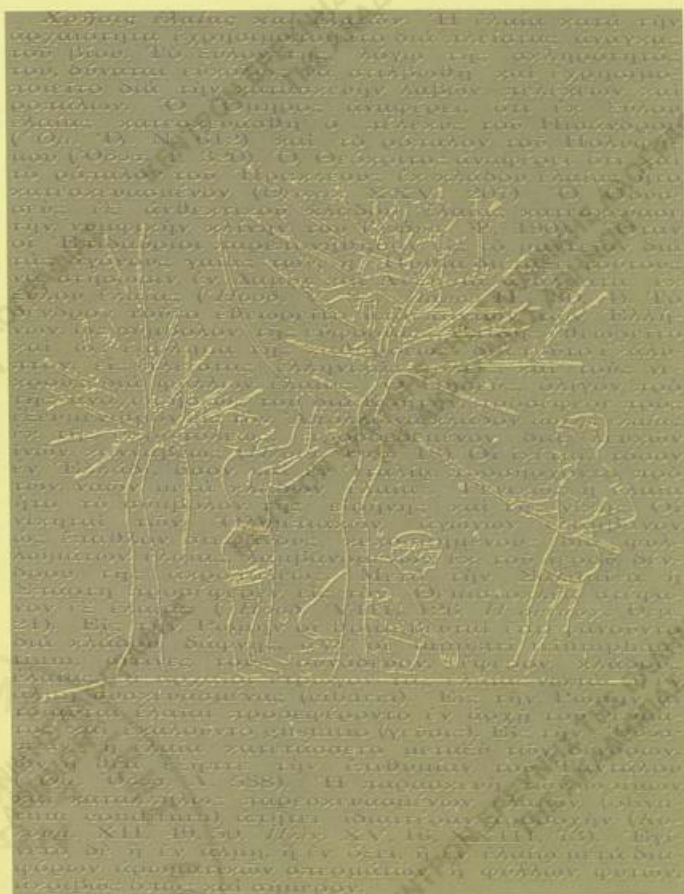




Η ελιά και το λάδι από την αρχαιότητα έως σήμερα

ΠΡΑΚΤΙΚΑ ΔΙΕΘΝΟΥΣ ΣΥΝΕΔΡΙΟΥ



ΟΡΓΑΝΩΣΗ: ΚΕΝΤΡΟΝ ΕΡΕΥΝΗΣ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΛΟΓΟΓΡΑΦΙΑΣ

ΑΘΗΝΑ 2003

Η ελιά και το λάδι
από την αρχαιότητα έως σήμερα

Η ελιά και το λάδι

από την αρχαιότητα έως σήμερα

1990-2000

ΚΕΝΤΡΟΝ ΕΡΕΥΝΗΣ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΛΑΟΓΡΑΦΙΑΣ

ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟΝ ΕΡΕΥΝΗΣ
ΑΚΑΔΗΜΙΑΣ ΑΘΗΝΩΝ

Επιμέλεια έκδοσης
ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΚΑΜΗΛΑΚΗ
ΠΡΩΤΑ ΧΑΡΑΚΤΟΛΑΧΗ



Εξώφυλλο:

Η παράσταση του εξωφύλλου βασίστηκε στην αφίσα του Συνεδρίου, που ήταν σύνθεση του γραφίστα Ανδρέα Λαζάνη.



ΑΚΑΔΗΜΙΑ



ΑΘΗΝΩΝ

ΔΗΜΟΣΙΕΥΜΑΤΑ ΤΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΕΡΕΥΝΗΣ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΛΑΟΓΡΑΦΙΑΣ
- αρ. 19 -

ΠΡΑΚΤΙΚΑ ΔΙΕΘΝΟΥΣ ΣΥΝΕΔΡΙΟΥ

Η ελιά και το λάδι από την αρχαιότητα έως σήμερα

Αθήνα, 1-2 Οκτωβρίου 1999
ΜΕΓΑΡΟΝ ΑΚΑΔΗΜΙΑΣ ΑΘΗΝΩΝ

Επιστημονική υπεύθυνη έκδοσης
ΑΙΚΑΤΕΡΙΝΗ ΠΟΛΥΜΕΡΟΥ-ΚΑΜΗΛΑΚΗ

Επιμέλεια έκδοσης
ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΚΑΜΗΛΑΚΗΣ
ΛΟΥΪΖΑ ΚΑΡΑΠΙΔΑΚΗ

ΑΘΗΝΑ 2003

Χορηγός Έκδοσης

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΔΕΝΔΡΟΚΗΠΕΥΤΙΚΗΣ - ΤΜΗΜΑ ΕΛΑΙΑΣ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟΥ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

© Copyright 2003

ΚΕΝΤΡΟΝ ΕΡΕΥΝΗΣ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΛΑΟΓΡΑΦΙΑΣ ΤΗΣ ΑΚΑΔΗΜΙΑΣ ΑΘΗΝΩΝ

ISBN 960-404-039-1

Επιστημονική υπεύθυνη έκδοσης:

ΑΙΚΑΤΕΡΙΝΗ ΠΟΛΥΜΕΡΟΥ - ΚΑΜΗΛΑΚΗ, Διευθύντρια του Κ.Ε.Ε.Λ.



Πρόλογος

Είναι ίσως κοινοτοπία ότι η σημασία της ελιάς και των προϊόντων της για τη διατροφή, την υγεία και την εθνική οικονομία είναι μεγάλη και ο ρόλος της στην ιστορία του ελληνικού πολιτισμού από την προϊστορική περίοδο μέχρι σήμερα ιδιαίτερα σημαντικός. Το Συνέδριο που έγινε δεν είχε ως μοναδικό στόχο να αναδείξει την παγκοίως γνωστή και δεδομένη αξία τους. Παράλληλα με τη δεδομένη σημασία του δένδρου της ελιάς, θείκου δώρου κατά την μυθολογία, και την ιερότητά του, η διαπίστωση ότι η Ελλάδα δεν διέθετε (1999) ένα μουσείο - ινστιτούτο έρευνας του πολιτισμού της ελιάς και του ελαιού οδήγησε την Εφορευτική Επιτροπή του Κέντρου Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών στην αποδοχή της Προτάσεώς μας να αναλάβει το Κέντρο Λαογραφίας την επιστημονική υποστήριξη της προσπάθειας δημιουργίας ενός Μουσείου της Ελιάς στην καρδιά ενός πανάρχαιου ελαιώνα στον χώρο του παλαιού παραδοσιακού ελαιοτριβείου στα Καψαλιανά του Δήμου Αρκαδίου Ρεθύμνου.

Με την οικονομική υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Ενώσεως, στο πλαίσιο του προγράμματος Raphael, το Κέντρον Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας και ο αρχιτέκτων Μύρων Τουπογιάννης, με την αμέριστη συμπαράσταση του Δήμου Αρκαδίου, αξιοποιώντας και την πολύχρονη σχετική εμπειρία του Μουσείου της Ελιάς της πόλεως Nyons στη Γαλλία, προγραμματίζουν τη λειτουργία ενός συγχρόνου μουσείου της ελιάς. Σκοπός του είναι να ασχοληθεί με την πολιτισμική ιστορία της ελιάς στον ευρύτερο χώρο της Ανατολικής Μεσογείου, αλλά και τη μελέτη της παραδοσιακής καλλιέργειας, της συγκομιδής, της επεξεργασίας και κατανάλωσης του καρπού της ελιάς και των προϊόντων της, προκειμένου να επιτευχθεί και η αναβίωση και ανάπτυξη του κάποτε ζωντανού παραδοσιακού οικισμού Καψαλιανά Αρκαδίου στο κέντρο του ελαιώνα της περιφημής μονής με τα απαραίτητα κτίσματα και εργαστήρια:



Θαρρείς και τα Καψαλιανά πως είναι πολιτεία,
που 'χει ανθρώπους δώδεκα και σπίτια δεκατρία,
λέει χαρακτηριστικά η κρητική μαντινάδα.

Στο πλαίσιο του ερευνητικού του Προγράμματος Raphael το Κέντρο Λαογραφίας πραγματοποίησε Συνέδριο με θεματικό πλαίσιο: «Η ελιά και το λάδι από την αρχαιότητα έως σήμερα» και έμφαση στον χώρο της Κρήτης, ο οποίος αποτελεί το ευρύτερο περιβάλλον του οικιστικού συνόλου των Καψαλιανών.

Προς τον σκοπό αυτό ανέθεσε σε ειδικούς ερευνητές τη μελέτη και αναζήτηση νέων στοιχείων (αρχαιακού κ.ά. υλικού) για την ιστορία και τη λαογραφία της ελιάς και του ελαίου από την προϊστορία μέχρι σήμερα. Παράλληλα προετοιμάζει ειδική έκδοση και έκθεση με θέμα την ελιά σε συνεργασία με την Γενική Γραμματεία Ολυμπιακών Αγώνων. Η έκδοση θα περιλάβει ιστορικό, αρχαιακό και μουσειακό-εθνολογικό υλικό¹ καθώς και έργα Ελλήνων καλλιτεχνών (ζωγράφων, κεραμιστών, γλυπτών, κοσμηματοποιών) του 20ού αιώνα, που εμπνεύστηκαν από την ελιά και το λάδι.

Πάνω από την είσοδο του ελαιοτριβείου των Καψαλιανών, που θα χρησιμοποιηθεί ως ο κύριος χώρος του Μουσείου της Ελιάς, είναι χαραγμένη η φράση: «Του ελέους σου Κύριε πλήρης η γη». Η ίδια φράση είναι χαραγμένη στο υπέρθυρο του ελαιοτριβείου της επίσης περίφημης μονής Αγίας Τριάδος Τζαγκαρόλων στα Χανιά της Κρήτης. Η ομοιοψυχία των λέξεων έλεος - έλαιον συνάδει προς την ειρήνη ψυχής και σώματος, που αντιστοίχως συμβολίζουν. «Έλεον ειρήνης» στον χώρο όπου περισσότερο από τρεις αιώνες αδιαλείπτως παράγεται το γλυκό υγρό από τον γλυκόπικρο καρπό της ελιάς, που προορίζεται να δώσει φως και τροφή ζωής στους ανθρώπους.

Ο σύγχρονος άνθρωπος αναζητεί στην εμπειρία του παρελθόντος «έλεος» για να θεραπεύσει τις πληγές, που ο ίδιος δημιούργησε με την απληστία και την πλεονεξία του να εξαντλήσει τις φυσικές πηγές και να δημιουργήσει νέα προϊόντα (μεταλλαγμένα) για να κορέσει την αδηφάγία του. Το έλαιον, γλυκό με μια πικρή γεύση στο βάθος, ιερό, θεραπευτι-

1. Υλικό από το Κέντρον Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών, το Μουσείο Ελληνικής Λαϊκής Τέχνης, το Μουσείο Μπενάκη, το Πελοποννησιακό Λαογραφικό Ίδρυμα, το Λαογραφικό και Ιστορικό Μουσείο Λαρίσης, το Μουσείο Κρητικής Εθνολογίας Βώρων Ηρακλείου, το Ελληνικό Λογοτεχνικό και Ιστορικό Αρχείο (ΕΛΙΑ) κ.ά.



κό - αποτρεπτικό του κακού και για όλες τις προηγούμενες ιδιότητες συμβολικό, κατέχει σήμερα την πρώτη θέση στην αναζήτηση αυτή. Αποτελεί βασικό διαιτητικό συστατικό και φάρμακο για την καταπολέμηση ασθενειών, που μαστίζουν τον σύγχρονο άνθρωπο.

Κατά την έναρξη του Συνεδρίου στο Μέγαρον της Ακαδημίας Αθηνών είχαμε ευχηθεί «πλούσια τα ελέη», ερευνητικά και πολιτιστικά, ελαϊκό φως που θα δείξει τη σημασία του ανθρώπινου μέτρου για την περιοχή του Αρκαδίου και ευρύτερα για τον κρητικό και ελληνικό χώρο... και θα προστατεύσει από την τουριστική αξιοποίηση του συρμού τις «...ελιές με τις ρυτίδες των γονιών μας...», όπως θα έλεγε ο ποιητής.

Η επιστημονική συγκομιδή του Συνεδρίου υπήρξε πράγματι πλούσια. Ο ανά χείρας τόμος, που παραδίδεται στην επιστημονική κοινότητα και στο ευρύ κοινό, αντικατοπτρίζει, νομίζουμε, την επιτυχία του.

Ωστόσο, ο όγκος και η επιστημονική αξία των ανακοινώσεων δεν θα ήταν σήμερα κτήμα των ενδιαφερομένων χωρίς τη χρηματοδότηση της έκδοσης από τον Τομέα Ελαίας της Διεύθυνσης Δενδροκομίας, του Υπουργείου Γεωργίας με την ευγενική χειρονομία του υφυπουργού Γεωργίας κ. Βαγγέλη Αργύρη. Η έκδοση οφείλει την αρτιότητά της στην ουσιαστική και σχολαστική επιμέλεια των κειμένων από τον κύριο ερευνητή του Κέντρου Λαογραφίας κ. Παναγιώτη Καμηλάκη καθώς και στην επιμελήτρια της ύλης κ. Λουΐζα Καραπιδάκη, μόνιμη συνεργάτρια του Κέντρου Λαογραφίας.

ΛΙΚΑΤΕΡΙΝΗ ΠΟΛΥΜΕΡΟΥ-ΚΑΜΗΛΑΚΗ

Διευθύντρια του Κέντρου Ερεύνης
της Ελληνικής Λαογραφίας
της Ακαδημίας Αθηνών



Πρόγραμμα

Παρασκευή, 1η Οκτωβρίου 1999

- 09.30-10.00 Προσέλευση
Προεδρία: Π. Λιγομενίδης, Νίκη Γουλανδρή, Γ. Αικατερινίδης
- 10.00-10.30 Έναρξη - Χαιρετισμοί:
- Μακαριώτατος Αρχιεπίσκοπος Αθηνών και πάσης Ελλάδος κ.κ. Χριστόδουλος
 - Σεβασμιώτατος Μητροπολίτης Ρεθύμνης και Αυλοποτάμου κ.κ. Ανθιμος
 - Νικόλαος Μαρστανιώτης, Ακαδημαϊκός - Γενικός Γραμματέας της Ακαδημίας Αθηνών
 - Δημήτριος Αβραμόπουλος, Δήμαρχος Αθηναίων
 - Γιώργης Φανουργάκης, Δήμαρχος Αρκαδίου Κρήτης
 - Michel Faure, Δήμαρχος Nyons Γαλλίας
 - Αντ. Κοσμόπουλος, επικεφαλής Τομέα Πολιτισμού, Γενική Διεύθυνση Χ της Ε.Ε.
 - Β. Σφυρόερας, αναπλ. Διευθυντής της Αντιπροσωπείας της Ε.Ε. στην Ελλάδα
- 10.30-10.45 Παρουσίαση προγράμματος *Raphael*:
«Ελληνικό Μουσείο Ελιάς, Καψαλιανά Αρκαδίου Κρήτης»
- Αικατερίνη Πολυμέρου - Καμηλάκη, Διευθύντρια ΚΕΕΛ
 - Μύρων Τουπογιάννης, Αρχιτέκτων ΕΜΠ, υπεύθυνος του υπό ίδρυσην Ελληνικού Μουσείου της Ελιάς στα Καψαλιανά Αρκαδίου Κρήτης

Προβολή ταινίας: «Καψαλιανά, ένας οικισμός για την ελιά, 1763-2000» (5')



- 10.45-11.15 *Παρεμβάσεις*
- Δημήτριος Αρχοντάκης, Δήμαρχος Ρεθύμνου Κρήτης
 - Αντώνιος Ζερβός, Δήμαρχος Αγίου Νικολάου Κρήτης
 - Απόστολος Αρέθας, Δήμαρχος Μηλεών Πηλίου
 - Νίκος Σκουλάς, τ. υπουργός Τουρισμού, πρόεδρος του Σωματείου «Φίλοι» για τη διάδοση του ελαιολάδου
 - Νίκος Παναγιωτόπουλος, Πρόεδρος της Ελληνικής Ακαδημίας Γεύσης
- 11.15-11.45 *Διάλειμμα*
- Προεδρία: Γρ. Σκαλκέας, Φαλή Βογιατζάκη, Ελένη Ψυχογιού*
- 11.45-12.00 Δημήτριος Τριχόπουλος, Ακαδημαϊκός, «Υγεία και ελιά»
- 12.00-12.15 René Gras, «L'influence de l'olivier à Nyons et le Musée de l'Olivier de Nyons»
- 12.15-12.30 Manolo Mandianes, «L'huile, les rites et la théologie»
- 12.30-12.45 Παναγιώτης Φάκλαρης - Βασιλική Σταματοπούλου, «Η ελιά και το λάδι στην αρχαία Ελλάδα»
- 12.45-13.00 Νικόλαος Καραπιδάκης, «Καθυστερήσεις στην ανάπτυξη και πολιτικές ανάπτυξης στην καλλιέργεια της ελιάς και τη διακίνηση του λαδιού στη Βενετοκρατία»
- 13.00-13.15 Ευαγγελία Μπαλτά, «Η ελιά και το λάδι στην Τουρκοκρατία»
- 13.15-13.30 Παναγιώτης Καμηλάκης, «Η ελιά και το λάδι στη νεότερη Ελλάδα, 19ος και 20ός αιώνας»
- 13.30-14.00 *Συζήτηση*
- Προεδρία: Σπ. Ιακωβίδης, Μπέττυ Ψαροπούλου, Παν. Καμηλάκης*
- 17.45-18.00 Συμεών Παρχαρίδης, «Τα ελαιοπιεστήρια του Ήρωνος και τα γεωμετρικά δεδομένα των τραπητών»
- 18.15-18.30 Σοφοκλής Χατζησάββας, «Μερικές πτυχές της οικονομίας της ελιάς κατά την ύστερη χαλκοκρατία»
- 18.30-18.45 Ζήσης Μπόνιας, «Το ελαιοτριβείο της αρχαίας Αργίλου»
- 18.45-19.15 *Συζήτηση*
- 19.15-19.30 *Διάλειμμα*



Προεδρία: Γιάγκος Πεσμαζόγλου, Νικόλ. Ζίας, Ελευθερία Γιακουμάκη

- 19.30-19.45 Αικατερίνη Πολυμέρου - Καμηλάκη, «Η μέτρηση του λαδιού και των ελαιώνων στη νεότερη Ελλάδα»
- 19.45-20.00 Ιωάννης Πίκουλας: «Η τεχνολογία της παραγωγής ελαιολάδου κατά την αρχαιότητα. Απογράφοντας δεδομένα, απορίες και προβληματισμούς»
- 20.00-20.15 Κατερίνα Χατζάκη, «Η ελαιουργία στην Ιεράπετρα της Κρήτης κατά τον 16ο αιώνα»
- 20.15-20.30 Στέλιος Μουζάκης, «Υπόσκαφα λιοτρίβια στα ελληνικά χωριά της Καλαβρίας»
- 20.30-20.45 Γεώργιος Πάλλης, «Οι ελαιώνες στην περιφέρεια της Αθήνας και η επέκταση της σύγχρονης πόλης: η περίπτωση του Αμαρουσίου»

Παρεμβάσεις

- Ελ. Λουπασάκης, πρόεδρος του Συλλόγου Κισαμιτών Αττικής (Χανίων Κρήτης)
 - Fr. Bläuel - N. Μαυροειδής, Ελληνικά βιολογικά προϊόντα
- 20.45-21.00 *Συζήτηση*

Σάββατο, 2 Οκτωβρίου 1999

Προεδρία: Κων. Δημόπουλος, Ν. Σηφουνάκης, Αλίκη Παλιοδήμου

- 9.00-9.15 Εμμ. Καμπουράκης, «Σύγχρονη ελαιοπαραγωγή στην Κρήτη»
- 9.15-9.30 Νικόλαος Μιχελάκης, «Μνημειακά ελαιόδεντρα. Προστασία και αξιοποίηση»
- 9.30-9.45 Μυρσίνη Λαμπράκη «Το λάδι και οι ελιές στη δημόδη ιατρική των Ελλήνων»
- 9.45-10.00 Άννα Κυδώνη, «Το λάδι στα ψιμμύθια των γυναικών στη νεότερη Ελλάδα»
- 10.00-10.15 Μαρία Καλτσά, «Το λάδι στα νεοελληνικά ταφικά έθιμα»



- 10.15-10.30 Παναγιώτα Ανδριανοπούλου, «Η ελιά ως σύμβολο και πραγματικότητα στον Σεφέρη»
- 10.30-10.45 Νίκος Ψιλάκης, «Η ελιά στη ζωή και στο έργο του Νίκου Καζαντζάκη»
- 10.45-11.00 Παναγιώτης Ύφαντής, «Η χρήση του ελαίου στην ορθόδοξη λατρεία και τη λαϊκή ευσέβεια»
- 11.00-11.15 Ιωάννης Χατζηφώτης, «Το λάδι στο Άγιον Όρος»
- 11.15-11.30 Θεόκλητος Κουμαριανός, «Έλαιον ειρήνης, θυσίαν αινέσεως»
- 11.30-11.45 Συζήτηση
- 11.45-12.00 Διάλειμμα

Προεδρία: Δημ. Τριχόπουλος, Μ. Χαριτάτος, Μιράντα Τερζοπούλου

- 12.00-12.15 Νίκος Σηφουνάκης, «Λέσβος: ο ρόλος της ελιάς κατά τον 19ο αιώνα, η βιομηχανική κληρονομιά του νησιού και η διάσωσή της»
- 12.15-12.30 Ροδούλα Σταθάκη - Κούμαρη, «Εργαλεία και αντικείμενα προβιομηχανικών ελαιοτριβείων στην Κρήτη»
- 12.30-12.45 Ελένη - Φαίη Σταμάτη, «Η μουσειοσκευή, το κινητό εκπαιδευτικό πρόγραμμα για την ελιά και το λάδι του Δημοτικού Τοπικού Μουσείου Μηλεών Πηλίου»
- 12.45-13.00 Δημήτριος Καραμπερόπουλος, «Το λάδι σε ελληνικά κείμενα του 18ου αιώνα»
- 13.00-13.15 Απόστολος Αρέθας, «Παραγωγή αθέρμου λαδιού σε παραδοσιακά ελαιοτριβεία του Πηλίου από οικολογικά καλλιεργημένους ελαιώνες»
- 13.15-13.30 Αικατερίνη Πατσουμά, «Η ελιά στη νεοελληνική τέχνη»
- 13.30-13.45 Ελευθερία Γιακουμάκη, «Μορφοσημασιολογικά για την ελιά και το λάδι»
- 13.45-14.00 Γεώργιος Αικατερινίδης, «Τα λαδοπίθαρα της Κρήτης»
- 14.00-14.15 Συζήτηση

Προεδρία: Ν. Μασσανιώτης, Αντ. Κοσμοπούλος, Ελένη Μπελιά

- 17.30-17.45 Πρόγραμμα Raphael, Ελλάδα (IPOMEM), Φινλανδία (Finn-EKvit), Γερμανία (Eric-Arts). Παρουσίαση: Έφη Καρποδίνη - Δημητριάδη, «Ελαία, παραγωγή και κατανάλωση»



- 17.45-18.00 Πρόγραμμα Raphael: Χαρακόπειο Πανεπιστήμιο, Αναπτυξιακή Άνδρου. Παρουσίαση: Πάνος Γεωργίου, «Παραδοσιακά λιοτρίβια και παραγωγή λαδιού στις Κυκλάδες»
- 18.00-18.15 Πρόγραμμα Raphael: Ακαδημία Αθηνών, Ελληνικό Μουσείο της Ελιάς Αρκαδίου Κρήτης, Γαλλία, Ισπανία. Παρουσίαση: Μύρων Τουπογιάννης
- 18.15-18.30 A. Chincua Morillo, «Di ferencias entre las labores culturales en el olivar Espanol y Griego».
- 18.30-18.45 Λουίζα Καραπιδάκη, «Από την ιστορία στη δημιουργία μουσείου: το μετόχι των Καφαλιανών»
- 18.45-19.00 Νάντια Σερεμετάκη, «Ελαιοτριβεία της Μεσσηνίας», στο πλαίσιο της ευρύτερης θεματικής «Ελιά: μια ιστορική και πολιτισμική σοδειά» (παρουσίαση Μιμίκια Γιαννοπούλου)
- 19.00-19.15 Μουσείο της Ελιάς στην Ιαπωνία (παρουσίαση)
- 19.15-19.30 Συζήτηση
- 19.30-19.45 Διάλειμμα

Προεδρία: Κων. Δρακάτος, Αικ. Πολυμέρου - Καμηλάκη, Μύρων Τουπογιάννης

- 19.45-20.00 Ανδρομάχη Οικονόμου, «Η ελιά και το λάδι στην παραδοσιακή κοινωνία της Λακωνίας»
- 20.00-20.15 Ασπασία Λούβη, «Πηγές και αρχαιολογικά τεκμήρια στο Μουσείο της Ελιάς στη Σπάρτη»
- 20.15-20.30 Μουσείο της Ελιάς στην Ιταλία (παρουσίαση)
- 20.30-20.45 Αντωνία Τριχοπούλου - Παγώνα Λαγίου, «Ελαιόλαδο και υγεία»
- 20.45-21.00 Συζήτηση - Συμπεράσματα από τον Ακαδημαϊκό Κων. Δρακάτο, πρόεδρο της Εφορευτικής Επιτροπής του Κέντρου Λαογραφίας.



Κατάλογος Συνέδρων

- Michel Faure, Maire de Nyons (Drôme), Conseiller Général, Vice-Président du Conseil, Général chargé de l'Education et de la Culture, Président de la Fédération Française des villes Oléicoles, Mairie de Nyons, France
- René Gras, Directeur, Musée de l'Olivier, Nyons, France
- Manolo Mandianes, Director, Instituto d'Estudios Sociales Avanzados (IESA), C. Egiptciaques, 15, 08001 – Barcelona, Espana
- Antonio Chincua Morillo, Γεωπόνος, ειδικευμένος στην ελαιοκομία και ελαιοπαραγωγός
- Γεώργιος Λικατερινίδης, τ. Ερευνητής του Κέντρου Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών, Νεωσοίκων 52, 187 37 – Πειραιάς
- Παναγιώτα Ανδριανοπούλου, Αρχαιολόγος, Πλατεία Σμύρνης 8, και Χρυσοστόμου Σμύρνης, 116 32 – Βύρωνας, Αθήνα
- Απόστολος Αρέθας, Γεωπόνος, Δήμαρχος Μηλεών Πηλίου, Μηλιές Μαγνησίας
- Χριστόφορος Βαλλιάνος, Διευθυντής του Μουσείου Κρητικής Εθνολογίας, 702 00 – Βώροι Ηρακλείου Κρήτης
- Δέσποινα Βαλλιάνου, Αρχαιολόγος, τ. Διευθύντρια Αρχαιολογικού Ινστιτούτου Κρήτης, Μεραμβέλλου 54, 712 02 – Ηράκλειο Κρήτης
- Πάνος Γεωργίου, Σύμβουλος Αναπτυξιακών Έργων, Γύζη 11, 154 52 – Ψυχικό, Αθήνα
- Ελευθερία Γιακουμάκη, Διευθύντρια του Κέντρου Συντάξεως του Ιστορικού Λεξικού της Νέας Ελληνικής Γλώσσας Ακαδημίας Αθηνών, Λεωφ. Συγγρού 129 - Βασ. Δίπλα 1, 117 45 – Αθήνα
- Μιμικά Γιαννοπούλου, δρ. Αρχαιολόγος, ΥΠΠΟ, Παρνασσίδος 35, Λόφος Αξιωματικών, 121 36 – Περιστερί, Αθήνα
- Μαρία Καλτσά, Αρχαιολόγος, Λύκειο Τραγαίας, Νάξος Κυκλάδων
- Παναγιώτης Καμηλάκης, Ερευνητής του Κέντρου Ερεύνης Ελληνικής Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών, Ηπίτου 3, 105 57 – Αθήνα
- Εμμανουήλ Καμπουράκης, Γεωπόνος, Τ.Θ. 59, Μοίρες Κρήτης
- Δημήτριος Καραμπερόπουλος, δρ. Ιστορίας της Ιατρικής, Ιατρός, Μιλτιάδου 3, 145 62 – Κηφισιά Αττικής
- Λουίζα Καραπιδάκη, Αρχαιολόγος, Κέντρον Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών, Ηπίτου 3, 105 57 – Αθήνα
- Νικόλαος Καραπιδάκης, Καθηγητής, Ιόνιο Πανεπιστήμιο, Τμήμα Ιστορίας, Ιωάννου Θεοτόκη 78, 49 100 – Κέρκυρα
- Έφη Καρποδίνη - Δημητριάδη, Γενική Διευθύντρια Δέλτα Singular Εκπαιδευτική, Λάμπρου Κατσώνη 39, 114 71 – Αθήνα
- Θεόκλητος Κουμαριανός, Μητροπολίτης Θεσσαλιώτιδος και Φαναριοφερσάλων, Μητροπ. Ιεζεκιήλ, 431 00 – Καρδίτσα



- Άννα Κυδώνη, Φιλολόγος, Βασιλικής 6-8, 176 76 Καλλιθέα – Αθήνα
- Παγώνα Λαγίου, Επίκ. Καθηγήτρια Ιατρικής Σχολής Αθηνών, Εργαστήριο Υγιεινής και Επιδημιολογίας, Εθνικό Κέντρο Διατροφής, Λ. Αλεξάνδρας 196, 115 21 – Αθήνα
- Μυρσίνη Λαμπράκη, Συγγραφέας, Ραυτοπούλου 31, 713 05 – Ηράκλειο Κρήτης
- Ασπασία Λούβη, Διευθύντρια του Πολιτιστικού Τεχνολογικού Ιδρύματος της Τράπεζας Πειραιώς, Αγγ. Γέροντα 6, 105 58 – Αθήνα
- Ελευθέριος Λουπασάκης, Καθηγητής Μ.Ε., Πρόεδρος Συλλόγου Κισαμιτών Αττικής, Λοχ. Δεδούση 7, 155 62 – Αθήνα
- Νικ. Μιχελάκης, Γεωπόνος, τ. Διευθυντής του Ινστιτούτου Υποτροπικών Φυτών και Ελαιάς, Αντ. Γιάνναρη 22, 731 00 – Χανιά Κρήτης
- Στέλιος Μουζάκης, Πολ. Μηχανικός, Λαογράφος, Δρυάδων 3, 141 22 – Νέο Ηράκλειο Αττικής
- Ευαγγελία Μπαλτά, Ερευνήτρια, Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών, Βασ. Κων/νου 48, 116 35 – Αθήνα
- Ζήσης Μπόνιας, Αρχαιολόγος, Αρχαιολογικό Μουσείο Καβάλας, Ερ. Σταυρού 17, 655 10 – Καβάλα
- Χρήστος Μπουλώτης, Αρχαιολόγος, Ερευνητής, Κέντρον Ερεύνης της Αρχαιότητας της Ακαδημίας Αθηνών, Αναγνωστοπούλου 14 και Ηρακλείτου, 106 73 – Αθήνα
- Ανδρομάχη Οικονόμου, Ερευνήτρια του Κέντρου Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών, Ηπίτου 3, 105 57 – Αθήνα
- Γεώργιος Πάλλης, Αρχαιολόγος, Δόλιανης 40, 151 24 – Μαρούσι, Αθήνα
- Συμεών Παρχαρίδης, Αρχιτέκτων, Μηχανικός, 704 00 – Μοίρες Κρήτης
- Αικατερίνη Πατσουμά, Επίκουρη Καθηγήτρια Αρχιτεκτονικής ΕΜΠ, Κάλβου 4, 153 43 - Αγ. Παρασκευή, Αθήνα
- Ιωάννης Πίκουλας, Καθηγητής Ιστορίας Πανεπιστημίου Θεσσαλίας, Βόλος
- Αικατερίνη Πολυμέρου - Καμηλάκη, Διευθύντρια του Κέντρου Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών, Ηπίτου 3, 105 57 – Αθήνα
- Νάντια Σερεμετάκη, Συγγραφέας, Ερευνήτρια Πολιτισμικών Σπουδών, Μεσσηνίας 64, 115 27 – Αθήνα
- Νίκος Σηφουνάκης, Υφυπουργός, Βουλευτής Λέσβου, Αρχιτέκτων, Ζαλοκώστα 5, 106 71 – Αθήνα
- Ροδούλα Σταθάκη - Κούμαρη, Λαογράφος, Κολοκοτρώνη 3, 145 62 – Κηφισιά Αττικής
- Βασιλική Σταματοπούλου, Αρχαιολόγος, Επιστημονική συνεργάτις της πανεπιστημιακής ανασκαφής της Βεργίνας, Δαρδανελίων 58, Κάτω Τούμπα 544 54 – Θεσσα/κη
- Ελένη - Φαίη Σταμάτη, Διευθύντρια του Μουσείου Ελληνικής Παιδικής Τέχνης, Κόδρου 9, 105 58 – Αθήνα
- Μύρων Τουπογιάννης, Αρχιτέκτων ΕΜΠ, Διευθυντής του Ελληνικού Μουσείου της Ελιάς, Καφαλιανά Αρκαδίου Κρήτης, Πίνδου 27, 154 51 – Ψυχικό Αθήνα



- Δημήτριος Τριχόπουλος, Ακαδημαϊκός, Βασ. Σοφίας 90, 115 28 – Αθήνα
- Αντωνία Τριχοπούλου, Αναπληρώτρια Καθηγήτρια Προληπτικής Υγιεινής και Διατροφής, Πανεπιστήμιο Αθηνών, Βασ. Σοφίας 90, 115 27 Αθήνα
- Παναγιώτης Υφαντής, Συγγραφέας, Θεολόγος, Δεξαμενές ΔΕΥΑΗ, 71 500 – Γιοφυράκια, Ηράκλειο Κρήτης
- Παναγιώτης Φάκλαρης, Καθηγητής Κλασικής Αρχαιολογίας ΑΠΘ, Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Τομέας Αρχαιολογίας, 540 06 – Θεσσαλονίκη
- Κατερίνα Χατζάκη, Φιλολόγος, Ραΐκου 29, 71304 – Ηράκλειο Κρήτης
- Σοφοκλής Χατζησάββας, Αρχαιολόγος, Διευθυντής Τμήματος Αρχαιοτήτων Κύπρου, Λεωφ. Μουσείου 1, Τ.Θ. 2024, 1516 – Λευκωσία, Κύπρος
- Ιωάννης Χατζηφώτης, Συγγραφέας, Ιασίου 1, 11521 – Αθήνα
- Νίκος Ψιλάκης, Συγγραφέας, Δημοσιογράφος, Λόφος Σεμέλης, 77150 – Ηράκλειο Κρήτης
- Ν. Ψυλλάκης, Γεωπόνος, τέως Γ.Γ. Υπουργείου Γεωργίας, βιοκαλλιεργητής, Ηγούμενου Γαβριήλ 16, 731 00 – Χανιά Κρήτης



Τιμητική Επιτροπή

Κωνσταντίνος Δρακάτος

Ακαδημαϊκός, Πρόεδρος της Εφορευτικής Επιτροπής του Κέντρου Λαογραφίας

Πάνος Λιγομενίδης,

Ακαδημαϊκός, Επόπτης του Κέντρου Λαογραφίας

Σπύρος Ιακωβίδης,

Ακαδημαϊκός, Μέλος της Εφορευτικής Επιτροπής του Κέντρου Λαογραφίας

Αθανάσιος Καμπύλλης,

Ακαδημαϊκός, Μέλος της Εφορευτικής Επιτροπής του Κέντρου Λαογραφίας

Παναγιώτης Τέτσης,

Ακαδημαϊκός, Μέλος της Εφορευτικής Επιτροπής του Κέντρου Λαογραφίας

Χρυσάνθος Χρήστου,

Ακαδημαϊκός, Μέλος της Εφορευτικής Επιτροπής του Κέντρου Λαογραφίας

Κωνσταντίνος Γρόλλιος,

Ακαδημαϊκός, αν. Μέλος της Εφορευτικής Επιτροπής του Κέντρου Λαογραφίας

Οργανωτική Επιτροπή

Πρόεδρος: Αικατερίνη Πολυμέρου - Καμηλάκη,

Διευθύντρια του Κέντρου Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών

Αντιπρόεδρος: Μύρων Τουπογιάννης,

Αρχιτέκτων ΕΜΠ, Υπεύθυνος του υπό ίδρυσιν Ελληνικού Μουσείου της Ελιάς

Γραμματέας: Λουίζα Καραπιδάκη,

Αρχαιολόγος, Κέντρον Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών

Μέλη: René Gras,

Διευθυντής του Μουσείου της Ελιάς, Nyons, Γαλλία

Manolo Mandianes,

Διευθυντής του Instituto de Estudios Sociales της Βαρκελώνης, Ισπανία

Γεώργιος Αικατερινίδης,

Ερευνητής Α΄ βαθμίδας του Κέντρου Λαογραφίας

Ελευθέριος Αλεξάκης,

Ερευνητής Α΄ βαθμίδας του Κέντρου Λαογραφίας

Παναγιώτης Καμηλάκης,

Ερευνητής Β΄ βαθμίδας του Κέντρου Λαογραφίας

Υπεύθυνη Επικοινωνίας: Ειρήνη Νικολοπούλου-Τουπογιάννη,

Δημοσιογράφος



ΧΑΙΡΕΤΙΣΜΟΙ



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΑΚΑΔΗΜΙΑ ΛΟΓΟΓΡΑΦΙΑΣ
ΚΕΝΤΡΟΝ ΕΡΕΥΝΗΣ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΛΟΓΟΓΡΑΦΙΑΣ
ΑΘΗΝΑΙ





† Ο ΑΡΧΙΕΠΙΣΚΟΠΟΣ ΑΘΗΝΩΝ
ΚΑΙ ΠΑΣΗΣ ΕΛΛΑΔΟΣ
ΧΡΙΣΤΟΔΟΥΛΟΣ

ΜΗΝΥΜΑ ΤΟΥ ΜΑΚΑΡΙΩΤΑΤΟΥ ΑΡΧΙΕΠΙΣΚΟΠΟΥ ΑΘΗΝΩΝ ΚΑΙ ΠΑΣΗΣ ΕΛΛΑΔΟΣ
κ. κ. ΧΡΙΣΤΟΔΟΥΛΟΥ ΣΤΟ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟ ΣΥΝΕΔΡΙΟ ΤΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΕΡΕΥΝΗΣ
ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΛΟΓΟΓΡΑΦΙΑΣ ΤΗΣ ΑΚΑΔΗΜΙΑΣ ΑΘΗΝΩΝ ΜΕ ΘΕΜΑ: "Η ΕΛΙΑ ΚΑΙ
ΤΟ ΛΑΔΙ ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΡΧΑΙΟΤΗΤΑ ΜΕΧΡΙ ΣΗΜΕΡΑ".

Αθήνα, 1 Οκτωβρίου 1999

Αγαπητοί Σύνεδροι

Συγχαίρω τα μέλη της οργανωτικής επιτροπής για το θέμα το οποίο επέλεξαν. Το λάδι όπως και η ελιά είναι στενά συνδεδεμένα με τον άνθρωπο γενικά, αλλά και με την Εκκλησία μας ειδικότερα για τις ιδιότητες τους. Κατ' αρχήν η ζωτικότητα της ρίζας της ελιάς είναι μεγάλη. Μπορεί ο κορμός του δένδρου να καταστραφεί από τη φωτιά, από το ψύχος, από τα έντομα ή τα παράσιτα, αλλά η ρίζα του σε πρόσφορο έδαφος διατηρείται επί στείρων, αναδιδουσα νέους βλαστούς οι οποίοι αναπτύσσονται και ξαναγίνονται δένδρο ακμαίο και ανθρόο. Οι ρίζες έχουν μεγάλη σημασία και για τον άνθρωπο. Αν αυτές είναι ζωντανές και δυναμικές, όπως της ελιάς, δεν έχει τίποτε να φοβηθεί. Αυτό συμβουλεύει και ο Απόστολος Παύλος, ο Ιδρυτής της Εκκλησίας της Ελλάδος, υποδεικνύοντας προς τους Ρωμαίους χριστιανούς να θυμούνται ότι ως βλαστάρια της ελιάς δεν βαστάνε αυτοί τη ρίζα, αλλά η ίδια η ρίζα τους κρατάει στεριωμένους.

Το λάδι, εξ' άλλου, έχει μεγάλη σημασία για τη ζωή μας, ως τροφή, ενώ παλαιότερα χρησιμοποιείτο και ως φάρμακο για την επούλωση των πληγών. Ο Ευαγγελιστής Λουκάς στην παραβολή του καλού Σαμαρείτη αναφέρει ότι ο ίδιος ο Κύριος, όταν βρήκε τον πληγωμένο ταξιδιώτη, περιποίηθηκε τα τραύματά του αλειφοντάς τα με λάδι και κρασί. Επίσης ο Απόστολος Ιάκωβος στην Επιστολή του συμβουλεύει ότι αν ασθενεί κάποιος πρέπει να προσκαλέσει τους πρεσβύτερους της Εκκλησίας να προσευχηθούν επάνω του, αφού τον αλείψουν με λάδι. Και η Εκκλησία καθιέρωσε το ιερό Μυστήριο του Ευχελαίου, κατά το οποίο οι ιερείς στην ειδική τελετουργία αλείψουν με το αγιασμένο λάδι τους ασθενείς και επικαλούνται τη Θεία Χάρη για να τους θεραπεύσει.

Στην Αγία Γραφή γίνεται πολλές φορές μνεία της ελιάς. Στη Γένεση το περιστερί επέστρεψε στην Κιβωτό του Νώε φέρνοντας κλαδί ελιάς, ως απόδειξη του τέλους του κατακλυσμού. Από τότε η ελιά συμβολίζει την ειρήνη, τη γαλήνη, την ευτυχία, αλλά και τη σταθερότητα, αφού είναι δένδρο αειθαλές και αιωνόβιο. Η Εκκλησία μας στην τελετή της αρτοκλασίας ευλογεί τον σίτο (το ψωμί), τον οίνο και το λάδι, βασική τροφή του ανθρώπου. Στην εποχή μας ορισμένοι επιχειρήσαν να εκμεταλλευθούν την αδυναμία του σύγχρονου ανθρώπου προς τον καταναλωτισμό και τη γαστριμαργία, ανατρέποντας εμπειρίες αιώνων και καθιερώνοντας νέες διατροφικές συνήθειες. Όμως επιστημονικές μελέτες απέδειξαν ότι η λεγόμενη μεσογειακή διατροφή, που κυρίως στηρίζεται στο λάδι, είναι ευεργετική για την υγεία και τη μακροζωία του ανθρώπου. Επιτρέψτε μου, τελειώνοντας, να σας θυμίσω κάτι που γράφει ο βυζαντινολόγος Φαίδων Κουκουλές, ότι στον μεσαιωνικό Έλληνα επί αιώνες ήταν όχι οι καρυκευμένες τροφές, αλλά το ολικής αλέσεως ψωμί, το μαύρο δηλαδή, το τυρί, οι ελιές, τα λάχανα, οι βολβοί, τα αβγά, τα όσπρια, μαζί πάντα με το λάδι, το ξίδι και το κρασί. Το κρέας δεν το έτρωγαν συχνά, αφού, όπως τονίζουν οι Πατέρες της Εκκλησίας, "η χρήση του βλάπτει την υγεία, προκαλώντας καχεξίες και αρρώστιες και ανατροπές στομάχων, διαφθείροντας το κάλλος του σώματος". Πιστεύω ότι η ορθή ανάγνωση της εμπειρίας του παρελθόντος αποτελεί ακραία περίπτωση εκσυγχρονισμού, για και οι σύγχρονοι κανόνες ζωής, οι δοκιμασμένοι για αιώνες, βοηθούν στην υγεία του σώματος και στην ειρήνη της ψυχής του ανθρώπου, κάτι που εύχομαι εκ μέσης καρδίας προς όλους σας.

Με αγάπη Χριστού,
Διάπυρος προς Κύριον ευχέτης

✠ Ἀθηνῶν Χριστοδούλου



ΝΙΚΟΛΑΟΣ ΜΑΤΣΕΑΝΙΩΤΗΣ

Ακαδημαϊκός,

Γενικός Γραμματέας της Ακαδημίας Αθηνών

«Μέγιστον αγαθόν πρὸς πᾶσαν τοῦ βίου θεραπείαν ὁ τῆς ἐλαίας καρπός»

Εἶναι ὁ χαρακτηρισμὸς τοῦ νομοθέτη Σόλωνα, ὁ ὁποῖος ἀπαγόρευσε με νόμο τὴν κοπή ελαιόδένδρων στὴν Ἀττικὴ, προστατεύοντας ἔτσι τοὺς ελαιώνες, οἱ ὁποῖοι ἐπέζησαν μέχρι τοὺς νεότερους χρόνους.

Ἡ σημασία τῆς ἐλιάς καὶ τῶν προϊόντων τῆς γιὰ τὴν υγεία καὶ τὴν ἐθνικὴ οἰκονομία καὶ ὁ ρόλος τῆς στὴν ἱστορία τοῦ ἐλληνικοῦ πολιτισμοῦ ἀπὸ τὴν προϊστορικὴ περίοδο μέχρι σήμερα εἶναι ἀναμφισβήτητος. Ἰδιαιτέρως ὁ ἐλληνικὸς πολιτισμὸς ἔχει συνδεθεῖ με τὴν καλλιέργεια τοῦ ἱεροῦ δένδρου καὶ τὴν χρησιμοποίησιν τῶν κλάδων τοῦ γιὰ τοὺς στέφανους τῶν Ὀλυμπιονικῶν καὶ τῶν προϊόντων τοῦ στὴ διατροφή, τὴ λατρεία, τὴν ἰατρικὴν.

Συμβολικὸς καὶ οὐσιαστικὸς ὁ ρόλος τῆς ἐλιάς καὶ τῶν προϊόντων τῆς ἔχει ὁδηγήσει στὴν ευρύτατη προσέλκυση ἐρευνητῶν ἀπὸ ὅλους τοὺς κλάδους τῆς ἐπιστήμης, οἱ ὁποῖοι τὴ μελετοῦν σε ὅλες τὶς ἐκφάνσεις τῆς (οἰκονομικῆς, ἱστορικῆς, λαογραφικῆς, ἰατρικῆς καὶ καλλιτεχνικῆς). Τὸ λάδι ἐξ ἄλλου ἔχει ἤδη καταξιωθεῖ ὡς ἡ κάλλιστη μορφή λίπους στὴ σύγχρονη υγιεινὴ διατροφή.

Παρά τὴ δημοσιευμένη ὅμως σημαντικὴ διεπιστημονικὴ βιβλιογραφία, ὑπάρχουν πτυχές τοῦ θέματος, οἱ ὁποῖες παρουσιάζουν ἰδιαιτέρως ενδιαφέρον γιὰ τὴν ἐρευνα καὶ αὐτὲς ἀκριβῶς ἔχει θέσει ὡς στόχο νὰ προσεγγίσει τὸ Συνέδριον με θέμα: «Ἡ ἐλιά καὶ τὸ λάδι ἀπὸ τὴν ἀρχαιότητα ἕως σήμερα».



ΠΑΝΟΣ ΛΙΓΟΜΕΝΙΔΗΣ

Ακαδημαϊκός,

Επόπτης του Κέντρου Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας
της Ακαδημίας Αθηνών

Το Κέντρον Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας (ΚΕΕΛ) έχει πραγματοποιήσει τα τελευταία χρόνια σημαντικά βήματα εκσυγχρονισμού με τη μηχανοργάνωση του αρχείου και της βιβλιοθήκης του και την αξιοποίηση και διάδοση της επί ογδόντα χρόνια θησαυρισμένης πολιτιστικής κληρονομιάς του ελληνικού λαού σε συνεργασία με ομοειδείς φορείς στην Ελλάδα και το εξωτερικό, στο πλαίσιο επιστημονικών ανταλλαγών και συνεδρίων, με την βοήθεια κυρίως ευρωπαϊκών προγραμμάτων.

Το Συνέδριο με θέμα «Η ελιά και το λάδι από την αρχαιότητα έως σήμερα» αποτελεί μία από τις εκδηλώσεις διεπιστημονικής συνεργασίας σε διεθνές επίπεδο (συμμετοχή Γάλλων, Ισπανών, Ιταλών, Ιαπώνων ειδικών επιστημόνων), που οργανώνει το ΚΕΕΛ στο πλαίσιο του Προγράμματος Raphael και διεξάγει σε συνεργασία με τον αρχιτέκτονα Μύρωνα Τουπογιάννη για τη δημιουργία του πρώτου Ελληνικού Μουσείου της Ελιάς στα Καψαλιανά του Δήμου Αρκαδίου Ρεθύμνης.

Η αναγκαιότητα διεπιστημονικής προσέγγισης σε θέματα που συγκεντρώνουν πολλαπλό ενδιαφέρον από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα, όπως η ελιά και τα προϊόντα της, αποτελεί σήμερα τον γνώμονα λειτουργίας του Κέντρου Λαογραφίας, το οποίο φιλοδοξεί να διαδραματίσει σημαντικό ρόλο στην καταγραφή, κωδικοποίηση, διάσωση και αξιοποίηση των στοιχείων του λαϊκού πολιτισμού του ελληνικού λαού και την εδραίωση της εθνικής μας ταυτότητας μεταξύ των λαών της Ευρώπης και του υπόλοιπου κόσμου.



RENÉ GRAS

Directeur du Musée d'Olivier Nyons, France

L'olivier, importé pas les Grecs depuis des millénaires, fut vénéré par nos anciens qui découvrirent les olives. L'huile, la lumière, le bois pour chauffer, les résidus pour les animaux domestiques.

Outre le culinaire, ils l'utilisèrent dans le domaine médicinal et religieux.

Dans la région de Nyons, suite à certains hivers rigoureux, plus que dans les pays aux hivers plus cléments, l'homme a dû s'adapter pour soigner et protéger l'olivier.

Avec l'aide des diverses municipalités, cet arbre mythique est devenu le symbole de notre ville où il est honoré.

1957 Création du Syndicat de la Tache (variété du Nyonnais).

1964 Création de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier (1ère en France).

1982 Création du Musée de l'Olivier. Fête de l'huile nouvelle (alicoque). Fête des olivades.

1994 Obtention de la 1ère appellation d'origine contrôlée.

1998 Création de l'Institut du Monde de l'Olivier.

Le Musée de l'Olivier de Nyons fait partie du Programme Raphaël afin de soutenir et encourager notre ami Myron Toupyannis dans son travail pour la création du Musée de l'Olivier à Kapsaliana en Crète.

Nous lui souhaitons Bonne Chance.



ΑΙΚΑΤΕΡΙΝΗ ΠΟΛΥΜΕΡΟΥ - ΚΑΜΗΛΑΚΗ

Διευθύντρια του Κέντρου Ερεύνες της Ελληνικής Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών (ΚΕΕΛ)

Παρά τη διαχρονική σημασία της ελιάς και των προϊόντων της για την υγεία και την οικονομία και τον σημαντικό ρόλο της στην εξέλιξη του ελληνικού πολιτισμού από την προϊστορική περίοδο μέχρι σήμερα, η Ελλάδα δεν διαθέτει ένα μουσείο ή ινστιτούτο έρευνας του πολιτισμού της ελιάς και του ελαίου. Η διαπίστωση αυτή στάθηκε η αφορμή για την αποδοχή από το Κέντρο Ερεύνες της Ελληνικής Λαογραφίας της προτάσεως για τη δημιουργία του Μουσείου της Ελιάς και του Λαδιού στην καρδιά ενός πανάρχαιου ελαιώνα στην περιοχή του Αρκαδίου Ρεθύμνου Κρήτης, στον χώρο ενός παλαιού παραδοσιακού ελαιοτριβείου στα Καψαλιανά του Δήμου Αρκαδίου. Με την οικονομική υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Ενώσεως στο πλαίσιο του Προγράμματος Raphael, το ΚΕΕΛ, το οποίο έχει αναλάβει την επιστημονική έρευνα και τεκμηρίωση, και ο Μύρων Τουπογιάννης, που έχει αναλάβει την εκπόνηση των μελετών αξιοποιώντας και την πολύχρονη εμπειρία του Musée de l'Olivier της Nyons και του Instituto de Estudios Sociales Avanzados της Ισπανίας, οραματίζονται τη λειτουργία ενός μουσείου, το οποίο θα δίνει τη δυνατότητα στον ερευνητή, στον επισκέπτη, στον ενδιαφερόμενο, να πληροφορηθεί και ενημερωθεί σχετικά με την ιστορία και τον πολιτισμό της ελιάς και να απολαύσει προϊόντα της ελιάς και του ελαίου στον χώρο του παραδοσιακού οικισμού των Καψαλιανών. Στο πλαίσιο του ερευνητικού Προγράμματος Raphael το ΚΕΕΛ πραγματοποιεί το Συνέδριο με θέμα: «Η ελιά και το λάδι από την αρχαιότητα έως σήμερα» με έμφαση στον χώρο της Κρήτης.

Παράλληλα έχει αναθέσει σε ειδικούς ερευνητές την αναζήτηση και τη μελέτη νέων στοιχείων για την ιστορία και τη λαογραφία της ελιάς και του ελαίου από την προϊστορία μέχρι σήμερα και προετοιμάζει έκδοση με θέμα την ελιά ως αντικείμενο εικαστικής και λογοτεχνικής δημιουργίας. Η έκδοση θα περιλάβει ιστορικό-αρχαιολογικό και μουσειακό-εθνολογικό υλικό από τα μεγαλύτερα αρχεία και λαογραφικά-εθνολογικά μουσεία της χώρας (ΚΕΕΛ, Μουσείο Ελληνικής Λαϊκής Τέχνης, Μουσείο Μπενάκη, Πελοποννησιακό Λαογραφικό Ίδρυμα, Λαογραφικό Μουσείο Λαρίσης, Εθνολογικό Μουσείο Βώρων Ηρακλείου, Ελληνικό Λογοτεχνικό και Ιστορικό Αρχείο), καθώς και έργα Ελλήνων καλλιτεχνών που εμπνεύστηκαν από την ελιά και το λάδι.



ΜΥΡΩΝ ΤΟΥΠΟΓΙΑΝΝΗΣ

Αρχιτέκτων ΕΜΠ

Υπεύθυνος του υπό ίδρυσιν Ελληνικού Μουσείου της Ελιάς

Πριν από διακόσια χρόνια ο ηγούμενος της Μονής Αρκαδίου Φιλάρετος έκτισε τον ελαιόμυλο, που σώζεται μέχρι σήμερα στο κέντρο του οικισμού Καψαλιανά.

Τα αμπέλια, από την εποχή της Ενετοκρατίας, αντικατέστησαν οι ελιές και ο ελαιόμυλος της Μονής έγινε ο πυρήνας ζωής και κύριας δραστηριότητας του οικισμού.

Σήμερα οι ηγούμενοι των Μονών Αρκαδίου και Αρσανίου θυμούνται ακόμα την εποχή που ζούσαν εκεί ως επιστάτες της Μονής Αρκαδίου. Το 1958 ο ελαιόμυλος έκλεισε, η ζωή τα επόμενα χρόνια άρχισε να φθίνει και ο οικισμός να εγκαταλείπεται. Και έτσι, «...θαρρείς και τα Καψαλιανά πως είναι πολιτεία, που 'χουν ανθρώπους δώδεκα και σπίτια δεκατρία» είπανε στη συνέχεια. Σήμερα τρεις είναι οι μόνιμοι κάτοικοι.

Ο οικισμός έχει κηρυχθεί μνημείο «υψηλής πολιτιστικής αξίας» με Προεδρικό Διάταγμα και τα κτίσματα διατηρητέα με υπουργική απόφαση.

Με ριζωμένες στην παράδοση αναφορές, πιστεύουμε ότι τα Καψαλιανά, όπως και τόσοι άλλοι παραδοσιακοί οικισμοί της κρητικής ενδοχώρας, πρέπει να έχουν τη δική τους «πρόταση ζωής».

Στην προσπάθεια αναβίωσης του οικισμού, η συντήρηση της μνήμης πρέπει να γίνει κύρια επιδίωξη, προϋπόθεση ύπαρξης απ' ενός και εξέλιξης απ' ετέρου. Οι δράσεις που θα διαμορφωθούν αποσκοπούν στην ισόρροπη ανάπτυξη περιβάλλοντος και ανθρώπινης δραστηριότητας με κύριο μοχλό τον πολιτισμό.

Γι' αυτό το σημαντικότερο έργο είναι η μελέτη και η αναστήλωση του ελαιομύλου των Καψαλιανών και των γύρω κτισμάτων και η μετατροπή τους σε Μουσείο της Ελιάς.

Το πρόγραμμα Raphael έχει σημαίνοντα ρόλο σ' αυτόν τον σκοπό, διότι καλύπτει το θεωρητικό, μελετητικό και ερευνητικό μέρος του μελλοντικού Ελληνικού Μουσείου της Ελιάς.

Το Κέντρο Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών, θεματοφύλακας της μνήμης που συνδέει το πολιτισμικό μας παρόν με το ιστορικό μας παρελθόν, έχει αναλάβει το βαρύ έργο της επιστημονικής υποστήριξης του εγχειρήματος.



ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ



I
Αρχαιότητα



ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ Β. ΦΑΚΛΑΡΗΣ
ΒΑΣΙΛΙΚΗ Γ. ΣΤΑΜΑΤΟΠΟΥΛΟΥ

Η ελιά και το λάδι στην αρχαία Ελλάδα

Η ελιά, ένα από τα δέντρα που απαντούν σε μεγάλη αφθονία στον ελλαδικό χώρο, φορτίστηκε με έντονη ιερότητα, καθώς η μυθολογική παράδοση τη συνέδεσε με σημαντικούς θεούς και ήρωες και η χρήση της σε λατρευτικές τελετές ήταν δεδομένη. Η εμφάνιση και η καλλιέργεια της ελιάς αποδίδονται από τη μυθολογική παράδοση σε θείκες ενέργειες, οι οποίες ανάγουν την παρουσία της στον τόπο μας σε πανάρχαιους χρόνους. Οι χώροι, στους οποίους κατά την παράδοση διαδραματίστηκαν τα σχετικά με την ελιά μυθικά περιστατικά, διατήρησαν σ' όλη την αρχαιότητα την ιερότητά τους και αποτέλεσαν κέντρα λατρείας.

Η ελιά συνδέεται με την Αθηνά πιο στενά από οποιαδήποτε άλλη θεότητα. Σύμφωνα με την παράδοση, η πρώτη ελιά εμφανίστηκε ως δωρεά της Αθηνάς στην Αθήνα, κατά την έριδά της με τον Ποσειδώνα για την διεκδίκηση της ονομασίας και κηδεμονίας των Αθηνών¹, όταν στην Αττική

1. Ηρόδ. VIII 55. Απολλόδωρος, 3.4.1.: «Επί 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. ἦν νῦν Ἐρεχθίδα καλοῦσι. Μετὰ δὲ τοῦτον ἦκεν Ἀθηνᾶ καὶ ποιησαμένη τῆς καταλήψεως Κέκροπα μάρτυρα ἐφύτευεν ἐλαίαν, ἣ νῦν ἐν Πανδροσεῖῳ δαίκενυται. Γενομένης δὲ ἔριδος ἀμφοῖν περὶ τῆς χώρας, Ἀθηνᾶ καὶ Ποσειδῶνι διαλύσας Ζεὺς κριτὰς ἔδωκεν, οὐχ ὡς εἰπόντινες Κέκροπα καὶ Κραναόν, οὐδὲ Ἐρυσίχθονα, θεοὺς δὲ τοὺς δώδεκα, καὶ τούτων δικα-



βασίλευε ο Κέκροψ, που έγινε ο κριτής του αγώνος των δύο θεών (εικ. 1)².

Η Αθηνά τότε έκανε να βλαστήσει η πρώτη ελιά και οι θεοί την έκριναν νικήτρια. Αξιοσημείωτη είναι η παράδοση που σώζει ο Ηρόδοτος, σύμφωνα με την οποία εκείνη την εποχή δεν υπήρχαν αλλού στη γη ελιές³. Αυτή η πρώτη ελιά, σύμβολο της ίδιας της πόλης, βρισκόταν κοντά στο Ερέχθειο, στο τέμενος της Πανδρόσου (εικ. 2, 3)⁴.

Από τις ιερές ελιές της Αθηνάς, που ονομάζονται μορίαί και βρισκόνταν αρχικά στην περιοχή της Ακαδημίας, αλλά και από μία δεύτερη ομάδα, τις ονομαζόμενες στοιχάδες, οι οποίες φυτεύτηκαν επί Σόλωνος⁵ σε σειρές και βρισκόνταν υπό την προστασία του Διός Μορίου⁶, προερχόταν το λάδι που δινόταν ως έπαθλο στους νικητές των Παναθηναίων μέσα στους παναθηναϊκούς αμφορείς⁷.

ζόντων ή χώρα τῆς Ἀθηνᾶς ἐκρίθη. Κέκροπος μαρτυρήσαντος ὅτι πρώτη τὴν ἐλαίαν ἐφύτευσεν. Ἀθηνᾶ μὲν οὖν ἀπ' ἐαυτῆς τὴν πόλιν ἐκάλεσεν Ἀθήνας. Ποσειδῶν δὲ θυμῷ ὀργισθεὶς τὸ Θριάσιον πεδίον ἐπέκλυσε καὶ τὴν Ἀττικὴν ὑφαλον ἐποίησε».

2. Στράβων, Γεωγραφικά Θ, C397.

3. Ηρόδ. V 82: «Λέγεται δὲ καὶ ὡς ἦσαν ἄλλοθι γῆς οὐδαμοῦ κατὰ χρόνον κείνον ἢ Ἀθήνησι». Φιλολ. Απόσπ. 93. 5: «...ἐπὶ αὐτοῦ (Κέκροπος) ἢ ἐν ἀκροπόλει ἐλαία πρῶτως ἐφύη».

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

5. Πολυδ. V 36: «Σόλων δὲ καὶ στοιχάδας τινὰς ἐλάας ἐκάλεσε [ταῖς μορίαῖς ἀντιτιθεῖς, ἰσως] τὰς κατὰ στίχον πεφυτευμένας».

6. Σοφ. Οιδ. Κολ. 705. Ο Δίας συνδέεται ιδιαίτερα με την ελιά, όχι μόνο ως Μόριος αλλά και ως Ζεὺς Ἐρκειος, που είχε τον βωμό του κοντά στην ιερή ελιά της Ακρόπολης (Διον. Αλικαρν., Δείναρχ. 3). Αναφέρεται επίσης και ως Ζεὺς Ἐλαίος (Ἡσύχιος, λ. Ἐλαίος, ἐν Κύπρῳ ὁ Ζεὺς). Για τη σχέση του με την αγριελιά βλ. παρακάτω.

7. Αριστοτ., Αθ. Πολ. 49.3 και 60: «...καὶ τὸ ἔλαιον τοῖς ἀθληταῖς ἀποδιδόσασι. Συλλέγεται δὲ τὸ ἔλαιον ἀπὸ τῶν μοριῶν. Εἰσπράττει δὲ τοὺς τὰ χωρία κεκτημένους ἐν οἷς αἱ μορίαί εἰσιν ὁ ἄρχων, τριῖ ἡμικιτόλια ἀπὸ τοῦ στελέχους ἐκάστου. Πρώτερον δὲ ἐπόλει τὸν καρπὸν ἢ πόλις, καὶ εἴ τις ἐξορύξειεν ἐλαίαν μορίαν ἢ κατὰξειεν, ἔκρινεν ἢ ἐξ Ἀρείου Πάγου βουλή, καὶ εἴ του καταγοήθῃ, θανάτῳ τούτου ἐζημίουν. Ἐξ οὗ δὲ τὸ ἔλαιον ὁ τὸ χωρίον κεκτημένος ἀποτίνει, ὁ μὲν νόμος ἔστιν, ἢ δὲ κρίσις καταλέλυται. Τὸ δ' ἔλαιον ἐκ τοῦ κτή-



Η νομοθεσία που προστάτευε τις μορίες ήταν αυστηρότατη, όπως προκύπτει από τις πηγές⁸.

Στο ιερό του Διός στην Ολυμπία ιδιαίτερη ιερότητα είχε η αγριελιά, ο κότινος. Από τα κλαδιά που γίνονταν τα στεφάνια των ολυμπιονικών⁹. Ο κότινος φυτεύτηκε στην Ολυμπία από τον Ηρακλή, για να δώσει σκιά για

ματος, οὐκ ἀπό τῶν στελεχῶν, ἐστὶ τῇ πόλει. Συλλέξας οὖν ὁ ἄρχων τό ἐφ' ἑαυτοῦ γιγνώμενον τοῖς ταμίαις παραδίδωσιν εἰς ἀκρόπολιν καὶ οὐκ ἔστιν ἀναβῆναι πρότερον εἰς Ἄρειον Πάγον πρὶν ἂν ἅπαν παραδῶ τοῖς ταμίαις. Οἱ δὲ ταμίαι τὸν μὲν ἄλλον χρόνον τελοῦσιν ἐν ἀκροπόλει. τοῖς δὲ Παναθηναίοις ἀπομετροῦσι τοῖς ἀθλοθέταις, οἱ δ' ἀθλοθέται τοῖς νικῶσι τῶν ἀγωνιστῶν. Ἔστι γὰρ ἄθλα τοῖς μὲν τὴν μουσικὴν νικῶσιν ἀργύριον καὶ χρυσᾶ, τοῖς δὲ τὴν εὐανδρίαν ἀσπίδες, τοῖς δὲ τὸν γυμνικὸν ἀγῶνα καὶ τὴν ἵπποδρομίαν ἔλαιον».

Λουκιανός, *Ανάχ.* 9: «*Ἀνάχαρις: Τὰ δὲ ἄθλα τίνα ὑμῖν ταῦτά ἐστιν; Σόλων: Ὀλυμπίασι μὲν στέφανος ἐκ κοτίνου, Ἰσθμοὶ δὲ ἐκ πίτυος, ἐν Νεμέᾳ δὲ σελίνων πεπλεγμένος. Πυθοὶ δὲ μήλα τῶν ἱερῶν τοῦ θεοῦ, παρ' ἡμῖν δὲ τοῖς Παναθηναίοις τό ἔλαιον τό ἐκ τῆς μορίας.*». Βλ. και Π. Βαλαβάνης, «*Συλλέγεται τό δ' ἔλαιον ἀπό τῶν μοριῶν. Το λάδι στους Παναθηναϊκούς αγώνες*», ΠΤΙ. ΕΤΒΑ, *Ελιά και Λάδι*, Αθήνα 1996, σ. 70-77 και Amouretti, *Le pain et l'huile dans la Grece antique*, Paris 1986, σ. 194-95.

8. Αριστοτ., *Αθ. Πολ.*, 60: «*καὶ εἴ τις ἐξορύξει ἐλαίαν μορίαν ἢ κατάξειεν, ἔκριεν ἢ ἐξ Ἄρειου Πάγου βουλή, καὶ εἴ τοῦ καταγοίη, θανάτω τούτου ἐξήμιον*». Λυσίας, *Περί του σηκοῦ ἀπολογία* VII, 41: «*Πάντων γὰρ ἀθλιώτατος ἂν γενοίμην, εἰ φυγὰς ἀδίκως καταστήσομαι...*». Δημοσθ., 43.71: «*...Νόμος: Ἐάν τις ἐλάαν Ἀθήνησιν ἐξορύττ' ἐάν μὴ εἰς ἱερόν Ἀθηναίων δημόσιον ἢ δημοτικόν ἢ ἑαυτῷ χρῆσθαι μέχρι δυοῖν ἐλάαν τοῦ ἐνιαυτοῦ ἐκάστου ἢ ἐπὶ ἀποθανόντα δέη χρῆσασθαι, ὀφείλειν ἑκατόν δραχμὰς τῷ δημοσίῳ τῆς ἐλάας ἐκάστης, τό δὲ ἐπιδέκατον τούτου τῆς θεοῦ εἶναι. Ὀφειλέτω δὲ και τῷ ἰδιώτῃ τῷ ἐπεξιόντι ἑκατόν δραχμὰς καθ' ἐκάστην ἐλάαν. Τὰς δὲ δίκας εἶναι περὶ τούτων πρὸς τοὺς ἄρχοντας, ὧν ἕκαστοι δικασταὶ εἶσι. Πρυτανεῖα δὲ τιθέτω ὁ διώκων τοῦ αὐτοῦ μέρους. Ὅτου δ' ἂν καταγνωσθῇ, ἐγγραφόντων οἱ ἄρχοντες, πρὸς οὓς ἂν ἡ δίκη, τοῖς πράκτορσιν, ὃ τῷ δημοσίῳ γίνεταί. Ὁ δὲ τῇ θεῷ γίνεταί, τοῖς ταμίαις τῶν τῆς θεοῦ. Ἐάν δὲ μὴ ἐγγράφωσιν, αὐτοὶ ὀφειλόντων*».

9. Πίνδ., *Ολ.* 3.11-34: «*...ἀτρεκέης Ἑλλαοδίκας γλεφάρων Αἰτωλὸς ἀνὴρ ὑψόθεν ἀμφὶ κόμαισι βάλῃ γλαυκόχροα κόσμον ἐλαίας, τάν ποτε Ἴστρου ἀπὸ σκιαρᾶν παγᾶν ἐνεικεν Ἀμφιτροωνιάδας, μνάμα τῶν Οὐλυμπία κάλλιστον ἀέθλων...*» Αριστοφ., *Πλούτ.*, 582 κ.ε.: «*Εἴ γὰρ ἐπλούτει, πῶς ἂν ποιῶν Ὀλυμπικόν αὐτὸς ἀγῶνα, ἵνα τοὺς Ἕλληνας ἅπαντας αἰεὶ δι' ἔτους πέμπτου ξυναγεῖρει, ἀνεκλήρυττεν 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., *Περί Θαυμασίων Ακουσμάτων* 834^a, 12 κ.ε.: «*Ταύτης πάντα τὰ φύλλα ταῖς λοιπαῖς ἐλαίαις ἐνάντια πέφυκεν. Ἐξω γὰρ ἀλλ' οὐκ ἐντὸς ἔχει τὰ χλωρά. Ἀφῆστί τε τοὺς πτόρθους ὡσπερ ἡ μύρτος εἰς τοὺς στεφάνους συμμετρως. Ἀπὸ ταύτης φυτὸν λαβῶν ὁ Ἡρακλῆς ἐφύτευσε Ὀλυμπίασιν, ἀφ' ἧς οἱ στέφανοι τοῖς ἀθληταῖς δίδονται*».



τους προσκυνητές και στεφάνια στους νικητές¹⁰. Ο Ηρακλής μετέφερε την πρώτη αγριελιά στην Ολυμπία από τη γη των Υπερβορείων¹¹.

Ο κότινος, από τον οποίο έκοβαν τα κλαδιά για τα στεφάνια των ολυμπιονικών, ήταν συγκεκριμένος. Ονομαζόταν «ελαία καλλιστέφανος» και βρισκόταν παρά τον οπισθόδομον του ναού του Διός¹².

Το χρυσελεφάντινο άγαλμα του Ολυμπίου Διός τον απεικόνιζε στεφανωμένο με ελιά¹³. Από το στοιχείο αυτό, από το γεγονός ότι οι νικητές στεφανώνονταν με κότινο και από την πληροφορία ότι εντός του ιερού αλλά και κοντά στον ναό υπήρχαν αγριελιές, προκύπτει ότι, αντίθετα από τα άλλα ιερά του Διός, στην Ολυμπία το ιερό του δέντρο δεν ήταν η βελανιδιά, αλλά ο κότινος (εικ. 4).

Προφανής είναι η σχέση του Ηρακλή με την αγριελιά όχι μόνο από τη μεταφορά της από τους Υπερβορείους στην Ολυμπία, αλλά και από την επιλογή του ξύλου της για να κατασκευάσει το ρόπαλό του (εικ. 5), το οποίο ταυτίστηκε με τον ημίθεο και αποτέλεσε σύμβολό του¹⁴.

Εκτός από την ιερή άγρια ελιά στην Ολυμπία και την ιερή ήμερη ελιά στην Ακρόπολη, ιδιαίτερα σεβαστή ήταν και η ιερή ήμερη ελιά που ήταν φυτωμένη στη Δήλο, στο σήμα των Υπερβορείων Παρθένων. Η ελιά αυτή οφείλει την ιερότητά της στην παρουσία της κατά τη γέννηση του Απόλλωνος. Σύμφωνα με μια παράδοση η Λητώ στηρίχτηκε στην ελιά, όταν γεννούσε¹⁵. Τη στιγμή που γεννήθηκε ο Απόλλων, τα φύλλα της ελιάς αυτής έγιναν χρυσά¹⁶ (εικ. 6).

10. Πινδ., Ολ. 3, 17 κ.ε.: «Πιστά φρονέων Διός αίτει πανδόκιw ἄλσει σκιαρόν τε φύτευμα ξυνόν ανθρώποις στέφανον τ' ἀρετάν».

11. Πaus. V 7, 7: «Κομισθῆναι δέ ἐκ τῆς Ὑπερβορέων γῆς τὸν κότινον φασιν ὑπὸ τοῦ Ἡρακλέους ἐς Ἑλληνας, εἶναι δέ ἀνθρώπους οἱ ὑπὲρ τὸν ἄνεμον οἰκοῦσιν τὸν Βορέαν».

12. Πaus. V 15, 3: «Κατὰ δέ τὸν οπισθόδομον μάλιστα ἐστὶν ἐν δεξιῶ πεφυκώς κότινος. Καλεῖται δέ ελαία καλλιστέφανος καὶ τοῖς νικῶσι τὰ Ὀλύμπια καθέστηκεν ἀπ' αὐτῆς δίδοσθαι τοὺς στεφάνους».

13. Πaus. V 11, 1: «Στέφανος δέ ἐπίκειται οἱ τῆ κεφαλῆ μεμμημένος ἐλαίας κλώνας».

14. Παλ. Ανθολ. 9, 237: «Βουκόλε, πρὸς τῷ Πανός, ὁ φῆγγος, εἶπέ, κολοσσός οὔτος, ὅτω σπένδεις τό γλάγος, ἔστι τίνος; –Τῷ λειοντοπάλα Τιρυνθίῳ. Οὐ δέ τὰ τόξα, νήπιε, καὶ σκυτάλην ἀγριέλαιον ὄρης;». Πaus. II, 31, 10: «Τὸν δέ Ἡρακλέα λέγουσιν ἀνεύροντα τὸν πρὸς τῇ Σαρωνίδι κότινον ἀπὸ τούτου τεμείν ρόπαλον».

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

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



Πέρα από τη σημαντικότερη θέση της ελιάς στην ελληνική θρησκεία, ανάλογη είναι η σημασία της και για την πρακτική ζωή των αρχαίων Ελλήνων.

Σχετικά με την καλλιέργεια της ελιάς στην κλασική εποχή ο Θεόφρατος δίνει αρκετές πληροφορίες, κυρίως στο δεύτερο κεφάλαιο του βιβλίου *Περί Φυτών Ιστορίας* και στο τρίτο του *Περί Φυτών Αιτίων*.

Η συγκομιδή του καρπού της ελιάς είναι μια επίπονη εργασία που απαιτεί πολλά εργατικά χέρια. Γινόταν με τρόπους παρόμοιους με τους σημερινούς.

α. Συλλογή των καρπών που πέφτουν στο έδαφος ωριμάζοντας ή και πριν την ωρίμανση¹⁷ από δυνατό άνεμο, έντονες βροχοπτώσεις ή προσβολή από παράσιτα. Η πρακτική αυτή δεν παράγει καλή ποιότητα λαδιού, λόγω της βλάβης που υφίσταται ο καρπός παραμένοντας πάνω στο έδαφος. Οι ώριμες ελιές που πέφτουν από το δέντρο ονομάζονταν *δρυπετείς*¹⁸ ή *δρυπετείς*¹⁹.

β. Συλλογή του καρπού με το χέρι (*αρμέγω τας ελαίας*²⁰). Με τον τρόπο αυτό ο καρπός δεν τραυματίζεται και δεν θίγεται το δέντρο.

γ. Τίναγμα²¹ ή *ράβδισμα*²² του καρπού και συλλογή του στη συνέχεια από το έδαφος. Η μέθοδος αυτή τραυματίζει ιδιαίτερα τα κλαδιά. Οι *ράβδοι* που χρησιμοποιούνται ονομάζονται *ράκτριαι*²³. Ο Θεόφραστος²⁴, ο Πλίνιος²⁵ και άλλοι²⁶ αναφέρουν ότι το *ραβδίζειν* προκαλεί βλάβες στα δέντρα και στον

17. Θεόφρ., Φυτ. Αίτ.: «*Περιμένουσι δέ τήν πέπανσιν καί οὐκ εὐθύς ἀφαιροῦσιν ὅτι καί ἡ κατεργασία καί ἡ ἀφαίρεσις χαλεπωτέρα καί ἔτι τὰ δένδρα λυμαίνετ' ἂν ραβδιζόμενα*».

18. Θεόφρ., Φυτ. Αίτ. VI 8, 4. Αθήναιος, Β 56^α. Από το δρύς, με την έννοια του δέντρου (βλ. Ησύχιος) και το πέπτω.

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

20. Βλ. Liddel-Scott, λ. *ἀμέργω*.

21. Θεόφρ., Φυτ. Αίτ. I 20, 3: «*...μάλιστα δ' ἐπιδήλως ἡ ἐλαία τοιοῦτο, καί γάρ ἀσθενέστατον καί ἐπικηρότατον, καί ἅμα ραβδιζομένη πονεῖ καί κατακοπτομένη τὰς θαλλείας. Ἐπεὶ ὅσοι γε μὴ οὕτω συλλέγουσιν, ἀλλά αὐτομάτως αἰεὶ τήν ἀπορρέουσαν, καί ἀποσειόντες, ἐπετειοφορεῖν φασὶ μάλλον*».

22. Θεόφρ., Φυτ. Αίτ. I 19, 4: «*...τὰ δένδρα λυμαίνετ' ἂν ραβδιζόμενα*», 20, 3. IV 4, 2: «*... πεπανθείς μὲν γάρ ὁ καρπός αὐτόματος ἀπορρεῖ, πρό δέ τοῦ πεπανθῆναι, μάλλον ἰσχύει καί προσήρηται (διό καί ραβδιζοῦσιν τὰς ἐλαίας)*».

23. Πολυδ. Χ, 130.

24. Θεόφρ., Φυτ. Αίτ. 5, 4, 2.

25. Πλίν. HN 15, 11κε., 15, 6, 9.

26. Columella, XII, 52, 9. Γεωπονικά IX 17, 1 και IX 13, 3.



καρπό. Συγκομιδή με ράβδισμα απεικονίζεται στη γνωστή παράσταση του μελανόμορφου αμφορέα στο Βερολίνο και του Βρετανικού Μουσείου (εικ. 7, 8). Σε οψιμότερη πηγή αναφέρεται και το στρώσιμο ψάθας στο έδαφος, ώστε να μην πέφτουν οι ελιές στο χώμα και να συγκεντρώνονται χωρίς κόπο²⁷.

Η εξαγωγή του λαδιού από τον καρπό γινόταν σε τρία στάδια: α') σύνθλιψη του καρπού, β') συμπίεση του πολτού και γ') διαχωρισμός του λαδιού από το νερό και τα άλλα στοιχεία. Χρησιμοποιήθηκαν διάφορες μέθοδοι, οι οποίες εξελίχθηκαν με κύριους στόχους: α') την αύξηση της απόδοσης του καρπού σε λάδι και β') την αύξηση της ποσότητας ελαιοκάρπου που το κάθε σύστημα έχει τη δυνατότητα να επεξεργαστεί σε μικρότερο χρονικό διάστημα.

Ένας τύπος ελαιοτριβείου είναι αυτός που αποτελείται από ένα μεγάλο λίθινο γουδί σε σχήμα τμήματος σφαίρας από δύο μυλόπετρες, που περιστρέφονται κατακόρυφες μέσα σ' αυτό. Αυτός ο τύπος ελαιοτριβείου ονομάζεται από τους Λατίνους συγγραφείς Κάτωνα και Κολουμέλλα *trapetum*. Η ονομασία αυτή προέρχεται πιθανότατα από το ελληνικό ρήμα *τρέπω*, που έχει και θέμα *τραπ-*. Πέρα από τον ελληνικό όρο, τα αρχαιολογικά ευρήματα αποδεικνύουν ότι το σύστημα αυτό είναι ελληνική επινοήση, παρόλο που δεν σώζονται πληροφορίες στην αρχαία ελληνική γραμματεία. Ο όρος *trapetum*, καθώς και οι άλλες λατινικές ονομασίες των εξαρτημάτων του, χρησιμοποιούνται με επιμονή σε όλη την ελληνική βιβλιογραφία εις βάρος των ελληνικών όρων, που είναι σχεδόν άγνωστοι και σε αχρηστία. Δεν σώζεται βέβαια ελληνική περιγραφή του ελαιοτριβείου, ώστε να έχουμε έτοιμους στη διάθεσή μας όλους τους όρους, πράγμα που συμβαίνει στη λατινική γραμματεία. Όμως οι ελληνικοί όροι υπάρχουν διάσπαρτοι στις πηγές και ορισμένοι είναι προφανείς από το εκλατινισμένο τους αντίστοιχο στην περιγραφή του Κάτωνος. Η αντίθεσή μας στη γενικευμένη χρήση των λατινικών όρων στη διεθνή βιβλιογραφία οφείλεται στο αναμφισβήτητο γεγονός ότι το συγκεκριμένο σύστημα δεν αποτελεί λατινική εφεύρεση και οι Λατίνοι το γνώρισαν από τους Έλληνες, αφού τα παλαιότερα δείγματα βρίσκονται στην Ελλάδα, όπως προκύπτει με βεβαιότητα τόσο από τα ευρήματα, όσο και από τους εκλατινισμένους ελληνικούς όρους. Ως εκ τούτου, είναι επιστημονικά επιβεβλημένο να επιδιώξουμε τον εντοπισμό και την καθιέρωση των πρωτότυπων ελληνικών όρων.

27. Γεωπονικά, IX 17, 5.



Η μορφή αυτού του τύπου ελαιτριβείου²⁸, μας είναι γνωστή τόσο από την αναλυτική περιγραφή του Κάτωνος (20 κε.), όσο και από τα πολυάριθμα ευρήματα.

Αποτελείται από ένα μεγάλο λίθινο γουδί (mortarium), σχήματος τμήματος σφαίρας (εικ. 9). Ο ελληνικός όρος που περιγράφει το γουδί αυτό (και μεταφράστηκε στα λατινικά με τη λέξη mortarium, που σημαίνει ιγδίων) θεωρούμε ότι είναι *θυεία*²⁹ και απαντά στις πηγές αναφερόμενος γενικώς σε ιγδία σύνθλιψης δια τριβής και όχι δια κρούσεως.

Το κεντρικό τμήμα της *θυείας* δεν απολαξεύεται, σε σχήμα κυλίνδρου, σχηματίζοντας ένα λίθινο κιονίσκο (milliarium), συμφυή προς τον πυθμένα της λεκάνης. Προτείνεται ο όρος κιονίσκος ως κατάλληλος ελληνικός όρος, λόγω του σχήματός του. Ο λατινικός όρος οφείλεται και αυτός στο σχήμα του (εικ. 10).

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

Στο κέντρο των τροχών υπήρχε οπή, μέσα απ' την οποία περνούσε ένα μεγάλο γερό ξύλο, η *κώπη* (cupra), με την οποία η κινητήρια δύναμη μεταφερόταν στους τροχούς. Ο όρος *κώπη* δεν παραδίδεται συγκεκριμένα για ελαιτριβείο, όμως απ' ενός αντανακλάται στην λατινοποιημένη εκδοχή του *cupra*, απ' ετέρου παραδίδεται με την έννοια του ξύλου που έθετε σε κίνηση τη μυλόπετρα σιτηρών³⁰ και με την γενική έννοια του μοχλού.³¹ Η *κώπη* στερεωνόταν στην κορυφή του κιονίσκου με τη βοήθεια σιδερένιου άξονα (columella), που μπορεί να περιγραφεί με τον ελληνικό όρο *πόλος*. Το κεντρικό τμήμα της *κώπης* είναι τετράγωνης διατομής, ώστε να αντιστοιχεί στην επίπεδη κορυφή του κιονίσκου, ενώ τα ακραία τμήματά του είναι κυκλικής διατομής, για να χρησιμεύουν ως λαβές. Άλλα ξύλινα και μετάλλινα

28. Βλ. Liddel-Scott, λ. *ελαιτριβείον*.

29. Βλ. Liddel-Scott, JR λ. *θυεία* και Rea, σ. 108 κ.ε.

30. Βλ. Liddel-Scott, λ. *κώπη*, Λουκιαν., Όνος 42: «...ὑπόζευγνύουσί με τῇ κώπῃ τῆς μύλης».

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



προσαρτήματα, που τοποθετούνταν στα σημεία που η κώπη στηριζόταν στον κιονίσκο, καθώς και στις δύο απολήξεις των οπών κάθε τροχού -χοινικίδες (*modioli*), φέλια (*armillae*), σφηνίσκοι (*cunici*), σιδ. σωλήν. (*fistula ferrea*)-ασφάλιζαν τις μυλόπετρες στη θέση τους και με τη βοήθεια μολυβδοχόησης.

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

Δεν είναι γνωστό πότε εμφανίστηκε για πρώτη φορά αυτός ο τύπος ελαιοτριβείου. Έχει προταθεί ως παλαιότερο αυτό που βρέθηκε στη Χίο (τέλη 5ου αι. π.Χ.)³² και οι τροχοί της Ολύνθου³³. Όμως οι τροχοί της Ολύνθου δεν βρέθηκαν κατά χώραν και δεν είναι βέβαιο ότι μπορούν να χρονολογηθούν πριν από την καταστροφή της πόλης το 348 π.Χ. Άλλωστε ο ανασκαφέας δεν προτείνει συγκεκριμένη χρονολόγηση³⁴ (εικ. 12).

Σχετικά με τα κατάλοιπα του ελαιοτριβείου της Χίου (τροχοί και λίθινα βάρη) ο ανασκαφέας θεωρεί 5ου αι. π.Χ. μόνο ένα θραύσμα τροχού³⁵, ενώ τον δεύτερο ακέραιο τροχό και τα τρία λίθινα βάρη τα χρονολογεί στα ύστερα ρωμαϊκά χρόνια (6ος αι. π.Χ.). Η χρονολόγηση του θραύσματος του τροχού, που θεωρείται του 5ου αι. π.Χ., πρέπει να αμφισβητηθεί, καθώς δεν βρέθηκε στη θέση του, αλλά μετακινημένος σε επιφανειακό στρώμα και επιπλέον το υλικό του είναι ίδιο με εκείνο του τροχού

32. Boardman J. «Excavations at Pindakas in Chios», *BSA* 53-54, (1958-1959), 297, 303-304, εικ. 6, πίν. 82.3

33. D.M. Robinson - J.Walter Graham, *Excavations at Olynthus, VIII*, 1938, 338-339, πίν. 82.3.

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

35. Ο Hadjisavvas (*Olive oil processing in Cyprus from the Bronze Age to the Byzantine Period*, Λευκωσία 1992 (SIMA XCIX 10) γράφει ότι τα ευρήματα του ελαιοτριβείου της Χίου χρονολογούνται στον 5ο και πρώιμο 4ο αι. π.Χ. και δεν κάνει καθόλου λόγο για τον 6ο αι. μ.Χ., στον οποίο χρονολογούνται με βεβαιότητα τα περισσότερα στοιχεία του ελαιοτριβείου.



του βου αι. μ.Χ. Προφανώς όλα τα κατάλοιπα ανήκουν στο ίδιο ελαιοτριβείο του βου αι. μ. Χ.

Το ασφαλέστερα χρονολογημένο ελαιοτριβείο αυτού του τύπου είναι αυτό της Αργίλου στο β' μισό 4ου - τέλη 3ου αι. π.Χ.³⁶. Επίσης, αυτό που βρέθηκε σε μια ελληνική αγροικία στη Μάλτα των πρώιμων ελληνιστικών χρόνων³⁷.

Αργότερα, στα αυτοκρατορικά χρόνια, εισάγεται ένας άλλος τύπος ελαιοτριβείου (*mola olearia, ελαιόμυλος*)³⁸. Καμιά περιγραφή αυτού του ελαιοτριβείου δεν παραδίδεται από τις πηγές, αλλά είναι γνωστό από απεικονίσεις του σε ανάγλυφα και από τμήματα τέτοιων ελαιοτριβείων που βρέθηκαν σε ανασκαφές. Ο τύπος αυτός έμοιαζε με τον προηγούμενο, αλλά οι δύο τροχοί του ή άλλοτε ένας ήταν κυλινδρικοί και όχι φακοειδείς. Επίσης, κατά κανόνα δεν υπήρχε κιονίσκος στο μέσον της λίθινης λεκάνης, αλλά ένας κυκλικός ή τετράγωνος τόρμος στη θέση αυτή, όπου στερεωνόταν μια δοκός κατακόρυφη. Μερικές φορές ο τόρμος αυτός δεν βρισκόταν στον πυθμένα της λεκάνης, αλλά λίγο ψηλότερα, μέσα σε ένα κυκλικό έξαρμα. Η περιστροφή των τροχών γινόταν με τον ίδιο τρόπο³⁹.

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

Υπήρχαν διάφοροι τύποι ελαιοπιεστηρίων⁴⁰. Ο παλαιότερος λειτουργούσε με ένα μεγάλο μοχλό, ο οποίος στερεωνόταν σε ένα στέρεο σημείο (π.χ. έναν τοίχο). Ο μοχλός αυτός, που ήταν ένα μεγάλο δοκάρι, ονομαζόταν κατά τον Πολυδεύκη *όρον* ή *όρος*⁴¹. Στο άλλο άκρο του μοχλού κρεμούσαν τα

36. Γ.Μπόνιας, «Αργίλος. Ανασκαφή 1997», *AEMΘ* 11, (1997) (Θεσσαλονίκη 1999), 531-547.

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

38. Βλ. π.χ. K. D.White, *Farm Equipment of the Roman World*, London 1975, 228-29.

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

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

41. Πρβλ. Αισχύλ., *Αποσπάσματα* 105. Πολυδ. Z 151: «καί τό μέν ξύλον ἐν ᾧ τοῦλαιον πιέζεται ὄρος, τό δέ σχοινίον ᾧ τά ξύλα καταδεῖται τοπέιον. Ὁ δέ κρατήρ εἰς ὃν ἀπορρεῖ



βάρη, με τα οποία επιτυγχανόταν η πίεση. Ως βάρη χρησιμοποιούνταν είτε μεγάλες πέτρες, που τις λάβευαν σε σχήμα παρόμοιο με τις λίθινες άγκυρες (τέτοια βάρη βρέθηκαν στον Πίνδακα της Χίου), είτε σάκκους, που τους γέμιζαν με μικρότερες κοινές πέτρες. Οι σάκκοι, όπως και τα λίθινα βάρη, δένονταν πάνω στον μοχλό με χοντρά σχοινιά. Για να ασκηθεί μεγαλύτερη πίεση, εκτός από τα βάρη αυτά ένας άνδρας τραβούσε το άκρο του μοχλού προς τα κάτω, ενώ σε άλλες περιπτώσεις ένας δεύτερος κρεμόταν πάνω στον μοχλό, προσθέτοντας το βάρος του στο βάρος των λίθων.

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

Η παλαιότερη απεικόνιση του ελαιοπιεστηρίου αυτού βρίσκεται σε έναν μελανόμορφο σκύφο του βου αι. π.Χ., τώρα στη Βοστώνη (εικ. 13).⁴² Στην περίπτωση αυτή η βάση για την τοποθέτηση των σάκκων είναι ξύλινη και τα βάρη που κρέμονται στο άκρο του μοχλού είναι πέτρες μέσα σε δύο μεγάλους σάκκους.

Λίθινες βάσεις συμπίεσης έχουν βρεθεί σε διάφορα σημεία της Ελλάδας και οι περισσότερες από αυτές είναι αδημοσίευτες. Αναφέρουμε εδώ αυτές της Ολύμβου⁴³, της Πραισού⁴⁴ και της Αγοράς των Αθηνών, που έχει κατασκευασθεί από μάρμαρο⁴⁵.

Εκτός από τον τύπο του πιεστηρίου που λειτουργούσε με μοχλό, υπήρχαν και άλλοι τύποι: με μοχλό και τροχαλία, με μοχλό και κοχλία ή μόνο με

τοῦ ἐλαίου τό πιεζόμενον τριπτήρ.» X 130: «καί ὄρος τό τρίβον ταῦλαιον ξύλον καί το-
πειόν τό περιδουόμενον αὐτῷ σχοινίον καί τριπτήρ ὁ κρατήρ εἰς ὃν ἀπορρεῖ τοῦλαιον».

42. Isager, Skydsgaard, ὅ.π., σ. 64, εἰκ. 3, 12-13.

43. Robinson, ὅ.π., σ. 342, πίν. 81, 4 καί 83, 1. Ἡ πρώτη ἔχει διάμετρο 0, 86 μ. καί βάθος 0, 06 μ., ἄ μισό 4ου αι. π.Χ.

44. R. O. Bosanquet, σ. 264-265, εἰκ. 31. 2^{ος} αι. π.Χ.

45. «Excavations at Praesos». BSA 8, (1961-1962), H.A. Thompson - R.E. Why-
cherley, The Athenian Agora, XIV, 1992, σ. 214, πίν. 105c. Ὑστερη ρωμαϊκή περίοδος.



κοχλία. Στο πιεστήριο που λειτουργούσε μόνο με κοχλία πρέπει να ανήκουν λίθινες επιμήκεις βάσεις με δύο μεγάλες τετράγωνες οπές, για τη στερέωση των κατακόρυφων δοκαριών, πάνω στα οποία θα στηριζόταν το οριζόντιο δοκάρι, στο μέσον του οποίου περιστρεφόταν ο κοχλιάς.

Το τελευταίο στάδιο ήταν ο διαχωρισμός του λαδιού από το νερό και τους άλλους χυμούς του καρπού, ο οποίος γινόταν με διάφορους τρόπους. Σύμφωνα με τον πιο απλό τρόπο, το υγρό που προέκυπτε από τη συμπίεση συγκεντρωνόταν στην κορυφή και ξεχώριζε από το νερό και άλλα συστατικά, τα οποία είναι βαρύτερα και κατακαθίζονται στον πυθμένα. Έτσι ήταν εύκολο να αφαιρέσουν το λάδι από πάνω με ένα κατάλληλο σκεύος. Ο δεύτερος τρόπος ήταν να βάλουν το υγρό που προέκυπτε από το πιεστήριο σε ένα αγγείο, το οποίο είχε μια οπή στο ύψος του πυθμένα ή πολύ κοντά σ' αυτόν, που ασφάλιζε και ελευθερωνόταν εύκολα με έναν πήρο. Μετά από μικρό χρονικό διάστημα, αφού ξεχώριζε το νερό από το λάδι, ελευθέρωναν την οπή, ώστε το νερό και οι άλλες ουσίες απομακρύνονταν από το αγγείο, στο οποίο έμενε το καθαρό λάδι. Τέτοια αγγεία βρέθηκαν στο ελαιουργείο της Πραισού (εικ. 14) (2^{ος} αι. π.Χ.)⁴⁶ και στην Κύπρο⁴⁷.

Οι ελιές αποτελούσαν βασικό στοιχείο της διατροφής στην αρχαιότητα. Μαζί με το λάδι, το ψωμί, το τυρί, το αλάτι, το κρασί, θεωρούνταν τρόφιμα απαραίτητα για τη ζωή⁴⁸. Μεγαλύτερες ποσότητες κατανάλωναν οι στρατιώτες και όσοι βρίσκονταν έξω από το σπίτι σε δουλειές στην ύπαιθρο ή σε ταξίδια. Η ελιά προσφέρεται για κάτι τέτοιο, γιατί μεταφέρεται εύκολα, δεν αλλοιώνεται γρήγορα και επιπλέον έχει μεγάλη θρεπτική αξία.

Στοιχεία για τις βρώσιμες ελιές αναφέρει κυρίως ο Αθήναιος. Θλασταί ήταν πιθανότατα οι τσακιστές μαύρες ελιές, οι οποίες αναφέρεται ότι ήταν εύπεπτες⁴⁹. Οι κολυμβάδες ονομάζονταν έτσι, γιατί επέπλεαν στην άλμη⁵⁰. Η κατανάλωσή τους ήταν πολύ διαδεδομένη. Οι αλμάδες ήταν παραπλήσια ποικιλία με τις κολυμβάδες και πιθανόν πρόκειται για τις κολυμβάδες στο πρώτο τους στάδιο. Ο Αθήναιος επίσης αναφέρει ότι

46. Bosanquet, *όπ.*, σ. 268-269, εικ. 35-36.

47. Hadjisavvas, *όπ.*, σ. 75-76, εικ. 53, 144, 146.

48. Αριστοφ., *Αχ.* 550, *Εκκλ.* 308.

49. Αθήναιος, B 56 b, c.

50. Αθήναιος B 56 b.



τους έβραζαν μάραθο⁵¹. Δρυπετείς ή ισχάδες, ή γεργέριμες ήταν οι υπερώριμες ζαρωμένες ελιές. Αυτές καταναλώνονταν χωρίς επεξεργασία (μαράγκια)⁵². Οι μέλαινοι ήταν βαριές για το στομάχι και πιθανόν υπεύθυνες για πονοκεφάλους, σύμφωνα με τον Αθήναιο. Οι πιτυρίδες ήταν μικρές ελιές στο χρώμα του πίτουρου και συλλέγονταν πριν να ωριμάσουν⁵³. Στεμφυλίδες ονομάζονταν οι μαύρες ελιές⁵⁴, από τις οποίες έκαναν το στέμφυλον, έναν πολύ από τριμμένες ελιές, ο οποίος μαζί με μυρωδικά, λάδι και ξύδι έκανε το επίτυρον⁵⁵.

Το λάδι αποτελούσε απαραίτητο στοιχείο της αρχαίας ελληνικής μαγειρικής, όπως άλλωστε και της σύγχρονης. Το χρησιμοποιούσαν ωμό π.χ. σε σαλάτες⁵⁶ και σαν λίπος για το μαγείρεμα διαφόρων φαγητών⁵⁷.

Μετά την εξαγωγή του από το ελαιουργείο το λάδι μεταφερόταν στον χώρο αποθήκευσής του. Για μεταφορά δια θαλάσσης συσκευαζόταν σε οξυπύθμενους αμφορείς, ενώ διά ξηράς μέσα σε ασκούς φορτωμένους σε υποζύγια ή άμαξες⁵⁸. Η τελική αποθήκευση γινόταν σε πήλινους πίθους, αλλά μπορούσε να παραμένει και μέσα στους αμφορείς⁵⁹. Τα αγγεία αυτά έπρεπε να βρίσκονται σε χώρους δροσερούς, ξηρούς⁶⁰ και χωρίς οσμές⁶¹.

Ήδη από τα αρχαϊκά χρόνια είχε αναπτυχθεί στη Μεσογειακή λεκάνη ένα ευρύτατο και ανθηρότατο εμπορικό δίκτυο διακίνησης λαδιού⁶², η οικο-

51. Αθήναιος, Β 56 b, c.

52. Αθήναιος, Β 56 a, c, d.

53. Αθήναιος, Β 56c.

54. Αθήναιος, Β 56c, d.

55. Cato 119.

56. Π.χ. Αριστοφ., Αχ. 1128, Αθήν., Ι 7ε, ΙΙΙ 117d, ΙΙΙ 140 d, f, VII 285c.

57. Π.χ. Αθήν., VI 267f, VII 303 e, VIII 340e.

58. Διον. Αλικ., Ρωμ. Αρχαιολ. XIII 10, 3: «...πολλούς μὲν ἀσκούς οἴνου καὶ ἐλαίου ταῖς ἀμάξαις ἐπιθέμενος...».

59. Cato 10.2: «amphoras olearias».

60. Γεωπ. ΙΧ 19, 2. Αριστοτ., Προβλ., 927a, 28: «...τό ἔλαιον λευκότερον τοῦ προσφάτου τό παλαιόν... ἐξατιμίζει δέ τοῦ μὲν ἐλαίου ἢ ὁ χρόνος ἢ ὁ ἥλιος...».

61. Αριστοτ., Περὶ ευπνίων, 460a, 28: «Τό τε γάρ παρασκευασθέν ἔλαιον ταχέως λαμβάνει τὰς τῶν πλησίων ὀσμάς... οὐ γάρ μόνον τῶν ἐμβαλλομένων ἢ ὑποκιρναμένων ἀλλά καὶ τῶν πλησίον τοῖς ἀγγείοις τιθεμένων ἢ πεφυκότων ἀναλαμβάνουσι τὰς ὀσμάς».

62. Π.χ. κατά τον 6ο αι. π.Χ. ο Ακράγας, που ήταν κατάφυτος από ελιές, πουλούσε το προϊόν στην Καρχηδόνα, στην οποία δεν είχε εισαχθεί ακόμη η καλλιέργεια αυτή και κέρδιζε τεράστιο πλούτο. Τίμαιος, Αποσπ. 26^a, 7 κ.ε.: «...καὶ τό πλείστον τῆς χώρας



νομική σημασία του οποίου μαρτυρείται από την απεικόνιση του κλάδου ή των φύλλων της ελιάς, του αμφορέα, ή της Αθηνάς σε νομίσματα ελαιοπαραγωγών πόλεων (εικ. 15, 16).

Πέρα από τους γεωργούς που εργάζονταν στην καλλιέργεια των ελαιόδεντρων και στη συγκομιδή του καρπού και αυτούς που ασχολούνταν με την επεξεργασία του καρπού, το λάδι αποτελούσε αντικείμενο μιας σειράς σχετικών επαγγελματιών που σχετίζονταν άμεσα ή έμμεσα με το προϊόν αυτό: μεταφορείς, ναυτικοί, ελαιοπώλες έμποροι, αρωματοποιοί, αγχειοπλάστες κ.ά. Ο κλάδος των ελαιοπωλών, όπως ήταν φυσικό ευημερούσε.

Το λάδι χρησιμοποιούνταν ευρέως ως καύσιμη ύλη για φωτισμό. Απλοί λύχνοι με ένα φιτίλι αλλά και άλλοι πιο σύνθετοι με περισσότερα, λειτουργούσαν με λάδι⁶³ (εικ. 17).

Το λάδι το χρησιμοποιούσαν επίσης ως φυσικό λιπαντικό, π.χ. λάδωναν μετάλλινους μηχανισμούς ή ξύλινα εξαρτήματα. Για τη διατήρηση του ελεφαντοστού, του δέρματος και του μετάλλου χρησιμοποιούσαν μια αλοιφή, η οποία αποτελούνταν κυρίως από λάδι. Είναι γνωστό ότι η συντήρηση του ελεφαντοστού στο περίφημο χρυσελεφάντινο άγαλμα του Διός στην Ολυμπία γινόταν με λάδι⁶⁴.

Διαδεδομένη στην αρχαιότητα ήταν η χρήση του λαδιού στη σωματική υγιεινή. Επάλειψη του σώματος με λάδι⁶⁵ προστάτευε από τον ήλιο και το φύχος. Ειδικά οι αθλητές άλειφαν το σώμα τους με λάδι και σκόνη (κόνις), για να προστατεύονται από την παρατεταμένη έκθεση στον ήλιο και την

ελαίας κατάφυτον, ἐξ ἧς παμπληθῆ κομιζόμενοι καρπὸν ἐπώλουν εἰς Καρχηδῶνα. Οὐπὼ γάρ κατ' ἐκεῖνους τοὺς χρόνους τῆς Λιβύης πεφυτευμένης, οἱ τὴν Ἀκραγαντίνην νεμόμενοι τὸν ἐκ τῆς Λιβύης ἀντιφορτιζόμενοι πλοῦτον, οὐσίας ἀπίστους τοῖς μεγέθειν ἐκέκτηντο». Αργότερα, στα χρόνια του Θεόφραστου η Κυρηναϊκή παρήγε η ίδια πολύ λάδι. Θεόφρ., Φυτ. Ιστ. Δ 3, 1: «ἐν δὲ τῇ Κυρηναίᾳ κυπάρισσος καὶ ἐλαίαι τε κάλλισταί καὶ ἔλαιον πλεῖστον».

63. Αριστοφ., Νεφ. 56: «Οἰκέτης: ἔλαιον ἡμῖν οὐκ ἔνεστ' ἐν τῷ λύχνῳ. Στρ.: Οἴμοι. Τί γάρ τόν πότην ἦπτες λύχνοι; Δεῦρ' ἔλθ' ἵνα κλάης. Οἰκ.: Διὰ τί δῆτα κλαύσομαι; Στρ.: Ὅτι τῶν παχειῶν ἐνετίθεις θρυαλλίδων».

64. Φωτ., Βιβλ. 293b, 1 κ.ε.: «...Φειδίαν τὸν ἀγαλαματοποιὸν τὸ Πισαῖον εἰδῶλον ποιήσαντα ἐξ ἐλέφαντος προστάξαι ἔλαιον ἔμπροσθεν τοῦ ἀγάλματος ἐκχέειν, ὥστε ἀθάνατον ἐς δύναμιν αὐτὸ φυλάσσεισθαι».

65. Πλίνιος HN, 15, 24: «*Oleo natura tepefacere corpus et contra algores munit, eidem feruores capitis refrigerare. Usum eius ad luxuriam uetere Graeci, uitiorum omnium genitores, in gymnasiis publicando*».



υπερβολική εφίδρωση, ενώ στους παλαιστές χρησίμευε για να γλιστρούν από τις λαβές του αντιπάλου.

Το λάδι αποτελούσε βασικό συστατικό πολλών αρωμάτων. Το αρωματισμένο λάδι (μύρον) το χρησιμοποιούσαν οι Έλληνες, για να αλείφουν ολόκληρο το σώμα αλλά και την κόμη τους μετά το λουτρό. Συσκευαζόταν και φυλασσόταν σε ειδικά αγγεία, τα μυροδοχεία.

Οι θεραπευτικές ιδιότητες του λαδιού ήταν γνωστές στην αρχαιότητα. Στον Ιπποκράτειο Κώδικα βρίσκουμε πάνω από 60 φαρμακευτικές χρήσεις του.

Οι ιδιότητες του ξύλου της ελιάς περιγράφονται από τον Θεόφραστο⁶⁶ και τον Πλίνιο⁶⁷. Είναι λιπαρό, δεν σπάξει και δεν σκίζεται εύκολα. Δεν προσβάλλεται από παράσιτα. Ανάβει εύκολα και έχει καλά θερμαντικά αποτελέσματα. Κατατάσσεται ανάμεσα στα είδη ξύλου που κρατάνε περισσότερο⁶⁸. Χρησιμοποιείται ως καύσιμη ύλη⁶⁹, γίνεται κάρβουνα⁷⁰, είτε χρησιμοποιεί για πυρές⁷¹. Από το ξύλο αυτό φτιάχνουν βακτηρίες⁷² ή ρόπαλα⁷³ και στείλους ή άλλα τμήματα εργαλείων για σφύρες και σφυριά⁷⁴, πελέκειες⁷⁵, κουπιά⁷⁶, στρόφιγγες⁷⁷, αλλά και ο κοχλίας του Αρχιμήδη ήταν κατασκευασμένος απ' αυτό το ξύλο⁷⁸. Επίσης, με ξύλο ελιάς κατασκεύαζαν ξυλοδεσιές σε πλίνθινα τείχη⁷⁹, σφήνες⁸⁰, εμπόλια⁸¹.

66. Θεόφρ., Φυτ. Ιστ. V 9, 6 κ.ε. επίσης I 5, 4 και V 4, 2, 4 και Φυτ. Αίτ. I 3, 2 και V 16, 4.
67. Πλίν. HN XVI 186.

68. Βιτρούβιος, VII 3.1. Θεόφρ., Φυτ. Ιστ. V 4, 2, 4. Πλίνιος HN XVI 212.

69. Θεόφρ., Φυτ. Ιστ. V 9β. Αριστοφ., Λυσ. 255. Απολλ. Ρόδ. I 405. Πλίν. HN XVII 135.

70. Γεωπ. IX 25.

71. Δημοσθ. 43, 49, Σοφοκλ., Τραχ. 1197.

72. Ovid., Met. II 681.

73. Οδ. IX 319 κ.ε.: «Κύκλωπος γάρ ἔκειτο μέγα ρόπαλον παρά σῆκῳ, χλωρόν ἐλάϊνεον». Πανσ. II 31, 10, Πίνδ., Ολ. 7, 28-9.

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

75. Ιλιάδα XIII 612, Οδ. V 236.

76. Θεόφρ., Φυτ. Ιστ. V 9, 8.

77. Pap. Lond. 1177, 178.

78. Pap. Lond. 1177, 192.

79. Βιτρ. I, 5, 3.

80. IG II² (1) 463 (= II 167). «σφησίν ἐλαίνους» (G II 2⁵ (1). 1672. «ξύλα ἐλάινα εἰς σφήνας».

81. Στον ναό του Ποσειδώνος στο Σούνιο, βλ. I. Πολίτης, Πρακτ. Ακαδ. Αθ. 20



Τα φύλλα, ιδίως το φύλλωμα της άγριας ελιάς, αποτελούσε τροφή για αίγες και άλλα ζώα⁸². Τα φύλλα και τους κλάδους της ελιάς χρησιμοποιούσαν και για να κάνουν στρώματα ύπνου. Στις Συρακούσες, σε περιπτώσεις ψηφοφορίας για εξοστρακισμό, έγραφαν με μελάνι πάνω σε φύλλα ελιάς το όνομα αυτού που ήθελαν να εξορίσουν (πεταλισμός)⁸³. Σε μερικές περιπτώσεις οστρακισμού με φύλλα ελιάς ψήφιζαν και στη βουλή των Αθηνών (εκυλλοφορία)⁸⁴.

Από τα όσα προαναφέρθηκαν γίνεται σαφές ότι η μελέτη της ελιάς και του λαδιού στην αρχαία Ελλάδα δεν αφορά μόνο τη μελέτη της καλλιέργειας ενός δέντρου και των χρήσεων των προϊόντων του. Πέρα απ' αυτά αποτελεί προσέγγιση των θρησκευτικών παραδόσεων, των λατρευτικών τελετών, των τεχνολογικών εξελίξεων, των ιατρικών προβλημάτων, του εμπορικού δικτύου, της οικονομίας, των αποικισμών, της πολιτικής και πολεμικής ιστορίας και της καλλιτεχνικής δημιουργίας. Η μελέτη της ελιάς και του λαδιού άπτεται συνολικά του ελληνικού πολιτισμού, πρακτικού και πνευματικού.

(1945) 177. Επίσης, Α. Ορλάνδος, *Τα υλικά δομής των αρχαίων Ελλήνων*, Αθήναι, τόμ. 1, 1955, 27.

82. Αριστ., *Περί τα ζώα ιστορία*, IX 10p 596a 24f. Varr. I 2, 19. Πλίν. HN XVII, 237. Αθήναιος XIII, 587a.

83. Διόδ. 11, 87.

84. Αισχίν. 15, 43.



ΣΟΦΟΚΛΗΣ ΧΑΤΖΗΣΑΒΒΑΣ

Μερικές πτυχές της οικονομίας της ελιάς κατά την ύστερη Χαλκοκρατία

Μια επιγραφή της εποχής του Αδριανού, που διατηρείται στο νότιο πρόσωπο του μόνου ορθοστάτη που διασώζεται από το θύρωμα της Ρωμαϊκής Αγοράς Αθηνών, διακανονίζει την εμπορία του λαδιού έτσι, ώστε να διασφαλίζεται η επάρκεια της πόλης. Η επιγραφή, σύμφωνα με τον Oliver¹, δεν είναι τίποτε άλλο από την επανέκδοση παλαιότερου Αθηναϊκού νόμου, που τέθηκε σε ισχύ από τον Ανδριανό το 121 μ.Χ. υπό την ιδιότητά του ως Αρχιδικαστή της πόλης.

Η ύπαρξη του νόμου, που οπωσδήποτε αποτελεί συνέχιση και κωδικοποίηση του παραδοσιακού δικαίου, τονίζει τη σημασία που διαδραμάτιζε το λάδι στην οικονομία μιας καλά οργανωμένης κοινωνίας, όπως αυτής της πόλης των Αθηνών².

Για τους ιστορικούς χρόνους και σε μεγαλύτερο βαθμό για τον ελληνορωμαϊκό κόσμο υπάρχει πληθώρα πληροφοριών, που μας άφησαν οι κλασικοί συγγραφείς, ιδιαίτερα οι Λατίνοι. Αναφέρω επιγραμματικά τον Columella (V.8.1), που ονομάζει την ελιά ως τον «βασιλιά όλων των φυτών».

1. H.J. Oliver, «The Ruling Power», *Transactions of the American Philosophical Society*, 1953.

2. S. Hadjisavvas, «The Economy of the Olive», *The Development of the Cypriot Economy*, Λευκωσία 1996, 127-138.



Για την Ύστερη Εποχή του Χαλκού, που αφορά το θέμα της παρούσας ανακοίνωσης, τα πράγματα δεν είναι τόσο απλά και ξεκάθαρα. Για να εξαχθούν κάποια σωστά συμπεράσματα και έχοντας υπόψη την έλλειψη ουσιαστικών κειμένων, θα πρέπει να προσφύγουμε σε αποσπασματικές πληροφορίες από ανακτορικά κατάστιχα, σε πινακίδες αλληλογραφίας, αλλά κυρίως στα αρχαιολογικά δεδομένα.

Η γραπτή μαρτυρία της Γραμμικής Α' και ιδιαίτερα της Γραμμικής Β', παρά τον πλούτο των πληροφοριών, περιορίζεται σε ένα συγκεκριμένο τομέα του οικονομικού συστήματος. Οι πληροφορίες αναφέρονται κυρίως σε συναλλαγές, που διεξάγονται μέσα στο κύκλωμα των Ανακτόρων.

Για τη διακίνηση λαδιού από τη μια χώρα στην άλλη, για να μην αναφέρω τη λέξη εμπόριο, υπάρχει μικρός αριθμός εγγράφων στην Εγγύς Ανατολή. Στα Γράμματα της Αμάρνα, που αναφέρονται στην αλληλογραφία του βασιλιά της Αλάσιας, δηλ. της Κύπρου της Εποχής του Χαλκού, και του Φαραώ της Αιγύπτου, ο πρώτος υπόσχεται στον δεύτερο την αποστολή καλής ποιότητας λαδιού παράλληλα με τις μεγάλες ποσότητες χαλκού³.

Κείμενα της Ουγκαρίτ, της σημερινής Ras Shamra της Συρίας, αναφέρουν την εκεί παρουσία *Tamkarou*, δηλ. εμπορικών πρακτόρων της Αλάσιας. Σε ένα έγγραφο (PRU V, 95), ένας Αλασιώτης εμπορικός πράκτορας στην Ουγκαρίτ παρέλαβε από την Αλάσια 600 στάμνες λαδιού⁴.

Πρόσφατες εργασίες συγκόλλησης πινακίδων της Γραμμικής Β' γραφής, που βρέθηκαν στην Κνωσσό, απέδωσαν το επίθετο *Ku-ri-ti-jo*, που σύμφωνα με τους ειδικούς, όπως ο Palaima⁵, σημαίνει Κυπριακό και χρησιμοποιήθηκε για να διαφοροποιήσει μερικά αγαθά, μεταξύ των οποίων και λάδι σε σημαντικές ποσότητες. Αυτή η πληροφορία στηρίζει προηγούμενους υπολογισμούς του Palaima ότι το λιμάνι της Αμνισσού προμήθευσε περίπου 10.000 λίτρα λαδιού στην Κνωσσό⁶. Η έστω και περιορισμένη γραπτή μαρτυρία για τον ρόλο που διαδραμάτιζε η Κύπρος στη διεθνή διακίνηση λαδι-

3. L. Holmes, «The Foreign Trade of Cyprus during the Late Bronze Age», *The Archaeology of Cyprus, Recent Developments*. New Jersey, 90-110.

4. M. Heltzer, *Goods, Prices and the Organisation of Trade in Ugarit*. Wiesbaden 1978.

5. T.G. Palaima, «Maritime Matters in the Linear B Tablets», *Thalassa: L'égée préhistorique et la mer*. Liege, 2+3-310.

6. T.G. Palaima, «Inscribed stirrup Jars and Regionalism in Linear B Crete», *SMEA* 25 (1984), 189-203.



ού πρέπει να διαφοροποιηθεί. Κυπριακό λάδι εξάγονταν σε σημαντικά ελαιοπαραγωγά κέντρα, όπως η Κρήτη και η Συρία. Το γεγονός αυτό μπορεί βέβαια να εξηγηθεί με την τάση της ελιάς να καρποφορεί μια φορά κάθε δύο χρόνια, πράγμα που οδηγεί σε περιφερειακές ελλείψεις. Υπήρχε επίσης η συνήθεια να εξάγεται ένα προϊόν, σε συνδυασμό με άλλο περισσότερο πολύτιμο, σε καθορισμένα εμπορικά δρομολόγια.

Στην περίπτωση της Κύπρου, αυτό γινόταν σε συνδυασμό με τον χαλκό, πράγμα που ενισχύεται από τα Γράμματα της Αμάρνα και επιβεβαιώνεται με το γνωστό ναυάγιο του Ulu Burun στα νότια παράλια της Μ. Ασίας⁷. Το φορτίο του караβιού περιλάμβανε 200 τάλαντα χαλκού, ελιές, ρόδια, κεραμική, καρυκεύματα κ.λπ.

Άλλη εξήγηση, που μπορούσε να δοθεί για τους λόγους της εξαγωγής, είναι η καλή ποιότητα, η χαμηλή τιμή ή ακόμα η υπερπαραγωγή.

Από πρόσφατη έρευνα, που έχει αναληφθεί στην Κύπρο, προκύπτει πως όλα τα σημαντικά κέντρα της Ύστερης Εποχής του Χαλκού διέθεταν ελαιοπιεστήρια και μεγάλους αποθηκευτικούς χώρους⁸. Κτήρια κατασκευασμένα από πελεκημένους ογκόλιθους, γνωστά στη βιβλιογραφία ως Ashlar Buildings, έχουν ανασκαφεί σε αρκετούς συνοικισμούς, όχι μόνο στα παράλια της Κύπρου και της Συρίας, αλλά και στην ενδοχώρα των περιοχών αυτών. Στην Κύπρο τα ανακτορικού τύπου κτήρια, που έχουν χαρακτηριστεί ως διοικητικά κέντρα, περιέχουν μια ή περισσότερες αποθήκες, μέσα στις οποίες βρέθηκαν πίθοι χωρητικότητας από 455-1182 λίτρα.

Μεγάλης δυναμικότητας ελαιοπιεστήρια έχουν ανασκαφεί στη θέση Βούρνες στο χωριό Μαρώνι, στη θέση Άγιος Δημήτριος της Καλαβασού, στην Έγκωμη, στη θέση Βυζακιά του χωριού Δρομολαξιά, στην Αθένου και στη Μύρτου, θέση Πηγάδες. Οι τελευταίοι δύο χώροι έχουν χαρακτηριστεί από τους ανασκαφείς τους ως ιερά.

Ιδιαίτερη σημασία για την έρευνά μας έχει η ανασκαφή μεγάλης παραγωγικότητας πιεστηρίου σε κτήριο γειτονικό με το διοικητικό κέντρο

7. F.G. Bass, «Evidence of Trade from Bronze Age Shipwrecks», *Bronze Age Trade in the Mediterranean*, SIMA, vol. XC, Jonsered 1991, 69-82.

8. S. Hadjisavvas, *Olive Oil Processing in Cyprus. From the Bronze Age to the Byzantine Period*, SIMA, vol. XCIX, Nicosia 1992.



στη θέση Άγιος Δημήτριος της Καλαβασού⁹. Το πιεστήριο αποτελείται από χώρο συμπίεσης, κατασκευασμένο από βότσαλα και μια τεράστια λεκάνη υποδοχής λαξευμένη μέσα σε ογκόλιθο. Η τελευταία έχει χωρητικότητα 2.000 λίτρων. Στο Κτήριο X, που έχει ταυτιστεί με το διοικητικό κέντρο του οικισμού, έχουν αποκαλυφθεί δύο τεράστιοι αποθηκευτικοί χώροι γεμάτοι με πίθους συνολικής χωρητικότητας 50.000 λίτρων (εικ. 1). Εάν υπολογίσουμε πως το ελαιοπιεστήριο που έχει άμεση σχέση με το Κτήριο X θα μπορούσε να παραγάγει περίπου 4.000 λίτρα το χρόνο, υπολείπονται άλλα 46.000 λίτρα λαδιού για να γεμίσουν τους πίθους, που με βάση επιστημονικές αναλύσεις περιείχαν το πολύτιμο αυτό αγαθό¹⁰. Είναι φανερό πως η επί πλέον ποσότητα προερχόταν από φορολογία σε είδος από εγκαταστάσεις, που βρίσκονταν έξω από τον οικισμό. Μένοντας πάντοτε στην περίπτωση του Αγίου Δημητρίου της Καλαβασού, μπορούν να αναφερθούν μερικές μικρότερες εγκαταστάσεις, που έχουν ανασκαφεί μέσα σε κατοικίες, αλλά και σε απλά βάρη, που βρέθηκαν σε άλλους χώρους του οικισμού και υποδηλώνουν την ύπαρξη πιεστηρίων. Η ύπαρξη μικρών ιδιωτικών εγκαταστάσεων, παράλληλα με τη μεγάλη «ανακτορική» ιδιοκτησία, υποδηλώνει μια «οικονομία του παλατιού», όπως περίπου τη γνωρίζουμε από την Ουγκαρίτ αλλά και από τον μυκηναϊκό κόσμο.

Σε όλες τις περιπτώσεις που έχουν αποκαλυφθεί μεγάλης παραγωγικότητας εγκαταστάσεις ή αποθηκευτικοί χώροι, όλοι τους έχουν σχέση με τα λεγόμενα διοικητικά κέντρα ή με ιερά. Είναι φανερό πως η ελιά και το λάδι κατείχαν μια ξεχωριστή θέση στην οικονομία της Υστερης Εποχής του Χαλκού και πως οι ιδιοκτήτες τους αποτελούσαν μέρος της πολιτικής ή θρησκευτικής εξουσίας. Η συγκέντρωση μεγάλων ποσοτήτων λαδιού, όπως φαίνεται από τους αποθηκευτικούς χώρους της Καλαβασού, αλλά και της Άλασσας, φαίνεται ότι χρησιμοποιούνταν σε ένα σύστημα αναδιανομής ή ως προϊόν ανταλλαγής σε περιφερειακό επίπεδο. Μέρος όμως του πλεονάζοντος αγαθού θα μπορούσε να εξαχθεί σε άλλες χώρες μαζί με τον χαλκό με τη μορφή «βασιλικών αποστολών», όπως αναφέραμε

9. A.K. South, «From Copper to Kingship: aspects of Bronze Age Society viewed from the Vasilikos Valley», *Early Society in Cyprus*. Edinburg 1989.

10. S. Hadjisavvas, *ό.π.*, The Economy 6.131.



προηγούμενως. Σε αντάλλαγμα, οι Κύπριοι βασιλείς ή η οποιασδήποτε μορφής εξουσία έπαιρνε εξωτικά αντικείμενα όπως ελαφαντόδοντο, έβενο, φαγεντιανή κ.λπ.¹¹.

Μια άλλη πηγή πληροφόρησης για τη σημασία της ελιάς κατά την Ύστερη Χαλκοκρατία αποτελεί μια ομάδα από τεχνουργήματα, κατασκευασμένα από ελεφαντόδοντο και διακοσμημένα με ανάγλυφες παραστάσεις ελιάς. Για χιλιάδες χρόνια, από την πρωτόγονη κοινωνία μέχρι και την Εποχή του Χαλκού, τα σημαντικότερα αγαθά απεικονίζονται σε διάφορες μορφές τέχνης, αρχίζοντας με τις βραχογραφίες και φτάνοντας στα σύμβολα γονιμότητας ή στις μικρογραφίες ταλάντων χαλκού.

Κατά την Ύστερη Χαλκοκρατία, ο ταύρος και η ελιά, που εμφανίζεται για πρώτη φορά στην εικονογραφία, αποκτούν ιδιαίτερη σημασία. Η παρουσία του ταύρου αποτελεί εξέλιξη από τις προηγούμενες εποχές, παρά την ποσοστιαία αύξηση στις παραστάσεις, αλλά και στην κοροπλαστική.

Η ελιά φαίνεται ότι απόκτησε μια ξεχωριστή θέση στην εικονογραφία μόνο κατά την Ύστερη Χαλκοκρατία, αφού προηγούμενως ήταν ανύπαρκτη. Η επικράτηση κατά τους μυκηναϊκούς χρόνους των δύο αυτών εκπροσώπων του ζωικού και φυτικού βασιλείου γίνεται κατανοητή, αν διερευνήσουμε την οικονομία της υπό επισκόπηση περιόδου. Στον ταύρο βασίζεται ουσιαστικά η παραγωγή δημητριακών, αφού αποτελεί την κινητήρια δύναμη σ' όλα τα στάδια της παραγωγής. Η ελιά από την άλλη ικανοποιεί ένα ευρύ φάσμα αναγκών του καθημερινού βίου, όπως διατροφή, φωτισμό, καθαρισμό, υγεία κ.ά. Η εντατικοποίηση της καλλιέργειας της ελιάς φαίνεται ότι άρχισε στον ελληνικό χώρο κάπως αργά σε σχέση με την Ανατολή¹².

Παρά το γεγονός ότι η ελιά αποτελούσε αντικείμενο εντατικής καλλιέργειας στην Ανατολή πολύ πριν από τους μυκηναϊκούς χρόνους, ποτέ δεν απεικονίζεται εκεί, εκτός από μια εξαίρεση στην Αμάρνα της Αιγύπτου¹³.

Αντίθετα, στην Κρήτη από τον 17ο ακόμα αιώνα εμφανίζονται σε τοιχογραφίες ελαιόδεντρα και ανάμεσά τους σκηνές με ταύρους. Παρόμοια τοπία εμφανίζονται στα γνωστά κύπελλα του Βαφειού, που χρονολογούνται στον 15ο αιώνα. Παρά την όποια αμφισβήτηση της κατασκευής τους

11. S. Hadjisavvas, *ό.π.*, The Economy 6.133.

12. S. Hadjisavvas, *ό.π.*, Olive oil Processing, 6, 1-2.

13. H.J. Kantor, «Ivory Carving in the Mycenaean Period, *Archaeology* 13.1, 14-32.



από Κρήτες καλλιτέχνες, τα τεχνουργήματα αυτά συνεχίζουν τη μινωική παράδοση στην απεικόνιση νατουραλιστικών τοπίων.

Από τον «Θησαυρό του Ατρέα» στις Μυκήνες προέρχεται ένα αποσπασματικό ανάγλυφο, που διασώζει παράσταση ταύρου μπροστά από ελαιόδεντρο¹⁴.

Μια σειρά αντικειμένων από ελεφαντόδοντο, που φέρουν ανάγλυφες παραστάσεις με ελαιόδεντρα ή κλάδους ελιάς σε συνδυασμό με άλλες σκηνές, αποτελούν μια ξεχωριστή κατηγορία, που προέρχεται αποκλειστικά από την Ανατολή. Ανεξάρτητα από την προέλευσή τους, η πηγή έμπνευσης των παραστάσεων είναι αιγαιακή.

Ένα κομμάτι από κουτί τουαλέττας από την Ματμάρ της Αιγύπτου, που χρονολογείται στον 13ο π.Χ. αιώνα, παριστάνει ταύρο μπροστά από ελαιόδεντρο σε επιθετική στάση¹⁵. Ο χοντρός κορμός του δέντρου με τα χαρακτηριστικά διογκώματα, οι λεπτομέρειες του ταύρου καθώς και η βοτσαλωτή επιφάνεια αποτελούν καθαρά μυκηναϊκά στοιχεία, παρά το γεγονός ότι το ίδιο το αντικείμενο δεν είναι μυκηναϊκό. Πολύ κοντά στα μυκηναϊκά πρότυπα βρίσκεται και η παράσταση καθισμένων ταύρων κάτω από ελαιόδεντρα, που απεικονίζονται στη στενή πλευρά κουτιού παιγνιδιού, που προέρχεται από την Έγκωμη της Κύπρου και βρίσκεται στο Βρετανικό Μουσείο¹⁶. Ανήκει στην Ύστεροκυπριακή ΙΙΑ περίοδο, δηλ. στα τέλη του 13ου ή στις αρχές του 12ου π.Χ. αιώνα. Η πιστότητα στα μυκηναϊκά πρότυπα εμφανίζεται ιδιαίτερα στην απόδοση των λεπτομερειών των ταύρων, ενώ τα ελαιόδεντρα προσομοιάζουν με εμπίστες παραστάσεις του φυτού σε αποθηκευτικούς πίθους.

Σε κτένα από ελεφαντόδοντο, που προέρχεται από την πόλη Meggido της Παλαιστίνης και χρονολογείται στον 13ο π.Χ. αιώνα, απεικονίζεται καθισμένος ταύρος μπροστά από ελαιόδεντρο¹⁷. Σ' αυτή την περίπτωση τα χαρακτηριστικά του ταύρου απέχουν πολύ από τα μυκηναϊκά πρότυπα. Μια πλάκα παιγνιδιού, που πιθανό να αποτελεί τη μια πλευρά κου-

14. Kantor, *ό.π.*, Ivory Carving 6.20, εικ. 15 αριστερά.

15. Kantor, *ό.π.*, Ivory Carving, 6.20, εικ. 15 δεξιά.

16. V. Karageorghis, *Ancient Cyprus*, Nicosia 1981, 200.

17. Kantor, *ό.π.*, Ivory Carving, 6.21, εικ. 17 πάνω.



τιού παρόμοιου με αυτού της Έγκωμης, επίσης από την πόλη Meggido, παριστάνει ταύρο μπροστά από ελαιόδεντρο¹⁸.

Περισσότερο απομακρυσμένο από τα μυκηναϊκά πρότυπα είναι ένα αγγείο από ελεφαντόδοντο, που πιθανό να προέρχεται από την πόλη Helmiya της Αιγύπτου¹⁹. Το ελαιόδεντρο αποτελεί το μοναδικό στοιχείο, που συνδέει το αντικείμενο με τη μυκηναϊκή παράδοση.

Μια περίτεχνα κατασκευασμένη λαβή καθρέπτη από ελεφαντόδοντο από την Παλαίπαφο της Κύπρου απεικονίζει αναμέτρηση ανάμεσα σε πολεμιστή και λιοντάρι, ενώ στις δύο στενές πλευρές ως διακοσμητικό περίγραμμα απεικονίζονται κλάδοι ελιάς²⁰ (εικ. 2).

Τα τεχνουργήματα από ελεφαντόδοντο, ένα υλικό εξωτικό για την εποχή, θεωρούνταν ως αποκτήματα κύρους για την ελίτ της αρχαίας κοινωνίας. Η απεικόνιση του ελαιόδεντρου σ' αυτά τα πολύτιμα αντικείμενα αντικαθρεπτίζει τη σημασία που απέδιδαν στο φυτό κατά την Ύστερη Εποχή του Χαλκού.

Μια άλλη κατηγορία αντικειμένων με απεικονίσεις ελαιοδέντρων αποτελούν οι τεράστιοι αποθηκευτικοί πίθοι, που έχουν βρεθεί σε όλους τους χώρους της Ύστεροκυπριακής ΙΙΓ και ΙΙΙΑ περιόδου στην Κύπρο. Μερικοί από τους πίθους φέρουν στον ώμο ταινία, συνήθως από επιπρόσθετο πηλό με εμπίστετες παραστάσεις αρμάτων μονομαχιών με λιοντάρια, γρύπες κ.λπ.

Σε μερικές από τις παραστάσεις αυτές, που επαναλαμβάνονται ως διάζωμα, αφού αποτελούν συνεχές αποτύπωμα σφραγιδοκύλινδρου, απεικονίζεται και το ελαιόδεντρο (εικ. 3). Στη Μάα - Παλαιόκαστρο βρέθηκαν συνολικά 15 όστρακα από ώμους πίθων και ένα από το χείλος μικρότερου αγγείου, που απεικονίζουν δύο ζεύγη αιγών να τρέφονται από ελαιόδεντρα²¹.

Στη θέση Παλιοταβέρνα του χωριού Άλασσα βρέθηκαν όστρακα από μεγάλο πίθο, που απεικονίζουν μια διπλή μονομαχία πολεμιστή με λιοντάρι και πολεμιστή με γρύπα. Οι δύο σκηνές διαδραματίζονται μπροστά από ένα ελαιόδεντρο, που κατά κάποιον τρόπο διαχωρίζει επίσης τις δύο

18. Kantor. *όπ.*, Ivory Carving 6.21, εικ. 17 κάτω.

19. Kantor. *όπ.*, Ivory Carving 6.22, εικ. 18.

20. Karageorghis. *όπ.*, Ancient Cyprus, 6.99.

21. Edith Porada. «Relief Friezes and Seals from Maa - Palaeokastro». *Excavations at Maa-Palaeokastro*, 1979-1986. V. Karageorghis and M. Demas, Nicosia 1988, 301-313.



σκηές. (εικ. 4). Εικονογραφικά παρόμοια παράσταση, αλλά σε μικρότερη κλίμακα, έχει επίσης βρεθεί στον ίδιο χώρο. Οι παραστάσεις αυτές, τόσο από τη Μάα όσο και από την Άλασσα, χρονολογούνται στην Υστεροκυπριακή ΙΙΓ-ΙΙΙΑ περίοδο, είναι δηλαδή της ίδιας εποχής με τα αντικείμενα από ελεφαντόδοντο (εικ. 5).

Η διερεύνηση σε βάθος της οικονομίας ενός σημαντικού προϊόντος, όπως ήταν η ελιά κατά την αρχαιότητα, συμβάλλει αναμφίβολα στην κατανόηση του τύπου της οικονομίας μιας συγκεκριμένης κοινωνίας, καθώς και των σχέσεών της με γειτονικές ή απομακρυσμένες κοινωνίες.

Η ανεύρεση μιας σειράς κτηρίων με πελεκημένους ογκόλιθους, που έχουν χαρακτηριστεί ως διοικητικά κέντρα εφοδιασμένα με εκτεταμένους αποθηκευτικούς χώρους, υποδηλώνει μια οικονομία βασισμένη στο σύστημα της αναδιανομής. Το σύστημα αυτό προέκυψε, πιθανότατα, λόγω της εξειδίκευσης των επαγγελματιών ως αποτέλεσμα της ανάπτυξης της μεταλλουργίας τουλάχιστον στην Κύπρο και της εντατικοποίησης της καλλιέργειας και της ανάπτυξης του εμπορίου σ' άλλες περιοχές της Μεσογείου. Στην Κύπρο οι σημαντικότεροι οικισμοί βρίσκονται κοντά σε ορυχεία χαλκού και συνδυάζουν την καλλιέργεια των βασικών αγροτικών προϊόντων της αρχαιότητας, δηλαδή της ελιάς, της αμπέλου και των δημητριακών μαζί με την μεταλλουργία.



ΖΗΣΗΣ ΜΠΟΝΙΑΣ

Το ελαιουργείο της Αργίλου¹

Εισαγωγή

Τέσσερα χιλιόμετρα δυτικά των εκβολών του Στρυμόνα και έξι χιλιόμετρα από την Αμφίπολη, στην παραλιακή θέση «Παλαιόκαστρο», βρίσκεται η αρχαία Αργίλος². Η Αργίλος, αποικία της Άνδρου σύμφωνα με την φιλολογική παράδοση, ιδρύθηκε στα 655/4 π.Χ. Οι πρόσφατες ανασκαφικές έρευνες επιβεβαίωσαν σε γενικές γραμμές τη χρονολόγηση. Η Αργίλος είναι η ανατολικότερη από τις τέσσερις αποικίες της Άνδρου στον βορειοελλαδικό χώρο και η παλαιότερη ελληνική αποικία στην παραλιακή περιοχή της δυτικής Θράκης. Έτσι την είδαμε κι εμείς ως πρώτη απόπειρα προσέγγισης του ελληνικού στοιχείου στα θρακικά φύλα του χώρου, που είχε ως αποτέλεσμα τον βαθμιαίο εξελληνισμό τους, γεγονός που μας κέντρισε και από αυτή την άποψη το

1. Το Κέντρο Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών, προτάσει της κ. Αικ. Πολυμέρου-Καμηλάκη, προς την οποία και από αυτή τη θέση εκφράζω θερμές ευχαριστίες, εκδήλωσε ενδιαφέρον και προτίθεται να αναλάβει την έκδοση της τελικής δημοσίευσης του ελαιουργείου της Αργίλου. Για τον λόγο αυτόν, εδώ θα περιοριστούμε σε συνοπτική παρουσίαση.

2. Τα ερείπια στη θέση «Παλαιόκαστρο» ταυτίστηκαν με την Αργίλο από τον P. Perdrizert, BCH 18 (1894), 434-436· BCH 46 (1922), 42-47. Τη θέση επισκέφθηκαν στα 1930 οι P. Collart και P. Dewambez, BCH 55 (1931), 191-192. Ο Δ. Λαζαρίδης πραγματεύεται την πόλη στο έργο του «Αμφίπολις και Αργίλος» (1972) στη σειρά «Αρχαίες ελληνικές πόλεις».



ερευνητικό ενδιαφέρον και στα 1992 αποφασίσαμε με τον καθηγητή Jacques Perreault, διευθυντή τότε του Καναδικού Αρχαιολογικού Ινστιτούτου, σε συνεργασία με το πανεπιστήμιο του Montréal, να αρχίσουμε συστηματική ανασκαφική έρευνα στο χερσαίο τμήμα της πόλης.

Μετά από έρευνα οκτώ χρόνων³ ξέρουμε αρκετά πράγματα για την ίδια την πόλη και προσπαθούμε να κατανοήσουμε τις αρχές οργάνωσης των πρώτων ελληνικών αποικιών στην θρακική παραλία. Έχουμε αποκαλύψει τμήματα του οικιστικού ιστού της Αργίλου με δημόσια και ιδιωτικά κτήρια, δρόμους πλακόστρωτους, που οδηγούν από το λιμάνι προς την ακρόπολη, συστήματα αποχέτευσης ομβρίων υδάτων, αλλά και τμήμα του οχυρωματικού της περιβόλου, που υπάρχει ήδη από τα τέλη του 7ου αι. Κεραμικά κυρίως ευρήματα από το β' μισό του 7ου αι. δείχνουν επαφές και εμπορικές ανταλλαγές των Αργιλιών με τη νησιωτική Ελλάδα, τις Κυκλάδες, τη Θάσο βέβαια, επίσης με την Κόρινθο και αργότερα, κατά τρόπο κυριαρχικό σχεδόν, με την Αθήνα.

Η ανθρώπινη δραστηριότητα στην Άργιλο παρακολουθείται από τα μέσα του 7ου αι. μέχρι το τέλος του 3ου αι. π.Χ. Έκτοτε η πόλη εγκαταλείπεται προς όφελος της Αμφίπολης, στον αποικισμό της οποίας και οι ίδιοι οι Αργίλιοι συνέβαλαν, πράγμα για το οποίο αργότερα μετάνιωσαν. Η πόλη τους καταστρέφεται στα μέσα του 4ου αι., κατά τα φαινόμενα από την στρατιά του Φιλίππου στα 357, ο χώρος εγκαταλείπεται και δεν επανακατοικείται παρά μόνο η ακρόπολη, κι αυτό για περίπου 150 χρόνια ακόμη. Στο ψηλότερο λοιπόν σημείο της ακρόπολης, από όπου ελέγχει κανείς ολόκληρη τη γύρω περιοχή από τα παράλια του Αγίου Όρους μέχρι την θάλασσα της Θασίων Περαίας και την ίδια τη Θάσο, ανασκάψαμε το κτίσμα, κτίριο Α της ακρόπολης, που παρουσιάζουμε εδώ.

Στην ανασκαφική περίοδο του 1996 είχαμε προσδιορίσει το μέγεθος του κτιρίου Α. Οι εξωτερικές του διαστάσεις μετρούν 14 X 14 μ. Το πάχος του

3. Για την ως τώρα έρευνα και τις πρώτες ανασκαφικές ειδήσεις βλ. Ζ. Μπόνιας - J. Perreault, *AEMΘ* 7 (1993), 465-476· *AEMΘ* 8 (1994), 317-324· *AEMΘ* 10 B (1997), 663-680, Ζ. Μπόνιας, *ΑΔ* 47 (1992), 470-472, Ζ. Μπόνιας - J. Perreault, «Nouvelles recherches archéologiques sur le site d' Argilos» στο: *Οι Σέρρες και η περιοχή τους. Από την αρχαία στη μεταβυζαντινή κοινωνία*, Σέρρες 1993 (1998), τόμ. Α', 37-48, Ζ. Μπόνιας - J. Perreault, «Άργιλος. Η αρχαιότερη ελληνική αποικία στην περιοχή των ειβολών του Στρυμόνα», Πρακτικά Συμποσίου «Άνδρος και Χαλκιδική», 1997, *Ανδριακά Χρονικά* 29 (1998), 173-196.



εξωτερικού τοίχου είναι 1 μ. σ' όλο του το μήκος, ένα άνοιγμα είχε εντοπιστεί στη νότια πλευρά. Μάλιστα είχαμε σημειώσει ότι η πόρτα αυτή είναι εντυπωσιακά στενή για το μέγεθος του κτίσματος. Η έρευνα της επόμενης και τελευταίας περιόδου πιστοποίησε ότι είναι και η μοναδική είσοδος, ωστόσο έδωσε ερμηνεία στις διαστάσεις της, όπως θα γίνει φανερό παρακάτω.

Όταν ολοκληρώσαμε τον καθαρισμό του χώρου και φάνηκε το περίγραμμα του οικήματος, εκτιμήσαμε τη σπουδαιότητά του. Η θέση του, το μέγεθός του, οι ισχυροί εξωτερικοί του τοίχοι, η στενή του πόρτα το καθιστούσαν ένα είδος μικρού φρουρίου. Σκεφτήκαμε λοιπόν ότι πρόκειται για το πιο σημαντικό κτήριο της πόλης, που δεν μπορεί παρά να ανήκει στον ισχυρότερο άνδρα, και υποθέσαμε ότι ο ένοικός του ήταν ένας από τους εταίρους, που οι Μακεδόνες εγκατέστησαν στην ευρύτερη χώρα της Αμφίπολης. Θυμίζουμε ότι μία ίλη του εκστρατευτικού σώματος του Αλεξάνδρου αποτελούσαν εταίροι της Αμφίπολης.

Το κτίριο Α (ελαιουργείο) της ακρόπολης

Ας δούμε όμως το ίδιο το κτήριο (σχεδ. 1). Μπροστά από την είσοδο, το στεγασμένο πρόθυρο είναι ένας τετράγωνος πλακόστρωτος χώρος με πλευρά 2, 75 μ. και με άνοιγμα στα ανατολικά. Η είσοδος βρίσκεται ακριβώς στη μέση της νότιας πλευράς. Ο εξωτερικός τοίχος, καθ' όλες τις ενδείξεις, είχε σ' όλο το ύψος του λευκό κονίαμα. Κατά τη διάρκεια της ανασκαφής βρήκαμε και θραύσματα κόκκινου επιχρίσματος, που προέρχονται από το εσωτερικό του δεύτερου ορόφου του κτιρίου.

Μετά την τελευταία ανασκαφική περίοδο μένουν ακόμα ανεξερεύνητα δύο δωμάτια στη δυτική πλευρά και δεν προχωρήσαμε στην αποκάλυψη των εξωτερικών όψεων του κτίσματος. Η κάτοψη του κτιρίου Α είναι σχεδόν τυπική για ένα ελληνικό σπίτι, αφού όλοι οι χώροι του οργανώνονται γύρω από την υπαίθρια αυλή: Αμέσως μετά την είσοδο ο προθάλαμος με τη σκάλα για τον όροφο, στη συνέχεια η αυλή, δύο επιμήκεις χώροι ανατολικά και δυτικά της αυλής και στις γωνίες τέσσερα σχεδόν όμοια τετράγωνα δωμάτια.

Η είσοδος αποτελείται από μονολιθικές κροκαλοπαγείς παραστάδες. Οι δοκοί αμπαρώματος της πόρτας στερεώνονταν σε ζεύγη τετράπλευρων τόρμων στα πλάγια, ενώ η ανατολική παραστάδα φέρει επί πλέον μία μικρή βάθυνση για το κλειδίμα της πόρτας. Το κατώφλι είναι επίσης μονολιθικό.



Ένα μαρμάρινο ανώφλι βρέθηκε πεσμένο σε ψηλότερα στρώματα και σύμφωνα με τις διαστάσεις του ανήκει στην κύρια είσοδο του κτιρίου.

Αμέσως μόλις περάσουμε την είσοδο βρισκόμαστε σ' έναν ορθογώνιο χώρο, ένα είδος προθάλαμου, από όπου μπορεί κανείς να στρίψει δεξιά και από μία λίθινη κλίμακα, που σώζεται ολόκληρη, να ανεβεί στον όροφο του κτιρίου Α. Η σκάλα (εικ. 1) αρχίζει αμέσως μετά την πόρτα και έχει εννέα λίθινες βαθμίδες με ύψος περίπου 25 εκ. η καθεμιά. Από τα νότια ακουμπά στον εξωτερικό τοίχο. Στα αριστερά, καθώς ανεβαίνει κανείς τη σκάλα, υπάρχουν δύο ορθογώνιες εγκοπές, για να στερεωθούν τα ξύλινα στηροίγματα της κουπαστής.

Τα δοκάρια για το πάτωμα του ορόφου είχαν τοποθετηθεί σε ύψος 2,90 μ. από το δάπεδο του ισόγειου και πάνω σ' αυτά υπήρχαν σανίδες, που στήριζαν ένα υπόστρωμα από ασβεστοκονίαμα, πάχους περίπου 8 - 10 εκ. Στο κονίαμα αυτό στερεωνόταν κολυμπητά μεγάλα βότσαλα της θάλασσας, που αποτελούσαν και την τελική επιφάνεια του δαπέδου. Στον προθάλαμο φαίνεται ότι δεν συνεχιζόταν το δάπεδο του ορόφου. Βρήκαμε πεσμένα τμήματα πώρινων πεσσών, που φέρουν και επίχρισμα. Τα κομμάτια αυτά είναι συνολικά έξι και κατά τις διαστάσεις τους σχηματίζουν δύο πεσσούς ύψους 6 μ. ο καθένας, που είναι το ύψος μέχρι τη στέγη. Υποθέτουμε ότι οι πεσσοί αυτοί κρατούσαν τη στέγη, κάποια στιγμή έπεσαν ή έπαψαν να έχουν την ίδια χρήση, μετακινήθηκαν για να μην εμποδίζουν τη διακίνηση ανθρώπων και αγαθών, αλλά δεν απομακρύνθηκαν από το εσωτερικό του κτηρίου. Δηλαδή τα τμήματα των πεσσών μπήκαν στο οίκημα πριν αυτό κλείσει με πόρτες, ενδεχομένως και πριν κτιστεί ο όροφος.

Η αυλή του οικήματος ήταν υπαίθρια. Έχει σχήμα ορθογώνιο και, εκτός του ότι παρείχε φως και αερισμό στο κτίσμα, εξασφάλιζε την επικοινωνία με όλους τους χώρους του, ενώ παράλληλα η ίδια ήταν τόπος σημαντικής δραστηριότητας. Ο τετράγωνος χώρος στη βορειοανατολική γωνία είναι ο πρώτος που ερευνήσαμε και ήταν άδειος. Ενδείξεις κεραμεικής για παλαιότερη οικοδομική φάση αποκτήσαμε στον αντίστοιχο χώρο της νοτιοανατολικής γωνίας, όπου βρήκαμε τμήμα στενού τοίχου, που είχε καλυφθεί από το δάπεδο της επόμενης φάσης. Η καταστροφή του τοίχου αυτού επήλθε περίπου στα μέσα του 4ου αι. π.Χ., στοιχείο που αποτελεί terminus post quem για το κτίσμα Α, το ασφαλέστερο μέχρι τώρα.

Ανάμεσα στα δύο γωνιακά δωμάτια της ανατολικής πλευράς ο επιμήκης χώρος έχει πλακόστρωτο δάπεδο, που ωστόσο δεν διασώθηκε σ' όλη



την επιφάνεια και παρουσιάζει μεγάλο ενδιαφέρον. Πρόκειται για εγκατάσταση ελαιοτριβείου. Στο βόρειο τμήμα του και πάνω σε κτιστή βάση βρέθηκε στην αρχική του θέση ο μύλος, το «αλώνι» όπως το λένε αλλού, το trapetum (εικ. 2). Σώζεται ολόκληρο και άθικτο, είναι λίθινο, πελεκημένο σε ένα μπλοκ γκριζοπράσινου γρανίτη. Η εξωτερική του διάμετρος είναι 1,54 μ., το πλάτος στο χείλος 7 εκ. και το ύψος του 53 εκ. Εξωτερικά είναι αδρά ξεχοντρισμένο, η εσωτερική επιφάνεια είναι κοίλη και συγκλίνει στον πυθμένα, ενώ φέρει βαθιές αύλακες, φτιαγμένες ακτινωτά με το βελόνι. Όπως φαίνεται στην τομή, στη μέση έχει αφεθεί ένας συμπαγής κύλινδρος, διαμέτρου 70 εκ., που ακριβώς στο κέντρο έχει μια επίσης κυλινδρική οπή βάθους 15 εκ. γεμισμένη γύρω - γύρω με μολύβι.

Στην οπή αυτή ήταν στερεωμένο κάθετο ξύλινο στέλεχος, στο πάνω μέρος του οποίου ήταν προσαρμοσμένος άλλος άξονας κατά τρόπο που να περιστρέφεται οριζόντια. Στα άκρα αυτού του άξονα ήταν στερεωμένες οι λίθινες ρόδες, οι μυλόπετρες, που γυρίζοντας μέσα στον μύλο, άλεθαν τον καρπό που είχε ριχτεί εκεί. Πάνω από αυτόν τον άξονα υπήρχε ένα κινητό οριζόντιο στέλεχος, με το οποίο γύριζε το όλο σύστημα. Τις μυλόπετρες (εικ. 3) τις βρήκαμε αμέσως μετά το κατώφλι, που οδηγεί από τον προθάλαμο στην αυλή, όπως έπεσαν μετά τη διάλυση του ξύλου που τις συγκρατούσε. Είναι επίπεδες από την πλευρά που γύριζε προς τον άξονα του μύλου και κυρτές στην εξωτερική επιφάνεια. Έτσι ο καρπός συνθλίβονταν ανάμεσα στις ραβδώσεις των δύο επιφανειών.

Δίπλα στο «αλώνι» και ακριβώς απέναντι από την είσοδο του λιοτριβείου, υπάρχει ένας υπερυψωμένος κτιστός πάγκος, το εσωτερικό του οποίου δεν έχουμε ακόμα ερευνήσει. Αν δεν αποτελεί χώρο όπου άφηναν τα σακιά με τις ελιές πριν τις ριξουν στο αλώνι, τότε ίσως περιέχει πιθάκια για τις ελιές ή το λάδι. Στον επόμενο γωνιακό χώρο βρήκαμε κομμάτια ενός πιθαριού, που είχε τοποθετηθεί πάνω σε πρόχειρη κτιστή βάση. Κι ακόμα στο χώρο του λιοτριβείου βρέθηκαν τέσσερις στρογγυλές λεπτές πλάκες, που προφανώς είναι καπάκια από πιθάκια.

Προσωρινή αποθήκευση της συγκομιδής, μέχρι να πάρει τη σειρά της για άλεσμα, γινόταν σ' ένα μεγάλο πιθάρι (εικ. 4), που υπήρχε στην αυλή· εδώ το βρήκαμε πλαγιασμένο και κομμένο, όχι σπασμένο, κατά μήκος. Μόνο έτσι μπορεί κανείς να αδειάζει εύκολα και να γεμίζει δοχεία με ελιές από ένα πιθάρι ύψους περίπου 2,5 μ. και με σχετικά στενό στόμιο. Ένα χαμηλό τοιγάκι γύρω από το πιθάρι υποστήριζε τα τοιχώματά του



για να μην ανοίξουν. Με μολύβδινους συνδέσμους είχαν στερεώσει ήδη από τα αρχαία χρόνια τα πολλά ραγίσματα. Γύρω από το πιθάρι το ανασκαφικό στρώμα βρέθηκε γεμάτο απανθρακωμένες ελιές.

Στη βορειοανατολική γωνιά της αυλής αποκαλύψαμε μια κτιστή δεξαμενή (εικ. 5) για το νερό, που ήταν απαραίτητο στο πλύσιμο της ελιάς και στη λειτουργία του πιεστηρίου. Ο πυθμένας και τα εσωτερικά της τοιχώματα καλύπτονται με υδραυλικό κονίαμα, το τοιχάκι προς τη μεριά της αυλής βρέθηκε σε ύψος 40-50 εκ., οπωσδήποτε όμως η δεξαμενή ήταν υψηλότερη. Αυτό δείχνουν τα ίχνη κονιάματος στον εξωτερικό τοίχο του κτηρίου.

Αλλά βέβαια για την παραγωγή λαδιού είναι απαραίτητο και ζεστό νερό για τον διαχωρισμό του λαδιού. Το νερό αυτό ζεσταινόταν στο δωμάτιο της νοτιοδυτικής γωνίας. Εδώ η ανασκαφή έφερε στο φως παχύ στρώμα στάχτης και μαύρου χώματος. Αμέσως έξω από την πόρτα του δωματίου βρήκαμε κομμάτια πιθαριού, που κάποτε στεκόταν σε χαμηλή κτιστή βάση κι ίσως εξυπηρετούσε τη δραστηριότητα που περιγράψαμε.

Εκείνο που ακόμα δεν βρήκαμε, και δικαιούμαστε να υποθέσουμε ότι θα το βρούμε στους δύο μη ερευνημένους χώρους της δυτικής πτέρυγας, είναι το πιεστήριο. Εκτός κι αν η σχετική ανάγκη μπορούσε να εξυπηρετηθεί με τις μικρές πλάκες, σαν τις τρεις μαρμάρινες πλάκες με την αύλακα-στρογγυλές ή ορθογώνιες- που βρήκαμε σε ψηλότερα στρώματα. Αν είναι έτσι, σκεφτόμαστε ότι τα μικρά αυτά πιεστήρια θα μπορούσαν να είναι εγκατεστημένα και μέσα στον χώρο της αυλής, ίσως και πάνω στο κτιστό πόδιο του λιοτριβείου.

Η ανασκαφή δεν μας διαφώτισε πλήρως για την έκταση και τη μορφή του ορόφου. Πάντως η στέγη ήταν ενιαία και στο ίδιο ύψος, τα κεραμίδια πήλινα, λακωνικού τύπου και αδιακόσμητα. Όμως, παρόλο που χάσαμε τον όροφο, που προφανώς ήταν ο κατοικήσιμος χώρος, κερδίσαμε μία πλήρη βιοτεχνική εγκατάσταση των υστεροκλασικών - ελληνοιστικών χρόνων στο ισόγειο. Τα στοιχεία που βρήκαμε, και μάλιστα σε άριστη κατάσταση διατήρησης, αρκούν για να αναπαραστήσουμε την αρχαία δραστηριότητα στον χώρο, ιδέα που ήδη επεξεργαζόμαστε και θα πραγματοποιήσουμε μόλις ολοκληρωθεί η ανασκαφική έρευνα.



ΙΩΑΝΝΗΣ Α. ΠΙΚΟΥΛΑΣ

Ἡ τεχνολογία τῆς παραγωγῆς ἐλαιολάδου κατὰ τὴν ἀρχαιότητα. Ἀπογράφοντας δεδομένα, ἀπορίες καὶ προβληματισμούς

Ἡ παροῦσα ἀνακοίνωση ἀποβλέπει πρωτίστως στὴν τεκμηρίωση ὀρισμένων διαπιστώσεων καὶ στὴ διατύπωση προβληματισμῶν, ποὺ σχετίζονται μὲ τὴν παραγωγή τοῦ ἐλαιολάδου κατὰ τὴν ἀρχαιότητα. Ἀποτελοῦν τὰ παρατιθέμενα ἀπόρροια ἔρευνας στὸν χῶρο τῆς Πελοποννήσου καὶ μάλιστα τῆς ἀνατολικῆς καὶ κεντρικῆς. Τί σώζεται δηλαδὴ σήμερα στὴν ὑπαιθρο χώρα ἀπὸ αὐτὴν τὴ συγκεκριμένη παραγωγικὴ διαδικασία καὶ σὲ τί βαθμὸ ἡ καταγραφή τῶν καταλοίπων προάγει τὶς γνώσεις μας¹.

1. Εἶναι τὰ τελευταῖα χρόνια ποὺ ἡ ἔρευνα ἔστρεψε σοβαρὰ τὸ ἐνδιαφέρον τῆς σὲ θέματα γεωργικῆς οἰκονομίας καὶ μάλιστα τῆς συναφοῦς μὲ αὐτὴν τεχνολογίας. Αἴτιον ἡ διάφορη προσέγγιση στὴ μελέτη τοῦ παρελθόντος, ἀφοῦ κατέστη κατανοητὸ ὅτι ἡ αἰσθητικὴ καὶ τεχνοτροπικὴ θεώρηση

1. Ἡ συγχέντρωση τοῦ ὕλικου πρωτίστως ἀποτελεῖ ἀπόρροια τῶν ἐξορμήσεών μου στὴν Πελοπόννησο. Τὸ ὕλικό, τὴν ἐπιπλέον ἀξιοποίησή του καὶ τὴν πραγμάτωση τῆς συναφοῦς ἔρευνας υἱοθέτησε τὸ ΠΤΙ, ΕΤΒΑ στὰ πλαίσια τῆς δημιουργίας τοῦ «Μουσείου τῆς Ἐλιάς» στὴ Σπάρτη.



ένος πολιτισμοῦ καὶ κόσμου εἶναι ἐπικίνδυνα μονομερῆς καὶ ἀρκούντως παραπλανητικῆ· ἐπιπλέον, ἡ ἀνασκαφικὴ διεργασία ἀπέκτησε μεθόδους καὶ τεχνολογικὴ βοήθεια, ὥστε νὰ μπορεῖ νὰ ἀποκαλύψει, διασώσει καὶ ἐρμηνεύσει τὴν «καθημερινότητα» τοῦ ἀρχαίου κόσμου. Ἔτσι, τὰ συναφῆ ἀρχαιολογικὰ δεδομένα καί, τὸ κυριότερο, οἱ σχετικὲς δημοσιεύσεις στὴ βιβλιογραφία πολλαπλασιάστηκαν καὶ θέματα ποὺ βρίσκονταν στὰ «ἀζήτητα» γιὰ πολλὰ χρόνια «ἀνακαλύφθηκαν» μόλις τὶς δύο τελευταῖες δεκαετίες. Παρόλα αὐτά, τὰ κενὰ στὶς γνώσεις μας καὶ οἱ ἀπορίες συνεχίζουν νὰ παραμένουν πολλές.

Εἶναι γνωστὸ ὅτι ἡ ἀρχαία γραμματεία δὲν ἀσχολεῖται πρωτίστως μὲ θέματα τῆς «καθημερινότητας» τοῦ ἀρχαίου κόσμου, ὅ,τι λ.χ. σχετίζεται μὲ τὴν πρωτογενὴ οἰκονομία, τὰ αὐτονόητα καὶ τετριμμένα γιὰ τοὺς προγόνους μας. Μόνο στὰ ἑλληνιστικὰ χρόνια καὶ στὰ ρωμαϊκὰ — μία περίοδο περισσότερο καταγραφῆς καὶ ἐγκυκλοπαιδισμοῦ γνώσεων, καὶ ὄχι τόσο παραγωγῆς τους — ἐμφανίζονται «ἐξειδικευμένοι» συγγραφεῖς, ὅπως οἱ Θεόφραστος, Ἀθήναιος, Κάτων, Βάρων, Πλίνιος, Κολούμελα, Βιτρούβιος κ.ἄ.: στὰ ἔργα τους, ἀλλὰ καὶ στὶς εὐκαιριακὲς μνείες τῆς ὑπόλοιπης γραμματείας, ὀφείλονται οἱ γνώσεις μας γιὰ τὴ γεωργία καὶ τὴν τεχνολογία της. Ἡ τέχνη ἐπίσης ἀποφεύγει νὰ ἀπεικονίσει θέματα παρμένα ἀπὸ τὴν πρωτογενὴ οἰκονομία, θέματα κοινότυπα, ἂν ὄχι καὶ μειωτικά, ὡς ἀσχολίες· ἔτσι στὰ δάχτυλα λ.χ. μετροῦνται οἱ συναφεῖς μὲ τὴ γεωργικὴ ἀπασχόληση παραστάσεις.

Στὰ παραπάνω προσθετέα τὰ ἀρχαιολογικὰ δεδομένα, ποὺ προέκυψαν ἀνασκαφικῶς: ἀπεκαλύφθησαν πολλές οἰκίες καὶ ἀγροικίες ἢ χώροι ἐργαστηρίων, αὐτόνομοι ἢ ἀρχιτεκτονικῶς ἐνταγμένοι σὲ ποικίλα οἰκοδομικὰ συμπλέγματα, ἀπὸ ἱερὰ καὶ ὄχυρα ἕως παλαιοχριστιανικὲς βασιλικές. Ἀπὸ τὴν ἄλλη ὅμως, πρέπει νὰ σημειώσουμε ὅτι καὶ πολλές πληροφορίες χάθηκαν, ὅταν ἡ δημοσίευση δὲν ἀκολούθησε τὴν ἀνασκαφὴ ἢ τὸ εὔρημα ἔμεινε ἀνεκμετάλλευτο, ὡς ἀνερμηνευτο [λ.χ. ὅλα τὰ βάρη τῶν ἐλαιοπιεστηρίων] καὶ κατὰ κανόνα ἀποσπασμένο ἀπὸ τὸ λειτουργικὸ του περιβάλλον καὶ ἐπομένως «ἄχρηστο».

II. Ἐχοντας λοιπὸν κατὰ νοῦ τὶς παραπάνω διαπιστώσεις καὶ ἐπισημάνσεις, μποροῦμε νὰ ἀναφερθοῦμε ἐπιγραμματικῶς στὰ συναφῆ μὲ τὴν παραγωγή τοῦ ἐλαιολάδου κατὰ τὴν ἀρχαιότητα καὶ μάλιστα στὰ ἱστορικὰ χρόνια.

Ἡ ἐλαιοκαλλιέργεια καὶ ἡ συνακόλουθη ἐξαγωγή ἐλαιολάδου εἶναι γνωστὸ ὅτι ὡς παραγωγικὴ διαδικασία χάνεται στὸν χρόνο ἀριθμῶντας χιλιε-



τίες ζωῆς καὶ μακρόχρονης κατασταλαγμένης πείρας². Τόσο ὅμως γιὰ τὰ προϊστορικά, ὅσο καὶ γιὰ τὰ ἱστορικά χρόνια, στὴν πραγματικότητα λίγα γνωρίζουμε καὶ περισσότερα ὑποθέτουμε. Τὶς γνώσεις μας ἀπὸ τὴν ἀρχαία γραμματεία τὶς τεκμηριώνουμε μὲ τὰ, ὅπωςδήποτε πενιχρά, ἀρχαιολογικὰ δεδομένα καὶ ἐπιχειροῦμε νὰ τὶς συμπληρώσουμε μὲ στοιχεῖα ἀπὸ τὴ σημερινὴ παραγωγικὴ διαδικασίαν, ἰδίως τὴν προκατοχικὴ ἄλλωστε, εἶναι εὐρύτητα γνωστὸ ὅτι ἡ ἀγροτικὴ τεχνολογία παρέμεινε ἢ πλέον συντηρητικὴ καὶ ἀργὴ σὲ ἐξέλιξη καὶ διαφοροποιήσεις: οἱ ἴδιες τεχνικὲς καὶ μέθοδοι ἀκολουθοῦνται ὄχι γιὰ αἰῶνες, ἀλλὰ γιὰ χιλιετίες. Τριμερὲς εἶναι τὸ βασικὸ σχῆμα, καλλιέργεια - συγκομιδὴ - παραγωγή, καὶ τριμερὲς εἶναι ἡ παραγωγικὴ διαδικασία, τριβὴ - ἐκθλιψή - διαχωρισμός. Ὅλος αὐτὸς ὁ κύκλος στὴ «θεραπεία» τῆς ἐλιάς, παρέμεινε ὡς παραγωγικὴ διαδικασία σχεδὸν ἀναλλοίωτος ἐξ ὑπαρχῆς. Οἱ γνώσεις μας βεβαίως γιὰ κάθε μέρος ποικίλλουν. Καλύτερα γνωρίζουμε τὰ τῆς παραγωγῆς, ἀφοῦ καλλιέργεια καὶ συγκομιδὴ ἀναπλάθονται ὡς ἐπὶ τὸ πλεῖστον ὑποθετικῶς. Ἀλλὰ καὶ ἀπὸ τὴν παραγωγή ἐπαρκέστερα γνωρίζουμε τὰ τῆς τριβῆς, λιγότερα γιὰ τὴν ἐκθλιψή καὶ ἐλάχιστα γιὰ τὸν διαχωρισμό.

IIa. Τριβὴ ἢ σύνθλιψη. Πρῶτο στάδιο στὴν παραγωγή, κατὰ τὸ ὅποιο, ἀσχέτως τῆς κατὰ καιροὺς διάφορης προεργασίας [ὑπερωρίμαση καρποῦ, πλύσιμο, ζεμάτισμα...], ἀκολουθεῖται μία κοινὴ πρακτικὴ: ὁ καρπὸς συνθλίβεται, ἄλλως ἢ σάρκα ἀφαιρεῖται ἀπὸ τὸν ἐλαιοπυρήνα· ὁ τελευταῖος παραμένει ἀκέραιος. Ἐπειδὴ ἀκριβῶς σ' αὐτὴν τὴν διαδικασίαν τὰ ἐργαλεῖα ποὺ χρησιμοποιοῦνται εἶναι ἀποκλειστικῶς λίθινα, σώθηκαν περισσότερα καὶ ἔχουμε ἐπαρκέστερη εἰκόνα. Ἀπὸ τὴν ἄλλη, ἡ ἴδια ἢ φύση τοῦ ἐργαλείου συνετέλεσε, ὥστε αὐτὰ ὡς «ἀθάνατα» —τί φθορὰ νὰ ἔχει ἓνας λίθινος μυλόλιθος διαμέτρου $\pm 1,5 \mu$. καὶ βάρους 500 κιλῶν;— νὰ χρησιμοποιοῦνται διαχρονικῶς, ὥστε νὰ εἶναι προβληματικὴ ἡ ἀκριβὴς χρονολόγησή τους. Ἔτσι, ἓνας μυλόλιθος ποὺ ἀνευρίσκεται λ.χ. σὲ παλαιохριστιανικὸ στρώμα, μπορεῖ κάλλιστα νὰ ἀριθμεῖ ζωὴ αἰῶνων, ὄντας κατασκευασμένος στὰ ἐλληνιστικὰ χρόνια.

2. Βλ. γιὰ τὰ προϊστορικά χρόνια τὴν πλέον πρόσφατη θεώρηση τοῦ Χρ. Μπουλῶτη, «Ἡ ἐλιά καὶ τὸ λάδι στὶς ανατολικὲς κοινωνίες τῆς Κρήτης καὶ τῆς μυκηναϊκῆς Ελλάδας: Ὅψεις καὶ ἀπόψεις», ΠΤΙ. ΕΤΒΑ: 4ο Τριήμερο Ἐργασίας, «Ἐλιά καὶ λάδι», Καλαμάτα 7-9.5.1993, Ἀθῆνα 1996, 19-58.



Τυπολογικῶς τὸν ἀπλὸ λιθοκύλινδρο ποὺ σύρεται σὲ μία σκληρὴ ἐπιφάνεια, συνήθως πλακόστρωτη, ἀντικαθιστᾷ τὸ ἐλαιοτριβεῖο [ἀπὸ τὴν παλινδρομικὴ δηλαδὴ κίνηση στὴ μονόδρομη], τροπήϊον (*τροπεῖον) ἢ *trapeutum* λατινιστῶ καὶ ἀργότερα μία πιὸ ἐξελιγμένη μορφή του γνωστὴ ὡς *mola olearia*: ἀδρομερῶς στὸ τροπήϊον ἕνας ἢ δύο φακοειδεῖς μυλόλιθοι περιστρέφονται μέσα σὲ λίθινη λεκάνη [*mortarium*] – διαφόρων εἰδῶν –, ἐνῶ στὴ *mola olearia* οἱ μυλόλιθοι εἶναι κυλινδρικοί³. Πότε ἀκριβῶς πρέπει νὰ ἀναζητήσουμε τὴν ἀπαρχὴ τοῦ τροπήϊου δὲν εἶναι σαφές. Στὸν ἐλλαδικὸ χῶρο εὐρήματα ὑπάρχουν ἀπὸ τὸν 4ο αἰ. π.Χ. [Ἀργίλος⁴ καὶ Ὀλυνθος⁵· Βρασανά Θεσσαλονίκης: τέλη τοῦ 4ου - ἀρχὲς 3ου⁶] γιὰ νὰ κυριαρχήσουν στὰ ὑστεροελληνιστικὰ χρόνια καὶ στὴ ρωμαιοκρατία [πρβλ. λ.χ. θέση Πίνδακας στὸ Ἐμπορεῖο Χίου⁷]. Ἀντιστοίχως δὲν μπορούμε νὰ γνωρίζουμε πότε πρωτοεμφανίζεται ἡ *mola olearia*, ἀλλὰ πιθανότατα στὸ μεταίχμιο 1ου π.Χ. μὲ 1ο μ.Χ. αἰ. ἤδη κυριαρχεῖ γιὰ νὰ τὴν περιγράψει ὁ Κολοῦμελα. Τὰ εὐρήματα ὑποδεικνύουν ὅτι συνυπάρχουν γιὰ μεγάλο διάστημα οἱ δύο τύποι ἐλαιοτριβεῶν.

Ἀπὸ τὸν χῶρο τῆς Πελοποννήσου τὰ συναφῆ εὐρήματα εἶναι ἀρκετὰ καὶ ἱκανὰ γιὰ συμπεράσματα, ὄχι ὅμως καὶ γιὰ χρονολογήσεις, ἀφοῦ ὅλα εἶναι ἀποσπασματικῶς σωζόμενα. Ἡ Ἀρκαδία προφανῶς καὶ δὲν ἔχει νὰ παρου-

3. Προφανῶς ὑπάρχουν πολλοὶ τύποι, χωρὶς ἢ βιβλιογραφία νὰ συμφωνεῖ πάντοτε σὲ τυπολογίες, χρονολογικὲς διαφοροποιήσεις κ.ἄ. Βλ. A. G. Drachmann, S. Hadjisavvas 1992, R. Frankel.

4. Βλ. Ζ. Μπόνιας, *ΑΕΜΘ* 11 (1997) 539-548 καθὼς καὶ τὴν ἀνακοίνωσή του στὸν παρόντα τόμο. Ὁ Χατζησάββας τὸ χρονολογεῖ στὰ μέσα μὲ τέλη τοῦ 3ου αἰ. π.Χ.

5. Βλ. D. M. Robinson - J. W. Graham, 337-343. Τῆς Ὀλύνθου [αὐτῆς οἰκίας Α6] τὸ ἐλαιοτριβεῖο ἀνασυντέθηκε ὀλόκληρο [Ἰούλιος 2000], μὲ τὴν ἐπισήμανση στὸ χωριὸ καὶ τοῦ *mortarium* ἀπὸ τὴν Τάνια Πρωτοψάλτη, Ἀρχ/γο τῆς 1ΣΤ' ΕΠΚΑ· πληροφορία Σ. Χατζησάββα.

6. Βλ. Π. Ἀδάμ-Βελένη - Μ. Μαγκαφᾶ.

7. Βλ. J. Boardman, *BSA* 53-54 (1958-59) 295-309. Στὴ φίλη συνάδελφο Ἀλίκη Μουστάκα ὀφείλω τὴν πληροφορία ὅτι στὶς Κλαζομενὲς ὁ G. Bakir, καθηγ. στὸ Πανεπιστήμιο τῆς Σμύρνης, ἀνέσκαψε προσφάτως πλήρες συγκρότημα ἐλαιοτριβεῖου τοῦ 6ου αἰ. π.Χ.· βλ. G. Bakir - Y. Ersoy, *Kazi Sonuçları Toplantısı* 20 (1998) [1999] 67, 21 (1999) [2000] 49-50 (τουρκιστῶ). Βλ. ἐπίσης ἄρθρο τοῦ δημοσιογράφου Nuray Mestci, στὸ *SkyLife* [περιοδικὸ τῶν τουρκικῶν ἀερογραμμῶν], March 1999, 103-112 (ἀγγλιστῶ): ἔχουν βρεθεῖ συνολικὰ τρία ἐλαιοτριβεῖα.



σιάσει ἀνάλογα εὐρήματα ἀπὸ ἐλαιοτριβεία⁸. Ἀντιθέτως, ἡ Ἀργολιδοκορινθία καὶ ἡ Λακωνία παρέχουν ἱκανὰ παραδείγματα⁹, ποὺ ὅλα πρέπει νὰ ἀνήκουν στὰ ρωμαϊκὰ χρόνια καὶ τὴν ὕστερη ἀρχαιότητα. Ἐπισημαίνω ὅτι δὲν ὑπάρχει στὴν Πελοπόννησο, ἀπὸ ὅσα τουλάχιστον γνωρίζουμε, ἀνεσκαμμένος χώρος ἀρχαίου ἐλαιοτριβείου.

Πβ. Ἐκθλιψη. Ἐπειδὴ στὸ δεῦτερο στάδιο τῆς παραγωγικῆς διαδικασίας κυριαρχοῦν οἱ ξυλοκατασκευές, ἐνῶ ἐνίοτε καὶ οἱ ἀνασκαφεῖς δὲν ἀναγνωρίζουν πάντοτε τί διερευνοῦν, οἱ γνώσεις μας εἶναι ἀνεπαρκεῖς. Σωζόνται λιγιστὲς λίθινες βάσεις πιεστηρίων μὲ τὴν τυπικὴ προχοή καὶ τὸ περιχέλιωμα ἢ τὴν αὐλακα ἀπορροῆς. Μόλις προσφάτως ἐπίσης ἐρμηνεύθηκαν τὰ παντὸς εἶδους ἀρχιτεκτονικὰ μέλη, μὲ τοὺς πολλοὺς ιδιότυπους τὸρμους, ὅτι εἶναι βάρη γιὰ τὴν ἐκθλιψη τοῦ πολτοῦ τῶν ἐλαιῶν. Ἀνακατασκευές τῶν ἐλαιοπιεστηρίων προτείνονται ἀρκετὲς στὴ βιβλιογραφία, ἀλλὰ καὶ μουσειακῶς ἔχουν πραγματωθεῖ¹⁰ μὲ βάση πρωτίστως τὰ σημερινὰ σωζόμενα παραδείγματα. Στὴν Πελοπόννησο γνωρίζουμε βάσεις ἀπὸ τὴν Ἀργολίδα καὶ τὴ Σπάρτη, ἐνῶ βάρη ἐντοπίστηκαν στὴ Σπάρτη καὶ στὸ Ἄργος, ὅλα ὅμως ἀποσπασματικῶς σωζόμενα.

Πγ. Διαχωρισμός. Στὸ τρίτο στάδιο τῆς παραγωγῆς, σ' αὐτὸ ποὺ ὁ ἀγρότης μπορεῖ νὰ γευθεῖ κυριολεκτικῶς τὸν κόπο του, οἱ γνώσεις μας εἶναι ἀκόμη λιγότερες. Ἀπλές / μονές ἢ καὶ παράλληλες / διπλές δεξαμενές λαξευμένες σὲ λίθο, πῖθιο ἢ ἄλλου εἶδους εὐρύστομα καὶ εὐρύχωρα ἀγγεῖα χρησίμευαν γιὰ τὸν διαχωρισμὸ τοῦ ἐλαίου ἀπὸ τὸ νερό, μὲ τὴν ἀπλουστάτη μέθοδο τῆς «καθιζήσεως». Ἀνασκαφικὰ δεδομένα πάντως δὲν ὑπάρχουν ἀπὸ τὸν χώρο τῆς Πελοποννήσου, χωρὶς αὐτὸ νὰ σημαίνει ὅτι βρῆθουν στὶς ὑπόλοιπες περιοχές. Τὰ λίθινα πάντως «ἰγδία» κωνικῆς διατομῆς, ποὺ παρουσιάζονται ὡς δυσερμηνεύτα ἀπὸ τὸν χώρο τῆς Ἀργολιδοκορινθίας¹¹, κατὰ κανόνα κοντὰ σὲ ἐλαιοτριβεία, ὑποθέτουμε σήμερα βάσιμα ὅτι πιθανότατα ἦταν γιὰ τὸν διαχωρισμὸ τοῦ ἐλαίου. Παρόμοια λίθινα δοχεῖα διαχωρισμοῦ ἐντοπίστηκαν στὴν Ἀργολίδα καὶ τὴ Σπάρτη.

8. Ἐξαιρεῖται ἡ δυτικωτάτη Ἀρκαδία, ἡ Ἡραϊτίς, τὴν ὁποία καὶ γνωρίζω πλημμελῶς: ἡ ἀγχεκριμένη περιοχὴ, ὡς παραποτάμια καὶ μὲ χαμηλὸ ὕψόμετρο, πρέπει νὰ εἶχε ἐλαιοφυτεῖες.

9. Βλ. κυρίως Γ. Α. Πίκουλας.

10. Πρωτοπόρος ἢ Κύπρος: βλ. Σ. Χατζησάββας 1994.

11. Βλ. Γ. Α. Πίκουλας.



III. Από τὰ κατὰ χώραν σωζόμενα κατάλοιπα ἐλαιοτριβείων καὶ ἐλαιοπιεστηρίων πιστοποιεῖται ἡ γενικὴ ἀρχὴ γιὰ τὴν πρόσφορὴ θέσῃ τοῦ ἐργαστηρίου: Βρίσκεται κοντὰ σὲ τρεχούμενο νερὸ καὶ ἡ θέσῃ του διευκολύνει τὴν ἀπορροὴ τῶν λυμάτων· συνήθως ἡ ὄχθη ρέματος μὲ ἀέναη ροὴ ἐξασφαλίζει τὶς παραπάνω προϋποθέσεις. Ἔχουμε πάντως ἐντοπίσει καὶ mortaria σὲ θέσεις ἀνδρες – τουλάχιστον σήμερα – ἢ καὶ δυσπρόσιτες, μάλιστα λαξευμένα σὲ αὐτοφυῆ βράχο, ὥστε νὰ ἀποκλείεται ἡ μεταφορὰ τους.

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 Ἥλιοπουλαῖκα Νεμέας, Καστράκι Στέρνας, Πυραμίδα Λιγουριοῦ, Πυραμίδα Ἑλληνικοῦ κ.ἄ.]¹². Ἡ ἐρμηνεία πάντως δὲν εἶναι εὐκόλη, ἢ πιὸ σωστὰ ὑπόκειται σὲ ἀσφαλέστερη διερεύνηση καὶ τεκμηρίωση¹³. Ἀνάλογο λ.χ. εἶναι καὶ τὸ φαινόμενο νὰ συνοδεύει τὸ ἐλαιοτριβεῖο τὴν παλαιοχριστιανικὴ βασιλική, ποὺ ὅπωςδὴποτε χρῆζει διερευνήσεως¹⁴.

Σὲ κάθε περίπτωση ἀπομένουν ἀκόμη πολλὰ νὰ μάθουμε γιὰ τὴν παραγωγικὴ διαδικασίᾳ τοῦ ἐλαιολάδου. Πάντοτε ἐπίσης ἐλπίζουμε στὴν εὕρεση καὶ ἀνασκαφικὴ διερεύνηση κάποιου πλήρους ἐργαστηρίου¹⁵. Ἀπὸ τὴν ἄλλη, ἐὰν ἀναλογισθοῦμε τί γνωρίζαμε πρὶν 15 χρόνια καὶ τί σήμερα, τότε προφανῶς πρέπει νὰ εὐελπιστοῦμε γιὰ ἓνα καλύτερο μέλλον γνώσεων γιὰ τὸν χρυσὸ τῆς μεσογειακῆς τριάδος.

12. Βλ. Γ. Α. Πίκουλας.

13. Βλ. Γ. Α. Πίκουλας, «Ἐλαιοτριβεῖα σὲ φυλακεία τῆς ἀρχαιότητος», *Πρακτικὰ Συμποσίου «Ἡ ἐλιά καὶ τὸ λάδι στο χῶρο καὶ τὸ χρόνο»*, ΚΕΕΛ Ἀκαδημίας Ἀθηνῶν - Παν/μο Ἰωαννίνων, Πρέβεζα 24-26/11/2000 (ὕπὸ ἐκδοσῃ).

14. Βλ. Ν. Χ. Κοτζιάς, *Ἀνασκαφαὶ τῆς βασιλικῆς τοῦ Λαυρεωτικοῦ Ὀλύμπου*, ΠΑΕ 1952, 92-128, εἰδικὰ 114-17. Βλ. καὶ Ζ' Ἐπιστῆμ. Συνάντησῃ ΝΑ Ἀττικῆς, 1998, 59.

15. Πρβλ. ὅτι αὐτὸ τῶν Βρασσῶν ἦταν μόνο (·) γιὰ τὴ σύνθλιψη τῶν ἐλιῶν· βλ. Π. Ἀδάμ-Βελένη - Μ. Μαγκαφᾶ. Πλήρες κατὰ πάσα πιθανότητα ἦταν τὸ ἐλαιοτριβεῖο στὸ Αἶδιν Μαγνησίας [Ν. Νικονάνος, ΑΔ 26(1971) [1975] Β2, 312-13, πίν. 286α-β], ποὺ ἀποκαλύφθηκε τυχαίως, ἀλλὰ δὲν τοῦ δόθηκε ἡ πρέπουσα σημασία, ὥστε νὰ ἐξασφαλίσουμε πολὺτιμες πληροφορίες.



Ἐπιλογὴ Βιβλιογραφίας

ΓΕΝΙΚΗ

- M. C. Amouretti, *Le pain et l'huile dans la Grèce antique*, Paris 1986.
- M. C. Amouretti, «Oléiculture et viticulture dans la Grèce antique, Agriculture in Ancient Greece», Proceedings of the 7th Int. Symposium at the Swedish Inst. at Athens, 16-17/5/1990, ed. B. Wells, σσ. 77-86.
- S. Hadjisavvas, *Olive Oil Processing in Cyprus*, SIMA 99, Λευκωσία 1992.
- A. G. Drachmann, *Ancient Oil Mills and Presses*, Copenhagen 1932 (Archaeologisk-kunsthistoriske Meddelelser I. 1).
- H. Forbes - L. Foxhall, «The Queen of all Trees». Preliminary Notes on the Archaeology of the Olive», *Expedition*, τεύχος 21, 1 (1978) 37-47.
- L. Foxhall, «Oil Extraction and Processing Equipment in Classical Greece», *BCH Suppl.* 26 (1993) (La production du vin et l'huile en Méditerranée) 183-200.
- R. Frankel, «The Trapetum and the Mola Olearia», *BCH Suppl.* 26(1993) 477-481.
- D. J. Mattingly, «Olea mediterranea?», *JRA* 1 (1988) 153-161.
- X. Μπούρμπου - Ε. Μπούρμπου, «Ἡ τεχνολογία τῆς συγκομιδῆς καὶ ἀξιοποίησης τοῦ ἐλαιοκάρπου στὴν ἀρχαιότητα», 1ο Διεθνὲς Συνέδριο: Ἀρχαία Ἑλληνικὴ Τεχνολογία, Θεσ/νίκη 4-7.9.97, ΤΘΜ - ΕΜΑΕΤ - ΠΤΙ. ΕΤΒΑ, Πρακτικά, Θεσ/νίκη [1981], 259-268.
- N. Φαρράκη - Μπελεσιώτη, *Παραδοσιακὲς καλλιέργειες*, Μουσεῖο Μπενάκη, Αθήνα 1978.

ΕΙΔΙΚΗ

- Π. Ἀδάμ-Βελένη - Μ. Μαγκαφᾶ, «Αρχαῖο ἐλαιοτριβεῖο στο Βρασνά νομοῦ Θεσσαλονίκης», Π.Τ.Ι. ΕΤΒΑ: 4ο Τριήμερο Ἔργασίας, «Ελιά καὶ λάδι», Καλαμάτα 7-9.5.93, Αθήνα 1996, 92-104.
- J. Boardman, «Excavations at Pindakas in Chios», *BSA* 53-54 (1958-59) 295-309.
- R. S. Bosanquet, «Excavations at Praesos I», *BSA* 8(1901-1902) 231-270, εἰδικὰ 262-270.
- Ph. Bruneau - Ph. Fraisse, «Pressoirs Déliens», *BCH* 108 (1984) 713-730.
- Σ. Χατζησάββας, «Λειτουργικὴ ἀναστήλωση πιεστηρίων λαδιού στὴν Κύπρο», Τεχνολογία, ΠΤΙ. ΕΤΒΑ, 7 (1994) 57-58.
- M. H. Jameson - C. N. Runnels - T. H. van Andel, *A Greek Countryside. The Southern Argolid from Prehistory to the Present Day*, Stanford 1994, 268-276.
- Φ. Ι. Κουκουλές, «Ἡ ἐν τῇ μονῇ Καισαριανῆς ὑποτιθέμενη φιάλη ἀγριασμοῦ», Γέρας Ἄντ. Κεραμοπούλου, Αθήναι 1953, 29-34.
- H. Lohmann, *Atene. Forschungen zu Siedlungs- und Wirtschaftsstruktur des klassischen Attika*, Köln 1994, εἰδικὰ I, σσ. 196 κ.έ., 213-15.
- W. R. Paton - J. L. Myres, «On some Karian and Hellenic Oil-presses», *JHS* 18 (1898) 209-217.
- Γ. Α. Πίκουλας, Ὀδικὸ δίκτυο καὶ ἄμυνα. Ἀπὸ τὴν Κόρινθο στοῦ Ἄργος καὶ τὴν Ἀρκαδία, Ἱόρος, Ἡ Μεγάλη Βιβλιοθήκη, Αθήνα 1995, 365-67: Ἐλαιοτριβεῖα καὶ μυλόλιθοι.
- D. M. Robinson - J. W. Graham, *Excavations at Olynthus, VIII, The Hellenic House*, Baltimore 1938, 337 - 343.



- C. N. Runnels. *A diachronic Study and economic Analysis of Millstones from the Argolid, Greece*, Ph. D. Indiana University, 1981.
- Π. Βαλαβάνης, «Συλλέγεται τὸ δ' ἔλαιον ἀπὸ τῶν μοριῶν». Το λάδι στους Παναθηναϊκούς αγώνες», ΠΤΠ. ΕΤΒΑ: 4ο Τριήμερο Ἐργασίας, «Ελιά και λάδι», Καλαμάτα 7-9.5.93, Ἀθήνα 1996, 70-77.
- B. Wells *et al.*, *The Berbati-Limnes Archaeological Survey 1988-1990*, Stockholm 1996, εἰδικὰ 307, 318-19, 333-36, 368, 371, 384, 386, 391-92.



ΓΕΩΡΓΙΟΣ Ν. ΠΑΛΛΗΣ

Οι ελαιώνες στην περιφέρεια της Αθήνας και η επέκταση της σύγχρονης πόλης: η περίπτωση του Αμαρουσίου

«Και εξακολουθεί το έργο της καταστροφής μετά τόσης δραστηριότητας, ώστε δεν θα βραδύνη να έλθη η ημέρα κατά την οποίαν θα θεωρώμεν υπερβολικώς τας περιγραφάς και τας απεικονίσεις των περιηγητών των παρελθόντων αιώνων...».

(Δ. Καμπούρογλους, *Ο Αναδρομάρης της Αττικής*, σ.115).

Μια από τις συνέπειες της συνεχιζόμενης καταστροφής του αττικού περιβάλλοντος είναι η εξαφάνιση των ελαιώνων του λεκανοπεδίου της Αθήνας. Η περίπτωση του Αμαρουσίου, που εξετάζεται στις επόμενες γραμμές, είναι ιδιαίτερα χαρακτηριστική.

Το Μαρούσι, 12 χιλιόμετρα βορειοανατολικά της Αθήνας, είναι ένας ιστορικός οικισμός της Αττικής¹. Το ήπιο φυσικό ανάγλυφο της περιοχής

1. Το όνομα Μαρούσι είναι επιβίωση της επωνυμίας «Αμαρυσία», με την οποία λατρευόταν η θεά Άρτεμις στον αρχαίο δήμο Άθμονον, που υπήρχε στην περιοχή. Ο Δημ. Καμπούρογλους σημειώνει την πιθανότητα ετυμολόγησης από τη λέξη «μερούσι» (που δηλώνει την παραγωγή μεγάλης ποσότητας λαδιού από ένα μονάχα δέντρο),



καλυπτόταν άλλοτε σε σημαντική έκταση από τον τοπικό ελαιώνα, ο πυρήνας του οποίου βρισκόταν προς τα δυτικά της σημερινής λεωφόρου Κηφισίας, στην τοποθεσία Μπραχάμι (εικ. 1, 2). Δεν υπάρχουν συγκεκριμένα στοιχεία για τις απαρχές της ελαιοκαλλιέργειας στην περιοχή, ωστόσο αυτές μπορούν να αναχθούν στην αρχαιότητα βάσει μετρήσεων και περιγραφών ηλικιωμένων δέντρων, τα οποία δεν υπάρχουν σήμερα. Ενδεικτικά, ο Δημήτριος Αιγινήτης επεσήμανε στο Μαρούσι, στις αρχές του 20ου αιώνα, «ελαιόδενδρα αρχαιότερα των των Αθηνών», και αναφέρει ότι «το μεγαλύτερον όλων έχει περίμετρον κορμού μεν κάτω υπέρ τα 6, 50, εν δε τη βάσει υπέρ τα 16, 20 μ.»². Φαίνεται ότι ο τοπικός ελαιώνας ήταν περίπου σύγχρονος του περίφημου αθηναϊκού, του οποίου άλλωστε μπορεί να θεωρηθεί ως η βορειοανατολική απόληξη μαζί με τις ελιές της Κάτω Κηφισιάς. Με τοπική παραγωγή λαδιού κατά την αρχαιότητα ίσως να σχετίζεται ένα κτίσμα με πίθους, που ανασκάφηκε εν μέρει το 1978 στην οδό Ηροδότου, δίχως όμως να δημοσιευτούν συμπεράσματα³.

Τα υπάρχοντα στοιχεία, αν και συχνά λιγοστά, δίνουν την εικόνα αδιάκοπης ελαιοπαραγωγικής δραστηριότητας στην περιοχή. Για την περίοδο του μεσαίωνα τη μόνη σχετική μαρτυρία αποτελούν οι πίθοι, που ανευρίσκονται κατά καιρούς τυχαία μέσα στη γη, μέσα και γύρω στον πυρήνα του ελαιώνα. Είναι μεγάλου μεγέθους, κτισμένοι με λίθους, κεραμίδες και κονίαμα και συνήθως με πλακοειδές κάλυμμα, που μπορεί να φέρει οπή. Σήμερα υπάρχουν ακόμη ορατά δύο παραδείγματα στην περιοχή του ελαιώνα⁴. Τα τυχαία αυτά ευρήματα, που δεν έχουν – πλην εξαιρέσεων⁵ – τεκμηριωθεί ή καταγραφεί συστηματικά, παρουσιάζονται σε αξιοσημείω-

«προς μεγάλον σκανδαλισμόν της καταγωγής του ονόματος του ελαιοπαραγωγού χωρίου της Αμαρυσίας Αρτέμιδος» (Δ. Γρ. Καμπούρογλου, *Ο Αναδρομάρχης της Αττικής*. Αθήναι 1920 [Ανατύπωση: Αθήνα 1996], σ. 113). Πάντως η προέλευση από την Αμαρυσία είναι γενικά αποδεκτή και πλήρως τεκμηριωμένη στην αρχαιολογική βιβλιογραφία.

2. Δ. Αιγινήτης, *Το κλίμα της Ελλάδος. Μέρος Β'. Το κλίμα της Αττικής*, εν Αθήναις 1908, σ. 90.

3. ΑΔ 33 (1978), Β' 1, σ. 54, πιν. 17^α.

4. Στην τοποθεσία Μπραχάμι, αμέσως βόρεια του μεταξύ των οδών Διονύσου και Ιερού Λόχου διανοιγόμενου τμήματος της Αττικής Οδού.

5. Κτιστός πίθος νότια του ναού της Νερατζιώτισσας, ΑΔ 28 (1973), Β' 1, σ. 58.



το αριθμό – υπάρχουν στοιχεία για 17⁶. Ο χαρακτήρας τους είναι σαφώς αποθηκευτικός και μπορεί να ειπωθεί βέβαια ότι ένα μέρος τους τουλάχιστον χρησιμοποιήθηκε για τη φύλαξη λαδιού τοπικής προφανώς προέλευσης.

Για την εποχή της τουρκοκρατίας υπάρχουν περισσότερες και σαφέστερες πληροφορίες. Στα οθωμανικά *Tahrir Defters* του 16ου αιώνα σώζονται στοιχεία για την παραγωγή του ελληνικού χωριού Magusa σε λάδι⁷. Στα 1506, με πληθυσμό 101 εστίων, η παραγωγή ανερχόταν σε αξία 38.641 άσπρων (akçe)⁸. Το μέγεθος της, 60 περίπου χρόνια αργότερα, συμβάδιζε με την αύξηση του πληθυσμού: στα 1570, με πληθυσμό 255 εστίων, έφτασε σε αξία 80.000 άσπρων⁹. Κατά τον 17ο αιώνα υπάρχουν ενδείξεις ύφεσης¹⁰, που σύμφωνα με μία μαρτυρία¹¹ φτάνει ως την πλήρη εγκατάλειψη του χωριού. Για τον 18ο αιώνα η μελέτη αρχειακών πηγών¹² οδηγεί στο συμπέρασμα ότι

6. Τα στοιχεία αυτά οφείλονται στις μαρτυρίες παλαιών κατοίκων και καλλιεργητών. Η πυκνότερη συγκέντρωση των μαρτυρούμενων πύθων παρατηρείται γύρω από τον παλιό μητροπολιτικό ναό της Μαρμαριώτισσας (σήμερα Άγιοι Ανάργυροι), πράγμα που ίσως υποδεικνύει τη θέση οικιστικού πυρήνα των μεσαιωνικών χρόνων. Το δε βάθος εύρεσης, όπως αναφέρεται στις μαρτυρίες που συγκέντρώσα, ποικίλλει, γεγονός που φανερώνει μάλλον χρονολογική διαφοροποίηση.

7. M. Kiel, «Population growth and Food Production in 16th Century Athens and Attica according to the Ottoman Tahrir Defters». *Comité International d' Etudes Pre-Ottomans, VIIth Symposium*, Cambridge 1st – 4th July 1984, *Varia Turcica IV*, σ. 115-133.

8. Ό.π., σ. 129, Fig. 6.

9. Ό.π.

10. Ό.π., σ. 120.

11. Οι Spon και Wheler κατέγραψαν στα 1675 – 1676 το Μαρούσι ως ερημωμένο χωριό (J. Spon – G. Wheler, *Voyage d' Italie, de Dalmatie, de Grèce et du Levant (Fait en 1675 και 1676)* v. III, Lyon 1678, σ. 248).

12. Οι πηγές αυτές είναι δικαιοπρακτικά έγγραφα και συμβόλαια διαφόρων ειδών που περιλαμβάνονται στον Κώδικα του Νοταρίου Αθηνών Παναγή Πούλου (εκδιδ. υπό Γ.Α. Πετροπούλου. *Μνημεία Μεταβυζαντινού Δικαίου 1*, Αθήναι 1957) και στα *Μνημεία της Ιστορίας των Αθηναίων δημοσιεύμενα περιοδικά* υπό Δ. Γρ. Καμπούρογλου, τ. Α' (εν Αθήναις 21891), Β' (εν Αθήναις 1890) και Γ' (εν Αθήναις 1892) [ανατύπωση: Αθήνα 1993]. Επίσης πλούσιο υλικό υπάρχει στα πρακτικά της Μικτής Επιτροπής για τις οθωμανικές ιδιοκτησίες στο Μαρούσι (φάκελοι 36-37 των Γ.Α.Κ.), με χρονολογία 5.4.1831. Μέρος των συμβολαίων και τα πρακτικά χρονολογούνται κατά τη διάρκεια και αμέσως μετά την Επανάσταση, είναι σαφές όμως ότι αποτυπώνουν την κατάσταση των προεπαναστατικών χρόνων.



η ελαιοκαλλιέργεια ήταν μάλλον η κύρια απασχόληση των κατοίκων. Η συνολική παραγωγή είναι μέχρι στιγμής άγνωστη, ωστόσο ο ελαιώνας παρουσιάζεται κατανομημένος σε μικρές και μεγάλες ιδιοκτησίες Ελλήνων και Τούρκων, που εκτείνονται σε 40 διαφορετικές τοποθεσίες του Αμαρουσίου. Στις ίδιες πηγές μαρτυρούνται 8 τουλάχιστον ελαιοτριβεία, τα περισσότερα στα χέρια Οθωμανών.

Στα χρόνια της Επανάστασης του 1821 ο ελαιώνας δοκίμασε μερική καταστροφή από φωτιά. Η φράση «ήταν πολλά και εκάηκαν» συναντάται συχνά στα πρακτικά της Μικτής Επιτροπής του 1831 για τις οθωμανικές ιδιοκτησίες της περιοχής¹³. Εντούτοις, φαίνεται πως το σημαντικότερο μέρος των δέντρων είχε διασωθεί: ο Λουδοβίκος Ρος, σε ένα γράμμα του της ίδιας εποχής (1832), σημειώνει ότι «ο ελαιώνας του Μαρούσιού είναι ο ωραιότερος που έχω δει ως τώρα και για την ηλικία του και για τις σκοτεινές σκιές του»¹⁴. Τη φράση αυτή επιβεβαιώνουν μια ζωγραφική απεικόνιση του ελαιώνα από τον James Skene το 1839¹⁵, όπως και άλλες περιγραφές της οθωνικής περιόδου¹⁶ (εικ. 3).

Στις επόμενες δεκαετίες, η καλλιέργεια και η παραγωγή συνεχίζονται, νέα δέντρα φυτεύονται σε διάφορες τοποθεσίες, παράλληλα όμως φαίνεται

13. Μικτή Επιτροπή, ό.π. (υποσημ. 12).

14. Α. Ρος, *Αναμνήσεις και ανταποκρίσεις από την Ελλάδα (1832 – 1833)*, μετάφρ. Α. Σπήλιου, Αθήνα 1976, σ. 185.

15. James Skene of Rubislaw, «*Αρχαίος ελαιώνας στο Μαρούσι*». Ενυπόγραφο, 7 Οκτωβρίου 1839. Υδατογραφία με μολύβι και μελάνι, ανήκει στο Μουσείο Γουλιανδρή Κυκλαδικής Τέχνης στην Αθήνα. Υδατογραφία του Skene με την ίδια εικόνα σε ελαφρά διαφοροποιημένη εκτέλεση και τίτλο «*Ελαιώνας στο Μαρούσι*» υπάρχει στη συλλογή του Εθνικού Ιστορικού Μουσείου στην Αθήνα, προερχόμενη από ένα δεμένο τόμο με τοπία της Ελλάδας (βλ. σχετικά J. Skene, *Μνημεία και τοπία της Ελλάδος 1838 – 1845*, Ιστορική και Εθνολογική Εταιρεία της Ελλάδος, Αθήνα 1985, εικ. 59 και Εισαγωγή).

16. Ενδεικτικά παρατίθεται εδώ η αναφορά του Γάλλου ερευνητή C. Hanriot (σε μετάφραση από τα γαλλικά): «Ολόγυρα από την πολίχνη (ενν. του Αμαρουσίου) απλώνεται ένα δάσος από ελιές, μέσα στο οποίο βρίσκονται τα πιο χοντρά ελαιόδεντρα που απαντώνται στην Αττική. Οι κορμοί τους, κομπιασμένοι και σκασμένοι, μέσα στους οποίους είναι εύκολο να προφυλαχτεί ολόκληρος, φέρνουν το σεβάσμιο σημάδι της πιο μακρινής αρχαιότητας, χωρίς να παύουν εντούτοις να παρέχουν με συνέπεια τους καρπούς τους στις εφήμερες γενιές που διαδέχονται η μία την άλλη στην κατοχή αυτών των ιερών αλσών» (C. Hanriot, *Recherches sur la Topographie des Dèmes de l'Attique*, Napoleon – Vendée, 1853, σ. 65).



πως γίνεται κοπή και ξύλευση των αιωνόβιων, όπως μαρτυρεί και ο Αιγινήτης¹⁷. Στα χρόνια του μεσοπολέμου ο ελαιώνας κάλυπτε τη μεγαλύτερη έκταση του Αμαρουσίου¹⁸ (χάρτης 1). Η παραγωγή μπορούσε να φτάσει την εποχή της λαδιάς τις 100.000 οκάδες¹⁹. Υπήρχαν τέσσερα κύρια ελαιοτριβεία²⁰ και το προϊόν καταναλωνόταν επί το πλείστον από τους ντόπιους. Η παραγωγή λαδιού στα χρόνια της Κατοχής έπαιξε άλλωστε σπουδαίο ρόλο για την επιβίωσή τους²¹.

Μετά τις ιστορικές περιπέτειες της δεκαετίας του 1940, το Μαρούσι άρχισε σταδιακά να αλλάζει όψη, όπως και ολόκληρο το λεκανοπέδιο. Η παλιά κοινότητα μεταβλήθηκε σε αναπτυσσόμενο προάστιο, που άρχισε να επεκτείνεται σε βάρος της αγροτικής του υπαίθρου. Σε τοποθεσίες άλλοτε κατάφυτες με ελιές δημιουργούνταν νέες συνοικίες, ενώ και η απασχόληση των κατοίκων εύρισκε άλλες κατευθύνσεις. Έτσι άρχισαν ο μαρασμός και η σταδιακή εγκατάλειψη της ελαιοκαλλιέργειας.

Παράλληλα, η οικοδομική δραστηριότητα γινόταν ολοένα πιο έντονη: το σύστημα της αντιπαροχής, ο υψηλός συντελεστής δόμησης²² και η δημιουργία συγκροτήματος εργατικών πολυκατοικιών μέσα σχεδόν στον πυρήνα του παλιού ελαιώνα, προϋδέαζαν, στα τέλη της δεκαετίας του 1960, τι επρόκειτο να ακολουθήσει. Την ίδια στιγμή η εγκατάλειψη της καλλιέργειας της ελιάς οδηγούσε το ένα μετά το άλλο τα ελαιοτριβεία σε κλείσιμο.

Η εκχέρωση μιας τεράστιας έκτασης για την κατασκευή του Ολυμπιακού Σταδίου στα 1979-1982, είχε ως συνέπεια την κοπή μεγάλου αριθμού ελαιοδέντρων. Η οικοδομική έρχοση, που σημειώθηκε στη δεκαετία του 1980 και συνεχίζεται ως σήμερα, οδήγησε στην ουσιαστική εξαφάνιση του

17. Δ. Αιγινήτης, Το κλίμα της Ελλάδος, ό.π.

18. Το μέγεθος του είναι ευδιάκριτο σε χάρτη του 1945 της Αμερικανικής Στρατιωτικής Χαρτογραφικής Υπηρεσίας με στοιχεία από χάρτες του 1940 της ελληνικής Γ.Υ.Σ. Χρονολογία έκδοσης: 1951.

19. Κοινότης Αμαρουσίου, Οδηγός Αμαρουσίου. Οδοί - πλατείες - συνοικισμοί - αρχαί., εν Αθήναις 1928, σ. 32.

20. Του Αποστόλου, του Παπασυμεών, του Διάμεση (ή Μαμίτσα - Καλοζύμη) και του κτήματος Συγγρού. Μαρτυρία του γεωπόνου Α. Δούση (1919).

21. Παρά την κατακράτηση του 40% της παραγωγής από τις κατοχικές αρχές. Μαρτυρία του Η. Αποστόλου (1926).

22. 1.8 το 1968, με νόμο της δικτατορίας.



ελαιώνα του Αμαρουσίου. Όλη του σχεδόν η έκταση κατακλύστηκε από οικοδομές· η ανέγερση κάθε νέου κτίσματος κατά κανόνα σήμαινε – και σημαίνει – την κοπή και εκρίζωση των ελαιοδέντρων που υπήρχαν στο οικοπέδο αδιακρίτως παλαιότητας²³. Παρόμοια τύχη είχαν τα ελαιοτριβεία, που δόθηκαν όλα «αντιπαροχή». Το τελευταίο από αυτά εργάστηκε στερνή φορά γύρω στα 1981. Σήμερα ένα άλλο δημόσιο έργο, η διάνοιξη της Αττικής Οδού (εικ. 4, 5), έχει ως αποτέλεσμα την εξαφάνιση αρκετών από τις τελευταίες συστάδες ελαιοδέντρων που επιζούν ακόμα.

Όλη αυτή η πορεία απορρόφησης του ελαιώνα από τον οικιστικό ιστό της πόλης, έχει αφήσει έντονα ίχνη στις σύγχρονες συνοικίες του Αμαρουσίου. Μεμονωμένα ελαιόδεντρα (εικ. 6, 7), επιζούν σε διάφορα σημεία: σε κήπους, σε πεζοδρόμια, σε περιβόλους μοντέρνων κτιρίων, κάποτε και ως παρεμβολή στο οδόστρωμα. Μοναδική είναι η περίπτωση του γηραιότερου σωζόμενου δέντρου, που μόλις απέφυγε την ολική ξύλευση και μεταφυτεύτηκε σε κεντρική πλατεία ως σπάνιο είδος²⁴ (εικ. 8). Διάσπαρτα, επίσης, διατηρούνται ορισμένα μέλη του εξοπλισμού ελαιοτριβείων (κυρίως μυλόπετρες), που έχουν τώρα διακοσμητική χρήση (εικ. 9). Λίγες συστάδες από ελιές επιβιώνουν σε ανοικτούς χώρους μεγάλων εγκαταστάσεων (όπως το μέγαρο του Ο.Τ.Ε.) ή σε απομακρυσμένες τοποθεσίες, όπου η ρυμοτόμηση δεν έχει ολοκληρωθεί²⁵.

23. Ουδέποτε λήφθηκε οποιοδήποτε μέτρο προστασίας και διατήρησης κάποιου τμήματος του ελαιώνα (όπως συνέβη άλλωστε και με τον αθηναϊκό). Μοναδική εξαίρεση αποτελεί η ανάκληση ενός διατάγματος απαλλοτρίωσης έκτασης 52 στρεμμάτων στην περιοχή Παράδεισος, όπου επρόκειτο να ανεγερθεί το μέγαρο του Ο.Τ.Ε. Η ανάκληση αποφασίστηκε, επειδή κρίθηκε ότι «η εν λόγω έκταση είναι κατάφυτος εξ ελαιών και αποτελεί πρότυπον ελαιώνα, η οικοπεδοποίησης του οποίου προσκρούει εις την αρχήν της διατήρησης και επαυξήσεως του πρασίνου» (*Εφημερίδα «Αμαρυσία»*, αρ. φύλλου 75 (1.12.1969), σ. 4). Τελικά το μέγαρο κτίστηκε στη σημερινή του θέση, αλλά ο «πρότυπος ελαιών» φαίνεται πως δεν διέφυγε την οικοπεδοποίηση.

24. Α. Δούσης, «Ένα μνημείο της φύσης», *Εφημερίδα «Αμαρυσία»*, αρ. φύλλου 1347 (4.3.1996), σ. 1 και 4.

25. Συστάδες με σχετικά γηραιά ελαιόδεντρα υπάρχουν στην περιοχή Μπραχάμι, μεταξύ του ναού του Αγίου Κοσμά και του εργοστασίου «Κούρος», όπως και μεταξύ των οδών Γ. Πιταρά και Νερατζωτίσσης προς το Ολυμπιακό Στάδιο. Λίγα γέρικα δέντρα σώζονται και στη συνοικία Αλώνια, στο 3^ο Δημοτικό Σχολείο. Συστάδες με ελιές του τελευταίου αιώνα υπάρχουν στο Μπραχάμι, κατά μήκος της οδού Σωρού,



Τα απομεινάρια του παλιού ελαιώνα δίνουν ακόμη καρπό (εικ. 10), όμως είναι ελάχιστοι εκείνοι που τον μαζεύουν για σπιτική χρήση. Στο σημερινό Μαρούσι οι νεότερες γενιές των ντόπιων και οι χιλιάδες νέοι κάτοικοι αγνοούν την ύπαρξη του «μεγάλου δάσους ελαιών»²⁶ και τη διαχρονική σημασία του για τη ζωή της περιοχής και το ιστορικό της τοπίο.

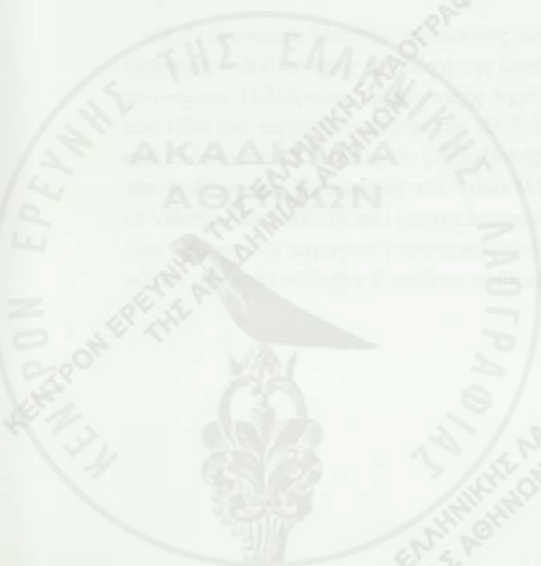
νότια της οδού Κονίτσης, κοντά στο νοσοκομείο «Σισμανόγλειο» και ανατολικά των γραμμών του ηλεκτρικού σιδηροδρόμου, γύρω από τον λόφο που οι παλαιότεροι ήξεραν ως «Τσούμπα του Λασσάνη».

26. Ιάκωβος Ρ. Ραγκαβής, *Τα Ελληνικά*, τ. Α', εν Αθήναις 1853, σ. 216.



II

Μέσοι και νεότεροι χρόνοι



ΚΑΤΕΡΙΝΑ ΧΑΤΖΑΚΗ

Η ελαιουργία στην περιοχή της Ιεράπετρας κατά την περίοδο της Βενετοκρατίας (16ος αιώνας)

Κατά τη διάρκεια της βενετοκρατίας στο νησί της Κρήτης, από τον 16ο αιώνα και εξής, η Ιεράπετρα ήταν κατεξοχήν ελαιοπαραγωγική περιοχή. Τη διαπίστωση αυτή ενισχύουν τόσο τα διασωθέντα νοταριακά έγγραφα της περιοχής, τα οποία βρίθουν από αναφορές γύρω από την ελιά και το λάδι, όσο και διάφορα άλλα έγγραφα δημοσίου ή ιδιωτικού χαρακτήρα, τα οποία αναφέρονται σε περιγραφές του βασιλείου της Κρήτης και επιβεβαιώνουν τη μεγάλη ποσότητα ελαιοπαραγωγής στην εν λόγω περιοχή σε σχέση με τα υπόλοιπα διαμερίσματα του νησιού. Θα αναφερθώ συγκεκριμένα σε δύο αναφορές περιηγητών του 16ου αιώνα: η πρώτη είναι του Domenico Marcello¹ και η δεύτερη του Leonardo

1. Ο Domenico Marcello, σύμβουλος του Δούκα της Κρήτης Danielle Venier, συνέταξε την έκθεση του Δούκα προς τον Δόγη της Βενετίας Alvise Mocenigo σχετικά με την περιγραφή του νησιού. Η διάρκεια της σύνταξης της συγκεκριμένης αναφοράς ήταν από τις 12 Μαρτίου του 1570 έως τις 28 Οκτωβρίου του 1572. Η επιστολή αυτή του Δούκα της Κρήτης στάλθηκε στον Δόγη στις 12 Αυγούστου 1573. Η παραπάνω αναφορά βρήκε στο φως από ένα κώδικα που βρέθηκε στη Βιβλιοθήκη του Αγίου Μάρκου. Σήμερα βρίσκεται στη Biblioteca Nazionale di Venezia. Στη σελ. 14 του παραπάνω κώδικα αναφερόμενος στα προϊόντα που παράγει το νησί εξαιρεί την παραγωγή του κρασιού: «όσον αφορά το λάδι της ελιάς αναφέρει τα παρακάτω: «Guanto all'oglio il sudetto territorio non ne fa abbastanza per uso suo; la onde per



Quirini². Στις αναφορές τους, που σχετίζονται αμφότερες με την περιγραφή του Βασιλείου της Κρήτης, εξαιρούν και οι δύο την μεγάλη ποσότητα παραγωγής λαδιού στην περιοχή της Ιεράπετρας.

Χαρακτηριστική είναι και η αναφορά γύρω από το Βασίλειο της Κρήτης του Βενετού περιηγητή Francesco Basilicata, που περιόδευσε στην Κρήτη λίγο αργότερα, κατά τις αρχές του 17ου αιώνα. Ο Basilicata στο *Cretae Regnum* το 1618 αναφέρει για την περιοχή της Ιεράπετρας: «... η μεγάλη πεδιάδα και οι κατάφυτοι λόφοι ολόγυρά της παράγουν τόσο μεγάλες ποσότητες λαδιού, ώστε τα πλοία να φορτώνουν εδώ λάδι και για τη Βενετία».

Κι ενώ είναι βέβαιο, σύμφωνα με τις παραπάνω μαρτυρίες, πως η Ιεράπετρα αποτελεί μια εξέχουσα ελαιοπαραγωγική περιοχή της Κρήτης του 16ου αιώνα, οι πληροφορίες μας για την καλλιέργεια της ελιάς στην προγενέστερη περίοδο είναι ακόμα σκοτεινές, ώστε να μην 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. Δετοράκης³ και Στυλ. Αλεξίου⁴ αναφέρουν σχετικά ότι το λάδι απουσιάζει από τον κατάλογο των μεγάλων εξαγωγών στις αρχές του 16ου αιώνα. Έτσι δέχονται ως πιθανή τη θεωρία του Buondelmonti, ο οποίος διατείνονταν πως κατά τον 15ο αιώνα δεν υπήρχαν ελαιώνες στην Κρήτη.

suplir al sudetto se ne estraze buona quantita' del terimotio da Scithia e Girapetra». Στη συνέχεια προσθέτει: «Questo territorio di Scithia fa poca quantita' di formento e pochi vini ma ben ogli, massime del territorio di Girapetra, il qual ne fa molta quantita' la qual é la maggior parte obligata alla città di Candia...». Σχετικά λοιπόν με την περιγραφή του διαμερίσματος της Ιεράπετρας-Σητείας αναφέρει ότι η μεν Σητεία παράγει πολύ καλής ποιότητας λάδι αλλά περιορισμένη ποσότητας, ενώ για την Ιεράπετρα δίνει έμφαση στη μεγάλη ποσότητα της παραγωγής της, ενώ αναφέρει πως υστερεί σε ποιότητα σε σχέση με το λάδι της Σητείας. Αναφέρει επίσης ότι οι κάτοικοι της Ιεράπετρας δεσμεύονται να διοχετεύουν στην πλειοψηφία του το λάδι που παράγουν στην πρωτεύουσα, τον Χάνδακα.

2. *Μαρκιανή Βιβλιοθήκη της Βενετίας* [βλ. misc. c. 10277, *Ricordo delle nozze del cav. Atto corsi con la gentile signorina Adele Marchionni. Relazione dell' isola Candia, scritta di Leonardo Quirini, nel anno 1595. Relazione di tutte particolarita dell' isola di Candia*]. Αναφερόμενος και αυτός στην περιοχή της Ιεράπετρας αναγράφει τα εξής: «...si fanno pochi vini ed formenti per uso di questo luogo, ma olio in buona quantita».

3. *Ιστορία της Κρήτης*, Αθήνα 1986, σελ. 215.

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



Η καλλιέργεια της ελιάς στην Κρήτη φαίνεται πως άρχισε πλέον να διαδίδεται σ' όλο το νησί κατά τον 16ο αιώνα. Από την έκθεση του ρέκτορα των Χανίων Λεονάρδου Λορεντάν (1554) μαθαίνουμε ότι η παραγωγή λαδιού της περιοχής Χανίων ανερχόταν σε 400 αμφορείς τον χρόνο⁵. Μετά από είκοσι χρόνια (1574), ο γενικός προνοητής Φουσκαρίνι γράφει ότι η Κρήτη έβγαζε αρκετό λάδι, ώστε γινόταν και εξαγωγή 1000 αμφορέων⁶. Επίσης σε ναυλοσύμφωνο του 1575 περιλαμβάνεται και φορτίο από το Ρέθεμνος άμφορες επτά λάδι⁶.

Εκείνο όμως που είναι βέβαιο για την περιοχή της Ιεράπετρας, όπως μας αποκαλύπτουν εκατοντάδες χειρόγραφα των νοταρίων της περιοχής, είναι πως το λάδι της ελιάς από τον 16ο αιώνα και εξής ήταν η βάση της διατροφής των κατοίκων της, καθώς επίσης και το πλέον διαδεδομένο μέσο για τις οικονομικές τους συναλλαγές.

Η ελιά ήταν από τα πιο διαδεδομένα φυτά και η καλλιέργειά της αποτελούσε μία από τις σημαντικότερες και βασικότερες φροντίδες των κατοίκων της περιοχής. Στο σύνολό τους όλα τα νοικοκυριά διέθεταν από μερικές ρίζες ελιές. Συχνά γίνονται αναφορές σε δωρεές ελαιοδένδρων σε κληρικούς⁸, σε μοναστήρια και εκκλησίες⁹ από την πλευρά των πιστών, προκειμένου να εξαγοράσουν τις μεταθανάτιες δεήσεις των ιερωμένων για τη σωτηρία της ψυχής τους. Για τη σύναψη κάποιας δικαιοπραξίας συχνά ο νοτάριος πληρωνόταν με μια ρίζα ελιάς¹⁰. Στις προίκες, τις διαθήκες, τις δωρεές, τις αγαθοεργίες, μερικές ρίζες ελιάς ή λίγα μίστατα λάδι αποτελούσαν το πλέον διαδεδομένο μέσον συναλλαγών για τους κατοίκους της περιοχής¹¹.

Από τις σημαντικότερες εμπορικές δραστηριότητες των κατοίκων της περιοχής ήταν η εξαγωγή λαδιού. Από τα λιμάνια της περιοχής έφευγαν πλοία φορτωμένα με λάδι προς το Αιγαίο (Ρόδο-Κω), Χίο, Σάμο (βλ. Κ. Μελισσηνός, 11 Οκτώβρ. 1595, φύλλο 94 recto), την Πελοπόννησο και την

5. Γ. Πλουμίδης, Η έκθεση του ρέκτορα Χανίων Λεονάρδου Λορεντάν (1554), Κρητικά Χρονικά, τόμ.ΚΔ' (1972), τεύχ. 11, σ. 435 κ.ε.

6. Στ. Ξανθουδίδη, Η ενετοκρατία εν Κρήτη..., Αθήνα 1939, σ. 164.

7. Κ. Μέρτζιος, Σταχυολογήματα..., Κρητικά Χρονικά, τόμ. ΙΕ'-ΙΣΤ' (1961-62), τεύχ.2, σ. 245.

8. Βλ. Μενεγής Μισσίνης, 5ο Protocollo, 6 Μαΐου 1545, φύλλο μδ' verso.

9. Βλ. 1ο Protocollo, 12 Σεπτεμβρίου 1542, φύλλο πα' verso.

10. Βλ. 5ο Protocollo, 3 Ιουνίου 1545, φύλλο μστ' verso.

11. Βλ. 6ο Protocollo, 20 Ιουνίου 1570 φύλλο νδ' recto.



Κωνσταντινούπολη¹². Στο εσωτερικό του νησιού οι Ιεραπετρίτες έστελναν προμήθειες λαδιού κυρίως στον Χάνδακα. Σε αντάλλαγμα οι Ιεραπετρίτες έμποροι έφερναν στον τόπο τους κυρίως εργαλεία, αγγεία για τη μεταφορά των προϊόντων και δέρματα ζώων¹³.

Σύμφωνα με τις αναφορές των δικαιοπρακτικών εγγράφων οι ελιές διακρίνονταν σε χοντρές, σε λιανές, σε τσουνάτες και σε μαυράτες¹⁴. Το πλέον διαδεδομένο όμως είδος ήταν οι λιανές. Η μέση περίπου αξία μιας ρίζας ελιάς ήταν γύρω στα 10 υπέρπυρα¹⁵.

Όσο προχωράμε προς τις τελευταίες δεκαετίες του 16ου αιώνα, η τιμα-

12. Βλ. 5ο Protocollo, 17 Οκτωβρίου 1550, φύλλο ρσπ' verso: Ο κυρ Μανέας Μόσχος αναλαμβάνει να προμηθεύσει στον μισέρ Ξανάκη Κομβέλη, άρχοντα της Κωνσταντινούπολης, λάδι καθαρό και αγνό, το οποίο θα προμηθευθεί από παραγωγό της περιοχής του Καστελίου της Ιεράπετρας.

13. Μ. Μισσίνης, 1 Ιουνίου 1569, 6ο Protocollo, φύλλο ι' recto/verso: Το συμβόλαιο αναφέρεται σε εμπορικό ταξίδι στην Κίσαμο και τη Ρόδο για εξαγωγή λαδιού· σε ανταλλαγή μετέφεραν από τη Ρόδο τομάρια ζώων και κεφαλαριές πετζών, πετζά βουβαλικά και ένα τουβρά γεμάτο με κατζίβελα.

14. Χρήστος Μ. Συγγελάκης: *Η ελιά, ελληνικές και ξένες ποικιλίες*, εκλαϊκευμένη ελαιοκομική βιβλιοθήκη, 7η ειδική έκδοση της Ελαιουργικής Συν. ΠΕ., Νοέμβρης 1982, σ. 12 κ.ε.: «Ο όρος λιανή, τσουνάτη και μουράτη και λιανή διατηρείται και στη σύγχρονη γλώσσα στην κρητική διάλεκτο. Η λιανή ονομάζεται αλλιώς και κορινθική και ψιλοελιά και πήρε το όνομά της από την Κορώνη, απ' όπου διαδόθηκε από τους Ενετούς. Το ύψος του δέντρου φτάνει τα 6-7 μέτρα, ο καρπός είναι μικρός, σε σχήμα κυλινδροκωνικό και μέσο βάρους 1, 3 γραμ. Η περιεκτικότητα του καρπού σε λάδι φθάνει το 27% και είναι εκλεκτής ποιότητας. Θεωρείται η καλύτερη ποικιλία για την παραγωγή λαδιού. Προσαρμόζεται σε ξηρές και θερμές περιοχές, παρουσιάζει λίγες απαιτήσεις στο ψύχος και είναι ανθεκτική στους δυνατούς ανέμους. Οι μουράτες έχουν μεγαλύτερο ύψος από τις λιανές, τα φύλλα τους είναι σχετικά μικρά, ο καρπός είναι μικρός και κυλινδροκωνικός, ωριμάζει πολύ νωρίς, έχει χρώμα μούρο βαθύ και βάρους 2, 4 γραμ. Μπορεί να αποδώσει μέχρι 19% πολύ καλής ποιότητας λάδι, ο καρπός της χρησιμοποιείται σε επιτραπέζιες (κονσέρβες). Η τσουνάτη έχει φύλλα μέτριου μεγέθους, ανοιχτοπράσινα και παρουσιάζουν ένα αυλάκι στην πάνω επιφάνεια, που καταλήγει σε αγκάθι. Ο καρπός της είναι ωσειδής και παρουσιάζει χαρακτηριστική θηλή. Το μέσο βάρους της είναι 2, 6 γραμ. και η ωρίμανσή της είναι όψιμη. Η περιεκτικότητα του καρπού σε λάδι είναι 20% και είναι εκλεκτής ποιότητας».

15. Παραθέτω ενδεικτικά μερικές τιμές ενός ελαιόδεντρου: 27 Δεκεμβρίου 1532, φύλλο ά recto, μια ρίζα ελιάς εκτιμάται για 12 υπέρπυρα, στην περιοχή του Καπιστρίου. Στις 20 Αυγούστου 1535, φύλλο ή verso, εκτιμάται για 8 υπέρπυρα, στην περιοχή της Βασιλικής. Στις 12 Σεπτεμβρίου 1542, φύλλο πα' verso, για 5 υπέρπυρα. Στις 13 Ιανουαρίου 1545, φύλλο χβ' verso, 11 υπέρπυρα. Στις 2 Οκτωβρίου 1548, φύλλο ρεξ' recto, 4, 5 υπέρπυρα κ.ο.κ.



ριθμική αύξηση των προϊόντων εκτοξεύεται, γεγονός που προφανώς επηρεάζει και το λάδι της ελιάς. Εντούτοις οι τιμές του λαδιού που μας παραδίδουν τα δικαιοπρακτικά έγγραφα καλύπτουν μόνο το πρώτο μισό του αιώνα.

Οι χωρικοί ήταν υποχρεωμένοι να καταβάλλουν στους εκμισθωτές της γης τους για την καλλιέργεια της ελιάς ένα καθορισμένο πάκτο. Στις αναφορές της καταβολής του πάκτου παρατηρούμε ότι στις πρώτες δεκαετίες του 16ου αιώνα το πάκτο είχε καθοριστεί να καταβάλλεται σε ένα μουζούρι σιτάρι αντί για λάδι¹⁶. Σπανιότατα το πάκτο ορίζεται και με χρηματική εισφορά, επί παραδείγματι ο αγοραστής ελαιοδέντρων έπρεπε να καταβάλλει για πάκτο στον καβαλάρη το ποσό των 2 μαρτζέλων ετησίως¹⁷. Με το πέρασμα των χρόνων η καταβολή γινόταν αποκλειστικά σε λάδι και ο καβαλάρης απαιτούσε από τον γονικάρη να του καταβάλλει το 1/3 της σοδειάς του λαδιού του για τον κάθε χρόνο. Ο όρος πάκτο έτσι 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 λιάφυτο¹⁸. Φόρο για το λάδι, το *ράδεγον*, πλήρωναν επίσης οι ιδιοκτήτες ελαιοτριβείων¹⁹. Είναι γεγονός πως οι απαιτήσεις των φεουδαρχών για την εκμετάλλευση των ελαιοτριβείων ήταν πολύ μικρότερες σε σχέση με των μύλων (νερόμυλων - ανεμόμυλων). Για παράδειγμα, στις ετήσιες εισφορές των ελαιουργείων προς τους εξουσιαστές απουσίαζαν τα διάφορα *κανίσκια*, όπως *πουλερικά*, *ζώα*, *καρποί κ.ά.*, όπως συνήθιζονταν να καταβάλλονται στις περιπτώσεις των μύλων. Οι εκμισθωτές με τη σειρά τους έπρεπε να καταβάλλουν στην Αυθεντία το *καβεδάλε*, σταθερό φόρο ειδικό για την παραγωγή του λαδιού. Συχνά στα συμβόλαια συναντάμε τον όρο *φραγκάτο*. Ο όρος αυτός μας παραπέμπει σε μειωμένη καταβολή πάκτους, από τον γονικάρη προς τον εκχωρητή της γης. Στις περιπτώσεις των φραγκάτων ελαιοδέντρων ο φόρος αναγόταν στην καταβολή των 16 σολδίων, ποσού αισθητά κατώτερου από τη συνήθη υποχρέωση της καταβολής του *αράδεγου*²⁰.

16. Βλ. Μ. Μισσίνη, 1ο Protocollo, 2 Ιανουαρίου 1543, φύλλο σ' verso.

17. Βλ. 5ο Protocollo, 4 Ιανουαρίου 1544, φύλλο ιθ' recto: «Η συνολική αξία των ελαιόδέντρων εκτιμήθηκε για 70 υπέρπυρα και το ποσό του καθορισμένου πάκτους προς 2 μαρτζέλους ετησίως».

18. Βλ. Μ.Μ., 5ο Protocollo, 1546, 5 Νοεμβρίου, φύλλο ρε' recto.

19. Βλ. Μ.Μ., 5ο Protocollo, 1545, 28 Μαρτίου, φύλλο μα' recto.

20. Βλ. Μ.Μ., 5ο Protocollo, 24 Απριλίου 1551, φύλλο σημ' recto.



Η μέτρηση του λαδιού γινόταν κυρίως σε μίστατα. Το μίστατο ήταν μονάδα κρητικής προέλευσης για τη μέτρηση των υγρών προϊόντων, κυρίως του κρασιού και του λαδιού. Κυκλοφορούσαν δοχεία-μίστατα διαφορετικής χωρητικότητας και επομένως ανόμοιου βάρους, γι' αυτό και η αξία του μίστατου ποικίλλει κατά τόπους και εποχές²¹. Η αξία ενός μίστατου λαδιού για την περιοχή ανέρχονταν συνήθως στα τρία υπέρπυρα, 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 υπέρπυρων²².

Εκτός από το μίστατο το λάδι μετριόταν και με λαγήνια, με ασκιά και με βουτζιά, αγγεία διαδεδομένα για τη φύλαξη και τη μέτρηση 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 καστρινά, σύμφωνα με τη μαρτυρία σχετικού εγγράφου του νοταρίου Μ. Μισσίνη²³.

Η συλλογή του καρπού της ελιάς γινόταν κατά τους φθινοπωρινούς μήνες. Ο όρος κνισαρόπανα²⁴, που συναντάμε στα δικαιωπρακτικά έγγραφα, μας παραπέμπει στον τρόπο συλλογής του ελαιόκαρπου. Το στρώσιμο των πανιών ήταν προφανώς η μέθοδος που ακόμα και στις μέρες μας εξακολουθεί να ισχύει. Ο καρπός στη συνέχεια μεταφέρονταν στο ελαιοτριβείο, όπου και γινόταν η εξαγωγή του λαδιού. Υπήρχαν – όπως μαρτυρούν τα νοταριακά έγγραφα – αρκετές αναφορές σε ελαιοτριβεία στην περιοχή.

Τα ελαιοτριβεία ήταν τα εργοστάσια στα οποία γινόταν η έκθλιψη του καρπού της ελιάς, προκειμένου να εξαχθεί το βασικό συστατικό της που είναι το λάδι. Ελαιοτριβεία διέθεταν κατά κύριο λόγο οι ευγενείς, οι

21. Βλ. Μ. Παπαδογιάννης, «Το μουζούρι και το μίστατο στην Κρήτη», Αμάλθεια, τόμος 18 (1987), σ. 71 κ.ε.

22. Βλ. Μ.Μ., 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 σόλδια. Στις 16 Απριλίου 1541, φύλλο μζ' recto, προς 4, 5 υπέρπυρα. Στις 20 Μαρτίου 1542, φύλλο οδ' recto, προς 4 υπέρπυρα και 4 σόλδια. Στις 30 Αυγούστου 1542, φύλλο πα' recto, προς 7 υπέρπυρα και 8 σόλδια. Στις 5 Μαρτίου 1543, φύλλο πη' verso, προς 5 υπέρπυρα. Στις 21 Μαρτίου, φύλλο σα' verso, προς 6, 5 υπέρπυρα κ.ο.κ.

23. Βλ. Μ.Μ., 6ο Protocollo, 10 Νοεμβρίου 1571, φύλλο πε' recto.

24. Βλ. Μ.Μ., 5ο Protocollo, 20 Απριλίου 1550, φύλλο σιδ' verso: «Κάτοικος του Χάνδακα αγοράζει από τον κυρ Μανέα Μόσχο, γνωστό λαδέμπορα της περιοχής, κνισαρόπανα».



οποίοι παρήγαν αναλογικά μεγάλες ποσότητες λαδιού²⁵, όμως πολλές αναφορές σ' αυτά μας παραπέμπουν και σε ιδιώτες χωρικούς. Οι χωρικοί ήταν επίμορτοι εκμεταλλευτές, οι οποίοι παραλάμβαναν κληρονομικά σε γονική εκμετάλλευση τα ελαιοτριβεία. Οι ευγενείς εκτός που παραχωρούσαν τα ελαιοτριβεία στους χωρικούς, συνέβαινε να αγοράζουν ή και να πουλούν σε γονική χρήση ελαιοτριβεία από ή σε άλλους ευγενείς ή χωρικούς²⁶. Στα συμβόλαια τα σχετικά με τις αγοραπωλησίες των ελαιοτριβείων η μόνη ανάφορά που γίνεται σχετικά με τις υποχρεώσεις των γονικάρχων έναντι των παραχωρητών τους ανάγεται στο ποσό της τιμής της αγοράς τους και στην κατά την συνήθεια ετήσια καταβολή του αναλογούντος λαδιού του γονικάρη προς τον καβαλάρη.

Η καταβολή του φόρου, που πλήρωνε ένα ελαιοτριβείο στον καβαλάρη του, ήταν σταθερή και αυτό το συμπεραίνουμε εύκολα από την τυποποιημένη φράση του νοταρίου στα συμβόλαια των αγοραπωλησιών των ελαιοτριβείων, όπου ο αγοραστής καλείται να καταβάλει το κατά τη συνήθεια ράδεγον²⁷ στον καβαλάρη, χωρίς όμως να διευκρινίζεται στην πλειοψηφία των συμβολαίων το ακριβές ποσόν της τιμής του. Αναφορά στην τιμή του ράδεγου γίνεται μόνο σε δύο συμβόλαια, όπου και στις δύο περιπτώσεις η τιμή του αναλογούσε σ' ένα μίστατο λάδι ετησίως²⁸. Η σχεδόν μεμονωμένη αναφορά αυτής της τιμής δεν είναι κατατοπιστική και δεν μας βοηθάει να βγάλουμε γενικότερα συμπεράσματα για τα κριτήρια που καθόριζαν το ύψος του συγκεκριμένου φόρου. Δεν είμαστε σε θέση επίσης να ξέρουμε αν το ένα μίστατο του φόρου ήταν αναλογικό της δυναμικότητας του ελαιοτριβείου ή αν ήταν ο σταθερός φόρος που πλήρωνε έτσι κι αλλιώς ένα ελαιο-

25. Βλ. Μ.Μ., 5ο Protocollo, 19 Φεβρουαρίου 1544, φύλλο ιη' verso: «Το παρόν ελαιοτριβείο συνορεύει με το αλυτρουβίο το αρχοντικόν από το εν μέρος και από το άλλο μέρος με τα σπίτια του αγοραστή». Και 5ο Protocollo, 28 Μαρτίου 1545, φύλλο μα' recto.

26. Βλ. Μ.Μ., 6ο Protocollo, 8 Ιουνίου 1569, φύλλο κβ' recto. «Ο ευγενής άρχοντας μισέρ Πιέρος Μουδάτζος από σήμερα και εμπρός δίδει και πουλεί εις παντοτεινήν πουλησίαν εσένα του ευγενή άρχοντα μισέρ Μικέλε Μουδάτζο ένα ελαιοτριβείο το έχει και ποσεντέρει στον τόπον και χωρίον της κομεσαρίας του ποτέ ευγενή άρχοντα μισέρ Τζουάνε Μουδάτζο».

27. Αράδεγον ή καβαλαρικών, φεουδαλικό τέλος: βλ. Στέφανος Ξανθουδίδης, Χριστιανική Κρήτη, τόμος Α', 1912.

28. Βλ. Μ.Μ., 5ο Protocollo, 23 Νοεμβρίου 1548, φύλλο ροστ' recto. Βλέπε και 5ο Protocollo, 4 Ιανουαρίου 1545, φύλλο οδ' recto.



τριβείο στον καρβαλάρη. Η τελευταία εκδοχή φαίνεται να είναι η πιο πειστική, γιατί οι τιμές της αγοράς των ελαιοτριβείων δεν παρουσιάζουν παρεκκλίσεις, οπότε η αξία τους μοιάζει να είναι σταθερή. Το γεγονός αυτό ενισχύει και την πιθανότητα της σταθερής καταβολής του ράδεγου στο ένα μίστατο ετησίως για όλα τα ελαιοτριβεία. Τα δικαιώματα επί των ελαιοτριβείων τα είχαν όμως σταθερά οι παραχωρητές της γης. Η άδεια του κτισίματος ενός ελαιοτριβείου έπρεπε να δοθεί από τον εξουσιαστή, εκμισθωτή του τόπου, όπου επρόκειτο να δημιουργηθεί το νέο εργοστάσιο. Τέτοιου είδους συμβόλαια έγκρισης του φεουδάρχη για την οικοδόμηση νέου ελαιοτριβείου δεν συναντάμε, όπως επίσης δεν συναντάμε καινούργιες παραχωρήσεις ελαιοτριβείων σε γονική εκμετάλλευση των καρβαλάρηδων προς τους καλλιεργητές. Έτσι δεν είμαστε σε θέση να γνωρίζουμε το είδος των εισφορών (κανίσκια κ.λπ.), που ήταν υποχρεωμένος να καταβάλει αρχικά ο νέος γονικάρης προς τον εκχωρητή του.

Κατά την πώληση ενός ελαιοτριβείου προτιμητέοι σύμφωνα με το ισχύον δίκαιο ήταν οι προπηγχοί, οι κολοταράδες, οι παρτέτζιποι και οι μεσήτες, όπως ακριβώς συνέβαινε δηλαδή και στις υπόλοιπες περιπτώσεις αγοραπωλησίας ακίνητης περιουσίας²⁹. Βασικός όρος επίσης κατά την αγοραπωλησία ήταν να παραδοθεί το ελαιοτριβείο καθάριον και ανέχροτον από κάθε λογής χρέους και να γίνει ξεκαθαρωσύνη και διαλαλημός σ' αυτό³⁰.

Συχνά οι κάτοχοι ελαιοτριβείων ήταν περισσότεροι του ενός και αυτό γιατί οι γονείς κατά το μοίρασμα της περιουσίας τους κληροδοτούσαν τα ελαιοτριβεία αδιακρίτως σ' όλα τα παιδιά τους, είτε θηλυκά είτε αρσενικά. Ένας λόγος που επιβεβαιώνει την άποψη για τα κέρδη που μπορούσαν να αποφέρουν τα ελαιοτριβεία είναι ότι λειτουργούσαν και απέδιδαν, τεμαχισμένα συχνά σε πολλά μερίδια, με πολλούς κτήτορες³¹, δεδομένου

29. Βλ. 6ο Protocollo, 8 Ιουνίου 1569, φύλλο κβ' recto: «Ο ευγενής άρχοντας μισέρ Πιέρος Μουδάτζος πουλεί στον ευγενή άρχοντα μισέρ Μικέλε Μουδάτζο ένα ελαιοτριβείο αξίας 220 υπέρπυρων. Το ελαιοτριβείο βρίσκεται στην κομεσαρία του ποτέ μισέρ Τζουάνε, που ποσεντέρε τώρα ο μισέρ Πιέρος. Ο μισέρ Μικέλε σαν παρτέτζιπος που είναι της άνωθι κομεσαρίας δικαιοματικά διεκδικεί να αγοράσει το παρόν ελαιοτριβείο».

30. Βλ. 6ο Protocollo, 16 Νοεμβρίου 1568, φύλλο α' recto.

31. Βλ. 5ο Protocollo, 17 Νοεμβρίου 1545, φύλλο ξβ' verso: Πώληση 1/3 από ελαιοτριβείο· το μερίδιο αυτό ο πουλητής το είχε από την προίκα της γυναίκας του και πληρώνει 2 μαρτσέλους κορέντε ανά έτος στον καρβαλάρη. Η αξία του μεριδίου, όπως αυτό εκτιμήθηκε από τους εκτιμητές, φθάνει στα 50 υπέρπυρα.



επίσης ότι μέσα στις υποχρεώσεις των ελαιοπαραγωγών ήταν και η καταβολή του ράδεγους³². Τα σταθερά κέρδη του ελαιουργείου επιβεβαιώνονται και από την τιμή της αξίας της πώλησής τους.

Ενδεικτικά οι τιμές της αξίας ενός ελαιοτριβείου με πλήρη εξοπλισμό κυμαίνονται από 210-280 υπέρπυρα³³. Η συνήθης μέση αξία κυμαίνεται στα 240-250 υπέρπυρα³⁴. Γίνεται όμως αναφορά και σε αισθητά κατώτερες των παραπάνω τιμές όπως των 130 υπέρπυρων. Αναφορικά με την κατώτερη τιμή του ελαιοτριβείου είναι δικαιολογημένη η διαφορά, γιατί πρόκειται για κατεστραμμένο και χωρίς εξοπλισμό κτίσμα³⁵. Η τιμή της αξίας της αγοράς ενός ελαιοτριβείου δεν φαίνεται να είναι σταθερή μέσα στον χρόνο. Υπάρχουν διαφορές της αξίας από το έτος 1539-1544, στα συμβόλαια δηλαδή που περιέχονται στο πρώτο κατάστιχο και που είναι χρονολογικά πρωτότερα των υπολοίπων. Έτσι ο μέσος όρος αγοράς ενός ελαιοτριβείου μέσα στο διάστημα των παραπάνω ετών ήταν 130-150 υπέρπυρα. Με το πέρασμα των χρόνων όμως σημειώθηκε πληθωριστική άνοδος των τιμών.

32. Βλ. 5ο Protocollo, 28 Οκτωβρίου 1546, φύλλο ρδ' verso: Πώληση ελαιοτριβείου αξίας 150 υπέρπυρων, το οποίο πληρώνει «ράδεγον κατά συνήθεια».

33. Βλ. 5ο Protocollo, 15 Ιανουαρίου 1548, φύλλο ρθ' recto: Ο Νικολέτος Καλιάτης πουλάει ένα ελαιοτριβείο στο μισέρ περ-Αντώνη Συρίγο αξίας 280 υπέρπυρων. Το ελαιοτριβείο βρίσκεται στον τόπο του μισέρ Τζουάνε Μουδάτζο. Και 6ο Protocollo, 8 Ιουνίου 1569, φύλλο χβ' recto: Ο ευγενής άρχοντας μισέρ Πιέρο Μουδάτζος πουλάει στον ευγενή μισέρ Μικέλε Μουδάτζο ένα ελαιοτριβείο, το οποίο βρίσκεται στον τόπο του μισέρ Τζουάνε Μουδάτζο, αξίας 220 υπέρπυρων. Βλέπε και 5ο Protocollo, 28 Οκτωβρίου 1546, φύλλο ρδ' verso: Πώληση ελαιοτριβείου αξίας 150 υπέρπυρων, ο αγοραστής καταβάλλει επιπλέον στον πωλητή 46 υπέρπυρα για πελέκια και καμάρες, που είχε εξοπλίσει το ελαιοτριβείο πρόσφατα.

34. Βλ. 5ο Protocollo, 1 Σεπτεμβρίου 1548, φύλλο ρε': Πώληση ελαιοτριβείου αξίας 220 υπέρπυρων. Και 5ο Protocollo, 4 Ιανουαρίου 1545, φύλλο οδ' verso: Πώληση ελαιοτριβείου αξίας 246 υπέρπυρων. Γίνεται επίσης αναφορά στον εξοπλισμό του. Ο πωλητής παραδίδει το ελαιοτριβείο «φουρνίδιο με καλή άδρακτο-στρόφα και σανίδες και με πάσαν του ορδινιά να αλέθει τις ελιές, μαζί και με όλον το σπίτι».

35. Βλ. 5ο Protocollo, 19 Φεβρουαρίου 1544, φύλλο λστ' recto: Αγοράζει ο κυρ Μιχαήλ Καραβέλας από την κερά Καλή, γυναίκα του ποτέ μάστρο Κωσταντή Αργύρη, ένα ελαιοτριβείο, το οποίο βρίσκεται στον τόπο του ποτέ ευγενούς άρχοντα μισέρ Τζουάνε Μουδάτζο και συνορεύει με το αρχοντικό ελαιοτριβείο. Η τιμή του είναι 130 υπέρπυρα, γιατί όπως αναφέρεται στο έγγραφο είναι *μαλ κοντετζιονάτο* (σε κακή κατάσταση). Το ελαιοτριβείο αυτό είναι φραγκάτο και πληρώνει στον καβαλάρη 16 σολδία τον χρόνο».



Εκτός από τις αγοραπωλησίες και τις γονικές μεταβιβάσεις, γίνεται στα συμβόλαια αναφορά και σε ελαιοτριβείο που παραχωρήθηκε ως δωρεά από πιστό σε ιερωμένο, προκειμένου να σώσει την ψυχή του³⁶. Άξιον αναφοράς είναι ότι απουσιάζουν συμβόλαια μίσθωσης ελαιοτριβείων για περιορισμένο χρονικό διάστημα. Η συντροφική εκμετάλλευση των ελαιοτριβείων, όπως αναφέραμε και παραπάνω, ήταν σύνηθες φαινόμενο, όπως διαπιστώνεται από το γεγονός ότι συχνά τα ελαιοτριβεία τα μοίραζαν οι γονείς στα παιδιά τους αδιακρίτως. Όμως δεν απουσιάζουν και οι περιπτώσεις συντροφικής εκμετάλλευσης από μη συγγενικά πρόσωπα³⁷. Βασικός σκοπός της συνεργασίας στην περίπτωση αυτή ήταν η από κοινού αντιμετώπιση των εξόδων και η αύξηση της παραγωγής μέσω της αύξησης των εργασιών.

Τα ελαιοτριβεία στεγάζονταν μέσα στους οικισμούς, παραπλεύρως των υπολοίπων σπιτιών³⁸. Σαν εξαρτήματα ελαιοτριβείου αναφέρονται η αδρακόστροφα, οι σανίδες³⁹, οι πέτρες και τα μάγγανα⁴⁰, γίνεται επίσης αναφορά σε πελέκια και καμάρες, που προφανώς υποστήριζαν αλλά και κοσμούσαν τα κτήρια των ελαιοτριβείων⁴¹. Σύμφωνα με τον αναφερόμενο εξοπλισμό είναι προφανές πως η τότε λειτουργία τους παρουσιάζει σημαντικές ομοιότητες με τη λειτουργία σχεδόν πρόσφατων ελαιοτριβείων (η μεθοδος εργασίας των παραπάνω έχει επίσης εκλείψει προσφάτως, όμως υπάρχουν έντονες

36. Βλ. 5ο Protocollo, 23 Νοεμβρίου 1548, φύλλο ροστ' recto: Η χήρα Χενού, κάτοικος του χωριού της Μακρυλιάς, δωρίζει στον ιερομόναχο Μολιβαίο της μονής του Βρουμένου ένα ελαιοτριβείο, το οποίο βρίσκεται μέσα στο παραπάνω χωριό. Το ελαιοτριβείο αυτό φαίνεται πως της ανήκει από το προικοχάρτι της και τώρα το δίνει στον ιερομόναχο με όλο του τον εξοπλισμό για τη σωτηρία της ψυχής της και της ψυχής του γιου της του ποτέ Λέο.

37. Βλ. 1ο Protocollo, 2 Οκτωβρίου 1542, φύλλο πβ' verso: Ο μαστρο Ιωάννης Μαυρό(λε) και ο κυρ Νικήτας Κόντες, κάτοικοι και οι δύο της Μακρυλιάς, αποφάσισαν να συνεταιριστούν στο ελαιοτριβείο του πρώτου. Το ελαιοτριβείο εκτιμήθηκε για 140 υπέρπυρα, έτσι ο κυρ Νικήτας δεσμεύτηκε να διαθέσει τα μισά. Στο εξής ο συντάκτης θα μοιράζεται με τον ιδιοκτήτη από κοινού και για πάντα κέρδη και οφειλές.

38. Βλ. 5ο Protocollo, 19 Φεβρουαρίου 1544, φύλλο λστ' recto, και 5ο Protocollo, 28 Μαρτίου 1545, φύλλο μα' recto.

39. Βλ. 5ο Protocollo, 4 Ιανουαρίου 1545, φύλλο οδ' verso.

40. Βλ. 1ο Protocollo, 2 Οκτωβρίου 1542, φύλλο πβ' verso.

41. Βλ. 5ο Protocollo, 17 Μαρτίου 1547, φύλλο ριβ' verso.



μηνίες σχετικές με τον τρόπο λειτουργίας τους) και για τον λόγο αυτό είναι εύκολο να κατανοήσουμε την τέχνη της διεργασίας της απόσταξης της ελιάς.

Σύμφωνα με τις πηγές που μας παρατίθενται από τα κατάστιχα του Μενεγή Μισσίνη, η συντριπτική πλειοψηφία των ελαιοτριβείων της περιοχής ήταν συγκεντρωμένα στο Μεγάλο Χωριό (τη σημερινή πόλη της Ιεράπετρας με περίπου 10 ελαιοτριβεία), που ήταν το κέντρο της περιοχής της Ιεράπετρας. Μεμονωμένες αναφορές γίνονται σε ελαιοτριβείο στο χωριό Γιαννίτζι⁴², στο χωριό Καβούσι⁴³, στο χωριό Καπίστρι στην περιοχή του Αρχιστράτηγου⁴⁴ και στο χωριό Μοναστήρι⁴⁵. Στο χωριό Μακρυλιά αναφέρονται δύο ελαιοτριβεία⁴⁶. Ο μεγάλος αριθμός ελαιοτριβείων στο Μεγάλο Χωριό μας οδηγεί στο συμπέρασμα ότι στην τοποθεσία εκείνη ήταν συγκεντρωμένοι οι κατεξοχήν ελαιώνες της περιοχής. Η γεωγραφική θέση του Μεγάλου Χωριού με τις επίπεδες εκτάσεις του, καθώς επίσης οι κατάλληλες κλιματολογικές συνθήκες, όπως το ήπιο και εύκρατο κλίμα, ευνοούσαν την καλλιέργεια της ελιάς περισσότερο από πολλές άλλες ορεινές περιοχές της επαρχίας. Στο Μεγάλο Χωριό αναφέρεται και η κομεσαρία ή αλλιώς ο αφεντότοπος του ευγενούς άρχοντα μισέρ Τζουάνε Μουδάτζο, ενός από τους ισχυρότερους άρχοντες της περιοχής, ο οποίος διέθετε ελαιουργείο καθώς επίσης και μεγάλες εκτάσεις ελαιώνων, που όπως μας αποκαλύπτουν τα συμβόλαια αποτελούσαν ίσως τη σημαντικότερη πηγή πλούτου για τον εν λόγω ευγενή.

Συχνά συναντάμε γονικάρδες, που είχαν στην κατοχή τους ελαιώνες, να συνάπτουν συμβόλαια υπενοικίασής τους. Με την υπενοικίαση ο αγρότης γονικάρης παραχωρούσε για μικρό συνήθως χρονικό διάστημα το κτήμα του σε κάποιον άλλον αγρότη, ακτήμονα κατά κανόνα, ο οποίος

42. Βλ. 5ο Protocollo, 28 Οκτωβρίου 1546, φύλλο ρδ' verso.

43. Βλ. 6ο Protocollo, 5 Σεπτεμβρίου 1569, φύλλο κη' recto.

44. Βλ. 5ο Protocollo, 29 Μαΐου 1546, φύλλο η' recto.

45. Βλ. 6ο Protocollo, 25 Αυγούστου 1570, φύλλο νη' recto: Ανάληψη προίκας. Ο Αφεντούλης Σχορδίλης δηλώνει ότι έλαβε από τον πεθερό του προίκα αξίας 600 υπέρπυρων, στην οποία προίκα συμπεριλαμβάνεται και 1/2 του ελαιοτριβείου που ανήκει στον πεθερό του στο χωριό Μοναστήρι.

46. Βλ. 5ο Protocollo, 23 Νοεμβρίου 1548, φύλλο ροστ' recto, και 6ο Protocollo, 2 Μαΐου 1571. Διαθήκη της Εργίνας Σταυρακοπούλας, η οποία αφήνει στη Νικολέτα, που ανέθρεψε τον γιό της, το μισό από το ελαιοτριβείο που έχει στη Μακρυλιά.



το φρόντιζε προσωπικά με δική του ευθύνη. Ο γονικάρης στις περιπτώσεις αυτές αναλάμβανε να καταβάλει τον ετήσιο φόρο στον φεουδάρχη και καρπώνονταν τα 2/3 της σοδειάς, ενώ ο καλλιεργητής το 1/3⁴⁷. Έχει διασωθεί επίσης ένα μεμονωμένο συμβόλαιο παρατεταμένης μίσθωσης ελαιόδεντρων διάρκειας 65 χρόνων⁴⁸.

Ο όρος λιόφυτο προσδιόριζε τον κατ' εξοχήν ελαιώνα, μέσα στον οποίο υπήρχαν αποκλειστικά ελιές. Στα συμβόλαια εκείνα που δηλώνονται αμιγώς ως λιόφυτα είναι περιορισμένα. Συχνά όμως συναντάμε αναφορές για κάποιες δεκάδες ή για μεμονωμένες ρίζες ελιές μέσα σε περιβόλια, σε σώχωρα 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 την δυνατότητα μιας πιο ολοκληρωμένης διατροφής.

Στον εμπορικό τομέα δεν απουσίαζαν και οι συντροφίες ή συντεχνίες, προκειμένου να προωθηθεί στην αγορά το λάδι της ελιάς. Τα συμβαλλόμενα μέλη μιας εμπορικής συντροφιάς διέθεταν από κοινού ένα κεφάλαιο –συνήθως ισότιμα– και στο εξής πουλούσαν το λάδι και μοιράζονταν στη μέση το κέρδος⁴⁹. Με τον τρόπο αυτό το κέρδος αυξανόταν.

Δεν απουσίαζαν και οι τοκογλύφοι, οι οποίοι μέσω του δανεισμού των χρημάτων τους έθεταν ως πρωταρχικό στόχο τους την απόδοσή τους αποκλειστικά σχεδόν σε λάδι. Ο όρος *μπρόχρια* (προ χρέους) μας παραπέμπει στο φαινόμενο της τοκογλυφίας, όπου οι δανειστές ενίοτε έδιναν

47. Βλ. 5ο Protocollo, 20 Οκτωβρίου 1544, φύλλο β' recto.

48. Βλ. 1ο Protocollo, 4 Μαρτίου 1539, φύλλο λδ' verso: Ο Ιωάννης Γαβαλάς, κάτοικος της Επισκοπής, μισθώνει στον κυρ Μανώλη Μόσχο 70 ρίζες ελιές για 65 χρόνια. Ο κυρ Μανώλης θα καταβάλει στον ιδιοκτήτη το ποσόν των 17 υπέρπυρων τον χρόνο.

49. Βλ. 5ο Protocollo, 23 Ιουνίου 1544, φύλλο μζ' verso: Ο ευγενής άρχοντας μισέρ Βιτσέντζος Μουδάτζος και ο Μιχαήλ Μόσχος του πότη 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 τηνπραμάτεια στην αγορά. Το καβεδάλε θα βαραίνει εξίσου και τους δυο και το κέρδος θα μοιράζεται σε ισότιμα μερίδια.



χρήματα με τον όρο να τους αποδοθεί στο εξής το ποσόν έντοκα σε λάδι⁵⁰.

Το βασικότερο μέσον εμπορικών συναλλαγών των κατοίκων της περιοχής ήταν το λάδι της ελιάς. Η αποπληρωμή σε κάθε είδους χρέος γινόταν κατά συνήθεια με την καταβολή λαδιού και μάλιστα κατά προτίμηση το λάδι έπρεπε να καταβάλλεται κατά την περίοδο της βεντέμας⁵¹ ή της μούδας του λαδιού⁵², οπότε είναι καινούργιο και κατ' επέκταση καλύτερης ποιότητας.

Το λάδι φυλασσόταν συνήθως μέσα σε πιθάρια⁵³ στους μαγατζέδες (αποθήκες), τους οποίους κατά κανόνα διέθетαν οι φεουδάρχες και οι εύποροι κάτοικοι της περιοχής. Οι μαγατζέδες βρισκόνταν συχνά στα λιμάνια της περιοχής, για 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 τη 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 στην περιοχή 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 εξηγηθεί από το γεγονός ότι το λάδι ήταν προϊόν πρόσφατης διάδοσης για την περιοχή και κατά συνέπεια ήταν από τα μη παραδοσιακά σε εκμετάλλευση προϊόντα. Η έλλειψη προγενέστερων μαρτυριών σχετικά με το λάδι της ελιάς τόσο για το νησί ολόκληρο όσο και για την περιοχή της Ιεράπετρας επαληθεύει την άποψη ότι η απαρχή της χρήσης του στην περιοχή εντοπίζεται περί τα τέλη του 15ου και τις αρχές του 16ου αιώνα. Σημαντικότερες είναι και οι μαρτυρίες των πολυπληθών σωζώμενων δικαιοπρακτικών εγγρά-

50. Βλ. 5ο Protocollo, 3 Φεβρουαρίου 1544, φύλλο λα' recto.

51. Βλ. 5ο Protocollo, 4 Νοεμβρίου 1544, φύλλο β' verso.

52. Βλ. 5ο Protocollo, 4 Νοεμβρίου 1544, φύλλο β' verso. Και οι δύο περιπτώσεις συμβολαίων είναι καταγραμμένες στο ίδιο φύλλο.

53. 29 Νοεμβρίου 1550, φύλλο ααθ', το παρόν συμβόλαιο αναφέρεται σε συμφωνία κατασκευής και αγοράς πιθαριών: «Πυθάρια λαδερά και απίσσωτα ότι να βάζουσι μέσα 100 μίστατα λάδι, ...η πληρωμή αυτών θα είναι 3 σόλδια το μίστατο».



φων των νοταρίων της περιοχής. Η έλλειψη συμβολαίων σχετικών με την παραχώρηση άδειας για τη δημιουργία νέου ελαιοτριβείου, καθώς επίσης και η έλλειψη νέων γονικών παραχωρήσεων ελαιοτριβείων από πλευράς φεουδάρχη προς τον καλλιεργητή, μας αφαιρούν τη δυνατότητα της γνώσης των απαιτήσεων των εκμεταλλευτών μέσα από το πέρασμα των ετών, των τυχόν αναπροσαρμογών των τιμών που θα μπορούσαν να θέσουν και κατά συνέπεια του κατά πόσον τους είχε γίνει συνείδηση η αξία του λαδιού.

Μ' όλα τα παραπάνω 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 κέρδιζαν έδαφος σε σχέση με την προγενέστερη 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 καστελλανίας της Ιεράπετρας. Η χρήση του λαδιού ήταν διάχυτη στην περιοχή, το πλεόνασμα όμως του λαδιού ήταν περιορισμένο για τον αγροτικό πληθυσμό της περιοχής. Από την άλλη πλευρά οι πλούσιοι φεουδάρχες ήταν κι αυτοί περισσότερο καταναλωτές παρά επενδυτές πλούτου. Το εξαγωγικό εμπόριο ήταν στα χέρια λίγων ριφοκίνδυνων εμπόρων, οι οποίοι κυριολεκτικά το μονοπωλούσαν στην Κρήτη και αλλού. Τα πλοία ήταν το μοναδικό αναφερόμενο μέσο μεταφοράς εμπορευμάτων. Τέλος ο εντεταλμένος που αναλάμβανε την εξαγωγή του, έπρεπε να φροντίσει να το πουλήσει σε καλή τιμή. 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 είδος των εμπορευμάτων προς πώληση που μεταφέρει το πλοίο, καθώς επίσης τα εισαγόμενα προϊόντα, το πλήρωμα που επανδρώνει το σκάφος κ.λπ.



ΣΤΕΛΙΟΣ ΜΟΥΖΑΚΗΣ

Υπόσκαφο ελαιοτριβείου σε ελληνόφωνο χωριό της Κάτω Ιταλίας Πρόδρομη παρουσίαση*

Το συγκρότημα του ελαιοτριβείου (*trappeti*)¹, το οποίο θα σας παρουσιάσω, βρίσκεται στο ελληνόφωνο χωριό *Sterna Tia*², κοντά στο χωριό *Kalimera* της περιοχής της Απουλίας (χάρτης). Είναι εγκατεστημένο σε βάθος 4,50 - 5,00 μ. από την επιφάνεια του φυσικού και σε μικρό μέρος διαμορφωμένου εδάφους. Έχει δημιουργηθεί με σκάψιμο μέσα στο πάχος του μαλακού ωχροκίτρινου πωρόλιθου, μια τεχνική στην οποία οι ντόπιοι τεχνί-

* Πρόκειται για εργασία που τεκμηριώθηκε κατά την επίσκεψή μου στην Κάτω Ιταλία και ιδιαίτερα στα ελληνόφωνα χωριά της Απουλίας και του Lecce τον Μάρτιο του 1998 και συμπληρώθηκε τον Μάιο του 1999 σε νέα επίσκεψή μου. Με την ευκαιρία θέλω να ευχαριστήσω όλους τους ανοιχτόκαρδους και καλοσυνάτους φίλους στο ελληνόφωνο χωριό Καλημέρα και ιδιαίτερα τον κ. Aprile Rocca για τη φιλοξενία τους. Είναι αναγκαίο όμως να τονίσω και την τεράστια προσπάθεια που καταβάλλουν, από μόνοι τους, για τη διατήρηση των ελληνικών ηθών και εθίμων.

1. Στέφ. Κουμανούδης, *Λεξικόν λατινοελληνικόν*, σ. 483.

2. Πιθανόν πρόκειται για παραφθορά της ονομασίας «Στέρνα της θείας», αφού είναι γνωστόν ότι οι γειτονιές δημιουργούνταν με την προσθήκη και επέκταση στον αρχικό πυρήνα συγγενικών ομάδων.



τες είχαν παράδοση³. Γι' αυτό και ονομάζεται «*Trappe tia grotta*», δηλαδή, λιοτρίβι σε σπήλαιο.

1. Περιγραφή

Εξωτερικά, στο ισόγειο, εμφανίζεται ένας μεγάλος χώρος, συνήθως περιμαντρωμένος. Διακρίνονται δύο ή τρεις ορθογώνιες τρύπες στο έδαφος, που φέρουν στο άνοιγμά τους εσχάρα και μία κεκλιμένη κατασκευή, είσοδο, από την οποία με σκαλοπάτια κατεβαίνεις στο συγκρότημα (εικ. 1, 2). Σε κάποιες εγκαταστάσεις, πάνω και γύρω από την εσχάρα, κτίζονται αποθηκευτικοί χώροι.

Εσωτερικά απαρτίζεται από έναν αριθμό συνεχόμενες χαμηλές, ύψους μόλις 2,00 - 2,30 μ. περίπου, αίθουσες, που χρησιμοποιούνται ή εξυπηρετούν διαφορετική ή κάθε μία χρήση. Το δάπεδο δεν έχει διαστρωθεί με άλλο υλικό, όπως χαρακτηριστικά αναφέρεται και από τον Βιτρούβιο⁴.

2. Η κατασκευή

Η δημιουργία μιας τέτοιας κατασκευής, όπως είναι φυσικό, απαιτούσε άριστη γνώση της γεωλογίας και της στρωματογραφίας της περιοχής, όπου θα εκτελούνταν η εγκατάσταση.

Η διάταξη και η ανάπτυξη της συγκεκριμένης εγκατάστασης, όπως αυτή εμφανίζεται στην κάτοψη (σχ. 1), δεν ακολούθησε κάποιο προδιαγεγραμμένο σχέδιο. Είναι σίγουρο ότι έγινε σύμφωνα με τις εκάστοτε δημιουργούμενες ανάγκες και βέβαια έδωσε πρακτικές λύσεις σε διάφορα προβλήματα. Μπορούμε, όμως, να δεχθούμε ότι το τρίπτυχο κατοικία, ασφάλεια, έλεγχος παραγωγής εκφράζεται με πολύ σαφή μέσα.

3. Γ. Δημητροκάλλης, «Οι σταυροειδείς εγγεγραμμένοι ναοί της Σικελίας και Κάτω Ιταλίας», *ΕΕΒΣ* 36 (1968), 285-91.

4. Σύμφωνα με τον Βιτρούβιο το δάπεδο του ελαιοτριβείου έπρεπε να είναι χωμάτινο (Vitruvius, *De Architectura*, VI, 6, 3).



3. Επιλογή της μορφής

Πολλοί, όπως φαίνεται, και σημαντικοί είναι οι λόγοι, οι οποίοι επέβαλαν αυτή τη μορφή της υπόγειας κατασκευής και καταγράφονται σε διάφορες μαρτυρίες ντόπιων με την επισήμανση πάντα ότι αναπτύχθηκε μόνο σε θέσεις ή περιοχές, όπου υπήρχαν στρώματα μαλακού πωρόλιθου (σχ. 1, 2, 3).

α. Οικονομικοί. Οικονομία οικοδομικού υλικού, υπερνίκηση δυσκολίας ανεύρεσής του, οικονομία χρημάτων. Σύμφωνα με τα υπάρχοντα στοιχεία είχε μικρότερο κόστος, αφού για τις αντίστοιχες επίγειες κατασκευές απαιτείτο η παρουσία ειδικευμένων τεχνιτών και πλούσιες τεχνικές γνώσεις, αλλά και υλικά με μεγαλύτερο κόστος (εικ. 3).

β. Ομοιογένεια υλικού. Επιτυγχάνονταν κατασκευή μονολιθική, αντισεισμική και ιδιαίτερα μονωτική, στοιχείο απαραίτητο για την διασφάλιση της σταθερής θερμοκρασίας και υγρασίας.

γ. Πρακτικότητα. Διαμορφώνονταν ο χώρος σύμφωνα με τις ανάγκες της παραγωγής. Τα περισσότερα μάλιστα από αυτά τα ελαιοτριβεία οφείλουν την παρουσία τους στη μεγάλη και γρήγορη ανάπτυξη της ελαιοκαλλιέργειας τον 16ο - 17ο αιώνα και βέβαια στη μετέπειτα πλούσια ελαιοπαραγωγή, η οποία επέβαλε αντίστοιχα την άμεση και σε μικρό χρόνο επέκταση των εγκαταστάσεων και των αποθηκευτικών χώρων.

δ. Ευκολία στη μεταφορά. Μετέφεραν στον χώρο τον καρπό σε τσουβάλια ή και σε κοφίνια με τις άμαξες και, χωρίς να τον κατεβάσουν, άδειαζαν τα τσουβάλια μέσα στις εσχάρες. Ο ελαιόκαρπος γρήγορα και χωρίς κόπο κατακυλούσε στις υπόγειες αποθήκες (εικ. 4).

ε. Ποιότητα παραγωγής. Ο καρπός, στα γνωστά επίγεια λιοτρίβια, τους χρόνους που υπήρχε μεγάλη παραγωγή, φυλασσόταν σε ειδικές αποθήκες. Όμως, έκθετος στις διάφορες κλιματολογικές συνθήκες και ευαίσθητος όπως είναι, πολύ συχνά παρουσίαζε αλλοιώσεις, δηλαδή «άναβε». Αποτέλεσμα διπλό κακό, μικρότερη ποσότητα ελαίου, αλλά και κατώτερης ποιότητας. Αντίθετα, στα υπόγεια, λόγω της σταθερής θερμοκρασίας αλλά και της σχετικής υγρασίας, ο καρπός διατηρούνταν σχεδόν ανέπαφος. Ψηνόταν για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα και απέδιδε καλύτερης ποιότητας λάδι, χωρίς να χρειάζεται συνεχές ανασήκωμα. Τέλος, δεν πρέπει να λησμονούμε και την προ-



στασία της παραγωγής από τις κάθε λογής πειρατικές, κυρίως, επιδρομές.

στ. Συνθήκες εργασίας. Διατηρείται μια σταθερή θερμοκρασία στον χώρο, περίπου 16 - 18 °C με $\pm 2^\circ$, εμφανίζοντας σχετική υγρασία που κυμαίνεται μεταξύ 30% και 40% με $\pm 5\%$. Επιτυγχάνεται σίγουρα όμως μικρή μετακίνηση - ανανέωση του αέρα και μόνον διαμέσου των εσχάρων και της εισόδου. Είναι πολύ πιθανό να εμφάνιζε μια μικρή επιβάρυνση σε οξείδια του άνθρακα σε ορισμένες θέσεις, όπου υπήρχαν εστίες πυρός. Απόδειξη, η ύπαρξη πολύ κοντά στην είσοδο του δωματίου ύπνου, του «nachiyo» (εικ. 5, σχ. 1), θέση όπου ο αέρας σίγουρα ήταν «ελαφρύτερος» και δροσερότερος.

Το σημαντικότερο μειονέκτημα είναι η απουσία ηλιακού φωτός. Όμως, αναγνωρίζεται ότι η προστασία, κυρίως, που προσέφερε η εγκατάσταση από τις άσχημες καιρικές συνθήκες, που επικρατούσαν στη γύρω περιοχή κατά τη διάρκεια του χειμώνα, οπότε συνήθως λειτουργούσαν τα ελαιοτριβεία, αντιστάθμιζαν όλα τα προηγούμενα. Ακόμη και την έλλειψη του κοινωνικού πήγαινε - έλα των εργαζομένων στην εγκατάσταση.

4. Κατανομή και διαχείριση της εργασίας

Οι υπόγειες αυτές εγκαταστάσεις, τις οποίες αποτελούν θάλαμοι, αποθήκες, διάδρομοι, χώροι σταυλισμού ζώων (εικ. 6), διημέρευσης - διανυκτέρευσης των εργατών κ.ά. μπορούν να θεωρηθούν, λόγω του μεγέθους και της πολυπλοκότητάς τους, ως βιομηχανίες μυικής δύναμης (εικ. 7, 8).

Οι άνθρωποι και τα ζώα δεν ακολουθούσαν τους ρυθμούς του ηλιακού ωρολογίου, δηλαδή εργασία από την αυγή έως τη δύση, ρυθμούς που κατά κανόνα ακολουθούν άλλες κατηγορίες ελεύθερα απασχολούμενων σε γεωργικές εργασίες χωρικών. Μάλιστα οι εργαζόμενοι κατά τη διάρκεια του χειμώνα στα υπόγεια ελαιοτριβεία λογίζονταν ιδιαίτερα τυχεροί, προνομιούχοι θα λέγαμε, έναντι των άλλων, αφού μπορούσαν να ρυθμίζουν την εργασία με άνεση, ανεπηρέαστοι μέσα στους χώρους τους από τις επικρατούσες καιρικές συνθήκες. Εργάζονταν συνεχώς κατά τη διάρκεια των χειμερινών μηνών από τον Νοέμβριο μέχρι τον Μάιο.

Γενικά εθεωρείτο πολύ σημαντικό να δουλεύει κάποιος στο πιεστήριο με τους τρυπητούς δίσκους (εικ. 8), στο πιεστήριο της ελαιοζύμης (εικ. 7),



ιδιαίτερα μάλιστα αν αναγνωριζόταν και ως επιστάτης, προϊστάμενος (*nachiro*) του συστήματος της εγκατάστασης⁵. Οι καλύτεροι από αυτούς απασχολούνταν στο υπόγειο ελαιοτριβείο, ενώ απολάμβαναν και ιδιαίτερης εκτίμησης στο χωριό τους⁶. Υπάρχει μια παροιμία, πολύ παλιά, που έχει διασωθεί και δινόταν στα νιόπαντρα ζευγάρια: «Να γεννήσεις αρσενικό και να το δεις επιστάτη σε λιοτριβείο της Καλλίπολης». Από τον λόγο ότι η Καλλίπολη ανέπτυξε πρώτη και γρήγορα, στα τέλη του 18ου - αρχές του 19ου αιώνα, μια σειρά από μεγάλα ελαιοτριβεία. Μέσα από την ευχή αυτή γίνεται φανερό το πόσο μεγάλη σημασία απέδιδαν στην παραγωγική διαδικασία, αλλά και τη σημαντική θέση που κατείχε το λιοτρίβι και βέβαια η καλλιέργεια της ελιάς στην κοινωνική και οικονομική ζωή του κάθε χωριού.

Πάνω στον ρυθμό αυτό, όπως ήταν φυσικό, οι εργαζόμενοι διαμόρφωναν ή δημιουργούσαν και τις αναγκαίες συνθήκες διαβίωσης.

Υπήρχαν θάλαμοι για ολιγόωρο ύπνο, χώροι για παρασκευή φαγητού και για ζεστό νερό, τόσο απαραίτητο και για τα πιεστήρια, ειδικά διαμορφωμένος χώρος για τραπεζαρία (εικ. 9, τομή σχ. 2). Αίθουσα επίσης όπου σταυλιζόνταν τα ζώα, που χρησιμοποιούσαν για τη σύνθλιψη των ελαιών (εικ. 11), κυρίως γαϊδουρία λόγω του μικρού ύψους του θαλάμου (εικ. 6). Τα κατάλοιπα των ελαιών δεν απορρίπτονταν, τα εκμεταλλεύονταν για θέρμανση ή για το ζέσταμα του νερού, αλλά και για τροφή των ζώων. Για φωτισμό χρησιμοποιούσαν λαδοφάναρα⁷ (εικ. 10), ενώ σε πολλές περιπτώσεις εκμεταλλεύονταν φυσική παροχή νερού.

5. Τρόπος εξαγωγής λαδιού

Οι Λατίνοι συγγραφείς Κάτων και Κολουμέλλας⁸ περιγράφουν αναλυτικά τον τρόπο εξαγωγής λαδιού από τον καρπό της ελιάς. Σημαντικές

5. G. Presta, *Degli olivi, delle olive e della maniera di cavar l'olio*, Lecce 1871, σ. 58 κ.ε.

6. G. Presta, *ό.π.*, σ. 64.

7. Για την κατανάλωση βλ. Lin Foxhall, «Οι ανάγκες κατανάλωσης ελαιολάδου στα σπίτια των πλουσίων της αρχαίας Ελλάδας», *Ελιά και Λάδι, Δ' Τριήμερο Εργασίας, ΠΤΤ, ΕΤΒΑ*, Αθήνα 1996, σ. 105-8, πίν. 1.

8. Κάτων, *De agricultura*, XIV XV, XVI, XXIII, XXIV, XXV. Columella, 12, 52 6-7.



πληροφορίες για τα «oliaria» και το λάδι παραδίδονται από τον Πλίνιο τον Πρεσβύτερο, τον Ήρωνα τον Αλεξανδρέα⁹ και τον Βιτρούβιο. Όμως και νεότεροι ερευνητές¹⁰ έχουν ασχοληθεί με την περιγραφή της παραγωγής, οι οποίοι, μεταξύ άλλων, σημειώνουν ότι για τους Ρωμαίους ήταν σημαντική η διαλογή, το ξεδιάλεγμα του ελαιοκάρπου, ενώ αντίθετα για τους παραγωγούς του μεσαίωνα ο τρόπος και η επεξεργασία των ελαιών και βέβαια η συντήρηση του καρπού και του προϊόντος.

6. Διαχείριση του λαδιού

Το τελικό προϊόν, δηλαδή το λάδι, αφού συγκεντρωνόταν από τα πιεστήρια (εικ. 12) μέσα στις σακαμμένες στο δάπεδο του χώρου δεξαμενές (εικ. 13, 14, 15), το μεταφέρανε σε ειδικές κινητές ορθογώνιες δεξαμενές, επίσης από πωρόλιθο, τοποθετημένες σε διάφορες αίθουσες (κάτοψη σχ. 1), από τις οποίες με κατάλληλα δοχεία, όταν ήταν αναγκαίο, μεταφέρονταν εκτός του συγκροτήματος, στις αποθήκες του ιδιοκτήτη.

Από τα σωζόμενα υπόσκαφα λιοτρίβια τα περισσότερα ανήκαν, σύμφωνα με τις υπάρχουσες πληροφορίες, σε κάποιο ντόπιο άρχοντα ή πολύ συχνά και σε μοναστήρι της περιοχής, του οποίου εξυπηρετούσε τις καλλιεργητικές ανάγκες. Για τον λόγο αυτό και το δημιουργούσαν μέσα στα όρια του αγροκτήματός του (*masseria*). Ιδιαίτερα μετά το 1700 λόγω της μεγάλης ανάπτυξης του εμπορίου στη Μεσόγειο, οπότε αυξήθηκε και η καλλιέργεια της ελιάς¹¹, κρίθηκε αναγκαία η αύξηση της χωρητικότητας των αποθηκών με την προσθήκη νέων χώρων¹². Μερικά όμως, όπως το παρουσιαζόμενο, που βρίσκονταν μέσα στο χωριό φαίνεται ότι εξυπηρετούσαν κάποιο αριθμό από μικρότερους ή μεμονωμένους παραγωγούς,

9. Plinius, *Hestoria Naturalis*, 15, 23. Ήρων, *Μηχανική*, 3, 19.

10. M. Coppa, *Storia dell'urbanistica dalle origini all'Ellenismo*, Torino 1968. E. Sereni, *Storia del paesaggio agrario italiano*, Μπάρι 1976.

11. Μπορούμε να αναφέρουμε χαρακτηριστικά ότι το μοναστήρι του Αγίου Ιωάννου στο Lecce κατά το διάστημα των ετών 1608-1655 αύξησε από 2090 στις 4941 ρίζες τα ελαιόδενδρα, ενώ το 1700 φθάνουν στις 10749 ρίζες. (Ant. Constantini, *Guida di monumenti dell'architettura contadina del' Salento*, Catalina 1996, p. 127-46).

12. Στην περιοχή του Lecce το 1750 συντηρούσαν 40 τέτοιες υπόγειες αποθήκες.



κυρίως ντόπιους, του χωριού και έτσι δεν ήταν απαραίτητο να έχει πολλούς αποθηκευτικούς χώρους¹³.

7. Εξέλιξη - τέλος

Τα υπόσκαφα λιοτριβία, των οποίων ο αριθμός δεν είναι μικρός (φθάνουν τα 50), μόνο στην περιοχή του *Salento*, την οποία επισκέφθηκα, φαίνεται ότι ήταν σε λειτουργία μέχρι το 1800-1840 περίπου, όταν εμφανίστηκαν τα υδραυλικά πιεστήρια. Αν στο γεγονός αυτό προσθέσουμε και την αλλαγή των γεωπολιτικών συνθηκών, έχουμε τις βασικότερες αιτίες της εγκατάλειψής τους.

8. Συμπληρωματικές παρατηρήσεις

Θα πρέπει ακόμα να σημειώσουμε ότι τα λιοτριβία που βρίσκονται μέσα ή πολύ κοντά στο χωριό, και εφόσον οι γεωλογικές συνθήκες ήταν κατάλληλες, επικοινωνούσαν με διαδρόμους μεταξύ τους. Η δικτύωση αυτή βοηθούσε και επέτρεπε σε περίοδο πολέμου ή πειρατικών επιδρομών τη διαφυγή του πληθυσμού του χωριού από το στενό κλειστό φρουρακό χωριό της πόλης στην ύπαιθρο (εικ. 16).

Ακόμη, ενδιαφέρον έχει να αναφέρουμε μία γιορτή που γινόταν με αφορμή το τέλος της ελαιουργικής περιόδου γύρω στον Μάιο. Σύμφωνα με την παράδοση, κατά τη διάρκεια αυτής της γιορτής έσφαζαν, έψηναν και έτρωγαν, πολύ συχνά, το γαϊδούρι, το οποίο χρησιμοποιούσαν για το γύρισμα του μύλου στο λιοτριβί. Και αυτό για τον λόγο ότι εξαιτίας της συνεχούς διαμονής του στο σκοτάδι, συνήθως αυτό τυφλώνονταν ή γιατί συχνά το τύφλωναν, για να μη ζαλίζεται από την πολύωρη κυκλική κίνηση.

Τέλος, αξίζει να επισημάνουμε την παρουσία τριών σταυρών στο κλιμακοστάσιο εισόδου, που σίγουρα έχουν αποτροπαϊκή¹⁴ σημασία (εικ. 17).

13. Σε διάφορα αρχεία σώζονται σημαντικά και πλούσια στοιχεία για την παραγωγή και εκμετάλλευση του ελαιοκάρπου και του έτοιμου προϊόντος: βλ. πρόχειρα G. Così, *Il notaio e la pandetta*, Calatina 1992.

14. Για τους σταυρούς σε κτήρια βλ. Μαρία Παπαγεωργίου, *Απόψεις για τους σταυρούς των τάφων του Σκρα*, Θεσσαλονίκη 1976.



9. Προστασία και αξιοποίηση των υπαρχόντων

Σήμερα στα πλαίσια των συστατικών στοιχείων που συνιστούν το τουριστικό κύκλωμα τα «υπόσκαφα λιотρίβια» λογίζονται ως τουριστική τοποθεσία. Στα πλαίσια μάλιστα της στροφής προς τις εναλλακτικές, ήπιες μορφές οικολογικού, κυρίως, τουρισμού, όπου μπορούν να ενταχθούν ο μορφωτικός και φυσιολατρικός τουρισμός¹⁵, καταβάλλεται μεγάλη προσπάθεια για τη διάσωσή και την τουριστική αξιοποίησή τους ως τοπικού τουριστικού προϊόντος, αφού συνδέονται άμεσα με τον γύρω του χώρο.

Τα υπόσκαφα λιотρίβια αναδεικνύονται με τη δημιουργία ειδικών ξύλινων διαδρομών επίσκεψης, ηλεκτροδοτούνται και φωτίζονται μέσω κατάλληλου ουδέτερου φωτισμού όλοι οι χώροι τους και βέβαια προστατεύονται συνεχώς από διάφορες βλαπτικές ενέργειες που προέρχονται από την τουριστική μετακίνηση (εικ. 18). Άμεσο αποτέλεσμα η δυναμική ένταξή τους στον περιβάλλοντα χώρο.

15. Διακήρυξη Μανίλας, Παγκόσμια Διάσκεψη Τουρισμού, 1980. Μαρία Τριανταφύλλου, «Σπήλαια και τουριστική ανάπτυξη». Δελτίο Ελληνικής Σπηλαιολογικής Εταιρείας, 20 (1989-92), σ. 28-76.



ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ ΚΑΡΑΜΠΕΡΟΠΟΥΛΟΣ

Το λάδι σε ελληνικά ιατρικά κείμενα του 18^{ου} και των αρχών του 19^{ου} αι.

Το λάδι χρησιμοποιείται ήδη από τους αρχαίους κλασικούς ιατρούς στη θεραπευτική, όπως διαπιστώνεται από τα έργα της Ιπποκρατικής Συλλογής¹. Ενδεικτικά αναφέρεται ότι στο «Περί διαίτης οξέων», 20» σε ασθενή με ασκίτη συνιστάται να του γίνει αφαίμαξη «κι έπειτα να του δοθεί ζεστό ψωμί μουσχεμένο σε κόκκινο κρασί και λάδι». Επίσης στο «Περί αγμών», 21» για τα οιδήματα, που προκαλούνται από τη συμπίεση στην ιγνύ ή στο άκρο πόδι, σημειώνεται ότι το μαλλί που τίθεται για επίθεμα να είναι διαποτισμένο με κρασί και λάδι. Στο έργο «Περί γυναικείας φύσιος», 76» για την κατακράτηση του υστέρου συνιστάται ως φάρμακο το εξής: «Βράζετε μάραθο μέσα σε κρασί, λάδι και μέλι και δίνετε να το πιή». Ακόμη το λάδι συνιστάται ως εμμηναγωγό, στη φλεγμονή της μήτρας και στην πρόπτωση της μήτρας δίδεται η συμβουλή όπως μεταξύ των άλλων γίνεται επάλειψη της μήτρας με λάδι. Για την ανακούφιση της κοιλιάς των παιδιών

1. Χρησιμοποιείται η εξάτομη έκδοση Α. Μαρτίνου, *Ιπποκράτης - Άπαντα τα έργα*, Αθήνα [1968], με εισαγωγή, προεισαγόμενα εις έκαστον έργον της Ιπποκρατείου Συλλογής, θεώρησις μεταφράσεως, Ιπποκρατείων έργων εκδόσεις και Ιπποκρατική βιβλιογραφία υπό Γεωργίου Πουρναροπούλου και μετάφραση υπό Καίσαρος Εμμανουήλ, από όπου ελήφθησαν και τα παρατιθέμενα στη νεοελληνική κείμενα.



συνιστάται όπως «πλένετε αλεύρι από ανοιξιότικο στάρι, προσθέτετε μέλι και λάδι και κάνετε κλύσμα». Στο έργο «Περί αφόρων, 227, 234» (δηλ. στείρων γυναικών) αναγράφεται κλύσμα της μήτρας, που περιέχει και λάδι, ενώ στο «Περί εγχατομής εμβρύου, 1», (δηλ. εμβρυοτομίας), συνιστάται μετά την εμβρυοτομή να πλένουν τη γυναίκα με άφθονο ζεστό νερό και να την αλείφουν με λάδι. Σημειώνουμε ότι το ελαιόλαδο χρησιμοποιείται ως θεραπευτικό μέσο και αναγράφεται ως συστατικό σε διάφορες ιατρικές συνταγές από τον Διοσκουρίδη², τον Σωρανό³, τον Γαληνό και άλλους μετέπειτα ιατρούς. Επισημαίνεται ότι κατά τον 18ο αιώνα αρκετά ιατρικά χειρόγραφα κυκλοφορούν με κείμενα αρχαίων ιατρών, όπως έχει δείξει ειδική μελέτη⁴, στα οποία διαπιστώνεται ότι γίνεται αναφορά στο ελαιόλαδο.

Από τα ελληνικά ιατρικά βιβλία που εκδόθηκαν κατά τον 18ο και τις αρχές του 19ου αιώνα γίνεται αναφορά στο λάδι ως θεραπευτικό μέσο στα ακόλουθα, όπως διαπιστώθηκε από σχετική έρευνα:

Στο βιβλίο του Αγαπίου Λάνδου, *Γεωπονικόν*⁵, το οποίο είχε πολλές επανεκδόσεις μετά την πρώτη του έκδοση κατά το 1643, ενώ κατά το διάστημα του 18ου και τις αρχές 19ου αι. είχε περί τις δέκα επανεκδόσεις, αφιερώνεται κεφάλαιο με τίτλο «Ελαιές», όπου σημειώνεται ότι «το αγριόλαδον είναι πλέον χρήσιμον εις τας ιατρείας παρά το ήμερον, με το οποίον αλείφει την κεφαλήν και παύει τον πόνον, εξαλείπτει την πιτυρίδα και την ψώραν και κρατεί τας τρίχας να μη πίπτουσιν». Επίσης σε άλλα κεφάλαια, όπου αναγράφονται θεραπείες για τις αρρώστιες, περιλαμβάνεται και το λάδι, όπως στο κεφάλαιο με τίτλο «Εις κάθε λογής πρήσιμα» συνιστά: «Βρέξε μίαν ψύχαν ψωμίου εις σε νερόν και λάδι αντάμα, μάλαξέ την και

2. Διοσκουρίδης, *Περί ύλης ιατρικής*, Α' 30, 1-3.

3. Ενδεικτικά βλ. Σωρανό, *Γυναικείων* Α' 26, 2, Γ' 10, 3.

4. Ενδεικτικά αναφέρουμε το χειρόγραφο του 1774 *Περί Υλης Ιατρικής* του Διοσκουρίδου, που εναπόκειται στη Βιβλιοθήκη Μηλεών Πηλίου. Για τον κατάλογο των χειρογράφων με έργα των αρχαίων συγγραφέων και τα περιεχόμενά τους βλ. Γιάννη Καρά, *Επιστήμες στην Τουρκοκρατία. Χειρόγραφα και έντυπα*, τόμος Γ': *Επιστήμες της ζωής*, Αθήνα 1994, 333-413.

5. Από τις εκδόσεις του *Γεωπονικού* χρησιμοποιείται η έκδοση Νικολάου Γλυκή, Βενετία 1772, όπου και παραπέμπουμε στις σ. 212, 237, 241, 243, 250, 267 και 268.



βάλε εις το πρήσιμα να ξεπρησθή». Ομοίως στο κεφ. με τίτλο «Εις πάσαν λογής ρευματικών» σε μία από τις συνταγές γράφει: «Επαρε ελαιόλαδον, άσπρον αβγού, λιβάνι και κομμάτι λαρδί, στούμπισε και ανακάτωσε και τα τρία αντάμα, βάλε τα εις τον πόνον». Στο κεφ. «Δια να μη μεθύση όστις πih πολύ κρασί» συμβουλεύει μεταξύ των άλλων: «Πίε μισόν ποτήριον ελαιόλαδον...έπειτα πίνε σύμμετρα». Για να μην έχει κανείς ψείρες στο κεφ. «Δια τας μύγας» γράφει: «Δια να μη κάμεις ψείρες, Τρώγε κάθε ταχύ ψωμί με λάδι βρεγμένον» και προσθέτει ακόμη μία οδηγία: «Ενα χόρτον όμοιον του θύμου, ... την σκόνην ετούτου ένωσησιν με λάδι και ξύδι, αλείψου να ψοφήσουν». Στο κεφ. με τίτλο «Όταν κρατηθούν των γυναικών τα συνήθεια» συνιστά: «Βράσε ρεβύνθια κόκκινα με νερόν, έως να λύσουν, και εις τον ζωμόν αυτών βάνε λάδι πολύν και κάμποσον κρόκον να το πίνη». Επίσης στο κεφ. «Εις κοιλίας κίνησιν» περιλαμβάνει και το λάδι στα κινητικά φάρμακα.

Στο βιβλίο του διάσημου ιατρού της Λωζάννης Τισσό (Samuel Andre Tissot, 1728-1797), *Νουθεσία εις τον λαόν*⁶, που μεταφράστηκε από την ιταλική έκδοση στα ελληνικά από τον Γεώργιο Βεντότη (1757-1795), στο κεφ. «Περί ιλιακού πάθους ή χολέρας», συνιστάται «να μεταχειρισθούν μαλαχτικά κλυστήρια, γινόμενα από τον βρασμόν του κριθαριού, εις το οποίον προσθέτεται πέντε ή εξη ουγγίαις λάδι». Επίσης στο κεφ. «Περί γέννας» σημειώνεται πως πρέπει να γίνεται «κάθε τέσσεραις ώραις ένα κλυστήριον από ένα βράσιμον μολόχας και ολίγον λάδι», ενώ στο «Περί λεχωνιάσματος» συνιστάται όπως «η ρόγαι των βυζιών των τροφών (τροφός=παραμάνα) καμμίαν φοράν πληγώνονται και προξενούν μεγάλους πόνους. Το καλλιώτερον ιατρικόν είναι μίγμα από λάδι και κερι, λυωμένον ομού». Στο κεφ. «Περί καυμάτων» γράφει μεταξύ άλλων «νά βάλλουν ολίγον λάδι με ένα όγδοον κερι και να προσθέσουν εις δύο ουγγίαις τοιούτου μίγματος ένα κρόκον αυγού» και στο «Περί λαβωματιών» παρατηρεί ότι όταν η πληγή είναι αρκετά μεγάλη, τότε για να αποφευχθεί η φλόγωση, πρέπει να τοποθετήσουν κατάπλασμα, το οποίον να αλείψουν με λάδι για να μην κολλήσει. Ακολούθως στο κεφ. «Δια ταις σκλήθραις και μητερά σώματα οπού εμβαινουν εις το δέρμα» αναφέρει ότι για μαλάκωμα του δέρματος μπορούν να βάλουν καταπλάσματα πολύ μαλαχτικά, «ψύχαις ψωμι-

6. *Νουθεσία εις τον λαόν εις την διαφύλαξιν της σωματικής υγείας πάνυ ωφέλιμοι*, Ενετίσιν 1780, τόμ. 2, σ. 5, 42, 46, 96, 98 και 174.



ού με το γάλα και με το λάδι». Στο κεφ. με τίτλο «Δια τα φαρμάκια», δηλ. τις δηλητηριάσεις, συνιστάται για την πρόκληση του εμετού, αφού πρώτα προηγηθεί η πόση χλιαρού νερού, να δοθεί λάδι καθώς επίσης, «όταν το φαρμάκι εφλόγισε τα έντερα, χρειάζονται όλα τα μαλακτικά πιωτά από τα αλεύρια του κριθαριού, της αλθαίας, το βούτυρον και το λάδι».

Ο Γεώργιος Ζαβίρας (1744-1804) στο βιβλίο του *Ονοματολογία βοτανική τετράγλωττος*⁷, που είναι, όπως σημειώνει στον πρόλογό του, ένα «Βοτανικόν ονομαστικόν» και «πρώτη απόπειρα οπού έγινεν εις το Γένος μας περι Βοτανικής», περιλαμβάνει στα 771 λήμματά του την ελιά και το λάδι. Μάλιστα, συνέγραψε αυτόν τον κατάλογο σε τέσσερις γλώσσες, όπως τονίζει, με σκοπό «εις όποιαν δήποτε γλώσσαν από αυτάς αναγνώση τις κανένα ιατρικόν βιβλίον, ή οι ιατροί τω γράψωσι γραμματεία (ρετζέταις) (δηλ. συνταγές), να καταλαμβάνη αυτά με άλλην γλώσσαν, οπού από αυτάς ιξεύρη και ούτω να του γίνηται το καθ' ένα (φάρμακον) ευπόριστον και ολίγης τιμής». Έτσι θα μπορούσε να βοηθήσει το γένος του. Χαρακτηριστικά, ο Ζαβίρας παραθέτει την προσωπική του εμπειρία ότι «οι αλλεπάλληλοι και πολυχρόνιοι ασθένειαι» του «κατηνάλωσαν το ήμισυ σχεδόν της ζωής» και έπρεπε να αγοράζει εις τα φαρμακοπωλεία τα αναγραφόμενα στις ιατρικές συνταγές, σε λατινική διάλεκτο, διάφορα βότανα εις βαρυτάτην τιμήν και μάλιστα για βότανα, όπως σημειώνει, «οπού καθ' εκάστην βλέπομεν εις τους αγρούς μας και εις τας οδούς καταπατώμεν με τα ποδάρια μας». Και συμπληρώνει πως «μή ιξεύρων την σημασίαν των ελληνικών ή λατινικών ονομάτων ενόμιζον ότι εκείνα εισίν εις τούς τόπους τούτους δυσεύρετα και ίσως φέρονται από τας Ινδίας, από την Αραβίαν ή από την Αμερικήν».

Ο Ιωάννης Νικολίδης, ιατρός στη Βιέννη, στο βιβλίο του με τίτλο *Ερμηνεία περί του πώς πρέπει να θεραπεύεται το γαλλικόν πάθος, ήγουν η μαλαφράντζα*⁸, Βιέννη 1794, και στο κεφ. «Περί κατασκευής μερικών ιατρικών» συνιστά όπως στην παρασκευή «του εμπλάστρου διάχυλου απλού» να βάζουν και «μίαν λίτρα ελαιόλαδον».

7. Γεώργιος Ζαβίρας, *Ονοματολογία βοτανική τετράγλωττος*, Πέστη 1787.

8. Το βιβλίο του Ιωάννη Νικολίδη του 1794 για το γαλλικόν πάθος ή μαλαφράντζα θα πρέπει να θεωρείται ως η πρώτη ελληνική αφροδισιολογία. Βλ. Δημ. Καραμπερόπουλος, *Η μεταφορά της επιστημονικής ιατρικής γνώσης μέσω των εντύπων ελληνικών βιβλίων κατά την εποχή του Νεοελληνικού Διαφωτισμού (1745-1821)*, διδακτορική διατριβή, Αθήνα 1996, σελ. 228.



Ο Διονύσιος Πύρρος ο Θετταλός (1777-1853), στο βιβλίο του *Φαρμακοποιία γενική*⁹, 1818, γράφει για το «ελαιόλαδον», για τη μέθοδο παρασκευής του, τους χαρακτήρες του, τον τρόπο χρησιμοποιήσεως του και ότι το μεταχειριζόμεσθε εσωτερικώς «εις δυσκοιλίότητα, εις πόνους ρευματικούς, εις σκώληκας, εις τέτανον, εις τρισμόν και φλόγωσιν των νεφρών και εις τους φαρμακευμένους», ενώ εξωτερικώς «εις τα δαγκάματα των σκορπίων, των κηφήνων, των φαρμακερών αβδελών, εις τα καυσίματα, και εις τα μαλακτικά κλυστήρια». Ωστόσο, παρατηρεί ότι το λάδι είχε θεωρηθεί ως προφυλακτικό και θεραπευτικό μέσο για την πανώλη. Συγκεκριμένα γράφει ότι «το ελαιόλαδον εδιωρίσθη κάποτε και εις την πανώλην. Ο Βαλδοβίν¹⁰, όστις ήτον κόνσολος της Αγγλίας εις την Αιγυπτον, εύρεν αυτό το έλαιον πολλά ωφέλιμον εις αυτό το πάθος. Ομοίως και ένας μοναχός της Παυΐας, ο οποίος συναναστρέφετο πάντοτε με τους μολυσμένους εκεί, εύρεν αυτό το έλαιον πολλά ωφέλιμον». Ας σημειωθεί ωστόσο ότι λίγα χρόνια προηγουμένως στο βιβλίο *Παραινετική διδασκαλία περί της χρήσεως της δαμαλίδος*¹¹ αναφέρεται ήδη ότι «το χρίσμα του ελαίου γινόμενον επί τοις ανθρωπίνοις σώμασιν ημπορεί κατά τον Βαλδουΐνον να είναι επωφελές εις την επιδημίαν της λοιμικής νόσου», δηλ. της πανώλους. Ακόμη στο σημαντικό προεπαναστατικό περιοδικό *Ερμής ο Λόγιος*¹², τεύχος 15 Μαρτίου 1820, καταχωρίζεται είδηση σε δύο σελίδες από το περιοδικό «Gazette de Sante», 16 Νοεμβρίου 1819, και την *Revue Encyclopedie* της ίδιας εποχής ότι είναι «το ελαιόλαδον καλόν προφυλακτικόν εναντίον του θανατικού».

9. Βλ. Διονύσιος Πύρρος, *Φαρμακοποιία γενική*, Κωνσταντινούπολις 1818, σ. 107-108.

10. Για τη χρήση του ελαιόλαδου ως προφυλακτικού και θεραπευτικού μέσου στην πανώλη βλ. Αριστοτέλης Σταυρόπουλος, *Τα νοσοκομεία και η νοσηλευτική πολιτική της ελληνικής εθνότητας στην Κωνσταντινούπολη (1453-1838)*, Αθήνα 1994, σ. 311 και 327, υποσημ. 16, όπου μνημονεύεται ο Άγγλος πρόξενος στην Αίγυπτο Georges Baldwin, ο οποίος στο βιβλίο του *Political recollection relative to Egypt...*, London 1801, σ. 135-145, και ο διευθυντής της υγειονομικής υπηρεσίας στην εκστρατεία του Ναπολέοντος στη Αίγυπτο το 1798 R. Desgenettes στο βιβλίο του *Histoire medical de l' armee d' Orient*, 2e edit. Paris 1830, σ. 287-292, γράφουν σχετικά.

11. *Παραινετική διδασκαλία περί της χρήσεως της δαμαλίδος*, Βιέννη 1805, σ. 26.

12. Βλ. *Ερμής ο Λόγιος*, τόμος Γ' (1820), επανέκδοση από την Εταιρεία Ελληνικού Λογοτεχνικού και Ιστορικού Αρχείου, Αθήνα 1990, σ. 180-181.



Στο βιβλίο *Υγιεινατάριον*¹³, που εξέδωσε ο Σπυρίδων Βλαντής (1765-1830), στο κεφ. «Περί τροφών», δίνεται η συμβουλή για τη χρήση του ελαίου στα φαγητά θεωρώντας το ωστόσο και ως αφροδισιακό: «Μία μετριωτάτη χρήσις λαδίου ελαιίας όχι πολύ ωρίμου εις άρτυμα της σαλάτας ή βρασμένου οφαρίου, είναι τροφή υγιεινή, ενίοτε δε και πινόμενον το λάδι είναι εξαίρετον ιατρικόν. Αλλ' όταν εψηθή ή τηγανισθή και το καταχράσαι, φλογίζει σου το αίμα, ταράττει τα υγρά, ερεθίζει τας ίνας και παροξύνει της Αφροδίτην». Επίσης, ο συγγραφέας συμβουλεύει πως το λάδι μπορεί να χρησιμοποιηθεί και στα λουτρά «εις την περισσήν ψυχρότητα των ινών, όχι μόνον η χρήσις αλλά και τα μετά ελαίου λουτρά δύνανται να ωφελήσουν».

Ένα άλλο ιατρικό βιβλίο με τίτλο *Υγιεινά παραγγέλματα*¹⁴ του Κων. Καραθεοδωρή (1802-1879) συνιστά σε περίπτωση φαρμακερού δήγματος, εκτός από τις ενσταλλάξεις στην πληγή άλλων ουσιών, «να αλείψη όλον το μέλος με ελαιόλαδον χλιαρόν». Επίσης στα εγκαύματα μετά τις πρώτες βοήθειες να σκεπάσει την εγκαυματική επιφάνεια με «εν πανί βουτηγμένον εις ελαιόλαδον».

Τέλος, στο βιβλίο *Ιατρικόν εγκόλπιον*¹⁵, που τυπώθηκε στο Ναύπλιο το 1831, ο Διονύσιος Πύρρος ο Θετταλός στον δεύτερο τόμο αναγράφει το ελαιόλαδο στα συστατικά των συνταγών, που παραθέτει, όπως στη συνταγή «αλειφή δια την ψώραν», στο «βάλσαμον δια πληγάς», το οποίο μεταχειρίζεται με «έλαιον των ελαιών», «εις τον γαλλικόν όρχιν», δηλ. στο συφιλιδικό έλκος του όρχεος. Ομοίως, το λάδι αναφέρεται στο «έμπλαστρον βαλσαμικόν», που το συνιστά «εις ανοιχτάς πληγάς και εις πρήσματα των μελών», καθώς και στο «έμπλαστρον διαφοινίκων», το οποίο περιέχει στα συστατικά του και ελαιόλαδο.

Συμπερασματικά από τα παραπάνω, που συνοπτικά παρατέθηκαν, διαπιστώνεται ότι το ελαιόλαδο χρησιμοποιείται ως θεραπευτικό μέσο

13. Βλ. Σπυρίδων Βλαντής, *Υγιεινατάριον*, ήτοι τέχνη δια να ζήση ο άνθρωπος υγιής και πολυχρόνιος, εν Βενετία 1820, σ. 67.

14. Βλ. Κων. Καραθεοδωρή, *Υγιεινά παραγγέλματα*, εν Παρισίοις 1829, σ 102 και 120.

15. Διονύσιος Πύρρος, *Εγκόλπιον των ιατρών*, εν Ναυπλίω 1831, τόμ. 2, σ. 20, 31, 67, 69.



και συχνότατα αποτελεί ένα από τα συστατικά των ιατρικών συνταγών, οι οποίες αναγράφονται στα ιατρικά βιβλία του 18ου και των αρχών του 19ου αι. για διάφορες παθήσεις του ανθρωπίνου σώματος.



III
Θρησκεία



ΘΕΟΚΛΗΤΟΣ ΚΟΥΜΑΡΙΑΝΟΣ,
Μητροπολίτης Θεσσαλιώτιδος και Φαναριοφερσάλων

Έλαιον: η χρήση του στην ορθόδοξη Εκκλησία

«Κορυφαίο επίτευγμα στην ορθόδοξη εκκλησιαστική λατρεία είναι ότι τα πάντα κοινωνούνται με τη δυναμική της ευχαριστιακής προσφοράς και της δοξολογικής πρόσληψης. Όχι μόνο το ψωμί και το κρασί, αλλά και το κερί, το λάδι, τα χρώματα, τα σχήματα, το λιβάνι, ο φωτισμός, η ύλη των σκευών, οι ήχοι των ασμάτων. Όταν κάτι από αυτά αυτονομηθή από την ευχαριστιακή κοινωνία και υποταχθή σε σκοπιμότητες ατομικού εντυπωσιασμού ή τέρψης, τότε το σύνολο των τελουμένων ψευτίζει, υποβιβάζεται σε φτηνό θρησκευτικό "όπιο" για καταναλωτές μαζανθρώπους».

(Χρ. Γιανναράς στην εφημ. «Καθημερινή», 4-5-1994)

Η ελιά και το λάδι κατέχουν ξεχωριστή θέση στην ορθόδοξη χριστιανική λατρεία, διότι συνδέονται αφενός με τη χρήση τους στα ιερά μυστήρια και αφετέρου με θρησκευτικές πρακτικές (εικονοστάσι, καντήλι). Ευρύτατη σημασία κατέχουν και στο επίπεδο των συμβολισμών (Παλαιά - Καινή Διαθήκη).

Στο Η΄ βιβλίο της Γενέσεως διαβάζουμε πως ο Νώε μετά τον κατακλυσμό άφησε ελεύθερη περιστερά, η οποία επιστρέφοντας σ' αυτόν το βράδυ



είχε ένα κλαδί ελιάς στο στόμα της και έτσι ο Νώε συμπέρανε ότι ο κατακλυσμός είχε κοπάσει. Δεν ήταν λοιπόν η επιστροφή της περιστεράς το γεγονός που χαροποίησε το Νώε, αλλά το «φύλλον ελιάς». Η παρουσία του σήμαινε το τέλος του κακού, ήταν δε άγγελμα χαράς, ειρήνης αλλά και σύμβολο νίκης.

Παντού, όπου φυτρώνει η ελιά, και η φύση η ίδια είναι ήρεμη. Από αρχαιοτάτων δε χρόνων με κλαδιά ελιάς στεφάνωναν τους νικητές και τους ήρωες. Ο καρπός της ελιάς εδώ και πολλούς αιώνες έδωσε φως στον άνθρωπο: διάφορες λυχνίες προσέφεραν το γλυκό φως τους στους ιερούς χώρους των ναών.

Η «κατάκαρπος ελαία» αποτελεί συνήθη εικόνα σε πολλά χωρία της Παλαιάς Διαθήκης και εκφράζει την αισιοδοξία για το μέλλον, την ευλογία και τη χάρη του Θεού.

Το ευλογημένο αυτό δέντρο οι κάτοικοι της Αττικής αφιέρωσαν στη θεά της σοφίας Αθηνά και η θεά προσέφερε την ελιά στους Αθηναίους ως σύμβολο της εύνοιάς της.

Ο Όμηρος την αποκαλεί «αγλαόκαρπο», «χλοερά», «τηλεθώσα» και «τανύφυλλον».

Η καλλιέργεια της ελιάς και η μέριμνα για τη διαδικασία παραγωγής του λάδιού αποτέλεσε φροντίδα για πολλούς μοναστικούς τόπους και κυρίως για το Άγιο Όρος. Χαρακτηριστικό είναι εκεί το προσωνύμιο της Παναγίας ως «Ελαιοβρύτισσας» (εικ. 1, 2), το οποίο στηρίζεται σε σχετικές παραδόσεις.

Το λάδι χρησιμοποιούνταν πάντα απλόχερα από τους αρχαίους Έλληνες, είτε για λατρεία των θεών, είτε για λατρεία των ανθρώπων. Έτσι με το λάδι αλείφονταν τα αγάλματα και οι βωμοί των θεών, τα θύματα πριν από τη θυσία, οι άρρωστοι για θεραπευτικούς σκοπούς και οι πενθούντες σε ένδειξη πένθους. Επίσης, το πρόσφεραν υπό μορφήν σπονδής στους θεούς και τους νεκρούς και έκαιγαν στους ναούς ιερά λυχνάρια. Οι χριστιανοί από την αποστολική εποχή χρησιμοποιούσαν το λάδι στη λατρεία τους, θεωρώντας το πάντοτε ως σύμβολο του «θείου ελέους», της πνευματικής δύναμης και της άφθονης παροχής στους πιστούς των δωρεών του Θεού.

Στους ψαλμούς, καθώς και στον λόγο των Πατέρων της Εκκλησίας μας, συχνά συναντάμε την αναφορά της ελιάς και του ελαίου ως συμβόλου γαλήνης και ευλογίας του Κυρίου, που συνδέεται με τα τρία ευλογημένα αγαθά της χριστιανικής λατρείας, τον σίτον, τον ούνον και το έλαιον. Παρομοιάζοντας τον άνθρωπο ως ελιά, λέει ο Μέγας Βασίλειος στις Ομιλίες



εις την Εξαήμερον (5, 6 76 – 81): «Να είσαι σαν την ελιά την κατάκαρπη στον οίκο του Θεού και ποτέ σου να μην απογυμνωθείς από την ελπίδα, αλλά παντοτινά ας θάλλει μέσα σου η σωτηρία δια της πίστεως. Ας μιμηθείς την αιθαλή ελιά και ας επιθυμήσεις την αφθονία των καρπών της και την ελεημοσύνη σου σε κάθε περίπτωση ας προσφέρεις πρόθυμα».

Για τις ιερές τελετές, ο Άγιος Συμεών, Αρχιεπίσκοπος Θεσσαλονίκης, λέει: «Τὸ ἔλαιον δὲ τὸ θεῖον ἔλεος δείκνυσι καὶ τὸ ἰλαρὸν αὐτοῦ τῆς χρηστότητος, ὃ δὴ καὶ τοῖς τετραυματισμένοις παρὰ τοῦ κοινοῦ ἐχθροῦ και μωλωπισθεῖσι παρέχεται, ὡς ἐν τοῖς εὐαγγελίοις φησὶ Χριστός», δηλ. το λάδι δείχνει τη θεία ευσπλαχνία και τη γλυκύτητα του Χριστού, το οποίο, ως γνωστό, δίνεται και στους τραυματισμένους από τον κοινό εχθρό και στους μωλωπισμένους, όπως στα ευαγγέλια λέει ο Χριστός.

Οι χριστιανοὶ χρησιμοποιούσαν το λάδι ανακατεμένο με αρωματώδεις ουσίες ως «άγιο μύρο» στο μυστήριο του Χρίσματος, στα εγκαίνια των θυσιαστηρίων, των ναών, των ιερών σκευών και των καμπανών είτε στη χρήση βασιλέων και αρχιερέων. Το λάδι το χρησιμοποιούσαν ακόμα «αμιγές», δηλ. χωρίς προσμίξεις, για τη χρίση των κατηχουμένων πριν το βάπτισμα και των ασθενών, σύμφωνα με τα κρατούντα στους διάφορους λειτουργικούς τύπους. Τέλος, χρησιμοποιούσαν το λάδι για το άναμμα των καντηλιών μπροστά από τις εικόνες των αγίων και για τη χρήση απ' αυτό το λάδι υγιών και ασθενών για ευλογία ή θεραπεία. « Μὴ ἐξὸν ἔστω προσάγεσθαι τι ἕτερον πρὸς τὸ θυσιαστήριον ἢ ἔλαιον εἰς τὴν λυχνίαν καὶ θυμίαμα τῷ καιρῷ τῆς ἁγίας προσφορᾶς».

Κατὰ τις ἡμέρες των νηστειῶν απαγορευόταν η κατανάλωση τροφῶν που παρασκευάζονταν με λάδι. Ο ἔσχατος βαθμὸς της θρησκευτικῆς λατρείας, «η ξηροφαγία», επιβάλλεται στα μοναστηριακά Τυπικά και στο Πηδάλιον με την πλήρη αποχή από το λάδι. Η εκ πρώτης ὄψεως αντίφαση μιας συγκεκριμένης πρακτικῆς της νηστείας, δηλ. η ελεύθερη κατανάλωση του καρπού και η απαγόρευση του ελαιολάδου, αναιρείται και παίρνει περιεχόμενο από τη στιγμή που τίθεται στο σημασιολογικό πλαίσιο της πράξης της νηστείας, σε τελικὴ ἀνάλυση στην ἀνάδειξη της ἀπαξίας της τροφῆς.

Το λάδι, ὅταν προορίζεται για την εκκλησία, είναι ποιοτικά το καλύτερο, είναι ελαιόλαδο και ὄχι σπορέλαιο, δεν επιτρέπεται να καταναλωθεῖ και οὔτε να αποτελέσει προϊόν ἐμπορίου. Ἄλλωστε, το καθαρὸ λάδι συμβολίζει την καθαρότητα των προθέσεων μας και «τὸ ἀκηλίδωτον τῆς προσαγωγῆς» (Αγ. Συμεών Θεσσαλονίκης, Περὶ ναοῦ ρλδ').



Παραδίδεται από τον Κων. Πορφυρογέννητο ότι ο αυτοκράτωρ Βασίλειος ο Μακεδών αφιέρωσε ολόκληρο το κτήμα του «Μάντεα», προκειμένου από τις προσόδους του να αγοράσει το λάδι για τα 3.000 περίπου καντήλια του ναού της Αγίας Σοφίας. Και η σύζυγος του Θεοδοσίου του Μικρού Ευδοκία edώρησε στον ναό της Αναστάσεως των Ιεροσολύμων 10.000 εκτάρια ελαιώνα, για να ανάπτονται οι κανδήλες του.

Ο Μωϋσής διέταξε τους Ισραηλίτες να τροφοδοτήσουν με λάδι «ἄτρυγον καθαρὸν» τη λυχνία της Σκηνῆς του Μαρτυρίου (Ἐξοδος κζ' 20 -21, Λευϊτ. κδ', 2).

Ἡ Εκκλησία μας ἔχει ειδικές ευχές για τὸ λάδι. Χαρακτηριστικές εἶναι οἱ παρακλητικές ευχές που αναφέρονται στην ακολουθία τοῦ Ἁγίου Ἐλαίου:

«Ἄναρχε, ἀδιάδοχε, Ἅγιε ἁγίων, ὁ τὸν μονογενῆ σου Υἱὸν ἐξαποστείλας, ἰώμενον πᾶσαν νόσον καὶ πᾶσαν μαλακίαν τῶν ψυχῶν καὶ τῶν σωμάτων ἡμῶν, κατάπεμψον τὸ Ἅγιόν σου Πνεῦμα καὶ ἁγίασον τὸ Ἐλαίον τοῦτο».

«Γένοιτο, Κύριε, τὸ Ἐλαίον τοῦτο, ἔλαιον ἀγαλλιᾶσεως, ἔλαιον ἀγιασμοῦ, ἔνδυμα βασιλικόν, θῶραξ δυνάμεως, πάσης διαβολικῆς ἐνεργείας ἀποτρόπαιον, σφραγὶς ἀνεπιβούλευτος, ἀγαλλίασμα καρδίας, εὐφροσύνη αἰώνιος, ἵνα καὶ ἐν τούτῳ οἱ χριόμενοι τῷ τῆς ἀναγεννήσεως, ἐλαίῳ, φοβεροὶ ὄσι τοῖς ὑπεναντίοις καὶ λάμπωσιν ἐν ταῖς λαμπρότησι τῶν Ἁγίων σου, μὴ ἔχοντες σπῖλον ἢ ρυτίδα, καὶ εἰσδεχθῶσιν εἰς τὰς αἰωνίους σου ἀναπαύσεις καὶ δέξωνται τὸ βραβεῖον τῆς ἄνω κλήσεως».

«Πάτερ Ἅγιε, ἴασαι καὶ τὸν δοῦλον σου (τον/δε) ἐκ τῆς περιεχούσης αὐτὸν σωματικῆς καὶ ψυχικῆς ἀσθενείας καὶ ζωοποιήσον αὐτὸν διὰ τῆς χάριτος τοῦ Χριστοῦ σου».

Αναλυτικότερα, ὅσον ἀφορᾷ τὴ χρήση τοῦ ελαίου στα ιερά μυστήρια μνημονεύουμε ἐδῶ τὴ χρησιμοποίησή του στο Ἱερό Βάπτισμα. Κατὰ τὴν τέλεση τοῦ ἱεροῦ μυστηρίου γίνεται χρήση τοῦ λεγόμενου «επορχιστοῦ ελαίου». Σύμφωνα με τὴ σχετικὴ εὐχή τοῦ μυστηρίου, τὸ αγιασμένο αὐτὸ λάδι ἔχει δύναμη ἐξορκιστικὴ, λέγει σχετικά ὁ ἅγιος Κύριλλος Ἱεροσολύμων: «Ἔτσι καὶ τὸ επορχιστὸ αὐτὸ ἔλαιο με τὴν ἐπίκληση τοῦ Θεοῦ καὶ τὴν προσευχὴ παίρνει τέτοια δύναμη, ὥστε ὄχι μόνον καίει καὶ ἀποκαθαίρει τὰ ἔχνη τῶν ἀμαρτημάτων, ἀλλὰ καὶ τὶς ἀόρατες δυνάμεις τοῦ ἐχθροῦ διώχνει μακριά». Θεραπεύει ὄχι μόνον τὴν ψυχὴ, ἀλλὰ καὶ τὸ σῶμα, ἀφοῦ εἶναι «ἀνακαινισμὸς ψυχῆς καὶ σώματος». Τέλος, στὴν ἐπάλευση αὐτὴ ὑπάρχει καὶ ὁ ἐξῆς ωραῖος συμβολισμὸς : ὅπως οἱ παλαιστῆς στὴν ἀρχαιότητα ἀλείφονταν πρῶτα με λάδι, για να γλιστρούν ἀπὸ τὰ χέρια τῶν ἀντιπάλων τους, καὶ κα-



τόπιν εισέρχονταν στον αγωνιστικό χώρο, έτσι και ο βαπτιζόμενος προτού βαπτιστεί και συναριθμηθεί με τους στρατιώτες του Ιησού Χριστού, αλείφεται με το επορριστόν έλαιον, ώστε να μη μπορεί ο εχθρός του διάβολος να τον πιάσει με τις λαβές της αμαρτίας, διότι όποιος γίνεται χριστιανός, από τη στιγμή που βαπτίζεται μπαίνει σε μία συνεχή πνευματική πάλη, που θα διαρκέσει μέχρι την έξοδό του από τον παρόντα πρόσκαιρο κόσμο. Ειδικότερα στην ακολουθία του Χρίσματος ο βαπτισμένος χριείται με άγιο μύρο και τη φράση «Σφραγίς Δωρεάς Πνεύματος Άγίου, Άμήν».

Το Άγιο Μύρο παρασκευάζεται από λάδι και σαράντα περίπου ευώδεις ουσίες, που συμβολίζουν τα χαρίσματα του Αγίου Πνεύματος. Παρασκευάζεται τη Μεγάλη Τετάρτη στο Οικουμενικό Πατριαρχείο, από το οποίο το παραλαμβάνουμε, για να δείξουμε σεβασμό και ενότητα με την πρωτόθρονη Ορθόδοξη Εκκλησία.

Τα ιερά μυστήρια έχουν για μας τους χριστιανούς ανεκτίμητη αξία, γιατί αποτελούν τη μεγαλύτερη ευεργεσία του Θεού στον κόσμο και μένουν η απαραίτητη και μοναδική προϋπόθεση της σωτηρίας του ανθρώπου (εικ. 3).

Ένα από τα επτά μυστήρια της Εκκλησίας μας είναι το μυστήριο του Ευχελαίου ή του Αγίου Ελαίου, κατά το οποίο «αλείφονται από τους ιερείς οι ασθενείς με ηγιασμένο έλαιο δια την θεραπείαν των σωματικών και ψυχικών ασθενειών των».

Η συνήθεια να αλείφονται με λάδι ήταν αρχαιότατη, επειδή στο λάδι απέδιδαν ιαματικές ιδιότητες. Στο Ευαγγέλιο βλέπουμε πώς ο Κύριος χρησιμοποίησε στην παραβολή του καλού Σαμαρείτου έλαιον, για να δέσει τις πληγές του πληγωμένου από τους ληστές.

Τη σύσταση, όμως, του Ευχελαίου ως μυστηρίου τη βρίσκουμε στην επιστολή του Αποστόλου Ιακώβου, στην οποία λέγει: «Άσθενεί τις έν ύμιν; Προσκαλεσάσθω τούς πρεσβυτέρους τής Έκκλησίας και προσευξάσθωσαν έν' αυτόν, αλείψαντες αυτόν έλαίω έν όνόματι του Κυρίου και ή εύχη τής πίστεως σώσει τόν κάμνοντα κән άμαρτίας ή πεποιηκώς, άφεθήσεται αυτόν», δηλαδή «Είναι κάποιος από σας άρρωστος; Να προσκαλέσει τους πρεσβυτέρους της Εκκλησίας να προσευχηθούν γι' αυτόν και να τον αλείψουν με λάδι, επικαλούμενοι το όνομα του Κυρίου. Και η προσευχή που γίνεται με πίστη θα σώσει τον άρρωστο, ο Κύριος θα τον κάνει καλά. Κι αν έχει κάνει αμαρτίες, θα του τις συγχωρέσει».

Είναι φανερό ότι οι Απόστολοι είχαν παραλάβει την ιερουργία του ελαίου από τον ίδιο τον Κύριο. Αυτό φαίνεται καλύτερα από τα αποτελέ-



σματα της Ευχής, που όταν γίνεται με πίστη, μαζί με τη χρήση του αγιασμένου ελαίου, εγείρει τον ασθενή, του συγχωρεί τα αμαρτήματα.

Με το Ευχέλαιο γιατρεύονται οι σωματικές και οι ψυχικές ασθένειες, όταν ο Κύριος κρίνει ότι τούτο συντελεί στον τελικό σκοπό, που είναι η σωτηρία της ψυχής.

Στο μικρό Ευχολόγιο της Εκκλησίας μας σημειώνονται τα εξής : «Συναχθέντων τῶν ἑπτὰ πρεσβυτέρων προτίθεται ἐν μέσῳ τετράπους καὶ ἐπάνω αὐτοῦ ἢ εἰκῶν τοῦ Κυρίου ἡμῶν Ἰησοῦ Χριστοῦ ἢ τῆς Δεσποίνης ἡμῶν Θεοτόκου ἢ ἄλλη τις, σκευὸς τι ἔχον σίτον ἢ ἄλευρον καὶ ἐν τῷ μέσῳ τοῦ σίτου τίθεται κανδήλα μετὰ οἴνου καὶ ἐλαίου...». Συνηθίζεται ὅλοι οι συμπροσευχόμενοι να κρατούν αναμμένα κεριά. Ἐπάνω στο τραπέζι εὐρίσκεται ἐπίσης το θυμιατό, βαμβάκι καὶ το σημείωμα με τα ονόματα των οικείων.

Με τα τροπάρια καὶ τις ευχές βλέπουμε πῶς ἡ Εκκλησία μας εὐχεται καὶ παρακαλεῖ τον Κύριο να προσέξει με σπλαχνικό βλέμμα τον ασθενή καὶ αμαρτωλό ἄνθρωπο, για τον οποίο γίνεται το Ευχέλαιο, καὶ να του χαρίσει την υγεία ψυχῆς καὶ σώματος.

Ἀλλά γιατί τάχα βάζουμε λάδι καὶ στο ἅγιο καὶ μέγα Μύρο, το οποίο ἔχει τη σφραγίδα του Πνεύματος καὶ στο Ευχέλαιο των μετανοούντων καὶ των αρρώστων; Γιατί καὶ ἐκεῖ καὶ ἐδῶ το λάδι ἔχει τον τύπο της θείας ευσπλαχνίας καὶ ελεημοσύνης, ἐπειδὴ το λάδι στο Μύρο σημαίνει τη σωτηρία μας, την ἀπελευθέρωσή μας ἀπὸ τον θάνατο καὶ τη σφραγίδα του ζωοποιού καὶ ἀγαθοῦ Πνεύματος.

Ὅπως προείπαμε, στον κατακλισμό του Νῶε μια περισσότερά κρατώντας στο στόμα της ἓνα κλαδί ἐλιάς φανέρωνε τη σωτηρία. Καὶ στον κατακλισμό της αμαρτίας, ὅταν ο Κύριος βαπτίζοταν, το Πνεῦμα «εν εἶδει περιστέρως» μαρτυροῦσε τη θεία ελεημοσύνη καὶ χάρη, στο δε Ευχέλαιο το λάδι ἀγιάζεται καὶ μέσω αὐτοῦ παίρνουμε για τον εαυτό μας την εὐλογία του Θεοῦ.

Ὅπως λέει ο θεὸς Διονύσιος με λάδι αλείφονται καὶ οι νεκροί καὶ ἐξηγεί ὅτι ἐπειδὴ «ὁ ἀποθανὼν ἐν Χριστῷ ἐτέλεσε καλῶς καὶ γενναίως τὸν ἀγῶνα, διὰ τὸν ὁποῖον καὶ πρότερον εἰς τὸ βάπτισμα ἠλείφθη, διὰ τοῦτο καὶ νεκρὸς πάλιν με ἔλαιον ἀλείφεται».

Στα ἱερότερα λείψανα των μαρτύρων, τα οποία τοποθετοῦν κάτω ἀπὸ το ἅγιο θυσιαστήριο σαν σε τάφο, βάζουν ἀντὶ για λάδι Ἅγιο Μύρο, γιατί στους τέλειους πρέπει να προσφέρουν το τελειότατο.

Με λάδι αλείφονται καὶ οι ἀποθανόντες μοναχοὶ υποδηλώνοντας ὅτι ἐπιχαλοῦνται με αὐτὸ τη θεία ευσπλαχνία καὶ συγκεκριμένα ο μοναχὸς



που κοιμάται χρίεται με το λάδι της λυχνίας του ναού και αυτό γίνεται για να αγιαστούν τα λείψανα του κοιμηθέντος.

Πολύ οικεία σε όλους μας είναι η συνήθεια του ανάμματος του καντηλιού στο σπίτι. Ενέχει τον συμβολισμό ότι προσφέρεται ως θυσία σεβασμού και τιμής προς τον Θεό και τους αγίους Του. Συμβολίζει επίσης το φως του Χριστού, που φωτίζει κάθε άνθρωπο, καθώς επίσης, συμβολίζει και το γνωστό παράγγελμα του Κυρίου μας ότι πρέπει να είμαστε οι χριστιανοί τα φώτα του κόσμου. Ο Πατριάρχης Ιεροσολύμων Σωφρόνιος λέει σχετικά με τις κανδήλες ότι αποτελούν τύπο του αιωνίου φωτός, συμβολίζουν δε και το φως με το οποίο θα λάμπουν οι δίκαιοι. «Αί κανδήλαι και οί κηροί τύπος εισί τοῦ αιωνίου φωτός, δεικνύουσι δὲ καὶ τὸ φῶς ὕπερ ἐκλάμψουσιν οἱ δίκαιοι».

Καντήλια βέβαια υπάρχουν και στους ναούς μας, καθώς και στο Άγιο Βήμα, όπου μάλιστα καίει η Ακοίμητη Κανδήλα μπροστά στο Άγιο Αρτοφόριο, όπου φυλάσσεται για ώρες ανάγκης το Σώμα και το Αίμα του Σωτήρος μας Χριστού. Ο ίδιος ο Θεός διέταξε τους Ισραηλίτες δια του Μωϋσέως να προσφέρει λάδι ελιάς (αγουρόλαδο) καθαρό, με σκοπό να καίει πάντα στη Σκηνή του Μαρτυρίου έξω από τα Άγια των Αγίων. «Καὶ σὺ σύνταξον τοῖς υἱοῖς Ἰσραὴλ καὶ λαβέτωσάν σοι ἔλαιον ἐξ ἐλαίων καθαρὸν κεκομμένον εἰς φῶς καῦσαι, ἵνα καίηται λύχνος διαπαντός. Ἐν τῇ σκηνῇ τοῦ μαρτυρίου ἔξωθεν τοῦ καταπέσματος τοῦ ἐπὶ τῆς διαθήκης καύσει αὐτὸ Ἀαρὼν καὶ οἱ υἱοὶ αὐτοῦ ἀπ' ἑσπέρας ἕως πρωῆ ἔναντιον Κυρίου νόμιμον αἰώνιον εἰς τὰς γενεὰς ὑμῶν παρὰ τῶν υἱῶν Ἰσραὴλ» (Ἐξ. κζ', 20-21). Ατυχῶς σε ορισμένους ναούς οι νεωκόροι, με την ανοχή των ιερέων, έχουν καθιερώσει για ευκολία τους ηλεκτρικά λαμπιόνια, που αντικαθιστούν το λάδι και το φυτίλι των καντηλιών. Η ενέργεια αυτή δεν αποτελεί μόνο ασέβεια στην εντολή που ο ίδιος ο Θεός δίνει στον Μωϋσή, αλλά αφαιρεί και τον κατανοητικό χαρακτήρα της ιλαρότητας του φυσικού φωτός του καντηλιού. Ἄλλωστε ο Θεός δεν έχει ανάγκη φωτός για να βλέπει. Είναι μια δική μας προσφορά ειρηνικής θυσίας με ισχύ και κύρος αιώνιο.

«Η εκκλησιαστική κοσμολογία, που σπουδάζεται εμπρακτα με την άσκηση, μπορεί να είναι ο καθολικός τρόπος ζωής και χρήσης του κόσμου. Και αυτό όχι μόνο στον πυρήνα ή στη «ζύμη» της ευχαριστιακής κοινότητας, αλλά και στις ευρύτερες διαστάσεις ενός κοινωνικού συνόλου σε κάποια ιστορική περίοδο – να συνιστά δηλαδή έκφραση ενός ανθρώπινου πολιτισμού. Έκφραση τέχνης και τεχνικής και οικονομίας και



πολιτικής, που σέβεται τον κόσμο και τον χρησιμοποιεί ως δώρημα αγάπης και σπουδάζει τον λόγο της μοναδικότητας των πραγμάτων, όπως και τη δυνατότητα της ύλης να δώσει σάρκα στη σχέση του ανθρώπου με τον Θεό, να μετάσχει στη ζωή του ακτίστου» (Χρήστος Γιανναράς).

Βιβλιογραφία

- Χρήστος Γιανναράς, *εφ. Καθημερινή*, 4/5/1994.
 Πρωτ. Κωνσταντίνος Καλλίνικος, *Ο χριστιανικός ναός και τα τελούμενα εν αυτώ*.
Άπαντα Συμειών Αρχιεπισκόπου Θεσσαλονίκης (περί ναού κεφ. λρδ', περί Αγίου Ελαίου κεφ. κδ', κε', περί της τελετής του αγίου Ευχελαίου κεφ. ά, β', γ', δ', ε').
Παλαιά Διαθήκη, Έξοδος κζ', 20-21, Ψαλμοί ριη', 118, Λευιτικό δ', 2.
 Συμειών Νέου του Θεολόγου *Τα ευρισκόμενα*, σ. 18.
Καινή Διαθήκη Λουκά ιβ', 35, Ιωάννη ε', 35.
 Εκκλησιαστική Εγκυκλοπαιδεία.
 Θρησκευτική και Ηθική Εγκυκλοπαιδεία.
 Χρυσόστομος, Επίσκοπος Θαυμακού, *Το έλαιον εξ επόψεως τελεουργικής*, Αθήναι 1960.
 Παναγιώτης Τρεμπέλας, *Λειτουργικοί τύποι Αιγύπτου και Ανατολής*.
 Παναγιώτης Τρεμπέλας, *Αρχαί και χαρακτήρ της χριστιανικής λατρείας*.
Πηδάλιον της νοητής νηός Αγαπίου και Νικοδήμου.
 Ο πολιτισμός της ελιάς: *εφ. Καθημερινή* 16/1/1994.
Ευχολόγιο: Έκδοση Αποστολικής Διακονίας της Εκκλησίας της Ελλάδος.
 Θεόφιλος, Επίσκοπος Καμπανίας, *Ταμείον Ορθοδοξίας*, κεφ. ιβ'.
 R. Flaceliere, *Ο δημόσιος και ιδιωτικός βίος των αρχαίων Ελλήνων*, Αθήνα, Παπαδήμας, 1952.
 Δημ. Κόκορης: *Ορθόδοξος ιερός ναός* (σκευή και μέσα λατρείας - συμβολισμοί), Αθήνα 2000.
 Περιοδικό Πανελληνίας Ένωσης Θεολόγων *Κοινωνία*, τεύχ. 1(1998).
Βυζαντινή και μεταβυζαντινή τέχνη στην Κέρκυρα, Κέρκυρα 1994.
Ορθοδοξία και η των πάντων ενότης, έκδ. Ιερά Μονή Κουτλουμουσίου, Άγιον Όρος 1997.



ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΑΡ. ΥΦΑΝΤΗΣ

Ἡ χρήση τοῦ ἐλαίου στὴν ὀρθόδοξη θεολογία, λατρεία καὶ λαϊκὴ εὐσέβεια

1. Ἡ πρακτικὴ, συμβολικὴ καὶ λειτουργικὴ χρήση τοῦ ἐλαίου στὴν Ἁγία Γραφή

1.1. Τὸ ἔλαιο στὴν Παλαιὰ Διαθήκη

Ὁ Χριστιανισμὸς γεννήθηκε καὶ ἀναπτύχθηκε στὸ γεωγραφικὸ, πολιτισμικὸ καὶ πνευματικὸ περιβάλλον τῆς ἐβραϊκῆς θρησκείας. Τὰ σπέρματα, συνεπῶς, τῆς μεταγενέστερης χριστιανικῆς θεολογίας καὶ τῆς θρησκευτικῆς εὐσέβειας ποὺ σχετίζονται μὲ τὸ λάδι πρέπει νὰ ἀνιχνευθοῦν στὰ ἱερὰ κείμενα τῆς ἐβραϊκῆς γραμματείας καὶ κατ' ἐξοχὴν σ' ἐκεῖνα ποὺ συμπεριλαμβάνονται στὴν Παλαιὰ Διαθήκη.

Ἡ ἀξία τοῦ ἐλαίου, σύμφωνα μὲ τὴ θεοκεντρικὴ σκέψη τῶν Ἑβραίων, δὲν περιοριζόταν στὴ χρηστικότητα του, δηλαδὴ ὡς βασικοῦ στοιχείου διατροφῆς, κύριας πηγῆς φωτισμοῦ (Ἐξ. 27, 20) καὶ σημαντικοῦ θεραπευτικοῦ μέσου ἐξαιτίας τῶν μαλακτικῶν ιδιοτήτων του (Ἠσ. 1, 6· Ἰεζ. 16, 9). Μαζὶ μὲ τὸν σίτο καὶ τὸν οἶνο, τὸ ἔλαιο ἔθεωρεῖτο τροφὴ θεόσταλη. Αὐτὸ δὲν εἶναι ἄσχετο πρὸς τὸ γεγονὸς ὅτι ὄχι μόνον οἱ ἱστορικὲς τύχες τοῦ Ἰσραηλιτικοῦ λαοῦ, ἀλλὰ καὶ ἡ ἴδια ἡ φυσικὴ ἐπιβίωσή του συνδέονταν ἄμεσα μὲ τὴν καρποφορία τῆς γῆς. Ἔτσι, ἡ ἐπάρκεια καὶ πλησμονή



σὲ λάδι ἀποτελοῦσε ἓνα θεῖο δῶρο¹. Ἡ ἀπόκτηση εὐφορίας χώρας ἦταν μία ἀπὸ τὶς ὑποσχέσεις ποὺ ἔδωσε ὁ Θεὸς στὸν ἀνέστιο Ἰσραηλιτικὸ λαό: Γῆ Χαναάν σημαίνει γῆ τῆς Ἐπαγγελίας. Ὅπως λοιπὸν ἡ ἀπόκτηση γῆς σήμαινε τὴν ἐκπλήρωση τῆς θείας ὑπόσχεσης, ἔτσι καὶ ἡ πλοῦσια καρποφορία τῆς ἦταν δείγμα θείας εὐλογίας καὶ εὐτυχίας ὄχι μόνον ἔνδοκοσμικῆς ἀλλὰ καὶ ἐσχατολογικῆς (Ὡσ. 2, 24). Ἀντίστοιχα, ἡ στέρηση τῆς γῆς καὶ τῶν ἀγαθῶν τῆς ἦταν σύμπτωμα ἀπιστίας καὶ ἀποτέλεσμα ἠθικῆς παρακμῆς (Μιχ. 6,15· Ἀβ. 3,17).

Οἱ Ἑβραῖοι χρησιμοποιοῦσαν τὸ ἔλαιο, γιὰ νὰ ἀλείφουν καὶ νὰ ἀρωματίζουν τὸ σῶμα τους, ὅπως καὶ οἱ ἀρχαῖοι Ἕλληνες (βλ. Ἀμ. 6, 6· Ἐσθ. 2,12). Ἐπίσης, τὸ ἔλαιο στὴν Παλαιὰ Διαθήκη συμβολίζει τὴν εἰρήνην καὶ τὴ συμφιλίωση, μία ἀντίληψη ποὺ ἐδράζεται στὴ διήγηση τῆς Παλαιᾶς Διαθήκης σχετικὰ μὲ τὸν κατακλυσμὸ, ἀλλὰ ξεπέρασε τὰ ὄρια τῆς ἐβραϊκῆς θρησκευτικότητας παίρνοντας κοσμικῆς, πανανθρώπινες διαστάσεις. Ὁ συμβολισμὸς αὐτὸς βασιίεται στὸ σχετικὸ ἀπόσπασμα τῆς Γενέσεως (8, 11) ποὺ ἀναφέρεται στὸν τρόπο μὲ τὸν ὁποῖο γνωστοποιεῖται στὸν Νῶε ἡ κατάπαυση τῆς νεροποντῆς: Ἐνα περιστέρι κομίζει στὸν Νῶε ἓνα κλαδὶ ἐλιάς, σημάδι συμφιλίωσης τοῦ Θεοῦ μὲ τὴν κτίση καὶ τὸν ἄνθρωπο ἀλλὰ καὶ τῶν ἀνθρώπων μεταξὺ τους².

Ἰδιαιτέρη σημασία ἔχει ἡ χρήση τοῦ ἐλαίου στὶς λατρευτικῆς συνήθειες τῆς ἐβραϊκῆς θρησκείας, πρᾶγμα ποὺ ἐπιβιώνει στοὺς αἰῶνες φθάνοντας μέχρι τὴ σύγχρονη χρήση του στοὺς χριστιανικοὺς ναοὺς καὶ τὴ χριστιανικὴ εὐσέβεια, γιὰ τὴν ὁποία θὰ γίνεῖ λόγος ἀργότερα. Οἱ Ἑβραῖοι, ἐκτὸς ἀπὸ τὶς σπονδῆς ποὺ ἔκαναν μὲ ἔλαιο, τὸ περιελάμβαναν στὶς θρησκευτικῆς προσφορῆς τους ἐκδηλώνοντας μὲ αὐτὸ τὸν τρόπο τὴν πεποίθησή τους ὅτι ὅλα τὰ ἀγαθὰ ἦταν εὐλογημένα ἀπὸ τὸν δημιουργὸ Θεὸ τοῦ Ἰσραὴλ (βλ. Ἀρ. 18, 12· Λευ. 2, 11· Ἀρ. 15, 428-29). Στὴν ἴδια συνάφεια ἐθεωρεῖτο μεγάλη ἀσέβεια ἡ χρήση ἐλαίου σὲ εἰδωλολατρικῆς τελετῆς πρὸς τὸν Βάαλ (Ὡσ. 2, 7 10· 12,2).

Ἀξιοσημείωτο, ὡστόσο, παραμένει τὸ γεγονὸς ὅτι ἡ λειτουργικὴ χρήση τοῦ ἐλαίου ἀπὸ τότε συνδέεται μὲ ἓνα εἶδος θρησκευτικότητας, ποὺ ἔξαν-

1. C. Lesquirit, M.F. Lacan, «Ἐλαιον», στὸ Λεξικὸ Βιβλικῆς Θεολογίας, (μτφρ. Χ. Σωτηρόπουλου), Ἀθήνα 1980, στ. 347-348.

2. Πρβλ. Γ. Γρατσέας, «Ἐλαία», στὴν *Θρησκευτικὴ καὶ Ἠθικὴ Ἐγκυκλοπαιδεία*, τ. 5, Ἀθήνα 1964, στ. 542.



τλείται στὴν τήρηση τῶν κανόνων τοῦ θρησκευτικοῦ τυπικοῦ, χωρὶς νὰ συνεπάγεται ἢ νὰ ἀποσκοπεῖ στὴν ἐσωτερικὴ μεταμόρφωση τοῦ πιστοῦ. Ἔτσι, ὁ προφήτης Μιχαίας προειδοποιεῖ τοὺς συμπατριῶτες του ὅτι ἡ τήρηση ὅλων αὐτῶν τῶν θρησκευτικῶν κανόνων δὲν εἶναι θεάρεστη, ἂν δὲν προϋποθέτει τὴν ἄσκηση τῆς δικαιοσύνης καὶ τῆς ἀγάπης (Μιχ. 6,7 κ.έ.).

Ἕνας ἄλλος σημαντικὸς ἀπὸ θεολογικὴ ἄποψη συμβολισμὸς τοῦ ἐλαίου γιὰ τὴν παλαιοδιαθηκικὴ πνευματικὴ ἀλλὰ καὶ γιὰ τὴ μεταγενέστερη χριστιανικὴ εἶναι ἐκεῖνος ποὺ σχετίζεται μὲ τὸ χρίσμα. Στὴν Παλαιὰ Διαθήκη τὸ χρίσμα νοσηματοδοτεῖται θεολογικὰ ἀπὸ τὴ χρῆση τῶν προφητῶν, τοῦ ἀρχιερέα καὶ τῶν ἀπλῶν ἱερέων (Λευ. 8,12). Ὅστόσο, τὴν πλήρη του θεολογικὴ σημασία θὰ προσλάβει μὲ τὴν πάροδο τοῦ χρόνου, ὅταν θὰ συνυφανθεῖ μὲ τὴν προσδοκία καὶ ἔλευση τοῦ Μεσσία, ὁ ὁποῖος χρίεται μὲ ἔλαιον ὡς ἐκλεκτὸς τοῦ Θεοῦ, δηλαδὴ «χριστός».

Τέλος, μὲ τὴν ἐσχατολογικὴ μεσσιανικὴ προσδοκία τοῦ χρισμένου Μεσσία πρέπει νὰ συνδεθεῖ καὶ ὁ συμβολισμὸς τοῦ ἀρωματισμένου λαδοῦ, ποὺ χρησιμοποιοῦσαν οἱ Ἑβραῖοι, γιὰ νὰ ἐκδηλώσουν τὴ πνευματικὴ χαρὰ τους. Αὐτὴ ἡ ἐσωτερικὴ μεσσιανικὴ εὐφροσύνη τῶν Ἑβραίων αἰσθητοποιεῖται στὸ ἀπαντῶμενο συχνὰ στὰ ἱερὰ κείμενα «ἔλαιον ἀγαλλιάσεως» (Ἠσ. 61, 3· Ψλ. 44, 8).

1.2. Τὸ ἔλαιον στὴν Καινὴ Διαθήκη

Οἱ περισσότερες ἀπὸ τὶς συμβολικὲς χρήσεις καὶ θεολογικὲς ἀντιλήψεις ποὺ συνδέονται μὲ τὸ ἔλαιον καὶ τὶς ποικίλες χρήσεις του στὴν καθημερινὴ καὶ θρησκευτικὴ ζωὴ τῆς Παλαιᾶς Διαθήκης θὰ ἐπιβιώσουν στὴ διδασκαλία τῆς Καινῆς, ὑπηρετώντας ἓνα σαφέστερον χριστοκεντρικὸ καὶ μεσσιανικὸ περιεχόμενο καὶ ἐμβολιάζοντας τὴ μετέπειτα ἐξέλιξη τῶν χριστιανικῶν μυστηρίων καὶ τὴ θρησκευτικὴ συμπεριφορὰ τῶν μεσογειακῶν -κυρίως- λαῶν ποὺ θὰ ἀσπαστοῦν τὴ νέα θρησκεία.

Κατ' ἀρχάς, τὸ ἔλαιον στὴν Καινὴ Διαθήκη ἀπαντᾶται ὡς πηγὴ φωτισμοῦ (Μτ. 25, 3-8) καὶ ὡς φάρμακο. Τὸ χρησιμοποιεῖ ὁ καλὸς Σαμαρεῖτης τῆς ὁμώνυμης παραβολῆς, γιὰ νὰ φροντίσει τὶς πληγῆς τοῦ τραυματισμένου (Λκ. 10, 34). Ἡ ἱαματικὴ ιδιότητα τοῦ ἐλαίου θὰ ἐρμηνευθεῖ καὶ πνευματικὰ σχετιζόμενη μὲ τὴν πνευματικὴ δύναμη τῆς εὐαγγελικῆς ἀλήθειας. Οἱ μαθητὲς τοῦ Χριστοῦ, ὑπακούοντας στὴν ἐντολὴ τοῦ διδασκάλου τους, κατὰ τὶς ἀποστολικὲς περιοδεῖες τους ἐκδιώκουν τὰ ἀκάθαρτα πνεύματα καὶ θεραπεύουν τοὺς ἀσθενεῖς, χρησιμοποιώντας χρίσματα ἐλαίου (Μκ.10, 1· Λκ.



9, 1· Μκ. 6, 13). Στην πρακτική αυτή των Ἀποστόλων ερείδεται πιθανὸν ἢ συνήθεια κάποιων χριστιανικῶν κοινοτήτων νὰ κάνουν τελετές ἐξορκισμοῦ μετ' ἐπίσημο λαδιὸν στοὺς κατηγούμενους, δηλαδὴ ὅλους ὅσοι προετοιμάζονταν νὰ βαπτιστοῦν³.

Ἡ διττὴ – φυσικὴ καὶ πνευματικὴ – θεραπευτικὴ διάσταση τοῦ ἐλαίου ἀναδεικνύεται κυρίως στὴν Καθολικὴ ἐπιστολὴ τοῦ Ἰακώβου, ποὺ μᾶς πληροφορεῖ ὅτι, σὲ περίπτωσι ἀσθένειας κάποιου μέλους τῆς ἐκκλησίας, οἱ πρεσβύτεροι ἀλείφον μετ' ἐπίσημο λαδιὸν τὸν νοσοῦντα καὶ προσεύχονται γιὰ τὴν ἀνάρρωσή του καὶ τὴν ἄφεση τῶν ἁμαρτιῶν του. Σὲ αὐτὸ τὸ ἐδάφιο τοῦ Εὐαγγελίου θεμελιώνεται ἀγιογραφικῶς τὸ μυστήριον τοῦ εὐχελαίου.

Ὁ ἴδιος ὁ Χριστὸς μᾶς πληροφορεῖ ἐμμέσως γιὰ τὴν καλλωπιστικὴν χρῆσιν τοῦ ἐλαίου στὴν ἐποχὴ του. Ὅποιος νηστεύει, συμβουλεύει τοὺς μαθητὲς του, καλὸ εἶναι νὰ ἀλείφει μετ' ἐπίσημο λαδιὸν τὸ κεφάλι του, γιὰ νὰ μὴν ἐπιδεικνύει τις ἀσκητικὰς του ἐπιδόσεις (Μτ. 6, 17). Τὸ λαδιὸν, ἐπιπλέον, εἶναι σύμβολον χαρᾶς καὶ ὑγείας, γιὰτὶ καλλύνει ὅποιον τὸ χρησιμοποιεῖ κάνοντας τὸ πρόσωπό του νὰ λάμπει. Γι' αὐτὸ ἐθεωρεῖτο φιλοφρόνησι καὶ δεῖγμα τιμῆς ὁ οἰκοδεσπότης νὰ ἀλείφει μετ' ἐπίσημο λαδιὸν τὸ κεφάλι τοῦ προσκεκλημένου του (Λκ. 7, 38-46· Ἰω. 12, 1-8). Στὰ χρόνια τῆς Καινῆς Διαθήκης, μύρον, δηλαδὴ ἀρωματικὸν λαδιὸν, χρησιμοποιοῦσαν ἐπίσης καὶ γιὰ τὴν ἐπάλειψιν τῶν νεκρῶν, μιὰ συνήθεια ποὺ, ὅπως μᾶς πληροφοροῦν οἱ Εὐαγγελιστὲς, ἐφαρμόστηκε καὶ γιὰ τὴν φροντίδα τοῦ νεκροῦ σώματος τοῦ Ἰησοῦ (Ἰω. 19, 40).

Τέλος, στὴν Καινὴ Διαθήκη γίνεται ἀναφορὰ πρὸς τὴν χρῆσιν τοῦ Ἰησοῦ ὡς ἐκλεκτοῦ τοῦ Θεοῦ. Σ' αὐτὴ τὴ συνάφεια τὸ χρίσμα (Πρ. 10, 38) αἰσθητοποιεῖ τὴν ἀναγνώρισιν τοῦ βασιλικοῦ ἀξιώματός του καὶ λειτουργεῖ προφητικὰ γιὰ τὴν διάδοσιν τοῦ εὐαγγελικοῦ μηνύματος στὸν κόσμον (Λκ. 4, 18-21). Αὐτὴ ἡ ἐσχατολογικὴ προφητικὴ ἀποστολὴ τοῦ Ἰησοῦ, ἀπεικάζοντας τὴ μεσσιανικὴ προσδοκίαν τῆς Παλαιᾶς Διαθήκης, θὰ βρεῖ τὴν δραματικὴν τῆς ὀλοκλήρωσιν στὸν ἐκούσιον σταυρικὸν θάνατό του, μετ' ὅποιο θὰ ἐκπληρωθῆ ἡ προφητεία τοῦ Ἡσαΐα περὶ πάσχοντος δούλου (πρβλ. Ἠσ. 42, 17). Συνακόλουθα, σύμφωνα μετ' τὴν παύλεια θεολογίαν, οἱ χριστιανοὶ γίνονται συμμέτοχοι τῶν ἀξιωμάτων τοῦ Χριστοῦ, καθὼς χρίονται ἀπὸ τὸν Θεὸν, προτοῦ βαπτισθοῦν. Ὡστόσο, ἐδῶ δὲν πρόκειται γιὰ συγ-

3. Ign. De la Potterie, «Τὸ χρίσμα τῶν ἀσθενῶν καὶ τῶν δαιμονισμένων», στὸ Λεξικὸν Βιβλικῆς Θεολογίας, (μετφρ. Κ. Χιωτέλλη), ὁ.π., στ. 1008.



κεκριμένη ἐξωτερικὴ τελετουργικὴ πράξη χρήσης, ποὺ ἐφάρμοζε ἡ πρώτη χριστιανικὴ κοινότητα προσιωνίζοντας τὴ μεταγενέστερη θεσμοθέτηση τοῦ μυστηρίου τοῦ χρίσματος, ἀλλὰ πρόκειται γιὰ τὸ ἀθέατο πνευματικὸ ἀντίκρυσμα ποὺ ἔχει στὴν καρδιὰ τοῦ νεοφώτιστου ἢ ἀποδοχῆ τῆς χριστιανικῆς πίστεως (βλ. Β' Κορ. 1, 21-22, Ἐφ. 4, 30 1, 13).

2. Ἡ χρήση τοῦ ἐλαίου στὰ ὀρθόδοξα μυστήρια

2.1. Βάπτισμα

Τὸ ἔλαιο χρησιμοποιεῖται σὲ τρία χριστιανικὰ μυστήρια⁴: στὸ βάπτισμα, στὸ χρίσμα καὶ στὸ εὐχέλαιο. Τὰ δύο πρῶτα –μαζὶ μετὰ τὴ θεία εὐχαριστία– ἀποκαλοῦνται καὶ εἰσαγωγικά, γιὰτὶ ἀκριβῶς μεταμορφώνουν τὸν ἄνθρωπο ἀπὸ ἀπρόσωπη μονάδα ἐνὸς συνόλου ἀτομικότητων σὲ ἐνεργὸ μέλος κοινωνίας θεοῦμένων προσώπων. Δηλαδή τὸν εἰσάγουν, τὸν μισοῦν, τὸν ἐντάσσουν καὶ τὸν πολιτογραφοῦν στὸν ἐκκλησιαστικὸ ὄργανισμό.

Στὴ διάρκεια τοῦ μυστηρίου τοῦ βαπτίσματος ἔρχεται ἡ στιγμή ποὺ τὸ νερό, ἀφοῦ εὐλογηθεῖ, μυρῶνεται μετὰ λάδι. Κατόπιν, ὁ ἱερέας σημειώνει σταυροειδῶς μετὰ τὸ μύρο ὀλόκληρο τὸ σῶμα τοῦ βαπτιζόμενου. Πρόκειται γιὰ ἀρχαιότατη συνήθεια. Ἡ πρώτη γραπτὴ μαρτυρία γι' αὐτὴν ἐντοπίζεται στὸ ἔργο τοῦ Ἰππολύτου στὶς ἀρχές τοῦ 3ου αἰῶνα, ὁ ὁποῖος τὸ ὀνομάζει «ἐλαῖον ἐξορκισμοῦ», γιὰτὶ μετὰ αὐτὸ ἐπισφραγίζονται οἱ ἐξορκισμοὶ ποὺ γίνονται στοὺς κατηχούμενους⁵.

Τὸ βάπτισμα προϋποθέτει τὶς ἱαματικὰς ἰδιότητες τοῦ ἐλαίου. Ὁ κατηχούμενος εἰσάγεται στὸ πανδοχεῖον τῆς Ἐκκλησίας, ὅπου ὅλοι γίνονται δεκτοί, προκειμένου νὰ ἱαθεῖ ἀπὸ τὰ τραύματα καὶ τοὺς μώλωπες τῆς ἁμαρτίας. Συνεκδοχικά, τὸ ἔλαιο αὐτὸ ἀνακαλεῖ τὸ θεῖον ἔλεος καὶ τὴ συμφιλίωση μετὰ τὸν Θεό⁶. Αὐτὸ εἶναι τὸ «ἐλαῖον ἀγαλλιάσεως», ποὺ συναντήσαμε ἤδη στὴ θεολογικὴ ὀρολογία τῆς Παλαιᾶς Διαθήκης. «Κατὰ τὸ πρὸ τοῦ Βαπτί-

4. Γενικά γιὰ τὴ λατρευτικὴ χρήση τοῦ ἐλαίου, βλ. Ἰω. Φουντούλης, «Ἐλαῖον», στὴ Θ.Η.Ε., τ. 5. Ἀθῆναι 1964, στ. 544, ὅπου καὶ βασικὴ βιβλιογραφία.

5. Γρηγόριος, ἱερομ., *Τὸ Ἅγιον Βάπτισμα. Σχόλια*. Ἱερὸν Κουτλουμουσιανὸν Κελλὶον Ἅγιος Ἰωάννης Θεολόγος, Ἅγιον Ὄρος, Ἀθῆνα 1989, σ. 218.

6. Κ. Καλλίνικος, πρωτοπρεσβ., *Ὁ χριστιανικὸς ναὸς καὶ τὰ τελούμενα ἐν αὐτῷ*, Ἀθῆνα 1969⁴, σ. 390· Γρηγόριος, ἱερομ., ὀ.π., σ. 220-223.



σματος μύρωμα τοῦ νεροῦ καὶ τοῦ σώματος τοῦ κατηχούμενου, τὸ λάδι εἶναι πρῶτα ἀπ' ὅλα τὸ σύμβολο τῆς ζωῆς, ὄχι βέβαια ὡς ἀπλῆς ὑπαρξῆς, ἀλλὰ ὡς πληρότητας, χαρᾶς καὶ συμμετοχῆς σ' αὐτὴ τὴ μυστηριώδη καὶ ἄρρητη οὐσία τῆς ζωῆς, ποὺ τὴν αἰσθανόμαστε ἀπὸ καιροῦ σὲ στιγμὲς εὐτυχίας καὶ ἀγαλλίασης· ζωῆς ὅπως μιλάει γι' αὐτὴν ἡ Ἁγία Γραφή, ὅταν τὴν ὀνομάζει δῶρο τοῦ Ἁγίου Πνεύματος, τοῦ Ζωῆς χορηγοῦ· ζωῆς ὡς "φωτὸς τοῦ ἀνθρώπου"· ζωῆς ὄχι συνώνυμου ἀλλὰ ὡς περιεχομένου τῆς ὑπαρξῆς· ζωῆς ὡς συμμετοχῆς στὴν ἴδια τὴ θεία ζωὴ»⁷. Ὁ ἱερέας σημειώνοντας τὰ μέλη τοῦ κατηχούμενου μὲ ἔλαιο, λέει: «Χρίεται ὁ δοῦλος τοῦ Θεοῦ ἔλαιον ἀγαλλιάσεως». Πρόκειται γιὰ τὴ χαρὰ καὶ τὴν ἀγαλλίαση ποὺ συνεπάγεται ἡ ἐπιστροφή τοῦ ἀνθρώπου στὸν Θεό⁸.

Τέλος, τὸ ἔλαιο παραπέμπει σ' ἐκεῖνο τὸ λάδι μὲ τὸ ὁποῖο ἀλείφονταν οἱ ἀθλητὲς κατὰ τὴν ἀρχαιότητα. Μὲ τὸν ἴδιο τρόπο ὁ νέος χριστιανὸς ἀλείφεται μὲ τὸ «ἐπορκιστὸν ἔλαιον», προκειμένου νὰ μπεῖ στὸ στάδιο τῶν πνευματικῶν ἀγῶνων⁹. Μετὰ τὴ σταυροειδῆ σημείωση τῶν μετώπου, τοῦ στήθους, τῶν μεταφρένων, τῶν αὐτιῶν καὶ τῶν ἄκρων τοῦ κατηχούμενου, ὁ διάκονος ἀλείφει ὀλόκληρο τὸ σῶμα τοῦ κατηχούμενου. Πρόκειται γιὰ τὴν καθολικὴ του ἀναγέννηση¹⁰. Ἡ πράξη τοῦ βαπτίσματος δὲν ἀφορᾷ μόνο τὴν ψυχὴ τοῦ πιστοῦ ἢ κάποια δῆθεν ἀνώτερα ἐπίπεδα τῆς ὑπαρξῆς του, ἀλλὰ τὸ ψυχοσωματικὸ σύνολο τῆς ὀντότητάς του.

2.2. Χρῖσμα

Τὸ χρῖσμα εἶναι τὸ μυστήριον διὰ τοῦ ὁποίου ὁ νεοφώτιστος λαμβάνει τὰ χαρίσματα τοῦ Ἁγίου Πνεύματος¹¹. Τὸ ἅγιο μύρο παρασκευάζεται ἀπὸ ἐλαιόλαδο καὶ πολύτιμα ἀρώματα, ποὺ συμβολίζουν τὰ ἁγιοπνευματικὰ

7. Βλ. ΑΙ. Schmemann, *Ἐξ ὕδατος καὶ πνεύματος. Λειτουργικὴ μελέτη τοῦ βαπτίσματος* (μτφρ. Γω. Ρολίδη), Ἀθήνα 1984, σ. 72.

8. Γρηγόριος, ἱερομ., ὁ.π., σ. 228-230.

9. Κ. Καλλίνικος, πρωτοπρεσβ., ὁ.π., σ. 390.

10. ΑΙ. Schmemann, ὁ.π., σ. 74.

11. Τὰ χαρίσματα αὐτὰ κατ' ἄλλους εἶναι ἐκεῖνα ποὺ ἀριθμῶνται στὴν Παλαιὰ Διαθήκη: ἡ σοφία καὶ ἡ σύνεση, τὸ πνεῦμα βουλής καὶ ἰσχύος, γνώσεως καὶ εὐσεβείας καὶ φόβου Θεοῦ (Ἦσ. 11, 2). Κατ' ἄλλους εἶναι τὰ ἐννέα χαρίσματα, ποὺ ἀναφέρει ὁ Παῦλος στὴν πρὸς Γαλάτας ἐπιστολή του: «Ὁ δὲ καρπὸς τοῦ πνεύματος ἐστὶν ἀγάπη, χαρὰ, εἰρήνη, μακροθυμία, χρηστότης, ἀγαθοσύνη, πίστις, πραότης, ἐγκράτεια» (Γαλ. 5, 22).



χαρίσματα καὶ τῶν ὁποίων ὁ ἀριθμὸς ποικίλλει¹². Ἐνδεικτικὸ γιὰ τὴ σπουδαιότητα τοῦ ἁγίου μύρου εἶναι τὸ γεγονὸς ὅτι καθαγιαζεται ἀπὸ τὸν ἴδιο τὸν Οἰκουμενικὸ Πατριάρχη σὲ μίᾳ τελετῇ ποὺ πραγματοποιεῖται κάθε Μεγάλη Πέμπτη¹³.

Τὸ μυστήριον αὐτὸ στὰ χρόνια τῆς Καινῆς Διαθήκης τελοῦσαν διὰ χειροθεσίας οἱ Ἀπόστολοι (Πρ. 8, 14-17). Κατὰ τὴ μεταποστολικὴ ἐποχὴ, ὅμως, ἡ χειροθεσία ἀντικαταστάθηκε μὲ τὴ χρίση, τὴν ὁποία τώρα τελοῦν οἱ ἐπίσκοποι, πιθανὸν ἐξαιτίας τοῦ μεγάλου ἀριθμοῦ τῶν βαπτιζομένων. Ὀνομάζεται καὶ σφραγίδα, γιὰτὶ ἀκριβῶς μὲ αὐτὸ τὸ μύρο σφραγίζεται ὁλόκληρον τὸ σῶμα τοῦ νεοφωτίστου. Στὶς Ἀποστολικὰς Διαταγὰς ὀνομάζεται καὶ «βεβαίωσις τῆς (χριστιανικῆς) ὁμολογίας», γι' αὐτὸ στὴ λατινόφωνη πατερικὴ γραμματεία ἀπαντᾶται ὡς «confirmatio»¹⁴. Μὲ αὐτὸ ἐπιβεβαιώνεται ἡ θέλησις τοῦ νεοφωτίστου νὰ στρατολογηθεῖ στὸ «βασίλειον ἱεράτευμα» τῆς Ἐκκλησίας καὶ σφραγιζόμενος μὲ τὴ μυστικὴ σφραγίδα τοῦ Ἁγίου Πνεύματος νὰ διακρίνεται ὡς μέλος τῆς λογικῆς ποιμένης τοῦ Χριστοῦ. Ἐπιπλέον, σφραγίζεται μὲ τὴ θεία Χάρη, ποὺ ἔλαβε μὲ τὸ βάπτισμα. Ἡ τελετὴ αὐτὴ δὲν παραπέμπει μόνον στὸ γεγονὸς τῆς Πεντηκοστῆς, κατὰ τὸ ὁποῖο κατῆλθε τὸ Ἅγιο Πνεῦμα στοὺς Ἀποστόλους καὶ τὸ ὁποῖο λογίζεται ὡς τὸ ἰδρυτικὸν γεγονὸς τῆς Ἐκκλησίας· παραπέμπει καὶ στὸ χρίσμα τῆς Παλαιᾶς Διαθήκης, τὸ ὁποῖο, ὅμως, τότε προοριζόταν μόνον γιὰ τοὺς βασιλεῖς, τοὺς ἱερεῖς καὶ τοὺς προφῆτες. Τώρα, τὸ χρίσμα ἀπευθύνεται σὲ ὅλους τοὺς πιστοὺς. Τὰ πνευματικὰ χαρίσματα δὲν ἐπιχεῖνται ἐπιλεκτικὰ ἀνάλογα μὲ τὸ φύλον, τὴν

12. Σχετικὰ μὲ τὴν ἀκριβὴ σύνθεση καὶ παρασκευὴ τοῦ ἁγίου μύρου βλ. *Εὐχολόγιον τὸ Μέγα*, ἐπιμ. Ν.Π. Παπαδοπούλου, Ἀθῆναι 1927, σ. 115-117.

13. Γιὰ τὸ ἅγιο μύρο γενικά, τὸν τρόπο παρασκευῆς του, τὴν ἀκολουθία τοῦ καθαγιασμοῦ του κατὰ τὴ Μεγάλη Ἑβδομάδα, καθὼς καὶ γιὰ τὶς ἐπιμέρους λειτουργικὰς χρήσεις στὴν Ὀρθόδοξὴ Ἐκκλησία (προσέλευση ἑτεροδόξων καὶ ἐπιστροφή ἀρνησαμένων τὴν πίστη, ἐγκαίνια ναοῦ, ἀκολουθία «καθιέρωσης» Ἀντιμνησίων, «ἀκολουθία εἰς ἐγκαίνια Δίσκου καὶ Ποτηρίου καινοῦ» καὶ «εἰς ἱστορηθεῖσαν καινὴν Εἰκόνα», «ἐν τῇ ἀνακηρύξει Ἀγίων»), βλ. Μ. Γεδεών, *Περὶ Ἁγίου Μύρου γνώσεις χρήσιμοι τοῖς πιστοῖς*, Κωνσταντινούπολις 1912. Πρβλ. καὶ Χρυσόστομος, ἐπίσκοπος Θαυμακοῦ, *Τὸ ἐλαῖον ἐξ ἐπόψεως τελετουργικῆς*. Ἀθῆναι 1960 (ἀνάτυπον ἐκ τοῦ περ. «Ἐκκλησία»), σ. 35-78, μιᾶ ἀξιόλογη μελέτη, ποὺ ὅμως ἀφορᾶ, ὅπως ἐξάλλου ἐπιμαρτυρεῖ καὶ ὁ τίτλος τῆς, ὄχι τόσο στὸ θεολογικὸν εἰδικὸν βάρος τοῦ ἐλαίου στὴν ὀρθόδοξὴ λατρεία, ὅσο στὶς –συχνὰ ἐξαντλητικὰς– λεπτομέρειες τοῦ τρόπου χρήσης του.

14. Γρηγόριος, ἱερομ., ὁ.π., σ. 257 κ.ε.



κοινωνική θέση ή την εθνική ταυτότητα, αλλά σὲ ὅλους ἀδιακρίτως ὅσοι μετέχουν στὸ μυστήριο τοῦ χρίσματος¹⁵. Ἡ ὕλη τοῦ μυστηρίου μοιάζει νὰ ἐμπεριέχει κατὰ τρόπο ὑπέρλογο τὴ μεταδιδόμενη θεία χάρη. Τὸ μύρο δὲν συμβολίζει τὸ Πνεῦμα, «δὲν εἶναι ὄργανο, ἀλλὰ ὄχημα τοῦ Πνεύματος, ποὺ φανερώνει τὸν Χριστό (...). Μὲ τὴν ἐπίκληση τὸ ἔλαιο γίνεται «Χριστοῦ χάρισμα καὶ Πνεύματος ἁγίου Παρουσία» (Ἅγιος Κύριλλος, *Κατήχησις*)¹⁶.

2.3. Εὐχέλαιο

Εἶναι ἓνα μυστήριο ποῦ, ὅπως εἶδαμε, συνηθίζοταν ἡδη ἀπὸ τὴν ἐποχὴ τῆς Καινῆς Διαθήκης καὶ τὸ ὁποῖο προϋποθέτει τὶς γνωστὲς θεραπευτικὲς ιδιότητες τοῦ ἐλαίου. Ὁ Ἰάκωβος στὴν Καθολικὴ ἐπιστολὴ του ἐντέλλεται τὰ ἑξῆς: «*Ἀσθενεῖ τις ἐν ὑμῖν; Προσκαλεσάσθω τοὺς πρεσβυτέρους τῆς Ἐκκλησίας καὶ προσευξάσθωσαν ἐπ' αὐτὸν ἀλείψαντες αὐτὸν ἐλαίῳ ἐν τῷ ὀνόματι τοῦ Κυρίου· καὶ ἡ εὐχὴ τῆς πίστεως σώσει τὸν κάμνοντα καὶ ἐγερεῖ αὐτὸν ὁ Κύριος· κὰν ἁμαρτίας ἢ πεπονηκῶς, ἀφεθήσεται αὐτῷ*» (Ἰακ. 5, 14-15).

Τὸ ἀπόσπασμα εἶναι σαφὲς τόσο ὡς πρὸς τὴν πρακτικὴ τέλεση τοῦ εὐχελαίου, ὅσο καὶ ὡς πρὸς τὴ σκοποθεσία του. Οἱ πρεσβύτεροι, ἀφοῦ συγκεντρωθοῦν καὶ προσευχηθοῦν γιὰ τὴν ἀνάρρωση κάποιου πάσχοντος μέλους τῆς Ἐκκλησίας, τὸ ἀλείφουν μὲ ἔλαιο, ἀφ' ἑνὸς γιὰ νὰ θεραπευθεῖ τὸ σῶμα του καὶ ἀφ' ἑτέρου γιὰ νὰ συγχωρηθοῦν οἱ ἁμαρτίες του. Ἐπισημαίνουμε ὅτι ἡ ἄφεση τῶν ἁμαρτιῶν τοῦ «κάμνοντος» εἶναι δευτερεύουσα. Ἀξιολογικὰ πρωτεύει ἡ ἴαση τοῦ σώματός του. Καὶ ἐδῶ, ὅπως καὶ παραπάνω, εἶναι πρόδηλη ἡ μέριμνα τῆς Ἐκκλησίας ὄχι μόνο γιὰ ἓνα ἀνώτερο, ἀθέατο, κρυμμένο στοιχεῖο τοῦ ἀνθρώπου, ἀλλὰ καὶ γιὰ τὴν ὑλική, αἰσθητή, σωματικὴ του ὄντοτητα.

Ἡ Ἐκκλησία μὲ τὸ μυστήριο αὐτὸ συμπαραστέκεται στὰ μέλη της ποὺ πονοῦν καὶ πάσχουν. Πρόκειται γιὰ μία συλλογικὴ πράξη, ποὺ ὁ κοινωνικός τῆς χαρακτήρας μοιάζει νὰ ἀντισταθμίζει τὴ μοναξιά τοῦ πονεμένου ἀνθρώ-

15. Καὶ μὲ αὐτὴ τὴν ἔννοια ὅλα τὰ μέλη τῆς Ἐκκλησίας μετέχουν τοῦ ἱερατικοῦ ἀξιώματος τοῦ Χριστοῦ, ἐνῶ ἡ διάκριση κάποιων ὡς ἱερέων-ποιμένων μέσα στὴν Ἐκκλησία δὲν εἶναι διάκριση ὄντολογικὴ ἢ ἠθικὴ, ὅπως ἀφελῶς πιστεύεται, ἀλλὰ καθαρὰ λειτουργικὴ.

16. Π. Εὐδοκίμοφ, *Ἡ Ὀρθοδοξία* (μτφρ. Ἀγ. Τ. Μουρτζιπούλου), Θεσσαλονίκη 1972, σ. 375-377.



που. Ἡ σύναξη τῶν πρεσβυτέρων¹⁷, ἡ κοινὴ προσευχὴ καὶ ἡ ἐπάλειψη τοῦ ἀρρώστου μὲ λάδι, ποὺ γλυκαίνει τὶς πληγές, ἀπαλύνουν τὴ μοναξιὰ τοῦ ἀνθρώπου ποὺ ὑποφέρει ἢ ποὺ ἀντικρίζει τὸ φάσμα τοῦ φυσικοῦ του τέλους¹⁸.

3. Τὸ ἔλαιο στὴ λειτουργικὴ πράξη καὶ τὴ θρησκευτικὴ πρακτικὴ τοῦ πιστοῦ

3.1. Ἄλλες λειτουργικὲς χρήσεις –καὶ καταχρήσεις– τοῦ ἐλαίου στὴν ἀτομικὴ καὶ συλλογικὴ ὀρθόδοξη εὐσέβεια

Εἶναι πολὺ γνωστὴ ἡ χρήση τοῦ ἐλαιολάδου ὡς μέσου φωτισμοῦ τῶν ναῶν, μιὰ συνήθεια ποὺ κληροδότησαν στὴ χριστιανικὴ θρησκεία τόσο ἡ ἐβραϊκὴ ἀλλὰ καὶ οἱ προγενέστερες εἰδωλολατρικές. Ἀκόμη καὶ σήμερα, ἓνα σημαντικὸ συστατικὸ τῆς λαϊκῆς εὐσέβειας ἀποτελεῖ τὸ ἀναμμα τῶν καντηλιῶν τοῦ ναοῦ, κάτι ποὺ ὄχι σπάνια συνδέεται μὲ τάματα ἢ ὑποσχέσεις στὸν Θεό, συχνὰ μὲ τὴν προσδοκία ἀνταλλαγμάτων. Σημαντικὴ θέση

17. Τὸ μυστήριον τελοῦν συνήθως ἑπτὰ ἱερεῖς γιὰ τὶς ἰσάριθμες ἀποστολικές καὶ εὐαγγελικὲς περιχοπές ποὺ διαβάζονται. Τὴν ἀκολουθία τοῦ εὐχελαίου βλ. στὸ *Εὐχολόγιον τὸ Μέγα*, ὁ.π., σ. 194-216, καὶ λεπτομερῆ ἀνάλυσή της βλ. στὸ ἔργο τοῦ Κ. Καλλινίκου, *πρωτοπρεσβ., ὁ.π., σ. 526-532*. Σχετικὰ μὲ τὸν δῆθεν περιοριστικὸ ἀριθμὸ τῶν ἑπτὰ πρεσβυτέρων ποὺ (πρέπει νὰ) συμμετέχουν στὴν τέλεση τοῦ μυστηρίου, ὁ ἅγιος Νικόδημος ὁ Ἁγιορείτης σχολιάζοντας τὸν ΙΓ' Κανόνα τῆς ἐν Καρθαγένη τοπικῆς συνόδου σημειώνει: «...Εἶναι συγκεχωρημένον νὰ γίνεται καὶ τὸ ἅγιον Εὐχέλαιον [...] ὄχι μόνον ἀπὸ τρεῖς Ἱερεῖς, ἀλλὰ καὶ ἀπὸ δύο καὶ ἀπὸ ἓναν, διὰ τὴν ὀλιγότητα τῶν Ἱερέων...». Καὶ συμπληρῶνει: «Ἡ τοίνυν ἀνάγκη Κανόνι καὶ νόμοις οὐχ ὑπόκειται, ἕως οὗ ἀνάγκη ἐστίν» (Ἀγάπιος ἱερομ. - Νικόδημος μον. (ἐπιμ.), *Πηδάλιον τῆς νοητῆς νηὸς τῆς μίας, ἁγίας, καθολικῆς καὶ ἀποστολικῆς τῶν ὀρθόδοξων Ἐκκλησίας*, Ἀθῆναι 1957⁶, σ. 470, σημ. (3).

18. Π. Εὐδοκίμοφ, ὁ.π., σ. 403. Οἱ ρωμαιοκαθολικοὶ παλαιότερα περιορίζαν τὴν τέλεση τοῦ μυστηρίου μονάχα γιὰ τὶς περιπτώσεις μελλοθανάτων, στοὺς ὁποίους τὸ παρεῖχαν ὡς «ὑστατο χρίσμα» (extrema unctio) ἢ ἔσχατο ἐφόδιο. Στὴν Ἀνατολικὴ Ἐκκλησία, ἀντίθετα, δὲν παρέχεται μόνον σὲ μελλοθανάτους, στοὺς ὁποίους, ἐξάλλου, ἔσχατο ἐφόδιο τῆς ψυχῆς παραμένει ἡ θεία Εὐχαριστία. Γιὰ τὸ χρίσμα στὴ Δυτικὴ Ἐκκλησία, βλ. τὸ κατατοπιστικὸ σχετικὸ λῆμμα στὸ F.L. Cross - E.A. Livingstone (ἐπιμ.), *The Oxford Dictionary of the Christian Church*, Oxford University Press, New York 1997³, σ. 1656-1657, ὅπου καὶ πλούσια βιβλιογραφία.



ἐπίσης κατέχει στην καθημερινή θρησκευτική συμπεριφορά τοῦ πιστοῦ ἡ μέριμνα γιὰ τὸ λαδοκάντηλο, ποῦ φέγγει μπροστὰ στὸ εἰκονοστάσι τοῦ σπιτιοῦ. Ἐξίσου σημαντικὴ γιὰ τὴν ὀρθόδοξη εὐσέβεια εἶναι καὶ ἡ φροντίδα γιὰ τὸν φωτισμὸ τῶν ὀρθόδοξων κοιμητηρίων μὲ καντήλια. Πρόκειται γιὰ μία συνήθεια ποῦ ἀνάγεται στὰ χρόνια τῶν κατακομβῶν.

Ἄξιомνημόνευτη σ' αὐτὴ τὴ συνάφεια εἶναι καὶ ἡ ελαιοδοσία. Ἀπὸ πολὺ παλιά, οἱ πιστοὶ συνήθιζαν νὰ παίρνουν λίγο λάδι ἀπὸ τὸ καντήλι ποῦ ἔκαιγε μπροστὰ σὲ μία θαυματουργὴ εἰκόνα καὶ νὰ χρίονται ἢ νὰ χρίουν κάποιον οἰκεῖο τους πρόσωπο. Αὐτὴ ἡ συνήθεια ἐντάχθηκε καὶ στὸ ἐπίσημο Τυπικὸ τῆς Ὁρθόδοξης Ἐκκλησίας ὡς μία ἰδιαίτερη τελετὴ, ἡ ὁποία χρονικὰ τοποθετεῖται στὸ τέλος τοῦ Ὁρθρου. Οἱ πιστοί, ἐνὸ ψάλλονται Ἰδιόμελα τῆς Λιτῆς ἢ ἄλλα εἰδικὰ Ἰδιόμελα γιὰ τὴν περίσταση, πλησιάζουν καὶ ἀσπάζονται τὴν εἰκόνα. Κατόπιν ὁ ἱερέας τοὺς χρίει στὸ μέτωπο μὲ λάδι, τὸ ὁποῖο παίρνει ἀπὸ τὸ καντήλι ποῦ καίει μπροστὰ στὴν εἰκόνα τοῦ ἀγίου. Ἡ καθιέρωση αὐτῆς τῆς συνήθειας προηγήθηκε πιθανότατα στὸν χῶρο τοῦ μοναχισμοῦ καὶ βαθμιαῖα καθιερώθηκε καὶ στοὺς ἐνοριακοὺς ναοὺς, μέσα στὸν κόσμον. Μάλιστα, καθ' ὅλη τὴ διάρκεια τοῦ ἐκκλησιαστικοῦ ἔτους προβλέπονται δώδεκα μεγάλες γιορτές, στὴ διάρκεια τῶν ὁποίων ἐπιβάλλεται αὐτὴ ἡ τελετὴ¹⁹.

Ἄλλη ἀξιοσημείωτη χρῆση τοῦ ἐλαίου, στὰ ὄρια τῆς ὀρθόδοξης λατρείας, εἶναι ἡ πολὺ συχνὴ ἀκόμη καὶ σήμερα προσφορά λαδιοῦ ἐκ μέρους τῶν πιστῶν στὴν Ἐκκλησία καὶ ἰδιαίτερα στὴ διάρκεια τῆς ἀρτοκλασίας. Εἶναι μία συνήθεια ποῦ μᾶς ἀνάγει στὰ ἤθη τῆς ἀρχέγονης χριστιανικῆς κοινότητος καὶ μάλιστα στὰ κοινὰ τραπέζια, ποῦ προηγούνται τῆς θείας εὐχαριστίας καὶ στὰ ὁποῖα προΐστατο ὁ πρεσβύτερος ἢ ὁ ἐπίσκοπος τῆς κοινότητος. Μὲ τὴν πάροδο τοῦ χρόνου καὶ τὴν κατάργηση τῶν κοινῶν ἐστιάσεων παρέμεινε ὡς ἀχνὴ ἀνάμνησή τους ἡ διανομὴ καὶ κατανάλωσι μικρῶν κομματιῶν εὐλογημένου ἄρτου²⁰. Ἡ προσφορά ἐλαίου μαζί μὲ τὸν ἄρτο τοῦ ἐλαίου καὶ τοῦ οἴνου δὲν πρέπει νὰ θεωρηθεῖ ἄσχετη πρὸς τὴν εὐλογία τῶν τριῶν βασικῶν συστατικῶν διατροφῆς τῶν πιστῶν: «τὸν σίτον, τὸν οἶνον καὶ τὸ ἔλαιον».

Τὸ ἔλαιο χρησιμοποιεῖται ἐπίσης καὶ κατὰ τὴ φροντίδα τῶν νεκρῶν, ὅπως εἶδαμε νὰ συμβαίνει καὶ μὲ τὸν ἴδιο τὸν Χριστό. Ἐκτός, ὅμως, ἀπὸ τὸν καθαρισμὸ καὶ τὴν ἐπάλειψη τοῦ νεκροῦ σώματος τῶν χριστιανῶν μὲ

19. Πρβλ. Χρυσόστομος, ἐπίσκοπος Θαυμακοῦ, ὁ. π., σ. 26-29.

20. Πρβλ. Χρυσόστομος, ἐπίσκοπος Θαυμακοῦ, ὁ. π. σ. 82-83.



λάδι, ἀξίζει νὰ μνημονεύσουμε ἐδῶ ἄλλη μία χρήση τοῦ ἐλαίου, ποὺ γίνεται κατὰ τὴν ἐξόδιο ἀκολουθία λαϊκῶν καὶ κληρικῶν. Πρόκειται γιὰ ταφικὲς συνήθειες ποὺ ἔλκουν τὴν καταγωγή τους ἀπὸ τὴν προχριστιανικὴ ἐποχὴ καὶ ποικίλλουν ἀνάλογα μὲ τὴν περιοχὴ. Ὅπως μᾶς πληροφοροῦν κάποιες παλαιᾶς ἐκδόσεις *Εὐχολογίων*, «ἐν δὲ τῇ Λυκίᾳ καὶ Γορτυνίᾳ (ὁ ἱερεὺς) διὰ πτύου κατασκευάζει πηλὸν ἐκ γῆς, ὕδατος καὶ ἐλαίου καὶ ῥίπτει τοῦτον σταυροειδῶς ἐπὶ τοῦ τάφου»²¹.

Πέρα ἀπὸ τὶς χρήσεις τοῦ ἐλαίου ποὺ ἐντάσσονται ὀργανικὰ στὸ τυπικὸ τῆς τέλεσης τῶν ὀρθόδοξων μυστηρίων καὶ ἀκολουθιῶν ἢ ἀποτελοῦν συστατικὰ τῆς καθημερινῆς συλλογικῆς ἢ ἀτομικῆς εὐσέβειας τῶν ὀρθόδοξων πιστῶν, θεωροῦμε σκόπιμο ἐδῶ νὰ θίξουμε καὶ κάποιες καταχρηστικὲς συνήθειες ποὺ σχετίζονται μὲ τὸ λάδι καὶ οἱ ὁποῖες, ἔχοντας ἐμφυλοχωρησεὶ λάθρα στὴν ὀρθόδοξη λατρεία καὶ λειτουργικὴ πρακτικὴ, εἴτε ἔπαυσαν, ἀφοῦ καταγγέλθηκαν συνοδικὰ, εἴτε ἐπιβιώνουν μέχρι τὶς μέρες μας. Πρόκειται γιὰ καταχρήσεις τοῦ ἐλαίου ποὺ ἐκπορεύονται ἀπὸ τὶς ἀνάγκες μίας νοσηρῆς ἢ τουλάχιστον ἄκριτης καὶ συναισθηματικῆς θρησκευτικότητος, ποὺ στόχο ἔχει κυρίως τὴν ἀτομικὴ ψυχολογικὴ κατοχύρωση τοῦ πιστοῦ, ἀγνοώντας τὴν κοινωνικὴ καὶ συλλογικὴ διάσταση τῆς λειτουργίας τοῦ ἐκκλησιαστικοῦ σώματος. Ὅχι σπάνια αὐτὴ τὴν ἀλλοτριωμένη θρησκευτικότητα εὐνοοῦν ἢ ἀφέλεια, ἢ ἄγνοια ἢ/καὶ οἱ κερδοσκοπικὲς βλέψεις κάποιων μελῶν τῆς Ἐκκλησίας.

Χαρακτηριστικὴ, λοιπόν, εἶναι ἡ περίπτωση τοῦ λεγόμενου «κακόμυρου», τὸ ὁποῖο ἐμπορεύονταν τὸν 18ο αἰῶνα μοναχοὶ σὲ ἀφελεῖς πιστοὺς, ὑποχρεώνοντάς τους μάλιστα νὰ νηστεύουν πολλὰς μέρες, προτοῦ τὸ μεταλάβουν²². Σχετικὴ μὲ αὐτὴ τὴν κατάχρηση τοῦ μύρου εἶναι καὶ ἡ συνήθεια κάποιων νὰ μεταλαμβάνουν τοῦ μύρου ἀντὶ τῆς Θείας Κοινωνίας. Ἐξίσου λανθασμένη εἶναι καὶ ἡ χρῆση του κατὰ τὴν ταφὴ ἱερέων καὶ ἀρχιερέων, μία συνήθεια ποὺ καταγγέλλει ὁ ἅγιος Νικόδημος ὁ Ἄγιορείτης στὸ *Πηδάλιο*²³, καὶ πιθανὸν νὰ σχετίζεται μὲ τὴν χρῆση τοῦ ἐλαίου κατὰ τὴν ἐξόδιο ἀκολουθία, γιὰ τὴν ὁποία μιλήσαμε παραπάνω.

21. *Εὐχολόγιον τὸ Μέγα*, ὁ.π., σ. 314, σημ. (3).

22. Γιὰ τὸ φαινόμενο αὐτὸ καὶ τὶς ἐπικίνδυνες διαστάσεις ποὺ εἶχε προσλάβει ἡ διάδοσή του τὸν 18ο αἰῶνα βλ. Θεόφιλος, ἐπίσκοπος Καμπανίας, *Ταμείον Ὀρθοδοξίας*, Ἐνετίαισι 1788, σ. 29 κ.έ.

23. Ἀγάπιος ἱερομ.-Νικόδημος μον. (ἐπιμ.), ὁ.π., σ. 470, σημ. (3).



Άλλα συμπτώματα νοσηρής θρησκευτικότητας σχετίζονται με την έλαιοδοσία, κατά την οποία συχνά παρατηρούνται φαινόμενα μαγικής ή δεισιδαιμονικής συμπεριφοράς. Πολλοί πιστοί θεωρούν ότι ή επάλειψή τους με λάδι μπορεί να λειτουργήσει θεραπευτικά δίχως την αντίστοιχη έσωτερική προετοιμασία²⁴. Κατά κανόνα όλες αυτές οι περιπτώσεις διαστρεβλωμένης θρησκευτικότητας προϋποθέτουν την παραθεώρηση τής έσωτερικής μεταμορφωτικής δύναμης τών μυστηρίων και φανερώνουν μία προσπάθεια εκβιαστικής άντλησης θείας δύναμης κατά τρόπο μαγικό, δηλαδή με μία άκριτη ή μηχανική άναπαραγωγή μίας συγκεκριμένης συμπεριφοράς ή πρακτικής, ή οποία δήθεν έξασφαλίζει τή θεία άνταπόκριση. Είναι φανερό ότι τέτοιου είδους συμπεριφορές ή πεποιθήσεις μās επαναφέρουν σε πρωτόγονα στάδια θρησκευτικότητας εισάγοντας στόν όρθόδοξο χώρο μαγικές άντιλήψεις, οι οποίες άγνοούν τήν προσωπική διάσταση του χριστιανισμού ως άποκαλυπτικού γεγονότος άπευθυνομένου σε πνευματικά έλεύθερους και ώριμους άνθρώπους.

3.2. Τό έλαιο στή διατροφή του πιστού: άποχή και κατάλυση έλαιού στή διαδρομή του λειτουργικού έτους

Ένα τελευταίο στοιχείο αλλά τόσο σημαντικό, πού νά αξιώνει δίκαια μία ιδιαίτερη πραγμάτευση στα πλαίσια αυτής τής σύντομης μελέτης, είναι οι διατροφικές συνήθειες πού σχετίζονται με τήν κατανάλωση ή τή νηστεία του έλαιού στή δίαιτα του πιστού όρθοδόξου.

Η νηστεία είναι ένας από τούς πλέον γνωστούς τρόπους άσκησης στα όρια τής χριστιανικής και ιδιαίτερα τής όρθόδοξης άνατολικής πνευματικότητας. Πρέπει νά σημειωθεί ότι ή νηστεία δέν εισάγεται με τόν χριστιανισμό στή θρησκευτική πρακτική. Κληροδοτείται σ' αυτόν από τισ άντιλήψεις όχι μόνο του μονοθεϊστικού ιουδαϊσμού, αλλά και τής παγανιστικής άρχαιότητας, όπου πιστευόταν ότι με τή νηστεία ό θρησκευόμενος έξευμενίζει τούς θεούς και έπιτυγχάνει τόν ήθικό του έξαγνισμό.

24. Πολύ ένδιαφέρον σ' αυτήν τή συνάφεια είναι τó σχετικό άφιέρωμα του περ. «Σύναξη» με τίτλο 'Η μαγεία έντός τών τειχών: Στρεβλώσεις τής έκκλησιαστικής συνείδησης, τεύχος 67, Ιούλιος-Σεπτέμβριος 1998.



Στὴν πατερικὴ σκέψη νηστεία σημαίνει «τελεία ἀσιτία, ἣ τὸ νὰ τρώγῃ τινὰς μίαν φορὰν τὴν ἡμέραν, κατὰ τὴν ἐνάτην ὥραν, με ξηροφαγίαν ἄρτου δηλονότι καὶ ὕδατος»²⁵. Οἱ Πατέρες ἀπὸ πολὺ νωρὶς ὄρισαν πολλὰς ἡμέρας τοῦ λειτουργικοῦ ἔτους νὰ μὴν «καταλύεται τὸ ἐλαιον». Τέτοιες μέρες, ὅπως ὀρίζει ἡ *Διδαχὴ τῶν Δώδεκα Ἀποστόλων* (2ος αἰ. μ.Χ.), εἶναι οἱ «Τετράδες καὶ Παρασκευές»²⁶ ὅλου τοῦ ἔτους, ἐκτὸς ἀπὸ ἐκείνες τοῦ Δωδεκαήμερου καὶ τῆς Διακαινησίμου ἐβδομάδας, δηλαδὴ αὐτὲς ποὺ ἔπονται τῶν δύο μεγαλύτερων χριστιανικῶν γιορτῶν: τῶν Χριστουγέννων καὶ τοῦ Πάσχα.

Ὡστόσο, ὑπάρχουν πολλὰς διαβαθμίσεις καὶ ἀποχρώσεις στὴν κλίμακα τῆς αὐστηρότητας, μετὰ τὴν ὁποία κανεὶς ἀσκεῖ τὴ νηστεία, τόσο σχετικὰ μετὰ τὴ χρονικὴ διάρκειά, ὅσο καὶ μετὰ τὴν ποιότητα τῶν τροφῶν. Γιατὶ σκοπὸς τῆς νηστείας –ὅπως καὶ κάθε ἄλλης ἀσκητικῆς μεθόδου– εἶναι νὰ περιστείλῃ τὸ σαρκικὸ φρόνημα τοῦ ἀνθρώπου καὶ νὰ μαλακώσῃ τὴν καρδιά του²⁷, νὰ μαράνει τὴν ἐπιθυμία, νὰ ἀποκαθάρσῃ τὴν προσευχὴ καὶ νὰ προετοιμάσῃ ἐσωτερικὰ τὸν πιστὸ γιὰ τὴν ὄντως θεωρία, δηλαδὴ τὴ θεοπτία, τὴν ἐνωσὴ του μετὰ τὸν Θεό²⁸. Ἀκριβῶς ἐπειδὴ ἡ νηστεία δὲν ἀποτελεῖ αὐτοσκοπὸ ἀλλὰ μέσο, γνώμονα γιὰ τὴν ἐφαρμογὴ τῆς εἶναι ἡ ἐνσωμάτωση τοῦ πιστοῦ στὸν ἐκκλησιαστικὸ ὄργανισμὸ καὶ ὄχι ἡ ἀσκητικὴ αὐτοεπιβεβαίωσή του ἢ ἓνα εἶδος θρησκευτικοῦ πρωταθλητισμοῦ²⁹. Ἔτσι, ἐκτὸς ἀπὸ τοὺς κανόνες ποὺ

25. Ἀγάπιος ἱερομ. - Νικόδημος μον. (ἐπιμ.), ὁ.π., σ. 83.

26. *Διδαχὴ τῶν Δώδεκα Ἀποστόλων*, 8, 1. ΒΕΠΕΣ 2, 217-218. Ἡ παραπομπὴ στοῦ Σ. Κούτσα, ἀρχμ., Ἡ νηστεία τῆς Ἐκκλησίας. Γιατί, πότε καὶ πῶς νηστεύουμε. Ἀθήνα 1992, σ. 68.

27. Συμεὼν ὁ Νέος Θεολόγος, «Λόγος 85», *Sources Chretiennes* 129, 170. Ἡ παραπομπὴ στὸν Σ. Κούτσα, ὁ.π., σ. 16.

28. Μάξιμος ὁ Ὁμολογητὴς, «Κεφάλαια περὶ ἀγάπης», 1, 79, στὴ *Φιλοκαλία τῶν ἱερῶν Νηπτικῶν*, Ἀθήνα 1957-1963, τόμ. 2, σ. 11. Ἡ παραπομπὴ στὸν Σ. Κούτσα, Ἡ νηστεία, ὁ.π., σ. 16.

29. Χρήσιμο εἶναι νὰ θυμίζουμε κάθε φορὰ ποὺ ἀναφερόμαστε στὰ ζητήματα τῆς χριστιανικῆς ἀσκήσης, ὅπως ἐδῶ, ὅτι ἀκόμη καὶ οἱ ἀσκητικοὶ Πατέρες τῆς ἐρήμου θεωροῦν τὴ νηστεία μίαν ὑπόθεση «ἐξατομικευμένη». Ἀποκαλυπτικὸ εἶναι τὸ ἀκόλουθο ἀπόσπασμα ἀπὸ τὴ γνώμη ἐνὸς Αἰγύπτου ἀσκητῆ, ποὺ διασώζει ὁ Κασσιανός: «Δὲν εἶναι καθόλου εὐκόλο νὰ τηρήσῃ κανεὶς ἓνα ἐνιαῖο κανόνα γιὰ τὴ νηστεία. Ἡ φυσικὴ κατάστασι τοῦ σώματος δὲν εἶναι ἴδια γιὰ ὅλους. Σὲ ἀντίθεσι μετὰ τίς ἄλλες ἀρετὲς, ἡ νηστεία δὲν ἐξαριτεῖται μόνο ἀπὸ τὴν αὐστηρότητα τῆς ψυχῆς. Ἐπειδὴ, λοιπόν, ἡ νηστεία δὲν σχετίζε-



ορίζουν την άποχή και ἐγκράτεια ἀπὸ ἐλαίου καὶ οἴνου³⁰, ἀντιστοίχως ὑπάρχουν κανόνες ποὺ ἀποτρέπουν ἀπὸ ἀκρότητες ἐπιβάλλοντας τὴν κατάλυση τῶν δύο τροφῶν, ὅταν οἱ ἡμέρες τῆς νηστείας συμπίπτουν μὲ τὴ μνήμη κάποιου μεγάλου ἀγίου ἢ μιᾶς σημαντικῆς γιορτῆς³¹. Ἐπὶ τοῦ θέματος χαρακτηριστικὴ καὶ ἐνδιαφέρουσα εἶναι ἡ συνοδικὴ ἀπαγόρευση νηστείας κατὰ τὴ διάρκεια Σαββάτου καὶ Κυριακῆς ὄλου τοῦ ἔτους³², δεδομένου ὅτι αὐτὲς οἱ ἡμέρες εἶναι ἡμέρες ἀναστάσιμες καὶ γι' αὐτὸ χαρμόσυνες. Εὐγλωττος εἶναι σχετικὰ ὁ ἀκόλουθος Κανὼνας τοπικῆς Συνόδου τοῦ 4ου αἰῶνα: «*Εἴ τις διὰ νομιζομένην ἄσκησιν ἐν τῇ Κυριακῇ νηστεύοι, ἀνάθεμα ἔστω*»³³.

Ἡ νηστεία, καὶ μάλιστα ἀπὸ ἐλαίου, ἐπιβάλλεται κάποιες συγκεκριμένες περιόδους τοῦ ἐκκλησιαστικοῦ ἔτους, ἀλλὰ ἐνδέχεται νὰ ἀσκηθεῖ συλλογικὰ ἢ ἀτομικὰ καὶ σὲ ἔκτακτες περιστάσεις. Ἄλλοτε ἡ Ἐκκλησία καλεῖ τοὺς πιστοὺς σὲ προσευχὴ καὶ νηστεία, ἐν ὄψει μιᾶς ἔκτακτης ἀπειλῆς, ἐνὸς φυσικοῦ κακοῦ κ.λπ., ἄλλοτε ἐπιβάλλεται ἡ νηστεία ἀπὸ τὸν πνευματικὸ ὡς ἐπιτίμιο στὸν ἐξομολογούμενο καὶ ἄλλοτε ἀποτελεῖ μία προσωπικὴ ἐπιλογή

ται μόνον μὲ τὴ δύναμη τοῦ πνεύματος —ἡ ἱκανότητα τελικὰ τοῦ σώματος ἔχει τὸ λόγο τῆς— κρατοῦμε στὸ σημεῖο αὐτὸ ἀπὸ τὴν παράδοση τὸν ἐξῆς ὀρισμὸ: Ἡ φυσικὴ κατάσταση τοῦ σώματος, ἡ ἡλικία ἢ τὸ φύλο μποροῦν νὰ μεταβάλλουν τὸ χρόνο, τὴν ποσότητα καὶ τὴν ποιότητα τῆς τροφῆς ποὺ πρέπει νὰ παίρνει κανεὶς. Ἀλλὰ ἡ ἐσωτερικὴ ἀρετὴ τῆς ἀποχῆς βάζει σὲ ὄλους τὴν ἴδια ὑποχρέωση γιὰ τὴ νέκρωση. [...] Μὲ μία ποσότητα τροφῆς δύο λιβρῶν τυχαίνει ὁ ἓνας νὰ μὴ χορταίνει, ἐνῶ ἄλλος νὰ χορταίνει μόνον μὲ μία λίβρα ἢ ἀκόμη καὶ μὲ τὴν τροφή ἔξι οὐγγιών». Ἰωάννης Κασσιανός, «*De Institutis II*», 2,1 1/GUY, Jean-Claud, Cassien, «*Institutions Cenobitiques*», Sources Chretiennes 109, Paris 1965, σ. 197 κ.έ. Ἡ παραπομπὴ στὸ Ἠλ. Α. Βουλγαράκης, Ἡ ποικιλία στὴ ζωὴ τῆς ἀσκήσεως, Ἀθήνα 1977 (ἀνάτυπο ἀπὸ τὸ περ. «Κοινωνία»), σ. 13.

30. Ἐκτὸς ἀπὸ τὶς συγκεκριμένες περιόδους νηστείας, τὶς λεγόμενες σαρακοστὲς (τοῦ Πάσχα, τῶν Χριστουγέννων, τοῦ Δεκαπενταύγουστου καὶ τῶν ἀγίων Ἀποστόλων), ὑπάρχουν καὶ οἱ ἡμερήσιες νηστείες τοῦ ἔτους, κατὰ τὶς ὁποῖες προβλέπεται ἀποχή καὶ ἀπόλυτη ἐγκράτεια. Τέτοιες εἶναι: ἡ 5ῃ Ἰανουαρίου, παραμονὴ τῶν Θεοφανείων, ἡ 14ῃ Σεπτεμβρίου, ἑορτὴ τῆς Ὑψώσεως τοῦ Τιμίου Σταυροῦ, καὶ ἡ 29ῃ Αὐγούστου, ἡμέρα τῆς ἀποτομῆς τοῦ ἀγίου Ἰωάννου τοῦ Προδρόμου.

31. Βλ. Σ. Κούτσας, ἀρχμ., ὁ.π., σ. 131-135.

32. Ἐξαίρεση ἀποτελεῖ σ' αὐτὸ τὸν κανόνα τὸ Μεγάλο Σάββατο, ποὺ εἶναι τὸ μοναδικὸ τοῦ χρόνου στὸ ὁποῖο νηστεύεται τὸ λάδι (καὶ τὸ κρασί).

33. Κανὼν ΙΗ' τῆς ἐν Γάγγρα τοπικῆς Συνόδου. Ἀγάπιος ἱερομ. - Νικόδημος μον. (ἐπιμ.), ὁ.π., σ. 403.



τοῦ πιστοῦ, ἐν εἶδει ὑπόσχεσης ἢ ταξίματος, ὅπως ὀνομάζεται στὴν ἐκκλησιαστικὴ γλῶσσα.

Τέλος, ἡ νηστεία συνδέεται καὶ μὲ τὴν προετοιμασία τῶν πιστῶν γιὰ τὴ συμμετοχὴ τους στὰ μυστήρια καὶ πρῶτα ἀπ' ὅλα γιὰ τὸ μυστήριον τοῦ βαπτίσματος (τουλάχιστον προτοῦ ἐφαρμοσθεῖ καθολικὰ ὁ νηπιοβαπτισμός)³⁴. Ἐπιπλέον, σχετίζεται μὲ τὸ μυστήριον τῆς Θείας Εὐχαριστίας, ὡς προετοιμασία γιὰ τὴ Θεία Κοινωνία³⁵, μὲ τὸ μυστήριον τοῦ γάμου καὶ μὲ τὸ μυστήριον τῆς Ἱερωσύνης³⁶.

Ἡ νηστεία, καὶ κυρίως αὐτὴ ποὺ ἀφορᾷ τὸ ἔλαιον καὶ τὸν οἶνον, εἶναι συνεπῶς μία θεμελιώδης ἀσκητικὴ, ποὺ συμβάλλει ἢ ἐπιτρέπει τὴν γονιμότερη συμμετοχὴ τοῦ πιστοῦ στὴ μυστηριακὴ ζωὴ τῆς Ἐκκλησίας. Καὶ ταυτόχρονα ἓνα μέσο ποὺ ἡ χρησιμότητά του δὲν πρέπει ποτὲ νὰ ἀπολυτοποιεῖται ἢ νὰ θεωρεῖται φενάκη.

Ἄντι ἐπιλόγου:

ἡ θέση τοῦ ἐλαίου καὶ τῆς ὕλης στὸ πνευματικὸ τοπίο τῆς ὀρθόδοξης θεολογίας καὶ λατρείας

Ἄντι νὰ συνοψίσουμε ὅσα ἀναφέρθηκαν μέχρις ἐδῶ, θὰ ἐπιχειρήσουμε μία ἀναγωγὴ ἀπὸ τὴ μερικότητα τοῦ ρόλου τοῦ ἐλαίου στὴ γενικότερη ἐποπτεία τῆς θέσης τῆς ὕλης στὰ ὄρια τῆς ὀρθόδοξης θεολογίας καὶ πνευματικότητας.

Ὅπως εἶδαμε, ὅλες οἱ θεολογικὲς συντεταγμένες καὶ οἱ ἀντίστοιχες πρακτικὲς χρήσεις τοῦ ἐλαίου θεμελιώνονται στὶς σχετικὲς δοξασίες τῆς Ἁγίας Γραφῆς. Ὡστόσο, μετὰ ἀπ' ὅλα ὅσα ἐπισημάνθηκαν ἢ ὑπονοήθηκαν μέχρις αὐτοῦ τοῦ σημείου, καίριο παραμένει τὸ ἐρώτημα ποιὸς εἶναι ἐν τέλει ὁ ρόλος τοῦ ἐλαίου καὶ γενικότερα τῆς ὕλης στὰ ὀρθόδοξα μυστή-

34. Ἀξίζει νὰ ἀναφέρουμε στὸ σημεῖο αὐτὸ ὅτι τὸ βάπτισμα καὶ ὁ γάμος εἶναι μυστήρια, τῶν ὁποίων ἡ τέλεση – κατὰ τοὺς πρώτους χριστιανικοὺς αἰῶνες – ἐντασσόταν ὀργανικὰ στὸ μυστήριον τῆς Θείας εὐχαριστίας.

35. Ἐδῶ καλὸ εἶναι νὰ ἐπισημάνουμε μία ἀπολυτοποίηση τοῦ θεσμοῦ τῆς νηστείας, ποὺ προηγεῖται ἐνόψει τῆς συμμετοχῆς στὴ Θεία Εὐχαριστία. Ἡ νηστεία, ὡς ἀσκητικὴ μέθοδος, δὲν συνδέεται ἄμεσα μὲ τὴ Θεία Κοινωνία, ὅπως συνακόλουθα δὲν συνδέονται ἄμεσα τὸ μυστήριον τῆς μετανοίας μὲ τὸ μυστήριον τῆς Θείας Εὐχαριστίας.

36. Βλ. σχετικὰ Σ. Κούτσας, ἀρχιμ., ὁ.π., σ. 104 κ.ε.



ρια; Πρόκειται για ένα αναγκαίο αίσθητο σημείο, προκειμένου να αισθητοποιηθεί κάποιο άλλο, νοητό; Είναι μία υποχρεωτική, και γι' αυτό δυσάρεστη, υποχώρηση της Έκκλησίας στο υλικό στοιχείο με σκοπό να δώσει υπόσταση σε κάποιο πνευματικό και απρόσιτο στις αντιληπτικές ικανότητες του πιστού; Η καταφατική απάντηση στα παραπάνω ερωτήματα θα μᾶς ἔφερνε αντιμέτωπους με τὸν πιὸ ὑποῦλο και γι' αὐτὸ ἐπικίνδυνο πλατωνισμό. Ἐναν πλατωνισμό περιβεβλημένο με ἀφέλεια τὸν ἰουδαιοχριστιανικὸ μανδύα τῆς ὀρθόδοξης πνευματικότητας.

Τὸ ἐνδιαφέρον μας πρέπει νὰ ἐστιασθεῖ στὴν ἴδια τὴν οὐσία τοῦ μυστηρίου, ὅπως βιώνεται καὶ νοηματοδοτεῖται στὰ ὄρια τοῦ ἀνατολικοῦ χριστιανισμοῦ. Σύμφωνα με τὰ ὀρθόδοξα ἐγχειρίδια τῆς Δογματικῆς, μυστήρια εἶναι οἱ θεοσύστατες ἐκεῖνες τελετὲς, μέσα ἀπὸ τις ὁποῖες ἡ θεία χάρις διοχετεύεται στοὺς πιστούς³⁷. Διαφορετικὰ θὰ ὀρίζαμε τὰ μυστήρια ὡς τοὺς συγκεκριμένους καὶ δοκιμασμένους ἐκείνους τρόπους, διὰ τῶν ὁποίων ὁ ἄνθρωπος ἐγκεντρίζει τὴν ὑπαρξή του στὸ γεγονός τῆς Ἐκκλησίας³⁸. Καὶ ἐὰν σύμφωνα με τὸν ὀρισμὸ τοῦ ἱεροῦ Αὐγουστίνου «Ἐκκλησία εἶναι τὸ Σῶμα τοῦ Χριστοῦ ποὺ προεκτείνεται στὴν ἱστορία», τότε μπορούμε με

37. Κατὰ τὸν δογματολόγο Ν. Μητσόπουλο: «Μυστήρια, ἐν τῇ εἰδικῇ τοῦ ὄρου ἐννοία, καλοῦνται αἱ θεοσύστατοι τελεταί, αἱ ὁποῖαι δι' αἰσθητῶν σημείων μεταδίδουν εἰς τοὺς πιστοὺς τὴν ἀόρατον θεῖαν χάριν». Βλ. *Θέματα Ὀρθόδοξου Δογματικῆς Θεολογίας. Πανεπιστημιακαὶ παραδόσεις Δογματικῆς*, Ἀθήνα 1884, σ. 89. Γενικὰ γιὰ τὰ χριστιανικὰ μυστήρια, βλ. τὸ σχετικὸ ἄρθρο τοῦ Εὐ. Δ. Θεοδώρου στὴν *Ἐκπαιδευτικὴ Ἑλληνικὴ Ἐγκυκλοπαιδεία*, τ. 21: Οἱ θρησκείες, Ἀθήνα 1992, σ. 400-409.

38. Αὐτοὶ οἱ συγκεκριμένοι καὶ δοκιμασμένοι τρόποι δὲν μποροῦν νὰ λειτουργήσουν περιοριστικὰ. Ἡ δύναμη ἢ ἡ ἰσχὺς τῶν μυστηρίων, νοούμενων ὡς φορέων ἢ ἀγωγῶν τῆς ἁγιαστικῆς χάριτος, δὲν εἶναι δυνατὸν νὰ χειραγωγῆσει τις ἄγνωστες, μυστηριώδεις καὶ ἀπρόσιτες, ὡς ἐντελῶς ὑπερβατικῆς, ὁδοὺς καὶ κατευθύνσεις τῆς θείας βουλῆς. Τὸ Πνεῦμα, ἐξ ἄλλου, «ὅπου θέλει πνεῖ» (Ἰω. 3, 8).

Πιὸ κοντινὴ σ' αὐτὴ τὴ θεώρηση τῶν ὀρθόδοξων μυστηρίων ἀκούγεται ἡ ἀποψη τοῦ Χρ. Γιανναρά: «[Τὰ μυστήρια εἶναι] ἑπτὰ συγκεκριμένες δυνατότητες ὀργανικῆς ἐνταξῆς ἢ δυναμικῆς ἐπανάταξῆς τοῦ ἀτομικοῦ μας βίου στὴ ζωὴ τοῦ ἐκκλησιαστικοῦ σώματος. Καὶ ταυτόχρονα εἶναι γεγονότα πραγματοποιήσεως καὶ φανέρωσης τῆς Ἐκκλησίας, χαρισματικῆς σύστασης τῆς καινῆς κτίσεως, ποὺ ζωοποιεῖται ἀπὸ τὸ Πνεῦμα» (*Ἀλφαβητάρι τῆς πίστης*, Ἀθήνα 1983, σ. 201-202), μολοντί καὶ ἐδῶ ὁ ἀπόλυτος καὶ περιοριστικὸς χαρακτήρας τοῦ συγκεκριμένου ἀριθμοῦ μοιάζει νὰ ὑπονομεύει τὴ μεταμορφωτικὴ καὶ ἀπολύτως ἀδέσμευτη χάρις ποὺ ὑπηρετοῦν καὶ κομίζουν



ἀσφάλεια νὰ ποῦμε ὅτι τὰ μυστήρια εἶναι ἡ τυπικὴ – ὡς ὑποχρεωτικὴ – καὶ οὐσιαστικὴ – ὡς ἀπαραίτητη³⁹ – διαδικασία ἔνταξης ἢ ἐπανένταξης τοῦ πιστοῦ στὸ Σῶμα τοῦ Χριστοῦ.

Πέρα, ὡστόσο, ἀπὸ τὴν ἀμφιλεγόμενη ἐπάρκεια τῶν ὀρισμῶν, ἀξίζει νὰ ἐμβαθύνουμε τὴ σκέψη μας σὲ μιὰ θεμελιώδη διάκριση ποῦ ἀφορᾷ στὰ μυστήρια: στὸ ἐξωτερικὸ ἢ αἰσθητὸ στοιχεῖο καὶ στὸ ἐσωτερικὸ, πνευματικὸ καὶ ἀόρατο στοιχεῖο τους. Ἄν τὸ δεύτερο εἶναι ἡ θεία χάρις ποῦ ἐνεργοῦμενη μεταμορφώνει ἐσωτερικὰ τοὺς πιστοὺς ποῦ μετέχουν στὸ μυστήριον, τὸ πρῶτον ἀναφέρεται στὰ συγκεκριμένα καὶ προσιτὰ στὶς αἰσθήσεις ὑλικά στοιχεῖα ποῦ χρησιμοποιοῦνται κατὰ τὴν τέλεσή τους⁴⁰. Ἐδῶ, λοιπὸν, εἶναι ποῦ πρέπει νὰ ἀναζητηθεῖ – ἂν ὑπάρχει – ἓνα στοιχεῖο ἱκανὸ νὰ διαφοροποιήσει τὴν ἐλλοχεύουσα πλατωνικὴ διάκριση καὶ ἀντίθεση μεταξὺ αἰσθητοῦ καὶ νοητοῦ ἀπὸ τὴν χριστοκεντρικὴ θεώρηση τῆς ὕλης στὰ πλαίσια τῆς ὀρθόδοξης θεολογίας καὶ λατρείας. Καὶ αὐτὴ ἡ διαφοροποίηση πηγάζει ἀπὸ τὴ θεμελιώδη καὶ ἄρρηκτη ἐνότητα ποῦ, σύμφωνα μὲ τὴ βιβλικὴ καὶ πατερικὴ κοσμολογία καὶ ἀνθρωπολογία, χαρακτηρίζει τὴν – αἰσθητὴ καὶ νοητὴ – δημιουργία στὸ σύνολό της⁴¹. Βάσει αὐτῆς τῆς ἐνότητας, ὁ ρόλος τῶν ὑλικῶν στοιχείων στὰ χριστιανικὰ μυστήρια δὲν εἶναι τυπικὸς ἀλλὰ οὐσιαστικὸς. Ἡ ὕλη δὲν εἶναι σῆμα – παραπέμποντας σὲ μιὰ πραγματικότητα ἄσχετη μὲ αὐτὸ – οὔτε μονάχα σύμβολο⁴², ἀλλὰ δοχεῖο τῆς θείας χάριτος. Ἐδῶ ἔγκειται καὶ τὸ νέο εἰδικὸ βᾶρος ποῦ προσλαμβάνει ἡ ὕλη στὰ ὄρια τῆς χριστιανικῆς θεολογίας καὶ λατρείας: εἶναι ἡ ἴδια ἢ ὕλη πλέον, ποῦ κατὰ

τὰ μυστήρια. Μία ἐνδιαφέρουσα πραγμάτευση τοῦ θέματος αὐτοῦ μπορεῖ κανεὶς νὰ βρεῖ στὸ: Ν.Α. Ματσούκας, *Δογματικὴ καὶ Συμβολικὴ Θεολογία, Γ' Ἀνακεφαλαίωση καὶ Ἀγαθοτοπία. Ἐκθεση τοῦ οἰκουμενικοῦ χαρακτήρα τῆς χριστιανικῆς διδασκαλίας*, Θεσσαλονίκη 1997, σ. 262-291.

39. Ἐδῶ καλὸ εἶναι νὰ ὑπενθυμίσουμε ὅτι τὸ «ὑποχρεωτικὸ» καὶ «ἀπαραίτητο» τῶν μυστηρίων ἔχει νὰ κάνει βέβαια μὲ τὰ πεπερασμένα ἀνθρώπινα μέτρα.

40. Βλ. ἐνδεικτικὰ Ἀν. Θεοδώρου, *Ἡ οὐσία τῆς Ὀρθοδοξίας*, Ἀθήναι 1961², σ. 105.

41. Βλ. Ν.Α. Ματσούκας, ὁ.π., σ. 263 κ.έ.

42. Ἡ παρατήρησή μας προϋποθέτει τὴ διάκριση μεταξὺ σήματος καὶ συμβόλου τοῦ Paul Tillich. Ἐνῶ τὸ σῆμα ἔχει ρόλο μονάχα ἐνημερωτικὸ, νὰ ὑποδεικνύει μιὰ ἄλλη πραγματικότητα ἄσχετη οὐσιαστικὰ μὲ αὐτὸ, «τὸ σύμβολο, ἀντιθέτως, κατὰ κάποιον τρόπο μετέχει τῆς πραγματικότητας, σὴν ὁποία παραπέμπει. [...] τὴν αἰσθητοποιεῖ, ἀποκαλύπτοντάς τὴν καὶ μετέχοντας τοῦ κύρους της». Βλ. R. Gibellini, *La teologia del xx secolo*, Brescia 1996³, σ. 92.



τῆ λατρευτικῆ ἀναφορά καὶ προσφορά τῆς στὸν Θεὸ μεταμορφώνεται καὶ ἀγιάζεται⁴³.

Πρέπει νὰ τονιστεῖ, ἂν καὶ εἶναι αὐτονόητο, ὅτι αὐτὸς ὁ ἑξαγιασμὸς τῆς ὕλης δὲν γίνεται ἐρήμην τοῦ ἀνθρώπου· κάτι τέτοιο θὰ σήμαινε ἐπιστροφή σὲ μία μαγικὴ αὐτονόμηση τῆς ὕλης. Τὴν ὕλη τὴν προσφέρει ὁ ἴδιος ὁ ἄνθρωπος – ἄς θυμηθοῦμε τὸ λάδι ποῦ προσφέρεται γιὰ τὴν τέλεση τοῦ βαπτίσματος ἢ γιὰ τὸ ἄναμμα τῶν λαδοκάντηλων στὶς ἐκκλησίες – κατὰ τὴν εὐχαριστιακὴ ἀναφορά του στὸν Θεό. Συνακόλουθα, καὶ ἡ ὕλη τοῦ ἀνθρώπου, τὸ σῶμα του – ἄς θυμηθοῦμε τὴν εὐχὴ τοῦ εὐχελαίου γιὰ τὴν ἴαση τοῦ πάσχοντος – ἀποτελεῖ δοχεῖο τῆς ἁγιοπνευματικῆς δυνάμεως καὶ ὄχι ἓναν οὐδέτερο ἀγωγὸ τῆς χάριτος. Γιατὶ στὴ συνάντηση μεταξὺ ἀνθρώπου καὶ Θεοῦ δὲν καλεῖται καὶ προσκαλεῖται σὲ ἁγιασμὸ ἓνα δῆθεν ἀνώτερο πνευματικὸ ἢ ψυχικὸ στοιχεῖο τοῦ ἀνθρώπου, ἀλλὰ ὁλόκληρος ὁ ἄνθρωπος, νοούμενος ὡς ψυχοσωματικὴ ἐνότητα.

Συνοψίζοντας, θὰ λέγαμε ὅτι μολοντί ὑπάρχει ἡ τάση νὰ ὑπογραμμίζεται ἀποκλειστικὰ ἡ ἀναγωγικὴ-σημαντικὴ διάσταση τῆς ὕλης, ὡστόσο, μιὰ τιμιότερη μελέτη τῆς χρήσης τῆς στὰ πλαίσια τῆς χριστιανικῆς θεολογίας καὶ λατρείας ἀποκαλύπτει ἓνα ἐξίσου σημαντικὸ στοιχεῖο: τὴ δυνατότητά τῆς νὰ καθίσταται δοχεῖο ἢ δέκτης τῆς θείας χάριτος⁴⁴. Αὐτό, φυσικά, προϋποθέτει τὴν ἐλεύθερη προσφορά τῶν ὑλικῶν στοιχείων ἀπὸ τὸν ἄνθρωπο στὸν Θεό. Δηλαδή προϋποθέτει τὴν ἐκούσια πορεία τοῦ ἀνθρώπου στὴν ἀσταμάτητη μεταμορφωτικὴ καὶ ἀνακαινιστικὴ διαδικασία τῆς συνάντησής του μὲ τὴ χάρι τοῦ Θεοῦ. Ἐντέλει, καὶ ἐδῶ ψηλαφίζουμε τὴν αἰώνια συνάντηση τῆς κτιστῆς ὕλης μὲ τὴν ἄκτιστη χάρι, δὲν πρόκειται γιὰ μιὰ συμβολικὴ ἢ στεγνὰ τελετουργικὴ χρῆση τῶν ὑλικῶν στοιχείων, στὴν προκειμένη περίπτωσι τοῦ ἐλαίου, ἀλλὰ πρόκειται γιὰ τὴν οὐσιαστικὴ συμμετοχὴ τῆς ὕλης στὸ ἀδιάκοπα συντελούμενο μυστήριον τοῦ διαλόγου μεταξὺ κτιστοῦ καὶ ἀκτίστου.

43. Μὲ αὐτὰ δὲν ἀρνούμαστε τὸ συμβολικὸ εἰδικὸ βάρος ποῦ χαρακτηρίζει πολλὰ ὑλικά στοιχεῖα σὲ ποικίλα θρησκευτικὰ συστήματα, ἀκόμη καὶ προχριστιανικά. Τὸ νερό, φέρ' εἰπεῖν, καὶ πρὸ τοῦ χριστιανισμοῦ ἔθεωρεῖτο ἓνα ὑλικὸ στοιχεῖο μὲ κατ' ἐξοχὴν καθαρτήριο-ἐξαγνιστικὸ χαρακτῆρα, ὅπως καὶ ἡ φωτιά: ὡστόσο, τὸ νερὸ στὸ χριστιανικὸ βάπτισμα καθίσταται πλέον φορέας καὶ συνεργὸς στὴ συνάντηση μεταξὺ κτιστῆς καὶ ἄκτιστης πραγματικότητας.

44. Αὐτὸ ἐπαληθεύεται στὸ κατ' ἐξοχὴν μυστήριον τῆς Ἐκκλησίας, τὴ θεία εὐχαριστία. Ὁ ἄρτος καὶ ὁ οἶνος ποῦ ἀπαιτοῦνται γιὰ τὴν τέλεσή του δὲν συμβολίζουν, ἀλλὰ μεταβάλλονται μὲ τρόπο ὑπέρολογο σὲ σῶμα καὶ αἷμα Χριστοῦ.



I.M. ΧΑΤΖΗΦΩΤΗΣ

Το λάδι στο Άγιον Όρος (Συνοπτική μορφή)

Βασικό στοιχείο διατροφής, μαζί με το κρασί και το ψωμί, το λάδι αποτελεί το χαρακτηριστικό της νηστείας ή της κατάλυσής της από τους μοναχούς του Αγίου Όρους. Παράγεται σ' αυτό και δεν είναι πάντοτε καλής ποιότητας. Κι αυτό, γιατί, όπως σημειώνει ο Ευλόγιος Κουρίλας, «αι ελαίαι αλέθονται μετά το πέρας της συλλογής, εν τω μεταξύ στοιβαζόμεναι ευρωτιώσι και σήπονται. Ούτω ή τε οξύτης αυξάνει και δυσσομίαι αναδίδονται». Σήμερα η παραγωγή λαδιού στις μονές έχει πολύ βελτιωθεί.

Στο κελλί Αγίας Τριάδος των Καρυών είναι ακόμη σε λειτουργία πρωτόγονο χειροκίνητο λιοτρίβι, όπου πηγαίνουν τις ελιές τους οι κελλιώτες, για να πάρουν το λάδι τους. Σύμφωνα με τον μοναχό Νεκτάριο, που είναι ο γέροντας του κελλιού για τον τόπο της παραγωγής, το κελλί κρατάει λίγο λάδι. Πώς γίνεται η εργασία, μας λέγει ο Χερουβείμ Αγιαννανίτης στη μονογραφία του για τον ιερομόναχο Ιωακείμ Αγιαννανίτη:

«Λέγοντας ν' αρχίσει τη δουλειά στο λιοτρίβι, εννοούσε να ζευχθεί το ξύλο και να γυρίσει το λιθάρι που έλιωνε τις ελιές. Τότε δεν χρησιμοποιούσαν ζώα για λόγους ασκήσεως».

Το κοφίνι κατασκευασμένο συνήθως από λυγαριά, όπου τοποθετούν τις ελιές που συγκεντρώνουν από τα ελαιόδενδρα, το λένε στον Άθω (μ)πλοκό. Υπάρχουν χιλιάδες ρίζες. Μόνο για τη μονή Βατοπεδίου αναφέρεται ότι έχει 25.000 ελαιόδεντρα. Από αυτά χίλια βρίσκονται στην περιοχή γύρω από το μοναστήρι. Όταν έρχεται η εποχή να συλλεγούν οι ελιές, επιστρατεύονται όλοι οι μοναχοί. Είναι η λεγόμενη «παγκοινιά».



Στη συγκεκριμένη μάλιστα μονή χρησιμοποιούνται για τη συλλογή και λαϊκοί εργάτες. Πριν από 25 χρόνια λειτουργούσε το ελαιοτριβείο της μονής. Τώρα οι ελιές μεταφέρονται με πλοίο στην Καβάλα ή στη Θάσο, για να πάρουν το λάδι (στην ξηρά η μεταφορά γίνεται με ημιόνους). Ο Πέτρος Μ. Κουφόπουλος, που μελέτησε το βυζαντινό λαδαρείο της μονής, τις αρχές του οποίου ανάγει στη βυζαντινή εποχή (1320), γράφει:

«Από τους γεροντότερους πληροφορούμαστε ότι παλαιότερα η παραγωγή έφτανε τις 9-12.00 οκάδες τον χρόνο και αρκούσε για να καλύψει τις ανάγκες της μονής. Η εξαγωγή λαδιού κρατούσε 2 με 4 εβδομάδες».

Οι λαϊκοί εργάτες έπαιρναν ως αμοιβή το 30% της παραγωγής του λαδιού. Το λαδαρείο της μονής περιλάμβανε εκτός από το εργαστήριο εξαγωγής του λαδιού, υδραγωγείο, απλωταριά και εργατόσπιτο. Για προστασία υπάρχει η θαυματουργή εικόνα της Παναγίας της Ελαιοβρύτισσας ή Δοχειάρισσας τοποθετημένη στο Δοχείο της μονής, όπου αποθηκεύεται το λάδι (εκείνο για άμεση χρήση το τοποθετούν σε μαρμάρινες σαρκοφάγους). Η διαδικασία που ακολουθούσαν ήταν η ακόλουθη:

«Η τροφοδοσία του ελαιόμυλου με ελιές γινόταν από τη στέγη του εργαστηρίου, αφού είχε προηγηθεί το πλύσιμό τους. Αρχικά αυτές πλένονταν σε δεξαμενή στα νότια του εργαστηρίου, αργότερα στην απλωταριά, και αφού αντικαταστάθηκε η υδροκίνηση με μηχανή ντίζελ σε πατάρι στο εσωτερικό του εργαστηρίου. Ο παραγόμενος από τη σύνθλιψη ελαιοπολτός έμπαινε σε ξύλινες «παραβούτες», όπου γινόταν η μάλαξή του. Στη συνέχεια γεμίζονταν τα «τσεπιά», δηλ. οι ελαιόσακκοι, που τοποθετούνταν σε υδραυλικό πιεστήριο για την έκθλιψη του λαδιού... Από τον παρακείμενο μεγάλο βραστήρια νερού έπαιρναν ζεστό νερό για τη διαβροχή των τσεπιών κατά τη συμπίεση. Το μίγμα οδηγείτο σε παραβούτα, όπου γινόταν ο διαχωρισμός μούργας, νερού και λαδιού. Το τελευταίο φυλασσόταν προσωρινά σε τρεις παραβούτες μέσα στο εργαστήριο, πριν μεταφερθεί στο «δοχείο». Το «χοντρόλαδο», δηλ. το κατακάθι συγκεντρωνόταν για την παρασκευή σαπουνιού». Για τον σκοπό αυτό το ανακατεύουν με καυστικό νάτριο.

Στο δοχείο το λάδι τοποθετείται σε μεγάλα πιθάρια, συχνά χτισμένα στο έδαφος, για να μη θραύονται. Σήμερα τα ελαιοτριβεία των αθωνικών μοναστηριών είναι μηχανοκίνητα, σώζονται όμως ακόμη μερικά λαδαρεία, όπου η εξαγωγή του λαδιού γινόταν με το χέρι και κατόπιν με τη χρησιμοποίηση ζώων. Στο βυζαντινής περιόδου λαδαρείο της Μεγίστης



Λαύρας, που μελέτησε ο Στ. Μαμαλούκος, σώζονται ο λίθινος ληνός, το υπολήνιο και λεκάνη ζωακίνητου ελαιόμυλου.

Στον Μονοξυλίτη, το μετόχι της μονής Διονυσίου, εκτός από αμπελώνες υπάρχουν και ελαιώνες, όπως του Αγίου Γεωργίου, του Αγίου Νικολάου κ.λπ. Του πρώτου τις περιποιούνται και παίρνουν τον καρπό, όμως στου δεύτερου υπάρχουν πολλά προβλήματα για την καλλιέργεια. Όπως γράφει ο Συμεών Οφλίδης:

«Μέρη - μέρη τα ελαιόδεντρα είναι εντελώς απεριποίητα, γεμάτα λεκάνια, μαύρα χελωνάκια, σαν φακές μεγάλα, γεμίζουν με τα ιερογλυφικά τους σχήματα κλαδιά και φύλλα. Ακολουθεί μια μαυρίλα — ως καπνιά αναφέρεται στη γεωπονική — που μουντζουρώνει τα δέντρα, τα μαραζώνει, δεν τ' αφήνει ν' αναπνεύσουν. Επιβάλλεται οι ελιές να ψεχαστούν κάθε φθινόπωρο και άνοιξη με χαλκό. Έχει τέτοια κλίση όμως το έδαφος, που είναι αδύνατο όχι μόνο να ραντιστούνε, μα ούτε να φρεζαριστούν ούτε και καμιάς άλλης καλλιεργητικής φροντίδας να τύχουν. Όσες ελιές βλασταίνουν στον γκρεμό, δεν κλαδεύονται, με αποτέλεσμα οι κορμοί τους, πνιγμένοι από λαίμαργα κωλόρριζα, να εμφανίζουν όψη υπερμεγέθων θάμνων και οι καρποφόρες ποδιές τους, ακλάδευτες και μακρόκλαδες, σκαλίζουν το χώμα, όταν ο καιρός φυσάει».

Το λαδαρείο της Διονυσίου ως τη δεκαετία του '60 λειτουργούσε στο μοναστήρι στη θέση όπου βρίσκεται τώρα το ξυλουργείο του, ώσπου μεταφέρθηκε στο μετόχι του Μονοξυλίτη, που βρίσκεται μέσα στο Άγιον Όρος. Όπως είναι γνωστό, άλλες ελιές προορίζονται για την παραγωγή λαδιού, οι λεγόμενες κορωνέικες, κι άλλες για βρώσιμες, όπως οι χαλκιδιώτικες. Εκτός από αυτές, άλλες ποικιλίες που παράγονται είναι των Καλαμών, Άμφισσας, Θάσου, Βόλου. Από τους 5 τόννους λάδι, που χρειάζεται η μονή τον χρόνο, οι 2 χρησιμοποιούνται για το άναμμα των καντηλιών. Δεν δίνουν κάθε χρόνο οι ελιές πολύ καρπό. Γι' αυτό οι μοναχοί προσεύχονται. Όπως έχει γράψει ο μοναχός Μωυσής:

«Διηγείτο ο παπα-Γαβριήλ στον Γ. Ιωακείμ πως παλαιότερα οι ελιές είχαν πολύ καρπό, ενώ τώρα δεν έχουν πολύ. -Τότε, του είπε ο Γ. Ιωακείμ, ένας από τους γέροντες, ο γερο-Χριστοφόρος πήγαινε όποτε ήταν καλός ο καιρός κι έκανε την προσευχή του στις ρίζες των δέντρων. Τώρα, που εκοιμήθη και δεν γίνεται προσευχή, ελαττώθηκε ο καρπός».

Στην πανήγυρη του Αγίου Νικολάου, ο δοχειαρής της μονής Οσίου Γρηγορίου δίνει στους ασκητές που λαμβάνουν μέρος σ' αυτήν ένα μπουκάλι



λάδι ως σ' ευλογία». Ο ασκητής Ανατόλιος, που το εργόχειρο του ήταν να μαζεύει τσάι του βουνού κι αμάραντα αγριολούλουδα, έτρωγε μαγειρεμένο φαγητό, μόνο όταν είχε φιλοξενούμενο. Τις άλλες μέρες έβαζε σε ένα πιατάκι του καφέ λίγο λάδι, στο οποίο έβρεχε το κρεμμύδι που έτρωγε με λίγο ψωμί. Ο μάγειρος της μονής Διονυσίου γέροντας Άνθιμος, ο ίδιος που ετοίμαζε τις καταλύσιμες μέρες σούπες, ψάρια κ.λπ., ο ίδιος έτρωγε μόνο λίγες ελιές και παξιμάδι. Για τον ασκητή Γαβριήλ από την Αρκαδία, που ασκήτευε στα Καρούλια, έχουν να πούν ότι ήταν τόσο εγκρατής, που από το 1949 ως το 1968 δεν είχε βάλει στο στόμα του ούτε ένα κόμπο λάδι. Τη Μεγάλη Σαρακοστή, σύμφωνα με το τυπικό της Χατζηγεωργιάτικης καλύβας, οι ελιές, που μαζί με λίγο παξιμάδι ήταν το φαγητό της ημέρας, δεν έπρεπε να είναι περισσότερες από δέκα και τις έτρωγαν με τα κουκούτσια. Κάθε Δευτέρα, Τετάρτη και Παρασκευή οι κοινοβιάτες δεν καταλύουν λάδι (ξηροφαγία), ενώ τη Σαρακοστή λάδι τρώνε μόνο τα Σαββατοκύριακα.

Τις ελιές τις φτιάχνουν με διάφορους τρόπους: χαρακτές, τσακιστές, θρούμπες. Κι έναν ακόμη τρόπο, που συνηθίζεται μόνο στο Άγιον Όρος: «Οι ελιές τοποθετούνται σε βαρέλια με θαλασσινό νερό, χωρίς επιπρόσθετο αλάτι. Που και που μονάχα συμπληρώνουν το νερό. Οι ελιές είναι έτοιμες προς βρώση σε επτά μήνες» (Οφλίδης).



IV
Λαογραφία - Γλώσσα



ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΑΙΚΑΤΕΡΙΝΙΔΗΣ

Τα λαδοπίθαρα της Κρήτης

Η αυτονόητη ανάγκη για την αποθήκευση του λαδιού σ' ένα ελαιοπαραγωγικό νησί όπως η Κρήτη, βρήκε ιδανική λύση με τα ειδικά πιθάρια, των οποίων είναι γνωστή η παρουσία στη Μεγαλόνησο από τους μινωικούς ήδη χρόνους, όπως έδειξαν οι ανασκαφές της Κνωσού και της Φαιστού¹.

Κατασκευαστές είναι εγχώριοι τεχνίτες, που ασχολούνται παραδοσιακά με το έργο αυτό τη θερινή περίοδο, μετακινούμενοι ομάδες – ομάδες σε διάφορα σημεία του νησιού, όπου δημιουργούν τα λεγόμενα καμίνια, τα υπαίθρια προσωρινά κεραμεικά εργαστήρια².

Κυριότερο κέντρο εξορμήσεως είναι το Θραψανό, χωριό του Ηρακλείου, για το οποίο ήδη από τα μέσα του 17^{ου} αιώνα, στην "Αμαρτωλών Σωτηρία" του Αγαπίου μοναχού του Κρητός, αναφέρεται ότι «είναι πολυάνθρωπον και το περισσότερο είναι τζουκαλάδες»³. Σε έγγραφο επίσης

1. Γ. Ν. Αικατερινίδης, «Λαϊκός πολιτισμός της Κρήτης». Στο συλλογικό έργο: *Κρήτη – Ιστορία και Πολιτισμός*. Σύνδεσμος Τοπικών Ενώσεων Δήμων και Κοινοτήτων Κρήτης, Ηράκλειο 1988, τόμ. Β', σ. 530-531.

2. Γ. Ν. Αικατερινίδης, «Τα πιθάρια της Κρήτης. Τεχνική της κατασκευής των». *Ηώς*, αρ. 110 (1969), σ. 5-12.

3. Βλ. *Βιβλίον ωραιότατον καλούμενον Αμαρτωλών Σωτηρία μετά πλείστης επιμελείας συντεθέν εις κοινήν των Γραικών διάλεκτον παρά Αγαπίου μοναχού του Κρητός...* *Ενετίησι* 1681, σ. 440 (α' έκδοση: 1641).



του 1684 γίνεται λόγος για τους αγγειοπλάστες του Θραψανού⁴. Το ίδιο άλλωστε το όνομα του χωριού λέγεται ότι προέρχεται από τη λέξη θράψαλα, η οποία σημαίνει τα κομμάτια από τα πιθάρια που βρίσκονται σκορπισμένα στη γύρω περιοχή⁵.

Επικεφαλής της ομάδας βρίσκεται ο μάστορας, που λέγεται και κουμαντάρης, γιατί έχει τον κύριο λόγο για κάθε θέμα. Η ομάδα, σε πλήρη σύνθεση, αποτελείται από επτά άτομα, με καθορισμένες για το καθένα εργασίες και υποχρεώσεις⁶. Η βεντέμα, όπως λέγεται η κεραμευτική εργασία της θερινής περιόδου, αρχίζει τον Μάιο και διαρκεί μέχρι τα μέσα Σεπτεμβρίου.

Το ξεκίνημα των ομάδων από το χωριό έπαιρνε παλαιότερα πανηγυρικό χαρακτήρα, με τις καμπάνες να χτυπούν και τα γυναικόπαιδα να αποχαιρετούν τους δικούς τους με αισθήματα λύπης για τον έστω και προσωρινό χωρισμό τους, αλλά και με αισθήματα χαράς για τα προσδοκώμενα οικονομικά οφέλη.

*Ήρθεν ο Μάης ο φονιάς που θα ξεχωριστούμε
κι ο γεις τ' αλλού την εμιλιά δε θα τήνε γροικούμε,*

λέγει μια μαντινάδα, εκφράζοντας τα συναισθήματα των γυναικών που έμεναν στο Θραψανό όλο αυτό το διάστημα χωρίς αντρική παρουσία και προστασία, επωμιζόμενες όχι μόνο τις φροντίδες του σπιτιού, αλλά και τις γεωργικές δουλειές της εποχής⁷.

Αφήνοντας το Θραψανό, κάθε ομάδα έπαιρνε τον δρόμο για το μέρος που από καιρό πριν είχε επιλέξει ο μάστορας για την εγκατάστασή τους. Κυριότεροι λόγοι της εκλογής ενός τόπου ήταν η ύπαρξη στην περιοχή

4. Γ. Ν. Θεοδοσάκης, «Ήθη, έθιμα και λαϊκή νομοθεσία των βεντεμάρηδων στο Θραψανό Πεδιάδος Ηρακλείου Κρήτης», *Κάμειρος*, αρ. 48-53, Δεκέμβρ. 1984, σ. 139.

5. Γ. Ν. Θεοδοσάκης, *Ήθη, έθιμα*, ό.π., σ. 139.

6. Βλ. λεπτομερέστερα: Αικατερινίδης, «Τα πιθάρια», ό.π., σ. 7, Μαρία Βογιατζόγλου «Τα πιθάρια στο Θραψανό της Κρήτης. Η τεχνική και οι συντεχνίες των πιθαράδων», Α.Π.Θ., Πολυτεχνική Σχολή, Ειδικές Μελέτες αρ. 19, Θεσσαλονίκη 1972, σ. 9. Για τα εργαλεία της ομάδας βλ. εκτενέστερα: Μπέττυ Ψαροπούλου, «Πιθαράδικα Θραψανού Κρήτης και εργαλειακός εξοπλισμός των», *Μνημοσύνη Γ'* (1985-87), σ. 177-190, πίν. 1-7.

7. Γ. Ν. Θεοδοσάκης, *Ήθη, έθιμα*, ό.π., σ. 141.



καταλλήλου χρώματος (εικ. 1), θάμνων και νερού και ακόμα η βεβαιότητα ότι οι γύρω οικισμοί θα απορροφήσουν την παραγωγή του καμινιού.

Η ενοικίαση του τόπου εγκατάστασης καθοριζόταν από κανόνες εθιμικού δικαίου, σεβαστούς αμφοτέρωθεν. Συνήθως το ενοίκιο αντιπροσώπευε κάποιον αριθμό από πιθάρια. Τέτοια συμφωνητικά μισθώσεως έχει διασώσει το Κέντρο Μελέτης Νεώτερης Κεραμικής του Ιδρύματος της οικογένειας Ψαροπούλου. Στο ίδιο Κέντρο σώζεται και ικανός αριθμός λαδοπιθαρικών από την Κρήτη, προς την οποία το Κέντρο έχει δείξει αξιέπαινο ενδιαφέρον από την αρχή ήδη της Ιδρύσεώς του. Ιδιαίτερα σημαντική προσφορά στην έρευνα αποτελούν οι «χρονολογικοί και γεωγραφικοί πίνακες των μονίμων και περιστασιακών κεραμικών εργαστηρίων του Θρασηανού από τα τέλη του 19^{ου} αιώνα ως τη δεκαετία του 1970. Παρατηρήσεις και συμπεράσματα σε σχέση με το ιστορικό και οικονομικό πλαίσιο της νήσου»⁸.

Κάθε μέλος της ομάδας έπαιρνε μαζί του ένα υποζύγιο, τα απαραίτητα σύνεργα της ειδικότητάς του και ποσότητα ξηράς τροφής, κυρίως παξιμαδιασμένο ψωμί και κουκιά, για το λιτό φαγητό τους. Του λιτού αυτού φαγητού και της ζωής των πιθαράδων είχα την ευκαιρία να γίνω κοινωνός για ένα δεκαήμερο, τον Αύγουστο του 1965, στην περιοχή του Αμαρίου Ρεθύμνου, στο πλαίσιο ενός πρωτοποριακού για την εποχή ειδικού προγράμματος λαογραφικής έρευνας του Λαογραφικού Αρχείου της Ακαδημίας Αθηνών, του σημερινού Κέντρου Ερευνής της Ελληνικής Λαογραφίας (Κ.Ε.Ε.Α.), υπό τη διεύθυνση του τότε διευθυντού του Αρχείου καθηγητού Γ.Κ. Σπυριδάκη, με οικονομική χορηγία του Εθνικού Ιδρύματος Ερευνών.

Καρπός της επιτόπιας αυτής έρευνάς μου υπήρξε η καταγραφή πλούσιου υλικού με παράλληλη φωτογράφιση, κυρίως όμως μια κινηματογραφική ταινία των 16 χιλιοστών διάρκειας μισής ώρας, όπου έχει αποτυπωθεί κάθε φάση της κατασκευής των πιθαριών, σε μια εποχή που εξακολουθούσαν ακόμη οι ομάδες να εργάζονται με τον καθαρά παραδοσιακό τρόπο⁹.

Αργότερα, το 1968, μια όμοια ερευνητική αποστολή στις Μαργαρίτες του Ρεθύμνου, μαζί και μια κινηματογράφησή μου εκεί, και το 1969 μια άλ-

8. Ανακοίνωση των ερευνητριών του Κέντρου Μιμίκας Γιαννοπούλου και Ειρήνης Γρατσιά, στο Η' Διεθνές Κρητολογικό Συνέδριο (Ηράκλειο, Σεπτέμβριος 1996).

9. Βλ. Κ.Ε.Ε.Α., *χφο αρ.* 2954, σ. 210-230 (συλλ. Γ. Ν. Λικατερινίδη, Κρήτη 1965, αρ. κινημ. ταινίας 37).



λη έρευνα στο Κεντρί της Ιεράπετρας, διέσωσαν πολύτιμα στοιχεία για την κεραμική της Κρήτης στη δεκαετία του 1960¹⁰. Είναι η δεκαετία, κατά την οποία ο αρχαιολόγος καθηγητής Ρολάντ Χάμπε και ο τεχνικός της κεραμικής Άνταμ Βίντερ, απεσταλμένοι από την Ακαδημία Επιστημών της Χαϊδελβέργης για έρευνα της κεραμικής του ελληνικού χώρου, γράφουν επιλογικά στο βιβλίο που εξέδωσαν ότι είναι μια σπάνια περίπτωση, που αγγεία της καθημερινής ζωής, των οποίων ο τρόπος απεργασίας είναι τόσο παλαιός, μπορεί κανείς να τα δει όχι ως αντικείμενα μουσείου, αλλά όπως γίνονται και όπως χρησιμοποιούνται ακόμη στη ζωή· η τέχνη όμως αυτή βρίσκεται ολίγον προ της εξαφανίσεώς της και αυτή ήταν η τελευταία στιγμή δια να την δούμε και να την κατανοήσουμε επιστημονικά¹¹.

Για κάθε ομάδα πιθαράδων πρώτιστο μέλημα αποτελεί η κατασκευή του κεραμικού κλιβάνου, του καμινιού, στην καλή ετοιμασία του οποίου βασίζεται η επιτυχία της παραγωγής, διότι από αυτό εξαρτάται το καλό ή όχι ψήσιμο των πιθαριών και επομένως και η ποιότητά τους. Πρόκειται για εργασία επίπονη, που απαιτεί ιδιαίτερες ικανότητες και μεγάλη εμπειρία¹². Ενδιαφέρον είναι ότι το καμίνι που χιτίζεται περιέρχεται στην κατοχή του ιδιοκτήτη του ενοικιασμένου χώρου, χωρίς καμία υποχρέωσή του προς τους πιθαράδες που το έχτισαν. Μπορεί μάλιστα την επόμενη χρονιά να παραχωρηθεί σε άλλη ομάδα, που θα δώσει μεγαλύτερη προσφορά¹³.

Σε κάθε υπαίθριο εργαστήριο κατασκευάζονται στη σειρά 10-14 πιθάρια. Η κατασκευή γίνεται πάνω στο τροχί, το οποίο περιστρέφει ρυθμικά ο τροχά-

10. Κ.Ε.Ε.Α., χρο αρ. 3359 (Μαργαρίτες), σ. 11-21, 29-35 (σταμνιά), 29-35 (πιθάρια), αρ. κινημ. ταινίας 60 (σταμνιά) και χρο αρ. 3467 (Κεντρί), σ. 7-30, 36-46, 71-73 (σταμνιά).

11. R. Hambe -A. Winter, *Bei Töpfen und Töpferinnen in Kreta, Messenien und Zypern*. Mainz 1962. Βιβλιογραφική ανάλυση από τον Γ.Α. Μέγα βλ. στη *Λαογραφία* 20 (1962), σ. 621-625.

12. Γ. Ν. Αικατερινίδης. «Τα πιθάρια», ό.π. Αναλυτικότερα βλ. Μαρία Βογιατζόγλου, *Τα πιθάρια στο Θραιψανό*, ό.π., σελ. 85-90.

13. Ψαροπούλου, ό.π., σ. 178. Βιβλιογραφία για τους κεραμικούς κλιβάνους και τους κεραμείς όλων των περιόδων, καθώς και για τις αρχαιομετρικές μελέτες που έχουν γίνει για την κεραμική της Κρήτης, βλ. Μιμίκα Γιαννοπούλου-Ειρήνη Γρατσία, «Κεραμικοί κλιβανοί Κρήτης». *Πρακτικά Ημερίδας*, Μαργαρίτες 30 Σεπτ. 1995. Ιστορική και Λαογραφική Εταιρεία Ρεθύμνης, Ρέθυμνο 1996, σ. 167-175.



ρης (εικ. 2) σύμφωνα με τα παραγγέλματα του μάστορα. Κάθε πιθάρι μεγάλου μεγέθους αποτελείται από επτά τμήματα, τα οποία δημιουργούνται με επάλληλες προσθήκες δακτυλίου πηλού, με παρεμβολή κάθε φορά του χρόνου που απαιτείται, ώστε τα τοιχώματα του κατασκευασμένου τμήματος να μπορούν να αντέξουν το βάρος νέου πηλού. Ο πηλός αποτελείται από ειδικό αργιλόχωμα, το οποίο χρησιμοποιείται ή άκρατο ή ανάμεικτο με αντιπλαστικό χώμα για να επιτυγχάνεται η πλαστικότητα του πηλού, η αποξήρανση των αγγείων χωρίς στρέβλωμα και η ανθεκτικότητά τους στην πυρά¹⁴ (εικ. 3).

Τελική φάση της κατασκευής είναι το άφτωμα, η τοποθέτηση τριών χειρολαβών για την εύκολη μεταφορά και μετακίνηση του πιθαριού. Είναι η μορφή των πιθαριών, για τα οποία οι Χάμπε και Βίντερ σημειώνουν ότι διατηρούν πλήρως τη μινωική μορφή της 2ας χιλιετηρίδας π.Χ. και ότι ο τρόπος κατασκευής τους είναι διδακτικός και για τις μεθόδους της πανάρχαιας κεραμεικής. Εκτός από τα μεγάλα πιθάρια με τρία αφτιά, χωρητικότητας γύρω στα τριακόσια κιλά, υπάρχουν και μικρότερα με δύο αφτιά, καθώς και οι κουρούπες και τα κουρουπάκια, ακόμα μικρότερα πιθάρια¹⁵ για την αποθήκευση του λαδιού καθημερινής οικιακής χρήσης, ή για φύλαξη των βρωσίμων ελιών, που αποτελούν από τις βασικές τροφές του Κρητικού¹⁶.

Για τα λαδοπίθαρα (εικ. 4) μπορεί να προστεθεί και μια ακόμη χρήση τους. Σε αποθήκες δηλαδή με μεγάλο αριθμό πιθαριών σκαβόταν στο κέντρο του αποθηκευτικού χώρου ένας μεγάλος λάκκος κι εκεί ετοποθετείτο ένα πιθάρι, τα χείλη του οποίου ήταν στο ίδιο επίπεδο με το πάτωμα. Έτσι, σε περίπτωση που κάποιο πιθάρι έσπαγε, το λάδι συγκεντρωνόταν στο πιθάρι του κέντρου¹⁷.

14. Γ. Ν. Αικατερινίδης, «Τα πιθάρια», ό.π., σελ. 8-10. Βογιατζόγλου, ό.π., σ. 19-60.

15. Για τη μορφή των πιθαριών και τη χωρητικότητά τους, βλ. Χριστ. Βαλλιάνος - Μαρία Παδουβά, *Τα Κρητικά αγγεία του 19ου και 20ού αιώνα*. (Μουσείο Κρητικής Εθνολογίας - Κέντρο Ερευνών, Βώροι 1986, σ. 35-41 (μορφολογική ταξινόμηση πιθαριών), 68 (ταξινόμηση κατά χρήση), 117-127 (μετρήσεις αγγείων).

16. Μαρία και Ν. Φιλάκης, *Κρητική παραδοσιακή κουζίνα*, Ηράκλειο 1995², σ. 206-208. Γενικότερα, για τις ελιές ως τροφή βλ. Νίκος και Μαρία Φιλάκη-Ηλίας Καστανάς, *Ο πολιτισμός της ελιάς. Το ελαιόλαδο. Ιστορία-Λαογραφία-Μυθολογία-Υγεία-Διατροφή*, Ηράκλειο 1999, σελ. 165-190.

17. Από βιωματική εμπειρία (Λιθίνες Σητείας).



Για την κατασκευή των πιθαριών (εικ. 5) απαιτείται αδιάκοπη εργασία όλη την ημέρα, ο ρυθμός της οποίας εξαρτάται και από τις καιρικές συνθήκες. Αν επικρατεί υψηλή θερμοκρασία και το στέγνωμα του πηλού γίνεται γρηγορότερα, ο χρόνος της κατασκευής επιταχύνεται. Αντίθετα, αν υπάρχει συννεφιά και υγρασία, η κατασκευή επιβραδύνεται ή και διακόπτεται και συνεχίζεται τη νύχτα, εάν φυσήσει άνεμος που θα αποξηράνει τον πηλό και θα επιτρέψει την προσθήκη του νέου στα ήδη κατασκευασμένα τμήματα.

Όπως έχει παρατηρηθεί, στην κατασκευή των πιθαριών οι κινήσεις του μάστορα συνδυάζονται με την κίνηση του τροχού, οι δυνάμεις του με τις δυνάμεις του υλικού του. Χρησιμοποιεί τους νόμους της φύσης, αλλά και εντάσσεται σ' αυτούς. Ο άνθρωπος, η φύση και οι νόμοι της κινούνται μαζί σ' ένα θαυμάσιο ρυθμό ζωής. Το πιθάρι είναι ένα τελειωμένο σχήμα, μια ολοκληρωμένη μορφή. Φανερώνει την πληρότητα της τεχνικής που το δημιουργεί και την οικονομία των κινήσεων στην κατασκευή, καθώς και τη λιτότητα του περιγράμματος¹⁸.

Τα πιθάρια, μετά την ολοκλήρωση της κατασκευής τους, παραμένουν ένα εικοσιτετράωρο στα τροχιά, τα οποία κατά διαστήματα περιστρέφονται για να λιάζεται συμμετρικά ο μαλακός ακόμα πηλός και στη συνέχεια παραμένουν δύο – τρεις μέρες σε παρακείμενο χώρο, ώστε να ξεραθούν τελείως.

Ακολουθεί το καμίνιασμα (εικ. 6), η τοποθέτηση τους στο καμίνι, έργο που απαιτεί ιδιαίτερη προσοχή. Το ψήσιμο αρχίζει το σούρουπο και διαρκεί περίπου ένα τρίωρο. Το ξημέρωμα αρχίζει το ξεκαμίνιασμα, με μεγάλο κόπο, γιατί διατηρείται ακόμη υψηλή η θερμοκρασία.

Την άλλη μέρα ρίχνουν στα ψημένα πιθάρια νερό για να μη λυκώσουν, να μη ξεφλουδιστούν, και τα περιβρέχουν εξωτερικά για τον ίδιο λόγο. Αλλά και πριν τα προσφέρουν στο εμπόριο, τα καταβρέχουν πάλι και ελέγχουν τη στεγανότητά τους.

Όσα πιθάρια είναι με ρωγμές, τα πωλούν σε μικρές τιμές για αποθήκευση ξηρών προϊόντων ή για άλλες χρήσεις, κατασκευή π.χ. μικρού φούρνου. Η πώληση γίνεται στους γειτονικούς οικισμούς και η μεταφορά, για λόγους ασφαλείας, με ημιόνους, στο σάγμα των οποίων τα πιθάρια δένονται με ειδικό τρόπο. Υπάρχει όμως πάντοτε ο φόβος να χτυπήσουν

18. Μαρία Βογιατζόγλου, *Τα πιθάρια στο Θραψανό*, ό.π., σ. 82.



κατά τη μεταφορά πάνω σε τοίχο και να σπάσουν, οπότε ο πιθαράς που τα μεταφέρει χρεώνεται αυτή τη ζημιά. Γι' αυτό και η γνωστή παροιμία ότι : «Ούλοι φοβούνται το Θεό κι ο Θραψανός τον τοίχο».

Ο αγοραστής πριν χρησιμοποιήσει το πιθάρι το γεμίζει με νερό, ρίχνει μέσα και λίγο ασβέστη και το αφήνει έτσι μερικές μέρες «για να πιεί και να σβήσει», να γίνει ανθεκτικό. Όταν το πιθάρι για κάποιον λόγο γίνει ακατάλληλο για λάδι, θα χρησιμοποιηθεί για ξηρά προϊόντα. Αλλά και τελείως αν σπάσει, πάλι θα χρησιμοποιηθεί κατάλληλα. Μπορεί να γίνει ανηφοράς, καπνοδόχος δηλαδή ή φωταγωγός, ή να γίνει θόλος φούρνου ή γλάστρα για λουλούδια. Δικαιώνονται έτσι οι μαστόροι που καυχώνται ότι «τα πιθάρια είναι αέττητα... το σίδερο σκουργιαίνει και σαπίζει στη γης, μα το χαλίκι δε σαπίζει»¹⁹.

Μετά την πώληση της παραγωγής, οι πιθαράδες μοιράζουν τις εισπράξεις, αφού πρώτα αφαιρέσουν τα έξοδα της μέσης, της κοινής δηλαδή διατροφής της ομάδας. Η διανομή γίνεται κατά τη συμφωνία που έχουν κάμει μεταξύ τους πριν από την αναχώρηση από το χωριό. Το μεγαλύτερο πάντως ποσοστό παίρνει, όπως είναι φυσικό, ο μάστορας, ο οποίος επωμίζεται και το μεγαλύτερο μέρος της όλης εργασίας και φροντίδας²⁰ (εικ. 7).

Η επιστροφή στο Θραψανό θα ξανακάμει τους πιθαράδες αγρότες μέχρι τον άλλο Μάιο, οπότε ίσως ξαναφύγουν για κάποιο άλλο μέρος της Κρήτης, επαναλαμβάνοντας τον εποχικό κύκλο εργασίας τους. Ίσως... Γιατί κάθε χρόνο οι ομάδες λιγοστεύουν. Φέτος (1999) μπορεί να μη δούλεψε καμιά έξω από το χωριό. Έτσι ο ενεστώς που χρησιμοποιήσα ως θεωρηθεί ως λαογραφικός ενεστώς, ένας ενεστώς που αναφέρεται σε μια τέχνη μαζί και τεχνική, που από τα πανάρχαια χρόνια επιχωριάζει στο Νησί του Μίνωα.

19. Γ. Ν. Αικατερινίδης, «Τα πιθάρια», ό.π., σ.11.

20. Γ. Ν. Αικατερινίδης, «Τα πιθάρια», ό.π., σ. 11, Γ. Ν. Θεοδοσάκης, Ήθη, έθιμα, ό.π., σ. 145-147.



ΑΠΟΣΤΟΛΟΣ ΑΡΕΘΑΣ

Το άθερμο ελαιόλαδο

Είναι γνωστό ότι το ελαιόλαδο από την αρχαιότητα χρησιμοποιήθηκε ως θρεπτικό συστατικό, ως φάρμακο ή φορέας φαρμάκων και ως καλλυντικό. Πριν από ένα αιώνα περίπου οι Ewalad και Boas διαπίστωσαν ότι προσθήκη ελαιολάδου στο γεύμα βοηθούσε στη μείωση της συγκέντρωσης των γαστρικών υγρών. Ο Corpher διαπίστωσε μείωση της δυσπεψίας και ελάττωση του πόνου με τη χορήγηση ελαιολάδου μαζί με χυμό πορτοκάλι. Νεότερες μελέτες έδειξαν ότι αντικατάσταση στο διααιτολόγιο του ζωϊκού λίπους με ελαιόλαδο μείωσε κατά 34,4% τα περιστατικά έλκους του δωδεκαδακτύλου. Από πολύ παλιά το ελαιόλαδο χρησιμοποιήθηκε σε τοπικές εφαρμογές κατά παθήσεων του δέρματος με ικανοποιητικά αποτελέσματα, γεγονός που αποδίδεται στη δράση της βιταμίνης Ε που περιέχει. Ο Cristakis και οι συνεργάτες του (1980) διαπίστωσαν ότι το ελαιόλαδο προλαμβάνει ορισμένες ασθένειες του ήπατος και παρουσιάζει αξιόλογη ευεργετική δράση στη θεραπεία του διαβήτη.

Επίσης οι Baghurst και Stewart (1973) και ο Viola (1983) διαπίστωσαν ότι το ελαιόλαδο εξαιτίας της μεγάλης του περιεκτικότητας στο μονοακόρεστο ελαϊκό οξύ προστατεύει τον οργανισμό από τη δημιουργία θρομβώσεων. Ακόμη επιδρά ευνοϊκά στην κανονική ανάπτυξη των παιδιών και ειδικότερα στην ανάπτυξη του κεντρικού νευρικού συστήματος, στη δομή των οστών της κεφαλής και του αγγειακού συστήματος [Cristakis et al. (1980) Caval jeanter et al. (1980), Crawford et al. (1980)] γεγονός που αποδίδεται στον ρόλο που διαδραματίζει το ελαϊκό οξύ που βρίσκεται σε μεγάλη



ποσότητα στο ελαιόλαδο, καθώς και στον ρόλο του λινελαϊκού οξέος, το οποίο συναντάται στην ίδια, περίπου, περιεκτικότητα με το μητρικό γάλα.

Επιστημονικές μελέτες έδειξαν ότι το ελαιόλαδο εξαιτίας της πολύ καλής σχέσης μονοακόρεστων οξέων (ελαϊκό οξύ) και πολυακόρεστων (λινελαϊκό και λινολενικό) καθώς και βιταμίνης Ε βοηθά αποτελεσματικά στη μείωση της χοληστερίνης στον ορό του αίματος προλαμβάνοντας έτσι τις παθήσεις του καρδιαγγειακού συστήματος του ανθρώπου, γεγονός που επιβεβαιώνεται και από σχετικές επιδημιολογικές μελέτες σε Ελλάδα, Ιταλία, Η.Π.Α., Ολλανδία, Φιλλανδία κ.α.

Οι ιδιότητες του ελαιολάδου, που προαναφέρθηκαν, δίνουν μια μικρή εικόνα της βιολογικής και θρεπτικής του αξίας, η οποία συνδέεται γενικότερα με τον ευεργετικό ρόλο που ασκεί το λιπαρό αυτό προϊόν στον ανθρώπινο οργανισμό.

Όμως όταν μιλάμε για ελαιόλαδο ποιό είναι αυτό που μπορεί να συγκεντρώσει στο έπακρο όλες αυτές τις θρεπτικές, οργανοληπτικές και θεραπευτικές εν τέλει ιδιότητες;

Φυσικά μιλάμε για το άθερμο ελαιόλαδο, το οποίο είναι δυνατόν να προέρχεται από ελιές βιολογικής καλλιέργειας, δηλαδή καλλιέργειας στην οποία δεν έχει γίνει χρήση διαφόρων φυτοπροστατευτικών ουσιών και λιπασμάτων.

Όταν λέμε άθερμο ελαιόλαδο εννοούμε εκείνο το ελαιόλαδο, το οποίο κατά την παρασκευή του δεν έχει υποστεί οποιαδήποτε θερμική επεξεργασία, η οποία θα μπορούσε να μειώσει τις αντιοξειδωτικές ουσίες που περιέχει, να υποβαθμίσει τα οργανοληπτικά του χαρακτηριστικά, να καταστρέψει μέρος των βιταμινών του.

Τα τελευταία χρόνια η έλλειψη εργατικών χεριών και η ανάγκη μείωσης του κόστους παραγωγής επέβαλαν τη σταδιακή αντικατάσταση των παραδοσιακών ελαιουργείων που χρησιμοποιούσαν την πίεση με φυγοκεντρικά, τα οποία χρησιμοποιούν τη φυγοκέντριση. Έτσι από το 1972 άρχισε η αντικατάσταση αυτή με φυγοκεντρικά τριών (3) φάσεων τα οποία, ως γνωστόν, μας δίνουν τρεις (3) φάσεις: τη στερεά, που είναι ελαιοπυρήνα, την υγρή, που είναι τα απόνερα, και το ελαιόλαδο. Για να γίνει όμως αυτός ο διαχωρισμός απαιτείται ποσότητα ζεστού νερού θερμοκρασίας 40 °C-70 °C για την αραιώση της ελαιοζύμης στη φάση της φυγοκέντρισης με όποιες συνέπειες στις θρεπτικές, βιολογικές και οργανοληπτικές ιδιότητες του παραλαμβανόμενου ελαιολάδου.



Στα παραδοσιακά ελαιουργεία, αφού παραλαμβάνονταν ο ελαιόκαρπος οδηγούνταν στη μηχανή καθαρισμού, όπου εκεί, αφού γινόταν η απομάκρυνση των ελαιόφυλλων (αποφύλλωση), στη συνέχεια πλένονταν για την απομάκρυνση οποιωνδήποτε ξένων υλών. Στη συνέχεια ο καθαρός πλέον ελαιόκαρπος οδηγούνταν στις μυλόπετρες, όπου γινόταν το σπάσιμο και η άλεσή του, ώστε μετά από μικρό χρονικό διάστημα να προκύψει η ελαιοζύμη ή «ζυμάρι». Κατόπιν ποσότητα της ελαιοζύμης περίπου 5kg απλώνονταν πάνω σε ένα κυκλικό φύλλο από λινάτσα, το λεγόμενο «σακκιά». Τα «σακκιά» τοποθετούνταν το ένα πάνω στο άλλο περιέχοντας ενδιάμεσα εναλλάξ την ελαιοζύμη και μέσα στο πιεστήριο. Με την εφαρμογή υδραυλικής πίεσης που ασκούνταν στα σακκιά διαχωρίζονταν η χυμώδης φάση (ελαιόλαδο-νερό) από την στερεά φάση (ελαιοπυρήνα) της ελαιοζύμης. Στη συνέχεια από το πιεστήριο και χωρίς τη χρήση ζεστού νερού παραλαμβάνονταν η χυμώδης φάση του ελαιόκαρπου (ελαιόλαδο-νερό) και οδηγούνταν στη δεξαμενή καθίζησης, όπου παρέμενε για μικρό χρονικό διάστημα, έτσι ώστε να καθιζάνουν τα όποια στερεά παρέμεναν στη φάση αυτή. Με την παρέλευση αυτού του χρονικού διαστήματος εξαιτίας του διαφορετικού ειδικού βάρους ελαιολάδου και νερού, το ελαιόλαδο διαχωριζόταν από το νερό και μεταγγιζόταν σε νέα δεξαμενή. Στη συνέχεια και ανάλογα με την περιεκτικότητα του ελαιολάδου σε διαλυτά στερεά μεταγγιζόταν ξανά, εάν κρινόταν απαραίτητο.

Όπως προκύπτει από την παραπάνω διαδικασία, σε καμιά φάση της δεν γίνεται χρήση θερμότητας και το ελαιόλαδο άθερμο εντελώς παραλαμβάνεται με μηχανικό τρόπο (πίεση).

Το παραγόμενο άθερμο ελαιόλαδο αποτελεί ένα εντελώς ατόφιο προϊόν συγκεντρώνοντας το maximum των θρεπτικών, οργανοληπτικών και θεραπευτικών ιδιοτήτων του.

Κρίνεται εδώ σκόπιμο να αναφερθεί ότι η παραγωγικότητα των παραδοσιακών ελαιουργείων ήταν αρκετά χαμηλή εξαιτίας της έλλειψης σύγχρονου μηχανολογικού εξοπλισμού (ηλεκτροκινητήρες, αντλίες κ.ά.). Όμως σήμερα δεν μπορεί να τίθεται τέτοιο θέμα χωρίς αυτό να σημαίνει ότι ένα παραδοσιακό ελαιοτριβείο, όταν εκσυγχρονιστεί, μπορεί να συναγωνιστεί ένα φυγοκεντρικού τύπου στην παραγωγικότητα, όπως δεν μπορεί να συγκριθεί και η ποιότητα του άθερμου ελαιολάδου με το παραγόμενο ελαιόλαδο φυγοκεντρικού ελαιοτριβείου.

Συμπερασματικά θα μπορούσε να αναφερθεί ότι η στροφή στην παραγωγή του άθερμου ελαιολάδου θα μπορούσε να δώσει διέξοδο στην



ελαιοκαλλιέργεια προσδίδοντας στο ελαιόλαδο πέραν των υψηλών βιολογικών και άλλων ιδιοτήτων του και υψηλή εμπορική αξία. Τυποποίηση σε μικρές συσκευασίες θα μπορούσε να κάνει δημοφιλές το άθερμο ελαιόλαδο σε όλες τις ξένες αγορές σήμερα, που έστω και όψιμα ξένες αγορές άρχισαν με πάθος να ευαγγελίζονται την αξία της «μεσογειακής κουζίνας», που σαν βάση της έχει το παρθένο ελαιόλαδο και δη το άθερμο.

Βιβλιογραφία

- 1) K. I. Baghurst and T.A. Stewart, 1973. «Acute Effect of three Dietary Fatson Platelet Function and Fibrinolysis in Man». *Nutrit. Report. Intern.* 20.39.
- 2) G. Christakis, M.K. Fordyce and G.S. Kurtz, 1980, The biological Aspects of Olive oil. Proceedings on the third International Congress on the Biological Value of Olive oil. Έκδοση Ι.Υ.Ε. Χανίων σε συνεργασία με το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιολάδου. Χανιά - Κρήτη, 8-12 Σεπτεμβρίου 1980.
- 3) M.A. Grawford, P. Drupy and P.Stevens, 1980, The Roll of Dietary Fats in the Preparation for Pregnancy for Foetal and Neonate Development. Proceedings of the third International Congress on the Biological Value of Olive oil. Έκδοση Ι.Υ.Ε. Χανίων σε συνεργασία με το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιολάδου. Χανιά - Κρήτη, 8-12 Σεπτεμβρίου 1980.
- 4) A. Laval - Jeant, C. Laval - Jeantet Bergot and I. Gaussaud, 1980, Effect des Lipides oleigues surla croissance of la comosition de l'os en nutrition experimentale. Proceedings of the third International Congress on the Biological Value of Olive oil. Έκδοση Ι.Υ.Ε. Χανίων σε συνεργασία με το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιολάδου. Χανιά - Κρήτη, 8-12 Σεπτεμβρίου 1980.
- 5) P. Viola, 1983. Symposium on the Advantages of Olive oil, held in Amman International Olive oil Council, Madrid, Spain.



ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ ΓΙΑΚΟΥΜΑΚΗ

Ελιά και λάδι: Λέξεις και χρήσεις

Ηελιά είναι το πιο γνωστό δέντρο της μεσογειακής χλωρίδας και το λάδι βασικό προϊόν διατροφής και επιβίωσης των μεσογειακών λαών. Είναι επομένως πολύ φυσικό το δέντρο και το προϊόν του να έχουν σημαδέψει τους μεσογειακούς πολιτισμούς. Στην ελληνική μυθολογία και ιστορία συναντούμε πολλές αναφορές, που αποτυπώνουν τις αντιλήψεις των Ελλήνων για το δέντρο που χαρακτηρίστηκε ιερό τόσο από την αρχαία όσο και από τη νέα θρησκεία.

Θα ήταν επομένως περιέργο αν δεν συναντούσαμε πλούσιες μαρτυρίες και στη γλώσσα. Η υπάρχουσα ελληνική λεξικογραφία εμφανίζει μεγάλο αριθμό παραγώγων και συνθέτων τόσο στην αρχαία ελληνική όσο και στη νεώτερη που προήλθαν από τη βασική λέξη *ελαία*. Κατά τους λεξικογράφους, ετυμολογικά η λέξη πιθανόν να είναι μεσογειακής καταγωγής. Στις αρχαίες διαλέκτους, όπως και στις νεοελληνικές, η λέξη εμφανίζει πολυτυπία. Στην αρχαία ελληνική μαρτυρείται το μυκηναϊκό (*e-ra-wa*), το αττικό *ελάα*, το ιωνικό *ελαίη*, τα οποία δηλώνουν ομού το δέντρο και τον καρπό. Ο νεοελληνικός τύπος *ελιά* είναι προϊόν συνιζήσεως (ή συμπροφοράς) του αιώς ημφώνου *-ι-* (πρβλ. *παλαιός/παλιός*, *μηλέα/μηλιά*). Σε πολλά κείμενα λόγια και λαϊκά συναντούμε τη λέξη γραμμένη με (η): *ελιά*. Κατά τη γνώμη των υποστηρικτών της ορθογραφίας αυτής (κλασικιστική τάση) προήλθε από τροπή του (α) σε (η) και το (ι) έγινε υπογεγραμμένη. Οι διαφορετικές ορθογραφικές απόψεις προσδίδουν σε κάθε μορφή ιστορική αξία. Η γραφή με (η) και υπογεγραμμένη φανερώνει μία γλωσσική τάση, μια γλωσσική



αντίληψη, μια ιδεολογία πολύ ωφέλιμη για τον επιστήμονα, αδιάφορη όμως για τον άνθρωπο που στον προφορικό λόγο καθημερινά χρησιμοποιούσε τη λέξη, όταν θα όργωνε ή θα μάζευε τις ελιές.

Μικρότερη τάση προς την πολυτυπία εμφανίζει η λέξη στη δημόδη βυζαντινή γραμματεία, στην οποία μαρτυρούνται οι τύποι *ελέ* σε έγγραφο κρητικό, *ελιά* και *'λαία*. Ιδιαίτερα εκτεταμένη πολυτυπία, όπως εξάλλου είναι φυσικό, συναντάται στις διαλέκτους και τα ιδιώματα της νεοελληνικής, όπου σημειώσαμε τύπους *'λαία*, *ιλαία*, *ελέ/ελές*, *αλαία* και *αλέ* στην Κάτω Ιταλία, *ιλιά* και *'λιά* στο βορειοελλαδικό χώρο, *ελιά* και *'λία*, πληθ. *'λίε* στην Τσακωνιά, *ελά* στην Κάσο, Κάρπαθο, Χάλκη, Θράκη, *'λιά* στη Λευκάδα και αλλού, *ελ-λιά* με τη γνωστή δωδεκανησιακή προφορά του διπλού (λλ) στην Κω, Κύπρο, Ρόδο, Σύμη, *νιλιά* από τη Σάμο, που είναι ψευδότυπος ως προς το αρχικό (ν) που προσελήφθη από την αιτιατική του άρθρου την, *εγιά* και *εγκιά* στη Σίφνο και Κύπρο, *ειά* και *ελιά*, στη Θήρα, *ελτζά* και *ελτσά* στην Αστυπάλαια, *ελγκιές* στ' Αφάντου και *ελκιές* στο Παραδείσι Ρόδου.

Η παραγωγή και σύνθεση με τη λέξη *ελαία/ελιά* είναι το ίδιο πλούσια σε όλες της φάσεις της ελληνικής γλώσσας, αρχαιότητα, ελληνιστική εποχή και Βυζάντιο, όπως προκύπτει από τα κείμενα, καθώς και στη νεώτερη, όπως προκύπτει από τα κείμενα αλλά και τον καθημερινό προφορικό λόγο. Μελετώντας τα νεοελληνικά λεξικά διαπιστώνουμε ότι σχηματίστηκε εξελικτικά πλήθος παραγώγων και συνθέτων λόγιων, λαϊκών ή διαλεκτικών από την αρχική λέξη *ελαία/ελιά*.

Συνήθως οι παλιότεροι σχηματισμοί έχουν λόγια μορφή και σχηματίζονται με το θέμα *ελαι-*, π.χ. *ελαιώδης*, οι νεώτεροι δε σχηματίζονται με θέμα (*λιο-*), π.χ. *λιοστάσι*, *λιοτρίβι*, ή από το προϊόν *λάδι* με θέμα *λαδ-* π.χ. *λαδερός*, *λαδικό* κ.ά. Τα θέματα (*ελαι-*), (*λαδ-*) και (*λιο-*), αν και διαφοροποιήθηκαν παλιότερα, εξακολουθούν να είναι το ίδιο παραγωγικά και σήμερα, σε ορισμένες δε περιπτώσεις παραγωγού ή συνθέτου είναι αδύνατον το ένα θέμα να αντικαταστήσει το άλλο, π.χ. λέμε *ελαιοδιαχωριστήρας*, αλλά δεν μπορούμε να πούμε *λαδοδιαχωριστήρας*.

Η μορφή των συνθέτων και παραγώγων καθορίζεται από το ποιός χρησιμοποιεί τη λέξη, αν δηλαδή είναι μορφωμένος ή όχι, από τις συνθήκες επικοινωνίας, αν χρησιμοποιείται σε γραπτό ή προφορικό λόγο, από τη γλωσσογεωγραφική κατανομή της λέξης μέσα στα εθνικά γλωσσικά όρια, από το ποιές ομάδες πληθυσμού, αγροτικές ή αστικές, παράγουν ή χρησιμοποιούν τις λέξεις κ.λπ.



Σήμερα η βελτίωση των τρόπων παραγωγής και διάθεσης του προϊόντος, η εγκατάλειψη των παραδοσιακών τρόπων καθώς και η εκμετάλλευση άλλων καρπών για παραγωγή λαδιού (σπορέλαια) άλλοτε αναπτύσσουν και άλλοτε περιστελλουν τις παράγωγες και σύνθετες με την ελιά λέξεις, πολλές από τις οποίες έχουν αποκλειστικά περιορισμένη γεωγραφική χρήση, ανήκουν δηλ. σε τοπικά ιδιώματα ή διαλέκτους. Σημαντικό είναι ότι οι περισσότερες από αυτές δημιουργήθηκαν ή εξελίχθηκαν ως προς τη μορφολογία τους τη βυζαντινή εποχή και χρησιμοποιούνται μέχρι σήμερα. Ενδεικτικά παρουσιάζουμε ένα χαρακτηριστικό λεξιλόγιο από την καθομιλουμένη και τις νεοελληνικές διαλέκτους και ιδιώματα, που έχουν σχέση με την καλλιέργεια της ελιάς και την έκθλιψη του ελαιόλαδου, όπως αυτές καταγράφηκαν από προφορικές μαρτυρίες αγροτών που καλλιεργούν το δέντρο και ζουν από αυτό. Αρκετές, αλλά όχι όλες, συναντώνται και στα λεξικά της κοινής νεοελληνικής γλώσσας. Στα σημερινά λεξικά οι λέξεις οι σχετικές με την ελιά και το λάδι ολοένα μειώνονται. Αναφέρονται μόνο οι βασικές και πολύ εύχρηστες. Από την έρευνα που έκανα στο Αρχείο του Κέντρου Συντάξεως του Ιστορικού Λεξικού της Ακαδημίας Αθηνών (στο εξής ΙΑΝΕ) διαπίστωσα ότι η παραγωγή και η σύνθεση των λέξεων ελιά και λάδι εμφανίζει εξαιρετικό πλούτο στις νεοελληνικές διαλέκτους και ιδιώματα. Πρόκειται για λεξήματα που χρησιμοποιούνται από τους αγροτικούς πληθυσμούς της Ελλάδας, μεγάλο αριθμό των οποίων αγνοούν οι μορφωμένοι και γενικά οι μη ασχολούμενοι με την καλλιέργεια και παραγωγή ελαιολάδου. Προς επίρρωση των διαπιστώσεών μου μεταφέρω εδώ μερικά μόνο από αυτά:

Λαδόμουργα / λαδόφρετζα ή λαδόπετσα / λιόμουργα = κατακάθι λαδιού. Λαδάσκι / λαδοτούλουμο = δερμάτινος συνήθως ασκός για την μεταφορά του λαδιού. Λαδόπανο / λαδοφώτι / λαδόσκουτο και σκούτα (η) = βαφτιστικά ρούχα. Λαδαρείο / λαδομάγαζο / λαδομαγατζές / λαδοπωλείο και λαδοπουλειό = κατάσταση αγοραπωλησίας λαδιού.

Λαδόμυλος / λαδοφάμπρικα. / λιοτρίβι και -βειό (με δική του σειρά παραγώγων όπως: λιοτρίβα = πέτρα κατάλληλη για άλεσμα ελαιοκάρπου, λιοτρίβακι, λιοτρίβης, λιοτριβιάρης, λιοτριβήσιος, λιοτριβιάρικος, λιοτριβιδιάρης, λιοτριβιδιαρόλυχος = λύχνος που φώτιζε τα ελαιοτριβεία και τους εργαζόμενους σ' αυτά, όταν δεν υπήρχε ηλεκτρικό φως, λιοτριβιδιαροσύνη = η εργασία του λιοτριβιάρη, λιοτριβιδειό, λιοτριβίδι, λιοτριβί-



ζω, λιοτριβιάτικος, λιοτριβιτζής, λιοτριβολίθαρo, λιοτριβόπετρα, λιοτριβο-
σάκκουλο, λιοτριβόταβλα.

Λιοστάσι / λιοπερίβολο / λιοκήπι / λιοπάσι / λιόμαντρα / λιότοπος ή
λιοτόπι / λιοφυτό (με μεγεθυντικά παράγωγα λιοφύτα, λιοφυτάδα, λιο-
φυτούκλα, λιοφυτούρα και υποκοριστικό λιοφυτάκι = ελαιώνας). Λιο-
σάκι / λιοσάκκουλο / λαδεροπετσέτα, λιοτριβιοπετσέτα = ειδικά σακ-
κούλια, στα οποία τοποθετούνται οι αλεσμένες ελιές για να πιεστούν.

Λιοκόκκαλο / λιοκόκκι / λιοκόκκονο / λιοκούκκουτσο / λιόκουνο / λιόστο
= το κουκούτσι της ελιάς ολόκληρο ή αλεσμένο.

Λιόνερο / νερόλαδο / λαδονέρι και λαδόνερο = τα απόβλητα νερά που
βγαίνουν μετά το διαχωρισμό του λαδιού από τις άλλες προσμείξεις. Λιο-
πάγκαλο / λιοπάνα / λιοπάνο και υποκοριστικό λιοπανίτσα / λιόσκουτο ή
λιοσκουτί / λιοσέντονο = τα πανιά που στρώνονται κάτω από το δέντρο για
να συλλεγούν εκεί οι ελιές που ραβδίζονται. Σήμερα η λέξη δίχτυ ή ελιόδι-
χτο ή λιόδιχτο δηλώνει τον νέο τρόπο συλλογής ελαιοκάρπου με ειδικό πλα-
στικό δίχτυ, όρος δανεικός από τη θαλασσινή ορολογία. Λιοβέργι = ραβδί
που τινάσσουν τις ελιές. Λιοβούνι και λιοβουνο μόνο ως τοπωνύμιο. (Ε)λιο-
γρόθαρo = νεαρή ελιά. (Ε)λιογυράκι και λιογύρι = μικρό λιοφυτό = χώρος φυ-
τεμένος με ελιές. Λιόδεντρο. Λιοκάμπι μόνο ως τοπωνύμιο. Λιοκιούνι
= αλοιφή από σκόνη ασβέστη, λάδι και μπαμπάκι, που φράζουν πήλινα αγ-
γεία. Λιοκλάρα (η) και λιόκλαδο / λιόκλαρο και λιοκλώναρο / λιόκλωνο, λιό-
φουντα(η) = κλαδί ελιάς.

Λιοκοκκιά = η άκρη της τσαντίλας που βάζουν το χαμούρι, δηλ. τις αλε-
σμένες ελιές. Λιοκομίζω = κουβαλώ ελιές στο λιοτριβείο. Λιοκόμισμα = η
μεταφορά και κατεργασία ελαιοκάρπου για παραγωγή λαδιού. Λιόλογγος
= λόγγος με ελιές. Λιόλυχνος = λύχνος που ανάβει με λάδι. Λιομάδημα και
λιομαδητός (ο) = η εποχή συγκομιδής ελιών. Λιομαζεύω και λιομαζώνω.
Λιομαζούλα = δέντρο που ο κορμός του διχάζεται σε δύο χωριστούς κορ-
μούς. Λιομάζωμα και λιομαζωχτής / λιομαζώχτρα και λιομαζωχτός. Λιομά-
να = μεγάλο παραγωγικό ελαιόδεντρο. Λιομεθήρα = πιθάρι για την αποθή-
κευση λαδιού ή ελιών. (Ε)λιόμπολο (το) =μπολιασμένη ελιά. (Ε)λιόξυλα
(τα). Λιοπανόχτενο = το χτένι με το οποίο υφαίνουν στον αργαλειό το ειδι-
κό ύφασμα για την κατασκευή ελαιόπανου, δηλ. της λιοπάνας. Λιοπαξέλλι
= σχίζα ελιάς. Λιόπετρα = πέτρα κατάλληλη για ελαιοτριβείο και λιοπέτριν
(το). Λιοπίθαρo = πιθάρι κατάλληλο για λάδι και (ε)λιόπιθος. Ελιόπιττα =
πίττα που περιέχει ελιές, δηλ. ελιόψωμο. Ελιοπότηρος = αγγείο από κολο-



κύθι όπου βάζουν ελιές. Λιοπούγγι = ταγάρι με το οποίο μεταφέρουν στεγνές ελιές (δηλ. ελιές που δεν αφήνουν υγρό, ώστε να λερώνεται το ταγάρι). Ελιοπούλα και ελιόπουλο = μικρή νεαρή ελιά. Λιορράβδι και λιορραβδίζω. Λιόρριζα και λιόρριζο. Λιοσάκκι και λιοσάκκουλο = σακκί για μεταφορά ελιών. Λιόσκιζα = σκίζα (κομμάτι σχισμένου κορμού) από ξύλο ελιάς. (Ε)λιόσκαλα = ειδική σκάλα για το μάδημα ή το ράβδισμα του ελαιοκάρπου. Λιόσ' μα (ελιόζουμο) = το θερμό νερό που ρίχνουν για να χωρίσει το λάδι από τις άλλες προσμίξεις. Λιόσταμα = τόπος με πολλές ελιές. Λιοστάμνι = στάμνα για παστές ελιές. Λιοστρωμάτι = στρώμα από πολλές ελιές, όταν πέφτουν από υπερβολικό αέρα ή όταν τις ραβδίζουν. Λιοτριβω = αλέθω ελιές. Λιότριμμα = το άλεσμα των ελιών. Λιόφλουδα = φλοιός του καρπού της ελιάς. Λιοφυλλίζω = καθαρίζω τις ραβδισμένες ελιές από τα φύλλα και (ε)λιόφυλλο.

Ιδιαίτερο ενδιαφέρον έχουν οι λέξεις αυτές ως προς τη φωνητική τους στα κατά τόπους ιδιώματα καθώς και ως προς τις ποικίλες σημασίες τους. Κάθε μια από αυτές δηλώνει εκτός από τις κυριολεκτικές και μεταφορικές σημασίες, που επαυξάνουν τη γλωσσική αξία της. Η παρουσία της λέξης ελιά στα μνημεία του λόγου καταδεικνύει τη σπουδαιότητα που αυτή είχε στη ζωή των Ελλήνων. Ενδεικτικά και μόνο παραθέτω παραδείγματα που επιβεβαιώνουν τα παραπάνω:

• Παροιμίες και γνωμικά: Φάζ' την ελαιάν και αφκά κρατεί τ' ασκίν = ταΐζει την ελιά και από κάτω κρατεί το ασκί, ομοίως Έμ' τ' ωβγού τ' απέσ' έμ' τ'ς ελαιάς τ' έξω¹. Πάντα μ' αραύ'ς τ' ελαιάς έξ' και τ' ωβού τ' απέσ' = οι παροιμίες σημαίνουν ότι ο ολίγον ευεργετήσας απαιτεί μεγαλύτερη της ευεργεσίας ανταπόδοση². Του μέσα τ'ς ιλιάς κι τ' όξου τ'ς κάχτας = σημαίνει ότι κάποιος από την περιουσία που edικαιούτο δεν έλαβε παρά ελάχιστα³. Ηπήριν της ιλιάς του μέσα κι τ' αβγού τ' όξου = επήρεν εκ της επιχειρήσεως μηδέν⁴. Τσ' ελιάς το φύλλο κι' α χαθεί, πάλι θένα ξαναβρεθεί = η παροιμία λέγεται στην περίπτωση που κάποιος τύχει να 'χει καλές δουλειές και ξεπέσει, λέει τότε: Δε βαριέσαι! Δε χάνουσαι δέθιοι αθρώ-

1. Αρχείον Πόντου Δ' (1928), σ. 104.

2. Πόντ. Αντρεάντ. ΙΑΝΕ, χφ. 1008, σ. 6.

3. Κ. Κοντοπάνος, Ηπ. (Δολιανιά), Λαογραφικόν Αρχείον (στο εξής Λ. Α.), αρ. 45, σ. 91.

4. Κ. Γ. Λαμέρας, Λιθύσιον, Συλλογή. Λ. Α., αρ. 2196, σ. 134, αρ. 218.



ποι. Ένας λόος λέει: «Τσ' ελιάς το φύλλο κι' α χαθεί, πάλι θένα ξαναβρεθεί»⁵. Δίδει την ελιά για να πάρη τουλούμι⁶. Όλο δό πα είναι να μην έβει η ελιά στα μάγανα, αφού έβει, θα τη σφίξουνε = ο σκοπός είναι να μη βρεθεί κανείς σε δύσκολη θέση, άμα βρεθεί θα ταλαιπωρηθεί οπωσδήποτε⁷. Η ελιά, το λάδι κι η άγκυρα σκουριάζει = το κάθε τι εκτελεί τον προορισμό του⁸. Η μιάν ελιά κι' η άλλη το βγάνουσι δό λάδι = πρέπει να συγκεντρώνουμε και την πιο μικρή ποσότητα ενός πράγματος⁹. Α δε δή σφίξεις την ελιά, δε βγάνει το λάδι = για να αποδώσει η δουλειά, θέλει συνέχεια και ένταση¹⁰. Μια ελιά στο στόμα κ' ένα τουλούμ' λάδ' στο(ν) κ(ώλο) = λέγεται για κάποιον που εργάζεται δια τον ευεργετούντα και απαιτούντα πολλά από τον ευεργετούμενον¹¹. Ομοίως Την ιλιά 'ς του στόμα, του τουλούμ' 'ς τουν κώλου = επί των πιεζόντων εκείνους εις τους οποίους ανέθεσαν έργον τι να το εκτελέσουν εν ακαρεί¹². Η ελιά φουνιάζει «Τσεκούρισέ με, να σε πλουτίσω = κλάδεψέ με για να κάνω πολύ καρπό¹³. Βάλε συκιά για τη ζωή σου και ελιά για το παιδί σου = η ελιά αργεί να δώσει καρπό, ενώ η συκιά γίνεται γρηγορότερα¹⁴. Βάλε συτζιάν για λλόου σου τζ' ελιές για τα παιδιά σου τζαί τερατσιάν τζαί φοινιτζιάγ για τα διασάγγονά σου = η συκιά αποδίδει καρπούς σχετικώς σύντομα ύστερα από το φύτεμά της, η ελιά αργότερα και η χαρουπιά και η φοινικιά πολύ πιο αργότερα. Ελά πού του παππού σου τσαι συτσιά που του κυρού σου τσαι κλήμα 'πο εκού σου¹⁵, που σημαίνει ότι η ελιά, επειδή αργεί να μεγαλώσει και να καρποφορήσει, πρέπει να την κληρονομείς από τον παππού σου, τη συκιά από τον πατέρα σου, αλλά το αμπέλι πρέπει να το φτειάχνεις ο ίδιος. Βάλ' ελιά για τα παιδιά σου και μηλιά για την κοι-

5. Διαλεχτή Ζευγώλη-Γλέζου, *Παροιμίες από την Απείρανθο της Νάξου*, σ. 107.

6. Μακεδονία, Ι. Τσικόπουλος, ΙΑΝΕ, χρο 43, σ. 35.

7. Δ. Ζευγώλη-Γλέζου, *ό. π.*, σ. 107.

8. Δ. Οικονομίδης, *Λ.Α.*, αρ. 1609 από την Απείρανθο Νάξου.

9. Δ. Ζευγώλη-Γλέζου, *ό. π.*, σ. 107.

10. Δ. Ζευγώλη-Γλέζου, *ό. π.*, σ. 107.

11. Φ. Φιλιππίδης, Πάνορμος Κυζίκου, αρ. 348, 66, 135.

12. Δ. Σγινάς, *Παροιμίες Σερρών, Λαογραφία Γ'* (1911), σ. 203.

13. Ν. Γ. Πολίτου, *Αρχείο παροιμιών στο Κέντρο Λαογραφίας* (στο εξής συλλογή Ν. Πολίτη), Ζάκυνθος, 7γ.

14. Ηπ. (Μαργαρ.), ΙΑΝΕ, χρο 788, σ. 170.

15. Μ. Μιχαηλίδης Νουάρος, *Λαογραφικά σύμμεικτα Καρπάθου*, σ. 376.



λιά¹⁶. Βάλλ' ελιά για το παιδί σου και συκιά για τη ζωή σου =όταν εβγήκε αυτός ο μύθος, που δεν ήτανε τα γεωπονικά μέσα (παρατηρεί ο συλλογέας της ύλης), η κεντρομάδα ελιά έκανε πέντε χρόνια να πρωτοβγάλει καρπό κι' άλλα δέκα να ικανοποιήσει με τη σοδειά της¹⁷. Αβέλια απ' τσί πλάτις ιμ' (=καμωμένα απ' τα δικά μου χέρια) κι ιλιές απ' του βαππού μ'¹⁸, Η ελιά θέλει άνθρωπον λωλόν¹⁹. Ομοίως Η ιλιά θέλ' τιρλό ν'κουκύρ' =η ελιά απαιτεί γενναίο κλάδεμα²⁰, ομοίως Η ελιά θέλει ζουρλό νοικοκύρη =ιδιαίτερα για το κουρούπωμα (κλαδοκόψιμο), που πρέπει νά'ναι βαθύ²¹, ομοίως Η ελιά θέλει ζουρλό νοικοκύρη²², ομοίως Η ελιά θέλει κουρούπωμα²³. Της αγκύρας το κορδόνι, την ελιά την ξεριζώνει =αγκυρα το σήμα του Κόμματος των Φιλελευθέρων ενώ του Λαϊκού Κόμματος ο κλάδος ελιάς²⁴. Σαν κάμουν οι ελιές κρασί κ' οι αγουρίδες μέλι =επί αδυνάτων να πραγματοποιηθούν²⁵. Μια ελιά, ένα 'αστρί λάδι, μικρός πλάτος ένα μεγάλο ψάρι =λέγεται επί των μέγα φρονούντων επ' εαυτούς, ότι εκ μικρών μεγάλα εθήρωσαν²⁶. Σιφναίικο αποδοσίδι μια ελιά κι ένα κρομμύδι =δια το ασήμαντο των δωρεών των Σιφνίων²⁷. Δίνει την ελιά, για να πάρ'το τουλούμι²⁸. Άκουσεν η ελιά τ' αλέτρου τζ' ενόμισεν εν αύλακας =ένα καλό και έγκαιρο όργωμα ισοδυναμεί για τα ελαιόδενδρα με πότισμα²⁹. Άμ πουμπουρίσει ο Μάς, με ελιές, με λαύν' =υπάρχει η γνώμη πως αν κατά τον Μάιον υπάρξουν βροντές, δηλ. αν ο καιρός είναι ακατάστατος και βροχερός, ούτε ελιές, ούτε λάδι θα παραγάγουν τα ελαιόδεν-

16. Κέντρον Ερεύνης Ελληνικής Λαογραφίας (στο εξής ΚΕΕΛ), αρ. 3023, σ. 291, αρ. 299.

17. Δημ. Σ. Λουκάτος, Ιθάκη, Λ. Α., αρ. 2194, σ. 342.

18. Σάμος, ΙΑΝΕ, χρο 986, σ. 19.

19. Ε. Ιωαννίδης, Αμοργός, Λ. Α., αρ. 1357, σ. 118.

20. Εόβ. (Στρόπων.), ΙΑΝΕ, χρο 736α, σ. 49.

21. Δημ. Σ. Λουκάτος, ό. π., σ. 2.

22. Μεσσηνία, από τη συλλογή Ν. Πολίτη, 7.

23. Κεφαλλονιά, από τη συλλογή Ν. Πολίτη, 7α.

24. Μακεδ. (Χαλκιδ.), ΙΑΝΕ, χρο 1009 σ. 218.

25. Ε. Ιωαννίδης, Λ. Α., αρ. 357Ε, σ. 3.

26. Ήπειρος, Πολίτης, Λ. Α., αρ. 664, σ. 94.

27. Θήρα, ΙΑΝΕ, χρο 692, σ. 36.

28. Δημ. Παππάς, Ήπ. (Μέγα Περιστέρι), ΚΕΕΛ, αρ. 3023, σ. 299, αρ. 420.

29. Άνθμος Πανάρετος, Λ. Α., αρ. 3164, σ. 47.

30. Άνθμος Πανάρετος, ό. π., σ. 47.



δρα³⁰. Ακουσεν η ελιά το μιστρίν, τζ'ελού(θ)χην του κλαμάτου =για να ευδοκιμήσει η ελιά δε θέλει μόνον καλό και κατάλληλο χωράφι, μα και μπόλικο φως και αέρα. Γι' αυτό και η ελιά «ελούθην του κλαμάτου», μόλις «άκουσεν το μιστρίν», δηλ. έκλαιεν απαρηγόρητα, μόλις αντελήφθη πως θα έκτιζαν δίπλα της σπίτια, γιατί θα της στερούσαν το φως και τον αέρα³¹. Δυσ'ελιές στο κανεβάτσι, το σκαπέτι πώς δα κάτσει; =με λίγο φαί πώς μπορεί να δουλεύει κανείς; Όπως όταν τρωσ και σκουπίζεσαι με κομμάτι πανί, με κουρέλι δηλαδή αντί πετσέτας³². Όποιος κυττάζει την ελιά το Θεριστή, θερίζεται³³. Το Θεριστή, ο νοικοκύρης τηράει την ελιά και τραβάει τα μαλλιά του, δηλ. τον Ιούνιο οι ελιές δεν δείχνουν τον καρπό τους. Ύστερ' από την άφθονη ανθοβολία τους, απομένουν σαν με σκέτα φύλλα³⁴. Η ελιά στο μάγουλο είν' ομορφιά και τύχ³⁵. Ήρθαν οι ελιές; Ήρθαν οι πομπές =θα αρχίσουν και οι κλοπές³⁶. Και των ελιών τα μάγγανα στα Γέννα ξεμπερδεύουν³⁷. Όθε είναι ελιά, πίνει το κρασί³⁸, ομοίως Η ελιά πίνει το κρασί = δεν κάνει να φυτεύονται μαζί αμπέλια κ' ελιές, διότι η ελιά παίρνει όλο το χώμα³⁹. Τ' αϊ-Λιά βάνει το λάδι στην ελιά⁴⁰. Απού το θέρος ως τσ' ελιές, δεν απολείπουν οι δουλειές⁴¹. Του Σταυρού σταυρώνεται (παράγεται) μέσα στην ελιά το λάδι⁴². Η ελιά έχει και σοδειά κι' αναποδιά⁴³. Την ελιά, τα χνώτα (του ανθρώπου) τήνε τρέφουνε⁴⁴. Πολλές ελαιές (εννοεί τις ελιές του προσώπου) πολλές πύκρες⁴⁵. Τ' αϊ-Λιά στούβα ιλιά⁴⁶. Απού θέλει να κλάψη, να πάη το Μαή στο λίσφυτον του

31. Ανθιμος Πανάρετος, *ό. π.*, σ. 47.

32. Μ. Λιουδάκι, Κρήτ. (Λατσιδα), Λ. Α., αρ. 1416, σ. 35.

33. Γ. Καββαδίας, Επτάνησος, Λ. Α., αρ. 798, σ. 817.

34. Δημ. Σ. Λουκάτος, *Κεφαλλονίτικα γνωμικά*, Αθήνα 1952, σ. 22.

35. Δημ. Σ. Λουκάτος, *ό. π.*, σ. 57.

36. Μεσσηνία, από τη συλλογή Ν. Πολίτη, 8.

37. Ζάκυνθος, από τη συλλογή Ν. Πολίτη, 8α.

38. Ληξούρι, από τη συλλογή Ν. Πολίτη, 9β.

39. Δημ. Σ. Λουκάτος, *ό. π.*, σ. 68.

40. Νάξ. (Απόρανθ.), ΙΑΝΕ, χφο 840, σ. 9.

41. Νάξ. (Απόρανθ.), *ό. π.*, σ. 137.

42. Μήλος, ΙΑΝΕ, χφο 985, σ. 41.

43. Δημ. Σ. Λουκάτος, *ό. π.*, σ. 21

44. Γ. Καββαδίας, *ό. π.*, σ. 1165.

45. Α. Παπαδόπουλος, *Ημερολόγιον Μεγάλης Ελλάδος*, τόμ. 3 (1924), σ. 187.

46. Σχιάθος, ΙΑΝΕ, χφο 1227, σ. 124.



=διότι μετά την πτώση του ανθού δεν φαίνεται ο καρπός της⁴⁷. Η ελιά δεν μπορεί να θρέψη δυο καρπούς⁴⁸. Η ελιά στους έξι αιώνες αγροικαίει τη νιότη της⁴⁹. Η ελιά παρά να αμμίζεται (ή μοθεύκεται) κάλλιον να ποζάφρεται =η ελιά είναι δένδρον κάπως επιπολαιούριζο, είναι προτιμότερο, αντί το ρίζωμα της να προσχώνεται, να αφαιρείται απ' αυτό οιαδήποτε πρόσχωση που πιθανόν έχει γίνει⁵⁰. Για μια ελιά ένα τουλούμι λάδι =επί των ανταλλασσόντων μεγάλα προς μικρά⁵¹. Τρωσ ελιά, δεν είναι δική σου δουλειά =διότι οι ελαιάς τρώγοντες δεν έχουνσι δύναμιν προς εργασίαν⁵². Έβαλες ελιές και λάδι, έβαλες και κουρκουζά: η παροιμία λέγεται επί δύο όλως ανομοίων χαρακτήρων⁵³. Ελιά 'πο 'δώ, ελιά 'πο 'κεί ελιές κάνουν το λάδι =σιγά σιγά κατορθώνεται μεγάλη εργασία⁵⁴. Η εληά θέλει πελλόγ κλαδευτήν τζαι φρόνιμον τρυητήν =η ελιά θέλει καλό και προσεκτικό κλάδεμα, καθώς και τρυγητή, για να μη φθείρονται τα καρποφόρα κλαδιά⁵⁵. Η ελιά θέλει πελλόγ κλα(δ)ευτήν τζαι βρένιμον (ή νούσιμον) τρυητήν =η ελιά θέλει για το κλάδεμα της άνθρωπον, που να μην λυπάται, αλλά να κόβει βαθειά τα γέρικα δένδρα και να τα καθαρίζει από τα ξερά και αρρωστημένα κλαδιά. Θέλει επίσης άνθρωπο γνωστικό για τη συλλογή του καρπού της, ο οποίος να μαζεύει με το χέρι τις ελιές και όχι με ραβδισμούς⁵⁶. Ούτ' ελιά χωρίς ξεράδ', ούτε νια χωρίς ψεγάδ' =ουδείς είναι τέλειος⁵⁷. Άμα κάμης την ελιάν εφτά φορές άλετρα, που τον Οχτώβρην ώς τα Μαρτάπριλα, που το λαϋν', πόν 'να βκάλης εν να πελλάνης =καλή, συστηματική και έγκαιρη καλλιέργεια των ελαιοδένδρων εξασφαλίζει πλούσια παραγωγή ελαιοκάρπου και λαδιού⁵⁸. Η ελιά έν' τζυρά τζι όποτε θέλει κάμνει =η παροιμία αναφέρεται στα ξηρικώς καλλιεργούμενα ελαιόδενδρα, των οποίων η καρποφορία δεν είναι καθόλου τακτική και κάθε χρόνο⁵⁹.

47. Κρήτη, από τη συλλογή Ν. Πολίτη, 1.

48. Κεφαλληνία, από τη συλλογή Ν. Πολίτη (Η. Τσιτσέλη 6α).

49. Λάστα, από τη συλλογή Ν. Πολίτη, 7β.

50. Άνθιμος Πανάρετος, ό. π., σ. 49.

51. Λ. Α., αρ. 883, σ. 105, 43.

52. Αθ. Νεστορίδης, Λ. Α., αρ. 330, 1703.

53. Σωζόπολη, από τη συλλογή Ν. Πολίτη, 3α.

54. Γεώργ. Σπυριδάκης, Ικαρία, Λ. Α., αρ. 2449, σ. 230.

55. Ν. Γ. Κυριαζής, Κυπριακαί παροιμίαι, σ. 196.

56. Άνθιμος Πανάρετος, ό. π., σ. 49.

57. ΙΑΝΕ, χρο 1049, σ. 97 (από άγνωστο τόπο).

58. Άνθιμος Πανάρετος, ό. π., σ. 47.

59. Άνθιμος Πανάρετος, ό. π., σ. 49.



• Άσματα:

-Κίνησα να πάου για ιλιές/με δυο ρούσσοις κοπελιές⁶⁰

-Μια κοπελτσάν εντάμωσα στου μύλου το πηαί,
ελές τσαι μέρτα σύναιε τσαι παίζαμεν εμάι⁶¹.

-Νά 'βγαιναν οι ελιές κρασί κι' οι αλιγαριές τι λάδι,
οι πεθαμένοι και νεκροί θα 'βγαίναν ας' τον Άδη.
[Επί των αδυνάτων να συμβούν⁶²].

-Περνάς και δε με χαιρετάς σα νά 'ριζες καστέλλι
κ' έχεις στ' αόρι μιαν ελιά και μια κουρμούλ' αβέλι⁶³.

-Περάσα γ' οι Απόκριες με γέλια και τραγουδία,
θε νά'ρτη κ' η Σαρακοστή μ' ελιές και με κρεμμύδια⁶⁴.

-Πιράσανι οι Απόκριες, πάνε κι οι μασκαράδεις,
μας ήρθι κι η Σαρακοστή μ' ιλιές κι ταραμάδεις⁶⁵.

-Ιλιά – ιλιά κι Κώτσο Βασιλιά

(τραγουδούσαν κατά την προεκλογική περίοδο οι οπαδοί του Λαϊκού Κόμματος⁶⁶).

-Όλα τα δέντρα, δέντρα 'ναι, μά η ελιά, ελιά 'ναι
κι' απ' άνθρωπο ώς άνθρωπο μεγάλη διαφορά 'ναι⁶⁷.

-Έχεις ιλιά στου μάγουλου κι ιλιά στην αμασχάλη,
καταμισής στου στήθου σου τ' άστρι κι του φισγάρι⁶⁸.

-Δείξι σημάδζα του κουρμνιού.

-Ιλιά έχεις 'ς τη βλάτη σου κ' ιλιά 'ς την αμασχάλη⁶⁹.

-Πόχει του μάτι σαν ιλιά, του φρύδι σα γαϊτάνι,
του δόλιου του ματόφυλλου σαν κρόσια απού μαντήλι⁷⁰.

-Στο μάγουλο σ' έχεις ιλιά, 'ς τ' αχείλι σ' έχεις βάμμα,

60. Εύβ. (Στρόπωνες), ΙΑΝΕ, χρο 721, σ. 11.

61. Μ. Μιχαηλίδης Νουάρος, *Τραγούδια Καρπάθου*, Αθήνα 1928, σ. 311.

62. Παπαζαφειρόπουλος, *Περिसυναγωγή*, σ. 197.

63. Κρήτ. (Ανατολ.), ΙΑΝΕ, χρο 988, σ. 19.

64. Φαρά, ΙΑΝΕ, χρο 869, σ. 116.

65. Σκιάθος, ΙΑΝΕ, χρο 1227, σ. 369.

66. Μακεδ. (Χαλκιδ.), ΙΑΝΕ, χρο 1009, σ. 218.

67. Γεωργ. Ν. Καζαβής, Νισύρου Λαογραφικά, Λ. Α., αρ.251, σ. 160.

68. Σκιάθος, ΙΑΝΕ, χρο 1227, σ. 200.

69. Στερελλ. (Φθιώτ.), ΙΑΝΕ, χρο 1007, σ. 164.

70. Μακεδ. (Αρν.), ΙΑΝΕ, χρο 970, σ. 51.



‘πό κάτ’ του γχιρντανάκι σου χρυσή πουρτουκαλιά (γχιρντανάκι = το πάχος στην κάτω σιαγόνα, το υποσιάγονο)⁷¹.

-Απού τη γη βγαίνει νερό κι απ’ την ιλιά του λάδι κι απού του μαγουλάκι σου τρέχει του κουκκινάδι⁷².

-Μη με μαλώνεις, Γιώργινα, κι μή με παραπαίρεις, τι θα σι κάνου πιθιρά, την κόρη σου θα πάρου.

Θα πάρου την ξανθιά πόχει τα μαύρα μάτια, πόχει ιλιά στου μάγουλου, τα χείλη της βαμμένα⁷³.

-Έχεις ιλιά στην πόρτα σου κι κλήμα στην αυλή σου, κάνει σταφύλι ρουζακί κι του κρασί μουσκάτου⁷⁴.

-Πες μου σημάδια του κορμιού, ίσως και σε πιστέψω.

Ελιά ‘χενες στο μάγουλο κ’ ελιά στην αμασχάλη κι’ ανάμεσα στα στήθη σου μια κρυσταλλένια αγάπη⁷⁵.

-Σαν ασπρίση ο κόρακας και γίνη περιστέρι και κάμη η ελιά κρασί και το σταφύλι μέλι [αρχή μοιρολογιών]⁷⁶.

-Και του χρόνου, μωρή ελιά, με τον άντρα μ’αγκαλιά (το είπε μια μόλις εκατέβηκε από την ελιά που μάζευε)⁷⁷.

-Αννέτα και Σμαράγδα και Γαρουφαλλιά εκάνανε το γάμο με φάβα και μ’ελιά⁷⁸.

• Επωδή: Άμπελος ακρέβατος, λίθος ο προσκέφαλος, πέντε ελές στ’ απλάδαινι και φελί ψωμί στο χέρι (για γιατρεία του λυμένου αφαλού)⁷⁹.

• Φράσεις: Η Κυριακή της άγιο αλαία = η Κυριακή των Βαΐων⁸⁰. Δυο, κουμπάρε, στην ελιά (Μια κουμπάρα συμβούλευε τον κουμπάρο της, που

71. Λεύκωμα Ένωσης Ξάνθης, (1958), σ. 51.

72. Σάμος, ΙΑΝΕ, χφο 1011, σ. 33.

73. Θεσσ. (Αργιθ.), ΙΑΝΕ, χφο 940, σ. 35.

74. Θεσσ. (Τρίκερ.), ΙΑΝΕ, χφο 789, σ. 46.

75. Πελοπν. (Μαραθ.), ΙΑΝΕ, χφο 997, σ. 209.

76. Πελοπν. (Καρυόπ.), ΙΑΝΕ, χφο 962, σ. 27.

77. Δ. Σ. Λουκάτος, Ιθάκη, Λ. Α., αρ. 2194, σ. 433.

78. Κίμωλος, ΙΑΝΕ, χφο 829, σ. 50.

79. Αμοργός, ΙΑΝΕ, χφο 813, σ. 76.

80. Καλαβρία, Μπόβα, ΙΑΝΕ, χφο 863, σ. 188.



τον είχε καλέσει σε γεύμα, να τρώει δύο βούκες σε κάθε μία ελιά. Ελέγετο ως συμβουλή εις τα παιδιά διά να τρώγουν λίγο-λίγο το φαγητό τους. Επίσης ελέγετο και όταν κανείς είχε διπλή επιτυχία, καθώς και όταν συνελαμβάνοντο επ' αυτοφώρω δυό άτομα σε μιά αδικία. Εφ'ού και προέκυψε και η φράση *Δυό κουμπάρες στην ελιά*⁸¹. *Τις ελιές τις μάσαμε, τα μούτρα κατεβάσαμε και τα μπόκολα (=στολίδια σαν σκουλαρίκια) στ' αφτιά, στάλα λάδι στη φωτιά*⁸². *Μία ελιά 'ς το σκουτέλ'*: η φρ. λέγεται όταν υπάρχει μοναχοπαιδί⁸³. *Τσ'ελιάς το φύλλο 'ναι*: λέγεται για άνθρωπο πονηρό, έξυπνο, επιτήδειο, ψεύτη, ανυπάκουο κ.τλ. Π.χ. «*Εξυπνο, περίεργο, ψεύτικο! Τς'ελιάς το φύλλο 'δα, που λέ ο λόος*». *Τσ'ελιάς το φύλλο 'ναι* =ικανότατος άνθρωπος⁸⁴. Αυτός είναι της ελιάς το φύλλο =παληάνθρωπος⁸⁵. *Ψουμί κ' ιλιές τρώνι* =μεταφορικά ζουν λιτά [ο καρπός ως σύμβολο λιτότητας]⁸⁶.

Επίσης μεταφορικά ελιά σημαίνει το μέρος του σφαχτού, που είναι γύρω από τα μπροστινά πόδια⁸⁷. *Γλυκάδια λένε και τις ιλιές (αδένες) του λαιμού των σφαγμένων ζώων*⁸⁸. *Γνοιάστηκεν να παραγγείλη κι καλουγίριτικες ιλιές* = πράσινες, χωρίς λάδι, για την Καθαρά Διπτέρα⁸⁹. *Για να τα μιγαλώσου αυτά τα πιδιά, ήπια τις ιλιάς του φαρμάκι* =πικράθηκα υπερβολικά, διότι η άγουρη ελιά είναι πικρή⁹⁰. *Τραύξιν τσ'ιλιές κι τσ'πικραλιάς*⁹¹. *Τ'στάλ'ξι τ'αχειλ' φαρμάκι* απού πικρής ιλιάς =τον στεναχώρησε πάρα πολύ⁹². *Ελίτσες, μαυρολίτσες, πόδια δεν είχατε και πόδια κάνατε* =η φράση λέγεται όταν κάποιος σε μεγάλη πείνα τρώγει ό,τι βρει μπροστά του, ακόμη και αν αυτό είναι ακατάλληλο. Η αρχή της φράσης λέγεται ότι ευρίσκεται σε γεγονός: *Γυναίκα που επέστρεφε από τα χωρά-*

81. *Θρακικά Η'* (1937), σ. 397.

82. Παξοί, Λ. Α., αρ. 2250, σ. 371.

83. Μακεδονία, Λ. Α., αρ. 43, σ. 34.

84. *Διαλεκτή Ζευγώλη-Γλέζου*, ό. π., 107.

85. Χ. Κορύλλος, Πάτραι, Λ. Α., αρ. 226, 8, σ. 733.

86. Εύβ. (Αγ. Άννα), ΙΑΝΕ, χφο 799, σ. 188.

87. Σαμοθράκη, ΙΑΝΕ, χφο 839, σ. 183.

88. Εύβ. (Στρόπωνες), ΙΑΝΕ, χφο 691, σ. 55.

89. Μακεδ. (Νάουσι), ΙΑΝΕ, χφο 1078, σ. 226.

90. Σάμος, ΙΑΝΕ, χφο 1072, σ. 42.

91. Ν. Π. Ανδριώτης, Μακεδ. (Βλάστ.) στο *Byz. Neugr. Jahr.* (1939-1940) p. 131.

92. Δ. Σαλαμάγκας, *Γιαννιώτικες παροιμίες*, σ. 113.



φια και πεινούσε πολύ βρήκε στο δρόμο της μια αγριαχλαδιά, πάνω στην οποία είχαν καθίσει μικρά πτερωτά έντομα, καλούμενα μπουρμπούνια ή μπρούντζοι, τα οποία άρχισε να τρώγει γιατί νόμισε ότι ήταν ελιές. Αφού έφαγε αρκετά και άρχισε ν' αντιλαμβάνεται τι έτρωγε, είπε τα ανωτέρω, διότι εις τα εκλειφθέντα ως ελαίες διέκρινε και πόδας⁹³.

• Παραδόσεις: -Κοιμάσαι στην ελιά; Σε παίρνουν οι διαόλοι με τα βιολιά⁹⁴. Όταν ο πλακούς στο σημείον που είναι ενωμένος με τον ομφάλιον λώρον φέρει άσπρα μικρά εξογκώματα (ελιές), όλα τα παιδιά που θα γεννήση η γυναίκα θα είναι αρσενικά, αν είναι μαύρες, θηλυκά⁹⁵.

Από όσα παραπάνω παρέθεσα συνάγονται δύο συμπεράσματα:

1) ότι στη νέα ελληνική και κυρίως στις νεοελληνικές διαλέκτους οι λέξεις ελιά και λάδι έχουν δώσει πολλά παράγωγα και σύνθετα τα οποία μπορούμε να υποστηρίξουμε ότι ως προς την κυριολεκτική σημασία τους αποτελούν ειδική ορολογία για ένα αγροτικό προϊόν ακόμη ακμάζον και

2) ότι πλήθος παγιωμένων εκφράσεων (παροιμίες, γνωμικά, ήθη, έθιμα, άσματα, μύθοι και θρύλοι), συνήθως μεταφορικών, αλληγορικών, υπαινικτικών που περιέχουν τους σχετικούς όρους, αναφέρονται σε διαχρονικά πολιτισμικά συνδηλούμενα.

93. Γουρεμπάς, Αρχαδία, Λ. Α. αρ. 299β, σ. 15.

94. Αιτωλοακαρνανία, Ν. Γ. Πολίτης, Παραδόσεις, μέρος Β', Αθήνα 1904, σ. 1145.

95. Κρήτ. (Σφακ.), Λαογραφία ΙΖ' (1957), σ. 386.



ΜΑΡΙΑ Ε. ΚΑΛΤΣΑ

Η ελιά και το λάδι στα νεοελληνικά ταφικά έθιμα*

Η χρήση του λαδιού και της ελιάς στα ταφικά έθιμα μαρτυρείται ήδη από την αρχαιότητα. Σήμερα, κυρίως στον αγροτικό χώρο, το λάδι εξακολουθεί να αποτελεί βασικό στοιχείο των νεοελληνικών νεκρικών τελετουργικών εθίμων.

Ποικίλα έθιμα, από διάφορα μέρη της Ελλάδας, στα οποία η ελιά και το λάδι διαδραματίζουν βασικό ρόλο, παρατίθενται στη συνέχεια. Η παράθεση αυτή ακολουθεί την εξής διαίρεση: έθιμα προ της ταφής, κατά την ταφή και μετά απ' αυτήν.

Έθιμα προ της ταφής

Είναι πανελληνίως γνωστή η έκφραση «σώθηκε το λαδάκι του», η οποία δηλώνει ότι πλησιάζει κάποιον άνθρωπο ο θάνατος, ότι ο ετοιμοθάνατος «αγγελοκρούεται» κατά την χαρακτηριστική, επίσης, έκφραση του λαού. Στην Κρήτη, ειδικότερα, λένε «ήσβυσε το καντήλι του, επόκα-

* Το θέμα και η διαπραγματέυσή του αποτελεί εργασία στο πλαίσιο του μεταπτυχιακού (Master Λαογραφίας) του Τομέα Λαογραφίας του Τμήματος Φιλολογίας του Πανεπιστημίου Αθηνών υπό την επιστημονική εποπτεία της κ. Αικατερίνης Πολυμέρου-Καμηλάκη.



με το λάδι ντου, ήσβυσε ο λύχνος ντου»¹. Στο ίδιος μέρος, πριν ακόμα πεθάνει κάποιος και πριν κοινωνήσει, συγκεντρώνονται όλοι γύρω του, φέρνοντάς του κλαρί από ελιά και ένα ποτήρι νερό. Τους ραντίζει, τον καθένα σταυρωτά στο κεφάλι, λέγοντας: «Σχωρεμένος να 'σαι, την ευχή μου να 'χεις». Το ίδιο έθιμο μαρτυρείται σε πολλά μέρη της Ελλάδας και θεωρείται απαραίτητη διαδικασία για την εξασφάλιση καλών σχέσεων μεταξύ των ζωντανών και του μελλοθάνατου.

Ανάλογο έθιμο παραθέτει ο Ανδρέας Ρουσούνιδης: «Σε χωριά της Μεσσηνίας (Χωματάδα κ.α.) ο ετοιμοθάνατος καλεί τα παιδιά του κι αφού βουτήξει ένα κλαδί ελιάς σ' ένα πιάτο που έχει νερό κι αλάτι, τους δίνει την ευχή του και τους συγχωρά. Στο έθιμο αυτό έχουμε ομοιοπαθητική μαγεία με βάση την αρχή κατά το όμοιον ή ανάλογον. Δηλ. να λυώσουν, όπως το αλάτι που λιώνει στο νερό, ο πίκρες που ήπιε ο πατέρας από τα παιδιά του και να συγχωρεθούν. Υπάρχει και παροιμία: «Ό,τι είπαμε νερό και αλάτι»². «Στην Κύπρο αν απουσιάζει προσφιλές πρόσωπο, τότε σταυρώνουν τρία φύλλα ελιάς στην κεφαλή του αρρώστου, αναφέροντας το όνομα του απόντος προσώπου, τα τοποθετούν στο προσκέφαλό του και πιστεύουν ότι έτσι ευκολύνεται το ξεψύχισμα»³.

Στην Καστοριά, κατά το ψυχομάχημα⁴, δίνουν στον νεκρό κρασί και λάδι, για να μαλακώσουν τα μέσα του. Σε αυτό το στάδιο, ο ρόλος του λαδιού είναι ευλογητικός και βοηθητικός, πράγμα που σχετίζεται με τις παραδόσεις για την ελιά, (ιερό και ευλογημένο δένδρο), καθώς και με τις φυσικές ιδιότητες (μαλακτικές, αντισηπτικές) του ελαιολάδου.

Αφού ξεψυχήσει κάποιος τον περιποιούνται, γιατί ο νεκρός θεωρείται ιερό πρόσωπο που δικαιούται τις τιμές, αλλά και γιατί συντρέχουν πρακτικοί λόγοι (αποφυγή δυσοσμίας κ.λπ.). Πλένουν όλο το σώμα του με μία πετσέτα – συνήθως λευκή – την οποία βουτούν σε κρασί, μέσα στο οποίο έχουν ρίξει σταγόνες λαδιού. Τα νεοελληνικά αυτά έθιμα μας παραπέμπουν στην ομηρική Ιλιάδα (Ψ', 125), όπου ο νεκρός Έκτορας δέχεται τις νεκρικές τιμές από τα

1. Γιάννης Καταράκης (Στεργιογιάννης), *Η θανά στην Κρήτη. Συνήθειες και παρατηρήματα*, Ηράκλειο 1960.

2. Α. Ρουσούνιδης, *Δένδρα στην Ελληνική Λαογραφία με ειδική αναφορά στην Κύπρο*, Λευκωσία 1988, σ. 35.

3. Α. Ρουσούνιδης, *ό.π.*, σ. 33.

4. *Ψυχομάχημα ή ψυχορράγημα: το ξεψύχισμα (λαϊκή λέξη)*.



αγαπημένα του πρόσωπα. Το κρασί έχει καθαρτήριοις ιδιότητες και δυνατό άρωμα. Το λάδι διατηρεί τη στιλπνότητα του νεκρού σώματος. Τη λεκάνη και την πετσέτα, στις περισσότερες περιπτώσεις, τις τοποθετούν δίπλα στον νεκρό, μέσα στον τάφο. Η γυναίκα που αλλάζει τον νεκρό τον σταυρώνει συμβολικά με κρασί και λάδι σε διάφορα μέρη του σώματος (στην πλάτη, στα χέρια και στα πόδια). Κάποτε το σκεύος του υγρού μείγματος το πετούν στη θάλασσα, η οποία κατά τη λαϊκή αντίληψη έχει τη δύναμη να εξαφανίζει κάθε κακό. Αιθέρια έλαια, τα οποία αντικατέστησαν τα μύρα των παλιότερων χρόνων, χρησιμοποιούνται για την επάλειψη του νεκρού σώματος. Η οσμή του αρωματικού λαδιού θεωρείται ότι έχει και αποτρεπτική δύναμη.

Στο μέρος όπου ξεψύχησε ο νεκρός ανάβουν λαμπάδα ή καντήλι με λάδι και αφήνουν νερό, κρασί, λάδι και σιτάρι «για την ανάπαυση της ψυχής». Για τον ίδιο λόγο βάζουν κρασί και λάδι στο πλευρό του νεκρού κατά την ταφή. Πρόκειται για τον πανάρχαιο φόβο της επιστροφής του νεκρού, ο οποίος εάν βρει τροφή γρήγορα, δεν θα προκαλέσει κακό στους ζωντανούς. Εξάλλου, η πίστη του λαού στη μεταθανάτια ζωή, επιβάλλει αυτές τις υλικές προσφορές, αφού ο νεκρός θα έχει και στον άλλο κόσμο, τις ίδιες ανάγκες που είχε και όσο ζούσε. Οι προσφορές αποτελούν ένα μέσο εξευμενισμού των νεκρών. Το καντήλι είναι αναμμένο για σαράντα μέρες στο προσκέφαλο του νεκρού και δίπλα του τοποθετείται η εικόνα του ομώνυμου αγίου.

Στη Θράκη, το βράδυ που ξενυχτούν το νεκρό, συγκεντρώνονται στο σπίτι οι συγγενείς και οι φίλοι για να τον θρηνήσουν. Ο καθένας θα φέρει κάτι φαγώσιμο: φασόλια, ελιές, ρύζι, ρακί, κρασί, όλα νηστίσιμα. Τα περισσέυματα των τροφών μένουν στο τραπέζι, για να φαγωθούν από τις ψυχές κατά τη διάρκεια της νύχτας.

Στη νεκρώσιμη πομπή ο ρόλος των κλάδων ελιάς είναι βασικός. Προηγείται το φέρετρο, ακολουθούν οι ελιές και τα κουφέτα, ο σταυρός, τα εξαπτέρυγα, ο παπάς και το λείψανο. Στον επιτάφιο της Μεγάλης Παρασκευής κρατούν κατά την πομπή κλάδους ελιάς, οι οποίοι θεωρείται ότι συμβολίζουν, με τη θαλερότητα και τη δύναμή τους, την Ανάσταση του νεκρού Χριστού. Στεφάνι ελιάς κρατούσαν εξάλλου και οι μύστες των Καβειριών μυστηρίων στις τελετές της συμβολικής ανάστασης.

Η ελιά, ιδιαίτερα η μαύρη, θεωρείται πένθιμη τροφή. Την πρώτη Αυγούστου (έναρξη νέας περιόδου) υπάρχει το εξής έθιμο: η νοικοκυρά βάζει σ' ένα πιάτο ελιές, μισές άσπρες και μισές μαύρες, και τις στέλνει στα



φτωχικά σπίτια της γειτονιάς. Πρόκειται για μία προσφορά υπέρ των νεκρών, με σκοπό τον εξευμενισμό των κακών πνευμάτων και την εξασφάλιση καλής νέας αγροτικής περιόδου (από άποψη παραγωγής).

Έθιμα κατά την ταφή

Το νεκρικό προσκέφαλο σε πολλά μέρη της Ελλάδας, όπως στην Κύπρο⁵, γεμίζεται με κλαδιά και φύλλα ελιάς (μαζί με άλλα φυτά: δεντρολίβανο, ευκάλυπτο κ.ά.). Τα αειθαλή φυτά σχετίζονται με την αθανασία της ψυχής του νεκρού, ενώ κάποτε μπορεί να τον προστατεύουν (κυπαρίσι). Το ίδιο το φέρετρο στολίζεται με κλαδιά ελιάς⁶ ή θάβουν τον νεκρό μέσα σ' αυτά. Η αρωματική ιδιότητα των φυτών δεν είναι άσχετη με τη χρήση τους στις συγκεκριμένες περιπτώσεις. Το έθιμο αυτό μας ανάγει στις πρωτόγονες δοξασίες του ανθρώπου για τη σχέση δένδρου και ζωής. Ίσως, λοιπόν, ο ενταφιασμός των φύλλων ή κλάδων να στοχεύει σε μία αναγέννηση του νεκρού. Φύλλα ελιάς βρέθηκαν μέσα σε πρωτομινωικούς και μυκηναϊκούς τάφους.

Το λάδι έχει πρωταγωνιστικό ρόλο στα δρώμενα της ταφής: στην Ανασελίτσα, αφού σκεπάσουν το λείψανο με σάβανο, ο ιερέας σταυρώνει τρεις φορές τον νεκρό με κρασί και λάδι σε διάφορα μέρη του σώματος. Το λάδι αυτό προέρχεται από τη μεσαία, την ακοίμητη καντήλα του ναού. Την ίδια στιγμή ο ιερέας εκφωνεί: «ραντιείς με ύσσωπω και καθαρισθήσομαι, πλυνείς με και υπέρ χιόνα λευκανθήσομαι»⁷. Οι τελευταίες φράσεις από τους Ψαλμούς του Δαυίδ μαρτυρούν την καθαρτική χρήση του υγρού. Η δύναμη του λαδιού ενισχύεται από τον μαγικό αριθμό τρία (τρεις φορές). Το ίδιο έθιμο απαντά και αλλού με μικρές διαφοροποιήσεις: ο ιερέας εκφωνεί: «Γῆ εἰ και εἰς γῆν ἀπελεύσει» επιχέοντας νερό, κρασί και λάδι από το καντήλι της Παναγίας· αφού τα ανακατέψει, κάνει λάσπη, με την οποία αλείφει τα μάτια του νεκρού. Στην Κρήτη, όταν κατεβάσουν το λείψανο στο μνήμα, ο

5. Α. Ρουσουνίδης, *ό.π.*, σ. 33.

6. Α. Ρουσουνίδης, *ό.π.*, σ. 34.

7. Σ. Συγκολίτης, «Ο νεκρός εις την Ανασελίτσαν», *Λαογραφία*, τ. 11, (1934-37), σ. 387-414.



ιερέας χύνει σταυρωτά πάνω του ένα καντήλι γεμάτο λάδι από την εκκλησία και του λέει: «έλεος και σωτηρία στην ψυχή σου». Το έθιμο αυτό είναι πανελλήνιο. Το σχήμα του σταυρού έχει προφανώς αποτρεπτικό ρόλο, καθώς πιστεύεται ότι το τρέμει ο διάβολος. Η ίδια κίνηση του ιερέα αποτρέπει και το βρυκολακίασμα του νεκρού, κάτι που ο λαός φοβάται ιδιαίτερα. Γι' αυτό τον λόγο, ο ρόλος του λαδιού ενισχύεται με το κρασί, το οποίο ο διάβολος επίσης αποφεύγει, καθώς αποτελεί συστατικό της Θείας Κοινωνίας (νάμα). Ειδικά, αν ο νεκρός δεν πρόλαβε να μεταλάβει, πρέπει οπωσδήποτε να τον σταυρώσουν, γιατί τότε υπάρχουν περισσότερες πιθανότητες να βρυκολακιάσει. Υπάρχει η αντίληψη ότι ο βρυκολακας πίνει το λάδι των πεθαμένων και γι' αυτό αφήνουν πάντα ένα δοχείο με λάδι στο μνήμα. Χαρακτηριστική είναι η παράδοση του Νικολάου Πολίτου από το Μαντούδι Ευβοίας: «Τον περασμένο Γενάρη (1895) πέθανε μία γυναίκα στο χωριό μας κι εβρυκολακίασε. Εφανερώθη μία φορά στις αδελφές της σα βάθρακας, άλλοι την είδαν σα φωτιά και στο νεκροταφείο έβγαине σαν κουνάβι κι έτρωγε το λάδι των πεθαμένων»⁸.

Στην Κρήτη συνήθίζεται το «ανεμοβόλι»⁹: Ένας συγγενής παίρνει το σακκουλάκι με τους λεμονανθούς, που είχανε βάλει κάτω από το νεκρικό μαξιλάρι, και το ράβει με βελόνα και μαύρη κλωστή, αφού πρώτα ρίξει μέσα φύλλα ελιάς. Μετά μπαίνει στο μνήμα και αφού πιάσει χώμα με τα χέρια του (τρεις φούχτες), το ρίχνει μέσα στο σακκουλάκι και κάθε φορά ζητάει συγχώρεση για λογαριασμό του νεκρού. Το σακκουλάκι το τοποθετεί στο προσκέφαλο του νεκρού.

Έθιμα μετά την ταφή

Οι φροντίδες του νεκρού δεν σταματούν στην ταφή, αφού κατά την αντίληψη του λαού συνεχίζει να έχει ανάγκες και μετά τον θάνατο. Το καντήλι του θα ανάβει στον τάφο (ακοίμητο). Στη Μάνη, όταν κάνουν εκταφή των οστών και δεν υπάρχουν απομεινάρια σάρκας ή τρίχες στο κεφάλι, πιστεύουν πως ο νεκρός πήγε στον Παράδεισο και οι συγγενείς του περηφανεύο-

8. Ν. Γ. Πολίτης, *Παραδόσεις*, Αθήνα 1904, σ. 577 (αριθμός παράδοσης 942).

9. Γ. Καραταράχης (Στεργιογιάννης), *ό. π.*



νται, «γιατί ήτα λάδι τα κόκκαλά του»· αν όχι, πήγε στην Κόλαση και τότε στενοχωρημένοι τον ξαναθάβουν. Γι' αυτό κατά την έξοδο του νεκρού δίνουν την ευχή: «λάδι τα κόκκαλά του», δηλαδή εύχονται να λιώσει ο νεκρός και κατά την ανακομιδή να είναι καθαρά τα οστά και να λάμπουν σαν το λάδι¹⁰.

Οι ελιές είναι κύριο συστατικό στα νεκρόδειπνα, ιδίως οι μαύρες, που λόγω χρώματος έχουν πένθιμο χαρακτήρα. Στην Κύπρο δίνονται κομμάτια ψωμιού και μαύρες ελιές (κάποτε και χαλούμι, είδος τυριού) σαν παρηγοριά, είτε στο νεκροταφείο είτε στο σπίτι¹¹. Στη Θράκη, στρώνουν καταρής τραπεζομάντηλο και τρώνε νηστίσιμα φαγητά: φασόλια, πιλάφι, ελιές, ψωμί ζεστό, για να φτάνει ο αχνός του στην ψυχή (μακαριά). Στο νεκρόδειπνο θεωρείται ότι είναι παρών και συμμετέχει και ο ίδιος ο νεκρός. Οι ελιές εκλαμβάνονται γενικότερα ως πένθιμη τροφή και συνδυάζονται με συγκεκριμένες πένθιμες νηστείες (Σαρακοστή).

Τα μνημόσυνα, τελετές που αποσκοπούν στην ανάπαυση της ψυχής, αλλά και στον εξευμενισμό του νεκρού, έχουν στενή σχέση με το λάδι, το οποίο ήταν πάντα αντικείμενο προσφοράς σε θεούς και νεκρούς. Οι νεκρικές λατρείες έχουν για τον λαό μεγάλη ιερότητα. Τα ρωμαϊκά Ροζάλια (Rosalia) και τα Μεγάλα Διονύσια στηρίζονταν ως τελετές στην ανακύκλιση ζωής και θανάτου. Την άνοιξη τελούνται οι περισσότερες νεκρολατρικές γιορτές. Η προσφορά υλικών αγαθών στους νεκρούς (ανάμεσά τους και το λάδι) επιβιώνει και στις μεγαλουπόλεις, πράγμα που αποδεικνύει την ισχύ των εθίμων που αναφέρονται στον θάνατο. Τα τρία Ψυχοσάββατα (πριν την Κυριακή της Κρεωφάγου, την Τυρινή και των αγίων Θεοδώρων) οι γυναίκες αφιερώνουν τις προσφορές τους στα νεκρά αγαπημένα τους πρόσωπα, ενώ την ημέρα της Ανάληψης επισκέπτονται το νεκροταφείο για τον ίδιο λόγο. Τοποθετούν στα μνήματα κόλλυβα, κρασί και λάδι, κυρίως τα τρία πρώτα χρόνια μετά τον θάνατο. Στο χωριό Απεράθου της Νάξου στα Τρίμερα γεμίζουν ένα ποτηράκι με σιτάρι και λίγο λάδι και το αφήνουν στην εκκλησία για την ψυχή του νεκρού. Στη Δυτική Μακεδονία την Τυρινή Κυριακή η κάθε οικογένεια φέρνει στον ναό σιτάρι, κρασί και λάδι, τα οποία μετά τη θεία

10. Π. Π. Δημητράκος «Νεκρικά έθιμα της Μάνης», *Λαογραφία*, τ. 30 (1975), σ. 148.

11. Α. Ρουσούνιδης, *ό. π.*, σ. 35.



λειτουργία τοποθετούν πάνω στα μνήματα, τα μοιράζονται και τα τρώνε.

Η ελιά σε σχέση με τους νεκρούς έχει εξαγνιστικές ιδιότητες. Η εικόνα του νεκρού ως δέντρου στη λαϊκή αντίληψη είναι συχνή στα μοιρολόγια. Ο Π. Ροϊλός στη μελέτη του «Ο νεκρός ως δένδρο στα ελληνικά μοιρολόγια. Η μεταφορά στην παραδοσιακή προφορική ποίηση τελετουργικού χαρακτήρα»¹², αναφέρει ότι η μεταφορά του νεκρού ως δένδρου διακρίνεται σε τρεις εικόνες στο μοιρολόι: ως ξεριζωμένο και μαραμμένο δένδρο ή φυτό, ως δέντρο – φυτό που στολίζει το περιβόλι του Χάρου και ως μεταφυτευμένο ή όχι δέντρο – φυτό που συνεχίζει τον κύκλο της φυτικής του ζωής (θάνατος – γέννηση). Εξάλλου στη δημοτική ποίηση είναι συχνή η εικόνα του Χάρου – εκριζωτή του ανθρώπου – δέντρου.

Ο ίδιος μελετητής έχει καταγράψει το εξής απόσπασμα από μοιρολόι (Στεμνίτσα Γορτυνίας), στο οποίο τα δύο αδέρφια – ο νεκρός και η ζωντανή αδελφή – παρομοιάζονται με λιόδενδρα:

*Εκάη η φράχτη τ' αμπελιού, εκάη το περιβόλι,
κάηκαν και δυο λιόδενδρα, που 'σαντε αδελφωμένα,
έ, αδελφούλη μου!*

*Κείνο εκάη κι έπεσε κι εβγήκε από τις έγνοιες,
κείνο που εκάη κι έμεινε πώς να 'χει να περάσει,
αδελφούλη μου!*

Η αναφορά στην προσφορά λαδιού για συχώριο είναι πολύ συχνή στα μοιρολόγια:

*Απέθαν' ένας άρχοντας, δώστε για την ευχή του,
δώστε ψωμί, δώστε κρασί, δώστε και λίγο λάδι.
Δώστε σκουτιά για τους φτωχούς, για ντύστε την ορφάνια,
να βρει η ψυχή του έλεος, να βρει ελεημοσύνη,
να πάει μέσ' στον Παράδεισο, εκεί για να καθίσει
μην πάει μέσ' στην Κόλαση, μην πέσει στα κατράνια¹⁴.*

12. Π. Ροϊλός, *Ελληνικά*, τ. 48 (1998), αρ. 1, σ. 61-85.

13. Π. Ροϊλός, *ό.π.*, σ. 61-85.

14. Ι. Σ. Αναγνωστόπουλος, *Ο θάνατος και ο Κάτω Κόσμος στη δημοτική ποίηση. (Εσχατολογία της δημοτικής ποίησης)*, διδακτορική διατριβή, Αθήνα 1984, σ. 251.



Το μοιρολόι αυτό απηχεί την αντίληψη για την ανάγκη μεταθανάτιων προσφορών υπέρ των νεκρών. Η συμπεριφορά των ζωντανών υπέρ των πεθαμένων τους μπορεί να βελτιώσει τη θέση των νεκρών στον άλλο κόσμο.

Χαρακτηριστικό είναι και το παρακάτω απόσπασμα από μοιρολόι, που αναφέρεται στην κακή τύχη εκείνου που θάφτηκε στην ξενιτιά και στερήθηκε τα πατροπαράδοτα έθιμα:

*Χωρίς λάδι στα μάτια του σε χέρισο χωράφι*¹⁵.

15. Ι. Σ. Αναγνωστόπουλος, *ό.π.*, σ. 221.



ΔΙΚΑΤΕΡΙΝΗ ΠΟΛΥΜΕΡΟΥ-ΚΑΜΗΛΑΚΗ

Μέτρηση ελαίου, ελαιών και ελαιώνων

«Ὁ σταθμὸς βάρει μετρούμενος κρίνεται. Τὸ δὲ μέτρον ἀγγείου κοιλότητι. Τὸ δὲ ἀγγεῖον ἢ ξηροῦ ποσοῦ μέτρον ἐστὶν ἢ ὑγροῦ. Ὡς εἶναι τρεῖς τοῦ μετρούμενου ποσοῦ διαφορᾶς μίαν μὲν τοῦ σταθμοῦ. Ἐτέραν δὲ τοῦ τῆς ξηρᾶς οὐσίας ὅσον χῶματος. Καὶ τρίτην τοῦ τῆς ὑγρᾶς. Πολλῶν δὲ ἀπείρων ὑπαρχόντων τῶν τε σταθμῶν καὶ τῶν μέτρων παρὰ τε τὰς χώρας καὶ τὰ ἔθνη τῶν χρωμένων, περὶ τῶν μάλιστα συνήθων ἅπασιν ὁ λόγος ἡμῖν ἔσται»¹.

Ἡ εξέλιξη καὶ ἀνάπτυξη τῶν μετρικῶν συστημάτων εἶναι ἀνάλογη με τὴν πρόοδο καὶ τὴν εξέλιξη τῶν κοινωνιῶν καὶ τῶν πολιτισμῶν, ποὺ τὰ χρησιμοποιοῦν, καθὼς ἡ χρῆση μέτρων καὶ σταθμῶν θεωρεῖται γενικῶς κριτήριο ἀνώτερου πολιτισμοῦ καὶ διαφοροποιεῖ τοὺς πρωτόγονους ἀπὸ τοὺς πολιτισμένους λαοὺς. Ἡ εξέλιξη αὐτὴ διακρίνεται ἀδρομερῶς σε δύο περιόδους με ἰδιαίτερα χαρακτηριστικά. Ἡ πρώτη καὶ ἐκτενέστερη χρονικὰ περίοδος ἔχει ὡς κύριο χαρακτηριστικὸ τὴ σχετικότητα, ἡ ὁποία ἀπορρέει ἀπὸ

1. Claudii Galeni, Opera Omnia, στο *Medicorum Graecorum Opera quae exstant*, ἐκδ. D. Carolus Gottlob Kuhn, Lipsiae 1830, σ. 748.



την αντίληψη ότι ο άνθρωπος και το σώμα του αποτελεί «μέτρον παντός». Οι προσπάθειες για αντικειμενικότερες και ανεξάρτητες από το ανθρώπινο σώμα και τις δυνατότητές του μετρήσεις διαρκούν αιώνες και αποκτούν σάρκα και οστά στο πλαίσιο των διακηρύξεων της Γαλλικής Επανάστασης, οπότε αρχίζει ουσιαστικά η δεύτερη περίοδος εξέλιξης των μετρήσεων, η οποία φθάνει μέχρι σήμερα². Το γεγονός ότι οι μετρήσεις δεν αφορούν μόνο τις εμπορικές συναλλαγές μεταξύ των ανθρώπων, αλλά με βάση την ικανοποίηση των καθημερινών αναγκών ανταλλαγής αγαθών αγγίζουν θέματα ανθρωπίνων σχέσεων και θεσμών, όπως η αδικία και η απόδοση δικαιοσύνης, η τιμωρία των παραβατών στο πλαίσιο της ανθρωπίνης ή της θείας δικαιοσύνης, συντέλεσε ώστε οι αντιλήψεις των λαών για τη συμβολική σημασία των μετρήσεων να έχουν συνδεθεί με την απόδοση δικαιοσύνης στην επίγεια αλλά και την μετά θάνατον ζωή³.

Και ενώ η ακριβής μέτρηση αποτελεί σε κάθε εποχή το ιδανικό κοινωνικό ζητούμενο, ο αριθμητικός προσδιορισμός των παρεχομένων από τον Θεό αγαθών (καρπών, ζώων) και το μέτρον των ανθρώπων, θεωρείται κατά τη λαϊκή αντίληψη αμάρτημα, αφού κατά την παράδοση της Αγίας Γραφής τις μετρήσεις επινόησε και εφήρμοσε ο Κάιν, ενώ ο Διάβολος έδωσε στον Δαβίδ την ιδέα να μετρήσει τον περιούσιο λαό του Θεού, τους Εβραίους⁴.

Οι παραδοσιακές επιστήμες αναζητούν στις μετρήσεις το αμετάβλητο και το σταθερό. Δεδομένου όμως ότι δεν υπάρχει τίποτε αμετάβλητο στη ζωή, ο πολύπειρος παραδοσιακός άνθρωπος είναι εξοικειωμένος με μέτρα από φθαρτό υλικό και κατά προσέγγιση μετρήσεις. Έθεσε, λοιπόν, όπως ήδη αναφέρθηκε, τον εαυτό του στο κέντρο του μετρικού συστήματος (ανθρω-

2. Υπό εκτύπωση μονογραφία Αικατερίνης Πολυμέρου-Καμηλάκη, *Νεοελληνική Μετρολογία. Συμβολή στη μελέτη των μέτρων και σταθμών*, σελ. 650, όπου και εκτενέστατη βιβλιογραφία.

3. Αικατερίνη Πολυμέρου-Καμηλάκη, «Μετρήσεις: Συμβολισμοί και πραγματικότητα», *Επετηρίς του Κέντρου Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών*, τ. 28 (1987-1998), Αθήνα 1999, σ. 5-28. Ειδικότερα βλ. Σταύρος Μαδεράκης, «Η Κόλαση και οι ποινές των κολασμένων σαν θέματα της Δευτέρας Παρουσίας στις εκκλησίες της Κρήτης», περ. *Υδωρ εκ Πέτρας*, έτ. 1, τεύχ. 2 (1978), σ. 185-236, έτ. 2, τεύχ. 3-4 (1979), σ. 21-80, έτ. 3, τεύχ. 5-6 (1980-1981), σ. 51-130 (και ανάτυπο).

4. Για τις μετρήσεις βλ. γενικότερα Witold Kula, *Measures and Men*, Princeton, New Jersey 1986.



ποκεντρικό σύστημα μετρήσεων), αξιοποιώντας προς τον σκοπό αυτό το σώμα, τα μέλη (πόδι, χέρι, δάκτυλο, πήχης, πιθαμή, νύχι κ. ά.), τις αισθήσεις και τις φυσικές του δυνατότητες (όραση, ακοή, βιάδισμα, βολή κ. ά.).

Την ασφάλεια των εκάστοτε προτύπων των μέτρων ανέθεταν οι οργανωμένες κοινωνίες συνήθως στη θρησκευτική εξουσία (ιερά, ναούς) και στον κοινωνικό έλεγχο και δευτερευόντως στην κρατική-κοσμική εξουσία. Έτσι οι Εβραίοι τη φύλαξη των προτύπων είχαν αναθέσει στον ναό του Σολομώντος, οι Ρωμαίοι στο Καπιτώλιο και ο Ιουστινιανός στον ναό της Αγίας Σοφίας. Σε ορισμένες περιπτώσεις τα πρότυπα έπαιρναν το όνομά τους από τον ναό στον οποίο φυλάσσονταν⁵. Η κατάθεση των προτύπων των μέτρων στον ναό, με την επιρροή που η θρησκεία ασκούσε στον λαό όλων των κοινωνικών τάξεων, εξασφάλιζε τουλάχιστον θεωρητικά την προστασία των ασθενεστέρων τάξεων από την αυθαιρεσία των ισχυρών⁶.

Το λάδι, όπως και το κρασί, αποτελούν, ιδιαίτερα στον χώρο της Μεσογείου, σημαντικά προϊόντα και ο προσδιορισμός της ποσότητάς τους απασχόλησε τις κοινωνίες που τα παρήγαν ή τα αγόραζαν ή τα διακινούσαν. Η ποικιλία των μέτρων που χρησιμοποιήθηκαν για τον προσδιορισμό του βάρους και των δύο προϊόντων είναι ιδιαίτερα πλούσια και ενδιαφέρουσα.

Οι εμπορικές και οικονομικές σχέσεις προσδιορίζουν και τη γλώσσα των μετρήσεων, εφ' όσον, όπως είναι φυσικό, η χώρα που διαθέτει τον ισχυρότερο εμπορικό μηχανισμό έχει τη δυνατότητα να επιβάλει τη σχετική ορολογία. Επίσης οι χώρες που βρίσκονται υπό ξένη κατοχή δέχονται σε μεγάλο βαθμό την οικονομική και εμπορική ορολογία της ξενικής διοίκησης. Βεβαίως, οι δυνατότητες που έχει μια γλώσσα, όπως η ελληνική, να διατηρήσει σε μεγάλο βαθμό την αυτονομία της και στο θέμα των μετρήσεων με την αποδοχή ορισμένων, περιορισμένων πράγματι, ξένων όρων, που εμπλουτίζουν την ορολογία των μετρήσεων, είναι σημαντικές.

Σημαντικός αριθμός μέτρων και όρων, αποτέλεσμα της λατινικής εισόδου στην Ανατ. Μεσόγειο με τη ρωμαϊκή κυριαρχία, αποτελεί το ελληνο-ρωμαϊκό μετρητικό υπόβαθρο, που περνάει από το βυζαντινό χω-

5. Kula, *Measures*, ό.π., σ. 81.

6. Στην Πολωνία οι γεωργοί συχνά κατέθεταν τα μέτρα στην εκκλησία για προστασία από την αυθαιρεσία των τσιφλικιάδων. Kula, *Measures*, ό.π., σ. 81. Βλ. και Αικατερίνη Πολυμέρου-Καμηλάκη, «Μετρήσεις: Συμβολισμοί και πραγματικότητα», ό.π., σ. 5 κ.ε.



νευτήρι με τις αραβοπερσικές διεισδύσεις και τις τουρκικές επεμβάσεις, για να καταλήξει στη σύγχρονη γλωσσική μορφή.

Πρέπει να σημειωθεί ότι στον νησιωτικό χώρο, όπου η Βενετοκρατία έχει αφήσει έντονα τα ίχνη της, οι μονάδες μέτρησης των υγρών (οίνου και ελαίου) είναι περισσότερες. Η λατινογενής-βενετική ορολογία των μετρήσεων στον χώρο του εμπορίου και της διοίκησης επικρατεί έναντι της τουρκικής, η οποία περιορίζεται στις μικροοικονομικές σχέσεις των υπηκόων της οθωμανικής αυτοκρατορίας. Τα επίσημα μέτρα και σταθμά, τα οποία χρησιμοποιήθηκαν για την εξυπηρέτηση των αναγκών της διοίκησης (είσπραξη φόρων, αγορά-συγκέντρωση του σίτου στις δημόσιες αποθήκες, καταμέτρηση γαιών, διακίνηση μεγάλων ποσοτήτων οίνου και ελαίου κ.λπ.), σε κάθε χρονική περίοδο αποτελούν σχετικά μικρό ποσοστό του γενικού αριθμού μετρικών όρων, οι οποίοι χρησιμοποιήθηκαν παράλληλα και καλύπτουν τις καθημερινές ανάγκες του πληθυσμού για μετρήσεις. Οι ανεπίσημοι αυτοί όροι έχουν μεγαλύτερη και διαχρονική αντοχή. Μετρικοί όροι, για παράδειγμα, που έχουν την αρχή τους στην αρχαιότητα χρησιμοποιήθηκαν και χρησιμοποιούνται μέχρι σήμερα για τον προσδιορισμό μεγεθών και εννοιών που σχετίζονται με την καθημερινή ζωή⁷. Σημαντικός είναι εξ άλλου ο αριθμός των όρων που εισβάλλουν στο τουρκικό μετρικό λεξιλόγιο και επανέρχονται υπό μορφήν αντιδανείων στο ελληνοτουρκικό σύστημα μετρήσεων, όπως συμβαίνει, για παράδειγμα, με τους όρους *σινί* από το τουρκ. *sinik* <αρχ. χοίνιξ, κοτ από το αρχαίο *κυτίον, κοιλό* < *keyle* < *kile* < *κοιλον* και *σταμπόλι*, το *κοιλό* της Πόλης (εις την Πόλιν).

Η Κωνσταντινούπολη, για τον ευρύτερο χώρο της Βαλκανικής, έπαιξε τον ρόλο του πολλαπλής σημασίας κέντρου, εμπορικού, οικονομικού και πολιτιστικού. Ως πρωτεύουσα εξ άλλου του οθωμανικού κράτους είχε τη δυνατότητα να επιβάλει μονάδες και μέτρα στον ευρύτερο χώρο της Ανατολής. Για παράδειγμα, ο *zira*, μέτρο μήκους για τα μάλλινα, ήταν ο ίδιος στην Κωνσταντινούπολη και το Κάιρο⁸. Το *kile*, *κοιλό* της Κωνσταντινούπολης (*σταμπόλι*), μέτρο χωρητικότητας δημητριακών, ήταν ενιαίο στον χώρο της

7. Δημ. Γκίνης, *Περίγραμμα ιστορίας του μεταβυζαντινού Δικαίου*, εν Αθήναις 1966, σ. 223. Δ. Πετρόπουλος, «Συμβολή εις την έρευναν των λαϊκών μέτρων και σταθμών», *Επετηρίς του Λαογραφικού Αρχείου*, τ. 7 (1952), εν Αθήναις 1953, σ. 101.

8. W. Hinz, *Islamische Masse und Gewichte umgerechnet ins metrische System*, Leiden 1955, σ. 56.



Βαλκανικής εξαιτίας του εμπορίου δημητριακών των περιοχών αυτών με την Πόλη. Προσπάθειες για νομοθετική ρύθμιση του θέματος της ενοποίησης των μέτρων και σταθμών στην οθωμανική αυτοκρατορία γίνονται στο πλαίσιο των μεταρρυθμίσεων (Tanzimat, 1839-1876). Το 1871 καθιερώνεται ενιαίο σύστημα μετρήσεων, τουλάχιστον για τις επίσημες κρατικές μετρήσεις. Στην πράξη, ωστόσο, η νομοθεσία για το σύστημα μετρήσεων έμεινε νεκρό γράμμα εκτός από κάποιες κρατικές συναλλαγές στα μεγάλα λιμάνια της Κωνσταντινούπολης, της Σμύρνης, της Θεσσαλονίκης και της Βηρυττού. Και στον ελληνικό χώρο τα νομοθετήματα δεν στάθηκαν ικανά να επιβάλουν ενιαίο σύστημα μετρήσεων στις διάφορες περιοχές. Τα ξενικής προελεύσεως μέτρα που χρησιμοποιήθηκαν στα Επτάνησα και τις άλλες βενετοκρατούμενες περιοχές έχουν κατά κανόνα λατινική προέλευση. Η Αγγλοκρατία (1809-1863) με πολύ αργό ρυθμό και εξαιτίας των ισχυρών, μέσα στο γενικότερο επαναστατικό κλίμα της εποχής, λαϊκών αντιστάσεων επέβαλε τη χρησιμοποίηση του βρετανικού συστήματος μετρήσεων⁹ για τις ανάγκες της Προστασίας. Τη συνύπαρξη, ωστόσο, των τοπικών μέτρων και των επίσημων εμπορικών μέτρων της χώρας, που διεξάγουν τις συγκεκριμένες εμπορικές πράξεις, αποδεικνύουν οι απαραίτητες αντιστοιχίες των επίσημων μέτρων προς τα τοπικά στους εμπορικούς καταλόγους. Έτσι ο όρος «βενετικός» ή «γενουατικός», ο οποίος συνοδεύει γνωστά μέτρα, έχει την έννοια της διάκρισης των συγκεκριμένων μέτρων από τα τοπικά, που χρησιμοποιούνταν κατά τις συνήθειες του εγχώριου πληθυσμού.

Χρησιμοποιείται, λοιπόν, μια σειρά μέτρων και όρων που συνδέονται άμεσα με την τοπική παράδοση κάθε περιοχής και έχουν σχέση με τις μικρο-εμπορικές σχέσεις των ατόμων, όπως ο δανεισμός, η ανταλλαγή, ο διακανονισμός των μεταξύ τους οικογενειακών και κοινωνικών σχέσεων. Στις περιπτώσεις αυτές η γλώσσα των μετρήσεων συνδέεται άμεσα - σχεδόν αποκλειστικά - με τη γλώσσα του τόπου.

Εκεί όπου η γλώσσα των μετρήσεων επιβάλλεται να είναι κοινή είναι στο θέμα της φορολογίας και στις περιπτώσεις κατά τις οποίες το κράτος συναλλάσσεται απ' ευθείας με τον πληθυσμό. Έτσι, προκειμένου για τον φόρο και τη συγκέντρωση του σίτου στις δημόσιες αποθήκες, η μεν συγκεντρωτική Βενετία επιβάλλει το βενετικό σύστημα μετρήσεων, η δε χαλαρή

9. Halil Inalcik, *Studies in Ottoman Social and Economic History*, London 1985, σ. 339.



οθωμανική διοίκηση αρκείται στη συγκέντρωσή του με το σύστημα που επικρατεί σε κάθε περιοχή, αρκεί να μη δημιουργήσει προστριβές ανάμεσα στον εγχώριο πληθυσμό και τους ενοικιαστές του φόρου¹⁰.

Γενικότερη διαπίστωσή μας είναι ότι τα επίσημα μέτρα και σταθμά, τα οποία χρησιμοποιούνται για την εξυπηρέτηση των αναγκών της διοίκησης (είσπραξη φόρων, αγορά – συγκέντρωση του σίτου στις δημόσιες αποθήκες, καταμέτρηση δημοσίων γαιών κ.λπ.) σε κάθε χρονική περίοδο, αποτελούν ένα σχετικά μικρό ποσοστό του γενικού αριθμού μετρικών όρων, οι οποίοι χρησιμοποιούνται παράλληλα και καλύπτουν τις καθημερινές ανάγκες του πληθυσμού για μετρήσεις. Οι ανεπίσημοι αυτοί όροι έχουν μεγαλύτερη διαχρονική αντοχή¹¹.

Όσον αφορά στις μετρήσεις των υγρών διακρίνουμε τις μονάδες μέτρησης, οι οποίες αντιστοιχούν σε συγκεκριμένα μετρητικά δοχεία, δοχεία ορισμένης χωρητικότητας, που προορίζονται για την αποθήκευση ή τη μεταφορά του κρασιού και του λαδιού, και σε δοχεία με χωρητικότητα κατά προσέγγιση. Μεταξύ αυτών το αγιάρι είναι, εκτός των άλλων, δοχείο ορισμένης χωρητικότητας για τη μέτρηση υγρών (κρασιού και λαδιού). Στη Λέσβο «το λάδι το μετρούσαν χοντρικά με τ' αγιάρ'. Το κάθε αγιάρι ήταν 9 οκάδες και 100 δράμια. Ήταν ένα δοχείο σα λαγήνι, αλλά από ντενεκέ. Καθώς το γέμιζες, είχε μια τρυπίτσα, που άμα έφτανε το λάδι ως εκεί, χυνόταν και σου 'δειχνε πως έπρεπε να σταματήσεις. Ήταν ίσα-ίσα 9 οκάδες κι 100 δράμια. Το μέτρο φαίνεται πως ήρθε από τη Θράκη»¹². Γενικότερα όμως αγιάρι είναι έννοια, που δηλώνει χωρητικότητα δοχείου. Για παράδειγμα «το αγιάριν του βλασσιού (=φλασκιού) εν δκυσό οκάδες»¹³ (πίν. 1).

Η οκά, εξάλλου, αποτελεί το πιο συνηθισμένο μέχρι και τη δεκαετία του 1960 μέτρο χωρητικότητας των υγρών και είναι μεταλλικό (εικ. 1) ή ξύλινο ή γυάλινο δοχείο με τις γνωστές υποδιαιρέσεις των 200 δραμιών (μισοκά), 100 δραμιών (κατοστάρι), 50 δραμιών (πενηνταράκι), 25 δραμιών (εικοσιπενταράκι) και 12,5 δραμιών (ρακοπότηρο).

10. Halil Inalzik, *Studies*, ό.π., σ. 336.

11. Δ. Πετρόπουλος, «Συμβολή», σ. 101.

12. Δημ. Λουκάτος, «Λαϊκή ελαιοκομία και ελαιουργία στο Αδραμύττι», *Μικρασιατικά Χρονικά*, τ. 7 (1957), σ. 15.

13. Ανθ. Πανάρετος, «Κυπριακά μέτρα, σταθμά, μονάδες χρόνου και σχετικά προς αυτά λέξεις», *Κυπριακά Σπουδαί*, τ. 8 (1944) [= 1946], σ. 70.



Πίνακας 1.

Όνομασία	Τόπος	Χωρητικότητα	Αντιστοιχία
αγράφ'	Λεσβ. Θράκ.	9 οκ. + 100 δρ.	—
αγγλιά	Κυκλ.	—	—
αμφορέας	Κρήτ. Θήρ.	—	600-936 λίβρες 8 βαρέλια + 3 σέκια
ασός	κοινό	32 οκ. (Κύπρ.)	4 κούζες
ασάρι	Χίος	—	—
και ημισάριον			
βαρέλια	Μακ. Πελοπ. Κυκλ.	22-60 οκ.	—
γαλόνι	Κεφαλλ. Παξ. Κέρκ. Αρκαδία	3-3, 20 οκ. 8 οκ.	8 καρτούτσα —
γαστέρα	Κύθ. Αντικύθ. Μάνη, Κρήτ.	1/2-1 οκ.	—
γκιούμι και γκιουμά, γιγούμι	Θεσσ. Μακ. Κρήτ.	10-12 οκ.	—
κανάτι	Αίγιο Ιθάκ. Ηπ. Μεσσ.	1-3 1/2 οκ.	—
ξύλινο ή μεταλλικό δοχείο	Μακ.		
καρταρούμι	Κύπρ. Ρόδ. Λακ.	100-400, 896 δρ.	—
κάρτο	Κρήτη Χίος	2-3 οκ.	—
καρτούτσο	Νάξ. Άνθρ. Μάνη Πάργα Ζακ.		
(καρτούτσο, κεντητάρι)	Ιθάκ. Κέρκ. Λευκ. Παξ. Κρήτη	100-500 δράμ.	—
κατοστάρι	κοινό	100 δράμμα	—
κιούπι	Πελοπ.	—	—
κορούπα	Κύπρος	8-10 οκ.	—
κοιμάρι	Χίος	—	—
(πήλινο δοχείο)			
κούπα δικία	» Σάμος	100-200 δράμ.	—
(πλατύστομο πήλινο δοχείο)			
κουρούπι	Κρήτη	10 οκ. περ.	μίστατο
(δίωτο πύλ. δοχείο)			
μικρό κουρούπι	περ. Ρεθύμνου	5 οκ.	1/2 μίστατο
(δίωτο πύλ. δοχείο)			
μεγάλο κουρούπι	Κρήτη	15 οκ.	—
(δίωτο πύλ. δοχείο)			
κρεντήρι	Μάνη Δημητσάνα	2-2 1/2 οκ.	—
(μεταλλικό δοχείο)	Χίος, Αθήνα		
ή πήλινο			
ή κροντήρι	Σέρρ. Γύθ. Μάδυτ. Μεσσην.		
λαευτήριον	Κύπρ.	6-8 οκ.	—
λαγήνη (πήλινο αγγείο)	Νάξ. Λέσβ. Κυθων.	5-6 1/2 οκ.	—
	Ηπ. Χίος	1/2-1 1/2 οκ.	—
	Λεσβ. Χίος Εύβ.	7-10 οκ.	—



Όνομασία	Τόπος	Χωρητικότητα	Αντιστοιχία
πήλινο αγγείο δίωτο	Κρήτ. (Κυδων. Νοχιά)	30 οκ.	—
μεζούρα	Αττική	3,99 οκ.	12 λίτρες
μεθήρα	Νάξος	70 οκ.	—
πήλινο λιθάρι μέτρο	Αρχ. Ηπ. Πόντ. Θράκη Σκυρ. Κόζικ. Μέγαρ. Νάξος Πελοπ. Εύβ. Κύθηρ.	5-12 οκ. 40-80 οκ.	— 6 λαίρες (Κύθηρ.)
μίστατο (πήλινο ή μεταλλικό δοχείο)	Κρήτη, Κυκλ.	8-10 οκ.	4 κάρα
	Κύθος	6 οκ.	1/10 βαρέλας
	Σαντορίνη	8 οκ.	—
	Νάξος	12 οκ.	2 λαίρα
μεσομίστατο ή μισατάκι	Κρήτη	6-7 οκ.	—
μουζουράκι	Αν. Κρήτη	100-400 δρ.	—
νεμπότης	Μύκ. Νάξ. Χίος	1-10 οκ.	λαίρα
ξέστης	Λευκάδα	11-14 οκ.	32 καρτούτσα
	Ροδ. Κύπρ. Καλαβρ. Κέρκυρα	5-7 οκ.	16 καρτούτσα ή 2 γαλιόνια ή 2/9 βαρέλας
Ξιστόπουλον (ποσότητα λαδιού)	Άθως	—	—
πιθάρι	Κυκλ. Δωδ. Ικαρ.	60-70 οκ.	—
»	Κύπρος	70-80 οκ.	—
» αλειυτόν	»	150-200 οκ.	—
» »	»	250-300 οκ.	—
λαδόσυριδο, γκαρά, σφίδα	Χίος	120 οκ. περ.	10 μέτρα
πίνα	Χίος, Κεφαλλ. Λευκ. Ηπ.	1/3-2 1/2 οκ.	—
ροϊ (πήλινο ή μεταλλικό δοχείο)	Πάρος	—	—
σταμνί	Κρήτη	8,5-12 οκ.	—
	Κεφαλληνία	—	2 σέκια ή 3,71 ασκιά
	Ζάκυνθος	13 οκ.	2 μισάταμα = 40 καρτούτσα
	Εύβοια	6 οκ.	1/9 βαρέλα
τζάρα, -ίκιον (πήλινο δοχείο)	Κύπρος, Πόντος	50-100 οκ.	—
τουλούμι	Κρήτη, Ρόδος	50 οκ.	—
τριλιτρην	Κύπρος	7 1/2 οκ.	—
ελαδόπαν (ελάχιστη ποσότητα)	Πόντος	—	—
καντήλα	κοινό	—	—
σταγίνα			



Τα δοχεία της οκάς με τις υποδιαιρέσεις τους σφραγίζονταν από την αρμόδια υπηρεσία· διαφορετικά θεωρούνταν νόθα.

Οκά λέγεται επίσης μικροσκοπικό δοχείο, μεγέθους δαχτυλίστρας, χωρητικότητας 10 δραμίων, για τη μέτρηση αρωμάτων και ιδιαίτερα για το δαφνόλαδο (καραμπάσι). Αποτελείται από κάλυκα ύψους 8 εκ. και διαμέτρου 2 εκ., με υποδιαιρέσεις ανά δράμι, ο πυθμένας του οποίου μετακινείται με τη βοήθεια βίδας. Χρησιμοποιήθηκε στην Κρήτη από τους «καραμπασιάδες», παρασκευαστές και πωλητές του δαφνόλαδου στην περιοχή του Αποκόρωνα Χανίων¹⁴. Επιπλέον η οντζά, *oncha* (Κύπρος, Καστελλόριζο, Σύμη, Μ. Ασία, Καππαδοκία), καταγράφεται ως μονάδα βάρους στερεών και υγρών. Ισοδυναμεί με 1/4 της οκάς.

Τα μέτρα ελαίου, ωστόσο, που παρουσιάζουν τη μεγαλύτερη διάδοση στον ελληνικό χώρο είναι το λαγήνι (Νάξος, Λέσβος, Κυθωνίες, Ήπειρος, Χίος, Εύβοια, Κρήτη), το μίστατο (Κρήτη, Κυκλάδες), το μέτρο (Αρκαδία, Ήπειρος, Πόντος, Θράκη, Σκύρος, Κύζικος, Μέγαρα, Νάξος κ.α.) και το σταμνί (Κρήτη, Εύβοια, Επτάνησα). Η χωρητικότητα των μέτρων αυτών, όπως φαίνεται από τον παρατιθέμενο πίνακα (αρ. 1), κυμαίνεται μεταξύ 5-10 οκάδων¹⁵. Ανάλογα δοχεία, όπως το πιθάρι, το μισοπιθάρο (350 οκ.), η τζάρα¹⁶ (50-100 οκάδων), η μεθίρα¹⁷ (70 οκάδων), η βαρέλα (22-60 οκ.), ή το τουλούμι¹⁸ χρησιμοποιήθηκαν ως μέτρα για το λάδι ή το κρασί.

Μικρότερα δοχεία χωρητικότητας 10-15 οκάδων είναι μια δεύτερη μεγάλη κατηγορία μέτρων, που χρησιμοποιήθηκαν για τον προσδιορισμό της ποσότητας του ελαίου (πίν. 1).

14. Για τη συστηματική παραγωγή δαφνόλαδου στο Άγιον Όρος βλ. Ιω. Αθ. Παπάγγελος, «Ελαία και έλαιον στη μεσαιωνική Χαλκιδική», στο: *Ελιά και Λάδι*, Δ' Τριήμερο Εργασίας, ΠΠΙ. ΕΤΒΑ-ΕΛΛΙΣ ΑΕ, Αθήνα 1996, σ. 179-192.

15. Το λαγήνι στην Ήπειρο και τη Χίο είναι δοχείο μικρής χωρητικότητας 1/2-1 1/2 οκάδων (Κέντρον Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών, στο εξής ΚΛ, αρ. 1571, σ. 214. Στ. Καββάδας, «Μέτρα βάρους κ.λπ. εν Χίω», *Περιοδικόν του εν Χίω Συλλόγου Αργέντη*, τόμ. 4 (1951), σ. 69), ενώ στην Κρήτη η γομαρολαίνα έχει χωρητικότητα 30 οκάδων (εικ. 5).

16. Ανθ. Πανάρετος, «Κυπριακά μέτρα», ό.π., σ. 71. Δικ. Β. Βαγιακάκος, «Συμβολή εις το μετρικόν και νομισματικόν σύστημα του βυζαντινού και νεωτέρου Πόντου». *Αρχείον Πόντου*, τ. 38 (1984), σ. 738. Ο όρος τζάρα και τζαρίκιον μαρτυρείται με μετρική χρήση τουλάχιστον από τον 14ο αιώνα (Francesco Balducci Pegolotti, *La Pratica della mercatura*, Cambridge 1936, 78.3, 96.2, 100.15. Πρβλ. Erich Schilbach, *Byzantinische Metrologie*, Handbuch der Altertumswissenschaft, XII. 4, München 1969, σ. 128, 136 και 152).

18. Νικ. Σ. Σταυρινίδης, *Μεταφράσεις τουρκικών ιστορικών εγγράφων*, τ. Ε'. Ηράκλειον Κρήτης 1985, σ. 32. Στη Ρόδο η χωρητικότητα του τουλουμιού είναι 2 κοιλιά σπόρου (Χρ. Παπαχριστοδούλου, *Λεξικογραφικά και λαογραφικά Ρόδου*, Αθήνα 1969, σ. 32).



Το γχιούμι, δοχείο μεταλλικό, χωρητικότητας 10-12 οκάδων, χρησιμοποιήθηκε στη Θεσσαλία και στην Κρήτη για τη μεταφορά νερού αλλά και για τη μέτρηση λαδιού. Η μεζούρα, χωρητικότητας 12 λίτρων, χρησιμοποιήθηκε στην Αττική (αθηναϊκή μεζούρα) για τη μέτρηση του λαδιού¹⁹. Στην Κρήτη επίσης χρησιμοποιήθηκε για τον ίδιο σκοπό το κουρούπι²⁰ χωρητικότητας 10 οκάδων, στο Ρέθυμνο το μικρό κουρούπι²¹, χωρητικότητας 5 οκάδων και το λαγήνι²² των 30 οκάδων, αλλά και το οχτάρι (Ιθάκη)²³, υποδιαίρεση της βαρέλας, χωρητικότητας 6 3/4 οκ. (16 καρτούτσα ή 8 κανάτια)²⁴, το μισόχταρο, χωρητικότητας 3 οκ. και 150 δραμίων, η μπότσα²⁵ (ενετ. bozza, ιταλ. boccia), δοχείο πήλινο ή μεταλλικό χωρητικότητας δύο οκάδων, η πίντα²⁵, δοχείο χωρητικότητας 1/3 μέχρι 2 1/2 οκ., το μουζουράκι, πήλινο δοχείο χωρητικότητας μόλις 100 δραμίων έως μία οκά²⁷, η γαστέρα, πήλινο ή μεταλλικό ή ξύλινο μονοκόμματο δοχείο χωρητικότητας 0,5-1 οκά.

Ακόμη χρησιμοποιήθηκαν η κούζα, οι λαδόκουζες και η κουζοπούλα ή κάρτο: μέτρα λαδιού στην Κύπρο²⁸. Τέλος η δαχτυλήθρα ισοδυναμεί με πο-

19. Φ. Μπωζούρ, Πίνακας του εμπορίου της Ελλάδος στην Τουρκοκρατία (1787-1797), Αθήνα 1974, σ. 112.

20. Πήλινο, δίωτο δοχείο, χωρητικότητας 10 οκάδων, όσο δηλαδή ένα μίστατο: «σαν εγέμωζε 'δά λάδι το πιθάρι, το παίρνανε μ' ένα καφκί, εγεμώζαν ένα κουρούπι πού 'βανε 'να μίστατο - δέκα οκάδες και το 'χανε για μέτρο και το φκεραίνανε (= άδειαζαν) σ' ένα ασκί» (Μαν. Πατεράκης, *Αναστορήματα (κηρτικά λαογρ. κείμενα)*, Αθήνα 1985, σ. 236).

21. Στο ελαιοτριβείο χρησιμοποιούνταν ως μέτρο το μικρό κουρούπι ίσο με το μισό μίστατο (Μαν. Παπαδογιάννης, «Το μουζούρι και το μίστατο στην Κρήτη», *Αμάλθεια*, τ. 18 (1987), τεύχ. 70-71, σ. 106).

22. Βλ. παρακάτω, σ. 202.

23. Κλ. αρ. 2194, σ. 143-144 (Δημ. Σ. Λουκάτος, *Ιθάκη*, 1956)

24. Κλ. αρ. 884, σ. 36 (Σπ. Μουσουράης, *Ιθάκη*, 1928).

25. Πετρόπουλος Δ., «Συμβολή», ό.π., σ. 82. Schilbach, *Byzant. Metrologie*, σ. 155, Στ. Χ. Σκοπετέας, *Εγγραφα ιδιωτικά εκ Δ. Μάνης των ετών 1547-1830*, ΕΑΙΕΔ, τεύχ. 3, (1950), σ. 82. Φ. Κουκουλές, *Οινουντικά, εν Χανίοις 1908*, σ. 81. Ν. Φλούδας, *Βυζαντινά Α'*, Αθήνα 1961, σ. 144. Κ. Κάσσης, *Λαογραφικά Α'*, Αθήνα 1980, σ. 163. Κλ. αρ. 432, σ. 23 (Ευάγγ. Παπαχατζής, *Κάρυστος Ευβοίας*, 1922). Κέντρο Συντάξεως Ιστορικού Λεξικού (στο εξής ΙΛ), αρ. 685, σ. 117 (Ιω. Κασμάτης, *Κύθηρα*, 1953). ΙΛ, αρ. 702, σ. 107 (Χ. Σακελλαρίου, *Μέγαρα*, 1953). Κλ. αρ. 2251, σ. 168 (Δ. Πετρόπουλος, *Χειράδες Αρχαδίας*, 1957).

26. Χρησιμοποιήθηκε κυρίως στη Χίο, την Κεφαλονιά, τη Λευκάδα και την Ήπειρο. Ο L.Beron αναφέρεται σε Κανονισμό του 1560, στον οποίο η πίντα στη Βουλγαρία φέρεται ίση με 4,4 οκ.

27. Δ. Πετρόπουλος, «Συμβολή», ό.π., σ. 69.

28. Ανακοίνωση της Εύης Φιούρη, αρχαιολόγου, για τα μέτρα του λαδιού και της ελιάς στην Κύπρο (Συνέδριο «Η ελιά στο παρελθόν και στο μέλλον», Άνδρος, 30-6-1999). Υπό δημοσίευση.



σότητα λαδιού, όση χωρεί στη δαχτυλήθρα του ράφτη: «Μια δαχτυλήθρα λάδ'» (Θεσσ., Ήπ. κ.α.). Λέγεται επίσης «μια καντήλα λάδι», δηλαδή μια σταγόνα λαδιού. Μεταφορικά σημαίνει βεβαίως ασήμαντη ποσότητα. «Το φαί έχ' καντήλες λάδι», δηλ. είναι αλάδωτο. Αλλά και κυριολεκτικά δηλώνει ποσότητα υγρού όση χωρεί στο καντήλι. «Στα φοινίκια (είδος γλυκίσματος) βάζεις δυο καντήλες λάδ' καλό και μια καντήλα αχλιοζούμ'» (σταχτόνερο)²⁹. Με ανάλογη σημασία χρησιμοποιήθηκε ο όρος σταγόνα.

Μετρητικά δοχεία

Αμφορέας: Είδος (αρχαίου) πήλινου αγγείου για τη μεταφορά υγρών και κυρίως λαδιού. Είναι γνωστοί οι αμφορείς οι ονομαζόμενοι “μετρηταί” (για τις διαστάσεις και τη χωρητικότητά τους)³⁰. Ωστόσο και στα νεότερα χρόνια ο αμφορέας χρησιμοποιήθηκε ως δοχείο μεταφοράς υγρών και υπολογισμού της παραγωγής κυρίως του λαδιού. Σε έκθεση του Λεονάρδου Λορεντάν η παραγωγή λαδιού στην περιοχή Χανίων ήταν το 1554 400 αμφορείς (anfere) τον χρόνο, ενώ το 1574 η εξαγωγή λαδιού από την Κρήτη υπολογίζεται σε 1.000 αμφορείς³¹. Στους πίνακες του Βαρθολομαίου Πάξη αναφέρεται είδος μέτρου με την ονομασία *anfora* για τη χονδρική πώληση του κρασιού. Η *anfora* (λάγγηνος) διαιρείται σε 4 κάδους. Ο κάδος διαιρείται σε 4 τέταρτα³². Ο αμφορέας ζυγίζει 600, 936 λίβρες. Στη Θήρα εξ άλλου «η αμφόρα» χωρεί 8 βαρέλια και 3 σέκκια.

Ο *ασκός* ή *ασκί*³³ και αλλού *δερμάτι*, *τουλούμι*³⁴. Αποτελεί δοχείο, μέσα στο οποίο μεταφέρονται υγρά (κρασί, λάδι, γάλα, νερό), αλλά και ποσότητα που χωράει στον ασκό. Ένα ασκί κρασί, λάδι, νερό κλπ. ισοδυναμεί, π.χ. στην Κύπρο, με 4 κούζες (μία κούζα = 8 οκάδες), δηλαδή 32 οκάδες³⁵.

29. Μ. Μακρυγιαννοπούλου, *Ιστορικά και λαογραφικά Περγάμου Μ. Ασίας*, Αθήναι 1986, σ. 126.

30. F. Hultsch, *Griechische und römische Metrologie*, Berlin 1862, λήμμα.

31. Στ. Ξανθουδίδης, *Η Ενετοκρατία εν Κρήτη*, Αθήναι 1939, σ. 164.

32. Μαν. Παπαδογιάννης, «Το μουζούρι και το μίστατο στην Κρήτη», ό.π., σ. 103.

33. *Ιστορικών Λεξικόν της Νέας Ελληνικής*, τόμ. 3, τεύχ. Α', εν Αθήναις 1941, σ. 181.

34. *Ασκός χωρητικότητας 30-50 οκ.* Αναφέρεται σε εμπορικούς καταλόγους ως μέτρο λαδιού μαζί με το βαρέλι (Ν. Σταυρινίδης, *Μεταφράσεις*, τ. Ε', ό.π., σ. 32). Στη Ρόδο η χωρητικότητα του τουλουμιού είναι 2 κοιλιά: Και «δύο τουλουμιών χωράφι» (Χρ. Παπαχριστοδούλου, *Λεξικογραφικά*, ό.π., σ. 32).

35. Άνθ. Πανάρετος, «Κυπριακά μέτρα», ό.π., σ. 70. Πρβλ. Δ. Πετρόπουλος, «Συμβολή», ό.π., σ. 80.



Βαρέλα, βαρέλι, βούτα, βουτσεά, βουτζί, βουτσι: Μεγάλο ξύλινο δοχείο για τη μέτρηση υγρών (κρασιού, λαδιού, ξιδιού κ.ά.). Η χωρητικότητά του κυμαίνεται από 22 μέχρι 60 οκάδες και εξαρτάται από το είδος του υγρού που μετρείται (βλ. και πίν. 2)³⁶. Η μέση ωστόσο χωρητικότητα της βαρέλας του εμπορίου είναι 48 οκάδες για το κρασί και το λάδι και 56 για τον μύστο. Σε κατάλογο εξαγωγής εμπορευμάτων από τον Χάνδακα (Ηράκλειο) προς την Αλεξάνδρεια του 1757 υπολογίζεται το λάδι σε βαρέλια και προσδιορίζεται η ποσότητά του σε μίστατα. Η χωρητικότητά του βαρελιού υπολογίζεται σε 56,7 οκάδες, δηλ. σε 5,6 μίστατα³⁷. Στα Επτάνησα, όπου η χρήση της βαρέλας είναι πιο διαδεδομένη, η χωρητικότητά της κυμαίνεται από 25 οκάδες³⁸ ως 54 οκάδες³⁹. Συνήθεια είναι η αναφορά της βαρέλας ως μετρικής μονάδας σε δικαιοπρακτικά και εμπορικά έγγραφα του 16ου αιώνα και εξής, άλλοτε με συγκεκριμένο βάρος και άλλοτε κατά προσέγγιση.

Μετά τη δημιουργία του νέου ελληνικού κράτους εξακολουθεί να χρησιμοποιείται ως μονάδα μέτρησης για το κρασί και το λάδι η βαρέλα των 48 οκάδων. «Ο οίνος παρ' ημίν καταμετρείται με βαρέλα (πυτίνη) συγκεκριμένη εκ 4 ξέστων και λέγεται αυτή χονδρή βαρέλα. Πολύ σπανίως καταμετρείται προς 4 μόνον ξέστας και τότε λέγεται μέτρο. Το έλαιον όμως καταμετρείται πάντοτε προς 4 ξέστας. Ως πυτίνην, λοιπόν, εγώ εννοώ το μέτρο και ως μέτρο την ξέσταν»⁴⁰. Στα Επτάνησα χρησιμοποιείται και μετά την ενσωμάτωσή τους στην Ελλάδα (η βαρέλα, ίση προς 16 γαλόνια Αγγλίας ή

36. *Ιστορικό Λεξικό της Νέας Ελληνικής*, τόμ. 3, ό.π., σ. 450, λήμμα. Δ. Πετρόπουλος, «Συμβολή», ό.π., σ. 79. Στ. Καββάδας, «Μέτρα», ό.π., σ. 62.

37. Ν. Σταυρινίδης, *Μεταφράσεις*, τ. Ε', ό.π., σ. 90, αρ. 2626.

38. Κλ. αρ. 2250, σ. 43 (Παξοί, Δ. Λουκάτος, 1957).

39. Κλ. αρ. 884, σ. 36 (Πθάκη, Σπ. Μουσούρης, 1928): «Οι μεγαλονοικοκυραίοι έκαναν σημαντικές ποσότητες, μερικοί έφταναν τις 400 ως 500 βαρέλες λάδι, όπου η βαρέλα υπολογίζεται σε 48 περ. οκάδες (= 4 ½ ξέστες). Χρησιμοποιούσαν και βουτσιά των 50 και 100 βαρελών (Μπ. Πανδής, *Κέρκυρα*, 1986, σ. 150 και Δ. Πετρόπουλος, «Συμβολή», ό.π., σ. 79). Σε σύμβολα του 19ου αιώνα από την περιοχή Ναυπλίου και Άργους αναφέρονται: «τρία βουτζιά όλα χωρητικότητας βαρελών εκατόν τεσσαράκοντα...» (Τάκης Μαύρος, «Παλιά σύμβολα Άργους και Ναυπλίου», *Δελτίο Ιστορικών Μελετών Ναυπλίου*, τ. 3 (1992), σ. 12). Στις αρχές του 19ου αιώνα ο μύστος της Σερίφου επωλείτο στους Ύδραϊους «κατά βαρέλαν», η οποία χωρούσε πέντε «σέκκια», δηλ. 50 οκάδες (Εμμ. Κατσουρός, «Ύδραϊών και Σεριφίων εμπορικά σχέσεις», *Νησιωτική Επετηρίς*, έτ. 1(1918), σ. 226).

40. Α. Σ. Αγαπητός, *Νέον Γεωπονικόν*, εν Πάτραις 1862, σ. 394.



72,64 λίτρες γαλλικές⁴¹). Η παραγωγή ελαίου και οίνου-μούστου υπολογίζεται σε βαρέλες⁴². Το 1896 το Σωματείο Οινοπαντοπωλών στην Αθήνα ειδοποιεί τα μέλη του, που θέλουν «ν' αποστείλωσιν οινοβάρελα δια των Σιδηροδρόμων Πελοποννήσου, αφού πρότερον καταμετρήσωσιν αυτά ακριβώς και σημειώσωσι εις το έμπροσθεν του βυτίου μέρος την χωρητικότητα εις βαρέλας... Διά δε τα βυτία αναλόγως της χωρητικότητος εις 48 μετρικάς οκάδας υπολογιζομένης εκάστης βαρέλας και συμφώνως με την διακήρυξιν του κ. Δημάρχου Αθηναίων»⁴³.

Η βαρέλα χρησιμοποιείται επίσης στον υπολογισμό της έκτασης χωραφιού από την αποδοτικότητα του σε βαρέλες κρασιού ή λαδιού⁴⁴.

Γαλόνη: Μέτρο υγρών που αντιστοιχεί σε 3-8 οκ. Στην Κεφαλονιά ένα γαλόνη αντιστοιχεί σε 8 οκάδες κρασί ή λάδι ή 8 καρτούτσα (1 καρτ. = 160 δράμια), δηλ. 3,2 οκάδες. Στη Σαμοθράκη ένα γαλόνη αντιστοιχεί σε 3 περίπου οκάδες κρασί⁴⁵ στην Αρκαδία, ωστόσο, το γαλόνη αντιστοιχεί σε 8 οκάδες κρασί ή λάδι⁴⁶.

Γαστέρα, η (Αντικύθηρα, Κύθηρα, Κρήτη, Μάνη): Δοχείο πήλινο, μονοκόμματο ή και μεταλλικό με μία λαβή, χωρητικότητας 0,5-1 οκάς. Χρησιμοποιήθηκε ως μέτρο λαδιού ή κρασιού. Σε διαθήκη του 1726 αναφέρεται: «Χρεωστώ του Στρατήγη του Στάτη λάδι γαστέρα μία, της γρας Κουφής λάδι γαστέρα μία»⁴⁷. Αναφέρεται μεταξύ των μέτρων που χρησιμοποιούνταν κατά τον 16^ο αιώνα⁴⁸.

41. Δ. Κ. Παπαγεωργίου, *Λογιστήριον, ήτοι πραγματεία περί μέτρων, σταθμών και νομισμάτων όλων των εθνών, τοκαριθμών...*, εν Αθήναις 1872, σ. 14.

42. Διάφορα, εφ. «*Αυγή*» Αθηνών, έτ. 16 (1873), αρ. 3358, σ. 3. Ειδήσεις, εφ. «*Εφημερίς*» Αθηνών, έτ. Α' (1873-74), αρ. 357, σ. 1. Μικραί Ειδήσεις, εφ. «*Τύπος*» Βόλου, έτ. 5(1905-6), αρ. 850, σ. 3.

43. Εφ. «*Παλιγγενεσία*», Αθήναι, έτ. ΛΔ' (1896), αρ. 9973, 5-9-1896, σ. 3.

44. «*Αμπέλι... τριών βουτζιών*». Κ. Δ. Μέρτζιος, «Μια διαθήκη εκ Σίφνου του 1662», ΕΑΙΕΔ, τεύχ. 8 (1958), σ. 105, Γ. Πετρόπουλος, *Νοταριακά πράξεις Παξών διαφόρων νοταρίων των ετών 1658-1810*, Αθήναι 1958, σ. 79. «*Ελιές ρίζες 20 ... βαρέλων δύο*» (ΚΛ, αρ. 1093, σ. 23, Αίγιο).

45. Δ. Αγγελώνιας, *Η ακριτική Σαμοθράκη*, Αθήνα 1979, σ. 41.

46. Βλ. και ΙΛ, τ. 4, σ. 221, όπου το γαλόνη καταγράφεται (γαλλ. gallon) μόνον ως στρατιωτικός βαθμός.

47. Σταύρ. Χ. Σκοπετέας, «*Έγγραφα ιδιωτικά εκ Δ. Μάνης*», ό.π., σ. 82.

48. Αr. Kousis, «Some new Informations on Antony Pyropoulos as Physician and on his small Notice «*Περί μέτρων και σταθμών*»», *Πρακτικά Ακαδημίας Αθηνών*, τ. 21 (1946) [1950], σ. 17. Ο Κούζης σημειώνει: γαστέρα = δοχείον νερού χωρητικότητος ½ οκάς.



Πίνακας 2.

Έτος	Όνομασία fuci (βουρσί)	Τύπος	Είδος	Χωρητικότητα	Αντιστοιχία	Πηγές - Βιβλιογραφία
1500		—	κρασί, λιμονάδα, μέλι, ξίδι	—	—	Inalick, Introduction, σ. 327, πίν. XIII
1538	βουρσί	Νάξος	κρασί (-ιά)	—	—	Βοσβίλης, «Ναξιακά», 1952, σ. 14
»	»	»	»	—	—	»
1661	βαρέλια	Παξοί	σιτάρι (-ιά)	—	—	Γ. Πετρόπουλος, Παξοί, σ. 19
1673	»	»	κρασί	—	—	»
1674	»	»	»	48 οκ.	—	»
1703	»	Μύκονος	»	—	—	»
1713	βαρέλια	Παξοί	»	—	—	Τουρνόγλου, «Νομολόγια», 1985, σ. 61
1743	»	Θεσπία	»	49-25 οκ.	—	Πετρόπουλος, Παξοί, σ. 19
1739-48	βουρσί	—	»	—	—	Μέρτζιος, «Ναυτιλιακή», 1968, σ. 110
1757	βαρέλια	Ηράκλειο (Χάνδαξ)	λάδι	—	—	Καββάδας, «Μέτρα», σ. 62
1785	»	Μύκονος	κρασί	56,7 οκ.	—	Σταυρινίδης, Μεταφράσεις Ε, σ. 90-91
1787	»	Σίφνος	»	48 οκ.	—	Μάνεσης, «Τα μέτρα», 1960, σ. 32
1812	βαρέλι	Υδρα	λάδι	—	—	Γ. Πετρόπουλος, «Σίφνος», σ. 208
1813	»	»	»	48 οκ.	—	Ληγός, Ιστορία Υδρας, 1, σ. 120
1814	»	»	»	—	—	»
1816	»	»	»	—	—	»
1860	»	Κέα	»	—	»	»
1862	βαρέλια γυνοφρή	—	κρασί	5 βαρέλια	—	Α. Σ. Αγαπητός, Ν. Γεωπονικών, 1862, σ. 394
»	»	—	κρασί	4 1/2 ξέστες	4 μέτρα	»
»	»	—	λάδι	4 ξέστες	4 μέτρα	»
1872	μέτρο (πυτίνα) βαρέλια	Επτανήσα	κρασί	4 ξέστες	—	Παπαγεωργίου, Λογιστήριον, σ. 14
»	»	Μάνη	»	16 γαλόνα αγγλ. 72 β4 γαλλ. λίτρ.	—	Φ. Κουκούλης, Ονοντιακά, σ. 81
—	»	Επτανήσα	»	60 οκ. 40-60 οκ.	—	Δ. Πετρόπουλος, «Συμβολή», σ. 79



Έτος	Όνομασία	Τόπος	Είδος	Χωρητικότητα	Αντιστοιχία	Πηγές - Βιβλιογραφία
1890	βαρέλι	Χίος	ζαχαρή	—	—	Κονελλάσης, Χιτακά ανάλεκτα, σ. 421
—	βαρέλια γονδρή	Ζακυνθός	κασσέρος σε ράβδους	120 καρτούτα	—	Λ. Ζωής, Ιστορία Ζακύνθου, 1955, σ. 421
	» φηλή	»	κρασί	128 »	4 δεκαεξάρια=	» » »
	»	Κέρκυρα	λάδι	74, 25 γλγρ.	8 οκτάρια	Πανδής, Κέρκυρα, σ. 150
	» βενέτικη	Κεφαλονιά	κρασί	50-70 σέκκα	—	ΚΛ., αρ. 438, σ. 110
	»	Κέρκυρα	»	48 οκ.	—	» » 524, σ. 18
	»	Νάξος	»	»	—	» » 703, σ. 46
	»	Κύβνος	»	60 οκ.	10 μίστατα	» » 714, σ. 4
	»	Κίμωλος	»	50 οκ.	—	» » 779, σ. 58
	»	Ιθάκη	λάδι	64 κανάτια	βάρκα	» » 884, σ. 36
	»	Άθως	»	48 οκ.	—	» » 936, σ. 12
	»	Ιθάκη	»	64 κανάτια	54 οκ.	» » 2194, σ. 134-44, 1986
	»	Παξοί	»	25 οκ.	—	» » 2250, σ. 43, 1957
	»	Ερείχ. Κέρκυρας	»	144 καρτ.	—	» » 2344, σ. 123-4

Γκιούμι (Καλαμπάκα, Πήλιο, Μακ., Κρήτη): Δοχείο χάλκινο, στενό επάνω και φαρδύ κάτω, με μία ή δύο λαβές, χωρητικότητας 10-12 οκάδων κρασιού ή λαδιού.

Κάρτο (από το λατ. quatro, τέταρτο): Μέτρο υγρών (λάδι, κρασί, πετρέλαιο). Αντιστοιχεί σε 2-3 οκ. (Κρήτη) ή το 1/4 της οκάς (100 δράμια) ή του κατοσταριού (25 δράμια). Στην Αν. Κρήτη κάρτο είναι δοχείο χάλκινο χωρητικότητας 2-3 οκάδων⁴⁹, που ισοδυναμεί με το 1/4 του μίστατου και χρησιμοποιούνταν στα ελαιοτριβεία (φάμπρικες) για την παρακράτηση των εκθλιπτικών δικαιωμάτων (εικ. 2). «Κάρτα» λέγεται εξ άλλου το δικαίωμα της φάμπρικας και «καρτιάζω»⁵⁰ η σχετική ενέργεια. Στη Χίο και άλλου κάρτο λαδιού⁵¹ είναι το δοχείο που χωρεί 100 δράμια λαδιού. Κάρτο λέγεται δηλαδή το μεταλλικό κυπελλοειδές δοχείο, διαφόρων χρωμάτων, χωρητικότητας 100 δραμίων, που χρησιμοποιούσαν τα παντοπωλεία και οινοπωλεία για την πώληση λαδιού, κρασιού, πετρελαίου, οινοπνεύματος μέχρι την οριστική κατάργηση της οκάς το 1959 (πίν. 3).

Καρτούτσο (Επτάνησα, Άνδρος, Νάξος, Αρκαδία, Πάργα): Μεταλλικό κύπελλο χωρητικότητας 100 έως 150 δραμίων ανάλογα με την περιοχή και το είδος του υγρού που μετρείται. Στη Ζάκυνθο π.χ. το καρτούτσο του λαδιού, του κρασιού, του ξιδιού κ.ά. ζυγίζει 144 δράμια, ενώ του οινοπνεύματος και του μελιού 165 δράμια⁵². Στη Λευκάδα και τους Παξούς (βλ. πίν. 4) ζυγίζει 180 δράμια. Το καρτούτσο υποδιαιρείται σε 4 καρτεζίνια (25-36 δράμια).

Η αντιστοιχία του προς άλλες μετρολογικές μονάδες είναι:

1 καρτούτσο = 4 καρτεζίνια ή καρτεζιά

1 καρτούτσο = 1/8 γαλόνι

1 καρτούτσο = 1/16 ξιστί

1 καρτούτσο = 1/32 ξέστα

1 καρτούτσο = 180 δράμια (3/5 οκ.)⁵³

Στην Κέρκυρα το καρτούτσο ισοδυναμεί με τη λίτρα ή πίντα (142-145 δράμια) και αποτελεί:

49. Ιλ. αρ. 118, σ. 179 (Κρήτη, Αν. Κουκουλέ) και Κλ. αρ. 1841 Α', σ. 95.

50. Ιω. Τσιφτετάκης, «Το μετρικό σύστημα στην Κρήτη». *Κρητική Εστία*, 17 (1966), σ. 277-278. Πρβλ. και Δ. Πετρόπουλος, «Συμβολή», ό.π., σ. 79.

51. Στέφ. Καββάδας, *Μέτρα*, ό.π., σ. 64.

52. Λεων. Ζώης, *Ιστορία της Ζακύνθου*, ό.π., σ. 421.

53. Κλ. αρ. 2250, σ. 43 (Δ. Λουκάτος, Παξοί, 1957).



Πίνακας 3.

Έτος	Όνομασία	Τόπος	Χωρητικότητα	Αντιστοιχία	Είδος	Πηγές - Βιβλιογραφία
1690	κουάρδα	Ζάκυνθος	—	1/4 πήχειος	ύφασμα	Βασιλακάκος, «Μανιτάτα», 1955, σ. 77
1702	κάρτα	Κεφαλληνία	—	—	—	Γ. Πετρόπουλος, Κεφαλληνία, σ. 363
1713	κάρτο	Χίος	—	—	σιτάρι	Κανελλάκης, Χιακά ανάλεκτα, σ. 384
1720	κάρτα	Κεφαλληνία	10,8 οκ.	30 λίτρα	κριθάρι	Γ. Πετρόπουλος, Κεφαλληνία, σ. 111
1722	κάρτο	Σύρος	—	—	χρασί	Δρακάνης, Σύρος, σ. 89
1734	»	Χίος	—	κοιλό	σιτάρι	Πασατίης, Γλωσσάριον, σ. 177
1734	»	Χίος (Καλαμιωτή)	—	—	λάδι	Καββάδας, Μέτρα, σ. 64
1779-1807	»	Ολόμποι Χίου	—	—	μαγείρεμα	» » » σ. 65
1795-1829	»	Ποργί »	—	—	φασόλια, κουκελιά	» » » » »
1917	κουάρτο	Κέρκυρα	100 δράμ.	1/4 οκάς	υγρά	ΚΛ. αρ. 524, σ. 81 (1917)
1917	καρτούστο	»	» »	» »	» » » » »	» » » » »
1917	κάρτο	Κρήτη	2-3 οκ.	—	λάδι	ΙΛ. αρ. 118, σ. 179
1918	καρτερόλι ή καρτερούλα	Δημητσάνα	1/4 οκ.	—	υγρά	ΚΛ. αρ. 520, σ. 123 (1924)
1951	κάρτο	Χίος	100 δράμ.	1/4 οκ.	λάδι	Καββάδας, «Μέτρα», σ. 64
»	»	»	6 οκ. περ.	1/4 κοιλό	δημητριακά	» » » » »
»	»	»	» »	2 μισόκαρατα	»	» » » » »
»	»	»	» »	1 μισόκ. = 3 πινάκια	»	» » » » »
»	»	»	» »	1 » = 1/2 μισάρι	»	» » » » »
1953	»	Κάτω Πύργος	8 οκ.	—	χρασί	ΚΛ. αρ. 1896 Α', σ. 183 (1953)
»	»	Τηλλυριά Κύπρου	—	—	—	ΚΛ. αρ. 2449, σ. 71 (1962)
1962	»	Ικαρία	—	1/4 κοιλό	—	ΚΛ. αρ. 771 α, σ. 16 (1918)
»	»	Άνδρος	—	1/4 κουκιά	δημητριακά	ΚΛ. αρ. 2456, σ. 318 (1962)
»	κάρτα	Ποργί Χίου	6 οκ.	—	»	ΚΛ. αρ. 487, σ. 86 (1923)
»	»	Μάνη	1 »	—	λάδι	» » » » »



Έτος	Όνομασία	Τόπος	Χωρητικότητα	Αντιστοιχία	Είδος	Πηγές - Βιβλιογραφία
»	»	Τριφυλία	100 δράμ.	1/4 οκ.	χρασί	Κλ. αρ. 443, σ. 99 (1914)
»	»	Παξοί	15-20 οκ.	—	υγρά	Κλ. αρ. 682, σ. 163 (1915)
»	»	Χαλκιδική	100 δράμ.	1/4 οκ.	—	» » 970, σ. 99 (1972)
»	»	Κρήτη	3 οκ.	—	χρασί	» » 503, σ. 57 (1924)
»	»	»	2 1/2 οκ.	—	λάδι	» » »
»	»	περ. Οινούτσος	1 1/2 οκ.	—	—	Κοκουλιές, Οινουντιακά, σ. 81
1986	κάρτο	Κρήτη	—	1/4 μίστατο	—	Τοματάκης, «Το μετρικό σύστημα», σ. 277
—	»	Ερείκουσα Κερκ.	10,8 οκ.	1/2 βατζέλι	—	Ιλ. λ.
—	»	Κρήτη	1 1/2 οκ.	—	—	Ιλ. αρ. 601, σ. 139
—	»	Πελοπόν.	1 οκ.	—	—	» » 900, σ. 289
—	»	Χίος	6 οκ. περ.	—	σιτηρά, όσπρια	» » 918, σ. 552
—	»	Σύμη	100 δράμ.	1/4 οκ.	κασέρι	» » 1104, σ. 85
—	μσόκαυκο	Άνδρος	—	1/4 κολού	σιτηρά	Πασαλάης, Άνδρ. γλωσσάριον
—	κάρτο	Νεάπ. Σπρείας	—	—	—	Ιλ. αρ. 948, σ. 356
—	κάρτος	Κύπρος	4 οκ.	—	λάδι	Ιλ. λ.
—	κάρτο	Πελοπόν.	6 οκ.	1/4 βατσέλι	σιτάρι	Ιλ. αρ. 900, σ. 30
—	»	Κρήτη	—	1/4 μίστατο	λάδι	Παπαγιωργακης, Συλλογή, σ. 34
—	»	Άνδρος (Κόρφι)	6 οκ.	—	αλευρι	Ιλ. αρ. 1000, σ. 367
—	»	Πελοπόν.	8 οκ.	—	—	Ιλ. αρ. 900, σ. 286
—	»	Χίος (Πισπιλ.)	5-5 1/2 οκ.	—	—	Ιλ. αρ. 918, σ. 376
—	»	Παξοί	—	1/4 λίτρα	ρούζι	Ιλ. λήμμα
—	»	Ρόδος	25 δράμ.	1/4 κατσούτσια	λάδι	Ιλ. λήμμα
—	»	Κρήτη	3 οκ.	—	χρασί	Ιλ. αρ. 118, σ. 57
—	»	»	2 1/2 οκ.	—	λάδι	Ιλ. αρ. 118, σ. 57
—	»	»	—	1/4 λίτρα = 4 ουγγιές	ζάχαρη	Ιλ. αρ. 567, σ. 55
—	κουάρτο	Χίος (Βρον.)	1/4 οκ.	—	πετρέλαιο	Ιλ. αρ. 712, σ. 57
—	κάρτο	Κεφαλονιά	—	1/4 πίντα	—	Ιλ. αρ. 586, σ. 14



Έτος	Όνομασία	Τόπος	Χωρητικότητα	Αντιστοίχια	Είδος	Πηγές - Βιβλιογραφία
1970	»	Λερασιάδα Χίου	7 κιλ.	—	—	Κλ. Ερωτ., Μιχρ. Ν Π, 29
—	»	Καμπιά »	5 οκ.	—	—	» » » » 32
1970	κάρτο	Άνδρος (Στεν.)	5 οκ.	—	σιτάρι	Κλ. Ερωτ., Κουλ. Ι, 4
—	»	» (Ζαγγαν.)	5 οκ.	μισοκούλι	»	» » » » 12
—	»	» (Καττ.)	5-6 οκ.	1/2 γκαζόντ.	»	» » » » 15
—	»	» (Όρμος)	—	—	»	» » » » 16
—	»	Σκιαδά Πατρών	6 κιλ.	—	»	» » Πελ. V, 24
—	κάρτα	Αγ. Κυριακή Ηλείας	—	—	»	» » » » IV 42
—	»	Αμυγδαλή »	7,5 οκ.	—	»	» » » » 45
—	»	Ανθώνιο »	7 οκ.	1/4 βατσέλι	»	» » » » 46
—	κάρτο	Κάμπος »	—	1/4 βατσέλι	»	» » » » 49
—	»	Γούμερο »	7 οκ.	—	»	» » » » 53
—	»	Κακοτάρι »	7,5 οκ.	—	»	» » » » 54
—	»	Καυκιονία »	6 οκ.	—	»	» » » » 57
—	»	Κούμανι »	6 οκ.	—	»	» » » » 59
—	»	Κουτσόγερα »	8 οκ.	—	»	» » » » 60
—	» ή καρτερόλι	Κρυονέρι »	7 οκ. περ.	—	»	» » » » 61
—	»	Πεύχη »	—	—	»	» » » » 110
—	»	Μαζαράκι »	7,5 οκ.	κούτλος	»	» » » » 114
—	»	Αγραπτιδογόρι »	6 1/2 οκ.	—	»	» » » » 115
—	»	Αγ. Μαρίνα »	6 οκ.	—	»	» » » » 121
—	»	Βάλμη »	15 οκ.	—	»	» » » » 122
—	»	Απιδούλα »	10 κιλ.	—	σίτος	» » » » 128
—	»	» »	6 κιλ.	—	αραβόσιτος	» » » » 128



Πίνακας 4.

Έτος	Όνομασία	Τύπος	Χωριτικότητα	Αντιστοίχια	Είδος	Περιγρ.	Πηγές-Βιβλιογραφία
1783	καρπούτσιο	Νάξος	333 δράμα	—	υγρά	—	Γκίνης, Περίγραμμα, σ. 223
»	»	Νάξος	330 »	—	λάδι	—	»
1930	»	» (Απερ.)	500 »	—	λάδι, ραφή	πύλνο δ.	Κλ. αρ. 1545, σ. 904 (1940) (= Ιλ. αρ. 503, σ. 904)
1917	»	»	—	—	υγρά	—	Κλ. αρ. 703, σ. 52 (1919)
—	»	Ανάφης (Κόρη)	300 »	1/2 μπίτσες	—	—	Ιλ. αρ. 870, σ. 15 και 175
—	»	»	1 κλ.	—	λάδι	—	» » 1000, σ. 434
—	»	Καλάβρυτα	100 δράμ.	κατσούτσι	κρασί	πύλνο δ.	Ιλ. αρ. 431, σ. 32
—	»	Ζάχουλη Κορ.	—	1/4 λίτρα	λάδι	—	» » 603, σ. 110
—	»	Μάνη	300 δράμ.	—	»	ξύλινο δ.	» » 606, σ. 28
—	»	» (Καρδάμ.)	100 δρ.	—	—	»	» » 801, σ. 313
—	»	Δάφνα Αρκαδ.	100 δρ.	—	—	»	» » 1037, σ. 151
—	»	περ. Ερμιονίδος	150 δρ.	—	υγρά	σιδερένιο δ.	Κλ. αρ. 2318, σ. 98 (1956) (= Ιλ. αρ. 697, σ. 98)
—	»	Πάργα	—	—	»	κώπελο	Ιλ. λ.
1905 αι.	»	Ζάκυνθος	144 δράμ.	1/4 λίτρα	»	—	—
»	»	»	165 »	5/4 λίτρα	λάδι, κρασί, Ξίδι	—	Ζωής, Ιστορία, σ. 421, Πηβλ. ΜΕΕ, λ.
—	»	»	—	—	μέλι, οινόπν.	—	» » » Πηβλ. ΜΕΕ, λ.
—	»	»	—	—	κρασί	—	Ιλ. λ.
—	»	Ιθάκη	163 δρ.	1/2 κανάτι	υγρά	—	Ιλ. αρ. 787, σ. 123
1917	»	Κέρκυρα	145 »	—	—	—	Κλ. αρ. 524, σ. 65 (1917)
»	»	»	100 δρ.	1/4 λίτρο	υγρά	—	Πετροπούλος Δ., «Συμβολή», σ. 79
—	»	Κέρκυρα (Ερετι.)	—	1 λίτρο ή πέντα	—	—	Ιλ. ό.π., αρ. 2344, σ. 124 (1960)
1960	»	»	144 »	—	υγρά	—	Κλ. αρ. 2344, σ. 124
—	»	» (Οθον.)	142 »	—	—	—	Ιλ. αρ. 817, σ. 5
—	»	Λευκάδα	142 »	16 ουγγιές	υγρά	—	Ιλ. αρ. 677, σ. 38
1953	»	»	180 »	—	υγρά	—	Γρηγόρη, «Αγρ. έθιμα», σ. 164
—	»	Πάξοι	145 »	—	λάδι	—	Κλ. αρ. 682, σ. 164 (1915)
—	»	» Αντίπ.	—	1/4 λίτρα	»	—	Ιλ. αρ. 830, σ. 15
—	»	»	180 »	—	—	—	Κλ. αρ. 2250, σ. 43 (1957)
—	»	Επώνιος γεν.	142 1/2 δράμ.	—	υγρά	—	Ιλ. λ. Κλ. αρ. 884, σ. 36
—	»	Κρήτη	—	—	λάδι	—	Ιλ. αρ. 948, σ. 356



- 1 καρτούτσο = ½ δικάρτουτσο
 » = _ μισογάλονο
 » = 1/8 γαλόνη
 » = 1/16 ξεστί
 » = 1/32 ξέστα
 » = 1/144 βαρέλα⁵⁴

Με την ίδια ονομασία χρησιμοποιήθηκε πήλινο ή κυπελλοειδές δοχείο χωρητικότητας 300-500 δραμίων για τη μέτρηση υγρών (Νάξος, Άνδρος, Μάνη, Κρήτη). Σε αγορανομική διάταξη, που περιλαμβάνεται σε «Πρακτικόν προεστώτων και γερόντων της Χώρας Ναξίας» του 1783, αναφέρεται η νόμιμη χωρητικότητα του καρτούτσου, η οποία ορίζεται σε τριακόσια τρία (303) δράμια, ενώ για το λάδι «το καρτούτζιον το σωστόν, δεκαπέντε παράδες, οπού να είναι τριακόσια τριάκοντα (330) δράμια»⁵⁵. Στη Νάξο επίσης μέχρι πρόσφατα (1930) με το καρτούτσο, «γλάστρινο δοχείο με μπρατσούνι, εμετρούσανε το λάδι στους τρυγούς, τα ελαιοτριβεία. Είχε ακριβώς το σχήμα του νεμπότη. Χωρούσε μια οκά και 100 δράμια (δηλαδή 500 δράμια) λάδι»⁵⁶. Στην Άνδρο το καρτούτσο ήταν πήλινο δοχείο χωρητικότητας ενός κιλού για τη μετάγγιση του λαδιού από τη γούρνα του ελαιοτριβείου στο «τουλούμι»⁵⁷. Η πυκνή χρήση του καρτούτσου στον άλλοτε βενετοκρατούμενο ελληνικό χώρο φαίνεται και από την αναφορά του στις παροιμίες και τα τραγούδια των περιοχών αυτών: «Κάνει καρτούτσα και κανάτες», παροιμία που χαρακτηρίζει τους αργόσχολους ή όσους ασχολούνται με άχρηστα πράγματα (ΙΛ, λ.) και

*Μα να σε κλέψω θέλω 'γώ μια νύχτα, ένα βράδυ,
 κι ας μη μου δώσει η μάνα σου μουδέ καρτούτσο λάδι*⁵⁸.

54. ΚΛ, αρ. 2344, σ. 24 (Δ. Λουκάτος, Κέρκυρα (Οθωνοί), 1960). Στη Ζάκυνθο, ωστόσο, κατά τον 19^ο αιώνα η βαρέλα διακρίνεται σε χοντρή, που περιλαμβάνει 120 καρτούτσα, και ψηλή, που περιλαμβάνει 128 καρτούτσα.

55. Δημ. Σ. Γκίνης, *Περίγραμμα Ιστορίας του μεταβυζαντινού Δικαίου*, εν Αθήναις 1966, σ. 223.

56. ΚΛ., αρ. 1545, σ. 904 (Διαλ. Ζευγώλη, Απειρανθος Νάξου, 1930).

57. ΙΛ, αρ. 1000, σ. 434 (Τ. Γιοχάλας, Κόρθι Άνδρου, 1972).

58. ΙΛ, αρ. 948, σ. 356 (Εμμ. Πιτυκάκης, Νεάπολη Λασιθίου, 1971). Βλ. και κάρτο, καρτεζίι.



Στη Νάξο⁵⁹ το καρτούτσο, πήλινο δοχείο με το οποίο μετρούσαν το λάδι στο ελαιοτριβείο, χωρούσε 500 δράμια, ενώ για το προαναφερθέν σε «Πρακτικόν προεστώτων και γερόντων της Χώρας Ναξίας» του 1783 ορίζεται η νόμιμη χωρητικότητά του σε 330 δράμια⁶⁰.

καρταρόλι (Οθωνοί, Κέρκυρα, Ζάκυνθος), καρτερόλι (Οθωνοί, Κέρκυρα, Γορτυνία), καρτερούλα (Οθωνοί, Κέρκυρα, Τσακωνιά, Σπάρτη), καρταριόλι, καταριόλι (Κέρκυρα), καρτερόνι (Καλάβρυτα), καρτερίνι (Σικελία) μουζουράκι (Κρήτη, εικ. 3): Δοχείο πήλινο ή μεταλλικό (καρτερούλα, καρτερόλι) για τη μέτρηση υγρών (λάδι, κρασί) χωρητικότητας περ. 1/4 ή 1/2 οκ. (πίν. 5). Στην Τσακωνιά, σε έγγραφο του 1707, αναφέρεται η καρτερούλα, αγγείο χωρητικότητας 1/2 οκ. (1/4 κροντηριού) κρασιού⁶¹ ενώ στη Δημητσάνα⁶² αντιστοιχεί προς το 1/4 οκ. ή του λίτρου και στη Ζάκυνθο με 4 καρτούτσα, δηλ. 1,44 οκ. λάδι ή κρασί⁶³. Στην Κύπρο το καρτερόνι αντιστοιχεί από τους βυζαντινούς χρόνους με 1/9 μέτρου ή 250 ή 360 δράμια. Υπήρχε βέβαια και το καρτερόνι, που χρησιμοποιούσαν για το μέτρημα του κρασιού στο τοπικό εμπόριο, ίσο με το 1/8 μέτρου ή 435,72 δράμια, ενώ στη Λευκωσία χρησιμοποιήθηκε ένα μικρότερο καρτερόνι ίσο με 1/15 μέτρου, δηλ. 1,503⁶⁴. Στη Ρόδο επίσης το καρτερόνι του κρασιού αντιστοιχούσε με 2,784 (=400,896 δράμια), δηλαδή 1/12 του μέτρου (υποδιαιρούνταν σε 4 κάρτα). Το καρτερόνι του λαδιού στην ίδια περιοχή αντιστοιχούσε σε 2,426, δηλ. 349,344 δράμια⁶⁵.

Κουρούπι και κουρούπα (Κρήτη): Πήλινο πλατύ δοχείο δίωτο με δύο σχισμές στα πλάγια του στομίου. Χρησιμοποιήθηκε ως μέτρο χωρητικότητας υγρών, βάρους 10 περ. οκάδων (1 μίστατο). «Σαν εγέμωζε 'δά λάδι το πιθάρι, το παίρναμε μ' ένα καφκί, εγεμώζαν ένα κουρούπι πού 'βανε 'να μίστατο, δέκα οκάδες και τό 'χανε για μέτρο - και το φκεραίνανε σ' ένα

59. Κλ. αρ. 1545, σ. 904 (Διαλ. Ζευγώλη, Απείρανθος Νάξου, 1929). Πρβλ. Ιλ. αρ. 1000, σ. 434 (Τ. Γιοχάλας, Κόρθι Άνδρου, 1972).

60. Δημ. Σ. Γκίνης, *Περίγραμμα*, ό.π., σ. 223.

61. Μιχ. Δέφνερ, *Λεξικόν της Τσακωνικής διαλέκτου*, εν Αθήναις 1923, σ. 173.

62. Κλ. αρ. 520, σ. 123.

63. Λεων. Ζώης, *Ιστορία της Ζακύνθου*, ό.π., σ. 421.

64. Schilbach, *Byz. Metrologie*, ό.π., σ. 135 και 136.

65. Schilbach, *Byz. Metrologie*, ό.π., σ. 138.

66. Μ. Πατεράκης, *Αναστορήματα*, ό.π., Αθήνα 1985, σ. 236.



Όνομασία	Τύπος	Έτος	Χωρητικότητα	Πίνακας 5.	Είδος	Πηγές-Βιβλιογραφία
καρτερούλι	Ζάνουθος	1678	12 οκ.	1/2 κοιλό = κουβέλι	—	Βορτασιάκος, «Μανιότα», 1954, σ. 67
καρτερούλια	Τσακωνιά	1707	1/2 οκ.	1/4 κροντήρι	—	Δάφνερ, «Λεξικόν Τσακωνικής», σ. 173
καρτερούλι	—	1862	—	τέταρτο	—	Αγαπητός, Ν. Γεωπονικών, σ. 394
καρτερούλι	Οθωνό-Μαβράνα Κέρκυρα	—	25 οκ.	1/4 μουζούφι	—	Ι.Α. αρ. 805α, σ. 200
καρτερούλι	Ζάνουθος	1955	15 λίτρ. σιτάρι:	1/4 πινάκι ή = 5.4 οκ.	—	Ζώης, «Ιστορία της Ζακύνθου», σ. 421
»	»	»	17-18 ελιές	βατσέλι ή κοιλό 6,12-6,48 οκ.	—	M.E.E. τ. 13. λ.
»	»	»	»	4 καρτούτσια λάδι ή κρασί	—	
καρτερούλι	Αετοράχη Γορτ.	1970	15 οκ.	1/4 μωδιού	—	Κ.Α. Ερωτ., Πελ., 1, 3
»	Δάφνη	1970	10 οκ.	—	—	» » » 10
»	Βούζια	1961	8 οκ. σιτάρι:	—	—	Φλούδας, Βοζικιώτικα, Α', σ. 144
καρτερούλι	Βίστωνας Κέρκ.	»	7 οκ. αραβ. γλωρού	6 1/2 αραβ. ξηρού	—	
»	»	»	35 γλωρ. = 27,30 οκ.	—	—	Κ.Α. Ερωτ., Επτ. 1, 34
»	»	»	35 οκ.	—	—	» » » 38
»	»	»	15-16 οκ.	—	—	» » » 47
μουτζούφι	» ή Σωκράειο	»	= 11,70-12,48 οκ.	—	—	
καρτερούλια	Σπάρτη	—	100 δράμα	—	λάδι	Ι.Α. αρ. 888, σ. 417
»	Δημητσάνα	1918	—	—	σιρόρος	Κ.Α. αρ. 520, σ. 123
καρτερούλι	Καλαβρία	—	—	—	ξηρ. καρποί	Ι.Α. λ.
carterini	Συνελία	—	—	—	—	Ι.Α. λ.
καρτερόνι	Κύπρος	—	2.505 λίτρ. = 380 δράμ.	1/9 μέτρο	—	Schilbach, Byz. Metrologie, σ. 135
»	»	—	2.818 » = 435,72 δρ.	1/8 μέτρο	κρασί	» » »
»	»	—	1.503 » = 216,432 δράμ.	1/15 »	—	» » »
»	Ρόδος	—	2.874 » = 400,896 δράμ.	1/12 μέτρο	κρασί	» » σ. 138
»	»	—	2.426 » = 216,432 δράμ.	—	λάδι:	» » σ. 138



ασκί»⁶⁶. Στην περιοχή του Ρεθύμνου χρησιμοποιούνταν ως μέτρο στις φάμπρικες πιο μικρό κουρούπι, όμοιου σχήματος με το μεγάλο, χωρητικότητας 5 οκ., οπότε «δυο κουρούπια λάδι, δηλ. 10 οκ., λεγόταν μίστατο»⁶⁷. Ωστόσο, φαίνεται ότι χρησιμοποιήθηκαν ως μέτρα και μεγαλύτερα δοχεία 5-7 οκάδων⁶⁸ ή και 15 οκάδων. Με τα κουρούπια μετρούσε ακόμη ο «καζανιάρης» τη ρακή, που έβγαζε ο κάθε πελάτης.

Λαγήνι (Χίος, Λέσβος, Κρήτη, Κάρπαθος), **λαγήνι** (Μάνη, Λέσβος), **λαέν'** (Ζαγόρι), **λαγηνάκι** (Χίος) και **μετρολάηνα**, **μετρολαήνα**, **γομαρολαήνα**⁶⁹, **στάμνα**: Πήλινο δοχείο διαφόρων μεγεθών. Ως μέτρο είναι γνωστό τουλάχιστον από τους βυζαντινούς χρόνους⁷⁰. Το λαγήνι χωρητικότητας 5 οκάδων ορίζεται το 1783 σε «Πρακτικό προσεστώτων και γερόντων της Χώρας Ναξίας» ως «λαϊνι οπού πωλούσι το κρασί, να είναι σωστότατον οκάδες πέντε». Το πιο συνηθισμένο μέγεθος λαγηνιού έχει χωρητικότητα 5-6,5 περίπου οκάδων ανάλογα και με το είδος του υγρού που μετρείται (πίν. 6). Χρησιμοποιήθηκε ωστόσο παράλληλα η μικρής χωρητικότητας λαήνα (στάμνα), 1-1,5 οκ. περίπου καθώς και η μεγάλη λαήνα (γομαρολαήνα) χωρητικότητας και 30 οκάδων (εικ. 4).

Λίτρα: Δοχείο πήλινο ή μεταλλικό χωρητικότητας μιας λίτρας υγρών. Αλλά και 1 λίτρα = 10 οντζές = 2,5 οκ.. Κάτω από το χείλος έχει τριγωνική οπή, η οποία χρησιμεύει ως δείκτης κατά τη μέτρηση. Η λίτρα λαδιού στη Ζάκυνθο είναι χωρητικότητας 53 κυβ. εκ. (πίν. 7). Στην Κύπρο η λίτρα λαδιού αντιστοιχεί σε 2,5 οκάδες⁷¹. Η ουγκιά ελαίου ζυγίζει [στη Ζαγορά Πηλίου] 2 οκάδες, η δε λίτρα είναι δραχμών 133 1/3, καθώς σε όλη την Ελλάδα και την Ήπειρο, δηλαδή το 1/3 της οκάς. «Τα άλλα ζυγία και μέτρα και νομίσματα ως της Κων/πόλεως»⁷².

Μέτρο, μέτρος, το (Βόιο, Ήπειρος), **μέτρα**, η (Πελοπόννησος), **μετροπούλα**, **μετρολαήνα κ.ά.**: Η χωρητικότητά του ποικίλλει από περιοχή σε πε-

67. Ανδρ. Σταυρουλάκης, «Το αλετριγουδιό, πριν από το ελαιουργείο», *Προμηθεύς ο Πυρφόρος*, έτ. 8 (1984), σ. 238. Πρβλ. Μαν. Παπαδογιάννης, «Το μουζούρι», ό.π., σ. 106.

68. Δ. Πετρόπουλος, «Συμβολή», ό.π., σ. 75.

69. Μουσείο Κρητικής Εθνολογίας, εικ. 2.

70. Er. Schilbach, *Byzant. Metrologie*, ό.π., σ. 113, 117-119, 123 κ.α.

71. Κλ. αρ. 1896 Α', σ. 195. (Δ. Πετρόπουλος, Κ. Πύργος Τηλλυριάς, 1953).

72. Νικόλ. Παπαδόπουλος, *Ερμής ο Κερδώς, ήτοι Εμπορική Εγκυκλοπαιδεία*, τόμ. Δ', εν Βενετία 1817 (ανατ.: ΠΤΙ. ΕΤΒΑ, Αθήνα 1989), σ. 246.



Πίνακας 7.

Έτος	Όνομασία	Τόπος	Αντιστοιχία	Είδος	Πηγές - Βιβλιογραφία
1541	λίτρα χονχρή	Νάξος	—	χερί	Βοσβίτζης, «Ναξιακά», σ. 70
1676	μύλητρο	Παξοί	—	λάδι	Πετρόπουλος Γ., Παξοί, σ. 50
1679	λίτρα	Χίος	—	μαστίχη	Βοσβίτζης, «Προικιά», σ. 99
1682	μύλητρο	Παξοί	—	λάδι	Πετρόπουλος Γ., Παξοί, σ. 87
1701	μύλητρο	Παξοί	—	λάδι	Πετρόπουλος Γ., Παξοί, σ. 191
1702-06	πεντάρι	Καλαμιωτή Χίου	8 λίτρες	»	Καββαδάς, «Μέτρα», σ. 70
1709	λίτρα	Ζάκυνθος	—	κεράσια	Βαγιατάκος, «Μονάτα», 1955, σ. 7
1710	»	»	—	λάδι	» » σ. 18
1710	»	Μύκονος	—	μυζήθρα	Τουρτόγλου, «Η νομολογία», σ. 110
1712	»	Άνδρος	—	χερί	Βέης, «Κωδix Άνδρου», σ. 220
1714	»	Κρήτη	—	τυρί και έκταση	Βουρδουμπάσης, «Κρητ. Συμβόλαια», σ. 477
1718	»	Αργιστόλι	—	—	Πετρόπουλος Γ., Αργιστόλι, σ. 165
1725	»	Ζάκυνθος	—	λάδι	Βαγιατάκος, «Μονάτα», 1955, σ. 77
1731	»	Αργιστόλι	—	μετάξι	Πετρόπουλος Γ., Κεφαλληνία, σ. 165
1735	»	»	—	ελιές	» » » 53
1737	»	Χίος	—	μαστίχη	» Χίος, σ. 201
1761-75	πεντάρι	Καλαμιωτή Χίου	8 λίτρες	»	Καββαδάς, «Μέτρα», σ. 70
1779	λίτρα	Σταγιάδες Θεσσ.	—	σιτάρι	Διονύσιος, Μοναστήρι Σταγιάδων, σ. 26
1781	λίτρο	Παξοί	—	λάδι	Πετρόπουλος Γ., Παξοί, σ. 359
1790-1802	»	Βέσση Χίου	100 δράμ.	μαστίχη, μετάξι	Καββαδάς, «Μέτρα», σ. 70
1791	»	Άνδρος	—	χερί	Βέης, «Κωδix Άνδρου», σ. 220
1803	»	Κέρκυρα	—	μαλλί, βαμβ., λινάρι	Παναής, Κέρκυρα, σ. 182
1926	δεκάρι	Ήπειρος	10 λίτρες	μαλλί	Κ.Λ. αρ. 1421, σ. 529
1951	λίτρα	Καμπόχωρα	100 δράμ.	ψάρι, αλάτι κ.ά.	Καββαδάς, «Μέτρα», σ. 71
1953	»	Κύπρος	2 1/2 οκ.	λάδι	Κ.Λ. αρ. 1896 Α', σ. 183 και Β', σ. 91 (1953)



ριοχή και κυμαίνεται από 5 μέχρι 10 οκ.: «...εσυνάχθησαν άπαν το πλήθος των Σερρών, μικροί τε και μεγάλοι εις τας δύο του Μαρτίου ιερείς και κληρικοί και οι άρχοντες και εκάμασι μέτρον του κρασιού η οκά να είναι 400 δραχμαί... και το μέτρον να είναι 8 οκάδες, ούτε παραπάνω, ούτε παρακάτω»⁷³.

Στον κώδικα Καλαμωτής της Χίου (1791-1796) αναφέρεται: «... να της δίνη τον κάθε χρόνον ... λάδιν μέτρον ένα ήγουν πίντες δώδεκα...»⁷⁴. Ο Κανελλάκης υπολογίζει τη χωρητικότητα του μέτρου σε 12 οκ., επειδή λαμβάνει την οκά ως τιμή της πίντας. Ως προς την αντιστοιχία της πίντας τα στοιχεία που έχουμε από τα Επτάνησα την υπολογίζουν σε $1 \frac{2}{5}$ - $2 \frac{1}{2}$ οκ. Πιθανότατα πρόκειται για την πίντα της 1 περ. οκάς, αυτή με την οποία υπολογίζει ο Κανελλάκης την τιμή του μέτρου στα έγγραφα των κωδικών της Χίου, για την οποία όμως δεν έχουμε στοιχεία. Περισσότερο ωστόσο διαδεδομένο είναι το μέτρο με χωρητικότητα 8-10 οκ. (Θράκη, Σάμος, Κύζικος, Σκύρος), ενώ στη Νάξο το μετρολάηνο έχει χωρητικότητα 5 οκάδες⁷⁵. Στα Μέγαρα το μέτρο αντιστοιχεί σε 4 μπότσες, δηλ. 8 οκάδες⁷⁶.

Εκτός από το μέτρο των 8-10 οκάδων, στην Πελοπόννησο, στην Εύβοια και τα Κύθηρα χρησιμοποιήθηκαν μέχρι πρόσφατα δοχεία χωρητικότητας 40-80 οκάδων με την ονομασία μέτρα. Στα Κύθηρα εξ άλλου το μέτρο του κρασιού και του μούστου αντιστοιχεί σε 6 λαήνες, δηλ. 36 περ. οκάδες και του λαδιού σε 40 περ. οκάδες⁷⁷. Στην Πελοπόννησο το μέτρο του κρασιού αντιστοιχεί σε 10 σέκκια, δηλ. 60 οκάδες⁷⁸ και στην Εύβοια σε 80 οκάδες⁷⁹.

Όπως μαρτυρείται σε έγγραφα, το μέτρο χρησιμοποιήθηκε για τον προσδιορισμό της χωρητικότητας μεγαλύτερων δοχείων (πιθαριών, βαρελιών). Έτσι σε σύμβαση του 1538 από τη Νάξο «...δίδει του και ένα πιθάρι κρασίν... το οποίον πιθάρι να λογάται δύο μέτρων...»⁸⁰. Προφανώς πρόκει-

73. Γκίνης, *Περίγραμμα*, ό.π., σ. 117.

74. Καββάδας, «Μέτρα», ό.π., σ. 72.

75. ΚΛ, αρ. 1121, σ. 66 (Αντ. Σιγάλας, Νάξος, 1924)

76. ΙΛ, αρ. 702, σ. 107 (Χ. Σακελλαρίου, Μέγαρα, 1953).

77. ΙΛ, αρ. 559, σ. 43. ΙΛ, αρ. 685, σ. 109 και 118 (Ι. Π. Κασιμάτης, Κύθηρα, 1955).

78. ΙΛ, αρ. 868, σ. 21 και 383. ΙΛ, αρ. 1064, σ. 143 (Θ. Κατσουλάκος, Πελοπόννησος, 1975). ΙΛ, αρ. 889, σ. 48 (Δ. Βαγιακάκος, Λακωνία, 1967).

79. ΚΛ, αρ. 713, σ. 93. (Β. Φάβης, Εύβοια, 1925).

80. Γκίνης, *Περίγραμμα*, ό.π., σ. 53.



Πίνακας 8.

Έτος	Ονομασία	Τόπος	Χωρητικότητα	Αντιστοιχία	Είδος	Πηγές - Βιβλιογραφία
1538	μέτρο	Νάξος	—	1 πιθάρι = 3 μέτρα	κρασί	Γκίνης, Περίγραμμα, σ. 53
1539	»	»	—	—	λάδι	Βοββίτης, «Ναξιακά», σ. 42
1607	»	Χίος	—	1 πιθ. = 2 μέτρα	κρασί	Βοββίτης, «Αι μεταξύ συζύγων», σ. 84
1608	»	»	—	—	»	Βοββίτης, ό.π., σ. 84
1615	»	Σέρρες	8 οκ.	—	»	Γκίνης, Περίγραμμα, σ. 117
1625	»	Χίος	12 οκ.	—	»	Κουλλάσης, Χιακά αναλ., σ. 383
1623-1643	»	Χίος	—	—	μύστος	Καββάδας, «Μέτρα», σ. 72
1690	»	Μεσσήνια Χίου	—	πιθάρι = 18 μέτρα	κρασί	Βοββίτης, «Αι μεταξύ συζύγων», σ. 87
1708-23	»	Χίος	—	—	»	Καββάδας, «Μέτρα», σ. 72
1724	»	Πορτί Χίου	—	διμεριών κρασ.	»	Γκίνης, Περίγραμμα, σ. 172
1734-1739	»	Ολυμπιάτιστα	—	—	»	Καββάδας, «Μέτρα», σ. 72
1786	»	Πατρικά Χίου	—	—	»	Καββάδας, «Μέτρα», σ. 72
1781-1826	»	Καλαμιωτή Χίου	—	πιθόπουλο 25 μέτρα 12 πίντες	»	Σκορβαράς, Ολυμπιάτιστα, σ. 464
1791-1796	»	Χίος	—	—	»	Καββάδας, «Μέτρα», σ. 73
1790-1862	»	»	—	—	»	»
1819	»	Ολυμπιάτιστα	—	—	»	»
1834	»	Κέρκυρα	—	—	»	»
1924	»	Νάξος	5 οκ.	βαρελάκι 7 μέτρα 3μ = 2 γαλόνια	»	Σκορβαράς, Ολυμπιάτιστα, σ. 572
1930	μετρολόγιο	Αιθιόπος Εύβ.	8 οκ.	—	»	Εφημ. Ιονίων Νήσων, αρ. 179, σ. 3
1934	μέτρο	Θράκη	10 οκ.	—	»	Κλ. αρ. 1121, σ. 66 (1921)
1955	»	Κύθηρα	40 οκ.	6 λαγίνες κουβέλι	κρασί, λάδι	Κλ. αρ. 1590, σ. 121 (1930) και Ιλ αρ. 505, Θρακικά τ. 5, σ. 354 σ. 121
—	»	Ζαχρόνη Κορ.	28 οκ.	—	στάρτι	Ιλ. αρ. 685, σ. 118
—	»	Θάσος	8 οκ.	—	κρασί	Γαλανοπούλου, «Ζαχρόνη», σ. 121
—	»	Καστοριά	—	1 βαρέλι	»	Ιλ. αρ. 704, σ. 17
—	»	Λευκάδα	—	1 βαρ. = 8 μ.	λάδι	Ιλ. αρ. 834, σ. 275
—	»	Βόιο	15 οκ.	—	γάλα	Ιλ. αρ. 1132, σ. 60
—	»	Τριφυλία	—	—	κρασί	Ιλ. αρ. 681B, σ. 405
—	μετροπούλα	Πελοπόν.	60 οκ.	—	»	Ιλ. αρ. 1055, σ. 107
—	μέτρο	Χιμάρα Β. Ηπ.	1 οκ.	—	»	Ιλ. αρ. 1064, σ. 143
—	μέτρος	—	—	—	λάδι	Ιλ. αρ. 655A, σ. 110



ται για μικρό πιθάρι, χωρητικότητας περ. 24 οκάδων. Σε διαφορετική περίπτωση πρέπει να αναζητήσουμε μέτρο μεγαλύτερης χωρητικότητας, όπως εκείνο των Κυθίων ή της Πελοποννήσου (40-80 οκ.). Αν λάβουμε, ωστόσο, υπ' όψη ότι και κατά τη μεταβυζαντινή περίοδο το «μέτρο» που χρησιμοποιείται για τα υγρά κυμαίνεται από 12,019 λίτρες – 31,413 λίτρες (πίν. 8), το αντίστοιχο μέτρο, που αναφέρεται στα έγγραφα των επόμενων αιώνων δεν πρέπει να ξεπερνά τις 12 οκάδες. Σε προικοσύμφωνο του 1607 «τάσσει του και πίθον ένα μέτρων ις'...»⁸¹ και «πιθόπουλα μέτρων 50. Έτι τάττουν και ο παπά Μιχάλης πιθόπουλα γερά μέτρων 25 και κατελυμένα μέτρων 10»⁸² καθώς και σε προικοσύμφωνο του 1690 «...πιθόπουλον έναν μέτρων 12...»⁸³.

Σε έγγραφα της Χίου στα οποία η χρήση του όρου είναι ιδιαίτερα συχνή, προσδιορίζεται συνήθως και το είδος του πίθου, ανάλογα με το προϊόν που φιλοξενεί, δηλ. κρασερός, ρακερός, λαδερός, ξιδερός αλλά γενικότερα και καρπισερός για τα δημητριακά. Για παράδειγμα, σε προικοσύμφωνο του 1630 δίδουν και «πίθον μέτρων 15 και κρασερόν»⁸⁴. Και στο τραγούδι:

Κι έφαν εννιά φουρνά ψωμίν και πέντε μέτρα λάδι⁸⁵.

Το μέτρο με χωρητικότητα από περιοχή σε περιοχή 5-10 οκ. αποτελεί κυρίως μέτρο του κρασιού και δευτερευόντως του ελαίου.

Το μίστατο⁸⁶ (Κρήτη, Μύκονος, Πάρος, Νάξος και αλλού), μεσομίστατο (Κρήτη), μισατάκι (Κρήτη), μιστάκα (Κρήτη): Είναι μέτρο χωρητικότητας για το κρασί και το λάδι⁸⁷ και ανάλογο δοχείο πήλινο ή μεταλλικό (πίν. 9). Ο Δ. Πετρόπουλος το ετυμολογεί από το αμάρτυρο ημίστατον (από το στατόν

81. Ιάκ. Βισβίλης, «Αι μεταξύ των συζύγων περιουσιακαί σχέσεις εις την Χίον», *ΕΑΙΕΔ*, τ. 1 (1948), σ. 84.

82. Βισβίλης, ό.π., σ. 97.

83. Βισβίλης, ό.π., σ. 104.

84. Κανελλάκης, *Χιακά ανάλεκτα*, εν Αθήναις 1880, σ. 405.

85. Στ. Βίος, «Αγγειοπλαστική εν Χιώ», *Περιοδικόν του εν Χιώ Συλλόγου Αρχόντη*, τ. 1 (1938), σ. 113.

86. ΚΛ, αρ. 1121, σ. 69 (Αντ. Σιγάλας, Νάξος, 1924).

87. Για το μίστατο στην Κρήτη βλ. Μαν. Παπαδογιάννης, «Το μουζούρι», ό.π., σ. 99-111, όπου εξετάζεται και η σχέση του προς τα άλλα μέτρα της Κρήτης.

88. Δ. Πετρόπουλος, «Συμβολή», σ. 81-82.



ή στάτον)⁸⁸. Την ετυμολογία δέχεται ο Εμμ. Κριαράς (Λεξικόν, τ. Γ', σ. 193). Για την παρουσία του όρου πριν από το 1394, έτος κατά το οποίο τα τοπικά μέτρα του κρασιού, που ίσχυαν στην Κρήτη, αποφασίζεται να προσαρμοστούν προς τα αντίστοιχα βενετικά «*faciant buttas suas equaliter cum illis que fiunt hic in Venetiis...quod mensura mistatorum Crete se concordet cum mensuris Venetiarum, secundum consuetudinem...*»⁸⁹ οι μαρτυρίες είναι ελάχιστες, πράγμα που σημαίνει πως ίσως δεν είναι γνωστό το μίστατο ως μέτρο κατά τη βυζαντινή περίοδο. Το 1300 αναφέρονται «30 μίστατα κρασί»⁹⁰ και «8 μουζούρια σιτάρι και 15 μίστατα κρασί», ενώ ο Pegolotti (1394) αναφέρεται δύο φορές στο μίστατο του Ηρακλείου σε σχέση αφ' ενός με το μέτρο που ίσχυε στη Ρόδο (=33,403) και αφ' ετέρου σε σχέση με την botta (de mezzo migliaio) της Απουλίας (=880,465 λ.).

Σύμφωνα με την ίδια πηγή το μίστατο της Κρήτης δεν έχει μια ενιαία τι-

89. Schilbach, *Byzant. Metrologie*, ό.π., σ. 143.

90. Μαν. Παπαδογιάννης, «Το μουζούρι», ό.π., σ. 101.

91. Schilbach, *Byzant. Metrologie*, ό.π., σ. 143. Σύμφωνα με τους υπολογισμούς του Schilbach οι τιμές που δίδονται από τον Pegolotti για το ίδιο μίστατο (mistato di Candia) διαφέρουν πολύ μεταξύ τους. Η τιμή 3.758 λ. είναι πολύ μικρή σε σύγκριση με ανάλογα μέτρα χωρητικότητας υγρών, ενώ αντίθετα η δεύτερη τιμή 26.681 λ. συμφωνεί με τα αντίστοιχα τοπικά μέτρα χωρητικότητας υγρών, όπως είναι το μέτρο της Κύπρου (922,545λ.) και της Ρόδου (33,403 λ.)· ωστόσο μετά το 1394 οι τιμές που μας δίνουν οι πηγές για το μίστατο συμφωνούν μεταξύ τους με ασήμαντες αποκλίσεις έτσι, ώστε να μπορεί να γίνεται λόγος για ένα μίστατο του Ηρακλείου, που αντιστοιχεί σε 12,564 λ. και αποτελεί το 1/12 του βενετικού μέτρου biconcia (=150,234 λ. περ.). Άλλες πληροφορίες οδηγούν σ' ένα μικρότερο μίστατο, χωρητικότητας 9,028 λ. περ., που χρησιμοποιούνταν κυρίως για τον μαλβουαζία, ονομαστή ποικιλία κρητικού κρασιού· στον κατάλογο μέτρων του Αντωνίου Πυροπούλου αναφέρεται: «εάν δε ούτως εστί Μυ μίστατα» χωρίς άλλη πληροφορία. Ο Pasi αντιστοιχεί το μίστατο του Ηρακλείου, με 9,014 λ., οπότε το μίστατο των Χανίων πρέπει να είναι περίπου ίσο με 10,456 λ., δηλ. αποτελεί το 1/14 της βενετικής biconcia. Οι αναφορές του όρου στα κείμενα από τις αρχές του 16^{ου} αιώνα και εξής είναι πολλές και συχνά δεν συμφωνούν μεταξύ τους ως προς την χωρητικότητα του μέτρου. Σε έκθεση του Δούκα της Κρήτης του 16^{ου} αιώνα φαίνεται ότι το μίστατο χωρούσε τότε κάτι λιγότερο από τον βενετιάνικο κάδο (secchio), του οποίου η χωρητικότητα ήταν 10.730/1000 λίτρες, δηλαδή 8 περίπου οκάδες. Στους κώδικες του Ιεροδικείου καταχωρείται μήνυση, το 1696, με την οποία «ο Σουλεϊμάν Τσαούς... ενάγει τον Μπιγκιλή Αχμέτ Αγά, διότι προ τεσσάρων ετών (1692) είχε δώσει εις αυτόν υπό τύπον δανείου 435 σταμνιά ελαιολάδου με συμφωνίαν να λογίζεται κάθε μίστατον προς ένα σκαμνί και τούτο προς 10 οκάδες». Σε φορολογικό κατάλογο του 1696 αναφέρονται «17.334 άσπρα δι' αξίαν 107 μιστάτων ελαίου προς 18 άσπρα την οκάν», πράγμα που μας οδηγεί στη χωρητικότητα του μιστάτου σε 9



μή⁹¹. Ωστόσο οι μεταγενέστερες πηγές συγκλίνουν κατά κάποιον τρόπο σε μια τιμή, η οποία κυμαίνεται μεταξύ 8 και 10 οκάδων (πίν. 9). Η παρουσία του όρου πυκνώνει από τις αρχές του 16^{ου} αιώνα με αποκλίσεις ως προς την τιμή. Στους κώδικες του Ιεροδικείου Ηρακλείου καταχωρείται μήνυση (1696), στην οποία «το μίστατον του ελαιολάδου λογίζεται προς ένα σταμνί και τούτο προς 10 οκ.»⁹². Σε υπόμνημα του Γάλλου προξένου των Χανίων του 1729 αναφέρεται ότι «το μίστατο των Χανίων είναι μέτρο χάλκινο, που χωρεί 8,5 οκ. λάδι, ενώ του Ρεθύμνου είναι πήλινο και χωρεί 10 οκ.»⁹³.

Υποδιαίρεση ήταν το μισομίστατο, που στη Σητεία (Κατσιδόνι) χωρούσε 6 οκάδες λάδι. Άλλη υποδιαίρεση ήταν το κάρτο, που ήταν το 1/4 του μίστατου. Το κάρτο ήταν από λευκοσίδηρο και είχε επίπεδη την πλευρά απέναντι από το χερούλι. Σε μίστατα υπολογίζονταν και η προίκα, η οικογενειακή παραγωγή υγρών προϊόντων και η συνολική παραγωγή του χωριού ή της περιφέρειας. Επίσης σε μίστατα υπολόγιζαν σε πολλά μέρη (Σέλινο κ.α.) την παραγωγή κάθε ελαιόδενδρου και από την ποσότητα του λαδιού που παρήγε έπαιρνε και όνομα: Ελιές «πεντομιστατούσες», που έβγαζαν δηλαδή πέντε μίστατα λάδι (= 50 οκάδες), «δεκοχτομιστατούσες» (Κάντανος, Σέλινο Χανίων), που έβγαζαν δηλ. δέκα οκτώ μίστατα λάδι (=180 οκάδες) κ.λπ.

Η ανομοιογένεια αυτή φαίνεται πως συνεχίστηκε, όπως και η χρήση του μίστατου, με αποτέλεσμα να προκαλούνται διαμαρτυρίες εξ αιτίας αδικιών. Έτσι μετά από αναφορά των δημάρχων των επαρχιών Κυδωνίας και Κισάμου και ψήφισμα του Δημοτικού Συμβουλίου Χανίων αποφασίζεται το 1892 «όπως καταργηθή εν Χανίοις η μέτρησις του ελαίου δια του μιστάτου και αντικατασταθή τούτο δια του ζυγίου..., ίνα εξομοιωθή ως προς τούτο η

οκάδες λάδι, ενώ τον ίδιο χρόνο σε ιδιωτικό δανεισμό το μίστατο υπολογίζεται προς 10 οκάδες. Σε υπόμνημα του Γάλλου προξένου στα Χανιά (1725), αφού αναφέρεται ότι η παραγωγή του λαδιού κυμαίνεται από «500.000 μίστατα» τις καλές χρονιές και ως «200.000 μίστατα» τις κακές και δίνονται χρήσιμες εμπορικές πληροφορίες, εξηγείται ότι το «μίστατο των Χανίων είναι ένα μέτρο που χωρεί 8 οκάδες και μισή και επίσης 8 οκάδες και 270 δράμια». Στο Ρέθυμνο το μίστατο ζυγίζει 10 οκάδες. Στο Μεραμπέλλο και την Ιεράπετρα το λάδι πουλιέται με το ζύγι και όχι με το δοχείο μέτρησης (μέτρο).

92. Ν. Σταυρινίδης, *Μεταφράσεις*, τόμ. Γ', ό.π., σ. 178. Πρβλ., Μαν. Παπαδογιάννης, «Το μουζούρι», ό.π., σ. 107-8.

93. Κωνσταντινίδης, *Εκθέσεις*, σ. 385.

94. Μαν. Παπαδογιάννης, «Το μουζούρι», ό.π., σ. 108.



αγορά της πόλεως των Χανίων προς τας των λοιπών πόλεων της νήσου»⁹⁴.

Τελικά την 1 Μαΐου του 1894 διατάσσεται «να καταργηθή το σύστημα της δια μίστατου καταμετρήσεως του ελαιολάδου και καθιερωθή το της ζυγίσεως αυτού δια του κανταριού...»⁹⁵. Ωστόσο, οι απαγορεύσεις δεν στάθηκαν τόσο δραστικές για την κατάργηση του μέτρου, που επί αιώνες χρησιμοποιήθηκε στην Κρήτη και που εξακολούθησε ανεπίσημα να κυριαρχεί στις τοπικές αγοραπωλησίες μέχρι τη δεκαετία του 1960 με διάφορες τιμές⁹⁶.

Το μίστατο χρησιμοποιήθηκε για τη μέτρηση του λαδιού, του κρασιού και του μελιού⁹⁷. Σύμφωνα με τα στοιχεία που μας δίνουν οι ιστορικές πηγές το μίστατο είναι μέτρο που ίσχυσε στην Κρήτη τουλάχιστον από τις αρχές της Βενετοκρατίας μέχρι πρόσφατα. Είναι πήλινο ή μεταλλικό δοχείο με πλατύ στόμιο και μια τετράγωνη ή τριγωνική τρύπα στη βάση του λαιμού. Για παράδειγμα, στις Αρχάνες Ηρακλείου «το μίστατο ήταν μια στάμνα πήλινη ή χάλκινη με πλατύ λαιμό. Στη βάση του λαιμού είχε μια τετράγωνη τρύπα. Ως το σημείο της τρύπας χωρούσε 9 οκάδες και 100 δράμια κρασί... Το ήλεγχε η αστυνομία»⁹⁸. Το 1894, όταν τυπικά καταργείται το μίστατο, κυκλοφορούν ακόμη «μίστατα δεδοκιμασμένης ακριβείας (αγιαρλίδικα)»⁹⁹.

Παράλληλα με το μίστατο, που θα μπορούσαμε να θεωρήσουμε ότι έχει χωρητικότητα που κυμαίνεται από 8-10 περίπου οκάδες με κάποιες μικρές αποκλίσεις (πίν. 9), χρησιμοποιήθηκε το μεσομίστατο ή μισατάκι, χωρητικότητας περίπου 6-7 οκάδων¹⁰⁰. Εξ άλλου το κάρτο αναλογεί στη Δυτ. Κρήτη με το 1/2 του μίστατου. Στην Κύθνο το μίστατο είχε χωρητικότητα 6 οκάδων και αντιστοιχούσε με το 1/10 της βαρέλας (60 οκ.)¹⁰¹. Σε πρόσφατη μελέτη

95. Μαν. Παπαδογιάννης, *ό.π.*, σ. 108.

96. Μαν. Παπαδογιάννης, *ό.π.*, σ. 108.

97. Στ. Ξανθουδίδης, «Κρητικά συμβόλαια», σ. 173. Σε συμβόλαιο του 1634 αναφέρεται: «αχομεί να του δίδουσι πάσα χρόνω αμήγδαλα παραφράτα μουζούρια δυό και μέλι μίστατο ένα...».

98. Μαν. Παπαδογιάννης, *ό.π.*, σ. 105. Ανάλογοι έλεγχοι είναι γνωστοί και κατά τη Βενετοκρατία. Σπ. Μ. Θεοτόκης, «Τα Καπιτουλάρια της Βενετοκρατούμενης Κρήτης 1298-1500», *ΕΕΚΣ*, τ. 4 (1941), σ. 111, 130 και 152.

99. Μαν. Παπαδογιάννης, *ό.π.*, σ. 107.

100. Δ. Πετρόπουλος, «Συμβολή», *ό.π.*, σ. 81. Μαν. Παπαδογιάννης, *ό.π.*

101. Κλ. αρ. 714, σ. 305 (Φ. Κουκουλές, Κύθνος, 1920).



Έτος	Όνομασία	Τόπος	Χωρητικότητα	Ανταρτήα	Είδος	Περιγραφή	Πηγές-Βιβλιογραφία
1967	»	»	9 οκ. + 100 δρ.	—	λάδι	—	Κατράδασης, «Άλλη γνώμη», σ. 161
	»	επ. Αποκορύου	10 οκ.	—	κρασί	—	»
	»	» Κισάμου	14 »	—	»	—	»
	»	Αργόνης	9 οκ.	—	»	—	»
1969	»	Πεδιάδα	10 »	—	»	—	Σπανιάς, Η έκθεση του Δούνα, σ. 525-26
	»	Χανιά	12 »	—	»	—	»
1975	μίστατο	Κρήνη	8 οκ.	—	λάδι	—	Γιανναράσης, Κρητ. άσματα, σ. 189
	»	»	12-14 οκ.	—	κρασί	—	»
	»	»	10 οκ.	—	λάδι	—	Σταυρινίδης, Μεταρράσεις, Α, σ. 5, σημ. 3
	»	»	9-12 οκ.	—	κρασί	—	»
	»	»	10 οκ.	—	υγρά	—	Τσιφτετάσης, «Το μετρικό σύστημα», σ. 277
	»	»	8-12 οκ.	—	»	—	Παργαλιός, Γλωσσ. δόγμα, 3, σ. 112
	»	»	9-12 οκ.	—	λάδι	—	Πιπινιάσης, Γλωσσ. δόγμα, Β, σ. 628
	»	»	10-12 οκ.	—	»	—	»
	»	»	8-10 οκ.	—	κρασί	—	Λαοδώρα, Μαντινάδες, σ. 356
	»	»	8 οκ.	—	υγρά	—	Κριάφης, Κρητικά δημοτ., σ. 306
1984	»	»	14 »	—	λάδι	—	»
	»	»	14 »	—	κρασί	—	»
	»	»	14 »	—	κρασί	—	»
1984	»	—	9 οκ. + 100 δρ.	—	κρασί	—	Δουνδουλιάση - Ουσταπιουλιάση, Μόρφω, σ. 81
	Μύ	—	—	—	»	—	Κούζης, «Παρόπουλος», σ. 17
	μίστατον	Μύκονος	—	—	—	—	Τουρτόγλου, «Η νομολογία», σ. 22
	μίστατο	Σαντορίνη	8 οκ.	—	κρασί	—	Μπαλάτι, «Οι καλλιέργειες», σ. 289
1924	»	Κύβητος	6 »	1/10 βαρέλ.	»	—	ΚΑ, αρ. 714, σ. 315 (1920)
	μίστατο	Νέζος	2 »	2 λίτρα	κρασί	—	ΚΑ, αρ. 1121, σ. 69 (1924) και ΚΑ, αρ. 703, σ. 15 (1919)
1925	»	Μονοράτσι	10 οκ.	—	»	—	ΚΑ, αρ. 1413, σ. 66-67 (1925)



Έτος	Ονομασία	Τύπος	Χωρητικότητα	Αντιστοιχία	Είδος	Περιγραφή	Πηγές-Βιβλιογραφία
1932	μίστατο	Αργάνες	8 οκ.	—	»	—	Κ.Α. αρ. 1413, σ. 66-67 (1925)
1938	»	Κατσίδου	6 οκ.	—	λάδι	πρήλυο δογ.	Σπαρτιάσης, «Γεωργία», σ. 191
	»	Ινωσήριον	9-10 οκ.	—	»	—	Κ.Α. αρ. 1161 Δ, σ. 98 (1938)
	»	»	14 οκ.	—	κρυσά	—	»
	μεσομίστατο	»	5-7 οκ.	—	κρυσά, λάδι	—	»
1757-58	μίστατο	Σφοαιά	10 οκ.	—	»	—	Χριστογιάννης, Έθιμα Σφραίων, σ. 394
1966	»	Σητεία	6 οκ.	—	λάδι	—	Τοφρετάσης, «Το μετρικό σύστημα», σ. 277
1973	»	Κρήτη	—	—	υγρά	—	Κ.Α. αρ. 3672, σ. 231 (1973)
»	»	Μουστάκος Χαν.	—	—	λάδι	—	Κ.Α. αρ. 3676, σ. 235 (1973)
1971	»	Κρήτη	8 οκ.	—	λάδι, κρυσά	—	Σπαρτιάσης, Η εξέλιξη του δούνα, σ. 525
1982	»	Σέλινο	8-10 οκ.	—	»	—	Αποστολάκης, Γλωσσολογικά, σ. 19
1984	»	Αργάνες	9 οκ. + 100 δρ.	—	»	στάμνα πρή.	Δουδουλιώτη-Ουσταμανωλάκη, Μύθοι, σ. 81
1987	μεσομίστατο	Χανιά	7 οκ.	—	»	ή χέλκινη	Παπαδογιάννης, «Το μούζουφι», σ. 105
	μιστατάκι	»	»	—	»	—	Πέγκκαλος, Το γίλωσσ. ιδίωμα, 3, σ. 101



για τις καλλιέργειες στη Σαντορίνη τον 18ο αι. αποδίδεται έμμεσα στο μίστατο η τιμή των 8 περίπου οκάδων, που πιθανώτατα ίσχυσε και στις υπόλοιπες Κυκλάδες, για την τιμή του οποίου όμως δεν έχουμε συγκεκριμένα στοιχεία¹⁰², ενώ γνωρίζουμε ότι χρησιμοποιήθηκε. Σε προικοσύμφωνο του 1716 από την Πάρο αναφέρονται «...να της εδίνοντον γγάθεν χρόνον δια να ζωοθρέφετε σιτάρι μόδια πέντε, κριθάρι μόδια τρία...και λάδι μίστατα δύο...»¹⁰³. Στη Νάξο, ωστόσο, το μίστατο περιελάμβανε 12 οκάδες (αντίστοιχο με 2 λαήνια)¹⁰⁴, ενώ για τη Μύκονο δεν έχουμε συγκεκριμένη τιμή «κρασί μιστάτα 25...»¹⁰⁵, ούτε και έχει σωθεί ο όρος στη λαϊκή παράδοση, όπως συμβαίνει στην Κρήτη, όπου η παρουσία του είναι ζωντανή, ιδιαίτερα στη Δυτική. Σε μίστατα υπολογίζεται στην Κρήτη, όπως ήδη αναφέρθηκε, η προίκα, η ατομική παραγωγή λαδιού ή κρασιού κλπ. Οι ελιές χαρακτηρίζονται «πενταμιστατούσες», όσες δηλ. αποδίδουν 5 μίστατα λάδι, αλλά «και ο Θεός με το μίστατο το 'ριξε», ενν. το νερό της βροχής¹⁰⁶. Και σε μαντινάδες και τραγούδια:

*Νά 'χαμε κι είντα νά 'χαμε; Σαράντ' αβγά σφουγγάτο
κι έναν αρόλιθο κρασί, εξήντα δυό μιστάτω*¹⁰⁶⁷.

*Στο Σέλινο 'ναι οι ελιές τω δεκοχτώ μιστάτω*¹⁰⁸.

Εξήντα μίστατα κρασί, 'ξήντα μουζούρια στάρι...

*Να φέρνει οκάδες το κερι και μίστατα το λάδι*¹⁰⁹.

μπότζα: Μονάδα μετρήσεως οίνου και ελαίου. Ξύλινο δοχείον οίνου: βενέτ. bozza, αγγείον ή μέτρον υγρών χωρητικότητας περίπου 3 οκάδων.

Ο νεμπότης (Μύκονος, Νάξος, Χίος): Είναι πήλινο, πλατύστομο δοχείο, που χωρά ανάλογα από μία οκά ως 10 οκάδες¹¹⁰. Κυρίως χρησιμοποιήθηκε για τη μέτρηση οσπρίων αλλά και λαδιού, κρασιού και ρακής (εικ. 5).

102. Ε. Μπαλά, «Οι καλλιέργειες στη Σαντορίνη», *Ιστορικά* 3 (1986), τεύχ. 6, σ. 289.

103. Ιάκ. Βισβίτζης, «Το κληρονομικόν δικαίωμα», ό.π., σ. 153.

104. ΚΛ, αρ. 703, σ. 15 (Χρ. Χρηστοβασίλης, Νάξος, 1919) και ΚΛ, αρ. 1121, σ. 69 (Αντ. Σιγάλας, Νάξος, 1924).

105. Μ. Τουρτόγλου, «Η νομολογία», ό.π., σ. 22.

106. Ιωάνν. Τσιφετάκης, «Το μετρικό σύστημα», ό.π., σ. 277. Πρβλ. Μαν. Παπαδογιάννης, «Το μουζούρι», ό.π., σ. 109.

107. Μ. Λιουδάκι, *Μαντινάδες*, σ. 191. Πρβλ. Δ. Πετρόπουλος, «Συμβολή», ό.π., σ. 82.

108. Μαν. Παπαδογιάννης, «Το μουζούρι», ό.π., σ. 82.

109. Αριστ. Κριάρης, *Κρητικά δημ. τραγούδια*, 1920, σ. 306.

110. Δ. Πετρόπουλος, «Συμβολή», ό.π., σ. 82. ΚΛ, αρ. 1121, σ. 105 (Αντ. Σιγάλας, Νάξος, 1924).



Ο Ξέστης: Στα Επτάνησα χρησιμοποιήθηκε ο Ξέστης¹¹¹, μέτρο χωρητικότητας υγρών, 13-14 οκάδων (πίν. 10), ισοδύναμο με 32 καρτούτσα¹¹² ή 4 γαλόνια, και το σταμνί¹¹³ χωρητικότητας 13 οκάδων. Υποπολλαπλάσιο της Ξέστης είναι το Ξεστί ή Ξιστί (φιστρίν ή σ'στρίν) χωρητικότητας 5-7 οκάδων, που απαντά εκτός από τα Επτάνησα στην Αττική (Αθήνα, Μέγαρο), τα Κύθηρα, τη Ρόδο, την Κύπρο και την Καλαβρία (πίν. 10). Αντιστοιχεί στα Επτάνησα με 16 καρτούτσα ή 2 γαλόνια και στην Κέρκυρα με τα 2/9 της βαρέλας¹¹⁴.

Σε κατάλογο μετρικών μονάδων του 1862 η Ξέστα θεωρείται ισοδύναμη με το 1/4 της βαρέλας του λαδιού (και τότε η βαρέλα λέγεται μέτρο) ή με τα 2/9 της χοντρής βαρέλας, με την οποία μετριέται το κρασί¹¹⁵. Η χρήση του όρου, γνωστή από τη ρωμαϊκή εποχή¹¹⁶ και κατά τη βυζαντινή περίοδο, είναι συχνή στα δικαιιοπρακτικά έγγραφα του 17ου, 18ου και 19ου αιώνα στα Επτάνησα και την Αθήνα (πίν. 10). Σε ενοικιαστήριο του 1692 υποχρεώνεται να δίνει ο ενοικιαστής «λάδι Ξέστα μία, ήτοι α' και μίλιτρο ημισό...»¹¹⁷. Στην Αθήνα, όπου χρησιμοποιείται το Ξιστί σε προικοσύμφωνο του 1832, αναφέρεται χωράφι με «εισόδημα των ελαιών εκτιμημένον εις Ξυστία εβδομήντα τέσσερα, τιμωμένων παρά των μαρτύρων ανά εν πεντάφραγκον το Ξυστίον...»¹¹⁸, ενώ σε υποθήκη του 1824 «η Καλομοίρα Ξινή ποτέ Μήτρου Μενιδιάτη, δια λάδι Ξυστία εννέα χρεωστούμενα εις τον Κωνσταντή Αδριανόν, έβαλεν υποθήκην ελαιόδενδρα εις Γυψέλη δέκα...»¹¹⁹. Σε διαθήκη εξ άλλου του 1831 προσδιορίζεται το υλικό κατασκευής του Ξιστιού «...εν Ξυστί χάλκινον...»¹²⁰.

111. Ξέστης (Χειμάρα), Ξίστης (Ρόδος), Ξίστα (Κεφαλληνία), Ξέστα (Παξοί, Αθήνα, Λευκάδα, Κέρκυρα), Ξιστί (Αθήνα, Παξοί, Μέγαρο), Ξεστί (Κέρκυρα, Παξοί), Ξέστι (Λευκάδα), σ'σιστί (Καλαβρία), φιστρίν (Κύπρος), Ξεστάκι, Ξεστάκα κ.ά.

112. ΚΛ, αρ. 2250, σ. 43 (Δ. Λουκάτος, Παξοί, 1957). ΙΛ, αρ. 830, σ. 16. ΙΑ, αρ. 567, σ. 88. ΙΛ, αρ. 540, σ. 24. ΙΛ, αρ. 644, σ. 8 κ.α.

113. ΚΛ, αρ. 493, σ. 91 (Ζάκυνθος).

114. Μπ. Πανδής, *Κέρκυρα*, σ. 150. ΙΛ, λήμμα.

115. Α. Αγαπητός, *Νέον Γεωπονικόν*, ό.π.

116. Hultsch, *Metrol. Script. Reliquiae*, σ. 279. Για την καταγωγή του μέτρου βλ. περισσότερα Δ. Πετρόπουλος, «Συμβολή», ό.π., σ. 82-83 και Ε. Schilbach, *Byz. Metrologie*, ό.π., σ. 115, 153 κ.α.

117. Γ. Πετρόπουλος, *Παξοί*, ό.π., σ. 359.

118. Γ. Πετρόπουλος, *Κώδιξ Πούλου*, ό.π., σ. 64.

119. Γ. Πετρόπουλος, ό.π., σ. 784.

120. Γ. Πετρόπουλος, ό.π., σ. 838.



Πίνακας 10.

Έτος	Τόπος	Ονομασία	Χωρητικότητα	Αντιστοίχια	Είδος	Πηγές - Βιβλιογραφία
1660	Κεφαλληνία	Ξέστα	45 κιλιά	4,5 σέκερα = 20 πόντες	μούστος χρυσί λάδι	Πετρόπουλος Γ., Κεφαλληνία, σ. 414
1682	Παξοί	Ξέστα	—	—	»	» Παξοί, σ. 87
1701	»	»	—	—	»	» » σ. 191
1736	»	»	—	—	»	» » σ. 359
1747	»	Ξέσι	—	—	»	» » σ. 284
1781	»	»	—	—	»	» » σ. 284
1824	Αθήνα	Ξέστα	—	—	»	Πετρόπουλος Γ., Κώδιξ Πούλου, σ. 637
1832	»	Ξέστis-α	—	—	»	σ. 209
1833	»	»	—	—	»	σ. 225
1862	»	Ξιστί	—	μέτρο	»	Αγαπητός, Νέον Γεωπονικόν
1936	Κέρκυρα	Ξέστis	—	32 καρτ.	»	Ι.Α. αρ. 567, σ. 88
1950	Λευκάδα	Ξέσι	—	—	—	Ι.Α. αρ. 644, σ. 2
1957	»	Ξέστα	—	32 καρτ.	—	Κ.Α. αρ. 2250, σ. 43 (1957)
»	»	»	—	16 καρτ.	—	» » »
»	»	»	—	16 καρτ.	χρυσί	Ι.Α. αρ. 830, σ. 16
»	»	»	—	16 καρτ.	—	Ι.Α. αρ. 567, σ. 88
»	»	»	—	16 καρτ.	—	Κ.Α. αρ. 2344, σ. 123-4 (1960), Ι.Α. αρ. 805, σ. 65
1960	Εσέκουσα	»	16,5 κιλιά	2/9 βαρέλια	λάδι	Παυλός, Κερωρα, σ. 150
1986	Κέρκυρα	»	—	—	μέλι	Ι.Α. αρ. 842, σ. 282
»	» (Οθωνιά)	»	—	16 καρτ. = 2 γαλιόνα	λάδι	Ι.Α. λ.
»	» (Αργυράδ.)	»	—	—	»	Ι.Α. αρ. 558, σ. 50
»	»	»	—	2 ξέστα	»	Ι.Α. αρ. 540, σ. 24, Ι.Α. αρ. 644, σ. 8
»	»	»	—	—	»	Κ.Α. αρ. 388, σ. 23
»	Χιμάρα	»	14 οκ.	2/9 βαρέλι.	»	» » »
»	»	»	—	—	»	Ι.Α. λ.
»	»	»	5 1/2 οκ.	—	»	Ι.Α. λ. και περ. Πανδώρα, τ. 8, σ. 462
»	Μέγαρα	»	6 οκ.	—	»	Ι.Α. αρ. 624, σ. 159
»	Κύθηρα	Ξέστis	7 οκ.	—	—	Πετρόπουλος Δ., «Συμβολή», σ. 83
»	Ρόδος	Ξέστis	6 οκ.	—	υγρά	Ι.Α. αρ. 661, σ. 199
»	Κύπρος	ψισαπέν	—	—	»	Ι.Α. αρ. 368, σ. 57
»	Καλαβρία	σ' σισαπέν	—	—	»	Ι.Α. αρ. 905, σ. 69



Η χρήση, ωστόσο, του δοχείου στον ευρύτερο ελλαδικό χώρο παλαιότερα αποδεικνύεται από την παρουσία του όρου σε περιοχές, όπου η μετρολογική του σημασία έχει ατονήσει. Στη Σύμη, για παράδειγμα, ξιστί είναι δοχείο πήλινο με επάλειψη χρυσού, από το οποίο πίνουν μόνο οι νεόνυμφοι και στη συνέχεια φυλάσσεται στο σπίτι¹²¹, ενώ ο όρος έχει περάσει στα τραγούδια και τις παροιμίες:

Χρυσή ξίστα στο χέριν μου να 'λθω, οπού κοιμάσαι...

Και να γεμίζω το ξιστί να βρέχω την καρδιά μου...

Αν δε γιομίση το ξεστί, πώς θε το πης γιομάτο;¹²²

Το **πιθάρι**: Πήλινο σκεύος, χωρητικότητας 150-300 οκ., αποτελεί μέτρο αποθηκευμένου λαδιού. Στην Κύπρο¹²³ το πιθάρι έχει χωρητικότητα 70-90 οκ., ενώ το αλειφτόν πιθάριν ζυγίζει 150-200 οκ. ή και 250-300 οκ. Στη Χίο¹²⁴ πήλινα δοχεία διαφόρων μεγεθών, όπως η γκιάρρα, διμοιριός, σφίδα (λαδόσφιδο, κρασόσφιδο) μετριούνται σε μέτρα, δηλαδή μια μονάδα δώδεκα οκάδων. Αυτό σημαίνει ότι ένας πίθος 10 μέτρων περιλαμβάνει 120 οκάδες. Τα τέτοιου είδους δοχεία χρησιμοποιήθηκαν και κατά την βυζαντινή περίοδο¹²⁵ με χωρητικότητα 60-80 οκάδων.

Πίντα: Μέτρο χωρητικότητας υγρών, ίσο με 1/3-2 1/2 οκάδες. Χρησιμοποιήθηκε στη Χίο, την Κεφαλονιά, τη Λευκάδα και την Ήπειρο.

Ο Βερον αναφέρεται σε κανονισμό του 1560, στον οποίο η πίντα στη Βουλγαρία φέρεται ίση με 4,4 οκ., ενώ στη Γιουγκοσλαβία η αξία της κυμαίνεται από 1,5 λίτρες ως 25 οκάδες, και υποστηρίζει ότι η δεύτερη τιμή (25 οκ.) πρέπει να ανταποκρίνεται στην πραγματικότητα¹²⁶. Τα στοιχεία που είχαμε στη διάθεσή μας μας οδηγούν στο συμπέρασμα ότι η πίντα που ίσχυε τουλάχιστον στον ελληνικό χώρο δεν υπερβαίνει τις 2 1/2 οκάδες¹²⁷. Συνήθως αντιστοιχεί σε 140 δράμια περίπου έως 1 οκά και ισοδυναμεί με το

121. ΚΛ, αρ. 852, σ. 15 (Σύμη, 1965).

122. Ν. Γ. Πολίτης, *Παροιμίες*, τ. 3, Αθήνα 1901, σ. 510.

123. Ανθ. Πανάρετος, «Κυπρ. Μέτρα», ό.π., σ. 71. Στην Ικαρία επίσης το ποδόχι έχει χωρητικότητα 60-70 οκ. (Δ. Πετρόπουλος, «Συμβολή», ό.π., σ. 84).

124. Καββάδας, «Μέτρα», ό.π., σ. 78.

125. E. Schilbach, *Byzantinische Metrologie*, ό.π., σ. 101, 113.

126. L. Beron, «Problemes», ό.π., σ. 38-39.

127. ΙΑ, αρ. 609, σ. 34. Πρβλ., Δ. Πετρόπουλος, «Συμβολή», ό.π., σ. 84.



1/16 της παλιάτσας¹²⁸ ή το 1/12 της στάμνας¹²⁹. Η πίντα εξακολούθησε να χρησιμοποιείται στα Επτάνησα μέχρι πρόσφατα για τη μέτρηση του κρασιού και του λαδιού¹³⁰.

Στους Παξούς¹³¹ χρησιμοποιούσαν για τη μέτρηση των υγρών τη βαρέλα, το μέτρον (ξέστα) και το γαλόνη.

Παλιάσα, παλιάτσα, μπαλιάτσα (Άνδρος, Κεφαλληνία, Αιτωλία, Άνδρος), **μισοπάλιασο** (Κεφαλληνία): Πήλινο ή μεταλλικό δοχείο για τη μέτρηση υγρών κυρίως (κρασί, λάδι, μέλι). Στις Κυκλάδες είχε χωρητικότητα 7-10 οκ., ενώ στην Κεφαλληνία σε παλαιότερους χρόνους χρησιμοποιήθηκε η παλιάτσα, δοχείο χωρητικότητας περίπου 20-26 οκάδων (10 περ. πίντες)¹³². Η παλιάτσα που χρησιμοποιήθηκε, ωστόσο, μέχρι πρόσφατα στην Κεφαλληνία είναι χωρητικότητας 8 κιλών με υποδιαίρεσεις το **μισοπάλιασο**¹³³ και την **κουάρτα**. Σε έγγραφο του άλλοτε βενετοκρατούμενου ελληνικού χώρου και των περιοχών που είχαν εμπορικές σχέσεις με αυτόν η χρήση της παλιάτσας ως μέτρου του λαδιού είναι συχνή. Σε επιστολή των κατοίκων της Σκιάθου του 1508 προς τον Ενετό Κυβερνήτη αναφέρεται ότι η κοινότητα «υποχρεούται να δίδη εις τον Κυβερνήτην μέτρον οίνου εκ 17 παλιατσών, δηλ. 18 κατά το αρχαίον μέτρον»¹³⁴. Αν ληφθεί υπ' όψιν ότι η κοντινή Εύβοια, με την οποία η Σκιάθος ανέκαθεν διατηρούσε εμπορικές κ.ά. σχέσεις, η παλιάτσα του λαδιού αποτελούσε το 1/8 του ξέστη και είχε χωρητικότητα 118,5 δράμια¹³⁵, το μέτρον του οίνου για το οποίο γίνεται λόγος στο έγγραφο της Σκιάθου πρέπει να αντιστοιχούσε με 5 περίπου οκάδες, χωρίς αυτό να σημαίνει ότι ίσως κάτι άλλο εννοείται με τους όρους «μέτρον οίνου εκ 17

128. Ιλ. αρ. 118, σ. 123.

129. Καββάδας, «Μέτρα», ό.π., σ. 80.

130. Δ. Πετρόπουλος, «Συμβολή», ό.π., σ. 84.

131. Λουδοβ. Σαλβατώρ, *Παξός και Αντίπαξος*, [μετάφρ.] εκ του γερμανικού υπό Αναστ. Μιτσιάλη, εν Αθήναις 1905, σ. 160: «Τα αγγλικά μέτρα και σταθμά είναι εισέτι εις Παξούς εν χρήσει, τουτέστιν το μίλλιον, ο πους, η γιάρδα προς καταμέτρησιν αποστάσεων. Η λίτρα (εκ 12 ουγκιών) και η ουγκία δια τα βάρη. Η βαρέλα, το μέτρον (ξέστα) και το γαλόνην δια τα υγρά. Μεταχειρίζονται όμως ως επί το πολύ ενετικούς πόδας, την λίτραν και το μέτρον (4 γαλόνηα εν μέτρον, 1 λίτρα 16 ουγκίας)».

132. Δ. Πετρόπουλος, «Συμβολή», ό.π., σ. 84.

133. Κλ. αρ. 687, σ. 131 (Σπ. Μαρινάτος, Κεφαλονιά, 1918).

134. Τρ. Ευαγγελίδης, *Η νήσος Σκιάθος*, εν Αθήναις 1913, σ. 5.

135. Ε. Schilbach, *Byz. Metrologie*, ό.π., σ. 154.



παλιατσών, δηλαδή 18 κατά το αρχαίον μέτρον». Στην περιοχή Αιτωλίας, που διατηρούσε ποικίλες σχέσεις με τα Επτάνησα, με το όνομα παλιάτσα είναι γνωστό δοχείο, που έχει εισαχθεί από αλλού¹³⁶ και που απεικόνισή του βρίσκουμε σε κέντημα¹³⁷.

Σε έγγραφο από το Αργοστόλι του 1723 «από εληές 16 υπόσχεται να δίνη...αιωνίως λάδι ωμό ώμορφο πούρο λαπάντε παλιάτζες 11 τον πάσα χρόνον, τον μήνα Νοέμβριο με το μισό παλιάτζο της ρίβας, ήγουν του φόρου...». Η αναλογία 0,7 της παλιάτσας λάδι για κάθε ελαιόδενδρο αποκλείει την παλιάτσα (rajiaza) των 110 δραμιών. Μάλλον πρόκειται για μέτρο ισοδύναμο με 8-10 οκ. (εικ. 6).

Το σταμνί: Χρησιμοποιήθηκε κυρίως στα Επτάνησα και την Κρήτη με χωρητικότητα 6-13 οκ. (βλ. πίν. 11). Στην Κρήτη το σταμνί σχεδόν ταυτίζεται με το μίστατο¹³⁸. Η χωρητικότητα του κρητικού σταμνιού, όπως και του μίστατου, κυμαίνεται από 8,5 οκ. (σταμνί Χανίων)¹³⁹ έως 10-12 οκ.¹⁴⁰. Στην Κεφαλονιά, όπου το σταμνί αναφέρεται συχνότατα σε δικαιοπρακτικά έγγραφα από τον 17^ο αιώνα και εξής¹⁴¹, αντιστοιχεί σε 2 σέκια¹⁴² ή 16 κανάτια¹⁴³ ή 3,71 ασκιά¹⁴⁴. Στη Ζάκυνθο εξ άλλου το σταμνί περιλαμβάνει 13 οκ., ενώ χρησιμοποιείται και το μισόσταμνο με χωρητικότητα 7,125 οκ., αντιστοιχί με 20 καρτούτσα. Το σταμνί, το οποίο χρησιμοποιήθηκε στη Εύβοια και που αντιστοιχεί σε 6 οκ. ή το 1/9 της βαρέλας (54 οκ.), είναι μάλλον το μισόσταμνο, το οποίο χρησιμοποιήθηκε επίσης στη Ζάκυνθο¹⁴⁵.

136. Δημ. Λουκόπουλος, *Αιτωλικαί οικήσεις, σκεύη και τροφαί*, Αθήναι 1926, σ. 76.

137. Δημ. Λουκόπουλος, *Πώς υφαίνονται και ντύνονται οι Αιτωλοί*, 1927, σ. 40. Βλ. και Δ. Πετρόπουλος, «Συμβολή», ό.π., σ. 84.

138. ΚΛ, αρ. 1416, σ. 149 (Μ. Λιουδάκι, *Λατσιίδα Λασιθίου*, 1938). Μαν. Παπαδογιάννης, «Το μουζούρι», ό.π., σ. 105.

139. Μαν. Παπαδογιάννης, «Το μουζούρι», ό.π., σ. 105.

140. ΚΛ, αρ. 1416, σ. 49 (Μ. Λιουδάκι, *Λατσιίδα*, 1938).

141. Γ. Πετρόπουλος, *Κεφαλληνία*, ό.π., σ. 336, 63, 349, 66 κ.α.

142. Γ. Πετρόπουλος, ό.π., σ. 343.

143. Γ. Πετρόπουλος, ό.π., σ. 66.

144. Γ. Πετρόπουλος, ό.π., σ. 255.

145. *Λαογραφία*, τ. 8 (1921), σ. 214.



Πίνακας 11.

Έτος	Τόπος	Όνομασία	Χωρητικότητα	Αντιστοίχια	Είδος	Πηγές - Βιβλιογραφία
12ος αι.	Κρήτη	σταμνί	—	λαγήρι	κρασί, λάδι	Παπαδογιάννης, «Το μουζούρι», σ. 104
Βενετοκρ.	»	»	—	μύστατο	»	Βουρδομπιάσης, «Κρητ. συμβόλαια», σ. 490
1684	Κεφαλληνία	σταμνίον	—	—	υγρά	Ξανθογιάννης, «Κρητ. συμβόλαια», σ. 57-58
1685	»	»	—	—	κρασί	Πετρόπουλος Γ., «Κεραλλήνιά», σ. 336
1690	»	»	—	—	»	» σ. 63
1696	Κρήτη	στάμια	10 οκ.	2 σέκκια	»	» σ. 349
1698	Κεφαλληνία	σταμνίον	—	μύστατο	λάδι	Παπαδογιάννης, «Το μουζούρι», σ. 105
1709	»	σταμνίον της Ρίβας	—	2 σέκκια	κρασί	Πετρόπουλος Γ., «Κεραλλήνιά», σ. 343
1714	Μετέωρα	σταμνίον	—	16 κανάτια	»	» σ. 66
1733	Ζάκυνθος	»	—	—	»	Τα χειρόγραφα Μετέωρων τ. Γ', σ. 21
1739	Κεφαλληνία	»	—	3,71 σακιά	»	Βαργατάκος, «Μαννάτια», 1955, σ. 51
1921	Ζάκυνθος	μυόσταμιο	—	—	»	Πετρόπουλος Γ., «Κεραλλήνιά», σ. 255
1925	Μονοστάσι Κρ.	σταμνί	10 οκ.	μύστατο	μυόστατος	Λαογραφία, τ. 8 (1921), σ. 214
1938	Ασταδιά Κρ.	»	10-12 οκ.	—	κρασί	Κ.Α. αρ. 1413, σ. 188 (1925)
1955	Ζάκυνθος	»	13 οκ.	—	»	Κ.Α. αρ. 1416, σ. 149 (1938)
1963	Τσακωνιά	»	—	—	κρασί	Βαργατάκος, «Μαννάτια», 1955, σ. 83
1977	Μισσι Καστ.	στάμια	—	—	λάδι	Κωστάκης, «Η ελιά και το λάδι», σ. 406
1978	Καλαμεινάκι Ευθ.	σταμνί	6 οκ.	1,9 βορέλια	μυόστατος	Κωστάκης, Το Μισσι, β', σ. 433
1979	Βραχάσι Ασταθ.	»	—	—	»	Κ.Α. αρ. 3445, σ. 116 (1978)
1984	Αργάνες Κρητ.	»	9 1/4 οκ.	μύστατο	κρασί	ΠΑ, σ. 3480, σ. 207
1986	Χανιά	»	8,5 οκ.	—	»	Δουνοδούλακη - Ουσταμινιώλακη,
»	Ρέθυμνο	»	10 οκ.	—	»	Μύθοι και χαρές, 1984, σ. 81
—	Ζάκυνθος	μυόσταμιο	7,125 οκ.	20 καρτούτσια	»	Παπαδογιάννης, «Το μουζούρι», σ. 105
—	Κρήτη	σταμνί	10 οκ.	72 ξέστες	υγρά	»
						Κ.Α. αρ. 493, σ. 91
						Κ.Α. αρ. 895, σ. 660 (1888)



Μέτρηση επιφάνειας ελαιώνα

Η επιφάνεια ελαιώνα μετρείται με τον αριθμό των ελαιοδένδρων και την αποδοτικότητά τους. Έτσι ελαιώνας με «ελιές ρίζες 20...βαρελών δύο»¹⁴⁶, δεδομένου ότι οι δύο βαρέλες λαδιού αντιστοιχούν σε 96 οκ., αποδίδει ανά δένδρο 4,8 οκ. λάδι. Το λάδι αυτό μπορεί να προέλθει από 10-35 οκ. ελαιόκαρπο, ανάλογα με το είδος της ελιάς. Με τα δεδομένα αυτά υποθέτουμε ότι πρόκειται για μικρά δένδρα, τα οποία δεν μπορεί να καταλαμβάνουν επιφάνεια εδάφους περισσότερη από 50 περίπου τετρ. μέτρα. Έτσι το εμβαδόν του ελαιώνα δεν μπορεί να υπερβαίνει το ένα στρέμμα (1000 τετρ. μέτρα).

Το λουτσέκι, λ'τσέκι: Δοχείο μετρήσεως σιτηρών κυρίως, χωρητικότητας 12-13 οκάδων, χρησιμοποιήθηκε για τη μέτρηση και ελαιοκάρπου και συνεκδοχικά για τον προσδιορισμό της αξίας οικοπέδου. Στην περιοχή του Πηλίου, για παράδειγμα, «δεν μετρώσι τας ελαιάς, αλλά δια του λουτσεκίου πωλούσι τον καρπόν των επί τα δένδρα και ολόκληρα τα κτήματα, διό λέγουσι πόσων λουτσεκίων κτήμα είναι»¹⁴⁷. Αλλά και μέχρι πρόσφατα οι Πηλιορείτες γνώριζαν ότι με «τα λ'τσέκια μετρούσανι τότε τα χτήματα κι όχι μι του στρέμμα»¹⁴⁸.

Το βατσέλλι ή βατζέλλι (Επτάνησα, Κυκλάδες, Πελοπόν., Αιτωλο-καρν.) χρησιμοποιήθηκε επίσης ως μέτρο χωρητικότητας ξηρών καρπών, κυρίως σιτηρών, οσπρίων, σταφίδας αλλά και ελαιοκάρπου.

Στη Μάνη το **κουβέλι**, μέτρο χωρητικότητας δημητριακών, χρησιμοποιήθηκε ως μέτρο για τις ελιές¹⁴⁹. Αντιστοιχεί σε δύο ντενεκέδες ή δύο σαινίκια ή δύο κόσκινα ή ένα κοιλό, δηλαδή 20-24 οκάδες.

Τα ελαιόδενδρα και άλλα οπωροφόρα δένδρα υπολογίζονται με ρίζες, ποδάρια κι ακόμη με την απόδοσή τους σε καρπό. Το μέγεθος, η ηλικία των δένδρων, η μορφή του εδάφους αποτελούν οπωσδήποτε παράγοντες αστάθμητους για τον προσδιορισμό της έκτασης της γης, πάνω στην οποία είναι φυτεμένα. Για παράδειγμα, μια αιωνόβια ελιά στην περιοχή του Σελίνου Χανίων Κρήτης «τω δεκοχτώ μιστάτω»¹⁵⁰ (δηλαδή 180 οκ. περίπου λα-

146. ΚΛ, αρ. 1093, σ. 23. Βλ. και Κ. Μέρτζιος, «Σίφνος», ό.π., σ. 105.

147. «Προμηθεύς» Βόλου, έτ. 7(1895), σ. 693, σημ. 3.

148. ΚΛ, αρ. 4172, σ. 253 (Αιχ. Πολυμέρου-Καμηλάκη, Αγ. Γεώργιος Νηλείας, 1981).

149. ΚΛ, αρ. 606, σ. 24, και ΚΛ, αρ. 808, σ. 274.

150. Μαν. Παπαδογιάννης, «Το μουζούρι», ό.π., σ. 110.



διού) δεν είναι δυνατό να καταλαμβάνει την ίδια έκταση με μια «πενταμιστατούσα»¹⁵¹ (με παραγωγή 5 μίστατα = 50 οκ. λαδιού) ελιά των Σφακιών ή άλλων ορεινών χωριών της ίδιας περιοχής.

Όροι υπολογισμού του ελαιοκάρπου

Δεκάρτι, δικάρτο: Μέτρο για τον υπολογισμό χωρητικότητας 10 λίτρων (3 οκ. και 1 λίτρα) ελαιοκάρπου¹⁵².

Ζεμπίλι: Σάκος ψάθινος με δύο λαβές, χωρητικότητας 5-8 οκ., ελαιοκάρπου (Εύβοια, Θάσος, Πήλιο). Σε εμπορικούς καταλόγους της Κρήτης του 18ου αιώνα ο καφές, το ρύζι, οι χουρμάδες υπολογίζονται επίσης σε ζεμπίλια¹⁵³.

Στάμα¹⁵⁴: Ποσότητα ελαιοκάρπου που προορίζεται για έκθλιψη, 70-100 οκ., ανάλογα με την περιοχή:

Μεσσηνία, Λακωνία: 80 οκ.

Αιγιάλεια: 100 οκ.

Εύβοια: 72 οκ.

Ζάκυνθος: 5 βατσέλια χλωρές ή αλατισμένες ελιές¹⁵⁵

Μάνη: 16 ντενεκέδες ή σινίκια

Χίος: 10 οκάδες ελαιοκάρπου, 10 στέματα = μία κατηβασιά¹⁵⁶

Η ποσότητα του λαδιού που προέρχεται από ένα στάμα ελαιοκάρπου χαρακτηρίζεται συνεκδοχικά στάμα και εξαρτάται από την κατά περιοχή αποδοτικότητά του σε λάδι. Κατά μέσον όρο κυμαίνεται μεταξύ 18 και 25 οκάδων.

Μαγγανιά: Ποσότητα ελαιοκάρπου ίση με 12 μουζούρια, περίπου 150 οκ. ελιές¹⁵⁷. Αντιστοιχεί σε δύο πατήματα ή πλακωματιές (Σητεία) ή στέματα ή στάματα¹⁵⁸ ή σφίματα ή πατημασιά (πάτημα)¹⁵⁹. Το κάθε πάτημα

151. Ιωάν. Τσιφτετάκης, «Το μετρικό σύστημα», ό.π., σ. 277.

152. Κλ. αρ. 53, σ. 71 (Παραμυθιά, Παναγιωτίδης, 1902).

153. Ν. Σταυρινίδης, *Μεταφράσεις*, ό.π., τ. Δ', σ. 118, όπου και ζεμπιλιά.

154. Πελοπόννησος, Εύβοια, Θάσος, Πήλιο, Ζάκυνθος κ.α., *στέμα* (Κρήτη, Χίος), *κόλλημα* (Χίος). Δ. Πετρόπουλος, «Συμβολή», ό.π., σ. 78.

155. Α. Ζώης, *Ιστορία της Ζακύνθου*, ό.π., σ. 421.

156. Στέφ. Καββάδας, «Μέτρα», ό.π., σ. 76.

157. Κλ. αρ. 1416, σ. 138 (Μ. Λιουδάκι, Λαταίδα Κρήτης, 1938).

158. Δ. Πετρόπουλος, «Συμβολή», ό.π., σ. 78.

159. Κλ. αρ. 1416, ό.π., σ. 138.



περιλαμβάνει 6 μουζούρια καρπό¹⁶⁰. Η απόδοση της μαγγανιάς σε λάδι είναι ανάλογα με την περιοχή και το είδος των ελαιών 35-40-50 οκάδες¹⁶¹.

Το γέναμα, γίναμα: Απαντά στην Πελοπόννησο, ίσο με 300 οκάδες ελιές¹⁶² και αποτελεί μονάδα υπολογισμού του βάρους του ελαιοκάρπου, που αντιστοιχεί σε ένα πάτημα στο ελαιοτριβείο. «Έκανα δέκα γενάματα ελιές» ή «ο νοικοκύρης κάνει πενήντα γενάματα λάδι». Στη Μάνη οι ελιές χαρακτηρίζονται για την αποδοτικότητά τους ως εξής: Ένα σσινίκι ή ένας ντενεκές (12 οκ. ελαιοκάρπου) παράγει μία μπότσα, δηλ. 2 οκάδες λάδι = απόδοση 1 προς 6.

1 γίναμα = 300 οκάδες ελιές = 30-60 οκ. λάδι

» = 2 στάματα

» = 8 κοιλά

» = 16 συνοίκια (ντενεκέδες)

Ο γχιουμές: Τρόπος μέτρησης του ελαιοκάρπου στη Λέσβο. Αντιστοιχεί σε 1.200 οκ. ελιές¹⁶³.

Μέτρηση οξύτητας ελαίου

Η μέτρηση της οξύτητας του λαδιού, αλλά και του οινοπνεύματος του οίνου και της ρακής, εδώ και αρκετές δεκαετίες γίνεται με ειδικό όργανο. Παλαιότερα η οξύτητα του λαδιού μετρούνταν με εμπειρικούς τρόπους και συχνά από ορισμένα εξειδικευμένα για κάθε περίπτωση άτομα. Για παράδειγμα, την οξύτητα του λαδιού δοκίμαζαν συχνά με τη γλώσσα. «Παίρνανε μια - δυό σταγόνες λάδι και το τρίβανε στην παλάμη. Εκτιμούσαν με το μάτι πόσο λίγδιαζε... Βάζανε λίγο τη γλώσσα τους μήπως καίει ή έχει άσχημη γεύση»¹⁶⁴.

160. Μαν. Παπαδογιάννης, «Το μουζούρι», ό.π., σ. 90.

161. ΚΑ, αρ. 1416, σ. 138 (Μ. Λιουδάκι, Λατσίδα Λασιθίου, 1938).

162. Φ. Κουκουλές, Οινουντιακά, ό.π., σ. 81, Δημ. Πετρόπουλος, «Συμβολή», ό.π., σ. 77.

163. ΚΑ, αρ. 448 (Σ. Αναγνώστου, Λέσβος, 1902).

164. ΚΑ, αρ. 2740, σ. 98 (Β. Παναγιωτίδης, Παραμυθιά, 1963).



Βιβλιογραφία - Συντομογραφίες

Αγαπητός Α.Σ., *Νέον Γεωπονικόν...*, εν Πάτραις 1862.

Αγάπιος (Λάνδος) μοναχός ο Κρής, *Βιβλίον καλούμενον Γεωπονικόν...*, Ενετίησι 1643.

Βαγιακάκος Δικαίος Β., «Συμβολή εις το μετρικόν και νομισματικόν σύστημα του βυζαντινού και νεωτέρου Πόντου», *Αρχεῖον Πόντου*, τ. 38 (1984), Πρακτικά του Α' Συμποσίου Ποντιακής Λαογραφίας (Αθήναι 12-15.6.1981), σ. 725-772.

Βαγιακάκος Δικαίος Β., «Μανιάται εις Ζάκυνθον», *Επετηρίς του Αρχείου Ιστορίας του Ελληνικού Δικαίου*, τεύχ. 5 (1954), σ. 3-96, τεύχ. 6 (1955), σ. 3-92.

Barkan O.L., *Research on the Othoman Fiscal Surveys, Studies in the Economic History of the Middle East*, London 1970, σ. 163-171.

Barkan O.L., «The Price Revolution of the Sixteenth Century: A Turning Point in the Economic History of the Near East», *International Journal of Middle East Studies*, VII (1975).

Βέης Ν., «Ο κώδιξ της ορθοδόξου Εκκλησίας Άνδρου», *Byz. Zeit.* 20 (1913) 1, σ. 208-246.

Berou L., «Problèmes de la metrologie dans les erritoirs balkaniques a l' époque de la domination ottomane (Xve-XIXes)», *Études Balkaniques*, 2 (1975), σ. 22-39.

Βίος Στυλ., «Αγγειοπλαστική εν Χίω», *Περιοδικόν του εν Χίω Συλλόγου Αργέντη*, τ. 1 (1938), σ. 6-10.

Βισβίλης Ιάκ., «Αι μεταξύ των συζύγων περιουσιακαί σχέσεις εις την Χίον κατά την Τουρκοκρατίαν», *Επετηρίς Κέντρου Ερεύνης Ιστορίας Ελληνικού Δικαίου (=ΕΑΙΕΔ)*, τ. 1 (1948), σ. 1-164.

Βισβίλης Ιάκ., «Ναξιακά νοταριακά έγγραφα (1538-1577)», *ΕΑΙΕΔ*, τεύχ. 4 (1952), σ. 1-167.

Βισβίλης Ιάκ., «Το κληρονομικόν δικαίωμα των συζύγων εις Πάρον», *ΕΑΙΕΔ*, τεύχ. 8 (1958), σ. 135-203.

Βισβίλης Ιάκ., «Τινά περί των προικίων εγγράφων κατά την Βενετοκρατίαν και την Τουρκοκρατίαν», *Επετηρίς Κέντρου Ερεύνης Ιστορίας Ελλην. Δικαίου (=ΕΚΕΙΕΔ)*, τεύχ. 12 (1965), 1968, σ. 1-129.

Βουρδουμπάκις Ανδρ. Π., «Κρητικά συμβόλαια εκ της Τουρκοκρατίας», *Χριστιανική Κρήτη*, τ. 1 (1912).

Γαληνού Κλαυδίου Άπαντα - Claudii Galeni. Opera Omnia, στο *Meidcorum Graecorum Opera quae existant*, ed. curavit D. Carolus Gottlob έκδ. Kuhn, Lipsiae 1830, σ. 748-781: [«Γαληνού του σοφωτάτου περί Μέτρων και Σταθμών διδασκαλία»].

Γαρεφαλλάκης Νίκος Θ., *Στειακά αγροτικά*, Σητεία Κρήτης 1996.

Γιανναροπούλου Ιωάννα, «Η παρά την Ζάχολην Κορινθίας Μονή του Προφήτου Ηλιού», *Πελοποννησιακά*, τ. 7 (1969-70), σ. 62-124.

Γκίνης Δημ. Σ., *Περίγραμμα Ιστορίας του μεταβυζαντινού Δικαίου*, εν Αθήναις 1966.

Γρηγόρη Κλεονίκη, «Αγροτικά έθιμα Λευκάδος», *Λαογραφία*, τ. 15 (1953), σ. 161-164.

Γριτσόπουλος Τάσος, «Πωλητήρια και άλλα έγγραφα της παρά την Δημητσάναν Μονής του Φιλοσόφου (1626-1787)», *ΕΑΙΕΔ*, τεύχ. 3 (1950), σ. 118-157.

Δέφνερ Μιχαήλ, *Λεξικόν της Τσακωνικής διαλέκτου*, εν Αθήναις 1923.

Δρακακής Α.Θ., *Η νήσος Σύρος επί τουρκοκρατίας*, τ. 1, Ερμούπολις 1948.



- ΕΑΙΕΔ: Επετηρίς του Αρχείου της Ιστορίας του Ελληνικού Δικαίου της Ακαδημίας Αθηνών.
 ΕΕΒΣ: Επετηρίς Εταιρείας Βυζαντινών Σπουδών.
 ΕΛΑ: Επετηρίς του Λαογραφικού Αρχείου της Ακαδημίας Αθηνών.
 Ευαγγελίδης Τρύφων Ε., *Η νήσος Σκιάθος και οι περί αυτήν νησίδες*, εν Αθήναις 1913.
 Ζερβογιάννης Νικ., «Επτά άγνωστα συμβόλαια της Ενετοκρατίας της μονής Αρετίου Με-
 ραμπέλλου», *Αμάθεια*, τ. 11 (1980), τεύχ. 42, σ. 29-36.
 Ζώης Λεων., *Ιστορία της Ζακύνθου*, Αθήναι 1955.
 Hinz W., *Islamische Masse und Gewichte umgerechnet ins metrische System*, Leiden 1955.
 Hultsch F., *Griechische und römische Metrologie*, Berlin 1862.
Metrologicon Scriptorum Reliquiae, Lipsiae 1864.
 Θεοτόκης Σπ. Μ., «Τα καπιτουλάρια της βενετοκρατούμενης Κρήτης 1298-1500», *Επετη-
 ρίς Εταιρείας Κρητ. Σπουδών* (=ΕΕΚΣ), τ. 4 (1941), σ. 114-175 (ιδίως 131, 159 και 170).
 ΙΑ: Κέντρο Συντάξεως του Ιστορικού Λεξικού της Ακαδημίας Αθηνών
 Inalcik Halil, *Studies in Ottoman Social and Economic History*, London 1985.
Ιστορικό Λεξικό της Νέας Ελληνικής, τόμ. 3, εν Αθήναις 1941-42.
 Καββάδας Στέφ., «Μέτρα βάρους, χωρητικότητος και επιφανείας εν Χίω», *ανάτ.* (σελ.
 42) από το *Περιοδικόν του εν Χίω Συλλόγου Αργέντη*, τόμ. Δ' (1951) σ. 59-96.
 Κανελλάκης Κων. Ν., *Χιακά ανάλεκτα*, εν Αθήναις 1890.
 Καραμπλιάς Ιωάννης Ν., *Ιστορία των Κυδωνιών*, Αθήναι 1949, τ. Β', Αθήναι 1950.
 Κάσσης Κυρ. Δ., *Λαογραφία της Μέσα Μάνης. Α: Γλυκή Ζωή*, Αθήνα 1980.
 Κατσουρός Αντ., «Ναξιακά δικαιοπρακτικά έγγραφα του 16ου αιώνας», *Επετηρίς Με-
 σαιωνικού Αρχείου*, έτ. 5 (1955), σ. 47-91.
 Κατσουρός Εμμ., «Υδραίων και Σεριφίων εμπορικά σχέσεις», *Νησιωτική Επετηρίς* (περ.
 του Περικλ. Ζερλέντη), έτ. 1 (1918), σ. 226.
 Κιαγαδάκης Χαρ., «Άλλη γνώμη για το μουζούρι και το μίστατο», *Κρητική Εστία*, χρον.
 18 (1967), τεύχ. 169, σ. 161.
 ΚΛ: Κέντρον Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών.
 Koussis Ar., Some new Informations on Antony Pyropoulos as Physician and on his small
 Notice: «Περί μέτρων και σταθμών» [1950], *Πρακτικά της Ακαδημίας Αθηνών*, τ. 21
 (1946), σ. 9-18.
 Κουκουλές Φ., *Οινουντιακά*, εν Χανίοις 1908.
 Kula Witold, *Measures and Men*, Princeton, New Jersey 1986.
 Κωνσταντινίδης Τρύφων, *Καράβια, καπετάνιοι και συντροφοναύται 1800-1830*, Αθήναι
 1954.
 Κωστόρας Θαν. Π., «Η ελιά και το λάδι στην Τσακωνιά», *Λαογραφία* 21 (1963), σ. 367-415.
 ΛΑ: Λαογραφικόν Αρχείον της Ακαδημίας Αθηνών και από το 1966 ΚΛ (=Κέντρον Ερεύ-
 νης της Ελληνικής Λαογραφίας).
 Lane Frederic C. - Reinhold C., *Money and Banking in Medieval and Renaissance Venice*, vol.
 1, *Coins and Money of Account*, U.S.A. 1985.
 Λουκάτος Δημ., «Λαϊκή ελαιοκομία και ελαιουργία στο Αδραμύτι», *Μικρασιατικά
 Χρονικά*, τ. 7 (1957), σ. 101-115.
 Λουκάτος Δ.Σ., «Τιμή στα παλιά μέτρα και σταθμά», *Η Φωνή των Συνεταιρισμών*, Αθή-
 ναι, 14 (1959), τεύχ. 2, σ. 39-40.



- Λουκόπουλος Δημ., *Πώς υφαίνονται και ντύνονται οι Αιτωλοί*, εν Αθήναις, 1927.
- Μαδερράκης Σταύρος, «Η κόλαση και οι ποινές των κολασμένων σαν θέματα της Δευτέρας Παρουσίας στις εκκλησίες της Κρήτης», περ. *Υδωρ εκ Πέτρας*, έτ. 1, τεύχ. 2 (1978), σ. 185-236, έτ. 2, τεύχ. 3-4 (1979), σ. 21-80, έτ. 3, τεύχ. 5-6 (1980-1981), σ. 51-130.
- Maity S. K., «Land Measurement in Gupta India», *Journal of the Economic and Social History of the Orient*, vol. I/part 1 (1957), p. 99-107.
- Μακρυγιαννοπούλου Μαριάνθη, *Ιστορικά και λαογραφικά της Περιγάμου Μ. Ασίας*, Αθήναι 1986.
- Μάνεσης Σταύρ., «Τα μέτρα και τα σταθμά στη γλώσσα μας», ανάτ. από το περ. *Βιομηχανική Επιθεώρησης*, 1960.
- Μανούσακας Μαν., «Η αλληλογραφία των Γρηγορόπουλων χρονολογούμενη (1493-1501)», *Επετηρίς του Μεσαιωνικού Αρχείου*, τ. 6 (1956), σ. 156-209.
- Μέρτζιος Κ.Δ., «Μια διαθήκη εκ Σίφνου του 1662», *ΕΑΙΕΔ*, τεύχ. 8 (1958), σ. 103-111.
- Μέρτζιος Κ.Δ., «Ναυτιλιακή κίνηση του Χάνδακος κατά τα έτη 1359-1360», *Πεπραγμένα του Β Διεθνούς Κρητικολογικού Συνεδρίου*, τ. Γ', εν Αθήναις 1968, σ. 173-176.
- Μπαλά Ευαγγ., «Από το φορολογικό τεκμήριο στην αγροτική οικονομία. Οι καλλιέργειες στη Σαντορίνη τον 18ο αιώνα», *Ιστορικά*, τόμ. 3 (1986), τεύχ. 6, σ. 282-313.
- Μπελιά Ελένη Δ., «Συμβολή εις την ιστορίαν της Μονής Βουλκάνου επί τη βάσει ανεκδότων εγγράφων», περ. *Μεσσηνιακά Γράμματα*, τ. Β' (1967), σ. 349.
- Μπωζούρ Φελξ, *Πίνακας του εμπορίου της Ελλάδος στην Τουρκοκρατία (1787-1797)*, μετάφρ. Ελένης Γαρίδη, Αθήνα 1974, σ. 246.
- Ξανθουδίδης Στέφ., «Κρητικά συμβόλαια εκ της Ενετοκρατίας», *Χριστιανική Κρήτη*, έτ. 1 (1912), σ. 1-288.
- Ξανθουδίδης Στέφ., *Η Ενετοκρατία εν Κρήτη και οι κατά των Ενετών αγώνες των Κρητών*, Αθήναι 1939, σ. 164.
- Πανάρετος Άνθ., «Κυπριακά μέτρα, σταθμά, μονάδες χρόνου και σχετικά προς αυτά λέξεις», *Κυπριακαί Σπουδαί*, τ. 8 (1943-44), σ. 61-82.
- Πανδής Μπ., *Κέρκυρα. Το βαϊλάτο του Αλεύχμου και το Πεντάχωρο. (Ιστορία, ενθυμήματα)*, Αθήνα 1986.
- Παπαγεωργίου Δ.Κ., *Λογιστήριον, ήτοι πραγματεία περί μέτρων, σταθμών και νομισμάτων όλων των εθνών, τοκαριθμών...*, εν Αθήναις 1872, σ. 4-19.
- Παπαγρηγοράκις Ιδομ., *Συλλογή ξενογλώσσων λέξεων της ομιλουμένης εν Κρήτη*, εν Χαλκίδι 1952.
- Παπαδογιάννης Μαν., «Το μουζούρι και το μίστατο στην Κρήτη», *Αμάθεια*, τόμ. 18 (1987), τεύχ. 70-71, σ. 71-111.
- Παπαδόπουλος-Κεραμεύς Αθαν., «Περί των βυζαντινών σταθμών του Μουσείου της Αθήνησιν Αρχαιολογικής Εταιρείας», *Αθήναιον*, τ. 7 (1878), σ. 257-265.
- Παπαδόπουλος Νικόλ., *Ερμής ο Κερδώς, ήτοι Εμπορική Εγκυκλοπαιδεία συγγραφείσα παρά-*, Βιβλίον Α', τ. 1-2, εν Βενετία 1815, 1817 (ανατύπωση: Πολιτιστ. Τεχνολ. Ίδρυμα ΕΤΒΑ, Αθήνα 1989), σ. 246.
- Παπαχριστοδούλου Χρ., *Λεξικογραφικά και λαογραφικά Ρόδου*, Αθήναι 1969.
- Πασπάτης Α., *Το Χιακόν γλωσσάριον, ήτοι η εν Χίω λαλουμένη γλώσσα*, εν Αθήναις 1888.



- Πασχάλης Δημ., *Ανδριακόν γλωσσάριον*, εν Αθήναις 1933.
- Pegolotti Francesco Balducci, *La Pratica della mercatura*, ed. A. Evans, Cambridge 1936.
- Πετρόπουλος Γ.Α., *Νοταριακαί πράξεις Κεφαλληνίας της συλλογής Ε. Μπλέσσα των ετών 1701-1865*, Μνημεία του Μεταβυζαντινού Δικαίου, αρ. 4, Αθήναι 1962.
- Πετρόπουλος Γ.Α., *Νομικά έγγραφα Σίφνου της Συλλογής Γ. Μαριδάκη (1684-1835)*, Μνημεία της Ελληνικής Ιστορίας, τόμ. Γ', τεύχ. 1, εν Αθήναις 1956.
- Πετρόπουλος Γ.Α., *Ο κώδιξ του νοταρίου Αθηνών Παναγή Πούλου (1822-1833)*, Μνημεία του Μεταβυζαντινού Δικαίου, αρ. 1, Αθήναι 1957.
- Πετρόπουλος Γ.Α., *Α. Νοταριακαί πράξεις Χίου των ετών 1724-1780. Β. Έγγραφα Ρόδου και Καστελλορίζου των ετών 1847-1874*, Μνημεία του Μεταβυζαντινού Δικαίου, αρ. 5, Αθήναι 1962 [=1963].
- Πετρόπουλος Γ.Α., *Νοταριακαί πράξεις Παξών διαφόρων νοταρίων των ετών 1658-1810*, Αθήνα 1958.
- Πετρόπουλος Δημ., «Συμβολή εις την έρευναν των λαϊκών μέτρων και σταθμών», *Επετηρίς Λαογραφικού Αρχείου*, τ. 7(1952), σ. 57-101.
- Πολίτης Ν.Γ., *Παροιμιαί*, τ. 3, Αθήναι 1901.
- Πολυμέρου-Καμηλάκη Αικατερίνη, «Μετρήσεις: Συμβολισμοί και πραγματικότητα», *Επετηρίς Κέντρου Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών*, τ. 28 (1987-1998), Αθήνα 1999, σ. 5-28.
- Προμηθεύς Βόλου, έτ. 7(1895), σ. 693, σημ. 3.
- Σαλβατώρ Λουδοβ., *Παξός και Αντίπαξος*, [μετάφρ.] εκ του γερμανικού υπό Αναστ. Μιτσιάλη, εν Αθήναις 1905.
- Schilbach Erich, *Byzantinische Metrologie*, Handbuch der Altertumswissenschaft, XII, 4, Verlag, C. H. Beck, München, 1969.
- Σκοπετέας Σταύρ. Χ., «Έγγραφα ιδιωτικά εκ Δ. Μάνης των ετών 1547-1830», *ΕΑΙΕΔ*, τεύχ. 3 (1950), σ. 60-117.
- Σπανάκης Στέργ. Γ., «Η διαθήκη του Αντρέα Κορνάρου (1611)», *Κρητικά Χρονικά* 9 (1955), σ. 379-478.
- Σπυριδάκης Γεώργ.Κ., «Γεωργία και αμπελουργία εν Κατσιδονίω Σητείας», περ. *Μύσων*, τ. 1 (1932), σ. 183-195.
- Σταυρινίδης Νικ., *Μεταφράσεις τουρκικών ιστορικών εγγράφων*, τ. Α'-Ε', Ηράκλειον Κρήτης 1975-1985.
- Σταυρουλάκης Ανδρ., «Το αλετριγουδιό, πριν από το ελαιουργείο», *Προμηθεύς ο Πυρφόρος*, έτ. 8 (1984), τεύχ. 39, σ. 233-239, κυρίως σ. 237-238.
- Τουρτόγλου Μενέλ., «Η νομολογία των κριτηρίων της Μυκόνου (17ος-19ος αι.)», *Επετηρίς του Κέντρου Ερεύνης της Ιστορίας του Ελληνικού Δικαίου*, τ. 27-28 (1980-81), 1985, σ. 1-257.
- Τσιφετάκης Ιωάνν., «Το μετρικό σύστημα στην Κρήτη», *Κρητική Εστία*, χρον. 17 (1966), τεύχ. 162, σ. 277-279.
- Φλούδας, *Βυζικιώτικα*, Αθήναι, τ. Α', 1960-61, τ. 3, 1963.
- Χρησιτίδης Σπ. Θ., «Συλλογή γλωσσικού, λαογραφικού και άλλου υλικού από το χωριό Κοκκινιά Θεσπρωτίας Ηπείρου», *Ηπειρωτικά Χρονικά*, έτ. 20-21 (1976-77), σ. 309-548.



ANNA ΚΥΔΩΝΗ

Το λάδι στα ψιμύθια των γυναικών στη νεότερη Ελλάδα*

Το ελαιόλαδο στην Ελλάδα αποτελούσε ήδη από τους προϊστορικούς χρόνους ένα από τα βασικότερα είδη καλλωπισμού και περιποίησης του προσώπου και του σώματος και εξακολουθεί και σήμερα να κατέχει μία από τις πρώτες θέσεις στον κατάλογο των καλλυντικών.

Χρησιμοποιήθηκε και χρησιμοποιείται για την περιποίηση των μαλλιών σε έκτακτες περιπτώσεις, όπως ο γάμος, αλλά και στην καθημερινή ζωή και ως βασικό συστατικό για τη δημιουργία αλοιφών περιποίησης του προσώπου, του σώματος και των χεριών των γυναικών. Η περιποίηση των μαλλιών, ευρύτατα διαδεδομένη στον ελληνικό χώρο από τη Μυκηναϊκή περίοδο ως τις μέρες μας, θεωρείται φυσική και απαραίτητη, όχι μόνο επειδή η κόμη αποτελεί «κόσμον», δηλαδή στολίδι, για τις γυναίκες και τους άντρες, αλλά και επειδή θεωρούνταν ντροπή και ατίμωση για μία γυναίκα να μην έχει ωραία, μακριά και γερά μαλλιά. Αντίθετα, κατακρίνεται η χρησιμοποίηση ψιμυθίων, όπως τα χρώματα και οι σκόνες, που αλλάζουν το πρόσωπο.

Οι γυναίκες μετά το λούσιμο άλειψαν τα μαλλιά τους με λάδι, για να τρέφονται και να γυαλίζουν. Οι οδηγίες για την απόκτηση μαύρων και πυ-

* Η υπόδειξη του θέματος έγινε από την κ. Αικατερίνη Πολυμέρου-Καμηλάκη, στο πλαίσιο του μεταπτυχιακού (Master Λαογραφίας) του Τομέα Λαογραφίας του Τμήματος Φιλολογίας του Πανεπιστημίου Αθηνών, και η διαπραγμάτευσή του υπό την επιστημονική εποπτεία της. Την ευχαριστώ και από τη θέση αυτή.



κνών μαλλιών είναι πολλές και προέρχονται από όλο τον ελληνικό χώρο. Για παράδειγμα, στις Αρχάνες της Κρήτης¹ βάζουν σ' ένα μπουκάλι με λάδι μία ρίζα καρυδιάς, που φθάνει μέχρι τον πάτο του μπουκαλιού και το θάβουν για σαράντα ημέρες στο χώμα. Με το λάδι αυτό αλείφουν τα μαλλιά τους και «γίνονται θάλασσα και εφτά πατωσιές». Στην Πέτρα² και στην Αγιάσσο³ της Λέσβου κοπανούσαν τα κουκούτσια από τα βάγια, δηλαδή τις δάφνες, τα καβούρντιζαν στο τηγάνι με λίγο λάδι και αλείβαν τις ρίζες των μαλλιών τους για να δυναμώσουν. Λίγο διαφορετικά, στο Βασιλεώνικο της Χίου⁴ βάζουν κοπανισμένα δαφνοκούκουτσα μέσα σε ένα μπουκάλι με λάδι, που αφήνουν στον ήλιο, για να γίνει το δαφνόλαδο, με το οποίο λούζονταν για να έχουν όμορφα, γυαλιστερά, μαύρα μαλλιά.

Το λάδι χρησιμοποιείται όμως όχι μόνο στο λούσιμο για να κάνει πιο γερά ή γυαλιστερά τα μαλλιά, αλλά και για να τα κάνει πιο ευκολοκτένιστα. Έτσι στο Στρούσι της Ηλείας⁵, αφού λουστούν με καρυδόφυλλα, ευκαλυθρόφυλλα και πικροδάφνη, στο πέραςμα ρίχνουν κι ένα κύπελλο ξινόλαδο, για να γυαλίσει το μαλλί. Στο Καλλιπάδο της Ζακύνθου⁶ «για να μη χαλάει το κατσαρό τω γυναικίωνε βάνανε και μπριαντίνι. Βάνανε και λάδι στα μαλλιά τσους, άντρες και γυναίκες, για να γυαλίζει το μαλλί και να ξαγκλίζεται πούλιο εύκολα», δηλαδή να χτενίζεται πιο εύκολα.

Στα Βέντζια της Δυτικής Μακεδονίας⁷ γίνεται τελετουργική περιποίηση των μαλλιών και χτένισμα της νύφης στον γάμο. Ένας αδελφός ή εξάδελφος της νύφης ρίχνει λίγες σταγόνες λάδι στα μαλλιά της, ενώ οι γυναίκες τραγουδούν:

«Φέρε, μάνα μ', του λάδι, της πικρελιάς του λάδι,
ν' αλείφου τα μαλλιά μου, μην τα πάρ' ν οι ξένοι
κι τα κάμουν μάϊα...».

1. Κέντρον Λαογραφίας Ακαδημίας Αθηνών (στο εξής Κ.Α.), χρο 3458, Αρχάνες Κρήτης, 1968-69, σ. 49 (Ε. Ουσταμανωλάκη-Δουνδουλάκη).

2. Σπουδαστήριο Λαογραφίας Παν/μίου Αθηνών (στο εξής: Σ.Α.), χρο 3582, Πέτρα Λέσβου, 1980-81, σ. 46-47 (Ε. Προδρόμου).

3. Σ.Α., χρο 3386 Αγιάσος Λέσβου, 1978-79, σ. 50-51 (Ε. Μαϊστρέλλης).

4. Σ.Α., χρο 3457, Βασιλεώνικο Χίου, 1979-80, σ. 77-78 (Σ. Καρασούλη).

5. Σ.Α., χρο 3324, Στρούσι Ηλείας, 1978-79, σ. 50 (Ε. Γεωργιοπούλου).

6. Σ.Α., χρο 3465, Καλλιπάδο Ζακύνθου, 1979-80, σ. 82 (Μ. Μαρινάκη).

7. Κ. Κορρέ, «Καλλωπισμός και κόμμωση στους νεοελληνικούς χρόνους». Αρχαιο-



Στη Θράκη και στη Λέσβο μεταξύ των δώρων, που στέλνει πριν από τον γάμο ο γαμπρός στη νύφη, είναι και καλλυντικά για το λουτρό της. Μεταξύ αυτών υπάρχει απαραίτητως λάδι και οκνά κόκκινη για τα μαλλιά της. Άλλωστε το λάδι αποτελεί το κύριο υλικό για την παρασκευή βαφής για τ' άσπρα μαλλιά. Στα Κρέστενα της Ολυμπίας⁸ αλείφουν ένα πιάτο με λάδι και το μαυρίζουν μ' αναμμένο δαδί. Με τη μουντζούρα περνούν τα μαλλιά και καλύπτουν τις άσπρες τρίχες. Για τ' άσπρα μαλλιά όμως παρασκευάζουν και κανονική αλοιφή αναμιγνύοντας κινά ή κνα, σουσάμι, δαφνοκούκουτσα, καρπούς κυπαρισσιού, ραστίκι, δηλαδή μια ειδική μαύρη βαφή, και λίγο ξύδι, τα οποία καθουρντίζουν με λάδι. Η αλοιφή που προκύπτει συντελεί στο βιάψιμο των λευκών μαλλιών⁹. Είναι φανερό ότι το λάδι αποτελεί κύριο συστατικό της περιποίησης των μαλλιών. Ακόμα όμως κι αν δε χρησιμοποιείται αυτούσιο, χρησιμοποιούνται παράγωγά του. Έτσι, στο Χρυσάνθιο της Αχαΐας¹⁰ λούζανε τα μαλλιά με αλυσίβα και σαπούνι, που έφτιαχναν οι ίδιοι από κατάλοιπα λαδιού και λίπους, ενώ οι Τσιγγάνοι στην Αμαλιάδα της Ηλείας¹¹, για να κάνουν καλή επιδερμίδα και για να λουστούν, χρησιμοποιούν το πράσινο σαπούνι.

Οι Πατέρες της Εκκλησίας θεωρούν ότι ο διάβολος δίδαξε στις γυναίκες το φκιασίδωμα, αφού μ' αυτό αλλοιώνονται τα χαρακτηριστικά του προσώπου, άποψη που έχει διατηρηθεί και στη νεότερη ελληνική κοινωνία. Λίγο περισσότερη ελευθερία εντούτοις επιτρεπόταν στην περίπτωση του νυφικού στολισμού, κατά τον οποίο η προετοιμασία της νύφης είχε συγκεκριμένο τυπικό: στα Άβδηρα της Θράκης¹² την Παρασκευή πριν τον γάμο το σόι της νύφης θα συγκεντρωθεί για να βιάψουν τα φρούδια της. Τα καλλυντικά που έχει στείλει ο γαμπρός θα καούν, θα γίνουν σκόνη, θα τηγανιστούν ή θα βράσουν όλα μαζί με λίγο λάδι και μετά μ' ένα ξυλάκι θα γίνει το μακιγιάζ των ματιών. Τα χέρια της νύφης τα περιποιούνται με λάδι, ενώ στα σκασίματα των χεριών βάζουν κεραλοιφή, μία ειδική αλοιφή που γίνεται από κερι

8. Σ.Α., χρο 576, Κρέστενα Ολυμπίας, 1969, σ. 39 (Α. Γεωργίου).

9. Ε. Σταμούλη-Σαραντή, *Από την Ανατολική Θράκη. Η Σηλυβρία με τα γύρω της χωριά*, τ.1, Αθήναι, 1956, σ. 107-111.

10. Σ.Α., χρο 3326, Χρυσάνθιο (τέως Βέρσοβα) Αχαΐας, 1978-79, σ. 46-47 (Α. Δημοπούλου).

11. Σ.Α., χρο 3321, Τσιγγάνοι Αμαλιάδας Ηλείας, 1978-79, σ. 53 (Α. Πάτσιου).

12. Κ.Α., χρο 2392, Άβδηρα Θράκης, 1961, σ. 115-116 (Σ. Ημελλος).



μέλισσας βρασμένο με λάδι. Η ίδια αλοιφή χρησιμοποιείται στο Ρωμανό της Λήμνου¹³ ως κρέμα προσώπου, για να γίνει λείο και απαλό, αλλά είναι πολύ γνωστή και στη Λέσβο και στα υπόλοιπα νησιά του Αιγαίου. Στους Αγίους Θεοδώρους της Ίμβρου¹⁴ παίρνουν μηλοκέρι, μαστίχι, λίγο λάδι, τα ζεσταίνουν κι όταν αυτό το μείγμα κρυώσει, γίνεται μορφάδι που το βάζουν στο πρόσωπο.

Τα μέσα καλλωπισμού είναι σπάνια. Για τους άντρες γνωρίζουμε ότι ξυρίζονταν με αφρό από ελαιosάπουνο, ενώ μετά το ξύρισμα έβαζαν σπύρτο¹⁵. Οι γυναίκες προσπαθούσαν να τονίσουν τα φυσικά τους χρώματα με διάφορα υλικά: αλευρόσκονη ή ασπράδι αυγού με λάδι, για να έχουν λευκό πρόσωπο¹⁶, στα ματόκλαδα έβαζαν ρετσίνολαδο και στα μάγουλα ζουμί από κόκκινα χόρτα, για να κοκκινήσουν¹⁷. Στην Αγιάσσο¹⁸ και στο Σκαλοχώρι της Λέσβου¹⁹ έβαφαν τα φρύδια και τα ματοτσίνορα μ' ένα κλαδάκι δάφνης καμένο στη φωτιά και βουτηγμένο μέσα στο λάδι. Στην Κύπρο²⁰ βουτούσαν ένα μπαμπάκι μέσα σε λάδι και με τη μαυριά από το τσουκάλι ή το τηγάνι έβαφαν τα μάτια και τα φρύδια τους. Η πλέον όμως διαδεδομένη κρέμα προσώπου σ' όλα τα μέρη της Ελλάδας, μ' ελάχιστες παραλλαγές, είναι το λεγόμενο «φκιασίδι», «το οποίο λεγόταν και νυχτικιά, γιατί το έβαζαν στο πρόσωπο τη νύχτα. Παίρναν επτά λογίων πράγματα: αγιοκέρι, μαστίχα, λάδι, ανάλατο φρέσκο βούτυρο, λεμόνι, υδράργυρο, τρεμεντίνα, δηλαδή μία ρητινώδη ουσία των επιπλοποιών με την οποία οι γυναίκες έκαναν αποτρίχωση προσώπου, και στουμπέτς: το καλό στουμπέτς ήταν κάτι σαν άσπρη πέτρα, την οποία κοπάνιζαν και την έκαναν σκόνη. Όλα τα υλικά μαζί ανακατωμένα τα έβαζαν από το προηγούμενο βράδυ στο πρόσωπο και το πρωί ήταν άσπρο και γυαλιστερό σαν γανωμένο ταψί. Ακόμα και να πλένονταν, το φτιασίδι κρατούσε οκτώ μέρες. Μερικές φορές έκοβε και δεν έπιανε. Για να μην κόψει, έπρεπε εκείνη που το έκανε να πει

13. Σ.Α., χρο 3462, Ρωμανό Λήμνου, 1979-80, σ. 52 (Ε. Φραγκούλη).

14. Σ.Α., χρο 2926, Αγ. Θεόδωροι Ίμβρου, 1977, σ. 28 (Α. Γουήλ-Μπαδιεριτάκη).

15. Ν. Νταϊντάς, *Ιστορική-Λαογραφική μελέτη της Ίμβρου*, Θεσ/νίκη, 1982, σ. 140-141.

16. Σ.Α., χρο 1417, Καταρράκτης Άρτας, 1971, σ. 20 (Α. Μαχρυγιάννης).

17. Σ.Α., χρο 1518, Άνω Λεχώνια Βόλου, 1972, σ. 25-26 (Ε. Δεμερτζή).

18. Σ.Α., χρο 3386, ό.π, σ.50-51.

19. Σ.Α., χρο 3459, Σκαλοχώρι Λέσβου, 1979-80, σ. 73 (Ε. Βαθρακούλη).

20. Σ.Α., χρο 2168, Κύπρος, 1974, σ. 10 (Γ. Στυλιανίδου).



ένα ψέμα, που να το πιστέψουν οι άλλοι. Όταν διαδίδονταν μία είδηση και ύστερα φαινόταν πως δεν ήταν αληθινή, έλεγαν πως θα την έβγαλε καμμιά, για να πιάσει το φκιασίδι της»²¹. Το φκιασίδι ή αλλιώς σουλιμάς, μαζί με την πούδρα και το κοκκινάδι, ήταν τα μόνα καλλυντικά, τα οποία μπορούσαν να φορούν οι γυναίκες, αλλά με μέτρο. Στην Αγιάσσο της Λέσβου μάλιστα έλεγαν και το εξής τραγουδάκι, όταν έβλεπαν μια μακιγιαρισμένη γυναίκα:

«Σουλιμέ και κοκκινάδι έβαλες και γυάλισες
και τον νου μου τον επήρες και τον εξεμουάλισες»²².

Ολοκληρώνοντας αυτή τη σύντομη ανακοίνωση, θα θέλαμε να σταθούμε λίγο σε τρία σημεία: το πρώτο αφορά στην ίδια την ελληνική κοινωνία, η οποία περιόριζε τις γυναίκες και δεν τους επέτρεπε εμφανή καλλωπισμό, παρά μόνο σε ειδικές περιπτώσεις. Αυτό είχε ως συνέπεια η περιποίηση του προσώπου να γίνεται στα κρυφά, σαν να ήταν κάτι μυστικό, που δεν έπρεπε να γίνει αντιληπτό από τους άλλους. Έτσι φθάνουμε στο δεύτερο σημείο, στο ότι η μυστικοπάθεια με την οποία γινόταν ο καλλωπισμός οδήγησε στη δημιουργία παραδόσεων και προλήψεων, όπως είναι το να λένε ψέματα, όταν έφτιαχναν το φκιασίδι, ώστε να πιάσει και να είναι αποτελεσματικό. Τέλος, όλη αυτή η διαδικασία και το εμπόριο των καλλυντικών οδήγησε στη διατύπωση παροιμιών, όπως είναι η γνωστή «δεν περνάει πια η μπογιά της», η οποία αναφέρεται στο γεγονός, όταν μία παρασκευάστρια ψιμοθίων καταφέρνει να υποσκελίσει μια ανταγωνίστριά της, με αποτέλεσμα να μην πουλιούνται πια τα δικά της καλλυντικά, οι δικές της «μπογιές».

Παρά τη τεχνολογική εξέλιξη των τελευταίων δεκαετιών, το ελαιόλαδο εξακολουθεί ακόμα και σήμερα ν' αποτελεί τη βάση για πολλά είδη καλλυντικών και παράλληλα την εγγύηση ότι τα προϊόντα που προέρχονται απ' αυτό φροντίζουν με τον πλέον αποτελεσματικό και υγιεινό τρόπο το δέρμα.

21. Ε. Σταμούλη-Σαραντή, από την Ανατ. Θράκη, ό.π. σ.107-111.

22. Σ.Α., χρο 3386, ό.π., σ.50-51.



ΑΝΔΡΟΜΑΧΗ ΟΙΚΟΝΟΜΟΥ

Η ελιά και το λάδι στην παραδοσιακή κοινωνία της Λακωνίας¹

Η ανακοίνωση αυτή έχει σκοπό να παρουσιάσει συνοπτικά τα πρώτα στοιχεία και τους προβληματισμούς, που αφορούν την καλλιέργεια της ελιάς και την παραγωγή του ελαιόλαδου στη Λακωνία, μιας έρευνας η οποία βρίσκεται σε εξέλιξη.

Από τη γνωστή τριάδα των φυτών μεσογειακού χαρακτήρα, την ελιά, τη μουριά και το αμπέλι², στη Ν. Πελοπόννησο κατά τη νεότερη περίοδο (19ος- 20ός), τα δύο πρώτα παράγουν προϊόντα εμπορευματικού χαρακτήρα.

Η καλλιέργεια της ελιάς, που θα μας απασχολήσει εκτενέστερα στα πλαίσια αυτής της ανακοίνωσης, συστηματοποιήθηκε στην Πελοπόννησο κατά την περίοδο της Βενετοκρατίας (1688-1715) και συνεχίστηκε την Β'

1. Η ανακοίνωση αυτή στηρίζεται σε εθνογραφικό υλικό, το οποίο συγκεντρώθηκε από επιτόπιες έρευνες, οι οποίες πραγματοποιήθηκαν το διάστημα 1992-1995 από την υπογράφουσα και συνεχίζονται από το 1998 με τη συνεργασία της κοιν. ανθρωπολόγου Παν. Μπαγατάκου στα πλαίσια του ερευνητικού προγράμματος που εκπονείται από το ΠΤΙ.ΕΤΒΑ για τη δημιουργία του Μουσείου της Ελιάς στη Σπάρτη.

2. Fr. Braudel, *Μεσόγειος*, τ. Α': *Ο ρόλος του περιγύρου*, εκδ. ΜΙΕΤ, Αθήνα 1991, σ. 289. Χρ. Αghριαντώνη, «Μεσογειακά αγροτικά προϊόντα. Η ελιά, η μουριά και το αμπέλι την ώρα της βιομηχανίας», *Ιστορικά* τ. 5, τεύχ.8 (1988) 71 κεξ.



Τουρκοκρατία (1715 – 1821) μέχρι σήμερα.³ Ιδιαίτερα για το νότιο τμήμα αυτής, τη Μεσσηνία και τη Λακωνία, η καλλιέργεια της ελιάς αποτελεί μονοκαλλιέργεια από τον 19ο αι., ύστερα ιδίως από την οριστική εγκατάλειψη των άλλων εμπορευματικών καλλιεργειών (μετάξι, βελανίδι, σιτάρι)⁴. Στη Λακωνία συνδυάζεται με την πρόσφατη, μετά το 1950, προσδοφόρα καλλιέργεια των εσπεριδοειδών⁵.

Τα είδη των ελιών, που καλλιεργούνται και προορίζονται για την παραγωγή ελαιόλαδου και τα οποία αποτελούν το μεγαλύτερο τμήμα των καλλιεργειών, είναι: οι χοντρολιές ή αθηνολιές (*Olea craniomorpha*), οι κουτσουνοιές (*Olea mastoides*), οι λιανολιές (*Olea microcarpa*), το μανάκι (*Olea var. ovali*), οι σμυρτολιές. Ως επιτραπέζιες ελιές καλλιεργούνται οι αετονοχολιές ή καλαματιανές ή κορακολιές (*Olea amygdalina*), οι καρυδολιές (*Olea E. Oblonga*) και τελευταία οι τύπου Αμφίσσης⁶.

3. Β. Κρεμμυδάς, *Το εμπόριο της Πελοποννήσου στο 18ο αι. (1715-1792)*, Αθήνα 1972, σ. 151-152, του ίδιου, *Συγκυρία και εμπόριο στην προεπαναστατική Πελοπόννησο 1793-1821*, εκδ. Θεμέλιο, Αθήνα 1980, σ. 151-154, J.M.Wagstaff, «The economy of the Mani peninsula (Greece) in the eighteenth century» *Balkan Studies*, 6 (1965)293-304.

4. Ε.Π. Αλεξάκης, *Τα γένη και η οικογένεια στην παραδοσιακή κοινωνία της Μάνης*, Αθήνα 1980, σ.13-14, Ν. Σερεμετάκη, *Η τελευταία λέξη. Στης Ευρώπης τα άκρα*, εκδ. Ν. Σύνορα – Λιβάνη, Αθήνα 1994, σ. 61-62, Α. Οικονόμου, «Προβιομηχανικές τεχνικές παραγωγής ελαιόλαδου στην περιοχή της Πετρίνας Λακωνίας». *Ελιά και Λάδι*, Πρακτικά Δ' Τριήμερου Εργασίας, εκδ. ΠΤΙ.ΕΤΒΑ, Αθήνα 1996, σ. 362.

5. Στον νομό Λακωνίας, σύμφωνα με στοιχεία από τη Γεωργική Στατιστική της Ελλάδος (1998) καλλιεργούνται 614.428 στρέμ. με ελαιώνες, από τους οποίους παράγονται 7.411 τόνοι βρώσιμες ελιές, 108.992 τόνοι ελιές ελαιοποίησης, οι οποίες δίνουν 16.566 τόνους λάδι.

6. Υπάρχει σύγχυση ως προς το λατινικό όνομα του κάθε είδους ελιάς, γεγονός το οποίο προκύπτει από την διαφορετική κατάταξη και την επιστημονική ονομασία που δίνει ο κάθε ερευνητής: βλ. σχετικά Ν. Δ. Λύχνος, *Το δένδρον της ελαιάς και η καλλιέργειά του*, σ. 186, υποσημ. 2. Εμείς χρησιμοποιήσαμε, για όσα είδη ελιών βρήκαμε, την επιστημονική ονομασία που παραθέτει ο Δ.Σ. Σαρακωμένος, *Η ελληνική ελαιία*, τ. Α', 1920 και *Το έλαιον*, τ. Β', 1930, εκδ. Πυρός, εν Αθήναις. Επίσης οι λαϊκές ονομασίες για τα είδη της ελιάς διαφέρουν από περιοχή σε περιοχή στη Λακωνία, γεγονός το οποίο επιφέρει μια σύγχυση στην ταύτιση των καλλιεργήσιμων ειδών.



1. Η ελαιοκαλλιέργεια

Λόγω του ανάγλυφου της περιοχής, στο οποίο κυριαρχούν οι ορεινοί και ημιορεινοί όγκοι, οι περισσότεροι ελαιώνες εκτείνονται σε πλαγιές, σε ειδικά διαμορφωμένες πεζούλες (λούρες) εκμεταλλεζόμενοι μ' αυτό τον τρόπο όλη την προσφερόμενη καλλιεργήσιμη γη (εικ. 1).

Οι πιο συνηθισμένοι τρόποι για τη φύτευση των ελιών ήταν η μεταφύτευση άγριων ελιών και το κέντρωμά (μπόλιασμα) τους επιτόπου, με παραφυάδες και τα γκροθάρωματα⁷. Κατά τον τελευταίο αυτόν τρόπο, που άρχισε να εφαρμόζεται από το 1950, άνοιγαν λάκκους (γκροθάρια) και φύτευαν κλαδιά από ήμερες ελιές. Τα τελευταία χρόνια φυτεύουν δενδρύλλια, τα οποία προμηθεύονται από τα φυτώρια. Οι ελιές φυτεύονταν συνήθως στο άκρο των αναβαθμίδων, με στόχο να εκμεταλλεύονται τον υπόλοιπο χώρο για άλλες καλλιέργειες (δημητριακά, ψυχανθή, όσπρια κ.ά.). Εφάρμοζαν παλιότερα ένα σύστημα πολυκαλλιέργειας, γνωστό στις προβιομηχανικές αγροτικές κοινωνίες, γιατί εξασφάλιζε εκτός από ένα συμπληρωματικό εισόδημα και την επιβίωση των πολυμελών, συνήθως οικιακών ομάδων, σε μια αυτοκαταναλωτική οικονομία⁸.

Συνηθισμένος τρόπος εκμετάλλευσης των ελιών στην Λακωνία, παλιότερα αλλά και σήμερα, είναι οι σεμπριές, δηλ. η σύναψη συμφωνιών με σέμπρους, ενοικιαστές, οι οποίοι αναλάμβαναν να καλλιεργήσουν τα ελαιοχώραφα, να μαζέψουν τις ελιές και να βγάλουν το λάδι. Στο τέλος της παραγωγής και ανάλογα με τη συμφωνία μοίραζαν με τους παραγωγούς το λάδι, είτε στο ήμισυ (μισιακά), είτε στο ένα τρίτο (τριτάρικα)⁹.

7. Βλ. χρο του Κέντρου Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών, αρ. 3773 (1973) σ. 55-56, Σκούρα και Βαρβίτσα Λακεδαιμόνος, έρευνα - καταγραφή Παν. Ρουμειώτης,

8. Το σύστημα της πολυκαλλιέργειας ήταν διαδεδομένο στον ελλαδικό χώρο και σε άλλες περιοχές, όπου υπήρχε εμπορευματική δένδροκαλλιέργεια, όπως στον Έβρο η μορεοκαλλιέργεια: Κ. Καραβίδας, *Αγροτικά*, εν Αθήναις 1931, σ. 652, Π. Γκαγκούλια, Α. Λούβη, Μ. Οικονόμου, Στ. Παπαδόπουλος, Μ. Ρηγίνος, *Η σηροτροφία στο Σουφλί*, εκδ. ΠΠΙ.ΕΤΒΑ, Αθήνα 1992, σ.73.

9. Για τους τρόπους ενοικίασης των ελαιοδένδρων βλ. Δ. Κατσαρός - Θ. Ανθοπούλου, «Διαχείριση από μακρυνά και εγκατάλειψη της ελαιοκαλλιέργειας στη Λέσβο» στο Κ. Κέντρος, Ν.Σ. Μάργαρης, Σ. Χοντζέας (επιμ.) *Οι ελαιώνες του Αιγαίου*, Πρακτικά Επιστημονικής Συνάντησης, Μυτιλήνη 25-27/2/88, σ. 73-75.



Η ελαιοκαλλιέργεια παραμένει μέχρι σήμερα μια απλή εμπορευματική παραγωγή¹⁰, η οποία συντελείται στα πλαίσια της οικογένειας ή της διευρυμένης συγγένειας. Τα τελευταία χρόνια, ιδιαίτερα μετά τις αλλαγές που συντελέστηκαν στις χώρες της ΝΑ Ευρώπης και την έλευση φτηνών εργατικών χεριών, χρησιμοποιούνται ξένοι μετανάστες (Βούλγαροι, Πολωνοί, Αλβανοί) για την περίοδο της ελαιοσυλλογής κυρίως, αλλά και για τις άλλες εργασίες που απαιτούνται για την καλλιέργεια της ελιάς (όργωμα, λίπανση).

Η εκμηχάνιση της ελαιοκαλλιέργειας μέχρι σήμερα εντοπίζεται στη φάση της καλλιέργειας, η οποία γινόταν παλιότερα με το άροτρο (αλέτρι) και τα ζώα ή με την τσάπα, ενώ τα τελευταία χρόνια γίνεται με μηχανοκίνητα μεγάλα άροτρα (εικ. 2). Η εκμηχάνιση της καλλιέργειας συντέινει στην εκμετάλλευση ορεινών και δυσπρόσιτων ελαιώνων και στη διάνοιξη νέων. Η λίπανση, η οποία γινόταν με φυτικά και ζωικά κατάλοιπα, σήμερα γίνεται με χημικά λιπάσματα.

Όμως, η σημαντική φάση της ελαιοσυλλογής στηρίζεται μέχρι σήμερα στα εργατικά χέρια, με την χρήση υποτυπώδους εργαλειακού εξοπλισμού. Τόσο η εσωτερική, όσο και η εξωτερική μετανάστευση – η δεύτερη ξεκίνησε από τις αρχές του 20ού αι. – στέρησε ένα σημαντικό μέρος του ενεργού ανθρώπινου δυναμικού από τον πρωτογενή τομέα. Η εσωτερική μετανάστευση προς τα αστικά κέντρα, κυρίως στον Πειραιά και την Αθήνα, κορυφώθηκε μετά τον Β' Παγκ. Πόλεμο. Το γεγονός αυτό οδήγησε σε ερήμωση πολλά χωριά (κυρίως ορεινά και την άγονη Μάνη), με αποτέλεσμα οι μικροί, κατά κανόνα, αγροτικοί κλήροι είτε να παραμείνουν για χρόνια ακαλλιέργητοι είτε να καλλιεργούνται από προσωρινά επιστρέφοντες Λάκωνες κατά την περίοδο της ελαιοσυλλογής¹¹.

Τα εργαλεία που χρησιμοποιούσαν για τη συλλογή τα κατασκεύαζαν μόνοι τους, όπως πάνινα σακκούλια, ραβδιά, τεμπλάκια, γάιδαρο¹² ή τα προμηθεύονταν από τους Τσιγγάνους, όπως διάφορα μεγέθη καλάθιων. Τα

10. Για την απλή εμπορευματική παραγωγή ως μορφή παραγωγής αγροτικών προϊόντων, η οποία συναρθρώνεται με τον κυρίαρχο τρόπο παραγωγής στην Ελλάδα, βλ. Γ. Μηλιός, *Ο ελληνικός κοινωνικός σχηματισμός. Από τον επεκτατισμό στην καπιταλιστική ανάπτυξη*, εκδ. Εξάντας, Αθήνα 1988, σ. 140-41.

11. Βλ. σχετικά Δ. Κατσαρός – Θ. Ανθοπούλου, *ό.π.*, σ. 75-81.

12. Πρόκειται για ένα σιδερένιο πλαίσιο με τέσσερα πόδια, το οποίο έχει σχάρα για να κτυπούν τα κλαριά της ελιάς και να πέφτει ο καρπός. Πρόσφατα το εργαλείο



τελευταία χρόνια, μετά το 1970, προμηθεύονται τον εξοπλισμό αυτόν από το εμπόριο (χτένια πλαστικά, λιοπάνια, μηχανοκίνητο «γάιδαρο») (εικ. 15).

Στην ελαιοσυλλογή, όπου χρησιμοποιούνται εργατικά χέρια από τον χώρο της οικογένειας, υπήρχε ένας σαφής καταμερισμός εργασίας κατά φύλο και ηλικία. Ιδιαίτερα οι άνδρες, οι νέοι και ικανοί, οι οποίοι είχαν μια ειδική γνώση, δούλευαν ως κλαδούχοι, δηλ. κλάδευαν τις ελιές κατά την ελαιοσυλλογή, ενώ οι πιο ηλικιωμένοι και οι γυναίκες μάζευαν τις ελιές από τα γύρω κλαδιά και από αυτά που έκοβαν οι κλαδούχοι (εικ. 3, 4). Το μάζεμα των ελιών από κάτω (χαμολόι) γινόταν στο τέλος της συλλογής και προοριζόταν για λάδι κατώτερης ποιότητας (εικ. 5).

Στην περιοχή της Λακωνίας δεν έχουν παρατηρηθεί αξιοσημείωτες αλλαγές στον τρόπο της καλλιέργειας και της συλλογής των ελιών και όσες έχουν επέλθει τα τελευταία χρόνια, έχουν βελτιώσει, σε μικρό ποσοστό, την ποιότητα και την ποσότητα των παραγόμενων ελιών και του ελαιόλαδου (εικ. 6).

Αντίθετα, σε ό,τι αφορά την ελαιοποίηση των καρπών, οι αλλαγές που σημειώθηκαν από τις αρχές του 20ού αι. υπήρξαν σημαντικές και επηρέασαν σε μεγάλο βαθμό την παραγωγική διαδικασία του ελαιόλαδου, καθώς και τον τρόπο εμπορίας, μεταφοράς, διάθεσης και κατανάλωσής του.

2. Η παραγωγή του ελαιόλαδου

Επειδή πιστεύουμε ότι η ελιά και το λάδι έχουν στην παραδοσιακή ελληνική κοινωνία, αλλά και στη λακωνική ιδιαίτερα, ένα συμβολικό πλούτο¹³, αλλά επίσης αποτελούν βασικά διατροφικά στοιχεία, θα αναφερθούμε στη συνέχεια συνοπτικά στην παραγωγική διαδικασία του ελαιόλαδου, τα στάδια και τις φάσεις καθώς και τα μέσα παραγωγής (εργαλεία, μηχανές, ανθρώπινο δυναμικό).

αυτό, που πήρε την ονομασία του από το συμπαθές τετράποδο, που δέχεται τη βίαιη συμπεριφορά των αφεντικών του, μετατράπηκε σε μηχανοκίνητο.

13. Για τη χρήση της ελιάς και του λαδιού στον συμβολικό λόγο βλ. Α.Χ. Ρουσουνίδης, Τα δένδρα στην ελληνική λαογραφία με ειδική αναφορά στην Κύπρο, Λευκωσία 1988, σ. 22-71, Στ. Μάνεσης, «Η ελιά και το λάδι στη ζωή του ελληνικού λαού», Βιομηχανική Επιθεώρησης (Ιούλιος 1960), 429-435.



Μετά την ελαιοσυλλογή, ακολουθούσε η ελαιοποίηση του καρπού, η οποία γινόταν σε διάφορους τύπους ελαιοτριβείων, όπως θα δούμε στη συνέχεια. Τα στοιχεία που συγκεντρώθηκαν για τους τύπους των ελαιοτριβείων της Λακωνίας προέκυψαν από τον εντοπισμό υλικών τεκμηρίων, τα οποία σώζονται επιτόπου ή ενταγμένα σε άλλες θέσεις ως λειτουργικά ή αισθητικά στοιχεία, και από προφορικές μαρτυρίες, των οποίων το χρονικό βάθος δεν ξεπερνάει τις τελευταίες δεκαετίες του 19ου αι.

Αξιοσημείωτο είναι ότι οι τύποι των ελαιοτριβείων που εντοπίστηκαν, αποτελούν κοινό υλικοτεχνικό εξοπλισμό για έναν ευρύτερο γεωγραφικό-πολιτισμικό χώρο, που καλύπτει το σύνολο του ελλαδικού, αλλά και μια ευρύτερη περιοχή του μεσογειακού χώρου¹⁴. Πρόκειται για λιωτρίβια τα οποία διακρίνονται από τη χρήση διαφορετικής ενέργειας (ανθρώπινη, ζωική, υδραυλική, μηχανική, ηλεκτρική), η οποία όμως επιφέρει σημαντικές αλλαγές στη δομή και την οργάνωση της παραγωγής, τον εργαλειικό εξοπλισμό, το ανθρώπινο δυναμικό, την ποιότητα και την ποσότητα του παραγόμενου προϊόντος.

Ο παλαιότερος τύπος λιωτρίβιου, που συναντάμε στη Λακωνία, ήταν το χειροκίνητο (κύλιντρας)¹⁵, ο οποίος αποτελείτο από μια κυλινδρική πέτρα και μια κοίλη ή επίπεδη επιφάνεια, στην οποία με παλινδρομικές κινήσεις

14. Τα τελευταία χρόνια έχει πολλαπλασιασθεί ο αριθμός των επιστημονικών συναντήσεων και των εκδιδόμενων μελετών και πρακτικών που αφορούν την ελιά και το ελαιόλαδο στην Ελλάδα και στον μεσογειακό χώρο. Ενδεικτικά σημειώνουμε τα σημαντικότερα: *Ελιά και λάδι, Δ' Τριήμερο Εργασίας, Καλαμάτα 7-9 Μαΐου 1993*, εκδ. ΠΠΙ, ΕΤΒΑ, Αθήνα 1996, Μ.-C. Amouretti, J.-P. Brun, D. Eitam (επιμ.) *La production du vin et de l'huile en Méditerranée de l'âge du Bronze à la fin du XVI^e siècle*. Actes du symposium international organisé par le Centre Camille Jullian et Centre Archeologique du Var, Αθήνα 1993, A. Sordinas, «Old Olive Mills and Presses on the Island of Corfu, Greece. An Essay on Industrial Archaeology and the Ethnography of Agricultural Implements», *Occasional Papers*, 5 (1971) v-viii, 1-51 Μ.-C. Amouretti, *Le pain et l'huile dans la Grèce antique. Evolution des techniques agraires d'Hésiode à Théophraste*. Centre de Recherches d'Histoire Ancienne de Bensaçon, τ. 67, 1986, Μ.-C., Amouretti, *Le pain et l'huile dans la Grèce antique. De l'aire au moulin*. Παρίσι 1986, Κ. Κέντρος, Ν. Μάργαρης, Σ. Χοντζέας (επιμ.). *Οι ελαιώνες του Αιγαίου, Πρακτικά Επιστημονικής Συνάντησης, Μυτιλήνη 1988* (πολυγρ.)

15. Για τον τύπο αυτό του χειροκίνητου ελαιοτριβείου βλ. Κ. Κάσσης, *Λαογραφικά της Μέσα Μάνης*, τ.Α': *Γλυκή Ζωή*, Αθήνα 1980, σ. 152, Ν. Δημητρίου, *Λαογραφικά της Σάμου*, τ.2, Αθήνα 1985, σ. 123-24, Ανδρομ. Οικονόμου, « Προβιομηχανικές τεχνικές παραγωγής ελαιόλαδου στην περιοχή της Πετρίνας Λακωνίας », στο *Ελιά και Λάδι*, ό.π., σ.



συνθλιβόταν ο καρπός (εικ. 13). Το λιοτριβί αυτό κάλυπτε τις οικιακές ανάγκες και ήταν σε χρήση μέχρι τις πρώτες δεκαετίες του 20ού αι. Η πίεση του ελαιοπολτού γινόταν σε ξύλινες χειροκίνητες πρέσες, που έμοιαζαν με αυτές των σταφυλιών.

Τη μεγαλύτερη διάρκεια λειτουργίας στη Λακωνία είχε το ζωοκίνητο λιοτριβί¹⁶, το οποίο ήταν σε χρήση από τις αρχές του 20ού αι. μέχρι τη δεκαετία του '70, παράλληλα με μηχανοκίνητα και ηλεκτροκίνητα ελαιοτριβεία (εικ. 7, 8). Η ζωική ενέργεια χρησιμοποιείτο για την άλεση των ελιών, ενώ η ανθρώπινη χρησιμοποιείτο για την πίεση του ελαιοπολτού.

Για την άλεση των ελιών χρησιμοποιούνται διάφοροι τύποι ελαιομύλων, οι οποίοι διέφεραν ως προς τον αριθμό και το μέγεθος των μυλοπετρών. Καταγράψαμε ελαιοτριβεία με μία μεγάλη μυλόπετρα, με δύο ισομεγέθεις ή ανισομεγέθεις και με τρεις ισομεγέθεις μυλόπετρες¹⁷.

Αρχικά, στα ζωοκίνητα ελαιοτριβεία χρησιμοποιήθηκαν ξύλινες πρέσες, οι οποίες από τα τέλη του προηγούμενου αιώνα (το 1895) άρχισαν να αντικαθίστανται από σιδερένιες, πολλές από τις οποίες σώζονται μέχρι σήμερα. Οι σιδερένιες αυτές πρέσες κατασκευάζονταν στα μηχανουργεία του Πειραιά και της Αθήνας (Κούπα, Βασιλειάδη, Μακ Δούαλ, Περράκη κ.ά.) και υπήρχαν διάφοροι τύποι¹⁸. Στη Λακωνία εντοπίσαμε δύο

364, και Ανδρομ. Οικονόμου, «Το χειροκίνητο λιοτριβί στην Έλαφο Αγιάς», *Τεχνολογία*, τχ. 8(1998) 12-14.

16. Στα πλαίσια αυτής της ανακοίνωσης δεν θα υπεισεέλθουμε σε λεπτομέρειες όσον αφορά την κατασκευή και τη λειτουργία του ζωοκίνητου ελαιοτριβείου, δεδομένου ότι αυτό είναι κοινό στον ελλαδικό, αλλά και στον ευρύτερο μεσογειακό χώρο, όπως τεκμηριώνεται στη βασική βιβλιογραφία που παραθέτουμε: *Ελιά και Λάδι*, ό.π., πολλές φορές αλλά κυρίως στις σελίδες 202-468, Δ. Λουκάτος, «Λαϊκή ελαιοκομία και ελαιουργία στο Αδραμόντι», *Μικρασιατικά Χρονικά* 7(1957) 111-115, Α. Sordinas, «Old Olive Oil...» ό.π., σ. V-VIII και 1-51, Θ. Π. Κωστάκης, «Η ελιά και το λάδι στην Τσακωνία», *Λαογραφία* τ. 21 (1963-64) 391-410, R. Cresswell, «Un pressoir à olives au Liban: essai de technologie comparée», *L'Homme*, τ. 5, τχ 1 (1965) 33-63, Α. Casanova, «Forces productives et rapports de production en France à la fin du XVIII e. s. Le cas des présoirs à huile dans le Midi méditerranéen», στο *Ethnologie et histoire. Forces productives et problèmes de transition*, εκδ. Sociales, Παρίσι 1975, σ. 149-187.

17. Α. Sordinas, «Old Olive oil...», ό.π., σ. 8-12.

18. Για τα μηχανουργεία που κατασκεύαζαν ελαιουργικά μηχανήματα στα τέλη του 19ου-αρχές 20ού αι. βλ. Κ. Δ. Μαρίτσας, *Πρακτική Ελαιουργία*, εκδ. Σιδέρη, Αθήνα 1937, σ. 34-37.

τύπους σιδερένιας πρέσσας: ο πρώτος, στον οποίο χρησιμοποιούσαν ένα χοντρό, επίμηκες ξύλο, τη *μανέλα*, με το οποίο γινόταν η πρώτη πίεση. Για τη δεύτερη πίεση χρησιμοποιούσαν τον *εργάτη* και το *μανέλι*¹⁹ (εικ. 9). Στη συνέχεια, για τη δεύτερη πίεση, προστέθηκε ένα σιδερένιο βίντσι δίπλα στην πρέσσα, στη θέση που ήταν ο εργάτης. Ο δεύτερος τύπος είχε μια ρόδα (*καστάνια*), η οποία ήταν εφοδιασμένη με *κλειδιά*, για να σταθεροποιείται κατά την πίεση. Ο διαχωρισμός του ελαιόλαδου από τα υγρά και στερεά υπόλοιπα γινόταν με το χέρι σε μεγάλες γούρνες (*λιμπιά*), που ήταν κατασκευασμένες από ξύλο, με επένδυση λαμαρίνας εσωτερικά, σίδηρο και μάρμαρο σπανιότερα.

Με την εισαγωγή των μηχανών τα ελαιοτριβεία (ατμοκίνητα και μηχανοκίνητα) παίρνουν τη μορφή εργοστασίου. Η αλλαγή αυτή διαφοροποιείται και από τους ντόπιους με τη χρήση των όρων *λιτριβιά* για το ζωοκίνητο ελαιοτριβείο και *εργοστάσιο* για τα μηχανοκίνητα και ηλεκτροκίνητα ελαιοτριβεία.

Η μηχανοκίνηση, με τη χρήση πετρελαιοκίνητης μηχανής, από την οποία η κίνηση μεταδιδόταν με τροχαλίες και ιμάντες, εφαρμόστηκε για πρώτη φορά την περίοδο του μεσοπολέμου, αρχικά για την κίνηση των μυλοπετρών και στη συνέχεια για την πρέσσα (ή τις πρέσσες) (εικ. 10). Μια πιο γενικευμένη χρήση των μηχανοκίνητων ελαιοτριβείων παρατηρούμε στα μέσα της δεκαετίας του '50²⁰. Με τη χρήση της μηχανικής κίνησης άλλαξε και ο βασικός ακίνητος εργαλειακός εξοπλισμός και προστέθηκε άλλος, καθώς αυξήθηκε σημαντικά η παραγόμενη ποσότητα²¹.

19. Για την χειροκίνητη αυτή πρέσσα βλ. Κων. Δ. Μαρτίσας, ό.π., σ. 34-36.

20. « Σε στατιστική του 1958 τα ελαιοτριβεία ανέρχονται σε 8.459. Εξ αυτών χειροκίνητα είναι 373, ιπποκίνητα 3. 950, μηχανοκίνητα 4.136». Τα στοιχεία αυτά αφορούν το σύνολο της χώρας και παρατίθενται από τον Λ. Λουλούδη, «Η τεχνολογική αλλαγή στα ελαιοτριβεία. Μια ιστορική ανασκόπηση χωρίς πρακτική σημασία;» στο Κ. Κέντρος - Ν. Μάργαρης - Σ. Χοντζέας, ό.π., σ. 222.

21. Συγκρίνοντας την παραγωγή ελαιόλαδου σ' ένα ζωοκίνητο ελαιοτριβείο με ένα μηχανοκίνητο βλέπουμε ότι υπάρχει τριπλασιασμός της ποσότητας. Σε 12ωρη λειτουργία, ένα ζωοκίνητο λιτριβιά παρήγε 400 κιλά ελαιόλαδο, ενώ ένα μηχανοκίνητο, στο αντίστοιχο διάστημα, 1500 κιλά. Όμως είναι κοινή η πίστη ότι το λάδι που παρήγαν τα ζωοκίνητα λιτριβιά, ακόμα και τα μηχανοκίνητα, ήταν καλύτερης ποιότητας και πιο εύγευστο από αυτό που παράγεται σήμερα στα λεγόμενα φυγοκεντρικά ελαιοτριβεία.



Βασικές αλλαγές έγιναν στο αλώνι και τις μυλόπετρες, το οποίο ήταν τώρα εξ ολοκλήρου από σίδηρο και οι μυλόπετρες κατασκευάζονταν από σκληρότερη πέτρα, καθώς και στις πρέσες, οι οποίες λειτουργούσαν με υδραυλική πίεση. Προστέθηκε επίσης ο διαχωριστήρας, ένα σύνθετο μηχανήμα, το οποίο έκανε αυτόματα, με φυγοκεντρική δύναμη, τον διαχωρισμό του ελαιόλαδου από τα υπόλοιπα υγρά και στερεά (εικ. 12).

Στη συνέχεια και προς τα τέλη της δεκαετίας του '70 τα μηχανοκίνητα αυτά ελαιοτριβεία, χωρίς σημαντικές αλλαγές, μετατράπηκαν σε ηλεκτροκίνητα σταδιακά, βελτιώνοντας το βασικό τους εξοπλισμό. Αρχικά από αυτά τα ελαιοτριβεία λειτουργούν μέχρι σήμερα και ονομάζονται «κλασικά», διαχωριζόμενα έτσι από τα νεότερα φυγοκεντρικά (εικ. 11). Τα τελευταία είναι εξοπλισμένα με έναν υπερσύγχρονο ηλεκτρονικό μηχανολογικό εξοπλισμό, που αποτελείται από πλυντήριο, σπαστήρα, μαλακτήρα και διαχωριστήρα, η λειτουργία των οποίων ελέγχεται ηλεκτρονικά από 1-2 άτομα.

Όπως διαπιστώνουμε, η παραγωγή του λαδιού εκμηχανίστηκε συνολικά, σε αντίθεση με την ελαιοκαλλιέργεια, η οποία παραμένει, μέχρι σήμερα, σχεδόν η ίδια.

Η αλλαγή στον τρόπο συλλογής και παραγωγής του ελαιόλαδου είχε ως συνέπεια την εξαφάνιση από την περιοχή διαφόρων παραδοσιακών επαγγελμάτων, όπως των καλαθοπλεκτών, που ήσαν κυρίως Τσιγγάνοι, των αγγειοπλαστών, που προέρχονταν από παραδοσιακά αγγειοπλαστικά κέντρα, όπως η Κορώνη και η Σίφνος, των υφαντών τσαντιλών, παραδοσιακό κέντρο των οποίων ήταν η Αναβρυτή με πανελλαδική εμβέλεια.

Σημαντικές αλλαγές επήλθαν και στα μέσα και τον τρόπο μεταφοράς και αποθήκευσης του ελαιόλαδου. Η παραγωγή και η χρήση πήλινων πιθαριών, διαφόρων μεγεθών και τύπων, με πιο γνωστά τα κορωνεία πιθάρια²², τις τζάρες, περιορίστηκε σημαντικά, μέχρι τελικής εξαφάνισης, διότι αντικαταστάθηκαν σταδιακά, από το 1955 με μεταλλικά, τις λαδούσες, και ξύλινα ή σιδερένια ντεπόζιτα ή βαρέλια. Πολύ νωρίτερα αντικαταστάθηκαν τα τομάρια (τουλούμια), που χρησιμοποιούντο για την μεταφορά του λαδιού με τα ζώα.

22. Harriet Blitzer, «Κορωνεία. Storage –jar Production and Trade in the Traditional Aegean», *Hesperia*, τ. 59, αρ. 4 (Οκτ. – Δεκ. 1990) 675-711, εικ. 99-112.



Σήμερα, το μεγαλύτερο μέρος της ελαιοπαραγωγής διατίθεται μέσω των ιδιοκτητών ελαιοτριβείων και των εμπόρων του λαδιού στις μεγάλες εγχώριες ελαιοβιομηχανίες, αλλά και στο εξωτερικό, κυρίως στην Ιταλία. Από τους παραγωγούς κρατιέται η ποσότητα, η οποία είναι αναγκαία για οικιακή κατανάλωση, και ένα τμήμα, το οποίο διατίθεται μέσω συγγενικών και φιλικών σχέσεων προς την κατανάλωση.

Η ελιά και το ελαιόλαδο αποτελούν για τη λακωνική κοινωνία ένα «καθολικό κοινωνικό φαινόμενο», κατά την έκφραση του Marcel Mauss, γιατί είναι παρόντα σε όλες τις εκφάνσεις της ζωής της.

Πρώτα – πρώτα, ως βασικό στοιχείο της ελληνικής διατροφής κατέχει δεσπόζουσα θέση και στη λακωνική διατροφή. Χρησιμοποιείται άφθονο, μιας και απουσιάζουν τα ζωικά λίπη, τόσο στην καθημερινή όσο και στην εορταστική διατροφή, χαρακτηρίζοντας τοπικά edésματα όπως: η μπουκουβάλα ή λαδοβρόχι, ψωμί καφαλισμένο και βουτηγμένο σε φρεσκοβγαλμένο λάδι, που αποτελεί το σιτηρέσιο της καθημερινής ζωής, οι λαλαγγίδες ή τηγανίδες, ζυμάρι πλασμένο σε μακρόστενες λουρίδες και τηγανισμένο στο λάδι, οι κουταλίδες, ζυμάρι που ρίχνεται με το κουτάλι και τηγανίζεται σε άφθονο λάδι, τα πιτάκια, ζυμωτές πίττες τηγανισμένες στο λάδι (εικ. 16, 17).

Η χρήση του ελαιόλαδου ήταν διαδεδομένη και για θεραπευτικούς λόγους (πόννοι στην κοιλιά, στο αυτί, εντριβές κ.ά.), αλλά και σε επίσημες και ανεπίσημες τελετουργίες, όπως είναι το ξεμάτιασμα. Η πνευματική συγγένεια, η οποία δημιουργείται από τη βάπτισμα ενός παιδιού²³, έχει μεγάλη σημασία στην λακωνική κοινωνία και γι' αυτό λένε χαρακτηριστικά: «Θες βάπτισε, θες γέννα. Το λάδι είναι συγγένεια».

Η πρακτική και συμβολική σημασία της ελιάς και του ελαιόλαδου για τη λακωνική κοινωνία αποτυπώνεται και στις ποικίλες λαϊκές εκφράσεις: «Μάνα και παιδί έχουν το ίδιο όνομα», «Ήρθε του Σταυρού, εσταύρωσε η ελιά το λάδι», «Άλλος μπέης, άλλα λάδια», «Η στρίμα βγάνει το κρασί και η υπομονή το λάδι» κ.ά.). Οι εκφράσεις αυτές έχουν πανελλαδικό

23. Ελευθ. Π. Αλεξάκης, «Το αίμα και το λάδι». Φυσική και πνευματική συγγένεια σε μια αρβανίτικη κοινότητα. Η περίπτωση του Κουβαρά ΝΑ Αττικής – Λαυρεωτικής», Μαρόπουλο 21-24/10/1993, Πρακτικά ΣΤ' Επιστημονικής Συνάντησης ΝΑ Αττικής (1995)419-439.



χαρακτήρα, γεγονός που ενισχύει την άποψη ενός κοινού ελλαδικού, αλλά και μεσογειακού, «πολιτισμού της ελιάς»²⁴.

Από τον κύκλο παραγωγής του ελαιόλαδου τίποτε δεν ήταν άχρηστο στην παραδοσιακή λακωνική κοινωνία. Το υποπροϊόν από την ελαιοποίηση του καρπού, δηλ. ο πυρήνας χρησιμοποιείτο παλιότερα ως τροφή των οικόσιτων ζώων, ως λίπασμα στα χωράφια και ως καύσιμη ύλη. Από το 1950 περίπου γίνεται αποκλειστική σχεδόν βιομηχανική επεξεργασία του στα πυρηνελαιουργεία για την παραγωγή πυρηνελαίου και πυρηνόξυλου. Αντίθετα με τον ελαιοπυρήνα, η παραγωγή του σαπουνιού στη Λακωνία (από τη μούργα του ελαιόλαδου και τα χρησιμοποιημένα ελαιόλαδα) δεν πήρε αξιόλογη βιομηχανική διάσταση και παρέμεινε, μέχρι σήμερα, σε οικιακό επίπεδο (εικ. 18).

Ωστόσο, η παραγωγή του ελαιόλαδου αποτελεί ακόμα και σήμερα, το βασικότερο αγροτικό προϊόν της λακωνικής γής, αν και η παραγωγή και η κατανάλωσή του έχουν υποστεί τις γενικότερες αλλαγές που χαρακτηρίζουν τους τομείς αυτούς.

Βιβλιογραφία

- Χριστίνα Αγριαντώνη, «Μεσογειακά αγροτικά προϊόντα; Η ελιά, η μουριά και το αμπέλι την ώρα της βιομηχανίας». *Ιστορικά*, τ. 8 (Ιούν. 1988), 69-84.
- Ελευθ. Π. Αλεξάκης, *Τα γένη και η οικογένεια στην παραδοσιακή κοινωνία της Μάνης*, Αθήνα 1980.
- Ελευθ. Π. Αλεξάκης, «Το αίμα και το λάδι». Φυσική και πνευματική συγγένεια σε μια αρβανίτικη κοινότητα. Η περίπτωση του Κουβαρά ΝΑ Αττικής – Λαυρεωτικής», *Μαρχόπουλο* 21-24 / 10 / 1993, *Πρακτικά ΣΤ' Επιστημονικής Συνάντησης ΝΑ Αττικής* (1995) 419-439.
- Marie-Claire Amouretti – Jean-Pierre Brun, *La production du vin et de l'huile en Méditerranée de l'Age du Bronze à la fin du XV^{ème} siècle*, εκδ. Ecole Française d'Athènes, Αθήνα 1993.
- Marie – Claire Amouretti, *Le pain et l'huile dans la Crée Antique. De l'araire au moulin*, Παρίσι 1986.
- Πάνος Θ. Αναγνωστόπουλος, «Τα προϊόντα της ελιάς στην Πελοπόννησο», *Πελοποννησιακή Πρωτοχρονιά* (1957) 146-148.

24. Minelle Verdie, *La civilisation de l'olivier*, εκδ. Albin Michel, Παρίσι 1990, Frankel R., Avitsur S., Ayalon E., Lacobson J., *History and Technology of Olive Oil in the Holy Land*, Τελ Αβίβ 1994.



- Δημ. Β. Βασιλειάδης, «Η λαϊκή αρχιτεκτονική της Λέσβου», *Λαογραφία* τ. 16, τχ. Β' (1957) 413-512.
- Βιομηχανικά κτίρια στη Λέσβο. 19ος-αρχές 20ού αι. Ελαιοτριβεία - σαπωνοποιεία*, εκδ. Νομαρχία Λέσβου, 1986.
- Harriet Blitzer, «Κορωνέικα. Storage-jar Production and Trade in the Traditional Aegean» *Hesperia* τ. 59, αρ. 4 (Οκτ. - Δεκ. 1990) 675-711, εικ. 99-112.
- Fr. Braudel, *Μεσόγειος, τ. Α': Ο ρόλος του περιγύρου*, εκδ. ΜΙΕΤ, Αθήνα 1991.
- Π. Γκαγκούλια - Α. Λούβη - Μ. Οικονόμου Στ. Παπαδόπουλος - Μ. Ρηγίνος, *Η σιροτροφία στο Σουφλί*, εκδ. ΠΤΙ.ΕΤΒΑ, Αθήνα 1992.
- Antoine Casanova, «Le cas des pressoirs à huile dans le Midi méditerranéen», *Ethnologie et histoire. Forces productives et problèmes de transition*, Παρίσι 1975 σ. 149-187.
- Robert Cresswell, «Un pressoir à olives au Liban; essai de technologie comparée», *L'Homme* 5 (1965) 33-63.
- Ελιά και λάδι, Δ' Τριήμερο Εργασίας, Καλαμάτα 7-9 /5 / 1993*, εκδ. ΠΤΙ. ΕΤΒΑ, Αθήνα 1996.
- Hadjisavvas Sophocles, *Olive Oil Processing in Cyprus from the Bronze Age to the Byzantine Period*, Λευκωσία 1992.
- Hamish Forbes - Lin Foxhall, «The Queen of all Trees. Preliminary Notes on the Archeology of the Olive», *Expedition* 21, αρ. 1 (1978) 37-47.
- Frankel R. - Avitsur Sh. - Ayalon E. - Jacobson J., *History and Technology of Olive Oil in the Holy Land*, Τελ Αβίβ 1994.
- Κων. Καραβίδα, *Αγροτικά*, εν Αθήναις 1931.
- Κυριάκος Δ. Κάσσης, *Λαογραφία της Μέσα Μάνης*, τ. Α': *Υλική Ζωή*, Αθήνα 1980.
- Κ. Κέντρος - Ν. Μάργαρης - Σ. Χοντζέας (επιμ.), *Οι ελαιώνες του Αιγαίου. Πρακτικά Επιστημονικής Συνάντησης, Μυτιλήνη 25-27 /2/ 1988* (πολυγρ.).
- Πανταζής Κοντομήχης, «Το μάζεμα της ελιάς στη Λευκάδα», *Λαογραφία*, τ. 33 (1982-84) 427-435, Αθήνα 1986.
- Βασ. Κρεμμυδάς, *Συγκυρία και εμπόριο στην προεπαναστατική Πελοπόννησο 1793-1821*, εκδ. Θεμέλιο, Αθήνα 1980.
- Βασ. Κρεμμυδάς, *Το εμπόριο της Πελοποννήσου στο 18ο αι. (1715-1792)*, Αθήνα 1972.
- Θανάσης Π. Κωστάκης, «Η ελιά και το λάδι στην Τσακωνιά», *Λαογραφία*, τ. 21 (1963-64) 367-415.
- Δημ. Σ. Λουκάτος, «Λαϊκή ελαιοκομία και ελαιουργία στο Αδραμύτι», *Μικρασιατικά Χρονικά* 7 (1957) 101-115.
- Δημ. Λουκόπουλος, *Γεωργικά της Ρούμελης*, 2η εκδ., Αθήνα - Γιάννινα 1983.
- Νικ. Δ. Λύχνος, *Το δένδρον της ελαιίας και η καλλιέργειά του*, τ. Α', Αθήνα 1948, τ. Β' Αθήνα 1949.
- Κων. Δ. Μαρίτσα, *Πρακτική ελαιουργία*, 2η εκδ., Αθήνα 1937.
- Σταύρος Μάνεσης, «Η ελιά και το λάδι», *Βιομηχανική Επιθεώρησης* (Ιουλ. 1960) 429-435.
- Γιάννης Μηλιός, *Ο ελληνικός κοινωνικός σχηματισμός. Από τον επεκτατισμό στην καπιταλιστική ανάπτυξη*, εκδ. Εξάντας, Αθήνα 1988.
- Ανδρ. Οικονόμου, «Προβιομηχανικές τεχνικές παραγωγής ελαιόλαδου στην περιοχή



- της Πετρίνας Λακωνίας», *Ελιά και λάδι. Πρακτικά Δ' Τριημέρου Εργασίας*, Καλαμάτα 7-9 Μαΐου 1993, εκδ. ΠΤΙ. ΕΤΒΑ, Αθήνα 1996.
- Ανδρ. Οικονόμου, «Το χειροκίνητο λιωτήρι στην Έλαφο Αγιάς», *Τεχνολογία* 8(1998)12-14.
- Δ.Σ. Σαρακωμένος, *Η ελληνική ελιά*, τ. Α', 1920 και *Το έλαιον*, τ. Β', 1930, έκδ. Πυρσός, εν Αθήναις.
- Νάντια Σερεμετάκη, *Η τελευταία λέξη. Στης Ευρώπης τα άκρα*, έκδ. Νέα Σύνορα - Λιβάνη, Αθήνα 1994.
- Augustus Sordinas, «Old Olive Oil Mills and Presses on the Island of Corfu, Greece. An Essay on Industrial Archaeology and the Ethnography of Agricultural Implements», *Occasional Paper*, αρ. 5 (1972) V-VIII και 1-51.
- Minelle Verdie - Jacques Lacarriere, *La civilisation de l'olivier*, έκδ. Albin Michel, Παρίσι 1990.
- J. M. Wagstaff, «The Economy of the Mani Peninsula (Greece) in the Eighteenth Century», *Balkan Studies* 6(1965)193-304.



ΡΟΔΟΥΛΑ ΣΤΑΘΑΚΗ-ΚΟΥΜΑΡΗ

Εργαλεία και αντικείμενα προβιομηχανικών ελαιοτριβείων στην Κρήτη

Διάσπαρτα σε όλη την Κρήτη βρίσκονται εργαλεία και αντικείμενα των προβιομηχανικών ελαιοτριβείων. Όσα υπάρχουν σε μοναστήρια, μουσεία και ιδιωτικές συλλογές έχουν διαφυλαχτεί. Όσα όμως είναι σκόρπια σε αγρούς ή σε εγκαταλελειμμένα ελαιοτριβεία υπάρχει κίνδυνος να χαθούν.

Το Ιστορικό και Λαογραφικό Μουσείο Ρεθύμνης¹, που συνεργάζεται με το Ελληνικό Μουσείο της Ελιάς στα Καφαλιανά Αρκαδίου², καταγράφει και συγκεντρώνει χειροτεχνικά εργαλεία και αντικείμενα προβιομηχανικής αγροτικής ελαιοκομίας της Κρήτης.

Η κατάταξή τους γίνεται σύμφωνα με τη δομή της εργασίας, που είχα παρουσιάσει στο Η' Διεθνές Κρητολογικό Συνέδριο στο Ηράκλειο το 1996, στην ανακοίνωσή μου "Η Ελιά στον ιδιωτικό βίο των Κρητών", και είναι:

Ι.ΕΛΑΙΟΔΕΝΔΡΟ

καλλιέργεια

Π.ΕΛΙΑ

συλλογή

μεταφορά

φύλαξη

1. Χάριν συντομίας - Ι.Α.Μ.Ρ.

2. Χάριν συντομίας - Ε.Μ.ΕΛ.



III.ΛΑΔΙ

σύνθλιψη καρπού
 συμπίεση του πολτού
 διαχωρισμός λαδιού από το νερό
 μεταφορά
 μέτρηση
 αποθήκευση

Από το υλικό που έχει καταγραφεί αναφέρω αντικείμενα της ομάδας III. ΛΑΔΙ.

Σύνθλιψη ελιάς



Εικ. 1. Στρογγυλή πέτρα με χαραγμένο αυλάκι γύρω-γύρω και ένα στόμιο λαξευτό. Ανήκει σε ιδιώτες που την χρησιμοποιούσαν από γενεά σε γενεά για τη σύνθλιψη του καρπού πριν αποκτήσουν μυλόπετρα και για τη συμπίεση της ελαιόμαζας.

Είναι στο χωριό Κουρούτες Αμαρίου. Την ονομάζουν τσιβέρα και το στόμιο κουτσουνάρα.

Η μορφή της θυμίζει ανάλογες βάσεις της Υστερομινωϊκής εποχής.





Εικ. 2. Στρογγυλή λαξευμένη πέτρα με χαραγμένο αυλάκι γύρω-γύρω και δύο στόμια. Ήταν στο εγκαταλελειμένο ελαιοτριβείο της οικογενείας Μπεμπή στον Πρινέ, σήμερα στο Ε.Μ.ΕΛ.

Και οι δύο στρογγυλές πέτρες με το χαραγμένο αυλάκι γύρω - γύρω ανήκουν στον τύπο *Canalis Rotunda*. Για αιώνες οι Κρήτες χρησιμοποίησαν κοντά στους ελαιώνες αυτό το σύστημα όχι μόνο για την σύνθλιψη αλλά και για τη συμπίεση της ελιάς. Κοντά σ' αυτό το σύστημα στην ίδια περιοχή βρίσκουμε συχνά και τις πιο εξελιγμένες μορφές.

Εικ. 3. Δύο λαξευμένες πέτρες που χρησιμοποιήθηκαν για την σύνθλιψη του ελαιοκάρπου. Η μικρότερη κάτω οριζόντια ως βάση, η στρώση ή κατωμύλι, και η άλλη όρθια κάθετη, η μεγαλύτερη, η μυλόπετρα, που περιστρέφεται πάνω στην οριζόντια στρώση. Λείπουν οι ξύλινοι οριζόντιοι και κάθετοι άξονες. Η σύνθλιψη γινόταν ανάμεσα στη στρώση και στη μυλόπετρα, η οποία περιστρεφόταν. Το σύστημα ανήκε στο εγκαταλελειμένο ελαιοτριβείο του Αντώνη Σταματάκη που λειτούργησε μέχρι το 1921 στα Καφαλιανά. Σήμερα ανήκουν στο Ελληνικό Μουσείο της Ελιάς στα Καφαλιανά (Ε.Μ.ΕΛ.).





Εικ. 3.

Το σύστημα με την μία όρθια κάθετη μυλόπετρα υπάρχει στο σχυρωμένο ελαιοτριβείο της Ενετοκρατίας στον Μαρουλά Ρεθύμνου³, στην οικία Ταβλά στην Κριτσά, στο Αγροτικό Μουσείο στο Πισκοπιανό κι από πληροφορίες υπήρχε στις Κουρούτες⁴. Για να γίνεται καλύτερη η σύνθλιψη γύρω από την στρώση τοποθετούνται έντεχνα πέτρες με λεία επιφάνεια σε σχήμα κυκλικό. Η στρώση, κατωμύλι, ονομάζεται τώρα λεκάνη, αλώνι, κάστρι (εικ. 4).

Αργότερα στη μία μυλόπετρα προστίθεται και δεύτερη. Οι δύο μυλόπετρες με τους οριζόντιους και κάθετους ξύλινους άξονες κινούνται τώρα πάνω στις πέτρες της λεκάνης (εικ. 5). Όταν προστεθεί και τρίτη μυλόπετρα, οι ξύλινοι άξονες αντικαθίστανται από σιδερένιους και κάθε μυλόπετρα έχει διαφορετικό μέγεθος. Σε εγκαταλελειμένο ελαιοτριβείο στην Αγία Τριάδα υπάρχει αλώνι με δύο μυλόπετρες.

Το Ι.Λ.Μ.Ρ. έχει ένα πλήρες σύστημα σύνθλιψης ελαιοκάρπου με τρεις μυλόπετρες. Ανήκε στον Γεώργιο Χρ. Πηγουνάκη από τα Καψαλιανά (εικ. 6, 7).

3. Αντώνης Γ. Κατσαράκης, Οχυρωμένο ελαιοτριβείο της Ενετοκρατίας στο Μαρουλά Ρεθύμνου, «Ελιά και λάδι», Δ' Τριήμερο Εργασίας, Καλαμάτα, 7-9 Μαΐου 1993. Πολιτιστικό Τεχνολογικό Ίδρυμα ΕΤΒΑ. Αθήνα 1996, σ. 303-323.

4. Πληροφορία Νίκου Πλατύραχου - Ρέθυμνο.





Εικ. 4. Κεντρική στρογγυλή λαξευτή οριζόντια πέτρα στρώσης, Ι.Λ.Μ.Ρ., αρ. 1886ε.



Εικ. 5. Τρία ξύλινα εξαρτήματα, Ι.Λ.Μ.Ρ., αρ. 1886, 1886α, 1886β.



Εικ. 6. Δώδεκα λαξευμένες οριζόντιες πέτρες στρώσης, αρ. 1886δ1-12.



Εικ. 7. Έντεκα λαξευμένες κάθετες πέτρες στρώσης, αρ. 1886γ1-11.





Εικ. 8. Τρεις λαξευμένες μολόπετρες διαφόρων μεγεθών, αρ. 1886ζ1-3.

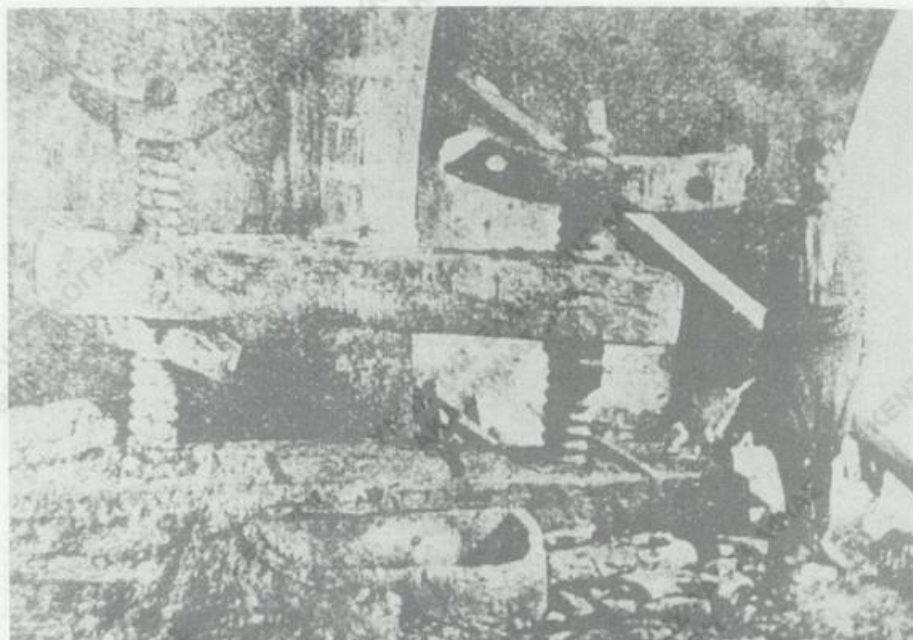
Το ίδιο σύστημα με τρεις μολόπετρες υπάρχει στο οχυρωμένο ελαιοτριβείο της Ενετοκρατίας στο Μαρουλά, στις Μαργαρίτες σε ιδιωτική οικία, στο Ξενοδοχείο Ρίθυμνα, σε εγκαταλελειμένο ιδιωτικό ελαιοτριβείο στον Γάλλο και στο άλλο διαλελυμένο στο χωριό Αγία Πελαγία.

Συμπίεση ελαιόμαζας

Όταν το 1918 ο Μιχαήλ Δέφνερ επισκέφθηκε την Αργυρούπολη στην Δυτική Κρήτη του έκαμε εντύπωση «... ένα παμπάλαιο ξύλινο ελαιοπιεστήριο πελωρίων διαστάσεων ..., το οποίον μας είπαν πως είναι παραπάνω από 150 χρόνων». Ευτυχώς ο γιος του το φωτογράφησε.

Εικ. 9. Έτσι, έχουμε τις διαστάσεις και την απεικόνιση του. «Η βάση είναι ένα δοκάρι κυπαρισσένιο, μ. 3, 40 μήκους, 60 πόντων πλάτους και 35 πόντων πάχους. Όμοιο είναι και το επάνω δοκάρι, το οποίο καταβιβάζομενον συνθλίβει τες πετσέτες με τες ελιές. Δύο όρθια αδράχτια, πάχους 12 πόντων, το ένα εις απόστασιν μ. 1,60 από το άλλο, ενώνουν τα δύο δοκάρια. Το επάνω δοκάρι καταβιβάζεται με 2 στρόφες, περικόχλια, μάκρους 80 πόντων και αναβιβάζεται πάλιν με 2 άλλες μικρότερες. Τέσ-





Εικ. 9.

σερες γεροί άνδρες χρειάζονται δια να περιστρέφουν τες δύο επάνω στρόφες και να πιέζουν προς τα κάτω το επάνω δοκάρι⁵».

Ο τύπος αυτός του ελαιοπιεστηρίου, από προφορικές περιγραφές και από ξύλινα τμήματα που βρέθηκαν σε διάφορες περιοχές, φαίνεται ότι χρησιμοποιήθηκε ευρύτατα στην Κρήτη (εικ. 10, 11).

5. Μιχαήλ Δέφνερ, Δ.Φ., «Οδοιπορικοί εντυπώσεις από την Δυτική Κρήτη», εν Αθήναις, 1929, σ. 65-66.





Εικ.10. Κάτω τμήμα ελαιοπιεστήριου, τζιβέρα.



Εικ.11. Πάνω τμήμα ελαιοπιεστήριου, πλακωτάρι και αρδάχτι.



Και τα δύο τμήματα ανήκαν στο εγκαταλελειμμένο ελαιοτριβεύο Μπεμπή στον Πρινέ, σήμερα βρίσκονται στο Ε.Μ.ΕΛ.



Εικ.12. Ξύλινη στρόφα. Ανήκε στο ελαιοπιεστήριο της Μονής Αρκαδίου στα Καφαλιανά. Σήμερα είναι στο Ι.Λ.Μ.Ρ. με αριθ. 1891.

Στις συλλογές του Ι.Λ.Μ.Ρ. υπάρχουν έξι ξύλινα αρδάχτια, από τα χωριά Πηγή, Μαριού και Αποδούλου, αρ. 1885, 1887, 1888, 1889, 1890.



Εικ. 13. Αρδάχτι, αρ. 2056.





Εικ. 14. Πάνω τμήμα ελαιοπιεστηρίου, πλακωτάρι, από το χωριό Κουρούτες, ιδιωτική συλλογή.

Απαραίτητο εξάρτημα του ξύλινου ελαιοπιεστηρίου ήταν η πέτρινη γούρνα, για να τρέχει το λάδι.



Εικ.15. Πέτρινη γούρνα στο χωριό Κουρούτες, τοποθετημένη σε οριζόντια κάτω βάση – στρώση.





Εικ.16. Πέτρινη γούρνα στα Καφαλιανά. Ανήκε στο ελαιοτριβείο του Αντώνη Σταματάκη, σήμερα στο Ε.Μ.ΕΛ.

Στο Ε.Μ.ΕΛ. υπάρχει και η πέτρινη γούρνα του ξύλινου ελαιοπιεστήριου της Μονής Αρκαδίου.

Στις αρχές του 20ού αιώνα τα ξύλινα ελαιοπιεστήρια αντικαταστάθηκαν με σιδερένια, που τα έλεγαν φάμπρικες. Με 4 σιδερένιους στύλους οι χανιώτικες, με 2 σιδερένιους στύλους οι πειραιώτικες. Τα ξύλινα κοχλιωτά αρδάχτια αντικαταστάθηκαν με ένα σιδερένιο στη μέση. Η τζιβιέρα και το πλακωτάρι έγιναν μικρότερα, παρέμειναν αρχικά ξύλινα και αργότερα με διάφορες παραλλαγές μεταλλικά.





Εικ.17. Επάνω τμήμα ελαιοπιεστήριου με 4 σιδερένιους στύλους. Κουρούτες.



Εικ. 18. Από το κάτω τμήμα σιδερένιου ελαιοπιεστήριου, που ανήκε στο ελαιοτριβείο της Μονής Αρακαδίου, σήμερα στο Ε.Μ.ΕΛ., διακρίνεται η ημερομηνία 1902, σκαλισμένη στο ξύλο.

Διαχωρισμός λαδιού από το νερό

Όταν ο Χριστόφορος Σταυρουλάκης⁶ επεσκέφθηκε το 1965 στα Καφαλιανά το ελαιοτριβείο της Μονής Αρκαδίου, ζωγράφησε την παρακάτω σπάνια πέτρινη γούρνα διαχωρισμού του λαδιού από το νερό.



Εικ. 19. Η πιθανή χρονολόγηση της γούρνας πρέπει να είναι πριν από την ανακαίνιση του ελαιοτριβείου από τον Ηγούμενο Φιλάρετο το 1763. Ίσως από την εποχή που δημιουργήθηκε το ελαιοτριβείο της Ιεράς Μονής Αρκαδίου.

⁶ Χριστόφορος Σταυρουλάκης (1900 – 1979). Ιδρυτής της Ιστορικής και Λαογραφικής Εταιρίας Ρεθύμνης και από τους ιδρυτές του Ιστορικού και Λαογραφικού Μουσείου Ρεθύμνης.





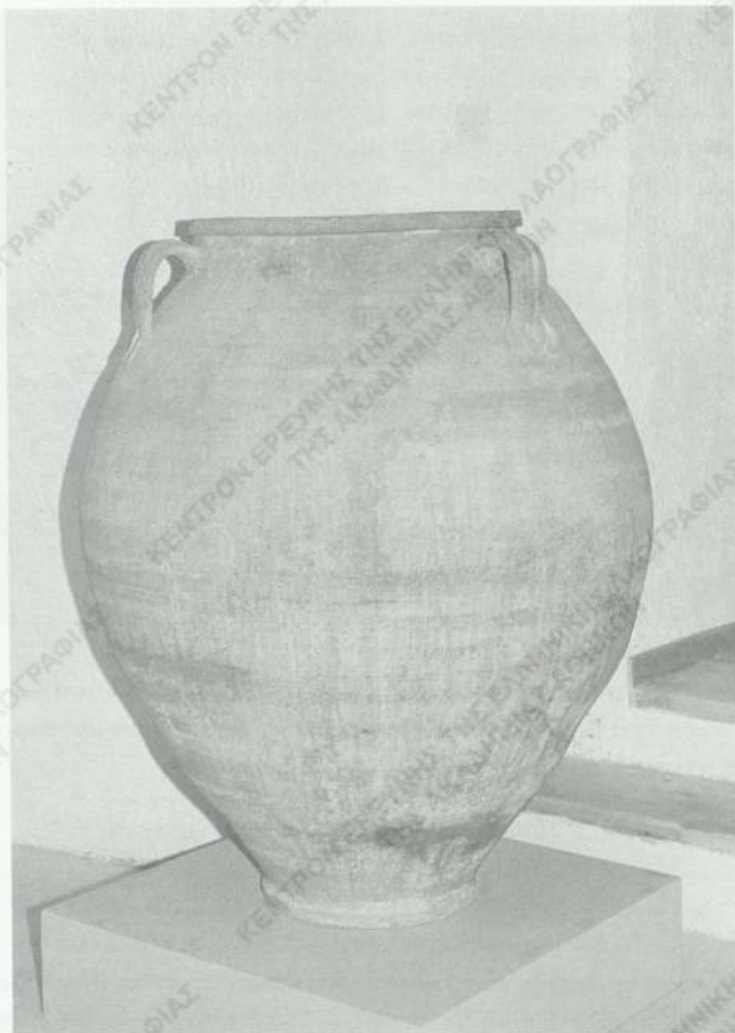
Εικ. 20. Η πέτρινη γούρνα διαχωρισμού του λαδιού από το νερό. Λόγω βάρους δεν θα έχει μετακινηθεί από τη θέση της. Διακρίνεται και το χαντάκι για να φεύγει ο κασιίγαρος.

Φύλαξη

Τα πιθάρια της Κρήτης είναι γνωστά. Παρουσιάζουν για τους μελετητές της κεραμεικής τέχνης ιδιαίτερο ενδιαφέρον. Το Ι.Λ.Μ.Ρ. στις συλλογές του έχει ένα πιθάρι για την φύλαξη του λαδιού, που σύμφωνα με πληροφορίες⁷ κατασκευάστηκε στα Καφαλιανά πριν από το 1820.

7. Κώστας Α. Ξεξάκης, Επιλογή δημοσιευμάτων, 1937 – 1997, έκδοση Συνδέσμου Φιλολόγων Νομού Ρεθύμνης, Ρέθυμνο 1998, σ. 59.





Εικ. 21. Πιθάρι, ολόκληρο διακοσμημένο. Ο διάκοσμος είναι χαρακτηριστικός μιας αρκετά μακράς χρονικής περιόδου. Εμφανίζεται στην Αναγέννηση και σβήνει στα μέσα της Τουρκοκρατίας⁸.

8. Χριστόφορου Βαλλιάνου – Μαρίας Παδουβά, *Τα κρητικά αγγεία του 19ου – 20ού αιώνα*, Βώροι 1983, σ. 36.



Τα αντικείμενα που παρουσίασα δίνουν μια εικόνα των χειροκίνητων εργασιών για την απόκτηση και φύλαξη του πολύτιμου λαδιού της ελιάς στην Κρήτη μέχρι τα μέσα του 20ού αιώνα.

Τέλος, ενδιαφέρον παρουσιάζουν διάφορες περιγραφές και λογαριασμοί.



Εικ. 22. Στις πόρτες και τα κουφώματα του οντά στο ελαιοτριβείο της Ιεράς Μονής Αρκαδίου, σήμερα Ε.Μ.ΕΛ., διακρίνεται η ημερομηνία 1904.

Το Ιστορικό και Λαογραφικό Μουσείο Ρεθύμνης θα συνεχίσει την επιτυχή συνεργασία, που έχει αρχίσει τώρα και πέντε χρόνια, με το Ελληνικό Μουσείο της Ελιάς στα Καψαλιανά Αρκαδίου για την έρευνα και συγκέντρωση στοιχείων σχετικών με την προβιομηχανική ελαιοκομία.

V
Τέχνη



ΠΑΝΑΓΙΩΤΑ Δ. ΑΝΔΡΙΑΝΟΠΟΥΛΟΥ

«Οι ελιές με τις ρυτίδες των γονιών μας»*:
Η ελιά σύμβολο και πραγματικότητα
στο ποιητικό έργο του Γ. Σεφέρη

Η ποιητική μετουσίωση της πραγματικότητας, που συνθέτει κάποτε άλλες πραγματικότητες, αποτελεί κοινό τόπο της λογοτεχνικής παραγωγής. Η φύση με τα φυτά, τα δέντρα και τις εικόνες της, συχνά μετασχηματίζεται στον ποιητικό λόγο. Από τον Όμηρο μέχρι τον υπερρεαλισμό, περνώντας από τη βυζαντινή υμνολογία και τη δημοτική ποίηση, η μηλιά, η άμπελος, το κυπαρίσσι, η δάφνη, η ροδιά απαντώνται σε τέτοιο βαθμό, ώστε να μιλάμε για «ποιητική δεντρολατρεία»¹ και ανάγονται, είτε από τον δημιουργό-ποιητή, είτε από τη συλλογική συνείδηση και τις λαϊκές αντιλήψεις, σε συμβολικά δέντρα. Ο Σεφέρης δεν αποτελεί εξαίρεση σε αυτό τον κανόνα, δεδομένης και της εποχής² στην οποία ζει και δρα. Πέρα από τη θέση που κατέ-

* Η υπόδειξη του θέματος και η διαπραγμάτευσή του έγινε στο πλαίσιο μεταπτυχιακού μαθήματος του Τομέα Λαογραφίας του Τμήματος Φιλολογίας του Πανεπιστημίου Αθηνών, υπό την επιστημονική εποπτεία της λέκτορος κ. Αικατερίνης Πολυμέρου-Καμηλάκη, Διευθύντριας του Κέντρου Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών.

1. «...διάχυτη, πολύτροπη, πολυεπίπεδη και πολύπλευρη, ανάλογα με τους πολιτισμούς και τις εποχές δεντρολατρεία και ανθολατρεία, για να εννοήσουμε κάπως καλύτερα μια τέτοια αγάπη και λατρεία διάχυτη στην ποίηση του Ελύτη». Βλ. Μ. Μερκαλής, Δεκαπέντε ερμηνευτικές δοκιμές στον Οδυσσέα Ελύτη, Αθήνα 1984, σ. 72.

2. Εστιαζόμενη γύρω στη δεκαετία του 1930, η εποχή που ακολουθεί τον συμβολισμό διακρίνεται σε όλα τα επίπεδα της δημιουργίας από έντονη στροφή στις ρίζες με



χουν στην ποιητική του δημιουργία τα δέντρα, δένεται ιδιαίτερα με αυτά, όπως μας εξομολογείται ο αυτοβιογραφικά φορτισμένος Στράτης Θαλασσινός, περιγράφοντας την παιδική ηλικία όχι μόνο του ίδιου (ή του δημιουργού του), μα γενικότερα του ανθρώπου:

*Όταν άρχισα να μεγαλώνω, με βασάνιζαν τα δέντρα[...],
μ' άρεσαν πολύ τα πράσινα φύλλα[...],
με βασάνιζαν οι ρίζες των δέντρων[...],
δεν έβλεπα άλλα όνειρα σαν ήμουν παιδί³.*

Από τα πιο φειδωλά, λόγω σεβασμού μάλλον και αμήχανου δέους και όχι γιατί τον εμπνέει λιγότερο, σχεδιασμένα στους στίχους του δέντρα είναι η ελιά, που ρητώς αναφέρεται μόλις τέσσερεις φορές σε όλο το ποιητικό του έργο, ενώ μόνο το ποίημα «Επικαλέω τοι την θεόν...» εικονοποιεί εκτενέστερα τη σχέση ελιάς και ζωής, μια σχέση που σημαδεύει ολόκληρο το πολιτισμικό τοπίο του μεσογειακού χώρου.

«Αρχίζει κανείς όπως μπορεί»⁴. Με αυτή τη σεφερική απολογητική φράση δηλώνω προεξαγγελτικά το δικό μου σεβασμό και το «αμήχανον δέος» που με διακατέχει, καθώς και την ανησυχία για την επάρκεια της αρχαιολογικής μου σκευής στο πεδίο της ποιητικής ανασκαφής, που πρώτη φορά επιχειρώ. Με χωρία από το έργο του Σεφέρη, όπου επισημαίνεται σαφώς λεκτικά η παρουσία της ελιάς, θα ανιχνεύσουμε την τελευταία ως στοιχείο του ελληνικού λαϊκού βίου και του ελληνικού τοπίου, μα και ως σύμβολο της σεφερικής κοσμοθεωρίας, χωρίς να αγγίξουμε τον χώρο της δομικής ποιητικής ανάλυσης.

Σε ένα πρώτο επίπεδο, η ελιά ως στοιχείο του ελληνικού λαϊκού πολιτισμού αποτυπώνεται εύγλωττα στο ποίημα του Σεφέρη «Επικαλέω τοι την θεόν...», γραμμένο στα 1953, που περιλαμβάνεται στο Ημερολόγιο Καταστρώματος Γ'. Κάποιος θα απορούσε με την ακριβή περιγραφή του εγκαταλελειμμένου μοναστηριακού ελαιοτριβείου ή με την υπαινικτική⁵ αναφο-

διάθεση ειλικρινούς σύνδεσης και όχι αγχωμένης προγονολατρείας, με επιθυμία να συμπιλωθεί ο άνθρωπος με τη φύση και να βιωθεί το τοπίο.

3. Γ. Σεφέρης, Ο κ. Στράτης Θαλασσινός, Ο κ. Σ. Θαλασσινός περιγράφει έναν άνθρωπο/2. Παιδί, Τετράδιο Γυμνασμάτων (1928-1937), έκδ. 1940.

4. Γ. Σεφέρης, Δοκιμές Β', 1936, σ. 21.

5. Η ποίηση του Σεφέρη είναι κατεξοχήν ελλειπτική και υπαινικτική, με προσωπικά στοιχεία και μνήμες. Βλ. Μ. Αυγέρης, «Η ποίηση του Σεφέρη» Για τον Σεφέρη



ρά σε πολλές από τις χρήσεις του λαδιού, που καταγράφονται εθνογραφικά από την αρχαιότητα μέχρι τις μέρες μας και από την Πελοπόννησο και την Κρήτη μέχρι τη Μυτιλήνη και την Κύπρο. Οι απορίες όμως διαλύονται, αν ληφθεί υπόψη μια πλευρά που, αν και είναι κομβική της ποιητικής προσωπικότητας του Σεφέρη, έχει συχνά υποτιμηθεί: ο κοσμοπολίτης ποιητής διατηρεί με την παράδοση μια σχέση ζωντανή, δυναμική και προσωπική, μια σχέση συνομιλίας⁶, που τον νομιμοποιεί να ζει μian «άλλη Ελλάδα»⁷, εν είδει οράματος. Ως υποδομή⁸ του έργου του, προσεγγίζει στα ταξίδια του και σακρώνει στα γραπτά του τον λαϊκό άνθρωπο. Η φύση είναι ο χώρος, όπου δομείται και λειτουργεί κάθε μορφή παραδοσιακού πολιτισμού, υλικού κι πνευματικού. Και η ελληνική φύση της ελιάς, του αμπελιού, των βράχων και της θάλασσας, όπως την αντιλαμβάνεται ο Σεφέρης, είναι η ουσία της ελληνικής παράδοσης. Κατά συνέπεια δεν προκαλούν έκπληξη οι στίχοι:

[...]

όπως εδώ στο λιόμυλο
της μικρής εκκλησιάς,
στους χοντρούς πόρους
της σταματημένης πέτρας.

Μας παραδίδεται εδώ αναμίβρολα μια από τις λιτότερες, μαζί και ακριβέστερες, σχεδόν απτικές⁹, περιγραφές λιωτριβιού που σώζει η νεοελληνική ποίηση: πέτρες με χοντρούς πόρους (μυλόπετρες), που δεν λειτουργούν παραγωγικά πια. Ξέρουμε ότι ο Σεφέρης στα παιδικά του κιόλας χρόνια παρατηρούσε και ρωτούσε παλιούς τεχνίτες για τη δουλειά τους¹⁰. Γιατί να μην έχει πράξει ανάλογα και εδώ με τον σακάτη που μιλά στον αυλόγυρο;¹¹

(αφιερωτήριο τόμος για τα τριάντα χρόνια της Στροφής), σε φιλολογική και τυπογραφική επιμέλεια των Λ. Ζενάκου και Γ.Π.Σαββίδη, Αθήνα 1961, σ.35 (σ. 35-50).

6. Χρ. Αντωνίου, *Ο κόσμος της γοργόνας*, Αθήνα 1981, σ. 13.

7. Γ. Σεφέρης, *ΜΕ*, σ. 147 (Οκτώβρης 1949- Κωνσταντινούπολη).

8. Χρ. Αντωνίου, *ό.π.*, σ. 28.

9. Είναι γνωστή η αγάπη του Σεφέρη για το συγκεκριμένο, που δηλώνεται με την αφή. Βλ. Χρ. Αντωνίου, *Ο κόσμος της γοργόνας*, Αθήνα 1981, σ. 126, 195.

10. Ιωάννα Τσάτσου, *Ο αδερφός μου Γιώργος Σεφέρης*, Αθήνα 1974¹, σ. 17, 286. «... Θυμάμαι ακόμη τον ταρσανά του νησιού. Άλλοι έβαφαν, άλλοι κάρφωναν καΐκια. Ο Γιώργος καθόντανε μαζί τους, τους ρωτούσε για την τέχνη τους».

11. Γ. Σεφέρης, «Επικαλέω τοι την θεόν...», *Ημερολόγιο Καταστρώματος Γ'*.



Η εντύπωση της σιωπής και ο νοηματικός, όσο και φραστικός, κυματισμός του ποιήματος¹², με τη ρυθμική επανάληψη του μοτίβου «Λάδι στην κόμη, [...] λάδι στους ώμους, [...] λάδι στα μέλη» αυξάνει την ιεροπρέπεια, σε ένα χώρο, όπου ο χρόνος έχει σταματήσει, ακριβώς όπως ο ακόμη φέρων οργανισμός του λιόμυλου. Από το συγκεκριμένο της λαϊκής τεχνολογίας μας οδηγεί ανελκτικα στον χρόνο, ξυπνώντας μνήμες μέσα από την αίσθηση μιας ταγής μυρωδιάς:

*Λάδι στην κόμη
στεφανωμένη με σκονί,
ίσως και με άλλα αρώματα,
που δε γνωρίσαμε
φτωχά και πλούσια
κι αγαλματάκια στα δάχτυλα
προσφέροντας μικρούς μαστούς.*

Η ελιά, δέντρο των αρχαίων τεμενών και των μεταβυζαντινών ρημοκκλησιών, δίνει το λάδι για τον καλλωπισμό του σώματος, για τον καθαρισμό, για την ίαση πληγών και πόνων, για τις τελετουργίες, για τα καντήλια, μα και το υλικό για θρυλούμενα.

Σε δεύτερο επίπεδο, περνώντας από τους ανθρώπους στον χώρο όπου αυτοί δρουν, θα προσεγγίσουμε την ελιά ως στοιχείο του -κατά Σεφέρη- ελληνικού τοπίου. Αν επιχειρούσαμε να σκιαγραφήσουμε αυτό το τελευταίο, θα ερχόμαστε αντιμέτωποι με μια λιτή και κοφτερή, σμιλεμένη στην πέτρα, εικονοποίηση, που συμπυκνώνεται σε λίγες λέξεις και ακόμη λιγότερα φυσικά τους απεικασματα¹³:

*Ο τόπος μας είναι κλειστός, όλο βουνά [...]!*¹⁴

12. Γ. Π. Σαββίδη, «Μια περιδιάβαση», *Για τον Σεφέρη* (αφιερωτήριο τόμος για τα τριάντα χρόνια της Στροφής), σε φιλολογική και τυπογραφική επιμέλεια των Λ. Ζενάκου και Γ. Π. Σαββίδη, Αθήνα 1961, σ. 340 (σ. 326-408).

13. Κ. Θ. Δημαράς, «Σχόλια στις Δοκίμες του Σεφέρη», *Για τον Σεφέρη*, (αφιερωτήριο τόμος για τα τριάντα χρόνια της Στροφής) σε φιλολογική και τυπογραφική επιμέλεια των Λ. Ζενάκου και Γ. Π. Σαββίδη, Αθήνα 1961, σ. 64 (σ. 56-65).

14. *Μυθιστόρημα*, Γ.



Οι πλαγιές των βουνών, το κλειστό τοπίο των βράχων με μόνη διέξοδο στη θάλασσα, τα δάση με τα κίτρινα φύλλα¹⁵, τα σπάνια περιβόλια, τα πλατάνια και τα πεύκα, οι δάφνες και οι λεύκες, τα ασφοδίλια κι οι αγάπανθοι στοιχειοθετούν το τοπίο, στο οποίο απαντάται κάποτε, διακριτικά μα καταλυτικά, και η ελιά. Ο Mario Vitti¹⁶ εύστοχα προβαίνει σε διάκριση τοπίου και εικόνων στο σεφερικό έργο: ενώ το πρώτο σκιαγραφείται σχεδόν πάντα με μετωνυμίες και ελλειπτικούς υπαινιγμούς, στοχεύοντας στο αφηρημένο, οι εικόνες είναι, τις περισσότερες φορές, περιγραφικές και πολύ πιο συγκεκριμένες. Ύπ' αυτό το πρίσμα θα αποπειραθούμε να φωτίσουμε και την παρουσία της ελιάς ως συστατικού του φυσικού τοπίου του Σεφέρη.

Τα χωριά, όπου η ελιά εντάσσεται σε ένα φυσικό περιβάλλον, είναι αυτό του «Θερινού Ηλιοστασίου (Ζ')», του «Αστυάνακτα» (Μυθιστόρημα), καθώς και κάποια υπαινικτικά χωριά του «Επικαλέω τον θεόν...»¹⁷.

Αναφέρουμε χαρακτηριστικά, για το ποιητικό αίσθημα:

• [...]

Στο μικρό περιβόλι δέκα δρασκελιές
μπορείς να ιδείς το φως του ήλιου
να πέφτει σε δυο κόκκινα γαρούφαλα,
σε μιαν ελιά και λίγο αγιόκλημα¹⁸.

• Οι ελιές με τις ρυτίδες των γονιών μας
τα βράχια με τη γνώση των γονιών μας¹⁹

15. *Επιφάνια, 1937/Τετράδιο Γυμνασμάτων (1928-1937)*.

16. Mario Vitti, *Φθορά και λόγος: εισαγωγή στην ποίηση του Γιώργου Σεφέρη*, Αθήνα 1994³, σ. 92-95.

17. *Λάδι στον ήλιο*
τρώμαξαν τα φύλλα

όπου εκτός από τις ερμηνείες [βλ. Γ. Π. Σαββίδη, «Μια περιδιάβαση», *Για τον Σεφέρη* (στον αφιερωτήριο για τα τριάντα χρόνια της Στροφής τόμο), σε φιλολογική και τυπογραφική επιμέλεια των Λ. Ζενάκου και Γ.Π.Σαββίδη, Αθήνα 1961, σ. 333-340 (σ. 326-408)], που έχουν ήδη δοθεί, θα μπορούσαμε να δούμε και κάποιους υπαινιγμούς για τα φύλλα της ελιάς.

18. Γ. Σεφέρης, *Τρία κρυφά ποιήματα - Θερινό Ηλιοστάσι (Ζ')* 1966.

19. Γ. Σεφέρης, «*Αστυάνακτας*», *Μυθιστόρημα*.



Με εξαίρεση ίσως το «Θερινό Ηλιοστάσι», όπου αποτελεί σαφώς οργανικό μέρος μιας εικόνας που περιγράφεται εναργώς και παραστατικά, μπορούμε να πούμε με ασφάλεια ότι η ελιά δεν παρουσιάζεται ως απλό φυσικό συστατικό, μα πλατύτερα, ως μέρος του οράματος «μιας Ελλάδας που κανείς δεν καταλαβαίνει κι όμως είναι εκεί, καθώς η ελιά, καθώς ο βράχος, καθώς ο νόστος-αχειροποίητο κι ανέκφραστο - μια πετροκαλαμύθρα»²⁰. Ο Σεφέρης προτιμά να καταστήσει την ελιά φορέα μετωμικών σχέσεων, μέτοχο σε ένα τοπίο δημιουργικά στυλιζαρισμένο, σχεδόν μυθοποιημένο, όπου έχει να πει περισσότερα από ένα συγκεκριμένο στοιχείο της φύσης, σχεδόν όσα η ίδια η φύση ως έννοια. Ίσως για τούτο και να χρησιμοποιεί παντού τη λέξη ελιά και μόνο στο «Θερινό Ηλιοστάσι» να την αποκαλεί *λίσδεντρο*, κάτι πολύ πιο συνηθισμένο στον Ελύτη, για παράδειγμα. Μέσα από παρομοιώσεις και προσωποποιήσεις μετέχει του τοπίου, μα ανυψώνεται και σε σύμβολο.

Ερχόμενοι τώρα στο τελευταίο στοιχείο του προεξαγγελθέντος τριπτύχου, διαπιστώνουμε ότι αναμφισβήτητα η σημαντικότερη σχέση του Σεφέρη με την ελιά είναι η συμβολοποιητική. Όσο και αν έχει ειπωθεί -ποιητική αδεία από τον Γ. Θέμελη- ότι «ο Σεφέρης δεν φτιάχνει σύμβολα, δημιουργεί πραγματικότητες»²¹, δεν μπορούμε να παραβλέψουμε την έντονη τάση του να αναγάγει σε σύμβολο την ελιά. Απλά το σύμβολό του έχει τη διαύγεια της πραγματικότητας. Εξάλλου, εξουσιοδοτείται σε αυτή την κατεύθυνση από την έντονη συμβολική πλευρά του δέντρου αυτού από τα αρχαία χρόνια, τόσο στη θρησκευτική²², όσο και στη μαγική²³ διάστασή του. Η ελιά ήταν και είναι σύμβολο της ειρήνης (αρκεί να θυμηθούμε τη βιβλική σημα-

20. Γ. Σεφέρης, *ΜΕ*, σ. 147 (Οκτώβρης 1949, Κωνσταντινούπολη).

21. Γ. Θέμελης, «Αγγελικό και μαύρο φως», *Για τον Σεφέρη* (αφιερωτήριος τόμος για τα τριάντα χρόνια της Στροφής), σε φιλολογική και τυπογραφική επιμέλεια των Λ. Ζενάκου και Γ. Π. Σαββίδη, Αθήνα 1961, σ. 85 (σ. 66-85).

22. Άλκη Κυριακίδου-Νέστορος, *Λαογραφικά μελετήματα, Ι*, Αθήνα 1975, σ. 23-26.

23. Ακόμη και στη σύγχρονη εποχή χρησιμοποιείται στην εμπυροσκοπία, στη μαντική, σε γητειές και ξόρκια σε όλο τον ελλαδικό χώρο, μα και στην Κύπρο. Ενδεικτικά βλ. Φ. Κουκουλές, «Νεοελληνικοί κατάδεσμοι», *Λαογραφία Θ'* (1926-28), σ. Θ. Π. Κωστάκη, 'Η ελιά και το λάδι στην Τσακωνιά', *Λαογραφία ΚΙ*, σ. 369-410. Α.Χ. Ρουσουνίδη, *Δέντρα στην ελληνική Λαογραφία με ιδιαίτερη αναφορά στην Κύπρο*, Λευκωσία 1988, (Κ.Ε.Ε.),



σία του κλώνου ελιάς), και ως εκ τούτου της ευημερίας, που στη φύση έχει τη διάσταση της βλάστησης, της γονιμότητας, της ζωής, του έρωτα, της αγάπης²⁴.

Στην περίπτωση του ποιητή, όμως, η διαδικασία της συμβολοποίησης και τα ίδια τα σύμβολα είναι διαφορετικά, όχι μόνο παραστατικά, μα και στην ουσία τους. Διέπονται από έντονη ποιητική διάθεση στην πρώτη τους γέννηση «είτε ως εικόνα, είτε ως ελλειπτική παρομοίωση ή υπαινιγμός»²⁵. Στο ποιητικό έργο του Σεφέρη, η ελιά είναι το σύμβολο της ιστορίας, του παρελθόντος, του χρόνου ως διάρκεια. Είναι η ελληνική ρίζα, η παμπάλαιη²⁶, με όλο το ιστορικό βάθος μιας αρχαιότητας, όπως διαφαίνεται στο «Επικαλέω τοι την θεόν...», μα και στα τοπία του, που είναι ελληνικά σαν από πάντα, χωρίς να το δηλώνουν με τρόπο άλλο, παρά μέσα από τις φορτισμένες σιωπές τους. Δικαιώνεται με αυτό τον τρόπο το ότι στα σύμβολα του Σεφέρη δεν καταξιώνεται παρά το ηρωικό, που γίνεται αυτομάτως και ιστορία²⁷.

Πριν όμως η σεφερική ελιά ηρωοποιηθεί, έχει προσωποποιηθεί. Και αυτή η έντονη προσωποποιητική δύναμη είναι ίσως το μοναδικό στην ποίηση του νομπελίστα που, πέρα από την πλαστικότητα του λόγου, καθιστά τόσο διαφορετικά τα στοιχεία, που συνθέτουν το έργο του. Για τον Σεφέρη η ελιά έχει ψυχή και συναισθήματα και δακρύζει

*Τη νύχτα πάνω στην κουβέρτα του «Αη-Νικόλα» ονει-
ρεύτηκα μια παμπάλαιη ελιά να δακρύζει²⁸,*

έχει ανθρώπινο σώμα, όπου εγγράφεται ο κάματος και ο μόχθος, με άλλα λόγια ο βιωμένος χρόνος,

24. Βλ. Α. Χ. Ρουσσουνίδης, *Δέντρα στην ελληνική Λαογραφία με ιδιαίτερη αναφορά στην Κύπρο*, Λευκωσία 1988, (Κ.Ε.Ε.), σ. 44-45.

25. Α. Καραντώνης, *Ο ποιητής Γ. Σεφέρης*, Αθήνα 1976, σ. 78.

26. Από το ποίημα *Εφηβος*, που περιλαμβάνεται στο *Τετράδιο Γυμνασμάτων (1928-1937)* ως ενότητα του κ. *Στράτη Θαλασσινού*, εκεί που περιγράφει έναν άνθρωπο.

27. Mario Vitti, *Φθορά και λόγος: εισαγωγή στην ποίηση του Γιώργου Σεφέρη*, Αθήνα 1994³, σ. 146.

28. Γ. Σεφέρης, *Εφηβος*, *Τετράδιο Γυμνασμάτων (1928-1937)* κ. *Στράτη Θαλασσινός*, περιγράφει έναν άνθρωπο.



και να γυρεύεις λόγια ριζωμένα
σαν το πολύροζο λιόδεντρο
- άφησε κι ας γελούν²⁹,

έχει πρόσωπο, όπου εγγράφεται κατασταλαγμένα η ηλικία,

Οι ελιές με τις ρυτίδες των γονιών μας³⁰.

Η ελιά, στο συγκεκριμένο ποιητικό έργο, γίνεται το προσωποποιημένο σύμβολο της συνέχειας, των προγόνων, του χρόνου ως βιώματος, γίνεται οι γονείς, μοιάζουν ίδιες γερόντισσες με γιατροσόφια³¹, καθώς σημειώνει πενηνταοχτώ ολοστρόγγυλα χρόνια πριν, στο Ημερολόγιο Καταστώματος Β'.

Η παρουσία της ελιάς στο έργο του Σεφέρη είναι βαρύνουσα, όχι ποσοτικά, μα ποιοτικά, με μια ποιότητα, που κρίνεται σε ένα άλλο από το λεκτικό επίπεδο, στο ψυχικό φορτίο και τη συμβολική μετασήμευση, που της εναποθέτει, ο ποιητής κρίνεται, κατά τρόπο τέτοιο, ώστε να μας επιτρέπεται να σκεφτούμε ότι και την ελιά σύμβολο και πραγματικότητα μιας ολόκληρης ιστορίας είχε στον λογισμό του, όταν αθόρυβα μας κληροδοτούσε τους καταληκτήριους του Αστυάνακτα στίχους :

[...]

πάρε μαζί σου το παιδί...[...]

και μάθε του να μελετά τα δέντρα.³²

29. Γ. Σεφέρης, *Τρία κρυφά ποιήματα*, 1966.

30. Γ. Σεφέρης, *Μυθιστόρημα* (1935), ΙΖ' Αστυάναξ.

31. Γ. Σεφέρης, *Η μορφή της Μοίρας* (1-12-1941), Ημερολόγιο Καταστώματος Β'.

32. Γ. Σεφέρης, *Μυθιστόρημα* (1935), ΙΖ' Αστυάναξ.



Η ελιά και το λάδι στη νεοελληνική τέχνη

Ομακραίωνας πολιτισμός του ελληνικού χώρου έχει κατά πολύ εξαρτηθεί από την ελαιοκαλλιέργεια και το εμπόριο της ελιάς και του λαδιού, γεγονός που επιβεβαιώνεται από τη μυθολογία¹, την τέχνη², τα ανασκαφικά δεδομένα³ αλλά και πολλές αναφορές στα αρχαία κείμενα⁴,

1. Γνωστός είναι ο αγώνας της Αθηνάς και του Ποσειδώνα, όπως απεικονίζεται στο δυτικό αέτωμα του Παρθενώνα με την ελιά στο κέντρο της σύνθεσης, δώρο της νικήτριας θεάς, δείχνοντας τη σημασία που είχε για τους κατοίκους της Αττικής και εξηγώντας και την παρουσία της "ιερής ελαίας" στο Πανδρόσειο, δυτικά του Ερεχθείου. Βλ. Χρ. Τσουντας, *Ιστορία της αρχαίας ελληνικής τέχνης*, Αθήναι 1928 (έκδ. α'), σ. 358, εικ. 325. Επίσης *Ιστορία του Ελληνικού Έθνους*, τ. Γ' 2, Αθήνα 1972, σ. 251, 284, 304.

2. Συχνές είναι οι παραστάσεις κυρίως στη μελανόμορφη αττική αγγειογραφία από τον καθημερινό βίο και την αγροτική ζωή με θέματα σχετικά με το μάζεμα της ελιάς. Βλ. *Ιστορία του Ελληνικού Έθνους*, τ. Β', Αθήνα 1972, σ. 207, 465.

3. Τα ανασκαφικά δεδομένα από την Κρήτη και αλλού δείχνουν ότι το λάδι και ο καρπός της ελιάς ήταν γνωστά από τα προϊστορικά χρόνια.

4. Όπως: Αριστοτέλης, *Αθηναίων Πολιτεία*, 60. Ο «Αρεοπαγητικός» ή «Περί του σηκού απολογία» λόγος του Λυσία το 394 π.Χ. αναφέρεται σε κατηγορίες για την καταστροφή από κάποιον Αθηναίο του σηκού, δηλαδή του ξύλινου φράχτη μιας ελιάς.

Σοφοκλής, *Οιδίπους επί Κολωνώ*, στ. 694-705. «Ο τάδε θάλλει μέγιστα χώρα γλαυκάς παιδοτρόφου φύλλον ελαίας».

Όμηρος, *Οδ.* η 115, λ 589, ε 63, ν 2,0 346: "αγλαόκαρπος, γλοερά τηλεθώσα και τανύφυλλος" χαρακτηρίζεται η ελιά και το λάδι "ευώδες": *Οδ.* β, 339 και "ροδόεν": *Ιλ.* Ψ, 186.



την Αγία Γραφή⁵, την ορθόδοξη λατρεία⁶, καθώς και στη νεότερη ελληνική λογοτεχνία⁷.

Στην εκκλησιαστική τέχνη, η παρουσία της ελιάς ως εικονογραφικό στοιχείο αποδίδει το φυσικό περιβάλλον που έχει σχέση με την παράσταση, όπως στην Ανάληψη⁸ και την Προσευχή του Ιησού⁹.

Στη νεοελληνική τέχνη η θεματογραφία της ελιάς παραμένει έντονη. Με την παρούσα ανακοίνωση θα προσπαθήσουμε να καταγράψουμε την εικαστική παρουσία του δέντρου της ελιάς και των προϊόντων της στην ελληνική τέχνη του 20ού αι., καθώς και τους πολυσήμαντους εννοιολογικούς συσχετισμούς που αποδίδονται στην ελιά και το λάδι από τους καλλιτέχνες.

Όταν η ελληνική τέχνη με το γύρισμα του αιώνα απελευθερώνεται από τον ακαδημαϊσμό με την προοδευτική επικράτηση ιμπρεσιονιστικών τάσεων, η ζωγραφική ανακαλύπτει και αποτυπώνει την ελληνική φύση. Στα πλαίσια μιας υπαιθριστικής ζωγραφικής η ελιά, από τα κυρίαρχα στοιχεία του ελληνικού τοπίου, γίνεται αφορμή για μελέτη και ερμηνεία κάτω από το έντονο ελληνικό φως. Καλλιτέχνες¹⁰ όπως ο Αγήςωρ Αστεριάδης (εικ.1), ο

5. Αγ. Γραφή: Παραβολές του καλού Σαμαρείτη, Λουκά κεφ. Ι, 30-37, των δέκα παρθένων, Ματθ. κεφ. ΚΕ, 1-13, Έξοδος Λ, 31, Καθολική επιστολή Ιακώβου κεφ. ε, 14.

6. Μυστήριο Βαπτίσματος και Ευχελαίου.

7. Α. Μαβίλης, Κ. Παλαμάς, Οδ. Ελύτης.

8. Ανάληψη: Μ. Σταυρονικήτα, *Ιστορία-εικόνες-χρυσοκεντήματα*, έκδ. ΕΤΕ, Αθήνα 1974, αρ. κατ. 17, σ. 93, εικ. 27. Επίσης *Μοναστήρια Νήσου Ιωαννίνων-Ζωγραφική*, Ιωάννινα 1993, σ. 28, αρ. 11 (Μονή Φιλανθρωπικών, ανατολικός τοίχος) και σ. 334, εικ. 539 (Μονή Προδρόμου, Καμάρα Ιερού Βήματος).

9. Προσευχή: *Μοναστήρια Νήσου Ιωαννίνων*, ό.π., σ. 52, εικ. 59 (Μονή Φιλανθρωπικών, ναός-νότιος τοίχος).

10. Ερ. Φραντζεσκάκης (1908-1958): *Ελαιώνας στη Σκόπελο* (ελαιογραφία), Συλλογή Τράπεζας της Ελλάδος, *Ελληνική ζωγραφική και χαρακτική*, Αθήνα 1993, Κατάλογος αρ. 94. Κωνσταντίνος Πλακωτάρης (1902-1969), *Ελιές* (υδατογραφία), *Η Πινακοθήκη του Δήμου Αθηναίων, Ελληνική ζωγραφική - χαρακτική - γλυπτική*, Αθήνα 1994, εικ. 132. Επίσης οι ελιές είναι από τα αγαπημένα θέματα του Γιάννη Μηταράκη, *Ελιές* (ελαιογραφία 1960-61), καθώς και του Ορέστη Κανέλλη (1910-1979), *Ελιές* (ελαιογραφία 1975), Χρ. Χρήστου, *Ελληνική τέχνη-ζωγραφική 20ού αι.*, Εκδοτική Αθηνών, 1996, αρ. 31 και 54 αντίστοιχα. Θαυμάσια είναι τα τοπία με τις ελιές της Χαλκιδικής-Κασσάνδρας του Γιώργου Παραλή (1908-1975). Βλ. στον Κατάλογο της αναδρομικής έκθεσης του καλλιτέχνη στην Εθνική Πινακοθήκη, Αθήνα, Σεπτ. 1980, με κείμεν. Ν. Μισριλή, σ. 11-13. Ακόμη Περ. Σφυρίδης, *Δώδεκα ζωγράφοι της Θεσσαλονίκης*, Θεσσαλονίκη 1986, σ. 77 κ.εξ. Στο έργο



Σπ. Παπαλουκάς, ο Ορ. Κανέλλης, ο Ερ. Φραντζεσκάκης, για να μείνουμε σ' αυτούς, θα ζωγραφίσουν τους ελαιώνες του Μαρουσιού, της Μυτιλήνης και της Σκοπέλου αντίστοιχα.

Ο καρπός της ελιάς θα κυριαρχήσει στο «Τραπέζι της Καθαρής Δευτέρας» (λάδι, 1950) του Σπ. Βασιλείου¹¹, και στο «Κολατσιό» (λάδι, 1980) της Νέλλης Κυριακού-Καλλιγά¹². Παράλληλα οι χαράκτες¹³ αξιοποιούν τις γραμμικές αξίες και τις αντιθέσεις του άσπρου και του μαύρου, για να αποδώσουν τους γέρικους κορμούς και τα πλούσια φυλλώματα των δέντρων της ελιάς (εικ. 2).

Οι νεότεροι δημιουργοί παρατηρούν συνεχώς τις σημαντικές αλλαγές και τις ανυπολόγιστες συνέπειες ενός κόσμου που αλλάζει, ενός κόσμου που τον αντιμετωπίζουν σφαιρικά και συγχρονικά. Επόμενο είναι να καταθέσουν τη δική τους εικαστική μαρτυρία στον μύθο του πολιτισμού και να επεξεργαστούν έννοιες και διαδικασίες αντλώντας από τον χώρο της καρδιάς τους αυτά που αποθησαύρισαν ζώντας μάλιστα σε περιοχές με

του Γιάννη Τσαρούχη υπάρχουν εικαστικές αναφορές στον φυτικό κόσμο. Εντάσσει στο έργο του λουλούδια και φυτά είτε για να αναφερθεί στον αρχαίο κόσμο (κισσός, δάφνη, ελιά), είτε συμβολικά. Βλ. Τσαρούχης, «Πολλαπλά 1936-1989». Αρχείο Θεραϊκών Μελετών. Συλλογή Δημ. Τσιτούρα, 1989, εικ. 10.

11. Σπ. Βασιλείου (1902-1985). Χρ. Χρήστου, *Ελληνική τέχνη-ζωγραφική 20ού αι.*, Εκδοτική Αθηνών, 1996, αρ. 39. Επίσης ο Βασιλείου στις παραστάσεις των μηνών που δημοσιεύτηκαν στη *Νέα Εστία* από το 1942 παρουσιάζει τον μήνα Οκτώβριο με κιούπια γεμάτα λάδι μαζί με τις αγροτικές εργασίες του οργώματος και της σποράς. Βλ. Ν. Πετσάλη-Διομήδη, Σπ. Βασιλείου, *οι ξυλογραφίες*, Αθήνα 1981, σ. 180, εικ. 432. Η ξυλογραφία δημοσιεύτηκε στη *Νέα Εστία*, τ. 34, τεύχος 392, 1 Οκτ. 1943, 0,08x0,13 με την παροιμία: Οκτώβρη και δεν έσπειρες/ οχτώ κοιλιά δεν έκαμες.

12. Νέλλη Κυριακού-Καλλιγά, *Λεξικό Ελλήνων καλλιτεχνών*, Μέλισσα, Αθήνα 1998, τ. 2, σ. 347.

13. Σημαντική είναι η παρουσία της ελιάς στη χαρακτηριστική. Έχουμε εξαιρετικές προσπάθειες που ξεχωρίζουν με την εκφραστική τους δύναμη. Αγγελος Θεοδωρόπουλος, *Ελιές* 1935, ξυλογραφία (πλάγιο ξύλο), βλ. *Σε αναζήτηση της ελληνικότητας*. Η «γενιά του '30», Αθήνα 1994, ΑΕΝΑΟΝ χωρίς αρίθμηση. Ακόμη οι Λουκία Μαγγιώρου, *Ελιές ξυλογραφία*, εικ. 238, Στρατής Αξιώτης, *Μάζεμα ελιάς*, ξυλογραφία, εικ. 252, Φώτης Μαστιχιάδης, *Ελιές, χαλκογραφία*, εικ. 253, *Πινακοθήκη Δήμου Αθηναίων*, όπ., υποσ. 10. Ο χώρος της διαφήμισης θα ασχοληθεί με την ελιά και το λάδι, βασικά προϊόντα της ελληνικής διατροφής. Βλ. Φιλ. Παπαπολύζος και Κ. Ματζούκος, *Hellads. Η Ελλάδα μέσα από τη διαφήμιση, 1940-1989*, Ομίκρον, Αθήνα 1997, σ. 133.



πλούσια ελαιοκαλλιέργεια. Καλλιτέχνες πρωτοποριακών τάσεων όπως οι Μ. Σπηλιόπουλος, Χρ. Μποκόρος, Μ. Χάρος, Στ. Αντωνάκος, Η. Δεκουλάκος και άλλοι θα ζωγραφίσουν τον κόσμο της ελιάς και θα υποβάλουν τις νέες σχέσεις με τον μεσογειακό και ελληνικό χώρο, υπενθυμίζοντας και καταγράφοντας τις παραδοσιακές δομές.

Στη ζωγραφική του Δεκουλάκου με τη σειρά τοπίων από τη Μάνη (1992) ο θεατής ξαναδιαβάζει το μυστήριο και αρχέγονο τοπίο της¹⁴. Ο καλλιτέχνης με την πλούσια πινελιά του οργανώνει πλαστικά και αισθητικά τον χώρο, όπου η πέτρινη αρχιτεκτονική των πύργων συνομιλεί με τις ελιές, κυρίαρχο στοιχείο της μανιάτικης φύσης. Καταγράφεται η διαδοχή των εποχών (χειμώνας-καλοκαίρι), εικόνες αληθινές, εκ του φυσικού θα λέγαμε, που ο καλλιτέχνης αποθησαύριζε σε όλη του τη ζωή. Ο ίδιος λέει: «Στις συνθέσεις με τα τοπία της Μάνης [...] προσπαθώ [...] να καταγράψω ζωγραφικά τα αισθήματά μου προς αυτά», [...] «τί αντιπροσωπεύουν για μένα (ίσως και για πολλούς άλλους) σήμερα».

Και ο Μανόλης Χάρος θα ζωγραφίσει τον «Δρόμο με τις τρεις ελιές» (λάδι 1993)¹⁵ (εικ. 3). Σαν άλλος δημιουργός, απεικονίζοντας τον δικό του κόσμο, πλάθει ονειρικές παραστάσεις. Με πλούσια και ζωηρή χρωματική γκάμα που προσδίδει στα έργα ένταση και προκαλεί ευχάριστη διάθεση δημιουργεί εικαστικές αντιστοιχίες διαδρομών σε τόπους πραγματικούς και καταγράφει τις περιπλανήσεις της μνήμης. Η ελιά προαναγγέλλεται στο βλέμμα και τη νόηση σαν να πρωτογεννιέται, όμως αιώνια προϋπάρχει.

Ο Κώστας Παπανικολάου ζωγραφίζει «Μια ελιά την άνοιξη» (αυγοτέμπερα, 1991) ερμηνεύοντας εικαστικά το βιωματικό του χώρο και τις εμπειρίες του με μια αίσθηση ποιητική και λυρική¹⁶. Παρά τις σχεδιαστικές απλοποιήσεις η αρετή του σχεδίου επικεντρώνεται στις απαραίτητες λεπτομέρειες, ενώ η τεχνική του, εξαιρετικά καλλιεργημένη, αξιοποιεί τη σύσταση της ζωγραφικής ύλης, τη διαφορά των τόνων, την έκταση των χρωμάτων. Καθώς το γαλάζιο του ουρανού και το μπλε της θάλασσας συνομιλούν με

14. Ηλ. Δεκουλάκος, «Μάνη», 10-28 Φεβρουαρίου 1992 στο Κτίριο Τέχνης Σταύρου Μεγαλάρια. Κατάλογος. Από σημειώσεις του καλλιτέχνη 1981-1991.

15. Μανόλης Χάρος, «Το Δένδρο» Μάιος-Αύγουστος 1993. Πινακοθήκη Αβέρωφ, Μέτσσοβο, κατάλογος, αρ.94.

16. Κώστας Παπανικολάου, «Ωρα», 23 Νοεμβρίου-11 Δεκεμβρίου 1992, κατάλογος εικ. 10.



το αργυροπράσινο φύλλωμα της ελιάς δημιουργούν κάποια ρομαντική νοσταλγία χαμένου παράδεισου.

Το λάδι εξακολουθεί να είναι σημαντικό στη διατροφική αλυσίδα του ελληνικού χώρου και παραμένει καθοριστικό για τη ζωή στη μεσογειακή λεκάνη. Συγχρόνως εξυπηρετεί χρηστικούς (φωτισμός κ.ά) και θεραπευτικούς σκοπούς και έχει σημαντική θέση στην ανατολική ορθόδοξη λατρεία. Δεν είναι μόνο το λάδι που καίει στα καντήλια, αλλά και η χρήση του στα μυστήρια (Ευχέλαιο, Βάπτιση). Η Εκκλησία μας παίρνει την κτήση, τα υλικά αγαθά, το λάδι και το εξαγιάζει. Έχουμε έναν ορθόδοξο υλισμό με κατάφαση στη φύση.

Ο Μ. Σπηλιόπουλος επεξεργάζεται έννοιες και διαδικασίες που τον φέρνουν κοντά σε μια θεολογική σύλληψη του σύμπαντος και των νομοτελειωκών λειτουργιών του κόσμου και της φύσης¹⁷. Το καντήλι που καίει με το λάδι της ελιάς παραμένει στις εικαστικές του δημιουργίες βασικό εικαστικό εικονογραφικό στοιχείο προσδιορίζοντας όλα όσα πριν αναφέραμε για τη σημασία και το ρόλο του λαδιού για την ανθρώπινη ύπαρξη. Στα έργα του, κατασκευές και εγκαταστάσεις διακρίνομε συμφωνία μορφής και περιεχομένου σε μια ποιητική εικαστική μετάπλαση. Η ποίηση κρύβεται τόσο στην επιλογή και χρήση των πρώτων υλών-υλικών από τον χειροτέχνη – καλλιτέχνη όσο και στον τελετουργικό τρόπο κατασκευής των έργων. Αποθησαυρίζει τις εμπειρίες του και με τις οργανικές μορφές της φύσης-κύρια εικονογραφικά στοιχεία των αναπαραστάσεων του στον χώρο – δημιουργεί κώδικες επικοινωνίας και προσανατολισμού, σύμβολα μυσταγωγίας και τελετουργίας.

Στην «Επτάφωτη λυχνία» (εγκατάσταση, Γκαλερί Άρτιο, 1989) (εικ.4) στο πηξάρι, δηλ. το ξύλο που κτυπούν τα σήμαντρα στο Άγιον Όρος ο Σπηλιόπουλος σκάβει και στεγανοποιεί με ζωική κόλλα επτά γουβώματα, όπου εγκαθιστά καντήλια με λάδι. Στις άκρες τοποθετεί καρφιά που αποτρέπουν

17. Η συμμετοχή του καλλιτέχνη στο πρόγραμμα «Τριλογία: Τέχνη- Φύση-Επιστήμη» στο Tickon (Tranekaer, Διεθνές Κέντρο για τη Φύση και την Τέχνη) στα πλαίσια της «Κοπεγχάγη, Πολιτιστική πρωτεύουσα της Ευρώπης», Κατάλογος, σ. 20, 31, 34, 36-37, 54, 60-61. Ακόμη για το έργο του καλλιτέχνη: Χ. Καμπουρίδης, «Με θέα τον παράδεισο», *The Art Magazine*, τ. 7, Μάιος 1994, σ. 57-59, και Ο. Δανιηλοπούλου "Πατριδογνωσία", ο Μ. Σπηλιόπουλος λίγο πριν την ατομική του έκθεση, *The Art Magazine*, τ. 5 Μάρτιος 1994, σ. 54-57 και *ARTI*, τ. 21 Αυγ.-Σεπ.-Οκτ. 1994, σ. 20.



τη βεβήλωση της οπτικοποιημένης ιστορίας που λατρεύουμε, όπως εδώ είναι ο χάρτης της Χαλκιδικής με τις αρχαίες τοποθεσίες (Όλυθος, Ανθεμούς, Ποτείδαια κλπ.).

Με την ίδια νομοτελειακή και τελετουργική αντίληψη θα εγκαταστήσει τον «Βωμό ή Περιστύλιον» στο Sani Beach Hotel στη Χαλκιδική το 1991. Σε μια κυκλική επιφάνεια από άμμο, που συμβολίζει ναό, ο καλλιτέχνης έχει εγκαταστήσει οκτώ δίμετρες λαμπάδες από κερί. Οι λαμπάδες ανά τέσσερεις σχηματίζουν σταυρό, είναι κούφιες και φέρουν ένα τσίγκινο καντήλι. Στο κέντρο της κατασκευής υπάρχει νερό και συμπαγές κερί σκαμμένο με ένα άλλο αναμμένο κερί στο κέντρο του κοιλώματος. Οι λαμπάδες και το κερί στο κέντρο φέρουν αγκάθια και υποδηλώνουν το μη προσπελάσιμο, το άβατο αν θέλετε του χώρου. Ο καλλιτέχνης με τον δικό του τρόπο αναζητεί και αγγίζει το θείο, μεταφέρει την αναζήτηση του Θεού και της πίστης σε νέα πεδία.

Εντυπωσιακή παραμένει η εικαστική παρέμβαση του καλλιτέχνη το 1993 στο ερειπωμένο εργοστάσιο του Γκαζιού στην Αθήνα, με τα καντηλάκια στους φούρνους του. Μαζί με το γνωστό εικονογραφικό θέμα των οκτώ λαμπάδων, που δεν καίγονται, ανοικοδομεί στον χώρο της τέχνης τη Φωτοδόχο Λαμπάδα (21ος οίκος), την Άφλεκτο Βάτο, τη «φλεγόμενη και μηδέ καιομένη», όπως αναφέρεται στον Ακάθιστο Ύμνο, οίκους του οποίου καταγράφει ο καλλιτέχνης μαζί με την Άταχτη του Βαμβακάρη. Για τον Σπηλιόπουλο ο λόγος που καταγράφεται αιχμαλωτίζεται στη μνήμη, ενώ παράλληλα αποκαλύπτει μια καθολική μορφή χώρου, απόλυτα «φυσική», όταν στο κέντρο του χώρου λάμπει η μικρή φλόγα, πηγή και παρασκευάσμα της φύσης.

Στο «Γήινο καντήλι, κίνηση μέσω θερμότητας» (εγκατάσταση, Γκαλερί Άρτιο, 1989) ο καλλιτέχνης παρατηρεί ότι από τη φύση παράγεται θερμική ενέργεια. Με χώμα, σταθερό γήινο λίκνο, περιβάλλει μια ξύλινη κατασκευή διαμέτρου 2 μ. (ο κύκλος είναι το γεωμετρικό σχήμα του κόσμου, της φύσης) στεγανοποιημένη με ζωική κόλλα, που τη γεμίζει με νερό και από ύψος 2,90 μ. κρεμάει δίσκο γεμάτο λάδι. Στο κέντρο τοποθετεί κερί μασίφ κουφωμένο, που φέρει καντήλι με λάδι. Το ζύγι που κρέμεται κινείται με τον θερμό αέρα. Δίνει την κατακόρυφο αλλά και τη θερμική ενέργεια, το θαύμα της φύσης, από τη φλόγα του καντηλιού.

Στο «Μνήμης φυλάκιο» (Γκαλερί Άρτιο, 1994) εγκατάσταση σε σταυρική διάταξη από 25 φωτεινά κουτιά, ο καλλιτέχνης δημιουργεί ένα δικό του



εικονοστάσι με μνήμες καρδιάς, στο κέντρο του οποίου κυριαρχεί ο μεγάλος σταυρός μαζί μ' ένα καντήλι που καίει. Στόχος του Μ. Σπηλιόπουλου με το σταθερά επανερχόμενο μοτίβο στο έργο του είναι η δραστηριοποίηση της μνήμης και η επανεκτίμηση των παραδοσιακών μας αξιών σήμερα, που η παγκοσμιοποίηση έκανε τον πλανήτη «σφαιρικό χωριό».

Ο ελληνοαμερικανός Στυλιανός (Στήβεν) Αντωνάκος δημιούργησε το καλοκαίρι του 1993, στο μεσαιωνικό φρούριο της Ρόδου στον προμαχώνα του Αγίου Γεωργίου, «Το παρεκκλήσι των αγίων», ένα σύγχρονο θα λέγαμε παρεκκλήσι, ένα χώρο μνήμης, τιμής και θρησκευτικής ανάτασης αφιερωμένο στη μνήμη των αγίων, αλλά και όσων θυσιάστηκαν υπερασπιζόμενοι το νησί (εικ. 5).

Από ένα μεταλλικό διάδρομο που κατασκεύασε ο καλλιτέχνης, ο επισκέπτης κατευθύνεται στον παλιό θολωτό χώρο. Ο μεγάλος μαρμάρινος σταυρός στο βάθος με τα δώδεκα καντήλια τριγύρω του και ψηλά το κόκκινο νέον, το χέρι του Θεού, κάνουν τον χώρο να μοιάζει με ναό (εικ.5), ενώ οι μεγάλες μεταλλικές επιφάνειες βαμμένες με χρώμα και με τις απαλές έγχρωμες ανταύγειες νέον γύρω τους είναι οι εικόνες του Αντωνάκου, αγ. Αικατερίνη, αγ. Απόστολος Πέτρος κλπ. Ο ζωγράφος με το διεθνές εικαστικό λεξιλόγιο τιμά την εκκλησιαστική παράδοση και τα διδάγματά της, ενώ ο μαρμάρινος σταυρός και τα αναμμένα καντήλια γύρω του αναφέρονται σαφώς σε όσους πέσανε στον χώρο του προμαχώνα και σε όλη την έκταση της μεσαιωνικής οχύρωσης στην διάρκεια των φοβερών πολιορκιών της Ρόδου από τους Τούρκους. Για τον καλλιτέχνη όλοι αυτοί είναι μάρτυρες, αγιοποιήθηκαν. Εντυπωσιακές είναι οι εξομολογήσεις του¹⁸ για την συγκίνηση που του προξένησε ο χώρος του προμαχώνα. Όπως ο ίδιος λέει, όταν τον πρωτοείδε, φαντάστηκε «[...] αμέσως έναν ιερό τόπο. [...] Όσο περισσότερο εργαζόμουν [...]» ο χώρος που παλιότερα χρησιμοποιήθηκε ως πολεμικό οχυρό στον 14^ο αι. και που μαρτυρεί τον σκοτωμό ανθρώπων, δεν υπήρχε πια. Ένα νέο συναίσθημα και πνεύμα με γέμιζε. Κάθε πρωί που έμπαινα άναβα τα καντήλια και έκανα το σταυρό μου». Θρησκευτικά συναίσθημα διακατέχουν την ψυχή του καλλιτέχνη που εύχεται «[...] να βρουν την ειρήνη αυτοί οι ανώνυ-

18. Στ. Αντωνάκος: «Παρεκκλήσι των Αγίων», Δημοτική Πινακοθήκη Ρόδου, Κατάλογος, Ρόδος 1993, σ. 14-15, 18.



μοι και αναρίθμητοι μάρτυρες και την πολυτέλεια να τους θυμόμαστε». Για αυτό και στη μνήμη τους ανάβει καντήλια στο δικό τους παρεκκλήσι σαν απλός προσκυνητής.

Ο Χρήστος Μποκόρος στο 24^ο Διεθνές Φεστιβάλ Ζωγραφικής το 1992 στο Château Musée de Cagnes sur Mer εκπροσωπώντας την Ελλάδα κέρδισε το μεγάλο βραβείο της διοργάνωσης με το θέμα της ελιάς συνδυάζοντας παραστατική και εννοιολογική ζωγραφική. Με οικονομία χρωμάτων (άσπρο, μαύρο, ώχρα, ρουζ ανγκλαί) και απόλυτη ζωγραφική απόδοση καταθέτει δύο πίνακες, εικόνες – εμβλήματα της ελιάς με τους 20 λαδοτενεκέδες που επαναλαμβάνονται εν σειρά¹⁹. Ο Μποκόρος με συνειδητή επιλογή ότι «[...] τίποτε δεν τελειώνει, μόνο η μνήμη τα κάνει όλα σύγχρονα» και ότι «[...] η μνήμη είναι ένα απόθεμα εικόνων»²⁰, υιοθετεί την παραδοσιακή πλευρά της φύλαξης και χρήσης του προϊόντος με τους μεταλλικούς τενεκέδες και τις φλογίτσες του λαδιού, με τις εικόνες που αναφέρονται σε ένα κόσμο παραδοσιακό (εικ.6).

Τον Νοέμβριο του 1993 στη Γκαλερί Ζουμπουλάκη ο καλλιτέχνης παρουσιάζει την «Παραβολή μιας ιστορίας της ελιάς»²¹. Ο ίδιος περιγράφει τη σχέση του με την πηγή της έμπνευσης του: «Ελαία, olea europaea – euromediterranea – δένδρο αειθαλές σταχταργυροπράσινο, γηγενές των παραλίων της Μεσογείου, καλλιεργούμενο από τους προϊστορικούς χρόνους αδιαλείπτως, παρίσταται στην εναλλαγή των πολιτισμών κι ορίζει ανεπηρέαστο το τοπίο γύρω από το Βαπτιστήριο. Απ' τους καρπούς του βγαίνει το ελαιόλαδο, ύλη θυσίας και πίστης, άρτυμα αποκεκλεισμένων των νηστειών. Το προϊόν φυλάσσεται σε μέρος σκοτεινό. Στη λήθη φυλάσσεται η μνήμη».

Ο καλλιτέχνης κοιτάζει την ιστορία και την πολιτισμική δυναμική του τόπου. Μέσα από την τέχνη του μιλά για την δική του ιστορία, που συνυπάρχει με την πολιτισμική ιστορία και άλλων λαών. Οι τόποι όπου ευδοκίμει η ελιά καταγράφονται σε ένα χάρτη της Μεσογείου. Στη συνέχεια

19. Κατάλογος, 24e Festival International de la Peinture 1992, Château Musée de Cagnes sur Mer, 27 Juin-30 Sept., p. 85.

20. Εφ. *ΤΟ ΒΗΜΑ*, 30 Νοεμβρίου 1997.

21. Κριτική για την έκθεση του Μποκόρου στη Γκαλερί Ζουμπουλάκη, 11 Νοεμ. - 4 Δεκ. 1993, στο περιοδικό *ART1*, τεύχος 18, Ιανουάριος-Φεβρουάριος 1994, σ. 161-164. Ακόμη, *The Art Magazine*, τ. 3, Ιανουάριος 1994, σ. 91.



ελαιόδεντρα που συναγωνίζονται τα πραγματικά, τα φύλλα της ελιάς, τα ποτηράκια με το λάδι που καίει, απεικονισμένα σε μικρά διαβρωμένα φύλλα μετάλλου, ο οίκος του ανθρώπου και ο ίδιος ο άνθρωπος – ένα άγαλμα σε τυπική στάση– κρατώντας το κλαδί, αλλά και το λάδι σε δύο έργα, τους γνωστούς μεταλλικούς λαδοτενεκέδες για τη φύλαξή του σε μία περίφημη, πιο σκοτεινή, παλέτα, αποτελούν έργα με σαφές μήνυμα, προσεκτικά εκτελεσμένα με την ταυτόχρονη παρουσία των αντικειμένων και της ζωγραφικής τους αναπαράστασης.

Ο Μποκόρος στοχάζεται, την ίδια στιγμή είναι ρεαλιστής και μυστικιστής. Η μεταφυσική κατατίθεται σαν οπτική πραγματικότητα με τον εικαστικό λόγο. Ο καλλιτέχνης μετατρέπει το παιχνίδι με το φως και τις αποχρώσεις του γκριζοπράσινου φυλλώματος σε μαγεία και μεταφυσική, γεγονός που καταγράφεται με ένα μοναδικό "ρεαλισμό". Ένα ρεαλισμό που μετουσιώνεται σε αισθητική απόλαυση, καθώς την ίδια στιγμή η ομορφιά του αντικειμένου βγαίνει μέσα από την τελετουργία της συγκεκριμένης εικαστικής χειρονομίας. Το αντικείμενο αποκτά νέα υπόσταση, τοποθετείται αυτόματα στον χώρο της τέχνης και διεκδικεί την καθολική αποδοχή. Ο Μποκόρος με την ιστορία της ελιάς πέρασε, όπως λέει ο ίδιος²², «[...] στην παραβολή, στην αλληγορία». Για τον καλλιτέχνη η αλληγορία της ελιάς δεν είναι μια ιστορία που πέρασε. Συμπυκνώνει σε μια και μόνη κατάθεση πολλές από τις βασικές αντιλήψεις του. Θα πει: «[...] Δεν ζωγράφισα την βοτανολογία της ελιάς, ούτε μόνο το χάρτη των αρχαίων πολιτισμών της Μεσογείου, αλλά και την φλόγα που καίει, το λάδι στο καντήλι, που συντηρεί την πίστη σε μια συνέχεια». Πίστη για τον Μποκόρο είναι «[...] η πίστη των ανθρώπων στη συνοχή του παρελθόντος με το παρόν και το μέλλον, μια πίστη που ασκείται με προσωπικές τελετουργίες». «[...] Αυτή η πίστη αποτελεί μια κατάφαση στη ζωή». Σε άλλη συνέντευξη²³ στο περιοδικό ELLE θα πει: «Η τέχνη πάντα θα απευθύνεται στους ανθρώπους και πάντα πρέπει να επικοινωνεί μαζί τους, αλλιώς δεν πιστεύω ότι είναι τέχνη». Γι' αυτό στο έργο του εντοπίζει το ουσιαστικό, νοιάζεται για την αξία της μνήμης και της συνέχειας, αγριάζει τους πολλούς και φρεσκάρει τις μνήμες, ζωντανεύει τα οράματα.

22. Εφ. *TA NEA*, 30-12-1993, συνέντευξη στην Π. Κατημερτζή.

23. Περιοδικό *ELLE*, Δεκ. 1997.



«Ιδιαίτερα σήμερα που ο πολιτισμός [...] που φθίνει, [...] δεν έχει να προτείνει κανένα όραμα [...]. Μια ελπίδα. [...] Και οι άνθρωποι ταυτίζονται με το μηδέν», [...], θα πει σε άλλο σημείο στη ίδια συνέντευξη. Για να συνεχίσει: [...]. «Χωρίς το παρελθόν δεν υπάρχει τίποτα. [...] Τόσα χρόνια πολιτισμού ο άνθρωπος ίδιος παραμένει. Δεν αλλάζουμε. [...] Το παρελθόν όμως είναι σημαντικό στο μέτρο που εντάσσεται στο παρόν μας».

Σε άλλα έργα του Μποκόρου βλέπουμε φλογίτσες λαδιού ζωγραφισμένες φωτορεαλιστικά πάνω σε παλιά φθαρμένα ξύλα²⁴, που για τον καλλιτέχνη «[...] έχουν ζωή πάνω τους, έχουν ίχνος ανθρώπου»²⁵. Παραστατικός με λεπτή πινελιά και παραδοσιακή τεχνική σε ξύλο, κάνει ζωγραφική της μνήμης με χρώμα της μνήμης. Δημιουργεί εικόνες με τα υλικά σύμβολα της ελληνικής ζωής, την ελιά, το λάδι, τη φλόγα – μνήμη του καντηλιού²⁶.

Ο Χάρης Καμπουρίδης θα γράψει²⁷: «[...] Ο Χρήστος Μποκόρος κάνει μια ώριμη ζωγραφική συμμαζεύοντας τις ανησυχίες της γενιάς του και της εποχής του σε διαχρονικά σύμβολα. [...] Συνδυάζει τη δεξιοτεχνική ζωγραφική (από την οποία δεν λείπουν οι εμπειρίες της τρισδιάστατης περιπέτειας της) με ιδεολογικές ανησυχίες, οι οποίες διατυπώνουν τα χρόνια μας».

Την άνοιξη του 1999 (10 Μαρτίου – 4 Απριλίου) έγινε η έκθεση «Folk Art – Coke Art – Μια Ιδέα, Ένα Σχήμα, Ένας Κόσμος» στο Γκάζι²⁸. Παρουσιάστηκαν έργα που συμμετείχαν στον διαγωνισμό, που διοργάνωσε η Coca Cola με θέμα «Μπουκάλι Coca Cola και Ελλάδα» για την ανάδειξη του έργου που θα εκπροσωπεί τη χώρα μας. Το πρώτο βραβείο, ένα μπουκάλι Coca Cola, που φιλοξενούσε κλαδιά ελιάς με τους καρπούς και την επιγραφή «Παρθένο Αναψυκτικό». Η δημιουργός είναι η Ευγενία Ζ. Καραβασίλη γεννημένη στο Κιόρακι της Βενεζουέλας από Έλληνες γονείς. Με την παρουσία της ελιάς, δεσπόζουσα και διαχρονική επιλογή από τις ρίζες της και τον πολιτισμό της, χωρίς σπατάλη μέσων, η δημιουργός κατέθεσε εύγλωττα

24. Χρ. Μποκόρος, Γκαλερί Ζουμπουλάκη, Κατάλογος έκθεσης, Νοέμβριος 1997, σ. 27.

25. Περιοδικό *ELLE*, Δεκ.1997.

26. Σύγχρονη ελληνική ζωγραφική. Συλλογή Κ. Ιωαννίδη, Δημοτική Πινακοθήκη Ρόδου, 1994 Κατάλογος, αρ. 33, σ. 73.

27. Εφ. Τα Νέα, 19-11-1997.

28. Ευχαριστίες οφείλονται στη διεύθυνση της Coca-Cola Hellas S.A. για το υλικό της έκθεσης Folk Art.



τον εικαστικό της λόγο για τη σχέση της με την πιο γνωστή συσκευασία στο κόσμο – το μπουκάλι της Coca Cola. Το όλο εγχείρημα, η εικαστική πράξη, δεν περιορίζεται μόνο στο οπτικό γεγονός, αλλά καταγράφει τις βιωμένες εμπειρίες από το βιβλίο της μνήμης της δημιουργού. Οι αναφορές είναι σαφείς και η εικαστική γραφή εκφέρει πειστικά τον λόγο του περιεχομένου.

Η ελιά με την παρουσία της στην ελληνική τέχνη του 20ού αιώνα επιβεβαιώνει και σηματοδοτεί τη βιωματική σχέση που για αιώνες έχει δημιουργηθεί ανάμεσα στην ελληνική φύση και τον άνθρωπο. Ιδιαίτερα στο τέλος του 20ού αιώνα, όπου η τεχνολογική πρόοδος και η εξέλιξη βρίσκονται στο κατακόρυφο, κανένα άλλο θέμα ίσως να μη μπορεί να αποδώσει, τόσο ζωντανά και διαχρονικά τη γνώση της μνήμης, την εκ νέου αποδοχή της παράδοσης ως αξίας, τη σχέση του ανθρώπου με το φυσικό περιβάλλον όσο το δέντρο της ελιάς.



VI
Προστασία -
Αξιοποίηση



ΜΙΜΙΚΑ ΓΙΑΝΝΟΠΟΥΛΟΥ

Το ερευνητικό πρόγραμμα για την ελιά στον νομό Μεσσηνίας

Το ερευνητικό πρόγραμμα με θέμα την ιστορία της ελιάς στον νομό Μεσσηνίας ξεκίνησε τον Οκτώβριο του 1998 αρχικά με τον εντοπισμό υλικών καταλοίπων προγενέστερων ιστορικών περιόδων σχετιζόμενων με την κατεργασία της ελιάς, όπως εγκαταστάσεις και εργαλειακός εξοπλισμός. Η επιτόπια έρευνα συμπεριλαμβάνει και την καταγραφή της παραγωγής ελαιόλαδου ή διαδικασιών, που συνδέονται μ' αυτή (εικ.1-2), καθώς και τη συλλογή προφορικών και γραπτών μαρτυριών, που σχετίζονται με τις εγκαταστάσεις και τη χρήση της ελιάς και των παραγώγων της στην καθημερινή ζωή των ανθρώπων της Μεσσηνίας. Στο πλαίσιο αυτό συντάσσονται χρονολογικοί χάρτες με όλες τις θέσεις όπου εντοπίζονται σχετικές πληροφορίες, ενώ τα στοιχεία καταχωρούνται σε ειδικές ηλεκτρονικές βάσεις δεδομένων, που έχουν δημιουργηθεί τόσο για τα υλικά κατάλοιπα, όσο και για το γραπτό και προφορικό υλικό.

Η επιτόπια καταγραφή ξεκίνησε από την περιφέρεια της Κορώνης, διότι πρόκειται για τη λιγότερο τουριστικά αξιοποιημένη περιοχή του νομού, με αποτέλεσμα να διασώζονται εκεί προγενέστερες μορφές ζωής (εικ. 3-5). Πρόκειται επίσης για μια περιοχή, για την οποία έχουμε σαφείς αναφορές για την παραγωγή ελαιόλαδου από τη βυζαντινή εποχή¹. Το λιμάνι της Κο-

1. Σε κείμενα του Πορφυρογέννητου μνημονεύονται τρεις περιοχές περιφέρειες για τις ελιές τους: η Ν. Πελοπόννησος, η Βιθυνία και η Δαλματία. Κατά την περίοδο της



ρώνης άλλωστε αποτελούσε εμπορικό κόμβο στη διακίνηση του ελαιόλαδου καθόλη τη διάρκεια του 18ου αιώνα, αφού εκεί συγκεντρωνόταν ελαιόλαδο κι από άλλα μέρη της Πελοποννήσου, όπως από τη Μάνη.

Μέχρι τώρα έχουν πραγματοποιηθεί αυτοψίες στα περισσότερα σημεία του νομού και συγκεκριμένα σε ενενήντα δύο (92) μεγάλους και μικρούς οικισμούς της Μεσσηνίας με στόχο να διαπιστωθούν εξ αρχής, εάν υπάρχει ομοιομορφία στον εντοπισμό και στη διατήρηση των υλικών καταλοίπων σε ολόκληρο το νομό, οι λόγοι που υπαγορεύουν τη συχνότητα ή την απουσία μαρτυριών και πώς αυτές συσχετίζονται με την υπόλοιπη οικονομική, κοινωνική και γεωγραφική πραγματικότητα του κάθε οικισμού.

Στο σύνολο των ενενήντα δύο (92) οικισμών εντοπίστηκαν κατάλοιπα και σαφείς ενδείξεις για την ύπαρξη εγκαταστάσεων σχετικών με την παραγωγή ελαιόλαδου σε εξήντα οικισμούς (60)² (εικ.6). Σε αυτούς έχουν καταγραφεί ογδόντα ένα (81) ιπποκίνητα ελαιοτριβεία (εικ.7), σε είκοσι εννέα (29) από τα οποία διασώζονται αρκετά στοιχεία από την αρχική τους κατάσταση (εικ.8-9), ακόμη και αποθηκευτικά αγγεία (εικ.10), ενώ δώδεκα (12) από αυτά διατηρούνται σε πολύ καλή κατάσταση. Τα περισσότερα από τα καταγεγραμμένα ελαιοτριβεία χρονολογούνται στις τελευταίες δεκαετίες του 19ου αιώνα, αρκετά από αυτά λειτουργούσαν και

πρώτης κυριαρχίας των Ενετών (1206-1500) στην περιοχή δίνεται ιδιαίτερη σημασία στην καλλιέργεια της ελιάς, ενώ κατά τη δεύτερη περίοδο (1685-1787) κυριαρχία τους ξεκίνησε η συστηματική επαναφύτευση της ελιάς σχεδόν σε ολόκληρο τον νομό. Για το 1712 μάλιστα, ο επαρχιακός διοικητής της Κορώνης Ζαχαρία Μπέμπο αναφέρει ως ετήσια παραγωγή 7.000 βαρέλια, από τα οποία τα 5.000 προορίζονταν για εξαγωγή στη Βενετία. Σε απογραφές από το 1830 καταγράφονται στον ελλαδικό χώρο 1.127.481 ελαιόδεντρα, εκ των οποίων το 71,6% βρισκόταν στην Πελοπόννησο, το 23,4% στη Στερεά και το 5% στα νησιά.

2. Στην παρούσα μελέτη παρουσιάζονται μόνο στατιστικά στοιχεία από την πρώτη φάση της έρευνας, η οποία προβλέπεται να ολοκληρωθεί μέσα στο 2000. Η ορολογία που καταγράφεται και αφορά τόσο τις εγκαταστάσεις, όσο και τη διαδικασία παραγωγής ελαιόλαδου, παρατηρήθηκε ότι είναι σε μεγάλο βαθμό ίδια με τις υπόλοιπες περιοχές της Πελοποννήσου. Τα αποτελέσματα που θα προκύψουν από την περαιτέρω έρευνα και αξιοποίηση του υλικού θα αποτελέσουν θέμα ειδικής μελέτης, η οποία θα καλύπτει όλες τις παραμέτρους του ζητήματος.



σε προγενέστερες ιστορικές περιόδους, ενώ για κάποια από αυτά υπάρχουν σαφείς ενδείξεις και για την προγενέστερη και πιο πρωτόγονη λειτουργία τους με χειροκίνητο τρόπο (εικ.11).

Από σαράντα ένα (41) κατεστραμμένα ιπποκίνητα ελαιοτριβεία σώζονται εργαλειακός εξοπλισμός και μολόπετρες, ενώ πολλά από αυτά έχουν μετατραπεί σε κατοικίες (εικ.12). Μηχανοκίνητα παλαιού τύπου ελαιοτριβεία κατεγράφησαν δέκα (10) (εικ.13), από τα οποία κάποια ήταν ιπποκίνητα πριν και μερικά από αυτά έχουν μετατραπεί σήμερα σε φυγοκεντρικού τύπου εγκαταστάσεις. Μεμονωμένες περιπτώσεις αποτελούν τα υδροκίνητα ελαιοτριβεία, όπως αυτό που σώζεται στην Τρύφα Μεσσηνίας.

Σε εποχές πριν από το 1920, όπως απέδειξε η πρώτη φάση της έρευνας, σχεδόν κάθε οικισμός διέθετε ιπποκίνητο ελαιοτριβείο, έως ότου εμφανίζονται στον νομό τις πρώτες δεκαετίες του 20ού αιώνα τα μηχανοκίνητα ελαιοτριβεία, στα οποία επιταχύνονται οι ρυθμοί παραγωγής και ιδρύονται πλέον σε μεγάλους οικισμούς. Η λειτουργία πάντως των ιπποκίνητων ελαιοτριβείων στον νομό συνεχίστηκε σε αρκετές περιπτώσεις μέχρι και τη δεκαετία του 1930.

Ο μεγάλος αριθμός των ιπποκίνητων ελαιοτριβείων στον νομό Μεσσηνίας αιτιολογείται απόλυτα, αφενός διότι η περιοχή ήταν, τουλάχιστον από τον 18ο αιώνα, μια από τις μεγαλύτερες ελαιοπαραγωγικές περιοχές της Ελλάδας, αφετέρου ο πρωτόγονος τρόπος έκθλιψης της ελιάς στα ιπποκίνητα ελαιοτριβεία ήταν μια διαδικασία χρονοβόρα και επίπονη και η ημερησία απόδοση σε λάδι πολύ χαμηλή. Έτσι, εύλογα κάθε οικισμός που είχε ελαιώνες έχτιζε και δικό του ιπποκίνητο ελαιοτριβείο.

Ήδη από την πρώτη φάση της έρευνας διαπιστώθηκε ότι τα υλικά τεκμήρια στον νομό επιβεβαιώνουν απόλυτα τη φήμη του στην παραγωγή ελαιόλαδου.

Η άριστη μάλιστα διατήρηση πολλών ιπποκίνητων και μηχανοκίνητων εγκαταστάσεων καθιστά άμεση την ανάγκη αξιοποίησής τους και τη δημιουργία ενός πολιτιστικού οδοιπορικού για την ελιά, αποκαθιστώντας έτσι το πλέον βασικό κομμάτι της προβιομηχανικής ιστορίας του τόπου.

Ε. ΚΑΡΠΟΔΙΝΗ-ΔΗΜΗΤΡΙΑΔΗ

Η παραγωγή και κατανάλωση ελαιολάδου: Μια συμβολή στην ευρωπαϊκή πολιτιστική κληρονομιά της διατροφής¹

Πρόλογος

Επιστροφή στις ρίζες

Η δεκαετία 1980-1990 χαρακτηρίστηκε από μια ευρύτερη κινητοποίηση για την προστασία της πολιτιστικής κληρονομιάς – στην ευρύτερη προσέγγισή της – καθώς και στην ευαισθητοποίηση του κοινού να εμπνευσθεί από τις αξίες του παρελθόντος δημιουργώντας καλύτερες συνθήκες για το παρόν και το μέλλον. Στο πλαίσιο αυτό ευρωπαϊκοί και διεθνείς οργανισμοί συνέβαλαν με ειδικά προγράμματα, που στόχο είχαν να αναδείξουν λιγότερο γνωστές πλευρές της πολιτιστικής κληρονομιάς και να στηρίξουν τις προσπάθειες πολιτιστικών φορέων για τη μελέτη και προβολή μορφών του πολιτισμού, που έως τότε ήταν αντικείμενο μόνον των ειδικών ερευνητών.

1. Η ανακοίνωση αναφέρει συνοπτικά τα κύρια σημεία του έργου, όπως παρουσιάστηκαν κατά τη διάρκεια των εργασιών κατά το έτος 1998-1999 και κοινοποιήθηκαν στην Ευρωπαϊκή Επιτροπή μετά την ολοκλήρωσή του. Ως εκ τούτου όλα τα στοιχεία αναφέρονται ή και συνδέονται με τη συγκεκριμένη χρονική περίοδο.



Το έργο *Elea: Producing and Consuming Olives; a Contribution to European Culinary Cultural Heritage* εντάσσεται στην παραπάνω προσπάθεια². Πρόκειται για ένα πολυπολιτισμικό έργο, που σχεδιάστηκε για να συμβάλει στη συνειδητοποίηση της σημασίας του πολιτισμού της διατροφής με ρίζες στις τοπικές παραδόσεις.

Ο κύριος στόχος του έργου ήταν να:

- αναδείξει τη σημασία της διατροφής ως στοιχείου της πολιτιστικής κληρονομιάς και της πολιτιστικής ταυτότητας,
- προωθήσει την ιδέα του πολιτισμού της διατροφής ως σημαντικού στοιχείου της ευρωπαϊκής πολιτιστικής ταυτότητας και του ευρωπαϊκού πολιτισμού και συγχρόνως,
- διερευνήσει τις δυνατότητες ενσωμάτωσης του πολιτισμού της διατροφής στις αγροτικές αλλά και στις πολιτιστικές πολιτικές,

Ως αντικείμενο μελέτης επιλέχθηκε η ελιά και κυρίως το λάδι, κατεξοχήν συστατικό της διατροφής πολλών ευρωπαϊκών-μεσογειακών κρατών και προϊόν παραγωγής και κατανάλωσης στις περισσότερες ευρωπαϊκές-μεσογειακές χώρες, η αξία του οποίου έχει προβληθεί ιδιαίτερα και σε σχέση με την υγιεινή διατροφή.

Η αποστολή του πολιτισμού της διατροφής, όπως την έχει περιγράψει στο έργο του ο Alberto Capatti, είναι να καθιερώσει καινούργιους κανόνες, που θα επιβάλουν τέλος στην τυποποίηση και στο χάος που δημιουργείται από την εμπορευματοποίηση και θα μπορέσουν να εγκαινιάσουν την πορεία για την «επιστροφή στις αισθήσεις». Η διατροφή είναι ένα πολιτιστικό μέσο, που ενώνει τους ανθρώπους, ενώ συγχρόνως αντανακλά την κληρονομιά τους, τη συμπεριφορά τους και τον τρόπο ζωής τους. Όσο, όμως, τα οικονομικά που αφορούν την καλλιέργεια και εμπορία τροφίμων κυριαρχούν

2. Το έργο χρηματοδοτήθηκε από το Ευρωπαϊκό Πρόγραμμα Raphael (1988-99) και υλοποιήθηκε από Ευρωπαϊκό Ερευνητικό Ινστιτούτο ERICArts (European Research Institute for Comparative Cultural Policy and the Arts), το Ινστιτούτο Πολιτιστικών Μελετών Ευρώπης και Μεσογείου - που σήμερα (2003) έχει ενσωματωθεί στο Κέντρο Επαγγελματικής Κατάρτισης ΔΕΛΤΑ SINGULAR Εκπαιδευτική και τη Finn-EKVITT (Finnish Research Institute). Το έργο αποτελεί τμήμα μιας ευρύτερης πρωτοβουλίας σε ευρωπαϊκό επίπεδο με τον γενικό τίτλο "Integration through the Kitchen? The European Food Project".



στις πολιτικές ημερήσιες διατάξεις, οι βιοτεχνικές μέθοδοι παραγωγής, η τεχνογνωσία (savoir faire), η αυθεντικότητα και οι εκλεπτυσμένες γεύσεις - που είναι απαραίτητα στοιχεία για να διατηρηθεί και να αναβαθμιστεί η ποιότητα της τροφής στην Ευρώπη - αντιμετωπίζουν τον κίνδυνο να εξαφανισθούν από τη συλλογική μνήμη.

Βεβαίως η σχέση ανάμεσα στην τροφή και τον πολιτισμό ή τον πολιτισμό της διατροφής είναι αντικείμενο έρευνας πολλών επιστημών. Υπάρχει ευρύτατη βιβλιογραφία, που αναφέρεται στην οικολογική και θρεπτική πλευρά των τροφών και στην τροφή ως πολιτιστικό στοιχείο (π.χ. οι διατροφικές συνήθειες), ως βιομηχανία που επιβάλλει αλλαγές στον τρόπο ζωής, ως δείκτη κοινωνικών εξελίξεων, ως εργαλείο για την ειρήνη ή ως μέσο κατανόησης της συλλογικής ταυτότητας, των πολιτιστικών, κοινωνικών και συμβολικών εννοιών σε διαφορετικά κοινωνικά περιβάλλοντα.

Το έργο *Elea: Producing and Consuming Olives; a Contribution to European Culinary Cultural Heritage* εκτιμώντας όλες τις ανωτέρω πτυχές και συγχρόνως αναγνωρίζοντας τη συνεχώς αυξανόμενη ανάγκη να:

- εξισορροπήσουμε τον άμετρο καταναλωτισμό και τη μαζική πολιτιστική κατανάλωση με την ελευθερία έκφρασης, την ελευθερία επιλογής και τα οφέλη από τη συνεργασία, την εκτίμηση των άυλων πτυχών της καθημερινής ζωής,
- διατηρήσουμε και να προστατεύσουμε ορισμένους από τους σημαντικότερους θησαυρούς του ανθρώπου, συμπεριλαμβανομένης όχι μόνο της πολιτιστικής κληρονομιάς, αλλά και της ταυτότητάς μας,
- αντισταθούμε στην τυποποίηση και στον παραγκωνισμό των τοπικών παραγωγών από τις αγορές εξαιτίας των πολυεθνικών εταιριών και των κρατικών παρεμβάσεων,
- υποστηριχθεί η οικολογική παραγωγή, ο υγιεινός τρόπος ζωής, η δημιουργικότητα και η δυνατότητα ύπαρξης ποικιλομορφίας και να
- ενσωματωθεί η πολιτιστική διάσταση στους οικονομικούς σχεδιασμούς, το εμπόριο και στην γεωργική πολιτική,

επικεντρώθηκε κυρίως στο να αναδείξει τον ρόλο της διατροφής-μαγειρικής στον πολιτισμό της καθημερινής ζωής μας και να παρουσιάσει πώς η διατροφή συμβάλλει στην κοινωνική συνοχή, στις πολιτιστικές αλλαγές, στην οικολογική εξέλιξη και στην οικονομική ανάπτυξη στην Ευρώπη. Τόσο η παραγωγή όσο και η κατανάλωση εξετάστηκαν από την



κοινωνικο-πολιτιστική και ιστορική τους πλευρά με ιδιαίτερη αναφορά στις διαφορές Βόρειας και Νότιας Ευρώπης.

Το θεματικό εργαστήριο

Στο έργο, που υλοποιήθηκε σε τρεις φάσεις κατά τη διάρκεια του 1998 - 99, συμμετείχαν - κατά τα διάφορα στάδια του - συνολικά πάνω από 70 εμπειρογνώμονες από όλα τα μέρη της Ευρώπης και ιδιαίτερα από τη Μεσόγειο, ειδικοευμένοι στην πολιτιστική κληρονομιά, στον πολιτισμό της διατροφής, στην αρχαιολογία, στην εθνολογία, στην ανθρωπολογία, στα οικονομικά, στην αγροτική πολιτική, στις πολιτικές επιστήμες, στις κοινωνικές και πολιτιστικές σπουδές. Η κύρια εκδήλωση του ήταν ένα θεματικό εργαστήριο (Thematical Workshop), που οργανώθηκε στο Ρέθυμνο της Κρήτης (29 Οκτωβρίου - 1 Νοεμβρίου 1998), στο οποίο συμμετείχαν εμπειρογνώμονες από την Ελλάδα, τη Μεσόγειο, τη Δυτική, την Κεντρική και τη Βόρεια Ευρώπη με εξειδικευμένες εισηγήσεις. Ήταν η πρώτη ευρωπαϊκή πολιτιστική συνάντηση για το ελαιόλαδο που φιλοξένησε η Κρήτη (εικ. 1).

Οι συμμετέχοντες είχαν την ευκαιρία όχι μόνον να συζητήσουν σε θεωρητικό επίπεδο το πολιτιστικό πλαίσιο για την παραγωγή ελαιόλαδου, αλλά να παραβρεθούν στα στάδια παραγωγής καθώς και να παρατηρήσουν από κοντά σημαντικούς παράγοντες που λαμβάνονται υπ' όψιν κατά την παραγωγή. Αυτό κατέστη δυνατό χάρη στην υλοποίηση ενός Πολιτιστικού Οδοιπορικού στη Δυτική Κρήτη, κατά το οποίο πραγματοποιήθηκαν επισκέψεις.

- στο ιστορικό μοναστήρι του Αρκαδίου, το οποίο και είχε στην ιδιοκτησία του όλη την περιοχή και τον έλεγχο παραγωγής ελαιολάδου,
- στο (σημερινό) Μουσείο της Ελιάς στο χωριό Καφαλιανά, το οποίο ιδιαίτερα κατά την περίοδο της Ενετοκρατίας αποτελούσε ελαιοτριβικό κέντρο για την περιοχή του Αρκαδίου,
- στον Πύργο και το ελαιοτριβείο στο χωριό Μαρουλάς, και
- στο Ερευνητικό Ινστιτούτο Ελαίας και Υποτροπικών Φυτών καθώς και στο Μεσογειακό Αγρονομικό Ινστιτούτο Χανίων (ΜΑΙΧ), όπου παρουσιάστηκαν μέθοδοι για την εκμοντέρνιση της καλλιέργειας της ελιάς, της παραγωγής ελαιόλαδου, τα πορίσματα της έρευνας για τη γενετική βελτίωση των ελαιών καθώς και τρόποι μείωσης του κόστους της συλλογής της ελιάς συγχρόνως με την προσπάθεια βελτίωσης της ποιότητας της.



Το ζήτημα της διατήρησης της ποιότητας, της παράδοσης και της πολιτιστικής ταυτότητας, καθώς επίσης οι δυνατότητες, που έχουν οι μικροί ανεξάρτητοι παραγωγοί να διατηρήσουν την αυτονομία τους ενσωματώνοντας παραδοσιακές μεθόδους στις σύγχρονες απαιτήσεις, υπήρξαν κυρίαρχα καθ' όλη τη διάρκεια του θεματικού εργαστηρίου. Οι σύνεδροι είχαν την ευκαιρία να ενημερωθούν για εφαρμοζόμενες καλές πρακτικές (Best practices) σε ευρωπαϊκές χώρες, από τις οποίες ως αντιπροσωπευτικό παράδειγμα θεωρήθηκε η Γαλλία, η οποία έχει καθιερώσει κριτήρια ποιότητας, τα οποία δίνουν έμφαση στα τοπικά χαρακτηριστικά (έδαφος, μέθοδοι καλλιέργειας κ.λπ.). Σ' αυτό το πλαίσιο ειδική αναφορά έγινε και στα 12 κριτήρια που η Ελληνική Ένωση Βιομηχάνων και Ελαιοπαραγωγών (ΣΕΒΙΤΕΛ) έχει περιγράψει σε μια προσπάθεια να καθιερωθούν κριτήρια ποιότητας, ανάλογα με αυτά που ισχύουν για την παραγωγή κρασιού ή τυριού.

Τέσσερα ήταν τα κύρια θέματα του εργαστηρίου:

1. Η διατροφή ως στοιχείο πολιτιστικής κληρονομιάς και ταυτότητας (ενοιολογικοί συσχετισμοί).
2. Πέρα από τα εθνικά σύνορα: η κατανάλωση και παραγωγή ελαιολάδου στην Ευρώπη (εικ. 2). Η ενότητα αυτή περιλάμβανε εισηγήσεις που αφορούσαν στην ιστορική εξέλιξη της ελιάς, αντιπροσωπευτικές περιπτώσεις παραγωγής (εικ. 3-6) και κατανάλωσης σε περιφερειακό και τοπικό επίπεδο από τη Βόρεια και Νότια Ευρώπη και στατιστικά στοιχεία που συγκεντρώθηκαν από ειδικές έρευνες. Στο πλαίσιο των εργασιών οργανώθηκε και έκθεση γευσιγνωσίας ελαιόλαδου, βρώσιμων ελιών τοπικών παραγωγών και συσκευασιών και τροφών με παραδοσιακές συνταγές από ελαιόλαδο (εικ. 7-9). Η έκθεση πλαισιώθηκε και με αντιπροσωπευτικά έργα τέχνης συνδεδεμένα με τη θεματική της.
3. Η παράδοση ως βάση για μελλοντικά πρότυπα παραγωγής (εικ. 9- 11).
4. Η γεωργική πολιτική της Ευρωπαϊκής Ένωσης και η ανάγκη ενσωμάτωσης μιας πολιτιστικής διάστασης.



Η διατροφή ως στοιχείο της πολιτιστικής κληρονομιάς και ταυτότητας

Ορισμένες προσεγγίσεις

Στο δεύτερο μισό του 20ού αιώνα επικράτησε η τάση να διευρυνθεί η έννοια του πολιτισμού πέρα από τις τέχνες. Τις τελευταίες δεκαετίες³ υπάρχει μια «επιστροφή στις ρίζες», στις ανθρωπολογικές, κοινωνιολογικές και αρχαιολογικές ρίζες του πολιτισμού. Παραδοσιακές αντιλήψεις για τον πολιτισμό που σχετιζόνταν με την στενή έννοια των τεχνών και απευθύνονταν μόνο στις «τέχνες» και στους «καλλιτέχνες» διευρύνθηκαν με άλλες που αναφέρονται και σε άλλα επίπεδα της κοινωνίας (οικονομία, πολιτική, κοινωνική οργάνωση, νομικές και εκπαιδευτικές διαδικασίες), καθώς θεωρήθηκαν στενά συνυφασμένες με τον πολιτισμό και την ανάπτυξή του. Στην περίπτωση αυτή, στα διευρυμένα εννοιολογικά σύνορα του πολιτισμού, δεχόμαστε ότι ο πολιτισμός, που ορίζεται ως «τρόπος ζωής», διαμορφώνει πολλές διαφορετικές κοινωνικές δραστηριότητες σε περισσότερα του ενός πεδία. Σε αυτό το σημείο εισέρχεται η διατροφή, καθώς και οι τρόποι και τα μέσα παραγωγής, προετοιμασίας και κατανάλωσής της.

Ο πολιτισμός είναι μια πολυεπίπεδη αλληλοδιαδραστική διαδικασία που όχι μόνο επηρεάζεται από τους κοινωνικούς δεσμούς και τις δραστηριότητες, αλλά συγχρόνως και αυτός ασκεί επίδραση σε αυτούς, τους υπογραμμίζει και τους ενισχύει. Αν δούμε την κοινωνία ως μια αλληλοεξαρτώμενη οντότητα, τότε κάθε ενέργεια από ή προς οποιοδήποτε συστατικό της μέρους (π.χ. έναν ή περισσότερους κοινωνικούς θεσμούς/δραστηριότητες) θα επηρεάσει τα άλλα στοιχεία του συστήματος (π.χ. το κοινωνικό περιβάλλον). Στην αναζήτηση της ταυτότητας βρισκόμαστε σε ένα πολύπλοκο πλέγμα πεποιθήσεων, θεσμών και παραδόσεων διαφόρων συστημάτων κανόνων και αξιών, που έρχονται αντιμέτωπες με τις περίπλοκες οικονομικές, πολιτικές και επικοινωνιακές προκλήσεις. Οι συνήθειες της διατροφής και του ποτού αποτελούν εξαιρετικά σημαντικούς παράγοντες σε αυτή τη διαδικασία.

Η πολιτιστική ταυτότητα είναι μια «ρευστή και μεταβαλλόμενη έννοια», που ενσωματώνεται, αντιπροσωπεύεται ή εκφράζεται μέσω ενός πλούτου

3. Κυρίως τη δεκαετία 1980-1990.



υλικών και άυλων αποθεμάτων της πολιτιστικής κληρονομιάς και βρίσκεται στη βάση της συλλογικής μνήμης της κοινωνίας. Οι πολιτιστικές ταυτότητες διαμορφώνονται στη βάση ευδιάκριτων κωδικοποιημένων εκφραστικών τρόπων συμπεριφοράς ή επικοινωνίας, συμπεριλαμβανομένης της γλώσσας, της ένδυσης, των διατροφικών συμπεριφορών, των οικογενειακών σχέσεων, των θεσμών, της θρησκείας ή/και των τεχνών, που μεταβιβάζονται από γενιά σε γενιά. Πέρα από τη γλώσσα και τις αξίες, η άυλη κληρονομιά περιλαμβάνει επίσης τις παραδόσεις της διατροφής, του γλεντιού και τη δημιουργικότητα. Όλα μαζί συνθέτουν την πνευματική κληρονομιά, τις γνώσεις που ενσωματώνονται στις δεξιότητες και που τις μοιράζονται οι οικογένειες, οι ομάδες, οι κοινότητες, οι γειτονιές, τα έθνη, οι περιφέρειες, καθώς και τις ιδεολογίες. Όλα αυτά τα στοιχεία που συνθέτουν την πολιτιστική ταυτότητα ή τις ταυτότητες δέχονται πιέσεις αφενός για:

- α) αλλαγή που προκαλείται από τους οικολογικούς, μεταναστευτικούς, πολιτικούς, οικονομικούς, τεχνολογικούς και γνωστικούς παράγοντες και αφετέρου για
- β) προστασία ή διατήρηση της «αυθεντικότητάς τους».

Σε αυτό το πλαίσιο η διατροφή μπορεί να θεωρηθεί ως ένας πολύ ευαίσθητος δείκτης τέτοιου είδους πιέσεων και επιδράσεων.

Ο πολιτισμός της διατροφής

Γενικά

Ο «πολιτισμός της διατροφής» δεν είναι ένα ασήμαντο θέμα. Στην πραγματικότητα αποτελεί προϊόν εκατονταετιών πολιτιστικών αλλαγών, ιδιοποίησης, επέκτασης και κυριαρχίας. Οι διατροφικές μας ανάγκες είναι στενά συνδεδεμένες με τις παιδικές μας εμπειρίες και τη διάπλαση - διαμόρφωση της ταυτότητας και μεταφέρονται με περίπλοκο τρόπο από γενιά σε γενιά. Η διατροφή όχι μόνο είναι συνδεδεμένη με την κληρονομιά, αλλά διαδραμάτισε πρωτεύοντα ρόλο στην ανάπτυξη των πολιτιστικών ταυτοτήτων συμπεριλαμβανομένης -από τη μία μεριά-, της διαμόρφωσης εθνικών ή/και περιφερειακών εικόνων (εμείς), που χρησιμοποιήθηκαν ως σύμβολα συλλογικής υπερηφάνειας και ταυτότητας, και -από την άλλη-, της διαμόρφωσης αρνητικών στερεοτυπικών εικόνων για τους «άλλους» (εκείνοι) πολιτισμούς.

Πρόσφατα παρατηρούμε ότι ο πολιτισμός της διατροφής δεν συνδέεται πλέον μόνον με μια δεδομένη γεωγραφική τοποθεσία. Έγινε περισσότερο ένας σημαντικός κρίκος ανάμεσα σε κοινωνίες που κανονικά είχαν διαχωρι-



στεί από τις συμπεριφορές τους, τις γλώσσες τους ή/και τη θρησκεία τους. Πολλά παραδείγματα μπορεί να εξαχθούν από τις διατροφικές (και γεωργικές) παραδόσεις, που ξεπερνούν τα εθνικά σύνορα στις μεσογειακές ή τις σκανδιναβικές χώρες και περιφέρειες.

Θα πρέπει, επίσης, να σημειωθεί ότι ο πολιτισμός τις διατροφής δεν θα είχε μείνει ανεπηρέαστος από τις απότομες αλλαγές, αν δεν υπήρχε η αύξηση του τουρισμού. Ιστορικά τρεις υπήρξαν οι κύριες πηγές τέτοιου είδους αλλαγών:

1. οι παγκόσμιες αγορές τροφίμων,
2. η δημιουργία διαιτολογικών και διατροφικών επιστημών και
3. η κρατική παρέμβαση με αυξανόμενες μεταξύ τους αλληλεπιδράσεις.

Άλλες πηγές αλλαγών αποτελούν η πληθυσμιακή αύξηση και οι κλιματολογικές μεταβολές. Η εισαγωγή νέων τεχνικών συγκομιδής, καλλιέργειών, νέων μεθόδων αναπαραγωγής βοοειδών για κατανάλωση γάλακτος και κρεάτων και οι νέες τεχνικές γεωργικής παραγωγής αλλοίωσαν όχι μόνο την τοπική παραγωγή τροφίμων, αλλά επίσης τις τιμές στις παγκόσμιες αγορές, που, με τη σειρά τους, επηρέασαν ριζικά τον πολιτισμό της διατροφής ανά τον κόσμο.

Η εξάπλωση των νέων τεχνολογιών, η εφαρμογή νέων μεθόδων διαχείρισης και προώθησης (management and marketing) συνέβαλαν στην καθιέρωση αλλαγών στις πωλήσεις, τις διανομές και τις προμήθειες χονδρικής και λιανικής. Παρόλο που η σχέση ανάμεσα στη διατροφή και στην υγεία ήταν γνωστές από την αρχή του πολιτισμού της διατροφής, η επιστημονική έρευνα που αποδεικνύει τη σχέση της σωστής διατροφής και της υγείας, επέδρασε στις παγκόσμιες τροφές και τον πολιτισμό της διατροφής. Οι κυβερνήσεις -καθώς επίσης και οι παγκόσμιοι οργανισμοί- προσπαθούν, και συχνά το έχουν πετύχει, να κατευθύνουν το εμπόριο και να ελέγχουν τα προβλήματα υγείας που προέρχονται από τη διατροφή, πολλά από τα οποία οφείλονται στην απερισκεπτη χρήση νέων ανακαλύψεων της επιστήμης και νέων εφαρμογών της τεχνολογίας.

Πολλά είναι τα στοιχεία που συγκροτούν το περιβάλλον του πολιτισμού της διατροφής, από την κληρονομιά, την ταυτότητα και τη διατροφική παράδοση, που υπερβαίνει τα τοπικά και εθνικά σύνορα, έως την υγεία, το παγκόσμιο εμπόριο και τις κυβερνητικές ρυθμίσεις. Η ολοένα αυξανόμενη ανάγκη να ενσωματωθεί ο πολιτιστικός παράγοντας στην γεωργική, κοινωνική πολιτική και στην πολιτική της διατροφής αντικατο-



πτρίζεται και σε μαζικές προσπάθειες και κινήματα, όπως αυτή για το "αργό φαγητό" (slow food) που ξεκίνησε από την Ιταλία το 1986 με κύριο στόχο να:

- διατηρηθεί η αγροτοβιομηχανική κληρονομιά και
- προστατευθεί η ιστορική, καλλιτεχνική και περιβαντολλογική κληρονομιά των παραδοσιακών χώρων γαστρονομικής απόλαυσης.

Ο πολιτισμός της ελιάς

Πέρα από τα εθνικά σύνορα. Το πολιτιστικό περιβάλλον της παραγωγής και κατανάλωσης ελαιόλαδου στην Ευρώπη

Σύμφωνα με τα στοιχεία που συγκεντρώθηκαν κατά τη διάρκεια του έργου από το σύνολο των ελαιόδεντρων που καλλιεργούνται σε όλο τον κόσμο το 90% βρίσκεται στην περιοχή της Μεσογείου. Παρά τις διακυμάνσεις που παρουσιάζει τα τελευταία χρόνια η καλλιέργεια της ελιάς και η παραγωγή ελαιολάδου, οι μεγαλύτερες παραγωγί χώρες παραμένουν η Ισπανία (23%) και η Ιταλία (22%) και ακολουθούν η Ελλάδα (14%), η Τουρκία (10%), η Τυνησία (6, 9%), η Πορτογαλία (6%). Στις χώρες αυτές -μαζί με το Μαρόκο- σημειώνεται το 90% της παγκόσμιας παραγωγής λαδιού, που φθάνει σχεδόν τα 2 εκατομμύρια τόννους, και το 90% της παγκόσμιας παραγωγής σε επιτραπέζιες ελιές. Μερικά βασικά στοιχεία της παραγωγής και κατανάλωσης:

1. Σύμφωνα με το Ινστιτούτο των Χανίων (MAIX):

- Το 77% του ελαιολάδου παγκοσμίως παράγεται στην Ευρώπη και το 75% της παγκόσμιας κατανάλωσης γίνεται στην Ευρώπη.
- Τα τελευταία 40 χρόνια η Κρήτη αύξησε κατά τέσσερις φορές το ποσοστό παραγωγής της.
- Η μεγαλύτερη κατανάλωση λαδιού παρατηρείται στην Ελλάδα (20 λίτρα περίπου ανά κάτοικο ετησίως έναντι 15 λίτρων στην Ισπανία και Ιταλία και μόλις 0, 5 στη Γαλλία).
- Η μεγαλύτερη απότομη αύξηση στο ποσοστό κατανάλωσης στο διάστημα των πέντε τελευταίων χρόνων έγινε στην Αυστρία, στην οποία η κατανάλωση (1998-99) αυξήθηκε 15 φορές περισσότερο απ' όσο είχε προβλεφθεί.



2. Αύξηση του ποσοστού κατανάλωσης στο διάστημα των τελευταίων δέκα χρόνων (1987 –97):

- στην Ιρλανδία κατά 8 φορές,
- στη Δανία κατά 7,5 φορές,
- στη Μεγάλη Βρετανία 5 φορές και
- στη Γερμανία 4 φορές

• Η κατανάλωση ελαιολάδου ανά νοικοκυριό στη Φινλανδία το 1997 κάλυπτε το 26,6% της κατανάλωσης όλων των λιπών και άλλων λαδιών.

• Το 1994-95 η Ιταλία εξήγαγε το 20% του λαδιού που παρήγαγε, ενώ εισήγαγε λάδι από άλλες χώρες, όπως Ελλάδα και Ισπανία, για να ικανοποιήσει τις ανάγκες της αγοράς της.

• Η Ισπανία έχει τα περισσότερα ελαιόδεντρα στην Ευρώπη και ύστερα ακολουθούν η Ιταλία, Ελλάδα, Πορτογαλία και Γαλλία.

• Οι χώρες στις οποίες εξάγει η Ισπανία το μεγαλύτερο μέρος του ελαιολάδου της είναι η Ιταλία, οι Η.Π.Α. και ο Καναδάς.

Η ελιά στην Ελλάδα και την Κρήτη

Το ελαιόλαδο είναι ένα πολιτιστικό αγαθό που εκφράζει την παράδοση και ταυτότητα της περιοχής ή της κοινότητας που το παράγει και το καταναλώνει. Η μυθολογία, οι θρησκείες, η πολιτιστική ταυτότητα και η ταυτότητα της διατροφής της Μεσογείου είναι στενά συνδεδεμένες με την παραγωγή και κατανάλωση ελαιολάδου κατά τα τελευταία 6.000 χρόνια και γι' αυτό μπορεί να θεωρηθεί ένα αυθεντικό στοιχείο της πολιτιστικής κληρονομιάς της Μεσογείου.

Η Ελλάδα, στο σταυροδρόμι στο οποίο συναντώνται τρεις ήπειροι — Ευρώπη, Ασία και Αφρική — βρίσκεται αναμφισβήτητα στο επίκεντρο της παραγωγής και κατανάλωσης ελαιολάδου. Παρόλο που δεν έχει οριστεί επίσημα η γενέτειρα του ελαιοδέντρου, είναι αποδεκτό ότι το ελαιόδεντρο προέρχεται από τις ανατολικές μεσογειακές χώρες και αργότερα επεκτάθηκε στις υπόλοιπες χώρες της Μεσογείου.

Δέντρο αιωνόβιο, δέντρο ιερό των αρχαίων Ελλήνων, σύμβολο ειρήνης και ευημερίας αναπόσπαστα δεμένο με την περιοχή της Μεσογείου, η ελιά είναι πάνω από όλα ένα σύμβολο. Η πανάρχαιη καλλιέργειά της μεταδίδεται σε όλη τη Μεσόγειο όχι μόνο από γενιά σε γενιά, αλλά και από τον ένα πολιτισμό στον άλλο.



Αν έπρεπε να δώσουμε το στίγμα της ελληνικής φύσης κατονομάζοντας κάποια καρποφόρα δέντρα που επέδρασαν όχι μόνο στις κοινωνικοοικονομικές πραγματικότητες αλλά και στη σφαίρα της λατρευτικής πρακτικής, των δοξασιών και εθίμων, την πρώτη θέση αναμφίβολα διεκδικεί η ελιά⁴.

Σύμφωνα με την επικρατέστερη παράδοση η ελιά και κυρίως το είδος «ελαία η ευρωπαϊκή (*olea europaea*)» πρωτοεμφανίστηκε στην Μικρά Ασία κατά τη νεολιθική εποχή. Τα πρώτα στάδια εκμετάλλευσης της ελιάς από τους κατοίκους του προϊστορικού Αιγαίου παραμένουν ακόμη σκοτεινά. Οι απαρχές της ελαιοκαλλιέργειας τοποθετούνται συνήθως κατά την 3η χιλιετία π.Χ⁵. Χωρίς να αποκλείεται το ενδεχόμενο της ταυτόχρονης και ανεξάρτητης εξημέρωσης της ελιάς σε διάφορους, απομακρυσμένους μεταξύ τους, τόπους της Αιγαίδας, ωστόσο η Κρήτη πληρούσε με ιδανικό τρόπο τις προϋποθέσεις για ένα σχετικό προβάδισμα: Το εύκρατο κλίμα της και η γεωργομορφολογία της, η εντατικοποίηση της γεωργικής παραγωγής κατά την Προανακτορική περίοδο, όπως επίσης και οι εμπορικές επαφές των Κρητών με τους πολιτισμούς της ανατολικής Μεσογείου (όπου η συστηματική εκμετάλλευση της ελιάς είχε χρονικά προηγηθεί) δημιούργησαν ένα πρόσφορο πλαίσιο για την ανάπτυξη της ελαιοκαλλιέργειας στην περιοχή.

Η συστηματική εκμετάλλευση του ελαιοδένδρου εμφανίζεται κατά την πρώιμη Νεοανακτορική εποχή - κυρίως κατά την περίοδο της αχαϊκής κυριαρχίας μετά το 1450 π.Χ., καθώς και στους χρόνους της μυκηναϊκής Ελλάδας του 14ου και 13ου αιώνα π.Χ.

Για την ανασύνθεση της εικόνας της ελιάς στο προϊστορικό Αιγαίο, οι πηγές πληροφόρησής μας αφορούν κυρίως την ύστερη χαλκοκρατία, τις ανακτορικές δηλαδή κοινωνίες της Κρήτης και της μυκηναϊκής Ελλάδας. Την πρώτη θέση, παρά την ελλειπτικότητα τους και τα ποικίλα ερμηνευτικά προβλήματα, κατέχουν αδιαφιλονίκητα οι μαρτυρίες της Γραμμικής Β⁶ από

4. Για τη βαθιά παραδοσιακή σχέση των κατοίκων της Αιγαίδας με το ελαιόδεντρο βλ. Η. Α. Forbes - L. Foxhall, «The Queen of All Trees: Preliminary Notes on the Archaeology of the Olive», *Expedition 21* (1978) σ. 37-47.

5. Βλ. C. Renfrew, *The Emergence of Civilization. The Cyclades and the Aegean in the Third Millennium b.C.*, (1972), p. 304-305, 481-482.

6. Χρήστος Μπουλώτης, «Η ελιά και το λάδι στις ανακτορικές κοινωνίες της Κρήτης και της μυκηναϊκής Ελλάδας. Όψεις και απόψεις», *Ελιά και Λάδι*, 1996, Πολιτιστικό Τεχνολογικό Ίδρυμα ΕΤΒΑ, σ. 25-33. Γενικά για το ελαιόδεντρο στη θρησκεία των ιστορικών χρόνων βλ. Α. S. Pease, RE 17 (1937) στ. 2015-2022, λ. ölbaum.



τα ανακτορικά αρχεία της αχαιοκρατούμενης Κνωσού και της Πύλου και δευτερευόντως από τις Μυκήνες. Και τούτο γιατί με αυτές η ελιά και το λάδι αποκτούν ρητά πλέον στη γλώσσα μας όνομα και επιπλέον ταυτότητα σχετικά με την εμπλοκή τους στην ανακτορική οικονομία της εποχής, τις διάφορες χρήσεις τους στην καθημερινή και στη λατρευτική πρακτική.

Ενδείξεις για την εκμετάλλευση της ελιάς στην Κρήτη πριν από την εγκατάσταση των Αχαιών μας διαφύλαξαν και οι πινακίδες της Γραμμικής Α γραφής. Είναι όμως συγκριτικά πενιχρές, γεγονός που οφείλεται πρώτιστα στον μη εντοπισμό ή διατήρηση μεγάλου αρχαιακού υλικού, όπως αυτό συμβαίνει με τη Γραμμική Β, και βέβαια στο ότι η γλώσσα της Γραμμικής Α δεν έχει ακόμη αποκρυπτογραφηθεί.

Στις πηγές πληροφόρησης ανήκουν, επίσης, οι μαρτυρίες της μινωικής και μυκηναϊκής τέχνης, όχι μονάχα γιατί αποτελούν τις παλαιότερες στην ιστορία του αιγιακού κόσμου εικαστικές αποτυπώσεις του ελαιοδέντρου, με σημαντικότερες τις ολοκληρωμένες αποδόσεις του από την αρχή της Νεοανακτορικής περιόδου, αλλά και γιατί κάποιες από αυτές μας διαφύλαξαν τις πρώτες εικόνες της εξημερωμένης μορφής του.

Ο θρησκευτικός συμβολισμός του ελαιοδέντρου, πολυσχιδής και πλατιά διαδεδομένος στους ιστορικούς χρόνους⁷, πηγάζει αφενός από την ιδιότυπη συμπεριφορά του δέντρου καθεαυτού (ανθεκτικότητα, μακροβιότητα, αιθιαλές) και αφετέρου από τη σημασία των καρπών του και κυρίως των παραγώγων τους σε ποικίλους τομείς της καθημερινής πρακτικής με άμεσο αντίκτυπο στην οικονομία της κοινότητας και βέβαια του ανακτόρου. Διαφωτιστική είναι η στενή σύνδεση ελιάς και Αθήνας, όπως αυτή μας παραδίδεται στους ιστορικούς χρόνους, ενώ πλούσια είναι και η εικονογραφία της κατά την προϊστορική εποχή.

Ανατρέχοντας στα αρχαιολογικά δεδομένα, τα Υστερομινωικά παραδείγματα από την Κνωσό, τις Αρχάνες και την Κάτω Ζάκρο⁷ είναι ενδεικτικά της χρήσης της ελιάς στη διατροφή, καθώς μικρές ποσότητες ελαιοκάρπου βρέθηκαν μέσα στα αγγεία. Στην περίπτωση μάλιστα της Ζάκρου οι ελιές, κατά την εύρεση τους σε δεξαμενή νερού, διέσωζαν ακόμη τη σάρκα τους, χάρη στις ευνοϊκές συνθήκες διατήρησης⁸.

7. Μπουλώτης ό.π., σ. 24, εικ. 1.

8. Μπουλώτης ό.π., σ. 33-36.



Εκτός από τη χρήση του στη διατροφή, το λάδι χρησιμοποιείτο στην αρωματοθεραπεία⁹, στη βυρσοδεψία και την υφαντική¹⁰. Κατάλληλο όμως θα ήταν το λάδι και ως μέσο καθαρισμού, με ιδιότητες ανάλογες λίγο πολύ με αυτές του σαπουνιού¹¹ ή ως συντηρητικό για τη επάλειψη και προστασία λόγου χάρη ξύλινων και ελεφαντοστέινων επιφανειών.

Επίσης, μία διαδεδομένη πρακτική χρήση του ελαιολάδου ήταν πιθανότατα για φωτισμό. Με αυτό το σκεπτικό οι λύχνοι που απαντούν πολυάριθμοι ήδη από τους Προανακτορικούς χρόνους στην Κρήτη θεωρήθηκαν ως έμμεσες ενδείξεις για το ύψος της παραγωγής ελαιολάδου¹², χωρίς όμως να παραβλέπουμε ότι για φωτισμό προσφέρονταν εξίσου καλά το ζωικό λίπος ή άλλου είδους φυτικά έλαια.

Περαιτέρω το ξύλο της ελιάς γνώρισε ποικίλες εφαρμογές στην οικοδομική τέχνη και βέβαια θα χρησιμοποιήθηκε ευκαιριακά ως καύσιμη ύλη¹³, όπως άλλωστε και οι πυρήνες του ελαιοκάρπου, που δίνουν ζωηρή και ανθεκτική φωτιά.

Κατά την κλασική περίοδο η ελιά και το λάδι παραμένουν σημαντικά συστατικά της διατροφής των αρχαίων Ελλήνων. Η διατροφή όλων σχεδόν των κατοίκων στην κλασική αρχαιότητα, όπως και σήμερα στην αγροτική Ελλάδα, βασιζόταν κυρίως στα δημητριακά¹⁴.

Είναι σχεδόν βέβαιο ότι όσο αυξανόταν ο πλούτος, τόσο λιγότευε η ποσότητα δημητριακών που έτρωγαν, αναπληρώνοντας με άλλα φαγητά της προτίμησής τους, ιδιαίτερα με λάδι¹⁵, γαλακτοκομικά προϊόντα και κρέας¹⁶.

Το λάδι¹⁷ εξάγεται από την Αττική πριν και μετά την εποχή του Σόλωνα.

9. J. L. Melena, "Olive Oil and other Sorts of Oil in the Mycenaean Tablets", *Minos* 18 (1983), σ. 117-118.

10. J. Chadwick, *The Mycenaean World*, (1976), σ. 122.

11. Renfrew, *The Emergence*, ό.π., σ. 286.

12. Μπουλώτης, ό.π., σ. 25.

13. L.Foxhall. and H.A.Forbes, «Sitometreia: the Role of Grain as a Staple Food in Classical Antiquity», *Chiron* 12(1982), σ. 41-90.

14. Για την κατανάλωση ελαιολάδου από εύπορες οικογένειες βλ. αναλυτικά L.Foxhall, «Οι ανάγκες κατανάλωσης ελαιολάδου στα σπίτια των πλουσίων της αρχαίας Ελλάδας» στο *Ελιά και λάδι*, 1996, ό.π., σ. 105-108.

15. Foxhall and Forbes, ό.π. σ. 70, 75.

16. The Oxford Classical Dictionary, 1970, λ. *Oil*, σ. 748-749.

17. *Αθήναιος*, 1.24γ-δ.



Επίσης το ελαιόλαδο χρησιμοποιείται και στην ατομική καθαριότητα. Κύριοι καταναλωτές θα ήταν οι άνδρες και τα αγόρια. Αλλά και οι γυναίκες προσέθεταν λάδι στο πλύσιμό τους (όπως φαίνεται από τις αγγειογραφίες), αν και φαίνεται ότι δεν πλένονταν τόσο συχνά όσο οι άνδρες¹⁸. Η γνωστή σε όλον τον αρχαίο ελληνικό κόσμο σχέση του λαδιού με την αθλητική δραστηριότητα έχει την αφετηρία της στη συνήθεια των νέων αθλητών να αλείφουν για λόγους υγιεινής το σώμα τους με λάδι πριν από την καθημερινή άσκηση στα γυμναστήρια, την προπόνηση και τους αγώνες, συνήθεια που μας είναι γνωστή και από τις αναφορές στα αρχαία κείμενα αλλά και από τις άφθονες απεικονίσεις σε παραστάσεις της μελανόμορφης και ερυθρόμορφης αττικής αγγειογραφίας.

Εκτός όμως από τη χρήση αυτή, η σχέση του λαδιού με τον αθλητισμό ήταν στην Αθήνα πολύ στενότερη, καθώς στους αθλητικούς αγώνες που γίνονταν κάθε τέσσερα χρόνια στην πόλη κατά τη διάρκεια των Παναθηναίων¹⁹, των μεγάλων γιορτών προς τιμήν της θεάς Αθηνάς, το λάδι της ελιάς αποτελούσε το ίδιο το βραβείο που έπαιρναν οι νικητές των αγώνων.

Το παναθηναϊκό λάδι μοιραζόταν στους νικητές μέσα σε μεγάλα και ζωγραφισμένα πήλινα αγγεία, που τα ονόμαζαν παναθηναϊκούς αμφορείς²⁰. Το πιθανότερο ήταν ότι μέρος του λαδιού διοχετευόταν στην αγορά και μάλιστα στην εξαγωγική. Είναι ευνόητο ότι η εξαγωγή του παναθηναϊκού λαδιού από την Αθήνα θα γινόταν από εμπόρους μέσα στους ίδιους τους παναθηναϊκούς αμφορείς και όχι σε άλλα αγγεία, αφού αυτός ήταν ο μόνος τρόπος να εγυρηθούν την προέλευσή του, για να το εξαγάγουν ελεύθερα αλλά και για να πιστοποιήσουν τη γνησιότητά του στους μακρινούς πελάτες.

Το ελαιόλαδο επίσης χρησιμεύει στην παραγωγή αρωμάτων. Σε κείμενα του Θεόφραστου (*Περί οσμών IV*) και αργότερα του Διοσκουρίδη (12. 41-135, 13. 1-25) καταγράφονται υλικά και συνταγές αρωματικού λαδιού. Στον Ιπποκράτειο Κώδικα συναντώνται πάνω από εξήντα φαρμακευτικές χρήσεις της ελιάς. Φαίνεται ότι το ελαιόλαδο ήταν ιδιαίτερα ενδεδειγμένο για τα προβλήματα του δέρματος και για λόγους αντισύλληψης. Επίσης το αρωματισμένο λάδι ήταν σημαντικό για τη θεραπεία γυναικείων ασθενειών.

18. J. Neils, *Goddess and Polis. The Panathenaic Festival in ancient Greece*, 1992.

19. Μ. Τιβέριος, *Αρχαιολογικό Δελτίο* 29 (1974), Μελέτες, σ. 142 κ. ε., Π. Βαλαβάνης, «Το λάδι στους Παναθηναϊκούς αγώνες», *Ελιά και λάδι*, ό.π., σ. 70-77.

20. Ε. Ραυτοπούλου, «Η πώληση και χρήση του ελαιολάδου και του αρωματικού λαδιού στην αρχαϊκή Ελλάδα», *Ελιά και λάδι*, ό.π., σ. 114.



Αναφορές στη χρήση του ελαιολάδου ως καλλωπιστικού μέσου εμφανίζονται στον Όμηρο. Η χρήση του ελαιολάδου για το γυάλισμα των ρούχων αναφέρεται αρχικά στην Οδύσσεια (σ. 595-596, ξ 185). Η συνήθεια αυτή πρέπει να συνεχίστηκε και πολύ αργότερα, καθώς ο Πλούταρχος (Βίος Αλεξάνδρου, 36) αναφέρει ότι το ελαιόλαδο δίνει λάμψη στα λευκά ρούχα.

Το ελαιόλαδο ακόμη χρησιμοποιείται και σε νεκρικές τελετές²¹. Οι γυναίκες έπλεναν το σώμα του νεκρού και στη συνέχεια το άλειψαν με ελαιόλαδο ή αρωματισμένο λάδι.

Κατά τη μεσαιωνική περίοδο, όπως προκύπτει από επιστολές του 10ου αιώνα²², στον μικρασιατικό χώρο υπήρχε έλλειψη λαδιού και ανυπαρξία ελαιοκαλλιέργειας. Αν κρίνει κανείς από τις κλοπές λαδιού που μας παραδίδουν διάφορα κείμενα, αλλά και η νομοθεσία, το λάδι περισσότερο από κάθε άλλο είδος διατροφής αποτελούσε πολύτιμο αγαθό σε ανεπάρκεια.

Από το 1211 (εποικισμός της Κρήτης από τη Βενετία) και για δύο αιώνες η καλλιέργεια της ελιάς στο νησί είναι πολύ περιορισμένη²³. Σε περιγραφές της υπαίθρου κατά την περίοδο αυτή οι ελιές κατέχουν μηδαμινή θέση σε σχέση με τα αμπέλια, τα δημητριακά ή και με τα άλλα δέντρα του δάσους. Οι αναφορές αφορούν συνήθως σκόρπιες ελιές, συχνά ημιάγριες, και τις περισσότερες φορές σε περιφερειακά σημεία, όπως οι πλευρές των δρόμων και οι φράκτες, γεγονός που επιβεβαιώνει ότι πρόκειται για μη συστηματική καλλιέργεια. Είναι βέβαιο ότι η ελιά αποτελούσε δευτερεύουσα και συμπληρωματική καλλιέργεια στα πλαίσια της οικογενειακής εκμετάλλευσης, με σκοπό την παραγωγή λαδιού για άμεση χρήση. Η έλλειψη εξάλλου πληροφοριών την ίδια εποχή για τις μεθόδους επεξεργασίας της ελιάς και της εξαγωγής λαδιού δεν είναι τυχαία και οπωσδήποτε σχετίζεται με την σπανιότητα του προϊόντος. Οι Βενετοί ελέγχουν το εμπόριο στην Κρή-

21. Η. Αναγνωστάκης, «Ελλαδικά παραμύθια και ελλαδική παραμυθία στο Βυζάντιο του 10ου αιώνα», *Ελιά και λάδι*, ό.π., σ. 121-150.

22. Για τις συνθήκες παραγωγής και εμπορίου της ελιάς στη μεσαιωνική Κρήτη βλ. Χ. Γάσπαρης, «Η ελιά και το λάδι. Παραγωγή και εμπόριο στη μεσαιωνική Κρήτη (13ος-14ος αιώνας)», *Ελιά και λάδι*, ό.π., σ. 151-185.

23. Πληροφορίες για την ελιά και το λάδι κατά την Τουρκοκρατία μας δίνουν τα ποιήματα κείμενα της περιόδου αυτής. Βλ. αναφορές στο άρθρο της Α. Ματθαίου, «Η χρήση των προϊόντων της ελιάς στη διατροφή, μέσα από κείμενα της Τουρκοκρατίας», *Ελιά και λάδι*, ό.π., σ. 423-431.



τη, όσον αφορά τόσο τις τυχόν εξαγωγές όσο και την εσωτερική μεταφορά, την λιανική πώληση και την αποθήκευση του λαδιού. Οι εξαγωγές από την Κρήτη ήταν ελάχιστες και τις περισσότερες φορές αφορούσαν λάδι γαιοκτιμώνων, που οι ίδιοι ήθελαν να το μεταφέρουν είτε στη Βενετία είτε σε άλλη βενετοκρατούμενη περιοχή, όπου είχαν επίσης περιουσία και διέμεναν. Η Βενετία φρόντιζε για την εισαγωγή λαδιού στην Κρήτη από περιοχές της «Ρωμανίας», όπως για παράδειγμα η Χίος, αλλά και της Ανατολής γενικότερα, όπου δρούσαν Βενετοί έμποροι. Σημαντικός όμως τροφοδότης λαδιού ήταν τα λιμάνια της Μεθώνης και της Κορώνης, απ' όπου εξαγόταν λάδι τόσο της Πελοποννήσου όσο και άλλων περιοχών. Το λάδι φαίνεται ότι δεν αποτελούσε προϊόν πρώτης ανάγκης, όπως ήταν π.χ. τα δημητριακά, για την εισαγωγή των οποίων οι βενετικές αρχές φρόντιζαν να δίνουν κίνητρα στους εμπόρους. Κάτι τέτοιο δεν γίνεται με το λάδι, όπως αποδεικνύεται από την έλλειψη τότε ανάλογων διαταγμάτων για το προϊόν αυτό.

Το ελαιόλαδο κατά την Τουρκοκρατία²⁴ είναι ένα προϊόν σχετικά ακριβό και η άμετρη κατανάλωσή του στο φαγητό θεωρείται σπατάλη και προνόμιο των πλουσίων. Το λάδι ιδιαίτερα, πέρα από τη χρήση του στην εκκλησιαστική λειτουργία, καθώς συνδέεται με τα μυστήρια του Ευχελαίου και του Χρίσματος, αποτελεί αυτονομημένο θρησκευτικό σύμβολο. Όταν προορίζεται για την εκκλησία, είναι το καλύτερο ποιοτικά, δεν επιτρέπεται να καταναλωθεί ούτε να αποτελέσει προϊόν εμπορίου. Δωρίζεται ή αφιερώνεται, εξαγοράζοντας τη θεία συγχώρεση δια μέσου της ευχής του ιερέα.

Ο διαχωρισμός ανάμεσα στις άγουρες/πράσινες/ωφέλιμες ελιές και στις μαύρες/ώριμες/βλαβερές ελιές, κοινός τόπος στη βυζαντινή παράδοση (Αγάπιος Λάνδος, Βιβλίον καλούμενον γεωπονικόν) αναπαράγεται και στη Διαιτητική του Κων/νου Μιχαήλ, στα τέλη του 18ου αιώνα²⁵. Η στερεότυπη αυτή διάκριση πιθανόν οφείλεται στο ότι γενικά οι νεόκοποι καρποί και τα φρέσκα φρούτα θεωρούνται πιο υγιεινά από τα ώριμα, μεταφράζοντας ίσως το γενικότερο πρόβλημα της εποχής ως προς τις συνθήκες συντήρησης και μεταφοράς των τροφίμων. Ως προς την περιοδικότητα²⁶ και των δύο προϊό-

24. Κων. Μιχαήλ, Διαιτητικής παραγγέλματα, Βιέννη 1809, σ. 129 (α' έκδοση: 1794).

25. Η περιοδικότητα αυτή εκφράζεται στα "Βυζαντινά μηνολόγια", των οποίων η αρχή της εποχικότητας των τροφών διέπει και το Γεωπονικόν.

26. Ζ. Μάθας - Α. Σαπουνάκη, «Το λάδι στην Ελλάδα το 19ο αιώνα: καταναλώσεις και τιμές», *Ελιά και λάδι*, ό.π., σ. 432-443.



γτων το λάδι θεωρείται αγαθό, που, προφανώς λόγω των ρόλων του ως αρτύματος και ως μεσολαβητικού υλικού στο μαγείρεμα, δεν υπόκειται σε περιοριστικές ρυθμίσεις. Αντίθετα, η κατανάλωση της ελιάς ρυθμίζεται ανάλογα με την εποχή, σε σχέση με την προηγούμενη διάκριση, ανάμεσα στις πράσινες και τις μαύρες ελιές: κατά τους μήνες Μάρτιο και Αύγουστο οι διατηρούμενες στην άλμη και στο οξύμελι (μελόξιδο) πράσινες ελιές θεωρούνται ωφέλιμες, ενώ οι μαύρες βλαβερές. Αντίθετα τον Δεκέμβρη πρέπει να απέχει κανείς από τις πράσινες, διατηρούμενες στην άλμη, ελιές και να τρώει μαύρες, που παρασκευάζονται με οξύμελι και σινάπι.

Κατά τον 19ο αιώνα²⁷ οι αυτοκαταναλισκόμενες ποσότητες λαδιού καλύπτουν ένα σημαντικό μέρος της διατροφής των αγροτών και των γεωργικών εργατών. Ανάλογη ήταν η κατάσταση και στις διάφορες ομάδες του αστικού πληθυσμού. Το σχέδιο τροφοδοσίας του Ελληνικού Βασιλικού Ναυτικού αποκαλύπτει τη χρησιμότητα του προϊόντος στη διατροφή των ναυτών, που το κατανάλισκαν αποκλειστικά, χωρίς να χρησιμοποιούν πιθανά άλλα υποκατάστατά του. Αλλά και στα σχολεία και ορφανοτροφεία της Αθήνας και του Πειραιά φαίνεται να καταναλίσκεται μόνο λάδι, μέχρι το 1870 τουλάχιστον, οπότε δειλά κάνει την εμφάνιση του το βούτυρο στα μεσαία στρώματα του αστικού πληθυσμού της Ελλάδας. Ένα μέρος της παραγωγής ελαιολάδου καλύπτει την εσωτερική κατανάλωση και το υπόλοιπο εξαγόταν στην Αυστρία, Τουρκία, Ρωσία και αλλού.

Το 1857 συστάθηκε στην Αθήνα το πρώτο ατμοκίνητο ελαιοτριβείο με την επωνυμία «Εν Αθήναις Σηρική Εταιρεία». Όμως, μόλις στα τέλη του αιώνα φαίνεται να λειτουργεί στον Πειραιά σύγχρονο εργοστάσιο παραγωγής λαδιού.

Γενικότερα το ελαιόδεντρο στον ελλαδικό χώρο φανερώνει τον ιδιαίτερο ρόλο που το δέντρο αυτό έπαιξε σε όλους τους τομείς της ζωής και της δράσης των Ελλήνων. Πέρα από την αρχική του χρήση, ως συστατικό στοιχείο της διατροφής μας, το δέντρο αυτό απέκτησε συμβολική σημασία, έχοντας συνδεθεί άρρηκτα με τη θρησκεία, γεγονός που προσέδωσε στην ελιά έναν χαρακτήρα ιερό.

27. Τα στοιχεία προέρχονται από την έρευνα της Finn-Ekvit, που διενεργήθηκε στο πλαίσιο του έργου.



Η αυγή μιας νέας εποχής διαιτολογικού Διαφωτισμού στην Ευρώπη

Μια από τις κυριότερες χρήσεις του ελαιολάδου στη σύγχρονη εποχή είναι για την ανθρώπινη κατανάλωση. Στις αρχές του 20ού αιώνα ανέτειλε μια νέα εποχή: η «εποχή του διαιτολογικού διαφωτισμού». Συνειδητές και συστηματικές προσπάθειες έχουν γίνει, ώστε να στραφούν οι διατροφικές συνήθειες του γενικού πληθυσμού προς μια πιο υγιεινή κατεύθυνση. Για παράδειγμα, στη Φινλανδία κρατική παρέμβαση οδήγησε σε μια εκστρατεία για πιο υγιεινά διατροφικά πρότυπα διαμέσου του σχολικού συστήματος, των γεωργικών κοινοτήτων, των γυναικείων οργανώσεων, βιβλίων, άρθρων και δημοσιευμάτων των μέσων μαζικής ενημέρωσης. Οι άνθρωποι έμαθαν να φυτεύουν, να καλλιεργούν και να καταναλώνουν λαχανικά, ενημερώθηκαν για τους κινδύνους της παχυσαρκίας και της υπερβολικής χρήσης λιπαρών ουσιών. Προερχόμενες από χώρες κατανάλωσης βουτύρου, οι εκστρατείες αυτές είχαν τρομακτικό αντίκτυπο όχι μόνο στις διατροφικές συνήθειες, αλλά επίσης και στις τοπικές βιομηχανίες που παρήγαν βούτυρο και τελικά οδήγησαν στον «αγώνα κατά των λιπών», έναν αγώνα που επηρέασε επίσης τον ρόλο και την κατανάλωση ελαιολάδου στη Φινλανδία²⁸.

Κανείς δεν αμφισβητεί τις θρεπτικές ιδιότητες του ελαιόλαδου. Έχει αποδειχθεί επιστημονικώς ότι η παρατεταμένη κατανάλωση ελαιόλαδου μειώνει τα περιστατικά στεφανιαίων και καρδιαγγειακών νόσων. Πιστεύεται, επίσης, ότι οι αντιοξειδωτικές ουσίες όπως η βιταμίνη Ε και Κ και η πολυφενελόνη, που βρίσκονται στο ελαιόλαδο, δημιουργούν ένα αμυντικό σύστημα που καθυστερεί τη γήρανση και αποτρέπει καρδιακές παθήσεις, αρτηριοσκλήρυνση, παθήσεις στο συκώτι και μολύνσεις, ενώ συγχρόνως έχει ευεργετικά αποτελέσματα στο έλκος και τη γαστρίτιδα, χωρίς να επιβαρύνει το στομάχι. Τα φύλλα της ελιάς έχουν χαλαρωτικά αποτελέσματα, όταν χρησιμοποιούνται στο τσάι. Ως κολληγόνο ενεργοποιεί την έκκριση παγκρεατικών ορμονών και χολής, με πολύ πιο φυσικό τρόπο από τα συνηθισμένα φάρμακα, έτσι ώστε να μειώνονται τα περιστατικά χολολιθιάσεων. Έχει θετικά αποτελέσματα στη δυσκοιλιότητα, στη λειτουργία του εγκειρά-

28. Τα στοιχεία προέρχονται από βιβλιογραφία του Ελληνικού Συνδέσμου Βιομηχανιών και Επεξεργαστών Ελαιόλαδου.



λου και του νευρικού συστήματος και η εύκολη πέψη του βοηθά στην απορρόφηση με ευκολία των θρεπτικών και μεταλλικών αλάτων²⁹.

Ως ένα βαθμό, οι επιμορφωτικές εκστρατείες για την υγεία σε όλη την Ευρώπη άρχισαν να προωθούν τις θρεπτικές αξίες του ελαιολάδου και ήταν ιδιαίτερα σημαντικές την εποχή κατά την οποία η κατανάλωση και παραγωγή ελαιόλαδου έπεσε δραματικά, για παράδειγμα στην Ισπανία στις αρχές του 1970. Χρειαζόταν εμπιστοσύνη, να χτιστούν - δημιουργηθούν νέες αγορές ελαιόλαδου, και οι μικροπαραγωγοί δεν είχαν αρκετά κεφάλαια από ίδιες πηγές για να προωθήσουν το δικό τους λάδι. Η Eurosciences Communication, επιλέχτηκε από την Ευρωπαϊκή Ένωση να προωθήσει το μήνυμά για τη Μεσογειακή διατροφή και πιο συγκεκριμένα για το ελαιόλαδο στους γιατρούς στην Ευρώπη, οι οποίοι στην συνέχεια θα συνιστούσαν το ελαιόλαδο στους ασθενείς τους. Στη Ρώμη το 1997 μια ομάδα από 16 Ευρωπαίους ειδικούς στη διατροφή και τις καρδιακές παθήσεις υπέγραψαν μια επιστολή - σύσταση προς στην Ευρωπαϊκή Επιτροπή να βοηθήσει στην προσπάθειά τους να υποστηρίξουν την προώθηση της Μεσογειακής δίαιτας, καθώς υπήρχαν ικανοποιητικά στοιχεία που έδειχναν ότι η διαίτα συμβάλλει στην καταπολέμηση της υπέρτασης, του διαβήτη, των καρδιακών παθήσεων και της παχυσαρκίας. Παρ' ότι υπήρξαν αντιδράσεις από βόρειες χώρες, οι οποίες ισχυρίστηκαν ότι το λάδι που παράγεται στις Σκανδιναβικές χώρες είναι εξίσου «υγιεινό», οι εξαγωγές ελαιόλαδου στον Βορρά αυξήθηκαν κατά 10% τον επόμενο χρόνο. Η καμπάνια δέχτηκε κριτικές, καθώς υπήρξαν ισχυρισμοί ότι «οι γιατροί χρησιμοποιήθηκαν από την Ευρωπαϊκή Ένωση για εμπορικούς σκοπούς, ώστε να αυξηθεί η κατανάλωση ελαιόλαδου, ενώ υπήρχαν φθηνότερες ή άλλες εναλλακτικές λύσεις»³⁰.

Από την παραδοσιακή παραγωγή στα μελλοντικά πρότυπα

Έως πριν από τριάντα περίπου χρόνια οι μέθοδοι παραγωγής ελαιόλαδου παρέμεναν αναλλοίωτες για αιώνες. Οι μυλόπετρες και τα ελαιοτριβεία, με μικρές παραλλαγές στην τεχνική τους, αποτελούσαν τον κυ-

29. *The European*, 3 - 9 Ιουλίου 1997, σ. 4.

30. Σύμφωνα με τον καθ. του Πανεπιστημίου της Βαρκελώνης Louis Bonnet.



ρίαρχο τρόπο παραγωγής ελαιολάδου από την αρχαιότητα. Σήμερα νέες μέθοδοι χρησιμοποιούνται για την παραγωγή ελαιολάδου. Οι παραδοσιακές μυλόπετρες έχουν εγκαταλειφθεί – συχνά χρησιμοποιούνται ως διακοσμητικά στοιχεία σε κατασκευές – και αντικατασταθεί από σύγχρονες και λιγότερο δαπανηρές μεθόδους. Το γεγονός αυτό είχε σημαντικές κοινωνικο-πολιτιστικές επιπτώσεις, αφού για αιώνες η παραγωγή ελαιών και ελαιολάδου αποτελούσε σχεδόν αποκλειστικά δραστηριότητα της κοινότητας. Η εισαγωγή βιομηχανοποιημένων μεθόδων παραγωγής είχε ως αποτέλεσμα να δημιουργηθεί ρήγμα στην πολιτιστική συνέχεια, αφού όλες οι παραγωγοί χώρες ελαιολάδου στη λεκάνη της Μεσογείου χρησιμοποιούν σχεδόν αποκλειστικά τις ίδιες τεχνικές, που μεταβιβάζονται από γενιά σε γενιά με πολιτιστικές διαφοροποιήσεις, που αντικατοπτρίζουν την κληρονομιά και την παράδοση των περιοχών. Οι διάφορες τεχνολογικές μέθοδοι αποτελούν τμήμα των περιφερειακών παραδόσεων και των ταυτοτήτων των λαών. Εκείνοι που συνεχίζουν να τις χρησιμοποιούν κρατούν ζωντανούς τους παραδοσιακούς τρόπους παραγωγής καθώς και μέρος της πολιτιστικής κληρονομιάς της Μεσογείου.

Εκτός από τις νέες μεθόδους και άλλοι παράγοντες επηρεάζουν την παραγωγή ελαιολάδου στην Ευρώπη. Ένας από αυτούς, που θα αλλάξει δυναμικά και το πολιτιστικό πλαίσιο παραγωγής ελαιολάδου, είναι ο κίνδυνος που υπάρχει να χάσουν οι μικροί παραγωγοί την αυτοτελείά τους και η ιδιοκτησία και η δύναμη να περιέλθει για παράδειγμα στα χέρια πολυεθνικών εταιρειών. Τέτοιο παράδειγμα αποτελεί η Ισπανία, στην οποία πολυεθνικές εταιρείες (π.χ. η Ιταλική Ferruzzi, η Γαλλική Lesieur, η Βρετανική Uni-Level) ελέγχουν τους μηχανισμούς ποιότητας, τυποποίησης, εμφιάλωσης κ.λπ. Η Ισπανία, όπως ήδη αναφέρθηκε, είναι η μεγαλύτερη παραγωγός χώρα ελαιολάδου στον κόσμο. Το 82% της παραγωγής της προέρχεται από την περιοχή της Ανδαλουσίας και κυρίως από την επαρχία Jaen, που παράγει το 40% όλης της ισπανικής παραγωγής, με αποτέλεσμα η παραγωγή ελαιολάδου να εξασφαλίζει την οικονομική ανάπτυξη της επαρχίας και της περιφέρειας και ως εκ τούτου τη διατήρηση της πολιτιστικής της ταυτότητας και κληρονομιάς.

Μπορούν οι παραδοσιακές πρακτικές να αποτελέσουν τη βάση για τα μελλοντικά πρότυπα ποιοτικής παραγωγής και τη διατήρηση των αξιών του πολιτισμού του παρελθόντος; Τα πορίσματα των εργασιών του έργου *Elea: Producing and Consuming Olives; a Contribution to European Culinary Cultural*



Heritage δίνουν καταφατική απάντηση στο ερώτημα αυτό. Βασική προϋπόθεση είναι οι δημόσιοι φορείς και οργανισμοί να ενισχύσουν τις παραδοσιακές δεξιότητες και να προσφέρουν διευκολύνσεις σε κείνους που διακινούν τις παραδοσιακές διαδικασίες αναγνωρίζοντας με τον τρόπο αυτό τη σημασία της διατήρησης της γνώσης της παραδοσιακής παραγωγής ως αναπόσπαστου στοιχείου της πολιτιστικής κληρονομιάς. Ιδιαίτερα σημαντικός είναι ο ρόλος της Ευρωπαϊκής Επιτροπής τόσο μέσω της Αγροτικής Πολιτικής και των Οδηγιών σε σχέση με τις νέες καλλιέργειες και τις επιδοτήσεις (quotas) όσο και σε σχέση με την ενσωμάτωση στις πολιτικές αυτές ρυθμίσεων που συμβάλλουν στη διατήρηση του πολιτιστικού περιβάλλοντος ως ευρύτερου συνόλου.

Συμπληρωματική βιβλιογραφία

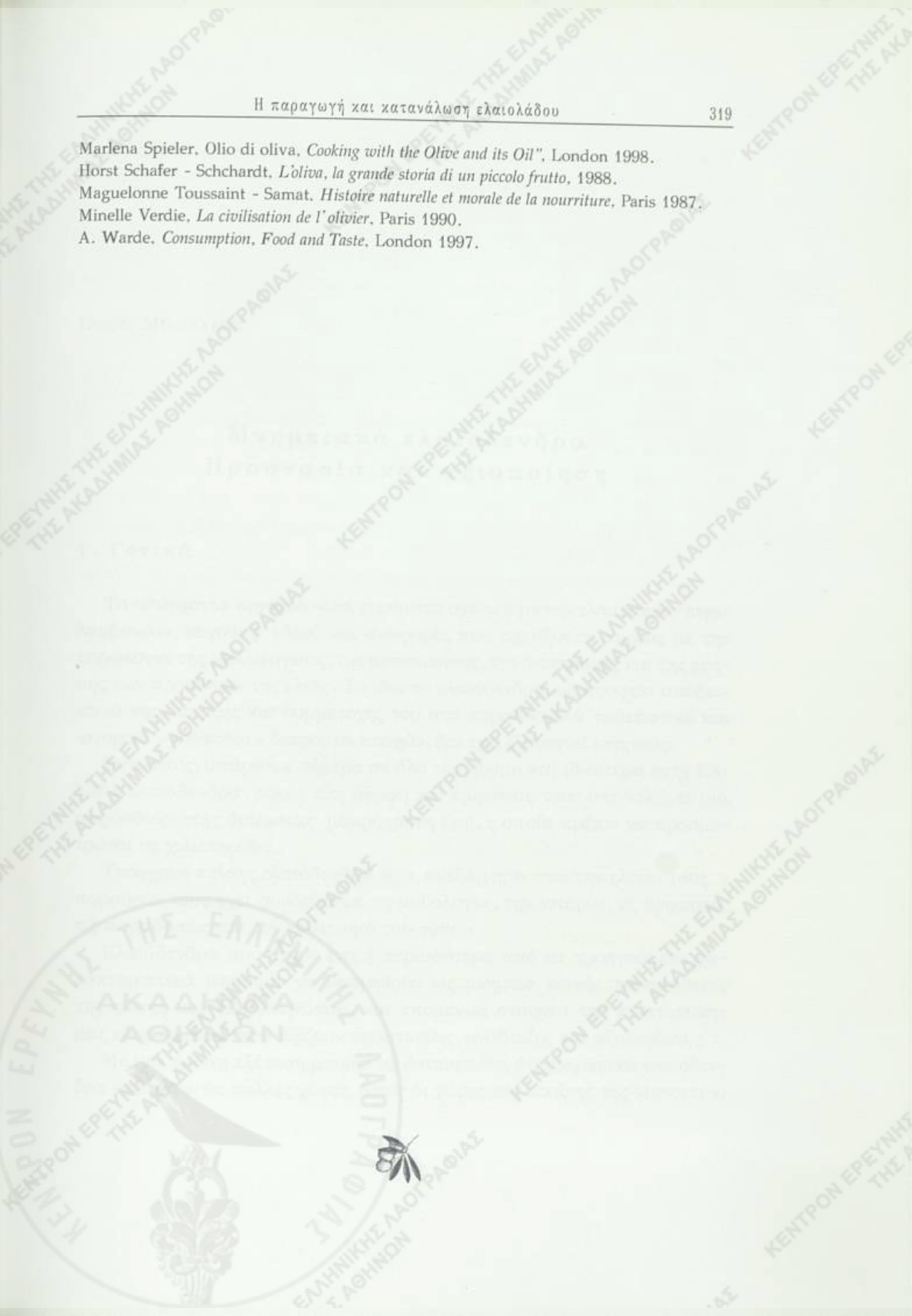
- F. Accum, *A Treatise on Adulterations of Food and Culinary Poisons*, 1820.
- Marie-Claire Amouretti, «Le Pain et l'huile dans la Grèce antique», *Annales littéraires de l'Université de Besançon*, Les Belles-Lettres, Paris 1995.
- Marie-Claire Amouretti-Georges Comet, *Le livre de l'Olivier*, Aix-en-Provence 1992.
- Jean-Pierre Autrand, *Les moulins à huile d'olives des XVIIIe et XIXe siècles*, Nyons 1992.
- D.M. Balaam - M.J. Carey, *Food Politics: the Regional Conflict*, London 1981.
- R. Barthes, «Toward a Psychology of Contemporary Food Consumption», *Annales* 1961.
- H. Blitzer, «Olive Cultivation and Oil Production in Minoan Crete», βλ. M.C. Amouretti - J.P. Brun, *La production du vin et de l'huile en Méditerranée*, Symp. Intern., Aix-en-Provence 1991, *BCH Suppl.* 26 (1993).
- Dominique Bottani, *Le guide des routes de l'olivier*, Lyon 1994.
- P. Boudieu, *Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste*, London 1986.
- Patrick Boulanger, *L'olivier et ses huiles dans le pays d'Aix, passé et présent*, Aix-en-Provence 1995.
- J-A. Brillat - Savarin, *La Physiologie du Goût*, France, 1825.
- Jean-Pierre Brun, *L'oléiculture antique en Provence. Les huileries du département du Var*, CNRS, 1986.
- Martine Calais, *Trésors du sud, L'olivier, les olives et l'huile d'olives*, Paris 1997.
- G. Christakis - M.K Fordyce - C.S. Kuertz, «The biological aspects of olive oil», *Third International Congress on the Biological Value of Olive Oil*, Olive Institut of Chania (Crete) with the International Olive Council (Chania, 8-12 September 1980).
- E. Dazin - J.-Y. Reuzeau, *L'Anthologie Gourmande*, Bordeaux 1995.
- Anne Dolamore, *The Essential Olive Oil Companion, Recipes - Varieties Histories - Cultivation*, Interlink Books, New York 1994.
- M. Douglas - F. Reumaux, «Complexité culturelle: cuisine et société», *Sociétés* 19 (Septembre 1988) 6-10.



- Mark Emmerson - Jeannette Ewin. *A Feast of Oils, Inspirational Mediterranean Recipes for the Healthy Gourmet*, London 1996.
- M. Essemyr. «Food, Fare, Nutrition: some Reflections on the Historical Development of Food Consumption», *Scandinavian Economic History Review* 34(2) (1989), 76-89.
- J. Ferniot - J. Le Goff. (eds). *La cuisine de la table: 5000 ans de gastronomie, στο Histoire*, ειδική έκδοση, 1986.
- H.A. Forbes - L. Foxhall. «The Queen of All Trees: Preliminary Notes on the Archaeology of Olive», *Expedition* 21 (1978).
- Sylvie Giono. *Le goût du Bonheur, La Provence gourmand de Jean Giono*, Paris 1994.
- Clare Gordon - Smith. *Au rendez-vous des saveurs, Huile d'olive*, Paris 1997.
- Clare Gordon - Smith. *Flavoring with Olive Oil*, London 1996.
- Y. Hamilakis. «Wine, Oil and the Dialectics of Power in Bronze Age Crete: A Review of the Evidence», *Oxford Journal of Archaeology* 15 (1996), p. 1-32.
- A. Kiritsakis. *Olive Oil. A Book*. Amer. Oil Chem. Soc. Champaign, Illinois, U.S.A. 1991.
- L'huile d'olive en Mediterranée, CNRS. Institut de Recherches Méditerranéennes. Université de Provence, Aix-en-Provence 1983.
- Francis Laget, *L'olivier symbolique*, Buis-les-Baronnies 1991.
- Le Nouvel Olivier. *Revue de l'Union Syndicate Interprofessionnelle Oléicole, Maison des Agriculteurs*, Aix-en-Provence.
- A.W. Logue. «Die Psychologie des Essens und Trinkens», *Spektrum Akademischer Verlag, Heidelberg*, 1996.
- Raymond Loussert, Gerard Brousse. *L'olivier*, Paris 1978.
- D. Lupton. *Food, the Body and the Self*, London 1996.
- J. L. Melena. «Olive Oil and other Sorts of Oil in the Mycenaean Tablets», *Minos* 18 (1983), 89-123.
- S. Mennel. *The Sociology of Food: eating, diet and culture*, London 1994.
- S. Micossi. *Perspectives on European Food Legislation*, prepared for the Forum for US-FU Legal-Economic Affairs Conference, Helsinki, September 1998.
- John Nudgley. *The Goodness of Olive oil*, London 1992.
- Olivae. *Revue du Conseil Oleicole International*, Madrid, Espagne.
- Olives. *A Book of Recipes*. (introduction by Pepita Aris), Australia 1996.
- Olive and Olive Oil, 4th Symposium (Kalamata 7-9 May 1993), Culturale Technological Foundation (ETBA), Athens 1996.
- C.Peri - A. Garrido - Lopez, eds. *The Sensory and Nutritional Quality of Virgin Olive Oil Report of a Symposium for the Eu Flair Research Project*, 23-24 November 1993, Milano.
- R. Pannahill. *Food in History*, London 1988.
- Louise Pickford. «*The Olive Oil Cook Book*», London 1994.
- Judy Ridgway. *The Olive oil Companion*, The Authoritative Connoisseur's Guide, London 1997.
- C.N. Runnels - J. Hansen, «The Olive in the Prehistoric Aegean: the Evidence for Domestication in the Early Bronze Age», *OJA* 5 (1986).
- Elisabeth Scot - Brigitte Forgeur. *L'Huile d'olive*, Paris 1995.
- Gina Steer. *The Gourmet Kitchen, Olive and other Oils*, London 1994.



- Marlena Spieler, *Olio di oliva, Cooking with the Olive and its Oil*, London 1998.
Horst Schafer - Schhardt, *L'oliva, la grande storia di un piccolo frutto*, 1988.
Maguelonne Toussaint - Samat, *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, Paris 1987.
Minelle Verdie, *La civilisation de l'olivier*, Paris 1990.
A. Warde, *Consumption, Food and Taste*, London 1997.



ΝΙΚΟΣ ΜΙΧΕΛΑΚΗΣ

Μνημειακά ελαιόδενδρα Προστασία και αξιοποίηση

1. Γενικά

Τα υπάρχοντα αρχαιολογικά ευρήματα σχετικά με την ελαιοκομία περιλαμβάνουν, συνήθως, υλικό και αναφορές που σχετίζονται κυρίως με την τεχνολογία της καλλιέργειας, της μεταποίησης, της διατήρησης και της χρήσης των προϊόντων της ελιάς. Το ίδιο το ελαιόδενδρο, ως στοιχείο αποδεικτικό της ύπαρξης και συμμετοχής του στο παραδοσιακό, πολιτιστικό και ιστορικό «γίγνεσθαι» διαφόρων εποχών, δεν έχει εξεταστεί επαρκώς.

Εντούτοις, υπάρχουν σήμερα σε όλο τον κόσμο και ιδιαίτερα στην Ελλάδα ελαιόδενδρα, που η όλη μορφή και εμφάνισή τους υποδηλώνει μια απροσδιόριστης διάρκειας μακρόχρονη ζωή, η οποία πρέπει να προσμετράται σε χιλιετηρίδες.

Υπάρχουν επίσης ελαιόδενδρα που, ανεξάρτητα από την ηλικία τους, η παρουσία τους έχει συνδεθεί με τη μυθολογία, την ιστορία, τη θρησκεία, τις παραδόσεις και τον πολιτισμό του τόπου.

Ελαιόδενδρα που έχουν ένα ή περισσότερα από τα προηγούμενα χαρακτηριστικά μπορούν να θεωρηθούν ως μνημεία κοινής προσπάθειας της φύσης και του ανθρώπου, και επομένως στοιχεία της πολιτιστικής μας κληρονομιάς, που αξίζουν προστασίας, ανάδειξης και αξιοποίησης.

Με μια πρώτη εξέταση μπορεί να διαπιστωθεί ότι μνημειακά ελαιόδενδρα υπάρχουν σε πολλές χώρες, όπως οι χώρες της λεκάνης της Μεσογείου



(Ιταλία, Ισπανία, Πορτογαλία, Γαλλία, Σλοβενία, Κύπρος, Ισραήλ, Συρία, Τουρκία χώρες Βόρειας Αφρικής), αλλά και σε χώρες άλλων ηπείρων (Αργεντινή, Ιράν, Κίνα κ.λπ.).

Στην Ελλάδα μνημειακά ελαιόδενδρα υπάρχουν πάρα πολλά. Κυριότερες περιοχές στις οποίες εντοπίζονται είναι η Κρήτη, η Πελοπόννησος, η Αττική, τα νησιά των Κυκλάδων και του Αιγαίου κ.α.

2. Κατάταξη μνημειακών δένδρων

Τα μνημειακά ελαιόδενδρα μπορούν να καταταχθούν σε διάφορους τύπους ανάλογα με τα ειδικά χαρακτηριστικά, τα οποία τους προσδίδουν κάποιου είδους μνημειακό χαρακτήρα.

Τα χαρακτηριστικά που μπορούν να ληφθούν υπόψη για μια περιγραφή, κατάταξη και αξιολόγηση μνημειακών ελαιοδένδρων μπορούν να διακριθούν σε μορφολογικά και σε πολιτιστικά.

Στα μορφολογικά περιλαμβάνεται το ανάγλυφο του κορμού, το μέγεθος και το σχήμα της εσωτερικής κοιλότητας, η ηλικία και το μέγεθος του κορμού (διάμετρος, περίμετρος), το μέγεθος της κόμης (διάμετρος, ύψος) κ.ά.

Στα πολιτιστικά περιλαμβάνονται εκείνα τα οποία συνδέουν την παρουσία και τη ζωή του δένδρου με τη μυθολογία, την ιστορία, την παράδοση, τη θρησκεία και γενικά τον πολιτισμό του τόπου.

3. Μορφολογικά χαρακτηριστικά

3.1. Σχήμα - μέγεθος κορμού

Ο κορμός του ελαιοδένδρου, από λειτουργικής πλευράς, αποτελεί συγκέντρωση διαφόρων ανεξαρτήτων τομέων. Περιλαμβάνει σχετικά ανεξάρτητα αγγειακά συστήματα, που συνδέουν τους βραχίονες με τις αντίστοιχες ρίζες. Γι' αυτό παρουσιάζει μια ασύμμετρη ανάπτυξη προς διάφορες κατευθύνσεις, εξαρτώμενη από τον ταχύτερο ή βραδύτερο ρυθμό ανάπτυξης των διαφόρων βραχιόνων και των αντίστοιχων ριζών. Ο ρυθμός όμως αυτός επηρεάζεται τόσο από την έκθεση και υγιεινή κατάσταση του βραχίονα, όσο και από το δυναμικό θρέψης (νερό, στοιχεία), που εξασφαλίζει ο εδαφικός χώρος των αντίστοιχων ριζών.



Ο τύπος αυτός της ανάπτυξης οδηγεί τελικά στο σχηματισμό ενός κορμού με αυλακώσεις και ανώμαλο ανάγλυφο, που αποτελεί ιδιαίτερο χαρακτηριστικό των ελαιοδένδρων. Το ανάγλυφο αυτό, αρκετές φορές, παρουσιάζει μια ιδιαίτερη αισθητική σχηματίζοντας διάφορες αλλόκοτες μορφές, που άλλοτε μοιάζουν με ανθρώπινα μέλη και άλλοτε θυμίζουν θαυμάσια αφηρημένη τέχνη.

Η βάση του κορμού (λαιμός) του ελαιοδένδρου ευρύνεται κατά τη διάρκεια της ανάπτυξής του, ιδίως στα μη αρδευόμενα εμβολιασμένα δένδρα, στα οποία μπορεί να αποκτήσει διάμετρο μέχρι 5 φορές μεγαλύτερη από τον κύριο κορμό. Αυτό δε συμβαίνει ιδιαίτερα στις περιπτώσεις που δεν υπάρχει μεγάλη συγγένεια μεταξύ υποκειμένου (υπόγειου τμήματος) και εμβολίου.

Το τμήμα της βάσης του κορμού παρουσιάζει υψηλό μορφογενετικό δυναμικό, γι' αυτό και χρησιμοποιείται ως πολλαπλασιαστικό υλικό, είτε με την παλαιά μέθοδο της αποκοπής και φύτευσης βλαστημένων σφαιροβλαστών (γόγγρων), είτε με την πρόσφατη μέθοδο μαζικού πολλαπλασιασμού με βλάστηση και ανάπτυξη μικρών τεμαχίων ξύλου με φλοιό, όπως γίνεται σήμερα με την ποικιλία Κορωνέικη στην Κρήτη και Chemlali στην Τυνησία.

3.2. Το ξύλο του κορμού

Το ξύλο του κορμού της ελιάς διαφέρει ανάλογα με τον βαθμό υδατικής τροφοδοσίας του δένδρου. Κάτω από συνθήκες ξηρασίας (S. Lavee, 1996), ο κορμός αναπτύσσει ένα παχύ φελλώδη φλοιό, ενώ κάτω από συνθήκες αρκετής υγρασίας ο φλοιός είναι λεπτός και σχετικά πράσινος.

Σε συνθήκες υγρασίας το ξύλο του κορμού είναι λευκό, μαλακό και εύθραστο. Γι' αυτό δένδρα που αναπτύσσονται σε βροχερές ζώνες ή με άρδευση σπάζουν σχετικά εύκολα.

Σε συνθήκες ξηρασίας το παλαιό ξυλώδες τμήμα του κορμού γίνεται συνεκτικό και σκληρό, με ελαφρές καστανές φαινολικές αποχρώσεις, που του προσδίδουν σε εγκάρσιες ή κατά μήκος τομές ωραία καλαισθητά σχήματα (νερά) και το κάνουν κατάλληλο για κατασκευές παραδοσιακών επίπλων. Τα ξύλα της άγριας ελιάς (Oleaster), άλλα και της ακαλλιέργητης ήμερης που φύεται στα βοσκοτόπια (Olevaster), είναι αρκετά σκληρά και ανθεκτικά και, όταν δεν προσβληθούν από έντομα, διατηρούνται επί πολλά χρόνια. Γι' αυτό και χρησιμοποιούνταν σαν ξυλοδεσιές ή δοκάρια στις στέγες των σπιτιών μέχρι πρόσφατα.



3.3. Σχηματισμός σπηλαιώσεων

Οι βραχίονες στις διάφορες ποικιλίες έχουν διαφορετική γωνία πρόσφυσης και διαφορετική ελαστικότητα. Γι' αυτό σε άλλες ποικιλίες, όπως η Κορωνέικη, κάμπτονται σχετικά εύκολα κάτω από το φορτίο της παραγωγής χωρίς να σπάζουν, ενώ σε άλλες, όπως η Μαστοειδής, η Θρουμπολοιά κ.ά. κάτω από το φορτίο της παραγωγής ή του χιονιού σπάνε πολύ εύκολα. Στις περιπτώσεις αυτές τα σημεία των τομών γίνονται απαρχές για την έναρξη σήψης του εσωτερικού νεκρού ξύλου του κορμού (καρδιόξυλου) και τον σχηματισμό σπηλαιώσεων (κουφάλες) που έχουν διάφορες διαστάσεις και σχήματα.

Το φαινόμενο των σπηλαιώσεων δεν επηρεάζει σημαντικά την ανάπτυξη και παραγωγή του δένδρου, η οποία συνεχίζεται από τις νεότερες στοιβάδες κυττάρων που βρίσκονται κάτω από τον φλοιό (κάμβιο), συντελεί όμως στην θραύση του. Στην περίπτωση αυτή, νέοι κορμοί μπορεί να εκπτυχθούν από τη βάση (λαϊμό) του παλαιού δένδρου και μια συστάδα από 2-5 κορμούς μπορεί να σχηματισθεί στη θέση του. Σε πολλές περιοχές γεμίζουν τους μεγάλης ηλικίας κούφιους κορμούς με πέτρες, χώμα ήτσιμέντο, για να μειώσουν την πιθανότητα θραύσης, προκαλώντας όμως άλλες επιπτώσεις στο δένδρο και οπωσδήποτε μείωση της αισθητικής του εμφάνισης.

Ο κορμός ελαιόδένδρων μεγάλης ηλικίας συνήθως περιλαμβάνει εσωτερικές σπηλαιώσεις (κουφάλες) σε διάφορα μεγέθη και μορφές, γι' αυτό και ο όρος «κουφαλολιά», για ελαιόδενδρα που έχουν τέτοιες σπηλαιώσεις, είναι συνήθης σε πολλά μέρη της Ελλάδας.

Οι σπηλαιώσεις αυτές σε πολλές περιπτώσεις έχουν τέτοιες διαστάσεις, ώστε στο εσωτερικό τους μπορούν να χωρούν από ένα μέχρι 5-6 άτομα. Το χαρακτηριστικό αυτό συνδέει τα ελαιόδενδρα αυτού του τύπου με διάφορες πλευρές της ζωής των ανθρώπων, οι οποίοι τα χρησιμοποίησαν κατά καιρούς ως χώρους για παιχνίδια κατά την παιδική ηλικία, ως χώρους προστασίας από βροχή ή κρύο, ως χώρους απόκριψης σε περιπτώσεις καταδιώξεων, αλλά και ως χώρους για στέγαση ζώων.

Ο κορμός σε παλαιά δένδρα ορθόκλαδων ποικιλιών, όπως η μαστοειδής (τσουνάτη, μουρατολιά), η θρουμπολοιά κ.ά., όταν αναπτύσσεται ελεύθερα, αρχίζει κάποτε, λόγω των σπασμάτων (από κλαδέματα ή υπερφόρτωση), να σαπίζει εσωτερικά, να αποκτά μικρές ή μεγάλες σπηλαιώσεις και να γίνεται εύφλεκτος. Γι' αυτό και ελαιώνες με τέτοια δένδρα είναι ευάλωτοι στις πυρκαγιές και καίγονται αρκετά εύκολα. Σε παλαιά ελαιόδενδρα το κάψιμο αρχίζει από το εσωτερικό νεκρό ή σάπιο τμήμα του κορμού και



προχωρεί προς το αντίστοιχο τμήμα της ρίζας, αφήνοντας καμιά φορά άκαυτο το ζωντανό εξωτερικό τμήμα, που υπό ορισμένες προϋποθέσεις μπορεί να βλαστήσει ξανά.

3.4. Ηλικία των δένδρων

Η πολύ μεγάλη, απροσδιόριστη διάρκεια, ζωή του ελαιόδένδρου αποτελεί μια σαφή ιδιαιτερότητά του σε σχέση τόσο με άλλα καρποφόρα αλλά και με δασικά δένδρα. Καίτοι δεν υπάρχουν συγκεκριμένα στοιχεία, είναι φανερό ότι αρκετά από τα υπάρχοντα σήμερα ελαιόδενδρα πρέπει να έχουν διάρκεια ζωής κάποιων χιλιάδων ετών.

Ο προσδιορισμός της ηλικίας των πολύ παλαιών δένδρων (Γ. Λυριτζής, 1994) είναι συχνά πολύ δύσκολος, γιατί δεν διατηρούν πλήρες το ξύλο του κεντρικού κορμού τους. Έτσι, σύγχρονες μέθοδοι δύσκολα μπορούν να έχουν εφαρμογή για τον προσδιορισμό της ηλικίας τους. Αλλά και η κλασική μέθοδος που βασίζεται στον αριθμό των ετήσιων δακτυλίων, παρουσιάζει αρκετές δυσκολίες εφαρμογής λόγω της ιδιάζουσας οργάνωσης του κορμού του δένδρου, όπως περιγράφηκε προηγουμένα.

Μια χονδρική προσέγγιση της ηλικίας παλαιών ελαιόδένδρων μπορεί να γίνει με βάση τα στοιχεία της περιμέτρου ή της μέγιστης ακτίνας του κεντρικού συμπαγούς κορμού, μετά από προσδιορισμό του μέσου ετήσιου ρυθμού ακτινικής ανάπτυξης του ελαιόδένδρου. Ο ρυθμός αυτός διαφέρει ανάλογα με την ποικιλία, αλλά και τις εδαφοκλιματικές και θρεπτικές συνθήκες που υπήρχαν στην περιοχή του δένδρου κατά τη διάρκεια της ζωής του και μπορεί να κυμαίνεται γενικά από 0-3 mm/έτος, αναλόγως των συνθηκών, συνήθως όμως βρίσκεται μεταξύ 0,8 - 1,5 mm/έτος.

Επομένως, κορμός με μέγιστη ακτίνα $R = 120$ cm και μέσο ρυθμό ακτινικής αύξησης $r = 0,8$ mm/έτος θα έχει ηλικία $T = R/r = 1200 : 0,8 = 1500$ ετών. Βέβαια, ο προσδιορισμός της ακτίνας του κορμού είναι αρκετά δύσκολος, αφού ο κορμός παλαιών δένδρων, εκτός του ότι συνήθως είναι κοίλος, είναι και ασύμμετρα αναπτυγμένος και η νοητή εγκάρσια τομή στο σημείο της μέτρησης ακανόνιστη. Εξέταση τομών σε κορμούς και βραχίονες δείχνει ότι το σχήμα τους ελάχιστα φορές είναι συμμετρικό, ενώ αρκετές φορές είναι εκκεντρικό ή και πολυκεντρικό. Γι' αυτό η εκτίμηση της ηλικίας απαιτεί γνώσεις της φυσιολογίας, του τρόπου ανάπτυξης των δένδρων, αλλά και των κλιματικών συνθηκών της περιοχής σε μακρά σειρά ετών.



4. Πολιτιστικά χαρακτηριστικά

Τα ελαιόδενδρα, λόγω της μακροβιότητας αλλά και σημαντικότητας των προϊόντων τους, διαδραματίζουν σπουδαίο ρόλο στην οικονομική, θρησκευτική, κοινωνική, πολιτιστική, αλλά ακόμη και στην πολιτική ζωή των ανθρώπων στις περιοχές που βρίσκονται.

Είναι γνωστό ότι συγκεκριμένα δένδρα σε διάφορες περιοχές έχουν συνδεθεί κατά την διάρκεια της ανθρώπινης ιστορίας, με μύθους ή διάφορα ιστορικά ή θρησκευτικά γεγονότα, αλλά και με παραδόσεις των τοπικών κοινωνιών.

Έτσι, σε διάφορες περιοχές και ιδίως σε εκείνες όπου η ελαιοκαλλιέργεια βρίσκεται στο επίκεντρο της απασχόλησης των ανθρώπων, υπάρχουν σήμερα ελαιόδενδρα, που έχουν συνδέσει τη ζωή και τη σημερινή παρουσία τους με τοπικές παραδόσεις, έθιμα, διάφορες κοινωνικές εκδηλώσεις ή θρησκευτικές δοξασίες. Έχουν έτσι καταστεί από την άποψη αυτή «μνημειακά».

Βέβαια, είναι προφανές ότι ένα μνημειακό ελαιόδενδρο μπορεί να διαθέτει ένα ή περισσότερα από τα παραπάνω χαρακτηριστικά και αυτό ασφαλώς θα πρέπει να βαρύνει στην αξιολόγησή τους.

Ο ουσιώδης όμως και πλέον σημαντικός χαρακτήρας ενός μνημειακού ελαιοδένδρου είναι εκείνος που θα πρέπει να ληφθεί υπόψη για τη βασική του κατάταξη.

5. Μνημειακά δένδρα στην Ελλάδα

Στην εισήγηση αυτή γίνεται μια πρώτη γενική αναφορά σε μερικά μνημειακά ελαιόδενδρα, που έχουν εντοπιστεί κυρίως σε διάφορες περιοχές της Κρήτης (Σέλινο, Κίσαμος, Μυλοπόταμος, Μεσαρά, Ιεράπετρα, Σητεία κ.α) και μερικές άλλες περιοχές της χώρας (Λέσβος, Καλαμάτα), χωρίς αυτό να σημαίνει ότι είναι τα μοναδικά. Είναι βέβαιο ότι υπάρχουν και αρκετά άλλα, που πρέπει να εντοπιστούν και περιγραφούν με μεθοδική έρευνα και μελέτη.

5.1. Ελιά του Πλάτωνος. Πρόκειται για το γνωστό δένδρο, που όπως λέγεται, κάτω από την σκιά του δίδασχε ο αρχαίος έλληνας φιλόσοφος Πλάτων. Βρισκόταν μέχρι πριν μερικά χρόνια στην Ιερά οδό (Βοτανικός), κοντά στο σημερινό Γεωπονικό Πανεπιστήμιο (εικ. 1), αλλά φαίνεται ότι



εκριζώθηκε από κτύπημα κάποιου λεωφορείου. Το ξύλο της έχει μεταφερθεί και διατηρείται σε ειδικό οικίσκο στο προαύλιο του Γεωπονικού Πανεπιστημίου. Ωστόσο, στην περιοχή υπάρχουν σήμερα και άλλα δένδρα με παλαιούς κορμούς, κάποιο από τα οποία υποστηρίζεται ότι ήταν η «Ελιά του Πλάτωνος». Το όλο θέμα είναι φανερό ότι απαιτεί εμπειριστατωμένη μελέτη και διερεύνηση.

5.2. Ελιά Καλαμάτας. Ελαιόδενδρο ποικιλίας «Καλαμών» με περίμετρο κορμού 8 μ., διάμετρο 2,56 μ. και επιφάνεια βάσης 2,56 μ. Υπολογίζεται ότι είναι 800 ετών περίπου και διασώθηκε σε ελαιώνα που είχε πυρποληθεί από τα στρατεύματα του Ιμπραήμ πασά το 1821-24. Έχει χαρακτηριστεί ως «διατηρητέο μνημείο της φύσης».

5.3. Ελιά Βουβών. Ελαιόδενδρο ποικιλίας μαστοειδούς (τσουνάτης), εμβολιασμένο σε αγριελιά, στις Πάνω Βούβες Κισάμου Χανίων, ιδιοκτησίας Παν. Καραπατάκη. Ο κορμός του έχει θαυμάσιο εξωτερικό ανάγλυφο (εικ. 2) και πολύ μεγάλη εσωτερική σπηλαιώση, στην οποία χωρούν αρκετοί άνθρωποι. Ο κορμός του (Π. Πολυχρονίδης, 1993) έχει περίμετρο 12 μ., διάμετρο 3,64 μ., και επιφάνεια βάσης 11,45 τ.μ.

5.4. Ελιές Καντάνου. Αρκετά ελαιόδενδρα, συστάδες ελαιόδένδρων αλλά και ελαιώνες ολόκληροι μαστοειδούς (τσουνάτης) ελιάς, που υπάρχουν σήμερα ιδίως στις περιοχές Ανισαράκι και Βαρδαλιανά της ιστορικής κωμοπόλεως της Καντάνου στα Χανιά, θα μπορούσαν με βάση το μέγεθος, το ανάγλυφο και τις σπηλαιώσεις του κορμού να χαρακτηριστούν ως μνημειακά. Μεταξύ αυτών έχουν εντοπιστεί προς το παρόν τα εξής:

Ελιά Αγ. Γεωργίου. Ελαιόδενδρο ποικιλίας μαστοειδούς, εμβολιασμένο σε αγριελιά, ευρισκόμενο στην τοποθεσία Άγιος Γεώργιος Ανισαρακίου, ιδιοκτησίας Μιχ. Γ. Σαρτζετάκη. Ο κορμός του (εικ. 3) είναι πεπλατυσμένος και έχει περίμετρο 12,5 μέτρα, με εξαιρετικό εξωτερικό ανάγλυφο. Χαρακτηρίζεται, μαζί με άλλα δένδρα της περιοχής, ως «δεκαοχτούρα», δηλαδή ελαιόδενδρο που παρήγε 18 μιστάτα (δοχεία των 10 οκάδων ή 12 κιλών), δηλαδή περίπου 220 κιλά ελαιόλαδο. Σήμερα η παραγωγή του έχει μειωθεί στα 80-100 κιλά.

Ελιά Γραμπέλας. Ελαιόδενδρο ποικιλίας μαστοειδούς, εμβολιασμένο σε αγριελιά, ευρισκόμενο στην τοποθεσία Γραμπέλα Ανισαρακίου ιδιοκτησίας Ευτ. Κ. Μαριματάκη. Ο κορμός του (εικ. 4) κατά τον κ. Ι. Παπαηλιάκη, κά-



τοικο Καντάνου, έχει περίμετρο 11, 4 μ., εξαιρετικό εξωτερικό ανάγλυφο και μεγάλη εσωτερική σπηλαιώση, στην οποία εύρισκαν καταφύγιο οι καταδιωκόμενοι από τους Τούρκους Χριστιανοί στις επαναστάσεις του 1866-1897, αλλά και άτομα καταζητούμενα από τους Γερμανούς κατά τη Γερμανική Κατοχή.

Ελιά Κασελιανών. Ελαιόδενδρο ποικιλίας μαστοειδούς, εμβολιασμένο σε αγριελιά, ευρισκόμενο στην τοποθεσία Κασελιανά Ανισαρακίου, ιδιοκτησίας Χριστ. Γρυφάκη. Ο κορμός του έχει περίμετρο περίπου 13 μ. με εξαιρετικό εξωτερικό ανάγλυφο, καλυμμένο από πράσινα σαπρόφυτα (βρύα) και μεγάλη εσωτερική σπηλαιώση, που χωράει 5-6 άτομα.

Συστάδα ελιών Κασελιανών. Συστάδα από 4 ελαιόδενδρα ποικιλίας μαστοειδούς, εμβολιασμένα σε αγριελιά, στην περιοχή Κασελιανά Ανισαρακίου. Τα δένδρα αυτά είναι οπωσδήποτε μικρότερης ηλικίας σε σχέση με τα προηγούμενα και οι κορμοί τους έχουν διάμετρο 1-1, 5 μ. Παρουσιάζουν όμως εξαιρετικό εξωτερικό ανάγλυφο και διάταξη με αισθητικές αξιώσεις.

Ελαιώνας Βαρδαλιανών. Ελαιώνας από 200 περίπου ελαιόδενδρα ποικιλίας μαστοειδούς (ή τσουνάτης) διαφόρων ιδιοκτητών, ευρισκόμενος στην περιοχή Βαρδαλιανών Καντάνου. Οι κορμοί των δένδρων είναι αρκετά υψηλοί, 15-25 μ., με διάμετρο 1, 5-2 μ. Το πολυποίκιλο εξαιρετικού κάλλους εξωτερικό ανάγλυφο των ελαιόδένδρων αυτών και η όλη ακανόνιστη διάταξή τους στον χώρο αποτελούν ένα αξιοσημείωτο αισθητικό σύνολο.

5.5. Ελαιώνας Γόρτυνας. Ελαιώνας ποικιλίας χονδρολιάς, εμβολιασμένες σε αγριελιά, που βρίσκονται έναντι των αρχαιοτήτων της Γόρτυνας Ηρακλείου, δεξιά και αριστερά του δρόμου προς το χωριό Μητρόπολη. Οι κορμοί των δένδρων έχουν διάμετρο 1-2 μ. και εξαιρετικό εξωτερικό ανάγλυφο. Οι κορμοί, τουλάχιστο, σε δύο από τα δένδρα αυτά, βρίσκονται πάνω ή πολύ κοντά σε σπασμένους κίονες ρωμαϊκής περιόδου (εικ. 5), πράγμα που μαρτυρεί, σε συνδυασμό με την κατά προσέγγιση ηλικία των δένδρων (περίπου 1000 ετών), την εγκατάστασή τους κατά ή μετά την περίοδο της Αραβοκρατίας (824-961 μ.Χ.), οπότε η πόλη της Γόρτυνας είχε μεταβληθεί σε ακατοίκητο ερειπίωνα.

5.6. Ελιά Καβουσιού. Ελαιόδενδρο ποικιλίας μαστοειδούς, που τοπικά ονομάζεται μουρατολιά, εμβολιασμένο σε αγριελιά ιδιοκτησίας του Γεωργ. Γραμματικάκη. Ευρίσκεται στην τοποθεσία «Λαγούδι Λάκκος», στην βόρεια πλευρά του όρους Θρίφτη, κοντά στον οικισμό της μετανακτορικής



περιόδου «Βροντά», περίπου 1,5 χλμ. από το χωριό Καβούσι Ιεράπετρας, δίπλα στον δρόμο που οδηγεί προς τον ορεινό οικισμό «Αυγό».

Πρόκειται για δένδρο με πολύ μεγάλη κόμη σε ύψος και περίμετρο και κορμό τεραστίων διαστάσεων με περίμετρο 19,5 μ στην βάση και 11,5 μ. σε ύψος 50 εκ. από το έδαφος. Ο κορμός έχει εξαιρετικό εξωτερικό ανάγλυφο και εσωτερική σπηλαιώση, που χωρεί αρκετά άτομα, αλλά σήμερα έχει κλειστεί με πέτρες και χώμα από τον ιδιοκτήτη, κυρίως για διευκόλυνση της συγκομιδής.

5.7. Ελιά Λάστρου. Ελαιόδενδρο γνωστό ως «Ελιά της Μαθαίνιας», ποικιλίας κορωνέικης, εμβολιασμένης σε αγριελιά, ευρισκόμενο στο χωριό Λάστρος Σητείας ανατολικά της εκκλησίας Αγ. Τριάδος. Ο κεντρικός κορμός του δένδρου, που έχει διάμετρο 1-1,5 μ. και ύψος 10 μ. περίπου, έχει ένα θαυμάσιο εξωτερικό ανάγλυφο και σχηματίζει μαζί με το βράχο (φωτ. 6) σπηλαιώση, που χωράει 3-4 άτομα. Σήμερα η κόμη του αρχικού δένδρου είναι αρκετά περιορισμένη, ενώ παραφυάδες, που έχουν εκπτυχθεί από το υποκείμενο (πιθανώς *olevaster*), έχουν αναπτυχθεί αρκετά.

Το δένδρο, που πάνω από δύο αιώνες φιλοξενεί τα παιχνίδια παιδιών ή τα «καμίνια» (απουσίες) μαθητών του Δημοτικού Σχολείου, ευρίσκεται μεταξύ τριών εκκλησιών και έχει σημαντική σπουδαιότητα, γιατί συνδέεται με τις τοπικές θρησκευτικές παραδόσεις. Στο φύλλωμα του δένδρου αυτού οι κάτοικοι του χωριού πίστευαν ότι, όσοι δεν είχαν αμαρτήματα, μπορούσαν να δουν τους αγίους (Ν. Ψιλλάκης, 1999, σ.81).

Από το δένδρο αυτό κάθε χρόνο έκοβαν ένα κλώνο, που τον χρησιμοποιούσαν κατά την τελετή της εορτής των Βαΐων. Σύμφωνα με ορισμένους κατοίκους του χωριού, αυτό γινόταν όχι μόνο γιατί το δένδρο είχε κάποια ιερότητα, αλλά και γιατί ανθούσε πρώιμα και συνήθως ήταν ανθισμένο κατά την εορτή των Βαΐων. Εξάλλου, αφέψημα από τα φύλλα του δένδρου αυτού μετά από βράσιμο μαζί με άλλα αρωματικά βότανα (θυμάρι, ρίγανη), θεωρούνταν φάρμακο για τους πόνους της κοιλιάς.

5.8. Ελιές Πάνω Χωριού. Πυρήνας από 6 τουλάχιστον πολύ παλαιά ελαιόδενδρα, ποικιλίας κορωνέικης, εμβολιασμένα σε αγριελιά στην τοποθεσία «Κεφαλοβρούσι» του Πάνω Χωριού Ιεράπετρας. Οι κορμοί των ελαιόδένδρων αυτών έχουν περίμετρο από 7-10 μ. με εξαιρετικό εξωτερικό ανάγλυφο και εσωτερικές σπηλαιώσεις.

5.9. Ελαιώνας Επισκοπής. Ελαιώνας από 20-30 δένδρα, ευρισκόμενος στο χωριό Επισκοπή Ιεράπετρας, αριστερά του επαρχιακού δρόμου



προς Ιεράπετρα στο ύψος του χωριού. Πρόκειται για δένδρα ποικιλίας κορωνέικης εμβολιασμένα σε αγριελιά, με κορμούς διαμέτρου 1, 5 -3, 5 μ., που έχουν εξαιρετικό εξωτερικό ανάγλυφο.

5.10. Ελιά Λέσβου. Ελαιόδενδρο μικρής ηλικίας, μάλλον αγριελιά, ευρισκόμενο αριστερά του δρόμου από Μυτιλήνη προς Κ. Τρίτος στην περιοχή Θέρμη. Το ελαιόδενδρο αυτό, που ευρίσκεται απέναντι από το εξωκλήσι του Αγίου «Θεράποντα του Τζατζαλιάρη», θεωρείται ότι έχει κάποια ιερή δύναμη. Στα κλαδιά του οι χριστιανοί της περιοχής κρεμούν διάφορα κομμάτια από τα ρούχα τους, υπό μορφή «ταξιδμάτων», για εκπλήρωση κάποιων επιθυμιών ή θεραπεία κάποιων ασθενειών τους.

6. Προστασία - αξιοποίηση

Η προστασία και αξιοποίηση των μνημειακών ελαιοδένδρων μπορεί να γίνει με ατομικές προσπάθειες και πρωτοβουλίες ή ένταξη σε ευρωπαϊκά, εθνικά ή τοπικά προγράμματα.

Οι δράσεις, που μπορούν να προγραμματιστούν, είναι:

Μελέτες καταγραφής και περιγραφής των μνημειακών ελαιοδένδρων κατά περιοχή (νομό ή περιφέρεια), δράσεις αξιολόγησης και βράβευσης των σημαντικότερων κατά περιοχή, μελέτες ή έρευνες για την ανάπτυξη μεθοδολογίας προσδιορισμού της ηλικίας, εργασίες περίφραξης, περιποίησης, προβολής και προστασίας.

Παράλληλα, πρέπει να επιδιωχτεί η ένταξη των αξιολογότερων μνημειακών ελαιοδένδρων σε ενημερωτικούς πολιτιστικούς χάρτες και οδηγούς, που μπορούν κατά περίπτωση να αναφέρονται σε γενικότερες πολιτιστικές διαδρομές (μονοπάτια) ή και σε ειδικές ελαιοκομικές διαδρομές (δρόμοι της ελιάς).

Βιβλιογραφία

- Γ. Λυριτζής, *Αρχαιομετρία*, Αθήνα, 1994, σ. 77-96
- S. Lavee, «Biology and Physiology of the Olive». *World Olive Encyclopaedia*, p. 61-110 (66). International Olive Oil Council) Madrid, 1996
- Π. Πολυχρονίδης, «Το ελαιόλαδο και η ελαϊκή πολιτική», *Γεωτεχνικά Κρήτης* 8-9 (1993), σ. 8-11.
- Ν. Ψιλλάκης, *Ο πολιτισμός της ελιάς, το ελαιόλαδο*. Ελληνική Ακαδημία Γεύσης, Ηράκλειο 1994.



ΝΙΚΟΣ ΣΗΦΟΥΝΑΚΗΣ

Η ελιά, η βιομηχανική εξέλιξη της Λέσβου στις αρχές του 20ού αιώνα και η προοπτική των βιομηχανικών συγκροτημάτων

Στην Ελλάδα καθυστερήσαμε πολύ μέχρι να αντιληφθούμε και να κατανοήσουμε την αξία της διαφύλαξης της ιστορικής παράδοσης μέσω της προστασίας της αρχιτεκτονικής σε οικιστικά σύνολα ή μεμονωμένα κτηριακά συγκροτήματα. Περιφρονήσαμε και ξεριζώσαμε συθέμελα ό,τι δημιουργήθηκε τον 19ο αιώνα, μετά την απελευθέρωση και τη δημιουργία του νεότερου ελληνικού κράτους, ό,τι η ανάγκη και η φαντασία των ανθρώπων έπλασε: τη λαϊκή, αστική και θρησκευτική αρχιτεκτονική, που πάνω της οι μάστοροι απεικόνισαν την αιωνιότητα. Αλλοιώσαμε την πολεοδομία και τη χωροταξία των πόλεων και των ευρύτερων περιφερειών, σε λιγότερο από είκοσι χρόνια, 1955-1975.

Αναρωτιέμαι πολλές φορές πώς στ' αλήθεια να αισθάνονται σήμερα όσοι με τον ένα ή με τον άλλο τρόπο συντέλεσαν σ' αυτή την καταστροφή και κατά τ' άλλα δήλωναν λάτρεις της αρχαιότητας και του Παρθενώνα.

Το πρόβλημα ήταν και είναι πολιτικό. Χρειάζονταν -σε πρόσφατες και δύσκολες εποχές- γενναίοι και ευαίσθητοι στην πολιτιστική κληρονομιά πολιτικοί. Όμως η καταστροφή συντελέστηκε στην πλατεία Ομονοίας, στην πλατεία Κουμουندούρου, στην πλατεία Βάθης, στην πλατεία Δημαρχείου και σε όλες τις γύρω περιοχές της Αθήνας, όπως στα Εξάρχεια και τη Νεάπολη με τα εκπληκτικά νεοκλασικά κτήρια. Έτσι σήμερα, η Αθήνα είναι η μόνη πόλη με μακραίωνα παρελθόν που δε διαθέτει ιστορι-



κό κέντρο — παρά κάποιες αξιόλογες προσπάθειες που γίνονται τα τελευταία χρόνια— και αν κάτι σώθηκε από την Πλάκα, αυτό οφείλεται στον μεγαλοϊδεαλισμό της Χούντας, που απαλλοτρίωσε εκατοντάδες κτήρια, με σκοπό την ανασκαφή και την ανεύρεση των οικοδομημάτων του Πλάτωνα ή του Σωκράτη.

Από την άλλη πλευρά, ως χώρα διαθέσαμε όλες μας τις δυνάμεις για την ανάδειξη της κλασικής αρχαιότητας και υποβαθμίσαμε ως ένα βαθμό κάθε άλλη εποχή της αρχιτεκτονικής μας κληρονομιάς, αλλά και της τέχνης γενικότερα. Μεγάλο ενδιαφέρον εξακολουθούν και σήμερα να παρουσιάζουν τα αξιόλογα οικιστικά σύνολα και τα ανεξερεύνητα ακόμη κτηριακά συγκροτήματα βιομηχανικού χαρακτήρα, αυτά τα μοναδικά τμήματα της ιστορικής παράδοσης και της βιομηχανικής διαδρομής του τόπου μας, που ο λαός μας δημιούργησε κατά τη διάρκεια του ανεπανάληπτου 19ου αιώνα.

Οι αναπτυξιακοί ρυθμοί της Ελλάδας αποτυπώνονται στις κατασκευές των βιομηχανικών κτηρίων και ιδιαίτερα στα μεγάλα βιομηχανικά κέντρα, από τα τέλη του 19ου αιώνα μέχρι και τον τελευταίο πόλεμο. Αυτά σηματοδότησαν την τεχνολογική εξέλιξη, την παραγωγή, την οικονομική και κοινωνική ζωή της κάθε περιοχής. Η διάσωση αυτών των συνόλων στη Λέσβο (πάνω από διακόσια, σε απογραφή του 1913 αναφέρονται 162 μεγάλα βιομηχανικά συγκροτήματα) αλλά και η επανένταξή τους στην παραγωγική διαδικασία φάνταζε και εξακολουθεί να φαντάζει ως ουτοπία. Αν στις τεχνικές δυσκολίες διατήρησης αυτού του κεφαλαίου της βιομηχανικής κληρονομιάς προστεθεί και η αδιαφορία, όχι μόνο της πολιτείας, αλλά και ενός μεγάλου τμήματος της κοινωνίας —και όχι μόνο λόγω άγνοιας— τότε οι δυσκολίες για το κάθε εγχείρημα προστασίας και ανάδειξης είναι τεράστιες.

Πάνε αρκετά χρόνια —περίπου δεκαεπτά— που με μια παρέα συνεργατών και συναδέλφων ξεκινήσαμε πρωτοποριακά μια προσπάθεια να καταγράψουμε και στη συνέχεια να διασώσουμε τα βιομηχανικά κτήρια της Λέσβου —κυρίως τα ελαιοτριβεία και τα σαπυνοποιεία— ιχνηλατώντας τον χρόνο, την ιστορία και τον πολιτισμό του νησιού στα απομεινάρια αυτών των κτηρίων. Ο προβληματισμός για την εγκατάλειψη αυτών των κτηρίων δεν ήταν το μοναδικό κίνητρο που μας έκανε να σκεφτούμε και να προγραμματίσουμε την επανένταξη και αξιοποίησή τους στη σύγχρονη ζωή. Το κράτος, που για πολλά χρόνια δεν έδειξε καμιά φροντίδα και μέριμνα για τη Λέσβο, προσπάθησε με καθυστέρηση να διαφυλάξει την ισορροπία μεταξύ του φυσικού και του δο-



μημένους περιβάλλοντος, ισορροπία που στα περισσότερα μέρη της Ελλάδας έχει ήδη διαταραχθεί και είναι πια αδύνατο να υπάρξουν βελτιώσεις, καθώς το μπετόν έχει ισοπεδώσει τα πάντα. Για να βρει κανείς ένα λιθόκτιστο σπίτι ή ένα λιθόστρωτο σοκάκι πρέπει να ψάξει πολύ. Στη Λέσβο αντίθετα και κυρίως στα χωριά πρέπει να ψάξει κανείς πολύ για να βρει ένατσιμεντένιο σπίτι ή σοκάκι. Από αυτή την άποψη η Λέσβος στάθηκε τυχερή και φαίνεται ότι μερικές φορές είναι προτιμότερο να σε εγκαταλείπει το κράτος παρά να σε προστατεύει.

Ιδεολογική πυξίδα σε όλη την πορεία μου υπήρξε μέχρι και σήμερα μια βασική φιλοσοφική σκέψη του Ιταλού διανοητή Αντόνιο Γκράμσι που αναφέρει πως: «ότι 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».

Η Λέσβος κατατάσσεται μεταξύ των μεγαλύτερων ελαιοπαραγωγικών περιοχών της Ελλάδας, όπου τα ελαιόδενδρα αρχίζουν από τη θάλασσα και φτάνουν στις κορυφές των βουνών. Είναι άξιο θαυμασμού το γεγονός πως ο λαός αυτού του τόπου δεν άφησε ανεκμετάλλευτη ούτε την πιο απόκρημνη βουνοκορφή του.

Πολλά έχουν γραφεί για την ιστορία της ελιάς σε αυτό το κομμάτι της αιολικής γης, γιατί σιγά σιγά αντικατέστησε τα αμπέλια. Έφτασαν οι άνθρωποι στο σημείο πολλές φορές να ξεριζώνουν πευκόφυτες περιοχές και να αντικαθιστούν τα πεύκα με λιόδενδρα. Η μονοκαλλιέργεια της ελιάς οδήγησε στην εξάρτηση της Λέσβου για τα άλλα αναγκαία προϊόντα από τις εισαγωγές. Ακόμα και στις μέρες μας υπάρχει η ίδια νοοτροπία. Οι Λέσβιοι είναι δεμένοι με το λιόδενδρο και δύσκολα υιοθετούν άλλες καλλιέργειες.

Από τα μέσα του 19ου αιώνα μέχρι τις πρώτες δεκαετίες του 20ού κτίζονται, το ένα μετά το άλλο, μεγαλόπρεπα κτήρια - εργοστάσια για την έκθλιψη της ελιάς, σαπωνοποιεία, αλευρόμυλοι, βυρσοδεφεία, νηματουργεία, μακαρονοποιεία κ.ά. Τότε άρχισε να δημιουργείται μια πολύ δυναμική και ραγδαία αναπτυσσόμενη βιομηχανία στον χώρο του ελαιόκαρπου και των προϊόντων του. Στην περίοδο περίπου της περίφημης Κομμούνας του Παρισιού, στην υπόλοιπη Ελλάδα, που βρίσκεται σε ημιφευδαρχική κατάσταση, αρχίζουν να γίνονται αισθητές οι πολιτικές, κοινωνικές αλλά και οικονομικές εξελίξεις της Ευρώπης. Όμως παρά τις προσπάθειες εκσυγχρονισμού από τον Χαρίλαο Τρικούπη, η χώρα δεν έχει μπει στην τροχιά της «νεωτερικότητας».



Στην τουρκοκρατούμενη Λέσβο κατά τον 19ο αιώνα τα ιστορικά δεδομένα διαμορφώνονται διαφορετικά. Συγκεκριμένα η οικονομία διαμορφώνεται με ιδιαίτερους όρους απ' ό,τι στην υπόλοιπη Ελλάδα. Τα ελαιοτριβεία ξεφυτρώνουν το ένα μετά το άλλο και μαζί με αυτά και τα σαπωνοποιεία. Στη σχετικά «χαλαρή» αυτή περίοδο της τουρκοκρατίας τα λιμάνια του νησιού έσφυζαν από ζωή και κίνηση. Λιοτριβία, σαπουντζίδικα, μηχανουργεία, υφαντουργεία, υφαντήρια, ταμπακαριά δουλεύουν ασταμάτητα. Παράλληλα οι Λέσβιοι οργανώνονται σε «ισνάφια» και κρατούν στα χέρια τους το εμπόριο. Τον πλούτο, που αποκόμισαν οι έμποροι εκείνης της εποχής, τον βλέπουμε και σήμερα στις πανάκριβες αρχοντικές κατοικίες που έφτιαξαν στην πόλη της Μυτιλήνης, στην Αγία Παρασκευή, στο Πλωμάρι, στον Πολιχνίτο, στην Πέτρα, στον Μόλυβο και σε όλους του οικισμούς του νησιού. Ισχύει για τη Λέσβο, όσο ίσως για κανένα μέρος του κόσμου, η ρήση: «Mercante d'olio, mercante d'oro».

Βιομηχανία και εμπόριο δημιούργησαν τον πλούτο, ενώ παράλληλα κάνει την εμφάνισή της και η ιδέα και η πρακτική του συνεταιρισμού. Ο συνεταιρισμός, ιδέα με κύριο άξονα το λάδι, αναπτύχθηκε δυναμικά στη Λέσβο, περισσότερο από οποιοδήποτε μέρος στην Ελλάδα. Ξεκίνησε από τον ίδιο το λαό σε μια προσπάθεια να ξεφύγει από την εκμετάλλευση των ιδιωτικών ελαιοτριβείων.

Εκτός από την ελαιοκαλλιέργεια, η Λέσβος έχει και μια αρκετά καλή κτηνοτροφία, ωστόσο στον τομέα αυτό δεν καρποφόρησε η συνεταιριστική ιδέα, όπως στην ελαιουργία. Αυτό εξακολουθεί να ισχύει ακόμα και σήμερα και είναι χαρακτηριστικό ότι τα υπάρχοντα συνεταιρικά ελαιουργεία εξακολουθούν να λειτουργούν με τον ίδιο χαρακτήρα και μάλιστα σε ανταγωνισμό με τα ιδιωτικά. Εξοπλίζονται και εκσυγχρονίζονται κάνοντας χρήση της νέας τεχνολογίας με τα φυγοκεντρικά μηχανήματα.

Από την δεκαετία του 1960 το μεγαλύτερο μέρος των επιβλητικών κτηριακών εγκαταστάσεων τίθεται σταδιακά εκτός λειτουργίας. Οι κυριότερες αιτίες ήταν η εισβολή της καινούργιας τεχνολογίας (φυγοκεντρικά μηχανήματα), που αύξησε την ημερήσια δυνατότητα έκθλιψης της ελιάς, η μετανάστευση που οδήγησε στην εγκατάλειψη των ελαιώνων αλλά και η μη ανανέωση των δένδρων, που γερασμένα είχαν μικρή παραγωγικότητα. Τα συγκροτήματα αυτά όμως, παρά την εγκατάλειψη και τη φθορά του χρόνου, εντυπωσιάζουν και σήμερα τον επισκέπτη με τον αρχιτεκτονικό πλούτο της μορφής τους.



Ουσιαστικά, η βιομηχανική αρχιτεκτονική της Λέσβου κλείνει μέσα της όλα τα στάδια εκβιομηχάνισης της συγκεκριμένης περιοχής και μαρτυρεί την εξέλιξη της παραγωγικής διαδικασίας.

Όπως προανέφερα, ήδη από το 1983 απασχόλησε εμένα και τους συνεργάτες μου το μέλλον αυτών των κτηρίων, που κατά δεκάδες ήταν εγκαταλειμμένα στη Λέσβο. Γνωρίζαμε βέβαια ότι ήταν ουτοπία, έστω και ως σκέψη, η επανένταξή τους με τις αρχικές χρήσεις στο κοινωνικό γίγνεσθαι και η λειτουργία τους με τον πατροπαράδοτο από τεχνολογική άποψη τρόπο.

Τα ελαιοτριβεία και τα σαπωνοποιεία στη Λέσβο είναι αυτοτελή μεγάλα συγκροτήματα, σε αντίθεση με αυτά που συναντούμε στην υπόλοιπη Ελλάδα, όπως την Κρήτη, την Κέρκυρα και τα άλλα νησιά του Αιγαίου, τη Νίσυρο, την Κάρπαθο, την Αίγινα και αλλού. Εκεί τα περισσότερα ελαιοτριβεία είναι μικρά συνήθως κτίσματα εγκατεστημένα ακόμα και στα ισόγεια των κατοικιών. Κάθε πόλη και κωμόπολη της Λέσβου, κάθε χωριό ή οικισμός διαθέτει το μεγάλο συνεταιρικό ελαιοτριβείο, κοινοτικό ή δημοτικό, και ανάλογα με το μεγεθός τους ένα ή περισσότερα ιδιωτικά. Στο Πλωμάρι την εποχή της άνθισης του, στις αρχές του 20ού αιώνα, λέγεται ότι προεξείχαν δεκαοκτώ καμινάδες εργοστασίων. Σήμερα ακόμα σώζονται αρκετές από αυτές. Το Πέραμα, ο οικισμός που βρίσκεται στο στόμιο του κόλπου της Γέρας, που αρέσκομαι να τον ονομάζω «βιομηχανική νεκρόπολη», έχει δεκάδες εγκαταλειμμένα συγκροτήματα κτηρίων ελαιοτριβείων, σαπωνοποιείων, αποθηκών και δίνει μέχρι σήμερα την εντύπωση εγκαταλειμμένης πόλης μετά από βομβαρδισμό. Το ίδιο αίσθημα δημιουργείται, όταν κανείς βρίσκεται στην Παναγιούδα, στην Αγιάσο και στην περιοχή Καρά Τεπέ της Μυτιλήνης, ακριβώς απέναντι από το Αϊβαλί.

Οφείλω να πω ότι, όταν μαζί με τους συνεργάτες μου πρωτοξεκινήσαμε την προσπάθεια διάσωσης των βιομηχανικών αυτών κτηρίων στη Λέσβο, βρεθήκαμε αντιμέτωποι με αρκετές δυσκολίες. Φαινόταν παράδοξο στις αρχές της δεκαετίας του '80 ένας νομάρχης να προτείνει τη διάσωση, αναστήλωση και ανάδειξη εγκαταλειμμένων ερειπίων, που μόνο θλίψη προκαλούσε η ολοκληρωτική εγκατάλειψή τους. Όμως για τους οικισμούς της Λέσβου το γεγονός αυτό είχε και τη θετική του πλευρά. Το κλίμα ερήμωσης, που επιδεινώθηκε από την εσωτερική και εξωτερική μετανάστευση, και οι μηδενικές κρατικές επενδύσεις αποθάρρυναν (ή κράτησαν μακριά) τη χρήση του τσιμέ-



ντου για πολλές δεκαετίες. Οι περισσότεροι οικισμοί έμειναν σχετικά ανέπαφοι, με αποτέλεσμα να διασωθεί η αρχιτεκτονική τους φυσιογνωμία.

Κρίναμε τότε σκόπιμο, λαμβάνοντας υπόψη και την αυξανόμενη οικοδομική δραστηριότητα, πως η πολιτεία όφειλε να επέμβει σωστά και μεθοδικά, προκειμένου να μην καταστραφεί ό,τι τυχαία σώθηκε. Η πολιτική οικονομικής ανάπτυξης χωρίς ευαισθησία για την αρχιτεκτονική μας κληρονομιά, που επικράτησε σε άλλες περιοχές της Ελλάδας, έπρεπε να αποφευχθεί. Άλλωστε, κανείς δεν μπορούσε εύκολα να ξεχάσει ότι στο όνομα μιας χωρίς προγραμματισμό ανάπτυξης στις πόλεις, οι πρακτικές των κυβερνήσεων του 1950 και του 1960 κατέστρεψαν τα σημαντικότερα σημεία της ιστορικής αναφοράς της νεότερης Ελλάδας.

Με τρόπο μεθοδικό λοιπόν, στις αρχές της δεκαετίας του 1980, κάναμε τα πρώτα ουσιαστικά βήματα για τη διάσωση των αξιόλογων ιστορικών κτηρίων. Αξίζει να αναφέρω ορισμένους «σταθμούς» χαρακτηριστικούς αυτής της πορείας:

- Με νομαρχιακή απόφαση τα έργα της δημοτικής και κοινοτικής οδοποιίας επιβλήθηκε να γίνονται πλέον μόνο σύμφωνα με την παράδοση του λιθόστρωτου. Με αυτή την πρωτοβουλία ξαναλειτούργησαν παλιά εγκαταλειμμένα λατομεία, οι παλιοί μάστοροι της πέτρας εργάστηκαν κοντά στους νέους και, το κυριότερο, οι χρηματοδοτήσεις για έργα έμεναν στο χωριό και δεν πήγαιναν στα ταμεία των εταιρειών έτοιμου σκυροδέματος.
- Ύστερα από εισήγηση της Αρχιτεκτονικής Επιτροπής Λέσβου προσδιόρισαμε μορφολογικούς όρους δόμησης για τις νέες ανεγειρόμενες οικοδομές, σύμφωνα με την αρχιτεκτονική της Λέσβου, σεβόμενοι την παράδοση και το περιβάλλον, αποφεύγοντας τον στείρο μιμητισμό. Στην αρχή η απόφαση της Νομαρχίας για τον νέο τρόπο εκπόνησης των μελετών συνάντησε πολλές αντιδράσεις, που όμως σιγά σιγά κόπασαν.
- Σε συνεργασία με το ΥΠΠΟ και το ΥΠΕΧΩΔΕ καταγράφηκαν όλα τα εναπομείναντα αστικά αρχοντικά στην πόλη της Μυτιλήνης και εκδόθηκε Προεδρικό Διάταγμα που τα κήρυττε διατηρητέα.
- Επίσης άρχισε η μελέτη καταγραφής όλων των υπαρχόντων βιομηχανικών κτισμάτων ελαιοτριβείων και σαπωνοποιείων. Αυτή η καταγραφή βοήθησε, αφενός, να γνωρίσουμε πόσα από τα 125 καταγεγραμμένα κτήρια εργοστασίων είχαν έως τότε διασωθεί και σε ποιά



κατάσταση βρίσκονταν και, αφετέρου, να προχωρήσουμε στις διαδικασίες κήρυξης τους από το Υπουργείο Πολιτισμού ή το ΥΠΕΧΩΔΕ ως διατηρητέων.

- Με τη Νομαρχιακή Επιτροπή Λαϊκής Επιμόρφωσης (ΝΕΛΕ) διοργανώσαμε ομιλίες και μαθήματα, με ταυτόχρονη προβολή εποπτικού υλικού για την αρχιτεκτονική της Λέσβου σε όλη τη Μέση Εκπαίδευση, για να γνωρίσει η νέα γενιά την λαϊκή παράδοση και να την αγαπήσει. Αν η μεταπολεμική γενιά δεν αξιολόγησε την अपαράμιλλη αξία της λαϊκής αρχιτεκτονικής, αυτό οφείλεται κατά κύριο λόγο στην έλλειψη παιδείας. Αυτή την παράλειψη πιστεύουμε ότι συμπληρώσαμε.

Το 1984 προκηρύξαμε τις αρχιτεκτονικές μελέτες μετατροπής και διαρρύθμισης τεσσάρων βιομηχανικών συγκροτημάτων σε χώρους πολλαπλών χρήσεων και δόθηκαν νέες χρήσεις κυρίως πολιτιστικού περιεχομένου και συγκεκριμένα στις κοινότητες Μανταμάδου και Αγίας Παρασκευής και στους Δήμους Πολιχνίτου και Πλωμαρίου.

Τα τέσσερα αυτά κέντρα πολλαπλών χρήσεων διαθέτουν σήμερα:

- Μεγάλη αίθουσα που ανάλογα με τις ανάγκες που παρουσιάζονται μετατρέπεται και χρησιμοποιείται ως θέατρο, κινηματογράφος, χώρος σεμιναρίων, ομιλιών κ.ά.
- Χώρους βιβλιοθήκης και αναγνωστηρίου.
- Χώρους οπτικοακουστικών μέσων.
- Χώρο έκθεσης.
- Μικρό μουσείο του ελαιοτριβείου ή του σαπωνοποιείου (ανάλογα με την προηγούμενη χρήση του κτηρίου που αναστηλώθηκε), όπου εκτίθενται όλα τα ιστορικά αντικείμενα που βρέθηκαν στους χώρους τους, όπως μηχανήματα, εξαρτήματα, αρχαιακό υλικό κ.λπ. Όλα τα μηχανικά αντικείμενα, συντηρημένα και σωστά ανεπτυγμένα στους εκθεσιακούς χώρους, δίνουν μια συνοπτική εικόνα της βιομηχανικής εξέλιξης και ταυτότητας του τέλους του 19ου αιώνα. Επίσης προσφέρουν μια απτή έκφραση της δυναμικότητας και της προόδου του ελληνισμού της περιοχής, μιας και αποτελούν προϊόντα ανεπανάληπτα, που προέρχονταν κυρίως από τις προηγμένες βιομηχανικά ελληνικές περιοχές της Μικράς Ασίας και κυρίως της βιομηχανικής Σμύρνης, που σε σύγκριση με τον κύριο κορμό του ελλαδικού χώρου παρουσίαζε αναμφισβήτητη πρωτοπορία.

Μαζί με αυτά τα τέσσερα έργα μετατροπής και διαρρύθμισης βιομηχανι-



κών κτηρίων σε χώρους πολλαπλών χρήσεων άρχισαν να πραγματοποιούνται στη Λέσβο και άλλα έργα αναστήλωσης και ένταξης βιομηχανικών κτηρίων, δίνοντας νέες χρήσεις, όπως ξενοδοχεία, ξυλουργεία κ.ά. Τέτοια παραδείγματα βιομηχανικών κτηρίων που λειτουργούν από ιδιώτες με νέες χρήσεις έχουμε σήμερα στους οικισμούς Λουτρών, Μολύβου, Μόριας και αλλού.

Όλα αυτά στοίχησαν βέβαια αρκετά χρήματα. Όμως δεν πήγαν χαμένα. Μ' αυτόν τον τρόπο συντηρήσαμε και αναδείξαμε ένα σημαντικό μέρος της αρχιτεκτονικής ιστορίας του τόπου, μέσα από το οποίο πλουτίζεται και προάγεται η συλλογική μνήμη. Τα έργα αυτά —πρωτοποριακά θα έλεγα τότε— ήταν μια απάντηση στις νέες αναζητήσεις του πολιτισμού και της παιδείας. Με την ανάδειξη αυτής της κληρονομιάς, δίνοντας νέες χρήσεις σε εγκαταλειμμένα κτήρια, δεν διατηρείται μόνο η ιστορία ενός τόπου, αλλά καταγράφεται και η ιστορική συνέχεια ενός έθνους.

Αρχικά, στόχος της δικής μας προσπάθειας ήταν η ανάγκη της διάσωσης και της διατήρησης του κελύφους των βιομηχανικών κτηρίων και η αναβίωσή τους με την εισαγωγή νέων χρήσεων. Όμως, στην πορεία έγινε αντιληπτό ότι ο μηχανολογικός εξοπλισμός είναι αναπόσπαστο μέρος του κτηρίου και γι' αυτό τον λόγο στα ελαιοτριβεία του Μανταμάδου, της Αγίας Παρασκευής και του Πολιχνίτου, καθώς και στο σαπωνοποιείο του Πλωμαρίου, εντάξαμε στη νέα λειτουργία των πολυκέντρων κι ένα μεγάλο μέρος του εξοπλισμού, στο σημείο που βρισκόταν, όπως: τα καζάνια, τις πρέσες, τους μάντες μεταφοράς της κίνησης, τους μύλους κ.ά. Τον υπόλοιπο εξοπλισμό τον συγκεντρώσαμε στον ειδικό χώρο του μουσείου του εργοστασίου, που διαμορφώσαμε σε κάθε συγκρότημα. Έτσι σήμερα έχουμε τα θεματικά μουσεία από τα ελαιοτριβεία - πολυκέντρα του Μανταμάδου και της Αγίας Παρασκευής και το σαπωνοποιείο - πολυκέντρο στο Πλωμάρι, με μηχανήματα, εξαρτήματα, γραφικό υλικό κ.λπ.

Στη Λέσβο αυτό τον καιρό αναστηλώνεται η κτηριακή υποδομή και ο μηχανικός εξοπλισμός ενός ελαιοτριβείου του 18ου αιώνα. Συγκεκριμένα στο ελαιοτριβείο του Νεοχωρίου, στην περιοχή του Πλωμαρίου, οι εργασίες αναστήλωσης ολοκληρώθηκαν επιτυχώς και σχεδιάστηκαν έτσι, ώστε το ελαιοτριβείο, που πρωτολειτούργησε πριν από 125 χρόνια, να έχει μουσειακό χαρακτήρα αλλά ταυτόχρονα να:

- * καλύπτει εκπαιδευτικές ανάγκες
- * εξυπηρετεί ιστορικομουσειακούς στόχους
- * επιτρέπει τη δυνατότητα επαναλειτουργίας του μηχανολογικού εξο-



πλισμού προσφέροντας ένα μοναδικό, ζωντανό ιστορικό μουσείο στις ελιές και του λαδιού.

Η ατμομηχανή του ελαιοτριβείου του Νεοχωρίου είναι μια από τις πρώτες που έφθασαν στη Λέσβο και στην ευρύτερη περιοχή του Πλωμαρίου περί τα 1870. Το εγχείρημα αποτελεί παράδειγμα, μια και οι οικονομικές συνθήκες δεν επέτρεπαν να επαναληφθεί στα τέσσερα βιομηχανικά κτήρια που αναφέρθηκαν προηγουμένως. Το εγχείρημα του Νεοχωρίου είναι ένα ξεχωριστό παράδειγμα (εικ. 1, 2).

Στις μέρες μας, 77 χρόνια μετά το 1922:

- Η Λέσβος διαθέτει έντεκα εκατομμύρια (11.000.000) ελαιόδενδρα.
- Ο λαός της επιμένει στην ελαιοκαλλιέργεια και ο βασικός κορμός της οικονομίας της είναι το λάδι.
- Περισσότερα από εκατό βιομηχανικά συγκροτήματα - αρχιτεκτονικά μνημεία διατηρούνται σε καλή κατάσταση.
- Στους χώρους των εργοστασίων, στην ύπαιθρο της Λέσβου και στους εκπληκτικά διατηρημένους αρχιτεκτονικά οικισμούς, ο χρόνος έχει σταματήσει στα 1870, τότε που έφταναν από τη Σμύρνη οι πρώτες ατμομηχανές και τα πιεστήρια του Ισηγώνη.

Σίγουρα τέτοια ιστορικά βιομηχανικά κτίρια υπάρχουν και σ' άλλες γωνιές της Ελλάδας, αλλά σε κλίμακα και αναλογίες ασυγκρίτως μικρότερες.

Θέλω, τέλος, να επισημάνω ότι αρκετά χρόνια μετά από το πρώτο ξεκίνημα και την εμπειρία της Λέσβου, το ελληνικό Κοινοβούλιο έκανε ένα μικρό, αλλά σημαντικό, βήμα στην κατεύθυνση της επαναχρησιμοποίησης και αξιοποίησης παλαιών παραδοσιακών βιομηχανικών κτηρίων. Έγινε δεκτή τροπολογία μου, στη διάρκεια της συζήτησης για τον νέον Αναπτυξιακό Νόμο, η οποία δίνει σοβαρά κίνητρα για την επαναχρησιμοποίηση παλαιών κτηρίων βιομηχανικής χρήσης ή και οικιστικών συνόλων, όπου θα παράγονται ή και θα τυποποιούνται παραδοσιακά προϊόντα (ελαιόλαδο, γαλακτοκομικά) και κάθε άλλο Προϊόν με Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ).

Η διάταξη αυτή δίνει τη δυνατότητα στη Λέσβο, με τα περίπου 200 λιθοκτιστά βιομηχανικά κτήρια, αλλά και στην υπόλοιπη Ελλάδα, όπου διατηρήθηκαν αναξιοποίητα και εγκαταλειμμένα παρόμοια κτήρια, να αναδείξουν παραγωγικά την πλούσια αρχιτεκτονική κληρονομιά τους.



VII
Μουσεΐα



ΑΣΠΑΣΙΑ ΛΟΥΒΗ

Πηγές και αρχαιολογικά τεκμήρια στο Μουσείο της Ελιάς στη Σπάρτη¹

Το Πολιτιστικό Τεχνολογικό Ίδρυμα της ΕΤΒΑ επί τη βάση των καταστατικών του σκοπών και στηριζόμενο στην εξειδίκευση του προσωπικού του και του σημαντικού αριθμού των εξωτερικών του συνεργατών, από το 1986 που ενεργοποιήθηκε έως σήμερα, έχει συμβάλει ενεργά στη διάσωση της παραδοσιακής τεχνολογίας και της βιομηχανικής μας κληρονομιάς με διάφορους τρόπους (εκδόσεις, πολιτιστικές εκδηλώσεις, μουσεία). Ανάμεσα σ' αυτούς τους τρόπους η δημιουργία Μουσείων παραδοσιακής και βιομηχανικής τεχνολογίας, όπως ένα Μουσείο της παραγωγής της Μετάξης στο Σουφλί και το Μουσείο Υδροκίνησης στη Δημητσάνα που έχει δημιουργήσει το Ίδρυμα της ΕΤΒΑ, είναι ίσως ο πιο άμεσα αποτελεσματικός.

1. Η ανακοίνωση αυτή γράφτηκε το 1999. Πρόκειται να δημοσιευθεί εντός του 2003. Το τότε προγραμματιζόμενο Μουσείο της Ελιάς και του Ελληνικού Λαδιού ολοκληρώθηκε και λειτουργεί από το 2002. Το σύνολο του ερευνητικού προγράμματος εκπονήθηκε επιτυχώς και στεγάζεται στο Μουσείο, στο οποίο αναπτύσσονται οι ενότητες της οικονομίας, της διατροφής, του φωτισμού, της υγιεινής, της φροντίδας του σώματος, της αρχαίας και της χριστιανικής λατρείας, των συμβολισμών και των λαϊκών τελετουργιών, για να καταδειχθεί η διαχρονική σημασία του στον ελληνικό πολιτισμό. Ταυτόχρονα στο Μουσείο έχει εκτεθεί η διαχρονική εξέλιξη της τεχνολογίας των ελαιοτριβείων στον ελλαδικό χώρο από τα προϊστορικά χρόνια έως τον 20ό αι. Αυτό επιτυγχάνεται είτε από αντίγραφα αρχαίων ελαιοτριβείων, που θα τίθενται σε λειτουργία,



Σήμερα το Πολιτιστικό Τεχνολογικό Ίδρυμα της ΕΤΒΑ, χάρη στα Περιφερειακά Αναπτυξιακά Προγράμματα, σχεδιάζει τη δημιουργία ανάλογων Μουσείων σε συνεργασία με την Τοπική Αυτοδιοίκηση και τις Περιφέρειες σ' όλη την Ελλάδα: ένα Μουσείο Μαρμάρου στην Τήνο, Αντιμονίου στη Χίο, Μεταλλευτικών Δραστηριοτήτων στη Σέριφο, Παραδοσιακών Επαγγελμάτων στην Αναβρυτή Λακωνίας και στο Πήλιο, Χλωρίδας του Λουσίου στη Στεμνίτσα και Παραδοσιακής Παραγωγής και Περιβάλλοντος στη Στυμφαλία. Τέλος, το Μουσείο της Ελιάς στη Σπάρτη, το οποίο έχει περάσει στο στάδιο της υλοποίησης.

Πρώτος στόχος του Ιδρύματος κατά τη δημιουργία αυτών των μουσείων υπήρξε και παραμένει προφανώς η διάσωση της προβιομηχανικής τεχνολογίας. Το κριτήριο για την επιλογή των περιοχών όπου θα πραγματοποιηθεί η παρέμβαση ήταν, μεταξύ άλλων, το εξής: η προβιομηχανική δραστηριότητα που θα στεγάσει το μουσείο πρέπει να είναι χαρακτηριστικά δεμένη με την παραγωγή, την ιστορία και την οικονομία της περιοχής.

είτε από αναπαραστάσεις σε μεγάλες κινούμενες μακέτες κυρίως των μηχανοκίνητων μοντέλων όπως είναι οι υδροκίνητοι, ατμοκίνητοι και πετρελαιοκίνητοι μηχανισμοί.

Από τότε το Ίδρυμα εντάχθηκε στον Όμιλο Πειραιώς μετά την αγορά της ΕΤΒΑ Bank από την Τράπεζα Πειραιώς και οι δυνατότητες ανάπτυξης πολλαπλών δραστηριοτήτων είναι πολλές και ποικίλες.

Η εμπειρία μας από τη βραχύχρονη λειτουργία του Μουσείου συμπλήρωσε τους άμεσους στόχους μας που είναι: α) η πληροφόρηση όλων όσων ασχολούνται με την παραγωγή, την προβολή και την εμπορία του ελληνικού λαδιού για την πλούσια αλλά και ιδιαίτερη ιστορία του σε σχέση με τις άλλες μεσογειακές χώρες, β) η παροχή της δυνατότητας για παρακολούθηση εκπαιδευτικών προγραμμάτων γύρω από την ιστορία του ελληνικού λαδιού από το ευρύ κοινό, ιδιαιτέρως όμως από τα σχολεία, γ) η εξακρίνιση των ενδιαφερομένων στους περισσότερους νομούς της Πελοποννήσου, αναζητώντας αρχαιολογικούς και ιστορικούς χώρους σχετικούς με την ιστορία του λαδιού, αλλά και τα κέντρα της παραδοσιακής και της σύγχρονης παραγωγής του προϊόντος, και δ) η προβολή του ελληνικού λαδιού διεθνώς μέσα από την πολιτιστική του ταυτότητα.

Στο σύνολο των μουσείων του, το Πολιτιστικό Ίδρυμα Ομίλου Πειραιώς οργανώνει μια σειρά δραστηριοτήτων, που απευθύνονται όχι μόνο σε σχολεία της ευρύτερης περιοχής, αλλά και στα υπόλοιπα τμήματα του πληθυσμού που κατοικούν σε αυτήν, γιατί μόνο έτσι συντελείται η πραγματική όσμωση με τις τοπικές κοινωνίες. Οι δραστηριότητες του Ιδρύματος είναι ένα μέσον για τον Όμιλο Πειραιώς να ασκήσει μια σαφή πολιτιστική πολιτική, ίσως την πιο ουσιαστική και πιο αποτελεσματική, γιατί επωάζεται και εκπορεύεται από το κέντρο, τηρώντας υψηλού επιπέδου προδιαγραφές, αλλά προσαρμόζεται στις ανάγκες και καρποφορεί μόνο με τη συνεργασία των τοπικών κοινωνιών.



Στοχεύουμε έτσι όχι μόνον στη διάσωση μιας ξεχασμένης τεχνολογίας, αλλά και στη δημιουργία ενός πόλου έλξης επισκεπτών, ο οποίος θα είναι άρρηκτα δεμένος με την πρόσφατη κοινωνική και οικονομική ιστορία της ευρύτερης περιοχής.

Η μουσειολογική εκφορά αυτών των μουσείων βασίζεται στη συμμετοχή του επισκέπτη στην πληροφόρηση: είτε για να θέσει σε κίνηση τους παραδοσιακούς μηχανισμούς παραγωγής, είτε για να αντλήσει την πληροφόρηση από CD-Rom, ενεργές οθόνες και βιντεοταινίες.

Σε αντίθεση με τα κλασικά μουσεία που περιέχουν στατικά αριστουργήματα της τέχνης (τα οποία από μόνα τους αποτελούν έναν πόλο έλξης), τα μουσεία αυτά είναι ζωντανά κύτταρα, τα οποία ταυτοχρόνως με την παιδεία παρέχουν και ψυχαγωγία στον επισκέπτη. Ίσως σ' αυτό τον λόγο να οφείλεται και η μεγάλη επιτυχία τους και η τεράστια συμβολή τους στη δημιουργία μιας νέας μορφής τουρισμού που κερδίζει έδαφος και στον τόπο μας και γίνεται γνωστός με διάφορες μορφές και όρους: αγροτουρισμός, οικοτουρισμός, trekking κ.λπ.

Σήμερα και μέσα από το παράδειγμα του Μουσείου Υδροκίνησης στη Δημητσάνα είμαστε σε θέση να τεκμηριώσουμε την άποψη ότι αυτού του είδους ο τουρισμός μπορεί να αλλάξει τη μοίρα μιας ολόκληρης αγροτικής περιοχής και να γίνει ένας σοβαρότατος μοχλός ανάπτυξης για την ξεχασμένη ελληνική περιφέρεια.

Το Υπαίθριο Μουσείο Υδροκίνησης, όπως και όλα τα μουσεία που σχεδιάζονται από το ΠΤΙ.ΕΤΒΑ, βασίζονται στην πολύχρονη και συντονισμένη έρευνα γύρω από το αντικείμενο του Μουσείου, η οποία δεν μπορεί παρά να είναι διεπιστημονική, και στη συνεχή συνεργασία μουσειολόγου, αρχιτέκτονα και ερευνητών, προκειμένου να επιτευχθεί το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα μεταξύ αρχιτεκτονικού και μουσειολογικού σχεδιασμού.

Σε ανάλογο πλαίσιο έχει σχεδιασθεί η δημιουργία και η λειτουργία του Μουσείου της Ελιάς στη Σπάρτη. Η μεγάλη διαφορά εδώ είναι ότι το Μουσείο τοποθετείται μέσα σ' ένα αστικό κέντρο. Όπως όμως θα δούμε στη συνέχεια ο κεντρικός πόλος έλξης θα συνεργάζεται κατά κύριο λόγο με την ευρύτερη περιοχή της Λακωνίας - Μεσσηνίας αλλά και ολόκληρης της ελαιοπαραγωγού ζώνης της Ν. Πελοποννήσου, που χρειάζονται σοβαρή ώθηση για τη σωστή εκμετάλλευση του πολιτιστικού τους πλούτου.

Το Μουσείο της Ελιάς θα στεγασθεί στο Παλαιό Εργοστάσιο της Ηλεκτρικής Εταιρείας στη Σπάρτη, του οποίου η χρήση παραχωρήθηκε από τον



Δήμο Σπαρτιατών στο ΠΤΙ.ΕΤΒΑ για τον σκοπό αυτό. Πρόκειται για ένα χαρακτηριστικό βιομηχανικό λιθόκτιστο κτίριο του Μεσοπολέμου, του οποίου θα διατηρηθεί το κέλυφος, δεδομένου ότι δυστυχώς δεν έχει απομείνει τίποτε από τον μηχανολογικό του εξοπλισμό. Η έκτασή του, 700 τ.μ. περίπου, εξασφαλίζει τον απαραίτητο χώρο για τη δημιουργία του Μουσείου. Επειδή μάλιστα ο μουσειακός αυτός χώρος δεν επιθυμούμε να ταυτισθεί με την τεχνολογία μιας συγκεκριμένης εποχής, το ουδέτερο αυτό κέλυφος προσφέρεται ιδιαίτερα για μια τέτοια νέα χρήση. Παράλληλα το μουσείο διασώζει ένα ξεχασμένο σημείο αναφοράς από τη νεότερη ιστορία της πόλης, δηλαδή την Ηλεκτρική Εταιρεία της Σπάρτης, της οποίας θα αναδειχθεί η ιστορία με σχέδια, χάρτες ή φωτογραφίες, αν βρεθούν, στην πρώτη εκθεσιακή ενότητα του Μουσείου.

Στόχος μας είναι μέσα σ' αυτό το Μουσείο:

- α) να αναδείξουμε κατ' αρχήν την ιστορία της καλλιέργειας της ελιάς και τον καταλυτικό της ρόλο στην οικονομία του τόπου μας από την αρχαιότητα ως τις μέρες μας,
- β) να αναδείξουμε επίσης τη διαχρονική τεχνογνωσία της παραγωγής του ελαιόλαδου και τις χρήσεις του στις διατροφικές συνήθειες του Έλληνα, αλλά και την πολυδιάστατη σημασία του στην καθημερινή ζωή, στις κοινωνίες και τις θρησκείες του τόπου μας από τα προϊστορικά ως τα νεότερα χρόνια.

Οι ενότητες που προβάλλονται στο Μουσείο βασίζονται στην ιστορική συγκυρία, που έφερε περιόδους ακμής, αλλά και παρακμής, κατακτητές αλλά και κατακτήσεις, που οδήγησαν, μεταξύ άλλων, στη διάδοση και διαμόρφωση του πολιτισμού του λαδιού στη Μεσόγειο και την ανταλλαγή της τεχνογνωσίας για την παραγωγή του.

Για να επιτευχθούν αυτοί οι στόχοι οργανώσαμε στο ΠΤΙ.ΕΤΒΑ μια διεπιστημονική συνεργασία, που στηρίχθηκε σε μικρές ερευνητικές ομάδες αρχαιολόγων, ιστορικών, εθνολόγων, οικονομολόγων, φιλόλογων, φυτολόγων, βιολόγων, γεωγράφων, αρχιτεκτόνων και τέλος μουσειολόγων.

Στόχος μας δεν ήταν η συγκέντρωση της υπάρχουσας βιβλιογραφίας, αλλά η συγκέντρωση όλων εκείνων των στοιχείων που προσφέρονται για να πλουτίσουμε το Μουσείο με εικαστικό υλικό και αναπαραστάσεις κυρίως των μηχανισμών παραγωγής – αυτούς που γνωρίζουμε ότι χρησιμοποιήθηκαν – από την αρχαιότητα ως τις παραδοσιακές κοινωνίες.



Το εγχείρημα μοιάζει να είναι σχετικά απλό όσον αφορά τους νεότερους χρόνους. Η εθνολογική έρευνα έχει στηριχθεί όχι μόνο στη βιβλιογραφία, αλλά και στην προφορική μαρτυρία, έχει επισημάνει πάμπολλα ελαιοτριβεία και ελαιοπιεστήρια με τις παραλλαγές τους σ' όλη την Ελλάδα. Έχει επιτρέψει την καταγραφή των χειροκίνητων, ζωοκίνητων, υδροκίνητων και λοιπών μηχανισμών. Έχει επιτρέψει επίσης την παραβολή των εγκαταλειμμένων εργαστηρίων και μηχανισμών με τη μεταβυζαντινή εικονογραφία και τις γκραβούρες των περιηγητών.

Το εγχείρημα αρχίζει να γίνεται δύσκολο, όταν δεν αναζητάμε πλέον εγκαταλειμμένα εργαστήρια, αλλά αρχαιολογικά τεκμήρια. Όταν δεν μπορούμε να καταφύγουμε σε προφορικές μαρτυρίες, αλλά οφείλουμε να κάνουμε να μιλήσουν οι πηγές.

Προσπαθώντας να συγκεντρώσουμε τις πληροφορίες που προαναφέραμε για την περίοδο της Τουρκοκρατίας, της Ενετοκρατίας, του Βυζαντίου, της αρχαίας αλλά και της προϊστορικής Ελλάδας διαπιστώσαμε ότι τα προβλήματα τίθενται ίσως διαφορετικά, έχουν όμως κοινές παραμέτρους.

Πρώτη κοινή διαπίστωση είναι ότι η βιβλιογραφία στον τόπο μας για τον υλικό, ανά τους αιώνες, πολιτισμό, που ομολογουμένως τα τελευταία χρόνια εμπλουτίζεται, δεν είναι αρκετή. Η έρευνα δε, που αφορά στις πηγές, δεν έχει γίνει ως σήμερα συστηματικά.

Ωστόσο, οι ευκαιριακές έρευνες που έχουν πραγματοποιηθεί από μεμονωμένους επιστήμονες έχουν οδηγήσει ως σήμερα και σε σημαντικά και σε ασφαλή συμπεράσματα. Θα εξαιρέσω την πλούσια βιβλιογραφία της Κύπρου, που προέρχεται κυρίως από το έργο του κ. Σ. Χατζησάββα, και θα σταθώ κυρίως στο Τριήμερο Εργασίας για την ελιά και το λάδι, που πραγματοποίησε το Ίδρυμα της ΕΤΒΑ στην Καλαμάτα το 1993, από το οποίο δεν απέρρευσε απλώς ο τόμος των Πρακτικών με ανέκδοτο ως τότε υλικό, αλλά κυρίως η ενεργοποίηση της επιστημονικής κοινότητας για τη συνέχιση της έρευνας γύρω από το λάδι, όπως επίσης και η αναγκαιότητα για τη δημιουργία μουσείων λαδιού στην Ελλάδα.

Είναι προφανές ότι για τη δημιουργία ενός τέτοιου μουσείου δεν ήταν δυνατό να υποκαταστήσουμε εμείς τη συστηματική έρευνα όλων των πηγών, των γραπτών και των αρχαιολογικών. Αυτή η έρευνα απαιτεί την άρση των περιορισμών του χρόνου και του χρήματος.

Εμείς προσπαθήσαμε μέσα στα συγκεκριμένα πλαίσια των δύο αυτών παραμέτρων - του χρόνου και του χρήματος - που καθορίζουν την κατα-



σκευή του Μουσείου της Ελιάς στη Σπάρτη, να δώσουμε ένα επιστημονικά άρτιο αποτέλεσμα, το οποίο με διδακτικό τρόπο θα αναδεικνύει την ιστορία της καλλιέργειας της ελιάς και της παραγωγής του λαδιού, ανά τους αιώνες στην Ελλάδα. Γι' αυτό και τα γεωγραφικά επίπεδα στα οποία οργανώνεται το Μουσείο είναι τρία.

- α) Ο ευρύς ελλαδικός χώρος έτσι όπως προσδιορίζεται κάθε εποχή από την ιστορική συγκυρία
- β) Η Πελοπόννησος, στην οποία θα περιορίσουμε τους δρόμους του λαδιού, από την αρχαιότητα ως σήμερα, που θα μπορεί να ακολουθήσει ο επισκέπτης του Μουσείου, και
- γ) Η Λακωνία - Μεσσηνία, απ' όπου προσπαθούμε να συγκεντρώσουμε όλα τα τρισδιάστατα αντικείμενα που θα εκτίθενται στο Μουσείο.

Το σύνολο των πληροφοριών μας από την προϊστορική περίοδο ως την Τουρκοκρατία συγκεντρώνεται από τις γραπτές πηγές και τα αρχαιολογικά τεκμήρια.

Η συστηματική έρευνα των αρχαίων κειμένων σε σχέση με την παραγωγή του ελαίου στην αρχαία Ελλάδα μας δίνει (βεβαίως στάγδην), πολύ σημαντικές πληροφορίες. Ωστόσο, για την άντληση αυτών των πληροφοριών δεν φθάνει να εντοπίσει κανείς ένα κείμενο, τις περισσότερες φορές ήδη γνωστό από την έρευνα. Το θέμα είναι πότε και ποιός ερευνητής θα είναι σε θέση να ερμηνεύσει σωστά την πληροφορία. Γίνεται λοιπόν συστηματικά η ανάγνωση των πηγών, που οδηγεί στη χαρτογράφηση της καλλιέργειας της ελιάς στην Πελοπόννησο και τη σήμανση σε χάρτες των γνωστών εργαστηρίων και αγρεπαύλεων.

Είναι κοινός τόπος ότι τα οθωμανικά και τα ενετικά αρχεία είναι τεράστια και θα απαιτηθούν πολλά χρόνια και πολλοί επιστήμονες, που θα επιλέξουν να κάνουν έρευνα εις βάθος, προκειμένου να εξαχθούν μέσα απ' αυτές τις πηγές ασφαλή συμπεράσματα ως προς την έκταση των καλλιεργειών, τις ποικιλίες των δένδρων, την παραγωγή και την εμπορία του λαδιού σε διάφορες περιοχές της Ελλάδας και κάτω από διαφορετικές ιστορικές συγκυρίες.

Εμείς λόγω του αντικειμένου του Μουσείου και των παραμέτρων του χρόνου και του κόστους έχουμε περιορίσει την έρευνα όσον αφορά τα οθωμανικά αρχεία μόνο στην περιοχή της Λακωνίας.

Οι αντίστοιχες πληροφορίες πρόκειται να συγκεντρωθούν από τα ενετικά αρχεία για τη Νότια Πελοπόννησο (Μεθώνη - Κορώνη - Μονεμβασιά) συμπληρώνοντας την έρευνα που έχει ήδη πραγματοποιηθεί για την ενετοκρα-



τούμενη Ελλάδα. Το πρόβλημα γίνεται περίπλοκο, όταν πρέπει να εντοπίσουμε και να χρονολογήσουμε στη Ν. Πελοπόννησο ελαιοτριβεία και ελαιοπιεστήρια αυτών των περιόδων. Τα ελαιοτριβεία της Τουρκοκρατίας, εάν έχουν διασωθεί, έχουν μορφολογικά και τεχνολογικά αλλοιωθεί λόγω της συνεχούς χρήσης τους και του εκσυγχρονισμού. Ευτυχώς υπάρχουν εξαιρέσεις!

Αντίστοιχες εγκαταστάσεις της Ενετοκρατίας στην Πελοπόννησο δεν έχουν εντοπισθεί, ίσως γιατί εδώ η ελαιοκαλλιέργεια δεν οργανώθηκε από τους Ενετούς, όπως στην Κρήτη και τα Επτάνησα.

Είναι προφανές ότι στο Μουσείο θα περιέχεται η διάσταση των οργανωμένων μονοκαλλιιεργειών της Ενετοκρατίας από τα γνωστά δείγματα των Επτάνησων και της Κρήτης.

Τα προβλήματα αυτά γίνονται πιο περίπλοκα όσο η έρευνα αναφέρεται στις ακόμη πιο παλιές χρονικές περιόδους.

Γιατί,

- α) είναι ελάχιστες οι ανασκαφές που περιέχουν πληροφορίες για την ελαιοπαραγωγή, οι οποίες έχουν γίνει έτσι, ώστε να επιτρέπουν ασφαλείς χρονολογήσεις
- β) είναι ακόμη πιο λίγα τα πλήρη σύνολα ελαιοπιεστηρίου ελαιοτριβείων που έχει εντοπίσει η αρχαιολογική έρευνα.

Αυτό οφείλεται σε τρεις καθοριστικούς παράγοντες:

- α) Έως πριν πολύ λίγα χρόνια τα ευρήματα του υλικού πολιτισμού (εργαστήρια, εργαλεία, καμίνια) αντιμετωπίστηκαν από τους αρχαιολόγους ως επουσιώδεις πληροφορίες, οι οποίες στην καλύτερη περίπτωση αναφέρονταν με ψιλά γράμματα στα χρονικά των ανασκαφών, ενώ τα περισσότερα εκ των ευρημάτων δεν έχουν καν φυλαχθεί στις αποθήκες. Όσα δε απ' αυτά είχαν αφεθεί *in situ*, είναι πλέον δύσκολο να εντοπισθούν: εάν δεν έχουν ήδη καταστραφεί «για να μην ξαναπεράσει η αρχαιολογία», κοσμούν τις αυλές κατοικιών ή τους περιβόλους μοναστηριών μαζί με τα καλλωπιστικά φυτά ή έχουν γίνει τραπεζάκια ξενοδοχείων, εστιατορίων και μπάρ.
- β) Ένας μεγάλος αριθμός εγκαταστάσεων ελαιοτριβείων, που η αρχαιολογική σκαπάνη απεκάλυψε *in situ*, δεν έχει βρεθεί σε πλήρη μορφή, γιατί πριν την εγκατάλειψη του εργαστηρίου πολλά κινητά μέλη του, όπως άξονες, μυλόπετρες, βάσεις, λεκάνες κ.λπ. είχαν μεταφερθεί αλλού, για να εξοπλίσουν ένα άλλο ελαιοτριβείο.



γ) Ο τρίτος καθοριστικός παράγων είναι ότι τα μέλη των αρχαίων και βυζαντινών ελαιοπιεστηρίων, που πολλές φορές είναι ξαναχρησιμοποιημένα σπόλια, δεν είναι αναγνώσιμα από τους ανασκαφείς και γι' αυτό το λόγο μετακινούνται χωρίς να αποτυπωθούν λεπτομερώς και να φωτογραφηθούν *in situ*. Με καθοριστική συνέπεια να χάνουμε όχι μόνο τη δυνατότητα αποκατάστασης του εργαστηρίου, αλλά και αυτήν της χρονολόγησής τους, που μερικές φορές θα ήταν επικτική μέσα στα πλαίσια μιας οργανωμένης ανασκαφής.

Ωστόσο, στο Μουσείο της Ελιάς στη Σπάρτη φαίνεται ότι χάρη στη συστηματική έρευνα, τη συνεργασία με την Αρχαιολογική Υπηρεσία και τη βοήθεια του κ. Χατζησάββα θα κατορθώσουμε να αναπαραστήσουμε τους πιο χαρακτηριστικούς τύπους των αρχαίων και μεσαιωνικών ελαιοτριβείων και ελαιοπιεστηρίων.

Χάρτες και ενημερωτικά έντυπα, που θα μοιράζονται δωρεάν, θα καθοδηγούν τον επισκέπτη να κατευθυνθεί σε αρχαιολογικούς χώρους παραγωγής λαδιού, όπως αγρεπαύλεις (όσες κριθούν επισκέψιμες από την Αρχαιολογική Υπηρεσία), αρχαία υπαίθρια ελαιοπιεστήρια, υπεραιωνόβιους ελαιώνες ή άλλα παραδοσιακά ελαιοτριβεία, που θα είναι επισκέψιμα είτε με πρωτοβουλία των ιδιωτών, είτε με την αρωγή της Τοπικής Αυτοδιοίκησης.

Στο πωλητήριο του Μουσείου ο επισκέπτης θα ενημερώνεται για τις ποιότητες λαδιού της ευρύτερης περιοχής και με βάση τους ειδικούς χάρτες θα μπορεί να οδηγηθεί στα εν λειτουργία ελαιοτριβεία, σύγχρονα και παραδοσιακά, ορισμένους μήνες τον χρόνο.

Το Μουσείο του λαδιού στη Σπάρτη φιλοδοξεί να αναδείξει τη διαχρονική ιστορία του ελληνικού λαδιού καλύπτοντας ισότιμα όλες τις χρονικές περιόδους σε πανελλαδική κλίμακα.

Γι' αυτό και κρίνουμε απαραίτητη τη συνεργασία μας με όλα τα υπό σχεδιασμό ή και κατασκευή μουσεια αποκατεστημένα για μουσειακή χρήση παλαιά ελαιοτριβεία στην Ελλάδα. Πιστεύουμε ότι αυτά τα μουσεια μπορούν και οφείλουν να παίξουν έναν παραπληρωματικό, όχι ανταγωνιστικό, ρόλο μεταξύ τους. Να παραπέμπουν το ένα στο άλλο και να συμπληρώνουν το ένα το άλλο, για να κερδηθεί ο χαμένος χρόνος σε σχέση με τα άλλα μεσογειακά κράτη.

Στο Ίδρυμα της ΕΤΒΑ προσπαθούμε να υπηρετήσουμε αυτό τον στόχο ποικιλοτρόπως και με όλες μας τις δυνάμεις.



ΛΟΥΓΙΖΑ ΚΑΡΑΠΙΔΑΚΗ

Καφαλιανά:
Από τη μελέτη της ιστορίας
στη δημιουργία ενός σύγχρονου μουσείου

Η ιστορία του μοναστηριακού μετοχίου των Καφαλιανών ήταν εντελώς άγνωστη μέχρι σήμερα. Με τη βοήθεια, όμως, της ιστορικής έρευνας, αποκαλύφθηκαν ενδιαφέρουσες πτυχές της ιστορίας του οικισμού, τις οποίες αντλούμε κυρίως από γραπτές πηγές. Τα στοιχεία αυτά αφ' ενός ρίχνουν φως στην ιστορική αφετηρία της ύπαρξης του οικισμού, αφ' ετέρου αποκαλύπτουν τα κοινωνικά και πολιτισμικά του συμφραζόμενα, τα οποία μας επιτρέπουν να ανασυνθέσουμε αδρομερώς την ιστορική διαδρομή του αρχαδιώτικου μετοχίου. Όπως θα φανεί, αυτά τα ιστορικά δεδομένα διαμορφώνουν καθοριστικά και το σκεπτικό της δημιουργίας του «Ελληνικού Μουσείου της Ελιάς» στα Καφαλιανά.

Τα ιστορικά δεδομένα

Η καταγραφή των ορθόδοξων μονών και εκκλησιών της Κρήτης, που πραγματοποιήθηκε το 1635, αναφέρεται σε οικονομικά στοιχεία της Μονής Αρχαδίου: «ένα κομμάτι αμπέλι εκατό εργατών, ονομαζόμενο στα Καφαλιανά, υποκείμενο σε φεουδαλική εντριτεία στον Marcantonio Chioza και τους αδελφούς του, το οποίο παράγει πενήντα μίστατα κρασί περίπου τον



χρόνο, καθαρό από έξοδα»¹. Το στοιχείο αυτό μας επιτρέπει να εικάσουμε ότι η σχέση της Μονής με το μετόχι εγκαινιάζεται αυτήν την εποχή, όταν ο Παρθένιος Κιόζας, μοναχός το 1622 και ηγούμενος της Μονής το 1681, δώρισε μέρος της περιουσίας του στο Αρκαδί.

Την ίδια εποχή, στο πρωτόκολλο του Ρεθυμνιώτη Αντρέα Καλλέργη, νοτάριου από το 1634 έως το 1646, καταχωρούνται δύο έγγραφα πώλησης εισοδήματος, τα οποία αναφέρονται «στα Καφαλιανά».

Από έγγραφο «πώλησης εισοδήματος» του 17ου αιώνα (19/5/1642) πληροφορούμαστε ότι «ο Αντρέας Καλλέργης π[οτέ] Μιχέλ, για τον ίδιο και τους κληρονόμους του πουλεί στον nob[ile] Τζουάνε Σανγκουινάτσο π[οτέ] nob[ile] Φραγκίσκου» ... ένα μουζούρι κόλμα² στάρι, που εισπράττει κάθε χρόνο από τον Κωνσταντίνο Χαρκιόπουλο λεγόμενο Κόρσο π[οτέ] Αντωνίου από το ίδιο χωριό (από το χωριό Αμνάτος) για το μερίδιό του στο χωράφι «στα Καφαλιανά», το οποίο κρατούσε πριν ο Μανόλης Μπαρμπαρίγος λεγόμενος Τηγανίτης³.

Ένα έγγραφο «πώλησης εσόδου» του 1644⁴ μας πληροφορεί ότι "ο Αντρέας Καλλέργης π[οτέ] Μιχέλ, πωλεί στον nob[ile] Τζουάνε Σανγκουινάτσο π[οτέ] nob[ile] Φραγκίσκου, το μερίδιο 2, 2/4 μουζούρια κόλμα που παίρνει κάθε χρόνο μαζί με τα αδέρφια του Πιέρο και Μαθιό από τον Μάρ-

1. Ρένα Βλαχάκη, «Οικονομικά στοιχεία της Μονής Αρκαδίου κατά τον 17ο αιώνα», *Κρητολογικά Γράμματα*, 13, Ρέθυμνο 1997, σ. 84, σημ. 18. Πρβλ. Μ.Ι.Μανούσακας, «Η παρά Τριναπ απογραφή της Κρήτης (1644) και ο δῆθεν κατάλογος των κρητικών οίκων Κερκύρας», *Κρητικά Χρονικά* 3, Ηράκλειο 1949, σ. 56, αρ. 13 (...Li segmenti sono Cittadini originali della Citta di Retimo...Chiosa...), Γ. Μ. Γρυντάκης, *Το πρωτόκολλο του Ρεθυμνιώτη συμβολαιογράφου Τζώρτζη Τρωίλου (1585-1600)*, Αθήνα 1990, σ. 123 («...μάρτυρας παρακλητικός...ο μεγαλόπρεπος κ. Μαρκαντώνιος Κιόζα του μακαρίτη μεγαλόπρεπου κ. Τζώρτζη...»).

2. Κόλμα σημαίνει σταθερό και συναντάται συχνά σε νοταριακά έγγραφα της εποχής.

3. Δεν μπορούμε να υπολογίσουμε την ακριβή τιμή, διότι «Για την τιμή συμφωνούν στα 262, 5 υπέρπυρα. Από αυτά ο αγοραστής κρατά τα 11, 5 για τη συμμετοχή του πωλητή στα έξοδα...» αλλά μαζί με άλλα 4 μουζούρια (Γ. Μ. Γρυντάκης, ό.π.).

4. Γ. Μ. Γρυντάκης, *Το πρωτόκολλο του Ρεθυμνιώτη νοτάριου Αντρέα Καλλέργη (1634 - 1646)*, (Archivio di Stato di Venezia, notai del regno di Candia, B.14), Αθήνα 1994, σ. 265, 266, αρ. 364, Μιχ. Τρούλλης, «Βιβλιοκρίσιες», *Κρητολογικά Γράμματα* 11, Ρέθυμνο 1995, σ. 415-419.



κο Καψάλη⁵ από το μετόχι Καφαλιανά, για τα χωράφια του «στου Κουρή το λάκκο», που απέκτησε από τον θείο του μακαρίτη Τζουάνε Καλλέργη (τιμή πώλησης 180 υπέρπυρα).

Αυτές είναι οι πληροφορίες που διαθέτουμε για την περίοδο της Βενετοκρατίας κατά τον 17ο αιώνα: Μαρτυρείται η ύπαρξη ενός πλούσιου αμπελώνα και δύο εύφορων αγρών, που υπάγονταν στον οικείο Βενετό φεουδάρχη, ο οποίος με τη σειρά του τους ενοικίαζε σε ντόπιους με το επώνυμο Καψάλης. Σε αντίθεση, μάλιστα, με την προφορική παράδοση που χαρακτηρίζει τις υπάρχουσες ελιές ως «βενετσιάνικες», οι μέχρι τώρα διαθέσιμες γραπτές πηγές δεν περιέχουν την παραμικρή μνεία σε ελαιώνα εκείνη την περίοδο.

Εγγραφο των αρχών του 18ου αιώνα (1701), προερχόμενο από το Ιεροδικείο Ρεθύμνης, μας πληροφορεί ότι: «Εκ των κατοίκων του χωρίου Καφαλιανά... οι κληρονόμοι του προ καιρού θανόντος Ιωάννου Καψάλη, η εγκαταλειφθείσα σύζυγός του Χριστίνα και η κόρη της Γιακουμίνα, ενεφανίσθησαν ενώπιον του Ιεροδικείου...»⁶. Εκεί, αφού απέδειξαν ότι είναι οι πραγματικοί κληρονόμοι, δέχθηκαν να ασπαστούν τη θρησκεία του Ισλάμ, να παντρευτούν οθωμανούς - η πρώτη με τον Μεχμέτ βέη, γιό του Χουσεΐν, και η δεύτερη με τον Νταμπακζαδέ Χουσεΐν - και, τέλος, να δωρίσουν την περιουσία τους στους συζύγους τους. Δυστυχώς, ο κατάλογος της περιουσίας δεν σώζεται και έτσι δεν μπορούμε να διαπιστώσουμε την έκταση της ελαιοκαλλιέργειας στο μετόχι. Κατά συνέπεια παραμένει μετέωρο το ερώτημα για το αν υπήρχε ήδη εκείνη την περίοδο ελαιώνας και ελαιοκαλλιέργεια.

Σημαντική, ωστόσο, είναι η διαπίστωση ότι το όνομα Καψάλης παραμένει συνδεδεμένο με την περιοχή από το 1644 μέχρι το 1701. Μάλιστα, ενώ

5. Το όνομα προήλθε από την οικογένεια των Καψάληδων. Πρόκειται άραγε για τον πάροικο, που καλλιεργούσε τα κτήματα των φεουδαρχών ως «γονικά» με διαρκείας κληρονομική ενοικίαση; Πρβλ. Γ. Μ. Γρυντάκης, *Το πρωτόκολλο του Αντρέα Καλλέργη*, ό.π., σ. 223. Α. Τσαντηρόπουλος, «Χωριά και οικισμοί της επαρχίας Μυλοποτάμου: πληθυσμιακά στοιχεία και διοικητικές αλλαγές από την εποχή της Βενετοκρατίας μέχρι σήμερα», *Κρητολογικά Γράμματα*, 11, Ρέθυμνο 1995, σ. 124, 125, σημ. 10, 11.

6. *Εγγραφα Ιεροδικείου Ρεθύμνης, 17ος-18ος αιώνας. Οι μεταφράσεις του «Βήματος» Ρεθύμνης*, επιμέλεια Γιάννης Ζ. Παπιμιότογλου, Ρέθυμνο. Δημόσια Κεντρική Βιβλιοθήκη Ρεθύμνης, 1995, σ. 134.



αρχικά, δηλαδή κατά την περίοδο της Βενετοκρατίας, το όνομα αυτό ανήκει σε ενοικιαστή του χώρου, σε χρονικό διάστημα δύο γενεών, οπότε το νησί είχε περιέλθει στην οθωμανική κατοχή, το όνομα ανήκει πλέον σε ιδιοκτήτες. Η σύνδεση του ονόματος αυτού με τον οικισμό μας επιτρέπει να εικάσουμε ότι ο οικισμός πήρε το όνομά του από το -συχνά απαντώμενο και στην Κρήτη⁷- επώνυμο των ενοικιαστών και κατόπιν ιδιοκτητών. Παρά την αληθοφάνεια της παραπάνω εικασίας σχετικά με την προέλευση του τοπωνυμίου, αξίζει να σημειωθεί επίσης ότι το όνομα του οικισμού πιθανόν να προέρχεται και από το ρήμα «καφαλιάζω» και τα παράγωγά του («καφαλί», «καφαλιασμένος»). Συγκεκριμένα, στην κρητική ντοπιολαλιά, «καφαλιάζω» σημαίνει καίω τα χόρτα και τους θάμνους από ένα χωράφι για να το σπείρω, δηλαδή το αποφιλώνω προετοιμάζοντάς το για σπορά. Το χωράφι που έχει υποστεί αυτή τη διαδικασία της αποφίλωσης λέγεται «καφάλι»⁸.

Η πρώτη σαφής ιστορική μαρτυρία για την ύπαρξη ελαιοκαλλιέργειας και ελαιοτριβείου ανάγεται στα μέσα του 18ου αιώνα. Συγκεκριμένα, η επιγραφή «ΤΟΥ ΕΛΕΟΥΣ ΣΟΥ Κ(ΥΡ)ΙΕ ΠΛΗΡΗΣ Η ΓΗ»⁹ με χρονολογία Α.Ψ.Ξ.Γ.¹⁰ (=1763), που βρίσκεται σε εντοιχισμένη πλάκα πάνω από την πόρτα του ελαιουργείου, μαρτυρεί το όνομα του καθηγουμένου Φιλάρε-

7. Καφαλέ, Καφαλιανά και στην Κίσαμο Χανίων.

8. Μαν. Πιτυκάκης, Το γλωσσικό ιδίωμα της Ανατ. Κρήτης, τόμ. Α', Αθήνα 1983, σ. 434. Λέγεται επίσης κάφαλος, ο, κάφαλο, το.

9. Η επιγραφή φέρει στο κέντρο ακανθωτό σταυρό («Η γη, Κύριε, είναι γεμάτη από το έλεός σου»). Η ίδια επιγραφή βρίσκεται και στο κλειδί του τοξωτού υπερθύρου της Μονής Αγίας Τριάδας στο Ακρωτήρι Χανίων, με ανάγλυφη παράσταση περιστεριού με κλαδί ελιάς στο ράμφος του. Βλ. Μ. Ανδριανάκης, *Ιερά σταυροπηγιάκη και πατριαρχική Μονή της Αγίας Τριάδας των Τζαγκαρόλων*, Χανιά 1994, σ. 25.

10. Για την επιγραφή: Κ. Α. Ξεξάκης, «Ιστορική επιγραφή εις Καφαλιανά από την άγνωστη ιστορία της Ι. Μονής Αρκαδίου», εφημ. *Βήμα*, Ρέθυμνο, 9 Ιανουαρίου 1960, αρ. φυλ. 4553, Μ. Ι. Μανούσασκας, «Άγνωστα κεφάλαια της παλαιότερης ιστορίας του Αρκαδίου», *Νέα Εστία*, τ. 80, 1966, τεύχ. 944, σ. 1513-1517, Μ. Ι. Μανούσασκας, «Σελίδες από την παλαιότερη ιστορία της Μονής Αρκαδίου», *Κρητολογικά Γράμματα* 12, Ρέθυμνο 1996, σ. 27, σημ. 83, Χρ. Σταυρουλάκης, «Δύο άγνωστα παλαιά ελαιοτριβεία της ιεράς Μονής Αρκαδίου, 18ου αιώνας», *Πεπραγμένα του Β Διεθνούς Κρητολογικού Συνεδρίου*, Αθήνα 1968, τ. Γ, σ. 238-241, ειχ. 2, πίν. Ε'1, Ζ'1, 2, Κ. Α. Ξεξάκης, *Επιλογή δημοσιευμάτων 1937-1997*, Ρέθυμνο 1996, «Το ξύλινο ελαιοπιεστήριο», σ. 45, από εφημ. *Ρεθεμνιώτικα Νέα*, Ιούλιος 1991.



του¹¹ της Μονής Αρκαδίου. Επί των ημερών του κτίστηκε ένα μεγάλο και σημαντικό οικοδόμημα για τις αυξημένες ανάγκες της παραγωγής των ελαιώνων της Μονής. Η ύπαρξη ενός τέτοιου ελαιοτριβείου δηλώνει ότι κατά το δεύτερο μισό του 18ου αιώνα υπήρξε μεγάλη άνθιση στην ελαιοκομία, γεγονός που έχει οικονομικό αντίκτυπο στην περιοχή. Δεν είναι τυχαίο, άλλωστε, ότι στον οικισμό τουλάχιστον δύο κατοικίες χρονολογούνται αυτή την εποχή, όπως μαρτυρούν τα χαράγματα στους αυλότοιχους των οικιών του Μανόλη και του Νικολή Φραγκάκη με τις χρονολογίες 1795 και 1798 αντίστοιχα.

Για τον 19ο αιώνα οι πληροφορίες είναι περισσότερες. Ο Χουρμούζης Βυζάντιος στα «Κρητικά» του (1842) συγκαταλέγει τον οικισμό μεταξύ των 83 χωριών του Ρεθύμνου¹², και τον περιγράφει ως περιοχή πρώτη «εις την παραγωγήν του ελαίου». Το ίδιο επισημαίνει και ο περιηγητής Pashley για την ελαιοπαραγωγή, ο οποίος επισκέφθηκε την περιοχή το 1834 και σχολίασε ακόμη και τη μεγάλη κατανάλωση λαδιού κατ' άτομο¹³.

Μετά από έρευνα στο ανέκδοτο μέχρι σήμερα κτηματολόγιο της Μονής Αρκαδίου, το οποίο χρονολογείται από το 1856, εντοπίσαμε εγγραφή που αφορά στο «μετόχιον Καφαλιανά» με «οικήματα 8 και μίαν εκκλησίαν των Ταξιαρχών και ένα ελαιοτριβείον...». Η έκταση του μετοχίου έχει υπολογισθεί σε 74 κοιλιά και περιέχει 1095 ελαιόδενδρα. Περιέχει ακόμη «σώχωρον, ρυάκι, αγλαδιές, πολλές βελανιδιές και χαρουπιές»¹⁴.

Παράλληλα, από την ίδια πηγή πληροφορούμαστε ότι το 1872¹⁵ το μετόχι των Καφαλιανών ήταν νοικιασμένο στον μουλά Ουστομανωλάκη, ο οποίος δεν κατέβαλε το ενοίκιο «από ενοικιάσεις ελαίου κ.λπ. των μετοχιών Καφαλιανά μετά της γης τους περιέχοντας αυτά ...» και έτσι «εις θέσιν Καρυδάκι (κοντά στου Πίκρη) ηγοράσθησαν παρά της μονής τα ελαιόδενδρά του...» και το μετόχι μεγαλώνει σε έκταση¹⁶.

11. Μιχάλης Τρούλλης, «Ο Πέτρος Διονύσιος και "το ιερόν και ηρωϊκόν της Κρήτης Αρκαδι"», *Κρητολογικά Γράμματα*, 12, Ρέθυμνο 1996, σ. 95, σημ. 42.

12. Μ. Χουρμούζης Βυζάντιος, *Κρητικά*, εν Αθήναις 1842, σ. 43.

13. R. Pashley, *Ταξίδια στην Κρήτη*, τόμ. Α', Ηράκλειο 1991 σ. 104-105, 242.

14. Κτηματολόγιο Ι.Μ.Αρκαδίου, 1856, ανέκδοτο χειρόγραφο.

15. Κτηματολόγιο, ό.π.

16. Στο σημείο αυτό θα ήθελα να ευχαριστήσω θερμά τον σεβασμιότατο Μητροπολίτη Ρεθύμνης και Αυλοποτάμου κ. Άνθιμο, ο οποίος μου έδωσε τη δυνατότητα πρόσβασης στο



Το χειρόγραφο προφανώς διασώθηκε από το ολοκαύτωμα (1866) και στο προοίμιό του χαρακτηριστικά σημειώνεται:

«1856. Επί Γαβριήλ του Καθηγουμένου χιλιοστώ οκτακοσιοστώ πενηκοστώ έκτω έτη ήδη περιγραφή των της σταυροπηγιακής Μονής του Αρκαδίου κτημάτων ερανισθείσα εκ παλαιών της ειρμημένης Μονής κωδίκων αξαμένη, ανανεούται ήδη εν τώδε τω κτηματολογίω μετά προσθήκης ως εκ της πληθούς νέων αυτής εν τω μεταξύ προσαποκτηθέντων κτημάτων»¹⁷.

Μετά την πυρπόλησή της η Μονή αυξάνει την περιουσία του μετοχίου με αγορές κυρίως ελαιοδένδρων. Ειδικά για το 1890-91 βρίσκουμε ενδιαφέρουσες πληροφορίες σε προσθήκη του κτηματολογίου της Μονής Αρκαδίου αναφορικά προς τη διεύρυνση του μοναστηριακού μετοχίου με την αγορά νέων εκτάσεων στη θέση «Πλακούρα» και «Κάτω Μεσονήσα». Ο μοναχός του Αρκαδίου Γεδεών Κανακάκης αγόρασε το κτήμα «Πλακούρα» με 17 ελιές στην τιμή των 1000 γροσίων από τον Λάμπη Μανουσογιαννάκη. Την ίδια χρονιά ο μοναχός Παΐσιος Νικολιδάκης αγόρασε εξ ημισείας προς όφελος της Μονής αγρό εκτάσεως δέκα επτά κοιλών, που περιείχε ογδόντα «φυτάνια» και εικοσιοκτώ ελαιόφυτα, δέκα χαρουπιές, δεκαέξη απιδιές, πέντε πλατάνους, επτά βελανιδιές και ογδόντα λοιπά άγρια και ήμερα δένδρα, που ανήκαν στον Χασάνη Σολατσάκη. Ένα χρόνο αργότερα, το 1891, «ηγοράσθη υπό της μονής... επί ηγουμενίας Γαβριήλ Μανάρη με συμβόλαιον ησφαλισμένον... εις θέσιν “Μεσονήσα” αγρός δύο και επταήκοντα κοιλών περιέχων ελαιόδενδρα 27, ελαιόφυτα 6, βελανίδια 28, χαρουπιάι 1, απηδέαι 1, και των εν γένει το περιεχόμενον εκ των ερημένων αγρών ανήκοντα εις Χασάνη Σολατσάκη και πωληθέντα παρ' αυτού εις την μονήν τη 28 Δεκεμβρίου 1891».

Την τελευταία δεκαετία του 19^{ου} αιώνα, μετά από τις τελευταίες αγορές σύμφωνα με το κτηματολόγιο, το μετόχι της Μονής Αρκαδίου Καψαλιανά περιέχει συνολικά 93 κοιλιά και 1247 ελαιόδενδρα, απέκτησε δηλαδή άλλες 152 ελιές. Κατά την ίδια περίοδο αναφέρεται στη «Στατιστική του πληθυσμού της Κρήτης» του Νικολάου Σταυράκη (1881) ότι τα Καψα-

πολύ σημαντικό και ανέκδοτο αυτό τεκμήριο. Είναι σίγουρο ότι η περαιτέρω επεξεργασία του θα μας δώσει τη δυνατότητα εξαγωγής πιο αναλυτικών συμπερασμάτων.

17. Κτηματολόγιο Γ.Μ.Αρκαδίου, 1856, ό.π.



λιανά υπάγονται στον Δήμο Αμνάτου και έχουν συνολικό πληθυσμό 23 κατοίκους (12 άρρενες και 11 θήλεις)¹⁸.

Τέλος, αναφέρει σε χειρόγραφο του ο Περβολιανός Γιωργάκης Καπουντζής ότι το 1897, «χρονιά με καλή ελαιοσοδεία... μαζώξαμε το λάδι - τα πολλά ελαιόδενδρα τα είχανε τα μοναστήρια - το αποθηκεύσαμε και τον Γενάρη μας τα πήρανε όλα οι Τούρκοι...και πήγαμε στα ψηλά χωριά μεσόγδυμοι και εγκατασταθήκαμε στα Καψαλιανά στο Αρκαδιώτικο μετόχι... μικρό χωριουδάκη, είχε οκτώ οικογένειες και μας περιποιηθήκανε όσον μπορούσανε. Εμείς είμαστε δυό οικογένειες, του πατέρα μου και της αδελφής του, με 11 άτομα»¹⁹.

Το έτος 1900 βρήκε τα Καψαλιανά με 48 κατοίκους, σύμφωνα με την απογραφή της Κρητικής Πολιτείας. Όπως σημειώνει δε το 1903 και ο Νουχάκης στην «Κρητική Χωρογραφία» του, «τα Καψαλιανά είναι... μικρά κώμη με 48 κατοίκους, που ανήκει στον Δήμο β' τάξεως Αρκαδίου, πρώην Αμνάτου...». Αναφέρει ακόμη ότι εκεί «υπάρχει μικρόν σπήλαιον, εις ο ευρέθη εικών της Θεομήτορος Γαλατούς²⁰, θαυματουργούσα εις το γάλα της γυναικός, ως λέγουσιν. Ταύτην απειράθησαν επανειλημμένως να μεταφέρωσιν εις την εκκλησίαν, αλλ' ευρίσκεται αύθις εις την θέσιν αυτήν»²¹.

Αργότερα, η απογραφή της Διεύθυνσης Εθνικών Υπηρεσιών το 1920 περιλαμβάνει τον οικισμό με 40 κατοίκους. Στη συνέχεια, από τις περιγραφές του Κώστα Ξεξάκη πληροφορούμαστε για τη λειτουργία των δύο ελαιόμυλων και τη σύνθεση του οικισμού στις αρχές του 20ού αιώνα: «Περιλάμβαναν αποθήκες, αχυρώνες, σταύλους, κελιά μοναχών, κατοικία του τριτάρη, σπίτι για τις μαζώχτες, σπίτι για τους βοσκούς και βορδωνάρηδες (αγω-

18. Νικ. Σταυράκης, *Στατιστική του πληθυσμού της Κρήτης μετά διαφόρων γεωγραφικών, ιστορικών, αρχαιολογικών, εκκλησιαστικών κ.τ.λ. ειδήσεων περί της νήσου*, Αθήνησι 1890, σ. 32, πίν. 4.

19. Γιάννης Γ. Κωνσταντουδάκης, «Αναμνήσεις του Περβολιανού Γιωργάκη "Καπουντζή" από τις τελευταίες επαναστάσεις της Κρήτης και τη Μεταπολίτευση», *Κρητολογικά Γράμματα*, 13, Ρέθυμνο 1997, σ. 259.

20. Το 1966 υπήρχαν στον ναό των Ταξιαρχών Καψαλιανών Ρεθύμνης τρεις εικόνες του 17ου αιώνα (Χριστός Μέγας Αρχιερέυς, Θεοτόκος Βρεφοκρατούσα, Αρχάγγελος Μιχαήλ).

21. Ιωάννης Εμμ. Νουχάκης, *Κρητική Χωρογραφία. Γεωγραφία, ιστορία, στατιστική πληθυσμού, αποστάσεων κ.τ.λ.*, εν Αθήναις 1903, σ. 189.



γιάτες) και ένα μέγα για την εποχή του ελαιουργείου». Γράφει ακόμη για «μαζώχτρες, μυλωνάδες, κουβαλέδες...» και περιγράφει: «Από το απέναντι λόφοφυτο ακούγονταν μαντινάδες και τα τραγούδια από τις μαζώχτρες και από το διπλανό μύλο άλλες φωνές των μυλωνάδων... Αλέστα, μάϊνα, πρίμος, άντε γέρο-Μπρίκο...»²².

Το 1927, σε απαντητική επιστολή του αρχιμανδρίτη Τίτου Σταυρακάκι προς τον Εμμανουήλ Γενεράλι, φιλόλογο, περιλαμβάνεται μέρος του κατάλογου των μετοχίων της Μονής Αρκαδίου και αναφέρεται χαρακτηριστικά: «Καψαλιανά, περιέχον ελαιόδενδρα 1025, κοιλλά 74»²³.

Επανερχόμενοι σε πληροφορίες που αντλούμε από την ανάγνωση του κτηματολογίου της Μονής, παρατηρούμε ότι την ίδια χρονιά αναφέρεται σε χειρόγραφο σημείωση: «2 Μαΐου 1927, από τα Καψαλιανά, έλαβεν ταμείον εφ'εδρων 415. Εις Καψαλιανά υπόλοιπον ελαιόδενδρα 832. Διονύσιος Ψαρουδάκης»²⁴. Αναφέρεται ακόμη ότι από τα 93 συνολικά κοιλά της έκτασης έμειναν στη Μονή τα 74 και τα 19 στο ταμείο, δηλαδή δόθηκε το 1/3 της περιουσίας των Καψαλιανών.

Αυτή η μεταβίβαση τμήματος της μοναστηριακής περιουσίας στο Ταμείο Εφ'εδρων συνέβαλε στη μείωση του πληθυσμού του μετοχίου, οδηγώντας βαθμιαία στο οριστικό κλείσιμο του μοναστηριακού ελαιοτριβείου. Αξίζει, επίσης, να επισημανθεί ότι καθ' όλη τη διάρκεια του 19ου αιώνα, παράλληλα ή σε άμεση συνάρτηση με το μοναστηριακό ελαιοτριβείο, λειτουργούσε και ιδιωτικό λιοτρίβι, ενταγμένο στο ελαιουργικό οικοδομικό συγκρότημα της Μονής. Αυτό το ιδιωτικό λιοτρίβι, σύμφωνα με προφορικές μαρτυρίες, έπαψε να λειτουργεί πριν από τον Δεύτερο Παγκόσμιο Πόλεμο, ενώ το μοναστηριακό σταμάτησε να λειτουργεί το 1957. Στο κλείσιμο των παραπάνω ελαιοτριβείων συνέβαλε αναμφισβήτητα η δημιουργία ενός τρίτου, σύγχρονου για την εποχή ελαιοτριβείου, στο Κόκκινο Μετόχι, επίσης αρκαδιώτικου, το οποίο

22. Κ. Α. Ξεξάκης, *Επιλογή δημοσιευμάτων ό.π., σ. 41-44*: «Οι μύλοι και οι μυλωνάδες, οι χαρές και τα βάσανά των», (από εφ. *Ρεθεμινώτικα Νέα*, Δεκέμβριος 1991), και σ. 66: «Το όραμα που έγινε πραγματικότητα Ιστορικό-Λαογραφικό Μουσείο Ρεθύμνου στο βενετσιάνικο μέγαρο στην οδό Βερνάρδου», (από εφ. *Ελευθερία*, Αύγουστος 1995), αναφέρει ότι το ελαιοπιστήριο του 1920 υπάρχει σε μικρογραφία στο ΙΑΜΡ.

23. Σπύρος Μαρινέρος, «Ιστορία και παράδοση της Μονής Αρκαδίου (δύο ανέκδοτες επιστολές)», *Κρητολογικά Γράμματα*, 12, Ρέθυμνο 1996, σ. 77.

24. Κτηματολόγιο Γ.Μ.Αρκαδίου, 1856, ό.π.



φαίνεται ότι κάλυπτε τις ανάγκες τόσο των κατοίκων της περιοχής, όσο και του μοναστηριού.

Σύμφωνα με τις παραπάνω μελέτες, τα δημογραφικά δεδομένα του οικισμού παρουσιάζουν την εξής πτωτική πορεία: Ενώ το 1928 οι κάτοικοι των Καφαλιανών ήταν 41, μέχρι το 1940 είχαν αυξηθεί σε 58, αλλά από το 1951, που ήταν 31, άρχισαν να μειώνονται διαδοχικά, με αποτέλεσμα το 1961 ο αριθμός να πέσει στους 27. Το 1971 έμειναν μόνον 16 κάτοικοι, για να καταλήξει σήμερα να έχει μόνον τρεις. Ο 20ός αιώνας έφερε ριζικές αλλαγές και την οικονομική ευμάρεια διαδέχθηκαν η εγκατάλειψη και η ερήμωση.

Η σύγχρονη πρόταση

Η ιστορική γνώση, την οποία συνθέτουν τα παραπάνω στοιχεία σχετικά με την πορεία και την ιδιαίτερη φυσιογνωμία του οικισμού, υπαγόρευσε το αίτημα για τη δημιουργία ενός μουσείου, που δεν θα ανταποκρίνεται απλώς στο εύλογο αίτημα της διατήρησης της μνήμης, αλλά ταυτόχρονα θα αναδεικνύει τον κομβικό -κοινωνικό, πολιτισμικό και οικονομικό- ρόλο που έπαιξε η ελιά στον ιστορικό βίο του οικισμού. Το μουσείο αυτό καλείται να αξιοποιήσει το ιστορικό ενδιαφέρον που παρουσιάζει ο οικισμός των Καφαλιανών, συμβάλλοντας στην αναγέννησή του, κυρίως σε επίπεδο πολιτιστικό.

Τόσο το θεωρητικό υπόβαθρο, όσο και οι πρακτικές επιλογές που οδήγησαν στη δημιουργία του «Ελληνικού Μουσείου της Ελιάς» Αρκαδίου Κρήτης διαφέρουν από εκείνες άλλων μουσειακών χώρων. Αυτό το μουσείο δεν επιδιώκει να αποτελέσει έναν ακόμη εκθεσιακό χώρο που συμπτωματικά θα στεγάζει έργα τέχνης, ούτε μία υπάρχουσα συλλογή επιλεγμένη με αισθητικά ή συναισθηματικά κριτήρια. Αντιθέτως, αποτελεί ένα χώρο εμπνευσμένο από τον ιστορικό ελαιώνα της περιοχής και αυτόν ακριβώς θέλει να αναδείξει. Εξάλλου, ο καρπός της ελιάς ήταν αυτός που έδωσε ζωή σ' αυτό τον τόπο και ήταν η αιτία της ύπαρξης και της ανάπτυξής του. Τα Καφαλιανά ήταν πάντα άρρηκτα συνδεδεμένα τόσο με το Αρκάδι όσο και με την «ελαιοσοδεία», ώστε να μη θεωρείται υπερβολική η άποψη ότι το ελαιουργείο υπήρξε ο θεμέλιος λίθος της Μονής.

Ο πυρήνας του οικισμού ήταν το μοναστηριακό ελαιοτριβείο και, όταν αυτό έπαψε να λειτουργεί, η προβιομηχανική κοινωνία των Καφαλιανών καταστράφηκε, με αποτέλεσμα οι κάτοικοι να πάρουν τον δρόμο της εσω-



τερικής μετανάστευσης. Ο οικισμός, που από μόνος του αποτελεί μουσειακό είδος, θα ξαναζωντανέψει χάρη στην ελιά, που για αιώνες δεσπόζει εκεί χαρίζοντας ζωή και φήμη σ' αυτό τον τόπο. Στην ίδια συνάφεια, το συγκεκριμένο μονογραφικό μουσείο θα φιλοξενεί εξειδικευμένες μουσειακές συλλογές, με αντικείμενα καθημερινής χρηστικής αξίας και ταπεινής τέχνης, που όμως αποτελούν σημαντικά υλικά ίχνη και τεκμήρια ιστορικής αξίας.

Η προσπάθεια και το όραμα για τη δημιουργία ενός μουσείου ξεκίνησαν να υλοποιούνται, πριν από λίγα χρόνια, με σεβασμό στις αρχές της πολιτιστικής πολιτικής, με συγκεκριμένους και σαφείς στόχους, με επιστημονική δεοντολογία, υπακούοντας στην μνήμη του τόπου, στην παράδοση και στο περιβάλλον, αλλά κυρίως ακολουθώντας μια διεθνή εμπειρία.

Τα κοινώς αποδεκτά πρότυπα των μουσειακών κανόνων, η εφαρμογή των νέων τεχνολογιών, η συστηματική μελέτη, η βιβλιογραφική ενημέρωση, η ακριβής ορολογία, η αναλυτική τεκμηρίωση, η εξαντλητική επιτόπια έρευνα και η συνεργασία επιστημόνων πολλών ειδικοτήτων είναι μερικές από τις ήδη εφαρμοσμένες προεργασίες αυτού του μουσείου.

Τέλος, σημειώνουμε ότι η μουσειακή έκθεση θα υποστηρίζεται από ένα «Κέντρο τεκμηρίωσης» για τον πολιτισμό της ελιάς και θα πραγματοποιούνται επιλεγμένες πολιτιστικές δραστηριότητες, ώστε το μουσείο να παραμένει ένας ζωντανός πόλος έλξης τόσο για τους ειδικούς όσο και για το ευρύ κοινό, αποφεύγοντας την παγίδα του νεκρού μουσείου ή της πολιτιστικής βιομηχανίας.



ΜΥΡΩΝ ΤΟΥΠΟΓΙΑΝΝΗΣ

Το μοναστηριακό μετόχι των Καφαλιανών Το Ελληνικό Μουσείο της Ελιάς Αρκαδίου Κρήτης¹

Ο οικισμός, το ευρύτερο και φυσικό περιβάλλον

Τα Καφαλιανά έχουν κτιστεί στο ανατολικό όριο της επαρχίας Ρεθύμνου σε υψόμετρο 260 μ. και σε απόσταση 8 χλμ. από τα βόρεια παράλια του νομού. Ο οικισμός εξυπηρετείται από τρεις δρόμους του υπάρχοντος επαρχιακού οδικού δικτύου, που συνδέουν την εθνική οδό Ηρακλείου – Ρεθύμνου με τη Μονή Αρκαδίου, από την οποία απέχει 5 χλμ.

Στο τέλος του 16ου αιώνα, εποχή ευημερίας της Κρήτης, ο πλούτος της Μονής επέβαλε την ανακαίνισή της και το 1587 κτίστηκε μεγαλοπρεπής δι-

1. Το Ελληνικό Μουσείο της Ελιάς αναζήτησε και επέτυχε τη συνεργασία του Κέντρου Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών στο πλαίσιο του κοινοτικού προγράμματος Raphael, στις δραστηριότητες του οποίου εντάσσεται η οργάνωση στους χώρους της Ακαδημίας Αθηνών του σημαντικού παρόντος διεθνούς Συνεδρίου με θέμα «Η Ελιά από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα». Στόχος μας είναι, να συνεχιστεί η συνεργασία αυτή για την ολοκλήρωση του Μουσείου των Καφαλιανών και την προβολή, μέσω ποικίλων δραστηριοτήτων, ερευνών και προγραμμάτων, του πολιτισμού της ελιάς, του συμβολικού και συστατικού ρόλου της στη διατροφή, τη λατρεία, τη ζωή και την παράδοση του τόπου μας.



κλιτος ναός, επί Ηγουμένου Κλήμη Χορτάτση. Η Ιερά Μονή Αρκαδίου, η πιο διάσημη και ιστορική μονή της Κρήτης, το ιερότερο σύμβολο της κρητικής ελευθερίας, ήρχισε τον 18ο αιώνα και, όπως αναφέρουν οι περιηγητές Tournefort και Roscoe, είχε στις αρχές αυτού του αιώνα 300 μοναχούς και μεγάλα εισοδήματα.

Τα Καψαλιανά βρίσκονται σε περιοχή με αξιόλογους παραδοσιακούς οικισμούς, που αναπτύχθηκαν ιδιαίτερα στα χρόνια της Βενετοκρατίας και χαρακτηρίζονται από πλήθος ιστορικών και αρχιτεκτονικών μνημείων της τοπικής ιστορίας και παράδοσης.

Οι δρόμοι, που συνδέουν την εθνική οδό με τη Μονή Αρκαδίου, διασχίζουν μια περιοχή κατάφυτη από ελιές, ένα τοπίο καταπράσινο, που εκτείνεται από τη θάλασσα μέχρι τον ορεινό όγκο του Ψηλορείτη. Αυτό αποτελεί μέρος του ιστορικού ελαιώνα, του μεγαλύτερου ενιαίου ελαιώνα της Κρήτης και, παλαιότερα, από τους μεγαλύτερους της Μεσογείου. Σ' αυτόν συναντάμε δέντρα από την εποχή της Βενετοκρατίας.

Ο οικισμός είναι κτισμένος στις πλαγιές ενός λόφου διαμορφωμένου με πλατώματα, που έχουν αμφιθεατρική διάταξη από Νότο προς Βορρά. Ανατολικά και δυτικά ορίζεται από δύο φαράγγια, που αποτελούσαν φυσική προστασία για τον οικισμό, και η πρόσβαση ήταν εφικτή μόνο από τον Νότο. Η κλίση του εδάφους δημιουργεί αδιάκοπη ποικιλία όγκων και μορφών, όπου εναλλάσσονται οι ελιές, οι καλλιέργειες και η πυκνή βλάστηση. Τα μονοπάτια, που ξεκινούν από τα Καψαλιανά, οδηγούν στους γύρω οικισμούς Αμνάτου και Πίκρη και στη Μονή Αρκαδίου, παράλληλα με το Αρκαδιώτικο φαράγγι, προσφέροντας θαυμάσιους περίπατους.

Τα Καψαλιανά, οικισμός υψηλής πολιτιστικής αξίας

Τα Καψαλιανά, παλαιό μετόχι της Μονής Αρκαδίου, αποτελούν παραδοσιακό οικιστικό σύνολο, το οποίο χαρακτηρίστηκε «υψηλής πολιτιστικής αξίας» με το Π.Δ. 728/21.09.1995 του ΥΠΕΧΩΔΕ.

Πριν από 240 χρόνια επί ηγουμένου Φιλάρετου κτίστηκε ο ελαιόμυλος της Μονής, που σώζεται μέχρι σήμερα στο κέντρο του οικισμού. Οι γραπτές πηγές αποκαλύπτουν τη μακρά παράδοση της ελαιουργίας στην ευρύτερη περιοχή και η κατασκευή ενός μεγάλου ελαιοτριβείου από τη Μονή Αρκαδίου δηλώνει τη μεγάλη άνθιση της ελαιοκομίας κατά το δεύτερο ήμισυ του 18ου αιώνα.



Το 1842 ο οικισμός Καψαλιανά αναφέρεται στα «Κρητικά» του Βυζαντίου ως περιοχή πρώτη «στην παραγωγή ελαίου», γεγονός που επιβεβαιώνεται από τη μαρτυρία του ξένου περιηγητή Pashley, ο οποίος επισκέφτηκε την περιοχή το 1834. Την τελευταία δεκαετία του 19ου αιώνα, σύμφωνα με το κτηματολόγιο της Μονής, το μετόχι αριθμούσε 1247 ελαιόδεντρα. Η εικόνα αυτή αλλάζει από τα μέσα του 20ού αιώνα, όταν το μοναστηριακό ελαιοτριβείο, ο πυρήνας του οικισμού, παύει να λειτουργεί, με αποτέλεσμα τη σταδιακή εγκατάλειψη του οικισμού. Η ιστορία των Καψαλιανών, ως φαίνεται, ήταν πάντα άρρηκτα συνδεδεμένη με την «ελαιοσοδεία».

Η αρχιτεκτονική, τα κτίσματα

Στη συγκεκριμένη τοποθεσία αρχικά κτίστηκαν το 1763 ο ελαιόμυλος της Μονής και η μικρή εκκλησία του Αρχάγγελου Μιχαήλ, που ανήκει στη Μονή Αρκαδίου. Λίγα χρόνια αργότερα κτίστηκαν ο ιδιωτικός ελαιόμυλος και οι κατοικίες των οικογενειών Φραγκάκη και Σταματάκη, βόρεια και δυτικά του ελαιοτριβείου, σχηματίζοντας τον μοναδικό στενό δρόμο του οικισμού. Από τα 15 κτίσματα των Καψαλιανών τα τρία ήταν ελαιοτριβεία: ο ελαιόμυλος της Μονής, το σημαντικότερο κτίσμα του οικισμού, ο ιδιωτικός ελαιόμυλος και το ελαιοτριβείο που κτίστηκε μεταγενέστερα στη νοτιοδυτική πλευρά.

Τα κτίσματα του οικισμού, που χρησιμοποιήθηκαν ως κατοικίες και ως χώροι παραγωγής, είναι πετρόκτιστα, ισόγεια ή διώροφα, με επίπεδα δώματα τα παλαιότερα και ξύλινες μονόριχτες ή δίριχτες στέγες τα μεταγενέστερα. Οι μορφές είναι απλές, λιτές, κιβωτιόσχημες, χαρακτηριστικές της κρητικής λαϊκής αρχιτεκτονικής. Ο οικισμός αποτελείται από μεμονωμένα κτίσματα και μικρές ομάδες, που αναπτύσσονται γύρω από αυλές. Ενδιαφέροντα μορφολογικά στοιχεία είναι οι καμάρες, που κατασκευάζονται από πελεκητή πέτρα, οι εξωτερικές κτιστές σκάλες, τα πρότερα, οι φούρνοι, τα τζάκια και οι καμινάδες.

Ο συνδυασμός στοιχείων της τοπικής κατασκευαστικής παράδοσης, όπως το πλάσιμο των όγκων, η διάταξη των χώρων γύρω από τις αυλές, η κατανομή των «πλήρων» και των «κενών» στη σύνθεση, με στοιχεία της ύστερης Βενετοκρατίας, όπως οι πέτρινες εξωτερικές σκάλες, οι καμάρες, καταλήγουν σε ένα πολύ αξιόλογο αισθητικά αποτέλεσμα.



Ο μοναστηριακός ελαιόμυλος

Ο μοναστηριακός ελαιόμυλος κτίστηκε επί ηγουμένου Φιλάρετου και λειτούργησε μέχρι το 1954 – 55. Για τα επόμενα δύο χρόνια χρησιμοποιήθηκε για τις ανάγκες της Μονής, για την παραγωγή κεριού και μελιού. Λειτούργησε το ίδιο σύστημα συμπίεσης.

Η Μονή Αρκαδίου επέλεξε τον συγκεκριμένο χώρο, γιατί, πέρα από τη φυσική προστασία και το βραχύδες έδαφος, υπήρχαν τα δύο φαράγγια ανατολικά και δυτικά του οικισμού, όπου έτρεχαν χείμαρροι κι εκεί κατηύθυναν τα απόβλητα της παραγωγής.

Ανατολικά της αυλής ήταν οι βοηθητικοί χώροι, ο στάβλος και στη συνέχεια το 1895 κτίστηκε οντάς, ενιαίος χώρος 12 x 4, 5μ., όπου έμεναν οι μαζώχτρες. Δυτικά της αυλής, ευρίσκονται «το καλογερικό», ο χώρος δηλαδή διαμονής του μοναχού – οικονόμου, ο χώρος παραγωγής με δύο μεγάλες καμάρες στο εσωτερικό και ο «μαγαζές», χώρος αποθήκευσης του λαδιού. Βόρεια της αυλής υπήρχε ο χώρος διαμονής του «τριτάρη» και άλλοι βοηθητικοί χώροι. Η αυλή ήταν κλειστή και συνδεόταν με τα χωράφια από τον Βοριά με μικρή πόρτα.

Ο χώρος παραγωγής από το 1763 μέχρι το 1902 λειτουργούσε με μια όρθια μολόπετρα, ξύλινο πιεστήριο με δύο αδράχτια και πέτρινη γούρνα, αποτελούμενη από δύο χώρους για το διαχωρισμό του λαδιού. Το 1902 έγινε πλήρης αναδιάταξη των συστημάτων σύνθλιψης, συμπίεσης και διαχωρισμού. Η σύνθλιψη γινόταν σε στρώση από τρεις μολόπετρες, το σύστημα συμπίεσης εξελίχθηκε χρησιμοποιώντας τη μανιβέλα για πλήρη συμπίεση και ο διαχωρισμός, ενώ άλλαξε θέση, γινόταν με τον ίδιο τρόπο.

Το λάδι από τον χώρο παραγωγής μεταφερόταν στα πιθάρια, στον «μαγατζέ», και στη συνέχεια στη Μονή. Ο μοναχός-οικονόμος φόρτωνε από τις αποθήκες της Μονής όποιες προμήθειες χρειαζόταν, ψωμί, κρασί, όσπρια κ.ά. Ο μοναστηριακός ελαιόμυλος άλεθε και ελιές του χωριού, από τις οποίες έπαιρνε τα δικαιώματά του. Το ιδιωτικό ελαιοτριβείο, δυτικά και σε άμεση επαφή με το μοναστηριακό ελαιόμυλο, κατασκευάστηκε λίγα χρόνια μετά το 1763 με στρώση από μια μολόπετρα και ξύλινο πιεστήριο. Διέκοψε τη λειτουργία του, όταν κατασκευάστηκε νεότερο, τρίτο, ελαιοτριβείο νοτιοδυτικά του οικισμού.



Η αναβίωση και ανάδειξη του οικισμού

Σήμερα, οι πρώην ηγούμενοι του Αρκαδίου Άνθιμος και Αρσανίου Αγαθάγγελος θυμούνται ακόμα την εποχή που ζούσαν στα Καψαλιανά ως επιστάτες της Μονής Αρκαδίου. Τους επισκεφθήκαμε και συγκεντρώσαμε όσα στοιχεία διατήρησε η μνήμη τους.

«Τα αμπέλια από την εποχή της Ενετοκρατίας αντικατέστησαν οι ελιές και ο ελαιόμυλος της Μονής έγινε ο πυρήνας ζωής και κύριας δραστηριότητας του οικισμού. Το 1956 ο μοναστηριακός ελαιόμυλος έκλεισε και ο οικισμός άρχισε να φθίνει, να εγκαταλείπεται». Κι έτσι, όπως είπανε στη συνέχεια «...θαρρείς και τα Καψαλιανά πως είναι πολιτεία, που έχει ανθρώπους δώδεκα και σπίτια δεκατρία». Σήμερα 3 - 4 είναι οι μόνιμοι κάτοικοι.

Ο οικισμός έχει κηρυχθεί «υψηλής πολιτιστικής αξίας» και τα κτίσματα χαρακτηρίστηκαν διατηρητέα με υπουργική απόφαση. Με ριζωμένες στην παράδοση αναφορές, πιστεύουμε ότι τα Καψαλιανά, όπως και άλλοι παραδοσιακοί οικισμοί της κρητικής ενδοχώρας, πρέπει να έχουν τη δική τους «πρόταση ζωής». Στην προσπάθεια αναβίωσης του οικισμού, η συντήρηση της μνήμης πρέπει να γίνει κύρια επιδίωξη, προϋπόθεση εξέλιξης αφ' ενός και ύπαρξης αφ' ετέρου. Οι δράσεις, που θα διαμορφωθούν, αποσκοπούν στην ισόρροπη ανάπτυξη περιβάλλοντος και ανθρώπινης δραστηριότητας με κύριο θέμα τον πολιτισμό της ελιάς.

Πιο συγκεκριμένα, ο μοναστηριακός και ιδιωτικός ελαιόμυλος μετατρέπονται σε εκθεσιακό χώρο, όπου θα στεγαστεί το Μουσείο της Ελιάς. Νότια του μοναστηριακού ελαιόμυλου, έχει ολοκληρωθεί η κατασκευή πέτρινου κτιρίου, επιφάνειας 300 τ.μ., με χώρους εστίασης, καφενείου και καταστήματος παραδοσιακών, τοπικών προϊόντων. Το κτίριο αυτό «ενώνει» την παλαιά εκκλησία του οικισμού με το κεντρικό κτηριακό συγκρότημα, σχηματίζοντας τον χώρο της πλατείας του.

Στο επίπεδο του χώρου εστίασης δημιουργείται μεγάλη ταράτσα με πέργκολα, για την εξυπηρέτηση 120-150 ατόμων και στο επίπεδο του καφενείου ταράτσες 200 τ.μ., με ιδιαίτερη θέα στον οικισμό, τον ελαιώνα και τη θάλασσα. Οι παραπάνω χώροι προσφέρονται για την οργάνωση εκδηλώσεων, σεμιναρίων γευσιγνωσίας, κρητικής και μεσογειακής διατροφής και για άλλες πολιτιστικές και κοινωνικές εκδηλώσεις.

Σε διάφορα σημεία του οικισμού επισκευάζονται υπάρχοντα κτίσματα, κατασκευάζονται νέα πέτρινα, δημιουργώντας σε πρώτη φάση χώ-



ρους φιλοξενίας 45 ατόμων και σε δεύτερη φάση 32 επιπλέον ατόμων. Οι χώροι διαμονής, με μορφή μικρών κατοικιών ή επιπλωμένων διαμερισμάτων, θα συνδυάζουν την αισθητική και λειτουργικότητα με τις σύγχρονες εξυπηρετήσεις: P.C., Internet, καλωδιακή TV, κλιματισμός.

Ιδιαίτερη έμφαση θα δοθεί στην ανάπτυξη και διαμόρφωση του φυσικού περιβάλλοντος. Ενδεικτικά αναφέρω ότι στη δυτική πλευρά, όπου βρίσκεται ο παλαιός κήπος του Μοναστηρίου με την κρήνη και τη στέρνα, θα οργανωθεί μικρή παραγωγή οσπρίων και λαχανικών. Στην ανατολική πλευρά, δίπλα στα υπάρχοντα δέντρα, θα γίνουν νέες φυτεύσεις και θα διαμορφωθεί κεντρικό μονοπάτι.

Το Μουσείο της Ελιάς Αρκαδίου Κρήτης

Η δημιουργία τοπικών μουσείων μπορεί να αναδείξει και να προβάλλει το βασικό προϊόν του τόπου μέσα από την αλληλοεπίδρασή του στην ιστορία και τη φυσιογνωμία ενός συγκεκριμένου χώρου. Το μοναστηριακό συγκρότημα του ελαιόμυλου των Καψαλιανών και το ιδιωτικό ελαιοτριβείο θα προσπαθήσουν να καλύψουν την ιστορία και τον πολιτισμό της ελιάς στην Κρήτη από την περίοδο της Ενετοκρατίας και Τουρκοκρατίας μέχρι το 1950, όταν έπαψε να λειτουργεί το παραπάνω συγκρότημα. Οι δύο μεγάλες χρονικές ενότητες, η αρχαιότητα (προϊστορία, μινωική Κρήτη, κλασικοί χρόνοι και ρωμαϊκή περίοδος) και οι μεσαιωνικοί χρόνοι (Βυζάντιο, Αραβοκρατία και πρώιμη Ενετοκρατία), θα παρουσιαστούν πολύ συνοπτικά.

Θα δοθεί έμφαση στη μελέτη και έρευνα του ιστορικού ελαιώνα του Δήμου Αρκαδίου, του μεγαλύτερου ενιαίου ελαιώνα της Κρήτης, όπου υπάρχουν παραδοσιακοί οικισμοί με αξιολογα ελαιοτριβεία που σώζονται ακόμα, όπως οι οικισμοί Μαρουλάς, Μέση, Λούτρα, Πρινές, Αγία Τριάδα και άλλοι.

Οι χώροι παραγωγής του μοναστηριακού και του ιδιωτικού ελαιόμυλου είναι δεδομένοι και αποτελούν οι ίδιοι μουσειακό έκτημα, το κυριότερο μάλιστα της συλλογής. Δεν πρέπει, επομένως, να αλλοιωθούν, προκειμένου να αναδειχθεί η λειτουργία τους².

2. Ειδικότερα: στον χώρο κατοικίας του μοναχού –οικονόμου, όπου γινόταν η διαχείριση του ελαιόμυλου, θα παρουσιάζεται η ιστορία του μοναστηριακού μετοχίου των Κα-



Στην ιδέα της προβολής του πολιτισμού της ελιάς οδήγησε η ίδια η ιστορία και παράδοση του τόπου, με σεβασμό στην οικολογία και αρχιτεκτονική του χώρου.

Ο σκοπός μας δεν περιορίζεται στην ίδρυση ενός μεμονωμένου κτιριακά Μουσείου της Ελιάς, αλλά στην αναβίωση του εγκαταλελειμμένου οικισμού, που από μόνος του αποτελεί ιδιαίτερα αξιόλογο οικιστικό σύνολο, δείγμα της παραδοσιακής κρητικής αρχιτεκτονικής. Ο οικισμός θα ξαναζω-ντανέψει χάριν της ελιάς. Η ιστορία των Καφαλιανών θυμίζει το ίδιο το δένδρο της ελιάς, που ακόμη και όταν καεί, ξαναπετά βλαστούς και αναβιώνει.

φαλιανών και της Μονής Αρκαδίου, η διαχείριση και η καθημερινή ζωή στο συγκρότημα. Στον χώρο παραγωγής θα στηθεί το ελαιοτριβείο, όπως ήταν στην αρχική του μορφή το 1763 επί ηγουμένου Φιλάρετου και θα αναλύονται οι φάσεις λειτουργίας από το 1763 έως το 1900 και από 1900 μέχρι το 1956, όταν έπαψε να λειτουργεί. Θα καλύπτονται δηλαδή οι δύο μεγάλες χρονολογικές ενότητες της Τουρκοκρατίας και της μεταπελευθερωτικής περιόδου. Στον χώρο αποθήκευσης του λαδιού με τα πιθάρια, τον «μαγατζέ», θα παρουσιάζεται διαχρονικά η αποθήκευση του λαδιού στην Κρήτη στα χαρακτηριστικά πιθάρια της περιοχής. Στο ιδιωτικό ελαιοτριβείο θα παρουσιάζεται το σύστημα σύνθλιψης και συμπίεσης μετά το 1900. Στον χώρο όπου έχει αποκαλυφθεί γούρνα αποθήκευσης λαδιού θα παρουσιάζεται με οπτικό υλικό ο ιστορικός ελαιώνας της ευρύτερης περιοχής και θα πραγματοποιούνται εκπαιδευτικά προγράμματα.



RENÉ GRAS

Le Musée de l' Olivier

- a tour of the exhibition -

1. Olive Cultivation

Label no. I shows the distribution of olive trees in France, Corsica and the rest of the Mediterranean world. The names on the little green map on the right correspond to the different olive varieties.

The first olive trees were brought to Gaul by the Greeks almost 2,500 years ago. Throughout the centuries there have been some setbacks to olive cultivation, the most important being in 1956, when a severe frost badly damaged the olive trees. The result was a slight decrease in olive cultivation in the south of France.

Since then there has been a clear effort to repair the damage, so that, nowadays, it is estimated that there are 300,000 olive trees in the Nyons/Baronnies - Vaison - la Romaine area. A special feature of the Nyons olives is the "A.O.C." label, the Appellation d' Origine Contrôlée, which indicates a control of the origin of Nyons olives and olive oil.

The "A.O.C." olive groves are situated in the Nyons/Baronnies area as far as Vaison - la Romaine, the latter totaling 26,000 olive trees. The majority of the 300,000 "A.O.C." olive trees are found around Nyons. At present more olive trees are being planted in that district, while in the vicinity of Nyons there are around 20 olive trees between 800 and 1,000 years of age.

Green and black olives are not different varieties: they are exactly the same fruit. Green olives are harvested in as early as September or October,



but not in our region, where only the completely ripe ones, the black olives, are picked, though later, in November or December.

Nowhere in the world do you find such a concentration of olive trees as in the Mediterranean: the total number of olive trees in the world amounts to 750 million, of which 500 million are situated in this region.

2. Olive Harvest

These two pictures date from 1928-1929. Since that time there have been no big changes in the method of olive gathering: 2,000 years ago the olives were picked by hand and they are still being hand picked today.

This is not because we do not have other harvesting methods; for example, one can use small electric rakes that vibrate, thus making olive gathering a much quicker process. The disadvantage of this method is that the pressure exerted on the ripe olives damages the fruit. That is why the olives continue to be picked by hand in our days.

The olive harvest starts early in December and afterwards the olives are brought to the oil mills or to the oil cooperative to be sorted. Two sizes of the so-called table olive exist, the large and the medium sized ones. The rest are used for oil production.

Once the leaves and stems are removed, the olives are washed in cold water. The sorted table olives are then laid in brine, a mixture of water with 10% sea salt.

Olives cannot be consumed straight from the tree, as they contain many bitter substances which make them inedible. Therefore, the olives have to remain in the brine for about 5 months before becoming edible. The brine slowly permeates the flesh of the olive and dissolves the bitter substances. This preservation method allows the olives to be kept for at least 1 1/2 years.

3. Pricked Olives («l' olive piquée»)

With the help of this special cylinder which is covered with metal pins, the bitter substances in the olives are eliminated much faster.

This method consists of pricking the olive skin at many different places, and then sprinkling the olives with coarse salt. The salt enters the flesh through the tiny holes helping to eliminate its bitterness. Thus the olives are ready to be consumed in only 2 or 3 weeks. This method gives them a lovely fresh taste, but their preservation period is much shorter: «picked» olives can be kept only for a short time after harvesting.



4. Oil Mill

This oil mill dates from 1830 and is an obsolete model since it has only one millstone. Since its time a lot has changed as far as the use of millstones is concerned. For the last 60 to 80 years two millstones instead of one were used for milling. The evolution of oil pressing was very slow, and therefore for 80 to 100 years only 3 different types of oil mills existed: the one seen above, the mill with two millstones and the first hydraulic press, which you see on your left. This press functions by means of the «scourtins à poche», i.e. beret - shaped rush mats.

For the last 5 or 6 years the so-called «super mills» have been used to extract olive oil mechanically.

In cases where the millstones are still used the entire olive, kernel and all, is crushed, leaving behind a smooth paste. In our grandfathers' time this paste was placed into the «scourtins à poche» by hand. Olives continue to be crushed in this way sometimes even in our days.

To obtain olive oil presses are needed. Here you can see a 160-year-old handpress. Before pressing the «scourtins» filled with olive paste are piled up and then the long press handle is moved. In earlier times the handle was often moved by a horse, gradually increasing the pressure. In this way about 60-70% of the oil was extracted. Through this old-fashioned method the yield was 18 litres of oil for every 100 kg of olives. Through the «la Tanche» variety up to 25 litres of oil could be obtained.

At the end of the first cold pressing a thick paste, the olive cake or «grignon» is left in the press, mainly consisting of the skins, stems and crushed olive kernels. The olive cake still contains 30% of olive oil which also needs to be extracted. This remaining paste is crushed for a second time and mixed with warm water to form another paste. Once again this is put into the «scourtins». The water is mixed with the remaining oil and is drained off during the second pressing. Unfortunately many valuable nutrients of the olive oil disappear with the warm pressing, and therefore the quality of this oil is much lower than the one of the oil obtained by cold pressing.

In France, however, this method of oil extraction is no longer in use. In the past 30 years, the so-called «super presses» have given a considerably increased yield. In the picture you can see that the millstones are still in use, therefore not much has changed.

From the middle of December the olives in Nyons are crushed by the millstones. The paste passes through a funnel and is automatically spread



onto the «scourtins» that have now become flat instead of beret - shaped. When the «scourtins» have a 3-4 cm thick olive paste layer, they are put on a wagon. Then the paste is placed in the super press, which extracts 95% of the oil in one go, so that a second pressing is no longer necessary.

5. Centrifugal Process

After the pressing, whether it is done in the old fashioned or the modern way, the olive oil is still not ready for consumption. First of all the oil does not look very appetizing: it is almost black and has a slightly bitter taste. (This has already been explained in notice 3). Also, the crushing process produces some kind of black foam.

The centrifuging of oil, an interesting process, was invented 50-60 years ago to separate the olive oil from the bitter substances and the foam. The oil produced at this stage already possesses its typical colouring. It is left to stand for about one month and is then filtered one final time before being bottled.

6. Settling («la décantation»)

In this picture you can see the method our forefathers used after the oil pressing, in order to obtain pure, edible oil. As explained above, the oil that comes straight from the press is still impure and inedible, therefore it has to be refined. It was stored in a hug stone vat, also called «hell» («l'enfer») and since the oil had to be processed through this vat three times, this work was called «a hell of a job».

This process was as follows: after filling the vat with the unrefined oil, a black sediment containing 3% of oil settled at the bottom, above which there was a layer of bitter juice from the olives. The pure oil rose to the surface and was drained off. This process was repeated two more times, making for a total of three. The black sediment was put into a separate container so that any remaining oil could be extracted. In this painstaking way people made sure no drop of oil was lost.

Then the olive oil was placed into larger earthenware or stone jars as you can see in this picture (outside there are even bigger ones). As opposed to «hell» these containers were called «Paradise» («le Paradis»). This settling process had been in use for 2,500 years. It was invented by the Greeks and followed by the Romans. The centrifugal process of oil extraction was developed 50-60 years ago.



7. Various Uses of Olive Oil

The olive oil used in our everyday life is naturally of the best quality, i.e. the virgin olive oil obtained by cold pressing (the label «extra Vierge» means «pure virgin»). Its primary use is as table oil. Olive oil is also widely used in the cosmetic industry and for pharmaceutical products. Herb teas, which give a relaxing effect, can be made from olive leaves. Doctors do not hesitate to praise olive oil for its anti-cholesterol properties. It is said to prevent heart attacks, is good for the skin, nails, hair and bones.

In cooking it is advisable to use only the best quality olive oil. Naturally, a difference in quality means a difference in price. The olive oil produced in Nyons bears the A.O.C. label (Appellation d' Origine Contrôlée), a guarantee for high quality, which is of course reflected in the price. Yet a good product is worth paying for.

Oil - lamps

Shown in this showcase are mainly oil - lamps from Roman times; behind them are lamps that were still in use in Nyons some 90 years ago. They have gradually been replaced by electric light bulbs.

Pure olive oil cannot be used as lighting fuel. As was mentioned above, a black mixture containing sediment is left after the process of oil extraction. In order to extract oil from it, the sediment is mixed with warm water so that the oil comes to the surface and can be skimmed off. This oil is used for oil lamps and, although it may produce some smoke, it can be easily used in place of candles and paraffin lamps.

8. Various objects linked to the Olive

This showcase exhibits objects that are linked to the olive in a much broader sense. At the top are white ceramic bottles in which olive oil was stored to protect it from exposure to sunlight or electric light. Next to them you can see teapots over a hot plate heated by olive oil. The latter was used to keep herb teas warm by the bedside of a sick person. Underneath you can see oil lamps.

In the bottom row there is holy oil, which is still used by the Catholic Church on certain occasions (e.g. extreme unction). Next to it lies a rosary made of olive stones.



9. Olive Oil Soap (Marseille Soap)

In front of you is a 25kg block of soap. As explained above, modern technology enables the extraction of 95% of the oil from the olive. The remaining 5% is obtained by a chemical process. Usually this oil is used for the manufacturing of soap, which is carried out by the «Savon Marseille» factory. This soap is pure and has no artificial colouring. Ever since the ancient times this traditional soap contained 72% of vegetable oil. Only during wartime this was replaced by animal fat. However, the olive oil content of soap cannot exceed 50%, otherwise the final product would be soft thus useless. The remaining 22% consists of oils that harden at room temperature, such as palm oil.

Above this block of soap in the showcase you can see small white bars of soap and soap flakes. These are made of seed oils, such as sesame and palm.

The label next to the showcase gives us more details about soap manufacture in the area: on the one side is a chart showing oil production and on the other another chart of traditional Provençal soap that was manufactured by the «Savon de Provence» factory. In this huge cauldron there are in all 5,000 - 6,000 kg of ingredients used in the production of soap, such as sesame, olive and palm oil, as well as soda, water and salt. This mixture is heated at 120-130° C for 24 hours. The process is repeated several times within a period of 5-10 days.

Once the oil molecules have changed into soap, the procedure is nearly finished. The soap is washed several times with clear water and mixed with salt water and soda. When the soap contains 1% of soda, it is ready. Finally the soap is poured into 70cm thick layers in 20m² containers. After 2 or 3 days the soap can be cut, first into large pieces weighing at least 25kg, like the ones on the table. These blocks of soap are then stamped by hand.

There is a collection of stamps exhibited in the showcase.

Translation:

Van Dam, Traduction & Interprétariat

Nyons, September 1997



VIII
Υγεία



ΑΝΤΩΝΙΑ ΤΡΙΧΟΠΟΥΛΟΥ - ΠΑΓΩΝΑ ΛΑΓΙΟΥ

Ελαιόλαδο και υγεία Ο ρόλος του ελαιολάδου στις διατροφικές οδηγίες για τους Έλληνες

Οι επιδράσεις των λιπιδίων στην υγεία

Υπάρχουν σημαντικές ενδείξεις όσον αφορά τον ρόλο της διατροφής γενικότερα και των λιπιδίων ειδικότερα στην υγεία. Ανασκόπηση των ενδείξεων αυτών έχει γίνει σε μία δημοσίευση του Εθνικού Συμβουλίου Ερευνών των ΗΠΑ (National Research Council, 1989), ενώ τα νεότερα ευρήματα συνοψίζονται σε πολλές πρόσφατες δημοσιεύσεις (Commission of the European Communities, 1993; World Cancer Research Fund-American Institute for Cancer Research 1997; World Health Organisation, 1998). Σημαντική ερευνητική δραστηριότητα έχει αναπτυχθεί και στην Ελλάδα αρχικά από τους Έλληνες συνεργάτες της μελέτης των Επτά Χωρών (Keys, 1980) και αργότερα από πολλές ερευνητικές ομάδες, που εργάστηκαν και εργάζονται στην επιδημιολογία των νεοπλασιών και των καρδιαγγειακών νοσημάτων. Στη συνέχεια, συνοψίζεται ο ρόλος των διαφόρων κατηγοριών λιπιδίων στην υγεία, με έμφαση στο ελαιόλαδο.

Η κατανάλωση κορεσμένων λιπαρών οξέων, που περιέχονται σε τρόφιμα ζωικής προέλευσης, έχει συσχετισθεί με αύξηση του κινδύνου για ανάπτυξη στεφανιαίας νόσου, καρκίνου του προστάτη, πιθανόν καρκίνου του παχέος εντέρου και ίσως και άλλες νεοπλασίες. Τα trans λιπαρά



οξέα, που περιέχονται σε πολλές μαργαρίνες και βιομηχανοποιημένα προϊόντα (π.χ. μπισκότα), έχουν ιδιότητες ανάλογες, αν όχι περισσότερο επιβλαβείς από αυτές των κορεσμένων λιπαρών οξέων.

Τα πολυακόρεστα λιπαρά οξέα, που αποτελούν συστατικό των σποροελαίων, ελαττώνουν τη συγκέντρωση των λιποπρωτεϊνών χαμηλής πυκνότητας (LDL) στον ορό, αν και τείνουν επίσης να ελαττώνουν και τα επίπεδα των λιποπρωτεϊνών υψηλής πυκνότητας (HDL), αποτέλεσμα που δεν είναι επιθυμητό. Τα πολυακόρεστα λιπαρά οξέα εμπλέκονται στην καρκινογένεση σε πειραματόζωα, αλλά τα δεδομένα σε ανθρώπους είναι ακόμη περιορισμένα. Τα ω-3 πολυακόρεστα λιπαρά οξέα μακράς αλυσού, συστατικά των ιχθυελαίων, έχει αναφερθεί ότι ελαττώνουν τον κίνδυνο στεφανιαίας νόσου, πιθανόν μέσω δράσης τους στη θρομβογένεση και στα επίπεδα των τριγλυκεριδίων του αίματος.

Τα μονοακόρεστα λιπαρά οξέα, και ιδιαίτερα το ελαιόλαδο, ελαττώνουν τα επίπεδα της LDL χοληστερόλης, χωρίς να ελαττώνουν την HDL χοληστερόλη, έτσι ώστε να παρέχουν προστασία κατά της στεφανιαίας νόσου και της αθηρωμάτωσης γενικότερα. Ενδέχεται επίσης να παρέχουν κάποιο βαθμό προστασίας απέναντι στον καρκίνο του μαστού και ίσως σε άλλες μορφές καρκίνου. Είναι αξιοσημείωτο ότι το ελαιόλαδο έχει βρεθεί να έχει είτε ευνοϊκές ή οπωσδήποτε μη δυσμενείς επιδράσεις σε σχέση με οποιοδήποτε χρόνιο νόσημα συμπεριλαμβανομένου του σακχαρώδη διαβήτη. Το γεγονός αυτό αποδίδεται τόσο στην υψηλή περιεκτικότητά του ελαιολάδου στο μονοακόρεστο ελαϊκό οξύ, όσο και στην πληθώρα των αντιοξειδωτικών παραγόντων, που κυρίως ανευρίσκονται στο παρθένο ελαιόλαδο.

Αν και η σημασία του ελαιολάδου είχε από μακρού επισημανθεί στις χώρες της παραγωγής του, τις μεσογειακές, η βιολογική του αξία άρχισε να μελετάται συστηματικά τα τελευταία τριάντα χρόνια. Το ελαιόλαδο είναι χυμός φρούτου. Σε αντιδιαστολή με τα σπορέλαια, εξάγεται από τις ελιές με έκθλιψη και όχι με τη χρήση διαλυτών. Κατά τη διαδικασία αυτή τα μικροσυστατικά, τα οποία περιέχονται στον ελαιοκάρπο μεταφέρονται στο λάδι και του προσδίδουν ιδιαίτερη γεύση και άρωμα. Τα μικροσυστατικά αυτά υπερβαίνουν τα 200 και κατατάσσονται σε διάφορες ομάδες (Visioli and Galli, 1995). Μερικά, όπως οι πολυφαινόλες, έχουν αντιοξειδωτικές ιδιότητες. Η συγκέντρωση των πολυφαινόλων κυμαίνεται από 50 - 800 mg/kg και εξαρτάται από διάφορους παράγοντες, όπως το έδαφος, ο βαθμός ωριμότητας του ελαιοκάρπου, ο τρόπος παραγωγής και έκθλι-



φής του. Το εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο περιέχει την υψηλότερη συγκέντρωση πολυφαινόλων. Όσον αφορά τις τοκοφερόλες και τοκοτριενόλες, πρέπει να αναγνωριστεί ότι η περιεκτικότητα του ελαιολάδου στις ουσίες αυτές είναι χαμηλότερη, συγκρινόμενη προς αυτές του σογιέλαιου και του φοινικέλαιου. Η υψηλή περιεκτικότητα όμως του ελαιολάδου σε πολυφαινόλες, ειδικότερα σε υδροξυτυροσόλη, μπορεί να είναι υπεύθυνη για τη μεγάλη αντιοξειδωτική του δράση (Tsimidou *et al*, 1992).

Πρόσφατα δεδομένα υποδεικνύουν ότι η αντιοξειδωτική δράση των πολυφαινόλων του ελαιολάδου, η οποία έχει τεκμηριωθεί *in vitro*, οφείλεται σε χημικούς δεσμούς με ελεύθερα ιόντα μετάλλων και στη δράση τους ως εκκαθαριστών (scavengers) ελεύθερων ριζών (Visioli and Galli, 1998). Με το σκεπτικό αυτό η επιλογή παρθένου ελαιολάδου συμβάλλει στη μεγαλύτερη πρόσληψη αντιοξειδωτικών ουσιών. Οι αντιοξειδωτικές ουσίες υποστηρίζεται από πολλούς ερευνητές ότι συμβάλλουν στην πρόληψη των καρδιαγγειακών νοσημάτων (Wiseman *et al*, 1996). Εφόσον τα συστατικά του ελαιολάδου δρουν ως εκκαθαριστές (scavengers) ελεύθερων ριζών, τότε είναι δυνατόν να παίζουν επίσης ρόλο στη παρεμπόδιση μερικών πρώιμων εξελικτικών σταδίων της καρκινογένεσης. Πρόσφατες έρευνες υποδεικνύουν πράγματι ότι η κατανάλωση ελαιολάδου σχετίζεται αρνητικά με διάφορες μορφές καρκίνου (Lipworth *et al*, 1997).

Κατά συνέπεια, η υψηλή κατανάλωση ελαιολάδου μπορεί να συνδυάζει τα πλεονεκτήματα της μείωσης της συγκέντρωσης της χοληστερόλης και της ελάττωσης της ευαισθησίας του κυττάρου στην οξειδωση.

Ορισμένοι ερευνητές υποστηρίζουν ότι σε ισοθερμιδικές δίαιτες, εκείνες οι οποίες έχουν περισσότερα λιπίδια ευνοούν την παχυσαρκία (Jequier, 1998). Άλλοι εντούτοις επισημαίνουν ότι σε μελέτη, η οποία έγινε σε 65 περιοχές της Κίνας και στις οποίες η πρόσληψη λιπιδίων εκυμαινετο από περίπου 8% έως 25% της ενέργειας, δεν παρατηρήθηκε συσχέτιση βάρους και πρόσληψης λιπιδίων (Willett, 1998). Οι διατροφικές οδηγίες πολλών δυτικών χωρών συνιστούν η παροχή ενέργειας από λιπίδια να μην υπερβαίνει το 30% της ενεργειακής πρόσληψης. Σημειώνεται ότι στις χώρες αυτές τα λιπίδια, που κατά κανόνα καταναλώνονται, είναι κορεσμένα ή πολυακόρεστα. Στην Ελλάδα όμως μείωση των λιπιδίων θα σήμαινε ουσιαστικά μείωση της κατανάλωσης του μονοακόρεστου και πλούσιου σε αντιοξειδωτικές ουσίες ελαιολάδου, καθώς και μείωση της κατανάλωσης λαχανικών και οσπρίων, που μαγειρεύονται με ελαιόλαδο.



Το συμπέρασμα είναι ότι η κατανάλωση λιπιδίων σε υψηλό επίπεδο, υπό την προϋπόθεση ότι ένα μεγάλο μέρος από αυτό είναι ελαιόλαδο, είναι όχι μόνο αποδεκτή, αλλά πιθανώς ευεργετική.

Διατροφικές οδηγίες για ενήλικες στην Ελλάδα

Ενδείξεις για τον ευεργετικό ρόλο της παραδοσιακής μεσογειακής διατροφής

Στο τέλος της δεκαετίας του '60, η Ελλάδα απολάμβανε χαμηλούς δείκτες θνησιμότητας από στεφανιαία νόσο και πολλές νεοπλασίες, καταστάσεις που φαίνεται να έχουν ισχυρές διατροφικές αιτιολογικές συνιστώσες (WHO, 1993). Η αυξανόμενη επίπτωση των νοσημάτων αυτών στη διάρκεια των τελευταίων τριάντα ετών ακολούθησε τη στροφή ενός μεγάλου μέρους του ελληνικού πληθυσμού προς διατροφικές συνήθειες δυτικού τύπου (Trichopoulou and Efstathiadis, 1989; Kafatos *et al*, 1993; Trichopoulou *et al*, 1993; Kafatos *et al*, 1997; Roma-Giannikou *et al*, 1997).

Επιπλέον, σειρά από μελέτες ασθενών-μαρτύρων, που διεξήχθησαν στην Ελλάδα την τελευταία εικοσαετία, προσέφεραν ενδείξεις ότι πολλές μορφές καρκίνου, η στεφανιαία νόσος και άλλα χρόνια νοσήματα σχετίζονται ισχυρά αρνητικά με βασικά στοιχεία της παραδοσιακής μεσογειακής διατροφής (Manousos *et al*, 1985; Trichopoulos *et al*, 1985; Katsouyanni *et al*, 1991; Trichopoulou *et al*, 1995a; Tzonou *et al*, 1999; Lagiou *et al*, 1999). Τα ευρήματα αυτά είναι συμβατά με ευρήματα και άλλων μεγάλων ερευνών, που είχαν προηγηθεί ή ακολούθησαν τις ελληνικές έρευνες.

Όταν επιτεύχθηκε η ένταξη των βασικών συστατικών στοιχείων της παραδοσιακής μεσογειακής διατροφής σε ένα μονοδιάστατο αριθμητικό δείκτη (score) (Trichopoulou *et al*, 1995b), ο οποίος βρέθηκε ότι μπορεί να προβλέψει τη θνησιμότητα τόσο στον ελληνικό (Trichopoulou *et al*, 1995c), όσο και σε άλλους πληθυσμούς (Osler and Schroll, 1997; Kouris-Blazos *et al*, 1999), επιβεβαιώθηκαν σε ατομικό επίπεδο οι οικολογικές ενδείξεις για τη θετική επίδραση της διατροφής αυτής στην υγεία, που προέκυψαν από την κλασική μελέτη των Keys και συνεργατών (Keys, 1980; Keys *et al*, 1986).

Τα παραπάνω αποτέλεσαν ισχυρές ενδείξεις ότι η πρότυπη διατροφή για τον ελληνικό πληθυσμό βρίσκεται πολύ κοντά στην παραδοσιακή με-



σογειακή διατροφή και την ελληνική έκφρασή της του τέλους της δεκαετίας του '50, η οποία έχει τα ακόλουθα 8 βασικά χαρακτηριστικά: 1) υψηλό λόγο μονοακόρεστων προς κορεσμένα λιπαρά οξέα, 2) μέτρια κατανάλωση αιθανόλης, 3) μεγάλη κατανάλωση οσπρίων, 4) μεγάλη κατανάλωση δημητριακών, συμπεριλαμβανομένου του ψωμιού, 5) μεγάλη κατανάλωση φρούτων, 6) μεγάλη κατανάλωση λαχανικών, 7) μικρή κατανάλωση κρέατος και κρεατοσκευασμάτων και 8) μέτρια κατανάλωση γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων.

Η ανάγκη σύνταξης διατροφικών οδηγιών για τους Έλληνες

Μέχρι το τέλος του 2ου Παγκοσμίου Πολέμου τα διατροφικά προβλήματα που αντιμετώπιζαν οι Έλληνες αναφέρονταν κυρίως σε διατροφικές ελλείψεις. Από το 1950, όμως, η οικονομική ανάπτυξη συνοδεύτηκε από τη μείωση της πρόωρης θνησιμότητας και την αύξηση της επίπτωσης της στεφανιαίας νόσου και των περισσότερων νεοπλασιών (Τριχόπουλος και συν. 1989; Κατσουγιάννη και συν. 1990; Trichopoulou *et al*, 1994). Ο υψηλός επιπολασμός του καπνίσματος και ορισμένοι παράγοντες της αστικοποίησης (World Health Organisation, 1997; Καλαποθάκη και συν. 1992) μπορεί να συνέβαλαν στις δυσμενείς τάσεις σχετικά με τη νοσηρότητα των ενηλίκων. Αναγνωρίζεται, όμως, όλο και περισσότερο ότι βασικός παράγοντας που επηρεάζει τις τάσεις αυτές είναι η αλλαγή των διατροφικών συνθηκών ενός μεγάλου και συνεχώς αυξανόμενου τμήματος του ελληνικού πληθυσμού, το οποίο απομακρύνεται από την παραδοσιακή μεσογειακή διατροφή υιοθετώντας δυτικές διατροφικές συνήθειες και τρόπο ζωής. Κατά συνέπεια η εισαγωγή και εφαρμογή διατροφικών συστάσεων απασχολεί τόσο τους επιστήμονες της διατροφής και της δημόσιας υγείας, όσο και το ευρύτερο κοινό.

Όσον αφορά το ελαιόλαδο ειδικότερα, το γεγονός ότι στην Ελλάδα η κατανάλωση ελαιολάδου και λιπιδίων ήταν και είναι από τις υψηλότερες στον κόσμο και ότι σε παγκόσμια κλίμακα η θνησιμότητα από καρδιαγγειακά νοσήματα και πολλές μορφές καρκίνου από τις χαμηλότερες, είχε τα τελευταία χρόνια ξεχαστεί. Ξεχάστηκε τόσο πολύ, ώστε στην Ελλάδα, με την έντονη διαφήμιση, έγινε εν μέρει υποκατάσταση του ελαιολάδου με μαργαρίνες και σπορέλαια (Trichopoulou and Lagiou, 1997a; Trichopoulou and Lagiou, 1997b). Αφού η κατανάλωση των προστιθέμενων λιπιδίων στην Ελλάδα είναι υψηλότερη από το συνολικό ποσό λιπιδίων που καταναλίσκεται, για παρά-



δειγμα, στις ΗΠΑ, και η νοσηρότητα από καρδιαγγειακά νοσήματα και μερικές μορφές καρκίνου είναι υψηλότερη στις ΗΠΑ, προκύπτει ότι οι διαφορές αυτές δεν οφείλονται στο ποσό των καταναλισκόμενων λιπιδίων, αλλά στο είδος των λιπιδίων και σε άλλα χαρακτηριστικά της διατροφής.

Με βάση τα παραπάνω και μετά από απόφαση του Ανώτατου Ειδικού Επιστημονικού Συμβουλίου Υγείας (ΑΕΕΣΥ), το Εργαστήριο Υγιεινής και Επιδημιολογίας της Ιατρικής Σχολής του Πανεπιστημίου Αθηνών ανέλαβε να συντάξει προσχέδιο διατροφικών οδηγιών για τους Έλληνες, με σκοπό την αναφορά σε πρώτη φάση στις ανάγκες των κατά τεκμήριο υγιών ενηλίκων. Στη σύνταξη του προσχεδίου συνέβαλαν διακεκριμένοι επιστήμονες από την Ελλάδα και το εξωτερικό με συντονιστική ευθύνη των συγγραφέων του παρόντος κειμένου, ιατρών Α. Τριχοπούλου και Π. Λάγιου.

Διατροφικές οδηγίες για τον ελληνικό πληθυσμό – ο ρόλος του ελαιολάδου

Οι διατροφικές οδηγίες για τον ελληνικό πληθυσμό κριθήκε σκόπιμο να είναι όσο το δυνατό πιο απλές. Η εμπειρία με το κάπνισμα υποδηλώνει ότι οι Έλληνες έχουν την τάση να ανθίστανται σε μηνύματα αγωγής υγείας. Δεν θα πρέπει να παρέχεται η δικαιολογία στον πληθυσμό ότι οι οδηγίες είναι, ή φαίνονται να είναι, τόσο περίπλοκες, ώστε να είναι δύσκολο να τις ακολουθήσει κανείς μακροπρόθεσμα. Ακόμη και απλές οδηγίες, όπως αυτές των ΗΠΑ και ορισμένων ευρωπαϊκών χωρών, απαιτούν μεγαλύτερη προσοχή από αυτή που είναι διατεθειμένος να επιδείξει ο μέσος υγιής Έλληνας.

Διαγραμματικά οι διατροφικές οδηγίες απεικονίζονται με τη μορφή τριγώνου ή πυραμίδας, η βάση της οποίας αναφέρεται σε τρόφιμα, που θα πρέπει να καταναλώνονται πολύ συχνά και η κορυφή σε τρόφιμα, που θα πρέπει να καταναλώνονται σπάνια, με τα υπόλοιπα τρόφιμα να καταλαμβάνουν τις ενδιάμεσες θέσεις. Η πυραμίδα αυτή είναι γενικά συμβατή με την πυραμίδα που προτάθηκε από τους Willett και συνεργάτες (Willett *et al*, 1995), αλλά έχει μικρές διαφοροποιήσεις, που υπαγορεύθηκαν από πρόσφατες επιστημονικές έρευνες, και παρέχει ποσοτικοποιημένες οδηγίες.

Όσον αφορά τα προστιθέμενα λιπίδια, όπως αναφέρεται στο αναλυτικό, συνοδευτικό της πυραμίδας, κείμενο των διατροφικών οδηγιών (Ανώτατο Ειδικό Επιστημονικό Συμβούλιο Υγείας, 1999): «Το ελαιόλαδο θα πρέπει να χρησιμοποιείται οποτεδήποτε είναι δυνατό τόσο σε σαλάτες, όσο και στο τη-



γάνι ή σε μαγειρευμένα τρόφιμα. Όταν ο δείκτης μάζας σώματος διατηρείται κάτω από 25 kg/m², δεν υπάρχει επιστημονικά τεκμηριωμένος λόγος να μειωθεί η πρόσληψη ελαιολάδου, παρά την αναμφισβήτητη υψηλή ενεργειακή του πυκνότητα. Σε μία δίαιτα αδυνατίσματος, η αύξηση της φυσικής δραστηριότητας και η μείωση της πρόσληψης θερμίδων, οποιασδήποτε προέλευσης, αποτελούν προτεραιότητες. Τα τρόφιμα δεν επηρεάζουν το δείκτη μάζας σώματος κατά τρόπο διαφορετικό από αυτόν που συνδέεται με την ενεργειακή τους πυκνότητα. Ειδικότερα για το ελαιόλαδο η μείωσή του δεν συνιστάται, όταν συνεπάγεται και τη μείωση πρόσληψης λαχανικών και οσπρίων, τα οποία συχνά μαγειρεύονται με ελαιόλαδο».

Βιβλιογραφία

- Ανώτατο Ειδικό Επιστημονικό Συμβούλιο Υγείας (1999), *Διατροφικές οδηγίες για ενήλικες στην Ελλάδα*. Υπουργείο Υγείας και Πρόνοιας, Ανώτατο Ειδικό Επιστημονικό Συμβούλιο Υγείας.
- Commission of the European Communities (1993). *Reports of the Scientific Committee for Foods (Thirty-first series). Nutrient and energy intakes for the European Commission*. Luxembourg, Office for Official Publications of the European Community.
- Jequier E (1998), «Effect of Lipid Oxidation on Glucose Utilization in Humans». *Am J Clin. Nutr.* 67: 527S-30.
- Καλαποθάκη Β., Καλαντίδου Α., Κατσουγιάννη Κ., Τριχοπούλου Α., Κυριόπουλος Ι., Κρεμαστινού Τ., Χατζηκωνσταντίνου Β., Τριχόπουλος Δ., (1992). «Η υγεία του ελληνικού πληθυσμού». *Materia Medica Graeca* 20: 91-164.
- Κατσουγιάννη Κ., Κογεβίνας Μ., Δοντάς Ν., Naisonneuve P., Boyle P., Τριχόπουλος Δ., (1990), *Θνησιμότητα από κακοήθεις νεοπλασίες στην Ελλάδα. Greece 1960-1985*. Ελληνική Αντικαρκινική Εταιρεία, σελ. 125.
- Kafatos A., Diacatou A., Voukiklaris G., Nikolakakis N., Vlachonikolis J., Kounali D, Mamalakis G., Dontas AS (1997). «Heart Disease Risk-factor Status and Dietary Changes in the Cretan Population over the Past 30 y: the Seven Countries Study». *Am J Clin. Nutr.* 65: 1882-6.
- Kafatos A., Mamalakis G. (1993), «Changing Patterns of Fat Intake in Crete». *Eur J Clin. Nutr.* 47 (Suppl 1): S21-4.
- Katsouyanni K., Skalkidis Y., Petridou E., Polychronopoulou-Trichopoulou A., Willett W., Trichopoulos D. (1991), «Diet and Peripheral Arterial Occlusive Disease: the Role of poly-, mono-, and saturated Fatty Acids». *Am J Epidemiol.* 133: 24-31.
- Keys A.(1980), *Seven Countries: A Multivariate Analysis of Death and Coronary Heart Disease*. Cambridge, Harvard University Press.
- Keys A., Menotti A., Karvonen MJ., Aravanis C., Blackburn H., Buzina R., et al (1986), «The Diet and 15-year Death Rate in the Seven Countries Study». *Am J Epidemiol.* 124: 903-15.



- Kouris-Blazos A., Gnardellis Ch., Wahlqvist ML., Trichopoulos D., Lukito W., Trichopoulou A. (1999), «Are the Advantages of the Mediterranean Diet Transferable to other Populations? A Cohort Study in Melbourne, Australia. *Brit. J Nutr.* 82: 57-61.
- Lagiou P., Wu J., Trichopoulou A., Hsieh C-c, Adami H.- O., Trichopoulos D. (1999), «Diet and Benign Prostatic Hyperplasia: a Study in Greece. *Urology*, 54:284-90.
- Lipworth L., Martinez ME., Angeli J., Hsieh C-c, Trichopoulos D. (1997), «Olive Oil and Human Cancer: an Assessment of the Evidence». *Preventive Medicine* 26:181-90.
- Manousos O., Day NE, Tzonou A., Papadimitriou C., Kapetanakis A., Polychronopoulou-Trichopoulou A., Trichopoulos D. (1985), «Diet and Other Factors in the Aetiology of Diverticulosis: an Epidemiological Study in Greece». *Gut* 26: 544-549.
- National Research Council (1989), *Diet and Health: Implications for Reducing Chronic Disease Risk*. National Academy Press, Washington DC, USA.
- Osler M., Schroll M. (1997), «Diet and Mortality in a Cohort of Elderly People in a North European Community». *Int. J Epidemiol.* 26: 155-159.
- Roma-Giannikou E., Adamidis D., Gianniou M., Nikolara R., Matsaniotis N. (1997), «Nutritional Survey in Greek Children: Nutrient Intake». *Eur. J Clin. Nutr.* 51:273-85.
- Trichopoulos D., Ouranos G., Day NE, Tzonou A., Manousos O., Papadimitriou C., Trichopoulos A. (1985), «Diet and Cancer of the Stomach: a Case-control Study in Greece». *Int. J Cancer* 36: 291-297.
- Τριχόπουλος Δ., Σκαλκίδης Ι., Τριχοπούλου Α., Τουλούμη Π., Σούλιου Δ. (1989), «Η υγεία των Ελλήνων: Χθες, σήμερα, αύριο». *Materia Medica Graeca* 17: 315-320.
- Trichopoulou A., Efstathiadis P. (1989), «Changes of Nutrition Patterns and Health Indicators at the Population Level in Greece». *Am. J Clin. Nutr.* 49:1042-7.
- Trichopoulou A., Katsouyanni K., Gnardellis Ch. (1993), «The Traditional Greek Diet». *Eur. J Clin. Nutr.* 47(suppl. 1): S76-S81.
- Trichopoulou A., Katsouyanni K., Stuver S., Tzala L., Gnardellis Ch., Rimm E., Trichopoulos D. (1995a), «Consumption of Olive Oil and Specific Food Groups in Relation to Breast Cancer Risk in Greece». *J Natl Cancer Inst.* 87: 110-116.
- Trichopoulou A., Kouris-Blazos A., Vassilakou T., Gnardellis Ch., Polychronopoulos E., Venizelos M., Lagiou P., Wahlqvist ML., and Trichopoulos D. (1995b), «The Diet and Survival of Elderly Greeks; a Link to the Past». *Am. Journal of Clinical Nutrition* 61:1346S-50S.
- Trichopoulou A., Kouris-Blazos A., Wahlqvist ML., Gnardellis Ch., Lagiou P., Polychronopoulos E., Vassilakou T. and Trichopoulos D. (1995c), «Diet and Overall Survival in Elderly People». *British Medical Journal* 311: 1457-1460.
- Trichopoulou A., Lagiou P., (1997a), «Correlating Nutrition to Recent Cancer Mortality Statistics». *J Natl Cancer Inst.* 89: 1725-1726.
- Trichopoulou A., Lagiou P. (1997b), Healthy Traditional Mediterranean Diet - An Expression of Culture, History and Lifestyle. *Nutr. Rev.* 55: 383-389.
- Trichopoulou A., Lagiou P. and Trichopoulos D. (1994), «Traditional Greek Diet and Coronary Heart Disease». *Journal of Cardiovascular Risk*, 1:9-15.
- Tsimidou M., Papadopoulos G., Boskou D. (1992). «Phenolic Compounds and Stability of Virgin Olive Oil : part 1». *Food Chemistry* 45: 141-4.



- Tzonou A., Signorello LB., Laggiou P., Wu J., Trichopoulos D., Trichopoulou A. (1999), «Diet and Cancer of the Prostate: a Case-control Study in Greece». *Int. J Cancer* 80:704-708.
- Visioli F., Galli C. (1995), «Natural Antioxidants and Prevention of Coronary Heart Disease: the Potential Role of Olive Oil and its Minor Constituents». *Nutr Metab. Cardiovasc. Dis.* 5: 306-14.
- Visioli F., Galli C. (1998), «The Effect of Minor Constituents of Olive Oil on Cardiovascular Disease: new Findings». *Nutr. Rev.* 56: 142-147.
- Willett WC. (1994). Diet and Health: What should we eat? *Science* 264:532-7.
- Willett W. (1998). Is Dietary Fat a Major Determinant of Body Fat? *Am. J. Clin. Nutr.* 67 (suppl): 556s-62s.
- Willett WC., Sacks F Trichopoulou A., Drescher G., Ferro-Luzzi A., Helsing E., Trichopoulos D. (1995). «Mediterranean Diet Pyramid: a Cultural Model for Healthy Eating». *Am J Clin. Nutr.* 61:1402S-65.
- Wiseman S., Mathot J., de Fouw N., Tijburg L. (1996), «Dietary non-tocopherol Antioxidants Present in Extra Virgin Olive Oil Increase the Resistance of Low Density Lipoproteins to Oxidation in Rabbits », *Atherosclerosis* 120:15-23.
- World Cancer Research Fund-American Institute for Cancer Research (1997). Food, Nutrition and the Prevention of Cancer: a Global Perspective.
- World Health Organisation (1993). Health for all - Statistical Database. WHO, Regional Office for Europe.
- World Health Organisation (1997). Tobacco or Health - A Global Status Report. Geneva. WHO.
- World Health Organisation (1998). Preparation and Use of Food-based Dietary Guidelines. WHO, Technical Report Series, 880. WHO, Geneva, 1993.

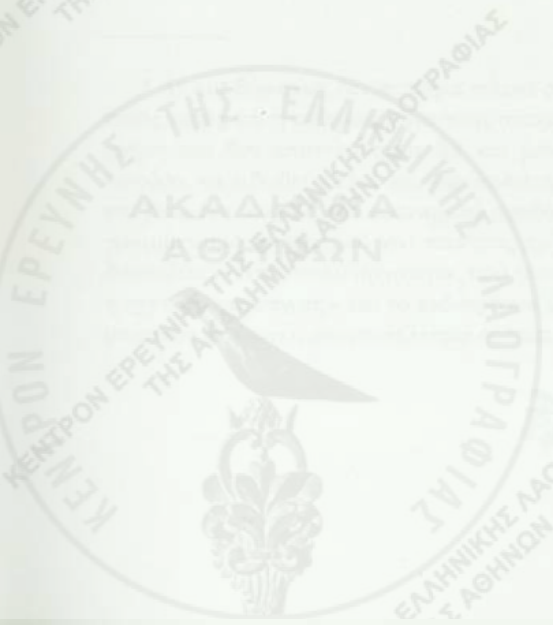


ΙΧ

Κοινωνική Ανθρωπολογία



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΑΚΑΔΗΜΙΑ ΛΟΓΟΓΡΑΦΙΑΣ
ΚΕΝΤΡΟΝ ΕΡΕΥΝΗΣ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΑΚΑΔΗΜΙΑΣ ΑΘΗΝΩΝ



Κ. NANTIA ΣΕΡΕΜΕΤΑΚΗ

Στα Κλαδιά της Μνήμης

Η έρευνα για τα ελαιοτριβεία της Μεσσηνίας, που παρουσιάζεται παρακάτω, αποτελεί μέρος ενός ευρύτερου προγραμματισμού πολιτισμικής καταγραφής και παιδείας, που άρχισε το φθινόπωρο του 1996 στη Μεσσηνία ξεκινώντας από την Καλαμάτα. Για το σκεπτικό αυτού του διετούς προγραμματισμού που κατέθεσα στη Μεσσηνία, θα αναφερθώ εδώ λακωνικά. Φέρει τον γενικό τίτλο «Ανασκάπτοντας τον Χρόνο» και στόχο είχε να καταδείξει με έρευνα και δημόσιες εκδηλώσεις το πώς ο πολιτισμός κι η ιστορία, τοπική και εθνική, διαπλέκονται στην καθημερινή ζωή.

Μεταξύ αυτών των εκδηλώσεων ήταν οι: «Ελιά: Μια ιστορική και πολιτισμική σοδειά» και «Η Πόλη Θυματάι: Καλαμάτα, 10 χρόνια μετά. Ο σεισμός του '86»*.

* * * * *

* Αν και δύσκολο, δεν στάθηκε τελικά ακατόρθωτο να γίνει κατανοητό από τις τοπικές αρχές ότι η εκδήλωση για τους σεισμούς ήταν εκδήλωση αφιερωμένη στη λαϊκή μνήμη και δεν αποτελούσε απλά και μόνον ένα επίσημο μνημόσυνο. Η πρόταση, ωστόσο, να ειδωθεί η ελιά και σαν πολιτισμικό αγαθό – η ελιά ήταν ως τότε ειδομένη και βιωμένη κυρίως σαν οικονομικό αγαθό – και η ένταξή της το '96 σ' έναν διετή προγραμματισμό πολιτισμού και παιδείας ήρθε κάπως πρόωρα και συνάντησε ποικίλες δυσκολίες. Ήταν πολύ αργότερα, που τόσο σε τοπικό όσο και σε εθνικό επίπεδο ήρθε η σχετική «αφύπνιση» και το ενδιαφέρον (που κορυφώθηκε με την ανάληψη των Ολυμπιακών Αγώνων), με αποτέλεσμα οι τοπικές αρχές της Καλαμάτας και της ευρύτε-



Ένας τρόπος να εξετάσει κανείς την κοινωνική παραγωγή του παρελθόντος είναι μέσω δημόσιων αναπαραστάσεων. Ένας άλλος τρόπος είναι μέσω ιδιωτικής μνήμης. Αυτός ο τελευταίος, παραπέμπει σε εντελώς διαφορετικές διαδικασίες.

Η γνώση του παρελθόντος και του παρόντος παράγεται επίσης στα πλαίσια της καθημερινής ζωής. Η γνώση αυτή υφάινεται σε τόπους και τεχνουργήματα κι αυτά είναι διαστρωματώσεις προσωπικής και κοινωνικής εμπειρίας. Η λαϊκή μνήμη κυκλοφορεί στην καθημερινή ομιλία, τις προσωπικές αφηγήσεις ή/και καταγράφεται σε γράμματα, ημερολόγια, φωτογραφικά άλμπουμ και συλλογές αντικειμένων από το χτες, ως και σε ανέκδοτα που συχνά αποκτούν τη δύναμη και γενίκευση του μύθου.

Συνήθως αυτή η ιστορία παραμένει στο επίπεδο της προσωπικής ανάμνησης και συχνά αποσιωπάται. Ο εν λόγω προγραμματισμός στη Μεσσηνία πρότεινε λοιπόν τη γεφύρωση της δημόσιας και ιδιωτικής μνήμης δημιουργώντας χώρο τόσο για την επίσημη δημόσια μνήμη όσο και για εναλλακτικές μνήμες. Με αυτό τον τρόπο αποτελούσε ανοιχτή πρόσκληση για συμμετοχή περισσότερων πολιτών και φορέων σε αυτή τη συνειδητά ατελή κι ανολοκλήρωτη συλλογή και συναρμολόγηση αναμνήσεων, όπως του σεισμού του '86, ή των παλιών τρόπων παραγωγής ελαιόλαδου. Στόχος ήταν να αναδειχτεί το παρελθόν όχι σαν ένα ολοκληρωμένο, τελικό προϊόν, ένα μουσείο, αλλά σαν μια ανοιχτή διαδικασία, ένα μουσείο σε δράση μιας αρχαιολογίας του παρόντος.

Προτείνω πως η μνήμη δεν είναι απλώς μια πηγή από ιδέες, αλλά ότι έχει υλικές και αισθητήριες διαστάσεις, οι οποίες είναι μέρος αναπόσπασ-

ρhis Μεσσηνίας να χάσουν την ευκαιρία να πρωτοτυπήσουν και στο θέμα «ελιά», όπως και στο θέμα «σεισμός» για παράδειγμα το '96. Παρά την έναρξη των διαδικασιών προετοιμασίας λοιπόν, όπως τις σχετικές έρευνες σε ελαιοτριβεία, σαπωνοποιεία, κ.λπ., η «εκδήλωση» για την ελιά δεν πραγματοποιήθηκε στη Μεσσηνία.

Η έρευνα της κ. Μ. Γιαννοπούλου (βλ. σχετικά στον παρόντα τόμο) για τα ελαιοτριβεία της Μεσσηνίας αξιοποιήθηκε εν μέρει στο Μουσείο Ελιάς, που ολοκλήρωσε η ΕΤΒΑ στη Σπάρτη πολύ αργότερα. Το δε φωτογραφικό υλικό που παρήγαγαν ντόπιοι φωτογράφοι που «εμπνεύστηκαν» κατά τη διαδικασία προετοιμασίας και έρευνας για την «εκδήλωση» (ήτοι δημόσιες διαλέξεις μου, προσωπικές επαφές, ή/και ανάθεση έργου στο εν λόγω πρόγραμμα), επίσης αξιοποιήθηκε εν μέρει από διάφορους άλλους φορείς μετέπειτα.



στο της ζωντανής μεμβράνης μιας περιοχής. Πως η μνήμη μπορεί να εντοπιστεί στο συναισθηματικό δέσιμο με συγκεκριμένους χώρους, χώρους που έχουν τη δική τους βιο-ιστορία, και που (μετα)φέρουν μέσα τους βιογραφίες. Πως η μνήμη μπορεί να βρεθεί ενσωματωμένη, σε σμίχρυνση, σε αντικείμενα που πυροδοτούν βαθειά αισθήματα. Πως η μνήμη είναι συνδεδεμένη με ήχους, οσμές, θέες.

Το θέμα της «βαθειάς μνήμης» που ενσωματώνεται σε αισθητήρια τεχνουργήματα, ειδικότερα δε σε σχέση με την καλλιέργεια της ελιάς στη Νότια Πελοπόννησο, με είχε απασχολήσει από το 1991 στην εθνογραφία μου *Η Τελευταία Λέξη*. Η καλλιέργεια της ελιάς δεν είναι απλά μια οικονομική, εργαλειοακή δραστηριότητα. Το ελαιόδενδρο μέσω της καλλιέργειάς του επενδύεται με αισθήματα και ιστορία και εκφράζει εκείνους και εκείνες των οποίων τα χέρια το φροντίζουν:

«Η παρουσία και η απουσία στολιδιών στο σώμα είναι μια δημόσια δήλωση σχετικά με τον εαυτό και τις συλλογικότητες... Τα στολίδια είναι οι εγγραφές της συλλογικότητας επάνω στον εαυτό, το σημάδι των πολλών πάνω στον ένα...

Η περιποίηση και η φροντίδα των ελαιόδενδρων είναι το στόλισμά τους, αυτό που τα συνδέει με ένα νοικοκυριό, με τη συλλογικότητα. Η περιποίηση και η φροντίδα των ελαιόδενδρων τα προικίζει με συναισθηματική αξία σε σχέση με άλλες σοδειές. Για παράδειγμα, υπάρχει λόγος για το ελαιόδενδρο, αλλά όχι για το φραγκόσυκο, μια συνηθισμένη καθημερινή τροφή [στην Πελοπόννησο] που, ωστόσο, δεν χρειάζεται καμία φροντίδα. Ο κάκτος της φραγκοσυκιάς, αντίθετα με το ελαιόδενδρο, δεν διαφοροποιεί ανάμεσα στον εαυτό και στον άλλο. Κάθε ελαιώνας φέρει την υπογραφή ενός προσώπου. Είναι το σημάδι του ενός πάνω στους πολλούς....

Το «ντύσιμο» με τα μάτια περιλαμβάνει τη λεπτομερή παρατήρηση του άλλου, για να δει κανείς «από ποιόν έχει πάρει». Αυτή είναι μια αντίχνευση για γενεαλογία κοινής ουσίας, μια γενεαλογία αποσπασμένων μερών. Γιατί η κοινή ουσία αφήνει ίχνη στο σώμα, σημάδια που μεταφέρονται από σώμα σε σώμα στον χρόνο. Άλλες περιπτώσεις γενεαλογικής διάταξης περιλαμβάνουν τα ελαιόδενδρα και τους πύργους. Όταν οι γυναίκες εξετάζουν εγκαταλελειμμένα ελαιόδενδρα ή άλλοτε οικείους ελαιώνες, που τώρα τους καλλιεργεί ξένος, παρατηρούν αναφορικά με τους αρχικούς καλλιεργητές, «πού είσαι, τάδε, που τα είχες με τα χέρια σου



σαν κούκλες» ή «σαν παιδιά» ! Το σημάδι των χεριών, της εργασίας, εντυπώνεται και μαρτυρείται στα δένδρα. Τα ελαιόδενδρα, σαν τους ανθρώπους, ενδύονται και απεκδύονται...

Εξετάζοντας τον περίγυρό τους, οι γυναίκες συνεχώς ψάχνουν για «ίχνη» του περιβάλλοντος και του μέλλοντος στο παρόν. Είναι ένα συνεχές ψάξιμο για σημάδια του εαυτού στην ετερότητα. Αυτή είναι μια αρχειολογία του αισθήματος.

Η γενεαλογική εγγραφή στα ελαιόδενδρα, τους ανθρώπους, τις ταφόπετρες και τους πύργους, συνδέει την κοινή ουσία με την ηθική της τακτοποίησης και της αποθήκευσης. Τακτοποιεί κανείς τα νοικοκυριά και τα χωράφια ως τόπους αποθήκευσης, ώστε να αφήσει στο παρόν τεχνουργήματα και σημεία κοινής ουσίας για άλλους στο μέλλον. Η έννοια του μέλλοντος συνδέεται πάντοτε με εκείνη της αποθήκευσης ως μια οικονομία ενδιαφέροντος και φροντίδας. Η καλλιέργεια ελαιοδένδρων είναι μια προβολή στο μέλλον. Τα ελαιόδενδρα, τα σπίτια, η γη και οι ταφόπετρες φροντίζονται για εκείνους «που θα τα βρουν μετά», «για εκείνους που έρχονται». Η ηθική της αποθήκευσης επεκτείνει την αμοιβαιότητα στο χρόνο και συνδέεται με τη μνήμη... (Η Τελευταία Λέξη, σ. 268-71).

Ένα καλοφροντισμένο κομμάτι γης έχει την όψη του σπιτικού: είναι καθαρό, τακτικό και περιχλειστο. Η καλλιέργεια της γης χαρακτηρίζεται από αισθητικές, οπτικές αξίες όσο και από λειτουργικές, οικονομικές αξίες. Το καλοφροντισμένο χωράφι πιστοποιεί το status και τα πρότυπα του νοικοκυριού στο οποίο ανήκει. Αντίθετα, τα εγκαταλελειμμένα κομμάτια της άλλοτε καλλιεργούμενης γης εξισώνονται με τον θάνατο, τη μετανάστευση και την καταστροφή του νοικοκυριού. [Χορταριασμένα χωράφια, αποσαθρωμένες σκεπές] σηματοδοτούν το καταστροφικό πέρασμα του νοικοκυριού στο έξω. Τα σπίτια και η γή έχουν τη δική τους μορφή θανάτου, εσωτερικής εξορίας και μετανάστευσης...» (Η Τελευταία Λέξη, σ.259-60).

Συνήθως θεωρούμε αυτή τη βιωμένη μνήμη δεδομένη μέχρι τη στιγμή, που τα υλικά υποστηρίγματα που τη συρράπτουν με το άτομο και τον τόπο ξηλώνονται. Όταν οι χώροι ξάφνου χάνονται κάτω από χαλάσματα. Όταν τα εσωτερικά των κτιρίων αλλά και των ανθρώπων καταστρέφονται και εκτίθενται στο έξω. Κι όταν το παρελθόν το ίδιο εξατμίζεται κάτω από το βάρος της καταστροφής που συμβαίνει στο παρόν. Τότε, όχι μόνον συμβαίνουν γεγονότα που δεν θα θέλαμε να θυμόμαστε, αλλά απο-



μακρυνόμαστε και από το υλικό της μνήμης που επέτρεπε σε μια ολόκληρη πόλη ή περιοχή να θυμάται τί ήταν πριν τη φυσική καταστροφή.

Στην προσπάθεια μιας αρχικής «χαρτογράφησης» της πόλης της Καλαμάτας (και μετέπειτα της Μεσσηνίας), βρέθηκα συχνά σε αυτή την Άλλη πόλη, τη σιωπηρή πόλη του σεισμού του '86, που ακόμη και σήμερα συνυπάρχει με την αναγεννημένη Καλαμάτα. Είδα τα απολιθώματα της καταστροφής, ένα παγωμένο στρώμα μνήμης της πόλης. Αφουγκράστηκα ξεχασμένα κτήρια, εργοστάσια, ελαιοτριβεία, σαπωνοποιεία, κοιμητήρια, σχολεία και άλλους χώρους αστικής αμνησίας. Και παράλληλα, στο κάλεσμα των πολιτών να καταθέσουν «αντικείμενα μνήμης», άρχισαν να συρρέουν αντικείμενα που αυτά τα ίδια αντιπροσώπευαν μικρούς θριάμβους ενάντια στην αφνίδια επίθεση του σεισμού κατά της μνήμης και της ταυτότητας. Ήταν αντικείμενα κυρίως συναισθηματικής, κι όχι οικονομικής, αξίας, που για τους πολίτες-δότες ενσωμάτωναν τη μνήμη του σεισμού, αντικείμενα που είχαν οι ίδιοι περισώσει επί δέκα χρόνια, ιδιωτικά αντικείμενα που, όταν ανασύρθηκαν από την απομόνωσή τους στον ιδιωτικό χώρο και τοποθετήθηκαν όλα μαζί στο πνευματικό Κέντρο της πόλης, δημιούργησαν δημόσια ιστορία. Ανασκαφείς ήταν οι ίδιοι οι πολίτες.

Έτσι λοιπόν ορίστηκε η μνήμη ως τόπος ανασκαφής και ως ενσωματωμένη στην αισθητήρια εμπειρία, στην ύλη - πράγματα, που καθιστούν αυτή την ίδια την έρευνα και τις επακόλουθες δημόσιες εκδηλώσεις μια αρχαιολογία της μνήμης.

Κι εφόσον η μνήμη είναι αισθητήρια και υφασμένη στην ύλη, μας έρχεται σε κομμάτια, σε θραύσματα κι όχι σαν ολότητα, σαν σύνολο. Η συναρμολόγηση αυτών των θραυσμάτων δεν είναι η αισθητικοποίησή τους. Στην περίπτωση του σεισμού, ήταν η αναπαράσταση της διαδικασίας, με την οποία οι πολίτες συναρμολόγησαν πάλι τις ζωές τους και τον τόπο τους από τα θραύσματα που άφησε ο σεισμός. Είναι μια διαδικασία που επικεντρώθηκε στο πώς οι πολίτες επανέφεραν νόημα, τάξη και αισθητική στις ζωές τους μετά την καταστροφή.

Η αρχαιολογική διαδικασία είναι κάτι που δεν συμβαίνει μονομιάς. Είναι ένα αργό ξεφλούδισμα πολλών και διαφόρων στρωμάτων, είναι ο εντοπισμός και η διερεύνηση μιας στρωματογραφίας. Με την έρευνα για τον σεισμό αγγίζαμε μια στρώση, με την έρευνα για την ελιά αγγίζαμε



μια άλλη. [Για την εθνογραφική έρευνα για τον σεισμό βλ. «*The Other City of Silence*», για την εθνογραφική έρευνα γενικά και ειδικότερα στη Ν. Πελοπόννησο βλ. *Η Τελευταία Λέξη και Παλινοστίηση Αισθήσεων*].

Ίσως κάποιои να αναρωτιούνται παρά ταύτα, γιατί σε αυτή την πολιτισμική-ιστορική ανασκαφή μοιάζει να γίνεται σημείο αναφοράς ο σεισμός. Το '96 που σχεδίασα αυτό τον προγραμματισμό, έκρινα πως ο σεισμός αποτελούσε ένα από τα σημαντικότερα γεγονότα της σύγχρονης ιστορίας της Μεσσηνίας. Δεν αποσυνδεόταν από το πριν και το μετά του. Έτσι το πρόγραμμα αυτό σχεδιάστηκε και πραγματοποιήθηκε με στόχο να κάνει χώρο για τη μνήμη της περιοχής πριν από την καταστροφή, μετά την καταστροφή, όσο και για τη στιγμή εκείνη που όλα αυτά που φιλοξενούσαν τις μέχρι τότε μνήμες της περιοχής ήρθαν σε κρίση. Η έρευνα λοιπόν των ελαιοτριβείων ήταν αναπόσπαστα δεμένη με εκείνη των σεισμών στη Μεσσηνία. Και όχι μόνον στη Μεσσηνία ...

Βαθμιαία συνειδητοποιήσαμε πως σήμερα ζούμε όλοι στην εποχή του σεισμού. Είναι φανερό πως χρειαζόμαστε νέες μεθόδους για να συλλάβουμε την ιστορική εμπειρία και να τη μετατρέψουμε σε δημόσια γνώση, σε παιδεία. Το οικοδομημένο περιβάλλον και ο αρχιτεκτονικός χώρος μας ίσως να πρέπει σήμερα να αφήσει τις φιλοδοξίες περί αιωνιότητας μέσω των αρχαίων μνημείων. Ίσως το οικοδομημένο περιβάλλον να πρέπει να γίνει μια πιο ζωντανή μεμβράνη, μέσα στην οποία οι πολίτες να μπορούν να γράψουν και να συλλάβουν τη ρευστότητα και την αμεσότητα της καθημερινής ζωής. Ίσως να πρέπει να μάθουμε να ζούμε σε ημιτελείς πόλεις, σε πόλεις πολυφωνικής ιστορίας. Ίσως αυτό ακριβώς να επιτάσσει η σημερινή κατάσταση ολόκληρου του οικοσυστήματος. Εδώ η γεωγραφία και η ιστορία αντανακλούν η μία την άλλη: Οι ευμετάβλητες τεκτονικές πλάκες είναι τα γεωλογικά αντίστοιχα των διαρκώς μεταβαλλόμενων θεμελίων της ιστορικής συνείδησης.

Και καθώς προσπαθούμε να φιξάρουμε αυτές τις σκέψεις στο παρόν, τα πόδια μας νιώθουν ακόμη το τρέμουλο του πιο πρόσφατου σεισμού.



Βιβλιογραφία

C. NADIA SEREMETAKIS / Κ. NANTΙΑ ΣΕΡΕΜΕΤΑΚΗ:

The Last Word: Women, Death and Divination in Inner Mani. The University of Chicago Press (USA & Europe), 1991. Διάκριση Victor Turner, 1992. (Υποστήριξη έρευνας Woodrow Wilson Foundation και Wenner Gren Foundation).

The Senses Still: Perception and Memory as Material Culture in Modernity. The University of Chicago Press (USA & Europe), 1996. [Orig. hardcover: Westview Press, 1994].

Identities in Pain. Co-editor with Jonas Frykman, et al. Sweden: Nordic Academic Press, 1998.

Η Τελευταία Λέξη στις Ευρώπης τα Άκρα-Δι-Αίσθηση, Θάνατος, Γυναίκες. Αθήνα: «Νέα Σύνορα»-Εκδοτικός Οργανισμός Λιβάνη, 1994 (4η έκδοση 1999). Υιοθέτηση από το Υπουργείο Παιδείας για διάθεση στις βιβλιοθήκες, 1999. Τιμητική πλακέτα, Δήμος Οιτύλου Μάνης / Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Λακωνίας, 2000.

Παλινόστηση Αισθήσεων: Αντίληψη και Μνήμη ως Γλυκή Κουλτούρα στη Σύγχρονη Εποχή. Αθήνα: «Νέα Σύνορα»-Εκδοτικός Οργανισμός Λιβάνη, 1997.

Διασχίζοντας το Σώμα: Πολιτισμός, Ιστορία και Φύλο στην Ελλάδα. Αθήνα: «Νέα Σύνορα»-Εκδοτικός Οργανισμός Λιβάνη, 1997.

«The Other City of Silence: Disaster and the Petrified Bodies of History». Στα Γερμανικά και Αγγλικά. Στον τόμο *Re-Membering the Body*. G. Brandstetter & H. Volckers, eds. Wiener Festwochen (Φεστιβάλ Βιέννης 2000). Hatje Cantz Publishers, 2000. Κατόπιν προσκλήσεως και με συμμετοχική παρατήρηση στο Διεθνές Φεστιβάλ Βιέννης 2000.

«The Senses and Media as Material Culture-- Fieldwork Approaches». Διάλεξη, Διεθνής Επισκέπτρια Καθηγήτρια 2002, *Σχολή Πολιτισμού και Επικοινωνίας*, Πανεπιστήμιο Νέας Υόρκης (Dept. of Culture and Communication, New York University), 21 Νοεμβρίου, 2002.

«Archaeology of Feeling: The Materiality of Memory». Εναρκτήρια ομιλία, στο Συμπόσιο-Εργαστήριο «Embodied Histories: Bodies, Senses, Memories in Archaeology and Anthropology», *Σχολή Αρχαιολογίας*, Πανεπιστήμιο του Southampton, Αγγλία (Dept. of Archaeology, University of Southampton, UK), 24-25 Ιανουαρίου, 2003.

«Σεισμός: Λαϊκή Μνήμη και η Ποιητική των Θραυσμάτων». Ομιλία στο Συνέδριο «Η Πόλη Θυμάται: Καλαμάτα 10 Χρόνια Μετά - Οι Σεισμοί του '86». Καλαμάτα, Νοέμβριος 1996. Στα πλαίσια του διετούς πολιτιστικού προγράμματος «Ανασκάπτοντας το χρόνο». Επιστημονική διεύθυνση-έρευνα: Ν. Σερεμετάκη, Τομέας Λόγου, ΔΕΠΑΚ.

«Ιστορία και Γλυκός Πολιτισμός στη Μεσσηνία». Ομιλία στο ομώνυμο συνέδριο με πολυμέσα, Καλαμάτα 14-26 Μαρτίου 1997. Στα πλαίσια του διετούς πολιτιστικού προγράμματος «Ανασκάπτοντας το Χρόνο». Επιστημονική διεύθυνση - έρευνα: Ν. Σερεμετάκη, Τομέας Λόγου, ΔΕΠΑΚ.

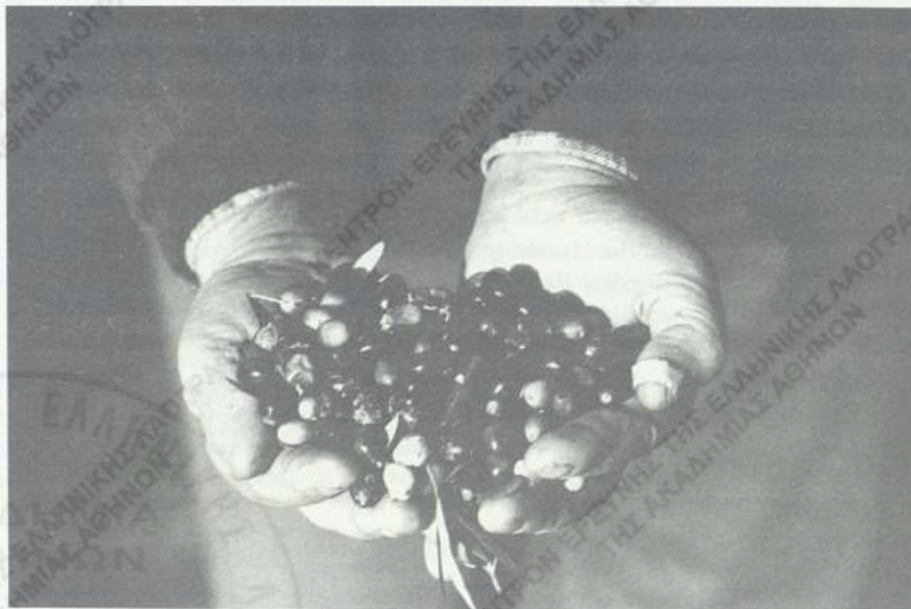


«Φιλοσοφικά Ποιητικά Ταξίδια στο Χώρο και το Χρόνο». Ομιλία στο ομώνυμο συνέδριο με πολυμέσα, Καλαμάτα 17-19 Φεβρ.1997. Στα πλαίσια του διετούς πολιτιστικού προγράμματος «Ανασκάπτοντας το Χρόνο», Επιστημονική διεύθυνση-έρευνα: Ν. Σερεμετάκη, Τομέας Λόγου, ΔΕΠΑΚ & Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Μεσσηνίας.

«Εικοστή Τρίτη Μαρτίου 1821 και Ευρωπαϊκή Πολιτική». Ομιλία στο ομώνυμο συμπόσιο, Καλαμάτα, Μάρτιος 1998. Στα πλαίσια του διετούς πολιτιστικού προγράμματος «Ανασκάπτοντας το Χρόνο», Επιστημονική διεύθυνση-έρευνα: Ν. Σερεμετάκη, Τομέας Λόγου, ΔΕΠΑΚ.

«Ανάπτυξη, Πολιτισμός και Παιδεία στη Μεσσηνία: Κάποιες Σκέψεις και Δράσεις.» Αφιέρωμα «Αρχαιολογία-Μουσειολογία», *Επτάκυκλος (Αρχαιολογικό-Φιλολογικό Περιοδικό)*, περίοδος Γ, τεύχος 2, Σεπτ.1998- Ιαν. 1999. Απο την ομώνυμη ομιλία, κατόπιν προσκλήσεως από τη Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Μεσσηνίας και την Παμμαεσσηνιακή Ομοσπονδία Αμερικής και Καναδά, στο συνέδριο «Η Μεσσηνία στην ελληνική και παγκόσμια οικονομία», Καλαμάτα 1997.

«Η εποχή των κυριών». Ομιλία στο συμπόσιο-δημόσια εκδήλωση «Στα Χνάρια μιας κυρίας-Μαρία Μπασακάρη της Καλαμάτας». Έρευνα, κείμενο στο συνοδευτικό ντοκιμαντέρ, διοργάνωση: Ν. Σερεμετάκη. Στα πλαίσια του διετούς πολιτιστικού προγράμματος «Ανασκάπτοντας το χρόνο», Επιστημονική διεύθυνση: Ν. Σερεμετάκη, Τομέας Λόγου, ΔΕΠΑΚ.



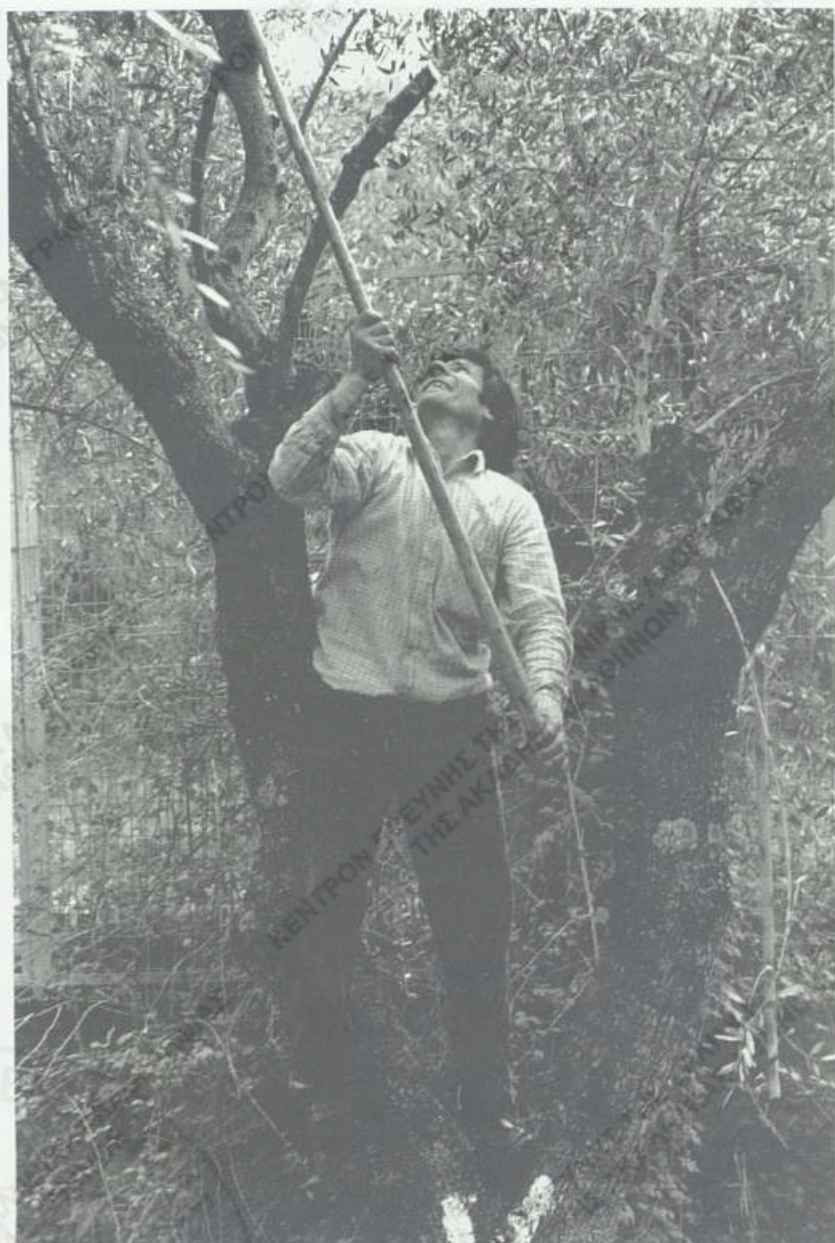
Φωτ. Βασίλης Ι. Κωνσταντινέας.





Φωτ. Βασίλης Ι. Κωνσταντινέας.





Φωτ. Βασίλης Ι. Κωνσταντινέας.



Επίλογος

Κυρίες και Κύριοι,

Δεν θα αποπειραθώ να αποτιμήσω τις ανακοινώσεις του Συνεδρίου. Η δημοσίευση των Πρακτικών με τον ανάλογο υπομνηματισμό τους θα μας δώσει την πλήρη εικόνα. Εδώ θα περιορισθώ σε γενικές κρίσεις και ευχαριστίες προς όσους βοήθησαν στην πραγματοποίηση του Συνεδρίου.

Το Κέντρον Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών, που συμπλήρωσε πρόσφατα ογδόντα χρόνια λειτουργίας, με τη σοφία της ηλικίας του, αφού υπήρξε ως τώρα μια «κρυφή μονιά που θησαυρίζει» υλικό και εμπειρίες, και με τη νεότητα που του προσφέρει το προσωπικό του και η σύγχρονη τεχνολογία, την οποία έχει πρόσφατα υιοθετήσει με τη βοήθεια των ευρωπαϊκών προγραμμάτων, με όλα αυτά, πραγματοποίησε μια έξοδο προς το πλατύτερο κοινό, από το Μέγαρο της Ακαδημίας Αθηνών, που φιλοξένησε, με την άδεια της Συγκλήτου, τις συνεδριάσεις μας κατά το διήμερο που κλείνει σήμερα.

Το διήμερο, λοιπόν, αυτό, που υπήρξε πιλότος για ανάλογες προσπάθειές μας, δεν θα μπορούσε να πραγματοποιηθεί:

- Εάν ο αρχιτέκτων κ. Μύρων Τουπογιάννης δεν είχε κάνει την πρόταση συνεργασίας προς το Κέντρο Λαογραφίας για κοινή διεκδίκηση του Προγράμματος Raphael.

- Εάν η Εφορευτική Επιτροπή δεν έχει αποδεχθεί και προωθήσει την πρόταση της Διευντριας του Κέντρου Λαογραφίας για επιστημονική υποστήριξη του υπό ίδρυση Μουσείου της Ελιάς στα Καφαλιανά Αρκαδίου.

- Εάν η Σύγκλητος της Ακαδημίας Αθηνών δεν ενέκρινε την πρόταση της Εφορευτικής Επιτροπής του ΚΕΕΛ για την παραχώρηση της αίθουσας.

- Εάν δεν είχα την συμπαράσταση των ερευνητών και συνεργατών μου στο Κέντρο είτε ως μελών της Οργανωτικής Επιτροπής και της Γραμματείας είτε ως συμπαραστατών στην όλη προσπάθεια. Και επειδή πάντοτε «είθι-



σται κάποιοι να τρέχουν λίγο έως πολύ περισσότερο από κάποιους άλλους πρέπει να αναφέρω εντελώς ξεχωριστά την γραμματέα του Συνεδρίου κ. Λουίζα Καραπιδάκη, η οποία από την αρχή αλλά ιδιαίτερα τους τελευταίους μήνες εργάστηκε χωρίς ωράρια για να πάρει το Συνέδριο σάρκα και οστά. Επίσης πρέπει να ευχαριστήσω τα υπόλοιπα μέλη της Οργανωτικής Επιτροπής, τον κατά σειράν αρχαιότερο ερευνητή του Κέντρου κ. Γεώργιο Αικατερινίδη για το χρόνο που διέθεσε, τον ερευνητή κ. Ελευθέριο Αλεξάκη και τον ερευνητή κ. Παναγιώτη Καμηλάκη.

- Εάν στη Γραμματεία του Συνεδρίου δεν υπήρχαν οι νεαρές συνεργάτριες του Κέντρου και φοιτήτριες: Ελένη Αρμένη, Ελένη Κίττα, Κλεοπάτρα Φατούρου, Μαρία Μπομποτά, Κατερίνα Κατηφόρη, Χριστίνα Θεοδωροπούλου, Θεοδώρα Πανοπούλου, Γεωργία Μπεγκλή, Βασιλική Αφεντουλίδου με επικεφαλής τη μικρή μεν «το δέμας» αλλά θαυμαστή σε δραστηριότητα Ανθούλα Μπάκολη.

- Εάν, τέλος, δεν είχαμε τη συμπαράσταση των χορηγών, οι οποίοι μας ανακούφισαν από ορισμένα έξοδα, αλλά έκαναν και πιο ευχάριστη τη συμμετοχή των συνέδρων με τα γεύματα και τα μικρά αλλά συμπαθητικά δώρα τους. Ενώ την φιλική προς το Κέντρο μας Ιερά Αρχιεπισκοπή και ιδιαίτερα τον εμπνευσμένο Αρχιεπίσκοπο Αθηνών και πάσης Ελλάδος, μακαριώτατο κ. Χριστόδουλο, ο οποίος προσέφερε το γεύμα στην Αθηναϊκή Λέσχη, τον Δήμαρχο Αρκαδίου για τη γενικότερη συμπαράστασή του αλλά και για το γεύμα στο ξενοδοχείο Πλάζα, τον Σύλλογο των Κισαμιτών Αθηνών για τη δεξίωση στην αυλή του Πανεπιστημίου Αθηνών με τα κρητικά προϊόντα, την Ένωση Γεωργικών Συνεταιρισμών Κολυμβαρίου Χανίων Κρήτης, την οικογενειακή επιχείρηση «Psyllakis Family Zymbragos, Kolymbari, Chania, Crete», την Εταιρεία Blauel, Ελληνικά Βιολογικά Προϊόντα και τα Φυσικά Προϊόντα Κορρέ.

- Εάν η κ. Ειρήνη Νικολοπούλου, έγκριτη δημοσιογράφος, δεν είχε ασχοληθεί με την ενημέρωση του κοινού για την πραγματοποίηση του Συνεδρίου.

Αφησα τελευταίους τους ξένους εταίρους του Προγράμματος Raphael, το Μουσείο της Ελιάς της πόλης Nyons της Γαλλίας με τον συμπαθέστατο και πάντοτε χαμογελαστό διευθυντή του κ. René Gras για την πολύτιμη βοήθειά του, το Ινστιτούτο Κοινωνικών Ερευνών της Βαρκελώνης με τον γλυκύτατο διευθυντή του κ. Manolo Mandianes για την εμβριθέστατη ανακοίνωσή του και τις επανειλημμένες επισκέψεις του στα Καφαλιανά και κυρίως τον ευγενέστατο Δήμαρχο της Nyons κ. Michel Faure για την εποικοδομητική παρουσία του στο Συνέδριο.



Θα ήταν παράλειψή μου εάν δεν ευχαριστούσα θερμά τα Προεδρεία των συνεδριάσεων και ιδιαίτερα όσους άφησαν άλλες απασχολήσεις τους για να παραστούν, όπως ο καθηγητής κ. Ν. Ζίας, ο πρόεδρος του ΕΛΙΑ κ. Μ. Χαριτάτος και ο καθηγητής Γ. Γαλάβαρης.

Ευχαριστώ θερμά τους συναδέλφους ερευνητές και διευθυντές των άλλων Κέντρων της Ακαδημίας για την παρουσία τους στο Συνέδριο και ιδιαίτερα τον πρόεδρο του Συλλόγου του Επιστημονικού Προσωπικού κ. Μενέλαο Χριστόπουλο.

Ευχαριστώ τον διευθυντή του Αρχαιολογικού Μουσείου Κύπρου κ. Σ. Χατζησάββα και τη διευθύντρια του Πολιτιστικού Τεχνολογικού Ιδρύματος της ΕΤΒΑ κ. Α. Λούβη για την πρόθυμη ανταπόκρισή τους στην πρόσκληση του Κέντρου και όλους τους συνέδρους για την προθυμία με την οποία κατέθεσαν την επιστημονική τους γνώση.

Εδώ πρέπει να αποδώσω ιδιαίτερες ευχαριστίες στον Πρόεδρο της Εφορευτικής Επιτροπής κ. Κων/νο Δρακάτο για το αμέριστο και ουσιαστικό ενδιαφέρον του για το Κέντρο, στον επόπτη του Κέντρου κ. Πάνο Λιγομενίδη για όσα έως τώρα έχει προσφέρει εμφανώς και αφανώς στην αναδιοργάνωση του Κέντρου Λαογραφίας, στον ακαδημαϊκό κ. Γιάγκο Πεσμαζόγλου, ο οποίος με την ευγενική και αδιάκοπη παρουσία του προσέδωσε ένα ιδιαίτερο τόνο στο Συνέδριο, καθώς και τον πάντοτε πρόθυμο συμπαραστάτη του Κέντρου ακαδημαϊκό κ. Νικόλαο Κονομή, ο οποίος αθόρυβα παρακολούθησε το σύνολο σχεδόν των ανακοινώσεων είτε ως πρόεδρος συνεδριάσεων είτε ως απλός ακροατής.

Το συνέδριο θεωρούμε ότι «κατά κοινήν ομολογίαν» έχει επιτύχει τους στόχους του, που ήταν:

- Να παρουσιαστούν νέες επιστημονικές έρευνες για την ελιά και το λάδι
- Να τεθούν προβληματισμοί με τη συμμετοχή ερευνητών από διάφορους επιστημονικούς κλάδους και παραγόντων που έχουν άμεση σχέση με την καλλιέργεια της ελιάς και την προώθηση των προϊόντων της.
- Να υπάρξει η απαραίτητη επικοινωνία μεταξύ ερευνητών και τοπικών φορέων σε διεθνές επίπεδο - κάτω μάλιστα από τη στέγη του ανωτάτου πνευματικού Ιδρύματος της χώρας -, από την οποία επικοινωνία να προέλθουν συνεργασίες και ουσιαστική πρόοδος στα θέματα της ελιάς και του λαδιού.
- Να προκύψει ως αναγκαιότητα η δημιουργία μιας διεθνούς Επιτροπής για τη μελέτη και αντιμετώπιση των θεμάτων του λαδιού με έδρα την



Ελλάδα, η οποία σε τακτά διαστήματα θα συνέρχεται σε διεπιστημονικές ημερίδες ή συνέδρια και θα συζητά τα προβλήματα (πρόταση του διευθυντή του Μουσείου της Ελιάς στη Nyons κ. René Gras), θα χαράζει πολιτική και θα προγραμματίζει για τα επόμενα χρόνια.

ΑΙΚΑΤΕΡΙΝΗ ΠΟΛΥΜΕΡΟΥ - ΚΑΜΗΛΑΚΗ
Διευθύντρια του Κ.Ε.Ε.Λ.



Πίνακες - Εικόνες





Εικ. 1. Ο Ηρακλής, η Αθηνά και ελιά. Εσωτερικό ερυθρόμορφης κύλικας, 470 π. Χ. (Μόναχο).



Εικ. 2. Η Αθηνά, ο Κέρκοις, η ιερή ελιά της Ακρόπολης και η Νίκη. Ερυθρόμ. κρατήρ. 410-400 π. Χ. (Adolphseck Schloss Fasanerie).





Εικ. 3. Η έρις Αθηνάς και Ποσειδώνος. Στο μέσον η ιερή ελιά της Ακρόπολης και Νύση. Ερυθρ. υδρία, 350 π. Χ. (Λένινγκραντ, Hermitage).



Εικ. 4. Αργυρός στατήρ Ηλείων, 360 π. Χ., με κεφαλή Διός στεφανωμένη με στεφάνι ελιάς.





Εικ. 5. Ο Ηρακλής με το ρόπαλο και τον τρίποδα του Απόλλωνος. Ερυθρόμορφος αμφορεύς, 480 π. Χ. (Würzburg).

Εικ. 6. Χρυσό ενεπίγραμμα φύλλο ελιάς από τάφο της Πέλλας. Τελευταίο τέταρτο του 4ου αι. π. Χ. (Μουσείο Πέλλας).





Εικ. 7. Συγκομιδή ελιών με ράβδισμα. Μελανόμ. αμφορεύς, 520-510 π. Χ. (Βερολίνο).

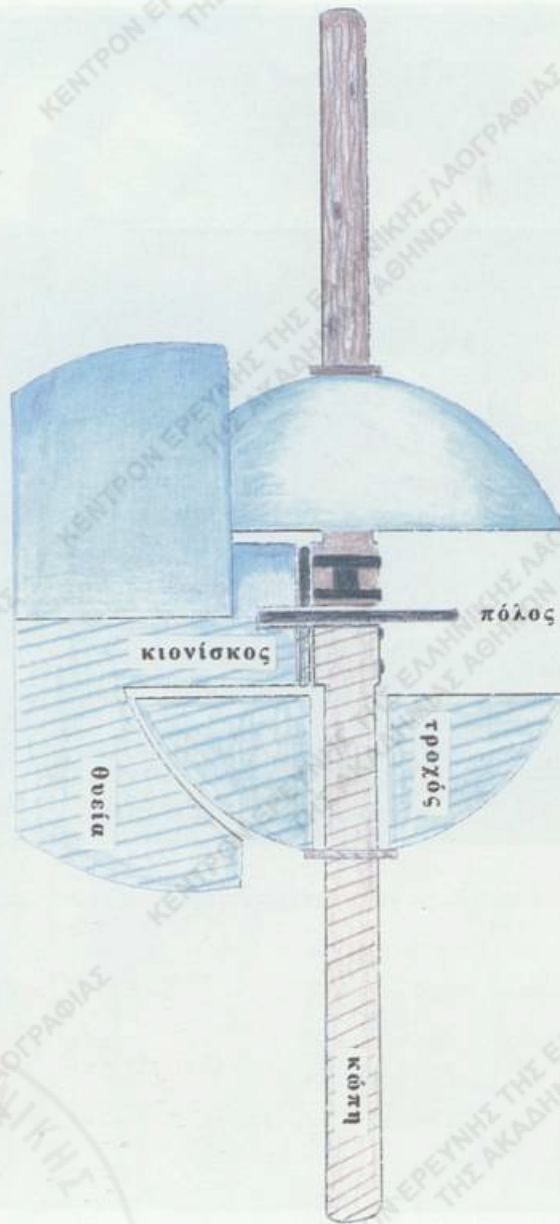


Εικ. 8. Συγκομιδή ελιών με ράβδισμα. Μελανόμ. αμφορεύς, 6ος αι. π. Χ.
(Λονδίνο, Βρετανικό Μουσείο).





Ειχ. 9. Θυεΐα και τροχοί ελαιοτριβείου (Ολυνθος).



Εικ. 10. Σχεδιαστική απεικόνιση ελαιοτριβείου (trapetum). Σχέδ. Β. Σταματοπούλου.





Εικ. 11.
Τροχοί (troches) ελαιοτρι-
βείων (Αγορά Αθηνών).

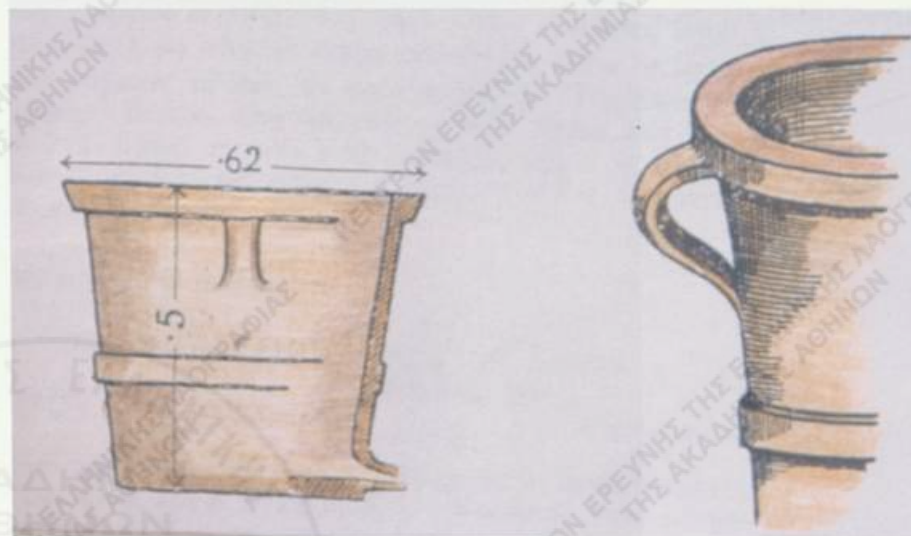


Εικ. 12.
Λίθνη βάση ελαιοπιε-
στηρίου (Όλυθος).





Εικ. 13. Πιεστήριο λαδιού. Μελανόμ. σκύφος, 6ος αι. π. Χ.
(Βοστώνη, Μουσείο Καλών Τεχνών).



Εικ. 14. Αγγείο διαχωρισμού του λαδιού από την Πραισό. (Σχέδ. Bosanquet, ό π., εικ. 35-36).





Εικ. 15. Αργυρό τετράδραχμο Αθηνών με κεφαλή Αθηνάς, που φέρει φύλλα ελιάς στο κράνος της. 440-430 π. Χ. (Αθήνα, Νομισματικό Μουσείο).



Εικ. 16. Αργυρό τετράδραχμο Αθηνών, με γλαύκα και κλαδί ελιάς. 440-430 π. Χ.



Εικ. 17. Λύχνοι ελληνιστικών χρόνων από την ακρόπολη της Βεργίνας.





Εικ. 1. Καλαβασός - Άγιος Δημήτριος. Κτήριο Χ. Αποθήκη λαδιού.



Εικ. 2. Κούκλια - Παλαίπαφος. Λαβή καθρέπτη από ελεφαντόδοντο.





Εικ. 3. Αλασσα - Παλαιοταβέρνα.
Όστρακο αποθηκευτικού πύθου
με εμπέστη παράσταση.

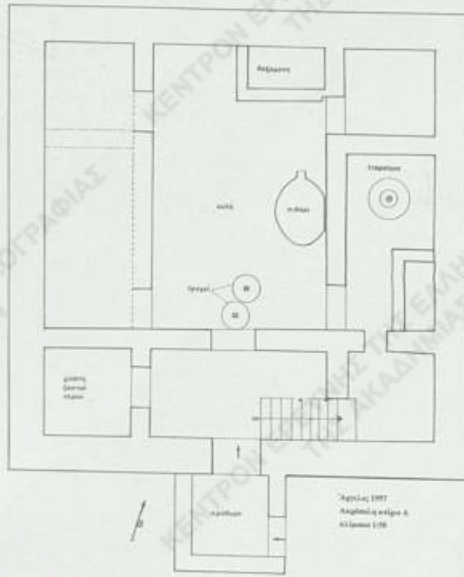


Εικ. 4. Μάα - Παλαιόκαστρο. Όστρακο απο-
θηκευτικού πύθου με εμπέστη παράσταση.



Εικ. 5. Αλασσα - Παλαιοταβέρνα. Κτήριο II. Βόρεια αποθήκη.





Σχέδιο 1. Κάτοψη του κτηρίου Α (ελαιουργείου).



Εικ. 1. Η λίθινη σκάλα και τμήματα πώρινων πεσσών.



Εικ. 2. Το trapezium και ο κτιστός πάγκος



Εικ. 3. Οι μολόπετρες στο νότιο άκρο της αυλής.





Εικ. 4. Το πιθάρι και η αυλή.

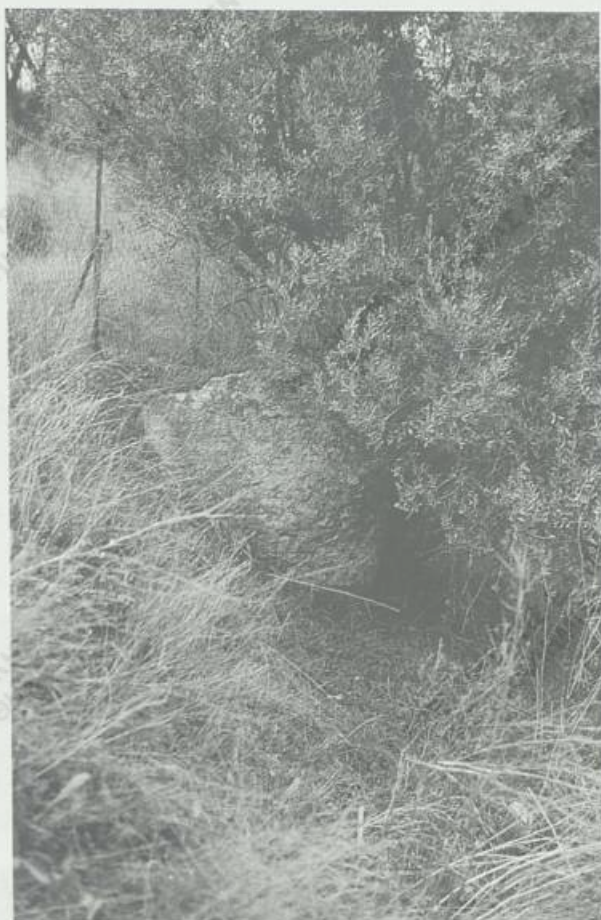


Εικ. 5. Η δεξαμενή νερού στη βορειονατολική γωνία της αυλής.



Εικ. 1. Στόμιο χιτιστού πύλου, όπως διακρίνεται στο έδαφος στην περιοχή Μπραχάμι.





Εικ. 2. Κτιστός πύθος, όπως διασώζεται στην περιοχή Μπραχάμι.



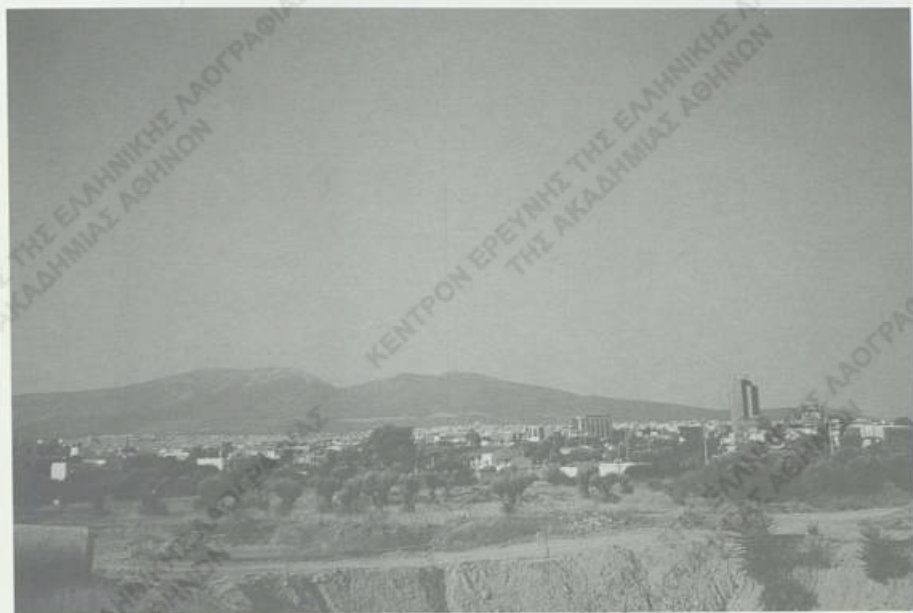


Εικ. 3. J. Skene of Rubislaw, «Αρχαίος ελαιώνας στο Μαρούσι». Ενωπόγραφο, 7 Οκτωβρίου 1839. Υδατογραφία με μολύβι και μελάνι. Μουσείο Γουλιανδρή Κυκλαδικής Τέχνης.



Εικ. 4. Τμήμα του ελαιώνα στην περιοχή Μπραχάμι, όπως σωζόταν το 1993, πριν από τα έργα της Αττικής οδού.





Εικ. 5. Άποψη της περιοχής Μπραχάμι από ΒΔ με διατηρούμενες ακόμη συστάδες ελαιωδέντρων. Στο βάθος ο Ύμητός.



Εικ. 6. Αιώνια ελιά στην οδό Νερατζωτίσσης.



Εικ. 7. Συνύπαρξη των καταλοίπων του ελαιώνα με τη σύγχρονη αρχιτεκτονική (Λεωφόρος Κηφισίας).





Εικ. 8. Το παλαιότερο σωζόμενο ελαιόδεντρο του Αμαρουσίου, στη σημερινή του θέση στην πλατεία Ηρώων.



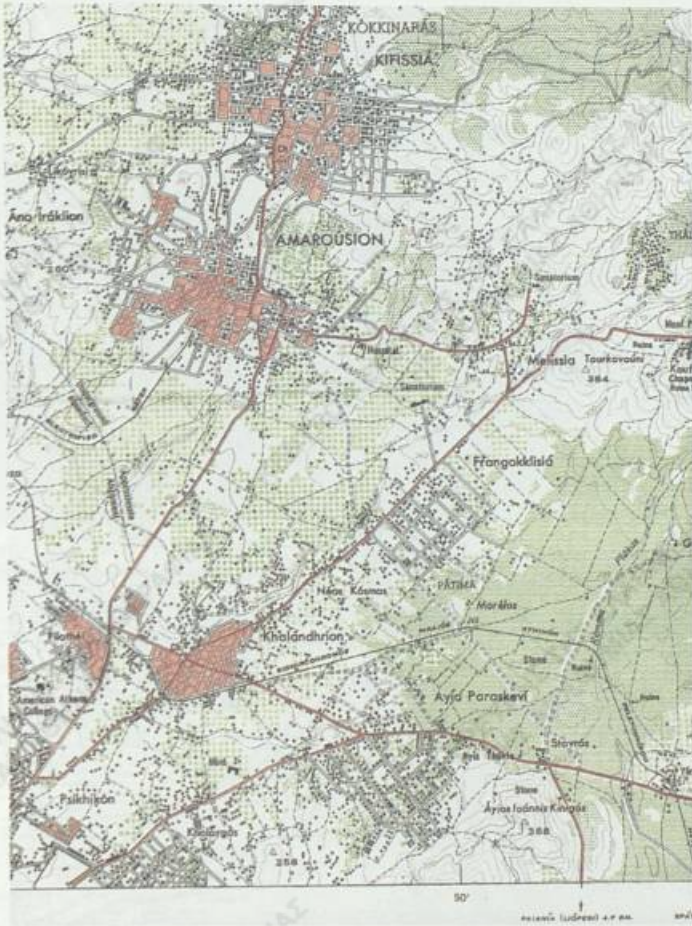


Εικ. 9. Μυλόπετρα παλιού ελαιοτριβείου αφημένη στην οδό Βασιλίσσης Σοφίας.



Εικ. 10. Μια από τις τελευταίες συστάδες ελαιοδέντρων που διατηρείται στην περιοχή Μπραχάμι.





Χάρτης 1. Ο χάρτης της Αμερικανικής Στρατιωτικής Γεωγραφικής Υπηρεσίας, που αποτυπώνει την περιοχή Αμαρουσίου στη γύρω στον Β' Παγκόσμιο Πόλεμο κατάσταση της. Οι μικροί κύκλοι συμβολίζουν τις ελιές και η εξάπλωσή τους δίνει το μέγεθος της τότε έκτασης του ελαιώνα.







Εικ. 1. Η περιμανδρωμένη αυλή. Σημειώνονται η κεκλιμένη είσοδος και οι εσχάρες.



Εικ. 2. Η είσοδος. Το νεότερο θύρωμα.



12. *Dante olivæ adhuc acetæ, ex arboræ, Pressæq; pinguis dant olivæ copiam.*

Εικ.3. Εσωτερικό ισογείου ελαιοτριβείου, Έργο Ιταλού χαρακτή του 16ου αιώνα.



Εικ.4. Διαμόρφωση της εσχάρας εσωτερικά.





Εικ. 5. Το παράθυρο - θυρίδα ελέγχου του δωματίου του επιστάτη (nachiyo).



Εικ. 6. Διαμορφωμένος χώρος σταυλισμού των ζώων και λουτήρας για τους εργάτες.





Εικ.7. Σωζόμενες ξύλινες βίδες, σφικτήρες σύνθλιψης ελαιοζύμης.

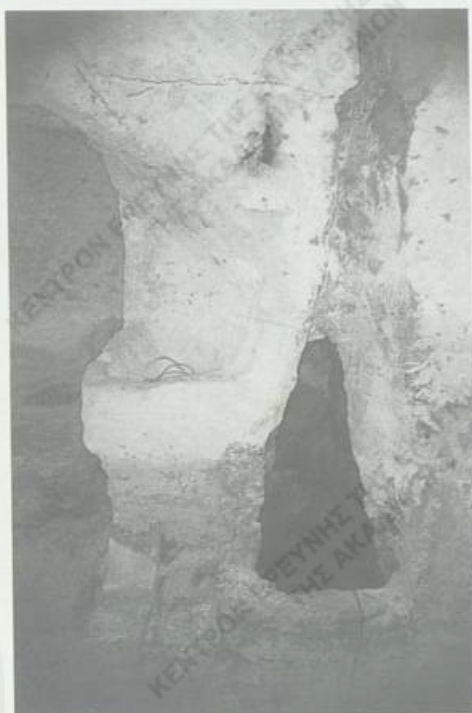


Εικ.8. Οι σταθεροί από πωρόλιθο, οδηγοί για τους σφικτήρες σύνθλιψης ελαιοζύμης.





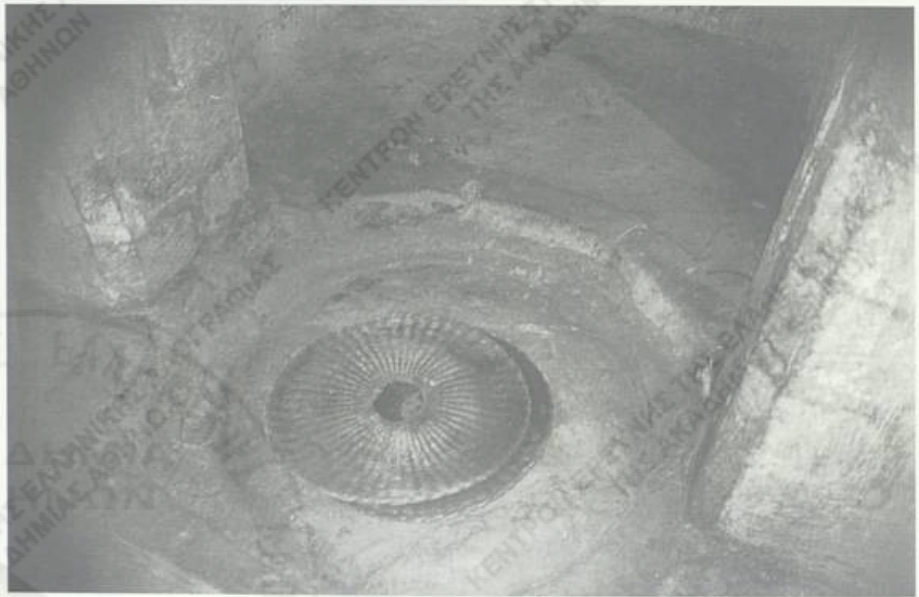
Εικ. 9. Διακρίνεται ο διαμορφωμένος χώρος της τραπεζαρίας.



Εικ. 10. Διακρίνονται τα ίχνη από το λαδοφάναρο, ο λουτήρας των εργατών και το κανάλι απορροής ακαθάρτων.



Εικ. 11. Οι δύο μολόπετρες και η βάση με τη στρώση από πλάκες.



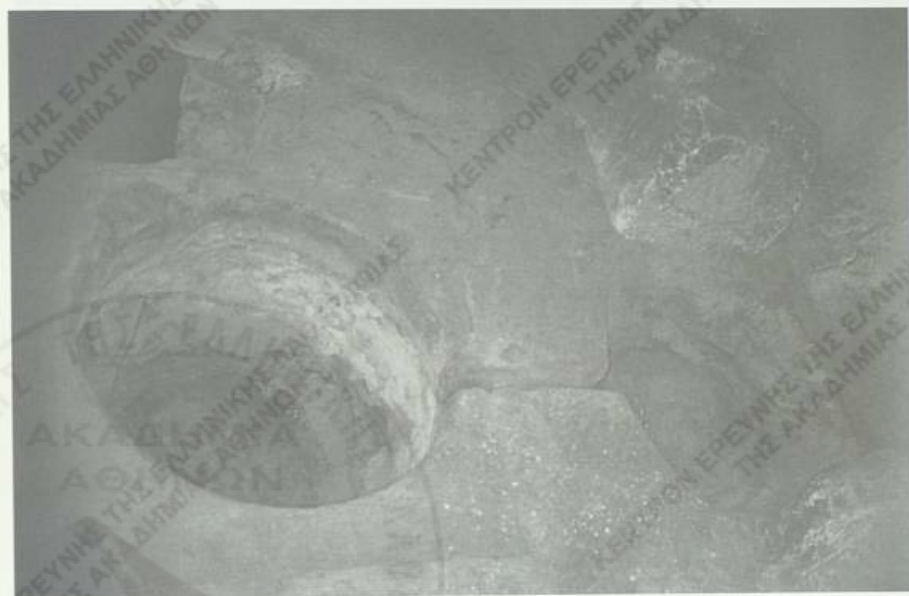
Εικ. 12. Βάση πιεστηρίου, ελαιόσακκος, ληνός, χελιή προστασίας του ρέοντος ελαιολάδου.



Εικ. 13. Γενική άποψη μέρους υπογείων δεξαμενών.



Εικ. 14. Διαμόρφωση στο δάπεδο χώρων για τον διαχωρισμό, ληγός.





Εικ. 15. Διαμορφωμένες γούρνες διαχωρισμού με κινητά ενδιάμεσα τμήματα.



Εικ. 16. Αποψη του χωριού Sterna Tia από την είσοδο του ελαιοτριβείου.

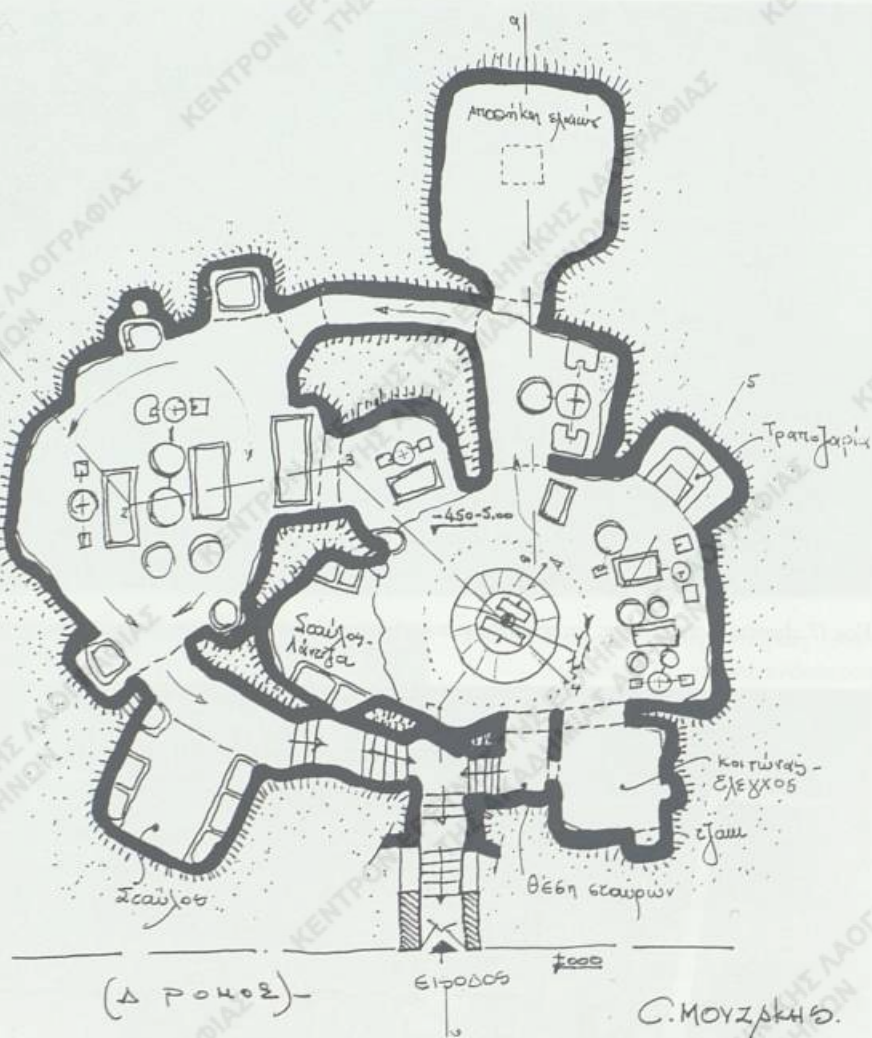




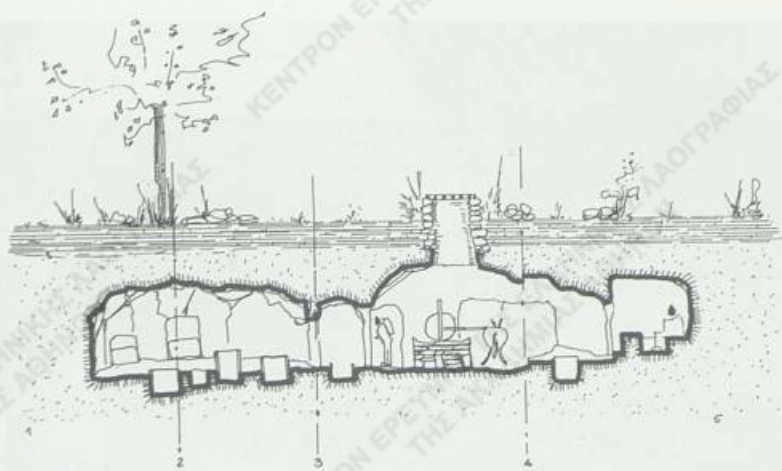
Εικ. 17. Διακρίνονται οι τρεις χαραγμένοι σταυροί στα μαλακά τοιχώματα του κλιμακοστασίου.



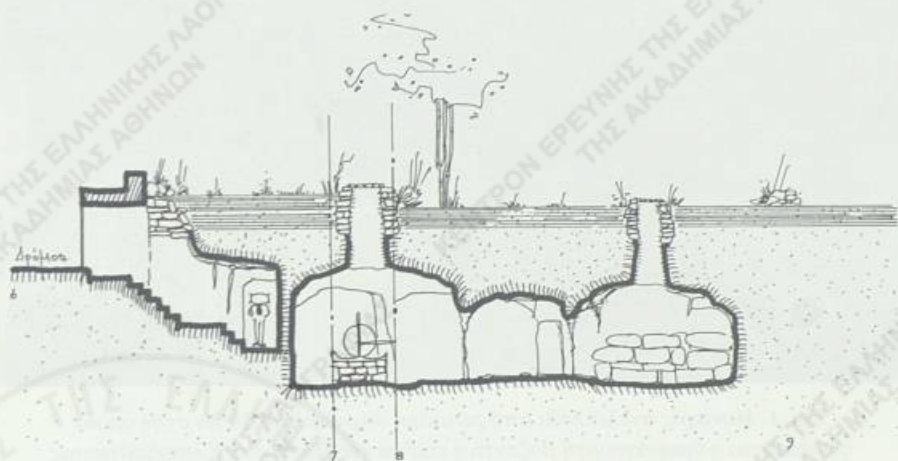
Εικ. 18. Η ένταξη του χώρου στον φυσιολατρικό τουρισμό.
Διακρίνονται οι ξύλινοι διάδρομοι επίσκεψης.



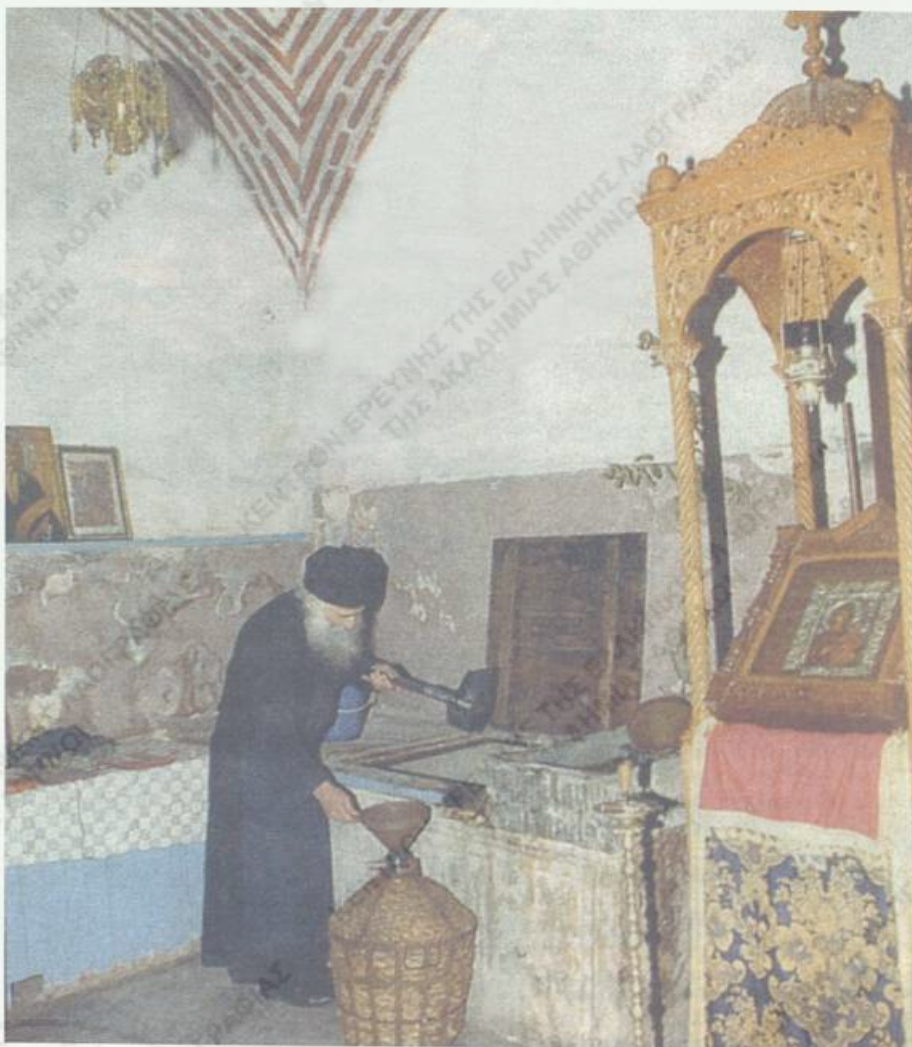
Σχ. 1. Κάτοψη των χώρων.



Σχ. 2. Κατακόρυφη τομή κατά τη διεύθυνση 1, 2, 3, 4, 5.

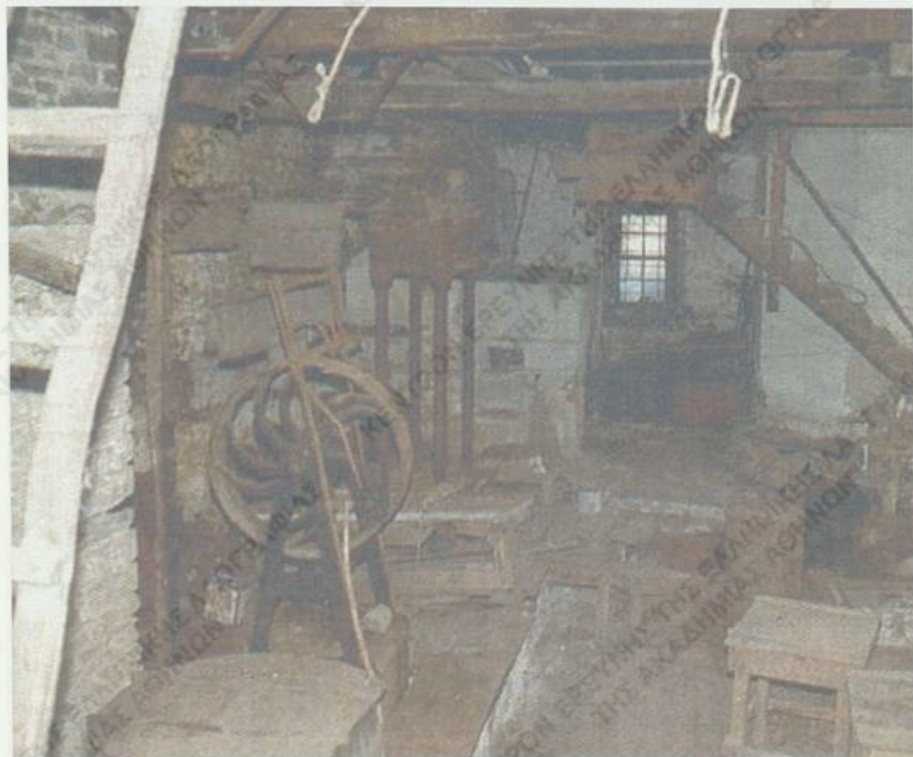


Σχ. 3. Κατακόρυφη τομή κατά τη διεύθυνση 6, 7, 8, 9.



Εικ. 1. Μοναχός αντλεί λάδι από ρωμαϊκή σαρχοφάγο, δίπλα στην οποία φυλάσσεται η θαυματουργή βυζαντινή εικόνα της Παναγίας Ελαιοβρύτισσας (Αρχείο Μονής Βατοπεδίου).





Εικ. 2. Το εσωτερικό του ελαιοτριβείου της Μονής Βατοπεδίου.



Εικ. 3. Το μυστήριο της βαπτίσεως.





Εικ. 1. Το κοπάνισμα του χώματος.





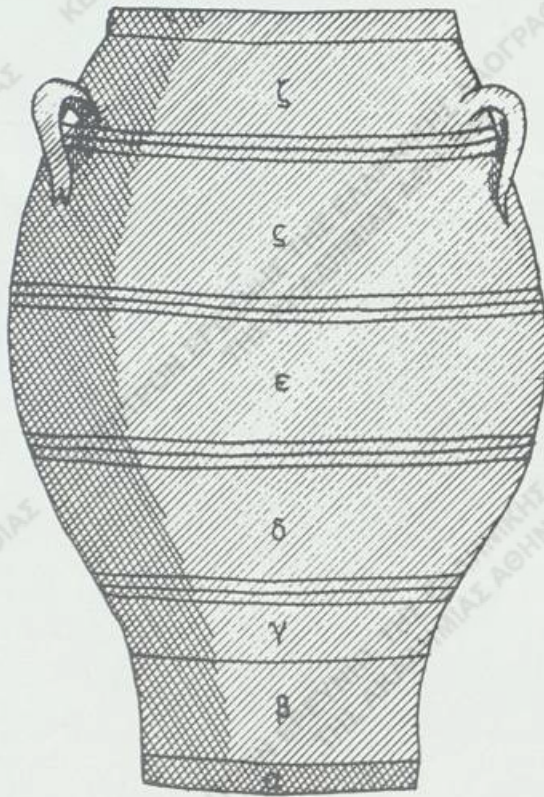
Εικ. 2. Ο τροχάρης περιστρέφει με τα χέρια το τροχί, σύμφωνα με τα παραγγέλματα του μάστορα.





Εικ. 3. Η κατασκευή του πιθαριού απαιτεί την τεταμένη προσοχή του μάστορα.





Π Ι Θ Α Ρ Ι

α πάτος — β φύτεμα — γ πρώτη στομωσά
 δ στρογγυλή στομωσά— ε ντρέτη στομωσά
 στ μεγάλη στομωσά — ζ χείλωμα

Εικ. 4. Τα τμήματα ενός μεγάλου πιθαριού.



Εικ. 5. Σειρές πιθαρών που αποξηραίνονται πριν τοποθετηθούν στο καμίνι.



Εικ. 6. Το καμίνιασμα απαιτεί ιδιαίτερη προσοχή.



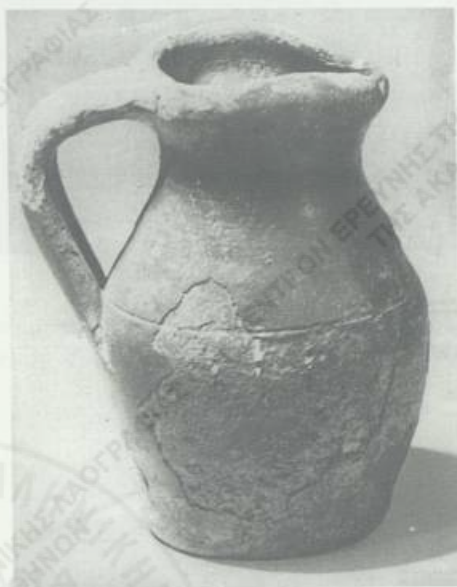
Εικ. 7. Λιτό γεύμα των πιθαράδων κάτω από τον ίσchio μιας ελιάς.
Τρώγουν από κοινό για όλους πιάτο.



Εικ. 1. Οκά με τις υποδιαϊρέσεις της (400 δράμια, 200 δράμια, κατοστάρι, εικοσιπενταράκι) (Λαογραφικό Μουσείο Μυκόνου).

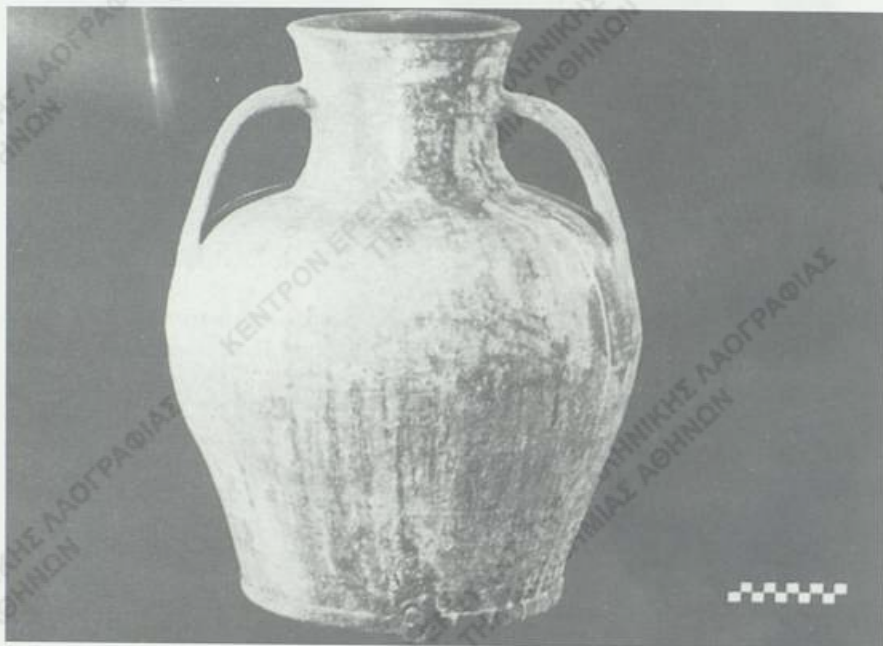


Εικ. 2. Κάρτο. Μεταλλικό δοχείο για τη μέτρηση λαδιού, χωρητικότητας 1 και 2 κιλών (= 2 και 4 πίντες αντιστοίχως) (Ιδιωτική Συλλογή Βασ. Μουντάκη).



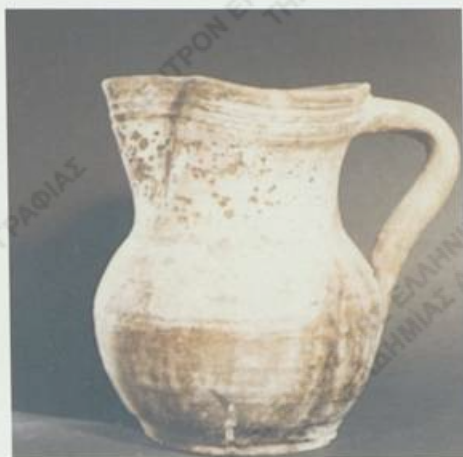
Εικ. 3. Μουζουράκι. Πήλινο δοχείο χωρητικότητας 100 δραμίων (Μουσείο Κρητικής Εθνολογίας).





Εικ. 4. Λαίνα. Πήλινο δοχείο χωρητικότητας 30 οκάδων. Χρησιμοποιούνταν στη φάρμακα (ελαιοτριβείο) (Μουσείο Κρητικής Εθνολογίας).





Εικ. 5. Νεμπότης, αγγείο για τη μέτρηση λαδιού και κρασιού
(Λαογραφικό Μουσείο Μυκόνου).



Εικ. 6. Παλιάσα. Μεταλλικό δοχείο για τη μέτρηση κρασιού και λαδιού, χωρητικότητας
10 οκ. (=20 πίντες), Κεφαλλονιά (Ιδιωτική Συλλογή Βασ. Μουντάκη).



Εικ. 1. Διαμόρφωση αναβαθμίδων («λούρων») για τη φύτευση ελιών
(Προσέγλιο Λακωνίας 1997, φωτ. Α. Οικονόμου).



Εικ. 2. Καλλιέργεια ελιών με μηχανοκίνητο άροτρο
(Σίνα Λακωνίας 1996, φωτ. Α. Οικονόμου).





*Εικ. 3-4. Ελαιοσυλλογή με ραβδισμό και καθάρισμα κλαδιών
(Προσήλιο Λακωνίας 1994, φωτ. Α. Οικονόμου).*





Εικ. 5. «Χαμολόι»: μάζεμα ελιών από το έδαφος
(Λέσβος 1958, Μουσείο Μπενάκη, αρχείο Χαρισιάδη).





Εικ. 6. Διαλογή επιτραπέζιων ελιών στον Αγροτικό Συνεταιρισμό Πετρίνας (Πετρίνα Λακωνίας 1998, Φ. Α. ΠΤΙΕΤΒΑ, φωτ. Π. Μπαγετάκου).





Εικ. 7. Ζωοκίνητο λιοτριβί με τρεις μυλόπετρες
(Μάνη 1998, Φ. Α. ΠΤΙ. ΕΤΒΑ, φωτ. Π. Μπαγετάκου).



Εικ. 8. Ζωοκίνητο λιοτριβί με δύο μυλόπετρες, που έχει αποκατασταθεί και λειτουργούσε
ως καθιστικό σε ξενώνα του ΕΟΤ στη Βάθεια Μάνης (Βάθεια 1996, φωτ. Α. Οικονόμου).





Εικ. 9. Χειροκίνητη σιδερένια πρέσσα με τη «μανέλα» και τον «εργάτη». Διακρίνονται το ξύλινο λμιπί και τα πιθάκια (Πιόντες, Μάνη 1999, Φ. Α. ΠΤΙ.ΕΤΒΑ, φωτ. Π. Μπαγετάκου).



Εικ. 10. Χειροκίνητη πρέσσα λαδιού με βίντσι (Άγιος Νικόλαος, Μάνη 1999, Φ. Α. ΠΤΙ. ΕΤΒΑ, φωτ. Π. Μπαγετάκου).





Εικ. 11. Ο διαχωριστήρας σε ηλεκτροκίνητο «κλασικό» ελαιοτριβείο
(Χρυσάφα Λακωνίας, Φ. Α. ΠΤΙ. ΕΤΒΑ, φωτ. Π. Μπαγετάκου).



Εικ. 12. Πετρελαιοκίνητη μηχανή σε μηχανοκίνητο ελαιοτριβείο
(Προσήλιο Λακωνίας 1992, φωτ. Α. Οικονόμου).





Εικ. 13. Χειροκίνητη μύλόπετρα σύνθλιψης ελιών
(Μέλισσα Λακωνίας 1998, φωτ. Α. Οικονόμου).



Εικ. 14. Πήλινα δοχεία για την αποθήκευση του λαδιού
(Προσήλιο 1998, φωτ. Α. Οικονόμου).





Εικ. 15. Μηχανοκίνητος «γάιδαρος» για την ελαιosuλλογή.
(Πετρίνα 1998, Φ. Α. ΠΤΙ. ΕΤΒΑ, φωτ. Π. Μπαγετάκου).



Εικ. 16. «Μπουκουβάλα» ή «λαδοβρόχι»: ψωμί καφαλισμένο και
βουτηγμένο σε φρέσκο λάδι (Φ. Α. ΠΤΙ. ΕΤΒΑ, φωτ. Π. Μπαγετάκου).





Εικ. 17. Οικιακή παρασκευή λαλαγγίδων (Προσήλιο 1992, φωτ. Α. Οικονόμου).



Εικ. 18. Οικιακή παρασκευή σαπουνιού (Προσήλιο 1992, φωτ. Α. Οικονόμου).





Εικ. 1. Αγνήνωρ Αστεριάδης, Ελιές-Μαζωχτής, 1960, λάδι, 60×21 εκ.



Εικ. 2. Στρατής Αξιώτης, Μάζεμα ελιάς, 1938, ξυλογραφία, 19×23 εκ.





Εικ. 3. Μ. Χάρος, Ο δρόμος με τις τρεις ελιές, 1993, λάδι, 155x 185 εκ.



Εικ. 4. Μ. Σπηλιόπουλος, Επτάφοθη λυχνία, 1989, εγκατάσταση
(λάδι, φωτιά, χρώμα, άμμος, νερό, θυμιάμα, κερι).





Εικ. 5. Στ. Αντωνάκος, Ρόδος-Παρεκκλήσι των Αγίων.
Ο μαρμαρίνος σταυρός με τα δώδεκα καντήλια (λεπτ.), 1993.





*Εικ. 6. Χρ. Μποκόρος, Δοχεία λαδιού-καντήλια,
1993, χρώματα λαδιού σε λαμαρίνα, 20 × 1520 εκ..*





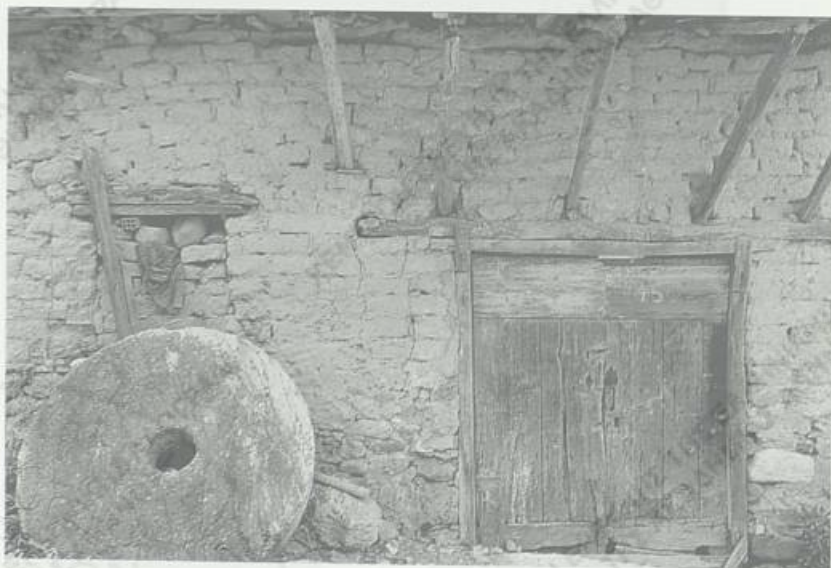
Εικ. 1. Παρασκευή σαπουνιού από παλιά λάδια (Βουνάρια Μεσσηνίας, 1998).



Εικ. 2. Κοπάνισμα ελιών για φαγητό (Βουνάρια Μεσσηνίας, 1998).

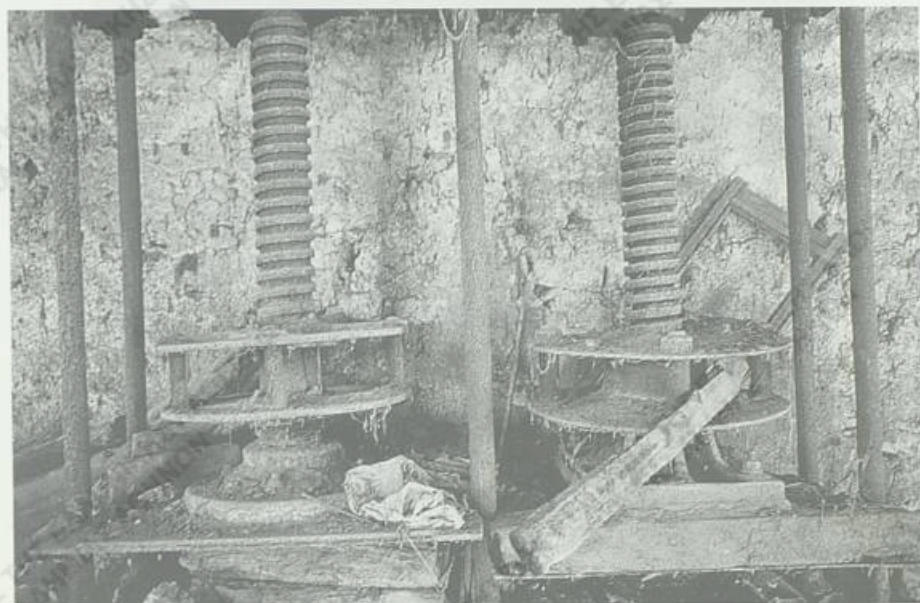


Εικ. 3. Εσωτερικό ιπποκίνητου ελαιοτριβείου (Βουνάρια Μεσσηνίας, 1998).

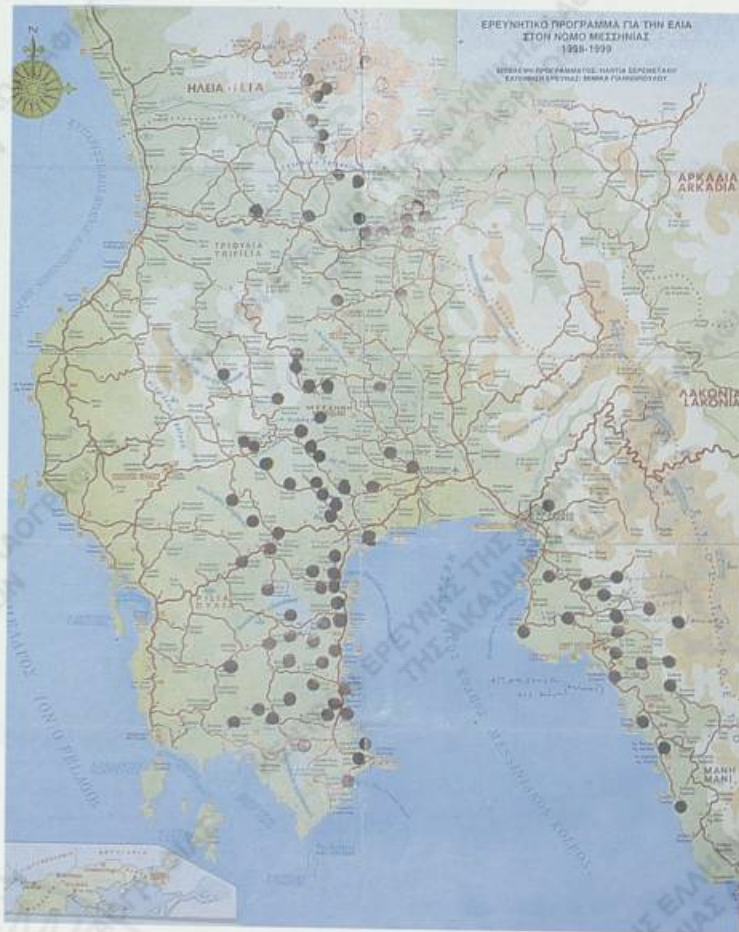


Εικ. 4. Ιπποκίνητο ελαιοτριβείο (Βουνάρια Μεσσηνίας, 1998).





Εικ. 5. Ιπποκίνητο ελαιοτριβείο που διατηρεί τον εργαλειακό εξοπλισμό του. Σταμάτησε να λειτουργεί στις αρχές του 20ού αιώνα (Βουνάρια Μεσσηνίας, 1998).



Εικ. 6. Χάρτης του νομού Μεσσηνίας με τις θέσεις, όπου έχουν εντοπιστεί ολικά κατάλοιπα σχετικά με την ελιά και την παραγωγή ελαιόλαδου.





Εικ. 7. Κατάλοιπα ιπποκίνητου ελαιοτριβείου (Βουνάρια Μεσσηνίας, 1998).

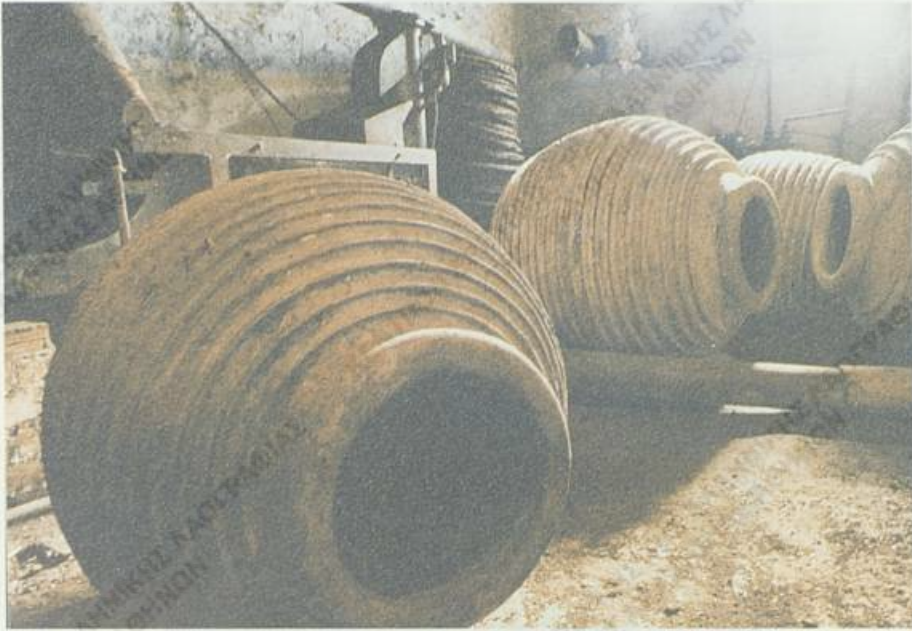


Εικ. 8. Ερείπια υποκίνητου ελαιοτριβείου (Κυνηγός Μεσσηνίας, 1998).



Εικ. 9. Χωνί και δοχεία μέτρησης λαδιού (Παπαφλέσσας Μεσσηνίας, 1998).





Εικ. 10. Πιθάρια κατασκευασμένα στην περιοχή της Κορώνης σε παλιό ελαιοτριβείο (Παραπούγκι Μεσσηνίας, 1998).

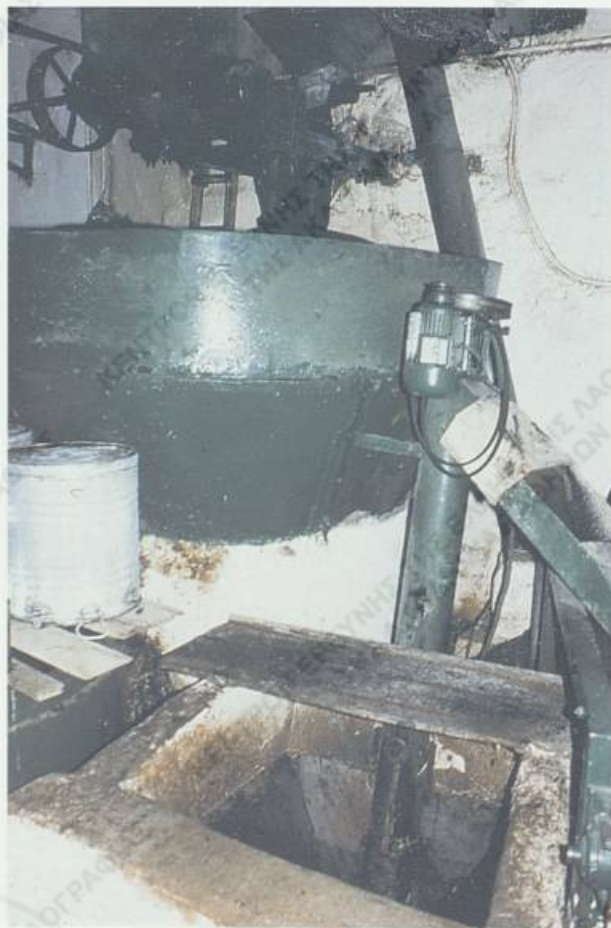


Είχ. 11. Ιπποκίνητο αρχικά και μετά μηχανοκίνητο ελαιοτριβείο
(Μέλπεια Μεσσηνίας, 1998).



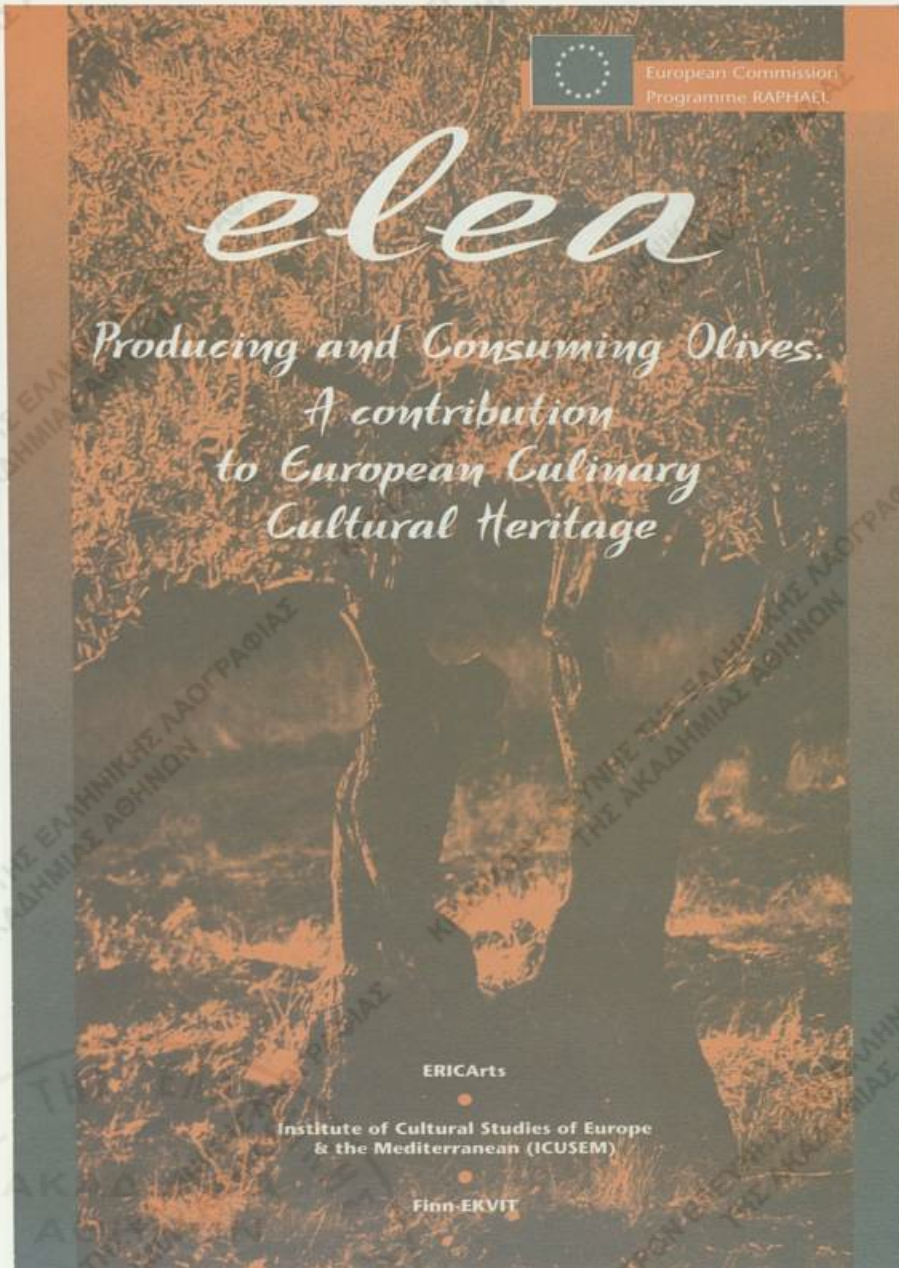


Εικ. 12. Παράθυρο από παλιό μηχανοκίνητο ελαιοτριβείο, απ' όπου διακρίνονται οι μυλόπετρες στο εσωτερικό του (Παπαφλέσσας Μεσσηνίας, 1998).



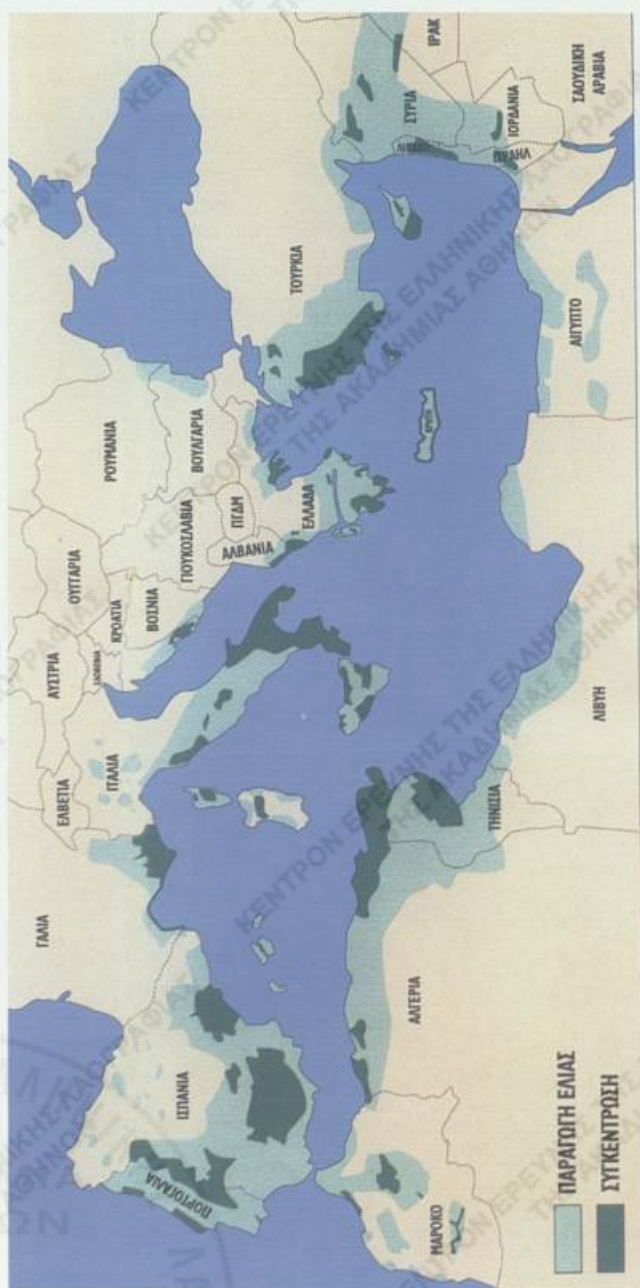
Εικ. 13. Παλαιού τύπου μηχανοκίνητο ελαιοτριβείο, που εξακολουθεί να λειτουργεί με παραδοσιακές μεθόδους (Σωτηριάνα Μεσσηνίας, 1998).





Εικ. 1. Εξώφυλλο Προγράμματος του Πολιτιστικού Εργαστηρίου (Ρέθυμνο Κρήτης, 1998).



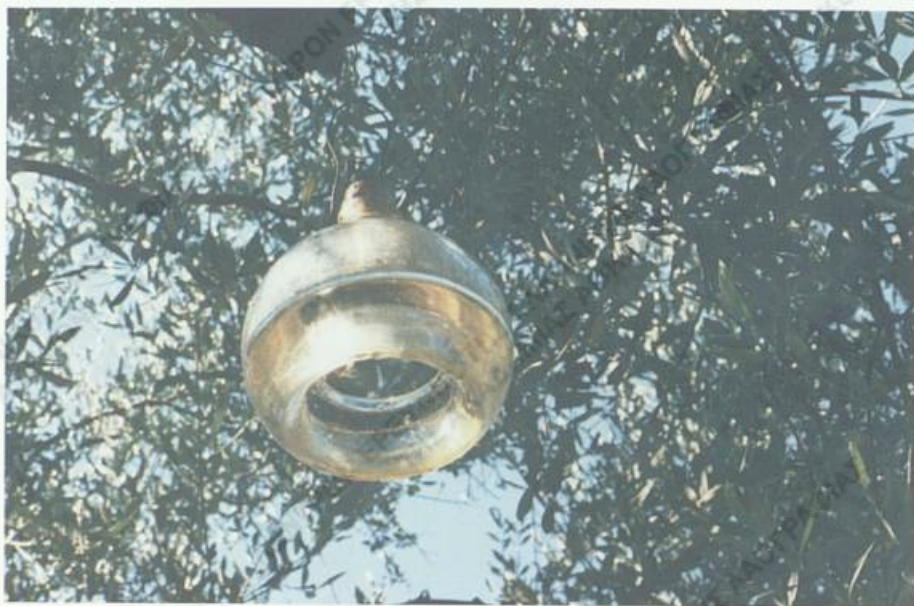


Εικ. 2. Χάρτης ελαιοπαραγωγών χωρών της Μεσογείου.

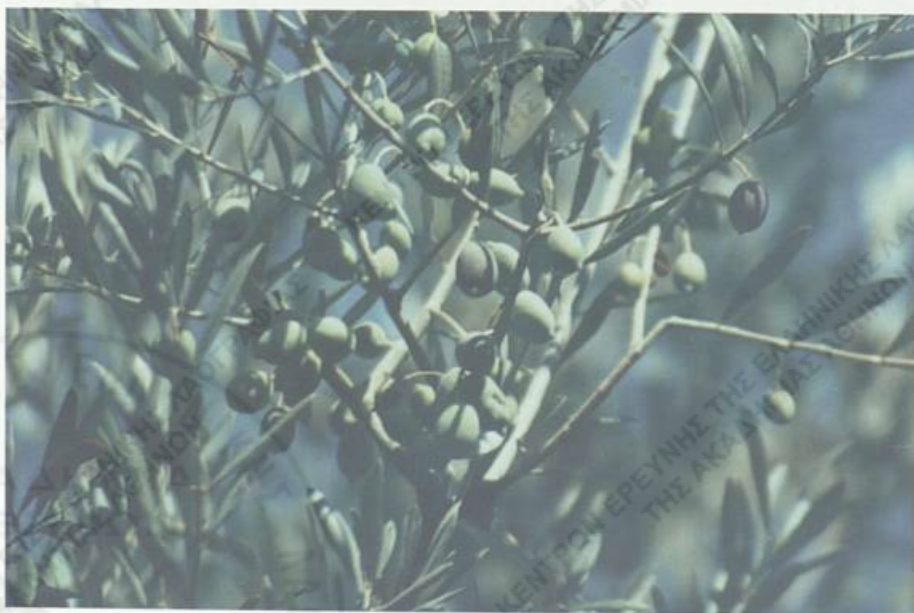


Εικ. 3, 4. Βιο-οικολογικές και ήπιες μέθοδοι αντιμετώπισης του δάκου της ελιάς.





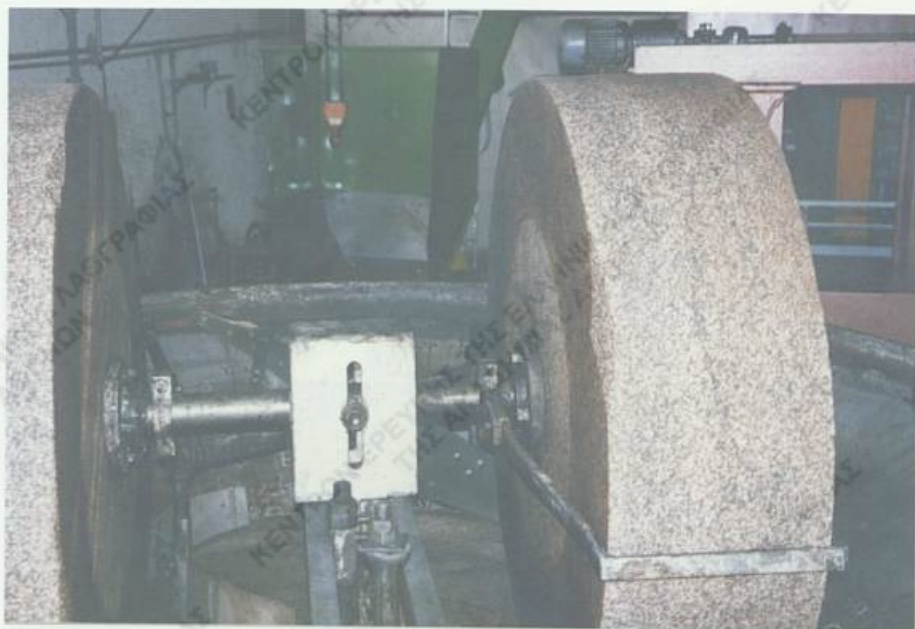
Εικ. 5, 6. Βιο-οικολογικές και ήπιες μέθοδοι αντιμετώπισης του δάκου της ελιάς.





Εικ. 7-9. Έκθεση παραδοσιακών προϊόντων (Ρέθυμνο 1998).





Εικ. 10, 11. Φωτογραφίες από την επίσκεψη στο πρότυπο ελαιουργείο του Ινστιτούτου Υποτροπικών Φυτών και Ελαίας στα Χανιά Κρήτης στο πλαίσιο του Πολιτιστικού Εργαστηρίου.





Εικ. 1. Η θεωρούμενη ως ελιά του Πλάτωνα άλλοτε στην Ιερά Οδό (περιοχή Ακαδημίας Πλάτωνος), σήμερα στο προαύλιο του Γεωπονικού Πανεπιστημίου, (Αθήνα).





Εικ. 2. Η ονομαστή και παλαιότετη ελιά ποικιλίας τσουνάτης με θαυμάσιο ανάγλυφο και μεγάλη εσωτερική σπηλαιώση στις Βούβες Κισάμου Χανίων.



Εικ. 3. Ελιά ποικιλίας τσουνάτης με πεπλατυσμένο κορμό και τεράστια περίμετρο (12,5 μ.) στην θέση Άγιος Γεώργιος στο Ανισαράκι της Καντάνου Χανίων.





Εικ. 4. Άλλη μνημειακή τσουνάτη ελιά στη θέση Γραμπέλα στο Ανισαράκι της Καντάνου, όπου υπάρχει ο πυκνότερος ίσως ελαιώνας της Κρήτης ηλικίας πολλών αιώνων. Έχει εξαιρετικό εξωτερικό ανάγλυφο, μεγάλη εσωτερική σπηλαιώση και περίμετρο κορμού 11,4 μ.

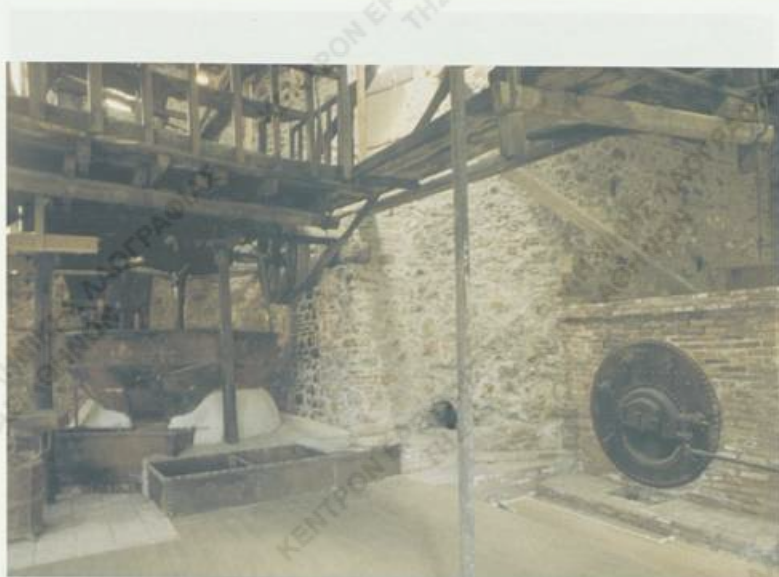


Εικ. 5. Ελιά ποικιλίας χονδολιάς στον χώρο των αρχαιοτήτων της Γόρτονας Ηρακλείου με κίονα ρωμαϊκής περιόδου στον γέρικο κορμό της.



Εικ. 6. Ελιά ποικιλίας κορωνέικης πάνω σε βράχο στο χωριό Λάστρος Σητείας.

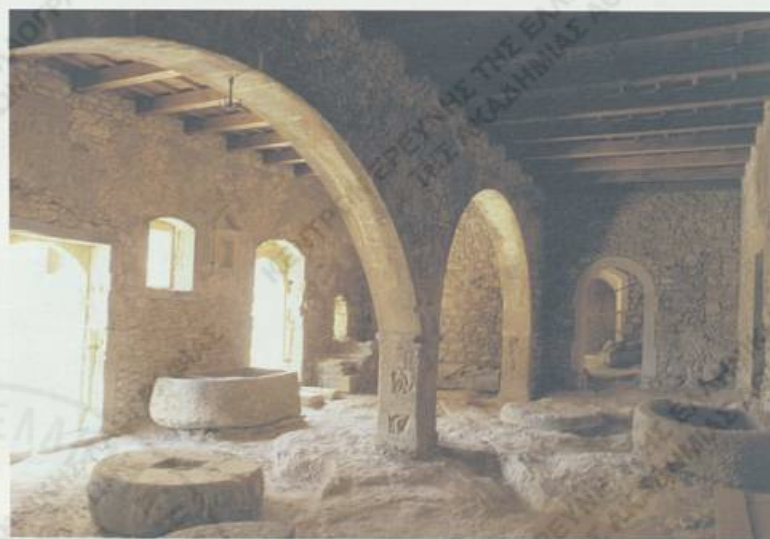




Εικ. 1, 2. Νεοχώρι Μυτιλήνης, εσωτερικό ελαιοτριβείου (φωτ. Τζέλη Χατζηδημητρίου).



Εικ. 1. Κτητορική επιγραφή του ελαιοτριβείου με χρονολογία ΑΨΞΓ' (1763).



Εικ. 2. Ο μοναστηριακός ελαιόμυλος εσωτερικά.





Εικ. 3. Το ιδιωτικό ελαιοτριβείο.



Εικ. 4. Η αυλή του ελαιοτριβείου με δάπεδο σε βράχο.



Εικ. 5. Η πλατεία του οικισμού.



Εικ. 6. Κτίσματα της πλατείας.





Εικ. 7. Η πλατεία του οικισμού.



Εικ. 8. Κτίσματα της πλατείας.



Ειχ. 1, 2. Le Musée de l' Olivier (Nyons).





Εικ. 1. Ο Γενικός Γραμματέας της Ακαδημίας Ν. Ματσωνιώτης και το Προεδρείο της εναρκτήριας Συνεδρίας (Π. Λιγομενίδης, Φ. Βογιατζάκη, Γ. Αικατερινίδης).



Εικ. 2. Μερική άποψη του χώρου του Συνεδρίου. Στην πρώτη σειρά ο Ακαδημαϊκός Ι. Πεσμαζόγλου, η Διευθύντρια του ΚΕΕΛ Αικ. Πολυμέρου-Καμηλάκη και ο αν. Διευθυντής της Ε.Ε. στην Αθήνα Β. Σφουροέρας





Εικ. 3. Άλλη άποψη του χώρου του Συνεδρίου. Στην πρώτη σειρά ο μητροπολίτης Ρεθύμνης και Μυλοποτάμου κ. Ανθιμος ο δήμαρχος Αρκαδίου Γ. Φανουργάκης και ο δήμαρχος της Νγως της Γαλλίας Μ. Faure.



Εικ. 4. Στιγμιότυπο από τη λήξη του Συνεδρίου. Από αριστερά Δημ. Τριχόπουλος, Αικ. Πολυμέρου-Καμηλάκη, Γ. Φανουργάκης, Μ. Τουπογιάννης και R. Gras.



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Πρόλογος	7
Πρόγραμμα	11
Κατάλογος Συνέδρων	16
Τιμητική και Οργανωτική Επιτροπή	19

ΧΑΙΡΕΤΙΣΜΟΙ

Αρχιεπισκόπου Αθηνών και πάσης Ελλάδος κ. ΧΡΙΣΤΟΔΟΥΛΟΥ	23
Γεν. Γραμματέα της Ακαδημίας Αθηνών, Ακαδημ. κ. ΝΙΚ. ΜΑΤΣΑΝΙΩΤΗ	24
Επόπτη του Κέντρου Λαογραφίας, Ακαδημαϊκού κ. ΠΑΝΟΥ ΛΙΓΟΜΕΝΙΔΗ	25
Directeur du Musée d' Olivier Nyons κ. RENÉ GRAS	26
Διευθύντριας του Κέντρου Λαογραφίας κ. ΑΙΚ. ΠΟΛΥΜΕΡΟΥ-ΚΑΜΗΛΑΚΗ	27
Υπευθύνου του υπό ίδρυσην Ελληνικού Μουσείου της Ελιάς, Αρχιτέκτονα κ. ΜΙΤΩΝΑ ΤΟΥΠΟΓΙΑΝΝΗ	28

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ

Ι. Αρχαιότητα

ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ Β. ΦΑΚΛΑΡΗΣ, ΒΑΣΙΛΙΚΗ Γ. ΣΤΑΜΑΤΟΠΟΥΛΟΥ Η ελιά και το λάδι στην αρχαία Ελλάδα	33
ΣΟΦΟΚΛΗΣ ΧΑΤΖΗΣΑΒΒΑΣ Μερικές πτυχές της οικονομίας της ελιάς κατά την ύστερη Χαλκοκρατία	49
ΖΗΣΗΣ ΜΠΟΝΙΑΣ Το ελαιουργείο της Αργίλου	57



ΙΩΑΝΝΗΣ Α. ΠΙΚΟΥΛΑΣ	
Η τεχνολογία της παραγωγής ελαιολάδου κατά την αρχαιότητα. Απογράφοντας δεδομένα, απορίες και προβληματισμούς	63

ΓΕΩΡΓΙΟΣ Ν. ΠΑΛΛΗΣ	
Οι ελαιώνες στην περιφέρεια της Αθήνας και η επέκταση της σύγχρονης πόλης: η περίπτωση του Αμαρουσίου	71

II. Μέσοι και νεότεροι Χρόνοι

ΚΑΤΕΡΙΝΑ ΧΑΤΖΑΚΗ	
Η ελαιουργία στην περιοχή της Ιεράπετρας κατά την περίοδο της Βενετοκρατίας (16ος αιώνας)	81

ΣΤΕΛΙΟΣ ΜΟΥΖΑΚΗΣ	
Υπόσκαφο ελαιοτριβείο σε ελληνόφωνα χωριά της Κάτω Ιταλίας. Πρόδρομη παρουσίαση	95

ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ ΚΑΡΑΜΠΕΡΟΠΟΥΛΟΣ	
Το λάδι σε ελληνικά ιατρικά κείμενα του 18ου και των αρχών του 19ου αιώνα.	103

III. Θρησκεία

ΘΕΟΚΛΗΤΟΣ ΚΟΥΜΑΡΙΑΝΟΣ, Μητροπολίτης Θεσσαλιώτιδος και Φαναριοφερσάλων	
Έλαιον: η χρήση του στην ορθόδοξη Εκκλησία	113

ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΑΡ. ΥΦΑΝΤΗΣ	
Η χρήση του ελαίου στην ορθόδοξη θεολογία, λατρεία και λαϊκή ευσέβεια.	121

Ι. Μ. ΧΑΤΖΗΦΩΤΗΣ	
Το λάδι στο Άγιον Όρος. (Συνοπτική μορφή)	139

IV. Λαογραφία - Γλώσσα

ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΑΙΚΑΤΕΡΙΝΙΔΗΣ	
Τα λαδοπίθαρα της Κρήτης	145

ΑΠΟΣΤΟΛΟΣ ΑΡΕΘΑΣ	
Το άθερμο ελαιόλαδο	153

ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ ΓΙΑΚΟΥΜΑΚΗ	
Ελιά και λάδι: Λέξεις και χρήσεις	157

ΜΑΡΙΑ Ε. ΚΑΛΤΣΑ	
Η ελιά και το λάδι στα νεοελληνικά ταφικά έθιμα	171



ΑΙΚΑΤΕΡΙΝΗ ΠΟΛΥΜΕΡΟΥ-ΚΑΜΗΛΑΚΗ	
Μέτρηση ελαίου, ελαιών και ελαιώνων	179
ANNA ΚΥΩΝΗ	
Το λάδι στα ψιμύθια των γυναικών στη νεότερη Ελλάδα	231
ΑΝΔΡΟΜΑΧΗ ΟΙΚΟΝΟΜΟΥ	
Η ελιά και το λάδι στην παραδοσιακή κοινωνία της Λακωνίας	237
ΡΟΔΟΥΛΑ ΣΤΑΘΑΚΗ - ΚΟΥΜΑΡΗ	
Εργαλεία και αντικείμενα προβιομηχανικών ελαιοτριβείων στην Κρήτη	251

V. Τέχνη

ΠΑΝΑΓΙΩΤΑ Δ. ΑΝΔΡΙΑΝΟΠΟΥΛΟΥ	
«Οι ελιές με τις ρυτίδες των γονιών μας»: Η ελιά σύμβολο και πραγματικότητα στο ποιητικό έργο του Γ. Σεφέρη	271
ΑΙΚΑΤΕΡΙΝΗ ΠΑΤΣΟΥΜΑ	
Η ελιά και το λάδι στη νεοελληνική τέχνη	279

VI. Προστασία - Αξιοποίηση

ΜΙΜΙΚΑ ΓΙΑΝΝΟΠΟΥΛΟΥ	
Το ερευνητικό πρόγραμμα για την ελιά στον νομό Μεσσηνίας	293
Ε. ΚΑΡΠΟΔΙΝΗ - ΔΗΜΗΤΡΙΑΔΗ	
Η παραγωγή και κατανάλωση ελαιολάδου: Μια συμβολή στην Ευρωπαϊκή πολιτιστική κληρονομιά της διατροφής	297
ΝΙΚΟΣ ΜΙΧΕΛΑΚΗΣ	
Μνημειακά ελαιόδενδρα. Προστασία και αξιοποίηση	321
ΝΙΚΟΣ ΣΗΦΟΥΝΑΚΗΣ	
Η ελιά, η βιομηχανική εξέλιξη της Λέσβου στις αρχές του 20ού αιώνα και η προοπτική των βιομηχανικών συκροτημάτων	331

VII. Μουσεία

ΑΣΠΑΣΙΑ ΛΟΥΒΗ	
Πηγές και αρχαιολογικά τεκμήρια στο Μουσείο της Ελιάς στη Σπάρτη	343
ΛΟΥΙΖΑ ΚΑΡΑΠΙΔΑΚΗ	
Καφαλαϊανά: Από τη μελέτη της ιστορίας στη δημιουργία ενός σύγχρονου μουσείου	351



ΜΥΡΩΝ ΤΟΥΠΟΓΙΑΝΝΗΣ	
Το μοναστηριακό μετόχι των Καψαλιανών. Το Ελληνικό Μουσείο της Ελιάς Αρκαδίου Κρήτης.	361
RENÉ GRAS	
Le Musée de l' Olivier	369

VIII. Υγεία

ΑΝΤΩΝΙΑ ΤΡΙΧΟΠΟΥΛΟΥ - ΠΑΓΩΝΑ ΛΑΓΙΟΥ	
Ελαιόλαδο και υγεία. Ο ρόλος του ελαιολάδου στις διατροφί- κές οδηγίες για τους Έλληνες	377

IX. Κοινωνική Ανθρωπολογία

Κ. ΝΑΝΤΙΑ ΣΕΡΕΜΕΤΑΚΗ	
Στα Κλαδιά της Μνήμης	389
Επίλογος	399

ΕΙΚΟΝΕΣ

ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ Β. ΦΑΚΛΑΡΗΣ, ΒΑΣΙΛΙΚΗ Γ. ΣΤΑΜΑΤΟΠΟΥΛΟΥ.	405
ΣΟΦΟΚΛΗΣ ΧΑΤΖΗΣΑΒΒΑΣ	415
ΖΗΣΗΣ ΜΠΟΝΙΑΣ	417
ΓΕΩΡΓΙΟΣ Ν. ΠΑΛΛΗΣ	420
ΣΤΕΛΙΟΣ ΜΟΥΖΑΚΗΣ	428
ΘΕΟΚΛΗΤΟΣ ΚΟΥΜΑΡΙΑΝΟΣ	440
ΓΕΩΡΓΙΟΣ Ν. ΑΙΚΑΤΕΡΙΝΙΔΗΣ	443
ΑΙΚΑΤΕΡΙΝΗ ΠΟΛΥΜΕΡΟΥ - ΚΑΜΗΛΑΚΗ	450
ΑΝΔΡΟΜΑΧΗ ΟΙΚΟΝΟΜΟΥ	454
ΑΙΚΑΤΕΡΙΝΗ ΠΑΤΣΟΥΜΑ	464
ΜΙΜΙΚΑ ΓΙΑΝΝΟΠΟΥΛΟΥ	469
ΕΦΗ ΚΑΡΠΟΔΙΝΗ-ΔΗΜΗΤΡΙΑΔΗ	479
ΝΙΚΟΛΑΟΣ ΜΙΧΕΛΑΚΗΣ	485
ΝΙΚΟΣ ΣΗΦΟΥΝΑΚΗΣ	489
ΜΥΡΩΝ ΤΟΥΠΟΓΙΑΝΝΗΣ	490
RENÉ GRAS	494
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ ΣΥΝΕΔΡΙΟΥ	495



Ο ΤΟΜΟΣ «Η ΕΛΙΑ ΚΑΙ ΤΟ ΛΑΔΙ ΑΠΟ ΤΗΝ
ΑΡΧΑΙΟΤΗΤΑ ΕΩΣ ΣΗΜΕΡΑ», ΠΡΑΚΤΙΚΑ
ΣΥΝΕΔΡΙΟΥ, ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΘΗΚΕ, ΤΥΠΩΘΗΚΕ
ΚΑΙ ΒΙΒΛΙΟΔΕΤΗΘΗΚΕ 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.



