

**ΑΛΕΞΑΝΔΡΕΙΟ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ**

Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΡΧΑΙΟΤΗΤΑ

Πτυχιακή Εργασία

ΚΑΛΛΙΟΠΗ ΔΗΜΗΤΡΙΟΥ

Επιβλέπων καθηγητής: Χρήστος Δούκας

Σίνδος, 2007

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΠΡΟΛΟΓΟΣ.....	3
ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	4
Το λάδι και οι αρχαίοι Έλληνες.....	4
Η ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ ΚΑΙ Η ΕΞΑΠΛΩΣΗ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ.....	5
Α) Απο τον μύθο στην πραγματικότητα.....	5
- Από πού, όμως, ήρθε η ελιά.....	6
Β) Η εξάπλωση της ελιάς στο Αιγαίο.....	8
Γ) Η εξάπλωση της ελιάς στη Μεσόγειο.....	12
ΑΠΟ ΤΑ ΙΕΡΟΓΛΥΦΙΑ ΣΤΗΝ ΓΡΑΜΜΙΚΗ Β.....	14
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΣΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ ΠΡΙΝ ΑΠΟ 6500 ΧΡΟΝΙΑ.....	18
ΤΟ ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΟ ΛΑΔΙ ΤΟΝ ΜΙΝΩΪΤΩΝ ΚΑΙ ΤΩΝ ΜΥΚΗΝΑΙΩΝ.....	20
ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΣΤΗΝ ΑΡΧΑΙΑ ΑΙΓΥΠΤΟ.....	23
Η ΕΛΙΑ ΣΤΑ ΟΜΗΡΙΚΑ ΧΡΟΝΙΑ.....	24
Η ΕΛΙΑ ΚΑΙ ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΣΤΗΝ ΚΛΑΣΙΚΗ ΑΡΧΑΙΟΤΗΤΑ.....	27
Α) Οι μορίες, ελιές της Αθήνας.....	27
Β) Το έργο του Λυσία <<ΠΕΡΙ ΣΗΚΟΥ ΑΠΟΛΟΓΙΑ>>.....	31
Γ) Η φροντίδα των <<ΜΟΡΙΩΝ>> ελαίων.....	32
Δ) Τα πιστεύω των αρχαίων Ελλήνων στην Κρήτη.....	33
ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΣΤΑ ΜΕΤΕΓΕΝΕΣΤΕΡΑ ΧΡΟΝΙΑ.....	35
Α) Ρωμαϊκά χρόνια.....	35
Β) Βυζαντινά χρόνια.....	37
- Η καλλιέργεια του ελαιοδέντρου.....	38
Γ) Περίοδος της ενετοκρατίας.....	40
Δ) Περίοδος της τουρκοκρατίας.....	41
Η ΛΕΣΒΟΣ, ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΒΑΣΙΣΜΕΝΗΣ ΣΤΗΝ ΕΛΙΑ.....	43
• Η έκθλιψη του καρπού της ελιάς.....	44
Η ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ ΤΩΝ ΑΠΕΡΑΝΤΩΝ ΕΛΑΙΩΝΩΝ.....	46
ΤΟ ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ ΤΗΣ ΚΡΗΤΗΣ.....	47

ΟΙ ΠΟΛΛΑΠΛΕΣ ΧΡΗΣΕΙΣ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ.....	51
Α) Η ελιά και το ελαιόλαδο στην διατροφή.....	51
Β) Το έλαιον ως πηγή φωτός.....	53
Γ) Το ξύλο της ελιάς στην τέχνη.....	57
Δ) Το έλαιον στην σαπωνοποιία.....	58
Ε) Το ελαιόλαδο στον καλλωπισμό.....	59
Ζ) Το ελαιόλαδο στον αθλητισμό.....	60
- Ολυμπιακοί αγώνες.....	63
Η) Η ελιά και το ελαιόλαδο στην λαϊκή ιατρική.....	65
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ, ΤΟ ΙΕΡΟ, ΣΥΜΒΟΛΙΣΜΟΙ ΚΑΙ ΧΡΗΣΕΙΣ ΤΟΥ ΣΤΗΝ ΟΡΘΟΔΟΞΗ ΠΑΡΑΔΟΣΗ.....	68
Α) Το λάδι στις χριστιανικές γιορτές.....	68
Β) Η επάλειψη με έλαιον ως δήλωση ιερότητας.....	70
Γ) Τα μυστήρια.....	72
- Το ευχέλαιον, η ιερά εξέταση και το άγιον έλαιον.....	72
- Το ελαιόλαδο στο βάπτισμα και το χρίσμα.....	73
- Το ελαιόλαδο στις γαμήλιες τελετές.....	75
- Το ελαιόλαδο στις νεκρικές τελετές.....	76
Δ) Προσφορές και τάματα με λάδι.....	80
ΠΗΓΕΣ ΚΑΙ ΑΡΧΑΙΟΛΟΓΙΚΑ ΤΕΚΜΗΡΙΑ ΣΤΟ ΜΟΥΣΕΙΟ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ ΣΤΗΝ ΣΠΑΡΤΗ.....	83
ΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΜΟΥΣΕΙΟ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ ΣΤΗΝ ΚΡΗΤΗ.....	86
ΘΡΕΠΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΘΕΡΑΠΕΥΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΤΟΥ ΚΑΡΠΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΛΑΔΙΟΥ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ, ΟΠΩΣ ΕΧΟΥΝ ΕΠΙΣΗΜΑΝΘΕΙ ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΡΧΑΙΟΤΗΤΑ ΜΕΧΡΙ ΤΟΝ 20ό ΑΙΩΝΑ.....	89
Η ΣΥΓΧΡΟΝΗ ΙΑΤΡΙΚΗ ΕΡΕΥΝΑ ΓΙΑ ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ.....	91
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....	92

ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Το βιβλίο αυτό έρχεται να καλύψει ένα μεγάλο κενό στην ελληνική βιβλιογραφία. Ασχολείται με ένα βασικό προϊόν της ελληνικής γης, το ελαιόλαδο, αλλά επεκτείνεται στη συμβολή τόσο του ίδιου του προϊόντος όσο και του δέντρου της ελιάς στην εξέλιξη (γιατί όχι διαμόρφωση;) του πολιτισμού μας. Στα μάτια του αναγνώστη αποκαλύπτονται οι δεσμοί ανάμεσα στο χθες και το σήμερα, η πολιτισμική συνέχεια που φαίνεται να καλύπτει μια μακρά πορεία μερικών χιλιάδων ετών. Για τον Έλληνα η ελιά δεν είναι μόνο το δέντρο με την τεράστια οικονομική σημασία που από τα μινωικά χρόνια μέχρι σήμερα φαίνεται να καθορίζει τον παραγωγικό χάρτη μερικών περιοχών, όπως είναι η Κρήτη, τα νησιά, η Πελοπόννησος κ.α, είναι και το δέντρο που άλλοτε γίνεται ικετηρία, άλλοτε ευετηριακό σύμβολο, άλλοτε ιερό δέντρο και άλλοτε συνδέεται με την υπέρτατη δύναμη, αφού το προϊόν της, το έλαιο, είναι εκείνο που μεταφέρει τη θεία Χάρη στον βαπτιζόμενο Χριστιανό.

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

ΤΟ ΛΑΔΙ ΚΑΙ ΟΙ ΑΡΧΑΙΟΙ ΕΛΛΗΝΕΣ

Με σύμβολο ένα κλαδί ελιάς το περιστέρι φέρνει στον Νώε μετά τον κατακλυσμό το μήνυμα ότι η ζωή είχε επανέλθει στη γη. Παράδοση που υποδηλώνει την τεράστια σημασία που είχε το ελαιόδενδρο στη ζωή και την οικονομία του αρχαίου κόσμου για όλη την περιοχή της Ανατολικής Μεσογείους.

Η Κρήτη, η Πελοπόννησος, τα παράλια και τα νησιά του Βορειοανατολικού Αιγαίου (Λέσβος, Σάμος, Θάσος κ. ά.) και σχεδόν όλα τα νησιά του Ιονίου διαθέτουν πλούσιους ελαιώνες και η έννοια της ελιάς είναι στενά συνδεδεμένη με την ύπαρξη τους, τους τελευταίους τουλάχιστον αιώνες της ιστορίας τους.

Εδώ θα θίξουμε μερικές μόνο πτυχές από την ιστορία της ελιάς και του λαδιού, για να καταλάβουμε ότι πολλά απ' αυτά που κάνουμε και σκεφτόμαστε σήμερα δεν είναι παρά τα άνθη και οι καρποί του πανάρχαιου δένδρου της ιστορίας, που πάει βαθιά και πυκνά μέσα στο παρελθόν, με τον ίδιο τρόπο που απλώνονται οι ρίζες της ελιάς μέσα στην παμπάλαιη ελληνική γη.

Η ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ ΚΑΙ Η ΕΞΑΠΛΩΣΗ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ

Α) ΑΠΟ ΤΟΝ ΜΥΘΟ ΣΤΗΝ ΠΡΑΓΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ

Η ελιά εμφανίστηκε στη γη κατά το ολιγόκαινο σύστημα της πρωτογενούς περιόδου, μετά την αναθέρμανση του κλίματος από τους τελευταίους παγετώνες.

Στα ανθρακοφόρα στρώματα της Κύμης (Εύβοια), τα οποία ανάγονται στη γεωλογική περίοδο του ολιγοκαίνου και στις γυψώδεις διαστρωματώσεις της Προβηγκίας (Γαλλία) βρέθηκαν φύλλα ελιάς, που αποδεικνύουν την ύπαρξη της επί της γης πολλές χιλιάδες χρόνια πριν την εμφάνιση του ανθρώπου.

Παλαιότερες αρχαιολογικές ανασκαφές είχαν φέρει σε φως απολιθώματα φύλλων ελιάς παλαιολιθικής και νεολιθικής εποχής - Σαντορίνη 37.000 π.Χ. (Εικόνα 1) - και ίχνη γύρεως στην περιοχή γύρω από τη σαχάρα -12.000 π.Χ.



Εικόνα 1: Απολιθωμένο φύλλο ελιάς 50.000 – 60.000 ετών.
Σαντορίνη.

Φαίνεται όμως ότι η ελιά προϋπήρχε των αναφερομένων χρονολογιών. Στο διεθνές συνέδριο, που έγινε στην Άνδρο τον Ιούλιο του 1999 με θέμα: "Η ελιά στο παρελθόν και το μέλλον", ο καθηγητής παλαιοντοβοτανικής στο Πανεπιστήμιο Αθηνών κ. Ευάγγελος Βελιτζέλος παρουσίασε απολιθωμένα φύλλα ελιάς ηλικίας περίπου 50.000-60.000 ετών, που βρέθηκαν στα τοιχώματα της Καλντέρας στη Σαντορίνη και τη Νίσυρο.

Τα απολιθώματα αυτά δίνουν μια απάντηση στο ερώτημα της πρώτης εμφάνισης του ελαιόδεντρου και αποτελούν έξοχο ντοκουμέντο για την εξελικτική πορεία του στο μεσογειακό χώρο.

Στον βράχο της Καλντέρας αποτυπώθηκε το φύλλωμα του δέντρου με θαυμαστή διατήρηση της επιδερμίδας του, γιατί η ηφαιστειακή λάβα που κάλυψε τη βλάστηση της περιοχής προστάτεψε τις λεπτομέρειες από την καταλυτική δύναμη του χρόνου.

Αν λάβουμε, λοιπόν, υπόψη τις κλιματολογικές συνθήκες και τα γεωλογικά τεκμήρια, μπορούμε να υποθέσουμε πως οι πρώτοι κάτοικοι της Ελλάδας έζησαν μέσα σε απέραντους ελαιώνες.

Από την τέταρτη χιλιετηρίδα μαρτυρείται, επίσης, η παρουσία της ελιάς στη Συρία και στην Κορσική. Η ελιά ήταν γνωστή από αρχαιοτάτων χρόνων και στην Αίγυπτο, όπως φαίνεται από πάπυρο, που τοποθετείται στο 1550 π.Χ. και αναφέρεται στην καλλιέργεια της.

Στις Αιγυπτιακές Θήβες βρέθηκαν εξάλλου μούμιες αναγόμενες στην περίοδο της 20ής-25ης δυναστείας, που φέρουν στεφάνι από κλαδί ελιάς.

Η καλλιέργεια της, όμως, δεν εκτεινόταν πέρα από τις χώρες των ακτών της Μεσογείου γι' αυτό ήταν άγνωστη στους Πέρσες, όπως μας πληροφορεί ο Ηρόδοτος.

Από πού, όμως, ήρθε η ελιά;

Αν και οι αρχαίοι Έλληνες είχαν λύσει την απορία με το γνωστό αιτιολογικό μύθο της Αθηνάς ως προς την ήμερη και του Ηρακλή ως προς την άγρια, ο Θεόφραστος (4ος αι. π. Χ.) διερωτάται αν η ήμερη ελιά είναι άγρια εμβολιασμένη και αν θα ξαναγυρίσει στην άγρια μορφή της, σε περίπτωση, που εγκαταλειφθεί.

Οι έρευνες απέδειξαν, ότι, μάλλον, πρόκειται περί δύο διαφορετικών δέντρων, που προήλθαν από διαφορετικές περιοχές. Ως πιθανός τόπος προέλευσης έχει αναφερθεί η περιοχή της Μ. Ασίας, ενώ άλλες θεωρίες αναφέρονται στα οροπέδια της Περσίας ή στις κοιλάδες του Νείλου και του Ιορδάνη.

Οι πρώτες γραπτές μαρτυρίες για την καλλιέργεια της ελιάς προέρχονται από την Έβλα - Βόρεια Συρία- όπου ανακαλύφθηκαν πινακίδες της 3ης χιλιετίας π. Χ., οι οποίες αναφέρονται σε σημαντική παραγωγή ελαιόλαδου στην περιοχή. Ανάλογες πληροφορίες που τοποθετούνται στη 2η χιλιετία π.Χ. υπάρχουν και για την περιοχή της Παλαιστίνης.

Στηριζόμενος σε γλωσσολογικά δεδομένα, ο βοτανολόγος De Cantolle, στο σύγγραμμά του " Περί προελεύσεως των καλλιεργημένων φυτών" εκφράζει την άποψη ότι η ελιά είναι δέντρο ελληνικό, γιατί το σημιτικό της όνομα "zeit" δεν απαντάται σε καμιά ελληνική λέξη, ούτε στις γλώσσες των ευρωπαϊκών χωρών, στις οποίες η ελιά διαδόθηκε από Έλληνες αποίκους. Άλλωστε, δεν υπάρχει όνομα για την ελιά στα σανσκριτικά, ενώ η ελληνική λέξη έλαια απ' όπου παράγεται η λατινική *oliva* είναι άγνωστης ετυμολογίας.

Στη Βόρεια Αφρική, που αφθονεί η άγρια ελιά, οι κάτοικοι της Αλγερίας την περιοχή της Καμπυλίας την ονομάζουν *tazebboujt* και την ήμερη *tazemmourt*, λέξεις από ρίζα *taz* ανάλογη με το *tat* των αρχαίων Αιγυπτίων.

Το Βερβερικό όνομα για την καλλιεργημένη ελιά είναι *azemmur*, που προέρχεται από το *tazemmurt*. Το συναντάμε στο Μαρόκο, μ' εξαίρεση αυτούς που χρησιμοποιούν τη λέξη *zuttin*, στην Καμπυλία, στο Aures, στο Djebel Nefousa μέχρι τη Σίβα, τη βερβερόφωνη όαση της Αιγύπτου, γεγονός που αποδεικνύει την παρουσία της ελιάς από αρχαιοτάτων χρόνων στην Αφρική.

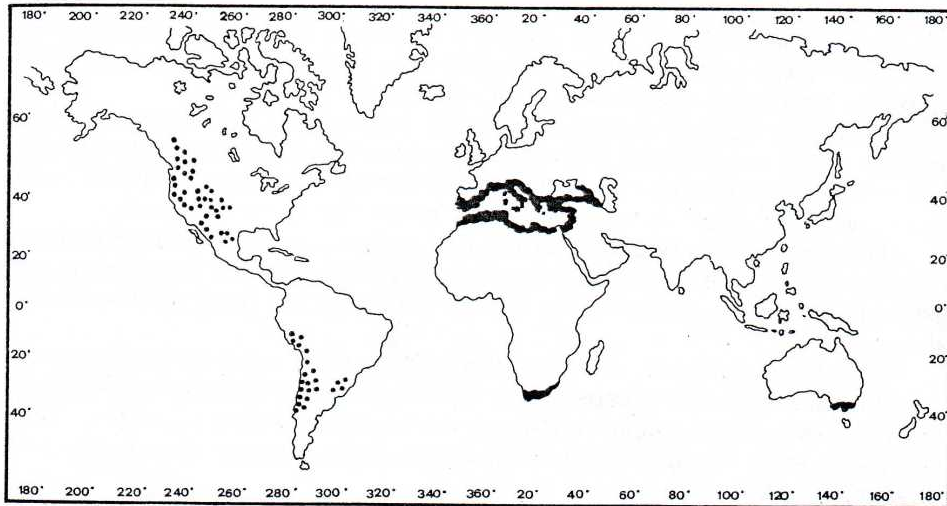
Η άγρια ελιά στους Τουαρεγς λέγεται *aleo*. Αυτή η λέξη, που μπορεί να θεωρηθεί παραπλήσια της λατινικής *olea* και της ελληνικής *έλαια*, αποτελεί αναμφίβολα μέρος ενός κοινού στις αρχαίες μεσογειακές γλώσσες λεξιλογίου, από το οποίο δεν παρέμειναν παρά μεμονωμένες λέξεις. Οι Τουαρεγς χρησιμοποιούν τη λέξη *ahatim* για την ήμερη ελιά και το λάδι, όπου ο φθόγγος *h* αντιστοιχεί με το *z* της πρωτότυπης λέξης *azatim*, που πλησιάζει προς την αραβική *zeytun* και είναι δάνειο από την αραβική ή από κάποια σημιτική, πιθανόν από τη φοινικική.

Οι Φοίνικες, κι αν ακόμη δεν εισήγαγαν την ελιά στη Βόρειο Αφρική, εντατικοποίησαν την καλλιέργεια της και δίδαξαν στους Βερβέρους τον τρόπο εξαγωγής του λαδιού και τον εμβολιασμό του δέντρου.

Οι Άραβες, που κατέκτησαν τη χώρα των Βερβέρων και υπέταξαν την Ιβηρική χερσόνησο, επηρέασαν και τις ονομασίες του δέντρου στην Ισπανία και την Πορτογαλία. Οι Άραβες αποκαλούν την άγρια ελιά *zenboudje* και την καλλιεργημένη *zitoun*, οι Ανδαλουσιανοί *azenbuche* και *aceytuno*, αντίστοιχα, και οι Πορτογάλοι *zambugeiro* και *oliveira*. Οι ονομασίες είναι παράγωγες του σημιτικού *zeit*.

Είναι φανερό, ότι τα ετυμολογικά δεδομένα είναι απλά υποβοηθητικά και δεν μπορούν να θεμελιώσουν άποψη. Μπορούμε, λοιπόν, να πούμε παραφράζοντας το λεγόμενο για τον Όμηρο ότι "πολλάι χώραι μάρνανται σοφήν δια ρίζαν ελαίας".

Οι έρευνες σήμερα προσανατολίζονται στην άποψη, ότι η ελιά προέρχεται από την κεντρική Αφρική από όπου σιγά-σιγά ανέβηκε προς τη Μεσόγειο, εγκλιματίστηκε και παρέμεινε. (Εικόνα 2). Στην καρδιά της Σαχάρας, στο Hoggar, βρέθηκαν ελιές απολιθωμένες. Στην ίδια περιοχή συναντάται ένα είδος ελιάς με λεπτό φύλλωμα που ομοιάζει στην άγρια ελιά.



Εικόνα 2: Τόποι καλλιέργειας του ελαιόδενδρου σε όλο τον κόσμο.

Β) Η ΕΞΑΠΛΩΣΗ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ ΣΤΟ ΑΙΓΑΙΟ

Στην Κρήτη οι ανασκαφές που, έγιναν στη Μύρτο Ιεράπετρας - Πρωτομινωική περίοδος 2800-2100 π.Χ.- έφεραν σε φως πολύτιμα στοιχεία σχετικά με την καλλιέργεια και την εκμετάλλευση της ελιάς.

Οι αρχαιολόγοι Γιάννης και Έφη Σακελλαράκη σε μελέτη τους με τίτλο "Νεολιθική και Μινωική Κρήτη" ("ΚΡΗΤΗ, Ιστορία και Πολιτισμός", τόμος Α') αναφέρουν, ότι υπάρχουν ενδείξεις για εντατική καλλιέργεια της ελιάς στην Πρωτομινωική περίοδο, αφού τα περισσότερα ξύλα αυτής της περιόδου που βρέθηκαν είναι από ελιά. Φαίνεται, ότι χρησιμοποιήθηκαν για στέγες σπιτιών ή σκάλες.

Το μοναδικό κουκούτσι ελαιοκάρπου, που βρέθηκε, δείχνει ότι ανήκει σε ήμερο δέντρο.

Ένα από τα πιο εντυπωσιακά ευρήματα που σχετίστηκαν με την ελιά και το λάδι της προέρχεται από την ανατολική άκρη της Κρήτης, από το μινωικό ανάκτορο της Ζάκρου.

Εκεί ο Νικόλαος Πλάτων βρήκε ελιές μέσα σε πήλινο αγγείο, αλλά και σκορπισμένες, μέσα στα νερά ενός πηγαδιού. Ο ανασκαφέας του ανακτόρου ερμήνευσε το εύρημα του συνδέοντας τις βρώσιμες ελιές με τη λατρεία: Λίγο πριν από κάποιο καταστροφικό σεισμό που εξαφάνισε τελικά το ανάκτορο, και ενώ είχαν αρχίσει οι προσεισμικές δονήσεις (άρα και τα μηνύματα για την επερχόμενη συμφορά), προσφέρθηκαν στη θεότητα κύπελλα με βρώσιμες ελιές. Και ως κατάλληλος τρόπος γι' αυτήν την προσφορά κρίθηκε ένα πηγάδι. Ίσως επειδή το πηγάδι έφερνε την προσφορά πιο κοντά στις χθόνιες δυνάμεις, εκείνες που μπορούσαν να προκαλέσουν τις σεισμικές δονήσεις. Όταν ανέσκαφταν το πηγάδι, οι αρχαιολόγοι έπεσαν πάνω σ' ένα μοναδικό για την αρχαιολογία φαινόμενο: Βρήκαν όχι μόνο το κύπελλο αλλά και τις ελιές, που διατηρούσαν τη σάρκα τους για 3.500 χρόνια. (Εικόνα 3). Λίγα λεπτά αργότερα, και αφού είχαν έρθει επαφή με τον ατμοσφαιρικό αέρα, είχαν καταστραφεί εντελώς.



Εικόνα 3: Οι αρχαιότερες Επιτραπέζιες ελιές του κόσμου! Βρέθηκαν μέσα σε ένα πηγάδι στη Ζάκρο και έχουν ηλικία 3.500 χρόνων. Πιστεύεται ότι κάποιος Μινωίτης ιερέας τις αφιέρωσε στις χθόνιες θεότητες!

Πιθανόν οι ελιές να χρησιμοποιήθηκαν και για την εξαγωγή λαδιού. Αυτό, όμως, δεν μπορεί να υποστηριχτεί με βεβαιότητα, επειδή δεν βρέθηκαν ελαιοτριβεία, όπως στις μεταγενέστερες φάσεις του Μινωικού πολιτισμού. Μπορεί, όμως, η εξαγωγή να γινόταν με απλούστερο τρόπο.

Στη Μεσομινωική εποχή (2100-1560 π.Χ.) η συστηματική και εντατική καλλιέργεια της ελιάς είναι αυταπόδεικτη.

Στο παλάτι του Μίνωα, στα Μάλια, βρέθηκαν αποθήκες, που μπορούσαν να χωρέσουν, περίπου, 10.000 εκατόλιτρα λάδι. Δεδομένου ότι οι ετήσιες ανάγκες της πόλης δεν ξεπερνούσαν τις 2.000 εκατόλιτρα, πιθανολογείται, ότι γινόταν εξαγωγή ελαιολάδου. Το ανάκτορο, γενικά, χρησίμευε ως τόπος αποθήκευσης των προϊόντων της περιοχής. Από εκεί το λάδι διοχετευόταν στα μεγάλα εμπορικά κέντρα και, ίσως, στο εξωτερικό.

Οι πολλές δεκάδες των πήθων, που βρέθηκαν, επίσης, στα ανάκτορα της Κνωσού, ενισχύουν αυτή την άποψη. (Εικόνα 4).

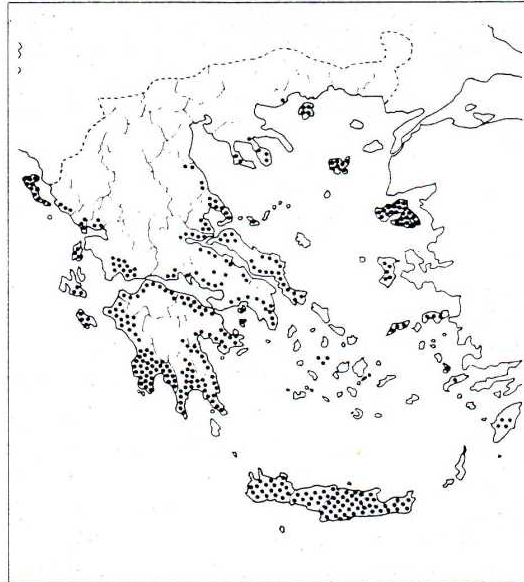


Εικόνα 4: Πιθάρια αποθήκευσης ελαιόλαδου στο ανάκτορο της Κνωσού. (Περίπου 1.100 π.Χ.).

Το καλά οργανωμένο ναυτικό των Κρητών, που διέπλεε συγκροτημένο το Αιγαίο, δεν εισήγαγε στο νησί μόνο πρώτες ύλες, που έλειπαν, αλλά εξήγαγε λάδι, κρασί, δημητριακά. Η μεταφορά του λαδιού γινόταν με ειδικούς αμφορείς, που το στόμιο τους έκλεινε με πηλό και σφραγιζόταν με το σήμα του παραγωγού.

Στην Υστερομινωική εποχή (1560-1050 π.Χ.) η καλλιέργεια της ελιάς επεκτείνεται επιλύοντας όχι μόνο επισιτιστικά προβλήματα, αλλά προσφέροντας τεράστιες υπηρεσίες στους Έλληνες, οι οποίοι θεωρούσαν το δέντρο ιερό, θεόσταλτο.

Οι μεγάλες ελαιοπαραγωγικές περιοχές γνωρίζουν οικονομική άνθηση: Κρήτη, Πελοπόννησος, Λέσβος, Ιόνια νησιά, Αττική. (Εικόνα 5). Η Μινωική Κρήτη οφείλει ενμέρει την ανάπτυξη της στη μεγάλη ελαιοπαραγωγή, που τις επέτρεψε να εξασφαλίσει την οικονομική κυριαρχία στον αιγαιοπελαγίτικο χώρο και στην ηπειρωτική Ελλάδα.



Εικόνα 5: Η καλλιέργεια της ελιάς στην Ελλάδα.

Το πολύπλοκο σύστημα της ανακτορικής οικονομίας έπεβαλε τη λεπτομερή καταγραφή κάθε αξιολογίσιμου στοιχείου σχετικού με την παραγωγή και την εμπορία του ελαιόλαδου. Στο σύστημα αυτό οφείλουμε τις πολύτιμες πληροφορίες, που έχουμε για την εκμετάλλευση των άγριων και εξημερωμένων ελαιόδεντρων, καθώς και για το θεσμό του επόπτη των ελαιώνων.

Η επέκταση της καλλιέργειας της ελιάς στην εποχή του Χαλκού (2800-1100 π.Χ.) καλυτέρευσε τη διαιτητική ισορροπία των Ελλήνων και διευκόλυνε το φωτισμό τους, όπως δείχνουν οι χιλιάδες μικρές λυχνίες εκείνης της εποχής.

Η αρχαιολογική σκαπάνη αποκάλυψε μαρτυρίες για την έντονη παρουσία του ελαιόδεντρου στους μεγάλους πολιτισμούς, που, σχεδόν, παράλληλα αναπτύχθηκαν στην περιοχή του Αιγαίου.

Γ) Η ΕΞΑΠΛΩΣΗ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ ΣΤΗ ΜΕΣΟΓΕΙΟ

Τον 8ο και 7ο αι. π.Χ., κατά το β' αποικισμό, όταν οι Έλληνες εξαπλώνονται προς δυσμάς ιδρύοντας αποικίες σε όλη τη λεκάνη της Μεσογείου, μεταφέρουν μαζί τους και την αγάπη τους για την ελιά. Κατ' αυτό τον τρόπο διαδίδεται η καλλιέργεια της στην κάτω Ιταλία και Σικελία και από εκεί στην Προβηγκία, μέσω των Φωκαέων, οι οποίοι στα τέλη του 7ου π.Χ. αιώνα ίδρυσαν στις εκβολές του ποταμού Ροδανού, στα νότια παράλια της Γαλλίας, την περίφημη για τους ελαιώνες και αμπελώνες της Μασσαλία.

Από τους Μασσαλιώτες έμαθαν οι κάτοικοι της Γαλατίας να καλλιεργούν την ελιά και το αμπέλι. Ωστόσο, αυτή η εξάπλωση ήταν αργή και περιορισμένη. Οι πρόσφατες έρευνες έδειξαν ότι η καλλιέργεια της περιοριζόταν μόνο στην περιοχή της Μασσαλίας.

Στις νότιες ακτές της Μεσογείου η ελιά διαδίδεται μέσω των Φοινίκων, που την εισήγαγαν στην αποικία τους Καρθαγένη. Από εκεί το δέντρο πέρασε στην Ισπανία, που ήταν ήδη γνωστό στην άγρια του μορφή, και καλλιεργείτο ενμέρει, όπως δείχνουν απολιθώματα, που ανάγονται στους προϊστορικούς χρόνους και βρέθηκαν στη μυθική Ταρτησσό σημερινή Ανδαλουσία.

Φαίνεται, όμως, ότι η ελιά ήδη είχε καλλιεργηθεί στην Ισπανία. Το λάδι της τροφοδότησε για πολύ την Προβηγκία και αποτέλεσε την απαρχή ενός μακροχρόνιου ανταγωνισμού.

Τα εμπορικά πλοία της εποχής διέσχιζαν τη Μεσόγειο, μεταφέροντας στα κοιλώματα τους αμφορείς γεμάτους ελαιόλαδο, που διοχέτευαν στα μεγάλα εμπορικά κέντρα.

Ήταν δε οι αμφορείς μεγάλα πήλινα δοχεία με δύο λαβές, εξού και το όνομα (αμφί+φέρω), με στενό στόμιο, που στην περίπτωση της μεταφοράς λαδιού σφραγιζόταν με πηλό ή με φελλό. Εύκολα στη μετακίνηση περνούσαν από το ένα χέρι στο άλλο κατά τη φόρτωση και την εκφόρτωση. Το κωνικό σχήμα του πυθμένα τους επέτρεπε να εγκιβωτίζονται το ένα κοντά στο άλλο και να μη "κυλάνε" κατά τη διάρκεια του ταξιδιού. (Εικόνα 6).

Αιώνες αργότερα οι Ισπανοί και οι Πορτογάλοι, μιμούμενοι τους Φοινίκες και τους Έλληνες, που όργωναν με τα πλοία τους τη Μεσόγειο μεταφέροντας λάδι και διαδίδοντας την καλλιέργεια της ελιάς, προσέφεραν την ίδια υπηρεσία. Διέδωσαν την ελαιοκαλλιέργεια στο Νέο Κόσμο, Καλιφόρνια και Νότια Αμερική.



Εικόνα 6: Η μεσόγειος ήταν πάντα θάλασσα επικοινωνίας και εμπορίου. Τα αγγεία που βρίσκονται στις θάλασσες αποτελούν αψευδείς μάρτυρες μεταφοράς και εμπορίας των αγροτικών προϊόντων. Κρασί και λάδι μεταφέρονταν αιώνες και αιώνες απο την μία περιοχή στην άλλη. (Μουσείο Αγίου Νικολάου).

Στην Αργεντινή η ελαιοκαλλιέργεια είναι, κυρίως, διαδεδομένη στις επαρχίες La Rioja και Catamarca. Στην περιοχή του Arauco υπάρχει ελαιόδεντρο 400 χρόνων, που το φύτεψαν οι Ισπανοί άποικοι. Αυτό το δέντρο έδωσε το όνομα του σε μια γνωστή ποικιλία ελαιοκάρπου, ιδιαίτερα παραγωγική και ανθεκτική την Arauco ή Criolla.

Το ελαιόδεντρο στο Μαρόκο είναι το κυριότερο καρποφόρο δέντρο. Φύεται, σχεδόν, σε όλη τη χώρα και, κυρίως, στις περιοχές Μαρακές και Φες.

Σήμερα, καλλιεργούνται περί τα 900 εκατομμύρια ελαιόδεντρα σε όλο τον κόσμο εκ των οποίων τα 650 εκατομμύρια στις Μεσογειακές χώρες και τα υπόλοιπα στις χώρες υιοθεσίας. Πέντε κράτη μοιράζονται την πατροπαράδοτη ελαιοκαλλιέργεια: η Ισπανία με 190 εκατομμύρια δέντρα, εκ των οποίων το 60% στην περιοχή της Ανδαλουσίας, η Ιταλία με 185 εκατομμύρια, η Ελλάδα με 150 εκατομμύρια, η Τουρκία με 82 εκατομμύρια, η Πορτογαλία με 35 εκατομμύρια και η Γαλλία με 4 εκατομμύρια.

ΑΠΟ ΤΑ ΙΕΡΟΓΛΥΦΙΚΑ ΣΤΗΝ ΓΡΑΜΜΙΚΗ Β

Το ιδεόγραμμα του ελαιοδέντρου απαντάται στις πινακίδες της Γραμμικής Α Γραφής, επιβεβαιώνοντας έτσι και με γραπτές μαρτυρίες τη μεγάλη σημασία που είχε το δέντρο και ο καρπός της ελιάς για τους Κρητικούς του 1800 περίπου πΧ. (Εικόνα 7).



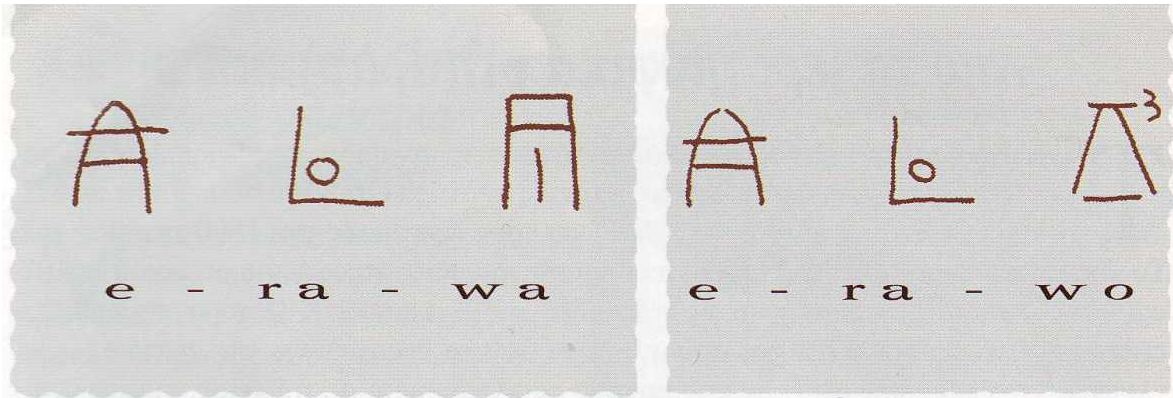
Εικόνα 7: Η πινακίδα Kn F (2) 854.
Στον τελευταίο στίχο της αναφέρεται
σε ελαιώνες.

Το ίδιο ιδεόγραμμα - σύμβολο επιβιώνει και μετά την καταστροφή του μινωικού πολιτισμού· το συναντάμε σε μυκηναϊκές πινακίδες της Γραμμικής Β. Ωστόσο παρουσιάζει εξαιρετικό ενδιαφέρον η άποψη που αναφέρει ότι στο θεματολόγιο της κρητικής ιερογλυφικής γραφής, πριν από την επικράτηση του Γραμμικού συστήματος, συμπεριλαμβάνεται και η ελιά.

Στις πινακίδες Γραμμικής Α Γραφής που βρέθηκαν στις Αρχάνες αποτυπώνονται ιδεογράμματα που δηλώνουν είδη διατροφής. Αναγνωρίζονται τα ιδεογράμματα για τις ελιές, το λάδι, το σιτάρι, το κρασί. Εντυπωσιακό είναι ότι στον ίδιο χώρο της ανασκαφής όπου βρέθηκαν οι (λογιστικές) αυτές πινακίδες βρέθηκαν και οι απανθρακωμένοι καρποί (κουκούτσια) ελιάς.

Η μεγάλη όμως προσφορά της μεσσηνιακής γης στις γνώσεις μας για την προϊστορία της ελιάς και του λαδιού προήλθε από την εύρεση, το 1939, των πήλινων πινακίδων γραμμικής Β γραφής κατά την ανασκαφή του ανακτορικού αρχείου του βασιλιά της Πύλου.

Με την αποκρυπτογράφηση των επιγραφών αυτών, απο τον Άγγλο αρχιτέκτονα Michael Ventris με την συνεργασία του συμπατριώτη του ελληνιστή John Chadwick το 1952, η οποία απέδειξε ότι η γραμμική Β γραφή καταγράφει κείμενα ελληνικά, μάθαμε πόσο παλιό είναι το όνομα της ελιάς και του ελαίου. Έτσι, στη συλλαβογραφική της απόδοση η λέξη ελαία αναφέρεται ως *e-ra-wa*, ενώ το έλαιον ως *e-ra-wo*. (Εικόνα 8).



Εικόνα 8: Ε-λαι-α (ελαία) και ε-λαι-ο (έλαιον) στη Γραμμική Β Γραφή.

Επιπλέον, πινακίδες από την Πύλο, τις Μυκήνες και την Κνωσό, που τοποθετούνται στο τέλος του 3^{ου} αιώνα π.Χ μας διέσωσαν τα ιδεογράμματα που χρησιμοποιήθηκαν από τους ανακτορικούς γραφείς, για να δηλωθεί συντομογραφικά το ελαιόδενδρο, το ελαιόλαδο και ο καρπός της ελιάς.

Η επινόηση των ιδεογραμμάτων, δεν ήταν έργο των Μυκηναίων γραφέων, αλλά των Μινωιτών συναδέλφων τους, όπως συμπεραίνεται από παραλληλισμό με τη μη αποκρυπτογραφημένη Γραμμική Α Γραφή της Μινωικής Κρήτης, όπου με βάση το ιδεόγραμμα του ελαιοκάρπου της Γραμμικής Β Γραφής διαβάστηκε και το ιδεόγραμμα 149 της Γραμμικής Α Γραφής, που μερικοί εικάζουν ότι απεικονίζεται και στον Δίσκο της Φαιστού.

Χαρακτηριστική για το μέγεθος και το είδος των γνώσεων που αντλούμε από τις πινακίδες αυτές είναι μια ομάδα 51 πινακίδων από τέσσερα διαφορετικά σημεία του ανακτόρου της Πύλου.

Το αναφερόμενο στις πινακίδες αυτές λάδι, απλό ή αρωματικό, προοριζόταν για λατρευτικούς σκοπούς με αναφορές ονομάτων θεών στους οποίους προσφερόταν. Π.χ. ro-se-da-o-ne, δηλαδή Ποσειδώνι, δοτ. και ro-ti-ni-ja, δηλαδή ποτνία. Διαπιστώνουμε δηλαδή και γλωσσικά ότι πολλές από τις θεότητες του αρχαίου ελληνικού πανθέου έχουν κρητομυκηναϊκή καταγωγή, ενώ η δήλωση ενίοτε χρονικών παραμέτρων με την αναγραφή του μήνα ή κάποιων γιορτών δίνει στοιχεία ότι ήδη από τότε είχε διαμορφωθεί ένα τοπικό θρησκευτικό εορτολόγιο.

Απ' αυτήν την περίοδο έχουμε και την πρώτη γραπτή μαρτυρία για χρήση της ελιάς στην διατροφή. Συγκεκριμένα στην πινακίδα Un 138 διαβάζουμε δίπλα στο ιδεόγραμμα της ελιάς, την λέξη φορβή-φορβάς, δηλαδή ελιές βρώσιμες, προορισμένες για φαγητό.

Σε πινακίδα από οικία που ανάσκαψε ο αρχαιολόγος Wace κοντά στον τάφο της Κλυταιμνήστρας καταχωρίζονται μεγάλες ποσότητες λαδιού με παραλήπτες μεμονωμένα άτομα ή ομάδες. Σε συνδυασμό δε με τη συνεύρεση έντεκα αποθηκευτικών πίθων και τριάντα ψευδόστομων αμφορέων στον ίδιο ανασκαπτικό χώρο διατυπώθηκε η άποψη ότι, πιθανόν, να πρόκειται για το σπίτι κάποιου λαδέμπορου.

Τέλος, σε άλλη πινακίδα με καταγραφή ψευδόστομων αμφορέων, που ήταν τα κατεξοχήν αγγεία μεταφοράς αρωματικού λαδιού σε όλη τη Μεσόγειο, αναφέρονται 2.400 αγγεία, ίσως παραγγελία του ανακτόρου σε κάποιο κεραμικό εργαστήριο. Αξίζει να σημειωθεί ότι η ανεύρεση χιλιάδων ψευδόστομων αμφορέων στα παράλια της Μεσογείου είναι η μεγαλύτερη απόδειξη για την εξάπλωση του μυκηναϊκού εμπορίου, αλλά και για την σημασία που είχε η παραγωγή και το εμπόριο του αρωματικού λαδιού στην ανακτορική οικονομία. Υπάρχει μάλιστα μια ομάδα ερευνητών, που ισχυρίζεται ότι η συγκεκριμένη δραστηριότητα αποτέλεσε και την αιτία για τη μεγάλη ανάπτυξη των ανακτορικών κέντρων της μυκηναϊκής Ελλάδος και την ανάδειξη της σε παγκόσμια δύναμη την εποχή αυτή, δίπλα στις μεγάλες αυτοκρατορίες των Αιγυπτίων, των Ασσυρίων και των Χετταίων.

Υπήρχαν δυο τύποι ελιάς, όπως δείχνουν τα υπολείμματα μιας ήμερης ποικιλίας και μιας άγριας. Για το λόγο αυτό οι γραφείς των ανακτόρων χρησιμοποιούν δυο διαφορετικά ιδεογράμματα για την ελιά: A και TI. Ο Chadwick πρότεινε να ερμηνευθούν τα συλλαβογράμματα ως ακροφωνίες δυο επιθέτων, άγριος και τιθασός (ήμερος).

Και ο J.Malena συμπλήρωσε την προηγούμενη έρευνα επικαλούμενος παλαιοβοτανικά δεδομένα, βάσει των οποίων οι Κρήτες της 2^{ης} π.Χ. χιλιετίας εκμεταλλεύονταν συγχρόνως και την άγρια ποικιλία ελιάς και την ήμερη. Υποστήριξε, μάλιστα, πως χρησιμοποιούσαν το λάδι της άγριας ποικιλίας περισσότερο για βιομηχανική παρά για διατροφική χρήση.

Ακόμη και στα μεταγενέστερα χρόνια το αγριέλαιον, που μερικές φορές αποκαλείται και ομφακέλαιον, διαδραματίζει σημαντικό ρόλο στην αρχαία ελληνική ιατρική και συνιστάται από τους ιατρούς εκείνης της εποχής ως κατάλληλο για ωμοτριβές (Διοσκουρίδης).

Η αγριελιά φαίνεται να χρησιμοποιείται ευρέως σε θεραπευτικές πρακτικές. Ακόμη, και τα ίδια τα φύλλα της βρασμένα σε ξίδι συνιστά ο Ιπποκράτης στην εμπύρετη μητρορραγία για πλύσεις γεννητικών οργάνων.

Το ίδιο το δέντρο της αγριελιάς ονομάζεται στα κλασικά χρόνια αγριελαία ή κότινος. Το δέντρο αυτό, λοιπόν, συνυπάρχει με την καλλιεργημένη ελιά στο μυκηναϊκό κόσμο. Οι ερμηνείες που μπορούν να δοθούν στο γεγονός σχετίζονται κατ'αρχήν με τη σύνθεση των ελαιοφύτων (ποσότητα άγριων ή ήμερων) αλλά και με τη διαφορετική χρήση του κάθε προϊόντος. Άλλο πρέπει να ήταν το ελαιόλαδο που χρησιμοποιούσαν στο μαγείρεμα και άλλο εκείνο που προοριζόταν για βιοτεχνικές χρήσεις και κυρίως για την παραγωγή αρωμάτων. Αξίζει να σημειωθεί πως η παραγωγή ελαιολάδου από αγριελιά ήταν πολύ μεγαλύτερη από την παραγωγή λαδιού ήμερης ελιάς: 7 μέρη ελιές τύπου Α (άγριες) και μόλις 2 τύπου ΤΙ (ήμερες).

Αργότερα η εικόνα αυτή θα διαφοροποιηθεί, καθώς αυξάνονται οι τεχνικές και ελαιοκομικές γνώσεις και γίνεται πιο συστηματική η ελαιοκαλλιέργεια. Στα μεταγενέστερα χρόνια υπήρχε παράλληλα και το λάδι της εξημερωμένης ελιάς αλλά και εκείνο της άγριας. Φαίνεται πως ακόμη και σε ιατρικές συνταγές υπήρχε σαφής διάκριση ανάμεσα στο ένα και το άλλο. Τον ίδιο διαχωρισμό συναντάμε σε πολύ μεταγενέστερα χρόνια όταν ο Απόστολος Παύλος χαρακτηρίζει τους οπαδούς της Εθνικής Θρησκείας των Ελλήνων ως «αγριέλαιους» και τους Χριστιανούς ως «καλλιέλαιους».

Αλλά και τα ιδεογράμματα με τα οποία οι Μινωίτες και αργότερα οι Μυκηναίοι δήλωναν σε συντομογραφικό τύπο το ελαιόλαδο είναι εντυπωσιακά: Για τα ελαιόδεντρα οι Κνώσιοι χρησιμοποίησαν ένα σύμβολο που θυμίζει αρκετά το ίδιο το δέντρο της ελιάς. Το ιδεόγραμμα που υποδηλώνει τον ελαιόκαρπο θυμίζει εντόνως άνθος ελιάς, ενώ υπάρχει και ειδικό ιδεόγραμμα για το ελαιόλαδο.

ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΣΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ ΠΡΙΝ ΑΠΟ 6.500 ΧΡΟΝΙΑ

Ενώ είχε γίνει σχεδόν καθολικά αποδεκτό ότι οι προϊστορικοί άνθρωποι χρησιμοποίησαν τις βρώσιμες ελιές στη διατροφή τους, δεν είχε αποδειχτεί η χρήση του ελαιολάδου στη μαγειρική. Οι αρχικές (αλλά σημαντικές) ενδείξεις και υποθέσεις εμπλουτίστηκαν πρόσφατα από τις νέες ερευνητικές μεθόδους που έρχονται από το χώρο των θετικών επιστημών. Σε ειδικά εργαστήρια αναλύθηκαν τα οργανικά υπολείμματα που διατηρήθηκαν για 3.500 ή και 4.000 χρόνια σε προϊστορικά αγγεία, με μεθόδους όπως η φασματοσκοπία υπερύθρου, αέριος χρωματογραφία, φασματομετρία μάζας, υγρή φασματομετρία υψηλής απόδοσης κ.α. Τα αποτελέσματα ήταν εκπληκτικά! Διαπιστώθηκε ότι οι Μινωίτες και οι Μυκηναίοι χρησιμοποιούσαν κατά κόρον το ελαιόλαδο στην κουζίνα τους.

Τα αποτελέσματα αυτά παρουσιάστηκαν αναλυτικά στην έκθεση του Υπουργείου Πολιτισμού «Μινωιτών και Μυκηναίων Γεύσεις», που οργανώθηκε το καλοκαίρι του 1999. Στην πορεία του χρόνου στάλθηκαν σ' αυτά τα εξειδικευμένα εργαστήρια κι άλλα δείγματα για την ανίχνευση οργανικών υπολειμμάτων, που είχαν εμπλουτίσει το κεραμικό υλικό των προϊστορικών σκευών. Το ελαιόλαδο ήταν ένα από τα πιο συνηθισμένα υλικά που ανακαλύπτονταν.

Το πιο σημαντικό ίσως εύρημα που προέκυψε από την έρευνα αυτή είναι η διαπίστωση υπολειμμάτων ελαιολάδου σε θραύσματα αγγείων που χρησιμοποιούσαν στο σπήλαιο του Γερανίου (κοντά στο Ρέθυμνο) κατά τη μέση νεολιθική περίοδο, γύρω στο 4.500-3.800π.Χ., δηλαδή πριν από 6.000-6.500 χρόνια! Το σπουδαίο αυτό σπήλαιο βρέθηκε τυχαία το 1969, κατά τις εργασίες διάνοιξης της εθνικής οδού. Επειδή πριν από πολλούς-πολλούς αιώνες είχαν σημειωθεί κατακρημνίσεις, η είσοδος του σπηλαίου είχε κλείσει και η κρητική γη είχε κρατήσει για πολλούς αιώνες το μυστικό της! Μέσα σ' αυτό το σπήλαιο εντοπίστηκαν ίχνη κατοίκησης της πρώιμης, της μέσης και της ύστερης νεολιθικής περιόδου (6.000-3.800 π.Χ.), σκεύη, οστά ζώων, όστρακα και εργαλεία.

Πιο συγκεκριμένα, σε λοπάδες του 4.500 π.Χ. βρέθηκαν υπολείμματα ελαιολάδου και φυτικών κηρών από φύλλα και φρούτα! Λοπάδες του 3.800 π.Χ. διαπιστώθηκε ότι περιείχαν μαγειρεμένο φαγητό με σημαντική ποσότητα ελαιολάδου και φυλλωδών λαχανικών.

Τα νεότερα δείγματα (της εποχής του χαλκού) δείχνουν ότι οι άνθρωποι της Κρήτης συνέχιζαν να καταναλώνουν τροφές (λαχανικά, όσπρια, κρέατα) μαγειρευμένες με ελαιόλαδο. Οι περίφημες τριποδικές χύτρες της προϊστορικής Κρήτης, της μινωικής εποχής, αλλά και των μυκηναϊκών χρόνων, αποκαλύπτουν ένα μεγάλο μυστικό τους: μέσα σ'αυτές οι άνθρωποι εκείνης της μακρινής περιόδου, μαγείρευαν με λάδι που έπαιρναν από τις ελιές τους! (Εικόνα 9). Το ίδιο ακριβώς συνεχίστηκε και στα μυκηναϊκά χρόνια. Ελαιόλαδο ανακαλύφτηκε σε δείγματα που προέρχονται από μυκηναϊκά κέντρα της Πελοποννήσου και της Στερεάς Ελλάδας.



Εικόνα 9: Στις τριποδικές μινωικές χύτρες που έχουν αναλυθεί, ανακαλύπτονται υπολείμματα ελαιολάδου.

ΤΟ ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΟ ΛΑΔΙ ΤΩΝ ΜΙΝΩΙΤΩΝ ΚΑΙ ΤΩΝ ΜΥΚΗΝΑΙΩΝ

Οι Μινωίτες και οι άνθρωποι της μυκηναϊκής εποχής χρησιμοποιούσαν το ελαιόλαδο για πρακτικούς και θρησκευτικούς λόγους. Για τη μαγειρική χρήση του έχουμε σήμερα αρκετά τεκμήρια, αν και δεν υπάρχουν γραπτές μαρτυρίες. Σε πινακίδες που βρέθηκαν στην Κνωσό (Fs) αναφέρονται διανομές λαδιού μαζί με άλλα είδη απαραίτητα για τη διατροφή των ανθρώπων, όπως κριθάρι, σύκα, κρασί, μέλι και πιθανόν αλεύρι, τα οποία αποστέλλονταν σε άγνωστους παραλήπτες, πιθανόν μέλη κάποιου ιερατείου.

Οι μαρτυρίες για αρωματισμένο έλαιο που αναφέρεται στις πινακίδες της Γραμμικής Α Γραφής είναι πολλές, σύμφωνα με μια τελευταία προσπάθεια ανάγνωσης των πινακίδων αυτού του συστήματος γραφής. Έχει προταθεί μάλιστα η ερμηνεία των ακρωνυμικών *ki,mi,di,ra,ri,ta,tu,u/wi,ne,wo* και *a*, που απαντώνται στις πινακίδες ως προσδιοριστικά αρωματισμένων ελαίων (κίκινον, μίνθης κλπ.)

Στις πινακίδες της Γραμμικής Β, που η ανάγνωση τους δεν αμφισβητείται πλέον, αναφέρονται όχι μόνον αρωματισμένα έλαια, αλλά ακόμη και ονόματα μυρεψών (αρωματοποιών). Ο Ευμήδης, ο Θυέστας, ο Κώκαλος και ο Φίλαιος ήταν αρωματοποιοί από την Πύλο. Και είναι γνωστό πως χρησιμοποιήθηκαν αρωματικά φυτά για την παρασκευή αρωμάτων (ορδόεν, σφακόεν και κυπερόεν έλαιον ήταν εκείνα που αρωματίζονταν με ρόδα, φασκομηλιά και κύπερη αντιστοίχως). Στην Πύλο τα λάδια έχουν ταξινομηθεί σε έξι ή περισσότερες κατηγορίες ανάλογα με το άρωμα, την ηλικία, την προέλευση και τη χρήση για την οποία τα προόριζαν. Σε πινακίδες της Κνωσού αναφέρεται το αρωματισμένο με κορίανδρο λάδι από την πόλη Λύκτο, σπουδαία πόλη της κεντρικής Κρήτης. (Εικόνα 10). Υπάρχουν ακόμη και λάδια αρωματισμένα με *ro-ni-ki-jo* κορίανδρον, πράγμα που πιθανόν να ερμηνεύεται ως «φοινικικόν κορίανδρον». Αν είναι έτσι, τότε μπορούμε να συμπεράνουμε πως οι Μυκηναίοι Έλληνες έκαναν εισαγωγές πρώτων υλών για να αρωματίζουν τα λάδια τους. Όλα αυτά δείχνουν προχωρημένες ελαιοκομικές γνώσεις που επιτρέπουν τη σαφή διάκριση, το διαχωρισμό σε ποικιλίες και ποιότητες, καθώς και την ανάπτυξη γνώσεων που επέτρεπαν την εξαγωγή των αιθέριων ελαίων και το αρωμάτισμα μ' αυτά του ελαιολάδου.



Εικόνα 10: Η πινακίδα Kn Ga (2) 415 (Απο την Κνωσό). Αναφέρεται σε Ελαιόλαδο απο την πόλη Λύκτο, αρωματισμένο με κόλιαντρο.

Ακόμη και η τεχνολογία των δοχείων μέσα στα οποία φύλαγαν τα αρωματισμένα λάδια είχε αναπτυχθεί. Σύμφωνα με τον Σπ. Μαρινάτο, «ο λεγόμενος ψευδόστομος αμφορεύς κατεσκευάσθη ειδικώς δια να περιλαμβάνη αρωματικόν έλαιον..... ουδέν άλλο αγγείον υπόκειται εις τόσας διακυμάνσεις όγκου. Έχομεν τοιαύτα αγγεία χωρητικότητας μέχρι 12-14 λίτρων και δι' ενδιαμέσων μεγεθών καταλήγομεν εις μικρότατα αγγεία, συνήθως μετά περιτέχνου διακοσμήσεως, αλλά περιεκτικότητας ολίγων δεκάδων γραμμαρίων. Μαζί με τα λάδια αναφέρονται στις πινακίδες τα αρωματικά φυτά κάρδαμο, κνάκος (κρόκος), γλάχων ή βλήχων, σχίνος, κορίανδρο, κύμινο, μάραθο, μίνθη, σησάμι, σέλινο.

Ένα κείμενο που βρέθηκε στην Αίγυπτο, σε ιερατικό πάπυρο, και χρονολογείται στη 19^η ή 20^η Δυναστεία (περίπου 2.200 πΧ), κάνει λόγο για τη διακοπή του αιγυπτιακού εμπορίου με περιοχές όπως είναι η Βύβλος και η «γη των Κεφτιού», δηλαδή η Κρήτη. Πιθανότατα εκείνο που προμηθεύονταν από την Κρήτη ήταν κάποιο αρωματισμένο έλαιο, κατάλληλο για βαλσαμώσεις και ταφικές φροντίδες ή τελετές.

Οι ψευδόστομοι αμφορείς χρησιμοποιούντο για τη διακίνηση μικρών ποσοτήτων απλού ή αρωματισμένου λαδιού και βρίσκονται διασκορπισμένοι όχι μόνο στον αιγιακό χώρο, αλλ' όπου οι Μυκηναίοι στην εποχή της μεγάλης τους ακμής (14ος-13ος αι.) είχαν αναπτύξει εμπορικές σχέσεις - τρανή απόδειξη της μεγάλης εμπορίας ελαιολάδου.

Στο ανάκτορο της Πύλου, στη Μεσσηνία, ο Αμερικανός Carl Blegen ανακάλυψε, το 1955, μεγάλα θαμμένα πιθάρια κι ένα σύνολο πήλινων πινακίδων, στις οποίες ήταν γραμμένες οι ποσότητες του προσφερόμενου λαδιού.

ΜΙΑ ΠΙΝΑΚΙΔΑ ΤΗΣ ΚΝΩΣΟΥ ΜΕ ΠΡΟΣΦΟΡΕΣ ΕΛΑΙΟΥ

Η πινακίδα Fp (1) (Εικόνα 11) από την Κνωσό μας δίνει σημαντικές πληροφορίες για την αρχαία λατρεία, καθώς αναφέρει ακόμη και τις ποσότητες ελαίου που προοριζόταν για κάθε ιερό: Προσφορές ελαίου στους θεούς κατά τον μήνα de-u-ki-jo (πιθανώς Δεύκιον):

Στον Δικταίο Δία, λάδι
Στο Δαιδάλειον (ιερόν), λάδι
Σε όλους τους θεούς, λάδι
Στη Θηρασία (στην Κυνηγό,
μάλλον θεά του κυνηγιού που
αργότερα ταυτίστηκε με την Άρτεμη),
λάδι "Πάσι θεοίς" (για όλους τους
θεούς, ίσως εκείνους που λατρεύονται
στην Αμνισό)
Στην Ερινύα, λάδι
Επίσης λάδι (VI) προσφέρεται σε
άγνωστη τοποθεσία, αλλά και στην
"Ανέμων Ιέρεια" λάδι V4.



Εικόνα 11: Πινακίδα Fp (1).

ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΣΤΗΝ ΑΡΧΑΙΑ ΑΙΓΥΠΤΟ

Στην αρχαία Αίγυπτο η Ίσις, η πολύ αγαπητή θεά του αιγυπτιακού πανθέου και σύζυγος του πανίσχυρου Όσιρι, δίδαξε στους ανθρώπους την τέχνη της εξαγωγής του λαδιού από τους καρπούς της ελιάς.

Οι Αιγύπτιοι κατανάλωναν πολύ λάδι στις τελετουργίες τους. Η χρήση με λάδι ήταν σημάδι εξαγνισμού γι' αυτόν που επρόκειτο να προσφέρει θυσία ή να πλησιάσει τα ιερά αγάλματα των θεών. Με λάδι εχρίετο ο νεκρός πριν από την ταρίχευση και στολιζόταν με περιδέριαι από κλαδιά ελιάς. Τα φύλλα της ελιάς εμφανίζονται σε πολλές παραστάσεις ως σύμβολο του στέφανου της δικαιοσύνης στο κεφάλι του Τουταγχαμών. Μπορούμε, λοιπόν, να υποθέσουμε, ότι και τα στεφάνια που κοσμούν τα ωραία κεφάλια με τα εκφραστικά θλιμμένα μάτια των πορτρέτων του Φαγιούμ είναι από κλαδιά ελιάς.

Στο μασταμπά του Σακκαρά - την πρώτη γνωστή πυραμίδα με αναβαθμούς, χρονολογημένη στο 2500 π. Χ.- υπάρχει παράσταση από το πιο παλιό γνωστό ελαιοτριβείο.

Ο Ραμσής ο Γ' (1198-1167) πρόσφερε ελαιώνα στο θεό Ρα, τον Ήλιο, για τους λύχνους του ναού του: *Φύτεψα ελιές στην πόλη σου Ηλιούπολη σε κήπους με πολλά δέντρα. Από αυτά τα φυτά βγαίνει το λάδι, ένα λάδι πολύ αγνό για να κρατάει αναμμένες τις λυχνίες, του θυσιαστηρίου σου.*

Το αιγυπτιακό λάδι, όμως, όπως μας πληροφορεί ο Θεόφραστος χωρίς περιστροφές, έχαιρε μικρής εκτίμησης, γιατί είχε έντονη μυρωδιά, τα δε δέντρα ήταν μεγάλα, πολύ ανεπτυγμένα και είχαν πολύ καρπό, αλλά το μάζεμα γινόταν χωρίς φροντίδα.

Η ΕΛΙΑ ΣΤΑ ΟΜΗΡΙΚΑ ΧΡΟΝΙΑ

Με επίθετα εκπληκτικά και λόγια διαλεγμένα στολίζει την ελιά ο Όμηρος! Είναι η τηλεθώσα και η τανύφυλλος, εκείνη που θάλλει αγέρωγη και περήφανη, αλλά κι εκείνη που έχει φύλλα στενά ή και πυκνά, μια και το επίθετο τανύφυλλος σημαίνει και τα δυο (στενόφυλλη και πυκνόφυλλη). Ελιές γεμάτες καρπό. Και μια ελιά μεγάλη και σίγουρη είναι σημάδι ακλόνητο στη γη των ονείρων, στην Ιθάκη, την πατρίδα του Οδυσσέα.

Στην Οδύσσεια, συχνά, αποτελεί το πλαίσιο της εικόνας του πρωταγωνιστή Οδυσσέα. Στη ρίζα της κάθισε με τη θεά Αθηνά, για να οργανώσουν τη μνηστηροφονία και την ελιά χρησιμοποίησε η Αθηνά ως απόδειξη για να πειστεί ο ήρωας, ότι πατεί το χώμα της πατρίδας του. Άλλωστε, η ελιά τον πρωτοδέχτηκε στη στεριά και τον έσωσε από βέβαιο θάνατο, όταν, πρησμένος από την πολυήμερη πάλη του με τα κύματα και κατακομματιασμένος από τα χτυπήματα στους βράχους, έφτασε στη Σχερία, μετά το νησί της Καλυψώς. Πού θα περνούσε τη νύχτα ο πολύπαθος ήρωας, για να μη τον παραλύσει η υγρασία και να μη τον κατασπαράξουν τα θηρία;

Οι ελιές του Ομηρικού κόσμου χαρακτηρίζουν τα τοπία, αποτελούν δέντρα - ορόσημα. Ιερή χαρακτηρίζεται στην ομηρική ποίηση η ελιά που στον ίσκιο της κάθισε ο Οδυσσέας παρέα με την Αθηνά, τη θεά που στους ελληνικούς μύθους χάρισε το δέντρο στους ανθρώπους.

Στη ρίζα της ελιάς της Ιθάκης απόθεσαν και τα δώρα που είχαν χάρισει στον Οδυσσέα εκεί στον τελευταίο σταθμό της πολύχρονης περιπλάνησης του, στο νησί των Φαιάκων. Αλλά και στους κήπους του Αλκίνοου, του βασιλιά των Φαιάκων, υπήρχαν ελιές μαζί με άλλα δέντρα με βρώσιμους καρπούς.

Η ξεχωριστή αναφορά της ήμερης καλλιεργημένης ελιάς και της αγριελιάς δείχνει τον γνωστό από τα μυκηναϊκά χρόνια διαχωρισμό, ίσως και τη διαφορετική χρήση των προϊόντων της ελιάς.

Αν και το λάδι της ελιάς δεν αποτελούσε τροφή στους Ομηρικούς χρόνους, ωστόσο αναφέρεται ως ένδειξη πλούτου και ισχύος. Η αποθήκη του Οδυσσέα "είχε σωρό χρυσάφι και στα σεντούκια ρουχικά και μурωδάτο λάδι".

Στον ομηρικό κόσμο το λάδι είναι απαραίτητο καλλυντικό μετά το λουτρό και προσδίδει στο σώμα ελαστικότητα και χάρη. Η βασίλισσα Αρήτη δίνει στην κόρη της, τη Ναυσικά, ένα χρυσό ροϊ γεμάτο λάδι για να τρίψει το σώμα της, όταν λουστεί στο ποτάμι. Το ίδιο ροϊ θα προσφέρει η Ναυσικά στον Οδυσσέα κι εκείνος θα το δεχτεί ευχάριστα, γιατί έχει καιρό "σταλιά αλοιφή να βάλει στο κορμί του". Κι όταν λουστεί και τριφτεί με λάδι, με τη βοήθεια πάντα της Αθηνάς, θα παρουσιαστεί μπροστά στα μάτια της έκπληκτης κόρης γεμάτος τόση χάρη κι ομορφιά που θα ευχηθεί να ήταν αυτός ο άνδρας της ζωής της.

Παρόμοια εικόνα έχουμε και στη ραψωδία ψ, όταν η Ευρυνόμη λούζει τον Οδυσσέα και αλείφει το κορμί του με λάδι, προκειμένου να εμφανιστεί στην Πηνελόπη. Και ήταν τόσο ευεργετικά τα αποτελέσματα του λαδιού, που μόλις βγήκε από το λουτρό, έμοιαζε με αθάνατο θεό. Μα και ο Τηλέμαχος, στο ανάκτορο του Νέστορα, στην Πύλο, λούζεται και αλείφεται με λάδι και βγαίνει κι αυτός από το λουτρό όμοιος με αθάνατο θεό.

Στην Ιλιάδα (Κ, 577) ο Οδυσσέας με το Διομήδη επιστρέφοντας από μια περιπολία, όπου σκότωσαν δώδεκα Θρακιώτες κι ένα κατάσκοπο του Έκτορα, *σε καλοσκαλισμένους μπήκανε λουτρούς ν'απολουστούνε. Και αφού λούστηκαν πια και αλείφθηκαν καλά με λάδι, πήγαν και κάθισαν να φαν....* Βαθιά θλιμμένος ο "νεφεληγερέτης" Δίας προστάζει τον Απόλλωνα ν' απομακρύνει από της μάχης την αντάρα το άψυχο σώμα του αγαπημένου του γιού Σαρπηδόνα και να τον φροντίσει τρυφερά: *... στο ρέμα λούσε τον του ποταμού, με λάδι αθάνατο άλειψε τον, φόρα του θεϊκό χιτώνα γύρω ...* Το νεκρό Πάτροκλο *"τον λούσαν και τον άλειψαν με μυρωμένο λάδι"* οι Αχαιοί (Σ,350), ενώ η Αφροδίτη "με αθάνατο ροδόλαδο" άλειψε το νεκρό Έκτορα να μη γδαρθεί από την κακοποίηση που έκανε στο πτώμα του ο Αχιλλέας (Ψ, 186). Κουρασμένη από τα ερωτικά παιχνίδια η θεά του κάλλους επιφυλάσσει την ίδια περιποίηση για τον εαυτό της: αποσύρεται στην Πάφο, όπου οι Χάριτες την οδηγούν στο εσωτερικό του περικαλλούς ναού της, τη λούζουν και αρωματίζουν το θεσπέσιο σώμα της με άφθαρτο λάδι. Κι όταν η Ήρα σκέφτηκε να παρασύρει ερωτικά το Δία, για ν' αποσπάσει την προσοχή του από τη μάχη, χάρη των Αχαιών, κίνησε για το ιδιαίτερο διαμέρισμά της, που το είχε χτίσει ο Ήφαιστος.

Με το ανθεκτικό ξύλο της ελιάς κατασκεύαζαν έπιπλα, όπως το νυφικό κρεβάτι που έφτιαξε ο Οδυσσέας. Το διηγείται στην ίδια τη γυναίκα του, την Πηνελόπη, όταν επέστρεψε νικητής από την περιπέτεια της Τροίας. Μόνο που αυτή η διήγηση είναι σημαδιακή: Ο Οδυσσέας θέλει να αποδείξει στην αγαπημένη του πως είναι αυτός ο Άνακτας της Ιθάκης. Και της θυμίζει πως έφτιαξε το νυφικό κρεβάτι με τα χέρια του.

Είναι το σημάδι αλλά και η θύμιση εκείνη που θα συνδέσει το παρελθόν με το σήμερα και θα πείσει την Πηνελόπη πως η περιπέτεια του αγαπημένου της είχε τελειώσει.

Η ανθεκτικότητα του ξύλου της ελιάς πρόσφερε στους ανθρώπους εκείνου του καιρού την ευκαιρία να αποκτήσουν πολύτιμα εργαλεία. Η Καλυψώ, η νύμφη που ήθελε να κρατήσει για πάντα κοντά της τον Οδυσσέα, πείστηκε να τον αφήσει να φύγει. Και για να φτιάξει καινούργια πλοία του έδωσε ένα κοφτερό σκεπάρνι, καλά ακονισμένο και στελιωμένο πάνω σε στελιάρι που είχε φτιαχτεί με γερό ξύλο ελιάς.

Ακόμη και ο Πολύφημος, ο φοβερός Κύκλωπας της Οδύσσειας, είχε φτιάξει με ξύλο ελιάς το ρόπαλο του. Αλλά και το μακρύ ξύλο, το παλούκι με το οποίο κατάφερε ο πολυμήχανος γιος του Λαέρτη να τυφλώσει τον Κύκλωπα, ήταν κι εκείνο από ξύλο ελιάς. «Μοχλός ελαίνος», όπως λέει κι ο Όμηρος... Το είχε κόψει ο Πολύφημος από κάποιο λιόδεντρο για να φτιάξει ραβδί μ' αυτό και το είχε μεταφέρει στη σπηλιά. Εκεί το βρήκε ο Οδυσσέας... Η περιγραφή είναι καταπληκτική: Αν και ήταν χλωρό ακόμη κοκκίνισε σαν αναμμένο κάρβουνο στην άκρη. Αυτήν την πυρωμένη άκρη κατάφεραν να καρφώσουν στο μοναδικό μάτι του Κύκλωπα. (Εικόνα 12).

Στα ομηρικά χρόνια φαίνεται πως ήταν γνωστές οι βρώσιμες ελιές, μια και τα λιόδεντρα αναφέρονται μαζί με τα κατάκαρπα καρποφόρα δέντρα, που «έγερναν τον καρπό τους» πάνω από τον Οδυσσέα, καθώς και το αρωματικό έλαιον, που χρησίμευε για την περιποίηση του σώματος αλλά και τη φροντίδα των νεκρών. Οι πολύτιμες ομηρικές περιγραφές αποκαλύπτουν σε όλη της την έκταση την ευρύτατη χρήση του ελαίου για τη σωματική φροντίδα. Το χρησιμοποιούσαν και οι θεοί και οι άνθρωποι.



Εικόνα 12: Το κλαδί της ελιάς κοκκίνισε σαν αναμμένο κάρβουνο. Κι ας ήταν χλωρό... Ο Οδυσσέας το κάρφωσε στο μοναδικό μάτι του κύκλωπα! (Μελανόμορφη οينوχόη, περίπου 500 π.Χ. Μουσείο Λούβρου).

Η ΕΛΙΑ ΚΑΙ ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΣΤΗΝ ΚΛΑΣΙΚΗ ΑΡΧΑΙΟΤΗΤΑ

A) ΟΙ ΜΟΡΙΑΣ, ΕΛΙΕΣ ΤΗΣ ΑΘΗΝΑΣ.

Τον 8ο π.Χ. αι. η καλλιεργημένη ελιά ήταν, πλέον, διαδεδομένη στην Ελλάδα. Από τα Ιόνια νησιά, στα οποία η καλλιέργεια της αναφέρεται από τους ομηρικούς χρόνους, έως τα νησιά του Αιγαίου απέραντοι ελαιώνες κάλυπταν την ελληνική ύπαιθρο. Πλουσιότατοι ήταν οι ελαιώνες της Δήλου, ενώ η Λέσβος, από αρχαιοτάτων χρόνων, ήταν ελαιοπαραγωγός. Τους ελαιώνες της Άμφισσας θεωρούσαν από τους αρχαιότερους και πίστευαν, ότι τα πρώτα ελαιόδέντρα φυτεύτηκαν από τους Πελασγούς. Κατά τους κλασικούς χρόνους αποτελούσαν, συχνά, το μήλο της έριδος ανάμεσα στους κατοίκους της περιοχής και το μαντείο των Δελφών. Ο Ηρόδοτος αναφέρει ότι η Εύβοια έβριθε ελαιοδέντρων και ο Αισχύλος αποκαλεί τη Σάμο "ελαιόφυτον".

Κέντρο της καλλιέργειας, αλλά και σημαντικό ελαιοκομικό και οικονομικό κέντρο του ελληνικού κόσμου εκείνη την εποχή ήταν η Αθήνα. Από τις μαρτυρίες των αρχαίων συγγραφέων αλλά και από τα αρχαιολογικά ευρήματα βεβαιωνόμαστε πως η εξάπλωση της ελαιοκαλλιέργειας συμπίπτει με ένα ανώτερο στάδιο πολιτισμού.

Στην Αθήνα των κλασικών χρόνων λαμβάνονται ειδικά μέτρα προστασίας των ελαιοδέντρων ενώ την ίδια εποχή υπάρχουν ειδικά ιερά ελαιόδέντρα τα οποία πιστεύεται ότι προέρχονται από την ελιά που είχε φυτέψει η ίδια η Αθηνά στον ιερό βράχο της Ακρόπολης ήταν οι «μορίαί» ελιές της Αθήνας.

Οι Έλληνες, εκτιμώντας την κορυφαία σημασία της ελιάς και του ελαίου στην πρακτική τους ζωή και θαυμάζοντας την αιωνοβιότητα και την ανθεκτικότητα της, την ενσωμάτωσαν στη θρησκευτική τους παράδοση συνδέοντας την με διάφορους θεούς και ήρωες κυρίως με τη μεγάλη θεϊκή υπόσταση της Αθηνάς.

Ο ωραίος μύθος λέει πως δυο μεγάλοι θεοί, η Αθηνά και ο Ποσειδώνας, έριζαν για το ποιος θα ταυτιστεί με τη σπουδαιότερη ελληνική πόλη της κλασικής εποχής, την Αθήνα. Σε ένα πρωτότυπο διαγωνισμό, που ο μύθος τον θέλει να λαμβάνει χώρα στην Ακρόπολη της Αθήνας, ο Ποσειδώνας κάρφωσε την τρίαινα στο βράχο και από κει ανέβλυσε άφθονο θαλασσινό νερό. Η Αθηνά φύτεψε την ελιά. Οι θεοί (ή και οι άνθρωποι) έκριναν πως νικητής σ' αυτόν τον ιδιότυπο αγώνα αναδείχτηκε η Αθηνά.

Η πρώτη ελιά, το δώρο της Αθηνάς, αξιολογήθηκε για την πόλη ως

σπουδαιότερο από την κοσμοκρατορία που πρόσφερε ο Ποσειδών και έτσι η πόλη τέθηκε υπό την προστασία της Αθηνάς και η ελιά έγινε σύμβολο της θεάς και της ομώνυμης πόλης, ένα σύμβολο τόσο χαρακτηριστικό, ώστε κοσμεί και τα νομίσματα της. (Εικόνα 13). Το μυθικό αυτό επεισόδιο με τη δημιουργία της ιερής ελιάς αποτέλεσε το θέμα της πλαστικής σύνθεσης που κοσμούσε το δυτικό αέτωμα του Παρθενώνος και αποτελούσε αναμφίβολα μια από τις κορυφαίες δημιουργίες της ιστορίας της τέχνης, ενώ δεν λείπει και από την αγγειογραφία. (Εικόνα 14).



Εικόνα 13: Αθηνά, η ελαιοστεφής θεά: Το κράνος της, είναι στολισμένο με φύλλα ελιάς. Αργυρό τετράδραχμο της Αθήνας (περίπου 440 π.Χ.).



Εικόνα 14: Η μυθική διαμάχη της Αθηνάς και του Ποσειδώνα. Ανάμεσα στους δύο θεούς η νεαρή ελιά της Ακρόπολης. Αναπαράσταση της δυτικής εναέτιας σύνθεσης του Παρθενώνα. (Αθήνα, Μουσείο Ακροπόλεως).

Αυτή η πρώτη ελιά, από την οποία προήλθαν όλες οι άλλες, με

δεύτερη εκείνη που υπήρχε μέχρι τα χρόνια του Πausανία (2ος αι. μ. Χ.) στον ελαιώνα της Ακαδημίας, δεν ήταν η πιο όμορφη ούτε η πιο μεγαλοπρεπής από τις άλλες ήταν μια πολύ γέρικη, καμπουριασμένη (πάγκυφος) και ταπεινή ελιά, που όμως ήταν η ιερότερη όλων και συμβόλιζε την ίδια την ψυχή της πόλης, αφού όταν ξαναβλάστησε, μια μέρα μετά την πυρπόληση της από τους Πέρσες, το 480 π.Χ., το θαύμα ερμηνεύτηκε ως απόδειξη της ακατάβλητης δύναμης της ρημαγμένης τότε πόλης και, όπως αποδείχθηκε, ορθώς.

Η ιερότητα της πρώτης ελιάς, της παγκύφου, την καθιστούσε αντικείμενο ειδικής λατρευτικής τελετουργίας, συνδυασμένης με την λατρεία των πανάρχαιων θεοτήτων της βλάστησης, της θεάς της δροσιάς Πανδρόσου και των Ωρών με τα συμβολικά ονόματα Αυξώ, Θαλλώ και Καρπώ, λατρείες που επίκεντρο τους είχαν το τέμενος της Πανδρόσου στην Ακρόπολη, όπου φυόταν η ιερή ελιά, την οποία επιμελούνταν δύο κόρες, οι Αρρηφόροι. Η λατρεία αυτή, μείζονος σημασίας για την Αθήνα, δηλώνει πόσο ζωντανή είναι και στα ιστορικά χρόνια η ήδη από τη μινωική εποχή γνωστή μας λατρεία της φύσης και της βλάστησης με την περιοδική ανανέωση και την καρποφορία τους, μέρος της οποίας είναι και η δένδρολατρία. Είναι ενδεικτικό της ισχυρής θέσης που κατέχει στη θρησκευτική αντίληψη των ανθρώπων από τα πανάρχαια χρόνια η ελιά το ότι η παλιά αυτή λατρεία δεν έσβησε μέσα στην κοσμογονία των αιώνων που μεσολάβησαν, αλλά επιβίωσε και μάλιστα κυρίαρχα μέχρι τα ιστορικά χρόνια, δια του δένδρου αυτού.

Το δέντρο μεγάλωσε γρήγορα. Και είπαν πως απ'αυτό ακριβώς προήλθαν οι ονομαστές «μορίες» ελιές της Αττικής, από τις οποίες προερχόταν το έλαιο, που απονεμόταν ως έπαθλο στους νικητές των Παναθηναίων, μέσα στους παναθηναϊκούς αμφορείς. (Εικόνα 15). Η ιερότητα των μορίων γίνεται πληρέστερα αντιληπτή και από τη νομοθεσία που τις προστάτευε, η οποία τιμωρούσε την καταστροφή τους με θανατική ποινή.



Εικόνα 15: Αθηνά σε παναθηναϊκό Αμφορέα του 363 π.Χ. (Αθήνα, Εθνικό Αρχαιολογικό Μουσείο).

Ιεροτήτα ανάλογη με της παγκύφου περιέβαλλε και την ιερή αγριελιά της Ολυμπίας, τον *κότινο*, το στεφάνι από τα κλαδιά του οποίου

αποτελούσε το ενδοξότερο έπαθλο του αρχαίου ελληνικού κόσμου και το ύψιστο αγαθό που μπορούσε να αποκτήσει ένας άνθρωπος με τη θεία εύνοια. Σύμφωνα με την παράδοση, ο κότινος μεταφέρθηκε στην Ολυμπία από τη μακρινή χώρα των Υπερβορείων με πρωτοβουλία και ενέργειες του ημίθεου Ηρακλή.

Μια ακόμη σημαντική ιερή ήμερη ελιά υπήρχε στη Δήλο και όφειλε την ιερότητα της στην παρουσία της κατά τη γέννηση του Απόλλωνος. Μια εκδοχή της σχετικής παράδοσης αναφέρει μάλιστα ότι η Λητώ στηρίχθηκε, όταν γεννούσε, στον κορμό της. Όταν ο Απόλλων γεννήθηκε, τα φύλλα της ελιάς αυτής έγιναν χρυσά.

Πέρα από τις τρεις αυτές ιερές ελιές, που ήταν οι πλέον σεβαστές, υπήρχαν σε διάφορα μέρη της αρχαίας Ελλάδας κι άλλες ήμερες και άγριες ελιές που είχαν ιερότητα, καθώς συνδέονταν με διάφορες θεϊκές ή ηρωικές παραδόσεις. Ξεχωριστή θέση ανάμεσα σε αυτές έχουν οι ιερές ελιές που φύονταν σε τάφους ηρώων, οι οποίοι ήταν πρωταγωνιστές διαφόρων τοπικών παραδόσεων, με πιο σεβαστούς τον τάφο του Ερεχθέα στην ιερή ελιά της Αθηνάς και το Σήμα των Υπερβορείων Παρθένων στην ιερή ελιά της Δήλου. Το στοιχείο αυτό, σε συνδυασμό με τη χρήση του ελαίου και των φύλλων ελιάς με τη Γαία, μαρτυρεί ότι η θρησκευτική υπόσταση της ελιάς για τους αρχαίους Ελληνές εκφράζει ανεξάντλητες δυνάμεις ανανέωσης της φύσης και της ζωής και αποτελεί σύμβολο της αθανασίας. Έτσι και το στεφάνι της ήμερης ιερής ελιάς στην Αθήνα, μαζί με το έλαιο των μορίων και το στεφάνι του κοτίνου στην Ολυμπία, συμβόλιζαν την αθάνατη δόξα των νικητών, επιβραβεύοντας την υπέρβαση του γένους των θνητών από τους αθλητές και την ομοίωση τους με τους αθάνατους ήρωες.

Προστάτης των ιερών ελαιοδέντρων ήταν ο ίδιος ο Δίας, ο «Μόριος Ζευς». Τα δέντρα αυτά υπήρχαν στην αρχή στην Ακαδημία, εκεί που βρισκόταν το «ιερόν άλσος», αλλά αργότερα καλλιεργήθηκαν και σε πολλά άλλα μέρη της Αττικής.

Στο πέραςμα του χρόνου πρέπει να θεωρήθηκε ως «μορία ελαία» το κάθε ξεχωριστό δέντρο της Αττικής, με μεγάλο ή γέρικο κορμό! Γύρω απ' όλα αυτά τοποθετούσαν «σηκούς», δηλ. ειδικούς φράκτες που δήλωναν την ιδιότητα και την ξεχωριστή σημασία τους. Ο έλεγχος των δέντρων αυτών ήταν τακτικός. Κάθε μήνα ο Άρειος Πάγος έστελνε επιμελητές και μια φορά το χρόνο έστελνε επόπτες που διαπίστωναν αν οι ελιές βρίσκονταν σε καλή κατάσταση. Η τιμωρία εκείνων που είτε παραβίαζαν τον «σηκό» είτε προκαλούσαν βλάβη στα ιερά δέντρα ήταν σκληρή.

Αν στο κτήμα κάποιου Αθηναίου βρισκόταν μια τέτοια ελιά ήταν υποχρεωμένος όχι μόνο να μη την καταστρέψει, αλλά και να μη

καλλιεργεί τίποτε σε μικρή απόσταση γύρω από το δέντρο. Ακόμη και αν το δέντρο ξεραινόταν και έμενε μόνο ο κορμός, δεν μπορούσε κανείς να το πειράξει. Πίστευαν ότι μπορούσε να αναβλαστήσει, να πετάξει καινούργιους βλαστούς και να ξαναγίνει δέντρο, όπως άλλωστε συνέβη με την ιερή ελιά που έκαψε ο Ξέρξης στην Ακρόπολη.

B) ΤΟ ΕΡΓΟ ΤΟΥ ΛΥΣΙΑ <<ΠΕΡΙ ΣΗΚΟΥ ΑΠΟΛΟΓΙΑ>>

Στις αρχές του 6ου αιώνα ο Σόλωνας θέσπισε τον πρώτο νόμο για την προστασία των ελαιόδεντρων, που απαγόρευε να κόβονται πάνω από δύο δέντρα το χρόνο σε κάθε ελαιώνα. Επίσης επέβαλε με νόμο την τήρηση καθορισμένης απόστασης μεταξύ των φυτωρίων και αντιδιέστειλε τις μορίες από τις κοινές ελιές.

Ο λογογράφος του 5ου αϊ. Λυσίας στο λόγο του "Αρεοπαγητικός, Περί του Σηκού απολογία" παρουσιάζει έναν άνθρωπο από την τάξη των κτηματιών, που με οξύτητα και ευστοχία υπερασπίζεται τον εαυτό του στον Άρειο Πάγο, κατηγορούμενος για παρανομία σε βάρος ελαιόδενδρου και ούτε καν ελαιόδενδρου. Είχε κατηγορηθεί για την καταστροφή του σηκού, του ξύλινου, δηλαδή, φράχτη που προστάτευε την ελιά. Με αξιοπρέπεια και αγανάκτηση προσπαθεί να αποδείξει την κατηγορία.

Ο κατηγορούμενος αγωνίζεται ν'αποδείξει, ότι δεν παρανόμησε, διαφορετικά τον περίμενε εξορία ή δήμευση της περιουσίας του. Όπως αναφέρει ο Αριστοτέλης μπορούσε ακόμη να επιβληθεί και θανατική ποινή σ' εκείνον, που ξερίζωνε ή κατέστρεφε ιερή ελιά.

Εδώ φαίνεται έντονα ο κρατικός παρεμβατισμός και η προσπάθεια της πόλης να θέσει υπό τον έλεγχο της, την αγροτική οικονομία, αφού το λάδι και το κρασί αποτελούσαν τα βασικά αγροτικά προϊόντα που στήριζαν την οικονομία της αρχαίας Αθήνας.

Ο Λυσίας μας διέσωσε την ατμόσφαιρα του φόβου, που επικρατούσε ανάμεσα στους Αθηναίους σε περίπτωση που συλλαμβάνονταν να κακοποιούν μια ελιά, αλλά και την κατάχρηση που έκαναν οι πολίτες, του δικαιώματος να καταδίδουν τον ένοχο. Η ελιά είχε τεθεί υπό την προστασία του νόμου και "*εκινδύνευε μεγίστης ζημίας*", όποιος κακοποιούσε ελαιόδενδρο, ακόμη και εάν επρόκειτο για το περίφραγμα μιας μορίας.

Γ) Η ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΤΩΝ <<ΜΟΡΙΩΝ>>ΕΛΑΙΩΝ

Μετά τον Πελοποννησιακό Πόλεμο οι Αθηναίοι αντιμετώπισαν σοβαρό πρόβλημα με τις «μορίες» ελιές. Πολλές απ' αυτές είχαν καεί κατά τη διάρκεια του πολέμου, αλλά κανείς δεν είχε δικαίωμα να καθαρίσει τους μαύρους κορμούς από τα λιόφυτα της Αττικής, αλλά ούτε και να πειράξει τα ειδικά περιφράγματα των κούτσουρων αυτών, τους «σηκούς» δηλαδή!

Η συλλογή του ελαιοκάρπου από τις ιερές ελιές της Αττικής ήταν δουλειά της Πολιτείας. Μόνο παρθένες και αγνοί άνδρες μπορούσαν να περιποιηθούν το ελαιόδεντρο. Σε μερικές, μάλιστα περιοχές της Αττικής, όσοι ασχολούνταν με την συγκομιδή του καρπού, έδιναν όρκο αγνότητας. Τα εγκλήματα που αφορούσαν στο ιερό δέντρο εκδικάζονταν στον Άρειο Πάγο.

Οι πληροφορίες που μας δίνει ο Αριστοτέλης είναι ενδεικτικές, αλλά και αποκαλύπτουν μια συνέχεια των κανόνων εθιμικού δικαίου που ίσχυαν τότε και ισχύουν ακόμη και σήμερα στην Ελλάδα: Ακόμη και σήμερα ο ιδιοκτήτης ελαιοφύτων αναθέτει την καλλιέργεια των δέντρων και τη συλλογή του ελαιοκάρπου σε τρίτο πρόσωπο το οποίο αμείβεται λαμβάνοντας ποσοστό του λαδιού που παράγεται (συμισακό ή τριτάρικο, αναλόγως της συμφωνίας). Αυτό γινόταν και στην Αθήνα του 5^{ου} αι. π. Χ. Κάποιοι αναλάμβαναν να καλλιεργήσουν τα ιερά δέντρα, να συλλέξουν τον καρπό, να προχωρήσουν στην έκθλιψη και την παραγωγή του ελαιολάδου αποδίδοντας στο δημόσιο την ποσότητα που είχε εκ των προτέρων συμφωνηθεί. Τον τέταρτο αιώνα ο τρόπος συλλογής άλλαξε. Την εργασία αυτήν αναλάμβανε κάποιος «επώνυμος» πολίτης «εργολαβικά» και αυτός ήταν υπόχρεος απέναντι στην Πολιτεία.

Η συλλογή του ελαιοκάρπου άλλαξε χαρακτήρα και ήταν πλέον μια κατά κάποιον τρόπο φορολογία εκείνων που είχαν στα κτήματα τους ιερές ελιές.

Η ελιά παρείχε τον ομφάλιο λώρο που συνέδεε το ανθρώπινο με το θείο. Ήταν δώρο της μεγάλης θεάς των Αθηνών, ήταν το καύχημα της πόλης, άρα ιερό ως θεϊκό δώρο. Και δεν ήταν λίγες οι περιπτώσεις που οι κλάδοι της ιερής ελιάς είχαν χρησιμοποιηθεί για να λυτρώσουν την πόλη, π.χ. από κάποιο μίasma, όπως συνέβη με το Κυλώνειον άγος.

Φαίνεται πως συνέβη και με την ελιά εκείνο που συνέβαινε με τα φημισμένα πρόσωπα ή πράγματα της αρχαιότητας: Πολλές πόλεις διεκδικούσαν την καταγωγή τους. Και επειδή πολλές περιοχές διεκδικούσαν τη γέννηση της Αθηνάς, ήταν φυσικό να διεκδικούν και το φημισμένο δέντρο της.

Δ) ΤΑ ΠΙΣΤΕΥΩ ΤΩΝ ΑΡΧΑΙΩΝ ΕΛΛΗΝΩΝ ΣΤΗΝ ΚΡΗΤΗ.

Στην Κρήτη των ελληνοιστικών χρόνων πίστευαν πως εκεί γεννήθηκε η θεά και εκεί είχε πρωτοφυτέψει το πολύτιμο δέντρο. Οι αρχαίοι Κρήτες τοποθετούσαν τη γέννηση της Αθηνάς στις πηγές του Τρίτωνος ποτάμιου, ανατολικά της Κνωσού, κάπου στον κάμπο του Καστελλίου, όπου υπήρχε και ιερό στα χρόνια του Διόδωρου Σικελιώτη. Η εκδοχή αυτή απηχεί την καλλιέργεια της ελιάς στην Κρήτη της εποχής του χαλκού και τη μετεξέλιξη της καλλιέργειας από την εποχή της αγριελιάς που Κρήτες φύτεψαν στην Ολυμπία στη συστηματική μορφή των αγροτικών εκμεταλλεύσεων.

Το ιερό δέντρο της Αθηνάς είναι εξημερωμένη (καλλιεργημένη) ελιά, γεγονός που σηματοδοτεί την εξέλιξη του πολιτισμού. Το προηγούμενο γνωστό ιερό ελαιόδεντρο δεν είναι ήμερο (τιθασό) αλλά άγριο πρόκειται για την αγριελιά της Ολυμπίας, αφιέρωμα του Ηρακλή, ενός εκ των Ιδαίων Δακτύλων, θεϊκών θιάσων που, σύμφωνα με το μύθο και την τελετουργία, έρχονται στην αυγή του πολιτισμού να διδάξουν στους ανθρώπους το σχηματισμό κοινωνιών, δηλαδή την εγκατάλειψη της νομαδικής ζωής. Στην Ολυμπία, όπου οι Κρήτες Ιδαίοι Δάκτυλοι είχαν φυτέψει σύμφωνα με το μύθο την πρώτη αγριελιά, το δέντρο ευδοκίμησε. Είναι πιθανόν να αποτελεί απήχηση της κάλυψης ευρύτατων περιοχών του ελληνικού χώρου με δέντρα αγριελιάς η αναφορά του περιηγητή της αρχαιότητας, του Παυσανία, που έγραψε πως στην Ολυμπία οι Ιδαίοι Δάκτυλοι είχαν άφθονα κλωνάρια αγριελιάς, τόσα που έκαναν με τα φρεσκοκομμένα κλωνάρια της στρώματα και ξάπλωναν πάνω σ' αυτά!

Μιλώντας για την αγριελιά της Ολυμπίας ο μύθος παραπέμπει σε προγενέστερα στάδια του πολιτισμού. Οι Ιδαίοι Δάκτυλοι πηγαίνουν στην Ολυμπία σε εποχές που οι άνθρωποι δεν έχουν ακόμη ενταχθεί σε κοινωνικές ομάδες άλλωστε αυτό -σύμφωνα με τον κρητικό μύθο- το είχαν διδάξει οι ίδιοι. Η Αθηνά όμως φυτεύει την (καλλιεργημένη) ελιά σε μια πόλη. Η κοινωνία είναι πια οργανωμένη και συγκροτεί οικιστικά σύνολα και η ελαιοκομία έχει κάνει το μεγάλο της βήμα μαζί με άλλα είδη διατροφής. Και στα δυο αυτά στάδια του πολιτισμού η ελιά διαδραματίζει σημαντικό ρόλο ως δέντρο που συμβάλλει στη μετατροπή του ανθρώπου-τροφοσυλλέκτη σε γεωργό, δηλαδή στη μόνιμη εγκατάσταση και την ενασχόληση με την καλλιέργεια της γης.

Μια τόσο σημαντική πηγή πλούτου όσο η ελιά δεν μπορούσε παρά να αποτελούσε στρατηγικό στόχο των αντιμαχομένων πλευρών σε

περιόδους πολεμικών αναμετρήσεων. Αν κατάφερνε κάποιος να αποστερήσει τον αντίπαλο του από τα βασικά διατροφικά αγαθά, τότε βρισκόταν πολύ κοντά σε μια πολεμική νίκη.

Δεν ήταν λίγες οι φορές που οι αντίπαλοι φρόντιζαν να αποδυναμώσουν τους εχθρούς τους καταστρέφοντας τις καλλιέργειες. Έκαιγαν τα σπαρτά, τις θημωνιές και έκοβαν ή έκοβαν τα ελαιόδεντρα. Από αρχαίες πηγές γνωρίζουμε ότι κατά τη διάρκεια του Πελοποννησιακού πολέμου οι Λακεδαιμόνιοι έκοψαν και κατέκαψαν τους αττικούς ελαιώνες. Την κοπή των ελαιώνων της Αττικής από τους Λακεδαιμόνιους περιέγραψε ο Λυσίας το 396 π. Χ.

Την ίδια ακριβώς τακτική ακολούθησαν πολλοί στρατιωτικοί και σε νεότερες εποχές. Χιλιάδες ήταν τα δέντρα που κόπηκαν στην Πελοπόννησο κατά την περίοδο της ελληνικής επανάστασης του 1821. Στα τέλη του 19^{ου} αιώνα Κρήτες Χριστιανοί και Τουρκοκρητικοί - ήταν εξισλαμισμένοι Κρητικοί - ανταγωνίζονταν στην κοπή ελαιοδέντρων γύρω από το Ηράκλειο.

ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΣΤΑ ΜΕΤΕΓΕΝΕΣΤΕΡΑ ΧΡΟΝΙΑ

A) ΡΩΜΑΪΚΑ ΧΡΟΝΙΑ

Πριν από τους Ρωμαίους η καλλιέργεια της ελιάς στη Μεσόγειο δεν ήταν συστηματική. Το ελαιόδεντρο άργησε να εξαπλωθεί στον Ρωμαϊκό κόσμο. Ο ελαιόκαρπος, όμως, είχε μεγάλη ζήτηση τόσο για τροφή και φωτισμό, όσο -και κυρίως- για το γυμναστήριο, την παλαιίστρα και τις θέρμες.

Ο Κάτων στο σύγγραμμα "De argicultura" αναφέρεται στην ανάγκη οργάνωσης της παραγωγής, ώστε ν'ανταποκρίνεται στη μεγάλη ζήτηση. Σύμφωνα με το Λατίνο συγγραφέα Ιουστίνο, οι Έλληνες έμαθαν στους Γαλάτες την καλλιέργεια της ελιάς και του αμπελιού. Η εισαγωγή του δέντρου στην Προβηγκία τοποθετείται γύρω στον 6ο π.Χ. αιώνα.

Μπορούμε, άραγε, να τοποθετήσουμε την εξάπλωση του δέντρου μεταξύ της ιδρύσεως της Μασσαλίας και της καταλήψεως της από τον Καίσαρα το 50 π. Χ.; Δεν διαθέτουμε παρά πηγές πολύ αποσπασματικές: μερικούς πολύ σπάνιους υπαινιγμούς στα κείμενα και ελάχιστα εργαλεία ελαιοτριβείων, όπως μια πέτρα αντίβαρου ή μια πλάκα πιεστηρίου, πολύ δύσκολα στη χρονολόγηση. Ωστόσο, διαπιστώνεται ότι μερικά ευρήματα ανήκουν σε πόλεις που βρίσκονταν κάτω από Μασσαλιώτικη ή κελτολιγνηρική επίδραση.

Η παραγωγή δεν θα πρέπει να ήταν ευκαταφρόνητη, αφού ο Κικέρων υπενθυμίζει ένα διάταγμα της εποχής του που απαγόρευε νέες φυτεύσεις ελαιοδέντρων και αμπελώνων στη "*εκείσε των Άλπεων Γαλατία*", προκειμένου να προστατευτούν τα ιταλικά προϊόντα.

Η αυτοκρατορική περίοδος, 2^{ος} έως 5^{ος} αιώνας, χαρακτηρίζεται από τη γρήγορη εξάπλωση της καλλιέργειας της ελιάς.

Στα ρωμαϊκά χρόνια το λάδι αρχίζει να γίνεται γνωστό σε ευρύτερες περιοχές. Η μεγάλη αυτή Αυτοκρατορία λαμβάνει συχνά μέτρα για να μη λείψει το έλαιον από τους υπηκόους της. Φρόντιζε όχι μόνον για εισαγωγές αλλά και για διανομές ελαίου στη Ρώμη. Το εμπόριο αναπτύσσεται ακόμη περισσότερο και τα ρωμαϊκά πλοία μεταφέρουν μεγάλες ποσότητες λαδιού σε περιοχές όπου δεν εκαλλιεργείτο η ελιά ή σε περιοχές όπου το στερούνταν οι άνθρωποι λόγω μικρής παραγωγής. Είναι η εποχή κατά την οποία αναπτύσσονται νέες τεχνικές έκθλιψης του ελαιοκάρπου και παρατηρείται μεγάλη πρόοδος στη διάδοση των ελαιοκομικών γνώσεων. (Εικόνα 16).



Εικόνα 16: Το μάζεμα της ελιάς σε ρωμαϊκό ψηφιδωτό από την Καρχηδόνα (Μουσείο Τύνιδας).

Στην Ισπανία το ελαιόδενδρο καλλιεργείται με φροντίδα. Ο γεωγράφος Στράβων αναφέρει, ότι από την περιοχή της Ανδαλουσίας μεγάλες ποσότητες λαδιού καταπληκτικής ποιότητας εισάγονταν στη Ρώμη. Ο αυτοκράτορας Αδριανός, γύρω στο 100π.Χ, διέταξε την κοπή νομισμάτων με τη μορφή του στη μία όψη και στην άλλη ένα κλαδί ελιάς με τη λέξη HISPANIA.

Το ισπανικό ελαιόλαδο ταξίδευε στα απώτατα όρια της αυτοκρατορίας μέσα σε σφραγισμένους αμφορείς με το όνομα του ιδιοκτήτη του ελαιώνα, το όνομα του πλοίου και το έτος παραγωγής - πληροφορίες πολύ περισσότερες από αυτές που δίδονται σήμερα. Αυτοί οι αμφορείς, που χρησιμοποιούνται μόνο μια φορά. Βρίσκονται διασκορπισμένοι σε όλη την Ευρώπη μέχρι τη Μεγάλη Βρετανία.

Η πιο περίεργη έκπληξη - που δίνει όμως σαφή εικόνα της εξάπλωσης αυτού του εμπορίου - ήταν, όταν το 1878 ανακαλύφτηκε πως το Monte Testaccio, ένας μικρός λοφίσκος γύρω στα 100 πόδια στις όχθες του Τίβερη, κοντά στο επίνειο της αρχαίας Ρώμης, ήταν τεχνητός, εξ ολοκλήρου κατασκευασμένος από σπασμένα απομεινάρια ισπανικών αμφορέων. Κάπου ... 40 εκατομμύρια αμφορείς με σφραγίδες που χρονολογούνται μεταξύ του 140 έως 265 μ. Χ.

Οι ελαιώνες της Ανδαλουσίας απλώνονταν από τη Σιέρα Μορένα ως τον πολυτραγουδισμένο Γουαλδακιβίρ, προς στον οποίο ο Ρωμαίος ποιητής Μαρτιάλιος κάνει μια υπέροχη αποστροφή: "θεϊκέ ποταμέ, με τα μαλλιά στεφανωμένα από στεφάνι ελιάς".

Ο σπουδαίος Ισπανός βοτανολόγος Lucius Moderato Columela(42 μ. Χ.) στο σύγγραμμα του De Re Rustica (Αγροτικά) αναφέρεται με υπερηφάνεια στην καταπληκτικότητα του ισπανικού ελαιοκάρπου και περιγράφει με μεγάλες λεπτομέρειες τον τρόπο εξαγωγής του ελαιόλαδου, που δεν απέχει από τον σημερινό!

Εκτεταμένες περιοχές της ισπανικής χερσονήσου παράγουν τεράστιες για την εποχή ποσότητες ελαιολάδου το οποίο διακινείται σε διάφορες περιοχές της Αυτοκρατορίας. Το ίδιο συμβαίνει και με περιοχές της Βόρειας Αφρικής, την ιταλική χερσόνησο και, βέβαια, τα παραδοσιακά ελαιοκομικά κέντρα της Ελλάδας και της Μέσης Ανατολής.

Ωστόσο, η μεγάλη θρησκευτική και λατρευτική παράδοση που θέλει την ελιά να διαδραματίζει ρόλο σ' αυτήν συνεχίζεται. Η χριστιανική θρησκεία, μεσογειακή και άρα με βαθιές ρίζες στη μακραίωνη παράδοση της περιοχής, φρόντισε πολύ νωρίς να ενσωματώσει στην τελετουργία της πολλά από τα αρχαιότερα στοιχεία που συνέδεαν την αρχαία λατρεία με την ελιά και το λάδι. Το ελαιόδεντρο συνέχισε να θεωρείται ιερό δέντρο, όπως είναι φυσικό και όπως θα περίμενε κανείς να συμβαίνει με τις θρησκείες που αναπτύχθηκαν στη «ζώνη της ελιάς», στην περιοχή δηλαδή της Μεσογείου.

B) BYZANTINA ΧΡΟΝΙΑ

Στα χρόνια του Βυζαντίου διατηρήθηκαν τα παραδοσιακά κέντρα ελαιοκαλλιέργειας, όπως ήταν οι Συροπαλαιστινιακές ακτές, η Κύπρος, τα Μικρασιατικά παράλια, η Κρήτη, τα νησιά, η Πελοπόννησος και άλλες περιοχές. Υπήρξαν όμως σημαντικές διακυμάνσεις στην παραγωγή της κάθε περιοχής.

Στα πρώιμα βυζαντινά χρόνια, για παράδειγμα, φαίνεται πως η περιοχή που προμήθευε τη Κωνσταντινούπολη με λάδι ήταν κυρίως η Μέση Ανατολή. Η διακίνηση του προϊόντος ακολουθεί τα πανάρχαια πρότυπα: Γίνεται με ειδικούς αμφορείς που φορτώνονται στα πλοία και οδηγούνται προς τα μεγάλα αστικά κέντρα ή όπου αλλού υπήρχε αυξημένη ζήτηση. Ο συμβολικός ρόλος του φωτός αλλά και λόγοι πρακτικοί(φωτισμός ναών, ανακτόρων, οικιών), παράλληλα με τις υπόλοιπες χρήσεις του, δημιουργεί όλο και μεγαλύτερες ανάγκες, τόσο που η Αυτοκρατορία να είναι διαρκώς ελλειμματική σε ελαιόλαδο. Έτσι δεν είναι καθόλου τυχαίο που οι αρχές απαγορεύουν συχνά την εξαγωγή του.

Στις ελαιοπαραγωγικές περιοχές το λάδι της ελιάς χρησιμοποιείται ευρύτατα. Εκτός από φωτιστικό υλικό, φάρμακο κλπ, αποτελεί βασικό διατροφικό υλικό. Οι υπόλοιποι πληθυσμοί σχεδόν δεν γνωρίζουν τη μαγειρική χρήση του!

Η ελαιοκαλλιέργεια συνέχισε για πολλούς αιώνες να αποτελεί μια από τις κυριότερες ασχολίες των κατοίκων της ελληνικής χερσονήσου. (Εικόνα 17). Από τα βυζαντινά χρόνια έχουμε πολλές αξιόλογες άμεσες ή έμμεσες πληροφορίες για τη μεγάλη παραγωγή ελαιολάδου μερικών περιοχών, όπως ήταν η Πελοπόννησος. Η «ζώνη της ελιάς» φαίνεται να σταματά κάπου στη Χαλκιδική, αν και στις βόρειες αυτές περιοχές δεν είχε αναπτυχθεί ικανοποιητικά η ελαιοκαλλιέργεια. «Στα πρακτικά του 14^{ου} αιώνα υπάρχουν σποραδικές αναφορές σε ελαιόδεντρα στη Χαλκιδική, αλλά ο αριθμός των δέντρων είναι εντελώς ασήμαντος».



Εικόνα 17: Αγροτικές ασχολίες στο Βυζάντιο. Ελαιοσυλλογή με ράβδισμα της ελιάς και μάζεμα του καρπού από το έδαφος, από το χειρόγραφο «Κυνηγετικόν» του Οππιανού.

Η καλλιέργεια του ελαιόδεντρου.

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

Με τις κατακτήσεις και την εξάπλωση των Αράβων τον 7ο αιώνα το Βυζάντιο χάνει τις κυριότερες περιοχές της Ανατολής με την περισσότερο ανεπτυγμένη ελαιοκαλλιέργεια, όπως ήταν η Συρία και η Παλαιστίνη, ενώ από τον 11ο αιώνα και μετά επέρχεται και η απώλεια των περισσότερων περιοχών της Μ. Ασίας, με αποτέλεσμα οι περιοχές που απομένουν να είναι αυτές που είχαν τη μικρότερη ανάπτυξη στον τομέα της ελαιοπαραγωγής. Παρ' όλα αυτά, τον 10ο αιώνα ο αυτοκράτορας Κων/νος Πορφυρογέννητος θεωρούσε τις περιοχές της Σμύρνης και της Βιθυνίας (Νίκαια) στη Μ. Ασία, τη νότια Πελοπόννησο στην Ελλάδα και τη Δαλματία ως χώρες με εξαιρετική παραγωγή λαδιού. Τον επόμενο αιώνα ο ιστορικός Μιχαήλ Ατταλειάτης αναφέρει μια περιοχή όχι μακριά από την Αντιόχεια του Ορόντη ως εξαιρετικά πλούσια. Στις περισσότερες περιοχές στο εσωτερικό της ελληνικής χερσονήσου, πάντως, αλλά και της Μ. Ασίας, γνωρίζουμε ότι λόγω των κλιματολογικών συνθηκών η ελαιοκαλλιέργεια ήταν πολύ περιορισμένη και σε ορισμένες σχεδόν ανύπαρκτη.

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

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

Από το αρχείο της μονής του Ιωάννου του θεολόγου της Πάτμου διαπιστώνουμε επίσης την ύπαρξη ελαιοδένδρων ή ελαιώνων σε περιοχές όπου η μονή διέθετε μετόχια, όπως η Κως, η Λέρος και η Μίλητος. Σποραδικές μνείες ελαιοδένδρων ή και τοποθεσιών που ονομάζονται «Ελαιώνας» συναντάμε τον 13ο αιώνα στις κτήσεις της Νέας Μονής Χίου, στα κτήματα της επισκοπής Κεφαλληνίας στην περιοχή του Αυλώνα στις κτήσεις της μονής της Άτρου και τον 14ο αιώνα αργότερα στις κτήσεις της μονής Ιωάννου του Προδρόμου στις Σέρρες, και στην Κέρκυρα. Τόσο η Κέρκυρα, πάντως, όσο και η Κρήτη, περιοχές που στα νεότερα χρόνια είναι γνωστές για την έντονη ελαιοκαλλιέργεια, φαίνεται ότι στα βυζαντινά χρόνια παρουσίαζαν διαφορετική εικόνα. Ειδικά για την Κρήτη υπάρχουν αναφορές για έλλειψη της ελιάς από τον 9ο και 12ο αιώνα, ως και τις αρχές του 15^{ου} αιώνα, πράγμα που επέβαλλε την εισαγωγή λαδιού και ελαίων από άλλες περιοχές.

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

Γ) ΠΕΡΙΟΔΟΣ ΤΗΣ ΕΝΕΤΟΚΡΑΤΙΑΣ

Στα επόμενα χρόνια, η κυριαρχία των Βενετών στις θάλασσες της Ανατολής δημιούργησε νέα δεδομένα στην οικονομία των ελληνικών περιοχών. Το αποικιακό ενετικό κράτος είχε ως αρχικό στόχο τη διευκόλυνση του εμπορίου αλλά στη συνέχεια προχώρησε και στην οικονομική εκμετάλλευση των κατακτημένων περιοχών. Έτσι βλέπουμε να ενισχύεται η αγροτική οικονομία και να καταβάλλονται προσπάθειες για να εξασφαλιστούν τα βασικά είδη διατροφής και κυρίως το σιτάρι. Αλλά, σε μερικές από τις κατακτημένες περιοχές - και για διάφορους λόγους - παρατηρείται η επικράτηση άλλων μορφών γεωργικών εκμεταλλεύσεων.

Χαρακτηριστικό είναι το παράδειγμα της ελαιόφυτης Κέρκυρας: Η ελιά αποτελεί σχεδόν μονοκαλλιέργεια! Οι περιηγητές που πήγαν στο ωραίο νησί του Ιονίου εκείνη την εποχή εντυπωσιάστηκαν από την έκταση των ελαιώνων. Οι Ενετοί λαμβάνουν μέτρα προστασίας των ελαιοδέντρων και η ελαιοκαλλιέργεια γνωρίζει πρωτοφανή άνθιση!

Την ίδια ακριβώς τακτική ακολούθησαν και οι επόμενοι κατακτητές του νησιού. *«Κανέννας να μην ήθελε τολμήσει δια καμμίαν αφορμήν»* να κόψει ξύλα από τους ελαιώνες του νησιού, τονίζεται σε έγγραφο που συντάχθηκε στα τέλη του 18^{ου} αιώνα. Το ίδιο περίπου επαναλαμβάνεται σε προκήρυξη του 1820, η οποία αναφέρει ότι απαγορεύεται αυστηρώς ακόμη και η πώληση ξύλων ελιάς. Απαγορευόταν *«να πώλουνται είτε χονδρικώς· είτε λιανικώς τόσο μέσα εις την πόλιν όσο και εις τα Προάστεια και εις κάθε άλλο μέρος της νήσου... ο πωλητής θα παιδεύεται αυστηρά, θα φυλακώνεται και θα υπόκειται εις μίαν χρηματικήν ποινήν...»*. Αξίζει να σημειωθεί ότι παρόμοιες διαταγές είχε εκδώσει μετά την ελληνική, επανάσταση ο κατακτητής της Κρήτης (περίοδος Αιγυπτιακής) Μωχάμεντ Άλυ. Οι κατακτητές ήθελαν πάντα να εκμεταλλεύονται με τον πιο αποδοτικό τρόπο τους ελαιώνες.

Δ) ΠΕΡΙΟΔΟΣ ΤΗΣ ΤΟΥΡΚΟΚΡΑΤΙΑΣ

Στην εποχή της τουρκοκρατίας, το εμπόριο του λαδιού γίνεται αφορμή να αναπτυχθούν ισχυρές τοπικές οικονομίες, πράγμα που παρατηρείται και αργότερα, όταν η παραγωγή σαπουνιού άρχισε να δημιουργεί δυναμικές βιοτεχνικές μονάδες.

Στην Αττική, φημισμένη ελαιοπαραγωγική περιοχή από την αρχαιότητα, η ελιά συνεχίζει να καλλιεργείται και να παράγει εξαιρετικής ποιότητας βρώσιμες ελιές. Κατά περιόδους φαίνεται να παρατηρείται κάμψη της παραγωγής, αλλά μετά τα πρώτα χρόνια της Τουρκοκρατίας, που άρχισε να παρατηρείται ανάκαμψη της Αθήνας, η καλλιέργεια φαίνεται να γίνεται πιο συστηματική.

Οι εξελίξεις στην Οθωμανική Αυτοκρατορία βοήθησαν την ανάπτυξη του εμπορίου και διευκόλυναν την ανάπτυξη, των μεταφορών και ιδιαίτερα των θαλασσιών. Με τις συνθήκες του Κάρλοβιτς (1699), Πασσάροβιτς (1718) και Κιουτσούκ Καϊνάρτζή (1770) το ηπειρωτικό αλλά και το θαλάσσιο εμπόριο γνώρισαν την ανάπτυξη και την ακμή.

Το γεγονός εκείνο που φαίνεται να διαφοροποίησε τα οικονομικά και τα εμπορικά δεδομένα στην Αυτοκρατορία ήταν η συνθήκη του Κιουτσούκ Καϊναρτζή. Οι καινούργιες συνθήκες που διαμορφώθηκαν τότε συνέβαλαν στην ανάπτυξη των εμπορικών συναλλαγών και την παρα-πέρα εξέλιξη της εμπορευματικής τάξης.

Το λάδι άρχισε να βρίσκει ανοιχτούς τους θαλάσσιους δρόμους από το Αιγαίο προς τη Δυτική Ευρώπη. Σε ελαιοπαραγωγικές περιοχές (όπως η Λέσβος και η Κρήτη) άρχισαν να εγκαθίστανται προξενεία ευρωπαϊκών χωρών.

Κατά το 18^ο αιώνα οι εξαγωγές ελαίου εφοδιάζουν τις ευρωπαϊκές αγορές όχι με ένα προϊόν που μπορούσε να χρησιμοποιηθεί στην κουζίνα αλλά με την πρώτη ύλη της σαπωνοποιίας. Σχεδόν όλες οι ποσότητες εξαγονταν στη Μασσαλία που είχε εξελιχθεί σε δυναμικό βιομηχανικό κέντρο παραγωγής σαπουνιού.

Από τα λιμάνια του Αιγαίου, του Ιονίου (Κρήτης, Λέσβου, Κέρκυρας, Πελοποννήσου) εξαγονται διάφορα αγροτικά προϊόντα. Ένα απ'αυτά, αλλά όχι το πιο σημαντικό, είναι το λάδι. Το 1794 εξήχθησαν από την Πελοπόννησο 1290 τόνοι ελαιολάδου αξίας 420.000 γροσίων. Την ίδια χρονιά η αξία του μεταξιού που είχε εξαχθεί έφτανε τα 407.000 γρόσια, του τυριού 459.000, της σταφίδας 480.000 και των δημητριακών 720.000 γρόσια.

Τα σπουδαιότερα ελαιοπαραγωγικά κέντρα είναι «η Κρήτη (γύρω στις 3,5 εκ. Οκάδες σύμφωνα με μια εκτίμηση των αρχών του 18^{ου} αιώνα) και η Πελοπόννησος. Η Αθήνα μετρούσε 200.000 μεζούρες των 12 lit, τα Σάλωνα με 100.000 περίπου ρίζες στις αρχές του 19^{ου} αιώνα απέδιδαν γύρω στο 1,5 εκ. οκάδες».

Η ΛΕΣΒΟΣ, ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΒΑΣΙΣΜΕΝΗΣ ΣΤΗΝ ΕΛΙΑ

Η ελαιοκομία στο νησί χάνεται στα βάθη του χρόνου. Πιστεύεται ότι ένας μεγάλος αριθμός δέντρων είναι «μπολιασμένα» πάνω σε υποκείμενα άγριας ελιάς, της γνωστής αγριελιάς του ελληνικού χώρου. Τα αρχαιολογικά ευρήματα και οι πληροφορίες παραπέμπουν σε συστηματική καλλιέργεια της ελιάς τουλάχιστον από την πρώτη χιλιετία π.Χ. Και φαίνεται πως σε καμιά περίοδο της μακραίωνης ιστορίας του νησιού δεν σταμάτησε να καλλιεργείται το ιερό δέντρο της Αθηνάς. Σήμερα το μισό περίπου εισόδημα του νησιού προέρχεται από την ελιά και τα προϊόντα της. Τα 11.000.000 ελαιόδεντρα αποτελούν ένα συμπαγές δάσος οργανωμένο σε ισόπεδες εκτάσεις και αναβαθμίδες που συγκρατούν το έδαφος, ένα από τα πιο «πυκνά» του μεσογειακού χώρου.

Οι Γενουάτες του Γατελούζου (γαμπρός του Αυτοκράτορα Ιωάννη του Ε' του Παλαιολόγου που είχε την επικαρπία του νησιού από το 1355) βοήθησαν σημαντικά την ανάπτυξη του λεσβιακού ελαιώνα. Γνωρίζοντας την εμπορική αξία του ελαιολάδου, έδιναν στους ντόπιους ένα χρυσό νόμισμα για κάθε καινούργιο ελαιόδεντρο που θα φύτευαν! Αλλά και στα χρόνια της τουρκικής κατοχής (από το 1462) συνεχίστηκαν οι νέες φυτεύσεις ώστε κατά την επανάσταση του 1821 να έχει αξιόλογη παραγωγή. Αναφέρεται μάλιστα ότι το 1823 οι Ψαριανοί αποβιβάστηκαν στο Πλωμάρι και πήραν όσο λάδι χωρούσαν τα πλοία τους από τις αποθήκες των Οθωμανών. Το υπόλοιπο το έχυσαν σπάζοντας τα πιθάρια στις αποθήκες.

Από τον 18^ο αιώνα, με την ανάπτυξη της σαπωναποϊίας στην Ευρώπη, η Λέσβος γνώρισε ημέρες ραγδαίας ανάπτυξης. Τα λιμάνια της γέμιζαν πλοία που φόρτωναν τον ευλογημένο χυμό της ελιάς. Ήδη από τη δεκαετία του 1830 κάποιοι φωτισμένοι έμποροι διέβλεψαν το λαμπρό μέλλον της λεσβιακής ελαιοκομίας και ίδρυσαν εταιρείες, όπως του Σουρλάγκα στη Γέρα, μια εταιρεία που αργότερα, προσαρμοσμένη στο νόμο της αγοράς, εξελίχτηκε και σε σαπωναποϊία.

Η παραγωγή ακολουθούσε τα πρότυπα που επικρατούσαν στην ελεύθερη Ελλάδα και στην Οθωμανική Αυτοκρατορία: στηριζόταν στην εμπειρία, δεν υπήρχαν υποδομές και η παραγωγικότητα ήταν εξαιρετικά χαμηλή. Ακόμη και η διαδικασία της έκθλιψης του ελαιοκάρπου ακολουθούσε τις αρχαίες πρακτικές. Μέχρι και τα μισά του 19^{ου} αιώνα οι περισσότεροι εξακολουθούσαν να κοπανίζουν τις ελιές σε πέτρινες λεκάνες.

Οι αντίξοες καιρικές συνθήκες (ασυνήθιστος παγετός) κατέστρεψαν χιλιάδες δέντρα το 1850, τόσο που κόντεψε να αφανιστεί ο λεσβιακός ελαιώνας. Οι κάτοικοι δεν πτοήθηκαν, όπως δεν πτοήθηκαν και από μια καταστροφική πυρκαγιά που κατέκαψε πλήθος ελαιώνων τον επόμενο χρόνο.

Η οικονομική ανάπτυξη του νησιού κορυφώθηκε μετά το 1870, όταν άρχισαν να κατασκευάζονται τα πρώτα ατμοκίνητα ελαιοτριβεία. Η παραγωγή αυξήθηκε πια κατακόρυφα μια και η παραλαβή του λαδιού ήταν πλέον ευκολότερη. Τα ελαιόδέντρα που υπήρχαν στο νησί στα τέλη του 19^{ου} αιώνα υπολογίζονται κοντά στα 10 εκατομμύρια και η παραγωγή ελαιολάδου το 1890 έφτανε τους 300.000 στατήρες!

Η Λέσβος αποτελεί ένα χαρακτηριστικό παράδειγμα περιοχής που στήριξε την οικονομική της ανάπτυξη στην αγροτική παραγωγή. Ένας απίστευτος αριθμός βιομηχανικών εγκαταστάσεων, αληθινός πλούτος βιομηχανικής αρχαιολογίας σήμερα, καταδεικνύει την ανάπτυξη σε εποχές που άλλες περιοχές αναζητούσαν οικονομικά στηρίγματα στο μεταπρατικό εμπόριο. Δεκάδες ελαιοτριβεία, σαπυνοποιεία, πυρηνελαιουργεία αναπτύχθηκαν παράλληλα με άλλες βιομηχανικές εγκαταστάσεις, όπως είναι τα βαφεία, τα υφαντουργεία, ένα καπνεργοστάσιο κ.α. Δεν είναι καθόλου τυχαίο που τη δεκαετία του 1920 λειτουργούσαν ταυτόχρονα στο νησί οκτώ πυρηνελαιουργεία και 35 «σαπουνάδικα» που η παραγωγή τους ξεπερνούσε τους 7.000 τόνους σαπουνιού! Η συνολική παραγωγή ελαιολάδου ξεπερνούσε το ένα πέμπτο της ποσότητας που παραγόταν σε όλη τη χώρα. Για την ομαλή εξαγωγή των προϊόντων αυτών λειτουργούσαν τρία τελωνεία (στη Μυτιλήνη, στο Πλωμάρι και το Κάστρο), οκτώ υποτελωνεία και εννιά τελωνειακοί σταθμοί.

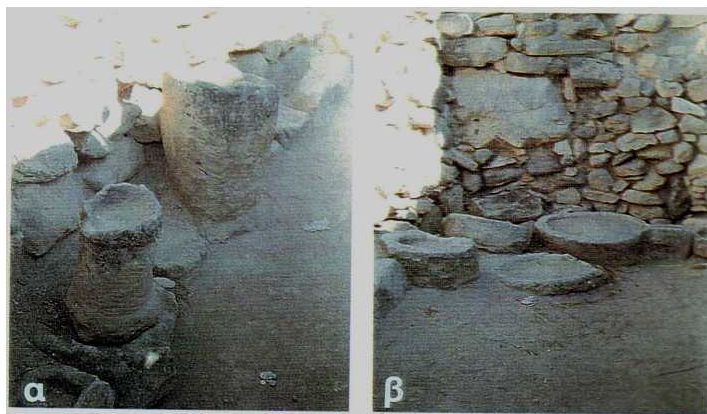
Η ΕΚΘΛΙΨΗ ΤΟΥ ΚΑΡΠΟΥ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ

Τα πρώτα στοιχεία για την έκθλιψη της ελιάς στη Λέσβο τα έχουμε από τις ανασκαφές που έκανε η Αγγλίδα αρχαιολόγος W.Lamp στον προϊστορικό οικισμό των Πύργων της Θερμής. Οι ανασκαφικές εργασίες διήρκεσαν από το 1929 έως το 1933 μ.Χ. Εκεί ανάμεσα σε στρώματα πέντε οικισμών της πρώιμης χαλκοκρατίας (από το 2800 έως το 2000 π.Χ) βρέθηκε μία ρηχή, στενόμακρη πέτρινη λεκάνη. Στις δύο πλευρές της λεκάνης αυτής βρέθηκε πράσινος πηλός, ο οποίος, όπως αποδείχθηκε αργότερα, ήταν συνηθισμένο χώμα ανακατεμένο με οργανική ουσία. Ο R.Hutchinson υπέθεσε ότι η λεκάνη αυτή χρησίμευε για την έκθλιψη ελιών.

Από τη μακρινή αυτή εποχή έως το 400 περίπου π.Χ δεν έχουμε γραπτές αναφορές αλλά ούτε και ευρήματα από ανασκαφές που να μας δίνουν ενδείξεις για την τεχνολογία με την οποία μετατρεπόταν ο ελαιόκαρπος σε λάδι κατά την περίοδο αυτή.

Αυτό βέβαια με κανένα τρόπο δεν σημαίνει ότι δεν καλλιεργούσαν και δεν επεξεργάζονταν την ελιά στη Λέσβο. Απεναντίας μάλιστα. Το γεγονός ότι σε Billon στατήρα της Μυτιλήνης, του 550 - 440 περίπου π.Χ. είχαν απεικονίσει ένα κλαδάκι ελιάς ανάμεσα στα κεφάλια δύο μόσχων, δηλώνει ότι την εποχή εκείνη το δέντρο αυτό έπαιζε σημαντικό ρόλο στην κοινωνική και οικονομική ζωή του τόπου.

Κάποιες από τις μεθόδους έκθλιψης που αναφέρονται σε διάφορες περιοχές της Ελλάδας και της λεκάνης της Μεσογείου προφανώς χρησιμοποιήθηκαν και στη Λέσβο. Φαίνεται ότι η πιο παλιά μέθοδος ήταν να τοποθετούνται οι ελιές σε λίθινες λεκάνες και να συνθλίβονται με την βοήθεια ενός μεγάλου κόπανου. (Εικόνα 18). Σύμφωνα με τις περιγραφές του Ησίοδου οι ελιές συνθλίβονταν μέσα σε ξύλινο γουδί με ξύλινο γουδοχέρι. Μια άλλη απλή μέθοδος σύνθλιψης του καρπού της ελιάς στην αρχαιότητα ήταν να απλώνουν τον καρπό επάνω σε μια επίπεδη λίθινη επιφάνεια και κατόπιν να κυλούν επάνω του μια μεγάλη κυλινδρική πέτρα. Τέτοιες πρωτόγονοι μέθοδοι χρησιμοποιήθηκαν στη Β. Αφρική (Αλγερία, Τυνησία), στην Κύπρο και σε ολόκληρο τον ελλαδικό χώρο. Στην Ελλάδα μάλιστα, σε τέτοια πρωτόγονα λιοτριβία εγκαταλείφθηκαν οριστικά στις αρχές του 20ου αιώνα.



Εικόνα 18: Πέτρες με τις οποίες σπάζανε τον ελαιόκαρπο (α)
Και λεκάνες υποδοχής του λαδιού.(β)

Σταθμό στη κατεργασία της ελιάς απετέλεσε η χρησιμοποίηση κυκλικών λεκανών μέσα στις οποίες περιστρέφονταν μυλόπετρες. Η εξέλιξη αυτή έδωσε την δυνατότητα να χρησιμοποιηθεί η δύναμη των ζώων στη πολτοποίηση του καρπού της ελιάς.

Η ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ ΤΩΝ ΑΠΕΡΑΝΤΩΝ ΕΛΑΙΩΝΩΝ

Η Πελοπόννησος, και ιδιαίτερα οι νοτιοδυτικές περιοχές της, αποτελούν για αιώνες ένα από τους σημαντικότερους ελαιώνες της Μεσογείου. Οι μεγάλες ελαιαποθήκες της Πύλου με δεκάδες πιθάρια και πινακίδες της Γραμμικής Β Γραφής, τα σπαράγματα τοιχογραφίας με την εικόνα ελαιόδέντρου, τα σημαντικά ευρήματα των Μυκηνών, τα κύπελλα με ελαιόδεντρα του Βαφειού αποτελούν σπουδαίες μαρτυρίες για την καλλιέργεια της ελιάς και την εκμετάλλευση των προϊόντων της ακόμη και σε βιοτεχνική χρήση (π.χ. αρώματα). Στο πέρασμα των αιώνων οι Πελοποννήσιοι δεν εγκατέλειψαν ποτέ την ελιά! Στα βυζαντινά χρόνια, μάλιστα, η «νήσος του Πέλοπος» εθεωρείτο μια από τις πιο σημαντικές ελαιοπαραγωγικές περιοχές της Αυτοκρατορίας.

Σε δύσκολες εποχές διαδοχικών κατακτήσεων (Α' Τουρκοκρατία, Βενετοκρατία, Β' Τουρκοκρατία, απελευθερωτικοί αγώνες) η ελαιοκαλλιέργεια συνέβαλε όχι μόνο στην επιβίωση του πληθυσμού αλλά και στην οικονομική του ανάπτυξη. Από τα λιμάνια της δυτικής κυρίως Πελοποννήσου απέπλεαν πλοία κατάφορτα με ελαιόλαδο για τις ανάγκες της ευρωπαϊκής σαπυνοβιομηχανίας. Στο λάδι της Πελοποννήσου οφείλεται κατά ένα μεγάλο μέρος η ανάπτυξη των λιμανιών, της ναυτιλίας και της εμπορικής κίνησης, τόσο στη Μεσηνία και την Ηλεία, όσο και σε άλλα λιμάνια, ακόμη και των ανατολικών ακτών, κατά τα προεπαναστατικά χρόνια. Παράλληλα άρχισε και η αναζήτηση βιοτεχνικών και βιομηχανικών προοπτικών για τις ίδιες τις πελοποννησιακές πόλεις. Στην Καλαμάτα, για παράδειγμα, αναπτύχθηκε αξιόλογη βιομηχανία που στηρίχτηκε στο λάδι και στην επεξεργασία άλλων γεωργικών προϊόντων. Η ελαιοκαλλιέργεια τροφοδοτούσε διαρκώς τις μονάδες σαπυνοποιίας και τα πυρηνελαιουργεία της περιοχής. Ακόμη και περιοχές άγονες και άνυδρες όπως είναι η Μάνη στηρίχτηκαν στην ελαιοκαλλιέργεια για πολλούς αιώνες.

Η Πελοπόννησος υπήρξε ο κατ' εξοχήν ελαιώνας του ελεύθερου ελληνικού κράτους. Το 1860, και ύστερα από τις προσπάθειες ανάπτυξης της γεωργίας, η περιοχή παρήγε το 66,5% του ελληνικού ελαιολάδου! Μετά την ενσωμάτωση και άλλων ελαιοπαραγωγικών περιοχών, όπως η Κρήτη και η Λέσβος, στον εθνικό κορμό το ποσοστό αυτό περιορίστηκε στο 20-25% της παραγωγής της χώρας. Ακόμη και σήμερα η παραγωγή ελαιολάδου και επιτραπέζιων ελαίων προσφέρει οικονομική ευρωστία στην περιοχή. Και οι πέντε νομοί διατηρούν αξιόλογες εκμεταλλεύσεις και παράγουν ελαιόλαδο εξαιρετικής ποιότητας!

ΤΟ ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ ΤΗΣ ΚΡΗΤΗΣ

Η Κρήτη, μαζί με την Πελοπόννησο και τη Λέσβο, είναι οι κύριες ελαιοπαραγωγικές περιοχές της Ελλάδας. Κοντά σ' αυτές, η Αττική και η υπόλοιπη Στερεά, τα νησιά του Ιονίου και του Αιγαίου, τμήματα της Ηπείρου και η Χαλκιδική συμπληρώνουν ένα εντυπωσιακό σε έκταση ελαιοκομικό σκηνικό: Χιλιάδες δέντρα, ολόκληρα δάση, που χαρίζουν στο περιβάλλον ιδιαίτερο ύφος και χρώμα, δίνουν μια εικόνα αισθητικού και πραγματικού πλούτου.

Η κάθε περιοχή απ' αυτές έχει τη δική της ιστορία, αν και μπορούμε να διακρίνουμε πολλά κοινά χαρακτηριστικά με τις υπόλοιπες. Το παράδειγμα της Κρήτης είναι ίσως το πιο αντιπροσωπευτικό επειδή οι ενδείξεις που έχουμε στη διάθεση μας, μας επιτρέπουν να παρακολουθήσουμε την ιστορική εξέλιξη για περισσότερα από 3.500, γιατί όχι και 4000 χρόνια. Κανείς δεν αμφιβάλλει σήμερα για τον σπουδαίο ρόλο που διεδραμάτιζε η ελιά και το λάδι στα προϊστορικά χρόνια. Στην Κρήτη της κλασικής εποχής, της ελληνιστικής και των ρωμαϊκών χρόνων υπήρχε πολύ μεγάλη ελαιοπαραγωγή· το λάδι αποτελούσε ένα από τα κυριότερα εξαγωγίμα προϊόντα του νησιού προς την αγορά της Αιγύπτου, μαζί με αρωματικά φυτά, μέλι, κρασί, αλεύρι κ.α. Στα ρωμαϊκά χρόνια το νησί φαίνεται να παράγει αρκετές ποσότητες ελαιολάδου και υπάρχουν εύγλωττα πειστήρια γι' αυτό: τα πέτρινα εργαστήρια έκθλιψης της ελιάς που ευρίσκονται διάσπαρτα στον ελληνικό χώρο.

Στα βυζαντινά χρόνια, όμως, και σύμφωνα με τις αραβικές πηγές, η Κρήτη δεν παρήγε καθόλου λάδι! Το ίδιο σημείωσε και ο Φλωρεντιανός καλόγερος Χριστόφορος Μπουοντελμόντι το 1416. Ασφαλώς πρόκειται για υπερβολές, που ίσως απηχούν μια αισθητή μείωση της παραγωγής. «Η ελιά, δέντρο που ευδοκιμεί ιδιαίτερα στην Κρήτη λόγω κλιματολογικών συνθηκών, δεν ήταν και τόσο συστηματικά διαδεδομένη κατά την πρώιμη βενετοκρατία... Σε ύψος παραγωγής αποτελούσε μάλλον δευτερεύουσα καλλιέργεια για την κάλυψη των τοπικών αναγκών κατανάλωσης. Η ελαιοκαλλιέργεια, κατά τη διάρκεια των δύο αιώνων (13ος- 14ος), δεν προωθήθηκε από τους Βενετούς και αυτό αποδεικνύεται, εκτός των άλλων, και από την έλλειψη συμβολαίων για την καλλιέργεια ή την εκμετάλλευση της...».

Η κάμψη κατά την περίοδο της Ενετοκρατίας πρέπει να αναζητηθεί στο διεθνές εμπόριο, στις εξαγωγικές δυνατότητες του προϊόντος από το νησί, καθώς και στην πολιτική που ακολουθούσε η Γαληνότατη Δημοκρατία του Αγίου Μάρκου. Η Κρήτη παράγει στα χρόνια της ενετικής κατοχής, και ιδιαίτερος μετά τους δυο πρώτους αιώνες, φημισμένα κρασιά και η μαλβαζία, που καλλιεργείται σε μεγάλες εκτάσεις του νησιού, είναι περιζήτητη στις διεθνείς αγορές. Εξάγεται σε πολλές χώρες της Ευρώπης και αποτελεί σημαντική πηγή εισοδήματος για τους Κρητικούς. Ο ντόπιος πληθυσμός περιορίζεται στην παραγωγή του ελαιολάδου που αρκούσε για τη διατροφή του καθώς και για μικρές εξαγωγές που γίνονταν προς διάφορες κατευθύνσεις. Το 1554 η παραγωγή λαδιού στην περιοχή Χανίων ανερχόταν μόλις σε «400 αμφορείς».

Στις αρχές του 16^{ου} αιώνα η Κρήτη δεν εξάγει καθόλου λάδι, όπως φαίνεται από τους εμπορικούς καταλόγους εκείνης της εποχής. Απεναντίας, γίνονταν εισαγωγές ελαιολάδου! Το 1589 ο Γενικός Προβλεπτής Κρήτης Zuanne Mocenigo κάνει λόγο για συστηματική φύτευση ελαιοδέντρων. Την εποχή εκείνη είχε πέσει η τιμή του κρασιού, είχε ανεβεί η τιμή των σιτηρών και ο Γενικός Προβλεπτής ανησυχούσε μήπως η φύτευση ελαιοδέντρων σε ένα νησί που μεγάλο μέρος των εκτάσεων του καλυπτόταν ήδη από αμπελώνες, αποβεί εις βάρος της παραγωγής δημητριακών. Και η παραγωγή δημητριακών ήταν εκείνη που μπορούσε να προστατεύσει τους κατοίκους του νησιού από σιτοδείες. Στην αναφορά (έκθεση) του προς την Ενετική Γερουσία ζητά να ληφθούν μέτρα για να σταματήσει η εξάπλωση της καλλιέργειας της ελιάς.

Δεν γνωρίζουμε αν ελήφθησαν μέτρα από τη Βενετία το πιθανότερο, όμως, είναι να συνεχίστηκε η κατάσταση που με τρόπο μάλλον δραματικό περιέγραψε ο Zuanne Mocenigo. Η ενετική διοίκηση είχε τους λόγους της, όχι μόνο να μην απαγορεύσει την καλλιέργεια της ελιάς αλλά, απεναντίας, να την ενισχύσει.

Η ανάπτυξη της σαπυνοποιίας στην Ευρώπη μετά το 15^ο αιώνα έδωσε μεγάλη ώθηση στο εμπόριο του ελαιολάδου που, μαζί με τα ζωικά λίπη, αποτελούσε την πρώτη ύλη για τη συνεχώς αναπτυσσόμενη αναγεννησιακή βιομηχανία του σαπουνιού. Παράλληλα η χρήση του ελαιολάδου στη διατροφή των μεσογειακών κυρίως λαών συνετέλεσε στο να αναπτυχθεί κατακόρυφα η ελαιοκαλλιέργεια σε πολλές περιοχές της Μεσογείου.

Οι έμποροι της Γαληνότατης Δημοκρατίας του Αγίου Μάρκου, που ως τότε προμηθεύονταν το ελαιόλαδο από τη νότια Ιταλία (κυρίως από την Απουλία) και τις ενετικές κτήσεις του Ιονίου (Κέρκυρα), έπρεπε να βρουν καινούργιους προμηθευτές. Και στράφηκαν στην Κρήτη.

Οι διεθνείς συγκυρίες είχαν ήδη αλλάξει. Και οι έξυπνοι έμποροι Βενετοί δεν ήθελαν και πολύ να διαβλέψουν τη, νέα τάση της αγοράς. Έτσι... «προσπαθούν να ενθαρρύνουν τους Κρήτες αγρότες να αναπτύξουν την καλλιέργεια της ελιάς σε μεγαλύτερη κλίμακα με σκοπό την αύξηση της παραγωγής και την εμπορευματοποίηση του προϊόντος. Δίνοντας νέα ώθηση στη γεωργία του νησιού, η Δημοκρατία απέβλεπε σε διπλό στόχο. Αφ'ενός να βάλει φρένο στον οικονομικό μαρασμό στον οποίο είχε πέσει το νησί εξ αιτίας της κρίσεως που αντιμετώπιζε η αμπελουργία προς το τέλος του 16^{ου} αιώνα, αφ' ετέρου να εξασφαλίσει νέες πηγές πλούτου για το δικό της εμπόριο».

Από τις αρχές του 17^{ου} αιώνα, λοιπόν, παρατηρείται σημαντική κάμψη της αμπελοκαλλιέργειας και παράλληλη ανάπτυξη της καλλιέργειας της ελιάς, αν και στο νησί τα δυο αυτά φυτά συνυπάρχουν πολύ συχνά, όπως συνυπάρχουν και οι καλλιέργειες ελιάς και δημητριακών ή ακόμη ελιάς (αραιοφυτεμένης) και κηπευτικών, τα οποία δεν αποτελούν εμπορεύσιμα είδη.

Την εποχή αυτή η παραγωγή είναι τόσο σημαντική που το ελαιόλαδο αποτελεί πλέον το κυριότερο εξαγωγίμο προϊόν του νησιού, μαζί με το σιτάρι, το κρασί και το τυρί. Μόνο στα Χανιά παράγονται περίπου 240.000 λίτρα. Τις καλές χρονιές η παραγωγή λαδιού έφτανε τα 500.000 μίστατα, όπως μαρτυρείται στην έκθεση του Γενικού Προβλεπτή Francesco Moresini, το έτος 1629.

Η μεγάλη ελαιοκομική παράδοση της Κρήτης, παρά τη μεγάλη διακύμανση που υπέστη κατά την πρώτη περίοδο της Ενετοκρατίας συνέχισε να αποτελεί σ' όλες σχεδόν τις εποχές την κύρια απασχόληση του αγροτικού πληθυσμού.

Μετά το 1647 η κατάσταση στο νησί αλλάζει εντελώς. Η τουρκική επίθεση, που είχε αρχίσει το 1645 από την Κίσαμο, διαμορφώνει καινούργιες συνθήκες στην τοπική παραγωγή. Οι τεράστιοι αμπελώνες του Χάνδακα (Ηρακλείου) καταστρέφονται αφού η πόλη πολιορκείται ως το 1669, για 22 ολόκληρα χρόνια δηλαδή, οπότε οι Οθωμανοί κατέλαβαν οριστικά το νησί. Η καταστροφή του κρητικού αμπελώνα και η οριστική απώλεια του γοήτρου του κρητικού οίνου ήταν πιά γεγονός. Η έλλειψη αγορών για το κρητικό κρασί άλλαξε τη δομή της αγροτικής παραγωγής στο νησί.

Η στροφή προς την ελαιοκαλλιέργεια φαίνεται να ολοκληρώνεται μετά τα πρώτα χρόνια της τουρκικής κατάκτησης. Το ελαιόλαδο είναι πλέον περιζήτητο στην αγορά και η τιμή του αυξάνεται θεαματικά.

Η Τουρκοκρατία δημιουργεί δύσκολες συνθήκες στο κατακτημένο νησί. Ο αγροτικός πληθυσμός υφίσταται σκληρές φορολογικές επιβαρύνσεις και ποικίλες καταπιέσεις, αλλά η κρητική αγροτική κοινωνία μπορεί να επιβιώσει στηριζόμενη στα γεννήματα της γης. Μερικά από τα βασικά αγροτικά προϊόντα, ανάμεσα στα οποία είναι και το λάδι, δεν λείπουν από τη μεγάλη πλειοψηφία των αγροτικών νοικοκυριών. Η παραγωγή ελαίου τριπλασιάζεται από την αρχή ως το τέλος του 18^{ου} αιώνα.

Στο πέρασμα του χρόνου οι Γάλλοι αγοράζουν μεγάλες ποσότητες ελαιολάδου για τις αυξανόμενες ανάγκες της σαπυνοβιομηχανίας. Αλλά και οι ντόπιοι επιχειρηματίες οργανώνονται. Έχοντας άφθονη πρώτη ύλη αρχίζουν, δειλά στην αρχή, να αναπτύσσουν έναν κλάδο που έμελλε να εξελιχθεί σε σημαντική βιομηχανική και οικονομική δραστηριότητα στην Κρήτη για δυο περίπου εκατονταετίες· μέχρι τις αρχές του 20^{ου} αιώνα. Τα τελευταία σαπυνοποιεία του νησιού έκλεισαν κατά τις δεκαετίες του 1960 και 1970.

Η αυξανόμενη ζήτηση σαπουνιού δημιούργησε καινούργιες συνθήκες στην οικονομία του νησιού. Φυτεύτηκαν καινούργιοι ελαιώνες και η παραγωγή αυξήθηκε κατακόρυφα.

Στα δύσκολα χρόνια της Τουρκοκρατίας, το ελαιόλαδο αποτελεί όχι μόνο τη βάση της διατροφής των υποδούλων Κρητών αλλά και σημαντική πηγή εισοδήματος, αφού αναπτύσσεται στο νησί ένα δυναμικό εμπόριο.

ΟΙ ΠΟΛΛΑΠΛΕΣ ΧΡΗΣΕΙΣ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Α) Η ΕΛΙΑ ΚΑΙ ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΣΤΗΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗ

Η ελιά και το λάδι αποτελούσαν συνηθέστατα είδη διατροφής ιδίως των κατωτέρων κοινωνικών τάξεων, καθώς ,ήταν ιδιαίτερος προσιτά από άποψη τιμής. Ήταν όμως προσφιλή είδη διατροφής σε όλες τις κοινωνικές τάξεις.Ειδικά οι ελιές ήταν συμπλήρωμα της τροφής όλων, τόσο των πτωχότερων όσο και των περισσότερο ευκατάστατων ανθρώπων. Πάντως στη διάρκεια των βυζαντινών χρόνων το μαύρο ψωμί, οι ελιές, το τυρί, τα λάχανα, οι βολβοί και τα αβγά ήταν οι λιτές τροφές, με τις οποίες τρέφονταν οι οικονομικά ασθενέστερες κοινωνικές τάξεις.

Οι ποικιλίες των ελαίων στα βυζαντινά χρόνια ήταν, όπως και σήμερα, πολλές, και διατηρούνταν είτε μέσα σε άλμη («αλμάδες»), είτε σε ξίδι ή οξύμελι. Υπήρχαν οι μαύρες, οι οποίες θεωρούνται ως «ολιγότροφοι», οι λευκές («άσπρες»), οι οποίες ονομάζονται και «κολυμβάδες». οι πράσινες τσακιστές που ονομάζονταν«θλαστές», και οι «δρουπάτες», κοινώς θρούμπες.

Το λάδι επίσης ξεχωρίζεται σε ποιότητες, από το κατώτερης ποιότητας «έλαιον κιβάριον», μέχρι και το περίφημο λάδι της Νίκαιας, το οποίο χαρακτηρίζεται από τον Κωνσταντίνο Πορφυρογέννητο ως «κάλλιστον έλαιον» και «δεσποτικόν», αφού το έπαιρνε μαζί του στις εκστρατείες και ο αυτοκράτορας. Ενδεχομένως μάλιστα να υπήρχε κάποτε κάποιου είδους απαγόρευση εξαγωγής του λαδιού, αν κρίνουμε από μια διάταξη των *Βασιλικών*. Πάντως στο *Επαρχικό Βιβλίο* του Λέοντος του Σοφού υπάρχουν συγκεκριμένες διατάξεις που αφορούν τους εμπορευόμενους ή με κάποιο τρόπο χρησιμοποιούντες το λάδι, δηλαδή τους *κηρουλαρίους*,τους *σαπωνοπράτες* και τους *σαλμαδαρίους*.

Καθώς το λάδι αποτελούσε, όπως και σήμερα, βασικό συστατικό της καθημερινής δίαιτας, υπάρχουν δεκάδες περιγραφές παρασκευής φαγητών με τη χρήση λαδιού, έτσι που η λεπτομερής παράθεση τους είναι χωρίς νόημα. Αξίζει όμως να γίνει αναφορά σε κάποιες από αυτές, ιδίως όταν μια τέτοια παρασκευή σήμερα δεν είναι γνωστή. Ένα από τα πλέον χαρακτηριστικά συμπληρώματα των εδεσμάτων στο Βυζάντιο ήταν ο λεγόμενος *γάρος*, που παρασκευαζόταν από εντόσθια ψαριών και αλάτι, και αναμειγνυόταν με νερό (*υδρόγαρος*), κρασί (*οινόγαρος*), ξίδι (*οξύγαρος*) ή λάδι(*γαρέλαιον ή ελαιόγαρον*), θεωρούμενος εξαιρετική λιχουδιά από τους γαστρίμαργους, ενώ οι πατέρες της Εκκλησίας θεωρούσαν προτιμότερο να αποφεύγεται. Άλλα φαγητά στα οποία χρησιμοποιούνταν το λάδι ήταν οι *βολβοί*, που παρασκευάζονταν με

λάδι, ξίδι και γάρο, και τα ύδνα, είδος υπόγειου αμανίτου, τα οποία αρτύονταν με λάδι, θρύμβο, πιπέρι και γάρο. Τέλος, είναι γνωστό το περίφημον *αγιοζούμιν του* Πτωχοπρόδρομου, νερό δηλ. βρασμένο με κρεμμύδια, στο οποίο ο μάγειρας έριχνε τρεις φορές λάδι και διάφορα μυρωδικά και το οποίο δινόταν στους μοναχούς συνήθως τις νηστήσιμες ημέρες.

Από την άλλη μεριά, μία συνταγή που χρησιμοποιείται μέχρι σήμερα ήταν η παρασκευή φάβας από ξερά κουκιά, πάνω στην οποία επιχεόταν λάδι, φαγητό που τότε θεωρούνταν κατάλληλο μόνο για αγρότες, αν και ο Πτωχοπρόδρομος το περιλαμβάνει ανάμεσα στις λιχουδιές, που έτρωγαν οι ηγούμενοι.

Στα τυπικά των μοναστηριών υπάρχουν λεπτομερείς αναφορές σχετικά με το πότε και με ποια φαγητά επιτρέπεται η κατανάλωση ελαίου. Τέτοιες πληροφορίες υπάρχουν στο Τυπικό της βασιλικής μονής της Παναγίας Κεχαριτωμένης (αρχές 12ου αι.), στο Τυπικό του Νείλου, ηγουμένου της μονής Μαχαιρά στην Κύπρο (1210), και αλλού. Η ποσότητα ελαίου που υπολογιζόταν ότι μπορεί να χρειάζεται κάθε μοναχός ή μοναχή σε ετήσια βάση είναι ενδεικτική του είδους της δίαιτας και της διατροφής γενικότερα. Έτσι στη «Διάταξη» του Μιχαήλ Ατταλειάτη για τη μονή που ίδρυσε στη Ραιδεστό (1077) προβλέπεται ένα ισοδύναμο περίπου 16,4 σημερινών λίτρων λαδιού ετησίως για κάθε μοναχό, καθώς και 405 λίτρα σιτάρι, 319 λίτρα κρασί, και 40,5 λίτρα όσπρια. Η ίδια ακριβώς ποσότητα ελαίου προβλέπεται ετησίως και για κάθε μοναχή της μονής της Παναγίας Κεχαριτωμένης το 1118, μολονότι η ετήσια ποσότητα σίτου, κρασιού και οσπρίων που προβλέπεται γι'αυτές είναι πολύ μικρότερη. Από την άλλη μεριά, το 1497 ο μητροπολίτης Φιλαδέλφειας λαμβάνει από το μετόχι που έχει η μονή της Πάτμου στη Λέρο 100 κάρτες λάδι, που ισοδυναμούν με πάνω από 60 λίτρα, πράγμα που δείχνει μια σημαντική διαφοροποίηση στη δίαιτα κάποιου που, αν και κληρικός, δεν ζει μέσα σε μοναστήρι. Η διαφοροποίηση αυτή επιβεβαιώνεται και από την ετήσια χορηγία σίτου του μητροπολίτη Φιλαδέλφειας, ο οποίος λαμβάνει περίπου 620 λίτρα σίτου, πολύ περισσότερα δηλαδή από τα 405 λίτρα των μοναχών της Ραιδεστού. Εξίσου αυξημένη είναι και η ποσότητα ελαίων που λαμβάνει, καθώς ξεπερνάει τα 60 λίτρα.

Πάντως η κατανάλωση λαδιού για τη διατροφή ήταν το ένα μόνο μέρος του λαδιού που χρειαζόνταν τα μοναστήρια, καθώς η άλλη μεγάλη ανάγκη ήταν το λάδι που χρειαζόταν για τη φωταψία, δηλ. για τα κανδήλια, πολυκάνδηλα και πολυελαίους, πέρα φυσικά από τα κεριά.

B) ΤΟ ΕΛΑΙΟΝ ΩΣ ΠΗΓΗ ΦΩΤΟΣ

Κάπου στο μακρινό παρελθόν, στη Μέση Παλαιολιθική Εποχή, ο άνθρωπος ανακάλυψε την τεχνική να μετριάζει το σκότος της νύχτας με τεχνητό φωτισμό. Τα πρώτα λυχνάρια κατασκευάστηκαν με πέτρες τις οποίες λάξευαν, έβαζαν μέσα ζωικό λίπος και προσάρμοζαν φυτίλια. Στην πορεία οι τεχνικές βελτιώθηκαν. Άρχισαν να κατασκευάζουν λυχνάρια με πηλό και με μέταλλα. Και το ζωικό λίπος αντικαταστάθηκε με το λάδι της ελιάς. Στην ελληνική αρχαιότητα το ελαιόλαδο συνδέθηκε άρρηκτα με τους φωτιστικούς λύχνους, όπως συνέβη και σε άλλες περιοχές της Μεσογείου. Οι φιλολογικές πηγές μας δίνουν πλήθος πληροφοριών για τη χρήση των λύχνων. Και η αρχαιολογία ήρθε να εμπλουτίσει αυτές τις πληροφορίες με στοιχεία που μας επιτρέπουν να κατανοήσουμε τις τεχνικές κατασκευής και την εξέλιξη τους. (Εικόνα 19).



Εικόνα 19: Λυχνάρι του 4^{ου} αι. π.Χ. Εικονίζεται ο Ποσειδώνας που κρατά τρίαινα (η σκηνή έχει αποτυπωθεί με καλούπι Μουσείο Αρχαίας Αγοράς, Αθήνα.

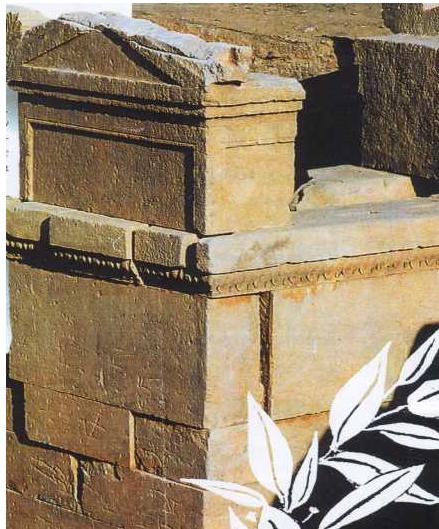
Στα ελληνιστικά χρόνια δίπλα στα παλαιά λυχνάρια με το μονό φυτίλι αρχίζουν να κατασκευάζονται και άλλα πιο σύνθετα: Τα δίμυξα, τρίμυξα ή πολύμυξα λυχνάρια παρέχουν περισσότερο φως, αφού μπορούν να δεχτούν αντιστοίχως δυο, τρία ή και περισσότερα φυτίλια. Κι αργότερα, στα ρωμαϊκά χρόνια, τα σχήματα γίνονται ακόμη πιο σύνθετα.

Οι λύχνοι του κάθε σπιτιού εκφράζουν και την οικονομική και την κοινωνική κατάσταση του ιδιοκτήτη. Από την εποχή του Ομήρου αναφέρονται χρυσά λυχνάρια. Στις περιοχές που δεν είχαν λάδι οι λύχνοι ήταν λίγο πιο σπάνιοι και δεν ήταν εύκολο να φωτίζουν τα σπίτια των φτωχών. Στις νησιωτικές περιοχές του Αιγαίου, στην Κρήτη και, γενικώς, στις περιοχές που δεν απέχουν πολύ από τη θάλασσα, οι

φωτιστικοί λύχνοι δεν αποτελούν προνόμιο μόνο των πλουσίων, αφού χρησιμοποιούνται και από τις ασθενέστερες οικονομικά τάξεις.

Η χρήση του ελαιολάδου ως φωτιστικό υλικό δημιούργησε ποικίλους συμβολισμούς οι οποίοι διεδραμάτισαν σημαντικό ρόλο στη λατρεία. Ο Ρα, θεός του φωτός για τους Αιγυπτίους, γίνεται συχνά αποδέκτης φωτιστικών λυχνariών. Αλλά και ο Ραμσής ο Γ, όπως φαίνεται (στον πάπυρο Harris), αφιερώνει στον φωτεινό θεό ποσότητες ελαιολάδου που παραγόταν από τους ελαιώνες της Ηλιούπολης.

Στην Γόρτυνα βρέθηκε πολύ πρόσφατα ένας μεγάλος βωμός της ρωμαϊκής εποχής αφιερωμένος στον Ύψιστο θεό. Γύρω από τον βωμό οι πιστοί άφηναν χιλιάδες λυχνάρια. Αλλά οι πιστοί δεν προέρχονταν μόνον από μια θρησκεία. Ήταν εθνικοί πίστευαν στο ελληνικό δωδεκάθεο ή σε διάφορες εκδοχές της αρχαίας θρησκείας οι οποίες προέρχονταν από το χώρο της Ανατολής, ήταν όμως και πολλοί οι Χριστιανοί που έβαζαν το λάδι και άναβαν τα λυχνάρια τους στον ίδιο βωμό. Ίσως και κάποιοι Ιουδαίοι που περνούσαν από την Κρήτη να άφηναν εκεί τα δικά τους λυχνάρια. Ο βωμός του «Ύψιστου θεού» και ο συμβολισμός του φωτός ένωναν διαφορετικούς πολιτισμούς και διαφορετικές θρησκείες. (Εικόνα 20). Ο ρόλος του ελαιολάδου ως πηγή του φωτός αξιοποιήθηκε ιδιαίτερα από τη Χριστιανική θρησκεία. Αλλά και στην αρχαιότητα φαίνεται να ταυτίζεται με το φως.



Εικόνα 20: Ο βωμός του Ύψιστου Θεού στη Γόρτυνα.

Το έλαιον είναι η βασική πηγή του φωτός. Και το φως αποτελούσε στην αρχέγονη ανθρώπινη σκέψη προνόμιο των, θεών, που ήρθε στη γη ύστερα από μια πράξη ρήξης: Ο Προμηθέας ήταν εκείνος που χάρισε στους ανθρώπους τη δυνατότητα να προσεγγίζουν το θείον μοιραζόμενοι μαζί του δυο σπουδαία πολιτισμικά αγαθά: τη φωτιά και το φως. Δηλαδή τα αγαθά που διαδραματίζουν σημαντικότατο ρόλο στην εξέλιξη του πολιτισμού: Εκείνος που γνωρίζει να αξιοποιεί τη φωτιά και το φως ανήκει σε ένα διαφορετικό (ανώτερο) κοινωνικό και θρησκευτικό στάτους. Ιερές συντεχνίες οργανωμένες σε λατρευτικούς ομίλους ασχολούνται με τεχνικές, που έχουν ως βασικό κριτήριο τη διαχείριση της φωτιάς, όπως η μεταλλουργία.

Η ιερότητα του φωτός πρέπει να συνδυαστεί με την ιερότητα της φωτιάς. Ας θυμηθούμε ότι η φωτιά δεν αποτελεί μόνον τον απαραίτητο τεχνολογικό «εξοπλισμό» του ανθρώπου, το «όπλο» που του επιτρέπει να φωτίσει το χώρο του, να φωτιάξει πήλινα σκεύη και να επεξεργαστεί τα μέταλλα. Είναι ιερή γιατί χρησιμοποιείται στις, θυσίες! Δεν είναι τυχαίο που στα αρχαιότερα κείμενα ο Ερμής ανακαλύπτει και τη φωτιά και τη θυσία! Ωστόσο, στη φιλοσοφία του ελληνικού κόσμου είναι βασικό κοσμογονικό υλικό, ένα από τα τέσσερα δεμελιώδη στοιχεία του κόσμου, σύμφωνα με τον Εμπεδοκλή. Στη θρησκεία των Πυθαγορείων μια φωτιά, μια φωτεινή πηγή, είναι το κέντρο του κόσμου, ενώ το πέρασμα από τη φωτιά μπορεί να χαρίσει ακόμη και την αθανασία, όπως έλεγαν οι αρχαίοι μύθοι, ή να θεραπεύσει από νοσήματα, όπως θέλουν τα νεοελληνικά έθιμα.

Ο ρόλος του ελαίου ως υλικό που καιόμενο παράγει φως φαίνεται στη συνήθεια των αποίκων που, αναχωρώντας για τις αποικίες τους, θεωρούσαν υποχρέωση, τους να πάρουν μαζί τους φως από την πατρίδα.

Το φως ήταν εκείνο που συνέδεε την αποικία με τη μητρόπολη. Στις νυχτερινές τελετές που απαιτούσαν φωτισμό ο ρόλος του ελαίου ήταν ιερός, όπως άλλωστε συμβαίνει και με τη σύγχρονη λατρεία. Στην Αίγυπτο υπήρχε μάλιστα η «Λυχνοκαΐα», γιορτή κατά την οποία όλοι οι λατρευτές προσέρχονταν στο ναό με αναμμένα λυχνάρια και ήταν αφιερωμένη στην θεότητα Νηίθ, την οποία οι Έλληνες την είχαν ταυτίσει με την θεά Αθηνά.

Η Νηίθ ήταν μια από τις αρχαιότερες θεότητες της Αιγύπτου και η λατρεία της φαίνεται να διήρκεσε από την πρώιμη δυναστική περίοδο μέχρι το τέλος της εποχής των Φαραώ. Θεότητα με πολύπλοκα χαρακτηριστικά, είχε ως κοινό χαρακτηριστικό με την Αθηνά την αγάπη για τα όπλα, μια και η ίδια ήταν κάτι σαν «Έφορος των τόξων και των βελών», καθώς και την αγάπη για την υφαντουργία, ιδιότητα που

βρίσκαμε και στην Αθηνά - Εργάνη. Ωστόσο η Νηίθ είχε χθόνια χαρακτηριστικά, μια και η υφαντική της ιδιότητα συνδέθηκε με τα νεκρικά σάβανα και την ύφανση τους. Σοφή θεά, όπως και η Ελληνίδα συνάδελφος της, μπορεί να συμβουλευεί ακόμη και τον ίδιο τον Ρα. Φαίνεται όμως πως και οι δυο θεότητες αποτελούσαν εξέλιξη της πανάρχαιας μεσογειακής και ανατολικής Μεγάλης Μητέρας, αν και το αρχετυπικό μοντέλο της θεάς αυτής, που απαιτεί να συνοδεύεται από τον Νεαρό θεό της βλάστησης, δεν τηρείται σε όλες τις εκδοχές της αιγυπτιακής θεολογίας. Η Νηίθ δεν έχει μόνιμο συνοδό, όπως δεν έχει και η Αθηνά. Η σχέση της με την Ίσιδα (μαζί φρουρούσαν τον πεθαμένο Όσιρι ενώ δεν αποκλείεται να ταυτίζονταν κιόλας στην αρχαία αιγυπτιακή λατρεία) μπορεί να ερμηνεύσει το νυχτερινό φωτισμό: Η Ίσις αναζητεί τον Όσιρι, που είχε δολοφονήσει από τον αδελφό του, τον Σεθ.

Όταν βρέθηκε το πτώμα, ο Σεθ το τεμάχισε σε 14 κομμάτια. Η Ίσις συνέχισε να ψάχνει. Όπου έβρισκε ένα κομμάτι έχτιζε τύμβο και στο τέλος ένας θεός με μορφή τσακαλιού, ο Άνουβις, τα συγκόλλησε και του ξανάδωσε ζωή. Ο Όσιρις, όμως, είχε γνωρίσει τον θάνατο και δεν μπορούσε να αποκτήσει αξιώματα στον απάνω κόσμο. Γι' αυτό και απέκτησε χθόνια μορφή! Το φως των λύχνων υπενθυμίζει την αναζήτηση του χθόνιου θεού.

Η εικόνα της Νηίθ να θηλάζει κροκοδείλους (ένα σε καθέ στήθος) όσο και η πεποίθηση ότι είναι μητέρα του θεού κροκοδείλου Σομπέκ μας θυμίζει έντονα τη σχέση της Αθηνάς με τα ερπετά! Ένα ακόμη κοινό χαρακτηριστικό που μοιραζόταν η Νηίθ με την Ελληνίδα θεά ήταν η σχέση της με το έλαιον. Η ωραία περιγραφή του Ηροδότου δίνει την εικόνα μιας καταπληκτικής γιορτής του ελαίου και του φωτός: Τη νύχτα των θυσιών ανάβουν λύχνους κυκλικά γύρω από τα σπίτια τους. Αλλά οι λύχνοι αυτοί είναι «εμβάφια», δηλαδή πιάτα ρηχά, γεμάτα με λάδι και αλάτι. Το φυτό επιπλέει στο λάδι και ανάβει όλη τη νύχτα!

Οι λατρευτές που πήγαιναν στη Σάιδα έμπαιναν στα πλοία κρατώντας αναμμένους λύχνους και κατευθύνονταν προς το ιερό της θεάς.

Κατά τη ρωμαϊκή εποχή, οπότε παρατηρήθηκε διείσδυση θρησκευτικών αντιλήψεων από την ανατολή, η λυχνοκαΐα πέρασε στην κυρίως Αυτοκρατορία διατηρώντας αρχικά τον θρησκευτικό χαρακτήρα της αλλά αργότερα εξελίχτηκε και σε κοσμική γιορτή, αποκτώντας συμβολικό μαζί και πρακτικό περιεχόμενο. Το φως δημιουργεί πάντα περιβάλλον εορτής και θριάμβου. Οι Ρωμαίοι υποδέχονται τους Αυτοκράτορες τους με άπλετο φως, πανηγυρίζουν με φως και εορτάζουν με φως τις κοσμικές εορτές τους.

Στα βυζαντινά χρόνια το έλαιο ήταν απαραίτητο για την «λυχνοκαΐαν» των μοναστηριών και των ναών. Ο Βασίλειος ο Μακεδών αφιέρωσε ολόκληρο το κτήμα «Μάντεια» προκειμένου να αγοράζεται από τα εισοδήματα του λάδι για τους τρεις χιλιάδες λύχνους της Αγίας Σοφίας! Στα χρόνια του Θεοδοσίου του Μικρού η Ευδοκία αφιέρωσε στο ναό των Ιεροσολύμων 10000 «εκτάρια ελαίου» για να ανάβουν οι λύχνοι!

Μέχρι και τις πρώτες δεκαετίες οι αγροτικοί πληθυσμοί της Ελλάδας θεωρούσαν το λάδι ως βασικό φωτιστικό υλικό. Στην Κρήτη του μεσοπολέμου άναβαν το λύχνο μόλις άρχιζε να νυχτώνει, τον διατηρούσαν αναμμένο στο οικογενειακό δείπνο και στην «αποσπερίδα», στην οικογενειακή και φιλική, σχεδόν καθημερινή συγκέντρωση, που η διάρκεια της κυμαινόταν από λίγη ώρα ως πολλές, αναλόγως με τη διάρκεια της νύχτας, και τον έσβηναν όταν αποσύρονταν για ύπνο. Υπήρχε, μάλιστα, και ειδική λέξη για τον προσδιορισμό της ώρας που είχε αρχίσει να σουρουπώνει: Ήταν τα «λυχνανάμματα», η ώρα δηλαδή που κάθε σπιτικό άναβε το λύχνο του!

Όπως συνέβαινε στα ελληνιστικά και στα ρωμαϊκά χρόνια, και σε νεότερες εποχές οι λύχνοι ήταν συνήθως «μονοί» (είχαν ένα φυτίλι) αλλά δεν έλειπαν και οι διπλοί και οι τριπλοί, που αποδεικνύονταν πολύ χρήσιμοι στις διάφορες κοινωνικές εκδηλώσεις. Συνέχιζαν, ακόμη, να αντικατοπτρίζουν την κοινωνικοοικονομική θέση του κάθε σπιτικού. Οι μεγαλοαστικές οικογένειες χρησιμοποιούσαν περίτεχνους λύχνους που εισάγονταν από τη Βενετία και την Τεργέστη, καθώς και άλλες περιοχές.

Γ) ΤΟ ΞΥΛΟ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ ΣΤΗΝ ΤΕΧΝΗ

Το ξύλο της ελιάς είναι σκληρό, ανθεκτικό, χρώματος κίτρινου έως καφέ, με σκούρες γραμμώσεις και ελαιώδη υφή.

Χρησιμοποιήθηκε στην επιπλοποιία τους περασμένους αιώνες και στη διακόσμηση επιφανειών με την τεχνική της marqueterie στη Γαλλία, αλλά κυρίως στην Ιταλία.

Οι μαραγκοί στο Αιγαίο χρησιμοποιούσαν την ελιά σε κατασκευές οδοντωτών τροχών, αλλά και εξαρτημάτων που απαιτούσαν αντοχή στην τριβή, στους ξύλινους μηχανισμούς των ανεμόμυλων, των ελαιοτριβείων και των αργαλειών. Επίσης, από τον κορμό έφτιαχναν έπιπλα, ενώ τους μεγάλους κλάδους χρησιμοποιούσαν για δοκάρια στις στέγες.

Από το σκληρότερο ξύλο της αγριελιάς έφτιαχναν μπαστούνια και κατασκευές αντοχής εκτεθειμένες στη βροχή, στον ήλιο και στον αέρα.

Στις μέρες μας, από τα πρόχειρα "κουτσουράκια" έως τα σκαμνιά, τις καρέκλες, τα τραπέζια, τα ντουλάπια, το ξύλο με τα ωραία "νερά" συντροφεύει το νοικοκυριό μας.

Κι ας μη ξεχνάμε τα οικιακά σκεύη, τη σανίδα του ψωμιού, του κρεμμυδιού, τις σαλατιέρες, τα γουδιά, τις φρουτιέρες, που καθημερινά, μας εξυπηρετούν στην κουζίνα μας.

Η σκέψη, ότι χρησιμοποιούμε αντικείμενα καθημερινής χρήσης από το ξύλο του δέντρου της ειρήνης μας συγκινεί ιδιαίτερα. Το μελί ζεστό του χρώμα, με τις ακανόνιστες φλέβες συνεπαίρνει τη φαντασία μας, παρασύροντας μας σε συνειρμούς και ερμηνείες προσωπικές. Εδώ βλέπουμε μια αστεία φάτσα, εκεί ένα βουναλάκι, ερπετά, κοχύλια, ζώα και κύματα.

Βέβαια, το θαυμάσιο αυτό ξύλο στην επιπλοποιία παρουσιάζει κάποια προβλήματα, επειδή τα ίσια κομμάτια, που προέρχονται από τον κορμό, είναι μικρού μεγέθους. Γι' αυτό χρησιμοποιείται η μέθοδος της συγκόλλησης ίσιων τεμαχίων ή καπλαμάς από ελιά.

Η συντήρηση του ξύλου της ελιάς γίνεται με το λάδι της. Η επικάλυψη της επιφάνειας δεν συντελεί μόνο στη διατήρηση, αλλά και στην αναζωογόνηση των χρωμάτων του ξύλου στις φυσικές του αποχρώσεις.

Δ) ΤΟ ΕΛΑΙΟΝ ΣΤΗΝ ΣΑΠΩΝΟΠΟΙΪΑ

Το λάδι της ελιάς αποτέλεσε τη βάση για κατασκευή του σαπουνιού. Η πρώτη γραπτή μαρτυρία για χρήση υποτυπώδους σαπουνιού έρχεται από πήλινη πινακίδα των Σουμερίων το 2.500 π.Χ. Το σαπούνι, όμως, θεωρείται εφεύρεση των Γαλατών. Το κατασκεύαζαν με στέαρ (άλειμμα) και στάχτη και αντικατέστησε το λάδι με το οποίο άλειφαν το σώμα τους οι αθλητές μετά την άσκηση.

Τον 1^ο αιώνα το βραστό λάδι μαζί με νερό και στάχτη έδινε ένα μείγμα στο οποίο οι Άραβες πρόσθεσαν ασβέστη.

Τον 9^ο αιώνα στη Μασσαλία παρασκεύασαν ένα σαπούνι σκληρό με βάση το ελαιόλαδο. Η χρήση του διαδόθηκε μετά τις σταυροφορίες και η Βενετία ανταγωνιζόταν την αποικία των Φωκαέων στην παραγωγή σαπουνιού.

Το 18^ο αιώνα οι Μασσαλιώτες βρήκαν, επιτέλους, το μυστικό του περίφημου σαπουνιού Μασσαλίας, που συντέλεσε στη δόξα της πόλης και βρήκε αρκετούς μιμητές και στη χώρα μας. Ακόμη και τώρα στα χωριά μας με το κατακάθι του λαδιού, την αμόργη, *amurca* το ελαιότρυγον των αρχαίων, παρασκευάζουν πλάκες σαπουνιού, που χαρίζουν στα ρούχα "μοσκοβολιά" και ασπράδα μοναδική.

Τα μεγαλύτερα κέντρα σαπωνοποιίας στην Ελλάδα αναπτύχθηκαν από το 17^ο αιώνα στις κατ' εξοχή ελαιοπαραγωγικές περιοχές, όπως είναι τα Επτάνησα, η Πελοπόννησος, η Αττική, ο Βόλος, η Μυτιλήνη, η Κρήτη.

Στη Λέσβο λόγω των απέραντων ελαιώνων με τα 11 εκατομμύρια ελαιόδεντρα ήταν φυσικό, παράλληλα με την αύξηση των εργοστασίων του λαδιού, ν' αναπτυχθεί και η σαπωνοποιία. Τα σαπωνοποιεία της Λέσβου ήταν λιθόκτιστα, τριώροφα κτίρια με μεγαλοπρεπή καμινάδα, που ακολούθησαν την εξέλιξη των ελαιοτριβείων από τα μέσα του 19ου αιώνα.

Στα Επτάνησα η σαπωνοποιία εξελίχτηκε στην πρώτη ελαφρά χημική βιομηχανία στον ελλαδικό χώρο. Στη Ζάκυνθο και την Κέρκυρα το 1870 αποσπιάστηκε το λάδι από τον ελαιοπυρήνα με χημική μέθοδο.

Στις αρχές του 20^{ου} αιώνα η Καλαμάτα θεωρείτο ως μεγάλο κέντρο σαπωνοποιίας με σημαντικότερη παραγωγή και εξαγωγές που σφράγισαν την οικονομική πορεία όλης της περιοχής.

Η επικράτηση, όμως, στην αγορά των αρωματικών σαπουνιών, των "κρεμοσάπουνων" και των ποικίλων "σαμπουάν" συνετέλεσε στο κλείσιμο των παραδοσιακών σαπωνοποιείων.

Ε) ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΣΤΟΝ ΚΑΛΩΠΙΣΜΟ

Από την αρχαιότητα το λάδι αποτελεί βασικό συστατικό καλλωπισμού και περιποίησης του σώματος ανδρών και γυναικών, είτε αυτούσιο είτε ως βασικό στοιχείο καλλυντικώνσκευασμάτων. Χρησιμοποιήθηκε για την περιποίηση των μαλλιών τόσο στη καθημερινή ζωή όσο και σε έκτακτες περιστάσεις, όπως είναι ο γάμος. Τα μαλλιά αποτέλεσαν, ως γνωστόν, σημαντικό στοιχείο της γυναικείας ομορφιάς, «κόσμον» το κόψιμο τους θεωρήθηκε ντροπή και ατίμωση. Έτσι οι γυναίκες μετά το λούσιμο άλειφαν τα μαλλιά τους με λάδι, για να τρέφονται και να γυαλίζουν. Οι οδηγίες για την απόκτηση μαύρων μαλλιών είναι πολλές και προέρχονται από όλο τον ελληνικό χώρο. Για παράδειγμα, στις Αρχάνες της Κρήτης έβαζαν σ' ένα μπουκάλι με λάδι ρίζα καρυδιάς, που έφθανε ως τον πάτο του μπουκαλιού, και το έθαβαν για σαράντα ημέρες

στο χύμα. Με το λάδι αυτό άλειψαν τα μαλλιά τους και, όπως χαρακτηριστικά έλεγαν, «γίνονταν θάλασσα και εφτά πατωσιές». Στην Πέτρα και την Αγιάσσο της Λέσβου κοπανούσαν τα κουκούτσια από τα βάγια, δηλαδή τις δάφνες, τα καβούρδιζαν στο τηγάνι με λίγο λάδι και άλειψαν τις ρίζες των μαλλιών για να δυναμώνουν. Αλλού (Βασιλεώνικο Χίου) κοπάνιζαν κουκούτσια δάφνης σ' ένα μπουκάλι με λάδι και το άφηναν στον ήλιο να γίνει δαφνόλαδο, με το οποίο λούζονταν για να έχουν όμορφα, γυαλιστερά, μαύρα μαλλιά. Το λάδι χρησιμοποιείται μαζί με άλλα φυτικά συστατικά (φύλλα καρυδιάς, ευκαλύπτου, πικροδάφνης, ξίδι κ.ά.), για να δυναμώνουν και να γίνονται τα μαλλιά γυαλιστερά και ευκολοχτένιστα. (Εικόνα 21).

Ιδιαίτερη φροντίδα κατέβαλλαν για το βάψιμο και το χτένισμα των μαλλιών της νύφης με ειδική τελετουργική διαδικασία. Ένας αδελφός της νύφης έρριχνε λίγες σταγόνες λάδι στα μαλλιά της, ενώ οι γυναίκες τραγουδούσαν: *Φέρε, μάνα μ', το λάδι, της πικρελιάς του λάδι, ν' αλείψου τα μαλλιά μου, να μην τα πάρ' ν οι ξένοι, κι τα κάνουν μά(γ)ια...*

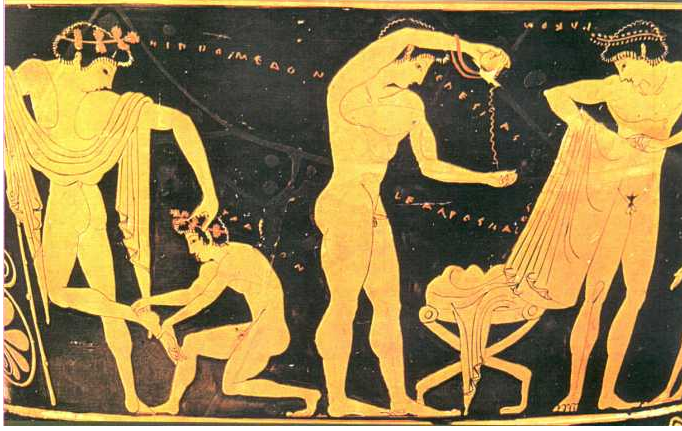
Στη Θράκη και στη Λέσβο μεταξύ των δώρων, που έστελνε ο γαμπρός πριν από τον γάμο στη νύφη, ήταν και καλλυντικά για το λουτρό της. Μεταξύ αυτών υπήρχε απαραίτητως λάδι και κόκκινη βαφή (κινά) για τα μαλλιά της. Άλλωστε το λάδι αποτελεί το κύριο υλικό για την παρασκευή βαφής για τα άσπρα μαλλιά.



Εικόνα 21: Γυναίκα που λούζεται.
Μουσείο Αρχαίας Αγοράς (Αθήνα).

Ζ) ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΣΤΟΝ ΑΘΛΗΤΙΣΜΟ

Το ελαιόλαδο χρησιμοποιήθηκε ευρύτατα κατά την αρχαιότητα στα στάδια και τις παλαίστρες. Οι αθλητές, και κυρίως, οι παλαιστές, συνήθιζαν να αλείφονται με αυτό, πιστεύοντας ότι έτσι μπορούσαν να αποδώσουν καλύτερα και να κατακτήσουν τον πολυπόθητο στέφανο της νίκης. (Εικόνα 22).



Εικόνα 22: Η προετοιμασία των αθλητών στην παλαίστρα πριν από τις ασκήσεις. Αριστερά μικρός δούλος μαλάσσει το πέλμα αθλητή, ένας άλλος χύνει από τον αρύβαλλο λάδι στο χέρι του και ετοιμάζεται να αλείψει το σώμα του. Ο αθλητής στα δεξιά βγάζει προσεκτικά το ιμάτιό του. (Βερολίνο).

Η σύνδεση του ελαίου με την απόδοση του αθλητή ήταν τόσο έντονη, ώστε να θεωρηθεί από πολλούς ως... φάρμακο που κάνει τους αθλητές πιο επιθετικούς. Η άποψη αυτή αποδιδόταν στον Σκύθη φιλόσοφο Ανάχαρσι, που, οι Έλληνες πίστευαν ότι είχε γεννηθεί από Ελληνίδα μητέρα. Όπως έγραψε ο Διογένης Λαέρτιος, πίστευε πως το έλαιον είναι «φάρμακο μανίας» επειδή «όταν αλειφτούν οι αθλητές μ' αυτό ορμούν με μανία ο ένας εναντίον του άλλου»!

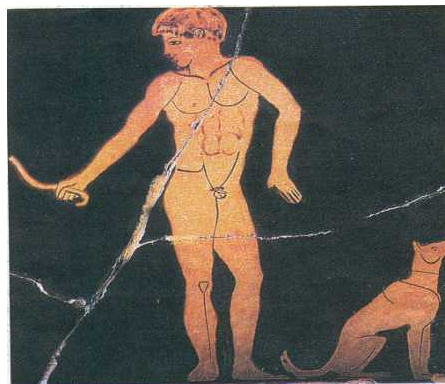
Οι πολιτισμικές διαφοροποιήσεις ανάμεσα στους Έλληνες και τους Σκύθες (που όπως έλεγαν οι αρχαίοι συγγραφείς δεν μπορούσαν να κατανοήσουν τα ιδεώδη του αθλητισμού) έγιναν αφορμή ώστε να σχολιαστούν οι απόψεις του Ανάχαρσι. Οι Έλληνες πίστευαν πώς ο Σκύθης σοφός δεν καταλάβαινε γιατί οι αθλητές κατέβαλαν τόσο κόπο για να κερδίσουν απλώς το στεφάνι της νίκης. Με αφορμή λοιπόν αυτές τις πολιτισμικές διαφορές, οι αρχαίοι συγγραφείς μας άφησαν ενδιαφέρουσες περιγραφές για τον αθλητισμό, για τα αγωνίσματα, ακόμη και για τη συνήθεια να αλείφονται οι αθλητές με λάδι.

Πριν από τους αγώνες, και ιδιαίτέρως τους παλαιστικούς, οι αθλητές συνήθιζαν να αλείφουν τα σώματά τους με έλαιον. Κατά καιρούς έχουν διατυπωθεί διάφορες ερμηνείες γι' αυτή τη συνήθεια: Πιστεύεται ότι τονώνει το μυϊκό σύστημα, ότι προστατεύει το σώμα από τον ήλιο, ότι συντελεί στο να τονίζεται το αθλητικό παράστημα των νέων και να φαίνονται πιο ωραία τα σώματά τους. Ακόμη και ότι εμποδίζεται η αφυδάτωση!

Στην αρχαιότητα ίσως να υπήρχαν πιο πρακτικοί λόγοι, αλλά και δοξασίες που να επέβαλαν την επάλειψη των σωμάτων με έλαιον. Ειδικά στην πάλη, το αλειμμένο με λάδι σώμα μπορεί να γλιστρά πιο εύκολα και να αποτυγχάνουν οι «λαβές» των αντιπάλων.

Το ίδιο ακριβώς φένεται να είπε στον Σκύθη Ανάχαρσι ο Σόλων, τονίζοντας ότι τα σώματα όσων αλείφονται με λάδι λασπώνονται, είναι ολισθηρά και δεν είναι εύκολο να τα σηκώσεις ή να εφαρμόσεις σ' αυτά λαβές. Και συμπληρώνει πως τα σώματα αυτά αποκτούν περισσότερη δύναμη και γίνονται πιο σφριγηλά. Η επάλειψη με λάδι συντελεί στο να διατηρείται η δύναμη και να μην διαπερνά ο αέρας τους πόρους του σώματος.

Απο τον 4ο αιώνα π.Χ. εμφανίζονται στις παλαίστρες, δίπλα στους παιδοτρίβες και τους γυμναστές που ασχολούνταν επαγγελματικά με την προπαρασκευή των αθλητών, και οι αλείπτες. Το κυρίως έργο τους συνίστατο στο να αλείφουν τους αθλητές με έλαιον μια και, όπως είπαμε ήδη, λόγοι πρακτικοί το επέβαλαν. Ωστόσο οι αλείπτες δεν περιορίστηκαν μόνο σ' αυτό. Στην πορεία του χρόνου απέκτησαν εξειδικευμένες γνώσεις έτσι που με επαλείψεις και μαλάξεις μπορούσαν να βελτιώσουν τη φυσική κατάσταση του αθλητή. Η συνήθεια να αλείφονται οι αθλητές με λάδι επηρέασε την αρχιτεκτονική των αρχαίων γυμναστηρίων. Στη βόρεια πλευρά του κάθε γυμναστηρίου, αριστερά του εφηβείου, ανήγειραν ένα κτήριο, το ελαιοθέσιον, μέσα στο οποίο εργάζονταν οι «αλείπτες». Στον αρχαιολογικό χώρο της Νεμέας διατηρήθηκαν τα ερείπια του σταδίου και τμήματα του χώρου ετοιμασίας των αθλητών. Με ένα σύστημα δεξαμενών μετέφεραν νερό στα λουτρά. Εκεί, χρησιμοποιώντας στλεγγίδες, οι αθλητές έβγαζαν από τα σώματα τους τον «γλοίο», όπως έλεγαν το λάδι με τον ιδρώτα και τη σκόνη. (Εικόνα 23).



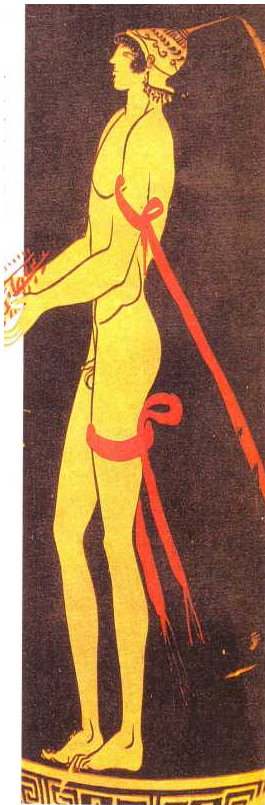
Εικόνα 23: Ένας αθλητής ετοιμάζεται να καθαρίσει το σώμα του με στλεγγίδα. Αττικός κρατήρας (470 π.Χ. Αθήνα, Εθνικό Αρχαιολογικό Μουσείο).

Ολυμπιακοί αγώνες

Στο ειδυλλιακό τοπίο της αρχαίας Ολυμπίας, εκεί που συναντάει ο Αλφειός τον παραπόταμο του Κλαδέο απλώνεται η ιερή Άλτις, "ο κάλλιστος της Ελλάδος χώρος". Εκεί, από το 776 π. Χ. έως το 393 μ.Χ., κάθε τέσσερα χρόνια ετελούντο οι αγώνες που ανέδειξαν τα υψηλά ιδεώδη του αθλητικού πνεύματος.

Εμπνευστής και πρώτος αθλοθέτης ο Ηρακλής έδωσε στο νικητή δρομέα αδελφό του, ως έπαθλο, ένα κλαδί αγριελιάς φερμένης στην Πίσα από τις πηγές του Δούναβη.

Από τότε στην ελιά ανήκε η τιμή να στεφανώνει τα μέτωπα των νικητών στην πανηγυρική τελετή της ανακηρύξεως των Ολυμπιονικών στον πρόναο του ναού του Διός. Τα περίφημα κλαδιά της, ήταν το έπαθλο των αθλητικών και καλλιτεχνικών αγώνων. Γιατί οι αγώνες ήταν στεφανίτες. Ο νικητής στεφανωνόταν και στολιζόταν με ταινίες από κόκκινο μαλλί και δεχόταν στεφάνι από πλέγμα φύλλων αγριελιάς, που φύτευε στο νότιο μέρος του ναού του Διός. (Εικόνα 24).



Εικόνα 24: Κλαδιά και άνθη πέφτουν μέσα στα χέρια του νεαρού γυμνού αθλητή. Στο βραχίονα και στο μηρό του είναι δεμένες κόκκινες ταινίες. Είναι νικητής! (Αμφορέας του 480-470 π.Χ. Αγία Πετρούπολη, Μουσείο Ερμιτάζ).

Ένα αγόρι, που ζούσαν και οι δυο γονείς του, έκοβε τον κότινο με χρυσό μαχαίρι. Στην αρχή οι κότινοι τοποθετούνταν σε χάλκινο τρίποδα, αργότερα σε χρυσελεφάντινη τράπεζα, που φυλασσόταν στο ναό της Ήρας. Αυτή ήταν η υψίστη τιμή, που μπορούσε να δεχτεί ο νικητής-αθλητής, τιμή που τον έθετε υπό την προστασία του Δία.

Στους αγώνες δρόμου μεταξύ παρθένων, που ετελούντο κατά τη διάρκεια εορτής προς τιμή της θεάς Ήρας- τα "Ηραία"- "ταις νικώσαις ελαίας τε διδόασι στεφάνους", δίνανε στεφάνια ελιάς στις νικήτριες, μας πληροφορεί ο Πausανίας.

Από τότε το κλαδί της ελιάς ταυτίστηκε με τη θεά Νίκη. Πολυάριθμα αγγεία παριστάνουν την πτερωτή θεά να κρατά ένα κλαδί ή ένα στεφάνι ελιάς στο χέρι.

Εκτελώντας τις παλιές προσταγές του Ηρακλή ο αμερόληπτος Ελλανοδίκης, άνδρας Αιτωλός ήθελε θέσει πάνω από τα μέτωπα τους, γύρω από τα μαλλιά τους, το στολίδι της γλαυκόχρωμης ελιάς, που άλλοτε, από τις σκιερές πηγές του Ίστρου, ο γιος του Αμφιτρύωνα έφερε, για να γίνει η πιο ωραία ανάμνηση των Ολυμπιακών αγώνων.

Το πήρε με πειστικά λόγια από το λαό των Υπερβορείων, που λάτρευε τον Απόλλωνα. Ζήτησε με καρδιά θερμή, για το φιλόξενο ιερό του Δία, το δέντρο, που μπορούσε συγχρόνως να προσφέρει σκιά στους θεατές και στεφάνια στην αρετή. Από τότε μέχρι σήμερα το στεφάνι της ελιάς συνδέεται με την ευγενική άμιλλα και περιποιεί τιμή όχι μόνο στον νικητή αλλά σε ολόκληρη τη γενία του.

Η επαναφορά της τέλεσης των Ολυμπιακών αγώνων(1896) έφερε στο προσκήνιο τις αξίες του αθλητισμού και την προβολή του ολυμπιακού ιδεώδους. Έκτοτε, οι Ολυμπιακοί αγώνες αποτελούν παγκόσμιο γεγονός και πρόκληση για την οργανώτρια πόλη και τους φιλόδοξους αθλητές.

Τα δεδομένα, βέβαια, έχουν αλλάξει. Το γεγονός, που τότε απευθυνόταν στους Πανέλληνες, τώρα απευθύνεται στον Παγκόσμιο άνθρωπο. Η πόλη δεν γκρεμίζει, πλέον, τα τείχη της, για να υποδεχτεί τους Ολυμπιονίκες και οι αθλητές δεν μάχονται "για τ' αγρίλι του Ηρακλέα". Μέσα, όμως, από το αθλητικό πνεύμα και την ευγενική άμιλλα καταρρίπτονται άλλα τείχη πιο ισχυρά, τα διάφορα "ταμπού", που θέλουν "περιούσιους" και "κατώτερους" λαούς.

Ο κότινος, πέρα από την τιμητική διάκριση, έγινε το σύμβολο της προσέγγισης ανθρώπων και ιδεών, της προβολής του Ωραίου, του Μεγάλου, του Αληθινού.

Συμφώνα με την αρχαία αντίληψη προωθείται ενεργά από τη χώρα μας η καθιέρωση του ελληνικού θεσμού της Εκεχειρίας, της Ιδέας - Ουσίας για τη διοργάνωση των Ολυμπιακών αγώνων επί χίλια και πλέον έτη κατά την αρχαιότητα.

Εκεχειρία ήταν η διακοπή των εχθροπραξιών "η προς ολίγον χρόνον του πολέμου αναβολή" κατά τον Σουΐδα. Η αναγγελία των αγώνων γινόταν με σπονδοφόρους πολίτες από τη Ήλιδα, που στεφανωμένοι με κλαδιά ελιάς και κρατώντας κηρύκειο έφερναν στον ελληνικό κόσμο το μήνυμα της ιερής εκεχειρίας, της οποίας ήταν εγγυητές. Η Ολυμπιακή εκεχειρία έδινε τη δυνατότητα στις πόλεις - κράτη, που συμμετείχαν στους αγώνες να επιδοθούν στην υπηρεσία του αθλητικού ιδεώδους, αναπόσπαστες από τα μίσση και τα πάθη, που χωρίζουν τους ανθρώπους. Ο κότινος, το τιμημένο κλαδί της αγριελιάς, έμβλημα ειρήνης, προσέγγισης και συμφιλίωσης των ανθρώπων, έγινε το σύμβολο του Ολυμπιακού Ιδεώδους.

H) Η ΕΛΙΑ ΚΑΙ ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΣΤΗΝ ΛΑΪΚΗ ΙΑΤΡΙΚΗ

Από τα προϊστορικά χρόνια η ελιά, και κυρίως το λάδι της, συνδέθηκαν με την ιατρική και την προσπάθεια του ανθρώπου, να κατακτήσει καλή υγεία και να την διατηρήσει. Άλλοτε αυτούσιο και άλλοτε αρωματισμένο, ήταν το δασικό υλικό σωματικής φροντίδας, το επουλωτικό των πληγών, αλλά και βασικό θεραπευτικό μέσον. Οι γιατροί του αρχαίου, και του βυζαντινού, κόσμου παραθέτουν πλήθος πληροφοριών σχετικά με την ιατρική χρήση του ελαιολάδου. Στη λαϊκή ιατρική οι χρήσεις αυτές πολλαπλασιάστηκαν! Εκατοντάδες είναι οι θεραπευτικές αγωγές στις οποίες χρησιμοποιήθηκε και εκατοντάδες επίσης είναι οι συνταγές στις οποίες συμμετέχει. Στη λαϊκή ιατρική συνεχίζει να είναι επούλωτικό, των πληγών αλλά, μετουσιώνεται, όπως ακριβώς και στη χριστιανική θρησκεία, και σε ίαμα των ψυχικών νόσηματων. Επισημαίνει με την παρουσία του και καθαγιάζει ιέρους χώρους καθιστώντας τους απροσπέλαστους, σε δυνάμεις που μπορούν να δράσουν όχι ευεργετικά για τον άνθρωπο. Χρησιμοποιείται σε πλήθος αλοιφών για δερματικά και αλλά νοσήματα. Το συναντάμε σε μαγικοθρησκευτικές ενέργειες και τελετουργίες με ποικίλους συμβολισμούς: κατευναστικό των πνευμάτων, ηρεμιστικό, σύμβολο του πλούτου και της ευτυχίας. Μερικοί από τους συμβολισμούς αυτούς στηρίχτηκαν στην ιδιότητα του να επιπλέει στο νερό και άλλοι στην ιδιότητα του να παράγει φως.

Ο μύθος του Αρισταίου, που πήρε από τον πατέρα του, τον Απόλλωνα, το χάρισμα να γιατρεύει (και να «ειδικεύεται» στις επιδημίες) φαίνεται να υποκρύπτει όχι μόνον τη χρήση του ελαιολάδου ως εξαγνιστικό υλικό, πράγμα, που συνέβαινε άλλωστε και με τους κλάδους της ελιάς, αλλά και τη φαρμακευτική του χρήση. Είναι γνωστό ότι από την αρχαιότητα εθεωρείτο φάρμακο για τις πληγές· η αντίληψη αυτή πέρασε στη λαϊκή ιατρική και διατηρήθηκε για πολλούς αιώνες.

Οι ιατροί της αρχαιότητας και του βυζαντινού κόσμου αναφέρουν πλήθος συνταγών που βασικό συστατικό τους ήταν το ελαιόλαδο. Κυρίως χρησιμοποιήθηκε ως αντιπυρετικό (συνήθεις ήταν οι επαλείψεις των σωμάτων όσων είχαν πυρετό) και ως νευρολογικό φάρμακο. Γι' αυτό και πολλοί απ' αυτούς συνιστούσαν χλιαρά ελαιόλουτρα σε κείνους που έπασχαν από νευραλγίες.

Οι αρχαίες συνταγές που έχουν ως βασικό συστατικό τους το ελαιόλαδο είναι πολλές. Μπορούμε να πούμε πως δεν υπήρχε σύστημα που κάποια από τα όργανα του να μη θεραπεύονται με ελαιον. Χρησιμοποιήθηκε εναντίον των δηλητηριάσεων, για τη στοματική υγιεινή και τη λευκότητα των δοντιών, εναντίων των παθήσεων του στομάχου, του δέρματος και της λέπρας, νόσου που μάστιζε πολλές περιοχές μέχρι και την πρόσφατη εποχή.

Όλες σχεδόν οι αλοιφές που χρησιμοποίησε η λαϊκή θεραπευτική είχαν ως βάση το λάδι.

Η λαϊκή ιατρική χρησιμοποίησε για πολλούς αιώνες το ελαιόλαδο με τον ίδιο σχεδόν τρόπο. Στην Ελλάδα σώθηκαν συνταγές που μαρτυρούν την ιδιαίτερη αξία την οποία απέδιδαν τόσο στο έλαιον όσο και στα φύλλα της ελιάς οι εμπειρικοί θεραπευτές. Ιδιαίτερος το λάδι χρησιμοποιήθηκε για τους πόνους σε διάφορα σημεία του σώματος, για τη θεραπεία νοσημάτων του πεπτικού συστήματος, για εντριβές σε περιπτώσεις νοσημάτων του αναπνευστικού, σε ρευματικά και αρθρικά νοσήματα και άλλα. Το λάδι της αγριελιάς ήταν ιδανικό για δερματικά νοσήματα. Λάδι ήμερης ελιάς χρησιμοποιούσαν για να θεραπεύουν τους πόνους των αυτιών. Ακόμη και βρώσιμες ελιές χρησιμοποίησε η δημώδης ιατρική για τη θεραπεία του πονόλαιμου. Όταν έπεφταν οι τρίχες της κεφαλής (αλωπεκία) η λαϊκή θεραπευτική χρησιμοποιούσε λάδι για να θεραπεύσει τον ασθενή. Σ' όλη σχεδόν την Ελλάδα το λάδι χρησιμοποιήθηκε για τη θεραπεία των βουζούνων (δοθιήνων).

Η συνήθεια να βάζουν λάδι από τα καντήλια των Αγίων παραπέμπει περισσότερο στη θαυματουργική ιατρική. Ωστόσο, η συνήθεια αυτή ήταν διαδεδομένη ευρύτατα στον ορθόδοξο χριστιανικό κόσμο. Ο Fr.Richard, που επισκέφτηκε τη Χίο το 1650, έγραψε πως ο ηγούμενος της Νέας Μονής μοίραζε στους πιστούς κλωστές βουτηγμένες στο λάδι της καντήλας!

Για τις παθήσεις των αυτιών, εκτός από το λάδι της καντήλας, σπουδαίο θεραπευτικό μέσον εθεωρείτο από τη λαϊκή ιατρική και το λάδι του λύχνου.

Στη Θράκη, περιοχή που δεν κάλυπτε ποτέ τις ανάγκες της σε λάδι, υπήρχε μια ευχή για τις ετοιμόγεννες γυναίκες και ένα έθιμο που πίστευαν πως διευκόλυνε τον τοκετό.

«Όταν μπαίνεις στην κάμαρα ρίχνεις την ποδιά σ' επάνω της, την δίνεις λίγο νερό και λες: Καλή λευτεριά, ήλθε ένα καΐκι λάδι, να γλιστήρσ' το παιδί σαν το λάδι». Τα λόγια αυτά, σύμφωνα με τη λογική της αναλογικής μαγείας, αποσκοπούσαν να επιφέρουν «γλίστρημα» του βρέφους, άρα και γρήγορο τοκετό.

Σε λάδι συντηρούσαν βότανα και τα φαρμακευτικά φυτά που τα χρησιμοποιούσαν όλο το χρόνο. Την εποχή της συγκομιδής τα μάζευαν, τα έβαζαν μέσα σε δοχεία και τα κάλυπταν με λάδι.

ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ, ΤΟ ΙΕΡΟ, ΣΥΜΒΟΛΙΣΜΟΙ ΚΑΙ ΧΡΗΣΕΙΣ ΤΟΥ ΣΤΗΝ ΟΡΘΟΔΟΞΗ ΠΑΡΑΔΟΣΗ

Α) ΤΟ ΛΑΔΙ ΣΤΙΣ ΧΡΙΣΤΙΑΝΙΚΕΣ ΓΙΟΡΤΕΣ

Η θρησκευτική χρήση της ελιάς και του λαδιού στο πλαίσιο του αγροτικού και ποιμενικού βίου της νεότερης Ελλάδας είναι πολύ έντονη. Αυτό πιστοποιείται από τις θρησκευτικές δοξασίες και τα αντίστοιχα δρώμενα που συνυφαίνονται με σημαντικές γιορτές του λειτουργικού έτους.

Στις 14 Σεπτεμβρίου, ημέρα της Υψώσεως του Τιμίου Σταυρού, σύμφωνα με μία συνήθεια στο χωριό Μεγάλη Μαντινεία, στην Πελοπόννησο, παίρνουνε ένα ρόδι, το δένουν με ένα κλωνάρι ελιάς, γεμάτο καρπούς, μαζί με λίγη σπαραγγιά και νωρίς το πρωί το βουτάνε τρεις φορές στη θάλασσα λέγοντας κάθε φορά: *«Όπως τρέχει το νερό στη θάλασσα, έτσι να τρέχουν τα καλά στο σπίτι μας»* Κατόπιν το κρεμούν στο εικόνισμα.

Στα Επτάνησα την ίδια μέρα «οι νοικοκυραίοι πάνε στην εκκλησιά λίγα από τα δημητριακά και κρασί και λάδι να ευλογηθή».

Αξιομνημόνευτες είναι και οι μαρτυρίες σχετικά με την Πρωτοχρονιά, ημέρα του Μεγάλου Βασιλείου. Στην Προποντίδα οι Έλληνες στόλιζαν τη βασιλόπιττα με ένα κλαδί ελιάς, «για να έχουν την ευλογία και ευκαρπία του ιερού δέντρου όλο το χρόνο». Επίσης τοποθετούσαν ένα κλωνάρι ελιάς στο εικονοστάσι λέγοντας: *«Ήρθε καλοχρονιά, ας πάει η κακοχρονιά»*. Στη Θράκη «τα παιδιά (το πρωί τ' Αϊ Βασίλειου) παίρνουν ένα κομμάτι ελιά και γυρίζουν και χτυπούν τις πόρτες και ό,τι θέλει καθένας δίνει». Η συνήθεια αυτή προϋποθέτει τη θεώρηση της ελιάς ως συμβόλου ειρήνης και συμφιλίωσης.

Το ελαιόδενδρο όμως μέσα στα πλαίσια της λαϊκής θρησκευτικότητας συμβολίζει επίσης την υγεία και την υλική ευημερία, δεδομένου ότι και στα όρια της αγροτικής κοινωνίας τουλάχιστον εγγυάται την οικονομική ευρωστία. Αυτοί οι συμβολισμοί επιβιώνουν και στην εκκλησιαστική παράδοση, απεικάζονται των οποίων ψηλαφούμε στις λαϊκές θρησκευτικές δοξασίες. Παράμένοντας στα θρησκευτικά έθιμα που σχετίζονται με τη γιορτή του Μεγάλου Βασιλείου, την πρώτη του έτους, θυμίζουμε τη συνήθεια των γονιών «να τύπτουσι τας κεφάλας των τέκνων των με μεγάλον βολβόν ή με κλώνους ελαιάς».

Το αίτημα και η ελπίδα για καταλλαγή και ευημερία εκδηλώνεται και στη συνήθεια των πιστών την πρώτη μέρα του χρόνου, μετά τον πρωινό εκκλησιασμό, να παίρνουν ένα κλαδί ελιάς και μ' αυτό να χτυπάνε κάθε πόρτα. Για τον ίδιο λόγο «με την πέτρα και την ελιά τ' Αι Βασιλιού καλημεράνε και τα ζώα χτυπώντας τα».

Ο ρόλος της ελιάς ως συμβόλου καταλλαγής, ειρήνης και πνευματικής χαράς αναδεικνύεται και κατά την Κυριακή των Βαΐων. Τα κλωνάρια της ελιάς, που χρησιμοποιούνται την ημέρα αυτή στην εκκλησία, οι νοικοκυρές τα χρησιμοποιούν στο προζύμι, πάνω στο χαραγμένο σταυρό. Σύμφωνα με ένα κυπριακό έθιμο, οι πιστοί την ίδια μέρα φτιάχνουν ένα σταυρό από δύο φύλλα ελιάς και τα κρεμούν επάνω τους. Κάθε οικογένεια μάλιστα φέρνει στην εκκλησία το δικό της κλαδί ελιάς, που «μένει εκεί για 40 ημέρες, πριν μεταφερθεί στο σπίτι». Στην Κρήτη γινόταν πλειστηριασμός κι ο χωρικός που κέρδιζε εξασφάλιζε το προνόμιο να μεταφέρει στην εκκλησία την ημέρα των Βαΐων το κλαδί της ελιάς από το δικό του λιόφυτο. Έτσι, την παραμονή της γιορτής, δηλαδή κατά τον εσπερινό του Σαββάτου, μεταφέρεται το κλαδί της ελιάς στην εκκλησία. Την επομένη, αυτό το κλαδί το κρατούν «δύο έφηβοι, που προπορεύονται της πομπής. Δίπλα στους νέους ο ιερέας διαβάζει το Ευαγγέλιο και όταν ακουστεί η φράση "άλλοι δέκοπταν κλάδους από των δένδρων", οι πιστοί κόβουν κλαδάκια από την ελιά. Τα κλαδάκια αυτά, κατά τη λαϊκή αντίληψη, έχουν ιαματικές ιδιότητες και φυλάσσονται στο εικονοστάσι μαζί με "καλορίζικα"».

Σ' αυτή τη συνήθεια εκφράζεται η λαϊκή πεποίθηση για την ιερότητα του ελαιοδένδρου και τις θεραπευτικές του ιδιότητες. Το ίδιο επιμαρτυρεί και το ακόλουθο έθιμο της Κύπρου σχετικά με τη γέννηση. Τρεις μέρες μετά τον τοκετό η λεχώνα ακολουθεί τη μαμμή, η οποία «κρατεί εις την αριστεράν πιάτο, εντός του οποίου υπάρχουν φύλλα ελιάς των Βαΐων δια θυμίαμα, σιτάρι και βαμβακόσπορος, σύμβολα ευτυχίας, μαυρόκοκκος προς αποτροπήν των δαιμόνων και κρεμμύδι, εις δε την δεξιάν ψαλίδι ή μαχαίρι μαυρομάνικο, και χαράσσει σταυρούς εις τας θύρας, τα παράθυρα, τα ερμάρια και διάφορα μέρη της οικίας».

B) Η ΕΠΑΛΕΙΨΗ ΜΕ ΕΛΑΙΟΝ ΩΣ ΔΗΛΩΣΗ ΙΕΡΟΤΗΤΑΣ

Απο τα προϊστορικά χρονιά στον ευρύτερο χώρο της ανατολικής Μεσογείου, την περιοχή που προσδιορίζεται ως «ζώνη της ελιάς», διασώθηκαν ιδέες και δοξασίες οι οποίες επηρέασαν καταλυτικά όχι μόνο την αρχαία αλλά και τη μεταγενέστερη λατρεία. Οι ιεροί λίθοι σηματοδοτούσαν την επαφή με το θείο καθώς πιστευόταν ότι είχαν θεία προέλευση ή είχαν πέσει από τον ουρανό. Και η λατρεία αυτών των ιερών λίθων ήταν συνυφασμένη με το λατρευτικό ρόλο του ελαίου.

Λατρευτικοί λίθοι (βαίτυλοι) μας είναι γνωστοί από την εποχή του χαλκού. Τους συναντάμε σε πλήθος παραστάσεων, ιδιαιτέρως στα περίφημα μινωικά και μυκηναϊκά δακτυλίδια στα οποία «ιστορούνται» σκηνές δεντρολατρίας. Δεν γνωρίζουμε όμως αν η σχετική τελετουργία περιελάμβανε και επαλείψεις με έλαιον όπως φαίνεται πιθανόν, όπως δεν γνωρίζουμε και την ειδική σχέση που είχαν αυτοί οι λίθοι με τη λατρεία. Ίσως να τους καθιέρωνε η επαφή ή και η γεινίαση με το θείον(κοντά σε ιερές κατασκευές) ίσως ακόμη και μια σημαντική στιγμή, όπως είναι η επιφάνεια της θεότητας.

Οι σημιτικοί λαοί ονόμαζαν βαίτυλους τους ουρανόπεμπτους. Οι Έλληνες ετυμολόγησαν τη λέξη από τη «βαίτη» (δέρμα) παραπέμποντας στο μύθο για τη γέννηση του Δία από τη Ρέα στο ιερό σπήλαιο της Κρήτης. Η Ρέα ξεγέλασε τον Κρόνο, που είχε τη συνήθεια να τρώει (να καταπίνει) τα παιδιά του, τύλιξε μια πέτρα σε βαίτη και του την έδωσε. Έτσι τον ξεγέλασε και γλίτωσε το μικρό Δία από τη θεική κατάρα... Η πέτρα αυτή έλεγαν πως τοποθετήθηκε στους Δελφούς, όπου και της απέδιδαν ιδιαίτερες τιμές.

Προσωποποίηση των βαιτύλων που υπό μορφήν μετεωρόλιθων είχαν πέσει στη γη αποτελεί ένας από τους γιους του Ουρανού. Τον έλεγαν Βαίτυλο.

Ο αρχαιότερος γυαλισμένος με λάδι λίθος μας είναι γνωστός από τα ομηρικά έπη. Βρισκόταν στο παλάτι του Νέστορα, στην Πύλο και ήταν καταστλβωμένος από τις επαλείψεις με λάδι! Πάνω σ' αυτόν το λίθο καθόταν ο βασιλιάς. Δηλαδή, το στίλβωμα δήλωνε αμέσως την ιδιαιτερότητα του. Γι' αυτό και οι λίθοι αυτοί ονομάζονταν "λιπαροί".

Ο ρόλος του ελαίου στη λατρεία του ιερού λίθου ήταν καθοριστικός. Κάθε μέρα έκαναν σπονδές με ελαιόλαδο στο λίθο που βρισκόταν κοντά στο ιερό του Απόλλωνα, στους Δελφούς...

Στη συνείδηση των αρχαίων, που θεωρούσαν τους Δελφούς ως έναν εκ των ιερότερων τόπων, ο λίθος αυτός σηματοδοτεί το κέντρο του κόσμου. Άρα, το κέντρο του κόσμου επισημαίνεται με έλαιον!

Συχνά οι ιεροί λίθοι στεφανώνονταν με κλάδους δέντρων ελιάς, δάφνης, μυρτιάς ή άλλου δένδρου, ανάλογα με τις κατά τόπους συνήθειες. Σε άλλες περιοχές υπήρχαν λίθοι αντί για αγάλματα θεών.

Ήταν δηλαδή μη ανθρωπομορφικές αναπαραστάσεις της θεότητας. Οι άνθρωποι έπρεπε να τους τιμούν, όπως ήταν επιβεβλημένο να γίνεται και με τα αγάλματα. Το ίδιο ακριβώς συμβαίνει και με τις ταφικές στήλες: Φρόντιζαν να τις αλείφουν με λάδι και να τις στεφανώνουν. Θα μπορούσε να σκεφτεί κανείς ότι οι ταφικές στήλες αποτελούν ανεικονικές παραστάσεις των ενταφιασμένων κάτω απ' αυτές νεκρών. Και η επάλειψη με λάδι να αποτελεί μέρος της συνεχιζόμενης μετά τον ενταφιασμό νεκρικής φροντίδας προς τον νεκρό. Στην ετήσια γιορτή που γινόταν στις Πλαταιές συνήθιζαν να πλένουν τις στήλες των ταφών και να τις αλείφουν με έλαιον. Η επάλειψη γινόταν από τον ίδιο τον Άρχοντα των Πλαταιών.

Οι σπονδές με έλαιον πάνω σε λατρευτικούς λίθους και οι επαλείψεις των αποτελούσαν συνηθισμένη λατρευτική πρακτική.

Οι θεοί που λατρεύονταν συνήθως με ιερούς λίθους είχαν σχέση με το δρόμο: ο Ερμής και ο Απόλλων Αγυιεύς, ο προστάτης των δρόμων. Και από τη λατρεία αυτών των θεών δεν απουσίαζε το ελαιόλαδο. Φαίνεται πως ακόμη και μπροστά στα σπίτια υπήρχαν τέτοιες πέτρες! Στον Απόλλωνα Αγυιέα πρόσφεραν συνήθως αρωματισμένα έλαια. Το έθιμο αυτό εξελίχτηκε αρκετά έτσι ώστε να ανοίγονται ειδικά κοιλώματα στους ιερούς λίθους για να χύνουν εκεί το λάδι οι λατρευτές.

Το λάδι που δεν έφευγε από τους λίθους έδινε άμεσα το μήνυμα της ιερότητας ακόμη και στον περαστικό. Ακόμη κι ο ξένος μπορεί να αναγνωρίσει ένα ιερό ή ακόμη και να γίνει μέτοχος, κοινωνός μιας λατρευτικής πρακτικής.

Παρόμοια έθιμα συναντούμε και σε άλλους λαούς. Οι Εβραίοι συνήθιζαν να «χρίουν» τα αγάλματα των θεών αλλά και τους μετεωρόλιθους με ελαιόλαδο. Με έλαιον άλειφαν ακόμη τις Ερμαϊκές στήλες, τα ιδιότυπα λατρευτικά αγάλματα του Ερμή που είτε έδειχναν τους δρόμους και τις αποστάσεις είτε αποτελούσαν οριοθετήσεις μεταξύ των ιδιοκτησιών ή και των περιφερειών των ελληνικών πόλεων.

Ήταν στήλες στο πάνω μέρος των οποίων φιλοτεχνούσαν γενειοφόρο κεφαλή του Ερμή ενώ πάνω στην πρόσοψη της κάθε στήλης λάξευαν το αιδοίο του! Σε πολλές περιπτώσεις οι Ερμές ήταν δικέφαλες ή τρικέφαλες. Συχνά όμως αντί για λαξευμένες πέτρες χρησιμοποιούσαν κοινές (αργούς λίθους) που σε πιο πρώιμα στάδια φαίνεται να αποτελούσαν ανεικονικές μορφές της θεότητας. Παράλληλα φαίνεται να απηχούν και τον οφειλόμενο σεβασμό στα όρια των ιδιοκτησιών, δηλαδή στην προσπάθεια του ανθρώπου όχι μόνο να οριοθετήσει τον χώρο του αλλά και να ορίσει το «νομικό» πλαίσιο που θα καθόριζε τις σχέσεις μεταξύ των πολιτών ή και των πόλεων.

Γ) ΤΑ ΜΥΣΤΗΡΙΑ

Το ευχαίλειον, η ιερά εξέτασις και το άγιον έλαιον

Το «ευχέλαιον», ένα από τα μυστήρια της Εκκλησίας, έχει ως επίκεντρο το λάδι: Μέσα από μια ειδική τελετή, την Ακολουθία του Αγίου Ελαίου, καθαγιάζεται και μεταφέρει τη θεία Χάρη σε όποιον επαλειφθεί με αυτό. Σε ένα τραπέζι τοποθετείται μια εικόνα και δίπλα της ένα σκεύος γεμάτο με σιτάρι, ένα μπουκάλι με λάδι και ένα μπουκάλι με κρασί.

Μπορεί όμως και να αντικατασταθούν τα υγρά από ένα καντήλι, μέσα στο οποίο εκτός από το λάδι βάζουν και οίνο.

Η Ακολουθία του Αγίου Ελαίου έχει στο επίκεντρο της το έλαιον ως μέσον μεταφοράς της θείας Χάριτος.

Το αγιασμένο έλαιον μεταφέρει τη θεία χάρη και χρησιμοποιείται συνήθως για τη θεραπεία ασθενών ή ακόμη και για να ξεπεραστούν με τη βοήθεια του Θεού άλλα προβλήματα.

Οι νοσούντες για τους οποίους τελείται η ακολουθία ή και οι οικείοι των επαλείφονται με έλαιον σε τέσσερα σημεία στο πρόσωπο και στα χέρια, καθώς ο ιερέας λέει «εις ίασιν σώματος και ψυχής».

Η αρχαιότητα του μυστηρίου αποδεικνύεται από το γεγονός ότι ακόμη και οι αιρετικοί που χωρίστηκαν από την Εκκλησία από τον 5^ο αιώνα (Μονοφυσίτες) το διατήρησαν με παρεμφερή προς την ορθόδοξη εκκλησία τρόπο.

Αν και η χρήση του ελαιολάδου σε μαγικές τελετές και μαντικές πρακτικές ήταν ευρύτατα διαδεδομένη για πολλούς αιώνες, εν τούτοις η παπική εκκλησία ελάμβανε αυστηρά μέτρα για να μην χρησιμοποιείται σε τέτοιες πράξεις "Άγιον έλαιον"! Ακόμη και όταν υπήρχε υποψία για χρήση ελαίου ή όστιας (θεία ευχαριστία των καθολικών) στη μεσαιωνική Βενετία, η Ιερά Εξέταση δεν δίσταζε να διατάξει τον βασανισμό για όσους εμπλέκονταν σε τέτοιες πράξεις.

Το ελαιόλαδο στο βάπτισμα και το χρίσμα

Από τους αποστολικούς χρόνους το βάπτισμα των πιστών είναι συνδεδεμένο με το χρίσμα, αν και αρχικά η χάρη του Αγίου Πνεύματος μεταδιδόταν στο νεοφώτιστο μέσω της επιθέσεως των χειρών των Αποστόλων. Οι Απόστολοι μπορούσαν να μεταδώσουν τη θεία χάρη που είχαν λάβει οι ίδιοι απ' ευθείας από το Άγιο Πνεύμα. Αργότερα στη λατινική εκκλησία το βάπτισμα αποσυνδέθηκε από το χρίσμα.

Η Χριστιανική θρησκεία εκφράζει την ακατάλυτη σχέση των μεσογειακών πολιτισμών με την ελιά και το λάδι. Ο Ιησούς, ο ιδρυτής της θρησκείας, ονομάστηκε Χριστός. Η λέξη προέρχεται από το ρήμα χρίω και είναι αντίστοιχη με την εβραϊκή Masiah, που στην εξελληνισμένη μορφή της την συναντούμε ως «Μεσσίας». Το Masiah είναι παθητική μετοχή του ρήματος mish (χρίειν). Η ουσιαστικοποιημένη μορφή Masiah δηλώνει τον χρισμένο, εκλεκτό του θεού βασιλέα ή μονάρχη. Στην Καινή Διαθήκη η λέξη Χριστός απαντάται περισσότερες από 560 φορές!

Στο μυστήριο του βαπτίσματος το έλαιον είναι το υλικό εκείνο που μεταφέρει τη χάρη του θεού στο βαπτιζόμενο μέλος της εκκλησίας. Σύμφωνα με τη χριστιανική πίστη το βάπτισμα συμβολίζει το θάνατο και την αναγέννηση μαζί.

Με τη χρήση του νερού (βασικό καθαριστικό υγρό από την αρχαία κίολας λατρεία), μέσα στο οποίο έχει επιχυθεί σταυροειδώς έλαιον, επέρχεται η κάθαρση. Ο βαπτιζόμενος βυθίζεται στο νερό σε μια συμβολική «εξαφάνιση» του και αναδύεται απ' αυτό, δηλαδή επανέρχεται, επανενσωματώνεται. Ο συμβολικός θάνατος ακολουθείται από μια επίσης συμβολική αναγέννηση. Το νερό συμβολίζει και τις δύο αντίθετες καταστάσεις που στην αρχέγονη ανθρώπινη αντίληψη μπορεί να είναι και παράλληλες. Άλλωστε το σχήμα είναι συνηθισμένο από τη μακρινή αρχαιότητα. Το παράδειγμα του σπόρου που γεννιέται και πεθαίνει είναι και στην περίπτωση αυτή χαρακτηριστικό, όπως είναι και το σχήμα ημέρα-νύχτα στην αέναη ανακύκλωση του. Ο Τερτυλιανός θεωρεί το νερό πρώτη κατοικία του Αγίου Πνεύματος, συμπληρώνοντας

πως το νερό έλαβε πρώτο τη διαταγή να παράγει ζωή. Το νέο μέλος της εκκλησίας εμφανίζεται γυμνό σ' αυτό το μυστήριο, απαλλαγμένο από κάθε τι το φθαρτό, απαλλαγμένο από την ύλη. Εξ άλλου έτσι γυμνός αναδύεται ο άνθρωπος και στην πρώτη, τη φυσική, γέννηση του μέσα από το έρεβος.

Το χριστιανικό βάπτισμα προσφέρει στον άνθρωπο την ευκαιρία μιας τελετουργικής και πνευματικής επανόδου: Γεννιέται για δεύτερη φορά απαλλαγμένος από το βάρος του κληρονομούμενου προπατορικού αμαρτήματος και προετοιμάζεται για την τρίτη γέννηση, εκείνη της αιώνιας ζωής. Η απόρριψη του παλαιού, η εξαφάνιση του εκφράζεται με μια ακόμη συνήθεια, εκείνη της ένδυσης του νεοφώτιστου με καινούργια (άγνωστα στο «παλιό» σώμα) ενδύματα. Είναι, ας πούμε, η κορύφωση μιας μυητικής λειτουργίας, είναι το στοιχείο εκείνο που καθιστά τον βαπτιζόμενο μέλος της κοινωνίας των πιστών.

Το μυστήριο του βαπτίσματος αρχίζει με την επάλειψη του σώματος του βαπτιζόμενου «δια του μυστικού ή εμπορκιστικού ελαίου ή και ελαίου της αγαλλιάσεως». Ο ιερέας το «σφραγίζει τρις» και διαβάζει την ευχή του ελαίου.

Ο ανάδοχος επαλείφει με έλαιον το σώμα του βαπτιζομένου. Ας θυμηθούμε εδώ τις επαλείψεις που αποτελούν μέρος της νεκρικής φροντίδας. Το έλαιον είναι εκείνο που, όπως σφραγίζει το φυσικό θάνατο πριν από τον ενταφιασμό του φθαρτού σώματος, θα σφραγίσει και τον συμβολικό. Είναι μια φροντίδα που το «αναγεννητικό» τυπικό δεν επιτρέπει την παράλειψη της. Ακολουθεί η κατάδυση στο νερό και η ολοκλήρωση του μυστηρίου με το χρίσμα. Μόνο που αυτό πρέπει να επικυρωθεί με τη σφραγίδα του Θεού πάνω στα μέλη του νεοφώτιστου, όπως οι παλιοί αφέντες χάρασαν με πυρωμένο σίδηρο στο πρόσωπο των δούλων το όνομα τους.

Η σφραγίδα της εκκλησίας δεν είναι υλική αλλά πνευματική. Είναι η σφραγίς ελαίου που καθιστά τον πιστό αναπαλλοτρίωτο κτήμα του Θεού. Κατά την τελετή του χρίσματος ο ιερέας αλείφει με έλαιον ξεχωριστά το κάθε μέλος του σώματος. Με έλαιον σχηματίζει στο στήθος το σταυρό, με έλαιον αλείφει τα αυτιά, τα πόδια, τα χέρια, τα μάτια, τους μυκτήρες (ρουθούνια), το μέτωπο...

Κάθε μέλος σφραγίζεται με σφραγίδα ελαίου στο σχήμα του σταυρού, ώστε να καταστεί αλώβητο από δυνάμεις που δρουν αντιθέτως προς το θείον.

Η ελαϊκή σφραγίδα μεταφέρει σε καθέ μέλος χωριστά τη χάρη του Αγίου Πνεύματος και σφραγίζει ανεξίτηλα τον πιστό ως μέλος της Εκκλησίας.

Το ελαιόλαδο που χρησιμοποιείται στο μυστήριο του χρίσματος μεταφέρει αρχαιότερους συμβολισμούς, όχι άσχετους με τη λογική της αναγέννησης, του περάσματος από τη μια κατάσταση στην άλλη, αλλά και από τη μια ζωή στην άλλη. Στην Αλεξάνδρεια, τόπο συνάντησης των πολιτισμών που αναπτύχθηκαν στη Μεσόγειο, συνηθιζόταν να χρίονται με Άγιον Μύρον οι νεκροί Ιεράρχες! Οι θεολόγοι, που γνώριζαν το στερεότυπο του χριστιανικού χρίσματος, δεν αποδέχονταν ένα δεύτερο χρίσμα, αυτή τη φορά μεταθανάτιο.

Η βάπτισμα δημιουργεί πνευματικούς δεσμούς ακατάλυτους ανάμεσα στην οικογένεια του αναδόχου και του αναδεκτού. Η «συγγένεια του λαδιού» θεωρείται πολύ σημαντική. Σημαντικότερη ακόμη και από την εξ αίματος συγγένεια. Τη συγγένεια αυτήν αλλού τη λένε «κουμπαριά», αλλού «συντεκνιά» κι αλλού απλώς «λάδι»: Το έθιμο είναι πανελλήνιο: Εκείνος που βάζει το λάδι (βαφτίζει) το παιδί, το στεφανώνει κιόλας. Ή, ακόμη, εκείνος που στεφανώνει το αντρόγυνο βαφτίζει και το πρώτο παιδί του ζευγαριού.

Η λαϊκή πίστη θεωρεί πως χωρίς το έλαιον του βαπτίσματος ο άνθρωπος δεν ολοκληρώνεται. Στην Κύπρο εκείνος που δεν έχει δεχτεί το λάδι και το μύρον γίνεται καλικάντζαρος.

Σ' όλη σχεδόν την Ελλάδα πιστεύουν πως μυρίζουν όσοι δεν έχουν αλειφτεί με το λάδι της βάφτισης! Η πετσέτα στην οποία τυλίγεται το παιδί μετά το χρίσμα του, ονομάζεται «λαδόπανο».

Το ελαιόλαδο στις γαμήλιες τελετές

Μία πινακίδα Γραμμικής Β' Γραφής που βρέθηκε στην Πύλο φαίνεται να συνδέει το ελαιόλαδο με τις ιερογαμικές τελετές του προϊστορικού κόσμου. Η γιορτή αυτή, που ήταν αφιερωμένη στον Ποσειδώνα, ονομαζόταν λεχοστρωτήριο ή λεχεστρωτήριο, δηλαδή στρώσιμο κλίνης, κρεβατιού, από το λέχος=κλίνη και στορέννυμι= στρώνω. Από τη σχετική πινακίδα φαίνεται πως στη γιορτή γινόταν σπονδή με λάδι. Πιθανότατα τα λεχοστρωτήρια γιορτάζονταν και στην Κνωσό. Οι τελετές του ιερού γάμου ήταν πολύ συνηθισμένες στον αρχαίο κόσμο και είχαν ως σκοπό την ετήσια αναγέννηση της φύσης και τη γονιμότητα. Δεν είναι γνωστό αν η σπονδή με έλαιον αποτελούσε έθιμο συνηθισμένο στις γαμήλιες τελετές της μυκηναϊκής Ελλάδας.

Ο ξεχωριστός ρόλος του ελαιολάδου ως υλικό πολύτιμο για την οικονομία του κάθε σπιτιού είναι φυσικό να επηρεάσει και τα γαμήλια έθιμα. Ακόμη και σήμερα διατηρούνται εθιμικές πρακτικές που αποσκοπούν στο να δημιουργήσουν ευνοϊκές προϋποθέσεις ώστε να εξασφαλιστεί η ευημερία και ο πλούτος στο καινούργιο σπιτικό. Το αρωματισμένο λάδι ή το μύρο δεν απουσίαζε φαίνεται ποτέ από τις αρχαίες γαμήλιες τελετές.

Στα νεότερα γαμήλια έθιμα των Ελλήνων το λάδι συμβολίζει τον ήρεμο βίο και τον πλούτο. Στη Μάνη, ο γαμπρός πάει στο σπίτι της νύφης την παραμονή του γάμου με τους συγγενείς του. Πριν μπουν «ο πεθερός σταυρώνει το σκαλοπάτι της πόρτας, δηλαδή χύνει λάδι κάνοντας το σχήμα του σταυρού...»

Στο Νεοχώρι Λακωνίας η πεθερά υποδεχόταν τον γαμπρό... «στην πόρτα του σπιτιού μ' ένα σιδερικό και ρίχνουν και λάδι, να είναι σιδερένιος και λάδι η στράτα του...»

Το ελαιόλαδο στις νεκρικές τελετές

Το έλαιον συνοδεύει όλες τις μεγάλες στιγμές του ανθρώπινου βίου: τη γέννηση, τη στέψη (χρίσμα), τον θάνατο. Σύμβολο μιας καινούργιας ζωής, αλλά και στοιχείο αναγέννησης το ελαιόλαδο, συμβολίζει το πέρασμα από τη μια κατάσταση στην άλλη: Στην αρχέγονη ανθρώπινη σκέψη ο θάνατος δεν αποτελεί το τέλος μιας ζωής αλλά την αρχή μιας καινούργιας. Οι Αιγύπτιοι φρόντιζαν να αλείφουν με λάδι το κεφάλι της μούμιας!

Φαίνεται πως από τα προϊστορικά κιάλας χρόνια τα δυο πολύτιμα υγρά του μεσογειακού χώρου, το έλαιον και ο οίνος, διεδραμάτιζαν το δικό τους ξεχωριστό ρόλο στις νεκρικές τελετές. (Εικόνα 25).

Στα νεκροταφεία της εποχής του χαλκού υπάρχουν εγκαταστάσεις έκθλιψης σταφυλιών και πιθανόν ελαιοκάρπου. Προφανώς τα υγρά αυτά προορίζονταν για χρήση στους νεκροταφειακούς χώρους. Οι πρώτες γραπτές πληροφορίες που μας παρέχει η ελληνική γραμματεία για τις επαλείψεις των νεκρών προέρχονται από τα ομηρικά έπη. Το παράδειγμα του Σαρπηδόνα είναι χαρακτηριστικό: Όταν σκοτώθηκε στην Τροία ο Σαρπηδόνας, αδελφός του Μίνωα και βασιλιάς της Λυκίας, ο Δίας (απαρηγόρητος από το θάνατο του αγαπημένου του γιου) έδωσε εντολή στον Απόλλωνα να βοηθήσει να τον πάρουν από το πεδίο της μάχης, να τον περιποιηθούν, να τον πλύνουν και να τον αλείψουν με λάδι.



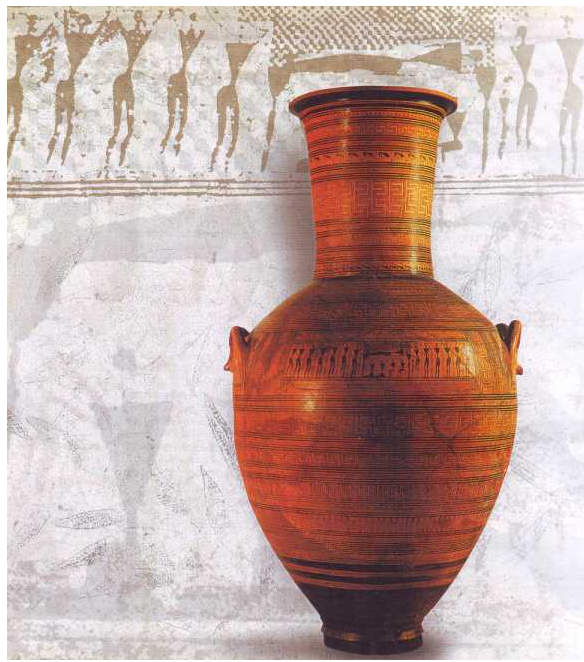
Εικόνα 25: Νεκρικές φροντίδες
Στον αρχαίο κόσμο. (Λουτρο-
φόρος του 5^ο αιώνα π.Χ. Αθήνα
Εθνικό Αρχαιολογικό Μουσείο).

Το ίδιο κάνει και η Αφροδίτη με το άψυχο σώμα του Έκτορα το αλείφει, μάλιστα, με αρωματισμένο λάδι, ροδόλαδο. Και ο Αχιλλέας αλείφει το άψυχο σώμα του Πάτροκλου, του στενού φίλου του.

Εκτός από την περιποίηση του σώματος στις νεκρικές τελετουργίες, οι ομηρικοί ήρωες χρησιμοποιούν το λάδι, μαζί με το μέλι και το κρασί, ως νεκρική προσφορά. Μια τέτοια προσφορά κάνει ο Αχιλλέας στον Πάτροκλο: *«Στάμνες με μέλι κι άλειμμα έβαλεν, όπου εγέρνα προς τον νεκρόν.. .»*

Παρόμοιες μαρτυρίες είναι γνωστές από τη Βίβλο, αλλά το πνεύμα είναι κάπως διαφορετικό, προσαρμοσμένο στις ιουδαϊκές ιεροπραξίες. Στη Μεσοποταμία το λάδι, το μέλι, το νερό, το γάλα και άλλα προϊόντα είχαν χρησιμοποιηθεί σε εξαγνιστικές νεκρικές τελετουργίες και, πιο συγκεκριμένα, για τον τελετουργικό κατευνασμό των νεκρών. Σε παρόμοιες εξαγνιστικές πρακτικές που εφαρμόζονταν στην Ελλάδα χρησιμοποιούσαν λάδι, κρασί, μέλι και γάλα. Ο Αισχύλος, που αναφέρει σαφώς τα υγρά της νεκρικής σπονδής, επεξηγεί πως οι χοές είναι «μειλικτήριες» για τους νεκρούς, δηλαδή «καταπραϋντικές».

Στα κλασικά χρόνια η επάλειψη με έλαιον ήταν μια από τις απαραίτητες νεκρικές φροντίδες. Αμέσως μετά το πλύσιμο του νεκρού, ενέργεια που φαίνεται να έχει καθαρά αναγεννητικό χαρακτήρα, ακολουθούσε η επάλειψη με λάδι. Στη συνέχεια φρόντιζαν να κοσμήσουν τον νεκρό με άνθη, με στέφανα, ταινίες και κοσμήματα. Τα ταφικά ευρήματα επιβεβαιώνουν τις γραπτές πηγές. Σε σκηνές προθέσεως απεικονίζεται μεταφορά αγγείων λαδιού, (Εικόνα 26) ενώ συχνή είναι η παρουσία των ληκύθων και των μυροδοχείων σε κλασικές και ελληνοιστικές ταφές.



Εικόνα 26: Πρόθεση νεκρού. Γύρω από το νεκρό ένας όμιλος ανθρώπων θρηνεί με χαρακτηριστικές χειρονομίες. Αττικός γεωμετρικός αμφορέας, (γύρω στο 730 π.Χ. Αθήνα, Εθνικό Αρχαιολογικό Μουσείο).

Οι Ρωμαίοι, όταν έκαιγαν τους νεκρούς τους, φρόντιζαν να χύνουν αρωματισμένο έλαιον (μύρον) πάνω στη στάχτη τους ή και πάνω στον τάφο. Ο Λουκιανός, σοφιστής του 2^{ου} αι. μ.Χ., μας πληροφορεί πως στην εποχή του έλουζαν τους νεκρούς και τους άλειφαν με τα καλύτερα μύρα για να αποφύγουν τη δυσωδία που ήταν φυσικό να αρχίζει. Ανάμεσα στις απαραίτητες φροντίδες του νεκρού ήταν και η στέψη του με άνθη. Η συνήθεια αυτή επιβίωσε καθ' όλη τη βυζαντινή περίοδο και έφτασε μέχρι τις μέρες μας!

Η επάλειψη του νεκρού σώματος με έλαιον ή μύρα φαίνεται πως αποτελούσε κοινό τόπο των πολιτισμών που αναπτύχθηκαν στην ελαιοπαραγωγό Μεσόγειο. Τα διάφορα μυροδοχεία και τα άλλα αγγεία που βρίσκονται στους τάφους αποτελούν συνήθη κτερίσματα που παραπέμπουν στις γνωστές δοξασίες για τη μεταθανάτια ζωή.

Οι κοινότατες για τον αρχαίο κόσμο δοξασίες και τα, σχετικά έθιμα διατηρήθηκαν εν πολλοίς και στα χριστιανικά χρόνια. Οι πιστοί δεν μπορούσαν να αποκοπούν από τις ριζωμένες βαθιά στην ψυχή τους συνήθειες, δηλαδή την κληρονομιά πολλών αιώνων. Η πίστη ότι η ζωή δεν τελειώνει στον τάφο καθόρισε και το πλαίσιο λειτουργίας των εθίμων. Σε ράφια και κοιλότητες μέσα στους τάφους συνέχιζαν να τοποθετούν τις προσφορές τροφών και τα συμβολικά υποκατάστατα των τροφών. Με τον ίδιο τρόπο συνέχιζαν να προσφέρουν οίνον και έλαιον, να ραντίζουν τους τάφους ή να κάνουν χοές. Στις πλάκες των παλαιοχριστιανικών τάφων υπάρχουν συχνά μικρές οπές από τις οποίες γίνονταν οι χοές. Οι συγγενείς των νεκρών συνήθιζαν να ρίχνουν απ' αυτές έλαιον. Μια τέτοια τρύπα βρέθηκε σε παλαιοχριστιανικό τάφο στη Χερσόνησο της Κρήτης, στην Κνωσό, στην Κόρινθο (στη Βασιλική του Κοδράτου) και σε άλλες περιοχές.

Οι φιλολογικές πηγές έρχονται να επιβεβαιώσουν τις αρχαιολογικές μαρτυρίες. Περιγράφοντας την ανεύρεση των λειψάνων των Σαράντα Μαρτύρων στη Σεβάστεια, ο Σωζόμενος αναφέρει πως στον τάφο τους «τρύπημα μικρόν ανεφάνη». Στο μικρό αυτό τρύπημα έβαλαν μια λεπτή ράβδο... Ένα άρωμα ξεχύθηκε μέσα από τον τάφο. Ο Συμεών, λόγιος Αρχιεπίσκοπος θεσσαλονίκης (15^{ος} αιώνας), λέει σαφώς ότι ράντιζαν τα λείψανα με λάδι.

Ο Επιφάνιος, Αρχιεπίσκοπος Κύπρου (367-403 μ.Χ.) λέει ότι αιρετικοί έχριον τους ετοιμοθάνατους με ύδωρ και έλαιον και προσπαθεί να ερμηνεύσει το έθιμο. Τα έθιμα αυτά δεν εύρισκαν πάντα σύμφωνους τους Πατέρες της εκκλησίας. Εκείνοι γνώριζαν πως είχαν μακρά ιστορία, δηλαδή πως είχαν διαμορφωθεί πολύ πριν από τον Χριστιανισμό.

Ο Τερτυλιανός και ο Κλήμης ο Αλεξανδρεός κατακεραύνωσαν όσους εξακολουθούσαν να τηρούν τα εθνικά έθιμα. Περισσότερα μύρα χρησιμοποιούν οι Χριστιανοί όταν κηδεύουν τους νεκρούς τους απ' όσα χρησιμοποιούν οι εθνικοί στις ουσίες τους, παρατηρεί αυστηρά ο Τερτυλιανός. Ο Κλήμης κάνει λόγο για υπέρμετρη χρήση των μύρων κατά τις κηδείες.

Και ο Άγιος Αθανάσιος λέει, πιο ήπια, ότι χρησιμοποιούσαν ποικίλα αρώματα για πρακτικούς λόγους, για να μετριάσουν τη δυσωδία των νεκρών.

Δ) ΠΡΟΣΦΟΡΕΣ ΚΑΙ ΤΑΜΑΤΑ ΜΕ ΛΑΔΙ

Το έλαιον μαζί με τον σίτο και τον οίνο είναι τα ευλογημένα από το Θεό προϊόντα που μεταφέρουν ως τις μέρες μας αρχαιότατους συμβολισμούς. Ιδιαίτερη είναι η σημασία που έχουν στην εξέλιξη του πολιτισμού των μεσογειακών χωρών. Τα ίδια τα προϊόντα αυτά εισχωρούν στην ορθόδοξη λατρεία και εκφράζουν συμβολισμούς προσαρμοσμένους στη χριστιανική θρησκεία. Ο σίτος και ο οίνος συμβολίζουν το σώμα και το αίμα. Το έλαιον συμπληρώνει την Ιερή Τριάδα ως υλικό που μεταφέρει το θείον έλεος αλλά και ως αυταξία: Είναι το πολύτιμο υγρό που συνέβαλε ουσιαστικά στην επιβίωση των αγροτικών πληθυσμών σε μακρινές εποχές. Από τα τρία βασικά προϊόντα της Μεσογείου το λάδι είναι εκείνο που αποτελεί την πιο συνηθισμένη και πιο προσιτή προσφορά στους ναούς. Το γεγονός αυτό βέβαια πρέπει να ερμηνευτεί ως αποτέλεσμα της χρήσης του για το άναμμα των καντηλιών.

Ωστόσο η προσφορά ελαίου εκφράζει στη συνείδηση του λαϊκού ανθρώπου και την προσφορά του ξεχωριστού, του πολύτιμου.

Στο Θεό είμαστε υποχρεωμένοι βάσει των βαθιά ριζωμένων εθιμικών νόμων να προσφέρουμε το καλύτερο ή το πρώτο γέννημα της γης.

Η προσφορά ελαίου στα ιερά των θεών έχει πολύ μακρά ιστορία στον ελληνικό κόσμο. Γνωρίζουμε σήμερα με βεβαιότητα τις προσφορές ελαίου από γραπτά μνημεία του προϊστορικού κόσμου. Οι Μινωίτες και οι Μυκηναίοι φαίνεται πως τηρούσαν απαρεγκλήτως τις εθιμικές υποχρεώσεις τους απέναντι στους θεούς. Πρόσφεραν λάδι στα ιερά. Και όχι μόνο λάδι για φωτισμό, όπως θα μπορούσε να υποθέσει κανείς παρατηρώντας τη διαχρονική σταθερότητα των λατρευτικών εθίμων, αλλά και έλαιον αρωματισμένο. Και σ' εκείνες τις μακρινές εποχές το έλαιον αντιπροσωπεύε το πολύτιμο

Η συνήθεια να προσφέρεται λάδι δεν υποχώρησε ποτέ. Από την αρχαία παράδοση πέρασε στη βυζαντινή κι από κει στη νεότερη. Πάντα στο επίκεντρο της προσευχής φαίνεται πως υπήρχε κάποιος θεός ή κάποιος άγιος που περίμενε το αντάλλαγμα του. Και το αντάλλαγμα αυτό μπορεί και να μην έχει υλική υπόσταση, μια και ο θεός είναι αυλός.

Το είδαμε στις αρχαίες θυσίες που ο θέος αρκείται στην κνίσα από τα κρέατα των θυσιαζομένων ζώων. Σε ό,τι αφορά το λάδι, η υλική του αξία διατηρείται: Το ιερό μπορεί να διαχειριστεί το έλαιον των αφιερωμάτων, ακόμη και να το πουλήσει. Μπορεί να το χρησιμοποιήσει για το άναμμα των καντηλιών ή ακόμη και στην ίδια τη λατρεία. Η διπλή αυτή (υλική και μη-υλική υπόσταση) προσδίδει στο προσφερόμενο έλαιον άλλες διαστάσεις: Είναι το υγρό που θα χρησιμοποιηθεί για την έκφραση του θείου ελέους. Άρα αποτελεί προσφορά και στον ίδιο τον συνάνθρωπο.

Ακόμη και σήμερα μπορούμε να δούμε την ίδια (γνώριμη) εικόνα: Πιστούς να προσέρχονται ακόμη και στα πιο μακρινά ξωκλήσια κρατώντας μια μπουκάλια λάδι και ένα κλωνάρι βασιλικού. Είναι το πιο συνηθισμένο αλλά και το πιο πρόσφορο τάμα! Η επίκληση της θείας βοήθειας συνοδεύεται από το «δώρο», δηλαδή το αρχετυπικό «αντάλλαγμα». Ο πιστός στην ελαιοπαραγωγή Ελλάδα θεωρείως στοιχειώδη υποχρέωση του να έχει μαζί του το δικό του λάδι, το λάδι της δικής του παραγωγής. Θα βάλει στα καντήλια όσο χρειάζεται και το υπόλοιπο θα το αφήσει στο ναό· στα περισσότερα ξωκλήσια υπάρχει (ή υπήρχε μέχρι πρόσφατα) το μικρό λαδοπίθαρο, μέσα στο οποίο έχυναν το περίσσευμα του ελαίου. Είναι μια ανάμιξη που ενώνει το ελαιόλαδο που προέρχεται από διαφορετικούς προσκυνητές, ενώπιον του ιερού θυσιαστηρίου, όπως ενώνονται και οι προσευχές προς τον Ύψιστο.

Η μελέτη του κατάστιχου εσόδων του τότε ιερού προσκυνηματος και σημερινής Μονής Καλυβιανής στη Μεσαρά της Κρήτης για το έτος 1873 αποδεικνύει πως ένα μεγάλο μέρος των εσόδων προερχόταν από τις πωλήσεις ελαιολάδου το οποίο αφιέρωναν οι πιστοί. Ας σημειωθεί πως η εποχή ήταν πολύ δύσκολη, μόλις είχε τελειώσει η μεγάλη επανάσταση του 1866-69 και η ελαιοπαραγωγή ήταν χαμηλή, αφού είχε αντιμετωπίσει αρκετά προβλήματα λόγω του πολέμου. Στο Μοναστήρι του Πανορμίτη της Σύμης φυλάσσονται ακόμη και δοχεία ελαίου τα οποία έχουν κατά καιρούς αποσταλεί στη μονή ακόμη και μέσω θαλάσσης!

Η παράδοση λέει πως όταν στείλει κάποιος τάμα στον Άγιο, εκείνο θα φτάσει στον προορισμό του. Γι' αυτό και έριχναν τα τάματα στη θάλασσα, το κύμα τα μετέφερε και τα έβγαζε στην παραλία του Πανορμίτη. Οι νησιώτες έστελναν συνήθως δοχεία ελαίου! Ακόμη και από τις ακτές της βόρειας Κρήτης (Λιμάνι Χερσονήσου, Μάλια) έστελναν μέχρι πρόσφατα δοχεία με λάδι, ρίχνοντας τα μέσα στη θάλασσα.

Στο μοναστήρι του Πανορμίτη ακούγεται πως ακόμη και από την Αμερική και την Αυστραλία έχουν φτάσει ως εκεί τάματα που οι πιστοί τα έριξαν στη θάλασσα για να τα φέρει ένα θαύμα στον Πανορμίτη! Το μοτίβο είναι γνώριμο και για άλλα παραθαλάσσια προσκυνήματα. Παλαιότερα (19^{ος} αιώνας) τάματα με λάδι έφταναν μέσω θαλάσσης, σύμφωνα με την τοπική παράδοση, στην Αγία Πελαγία της Κρήτης.

ΠΗΓΕΣ ΚΑΙ ΑΡΧΑΙΟΛΟΓΙΚΑ ΤΕΚΜΗΡΙΑ ΣΤΟ ΜΟΥΣΕΙΟ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ ΣΤΗ ΣΠΑΡΤΗ

Το μουσείο της Ελιάς στεγάζεται στο Παλαιό Εργοστάσιο της Ηλεκτρικής Εταιρίας 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 διατηρείται 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. Παράλληλα το μουσείο διασώζει ένα ξεχασμένο σημείο αναφοράς από τη νεότερη ιστορία της πόλης, δηλαδή την Ηλεκτρική Εταιρεία της Σπάρτης.

Το μουσείο της Ελιάς στη Σπάρτη, 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 περιοριστούν οι δρόμοι του λαδιού, από την αρχαιότητα ως σήμερα, που θα μπορεί να ακολουθήσει ο επισκέπτης του Μουσείου, και

γ) Η Λακωνία - Μεσσηνία, απ' όπου γίνεται προσπάθεια να συγκεντρωθούν όλα τα τρισδιάστατα αντικείμενα που θα εκτίθενται στο Μουσείο.

Το σύνολο των πληροφοριών από την προϊστορική περίοδο ως τη 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 πολύ σημαντικές πληροφορίες. Η έρευνα 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 ενετοκρατούμενη Ελλάδα. Το πρόβλημα γίνεται περίπλοκο, όταν πρέπει να εντοπιστούν και να χρονολογηθούν στη Ν. Πελοπόννησο ελαιοτριβεία και έλαιοπιεστήρια αυτών των περιόδων. Τα ελαιοτριβεία της Τουρκοκρατίας, που έχουν διασωθεί, έχουν μορφολογικά και τεχνολογικά αλλοιωθεί λόγω της συνεχούς χρήσης τους και του εκσυχρονισμού. 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 περιέχεται η διάσταση των οργανωμένων μονοκαλλιεργειών της Ενετοκρατίας από τα γνωστά δείγματα των Επτανήσων 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 μπαρ.

β) Ένας μεγάλος αριθμός εγκαταστάσεων ελαιοτριβείων, που η αρχαιολογική σκαπάνη απέκάλυψε *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 χάνεται όχι μόνο η δυνατότητα αποκατάστασης του εργαστηρίου, αλλά και αυτή της χρονολόγησής του, που μερικές φορές θα ήταν εφικτή 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 γίνει εφικτό να αναπαρασταθούν οι πιο χαρακτηριστικοί τύποι των αρχαίων και μεσαιωνικών ελαιοτριβείων και ελαιοπιεστηρίων.

Το Μουσείο του λαδιού στη Σπάρτη φιλοδοξεί να αναδείξει τη διαχρονική ιστορία του ελληνικού λαδιού καλύπτοντας ισότιμα όλες τις χρονικές περιόδους σε πανελλαδική κλίμακα.

ΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΜΟΥΣΕΙΟ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ ΣΤΗΝ ΚΡΗΤΗ

Το μοναστηριακό συγκρότημα του ελαιόμυλου των Καψαλιανών προορίζεται να καλύψει την ιστορία και τον πολιτισμό της ελιάς κατ' αρχήν στην Κρήτη την περίοδο της Ενετοκρατίας και Τουρκοκρατίας μέχρι το 1950, όταν έπαψε να λειτουργεί. (Εικόνα 27).

Οι δύο μεγάλες χρονικές ενότητες, της αρχαιότητας (προϊστορία, μινωική Κρήτη, κλασικοί χρόνοι) και οι μεσαιωνικοί χρόνοι (Βυζάντιο, Αραβοκρατία και πρώτη Ενετοκρατία) θα εκτεθούν πολύ συνοπτικά.

Σημαντική τομή θεωρείται η διαφοροποίηση από απλή καλλιέργεια, δηλαδή παραγωγή ποσότητας προς κάλυψη τοπικών αναγκών, σε εντατική για εμπορευματοποίηση και κάλυψη αναγκών της ευρύτερης περιοχής.

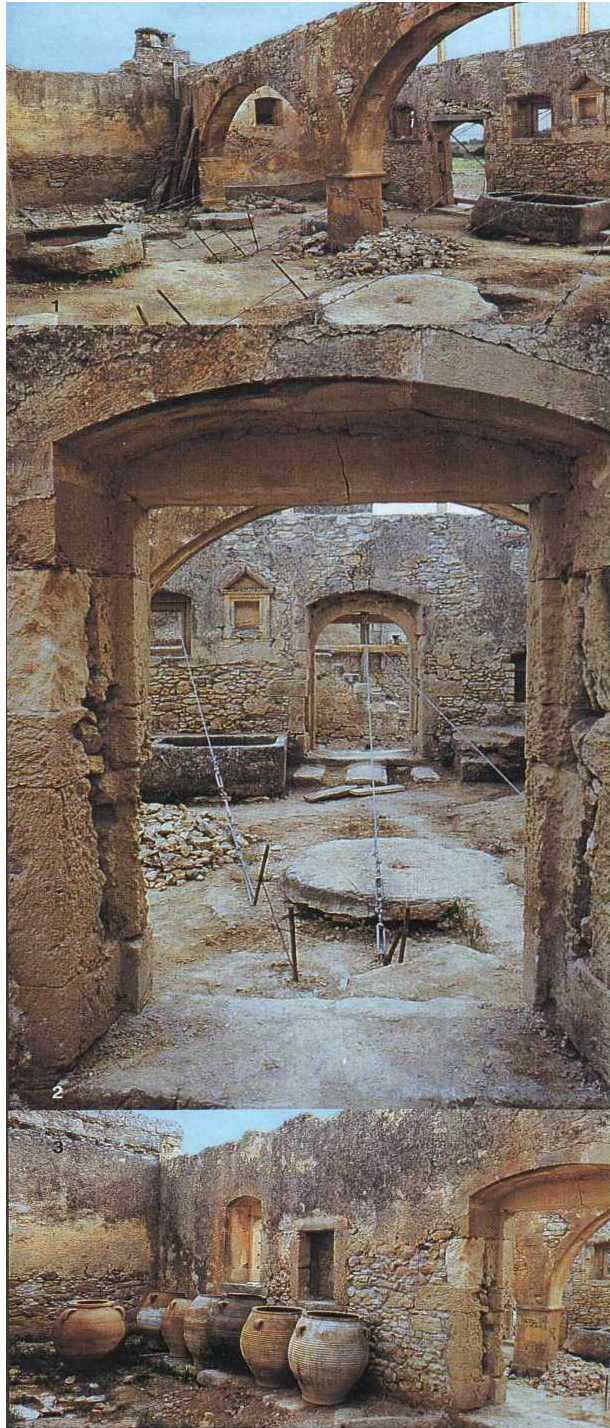
Το σημείο αυτό συγκεκριμένα για την καλλιέργεια της ελιάς στην Κρήτη προσδιορίζεται σύμφωνα με πρόσφατες έρευνες στο τέλος της Ενετοκρατίας και κυρίως επί Τουρκοκρατίας. Την ίδια περίοδο αρχίζει και η συστηματική εκμετάλλευση των υποπροϊόντων της προς άμεση χρήση, όπως το σαπούνι.

Πιθανόν οι πρώτες «φάμπρικες», μια τομή στην τεχνολογία μεταποίησης του καρπού, να ήταν μοναστηριακές, δεδομένων των δυνατοτήτων τους για μεγάλη παραγωγή αλλά και των αυξημένων αναγκών για κατανάλωση ελαίου, βρώσιμου και φωτιστικού.

Έμφαση δίδεται στη μελέτη και έρευνα του ιστορικού ελαιώνα του Δήμου Αρκαδίου, του μεγαλύτερου ενιαίου ελαιώνα της Κρήτης, εντός του οποίου υπάρχουν παραδοσιακοί οικισμοί με αξιόλογα παλαιά ελαιοτριβεία, που σώζονται ακόμα, όπως στους οικισμούς Μαρουλά, Μέσης, Λούτρας, Πρίνε, Αγίας Τριάδας και αλλού.

Οι χώροι παραγωγής του μοναστηριακού και ιδιωτικού ελαιόμυλου είναι δεδομένοι και αποτελούν οι ίδιοι μουσειακό έκθεμα, το κυριότερο μάλιστα της συλλογής και δεν πρόκειται να αλλοιωθούν.

Στον χώρο για παράδειγμα του μοναχού - οικονόμου, όπου γινόταν η διαχείριση του ελαιόμυλου, θα παρουσιάζεται η καθημερινή ζωή και η διαχείριση στο μοναστηριακό μετόχι των Καψαλιανών και στη Μονή Αρκαδίου.



Εικόνα 27: Το εσωτερικό του μοναστηριακού ελαιόμυλου.

Στον χώρο παραγωγής του ελαίου θα αποκατασταθεί το ελαιοτριβείο, όπως ήταν στην αρχική του μορφή το 1763, επί ηγουμένου Φιλάρετου, και θα αναλύονται οι φάσεις λειτουργίας του από το 1763 έως το 1900 και από 1900 μέχρι το 1956, όταν έπαψε να λειτουργεί ο χώρος. Θα καλύπτονται δηλαδή οι δύο μεγάλες χρονικές περιόδους, της Ενετοκρατίας και της Τουρκοκρατίας αλλά και μετέπειτα.

Στον χώρο αποθήκευσης του λαδιού με τα πιθάρια, τον «μαγατζέ», θα παρουσιάζεται η αποθήκευση του στην Κρήτη διαχρονικά και θα εκτίθενται χαρακτηριστικά πιθάρια της περιοχής.

Στο δεύτερο, νεότερο ελαιοτριβείο θα παρουσιάζεται το σύστημα σύνθλιψης και συμπίεσης μετά το 1900.

Στον χώρο με τη γούρνα του λαδιού θα εκτίθεται το υλικό για τον ιστορικό ελαιώνα και θα χρησιμοποιείται ως χώρος προβολής και παρουσίασης εκπαιδευτικών προγραμμάτων.

Η ίδια η ιστορία και παράδοση του τόπου οδήγησε στην ιδέα της προβολής του πολιτισμού της ελιάς με σεβασμό στο περιβάλλον και την αρχιτεκτονική του χώρου.

Ο σκοπός μας δεν περιορίζεται στην ίδρυση ενός μεμονωμένου κτηριακά 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 ξαναζωντανέψει χάριν της ελιάς. Η ιστορία των Καψαλιανών μοιάζει με το ίδιο το δένδρο της ελιάς, που ακόμη και όταν καεί, ξαναπετά βλαστούς και αναθάλλει.

ΘΡΕΠΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΘΕΡΑΠΕΥΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΤΟΥ ΚΑΡΠΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΛΑΔΙΟΥ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ, ΟΠΩΣ ΕΧΟΥΝ ΕΠΙΣΗΜΑΝΘΕΙ ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΡΧΑΙΟΤΗΤΑ ΜΕΧΡΙ ΤΟΝ 20ό ΑΙΩΝΑ

Για τον τομέα της διατροφής και της ιατρικής το ελαιόλαδο έχει ιδιαίτερη σημασία τόσο ως πηγή θρεπτικών συστατικών όσο και ως θεραπευτικό μέσον.

Οι θεραπευτικές μάλιστα ιδιότητες του ελαιόλαδου ήταν γνωστές στον Ιπποκράτη και γενικότερα στην ιατρική επιστήμη της αρχαιότητας. Τόσο ο πατέρας της ιατρικής Ιπποκράτης, όσο και ο Διοσκουρίδης μιλούσαν για την ευεργετική δράση του λαδιού αυτού. Οι αρχαίοι Έλληνες ανακάτευαν το ελαιόλαδο με μύρα και το μίγμα το χρησιμοποιούσαν για επάλειψη του σώματος τους μετά το λουτρό και πριν από το δείπνο. Στην Ιλιάδα η Αφροδίτη αλείφει το σώμα του Έκτορα με έλαιο αρωματισμένο με ρόδα. Στις ελληνικές και ρωμαϊκές παλαιότερες η επάλειψη των αθλητών με ελαιόλαδο ήταν αναγκαία και είχε σκοπό τη διευκόλυνση της κυκλοφορίας του αίματος.

Από τον περασμένο αιώνα ορισμένοι ερευνητές είχαν επισημάνει την ευεργετική επίδραση του ελαιόλαδου στη θεραπεία της υπερχλωριδικής γαστρίτιδας και του δωδεκαδακτυλικού έλκους. Οι Ewald και Boas (1889) διαπίστωσαν ότι προσθήκη ελαιόλαδου σε δοκιμαστικό γεύμα χυλού προκάλούσε μείωση της έκκρισης γαστρικού οξέος.

Η κατανάλωση μιας έως δύο κουταλιών ελαιόλαδου κάθε πρωί αποτελούσε παλαιότερα μια συνήθεια πρακτικής υγιεινής και είχε θετική επίδραση στην απλή χρόνια δυσκοιλιότητα. Αυτό συνιστάται ακόμη και σήμερα, παρά την εξέλιξη της φαρμακολογίας, γιατί το ελαιόλαδο έχει ευεργετική επίδραση στο πεπτικό σύστημα του ανθρώπινου οργανισμού, διευκολύνοντας την απελευθέρωση της ορμόνης χολοκυστοκινίνης.

Οι Chauffard και Dupre το 1888 υποστήριξαν ότι το ελαιόλαδο είναι ένα εμπειρικό φάρμακο με αδιαμφισβήτητη χολαγωγό δράση και συνιστούσαν μεγάλες δόσεις (200-300 γρ. ημερησίως) που έπρεπε να παίρνονται το πρωί πριν από το φαγητό.

Το ελαιόλαδο χρησιμοποιήθηκε από την αρχαιότητα σε περιπτώσεις πονοκεφάλου, πόνου στο λαιμό και στα αυτιά, σε εξαρθρώσεις, σε κατάγματα και πληγές, είτε με απλή επάλειψη ή με εντριβή είτε με μορφή εμπλάστρου. Ακόμα το ελαιόλαδο έχει χρησιμοποιηθεί ως απολυμαντικό και ως καλλυντικό μέσο. Παράλληλα, έχει χρησιμοποιηθεί και ως αντίδοτο στην πρόκληση δηλητηριάσεων.

Οι υγιεινολόγοι απέδιδαν μεγάλη σημασία στο ελαιόλαδο, ειδικά για παθήσεις του ήπατος, και το θεωρούσαν κατάλληλο φάρμακο για την πρόληψη και τη θεραπεία πολλών άλλων παθήσεων, όπως και του διαβήτη.

Το ελαιόλαδο πιστευόταν και πιστεύεται ότι επιδρά ευνοϊκά στην ανάπτυξη του κεντρικού νευρικού αγγειακού συστήματος και του εγκεφάλου και στην κανονική ανάπτυξη των παιδιών. Η συμβολή του ελαιόλαδου στην ανάπτυξη των παιδιών φαίνεται να συνδέεται με την παρουσία του μονοακόρεστου οξέος ελαϊκού, που συναντάται στο ελαιόλαδο σε μεγάλο ποσοστό. Ακόμη ευεργετική επίδραση ασκεί ένα άλλο οξύ, το λινελαϊκό, το οποίο συναντάται στο ίδιο περίπου ποσοστό που βρίσκεται και στο μητρικό γάλα.

Οι ποικίλες θεραπευτικές ιδιότητες του ελαιόλαδου, γνωστές και παραδεκτές από την αρχαιότητα, επιβεβαιώθηκαν κατά τη διάρκεια του αιώνα μας με αρκετά επιστημονικά και επιδημιολογικά στοιχεία.

Η ΣΥΓΧΡΟΝΗ ΙΑΤΡΙΚΗ ΕΡΕΥΝΑ ΓΙΑ ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

Το γεγονός ότι στο τέλος της δεκαετίας του '60 η Ελλάδα παρουσίαζε χαμηλούς δείκτες θνησιμότητας από στεφανιαία νόσο και πολλές νεοπλασίες, πράγμα που αποδίδεται κυρίως στις διατροφικές συνήθειες των Ελλήνων, και σε αντίθεση με την αυξανόμενη παρουσία των νοσημάτων αυτών στη διάρκεια των τελευταίων τριάντα ετών, συνέπεια προφανώς της στροφής μεγάλου μέρους του ελληνικού πληθυσμού προς διατροφικές συνήθειες των Ευρωπαίων, οδήγησε σε μια σειρά μελετών με βάση παρατηρήσεις επί ασθενών-μαρτύρων. Οι έρευνες που διεξήχθησαν στην Ελλάδα την τελευταία εικοσαετία αποδεικνύουν ότι η μικρή παρουσία πολλών μορφών καρκίνου, της στεφανιαίας νόσου και άλλων χρόνιων νοσημάτων σχετίζεται με βασικά στοιχεία της παραδοσιακής Μεσογειακής διατροφής. Με δεδομένο ότι στην Ελλάδα η κατανάλωση ελαιολάδου ήταν και είναι από τις υψηλότερες στον κόσμο και ότι σε παγκόσμια κλίμακα η θνησιμότητα από τα προαναφερθέντα νοσήματα είναι από τις χαμηλότερες, το Ανώτατο Ειδικό Επιστημονικό Συμβούλιο Υγείας (ΑΕΕΣΥ), το Εργαστήριο Υγιεινής και Επιδημιολογίας της Ιατρικής Σχολής του Πανεπιστημίου Αθηνών, υπό την διεύθυνση της Καθηγήτριας κ. Αντωνίας Τριχοπούλου, αποφάσισε και συνέταξε προσχέδιο διατροφικών οδηγιών για τους Έλληνες, με σκοπό την αναφορά, σε πρώτη φάση, στις διατροφικές ανάγκες των κατά τεκμήριο υγείων ενηλίκων και στην αύξηση κατανάλωσης ελαιολάδου.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Ψιλάκης, Νίκος. Ελαιάς Στέφανος.
Αθήνα: Γενική Γραμματεία Ολυμπιακών Αγώνων - Υπουργείο Πολιτισμού, Α Έκδοση 2003.
2. Κιουρέλλης, Αλέξανδρος. Η Τεχνολογία Παραγωγής Ελαιολάδου Στη Λέσβο κατα την Αρχαιότητα.
Λέσβος: Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Λέσβου.
3. Κυριτσάκης, Απόστολος. Το Ελαιόλαδο.
Θεσσαλονίκη: Αγροτικές Συνεταιριστικές Εκδόσεις Α.Ε., 1993.
4. Fooks, Richard. Το Βιβλίο της Ελιάς.
Αθήνα: Εκδόσεις Ψυχάλου.
5. Σημαντηράκης Βασίλειος, Μαρίνα Λυκούδη. Ελαιά Η Καλλιστέφανος. Αθήνα: Βιβλιοθήκη Τράπεζα Αττικής.
6. Ψιλάκης Νίκος, Μαρία Ψιλάκη και Ηλίας Καστανάς. Ο Πολιτισμός της Ελιάς, Το Ελαιόλαδο. Ηράκλειο: Καρμανώρ, 2003.
7. Ωδή στην Ελιά. Αθήνα: Γενική Γραμματεία Ολυμπιακών Αγώνων – Υπουργείο Πολιτισμού, 2004.
8. Λούβη, Ασπασία. «Πηγές και αρχαιολογικά τεκμήρια στο μουσείο της ελιάς στη Σπάρτη». Η ελιά και το λάδι απο την αρχαιότητα έως σήμερα, Αθήνα, 1-2 Οκτωβρίου 1999, Κέντρο Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας, 343-350. Αθήνα: Ακαδημία Αθηνών, 2003.
9. Τσουγκαράκης, Δημήτρης. «Η ελιά και το λάδι στα βυζαντινά χρόνια». Η ελιά και το λάδι στον χώρο και τον χρόνο, Πρέβεζα, 24-26 Νοεμβρίου 2000, Κέντρο Λαογραφίας – Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων, 85-92. Αθήνα: Ακαδημία Αθηνών, 2003.

10. Κυριτσάκης, Απόστολος. «Θρεπτικές και θεραπευτικές ιδιότητες του καρπού και του λαδιού της ελιάς, όπως έχουν επισημανθεί από την αρχαιότητα μέχρι τον 20ό αιώνα». Ελιά και λάδι, Καλαμάτα, 7-9 Μαΐου 1993, Πολιτιστικό Τεχνολογικό Ίδρυμα ΕΤΒΑ, 451-454. Αθήνα: Πολιτιστικό Τεχνολογικό Ίδρυμα ΕΤΒΑ, 1996.
11. Pathfinder. Ελιά και Ελαιόλαδο. 9 Μαΐου 2002. Phaistos Networks S.A. 15 Ιανουαρίου 2007 «<http://www.pathfinder.gr>».