

Δέσποινα Απλαδά- Η Καλλιέργεια της ελιάς από τη Μινωική εποχή έως σήμερα

**ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΚΡΗΤΗΣ  
ΣΧΟΛΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ  
ΤΜΗΜΑ ΦΥΤΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ**



**ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΔΙΑΤΡΙΒΗ  
Η ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΜΙΝΩΙΚΗ ΕΠΟΧΗ  
ΕΩΣ ΣΗΜΕΡΑ**

**ΔΕΣΠΟΙΝΑ ΑΠΛΑΔΑ**

**ΕΙΣΗΓΗΤΗΣ ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ: ΚΟΥΜΠΟΥΡΗΣ ΓΙΩΡΓΟΣ**

**ΗΡΑΚΛΕΙΟ 2010**

Δέσποινα Απλαδά- Η Καλλιέργεια της ελιάς από τη Μινωική εποχή έως σήμερα

Στους γονείς μου Επαμεινώνδα και Μαρία  
και σε όσους πιστεύουν σε εμένα.

Καταμεσήμερο Ιουλίου...  
που κι αν ακόμα δεν υπήρχαν ελαιώνες...  
θα τους είχα επινοήσει.  
( Οδυσσέας Ελύτης.)

## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. ΠΡΟΛΟΓΟΣ.	1
2. ΕΙΣΑΓΩΓΗ.	2
3. ΜΥΘΟΛΟΓΙΑ-ΜΥΘΟΙ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΛΙΑ.	3
4. ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ ΚΑΙ ΕΞΑΠΛΩΣΗ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ.	7
5. Η ΠΑΡΟΥΣΙΑ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ ΣΤΗΝ ΜΙΝΩΙΚΗ ΕΠΟΧΗ.	9
6. Η ΕΛΙΑ ΚΑΙ ΤΟ ΛΑΔΙ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΑΡΧΑΙΟΤΗΤΑ	21
7. Η ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ ΚΑΤΑ ΤΗ ΡΩΜΑΙΚΗ ΚΑΙ ΒΥΖΑΝΤΙΝΗ ΠΕΡΙΟΔΟ	31
8. ΤΥΠΟΙ ΕΛΑΙΟΥΡΓΕΙΩΝ ΚΑΤΑ ΤΗ ΜΕΤΑΒΥΖΑΝΤΙΝΗ ΠΕΡΙΟΔΟ	34
9. ΠΕΡΙΟΔΟΣ ΤΟΥΡΚΟΚΡΑΤΙΑΣ ΚΑΙ ΕΛΙΑ	39
10. Η ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΣΥΓΧΡΟΝΗ ΕΠΟΧΗ	40
11. ΙΣΤΟΡΙΚΑ ΕΛΑΙΟΔΕΝΤΡΑ-ΜΝΗΜΕΙΑ ΦΥΣΗΣ	47
12. ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΤΟΥ ΤΕΙ ΚΡΗΤΗΣ ΜΕ ΤΟ ΔΙΚΤΥΟ ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΣΥΛΛΟΓΩΝ ΚΡΗΤΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΔΙΑΣΩΣΗ ΜΝΗΜΕΙΑΚΩΝ ΕΛΑΙΟΔΕΝΤΡΩΝ	56
13.ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	

## 1. ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Η καλλιέργεια της ελιάς είναι μια από τις σημαντικότερες καλλιέργειες που συνδέονται με την ζωή και την εξέλιξη του ανθρώπου και γενικά την διαβίωσή του χρονικά στα βάθη των αιώνων. Η παρουσία της ελιάς προσέφερε πάντοτε τροφή στους ανθρώπους με τον καρπό της αλλά και το παράγωγό του το ελαιόλαδο. Εκτός από είδος διατροφής η ελιά συντέλεσε στην διαβίωση του ανθρώπου δίνοντας ακόμα το ξύλο της για χρήση ως καύσιμη ύλη για θέρμανση και μαγειρική. Ακόμα η ελιά έπαιξε σημαντικό ρόλο στην οικονομία καθώς γινόταν εμπόριο ελαιολάδου ανάμεσα σε διάφορους πολιτισμούς. Η ελιά υπήρξε και έμπνευση για τους καλλιτέχνες όλων των εποχών είτε αυτό αφορά στην ζωγραφική είτε στην ποίηση. Τέλος από την αρχαιότητα είχε παρατηρηθεί ότι τα παράγωγα του ελαιόδεντρου είτε πρόκειται για το ελαιόλαδο, είτε για τα φύλλα της ελιάς έχουν φαρμακευτικές ιδιότητες.

Σκοπός της διατριβής αυτής ήταν να μελετηθεί ο ρόλος και η σημαντικότητα της ελιάς στη διαβίωση του ανθρώπου καθώς επίσης και η επίδρασή της στους διάφορους τομείς της ζωής του στα βάθη των αιώνων.

## 2. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Ελιά δέντρο του πλούτου, της αιωνιότητας, της μακροζωίας της αφθονίας, της γονιμότητας, της ευημερίας και της ζωής. Καλλιέργεια άρρηκτα συνδεδεμένη με την ζωή, την ανάπτυξη και την ευημερία του ανθρώπου αλλά κυρίως με την διαβίωσή του και την οικονομική του ανάπτυξη. Δέντρο ευλογημένο από τους θεούς ανεξαρτήτως θρησκειύματος: δωδεκάθεο- η ελιά χαρίζεται από την θεά Αθηνά, χριστιανισμός-το περιστέρι μετά τον κατακλυσμό φέρνει στο Νώε κλαδί ελιάς (Εικόνα 1), κοράνι-το φως του Αλλάχ παρομοιάζεται με το φως του ιερού δέντρου της ελιάς που χαρίστηκε στους ανθρώπους σαν ένδειξη ευγνωμοσύνης και προστασίας.

Δέντρο του καλού, συμβολισμός που αποδίδεται σε αυτό επειδή χρησιμοποιούνταν κλαδιά του σε αρχαίες τελετουργίες όπως καθαρμοί, καθώς επίσης συνδεδεμένο έμμεσα με το φως αφού αποτελεί πηγή φωτισμού από αρχαιοτάτων χρόνων με το καιόμενον έλαιον που δίδει φως, δέντρο ελπίδας και θείου ελέους ακόμα και στις μέρες μας δέντρο της ειρήνης και των ειρηνευτικών προσπαθειών.

Είναι γνωστό άλλωστε ότι οι συνήθειες, τα ήθη τα έθιμα αλλά γενικά η φυσιογνωμία και τα χαρακτηριστικά ως προς το τρόπο ζωής οφείλονται εκτός από τον τόπο που διαμένει και στις καθημερινές ασχολίες που πραγματοποιεί ο κάθε λαός. Έτσι οι λαοί της Μεσογείου έχουν επηρεαστεί τόσο στον οικονομικό αλλά και στον κοινωνικό τομέα καθώς επίσης στην θρησκεία από την καλλιέργεια της ελιάς κυρίως καθώς και της αμπέλου.



Εικόνα 1. Κλαδί και καρποί ελιάς.

### **3. ΜΥΘΟΙ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΛΙΑ**

#### **3.1 ΜΥΘΟΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ**

Μετά την ανοικοδόμηση της Αθήνας, ο θεός Ποσειδώνας και η θεά Αθηνά είχαν λογομαχία (Εικόνα 2) σχετικά με την ονομασία της πόλης. Βασιλιάς της Αθήνας ήταν ο Κέκροπας. Οι δύο αντίπαλοι ανέβηκαν στο βράχο της Ακρόπολης, όπου ήρθαν και οι άλλοι δέκα θεοί από τον Όλυμπο για να κάνουν τον δικαστή στη διαφωνία των δύο θεών, ενώ ο Κέκροπας ορίστηκε σαν μάρτυρας. Πρώτος διαγωνίστηκε ο Ποσειδώνας με την τρίαينά του έδωσε ένα χτύπημα στη γη και δημιουργήθηκε ένα κύμα αλμυρού νερού που σχημάτισε μια λίμνη αλμυρού νερού, την λεγόμενη Ερεχθίδα θάλασσα. Η Αθηνά με την σειρά της δίνει το δώρο της, φυτεύοντας μια ελιά πάνω στο βράχο γεμάτη καρπούς.

Αφού τελείωσε και η σειρά της Αθηνάς με την παρουσίαση του δώρου της, ο Δίας κήρυξε το τέλος του αγώνα και είπε στους υπόλοιπους θεούς να κρίνουν από ποιόν θεό έπρεπε να ονομαστεί η πόλη ζητώντας και την γνώμη του Κέκροπα. Ο Κέκροπας πάνω από το βράχο κοιτώντας τριγύρω βλέπει παντού θάλασσα από αλμυρό νερό από το οποίο αποτελούνταν και το δώρο του Ποσειδώνα, το δέντρο όμως της Αθηνάς ήταν το πρώτο ελαιόδεντρο στην χώρα και αποτελούσε υπόσχεση για ευημερία και προστασία. Έτσι, ο Κέκροπας έκρινε πως το δέντρο της Αθηνάς (Εικόνες 3-4) ήταν χρησιμότερο από εκείνο του Ποσειδώνα, και έτσι δόθηκε σε αυτή η κυριαρχία της πόλης και από αυτή πήρε και η πόλη το όνομά της. Η ελιά της Αθηνάς ονομαζόταν Μορία Ελαία και θεωρούνταν ως η πρώτη ήμερη ελιά στην Αθήνα και σε όλο τον κόσμο. Από αυτή την ιερή ελιά της Ακρόπολης δημιουργήθηκαν οι δώδεκα ελιές της Ακαδημίας και αντιστοιχούσαν στις δώδεκα πύλες της. Από αυτές τις δώδεκα ελιές δημιουργήθηκε το ιερό Δάσος των Αθηνών (Μορίες Ελιές), ακόμα στα ιερά της θεάς Αθηνάς υπήρχαν ιερές ελιές και σε αρκετά υπήρχαν ελαιώνες ολόκληροι (Πηγή: [www.etwinning.gr](http://www.etwinning.gr)).



Εικόνα 2. Η λογομαχία Αθηνάς- Ποσειδώνα για την ονομασία της Αθήνας.



Εικόνα 3. Η Αθηνά προσφέρει την ελιά στους κατοίκους της Αθήνας.



Εικόνα 4. Η Αθηνά προσφέρει την ελιά στους ανθρώπους.

### 3.2 ΜΥΘΟΣ ΤΟΥ ΑΛΙΡΡΟΘΙΟΥ

Ο Αλιρρόθιος ήταν γιος του Ποσειδώνα και αποφάσισε με προτροπή του πατέρα του να κόψει τις ιερές ελιές της Αθηνάς που είχαν προέλθει από την πρώτη ελιά επειδή εξαιτίας της έχασε την πατρότητα της Αθήνας. Όταν όμως ο Αλιρρόθιος σήκωσε τον πέλεκυ για να κόψει τις ελιές αυτός έπεσε και τον σκότωσε.

### Προέλευση της ονομασίας Μορίες ελιές

- Η ονομασία αυτή μπορεί να προήλθε στο ότι οι ελιές αυτές ήταν «εμορημένα... ως αποκοπείσαι η πολλαπλασιασθείσαι εκ της πρώτης αρχέγονου ελαιίας» Ψιλιάκης 1999)
- Από τον θάνατο ( μόρο) του Αλιρρόθιου. ( Σταματόπουλος 2003)
- Από την λέξη μόριο (τιμήμα, τεμάχιο) Από την χρήση τμήματος της ελιάς της Ακρόπολης που χρησιμοποίησαν οι άνθρωποι της εποχής για να δημιουργήσουν και άλλα ήμερα δέντρα ελιάς.

### Νομική προστασία των Μορίων

Υπήρχε ειδική νομοθεσία των Μορίων όσον αφορά την προστασία τους και κανόνες για την καλλιέργειά τους. Οι ιδιοκτήτες των ιερών δέντρων σύμφωνα με τον Αριστοτέλη ήταν υποχρεωμένοι να τα προστατεύουν να μην καλλιεργούν γύρω από αυτά και να διατηρούν ξύλινο φράκτη προστασίας (σηκός). Ακόμα τοποθετήθηκαν «επιγνώστες» για τον έλεγχο της καλής τους κατάστασης και οι ιδιοκτήτες έπρεπε να διατηρούν τους κορμούς από κάποιο δέντρο αν ξεραινόταν για ενδεχόμενο αναβλάστησης.

### 3.3 ΜΥΘΟΣ ΤΟΥ ΚΡΗΤΙΚΟΥ ΚΟΥΡΗΤΗ ΗΡΑΚΛΗ

Ο Κρητικός Κουρήτης ή Ιδαίος Ηρακλής είχε φέρει την αγριελιά από τον Βορρά (τη χώρα των Υπερβορρίων) ή κατά άλλους από την πατρίδα του την Κρήτη, φυτεύει την πρώτη αγριελιά στην Ολυμπία. Ο Ηρακλής θεωρείται θεμελιωτής των Ολυμπιακών αγώνων και εφευρέτης του αθλητισμού, καθώς μάζεψε τα τέσσερα αδέρφια του ( Παιωναίο, Επιμίδι, Ιάσιο και Ίδα) στη Ολυμπία για να τρέξουν και στεφάνωσε τον νικητή με στεφάνι από κλαδί ελιάς που είχε φυτέψει εκεί. Το αγώνισμα αυτό αποτέλεσε τον πρώτο αγώνα δρόμου παγκοσμίως και από τότε επικρατεί η συνήθεια να στεφανώνουν με στεφάνια προερχόμενα από κλαδιά ελιάς τους νικητές των Ολυμπιακών αθλημάτων. Από την ελιά που είχε φυτέψει ο Ηρακλής ήταν στεφανωμένο και το χρυσελεφάντινο άγαλμα του Δία του Φειδία ενός από τα επτά θαύματα του αρχαίου κόσμου.





Εικόνα 5. Ο Αρισταίος.

### 3.4 ΜΥΘΟΣ ΤΟΥ ΑΡΙΣΤΑΙΟΥ

Ο Αρισταίος (Εικόνα 5), γιός του θεού της μουσικής και του φωτός Απόλλωνα και της κόρης του βασιλιά των Λαπίθων Κυρήνης, γεννήθηκε στη Λιβύη και μεταφέρθηκε από τον Ερμή στη Γαία και στης Ώρες να τον αναθρέψουν. Οι Μούσες του δίδαξαν την μαντική και την ιατρική τέχνη, και έγινε ειδικός στην απομάκρυνση επιδημιών, οι Νύμφες του δίδαξαν πράγματα άγνωστα τότε για τους ανθρώπους: την καλλιέργεια των αμπελιών και των ελιών και την τέχνη της μελισσοκομίας, καθώς επίσης και την τέχνη παραγωγής λαδιού. Οι Νύμφες του έμαθαν ακόμα πως να εμβολιάζει τις αγριελιές, να αλέθει τον ελαιόκαρπο και να λαμβάνει το λάδι.

Σε ιστορικές πηγές αναφέρεται από τον Πλίνιο ότι ο Αρισταίος ήταν ο εφευρέτης του ελαιοπιεστηρίου. Ο Αρισταίος μετέδωσε τις γνώσεις του στους ανθρώπους εντός και εκτός του τότε ελληνικού χώρου. Στην Σικελία όπου το έδαφος ήταν πολύ γόνιμο για καλλιέργεια ελιάς, λατρεύτηκε σαν γεωργική θεότητα και προστάτης των ελαιοκαλλιεργητών. Μετά από την συνδρομή του αυτή άρχισαν να καλλιεργούνται τα δάση αγριελιάς που ήταν τότε στη Μεσόγειο και άρχισαν να εμβολιάζονται τα άγρια δέντρα και να χρησιμοποιείται ο καρπός και το λάδι της ελιάς (πηγή: [www.etwinning.gr/](http://www.etwinning.gr/)).

### 3.5 ΑΛΛΟΙ ΜΥΘΟΙ ΣΧΕΤΙΚΟΙ ΜΕ ΤΗΝ ΕΛΙΑ

Η Αφροδίτη αλείφει καθημερινά με αρωματισμένο ελαιόλαδο από ρόδα το σώμα του νεκρού Έκτορα που είχε κακοποιηθεί από τον Αχιλλέα σέρνοντάς το σώμα του πίσω από το άρμα του.

Ο Δίας όταν βλέπει τον γιο του Σαρπηδόνα να πεθαίνει, δίνει διαταγή στον Απόλλωνα να φροντίσει το σώμα του και να το αλείψει με λάδι.

## 4. ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ ΚΑΙ ΕΞΑΠΛΩΣΗ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ

Η ελιά είναι γνωστή από την αρχαιότητα σαν αυτοφυές φυτό. Πρωτοεμφανίστηκε στην ανατολική Μεσόγειο, τόπο ανάπτυξης μερικών από τους αρχαιότερους πολιτισμούς και είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με τη ζωή των ανθρώπων στην ευρύτερη περιοχή της Μεσογείου και σε όλες τις καθημερινές ανάγκες τους. Γενικά η καλλιέργεια της ελιάς είναι από τις αρχαιότερες καλλιέργειες στον κόσμο. Ακριβώς δεν έχει προσδιοριστεί το αρχικό είδος από το οποίο προέρχεται, υπάρχουν ενδείξεις ότι η ιστορία της ελιάς ξεκινάει πριν την ανακάλυψη της γραφής και πριν από την οργανωμένη ζωή του ανθρώπου στη γη. Η εμφάνιση και η καλλιέργειά της φθάνουν την προϊστορική εποχή.

Υπάρχουν δύο κύριες εκδοχές για την προέλευση της ελιάς, η πρώτη ορίζει σαν πιθανό τόπο προέλευση της την Μικρά Ασία και την Συρία και η δεύτερη ορίζει σαν τόπο καταγωγής της την Αφρική και πιο συγκεκριμένα την Αίγυπτο. Πιο συγκεκριμένα ο De Candolle στο έργο του *Origin des plantes cultivees* αναφέρει σαν τόπο καταγωγής της ελιάς τα παράλια της Μικράς Ασίας και ακόμα ότι η καλλιέργειά της ήταν γνωστή 4000 έτη π.Χ. και βασίζει την άποψή του σε ευρήματα ανασκαφών, κείμενα αρχαίων συγγραφέων καθώς επίσης στην ύπαρξη αυτοφυούς βλάστησης αγριελιάς.

Στην περιοχή της Αιγύπτου, η ελιά είχε συστηματική καλλιέργεια (από τους Σημιτικούς λαούς και από τους Φοίνικες που παρουσίαζαν μεγάλη ακμή στην Καρχηδόνα) και από εκεί θεωρείται ότι διαδόθηκε στην Κύπρο και στα βόρεια παράλια της Αφρικής. Οι αρχαίοι Αιγύπτιοι καλλιεργούσαν την ελιά από παλιά με την ονομασία *Tat* και κλαδιά ελιάς έχουν βρεθεί σε αρχαίους τάφους των

Θηβών της Αρχαίας Αιγύπτου (Θήβες Αιγύπτου πρωτεύουσα της αρχαίας Αιγύπτου 725 χλμ νότια του Καΐρου).

Υπάρχουν βιβλιογραφικές πηγές της Αιγύπτου ότι περίπου το 2000 π.Χ οι ελαιώνες της Αιγύπτου καταστράφηκαν από άγνωστο αίτιο, έτσι θεωρούν ότι με την μετακίνηση του πληθυσμού που θεωρείται ότι ακολούθησε μετέφεραν και την καλλιέργεια της ελιάς στα νότια παράλια της Κρήτης.

Ακόμα στην βόρεια Αφρική η ελιά ήταν γνωστή στους αρχαίους λαούς που ζούσαν εκεί. Οι Βέρβεροι γνώριζαν να εμβολιάζουν ελιές όταν έφτασαν οι Ρωμαίοι κατακτητές οι οποίοι αναγνώρισαν τη σημασία της ελιάς και συστηματοποίησαν την καλλιέργειά της, η ελαιοκαλλιέργεια αναπτύχθηκε και η Ρώμη εξασφάλιζε την παραγωγή ελαιολάδου από αυτές τις περιοχές.

Θεωρείται ότι από τη Βόρεια Συρία η ελιά μεταφέρθηκε στα ελληνικά νησιά και από εκεί στην ηπειρωτική Ελλάδα από τους Φωκαείς και το 600 π.Χ. στην Ιταλία, στη Σικελία και στη Σαρδηνία και στις υπόλοιπες μεσογειακές χώρες.

Ο Αναγνωστόπουλος (1951) με βάση τα ευρήματα των ανασκαφών της Κνωσσού, αναφέρει ότι πατρίδα της ελιάς είναι η Κρήτη, αυτό στηρίζεται και στο ότι το όνομα της ελιάς είναι ελληνικό και η ονομασία της στις άλλες γλώσσες έχει ελληνικές ρίζες.

Όπως αναφέραμε η ύπαρξη της αγριελιάς στο νότιο τμήμα της Κρήτης θεωρείται ότι προέρχεται από τις στενές σχέσεις των κατοίκων της Κρήτης με τους κατοίκους της βόρειας Αφρικής. Σε αυτό μπορεί να οφείλεται και η δημιουργία και η ανάπτυξη των πρωτομινωικών οικισμών σε νότιες περιοχές όπου υπήρχαν δάση άγριων ελαιοδέντρων. Γενικά είναι γνωστό ότι η καλλιέργεια της ελιάς βοήθησε στην ανάπτυξη του μινωϊκού πολιτισμού.

Σύμφωνα με τον Γάλλο ερευνητή Paul Faure οι κάτοικοι της νεολιθικής Κρήτης ήταν εκείνοι που καλλιέργησαν την ήμερη ποικιλία της ελιάς « Στους χωρικούς της Μεγαλονήσου ανήκει η τιμή ότι μεταμόρφωσαν τις αγριελιές σε καλλιεργήσιμα δέντρα» αναφέρει.

Μετά από αναλύσεις πάντως σε ειδικά εργαστήρια μετά από ανάλυση οργανικών υπολειμμάτων, έγινε γνωστό ότι οι Μινωίτες και οι Μυκηναίοι χρησιμοποιούσαν ελαιόλαδο στην διατροφή τους και νεώτερες έρευνες έδειξαν ότι οι κάτοικοι της Κρήτης της εποχής του χαλκού συνέχιζαν την κατανάλωση τροφών μαγειρεμένων σε ελαιόλαδο.

Οι Έλληνες ιδρύουν κέντρα εμπορίου της ελιάς γύρω από τη Μεσόγειο και διαδίδουν έτσι την καλλιέργειά της.

Με ισπανικά και πορτογαλικά πλοία η ελιά φτάνει και στην αμερικανική ήπειρο. Στοιχεία έδειξαν ότι καλλιεργήθηκε στο Μεξικό

το Περού και την Αργεντινή κατά τον 16<sup>ο</sup> αιώνα, ενώ κατά τα τέλη του 18<sup>ου</sup> αιώνα η ελαιοκαλλιέργεια εξαπλώθηκε και στην Καλιφόρνια και κατά τα τελευταία έτη η ελιά καλλιεργείται στη Νότια Αφρική, Αυστραλία και Ιαπωνία. Επίσης σε πειραματικό στάδιο φύτευσης υπάρχει στην Ινδία, Κορέα και Πακιστάν, ενώ γίνεται έναρξη φύτευσης στην Κίνα, Νέα Ζηλανδία και Βραζιλία. Στο Ιράν σήμερα καλλιεργούνται 2 εκατομμύρια ελαιοδέντρων σε έκταση 75.000 στρεμμάτων (Θέρσιος Ι.Ν Ελαιοκομία)

Όσον αφορά την μυθολογική προέλευση της ελιάς, όπως αναφέραμε και παραπάνω υπάρχουν και εκεί πολλές απόψεις. Η κυριότερη είναι ότι η ελιά είναι αθηναϊκής καταγωγής, βασιζόμενη στον μύθο της Αθηνάς και του Ποσειδώνα και στη μεταξύ τους διαμάχη για την ονομασία της Αθήνας. Σύμφωνα με μια άλλη άποψη μυθολογικής προέλευσης βασιζόμενη στον παραπάνω μύθο του Ηρακλή, η ελιά δεν είναι ελληνικής καταγωγής και προέλευσης αλλά από τον Βορρά και πιο συγκεκριμένα από της όχθες του Δούναβη ποταμού όπου ο Κρητικός Κουρήτης Ηρακλής μεταφέρει την ελιά και την φυτεύει στην Ολυμπία.

Οι Εβραίοι γνώριζαν την καλλιέργεια της ελιάς από το 1500 π.Χ. την εποχή του Κέκροπα. Οι καρποί της ήταν ανάμεσα στα αγαθά που τους είχαν υποσχεθεί στη γη Χαναάν. Το όνομά της ήμερης ελιάς στα αρχαία Εβραϊκά κείμενα είναι Saint και το δέντρο της ελιάς συμβόλιζε την ευτυχία και την ειρήνη. Κεχρισμένοι ονομάζονταν οι προφήτες και οι ιερείς επειδή η δοκιμασία των εκλεκτών γινόταν με επάλειψη ελαιόλαδου. Ακόμα θεωρείται ότι τα δέντρα στον κήπο της Γεσθημανής είναι τα ίδια δέντρα που ήταν μάρτυρες των παθών του Κυρίου και ότι ζουν εδώ και 2000 χρόνια με ανανέωση της βλάστησης τους.

## **5. Η ΠΑΡΟΥΣΙΑ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΜΙΝΩΙΚΗ ΕΠΟΧΗ**

Θεωρείται ότι η καλλιέργεια της ελιάς συνέβαλε σημαντικά στην ανάπτυξη του Μινωϊκού πολιτισμού καθώς σε ανασκαφές ανασύρονται σημαντικά ευρήματα σχετικά με την ελιά. Στην Κρήτη κατά την Μινωϊκή περίοδο μετά το 2000 π.Χ. η ελιά παίζει σημαντικό ρόλο στην οικονομία της Κνωσού. Οι Μινωίτες χρησιμοποιούσαν το ελαιόλαδο εκτός από τροφή, ως φωτιστική ύλη, σε θρησκευτικές τελετές, για καλλωπισμό και για επαλείψεις του σώματος. Ο Μίνωας και οι διάδοχοί του ήταν οι πρώτοι προστάτες του δέντρου της ελιάς καθώς η καλλιέργειά της έπαιξε καθοριστικό ρόλο στην οικονομία

της Κνωσού κατά την ακμή της μινωικής κυριαρχίας. « Η ελιά εξασφάλιζε οικονομική κυριαρχία της Κρήτης στον αιγαιοπελαγίτικο κόσμο» (Paul Faure). Γενικά όλες οι ασχολίες της εποχής κινούνταν γύρω από την ελιά. Εκτός από τη χρήση της ελιάς στην καθημερινή ζωή των Μινωϊτών η καλλιτεχνική, λατρευτική, κοινωνικοοικονομική και εθιμική πραγματικότητα κινούνταν γύρω από το δέντρο της ελιάς. Υπάρχουν γραπτές μαρτυρίες και ευρήματα από τη Μινωϊκή εποχή που μαρτυρούν διαδικασία εξαγωγής και αποθήκευσης ελαιολάδου και σκευών για καθημερινή χρήση για φύλαξη των καρπών της ελιάς.

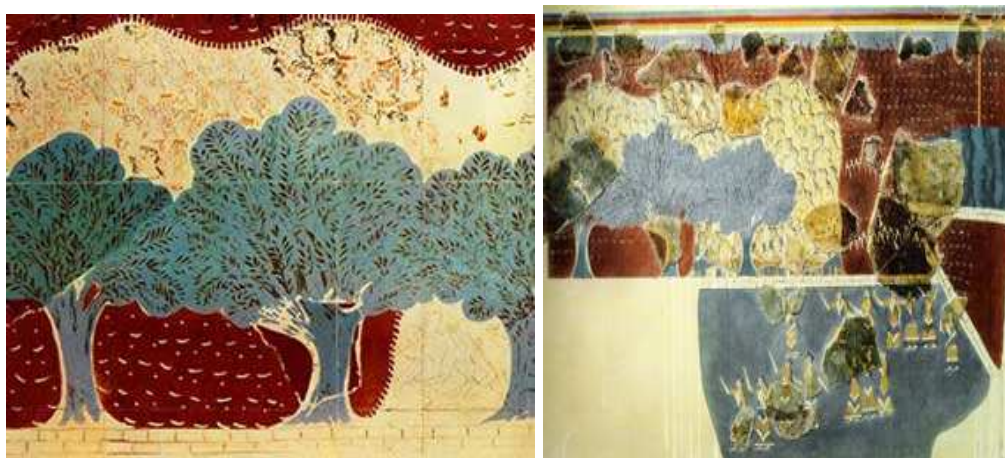
## 5.1 Η ΕΛΙΑ ΣΤΗΝ ΜΙΝΩΙΚΗ ΤΕΧΝΗ

Η Μινωϊκή τέχνη χρησιμοποιεί θέματα βγαλμένα από την καθημερινή ζωή αλλά περισσότερο από την φύση. Απεικονίζεται η φύση και το περιβάλλον, τοπία και γενικά αναπαραστάσεις του φυσικού εξωτερικού περιβάλλοντος με παρουσία της ελιάς. Γίνεται αναπαράσταση φύλλων και δέντρων καθώς οι καλλιτέχνες της εποχής ήθελαν να αποδώσουν την πανίδα και την χλωρίδα του τόπου που τους περιέβαλλε, που κυρίαρχο ρόλο και αναπόσπαστο στοιχείο είχε η ελιά. Ακόμα επειδή είχαν αντιληφθεί τη σημασία της ελιάς σαν αγαθό στην οικονομία, την ωφελιμότητα λόγω της ανθεκτικότητας και της μακροβιότητάς της θέλησαν να την απεικονίσουν και να της δώσουν συμβολικό χαρακτήρα και να την εντάξουν στη λατρεία και θρησκεία της εποχής.

Σαν αναπόσπαστο λοιπόν στοιχείο της κρητικής φύσης η ελιά αποτελεί προσφιλέθ θέμα στην τέχνη των Μινωϊτών, καθώς αποτέλεσε ιερό δέντρο και την συναντούμε σε παραστάσεις, τοιχογραφίες, σε λατρευτικές σκηνές σε χρυσούς δακτυλίους, σφραγίδες, σφραγίσματα και σε αγγεία πήλινα και λίθινα. Ακόμα έφτιαξαν φύλλα ελιάς από χρυσό, κόσμημα που συνόδευε τους νεκρούς, καθώς η ελιά είναι σύμβολο αθανασίας. Το κόσμημα αυτό βρέθηκε στο νησάκι Μόχλος που σήμερα είναι στο κόλπο του Μεραμβέλου ενώ ήταν ενωμένο με την στεριά και άκμασε κατά την μινωϊκή περίοδο.

Τα ελαιόδεντρα αποτέλεσαν αντικείμενα λατρείας και είναι συχνή απεικόνιση τους σε ιερά άλση. Η διασημότερη τοιχογραφία στην οποία απεικονίζονται ελαιόδεντρα είναι εκείνη του «χορού στο ιερό άλσος» που απεικονίζει έναν ελαιώνα όπου γύρω από τους χοντρούς κορμούς βρίσκεται πλήθος ατόμων με χέρια στραμμένα στον ουρανό (Εικόνα 6). Από τη τοιχογραφία συμπεραίνουμε ότι πρόκειται για κάποια εορταστική τελετή σε ιερό άλσος του ανακτόρου. Τα ελαιόδεντρα απεικονίζονται με μπλε χρώμα και με

μαύρες σχεδιαστικές γραμμές. Ο χοντρός κορμός τους μαρτυρά την μεγάλη ηλικία τους.



Εικόνα 6. Η τοιχογραφία του χορού στο ιερό άλσος, απεικονίζονται τα ελαιόδεντρα (www.polelia.gr).

Σε θραύσματα κάποιας άλλης ανάγλυφης τοιχογραφίας της βόρειας εισόδου του ανακτόρου απεικονίζεται ελιά σε φυσικό μέγεθος με φύλλα στενόμακρα λογχοειδή πράγμα που μαρτυρά ότι πράγματι πρόκειται για ελιά, σε φυσική διάταξη (Εικόνα 7). Πάντως και στις δύο περιπτώσεις είναι εντυπωσιακή η ακρίβεια της απόδοσης των φύλλων της ελιάς και των χρωματικών αποδόσεων των ελαιοδέντρων με το φως.

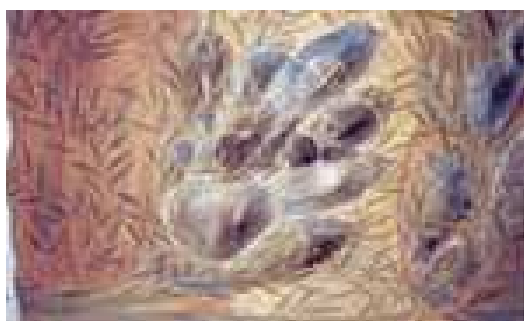


Εικόνα 7. Η ανάγλυφη τοιχογραφία (www.polelia.gr)

Σε άλλη ανάγλυφη τοιχογραφία απεικονίζεται ελαιόδεντρο στην εποχή της ανθοφορίας με λευκές μικρές κηλίδες. Η σύνθεση της τοιχογραφίας είναι το ελαιόδεντρο με ανάγλυφο ταύρο (Εικόνες 8-9).



Εικόνες 8-9. Η ανάγλυφη τοιχογραφία του ελαιόδέντρου με τον ταύρο που βρέθηκε στο ανάκτορο ([www.etwinning.gr](http://www.etwinning.gr)).



Εικόνα 10 Τοιχογραφία φύλλωμα ελιάς.

Ακόμα μία γνωστή τοιχογραφία απεικονίζει ένα ελαιόδεντρο να περιστοιχίζεται από αγρίμια όπου αγρίμια θεωρούνται δύο αιγοπρόβατα (Εικόνα 11).





Εικόνα 11. Αγρίμια και ελιά (www.nargef-cha.gr).

Ακόμα στο νεοανακτορικό μινωϊκό οικισμό του νησιού Ψείρας βρέθηκε ένας πυθαμοφόρας για αποθήκευση και μεταφορά λαδιού, με διακόσμηση από κεφάλια ταύρου, διπλούς πέλεκεις και ανθοφόρα κλαδιά ελιάς ανάμεσά τους. Ο πυθαμοφόρας έχει λαβές για την μεταφορά του στον ώμο (Εικόνα 12).



Εικόνα 12. Ο πυθαμοφόρας από το νησί Ψείρα.

Σε σαρκοφάγο που βρέθηκε στην Αγία Τριάδα (Εικόνα 13), δίπλα από την Φαιστό παρατηρούμε μια παράσταση προσφοράς σε ένα άγαλμα νεαρού θεού σε ένα ιερό δίπλα από ένα ελαιόδεντρο με φουντωτά γκριζογάλανα κλαδιά.





Εικόνα 13. Η σαρκοφάγος της Αγίας Τριάδος

Ακόμα υπάρχουν και άλλα ευρήματα που μαρτυρούν την χρήση του ελαιολάδου στην καθημερινή ζωή των Μινωϊτών. Τέτοια ευρήματα είναι λύχνοι (Εικόνα 14) που χρησιμοποιούσαν σαν καύσιμη ύλη το ελαιόλαδο και χρησίμευαν σα μέσο φωτισμού.



Εικόνα 14 Λύχνοι ευρήματα της εποχής ο πρώτος από Σητεία και ο δεύτερος από Μάλια.

## 5.2 ΑΛΛΑ ΑΡΧΑΙΟΛΟΓΙΚΑ ΕΥΡΗΜΑΤΑ ΠΟΥ ΔΙΑΠΙΣΤΩΝΟΥΝ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ ΣΤΗΝ ΜΙΝΩΙΚΗ ΕΠΟΧΗ

Σε ανασκαφή στη Ζάκρο βρέθηκε ένα από τα πιο συγκλονιστικά ευρήματα όσον αφορά την ελιά. Μέσα σε ένα χώρο της ανατολικής πτέρυγας σε ένα μέρος που πλημμύριζε με νερό πιθανότατα πηγάδι (Εικόνα 15) βρέθηκε ένα μικρό άωτο κωνικό κύπελλο (Εικόνα 16) γεμάτο με παχιές μαύρες κρητικές ελιές, διατηρημένες καταπληκτικά στην διάρκεια του χρόνου. Το κύπελλο με τις ελιές ερμηνεύτηκε ως προσφορά στις χθόνιες θεότητες (με τον όρο Χθόνιες θεότητες οι

αρχαίοι Έλληνες χαρακτηρίζαν διάφορες θεότητες που είχαν σχέση με τον κάτω κόσμο ή τη Χθόνα= Γη. Πηγή: [www.wikipedia.com](http://www.wikipedia.com)) για εξευμενισμό τους. Μετά δυστυχώς οι ελιές έχασαν την λάμψη και την σάρκα τους, συρρικνώθηκαν, όταν απομακρύνθηκαν από το πηγάδι που βρέθηκαν στη Ζάκρο. Ακόμα έχουν βρεθεί πυρήνες ελιών σε τάφους της Λεβήνας και στο Καμηλάρι και στην πήλινη λάρνακα από την Αγία Τριάδα και υπήρχε η πεποίθηση εκείνη την εποχή ότι συνόδευαν τους νεκρούς ως τροφή. Ακόμα σε ανασκαφές στο Φουρνί των Αρχανών βρέθηκε επίσης άωτο κύπελλο, απανθρακωμένα αυτή τη φορά κουκούτσια ελιάς δίπλα σε πιθάρι που η χρήση του πιθανότατα να ήταν για αποθήκευση αγροτικών προϊόντων. Επίσης σε ανασκαφές στο Κομμό, ενός οικισμού παραλιακού στη νότια Κρήτη, κοντά στα Μάταλα έχουν βρεθεί πολυάριθμα οργανικά κατάλοιπα ελιάς όπως ξύλα και πυρήνες.

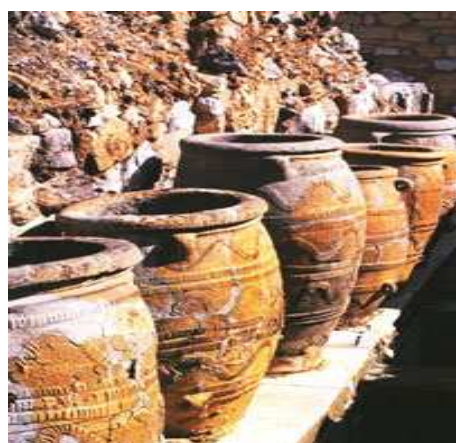


Εικόνα 15. Το πηγάδι της Ζάκρου.



Εικόνα 16. Το κύπελλο με τις ελιές που βρέθηκε στο πηγάδι της Ζάκρου.

Σε ανασκαφές της Κνωσού, της μεγαλύτερης πόλης και πρωτεύουσας της Μινωικής Κρήτης για οκτώ περίπου αιώνες αλλά και της Φαιστού σαν δεύτερο σε σημασία μινωικού κέντρου βρισκόμενο στο δυτικό άκρο της Μεσαράς, βρέθηκαν μεγάλης έκτασης αποθήκες γεωργικών προϊόντων. Έχει υπολογιστεί ότι οι δυτικές αποθήκες (Εικόνα 17) του ανακτόρου της Κνωσού είχαν χωρητικότητα που ξεπερνούσε τα 246.000 λίτρα. Συγκεκριμένα στην Φαιστό (Εικόνα 18) οι αποθήκες του παλιού ανακτόρου καταλάμβαναν μεγάλη έκταση και περιείχαν μεγάλο αριθμό πιθαριών για αποθήκευση κυρίως ελαιολάδου. Τα πιθάρια της παλαιοανακτορικής περιόδου είναι διακοσμημένα με κύκλους από σκούρο χρώμα ή ταινίες που μιμούνταν χυμένο λάδι. Τα πιθάρια του νέου ανακτόρου (Εικόνα 19) βρέθηκαν σε μια αποθήκη όπου βρέθηκε επίσης ένα μικρό σκαμνί που βοηθούσε κατά την χρήση των πιθαριών.



Εικόνα 17. Πιθάρια αποθήκευσης ελαιολάδου των αποθηκών του ανακτόρου της Κνωσού ([www.polelia.gr](http://www.polelia.gr)).



Εικόνα 18. Πιθάρια παλιού ανακτόρου της Φαιστού([www.polelia.gr](http://www.polelia.gr)).



Εικόνα 19. Πιθάρια νέου ανακτόρου της Φαιστού ([www.polelia.gr](http://www.polelia.gr)).

### 5.3 ΟΙ ΜΑΡΤΥΡΙΕΣ ΤΗΣ ΓΡΑΜΜΙΚΗΣ Β ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΛΙΑ ΚΑΙ ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

Υπάρχουν και γραπτές μαρτυρίες όσον αφορά τη καλλιέργεια της ελιάς, την εκμετάλλευση της και το ελαιόλαδο. Οι μαρτυρίες αυτές της Γραμμικής Β βρέθηκαν στην Κνωσό, την Πύλο και τις Μυκήνες, σε πινακίδες και αποκρυπτογραφούνται. Από τις πινακίδες αυτές παίρνουμε πληροφορίες για την χρήση του ελαιολάδου στην καθημερινή δραστηριότητα, στη θρησκεία, στις εμπορικές συναλλαγές και δραστηριότητες αλλά και σε άλλες ασχολίες όπως βυρσοδεψία, υφαντουργία και αρωματοποιία.

Συναντάμε ιδεόγραμμα για το ελαιόδεντρο σε πινακίδες Γραμμικής Β όπου παρατηρούμε διαχωρισμό των ιδεογραμμάτων όσον αφορά το δέντρο της ελιάς, τον καρπό της ελιάς και του ελαιολάδου και έτσι χρησιμοποιήθηκαν τρία διαφορετικά ιδεογράμματα (Εικόνα 20) (πηγή:[www.etwinning.gr](http://www.etwinning.gr)).





Εικόνα 20. Ιδεογράμματα Γραμμικής Β για το ελαιόδεντρο, τον καρπό ελιάς και το ελαιόλαδο.

Οι Μυκηναίοι πρόσφεραν αρωματισμένο ελαιόλαδο στους θεούς τους καθώς επίσης χρησιμοποιούσαν ελαιόλαδο στην διατροφή τους. Σε πινακίδα που βρέθηκε στο ανάκτορο της Πύλου (Εικόνα 21) παρατηρούμε δίπλα από το ιδεόγραμμα της ελιάς τη λέξη φοβρή η φοβράς που αναφέρεται σε βρώσιμες ελιές.



Εικόνα 21. Η πινακίδα των Μυκηνών.

Από πινακίδες της Κνωσού (Εικόνα 22) παίρνουμε πληροφορίες για τις ποσότητες ελαιοκάρπου που αποδίδονταν στο ανάκτορο κάθε χρόνο (81.261 λίτρα) από αυτές τις πληροφορίες έγινε απόπειρα να υπολογιστεί η παραγωγή ελαιολάδου αλλά και ο αριθμός των ελαιοδέντρων (περίπου 3.315 ελαιόδεντρα) ενός μέρους των ελαιώνων του ανακτόρου. Σε κάποιες άλλες πινακίδες πληροφορούμαστε για αποστολές ελαιολάδου σε ιερά όπως προς Δίκητη η προς Αμνισό σε θεούς για λατρευτικούς σκοπούς αλλά και σε πρόσωπα που αποτελούσαν το ιερατείο. Σε πινακίδες της Κνωσού και της Πύλου παίρνουμε πληροφορίες σχετικά με το αγγείο που μετέφεραν το ελαιόλαδο που πιθανότατα πρόκειται για τον αμφορέα τον ψευδόστομο. Από μελέτες των Τσαντγουικ και Μελένα αντλούμε πληροφορίες ότι δίπλα στο ιδεόγραμμα του ελαιοκάρπου προστίθενται τα συλλαβογράμματα A και T1 και πιθανότατα προσδιορίζουν τα είδη της ελιάς άγρια και τιθασή δηλαδή. Έτσι πληροφορούμαστε ότι οι Κρήτες χρησιμοποιούσαν και την ήμερη και την άγρια ελιά. Χρησιμοποιούσαν και των δύο ειδών ελαιόλαδο αλλά το λάδι από την αγριελιά το χρησιμοποιούσαν περισσότερο για παρασκευή αλοιφών και φαρμακευτικών καταπλασμάτων. Στην γραφή ο συνδυασμός κλαδιών ελιάς και πλοίου ερμηνεύεται ως μεταφορά λαδιού. Μετά την αποκρυπτογράφηση της Γραμμικής Β η

ελιά και το ελαιόλαδο αποκτούν γραπτή ιστορία έξι αιώνων (πηγή: [clab.edc.uoc.gr/seminar/ptixiakes/elia/site/OiMartyriesThsGrammikhsB.htm](http://clab.edc.uoc.gr/seminar/ptixiakes/elia/site/OiMartyriesThsGrammikhsB.htm)).



Εικόνα 22.(Α)Πινακίδα της Κνωσού Γραμμικής Β. (Β,Γ) Άλλες απεικονίσεις της ίδιας πινακίδας.

#### 5.4 ΑΡΧΑΙΟΛΟΓΙΚΑ ΕΥΡΗΜΑΤΑ ΠΟΥ ΜΑΡΤΥΡΟΥΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑ ΕΛΑΙΟΥΡΓΙΚΩΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ ΣΤΗΝ ΜΙΝΩΙΚΗ ΚΡΗΤΗ

Οι ανασκαφές του ανακτόρου της Κνωσού δεν έχουν δείξει ύπαρξη ελαιοουργικών εγκαταστάσεων, όμως τέτοιες εγκαταστάσεις υπήρχαν στην ύπαιθρο της ευρύτερης περιοχής μέσα στους ελαιώνες. Στο μικρό ανάκτορο ανακαλύφθηκε η ύπαρξη ενός μικρού ελαιοπιεστηρίου σε μια μικρή πλακόστρωτη αυλή. Βρέθηκε ένας πέτρινος ελαιοδιαχωριστήρας (Εικόνα 23) κοντά στο ανάκτορο και τοποθετήθηκε αργότερα απέναντι από την αίθουσα του θρόνου.



Εικόνα 23. Ο ελαιοδιαχωριστήρας της Κνωσού ([www.polelia.gr](http://www.polelia.gr)).

Ακόμα, ελαιουργικές εγκαταστάσεις βρέθηκαν και στον Κομμό (λιμάνι της μινωϊκής Φαιστού). Μάλιστα έχουν σωθεί δύο εγκαταστάσεις ελαιοπιεστηρίων. Βρισκόταν σε υπαίθριο η ημιυπαίθριο χώρο με μια εξέδρα κτιστή που πάνω της στερεωνόταν η κάτω πέτρα του ελαιοπιεστηρίου. Χρησιμοποιούσαν πέτρινα γουδιά για να παραχθεί η ελαιοζύμη και μετά τοποθετούσαν την ελαιοζύμη στην πέτρα του ελαιοπιεστηρίου. Πέτρινα βάρη συμπιέζαν την ελαιοζύμη που τοποθετούνταν πάνω από τα καλάθια ή τα κάνιστρα που τοποθετούσαν την ελαιοζύμη. Τα πέτρινα αυτά βάρη βρέθηκαν κοντά στην ελαιουργική εγκατάσταση του Κομμού. Το υγρό που προερχόταν από την συμπίεση της ελαιοζύμης συγκεντρωνόταν στον ελαιοδιαχωριστήρα-ένα λίθινο δοχείο που τοποθετούνταν χαμηλά δίπλα από το ελαιοπιεστήριο. Μετά με ειδικές κουτάλες γινόταν η συλλογή του ελαιολάδου που επέπλεε και το μετέφεραν στα πιθάρια στις αποθήκες με τους αμφορείς. Ακόμα βρέθηκαν πέτρινες γούρνες όπου μέσα σε αυτές με ξύλινους ή πέτρινους σπαστήρες έσπαζαν τον ελαιόκαρπο για να τον μετατρέψουν σε ελαιοζύμη. Μετά από την μετατροπή του ελαιόκαρπου σε ελαιοζύμη τοποθετούσαν την ελαιοζύμη σε πλεκτά καλάθια ή κάνιστρα από χόρτα ή καλάμια με αραιή πλέξη για να επιτρέπεται η εξαγωγή του υγρού κατά την συμπίεση.

Στην Ζάκρο επίσης βρέθηκαν ελαιουργικές εγκαταστάσεις αυτή τη φορά τοποθετημένες στα σπίτια που περιστοιχίζαν το ανάκτορο. Σε μια κτιστή χαμηλή εξέδρα (που αποκαλείται ληνός) που χρησιμοποιούνταν και στην παραγωγή λαδιού αλλά και κρασιού στερεωνόταν ένα πήλινο δοχείο και άλλο ένα χαμηλότερα που συγκέντρωνε το υγρό μετά από τη σύνθλιψη. Ακόμα βρέθηκαν πιθάρια στις αποθήκες του ανακτόρου της Ζάκρου.

Ευρήματα ελαιουργικών εγκαταστάσεων βρέθηκαν και στο ανάκτορο της Φαιστού σε μια από τις αποθήκες του ανακτόρου. Τα σύνεργα αυτά προέρχονταν από διάφορα σημεία της πόλης που περιστοίχιζε το ανάκτορο. Αποτελούνταν από πέτρινες γούρνες που γινόταν η θραύση του ελαιοκάρπου, κάτω πλάκες ελαιοπιεστηρίων (Εικόνα 24) και πέτρινα βάρη και αντίβαρα ελαιοπιεστηρίων.



Εικόνα 24. Η κάτω πέτρα από το ελαιοπιεστήριο της Φαιστού([www.polelia.gr](http://www.polelia.gr)).

## **6. Η ΕΛΙΑ ΚΑΙ ΤΟ ΛΑΔΙ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΑΡΧΑΙΟΤΗΤΑ**

Είναι γνωστό ότι η καλλιέργεια της ελιάς είναι συνδεδεμένη με την ζωή του ανθρώπου από την εμφάνιση του στη γη έως σήμερα. Στα πρώτα στάδια της εμφάνισης του στη γη η ελιά έπαιξε σημαντικό ρόλο στη ζωή του καθώς ο άνθρωπος σαν τροφοσυλλέκτης συνέλεγε καρπούς δέντρων ρίζες καθώς επίσης και άλλα φυτικά προϊόντα για την διατροφή του. Οι ερευνητές καταλήγουν στο συμπέρασμα ότι ο άνθρωπος συνέλεγε και καρπούς αγριελιάς. Σταδιακά παρατηρώντας τα χαρακτηριστικά των ελαιόκαρπων και των δέντρων άγριας ελιάς, κατάλαβε ότι μπορούσε να ξεχωρίσει τους ελαιόκαρπους με βάση τα



επιθυμητά χαρακτηριστικά τους έκανε λοιπόν ένα είδος επιλογής. Κάποια στιγμή κατά την προϊστορική περίοδο ο άνθρωπος της εποχής αποφάσισε ότι δεν του ήταν αρκετό να συλλέγει απλά καρπούς ελιάς από άγρια δέντρα αλλά θέλησε και ξεκίνησε την παραγωγή ελαιοκάρπου εξημερώνοντας τα αυτοφυή και άγρια ελαιόδεντρα και σταδιακά δημιούργησε και καλλιέργησε ήμερα ελαιόδεντρα. Όλη αυτή η διαδικασία εικάζεται από κάποιους ότι έγινε στην περιοχή της Κρήτης που σημαντικό ρόλο έπαιξε και η ανάπτυξη του Μινωικού πολιτισμού. Μετά σταδιακά η καλλιέργεια της ελιάς αρχίζει να αναπτύσσεται και κατά την Αρχαϊκή περίοδο η ελαιοκαλλιέργεια αναπτύσσεται και στην Αθήνα το κέντρο της ελληνικής επικράτειας. Κάποια χρονική στιγμή οι Έλληνες άρχισαν να αναπτύσσουν το εμπόριο και να δημιουργούν αποικίες μεταφέροντας τα ήθη, τα έθιμα, τις συνήθειες καθώς επίσης και τις καθημερινές τους δραστηριότητες. Μαζί λοιπόν με την θρησκεία τους μεταφέρουν και την ελαιοκαλλιέργεια και το ελαιόδεντρο. Έτσι σύμφωνα με τον αρχαίο γεωγράφο Στράβων, οι Φωκαείς ήταν οι πρώτοι που φύτεψαν ελαιόδεντρα στην Μασσαλία της Γαλατίας. Κάτι ανάλογο συνέβη και στην Πορτογαλία αφού Έλληνες άποικοι μετέφεραν την ελιά στην περιοχή καθώς πριν από αυτό το συμβάν οι κάτοικοι της περιοχής χρησιμοποιούσαν βούτυρο για τις καθημερινές τους ανάγκες. Έτρωγαν αλλά και άλειψαν το σώμα τους με βούτυρο (Στράβων 3.3.2). Ακόμα ένα ανάλογο παράδειγμα παίρνουμε και από τον Πλίνιο όπου αναφέρει ότι κατά το 580 π.Χ. ούτε το Λάτιο ούτε η Ισπανία αλλά ούτε η Τύνιδα γνώριζαν το ελαιόδεντρο και την ελαιοκαλλιέργεια. Οι θεραπευτικές ιδιότητες και τα πλεονεκτήματα του ελαιολάδου ήταν γνωστές από την αρχαιότητα.

Ιστορικές πηγές αναφέρουν ότι στους κήπους του βασιλιά των Φαιάκων Αλκίνοου υπήρχαν ελιές καθώς επίσης πολλά άλλα καρποφόρα δέντρα. Πολλοί αρχαίοι Έλληνες φιλόσοφοι μελέτησαν τις ιδιότητες αυτές του ελαιολάδου όπως ο Αναξαγόρας, ο Διοσκουρίδης και ο Εμπεδοκλής. Ο μεγάλος νομοθέτης Σόλων θεσπίζει νόμο για την προστασία των ελαιοδέντρων και απαγορεύει την κοπή μεγάλου αριθμού ελαιοδέντρων από τους ελαιώνες της Αθήνας επίσης καθορίζει απόσταση φύτευσης τουλάχιστον εννέα πόδια μεταξύ τους. Κάποιες πηγές αναφέρουν ότι στον Αριστοτέλη οφείλεται η ανακάλυψη και η ανάπτυξη της ελαιοπαραγωγής. Ακόμα από τον τομέα της ιατρικής, σπουδαίοι γιατροί της εποχής όπως ο Γαληνός και ο Διοσκουρίδης γνώριζαν τα θρεπτικά χαρακτηριστικά και τις ευεργετικές ιδιότητες του ελαιολάδου και το συνιστούσαν στην θεραπεία ασθενειών.

Ένα θέμα που υπήρχε κατά την αρχαιότητα ήταν ότι κατά τους πολέμους που ξεσπούσαν ανά τακτά χρονικά διαστήματα οι εχθροί φρόντιζαν να καταστρέψουν τα ελαιόδεντρα του αντιπάλου. Έτσι απαιτούνταν μεγάλο χρονικό διάστημα για να αναπτυχθούν και να αποδώσουν καρπούς οι κατεστραμμένοι ελαιώνες δημιουργώντας έτσι σοβαρό πρόβλημα σίτισης. Τέτοιο παράδειγμα είναι η εισβολή των Σπαρτιατών στην Αθήνα κατά τον Πελοποννησιακό πόλεμο (Π. Φάκλαρης, καθηγητής κλασικής αρχαιολογίας) όπου οι Σπαρτιάτες κατέστρεψαν τους ελαιώνες της Αθήνας. Αλλά και οι Αθηναίοι του Περικλή έκοψαν τους ελαιώνες της Κυνουρίας και της Αργολίδας. Ακόμα υπάρχουν περιπτώσεις που το ίδιο το ελαιόλαδο ήταν αίτιο πολέμου. Τέτοιο παράδειγμα είναι το παράδειγμα της Θυρεάτιδος που είχε μεγάλο πλούτο σε παραγωγή ελαιολάδου και αποτέλεσε αιτία σύγκρουσης μεταξύ Σπάρτης και Άργους (Π. Φάκλαρης, καθηγητής κλασικής αρχαιολογίας [www.kairatos.com.gr/elia.htm](http://www.kairatos.com.gr/elia.htm)).

## 6.1 ΧΡΗΣΕΙΣ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΑΡΧΑΙΟΤΗΤΑ

Το ελαιόλαδο χρησιμοποιούνταν κατά την αρχαιότητα και σαν μέσο μαγειρικής αλλά και σε άλλες χρήσεις, οι κυριότερες από τις οποίες είναι οι παρακάτω.

Το ελαιόλαδο χρησιμοποιούνταν σαν μέσο καθαρισμού του σώματος κυρίως από τους αθλητές μετά την προπόνησή τους καθώς άλειφαν το σώμα τους με ελαιόλαδο και με ένα ειδικό εργαλείο αφαιρούσαν τον ιδρώτα και την σκόνη μαζί με το λάδι της ελιάς (Εικόνα 25). Είναι γνωστό επίσης ότι δινόταν σαν έπαθλο στους αθλητές των Παναθηναίων σε πήλινα ζωγραφισμένα αγγεία τους λεγόμενους παναθηναϊκούς αμφορείς. Αναλυτικότερα στους αμφορείς αυτούς απεικονιζόταν στην μια πλευρά η θεά Αθηνά και στην άλλη το αγώνισμα στο οποίο ο νικητής πήρε το ελαιόλαδο ως έπαθλο. Από μια επιγραφή της Ακρόπολης (380 π.Χ) παίρνουμε πληροφορίες σχετικά με την ποσότητα του ελαιολάδου που δινόταν σαν έπαθλο στον πρώτο και δεύτερο νικητή των αγώνων σε κάθε αγώνισμα. Πληροφορούμαστε δηλαδή ότι ο νικητής του δρόμου ταχύτητας σαν έπαθλο κέρδιζε 70 αμφορείς που ο καθένας χωρούσε περίπου 35-45 κιλά ελαιολάδου άρα έπαιρνε έπαθλο περίπου 2,5 τόνους ελαιολάδου. Από την ίδια επιγραφή πληροφορούμαστε ότι ο νικητής της αρματοδρομίας κέρδιζε περίπου 5 τόνους ελαιολάδου. Αν η ποσότητα του ελαιολάδου αυτού δεν καταναλωνόταν τότε διοχετευόταν στην αγορά και μάλιστα πωλούνταν σε μεγαλύτερη τιμή από το κανονικό

ελαιόλαδο επειδή ακριβώς αποτελούσε λάδι προερχόμενο από το έπαθλο των Παναθηναίων και του είχαν αποδώσει ένα ιερό χαρακτήρα. Το λάδι αυτό πιθανότατα να επέστρεφε σε αθλητική χρήση και το χρησιμοποιούσαν αθλητές για την επάλειψη του σώματός τους και μάλιστα υπερηφανευόταν ότι χρησιμοποιούσαν ελαιόλαδο που είχε δοθεί σαν έπαθλο των Παναθηναίων (Α. Παπαευθυμίου-Παπανθίμου, Καθηγήτρια προϊστορικής αρχαιολογίας). Η επάλειψη του σώματος με ελαιόλαδο βοηθούσε ακόμα στην προστασία του σώματος από τον ήλιο και το κρύο, επίσης οι αρχαίοι Έλληνες συνήθιζαν μετά το λουτρό να κάνουν επάλειψη του σώματος και των μαλλιών με αρωματικό λάδι.



Εικόνα 25. Αθλητές που αλείφονται με ελαιόλαδο.

Όσον αφορά την θρησκεία και σε αυτόν τον τομέα η ελιά έπαιξε σημαντικό ρόλο. Η ελιά δωρίζει το λάδι και τα κλαδιά της για λατρευτικούς σκοπούς. Τα κλαδιά της ελιάς είχαν μεγάλη δύναμη καθώς ένας εγκληματίας μπορούσε κρατώντας ένα κλαδί από ελιά να ζητήσει ικεσία και να του δοθεί κατάλυμα και φροντίδα από τους ιερείς του ναού που ζητούσε ικεσία. Ακόμα το ελαιόλαδο προσφερόταν με σπονδές στους θεούς μια συνήθεια που επικράτησε κατά κάποιο τρόπο και στις μέρες μας με το ελαιόλαδο του καντηλιού στην εκκλησία. Επίσης για να καθαγιαστεί ένα αντικείμενο, το άλειψαν με ελαιόλαδο.

Στην διατροφή των Ελλήνων το λάδι είναι αναπόσπαστο κομμάτι. Το ελαιόλαδο χαρακτηριζόταν σε τρεις κατηγορίες ποιότητας: “ομφάκινον” ήταν λάδι με άριστη ποιότητα που προερχόταν από αγουρωπές ελιές χωρίς ξεθέρμισμα, μετά ήταν το λάδι “δεύτερον γεύματος” που ήταν καλής ποιότητας λάδι και τέλος ήταν το “χυδαίον έλαιον” που προερχόταν από υπερώριμες ή χτυπημένες ελιές και ήταν κατώτερης ποιότητας.

Το ελαιόλαδο χρησιμοποιόταν επίσης και σαν καύσιμη ύλη για φωτισμό σε λύχνους και η χρήση του αυτή παρατηρείται και σήμερα με τα καντήλια.

Μια χρήση ακόμα του ελαιολάδου ήταν και στην ιατρική καθώς ήταν γνωστά οι θεραπευτικές του ιδιότητες και τα ευεργετικά χαρακτηριστικά του. Χρησιμοποιόταν ως επουλωτικό, αντισηπτικό σε τραύματα, για θεραπεία δερματικών παθήσεων, σαν εμετικό αλλά και στα προβλήματα των αυτιών και επίσης στην αντιμετώπιση καρδιακών παθήσεων.

Από τα άνθη και τα φύλλα της ελιάς παρασκεύαζαν αφέψημα που χρησιμοποιόταν σαν κολλύριο και αντιμετώπιζαν με αυτό το έλκος του στομάχου και την φλόγωση των ούλων. Επίσης χρησιμοποιούσαν το ελαιόλαδο σαν λιπαντικό σε ξύλινα εξαρτήματα ή σε μεταλλικούς μηχανισμούς. Ακόμα γινόταν χρήση μιας αλοιφής με βάση το ελαιόλαδο για να συντηρούν το δέρμα, το ελεφαντοστό και το μέταλλο.

Ακόμα σαν καύσιμη ύλη χρησιμοποιούσαν τα κλαδιά της ελιάς αλλά και για κατασκευή αγαλμάτων, για σύνδεση κιόνων αλλά και σε αγροτικά εργαλεία.

Χρησιμοποιούσαν τα κλαδιά και τα φύλλα της ελιάς για κατασκευή στρωμάτων. Μια ακόμα χρήση των φύλλων της ελιάς ήταν για εξοστρακισμό σε ψηφοφορίες και συγκεκριμένα στις Συρακούσες όπου έγραφαν το όνομα εκείνου που επιθυμούσαν να εξοστρακιστεί σε φύλλα ελιάς ( πεταλισμός ). Επίσης και στην Βουλή των Αθηνών γινόταν με φύλλα ελιάς η ψηφοφορία για οστρακισμό (εκφυλλοφορία) (Π. Φάκλαρης, καθηγητής κλασικής αρχαιολογίας πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης).

Το ελαιόλαδο χρησιμοποιόταν ακόμα για παραγωγή αρωμάτων.

Το ελαιόλαδο στην κλασική εποχή καταναλωνόταν κυρίως από τους πλούσιους καθώς είχαν την δυνατότητα να καταναλώνουν ελαιόλαδο και λιγότερα δημητριακά ενώ οι απλοί άνθρωποι κατανάλωναν κυρίως δημητριακά. Η κατανάλωση ελαιολάδου από τους πλούσιους για την διατροφή τους υπολογίστηκε περίπου στα 24-35 κιλά ανά άτομο. Το ίδιο που συνέβαινε με την διατροφή γινόταν και με τον φωτισμό, δηλαδή ο φωτισμός με λύχνους που καίνε

ελαιόλαδο ήταν προνόμιο των πλουσίων καθώς ο μεγάλος αριθμός λύχων συνεπάγεται και μεγάλη κατανάλωση ελαιολάδου (Α. Παπαευθυμίου-Παπανθίμου καθηγήτρια προϊστορικής αρχαιολογίας).

## 6.2 ΙΣΤΟΡΙΚΕΣ ΑΝΑΦΟΡΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΛΙΑ

- Ο Πλίνιος αναφέρει ότι το εκλεκτότερο από όλα τα ελαιόλαδα ήταν εκείνο που δίνει η αγριελιά το οποίο ήταν σπάνιο και καθώς επίσης το «Ομφακινόν» ελαιόλαδο από σύνθλιψη χωρίς να σπάσει το κουκούτσι του καρπού.
- Στον Ιπποκράτειο κώδικα υπάρχουν πάνω από 60 φαρμακευτικές χρήσεις του ελαιολάδου.
- Το άγαλμα του Ολυμπίου Δία συντηρούνταν με ελαιόλαδο.
- Στα ομηρικά έπη αναφέρεται ότι στους κήπους του Αλκίνοου βασιλιά των Φαιάκων, υπάρχουν ελιές.
- Ο Όμηρος διαχωρίζει την άγρια ελιά που την ονομάζει φυλή και την ήμερη που αναφέρει σαν ελαίη.
- Στην Οδύσσεια ο Οδυσσέας ναυαγός στη γη των Φαιάκων βρίσκει καταφύγιο σε δάσος με άγριες και ήμερες ελιές.
- Η Αθηνά παρηγορεί τον Οδυσσέα κάτω από μια ελιά.
- Στο σπίτι του Οδυσσέα αναφέρεται ότι υπάρχει αποθηκευμένο μυρωμένο ελαιόλαδο.
- Η Αφροδίτη αλείφει με αρωματικό ελαιόλαδο το σώμα του νεκρού Έκτορα μετά από την κακοποίηση του από τον Αχιλλέα.
- Ο Αχιλλέας στην Ιλιάδα περιποιείται με ελαιόλαδο την χαίτη και το τρίχωμα των αλόγων του. Οι γυναίκες στην Οδύσσεια αλείφουν με ελαιόλαδο τους χιτώνες τους όπως αναφέρεται και στο Βίο Αλεξάνδρου από τον Πλούταρχο όπου φαίνεται επίσης ότι το ελαιόλαδο δίνει λάμψη στα λευκά ρούχα.
- Στην Ιλιάδα αναφέρεται ότι ο Διομήδης και ο Οδυσσέας αφού πλένονται αλείφονται με ελαιόλαδο.
- Στην Οδύσσεια ο Τηλέμαχος όταν πήγε στη Σπάρτη πλύθηκε με νερό και αλείφτηκε με ελαιόλαδο.
- Ο Θεόφραστος αναφέρει ότι η εξάπλωση του δέντρου γινόταν με πολλούς τρόπους αλλά όχι με μπήξιμο ενός κλαδιού στη γη ενώ από κουκούτσια ελιάς προκύπτουν άγριες ελιές. Βλέποντας τους ελαιώνες του Τάραντα της Ιταλίας αναφέρει ότι τα δέντρα διατηρούνται κοντά και με μικρότερο αριθμό κλαδιών αφού έτσι δίνουν περισσότερο καρπό.

- Ο Σόλων θεσμοθετεί νόμο για την απόσταση φύτευσης της ελιάς στα τουλάχιστον εννέα πόδια μεταξύ των ελαιοδέντρων.
- Ο Θεός παραγγέλλει στον Μωϋσή να αφήνει τους ελαιώνες κάθε εβδομάδο χρόνο στη διάθεση των φτωχών.
- Το περιστέρι μετά τον κατακλυσμό επιστρέφει στην κιβωτό και δίνει στο Νώε κλαδί ελιάς ως ένδειξη ελπίδας.
- Το λάδι αποτελεί συστατικό του Αγίου Μύρου.
- Ο Ηρόδοτος αναφέρει ότι η ελιά ήταν άγνωστη στην Περσία και ότι εκεί χρησιμοποιούσαν σουσαμέλαιο.
- Ο Θεόφραστος αναφέρει ότι υπήρχαν πολλά ελαιόδεντρα στη Ν. Ιταλία, στις Ινδίες, στη Συρία και την Αίγυπτο.
- Στον λόγο του Λυσία «Αεροπαγήτικος» ή «Περί σηκού απολογία» σαν απολογία κάποιου Αθηναίου που είχε κατηγορηθεί από το συμπολίτη του Νικόμαχο ότι ξερίζωσε μια ιερή ελιά και ότι κατέστρεψε το σηκό της. Ο συγκεκριμένος Αθηναίος πολίτης κινδύνευε με εξορία και δήμευση της περιουσίας του. Ο Λυσίας χρησιμοποίησε πολλά επιχειρήματα για την υπεράσπιση του κυρίως ότι ο κατηγορούμενος είχε δείξει σεβασμό σε άλλες ιερές ελιές που βρισκόταν σε άλλα κτήματά του, πράγμα που επιβεβαιώθηκε από ειδικούς επόπτες που έλεγχαν τις ιερές ελιές και δεν είχαν διαπιστώσει κάποιο παράπτωμα.

### 6.3 ΑΡΧΑΙΟΛΟΓΙΚΑ ΕΥΡΗΜΑΤΑ ΤΗΣ ΕΠΟΧΗΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΕΛΙΑ

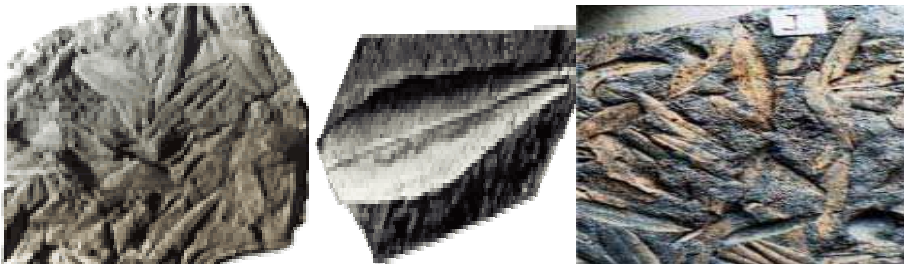
Σημαντικά είναι τα ευρήματα που μαρτυρούν την ύπαρξη της ελιάς στον ελληνικό χώρο. Ένα από αυτά είναι ότι από τον 20 αιώνα π.Χ. έως τον 10 αιώνα π.Χ. παρατηρείται μια αύξηση της γύρης της ελιάς και από αυτό θεωρούμε ότι έγινε και αύξηση της καλλιέργειας της ελιάς στη χώρα μας. Η ελιά θεωρείται από τις αρχαιότερες καλλιέργειες και αυτό στηρίζεται σε ευρήματα της αρχαιολογίας.

Ακόμα γίνονται έρευνες με ανάλυση υπολειμμάτων από δέντρα ελιάς ( φύλλα, κλαδιά, πυρήνες ) για να γίνει ο προσδιορισμός του πότε έγινε η εξημέρωση του αγρίου δέντρου της ελιάς αλλά και πότε άρχισε η συστηματική καλλιέργεια της ελιάς.

Η Γυρεολογία ασχολείται με την μέτρηση και την μικροσκοπική ανάλυση γυρεόκοκκων ελιών που βρίσκονται στο πυθμένα των λιμνών ή των ελών. Από τις μελέτες αυτές βγάζουμε συμπεράσματα για τον τόπο καλλιέργειας της ελιάς καθώς επίσης και για τον χρόνο που καλλιεργείται το ελαιόδεντρο στην περιοχή αυτή.

Από αυτές τις μελέτες βγαίνει το συμπέρασμα ότι στην Ελλάδα η καλλιέργεια της ελιάς φθάνει έως την νεολιθική εποχή. Μάλιστα παρατηρείται στην Κρήτη και την Βοιωτία η ύπαρξη των παλαιότερων δειγμάτων γύρης ελιάς που χρονολογούνται στους τελευταίους αιώνες της νεολιθικής εποχής. Εκτός από την περιοχή της Κρήτης έχουμε δείγματα από γυρεόκοκκους ελιάς από την Ήπειρο, την Θεσσαλία και την Ανατολική Στερεά.

Σε ανασκαφές στις Κυκλάδες βρέθηκαν απολιθωμένα φύλλα ελιάς (Εικόνα 26) που ύστερα από αναλύσεις θεωρούνται ότι είναι ηλικίας 50-60.000 ετών. Ακόμα υπάρχουν ευρήματα που μαρτυρούν την ύπαρξη της ελιάς κατά την αρχαιότητα από την ύπαρξη υπολειμμάτων ελαιολάδου σε θραύσματα αγγείων στο σπήλαιο του Γερανίου στο Ρέθυμνο κατά την νεολιθική περίοδο περίπου πριν από 6.000-6.500 χρόνια, καθώς επίσης υπάρχουν δείγματα ότι κάτοικοι της Κρήτης συνήθιζαν να καταναλώνουν τροφές μαγειρεμένες με ελαιόλαδο.



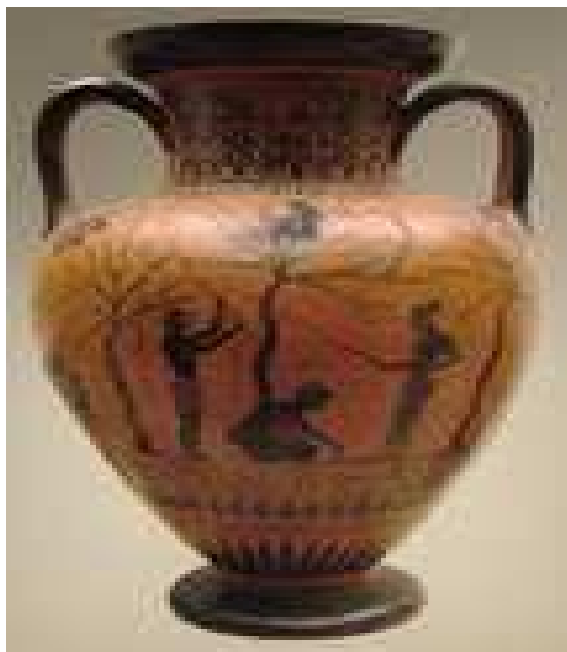
Εικόνα. 26. Απολιθωμένα φύλλα ελιάς

#### 6.4 ΤΟ ΜΑΖΕΜΑ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΑΡΧΑΙΟΤΗΤΑ

Η συλλογή του ελαιοκάρπου κατά την αρχαιότητα γινόταν με τεχνικές που χρησιμοποιούνται και στις μέρες μας. Κυρίως γινόταν με ραβδισμό αν και οι αρχαίοι συγγραφείς δεν συμπαθούσαν την μέθοδο αυτή, συγκεκριμένα ο Πλίνιος αναφέρει: « Μην κουνάτε και μην ραβδίζετε τα δέντρα σας. Το μάζεμα με το χέρι ναι μεν είναι δαπανηρό, αλλά δεν καταστρέφει τα φύλλα και τα τρυφερά βλαστάρια» και ο Θεόφραστος συμφωνεί με τα παραπάνω τονίζοντας ότι μόνο το μάζεμα με το χέρι εξασφαλίζει κάθε χρόνο μεγάλη καρποφορία.

Γενικά η ελαιοσυλλογή ήταν και είναι μια επίπονη διαδικασία. Αναλυτικότερα η συγκομιδή του ελαιοκάρπου γινόταν με τους εξής παρακάτω τρόπους:

- Συλλογή καρπών που πέφτουν στο έδαφος είτε από ωρίμανση είτε από επίδραση καιρικών φαινομένων όπως δυνατός αέρας ή βροχόπτωση ή ακόμα και μετά από πτώση εξαιτίας προσβολής από κάποια παράσιτα. Οι καρποί της ελιάς που πέφτουν στο έδαφος μετά από ωρίμανση ονομάζονται δρυπετείς ή δρυπετεείς.
- Συλλογή του ελαιοκάρπου με το χέρι τρόπος που δεν τραυματίζει τον καρπό αλλά δεν βλάπτεται και το ελαιόδεντρο. Μάλιστα για τον τρόπο αυτό χρησιμοποιούνταν η φράση αρμέγω τας ελαίας.(Παναγιώτης Φάκλαρης και Βασιλική Σταματοπούλου)
- Τέλος γινόταν ελαιοσυλλογή και με ραβδισμό (Εικόνες 27-28) ή τίναγμα.



Εικόνα.27. Μελανόμορφος αμφορέας με παράσταση ελαιοσυλλογής με ραβδισμό.





Εικόνα 28. Λεπτομέρεια του μελανόμορφου αμφορέα.

## 6.5 Η ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΑΡΧΑΙΟΤΗΤΑ

Η διαδικασία παραγωγής ελαιολάδου κατά την αρχαιότητα περιλάμβανε τα εξής στάδια:

1. Τριβή ή σύνθλιψη. Είναι το πρώτο στάδιο στην παραγωγή του ελαιολάδου κατά το οποίο γίνεται σύνθλιψη του καρπού αλλιώς αφαιρείται η σάρκα από τον πυρήνα της ελιάς ο οποίος μένει ακέραιος. Στην διαδικασία αυτή τα εργαλεία που χρησιμοποιούνταν ήταν κυρίως λίθινα. Πολλά διασώζονται στις μέρες μας λόγω του υλικού κατασκευής αλλά και του μεγέθους τους.
2. Έκθλιψη. Το δεύτερο στάδιο παραγωγής του ελαιολάδου στο οποίο κυρίως χρησιμοποιούνταν κατασκευές από ξύλο. Έχουν βρεθεί λίθινες βάσεις πιεστηρίων με προχολή και το αυλάκι απορροής και βάρη για την έκθλιψη του πολτού των ελιών.
3. Διαχωρισμός. Το τελευταίο στάδιο κατά το οποίο γίνεται ο διαχωρισμός του ελαιολάδου από το νερό που υπάρχει στον καρπό. Υπήρχαν απλές μονές ή και παράλληλες διπλές δεξαμενές λαξευμένες σε λίθο καθώς επίσης και πιθάρια ή κάποια άλλα ευρύστομα και ευρύχωρα αγγεία που χρησιμοποιούνταν για τον διαχωρισμό του ελαιολάδου από το νερό. Ο διαχωρισμός του ελαιολάδου από το νερό γινόταν με την μέθοδο της καθίζησης (Ιωάννης Πίκουλας).

## 6.6 ΟΙ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΑΡΧΑΙΟΤΗΤΑ

Στην αρχαιότητα είχε γίνει διαχωρισμός των ποικιλιών της ελιάς με βάση την χρήση ή τον προορισμό τους καθώς επίσης και τον τρόπο παρασκευής τους. Χωρίστηκαν σε 15 κατηγορίες σύμφωνα με τα παραπάνω χαρακτηριστικά στις εξής κατηγορίες:

1. Καλλιστέφανος: Είναι η αγριελιά από την Ολυμπία όπου από εκείνη κατασκεύαζαν τα στεφάνια των Ολυμπιονικών και αναφέρεται έτσι από τον Αριστοτέλη.
2. Φαυλία ή Φαύλιος: Είναι ποικιλία που σχηματίζει μικρό σε μέγεθος καρπό και χαρακτηρίζεται από το Θεόφραστο ως μικρού ενδιαφέροντος ποικιλία.
3. Εχίνος: Η ποικιλία αυτή χαρακτηριζόταν από την ύπαρξη αγκαθιών στο άκρο του φύλλου τους.
4. Στεμφυλίτης: Η ποικιλία αυτή παρήγαγε καρπούς σκούρους όπου μπορούσαν να γίνουν θλαστοί με σύνθλιψη και να παρασκευαστούν με αλάτι. Ο Ιπποκράτης αποκαλεί τις ελιές αυτές ως τρύγες ή στεμφυλίτιδες. Ελιές προσβεβλημένες από το δάκο χαρακτηριζόταν ως «πιτυρίδες» κατά άλλους όμως με αυτό τον όρο χαρακτηριζόταν κάποιες αλατισμένες ελιές.
5. Μορία: Πρόκειται για την ιερή ελιά της Αθηνάς.
6. Δρυπεπής ή Ρυσσή: Ποικιλία ελιάς που παρήγαγε μεγάλο καρπό.
7. Ραφανίς: Ποικιλία ελιάς που ο καρπός της είχε χαρακτηριστικό σχήμα ραπανιού.
8. Νίτρις: Ποικιλία ελιάς που παρασκευαζόταν με αλάτι.
9. Κολυμβάς ή Νηκτρίς ή Βομβία: Πρόκειται για τις ελιές που σήμερα αποκαλούμε κολυμβάδες και ο καρπός τις ελιάς διατηρείται σε άλμη και λάδι.
10. Αλμάς ή Υποπάρθενος: Και σε αυτή την περίπτωση οι καρποί της ελιάς διατηρούνται όπως αναφέραμε και στην παραπάνω περίπτωση σε άλμη.
11. Γεργέριμος ή Ισχάς: Ποικιλία ελιάς που μετά την πλήρη ωρίμανση του καρπού της αυτός αποκόπτεται και πέφτει.
12. Γογγυλίσ: Οι καρποί της ποικιλίας αυτής μοιάζουν στο σχήμα με τους χουρμάδες.
13. Τράμπελος: Πρόκειται για άγνωστη έως τις μέρες μας ποικιλία ελιάς.
14. Ισχυάς: Ο καρπός της ποικιλίας αυτής μοιάζει στο σχήμα με νεφρό.
15. Λευκόκαρπος: Συγγέεται και θεωρείται πιθανότατα για την ίδια ποικιλία με την Φαυλία (πηγή: [www.etwinning.gr](http://www.etwinning.gr)).

## **7. Η ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΡΩΜΑΙΚΗ ΚΑΙ ΒΥΖΑΝΤΙΝΗ ΠΕΡΙΟΔΟ**

Η καλλιέργεια της ελιάς συνεχίστηκε και κατά την διάρκεια της Ρωμαϊκής και Βυζαντινής περιόδου με την ίδια σχεδόν ανάπτυξη όπως και στα προηγούμενα χρόνια καθώς είχαν ανακαλυφθεί οι ευεργετικές ιδιότητες της κατανάλωσης του ελαιολάδου και της ελιάς. Η καλλιέργεια της ελιάς είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με την ευρύτερη περιοχή της Μεσογείου περιοχή που στο ανατολικό περισσότερο μέρος της παρατηρήθηκε ανάπτυξη του Ρωμαϊκού και Βυζαντινού πολιτισμού.

Κατά την Ρωμαϊκή εποχή η εκάστοτε κυβέρνηση φρόντιζε να μοιράζει το ελαιόλαδο που είχε παραχθεί σε όλη την επικράτεια της αυτοκρατορίας. Ακόμα παρατηρείται μια ακμή του εμπορίου ελαιολάδου στην οποία κυρίως συνέβαλε η μεταφορά του ελαιολάδου από περιοχές που παρήγαγαν ελαιόλαδο σε περιοχές που δεν είχαν παραγωγή ελαιολάδου. Παρατηρείται αυξημένη χρήση του ελαιολάδου στην μαγειρική κατά την περίοδο αυτή καθώς το ελαιόλαδο χρησιμοποιόταν σε όλα τα φαγητά που μαγειρεύονταν στα Ρωμαϊκά συμπόσια. Από την εποχή αυτή έχουμε ευρήματα από εγκαταστάσεις ελαιοτριβείου σε αγροικία των ρωμαϊκών χρόνων στις ακτές του Αμβρακικού κόλπου. Παρατηρώντας τα ευρήματα βλέπουμε ότι πρόκειται για ένα συγκρότημα αγροικίας με αποθήκες, με ένα οκταγωνικό οικοδόμημα καθώς επίσης και με εγκαταστάσεις ελαιοτριβείου. Βρέθηκαν αναλυτικότερα τρεις επίπεδες λίθινες κατασκευές με περιμετρική αύλακα και προχολή και τρεις μεγάλες λίθινες λεκάνες. Στις τρεις μεγάλες λίθινες λεκάνες γινόταν η σύνθλιψη του ελαιοκάρπου (Αγγελική Ντουζουγλη).

Κατά τη Βυζαντινή περίοδο παρατηρείται μια μεγάλη αύξηση στη κατανάλωση του ελαιολάδου καθώς χρησιμοποιόταν στην μαγειρική, για καλλωπισμό, αλλά καθώς και για τον φωτισμό της Κωνσταντινούπολης. Εκτός από το φωτισμό της Πόλης που καταναλωνόταν μεγάλες ποσότητες ελαιολάδου χαρακτηριστικό παράδειγμα για το φωτισμό ήταν μια αίθουσα που υπήρχε στο παλάτι που ονομαζόταν ο οίκος των φώτων. Σε αυτή την αίθουσα τα φώτα που χρησιμοποιούσαν το ελαιόλαδο σαν μέσο φωτισμού, άναβαν όλο το εικοσιτετράωρο καθώς στην αίθουσα αυτή γινόντουσαν συνδιαλλαγές ημέρα αλλά και νύχτα. Οι αυξημένες ανάγκες της πόλης σε ελαιόλαδο για φωτισμό καλυπτόταν από μεγάλες εκτάσεις ελαιοδέντρων που ανήκαν σε μοναστήρια.

Σε περιοχές που παρατηρούνταν μικρή παραγωγή ελαιολάδου εξαιτίας του ότι υπήρχαν μικρές εκτάσεις σε ελαιόδεντρα το ελαιόδεντρο ήταν ιερό και έτσι μάζευαν τις ελιές με το χέρι για να μην κτυπούν το ιεροποιημένο δέντρο. Ακόμα θεωρούσαν ότι έπρεπε οι καλλιεργητές της ελιάς να είναι αγνοί και καθαροί όπως το ελαιόδεντρο καθώς επίσης πριν από την συγκομιδή του ελαιοκάρπου γινόταν τελετουργικό καθαρισμού.

Όσον αφορά τις περιοχές που αναπτύχθηκε η καλλιέργεια της ελιάς κατά την Βυζαντινή περίοδο ήταν η Συρία, η Παλαιστίνη, η Κύπρος, η Ιταλία, η Σικελία καθώς επίσης η βόρεια Αφρική και συγκεκριμένα η Καρχηδόνα. Στην ελληνική περιοχή καθώς επίσης στα παράλια της Μικράς Ασίας αλλά και στα παράλια του Πόντου υπήρχε ανάπτυξη της ελαιοκομίας αλλά όχι σε τέτοιο επίπεδο όπως τις προηγούμενες περιοχές και οι παραγόμενες ποσότητες ελαιολάδου προοριζόταν για να καλύψουν τις τοπικές ανάγκες και όχι για εμπόριο. Μετά από την εξάπλωση των Αράβων η Βυζαντινή αυτοκρατορία χάνει τις σημαντικότερες περιοχές σε παραγωγή ελαιολάδου και μένει με τις περιοχές όπου η ελαιοκαλλιέργεια δεν ήταν και τόσο ανεπτυγμένη.

Παρόλα αυτά ο αυτοκράτορας Κωνσταντίνος Πορφυρογέννητος θεωρεί τις περιοχές της Μικράς Ασίας, την νότια Πελοπόννησο καθώς επίσης και την Δαλματία ως περιοχές με εξαιρετική παραγωγή ελαιολάδου. Σημαντικά στοιχεία για την εποχή όσον αφορά την καλλιέργεια της ελιάς παίρνουμε από τα αρχεία των μοναστηριών της εποχής. Κάτι άλλο που παρατηρούμε είναι ότι περιοχές που στις μέρες μας έχουν μεγάλη παραγωγή ελαιολάδου όπως για παράδειγμα η Κρήτη και η Κέρκυρα εκείνη την εποχή η καλλιέργεια της ελιάς σε αυτές τις περιοχές δεν ήταν ανεπτυγμένη. Αναλυτικότερα στην Κρήτη παρατηρούμε ότι υπάρχουν αναφορές για έλλειψη της ελιάς από τον 9<sup>ο</sup> και 12<sup>ο</sup> αιώνα έως τις αρχές του 15<sup>ου</sup> αιώνα και γινόταν κάλυψη των αναγκών σε ελαιόλαδο με εισαγωγή ελαιολάδου από άλλες περιοχές.

Η παραγωγή του ελαιολάδου την εποχή αυτή γινόταν με τον εξής τρόπο:

Αρχικά οι ελιές αλέθονταν, μετά τοποθετούνταν οι αλεσμένες ελιές σε σάκους ή κοφίνια και πάνω σε αυτά τοποθετούσαν βάρη ώστε με την πίεση να τρέχει το ελαιόλαδο (Δημήτρης Τσουγκαράκης, Η ελιά και το λάδι στο χώρο και το χρόνο).



Εικόνα 29. Καρποί ελιάς.

## 7.1 ΤΥΠΟΙ ΕΛΙΩΝ ΚΑΙ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΒΥΖΑΝΤΙΝΗ ΠΕΡΙΟΔΟ

Υπήρχαν πολλοί τύποι ελιάς κατά την Βυζαντινή περίοδο. Οι κυριότερες είναι οι παρακάτω:

- Αλμάδες είναι ελιές που διατηρούνται σε άλμη.
- Υπήρχαν ελιές που διατηρούνταν σε ξύδι.
- Ελιές μαύρες που ονομαζόταν ολιγοτρόφοι.
- Λευκές ελιές που ονομαζόταν κολυμβάδες.
- Οι θλαστές που ήταν πράσινες τσακιστές ελιές.
- Δρουπάται ονομαζόταν οι ελιές θρούμπες.

Το λάδι χωριζόταν σε κατηγορίες ανάλογα με την ποιότητά του στις παρακάτω κατηγορίες:

- Έλαιον κιβάριον χαρακτηρίζεται το κατώτερης ποιότητας ελαιόλαδο.
- Κάλλιστον ελαιόλαδο και δεσποτικον χαρακτηριζόταν το ελαιόλαδο της Νικαίας και μάλιστα το έπαιρνε μαζί του ο αυτοκράτορας Κωνσταντίνος ο Πορφυρογέννητος στις εκστρατείες του (Δημήτρης Τσουγκαράκης Η ελιά και το λάδι στο χώρο και το χρόνο).

Υπάρχουν πολλές παραδοσιακές συνταγές στις οποίες χρησιμοποιούνταν ελαιόλαδο καθώς το ελαιόλαδο είναι βασικό συστατικό της μαγειρικής της εποχής εκείνης όπως ακριβώς και σήμερα. Όσον αφορά της συνταγές μαγειρικής έχουν σωθεί πολλές και μάλιστα γραμμένες με λεπτομέρειες. Κάποιες από τις βασικότερες συνταγές που χρησιμοποιούν ελαιόλαδο είναι ο γάρος, οι βολβοί, το αγιοζούμι, η φάβα.

## 7.2 ΧΡΗΣΕΙΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΚΑΙ ΕΛΙΑΣ ΠΕΡΑ ΑΠΟ ΤΗΝ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ

Το ελαιόλαδο εκτός από βασικό συστατικό στην μαγειρική, είχε και άλλες χρήσεις την εποχή εκείνη. Μια χρήση του ήταν η παρασκευή αρωματικού ελαιόλαδου όπως αναφέραμε ότι γινόταν από την αρχαιότητα και όπως βλέπουμε συνεχίζεται και κατά την Βυζαντινή περίοδο. Σε αυτή λοιπόν την εποχή το αρωματικό ελαιόλαδο αποτελεί ένα είδος πολυτελείας, συσκευάζεται σε μικρά αγγεία (αλειπτά) και πολλές είναι οι φορές που αποστέλλεται σαν ακριβό δώρο σε σημαντικά πρόσωπα. Μια άλλη ακόμα χρήση του ελαιολάδου ήταν η χρησιμοποίησή του σαν φάρμακο. Η χρήση του σαν φάρμακο γινόταν κυρίως από αγίους ή οσίους που με την χρήση του ελαιολάδου θέραπευαν ασθένειες που οι γιατροί της εποχής δεν μπορούσαν να θεραπεύσουν (Δημήτρης Τσουγκαράκης Η ελιά και το λάδι στο χώρο και το χρόνο).

## **8. ΤΥΠΟΙ ΕΛΑΙΟΥΡΓΕΙΩΝ ΚΑΤΑ ΤΗ ΜΕΤΑΒΥΖΑΝΤΙΝΗ ΠΕΡΙΟΔΟ**

Κατά την περίοδο των μεταβυζαντινών κυρίως χρόνων σώζονται τα γνωστά έως τις μέρες μας ελαιοτριβεία της Κρήτης (15<sup>ος</sup>-16<sup>ος</sup> αιώνας). Ο τρόπος παραγωγής του ελαιολάδου από την αρχαιότητα έως τις μέρες μας είναι περίπου ο ίδιος και περιλαμβάνει συγκεντρωτικά το στάδιο αλέσματος του ελαιοκάρπου στον ελαιόμυλο, την πίεση του πολτού του αλεσμένου ελαιοκάρπου στο πιεστήριο και το διαχωρισμό του ελαιολάδου από το νερό. Παρακάτω θα αναλύσουμε τα μέρη ενός τυπικού ελαιοτριβείου κατά την μεταβυζαντινή περίοδο.

Ο ελαιόμυλος ήταν ζωοκίνητος και ήταν δυο τύπων με μια μυλόπετρα αλλά και με παραπάνω από της μιας μυλόπετρας.

Ο τύπος της μιας μυλόπετρας (Εικόνες 30-31) χρησιμοποιόταν από την περίοδο της Βενετοκρατίας έως τον ύστερο 19<sup>ο</sup> αιώνα και πιθανότατα κατά τον πρώιμο 20<sup>ο</sup> αιώνα. Η βάση του μπορεί να ήταν μεγάλη πέτρα κυκλικής διατομής με κοίλη πάνω επιφάνεια όπου περιστρεφόταν πάνω της μια μυλόπετρα με ανάλογο μέγεθος ή μια βάση κτιστή με κυκλική διατομή που το περιχέλωμά της ήταν από πελέκια και είχε επίσης μια οριζόντια τοποθετημένη μυλόπετρα (κατωλίθι). Σε κάποιες περιπτώσεις βρέθηκαν ελαιόμυλοι μιας μυλόπετρας να συνυπάρχουν με ελαιόμυλους με τρεις μυλόπετρες και από αυτό καταλαβαίνουμε ότι πιθανότατα να λειτουργούσαν μαζί κάποτε.



Εικόνα 30. Ελαιόμυλος με μια μυλόπετρα (Μαρουλάς Ρεθύμνου Ο πολιτισμός της ελιάς στη Κρήτη ΣΕΔΗΚ)



Εικόνα 31. Ελαιόμυλος με μια μυλόπετρα (Μαρουλάς Ρεθύμνου Ο πολιτισμός της ελιάς στη Κρήτη ΣΕΔΗΚ)

Ο τύπος των παραπάνω από μια μυλόπετρων (Εικόνες 32-33-34) εμφανίστηκε στην Κρήτη το δεύτερο μισό του 19<sup>ου</sup> αιώνα και θεωρείται ότι η χώρα προέλευσής του είναι η Ιταλία. Ήταν και αυτός ζωοκίνητος και είχε από δύο έως τέσσερις μυλόπετρες. Οι μυλόπετρες δεν είχαν το ίδιο μέγεθος και ήταν τοποθετημένες σε διαφορετική απόσταση από τον κεντρικό άξονα. Οι μυλόπετρες ήταν τοποθετημένες σε μια κυκλική κτιστή βάση που είχε και αυτή περιχέλιωμα από πελέκια. Το πλεονέκτημα του ελαιόμυλου με παραπάνω από μια μυλόπετρα σε σχέση με αυτόν της μιας μυλόπετρας είναι ότι ο πρώτος είχε μεγαλύτερη παραγωγικότητα ελαιολάδου καθώς παρήγαγε 25 κιλά ελαιολάδου ανά ώρα σε σχέση με τα 12,5 κιλά που παρήγαγε ο ελαιόμυλος με μια μυλόπετρα.





Εικόνα 32. Ελαιόμυλος με τέσσερις μυλόπετρες διαφορετικού μεγέθους και διαφορετικής απόστασης (Γαβαλοχώρι Χανίων. Ο πολιτισμός της ελιάς στη Κρήτη ΣΕΔΗΚ)



Εικόνα 33. Ελαιόμυλος με τρεις μυλόπετρες (Μετόχι Κουμαρές Χανίων. Ο πολιτισμός της ελιάς στη Κρήτη ΣΕΔΗΚ)



Εικόνα 34. Ελαιόμυλος με τρεις μυλόπετρες (Δημοτικό ελαιοτριβείο Αρμένων Ρεθύμνου Ο πολιτισμός της ελιάς στη Κρήτη. ΣΕΔΗΚ)

Το πιεστήριο ήταν τριών τύπων το *canalis rotunda*, το ξύλινο πιεστήριο και το μεταλλικό πιεστήριο. Το *canalis rotunda* έχει μια βάση κυκλική όπου γινόταν η πίεση του ελαιοπολτού και είχε περιμετρικό



αυλάκι και προεξέχουσα προχολή (Εικόνα 35). Λειτουργούσε με ένα σύστημα που αποτελούταν από ξύλινα στοιχεία και αντίβαρα.



Εικόνα 35. Βάση ελαιοτριβείου πιεστήριου τύπου Canalis rotunda (Μαρουλάς Ρεθύμνου. Ο πολιτισμός της ελιάς στη Κρήτη, ΣΕΔΗΚ)

Το ξύλινο πιεστήριο λειτουργούσε χειροκίνητα και χρησιμοποιήθηκε κατά την περίοδο της Βενετοκρατίας και επειδή ήταν ξύλινο δεν έχουν σωθεί ευρήματα έως σήμερα.

Το μεταλλικό πιεστήριο (Εικόνες 36-37) εμφανίστηκε στην Κρήτη κατά το δεύτερο μισό του 19<sup>ου</sup> αιώνα και σε μορφή ήταν το ίδιο με το ξύλινο. Λειτουργούσε με ανθρώπους που με την δύναμή τους πίεζαν τον ελαιοπολτό και ήταν δυο τύπων με τέσσερις και δυο βίδες.



Εικόνα 36. Μεταλλικό πιεστήριο (Χρωμοναστήρι Ρεθύμνου Ο πολιτισμός της ελιάς στη Κρήτη, ΣΕΔΗΚ)



Εικόνα 37. Μεταλλικό πιεστήριο (Μαχαιροί Χανίων. Ο πολιτισμός της ελιάς στη Κρήτη, ΣΕΔΗΚ)

Οι γούρνες (Εικόνα 38) όπου γινόταν ο διαχωρισμός του ελαιολάδου από το νερό ή από τα στερεά στοιχεία του καρπού ήταν κατά κύριο λόγο λίθινης κατασκευής και αργότερα στα ελαιοτριβεία που χρησιμοποιούσαν μεταλλικά πιεστήρια αντικαταστάθηκαν από τσιμεντένιες.



Εικόνα 38. Μεταλλικό πιεστήριο και γούρνα διαχωρισμού (Μονή Οδηγητρίας Ηράκλειο. Ο πολιτισμός της ελιάς στη Κρήτη, ΣΕΔΗΚ)

Τέλος το κτήριο του ελαιοτριβείου έπρεπε να έχει εκτός από τις εγκαταστάσεις του, ιδιαίτερο χώρο για αποθήκευση ελαιοκάρπου μέχρι να έρθει η στιγμή της σύνθλιψής του, χώρο για αποθήκευση ελαιολάδου, χώρο για σταυλισμό των ζώων που χρησιμοποιούνταν στον ελαιόμυλο και τέλος χώρο για παραμονή των εργαζομένων του ελαιοτριβείου (Κώστας Γιαπιτζόγλου, Αρχαιολόγος Ο πολιτισμός της ελιάς στη Κρήτη ΣΕΔΗΚ).

## 9. ΠΕΡΙΟΔΟΣ ΤΟΥΡΚΟΚΡΑΤΙΑΣ ΚΑΙ ΕΛΙΑ

Κατά την Τουρκοκρατία και ιδιαίτερα κατά τον 16<sup>ο</sup> αιώνα γινόταν εξαγωγή του ελαιολάδου για βιομηχανική χρήση κυρίως. Αναλυτικότερα στη Μασσαλία που από εκείνη την εποχή παρήγαγε το φημισμένο σαπούνι με βάση το ελαιολάδο γινόταν το μεγαλύτερο μέρος της εξαγωγής του ελληνικού ελαιολάδου. Κατά την εποχή λοιπόν της Τουρκοκρατίας, οι περιοχές που παρατηρούνταν μεγάλη παραγωγή ελαιολάδου ήταν η Κρήτη με 3,5 εκατομμύρια οκάδες ή περίπου 4.480 τόνοι, η Πελοπόννησος, η Αθήνα με 200.000 μεζούρες των 12 λίτρων ή 2.400 τόνοι περίπου και τέλος τα Σάλωνα με 1.5 εκατομμύρια οκάδες ή 1.920 τόνοι περίπου. Αυτό που παρατηρούμε κατά την περίοδο αυτή είναι ότι στις βορειότερες περιοχές της χώρας το ελαιολάδο ήταν πολύ ακριβό αφού δεν παραγόταν σε αυτές τις περιοχές και η υψηλή τιμή του απαγόρευε την κατανάλωσή του από οικογένειες χαμηλού εισοδήματος. Η υψηλή τιμή του τους ανάγκαζε να αγοράζουν ελαιολάδο σε μικρή ποσότητα π.χ. μια οκά ανά έτος και το προόριζαν για χρήση σαν φάρμακο, για εντριβές και λιγότερο προς βρώση.

Κατά τα πρώτα χρόνια της ελληνικής επανάστασης ο Αιγύπτιος διοικητής της Κρήτης, Μωχάμεντ Άλη επέβαλε υψηλή φορολογία και ιδιαίτερα περισσότερο στο ελαιολάδο. Επέβαλλε κατάσχεση του ελαιολάδου, αφήνοντας μόνο ελάχιστες ποσότητες στην οικογένεια. Το σύνολο του ελαιολάδου που συνέλεγε το διοχέτευε στην Αίγυπτο. Ακόμα επέβλεπε τα ελαιουργεία της εποχής για να έχει τον πλήρη έλεγχο της παραγωγής του ελαιολάδου. Έτσι για την επίτευξη του στόχου αυτού τοποθέτησε στρατιώτες στα ελαιουργεία της εποχής με εντολή να κρατούν τα  $\frac{3}{4}$  του παραγόμενου ελαιολάδου, όλο το πυρηνέλαιο και όλο τον πυρήνα.

Κατά την ελληνική επανάσταση εκείνο που σκόπευαν να κάνουν οι Τούρκοι ήταν να δημιουργήσουν πρόβλημα διαβίωσης του ελληνικού λαού. Ο τρόπος που διάλεξαν ήταν να καίνε τις καλλιέργειες των Ελλήνων δημιουργώντας πρόβλημα διατροφής. Στην Κρήτη ο λαός στερήθηκε το ελαιολάδο που αποτελούσε βασικό είδος διατροφής καθώς οι ανάγκες του πολέμου άφησαν όσα ελαιόδεντρα δεν κάηκαν ακαλλιέργητα.

## **10. Η ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΣΥΓΧΡΟΝΗ ΕΠΟΧΗ**

Η καλλιέργεια της ελιάς συνεχίζει να είναι συνδεδεμένη με την ζωή του ανθρώπου και κατά την σύγχρονη εποχή αφού το ελαιόλαδο συνεχίζει να είναι ένα βασικό είδος διατροφής είτε ωμό, είτε μαγειρεμένο. Είναι ενδιαφέρον ότι κάποια στοιχεία στον τρόπο καλλιέργειας της ελιάς δεν έχουν αλλάξει πολύ από την αρχαιότητα καθώς οι απαιτήσεις της ελιάς είναι συγκεκριμένες καθώς επίσης ο τρόπος παραγωγής του ελαιολάδου γίνεται με τα ίδια στάδια.

### **10.1 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΛΑΙΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΣΥΓΧΡΟΝΗ ΕΠΟΧΗ**

Η χώρα μας καταλαμβάνει την τρίτη θέση σε παραγωγή ελαιολάδου μετά την Ισπανία και την Ιταλία. Η χώρα μας έχει 97.000.000 ελαιόδεντρα και 50.000.000 αγριελιές. Επίσης 500.000 οικογένειες στη χώρα μας ασχολούνται με την καλλιέργεια της ελιάς ενώ λειτουργούν 2.800 ελαιοτριβεία. Οι νομοί που βρίσκονται στις πρώτες θέσεις σε παραγωγή ελαιολάδου είναι ο νομός Ηρακλείου με 16.500.000 ελαιόδεντρα που καλύπτουν έκταση 980.000 στρεμμάτων και από αυτά τα ελαιόδεντρα το 1.000.000 είναι χοντρολιές και οι υπόλοιπες είναι άλλες ποικιλίες όπως Κορωνέϊκη, Τσουνάτη κλπ. και ο νομός Μεσσηνίας. Καλύτερη ποιότητα ελαιολάδου είναι το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο. Στην Κρήτη πάνω από το 95% του παραγόμενου ελαιολάδου είναι στην κατηγορία έξτρα παρθένο.

Η μέση κατανάλωση σε εθνικό επίπεδο είναι η υψηλότερη στον κόσμο και ανέρχεται σε 20 κιλά ανά άτομο (Metzidakis and Koubouris, 2006). Στην Κρήτη η κατανάλωση ελαιολάδου ανά άτομο είναι ακόμα υψηλότερη και φτάνει τα 25 κιλά ανά άτομο (ΣΕΔΗΚ, 2010).

Η κατανάλωση ελαιολάδου στην Ευρώπη αλλά και παγκόσμια σταδιακά αυξάνεται καθώς ακόμα και λαοί που χρησιμοποιούσαν ζωϊκό λίπος στην διατροφή τους αρχίζουν να χρησιμοποιούν ελαιόλαδο λόγω των ευεργετικών του ιδιοτήτων. Αναλυτικότερα όσον αφορά την παραγωγή. Την εισαγωγή και την εξαγωγή ελαιολάδου σε επίπεδο κρατών παρατηρούμε ότι: Η Ευρωπαϊκή Ένωση παράγει συνολικά 2.148.500 τόνους ελαιόλαδου, εισάγει 103.000 τόνους ελαιόλαδου και εξάγει 385.000 τόνους, η Συρία παράγει 150.000 τόνους ελαιόλαδου, δεν εισάγει καθόλου ενώ εξάγει 30.000 τόνους, η Τυνησία παράγει 140.000 τόνους ελαιόλαδου, δεν

εισάγει καθόλου, ενώ εξάγει 110.000 τόνους, το Μαρόκο παράγει 95.000 τόνους ελαιόλαδου, δεν εισάγει καθόλου και εξάγει 18.000 τόνους.

Όσον αφορά τις επιτραπέζιες ελιές παρατηρούμε τα εξής: Η Ευρωπαϊκή Ένωση παράγει 678.000 τόνους ελιών, εισάγει 103.000 τόνους και εξάγει 219.000 τόνους, η Συρία παράγει 135.000 τόνους ελιών, δεν εισάγει καθόλου, ενώ εξάγει 25.000 τόνους, η Αίγυπτος παράγει 300.000 τόνους ελιών, εισάγει 2.000 τόνους και εξάγει 80.000 τόνους και το Μαρόκο παράγει 110.000 τόνους ελιών, δεν εισάγει καθόλου, ενώ εξάγει 70.000 τόνους (πηγή: [www.internationalolivecouncil.org](http://www.internationalolivecouncil.org)).

## 10.2 ΤΡΟΠΟΙ ΣΥΛΛΟΓΗΣ ΕΛΑΙΟΚΑΡΠΟΥ

Οι κυριότεροι τρόποι συγκομιδής ελαιοκάρπου είναι:

1. Συγκομιδή μετά από φυσιολογική πτώση κατά την ωρίμανση.
2. Συγκομιδή με τα χέρια.
3. Συγκομιδή με ραβδισμό.
4. Συγκομιδή με δονητές.
5. Συγκομιδή μετά από χρήση καρποπρωκτικών.
6. Μηχανική συγκομιδή με συλλέκτες σε γραμμικές φυτευσεις.

### ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ ΜΕΤΑ ΑΠΟ ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΗ ΠΤΩΣΗ

Ο τρόπος αυτός χρησιμοποιούταν παλαιότερα και κυρίως σε χονδρόκαρπες ποικιλίες όπου ο ελαιοκάρπος μετά από την ωρίμανση έπεφτε στο έδαφος και μετά μαζευόταν με τα χέρια. Χρησιμοποιείται σε περιοχές όπου τα δέντρα είναι αραιοφυτευμένα και αφήνονται ελεύθερα να αναπτυχθούν σε ύψος επειδή σε τέτοια δέντρα είναι αδύνατον να συγκομιστούν με τα χέρια ή με ραβδισμό. Στις μέρες μας χρησιμοποιούνται δίκτυα συλλογής όπου απλώνονται, πέφτει πάνω τους ο ελαιοκάρπος και μετά γίνεται η συλλογή του. Κατά την συλλογή του ελαιοκάρπου παρατηρούμε προβλήματα σχετικά με μυκητολογικές προσβολές του καρπού, απώλεια αρωματικών ουσιών, αύξηση της οξύτητας και φθορές από έντομα αλλά και ζώα.

### ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ ΜΕ ΤΑ ΧΕΡΙΑ

Η συγκομιδή με τα χέρια γίνεται κυρίως στις ελιές που προορίζονται για επιτραπέζια χρήση. Τα πλεονεκτήματά της είναι ότι καταρχάς δεν τραυματίζεται το ελαιόδεντρο όπως τραυματίζεται με την χρήση

ραβδισμού αλλά και ο ελαιόκαρπος πράγμα επιθυμητό επειδή ακριβώς προορίζεται για επιτραπέζια χρήση και ο ελαιόκαρπος είναι καθαρός από φύλλα και χόρτα.

### ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ ΜΕ ΡΑΒΔΙΣΜΟ

Ο τρόπος αυτός χρησιμοποιείται κυρίως στις μικρόκαρπες ποικιλίες. Απαιτεί κάποιο αριθμό ατόμων καθώς παλαιότερα γινόταν χειρωνακτικά και παρατηρείται αυξημένο κόστος και εργατικά, ενώ στις μέρες μας η συλλογή του ελαιοκάρπου με ραβδισμό γίνεται με μηχανικά μέσα π.χ ελαιοραβδιστικά (Εικόνα 39). Παλαιότερα εργάτες κτυπούσαν τους κλάδους με βέργες-ραβδιά όταν ο καρπός είναι στο κατάλληλο στάδιο ωριμότητας και μετά πέφτουν στα δίκτυα συλλογής (Ευάγγελος Σφακιωτάκης, 1993).



Εικόνα 39. Νέοι τύποι ελαιοραβδιστικών.

### ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ ΜΕ ΔΟΝΗΤΕΣ

Τα τελευταία χρόνια καθώς παρατηρείται πρόοδος της τεχνολογίας έχουν δημιουργηθεί μηχανήματα που συλλέγουν τον ελαιόκαρπο του δέντρου μετά από δόνηση (Εικόνες 40-41). Αν και έχουν δοκιμαστεί πειραματικά εδώ και 20-30 χρόνια στη χώρα μας δεν έχουν ευρεία χρήση.





Εικόνα 40. Συγκομιδή ελαιοκάρπου με χρήση δονητή κορμού.



Εικόνα 41. Συγκομιδή ελαιοκάρπου με χρήση δονητή κορμού.

## ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ ΜΕΤΑ ΑΠΟ ΧΡΗΣΗ ΚΑΡΠΟΠΤΩΤΙΚΩΝ

Η συγκομιδή του ελαιοκάρπου μετά από χρήση καρποπτώσιμων σκευασμάτων διευκολύνουν την πτώση του καρπού από το ελαιόδεντρο όμως απαιτεί γνώση και προσοχή στην χρήση και στην χρησιμοποιούμενη ποσότητα των καρποπτώσιμων σκευασμάτων. Συνήθως συνδυάζεται με τη χρήση δονητών.



## ΜΗΧΑΝΙΚΗ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ ΜΕ ΣΥΛΛΕΚΤΕΣ ΣΕ ΓΡΑΜΜΙΚΕΣ ΦΥΤΕΥΣΕΙΣ

Ο τρόπος αυτός συγκομιδής του ελαιοκάρπου βασίζεται κυρίως στο σύστημα καλλιέργειας της ελιάς με πυκνή φύτευση (φυτεύονται έως 200 δέντρα περίπου ανά στρέμμα σε αποστάσεις 4 x 1,5 μέτρα). Χρησιμοποιείται κυρίως γραμμική φύτευση και υψηλή εκμηχάνιση. Το σύστημα αυτό καλλιέργειας αποσκοπεί σε αύξηση της παραγωγής που μπορεί να φτάσει ή ακόμα να ξεπεράσει τα 200 κιλά ελαιολάδου ανά στρέμμα, πλήρης εκμηχάνιση και μείωση του κόστους συγκομιδής και καλύτερη ποιότητα ελαιολάδου. Η αποτελεσματικότητα του τρόπου αυτού συγκομιδής του ελαιοκάρπου εξαρτάται από την διαμόρφωση των δέντρων που πρέπει να είναι σε γραμμικές φυτεύσεις ([www.geolivo.gr](http://www.geolivo.gr)).

### 10.3 ΒΙΟΛΟΓΙΚΟΣ ΡΟΛΟΣ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Το ελαιόλαδο έχει χαρακτηριστεί ως ένα υγιεινό είδος διατροφής. Η κατανάλωση ελαιολάδου έναντι άλλων λιπαρών υλών θεωρείται υγιεινότερη για διάφορους λόγους. Αναλυτικότερα η κατανάλωση ελαιολάδου μειώνει την συγκέντρωση γαστρικών υγρών, το ελαιόλαδο βοηθάει στην αντιμετώπιση του έλκους του δωδεκαδακτύλου, δρα θεραπευτικά ακόμα στο διαβήτη αλλά προλαμβάνει και ασθένειες του ήπατος, έχει ευνοϊκή επίδραση στη δομή των οστών του εγκεφάλου καθώς και στο κεντρικό νευρικό σύστημα και στο αγγειακό σύστημα, προστατεύει τον ανθρώπινο οργανισμό από δημιουργία θρομβώσεων και αυτό επειδή περιέχει σε μεγάλο βαθμό μονοακόρεστο ελαϊκό οξύ, έχει ευεργετικές επιδράσεις σε δερματικές παθήσεις εξαιτίας της βιταμίνης E και προστατεύει το δέρμα από την ακτινοβολία, έχει ακόμα ευνοϊκή επίδραση στα τσιμπήματα εντόμων και περιορίζει τα καρδιοαγγειακά νοσήματα. Τέλος το ελαιόλαδο δεν περιέχει χοληστερόλη και άλατα. Επίσης το ελαιόλαδο είναι το μόνο φυτικό έλαιο που καταναλώνεται στην φυσική του κατάσταση ακριβώς δηλαδή όπως βγαίνει από τον ελαιοκάρπο, χωρίς άλλη επεξεργασία δηλαδή προσθήκη εκχυλισμάτων και βελτιωτικών. Το ελαιόλαδο (εικόνα 44) προστατεύει από την στεφανιαία νόσο, από τον καρκίνο του μαστού και από άλλες μορφές καρκίνου καθώς μειώνει τα επίπεδα LDL χοληστερόλης χωρίς να μειώνει την HDL χοληστερόλη. Τέλος η χλωροφύλλη που περιέχει το ελαιόλαδο προάγει το μεταβολισμό, συμβάλει στην αιμοποίηση και διεγείρει την αύξηση δημιουργίας

κυττάρων. Το ελαιόλαδο έχει παρόμοια σύσταση λινελαϊκού οξέως με το μητρικό γάλα (Κυριτσάκης 1993).



Εικόνα 44. Ελαιόλαδο.

#### 10.4 ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ΠΟΥ ΣΥΝΑΝΤΩΝΤΑΙ ΣΤΑ ΦΥΛΛΑ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ

Τα φύλλα της ελιάς έχουν αντιχοληστερολαιμική, αγγειοδιασταλτική, υποτασική και αντιμικροβιακή δράση. Εκτός από τα φύλλα της ελιάς, στον καρπό αλλά και στο ελαιόλαδο περιέχονται φαινολικές ενώσεις και παράγωγά τους. Οι δύο σημαντικότερες φαινολικές ενώσεις είναι η ελαιοευρωπαϊνή και η υδροξυτυροσόλη, ακόμα σε εκχύλισμα φύλλων ελιάς βρέθηκαν οι εξής ουσίες: 3,4-διυδροξυφαιθυλεστερές και γλυκοζίδια φλαβονοειδών της ρουτίνης και της λουτεόλης. Τα ιριδοειδή του φύλλου της ελιάς και ιδιαίτερα τα σεκοϊριδοειδή ελαιοευρωπαϊνή και οξυτυροσόλη προσδίδουν τις ιδιότητες τους στα φύλλα της ελιάς, οι ουσίες αυτές έχουν αντιοξειδωτικές ιδιότητες καθώς επίσης δίνουν την ιδιότητα στο δέντρο να αντέχει από προσβολές από έντομα και βακτήρια. Η πρώτη αναφορά χρήσης φύλλων ελιάς για ιατρικό σκοπό ήταν το 1854 όπου το υδατικό εκχύλισμα φύλλων ελιάς χαρακτηρίζεται ως αντιπυρετικό. Αργότερα προσδίδονται αντιοξειδωτική, αντιμικροβιακή, αντιυπερτασική, αγγειοδιασταλτική και υπογλυκαιμική δράση στο εκχύλισμα φύλλων ελιάς. Το εκχύλισμα φύλλων της ελιάς *in vitro* έχει μικροβιοκτόνο δράση και ακόμα έχει αποτελεσματικότητα έναντι των ιών της γρίπης, του έρπητα, σε μύκητες και βακτήρια. Ακόμα χρησιμοποιείται για την θεραπεία της υπέρτασης και έχει υπογλυκαιμική και αντιδιαβητική δράση (Δρ Ανάργυρος Ν. Μούλας, Επίκουρος Καθηγητής ΤΕΙ Λάρισας).

## 10.5 ΣΥΧΡΟΝΗ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΕΛΙΑΣ

Ο σκοπός της σύγχρονης καλλιέργειας είναι η παραγωγή υψηλής ποιότητας ελαιολάδου και ελαιοκάρπου και όχι τόσο η παραγωγή μεγάλων ποσοτήτων. Αποσκοπεί στη διατήρηση της οικολογικής ισορροπίας, στη μείωση της περιβαλλοντικής ρύπανσης, στη διατήρηση της γονιμότητας του εδάφους, στην αύξηση του οικογενειακού εισοδήματος και τέλος στη βελτίωση του βιοτικού επιπέδου. Η ανάγκη στροφής σε βιολογική καλλιέργεια είναι ότι οι άνθρωποι πλέον επιθυμούν υγιεινότερα προϊόντα απαλλαγμένα από τοξικά υπολείματα. Γενικά η βιολογική καλλιέργεια είναι η καλλιέργεια που σέβεται προστατεύοντας τις ισορροπίες της φύσης καθώς επίσης χρησιμοποιεί την εμπειρία και τις επιστημονικές γνώσεις με σεβασμό στους νόμους της φύσης. Σε γενική άποψη η βιολογική καλλιέργεια της ελιάς έχει ραγδαία ανάπτυξη. Η λίπανση στη βιολογική καλλιέργεια της ελιάς γίνεται με χλωρή λίπανση χρησιμοποιώντας βίκο, σινάπι και φυτικά υπολείματα, χρησιμοποιώντας οργανικά υλικά όπως κομπόστ, κοπριάς και φυτικά υπολείματα. Η χλωρή λίπανση βελτιώνει τη δομή, το πορώδες του εδάφους και τις φυσικές ιδιότητες του, παρεμποδίζει την διάβρωση του εδάφους, παρέχει στο έδαφος θρεπτικά στοιχεία και κυρίως άζωτο.

Η αντιμετώπιση των εχθρών και των ασθενειών είναι βασικός τομέας για την βιολογική καλλιέργεια της ελιάς. Από εχθρούς ο δάκος που θεωρείται ο κυριότερος εχθρός της ελιάς αντιμετωπίζεται με μαζική παγίδευση καθώς επίσης εισαγωγή και εξαπόλυση φυσικών εχθρών του. Ο πυρηνοτρήτης που προκαλεί σοβαρές ζημιές κατά την ανθοφορία καταπολεμάται με τον βάκιλο της Θουριγγίας (*Bacillus thuringiensis*) (πηγή: Μ.Ε Τζανακάκης- Β. Ι. Κατσόγιαννος Έντομα καρποφόρων δέντρων και αμπέλου). Το κυκλοκόνιο προλαμβάνεται με σωστό κλάδεμα για αραίωση της κόμης του δέντρου και μείωση της υγρασίας και σε έντονες προσβολές κάνουμε ψεκασμούς με χαλκούχα. Ο καρκίνος της ελιάς προλαμβάνεται με αποφυγή κλαδέματος και συλλογή του ελαιοκάρπου με υγρό και βροχερό καιρό (πηγή: Χ.Γ Παναγόπουλος Ασθένειες Καρποφόρων Δέντρων και Αμπέλου).

Κατά τα επόμενα χρόνια η Ελλάδα στην αγορά του ελαιολάδου και των βρώσιμων ελιών θα αντιμετωπίσει ανταγωνισμό από ανάλογα προϊόντα που προέρχονται από άλλες καλλιέργειες. Το πρόβλημα αυτό μπορεί να αντιμετωπιστεί με εφαρμογή εναλλακτικών μορφών καλλιέργειας της ελιάς, με βιολογική καλλιέργεια της ελιάς καθώς και με ολοκληρωμένη καλλιέργεια της ελιάς, με καλύτερη οργάνωση της αγοράς ή ακόμα και αναζήτηση νέων αναπτυσσόμενων αγορών.

## 11. ΙΣΤΟΡΙΚΑ ΕΛΑΙΟΔΕΝΤΡΑ-ΜΝΗΜΕΙΑ ΦΥΣΗΣ

### 11.1 Η ΕΛΙΑ ΤΗΣ ΑΘΗΝΑΣ

Η ελιά της Αθηνάς (Εικόνα 43) είναι το γνωστότερο ελαιόδεντρο που υπάρχει. Σύμφωνα με τον γνωστό μύθο το ελαιόδεντρο αυτό δώθηκε ως δώρο στους κατοίκους της Αθήνας από την θεά Αθηνά μετά την διαμάχη της με τον θεό Ποσειδώνα. Βρίσκεται στην Ακρόπολη στο Ερέχθειο και από αυτήν δημιουργήθηκαν οι δώδεκα ελιές της Ακαδημίας και το ιερό δάσος της Αθήνας.



Εικόνα 43. Η ελιά της Αθηνάς στο Ερέχθειο ([www.polelia.gr](http://www.polelia.gr)).

### 11.2 Η ΕΛΙΑ ΤΟΥ ΠΛΑΤΩΝΑ

Στην Ιερά οδό κοντά στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών υπήρχε ελαιόδεντρο γνωστό ως η ελιά του Πλάτωνα (Εικόνα 44) και θεωρούνταν ότι κάτω από τη σκιά αυτής της ελιάς δίδασκε ο φιλόσοφος Πλάτωνας. Το δέντρο αυτό θεωρείται ότι ήταν ελαιόδεντρο της Ακαδημίας και σήμερα βρίσκεται στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών.



Εικόνα 44. Η σημερινή όψη της ελιάς του Πλάτωνα ([www.polelia.gr](http://www.polelia.gr)).

### 11.3 Η ΕΛΙΑ ΤΟΥ ΠΕΙΣΙΣΤΡΑΤΟΥ

Η ελιά αυτή (Εικόνα 45) βρίσκεται στην εκκλησία των Αγίων Αναργύρων στην Αττική και θεωρείται ότι είναι μεγαλύτερη από 2500 έτη. Προέρχεται από τον ελαιώνα του Πεισίστρατου και είναι διατηρητέο μνημείο της φύσης.



Εικόνα 45. Η ελιά του Πεισίστρατου ([www.polelia.gr](http://www.polelia.gr)).

### 11.4 Η ΕΛΙΑ ΤΩΝ ΒΟΥΒΩΝ ΚΙΣΣΑΜΟΥ

Το ελαιόδεντρο αυτό (Εικόνες 46-47-48-49) έχει χαρακτηριστεί από τον ΣΕΔΗΚ σαν μνημειακό λόγω του σχήματός του και του αναγλύφου του. Βρίσκεται στις Πάνω Βούβες Κολυμβαρίου πλέον

ανήκει στον δήμο Κολυμβαρίου και είναι Τσουνάτη εμβολιασμένη σε αγριελιά.



Εικόνα 46. Ο κορμός της ελιάς των Βουβών.



Εικόνα 47. Η Ελιά των Βουβών.



Εικόνα 48. Η επιγραφή που ανακοινώνει ότι η ελιά των Βουβών είναι μνημειακή.





Εικόνα 49. Η ελιά των Βουβών από άλλη άποψη.

### 11.5 Η ΕΛΙΑ ΑΓΙΟΥ ΓΕΩΡΓΙΟΥ ΚΑΝΔΑΝΟΥ

Η ελιά αυτή (Εικόνα 50) βρίσκεται στο Ανισαράκι Δήμου Κανδάνου και έχει χαρακτηριστεί σαν μνημειακή εξαιτίας του σχήματος και του αναγλύφου του κορμού της, καθώς επίσης από μαρτυρίες κατοίκων της περιοχής έβγαζε μεγάλη ποσότητα ελαιολάδου. Είναι όπως και η παραπάνω ποικιλία Τσουνάτη εμβολιασμένη σε αγριελιά.



Εικόνα 50. Η ελιά Αγίου Γεωργίου στο Ανισαράκι Κανδάνου ([www.polelia.gr](http://www.polelia.gr)).

### 11.6 Η ΕΛΙΑ ΚΑΒΟΥΣΙΟΥ ΙΕΡΑΠΕΤΡΑΣ

Η ελιά του Καβουσίου Ιεράπετρας (Εικόνα 51) ανακηρύχθηκε μνημειακή επειδή ο κορμός της έχει μεγάλες διαστάσεις και ακόμα επειδή βρίσκεται κοντά σε αρχαιολογικούς χώρους της περιοχής. Είναι ποικιλία Μουρατολιά εμβολιασμένη σε υποκείμενο αγριελιάς.





Εικόνα 51. Η ελιά Καβουσιού Ιεράπετρας ([www.polelia.gr](http://www.polelia.gr))

### 11.7 Η ΕΛΙΑ ΤΗΣ ΓΡΑΜΠΕΛΑΣ

Η ελιά αυτή βρίσκεται στην τοποθεσία Γραμπέλα του χωριού Ανισαράκι Κανδάνου, είναι ποικιλίας Τσουνάτη εμβολιασμένη σε αγριελιά. Έχει χαρακτηριστεί ως μνημειακή εξαιτίας του σχήματος του κορμού αλλά και του αναγλύφου του κορμού καθώς επίσης έχει συνδεθεί με ιστορικά γεγονότα της περιοχής δηλαδή στην κουφάλα που σχηματίζει ο κορμός της εύρισκαν καταφύγιο οι Χριστιανοί που καταδιώκονταν από τους Τούρκους.

### 11.8 Η ΕΛΙΑ ΠΑΛΑΙΩΝ ΡΟΥΜΑΤΩΝ ΒΟΥΚΟΛΙΩΝ

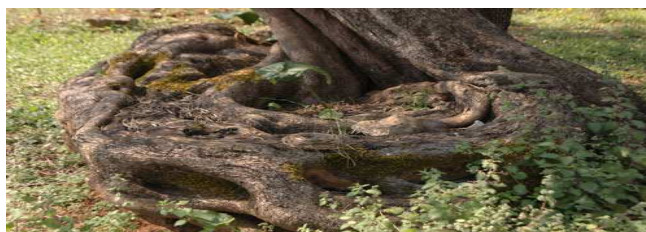
Η ελιά αυτή (Εικόνα 52) βρίσκεται στο δρόμο για την πλατεία των Παλαιών Ρουμάτων και έχει χαρακτηριστεί ως μνημειακή εξαιτίας του αναγλύφου της, των μεγάλων διαστάσεών της καθώς επίσης και της μεγάλης κουφάλας της. Είναι και αυτή Τσουνάτη εμβολιασμένη σε αγριελιά. Στην κουφάλα της φύλαγαν όπλα κατά την Τουρκοκρατία καθώς επίσης εκεί έγιναν και άλλα ιστορικά γεγονότα συνδεδεμένα με την περιοχή.



Εικόνα 52. Η ελιά Παλαιών Ρουμάτων Βουκολιών ([www.polelia.gr](http://www.polelia.gr)).

### 11.9 Η ΕΛΙΑ ΛΑΚΚΟΥ ΣΑΜΩΝΑ ΑΡΜΕΝΩΝ

Η ελιά αυτή (Εικόνα 53) βρίσκεται στην τοποθεσία Λάκκος στο Δήμο Αρμένων και συγκεκριμένα στο Δημοτικό Διαμέρισμα Σαμωνά, είναι ποικιλία Τσουνάτη εμβολιασμένη σε αγριελια. Έχει χαρακτηριστεί ως μνημειακή εξαιτίας του μεγάλου μεγέθους του κορμού της αλλά και της κόμης της αλλά ακόμα επειδή βρίσκεται κοντά σε ευρήματα αρχαίου οικισμού.



Εικόνα 53. Η ελιά Λάκκου Σαμωνά Δήμου Αρμένων ([www.polelia.gr](http://www.polelia.gr)).

### 11.10 Η ΕΛΙΑ ΤΗΣ ΓΟΡΤΥΝΑΣ

Η ελιά αυτή (Εικόνα 54) βρίσκεται κοντά στα ευρήματα του αρχαίου οικισμού της Γόρτυνας κοντά στον οικισμό των Αγίων Δέκα. Είναι Χοντρολιά εμβολιασμένη σε αγριελιά. Έχει χαρακτηριστεί ως μνημειακό εξαιτίας του αναγλύφου του κορμού της που φέρει στο εσωτερικό του τμήμα από κίονα της Ρωμαϊκής περιόδου.



Εικόνα 54. Η ελιά της Γόρτυνας ([www.polelia.gr](http://www.polelia.gr)).

### 11.11 Η ΕΛΙΑ ΑΓΙΑΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΠΑΝΑΣΣΟΣ

Η ελιά αυτή (Εικόνα 55) βρίσκεται στην τοποθεσία Αγία Παρασκευή του Δήμου Ρούβα και πιο συγκεκριμένα στο Δημοτικό Διαμέρισμα Πανασού. Είναι ποικιλία Χοντρολιάς εμβολιασμένη σε αγριελιά και έχει χαρακτηριστεί ως μνημειακή εξαιτίας του αναγλύφου και του μεγέθους του κορμού της και στον κορμό της φέρει κουφάλα.



Εικόνα 55. Η ελιά Αγίας Παρασκευής Πανασού Δήμου Ρούβα. ([www.polelia.gr](http://www.polelia.gr)).

### 11.12 Η ΕΛΙΑ ΣΤΑ ΚΑΡΔΑΜΙΑΝΑ ΔΗΜΟΥ ΣΥΒΡΙΤΟΥ

Η ελιά αυτή (Εικόνα 56) βρίσκεται στη τοποθεσία Καρδαμιανά του Δήμου Συβρίτου και πιο συγκεκριμένα στο Δημοτικό Διαμέρισμα Γέννα. Είναι ποικιλία Θρουμπολιά εμβολιασμένη σε αγριελιά και έχει χαρακτηριστεί ως μνημειακή εξαιτίας του σχήματος και του αναγλύφου του κορμού της. Το σχήμα της παραπέμπει σε τέσσερα ελαιόδεντρα αλλά τελικά πρόκειται για ένα ελαιόδεντρο που έχει τέσσερις διαφορετικούς βραχίονες.



Εικόνα 56. Η ελιά στα Καρδαμιανά Δήμου Συβρίτου ([www.polelia.gr](http://www.polelia.gr))



### **11.13 Η ΕΛΙΑ ΓΡΕ ΕΛΕ ΜΑΡΓΑΡΙΤΕΣ ΔΗΜΟΥ ΓΕΡΟΠΟΤΑΜΟΥ**

Η ελιά αυτή (Εικόνα 57) βρίσκεται στο Κάτω Τρίποδο στις Μαργαρίτες Δήμου Γεροποτάμου. Είναι ποικιλία Θρουμπολιά εμβολιασμένη σε αγριελιά και έχει χαρακτηριστεί ως μνημειακό εξαιτίας του μεγέθους, του σχήματος του αναγλύφου της και επίσης επειδή η τοποθεσία έχει ονομαστεί από αυτή σε Γρε Ελέ.



Εικόνα 57. Η ελιά Γρε Ελέ Μαργαρίτες Δήμου Γεροποτάμου ([www.polelia.gr](http://www.polelia.gr))

### **11.14 Η ΕΛΙΑ ΠΑΛΙΑΜΑ ΔΗΜΟΥ ΖΑΡΟΥ**

Η ελιά αυτή (Εικόνα 58) βρίσκεται στην τοποθεσία τρυπητή κοντά στον παλιό οικισμό Παλιάμα στο Δήμο Ζαρού και πιο συγκεκριμένα στο Δημοτικό Διαμέρισμα Μορονίου. Είναι ποικιλία Χοντρολιά εμβολιασμένη σε αγριελιά και έχει χαρακτηριστεί ως μνημειακό εξαιτίας του αναγλύφου και του μεγέθους του κορμού της.



Εικόνα 58. Η ελιά Παλιάμα Μορονίου Δήμου Ζαρού ([www.polelia.gr](http://www.polelia.gr))

### 11.15 Η ΕΛΙΑ ΤΗΣ ΜΑΘΑΙΝΑΣ

Η ελιά αυτή (Εικόνα 59) βρίσκεται στο χωριό Λάστρος Σητείας ανατολικά του ναού της Αγίας Τριάδος. Είναι ποικιλία Τσουνάτη εμβολιασμένη σε αγριελιά και έχει χαρακτηριστεί ως μνημειακή εξαιτίας του αναγλύφου της και της σπηλαιώσης που σχηματίζει με βράχο καθώς επίσης επειδή έχει συνδεθεί με θρησκευτικές παραδόσεις της περιοχής.



Εικόνα 59. Η ελιά της Μαθαίνας Λάστρου Σητείας ([www.polelia.gr](http://www.polelia.gr))

### 11.16 Η ΦΟΥΡΚΟΛΙΑ ΣΗΤΕΙΑΣ

Η ελιά αυτή (Εικόνα 60) βρίσκεται στη Σητεία στο δρόμο για Πισκοκέφαλο. Υπάρχουν φημολογίες ότι σε αυτή κρεμούσαν οι Τούρκοι τους Χριστιανούς. Η Φουρκολιά προέρχεται από το ρήμα φουρκίζομαι που σημαίνει ότι πνίγομαι από δέσιμο στο λαιμό και αναφέρεται σε πρόβατα και κατσίκες που βόσκουν στο χωράφι δεμένα ([www.polelia.gr](http://www.polelia.gr)).



Εικόνα 60. Η Φουρκολιά της Σητείας ([www.polelia.gr](http://www.polelia.gr)).

## **12. ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΤΟΥ ΤΕΙ ΚΡΗΤΗΣ ΜΕ ΤΟ ΔΙΚΤΥΟ ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΣΥΛΛΟΓΩΝ ΚΡΗΤΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΔΙΑΣΩΣΗ ΜΝΗΜΕΙΑΚΩΝ ΕΛΑΙΟΔΕΝΤΡΩΝ**

Το ΤΕΙ Κρήτης σε συνεργασία με τους πολιτιστικούς συλλόγους έχουν ξεκινήσει μια σοβαρή δράση για την σωτηρία αρχαίων και ιστορικών ελαιόδεντρων σε όλη την Κρήτη. Σκοπός τους είναι η σωτηρία τους καθώς είναι πολλά τα αρχαία ελαιόδεντρα που μην γνωρίζοντας την αξία τους εκρίζονται και καταλήγουν στα τζάκια και τις σόμπες σαν καυσόξυλα. Πολλά από αυτά τα ελαιόδεντρα είναι μεγάλης ηλικίας καθώς εκτιμάται ότι υπάρχουν στην Κρήτη από τη μινωική περίοδο. Τα ελαιόδεντρα αυτά ξεριζώνονται εξαιτίας ιδιωτικών έργων όπως οικοπεδοποιήσεις και αλλαγή χρήσης αγροτεμαχίων αλλά και δημόσια έργα όπως φράγματα διαπλατύνσεις και διανοίξεις δρόμων. Στόχος είναι η διάσωση των αρχαίων ελαιόδεντρων με παραμονή τους στην αρχική τους θέση, αλλιώς αν αυτό δεν είναι εφικτό όπως για παράδειγμα τα δημόσια έργα τότε θα γίνεται εκρίζωση των ελαιόδεντρων και μετά μεταφορά τους και φύτευση σε άλλο μέρος. Με αυτή την δράση θα υπάρξει δημιουργία επισκέψιμων πάρκων αρχαίων ελαιόδεντρων.

Το δίκτυο πολιτιστικών συλλόγων Κρήτης εντοπίζουν και καταγράφουν τα αρχαία ελαιόδεντρα που βρίσκονται στην περιοχή τους ιδιαίτερα εκείνα που η περίμετρος του κορμού τους ξεπερνά τα 3,5 μέτρα μετά το ΤΕΙ Κρήτης ενημερώνεται από τους πολιτιστικούς συλλόγους και καταγράφουν τα ελαιόδεντρα αυτά. Σκοπός είναι να δημιουργηθεί μια βάση δεδομένων, σαν ελαιοκομικό μητρώο μνημειακών ελαιόδεντρων.

Μέχρι τώρα αυτή τη πρωτοβουλία υποστηρίζουν 65 πολιτιστικοί σύλλογοι από όλη τη Κρήτη, η Νομαρχία Ηρακλείου συμφώνησε να βοηθήσει την δράση αυτή με ενίσχυση της ενημερωτικής καμπάνιας, μεταφύτευση των αρχαίων ελαιόδεντρων που εκρίζονται αναγκαστικά λόγω δημοσίων έργων και δημιουργία πάρκου ΕΙΡΗΝΗΣ με τα ελαιόδεντρα αυτά στην πρώην βάση Γουρνών. Ακόμα έχει δημιουργηθεί ενημερωτικό διαφημιστικό μήνυμα που προβάλλεται στα κανάλια και θα δημιουργηθεί και ντοκιμαντέρ που θα μεταφραστεί σε αρκετές γλώσσες και θα διανεμηθεί. Την δράση αυτή για την διάσωση των ελαιόδεντρων υποστηρίζει και ο μουσικοσυνθέτης Μίκης

Θεοδωράκης. Ο Δήμαρχος Ηρακλείου κος Κουράκης συμφώνησε ώστε η πόλη του να δεχθεί ελαιόδεντρα που εκριζώνονται από δημόσια έργα και ήδη έχουν φυτευτεί ελαιόδεντρα σε δρόμους του Ηρακλείου αλλά και στο αγρόκτημα του ΤΕΙ Κρήτης.

Ακόμα το Δίκτυο Πολιτιστικών Συλλόγων Κρήτης σε συνεργασία με το ΤΕΙ Κρήτης και με συνδιοργανωτές τις Νομαρχιακές Αυτοδιοικήσεις και των τεσσάρων νομών της Κρήτης θα διοργανώσουν μια Διεθνή Έκθεση εικαστικών έργων με θέμα: «Ο αρχαίος ελαιώνας της Κρήτης, στο βάθος του χρόνου». Στην έκθεση αυτή μπορούν να λάβουν μέρος καλλιτέχνες από όλη την Ελλάδα και θα περιλαμβάνονται έργα χαρακτηριστικής ζωγραφικής γλυπτικής, ψηφιδωτά καθώς και φωτογραφίας. Η έκθεση αυτή θα ξεκινήσει τον Ιούνιο στο ΤΕΙ Κρήτης σε μια ειδικά διαμορφωμένη αίθουσα και τον επόμενο μήνα θα μεταφερθεί στο Διεθνές Εκθεσιακό Κέντρο Κρήτης.

Τέλος, έχουν γίνει και άλλες προσπάθειες για την διατήρηση και ανάδειξη παλιών ελαιώνων, όπως το πρόγραμμα Centolimed (CENT.OLI.MED) και η Μελέτη για τη Διατήρηση Παραδοσιακών Ελαιώνων που κινδυνεύουν να εγκαταλειφθούν στην περιοχή της Μεσσαράς Ηρακλείου και Αποκόρωνα Χανίων (Μετζιδάκης, Ι. 2007)

Αναλυτικότερα, το πρόγραμμα CENT.OLI.MED έχει ως σκοπό του να προστατεύσει και να αναδείξει τους αιωνόβιους ελαιώνες, να αυξήσει την πανίδα και την χλωρίδα, να χαρακτηρίσει τους αιωνόβιους ελαιώνες ως Αγροκτήματα Υψηλής Φυσικής Αξίας. Το πρόγραμμα αυτό υλοποιεί τα παραπάνω με ανάπτυξη και εφαρμογή οδηγιών που θα βοηθήσουν τους γεωργούς να προστατεύσουν τη βιοποικιλότητα στους αιωνόβιους ελαιώνες, ανάπτυξη ενός σχεδίου οικονομικής ενίσχυσης για τους αιωνόβιους ελαιώνες και με εκπόνηση ενός Ευρω-Μεσογειακού σχεδίου δράσεων για την προστασία των αιωνόβιων ελαιώνων (πηγή: [www.lifecentolimed.iamb.it](http://www.lifecentolimed.iamb.it)).

Η Μελέτη για τη Διατήρηση Παραδοσιακών Ελαιώνων που κινδυνεύουν να εγκαταλειφθούν στην περιοχή της Μεσσαράς Ηρακλείου και Αποκόρωνα Χανίων έχει σκοπό της τη μελέτη σχετικά με τη διατήρηση και ανάδειξη παραδοσιακών ελαιώνων ιστορικής και λαογραφικής αξίας, επίσης συντάχθηκαν προτάσεις οι οποίες αναφέρονται στη βιωσιμότητα των ελαιώνων συνδυαζόμενες με εξωγεωργικές δραστηριότητες. Οι προτάσεις έχουν σαν σκοπό τους την ανάδειξη της φυσικής ομορφιάς του τοπίου και την



προσέλκυση επισκεπτών στους παραδοσιακούς ελαιώνες όλα αυτά πάντοτε με το σεβασμό και την προστασία του περιβάλλοντος.

## BIBΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

CENT.OLI.MED (2010) [www.lifecentolimed.iamb.it](http://www.lifecentolimed.iamb.it)

[dim-karat.ilei.sch.gr/elia.htm](http://dim-karat.ilei.sch.gr/elia.htm)

Επαγγελματικός κατάλογος ελαιολάδου (2009) Εξάπλωση της Ελιάς, το ελαιομάζωμα κατά την αρχαιότητα  
[www.elaiolado.gr](http://www.elaiolado.gr)

Η ελιά διαμέσω των αιώνων γράγει ο Ηλίας Κουτσονικόλας (2009)  
[users.hellasnet.gr/vadim/olive1.html](http://users.hellasnet.gr/vadim/olive1.html)

Θέριος, Ι.Ν., 2005. Ελαιοκομία. Εκδόσεις Θεσσαλονίκη

Κνωσός Π. Φακλαρης Καθηγητής Κλασικής Αρχαιολογίας  
Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης 2009  
[www.kairatos.com.gr/elia.htm](http://www.kairatos.com.gr/elia.htm)

LEARNING AWARDS 2005 TOP 100 2009 Η ελιά στη Μινωική εποχή, αρχαιολογικά ευρήματα, οι μαρτυρίες της γραμμικής Β, η ελιά στην κλασική εποχή, ολυμπιακοί αγώνες, ποικιλίες ελιών.  
[www.etwinning.gr/projects/elia](http://www.etwinning.gr/projects/elia)

Metzidakis I.T. and Koubouris G.C. (2006) Olive cultivation and industry in Greece. Proceedings of the Second International Seminar "Biotechnology and Quality of Olive Tree Products around the Mediterranean Basin". 5-10 November 2006. Marsala- Mazara del Vallo, Italy. P 133-140.

Μετζιδάκης, Ι. 2007. Μελέτη για τη Διατήρηση Παραδοσιακών Ελαιώνων που κινδυνεύουν να εγκαταλειφθούν στην περιοχή Μεσσαράς Ηρακλείου και Αποκόρωνα Χανίων. ΕΟΠ ΕΛΑΙΟΥΡΓΙΚΗ στα πλαίσια του Καν 2080/05 Δράση Α.ii.1.  
<http://www.eleoyrgiki.gr/>

Μουσείο ελιάς Κυκλάδες 2009

[www.musioelias.gr](http://www.musioelias.gr)

Παναγόπουλος Χ.Γ 1997 Ασθένειες Καρποφόρων Δέντρων και Αμπέλου, Εκδόσεις Σταμούλης.

Πρακτικά διεθνούς συνεδρίου, 2003. Η ελιά και το λάδι από την αρχαιότητα έως σήμερα. Αθήνα.

Πρακτικά συμποσίου, 2003. Η ελιά και το λάδι στο χώρο και το χρόνο. Αθήνα.

ΣΕΔΗΚ, 2007. Ο πολιτισμός της ελαιοκομίας στην Κρήτη.

ΣΕΔΗΚ 2009 Πολιτισμός, ιστορία

[www.sedik.gr](http://www.sedik.gr)

ΣΕΔΗΚ 2009 Μινωική Κρήτη, Μεταβυζαντινά ελαιοτριβεία, Μνημειακά ελαιόδεντρα

[www.polelia.gr](http://www.polelia.gr)

Σφακιωτάκης Ε., 1993 Μαθήματα Ελαιοκομίας. Εκδόσεις τυρο ΜΑΝ.

Τζανακάκης Μ.Ε.-Κατσόγιαννος Β.Ι., 2003 Έντομα καρποφόρων δέντρων και αμπέλου. Εκδόσεις Αγρότυπος

[www.geolivo.gr](http://www.geolivo.gr)

[www.agrotypos.gr](http://www.agrotypos.gr)

[www.lesvosonline.gr](http://www.lesvosonline.gr)