

ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ Ι. ΚΑΜΗΛΑΚΗΣ

Η ελιά και το λάδι στην Κρήτη κατά τη νεοελληνική περίοδο

Η σημασία της ελαιοκαλλιέργειας και ιστορικά στοιχεία της, ελαιοκαλλιέργεια - ελαιοκομία, είδη ελαιοδένδρων, ελαιοσυλλογή, ελαιοτριβεία, μεταφορά, αποθήκευση, εμπόριο κ.λπ. του λαδιού, λαογραφικά της ελιάς και του λαδιού, σαπωνοποιία κ. ά.

Η ελαιοκαλλιέργεια από τη μινωική εποχή μέχρι τις μέρες μας είχε και συνεχίζει να έχει πρωτεύουσα θέση στην παραγωγή του αγροτικού τομέα και γενικότερα της οικονομίας ολόκληρης της Κρήτης. Γι' αυτό και προκαλεί ενδιαφέρον όχι μόνο από καθαρά οικονομική άποψη αλλά και από κοινωνική, λαογραφική, ιστορικοαρχαιολογική, πολιτισμική κλπ. Η κυρίαρχη αυτή θέση της ελιάς και του λαδιού στην οικονομία και κατ' επέκταση στον πολιτισμό της Κρήτης από την απώτερη αρχαιότητα μέχρι σήμερα αποδεικνύεται από τα πρόσφατα αλλά και παλαιότερα αρχαιολογικά τεκμήρια, από ιστορικές και άλλες, γραπτές και προφορικές, μαρτυρίες, καθώς και από τους νεότερους και σύγχρονους γεωργοοικονομικούς δείκτες, προκειμένου για την εποχή μας. Ενδεικτικά σημειώνεται ότι σήμερα, ως προς την κατανομή των γεωργικών εκμεταλλεύσεων, περισσότερες από το 90% των εκμεταλλεύσεων αυτών της Κρήτης έχουν ως σημαντικό κλάδο παραγωγής την ελαιοκαλλιέργεια, ενώ σε μεγάλο αριθμό απ' αυτές αποτελεί μονοκαλλιέργεια¹.

1. Π.Α. Σκυλourάκης, «Τεχνοοικονομική διερεύνηση της καλλιέργειας της ελιάς (*olea europaea* L.) στην Κρήτη», ανακοίνωση στο Διεθνές Συνέδριο «Η ελιά στο παρελθόν και το μέλλον», Άνδρος, Ιούνιος 1999, σ. 2 του χειρογράφου της ανακοίνωσης (δεν εκδόθηκαν



Είναι σήμερα αποδεκτό ότι η ελαιοκαλλιέργεια και οι αποδόσεις της έχουν μεγάλες, πολλαπλασιαστικές εισοδηματικές επιδράσεις στους μη γεωργικούς τομείς της οικονομίας της Κρήτης. Η παραγωγή και το εισόδημα της ελαιοκαλλιέργειας είναι και σήμερα τόσο άμεσα συνδεδεμένα με την οικονομία του τόπου, ώστε η αύξηση ή η μείωση του εισοδήματος της ελαιοπαραγωγής να επιφέρει άμεσα αντίστοιχη μεταβολή των δεικτών της οικονομίας της μεγαλονήσου συνολικά². Έτσι η οικονομία του νησιού στηρίζεται και σήμερα κατά κύριο λόγο στην καλλιέργεια της ελιάς. Οι άλλες γεωργικές ασχολίες, τα υπερπρώιμα κηπευτικά των θερμοκηπίων που αναπτύχθηκαν τις τρεις τελευταίες δεκαετίες, η κτηνοτροφία και τα τουριστικά επαγγέλματα έρχονται δεύτερα σε σημασία, συμπληρωματικά και βοηθητικά στην οικονομία του τόπου. Όλη η Κρήτη απ' άκρου εις άκρον, στις πεδιάδες, στις κοιλάδες, στα χαμηλά οροπέδια, στο εσωτερικό και στα παράλια, παντού σχεδόν όπου υπάρχει καλλιεργήσιμο γόνιμο ή και ημιάγονο έδαφος, είναι κατάφυτη από εκατομμύρια ελαιόδεντρα, τα οποία καλύπτουν τα μεγαλύτερο μέρος της καλλιεργούμενης επιφανείας της³.

Εδώ θα περιοριστούμε στην παρουσίαση πτυχών της ιστορίας, της λαογραφίας, της οικονομίας κ.λπ. της ελαιοκαλλιέργειας, γενικότερα του πολιτισμού της ελιάς και του λαδιού στην Κρήτη στα νεότερα χρόνια, από το τέλος της βενετοκρατίας και την αρχή της τουρκοκρατίας μέχρι τον 20ό αιώνα.

Όπως είναι γνωστό, η οικονομία της Κρήτης σε όλη τη διάρκεια της τουρκοκρατίας εξαρτάται κυρίως από ένα και μοναδικό προϊόν, το λάδι⁴,

πρακτικά: ευχαριστώ και από εδώ τον συγγραφέα για την παραχώρηση αντιγράφου της μελέτης του).

2. Π. Α. Σκυλουργάκης, «Τεχνοοικονομική διερεύνηση της καλλιέργειας της ελιάς», ό.π.

3. Ενώ το 1960 η Κρήτη είχε 12 εκατομμύρια ελαιόδενδρα με μέση παραγωγή 30.000 τόνους, το 2001 είχε πάνω από 40 εκατομμύρια ελαιόδενδρα με μέση ελαιοκομική παραγωγή 120.000 τόνους λαδιού άριστης ποιότητας (Νικόλ. Ψυλλάκης, Η ελαιοκαλλιέργεια στην Κρήτη, εφημ. «Η Καθημερινή», 11-9-2001, σ. 12).

4. Υ. Triantafyllidou-Baladié, «Οι πιστώσεις στις εμπορικές συναλλαγές στην Κρήτη τον 18ο αιώνα», *Πεπραγμένα του Ε' Διεθνούς Κρητολογικού Συνεδρίου*, τόμ. Γ', Ηράκλειο Κρήτης 1985, σ. 222. Το άρθρο αυτό αποτελεί πολύ μικρό μέρος ευρύτερης έρευνας της συγγραφέως, που δημοσιεύτηκε στο ενδιαφέρον βιβλίο της με τίτλο: *Το εμπόριο και η οικονομία της Κρήτης από τις αρχές της Οθωμανικής κυριαρχίας έως το τέλος του 18ου αιώνα (1669-1795)*, μετάφρ. Μ. Γυπαράκη-Α. Καραστάθη, Ηράκλειο Κρήτης, Βικελαία Βιβλιο-



αντίθετα με ό,τι συνέβαινε στη βενετοκρατία και προπαντός στους πρώτους αιώνες της, όταν η καλλιέργεια της ελιάς δεν ήταν ακόμη τόσο διαδεδομένη, όπως ήταν του αμπελιού, των δημητριακών και των καρποφόρων δέντρων⁵, και η παραγωγή λαδιού, που προοριζόταν κυρίως για οικογενειακή χρήση, συχνά δεν επαρκούσε. Το αποτέλεσμα ήταν οι βενετικές αρχές τον 13ο και 14ο τουλάχιστον αιώνα να προσφεύγουν σε εισαγωγές για την κάλυψη των αναγκών της τοπικής κατανάλωσης.

Από την αρχή της τουρκοκρατίας (1669) μέχρι και τα μέσα τουλάχιστον του 20ού αιώνα το λάδι παίζει τον σημαντικότερο ρόλο στις εμπορικές συναλλαγές. Από τις αρχειακές μαρτυρίες που έχουμε μπορούμε να υπολογίσουμε την παραγωγή λαδιού στην Κρήτη στη αρχή του 18ου αιώνα από 150 έως 300 χιλιάδες μίστατα τον χρόνο (1900 – 3800 τόνους περίπου), ενώ προς τα τέλη του ίδιου αιώνα η παραγωγή αυξάνεται περίπου κατά 2, 8 φορές, δηλαδή σχεδόν τριπλασιάζεται⁶.

Η μεγαλύτερη παραγωγή λαδιού κατά τον 18ο αιώνα (αλλά και στη συνέχεια) προέρχεται από τη Δυτική κυρίως Κρήτη (περιοχές Χανίων, Ρεθύμνου), ενώ μικρότερες ποσότητες παράγονται στις παραδοσιακές επίσης ελαιοπαραγωγικές περιοχές Σητείας και Ιεράπετρας⁷.

Το εμπόριο της εποχής εκείνης χαρακτηρίζεται, εξάλλου, από μεγάλη διεθνή ζήτηση λαδιού, κυρίως από τη Δυτική Ευρώπη και ιδιαίτερα από τη Γαλλία. Οι πιο σημαντικοί αγοραστές του κρητικού λαδιού τότε είναι οι Γάλλοι έμποροι, οι οποίοι, μέχρι το 1735 τουλάχιστον, απορροφούν ολόκληρη σχεδόν την παραγωγή της Κρήτης. Το λάδι του νησιού χρησίμευε ως πρώτη ύλη στα γνωστά σαπωνοποιεία της Μασσαλίας και στις βιομηχανίες υφασμάτων του Λάνγκεντοκ⁸.

θήκη, 1988, που είναι βασικό για την ιστορία της οικονομίας της Κρήτης και ιδιαίτερα για το λάδι και το εμπόριό του την περίοδο εκείνη. Στο έργο αυτό κυρίως παραπέμπουμε τον αναγνώστη για την ελαιοκαλλιέργεια και προπαντός για το λάδι και το εμπόριό του στην πρώτη περίοδο της τουρκοκρατίας. Βλ. και Ε. Μπαλτά, στον παρόντα τόμο, σ. 173 κ.ε.

5. Βλ. ενδεικτικά Θεοχ. Δετοράκης, *Ιστορία της Κρήτης*, β' έκδοση, Ηράκλειο 1990, σ. 214-215 και Χαρ. Γάσπαρης, *Φυσικό και αγροτικό τοπίο στη μεσαιωνική Κρήτη, 13ος - 14ος αι.*, Αθήνα, Ίδρυμα Γουλανδρή - Χόρν, 1994, σ. 55 και Ν. Καραπιδάκης, στον παρόντα τόμο, σ. 161 κ.ε.

6. Γιολάντα Τριανταφυλλίδου-Baladié, *Το εμπόριο και η οικονομία της Κρήτης*, ό.π., σ. 137-141.

7. Γιολάντα Τριανταφυλλίδου-Baladié, ό.π., σ. 133, 135 κ.ε.

8. Γιολάντα Τριανταφυλλίδου-Baladié, ό.π., σ. σ. 125 κ.ε.



Ολόκληρο τον 18ο αιώνα το λάδι είναι σταθερό προϊόν, σταθερότερο μάλιστα από το μετάξι, το μαλλί ή το κερί, και αποφέρει σίγουρα κέρδη και σύμφωνα με Γάλλο έμπορο της εποχής «πολλά χρυσά δουκάτα»⁹.

Οι Γάλλοι έμποροι, προκειμένου να εξασφαλίσουν την αγορά σημαντικών ποσοτήτων λαδιού που χρειάζονταν κάθε χρόνο, δημιούργησαν εμπορικούς οίκους στο νησί, όπου και εγκαταστάθηκαν. Ο αριθμός τους, ανάλογα με τις εποχές, κυμαίνεται από τρεις έως δέκα. Έχουν έδρα τους τα Χανιά, απ' όπου φεύγουν όλες σχεδόν οι ποσότητες λαδιού της Κρήτης με κατεύθυνση προς τη Μασσαλία¹⁰.

Ταυτόχρονα με τους γαλλικούς εμπορικούς οίκους, εγκαταστάθηκαν στα Χανιά γαλλικό προξενείο¹¹ και ένας αριθμός Γάλλων, που ήταν υπάλληλοι, ιερωμένοι, διερμηνείς και βιοτέχνες. Μεταξύ των Γάλλων βιοτεχνών των Χανίων ξεχωρίζουν ιδιαίτερα οι βαρελοποιοί, που κατασκεύαζαν συνεχώς μεγάλο αριθμό βαρελιών για τη μεταφορά του λαδιού με ιστιοφόρα της εποχής στη Μασσαλία. Ορισμένοι βαρελοποιοί έμειναν οριστικά στην Κρήτη, παντρεύτηκαν Κρητικές γυναίκες και αφομοιώθηκαν από τους ντόπιους¹². Στις άλλες δύο μεγάλες πόλεις της Κρήτης, Ηράκλειο και Ρέθυμνο, ίδρυσαν οι Γάλλοι, κυρίαρχοι τον 18ο αιώνα απ' όλους τους Ευρωπαίους του εμπορίου της Κρήτης, υποπροξενεία εξυπηρετώντας τις ίδιες πάντα ανάγκες εμπορίας του λαδιού. Στο Ρέθυμνο όμως, μετά τα μέσα του 18ου αιώνα, έκλεισε το υποπροξενείο και αναγκάστηκε η Γαλλία να ανακαλέσει τον διπλωματικό της αντιπρόσωπο, διότι δεν μπορούσαν πια τα Μασσαλιώτικα πλοία να προσορμίζονται στο λιμάνι της πόλεως, το οποίο είχε καταχωθεί και δέχονταν πλέον μόνο βάρκες. Έτσι και το λάδι του Ρεθύμνου, όπως όλων σχεδόν των ελαιοπαγωγικών περιοχών της Κρήτης, εξάγονταν τότε από το λιμάνι των Χανίων. Με μικρά τοπικά πλοiάρια το λάδι μεταφέρονταν από το Ρέθυμνο στα Χανιά, για να εξαχθεί από εκεί στη Μασσαλία¹³. Η περιοχή των Χα-

9. Υ. Triantafyllidou-Baladié, «Οι πιστώσεις στις εμπορικές συναλλαγές στην Κρήτη τον 18ο αιώνα», *ό.π.*, σ. 223.

10. Γιολάντα Τριανταφυλλίδου-Baladié, *Το εμπόριο και η οικονομία της Κρήτης*, *ό.π.*, σ. 125-128, 133 κ.ε.

11. Γιολάντα Τριανταφυλλίδου-Baladié, *ό.π.*, σ. 58, 125 κ.α.

12. Γιολάντα Τριανταφυλλίδου-Baladié, *ό.π.*, σ. 101-102, 281.

13. Γιολάντα Τριανταφυλλίδου-Baladié, *ό.π.*, σ. 125.



νίων ήταν άλλωστε και κατά τον 18ο αιώνα η σπουδαιότερη ελαιοπαραγωγική περιοχή της Κρήτης. Και αυτό δεν είναι βέβαια τυχαίο, καθώς το βορειοδυτικό τμήμα της Κρήτης θεωρείται η πιο κατάλληλη από άποψη κλίματος περιοχή του νησιού για ελαιοκαλλιέργεια¹⁴.

Στο κεντρικό τμήμα του νησιού το άλλο σημαντικό λιμάνι, το Ηράκλειο, χάρη στην πλούσια σε αγροτικά προϊόντα ενδοχώρα του, εξάγει την ίδια περίοδο μια σειρά διαφορετικών προϊόντων : σταφίδα, κρασί, μέλι, κερί κ.ά. Εδώ τον πρώτο λόγο έχουν Τούρκοι έμποροι, που είναι πολυαριθμότεροι και με μεγαλύτερα κεφάλαια από τους Έλληνες και τους λιγοστούς ξένους¹⁵.

Η μεγάλη ανάπτυξη της ελαιοκαλλιέργειας και της παραγωγής λαδιού τον 18ο αιώνα οφείλεται σε σημαντικό βαθμό σε αλλαγές της κρητικής γεωργίας κατά τον προηγούμενο, συγκεκριμένα στο δεύτερο μισό του 17ου αιώνα. Η αμπελουργία, η οποία ήταν στους προηγούμενους αιώνες της βενετοκρατίας η βάση της αγροτικής οικονομίας του τόπου, σιγά-σιγά υποχωρεί, ενώ αντιστοίχως συνεχώς και περισσότερο την αντικαθιστά η καλλιέργεια της ελιάς. Η τάση όμως αυτή αρχίζει να εκδηλώνεται εντονότερα στη γεωργία της Κρήτης στις τελευταίες δεκαετίες της βενετοκρατίας (λίγο πριν και λίγο μετά τα μέσα του 17ου αιώνα). Οι περιστάσεις και οι πολιτικές και άλλες μεταβολές στο νησί, μετά την αποχώρηση των Βενετών, συνέτειναν στην επιτάχυνση της αντικατάστασης των αμπελιών με ελιές¹⁶. Έτσι σταδιακά, από τον 17ο και κυρίως τις αρχές του 18ου αιώνα και στη συνέχεια, θα κυριαρχήσει πλέον οριστικά η ελαιοκαλ-

14. Η περιοχή Χανίων λόγω της κατάλληλης υγρασίας που χρειάζεται το ελαιόδενδρο και των περισσότερων βροχών, που δέχεται σε σχέση με την υπόλοιπη Κρήτη, ήταν από παλαιά η πιο κατάλληλη περιοχή του νησιού για ελαιοκαλλιέργεια. Γι' αυτό και οι πλούσιοι ελαιώνες της πεδιάδας των Χανίων προκάλεσαν στην τουρκοκρατία τον θαυμασμό ξένων περιηγητών όπως ο Γάλλος Tournefort. Βλ. Γιολάντα Τριανταφυλλίδου-Baladié, *Το εμπόριο και η οικονομία της Κρήτης*, ό.π., σ. 135, 141 κ.α. Για τους ελαιώνες της πεδιάδας των Χανίων, της επαρχίας Σελίνου και των άλλων σημαντικών ελαιοπαραγωγικών περιοχών της Κρήτης βλ. Παναγ. Καμηλάκης, «Οι ελαιώνες της Κρήτης», *Πρακτικά Συμποσίου «Η ελιά και το λάδι στον χώρο και τον χρόνο»* (Πρέβεζα, 24-26 Νοεμβρ. 2000), Αθήνα 2003, σ. 205-234.

15. Γιολάντα Τριανταφυλλίδου-Baladié, *Το εμπόριο και η οικονομία της Κρήτης*, ό.π., σ. 133.

16. Γιολάντα Τριανταφυλλίδου-Baladié, ό.π., σ. 133-134.



λιέργεια, ώστε η παραγωγή και η εξαγωγή του λαδιού να αποτελέσει πλέον τον κύριο και αποφασιστικό παράγοντα της οικονομίας του νησιού¹⁷.

Η εντατική εκμετάλλευση του λαδιού την περίοδο αυτή (1669-1800 περίπου) θα επιτρέψει στη συνέχεια στην Κρήτη να αποκτήσει σημαντική θέση ως εμπορικός εταίρος στις συναλλαγές της με διάφορα ευρωπαϊκά κυρίως κράτη. Η σημαντική τότε ανάπτυξη της ελαιοκαλλιέργειας και της παραγωγής λαδιού επηρεάστηκε θετικά τόσο από τις εσωτερικές ανατροπές που επήλθαν στη χώρα, όσο και από τις ανάγκες και τις απαιτήσεις του διεθνούς εμπορίου, όπως αυτές διαμορφώνονταν στον χώρο της Ανατολικής Μεσογείου. Έτσι, δεν υπάρχει αμφιβολία ότι η συνεχώς αυξανόμενη ζήτηση του κρητικού λαδιού στις ξένες αγορές γίνεται βασική αιτία ανάπτυξης της καλλιέργειας της ελιάς και της αύξησης του παραγόμενου προϊόντος.

Στην ανάπτυξη της ελαιοκαλλιέργειας εις βάρος της αμπελουργίας στην Κρήτη από τους τελευταίους αιώνες της βενετοκρατίας και στη συνέχεια στην τουρκοκρατία συνέβαλε και το γεγονός ότι η ελιά απαιτεί πολύ λιγότερα εργατικά χέρια και μικρότερα μέσα καλλιέργειας και εκμετάλλευσης από το αμπέλι, την καλλιέργεια του και την παραγωγή κυρίως κρασιού καλής ποιότητας, τα οποία απαιτούν, όπως είναι γνωστό, ιδιαίτερα μεγάλες επενδύσεις και πολυδάπανο γεωργικό εξοπλισμό. Τέτοιου είδους εντατική εκμετάλλευση μπορεί να γίνει μόνο σε μεγάλης κλίμακας γεωργικές μονάδες. Αντίθετα, η καλλιέργεια της ελιάς ανταποκρίνεται περισσότερο και με ευκολία στις περιορισμένης κλίμακας γεωργικές εκμεταλλεύσεις, που συνήθως επικρατούσαν και τότε και μέχρι σήμερα στην Κρήτη. Η ελαιοκαλλιέργεια δεν απαιτεί πολλά ειδικευμένα εργατικά χέρια, ούτε συνεχείς φροντίδες. Είναι εποχική απασχόληση και μόνο στην περίοδο της συγκομιδής χρειάζονται περισσότερα εργατικά χέρια, που συνήθως εξασφαλίζονται από την ίδια την οικογένεια. Συχνά και στην τουρκοκρατία, όπως συνέβαινε σχεδόν ως σήμερα στις περιοχές προπαντός που μαζεύουν από το έδαφος τις ελιές, οι γυναίκες μόνο και τα παιδιά ασχολούνταν με το μάζεμα της ελιάς, ενώ οι άνδρες ασχολούνταν με βαρύτερες ή πιο ειδικές εργασίες¹⁸. Συνήθως το μάζεμα της ελιάς από τις γυναίκες, που μισθώνονταν ένα διά-

17. Γιολάντα Τριανταφυλλίδου-Baladié, *Το εμπόριο και η οικονομία της Κρήτης*, ό.π., σ. 136 κ.α.

18. Γιολάντα Τριανταφυλλίδου-Baladié, ό.π., σ. 134.



στημα και παλαιότερα αλλά και μέχρι τις πρώτες μεταπολεμικές δεκαετίες, αποτελούσε ένα επιπλέον έσοδο για την οικογένεια ιδιαίτερα των λιγότερο ελαιοπαραγωγικών περιοχών, όπως τα Σφακιά¹⁹, η Κίσσαμος²⁰ κ.ά., που οι γυναίκες τους κατέβαιναν για εργασία στις κατεξοχήν ελαιοπαραγωγικές περιοχές των Χανίων και ιδιαίτερα στο Σέλινο. Σχετικές μαρτυρίες, πέραν των προφορικών πληροφοριών, μας παρέχουν από τον 19ο αιώνα και ορισμένοι ξένοι περιηγητές της Κρήτης²¹.

Στους πρώτους αιώνες της τουρκοκρατίας παρά τα δημογραφικά προβλήματα της Κρήτης, με τη μείωση του πληθυσμού και τις συνακόλουθες δυσκολίες που δημιουργήθηκαν, η γεωργία σιγά σιγά προσαρμόστηκε σε μια τοπική οικονομία βασισμένη στην ελαιοπαραγωγή. Η ελαιοκομία ως γεωργική απασχόληση αναπτύχθηκε τότε στην Κρήτη έτσι, ώστε να κατορθώσει να ανταποκριθεί με επιτυχία στη συνεχώς αυξανόμενη ζήτηση λαδιού από το εξωτερικό. Η καλλιέργεια της ελιάς εξαπλώθηκε σε όλες σχεδόν τις περιοχές, που διέθεταν τις κατάλληλες εδαφοκλιματολογικές συνθήκες.

Ιδιαιτερότητα της καλλιέργειας της ελιάς στην Κρήτη, η οποία απαντάται και σε άλλες μεσογειακές περιοχές, είναι ο τρόπος αξιοποίησης του εδάφους, ανάλογα με την ποιότητα του. Στα λεπτά, αδύνατα δηλαδή, εδά-

19. Ο Άγγλος περιηγητής R.Pashley συνάντησε κατά την περιοδεία του (1834) στην επαρχία Σελίνου Σφακιανές μαζώχτρες από τον πολύ ορεινό Άγιο Ιωάννη Σφακίων, που μάζευαν ελιές στο χωριό Κακοδίχι Σελίνου (R. Pashley, *Ταξίδια στην Κρήτη*, μετάφρ.-επιμ. Δάφνη Γόντικα, τόμ. Β', Ηράκλειο 1991, σ. 96-97).

20. Από την επαρχία Κισάμου γυναίκες κυρίως, αλλά και κάποιες φορές και άνδρες μαζί, πήγαιναν μέχρι τη δεκαετία του 1970 για ελαιοσυλλογή στην κατ' εξοχήν ελαιοπαραγωγική επαρχία της Δυτ. Κρήτης, στο Σέλινο. Πληρώνονταν συνήθως με λάδι. Ακόμη και από ορεινά χωριά της Κυδωνίας, από τον Αποκόρωνα, τη Γαύδο κ.α., πήγαιναν πολλές γυναίκες την περίοδο της ελαιοσυλλογής για εργασία στο Σέλινο.

21. Ιδιαίτερα ο πολύ παρατηρητικός επισκέπτης της κρητικής υπαίθρου R.Pashley (βλ. παραπάνω, υποσημ. 19) περιέχει συχνά στο έργο του πληροφορίες για τους ελαιώνες, την ελιά και το λάδι της Κρήτης στην εποχή του (1834) αλλά και πριν την επανάσταση του 1821, κατά την οποία υπέστησαν μεγάλες καταστροφές οι ελαιώνες και γενικότερα η ελαιοκομία της Κρήτης. Και άλλοι περιηγητές της τουρκοκρατίας μας δίνουν σκόρπιες συνήθως πληροφορίες για την ελαιοκαλλιέργεια και το λάδι. Βλ. Ελένη Αγγελομάτη-Τσουγκαράκη, «Η Κρήτη στα περιηγητικά κείμενα (τέλη 17ου - αρχές 19ου αιώνα)», *Πεπραγμένα του ΣΤ' Διεθνούς Κρητολογικού Συνεδρίου*, τόμ. Γ', Χανιά 1990, σ. 9-37 και ιδίως σ. 12, 14, 31-32, 35.



φη οι φτωχοί συνήθως αγρότες – ελαιοκαλλιεργητές με τις μικρές οικογενειακές εκμεταλλεύσεις φυτεύουν τα δέντρα αραιά και το ελαφρό τους φύλλωμα επιτρέπει στις ακτίνες του ήλιου να φτάνουν έως το έδαφος, έτσι ώστε να είναι δυνατή η ταυτόχρονη καλλιέργεια και άλλων ειδών στον ίδιο αγρό. Έτσι πιεσμένος από τις ανάγκες επιβίωσης του ο φτωχός μικροκαλλιεργητής αξιοποιεί το μεγαλύτερο μέρος της γης του αναπτύσσοντας ποικίλες καλλιέργειες μαζί με την ελαιοκαλλιέργεια²². Σπάνια αφιερώνει τη γη του αποκλειστικά στην καλλιέργεια της ελιάς.

Σε περιοχές αντίθετα της Κρήτης, όπου το έδαφος είναι πλούσιο και πολύ γόνιμο (πεδιάδες, κοιλάδες, ριζά των βουνών και πλαγιές διαμορφωμένες με ξερολιθιές σε πεζούλες) και όπου είναι δυνατή η άρδευση, η ελιά σχεδόν πάντα μονοπωλεί την εκμετάλλευση της γης. Εδώ συναντούμε την πυκνή δεντροφύτευση (140 ρίζες ελιές ανά εκτάριο). Η πλούσια και πυκνή φυλλωσιά αυτού του είδους ελαιώνων εμποδίζει τον ήλιο να φτάσει στο έδαφος και η μεγάλη συχνά υγρασία είναι οι αιτίες που δεν επιτρέπουν και άλλες συγχρόνως καλλιέργειες. Στη δεύτερη αυτή περίπτωση πρόκειται για μεγάλες συνήθως γεωργικές εκμεταλλεύσεις. Το εισόδημα ξεπερνά τις σημαντικές δαπάνες που απαιτεί: περισσότερα ειδικευμένα εργατικά χέρια που μισθώνονται για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα, ιδιαίτερες φροντίδες όλη τη χρονιά: σκάψιμο, κλάδεμα, λίπανση, άρδευση. Εδώ ο τρόπος εκμετάλλευσης είναι εντελώς διαφορετικός από τον προηγούμενο και προϋποθέτει σημαντικά οικονομικά μέσα.

Είναι εύλογο λοιπόν ότι ο πρώτος τρόπος καλλιέργειας ήταν στην Κρήτη, αλλά και αλλού, ο πιο διαδεδομένος. Η καλλιέργεια της ελιάς αυτού του τύπου, τυπικό μοντέλο αυτοσχέδιας οικογενειακής οικονομίας, μέσο επιβίωσης με συμπληρωματικά έσοδα από άλλες καλλιέργειες για τους πολλούς μικρογαιοκτήμονες, ήταν από την τουρκοκρατία ακόμη πολύ ανεπτυγμένη²³.

22. Μιχ. Τζινάκης, Η συγκαλλιέργεια της ελιάς, εφημ. *Κήρυξ*, Χανιά, έτ. Θ' (ΛΖ') (1953-54), αρ. φύλλ. 2508, 6-1-1954, σ. 1, όπου γίνεται λόγος για καλλιέργεια της ελιάς στον νομό Χανίων μαζί με αμπέλι, σιτηρά, όσπρια, κτηνοτροφικά φυτά και λαχανικά. Βλ. και *Κήρυξ*, ό.π., αρ. φύλλ. 2512, 10-1-1954, σ. 4.

23. Γιολάντα Τριανταφυλλίδου-Baladié, Το εμπόριο και η οικονομία της Κρήτης, ό.π., σ. 135-136.



Η μετάβαση από την εκτεταμένη αμπελοκαλλιέργεια στην εξίσου μεγάλη καλλιέργεια της ελιάς στην Κρήτη μπορεί να τοποθετηθεί στις αρχές ακόμη του 17ου αιώνα, όταν η Βενετία στρέφεται στην ανάπτυξη του εμπορίου του λαδιού. Για να μπορέσει η Γαληνοτάτη Δημοκρατία να ανταποκριθεί στην αυξανόμενη ζήτηση λαδιού κυρίως από τη Δυτική Ευρώπη, στρέφεται προς τις αποικίες της, εκεί όπου η ελαιοκαλλιέργεια είχε ως τότε τη μορφή μικρής οικογενειακής εκμεταλλεύσεως για παραγωγή που προορίζεται για αυτοκατανάλωση, όπως είναι η Κρήτη. Έτσι οι Βενετοί προσπαθούν να ενθαρρύνουν τους αγρότες του νησιού να αναπτύξουν την καλλιέργεια της ελιάς σε μεγαλύτερη κλίμακα, για να αυξηθεί η παραγωγή και να εμπορευματοποιηθεί προς όφελος τους το προϊόν. Δίνοντας, με την υποβοήθηση της ελαιοκαλλιέργειας στην Κρήτη, νέα ώθηση στη γεωργία του νησιού, η Βενετία είχε δύο σκοπούς: να σταματήσει τον οικονομικό μαρασμό του τόπου, εξαιτίας της κρίσεως που αντιμετώπιζε η αμπελουργία στο τέλος του 16ου αιώνα, και να εξασφαλίσει νέες πηγές πλούτου στο δικό της θαλάσσιο εμπόριο. Η πολιτική αυτή ήταν μακράς πνοής και ανάλογου σχεδιασμού, που η υλοποίησή του απαιτούσε χρόνο, καθώς, πέραν των άλλων, η ελαιοφυτεία από τη φύση της είναι μια μακρά διαδικασία και η ελιά αργεί να δώσει καρπούς (εξ ου και η λαϊκή παροιμία της Κρήτης και άλλων τόπων «αμπέλι τ' απατού σου και ελιά του παιδιού σου»). Όταν άρχισε ν' αποδίδει και ν' αυξάνεται σημαντικά η ελαιοπαραγωγή της Κρήτης, οι Βενετοί είχαν απωλέσει τη μεγάλη τους αποικία στο κέντρο της Ανατολικής Μεσογείου μετά τον ενετοτουρκικό πόλεμο (1669). Έτσι οι νέοι κυρίαρχοι του νησιού, οι Τούρκοι, επωφελήθηκαν της εμπορευματοποίησης του λαδιού της Κρήτης και της μεγάλης σημασίας που απέκτησε από το 18ο αιώνα κυρίως στις αγορές της Δυτικής Ευρώπης²⁴.

Ποσοτικά στοιχεία για την παραγωγή του λαδιού της Κρήτης τον 18ο αιώνα σύμφωνα με τους Γάλλους προξένους της εποχής στα Χανιά: στις αρχές του αιώνα οι Γάλλοι υπολογίζουν ετήσια παραγωγή λαδιού στη μαγάλονησο 300.000 μίστατα κατά μέσο όρο, δεδομένου ότι ο κύκλος παραγωγής της ελιάς είναι διετής με μια καλή σοδειά (βεδέμα ή βεντέμα στην Κρή-

24. Γιολάντα Τριανταφυλλίδου-Baladié, *Το εμπόριο και η οικονομία της Κρήτης*, ό.π., σ. 136-137.



τη), που μπορεί να φτάσει και 400.000 – 500.000 μίστατα, και μια κακή τα 100.000 -200.000 μίστατα²⁵.

Η εξαγωγή του λαδιού της Κρήτης γίνεται προς πολλές κατευθύνσεις και ποικίλους προορισμούς. Αυτή είναι έργο κυρίως των Γάλλων εμπόρων, λιγότερο των Βενετών και των Άγγλων, καθώς και ντόπιων, δηλαδή Ελλήνων της Κρήτης, Μουσουλμάνων και Εβραίων. Οι Γάλλοι στα χρόνια 1700 –1721 κατά μέσο όρο εξάγουν ετησίως μέχρι 92.000 περίπου μίστατα, δηλ. περίπου το 1/3 της όλης παραγωγής. Κάποιες χρονιές οι Γάλλοι έμποροι εξάγουν πολύ μεγάλες ποσότητες, που φθάνουν τη μέση ετήσια παραγωγή, όπως το 1700 που εξάγουν 257.000 μίστατα και το 1717 γύρω στα 288.000 μίστατα. Οι Βενετοί εξάγουν περίπου 10 – 15.000 μίστατα κρητικού λαδιού τον χρόνο- και οι Άγγλοι μέχρι 10.000 μίστατα. Οι Κρητικοί έμποροι, που εξάγουν συστηματικά λάδι τον 18ο αιώνα προς όλες τις χώρες της Ανατολικής Μεσογείου, διακινούν γύρω στις 25.000 μίστατα τον χρόνο ή και ακόμη μεγαλύτερες ποσότητες. Το 1694 π.χ. εξήγαγαν τουλάχιστον 46.000 μίστατα, ενώ το 1698 περισσότερα από 20 ελληνικά πλοία μετέφεραν σε διάφορα λιμάνια της Ανατολικής Μεσογείου περισσότερα από 36.000 μίστατα. Από τα πλοία αυτά, που εκτός από λάδι μετέφεραν και άλλα κρητικά προϊόντα, 13 προορίζονταν για τη Σμύρνη²⁶. Από το κρητικό λάδι του 18ου αιώνα η μισή παραγωγή του προοριζόταν, όπως φαίνεται από τα παραπάνω στοιχεία, για εξαγωγή και η υπόλοιπη για την τοπική κατανάλωση και την αυτοκατανάλωση των πολυάριθμων ελαιοκαλλιεργητών, σε μια εποχή που η Κρήτη είχε τουλάχιστον 100.000 κατοίκους. Σταδιακά, στη διάρκεια του 18ου αιώνα, οι γαλλικές εξαγωγές κρητικού λαδιού, ιδίως προς τη Μασσαλία, εμφανίζουν όχι μόνο σταθερότητα, αλλά και σημαντική άνοδο. Ήδη το 1725 οι Γάλλοι φορτώνουν κάθε χρόνο απ' όλη την Κρήτη 200.000 μίστατα περίπου. Από αυτά τα 150.000 φορτώνονται στα Χανιά και τα υπόλοιπα από άλλα λιμάνια του νησιού.

Την ίδια ακριβώς εποχή, γύρω στα 1723, δημιουργείται στην Κρήτη μια σημαντική, η μοναδική σχεδόν τότε, βιομηχανία του νησιού σχετική με την

25. Γιολάντα Τριανταφυλλίδου-Baladié, *Το εμπόριο και η οικονομία της Κρήτης*, ό.π., σ. 137.

26. Γιολάντα Τριανταφυλλίδου-Baladié, *Το εμπόριο και η οικονομία της Κρήτης*, ό.π., σ 137-139. Βλ. και Ελένη Αγγελομάτη-Τσουγκαράκη, «Η Κρήτη στα περιηγητικά κείμενα», ό.π., σ. 31.



κατασκευή σαπουνιού²⁷. Γρήγορα αναπτύσσεται και ακμάζει σε όλη τη διάρκεια του 18ου (καθώς και του 19ου) αιώνα. Ήδη το 1736 υπάρχουν πολυάριθμα σαπωνοποιεία στις τρεις μεγαλύτερες πόλεις, Χανιά, Ρέθυμνο και Ηράκλειο. Η βιομηχανία αυτή απορροφά πλέον τις σημαντικότερες ποσότητες λαδιού²⁸. Μέχρι τότε η παραγωγή σαπουνιού γινόταν σε περιορισμένη κλίμακα για οικογενειακή συνήθως χρήση, όπως και μέχρι πρόσφατα, σε κάθε κρητικό σπίτι με παλιόλαδα (κακόλαδα, δηλ. λάδια κακής ποιότητας, ακατάλληλα για βρώση). Οι σαπωνοποιοί του νησιού, οι οποίοι οργανώνονται και σε συντεχνιακή βάση και κάνουν αισθητή την παρουσία τους όχι μόνο στην οικονομική αλλά και στην κοινωνική ζωή των πόλεων της Κρήτης²⁹, αγοράζουν κάθε χρόνο ένα μεγάλο μέρος της παραγωγής λαδιού προς σαπωνοποίηση³⁰.

Παρά τη συνεχή ανάπτυξη της κρητικής σαπωνοποιίας δεν παρατηρείται στη διάρκεια του 18ου αιώνα μείωση των εξαγωγών του λαδιού της Κρήτης, ούτε από τους Γάλλους, ούτε από τους ντόπιους εμπόρους. Παρ' όλα αυτά οι Γάλλοι πρόξενοι και υποπρόξενοι στο νησί διατυπώνουν ανησυχίες για τις τυχόν επιπτώσεις που θα μπορούσε να έχει μελλοντικά η ανάπτυξη της σαπωνοποιίας της Κρήτης στο γαλλικό εμπόριο. Πάντως η μεγάλη διεθνής και τοπική ζήτηση του κρητικού λαδιού, ιδίως για τη σαπωνοποιία στα μέ-

27. Τότε επιβάλλεται με φερμάνι, που απευθύνεται στις τουρκικές αρχές της Κρήτης, φόρος στο λάδι που αγόραζαν και κατεργάζονταν οι σαπωνοποιοί του νησιού (Νικόλ. Σταυρινίδης, *Μεταφράσεις τουρκικών ιστορικών εγγράφων*, τόμ. Δ' (1715-1752), Ηράκλειον Κρήτης 1984, σ. 129, 139-140, 205-206).

28. Γιολάντα Τριανταφυλλίδου-Baladié, *Το εμπόριο και η οικονομία της Κρήτης*, ό.π., σ. 139.

29. Συντεχνίες σαπωνοποιών (σαπουντζήδων) φαίνεται ότι οργανώθηκαν τουλάχιστον στις μεγάλες πόλεις Χανιά και Ηράκλειο τον 18ο αιώνα. Μερικές φορές γίνονται οι συντεχνίες αυτές αφιερωτές κυρίως εικόνων σε ναούς των πόλεων αυτών. Ανάλογη συντεχνιακή οργάνωση και κοινωνική δράση παρουσιάζουν και οι σαπωνοποιοί μεγάλων κέντρων της οθωμανικής αυτοκρατορίας, όπως η Κωνσταντινούπολη, της οποίας η αντίστοιχη συντεχνία συνεισέφερε στην ανέγερση του νέου Νοσοκομείου των Επτά Πύργων (Αλέξ. Πασπάτης, *Υπόμνημα περί του Γραικικού Νοσοκομείου των Επτά Πύργων*, εν Αθήναις 1862, σ. 304).

30. Γιολάντα Τριανταφυλλίδου-Baladié, ό.π., σ. 139-140. Βλ. και το άρθρο της ίδιας, «L'industrie du savon en Crete au XVIII siècle; aspects économiques et sociaux», στη *Revue des Études Balkaniques*, Sophie 1975, αρ. 4, σ. 75-87. Βλ. και τη μελέτη του Βασίλη Κρεμμυδά, *Οι σαπωνοποιίες της Κρήτης στο 18ο αιώνα*, Αθήνα 1974.



σα του 18ου αιώνα και μετά, καθώς και οι συνθήκες μεταφοράς του, αυξάνουν τον ανταγωνισμό μεταξύ των Γάλλων και των Κρητών εμπόρων. Οι τελευταίοι μεταφέρουν σημαντικό μέρος της κρητικής παραγωγής στις αγορές της Οθωμανικής αυτοκρατορίας και προπαντός στα μεγάλα αστικά κέντρα της³¹.

Ακριβώς αυτή την περίοδο της έντονης εμπορευματοποίησης του λαδιού εκμεταλλεύεται το Οθωμανικό κράτος για να επιβάλει νέους δασμούς και σ' αυτό. Ο φόρος του *bid'at* του 1718 επιβάρυνε τα βασικά προϊόντα και τις εμπορευματοποιημένες πρώτες ύλες, με πρώτο φυσικά το λάδι.

Την περίοδο λοιπόν πριν από τα μέσα του 18ου αιώνα το εμπόριο του κρητικού λαδιού γνωρίζει πρωτοφανή ανάπτυξη, η οποία γίνεται δυνατή χωρίς μεγάλη αύξηση της τιμής του και αυτό στον βαθμό που υπήρξε συγχρόνως αύξηση της ελαιοκαλλιέργειας και της παραγωγής ως αποτέλεσμα της πίεσως της μεγάλης ζήτησης³².

Το γαλλικό εμπόριο λαδιού από την Κρήτη δέχεται ισχυρό πλήγμα την περίοδο κρίσης του διεθνούς εμπορίου, 1742-1763, ως συνέπεια των δύο τότε πολέμων και μειώνονται δραστικά οι εξαγωγές προς Μασσαλία. Παρά ταύτα οι Γάλλοι συνεχίζουν να διατηρούν τη σημαντική θέση τους στο εμπόριο του κρητικού λαδιού. Η παραγωγή λαδιού δεν υφίσταται δυσμενείς επιπτώσεις, το εμπόριο ξαναβρίσκει τον ρυθμό του και οι Κρήτες έμποροι ανοίγουν νέους θαλάσσιους δρόμους για την απορρόφηση του πολύτιμου προϊόντος του τόπου τους. Επιπλέον, η σαπωνοποιία και μετά τα μέσα του αιώνα συνεχίζει να αναπτύσσεται στην Κρήτη απορροφώντας μεγάλες ποσότητες λαδιού. Τα σαπωνοποιεία πολλαπλασιάζονται. Το 1753 ο Γάλλος πρόξενος των Χανίων αναφέρει ότι οι βιομηχανίες αυτές καταναλώνουν τη μισή παραγωγή στην καλή χρονιά (λαδοχρονιά) και όλη σχεδόν στις κακές χρονιές (με κουτσοβεδέμα, δηλαδή με μισή ή γενικά μικρή σοδειά). Σύμφωνα με τους υπολογισμούς του, τα σαπωνοποιεία στο νησί το 1753 κατανάλωναν 150.000 μίστατα λάδι. Εξάλλου, οι εξαγωγές προς την Κωνσταντινούπολη, την Αλεξάνδρεια, την Ανατολή και τη Β. Αφρική αυξάνονται τότε σημαντικά και εντείνονται οι συναλλαγές με χώρες της Ανατ. Μεσογείου. Ανοίγονται νέοι εμπορικοί δρόμοι στη δεκαετία 1740-50 με πρωταγωνιστές

31. Βασίλης Κρεμμυδάς, *Οι σαπωνοποιίες της Κρήτης*, ό.π., σ. 65 κ.ε., Γιολάντα Τρανταφυλλίδου-Baladié, *Το εμπόριο και η οικονομία της Κρήτης*, ό.π., σ. 139-141.

32. Γιολάντα Τριανταφυλλίδου-Baladié, *Το εμπόριο και η οικονομία της Κρήτης*, ό.π., σ. 140.



τους Κρήτες εμπόρους και οι ιταλικές πόλεις Βενετία, Τεργέστη, Λιβόρνο κ.ά. αρχίζουν να εισάγουν τακτικά κρητικό λάδι³³.

Μετά το τέλος των ευρωπαϊκών πολέμων, στα μέσα του 18^{ου} αιώνα, το γαλλικό εμπόριο κρητικού λαδιού (από το 1763 μέχρι το τέλος του αιώνα) γνωρίζει έντονη δραστηριότητα. Την περίοδο αυτή η παραγωγή φτάνει περίπου το ένα εκατομμύριο μίστατα ετησίως, τριπλάσια αυτής των αρχών του αιώνα. Το 1788 είναι η σημαντικότερη χρονιά του αιώνα για τις εξαγωγές κρητικού λαδιού. Μόνο οι Γάλλοι εξάγουν στη Μασσαλία 550.000 μίστατα με 49 πλοία, εκ των οποίων δύο ξεφορτώνουν στη Μάλτα. Άλλοι ξένοι έμποροι το ίδιο έτος εξάγουν επιπλέον 95.700 μίστατα προς τη Δυτική επίσης Ευρώπη. Το πρώτο μόνο τρίμηνο του ιδίου έτους, σύμφωνα με το ενετικό προξενείο Χανίων, πέρασαν από τα Χανιά 20 πλοία που φόρτωσαν ντόπιο σαπούνι με προορισμό την Κωνσταντινούπολη, Σμύρνη, Θεσσαλονίκη και Τεργέστη. Παρά τις τόσο μεγάλες εξαγωγές, τα μαγαζιά (λαδομαγατζέδες, αποθήκες λαδιού των εμπόρων των κρητικών πόλεων) είναι ακόμη γεμάτα και οι λαδάδες (χονδρέμποροι λαδιού) δεν ξέρουν πού και πώς να αποθηκεύσουν το λάδι. Ο Ενετός πρόξενος Luca Corner το 1788 εκτιμά την παραγωγή της Κρήτης σε 400.000 βαρέλια περίπου³⁴.

Η μεγάλη ανάπτυξη της ελαιοκαλλιέργειας, της παραγωγής και εμπορίας του λαδιού στην Κρήτη τον 18ο αιώνα είχε και τις δύσκολες χρονιές της. Σε κακές εσοδείες εμφανιζόταν μεγάλη αστάθεια στην αγορά λαδιού, που εντεινόταν συχνά από τις επεμβάσεις των τουρκικών αρχών. Οι βραχυχρόνιες και παροδικές αυτές κρίσεις δείχνουν, αφενός, ότι η τοπική οικονομία του νησιού ήταν εύθραυστη, αφού στηριζόταν κυρίως στη μονοκαλλιέργεια, αφετέρου, πόσο σημαντική θέση είχε το εμπόριο λαδιού στη ζωή των κατοίκων και πόσο μεγάλη, ζωτική σημασία είχε η ελαιοκαλλιέργεια για όλο τον πληθυσμό, αγροτικό και αστικό, και όχι μόνο για τους αγρότες ελαιοκαλλιεργητές της μεγαλονήσου³⁵.

Η σπουδαία αύξηση της παραγωγής του κρητικού λαδιού τον 18ο αιώνα (οπότε συχνά, όπως είπαμε, στο τέλος του έφτανε και ξεπερνούσε στις κα-

33. Γιολάτα Τριανταφυλλίδου-Baladié, *Το εμπόριο και η οικονομία της Κρήτης*, ό.π., σ. 140-141.

34. Γιολάντα Τριανταφυλλίδου - Baladié, ό.π., σ. 141-142.

35. Βλ. και Γιολάντα Τριανταφυλλίδου - Baladié, ό.π., σ. 142.



λές εσοδείες το ένα εκατομμύριο μίστατα), αλλά και αργότερα, πραγματοποιήθηκε αποκλειστικά χάρη στον πολλαπλασιασμό και την επέκταση των ελαιώνων. Η αύξηση αυτή δεν οφείλεται σε μεγαλύτερη απόδοση των ελαιώνων λόγω βελτιωμένων μεθόδων και μέσων καλλιέργειας ή αποδοτικότερης ελαιοποίησης του ελαιοκάρπου κατά τη διαδικασία της έκθλιψης. Διότι και στους δύο τομείς, καλλιέργεια και επεξεργασία του ελαιοκάρπου, ίσχυαν και τότε, όπως άλλωστε συνέβαινε μέχρι πρόσφατα, οι πατροπαράδοτες παραδοσιακές τεχνικές. Μόλις τις τελευταίες μετά τον Β' Παγκόσμιο πόλεμο δεκαετίες βελτιώθηκαν και εκσυγχρονίστηκαν σε ένα βαθμό, σε ορισμένες περιοχές της Κρήτης περισσότερο και σε άλλες λιγότερο, οι μέθοδοι καλλιέργειας, ελαιοσυλλογής, εκθλίψεως κ.λπ., στις οποίες αναφερόμαστε παρακάτω³⁶.

Η παραδοσιακή καλλιέργεια της ελιάς

1. Φύτεμα

Τις ελιές φυτεύουν τον χειμώνα και την άνοιξη³⁷. Φυτεύουν άγρια μικρά φυτά, που, όταν φυτευτούν, λέγονται μουρέλα και για 20-30 χρόνια, μέχρι να γίνουν μεγάλες ελιές, ενώ τα μεγάλα, πολυετή ελαιόδεντρα, λέγονται απλώς ελιές και οι πολύ παλιές ως προς την ηλικία (πολλών αιώνων) γερολιές ή γέρικες ελιές. Τα μουρέλα προέρχονται από τους αγρούλιδους ή αγριλούς (άγριες ελιές), που φυτρώνουν μόνοι τους σε ακαλλιέργητα εδάφη και δάση και όπου τους καθαρίζουν, ώστε να αναπτυχθούν κάπως, για να τους μεταφυτεύσουν σε κατάλληλο χωράφι. Όταν πιάσουν (ευδοκιμήσουν με τη φύτευση) οι αγρούλιδες και μεγαλώσουν λίγο, τους κεντρίζουν (εμβολιάζουν) σε 1-2 χρόνια, ανάλογα με την ανάπτυξη τους³⁸. Άλλος τρόπος

36. Γιολάντα Τριανταφυλλίδου - Baladié, *Το εμπόριο και η οικονομία της Κρήτης*, ό.π., σ. 143.

37. Κέντρον Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών (στο εξής ΚΛ), χειρόγραφο (χφο) 3782, σ. 68 (Κάντανος Χανίων, συλλ. Παναγ. Καμηλάκη, 1973-74), χφο 2829, σ. 4 (Στροβλές Σελίνου Χανίων, συλλογή Μιχ. Χαλκιαδάκη, 1964).

38. Πανεπιστήμιο Αθηνών, Αρχείο Χειρογράφων του Σπουδαστηρίου Λαογραφίας (στο εξής ΣΛΠΑ) χφο 1435, σ. 27 (Στόλοι Μονοφατσίου Ηρακλείου, συλλ. Γ. Μ. Τρούλη, 1971), ΚΛ, χφο 3782, ό.π., σ. 68.



φυτεύσεως είναι με παραφυάδες³⁹. Κόβουν ένα κλαδί μεγάλης, ήμερης ελιάς από τη ρίζα της και το φυτεύουν μαζί με ρίζα. Επίσης κόβουν από ήμερες (κεντρισμένες) ελιές κλαδιά (κουτσάκια ή καζίκια) χωρίς πολλά παρακλάδια, που τα έχουν κόψει, ώστε να είναι τα κουτσάκια αυτά σαν δαυλοί μήκους 50-60 εκ. συνήθως, και τα φυτεύουν. Όταν πιάσουν, ανοίγουν και είναι πλέον ήμερες ελιές που δε χρειάζονται εμβολιασμό, όπως οι αυτοφυείς αγρούλιδοι. Μετά 1-2 χρόνια τις κοπρίζουν, όχι στην αρχή. Για το φύτεμα ανοίγουν λάκκους 70 -100 εκ. βάθους, σκάβουν καλά το χώμα και βγάζουν τις πέτρες. Ο ένας λάκκος απέχει από τον άλλο δώδεκα συνήθως βήματα⁴⁰. Μετά το φύτεμα ποτίζουν λίγο καιρό τα νεόφυτα μουρέλα, καμιά φορά και τα πρώτα καλοκαίρια⁴¹. Για να μην τα καίει ο καλοκαιρινός ήλιος συχνά σε μερικά μέρη της Κρήτης εκάλυπταν τον κορμό του μουρέλου με χλωρά κλαδιά πικροδάφνης (σφάκας)⁴² ή τον άσπριζαν με ασβέστη⁴³. Το φύτεμα γίνεται, αν υπάρχει εύφορη γη στην περιοχή, σε βαλίδικο⁴⁴, δηλαδή καλό και παραγωγικό χωράφι.

2. Καλλιέργεια - κλάδεμα

Παλαιότερα, μέχρι και τον Β' Παγκόσμιο Πόλεμο, οι γεωργοί ιδίως στις κατεξοχήν ελαιοπαραγωγικές περιοχές, όπως η επαρχία Σελίνου, καλλουργίζανε (οργώνανε) τα ελαιόδενδρα δύο φορές τον χρόνο: μια τον Γενάρη με Φλεβάρη και μια αργά (όψιμο όργωμα) κατά τον Μάη. Τα λιόφυτα (ελαιώνες) τα γωλο-

39. Στην Κίσαμο οι παραφυάδες λέγονται «ξεσκιλίδια». Εκεί παλαιότερα και ιδίως στην τουρκοκρατία σπάνια φύτευαν ελαιόδενδρα, πιθανόν εξ αιτίας των συνεχών ανωμαλιών και εξεγέρσεων της Κρήτης (ΚΛ, χφο 2833, σ. 8, Γλώσσα Κισάμου, συλλ. Βασ. Ξερογιαννάκη, 1964). Βλ. και ΚΛ, χφο 2830, σ. 5 (Βουλγάρω Κισάμου, συλλ. Δημητρ. Βακάκη, 1964) και ΚΛ, χφο, 3782, ό.π., σ. 68.

40. ΚΛ, χφο 4128, σ. 50 (Αρώνι Κυδωνίας, συλλ. Άννας Γουήλ-Μπαδιεριτάκη, 1979), και ΚΛ, χφο 3782, ό.π., σ. 68.

41. ΣΛΠΑ, χφο 1234, σ. 17 (Μουρνιές Ιεράπετρας, συλλ. Ιωάνν. Ρακιντζομιχελάκη, 1971), ΣΛΠΑ χφο 1435, ό.π., σ. 27, ΚΛ, χφα «Έτους Ελληνικής Παραδόσεως», 1979: Αντ. Β. Δαφέρμου, Λαογραφία Αξού Μυλοποτάμου, σ. 23.

42. ΚΛ, χφο 2799, σ. 84 (Ασή Γωνιά Χανίων, συλλ. Γεωργ. Αικατερινίδη, 1964).

43. Στο Σέλινο εκάλυπταν τον κορμό του νεόφυτου μουρέλου με σφάκες (πικροδάφνες) συνήθως και, αφού έπιανε, τον άσπριζαν.

44. ΚΛ, χφο 4128, ό.π., σ. 49, ΣΛΠΑ, χφο 1435, ό.π., σ. 27.



σέρνανε (βωλόσερναν) μετά το όργωμα με ξύλινο γωλόσυρο (βωλόσυρο), που έφτιαχναν οι ίδιοι, για να σπάσουν οι βώλοι του χωραφιού και να κρατήσει το χώμα υγρασία⁴⁵.

Οι παλαιότεροι Κρητικοί μέχρι και τις αρχές τουλάχιστον του 20ού αιώνα σπάνια κλάδευαν τις ελιές. Πολλοί δεν τις είχαν κλαδέψει ποτέ. Ήταν γεμάτες ξεράδια ή ξερόκλαδα (ξερά κλαδιά)⁴⁶. Υπήρχε μια αντίληψη σεβασμού του ελαιοδένδρου, κατά την οποία δεν έπρεπε αυτό να κοπεί - ή και να ραβδιστεί σε περιοχές όπως το Σέλινο-, που ίσως απέρρεε και από την ιερότητά του. Η αντίληψη αυτή, ότι οι ελιές δεν χρειάζονται κλάδεμα, αλλά μόνο τακτικά οργώματα, ήταν τόσο βαθειά ριζωμένη για αιώνες στην αντίληψη των Κρητών γεωργών, ώστε μόλις απελευθερώθηκε το νησί από τους Τούρκους, η Κρητική Πολιτεία υποχρεώθηκε να εκδώσει το 1899 «Διάταγμα περί υποχρεωτικού κλαδεύματος των ελαιοδένδρων και αμοιβών δια την καλλιέργειαν και εξημέρωσιν των δένδρων» (Χανιά 1899, σελ.6). Σύμφωνα με αυτό, που το υπογράφει ο πρίγκιπας Γεώργιος, Ύπατος Αρμοστής Κρήτης τότε, και οι τέσσερις υπουργοί της Κρητικής Πολιτείας, στην αρχή του άρθρου 1 διατάσσεται: «Πάντες οι ιδιοκτήτες ελαιών οφείλουν να καθαρίζουν κατ' έτος τας ελαίας αυτών από πάντα ξηρόν κλάδον. Το καθαρίσμα των ελαιών αρχεται υποχρεωτικώς από της 1 Νοεμβρίου. Μέχρι της 15 Φεβρουαρίου εκάστου επομένου έτους πάσαι αι ελαίαι πρέπει να είναι καθαρισμένοι από πάντα ξηρόν κλάδον της προηγούμενης περιόδου, οι δε υπ' αυτάς κλάδοι και τα ξύλα να μεταφέρονται μακράν των ελαιώνων ή καίονται υπό των ιδιοκτητών αυτών. Την αυτήν υποχρέωσιν έχουνσι προσωπικώς και οι ενοικιασταί ή οιωδήποτε άλλω τίτλω κάτοχοι ή διαχειρισταί ελαιοδένδρων. Η δαπάνη του καθαρίσματος και της μεταφοράς ή του καυσίματος των ξύλων γίνεται εν τοιαύτη περιπτώσει εις βάρος του ιδιοκτήτου, εφ' όσον δεν υπάρχει άλλη συμφωνία».

Στα επόμενα άρθρα, οκτώ συνολικά, δίδονται άλλες επιμέρους οδηγίες και λεπτομέρειες για την εφαρμογή του μέτρου, το οποίο ήταν υποχρεωτικό. Όσοι δεν θα συμμορφώνονταν, υποχρεούνταν από τον Δήμαρ-

45. ΚΛ, χφο 3782, ό.π., σ. 68.

46. ΚΛ, χφο 3782, ό.π., σ. 68. Το ίδιο παρατηρούσε το 1908 και ο επιμελητής Γεωργίας Ηρακλείου Γ. Χ. Ελευθεριάδης για την περιοχή Μεσαράς (περ. Τα Γεωργικά Χρονικά, Ηράκλειον, έτ. Β' (1908-1909) τεύχ. 13, σ. 101).



χο της περιοχής τους από τον Μάρτιο σε καταβολή προστίμου. Οι Δήμαρχοι ορίζονταν υπεύθυνοι για την εφαρμογή του Διατάγματος στην πράξη, με την επίβλεψη του Διευθυντή και των Επιθεωρητών της Γεωργίας, που είχε διορίσει η νεότευκτη Κρητική Πολιτεία (1898-1913). Οι ίδιοι Επιθεωρητές θα παρακολουθούσαν την πρόοδο της κρητικής γεωργίας και ιδίως ως προς το κλάδεμα, το καθαρίσμα, τον χρόνο φυτεύσεως και κεντρίσματος των καρποφόρων δέντρων και κυρίως βέβαια των ελαιοδένδρων κάθε χωριού. Το Διάταγμα, το οποίο δημοσιεύτηκε και στην επίσημη Εφημερίδα της Κυβερνήσεως της Κρήτης, όριζε στο τέλος και διακρίσεις, αμοιβές και φορολογικές απαλλαγές για τους φιλοπρόόδους γεωργούς κάθε κρητικού χωριού, που θα διακρινόταν στο κλάδεμα των ελαιοδένδρων και την καλλιέργεια και εξημέρωση καρποφόρων δένδρων⁴⁷.

Ο νόμος αυτός εκδόθηκε μετά από πρόταση του Επιθεωρητή της Γεωργίας Ι. Μ. Φούμη, σπουδαίου γεωπόνου της εποχής εκείνης και αδελφού του υπουργού της Κρητικής Πολιτείας Κωνσταντίνου Μ. Φούμη, προς την «Ανωτέραν Διεύθυνσιν (Υπουργείο) των Οικονομικών» για τη λήψη μέτρων προς καταπολέμηση του παρασίτου της ελιάς, του φλοιοτρύτου, μεταξύ των οποίων ήταν το κλάδεμα και το κάψιμο των ξερών κλαδιών των ελαιοδένδρων⁴⁸. Ο μεγάλος πολλαπλασιασμός του εντόμου, που έκοβε τα μικρά κλαδιά της ελιάς, οφειλόταν στα ξερά κλαδιά ελαιοδένδρων, που είχαν κατά χιλιάδες κοπεί και καεί κατά τις αλλεπάλληλες κρητικές επαναστάσεις του 19ου αιώνα και σάπιζαν παντού στους ελαιώνες και τους αγρούς του νησιού μέχρι και τα πρώτα μεταπελευθερωτικά χρόνια. Η Κρητική Πολιτεία επίσης και συγκεκριμένα η Ανωτέρα Διεύθυνσις των Οικονομικών, αποβλέποντας στον ίδιο σκοπό, εξέδωσε το συγκεντρωτικό τεύχος «Περί κλαδέματος των ελαιοδένδρων εγκύκλιοι, αναδημοσίευσις νόμου, οδηγίαι κ.λπ.» (εν Χανίοις 1900, σελ. 16).

Στα μεταπολεμικά χρόνια⁴⁹ μέχρι σήμερα το κλάδεμα της ελιάς γίνεται τον χειμώνα κυρίως (σήμερα και το φθινόπωρο), κατά προτίμηση Δε-

47. Διάταγμα περί υποχρεωτικού κλαδέματος των ελαιοδένδρων και αμοιβών διά την καλλιέργειαν και εξημέρωσιν δένδρων, (Χανιά 1899), σ. 3, άρθρο 7.

48. Διάταγμα περί υποχρεωτικού κλαδέματος των ελαιοδένδρων, ό.π., σ. 4-6.

49. Δέκα χρόνια μετά την Ένωση της Κρήτης με την Ελλάδα, το 1922, ο τότε νομάρχης Ηρακλείου παρατηρούσε ότι από τα δένδρα του τόπου μόνο οι ελιές κλαδεύονταν,



κέμβρη και Γενάρη. Σε περιοχές ελαιοφορίας κάθε δύο χρόνια, το κλάδεμα γίνεται τη χρονιά που δεν έχει εσοδεία⁵⁰.

Κατά την περίοδο της Κρητικής Πολιτείας, όπως και στις πρώτες ιδίως δεκαετίες μετά την Ένωση της Κρήτης με την Ελλάδα (1913), εκδόθηκαν από φιλοπρόοδους ιδιώτες ή κρατικές υπηρεσίες της Κρήτης ποικίλα φυλλάδια και μικρά βιβλία με οδηγίες σε γλώσσα απλή και σαφή για την καλλιέργεια, το κλάδεμα, τον εμβολιασμό κ.λπ. της ελιάς και άλλων δένδρων του τόπου. Αναφέρω ενδεικτικά σχετικά φυλλάδια: «Οδηγίαι δια τους γεωργούς εις γλώσσαν απλήν και εύληπτον» (εν Χανίοις, Δεκέμβριος 1914), «Γεωργικαί οδηγίαι υπό Αντωνίου Ι. Τζανουδάκη», (χωρίς τόπο, πιθανότατα Χανιά, και χρόνο εκδόσεως), αγρότη προφανώς από το Παλαιόκαστρο Κισάμου, «Σύντομες και ωφέλιμες για το γεωργό της Κρήτης οδηγίες», έκδοση της Γενικής Διοικήσεως Κρήτης (εν Χανίοις 1929· για την καλλιέργεια της ελιάς από τη φύτευση κ.λπ. έως την έκθλιψη του καρπού της βλ. σ. 5-17). Δεν λείπουν και καθαρά επιστημονικές προσπάθειες από το τέλος του 19ου αιώνα και κυρίως στον 20ό για τη μελέτη των προβλημάτων της ελαιοκαλλιέργειας, όπως του Ιωάν. Μ. Φούμη, που προαναφέρθηκε, με τίτλο «Μελέτη σχετικώς με την ακαρχίαν των ελαιοδέντρων της επαρχίας Μυλοποταμίου», έκδοση του Υπουργείου Γεωργίας – Ταμείου Προνοίας Ελαιοπαραγωγής Ρεθύμνης, Ρέθυμνο (χωρίς χρονολογία εκδόσεως). Η μελέτη αυτή, μόλις τυπώθηκε σε τεύχος 27 σελίδων, μοιράστηκε από το παραπάνω Ταμείο δωρεάν σ' όλους τους ελαιοκτηματίες του νομού Ρεθύμνης.

Παράλληλα με τις αυτοτελείς εκδόσεις εκδίδονται στην Κρήτη και ορισμένα αξιόλογα αποκλειστικώς γεωργικά περιοδικά, όπως το με εύγλωττο τίτλο «Γεωργοί Αναγνώσατέ με» του Πάνου Κοκκέβη και τα «Γεωργικά Χρονικά» του Γ. Χ. Ελευθεριάδου στο Ηράκλειο, στις αρχές του εικοστού αιώνα, με πλήθος άρθρων, σχολίων, οδηγιών, πληροφοριών κ.λπ. για την ελαιοκαλλιέργεια και το λάδι της Κρήτης. Και άλλα κρητικά περιοδικά ευρύτερου κρητολογικού ενδιαφέροντος του πρώτου μισού ιδίως του 20ού αι-

αλλά κατά τρόπο ελαττωματικό (Εμμ. Γ. Λυδάκης, *Πώς ήρχισαν και πώς εξειλίχθησαν αι σχέσεις μου με τον Βενιζέλον και η δράσις μου ως νομάρχου Ηρακλείου Κρήτης*, Αθήναι 1951, σ. 61).

50. Αυτό συμβαίνει στην επαρχία Σελίνου, όπου η συνήθως πλούσια σοδειά (βεδέμα) συνοδεύεται από μακρά διάρκεια της ελαιοσυλλογής, από Οκτώβριο μέχρι Μάιο - Ιούνιο, οπότε δεν προλαβαίνουν να ανθίσουν και πάλι τα ελαιόδενδρα.



ώνα παρουσιάζουν πολλές και ενδιαφέρουσες (από ποικίλες πλευρές, ιστορικές, λαογραφικές, οικονομικές, γεωπονικές κ.λπ.) πτυχές της κρητικής γεωργίας και προπαντός της ελαιοκομίας, όπως ο «Κρητικός Αστήρ» των Χανίων, «όργανον εκπαιδευτικόν, επιστημονικόν, φιλολογικόν και κοινωνικόν» του Γ. Λελεδάκη (1906 κ.ε.), «Ο Κρητικός Λαός» του Ηρακλείου, «μηνιαίον λαογραφικόν, γεωργικόν και ποικίλης ύλης περιοδικόν» των Γ. Χ. Ελευθεριάδου και Ιω. Χατζηγιάννου (1909), το ειδικότερο «Εμπόριον» των Χανίων λίγο αργότερα κ.ά.

Τέτοιες προσπάθειες συνεχίστηκαν και μετά τον Β' Παγκόσμιο πόλεμο, όπως η έκδοση της Κεντρικής Επιτροπής Ανασυγκροτήσεως Κρήτης, *Η ελιά*, Αθήναι 1949 (σελ. 8, με κείμενο – οδηγίες για την ελαιοκαλλιέργεια και την απόδοσή της, καθώς και για την ποιότητα του λαδιού, από τον καθηγ. Γεωπονικής Πάνο Θ. Αναγνωστόπουλο).

Οι κρητικές, εξάλλου, εφημερίδες, από την αρχή ακόμη της εμφανίσεώς τους στην τελευταία περίοδο της τουρκοκρατίας και στη συνέχεια στον εικοστό αιώνα, έδωσαν μεγάλο βάρος και προβολή στα προβλήματα της ελιάς και του λαδιού και προσπάθησαν με κάθε τρόπο να συμβάλουν στην αντιμετώπισή τους, για την ευημερία και την πρόοδο των ελαιοκαλλιεργητών του νησιού. Συχνά διέθεταν ιδιαίτερες στήλες για την παρουσίαση θεμάτων της κρητικής ελαιοκομίας και γεωργίας γενικότερα, όπως η αξιολογή εφημερίδα «*Ηράκλειον*» (1893 κ.ε.) στην ομώνυμη πόλη, υπό τη διεύθυνση του λογίου και διακεκριμένου εκπαιδευτικού και πολιτικού Αντωνίου Βορεάδη και την έκδοση του Στυλ. Αλεξίου⁵¹.

Προς την κατεύθυνση της συστηματικής εκπαιδεύσεως ελαιοκαλλιεργητών στο νησί ιδρύθηκε το 1916 Ελαιοκομική Σχολή στον Ελαιοκομικό Σταθμό Κρήτης, όπου η φοίτηση ήταν δωρεάν για νέους αγρότες 18-25 ετών για ένα εξάμηνο, με μαθήματα ελαιοκομίας, ελαιουργίας και στοιχειωδών γενικών γεωργικών γνώσεων.

51. Στην εφημερίδα «*Ηράκλειον*» έχουν δημοσιευθεί πολλά σημαντικά για την πρόοδο και την εξέλιξη της ελαιοκομίας και γενικότερα της γεωργίας της Κρήτης άρθρα και μικρά μελετήματα, καθώς και άλλα σχετικά με την ιστορία της κρητικής γεωργίας. Συνεργάτες του «*Ηρακλείου*» ήσαν σημαντικοί Κρήτες λόγιοι, όπως ο Γεώργιος Ιακ. Καλαϊσάκης. Το ενδιαφέρον και τα στοιχεία που έχει η εφημερίδα αυτή της τελευταίας περιόδου της τουρκοκρατίας της Κρήτης για τον λαϊκό της πολιτισμό παρουσιάσαμε στο Θ' Διεθνές Κρητολογικό Συνέδριο, στην Ελούντα Λασιθίου, τον Οκτώβριο του έτους 2001.



Η λίπανση των ελαιοδέντρων ήταν άγνωστη μέχρι τις αρχές τουλάχιστον του εικοστού αιώνα, παρά τις οδηγίες, τα φυλλάδια, την αρθρογραφία εφημερίδων και περιοδικών για τη σημασία και αυτού του θέματος εκσυγχρονισμού της ελαιοκαλλιέργειας⁵². Πολλοί αγρότες μόλις μετά το 1950 άρχισαν να κάνουν δειλά-δειλά χρήση χημικών λιπασμάτων. Πατροπαράδοτος τρόπος λιπάνσεως ήταν, και σε ένα βαθμό εξακολούθησε και τις πρώτες μεταπολεμικές δεκαετίες, το κόπρισμα. Κόπριζαν τα λιόφυτα συνήθως το φθινόπωρο με την κοπριά κυρίως των οικόσιτων ζώων και με την πυρήνα (ελαιοπυρήνη) που έβγαζαν από τις φάμπρικες (τα παλιά προβιομηχανικά ελαιοτριβεία), όσοι είχαν⁵³.

Σε περιοχές εντατικής ελαιοκαλλιέργειας, σε εδάφη δηλαδή πλούσια και ποτιστικά, όπως στην πεδιάδα των Χανίων και το λεκανοπέδιο της Καντάνου Σελίνου, μερικοί παλαιοί αγρότες πότιζαν το καλοκαίρι, έστω και λίγες φορές, τα ελαιόδεντρα στα λιόφυτα που ήταν δυνατή η μεταφορά τρεχούμενου νερού.

Είδη ελαιοδέντρων

Οι ποικιλίες ελιάς που καλλιεργούνται στο σύνολο σχεδόν της εκτάσεως της Κρήτης προορίζονται για την παραγωγή κυρίως ελαιολάδου και ήταν λίγες σε αριθμό παλαιότερα, αλλά το ίδιο συμβαίνει και σήμερα⁵⁴. Καλλιεργούνται κυρίως τρία είδη ελιάς:

1. Η τσουνάτη ή τσουνολιά ή τσουνατολιά, μικρού σχετικά μεγέθους, αλλά μεγαλύτερου από τη λιανολιά, μαστοειδής με μυτερή απόληξη (τσουνί,

52. ΚΛ, χφο 3782, ό.π., σ. 68. Για τη λίπανση στις αρχές του 20ού αιώνα βλ. ενδεικτικά Γεώργ. Τσάπαλος, «Περί λιπάνσεως, ιδιαιτέρως περί της των ελαιοδένδρων εν Κρήτη», περ. Γεωργικά Χρονικά, Ηράκλειον Κρήτης, έτ. Β' (1908-1909) τεύχ. 14, σ. 108 κ.έ. (σε συνέχειες μέχρι το τεύχ. 22).

53. ΚΛ, χφο 3782, ό.π., σ. 68. Για την καλλιέργεια της ελιάς γενικότερα στην Ελλάδα βλ. ενδεικτικά Νίκη Ψαρράκη-Μπελεσιώτη. Παραδοσιακές καλλιέργειες, Αθήνα, έκδ. Μουσείου Μπενάκη, 1978, σ. 51 κ.ε.

54. Βλ. και Π.Α. Σκυλουράκης, «Τεχνοοικονομική διερεύνηση της καλλιέργειας της ελιάς», ό.π., σ. 3, όπου και πίνακας κατανομής των διαφόρων ποικιλιών ανά νομό.



το, εξ ου και η ονομασία της) στο ένα άκρο της. Στη σχέση ελαιοκάρπου – παραγόμενου λαδιού είναι η πιο παραγωγική ποικιλία, ιδιαίτερα στις ημιορεινές και ορεινές περιοχές, γι' αυτό και είναι η αποκλειστική σχεδόν ποικιλία για τις άριστες γι' αυτήν εδαφοκλιματολογικές συνθήκες της ημιορεινής και ορεινής επαρχίας Σελίνου Χανίων. Συνήθως γύρω στα 3 κιλά ελιές βγάζουν 1 κιλό λάδι, αλλά στις πιο παραγωγικές της περιοχές, όπως το λεκανοπέδιο της Καντάνου και γενικά οι κοιλάδες του Σελίνου αρκούν, τουλάχιστον στη σύγχρονη εποχή της εξελιγμένης εκθλίψεως του ελαιοκάρπου, και 2, 5 ή και 2 κιλά καρπού για ένα κιλό λάδι στα καλύτερα λιόφυτα, κατά την περίοδο ωριμάνσεως των ελιών την άνοιξη. Ως δένδρο η τσουνάτη ελιά έχει περισσότερες απαιτήσεις συγκριτικά με τη λιανολιά ή κορωνέικη σχετικά με τις συνθήκες του εδάφους (γονιμότητα, υγρασία κ.λπ.) και το ψύχος⁵⁵. Αναπτύσσει δέντρα πολύ μεγαλύτερα από τις λιανολιές και άλλα είδη ελιάς, ορθόκλαδα, γι' αυτό και πανύψηλα στις περιοχές με παλαιούς ελαιώνες. Καρποφορεί συνήθως κάθε δεύτερο χρόνο, έχει δηλαδή μεγάλη τάση για παρενιαυτοφορία, η οποία ενισχύεται από το γεγονός ότι ωριμάζει βαθμιαία από το φθινόπωρο μέχρι το τέλος της άνοιξης, οπότε καθυστερεί η φυσική πτώση του καρπού και η συλλογή του. Έτσι την περίοδο της ανθοφορίας τα δέντρα, τη χρονιά της εσοδείας, δεν προλαβαίνουν να ανθίσουν, φορτωμένα ακόμη με μέρος του ελαιοκάρπου της χρονιάς⁵⁶. Δεν τη ραβδίζουν σχεδόν ποτέ, όπως τη λιανολιά, γι' αυτό και οι τεράστιες σε ύψος και όγκο και με ζωή πολλών αιώνων τσουνάτες ελιές του Σελίνου θεωρούνται οι αρχοντικές ελιές της Κρήτης⁵⁷. Οι ελιές μάλιστα της πρωτεύουσας της επαρχίας Σελίνου, της Καντάνου, δεν φημίζονται μόνο για το ύψος και το μέγεθος τους, για την πυκνότητα των ελαιώνων τους, αλλά και για τη μεγάλη απόδοση λαδιού ανά δέντρο. Είναι οι ονομαστές δεκοχτούρες ή δεκοχτομιστατούσες, δεκαοχταρούσες, δεκαοχτάρες, όπως είναι γνωστές⁵⁸. Κά-

55. Π.Α. Σκυλourάκης, «Τεχνοοικονομική διερεύνηση της καλλιέργειας της ελιάς», ό.π., σ. 4.

56. Π.Α. Σκυλourάκης, ό.π., σ. 5.

57. ΚΛ, χφο 3782, ό.π., σ. 69. Σε άλλα μέρη της Κρήτης, όπου η τσουνάτη είναι δευτερεύουσα ποικιλία ελιάς, αφού μαζεύουν από το έδαφος τον ελαιόκαρπο που πέφτει, στη συνέχεια ραβδίζουν τις ελιές για να συλλέξουν τον καρπό που έμεινε πάνω στα δένδρα.

58. Βλ. Εμμ. Γενεράλις, *Γεωγραφία της Κρήτης*, έκδ. 9η, Αθήναι 1914, σ. 24. Εκτενέστερα βλ. τη μελέτη μας, «Οι ελαιώνες της Κρήτης», *Πρακτικά Συμποσίου «Η ελιά και το λάδι στον χώρο και τον χρόνο»*, ό.π., σ. 215 κ.ε.



θε δέντρο δηλ. παράγει 18 μίστατα, περίπου 180 οκάδες λάδι (1 μίστατο = δέκα οκάδες). Μέχρι σήμερα διατηρούνται τέτοιες παλιές «βενετσιάνικες»⁵⁹ ελιές στην περιοχή Καντάνου, με σπουδαία απόδοση σε λάδι και εντυπωσιακό μέγεθος (υπάρχουν ιδιαίτερα στον βαθύσκιο ελαιώνα του Ανισαραχίου Καντάνου ελαιόδεντρα με 11, 5, 12, 5 και 13, 5 μ. περιφέρεια κορμού. Αποτελούν αληθινά μνημεία της φύσης, στοιχεία που προσδιορίζουν την ταυτότητα και τον χαρακτήρα του τοπίου).

Οι τσουνάτες ελιές της Καντάνου και γενικότερα του Σελίνου δεν είναι ονομαστές μόνο για το μέγεθος των ελαιοδέντρων και τη μεγάλη παραγωγικότητά τους, αλλά και για την ποιότητα του λαδιού που παράγουν. Άλλωστε το λάδι της τσουνάτης ελιάς είναι γνωστό ότι είναι άριστης ποιότητας, με σπουδαίο άρωμα και γεύση, διαυγές, πυκνό, παχύ και πλούσιο σε θρεπτικά συστατικά, πολύ πλουσιότερο από το λάδι της λιανής ελιάς κ.ά. ποικιλιών. Έτσι, λαϊκός ποιητής (στιχουργός) της τελευταίας περιόδου της τουρκοκρατίας, που γεννήθηκε στη Σίφνο, κρητικής καταγωγής (Ρέθυμνο), ο Στυλ. Ζαννουδάκης, στο φυλλάδιο – στιχούργημά του με τίτλο «Τραγούδιον της Κρήτης», (εν Χανίοις 1876), γνώστης του τόπου, της Κρήτης γενικότερα, καθώς υπηρέτησε εκεί ως καίμακάμης (έπαρχος) επί τουρκοκρατίας, γράφει (σ. 5), ίσως χωρίς υπερβολή, όπως θεωρήθηκε παλαιότερα⁶⁰, παρουσιάζοντας τα διάφορα προϊόντα του νησιού:

*Το ένα ελαιόδενδρο τρία καντάρια βγάνει,
λάδι το πλέον καθαρόν η Κά[ν]τανος το κάνει.
Είν' ένα ελαιόδενδρον, το λεν Σαρανταρίτη,
που λεν πως δεν ευρίσκεται μέσ' στο νησί στην Κρήτη.
Σαρανταρίτη το καλούν και έτσι το ετιμήσαν,
λάδι σαράντα μίστατα έβγαλαν κι εμετρήσαν.
Και έχτοτε του έμεινεν αυτή η ονομασία,
ηξεύρω το δεντρί αυτό καλό τη αληθεία (...)
Έχει [η Κάντανος] δενδρά όμως πολλά ως δεκοκτώ μιστάτων.*

59. Στην περιοχή Κεραμειών Χανίων, όπου επίσης υπάρχουν μεγάλες και αιωνόβιες ελιές από την περίοδο της βενετοκρατίας, ονομάζονται «φραγκόριζες».

60. Νικόλ. Β. Τωμαδάκης, «Κρητικά λαογραφικά», IV. Στυλιανός Ζαννουδάκης», *Περιοδικόν Δελτίον Βιβλιοθήκης Κρητικού Φιλολογικού Συλλόγου εν Χανίοις*, έτ. Α', τεύχ. Α' (1927), σ. 42-44.



Την απόδοση σε λάδι των ελαιοδέντρων του Σελίνου τονίζουν και διάφοροι ξένοι περιηγητές, όπως ο Άγγλος R. Pashley (1834), που τα συγκρίνει συχνά με τα κατώτερα σε απόδοση ελαιοδέντρα άλλων περιοχών της Κρήτης, όπως του Αποκόρωνα⁶¹. Η παραγωγικότητα πάντως των ελαιοδέντρων και του Σελίνου ήταν τότε πολύ μικρότερη απ' αυτήν του τέλους του 19ου και του 20ού αιώνα. Η τσουνάτη ελιά κυριαρχούσε παραδοσιακά (μέχρι τη δεκαετία του 1970) στον νομό Χανίων (σήμερα είναι δεύτερη : 65% δέντρα λιανολιάς, 35% τσουνάτης). Καλλιεργείται και στο Ρέθυμνο (10% των ελαιοκαλλιεργειών)⁶². Στην επαρχία Σελίνου η τσουνάτη ελιά παραδοσιακά εκάλυπτε το σύνολο σχεδόν των εκτάσεων με ελαιοκαλλιέργειες, όπως στη γειτονική Κίσαμο, αντίστοιχα, οι λιανολιές αντιπροσώπευαν, και αντιπροσωπεύουν ακόμη περισσότερο τα τελευταία χρόνια, το μεγαλύτερο μέρος των ελαιοφυτειών.

2. Η λιανολιά ή λιανή ή κορωνέικη είναι το δεύτερο σημαντικό είδος που καλλιεργείται παραδοσιακά. Σήμερα αποτελεί την κυρίαρχη ποικιλία σ' όλη σχεδόν την Κρήτη, εκτός από τις παλιές ελαιοπαραγωγικές ζώνες του Σελίνου Χανίων με την τσουνάτη ελιά και του Ρεθύμνου, στο οποίο κυριαρχεί ακόμη ένα τρίτο είδος, η χοντρολιά. Είναι ποικιλία παραγωγική και με πολλά άλλα πλεονεκτήματα, όπως αντοχή στην ξηρασία, προσαρμοσμένη άριστα στο ξηροθερμικό κλίμα της Κρήτης. Αξιοποιεί και εδάφη με μικρό βάθος και χαμηλή παραγωγικότητα, εισέρχεται ενωρίτερα στην παραγωγή το νεόφυτο δέντρο, παράγει λίγο-πολύ κάθε χρόνο, με μικρή τάση παρενιαυτοφορίας, κάτι που αποτελεί το μεγάλο, οικονομικής σημασίας, πλεονέκτημα της σε σχέση με τα δύο άλλα είδη. Γι' αυτό και επεκτείνεται σήμερα συνεχώς στις περισσότερες περιοχές της Κρήτης σε βάρος των άλλων ποικιλιών. Παράγει λάδι εξαιρετικής ποιότητας, έξτρα παρθένο, στο σύνολο της παραγωγής, όταν ο ελαιόκαρπος είναι σε καλή κατάσταση και γίνεται σε καλές συνθήκες η επεξεργασία στο ελαιοτριβείο. Στους νομούς Λασιθίου (100%) και Ηρακλείου (85%, με 15% χοντρολιές) κυριαρχεί πλήρως. Είναι λιγότερο διαδεδομένη στους νομούς Χανίων (65%) και Ρεθύμνου (μόλις 25% των ελαιοδέντρων)⁶³.

61. Robert Pashley, *Ταξίδια στην Κρήτη*, ό.π., τόμ. Β', σ. 117.

62. Π.Α. Σκυλουράκης, «Τεχνοοικονομική διερεύνηση της καλλιέργειας της ελιάς», ό.π., σ. 3.

63. Π.Α. Σκυλουράκης, ό.π., σ. 3-4.



3. Η χοντρολιά, χοντρή, θρουμπολιά, θρούμπα, τρίτη σε διάδοση ποικιλία, είναι ευαίσθητη, με υψηλές εδαφοκλιματολογικές απαιτήσεις. Χρειάζεται γόνιμα εδάφη με καλή υγρασία κατά την ξερή περίοδο του θέρους, ευαίσθητη στις ξηροθερμικές συνθήκες, ιδίως κατά την άνθηση. Έτσι οι υψηλές απαιτήσεις της οδηγούν συχνά σε παρατεταμένη ακαρπία, όταν η ποικιλία καλλιεργείται σε ακατάλληλες περιοχές (Αμάρι, Μυλοπόταμο, Μεσαρά). Παλαιότερα το λάδι της χοντρολιάς ήταν βαρύ (είχε πολλά οξέα) λόγω του τρόπου συλλογής της και ο λαός της Κεντρικής Κρήτης έχει σχετικό γνωμικό: «Η χοντρολιά κάνει τσ'ελιές κι η λιανολιά το λάδι»^{63α}. Κυρίως καλλιεργείται για το λάδι της και κατά δεύτερον για παραγωγή βρώσιμης ελιάς εκλεκτής ποιότητας «θρούμπας» (αμπαδιώτικη ελιά, περιοχής Αμπαδιάς, στα νοτιοανατολικά του νομού Ρεθύμνου). Οι χοντρολιές είναι συνήθως πολύ μεγάλα δέντρα, ορθόκλαδα όπως οι τσουνάτες, με έντονη τάση παρεν-αυτοφορίας σε σύγκριση με τις λιανολιές, με καρπό μεσαίου μεγέθους και υψηλής περιεκτικότητας σε λάδι. Αποτελεί την πιο διαδεδομένη ποικιλία του νομού Ρεθύμνου μέχρι σήμερα (σε ποσοστό 65%, 25% λιανολιές, 10% τσουνάτες). Από τους άλλους τρεις νομούς απαντά στο Ηράκλειο (σε ποσοστό 15%, έναντι 85% της λιανολιάς)⁶⁴.

Υπάρχουν, σε περιορισμένη έκταση ή μεμονωμένα συνήθως δένδρα μέσα στους ελαιώνες των παραπάνω ποικιλιών, και ελάχιστες άλλες ποικιλίες, όπως η καλαματιανή για επιτραπέζια, η τσιτολιά, είδος ενδιάμεσο ως προς το μέγεθος μεταξύ τσουνάτης και λιανής ελιάς, με την οποία μοιάζει περισσότερο και στο σχήμα. Στην επαρχία Σελίνου υπάρχουν μεμονωμένες τσιτολιές μέσα στις τσουνάτες. Παράγουν αρκετό ελαιόκαρπο, που προορίζεται μόνο για ελαιοποίηση. Επίσης οι γαϊδαρολιές (στην Κίσαμο⁶⁵) ή γαϊδουρολιές (στο Σέλινο, όπου λέγονται και χοντρολιές^{65α}). Είναι μεγάλες, με ελάχιστη ποσότητα λαδιού, που χρησιμοποιούνται για φαγητό ως βρώσι-

63α. Χρύσ. Καρύδης, *Αγροτικά της Κρήτης, παλιά και σύγχρονα*, Λασιθί 1983, σ. 20. Ο ώριμος καρπός της χοντροελιάς είναι σχεδόν μαύρος. Σχετικό δίστιχο: Ολόμαυρα σαν χοντρολιές είναι τα δυό σου μάθια / και μου ραγίζουν την καρδιά, την κάνουνε κομμάθια (ΚΛ, χφο 4090, σ. 306. Κεντρική Κρήτη, συλλ. Ευαγγ.Λαμπιθιαννάκη-Παπαδάκη, 1977).

64. Π. Α. Σκυλουράκης, «Τεχνοοικονομική διερεύνηση της καλλιέργειας της ελιάς», ό.π., σ. 3.

65. ΚΛ, χφο 2830, ό.π., σ. 5 (Βουλγάρω Κισάμου).

65α. ΚΛ, χφο 3782, ό.π., σ. 69 (Κάντανος Σελίνου).



μες. Ακόμη οι μηλολιές, οι μουρατολιές (στην Κεντρική και Ανατολική Κρήτη)⁶⁶, ραχατολιές (στην Κίσαμο)⁶⁷, ψιλολιές (στην Βιάννο)⁶⁸ κ.ά.

Οι ελιές (ελαιόκαρπος, όχι τα δένδρα) παίρνουν διάφορες ονομασίες και από τη χρήση τους (από τον τρόπο επεξεργασίας και τα υλικά που τους βάζουν) ως βρώσιμες: αλατσολιές ή παστολιές⁶⁹ (ελιές φτιαγμένες με αλάτι, σε πιθάκια συνήθως ή κουρούρες, μικρότερα πήλινα σκεύη όπου διατηρούνται όλο τον χρόνο), κολυμπάδες (αλατσολιές που είναι σε αλάτι, που έχει και νερό, στον πάτο πιθαριού κ.λπ. ή που τις γλυκαίνουν στο νερό και μετά τους βάζουν αλάτι), οι σκιστές ή χαραχτές ή κοφτολιές (τις χαράζουν με ξυραφάκι ή μαχαίρι, τις γλυκαίνουν με νερό και μετά τις αλατίζουν και τις διατηρούν με ξύδι, ως ξυδολιές), οι τσακιστές ή τσακιστολιές ή σπαστές (που τις τσακίζουν, γλυκαίνουν με νερό και μετά βάζουν αλάτι ή αλάτι, ξύδι κ.λπ.), οι νερατζολιές (χαραχτές, που αφού τις γλυκάνουν, τις βάζουν σε χυμό νερατζιού ή και λεμονιού (λεμονάτες), όπου τις διατηρούν μαζί με αλάτι)^{69α}.

Ελαιοσυλλογή

Η συλλογή του ελαιοκαρπού (μαζώχτο, λιμαζώχτο, λιμαζώμα) αρχίζει στο τέλος του φθινοπώρου – αρχή του χειμώνα, κατά τον μήνα Νοέμβριο συνήθως, αλλά και νωρίτερα ή αργότερα, όταν έχει πια προχωρήσει πολύ ή έχει ολοκληρωθεί η ελαίωσή του, ώστε να παραγάγει τη μεγαλύτερη δυνατή ποσότητα λαδιού. Ο λαός πιστεύει παρετυμολογικά ότι οι ελιές λαδώνουν (περιέχει λάδι ο καρπός τους) από την ημέρα της γιορτής του Προφήτη Ηλία (20

66. Στην Ανατολική Κρήτη μουρατολιές λένε συνήθως τις τσουνάτες ελιές (πληροφ. Νίκου Μιχελάκη, τ. διευθυντή του Ινστιτούτου Υποτροπικών Φυτών και Ελαίας, Χανιά).

67. ΚΛ, χφο 2830, ό.π., σ. 5 (Βουλγάρω Κισάμου).

68. Χριστόφ. Χαραλαμπάκης, Η κρητική διάλεκτος στο λογοτεχνικό έργο του Κονδυλάκη, στο βιβλίο του: *Νεοελληνικός λόγος (μελέτες για τη γλώσσα, τη λογοτεχνία και το ύφος)*, 3η έκδοση, Αθήνα 1999, σ. 301, όπου αναφέρεται ότι κατά τον Ι. Κονδυλάκη οι κορωνέικες είναι λίγο χονδρότερες από τις ψιλολιές. Γενικά πάντως ψιλολιές συνήθως ονομάζουν σε ορισμένες περιοχές της Κρήτης τις λιανολιές ή κορωνέικες.

69. ΚΛ, χφο 3782, ό.π., σ. 77 και χφα «Έτους Ελληνικής Παραδόσεως» 1979, Αξός Μυλοποτάμου, ό.π., σ. 23.

69α. ΚΛ, χφο 3782, ό.π., σ. 77.



Ιουλίου). Παραδίδεται ότι κατά την τουρκοκρατία οι Τουρκοκρητικοί της Καντάνου Σελίνου έκοψαν ελιές την παραμονή (19 Ιουλίου), τις βάλανε στο αλετριβιδειό (ελαιοτριβείο), αλλά δεν έβγαλαν σταγόνα λάδι. Την επομένη ξανάκοψαν ελιές, που απέδωσαν ποσότητα λαδιού. Γι αυτό λένε: «τ' αϊ-Λιά βγαίνει το λάδι στην ελιά»⁷⁰. Κατά τη συλλογή λαμβάνεται (και πρέπει να λαμβάνεται) υπ' όψη όχι μόνο η ποσότητα αλλά και η ποιότητα του λαδιού. Οπωσδήποτε πρέπει να έχει βρέξει, τουλάχιστον τα πρωτοβρόχια, για να φανούν οι ελιές στα δέντρα και να μεγαλώσουν με τη βροχή (σχετικό δίστιχο: *έβρεξε κι εψιχάλισε κι έδειξαν τα ελιδάκια, / άχι και να τα φίλουνα τα δύο σου μαγουλάκια*)⁷¹ και ν' αρχίσει το μάζεμα. Αν βρέξει πολύ όψιμα, καθυστερεί η έναρξη του λιομαζώματος. Οι ελιές, όταν έχουν βραχεί αρκετά, μαζεύονται καλύτερα και γρηγορότερα. Επίσης η βροχή του φθινοπώρου διευκολύνει και το καθάρισμα των ελαιώνων από τους ελαιοκαλλιεργητές.

Η διάρκεια του λιομαζώματος εξαρτάται κυρίως από το είδος της ελιάς που καλλιεργείται σε κάθε περιοχή. Έτσι οι λιανολιές, οι οποίες ραβδίζονται, μαζεύονται από τον Νοέμβριο μέχρι τον Ιανουάριο, σπανιότερα, όταν πρόκειται για μεγάλους ελαιοπαραγωγούς με πολλές εκατοντάδες δέντρα ή για κακές καιρικές συνθήκες του χειμώνα που καθυστερούν την ελαιοσυλλογή, μέχρι τον Φεβρουάριο. Αντίθετα, οι άλλες ποικιλίες, όπως οι τσουνάτες, οι οποίες δεν ραβδίζονται, αλλά πέφτουν στο έδαφος και μαζεύονται μετά από φυσική ωρίμανση ή δυνατό αέρα, έχουν μακρά περίοδο ελαιοσυλλογής, που διαρκεί από τον Νοέμβριο ή και τον Οκτώβριο μέχρι τον Ιούνιο και καμιά φορά μέχρι το πρώτο δεκαήμερο του Ιουλίου, όταν η εσοδεία είναι ιδιαίτερα πλούσια και ο κατάλληλος καιρός και η καλή κατάσταση του ελαιοκάρπου ευνοούν την παρατεταμένη παραμονή του πάνω στα δέντρα⁷².

Η διαβάθμιση του χρόνου της ελαιοσυλλογής και η διαφοροποίησή της από περιοχή σε περιοχή, ανάλογα κυρίως με την ποικιλία ελιάς της καθε-

70. ΚΛ, χφο 2798, σ. 66 (Μάζα Σελίνου Χανίων, συλλ. Γεωργ. Αικατερινίδη, 1964) και χφο 3782, ό.π., σ. 72-73.

71. Σταμ. Αποστολάκης, *Γλωσσολογραφικά της ελιάς και του λαδιού*, Αθήνα 1982, σ. 5. Παλαιότερα όμως άρχιζε το μάζεμα των αυγουστιάτικων τσίκουδων (ελιών που πέφτουν χάμω τον Αύγουστο και ξεραίνονται) πριν ακόμη βρέξει (Χρύσανθος Καρύδης, *Αγροτικά της Κρήτης*, ό.π., σ. 18).

72. Το 1970, έτος μεγάλης εσοδείας, η ελαιοσυλλογή στην περιοχή Καντάνου τελείωσε γύρω στις 10 Ιουλίου.



μιάς και τον χρόνο ωρίμανσής της, διευκόλυνε τη μετακίνηση μαζωχτρών (γυναικών, εργατριών ελαιοσυλλογής) από λιγότερο ελαιοπαραγωγικές περιοχές, όπως η Κίσαμος, αφού μάζευαν εκεί νωρίς τις λιανολιές τους με ράβδισμα, προς τις κατ' εξοχήν ελαιοπαραγωγικές περιοχές, όπως το Σέλινο, όπου το μάζεμα της τσουνάτης ελιάς διαρκούσε άλλους 4-5 μήνες μετά απ' αυτό της λιανολιάς. Έτσι μαζώχτρες Κισαμίτισσες (αλλά και Σφακιανές, Αποκορωνιώτισσες, Γαβγιώτισσες κ.ά.) πλημμύριζαν κάθε δεύτερη χρονιά, που το Σέλινο είχε βεδέμα, τους απέραντους ελαιώνες του.

Τον Μάιο του 1834 ο Άγγλος περιηγητής R. Pashley συνάντησε Σφακιανές από τον Άγιο Ιωάννη Σφακίων μαζώχτρες στο Κακοδίκι Σελίνου, οι οποίες, όπως γράφει, έρχονταν κάθε χειμώνα που έχει εσοδεία για να μαζέψουν ελιές για 5-6 μήνες. Σημειώνει ακόμη ότι το Πάσχα θα γυρίσουν για λίγο στο ορεινό χωριό τους, για να γιορτάσουν τη μεγάλη γιορτή, και πάλι θα επιστρέψουν στη δουλειά τους στο Σέλινο, όπου, όπως απάντησε ηλικιωμένη Σφακιανή στην παρατήρησή του ότι τα ελαιόδεντρα της Κρήτης διαφέρουν σε μέγεθος από τόπο σε τόπο και ότι στο Σέλινο φαίνονται πολύ καλά, «και το λάδι είναι καλό και έχει άφθονο στο Σέλινο, ενώ στα Σφακιά δεν έχει πολύ»⁷³. Ο ίδιος περιηγητής μας δίνει συχνά στο έργο του και άλλες πληροφορίες για την ελιά και το λάδι στην Κρήτη, για τους ελαιώνες της, τη χρήση του λαδιού στη διατροφή⁷⁴ κ.λπ., όπως ότι, φτάνοντας μετά τον Πεύκο στον Άγιο Βασίλειο Ηρακλείου, βρήκε το χωριό έρημο, διότι οι περισσότεροι κάτοικοί του είχαν πάει τότε (τέλη Μαρτίου 1834) να μαζέψουν ελιές, ή στα Δράμια Αποκορώνου, όπου η μητέρα του συνοδού του ανά την Κρήτη έλειπε στις ελιές (1 Απριλίου) και γύρισε στο σπίτι για να τους περιποιηθεί⁷⁵.

Πολύ νωρίς, ακόμη και από τον Σεπτέμβριο ή τον Οκτώβριο, άρχιζε και το μάζεμα της χοντρολιάς στην περιοχή Ρεθύμνου, όπου επίσης πέφτει ο καρπός της μόνος του, ενώ στο τέλος, αντίθετα με τις τσουνάτες, τον ράβδιζαν με τέμπλες (μακριά ξύλα), για να πέσουν και οι τελευταίες ελιές που είχαν μείνει πάνω στα δέντρα⁷⁶.

73. R. Pashley, *Ταξίδια στην Κρήτη*, ό.π., τόμ. Β', σ. 96-97.

74. R. Pashley, ό.π., τόμ. Β', σ. 117 κ.ά.

75. R. Pashley, ό.π., τόμ. Α', σ. 215, 245-246.

76. ΚΛ, χφα «Έτους Ελληνικής Παραδόσεως», 1979, Αξός Μυλοποτάμου, ό.π., σ. 23. Στην περιοχή Ρεθύμνου (Άδελε, Πηγή -«Αδελοπήγια»- κ.α.) και στο Μυλοπόταμο πή-



Βεδέμα ή βεντέμα⁷⁷ ή λιομαζωχτό λέγεται η περίοδος ελαιοσυλλογής, και μαζώχτρες οι γυναίκες που συνήθως την κάνουν και μαζωχτικά (τα, Σητεία), ή μαζωχτικό (το, Σέλινο κ.α.) η αμοιβή των μαζωχτρών, σε λάδι συνήθως ή χρήμα. Ραβδιστής είναι ο μισθωτός εργάτης που ανεβαίνει στα ελαιόδεντρα, όσα ραβδίζονται, και ρίχνει χτυπώντας με τη δέμπλα ή τέμπλα (μακρύ ξύλο)⁷⁸ τις ελιές πάνω σε απλωμένα πανιά, παλέτσες, μπαγκάλες⁷⁹, ανάπλες⁸⁰, λινάτσες (σήμερα και δίχτυα πλαστικά) κ.λπ. Με μικρά δεμπλάκια ραβδίζουν τις ελιές που φθάνουν από το έδαφος, χωρίς ν' ανέβουν με σκάλες στα δένδρα.

Στις αρχές του φθινοπώρου, μόλις βρέξει, γίνεται προετοιμασία των ελαιώνων για την ελαιοσυλλογή με καθάρισμά τους από χόρτα, αγκάθια, ξύλα κ.λπ. με τη χρήση τσάπας, τζουγκράνας κ.ά. γεωργικών εργαλείων.

Στις περιοχές που ραβδίζουν τις ελιές, αφού ρίξουν όλο τον καρπό στα πανιά, τον μαζεύουν σ' ένα απ' αυτά και τον ξεφυλλίζουν, όπως λένε στην επαρχία Πεδιάδας⁸¹, δηλαδή βγάζουν με τα χέρια τα μικρά κλωνάρια ελιάς

γαιναν για ελαιοσυλλογή και μαζώχτρες από άλλες περιοχές με μικρή τότε ελαιοπαραγωγή, όπως ο ορεινός Αποκόρωνας (Γεώργ. Ψυχουντάκης, *Αετοφωλιές στην Κρήτη*. (Λαογραφία Ασή - Γωνιάς [Αποκόρωνου]), Χανιά 1999, σ. 31).

77. Με τη λέξη βεδέμα (Σέλινο, Κίσαμος κ.α.) ή βεντέμα (Αποκόρωνας, Σφακιά και ανατολικότερα) εννοείται όχι μόνο η περίοδος ελαιοσυλλογής («θα σε πλερώσω στο τέλος της βεδέμας»), αλλά και η άφθονη, πλούσια παραγωγή όχι μόνο λαδιού, αλλά και κρασιού με προέλευση από το βενετικό vendema. Και ρήμα βεντεμιάζω = συλλέγω του καρπούς, τρυγώ. Βλ. και Φαίδ. Κουκουλές, «Λαογραφικά σύμμεικτα εκ Βάμου της Κρήτης», *Λαογραφία*, τόμ. Α' (1909) σ. 302. Στη Σαντορίνη βεντέμα = τρυγητός των αμπελιών.

78. Λέγεται και ντέμπλα στην Κεντρική και Ανατολική Κρήτη και σχετικό ρήμα ντεμπλογώ = ραβδίζω ελιές χρησιμοποιώντας ντέμπλα (Κέντρο Συντάξεως Ιστορικού Λεξικού Ακαδημίας Αθηνών, χειρόγραφο αρ. 39, σ. 24: Κρήτη (Κεντρική), συλλ. Ιω. Ζωγραφάκη, 1891. Βλ. και σ. 15 για τον ραβδιστή, και Γεώργ. Κ. Σπυριδάκης, «Γεωργία και αμπελουργία εν Κατσίδονίω Σητείας», *Μύσων*, τόμ. 1 (1932) σ. 192).

79. Μπαγκάλες (οι) λέγονται ειδικές για το λιομάζεμα λινάτσες, που τις έπλυναν μετά τη χρήση τους στά πλυσταριά του χωριού (Ρούσος Μαγαράκης, *Χουδέτσι [Ηρακλείου]*, το χωριό μου χτες και σήμερα, Χουδέτσι 1999, σ. 106).

80. Μπάμπης Δερμιτζάκης, *Το χωριό μου [Κάτω Χωριό Ιεράπετρας] από την αυτοκατανάλωση στην αγορά*, Αθήνα 1995, σ. 46.

81. ΚΛ, χφο 4757, σ. 7 (Η ελαιοκομία στην Κρήτη (έρευνα στην περιοχή της επαρχίας Πεδιάδας), φοιτητική εργασία Ελευθερίας Δραγκωνάκη, 1999-2000, στη Λαογραφία του Τμήματος Ελληνικής Φιλολογίας του Πανεπιστημίου Αθηνών).



που κόπηκαν και τα πολλά φύλλα της που έπεσαν κατά το ράβδισμα. Μετά τον λιχνούν με τα καλάθια κ.λπ., για να φύγουν τα υπόλοιπα φύλλα. Καθαρές πλέον οι ελιές σακκιάζονται σε τσουβάλια (σε φάρδους ή ντουρβάδες)⁸² και μεταφέρονται με ζώα, μουλάρια και γαϊδούρια συνήθως, στο σπίτι του ελαιοπαραγωγού. Εκεί αδειάζονται σε μια γωνιά ενός δωματίου ή σε πατητήρι, μέχρι να συγκεντρωθούν για μερικές μέρες (συνήθως μέχρι 8, όχι περισσότερες, γιατί χαλούσαν και βγάζαν νταγκί, βαρύ δηλ. λάδι) αρκετές ελιές και να μεταφερθούν μετά στο ελαιοτριβείο. Στο σπίτι επίσης θα μαραθούν οι ελιές και θα χωνέψουν στον σωρό, ώστε να διευκολυνθεί και η έκθλιψη στα παλαιότερα χειροκίνητα πιεστήρια. Τις τελευταίες δεκαετίες οι ελιές, ραβδιστές ή μαζεμένες από χάνω με τα χέρια ή τώρα με τα δίχτυα, δεν μεταφέρονται πλέον για προσωρινή αποθήκευση στα σπίτια, όπου συνήθως έπαιρναν βαθμούς και έχαναν σε ποιότητα, αλλά με τα τσουβάλια πηγαίνουν κατ' ευθείαν από τα λιοφύτα στο ελαιοτριβείο. Σ' αυτό βοηθεί και ο ταχύτερος τρόπος της σύγχρονης, σε σχέση με την παλαιότερη παραδοσιακή, ελαιοσυλλογής με τη χρήση των δικτύων στις περιοχές που πέφτουν μόνες τους οι ελιές και των ραβδιστικών μηχανών κ.ά. μέσων, εκεί όπου τις ραβδίζουν, αλλά και η πολύ γρήγορη επεξεργασία και εξαγωγή του λαδιού στα σύγχρονα ελαιουργεία.

Κατά το ράβδισμα, αφού οι μαζώχτρες κι οι μαζωχτάδες στρώσουν τις παλέτσες κάτω από μια ελιά, ανεβαίνουν 2-3 συνήθως άνδρες (ραβδιστάδες) πάνω στο δέντρο και ραβδίζουν με μακριά ξύλα (βέργες, ραβδιά, ραβδιστήρες ή ραβδιστήρια, λεπτά, ή δέμπλες – (ν)τέμπλες, πιο χοντρές και πιο μακριές). Επίσης 2-3 άνδρες και περισσότερο γυναίκες μένουν κάτω από την ελιά και τη ντεμπλίζουνε ή ντεμπλολογούν⁸³ (χτυπούν τα κλαδιά της, όσα φτάνουν, με ντέμπλα, για να πέσει ο καρπός), στρώνουν και ξεστρώνουν τα πανιά κ.λπ. Οι γυναίκες που χειρίζονται, απλώνουν και μαζεύουν τα ειδικά μεγάλα πανιά της ελαιοσυλλογής, τις ανάπλες ή μονανάπλες, βοηθώντας τους ραβδιστάδες, λέγονται στην περιοχή Πεδιάδας, παραδοσιακής ελαιοπαραγωγικής επαρχίας του Ηρακλείου, αλλά και αλλού, αναπλογυρίστρες⁸⁴. Οι ίδιες κάνουν από το

82. ΚΛ, χφο 4757, ό.π., σ. 7.

83. Χρυσ. Καρύδης, *Αγροτικά της Κρήτης*, ό.π., σ. 18. Βλ. και Αλκιβ. Σταυρινάκης, *Το Τυμπάκι. Αναμνήσεις και βιώματα*, Ηράκλειο Κρήτης 1996, σ. 20.

84. ΚΛ, χφο 4757, ό.π., σ. 8, Χρυσ. Καρύδης, *Αγροτικά της Κρήτης*, ό.π., σ. 18.



έδαφος και το ντεμπλόλημα, δηλαδή το ράβδισμα με ντέμπλα των ελιών που δεν βλέπουν ή δεν φτάνουν οι ραβδιστές ή και σουρομαδούν, μαζεύουν με τα χέρια τις ελιές από τα χαμηλά κλαδιά. Άλλες γυναίκες, οι λιομαζώχτρες, μαζεύουν με τα χέρια όσες ελιές πέσουν χάμω (χαμολογούν) και όσες έπεσαν πριν το ράβδισμα (εικ. 1). Έτσι η συλλογή αβγατίζει (προχωρεί γρήγορα). Στο τέλος γίνεται το λίνισμα από τους ραβδιστάδες, επειδή έπεσαν φύλλα και ξύλα στις ανάπλες, ώστε να είναι καθαρός ο ελαιόκαρπος⁸⁵ (εικ. 2).

Έτσι γίνεται η ελαιοσυλλογή της λιανολιάς, για να ακολουθήσει το άλεσμα (έκθλιψη) στη φάμπρικα (ελαιοτριβείο), και να βγει το λάδι.

Τις πρώτες-πρώτες ελιές που θα πέσουν από τον άνεμο ή ασθένεια (δάκο κυρίως) πολύ νωρίς, πριν ακόμα ωριμάσουν το φθινόπωρο, τα χαμολόγια όπως λέγονται στην επαρχία Πεδιάδας⁸⁶, τις μαζεύουν και σε ορισμένες περιοχές τις αλέθουν χωριστά. Μερικές φορές μαζεύουν και το καλοκαίρι τα αυγουσιάτικα τσίκουδα (μικρές ανώριμες ελιές που πέφτουν τον Αύγουστο και ξηραίνονται), που θεωρείται ότι έχουν έστω και λίγο λάδι.

Στις περιοχές, όπου δεν ραβδίζουν τις ελιές (κυρίως ποικιλίες τσουνάτης και χοντρολιάς), το μάζωμα γίνεται με τα χέρια από το έδαφος (χαμολόλημα ή χαμολοί⁸⁷ κ.λπ.). Οι μαζώχτρες, καθώς η ελαιοσυλλογή από το χώμα αποτελεί κυρίως γυναικεία απασχόληση (σχετικό δίστιχο του Σελίνου: *Αρχινίξαν-σι γ' ελιές, κακομοίρες κοπελιές, / αρχινίξανε τ' αμπέλια, κακορίζικα κοπέλια* (αγόρια)⁸⁸), παρατάσσονται κατά το πλάτος της ελιάς, η μια δίπλα στην άλλη, και προχωρούν μαζεύοντας. Κάθε χαχαλιά (χουφτιά) ελιές, που μαζεύουν μία-μία, ρίχνεται από την κάθε μαζώχτρα στο καλάθι της και μετά, όταν αυτό γεμίσει, στο τσουβάλι της, διότι οι ελιές κάθε μαζώχτρας θα ζυγιστούν στο ελαιοτριβείο χωριστά, καθώς, σε περιοχές όπως στο Σέλινο, οι μαζώχτρες πληρώνονται κυρίως σε είδος, σε λάδι, ανάλογα με το λάδι που βγήκε από τις ελιές που μάζεψαν. Πρώτα μαζεύουν τις μακρινές ελιές, τις ξωτάρικες, και ύστερα τις υπόλοιπες, τις πολλές και μαζεμένες⁸⁹.

85. Χρύσ. Καρύδης, *Αγροτικά της Κρήτης*, ό.π., σ. 18. Σήμερα το ιδιαίτερα κοπιαστικό λίνισμα έχει καταργηθεί. Η αφαίρεση των φύλλων γίνεται από τα σύγχρονα ελαιουργεία.

86. ΚΛ, χφο 4757, ό.π., σ. 9.

87. Γεώργ. Κ. Σπυριδάκης, «Γεωργία και αμπελουργία εν Κατσιδονίω Σητείας», ό.π., σ. 194.

88. ΚΛ, χφο 3782, ό.π., σ. 71 (Κάντανος Σελίνου).

89. ΚΛ, χφο 2420, σ. 33 (Καμπανός Σελίνου, συλλ. Σταμάτη Αποστολάκη, 1962). Βλ. και χφο 3782, ό.π., σ. 71.



Δυό είναι, όπως αναπτύχθηκαν παραπάνω, οι τρόποι ελαιοσυλλογής στην Κρήτη, που είναι άλλωστε οι πιο διαδεδομένοι (με εξαίρεση τη Λακωνία⁹⁰) παραδοσιακοί τρόποι συλλογής των ελιών στην Ελλάδα: η συλλογή από το έδαφος και το ράβδισμα.

Παλαιότερα οι μαζώχτρες, που μάζευαν με τα χέρια από το έδαφος, πληρώνονταν (μαζωχτικό ή μαζωχτικά) στο Σέλινο σε αναλογία μία προς πέντε οκάδες λαδιού (μισοστό σάκο σε μέτρον)⁹¹. Σε παραμέτρους ελαιοσυλλογής χερικών χεριών για την ελαιοσυλλογή και κυρίως μετά τον Β' Παγκόσμιο πόλεμο, η αναλογία αυτή συνεχώς μειωνόταν (1 προς 4, αργότερα 1 προς 3) εις βάρος του παραγωγού και υπέρ της μαζώχτρας. Έτσι σήμερα, παρά την ευκολία της ελαιοσυλλογής με τα δίχτυα, ο μαζωχτής ή η μαζώχτρα παίρνει τη μισή ποσότητα του παραγόμενου λαδιού, μετά την αφαίρεση του εκθλιπτικού δικαιώματος του ελαιουργείου (και χωρίς, συνήθως, την χρηματική επιδότηση, που καρπούται ο καλλιεργητής-ιδιοκτήτης των ελαιοδένδρων).

Σε άλλες περιοχές, όπως στα χωριά κοντά στην πόλη του Ηρακλείου, οι μαζώχτρες πληρώνονταν παλαιότερα με ημερομίσθιο, που σε περιόδους μεγάλης ζήτησης εργατικών χεριών λόγω πλούσιας εσοδείας, κακοκαιρίας που καθυστέρησε την ελαιοσυλλογή και για άλλους λόγους, αυξάνονταν ιδιαίτερα. Έτσι το 1894 στην περιοχή του Ηρακλείου λόγω μεγάλης κακοκαιρίας καταστράφηκε μεγάλο μέρος του ελαιοκάρπου (λιανολιές), που είχε πέσει στο έδαφος και η συλλογή του καθυστέρησε εξαιτίας του κακού καιρού. Γι' αυτό το μεροκάματο της μαζώχτρας έφθασε στα 4-5 γρόσια, τη στιγμή που μάζευε μόλις ένα μουζούρι λιανολιές, οι οποίες έδιδαν 2, 5 - 3 οκάδες λάδι⁹². Σε άλλες περιοχές της Κεντρικής και Ανατολικής Κρήτης οι ραβδι-

90. Βλ. Π. Ε. Κοκκέβης, «Τρόποι συλλογής των ελαιών», περ. Γεωργοί Αναγνώσατέ με, Ηράκλειον, έτ. 1 (1914-16), αρ. τεύχ. 23, σ. 1, όπου αναφέρεται ότι μόνο στη Λακωνία υπήρχε τότε τρίτος (εκτός από το ράβδισμα και τη συλλογή με τα χέρια από το έδαφος) τρόπος, η συλλογή των ελιών με τα χέρια πάνω από τα δέντρα, που θεωρείται και ο άριστος τρόπος ελαιοσυλλογής.

91. ΚΛ, χφο 2798, ό.π., σ. 59, όπου αναφέρεται ότι ήδη το 1964 οι μαζώχτρες έπαιρναν το 40% του ελαιόλαδου που έβγαζαν οι ελιές που μάζευαν. Η αναλογία αυτή στο Σέλινο ήταν παλαιότερα «απού δέκα δύο» (δηλαδή 20%) (ΚΛ, χφο 3782, ό.π., σ. 69-70). Στον Αποκόρωνά έπαιρναν από «τέσσερα ένα» (Γεώργ. Ψυχουντάκης, Αετοφωλιές στην Κρήτη, ό.π., σ. 31-32).

92. Εγχώριοι ειδήσεις, εφημ. Ηράκλειον Ηρακλείου Κρήτης, έτ. Α' (1893-94) αρ. φύλλ. 22, 6-1-1894, σ. 180, όπου αναφέρεται ότι η οκά το λάδι είχε τότε τιμή 3,5 γρόσια. Επομένως η μαζώχτρα πληρωνόταν μεροκάματο την αξία του μισού λαδιού που μάζευε. Με ημε-



στάδες, οι μαζώχτρες κι αναπλογυρίστρες πληρώνονται συνήθως μηνιάτικο (με το μήνα) σε είδος, λάδι⁹³.

Ο λίγος ελαιόκαρπος που έμενε κάτω από τις ελιές μετά το τέλος της συγκομιδής (στο τέλος της περιόδου της εσοδείας), τα λεγόμενα απολίδια (Σέλινο κ.α.), μαζεύονταν συνήθως από παιδιά (τους ραντολόγους, Ανατ. και Κεντρ. Κρήτη, ή κουκολόγους, Δυτ. Κρήτη) ή καμιά φορά και φτωχούς ενήλικες, που έκαναν αντίστοιχα το ραντολόι⁹⁴ ή κουκολόγημα⁹⁵ (συλλογή των τελευταίων υπολοίπων του ελαιοκάρπου). Τις ελιές αυτές τις πουλούσαν ή τις έβγαζαν λάδι, που πάλι το πουλούσαν τα παιδιά, για να εξασφαλίσουν ένα μικρό χαρτζιλίκι.

Η περίοδος της ελαιοσυλλογής συγκεντρώνει πολύ εργατικό κόσμο στις ελαιοπαραγωγικές περιοχές, όπου τα λιόφυτα αποκτούν ζωή με τις φωνές, τα ανέκδοτα, τα πειράγματα, τα τραγούδια, τα δίστιχα κ.λπ. των μαζωχτρών και των μαζωχτών. Πολλά δίστιχα προπαντός αναφέρονται στην ελαιοσυλλογή και στις αφορμές που αυτή δίδει για τη σύναψη ποικίλων κοινωνικών και κυρίως ερωτικών σχέσεων ανάμεσα στις μαζώχτρες, τους μαζωχτές, τους εργάτες του ελαιοτριβείου, τα αφεντικά ή άλλους χωριανούς:

*Ανάθεμά τσι και τσ' ελιές και να ξεριζωθούμε,
πόσες αγάπες γίνονται ώστε να μαζωχτούνε⁹⁶.*

*Ο έρωντάς σου μ' εύρηκε στα' ελιές απού μαζώνω
κι εράϊσέ μου τη γ-καρδιά και μ' άφησε τον πόνο⁹⁷.*

*Σαν αποκάμουν οι γι - ελιές, είντ' αφορμή θα ν-έχω
να παίρνω το καλάθι μου να 'ρχομαι να σε βλέπω;⁹⁸*

ρομίσθιο δούλευαν οι μαζώχτρες ως «οκαδιαρές», δηλαδή με πληρωμή δύο οκάδες λάδι την ημέρα, και στον Αποκόρωνα (Γεώργ. Ψυχουντάκης, *Αετοφωλιές στην Κρήτη*, ό.π., σ. 31).

93. Χρυσ. Καρύδης, *Αγροτικά της Κρήτης*, ό.π., σ. 18.

94. Γεώργ. Κ. Σπυριδάκης, «Γεωργία και αμπελουργία εν Κατσιδονίω Σητείας», ό.π., σ. 193, ΙΛ, χφο 39, ό.π., σ. 12.

95. ΚΛ, χφο 2420, ό.π., σ. 33, όπου το κουκολόγημα έχει τη σημασία της συλλογής και των πρώτων καρπών της ελιάς το φθινόπωρο από τον ιδιοκτήτη. Βλ. και σ. 197.

96. Σταμ. Αποστολάκης, *Γλωσσολογραφικά της ελιάς και του λαδιού*, ό.π., σ. 5.

97. ΚΛ, χφο 4090, ό.π., σ. 305 (περιοχή Ηρακλείου).

98. Anton Jeannarakis, *Άσματα κρητικά μετά διστίχων και παροιμιών*, Leipzig 1876, σ. 283, αρ. 195. Παρόμοια μαντινάδα βλ. και στο ΚΛ, χφο 2420, ό.π., σ. 34, χφο 3890, σ. 357 (Μοίρες Ηρακλείου, συλλ. Παναγ. Καμηλάκη, 1976) και χφο 4090, ό.π., σ. 305.



Σημισακές σου τσ' ήδωκα οφέτος τσι ελιές μου,
για να 'ρχομαι να σε θωρώ, βιόλα και μενεξέ μου.

Όσο αξίζουν οι ελιές που 'χεις στο σώχωρό σου,
αξίζει μόνο η ελιά που 'χεις στο μάγουλό σου.

Τα λιοφυτά σου τα πολλά με καίνε σαν πιπέρι,
μα η ελιά στο στήθος σου με σφάζει σαν μαχαίρι .

Εγώ φυτεύγω τσι ελιές, μάθια μου, στα χωράφια,
μα σένα ο Θιος τσι φύτεψε στα δυο σου μαύρα μάθια.

Εδά στα λιομαζώματα θέλω να σε φιλήσω
και την ελιά στο μάγουλο να σου την πιπιλίσω⁹⁹.

Εβγήκες στο λιομάζωμα κι έκαμ' ο ήλιος σκέψη,
εκειά που φέγγεις να σταθεί γ- ή ν' αποβασιλέψει.

Όντε θα βγούμε στην ελιά, χάδια, φιλιά τα δυο μας,
σημισακό να το 'χουμε το λιομαζωχτικό μας^{99α}.

Κατά την περίοδο της βεδέμας, επειδή όλοι έχουν ελαιόδενδρα που πρέπει να μαζέψουν τις ελιές τους, στις κατ' εξοχήν ελαιοπαραγωγικές περιοχές της Κρήτης δεν κάνουν συχνά τσί δανεικούς ή τα δανεικά, δηλαδή δεν συνηθίζεται τόσο η αλληλοβοήθεια, όπως κατά τον τρύγο και το θέρος (θερισμό)¹⁰⁰. Μόνο κάποιοι με λιγότερες ελιές μπορεί να βοηθήσουν χωριανούς, συγγενείς ή φίλους, που έχουν πολλές ελιές για μάζεμα χωρίς ιδιαίτερη αμοιβή, αλλά με προσφορά φαγητού και διαφόρων προϊόντων για βρώση. Επίσης, οι ίδιοι βοηθούν όταν είναι στις φούργιες οι ελιές, δηλαδή στο αποκορύφωμα η ελαιοσυλλογή. Το λιομάζεμα, όπως γίνεται στην έναρξη κάθε γεωργικής εργασίας, αρχίζει με ευχές και επικλήσεις του θείου για καλή σοδειά: «Καλή δύναμη και καλή χρονιά να 'χομε», «στ' όνομα σου, Θεέ μου, Παναγιά μου και Χριστέ μου»¹⁰¹ κ.ά.

99. ΚΛ, χφο 4090, ό.π., σ. 306.

99α. Οδηγός πράσινου τουρισμού επαρχίας Κισάμου, επιμ. κειμένων Μαν. Ψωμάτακης, έκδ. ΑΝ.ΕΤ.Ε.Κ., Χανιά, χ.χρ., σ. 46-47.

100. ΚΛ, χφο 4090, ό.π., σ. 305.

101. ΚΛ, χφο 4090, ό.π., σ. 305.



Όχι σπάνια γίνεται ενοικίαση της αγροτικής περιουσίας με ελιές, χωράφια κ.λπ. από τους κτηματίες σε φτωχούς αγρότες (μετοχάρηδες), που συνήθως νοικιάζουν τις ελιές σημisiaκές ή σεμισακές (μισές - μισές). Ο ενοικιαστής γεωργός βάζει όλα τα έξοδα της συγκομιδής και στο τέλος της βεδέμας μοιράζονται εξίσου, ενοικιαστής και ιδιοκτήτης, το λάδι. Όταν η σοδειά είναι μεγάλη, τις νοικιάζουν τριτάρικες (ο ενοικιαστής παίρνει το ένα τρίτο και ο ιδιοκτήτης τα δύο τρίτα¹⁰²).

Γίνεται ανάληψη ελαιοσυλλογής και κατ' αποκοπήν: αφού γίνει γενική εκτίμηση της σοδειάς λαδιού που προβλέπεται εκείνη τη χρονιά, συμφωνείται η ποσότητα λαδιού που θα παραδώσει ο εργάτης(μαζωχτής) στον ιδιοκτήτη των ελαιοδένδρων. Το υπόλοιπο που θα παραχθεί, περισσότερο ή λιγότερο του εκτιμηθέντος, το παίρνει ο εργάτης - ελαιοσυλλογέας¹⁰³.

Στις περιοχές όπου οι μαζώχτρες πληρώνονται στο τέλος της σοδειάς με βάση το λάδι που μάζεψαν¹⁰⁴ και όπου μένουν πολλούς μήνες, όπως στο Σέλινο, οι ελαιοπαραγωγοί τους προσφέρουν φαγητό, καθώς και στέγη, όταν προέρχονται από μακρινά χωριά.

Η συλλογή της ελιάς, διαδικασία που σε πολλές περιοχές της Κρήτης, ιδίως όπου επικρατούν οι ποικιλίες της τσουνάτης¹⁰⁵ και της χοντρολιάς, είναι πολύμηνη, θεωρείται από τις πιο κουραστικές γεωργικές εργασίες και η σημαντικότερη από άποψη απαιτούμενου χρόνου, κόπου και εργατικού δυναμικού ελαιοκομική εργασία¹⁰⁶. Θέτει σε συναγερμό όλο τον πληθυσμό

102. Γεώργ. Κ. Περάκης, *Το χωριό Μουστάκος Χανίων μέσα από τη λαϊκή παράδοση*, Χανιά 1995, σ. 45. Βλ. και Μπάμπης Δερμιτζάκης, *Το χωριό μου*, ό.π., σ. 54.

103. Γεώργ. Κ. Περάκης, ό.π., σ. 45.

104. Στην περιοχή Σητείας, όπως και στο Σέλινο, τον Αποκόρωνα κ.α. της Δυτ. Κρήτης, ενώ οι εργάτες στα αμπέλια πληρώνονταν σε χρήμα, στις ελιές πληρώνονταν σε λάδι. Στη Σητεία όμως οι άνδρες πληρώνονταν μεταπολεμικά στην ελαιοσυλλογή 6-7 κιλά λάδι, ενώ παλαιότερα, πριν από τον Β' Παγκόσμιο πόλεμο, δύο οκάδες οι άνδρες (που ράβδιζαν) και μισή οκά οι γυναίκες (ΚΛ, χφο 3467, σ. 189, Άγιος Γεώργιος, παλ. Τουρτούλοι Σητείας, συλλ. Γεωργ. Αικατερινίδη, 1969).

105. Για την πολύμηνη ελαιοσυλλογή της τσουνάτης ελιάς βλ. ΚΛ, χφο 3782, ό.π., σ. 69-71, και Γιάννης Παπαηλιάκης, «Η ελιά και το λάδι στην Κρήτη», *Πρακτικά Συμποσίου «Η ελιά και το λάδι στο χώρο και το χρόνο»*, ό.π., σ. 300-301.

106. Είναι τόσο εντατική η εργασία των εργατών της ελαιοσυλλογής, αφεντικών, μαζωχτρών και μαζωχτάδων, ώστε αυτή την περίοδο η Κυριακή και οι μικρές γιορτές δεν θεωρούντε αργίες. Οι μόνες αργίες που τηρούνται είναι ουσιαστικά τα Χριστούγεννα και



των ελαιοπαραγωγικών περιοχών, από τα μικρά παιδιά, που μαζεύουν κι αυτά όταν δεν έχουν σχολείο¹⁰⁷, μέχρι και τους ηλικιωμένους, που είτε μαζεύουν ελιές, όσοι μπορούν, είτε κάνουν άλλες εργασίες του σπιτιού (όπως φύλαξη μικρών παιδιών, μαγείρεμα, βόσκηση ζώων κ.λπ.). Οι γυναίκες προπαντός σηκώνουν το μεγαλύτερο βάρος της ελαιοσυλλογής σ' όλη την περίοδο της βεδέμας¹⁰⁸ έχοντας παράλληλα και τη φροντίδα του σπιτιού

τα Φώτα και στις περιοχές της τσουνάτης ελιάς και της χοντρολιάς και το Πάσχα (Μεγ. Παρασκευή, Κυριακή και Δευτέρα του Πάσχα). Βλ. και Μπάμπης Δερμιτζάκης, *Το χωριό μου από την αυτοκατανάλωση στην αγορά*, ό.π., σ. 49.

107. Όταν τελειώνει η περίοδος της ελαιοσυλλογής (βεδέμα ή βεντέμα) και δήλωναν οι ελαιοπαραγωγοί ότι περάτωσαν τη συλλογή του καρπού, πολλά παιδιά έτρεχαν να μαζέψουν τις τελευταίες ελιές. Αυτές είχαν διαφύγει από τις μαζώχτρες και τους μαζωχτάδες και είχαν μείνει στο χωράφι ή έπεσαν τελευταίες από τα δέντρα. Ήταν τα λεγόμενα απολίδια ή απομάζουδα, που τα πουλούσαν σε κάποιο έμπορο ή άλλο χωριανό, ο οποίος έσπευδε να βγάλει το λάδι τους, πριν κλείσει το ελαιουργείο. Έτσι τα φτωχότερα προπαντός παιδιά εξασφάλιζαν κάποια μικροποσά, που συχνά διέθεταν για αγορά βιβλίων, τετραδίων κ.λπ. της επόμενης σχολικής χρονιάς ή ειδών ενδύσεώς τους και ιματισμού (βλ. και Κ. Αντωνιάδης, «Σελινιώτικες αθιβολές στα λιόφυτα», εφημ. *Τα Χρονικά Κισάμου και Σελίνου*, αρ. φύλλ. 319, Ιανουάριος 2001, σ. 8).

108. Βλ. ενδεικτικά Γεώργ. Ψυχουντάκης, *Αετοφωλιές στην Κρήτη*, ό.π., σ. 31 και Κλ, χφο 3782, ό.π., σ. 71 (Κάντανος Σελίνου). Στην περιφέρεια του χωριού Κάτω Βιάννος Ηρακλείου, που είναι παραδοσιακή ελαιοπαραγωγική περιοχή, συνηθιζόταν το παρακάτω τραγούδι της λιομαζώχτρας. Μια από τις μαζώχτρες, η πιο μεγάλη στην ηλικία, το τραγουδούσε, ενώ οι άλλες ήταν υποχρεωμένες να συντονίσουν την ελαιοσυλλογή στον γρήγορο ρυθμό και τη διάρκεια του τραγουδιού: μέχρι να τελειώσει το τραγούδι έπρεπε να έχουν γεμίσει τα δύο χέρια τους (μια χαχαλιά=χουφτιά) με ελιές. Το τραγούδι είναι το εξής:

Μαζώνετε, κυρές μου,
μικρές νοικοκυρές μου
κι όφεις κοιμάται
στης Σέληνας το Λάκκο.
Σαράντα γάγλες (=στροφές) κάνει
και δεκοχτώ καμάρες.
Κι απάνω στσι καμάρες
κάθεται η θειά μου η Κουτσουλού.
Λούγεται, χτενίζεται,
κουτσουλιές αλείφεται.
Ψυχού-ψυχού τα χέρια (δηλ. να ψυχαθούν = να μουδιάσουν τα χέρια)
που δεν έχουν τη χαχαλιά!

(Κλ, χφο 2834, σ. 1-2: Κάτω Βιάννος Ηρακλείου, συλλ. Γεωργ. Αγγουράκη, 1964).



και το μαγείρεμα για την οικογένεια και τις μαζώχτρες και τους εργάτες, που ταΐζουν με καφαλιτί (πρόγευμα), μεσημεριανό φαγητό και δείπνο. Μας το βεβαιώνουν και σχετικές μαντινάδες: *Περνάς και δε με χαιρετάς, χαρά στην περηφάνεια, / σα να βαστάς στα χέρια σου βασιλικά φερμάνια. Και η απάντηση της γυναίκας, που όλη την ημέρα μάζευε ελιές: Περνώ και δε σε χαιρετώ, γιατί 'μαι κουρασμένη, / ελιές σαφής εμάζωνα κι είμαι ξεθεωμένη.*

Με την ελαιοσυλλογή συνδέονται και ορισμένα έθιμα συνεργασίας και αλληλοβοήθειας των γεωργών, όπως η συγκέντρωση πολλών χωριανών, συνήθως Κυριακή, αργία ή γιορτή, οπότε μαζεύουν τις ελιές κάποιου που είναι άρρωστος, ξενιτεμένος κ.λπ. Το βράδυ επιστρέφοντας από τις ελιές οι μαζωχτάδες επιδίδονται σε γλέντι μετά από κοινό φαγητό¹⁰⁹. Η αλληλοβοήθεια ιδίως στις κατ' εξοχήν ελαιοκομικές περιοχές ήταν, όπως αναφέραμε, κάπως περιορισμένη προπαντός την περίοδο εντατικής ελαιοσυλλογής^{109α}. Γίνονταν πάντως οι λεγόμενοι δανεικοί (Ηράκλειο, Ιεράπετρα) ή τα αδιαριστά (Σέλινο κ.α.), οπότε σήμερα μάζευαν ελιές στα λιόφυτα του ενός παραγωγού και την επομένη στου άλλου.

Παλαιότερα, στον μεσοπόλεμο, γίνονταν και οι λεγόμενοι αγγαρικοί, δηλ. ένα είδος αγγαρείας, κατά την οποία φτωχοί εργάτες, που είχαν ελάχιστες ευκαιρίες απασχόλησης, ήταν ευχαριστημένοι να εργαστούν όλη τη μέρα στην ελαιοσυλλογή με μόνη αμοιβή αυτών (των αγκαρικών) την προσφορά φαγητού από τον ελαιοπαραγωγό¹¹⁰.

Έκθλιψη του ελαιοκάρπου - ελαιοτριβεία

Όταν στο σπίτι του ελαιοπαραγωγού συγκεντρωθούν οκτώ με δέκα σακκιά ελιές¹¹¹ (περίπου 400 κιλά), δηλαδή μία πιέση ή παλιότερα ένα αμά-

109. ΚΛ, χφο 1938, σ. 13 (Καλαμαύκα Ιεράπετρας, συλλ. Δέσποινας Παυλάκη, 1953).

109α. ΚΛ, χφο 4090, ό.π., σ. 305 (περιοχή Ηρακλείου).

110. Μπ. Δερμιτζάκης, *Το χωριό μου από την αυτοκατανάλωση στην αγορά*, ό.π., σ. 53.

111. Οι ελιές από τους ελαιώνες μεταφέρονται, όπως γίνεται σ' όλη σχεδόν την Ελλάδα όπου καλλιεργείται η ελιά, μ' ελάχιστες εξαιρέσεις, μέσα σε σάκκους (τσουβάλια). Βλ. σχετικά και Π. Ε. Κοκκέβης, «Μέσα μεταφοράς ελαιών», περ. *Γεωργοί Αναγνώσατέ με*, Ηράκλειον, έτ. Β' (1914-16) αρ. τεύχ. 24, 1-9-1916, σ. 1.



τι, πάτημα, στέμα, πλακωματαριά ή πλάκωμα (ποσότητα ελαιοκάρπου για ένα πιεστήριο του ελαιουργείου), αυτές μεταφέρονται στο εργοστάσιο (ελαιουργείο) και παλαιότερα στο αλιτριβιδειό ή στη φάμπρικα. Εκεί, αφού ζυγιστούν και καταγραφούν σε ειδικό βιβλίο, στιβάζονται σε ένα μέρος (παλαιότερα χύνονταν οι ελιές κάθε παραγωγού σε ένα χωριστό σωρό), για να πάρουν τη σειρά τους για έκθλιψη. Παλαιότερα η μεταφορά των ελιών στη φάμπρικα γινόταν, αφού ο παραγωγός εξασφάλιζε πρώτα το νομπέτι (σειρά) για να τις αλέσει¹¹².

Η μεταφορά παλαιότερα γινόταν με ζώα, ενώ αργότερα και με φορτηγό, που σε ορισμένες περιοχές (όπως στο Σέλινο), διέθετε το ελαιουργείο ορισμένη ημέρα της εβδομάδας. Τελευταία, κάθε παραγωγός μεταφέρει της ελιές του συνήθως με αγροτικό φορτηγάκι ή άλλο ιδιωτικό μέσο. Λίγες φορές ορισμένες φάμπρικες διέθεταν ξέχωρα (χωριστά) δωματιάκια, όπου κάθε παραγωγός, αποθήκευε τις ελιές του μέχρι να αλεστούν, μεταφέροντάς τις κατ' ευθείαν από το λιοφυτό¹¹³.

Η διαδικασία έκθλιψης του ελαιοκάρπου και παραγωγής του λαδιού γινόταν παλαιότερα, μέχρι τον Β' Παγκόσμιο πόλεμο περίπου σε ορισμένες περιοχές, στις παλιές πατροπαράδοτες φάμπρικες και τα αλιτριβιδειά των χρόνων της βενετοκρατίας και τουρκοκρατίας. Δεν έλειπαν τότε και οι πιο «πρωτόγονοι» τρόποι εκθλίψεως, όπως το πάτημα των πρώτων ελιών με τα πόδια στην αρχή της χρονιάς (τα πρωτολίδια), πριν ανοίξουν (αρχίσουν να λειτουργούν) οι φάμπρικες, όπως στο χωριό Σαμαριά των Σφακίων¹¹⁴.

Άλλος πανάρχαιος τρόπος ήταν με την τοποθέτηση του ελαιοκάρπου πάνω σε μαγληνή (λεία) πέτρα, όπου τοποθετούσαν τις ελιές και τις πολτο-

112. Χρυσ. Καρύδης, *Αγροτικά της Κρήτης*, ό.π., σ. 20.

113. Χρυσ. Καρύδης, ό.π., σ. 20. Συνήθως οι ελαιοπαραγωγοί, ιδίως στις περιοχές με τσουνάτες ελιές και χοντραλιές, που τις μάζευαν με τα χέρια και αργούσαν να συγκεντρώσουν ποσότητα αρκετή για μια άλεση, έκαναν μεγάλο σωρό τις ελιές στο σπίτι τους, όπως συνέβαινε παραδοσιακά και σε άλλες περιοχές της χώρας και ιδίως στην Πελοπόννησο. Η συγκέντρωση αυτή του μαζεμένου ελαιόκαρπου σε σωρούς μεγάλου ύψους θεωρείται ο χειρότερος τρόπος διατήρησής του πριν μεταφερθεί στο ελαιουργείο, διότι δεν αερίζεται καλά και αρχίζει σταδιακά η σήψη και η αποσύνθεση. Βλ. σχετικά Π. Ε. Κοκκέβης, «Διατήρησις ελαιών», περ. *Γεωργοί Αναγνώσατέ με*, *Ηράκλειον*, έτ. Β' (1914-16) τεύχ. 25, σ. 1-2.

114. Σταμ. Αποστολάκης, *Γλωσσολογραφικά της ελιάς και του λαδιού*, ό.π., σ. 12.



ποιούσαν μέχρι να γίνουν ζύμη με ένα πέτρινο κύλινδρο (παρόμοιο μ' αυτόν που χρησιμοποιούσαν στη στεγανοποίηση με λεπίδα, δηλ. αργιλώδες χώμα, του δώματος των κρητικών σπιτιών). Τη ζύμη έβαζαν μετά σε τσουβαλένια μικρά σακκούλια (ντορμπάδες κ.λπ.) και την τοποθετούσαν στο πλακωτάρι, ένα ξεκουφισμένο, ειδικό για την έκθλιψη ξύλο. Πάνω σ' αυτό πατούσαν ένας - δύο άνδρες, ώστε να συμπιεστούν οι ελιές. Το λάδι έτρεχε σ' ένα δοχείο τρυπητό από κάτω, για να φεύγουν τα νερόλαδα (υπόλοιπα του λαδιού) και το μάζευαν από το δοχείο με ένα καυκί στρογγυλό, φτιαγμένο από φλασκί (δοχείο από ξηραμένη ειδική νεροκολοκύθα). Μια τέτοια πρωτόγονης μορφής μικρή φάμπρικα υπήρχε μέχρι πρόσφατα (1982, ίσως σώζεται έως σήμερα) σε σπίτι στην Αγία Ρουμέλη Σφακίων¹¹⁵.

Το λάδι που βγαίνει απ' αυτή τη φάμπρικα, όπως και από τις άλλες πιο παλιές φάμπρικες με το ξύλινο πιεστήριο, θεωρείται ακριμάτιστο, ενώ στις μεταγενέστερες φάμπρικες, με τα βελτιωμένα μεταλλικά (μηχανικά) πλέον πιεστήρια, έβγαине κριματισμένο, δηλαδή όχι αγνό κατά κάποιο τρόπο. Διότι τα σιδερένια εξαρτήματα της μεταγενέστερης φάμπρικας του τέλους του 19ου και του 20ού αιώνα θύμιζαν στον πιστό αγρότη της Κρήτης τα καρφιά της Σταυρώσεως του Χριστού. Έτσι το ακριμάτιστο, το αγνό δηλαδή λάδι, που η παραγωγή του δεν πέρασε από τη χρήση μεταλλικών εργαλείων, θεωρείται κατάλληλο για το άναμμα του καντηλιού και για προσφορά σε εκκλησίες και μοναστήρια¹¹⁶.

Το παλαιό ελαιοτριβείο των χρόνων της βενετοκρατίας και τουρκοκρατίας με το ξύλινο πιεστήριο λέγεται αλιτριβιδειό, αλετριβιδειό, αλετροβειό, λιτροβειό κ.λπ. Η χρήση του όρου φάμπρικα φαίνεται ότι εισάγεται στο δεύτερο μισό του 19ου αιώνα, μάλλον προς το τέλος του, όταν αυτό βελτιώνεται με την προσθήκη μεταλλικών - μηχανικών τμημάτων στο πιεστήριο για καλύτερη συμπίεση της ζύμης του ελαιοκάρπου και εξαγωγή περισσότερου λαδιού. Γι' αυτό άλλωστε φάμπρικα είναι κυρίως το πιεστήριο, το μεταλλικό ιδίως πιεστήριο (και στη συνέχεια, κατ' επέκταση, όλο το ελαιοτριβείο).

Τ' αλιτριβιδειά στεγάζονταν συνήθως σ' ένα μεγάλο ισόγειο δωμάτιο, συχνά στην άκρη του χωριού και κοντά σε ρυάκι ή ποτάμι, ώστε να διοχετεύονται εκεί τα απόβλητα (νερόλαδα, κατσίγαροι ή κατσίγαρόλαδα).

115. Σταμ. Αποστολάκης, Γλωσσολογραφικά της ελιάς και του λαδιού, ό.π., σ. 13.

116. Σταμ. Αποστολάκης, ό.π., σ. 13.



Μπορούσαν όμως συχνά να αποτελούν και μέρος της κατοικίας του ιδιοκτήτη τους. Συχνά, για να έχουν ανετότερο χώρο, ιδίως στην περιστροφική κίνηση των μυλοπετρών με μούλαρι, το αλιτριβιδειό λειτουργούσε σε δύο δωμάτια, που επικοινωνούσαν με καμάρα, στα καμαρόσπιτα¹¹⁷.

Η βάση του μύλου, η κατώπετρα, πάνω στην οποία γυρίζουν τα μούλαρια (μυλόπετρες) και αλέθουν τις ελιές, είναι κτιστή, πολλές φορές και από μονοκόμματη πέτρα. Η κατώπετρα στηρίζεται πάνω στη στρώση, επιφάνεια λεκανοειδή από πέτρα και μεταγενέστερα από τσιμέντο. Η κατώπετρα στο κέντρο της είχε ένα γερό, κάθετο ξύλο, που συνήθως έφτανε μέχρι τα δοκάρια της οροφής, όπου στηριζόταν. Γύρω απ' αυτό το ξύλο γύριζαν τα δύο ή τρία μούλαρια. Στο κατακόρυφο αυτό ξύλο ήταν στερεωμένο οριζόντια και κάθετα προς αυτό το άκρο άλλου ξύλου, που λεγόταν σταβάρι (εικ. 3, 4). Στην άλλη ακρη του σταβαριού έδεναν το μούλαρι ή και γαϊδούρι, βόδι ή άλογο, που ήταν κοτσολωμένο (ζεμένο με ζέβλες) και γύριζε γύρω από τη στρώση το σταβάρι, για να κινηθούν οι μυλόπετρες. Το ζώο κινούνταν περιστροφικά, δεμένο στον κόσολα και ο εργάτης (λαλητής) το λαλεί (κυνηγά από πίσω), για να βαδίζει γρήγορα. Του έχει βάλει μουρίδα (προσωπίδα) στ' αμάθια (μάτια), για να μη ζαλίζεται από τις συνεχείς περιστροφές¹¹⁸. Το μούλαρι το ζεύουν στον ζυγό του αλιτριβιδειού, ένα μεγάλο ξύλο τοποθετημένο οριζόντια και συνδεδεμένο από το μέσα μέρος του με το σύστημα των μυλοπετρών. Το άλεσμα των ελιών γίνεται με την περιφορά από το ζώο των 2-3 μυλοπετρών πάνω στη στρώση της βάσης του μύλου, που μοιάζει με μια μεγάλη ρηχή λεκάνη, όπου έχουν τοποθετηθεί και σκορπιστεί από τους αλιτριβιδιάρηδες ή αλιτριβιδιάρους ή αλετρουβάρηδες ή αργότερα φαμπρικάρηδες (εργάτες του ελαιοτριβείου) οι ελιές (εικ. 5). Συχνά τις ελιές έριχνε στα μούλαρια μια γυναίκα και όχι σπάνια λειτουργούσαν παλαιότερα αλιτριβιδειά και φάμπρικες αποκλειστικά με τη φροντίδα γυναικών (ιδίως σε φάμπρικες οικογενειακές, όπως στην Κάντανο Σελίνου μέχρι το 1940).

Οι μυλόπετρες έχουν στη μέση μια μεγάλη τρύπα, που αντιστοιχεί στην τρύπα του άξονα (αξονιού), για να συνδεθούν δε και στερεωθούν μυλόπε-

117. Τέτοια καμαρόσπιτα με εγκαταστάσεις αλιτριβεδειών σε καλή, μέτρια ή κακή (σε ερείπια) κατάσταση σώζονται μέχρι σήμερα αρκετά στο Σέλινο, την Κίσαμο, το Ρέθυμνο, τη Σητεία κ.α.

118. Σταμ. Αποστολάκης, Γλωσσολογραφικά της ελιάς και του λαδιού, ό.π., σ. 14.



τρες και αξόνι, προσαρμόζονται η μια πέτρα από τη μια μεριά του αξονιού και η άλλη από την άλλη και σε αντιστοιχία μ' όλες τις τρύπες, ούτως ώστε να γίνει η πρόσδεση των μυλοπετρών στο αξόνι με μια μεγάλη καβίλια¹¹⁹.

Για να μη μείνουν ελιές ανάλεστες στις άκρες της λεκάνης της βάσης του μύλου, ο λαλητής (και βορδονάρης στην Ανατολική Κρήτη) κρατεί ένα ειδικό ξύλο, παλαμάκι, με το οποίο, καθώς γυρίζει αυτός με το ζώο γύρω από τη βάση του μύλου, γυρίζει επίσης και σπρώχνει τις ελιές πάνω στη στρώση, κάτω από τις πέτρες¹²⁰.

Όταν αλεστούν καλά οι ελιές και γίνουν ζύμη, στρίβει ο αλιτριβιδιάρης το ξεγουλιστήρι (εξάρτημα του μύλου, που εμποδίζει τη ζύμη να χυθεί από τη στρώση), ώστε να χυθεί ο ελαιοπολτός στη γαβάθα ή σε σκάφη, απ' όπου θα την πάρουν για το πιεστήριο, ώστε να βγει το λάδι. Γίνεται τότε το μποξάδιασμα (Κεντρ. και Ανατ. Κρήτη) ή ντορμπάδιασμα, ντρομπάδιασμα (Δυτ. Κρήτη), η τοποθέτηση δηλαδή της ζύμης σε μποξάδες ή ντορμπάδες – ντρομπάδες (ειδικά χοντρά τρίχινα υφάσματα από μαλλί γίδας σε σχήμα μεγάλου φακέλλου, κοινώς ελαιόπανα, που τα ύφαιναν σε ειδικό αργαλειό) από τους ντορμπαδιαστές που ντορμπαδιάζουν (γεμίζουν του ντορμπάδες με ζύμη) πάνω στη ντορμπαδιαστήρα (ή ντρομπαδιαστήρα, επίπεδη επιφάνεια 1x1 μ.). Εκεί μ' ένα ειδικό ξύλο, το ξυλίκι, ισιώνουν τη στρώση της ζύμης μέσα στον ντορμπά, για να είναι ισόπαχη κατά την πίεση. Στη συνέχεια, άλλος ειδικός εργάτης του αλιτριβιδείου, ο στέτης, παίρνει τους ντορμπάδες ή μποξάδες και τους τοποθετεί στην τζιβιέρα ή τσιβιέρα, δηλαδή τη βάση, το κάτω μέρος του ελαιοπιεστηρίου της κυρίως φάμπρικας. Λέγεται και κατωσανίδα, όπως πανωσανίδα, το αντίστοιχο σανίδι στο πάνω μέρος του πιεστηρίου (Σέλινο). Όταν τοποθετήσει ένα αριθμό 15-20 ντορμπάδων τον ένα πάνω στον άλλο, μέχρι ένα ορισμένο ύψος, αρχίζει να κατεβάζει (στρίβοντας) με τα χέρια του το πλακωτάρι σιγά-σιγά, για να μην πάνε στραβά οι ντορμπάδες, να μην τσιλάσουν (φύγουν και πέσουν) και δεν πιεστεί η ζύμη. Γι' αυτό τους βοηθεί να είναι κατακόρυφοι με ένα ειδικό ξύλο, τσιτάλι, που το αντιστηρίζει στα δοκάρια της φάμπρικας¹²¹.

119. Χρυσ. Καρύδης, *Αγροτικά της Κρήτης*, ό.π., σ. 20.

120. Χρυσ. Καρύδης, ό.π., σ. 20.

121. Σταμ. Αποστολάκης, *Γλωσσολογραφικά της ελιάς και του λαδιού*, ό.π., σ. 14.

Στην περίοδο της βενετοκρατίας αλλά και στα νεότερα χρόνια υπήρχαν ειδικοί τεχνίτες που κατασκεύαζαν τα πιεστήρια και τον άλλο εξοπλισμό των ελαιοτριβείων και των πα-



Όταν η πίεση προχωρήσει και οι ντορμπάδες τοποθετηθούν σωστά, οι εργάτες βάζουν στο πιεστήριο τη μεγάλη τσίτα (ένα δοκάρι μήκους άνω των 3 μ.), που το πηγαινοφέρνουν, και το πλακωτάρι πιέζει εντονότερα τη ζύμη του ελαιοκάρπου (εικ. 6). Το λάδι τότε τρέχει από την κουτσουνάρα (βρύση) της κάτω τσιβιέρας σ' ένα αυλάκι που οδηγεί στο βρασσί (τεράστιο πιθάρι μισοχωμένο στο πάτωμα τ' αλιτριβιδειού ή πέτρινο, λαξευτό δοχείο).

Για να ολοκληρωθεί η πίεση της ζύμης, δεν αρκεί η δύναμη των αλιτριβιάρηδων. Έτσι μπαίνει σε ενέργεια ο εργάτης. Συνδέεται η γούμενα (συρματένιο σκοινί στερεωμένο) με τον κέρκελο (κρίκο) της άκρης της τσίτας (μεγάλου ξύλου) και αρχίζουν να σφίγγουν οι αλιτριβιδιάρηδες, περιστρέφοντας τον εργάτη από τα πασούλια του, ξύλο περασμένο κάθετα στον εργάτη, για να τον γυρίζουν κατά την πίεση των ελιών. Το αδράχτι ή αρδάχτι της φάμπρικας τότε κατεβαίνει, ο πετεινός χτυπά, και το πλακωτάρι σφίγγει δυνατά τ' αμάτι (την ποσότητα του πιεζομένου προς έκθλιψη ελαιοκάρπου), ώστε να βγει και το τελευταίο λάδι. Μετά από αρκετή ώρα ξεσφίγγουν σιγά-σιγά τον εργάτη. Ο ξεντορμπαδιαστής παίρνει με ένα καρότσι τους ντορμπάδες στην αυλή της φάμπρικας, στο πυρηνάδικο, όπου τους αδειάζει με απότομες κινήσεις, ώστε να φύγει από μέσα τους όλη η ποσότητα της πυρήνας (της ξερής πλέον ζύμης, ελαιοπυρήνας). Οι άλλοι αλιτριβιδιάρηδες παίρνουν τ' ασκοσάκια (ασκιά, τουλούμια από δέρμα αιγών κυρίως μέσα σε σακιά) ή τα σκέτα ασκιά του νοικοκύρη, για να βάλουν και να μετρήσουν το λάδι του με το κάρτο (1/4 του μίστατου, δηλ. 2, 5 οκάδες)¹²². Το μετρά ο μετρητής, συνήθως ο ιδιοκτήτης του αλιτριβιδειού. Τα ασκιά, αφού πληρωθούν οι αλιτριβιδιάρηδες σε λάδι και ανταλλάξουν ευχές με τον νοικοκύρη, φορτώνονται στα ζώα και μεταφέρονται στα πιθάρια, στα βρασσιά (μεγάλες πήλινες επίσης κουρούπες) και αργότερα, από τον

τητηριών, καθώς και τα βρασσιά, τα σφυρίδια κ.λπ., οι οποίοι πληρώνονταν όχι μόνο σε χρήμα αλλά και σε είδος, μιγάδι και στάρι (Χρύσα Μαλτέζου, «Τιμές αγαθών και αμοιβές εργασίας στη βενετοκρατούμενη Κρήτη (16ος αιώνας)», Σύμμεικτα, τόμ. 6 (1985), σ. 12-13).

122. Συνηθέστερα μέτρα του λαδιού στην Κρήτη μέχρι και τις πρώτες μεταπολεμικές δεκαετίες ήταν το γνωστό μίστατο (10 οκάδες), το κάρτο (2, 5 οκάδες) και η οκά (βλ. κυρίως Αικατ. Πολυμέρου-Καμηλάκη, «Μέτρηση ελαίου, ελαιών και ελαιώνων», Πρακτικά Διεθνούς Συνεδρίου «Η ελιά και το λάδι από την αρχαιότητα έως σήμερα», Αθήνα 2003, σ. 179-229. Βλ. και Γ. Ι. Σειστάκης, «Η ελιά και τα λιομαζώματα», εφημ. Χανιώτικα Νέα, ό.π., 20-1-1973, σ. 2).



μεσοπόλεμο μέχρι τις πρώτες μεταπολεμικές δεκαετίες, και σε ντίνες (μεγάλα και πλατιά μεταλλικά βαρέλια) του μαγατζέ (αποθήκης τροφίμων) στο σπίτι του νοικοκύρη.

Σε ορισμένες περιοχές, όπως στο Σέλινο, τις ελιές τις άλεθαν στον μύλο του αλιτριβιδειού δύο φορές και τις σφίγγανε (πίεζαν στο πιεστήριο) επίσης δύο φορές. Την πρώτη έβγαζαν, με το πρώτο σφίξιμο, το λιόλαδο, για φαγώσιμο, και τη δεύτερη το πυρηνόλαδο, που το χρησιμοποιούσαν κυρίως για φωτισμό, παρασκευή σαπουνιού κ.λπ.^{122α}

Ο χώρος του αλιτριβιδειού και της φάμπρικας αποτελούσε τόπο συναστροφής εργατών και ελαιοπαραγωγών, ή και περαστικών, όπου με το κρασί, τις ψητές φρίσες (ρέγκες), άλλα τρόφιμα και προπαντός καλοχερίδια, δηλαδή ξηρούς καρπούς: κάστανα φουρνιστά, αμύγδαλα, συκοπιταρίδες (ξηρά σύκα), απιδόκουπες (ξηρά αχλάδια), σταφίδες κ.ά. και τσικουδιά δημιουργούνταν, ιδίως όταν η έκθλιψη και εξαγωγή του λαδιού πήγαινε καλά, οι κατάλληλες συνθήκες για ανέκδοτα, ιστορίες, μαντινάδες και τραγούδια, που συχνά μέσα στη νύχτα, κατά την οποία κυρίως δούλευαν τα ελαιολιτριβεία, με την υπόκρουση του πετεινού της φάμπρικας έδιναν ένα ιδιαίτερο τόνο στα χωριά. Σημειώνω μαντινάδες σχετικές και με τη δουλειά τ' αλιτριβιδειού που τραγουδούσαν:

*Θυμάσ' όντε σε φίλησα στη φάμπρικα το γύρο,
με τον εργάτη μάρτυρα, τη τζίτα και το στύλο;*

*Έφαγαν τα πουλιά τσ' ελιές κι οι κοπελιές (δηλ. οι μαζώχτρες) το λάδι
κι επήραν και τον άνεμο (δηλ. το τελευταίο λάδι του παραγωγού)
οι αλιτριβιδιάρηδες.*

*Ως πιπιλίζει η φάμπρικα το λάδι απ' τσι μποξάδες,
πιπίλησες το αίμα μου και μου 'ρχονται ζαλάδες¹²³.*

Οι αλιτριβιδιάρηδες, όταν δεν είναι πρόσωπα της οικογένειας του ιδιοκτήτη¹²⁴ της φάμπρικας αλλά ξένοι, πληρώνονται συνήθως σε είδος (λάδι) σε ποσότητα προσυμφωνημένη, πριν αρχίσει δηλαδή η λειτουργία της φά-

122α. ΚΛ, χφο 3782, ό.π., σ. 73, 75.

123. Σταμ. Αποστολάκης, Γλωσσολογραφικά της ελιάς και του λαδιού, ό.π., σ. 15-16, και ΚΛ, χφο 2420, ό.π., σ. 34, χφο 4090, ό.π., σ. 306.

124. Ο ιδιοκτήτης της φάμπρικας, συνήθως ευκατάστατος, λεγόταν φαμπρικάρης ή καπετάνιος (ΚΛ, χφο 4757, ό.π., σ. 11, (επαρχία Πεδιάδας Ηρακλείου).



μπρικας στην αρχή της βεδέμας, οπότε έκαναν το σχετικό παζάρι. Στο Σέλινο κ.α. πληρώνονταν σε λάδι, όπως και οι φάμπρικες. Έπαιρναν από δέκα οκάδες (ξάι) μία οκά δική τους (10:1)¹²⁵. Σε ορισμένες περιπτώσεις οι αλιτριβιδιάρηδες, αντί για λάδι πληρώνονταν με συμφωνημένο ποσό χρημάτων ή συγχρόνως και με λάδι και με χρήματα¹²⁶. Συχνά τους αλιτριβιδιάρηδες τάιζε ο πελάτης-παραγωγός που άλεθαν τις ελιές του. Αυτός τους περιποιούνταν ιδιαίτερα, όπως αναφέρεται και στον «Κρητικό» του Παντελή Πρεβελάκη, για να του κάνουν σωστή και πλήρη έκθλιψη στις ελιές του¹²⁷.

Οι εργάτες του ελαιοτριβείου (αλετριβιδιάρηδες, αλιτριβιδιάρηδες, αλετριβιδιάρηδες, αλετριγουδιάρηδες, φαμπρικάρηδες κ.λπ.) είχαν πλήρη καταμερισμό της όλης εργασίας: Άλλος τροφοδοτούσε με ελιές τον μύλο και άλλος παρακολουθούσε την άλεση κ.λπ. Ο λαδάς, ο εργάτης ο επιφορτισμένος με την εξαγωγή του λαδιού, το άδειασμα του σχετικού δοχείου (βρασκιού), όπου έπεφτε το λάδι κατά τη συμπίεση του καρπού, τη μέτρησή του, την τοποθέτησή του σε τουλούμια (ασκιά) για τη μεταφορά του με ζώα στο σπίτι του νοικοκύρη κ.α., είχε την πιο δύσκολη δουλειά, που απαιτούσε προσοχή και γνώση. Λίγοι γνώριζαν καλά την τέχνη του λαδά.

Το δικαίωμα της φάμπρικας ήταν συνήθως σταθερό. Περισσότερο ή λιγότερο από αυτό θα ζητούσε ο ιδιοκτήτης της από κάθε παραγωγό, ανάλογα με την απόδοση του ελαιοκάρπου σε λάδι, με την ποιότητα του κ.λπ.^{127α}

125. ΚΛ, χφο 3782, ό.π., σ. 73. Παλαιότερα, αρχές του 20ου αιώνα, και οι μαζώχτρες έπαιρναν ως αμοιβή (μαζωχτικό) στο Σέλινο από δέκα οκάδες λάδι, που έβγαζαν οι ελιές που μάζευαν, μία οκά, «δέκα ένα». Αργότερα έπαιρναν από «οκτώ ένα», μεταγενέστερα «επτά ένα», «πέντε ένα», «τέσσερα ένα» κ.ο.κ., ώστε σήμερα με την έλλειψη εργατικών χεριών να πληρώνονται οι μαζώχτρες και οι μαζωχτές από «δύο ένα», δηλαδή παίρνουν το μισό λάδι της παραγωγής που μαζεύουν. (Βλ. και Γ. Ι. Σειστάκης, «Η ελιά και τα λιομαζώματα», εφημ. Χανιώτικα Νέα, ό.π., 24-1-1973, σ. 2). Στα Σφακιά από το αξάι (δικαίωμα, που ήταν το 1/10 ή το 1/8 του παραγόμενου λαδιού) το μισό λάδι έπαιρνε η φάμπρικα και το άλλο μισό γίνονταν τέσσερα μερίδια: ένα για καθένα από τους τρεις αλετριγουδιάρηδες (εργάτες) και ένα για το μουλάρη που γύριζε τον μύλο (Κανάκης Γερωνυμάκης, Σφακιανή λαογραφία, Αθήνα 1993², σ. 118).

126. ΚΛ, χφο 4757, ό.π., σ. 15 (επαρχία Πεδιάδας Ηρακλείου).

127. ΚΛ, χφο 4757, ό.π., σ. 15. Περιγραφές αλιτριβιδειών και της λειτουργίας τους βλ. ενδεικτικά Αρ. Παναγιωτάκης, Η ζωή του χωριού μου τα Ρούστικα, Αθήναι 1972, σ. 60-62, Κώστας Ξεζάκης. Επιλογή δημοσιευμάτων 1937-1997, επιμ. Αιμ. Γάσπαρη, Ρέθυμνο 1998, σ. 41-48.

127α. ΚΛ, χφο 4757, ό.π., σ. 17.



Το λάδι στον μαγατζέ κάθε σπιτιού αποθηκεύεται, αφού μεταφερθεί με τα ασχιά (τουλούμια) σε μεγάλα καθαρά πιθάρια, τα λαδοπίθαρα, που έχουν πριν καθαριστεί με βραστό νερό και συχνά με μπούρμπουλο (καυτό αφέψημα αρωματικών βοτάνων, ρίγανης, θρύμπας, μαραθιάς κ.ά., όπως γίνεται και στα βαρέλια του κρασιού στο Σέλινο κ.α.). Τα πιθάρια κατασκευάζαν επαγγελματίες πιθαράδες, Καστρινοί (Ηρακλειώτες), όπως τους έλεγαν στη Δυτική Κρήτη, όπου πήγαιναν και εγκαθιστούσαν πρόχειρα αγγειοπλαστικά εργαστήρια, και προέρχονταν κυρίως από το μεγάλο αγγειοπλαστικό κέντρο του Ηρακλείου, το Θραψανό Πεδιάδας^{127β}. Τα πιθάρια προηγουμένως αδειάζονται από κατσιγάρους ή φέτσες (κατακάθια, που προορίζονται για την παρασκευή σαπουνιού, αφού κάπως τα καθαρίσουν). Το γεμάτο με λάδι πιθάρι, χωρητικότητας 200 συνήθως ή και περισσότερων οκάδων, σκεπάζεται και κλείνει από πάνω με το πιθαρόπουμα (πώμα του πιθαριού), ξύλινο ή μεταλλικό, ακόμη και πέτρινο παλαιότερα. Μετά από καιρό το νέο λάδι το μεταγγίζουν σε άλλο πιθάρι, ώστε να είναι εντελώς καθαρό, χωρίς καθόλου κατάλοιπα, που κατακαθίζουν στον πάτο του, διότι αυτά με τον καιρό του προσθέτουν οξέα, αν δεν αφαιρεθούν. Βάζουν λάδι και σε πιθαράκια (μικρής χωρητικότητας πιθάρια), σε κουρούπια (επισμαλτωμένα, είδος τζάρας), λαδοκούρουπα ή και σε κορωνιούς (πιθάρια μικρότερα, προελεύσεως ή μορφολογίας περιοχής Κορώνης Μεσσηνίας), τα οποία τοποθετούνται και στον χώρο της κουζίνας, όταν βάζουν σε αυτά λάδι για τις καθημερινές ανάγκες της οικογένειας. Στο νεροβούτσι ή χαραμοβράσκι ή γουρνάκι κ.λπ. (παλιό πιθάρι) έβαζαν τα νερόλαδα (υπολείμματα λαδιού)¹²⁸.

Τη χρονιά μετά το τέλος της βεδέμας μεγάλες ποσότητες λαδιού μεταφέρονταν παλαιότερα κυρίως με ζώα, καϊκία και κάρα από τις ελαιοπαραγωγικές επαρχίες του νησιού στη Χώρα, στην πρωτεύουσα του νομού πόλη, στα Χανιά, το Ρέθυμνο, το Ηράκλειο. Εκεί το πουλούσαν (το έκοβαν) και αυτό αποθηκεύονταν στους λαδομαγατζέδες των λαδάδων (λαδεμπόρων, τώρα κυρίως στις ελαιοδεξαμενές συνεταιρισμών ή ιδιωτών)¹²⁹, μέχρι να εξαχθεί.

Στη διάρκεια του δεύτερου μισού του 19ου αιώνα τα παλιά αλιτριβιδειά εξελίχτηκαν κάπως ως προς το πιεστήριό τους, που άρχισε τότε να αποκτά μεταλλικά μέρη, ενώ μέχρι τότε ήταν ξύλινο, για καλύτερη συ-

127β. ΚΛ, χφο 3782, ό.π., σ. 72, Ν. Βαβουλές, Στροβλές Χανίων, Χανιά 2003, σ. 115.

128. ΚΛ, χφο 4757, ό.π., σ. 18.

129. Σταμ. Αποστολάκης, Γλωσσολογραφικά της ελιάς και του λαδιού, ό.π., σ. 18.



μπίεση του ελαιοπολτού, της ζύμης (εικ. 7). Έτσι εισάγεται τότε η χρήση του όρου φάμπρικα αντί αλιτριβιδειό¹³⁰.

Με την πάροδο του χρόνου και μετά τη εξέλιξη των αλιτριβιδειών στις φάμπρικες με τα μηχανικά πιεστήρια¹³¹, κάνουν την εμφάνισή τους στις αρχές περίπου του 20ού αιώνα και τα ατμοκίνητα ελαιουργεία με υδραυλικά πιεστήρια, με πρώτο στον νομό Χανιών, ίσως και σε ολόκληρη την Κρήτη, αυτό του Εμμ. Φραντζεσκάκη κοντά στη Μονή Χρυσοπηγής έξω από την πόλη των Χανίων, το οποίο κατέστρεψε μεγάλη πυρκαϊά τον Φεβρουάριο του 1903¹³². Το ίδιο έτος της καταστροφής του ατμοκίνητου ελαιουργείου των Χανίων, με απόφαση του Πρίγκηπα Γεωργίου, Ύπατου Αρμοστή Κρήτης, γίνεται στην

130. Ήδη το 1879 υπήρχαν ελαιοτριβεία, ζωκίνητα πάντα από μούλαρι ή γερό γαϊδούρι, που είχαν δύο πιεστήρια για ένα μύλο (εφημ. *Κρήτη*, Χανιά, έτ. ΙΑ' (1879) αρ. 504, 3-2-1879, σ. 4). Από τις αρχές του 20ού αιώνα ακόμη και στα ελάχιστα ελαιο-παραγωγικά Σφακιά υπήρχαν φάμπρικες που ο μύλος τους κινούνταν με μούλαρι και η συμπίεση (σφύξιμο) της ζύμης γινόταν πλέον όχι με χειροκίνητα πιεστήρια, αλλά με βίντσια, ενώ το πρώτο πετρελαιοκίνητο ελαιοτριβείο εγκαταστάθηκε στον Βουβά, το λαδοχώρι των Σφακίων, το 1938 (Κανάκης Γερωνυμάκης, *Σφακιανή λαογραφία*, ό.π., σ. 118). Στη Σπηλιά Κισάμου νεότερο ελαιοτριβείο με πετρέλαιομηχανή, υδραυλικά πιεστήρια και μεγάλες μύλοπετρες, εγκαταστάθηκε νωρίτερα, το 1919 (Δήμητρα Σπίθα - Πιμπλή, *Σπηλιά Κισάμου. Χρονικό, ιστορία*, Χανιά 1998, σ. 84).

131. Στα Χανιά το μηχανουργείο του Θωστά Ρεσίδ στις αρχές του 20ού αιώνα αντικαθιστά σε λίγα χρόνια τα ξύλινα πιεστήρια της ευρύτερης περιοχής με σιδερένια που φτιάχνει (Στρατής Παπαμανουσάκης, *Πολιτικά κείμενα 1972-2002*, Χανιά Κρήτης 2003, σ. 200).

132. «Η μεγάλη πυρκαϊά του Σαββάτου. Αποτέφρωση ελαιοτριβείου παρά την Χρυσοπηγή», εφημ. *Πατρίς*, Χανιά, έτ. Γ' (1902-3) αρ. φύλλ. 80, 13-2-1903, σ. 1, όπου λεπτομερής αναφορά στα μέρη, εργαλεία, σκεύη του κ.λπ. που καταστράφηκαν. Βλ. και αρ. φύλλ. 81, 16-2-1903, σ. 1, κύριο άρθρο της εφημερίδας για το ατμοκίνητο ελαιουργείο, που το θεωρεί πρωτοπόρο για την Κρήτη τότε, ικανό να βγάλει την ελαιουργία του νησιού από την αρχέγονη κατάσταση που βρισκόταν. Οι ζημιές κτηρίου και μηχανημάτων υπολογίστηκαν σε περίπου 30 χιλιάδες τότε δραχμές (*Πατρίς*, ό.π., αρ. φύλλ. 79, 9-2-1903, σ. 2). Τα ατμοκίνητα ελαιοτριβεία εμφανίστηκαν πρώτα σε περιοχές κοντά στα αστικά κέντρα, όπως παραπάνω στα Χανιά, και πολύ αργότερα, μέχρι και μετά τα μέσα του 20ού αιώνα, στα χωριά της κρητικής υπαίθρου. Στο Επανωχώρι Σελίνου, για παράδειγμα, μόλις το 1954 ιδρύεται μηχανοκίνητο υδραυλικό ελαιοτριβείο, που αποτελείται από πιεστήριο, υδραυλική αντλία και ένα ελαιόμυλο δυνάμεως 20 ίππων (εφημ. *Κήρυξ*, Χανιά, έτ. Θ' (ΛΖ') (1953-54) αρ. φύλλ. 2507, 5-1-1954, σ. 2). Πάντως το 1924 η χρησιμοποίηση υδραυλικών ελαιοπιεστηρίων συνεχώς επεκτεινόταν (εφημ. *Ελεύθερον Βήμα Κρήτης*, Χανιά, έτ. Α' (1924-25) αρ. φύλλ. 2, 26-11-1924, σ. 3).



Ιεράπετρα προσπάθεια ατελούς εισαγωγής υδραυλικού ελαιοπιεστηρίου από το εξωτερικό¹³³.

Κάθε ελαιοπαραγωγικό χωριό είχε 1, 2 ή και περισσότερα αλιτριβιδειά, αν είχε μεγάλη ελαιοπαραγωγή¹³⁴. Μικρά χωριά που δεν είχαν εξυπηρετούνταν στα αλιτριβιδειά γειτονικών τους χωριών.

Ελαιοτριβεία διέθεταν και τα μοναστήρια, ιδίως στα μεγάλα μετόχια τους, όπως το Αρκάδι στα Καψαλιανά^{134α} (εικ. 8, 9) κ.α., ή και εντός του χώρου της μονής, όπως στην Αγία Τριάδα των Τζαγκαρόλων στο Ακρωτήρι Χανίων (εικ. 10, 11). Δεν είναι σπάνια η αφιέρωση από πιστούς αλετρουβιού σε εκκλησίες, μοναστήρια, ακόμη και στο Πατριαρχείο Αλεξανδρείας, όπως συνέβη το έτος 1743¹³⁵.

Συστηματική καταγραφή για τα αλιτριβιδειά και τις φάμπρικες της Κρήτης δεν έχουμε ακόμη¹³⁶. Ακριβή στατιστική των ελαιοτριβείων ορισμένων μόνο επαρχιών της Κεντρικής Κρήτης (Πεδιάδας, Μονοφατσίου) στην εποχή του (δεκαετία 1830-40) και για την προ της επανάστασεως του 1821 περίοδο, καθώς πολλά απ' αυτά καταστράφηκαν τότε με τα πολεμικά γεγονότα, μας δίδει ο Μ. Χουρμούζης Βυζάντιος¹³⁷.

133. Γεώργ. Παναγιωτάκης, *Η Κρήτη στις αρχές και τα τέλη του 20ού αιώνα*, Κρήτη 1998, σ. 396.

134. Ο Επτανήσιος δημοσιογράφος Π. Θ. Κουνιάκης κατά την επίσκεψή του στις αρχές του 20ού αιώνα στο χωριό Πηγή Ρέθυμνου, γνωστό από παλιά για την πλούσια ελαιοπαραγωγή του, είδε να ρίχνουν κλήρο οι ελαιοπαραγωγοί για τη σειρά που θα άλεθαν, θα έβγαζαν τις ελιές τους στο μοναδικό εκεί ελαιοτριβείο (Π.Θ. Κουνιάκης, *Εικόνες από τη ζωή στο παλιό Ρέθυμνο*, επιμ. Γ. Π. Εκκεκάκης, Ρέθυμνο 1997, σ. 138).

134α. Για το ελαιοτριβείο των Καψαλιανών και τη μετατροπή του στο Ελληνικό Μουσείο της Ελιάς, βλ. Λουίζα Καραπιδάκη, «Καψαλιανά: Από τη μελέτη της ιστορίας στη δημιουργία ενός σύγχρονου μουσείου», *Πρακτικά Διεθνούς Συνεδρίου «Η Ελιά και το λάδε από την αρχαιότητα έως σήμερα»*, Αθήνα 2003, σ. 351-360 και Μύρων Τουπογιάννης, «Το μοναστηριακό μετόχι των Καψαλιανών. Το Ελληνικό Μουσείο της Ελιάς Αρκαδίου Κρήτης», στα ίδια *Πρακτικά*, σ. 361-367.

135. Κ.Ε. Παρασύρας, «Τα εν Κρήτη ποτέ κτήματα του Πατριαρχείου Αλεξανδρείας», *Επετηρίς Εταιρείας Κρητικών Σπουδών*, τόμ. Β' (1939) σ. 91, όπου δημοσιεύεται επικυρωτικό αφιερώσεως κτημάτων, μεταξύ των οποίων ήταν και ελιές, μύλος και αλετρουβιόν.

136. Σήμερα υπάρχουν στην Κρήτη περίπου 550 ελαιουργεία (περ. Κρήτη, έτ. 30, τεύχ. 260, Ιανουάρ. - Φεβρουάρ. 2003, σ. 15). Υπάρχει σήμερα τάση μειώσεως του αριθμού των ελαιουργείων και δημιουργίας μεγαλύτερων και πιο σύγχρονων μονάδων κατεργασίας του ελαιοκάρπου, παραγωγής και, ει δυνατόν, και τυποποίησης του λαδιού.

137. Μ. Χουρμούζης Βυζάντιος, *Κρητικά*, ό.π., σ. 71 κ.έ. Την ύπαρξη πολλών ελαιοτρι-



Η σαπωνοποιία της Κρήτης

Μετά το 1730 αρχίζει ουσιαστικά η σημαντική ανάπτυξη της σαπωνοποιίας στην Κρήτη, παράλληλη και συνακόλουθη δραστηριότητα προς τη μεγάλη ανάπτυξη της ελαιοκαλλιέργειας από την αρχή της τουρκοκρατίας (1669) και ιδίως από τις αρχές του 18ου αιώνα. Με την ανάπτυξη στα μεγάλα αστικά κέντρα της Κρήτης της σαπωνοποιίας και εν μέρει και της ναυπηγικής (ιδίως στην περιοχή Σφακίων, για τη συγκρότηση του αξιόλογου ναυτικού που δημιουργήσαν οι Σφακιανοί τον 18ο αιώνα) έχουμε την πρώτη σχετική «εκβιομηχάνιση» στο νησί κατά τους νεότερους χρόνους¹³⁸.

Αποτέλεσμα της πρώτης αυτής σημαντικής προόδου της κρητικής σαπωνοποιίας ήταν η εξαγωγή αξιόλογων ποσοτήτων σαπουνιού προς διάφορες χώρες και προπαντός προς πολλές περιοχές της Οθωμανικής αυτοκρατορίας και μάλιστα στην πολυάνθρωπη Κωνσταντινούπολη¹³⁹.

Το κρητικό σαπούνι κατέστη ονομαστό και περιζήτητο στον ευρύτερο χώρο τουλάχιστον της Ανατολικής Μεσογείου. Η φήμη του σε μακρινούς τόπους γίνεται χαρακτηριστικά φανερή σε ελληνικό γαμήλιο δίστιχο, που τραγουδούσαν όταν έλουζαν τη νύφη στην περιοχή Μετρών (Τσατάλτζας) Ανατολικής Θράκης, στο οποίο ζητείται το λούσιμο της νύφης και του γαμπρού να γίνει με κρητικό σαπούνι:

βείων στην Κρήτη στο τελευταίο τέταρτο του 19ου και στον 20ό αιώνα μπορεί να ανιχνεύσει κανείς στις παλαιές κρητικές εφημερίδες, ιδιαίτερα στους δημοσιευόμενους δικαστικούς πλειστηριασμούς, στους οποίους συχνά καταγράφονται και ελαιοτριβεία με προσδιορισμό της θέσης τους, των ιδιοκτητών τους, των μεριδίων ιδιοκτησίας που τα συναποτελούν κ.ά. Βλ. ενδεικτικά: εφημ. *Κρήτη*, Χανιά, έτ. ΙΓ' (1881), αρ. φύλλ. 592, 25-4-1881, σ. 2 («ελαιοτριβείο 13, 5 δράμια» στις Απάνω Βούβες Κισάμου), και αρ. φύλλ. 607, 31-7-1881, σ. 8 (ελαιοτριβείο Ιωάν. Τζατζαρωνάκη στο Κοντό Κυνήγι Σελίνου), εφημ. *Τα Άπτερα*, Χανιά, έτ. Α' (1880-81), αρ. φύλλ. 16, 16-8-1880, σ. 3 (ελαιοτριβείο στον Δραπανιά Κισάμου).

138. Βλ. και Υ. Triantafyllidou - Baladié, «Οι πιστώσεις στις εμπορικές συναλλαγές στην Κρήτη τον 18ο αιώνα», ό.π., σ. 224.

139. Υ. Triantafyllidou - Baladié, «Οι πιστώσεις στις εμπορικές συναλλαγές στην Κρήτη», ό.π., σ. 224. Το κρητικό σαπούνι ήταν το καλύτερο απ' όλα τα μέρη της Τουρκίας, που είχαν τότε σαπωνοποιεία, και κάλυπτε το μεγαλύτερο μέρος των αναγκών της Κωνσταντινουπόλεως (Γεώργ. Κόλιας, *Ιστορική γεωγραφία του ελληνικού χώρου*, Αθήναι 1948, σ. 320).



Φέρτε νερό 'π' το Δούναβη, σαπούνι από την Κρήτη,
να λούσουμε το νιο γαμπρό μαζίτσα με τη νύφη¹⁴⁰.

Η ανάπτυξη της κρητικής σαπωνοποιίας συνεχίστηκε και κατά τον 19ο αιώνα, όταν οι τρεις μεγάλες πόλεις του νησιού διαθέτουν αρκετές δεκάδες σαπωνοποιείων, τα οποία αξιοποιούν το ντόπιο λάδι¹⁴¹.

Στα Χανιά ιδιαίτερα, αλλά και στις άλλες μεγάλες πόλεις, τόσο στο εμπόριο του λαδιού όσο και στη σαπωνοποιία κατά την τουρκοκρατία και ιδίως τον 18ο αιώνα διακρίθηκαν οι Τουρκοκρητικοί προπαντός. Οι Χριστιανοί των Χανίων ασχολούνταν τότε, όπως και οι Εβραίοι, κυρίως με τη βιοτεχνία, το εμπόριο και τη ναυτιλία¹⁴².

Για την παραγωγή του σαπουνιού, που παρασκευαζόταν τότε σε μεγάλες ποσότητες, πρέπει να γινόταν σημαντική εισαγωγή ποτάσας και στάχτης, καθώς και μεγάλων ποσοτήτων ξυλείας για το ψήσιμό του στις κρητικές πόλεις¹⁴³.

Δεν είναι πλήρως εξακριβωμένο ποια πόλη της Κρήτης, τα Χανιά, το Ρέθυμνο ή το Ηράκλειο, έβγαζε το καλύτερο ποιοτικά σαπούνι. Ο Μ. Χουρμούζης Βυζάντιος θεωρεί ότι το «σαπούνι του Μ. Κάστρου (Ηρακλείου) είναι το καλύτερο»¹⁴⁴. Παρόμοια άποψη διατυπώνει και ο Κρητικός (Ηρα-

140. Ελπινίκη Σταμούλη - Σαραντή, «Από τα έθιμα της Θράκης. Η χαρά στις Καστανιές [Μετρών Ανατ. Θράκης]», *Θρακικά*, τόμ. 5 (1934) σ. 320. Και σε άσεμνο δίστιχο, της Λέσβου μάλιστα, γνωστής επίσης για τα σαπωνοποιεία της, μνημονεύεται το κρητικό σαπούνι (ΚΛ, χρο 1446, Γ', σ. 5: Αγιάσος Λέσβου, συλλ. Δημ. Λουκάτου, 1940).

141. Με τη σαπωνοποιία ιδιαίτερα της πόλης του Ρεθύμνου έχει ασχοληθεί συστηματικά τα τελευταία χρόνια ο Παναγιώτης Μ. Παρασκευάς με άρθρα του σε περιοδικά (*Κρητικολογικά Γράμματα Ρεθύμνου*, 17 (2001) 203-227) κ.α. και πρόσφατα σε αυτοτελή μονογραφία του.

142. Μιχ. Ανδριανάκης, *Η παλιά πόλη των Χανίων*, Αθήνα 1997, σ. 35.

143. Γιολάντα Τριανταφυλλίδου - Baladié, *Το εμπόριο και η οικονομία της Κρήτης*, ό.π., σ. 206.

144. Μ. Χουρμούζης Βυζάντιος, *Κρητικά*, ό.π., σ. 12. Την ίδια εποχή ο Αδριανός Βάλβι, *Γεωγραφία εκτεθείσα μεν γαλλιστί, ερμηνευθείσα δε διά χρήσιν των Ελλήνων* υπό Κ. Μ. Κούμα, τόμος τρίτος, εν Βιέννη της Αυστρίας 1839, σ. 159, θεωρεί αξιομνημόνευτα στην πόλη του Ηρακλείου το παλάτι του Πασά και τα σαπωνουργεία της. Ο Ζαχ. Πρακτικίδης, *Χωρογραφία της Κρήτης συνταχθείσα τω 1818*, νέα έκδοση, Ηράκλειο 1983, σ. 31, αναφέρει ότι υπήρχαν τότε δέκα επτά σαπουναργεία στο Ηράκλειο, που χρησιμοποιούσαν λάδι που παρήγαν η Σητεία και η Ιεράπετρα. Ο ίδιος σημειώνει (σ. 65) ότι ο αέρας της πόλεως μολύνονται από τα πολλά σαπωνοποιεία.



κλειώτης) λόγιος, γιατρός και αρχαιολόγος Ιωσήφ Χατζιδάκης, ο οποίος θεωρεί ότι «ουδαμού της Κρήτης δύνανται να παραγάγωσι σάπωνα ούτω καλόν και εύοσμον ως εν Ηρακλείω»¹⁴⁵. Αντίθετα, ο βαθύς γνώστης του εμπορίου και της οικονομικής ζωής της Οθωμανικής αυτοκρατορίας στα μέσα του 19ου αιώνα Αλέξ. Λεμονίδης θεωρεί το σαπούνι της Κρήτης ως το καλύτερο που παραγόταν τότε στην Τουρκία και κυρίως αυτό που παρασκευαζόταν στα Χανιά και το Ρέθυμνο¹⁴⁶.

Έχουμε μαρτυρίες για την οργάνωση των σαπουντζήδων (σαπωνοποιών) των πόλεων της Κρήτης σε επαγγελματικές συσσωματώσεις, τα γνωστά ισνάφια, ρουφέτια (συντεχνίες). Τη σημαντική κοινωνική θέση (ως απόρροια ανάλογης οικονομικής) των σαπουντζήδων του Ηρακλείου φανερώνουν οι αφιερώσεις τους εικόνων στον μητροπολιτικό ναό του Αγίου Μηνά Ηρακλείου, στον Μικρό Άγιο Μηνά του 18ου αιώνα, σύμφωνα με καταγραφές σε κώδικά του : «1751. Αφηέροσεν μαστρογιόργις σαπουντζής ικόνα μία την γέννησι του Ιησού Χριστού...». Άλλη αφιέρωση εικόνας από σαπουντζή του Ηρακλείου λίγα χρόνια μετά : «1759. Αφιέροσε ο Σαπουντζής Χατζή μιχελής Κρασάκης την μεγάλην εικόνα του σωτήρος εις μνημόσηνόν του με αργυρόν στέφανον...»¹⁴⁷.

ΑΚΑΔΗΜΙΑ

ΑΘΗΝΩΝ

145. Ιωσήφ Χατζιδάκης, *Περιήγησις εις Κρήτην*, ό.π., σ. 11.

146. Ο Αλέξ. Λεμονίδης, *Το εμπόριον της Τουρκίας, ήτοι εγχειρίδιον περιέχον τα κυριώτερα προϊόντα του Οθωμανικού κράτους κατ' Ασίαν και Ρούμελην [Ευρώπην] (...)*, εν Κωνσταντινουπόλει 1849, σ. 146, τονίζει ότι «η εκλεκτωτέρα και εντελεστέρα ποιότης τούτων (των σαπουνιών που παράγονται στο οθωμανικό κράτος) θεωρείται η της νήσου Κρήτης, κυρίως των Χανίων και της Ρεθύμνου, όπου η σύνταξις του φυράματος αυτών γίνεται διά μόνου του ελαιολάδου, άνευ της συμμιξεως ετερογενών ουσιών, πάχους και αλείμματος (λίπους) ζώων, κατώτερας πτητικής ύλης, ρητίνης κτλ.» (πρβλ. Γ. Ιακ. Καλαϊσάκης, «Εισαγωγικόν και εξαγωγικόν εμπόριον Κρήτης», εφημ. *Ηράκλειον*, αρ.φύλλ. 3, 26-8-1893, σ. 19). Στη συνέχεια, σ. 146-147, κάνει λόγο για τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του κρητικού σαπουνιού, τα οποία το καθιστούν απαραίτητο και στις αγορές της Ευρώπης, παρ' όλο που σ' αυτές πωλούνται κάθε είδους σαπούνια, αλλά κατώτερα αυτών της Κρήτης. Ποιοτικά σαπούνια, που έμοιαζαν σ' ένα βαθμό με τα κρητικά, έβγαζε τότε η Αθήνα, οι Κυκλάδες, η Βηρυτός, η Γιάφα κ.ά. παράλια μέρη. Αντίθετα, τα σαπούνια της Μυτιλήνης, των Κυδωνιών, του Αδραμητίου, της Σάμου, της Θάσου κ.ά. νησιών του Αιγαίου ήταν κατώτερα (Αλέξ. Λεμονίδης, ό.π., σ. 147-148).

147. Περ. *Κρητικός Λαός*, Ηράκλειον, έτ. Α' (1909) τεύχ. Γ', σ. 84. Βλ. και Στέφ. Ξανδουδίδης, «Χριστιανική επιγραφή Ηρακλείου Κρήτης», *Επετηρίς Εταιρείας Βυζαντινών Σπουδών*, έτ. Δ' (1927), σ. 106-108.



Μέλος της συντεχνίας των σαπουντζήδων του Ηρακλείου φαίνεται ότι ήταν και ο κτίτορας του παρεκκλησίου του Αγίου Χαραλάμπους στο Σιναϊτικό Μετόχι του Αγίου Ματθαίου στο Ηράκλειο, αν κρίνουμε από την επίκληση, στην έμμετρη επιγραφή στον δυτικό τοίχο του ναού, προς τον άγιο Χαραλάμπο «πιστούς τε λοίμης της γε σωματοφθόρου σαπουντζίδες φύλαττε, μάρτυς Κυρίου»¹⁴⁸.

Σύμφωνα με την παλαιότερη εφημερίδα της Κρήτης, την επίσημη «Κρητική Εφημερίδα» (τουρκ. «Βακάι Γκιρίτ») του έτους 1831, σε μια μόνο εβδομάδα του έτους εκείνου εξήχθησαν από το λιμάνι των Χανίων 7.200 οκ. σαπούνι για Σύρα και Σαντορίνη, καθώς και 1.393 μίστατα (= 14.000 οκ. περίπου) λάδι για τα νησιά Μήλο, Ύδρα, Κίμωλο, Σαντορίνη, για το Μαραθονήσι της Σπάρτης (Γύθειο) και για τη Θεσσαλονίκη¹⁴⁹.

Η μεγάλη πρόοδος της σαπωνοποιίας τον 18ο και 19ο αιώνα αποτελεί ένα επιπλέον σημαντικό παράγοντα που στρέφει το ενδιαφέρον των Κρητών γεωργών στην περαιτέρω ανάπτυξη της ελαιοκαλλιέργειας, με αποτέλεσμα τη θεαματική αύξηση της παραγωγής λαδιού¹⁵⁰. Έτσι η πατροπαράδοτη και σημαντική μέχρι τότε σιτοκαλλιέργεια, όπως και η αμπελουργία, υποχωρεί. Η Κρήτη δεν αποτελεί πλέον σιτοβολώνα, όπως στην περίοδο της βενετοκρατίας, χάνει την σιτάρκειά της και εισάγει μεγάλες ποσότητες σιτηρών από την Κωνσταντινούπολη, τη Μ. Ασία και την Εύβοια¹⁵¹.

Η ίδρυση των πρώτων σαπωνοποιείων στην Κρήτη τοποθετείται μάλλον

148. Στέφ. Ξανθουδίδης, «Χριστιανική επιγραφή Ηρακλείου Κρήτης», ό.π., σ. 106-108, όπου κάνει λόγο για την εισαγωγή της σαπωνοποιίας στην Κρήτη (Χανιά, Ηράκλειο) από Γάλλους από την Προβηγκία, σύμφωνα με τον περιηγητή Raulin, *Description physique de l'île de Crète*, Paris 1869, τόμ. I, 202, 266-69. Ο ναός του Αγ. Χαραλάμπους φαίνεται ότι χτίστηκε από τη συντεχνία των σαπωνοποιών του Ηρακλείου περί το 1800, λίγο μετά την καταστροφική πανούκλα του 1796 στην Κρήτη (Στέφ. Ξανθουδίδης, ό.π., σ. 108).

149. Γ. Ιακ. Καλαϊσάκης, «Εισαγωγικόν και εξαγωγικόν εμπόριον Κρήτης», εφημ. *Ηράκλειον*, ό.π., σ. 18.

150. Επικαλούμενος τον Αλέξ. Λεμονίδη, ο Γ. Ιακ. Καλαϊσάκης, «Εισαγωγικόν και εξαγωγικόν εμπόριον Κρήτης», ό.π., σ. 18, αναφέρει ότι στα μέσα του 19ου αιώνα η παραγωγή λαδιού στο νησί ήταν κατά μέσο όρο 90-100 χιλιάδες στατήρες (καντάρια Κωνσταντινουπόλεως, που ζύγιζαν 44 οκάδες: Αλέξ. Λεμονίδης, *Το εμπόριον της Τουρκίας*, ό.π., σ. 169).

151. Θεοχ. Δετοράκης, *Ιστορία της Κρήτης*, ό.π., σ. 295.



στο τέλος του 17ου αιώνα¹⁵², αλλά ο αριθμός τους αυξάνει σημαντικά και κάνουν αισθητή την παρουσία τους στην οικονομία του νησιού μετά το έτος 1715. Μερικοί αριθμοί είναι ενδεικτικοί και εύγλωττοι: το 1715 υπάρχουν μόλις 2 σαπωνοποιεία στο νησί, το 1723 περισσότερα από 20, το 1732 φθάνουν τα 25 και το 1749 λειτουργούν 20 μόνο στην πόλη του Χάνδακα (Ηρακλείου). Τα σαπωνοποιεία, όπως σημειώθηκε και παραπάνω, ανήκαν ιδίως κατά τον 18ο αιώνα σχεδόν αποκλειστικά σε Τούρκους, Τουρκοκρητικούς, καθώς ήταν ιδιαίτερα κερδοφόρες επιχειρήσεις. Με την πάροδο των ετών από τα μέσα του 18ου και κυρίως κατά τον 19ο αιώνα, με την παραχώρηση κάποιων προνομίων και τη βελτίωση των συνθηκών ζωής των χριστιανών, παρουσιάζεται αισθητή αύξηση και των χριστιανικών σαπωνοποιείων των πόλεων της Κρήτης¹⁵³. Είναι χαρακτηριστικό ότι από τα 12 σαπωνοποιεία του Χάνδακα το 1742 μόλις 2 ανήκαν σε χριστιανούς, ενώ το 1749 από τα 20 που υπήρχαν τα 8 ανήκαν σε χριστιανούς. Το 1765 επίσης λειτουργούσαν στο Ηράκλειο 18 σαπωνοποιεία, από τα οποία 11 τουρκικά και 7 ελληνικά, με δυνατότητα παραγωγής 2.000 κανταριών σαπουνιού¹⁵⁴. Η ποιότητα του κρητικού σαπουνιού τότε δεν ήταν ακόμη πολύ καλή, διότι περιείχε μεγάλη αναλογία λαδιού. Μάλιστα οι Γάλλοι έμποροι της εποχής αυτής που το αγόραζαν το προτιμούσαν, διότι το επεξεργάζονταν, ακριβώς λόγω της μεγάλης του περιεκτικότητας σε λάδι, για δεύτερη φορά στη Μασσαλία¹⁵⁵.

152. Σε αυτοκρατορική διαταγή (φιρμάνι) του έτους 1723 προς τους πασάδες των Χανίων και του Ηρακλείου αναφέρεται ότι «παλαιόθεν υπήρχον εν τῇ νήσῳ Κρήτῃ μόνον τρία σαπωνοποιεία, τώρα ὁμως συνεστήθησαν ἄνω τῶν εἴκοσι» (Νικόλ. Σταυρινίδης, *Μεταφράσεις τουρκικών ιστορικών εγγράφων*, τόμ. Δ' (1715-1752), Ηράκλειον Κρήτης 1984, σ. 139). Σε άλλο φιρμάνι του έτους 1735 αναφέρεται επίσης ότι «ἀπὸ πολλῶν ἐτῶν εἶχον ἰδρυθεῖ ἐν Χανίοις, Χάνδακι καὶ Ρεθύμνῃ σαπωνοποιεία, ὁ ἀριθμὸς τῶν ὁποίων σὺν τῷ χρόνῳ ἠϋξήθη» (Νικόλ. Σταυρινίδης, *Μεταφράσεις τουρκικών ιστορικών εγγράφων*, ὅ.π., σ. 205).

153. Θεοχ. Δετοράκης, *Ιστορία της Κρήτης*, ὅ.π., σ. 295.

154. Θεοχ. Δετοράκης, *Ιστορία της Κρήτης*, ὅ.π. σ. 295. Λεπτομερείς καταλόγους των σαπωνοποιών, μουσουλμάνων και χριστιανών, της πόλεως Ηρακλείου πριν και μετά τα μέσα του 18ου αιώνα βλ. Νικόλ. Σταυρινίδης, *Μεταφράσεις τουρκικών ιστορικών εγγράφων*, ὅ.π., τόμ. Δ', σ. 137-139, 260, 353, 365, τόμ. Ε' (1752-1765), Ηράκλειον 1985, σ. 29-30, 220-221, 250 κ.α.

155. Θεοχ. Δετοράκης, *Ιστορία της Κρήτης*, ὅ.π., σ. 295.



Γύρω στα 1875 λειτουργούσαν στην Κρήτη 53 σαπωνοποιεία, σύμφωνα με την ημιεπίσημη επετηρίδα της Γενικής Διοικήσεως Κρήτης, που εκδίδονταν στα τουρκικά. Απ' αυτά 21 ήταν στο Ηράκλειο, 20 στα Χανιά, 10 στο Ρέθυμνο και 2 στο Καστέλι Κισάμου¹⁵⁶. Ήταν η εποχή, μετά τα μέσα του 19ου αιώνα, που η κρητική σαπωνοποιία έφτασε, φαίνεται, στο απόγειο της εξελίξεως, της ακμής και του μεγάλου εξαγωγικού της προσανατολισμού.

Από το 1878 και εξής, αφ' ενός η νοθεία του σαπουνιού της Μυτιλήνης, της Ρόδου και άλλων ελαιοπαραγωγικών περιοχών της τότε Τουρκίας, που είχαν ανάλογες βιοτεχνίες, και η καταχρηστική στα σαπούνια αυτά χρησιμοποίηση σημάτων εργαστασίων σαπωνοποιίας της Κρήτης, αφ' ετέρου η νοθεία του ίδιου του κρητικού σαπουνιού, που προκλήθηκε απ' αυτό τον αθέμιτο ανταγωνισμό, υποβίβασε την ποιότητα και έβλαψε τη μεγάλη φήμη του, ώστε και οι εξαγωγές σαπουνιού να μειωθούν εντυπωσιακά, μόλις στο ένα τέταρτο τους, σύμφωνα με έκθεση του Νικόλ. Σταυράκη, Επιθεωρητή των Τελωνείων Κρήτης, του έτους 1888, ο οποίος σημειώνει ότι η τιμή του κρητικού σαπουνιού μειώθηκε τότε κατά 50%¹⁵⁷.

Η νοθεία του σαπουνιού επεκτάθηκε από το 1884 σε ένα βαθμό και στο λάδι με την ανάμειξη σπορελαίων από βαμβακόσπορο και ηλιόσπορο, ώστε να αναγκαστεί το 1886 η Γενική Συνέλευση των Κρητών να τερματίσει αυτή την κατάσταση με την αυστηρή απαγορεύση εισαγωγής και χρήσης σπορελαίων με σχετικό ψήφισμα της 26 Ιουλίου 1886, που επικυρώθηκε με αυτοκρατορικό διάταγμα του σουλτάνου¹⁵⁸. Με το ψήφισμα αυτό, όπως ερμηνεύτηκε, απαγορεύτηκε και η εισαγωγή «τάλκου» (σαπυνοχώματος), με το οποίο νοθευόταν η ποιότητα του σαπουνιού¹⁵⁹.

Αντί τάλκου, που μειώθηκε η εισαγωγή του σταδιακά, γινόταν μεγάλη χρήση στη σαπωνοποιία πυριτικού νατρίου, που ήταν γνωστό ως «μέλι», καθώς μοιάζει στην όψη και το βάρος προς το μέλι. Επίσης γινόταν μεγάλη χρήση καυστικής σόδας, που στη δεκαετία 1901-1910 έφθασε η εισαγωγή της τα 5.056.781 χιλιόγραμμα¹⁶⁰.

156. Γ. Ιακ. Καλαϊσάκης, *Ο θησαυρός των ελαιώνων της Κρήτης*, εν Χανίοις 1912, σ. 22. Το 1893 υπήρχαν 30 μεγάλα σαπωνοποιεία στην Κρήτη (Χανιά, Ρέθυμνο και Ηράκλειο). Βλ. Β. Α. Μυστακίδης, *Γεωγραφικόν εγχειρίδιον (...)*, τεύχος πρώτον, εν Κωνσταντινουπόλει 1893, σ. 160.

157. Γ. Ιακ. Καλαϊσάκης, *Ο θησαυρός των ελαιώνων της Κρήτης*, ό.π., σ. 22-23.

158. Γ. Ιακ. Καλαϊσάκης, *Ο θησαυρός των ελαιώνων της Κρήτης*, ό.π., σ. 23.

159. Γ. Ιακ. Καλαϊσάκης, *Ο θησαυρός των ελαιώνων της Κρήτης*, ό.π., σ. 23.

160. Γ. Ιακ. Καλαϊσάκης, *Ο θησαυρός των ελαιώνων της Κρήτης*, ό.π., σ. 24-25.



Έτσι με τα μέτρα αυτά, ενώ τα σαπωνοποιεία της Κρήτης είχαν περιοριστεί στο τέλος του 19ου αιώνα σε 6-7 συνολικά¹⁶¹, μετά ιδίως την ίδρυση της Κρητικής Πολιτείας (1898 κ.ε.), παρατηρήθηκε σημαντική πρόοδος της κρητικής αυτής βιομηχανίας, στην οποία συνέβαλε σπουδαία η ίδρυση ατμοκίνητων πυρηνελαιουργείων. Έτσι το 1912 υπήρχαν 3 σαπωνοποιεία στα Χανιά, 4 στο Ρέθυμνο, 12 στο Ηράκλειο (από τα οποία τα 3 χρησιμοποιούσαν χημικές ουσίες στην παρασκευή του σαπουνιού), 1 στην Ιεράπετρα, 1 στον Άγιο Νικόλαο, 1 στη Σητεία και πολλά μικρότερα σε διάφορα χωριά. Τα τελευταία κατασκεύαζαν μόνο για τοπική κατανάλωση και όχι για εξαγωγή σαπουνι κατώτερης ποιότητας σε σχέση με τα σαπωνοποιεία των πόλεων. Το ίδιο έτος μεταξύ των σημαντικότερων σαπωνοποιείων της Κρήτης περιλαμβάνονταν δύο ατμοκίνητα σαπωνοποιεία - πυρηνελαιουργεία στα Χανιά και ένα στον Άγιο Νικόλαο και δύο υπό ίδρυση στην Ιεράπετρα και το Ηράκλειο¹⁶².

Τα επώνυμα Σαπουνάς και Σαπουνάκης (στο Καλαμίτσι και τα Σελλιά Αποκορώνου Χανίων) και Σαπουντζής (στο Ρέθυμνο, Μυλοπόταμο, Λασιθί κ.α.), Σαπουντζάκης (χωριά Ηρακλείου, Ηράκλειο, Ρέθυμνο και Χανιά) μας υπενθυμίζουν έως σήμερα την ύπαρξη μέχρι πρόσφατα και την ανάπτυξη και ακμή παλαιότερα στην Κρήτη μιας σπουδαίας βιοτεχνικής αρχικά και βιομηχανικής στη συνέχεια δραστηριότητας, της σαπωνοποιίας, που ήταν άμεσα συνδεδεμένη με το σημαντικότερο προϊόν της κρητικής γης. Την παρουσία της επίσης δηλώνουν όσα, ελάχιστα, από τα σαπωνοποιεία των κρητικών πόλεων δεν έγιναν ακόμη θύμα της σύγχρονης οικιστικής ανάπτυξης και παραμένουν συνήθως σιωπηρά ερείπια, θλιβερά απομεινάρια της περασμένης λαμπρής ακμής τους.

Σχετικά με την εξαγωγή των προϊόντων και υποπροϊόντων της ελιάς της Κρήτης σημειώνω και τα ακόλουθα στοιχεία, τα οποία αφορούν την τελευταία περίοδο της Κρητικής Πολιτείας (1912), λίγο πριν από την πολυπόθητη ένωση της μεγαλονήσου με την Ελλάδα.

161. Ο Ιταλός περιηγητής Vittorio Simonelli, *Κρήτη 1893* (περιηγητικές αναμνήσεις), Ρέθυμνο 1996, σ. 40, αναφέρει ότι στα Χανιά υπήρχαν, όταν τα επισκέφτηκε, καμιά δεκαριά σαπωνοποιεία, που απορροφούσαν πάνω από ένα εκατομμύριο κιλά λαδιού τον χρόνο. Ο Γ. Ιακ. Καλαϊσάκης, *Ο θησαυρός των ελαιώνων της Κρήτης*, ό.π., σ. 25, αντίθετα, αναφέρει ότι στο τέλος της τουρκοκρατίας (λίγο πριν το 1900) είχαν μείνει σε λειτουργία μόλις 6-7 σαπωνοποιεία στην Κρήτη. Βλ. και υποσημ. 156.

162. Γ. Ιακ. Καλαϊσάκης, *Ο θησαυρός των ελαιώνων της Κρήτης*, ό.π., σ. 25.



Το κρητικό λάδι εξάγονταν τότε σ' όλα σχεδόν τα ευρωπαϊκά κράτη. Το πυρηνέλαιο κυρίως στην Αγγλία, Τουρκία, Γαλλία, Αίγυπτο, Αυστρία και σε μικρές ποσότητες στη Ρωσία και Τριπολίτιδα Αφρικής. Οι ανεκμετάλλευτοι ελαιοπυρήνες εξάγονταν (για σαπούνι) στη Γαλλία, Ελλάδα και Αίγυπτο. Τα σαπούνια από ελαιόλαδο στην Αυστρία, Ελλάδα, προπαντός στην Τουρκία σε σημαντικές ποσότητες, στην Αίγυπτο, Τριπολίτιδα και τα σαπούνια από πυρηνέλαιο κυρίως στη Γαλλία. Οι ελιές (βρώσιμες) εξάγονταν μόνο στην Ελλάδα, και Τουρκία¹⁶³.

Απ' όσα παρουσιάστηκαν προηγουμένως και από τα γενικά αυτά εξαγωγικά στοιχεία, που δείχνουν τη μεγάλη ανάπτυξη των εξαγωγών των προϊόντων της κρητικής ελαιοκομίας, γίνεται φανερό η μεγάλη σημασία της καλλιέργειας της ελιάς για την Κρήτη και τον λαό της. «Ο θησαυρός των ελαιώνων της Κρήτης», σύμφωνα και με τη διατύπωση του παλαιού Χανιώτη λογίου, ιστοριοδίφη και τουρκολόγου Γεωργίου Ιακ. Καλαϊσάκη (την οποία χρησιμοποιεί και ως τίτλο του μικρού αλλά σπάνιου και πολύτιμου για την ιστορία της Κρητικής ελαιοκομίας βιβλίου του, εν Χανίοις 1912)¹⁶⁴, υπήρξε ανεκτίμητος, όπως και ο ίδιος με συγκεκριμένα στοιχεία δείχνει¹⁶⁵. Τέτοιος άλλωστε παραμένει μέχρι σήμερα ο πλούτος, οικονομικός και πολιτισμικός, της ελιάς και του λαδιού για την Κρήτη.

Ο πολιτισμός της ελιάς και του λαδιού με τις ποικίλες εκφάνσεις του έπαιξε καθοριστικό ρόλο τόσο στην οικονομία όσο και στην καθημερινή ζωή, τον κοινωνικό βίο και την πολιτισμική εξέλιξη και ανάπτυξη του νησιού στα αρχαία, μεταγενέστερα και νεότερα χρόνια, κάτι που εξακολουθεί σε μεγάλο βαθμό να γίνεται και στο παρόν και προδικάζεται και για το ορατό μέλλον. Ορισμένες μόνο από τις εκφάνσεις αυτές εξετάσαμε με κάποια συντομία στη μελέτη αυτή¹⁶⁶.

163 Γ. Ιακ. Καλαϊσάκης, *Ο θησαυρός των ελαιώνων της Κρήτης*, ό.π. σ, 34.

164. Το βιβλίο εκδόθηκε με δαπάνη της Κυβερνήσεως της Κρήτης (Κρητικής Πολιτείας) (Ι. Καλιτσουνάκης, «Γεώργιος Ιακ. Καλαϊσάκης» [νεκρολογία], *Λαογραφία*, τόμ. Δ' (1912-1914) σ. 319).

165. Γ. Ιακ. Καλαϊσάκης, ό.π., σ. 8 κ.ε., αλλά και σε άλλα μικρότερα μελετήματα και άρθρα του, όπως το «Εισαγωγικόν και εξαγωγικόν εμπόριον Κρήτης», *Ηράκλειον*, ό.π., αρ. 3, 26-8-1893, σ. 18 κ.ε.

166. Ολοκληρωμένη μελέτη όλων των πτυχών του πολιτισμού της ελιάς και του λαδιού, υλικού, κοινωνικού και πνευματικού, στην Κρήτη ετοιμάζουμε για προσεχή έκδοση.

