

ΑΚΑΔΗΜΙΑ



ΑΘΗΝΩΝ

ΚΕΝΤΡΟΝ ΕΡΕΥΝΗΣ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΛΑΟΓΡΑΦΙΑΣ
ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ - 1Α

η ελιά στον πολιτισμό της Ρόδου

ΜΑΡΙΑ Γ. ΑΝΔΡΟΥΛΑΚΗ-ΣΑΚΑΡΕΛΛΟΥ

ΑΚΑΔΗΜΙΑ

Εισαγωγή – Επιστημονική επιμέλεια
ΑΙΚΑΤΕΡΙΝΗ ΠΟΛΥΜΕΡΟΥ-ΚΑΜΗΛΑΚΗ
Διευθύντρια
του Κέντρου Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας



ΑΘΗΝΩΝ

ΔΗΜΟΣ ΚΑΜΕΙΡΟΥ ΡΟΔΟΥ

ΠΟΛΙΤΕΤΙΚΟΣ ΟΜΙΛΟΣ ΑΠΟΛΛΩΝΩΝ ΡΟΔΟΥ "ΝΕΟΙ ΟΡΙΖΟΝΤΕΣ"
ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΗ ΔΗΜΟΥ ΚΑΜΕΙΡΟΥ

ΑΚΑΔΗΜΙΑ

ΑΘΗΝΩΝ

ΑΘΗΝΑ 2010



ΑΚΑΔΗΜΙΑ



ΑΘΗΝΩΝ



ΑΚΑΔΗΜΙΑ



ΑΘΗΝΩΝ

ΚΕΝΤΡΟΝ ΕΡΕΥΝΗΣ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΛΟΓΟΓΡΑΦΙΑΣ
ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ - 1Α

η ελιά στον πολιτισμό της Ρόδου

ΜΑΡΙΑ Γ. ΑΝΔΡΟΥΛΑΚΗ-ΣΑΚΑΡΕΛΛΟΥ

ΑΚΑΔΗΜΙΑ

Εισαγωγή – Εποταμολογική επιμέλεια
ΑΙΚΑΤΕΡΙΝΗ ΠΟΛΥΜΕΡΟΥ-ΚΑΜΗΛΑΚΗ

Διαβύντρια
του Κέντρου Ερεύνης της Ελληνικής Λογογραφίας



ΑΘΗΝΩΝ

ΔΗΜΟΣ ΚΑΜΕΙΡΟΥ ΡΟΔΟΥ

ΠΟΛΙΤΕΤΙΚΟΣ ΟΜΙΛΟΣ ΑΠΟΛΛΩΝΩΝ ΡΟΔΟΥ "ΝΕΟΙ ΟΡΙΖΟΝΤΕΣ"

ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΗ ΔΗΜΟΥ ΚΑΜΕΙΡΟΥ

ΑΚΑΔΗΜΙΑ

ΑΘΗΝΩΝ

ΑΘΗΝΑ 2010



ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗ ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ – ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΕΚΔΟΣΗΣ
ΣΥΝΤΟΝΙΣΜΟΣ ΕΡΓΟΥ

Αικατερίνη Πολυμέρου-Καμηλάκη

Διευθύντρια του Κέντρου Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών

ΚΕΙΜΕΝΑ – ΕΡΕΥΝΑ – ΣΥΛΛΟΓΗ ΥΛΙΚΟΥ
ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΥΛΗΣ

Μαρία Ανδρουλάκη-Σακαρέλλου

Φιλολόγος-μουσικολόγος, ερευνήτρια
του Κέντρου Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών

ΨΗΦΙΟΠΟΙΗΣΗ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΩΝ

Κλεοπάτρα Φατούρου

Ιστορικός τέχνης, μόνιμη συνεργάτις
του Κέντρου Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών

ΚΑΛΛΙΤΕΧΝΙΚΟΣ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ

Θύμιος Πρεσβύτες - Θεόδωρος Αναγνωστόπουλος
(PEAK Publishing)

ΕΚΤΥΠΩΣΗ

Μπάξας Α.Ε.



ΑΘΗΝΩΝ

© copyright 2010

Κέντρον Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών

Ηπίτου 3, 105 57, Αθήνα, τηλ. 210 3664750-2

www.kentrolaografias.gr

www.academyofathens.gr

e-mail: keel@academyofathens.gr

ISBN: 978-960-404-188-6 [SET]

ISBN: 978-960-404-189-3

ΑΚΑΔΗΜΙΑ



ΑΘΗΝΩΝ

περιεχόμενα

7	Πρόλογος Αικατερίνη Πολυμέρου-Καμηλάκη, Διευθύντρια του Κέντρου Λαογραφίας
9	Χαιρετισμός Δημήτρης Κρητικός, Δήμαρχος Καμειρών Ρόδου
10	Χαιρετισμός του Διοικητικού Συμβουλίου του Πολιτιστικού Ομίλου Απολλώνων Ρόδου «Νέοι Ορίζοντες»
13	Προλογικό σημείωμα Μαρία Ανδρουλάκη-Σακαρέλλου
17	Εισαγωγή: Η ελιά και το ελαιόλαδο από τη σκοπιά της Ιστορίας και του Πολιτισμού Αικατερίνη Πολυμέρου-Καμηλάκη, Διευθύντρια του Κέντρου Λαογραφίας
23	Εισαγωγή
24	Η ιερότητα του δένδρου της ελιάς
24	Η χρήση του λαδιού στην εκκλησία
26	Η ελιά και το λάδι στην ελληνική λατρεία
26	1. Προσφορές λαδιού και ελαιοδέντρων στην ορθόδοξη χριστιανική λατρεία
36	2. Οι χρήσεις του λαδιού στην καθημερινή πρακτική
36	α. Το λάδι σε θεραπευτικές πρακτικές
38	β. Το λάδι σε λατρευτικές-θεραπευτικές πρακτικές
40	γ. Η ελιά και το λάδι σε μαντικο-θρησκευτικές θεραπευτικές πρακτικές
44	δ. Τα φύλλα της ελιάς και το λάδι σε μαντικές ενέργειες
46	3. Η σχέση του λαδιού με τον θάνατο
48	Η ελιά και το λάδι στη διατροφή
52	Η ελιά και το λάδι στην προφορική λογοτεχνία
56	Η χρήση του λαδιού στην οικιακή οικονομία
58	Το λάδι στην οικονομία της Ρόδου
60	Η καλλιέργεια της ελιάς
61	Φύτευση - Περιποίηση
66	Λιομάζεμα (ελαιοσυλλογή-συγκομιδή)
74	Η εξαγωγή του λαδιού από τον καρπό
74	Στην αρχαιότητα
76	Στη νεότερη Ρόδο
78	Η λειτουργία του ζωκίνητου ελαιοτριβείου
90	Ευρετήριο λέξεων
92	Βιβλιογραφία



ΑΚΑΔΗΜΙΑ



ΑΘΗΝΩΝ





Το Κέντρον Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας παρακολουθεί τις εξελίξεις και κοινωνικές αλλαγές και τις επιπτώσεις τους στη διατήρηση και μεταφορά στις νέες γενιές των στοκείων, που διέσωσε μέχρι σήμερα η προφορική μνήμη. Ιδιαίτερα στο πλαίσιο της αναπόφευκτης παγκοσμιοποίησης και της πολυπολιτισμικότητας των νέων κοινωνιών, με την υποχώρηση των οικογενειακών δομών, θεωρεί ότι η παιδεία είναι ο κυριότερος χώρος, όπου θα γονιμοποιηθούν στοκεία του παραδοσιακού πολιτισμού με τις νέες ιδέες για να φθάσουν στις νέες γενιές. Η διαδικασία αυτή στις παραδοσιακές κοινωνίες ήταν βιωματική και γινόταν απλά από γενιά σε γενιά. Εκτός από την παιδεία στη διατήρηση στοκείων του παραδοσιακού πολιτισμού συνέβαλαν και συμβάλλουν ουσιαστικά η τοπική αυτοδιοίκηση, ως θεσμός, που ενδιαφέρεται για τους τοπικούς πολιτισμούς και την διατήρησή τους και οι πατριδοτοπικοί-εθνοτοπικοί σύλλογοι-σωματεία-όμιλοι-εταρείες-αδελφότητες, εστίες κλπ., που και σε άλλες κρίσιμες περιόδους λειτουργήσαν με βάση τις αρχές του υγιούς εθελαντισμού. Είναι γνωστό ότι κύρια άρθρα στα Καταστατικά και ιδρυτικά των εν λόγω πατριδοτοπικών-εθνοτοπικών σωματείων είναι η διατήρηση και διάσωση της λαϊκής παράδοσης και της τοπικής ιστορίας. Και αυτό το επιτυγχάνουν με την εννημέρωση, τη συγκεντρώνει υλικό, τη δημιουργία μουσείων, την πραγματοποίηση εκδόσεων, τη λειτουργία μουσικοχορευτικών σχολών κλπ. Συνειδητοποιώντας ότι η επιστημονική γνώση του αντικείμενου μεγιστοποιεί τα αποτελέσματα των προσπαθειών τους για τη διάσωση και προβολή του παραδοσιακού πολιτισμού τόσο η τοπική αυτοδιοίκηση όσο και οι τοπικοί πολιτιστικοί σύλλογοι, κατά την τελευταία δεκαετία κυρίως, αναζητούν συνεργασία με επιστημονικούς φορείς, όπως το Κέντρο Λαογραφίας, Εθνικό Κέντρο Τεκμηρίωσης του λαϊκού πολιτισμού.

Το Κέντρο Λαογραφίας εκτιμώντας την προσφορά τους κατά το παρελθόν αλλά κυρίως διαβλέποντας την δυναμική τους συμβολή στο μέλλον στον τομέα των τοπικών πολιτισμών συνεργάζεται μαζί τους προκειμένου το έργο τους να ενδυναμωθεί και να έχει ανταπόκριση στη νέα γενιά. Έτσι έχει καθιερώσει τη σειρά Πηγές του Λαϊκού Πολιτισμού, αιμαδότης της οποίας είναι κατά κύριο λόγο η Τοπική Αυτοδιοίκηση αλλά και οι πολιτιστικοί σύλλογοι με σκοπό να προβάλλεται η τοπική εθνογραφική-λαογραφική μνήμη. Έχει αφιερώσει ειδικό χώρο στον δικτυακό του τόπο (www.kentrolaografias.gr) στον οποίο προβάλλεται αρχαιολογικό υλικό τους και πληροφορίες για τη δραστηριότητά τους. Τώρα με τη νέα σειρά "Εκπαιδευτικά Προγράμματα" φιλοδοξεί να προσφέρει, με τη συμβολή των ευαισθητοποιημένων πλέον τοπικών κοινωνιών και των εκπροσώπων τους, στην εκπαίδευση εργαλεία για την εκπαιδευτική διαδικασία. Ο ρέκτης Δήμαρχος της Καμέρου Ρόδου Δημήτριος Κρητικός, με τον οποίο το Κέντρο Λαογραφίας συνεργάζεται σε θέματα έρευνας, μελέτης και προβολής του λαϊκού πολιτισμού της Ρόδου, αξιοποιώντας την επιστημονική, ερευνητική εμπειρία του Κέντρου στο θέμα της ελιάς προέτεινε, μεταξύ άλλων, να καλύψει το κόστος της έκδοσης εκπαιδευτικού προγράμματος με θέμα

ΑΘΗΝΩΝ



την ελιά και το λάδι, που προορίζεται για τα σχολεία στην Ελλάδα και την ελληνική Διασπορά. Έτσι για το Κέντρο Λαογραφίας θα ολοκληρωθεί «ο κύκλος της ελιάς», με την οποία ασχολείται συστηματικά τα τελευταία χρόνια, με ένα έργο προσιτό στον εκπαιδευτικό κόσμο και τους νέους. Το παράδειγμα του ελαιοπαραγωγού δήμου της Καμείρου, όσον αφορά στην ελιά και το λάδι σε όλες τις εκφάνσεις, εκάλυψε με την λεπτομερή, πολυετή επιστημονική επιτόπια έρευνά της στο νησί της Ρόδου, η έμπειρη ερευνήτρια του Κέντρου Λαογραφίας Μαρία Ανδρουλάκη-Σακαρέλλου. Στην ίδια ανήκει και η πρωτοβουλία για την συγκεκριμένη έκδοση καθώς κι οι επαφές με τον Πολιτιστικό Όμιλο Απολλώνων Ρόδου «Νέοι Ορίζοντες». Το μουσειο-παιδαγωγικό μέρος της έκδοσης ανέλαβε και έφερε επιτυχώς εις πέρας η μόνιμη συνεργάτρια του Κέντρου Λαογραφίας, ιστορικός τέχνης, Λουίζα Καραπιδάκη, η οποία έχει ασχοληθεί γενικότερα με το θέμα της ελιάς σε όλες τις σχετικές προηγούμενες δραστηριότητες του Κέντρου Λαογραφίας.

Η αγαστή συνεργασία του Πολιτιστικού Ομίλου Απολλώνων Ρόδου «Νέοι Ορίζοντες», ο οποίος είχε την πρωτοβουλία να προχωρήσει στην έκδοση ενός τόσο φιλόδοξου έργου με την Βιβλιοθήκη του Δήμου Καμείρου για τη χρηματοδότησή του, οδήγησαν στο παρόν αποτέλεσμα. Τους ευχαριστούμε και τους συγχαιρούμε γι αυτό.

ΑΙΚΑΤΕΡΙΝΗ ΠΟΛΥΜΕΡΟΥ-ΚΑΜΗΛΑΚΗ
Διευθύντρια του Κέντρου Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας
της Ακαδημίας Αθηνών

ΑΚΑΔΗΜΙΑ ΑΘΗΝΩΝ



Αφιερωμένο στην ελιά και το λάδι και στο ρόλο τους στον πολιτισμό του νησιού μας το εκπαιδευτικό πρόγραμμα του Κέντρου Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών αποτυπώνει τη χρήση και τη λειτουργία τους στη Ρόδο.

Με χαρά και συγκίνηση διαπιστώνουμε το επιπλέον αποτέλεσμα της έρευνας που πραγματοποιήθηκε αθόρυβα τα τελευταία χρόνια στα χωριά του Δήμου μας αλλά και στα υπόλοιπα τοπικά διαμερίσματα του νησιού μας από την Ακαδημία Αθηνών.

Μέσα από τις αφηγήσεις των ανθρώπων, τα βιώματα και τις συνήθειές τους, προβάλλει αβίαστα η σημασία που είχε και έχει η ελιά, ιδιαίτερα στην πρόσφατη ιστορία του νησιού.

Από τα πρώτα χρόνια της ενσωμάτωσης της Δωδεκανήσου όταν το Υπουργείο Γεωργίας ξεκίνησε την προσπάθεια για τη συστηματική καλλιέργεια της ελιάς, οι κάτοικοι των χωριών ανταποκρίθηκαν με μεγάλη προθυμία. Χάρη στην προθυμία τους αυτή φυτεύτηκαν τότε περίπου 100.000 ελαιόδενδρα, ένα έργο που συνεχίζεται μέχρι τις μέρες μας.

Βεβαίως, η καλλιέργεια της ελιάς δεν έχει τόσο μικρή ιστορία στη Ρόδο. Η έρευνα των ειδικών έδειξε ότι στο νησί υπάρχουν, εκτός από τα σκληρά ελαιόδενδρα ηλικίας περίπου 2000 ετών, κατάλοιπα αρχαίων ελαιολιβεών. Έτσι το λάδι, βασικά είδος διατροφής από τα πανάρχαια χρόνια, αποτελεί διαχρονικά αναπόσπαστο κομμάτι της καθημερινής ζωής των απλών ανθρώπων στη Ρόδο. Το χρησιμοποιούσαν στην αρχαιότητα αλλά και στις ορθόδοξες χριστιανικές τελετές για την ίαση ασθενειών, την περιποίηση του σώματος, ως καλλυντικό, ως φωτιστική ύλη, ως μέσον ελεημοσύνης προς τους φτωχούς.

Αισθάνομαι την υποχρέωση να ευχαριστήσω ιδιαίτερα τη Δευθύντρια του Κέντρου Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών Αικατερίνη Παλυμέρου-Καμηλάκη την οποία είχα την τιμή να γνωρίσω και να συνεργασθώ μαζί της άψογα, σ' αυτό το δύσκολο και ταυτόχρονα ενδιαφέρον έργο για τον Δήμο Καμείρου αλλά και για άλλα μελλοντικά έργα, για την απόφαση να εντάξει την παρούσα έκδοση στις δραστηριότητες του Κέντρου Λαογραφίας και να αναλάβει η ίδια την επιστημονική επιμέλεια του έργου καθώς και για την μεστή εισαγωγή της. Ευχαριστώ θερμά την ερευνήτρια του Κέντρου Λαογραφίας Μαρία Ανδρουλάκη, που πραγματοποιεί εδώ και πολλά χρόνια επιτόπια έρευνα στη Ρόδο, για την καταγραφή και μελέτη πολύτιμου υλικού για τον λαϊκό πολιτισμό της Ρόδου. Επίσης, ευχαριστώ την έμπειρη από την μέχρι τώρα ενασχόλησή της με την ελιά και το λάδι στα προγράμματα του Κέντρου Λαογραφίας, αρχαιολόγο, ιστορικό τέχνης, Λουίζα Καραπιδάκη για την εκπαιδευτική επεξεργασία και παρουσίαση του υλικού.

Βεβαίως, ευχαριστίες και συγχαρητήρια ανήκουν στον Πολιτιστικό Όμιλο Απαλλώνων Ρόδου «Νέοι Ορίζοντες» για την πρωτοβουλία του να προχωρήσει στην έκδοση ενός τόσο φιλόδοξου έργου καθώς και στην Βιβλιοθήκη του Δήμου Καμείρου για τη χρηματοδότησή του.

Ο Δήμος Καμείρου αποκτά με την έκδοση αυτή ένα υποδειγματικό εκπαιδευτικό εργαλείο για ένα από τα σημαντικότερα προϊόντα με συμμετοχή στην ιστορία, την οικονομία και τον πολιτισμό σε τοπικό αλλά και εθνικό επίπεδο.

ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΚΡΗΤΙΚΟΣ

Δήμαρχος Καμείρου

ΑΚΑΔΗΜΙΑ ΑΘΗΝΩΝ



ΑΚΑΔΗΜΙΑ ΑΘΗΝΩΝ

Χαιρετισμός του Διοικητικού Συμβουλίου του Πολιτιστικού Ομίλου Απολλώνων Ρόδου «Νέοι Ορίζοντες»

Ο Πολιτιστικός Όμιλος Απολλώνων Ρόδου (Π.Ο.Α.Ρ) «Νέοι Ορίζοντες» ιδρύθηκε τον Μάιο του 1979 με κύριο στόχο, σύμφωνα με το καταστατικό του, τη διάσωση, διατήρηση και διάδοση των ηθών και εθίμων του χωριού μας καθώς και την εκτός των ορίων του χωριού προβολή τους.

Το Κέντρον Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών έχει ιδιαίτερα ενδιαφερθεί για τη λαϊκή παράδοση του χωριού και της Ρόδου γενικότερα. Η ερευνήτρια του Κέντρου Μαρία Ανδρουλάκη έχει ασχοληθεί επί σειράν ετών με τη Ρόδο, όπου με συστηματική επιτόπια έρευνα έχει συγκεντρώσει πλουσιότατο πρωτογενές υλικό αναφερόμενο σε όλους τους τομείς του λαϊκού βίου. Το υλικό αυτό δεν έχει μέχρι σήμερα αξιοποιηθεί. Το Διοικητικό Συμβούλιο του Πολιτιστικού μας Ομίλου ενδιαφέρθηκε γι' αυτό το υλικό και στήριξε την πρόταση του Εμμανουήλ Κυριαζάκου, τότε προέδρου του Ομίλου, προς την Ακαδημία Αθηνών για ενδεχόμενη εκδοτική συνεργασία μας με το Κέντρο Λαογραφίας. Καρπός αυτής της συνεργασίας είναι η παρούσα έκδοση με θέμα τον πολιτισμό της ελιάς στη Ρόδο και εκπαιδευτικό πρόγραμμα της ελιάς.

Θεωρούμε ότι με την έκδοση αυτή προσφέρουμε όχι μόνο στο χωριό μας αλλά σε ολόκληρο τον λαό της Ρόδου τη δυνατότητα να γνωρίσει τα έθιμα που συνδέονται με την ελιά και το λάδι μέσα από την αμεσότητα ενός κειμένου, βασισμένου σε μακροχρόνια επιτόπια έρευνα, που πέρα από την τεκμηρίωση του πληροφοριακού υλικού, διατηρεί στις μαρτυρίες και το ντόπιο γλωσσικό ιδίωμα. Επί πλέον, ως εκπαιδευτικό πρόγραμμα η έκδοση αυτή ελπίζουμε ότι όχι μόνο θα μυήσει τα παιδιά στον πολιτισμό της ελιάς, αλλά θα τους προσφέρει και στιγμές ευχάριστης ενασχόλησης και ψυχαγωγίας.

Η έκδοση αυτή βρίσκεται σε πλήρη εναρμόνιση με την προσπάθεια που καταβάλλει τα τελευταία χρόνια ο Πολιτιστικός Όμιλος στον τομέα του πολιτισμού και κυρίως για τη διατήρηση της πολιτιστικής μας κληρονομιάς και την επιμόρφωση των κατοίκων όχι μόνο του χωριού μας, αλλά και όμορων χωριών και δήμων. Στα πλαίσια αυτής της προσπάθειας έχει δημιουργήσει εκπαιδευτικά τμήματα, όπως είναι το τμήμα ηλεκτρονικών υπολογιστών, το εργαστήρι αγιογραφίας, το εργαστήρι ξυλογλυπτικής, το εργαστήρι βυζαντινής και παραδοσιακής μουσικής και το εργαστήρι παραδοσιακών χορών. Το τελευταίο λειτουργεί από το 1996 και έχει παρουσιάσει τη δουλειά του στην Ελλάδα (Κέρκυρα, Κρήτη, Θεσσαλονίκη, Τρίκαλα, Κιλκίς, Έβρο, Κάλυμνο, Τήλο, Χάλκη), αλλά και στο εξωτερικό (Καναδά, Σουηδία, Κύπρο). Προτεραιότητα αποτέλεσε για τον Όμιλο και η δημιουργία ιματιοθήκης με παραδοσιακές ενδυμασίες, όπου μεταξύ άλλων εξέχουσα θέση κατέχει η αυθεντική απολλωνιάτικη φορεσιά.





Μεταξύ των δραστηριοτήτων του Συλλόγου μας θεωρούμε ως σημαντική προσφορά στον λαϊκό πολιτισμό τη συμμετοχή μας στις πατροπαράδοτες Απολλωνιακές Καμουζέλλες, στο παραδοσιακό δηλαδή καρναβάλι, το οποίο πραγματοποιείται κάθε χρόνο τη 2η Κυριακή της Αποκριάς και αποτελεί μοναδικό εθνικό δρώμενο για τον τρόπο που διεξάγεται (παραστάσεις με δίστικα γραμμένα από κατοίκους του χωριού, που σατρίζουν με μοναδικό τρόπο τα τεκτονόμενα σε τοπικό αλλά και εθνικό επίπεδο), τα Πολιτιστικά Αποσπερίσματα (εκδηλώσεις με εκθέσεις ζωγραφικής, φωτογραφίας, χορευτικές και θεατρικές παραστάσεις, προβολές ταινιών και συναυλίες επώνυμων τραγουδιστών κατά το πρώτο δεκαπενθήμερο του Σεπτεμβρίου, που κορυφώνονται την ημέρα εορτασμού της τοπικής εκκλησίας, της Υψώσεως του Τιμίου Σταυρού). Τέλος αναφέρουμε τη Διημερίδα Ελιάς και Ελαιοκομίας που διεξάγεται στο χωριό μας από το 2001. Μέχρι σήμερα έχουν πραγματοποιηθεί τέσσερις διημερίδες με την συμμετοχή πλέον των 3500 συνέδρων και με παράλληλες εκθέσεις αγροτικών προϊόντων. Επιστήμονες πανελληνίου κύρους και αναγνώρισης με πλούσιο έργο, καθηγητές Ανωτάτων και Ανωτέρων Εκπαιδευτικών Ιδρυμάτων, εκδότες, γεωπόνοι, ερευνητές ιδρυμάτων καλλιέργειας της ελιάς, οικονομολόγοι, διατροφολόγοι, δημοσιογράφοι κλπ. από διάφορα μέρη της χώρας συμμετείχαν στην προσπάθεια αυτή, προσδίδοντάς της πάντοτε το κύρος μιας επιστημονικής διημερίδας υψηλού επιπέδου. Πρωταρχικός στόχος του Ομίλου με την πρωτοβουλία του αυτή είναι πάντοτε η ενημέρωση των αγρών και η ανταλλαγή απόψεων σε όλο το φάσμα των τομέων της ελαιοκομίας (καλλιέργεια, παραγωγή, τυποποίηση, διάθεση, κατανάλωση προϊόντων και εκμετάλλευση των υποπροϊόντων της ελιάς) αλλά και η ανάδειξη του πολιτισμού της ελιάς.

Έτσι, γίνεται φανερό ότι η παρούσα έκδοση της Ακαδημίας Αθηνών εντασσόμενη και στη σειρά αυτοτελών εκδόσεων του Πολιτιστικού μας Ομίλου αποτελεί το επιστέγασμα μιας σειράς προσπαθειών για μία αξιόλογη συμβολή μας στην πολιτιστική κληρονομιά του τόπου μας.

Είναι για μας ιδιαίτερη τιμή η εκδοτική συνεργασία με την Ακαδημία Αθηνών, συνεργασία-σταθμός για την ιστορία του Ομίλου μας, λόγω του κύρους της Ακαδημίας Αθηνών αλλά και για σημειολογικούς λόγους, μιας και ο Όμιλός μας συμπλήρωσε τριάντα χρόνια πολιτιστικής δράσης. Η σύμπραξη του Πολιτιστικού Ομίλου με το Κέντρο Λαογραφίας επιτεύχθηκε κυρίως χάρη στην πρωτοβουλία, την επιμονή, τον ζήλο και τις ακούραστες προσπάθειες του τέως προέδρου του Πολιτιστικού Ομίλου Εμμανουήλ Κυριαζάκου σε συνεργασία με την ερευνήτρια του Κέντρου Λαογραφίας Μαρία Ανδρουλάκη και στην στήριξη που τους παρέσχε το προηγούμενο συμβού-

ΑΘΗΝΩΝ

ΑΚΑΔΗΜΙΑ



ΑΘΗΝΩΝ

λιο του Ομίλου, που απαρτιζόταν από τους Ηλία Πετρίδη, Γρηγόριο Γιαννακόπουλο, Σοφία Κυριαζάκου, Σακελλάρη Πονήρη, Ευδοκία Συρίμη και Κερασίνα Ζήνδρου.

Ευχαριστούμε θερμά τη Διευθύντρια του Κέντρου Ερεύνες της Ελληνικής Λαογραφίας, Αικατερίνη Πολυμέρου-Καμηλάκη, που πρότεινε το θέμα της εκδοτικής μας συνεργασίας και δέχτηκε να συμπεριλάβει στη νέα σειρά «Εκπαιδευτικά Προγράμματα» του Κέντρου Λαογραφίας την παρούσα έκδοση και την παρακολούθησε σε όλα τα στάδια δημιουργίας της, τη συγγραφέα του παρόντος βιβλίου, Μαρία Ανδρουλάκη, φίλη και ακούραστη ερευνήτρια του λαϊκού πολιτισμού της Ρόδου για την αποδοχή της πρότασης και την αγάπη της για τον τόπο μας και τη συγγραφέα του εκπαιδευτικού προγράμματος Λουίζα Καραπιδάκη, ιστορικό τέχνης-αρχαιολόγο, που επεξεργάστηκε τις πληροφορίες για να καταστήσει τα έθιμα της ελιάς προσιτά στα παιδιά και τις μεταμόρφωσε σε χρήσιμο για τους διδάσκοντες εκπαιδευτικό εργαλείο. Ιδιαίτερα ευχαριστούμε τον Δήμαρχο Καμείρου Δημήτριο Κρητικό και τον πρόεδρο της Δημοτικής Βιβλιοθήκης Καμείρου Εμμανουήλ Μπονιάτη για την εξ ολοκλήρου χρηματοδότηση της έκδοσης από τη Δημοτική Βιβλιοθήκη Καμείρου. Τέλος ευχαριστούμε θερμά την Ακαδημία Αθηνών, που μας έδωσε τη δυνατότητα να προσφέρουμε στον τόπο μας αυτή την έκδοση, κατ'εξουσιοδότηση.

ΤΟ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ

Πρόεδρος: Χρυσόστομος Μ. Χασταλής

Αντιπρόεδρος: Παναγιώτης Ν. Κουτσονικόλας

Γεν. Γραμματέας: Παύλος Π. Γιαννακόπουλος

Ειδικός Γραμματέας: Φώτιος Δ. Γουλάρης

Ταμίας: Ιωάννης Π. Μακαρούνας

Βοηθός Ταμίας: Χρήστος Δ. Μιχαλάκης

Μέλος: Μιχαήλ Ι. Παλάζης

ΑΚΑΔΗΜΙΑ ΑΘΗΝΩΝ





Προλογικό σημείωμα

Για τη δημιουργία της παρούσας έκδοσης καθοριστικό ρόλο έπαιξε η συνεργασία ενός τοπικού πολιτιστικού φορέα, του Πολιτιστικού Ομίλου Απαλλώνων Ρόδου «Νέοι Ορίζοντες», με έναν επιστημονικό, κρατικό φορέα, το Κέντρον Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών. Η συνεργασία αυτή ξεκίνησε, όταν ο πρόεδρος του Ομίλου το 2004, Εμμανουήλ Κυριαζάκος, μαθαίνοντας ότι βρισκόμουν στη Ρόδο σε εντεταλμένη από την Ακαδημία Αθηνών αποστολή για τη συλλογή λαογραφικού υλικού, με προσέγγισε ζητώντας να μάθει, αν στο Αρχείο του Κέντρου Λαογραφίας υπήρχε υλικό από το χωριό του, τα Απάλλωνα Ρόδου, και πώς το υλικό αυτό θα μπορούσε να αξιοποιηθεί εκδοτικά. Οι συζητήσεις που κάναμε τον έφεραν το 2006 στο Κέντρο Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών, όπου πρότεινε τη συνεργασία του Πολιτιστικού Ομίλου Απαλλώνων, του οποίου ήταν ακόμη πρόεδρος, και του Κέντρου Λαογραφίας με σκοπό τη δημιουργία εκδόσεων με θέματα του λαϊκού πολιτισμού. Η πρόταση για τη συγγραφή του συγκεκριμένου βιβλίου με θέμα την ελιά έγινε από τη διευθύντρια του Κέντρου Λαογραφίας, Αικατερίνη Παλυμέρου-Καμηλάκη και ανετέθη στη γραφούσα λόγω της επί σειράν ετών ερευνητικής της παρουσίας στη Ρόδο και στην επιστημονική συνεργασία του Κέντρου Λουίζα Καραπιδάκη, η οποία έχει μακρόχρονη εμπειρία με το θέμα της ελιάς. Η μετά χείρας έκδοση σχετικά με τον πολιτισμό της ελιάς στη Ρόδο, μέρος του εκπαιδευτικού προγράμματος για την ελιά, είναι το αποτέλεσμα αυτής της συνεργασίας. Πρόκειται για μία έκδοση με στόχο να λειτουργήσει ως πρότυπο για την παρουσίαση του ίδιου θέματος σε άλλες περιοχές της Ελλάδας ή και διαφορετικών ενδιαφερόμενων θεμάτων που αφορούν σε άλλα είδη διατροφής, όπως είναι το μέλι ή το ψωμί.

Το υλικό για την τεκμηρίωση της παρουσίας της ελιάς στη Ρόδο προέρχεται από το Αρχείο του Κέντρου Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών και συγκεντρώθηκε με επιτόπια έρευνα, που στο μεγαλύτερο μέρος της έχει διεξαγάγει η γραφούσα κατά διαστήματα από το 1989 στα χωριά της Ρόδου κατόπιν εντολής της Ακαδημίας Αθηνών. Η έρευνα αυτή δεν ήταν ποτέ εστιασμένη αποκλειστικά σε ζητήματα της ελιάς, αλλά αφορούσε σε αλόκληρο το εύρος του υλικού, κοινωνικού και πνευματικού βίου των ανθρώπων του νησιού. Στην παρούσα έκδοση έγινε προσπάθεια να συνδυαστούν μαρτυρίες από διαφορετικά χωριά και, με έμφαση στην ποικιλότητα του υλικού, να προβληθούν, όσον το δυνατόν περισσότερες και διαφορετικές όψεις των ζητημάτων που συνδέονται με την ελιά και το λάδι. Ιδιαίτερη έμφαση δίνεται και στον ανθρώπινο παράγοντα, στα συναισθήματα και στις εμπειρίες των κατοίκων του νησιού, που προκύπτουν μέσα από τις σημαντικές αφηγήσεις τους και στάσεις ζωής. Όσον αφορά στην παράμετρο αυτή επισημαίνεται ότι διατηρείται στο κείμενο ο ιδιωτικός τρόπος έκφρασής τους. Επειδή, όμως, το παρόν αποτελεί τμήμα εκπαιδευτικού προγράμματος, αποφεύγεται η φωνητική ορθογραφία για λόγους ομοιομορφίας του κειμένου και για να είναι προσβάσιμο το κείμενο στους μαθητές, αλλά και στο ευρύ κοινό.

ΑΚΑΔΗΜΙΑ

ΑΘΗΝΩΝ



Το περιεχόμενο του βιβλίου διαρθρώνεται σε δύο μέρη. Το ένα αφορά στη χρήση της ελιάς και του λαδιού στη λατρεία, τη λαϊκή ιατρική, τη διατροφή, την οικιακή οικονομία κ.ά. Το άλλο αναφέρεται σε πρακτικά ζητήματα καλλιέργειας της ελιάς κατά το παρελθόν, στην ελαιοσυλλογή και στη λειτουργία του ζωοκίνητου ελαιοτριβείου. Τις παρεχόμενες πληροφορίες στο βιβλίο έχει επεξεργασθεί σε έναν δεύτερο τόμο η συνάδελφος στο Κέντρο Λαογραφίας Λουίζα Καραπιδάκη για τη δημιουργία ενός εκπαιδευτικού προγράμματος, που σκοπό έχει να καταστήσει τον πολιτισμό της ελιάς προσιτό στα παιδιά της Ρόδου. Παράλληλα, η ίδια διευρύνει τις πληροφορίες με υλικό που συνδέει την ελιά με την τέχνη, τη μυθολογία, τη διατροφή κλπ., δημιουργώντας έτσι ένα πολύτιμο εργαλείο για την εκπαίδευση. Την ευχαριστώ θερμά για την άψογη συνεργασία μας, αλλά και για το αποτέλεσμα της δουλειάς της.

Η έκδοση συνοδεύεται από πλούσιο φωτογραφικό υλικό, που αποτυπώνει όλες τις πτυχές των θεμάτων που αναπτύσσονται στο κείμενο. Οι φωτογραφίες στις οποίες δεν αναφέρεται το όνομα του φωτογράφου ελήφθησαν από τη γράφουσα κατά τη διάρκεια των επιτόπιων ερευνών της στη Ρόδο και ανήκουν στο Φωτογραφικό Αρχείο του Κέντρου Ερευνας της Ελληνικής Λαογραφίας. Ευχαριστώ θερμά την Σάββα Πίσσα από τα Απόλλωνα για την παραχώρηση μεγάλου αριθμού φωτογραφιών από το προσωπικό του αρχείο. Επίσης, ευχαριστώ τον Πολιτιστικό Σύλλογο Σιανών «η Βρασίδα» και προσωπικά τον Κωνσταντίνο Μενεγάκη από τα Σιάννα Ρόδου για την παραχώρηση φωτογραφιών και τον Σταμάτιο Σοφό από το Ασκληπιείο Ρόδου επίσης για την παραχώρηση φωτογραφιών. Τέλος θέλω να εκφράσω ευχαριστίες προς την συνάδελφο στο Κέντρο Λαογραφίας Κλεοπάτρα Φατούρου για την ψηφιοποίηση μεγάλου αριθμού φωτογραφιών.

Επιθυμώ να εκφράσω ευχαριστίες στον Αναστάσιο Τσοπάνη από το χωριό Απόλλωνα για τις διευκρινίσεις του και για την ξενάγησή μου στον χώρο του ζωοκίνητου ελαιοτριβείου-μουσείου των Απολλώνων. Οφείλω πολλά για τις πολύτιμες πληροφορίες τους στα ζητήματα καλλιέργειας, συλλογής και σύνθλιψης του ελαιοκάρπου στον εκλιπόντα Απόστολο Καραμανώλη από τα Απόλλωνα και στους επίσης εκλιπόντες Βασίλειο Πέθακα και Κλεόβουλο Παπαβασιλείου από το χωριό Ασκληπιείο. Στον τελευταίο οφείλω και την ξενάγησή μου στον χώρο του μηχανοκίνητου ελαιοτριβείου-μουσείου του Ασκληπιείου.

Είναι αδύνατο να αναφερθούν με το όνομά τους όλοι οι Ροδίτες και οι Ροδίτισσες, που στα χρόνια που διεξάγω έρευνα στη Ρόδο, με περιέβαλαν με την αγάπη τους, μου συμπαραστάθηκαν και μου άνοιξαν τα σπίτια τους και τις καρδιές τους. Τους ευχαριστώ όλους από καρδιάς και τους αφιερώνω το παρόν πόνημα ως ελάχιστο δείγμα τιμής και αγάπης. Χωρίς τη βοήθειά τους και κυρίως την υπομονή τους, δεν θα ήταν δυνατή η λεπτομερής καταγραφή και διασταύρωση των πάσης φύσεως πληροφοριών γύρω από τον υλικό, πνευματικό και κοινωνικό βίο των κατοίκων



της Ρόδου. Πολλοί από αυτούς σήμερα δεν υπάρχουν στη ζωή, όμως τα βιώματά τους και η γνώση τους έχουν καταγραφεί με το όνομά τους και εναπόκεινται σήμερα σε χιλιάδες χειρόγραφες σελίδες στο Αρχείο Χειρογράφων του Κέντρου Λαογραφίας.

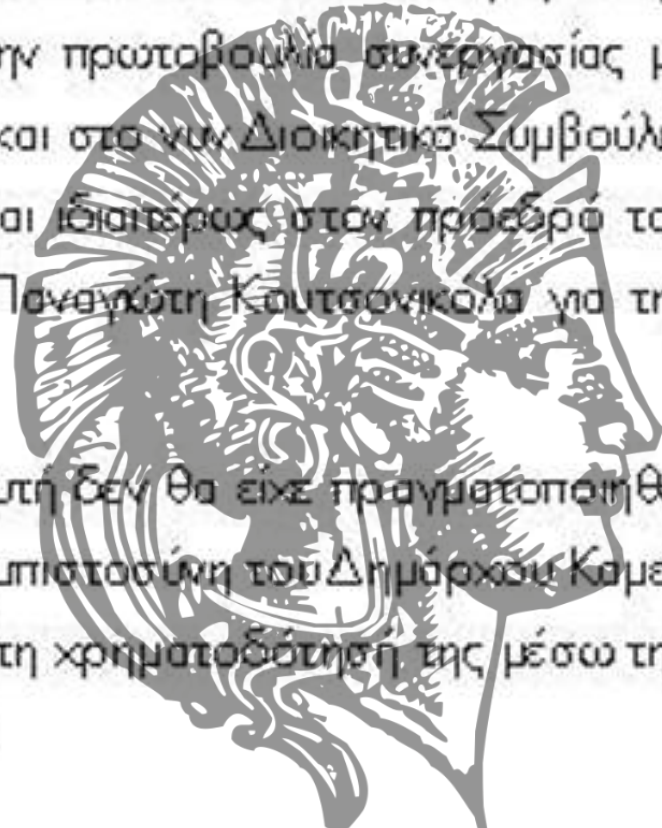
Ευχαριστώ τη Δευθύντρια του Κέντρου Λαογραφίας Αικατερίνη Πολυμέρου-Καμηλάκη, που μου έδωσε τη δυνατότητα να αξιοποιήσω ένα μέρος του υλικού της έρευνάς μου σε μία έκδοση που συμπληρώνει τη μακροχρόνια ενασχόληση του Κέντρου Λαογραφίας με το θέμα της ελιάς και παρακολούθησε τη δημιουργία αυτής της έκδοσης από την αρχή ως το τέλος. Την ευχαριστώ και για τις υποδείξεις της κατά τη διάρκεια της συγγραφής.

Ευχαριστώ θερμά τον Πολιτιστικό Όμιλο Απολλώνων Ρόδου «Νέοι Ορίζοντες» και προσωπικά τον Εμμανουήλ Κυριαζάκο για την πρωτοβουλία συνεργασίας με το Κέντρο Λαογραφίας. Ευχαριστές οφείλονται και στα νυν Διοικητικό Συμβούλιο του Ομίλου, που στήριξε τη συνεργασία αυτή και ιδιαίτερα στον πρόεδρο του Χρυσόστομο Χασταλή και στον αντιπρόεδρο Παναγιώτη Καυτσάνικο, για την άψογη συνεργασία μας.

Τέλος, πρέπει να αναγνωρίσουμε ότι η έκδοση αυτή δεν θα είχε πραγματοποιηθεί, αν δεν είχαμε την αμέριστη συμπαράσταση και εμπιστοσύνη του Δημάρχου Καμείρου Δημητρίου Κρητικού, ο οποίος ανέλαβε και τη χρηματοδότησή της μέσω της Βιβλιοθήκης Καμείρου. Τον ευχαριστούμε θερμά.

ΜΑΡΙΑ Γ. ΑΝΔΡΟΥΛΑΚΗ-ΣΑΚΑΡΕΛΛΟΥ

Ερευνήτρια του Κέντρου Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας



ΑΚΑΔΗΜΙΑ

ΑΘΗΝΩΝ



ΑΚΑΔΗΜΙΑ



ΑΘΗΝΩΝ





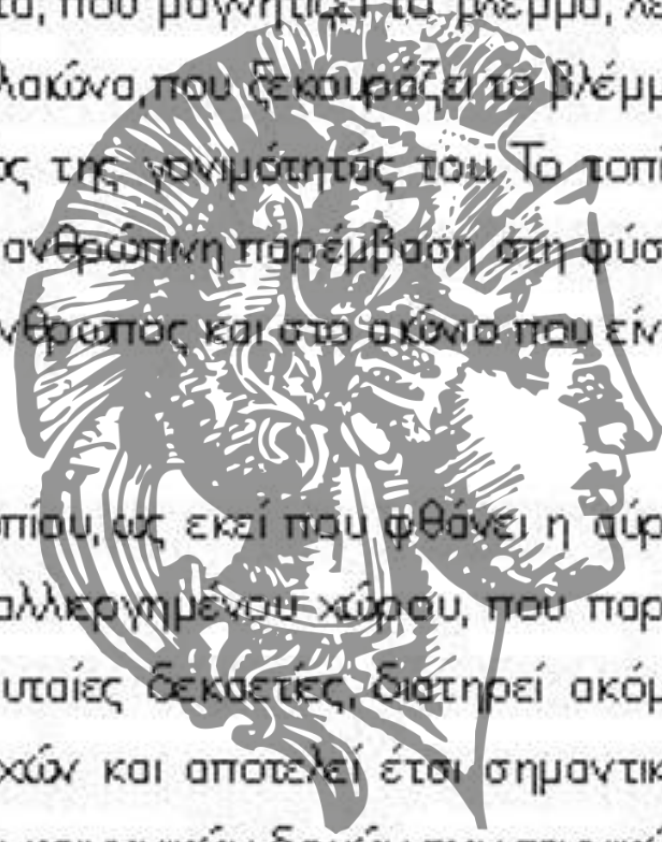
Εισαγωγή: Η ελιά και το ελαιόλαδο από τη σκοπιά της Ιστορίας και του Πολιτισμού

Το φυσικό τοπίο, το σκηνικό μέσα στο οποίο δημιουργείται και αναπτύσσεται ένας πολιτισμός αλλάζει και αποκτά κάθε φορά τον χαρακτήρα που ο άνθρωπος του δίνει μέσα από τις δραστηριότητές του, τα έργα του με την καλλιέργεια συγκεκριμένων φυτών και δένδρων, με τη δημιουργία οικισμών και έργων για την καλύτερη αξιοποίηση των φυσικών δυνατοτήτων και πηγών. Αυλάκια, πεζούλια, δρόμοι, λιθόστρωτα, γεφύρια, μύλοι, λιοτρίβια κι ανάμεσά τους «οι ελιές με τις ρυτίδες των γονιών μας / τα βράχια με τη γνώση των γονιών μας...», έργο του ανθρώπου, που το φροντίζει περισσότερο η φύση. Γονιζόμενες στα βράχια, με τις ρίζες τους να βυζαίνουν αθέατες πηγές, καρποφορούν. «Όπου κι αν λάχω κατοικία, δεν μ' απολείπουν οι καρποί...» Ένα τοπίο με αυτοφυή κυπαρίσσια δημιουργεί εντελώς διαφορετική οπτική και αισθητική εντύπωση από έναν αμπελώνα, που το ανθρώπινο χέρι έχει περιποιηθεί. Ένα άγριο δάσος από πεύκα ή έλατα, που μαγνητίζει το βλέμμα, λειτουργεί διαφορετικά από έναν βαθύ κατάφορτο ελαώνα, που ξεκουράζει το βλέμμα με τη γαλήνη των χρωμάτων και το ήρεμο πάθος της γονιμότητάς του. Το τοπίο της ελιάς, αντιστοιχεί σε μνήμη γενεών και αγαθή ανθρώπινη παρέμβαση στη φύση, ισορροπία ανάμεσα στο πρόσκαρπο, που είναι ο άνθρωπος και στο αόρατο που είναι η φύση και η ζωή.

Οι ελιές συνθέτουν την εικόνα του ελληνικού τοπίου, ως εκεί που φθάνει η αύρα της θάλασσας, την εικόνα του εξημερωμένου-καλλιεργημένου χώρου, που παρά τις ραγδαίες αλλαγές, που έχει υποστεί τις τελευταίες δεκαετίες, διατηρεί ακόμη στοκεία και χαρακτηριστικά προηγούμενων εποχών και αποτελεί έτσι σημαντικό φορέα πληροφοριών για την αναπαράσταση των κοινωνικών δομών, των τεχνικών, των λειτουργιών και συμβολισμών που εξυπηρέτησε διαχρονικά, τουλάχιστον τους τελευταίους αιώνες. Η προσέγγιση της ελιάς από την πλευρά της αρχαιολογίας, της ιστορίας, της λαογραφίας, η οποία βασίζεται στη βιοματική μνήμη, όπως αυτή εκφράζεται μέσα από την εικόνα, τα υλικά τεκμήρια και τις παραδόσεις, δείχνει πόσο κοντά βρίσκονται οι περίφημοι ελαώνες στους τοίχους των ανακτόρων της Κνωσού, τα απολιθωμένα λιάφυλλα και λιοκούκουτσα της Σανταρίνης, τα τριβεία (τροπεία) της αρχαιότητας με τους απέραντους ελαιώνες της Κέρκυρας, της Άμφισσας, του Ρεθύμνου και των Χανίων Κρήτης και τα ξεχασμένα και ερειπωμένα λιοτρίβια.

Η ελιά (το δένδρο, ο καρπός, το σύμβολο), με τη βιολογική και κατ' επέκταση συμβολική θαλερότητα, έχει συνδεθεί με την ίδια την ύπαρξη του ανθρώπου στον μεσογειακό χώρο, την τελείωση της ύπαρξής του. Η καλλιέργεια της ελιάς, η παραγωγή του ελαίου (με τους ερούς όρους φύλαξης - προστασίας), του πολύτιμου αυτού αγαθού, και η χρήση του (που φέρει τη συνεύρεση αυτής της ερώτησης) μετατρέπονται σε ενέργεια κατευναστική και θεϊκή πάνω στο σώμα και στην ψυχή.

Η αναπαραγωγική δύναμη της ελιάς, η θαυμαστή μακροβιότητά της, η μεγάλη σημασία της για τη διατροφή του ανθρώπου και η δύναμη του ελαίου να συντηρεί οργανικές ύλες, φέρνουν την ελιά κοντά στην ουσία της θεάς Γης, ανεξάντλητης πηγής



ΑΘΗΝΩΝ



ΑΚΑΔΗΜΙΑ

ΑΘΗΝΩΝ

ζωής και τροφού. Γέννημα θαυμαστό της ιδανικής μυθικής γης των Υπερβορείων, σύμβολο των ανεξάντλητων γονιμοποιών δυνάμεων της Γης, ως διαρκώς ανανεούμενη και αγέραστη τροφοδοτική και ζωοποιός δύναμη, συνδέθηκε με την ίδια την αθανασία. «Βασίλισσα των φυτών» κατά τον Columella, οι παραδόσεις την θέλουν συνδεδεμένη με όλες σχεδόν τις γυναικείες θεότητες της βλάστησης και της γονιμότητας, αφού η καλλιέργειά της οδηγεί τους ανθρώπους στην ειρηνική συμβίωση, που εξασφαλίζει την ανανέωση της ζωής και την ομαλή διαδοχή των γενεών στην ίδια γη. Οι αρχαίοι Έλληνες τιμούν τους νεκρούς ήρωές τους με αθλητικούς αγώνες, με έπαθλο κλαδιά ιερών δένδρων (ελιά, δάφνη) σε μια αποθέωση της δένδρολατρείας. Και ο θάνατος, συνδεδεμένος με τη γη και τη γονιμοποίησή της, μετατρέπεται σε θρίαμβο ζωής και σε χαρά της νίκης ως υγεία, αθανασία, ειρήνη.

Οι μύθοι, οι συμβολισμοί, οι χρήσεις (φωτισμός, αρώματα, έπαθλα), η τέχνη από την Γραμμική Γραφή Α και Β ως τις μέρες μας, ο Χριστιανισμός και το «έλαιον αγαλλιάσεως», από το Όρος των Ελαιών ως το καντήλι του άι Νικόλα, που γαληνεύει την τρικυμισμένη θάλασσα, που μας συνδέει και με τον λαϊκό πολιτισμό, η σύγχρονη διατροφή, η υγεία, ο καλλωπισμός και ό,τι άλλο μπορεί να περιγράψει τη σημασία της ελιάς, των προϊόντων και αποπροϊόντων της αποτελούν τον πολιτισμό της ελιάς.

Στοιχείο του τοπίου της ελληνικής γης, λατρευτικό σύμβολο του «θείου», του «ιερού», ακεσώδυνον στα χέρια του Ασκληπιού και των επιγόνων του, επιστέγασμα νίκης του ευ αγωνίζεσθαι, ιερό έμβλημα ειρήνης η ελιά, ιδίως στον τόπο μας, συνθέτει έτσι, μεταξύ μύθου και πραγματικότητας, την αρμονική σύζευξη του ανθρώπου και του τοπίου.

Τα απολιθωμένα φύλλα και οι συρρικνωμένοι καρποί της ελιάς από το μινωικό ανάκτορο της Ζάκρου, οι σπλεγγίδες των αθλητών και οι κότινοι των νικητών, οι λύχνοι και τα μυροδοχεία, τα καντηλάκια και τα ραντιστήρια που ευλογούν τα χειροποίητα εργαλεία πριν πιάσουν δουλειά στον ελαιώνα, τα βοτανολόγια, οι μήτρες των σαπουνιών και οι παλιές συσκευασίες, συνυπάρχουν με λογοτεχνικά αποσπάσματα ή παλαιότερα και νεότερα έργα τέχνης που αντανakλούν τις μνήμες τους. Απαγγέλλοντας ομηρικούς στίχους που κατοικούνται από ελαίας τηλεθώσας και τραγουδώντας τον μύστη των φύλλων της ελιάς του Οδυσσέα Ελύτη, ανακαλύπτοντας τα ίχνη στον ελαιώνα του Κωνσταντίνου Παρθένη κι αναπαυόμενοι στον ήσκιο της αθηναϊκής ελιάς του Γιάννη Μόραλη, επιστρέφουμε ελαίω τέχνης σε ένα τοπίο χωρίς ηλικία, με αλάνθαστα επάνω του τα σημάδια, που ανήγαγαν την ελιά σε ακριβό σύμβολο των Ολυμπιακών Αγώνων της Αθήνας.

Η ελιά είχε εξημερωθεί και καλλιεργούνταν συστηματικά από τους Μινωίτες, ήταν ό,τι πολυτιμότερο είχαν να προσφέρουν οι κάτοικοι της Ζάκρου, προκειμένου να εξευμενίσουν τους θεούς και να τους γλυτώσουν από τον καταστροφικό εγκέλαδο. Ο ανασκαφέας, Νικόλαος Πλάτων μας πληροφορεί σχετικά: « Πολλά λείψανα των προσφορών τούτων ανακαλύφθησαν εντός κυπέλλων... Εν κύπελλον περιείχεν ελαίας και πολλαί άλλαι ελαίαι συνελέγησαν εντός του φρέατος μετ' άλλων κυπέλλων.



Μοναδικόν εις τα χρονικά προϊστορικών ερευνών φαινόμενον είναι η άνωτα καταπληκτικώς καλή διατήρηση των ελακών και το σάρκωμά τους. Όταν εξήχθησαν εκ του ύδατος ήσαν ως να συνελέγησαν προσφάτως εκ των δένδρων...» (Ν. Πλάτων, Ζάκρος, Το νεόν μινωικόν ανάκτορον, Αθήνα 1974, σ.184. Εικ. αρ.107).

Παράλληλα με την εξάπλωση του δένδρου, και την εκμετάλλευση της βρώσιμης ελιάς, εξελίχθηκαν και οι μέθοδοι παραγωγής του ελαιολάδου, το οποίο σύντομα έγινε ένα από τα σημαντικότερα εμπορεύσιμα είδη του αρχαίου κόσμου μια και ολόκληρη σειρά από επαγγέλματα (μεταφορείς, ναυτικοί, έμποροι, αγγειοπλάστες, βαρελάδες, αρωματοποιοί κλπ.) συνδέθηκε με αυτό. Κατά την αρχαϊκή εποχή είχε πια αναπτυχθεί ένα ανθηρό εμπορικό δίκτυο διακίνησης του ελαιολάδου, που μεταφερόταν με τα φοινικικά και τα ελληνικά καράβια προς τις χώρες της Δυτικής Μεσογείου, μέσα σε οξυύθμενους αμφορείς που συχνά εντοπίζονται σε ναυάγια. Η εικονογράφηση ορισμένων αγγείων αναπαριστά τις πειρατικές επιθέσεις με στόχο το πολύτιμο αυτό φορτίο.

Το ελαιόλαδο είχε μεγάλη αγοραστική δύναμη, καθώς ήταν αρχικά ανταλλάξιμο με φορτία εμπορευμάτων ίσης αξίας (αγαφορτίζειν), ενώ η αγορά του προέβλεπε την καταβολή ενός μη ευκαταφρόνητου ποσού. Έτσι, τα νομίσματα των ελαιόπαραγωγών πόλεων φέρουν στις όψεις τους κλαδιά ή φύλλα ελιάς, αμφορείς ελαιολάδου ή αναπαραστάσεις της θεάς Αθηνάς στεφανωμένης με ελιά, αποδεικνύοντας τη ζωτική σημασία της για τις πόλεις αυτές.

Οι σημαντικές αλλαγές που συντελούνται στις κοινωνικές και τις οικονομικές δομές, ο μετασχηματισμός της πολεμικής κοινωνίας σε ειρηνική, με επακόλουθο αλλά και προϋπόθεση τη συστηματοποίηση της γεωργικής παραγωγής, ανικνεύονται και στους σημαντικότερους από τους ελληνικούς μύθους που συνδέονται με την εμφάνιση και την κατανόηση της σπουδαιότητας της ελιάς. Ο γνωστότερος αρχαίος μύθος για τη διάδοση της καλλιέργειας της ελιάς αφηγείται τη φιλονικία ανάμεσα στον Ποσειδώνα και την Αθηνά για την προστασία της Αθήνας.

Η μυθική διάσταση της διάδοσης της καλλιέργειας της ελιάς ξεκινά με έναν αγώνα ανάμεσα στον Ποσειδώνα και την Αθηνά, η οποία προσφέροντας την ελιά αναδείχθηκε νικήτρια και κέρδισε την προστασία της Αθήνας. Ένας αγώνας δρόμου μεταξύ των αδελφών του Κουρήτη Ηρακλή στην Ολυμπία και ένα στεφάνι αγριελιάς στον νικητή συνδέουν τον μύθο αυτό και το απέρπτο έπαθλό του, σύμβολο αναγέννησης, δύναμης και ήθους με τον αθλητισμό και τη θεμελίωση των Ολυμπιακών Αγώνων.

Σύμφωνα με τον Πίνδαρο (Ολυμπιονίκαι), ο γνωστός μας Θηβαίος ήρωας Ηρακλής φύτεψε πρώτος στην Ολυμπία την αγριελιά και καθέρωσε τους αγώνες του στίβου και της αρματοδρομίας. Ο μυθικός Πέλοπας, που έγινε βασιλιάς φανεύοντας τον Οινόμαο και κερδίζοντας σε αρματοδρομία την κόρη του Ιπποδάμεια, είναι αυτός

ΑΘΗΝΩΝ



που κυρίως συνέδεσε το όνομά του με τους Ολυμπιακούς Αγώνες. Ο Πέλοπας εξαγνίστηκε από τον θεό Ήφαιστο και βασίλεψε στην Πίσσα, ιδρύοντας, για να καθαρθεί, τους επιτάφιους αγώνες της Ολυμπίας, που θεωρούνται ο προπομπός των Ολυμπιακών Αγώνων.

Στους βοηθητικούς χώρους των εγκαταστάσεων της Αρχαίας Ολυμπίας, όπου τελούνται οι Ολυμπιακοί Αγώνες από το 776 π.Χ., οι αθλητές πριν ή μετά τον αγώνα με τη βοήθεια του αρύβαλλου και της σπλεγγίδας, η χρήση των οποίων μας είναι γνωστή από διάφορες απεικονίσεις, αλείφονταν με λάδι ή απομάκρυναν από το δέρμα τους το λάδι και τη σκόνη, την άμμο και τη λάσπη. Το ίδιο το λάδι της ελιάς ήταν τόσο πολύτιμο, που θεωρήθηκε ως το ιδανικό έπαθλο για τους Παναθηναϊκούς Αγώνες, που τελούνταν κάθε τέσσερα χρόνια στην Αθήνα. Στους γεμάτους με ελαιόλαδο παναθηναϊκούς αμφορείς που προσφέρονταν στους νικητές, απεικονίζονταν τα αθλήματα στα οποία είχαν διαπρέψει.

Η λατρευτική, μαγική και θεραπευτική χρήση της ελιάς και του ελαιολάδου είναι ευρύτατα διαδεδομένη στον ελληνικό χώρο. Στα χριστιανικά μυστήρια ή στις νεοελληνικές μαγικοθεραπευτικές πρακτικές όπως το ευχέλαιο, το λάδι έχει σημαντικό μυστικό, αποτροπιακό και καθαρτήριο ρόλο, από την είσοδο του χριστιανού στην Εκκλησία με το βάπτισμα, έως τον θάνατό του. Η μέριμνα για το αναμμένο λαδοκάντηλο στο εικονοστάσι του ναού, του σπιτιού, στο νεκροταφείο ή στα αυτοσχέδια εικονοστάσια του δρόμου συνδέεται με την καθημερινή προσευχή και τη διατήρηση της μνήμης. Συμβολική σημασία και χρήση έχουν ακόμη τα φύλλα της ελιάς και το έλαιο στο πλαίσιο του κύκλου της ζωής: από τη γέννηση και τη βάφτιση έως τον γάμο και την εξασφάλιση της ποθητής γονιμότητας ή την αρρενογονία, από τον εξορκισμό της βασκανίας (ξεμάτιασμα) έως τον θάνατο. Οι ελιές θεωρούνται πένθιμη τροφή και συνδέονται με τις νηστείες, τα μνημόσυνα και τα νεκρόδειπνα. Η ελαιοδοσία για συχώριο, αλλά και η χρήση του λαδιού στα ταφικά έθιμα, μαρτυρείται ήδη από την αρχαιότητα, ενώ τα μοιρολόγια οικτίζουν τους ξενιτεμένους που τα στερήθηκαν (χωρίς λάδι στα μάτια του σε χέρισσο χωράφι...).

Η Ελιά στην Υγεία και τη Διατροφή

«*Ασθενεί τις εν υμίν; Προσκαλεσάσθω τους πρεσβυτέρους της Εκκλησίας και προσευξάσθωσαν επ' αυτόν αλείψαντες αυτόν ελαίω εν τω ονόματι του Κυρίου...*» (Ιακώβου ε, 14-15). Η γενική αποδοχή των θεραπευτικών ιδιοτήτων του ελαίου βασίστηκε τόσο σε εμπειρικές παρατηρήσεις, όσο και στις χριστιανικές πεποιθήσεις που συνδέθηκαν με αυτό. Ευρύτατη ήταν η χρήση του στη λαϊκή ιατρική, σε ανθρώπους και ζώα, ως αντιδότη δηλητηριάσεων, ως μαλακτικού, αντισηπτικού ή καταπραϋντικού των πόνων, ως βασικού συστατικού για την παρασκευή ιατρικών συνταγών θεραπείας ή πρόληψης, φαρμάκων, αλοιφών και καταπλάσμάτων για την υγιεινή και τον καλλωπισμό του προ-



σώπου και του σώματος. Η οικιακή επεξεργασία του ελαιολάδου για την παραγωγή του σαπουνιού εξελίχθηκε σε σημαντική βιομηχανία κατά τον 18ο και 19ο αιώνα, με μεγαλύτερα κέντρα παραγωγής την Κρήτη, τη Μυτιλήνη και τον Βόλο και εκτεταμένες εξαγωγές στο εξωτερικό. Σημαντικός ήταν ακόμη ο ρόλος του σε μαγικές θεραπευτικές ενέργειες (ξεμάτισμα), όταν η εκδήλωση κάποιας ασθένειας αποδιδόταν στη βασκανία, ενώ ο χαμηλός δείκτης περιστατικών στεφανιαίας νόσου ή νεοπλασμών κατά τη δεκαετία του '60, αποδίδεται σήμερα στην εκτεταμένη χρήση του.

Το ελαιόλαδο και η ελιά κατέχουν έως σήμερα δεσπάζουσα θέση στον ελληνικό διατροφικό κώδικα. Οι συνθήκες της κατανάλωσής τους συνδέθηκαν με την τοπική παραγωγή, το κλίμα, τις καθημερινές ασχολίες, το επάγγελμα, την οικονομική και κοινωνική τάξη ή τις δυνατότητες επικοινωνίας (εμπορικά κέντρα, εβδομαδιαίες λαϊκές αγορές, εμποροπανηγύρες).

Στις παραδοσιακές αγροτικές κοινωνίες οι αλλαγές στον διατροφικό κώδικα συντελέστηκαν με βραδύ ρυθμό. Ωστόσο μεταπολεμικά η διατροφική συμπεριφορά του ελληνικού λαού επηρεάστηκε από τη μαζική κατανάλωση βιομηχανοποιημένων αγαθών και την εισαγωγή ξενόφερτων διατροφικών συνηθειών με αντίστοιχη μείωση της κατανάλωσης του ελαιολάδου. Μόλις τα τελευταία χρόνια έχουν τονισθεί από ομάδα κορυφαίων διατροφολόγων (Δημήτριος και Αντωνία Τριχοπούλου, Ηλίας Καστανάς κ.ά.) οι ευεργετικές ιδιότητες του ελαιολάδου, αναδεικνύοντας το σε βασικό συστατικό της ελληνικής μαγειρικής, ενώ η ποικιλία των προϊόντων του για εγχώρια κατανάλωση ή εξαγωγή είναι ιδιαίτερα εντυπωσιακή. Η τσουντά, η λανολιά ή κορωνέικη, η χοντρολιά ή θρούμπα, η καλαμασιανή, η τοπολιά, παράγουν καρπούς που προορίζονται κυρίως για ελαιοποίηση. Οι γαϊδουρολιές, οι μηλολιές, οι μουρατολιές, οι αλατολιές ή παστολιές, οι κολυμπάδες, οι οκιστές, χαρακτές ή κοφτολιές, οι ξυδολιές, οι τσακιστές ή τσακιστολιές ή οπιστές, οι νερατζολιές και οι λεμονάτες είναι ορισμένα μόνο από τα είδη ή τις ονομασίες (από τον τρόπο παρασκευής) της βρώσιμης ελιάς.

Όπως έγραφε και ο κρητικός μοναχός, τον 17ο αιώνα, Αγάπιος Λάνδος στο σύγγραμμά του το Γεωπονικόν: «Το λάδι είναι θερμαντικόν και κινητικόν και αντιφάρμακον να το πίνη όστις φάγη... βλαβερά πράγματα... Δίδει δύναμιν και, απλώς ειπείν, κάθαρσιν εκ του εσθίου και καμίας κακοσύνης δεν έχει, μόνον κόπτει την όρεξιν εκείνου, οπού το πολυτρώγει, και δεν τρώγει πολύ φαγί, διότι χορταίνει με το πάχος του ελαίου».

Συνοψίζοντας, το λάδι παρόν στην μακραίωνη ιστορία των Ελλήνων, με εξαιρετικές ευεργετικές ιδιότητες παραμένει και σήμερα θείο δώρο, αναπόσπαστο κομμάτι της καθημερινότητάς τους, φύλακας και αρωγός της υγείας τους και πάνω απ' όλα μέσα στις καρδιές τους.

ΑΙΚΑΤΕΡΙΝΗ ΠΟΛΥΜΕΡΟΥ-ΚΑΜΗΛΑΚΗ
Διευθύντρια του Κέντρου Ερεύνas της Ελληνικής Λαογραφίας
της Ακαδημίας Αθηνών



ΑΚΑΔΗΜΙΑ

ΑΘΗΝΩΝ

Εισαγωγή

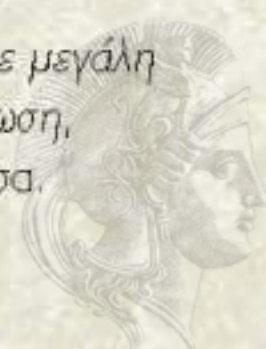
Στον ελληνικό πολιτισμό η ελιά εκτός από βασικό είδος διατροφής αποτελεί σύμβολο ειρήνης και ευημερίας καθώς ενσωματώνει ένα πλέγμα εννοιών, που αντανακλούν πεποισθήσεις των ανθρώπων συνδεόμενες με τη λατρεία, την οικονομία, την υγεία και τη θεραπεία ή πρόληψη της ασθένειας.

Τις ποικίλες λειτουργίες και χρήσεις της ελιάς και του λαδιού παρουσιάζουμε στη συνέχεια εστιάζοντας το ενδιαφέρον μας στο νησί της Ρόδου. Μέσα από τις αφηγήσεις των ανθρώπων του νησιού, που διασώζουν βιωμένες συνήθειες και πρακτικές, ιχνηλατείται η παρουσία της ελιάς στη ζωή της υπαίθρου, στα έθιμα του «χθες» και του «σήμερα». Ο αφηγηματικός λόγος, που καταγράφεται αυτούσιος, μας συνδέει στενά με τον τόπο και τους ανθρώπους του, φέρνει στο φως τα προσωπικά τους βιώματα και αντανάκλα την πίστη και τις δοξασίες τους σε σχέση με την ελιά και το λάδι.

Ειδική αναφορά γίνεται στον τρόπο καλλιέργειας και συλλογής της ελιάς κατά το παρελθόν και προσεγγίζονται οι τύποι των ελαιοτριβείων που εντοπίζονται στη Ρόδο.

ΑΘΗΝΩΝ

Απόλλωνα.
Μνημειακή ελιά με μεγάλη
εσωτερική σπηλαίωση,
φωτ. Σάββα Γίτσα.



ΑΘΗΝΩΝ

Η ιερότητα του δένδρου της ελιάς



Απόλλωνα. Ελαιώνας, φωτ. Σάββα Πίσσα.

Ελεούσα. Στη Μονή Φωγνιανική, 2008.



Στην ελληνική μυθολογική παράδοση το δέντρο της ελιάς είναι ιερό. Είναι γνωστός ο μύθος για τον ανταγωνισμό μεταξύ του θεού Ποσειδώνα και της θεάς Αθηνάς κατά τη διεκδίκηση της κηδεμονίας της πόλης των Αθηνών. Σύμφωνα με αυτόν το μύθο, η εμφάνιση της ελιάς στην Ακρόπολη είναι το δώρο της θεάς Αθηνάς στον λαό της Αθήνας, είναι το αποτέλεσμα της θεϊκής της ενέργειας και σ' αυτό οφείλεται η ιερότητα του δέντρου. Άλλος μύθος μας πληροφορεί ότι μία άλλη ιερή ελιά στην αρχαία Δήλο οφείλει την ιερότητά της στην παρουσία της εκεί, κατά τη γέννηση του θεού Απόλλωνα. Αλλά σύμφωνα και με τις νεότερες πεποιθήσεις και παραδόσεις του λαού, το δέντρο της ελιάς θεωρείται επίσης ευλογημένο. Στην Ψίνθο, στα Σιάμνα, στη Σάλακο και σε άλλα χωριά της Ρόδου οι άνθρωποι διηγούνται ότι η ελιά καθαγιάστηκε, όταν στη ρίζα της γονάτισε ο Χριστός και προσευχήθηκε λίγο πριν από τη σύλληψή του στο Όρος των Ελαιών. Κατά μία άλλη μαρτυρία από την Απολακκιά, η ελιά είναι ευλογημένη, γιατί με το λάδι της ανάβουμε τα καντήλια στην εκκλησία.

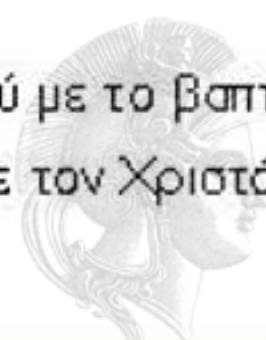
Η χρήση του λαδιού στην εκκλησία

Η ορθόδοξη χριστιανική λατρεία καθαγιάσε το λάδι εντάσσοντας τη χρήση του στα μυστήρια της βαπτισής, του χρίσματος και του ευχελαίου και στο άναμμα των καντηλιών της εκκλησίας. Η χρήση του λαδιού στη λατρεία αποτελεί σύμβολο ελέους του Θεού. Η ηχητική ομοιότητα των δύο λέξεων *έλαιον* και *έλεος* καθιστά το λάδι σύμβολο δωρεάς του Θεού προς τους πιστούς του. Μαζί με τον *οίον* και τον *σίκον*, το *έλαιον* αποτελεί σύμβολο της ευλογίας του Θεού στους ανθρώπους.

Κατά τη βάπτισμα ο ιερέας χύνει σταυροειδώς λάδι στην κολυμβήθρα και ο νονός αλείφει με λάδι τον βαπτιζόμενο, πριν από την εμβάπτισή του στο νερό της κολυμβήθρας. Το λάδι αυτό, σε συνδυασμό με την ευχή που λέγεται, έχει τη δύναμη της φωτιάς, που ανάβει με το λάδι και συμβολικά καίει την αμαρτία, θεραπεύει την ψυχή και προετοιμάζει τον βαπτιζόμενο για την είσοδό του στη λατρεία του Χριστού. Στη βάπτισμα δεν χρησιμοποιείται άλλο λάδι από το λάδι του νονού: Στη βάπτισμα ο νονός παίρνει κι ένα ποτήρι λάδι. Εκτός από το ρούχο που του παίρνει, φουστανάκι, σετονάκι, σκαύφια, ποπουτσάκι, παίρνει και το λάδι (Απόλλωνα: 2000). Κάτι ανάλογο επισημαίνεται και στα τραγούδια του γάμου:

Κουμπάρος που στεφάνωσε, έχει μεγάλη χάρη,
του χρόνου σου και σήμερα να φέρει και το λάδι.
(Ψίνθος: 1993)

Είναι φανερό ότι με το λάδι επικυρώνεται η σχέση του νονού με το βαπτιστήρι του, όπως ακριβώς επικυρώνεται η σχέση του νεοφώτιστου με τον Χριστό.





Το χρίσμα είναι μυστήριο που τελείται αμέσως μετά τη βάπτιση. Το άγιο μύρο, που χρησιμοποιείται κατά το χρίσμα, είναι ένα μείγμα από ελαιόλαδο και πολύτιμα αρώματα, το οποίο καθαγιάζεται στο Οικουμενικό Πατριαρχείο κατά τη Μεγάλη Πέμπτη. Η λαϊκή πρακτική, έχοντας εισχωρήσει και στο τυπικό της εκκλησίας, επιβάλλει κατά το μυστήριο του χρίσματος να αλείφεται ολόκληρο το πρόσωπο του μωρού με μύρο:

Όταν ο παπάς μυρώνει το παιδί, κάμνει του σταυρό κι ύστερο πάνει, λούνει (=λουίζει) το στη μούρη του, για να 'χει, λέει, ντροπή το παιδί. Προπαντός στην κόρη ελέ(γ)αμεν, βάλ' της λάδι (Αρχάγγελος: 1998).

Το ευχέλαιο είναι το τρίτο μυστήριο, στο οποίο χρησιμοποιείται λάδι. Τελείται τη Μεγάλη Τετάρτη το απόγευμα στην εκκλησία. Αλλά και στο σπίτι του μπορεί κάποιος, αν θέλει, τη Σαρακοστή π.χ., να φωνάξει τον παπά και να κάνει ευχέλαιο.

Κάθε μια που πηγαίνει στην εκκλησία, αν θέλει, θα πάρει μια σπιρτίτσα (=σουπιέρα) αλεύρι κοοκκινισμένο, να φωνάξει τον παπά και να κάνει ευχέλαιο. Έχει ένα τραπέζι μεγάλο κι έχει κάθε μια το δικόν της πιάτο πάνω. Και βάλουμε κι εφτά κεράκια, γιατί ο παπάς στο ευχέλαιο λέει εφτά Ευαγγέλια, εφτά «Αποστόλους», εφτά «Πίστερ ημών», εφτά «Πιστεύω», εφτά φορές κάνει προσκύνηση, σε όλους, όλους είναι μέσα, λέει τα ονόματά τους ο παπάς και ύστερα, όταν τελειώσει, μας αλείφει με το λάδι, για να είσαι έτοιμος, άμα κοινωνήσεις (Ψίνθος: 1993).

Πιστεύεται ότι με το λάδι μέσω του ευχελαίου ο άνθρωπος ανανεώνει τη σχέση του με τον Θεό, για να μπορέσει να λάβει μέρος στο μυστήριο της Θείας Κοινωνίας.

Η χρήση του λαδιού στην εκκλησία ιεροποιεί το λάδι. Το λάδι που καίει στο καντήλι στο σπίτι μας ή στην εκκλησία, είναι ευλογημένο, γι' αυτό πιστεύουν πως όταν χυθεί το λάδι απ' το καντήλι, είναι κακό (Απόλλωνα: 2000). Η πίστη στην ιερότητα του λαδιού είναι διάχυτη σε όλα τα χωριά της Ρόδου. Και δεν είναι κρό μόνο το λάδι που καίει στο καντήλι, αλλά γενικά το λάδι θεωρείται ευλογημένο, γι' αυτό λένε ακόμη πως, όταν το λάδι χυθεί κάτω είναι κακό (Απόλλωνα: 2000).



Από το ευχέλαιο της Μ Τετάρτης στον Ιερό Ναό Μεταμορφώσεως του Σωτήρος στην Πλάκα Αθηνών, 2009.



Απόλλωνα.
Από τα μυστήρια της βάπτισης και του χρίσματος, (συλλογή Σάββα Πίσσα).



Η ελιά και το λάδι στα νεότερα έθιμα



Απόλλωνα. Εσωτερικό καμαριού οπισθίου, 2007.

Ασκήτησιό. Άναμμα καντηλίων στο «καθολικό» του χωριού (Ιερός Ναός Κοιμήσεως της Θεοτόκου).

(πάνω) Ερήνη Καμπανάρη-Χασσημανιώλη, 2006.

(κάτω) Δέσποινα Αμαδίη-Πισσούρη, 2008.



Ι. Προσφορές λαδιού και ελαιοδένδρων στην ορθόδοξη χριστιανική λατρεία

Στο πλαίσιο της ορθόδοξης λατρείας οι πιστοί προσφέρουν λάδι στην εκκλησία για το άναμμα των καντηλίων, προσφέρουν λάδι κατά την αρτοκλασία (αρτοκλασία κατά το ροδίτικο ιδίωμα) θεωρούν υποχρέωσή τους να ανάψουν τα καντήλια της εκκλησίας και τάζουν λάδι στους αγίους.

Κατά την ακολουθία της αρτοκλασίας οι πιστοί προσφέρουν στην εκκλησία ένα πεντάρτι (πέντε άρτους), κρασί και λάδι. Οι άρτοι τεμαχίζονται και διανέμονται στους πιστούς μετά το πέρας της ακολουθίας, το κρασί χρησιμοποιείται για την ετομασία της Θείας Μετάληψης και το λάδι προορίζεται για το άναμμα των καντηλίων της εκκλησίας. Ενδιαφέρουσα είναι η μεταφορά του ελαίου της αρτοκλασίας πίσω στο σπίτι για ευλογία. Στη Ρόδο, εκτός από την αρτοκλασία που γίνεται όταν γιορτάζει η εκκλησία κάποιου το πικύ αγίου, την παραμονή της γιορτής του στον εσπερινό, γίνεται αρτοκλασία και κατά τις λεγόμενες οικογενειακές γιορτές. Πρόκειται για γιορτές που μεταβιβάζονται από τους γονείς στα παιδιά, όταν παντρεύονται. Σε όλη τη ζωή κάθε παιδί έχει χρέος να τιμάει τη γιορτή, που του έδωσαν οι γονείς του κάνοντας αρτοκλασία:

Οι αρτοκλασίες σημαίνουν να αυτές σαν προίκα. Από τους γονείς σου έπαιρνες τη γιορτή. Όπως έπαιρνες τα χωράφια, έπαιρνες και τη γιορτή. Τη γιορτή του αγίου Γεωργίου είχαν την η πατέρα της μάνας μου. Κι επειδή εγώ είχα το όνομα της μάμης μου, λέει, να μου δώσω και τη γιορτή της μάμης μου. Τη γιορτή αυτή την έκανε η μάμη μου και μετά που δεν εμπόρευε να την κάνει, μου την εμποιούσε εμένα και κόμνω τη 'βώ (=εγώ). Έχω τη χρέια. Όταν δεν θα μπορώ, θα την κάνει η κόρη μου... Όταν κόνας μια γιορτή, εννοάς ότι κόνας την αρτοκλασία και τον αγιασμό. Κόνομε πέντε άρτους και βάζομεν και λάδι, το σπέρμας και παίνομεν το στην εκκλησία. Μετά, το ευλογεί ο παπάς και το σπέρμα φέρνεις το πίσω και άμα έχεις σπέρμα, βερίζεις το μέσα. Αν έχεις λάδι, βερίζεις το μας στο λάδι, στο σπέρμα. Βάζαν και κρασί. Όλα αυτά ήταν για να 'χα την ευλογία το σπίτι. Το σπέρμα πόσα χρόνια το 'χα και δεν το 'λασσα (=άλλαξα) και δεν έσπασε ούτε σκούλουκα (=σκουλήκι) ούτε να χαλάσει το σπέρμα (Κρητηγία: 1995).

Στην εκκλησία το λάδι το προσφέρουν σε κάθε ευκαιρία για το άναμμα των καντηλίων. Ιδιαίτερα μεγάλη είναι η προσφορά λαδιού στις γιορτές των αγίων. Το λάδι αυτό παλαιότερα το συγκέντρωνε η εκκλησία μέσα σε δικιά της πθάρια (Ασκήτησιό 2008).

Το άναμμα των καντηλίων στα ξωκλήσια αποτελεί μέρος των πιστών. Μάλιστα είναι τόσο βαθιά ριζωμένη η πεποίθηση ότι αυτό ανήκει στις υποχρεώσεις του χριστιανού, ώστε τροφοδοτεί τα όνειρα:

Εμάς πρώτα εδώ, είχαμε ένα μοναστήρι, την Αγία Τριάδα. Ο πατέρας μου αγόρασε ένα λιοχώρι, είχε πολλές. Επρώτα σημαίναμε οι δυο μας με τον πατέρα μου, ήταν φτωχός και δεν μπορούσαμε να πάρουμε εργάτες. Εκείνος να πνέξει κι εγώ να



(πάνω) Κιοτάρι. Μεταφορά των αρτοκόρνων στο μοναστήρι της Μεταμορφώσεως του Σωτήρα, 2005.
(δεξιά-κάτω) Καλυθείς. Αρτοκλασία στο μοναστήρι του αγίου Ιωάννου του «Αποκεφαλιστή», 2000.



ΑΚΑΔΗΜΙΑ

ΑΘΗΝΩΝ

ΑΚΑΔΗΜΙΑ

ΑΘΗΝΩΝ



Η ελιά και το λάδι στα νεότερα έθιμα



Ψίνθος. Το μοναστήρι της αγίας Τριάδας και ελαιώνας στη γύρω περιοχή, 2007.

Ίστριος. Άναμμα καντηλιού στο μοναστήρι του αγίου Μερκουρίου, στο νεκροταφείο, 2001



μα(ζ)σίγω. Εγώ όμως συνεννοούμουν με τον πατέρα μου: «Εσύ όσο να τινάξεις την ελιά, εγώ θα πάω ν' ανάψω το καντήλι της Παναγιάς». Έβεν ν' ανάψω φωτιά, να θυμιάσω, ν' ανάψω το καντήλι και να κατεβώ να μα(ζ)σίγω ελιάς. Το βράδυ, που 'θεν να απολάσω, πάλι τα ίδια. Να βοηθήσω τον πατέρα μου να φορτώσουμε τα ζα, που 'χαμεν ελιάς στα τσουβάλια, και να βγω πάλε πάνω, να πάω ν' ανάψω το καντήλι και να θυμιάσω, πρωί, βράδυ. Δυο μήνες γινόταν αυτά. Μια μέρα που τελειώσαμε, εγώ θυρώ ένα όνειρο, ότι ήταν ο πατέρας μου πάνω στο χωράφι και μ' έστειλεν η μάνα μου να του πάρω φαί. Εκεί που του 'παρνα το φαί, που 'ναι ο δρόμος που πάει κάτω στο μοναστήρι, εκεί θυρώ μια γυναίκα κι έρχεται από το Αγίασμα. Γιατί εκεί δίπλα, έχει κι ένα μικρό μοναστηράκι, που 'ταν το αγίασμα μέσα. Εκεί θυρώ μια γυναίκα κι έρχεται μ' έναν χρυσό κίγκλο και με ένα καβάνι (=ράσο) σαν του παπά, αλλά ουρανί, γαλανό. Λέει: «Τώρα που τελειώσες τις ελιές, δε θα ξανάρθεις να με εύρεις στο σπίτι μου». Λέω: «Δεν το ξέρω το σπίτι σου». Λέει: «Νάτο». Κι άδωξέ μου το μοναστήρι. «Έρχουσαν κάθε πρωί να με 'νάψεις το καντήλι μου, να με θυμιάσεις. Τώρα που τελειώσες, δεν θα 'ρχεσαι». Λέω: «Θα 'ρχομαι πάλι». Τι να πω. Αλλά όμως, είχαμε πότε πρώτα εδώ (Ψίνθος:1993).

Η συνήθεια να προσφέρουν στην εκκλησία καρπούς από τη νέα σοδειά συνδέεται και με το λάδι από τη νέα παραγωγή:

Του Σταυρού στις 14 Σεπτεμβρίου, το χωριό ούλο κάμει αφαζιμένα (=κουλούρια εφταζυμένα). Πολλές κάνουν μια λειτουργιά από το σπάρνι το πρώτο, γιατί είναι καλά. Κι από το λάδι το πρώτο που θα βγάλεις, είναι καλό να πας ένα μπουκάλι λάδι στην εκκλησιά για τα καντήλια (Ψίνθος:1993).

Πρόκειται για μία μορφή ανταπόδοσης στον Θεό, μία μικρή προσφορά από τα αγαθά, που ο Θεός προσφέρει στον άνθρωπο.

Όταν αρρώσταμε κάποιος, έκαναν ταξίματα στις εκκλησίες. Έτασαν δηλαδή μία λαμπάδα, μία ελιά ή ένα κήμα. Τα κήματα και οι ελιές που έχουν σήμερα στην ιδιοκτησία τους τα μοναστήρια, προέρχονται από τέτοια ταξίματα (Θεολόγος:1989). Με αυτόν τον τρόπο, τα μοναστήρια συγκέντρωσαν στην ιδιοκτησία τους τις περισσότερες ελιές:

Όσες ελιές είχαν το χωριό, είχαν έτερες, άλλες τόσες η εκκλησία, που τις εβάλλαν ο κόσμος. Πρώτα, ο κόσμος ήτο θρήσκος. Γιατρούς δεν είχε τέτοια πράγματα. Μη γένοτο, να έχεις ένα παιδάκι, λό(γ)ου χάρην, αρρωστημένο, έτρεχες στους αγίους. Είχες ένα χωράφι, είχες μέσα πέντε ρίζες ελιές, το αφιέρωνες στην εκκλησιά για να γίνει το παιδάκι καλά (Απόλλωνας:2006).

Με τα τόματα συνδέεται και το άναμμα των καντηλιών και η προσφορά λαδιού στην εκκλησία. Οι πιστοί στην ανάγκη τάσσουν στους αγίους, για να έχουν τη βοήθειά τους:

Μικρόν και άγιον, λέει, μην τάζεις. Έχουμε δωνά στη βρύση ένα μοναστηράκι,





Ασκληπιείο. Στο «καθολικόν» του χωριού (Ιερός Ναός Κοιμήσεως της Θεοτόκου), 2007.

Άγις Νικόλας είναι, τόσο μικράκι. Εγώ τον τάσσω τακτικά: Άγιε μου Νικόλα μου, σε κάθε μου υπόθεση θα ῥθω να σου ἱνάψω το καντήλι σου, κάνε μου την υπόθεση αυτή. Μια μέρα έβαλα ένα μπουκάλι λάδι, να πᾶω να του το πάρω. Ύστερα εν επήα, πήα αλλού, σ' άλλο μοναστήρι. Πήα στην Αγία Αικατερίνη. Το πήρα το λάδι εκεί. Θα ξαναβάλω, λέω, άλλο μπουκάλι ύστερα να πᾶω στον Άγι Νικόλα. Ύστερα δεν με ήρθε βολικά, επήα στην Αγνή Τριάδα, στο «Ματικόν» (=Ιαματικό), κάτω 'κει. Την τρίτη φορά, είχαμε έναν κουμπάρο, Νικόλα. Έρχεται στον ύπνο μου αγριεμένος: «Γιατί με περιπαίζεις; Είπες, που να ῥθεις να μ' εύρεις. Τη μισαν όχι, την άλλην όχι, τώρα, αυτήν την ώρα, αυτό που μ' έταξες, πρέπει να με τα δώσεις». «Αυτή την ώρα, δεν έχω. Άλλη ώρα θα σε τα δώκω». «Αυτήν την ώρα». Κι ήταν και θυμωμένος. «Αυτήν την ώρα, πρέπει να με τα δώκες». Μόλις ξημέρωσε, πήα και πήρα λάδι και το πήα στον Άγι Νικόλα. Εμείς λέμε μικρόν και άγιον να μην τάξεις. Ό,τι τάξεις, πρέπει να το δώκες (Ψίνθος: 1993).

Η συνήθεια να προσεγγίζουν οι πιστοί τους αγίους τάσσοντάς τους μεταξύ άλλων και λάδι, εντοπίζεται και στα τραγούδια. Είναι γνωστό το τραγούδι της Ελληνίδας, που την κυνηγά ο Τούρκος κι αυτή καταφεύγει στην εκκλησία του αγίου Γεωργίου για βοήθεια:

Μαριτσά.
Στο μοναστήρι του αγίου Νικολάου, 1989.





ΑΚΑΔΗΜΙΑ

ΑΘΗΝΩΝ



ΑΚΑΔΗΜΙΑ



ΑΘΗΝΩΝ

Απόλλωνα. Στο «καθολικό» του χωριού (Ιερός Ναός Υψώσεως του Τιμίου Σταυρού), εικόνα του αγίου Γεωργίου, 2008.

(αριστερή σελίδα) Λάερμα. Στο εξωμοναστήριο «Σταυρός» στις Αγροπύλεις, 2001.

ΑΚΑΔΗΜΙΑ



ΑΘΗΝΩΝ

Ηελιά και το λάδι στα νεότερα έθνη



Μονόλιθος. Το εξωμοναστήρι του αγίου Γεωργίου, 1995.



Μαρπουά. Στο εξωμοναστήρι του Κερωνιάτη (Κύρου και Ιωάννου), όπου και η κρύπητη με το καντήλι, 1989.

ΑΚΑΔΗΜΙΑ ΑΘΗΝΩΝ

Ένα γ-Τουρκά, Τουρκάπουλο μια θυγαρούλα 'γόπο.
Σόββοτον την αγόπησε και Κερκεήν' της το 'πε.
Πιόνει το όρη, το βουνό, το δόση, το λαγκάδιο
κι η μοίρα της την βγάλε σ' όι Γιωργού τη μ-πόρτα.
Άι μου Γιώργη, βόηθα με, ορόπη, κοβολάρι,
ξαγλύτωσέ με σ' το Τουρκά μ-που θαλα να με πάρει,
να φέρνω κόσας το κερί και κόσας το λιβόνι
και με το βουστούλουμο² να κουβαλώ το λάδι.
Κι ανοίξουν το μάρμαρο κι η κόρη μέσα εμπήκε
και να σου το Τουρκάπουλο σ' αντικρύ μ-προβόλεις³.
Στ' όι Γιωργού την ακολιχιά γονατιστός επήε.

Άι μου Γιώργη, βόηθα με, ορόπη, κοβολάρι,
τη γ-κόρη σου μ' έκρυψας, ξονό φονέρωσέ τη,
να φέρνω κόσας το κερί και κόσας το λιβόνι
και με το βουστούλουμο να κουβαλώ το λάδι
και την επόνα σου χρουσά ούλη να σε τη γ-κόρω,
να βοφτιστώ στη κόρη σου, να βγάλω τ' όνομό σου.
Κι ανοίξουν το μάρμαρο κι η κόρη όξω ήβγε.
Και σαν την είδε το Τουρκά, 'πού το μολλίσ τη μ-πιόνει.
-Άσ' με Τουρκά σ' το μολλίσ και πιάσ' με 'πού το χέρι,
σφού ήτον έτοι τυκερό για να γενούμεν τσίρι.

(Κρεμαστή: 1993)

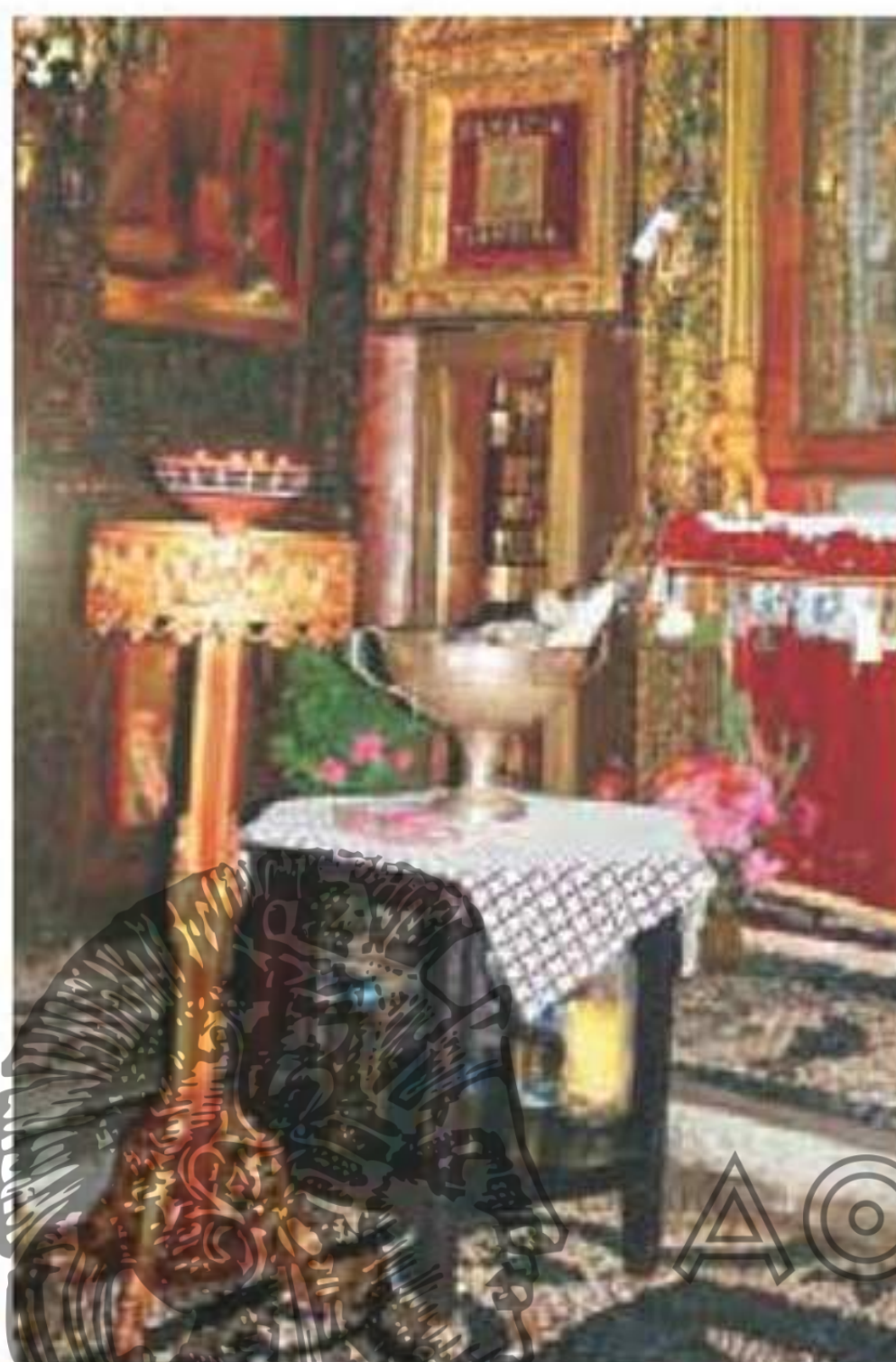
Σε άλλο τραγούδι το λάδι, που φέρνει ο αμαρτωλός ως προσφορά στον άι Γιώργη, απορρίπτεται και γίνεται σπράο, που αποκαλύπτει την αμαρτία του:

Στας 'κοσιδυό του Νοεμβρή στας 'κοιτρεις τ' Απρίλη,
πανηγυράκι γίνεται, κότου στον Άι Γιώργη
και πον μονόδες με παιδιό κι όντρας με τες γυναίκες.
Στο δρόμο που προίνσαι, στο δρόμον ό που πόσι,
ετραγουδούσαν το πουλιό κι ελέσα τ' σπιδόνια:
-Πού πος, πού πος αμορτωλέ, πού πος κριματισμένε,
που 'νοι ν-το λάδι σου θαλό και το κερί σου μούρο,
που 'νοι γ-και το λιβόνι σου του πεύκου η σροταίνος⁴:
-Υιέ μου, ήπας⁵ 'ν', που έκομες και λένε το το πουλάκι;
-Εις τη Σφυριά σαν έμροστο, γ-κόρην είχε θαμμένη.
Κι όλοι έδειαν τους μούρους τους σε πέτρας, σε λθόριο

κι αγώ έδεισα το μούρο μου σε μνημοριού κρικάλιο.
Ο μούρος μου ήτον δυνατός κι σήκωσαν τη μ-πλάκα,
δυό ημερών και τριών νυχτώ γ-κόρην είχε θαμμένη.
Μόνο, την ελμπόστηκα κι ήμπα κι αφίλησά τη.
-Υιέ μου, αν το 'κομας ουτό, πλέον σωστό δεν έκας,
Σύρε να πος στην έρημο, να κόμας τριόντο χρόνο,
να τρως το μήλο κόστανο, το χρόνο ένο γ-καρύδι,
ώς να περάσει η μέση σου σπό το δοκτυλίδι...

(Μονόλιθος: 1995)

1 Κυριακή 2 Ασκή από δέρμα βοδιού 3 Από το προβαίνει ή προβάλλει 4 Ρετσίνη 5 Τι



(αριστερά)
Λάβρα.
Στο εξωμοναστήριο
του Αγίου Γεωργίου
του «Ιλίου», 2002.

(δεξιά)
Αρχάγγελος.
Στην Παναγία
της Ίσαμπίκας, 2008.



ΑΚΑΔΗΜΙΑ

ΑΘΗΝΩΝ

ΑΚΑΔΗΜΙΑ

ΑΘΗΝΩΝ



Η ελιά και το λάδι στα νεότερα έθιμα



Ψίνθος. Η πληροφορήτρια
Μαριάνθη Χρυσανθή, 1993.

Το λάδι ως απαραίτητο στοιχείο στη διατροφή, παίρνει συχνά τη μορφή ελεημοσύνης προς τους φτωχούς, που αποβλέπει στην ανταποδοτική χάρη του Θεού:

Έχουμε κι εμείς ελαιόδεντρα εδώ και μα(ζ)εύουμε τις ελιές, κάνουμε το λάδι και αφήνεκς την κουμπάνια σου (=εφόδια) για ένα χρόνο και αν έχεις περίσυμα, θα το πουλήσεις. Εκείνη τη χρονιά δεν έκαμαν ελιές τα δέντρα μας και δεν κάναμε λάδι, αγοράζαμε λάδι. Κάθε δεκαπέντε, έθεν ν' αγοράσω ένα δοχείο. Είχαμε και γάμο κι έθεν να παντρεύσω την κόρη μου. Εδώ κάθονταν ο πατέρας μου κι είχε και τα πθάρια, που βάζαν το λάδι, πήλυνα πθάρια. Επούλησάν τα τα πθάρια ούλα, επάσαν με τον αδερφό μου και τα πουλήσαν. Εγώ μια μέρα δεν είχα λάδι να κάμω φαΐ και μ' έφερεν ο πατέρας μου μίαν καφέταν, τη λέσαμε. Η καφέτα είναι ένα κατσαρόλι ιταλικό. Είχαν τα οι Ιταλοί στρατιώτες κι εβάλλαν το φαΐ τους μέσα. Μου 'φερε, λοιπόν, ο πατέρας μου μίαν καφέταν λάδι. Γυρίζαν διακονιάρηδες πρώτα, ζησιάνοι. Εκείνη την ώρα που 'θελε να κάμω φαΐ, ήρθε μια Συμισακά καημένη, αλλά ήταν με σασκάκο πόδι, ήταν κουταή και εν εμάειπεν τίποτα λάδι. Κείνη τη χρονιά ήταν λίο το λάδι στο χωριό. Εγώ την λυπήθηκα και της έδωσα όλη την καφέτα με το λάδι, που 'φερε ο πατέρας μου. «Πιάσ' τη, λέω, εν πειράζει. Εγώ μπορεί να βάλω λίς μακαρούνια, να κάμω το φαΐ μου σήμερα με λίο βούτυρο, σούρω ο άντρας μου μπορεί να πεί ο' άλλο χωριό, σ' Απόλλωνα, να με φέρε». Αυτή η γυναίκα ευχαριστήθη, ξέριζα πόδες ευχές με έδωσε. Είπε: «Ο Ιορδάνης πάντα να τρέχει στο οπί σου το λάδι. Πάντα να είναι γεμάτα τα αντζά (=αγγεία) σου». Εφυγε η γυναίκα. Άμα γ' ήρθεν η ώρα να παντρεύσω την κόρη μου, να φύω από το οπί, λέει ο πατέρας μου: «Μωρέ, πήγανε στο οπί, δε τα πθάρια ούλα, αν έχει τίποτα πηχτά». Εγώ πήγα, τα μα(ζ)ειψα, εν ηύρα. Υότερα είπε με να 'ρθω να κάτω δώ στο οπί. Εγώ έπρεπε να το διορθώσω το οπί, γιατί είχε λάκκους. Πιάσαμε τα πθάρια του λαδιού, τα βγάλαμε έξω για να ταχτοποιήσουμε από κάτω. Και βγάζοντας τα πθάρια πάνω, βράσκουμε ένα γεμάτο! Πού ευρέθη το γεμάτο, αφού ο πατέρας μου τα πουλήσεν ούλα; Μετά έστειλεν εμένα και τα γύρια, αν εύρω κάτω-κάτω κομμάτι, να κάμω το φαΐ. Πάω βράσκω στο καφερείο το γέρο. «Τα πθάρια σου, του λέω, επήσ να τα σηκώσω και να τα ταχτοποιήσω 'πό κάτω, αλλά έχει ένα πθάρια γεμάτο λάδι». Λέει: «Εγώ τα πουλήσα ούλα με τον αδερφό σου. Εν το ειδα εγώ, εν το ειδα ο Γιώργος. Αφού τα πουλήσαμε και 'πού πιάω επήες εσύ και μα(ζ)ειψες μούρκα. Θα πω ότι το 'στειλεν ο Θεός, είναι δικό σου». Φαίνεται ότι η ευχή της Συμισακάς έπιασε. Ένα πθάρια είναι γύρω στα 70 κιλά. Και ήταν και Αύγουστος μήνας κι ακόμα θέλαμε δυο μήνες μέχρι τον Οκτώβριο, που θα βγάλαμε το δικό μας. Κι έπασα κι εγώ κι έκαμα το οταυρό μου και πέρασαν οι μέρες μου. Αλλά, άμα ήθελε να 'ρθει κανένας ξένος ύστερο, του έδινα καμιά τουούκα (=τσουκάλι) λάδι. Όπως τρώω κι εγώ, φάε κι εσύ, γιατί κι εγώ εν το 'γόρασα, ο Θεός μου το 'στειλε. Έδινα κι εγώ σε πολλούς. Δεν ήταν πέψιμο! Θεού 'φτό; Όσο δίνεις, τόσο σε δίνει ο Θεός. Εσύ δίνεις λίγο κι ο Θεός σε το δίνει πίσω πολύ. Δεν το χάνεις (Ψίνθος: 1993).

Η πεποίθηση σχετικά με τον ανταποδοτικό χαρακτήρα της ελεημοσύνης προς τους φτωχούς, επισημαίνεται και στην επόμενη διήγηση, όπου και πάλι έχουμε την ανταπόδοση του Θεού σε παραοχή λαδιού:

Ι. Από το ρήμα πέμπω = στέλλω



Πθάρια



(πάνω) Ασκληπιείο, Λαογραφικό Μουσείο-Ελαιοτριβείο. Πιθάρια, 2007.

ΑΘΗΝΩΝ

(αριστερά) Ασκληπιείο, Λαογραφικό Μουσείο-Ελαιοτριβείο. Τζάρες, 2004.

(κάτω) Ασκληπιείο, Λαογραφικό Μουσείο-Ελαιοτριβείο. Πιθάρια, 2007.

Εγώ ήμουν στο νοσοκομείο μια φορά και κείτονταν δίπλα μου μια γυναίκα από τ'Αφάντου. Παλιά γυναίκα, μεγάλη 'πού μένα. Κι ελέαμεν ετούς ιστορίες και μου 'πε ότι έθελε να βαφτίσει το παιδί του κάποιος. Και οτ'Αφάντου ήταν Τουρκία πρώτα. Αφού εβάφτισεν το παιδί του, έοφασεν ένα αρνί και έκαμε φαϊά. Κι όποιον κι αν εφώναζε να 'ρτου(ν), που 'καμεν τραπέζι, δεν έρχουντα(ν). Δεν εκαταδέχουντα(ν) να 'ρτου(ν) να φαν στο οπίτι του, που 'τανε φτωχός! Και λέει της γυναίκας του: «Βρε γυναίκα, τι να τα κάνουμε τα φαϊά που μσείρεψες, έναν αρνί τώρα; Από 'κεί, η γειτόνισσα η Τούρκα που 'χει εννιά, δέκα παιδιά, είναι νηοτικά. Πάνε, φερ' τα, να φάσι, κι ανθρώποι, λέει, κι εκείνοι». Κι επήγε, λέει, κι έφερε τους Τούρκους, οικογένειαν, κι εκάτσαν στα τραπέζια κι εφά(ν)αν τ'αρνί. Μόλις εφύσαν οι Τούρκοι, που είπαν καληνύχτα, επήσαν να πλαγιάσουν και βλέπουν το οπίτι τους κι εγίμωσεν λάδι. Έτρεχεν το λάδι 'πό μέσα 'πό τον παταρό κι έρχουνταν κάτω απ'τον πάγκο. Λέει: «Ού άνθρωπέ μου, έοπασε το πιθάρι μας, πάει το λάδι μας, γλήγορα, φέρε τη λεκάνη, φέρε τη οκάφη, φέρε το άλλο τ'αγγειό». Εγεμύσαν τα ούλα, βλέπουν, το πιθάρι εχόχλαζε (=έβραζε). Εχόχλαζεν κι ήβγαζεν λάδι. Και μα(ζ)εύγαν οι άνθρωποι και βγαίνει όζω ο άνθρωπος και φωνάζει τούρκακες οικογένειες... Και οι Τούρκοι ήρταν κι εφά(ν)ανε κι εμα(ζ)έψαν λάδον κι εγεμύσαν τα πιθάρια τους, τ'αγγειά τους ούλα κι ακόμα είχε. Κι άμα είπεν η γυναίκα: «Φτάνει μ-πιο, μην το δίνεις», εσταμάτησεν το πιθάρι και εν έβγαλε μ-πιο. Αυτά είναι γενωμένα (Καλαβάρδα:1989).





Ίστοριες. Οι πληροφορήτριες
Άννα Πετρίδου και
Γεωργία Γιαννάκη, 2000.

2. Οι χρήσεις του λαδιού στην καθημερινή πρακτική

α. Το λάδι σε θεραπευτικές πρακτικές

Οι ευεργετικές ιδιότητες του λαδιού έχουν επισημανθεί από την αρχαιότητα, γι' αυτό και το λάδι έχει από τότε ευρεία φαρμακευτική χρήση. Χρησιμοποιήθηκε για την επούλωση τραυμάτων και εγκαυμάτων, για την περιποίηση με επάλειψη της λεχώνας και του βρέφους, ως απολυμαντικό, ως αντισηπτικό και ως φάρμακο για τον πόνο στο αυτί. Στη νεότερη Ελλάδα οι θεραπευτικές ιδιότητες του λαδιού εξακολουθούν να είναι αποδεκτές και οι άνθρωποι καταφεύγουν πολύ συχνά στο λάδι, το οποίο χρησιμοποιούν σε πρακτικές ίασης για άμεση αντιμετώπιση διαφόρων προβλημάτων. Η χρήση του λαδιού, ως θεραπευτικού μέσου, είναι ευρέως γνωστή στη Ρόδο. Το λάδι αποτελεί ένα παλιό πρακτικό, όπως θα λέγαμε σήμερα φάρμακο, του οποίου τη σημασία μπορούμε να αντιληφθούμε, αν σκεφθούμε ότι σε παλαιότερα χρόνια η πρόσβαση στους γιατρούς δεν ήταν καθόλου εύκολη για τους κατοίκους των χωρών. Οι μετακινήσεις ήταν πολύ δύσκολες, διότι δεν υπήρχαν αυτοκίνητα. Το να μπορεί λοιπόν κάποιος να θεραπεύσει ένα κρυολόγημα ή ένα τραύμα, χρησιμοποιώντας ένα προϊόν, που το είχε μέσα στο σπίτι του, ήταν πολύ σημαντικό. Μάλιστα, πολλές από τις εφαρμογές του λαδιού, ως θεραπευτικού μέσου, εξακολουθούν και σήμερα να θεωρούνται ως άμεση λύση σε πολλά προβλήματα, διότι στα περισσότερα χωριά της Ρόδου δεν υπάρχει φαρμακείο ούτε γιατρός. Οι συνηθέστερες θεραπευτικές μέθοδοι που βασίζονται στο λάδι, εφαρμόζονται πάνω στο δέρμα, αλλά αναφέρονται και διάφορες άλλες ασθένειες, στις οποίες το λάδι πιστεύεται ότι κάνει καλό.

Ως θεραπευτικό μέσο το λάδι χρησιμοποιείται άλλοτε μόνο του, άλλοτε σε συνδυασμό με άλλα προϊόντα. Έτσι σε περίπτωση κρυολογήματος χρησιμοποιείται για εντριβές, μόνο του ή μαζί με πετρέλαιο (Λάερμα 2001). Για τα εγκαύματα καπνίλλιο είναι ένα σκεύασμα από λιβάνι, λάδι, κερί, σπούνι και ψίκα από το ψωμί. Όλα μαζί τα υλικά αναμιγνύονται για να γίνει μάσλοιαφή, η οποία απλώνεται πάνω στο έγκαυμα (Θεολόγος: 1989). Αλλιώς, για τον ίδιο λόγο, ανακατεύουν ξίδι, λάδι και κερί, βάζουν μέσα και λίγη λυγαριά και το μείγμα αυτό το ψήνουν (Μαρτιάς: 1989). Για την επούλωση πληγής χρησιμοποιείται και το παρλόλοδο, δηλαδή λάδι μέσα στο οποίο έχουν τοποθετηθεί κλάδαθα από τσέφλο, θαμνώδες φυτό με κίτρινο-πορτοκαλί λουλουδάκια, το γνωστό σποθόχαρτο.

Είναι ένα χορταρόκι ψηλό σε θάμνος κι αυτό όμοιο είναι στην εποχήν του, είναι κλωρό, το φυλλορόκι σκεπνόν, το χορταρόκι, και βόλλας το στο μπουκόλι με το λάδι. Πανό σορόντο μέρες, ένας χρόνος και που να 'χα πληγές, περνόνε. Το παρλόλοδο το λάμε Άμο είναι τρυφερό, είναι ψηλό σαν την οστοία (=θάμνος σκεπνόντος). Το Μάιο μήνα ή τον Ιούνιο το μαζεύουμε το χορταρόκι αυτό. Έχει λουλούδι σαν κίτρινο-πορτοκαλί χρώμα (Λάερμα: 2000).



Λάερμα Τσέρλα, 2001.



Το λάδι χρησιμοποιείται ακόμη σε περιπτώσεις δερματικών παθήσεων, όπως είναι η ψωρίαση. Αφού ζεστάνεις ελαφρώς ένα κουταλάκι λάδι, καυτηριάζεις το πάσχον μέρος κάνοντας επάλειψη με βαμβάκι (Μαρτσά: 1989).

Γνωστό και για τις μαλακτικές του ιδιότητες το λάδι θεωρήθηκε κατάλληλο για την περιποίηση του αφαλού του βρέφους (Ίστριος: 2000) και για κάθε περίπτωση, που είναι απαραίτητο να γίνει εντριβή για τη θεραπεία πόνου. Π.χ. στο διάστρεμμα του ποδιού (Σιόννα: 1993) ή όταν «εβγαίνει» ο αφαλός, χρησιμοποιούσαν για την εντριβή λάδι (Θεολόγος: 1989). Εξ αιτίας των μαλακτικών του ιδιοτήτων, το λάδι χρησιμοποιήθηκε και για τη θεραπεία του αποστήματος. Πουθεν να βγάλεις μαύρη (=καλόγερο), έξινες με το μαχαίρι σαπούνη σπάνιο (=ακρησιμοποίητο), έψηνες κρεμμύδι για να μαλκώσει και τα βάλλες όλα μαζί σ' ένα μπατάκι και λίγο λαδάκι και γίνονταν οσ παραουδάει η έβαλλες το πάνω στη πληγή κι ένοιε κι έτρεχεν το έμπυον, πύον το λέουον τώρα (Σάλακας: 2009).

Στην Κρητινία αναμειγνύουν ταχί (=ταχίνι) με λάδι, βράζουν το μείγμα και το πίνουν. Ισχυρίζονται ότι είναι φάρμακο κατάλληλο για τη καλύτερινη και για τον διοβήτη. Στην Ψίνθο αντιμετωπίζουν τη καλύτερινη του αίματος με δύο κανέες ελιές και μία σκληθρα σκόρδο κάθε πρωί, πριν από ένα ελαφρύ πρόγευμα με τσάι από αλεσμένα (=φασκόμηλο), σάψυχο (=σάμψυχο, μαντζουράνα), γληρόν (=φλησκούρι) και μια στάξη γάλα του κουρού.

Μαζί με το κρεμμύδι ή το σκόρδο, το λάδι υπήρξε άριστο φάρμακο για τα αυτί:

Όταν έθεν να πονεί το 'φτί ντου του μωρού, κοπανίζαμε το κρεμμύδι και το ζωμό εοφίγγαμεν του μια σταγόνα στο 'φτί και έπαιεν ο πόνος. Άλλες φορές βάζαμε σκόρδο. Το σκόρδο έπρεπε να το ψήσουμε στο κάρβουνο, ολόκληρο το κεφάλι. Πουθεν να 'χει κανένα χαμνό (=μαλακό) να το βουτήσουμε στο λάδι, που να πονεί το 'φτάκν του να του βάλουμε. Ολόκληρον τον γλίστον (=το ένα κομματάκι από το κεφάλι του σκόρδου) να του τον βάλουμεν εκεί (Λάερμα: 2001).

Στη Σαρωνή αλλά και στ' Απόλλωνα χρησιμοποιούσαν το λάδι μαζί με μυρτιά για την παρασκευή σκευάσματος καλλυντικού κατάλληλου για την περιποίηση του νεογέννητου βρέφους:

Μέχρι επτά μέρες ερχόταν η μαμμή κι έλουε μας το μωρό και μας έδειχνε. Μετά, λούναμεν το μόνες μας. Στο μπάνιο του μωρού βάζαμε νεραντζόφυλλα και φύλλα λεμονιάς και μύριζε. Αντίς για την πούδρα που βάζουν στα μωρά, ξεραίναμε μυρτιά, βάλλαμεν πολλά κλαδάκια, βάλλαμεν τα στο φούρνο μέσα και ξεραίνονταν και τα κοπανίζαμε, τα κοσκινίζαμε και μετά ρίκαμε λίγο λαδάκι μέσα και τριβγαμέν το καλά καλά και βάλλαμεν σ' ορισμένα μέρη. Κι άμα ν'έθεν να τα λούσουμε, βάλλαμεν τα στις αμμοσχάλες. Μοσχοβολούσαν τα μωρά. Γένονταν όμορφα! (Απόλλωνα: 2000)



Ασκληπιείο, Λαογραφικό-Εκκλησιαστικό Μουσείο. Γουδί που η Αργυρώ Στεργάκη, γνωστή ως Αργυρώ της Τσίγκρας, πρακτική ιατρός, χρησιμοποιούσε για την ετοιμασία θεραπευτικών παρασκευασμάτων, 2004.

Απόλλωνα. Η πληροφορήτρια Άννα Ίσοπανάκη-Πακίδη φωτ. Σάββα Πίσσα, 2007.



Η ελιά και το λάδι στα νεότερα έθνη

Ίστριος. Το μοναστήρι του αγίου Μερκουρίου στο νεκροταφείο του χωριού, 2005.



β. Το λάδι σε λαϊκές θεραπευτικές πρακτικές

Η έλλειψη γιατρών κατά το παρελθόν και η ανάγκη για θεραπεία μετέτρεψαν τους αγίους σε γιατρούς. Έτσι, οι λαϊκές πρακτικές και οι μέθοδοι θεραπείας συμπλέκονται με την πίστη. Πολύ συχνά μάλιστα, η διάκριση ανάμεσα στη μέθοδο θεραπείας και στην πίστη προς το Θεό και τους αγίους είναι αδύνατη. Γι' αυτό βλέπουμε ότι η θεραπευτική δύναμη του λαδιού συνδέθηκε με την ιερότητα του λαδιού από το καντήλι, που καίει μπροστά στην εικόνα κάποιου αγίου. Χαρακτηριστική είναι η πιο κάτω μαρτυρία γυναίκας από την Ίστριο, για τον τρόπο που θεράπευσε, όπως η ίδια λέει, μία κρεατοελιά στο πρόσωπό της:

Έβγαλα κάποτε, νέα, ανάμεσα στα φρύδια μου μια κρεατοελιά, σαν το βατόμουρο. Την άνοιξη και το φθινόπωρο, λες κι είχε ρίζα και τράβαγε, μ' ενοχλούσε. Πήσα στο γιατρό, σotteκυόταν: «Πού να βρεθεί άλλη μ' ελιά ο' αυτό το σημείο!» Πήσaina συνέχεια στον Άγιο Νεκτάριο, ένα μοναστηράκι, στο δρόμο που πάμε στην Απολακκιά, το 'κανα με το λαδάκι κι έφυε. Δεν έμεινε ούτε σημάδι. Μόνο του έφυε (Ίστριος: 2000).

Η θεραπεία του πόνου των αυτιών συνδέθηκε με το λάδι που καίει στο καντήλι μπροστά από την εικόνα κάποιου αγίου. Το όνομα του αγίου αλλάζει, ανάλογα με το χωριό και τον τοπικό άγιο. Έτσι, στα Καλαβάρδα ο πόνος θεραπεύεται με λάδι από το καντήλι της αγίας Άννας, στα Σιόννα με λάδι από το καντήλι του αγίου Παντελεήμονα, στην Ίστριο με λάδι από το καντήλι του αγίου Μερκουρίου. Μάλιστα ο άγιος Μερκούριος έχει συνδεθεί κυρίως με τη θεραπεία των αυτιών και οι κάτοικοι των χωρών της νότιας Ρόδου έτασαν στον Άγιο τα παιδιά τους, όταν πονούσαν τ' αυτιά τους:

Παλιά, πηγάσαμε στον Άν Μαρκούρη στην Ίστριο και προσευχόμεσσο στον άι Μαρκούρη κι εβάλλαμε λαδάκι στ' αυτιά των παιδιών κι εθεραπεύουντο. Που πο-





Ίστριος. Στο μοναστήρι του αγίου Μερκουρίου στο νακροταφείο. Η προσκυνήτρια Ευραία Κυπαρίνη από τα Σάννα παίρνει το λεγόμενο «συνάλειμμα», 2005. (Σταυρώνει το βαμβάκι στην εικόνα, το λαδώνει στο καντήλι και το πλέκει σε σινάλειμμα)

νούσαν τ' αυτιά τους, ετάσσαν τα κι επαίρναν τα με το ναδουράκι. Αφαιμεν (=ανάβαμε) τα καντήλια, κάναμε την προσευχή μας κι επαίρναμε λαδάκι που το καντήλι του με το μπαμπάκι κι εβάλλαμε στ' αυτιά του. (Ασκητική: 2005).

Κύριο θεραπευτικό μέσο στην περίπτωση αυτή αποτελεί το λεγόμενο σινάλειμμα: Παίρνουν λίγο βαμβάκι, το σταυρώνουν τρεις φορές σιμώντας το πάνω στην εικόνα του Αγίου, στη συνέχεια το βαπτίζουν μέσα στα λαδι του καντηλιού και με αυτό φράζουν τ' αυτιά. Το βαμβάκι με το σινάλειμμα κλείνει μασα του τη δύναμη του Αγίου. Η επαφή με τη θεία μορφή στην εικόνα, συνδυαζόμενη με το λάδι από το καντήλι, θεραπεύει τον πόνο του αυτιού. Η ευεργετική δύναμη του σιναλείμματος συνδέεται με όλους τους αγίους και οι πιστοί συνηθίζουν να παίρνουν το σινάλειμμα και στο σπίτι, όπου το φυλάσσουν στα εικονίσματα για μελλοντική χρήση σε περίπτωση ανάγκης και για φυλακτό.

Μία ανάλογη χρήση του λαδιού συνδέεται με την Παναγία την Τσαμπίκα, που πιστεύεται ότι βοηθάει τις γυναίκες να τεκνοποιήσουν. Όταν συμβεί μια γυναίκα να μην κάνει παιδί, πηγαίνει στην «Κυρά» ή αλλιώς στην «Ψηλή», όπως λέγεται το μοναστήρι της Παναγίας της Τσαμπίκας στην κορυφή του λόφου, σε αντιδιαστολή με τη νεότερη εκκλησία της Παναγίας στην ίδια περιοχή, επί της λεωφόρου Ρόδου-Λίνδου, 32 χιλιόμετρα από την πόλη της Ρόδου. Εκεί φέρνει λαμπάδες, κάνει αρτοκλασία και προσεύχεται στην Παναγία να της χαρίσει παιδί. Πολλές τρώνε το φυτίλι από το καντήλι της Παναγίας, από όπου παίρνουν και λάδι και με αυτό αλείφουν και σταυρώνουν την κοιλιά τους.

Αρχάγγελος.

Στην Παναγία την Τσαμπίκα. Η προσκυνήτρια παίρνει λάδι από το καντήλι, 1998.

Στην «Κυρά» ή στην «Ψηλή» (Παναγία Τσαμπίκα), 1998.



Η ελιά και το λάδι στα νεότερα έθιμα



Μορτσιά. Το μπισκοτάκι της «Κωρύμης» (ξενώιον της θωπώκου), και ελιάς ζήν από το μπισκοτάκι 1869. Το καρπομενίσκο ρούχο ηρωζόνει από εθμική ηρωζή για τη θρωπία της θρωπίας. Γερμανία το άρρωστο παιδί φράς φορξ από το παρθευσία του μπισκοτάκι και φρωπας καρπομίσκο στην ελιά ένα ρουχισία των αφήνων της οφθάλμιας της αρρωπίας πόνου της. Ιστορία. Η Γερμανία διαγνώστης ξεμπελίζα, 2009.



γ. Η ελιά και το λάδι σε μαγικο-θρησκευτικές θεραπευτικές πρακτικές

Η μέριμνα των ανθρώπων για τη διαφύλαξη της υγείας των εδίων και των μελών της οικογένειάς τους τους οδηγούσε στην αναζήτηση μεθόδων προοποίας από την αρρύστα. Μόλις τα συνέδεσαν την από της αρρύστα με το ακακό μύση, την αρνητική δηλαδή επιρροή που θα μπορούσε να ασκήσει επάνω τους ένα άλλο άτομο. Προέφυγαν τότε σε μαγικές θεραπευτικές ενέργειες, όπως είναι το ξεμπελίσμα:

Ακ, ό μη γένειω, έτα κανένας βροσκάνο, έρτομεν καρβουάνο, βάζομεν ελιά που την παίρνουμε την παραμονή τ'Αι διασκειού στην εκκλησία και την φέρουμε της Υπαπαντής ως το σπίτι. Είναι υπό κάτω υπό την Αγίαν Τράπεζαν αυτή η ελιά και πάλι νομίζεμεν τρώεμε καρβουάνο, τρώεμε καρβουάνο και πάλι νομίζεμεν τρώεμε καρβουάνο. Το έρτομεν κα ένα πιάτο με νερό και ρίχνουμε φρενι φρενις ελιά μέσα στο νερό κα αν ο άνθρωπος είναι μαρομένο, το ελιά εθμίζετα, χάνετα. Μετά καπνίζομε (=θυμιάζομε) τον παθόντα στο καρβουάνο φρενι φρενις στο καρβουάνο φρενις και στο πιάτο φρενις φρενις κα ύστερα βάζομε το καρβουάνο κατό, το άρρωστο, έρτομε το πιάτο πάλι υπό το καρβουάνο και το ρίχνουμε μέσα το καρβουάνο στο νερό. Κάπομε σαράντα ραντισμούς πάλι στο καρβουάνο στο καρβουάνο, στο πιάτο, να ίσκι σαράντα και μετά το πετώμε στο δρόμο και καπνίζομε (=τοποθετούμε ανάποδα) το πιάτο μες στον πλύφη (=νεροχύτη) και τον ήλμε να σηκωθεί από την καρδιά, να πάλι αλλού το νερό το χάνομε στο δρόμο ό έρτο και το πιάτο θα τ'αρήσομε καύπα μέσα στον πλύφη, κατό ένα άρρωστο. Το εθμίζα που έρτο, είναι: Ιησούς Χριστός κατό κα όλο το κατό ακωρτά φρενις φρενις το ήλμε ουτό (Μονόλθος 1995).

Στοιχεία από τη χρονοακή λαογραφία όπως είναι το σπαύρισμα η χρήση του λαδιού και των φύλλων της ελιάς της εθμολογικής ελιάς που παίρνουμε από την εθμολογία η επίκληση ιερών ονομάτων (του Χριστού και της Παναγίας του αγίου Παντελεήμονα και των αγίων Αναργύρων) εθμολογούνται στο πιατό του ξεμπελίσματος το οποίο εφαρμόζεται ανάλογα με την περίπτωση άλλοτε προληπτικά και άλλοτε θεραπευτικά για προληπτικούς λόγους, η ελιά στην καπνίζομε με την ελιά Γένια καπνίζομε με την ελιά. Αυτή η ελιά πρέπει να μείνει σαράντα μέρες στην εκκλησία. Είναι εθμολογική. Και θα βάζομε τρώεμε φύλλα στο κατό (=θυμιάς) κα το σπαύρισμα από πάλι φρενις φρενις (Ξιάννα 1993). Το ξεμπελίσμα εφαρμόζεται σήμερα θεραπευτικά για απλά παιδιά π.χ. για τη θρωπία του πονοκεφάλου αλλά και για πιο σοβαρές περιπτώσεις κατό το παρθευσία. Το κατό κατό οι παλιές για κα το θρωπία τους, εθμολογία με ελιά, που παίρνουν το φυτό απ' την εκκλησία. Για το κατό κατό, βάζουν και κατό κατό ρούχο κα εθμολογία κα εθμολογία κα εθμολογία (Θεολόγος 1989).

Τα φύλλα ελιάς που χρησιμοποιούν κατό το εθμολογία προέρχονται από την ελιά (=κλαδάκια ελιάς) που φέρνουν την Πρωτοχρονιά στην εκκλησία οι πιστοί.



Από τη διαδικασία του ξεματίσματος, Αθήνα 2009.

ΑΚΑΔΗΜΙΑ

ΑΘΗΝΩΝ



ΑΚΑΔΗΜΙΑ



ΑΘΗΝΩΝ

Η ελιά και το λάδι στα νεότερα έθιμα



Μαριτωά
Κλαδάκια ελιάς στο ζικωνίσματα
στην Αθήνα, 1989.

Μαριτωά ή Δέσπονα Γιαννά
θυμιάζει το σπίτι της και
τα ζικωνίσματα, 1989.



Στα Σιάτιστα λένε ότι την ελιά αυτή πρέπει να την κόψεις από βέντρο, που να μην το βλέπεις η θάλασσα. Στην εκκλησία η ελιά φυλάσσεται συνήθως κάτω από την Αγία Τράπεζα. Σε άλλα χωριά παραμένει στην εκκλησία μέχρι των Φύτων και σε άλλα μέχρι την ημέρα της Υπαπαντής. Τότε τη φέρνουν πίσω στο σπίτι τη φυλάσσουν στα εικονίσματα και τη χρησιμοποιούν για το «μάτι», όταν θυμιάζουν. Στα Μαριτωά χρησιμοποιούν για το θυμιάσμα ελιά που τη μοράζει ο παπάς μετά τη λειτουργία των αγίων Σαραντά. Πιστεύουν ότι η ελιά είναι άγιο πράγμα, κάνει καλό (Απολακιά 1995). Για το σπίτι είναι καλό να θυμιάζει κάθε Δευτέρα (Ψίνθος: 1993). Είναι καλό για το σπίτι και για όλους (Κρητηνία 1995). Άμα σταμώσας το παπάκι, όποιον είναι που τον πίνει μάτι, είναι ο γιατρός εσάνη η ελιά (Καλαβάρδα: 1989). Για τον ίδιο λόγο, για προστασία δηλαδή από το «κακό», τα Χριστούγεννα που αρχίζουν τα Δωδεκάμερα πρέπει όλο το βράδυ να καίει στο τζάκι ξύλο ελιάς (Αρχάγγελος: 1998).

Εξαιτίας της πίστης στην προστατευτική δύναμη της ελιάς, που έχει καθαγιαστεί μέσα στην εκκλησία από την Πρωτοχρονιά μέχρι τα Φύτα ή μέχρι της Υπαπαντής χρησιμοποιούν κομμάτι από φύλλο αυτής της ελιάς σε φυλακτά μαζί με άλλα ιερά λουλούδια, όπως κομμάτι από βέργο σταυρού, δηλαδή σταυρό από βέργο, που διαμοράζει ο παπάς την Κυριακή των Βαΐων, λουλούδια του Επισκόπου, βασιλικό, ρατοί (=μποτάκι με διάφορα λουλούδια) που διαμοράζει ο παπάς τη Μεσοπεντηκοστή. Όλα αυτά τα ιερά λουλούδια που κατά τόπους ονομάζονται ουντάλματα, φυλάσσονται στο σπίτι χρησιμοποιούνται για το θυμιάσμα και για κατασκευή φυλακτών. Για το φυλακτό κόβουν ένα γαλανό πανάκι τριγωνικό, μέσα στο οποίο τοποθετούν φύλλο ελιάς, ακόρδα, σταυρό βέργο, βαμβάκι που το έχουν σφίξει σταυροειδώς πάνω στην εικόνα κάποιου αγίου και το έχουν βουτήξει στο λάδι του καντηλιού του (ουνάλεμμα), κομμάτι από το κερί του Επισκόπου και απ' έξω ένα γαλανό χάντρο (Ισπύριος: 1969). Φυλάκτες έσπρα των παπάδων μου Έβαλλα μέσα βέργο σταυρό μ' ελιάν της Αποπαντής. Που σαρανώνει ο Χριστός, δίνει μας ο παπάς την ελιά κι έχομέν την ουντάλμα (Λάερμα 2001).

Για τον ίδιο λόγο, για προφύλαξη δηλαδή χρησιμοποιούνται και το λάδι

Όταν φεύγαμε για τις δουλειές μας, παίρναμε ένα πιάτο, βάζαμε νερό και ρίχναμε δυο, τρία κουνιάκια λάδι και ύστερα πον 'λείβγαμε τα πατάκια μας και φάγαμε. Έγλεπέν τα ο Χριστός. Το λάδι είναι του Χριστού. Δέσαμε και την προσευχή: «Ο Ιησούς Χριστός νικά...» και δεν εσθάσινανε τίποτα. Ήταν ημέρα και ταπανό τα πατάκια μας (Μαριτωά 1989).

Η ανάγκη προφύλαξης επεκτενόταν συχνά και στα ζώα. Άλλωστε, στις κοινωνίες αγροτοποικιακού χαρακτήρα, η οικονομία και η επιβίωση του ανθρώπου εξαρτάται και από τα ζώα. Έτσι εκτός από τους ανθρώπους, θυμιάζαν και τις κατοικίες για το «καλό», πάλι με φύλλα ελιάς, αλλά όχι από το κλαδί ελιάς που έπαιρναν από την εκκλησία:



Σε ώρα ανάγκης, όταν τη βλέπει η θάλασσα την ελιά, τη χλωρή την ελιά, κόψε και θύμωσε το ζώ. Έτσι μας ελέαν κι εθυμιάσαμε με την ελιά τις κατοίκες (Καλαβάρδα: 1989).

Αλλού, για λόγους προφύλαξης και αποτροπής του «κακού», κρεμούσαν στη μάντρα των ζώων, αλλά και στα ίδια τα ζώα φυλακτά από ελιά και βάγενο σταυρό (Λάερμα: 2001).

Ότιδήποτε έχει σχέση με την ελιά εμφανίζεται κατά τη λαϊκή αντίληψη ως κρό. Έτσι, η πανάρχαιη συνήθεια να χρησιμοποιείται για φαρμακευτικούς σκοπούς η ρητινοειδής έκκριση του δέντρου της ελιάς, γνωστή ως δάκρυ της ελιάς, στα νεότερα έθιμα συνδέθηκε με την Παναγία:

Όταν η Παναγιά έψαχνε το γιο της, πήγε κάτω από μιαν ελιάν' αγαπαυθεί κι από τα δάκρυα που έχυσε, σχηματίστηκε ένα δάκρυ. Κι εμείς, κάθε φορά που πηγαίνουμε να τινάξουμε τις ελιές, βρίσκουμε ένα δάκρυ. Είναι ακληρό, πίσσα ίσως. Και το κρύβουμε και θυμιάζουμε, γιατί είναι το δάκρυ της Παναγίας κι η σλήθειά είναι ότι μυρίζει. Κι όταν πάμε να τινάξουμε τις ελιές, ψάχνουμε να το βρούμε απ' το δάκρυ (Μοριτσά: 1989).

Αν και στα νεότερα έθιμα το δάκρυ της Παναγίας δεν χρησιμοποιείται ακριβώς για φαρμακευτικούς σκοπούς, εν τούτοις στο πέρασμα του χρόνου φαίνεται ότι έχει διατηρηθεί στη μνήμη των ανθρώπων η θεραπευτική του δύναμη, αφού χρησιμοποιείται κατά το θυμιάτισμα, που όπως είδαμε πιο πάνω αποτελεί μία λαϊκή πρακτική αποτροπής του «κακού», που μπορεί να είναι, οτιδήποτε, αρρώστια, «μάτι» κ.λπ.

Η αδυναμία του ανθρώπου να αντιμετωπίσει την αδιαθεσία, την αρρώστια των αγαπημένων του προσώπων, τον οδήγησε συχνά σε ενέργειες, οι οποίες σήμερα μας φαίνονται παράλογες. Στην πραγματικότητα, όμως, αποτελούν κατάλοιπα ενός πολύ μακρινού παρελθόντος, πριν από την εμφάνιση του Χριστιανισμού,



Λάερμα. Βάγενοι σταυροί της Κυριακής των Βαΐων, 2001.



Ελιά, φωτ. Σάββα Πίσσα.



Η ελιά και το λάδι στα νεότερα έθιμα



Λάερμα. Οι πληροφορητές Αντώνης και Χριστίνα Χατζηράββα, 2001.

Σιάννα. Αυτοσχέδια θυμιατήρια από αλουμίνιο στο μοναστήρι της Ζωοδόχου Πηγής στις Στεφές, 1993.



τότε που οι άνθρωποι πίστευαν στην ύπαρξη δαιμόνων, που μπορούσαν να επηρεάσουν αρνητικά τη ζωή τους. Εμείς οφείλουμε απλώς να τις εντοπίζουμε και όσο μπορούμε, να τις ερμηνεύουμε:

Όταν γκρίνιαζε το παιδί και δεν ήξερες τι είχε, έβεν ν' ανάψεις φωτιά, να πάρεις ένα δαυλό αναμμένο, τρεις μαύρες ελιές, λίγο ψωμί κι ένα κομμάτι τυρί. Να πάεις ες το σταυροδρόμι και θα πες: Πάρε φωτιά, πάρε ψωμί, πάρε την ελιά, το τυρί και την άγκρη (=γκρίνια) του παιδιού μου. Τρεις φορές θα το πεις και θα τα ρίξεις και θα τρέξεις. Πίσω σου να μη γυρίσεις (Λάερμα: 2001).

Η πράξη αυτή που τοποθετείται σε σταυροδρόμι, τόπο που πιστεύεται ότι κατοικούν τα δαιμονικά όντα, φαίνεται να εξορκίζει το κακό με τη φωτιά και με την προσφορά τροφής από τα προϊόντα της οικιακής οικονομίας. Η επιβίωση τέτοιων αντιλήψεων μέχρι πρόσφατα, δικαιολογείται, αν λάβουμε υπ' όψιν μας την απόγνωση της μανίας, που ζώντας σε ένα απομονωμένο χωριό της Ρόδου, δεν ξέρει πού να στραφεί, για να βοηθήσει το παιδί της, όταν αυτό δεν είναι καλά.

Τα φύλλα της ελιάς και το λάδι σε μαγικές ενδόσεις

Η κρότητα του δέντρου της ελιάς δεν θα μπορούσε να μην είχε εκτιμηθεί και στην περίπτωση που οι άνθρωποι επιθυμούν να νικήσουν την αβεβαιότητα σε ζητήματα υγείας. Έτσι, η ελιά που παίρνουν από την εκκλησία, η διαβασμένη στην εκκλησία ελιά, με την οποία θυμιάζουν, έγινε ταυτόχρονα το μέσον διάγνωσης πιθανής αδιαθεσίας-ματιάσματος:

Την Πρωτοχρονιά 'πουβραδιάς παίρνουμε ες τον Εσπερινό ελιά, τη δένουμε ματοάκια και βάζει τη ο παπάς 'πό κάτω απ' την Αγία Τράπεζα. Της Αποπαυτής, είναι, λέει, σαράντα μέρες και τες εβγάζει ο παπάς 'πό την Αγία Τράπεζα και τες 'φήνει όξω και πάνει η καθεμιά τη δική της ελιά. Πριν, που 'χαμε μικρά παιδιά, εκάμναμέ τα. Με την ελιά αυτή καπνίζαμε τα παιδιά. Κι όταν ήτανε ματσιασμένο το παιδί, έβγαζε φούσκες η ελιά. Το φύλλον της ελιάς εγένετο φούσκες-φούσκες (Ιστριος: 2000).

Στο Ασκληπιείο εκόβγαμε τρία κλωνάρια του σταυρού (βάγενου σταυρού) και την ελιά μ-που παίρναμε των Φωτών και κείνα τα φύλλα εβάλλαμεν τα τρία. Τρία κλωνάρια του σταυρού, τρία της ελιάς και βασιλικός 'πού του Σταυρού και της Σταυροπροσκύνησης και ήφταμε τα κάρβουνα κι εβάλλαμεν τα πάνω κι εκαίοντο και καπνίζαμε το παιδί, οταυρώναμεν το κι ελέαμεν το «Πάτερ Ημών» και μετά ερίχναμεν το στο πιάτο με το νερό και άμαν ήτο φταρμισμένο (=ματιασμένο), λέει, το φύλλον της ελιάς έβγαλε φουσκοαλάκια κι εραίναμεν πιο το παί και μετά εκάμναμεν το σπίτι (Ασκληπιείο 2005). Άλλοτε πάλι, αν η ελιά σαρούσε και μαύριζε και δεν εκαίονταν η ελιά, έλεες ότι ήταν ματσιασμένο, αλλά με το κάπνισμα το «μάτι» περνούσε (Θεολόγος: 1989).



Απόλλωνα. Ελιά, 2008.

Η ίδια διάγνωση μπορεί να γίνει και με το λάδι:

Είναι ορισμένα λόγια που τα λέει, και ρίχνουν μία σταγόνα λάδι μέσα στο νερό και άμα ο άνθρωπος είναι ματισμένος, το λάδι διαλύεται (Απόλλωνα: 2000).

Η επιθυμία να γνωρίσουν οι κοπέλες το μέλλον σε σχέση με τη βασική τους επιδίωξη, που στην παραδοσιακή κοινωνία είναι ο γάμος, συνδυάστηκε με ένα παιγνίδι, με το οποίο μάντευαν, αν τις αγαπά συγκεκριμένος νέος και ταυτόχρονα διασκέδαζαν στις συγκεντρώσεις τους: Παλιά οι κοπέλες, άμαν έθελαν να συγκεντρωθούν, εβάζαν δύο φύλλα ελιάς μαζί στα κάρβουνα, άμα ν-είχαν μαγκάλι, και όταν ετρακάραν κι έφευγε το ένα, δεν την εγάπα, λέει, το παλληκάρι που μελέτησε. Αν εκαίονταν μαζί, την εγάπα. Σταυρό τα τοποθετούσαν τα φύλλα (Κρητηνία: 1995).

Στο Ασκληπιείο, του Αγίου Ιωάννου του Αποκεφαλιστή έτρωγαν πίτες μ' ελιές, για να δουν στον ύπνο τους, ποιον θα πάρουν:

Αλεύρι, ζυμώνεις το και ψήνεις το πάνω στους τενεκέδες. Βάζεις φωτιά από κάτω και το ψήνεις πάνω στον τενεκέ. Γίνεται σαν πίτα. Λένε ότι βλέπεις στον ύπνο σου, ποιον θα πάρεις. Πρώτα είχε βαστρικά (=κομμάτια από σπασμένα πήλινα σκεύη). Πηραίναμε μακριά κι εβλέπαμεν τα, που 'χενε μνήματα παλαιά, αρχαία, κι ευρίοκαμε βαστρικά μεγάλα, βήσοια ελέαμέν τα, πλέναμέν τα κι εψήγαμεν πάνω (Ασκληπιείο 2005).





Απόλλωνα. Καντήλι σε πύλο, 2007.

3. Η σχέση του λαδιού με τον θάνατο

Η χρήση του λαδιού σε ταφικά έθιμα είναι γνωστή από την αρχαιότητα. Στην κοινωνία της Ρόδου το λάδι συνδέεται με το έθιμο του θανάτου και της ταφής και καθορίζει ένα πλαίσιο δράσης μέσα από το οποίο οι άνθρωποι εκπληρώνουν κατά ένα μέρος τις υποχρεώσεις τους προς τους νεκρούς τους, πριν και μετά την ταφή.

Η σχέση του θανάτου με το λάδι, που εκφράζεται μέσα από τη γνωστή παροιμία της διάρκειας της ζωής του ανθρώπου με το λάδι που καίει μέσα στο καντήλι, απ' ενός μεν λειτουργεί παρηγορητικά για τους ζωντανούς, απ' άλλου δε εκφράζει με τρόπο παρουστικό την ιδιαίτερη σημασία του λαδιού για τη ζωή. Έτσι, όταν πεθάνει κάποιος λέει:

Σώθηκε το λάδι σε καντήλι του, δεν έχει λάδι μ'το (Ψίνθος 1993).

Κάηξε το καντήλι του (Απόλλωνα 2000).

Έσβησε το καντήλι του (Κρητική 1995).

Μέχρι που 'ξενηλάει το καντήλι του έδαρε (Κρητική 1995).

Αν δε σβηθεί το καντήλι του δεν πεθαίνει άνθρωπος (Ιωφκός 2000).

Όταν ο άνθρωπος είναι βαριά άρρωστος και ψυχομασά, φέρνουν τον παπά και κάνουν ευχέλαιο (Κατωβιά 1993). Εκεί που εξαψύσασε ο άνθρωπος, θυμιάζουν κι έσσουν το καντήλι αναμμένο επί οφόντια ημέρας.

Την ώρα του ενταφιασμού ο παπάς ρίχνει πάντως των νεκρό λάδι από το καντήλι, νερό και χύμα.

Στο νεκροταφείο, όταν βάζουμε το νεκρό, πρώτα παίρνουμε αυγάς σε αυγάδες με νερό, άρα παίρνουμε ένα μπουκαλή με νερό και το σπυρμα. Ρίχνουν λάδι από το καντήλι μέσα και μετά το νερό που 'χεις σε μπουκαλή. Ρίχνει ο παπάς λίγο νερό κι ιδά σε χύμα και πίνει με το φελάρι και ρίχνει πρώτος ο παπάς το χύμα μέσα (Ιωφκός 2000).

Στον τάφο πρέπει το καντήλι να ανάβει επί οφόντια ημέρας. Επί οφόντια ημέρας κάθε βράδυ πηγαίνουν στο νεκροταφείο, θυμιάζουν και ανάβουν το καντήλι. Μετά τις οφόντια ημέρας και να σβήσει το καντήλι, δεν παράζει. Το ανάβουν κάθε Σάββατο, κάθε σχολή (=αργία) και τη Μεγάλη Παρασκευή.

Στις οφόντια ημέρας κάνουν μνημόσυνο και προσφέρουν στην συνήθεια ένα μικρό πρόσφορο και λάδι.



Απόλλωνα. Καντήλι σε πύλο, 2007.



Ασκληρπείο. Άναμμα καντηλιού στο νεκροταφείο από τον Εμμανουήλ Κοντό, 2007.
Απόλλωνα. Καντήλια σε τάφους, 2007.



ΑΚΑΔΗΜΙΑ

ΑΘΗΝΩΝ

ΑΚΑΔΗΜΙΑ ΑΘΗΝΩΝ

Η ελιά και το λάδι στη διατροφή

Αρχάγγελος. Εσωτερικό καμαριού σπιτιού, 1998.



Το ελαιόλαδο αποτελεί βασικό στοιχείο στις ελληνικές διατροφικές συνήθειες. Χρησιμοποιείται στη μαγειρική και ως σάλι στις σαλάτες. Ο καρπός της ελιάς σπάνια λείπει από το ελληνικό τραπέζι και κατά τις περιόδους νηστείας είναι το κύριο φαγητό των ανθρώπων.

Ήρθανε οι Αποκριές με λύρες και παγνύδια
κι έρχεται κι η Σαρακοστή μ' ελιές και με κρεμμύδια (Καλυθές: 1969).

Η ελιά, ως βασικό προϊόν στη διατροφή, δεν λείπει από το τραπέζι του φτωχού και μαζί με το ψωμί καλύπτει με επάρκεια τις διατροφικές του ανάγκες:

Ο παλιός κόσμος εγεννήθη και έζηρε μέσα σε φτώχεια και λιτότητα, στους στάβλους, στα βουνά, αφού 'δώ κι αφού 'κεί και η δουλειά του ήτανε να κάνει πηνηγούρι για να μαγειρεύει, τραχανά, να 'χει το κατοκάρκιν του για να κόψει κάρνα κεφάλιν τωρί κλπ. Και όλον τον χρόνο, ελιές μαύρες, πράσινες, κρομμύδι γ-και ψωμί (Μαλώνα: 1989).

Αυτός ο τρόπος ζωής απεικονίζεται και στις αυτοσχέδιες μαντινάδες των κατοίκων της Ρόδου:

Τότες υπήρχε φτώχεια και καθαρή καρδιά,
τρώαμεν το ψωμί μας, το σκόρδον, την ελιά (Σιάννα: 1993).

Επειδή οι ελιές μεταφέρονται εύκολα, μαζί με το ψωμί συνιστούν έναν πρόχειρο τρόπο διατροφής στα διαλείμματα του παραγωγικού χρόνου, δηλαδή στα διαλείμματα της δουλειάς στο χωράφι:

Παλαιά πηγάναμε στο θέρος με τα δραπάνια. Παίρναμε το σακούλι που βάζα-





με το ψωμί μέσα, εβάζουμε και τις ελιές. Μόνο ψωμί εποίρναμε κι ελιές. Καμιά φορά, μπορεί να παίρναμε μαζί και καμιά σαλάτα. Επιλογίζουμε και στα χωριά το θέρος κι εκεί εμοιραυόγουμε. Εποίρναμε την τσούκα, το φαγόκι μας. Αυτοί πιο ήσαν οι πολλάρηδες, δηλαδή αυτοί που είχαν μεγάλη παραγωγή. Αν είχαμε μωρό, εποίρναμέ το μαζί μας. Στην ελιά από κάτω κόμμαμέ το κούνη με το σκοινιά και βάζομέν το κει. Στο ακοινιά εβάζουμε ένα μεγάλο ρούχο, σα μισό σεντόνι και κόμμαμέ το σαν κουνίτσα και βόλλαμέν το 'κει το μωρό (Αφάντου: 1993). Το καλατσό μας κάθε πρωί, εμείς είχαμε μια μπουύγκα (=τσέπη) τις ελιές. Και να κάτσουμε 'πού την ουγή, ως να ξεφωτίσει, να θερίζουμε κι ύστερα, κατό τις δέκα η ώρα, να κάτσουμε να φάμε τίποτα. Ετρώαμεν ελιές κι ένα ακάρδο (Ψίνθος: 1993).

Μαζί με τη ντομάτα, το ψωμί, τις πιπεριές της σαλαούρας που πάντοτε υπάρχουν στο σπίτι, οι ελιές αποτελούν ένα πρόχειρο φαγητό και ταυτόχρονα ένα πλήρες και υγιεινό γεύμα (Σιλιάνο: 1993). Ένα πρόχειρο φαγητό, που δεν απαιτεί ιδιαίτερο χρόνο για την παρασκευή του, είναι το λεγόμενο ψωματύρι.

Απόλλωνα. Σερβίσμα σε εσπατόρο του χωριού, 2007.



Η ελιά και το λάδι στη διατροφή



Απόλλωνα.
Παρασκευή παρασκευών
των σιλικών και του οξυγόνου
με την ανακάλυψη της 4ης διεκπεριφοράς
ελιάς και ελαιολάδου, 2008.

Παίρνουν κυρίως ψωμί ξηρό και σκληρό, το βρέζουν και το κόβουν. Από πάνω το περιχύνουν με σάλια που είναι λάδι με κρεμμύδι καβουρντισμένο. Το λένε σάλιασμα αυτό. Από πάνω βάζουν τωρί φέτα (Σιάννα 1993).

Μία συνήθεια στην παλιά με βάση το λάδι και το μέλι συναντήσαμε στο Λάερμα. Να βάλουμε μέλι και λάδι, να το παρξουμε, να βάλουμε (=να βουτήξουμε) το ψωμί μας, να το φάμε με την ελιά (Λάερμα 2001).

Στο ίδιο κυριό, όταν άλζαν το καλαμπόκι στον μύλο, έφταναν πίτες και τις έφταναν με τις ελιές.

Στην Ψίνθο τα ζυμαρικά τα μαγάρουν και σκερδένει με ξερή σήγανη:

δράζμεν τα και κάναμε ήτ σκερδαλιά χωρίς ήμνη και βάλλας μια ολιά ή το νερό, ούλα μαζί έριανες στ σκερδαλιά από πάνω. Κι σάλιαμε και ξερή σήγανη. Καίσαμε ή τον ήσδι με ή το ψωμί ψίχα. Το κάναμε ή το πάτω και κακάνιζε η ψίχα, το ψωμί κα κρέμαμεν τα από πάνω (Ψίνθος 1993).

Στην Αρνίθα στ Απόλλωνα αλά και στ άλλα κυριά από το πρώτο λάδι που έφταναν στη νέα εσοδεία συνήθιζαν να φάαν τον σάτσο το ελαιόπριβό. Σάτσο στα οποία τις λεγόμενες περικυλές. Αυτές ήταν φέτες ψωμιού που έβησαν στα κάρβουνα στη συνήθεια της βουτούσαν στο λάδι και πρόσθεταν αλά και ρίγανη ή θυμάρι. Στο ίδιο κυριό έφταναν ξερά ούλα βουτηγμένα στο λάδι.

Ένα πολύ εύκολο στην παρασκευή του γλύκισμα που το έφταναν σκερδένει όταν γύριζαν από το κυριό, είναι ο καλβάς.

δράζεν το ήσδι σε ηγάδι να κάψει ρίχνουν σιγά-σιγά μέσα αλεύρι ανακατεύοντας διαρκώς για να μη κομμάτια το αλεύρι, το σιγαρίζουν και από πάνω ρίχνουν μπόλικο μέλι, αναλόγως πόσο γλυκός θέλουν να είναι ο καλβάς (Σιάννα 2007).

Στη Μαλύνια στο γάμο έφταναν τα λεγόμενα τακάκια. Αυτά είναι από ζυμαρί κομμένο σε μικρά κομμάτια ψημένα στο λάδι και αλαμμένα με σιγάρι και καρύδια. Αλλά ύ τα τακάκια μαζί με τα κομπέρια και τους λευκομαδάδες τα φάαν τον Αγιό Αντρέα (30 Νοεμβρίου) για να μνημονεύσουν τους νεκρούς.

Τα πάμε στην εκκλησία. Σ' ένα πιάτο βάζουμε απ' όλα, δίνουμε ήτσα (=χαρήματα) στον παπά για να μνημονεύσει τους νεκρούς μας που τους γράφουμε σ' ένα καρτέ. Του Αγίου Αντρέα γιορτάζουν οι νεκροί και διαβάζουμε όλα τα ονόματα των νεκρών. ήτσα τα μοιράζουμε στην εκκλησία, όσοι είναι μέσο στην εκκλησία. Παίρνεις τού 'πού το δικό μου, τού 'πού το δικό σου και ήτμε ο θείος αρ τους συχαρέσει (Θεολόγος: 1989).

Πρόκειται για μία συμβολική προσφορά τροφών, που παρασκευάζονται από το λάδι της καινούριας σοδειάς.



Για τους λουκουμάδους ζυμώνεις αποβραδής μέ χλιαρό νερό το αλεύρι. Το αλεύρι παλιά ήτανε οιταρένο (=από σιτάρι). Βάζεις μέσα και λίγο προζύμι, άμα βάλεις πολύ, γίνεται ξινό. Η ζύμη πρέπει να είναι αραιή. Στην αρχή πάνεται λίγο σκληρή και μετά βάζεις νερό ζεστό και το ζυμώνεις και το χτυπάς και γίνεται μαλακό. Όταν το 'φήκες κι ανεβεί, αυτό κάνει φούσκες. Όταν οπάζει η φούσκα είναι ωραίο. Αποβραδής που το ετοιμάζουμε, βάζουμε από πάνω μία πατανιά (=κουβέρτα). Βάλλεις 'που μέσα ένα πανί καθαρό κι από έξω την πατανιά. Το πρωί, γύρω στις 5-6 ή ώρα τους φτιάχνουμε τους λουκουμάδους. Βάζεις το λάδι και βράζει στην κατσαρόλα και μετά το πιάνεις με τη φούχτα σου το ζυμάρι, το ζουλάς και καθώς βγαίνει μέσα από τη φούχτα, το κόβεις με το κουτάλι και το ρίχνεις στο καυτό λάδι κι όταν κολλήσει το κουτάλι, το βουτάς σε λίγο νερό και πάλι κόβεις το ζυμάρι και το ρίχνεις στο λάδι κι όταν ψηθούν και κοκκινίσουν τους βγάζεις με την κουτάλα την τρυπητή και πάλι βάζεις άλλους. Στο τέλος τους περικύνεις με σιρόπι (μέλι, ζάχαρη και νερό) κι από πάνω βάζεις κανέλα και οησάμι ή καρύδια κοπανισμένα.

(Θεολόγος:1989)



Λουκουμάδες

Για τα τακάκια ετοιμάζουμε το ζυμάρι με λάδι. Το ζυμάρι πρέπει να είναι σκληρό, να πλάθεται. Κι ανοίγουμε μεγάλα φύλλα στο οινό¹ με το μαστόξυλο². Κάθε φύλλο το ραντίζουμε με λάδι, απλώνουμε μείγμα από καρύδια και αμύγδαλα κοπανισμένα, βάζουμε και μυρωδικά μέσα (κανέλα, γαρύφαλλο, μοσχοκάρυδο), το διπλώνουμε στην άκρη και μετά το τυλίγουμε αραιά στο μαστόξυλο και το κόβουμε κομμάτια σε σχήμα μπακλαβά, μεγάλα σαν ένα δάχτυλο και φαρδιά 2 ή 3 δάχτυλα. Βάζουμε τα τηγάνι και τα τηγανίζουμε σε μπόλικο λάδι. Εν τω μεταξύ, βάζουμε νερό με το μέλι και βράζει. Μετά, αφού τα ψήσουμε, τα βάζουμε μέσα στο σιρόπι και παίρνουν λίγη βράση και τα βγάζουμε με την κουτάλα. Από πάνω βάζουμε κανέλα.

(Θεολόγος:1989)



Τακάκια

Για τα κατιμέρια φτιάχνουμε το ίδιο με τα τακάκια ζυμάρι, αλλά το κόβουμε σε κομμάτια μικρά και στρογγυλά, τα αλείφουμε με λάδι και βάζουμε μέσα λίγα καρύδια, λίγα αμύγδαλα κοπανισμένα, τα τυλίγουμε και τα κλείνουμε σαν κουλούρι. Τα πιέζουμε από πάνω, να γίνουν σαν πτάκια, και τα ψήνουμε σε αντικολλητικό τηγάνι. Αφού ψηθούν, βάζουμε στο καθένα από πάνω μια κουταλιά μέλι.

(Θεολόγος:1989)



¹ Χαμηλό στρογγυλό τραπέζι ² Κυλινδρικό μακρύ και λεπτό ξύλο με το οποίο «ανοίγουν» φύλλα. Λέγεται και κουλουριόξυλο.

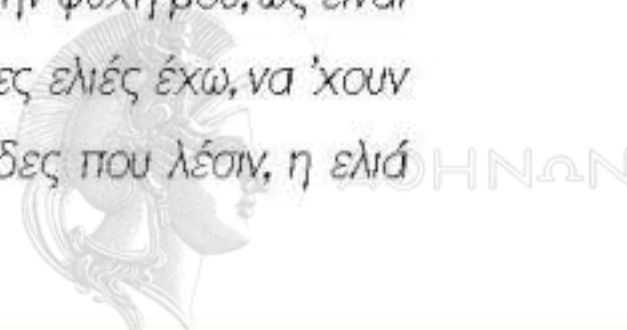
Η ελιά και το λάδι στην προφορική λογοτεχνία

Η ελιά είναι δένδρο αειθαλές, εκτός όμως από αυτό έχει από τη φύση της τη θαυμαστή δυνατότητα να αναπαράγεται. Ακόμη και όταν την κόψεις σύρριζα, η ελιά βγάζει καινούρια βλαστάρια. Από την αρχαία παράδοση γνωρίζουμε ότι την ελιά της Ακρόπολης την είχαν κάψει οι Πέρσες και αυτή ξαναβλάστησε. Είναι, λοιπόν, η ελιά δέντρο αιωνόβιο. Στη Ρόδο υπάρχουν ελιές 1000 και 2000 ετών. Η μακροβιότητα της ελιάς προκάλεσε τον θαυμασμό των ανθρώπων και κινητοποίησε τη φαντασία τους. Έτσι, ερμήνευσαν με τον δικό τους τρόπο αυτό που φαίνεται να εναντιώνεται στον φυσικό νόμο της φθοράς, και συνέδεσαν την ελιά με το παραμύθι και με το αθάνατο νερό:

Είχε ένα αντρόγυνο. Εγκαστρώθη η γυναίκα, γέννησε κοριτσάκι. Τάξε και κατέβη 'πού τον ουρανό αγγελούδι. Έτυχε να πεθάνει η γυναίκα. Έφηκεν το μωρό. Τι να κάμει ο άνθρωπος, δεν είχε καμιά να το φροντίζει, επαντρεύτη. Επήρε μια άλλη, που ήταν κακή, η μητριά. Α, που να μην εφτάξουν αυτές οι μητρίες, όπου βρίσκονται. Επαντρεύτη λοιπόν κεινός ο άνθρωπος κι έκαμε και αυτός μία γκόρη. Κι ήταν ολέθρια, άσχημη. Εκείνη, λέει, ήταν άσχημη, κάτι ελιές εις τα μάγουλα, κόκκινες ελαμπές. Που χήλευγεν η μητριά με την πασκάρη. Σε λέει, πώς να κάμω να την σκοτώσω, θα θα με φα. Να τη πέσω πουθενά να τη φάει κανένα θηρίο. Πάτησε άρρωστη: «Ωχ, ώχ!» «Τι έχεις;» Έρχονται γιατροί, τίποτα. Λέει: «Θα πάεις να με φέρεις τ' αθάνατο νερό, να πιω, να γειάνω». Κι έξερεν η κορίτσα, πού ήταν τ' αθάνατο νερό; Όχι. Έπιανεν το σταμνί η κορίτσα, ήταν δεκαπέντε, δεκάξι χρόνων, δεκαεφτά, πά' στη λεβεντιάν της. Έβαλε το σταμνί στον ώμο, επάαινε, πήγαινε ίσαμε τον Άι Δημήτρη, ας πούμε, παντήχνει ένα γέρο. Λέει: «Και πού πάεις, καλό μου κορίτσι;» Λέει: «Μ' έστειλε η μητριά μου να πάω να τη φέρω τ' αθάνατο νερό και με βασανίζει, παππού, τόσον πολύ! Ξέρω εγώ, πού είναι;» Λέει: «Καλή μου κορίτσα, βάστα αυτόν τον δρόμο και όταν έβγεις στο βουνό, ακόμα βαστά ο δρόμος και θα πάεις. Κι αυτήν την πηγή που χοχλάζει, βγάλει τ' αθάνατο νερό, βλέπουν τη σαράντα δράκοι. Κι όνταν θα πάεις εκεί, θα τους εύρεις κοιμισμένους. Και να πάεις να βουτήξεις το σταμνί και να μην το 'φήκεις το. Βάλ' το στον ώμο και φύ(γ)ε, γιατί θα ξυπνήσουν οι δράκοι να σε φα(ν). Κι 'α περάσεις 'πού την άλλη στράτα, να μην έρτεις 'πού τούτην». Όπως την είπε, η κοπελίτσα έκαμε. Άμα ν-οπισθοχώρησε κι έφυ(γ)ε πολλή στράτα, λεν οι δράκοι: «Αχνάρι ν-ήρθεν εδώ». Να φαν τα βουνά μ-πιο οι δράκοι. Παντήχνει μια ελιά. Λέει: «Καλή μου κόρη, με δίνεις δυο σταγόνες νερό να πιω, που μαράθησαν οι ελιές μου;» Λέει: «Να σε δώσω, γιατί να μη σε δώσω;» Ρίχνει δυο σταγόνες, τέσσερις, πέντε, γι' αυτό δε μαδάν τα φύλλα της ελιάς, είναι μ-πού τ' αθάνατο νερό. Λέει: «Τη χάρη που μ' 'ώκες και ανέσanes την ψυχή μου, ως είναι οι ελιές μου μαύρες, να 'ν και τα μάτια σου μαύρα και όσες ελιές έχω, να 'χουν και τα μάγουλά σου και να πάρεις και την τιμή μου». Είδες που λέει, η ελιά

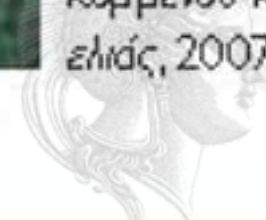
ΑΚΑΔΗΜΙΑ

ΑΘΗΝΩΝ





Αρχίπολη.
Ελιά που βλάστησε
από τη ρίζα
κομμένου κορμού
ελιάς, 2007.



η σμημένη; Έφυγε. Πάει παρακεί, βρίσκει μια τριανταφυλλιά. Λέει: «Καλή μου κόρη, δε με δίνεις και μένα δυο σταγόνες ν' ανοίξουν τα τριαντάφυλλά μου;» «Να σε δώσω». Δίνει την κι εκείνη, 'νοιξαν τα τριαντάφυλλα. Λέει: «Να πάρεις τις κοκκινιές μου και να πάρεις και τις ομορφιές μου και να μη μπορεί να σε δαγκώσει κανείς, να τον δαγκώνουν οι αγκάθες μου». Πάει παρακεί, βρίσκει το γισσεμί. Λέει: «Καλή μου κόρη, δε με δίνεις και μένα δυο σταγόνες νερόν ν' ανοίξουν τα γισσεμιά μου;» Λέει: «Να σε δώσω». Λέει: «Να πάρεις τις σοπριές μου και να πάρεις και την ευωδιά μου, τη μυρωδιά μου». Ήτα μ-πιο όμορφη από την φύσιν πλασμένη, (δ)ώκαν τη μ-πιο κι αυτές τις ωραιότητες! Η παραμύνα χαίρουντα μ-πιο, ότι θα τηνε φαν οι δράκοι! Άμαν ήμπε στο χωριό, αναστατώθην ο κόσμος. Λέει: «Έρκεται η Μαρία». Κι αυτή, λέει, λάμπει κι στοτράφτει και βροντά και μυρίζει, δε μπόρεε άνθρωπος να κοντέψει από τις μυρωδιές. Άμα τ' άκουσε η παραμύνα, θυμώνει: «Α μωρή οκύλα, πού ήσουν τόσο γκαϊρόν κι εγλέντα σε ο ένας κι ο άλλος και άργησες να 'ρθεις;» «Μισιά, αλάνα το βουνόν, εκουράστηκα, ώσπου να το φέρω». «Γιατί μυρίζεις, μωρή, τι έκαμες;» Είπεν την η κορότσα την ιστορίαν ούλη. Πιάζει το στάμνο, πέμπει και τη γ-κόρη για να πάρει κι αυτή τις χάρες. Πέμπει τη γ-κόρη παντήχνην πάλι τον γέρον εις τη στράτα. Λέει: «Πού πάεις, κόρη μου;» Λέει: «Πάω να φέρω τη μάνα μου σθάνατο νερό, που ν' άρρωστη». Λέει: «Βάστα τη στράτα κι ως πείεις θα βρεις τους δράκους κοιμιομένους και να γεμώσεις το σταμνί, να το ρίξεις στον ώμο, να περάσεις 'πό την άλλη στράτα». Γέμωσεν το στάμνο, βάλλει τον στον ώμο, επάσινε. Παντήχνην την ελιά, λέει την η ελιά, λέει: «Δε με δίνεις, κόρη μου, δυο σταγόνες νερό ν' ανεοσάνουν οι ελιές μου;» Λέει: «Τώρα εγώ που ξεπατίστηκα να το φέρω να δώκω σε σένα το νερό!» Λέει: «Ως είν' οι ελιές μου μαύρες, να βγάλει η μούρη σου μαύρες και να μη γιστρεύουνται». Πάει παρακεί, βρίσκει την τριανταφυλλιά. Ζήτηξεν κι εκείνη νερό. Να μην τα πολυλοούμε, λέει: «Θα το πάω στη μάνα μου, δε σε δίνω σένα». Λέει: «Όσες αγκάθες έχει το κορμί μου, τόσες αγκάθες να φυτρώσουν πάνω σου και να μη σε κοντεύγει άνθρωπος». Πάει παρακεί και βρίσκει το γισσεμί. Ζητά τη κι εκείνο νερό, λέει: «Δε σε δίνω, γιατί θα το πάρω τη μάνα μου». Λέει: (δεν είν' το γισσεμί καμπούρικο στο χύμα;) «Σε εύχομαι να πάρεις την καμπούρα μου και να μην κουβαλέται πάνω». Επήε μ-πιο στο οπίτι καμπούρα, ολόμαυρη με τις πλη(γ)ές, θωρεί την η μάνα: «Μωρή, πού τά 'καμες ευτά;» «Να, εξητήξαν με τα δέντρα νερό και δεν τα 'δωκα και μου κάμαν αυτά κι αυτά». Λέει: «Μωρή, δεν επήρες 'πού 'φτή κάτι, λέει, ξόμπλι, να δώκεις τα δέντρα νερό και τώρα ήρτες ετοά με τέτοια κατάσταση;» Η παρακόρη επήρε βασιλόπουλο κι εκείνη εκτύπαν την εις την κεφάλην της.

ΑΚΑΔΗΜΙΑ

Ελεούσα. Ακινόβια ελιά
στην περιοχή της Μονής
Φουντουκλίου, 2007.





Σε πολλές περιπτώσεις η ελιά, όπως είδαμε και στο παραμύθι, αποστέλλει σύμβολο της γυναικείας ομορφιάς και χρησιμοποιείται στα δίστιχα με μεταφορική σημασία:



Απόλλωνα. Ελιά, φωτ. Σάββα Πίσσα.

Γίνου, κυρά μου, πέρδικα κι εγώ ο κυνηγός σου
να σημαδέψω την ελιά, που 'χεις στο μάγουλό σου.

Έχεις φρύδια ουδεμένα, σα οπαθιά ζωγραφισμένα,
έχεις μάτια σαν ελιές, που 'ν' γεμάτα μαργιελές.

(Σορωνή: 1969)

Έχεις ματάκια σαν ελιές, που γέρνουνε στον κάμπο,
κι αυτά ήταν, που με κάμασι στον έρωτά σου να μπω.

Έχεις ματάκια σαν ελιές, που γέρνουν στο κλωνάρι,
τα φρύδια σου στεφανωτά, σα δυο 'μεριά(ν) φεγγάρι.

(Καλαβάρδα: 1989)

Στην καθημερινή πρακτική το λάδι χρησιμοποιήθηκε ως μέσο φωτισμού είτε μέσω του καντηλιού, που ανάβει μπροστά στα εικονίσματα, είτε μέσω του λυχναριού, που ανάβει με το φυτίλι. Ως φωτιστικό μέσο, το λάδι χρησιμοποιήθηκε, πολύ πριν χρησιμοποιηθεί για τον ίδιο λόγο το φωτιστικό πετρέλαιο. Το φως του λυχναριού που φωτίζει τη νύκτα, έχει χρησιμοποιηθεί σε πολλές μαντινάδες-δίστιχα της αγάπης και της νύκτας:



Λάερμα.
Καντή σε σπύ, 2001.

Πάνε να πεις της μάνας σου να σβήσει το λυχνάρι,
γιατί καήκαν οι ελιές κι ακριβήνε το λάδι.

Πάνε να πεις της μάνας σου να σβήσει το λυχνάρι,
γιατί έχει μες στο σπύ(ν) σας τον ήλιο, το φεγγάρι.

(Ιστριος: 1969)

Η φυσική ιδιότητα του λαδιού να επιπλέει, ως ελαφρύτερο άλλων υγρών, χρησιμοποιείται μεταφορικά στην επόμενη μαντινάδα:

Πανολαδιά έκαμε η χαρά στις πίκρες το μπουκάλη,
μα όσες πίκρες ήπια εγώ, για σένανε χαλάλι.

(Σιάννα: 1993)

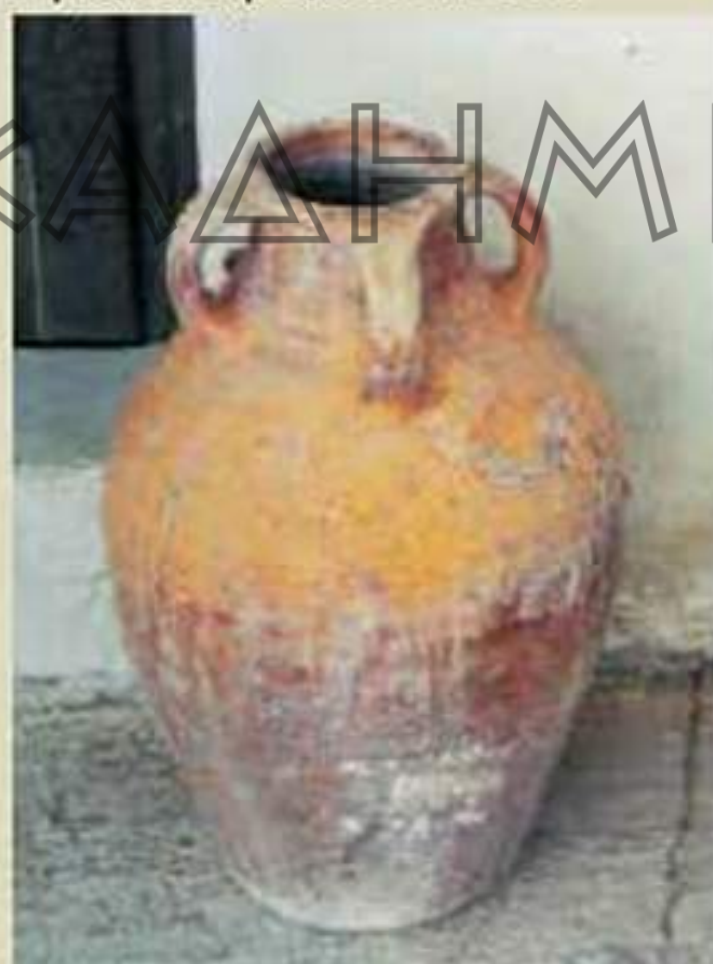


Η χρήση του λαδιού στην οικιακή οικονομία

Απόλλωνια. Εσωτερικό καμφορέου
σπιτιού Κραβότι και αποκρέβιστος
(παταρός ή ομπωτορός). 2000.



Άγιος Ισίδωρος. Δυτίνα, 2001.



Μαρτσά. Εσωτερικό καμφορέου σπιτιού
Κραβότι και αποκρέβιστος. 1989.



Το λάδι είναι από τα πιο συνηθισμένα υλικά που χρησιμοποιήθηκαν για τη συντήρηση των τροφίμων και ταυτόχρονα από τα πιο αρχαία. Χρησιμοποιήθηκε για τη συντήρηση του κρέατος, των λαχανικών του τυριού, του κρασιού, των ελακών. Η φυσική ιδιότητα του λαδιού να λειτουργεί ως μονωτικό υλικό, που δεν επιτρέπει τη διέσδυση του αέρα, το καθιστά ιδανική λύση για τη διατήρηση και αποθήκευση ενός προϊόντος. Πχ: τις πιπεριές για να διατηρηθούν, τις ψήνουν, τις ξεφλουδίζουν και τις βάζουν μέσα σε λάδι με ξίδι (Σιάννα:2007).

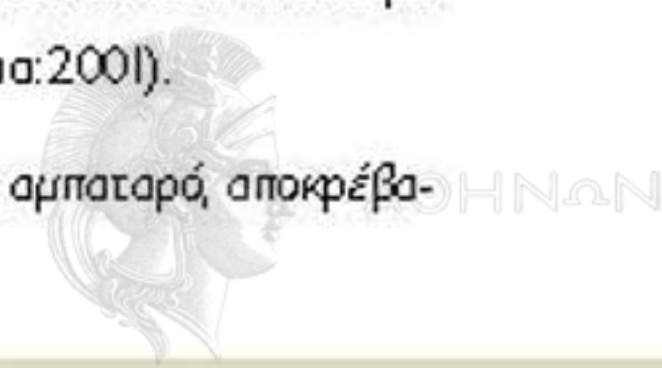
Ως μονωτικό, το λάδι χρησιμοποιείται κατά τη διαδικασία παρασκευής του τραχανά. Μαζεύουν το γάλα μέσα σε ένα δοχείο, από πάνω βάζουν λάδι για να μην παίρνει αέρα και περιμένουν 2-3 εβδομάδες μέχρι να γίνει η ζύμωση και να ξμίσει το γάλα (Σιάννα: 2007). Στην περίπτωση αυτή, με το λάδι εμποδίζεται η είσοδος του αέρα μέσα στο δοχείο, κάτι που θα επέτρεπε την ανάπτυξη μικροοργανισμών που θα κατέστρεφαν το γάλα.

Η φέτα μέσα σε άλμη συντηρείται για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα, αν πάνω από την άλμη βάλουν λάδι. Ακόμη και όταν η φέτα βγει από την άλμη, μέχρι να καταναλωθεί, τοποθετείται μέσα σε λάδι.

Κατά τη διαδικασία ζυμώματος του ψωμιού χρησιμοποιείται λάδι για να μην κολλά η ζύμη στη σκάφη:

Μπριν, που εν να ζυμώσουμε σιταρένιο ψωμί, ημπόρειε να κολλά. Άμαν έθεν να Ν του ήλιου που 'θεν να ζυμώσουμε, ασάλλα. Κι έπρεπε να το ζυμώσουμε και να βάλουμε λίγο λαδάκι 'πού κάτω, να μπορέσουμε να μην κολλά στη σκάφη να το ζυμώσουμε το ψωμί, να το όρσοίσουμε, να 'ρθει να μαλακώσα και να το πλάσουμε και να το 'φήσουμε στο ψωμοπάνι πάνω ν' ανεβεί (Λάερμα:2001).

Η αποθήκευση του λαδιού και των ελακών γίνεται στον παταρό, αμπαταρό, αποκρέβα-





το, αποκράστο (αποθηκευτικό χώρο μέσα στο σπίτι κάτω από τον υπερυψωμένο χώρο, που χρησιμοποιούσαν παλαιότερα ως κρεβάτι), μέσα σε αγγεία βόστρινα (=πήλινα):

Είχαμέν τα μες στον παταρό. Εγώ είχα πήλινα πθάρια μεγάλα, που παίρνουν 70 κιλά λάδι. Το λάδι μες στο πήλινο καθαρίζει, γίνεται σα φλουρί (Ψίνθος:1993).

Για ευκολία κατά την καθημερινή χρήση τοποθετούσαν μικρή ποσότητα λαδιού μέσα σε μικρή κανάτα πήλινη ή σε σουράδι (=μικρό πήλινο αγγείο με στενό λαιμό και ένα χέρι). Τα δοχεία του λαδιού και κάθε πήλινο σκεύος (λαήνες, βυτινάκια κλπ.) κατασκευάζονταν στο χωριό Αρχάγγελος. Τις ελιές τις έβαζαν μέσα σε βυτιές και βυτινάκια. Σήμερα χρησιμοποιούν και πλαστικά δοχεία για το λάδι και τις ελιές.

Τις πράσινες ελιές για να συντηρούνται τις κάνουν κουλουμπιές, δηλαδή τις βάζουν μέσα σε άλμη (άρμη, αλάρμη) ή τσακιστές, δηλαδή τις τσακούν με μια πέτρα και τις βάζουν μέσα σε άλμη. Άλλες φορές, αντί να τις τσακίσουν, τις χαρακκίζουν. Οι χαρακκιστές ελιές αντέχουν περισσότερο από τις τσακιστές. Για να δοκιμάσουν την άλμη, αν έχει τη σωστή περιεκτικότητα σε αλάτι, τοποθετούν μέσα στο νερό ένα αβραστό αυγό. Αν το αυγό σηκωθεί λόγω της άνωσης και φανεί στην επιφάνεια του νερού μέρος του κελύφους του στο μέγεθος του νομίσματος των δύο ευρώ, η άλμη είναι έτοιμη (Σιάννα: 2007).

Τις μαύρες ελιές τις κάνουν παστές ή ξιδάτες. Για να τις φτιάξουν παστές διαλέγουν τις ελιές να είναι γερές, να μην υπάρχουν ανάμεσά τους ζουληγμένες, τις πλένουν και τις αλατίζουν. Παλαιότερα τις έβαζαν μέσα σε καλάθια. Σήμερα τις βάζουν και σε δοχεία πλαστικά, στα οποία, όμως, ανοίγουν τρύπες στο κάτω μέρος για να στραγγίζουν οι ελιές. Τις αφήνουν περίπου για μια εβδομάδα σε υπερυψωμένο σημείο, για να φεύγουν τα υγρά τους και μετά, κάθε μέρα ανακινούν το δοχείο, για να στεγνώνουν οι ελιές και να μη μουλιάζουν. Αυτό γίνεται, μέχρι οι ελιές να σταφιδώσουν. Μετά, τις πλένουν και τις απλώνουν πάνω στο τραπέζι, μέχρι να στεγνώσει το νερό τους. Στη συνέχεια, τις ραντίζουν από πάνω με λίγο λάδι, για να γυαλίσουν και τις βάζουν σε πλαστικό δοχείο. Το δοχείο αυτό πρέπει για 2-3 εβδομάδες να το κυλίσουν, για να αποτραπεί η δημιουργία μούκλας (Σιάννα: 2007).

Για να φτιάξουν τις ελιές ξιδάτες, τις αλατίζουν καλά με χοντρό αλάτι και τις βάζουν μέσα σε λάδι και ξίδι. Η αναλογία είναι ένα μέρος λάδι και ένα ξίδι. Στην περίπτωση αυτή, οι ελιές δεν χάνουν τον χυμό τους. Στις ξιδάτες ελιές βάζουν, αν θέλουν, ένα κλωνάρι ρίγανη ή θυμάρι (Σιάννα: 2007).

Λάεσμα. Βυτίνα για το λάδι και βυτινάκι για τις ελιές, 2001.



Απόλλωνα, Λαογραφικό Μουσείο.
Πθάρια στον αποκρέβατο, 2007.



Το λάδι στην οικονομία της Ρόδου



Απόλλωνα. Ο υπεραιωνόβιος
πληροφορητής Αποστόλης
Καραμανώλης, φωτ. Σάββα
Πίσσα 2007.

Στον αγροτικό χώρο της Ρόδου το λάδι αποτελούσε μέχρι τη δεκαετία του 1960 μέσο ανταλλαγής κατά την αγοραπωλησία προϊόντων. Επειδή στα χωριά η επιβίωση των ανθρώπων βασίζονταν αποκλειστικά στην παραγωγή της γης και το χρήμα δεν κυκλοφορούσε εύκολα, οι αγοραπωλησίες γίνονταν σε είδος. Αυτός ο τρόπος αγοραπωλησίας λεγόταν *πράμα με πράμα* (Καλαβάρδα: 1989).

Παλιά αγοράζαμε ένα πράμα με άλλο πράμα. Και λάδι και ψάρια τ' αγοράζαμε με ανταλλαγή. Εν να 'ρθει ο ψαράς και να φωνάξει: Μία οκά λάδι, μία οκά ψάρια. Δίναμε λάδι και δίναν μας ψάρια (Απόλλωνα: 2000).

Μάλιστα, συγκρινόμενο με άλλα διατροφικά αγαθά, το λάδι αποτελούσε ισχυρότερο οικονομικό παράγοντα, ίσως διότι η καλλιέργεια της ελιάς δεν ήταν ιδιαίτερα διαδεδομένη, τουλάχιστον μέχρι την ένωση της Δωδεκανήσου με την Ελλάδα και η παραγωγή λαδιού στα περισσότερα χωριά ήταν περιορισμένη:

Άμαν έθην να φέρουν πράματα να πουλούν, να ζητήσουν μέλι, να δώκω να ψουνίσω τω μ-παδιών μου τη μ-προίκα. Σιτάρι, κριθάρι, σιγά, μέλι, λάδι έδινα και γόραξα τω μ-παδιών μου τις προίκες, ρούχα, αλουμίνια. Ένα φράγκο είχε το μέλι, δέκα φράγκα το λάδι το κινό (Λάερμα: 2001).

Η εποχή της ελαιοπαραγωγής ήταν εποχή εσόδων για την οικογένεια, που με το λάδι της νέας εσοδείας μπορούσε να εξοφλήσει κάποια συσσωρευμένα χρέη:



Σιάννα. Ελιά την εποχή
της συγκομιδής,
φωτ. Κώστα Μενεγάκη
(φωτ. αρχείο Πολιτιστικού
Συλλόγου Σιαννών).



Οι άνδρες τότε εξουσιοδοτούσαν τη γυναίκα να πάει από το μπακάλικο να ψωνίσει και να το γράψει ο μπακάλης. Εάν είχε ο άντρας, το πλήρωνε, εάν δεν είχε, στο εισόδημα μ-πάνω που θα πουλούσε τα πορτοκάλια ή τις ελιές κλπ, θα πήγαινε να πληρώσει το μπακάλη (Μαλώρα: 1989).

Εξ αιτίας της μεγάλης οικονομικής και διατροφικής σημασίας του λαδιού, τα ελαιόδενδρα αποτελέσαν αναγκαίο βοήθημα σε κάθε νέο ζευγάρι, γι' αυτό και η προικοδότηση των κοριτσιών περιελάμβανε απαραίτητα και μερικά ελαιόδενδρα, τα οποία γράφονταν στην εγκλησθή (=προικοσύμφωνο) μαζί με το σπίτι.

Τέλος, το λάδι μαζί με τα άλλα προϊόντα της οικιακής οικονομίας, όπως είναι το μέλι, το σιτάρι ή το αλεύρι ανήκε στα αγαθά, που οι οικογένειες αντάλλασσαν μεταξύ τους, ως δώρο στους γάμους. Όταν μία οικογένεια πάντρευε το κορίτσι της, αντί άλλου δώρου, οι φίλοι και συγγενείς έφερναν ή λάδι ή μέλι ή αλεύρι ή σιτάρι, ως ενίσχυση για τα φαγητά και τα παρασκευάσματα του γάμου.

Μονόλθος. Η παραγωγή του λαδιού σε σύγχρονο ελαιουργείο:
1.ο καρπός της ελιάς
2.το πλύσιμο του ελαιοκάρπου
3.ο ελαιοπολτός
4.το λάδι
φωτ Κώστα Μενεγάκη
(φωτ. αρχείο Πολιτιστικού Συλλόγου Σισανών).



Η καλλιέργεια της ελιάς





Φύτευση - Περιποίηση

Οι πρώτες ελιές που φυτεύθηκαν στη Ρόδο ήταν αγρολίες ή αβρολίες (=αγριελιές). Σε περιοχές με δασώδη βλάστηση εντόπιζαν μικρά κουτουράκια (=κορμούς) ελιάς, τα έβγαζαν από τη γη προσεκτικά για να μη καταστραφεί η ρίζα τους, τα μετέφεραν στα χωράφια τους και τα μεταφύτευαν.

Φυτεύγαμεν τα, πατοί μας. Να πάμε με το μουλάρι μας να φέρουμε από το δάσος 4-6 κορμούς και την άλλη μέρα, να πάμε, να τους φυτέψουμε. Τα παλιά δέντρα ούλα έχουν τα με την αξίνη φυτεμένα. Πήγαινες και διάλεγες το πιο καλό φυτό. Το καθάραινες και το 'οκαβγες 'πό κάτω να βγάλες τη ρίζα του φυτού κι ήβγαλες το κεφάλι κεινοδά κι εφόρτωνές τα στο μουλάρι και έφερνές τα και την άλλη ημέρα τα φύτευες. Ο καλός εργάτης να ανοίξει 10 λάκκους από την ώρα που θα βγει ο ήλιος, μέχρι να βραδιάσει. Τώρα έχει τα μηχανήματα και μπορεί ένας εργάτης να φυτέψει την ημέρα 100 φυτά (Απόλλωνα: 2007). Ο λάκκος πρέπει να γίνει βαθύς μέχρι ένα μέτρο, με 60-70 πόντους φάρδος, όπως τα κάνουν οι Ιταλοί. Και ρίχναν μάλους (=πέτρες) και μετά ρίχναν χώμα και φυτεύαν το δέντρο στους 50 πόντους, όπως και τώρα (Σοφρώνη: 2008).

Δύο χρόνια μετά από το φύτεμα, αν προσαρμοζόταν το δέντρο και αρχίζε η ανάπτυξή του έπρεπε να κεντρωθεί (μπολιαστεί, εμβολιαστεί) με κλώνια ήμερης ελιάς. Άλλοι περίμεναν και τέσσερα χρόνια για να το μπολιάσουν, διότι ο λάκκος ήταν μικρός, το χώμα ακαλλιέργητο και σκληρό, γι' αυτό δύσκολα μπορούσε να προχωρήσει η ρίζα. Πιο σπάνια, όσοι ήξεραν, φύτευαν τα βλαστάρια της ελιάς:

Είχεν ορισμένους, αλλά σπάνιζαν αυτοί, κόβαν ένα τρυφερό κλώνο, ο οποίος είχε τα φύλλα του και με κάθε βλαστάρι έκοβε και το κουτουράκι μαζί και το 'χωνε κάτω στη γη και λένε ότι έπανε αυτό. Αλλά το 'κούσαμε, δεν το 'δαμε. Το φύτευε, το πότξε και ένα και δύο χρόνια, πετούσε βλαστό καινούριο κι εκεί επάνω το εμπούλαζε (Μαριτσά: 1989).

Το μόλιασμα γινόταν κατά τον Απρίλιο με Μάιο, τη χρονιά της καρποφορίας, πριν να δέσει το δέντρο τον καρπό και πάντα μόλιαζαν ψηλά, για να προστατεύονται τα κλαδιά από τα ζώα. Οι πιο συνηθισμένοι τρόποι κεντρώματος ήταν με μάτι, με πόδι (ή ματοκάζικο) και με καζίκι. Σύμφωνα με τον πρώτο τρόπο, αφαιρούσαν από την ήμερη ελιά το κομμάτι του φλοιού, που είχε πάνω το μάτι και πάνω στο καινούριο βλαστάρι που έβγαζε το δέντρο της αγρολιάς, άνοιγαν τον φλοιό σε σχήμα ανεστραμμένου «Ται» κι εκεί μέσα έβαζαν το μάτι, που είχαν βγάλει από την ήμερη ελιά. Αφού τοποθετούσαν μέσα το μάτι, το έδεσαν με φλόμο (=φλοιό) συκιάς, αροδόσφνας (=πικροδάφνης) ή μουριάς. Συνήθως έβγαζαν από άγρια συκιά τρυφερές βέργες, τις έκοβαν λουρίδες-λουρίδες, τις στέγνωσαν και όταν ήθελαν να τις χρησιμοποιήσουν, τις έβαζαν από το βράδυ στο νερό να μαλακώσουν και

ΑΘΗΝΩΝ





την άλλη μέρα έδεναν εύκολα. Όταν έβγαινε ο καινούριος κλώνος, έκοβαν τον παλαιό και άφηναν τον καινούριο, τον ήμερο, να αναπτυχθεί. Κατά τον δεύτερο τρόπο κεντρώματος, πάνω στο λουμάκι (=καινούργιο βλαστάρι) έσκιζαν το φλοιό με το σουγιά και έβγαζαν το ποδαράκι, όπως έβγαζαν το μάτι, αλλά μαζί με ξύλο. Στη συνέχεια άνοιγαν με τον ίδιο τρόπο την άγρια ελιά και έχωναν μέσα το πόδι και απ' έξω το έδεναν, όπως το μάτι. Το καζίκι ήταν κλαδί ήμερης ελιάς, το οποίο έκοβαν από τη μια μεριά φάλτσο για να είναι αιχμηρό, αλλά πρόσεχαν να μείνει επάνω ο φλοιός. Το μπόλιασμα με καζίκι γινόταν ως εξής: Έκοβαν τον κορμό του δέντρου από πάνω, αλλά του άφηναν κι ένα δυο κλωνάρια για να μπορεί να αναπνέει, ώστε σε περίπτωση που δεν έπιανε το εμβόλιο, να προχωρήσει από 'κεί η ανάπτυξη του δένδρου. Στον κομμένο από πάνω κορμό, άνοιγαν στην άκρη τον φλοιό και έμπηγαν μέσα τα κλαδάκια της ήμερης ελιάς. Το έδεναν καλά και έβαζαν από πάνω χώμα (μελάνι) ανακατωμένο με βουδιά (=κοπριά της αγέλαδας) για να μη σίσει και το διαπύρει ο ήλιος. Αν ο κορμός ήταν χοντρός, έβαζαν για σιγουριά δύο ή τρία καζίκια και τα έδεναν με τον φλόμο της συκιάς. Για προστασία από τον ήλιο έβαζαν από πάνω ένα κεραμίδι. Το καζίκι έπρεπε να έχει κόμπο (=μάτι) για να ανοίξει και όταν άνοιγε, τον επόμενο χειμώνα έκοβαν τα άγρια κλωνάρια και έμενε το ήμερο (Θεολόγος, Σιάννα, Ασκληπιείο, Μαρितσά, Αρχάγγελος, Σαρωνή).

Σήμερα χρησιμοποιούνται κατά το φύτεμα έτοιμα φυτά του φυτωρίου, τα οποία δεν χρειάζονται μπόλιασμα. Το φύτεμα της ελιάς γίνεται αναλόγως του τόπου, από τον Οκτώβριο μέχρι τον Φεβρουάριο. Ανοίγουμε ένα λακκουδάκι, τη βάζουμε μέσα, την πατάμε λιγάκι γύρου-γύρου. Έπειτα ποτίζουμέν τις το καλοκαίρι λιγάκι. Τις ποτίζουμε τα πρώτα χρόνια, ένα, δυο χρόνια και μόνο το καλοκαίρι, όχι το χειμώνα (Μαριτσά: 1989). Σήμερα το χώμα καλλιεργείται με το μονόουνο άροτρο, το χώμα μαλακώνει, οι ρίζες απλώνουν και οι ελιές αναπτύσσονται πολύ γρήγορα.

Τις ελιές τις λιπαίνουν κάθε χρόνο. Παλιά, όμως, που δεν είχε λιπάσματα, τις λίπαιναν με κοπριά. Τότες ήταν μόνο κοπριά, άμα ν-είχες. Άμα δεν είχες, όποτε την εύρισκες. Αλλά τότες, επειδής βάζαν τα βόδια στη βουκολιά, που λέμε (=μάνδρα βοδιών), επηαίναν και τη μαζεύανε και τη μοιράζανε οι χωριανοί. Το χωριό είχε πάνω από 150 βόδια. Ο καθένας είχε τις κοπριές του και τις λίπαινε τις ελιές σχεδόν κάθε χρόνο (Σιάννα: 2007).

Τα πιο συνηθισμένα είδη ελιάς στη Ρόδο είναι η λιανολιά, λαδολιά, ψιλολιά, ψιλοδολιά, δαφνή και η χοντροελιά ή καρολιά. Η βρώσιμη ελιά είναι η καρολιά, ελιά χοντρή και πράσινη. Την καρολιά για να συντηρηθεί, την κάνουν τσακιστή. Τη βάζουν πρώτα στο νερό και μετά στη σαλαμούρα (=άλμη). Η λαδολιά είναι μετρίου μεγέθους ελιά, η οποία έχει πολύ λάδι. Οι ποικίλες ονομασίες της ελιάς που συναντάμε στα χωριά της Ρόδου, όπως φέλλερη, δαφνολιά, μηλολιά, φουσκολιά, μυτολιά, συνδέονται με το σχήμα του καρπού και είναι ή χοντρές ή ψιλές ελιές.





Ψίνθος. Βιολογική μέθοδος αντιμετώπισης του δάκου της ελιάς, 2002.



Ασκληπιείο. Βιολογική μέθοδος αντιμετώπισης του δάκου της ελιάς στην περιοχή του Κουναρά, 2007.

Τα πρώτα χρόνια είχαμε ένα είδος ελιάς μόνο, την ντόπια, που τη λέγαμε λαδολιά. Οι λαδολιές ήταν μετρίου μεγέθους. Πιο μεγάλη ήταν η καρολιά. Οι Ιταλοί εφέραν φυτά, αγοράσαμε, φυτέψαμε κι εμείς. Τώρα φέρνουν μας 'πού την Κρήτη έτοιμα φυτά. Τις ελιές που προέρχουνταν από ιταλικά φυτά, τις λέγαμε ιταλικές ελιές. Αυτές, που είναι από την Κρήτη, είναι οι κορωνέικες ελιές (Θεολόγος 1989).

Στη Σορωνή εφέραν μια ποικιλία οι Ιταλοί, ούζονται ακόμη και τις ονομάζουμε «του Τοιμίνι». Ήταν κάποιος που ονομαζόταν Τοιμίνι, που τις έφερε εδώ, έκαμε φυτώριο και πουλούσε (Σορωνή 2008).

(αριστερή σελίδα)
Απόλλωνα. Ελαιώνας (λεπτομέρεια),
ΑΚΑΔ. φωτ. Σάββα Πίσσα.

ΑΚΑΔΗΜΙΑ ΑΘΗΝΩΝ

Η καλλιέργεια της ελιάς

Τα τελευταία χρόνια συναντάμε στη Ρόδο και άλλες ονομασίες ελαίων, όπως είναι του Μονόκη (ελιά Καλαμών), η τσίλια, η σκαγγαλίτση, η μασσαρελή κ.ά. Σήμερα, επειδή δεν βρέχει πολύ, οι ντόπιες ελιές δεν αποδίδουν. Από τις σύγχρονες ποικιλίες, η κορωνέικη παρά την ανωδρία, αναπτύσσεται γρήγορα και δίνει σύντομα καρπό.

Εχθροί της ελιάς είναι οι μυρμήγκοι. Για να εξοντώσουν τους μυρμήγκους, πρώτου αρχίσουν οι βροχές, κατά τον Αύγουστο, πετράνουν (ζιάννα) αστοιά ή αστοιβή (θάμνο σκαθιστό) πάνω στον κορμό της ελιάς, δηλαδή τοποθετούν αστοιά στον σταυρό (Απόλλωνα) του δέντρου (εκεί που διακλαδίζεται το δέντρο). Όταν αρχίσουν οι βροχές, παρασύρεται ο χυμός από την αστοιά, ρέει πάνω στον κορμό και δηλητηριάζει τα μυρμήγκια. Με την αστοιά θεραπεύεται και ο σκούλικος της ελιάς που την τρυπάει, μπαίνει μέσα και τρώει το ξύλο της.

Η συστηματική καλλιέργεια της ελιάς ξεκίνησε στη Ρόδο μετά τον β' παγκόσμιο πόλεμο. Από τα πρώτα χρόνια της ενσωμάτωσης της Δωδεκανήσου, το ελληνικό Υπουργείο Γεωργίας φροντίζει για την ανάπτυξη της ελαιοκαλλιέργειας στο νησί και κατά την περίοδο 1949-1950 οργανώνονται δέκα σχολεία ελαιοκλαδέματος σε διάφορες περιφέρειες του νησιού για την εκμάθηση της τέχνης του κλαδέματος. Μάλιστα, απονεμήθηκαν και διπλώματα εξειδίκευσης στο κλάδεμα της ελιάς.

Τον Ιανουάριο του 1952, ο γενικός διοικητής Δωδεκανήσου, Ιωάννης Γεωργιάδης, με έγγραφό του προς τις κοινότητες αρχές του νησιού τονίζει την αναγκαιότητα ανάπτυξης της καλλιέργειας της ελιάς. Κηρύσσει τη «Μάχη της Ελιάς», εξορμά ο ίδιος στην ύπαιθρο και φυτεύει συμβολικά ελαιοδένδρα σε κάθε κοινότητα. Μάλιστα, ορίζει και χρηματικά έπαθλα σε όσους ανταποκρίνονται. Εκατό καλάδες δένδρα

Από το βιβλίο
του Γιώργου Αλ. Διακοναφίβα:
Αθήνα, Παραδοσιακά χωριά
στη Νότια Ρόδο. Οδοιπορικό
στην ιστορία και λαογραφία του,
Ρόδος 2005, σ. 247.





φυτεύθηκαν τότε από τους χωρικούς σε όλα τα χωριά της Ρόδου. Το γεγονός αυτό είναι εγγεγραμμένο στη συλλογική μνήμη των κατοίκων του νησιού και σηματοδοτεί την ανάπτυξη της ελαιοκαλλιέργειας στο νησί:

Πρώτα εδώ παραγωγή μεγάλη λαδιού δεν είχαμε. Όσοι εβγάλασι 200-300 οκάδες λάδι, θεωρούνταν καλοί κτηματίες. Ήτο μετρημένοι. Μετά έτυχε νομάρχης ο Γεωργάκης. Αυτός ήτο Κρητικός και μας είπε να κάνουμε τη μάχη της ελιάς, να φέρουν όλοι και να φυτεύουν ελιά, γιατί ήταν ξεροχώραφα. Έκτοτε, ο καθένας εφύτευσε, όσα μπορούσε, 150-200 δέντρα παραπάνω από όσα είχε και μετά βγάλαν πολύ λάδι, 2 τόνους, ανάλογα. Πρώτα, ένας που εθεωρείτο καλός κτηματίας, παραπάνω από 300 οκάδες δεν έβγαζε (Αρχάγγελος: 1998).

Στις 6 Απριλίου 1952, σε εκδήλωση που έγινε στο Εθνικό στάδιο «Διαγόρας», απονεμήθηκαν αναμνηστικά διπλώματα και χρηματικά βραβεία σε πολλούς χωρικούς από τα χωριά της Ρόδου για τη συμβολή τους στην φύτευση ελαιοδένδρων:

Εμείς ελιές βάλαμε μετά τον πόλεμο, μετά που ήρθε η Ελλάδα. Εγώ έχω βραβείο της ελιάς, γιατί συνέβαλα πολύ στο φύτεμα της ελιάς στο χωριό (Μονάλιθας: 1995).

Απόλλωνα. Ελαιώνας την περίοδο της συγκομιδής, 2008.



Η καλλιέργεια της ελιάς



Ραβδίωμα της ελιάς και ελαιοσυλλογή κατά την αρχαιότητα. Μελανόμορφος αμφορέας, 6ος αι. π.Χ. (Λονδίνο, Βρετανικό Μουσείο).

Απόλλωνας. Ελαιώνας στη περίοδο της συγκομιδής με δίχτυα ο φτυμένω κατά από της ελιάς, 2008.

Έξω θ ο α λ ι έ ς
Απόλλωνας. Ελαιοσυλλογή.
Ποιός Άνδρες γινάζουν (ραβδίζου
ας ελιάς με τις βίωτες).
Ποιός Γυναίκες μαζεύουν ας ελιάς
που πέφτουν ο ο χύμα
(συλλογή Σάββα Πίσσα).

Λομάζεμα (ελαιοσυλλογή-συγκομιδή)

Στην αγροτική κοινωνία ο χρόνος δεν προσδιορίζεται ημερολογιακά αλλά με βάση τις παραγωγικές δραστηριότητες των ανθρώπων στον κύκλο του χρόνου. Έτσι, ο χρόνος της ελαιοσυλλογής απο τελεί ορόσημο, που οργανώνει τον κυκλικό χρόνο και γίνεται σημείο αναφοράς για τις αγροτικές δραστηριότητες, γι' αυτό λέγεται η φρούση. Από τα ούλα ως τις ελιές δεν απολείπουν οι δουλειές (Μαρινοά 1989). Με βάση δε την παραγωγή λαδιού συνήθιζαν να χαρακτηρίζουν ολόκληρη τη χρονιά. Έτσι λένε πως φέτος ήταν καλή λαδιά. Διότι, όπως γνωρίζουμε, οι ελιές έχουν μεγάλη απόδοση λαδιού κάθε δύο χρόνια. Γι' αυτό η χρονιά με τη μεγαλύτερη παραγωγή λέγεται λαδο χρονιά, σε αντίθεση με τη χρονιά της μειωμένης παραγωγής, που λέγεται μισολαδιά.

Η συγκομιδή της ελιάς αρχίζει τον Σεπτέμβριο με Οκτώβριο, αλλά μπορεί να μαζεύουν μέχρι και τον Ιανουάριο, ανάλογα με την τοποθεσία στην οποία βρίσκονται οι ελιές.

Στα βουνόχώρα αρχίζουν να αρμαίνουν οι ελιές, δηλαδή, όπου είναι αβαθύρα το χώμα, αρμαίνουν πιο γρήγορα. Στο λαοπώδη εδάφη αρμαίνουν πιο αργά. Το λαοπώδες έδαφος το είναι μεγαλύτερο. Το ήβαθρο έδαφος είναι το ίδιο (Μαρινοά 1989).

Πριν αρχίσει η συγκομιδή της ελιάς, οι κυρτικοί είχαν δικαίωμα να γυροληήσουν ή ρολεήσουν (=να μαζέψουν) τις ελιές, που έπεφταν κάτω από των αέρα, είτε ήταν δικές τους είτε όχι. Αν δεν τις μαζέψαν τις έφταναν τα ζύα. Η εργασία αυτή λέγεται γυρολή ή ρολή.

Όταν αρχίζετο το μαζέψμα, δεν μπορούσες να πας να μαζάψεις. Σου ήθε, μπορεί να μαζάψεις κι από το δέντρο (Απόλλωνας 2007).





ΑΚΑΔΗΜΙΑ



ΑΘΗΝΩΝ



ΑΚΑΔΗΜΙΑ ΑΘΗΝΩΝ



Η καλλιέργεια της ελιάς

Παλαιότερα κατά την περίοδο της συγκομιδής ο αγροφύλακας επιβίβαζε τις ελιές. Όπου οι ανάγκες το απαιτούσαν έβγαζαν και δεύτερο αγροφύλακα από το Σεπτέμβριο για 2-3 μήνες περίπου, μέχρι να μαζευτούν οι ελιές. Η πληρωμή του εποχικού αυτού αγροφύλακα γινόταν με λάδι από την παραγωγή. Άλλωστε τότε οι συνάλλαγές δεν γίνονταν με χρήματα. Οι αγροφύλακες ή με λάδι πληρώνονταν ή με σπάρη (Θεολόγος 1989).

Για να μαζέψουν τις ελιές πρώτα τις έγκλιζαν ή τις τέγκλιζαν (από το τσέλιου λυγέλιου) δηλαδή τις ράβδιζαν με κοντάρια από κυπαρίσσι ή αλμυρικά μήκους 2-4 μέτρων ανάλογα με το ύψος της ελιάς, τα λεγόμενα τσέλικες (τσίπητες αγκυλιά κτεκσίρια), κοντάρια ή βίτες και οι ελιές έπεφταν κάτω. Αυτό ήταν το γιλιέμα ή εγέλιμα ή γιλιέζιμο της ελιάς. Αν είχαν έσπρωκαν κάτω πόλλους, δηλαδή κανένα μεταχειρισμένο ρούχο, αλλά αυτό δεν ήταν εύκολο γιατί και αυτά τα ρούχα δύσκολα βρικόκωνταν τότε. Συνήθως έσπρωκαν μόνο στα ανώμαλα και κατηφορικά μέρη. Ενώ άντρες (οι γκλετσέρδες) ή και γυναίκες (οι γκλετσέρδες ή γκλετσάσορες) είχαν τις τέγκλες και έγκλιζαν γυναίκες μάικισα, δηλαδή μαζευαν τις ελιές από κάτω. Αυτό ήταν το μάζιμα ή μάμα ή ηομάμα. Μισμιά τις μαζευαν τις ελιές με τα χέρια και τις έβγαζαν μέσα σε σακούλες μπροστά ίδιες με τις σακούλες του σποριού. Αν ήθελαν να τις κάνουν ποστές τις έβγαζαν καταβιζάν μέσα στο κοφίνι, για να μη λιύσουν. Το κοφίνι αυτό ήταν ίδιο με το κοφίνι που χρησιμοποιούσαν για τα σταφύλια. Στο σπία τις μετέφεραν με τα γαϊδουράκια και τις απλώναν σε μέρος δροσερό, για να μη μείνουν μέσα σε τις σακούλες και αποκτήσουν οξυτητα. Όταν είχαν μαζέψει αρκετές και τριόταν



Σύμφωνα με τον Σωφίστο Σωφίστο, η ελιά μαζεύεται με τα χέρια, 2008.



η σειρά τους στα μάγγανα (=ελαιοτριβεία), τις μετέφεραν εκεί για σύνθλιψη και ελαιοποίηση. Το μαζούλι (=εσοδεία) τον καρπό δηλαδή, φέρναμεν το 'πού τα χωράφια στα οσκά μέσα και το παίρναμε στο μάγγανο και τ' αλέθαι (Απόλλωνας: 2006).

Σήμερα έχουν τα σύγχρονα ραβδιστικά, που λειτουργούν με ρεύμα από γεννήτρια, εκτελώντας παλινδρομική κίνηση. Από κάτω στρώνουν δίκτυα και ο χρόνος της ελαιοσυλλογής συντομεύεται.

Η ελαιοκαλλιέργεια και η ελαιοσυλλογή είναι διαδικασίες που συντελούνται στα πλαίσια της οικογένειας. Παλαιότερα στη συγκομιδή γνώταν και συνεργασία. Δηλαδή, οι οικογένειες αλληλοβοηθιούνταν στο μάζεμα της ελιάς. Αυτή η συνεργασία που χαρακτηριζε όλες τις γεωργικές εργασίες λεγόταν συντροφιά, αλληλοβοήθεια, 'ληνοβόθεια.

Μια οικογένεια εκτός από τις ελιές που είχε στα δικά της κτήματα, μπορούσε να έχει ελαιόδενδρα και σε κτήματα που ανήκαν σε άλλον. Αυτές οι περιπτώσεις προέρχονταν από δωρεές: Π.χ. ένας νονός έδινε ένα ελαιόδεντρο στο βαφτιστικό του ή ένας γονιός, που πάντρευε το παιδί του και δεν είχε πολλά έγγετρα, ελαιόδενδρα ή ξυλόδενδρα, έλεγε στο γάμο: Εσύ παιδί μου, θα κατέχεις το κτήμα, αλλά σε ελιές που έχει μέσα, είχε π.χ. 2-3 ελιές, θα τις έχει η αδελφή σου. Ακόμη, όταν κάποιος βρισκόταν σε μεγάλη ανάγκη, χρειαζόταν π.χ. περπατήσει νοσοκομειακή, πουλούσε την ελιά, αλλά το κτήμα το κρατούσε ο ίδιος (Απολακκιά: 1995). Στις περιπτώσεις αυτές, τον καρπό τον μάζεψε αυτός που είχε την ελιά. Κάτι αντίστοιχο μπορούσε να συμβεί και με τις δωρεές στην εκκλησία:

Ο πατέρας μου είχε ένα κτήμα δικό του, που το έδωσε στην εκκλησία. Δεν την επαρσάδινε όμως την ελιά. Είχε κρατήσει τα δικαιώματα της ελιάς. Αλλά ο Άγιος δεν το θέλε αυτό. Αφού τό 'δωκες, κι η ελιά μαζί. Πηγάναμε, κόβγαμε την ελιά. Πάει στις μητέρας μου τον ύπνο ο άγιος Παντελεήμονας και της λέει: «Πες του άντρα σου να μ'ηγε ξανακόψει την ελιά, γιατί θα σου βγάλω το καλύτερό σου μάση». Υστερα από λίγο επόθανε η πρώτη μου αδελφή. Από τότες εφ'ήκεν την ελιά (Σιάννα: 1993).

Ανάλογες περιπτώσεις ιδιοκτησίας ελαιοδέντρων μπορούσαν να προκύψουν μέσω του μπατικιού:

Μετά τη στέψη, στην πόρτα του οπιστού, προτού μπει ο γαμπρός μέσα, του βάζανε ένα ρόδι να το πατήσει και να το σπάσει με τη μιά και φωνάζαν πον: «Άξιος!» Κείνη την ώρα, πριν μπει μέσα ο γαμπρός, του δίνανε μπατίκι. Ο πεθερός, δηλαδή, έταζε μιαν ελιά ή ένα χωράφι στο γαμπρό, που θεν να μπει μέσα ('Ιστορις: 2000).

Σε όλες τις περιπτώσεις, αυτός που κατείχε το κτήμα, δεν είχε δικαίωμα να μαζέψει τον καρπό της ελιάς, που αν και βρισκόταν στο κτήμα του, ανήκε σε άλλον. Σήμερα τέτοιες περιπτώσεις δεν υπάρχουν πια. Το ζήτημα έχει διευθετηθεί μεταξύ των ενδιαφερομένων. Συνήθως, αυτός που είχε το κτήμα, αποζημιώνει τον κάτοχο της ελιάς ανάλογα με το μέγεθος του δέντρου και έπαιρνε την ελιά στην κατοχή του.



Ασκληπείο. Ελαιοσυλλογή. Γυναίκες μαζεύουν τις ελιές από κάτω, φωτ. Σταμάτη Σοφού.

ΑΘΗΝΩΝ

Σιάννα. Οι πληροφορήτριες Καθολική Τσαουρούτη και Μαργάνθη Διακομανώλη 1993.



Ιδιαίτερη περίπτωση συνδιοικησίας ελαιόδέντρων αποτελούσαν τα λεγόμενα θήμινα δέντρα

Παλαιότερα είχαν και δέντρα θήμινα (από το επί+ ήμιος >εφήμιος>θήμιος με τροπή του φη σε θήμι) που τα μαζεύαν μαζί. Οι ηρωτικοί λέγαν: Έλα ου βάλε κι εσύ, βάλε κι εδώ, είναι χρονιά τα δέντρα. Τώρα κόπασε ο κόσμος. Ο ένας αρύταμέ το, θηράφη ο άλλος αρύλλισσέν το, δηλαδή το μηδλίσαε, αν είναι άγριον να γένει ήμερο, φύλλιωμα το λάβεν εμαίς το μπουύλιωμα. Και μετά επηγαίναν μαζί, τις εμαζεύαν τις ελιές και μοιράζαν τον καρπό. Θήμινο είναι το δέντρο που το λουμε μοδ-μοδ και σκοδμα έχει θήμινας ελιές (Μαλώνα: 1989).

Μία ανάλογη περίπτωση είναι τα θήμινα δέντρα ή μοιρασιάρια, τα οποία ανήκουν από κοινού σε συγγενείς. Τα δέντρα αυτά προέρχονται από κληρονομιά (γεροντομοίρι). Όταν οι γονείς παντρεύουν τα παιδιά τους, κρατούν συλήθως ένα μικρό μέρος της περιουσίας τους για να συντηρούνται. Αυτό είναι το γεροντομοίρι. Μετά το θάνατο των γονέων το γεροντομοίρι μοιράζεται εξ ίσου στα παιδιά. Όταν πρόκειται να μοιράσουν δέντρα και αυτά δεν επαρκούν για να μοιραστούν δίκαια στα παιδιά, τότε ανήκουν εξ' αδιαφορίας σε όλα τα παιδιά. Κατά τη συνκομιδή στο συνδιοικητές των δέντρων μοιράζονται τον καρπό.

Επειδή στη Ρόδο οι ελιές που ανήκαν στην ασύληρία προέρχονταν από τα ταξίματα και τις δωρεές που έκαναν οι πιστοί, όλους ο κόσμος στα χωριά βοηθούσε για να μαζευτούν οι ελιές της εκκλησίας. Χαρακτηριστική είναι η περίπτωση του χωριού Απόλλωνα, όπου οποιότο καθολικό (=ο ενοριακός ναός του χωριού που είναι αφιερωμένος στον Τίμιο Σταυρό και γιορτάζει στις 14 Σεπτεμβρίου) έχουν αφιερώσει ελαιόδενδρα όλα τα γύρω χωριά, με αποτέλεσμα η περιουσία της εκκλησίας σε ελαιόδενδρα να είναι πολύ μεγάλη (8000 καλά λάδι έβγαζε), αλλά διασκορπισμένη σε διάφορα χωριά:

Απόλλωνα.

(αριστερά) Στο διάλειμμα της ελαιοληψής, φως Σάββα Πίσσα (δεξιά) Είχαν ουλελή με σύγχρονο ραβδόσκη, φως Σάββα Πίσσα





Ο Σταυρός μας είναι καθ' εαυτόν σταυρός του Χριστού, ήμιο ξύλο δηλαδή. Και έχουν αφιερώσει πολλά ελαιόδενδρα τα χωριά όλα. Στη Μαλώνα έχουν βάλει ελαιόδενδρα στο Σταυρό, στα Πλατάνια το ίδιο, παντού έχουν αφιερώσει πολλά κτήματα στο Σταυρό και μαζεύγαμε τις ελιές εμείς. Μια βδομάδα δουλεύαμε στη Μαλώνα (Απόλλωνα: 2000).

Ασκληπιείο. Το εξωμοναστήριο Αρροαλή (Αγία Ιερουσαλήμ), 2007.

Μάλιστα, η Κυριακή, που είναι ημέρα αργίας, ήταν αφιερωμένη στις δουλειές της εκκλησίας:

Η εκκλησία είχε κτήματα. Κάθε γιορτή έπρεπε να πάνε στην εκκλησία τη δουλειά. Δικήν πως δουλειά δεν έκαναν οι παλιοί άνθρωποι, την εθεωρούσαν αποτυχία την Κυριακή να δουλέψουν, γρουσουζιά να δουλέψουν μέσ' στα δικά τους κτήματα. Κι έτρεχαν όλοι μαζί και βοηθούσαν στις δουλειές της εκκλησίας, στις ελιές, στα σταφύλια. Είχαμε τον τελάλη: Αύριο θα γίνει ο' αυτήν την περιφέρεια η τάδε δουλειά, θα πάμε στα σταφύλια της εκκλησίας, θα πάμε στ' αμπέλια να οκάψουμε κι έτσι συγκεντρώνονταν ο κόσμος κι ήταν σωστό πανηγύρι. Όλοι οι νέοι πήγαιναν να βοηθήσουν. Και τα παιδιά του σχολείου βοηθούσαν (Κρητηνία: 1995).



Η καλλιέργεια της ελιάς



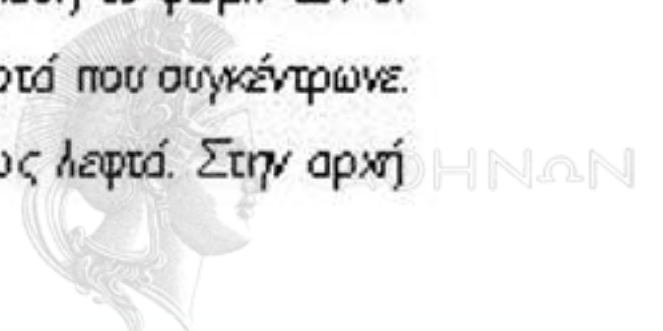
Ελιές στον Αιτόβυρο, 2008.

Κάθε Κυριακή, λοιπόν, κατά την περίοδο της συγκομιδής, έπρεπε να συγκεντρωθεί το χωριό και να πάει να μαζέψει τις ελιές της εκκλησίας σε συγκεκριμένη τοποθεσία.

Εκεί, άλλοι τινάζαν τις ελιές, άλλοι μαζεύανε, άλλοι να φορτώσουν τα ζώα να τα φέρουν στο ελαιοτριβείο. Την άλλη Κυριακή πήγαιναν σε άλλη τοποθεσία. Μόλις τελείωνε το πρωί η λειτουργία, ο παπάς έλεγε στον κόσμο: «Έχετε καιρό να πά' να γκλέξουμε τις ελιές στην τάδε περιφέρεια» (Ασκληπιείο: 2006)

Αυτή η προσφορά εργασίας κατά το λιομάζεμα της εκκλησίας δεν είχε μόνο θρησκευτικά κίνητρα αλλά και κοινωνικά. Το λάδι η εκκλησία το είχε για τις ανάγκες της, έδινε στους φτωχούς και παράλληλα πουλούσε. Από τα έσοδά της (εκτός από ελιές είχε αμπέλια, πρόβατα, μέλισσες, σπάρια) η εκκλησία πλήρωνε το δάσκαλο και τον παπά:

Οι δάσκαλοι πληρωνόντουσαν 'πού την Επιτροπή της σχολικής και δεν είχαν τον κανονικό μισθό, που χρειαζόνταν για να ζήσουν κι έτσι κάθε σπίτι τους έπαιρνε από ένα ψωμάκι, ένα πρωτόν το λέσαι, τους εξασφάλιζαν δηλαδή το ψωμίν των οι ανθρώποι αυτοί και η εκκλησία τους έδινε ένα ποσό από τα λαφτά που συγκέντρωνε. Όλον το χωριό δούλευαν για την εκκλησία τες γιορτές δώδεκς λαφτά. Στην αρχή





του 20ού αιώνα γίνονταν αυτά και μέχρι το '30-'35. Κι ο παπάς 'πού την Επιτροπή πληρωνόταν και ο δάσκαλος το ίδιο (Απόλλωνας: 2006).

Παράλληλα, η εκκλησία βοηθούσε και όσους ήταν φτωκοί ή δεν είχαν επάρκεια σε λάδι:

Είχαν ανθρώπους που δεν είχαν κουμπάνια στο λάδι και πηγαίαν και πάναν δανεικά από την εκκλησιά λάδι και μαγειρεύαν οι άνθρωποι. Και ύστερα, στη συγκομιδή, πάλι εδίδαν το στην εκκλησιά και ξαναπαίρνανε πάλι, όταν δεν είχαν (Απόλλωνας: 2006).

Όσο λάδι περισσεύε από την προηγούμενη σαιδιά το μοίραζαν σε φτωχούς, που δεν είχαν καθόλου παραγωγή λαδιού. Αλλού η εκκλησία πουλούσε το λάδι, που της περισσεύε, έναντι συμβολικού ποσού:

Ας πούμε, έβγαζε 500 κιλά λάδι η εκκλησία. Υπολόγιζε πόσες οικογένειες είναι. Στην κάθε οικογένεια πέφτει από πέντε κιλά λάδι. Γι' ένα εικονικό πασό το πούλαγε η εκκλησία. Αν είχε π.χ. 10 δραχ. το κιλό το λάδι, με μια δραχμή το πούλαγε η εκκλησία, αλλά υπήρχε περιορισμός, δεν μπορούσε ένας να πάει να το αγοράσει όλα, ήτανε κουρασμός που λέγαμε (προορίζονταν για κοινή κατανοήση). Κάθε οικογένεια δικαιούτο να πάει να πάρει, ας πούμε, πέντε κιλά λάδι μ' αυτήν την τιμή. Όποτε είχε ανάγκη, μπορούσε να πάει να πάρει (Σιόννα: 1993).

Το λιομάζεμα της εκκλησίας έδινε την ευκαιρία στους ανθρώπους μιας τοπικής κοινωνίας να συνεργαστούν για ένα κοινό σκοπό, να ανανεώσουν τις σχέσεις μεταξύ τους και να εκφράσουν την κοινοτική τους συνακμή και αλληλεγγύη και παράλληλα να διασκεδάσουν τρώγοντας σε ένα κοινό γεύμα που τους πρόσφερε η εκκλησία:

Παλιά δουλεύαμε στες ελιές της εκκλησίας. Η εκκλησία έπαιρνε τες γκλέχτρες που γκλέσαι τες ελιές κι έπαιρνε μια ουράν λάδι, έπαιρνε ρέγγες, έπαιρνε σαρδέλες κι εκεί έκαμνε το τραπέζι στα δέντρα από κάτω. Εκεί δε χορεύγαμε, μόνο ετραγουδούσαμε, ό,τι ευρίοκαμε, μαντινάδες. Όπου μαζευόταν ο κόσμος για κάποια δουλειά, έπρεπε να γίνει και τραγούδι (Ασκληπιείο: 2005).

Μετά τον πόλεμο τα κτήματα της εκκλησίας δόθηκαν στους ανθρώπους έναντι ενός μικρού ενοικίου, τσιρά, και ο κόσμος έπαψε πλέον να συγκεντρώνεται όπως παλιά:

Δεν σου λέει η εκκλησία θα φέρεις 30-40 κιλά λάδι, γιατί τη μια χρονιά έχει λάδι, την άλλη δεν έχει. Αλλά εσύ, άμα είσαι σωστός άνθρωπος, θα πάρεις κείνο που πρέπει. Εγώ έβγαλα π.χ. τρία βιδόνια (=μπιτόνια), 18-20 κιλά το καθένα, το ένα θα το δώσω στην εκκλησία (Ασκληπιείο: 2005).



Ασκληπιείο. Μεταφορά του λαδιού στο βιδόνι με τη μισή, φωτ. Σταμάτη Σοφού.



Σουρά(δ)α ή Σουρά

Η εξαγωγή του λαδιού από τον καρπό



(πάνω) Όλκινθος θυσία και φακεζοειδής μυλόλιθοι αρχαίου ελαιοτριβείου.

(κάτω) Από Άλκυα, Λαογραφικό Μουσείο-Ελαιοτριβείο. Φακεζοειδής μυλόλιθος αρχαίου ελαιοτριβείου, 2008.

Εκπίεση του ελαιοκάρπου κατά την αρχαιότητα. Μελανόμορφος σκύφος, 6ος αι. π.Χ. (Βοστανή, Μουσείο Καλών Τεχνών).



Στην Αρχαιότητα

Η τεχνολογία εξαγωγής του λαδιού ακολουθεί τρία στάδια. Ο καρπός της ελιάς πρέπει να συνθλιβεί και να γίνει πολτός, στη συνέχεια ο πολτός πρέπει να πιεστεί έτσι ώστε να ξεχωρίσει ο χυμός από τον πολτό και τέλος από τον χυμό πρέπει να ξεχωρίσει το λάδι.

Στην αρχαιότητα για τη σύνθλιψη του καρπού άπλωναν τις ελιές πάνω σε σκληρή, σπηθώδη πλακόστρωτη επιφάνεια, πάνω στην οποία έδωσαν με τη βοήθεια χειρολαβής μία κυλινδρική πέτρα-σπαστήρα. Τον απλό αυτό λθοκύλινδρο αντικατέστησε ο εξελιγμένος τύπος αρχαίου ελαιοτριβείου και πρώιμη μορφή του νεότερου ζωοκίνητου ελαιοτριβείου το ελαιοτριβείο που από τους λατίκους συγγράφει Κάτω και Κολοιμέλλα ονομάζεται trapezium (από το ρήμα τρέπω, με το θάμα τραπ-) και στην ελληνική του απόδοση τραπητής. Ο τραπητής αποτελείται από δύο φακεζοειδείς μυλόλιθους, που περιστρέφονται κατακόρυφοι μέσα σε λθινη λαοάνη-γούδι τη θυσία.

Τη σύνθλιψη του ελαιοκάρπου στον τραπητή ακολουθεί η εκπίεση του ελαιολατού. Ο απλούστερος τρόπος εκπίεσης ήταν με το πάτημα των σάκων στους οποίους είχε τοποθετηθεί ο ελαιοπολτός. Σύμφωνα με πιο εξελιγμένη μέθοδο, οι σάκοι στο βάζονταν ο ένας πάνω στον άλλο σε σκληρή και επίπεδη επιφάνεια. Για τη συμπίεση χρησιμοποιούσαν έναν μοχλό, κατά το ένα άκρο του στερεωμένο σε σταθερό σημείο. Στο άλλο άκρο του μοχλού κρεμούσαν λθινα βάρη με τα οποία ασκούσαν πίεση στους σάκους, τους οποίους προηγουμένως είχαν περικύσει με ζεστό νερό. Για ακόμα μεγαλύτερη πίεση ένας άνδρας πίεζε το ελεύθερο άκρο του μοχλού προς τα κάτω, ενώ ένας δεύτερος κρεμόταν πάνω στον μοχλό, προσθέτοντας το βάρος του σ' αυτό των λθινων βαρών. Η επιφάνεια συμπίεσης του πολτού δέχεται περικεφάλωμα και ανάκι περιμετρικά, από το οποίο έρρεε το λάδι μαζί με το νερό μέσα σε δοχείο, τοποθετημένο σε χαμηλότερο επίπεδο. Απεικόνιση αυτής της διαδικασίας εντοπίζεται σε μελανόμορφο σκύφο του 6ου π.Χ. αιώνα.

Ο διαχωρισμός του λαδιού από το νερό και τους άλλους χυμούς της ελιάς γινόταν με δύο τρόπους: Ή περίμεναν να ξεχωρίσει στην επιφάνεια του δοχείου το λάδι το οποίο ως ελαφρύτερο επιπλέει και το μάζευαν με κατάλληλο σκεύος ή συγκέντρωναν τα προϊόντα της συμπίεσης μέσα σε ειδικό δοχείο, το οποίο είχε κοντά στον πυθμένα του οπή. Παρίμεναν μέχρι να ξεχωρίσει το νερό από το λάδι άνοιγαν την οπή έρρεε το νερό και μόλις άρχιζε να ρέει το λάδι έκλειναν την οπή και έμενε μέσα στο δοχείο το λάδι καθαρό.

Ειδικότερα για τη Ρόδο, επισημαίνεται ότι σε πολλά μέρη του νησιού εντοπίζονται βάρη ελαιοπιεστηρίων σε σχήμα παραλληλεπιδίου που στις στενές πλευρές φέρουν μεγάλες εγκοπές, οι οποίες ενώνονται στην άνω επιφάνεια



του λίθου με στενό και αβαθές αυλάκωμα. Συνήθως τα βάρη αυτά έχουν μετακινηθεί από την αρχική τους θέση και οι κάτοικοι των περιοχών, όπου εντοπίζονται, δεν γνωρίζουν ότι πρόκειται για βάρη αρχαίου ελαιοτριβείου. Τέτοια βάρη εντοπίσαμε έξω από το νεκροταφείο του χωριού Απόλλωνα και στην είσοδο του αύλειου χώρου της εκκλησίας της Κοιμήσεως της Θεοτόκου στη Σάλακο. Τα βάρη που εντοπίζονται σε διάφορα σημεία του νησιού καταγράφει ο Σοφοκλής Χατζησάββας (2008: 97-98). Σύμφωνα με αυτόν, ένα βάρος που εξακολουθεί να βρίσκεται στην αρχική του θέση εντοπίζεται στην τοποθεσία Γδούρι, βορειοανατολικά του χωριού Αρχαγγέλου και χρονολογείται από τους ύστερους ελληνιστικούς, μέχρι τους πρώιμους βυζαντινούς χρόνους. Παρόμοια βάρη βρέθηκαν στη θέση Κεραμί, νότια από τον Αρχάγγελο, στη θέση Κέσκι-ντος, βορειοανατολικά της Λάρδου, στη θέση Μεμή της κοινότητας Καταβιάς, στην είσοδο της ίδιας κοινότητας και συγκεκριμένα στον χώρο που περιβάλλει τη μεσαιωνική εκκλησία του αγίου Παύλου, στον Μεσαναγρό στη θέση Ξρίντος κοντά στο μοναστηράκι του αγίου Νικολάου, στη θέση Κιάτσοι 100 μέτρα πριν από τη διασταύρωση που οδηγεί στο χωριό Ασκληπιείο και τέλος κοντά στο μοναστηράκι του Σταυρού, βορειοδυτικά της Δαματριάς.

Παρά την εκτεταμένη ύπαρξη των βαρών αυτών στα νησιά της Ρόδου, επισημαίνεται από τον πιο πάνω αρχαιολόγο η απουσία βάσεων συμπίεσης του ελαιοκάρπου. Ωστόσο μία τέτοια βάση εντοπίσαμε στον αύλειο χώρο του ναού της Κοιμήσεως της Θεοτόκου στο χωριό Σάλακος. Πρόκειται για βάση που έχει μετακινηθεί από την αρχική της θέση.

ΑΘΗΝΩΝ

Σάλακος, αύλειος χώρος του ναού της Κοιμήσεως της Θεοτόκου. Βάση αρχαίου ελαιοπιεστηρίου, 2008.

Απόλλωνα, χώρος έξω από το νεκροταφείο. Βάρος (τύπου 3) αρχαίου ελαιοπιεστηρίου, 2007.



ΑΚΑΔΗΜΙΑ

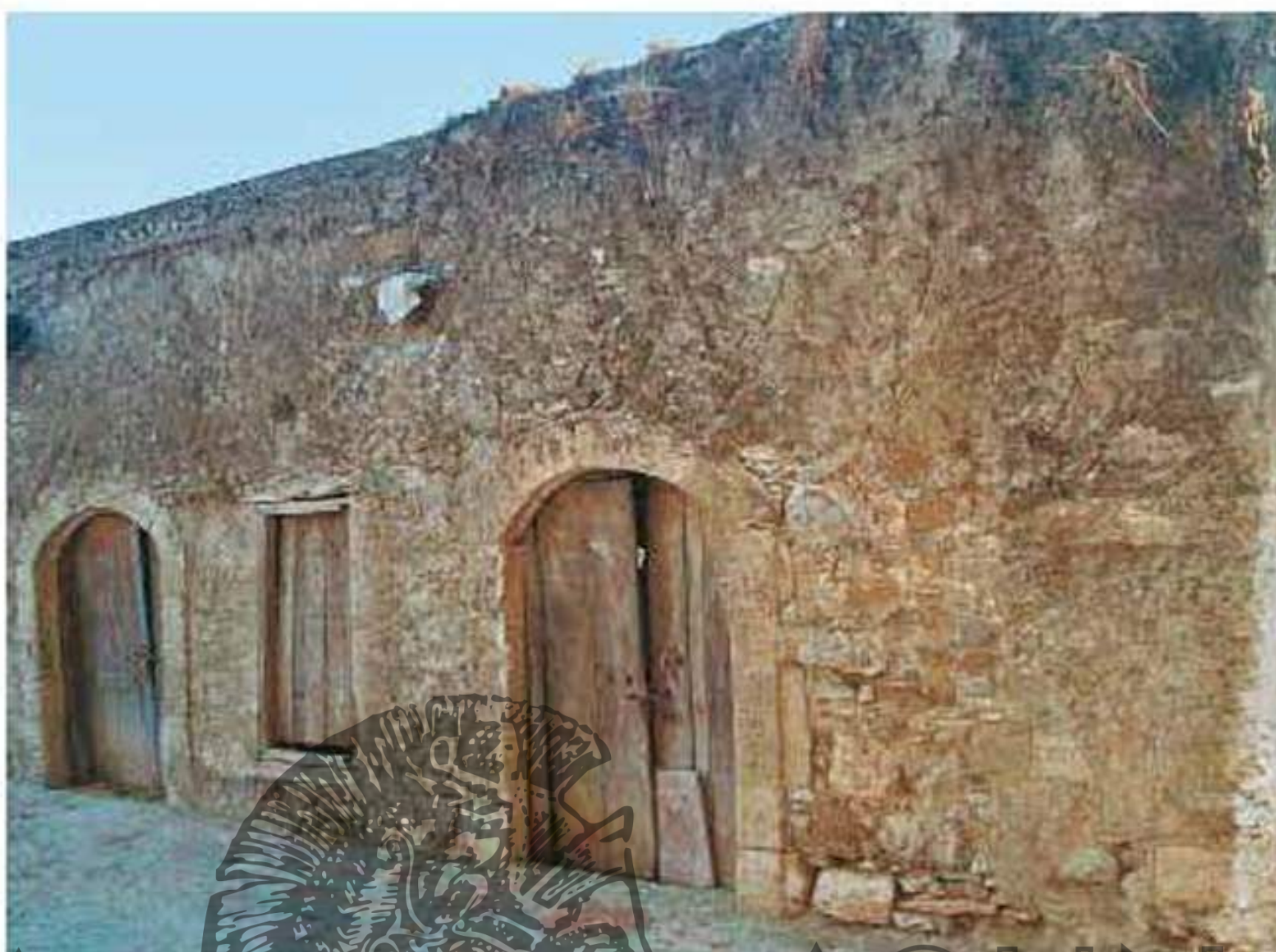
ΑΘΗΝΩΝ

Η εξαγωγή του λαδιού από τον καρπό

Ασκληπιείο.
Οίκισμο παλαιού ελαιοτριβείου, 2007.

Σορωνή.
Ελαιόμυλος με μία μυλόπετρα, 2008.

Απόλλωνια, αύλειος χώρος
Λαογραφικού Μουσείου.
Κυλινδρική μυλόπετρα, 2007.



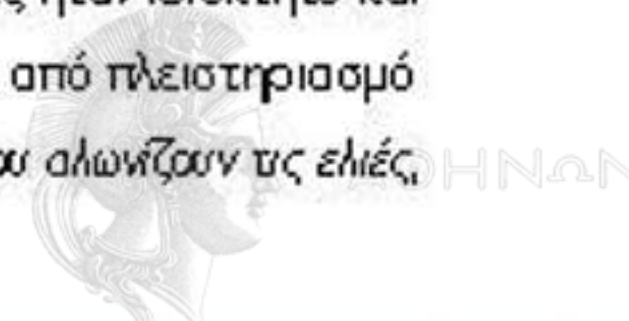
Στη Νεότερη Ρόδο

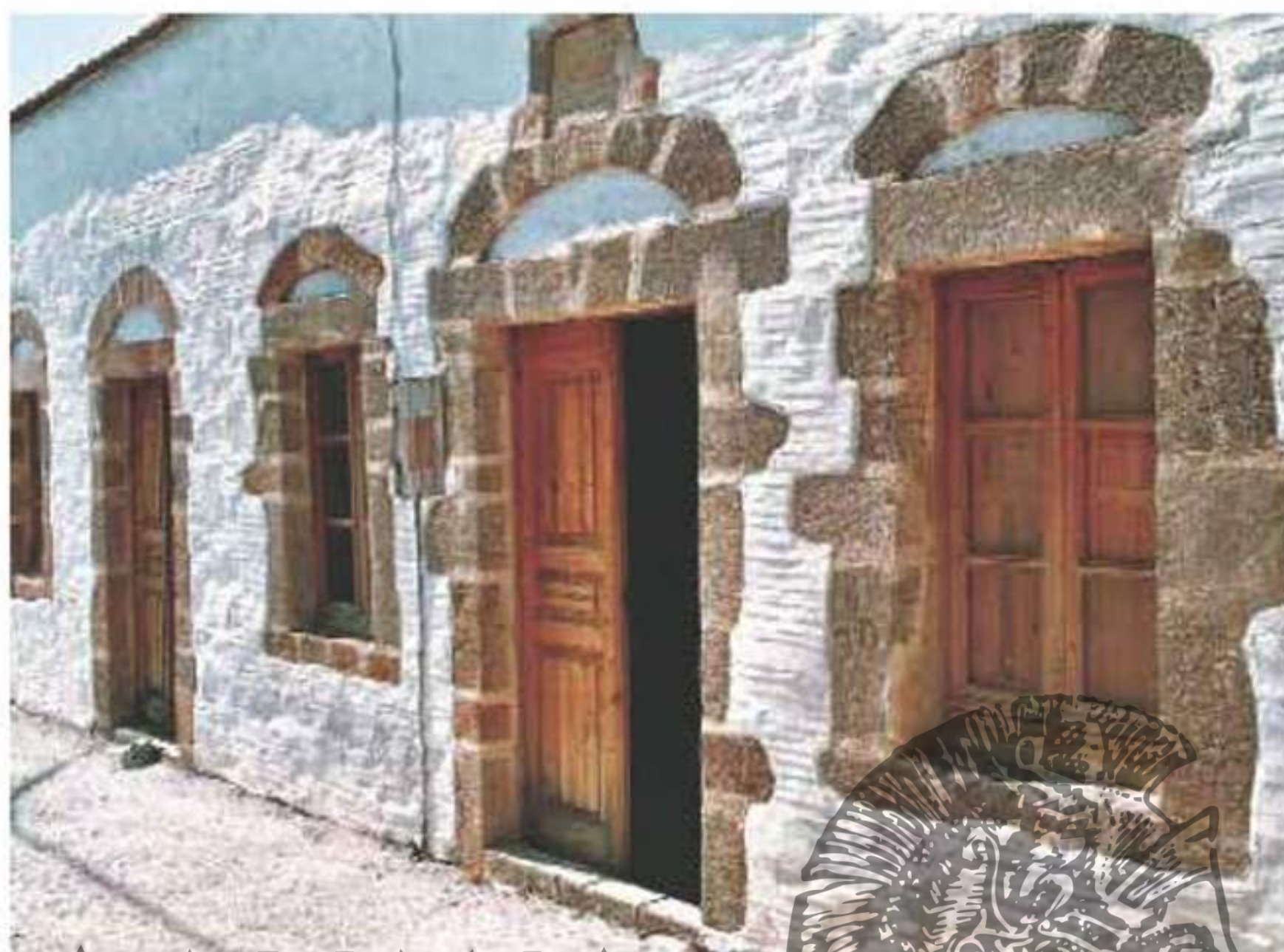
Στη νεότερη Ρόδο και στην Ελλάδα γενικότερα, η ελαιοποίηση περνάει από τα ίδια με την αρχαιότητα στάδια. Το στάδιο της σύνθλιψης διαδέχεται το στάδιο της συμπέσης του πολτού, το οποίο με τη σειρά του ακολουθείται από το στάδιο συγκέντρωσης του λαδιού.

Η σύνθλιψη του καρπού της ελιάς γινόταν με πέτρα στον ελαιόμυλο. Η πέτρα αυτή αρχικά ήταν κυλινδρική, θα μπορούσαμε να την προσδιορίσουμε και ως κολουρο-κωνική. Μία τέτοια πέτρα εντοπίσαμε στον αύλειο χώρο του Λαογραφικού Μουσείου των Απολλώνων. Οι πέτρες αυτές, όπως και οι κυκλικές που τις αντικατέστησαν, περιστρέφονται πάνω σε πέτρινη κυκλική βάση με τη δύναμη ζώου (αλόγου ή μουλαριού).

Σχεδόν σε όλα τα χωριά της Ρόδου τεκμηριώνεται η παρουσία του ζωοκίνητου ελαιοτριβείου, το οποίο αντικαθίσταται από το μηχανοκίνητο και αργότερα από το ηλεκτροκίνητο ελαιοτριβείο. Το ελαιοτριβείο (λαδόμυλος, ελιόμυλος, μύλος) λέγεται και μάγγανα (στον πληθυντικό), από την πεστική μηχανή που ονομάζεται μάγγανο. Επειδή κάθε ελαιοτριβείο είχε συνήθως δύο μάγγανα, η λέξη μάγγανα χρησιμοποιείται συνήθως συνεκδοχικά αντί του ελαιοτριβείου.

Το ελαιοτριβείο λειτουργούσε σε ένα ισόγειο σπίτι. Άλλες φορές ήταν ιδιόκτητο και άλλες φορές ανήκε στην εκκλησία, η οποία το νοίκιαζε ύστερα από πλειστηριασμό σε αυτόν, που πρόσφερε τα πιο πολλά χρήματα. Τα μάγγανα που αλωνίζουν τις ελιές,





Λαχανιά.
Οίκημα ανακαινισμένου ζωοκλήτρου
ελαιοτριβείου, 2007.

ΑΚΑΔΗΜΙΑ

ΑΘΗΝΩΝ

τα ελαιοτριβεία ήτο με τα ζώα. Είχεν η εκκλησία ένα τέτοιο ελαιοτριβείο και κάθε χρόνο το βγαζε στον πλειστηριασμό. Ηρθεν κι έλαβεν μέρος ένας Κοσκινάτης κι εμείνεν πάνω του. Του Αγίου Φιλίππου όλοι οι μαγγανάδες κλείουν, γιορτάζουν. Αυτός ήρθεν να ζέξει το μουλάριν του. Τον λέει ένας: «Σήμερα δεν δουλεύουν οι μύλοι». «Γιατί» «Είναι του Αγίου Φιλίππου». «Α! Έχετε και Άγιον Φίλιππον;» Ρώτησε εκείνος. Άμην επήε να διγκλώσει' το μουλάρι, εκείνο τον εοκότωσε, ενώ ήταν ήμερο (Μαριτσά:1989).

Τήλος, Μεγάλο Χωριό.
Κυλινδρική μυλόπετρα (χάντρο), 2009.



Ι. Να του φορέσει την υποκατενή (΄ποκατενή) ή άλλως τη βίγκλα, γίγκλα ή βίγκλα, δηλαδή τη ζώνη, για να το ζαύξει στον ζυγό του ελατόμυλου

ΑΘΗΝΩΝ

Η εξαγωγή του λαδιού από τον καρπό



Σάλακος, Ελαιοτριβείο. Ελαιόμυλος με τέσσερις μιλόπετρες, 2008.

Αυτός που είχε το ελαιοτριβείο λεγόταν *μυλωνάς* ή *μαγγανάρης*. Ο *μυλωνάς* δούλευε μόνος του ή με τα παιδιά του. Καμιά φορά έπαρνε και κανέναν εργάτη. Το ελαιοτριβείο για τις υπηρεσίες του πληρωνόταν σε λάδι. Ανάλογα με τα κιλά που έβγαζε, κρατούσε ο *μαγγανάρης* το *δίκαιο* ή το *δικαίωμα*, δηλαδή ένα ποσοστό για αμοιβή. Το ποσοστό αυτό είχε οριστεί σε 7-10%, ανάλογα με τον τόπο και την παραγωγή του λαδιού. Όταν κάποιος δεν είχε πολύ λάδι, πλήρωνε με χρήματα. Το λάδι τότε δεν το ζύγιζαν. Το μετρούσαν με το μετράδι (*μιοή*). Αυτό ήταν ένα δοχείο από λαμαρίνα, ημικυκλικό με μία επίπεδη πλευρά, το οποίο χωρούσε ή μισή οκά ή μία ανάλογα με το μέγεθος. Επί Ιταλοκρατίας, κατά την ελαιοπαραγωγή υπήρχε στο ελαιοτριβείο ένας *τενεκές* μέσα στον οποίο έβαζαν λάδι για τον δάσκαλο. Αυτό αποτελούσε μέρος της αμοιβής του τότε που οι δάσκαλοι δεν είχαν μισθό, αλλά πληρώνονταν από την εκκλησία και από τους χωρικούς (Θεολόγος: 1989).

Στη Ρόδο παλιά, όταν μόζευαν τις ελιές, τις έφρυναν στο φούρνο. Με τη μέθοδο αυτή στέγνωναν τις ελιές και τις προφύλασσαν από τη μούχλα μέχρι να έρθει η σειρά τους στο ελαιοτριβείο:

Είχε 4-5 ελαιοτριβεία το χωριό αλλά δεν επρολαβαίναμε. Για να πάρει σειρά κάποιος στο ελαιοτριβείο, έκαμνε και 15 μέρες. Κόσμος ήταν πολύς και μου χλιαζόσαν οι ελιές. Μσύρη μούχλα εκάμνασι. Εδώ απ' έξω είχε πέντε φούρνους το μάγγανο για να εξυπηρετεί τους πελάτες. Όσοι επρολαβαίναν, τις φρύσαν εδώ, όσοι δεν επρολαβαίναν, στο σπίτι. Όλοι οι φούρνοι έπρεπε να ψήσουν την ελιά. Αλλά το λάδι αυτό ήταν μαύρο και βαρύ, σε σημείο που να μην τρώγεται (Απόλλωνα 2007).



Απόλλωνα, Λαογραφικό Μουσείο-Ελαιοτριβείο. Ελαιόμυλος με μία μιλόπετρα, 2007.



Η λειτουργία του ζωοκίνητου ελαιοτριβείου

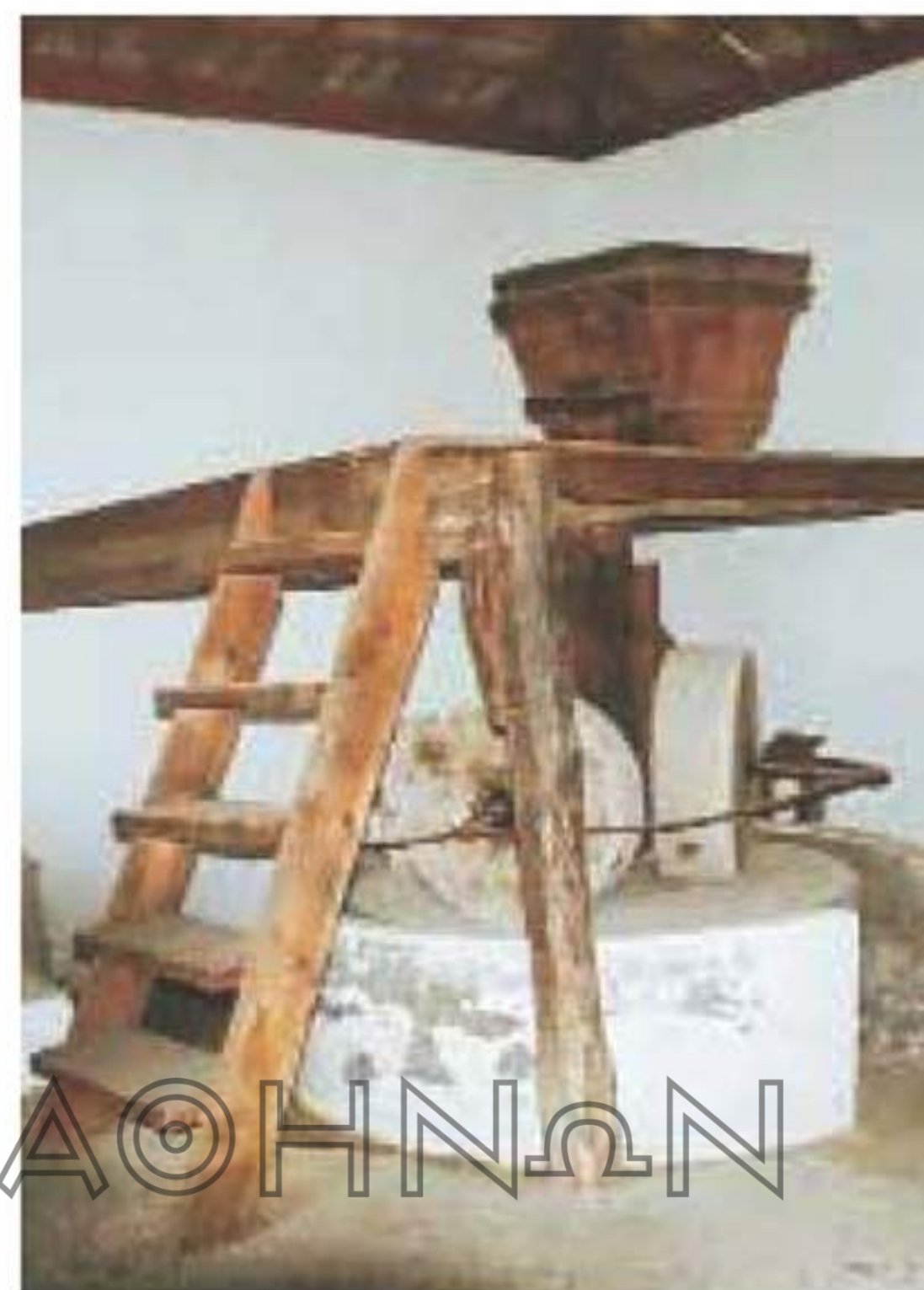
Η σύνθλιψη του ελαιοκάρπου γινόταν στον μύλο της ελιάς. Πρόκειται για έναν τύπο ελαιοτριβείου κοινό στον ελλαδικό και στον ευρύτερο μεσογειακό χώρο, που ήταν σε χρήση μέχρι τη δεκαετία του '70 παράλληλα με τους νεότερους τύπους ελαιοτριβείων, τα μηχανοκίνητα και ηλεκτροκίνητα ελαιοτριβεία. Στα ελαιοτριβεία αυτά η άλεση των ελαίων γινόταν με τεράστιες μιλόπετρες (1-4), οι οποίες γυρνούσαν με τη δύναμη ζώου (μουλαριού ή αλόγου). Ένας τύπος ζωοκίνητου ελαιοτριβείου με μία μιλόπετρα στεγάζεται στο Λαογραφικό Μουσείο Απολλώνων και σε ανακαινισμένη μορφή απαντάται στο χωριό Λαχανιά. Ένας άλλος τύπος με τέσσερις μιλόπετρες εντοπίζεται στα χωριά Διμυλιά, Ίστριος και σε ανακαινισμένη μορφή στο χωριό Σάλακος.

Στο ελαιοτριβείο με μία μιλόπετρα, η βάση του μύλου είναι κτισμένη με πέτρες σε σχήμα κυλινδρικό. Στο επάνω της μέρος είναι χτισμένη με κλίση προς το



κέντρο και στρωμένη με πλάκες. Στα ελαιοτριβεία της Διμυλίας, Ιστρίου και Σαλάκου, η βάση έχει περιχέλιωμα και αυλάκι περιμετρικά, που διακόπτεται μπροστά για να διοχετεύεται ο ελαιοπαλτός σε δοχείο σε χαμηλότερο επίπεδο. Σ' αυτά τα ελαιοτριβεία οι ελιές διασχεύονται στον μύλο μέσω χοάνης στο επάνω μέρος.

Η πέτρινη βάση του ελαιοτριβείου λέγεται *αλώνι*. Στο ελαιοτριβείο των Απολλωνίων, η μύλοπετρα, όρθια πάνω στο αλώνι, συγκρατείται από τη στέγη με ένα κατακόρυφο ξύλο που λέγεται *αξόνι*, τα άκρα του οποίου περιστρέφονται μέσα σε δύο σιδερένιες θήκες που λέγονται *φωλιές* (πάνω και κάτω φωλιά). Το πάνω μέρος του αλωνιού, στο οποίο ο μύλωνάς ρίχνει τις ελιές, λέγεται *λωντά*. Στο κάτω μέρος του αλωνιού υπάρχει ο *μοχλός* ή *σύρτης*, ένα μικρό σανιδάκι που σπρώχνει τις ελιές προς τα έξω, ενώ πάνω στο αξόνι κρέμεται ο *λύχνος*, που έδινε φως, όταν δούλευαν τη νύκτα, διότι την περίοδο της συγκομιδής το ελαιοτριβείο έπρεπε να δουλεύει μέρα-νύκτα για να μη χαλάνε οι ελιές. Από το κέντρο της πέτρας περνάει ένα οριζόντιο ξύλο, που λέγεται *ζυ(γ)ός* ή *περάτης*. Ο *ζυ(γ)ός* περνάει μέσα από δύο ξύλα που εφαρμόζονται στο κέντρο της πέτρας και ονομάζονται *καστανόλες*. Ο *ζυ(γ)ός* στο κάτω μέρος καταλήγει στην *κουλούρα*, ένα ημικυκλικό ξύλο, τα δύο άκρα του οποίου συνδέονται με *κοντρά* *καρσάδο* και *ταύς πόσσους*, με τις δύο άκρες της τραχηλιάς (χειδράς μαζαριου από κετσέ' και άχυρα), που φοράει στο λαιμό του το ζώο. Οι πόσσοι στις δύο πλευρές του ζώου συγκρατούνται μεταξύ τους με την *πουκατενή* (υποκατενή), ένα λουρί πλεκτό, από *κοντρή* ή *κλωστή*, που περνάει κάτω από την κοιλιά του ζώου.



Ίστριος. Ελαιόμυλος με τέσσαρις μύλοπετρες, 2009.

Διμυλιά. Ελαιόμυλος με τέσσαρις μύλοπετρες, 2007.



Ι. Ύψοςμα από μαλλί πατημένο

Απόλλωνα. Λεπτομέρεια από τον ελαιόμυλο. Διακρίνονται το κάθετο αξόνι, η κονταριά, ο σύρτης και ο λύχνος, 2007.



Η εξαγωγή του λαδιού από τον καρπό



Ίστριος, Ελαιτριβείο. Ζιμπίλι πλεκτό από βούρλα, 2009.

Στην άλλη άκρη του ζυ(γ)ού, κοντά στην πέτρα του μύλου, συνδέεται η κονταριά. Αυτή είναι ένα κοντάρι μακρύ, πάνω στο οποίο δένεται η μία άκρη χοντρού σκαινιού, η άλλη άκρη του οποίου προσαρμόζεται πάνω στο καπίστρι του ζώου. Έτσι συνδεόμενο το ζώο με τη μυλόπετρα, καθώς γύριζε γύρω από το αλώνι, κινούσε τη μυλόπετρα. Στο αλόγο φορούσαν τα μάτια, δηλαδή παρωπίδες από τομάρι, για να μη βλέπει, διότι αν έβλεπε, ζαλιζόταν και δεν μπορούσε να προχωρήσει γύρω-γύρω.

Κατά τη διαδικασία σύνθλιψης του καρπού της ελιάς η πέτρα η όρθια γύριζε και άλεθε τις ελιές. Καθ' όσον χρόνο άλεθε η πέτρα, ο μυλωνάς ανακάτευε με ένα μικρό φτυάρι τις ελιές σπρώχνοντάς τις προς το κέντρο για να αλεστούν καλά:



Απόλλωνα. Ο πληροφορητής Αναστάσιος Τσοπάνης, 2007.

Γεμώνασ ένα κοφίνι ελιές κι είχαν άνθρωπο κι εστέκετο 'πό 'ξω 'πό τ' αλώνι με το φτυάρι κι έβεν να ρίξει μια φτυαριά να περάσει η πέτρα ν' αλέσει. Ώσπου να ξαναγυρίσει, να 'ρθει πάλι να ρίξει άλλη φτυαριά κι εκείνη τη 'λεσμένη ετράβαν την άξω, στ' αλώνι πάνω (Απόλλωνα, 2007).

Γι' αυτόν λέγανε ότι τσίτσε τη μ-πέτρα με το φτυάρι (Παπαχριστοδούλου) ή ότι κουκάζει το μύλο (Ασκήπειο). Όταν η ζύμη ή ψαχ ή λασπη ή χαμάρι της ελιάς ήταν έτοιμη, την ταυβρόδισαν, δηλαδή την έβαζαν μέσα σε ταυβρόδες





(=τορβάδες) από μαλλί της κατσίκας, στη βού(β)α (=αργαλειό) φτιαγμένους ή τις ζιμπήλασαν, δηλαδή τις έβαζαν μέσα σε ζιμπήλα που αρχικά ήταν τρίκισμα, στη συνέχεια πλατεές κόφες κυκλικές, πλεκτές από βούρλα με τρύπα στο κέντρο:

Και εν ν' αλεστεί όλη η κούιννα (κουκούτσι, πυρήνας) κείνη να τη μ-μαζέψει ο μαγγανάρης κείνος, να τη μ-πάρει ο' ένα μέρος κι είχε τουβράδες σπού τρίκα της κατσίκας κι είχαν εκεί πάλιν εργάτην και γίμωνε με μια τσανάκα (=πήλινο πιάτο) ψίκα τον τουβρά και στο βαζέ το ετοά καμπόσους στο μάγγανο, δέκα, είκοσι τουβράδες και παραπάνω (Απόλλωνα: 2006).

Ο τορβάς ήταν σαν ένα τετράγωνο μαντήλι. Τοποθετούσαν μέσα τις αλεσμένες ελιές και δίπλωναν από πάνω τις τέσσερις γωνίες του, ώστε να μοιάζει στο σχήμα με φάκελο. Τους τορβάδες, τους στοίβαζαν στο μάγγανο, όπως και τα ζιμπήλα, αργότερα. Κάθε φορά που έβαζαν ένα τουβρά στο μάγγανο, είχε έναν εργάτη κι έριχνε ζεστό νερό. Ένας εργάτης στοίβαζε και άλλος περίκαζε, που λέμε (Απόλλωνα 2007). Η εργασία της περισίωσης των τορβάδων με ζεστό νερό λέγεται θέρμισμα. Για τις ανάγκες του θερμίσματος, σε κάθε ελαιοτριβείο υπήρχε τοιγκιά (=τζάκι).

Ο σόκος των τορβάδων στο μάγγανο λέγεται πασκά. Η λέξη πασκά προσδιορίζει και την ποσότητα του παραγομένου λαδιού, σύμφωνα με τη φράση: «Πόσα πασκά λάδι έβγαλες».

Το μάγγανο αρχικά ήταν ξύλινο, αργότερα αντικαταστάθηκε από σιδερένιο. Το ξύλινο μάγγανο αποτελείται από δύο πλάντρες. Πρόκειται για δύο κορμούς δέντρων πελεκημένους σε σχήμα ορθογώνιου παραλληλεπipedου. Οι πλάντρες είναι οριζόντιες μεταξύ τους και από τα δύο τους άκρα περνούν δύο κατακόρυφοι άξονες από κορμούς δέντρων, που λέγονται αδράχτια και στερεώνονται στο δάπεδο. Μέσα από τ' αδράχτια περνούν τέσσερα οριζόντια τοξωτά σφοντύλια (δύο ανά άξονα), τα οποία



Ασκληπιείο, Λαογραφικό Μουσείο-Ελαιοτριβείο. Ζιμπήλα και τελάρo για τη στοίκαή τους στο μάγγανο, 2007.

Απόλλωνα, Λαογραφικό Μουσείο-Ελαιοτριβείο. Τουβράς τρίκισος, 2007.



Απόλλωνα. Τουβράδισμα του ελαιοπολεαί, 1964 (συλλογή Σάββα Πίσσα).

Η εξαγωγή του λαδιού από τον καρπό



Απόλλωνα, Λαογραφικό Μουσείο-
Εθαιοπιβείο. Διπλό μάγγανο με
ξύλινες πλόντρες, σιδερένιο οδρόκτισ
με ρόδα, μονέλο και σφρόγιη, 2000.

Σάλακος, ανακαμισμένο
ελαιόπριβείο. Σιδερένιο μόνιμο με
μονάδα και οργάνη και μεταγενέστερο
σιδερένιο μόνιμο με ρόδι στο πάνω
μέρος, 2008.

Σάλακος, Ξύλινο μόνιμο

1 αὐτόχτισ

2 πλόντρα

3. ποικιλοφρόντως

4. κοτασφόντυλο

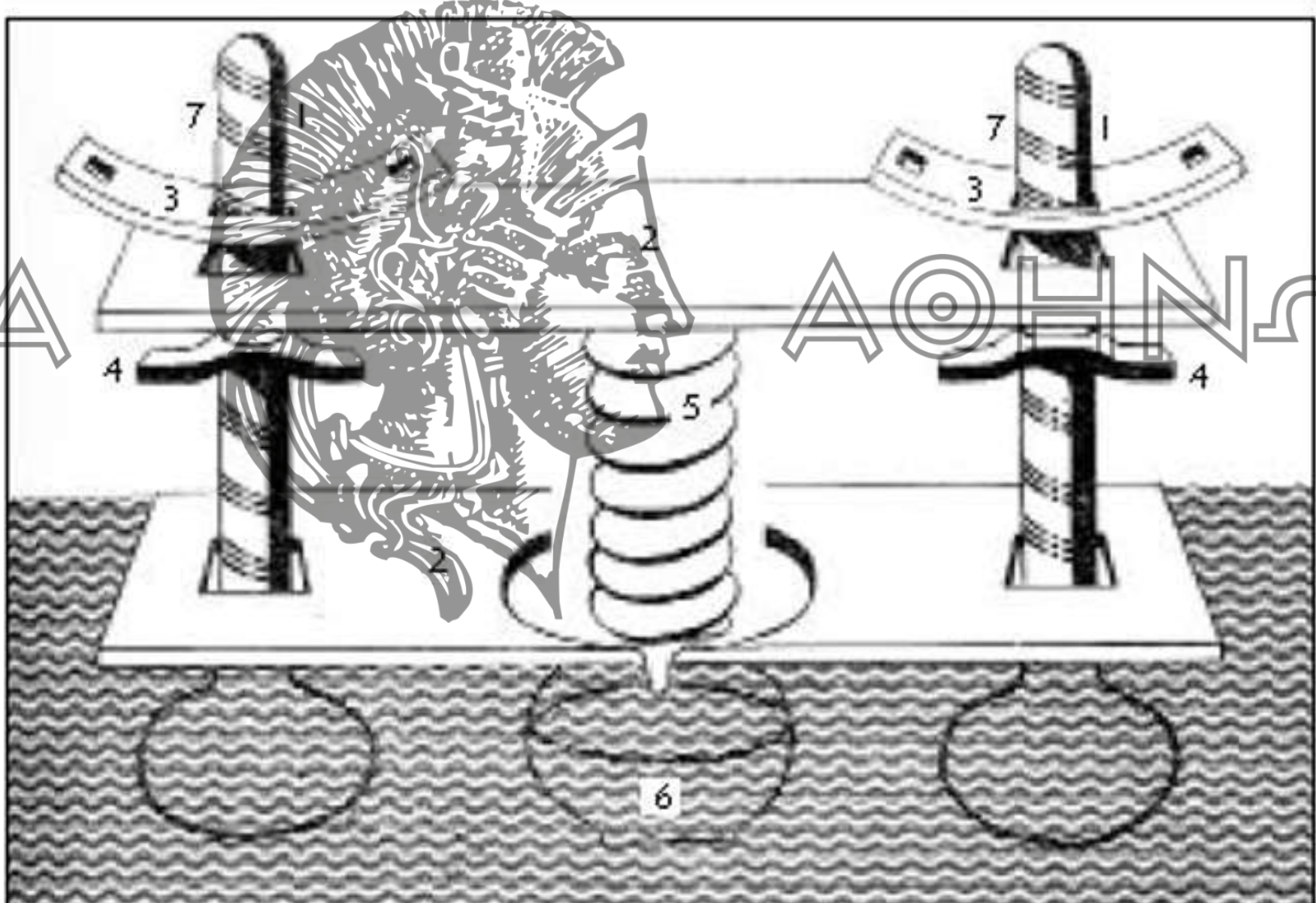
5. Συμπέρασμα

6. Λοκιστική

Ζ. Καραβόλας

(Σκεδίσμα από το βιβλίο του Ι.Χ. Ποποκριστοδούλου, Λεξικογραφικό και Λογογραφικό Ρόβου, Λογογραφία, Αθήναι 1969, σ. 91).

Ίσχυρος, Βιολογική βίβλος. Σιδερένιο
μούγγινο μερόδο, 2009.



σφιγγουν και ξεσφιγγουν την άνω πλάνη. Τα σφοντύλια που βρίσκονται πάνω από την πλάνη και χρησιμεύουν για να την κατεβάζουν, όταν θέλουμε να πιάσουμε τους ταρβάδες, λέγονται *πανωοφόντυλα* και τα σφοντύλια που βρίσκονται στο κάτω μέρος της άνω πλάνης και χρησιμεύουν για να την σηκώνουν, προκειμένου να βγάλουμε τους ταρβάδες, λέγονται *κατωοφόντυλα*. Τα σφοντύλια βιδώνουν και ξεβιδώνουν πάνω στα αδράχτια με τους καραβόλους. Στην άκρη έχουν τρύπα για να περνάει η *μαναβέλα* ή *μανέλα*, με τη βοήθεια της οποίας στρέφονται τα σφοντύλια για να σφίξουν ή να ξεσφίξουν το μάγγανο. Η κάτω πλάνη είναι πελεκημένη στο κέντρο, ώστε να μοιάζει με σκάφη. Εκεί πάνω στοιβαζαν τους ταρβάδες (40-50) ή τα *ζμπήλα*. Εξέλιξη αυτού του μάγγανου αποτελεί το σιδερένιο μάγγανο με ρόδα, *μανέλα* και *αργάτη* (Σάλακος). Ενδιάμεσο στάδιο στην εξέλιξη αυτή είναι το ξύλινο μάγγανο με σιδερένια αδράχτια (Απόλλωνας).



Στο μάγγανο η πρώτη εκπίεση της ζύμης γίνεται με το γύρισμα της ρόδας και η δεύτερη με τη μανέλα. Για την ολοκλήρωση της εκπίεσης μπαίνει σε λειτουργία ο στύλος που ονομάζεται *αργάτης*, *αργίστης*, *αρκάτης*. Αυτός είναι ένα χοντρό κορφάδι (=κορμός δέντρου) στερεωμένο στο δάπεδο και στα κορφάδια της οροφής και έχει περασμένα οριζόντια ξύλα χοντρά. Ο αργάτης έχει περασμένο ένα σκοινί χοντρό, τον πότσο, η άλλη άκρη του οποίου είναι περασμένη στη μανέλα του μάγγανου. Πήγαιναν οι εργάτες και ασκώντας δύναμη πάνω στα οριζόντια ξύλα, γύριζαν τον αργάτη. Το σκοινί τυλιγόταν πάνω στον αργάτη και έσφιγγε το μάγγανο. Ο στύλος κείνος ήταν λεύτερος και γύριζε και ντουγκάζαν (=ακουμπούσαν) τέσσερις σθρώποι και τοσπώναν (=έσπρωχναν) και οφίγγαν τους τουβράδες κι έβγαζε το λάδι (Απόλλωνα: 2006). Στο ελαιοτριβείο της Λαχανιάς ο αργάτης λειτουργεί με βαρούλκο.

Στην κάτω πλάντρα του μάγγανου υπάρχει η χολέντρα, δηλαδή ένα στενό σωληνάκι ή στόμιο και από κει έτρεχε το λάδι στη λακάνη, δοχείο τσίγγινο. Στο ελαιοτριβείο της Λαχανιάς και της Σαλάκου το λάδι από την εκπίεση συγκεντρώνεται σε δίσκωφ γούρνα υπόσκαφη.

Η φυσική ιδιότητα του λαδιού να επιπλέει πάνω στο νερό, διευκολύνει το διαχωρισμό του από το νερό. Ο διαχωρισμός γινόταν με τη μιοή.

Επειδή δεν είχε ελαιοκαθαρισήρες τότε, για να ξεχωρίζει το λάδι από το νερό, που έριχναν στους τουβράδες για να ξεπλυθούν, έπιαναν με τη μιοή το λάδι οι γυναίκες και το καθάριζαν. Αυτό γινόταν πριν πενήντα χρόνια (Μαριτσά: 1989).

Το καθαρό λάδι το συγκεντρώναν σε άλλο μεγάλο καζάνι.

Είχε ένα καζάνι μεγάλο. Μπαίνουν μέσα 100 οκάδες λάδι. Εκεί ρίχναν του καθενού νοικοκυρού το λάδι χώρα. Κι είχαν και από βυσσινί, βυτίνες τις ελέαμε, και είχαν άνθρωπο και γύμωνεν κείνη τη βυτίνα, έπαιρνε μέσα δώδεκα οκάδες λάδι, την έβαζε στον ώμο ντου κι έφερνε σου τη στο σπίτι. Άδειάζεν τη μες στο πηγάρι. Ήτον η δουλειά του φτηνά. Αν είχες μεγάλη παραγωγή ερχόταν πολλές φορές στο σπίτι σου. Με τον ώμον του ο άνθρωπος. Η πληρωμή του μαγγανάρη ήταν με τις βυτίνες. Στις δέκα βυτίνες που γέμιζε, έπαιρνε τη μία (Απόλλωνα: 2007).

Το λάδι που έμενε κάτω-κάτω στο καζάνι μαζί με το 'πόνερο, δηλαδή το τελευταίο λάδι, που μαζεύεται από τη μαγγονιά και περιέχει πολύ νερό, καθώς και τα νερά από το πλύσιμο των τουβράδων, τοποθετούνταν στο λεγόμενο δοχείο. Αυτό ήταν ένα κιούπι κομμένο στο πάνω μέρος. Ήταν μιο ό κιούπι από την κατασκευή του και είχε μία τρύπα στο κάτω μέρος. Έκλειναν την τρύπα και άφηναν το περιεχόμενο μερικές ώρες, καταστάλασε το νερό, το λάδι επέπλεε στο πάνω μέρος, άνοιγαν την τρύπα στο κάτω μέρος και έτρεχε το νερό. Μόλις έβλεπε ο μαγγανάρης ότι άρχιζε να τρέχει λάδι, έκλεινε την τρύπα και έπαιρνε το λάδι. Το νερό, είχε αυλάκι, κι έτρεχε στον ποταμό (Απόλλωνα: 2007).



Απόλλωνα, Λαογραφικό Μουσείο-Ελαιοτριβείο. Λεπτομέρεια από το μάγγανο. Διακρίνονται το αυθεντικό αδράχτι με τη ρόδα, η μανέλα και η χολέντρα, 2007.

Καλαβάρδα. Κιούπι με οπή στο κάτω μέρος, στην είσοδο του ναού της αγίας Αικατερίνης, 1989.



Η εξαγωγή του λαδιού από τον καρπό



Δυμνιά.
Ζυσαίνητα ελαιοπρέσο, 2007.

Από Μαννα, Λαογραφικό
Μουσείο- Ελαιοπρέσο.
Γιβόρα, 2007.

Λακωνικά.
Αντανατολικό ζυσαίνητα
ελαιοπρέσο, 2007.



ΑΚΑΔΗΜΙΑ
ΑΘΗΝΩΝ

ΑΚΑΔΗΜΙΑ



ΑΘΗΝΩΝ

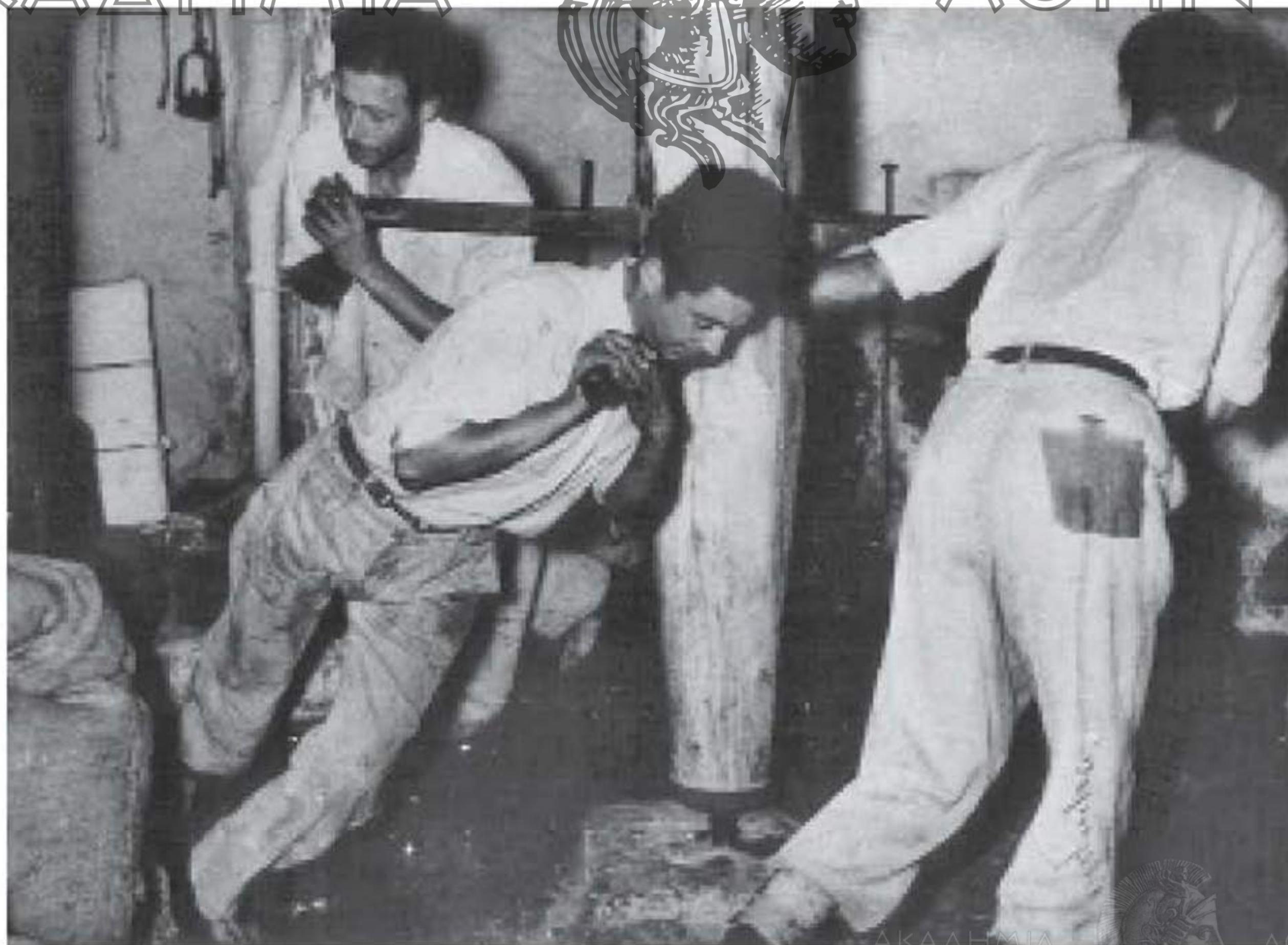


Τα στερεά υπόλοιπα από την εκπίεση του ελαιοκάρπου χρησιμοποιούνταν ως λίπασμα για τα ελαιόδεντρα, για την παρασκευή ζωοτροφών και για θέρμανση. Είχαν εμπόρους και αγοράζαν την πυρήνα και επαίρναν τη με τα ζα κάτω προς τη Μαλώνα στο γιαλό, στο Χαράκι. Εκμεταλλεύγουν τη, βγάλουν πάλε λάδι (Απόλλωνα: 2007).

Στο σπίτι το λάδι το αποθήκευαν στον παταρό, σε πιθάρια βάζοι ή σε τζιάρες, που κατασκεύαζαν Αρχαγγελίτες. Οι τζιάρες ήταν μυτερές στο κάτω μέρος, έσκαβαν λάκκο στο χώμα και τις στήριζαν. Στην καινούρια οοδεία τα έβγαζαν έξω τα δοχεία του λαδιού και τα έπλεναν: Το λάδι πάντα, όσο καθαρό και να 'ναι, έχει ακαθαρσία κάτω τον μούρκο που λέμε. Απομένει το μούρκο μέσα και είχε ανθρώπους που κάμναν σαπούνι κι έρκουντο κι επαίρναν τα (Απόλλωνα: 2007).

Την περίοδο 1944-45 υπήρχε στη Ρόδο αποκλεισμός. Με την απόχώρηση των Γερμανών από την Ελλάδα, η θάλασσα παρέμεινε στα χέρια των συμμάχων και η υποχώρηση των Γερμανών από τα Δωδεκάνησα ήταν αδύνατη. Τρόφιμα δεν υπήρχαν, διότι οι ίδιοι οι Γερμανοί νομίζοντας ότι θα έφταναν τα είχαν κόψει

Διαφάνη Καρπάθου.
Εργασία σε ελαιοτριβείο: το γύρισμα
του αργάτη, φωτ. Erich Hässler,
δεκαετία του 1950.



ΑΚΑΔΗΜΙΑ

ΑΘΗΝΩΝ

ΑΚΑΔΗΜΙΑ

ΑΘΗΝΩΝ

Η εξαγωγή του λαδιού από τον καρπό





ΑΚΑΔΗΜΙΑ

ΑΘΗΝΩΝ



Ασκληπιείο, Λαογραφικό Μουσείο-Μηχανοκίνητο Ελαιοτριβείο. (πάνω) Σιδερένιος ελαύμυλος, 2004.
(κάτω) Άποψη του Ελαιοτριβείου, 2007. (αριστερή σελίδα) Σιδερένιο μάγγανο και δίκωρη γούρνα για το λάδι, 2007.



ΑΘΗΝΩΝ

Η εξαγωγή του λαδιού από τον καρπό

Ασκληπιείο. Γάλακτα των ἄμπελων
(αναπαράσταση)
φωτ. Σταμάτη Σοφού

Ασκληπιείο. Σιδερένιο μύλο με
πῶ ἄμπελας μετὰ τῆς πρῆξης τοῦ
ελαιοπυλίου (αναπαράσταση)
φωτ. Σταμάτη Σοφού



για να μην πέσουν στα χέρια των αντιπάλων. Μεγάλη πένα άρχισε να μου αρά το νηρί. Οι επτάδες των τροφίμων που γίνονταν καθ' όλη τη διάρκεια του ελληνοϊταλικού και του β' παγκοσμίου πολέμου συνεχόθηκαν με μεγαλύτερη ένταση και οι καλοί μέσων παραγισμοί προμήθειας εδών για την ανάπτυξη της γεωργίας (ΕΝΤΕ), διόρισαν επιτροπή στο ελαιοτριβείο και συγκέντρωσαν το μεγαλύτερο μέρος της παραγωγής του λαδιού για τον στρατό, όπως άλλωστε έκαναν και για όλα τα αγροτικά προϊόντα. Σε κάθε οικογένεια άφηναν δέκα κιλά λάδι για κάθε άτομο. Άν πρε μία οικογένεια είχε οκτώ μέλη της άφηναν μόνο 80 κιλά λάδι. Και ακόμα καλύτερη παραγωγή λαδιού να είχε της άφηναν μόνο 80 κιλά. Τότε οι άνθρωποι για να αποφύγουν την υποχρεωτική επίταξη του λαδιού τους, αναγκάζονταν με κίνδυνο να συλληφθούν, να κοπανίζον κρυφά τις ελιές στο σπίτι για να συμπληρώσουν την κουμπάνα τους (=τα εφόδια και στην περίπτωση αυτή το λάδι της χρονιάς τους): Άμα δεν κοπάνιζες ελιές, να βγάλης καμιά πενηνταριά κιλά λάδι παραπάνω, για να συμπληρώσεις την κουμπάνα σου, δεν σου 'φτανε το λάδι. Διαλέγαμε τις καλύτερες ελιές, κβίντες που 'ταν λαδερές και τις κοπανίζαμε, τις βάζαμε σε τουρβιλάκια, ρίχναμε ζεστό νερό, έβγαίνε το λάδι κι έπιεζν πάνω και το μαζύαμε. Μέσα στη σκάφη την κάναμε τη δουλειά αυτή. Στο ελαιοτριβείο σου το 'παιρναν όλο το λάδι και σου άφηναν μόνο δέκα κιλά το άτομο (Κρηταιία: 1995).

Η τεχνολογία εξαγωγής του λαδιού αλλάζει με την παραγωγή στο ελαιοτριβείο των πετρελαιοκίνητων μηχανών, από τις οποίες η κίνηση μεταδίδεται από το αμοτόριο μέσω ιμάντων και τροχαλίων. Ο υλικωπονηκός εξοπλισμός του παλαιού τύπου ελαιοτριβείου αντικαθίσταται από τον σιδερένιο μύλο με δύο

Απόλλων, Λαογραφικό
Μουσείο-Ελαιοτριβείο.
Γάρες, 2007.





μυλόπετρες και από το σιδερένιο πιεστήριο που λειτουργεί με υδραυλική πίεση. Μετά τη σύνθλιψη του ελαιοκάρπου στον μύλο, η ψίχα της ελιάς τοποθετείται σε βρούλενα (=από βούρλο) ζυμπίλα, στρογγυλά με τρύπα στο κέντρο, τα οποία στοιβάζονται στο πιεστήριο και περικύνονται με νερό. Τα προϊόντα της εκπίεσης του ελαιοκάρπου μαζί με το νερό συγκεντρώνονται στον ένα χώρο δίχωρης βούρνας (=γούρνα, δεξαμενή). Η βούρνα σιγά-σιγά γεμίζει και καθώς η στάθμη του νερού ανεβαίνει, το λάδι επιπλέει και μόλις φθάσει στο ύψος της χολέντρας στο πάνω μέρος, αρχίζει να ρέει στον δεύτερο χώρο της βούρνας. Από εκεί μεταφέρεται στη μπόμπα, ειδικό μηχανήμα που λειτουργεί με φυγοκεντρική δύναμη. Στη μπόμπα γίνεται ο τελικός διαχωρισμός του λαδιού από το νερό: Το λάδι ανεβαίνει πάνω στη μπόμπα, περνάει στον καθαριστήρα, όπου περιστρέφεται με ταχύτητα και στη συνέχεια ρέει καθαρό στο καζάνι, από όπου με τη μισή μεταφέρεται στα βιδόνια (=μπιτόνια), δοχεία χωρητικότητας 20 κιλών. Τα υλικά τεκμήρια ενός τέτοιου ελαιοτριβείου βρίσκονται στο Ασκληπιείο, όπου εκτίθενται μαζί με άλλα αντικείμενα του υλικού βίου υπό μορφήν Λαογραφικού Μουσείου. Εξέλιξη αυτού του τύπου ελαιοτριβείου αποτελούν τα σύγχρονα ηλεκτροκίνητα υπερπιεστικά και φυγοκεντρικά ελαιοτριβεία.

Ασκληπιείο, Λαογραφικό Μουσείο-Ελαιοτριβείο.
(πάνω) Ο πληροφορητής Κλαύβυλος Παπαβασιλείου, 2007.
(κάτω) Μπόμπα, καθαριστήρας, καζάνι, 2004.

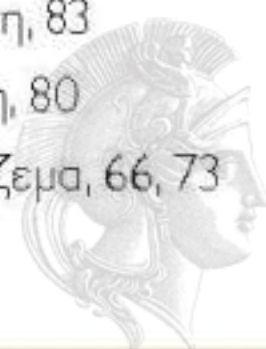
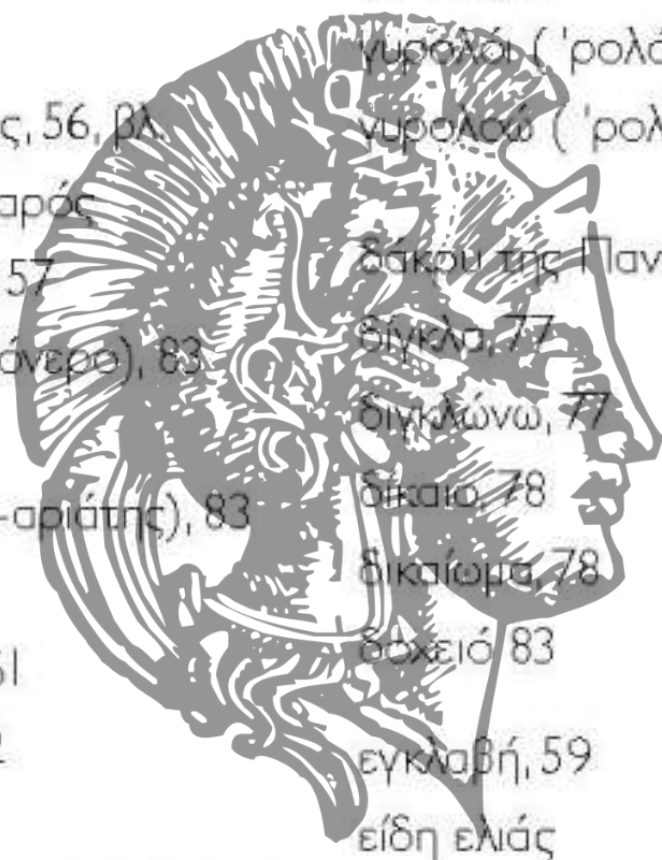


Ευρετήριο Λέξεων

αβρολιά, 61	γεροντομοίρι, 70	ζέχνω, 77
άγκρη, 44	γίγκλα, 77	ζιμπίλι, 80, 89
αγρολιά, 61	γκλέμα, 68	ζιμπιλιάζω, 80
αδράχτι, 81	γκλέξιμο, 68	ζυγός, 79
αλάρμη, 57	γκλεχτάισσα, 68	ζύμη, 80
αλεσφακιά, 37	γκλεχτήρι, 68	
αλληλοβοήθεια (‘ληνοβόθεια), 69	γκλεχτής, 68	θέρμισμα, 81
αλώνι, 79	γκλέχτρα, 68	θήμισος, 70
αμπαταρός (παταρός), 56, βλ. και αποκρέβατος	γκλέω, 68	θυεία, 74
αντζό, 34	γληφόνι, 37	
αξόνι, 79	γλίττα (γλίθθα) βλ. γλίττος	καβάδι, 28
αποκρέβατος, 56, βλ. και αμπαταρός	γλίττος, 37	καζίκι (κέντρωμα), 61, 62
αποκρίατος, 57	γυρολόι (‘ρολόι), 66	καθαριστήρας, 89
απόνερο (‘πάνερό), 83	γυρολόω (‘ρολωώ), 66	κόκκινο, 40
αριάντης (αργιάτης-αριάτης), 83	δάκρυ της Παναγίας, 43	καπνίζω, 40, 44
άρμη, 57	δίγκλα, 77	καράβολας, 82
αροδάφνα, 61	διγιδώνω, 77	κασιανόλα, 79
αροτσίνα, 32	δικαίο, 78	κατιμέρι, 51
αστοιιά (αστοιία-αστοιβή), 36, 64	δικαίωμα, 78	κατσι, 40
ατάνυτος, 37	δοχείο, 83	κατωσφόντυλο, 82
άφτω, 39, 44	εγκλαβή, 59	καφέτα, 34
	είδη ελιάς	Κερεκή, 32
βάπτω, 50	-αρχαγγελίτικη, 64	κοντάρι, 68
βαστρί, 46	-δαφνή, 62	κορφάδι, 83
βάστρινος, 57	-δαφνολιά, 62	κουκκίζει τον μύλο, 80
βήσαλο, 46	-ιταλική, 63	κουλουμπητές (ελιές), 57
βίγκλα, 77	-καρολιά, 62, 63	κουλούρα, 79
βιδόνι, 73, 89	-κορωνέικη, 63	κουλουριόξυλο, 51
βίτσα, 68	-λαδολιά, 62, 63	κουμπάνια 34, 73, 88
βούα, 80	-λιανολιά, 62	κούννα 37, 81
βουδιά, 62	-μασσαρενή, 64	κούπα, 40
βουκολιά, 62	-μηλολιά, 62	κουπάζω, 40
βουσούλουμο, 32	-μυτολιά, 62	κουραμάς, 73
βούρνα, 89	-του Τιμίνι, 63	κουτσουράκι, 61
βρούλενος, 89	-του Μανάκη, 63	κόφα, 81
βυτίνα, 56, 83	-τρίλια, 64	
βυτινάρι, 57	-φέλλερη, 62	λαδόμυλος, 76
	-φουσκολιά, 62	λαδοχρονιά, 66
	-χοντροελιά, 62	λαήνα, 57
	-φιλολιά, 62	λακάνη, 83
	-φιλοδολιά, 62	λάσπη, 80
		λομάζεμα, 66, 73

ΑΚΑΔΗΜΙΑ

ΑΘΗΝΩΝ



ΑΚΑΔΗΜΙΑ ΑΘΗΝΩΝ



λιομάιμα, 68
 λιοντρί, 79
 λουμάκι, 62
 λούνω, 25
 λύχνος, 79

μάγγανα, 69, 76
 μαγγανάρης, 78
 μάγγανο, 76, 81
 μάεμα, 68
 μάιμα, 68
 μαναβέλα, 82
 μανέλα, 82
 μαξούλι, 69
 μάτι (κέντρομα), 61
 μάτια (παρωπίδες), 80
 ματοί, 42
 ματαόξυλο, 51
 μαύρη, 37
 μάχη της ελίας, 64-65
 μελάγγι ή μελάνζι, 62, 66
 μερμήγκοι, 64
 μετράδι, 78
 μισή, 78, 83
 μισολαδιά, 66
 μνημόρι, 32
 μορσαιάριες (ελιές), 70
 μόλος, 61
 μοτόρι, 88
 μούρκα, 34
 μούρκος, 85
 μοχλός 79, βλ και ούρτης
 μπατίκι, 69
 μπόμπα, 89
 μπούλωμα, 70
 μυλόπετρα, 79
 μύλος, 76
 μυλωνάς, 78

ντουινιάζω, 83

ξεροτήγανα, 50

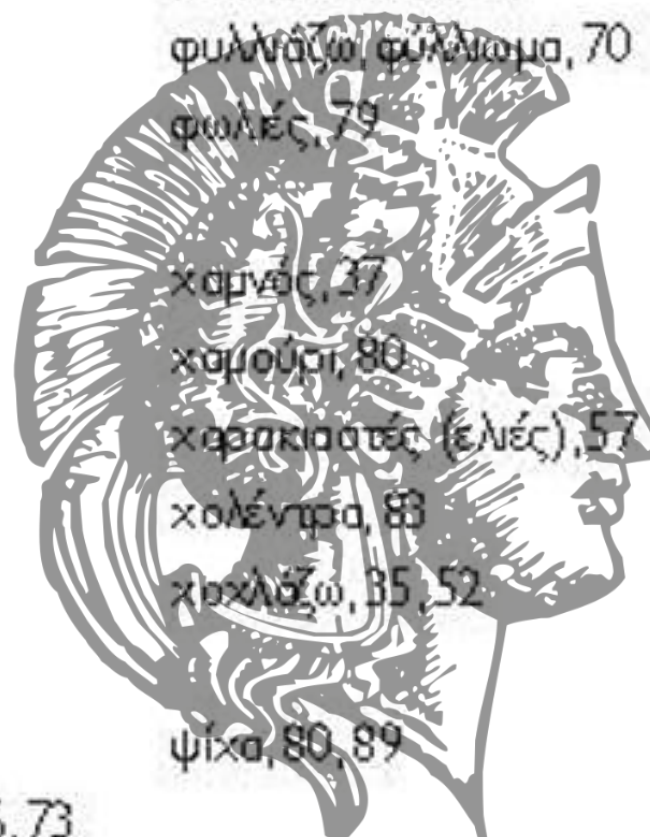
παντήχνω, 54
 πανωοφόνταλο, 82
 παοκί, 81
 παστές (ελιές), 57
 πατανία, 51
 παταρός (αμπαταρός),
 34, 56, 85, βλ
 και αποκρέβατος
 περάτης, 79
 περικαυτιά, 50
 πέψιμο, 34
 πλάντρα, 81
 πλώτρης, 40
 παλλάρης, 49
 πότωος, 79, 83
 πούγκα, 49
 πρωί, 73
 σαλαμούρα, 62
 σάψυχο, 37
 σινί, 51
 σκούλουκος, 26, 64
 σουρά ή σουράδα, 46, 73
 σουράδι, 57
 σταυρός του ξέντρου, 64
 συντροφιά, 69
 ούρτης, 79, βλ και μοχλός
 σφοντύλι, 81

ταΐζει την πέτρα, 80
 τακάκι, 50, 51
 τακί, 37
 τέγκλα, 68
 τεγκλί, 68
 τεγκλίζω, τέγκλισμα, 68
 τέμπλα, 68
 τζιάρρα, 34, 85
 τουβράς, τουβραδιάζω, 80
 τραπητής, 74
 τραχηλιά, 79
 τσακιστές (ελιές), 57
 τσακώ, 57

τσανάκα, 81
 τσαπώνω, 83
 τσέφλα, τσεφλόλαδο, 36
 τσίκλιομα, 50
 τσιμνιά, 81
 τσούκα, 34, 49

υποκατενή ('πουκατενή),
 77, 79

φλόμος, 61
 φταρμισμένος, 44
 φυλλιάζω, φύλλισμα, 70
 φωλιές, 79
 χαμνός, 37
 χαμούρι, 80
 χαρσκιιστές (ελιές), 57
 χολέντρα, 83
 χροχλάζω, 35, 52
 ψίκα, 80, 89



ΑΘΗΝΩΝ



Βιβλιογραφία

Ανδρουλάκη Μαρία, «Λατρευτικές πρακτικές ίασης: Το προσκύνημα του Αγίου Μερκουρίου στο χωριό Ίστριος της Ρόδου», *Αρχαιολογία και Τέχνες* 195 (2007), σ. 34-39.

Διακοσάββας Γεώργιος Αλ., *Αρνίθα. Παραδοσιακό χωριό στη Νότια Ρόδο. Οδοιπορικό στην ιστορία και λαογραφία του*, Ρόδος 2005.

Ήμελλος Στεφ. Δ., Πολυμέρου-Καμηλάκη Αικ. *Παραδοσιακός υλικός βίος του ελληνικού λαού (Ερωτηματολόγιο)*, Ακαδημία Αθηνών, Δημοσιεύματα του Κέντρου Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας αρ. 17, Αθήνα 1983.

Καλτσά Μαρία Ε., «Η ελιά και το λάδι στα νεοελληνικά ταφικά έθιμα», στο Παναγιώτης Καμηλάκης, Λουίζα Καραπιδάκη (επιμ.), *Η ελιά και το λάδι από την αρχαιότητα έως σήμερα. Πρακτικά Διεθνούς Συνεδρίου*, Ακαδημία Αθηνών, Δημοσιεύματα του Κέντρου Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας αρ. 19, Αθήνα 2003, σ. 171-178.

Καραπιδάκη Λουίζα, Υφαντής Παναγιώτης, «Χρήσεις και καταχρήσεις του ελαίου στην ορθόδοξη ευσέβεια. Λαογραφική και θεολογική προσέγγιση» στο Παναγιώτης Καμηλάκης, Λουίζα Καραπιδάκη (επιμ.), *Η ελιά και το λάδι στον χώρο και τον χρόνο, Πρακτικά Συμποσίου*, Ακαδημία Αθηνών, Δημοσιεύματα του Κέντρου Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας αρ. 20, Αθήνα 2003, σ. 235-247.

Κουμαριανός Θεόκλητος, «Έλαιον: η χρήση του στην Ορθόδοξη εκκλησία», στο Παναγιώτης Καμηλάκης, Λουίζα Καραπιδάκη (επιμ.), *Η ελιά και το λάδι από την αρχαιότητα έως σήμερα. Πρακτικά διεθνούς Συνεδρίου*, Ακαδημία Αθηνών, Δημοσιεύματα του Κέντρου Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας αρ. 19, Αθήνα 2003, σ. 113-120.

Οικονόμου Ανδρομάχη, «Προβιομηχανικές τεχνικές παραγωγής ελαιολάδου στην περιοχή της Πετρίνας Λακωνίας», *Ελιά και Λάδι, Δ' Τριήμερο Εργασίας*, Καλαμάτα 7-9/5/1993, Πολιτιστικό Τεχνολογικό Ίδρυμα ΕΤΒΑ, Αθήνα 1996, σ. 362-376.

Οικονόμου Ανδρομάχη, «Το χειροκίνητο λιοτρίβι στην Έλαφο Αγιάς», *Τεχνολογία* 8(1998), σ. 12-14.

Οικονόμου Ανδρομάχη, «Η ελιά και το λάδι στην παραδοσιακή κοινωνία της Λακωνίας», στο Παναγιώτης Καμηλάκης, Λουίζα Καραπιδάκη (επιμ.), *Η ελιά και το λάδι από την αρχαιότητα έως σήμερα. Πρακτικά Διεθνούς Συνεδρίου*, Ακαδημία Αθηνών, Δημοσιεύματα του Κέντρου Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας αρ. 19, Αθήνα 2003, σ. 237-249.

Παπαμιχαήλ-Κουτρούμπα Άννα (επιμ.), *Ροδίτικες Συνταγές. Παραδοσιακές Τροφές Ρόδου*, Λύκειον Ελληνίδων Ρόδου «Εργάνη Αθηνά», Αθήνα 1985.

Παπαχριστοδούλου Χρ. Ι., *Τοπωνυμικό της Ρόδου*, Ρόδος 1951.

Παπαχριστοδούλου Χρ. Ι., *Λεξικογραφικά και Λαογραφικά Ρόδου*, Λαογραφία, Δελτίον της Ελληνικής Λαογραφικής Εταιρείας, Παράρτημα αρ. 7, Αθήνα 1969.

Παπαχριστοδούλου Χρ. Ι., *Λεξικό των Ροδίτικων Ιδιωμάτων, Στέγη Γραμμάτων και Τεχνών Δωδεκανήσου*, Σειρά αυτοτελών εκδόσεων αρ. 17, Αθήνα 1986.

Παπαχριστοδούλου Χρ. Ι., *Ιστορία της Ρόδου. Από τους προϊστορικούς χρόνους έως την ενσωμάτωση της Δωδεκανήσου (1948)*, Δήμος Ρόδου / Στέγη Γραμμάτων και Τεχνών Δωδεκανήσου, Αθήνα 1994.

Πίκουλας Ιωάννης Α., «Η τεχνολογία της παραγωγής ελαιολάδου κατά την αρχαιότητα. Απογράφοντας δεδομένα, απορίες και προβληματισμούς», στο Παναγιώτης Καμηλάκης, Λουίζα Καραπιδάκη (επιμ.), *Η ελιά και το λάδι από την αρχαιότητα έως σήμερα. Πρακτικά*



Διεθνούς Συνεδρίου, Ακαδημία Αθηνών, Δημοσιεύματα του Κέντρου Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας αρ. 19, Αθήνα 2003, σ. 63-70.

Πολυμέρου-Καμηλάκη Αικατερίνη, «Το λάδι ως συντηρητικό των τροφίμων στην παραδοσιακή οικιακή οικονομία», στο Παναγιώτης Καμηλάκης, Λουίζα Καραπιδάκη (επιμ.), *Η ελιά και το λάδι στον χώρο και τον χρόνο, Πρακτικά Συνεδρίου*, Ακαδημία Αθηνών, Δημοσιεύματα του Κέντρου Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας αρ. 20, Αθήνα 2003, σ. 193-203.

Πολυμέρου-Καμηλάκη Αικατερίνη, «Ο πολιτισμός της ελιάς» στο Πολυμέρου-Καμηλάκη Αικατερίνη (επιμ.), *Ωδή στην ελιά*, Ακαδημία Αθηνών, Κέντρον Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας, Υπουργείο Πολιτισμού, Γενική Γραμματεία Ολυμπιακής αξιοποίησης, Αθήνα 2006, σ. 157-174.

Πολυμέρου-Καμηλάκη Αικατερίνη, «Πρόλογος» στο Ελαίας Εγκώμια. Κατάλογος έκθεσης, Ακαδημία Αθηνών, Δημοσιεύματα του Κέντρου Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας αρ. 26, Αθήνα 2006, σ. 7-12.

Υφαντής Παναγιώτης Αρ., «Η χρήση του ελαίου στην ορθόδοξη Θεολογία, λατρεία και λαϊκή ευσέβεια», στο Παναγιώτης Καμηλάκης, Λουίζα Καραπιδάκη (επιμ.), *Η ελιά και το λάδι από την αρχαιότητα έως σήμερα. Πρακτικά Διεθνούς Συνεδρίου*, Ακαδημία Αθηνών, Δημοσιεύματα του Κέντρου Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας αρ. 19, Αθήνα 2003, σ. 121-142.

Φάκλαρης Παναγιώτης Β., Σταματοπούλου Βασιλική Γ., «Η ελιά και το λάδι στην αρχαία Ελλάδα», στο Παναγιώτης Καμηλάκης (επιμ.), *Ελαιουσαΐα. Μελέτες για τον πολιτισμό της ελιάς*, Παράρτημα της Επετηρίδας του Κέντρου Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών, τόμ. 29-30 (1999-2003), Ακαδημία Αθηνών, Δημοσιεύματα του Κέντρου Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας αρ. 21, Αθήνα 2004, σ. 15-63.

Χατζηοάββας Σοφοκλής, *Η ελιά και το λάδι στον αρχαίο κόσμο*, Πολιτισμικό Ίδρυμα Ομίλου Περαιώς, Αθήνα 2008.

Χειρόγραφες συλλογές του Κέντρου Λαογραφίας (Κ.Λ.)

Κ.Λ. χ/φο αριθμ. 3471, (συλλ. Γεώργιος Αμαργιανάκης Ρόδος 1969).

Κ.Λ. χ/φο αριθμ. 4422 (συλλ. Άννα Παπαμιχαήλ-Κουτρούμπα, Μαρία Ανδρουλάκη, Ρόδος 1989).

Κ.Λ. χ/φο αριθμ. 4513 (συλλ. Άννα Παπαμιχαήλ-Κουτρούμπα, Μαρία Ανδρουλάκη, Ρόδος και Σύμη 1993).

Κ.Λ. χ/φο αριθμ. 4514 (συλλ. Μαρία Ανδρουλάκη, Ρόδος και Κάσος 1995).

Κ.Λ. χ/φο αριθμ. 4727 (συλλ. Μαρία Ανδρουλάκη, Ρόδος και Κάρπαθος 1998).

Κ.Λ. χ/φο αριθμ. 4728 (συλλ. Μαρία Ανδρουλάκη, Ρόδος 2000).

Μαρία Ανδρουλάκη, Λαογραφική Συλλογή, Ρόδος 2001.

Μαρία Ανδρουλάκη, Λαογραφική Συλλογή, Ρόδος και Κάρπαθος 2002.

Μαρία Ανδρουλάκη, Λαογραφική Συλλογή, Ρόδος 2004.

Μαρία Ανδρουλάκη, Λαογραφική Συλλογή, Ρόδος 2005.

Μαρία Ανδρουλάκη, Λαογραφική Συλλογή, Ρόδος 2006.

Μαρία Ανδρουλάκη, Λαογραφική Συλλογή, Ρόδος 2007.

Μαρία Ανδρουλάκη, Λαογραφική Συλλογή, Ρόδος και Τήλος 2008.

Μαρία Ανδρουλάκη, Λαογραφική Συλλογή, Ρόδος και Τήλος 2009.

ΑΘΗΝΩΝ



ΑΚΑΔΗΜΙΑ



ΑΘΗΝΩΝ

