

ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΤΣΟΥΓΚΑΡΑΚΗΣ

Ελιά και λάδι στα βυζαντινά χρόνια

Η καλλιέργεια της ελιάς

Ο βαθμός ανάπτυξης της ελαιοκαλλιέργειας καθορίζεται, όπως είναι φυσικό, κατά πρώτο λόγο από τις κλιματολογικές συνθήκες. Από την άποψη αυτή οι περιοχές που είχαν τη δυνατότητα ανάπτυξης της ελαιοκομίας στο Βυζάντιο ήταν κατά κύριο λόγο η Συρία, η Παλαιστίνη και η Κύπρος στην Ανατολή, ενώ στα δυτικά εδάφη η Ιταλία, η Σικελία και η βόρεια Αφρική, κυρίως στην περιοχή της Καρχηδόνας. Στον παράλιο ελλαδικό και αιγαιακό χώρο, στα παράλια της Μ. Ασίας και στον παράλιο Πόντο η ελαιοκομία εμφανίζεται ανεπτυγμένη σε πολύ μικρότερο βαθμό, με παραγωγή που προσανατολίζεται περισσότερο στην κάλυψη τοπικών ή οικογενειακών αναγκών και σχεδόν καθόλου στο εξαγωγικό εμπόριο, όπως οι περιοχές της Ανατολής. Μετά την πρωτοβυζαντινή περίοδο η Αυτοκρατορία χάνει τις κυριότερες περιοχές της Ανατολής, που είχαν εξαιρετικά ανεπτυγμένη ελαιοκαλλιέργεια, δηλαδή κυρίως τη Συρία και την Παλαιστίνη, ενώ στο τέλος της μεσοβυζαντινής περιόδου επέρχεται και η απώλεια των περισσότερων περιοχών της Μ. Ασίας. Οι περιοχές που απομένουν είναι αυτές που είχαν τη μικρότερη ανάπτυξη στον τομέα της ελαιοπαραγωγής. Όμως στη μεσοβυζαντινή περίοδο, τον 10ο αι., η περιοχή της Σμύρνης και κυρίως της Βιθυνίας (Νίκαια) στη Μ. Ασία, η Δαλματία και η νότια Πελοπόννησος θεωρούνται από τον Κων/νο Πορφυ-



ρογέννητο ως εξαιρετικές ελαιοπαραγωγές χώρες¹. Τον επόμενο αιώνα ο ιστορικός Μιχαήλ Ατταλειάτης αναφέρει μια περιοχή όχι μακριά από την Αντιόχεια του Ορόντη ως εξαιρετικά πλούσια «τῶν τε ἄλλων καὶ αὐτῶν τῶν ἐλαιῶν βρίθουσα»². Πάντως, όσον αφορά το εσωτερικό της Μ. Ασίας και πολλές περιοχές στο εσωτερικό της ελληνικής χερσονήσου, γνωρίζουμε ότι εκεί η ελαιοκαλλιέργεια ήταν σχεδόν ανύπαρκτη λόγω των κλιματολογικών συνθηκών.

Ένα σημαντικό πρόβλημα της έρευνας είναι η μεγάλη έλλειψη πηγών σχετικών με την ελαιοκομία στο Βυζάντιο. Στη συντριπτική τους πλειονότητα τα έγγραφα και οι κάθε είδους πηγές οι σχετικές με την ύπαιθρο αναφέρονται σχεδόν αποκλειστικά στην καλλιέργεια των σιτηρών και του αμπελιού. Αυτό είναι βέβαια, τουλάχιστο ως ένα βαθμό, φυσικό, μια και τα σιτηρά αποτελούν το βασικότατο διατροφικό αγαθό, ενώ το κρασί αποτελεί όχι μόνο σημαντικό στοιχείο στη διατροφή της εποχής, αλλά και σπουδαίο παράγοντα ως εμπορεύσιμο αγαθό τόσο στο τοπικό όσο και στο διεθνές εμπόριο. Πέρα από τα σιτηρά και το κρασί, τα περισσότερα άλλα αγροτικά προϊόντα έρχονται από άποψη οικονομικής-εμπορικής σπουδαιότητας σε δεύτερη μοίρα, με μικρές εξαιρέσεις που οφείλονται σε τοπικές ιδιαιτερότητες. Επιπλέον, όσες πληροφορίες διαθέτουμε είτε από φιλολογικές είτε από αρχαιολογικές πηγές ανήκουν από άποψη χρονολογική είτε στην περίοδο μέχρι τον 7ο αι., είτε στην περίοδο μετά τον 11ο αι., και αυτό δημιουργεί, όπως είναι φυσικό, ένα χάσμα στην πληροφόρησή μας. Για παράδειγμα, για την πρωτοβυζαντινή εποχή οι σημαντικότερες πληροφορίες που διαθέτουμε για τον ελλαδικό χώρο και ειδικά για την Πελοπόννησο είναι σχεδόν αποκλειστικά αρχαιολογικές (ελαιοτριβεία, μυλόπετρες, αγγεία, οικήματα κ.τ.π.), από τις οποίες επιχειρείται η συναγωγή συμπερασμάτων σχετικών με την παραγωγή και το εμπόριο του λαδιού.

Η εικόνα του βυζαντινού τοπίου, λοιπόν, έτσι όπως μπορούμε να το αναπαραστήσουμε μέσα από τα χάσματα των πηγών, δεν φαίνεται να περιλαμβάνει σημαντικές εκτάσεις με ελαιόδενδρα στις περιοχές της ελληνικής

1. Βλ. για τις σχετικές παραπομπές Ηλ. Αναγνωστάκης, «Ελλαδικά παραμύθια και ελαδική παραμυθία στο Βυζάντιο του 10ου αιώνα», *Ελιά και Λάδι, Δ' Τριήμερο Εργασίας*, Καλαμάτα 7-9 Μαΐου 1993, Αθήνα 1996 (Πολιτιστικό Ίδρυμα ΕΤΒΑ), σ. 135, σημ. 18.

2. Μιχ. Ατταλειάτης, *Ιστορία* (εκδ. Κανάκη), σ. 218.



χερσονήσου και της παράλιας Μ. Ασίας. Ακριβώς όμως αυτή η ανεπάρκεια των πηγών μας κάνει να αναρωτιόμαστε αν η εικόνα αυτή αντιστοιχεί προς την πραγματικότητα, όσον αφορά την ελαιοκαλλιέργεια, αν δηλαδή το τοπίο που θα αντίκριζε κανείς στη βυζαντινή υπαίθρο θα περιείχε ελαιόδενδρα σε κάποιο βαθμό μεγαλύτερο από αυτόν που μας αφήνει να καταλάβουμε η πλειονότητα των πηγών ή όχι. Ο λόγος της αμφιβολίας στηρίζεται στο γεγονός ότι, επειδή στις περιοχές αυτές η παραγωγή της ελιάς και του λαδιού κάλυπτε κυρίως μικρές οικογενειακές ή τοπικές ανάγκες, η παραγωγή αυτή δεν εμφανίζεται στις πηγές ή τα έγγραφα που αφορούν μεγαλύτερης κλίμακας παραγωγή και εμπορία. Από τις σημαντικότερες πηγές μας είναι τα μοναστηριακά αρχεία, που μας παρέχουν τη δυνατότητα να σχηματίσουμε μια εικόνα της υπαίθρου σε ορισμένες περιοχές.

Μία από τις παλαιότερες αναφορές σε μεγάλη παραγωγή ελιάς και λαδιού στο Βυζάντιο, αλλά χωρίς εξειδίκευση σε τόπο, προέρχεται από το έτος 1029, οπότε «ὕσεν ὁ θεὸς ὑετὸν σύμμετρον καὶ εὐφορία γέγονε τῶν καρπῶν, κατ' ἐξαιρετον δὲ τῆς ἐλαίας»³. Μία από τις πρώτες αναφορές σε «ἐλαϊκὸν προάστειον» προέρχεται από τα έγγραφα της μονῆς του Αγίου Παύλου στο ὄρος Λάτρος κοντά στη Μύλητο. Το «προάστειον» αυτό, το οποίο αναφέρεται ότι δωρήθηκε στη μονή από τον αυτοκράτορα Λέοντα Στ' τον Σοφὸ (886-912)⁴ και βρισκόταν στο «κατεπανίκιον Λαρύμου... καὶ ἐπονομαζόμενον Μεσιγγούμιον», το 1127 περιείχε «ἐλαίας ρίζας τό' (=370)»⁵.

Το αρχεῖο της Μονῆς Λεμβιώτισσας, επίσης, είναι αρκετά διαφωτιστικό για την περιοχή της Σμύρνης τον 13ο αἰ.: μεταξύ των ετών 1210 και 1285 υπάρχουν πάνω από είκοσι πέντε πράξεις που αναφέρονται σε ελαιόδενδρα («δένδρα ἐλαϊκά»), τα οποία γίνονται αντικείμενο αγοραπωλησίας ή δωρεάς ή απλώς αναφέρονται ως υπάρχοντα στα μετόχια της μονῆς. Κάποτε ο αριθμὸς των ελαιοδένδρων είναι κάπως σημαντικός, ὅπως για παράδειγμα στο μετόχι του Αγίου Παντελεήμονος, σε σχέση με το οποίο μεταξύ των ετών 1232/3 και 1235 αναφέρονται πάνω από 200 ελαιόδενδρα⁶, ενώ σε ορισμένες περιοχές είναι προφανές ὅτι ἔχουμε να κάνουμε με ελαι-

3. Σκυλίτζης (Thurn), 376.77-8.

4. Miklosich-Müller (MM), *Acta et Diplomata Medii Aevi*, τ. 4, σ. 324, 327.

5. Στο ἴδιο, σ. 325.

6. Στο ἴδιο, τ. 4, σ. 7, 8, 57.



ώνα⁷, καθώς και με περιοχές που έχουν το τοπωνύμιο «Ελαιώνας»⁸, αν και βέβαια ο όρος μπορεί να σημαίνει απλώς αυτό που σήμερα ονομάζουμε «λιόφυτο», δηλαδή τμήμα ελαιώνα.

Από τα αρχεία των μονών του Αγίου Όρους έχουμε επίσης χαρακτηριστικές αναφορές, μολονότι η Μακεδονία δεν είναι κατεξοχήν ελαιοπαγωγός περιοχή. Μία από τις παλαιότερες αναφορές μας σε ύπαρξη ελαιοδένδρων προέρχεται από το αρχείο της μονής Ιβήρων το 1013⁹, ενώ η πρώτη μνεία «ελαιώνα» προέρχεται από το αρχείο της Μεγίστης Λαύρας το 1065¹⁰. Από το αρχείο της Μονής Ξενοφώντος έχουμε το 1089 αναφορά σε «ἐλαϊκὰ δένδρα» στα ανατολικά και τα δυτικά της μονής: στο μετόχι «... ὁ Ἅγιος Νικόλαος λεγόμενον τοῦ Χρυσοκαμάρου... [υπάρχουν] ἐλαϊκὰ δένδρα τριακόσια...», ενώ πιο πέρα «εὐρίσκονται αἱ ἐλαῖαι τοῦ Μαντζούκη, οὕτω πως λεγόμεναι...»¹¹. Και για ένα άλλο μετόχι της μονής πληροφορούμαστε ότι επίσης διαθέτει ελαιώνα: «Ἄλλ' οὐδὲ τὴν μονὴν τοῦ Σκαμανδρηνοῦ ὀφείλεις ἀποδιώκειν... ἀπὸ τοῦ ἐλαιῶνος αὐτῆς...»¹². Στα μέσα του 12ου αι. η μονή Ιβήρων είχε στις αποθήκες της μια μεγάλη ποσότητα λαδιού, που πιθανόν να πλησίαζε τους 10 τόννους¹³, αν και δεν είναι σαφές κατά πόσον η ποσότητα προερχόταν αποκλειστικά από τα κτήματα της μονής. Τον 14ο αι. γίνονται συχνές μνείες ελαιοδένδρων σε μετόχι της μονής Δοχειαρίου στην περιοχή της Ορμυλίας και τον 15ο αι. αναφέρονται ελαιώνες σε άλλα μετόχια της μονής, όπως του Ιωάννου Προδρόμου και της Δάφνης¹⁴. Ελαιώνες επίσης αναφέρονται στο νησί Καυκανάδες (σημ. Ολυμπιάς) στον Στρυμονικό κόλπο το 1104¹⁵, «εἰς τὸν

7. Στο ίδιο, σ. 60.

8. Στο ίδιο, σ. 76: «ἐν τῇ τοποθεσίᾳ τοῦ ἐλαιῶνος».

9. J. Lefort - N. Oikonomides - D. Papachryssanthou, *Actes d'Iviron*, Παρίσι 1985, τ. 1, έγγρ. 19, στ. 4, 6.

10. P. Lemerle - A. Guillou - N. Svoronos, *Actes de Lavra*, Παρίσι 1970, τ. 1, έγγρ. 34, στ. 9-10.

11. D. Papachryssanthou, *Actes de Xenophon*, Παρίσι 1986, έγγρ. 1, στ. 92-3.

12. Στο ίδιο, στ. 118-9.

13. Ιωακείμ Παπάγγελος, «Ελαία και έλαιον στη μεσαιωνική Χαλκιδική», *Ελιά και Λάδι, Δ' Τριήμερο Εργασίας*, Καλαμάτα 7-9 Μαΐου 1993, Αθήνα 1996 (Πολιτιστικό Τεχνολογικό Ίδρυμα ΕΤΒΑ), σ. 174.

14. N. Oikonomides, *Actes de Docheiariou*, Παρίσι 1984, έγγρ. 10 και σ. 137, 299, 313.

15. *Actes d'Iviron*, τ. 2, έγγρ. 52, στ. 194-95.



Ζυγόν» (σήμ. Φραγκόκαστρο Ουρανούπολης), στα Ρούδαβα (περιοχή Γομάτου) το 1299¹⁶ και στην Κασσάνδρα το 1321¹⁷. Το σύνολο των αναφορών αυτών δείχνει μια μάλλον περιορισμένη ως προς την έκταση και την παραγωγή ελαιοκαλλιέργεια στη Χαλκιδική.

Από το αρχείο της μονής του Ιωάννου του Θεολόγου Πάτμου διαπιστώνουμε επίσης την ύπαρξη ελαιοδένδρων ή ελαιώνων σε περιοχές όπου η μονή διαθέτει μετόχια. Δύο από αυτά είναι η μονή της Παναγίας η επονομαζόμενη των Σπονδών και η μονή του Σωτήρα Χριστού, και οι δύο στη νήσο Κω, οι οποίες, όπως επανειλημμένα μας πληροφορούν πολλά σχετικά έγγραφα κυρίως του 13ου αι., διαθέτουν ένα απροσδιόριστο, αλλά πάντως όχι πολύ μικρό, αριθμό ελαιοδένδρων¹⁸. Αλλά και στο μετόχι της μονής στα Τεμένια της Λέρου αναφέρονται στο τέλος του 11ου αι. αριθμητικά 156 «ἐλαῖαι ἡμεραι», καθώς και εγκαταλελειμμένο ελαιοτριβείο¹⁹, ενώ σε έγγραφο του 1073 αναφέρονται στο προάστειον της Βάρεως και του Πρίνου στη Μίλητο ελαιώνας και «ἐλαῖαι ἐνενήκοντα κορμοὶ» και άλλα «δένδρα ἐλαϊκά»²⁰. Σποραδικές μνείες ελαιοδένδρων ή και τοποθεσιών που ονομάζονται «Ελαιώνας» συναντάμε το 1259 στις κτήσεις της Νέας Μονής Χίου²¹, το 1264 στα κτήματα της επισκοπής Κεφαλληνίας στην περιοχή του Αυλώνα και στις κτήσεις της μονής της Ἀτρου²², το 1321 και λίγο αργότερα στις κτήσεις της μονής Ιωάννου του Προδρόμου στις Σέρρες²³, το 1371 στην Κέρκυρα²⁴.

Τόσο η Κέρκυρα, πάντως, όσο και η Κρήτη, περιοχές που στα νεότερα χρόνια είναι γνωστές για έντονη ελαιοκαλλιέργεια, φαίνεται ότι στα βυζαντινά χρόνια παρουσίαζαν διαφορετική εικόνα. Ειδικά για την Κρήτη

16. L. Petit - B. Korablev, *Actes de Chilandar*, Αγία Πετρούπολη 1911, έγγρ. 13, στ. 61-3.

17. *Actes de Laura*, τ. 2, έγγρ. 108, στ. 527-548, και έγγρ. 109, στ. 462, 468. Πβλ. Παπάγγελος, *ό.π.*, σ. 178-79.

18. *MM*, τ. 6, σ. 205, 216, 218, 227.

19. Μαρία Νυσταζοπούλου-Πελεκίδου, *Βυζαντινά Έγγραφα της Μονής Πάτμου*, 2. *Δημοσίων Λειτουργιών*, Αθήνα 1980, έγγρ. 52, στ. 107γ-δ (1089).

20. Στο ίδιο, έγγρ. 50, στ. 229, 304, 309-10.

21. *MM*, τ. 6, σ. 12.

22. *MM*, τ. 6, σ. 20-21, 26, 65.

23. *MM*, τ. 6, σ. 93 και 124-125.

24. *MM*, τ. 6, σ. 68.



υπάρχουν αναφορές για έλλειψη της ελιάς, όπως αυτή του Άραβα γεωγράφου al-Zuhri τον 12ο αι., που όμως χρησιμοποιεί και πηγές του 9ου αι., ο οποίος ισχυρίζεται ότι στην Κρήτη δεν υπήρχαν ελιές και ότι (προφανώς στα χρόνια της Αραβοκρατίας) γινόταν εισαγωγή ελαιών και ελαιολάδου από τη Λιβύη και την Ισπανία²⁵. Στις αρχές του 15ου αι. ο Φλωρεντινός μοναχός Cristoforo Buondelmonti ισχυρίζεται το ίδιο. Η παλαιότερη μνεία για την ύπαρξη ελαιοδένδρων στην Κρήτη χρονολογείται στο 1248, αλλά αφορά σε εποχή πριν από το 1204, και αναφέρει ελαιώνες (olivarios) στα χωριά Άγιος Θεόδωρος και Podelefchi ή Podolepchia, ιδιοκτησίας της αρχιεπισκοπής Κρήτης²⁶, ενώ η παλαιότερη μνεία σε σημαντική ποσότητα παραγωγής ανάγεται στο έτος 1300, όταν μια, προφανώς αρκετά σημαντική, ποσότητα λαδιού πωλείται προς 800 υπέρπυρα²⁷.

Τα έγγραφα ορισμένες φορές μας πληροφορούν για τις τιμές των ελαιοδένδρων, αν και βέβαια η αναγωγή σε συγκρίσιμες αξίες δεν είναι πάντα δυνατή, ενώ οι τιμές φαίνεται να διαφέρουν αισθητά από περίπτωση σε περίπτωση, πιθανόν λόγω διαφοράς στην ποιότητα των δένδρων, αλλά και λόγω του γεγονότος ότι τα αναφερόμενα νομίσματα δεν είναι πάντοτε της ίδιας αξίας. Έτσι στην περιοχή της Σμύρνης 28 ελαιοδένδρα πωλούνται το 1213 προς 70 νομίσματα, 18 ελαιοδένδρα πωλούνται το 1231 έναντι πέντε χρυσών νομισμάτων, 27 ελαιοδένδρα το 1232 κοστίζουν «νομίσματα χρυσά εξάγια ὀκτώ», 12 ελαιοδένδρα το 1237 κοστίζουν «νομίσματα... δεκαέξ», 44 ελαιοδένδρα το 1274 κοστίζουν 42 νομίσματα και 7 ελαιοδένδρα το 1282 πωλούνται «εἰς υπέρπυρα ἕξ ἐξάγια»²⁸. Τα παραδείγματα μπορούν να πολλαπλασιαστούν. Από την άλλη μεριά ο απροσδιόριστος αριθμός ελαιοδένδρων του ελαιώνα του «οἰκοπροαστείου» της Βάρεως δίνει το 1073 στον καρπωτή ετήσιο εισόδημα 12 χρυσά νομίσματα²⁹. Όσον αφορά τον φόρο που εισπράττει το δημόσιο από τα ελαιοδένδρα, έχουμε ένα δείγμα από το «ἐλαϊκὸν προάστειον» της μονής του Αγίου Παύλου στο Λάτρος, που το 1127 είχε 370 δένδρα και την εποχή της βασιλείας του Μανουήλ Κομνηνού (1143-1180) πλήρωνε φόρο στο δημόσιο

25. D. Tsougarakis, *Byzantine Crete*, Αθήνα 1988, σ. 286.

26. Ζ. Τσιρπανλής, *Κατάστιχο εκκλησιών και μοναστηρίων του Κοινού (1248-1258)*, Ιωάννινα 1985, σ. 189.

27. S. Carbone, *Pietro Pizolo, Notaio in Candia*, τ. 1, 1300, Βενετία 1978, αρ. 156.

28. MM, τ. 4, σ. 118-9, 60, 78, 90, 116-7, 130 αντίστοιχα.

29. Ό.π. (σημ. 17), σ. 5.



«υπέρπυρα τρικέφαλα λς' (=36)»³⁰, ενώ το 1210 «έλαιοφρυτα τριάκοντα» πληρώνουν στο δημόσιο ετήσιο φόρο ενάμισυ νόμισμα³¹.

Ποια παραγωγή σε λάδι είχε κατά μέσον όρο ένα δένδρο δεν μπορεί να υπολογιστεί, τόσο διότι δεν υπάρχουν σχετικά στοιχεία, όσο και διότι η παραγωγή ελιάς κάθε δένδρου κυμαίνεται από χρόνο σε χρόνο. Το 1089 το μερίδιο κάποιου στην παραγωγή ελαίου από έναν αριθμό δένδρων είναι «ἀνὰ ἐκάστου δένδρου λίτραν μίαν...», χωρίς όμως να είμαστε σε θέση να γνωρίζουμε σε ποιο ποσοστό της παραγωγής αντιστοιχούσε το μερίδιο αυτό. Καλύτερο παράδειγμα αποτελεί το πιο πάνω κτήμα της μονής του Αγίου Παύλου στο όρος Λάτρος, το οποίο δίδεται προς «χρῆσιν ...καὶ νομὴν» σε κάποιο αξιωματούχο, με αντάλλαγμα να δίνει στη μονή «ἐτησίως ἐλαίου μέτρα κδ' (=24)», δηλαδή περίπου 218,4 σημερινά λίτρα³². Αν αυτό ήταν το 1/10 της παραγωγής, τότε η κατά μέσον όρο ετήσια παραγωγή των 370 ελαιοδένδρων ήταν πάνω από 2 τόννοι λάδι.

Πάντως η παραγωγή σε λάδι εξαρτάται και από την τεχνολογία που χρησιμοποιείται κάθε φορά. Η διαδικασία παραγωγής, από όσο μπορούμε να συμπεράνουμε από τις λίγες πληροφορίες των «Γεωπονικών» και των «Βασιλικών», περιλάμβανε την άλεση του καρπού, την τοποθέτησή του σε σάκους ή κοφίνια και την τοποθέτηση βάρους πάνω σε αυτούς, ώστε με την πίεση να ρεύσει το λάδι. Ένα πιο οργανωμένο ελαιοτριβείο απέδιδε φυσικά περισσότερο από μια πιο πρωτόγονη κατασκευή. Στις πιο οργανωμένες μονάδες που υπήρχαν θα μπορούσε να αναφερθεί ως παράδειγμα ένας υδροκίνητος μύλος με κτητορική επιγραφή του έτους 1324/25, που εντοπίστηκε μεταξύ των χωριών Μικρή και Μεγάλη Βόλβη³³, ενώ στις πιο πρωτόγονες ανήκουν διάφορες υπαίθριες ή μη κατασκευές, που έχουν κατά καιρούς φέρει στο φως οι αρχαιολογικές έρευνες³⁴.

30. MM, τ. 4, σ. 320.

31. MM, τ. 4, σ. 130.

32. Βλ. E. Schilbach, *Byzantinische metrologie*, σ. 116: 1 ελαϊκόν μέτρον = 9,102 λίτρα.

33. Παπάγγελος, ό.π., σ. 187.

34. Βλ., για παράδειγμα, Μαρία Κωτσάκη, ΑΔ 44 (1989), Β2, σ. 128 (Πάτρα), I. F. Sanders, *Roman Crete*, Warminster 1982, σ. 35 (Ελούντα). Για μια σύντομη περιγραφή πρωτοβυζαντινού ελαιοτριβείου στη Συρία, βλ. *Oxford Dictionary of Byzantium*, λήμμα Olive press, ενώ ορισμένα από τα εργαλεία του ελαιοτριβείου αναφέρονται επίσης στα Σχόλια των Βασιλικών (B XX, 1, 19).



Ελιά και λάδι: διατροφή και άλλες χρήσεις

Η ελιά και το λάδι είναι όχι μόνο εξαιρετικά προσφιλή είδη διατροφής από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα, αλλά και ιδιαιτέρως προσιτά από άποψη τιμής, γι' αυτό και αποτελούσαν πάντα συνηθέστατα είδη διατροφής ιδίως των κατωτέρων κοινωνικών τάξεων. Ειδικά οι ελιές ήσαν συμπλήρωμα της τροφής όλων, τόσο των πτωχοτέρων όσο και των περισσότερο ευκατάστατων ανθρώπων. Χαρακτηριστικό είναι το παράδειγμα κάποιου Θεοφάνους, υψηλού αξιωματούχου από την Άνω Αίγυπτο, ο οποίος αναγράφει τα καθημερινά έξοδα ενός πεντάμηνου ταξιδιού, που έκανε με τη συνοδεία του προς την Αντιόχεια και τανάπαλιν στις αρχές του 4ου αιώνα³⁵. Εκτός από το ψωμί, το οποίο βεβαίως αποτελεί την απαραίτητη καθημερινή τροφή, η μνεία ελαιών είναι συχνότατη στους καθημερινούς λογαριασμούς του, μαζί με το τυρί και τα αβγά. Μάλιστα φαίνεται ότι είχε πάρει μαζί του κάποια ποσότητα από την Αίγυπτο και αργότερα αγόραζε από την Αντιόχεια. Έτσι μέσα σε ένα μήνα στην Αντιόχεια υπάρχουν 19 εγγγραφές, που αναφέρονται στην αγορά ελαιών, και σε δύο από τις εγγγραφές αυτές καθορίζεται ότι οι ελιές αγοράστησαν «εις ἄριστον» τη μία φορά του ίδιου του Θεοφάνους και την άλλη «τοῖς παιδίοις», δηλαδή για το υπηρετικό του προσωπικό³⁶. Πάντως στη διάρκεια των βυζαντινών χρόνων το μαύρο ψωμί, οι ελιές, το τυρί, τα λάχανα, οι βολβοί και τα αβγά ήσαν οι λιτές τροφές, με τις οποίες τρέφονταν οι οικονομικά ασθενέστερες κοινωνικές τάξεις.

Οι ποικιλίες των ελαιών στα βυζαντινά χρόνια ήταν, όπως και σήμερα, πολλές και διατηρούνταν είτε μέσα σε άλμη («αλμάδες»), είτε σε ξύδι ή οξύμελι. Υπήρχαν οι μαύρες, οι οποίες θεωρούνταν ως «ολιγότροφοι», οι λευκές («άσπρες»), οι οποίες ονομάζονταν και «κολυμβάδες», οι πράσινες τσακιστές, που ονομάζονταν «θλαστές», και οι «δρουπάται», κοινώς θρούμπες³⁷.

Το λάδι διακρίνεται σε ποιότητες: υπάρχει λάδι κατώτερης ποιότητας, όπως το «έλαιον κιβάριον» που συναντάμε στους λογαριασμούς του προα-

35. Ιω. Καλλέρης, «Τροφαί και ποτά εις πρωτοβυζαντινούς παπύρους», *ΕΕΒΣ* 23 (1953), σ. 689-715.

36. Καλλέρης, *ό.π.*, σ. 696-97.

37. Φ. Κουκουλές, «Βυζαντινών τροφαί και ποτά», *ΕΕΒΣ* 17 (1941), σ. 10.



ναφερθέντος Θεοφάνους³⁸, αλλά υπάρχει και το περίφημο λάδι της Νίκαιας, το οποίο χαρακτηρίζεται από τον Κωνσταντίνο Πορφυρογέννητο ως «κάλλιστον ἔλαιον» και «δεσποτικόν», αφού το έπαιρνε μαζί του στις εκστρατείες και ο αυτοκράτορας³⁹. Ενδεχομένως μάλιστα να υπήρχε κάποτε κάποιου είδους απαγόρευση εξαγωγής του λαδιού, αν κρίνουμε από μια διάταξη των Βασιλικών, η οποία αναφέρει: «Μηδείς εἰς τὸ βαρβαρικὸν ἀπαγέτω οἶνον, ἔλαιον ἢ γάρον μήτε τοῦ γεύσασθαι ἔνεκεν μηδὲ ἐπὶ τῇ χρήσει αὐτῶν τῶν ἐμπόρων»⁴⁰. Πάντως στο Επαρχικό Βιβλίο του Λέοντος του Σοφού υπάρχουν συγκεκριμένες διατάξεις που αφορούν τους εμπορευομένους ή με κάποιο τρόπο χρησιμοποιούντες το λάδι, δηλαδή τους κηρουλαρίους, τους σαπωνοπράτες και τους σαλμαδαρίους⁴¹.

Η χρήση του λαδιού στην παρασκευή φαγητών είναι εξαιρετικά ευρεία, καθώς το λάδι αποτελεί βασικό συστατικό της καθημερινής δίαιτας. Υπάρχουν δεκάδες περιγραφές παρασκευής φαγητών με τη χρήση λαδιού, έτσι που η λεπτομερής παράθεσή τους είναι χωρίς νόημα. Αξίζει όμως να γίνει αναφορά σε κάποιες από αυτές, είτε επειδή μια τέτοια παρασκευή σήμερα δεν είναι γνωστή, είτε, αντιθέτως, διότι χρησιμοποιείται με τον ίδιο τρόπο μέχρι τις μέρες μας. Ένα από τα πλέον χαρακτηριστικά συμπληρώματα των εδεσμάτων ήταν ο λεγόμενος γάρος, που παρασκευαζόταν, όπως μας πληροφορούν τα Γεωπονικά, από εντόσθια ψαριών και αλάτι και αναμειγνυόταν με νερό (υδρόγαρος), κρασί (οινόγαρος), ξύδι (οξύγαρος) ή λάδι (γαρέλαιον ή ελαιόγαρον), θεωρούμενος εξαιρετική λιχουδιά από τους γαστρίμαργους, ενώ οι πατέρες της Εκκλησίας θεωρούσαν προτιμότερο να αποφεύγεται⁴². Μία συνταγή που χρησιμοποιείται अपαράλλαχτη και σήμερα ήταν η παρασκευή φάβας από ξερά κουκιά (φάβατα, σήμ. κουκόφαβα στην Κρήτη), πάνω στην οποία επιχεόταν λάδι, φαγητό που τότε θεωρούνταν κατάλληλο μόνο για αγρότες⁴³, αν και ο Πτωχοπρόδρομος το περιλαμβάνει

38. Καλέρης, ό.π., σ. 691, σημ. 5.

39. Η. Αναγνωστάκης, «Ελλαδικά παραμύθια και ελαδική παραμυθία στο Βυζάντιο του 10ου αιώνα», *Ελιά και Λάδι, Δ' Τριήμερο Εργασίας*, Καλαμάτα 7-9 Μαΐου 1993, Αθήνα 1996, ό.π., σ. 125. J. Haldon, *C. Porphyrogenitus, Three Treatises on Imperial Military Expeditions*, Βιέννη 1990, σ. 102.144-5, 132.601.

40. Βασιλικά XIX, 1, 85 (86).

41. J. Koder, *Das Eparchenbuch Leons des Weisen*, Βιέννη 1991 (CFHB), σ. 112-120.

42. Κουκουλές, ό.π., σ. 16.

43. Κουκουλές, ό.π., σ. 72.



ανάμεσα στις λιχουδιές, που έτρωγαν οι ηγούμενοι: «καὶ φαβατίττιν ἄλε-
στόν, ὀρύζιν μὲ τὸ μέλι»⁴⁴. Ἄλλα φαγητά στα οποία χρησιμοποιούνταν το
λάδι ήταν οι βολβοί, που παρασκευάζονταν με λάδι, ξίδι και γάρο, και τα
ύδνα (*tuberca cibaria*), είδος υπόγειου αμανίτου, τα οποία αρτύονταν με λά-
δι, θρύμβο, πιπέρι και γάρο⁴⁵. Τέλος, είναι γνωστό το περίφημον αγιοζούμιν
του Πτωχοπροδρόμου, νερό δηλαδή βρασμένο με κρεμμύδια, στο οποίο ο
μάγειρας έρριχνε τρεις φορές λάδι και διάφορα μυρωδικά, και το οποίο δι-
νόταν στους μοναχούς συνήθως τις νηστήσιμες ημέρες: «Κακκάβιν ἔνι, δέ-
σποτα, δίπτιν μέτρων τεσσάρων / καὶ ἕως ἄνω οἱ μάγειροι γεμίζουν τὸ
ὔδωρ / καὶ βάλλουσι κρομμύδια καὶ εἴκοσι κολέτας /.../ ὡς στάσσω τρεῖς ὁ
μάγειρος τὸ ἔλαιον ἀπέσω / καὶ βάλλει καὶ θρυμβόξυλα τινὰ πρὸς
μυρωδίαν»⁴⁶.

Στα τυπικά των μοναστηριών υπάρχουν πάντοτε συγκεκριμένες αναφο-
ρές σχετικά με το πότε και με ποια φαγητά επιτρέπεται η κατανάλωση ελαί-
ου. Έτσι στο Τυπικό της βασιλικής μονής της Παναγίας Κεχαριτωμένης (αρ-
χές 12ου αι.) καθορίζεται ότι τις λιτές ημέρες «...τῇ δευτέρᾳ δύο ἢ τρία [ἐδέ-
σματα] δι' ὀσπρίων ἐψητῶν σὺν ἐλαίῳ... τετράδι τε καὶ παρασκευῇ δύο ἢ
τρία ἐδέσματα δι' ὀσπρίων ἐψητῶν σὺν ἐλαίῳ καὶ λαχάνων», ενώ κατά τη
μεγάλη Τεσσαρακοστή «ἐν μέντοι τῇ παρασκευῇ ἐψητὰ τινὰ βρωτέον ὑμῖν,
ἐδέσματα δύο, τὸ μὲν ἐν μετὰ ἐλαίου, τὸ δὲ ἕτερον χωρὶς ἐλαίου...»⁴⁷. Στο
Τυπικό του Νείλου, ηγουμένου της μονής Μαχαιρά στην Κύπρο (1210), πα-
ραγγέλλεται ότι στη νηστεία των αγίων Αποστόλων «...ἐν πάσαις ταῖς δευ-
τέραις καὶ τετράσι καὶ παρασκευαῖς... οὔτε μαγειρευτῶν τινος, οὔτε ἐλαίου
οὔτε οἴνου μεταληπτέον..., ἐν δὲ γε ταῖς τρίταις καὶ πέμπταις δύο ἐδέσματα
σὺν ἐλαίῳ..., ἀλλὰ καὶ δεῖπνος ὁ συνήθης παρατιθέσθω, ἄρτου τι τρύφος καὶ
ὀλιγοσταὶ ἐλαῖαι...»⁴⁸. Είναι ενδιαφέρον να διαπιστώσει κανείς ποια ποσό-
τητα ελαίου υπολογιζόταν ότι μπορεί να χρειάζεται κάθε μοναχός ή μοναχή
σε ετήσια βάση, καθώς αυτό έχει άμεση σχέση με το είδος της δίαιτας και
της διατροφής γενικότερα, ιδίως σε σύγκριση με άλλες τροφές ή σε σύγκριση
με τη διατροφή ατόμων εκτός μονών. Έτσι στη «Διάταξη» του Μιχαήλ Ατ-

44. Hans Eideneier (εχδ.), *Ptochoprodromos*, IV, στ. 324.

45. Κουκουλές, ό.π., σ. 74.

46. Πτωχοπρόδρομος, ό.π., IV, στ. 361-374.

47. MM, τ. 5, σ. 362-3.

48. MM, τ. 5, σ. 411.



ταλειάτη για τη μονή, που ίδρυσε στη Ραιδεστό (1077), προβλέπεται ένα ισοδύναμο περίπου 16,4 σημερινών λίτρων λαδιού ετησίως για κάθε μοναχό, καθώς και 405 λίτρα σιτάρι, 319 λίτρα κρασί και 40,5 λίτρα όσπρια⁴⁹. Η ίδια ακριβώς ποσότητα ελαίου προβλέπεται ετησίως και για κάθε μοναχή της μονής της Παναγίας Κεχαριτωμένης το 1118, δηλαδή 16,4 λίτρα, μολονότι η ετήσια ποσότητα σίτου που προβλέπεται για τις μοναχές είναι μόνο 295 λίτρα, του κρασιού 213 λίτρα και των οσπρίων μόνο 16,4 λίτρα⁵⁰. Είναι προφανές ότι μολονότι οι αριστοκρατικής καταγωγής μοναχές της μονής της Κεχαριτωμένης έχουν διαφορετική δίαιτα από τους μοναχούς της Ραιδεστού, εντούτοις η κατανάλωση ελαίου παραμένει η ίδια. Από την άλλη μεριά, το 1497 ο μητροπολίτης Φιλαδελφείας λαμβάνει από το μετόχι, που έχει στη Λέρο η μονή Αγίου Ιωάννου του Θεολόγου της Πάτμου, «διὰ τὴν ζωοτροφὴν τοῦ κρασὶν μισοτέταρτα Ρόδου ἑκατὸν πενήκοντα, σιτάριν μόδια Ρόδου εἴκοσι, λάδιν κάρτες Ρόδου ἑκατὸν καὶ ἑλίες μόδια δύο... καὶ ὀσπρικὰ μόδια τρία»⁵¹. Οι 100 κάρτες λάδι ισοδυναμούν με πάνω από 60 λίτρα⁵², πράγμα που δείχνει μια σημαντική διαφοροποίηση στη δίαιτα κάποιου που, αν και κληρικός, δεν ζει μέσα σε μοναστήρι (αν και οι ποσότητες αυτές μπορεί να αφορούν -τουλάχιστον εν μέρει- και τὸ υπηρετικὸ τους προσωπικό). Η διαφοροποίηση αυτή επιβεβαιώνεται και από την ετήσια χορηγία σίτου τοῦ μητροπολίτη Φιλαδελφείας, ο οποίος λαμβάνει περίπου 620 λίτρα σίτου⁵³, πολύ περισσότερα δηλ. από τα 405 λίτρα των μοναχών της Ραιδεστού, και πάνω από διπλάσια από τα 295 λίτρα των μοναζουσών της μονής Κεχαριτωμένης. Εξίσου αυξημένη είναι και η ποσότητα οσπρίων (σχεδόν 93 λίτρα, επίσης πάνω από διπλάσια από τους μοναχούς της Ραιδεστού), ενώ ιδιαίτερα αξιοπρόσεχτη είναι και η ποσότητα ελαιών που λαμβάνει, καθώς ξεπερνάει τα 60 λίτρα. Αν υποθέσουμε ότι κάθε μοναχός χρειάζεται κατά μέσον όρο περίπου 16,4 λίτρα λάδι τον χρόνο, τότε η μονή του Αγίου Ιωάννου του Θεολόγου της Πάτμου, που τον 12ο αι. είχε γύρω στους 100 μοναχούς, θα έπρεπε να παράγει 1,65 τόννους λάδι ετησίως, για να καλύψει μόνο τις βασικές ανάγκες των μοναχών, και επιπλέον πρέπει να υπολογιστούν οι διάφορες χορηγίες,

49. M. Dembińska, "Diet: A Comparison of Food Consumption Between Some Eastern and Western Monasteries in the 4th-12th Centuries", *Byzantion* 55 (1985), σ. 459, πίν. V.

50. Στο ίδιο, σ. 460, πίν. VI.

51. *MM*, τ. 6, σ. 260.

52. Schilbach, σ. 138: 1 κάρτα Ρόδου = 0,607 λίτρα.

53. Schilbach, σ. 137: 1 μόδιος Ρόδου = 30,990 λίτρα.



όπως αυτή του μητροπολίτη Φιλαδελφείας τον 15ο αι., καθώς και οι ποσότητες των ελαιών που συμπλήρωναν τη διατροφή των μοναχών.

Πάντως η κατανάλωση λαδιού για τη διατροφή ήταν το ένα μόνο μέρος του λαδιού που χρειάζονταν τα μοναστήρια (αλλά και όχι μόνον αυτά), καθώς η άλλη μεγάλη ανάγκη ήταν το λάδι που χρειαζόταν για τη φωταψία, δηλαδή για τα κανδήλια, πολυκάνδηλα και πολυελαίους, πέρα φυσικά από τα κεριά. Έτσι για τη μονή του στη Ραιδεστό ο Μιχαήλ Ατταλειάτης υπολογίζει ότι χρειάζεται 150 λίτρες λάδι τον χρόνο, δηλαδή περίπου 54,4 σημερινά λίτρα⁵⁴, ενώ για τη φωταψία του νεκροταφείου μόνο των μοναζουσών της μονής Κεχαριτωμένης οι ανάγκες υπολογίζονται σε 18,2 λίτρα λάδι τον χρόνο⁵⁵. Το Τυπικό της μονής Μαχαιρά μας δίνει μια χαρακτηριστική εικόνα των κανδηλιών, που συνεχώς έκαιαν στην εκκλησία: «...ἀλλ' ἰσαρίθμους (=4) καὶ ἀκοιμήτους νύκτωρ τε καὶ μεθ' ἡμέραν κανδήλας ἐφάψονται ἐν ἑκατέροις τοῖς ἁγίοις θυσιαστηρίοις καὶ τοῖς ἱεροῖς καὶ θείοις προσκυνήμασι σὺν ταῖς τοῦ χοροῦ δώδεκα καὶ ταῖς δυσὶ τοῦ νάρθηκος, αἱ ἔξουσι τὸ ἐπάδον αὐταῖς ἔλαιον ἀνυστερήτως, ὡς σύνηθες»⁵⁶. Με άλλα λόγια 18 κανδήλια έκαιγαν συνεχώς μέρα-νύχτα μόνο στο καθολικό, χωρίς βέβαια να υπολογίσουμε τα κανδήλια, που άναβαν σε μέρες γιορτῆς και το λάδι για τους λύχνους στο υπόλοιπο μοναστήρι. Συνεπώς η συνολική ποσότητα ελαίου και ελαιών που κατανάλωνε ένα μοναστήρι ή, ακόμη περισσότερο, ένα νοικοκυριό δεν ήταν καθόλου ευκαταφρόνητη και όταν δεν μπορούσε να προέλθει από τα ίδια τα κτήματα της μονῆς, τότε έπρεπε να αγοραστέι. Αυτό το νόημα, υποθέτουμε, έχει η πρόβλεψη σε ορισμένα μοναστηριακά Τυπικά να δίδεται στους μοναχούς μία ποσότητα χρημάτων για τις ετήσιες ανάγκες τους σε λάδι.

Τα θαύματα, η ιατρική και ο συμβολισμός

Πέρα από το επίπεδο της καθημερινῆς διατροφῆς, η ελιά και το λάδι έχουν για τον βυζαντινό άνθρωπο μια σειρά από άλλες, πολλές φορές συμ-

54. MM, τ. 5, σ. 316: 150 λίτρες προς 327 γρ. η λίτρα, με αντιστοιχία 0,90 kg ανά σημ. λίτρο λαδιού.

55. MM, τ. 5, σ. 373: «ἐλαίου μέτρα θαλάσσια δύο», προς 9.1 λίτρα το ένα (Schilbach, σ. 116).

56. MM, τ. 5, σ. 398.



βολικές, σημασίες. Πρώτα πρώτα το αρωματικό έλαιο αποτελεί ένα είδος πολυτελείας, που συσκευάζεται σε μικρά αγγεία, τα *άλειπτά*, και συχνά αποστέλλεται ως ακριβό δώρο σε σημαίνοντα πρόσωπα, όπως γνωρίζουμε από τουλάχιστον δύο συγκεκριμένες περιπτώσεις τον 10ο αι⁵⁷. Το λάδι επίσης χρησιμοποιείται συχνά ως (θαυματουργικό) φάρμακο, κυρίως από αγίους ή οσίους, οι οποίοι θεραπεύουν με το λάδι ασθένειες που οι ιατροί αδυνατούν να θεραπεύσουν. Έτσι ο άγιος Ευάριστος θεραπεύει μια ασθενή γυναίκα με το ελαιόλαδο⁵⁸, ο όσιος Λουκάς ο Στειριώτης έχει το λάδι από το κανδήλι ως το κατ' εξοχήν θεραπευτικό μέσον⁵⁹, με το ίδιο μέσον ο άγιος Παύλος του Λάτρους θεραπεύει ακόμη και τη λέπρα⁶⁰, το λάδι χρησιμοποιεί επίσης ως μέσον θεραπείας και ο Νίκων ο Μετανοείτε, ενώ το λάδι από το κανδήλι που καίει μπροστά στην εικόνα του Συμεών του Θεολόγου θεραπεύει κάποιον που είχε ανίατη ασθένεια⁶¹. Στον Βίο του οσίου Σαμψών υπάρχει μια εκτενής αναφορά στις ελλείψεις ενός νοσοκομείου της Κωνσταντινούπολης στα μέσα του 10ου αι., στο οποίο είχε τελειώσει το ελαιόλαδο⁶², ενώ είναι γνωστή η περίπτωση μιας νεόνυμφης που αρνείτο να συνευρεθεί με τον σύζυγό της, αλλά ηρέμησε και ησύχασε, αφού της έτριψαν όλο το σώμα επί επτά ημέρες με λάδι, που ευλόγησε και της έστειλε ο άγιος Πέτρος του Άργους⁶³.

Σε ένα άλλο επίπεδο, το έλαιο συνδέεται παρετυμολογικά με το έλεος, πράγμα που δημιουργεί μια ολόκληρη σειρά αναφορών της σχέσης έλαιο/ έλεος ιδίως σε αγιολογικά κείμενα. Έτσι, για παράδειγμα, στον Βίο του αγίου Πέτρου του εν τη Ατρώα βρίσκουμε τη φράση «*ύγιωθεις τὸ σῶμα τῷ*

57. R. Jenkins-L. G. Westerink, *Nicholas I Patriarch of Constantinople, Letters*, Washington DC 1973 (Dumbarton Oaks-CFHB), επιστ. 44, σ. 262.13: *άλειπτά ρ' (100)*. Κων. Πορφυρογέννητου, *De cerimoniis*, σ. 661: *άλειπτά φ' (500)*.

58. C. van de Vorst, "La vie de S. Évariste ligoumèn à Constantinople", *Analecta Bollandiana* 41 (1923), σ. 319.15-20.

59. E. Martini, "Supplementa ad acta S. Lucae junioris", *Analecta Bollandiana* 13 (1894), σ. 109.20-25, 110.3-4 κτλ.

60. H. Delehay, "Vita S. Pauli iunioris, monachi in monte Latro", *Analecta Bollandiana* 11 (1892), σ. 173.2-6, 175.5-6.

61. A. Kazhdan, "The Image of the Medical Doctor in the Byzantine Literature of the Tenth to Twelfth Centuries", *DOP* (1984), σ. 50.

62. PG 115, στλ. 300B-C. Δεν είναι σαφές αν το λάδι χρειάζεται για τροφή ή/και για φάρμακο.

63. Κ. Κυριακόπουλος, *Αγίου Πέτρου επισκόπου Άργους Βίος και Λόγοι*, Αθήνα 1976, σ. 248, στ. 292-98.



ἐλαίῳ, τὴν δὲ ψυχὴν... προσευχῇ ἐλεηθεὶς...»⁶⁴, πράγμα που συνδυάζει και τη θεραπεία του σώματος με το λάδι και τον συνειρμό ἐλαιον/ἐλεος. Με τον ίδιο τρόπο στον Βίο του οσίου Σαμψών αναφέρεται: «παρέχοντι γάρ σοι τὸ πρὸς χρείαν τοῦ οἴκου ἔλαιον, παρέξει σοι καὶ ὁ Μέγας τὸν ἐκ Θεοῦ ἔλεον»⁶⁵, ενώ στον Βίο του οσίου Ιωαννικίου συναντάμε τη φράση: «Τὸ ἔλαιον... τοῖς δεομένοις οὕτως εἰς ἔλεον ἐδόθη»⁶⁶. Τέλος, στον Βίο του αγίου Ιωάννου του Ελεήμονος «κόρη τις ὄναρ ἐπιφαίνεται..., ἔσταλτο δὲ λαμπρῶς, καὶ τῷ ἐξ ἐλαιῶν στεφάνῳ τὴν κεφαλὴν ἔστεπτο..., ἐγὼ δὲ... τὴν ἐλεημοσύνην αὐτὴν ἔκρινον εἶναι»⁶⁷. Στην περίπτωση αυτή δεν έχουμε το λάδι, ἀλλὰ ἓνα στεφάνι ελιάς, που συμβολίζει την ἐλεημοσύνη. Τον ίδιο αὐτό συμβολισμό βρίσκουμε και στους ὕμνους των Μηναίων, πράγμα που ἀποτελεῖ ἓναν τρόπο⁶⁸. Τέλος, στον ίδιο αὐτό Βίο του αγίου Ιωάννου του Ελεήμονος ἀναφέρεται και ἓνας ὄχι συνηθισμένος συμβολισμός της ελιάς: σε ἓνα ὄραμα κάποιος φέρει στεφάνι ἀπὸ κλαδί ελιάς, πράγμα που ἐρμηνεύεται ὡς προφητεία θανάτου, ἐνῶ σε ἄλλο σημεῖο του Βίου, μετὰ τον θάνατο του Ιωάννου κάποιος βλέπει σε ὄνειρο πλῆθος ἀπὸ χήρες και ὀρφανὰ «κλάδους ἐλαιῶν κατέχοντας καὶ τοῦ Πατριάρχου (τοῦ Ιωάννου) προπομπεύοντος εἰς τὴν ἐκκλησίαν ὑπάγοντας». Κατὰ μίαν ἀπόψη, ὁ συμβολισμός αὐτός ἔχει τὴν ἀρχὴ του στὴ χθόνια σημασία της ελιάς κατὰ τὴν ἀρχαιότητα, ὅταν τὰ φύλλα της χρησιμοποιούνταν στὸν στολισμό και τὴν ταφὴ των νεκρῶν⁶⁹.

64. V. Laurent, *La vita retractata et les miracles posthumes de saint Pierre d'Atroa*, (Subsidia Hagiographica 31) Βρυξέλλες 1958, σ. 139.27-29.

65. PG 115, στλ. 301. Ἀμέσως παρακάτω ὑπάρχει ἡ φράση: «..τὸ ἔλαιον ἅπαν... ἐπιπέμφας... αὐτός δέ μοι ἐξελέου τὸν Ἅγιον...»

66. PG 116, στλ. 80.

67. PG 114, στλ. 905.

68. «Εὐπρεπὴς ὥσπερ κόρη ἐξ ἐλαιῶν στέφανον ἐπιφερομένη... προσεφελχομένη σε πρὸς θεῖον ἔλεος» και «... κόρη, ὡραίως κεκοσμημένη, τὴν ἐλεημοσύνην κλάδοις ἐλαίας... ἐώρακας»: παρατίθεται ἀπὸ τον Ηλία Ἀντωνόπουλο, "Misericorde, olivier agents at attributs", *Byzantion* 51 (1981), σ. 362, σημ. 47. Στὸ ἀρθρο αὐτό ἀναφέρεται σειρά συμβολισμῶν της ελιάς, κατὰ κύριο λόγο με τὶς εἰκονογραφικὲς ἀναπαραστάσεις τους.

69. Γ.Κ. Σπυριδάκης, «Τα κατὰ τὴν τελευταίαν ἐθίμα των Βυζαντινῶν ἐκ των ἀγιολογικῶν πηγῶν», *ΕΕΒΣ* 20 (1950), σ. 82.

