

ΑΚΑΔΗΜΙΑ  ΑΘΗΝΩΝ

ΚΕΝΤΡΟΝ ΕΡΕΥΝΗΣ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΛΟΓΟΓΡΑΦΙΑΣ
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 Λογογραφίας

ΑΘΗΝΩΝ



ΔΗΜΟΣ ΚΑΜΕΙΡΟΥ ΡΟΔΟΥ

ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΟΣ ΟΜΙΛΟΣ ΑΠΟΛΛΩΝΩΝ ΡΟΔΟΥ “ΝΕΟΙ ΟΡΙΖΟΝΤΕΣ”
ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΗ ΔΗΜΟΥ ΚΑΜΕΙΡΟΥ

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

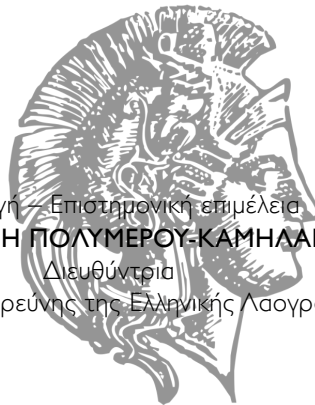
Εισαγωγή — Επιστημονική επιμέλεια

ΑΙΚΑΤΕΡΙΝΗ ΠΟΛΥΜΕΡΟΥ-ΚΑΜΗΛΑΚΗ

Διευθύντρια

του Κέντρου Ερεύνης της Ελληνικής Λογογραφίας

ΑΘΗΝΩΝ



ΔΗΜΟΣ ΚΑΜΕΙΡΟΥ ΡΟΔΟΥ

ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΟΣ ΟΜΙΛΟΣ ΑΠΟΛΛΩΝΩΝ ΡΟΔΟΥ “ΝΕΟΙ ΟΡΙΖΟΝΤΕΣ”
ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΗ ΔΗΜΟΥ ΚΑΜΕΙΡΟΥ

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)



ΑΚΑΔΗΜΙΑ

ΑΘΗΝΩΝ

ΕΚΤΥΠΩΣΗ

Μπάξας Α.Ε.

© 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

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

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

ΑΚΑΔΗΜΙΑ

ΑΘΗΝΩΝ

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 στοιχείων, 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 στοιχεία 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 στοιχείων 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-εταιρείες-αδελφότητες, εστίες κ.λπ., που και σε άλλες κρίσιμες περιόδους λειτούργησαν με βάση τις αρχές του υγιούς εθελοντισμού. Είναι γνωστό ότι κύριο αίθρο 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 ενημέρωση, τη συγκέντρωση υλικού, τη δημιουργία μουσείων, την πραγματοποίηση εκδόσεων, τη λειτουργία μουσικοχορευτικών σχολών κ.λπ. 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, αιμοδότης 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 αρχειακό 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 Καμείρου 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

ΑΚΑΔΗΜΙΑ

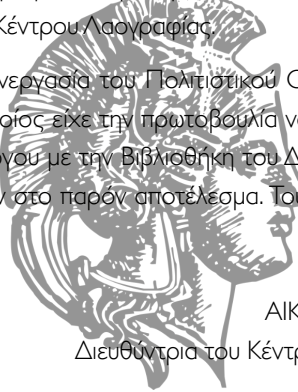
ΑΘΗΝΩΝ

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 συγκαίρουμε 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 Ερεύνες της Ελληνικής Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών αποτυπώνει τη χρήση και τη λειτουργία τους στη Ρόδο.

Με χαρά και συγκίνηση διαπιστώνουμε το επιτυχές 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 αιωνόβια ελαιόδενδρα, ηλικίας περίπου 2.000 ετών, κατάλοιπα αρχαίων ελαιοτριβείων. Έτσι το λάδι, βασικό 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 Διευθύντρια του Κέντρου Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών Αικατερίνη Πολυμέρου-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 ενσασόλησή 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 Απολλώνων 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 Καμειρίων

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 πλούσιότατο 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, πένω 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 μιήσει 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 εργαστήριο αιογραφίας, το εργαστήριο ξυλογλυπτικής, το εργαστήριο βυζαντινής και παραδοσιακής μουσικής και το εργαστήριο 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.

ΑΚΑΔΗΜΙΑ ΑΘΗΝΩΝ



Μεταξύ των δραστηριοτήτων του Συλλόγου μας θεωρούμε ως σημαντική προσφορά στον λαϊκό πολιτισμό τη συμμετοχή μας στις πατροπαράδοτες *Απολλωνιάτικες Καμουζέλλες*, στο παραδοσιακό δηλαδή καρναβάλι, το οποίο πραγματοποιείται κάθε χρόνο τη 2η Κυριακή της Αποκριάς και αποτελεί μοναδικό εθιμικό δρώμενο για τον τρόπο που διεξάγεται (παραστάσεις με δίστιχα γραμμένα από κατοίκους του χωριού, που σατιρίζουν με μοναδικό τρόπο τα τεκταινόμενα 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 Ελαιολάδου* 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 ινστιτούτων καλλιέργειας της ελιάς, οικονομολόγοι, διατροφολόγοι, δημοσιογράφοι κ.λπ. 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 αγροτών 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-

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 Ερεύνης 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 προστά στα παιδιά και τις μεταуσιώσε σε χρήσιμο για τους διδάσκοντες εκπαιδευτικό εργαλείο. Ιδιαίτερως 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, κείμε ες αεί.

ΤΟ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ

Πρόεδρος: Χρυσόστομος Μ. Χασταλής

Αντιπρόεδρος: Παναγιώτης Ν. Κουτσονικόλας

Γεν. Γραμματέας: Παύλος Π. Γιαννακόπουλος

Ειδικός Γραμματέας: Φώτιος Δ. Γουλάρας

Ταμίας: Ιωάννης Π. Μακαρούνας

Βοηθός Ταμίας: Χρήστος Δ. Μιχαλάκης

Μέλος: Μιχαήλ Ι. Παλάζης

ΑΚΑΔΗΜΙΑ ΑΘΗΝΩΝ



Για τη δημιουργία της παρούσας έκδοσης καθοριστικό ρόλο έπαιξε η συνεργασία ενός τοπικού πολιτιστικού φορέα, του Πολιτιστικού Ομίλου Απολλώνων 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 Απόλλωνα 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 Απολλώνων, 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 Πολυμέρου-Καμηλάκη και ανετέθη στη γράφουσα λόγω της επί σειράν ετών ερευνητικής της παρουσίας στη Ρόδο και στην επιστημονική συνεργασία του Κέντρου Λουίζα Καραπιδάκη, η οποία έχει μακρά ενασχόληση 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 ενδεχομένων 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 γράφουσα 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 ολόκληρο 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 ιδιωματικός τρόπος έκφρασής τους. Επειδή, όμως, το παρόν αποτελεί τμήμα εκπαιδευτικού προγράμματος, αποφεύγεται η φωνητική ορθογραφία για λόγους ομοιομορφίας του κειμένου και για να είναι προσιτό 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 κ.λπ., 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 επιτοπίων ερευνών της στη Ρόδο και ανήκουν στο Φωτογραφικό Αρχείο του Κέντρου Έρευνας της Ελληνικής Λαογραφίας. Ευχαριστώ θερμά τον Σάββα Πίσσα από τα Απόλλωνα για την παραχώρηση μεγάλου αριθμού φωτογραφιών από το προσωπικό του αρχείο. Επίσης, ευχαριστώ τον Πολιτιστικό Σύλλογο Σιανών «η Βρασία» 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 Διευθύντρια 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.

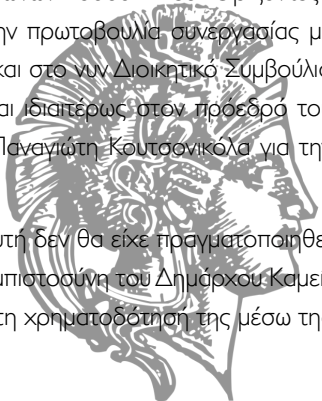
Ευχαριστώ θερμά τον Πολιτιστικό Όμιλο Απολλώνων Ρόδου «Νέοι Ορίζοντες» και προσωπικά τον Εμμανουήλ Κυριαζάκο για την πρωτοβουλία συνεργασίας με το Κέντρο Λαογραφίας. Ευχαριστίες οφείλονται και στο νυν Διοικητικό Συμβούλιο του Ομίλου, που στήριξε τη συνεργασία αυτή και ιδιαίτερος στον πρόεδρό του Χρυσόστομο Χασταλή και στον αντιπρόεδρο Παναγιώτη Κουτσονικόλα 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 χρηματοδότηση 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, λιοτριβία 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. Γαντζωμένες 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 ελαιώνα, 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 πρόσκαιρο, που είναι ο άνθρωπος και στο αιώνιο 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 στοιχεία 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 βιωματική μνήμη, όπως αυτή εκφράζεται μέσα από την εικόνα, τα υλικά τεκμήρια και τις παραδόσεις, δείχνει πόσο κοντά βρίσκονται οι περίφημοι ελαιώνες στους τοίχους των ανακτόρων της Κνωσού, τα απολιθωμένα λιοφύλλα και λιοκούκουτσα της Σαντορίνης, τα τριβεία (τροπεία) της αρχαιότητας με τους απέραντους ελαιώνες της Κέρκυρας, της Άμφισσας, του Ρεθύμνου και των Χανίων Κρήτης και τα ξεχασμένα και ερειπωμένα λιοτριβία.

Η ελιά (το δένδρο, ο καρπός, το σύμβολο), με τη βιολογική και κατ' επέκτασιν 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 ιερούς όρους φύλαξης - προστασίας), του πολύτιμου αυτού αγαθού, και η χρήση του (που φέρει τη συνείδηση αυτής της ιερότητας) μετατρέπονται σε ενέργεια κατευθυντική 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

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 δενδρολατρείας. 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 αγαλλιόσεως», 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 οτι άλλο μπορεί να περιγράψει τη σημασία της ελιάς, των προϊόντων και υποπροϊόντων 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 στλεγγίδες των αθλητών και οι κότινοι των νικητών, οι λύχνιοι 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 αντανακλούν 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 όντως καταπληκτικώς καλή διατήρηση των ελαιών 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 κ.λπ.) 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 οξυπύθμενους αμφορείς που συχνά εντοπίζονται σε ναυάγια. Η εικονογράφηση ορισμένων αγγείων αναπαριστά τις πειρατικές επιθέσεις με στόχο το πολύτιμο αυτό φορτίο.

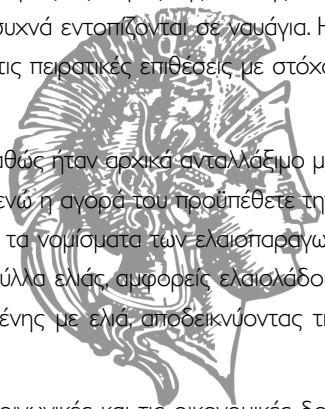
Το ελαιόλαδο είχε μεγάλη αγοραστική δύναμη, καθώς ήταν αρχικά ανταλλάξιμο με φορτία εμπορευμάτων ίσης αξίας (ατιφορτίζειν), ενώ η αγορά του προϋπέθετε την καταβολή ενός μη ευκαταφρόνητου ποσού. Έτσι, τα νομίσματα των ελαιοπαραγωγών πόλεων φέρουν στις όψεις τους κλαδιά ή φύλλα ελιάς, αμφορείς ελαιολάδου 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, ανιχνεύονται 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 απέρπιτο έπαθλό του, σύμβολο αναγέννησης, δύναμης και ήθους με τον αθλητισμό και τη θεμελίωση των Ολυμπιακών Αγώνων.

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

ΑΚΑΔΗΜΙΑ



ΑΘΗΝΩΝ

που κυρίως συνδέσε 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 *σλεγγίδας*, 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 νεο-ελληνικές μαγικοθρησκευτικές πρακτικές όπως το ευχέλαια, το λάδι έχει σημαντικό μυστικό, αποτροπιαϊκό 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 βάπτισμα 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 οικτίρουν τους ξεντεμένους 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 (ξεμάτιασμα), όταν η εκδήλωση κάποιας ασθένειας αποδιδόταν στη βασκανία, ενώ ο χαμηλός δείκτης περιστατικών στεφανιαίας νόσου ή νεοπλασιών κατά τη δεκαετία του '60, αποδίδεται σήμερα στην εκτεταμένη χρήση του.

Το ελαιόλαδο και η ελιά κατέχουν έως σήμερα δεσπόζουσα 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, εμποροπανηγύρεις).

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 υιοθέτηση 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 τσουνάτη, η λιανολιά ή κορωνέικη, η χοντρολιά ή θρούμπα, η καλαματιανή, η ταιτολιά, παράγουν καρπούς που προορίζονται κυρίως για ελαιοποίηση. Οι γαϊδουρολιές, οι μηλολιές, οι μουρατολιές, οι αλατσολιές ή παστολιές, οι κολυμπάδες, οι σκιστεές, χαρακτές ή κοφτολιές, οι ξιδολιές, οι τσακιστές ή τσακιστολιές ή σπαστές, οι νερατζολιές και οι λεμονάτες είναι ορισμένα μόνο από τα είδη ή τις ονομασίες (από τον τρόπο παρασκευής) της βρώσιμης ελιάς.*

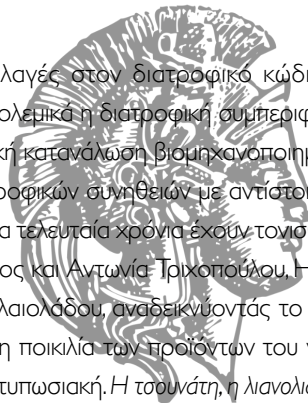
Όπως έγραφε και ο κρητικός μοναχός, τον 17ο αιώνα, Αγάπιος Λάνδος στο σύγγραμμα του το Γεωπονικόν: «Το λάδι είναι θερμαντικόν και κινητικόν και αντιφάρμακον να το πίνη όστις φάγη...βλαβερά πράγματα...Δίδει δύναμιν και, απλώς ειπείν κάθα καλό κάμνει εις τον εσθίοντα και καμίαν κακοσύνην δεν έχει, μόνον κόπτει την όρεξιν εκείνου, οπού το πολυτρώγει, και δεν τρώγει πολύ φαγή, 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 Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας
της Ακαδημίας Αθηνών

ΑΚΑΔΗΜΙΑ



ΑΘΗΝΩΝ



AKA HAWAII

A©HNON

Εισαγωγή

Στον ελληνικό πολιτισμό η ελιά εκτός από βασικό είδος διατροφής αποτελεί σύμβολο ειρήνης και ευημερίας καθώς ενσωματώνει ένα πλέγμα εννοιών, που αντανακλούν πεποιθήσεις των ανθρώπων συνδεδεμένες 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, ικνηλατείται 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 αντανακλά 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.

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

Η ιερότητα του δένδρου της ελιάς



Απόλλωνα. Ελαιώνας, φωτ. Σάββα Πίσσα.

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 Σιάννα, 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.

Ελεούσα. Στη Μονή Φουντουκλί, 2008.



Η χρήση του λαδιού στην εκκλησία

Η ορθόδοξη χριστιανική λατρεία καθαγίασε το λάδι εντάσσοντας τη χρήση του στα μυστήρια της βάπτισης, 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 *οίνον* και τον *σίτον*, το *έλαιον* αποτελεί σύμβολο της ευλογίας του Θεού στους ανθρώπους.

Κατά τη βάπτιση ο ιερέας χύνει σταυροειδώς λάδι στην κολυμβήθρα και ο νονός αλείφει με λάδι τον βαπτιζόμενο, πριν από την εμπάπτισή 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 βάπτιση δεν χρησιμοποιείται άλλο λάδι από το λάδι του νονού: *Στη βάπτιση ο νονός παίρνει κι ένα ποτήρι λάδι. Εκτός από τα ρούχα που του παίρνει, φουστανάκι, σεντονάκι, σκούφια, παπουτσάκια, παίρνει και το λάδι* (Απόλλωνα: 2000). Κάτι ανάλογο επισημαίνεται και στα τραγούδια του γάμου:

*Κουμπάρος που στεφάνωσε, έχει μεγάλη χάρη,
του χρόνου σαν 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 πιάνει, λούνει (=λούζει) το στη μούρη του, για να 'χει, λέει, ντροπή το παιδί. Προπαντός στην κόρη ελέ(γ)αμεν, βάλ' της λάδι (Αρχάγγελος: 1998).

Το ευκέλαιο 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 ευκέλαιο.

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

Πιστεύεται ότι με το λάδι μέσω του ευκελαίου, 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 ιερό 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).



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



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

Η ελιά και το λάδι στα νεότερα έθιμα



Απόλλωνα. Εσωτερικό καμαρικού σπιτιού, 2007.

Ασκληπιείο. Άναμμα καντηλιών στο «καθολικό» του χωριού (Ιερός Ναός Κοιμήσεως της Θεοτόκου).

(πάνω) Ειρήνη Καμπανάρη-Χατζημανώλη, 2006.

(κάτω) Δέσποινα Αμαδή-Γλαστορούνη, 2008.



I. Προσφορές λαδιού και ελαιοδένδρων στην ορθόδοξη χριστιανική λατρεία

Στο πλαίσιο της ορθόδοξης λατρείας οι πιστοί προσφέρουν λάδι στην εκκλησία για το άναμμα των καντηλιών, προσφέρουν λάδι κατά την αρτοκλασία (αρτοπλασία κατά το ροδίτικο ιδίωμα), θεωρούν υποχρέωσή τους να ανάψουν τα καντήλια της εκκλησίας και τάσσουν 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 ετοιμασία της Θείας Μετάληψης και το λάδι προορίζεται για το άναμμα των καντηλιών 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 τοπικού 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 του τη ζωή κάθε παιδί έχει χρέος να τιμάει τη γιορτή, που του έδωσαν οι γονείς του, κάνοντας αρτοκλασία:

Οι αρτοκλασίες επήρναν κι αυτές σαν προίκα. Από τους γονείς σου έπαιρνες τη γιορτή. Όπως έπαιρνες τα χωράφια, έπαιρνες και τη γιορτή. Τη γιορτή του αγίου Τρύφωνα είχεν την η πεθερά της μάνας μου. Κι επειδή εγώ είχα το όνομα της μάμμης μου, λέει, να μου δώσει και τη γιορτή της μάμμης μου. Τη γιορτή αυτή την έκαμνε η μάμμη μου και μετά που δεν εμπόρεια να την κάνει, μου την επρούκισε εμένα και κάμνω τη 'βώ (=εγώ). Έχω τη χρόνια. Όταν δεν θα μπορώ, θα την κάνει η κόρη μου... Όταν κάνεις μια γιορτή, εννοείς ότι κάνεις την αρτοκλασία και τον αγιασμό. Κάμνομε πέντε άρτους και βάλλομεν και λάδι, το σιτάρι μας και παίρνομέν το στην εκκλησία. Μετά, το ευλογεί ο παπάς και το σιτάρι φέρνεις το πίσω και άμα έχεις σιτάρι, 'δειάζεις το μέσα. Αν έχεις λάδι, 'δειάζεις το μες στο λάδι, στο πιθάρι. Βάζαν και κρασί. Όλα αυτά ήταν για να 'χει την ευλογία το σπίτι. Το σιτάρι πόσα χρόνια το 'χα και δεν το 'λασσα (=άλλαξα) και δεν έκαμε ούτε σκούλουκα (=σκουλήκι) ούτε να χαλάσει το σιτάρι (Κρητηνία: 1995).

Στην εκκλησία το λάδι το προσφέρουν σε κάθε ευκαιρία, για το άναμμα των καντηλιών. Ιδιαίτερα μεγάλη είναι η προσφορά λαδιού στις γιορτές των αγίων. Το λάδι αυτό παλαιότερα το συγκέντρωνε η εκκλησία μέσα σε δικά της πιθάρια (Ασκληπιείο 2008).

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

Εμείς πρώτα εδώ, είχαμε ένα μοναστήρι, την Αγία Τριάδα. Ο πατέρας μου εγόρασε ένα λιοχώρι, ελιές πολλές. Επρώτα επαίναμε οι δυο μας με τον πατέρα μου, ήταν φτωχός και δεν μπορούσαμε να πάρουμε εργάτες. Εκείνος να τινάξει κι εγώ να



ΑΚΑΔΗΜΙΑ ΑΘΗΝΩΝ
(πάνω) Κιστόρι. Μεταφορά του αρτοκόφου στο μοναστήρι της Μεταμορφώσεως του Σωτήρος, 2005.
(δεξιά-κάτω) Καλυθιές. Αρτοκλασία στο μοναστήρι του αγίου Ιωάννου του «Αποκεφαλιστή», 2000.





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)εύγιω. Εγώ όμως συνεννοούμουν με τον πατέρα μου: «Εσύ όσο να τινάξεις την ελιά, εγώ θα πάω ν' ανάψω το καντήλι της Παναγιάς». Έθην ν' ανάψω φωτιά, να θυμιάσω, ν' ανάψω το καντήλι και να κατεβώ να μα(ζ)εύγιω ελιές. Το βράδυ, που 'θην να σχολάσω, πάλι τα ίδια. Να βοηθήσω τον πατέρα μου να φορτώσουμε τα ζα, που 'χαμεν ελιές στα τσουβάλια, και να βγίω πάλε πάνω, να πάω ν' ανάψω το καντήλι και να θυμιάσω, πρωί, βράδυ. Δυο μήνες γινόταν αυτό. Μια μέρα που τελειώσαμε, εγώ θωρώ ένα όνειρο, ότι ήταν ο πατέρας μου πάνω στο χωράφι και μ' έστειλεν η μάνα μου να του πάρω φαΐ. Εκεί που του 'παιρνα το φαΐ, που 'ναι ο δρόμος, που πάει κάτω στο μοναστήρι, εκεί θωρώ μια γυναίκα κι έρχεταν από το Αγίασμα. Γιατί εκεί δίπλα, έχει κι ένα μικρό μοναστηράκι, που 'ταν το αγίασμα μέσα. Εκεί θωρώ μια γυναίκα κι έρχεται μ' έναν χρυσό κύκλο και με ένα καβάδι (=ράσο) σαν του παπά, αλλά ουρανό 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 έδειξε μου το μοναστήρι. «Έαχουσιν 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 πίστη 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 εφταζυμένα (=κουλούρια εφταζυμένα). Πολλές κάμνουν μια λειτουργιά από το σιτάρι το πρώτο, γιατί είναι καλό. Κι από το λάδι το πρώτο που θα βγάλεις, είναι καλό να πας ένα μπουκάλι λάδι στην εκκλησία 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 αρρώσταινε κάποιος, έκαναν ταξίματα στις εκκλησίες. Έτασσαν δηλαδή μία λαμπάδα, μία ελιά ή ένα κτήμα. Τα κτήματα 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 πράματα. Μη γένοιτο, να έχεις ένα παιδάκι, λό(γ)ου χάριν, αρρωστημένο, έτρεχες στους άγιους. Είχες ένα χωραφάκι, είχες μέσα πέντε ρίζες ελιές, το αφιέρωνες στην εκκλησιά για να γίνει το παιδάκι καλά (Απόλλωνα: 2006).

Με τα τάματα 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 τάξεις. Έχουμε εδωνά στη βρύση ένα μοναστηράκι,



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

Άις Νικόλας είναι, τόσο μικράκι. Εγώ τον τάσσω τακτικά: Άγιε μου Νικόλα μου, σε κάθε μου υπόθεση, θα 'ρθω να σου 'νάψω το καντήλι σου, κάνε μου την υπόθεση αυτή. Μια μέρα έβαλα ένα μπουκάλι λάδι, να πάω να του το πάρω. Ύστερα εν επήρα, πήα αλλού, σ' άλλο μοναστήρι. Πήα στην Αγία Αικατερίνη. Το πήρα το λάδι εκεί. Θα ξαναβάλω, λέω, άλλο μπουκάλι ύστερα να πάω στον Άι Νικόλα. Ύστερα δεν με ήρθε βολικά, επήα στην Αγιάν Τριάδα, στο «Ματικό» (=Ιαματικό), κάτω 'κεί. Την τρίτη φορά, είχαμε έναν κουμπάρο, Νικόλα. Έρχεται στον ύπνο μου αγριεμένος: «Γιατί με περιπαίζεις; Είπες, που να 'ρθεις να μ' εύρεις. Τη μιαν όχι, την άλλην όχι, τώρα, αυτήν την ώρα, αυτά 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 δώκεις». Μόλις ξημέρωσε, πήα και πήρα λάδι και το πήα στον Άι Νικόλα. Εμείς λέμε μικρόν και άγιον να μην τάξεις. Ότι τάξεις, πρέπει να το δώκεις (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.

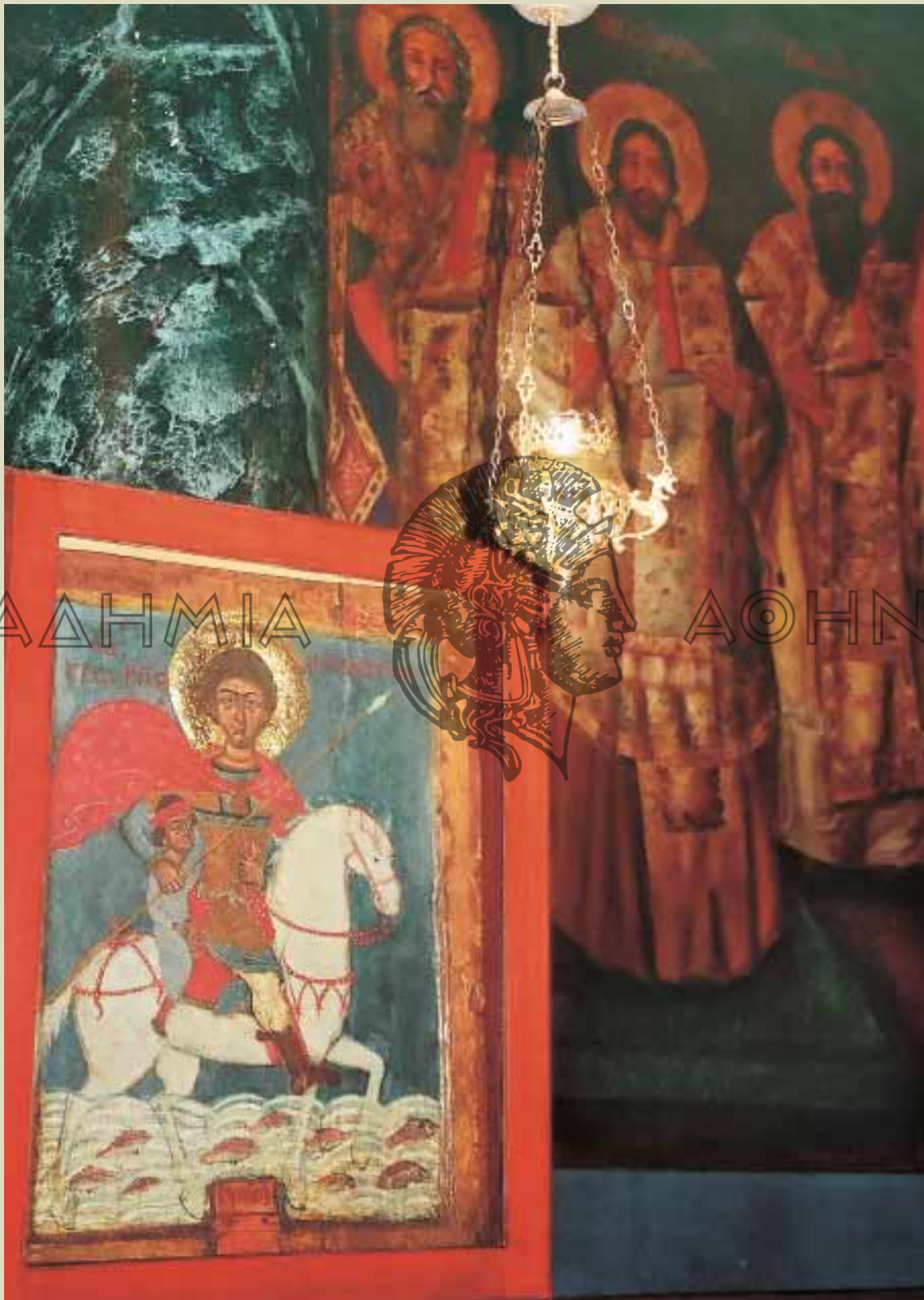




ΑΚΑΔΗΜΙΑ



ΑΘΗΝΩΝ



ΑΚΑΔΗΜΙΑ

ΑΘΗΝΩΝ

Απόλλωνα. Στο «καθολικό» του χωριού (Ιερός Ναός Υψώσεως του Τιμίου Σταυρού), εικόνα του αγίου Γεωργίου, 2008.
(αριστερή σελίδα) Λάερμα. Στο εξωμοναστηρο «Σταυρός» στις Αγροτύλιες, 2001.



Μονόλιθος. Το εξωμοναστήριο του αγίου Γεωργίου, 1995.



Μαρτσά. Στο εξωμοναστήριο του Κερωνιάτη (Κύρου και Ιωάννου), όπου και η κρύπτη με το καντήλι, 1989.

ΑΚΑΔΗΜΙΑ ΑΘΗΝΩΝ

Ένα γ-Τουρκί, Τουρκόπουλο, μια Ρωμιοπούλα 'γάπα,
Σάββατον την αγάπησε και Κερεκήν' της το 'πε.
Πιάνει τα όρη, τα βουνά, τα δάση, τα λαγκάδια
κι η μοίρα της την έβγαλε στ' άι Γιωργιού τη μ-πόρτα.
-Άι μου Γιώργη, βόηθα με, αράπη, καβαλάρη,
ξεγλύτωσέ με απ' το Τουρκί μ-που θέλει να με πάρει,
να φέρνω κάσες το κερί και κάσες το λιβάνι
και με το βουσοτούλουμο² να κουβαλώ το λάδι.
Κι ενοιξασιν τα μάρμαρα κι η κόρη μέσα εμπήκε
και να σου το Τουρκόπουλο απ' αντικρύ μ-προβαίλει³.
Στ' άι Γιωργιού την εκκλησιά γονατιστός επήε.

-Άι μου Γιώργη, βόηθα με, αράπη, καβαλάρη,
τη γ-κόρην όπου μ' έκρυψες, ξανά φανέρωσέ τη,
να φέρνω κάσες το κερί και κάσες το λιβάνι
και με το βουσοτούλουμο να κουβαλώ το λάδι
και την εικόνα σου χρουσή ούλη να σε τη γ-κάμω,
να βαφτιστώ στη χάρη σου, να βγάλω τ' όνομά σου.
Κι ενοιξασιν τα μάρμαρα κι η κόρη όξω ήβγε.
Και σαν την είδε το Τουρκί, 'πού τα μαλλιά τη μ-πιάνει.
-Άσ' με Τουρκί απ' τα μαλλιά και πιάσ' με 'πού το χέρι,
αφού ήταν έτσι τυχερό για να γενούμεν ταίρι.

(Κρεμαστή: 1993)

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

Στες 'κοσιδυό του Νοεμβρή, στες 'κοσιτρείς τ' Απρίλη,
πανηγυράκι γίνεται, κάτου στον Άι Γιώργη
και παν μανάδες με παιδιά κι άντρες με τες γυναίκες.
Στο δρόμο που πηγαίνασι, στο δρόμον όπου πάσι,
ετραγουδούσαν τα πουλιά κι ελέασι τ' αηδόνια:
-Πού πας, πού πας αμαρτωλέ, πού πας κριματισμένε,
που 'ναι ν-το λάδι σου θολό και το κερί σου μαύρο,
που 'ναι γ-και το λιβάνι σου του πεύκου η αροτσίνα⁴;
-Υιέ μου, ίντα⁵ 'ν', που έκαμες και λέεν το τα πουλάκια;
-Εις τη Σφυριά σαν είμαστο, γ-κόρην είχε θαμμένη.
Κι όλοι έδεναν τους μαύρους τους σε πέτρες, σε λιθάρια

κι εγώ έδεσα το μαύρο μου σε μνημοριού κρικέλια.
Ο μαύρος μου ήταν δυνατός κι εσήκωσεν τη μ-πλάκα,
δυό ημερών και τριών νυχτώ γ-κόρην είχε θαμμένη.
Μάνα, την ελιμπίστηκα κι ήμπα κι εφίλησά τη.
-Υιέ μου, αν το 'καμες αυτό, πλέον σωσμό δεν έχεις.
Σύρε να πας στην έρημο, να κάμεις τριάντα χρόνια,
να τρωσ το μήγα κάστανο, το χρόνο ένα γ-καρούδι,
ώς να περάσει η μέση σου από το δαχτυλίδι...

(Μονόλιθος: 1995)



(αριστερά)
Λάεσμα.
Στο εξωμοναστήρι
του άι Γιώργη
του «Ίγκου», 2002.

(δεξιά-κάτω)
Αφχάγγελος.
Στην Παναγία
την Τσαμπίκα, 2008.

ΑΚΑΔΗΜΙΑ

ΔΙΟΝΩΝ





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 αφήνεις την κουμπάνια σου (=εφόδια) για ένα χρόνο και αν έχεις περίσσειμα, θα το πουλήσεις. Εκείνη τη χρονιά δεν έκαμαν ελιές τα δέντρα μας και δεν κάναμε λάδι, αγοράζαμε λάδι. Κάθε δεκαπέντε, έθην ν' αγοράσω ένα δοχείο. Είχαμε και γάμο κι έθην να παντρέψω την κόρη μου. Εδώ κάθονταν ο πατέρας μου κι είχε και τα πιθάρια, που βάζαν το λάδι, πήλινα πιθάρια. Επούλησάν τα τα πιθάρια ούλα, επιάσαν 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 λέαμε. 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, ζητιάνοι. Εκείνη την ώρα που 'θελε να κάμω φαΐ, ήρθε μια Συμιακιά καημένη, αλλά ήταν με σακάτικο πόδι, ήταν κουταή και εν εμάειπεν τίποτα λάδι. Κείνη τη χρονιά ήταν λίγο 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 λία μακαρούνια, να κάμω το φαΐ μου σήμερα με λίγο βούτυρο, αυριο ο άντρας μου μπορεί να πάει σ' άλλο χωριό, στ' Απόλλωνα, να με φέρει». Αυτή η γυναίκα ευχαριστήθη, ξερέεις πώς; ευχές με έδωσε: Είπε: «Ο Ιορδάνης πάντα να τρέχει στο σπίτι σου το λάδι. Πάντα να είναι γεμάτα τα αντζά (=αγγεία) σου». Έφυγε η γυναίκα. Άμα ν-ήρθεν η ώρα να παντρέψω την κόρη μου, να φύω από το σπίτι, λέει ο πατέρας μου: «Μωρέ, πήγαινε στο σπίτι, δε τα πιθάρια ούλα, αν έχει τίποτα πηχτά». Εγώ πήγα, τα μά(ζ)ειψα, εν ήύρα. Ύστερα είπε με να 'ρθω να κάτσω 'δώ στο σπίτι. Εγώ έπρεπε να το διορθώσω το σπίτι, γιατί είχε λάκκους. Πιάσαμε τα πιθάρια του λαδιού, τα βγάλαμε έξω για να ταχτοποιήσουμε από κάτω. Και βγάζοντας τα πιθάρια πάνω, βρίσκουμε ένα γεμάτο! Πού ευρέθη το γεμάτο, αφού ο πατέρας μου τα πούλησεν ούλα; Μετά έστειλεν εμένα και τα γύρισα, αν εύρω κάτω-κάτω κομμάτι, να κάμω το φαΐ. Πάω, βρίσκω στο καφενείο το γέρο. «Τα πιθάρια σου, του λέω, επήγα να τα σηκώσω και να τα ταχτοποιήσω 'πό κάτω, αλλά έχει ένα πιθάρι γεμάτο λάδι». Λέει: «Εγώ τα πούλησα ούλα με τον αδερφό σου. Εν το είδα εγώ, εν το είδε ο Γιώργος; Αφού τα πουλήσαμε και 'πού πίσω επήες εσύ και μά(ζ)ειψες μούρκα. Θα πω ότι το 'στειλεν ο Θεός, είναι δικό σου». Φαίνεται ότι η ευχή της Συμιακιάς έπιασε. Ένα πιθάρι 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 έπιασα κι εγώ κι έκαμα το σταυρό μου και πέρασαν οι μέρες μου. Αλλά, άμα ήθελε να 'ρθει κανένας ξένος ύστερο, του έδινα καμιά τσουκά (=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 παροχή λαδιού:

Ι. Από το ρήμα πέμπω=στέλνω



Πιθάρι



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

ΑΘΗΝΩΝ

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

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

Εγώ ήμουνα στο νοσοκομείο μια φορά και κείτουνταν δίπλα μου μια γυναίκα από τ'Αφάντου. Παλιά γυναίκα, μεγάλη 'πού μένα. Κι ελέαμεν ετσά ιστορίες και μου 'πε ότι έθελε να βαφτίσει το παιδί του κάποιος. Και στ'Αφάντου ήταν Τουρκία πρώτα. Αφού εβάφτισεν το παιδίν του, έσφαξεν ένα αρνί και έκαμε φαϊά. Κι όποιον κι αν εφώναξε να 'ρτου(ν), που 'καμεν τραπέζι, δεν έρχουντα(ν). Δεν εκαταδέχουντα(ν) να 'ρτου(ν) να φαν στο σπίτι του, που 'τανε φτωχός! Και λέει της γυναίκας του: «Βρε γυναίκα, τι να τα κάνουμε τα φαϊά που μασιρέψες, έναν αρνί τώρα; Από 'κεί, η γειτόνισσα η Τούρκα που 'χει εννιά, δέκα παιδιά, είναι νηστικά. Πάνε, φερ' τα, να φάσι, κι αθρώποι, λέει, κι εκείνοι». Κι επήγε, λέει, κι έφερε τους Τούρκους, οικογένειαν, κι εκάτσαν στα τραπέζια κι εφά(ν)αν τ' αρνί. Μόλις εφύαν οι Τούρκοι, που είπαν καληνύχτα, επήσαν να πλαγιάσουν και βλέπουν το σπίτι τους κι εγίμωσεν λάδι. Έτρεχεν το λάδι 'πό μέσα 'πό τον παταρό κι έρχουνταν κάτω απ' τον πάγκο. Λέει: «Ού άνθρωπέ μου, έσπασε το πιθάρια μας, πάει το λάδι μας, γλήορα, φέρε τη λεκάνη, φέρε τη σκάφη, φέρε το άλλο τ' αγγειό». Εγεμώσαν τα ούλα, βλέπουν, το πιθάρια εκόκλαζε (=έβραζε). Εκόκλαζεν κι ήβγαζεν λάδι. Και μα(ζ)εύγιαν οι αθρώποι και βγαίνει όξω ο άνθρωπος και φωνάζει τούρκικες οικογένειες... Και οι Τούρκοι ήρταν κι εφά(ν)ανε κι εμα(ζ)έψαν λάδιν κι εγεμώσαν τα πιθάρια τους, τ' αγγειά τους ούλα κι ακόμα είχε. Κι άμα είπεν η γυναίκα: «Φτάνει μ-πιο, μην το δίνεις», εσταμάτησεν το πιθάρια και εν έβγαλε μ-πιο. Αυτά είναι γενωμένα (Καλαβάρδα: 1989).





Ίστριος. Οι πληροφορήτριες Άννα Πετρίδου και Γεωργία Βαγιανάκη, 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 χωριών. 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 κατάλληλο είναι ένα σκεύασμα από λιβάνι, λάδι, κερί, σαπούνι και ψίχα από το ψωμί. Όλα μαζί τα υλικά αναμειγνύονται για να γίνει μία αλοιφή, η οποία απλώνεται πάνω στο έγκαυμα (Θεολόγος: 1989). Αλλού, για τον ίδιο λόγο, ανακατεύουν ξίδι, λάδι και κερί, βάζουν μέσα και λίγη λυγαριά και το μείγμα αυτό το ψήνουν (Μαρτσά: 1989). Για την επούλωση πληγής χρησιμοποιείται και το τσεφλόδαδο, δηλαδή λάδι, μέσα στο οποίο έχουν τοποθετηθεί κλαδάκια από τσέφλα, θαμνώδες φυτό με κίτρινα-πορτοκαλί λουλουδάκια, το γνωστό σπαθόχορτο.

Είναι ένα χορταράκι ψηλό σα θάμνος, κι αυτό άμα ν-είναι στην εποχήν του, είναι κλωρό, το φυλλαράκι εκείνονά, το χορταράκι, και βάλλεις το στο μπουκάλι με το λάδι. Περνά σαράντα μέρες, ένας χρόνος και που να 'χει πληγές, περνάνε. Τσεφλόδαδο το λέμε. Άμα είναι τρυφερό, είναι ψιλό σαν την αστοία (=θάμνος αγκαθωτός). Το Μάιο μήνα ή τον Ιούνιο το μαζεύουμε το χορταράκι αυτό. Έχει λουλούδι σαν κίτρινο-πορτοκαλί χρώμα (Λάερμα: 2000).

Λάερμα. Τσέφλα, 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 (Σιάνας: 1993) ή όταν «έβγαινε» ο αφαλός, χρησιμοποιούσαν για την εντριβή λάδι (Θεολόγος: 1989). Εξ αιτίας των μαλακτικών του ιδιοτήτων, το λάδι χρησιμοποιήθηκε και για τη θεραπεία του αποστήματος. *Που 'θεν να βγάλεις μαύρη (=καλόγερο), ξζυμες με το μαχαίρι σαπούι στάνυτο (=αχρησιμοποίητο), έψηνες κρεμμύδι για να μαλικώσει και τα 'βαλλες όλα μαζί σ' ένα μ-πιτάκι και λίο λαδάκι και γίνουταν σα πιταρουδάκι κι έβαλλές το πάνω στη πληγή κι ένοιε κι έτρεχεν το έμπυον, πύον το λέουσιν τώρα (Σάλακος: 2009).*

Στην Κρητηνία αναμειγνύουν ταχί (=ταχίνι) με λάδι, βράζουν το μείγμα και το πίνουν. Ισχυρίζονται ότι είναι φάρμακο κατάλληλο για τη χοληστερίνη και για τον διαβήτη. Στην Ψίνθο αντιμετωπίζουν τη χοληστερίνη του αίματος με δυο κούνες ελιές και μία σκληθρα σκόρδο κάθε πρωί, πριν από ένα ελαφρύ πρόγευμα με τσάι από αλεφακιά (=φασκόμηλο), σάψυχο (=σάμψυχο, μαντζουράνα), γληφόν (=φλησκούνι) και μία στάξη γάλα του κουτιού.

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

Όταν έθεν να πονεί το 'φτί ντου του μωρού, κοπανίζαμε το κρεμμύδι και το ζυμό εσφίγγαμέν του μια σταγόνα στο 'φτί και έπαυεν ο πόνος. Άλλες φορές βάζαμε σκόρδο. Το σκόρδο έπρεπε να το ψήσουμε στο κάρβουνο, ολόκληρο το κεφάλι. Που 'θεν να 'χει κανένα χαμό (=μαλακό) να το βουτήσουμε στο λάδι, που να πονεί το 'φτάκιν του να του βάλουμε. Ολόκληρον τον γλίττον (=το ένα κομματάκι από το κεφάλι του σκόρδου) να του τον βάλουμε εκεί (Λάερμα: 2001).

Στη Σορωνή 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 έλουné μας το μωρό και μας έδειχνε. Μετά, λούναμέν το μόνες μας. Στο μπάνιο του μωρού βάζαμε νεραντζόφυλλα και φύλλα λεμονιάς και μύριζε. Αντίς για την πούδρα που βάζουν στα μωρά, ξεραίναμε μυρτίτσα, βάλλαμεν πολλά κλαδάκια, βάλλαμέν τα στο φούρνο μέσα και ξεραίνονταν και τα κοπανίζαμε, τα κοσκινίζαμε και μετά ρίναμε λίο λαδάκι μέσα και τριβγαμέν το καλά καλά και βάλλαμεν σ' ορισμένα μέρη. Κι άμα ν-έθεν να τα λούσουμε, βάλλαμέν τα στις αμσασάλες. 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.

ΑΚΑΔΗΜΙΑ
ΑΘΗΝΩΝ

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



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



β. Το λάδι σε λατρευτικές-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. Πήγα στο γιατρό, ασειευόταν: «Πού να βρεθεί άλλη μ' ελιά σ' αυτό το σημείο!» Πήαινα συνέχεια στον Άγιο Νεκτάριο, ένα μοναστηράκι, στο δρόμο που πάμε στην Απολακιά, 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 Σιάννα 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 χωριών της νότιας Ρόδου έτασαν στον Άγιο τα παιδιά τους, όταν πονούσαν τ' αυτιά τους:

Παλιά, πηαίναμε στον Άι Μαρκούρη στην Ίστριο και προσευχόμεσσο στον Άι Μαρκούρη κι εβάλλαμε λαδάκι στ' αυτιά των παιδιών κι εθεραπεύοντο. Που πο-

ΑΚΑΔΗΜΙΑ ΔΟΧΗΝΩΝ

Ίστριος. Στο μοναστήρι του αγίου Μερκουρίου στο νεκροταφείο του χωριού, εικόνα από το τέμπλο, 2005.





Ίστριος, Στο μοναστήρι του αγίου Μερκουρίου στο νεκροταφείο. Η προσκυνήτρια Ουρανία Κυπαλλή από τα Σιάτνια παίρνει το λεγόμενο «συνάλειμμα», 2005. (Σταυρώνει το βαμβάκι στην εικόνα, το λαδώνει στο καντήλι και το τυλίγει σε αλουμινοχαρτό)

νούσαν τ' αυτιά τους, ετάσσανέν τα κι επαίρνανέν τα με τα γαδουράκια. Αφταμεν (=ανάβαμε) τα καντήλια, κάναμε την προσευχή μας κι επάναμεν λαδάκι τ'πού το καντήλιν τ'ου με το μπαμπάκι κι εβάλλαμε στ' αυτιάκια τ'ού. (Ασκληπίειο: 2005).

Κύριο θεραπευτικό μέσο στην περίπτωση αυτή αποτελεί το λεγόμενο *συνάλειμμα*: Παίρνουν λίγο βαμβάκι, το σταυρώνουν τρεις φορές σύροντάς το πάνω στην εικόνα του Αγίου, στη συνέχεια το βαπτίζουν μέσα στο λάδι του καντηλιού και με αυτό φράζουν τ' αυτιά. Το βαμβάκι με το συνάλειμμα κλείνει μέσα 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 συναλείμματος συνδέεται με όλους τους αγίους και οι πιστοί συνηθίζουν να παίρνουν το συνάλειμμα 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 αρτοκλασσία 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.





Μαριτσά. Το μοναστήρι της «Κυράς», (Γενέσιον της Θεοτόκου), και ελιά έξω από το μοναστήρι, 1989.

Το κρεμασμένο ρούχο προέρχεται από εθιμική πράξη για τη θεραπεία της θέρμης: Περνούν το άρρωστο παιδί τρεις φορές από το παραθυράκι του μοναστηριού και φεύγοντας κρεμούν στην ελιά ένα ρουχαλάκι του, αφήνοντας συμβολικά την αρρώστια πίσω τους. Ίστριος. Η Γεωργία Βαγιανάκη ξεματιάζει, 2009.



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

Η μέριμνα των ανθρώπων για τη διαφύλαξη της υγείας των ιδίων και των μελών της οικογένειάς τους, τους οδήγησε στην αναζήτηση μεθόδων προστασίας από την αρρώστια. Μάλιστα συνέδεσαν την αιτία της αρρώστιας με το «κακό μάτι», την αρνητική δηλαδή επιρροή, που θα μπορούσε να ασκήσει επάνω τους ένα άλλο άτομο. Προσέφυγαν τότε σε μαγικές, θεραπευτικές ενέργειες, όπως είναι το *ξεματίασμα*:

Αν, ό μη γένοιο, έχει κανένας βασκανία, έφτομεν καρβουνάκι, βάζομεν ελιά, που την παίρνομε την παραμονή τ' Άι Βασιλείου στην εκκλησία και την φέρνομε της Υπαπαντής ες το σπίτι. Είναι 'πό κάτω 'πό την Αγίαν Τράπεζαν αυτή η ελιά και πιάνομεν εφτά κομμάτια ελιά, τα σταυρώνομε και πιάνομε και 'πό 'φτά του Σταυρού τα λουλούδια και θυμιάζομε και ξεματιάζεται ο άνθρωπος. Κι έχομε κι ένα πιάτο με νερό και ρίχνομε τρεις σταγόνες λάδι μέσα στο νερό κι αν ο άνθρωπος είναι ματιασμένος, το λάδι διαλύεται, χάνεται. Μετά καπνίζομε (=θυμιάζομε) τον παθόντα στο κεφάλι τρεις φορές, στα χέρια τρεις φορές και στα πόδια τρεις φορές κι ύστερα βάνομε τα κάρβουνα κείνα, τα άφτομε, έχομε το πιάτο πάνω 'πό το κεφάλι και τα ρίχνομε μέσα τα κάρβουνα στο νερό. Κάνομε σαράντα ραντισμούς πάνω στο κεφάλι, στα χέρια, στα πόδια, να 'ναι σαράντα και μετά το πετάμε στο δρόμο και κουπιάζομε (=τοποθετούμε ανάποδα) το πιάτο μες στον πλύτη (=νεροχύτη) και του λέμε να σηκωθεί από την καρέκλα, να πάει αλλού. Το νερό το χύνομε στο δρόμο όσω και το πιάτο θα τ' αφήσουμε κούπα μέσα στον πλύτη, κάνα δυο ώρες. Τα λόγια που λέμε, είναι: Ιησούς Χριστός νικά κι όλα τα κακά σκορπά. Τρεις φορές το λέμε αυτό (Μονόλιθος, 1995).

Στοιχεία από τη χριστιανική λατρεία, όπως είναι το σταύρωμα, η χρήση του λαδιού και των φύλλων της ελιάς, της ευλογημένης ελιάς που παίρνομε από την εκκλησία, η επίκληση ιερών ονομάτων (του Χριστού και της Παναγίας, του αγίου Παντελεήμονα και των αγίων Αναργύρων) ενσωματώθηκαν στο τυπικό του *ξεματιάσματος*, το οποίο εφαρμόζεται ανάλογα με την περίπτωση, άλλοτε προληπτικά και άλλοτε θεραπευτικά. Για προληπτικούς λόγους, τη λεχώνα την καπνίζομε με την ελιά. Πάντα καπνίζομε με την ελιά. Αυτή η ελιά πρέπει να μείνει σαράντα μέρες στην εκκλησία. Είναι ευλογημένη. Και θα βάλουμε εφτά φύλλα στο κατσά (=θυμιστήρι) να τα σταυρώσομε από πάνω τρεις φορές (Σιάννα 1993). Το *ξεματίασμα* εφαρμόζεται σήμερα θεραπευτικά για απλές παθήσεις, π.χ. για τη θεραπεία του πονοκεφάλου, αλλά και για πιο σοβαρές περιπτώσεις κατά το παρελθόν: Το «κόκκινο» οι παλιές για να το θεραπεύσομε, εθυμιάζομε μ' ελιά, που παίρναν τα Φώτα απ' την εκκλησία. Για το «κόκκινο», βάζομε και κόκκινο ρούχο κι εθυμιάζομε κι ελέαν και μια γητειά (Θεολόγος, 1989).

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



ΑΚΑΔΗΜΙΑ ΑΘΗΝΩΝ

Από τη διαδικασία του ξεματιάσματος, Αθήνα 2009.



Μαρτσά.
Κλαδάκια ελιάς στα εικονίσματα
στη σπίτι, 1989.

Μαρτσά. Η Δέσποινα Γιαννά
θυμιάζει το σπίτι της και
τα εικονίσματα, 1989.



Στα Σιάμνα λένε ότι την ελιά αυτή πρέπει να την κόψεις από δέντρο, που να μην το βλέπει η θάλασσα. Στην εκκλησία η ελιά φυλάσσεται συνήθως κάτω από την Αγία Τράπεζα. Σε άλλα χωριά παραμένει στην εκκλησία μέχρι των Φώτων 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 Μαρτσά χρησιμοποιούν για το θυμιάτισμα ελιά, που τη μοιράζει ο παπάς μετά τη λειτουργία των αγίων Σαραντά. Πιστεύουν ότι η ελιά είναι άγιο πράγμα, κάνει καλό (Απολακκιά: 1995). Για το σπίτι είναι καλό να θυμιάζεις κάθε Δευτέρα (Ψίνθος: 1993). Είναι καλό για το σπίτι και για όλους (Κρητηνιά: 1995). Άμα σταυρώσεις το παιδί, όποιον είναι που τον πιάνει μάτι, είναι ο γιατρός εκείνη 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).

Εξ αιτίας της πίστης στην προστατευτική δύναμη της ελιάς, που έχει καθαγιαστεί μέσα στην εκκλησία από την Πρωτοχρονιά μέχρι τα Φώτα ή μέχρι της Υπαπαντής, χρησιμοποιούν κομμάτι από φύλλο αυτής της ελιάς σε φυλακτά μαζί με άλλα ιερά λουλούδια, όπως κομμάτι από βάγενο σταυρό, δηλαδή σταυρό από βέργα, που μοιράζει ο παπάς την Κυριακή των Βαΐων, λουλούδια του Επιταφίου, βασιλικό, μάτι (=ματσάκι με διάφορα λουλούδια) που μοιράζει ο παπάς τη Μεσοπενηκοστή. Όλα αυτά τα ιερά λουλουδάκια, που κατά τόπους ονομάζονται *συναλείμματα*, φυλάσσονται στο σπίτι, χρησιμοποιούνται για το θυμιάτισμα και για κατασκευή φυλακτών. Για το φυλακτό κόβουν ένα γαλανό πανάκι τριγωνικό, μέσα στο οποίο τοποθετούν φύλλο ελιάς, σκόρδο, σταυρό βάγενο, βαμβάκι που το έχουν σύρει σταυροειδώς πάνω στην εικόνα κάποιου αγίου και το έχουν βουτήξει στο λάδι του καντηλιού του (συνάλειμμα), κομμάτι από το κερί του Επιταφίου και απ' έξω ένα γαλανό χάντρο (Ιστριος: 1969). Φυλακτά έκαμα των παιδιών μου. Έβαλλα μέσα βάγενο σταυρό μ' ελιάν της Αποπαντής. Που σαραντώνει ο Χριστός, δίνει μας ο παπάς την ελιά κι έχομέν την συνάλειμμα (Λάεσμα: 2001).

Για τον ίδιο λόγο, για προφύλαξη δηλαδή, χρησιμοποιούν και το λάδι:

Όταν φεύγαμε για τις δουλειές μας, παίρναμε ένα πιάτο, βάζαμε νερό και ρίχναμε δυο, τρία κουνιάκια λάδι και ύστερα πιον 'λείβγαμε τα παιδάκια μας και φεύγαμε. Έγλεπέν τα ο Χριστός. Το λάδι είναι του Χριστού. Λέαμε και την προσευχή: «Ο Ιησούς Χριστός νικά...» και δεν επαθαίνανε τίποτα. Ήταν ημέρα και ταπεινά τα παιδιά μας (Μαρτσά: 1989).

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



Σε ώρα ανάγκης, όταν τη βλέπει η θάλασσα την ελιά, τη κλωρή την ελιά, κόψε και θύμισσε το ζώ. Έτσι μας ελέαν κι εθυμιάζαμε με την ελιά τις κατσίκες (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).

Οτιδήποτε έχει σχέση με την ελιά εμφανίζεται κατά τη λαϊκή αντίληψη ως ιερό. 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 έφαχνε το γιο της, πήγε κάτω από μian ελιά ν' αναπαυθεί κι από τα δάκρυα που έχυσε, σχηματίστηκε ένα δάκρυ. Κι εμείς, κάθε φορά που πηγαίνουμε να τινάξουμε τις ελιές, βρίσκουμε ένα δάκρυ. Είναι σκληρό, πίσσα ίσως. Και το κρύβουμε και θυμιάζουμε, γιατί είναι το δάκρυ της Παναγίας κι η αλήθεια είναι ότι μυρίζει. Κι όταν πάμε να τινάξουμε τις ελιές, ψάχνουμε να το βρούμε αυτό το δάκρυ (Μαροτσά: 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 ό,τιδήποτε, 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.

ΑΚΑΔΗΜΙΑ

ΑΘΗΝΩΝ



Ελιά, φωτ. Σάββα Πίσσα.



Λάερμα. Οι πληροφορητές Αντώνης και Χριστίνα Χατζησάββα, 2001.

Σιάννα. Αυτοσχέδια θυμιατήρια από αλουμίνιο στο μοναστήρι της Ζωοδόχου Πηγής στις Στελίες, 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, έθην ν' ανάψεις φωτιά, να πάρεις ένα δαυλό αναμμένο, τρεις μαύρες ελιές, λίγο ψωμί κι ένα κομμάτι τυρί. Να πάρεις ες το σταυροδρόμι και θα πεις: Πάρε φωτιά, πάρε ψωμί, πάρ' την ελιά, το τυρί και την άγκρη (=γκρίνια) του παιδιού μου. Τρεις φορές θα το πεις και θα τα ρίζεις 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 μάνας, που ζώντας σε ένα απομονωμένο χωριό της Ρόδου, δεν ξέρει πού να στραφεί για να βοηθήσει το παιδί της, όταν αυτό δεν είναι καλά.

5. Τα φύλλα της ελιάς και το λάδι σε μαντικές ενέργειες

Η ιερότητα 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 'πουβραδής παίρνομεν ες τον Εσπερινό ελιά, τη δένουμε ματσάκια και βάζει τη ο παπάς 'πό κάτω απ' την Αγία Τράπεζα. Της Αποπαντής, είναι, λέει, σαράντα μέρες και τις εβγάζει ο παπάς 'πό την Αγία Τράπεζα και τες 'φήνει όξω και πιάνει η καθεμιά τη δική της ελιά. Πριν, που 'χαμε μικρά παιδιά, εκάμναμε τα. Με την ελιά αυτή καπνίζαμε τα παιδιά. Κι όταν ήτανε ματιασμένο το παιδί, έβγαζε φούσκες η ελιά. Το φύλλον της ελιάς εγένετο φούσκες-φούσκες (Ιστριος: 2000).

Στο Ασκληπιείο εκόβγαμε τρία κλωνάρια του σταυρού (βάגעου 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 ήφαμε τα κάρβουνα κι εβάλλαμεν τα πάνω κι εκαίοντο και καπνίζαμε το παιδί, σταυρώναμέν 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 φουσκαλάκια κι εραίναμεν πιο το παίι και μετά εκάμναμεν το σπίτι (Ασκληπιείο 2005). Άλλοτε πάλι, αν η ελιά σαρτούσε και μαύριζε και δεν εκαίονταν η ελιά, έλεες ότι ήταν ματιασμένο, 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 λέσιν, 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 διασκεδάζαν στις συγκεντρώσεις τους: *Παλιά οι κοπέλες, άμαν έθεν να συγκεντρωθούσιν, 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 (Κρητηγία: 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 βαστριά (=κομμάτια από σπασμένα πήλινα σκεύη). Πηαίναμε μακριά κι εβλέπαμεν τα, που 'χενε μνήματα παλαιά, αρχαία, κι ευρίσκαμε βαστριά μεγάλα, βήσαλα ελέαμέν τα, πλέναμέν τα κι εψηγάμεν πάνω (Ασκληπιείο 2005).



Απόλλωνα. Καντήλι σε τάφο, 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 τα έθιμα 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 παρομοίωση της διάρκειας της ζωής του ανθρώπου με το λάδι που καίει μέσα στο καντήλι, αφ' ενός μεν λειτουργεί παρηγορητικά για τους ζωντανούς, αφ' ετέρου δε εκφράζει με τρόπο παραστατικό την ιδιαίτερη σημασία του λαδιού για τη ζωή. Έτσι, όταν πεθάνει κάποιος, λένε:

Σώθηκε το λάδι στο καντήλι του, δεν έχει λάδι μ-πιο (Ψίνθος: 1993).

Κάηκε το καντηλάκι του (Απόλλωνα: 2000).

Έσβησε το καντήλι του (Κρητηνία: 1995).

Μέχρι που 'χεν λάδι, το καντήλι του έδαφτε (Κρητηνία: 1995).

Αν δε σώθει το καντήλι του, δεν πεθαίνει άνθρωπος (Ίστριος: 2000).

Όταν ο άνθρωπος είναι βάρια αρρώστος και ψυχομαχεί, φέρνουν τον παπά και κάνει ευχέλαιο (Κατταβιά: 1993). Εκεί που ξεψύχησε ο άνθρωπος, θυμιάζουν κι έχουν το καντήλι αναμμένο επί σαράντα ημέρες.

Την ώρα του ενταφιασμού ο παπάς ρίχνει πάνω στον νεκρό λάδι από το καντήλι, νερό και χώμα.

Στο νεκροταφείο, όταν θάβουμε το νεκρό, πρώτα επαίρναμε αυτές τις σουράδες με νερό, τώρα παίρνομε ένα μπουκάλι με νερό και το σπούμε. Ρίχνουν λάδι από το καντήλι μέσα και μετά το νερό που 'χεις στο μπουκάλι. Ρίχνει ο παπάς λίγο νερό κειδά στο χώμα και πιάνει με το φυτάρι και ρίχνει πρώτος ο παπάς το χώμα μέσα (Ίστριος: 2000).

Στον τάφο πρέπει το καντήλι να ανάβει επί σαράντα ημέρες. Επί σαράντα ημέρες κάθε βράδυ πηγαίνουν στο νεκροταφείο, θυμιάζουν και ανάβουν τα καντήλια. Μετά τις σαράντα ημέρες και να σβήσει το καντήλι, δεν πειράζει. Το ανάβουν κάθε Σάββατο, κάθε σχόλη (=αργία) και τη Μεγάλη Παρασκευή.

Στις σαράντα ημέρες κάνουν μνημόσυνο και προσφέρουν στην εκκλησία ένα μικρό πρόσφορο και λάδι.

Απόλλωνα. Καντήλι σε τάφο, 2007.





ΑΚΑΔΗΜΙΑ

ΑΘΗΝΩΝ

Ασκληπιείο. Άναμμα καντηλιού στο νεκροταφείο από τον Εμμανουήλ Κοντό, 2007.

Απόλλωνα. Καντήλια σε τάφους, 2007.



Η ελιά και το λάδι στη διατροφή

Αρχάγγελος. Εσωτερικό καμαρικού σπιτιού, 1998.



ΑΚΑΔΗΜΙΑ ΔΟΧΗΝΩΝ

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

*Ήρθαν οι Αποκρίες με λύρες και παιγνίδια
κι έρχεται κι η Σαρακοστή μ' ελιές και με κρεμμύδια (Καλυθιές: 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 έζησε μέσα σε φτώχεια και λιτότητα, στους στάβλους, στα βουνά, απού 'δώ κι απού 'κεί και η δουλειά του ήτανε να κάνει πηγιούρι για να μαγειρεύει, τραχανά, να 'χει το κατσικάκιν του για να κόψει κάνα κεφάλιν τυρί κ.λπ. 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 πηγαίναμε στο θέρος με τα δραπάνια. Παίρναμε το σακούλι που βάζα-

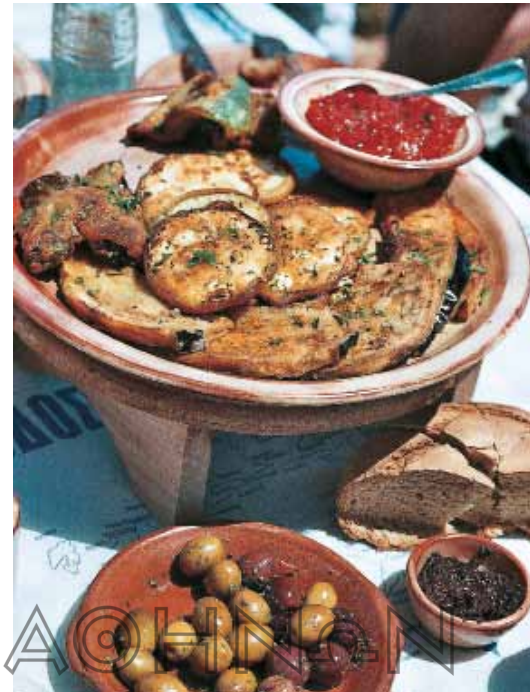




με το ψωμί μέσα, εβάζαμε και τις ελιές. Μόνο ψωμί επαίρναμε κι ελιές. Καμιά φορά, μπορεί να παίρναμε μαζί και καμιά σαλάτα. Επλαγιάζαμε και στα χωράφια το θέρος κι εκεί εμσειρεύγαμε. Επαίρναμε την τσουέκα, το φαγάκι μας. Αυτοί πιο ήταν οι πολλάρηδες, δηλαδή αυτοί που είχαν μεγάλη παραγωγή. Αν είχαμε μωρά, επαίρναμε τα μαζί μας. Στην ελιά από κάτω κάμναμε τα κούνια με τα σκοινιά και βάζαμεν τα κει. Στα σκοινιά εβάζαμε ένα μεγάλο ρούχο, σα μισό σεντόνι και κάμναμε το σαν κουνίτσα και βάλλαμεν το 'κεί το μωρό (Αφάντου: 1993). Το κολατσιό μας κάθε πρωί, εμείς είχαμε μια μ-πούγκα (=τσέπη) τις ελιές. Και να κάτσουμε 'πού την αυγή, ώς να ξεφωτίσει, να θερίζουμε κι ύστερα, κατά τις δέκα η ώρα, να κάτσουμε να φάμε τίποτα. Ετρώαμεν ελιές κι ένα σκόρδο (Ψίνθος: 1993).

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

Απόλλωνα. Σερβίρισμα σε εστιατόριο του χωριού, 2007.





Απόλλωνα.
Παρασκευή περικαυτιών
στον αύλειο χώρο του σχολείου
με την ευκαιρία της 4ης διημερίδας
ελιάς και ελαιολάδου, 2008.

Παίρνουν χωριάτικο ψωμί ξερό και σκληρό, το βρέχουν και το κόβουν. Από πάνω το περικύνουν με τσίκνα, που είναι λάδι με κρεμμύδι καβουρντισμένο. Το λένε τσίκνισμα αυτό. Από πάνω βάζουν τυρί φέτα (Σιάννα: 1993).

Μία ασυνήθιστη συνταγή με βάση το λάδι και το μέλι συναντήσαμε στα Λάερμα:

Να βάλουμε μέλι και λάδι, να το ταραξουμε, να βάψουμε (=να βουτήξουμε) το ψωμί μας, να το φάμε με την ελιά (Λάερμα 2001).

Στο ίδιο χωριό, όταν άλεθαν το καλαμπόκι στον μύλο, έφτιαχναν πίτες και τις έτρωγαν με τις ελιές.

Στην Ψίνθο τα ζυμαρικά τα μαγείρευαν και σκορδένα με ξεροτήγανα:

Βράζαμεν τα και κάναμε λίη σκορδαλιά χωρίς λεμόνι και βάλλεις μια ολιά λίο νερό, ούλα μαζί κι έριχνες τη σκορδαλιά απού πάνω. Κι εκάναμε και ξεροτήγανα: Καίαμε λίον λάδι με λίο ψωμί ψίχα. Το κάγαμε 'πού πάνω και κοκκίνιζε η ψίχα, το ψωμί κι εριχναμέν τα απού πάνω (Ψίνθος 1993).

Στην Αρνίθα, στ' Απόλλωνα αλλά και σε άλλα χωριά, από το πρώτο λάδι που έβγαζαν στη νέα εσοδεία συνήθιζαν να φτιάχνουν είτε στο ελαιοτριβείο είτε στα σπίτια τις λεγόμενες περικαυτιές. Αυτές ήταν φέτες ψωμιού που έψηναν στα κάρβουνα, στη συνέχεια τις βουτούσαν στο λάδι και πρόσθεταν αλάτι και ρίγανη ή θυμάρι. Στο ίδιο χωριό έτρωγαν ξερά σύκα βουτηγμένα στο λάδι.

Ένα πολύ εύκολο στην παρασκευή του γλύκισμα, που το έφτιαχναν συχνά όταν γύριζαν από το χωράφι, είναι ο χαλβάς:

Βάζουν το λάδι στο τηγάνι να κάψει, ρίχνουν σιγά-σιγά μέσα αλεύρι ανακατεύοντας διαρκώς για να μη κομπιάσει το αλεύρι, το τσιγαρίζουν και από πάνω ρίχνουν μπόλικο μέλι, αναλόγως πόσο γλυκός θέλουν να είναι ο χαλβάς (Σιάννα: 2007).

Στη Μαλώνα, στο γάμο έφτιαχναν τα λεγόμενα τακάκια. Αυτά είναι από ζυμαρί κομμένο σε μικρά κομμάτια ψημένα στο λάδι και αλειμμένα με σησάμι και καρύδια. Αλλού, τα τακάκια μαζί με τα κατιμέρια και τους λουκουμάδες τα φτιάχνουν του Αγίου Αντρέα (30 Νοεμβρίου) για να μνημονεύσουν τους νεκρούς:

Τα πάμε στην εκκλησία. Σ' ένα πιάτο βάζουμε απ' όλα, δίνουμε λεπτά (=χρήματα) στον παπά για να μνημονέψει τους νεκρούς μας, που τους γράφουμε σ' ένα χαρτί. Του Αγίου Αντρέα γιορτάζουν οι νεκροί και διαβάζουμε όλα τα ονόματα των νεκρών. Μετά τα μοιράζουμε στην εκκλησία, όσοι είναι μέσ' στην εκκλησία. Παίρνεις εσύ 'πού το δικό μου, εγώ 'πού το δικό σου και λέμε ο Θεός ας τους συχωρέσει (Θεολόγος: 1989).

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



Για τους λουκουμάδους ζυμώνεις αποβραδής μέχλιαρο νερό το αλεύρι. Το αλεύρι παλιά ήτανε σιταρένο (=από σιτάρι). Βάζεις μέσα και λίγο προζύμι, άμα βάλεις πολύ, γίνεται ξινό. Η ζύμη πρέπει να είναι αραιή. Στην αρχή πιάνεται λίγο σκληρή και μετά βάζεις νερό ζεστό και το ζυμώνεις και το χτυπάς και γίνεται μαλακό. Όταν το φήκεις κι ανεβεί, αυτό κάνει φούσκες. Όταν σπάσει η φούσκα είναι ωραίο. Αποβραδής που το ετοιμάζουμε, βάζουμε από πάνω μία πατανία (=κουβέρτα). Βάλλεις 'που μέσα ένα πανί καθαρό κι από έξω την πατανία. Το πρωί, γύρω στις 5-6 ή ώρα τους φτάχνουμε 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 κολλάει 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 περιχύνεις με σιρόπι (μέλι, ζάχαρη και νερό) κι από πάνω βάζεις κανέλα και σιγάμι 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 σινί' με το ματσόξυλο². 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 ματσόξυλο και το κόβουμε κομμάτια σε σχήμα μπακλαβά, μεγάλα σαν ένα δάχτυλο και φαρδιά 2 ή 3 δάχτυλα. Βάζουμε το 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 πιτάκια, και τα ψήνουμε σε αντικολητικό τηγάνι. Αφού ψηθούν, βάζουμε στο καθένα από πάνω μια κουταλιά μέλι.

(Θεολόγος: 1989)



Η ελιά και το λάδι στην προφορική λογοτεχνία

Η ελιά είναι δένδρο σειθαλές, 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 μιαν άλλη, που ήταν κακιά, η μητριά. Α, που να μην εφτάξουν αυτές οι μητρίες, όπου βρίσκονται! Επαντρεύτη λοιπόν κεινός ο άνθρωπος κι έκαμε και αυτός μία γ-κόρη. Κι ήταν ολόμαυρη, σκλημή. Εκείνη, λέει, ήταν άσπρη, κάτι ελιές εις τα μάγουλα, κοκκινιές έλαμπε! Που ζήλευγεν η μητριά με την παρακόρη! Σε λέει, πώς να κάμω να τηνε σκοτώσω, δα θα με φα. Να τη πέσω πουθενά να τη φάει κανένα θηρίο. Πέφτει 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 χρονών, δεκαεφτά, πά' στη λεβεντιάν της. Έβαλε το σταμνί στον ώμο, επάινε, 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, τόσο 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 κοχλάζει, βγάλει τ' αθάνατο νερό, βλέπουν τη σαράντα δράκοι. Κι όνταν θα πάεις εκείά, θα τους εύρεις κοιμισμένους. Και να πάεις να βουτήσεις 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 τούτη». 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 μιαν 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 ανέσανες 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 λέσιν, η ελιά

ΑΚΑΔΗΜΙΑ

ΑΘΗΝΩΝ



ΑΚΑΔΗΜΙΑ ΕΡΕΥΝΑΣ ΤΩΝ ΕΛΙΩΝ

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

ΑΚΑΔΗΜΙΑ

Ελεούσα. Αιωνόβια ελιά
στην περιοχή της Μονής
Φουντουκλί, 2007.



η τιμημένη; 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, 'νοίξαν 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 γιασεμί. Λέει: «Καλή μου κόρη, δε με δίνεις και μένα δυο σταγόνες νερόν ν' ανοίξουν τα γιασεμιά μου;» Λέει: «Να σε δώσω». Λέει: «Να πάρεις τις ασπριές 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 παραμάνα εξαίρουντα μ-πιο, ότι θα τηνε φαν οι δράκοι! Άμαν ήμπε στο χωριό, αναστατώθην ο κόσμος. Λέει: «Έρκεται η Μαρία». Κι αυτή, λέει, λάμπει κι αστράφτει και βροντά και μυρίζει, δε μπόρειε άνθρωπος να κοντέψει από τις μυρωδιές. Άμα τ' άκουσε η παραμάνα, θυμώνει: «Α, μωρή σκύλα, πού ήσουν τόσο γ-καρόν κι εγλέντα σε ο ένας κι ο άλλος και άργησες να 'ρθεις;» «Μαμά, αλάργα το βουόν, εκουράστηκα, ώσπου να το φέρω». «Γιατί μυρίζεις, μωρή, τι έκαμες;» Είπεν την η κορίτσα την ιστορίαν ούλη. Πιάζει το στάμνο, πέμπει και τη γ-κόρη για να πάρει κι αυτή τις χάρες. Πέμπει τη γ-κόρη, παντήχνει 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 πάεις, θα βρεις τους δράκους κοιμισμένους και να γεμώσεις το σταμνί, να το ρίξεις στον ώμο, να περάσεις 'πό την άλλη στράτα». Γέμωσεν το στάμνο, βάλλει τον στον ώμο, επάαινε. Παντήχνει την ελιά, λέει την η ελιά, λέει: «Δε με δίνεις, κόρη μου, δυο σταγόνες νερό ν' ανεσάνουν 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 γιατρεύγονται». 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 γιασεμί. Ζητά τη κι εκείνο νερό, λέει: «Δε σε δίνω, γιατί θα το πάρω τη μάνα μου». Λέει: (δεν είν' το γιασεμί καμπούρικο στο χώμα); «Σε εύχομαι να πάρεις την καμπούρα μου και να μην κουβαλιέται πάνω». Επήε μ-πιον στο σπίτι 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 ετσά με τέτοια κατάσταση;» Η παρακόρη επήρε βασιλόπουλο κι εκείνη εκτύπαν την εις την κεφάλην της.

(Καλαβάρδα: 1989)



Σε πολλές περιπτώσεις η ελιά, όπως είδαμε και στο παραμύθι, αποτελεί 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 φρούδια συδεμένα, σα σπαθιά ζωγραφισμένα,
έχεις μάθια σαν ελιές, που 'ν' γεμάτα μαργιελιές.
(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 φρούδια σου στεφανωτά, σα δυο 'μερώ(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.
Καντήλι σε σπίτι,
2001.

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

Πάνε να πεις της μάνας σου να σβήσει το λυχνάρι,
γιατί έχει μες στο σπίτι 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 πίκρας το μπουκάλι,
μα όσες πίκρες ήπια εγώ, για σένανε χαλάλι.
(Σιάννα: 1993)

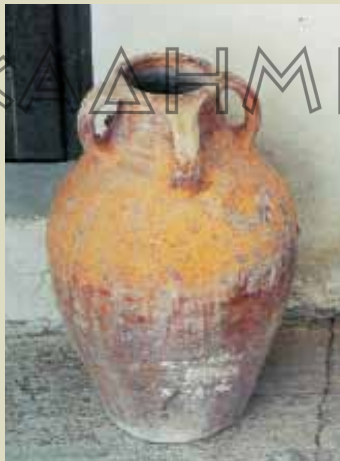


Η χρήση του λαδιού στην οικιακή οικονομία

Απόλλωνα. Εσωτερικό καμαρικού σπιτιού. Κρεβάτι και αποκρέβατος (παταρός ή αμπαταρός), 2000.



Άγιος Ισίδωρος. Βυτίνα, 2001.



Μαριτσά. Εσωτερικό καμαρικού σπιτιού. Κρεβάτι και αποκρέβατος, 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 ελαιών. Η φυσική ιδιότητα του λαδιού να λειτουργεί ως μονωτικό υλικό, που δεν επιτρέπει τη διείσδυση του αέρα, το καθιστά ιδανική λύση για τη διατήρηση και αποθήκευση ενός προϊόντος. Π.χ. 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 ξινίσει 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, ημπόρει να κολλά. Άμαν έθεν να ν' του ήλιου που 'θεν να ζυμώσουμε, εκόλλα. Κι έπρεπε να το ζυμώσουμε και να βάλουμε λίο λαδάκι 'πού κάτω, να μπορέσουμε να μην κολλά στη σκάφη, να το ζυμώσουμε το ψωμί, να το δροσίσουμε, να 'ρθει να μαλακώσει και να το πλάσουμε και να το 'φήσουμε στο ψωμοπάνι πάνω ν' ανεβεί (Λάερα: 2001).

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



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

Είχαμ'εν τα μες στον παταρό. Εγώ είχα πήλινα πιθάρια μεγάλα, που παίρνουν 70 κιλιά 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, βυτινάρια κ.λπ.) κατασκευάζονταν στο χωριό Αρχάγγελος. Τις ελιές τις έβαζαν μέσα σε βυτινές και βυτινάρια. Σήμερα χρησιμοποιούν και πλαστικά δοχεία για το λάδι και τις ελιές.

Τις πράσινες ελιές για να συντηρούνται τις κάνουν *κουλουμπητές*, δηλαδή τις βάζουν μέσα σε άλμη (*άρμη, αλάρη*) ή *τσακιστές*, δηλαδή τις τσακούν με μια πέτρα και τις βάζουν μέσα σε άλμη. Άλλες φορές, αντί να τις τσακίσουν τις *χαρακιάζουν*. Οι *χαρακιστές* ελιές αντέχουν περισσότερο από τις τσακιστές. Για να δοκιμάσουν την άλμη, αν έχει τη σωστή περιεκτικότητα σε αλάτι, τοποθετούν μέσα στο νερό ένα άβραστο 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 μouxλιάζουν. 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 κυλιούν, για να αποτραπεί η δημιουργία μούχλας (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).

Λάερμα. Βυτίνα για το λάδι και βυτινάρια για τις ελιές, 2001.



Απόλλωνα, Λαογραφικό Μουσείο. Πιθάρια στον αποκρέβατο, 2007.



Το λάδι στην οικονομία της Ρόδου



Απόλλωνα. Ο υπερωινόβιος 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 βασιζόταν 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 εθεν να φέρουν πράματα να πουλούν, να ζητήσουν μέλι, να δώκω να ψουνίσω τω μ-παιδιών μου τη μ-προίκα. Σιτάρι, κριθάρι, αυγά, μέλι, λάδι έδινα και 'γοράζα τω μ-παιδιών μου τις προσίκες, ρούχα, αλουμίνα. Ένα φράγκο είχε το μέλι, δέκα φράγκα το λάδι το κλό (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 Σιανών).



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 πούληγε τα πορτοκάλια ή τις ελιές κλπ., θα πήγαινε να πληρώσει το μπακάλη (Μαλώνα: 1989).

Εξ αιτίας της μεγάλης οικονομικής και διατροφικής σημασίας του λαδιού, τα ελαιόδενδρα απετέλεσαν αναγκαίο βοήθημα σε κάθε νέο ζευγάρι, γι' αυτό και η προικοδότηση των κοριτσιών περιελάμβανε απαραίτητα και μερικά ελαιόδενδρα, τα οποία γράφονταν στην εγκλαβή (=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.

Μονόλιθος. Η παραγωγή του λαδιού σε σύγχρονο ελαιοτριβείο:

1. ο καρπός της ελιάς
2. το πλύσιμο του ελαιοκάρπου
3. ο ελαιοπολτός
4. το λάδι

φωτ. Κώστα Μενεγάκη
(φωτ. αρχείο Πολιτιστικού
Συλλόγου Σιανών).

Η καλλιέργεια της ελιάς



ΑΚ



Φύτευση - Περιποίηση

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

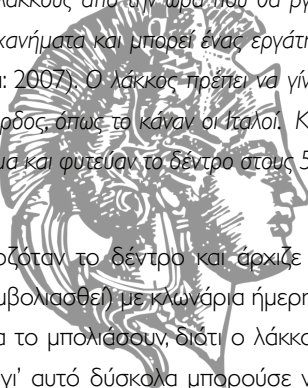
Φυτεύαμεν τα, πατοί μας. Να πάμε με το μουλάρι μας να φέρουμε από το δάσος 4-6 κορμούς και την άλλη μέρα, να πάμε, να τους φυτέψουμε. Τα παλιά δέντρα ούλα έχουν τα με την αξίνη φυτεμένα. Πήγαινες και διάλεγες το πιο καλό φυτό. Το καθάριζες και το 'σκαβες 'πό κάτω, να βγάλεις τη ρίζα του φυτού κι ήβγαλες 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 βασιλέψει. 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 Ίταλοι. Και ρίχναν μάλους (=πέτρες) και μετά ρίχναν χώμα και φυτεύαν το δέντρο στους 50 πόντους, όπως και τώρα (Σφορώνη: 2008).

Δύο χρόνια μετά από το φύτεμα, αν προσαρμοζόταν το δέντρο και άρχιζε η ανάπτυξή του, έπρεπε να κεντρωθεί (μπολιαστεί, εμβολιασθεί) 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 κουτσουράκι μαζί και το 'χωνε κάτω στη γη και λένε ότι έπιανε αυτό. Αλλά το 'κούσαμε, δεν το 'δαμε. Το φύτευε, το πότιζε και ένα και δύο χρόνια, πετούσε βλαστό καινούριο κι εκεί επάνω το εμπούλιαζε (Μαριτσά: 1989).

Το μπολιάσμα γινόταν κατά τον Απρίλιο με Μάιο, τη χρονιά της καρποφορίας, πριν να δέσει το δέντρο τον καρπό και πάντα μπολιάζαν 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 «Ταυ» κι εκεί μέσα έβαζαν το μάτι, που είχαν βγάλει από την ήμερη ελιά. Αφού τοποθετούσαν μέσα το μάτι, το έδεσαν με φλόμο (=φλοιό) συκιάς, αροδάφνας (=πικροδάφνης) ή μουριάς. Συνήθως έβγαζαν από άγρια συκιά τρυφερές βέργες, τις έκοβαν λουρίδες-λουρίδες, τις στέγνωναν και όταν ήθελαν να τις χρησιμοποιήσουν, τις έβαζαν από το βράδυ στο νερό να μαλακώσουν και

Απόλλωνα. Ελαιώνας,
φωτ. Σάββα Πίσσα.





την άλλη μέρα έδεναν εύκολα. Όταν έβγαινε ο καινούριος κλώνος, έκοβαν τον παλιό 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 'κει η ανάπτυξη του δένδρου. Στον κομμένο από πάνω κορμό, άνοιγαν στην άκρη τον φλοιό και έμπηγαν μέσα το κλαδάκι της ήμερης ελιάς. Το έδεναν καλά και έβαζαν από πάνω χώμα (μελάγγι) ανακατωμένο με βουδιά (=κοπριά της αγελάδας) για να μη σκίσει και το διαπεράσει 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 επομένο χειμώνα έκοβαν τα άγρια κλωνάρια και έμενε το ήμερο (Θεολόγος, Σιάννα, Ασκληπιείο, Μαρितσά, Αρχάγγελος, Σορωνή).

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 ποτίζομεν τις το καλοκαίρι λιγάκι. Τις ποτίζουμε τα πρώτα χρόνια, ένα, δυο χρόνια και μόνο το καλοκαίρι, όχι το χειμώνα* (Μαρितσά: 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), επηίαναν 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, σώζονται ακόμη και τις ονομάζουμε «του Τσιμίνι». Ήταν κάποιος που ονομαζόταν Τσιμίνι, που τις έφερε εδώ, έκαμε φυτώριο και πουλούσε (Σορωνή 2008).

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

ΑΚ

ΑΘΗΝΩΝ

Τα τελευταία χρόνια συναντάμε στη Ρόδο και άλλες ονομασίες ελαιών, όπως είναι του *Μανάκη* (ελιά Καλαμών), η *τρίλια*, η *αρχαγγελίτικη*, η *μασσαρενή* κ.ά. Σήμερα, επειδή δεν βρέχει πολύ, οι ντόπιες ελιές δεν αποδίδουν. Από τις σύγχρονες ποικιλίες, η κορωνέικη παρά την ανυδρία, αναπτύσσεται γρήγορα και δίνει σύντομα καρπό.

Εχθροί της ελιάς είναι οι *μερμήγκοι*. Για να εξοντώσουν τους *μερμήγκους*, προτού αρχίσουν οι βροχές, κατά τον Αύγουστο, *πετρώνουν* (Σιάννα) *αστοιά* ή *αστοιβή* (θάμνο αγκαθωτό) 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 μερμήγκια. Με την αστοιά θεραπεύεται και ο *σκούλουκας* 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 Γεωργάκης, με έγγραφό του προς τις κοινοτικές αρχές του νησιού τονίζει την αναγκαιότητα ανάπτυξης της καλλιέργειας της ελιάς. Κηρύσσει τη «Μάχη της Ελιάς», εξορμά ο ίδιος στην ύπαιθρο και φυτεύει συμβολικά ελαιόδενδρα σε κάθε κοινότητα. Μάλιστα, ορίζει και χρηματικά έπαθλα σε όσους ανταποκρίνονται. Εκατό χιλιάδες δένδρα



Από το βιβλίο του Γιώργου Αλ. Διακοσάββα: *Αριθθα. Παραδοσιακό χωριό 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 κάνομε 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 βγάζαν 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 (Μονόλιθος; 1995).

Απόλλωνα. Ελαιώνας την περίοδο της συγκομιδής, 2008.



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

Λιομάζεμα (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 αποτελεί ορόσημο, που οργανώνει τον κυκλικό χρόνο και γίνεται σημείο αναφοράς για τις αγροτικές ενασχολήσεις, γι' αυτό λέγεται η φράση: *Από τα σύκα ως τις ελιές δεν απολείπουν οι δουλειές* (Μαριτσά: 1989). Με βάση δε την παραγωγή λαδιού συνηθίζουν να χαρακτηρίζουν ολόκληρη τη χρονιά. Έτσι λένε π.χ. *Φέτι ήταν καλή λαδιά*. Διότι, όπως γνωρίζουμε, οι ελιές έχουν μεγάλη απόδοση λαδιού κάθε δύο χρόνια. Γι' αυτό η χρονιά με τη μεγαλύτερη παραγωγή λέγεται *λαδοχρονιά* σε αντιδιαστολή 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 βοιωχώρια αργούν να ωριμάσουν οι ελιές. Μάλιστα, όπου είναι σαβούρα το χώμα, ωριμάζουν πιο γρήγορα. Στα λασπώδη εδάφη ωριμάζουν πιο αργά. Το λασπώδες έδαφος το λένε *μεινάντζι*. Το λιβαδερό έδαφος είναι το ίδιο (Μαριτσά: 1989).

Πριν αρχίσει η συγκομιδή της ελιάς, οι χωρικοί είχαν δικαίωμα να *γυρολογήσουν* ή *ρολογήσουν* (=να μαζέψουν) τις ελιές, που έπεφταν κάτω από τον αέρα, είτε ήταν δικές τους είτε όχι. Αν δεν τις μαζέψαν, τις έτρωγαν τα ζώα. Η εργασία αυτή λέγεται *γυρολόι* ή *ρολόι*.

Όταν άρχιζε πια το μάζεμα, δεν μπορούσες να πας να μαζέψεις. Σου λείει, μπορεί να μαζέψεις κι από το δέντρο (Απόλλωνα: 2007).

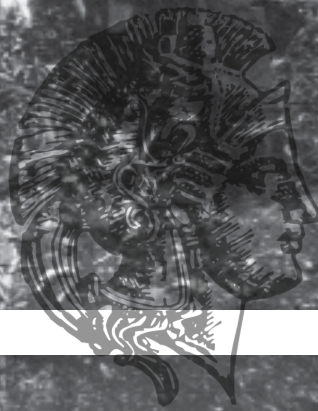
Απόλλωνα. Ελαιώνας την περίοδο της συγκομιδής με δίκτυα στρωμένα κάτω από τις ελιές, 2008.



(δεξιά σελίδα)
Απόλλωνα. Ελαιοσυλλογή.
(πάνω) Άνδρες γκλέουν (ραβδίζουν τις ελιές με τις βίτσες).
(κάτω) Γυναίκες μαζεύουν τις ελιές που πέφτουν στο χώμα (συλλογή Σάββα Πίσσα).



ΑΚΑΔΗΜΙΑ



ΑΘΗΝΩΝ



Παλαιότερα, κατά την περίοδο της συγκομιδής ο αγροφύλακας επέβλεπε τις ελιές. Όπου οι ανάγκες το απαιτούσαν έβαζαν 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 συναλλαγές δεν γίνονταν με χρήματα. Οι αγροφύλακες ή με λάδι πληρώνονταν ή με σιτάρι (Θεολόγος: 1989).

Για να μαζέψουν τις ελιές, πρώτα τις έγκλεαν ή τις τέγκλιζαν (από το εκλέγω>γκλέω) δηλαδή τις ράβδιζαν με κοντάρια από κυπαρίσσι ή αλυγαριά, μήκους 2-4 μέτρων, ανάλογα με το ύψος της ελιάς, τα λεγόμενα τέγκλες (τέμπλες, τεγκλιά, γκλεκτήρια), κοντάρια ή βίτσες και οι ελιές έπεφταν κάτω. Αυτό ήταν το γκλέμα ή τέγκλισμα ή γκλέξιμο της ελιάς. Αν είχαν, έστρωναν κάτω τσόλους, δηλαδή κανένα μεταχειρισμένο ρούχο, αλλά αυτό δεν ήταν εύκολο γιατί και αυτά τα ρούχα δύσκολα βρισκόνταν τότε. Συνήθως έστρωναν μόνο στα ανώμαλα και κατηφορικά μέρη. Ενώ άντρες (οι γκλεκτήδες) ή και γυναίκες (οι γκλέχτρες ή γκλεχταίσσες) είχαν τις τέγκλες και έγκλεαν, γυναίκες μάζευαν, δηλαδή μάζευαν τις ελιές από κάτω. Αυτό ήταν το μάμα ή μιάμα ή λιαμιάμα. Μία-μία τις μάζευαν τις ελιές με τα χέρια και τις έβαζαν μέσα σε σακούλες υφαντές, ίδιες με τις σακούλες του σιταριού. Αν ήθελαν να τις κάνουν παστές, τις έβαζαν κατευθείαν μέσα στο κοφίνι, για να μη λιώσουν. Το κοφίνι αυτό ήταν ίδιο με το κοφίνι που χρησιμοποιούσαν για τα σταφύλια. Στο σπίτι τις μετέφεραν με τα γαϊδουράκια και τις άπλωναν σε μέρος δροσερό, για να μη μείνουν μέσα στις σακούλες και αποκτήσουν οξύτητα. Όταν είχαν μαζέψει αρκετές και ερχόταν



Σιάννα. Η Σοφία Στεργάκη χτενίζει τις ελιές με το κτενάκι, 2008.



η σειρά τους στα μάγγανα (=ελαιοτριβείο), τις μετέφεραν εκεί για σύνθλιψη και ελαιοποίηση: Το μαξούλι (=εσοδεία), τον καρπό δηλαδή, εφένραμέν το 'πού τα χωράφια στα σακιά μέσα και το παίρναμε στο μάγγανο και τ' αλέθασα (Απόλλωνα: 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 γινόταν και συνεργασία. Δηλαδή, οι οικογένειες αλληλοβοηθιούνταν στο μάζεμα της ελιάς. Αυτή η συνεργασία που χαρακτήριζε όλες τις γεωργικές εργασίες λεγόταν *συντροφιά*, *αλληλοβοήθεια*, *ΰηνοβόθεια*.

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 δέντρα, ελαιόδεντρα ή ξηρόδεντρα, έλεγε στο γαμψό: Εσύ παιδί μου, θα κατέχεις το κτήμα, αλλά τις ελιές που έχει μέσα, είχε π.χ. 2-3 ελιές, θα τις έχει η αδερφή σου. Ακόμη, όταν κάποιος βρισκόταν σε μεγάλη ανάγκη, χρειαζόταν π.χ. περιθαλψη νοσοκομειακή, πουλούσε την ελιά, αλλά το κτήμα το κρατούσε ο ίδιος (Απολακκιά: 1995). Στις περιπτώσεις αυτές, τον καρπό τον μάζευε 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 επαράδινε όμως την ελιά. Είχε κρατήσει τα δικαιώματα της ελιάς. Αλλά ο Άγιος δεν το 'θελε αυτό. Αφού τό 'δωκες, κι η ελιά μαζί. Πηγαίναμε, κόβγαμε την ελιά. Πάει στις μητέρας μου τον ύπνο ο άγιος Παντελεήμονας και της λέει: «Πες του άντρα σου να μίγνε ξανακόψει την ελιά, γιατί θα σου βγάλω το καλύτερό σου μάτι». Ύστερα από λίγο επόθανε η πρώτη μου αδελφή. Από τότες εφρήκεν την ελιά (Σιάννα: 1993).

Ανάλογες περιπτώσεις ιδιοκτησίας ελαιοδέντρων μπορούσαν να προκύψουν μέσω του μπατικιού:

Μετά τη στέψη, στην πόρτα του σπιτιού, προτού μπει ο γαμπρός μέσα, του βάζανε ένα ρόδι να το πατήσει και να το σπάσει με τη μία και φωνάζαν πον: «Άξιος!» Κείνη την ώρα, πριν μπει μέσα ο γαμπρός, του δίνανε μπατικό. Ο πεθερός, δηλαδή, έταζε μιαν ελιά ή ένα χωράφι στο γαμπρό, που 'θεν να μπει μέσα (Ίστριος: 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, αποζημίωνε τον κάτοχο της ελιάς ανάλογα με το μέγεθος του δέντρου και έπαιρνε την ελιά στην κατοχή του.



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

ΑΚΑΔΗΜΙΑ

ΑΘΗΝΩΝ

Σιάννα. Οι πληροφορήτριες Καθολική Τσουρούτη και Μαριάνθη Διακομανώλη, 1993.



Ιδιαίτερη περίπτωση συνιδιοκτησίας ελαιοδέντρων αποτελούσαν τα λεγόμενα *θήμισα* δέντρα:

Πλαιότερα είχαν και δέντρα θήμισα (από το επί+ ήμισος >εφήμισους>θήμισος με τροπή του φι σε θήτα) που τα μαζεύαν μαζί. Οι πρωτινοί ελέγαν: Έλα συ, βάλε κι εσύ, βάλε κι εδώ, είναι χρονώ τα δέντρα. Τώρα κάκισε ο κόσμος. Ο ένας εφύτεψε το, εθράφη, ο άλλος εφύλλισέν το, δηλαδή το μπόλιασε, αν είναι άγριον να γένει ήμερο, φύλλωμα το λέμεν εμείς το μπουλίωμα. Και μετά επηγαΐναν μαζί, τις εμαζεύγαν τις ελιές και μοιράζαν τον καρπό. Θήμισο είναι το δέντρο που το 'χουμε μισό-μισό και ακόμα έχει θήμισες ελιές (Μαλώνα: 1989).

Μία ανάλογη περίπτωση είναι τα *θήμισα* δέντρα ή *μοιρασιάρικα*, τα οποία ανήκουν από κοινού σε συγγενείς. Τα δέντρα αυτά προέρχονται από κληρονομιά (γεροντομοίρι). Όταν οι γονείς πάντρευουν τα παιδιά τους, κρατούν συνήθως 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 για μοιράσουν δέντρα και αυτά δεν επαρκούν για να μοιραστούν δίκαια στα παιδιά, τότε ανήκουν εξ' αδιαίρετου σε όλα τα παιδιά. Κατά τη συγκομιδή, οι συνιδιοκτήτες των δέντρων μοιράζονται τον καρπό.

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

Απόλλωνα.

(αριστερά) Στο διάλειμμα της ελαιοσυλλογής, φωτ. Σάββα Πίσσα.
(δεξιά) Ελαιοσυλλογή με σύγχρονο ραβδιστικό, φωτ. Σάββα Πίσσα.





Ο Σταυρός μας είναι καθ' εαυτόν σταυρός του Χριστού, τίμιο 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 δουλεύγαμε στη Μαλώνα (Απόλλωνα: 2000).

Ασκληπιείο. Το εξωμονάστηρο
Αροσαλή (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 στις εκκλησίας τη δουλειά. Δικήν τως δουλειά δεν έκαμναν οι παλιοί αθρώποι, 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 σ' αυτήν την περιφέρεια η τάδε δουλειά, θα πάμε στα σταφύλια της εκκλησίας, θα πάμε στ' αμπέλια να σκάψουμε κι έτσι συγκεντρώνονταν ο κόσμος κι ήταν σωστό πανηγύρι. Όλοι οι νέοι πήγαιναν να βοηθήσουν. Και τα παιδιά του σχολείου βοηθούσαν (Κρητηνία: 1995).



ΑΚΑΔΗΜΙΑ ΔΟΧΕΙΩΝ

Ελιές στον Αττάβυρο, 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, σιτάρια) η εκκλησία πλήρωνε το δάσκαλο και τον παπά:

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



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

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

Είχαν ανθρώπους που δεν είχαν κουμπάνια στο λάδι και πηαίναν και πιάναν δανεικά από την εκκλησιά λάδι και μαγειρεύιαν οι άνθρωποι. Και ύστερο, στη συγκομιδή, πάλε εδίναν το στην εκκλησιά και ξαναπαίρνανε πάλι, όταν δεν είχαν (Απόλλωνα: 2006).

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

Ας πούμε, έβγαζε 500 κιλά λάδι η εκκλησία. Υπολόγιζε πόσες οικογένειες είναι. Στην κάθε οικογένεια πέφτει από πέντε κιλά λάδι. Μ' ένα εικονικό ποσό το πούλαγε η εκκλησία. Αν είχε π.χ. 10 δρχ. το κιλό το λάδι, με μια δραχμή το πούλαγε η εκκλησία, αλλά υπήρχε περιορισμός, δεν μπορούσε ένας να πάει να το αγοράσει όλο, ήτανε κουραμάς, που λέγαμε (προοριζόταν για κοινή κατανάλωση). Κάθε οικογένεια δικαιούτο να πάει να πάρει, ας πούμε, πέντε κιλά λάδι με αυτήν την τιμή. Όποτε είχε ανάγκη, μπορούσε να πάει να πάρει (Σιάβνα: 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 συνοχή 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 γκλέτρες που γκλέασι τες ελιές κι έπαιρνε μια σουράν λάδι, έπαιρνε ρέγγες, έπαιρνε σαρδέλες κι εκεί έκαμνε το τραπέζι στα δέντρα από κάτω. Εκεί δε χορεύγαμε, μόνο τραγουδούσαμε, ότι ευρίσκαμε, 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) Όλυνθος. Θυεία και φακοειδείς μυλόλιθοι αρχαίου ελαιοτριβείου.

(κάτω) Απόλλωνα, Λαογραφικό Μουσείο-Ελαιοτριβείο. Φακοειδής μυλόλιθος αρχαίου ελαιοτριβείου, 2008.

Εκπίεση του ελαιοκάρπου κατά την αρχαιότητα, Μελανόμορφος σκύφος, 6ος αι. π.Χ. (Βοστώνη, 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, συνήθως πλακόστρωτη επιφάνεια, πάνω στην οποία έσυραν με τη βοήθεια χειρολαβής μία κυλινδρική πέτρα-σπαστήρα. Τον απλό αυτό λιθοκύλινδρο αντικατέστησε ο εξελιγμένος τύπος αρχαίου ελαιοτριβείου και πρώιμη μορφή του νεότερου ζωοκίνητου ελαιοτριβείου, το ελαιοτριβείο που από τους λατίνους συγγραφείς Κάτων και Κολουμέλλα ονομάζεται *trapetum* (από το ρήμα *τρέπω*, με το θέμα *τραπ-*) και στην ελληνική του απόδοση *τραπητής*. Ο *τραπητής* αποτελείται από δύο φακοειδείς μυλόλιθους που περιστρέφονται κατακόρυφοι μέσα σε λίθινη λεκάνη-γουδί, τη *θυεία*.

Η σύνθλιψη του ελαιοκάρπου στον *τραπητή* ακολουθεί η εκπίεση του ελαιοπολτού. Ο απλούστερος τρόπος εκπίεσης ήταν με το πάτημα των σάκων στους οποίους είχε τοποθετηθεί ο ελαιοπολτός. Σύμφωνα με πιο εξελιγμένη μέθοδο, οι σάκοι στοιβάζονταν 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 λίθινα βάρη με τα οποία ασκούσαν πίεση στους σάκους, τους οποίους προηγουμένως είχαν περιχύσει 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 λίθινων βαρών. Η επιφάνεια συμπίεσης του πολτού διέθετε περιχειλίωμα και αυλάκι περιμετρικά, από το οποίο έρρευε 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. Περίμεναν μέχρι να ξεχωρίσει το νερό από το λάδι, άνοιγαν την οπή, έρρευε 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 παραλληλεπίπεδου 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 Κατταβιάς, στην είσοδο της ίδιας κοινότητας και συγκεκριμένα στον χώρο, που περιβάλλει τη μεσαιωνική εκκλησία του αγίου Παύλου, στον Μεσαναγρό στη θέση Έριντος κοντά στο μοναστηράκι του αγίου Νικολάου, στη θέση Κιστόρι, 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 στο νησί 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.

ΑΚΑΔΗΜΙΑ 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.



Η εξαγωγή του λαδιού από τον καρπό

Ασκληπιείο.
Οίκημα παλαιού ελαιοτριβείου, 2007.



Σορωνή.
Ελαιόμυλος με μία μυλόπετρα, 2008.

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



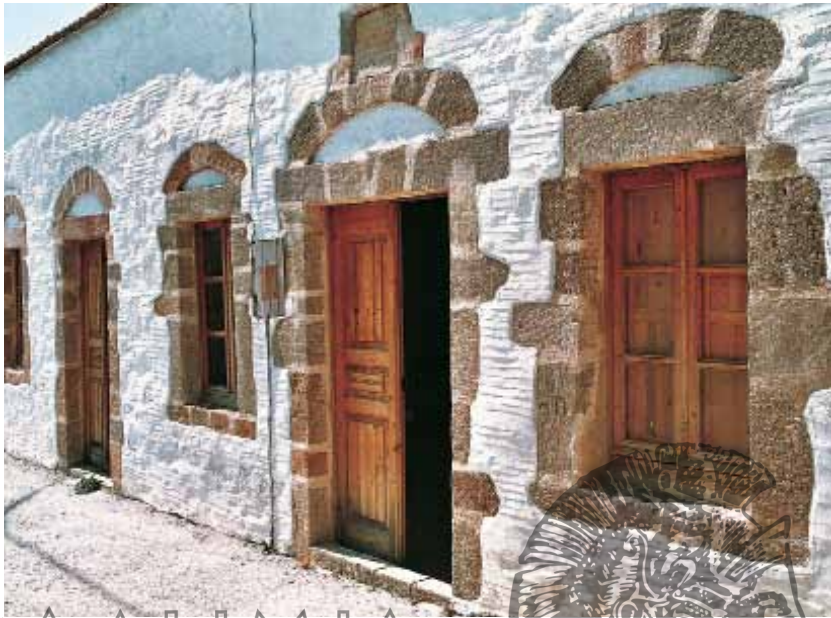
Στη Νεότερη Ρόδο

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 συμπίεσης 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 πιεστική 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,



ΑΚΑΔΗΜΙΑ

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

Λαχανιά.
Οίκημα ανακαινισμένου ζωοκίνητου
ελαιοτριβείου, 2007.

ΑΘΗΝΩΝ

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



1. Να του φορέσει την υποκατενή (πουκατενή) ή άλλως τη δίγκλα, γίγκλα ή βίγκλα, δηλαδή τη ζώνη, για να το ζεύξει στον ζυγό του ελαιόμυλου.



Σάλακος, Ελαιοτριβείο. Ελαιόμυλος με τέσσερις μυλόπετρες, 2008.

Αυτός που είχε το ελαιοτριβείο λεγόταν *μυλωνάς* ή *μαγγανάρης*. Ο μυλωνάς δούλευε μόνος του ή με τα παιδιά του. Καμιά φορά έπαιρνε 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* (*μισή*). 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 μάζευαν τις ελιές, τις έφρυαν 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 μouxλιάζασι οι ελιές. Μαύρη μούχλα εκάμνασι. Εδώ απ' έξω είχε πέντε φούρνους το μάγγανο για να εξυπηρετεί τους πελάτες. Όσοι επρολαβαίναν, τις φρύαν 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).



ΑΚΑΔΗΜΙΑ ΑΘΗΝΩΝ

Απόλλωνα, Λαογραφικό Μουσείο-Ελαιοτριβείο. Ελαιόμυλος με μία μυλόπετρα, 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 ελαιών γινόταν με τεράστιες μυλόπετρες (1-4), οι οποίες γυρνούσαν με τη δύναμη ζώου (μουλαριού ή αλόγου). Ένας τύπος ζωοκίνητου ελαιοτριβείου με μία μυλόπετρα στεγάζεται στο Λαογραφικό Μουσείο Απολλώνων και σε ανακαινισμένη μορφή απαντάται στο χωριό Λαχανιά. Ένας άλλος τύπος με τέσσερις μυλόπετρες εντοπίζεται στα χωριά Διμυλιά, Ίστριος και σε ανακαινισμένη μορφή στο χωριό Σάλακος.

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



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

Η πέτρινη βάση του ελαιοτριβείου λέγεται *αλώνι*. Στο ελαιοτριβείο των Απολλώνων, η *μυλόπετρα*, 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 μυλωνάς ρίχνει τις ελιές, λέγεται *λιοντρί*. Στο κάτω μέρος του αξονιού υπάρχει ο *μοχλός* ή *σύρτης*, ένα μικρό σανδάκι που σπρώχνει τις ελιές προς τα έξω, ενώ πάνω στο αξόνι κρέμεται ο *λύχνος*, που έδινε φως, όταν δούλευαν τη νύχτα, διότι την περίοδο της συγκομιδής το ελαιοτριβείο έπρεπε να δουλεύει μέρα-νύχτα 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 *καστανιόλες*. Ο ζυ(γ)ός στο κάτω μέρος καταλήγει στην *κουλούρα*, ένα ημικυκλικό ξύλο, τα δύο άκρα του οποίου συνδέονται με χοντρά *καρβόσκοινα*, τους *πότσους*, με τις δύο άκρες της τραχηλιάς (=είδος μαξιλάριου από κετσέ' και άχυρα), που φοράει στο λαιμό του το ζώο. Οι πότσοι στις δύο πλευρές του ζώου συγκρατούνται μεταξύ τους με την *'πουκατενή* (υποκατενή), ένα λουρί πλεκτό, από χοντρή κλωστή, που περνάει κάτω από την κοιλιά του ζώου.



Ίστριος. Ελαιόμυλος με τέσσερις μυλόπετρες, 2009.

Διμυλιά. Ελαιόμυλος με τέσσερις μυλόπετρες, 2007.



Ι. Ύφασμα από μαλλί πατημένο

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



Η εξαγωγή του λαδιού από τον καρπό



Ίστριος, Ελαιτριβείο. Ζιμπιλί 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 σκοινιού, 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 άλογο 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:



Γεμώνασι ένα κοφίνι ελιές κι είχαν άνθρωπο κι εστέκετο 'πό 'ξω 'πό τ' αλώνι με το φτυάρι κι έθην να ρίξει μία φτυαριά να περάσει η πέτρα ν' αλέσει. Όσπου να ξαναγυρίσει, να 'ρθει πάλι να ρίξει άλλη φτυαριά κι εκείνη τη λεισμένη ετράβαν την όξω, στ' αλώνι πάνω (Απόλλωνα: 2007).

Γι' αυτόν λέγανε ότι τσίξει τη μ-πέτρα με το φτυάρι (Παπαχριστοδούλου) ή ότι κουκκίζει το μύλο (Δοκλήπειο). Όταν η ζύμη ή ψίχα ή λάσπη ή χαμούρι της ελιάς ήταν έτοιμη, την τουβράδιζαν, δηλαδή την έβαζαν μέσα σε τουβράδες

Απόλλωνα. Ο πληροφορητής Αναστάσιος Τσοπάνης, 2007.





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

Και εν ν' αλεστεί όλη η κούννα (κουκούτσι, πυρήνας) κείνη να τη μ-μαζέψει ο μαγγανάρης κείνος, να τη μ-πάρει σ' ένα μέρος κι είχε τουβράδες απού τρίχα της κατσίκας κι είχαν εκείά πάλιν εργάτην και γίμωνε με μια τσανάκα (=πήλινο πιάτο) ψίχα τον τουβρά και στοίβαζε το ετσά 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 ζιμπιλια αργότερα. Κάθε φορά που έβαζαν ένα τουβρά στο μάγγανο, είχε έναν εργάτη κι έριχνε ζεστό νερό. Ένας εργάτης στοίβαζε και άλλος περίκιζε, που λέμε (Απόλλωνα 2007). Η εργασία της περίκισης των τορβάδων με ζεστό νερό λέγεται *θέρμισμα*. Για τις ανάγκες του *θερμίσματος*, σε κάθε ελαιοτριβείο υπήρχε *τσιμιά* (=τζάκι).

Ο όγκος των τορβάδων στο μάγγανο λέγεται *πασκί*. Η λέξη *πασκί* προσδιορίζει και την ποσότητα του παραγομένου λαδιού, σύμφωνα με τη φράση: «Πόσα πασκιά 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 παραλληλεπίπεδου. 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. Ζιμπιλια και τελάρο για τη στοίχιση τους στο μάγγανο, 2007.

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



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

Η εξαγωγή του λαδιού από τον καρπό



Απόλλωνα, Λαογραφικό Μουσείο-Ελαιοτριβείο. Διπλό μάγγανο με ξύλινες πλάντρες, σιδερένια αδράχτια με ρόδα, μανέλα και αργάτη, 2000.

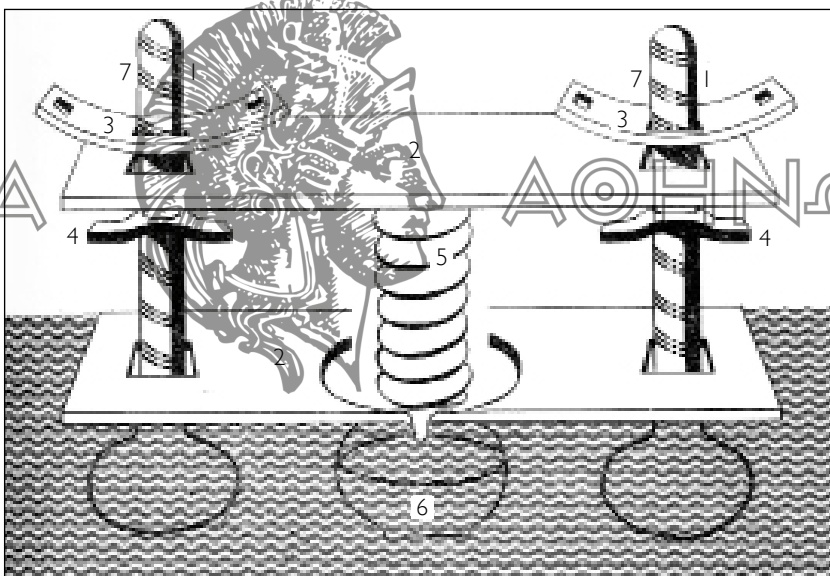
Σάλακος, ανακαινισμένο ελαιοτριβείο. Σιδερένιο μάγγανο με μανέλα και αργάτη και μεταγενέστερο σιδερένιο μάγγανο με ρόδα στο πάνω μέρος, 2008.

Σάλακος. Ξύλινο μάγγανο

1. αδράχτια
2. πλάντρες
3. πανωσφόντυλα
4. κατωσφόντυλα
5. ζιμπιλία
6. λακάνη
7. καρβόλοι

(Σχεδιάγραμμα από το βιβλίο του Ι.Χ. Παπαχριστοδούλου, Λεξικογραφικά και Λαογραφικά Ρόδου, Λαογραφία, Αθήνα 1969, σ. 91).

Ίστριος, Ελαιοτριβείο. Σιδερένιο μάγγανο με ρόδα, 2009.



σφίγγουν και ξεσφίγγουν την άνω πλάντρα. Τα σφοντύλια που βρίσκονται πάνω από την πλάντρα και χρησιμεύουν για να την κατεβάζουν, όταν θέλουμε να πιέσουμε τους τορβάδες, λέγονται *πανωσφόντυλα* και τα σφοντύλια που βρίσκονται στο κάτω μέρος της άνω πλάντρας και χρησιμεύουν για να την σηκώνουν, προκειμένου να βγάλουμε τους τορβάδες, λέγονται *κατωσφόντυλα*. Τα σφοντύλια βιδώνουν και ξεβιδώνουν πάνω στα αδράχτια με τους *καρβόλους*. 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 πλάντρα είναι πελεκημένη στο κέντρο, ώστε να μοιάζει με σκάφη. Εκεί πάνω στοιβαζαν τους *τουβράδες* (40-50) ή τα *ζιμπιλία*. 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 (Απόλλωνα).



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*, *αργιάτης*, *αριάτης*. 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 ήτο λεύτερος και γύριζε και ντουιάζαν* (=ακουμπούσαν) *τέσσερις αθρώποι και τσαπάναν* (=έσπρωχναν) και *σφίγγαν τους τουβράδες κι έβγαине 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. Στα ελαιοτριβεία της Λαχανιάς και της Σαλάκου το λάδι από την εκπίεση συγκεντρώνεται σε δίχωρη γούνα υποσκαφή.

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

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

Το καθαρό λάδι το συγκέντρωναν σε άλλο μεγάλο καζάνι:

Είχεν ένα καζάνι μεγάλο. Μπαίαν μέσα 100 οκάδες λάδι. Εκεί ρίχναν του καθενού νοικοκυρού το λάδι χώρια. Κι είχεν και από βαστρί, βυτίνες τις ελέαμε, και είχεν άνθρωπο και γίμωνεν κείνη τη βυτίνα, έπαιρνε μέσα δώδεκα οκάδες λάδι, την έβαζε στον ώμο ντου κι έφερνέ σου τη στο σπίτι. Άδειαζέν τη μες στο πιθάρι. Ήτον η δουλειά του φτηδά. 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 μαγγανιά 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 μισό 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 σιδερένιο αδράκτι με τη ρόδα, η μανέλα και η χολέντρα, 2007.

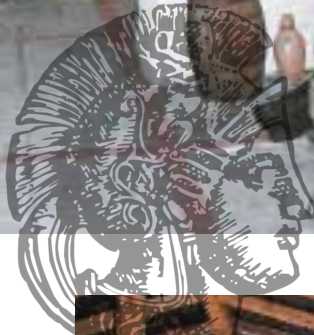
Καλαβάρδα. Κιούπι με σπή στο κάτω μέρος, στην είσοδο του ναού της αγίας Αικατερίνης, 1989.



Η εξαγωγή του λαδιού από τον καρπό



ΑΚΑΔΗΜΙΑ



ΑΘΗΝΩΝ

Διμυλιά.
Ζωοκίνητο ελαιοτριβείο, 2007.

Απόλλωνα, Λαογραφικό
Μουσείο- Ελαιοτριβείο.
Πιθάρι, 2007.

Λαχανιά.
Ανακαινισμένο ζωοκίνητο
ελαιοτριβείο, 2007.





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

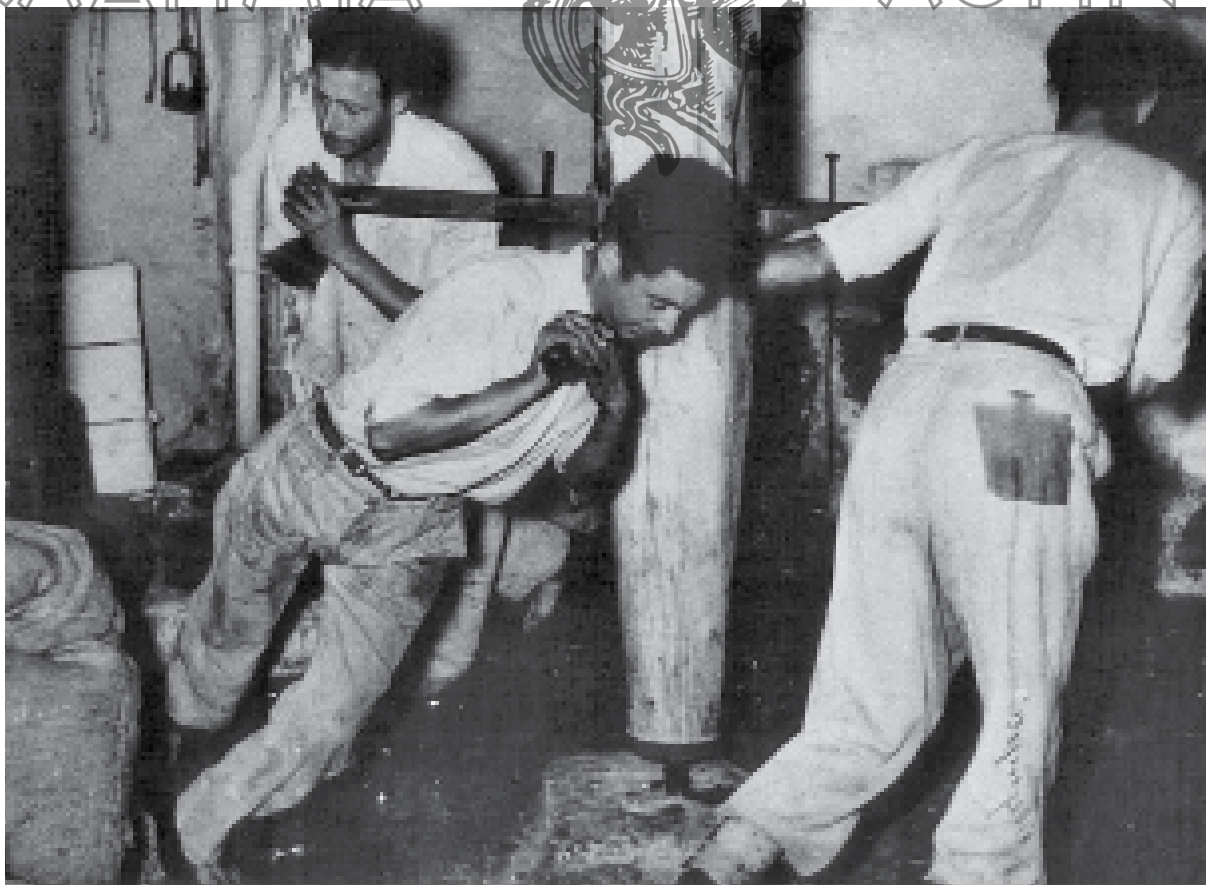
Στο σπίτι το λάδι το αποθήκευαν στον παταρό, σε πιθάρια βάστρινα ή σε τζιάρες, που κατασκεύαζαν Αρχαγγελίτες. Οι τζιάρες ήταν μυτερές στο κάτω μέρος, έσκαβαν λάκκο στο χώμα και τις στηρίζαν. Στην καινούρια σοδειά τα έβγαζαν έξω τα δοχεία του λαδιού και τα έπλεναν: *Το λάδι πάντα, όσο καθαρό και να 'ναι, 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 αποχώρηση 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 γομίζοντας ότι θα έφευγαν, τα είχαν κάψει

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

ΑΚΑΔΗΜΙΑ

ΑΘΗΝΩΝ



Η εξαγωγή του λαδιού από τον καρπό





ΑΚΑΔΗΜΙΑ

ΑΘΗΝΩΝ



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

Η εξαγωγή του λαδιού από τον καρπό

Ασκληπιείο. Γέμισμα των ζμπιλιών (αναπαράσταση),
φωτ. Σταμάτη Σοφού.

Ασκληπιείο. Σιδερένιο μάγγανο με
τα ζμπιλια μετά την εκπίεση του
ελαιοπολτού (αναπαράσταση),
φωτ. Σταμάτη Σοφού.



ΑΚΑΔΗΜΙΑ ΑΘΗΝΩΝ

για να μην περουν στα χέρια των αντιπάλων. Μεγάλη πείνα άρχισε να μαστίζει το νησί. Οι επιτάξεις των τροφίμων που γίνονταν καθ' όλη τη διάρκεια του ελληνοϊταλικού και του β' παγκοσμίου πολέμου, συνεχίστηκαν με μεγαλύτερη ένταση και οι Ιταλοί μέσω του οργανισμού προμήθειας ειδών για την ανάπτυξη της γεωργίας (ENTE), διόρισαν επιτροπή στο ελαιοτριβείο και συγκέντρωναν 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. Αν π.χ. μία οικογένεια είχε οκτώ μέλη, της άφηναν μόνο 80 κιλά λάδι. Και χίλια κιλά 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 κοπανίζουν κρυφά τις ελιές στο σπίτι για να συμπληρώνουν την κουμπάνια τους (=τα εφόδια και στην περίπτωση αυτή το λάδι της χρονιάς τους): 'Αμα δεν κοπανίζεις ελιές, να βγάλεις καμιά πενηνταριά κιλά λάδι παραπάνω, για να συμπληρώσεις την κουμπάνια σου, δεν σου 'φτανε το λάδι. Διαλέαμε τις καλές ελιές, κείνες που 'ταν λαδερές και τις κοπανίζαμε, τις βάζαμε στα τσουβαλάκια, ρίχναμε ζεστό νερό, έβγαине το λάδι κι έπλεεν πάνω και το μαζεύαμε. Μέσα στη σκάφη την κάναμε τη δουλειά αυτή. Στο ελαιοτριβείο σου το 'παιρναν όλο το λάδι και σου άφηναν μόνο δέκα κιλά το άτομο (Κρητηνία: 1995).

Απόλλωνα, Λαογραφικό
Μουσείο-Ελαιοτριβείο.
Τζιάρες, 2007.



Η τεχνολογία εξαγωγής του λαδιού αλλάζει με την εισαγωγή στα ελαιοτριβεία των πετρελαιοκίνητων μηχανών, από τις οποίες η κίνηση μεταδίδεται από το «μοτόρι» μέσω ιμάντων και τροχαλιών. Ο υλικοτεχνικός εξοπλισμός του παλαιού τύπου ελαιοτριβείου αντικαθίσταται από τον σιδερένιο μύλο με δύο



ΑΚΑΔΗΜΙΑ

ΑΘΗΝΩΝ

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) ζιμπίλια, στρογγυλά με τρύπα στο κέντρο, τα οποία στοιβάζονται στο πιεστήριο και περιχύνονται με νερό. Τα προϊόντα της εκπίεσης του ελαιοκάρπου μαζί με το νερό συγκεντρώνονται στον ένα χώρο δίκωρης 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 μηχάνημα 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 Κλεόβουλος Παπαβασιλείου, 2007.
(κάτω) Μπόμπα, καθαριστήρας, καζάνι, 2004.



Ευρετήριο λέξεων

- αβρολιά, 61
άγκρη, 44
αγρολιά, 61
αδράχτι, 81
αλάρμη, 57
αλεσφακιά, 37
αλληλοβοήθεια
(ληνοβόθεια), 69
αλώνι, 79
αμπαταρός (παταρός), 56,
βλ. και αποκρέβατος
αντζό, 34
αξόνι, 79
αποκρέβατος, 56, βλ.
και αμπαταρός
αποκρίατος, 57
απόνερο (πόνερο), 83
αργάτης
(αργιάτης-αριάτης), 83
άρμη, 57
αροδάφνα, 61
αροτσίνα, 32
αστοιά
(αστοία-αστοιβή), 36, 64
ατάνυτος, 37
άφτω, 39, 44
- βάπτω, 50
βαστρί, 46
βάστρινος, 57
βήσαλο, 46
βίγκλα, 77
βιδόνι, 73, 89
βίτσα, 68
βούα, 80
βουδιά, 62
βουκολιά, 62
βουτολούμο, 32
βούρνα, 89
βρούλενος, 89
βυτίνα, 56, 83
βυτινάρι, 57
- γεροντομοίρι, 70
γίγκλα, 77
γκλέμα, 68
γκλέξιμο, 68
γκλεχτάισσα, 68
γκλεχτήρι, 68
γκλεχτής, 68
γκλέχτρα, 68
γκλέω, 68
γληφόνι, 37
γλίττα (γλίθθα) βλ. γλίττος
γλίττος, 37
γυρολόι ('ρολόι), 66
γυρολω ('ρολώ), 66
δάκρυ της Παναγιάς, 43
διγκλα, 77
διγκλώνω, 77
δικαιο, 78
δικαίωμα, 78
δοχείο 83
εγκλαβή, 59
είδη ελιάς
-αρχαγγελίτικη, 64
-δαφνή, 62
-δαφνολιά, 62
-ιταλική, 63
-καρολιά, 62, 63
-κορωνέικη, 63
-λαδολιά, 62, 63
-λιανολιά, 62
-μασσαρενή, 64
-μηλολιά, 62
-μυτολιά, 62
-του Τσιμίνι, 63
-του Μανάκη, 63
-τρίλια, 64
-φέλλερη, 62
-φουσκολιά, 62
-χοντροελιά, 62
-ψιλολιά, 62
-ψιλοδολιά, 62
- ζέχνω, 77
ζιμπίλι, 80, 89
ζιμπιλιάζω, 80
ζυγός, 79
ζύμη, 80
- θέρμισμα, 81
θήμισος, 70
θουεία, 74
- καβάδι, 28
καζίκι (κέντρωμα), 61, 62
καθαριστήρας, 89
κόκκινο, 40
καπνίζω, 40, 44
καράβολας, 82
καστανολά, 79
κατιμέρι, 51
κατσιό, 40
κατσωφόντυλο, 82
καφέτα, 34
Κερεκή, 32
κοντάρι, 68
κορφάδι, 83
κουκκίζει τον μύλο, 80
κουλουμπητές (ελιές), 57
κουλούρα, 79
κουλουριόξυλο, 51
κουμπάνια 34, 73, 88
κούννα 37, 81
κούπα, 40
κουπάζω, 40
κουραμάς, 73
κουτσοουράκι, 61
κόφα, 81
- λαδόμυλος, 76
λαδοχρονιά, 66
λαήνα, 57
λακάνη, 83
λάσπη, 80
λιομάζεμα, 66, 73

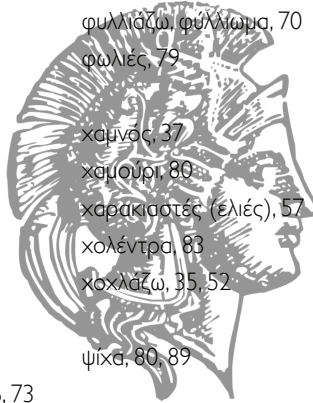
ΑΚΑΔΗΜΙΑ



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 (κέντρωμα), 61
μάτια (παρωπίδες), 80
μασί, 42
ματσόξυλο, 51
μαύρη, 37
μάχη της ελιάς, 64-65
μελάγγι ή μελάνζι, 62, 66
μερμήγκοι, 64
μετράδι, 78
μισή, 78, 83
μισολαδιά, 66
μνημόρι, 32
μοιρασιάρικες (ελιές), 70
μόλος, 61
μοτόρι, 88
μούρκα, 34
μούρκος, 85
μοχλός 79, βλ και σύρτης
μπατίκι, 69
μπόμπα, 89
μπούλιωμα, 70
μυλόπετρα, 79
μύλος, 76
μυλωνάς, 78
- ντουινιάζω, 83
- ξεροτήγανα, 50
- παντήχνω, 54
πανωσφόντυλο, 82
πασκί, 81
παστές (ελιές), 57
πατανία, 51
παταρός (αμπαταρός),
34, 56, 85, βλ
και αποκρέβητος
περάτης, 79
περικαυτιά, 50
πέψιμο, 34
πλάντρα, 81
πλύτρης, 40
πολλάρης, 49
πότσος, 79, 83
πούγκα, 49
προπί, 73
σαλαμούρα, 62
σάψυχο, 37
σινί, 51
σκούλουκας, 26, 64
σουρά ή σουράδα, 46, 73
σουράδι, 57
σταυρός του δέντρου, 64
συντροφιά, 69
σύρτης, 79, βλ. και μοχλός
σφοντύλι, 81
- ταϊζει την πέτρα, 80
τακάκι, 50, 51
ταχί, 37
τέγκλα, 68
τεγκλί, 68
τεγκλίζω, τέγκλισμα, 68
τέμπλα, 68
τζιάρα, 34, 85
τουβράς, τουβραδιάζω, 80
τραπητής, 74
τραχηλιά, 79
τσακιστές (ελιές), 57
τσακώ, 57
- τσανάκα, 81
τσαπώνω, 83
τσέφλα, τσεφλόλαδο, 36
τσίκνισμα, 50
τσιμνιά, 81
τσούκα, 34, 49
- υποκατενή ('πουκατενή),
77, 79
- φλόμος, 61
φταρμισμένος, 44
φυλλιάζω, φυλλίωμα, 70
φωλιές, 79
- χαμνός, 37
χαμούρι, 80
χαρσικιστές (ελιές), 57
χολέντρα, 83
χοχλάζω, 35, 52
- ψίχα, 80, 89



ΑΚΑΔΗΜΙΑ

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.

Παπαμικαήλ-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 Συμποσίου*, 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 *Ελαίος Εγκώμιον. 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.), *Ελαισοδεία. 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.

Χατζησάββας Σοφοκλής, *Η ελιά και το λάδι στον αρχαίο κόσμο*, Πολιτιστικό Ίδρυμα Ομίλου Πειραιώς, 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.

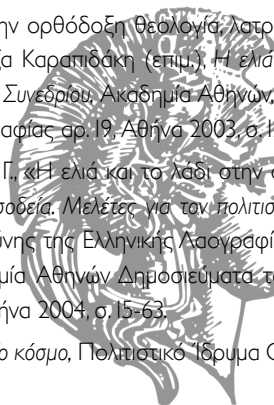
Μαρία Ανδρουλάκη, Λαογραφική Συλλογή, Ρόδος 2005.

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.



ΑΚΑΔΗΜΙΑ



ΑΘΗΝΩΝ