

Η ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΗΣ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗΣ ΚΑΙ ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΚΑΡΠΟΥ ΣΤΗΝ ΑΡΧΑΙΟΤΗΤΑ

ΧΡΥΣΗ ΜΠΟΥΡΜΠΟΥ M.Sc. ΑΡΧΑΙΟΛΟΓΟΣ . UNIVERSITY OF BRADFORD, DEPARTMENT OF ARCHAEOLOGICAL SCIENCES
ΕΥΑΓΓΕΛΟΣ ΜΠΟΥΡΜΠΟΣ Δρ. ΓΕΩΠΟΝΟΣ ΕΘΙΑΓΕ, ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΥΠΟΤΡΟΦΙΚΩΝ ΦΥΤΩΝ ΚΑΙ ΕΛΙΑΣ ΧΑΝΙΩΝ

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Η ελιά κατά την αρχαιότητα διαδραματίζει βασικό ρόλο στη ζωή, στην ιστορία και στον πολιτισμό. Αναπτύσσεται ειδική τεχνολογία συγκομιδής των καρπών της, που εξελίσσεται μέχρι και την κατασκευή «τριγώνων αναβατηρίων». Ο ελαιόκαρπος «μέγιστον αγαθόν προς πάσαν του βίου θεραπείαν» θα χρησιμοποιηθεί στη διατροφή αυτούσιος ή ύστερα από ειδική τεχνολογία. Οι «κολυμβάδες» και «θλαστιά ελαία» με τα διάφορα αρτύματα «μαράθου σπέρμα και καρναβαδίου και σελινουσπέρμον και ανήθου», παρασκευάζονται με τρόπους που δεν διαφέρουν πολύ από τους σημερινούς. Το «έλαιον» πολύτιμο καλλυντικό στην αρχή και φωτιστική ύλη στη συνέχεια, εισέρχεται στη βασική διατροφή. Η διαδικασία παραγωγής του ελαιολάδου με τριβή και θλίψη θα φέρει στο προσκήνιο μία διαρκώς εξελισσόμενη τεχνολογία. Οι χειριζόμενες τραχιές πέτρες θα δώσουν τη σκυτάλη στους «ληγούς» και εκείνοι στους ελαιόμυλους. Η εκπίεση της ζύμης με τα χέρια θα περάσει στη συμπίεση με λοστό της Θηρασίας, στο πιεστήριο της κλασσικής εποχής, στον ατέρμονα κοχλία του Ήρωνα για να φτάσει στους οργανωμένους «ληγεῖνας». Εφευρίσκεται τέλος τεχνολογία παραγωγής ειδικών τύπων ελαιολάδου όπως του «ομρακίνου», του «λιβυρνικού» και χρησιμοποιούνται διάφορες τεχνικές διαύγασης και αρωματισμού.

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Το είδος της ελιάς φαίνεται πως προϋπήρχε πολλές χιλιετίες πριν από την εμφάνιση του ανθρώπου. Απολιθωμένα φύλλα ελιάς του είδους *Olea noti* βρέθηκαν στην Κύμη της Ευβοίας σε ανθρακοφόρα στρώματα της ανώτερης ολιγοκαινικής διάπλασης. Ανάλογα ευρήματα του είδους *Olea proxima* ανακαλύφθηκαν και σε γυψώδεις διαστρώσεις της κατώτερης ολιγοκαινικής περιόδου στο Aix-en Provence της Γαλλίας. Αρχαιολογικές έρευνες στην Αφρική αποδείχνουν την παρουσία της ελιάς κατά την ανώτερη παλαιολιθική εποχή².

Την τριτογενή περίοδο η Ελλάδα αποτελούσε μία ενότητα με την Ασία και την Αφρική. Την περίοδο αυτή η ζώνη ευδοκίμησης της ελιάς επεκτείνονταν πολύ βορειότερα και πολύ νοτιότερα από τη σημερινή. Αυτό δικαιολογεί και την ορθότητα των από τον Πίνδαρο λεγόμενων ότι η ελιά φυτόταν στην περιοχή του Δουνάβεως³.

«Αμφί κόμαισι βάλοι γλανκόχροα κόσμον Ελαίας ταν ποτε Ίστρον από σκιεράν παγάν ένεικεν Αμφιτρονίδας, μνήμα των Ουλυμπία κάλλιστον άθλων».

Τη χρονική περίοδο 1960-1000 π.Χ. το κλίμα της ζώνης ευδοκίμησης της ελιάς υφίσταται έντονες θερμοκρασιακές μεταβολές. Τη μεγάλη θερμοκρασία κατά το 1960-1850 π.Χ. διαδέχεται το έντονο ψύχος κατά το 1850-1550 π.Χ. για να επικρατήσει εκ νέου το 1200-1000 π.Χ. πολλή ζέση. Οι μεταβολές αυτές σε συνδυασμό και με την περιορισμένη μετακίνηση προσώπων σε μακρινές αποστάσεις και τη μικρή ανάπτυξη του εμπορίου καθιερώνουν αυτοτελείς οικοτόπους της ελιάς. Σήμερα είναι γενικά παραδεκτό πως κοιτίδες της ελιάς αναπτύχθηκαν στη Μικρά Ασία, στην Κρήτη, στις Κυκλάδες, στις Σποράδες, στη Φοινικία, στη Συρία και στην Παλαιστίνη². Η ανάπτυξη αυτοτελών κοιτίδων ενισχύεται και από το γεγονός ότι το όνομα της ελιάς στην Ελλάδα

ελάα, ελαία και ελαίη είναι τελείως διαφοροποιημένο από το *σάπι* ή *σέπι* των Εβραίων και των Αιγυπτίων⁴.

Οι απαρχές της καλλιέργειας της ελιάς τοποθετούνται στον χρονικό ορίζοντα της λεγόμενης χαλκοκρατίας⁵.

Στους Ιουδαίους, η χρήση του ελαιολάδου ήταν γνωστή από τους πρώτους ιστορικούς χρόνους. Ο Ιακώβ κατά την πορεία του προς τη Χαναάν με την αφύπνιση από το όνειρό του «...*Έστηκεν αυτήν στήλην και επέχυσεν έλαιον εις το άκρον αυτής...*»⁶. Ο Δαυίδ κατά τη γιορτή της επαναφοράς της κιβωτού μοίρασε στο λαό «...*κολυρίδα άριου και εοχαρίτην και λάγανον από τηγάνου...*». Η λάγανος παρασκευαζόταν από σιμιγδάλι και ελαιόλαδο⁷. Με το ελαιόλαδο και άλλες ουσίες παρασκευαζόταν το μύρον για τον καθαγιασμό των ιερών αντικειμένων⁸.

Στην αρχαία Ελλάδα η ελιά διαδραματίζει βασικό ρόλο στη ζωή, στην ιστορία και στον πολιτισμό. Είναι το δέντρο με τον πλουσιότερο συμβολισμό. Χρησιμοποιείται ως σύμβολο ειρήνης, γονιμότητας, εξαγνισμού, ισχύος, νίκης και μετανοίας. Η μυθολογία την θέλει ιερό δέντρο, ως θείο δώρο της Αθηνάς στην Αττική. Κατά μία άλλη άποψη θα εισαχθεί στην Ελλάδα από την Αίγυπτο με τη βοήθεια του Κέκροπα. Θα αποτελέσει το σύμβολο της ειρήνης και της νίκης. Ο Αρισταίος, ο γιός του Απόλλωνα και της Κυρήνης θα διδάξει την τέχνη της καλλιέργειας της ελιάς και την με τριβή και πίεση παραγωγή του ελαιολάδου⁹. Ο Όμηρος στα δύο του έπη θα κάνει πολλές αναφορές για δάση «...*φυλλής και ελαίης...*»¹⁰, για θαλερές και «...*ελαίας τηλεθώσσας...*»¹¹ στον κήπο του Αλκίνοου σε συγκαλλιέργεια με άλλα δέντρα¹² και για αρδευόμενες ελιές¹³. Ο Σόλων θεσπίζει μέτρα προστασίας των ελαιοδέντρων γιατί «*μέγιστον αγαθόν προς πάσαν τον βίον θεραπείαν ο της ελαίας καρπός*»¹⁴. Δεν επιτρέπεται να κόβονται περισσότερα από δύο δέντρα το χρόνο σε ένα ελαιώνα. Ο Αριστοτέλης ομιλεί για τιμωρία όσων έκοβαν δέντρα ήμερης ελιάς. Οι κλάδοι της πλεκόταν σε «κότινον» για τους ολυμπιονίκες, «...*τους νικώντας στεφανώσας κοτίνω στεφάνω...*»¹⁵. Το ελαιόλαδο αποτελούσε βασικό καλλυντικό μετά το λουτρό «...*λοεσσαμένω και αλεηραμένω λίπ' ελαίω...*»¹⁶. Η ελιά και το ελαιόλαδο θα εισδύσει στην κοινωνική ζωή της αρχαίας Ελλάδας και θα χρησιμεύσει ακόμη και στη διατύπωση παροιμιών: «*Μόνον όπως μή σ' ο θυμός αρπάσας εκτός ούσει των ελαιών*»¹⁷, «*πίτη και ελαίω κατασβεννίνα (πυρ)*»¹⁸ και «*πυρ τω ελαίω κομίσαι*»¹⁹.

Υπάρχουν ολόκληρες σειρές πινακίδων της γραμμικής Α και ιδιαίτερα της Β γραφής που μαρτυρούν για το ελαιόδεντρο, τον ελαιόκαρπο και το ελαιόλαδο. Στη γραμμική Β γραφή για παράδειγμα υπάρχουν οι σειρές Fh, Fp και Fs της Κνωσού, η Fg της Πύλου και η Fo 101 των Μυκηνών. Η ελιά (*e-ra-wa*) καλλιεργείται κυρίως για το ελαιόλαδο (*e-ra-wo*) και δευτερευόντως για τον ελαιόκαρπο (*ka-ro-e*) και για το ξύλο⁵.

ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ ΕΛΑΙΟΚΑΡΠΟΥ

Η συγκομιδή του ελαιόκαρπου εξαρτιώταν από το βαθμό ωρίμανσης και το σκοπό αξιοποίησής του. Οι ελιές που συγκομιζόταν πολύ πρώιμα στο στάδιο έναρξης του περκασμού ήταν γνωστές με το όνομα «*λευκαί ελαίαι*» ή «*ομφακίζουσαι ελαίαι*». Η συγκομιδή τους γινόταν λίγο πριν και κατά την περίοδο του τρυγητού των σταφυλιών. Κατά τον Κολουμέλλα από τις ελιές αυτές οι Λατίνοι παρήγαγαν δύο τύπους ελαιολάδου. Το *oleum acerbum* και το *oleum aestivum*. Κατά τους αρχαίους Έλληνες το ελαιόλαδο που προερχόταν από τις ελιές αυτές ονομαζόταν «*ομφάκινον*» ή «*ωμοτριβές*». Οι συγκομιζόμενες ένα μήνα αργότερα ήταν γνωστές ως «*πυραλλίδες*» και εκείνες που συλλεγόταν «*όταν το πλέον του ημίσεως μέρους του καρπού φανή μελανίζον*» ως «*δρυπετείς*». Το ελαιόλαδο που προερχόταν από τις δρυπετείς ονομαζόταν κατά τον Πάξαμο «*κοινόν*»²⁰. Είναι για τους Λατίνους οι *olivae vargiae* από τις οποίες παραγόταν το *oleum viride*. Οι μαύρες ώριμες ελιές έφεραν τα ονόματα «*δρυπετείς*» ή «*στεμφυλίδες*» και οι υπερώριμες που έπεφταν μόνες τους από το δέντρο «*χαμαιπετείς*». Για τους Λατίνους είναι αντίστοιχα οι *olivae maturae* και *olivae maturissimae* ή *caducas* που έδιναν το *oleum maturum* και *oleum maturissimum*²¹.

Για την παραγωγή του κοινού ελαιολάδου η συγκομιδή έπρεπε να γίνεται στο στάδιο των πυραλλίδων και πριν «*πιάσει*» ο χειμώνας. «*Επείγεσθαι δε δει προς την συγκομιδήν, προ του τους πάγους γενέσθαι. Ράον γαρ και πλείονα γεννήματα παρέξουσι*»²⁰. Κατά τον Θεόφραστο

«και εάν γε πλείω ποιή ύδατα και χείρον γίνεσθαι το έλαιον αμόργην λαμβάνον πλείω»²². Πρέπει να προτιμηθεί η ημέρα που δεν θα βρέχει και όταν τα φυτά δεν έχουν πολλή υγρασία. «Δει δε συλλέγειν τον καρπόν ευδίας ούσης και μη βροχής. Βραχείς γαρ ο βλαστής ασθενέστερος γίνεται και εύθλαστος». Με βροχερό καιρό δεν πρέπει να κινούνται οι κλάδοι γιατί σπάζουν εύκολα. Οι καρποί πρέπει να συλλέγονται σε στρώμα πηλού ή σε ψάθα ή σε στιδήποτε άλλο υλικό. Εάν δεν υπάρχει υπόστρωμα «πλύνειν χρη ύδατι θερμώ τας ελαίας προς γαρ το καθαίρεσθαι και το γέννημα πλέον ευρήσομεν». Μερικοί κουνούν τους κλάδους για να πέσει ο καρπός μόνο με τα χέρια. «Ράβδον δε ου προσφέρουσι τη ελαία, επει εις το μέλλον ήτιον καρποφορεί. Και αυτός ο καρπός βιαίως καταφερόμενος τραυματίζεται, προσπίπτων ή λίθοις ή σκληραίς βώλοις και της ποιότητος της γης αντιλαμβανόμενος γεώδες το έλαιον ποιήσει». Κι ακόμα «άμα ραβδιζομένη» η ελιά «πνεύει και κατακοπτομένη τας θηλείας...». Για τη διευκόλυνση της συγκομιδής χρησιμοποιούνταν «τρίγωνα αναβατήρια» με πλατειά σανίδα στο πάνω μέρος για να στέκονται σ' αυτή οι ελαιομαζωχτάδες²⁰.

Η συγκομιδή για το ομφάκινο ελαιόλαδο πρέπει να γίνεται «όταν ...τας ελαίας αρχομένας περκάζειν». Η συλλογή των καρπών γινόταν από τα παιδιά ή τους εργάτες με τα χέρια. Χρειαζόταν μεγάλη προσοχή να μην πέσουν οι ελιές καταγής. Κάθε ημέρα συγκομιζόταν τόση ποσότητα, όση μπορούσαν να επεξεργαστούν τη νύκτα που ερχόταν και την επόμενη²³.

Η καλλίτερη παρασκευή των βρώσιμων ελιών γινόταν, όταν συλλεγόταν από αυτές οι πιο μεγάλες και απείραχτες²⁴. Για την παρασκευή των ελιών σε οξύμελο διαλεγόταν οι πιο μαύροι, άθικτοι και επιμήκεις καρποί μαζί με τους βλαστούς²⁵. Για ελιές στο μούστο διάλεγαν τις άγουρες²⁶. Οι ελιές που προοριζόταν για τσακιστές έπρεπε να συλλέγονται πριν από τον περκασμό²⁷ και να είναι υγιείς. Για τις «κολυμβάδες» οι ελιές έπρεπε να μαζεύονται «όταν ακμάζωσι και προς τω περκάζειν ώσι»²⁸.

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΒΡΩΣΙΜΩΝ ΕΛΙΩΝ

Ο ελαιόκαρπος στην αρχή καταναλισκόταν ωμός. Πιστεύεται πως οι καρποί του *Olea europaea oleaster* συλλέγονταν μαζί με τους άλλους βρώσιμους καρπούς από τη νεολιθική τουλάχιστον εποχή²⁹. Αργότερα μετατρεπόταν ύστερα από ειδική επεξεργασία σε εδώδιμο. Η παλαιότερη αναφορά για την εισαγωγή του ελαιοκάρπου στο διαίτολόγιο του ανθρώπου είναι στην ύστερη χαλκοκρατία και γίνεται στην πινακίδα Un 138 του ανακτόρου της Πύλου, όπου η λέξη *ro-ga* προσδιορίζει το ιδεόγραμμα του ελαιοκάρπου και διαβάζεται ως *φορβή / φορβάς* δηλαδή «για βρώση»³⁰. Εξάλλου στην Κάτω Ζάκρο της Κρήτης βρέθηκε σε δεξαμενή νερού ελαιόκαρπος που διατηρούσε ακόμα τη σάρκα του.

Οι σπουδαιότερες κατηγορίες βρώσιμων ελιών κατά την αρχαιότητα ήταν οι σταφιδοποιημένες γλυκές, οι διατηρούμενες σε στέμφυλα, οι τσακιστές, οι κολυμπάδες και οι με μορφή πίτας υπερώριμες. Ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζουν οι διατηρούμενες σε στέμφυλα, οι τσακιστές γνωστές ως «θλασταί ελαίαι» και από τους κωμικούς ποιητές ως «πυρήνες» και οι κολυμπάδες που αναφέρονται ως «κολυμβάδες», «αλμάδες», «νηκιρίδες», «τράμβηλοι» και «κοτινάδες»²¹.

Από διαιτητικής πλευράς πίστευαν ότι οι ελιές και ιδιαίτερα οι στεμφυλίδες, που είναι και οι λιπαρότερες, ήταν «δυσκατεργαστόταται, και χολερώδεις μάλιστα πάντων, και τας ναντίας επί πλείονα χρόνον ποιούσι, και τας υποχωρήσει κατά μικρά και πλείω χρώνται». Αναδίδουν «χυμόν λιπαρόν και κολλώδη» και έχουν κάποια συφνότητα προσδίνοντας έτσι γεύση του κρόκου του αυγού. Οι διατηρούμενες στο ξύδι είναι πιο εύπεπτες και «επιτηδειόταται». Οι λευκές ελιές σε άλμη είναι λιγότερο δύσπεπτες αλλά προσδίδουν στο σώμα «δυνάμεις τας αλκας, και πικράς, και στρυφνάς, εξ ων γίνονται χυμοί λεκιθώδεις». Οι τσακιστολιές «χωνεύονται» καλλίτερα από τις λευκές, αλλά «χυμόν δε αλκόν εις το σώμα αναδιδούσιν». Οι κολυμπάδες «τον στυφοντα χυμόν έχουσι», γι' αυτό και «ρωννούσι τε τον στόμαχον επεγείρουσι τε την όρεξιν»²¹. Ο Αριστοφάνης ομιλεί για την αξία «των σκορόδων, ελαιών και κρομμύων»³¹. Κατά τον Δίφηλο το Σίφνιο, υποστηρίζει ο Αθήναιος, «τας ελαίας ολιγοτρόφους είναι και κεφαλαλγείς, τας δε μελαίνας, και κακοστομαχωτέρας και βαρύνειν την κεφαλήν, τας δε κολυμβάδας καλουμένας ευστομαχωτέρας είναι και κοιλίας στατικας, τας δε θλασταίς μελαίνας ευστομαχωτέρας είναι»³².

Υπάρχουν πολλές τεχνικές για την παρασκευή των βρώσιμων ελιών και μεγάλη λίστα υγρών και αρτυμάτων, που χρησιμοποιούσαν για να τις διατηρήσουν και να τις αρωματίσουν.

Στις κολυμπάδες πολλές φορές η σάρκα χαρακώνονταν με τη βοήθεια «καλάμω οξεί». Τις χαρακωμένες ελιές τις τοποθετούσαν σε «*καινό και απίσσωτον αγγείον*» και τις επίπαζαν με λεπτόκοκκο αλάτι. Σε άλλο δοχείο είχαν έτοιμο το υγρό από μέλι ή άλλο «*έψημα καί κυρόφυλλον*». Στο δεύτερο δοχείο οι ελιές τοποθετούνταν σε ποσότητα τόση, ώστε ίσα-ίσα να καλύπτονται από το υγρό. Μερικοί πρόσθεταν και άλλα αρτύματα, όπως «*μαράθου σπέρμα, και καρναβαδίου, και σελινοσπέρμου καί ανήθου*» κάνοντας έτσι «*ελαιών σύνθεσιν πάνν θανυμαστήν*»²⁴.

Πολύ γνωστή ήταν και η παρασκευή ελιών σε οξύμελο. Το οξύμελο ήταν μίγμα νερού, μελιού και ξυδιού. Κι εδώ διάλεγαν τις πιο επιμήκειες και απείραχτες μαύρες ελιές. Τις μάζευαν «*μετά των προσηπυμένων κλώνων*», τις έπλυναν σε κρύο νερό, και τις αποξήραναν σε καλαμωτές. Στη συνέχεια τις τοποθετούσαν σε ειδική σκάφη, έχυναν ελαιόλαδο και επίπαζαν με τριμμένο αλάτι «*χοίνικαν μίαν εις τας θ' χοίνικας*» ανακινώντας με το χέρι μαλακά «*ίνα μη συνθλασθώσι*». Το περιεχόμενο της σκάφης το μετέφεραν σε αγγείο στο οποίο έριχναν μέχρι να καλυφθούν οι ελιές οξύμελο. Στο τέλος το έκλειναν «*τοις του μαράθου κλωσίν*» και το τοποθετούσαν στην οριστική θέση²⁵.

Αναφέρεται ακόμα η παρασκευή των λευκών ελιών με μούστο. Τις ελιές αυτές τις κατάβρεχαν με θαλασσινό νερό για 6 μέρες. Σε ξεχωριστό αγγείο έβαζαν «*γλεύκος πρόσφατον*». Δεν γέμιζαν τελείως το αγγείο «*ίνα μη το γλεύκος εν τω ζέειν υπερέχει*». Μετά τη ζύμωση του μούστου έριχναν τις ελιές. Άλλοι πρωτοέριχναν στο μούστο λίγο αλάτι και μετά «*τας ελαίας εκχέουσι*»²⁶.

Για την παρασκευή του κλασσικού τύπου των κολυμπάδων σύμφωνα με το Δίδυμο μάζευαν «*τας αδράς, όταν ακμάζουσι και προς το περκάειν ώσι ελαίας*» με το μίσχο²⁸. Τις ελιές αυτές τις μετέφεραν με προσοχή για να μην πληγωθούν, τις έπλυναν για λίγο με κρύο νερό, τις ξήραναν σε τελάρα και σε σκιά για μία μέρα, ανακατεύοντάς τις προσεχτικά για να ξηραθούν ομοιόμορφα. Στη συνέχεια έριχναν στον πυθμένα του αγγείου «*πεφρυγμένων αλών δράκα*» και «*της δευτέρας άλμης χόας δ' μετ' όξους κοτυλών γ'.*». Η τοποθέτηση της άλμης στην αρχή απέτρεπε το πλήγωμα των καρπών. Ακολουθούσε η προσθήκη ελαιολάδου «*χοίνικας κ'.*» και το κούνημα του αγγείου. «*Είνα φράξαντες μαράθω περιχρίουσι*». Κατά μια άλλη πρακτική «*μετά των απαλωτάτων κλώνων αφελόντες*» τοποθετούν τις ελιές σε αγγείο που περιέχει θαλασσινό νερό για πέντε ή έξι μέρες. Μεταφέρονταν στη συνέχεια σε αγγείο με άλμη. Η τελευταία τεχνική συνιστούσαν να γίνεται «*προ χειμερινών τροπών*».

Στις ελιές με στέμφυλα τοποθετούνταν μέσα σε αγγείο σε αλληπάλληλα στρώματα ελιές και στέμφυλα «*πρόσφατα προ του εξηωθήναι*»³³.

Στις τσακιστολιές ο καρπός μαζευόταν πριν από τον περκασμό. Έπρεπε να είναι απόλυτα υγιής. Το τσάκισμα γινόταν σε ξύλο. Οι ελιές τοποθετούνταν ακολούθως σε ζεστό νερό, στραγγιζόταν σε ειδικά κοφίνια και αλατιζόταν με χοντρόκοκκο αλάτι. Η αποθήκευσή τους γινόταν σε αγγεία τα οποία μετά το γέμισμα επιστρωνόταν με «*αλών δράκα*» και φραζόταν «*μαράθων κλωσίν*». Σε άλλες περιπτώσεις μετά το τσάκισμα αφαιρούσαν τελείως τα κουκούτσια, το υπόλοιπο επιπαζόταν με «*άλας μετά κυμίνου και κλωνίων μαράθου*» και τοποθετούνταν σε αγγεία τα οποία γεμιζόταν «*χρησιού γλεύκου*» και ποματίζονταν²⁷.

Οι αρχαίοι με βάση τον ελαιόκαρπο παρασκεύαζαν επίσης το «*επίτυρον*» και τη *sirafa*. Το επίτυρο παρασκευάζονταν από πράσινες ή μαύρες ελιές κομμένες και ανακατεμένες με ξύδι, κορίανδρο, και κύμινο που σκεπάζονταν με λάδι. Η *sirafa* ήταν στην ουσία πουρές αρωματισμένων μαύρων ελιών σκεπασμένος με λάδι.³⁴

ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Το ελαιόλαδο αποτελούσε άριστο καλλυντικό³⁵ και πολύτιμη ύλη στην αρωματοποιία³⁶, στον φωτισμό, στη βιοτεχνία, στη βυρσοδεψία και στην υφαντική. Συνηθισμένη ήταν και η χρήση του ελαιόλαδου ως καθαριστικού³⁷, ως συντηρητικού του

ξύλου και του ελεφαντοντόδοντου³⁸, καθώς και για διάφορους λατρευτικούς σκοπούς³⁹. Αναφέρεται ακόμα η χρησιμοποίησή του ως αντιουλληπτικού και στη φαρμακευτική για την αντιμετώπιση διαφόρων ασθενειών μεταξύ των οποίων και γυναικολογικές⁴⁰.

Στους Έλληνες ήταν γνωστό πολύ πριν από την προομηρική εποχή. Τότε το χρησιμοποιούσαν μόνο ως καλλυντικό και όχι ως τροφή και καύσιμη ύλη. Την εποχή εκείνη γινόταν εισαγωγή ελαιολάδου στην Ελλάδα από την Ασία. Αργότερα κατά το 1600-1400 π.Χ. κατά την υστερομινωική εποχή εισαγόταν σε μεγάλες ποσότητες από την Κρήτη. Οι Κρήτες παρήγαγαν ελαιόλαδο από το 3000 π.Χ. και το χρησιμοποιούσαν και ως φωτιστικό σε πήλινους λύχνους, τους οποίους είχαν φέρει από την Αίγυπτο. Ακόμα και κατά την ομηρική εποχή ο λύχνος για τους αρχαίους Έλληνες ήταν άγνωστος. Ο ίδιος ο Αγαμέμνων χρησιμοποιούσε για τον φωτισμό τη δάδα, που είχαν και οι απλοί στρατιώτες. Γινόταν όμως ευρεία χρήση του ελαιολάδου ως καλλυντικού για την επάλειψη του σώματος. Όταν ο Οδυσσεύς και ο Διομήδης γύρισαν από την κατασκοπεία της Τροίας «*ες ρασαμίνθους βάντες ενξέστιας, λούσαντο τω δε λουσαμένω και αλευραμένω λιπελαίω Δείνω επιζανέτην...*»⁴¹. Η Πολυκάστη κόρη του Νέστορα έλουσε «*καί λιπ' ελαίω έχρισε*» τον Τηλέμαχο⁴². Η Αφροδίτη φύλαγε νύχτα και μέρα το σώμα του Έκτορα από τα σκυλιά και «*ροδόεντι δε χρίεν ελαιώνα μην αποδρύφωι ελκυσιάζων*»⁴³. Ο Ηούχιος αποκαλεί τις γυναίκες που αλείφονταν με λάδι «*χυτλώσας*». Οι αγωνιζόμενοι πριν από κάθε αγώνα ή δρόμο ή πάλη και μετά το λουτρό στα γυμνάσια και βαλανεία αλείφονταν με ελαιόλαδο. Το ελαιόλαδο κατά τον Αριστοτέλη αποτελούσε βραβείο για τους γυμνικούς αγώνες και την ιπποδρομία. «*Έστι γαρ άθλα τους μεν την μουσικήν νικώσιν αργύρια και χρυσόν, τους δε γυμνικόν αγώνα και την ιπποδρομίαν έλαιον*»⁴⁴.

Σιγά-σιγά το ελαιόλαδο μπήκε και στη διατροφή. «*Και ταύτα μεν ξύγνωσθ' α δ' ην ημίν προ του αντιαίς ταμεινούσας λαθειν έλαιον, άλφι' οίνον, ουδέ ταύτα έτι έξεστι*» γράφει ο Αριστοφάνης στις Θεσμοφοριάζουσες⁴⁵. Ως τροφή αναφέρεται στις πινακίδες της Κνωσού με τη λέξη *to-ro-qa/to-qa*. Ο δούλος Καρίων στον «Πλούτο» του Αριστοφάνη απαρτιθμεί μεταξύ των πραγμάτων που συμβάλλουν στην πολυτέλεια και στην αφθονία και το ελαιόλαδο. «*Απαντα δ' ημίν, αργυρίω και χρυσού τα σκευάρια πλήρ' εστίν ώστε θαναμάσαι το φρέαρ δ' ελαίω μεσιόν*»⁴⁶. Τα περισσότερα φαγητά και αρτύματα περιείχαν και ελαιόλαδο. Το άρτυμα «*μυτιπιός*» είδος σκορδαλιάς περιείχε εκτός από τυρί, μέλι, σκόρδο και ελαιόλαδο⁴⁷. Συχνή ήταν η χρήση του και για το ψήσιμο των «*εγκριδών*».

Στην αρχαία βιομηχανία το ελαιόλαδο εκτός των άλλων χρησιμοποιούνταν στην κατεργασία του λίνου και στον καθαρισμό των ενδυμάτων. Είναι γνωστή η αναφήνηση της Γλυκερίας, κατά τον Αθήναιο, όταν πήγε να παραλάβει το «*λήδιον*» που είχε πάει στον καθαριστή και εκείνος της ζήτησε να πληρώσει τον καθαρισμό και το ελαιόλαδο που ξόδεψε. «*Τάλαινα εγώ μέλλω γαρ ώσπερ μανίδες αποιηγανίζειν το λήδιον*»⁴⁸. Ο Πλούταρχος αναφέρει πως η ολοκαίνουργια πορφύρα 190 χρόνων που υπήρχε ανάμεσα στα λάφυρα του Μεγάλου Αλεξάνδρου από τα Σούσα, όφειλε τη διατηρησιμότητά της στο «*την βαφήν διά μέλιος γίγνεσθαι των αλουργών, δ' ελαίου δε λευκού των λευκών*»⁴⁹.

Η τεχνολογία παραγωγής του ελαιολάδου με τριβή και θλίψη πρόδευε από την πρώτη παρατήρηση του ανθρώπου, πως κατά το πάτημα του ελαιοκάρπου εξέρχονταν σταγόνες λιπαρού υγρού που απάλυναν το δέρμα των γυμνών ποδιών του. Ύστερα από πολλά χρόνια επανέλαβε την παρατήρηση αυτή χειριζόμενος πέτρες. Ο καρπός τοποθετούνταν σε τραχιά πλάκα και ένα ή δύο άτομα έσυραν πάνω στον καρπό μία βαριά πέτρα. Ο τρόπος αυτός τριβής απαντά σήμερα στους ιθαγενείς της Καβυλίας.

Αργότερα τον ελαιόκαρπο τον έπλυναν με ζεστό νερό και τον τοποθετούσαν για μερικές μέρες σε λάκκους και στη συνέχεια τον ποδοπατούσαν σε τραχιά επικλινή πέτρα που έφερε τρύπες για τη συγκέντρωση του ελαιολάδου¹. Οι αρχαιότερες εγκαταστάσεις για την παραγωγή του ελαιολάδου βρέθηκαν στην Παλαιστίνη. Χρονολογούνται από την χαλκολιθική εποχή. Είναι ειδικές κατασκευές λαξευμένες σε βράχους και συδεδεμένες με υποδοχείς σε χαμηλότερο επίπεδο⁵⁰.

Με το πέρασμα των χρόνων την πέτρα αντικατέστησε λίθινη σκάφη ο γνωστός «*ληνός*», που είχε προς κάποιο σημείο κλίση και επικοινωνούσε με πίθο για τη συγκέντρωση του ελαιολάδου. Αρχικά τον ελαιόκαρπο στο ληνό τον πατούσαν

Ξυπόλυτοι. Μετέπειτα έφεραν ξύλινα υποδήματα τα «κρονπέζια» ή «κρονπέζας». Ο αρχαιότερος ληνός βρέθηκε στο οροπέδιο των Μεθάνων και ανάγεται στην νεολιθική εποχή. Οι ληνοί της Κρήτης χρονολογούνται από την υστερομινωική περίοδο. Οι περισσότεροι μελετημένοι ληνοί είναι του Κομμού στη νότια Κρήτη, της Φαιστού, της Κνωσού και του Βαθυπέτρου. Γενικά οι μινωικοί ληνοί κατατάσσονται σε τρεις τύπους ανάλογα με την εξωτερική μορφή τους. Ο τύπος Ι προσφέρεται περισσότερο για τις οινοτεχνικές και λιγότερο για τις ελαιοτεχνικές εργασίες. Οι ληνοί του τύπου αυτού ήταν συνήθως κατασκευασμένοι από πηλό με βαθιά λεκάνη και κανάλι απορροής. Οι ληνοί του τύπου ΙΙ, κατά κανόνα ορθογώνιοι και με συλλέκτη είχαν μικτή χρήση. Μορφολογικά βρίσκονται μεταξύ του Ι και του ΙΙ. Οι ληνοί του τύπου ΙΙΙ χρησιμοποιούνταν ως επί το πλείστον για την παραγωγή του ελαιολάδου⁵¹. Ήταν ογκώδεις λίθοι κατά κανόνα τετράγωνοι ή κυκλικοί τοποθετημένοι σε λιθόκτιστη βάση και έφερναν στη μία πλευρά ειδική αυλακωτή προεξοχή από την οποία κυλούσε το λάδι στο υποκείμενο αγγείο το «υπολήνιον». Οι εργάτες που πατούσαν τον ελαιόκαρπο και μάζευαν την «αμόργην» ονομάζονταν «αμοργείς». Σε άλλες περιοχές της Ελλάδας βρέθηκαν κυκλικοί ληνοί. Αργότερα η τριβή του ελαιοκάρπου γινόταν με ημικυλινδρικές πέτρες και με το χρόνο με κυλινδρικές, που τις περιέστρεφαν με τη βοήθεια της «κώπης».

Η μύλη αποτελούνταν από δύο πέτρες, την κατώτερη που ήταν ακίνητη και γνωστή ως «κυρία μύλη» και την ανώτερη που αναφέρεται ως «όνος» ή «αλούμενος λίθος». Ο όνος γυριζόταν με το χέρι. Οι δούλες που έκαναν αυτή την εργασία λεγόταν «αλεκτριδες».

Οι Ρωμαίοι κατά τον Κολουμέλλα χρησιμοποιούσαν πέντε είδη συστημάτων ελαιοτριβής. Τις *molae*, το *trapeutum*, το *tudicula*, το *canalis* και το *solea*. Οι *molae* ήταν οι κοινοί των Ελλήνων ελαιόμυλοι που έτριβαν τη σάρκα και τον πυρήνα. Το *trapeutum* ήταν το ελληνικό «τραπήιον» και «τραπέιον» που έτριβε μόνο το σαρκώδες μέρος. Αποτελούνταν από μία μεγάλη και βαθιά λεκάνη στο μέσο της οποίας ήταν ένας στύλος στον οποίο αναρτώταν δύο πέτρες με σχήμα τμήματος σφαίρας. Κατασκευάζονταν από ηφαιστειογενή πέτρα. Το *tudicula* μοιάζει με τον αρχαίο ελληνικό αλευρόμυλο. Αποτελείται από ένα λίθινο σταθερό και με ελικοειδείς αυλακώσεις κώνο πάνω στον οποίο επικάθονταν δεύτερη αμφίκοιλη πέτρα. Το κάτω εσωτερικό μέρος της πέτρας αυτής έφερε κάθετες αυλακώσεις και το πάνω δεχόταν τις ελιές. Το *canalis* και το *solea* κατά τον Σαρακωμένο ήταν ανάλογα με τους λίθινους ληνούς¹.

Η πρώτη εκπίεση του ελαιοκάρπου γινόταν με το χέρι. Αργότερα για την καλλίτερη έκθλιψη χρησιμοποιήθηκε το ζεστό νερό. Με τον καιρό περιγράφεται η χρήση σάκων τους οποίους μισογέμιζαν με πολτό. Δύο άτομα κρατώντας τον κάθε σάκο από τα δύο άκρα τον έστριβαν. Το εξερχόμενο ελαιόλαδο το μάζευαν σε ειδικά αγγεία που ήταν από κάτω. Την πίεση με ποδοπάτημα διαδέχτηκαν τα πιεστήρια. Το αρχαιότερο πιεστήριο απεικονίζεται σε αγγείο του 6ου π.Χ. αιώνα που βρέθηκε στη Θηρασία. Στο αγγείο αυτό «αι σαργάναι» που περιέχουν τη ζύμη παριστάνονται με τις παράλληλες γραμμές που βρίσκονται στο δεξιό μέρος της εικόνας. Από κάτω υπάρχει αυλάκι από το οποίο το λάδι τρέχει σε παρακείμενο αγγείο. Η πίεση εφαρμόζεται με ένα μακρύ δοκάρι στο άλλο άκρο του οποίου γυμνός άντρας προσδένει με σχοινί δύο μεγάλα βάρη. Στο μέσο του δοκαριού κρέμεται άλλος γενειοφόρος άντρας για να αυξήσει την πίεση. Στην Πραισό της Κρήτης βρέθηκαν λείψανα ανάλογου πιεστηρίου του 11ου π.Χ. αιώνα.

Το πιεστήριο της κλασικής περιόδου ήταν πολύ απλό. Αποτελούνταν από δύο πέτρινες ή ξύλινες στήλες, που στηριζόταν σε πέτρινες βάσεις και στο επάνω μέρος συνδεόταν με λίθινο ορθογώνιο δοκάρι. Οι στήλες έφεραν στα πλάγια τρύπες στις οποίες τοποθετούνταν ξύλινες δοκίδες για τη συγκράτηση του «όρους». Στο ελεύθερο άκρο του όρους προσδένονταν ογκώδεις πέτρες που αργότερα αντικαταστάθηκαν με βαρούλκα. Ο μοχλός ανεβαζόταν και κατεβαζόταν στο ληνό πιέζοντας τις σαργάνες, που περιείχαν τη ζύμη. Στην κορυφή της αναπτυσσόμενης με τους «κύριους» στήλης για ομοιόμορφη πίεση τοποθετούνταν μία σανίδα, η «θύρα». Η πρώτη εμφάνιση του μοχλού αναφέρεται στην Παλαιστήνη την εποχή του σιδήρου. Ο Ήρων ο Αλεξανδρεύς περιέγραψε πολλούς μηχανισμούς ελαιοτριβής. Ο σπουδαιότερος είναι αυτός που χρησιμοποιεί ατέρμονα κοχλία. Ο μηχανισμός αυτός χαρακτηρίστηκε από τον Πλίνιο μεγάλη ελληνική εφεύρεση⁵².

Η παραγωγή του ομφάκινου ελαιολάδου δείχνει μία ολοκληρωμένη διαδικασία. Οι καρποί που συγκομιζόταν με ειδικό τρόπο απλώνονταν «*επί ψιάθων λύγω*» για «*εξικμαθῆναι το εν αιταίς υδατώδες και ως αν μη τη εξ αλλήλων θερμότητι βλάβη τις γένηται.*» Τα φύλλα και τα ακρόκλαδα έπρεπε να απομακρυνθούν. «*Ταῦτα γαρ μιγνύμενα εναντία γίνεται τη διαμονή του ελαίου.*». Το βράδυ ο ελαιόκαρπος επιπάζονταν με αλάτι και τοποθετούνταν σε καθαρή «*μύλη*». Το άλεσμα γινόταν με το χέρι. Ο τροχός περιφερόταν «*κούφως και ελαφρῶς ἵνα μη οι πυρήνες των ελαιῶν συντριβῶσιν. Ο γαρ ἰχώρ ο εκ των πυρήνων λυμαίνεται το ελαιον.*». Ο αλεσμένος πολτός μεταφερόταν με μικρές σκάφες «*εις την ληνόν.*». «*Καί κύρτους εξ ἰέας πεπλεγμένους ἐμβαλλε, πολὺ γαρ κάλλιον ἡ ἰέα τῷ ελαίῳ παρέχει.*». Στη συνέχεια έβαζαν από πάνω «*βάρος ελαφρόν και μη βίαιον.*». Το εκθλιβόμενο με την ελαφρή αυτή πίεση ελαιόλαδο «*πρόρρυμον, ἡδιστον καί λεπτότατον εσιν*» και πρέπει να μεταγγίζεται ξεχωριστά σε καθαρά αγγεία. Το υπόλοιπο του πολτού υποβάλλονταν σε δεύτερη μεγαλύτερη πίεση και το εξερχόμενο ελαιόλαδο της φάσης αυτής συγκεντρωνόταν και αυτό σε ξεχωριστά αγγεία. Το ελαιόλαδο αυτό είναι υποδεέστερο του πρώτου, αλλά καλλίτερο του επόμενου της τρίτης πίεσης. Μετά τη μετάγγιση των διαφόρων κατηγοριῶν λαδιού στα αγγεία, πρόσθεταν «*άλας ολίγους και νύτρον*» και το ανακινούσαν με ξύλο ελιάς και ακολούθως το άφηναν να ηρεμήσει. Τότε «*ευρήσεις το μεν υδατώδες αινού υψιζάνον, τουτέστι την αμόργην, το δε λιπαρώτερον άνυθεν επιπολάζον, ο λαμβάνειν προσηκει δίχα της αμόργης και ἐμβάλλειν εις αγγείον...*»²³. Σε μία σαρκοφάγο παριστάνεται ανάγλυφα όλη η διαδικασία παραγωγής του ελαιολάδου. Ολοκληρωμένο ελαιουργείο γνωστό ως «*ληνεών*» βρέθηκε στο Εμπόριο της Καλύμνου και ανάγεται στον 4ον π.Χ. αιώνα.

ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Η διατήρηση του ελαιολάδου κατά τον Κολουμέλλα εξαρτάται πολύ και από την καθαριότητα του ελαιοκάρπου, του ελαιοτριβείου και την έκθεση της ελαιοαποθήκης⁵³. Βασική προϋπόθεση της καλής διατήρησης ήταν η αποθήκευση των διαφόρων κατηγοριῶν ελαιολάδου σε ξεχωριστά καθαρά αγγεία ύστερα από αλληπάλληλες μεταγγίσεις και διανυγασίες. Μάλιστα δε για κάθε πίεση το ελαιόλαδο συγκεντρωνόταν χωριστά για τις ανώτερες και τις κατώτερες στρώσεις της ελαιοζύμης. Γιατί κατά τον Πλούταρχο «*το κάτω του ελαίου γίνεται χείρον από της αμόργης θολούμενον.*». Ο ίδιος έγραφε πως «*τον οίνον το μέσον, τον ελαίου το επάνω και του μέλιτος το κάτω γίνεται βέλτιον*»⁴⁹.

Η προσθήκη αλατιού στον ελαιόκαρπο στην αναλογία 1:8 επιταχύνει την καθίζηση της μούργας. Ο Πλίνιος πίστευε πως η προσθήκη άλατος στις ελιές συμβάλλει επί πλέον και στην καλλίτερη διατήρηση του ελαιολάδου που προέρχεται από τραυματισμένες ελιές και το καθιστά περισσότερο αρωματικό.

Για την αποθήκευση του ελαιολάδου χρησιμοποιούνταν από την ύστερη χαλκοκρατία τα ευρύστομα αρτίσχημα αγγεία. Η διατήρηση του ελαιολάδου για πολύ καιρό γινόταν σε μεγάλους πήθους. Αναφέρεται ακόμα και αποθήκευση σε «*καινά κεράμια βεβαμμένα έσωθεν γύφου.*». Καλλίτερο είναι το «*αγγείον νελούν.*». Το γυαλί θα διατηρήσει ασφαλέστερα το ελαιόλαδο γιατί είναι ψυχρό. «*Χαίρει γαρ τῷ ψυχρῷ ἡ του ελαίου φύσις.*». Τα αγγεία πρέπει να αποθηκεύονται «*προς ἄρκιον εν ξηροίς τόποις.*». Το ελαιόλαδο αγαπά τον ξηρό και ψυχρό τόπο. «*Η γαρ θερμότης και υγρότης εναντία τῷ ελαίῳ*»²⁵. Για τη διακίνηση του ελαιολάδου χρησιμοποιούνταν οι ψευδόστομοι αμφορείς. Μπορεί στη μεταφορά του ελαιολάδου να βοηθούσαν και οι δερμάτινοι ασκοί⁵.

Για το καθάρισμα του ελαιολάδου κατά τον Ταραντίνο πρέπει να προστεθεί σ' αυτό πυρωμένο αλάτι. Τα ίδια αποτελέσματα έχει και ο «*στροβίλος κανθείς*», όταν ριχτεί στο λάδι ζεστός ή η ρίζα κίτρου ή η «*τρυγία ελαίου πεφρυγγμένη*»⁵⁴.

Ο ίδιος για τη διόρθωση του ταγκισμένου ελαιολάδου προτείνει «*κηρόν λευκόν μετά ελαίου καλού έψησον*» και όταν είναι σε ρευστή κατάσταση να ριχτεί στο ταγκισμένο λάδι. Συνιστά ακόμα να προστεθεί και ζεστό αλάτι. Διατείνεται τέλος, πως όλα τα λάδια πρέπει να διατηρούνται «*εν κατωγειῷ τόπῳ*», και πως όλα τα λάδια τα καθαρίζει «*ἢ πυρ, ἢ ἥλιος, ἢ ὕδωρ ζεστόν ενιθεμένον εις αυτό του σκεύους, οἶον χαλκείου ἢ ετέρου μη ρηγνυμένου.*». Το ταγκισμένο λάδι το θεραπεύει και «*άνισον ἐμβαλλόμενον.*». «*Ει δε προλαβῶν βάλῃς το άνισον, ου ταγγίσει*»⁵⁵.

Το δύσοσμο ελαιόλαδο θεραπεύεται, αν χλωρές ελιές από τις οποίες προηγουμένως έχουν αφαιρεθεί τα κουκούτσια τοποθετηθούν μέσα στο δοχείο με το λάδι. Το προς διόρθωση ελαιόλαδο θα πρέπει να είναι ήδη ζεστό από τον ήλιο. Αν δεν υπάρχουν ελιές μπορεί να χρησιμοποιηθούν και «*απαλοί κλάδοι ελαίας*». Άλλοι βάζουν μέσα στο δύσοσμο ελαιόλαδο ένα πανί που περιέχει και τα δύο παραπάνω υλικά μαζί με αλάτι και το αφήνουν για τρεις μέρες. Στη συνέχεια τα βγάζουν και «*ταράσσειν το έλαιον. Επειδάν δε καταστή βάλλειν εις άλλο αγγείον*». Χρησιμοποιούν ακόμα παλιά διάπυρα πλιθιά, «*άρτους κριθίνους ξηρούς συνθλάσαντες και εις οθόνας πάνυ αραιάς ενειλήσαντες*». Η τελευταία πρακτική γίνεται δύο ή τρεις φορές και στο τέλος ρίχνουν χοντρό αλάτι και μεταγγίζουν το ελαιόλαδο σε καθαρό αγγείο. Μερικοί «*μελίλωτα ελαίω χρίσαντες εμβάλλουσι τω ελαίω νυχθήμερον*»⁵⁶.

Η διαύγαση του ελαιολάδου αποτελούσε βασική φροντίδα. Το προς διαύγαση λάδι τοποθετούνταν σε πλατύστομα αγγεία και όταν ήταν ζεστό από τον ήλιο έριχναν μέσα «*λεπιούς άλας πεφρυγμένους*». Μετά την καθίζηση γινόταν η μετάγγιση σε άλλο καθαρό αγγείο. Ακόμα «*το ρυπαρόν έλαιον ποιήσεις διανγές*», αν κρεμαστεί στο πιθάρι πανί που περιέχει φλοιό από ελιά, «*ακρέμονας*» και αλάτι⁵⁷.

Κατά το Διοφάνη, για την παρασκευή αρωματικού ελαιόλαδου θα πρέπει να ανακατευτούν «*ξέστας η'.*» μούστου, «*ξέστας β'.*» ελαιόλαδου και να εμβαιπιστεί στο μίγμα αυτό το φανερό μέρος της ίριδας. Το μίγμα τοποθετείται σε «*κεράμιον ημέρας ι'.*». Στη συνέχεια «*αποδιηθήσας χρω τω ελαίω. Ο δε οίνος εστιν επιήδειος γυναιξί πειν*»⁵⁸.

Το ομφάκινο ελαιόλαδο κατά το Γαληνό που παραγόταν στην Ιβηρία ήταν πολύ στυφό. «*Γινώσκετε δε και ως στυφεώς τι προσδίδωσι τω φαρμάκω, το ι' ομφάκινον έλαιον και το κατά την Ιβηρίαν γεωργούμενον, ην νυν ονομά-ζουσι Σπανίαν*»⁵⁹. Ονομαζόταν δε και «*σπανόν*» ή «*ισπανόν*». «*Εστω σοι και το έλαιον στυφον, οποίον εστι το τε Σπάνον ονομαζόμενον, όσα τε άλλα σκευάζουσι μετά θαλλών ελαίας και αλλού «Το ι' εκ της Ισπανίας και το εκ της Ιβηρίας, όπερ ισπανόν ονομάζουσι, τότε καλούμενον ομφάκινον, ή ωμοτριβές...*». Η στυφότητα αυτή ήταν από πολλούς επιζητούμενη. Ο Δημογέρων συνιστά μία τεχνική για να μετατρέψει κανείς το λάδι σε σπανό. Προτείνει το ανακάτεμα του καθαρού και πολύ θερμού ελαιολάδου με τριπλάσια ποσότητα ζεστού νερού και λίγο λεπτόκοκκο αλάτι. Το μίγμα αυτό ανακινείται δυνατά και αφήνεται στη συνέχεια να ηρεμήσει «*έως αν εις τρόπον αμόργης υψίζηση τό συμβληθέν ύδωρ*». Αφαιρείται με μετάγγιση το ελαιόλαδο και το υπόλοιπο υφίσταται για άλλη μία φορά την ίδια διαδικασία. Στο τέλος προστίθεται στο ελαιόλαδο «*χυλός φύλλων της ελαίας απαλών...ίνα δριμύνητά ινα και μικρότητα απ' αυτών λάβη*». Το ελαιόλαδο μπορεί να χρησιμοποιηθεί αυθημερόν ή μετά από τρεις μέρες⁶⁰.

Το «*Λιβυρνικόν*» ή «*Ιστρικόν*» ελαιόλαδο κατά τον Σωτίωνα προερχόταν από το ομφάκινο, στο οποίο έριχναν ξηρή ίνουλα, φύλλα δάφνης, κύπερη «*πάντα κοπένια, και λελειωμένα, και διά κοσκίνου διηθηθέντα*» και «*άλας πεφρυγμένους και λελειωμένους*». Ακολουθούσε καλή ανάδευση και ηρεμία για τρεις και περισσότερες μέρες και στη συνέχεια «*πάσσον αυτό εις το τρίον*»⁶¹.

Αν στο αποθηκευμένο ελαιόλαδο πέσει ποντικός ή άλλο ζώο και προσδώσει σ' αυτό δυσάρεστη οσμή ο Δημόκριτος συνιστά «*Κοριάνον δεσμίν χειροπλήθη κρέμασον εις το έλαιον*». Αν η δυσάρεστη οσμή επιμένει πρέπει να αλλαχτεί ο κοριάνδρος. Είναι ακόμα δυνατή η ενσωμάτωση στο ελαιόλαδο ξηραμένου στον ίσκιο και τριμμένου κοριάνδρου ή ξηρού στον ήλιο τίλιου ή αναμένων κάρβουνων από ελιά. Προτείνεται ακόμα η προσθήκη ξηρών και τριμμένων χωρίς γύγαρτα σταφίδων. Οι σταφίδες απομακρύνονται ύστερα από 10 μέρες και το λάδι μεταγγίζεται σε άλλο καθαρό αγγείο⁶².

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Σαρακωμένος, Δ.Σ., «Η ελληνική ελαία», τόμ.ΙΙ, *Το έλαιον*, 1930.
2. Coi, *De l'olivier à l'huile*, 1974.
3. Πίνδαρος, *Ολύμπια*, είδος Γ'.
4. Δραγώνας, Κ. - Δρόσος, Γ. - Πλαστουργός, Γ., *Έλαιον και ελαίαι*, τόμ. ΙΙ, τεύχος 19, 1939, σελ. 194.
5. Μπουλώτης, Χ., «Η ελιά και το λάδι στις ανακτορικές κοινωνίες της Κρήτης και της

- Μυκηναϊκής Ελλάδας: όψεις και απόψεις», Δ' τριήμερο εργασίας Πολιτιστικού Τεχνολογικού Ιδρύματος ΕΤΒΑ, *Ελιά και λάδι*, Καλαμάτα 1993, 19-58.
6. *Γένεσις*, κεφ. XXVIII παρ. 8-10.
 7. *Λευιτικό* II, παρ. I και 5.
 8. *Έξοδος*, κεφ. XXX, 22-30.
 9. Λέτσα, Α., *Μυθολογία της Γεωργίας*. τόμ. I, II, III., 1949.
 10. Όμηρος, *Οδύσσεια* Ε, 447.
 11. Όμηρος, *Οδύσσεια* Η, 115.
 12. Όμηρος, *Οδύσσεια* Λ, 582.
 13. Όμηρος, *Ιλιάδα* I, 53.
 14. Κυριτσάκης, Α., *Το ελαιόλαδο*, 1988, σελ. 23.
 15. Αριστοφάνης, *Πλούτος*, 586.
 16. Όμηρος, *Ιλιάδα* Κ, 577.
 17. Αριστοφάνης, *Βάτραχοι*, 995.
 18. Λουκιανός, *Τίμων*, 44.
 19. Δημητράκου, Δ., *Μέγα λεξικόν όλης της ελληνικής γλώσσας*, τόμ. 5, 1964, σελ. 2413.
 20. Παξαμός, «Πώς και πότε δεί συλλέγειν και τρυγάν τας ελαίας», στο *Geoponicorum* του Βάσου του Καστανού, κεφ. ΙΖ, 608-610.
 21. Daremberg, C.H., *Collection des medecins grecs et latins*, 1851.
 22. Θεόφραστος, *Περί φυτών αιτών* I, 19, 3.
 23. Απουλήσιος, «Ομφακίνου ελαίου ποίησις», στο *Geoponicorum* του Βάσου του Καστανού, κεφ. ΙΘ, 611-617.
 24. Φλωρεντίνος, «Σύνθεσις καλλίστη ελαιών», στο *Geoponicorum* του Βάσου του Καστανού, κεφ. ΚΗ, 627-628.
 25. Φλωρεντίνος, «Σύνθεσις δι' οξυμέλιτος», στο *Geoponicorum* του Βάσου του Καστανού, κεφ. ΚΘ, 628-629.
 26. Φλωρεντίνος, «Σύνθεσις διά γλεύκους», στο *Geoponicorum* του Βάσου του Καστανού, κεφ. Λ, 629-630.
 27. Δίδυμος, «Περί θλασιών ελαιών», στο *Geoponicorum* του Βάσου του Καστανού, κεφ. ΛΒ, 630-631.
 28. Δίδυμος, «Περί κολυμβάδων», στο *Geoponicorum* του Βάσου του Καστανού, κεφ. ΛΓ, 632-633.
 29. Gavrieliades, N., *A study in the cultural Ecology of an olive-Growing Community: the Southern Argolid, Greece*, 1976.
 30. Chadwick, J. - Baumbach, L., *The Mycenaean Greek Vocabulary*, Glotta 1963, σελ. 253.
 31. Αριστοφάνης, *Αχαρνής*, 550.
 32. Αθήναιος, κεφ. II-47.
 33. Δίδυμος, «Σύνθεσις ελαιών δια στεμφύλων σταφυλών», στο *Geoponicorum* του Βάσου του Καστανού, κεφ. ΛΑ, 630.
 34. Brun, J.P., «Conserves et huile d' olive en Narbonnaise antique», *Dossiers d' Archaeologie*, Hs 3, Cuisine antique, 1992, 42-49.
 35. Όμηρος, *Ιλιάδα* Τ, 126.
 36. Θεόφραστος, *Περί οσμών*, IV.
 37. Chadwick, J., *The mycenaean world*, 1976, σελ. 122.
 38. Σακελλαράκη, Γ., *Το ελεφαντιόδοιτο και η κατεργασία του στα μυκηναϊκά χρόνια*, 1979, σελ. 75.
 39. Αισχύλος, *Πέρσες*, 607-618.
 40. Ραυτόπουλου, Ε., «Η πώληση και η χρήση του ελαιόλαδου και του αρωματικού λαδιού στην Αρχαϊκή Ελλάδα», Δ' τριήμερο εργασίας Πολιτιστικού Τεχνολογικού Ιδρύματος ΕΤΒΑ, *Ελιά και λάδι*, Καλαμάτα 1992, 110-117.
 41. Όμηρος, *Ιλιάδα* Κ, 576.
 42. Όμηρος, *Οδύσσεια* III, 466.
 43. Όμηρος, *Ιλιάδα* Ψ, 185.
 44. Αριστοτέλης, *Πολιτεία Αθηναίων*, κεφ. 60.
 45. Αριστοφάνης, *Θεομοφοριάζουσαι*, 812.

46. Αριστοφάνης, *Πλούτος*, 808.
47. Αριστοφάνης, *Ιππείς*, 769.
48. Αθήναιος, κεφ. XIII, 582.
49. Πλούταρχος, *Συμπόσιο*, βιβλίο 7.
50. Χατζησαββάς, Σ., «Η τεχνολογία της μετατροπής του ελαιοκάρπου σε ελαιόλαδο κατά την αρχαιότητα στην Κύπρο», Δ' τριήμερο εργασίας Πολιτιστικού Τεχνολογικού Ιδρύματος ΕΤΒΑ, *Ελιά και λάδι*, Καλαμάτα 1992, 59-69.
51. Κορακά, Κ. - Platon, L., «Ληνοί Μινωικοί: Installations minoennes de traitement de produits liquides», *BCH* 117, 1993, 35-101.
52. Λάζος, Χ.Δ., *Μηχανική και Τεχνολογία στην αρχαία Ελλάδα*, 1993, σελ. 42-43.
53. Columellas, *De re rustica*, κεφ. L.
54. Ταραντίνος, «Πώς έλαιον καθαρόν ποιήσαι», στο *Geoponicorum* του Βάσου Καστανού, κεφ. ΚΑ, 617-618.
55. Ταραντίνος, «Έλαιον ταγγόν θεραπεύσαι», στο *Geoponicorum* του Βάσου του Καστανού, κεφ. ΚΒ, 618.
56. Ταραντίνος, «Δυσώδες έλαιον θεραπεύσαι», στο *Geoponicorum* του Βάσου του Καστανού, κεφ. ΚΓ, 619-620.
57. Ταραντίνος, «Έλαιον θολερόν καταστήσαι», στο *Geoponicorum* του Βάσου του Καστανού, κεφ. ΚΔ, 621.
58. Διοφάνης, «Ελαία ευώδους σκευασία», στο *Geoponicorum* του Βάσου του Καστανού, κεφ. Κ, 617.
59. Galen, *De composit. medic.* I, τόμ. II, 320.
60. Δ(α)ημογέρων, «Έλαιον Σπάνω όμοιον ποιήσαι», στο *Geoponicorum* του Βάσου του Καστανού, κεφ. ΚΣΤ, 624.
61. Σωπίων, «Ελαίω Ιστρικό όμοιον ποιήσαι», στο *Geoponicorum* του Βάσου του Καστανού, κεφ. ΚΖ, 626-627.
62. Δημόκριτος, «Εάν μυσ ή άλλο τι ζών εις έλαιον εμπεισών βλάψη την οσμήν», στο *Geoponicorum* του Βάσου του Καστανού, κεφ. ΚΕ, 622-623.

SUMMARY

HARVEST TECHNOLOGY AND EXPLOITATION OF OLIVE-FRUIT IN ANTIQUITY

C. BOURBOU - V. BOURBOS

The olive-tree plays a significant part in daily life, history and culture during ancient times. Special technology is developed for the harvest and exploitation of olive-fruits, which progressed to the construction of "triangular elevators". The olive-fruits, without or after specific technology, will be part of the diet. Special types of olive-fruits, such as "κολυμβάδες", or "θλασταί ελαίαι" and a variety of spices, "μαράθου σπέρμα και καρναβαδίον και σελινόσπερμον και ανήθου" were prepared with methods very close to the modern ones. The oil, precious cosmetic at first, and lighting material afterwards, enters into the everyday diet. The productive procedure of oil by friction or crushing will bring to light a continuous developing technology. Millstones will give place to oil-press (*ληνοί*) and these to oil-mill. Pressure by hands will be replaced by the crowbar of Therasia, then follows the press of classical times, the worm screw of Heron and finally the organised oil-press. New technologies are invented to produce specific types of oils, such as "ομφάκινον", or "λιβυρνικόν" and a variety of techniques are used to succeed clarity or to add scent.