



Από την Φραντσέσκα Λ. Μανούσου*

Δένδρο θερμόφιλο που δεν αντέχει ούτε το υπερβολικό ψύχος, ούτε την επίμονη υγρασία, φυτρώνει σε ξηρά και αργιλώδη εδάφη και ευημερεί ακόμη και στα άγονα και πτωχά. Αποτελεί το αντιπροσωπευτικότερο δένδρο της μεσογειακής φύσης και ευνοείται από την

παρουσία της θάλασσας, διακρίνεται δε σε δύο είδη: την άγρια (*Olea europaea L. Oleaster*) με μορφή ακανθώδους θάμνου, μικρά φύλλα και λίγους καρπούς με μικρή απόδοση σε λάδι, εκμεταλλεύσιμο στους προϊστορικούς χρόνους, και η καλλιεργημένη (*Olea europaea L. Sativa*) η οποία αναπτύσσεται σε ύψος με μακρόστενα φύλλα και καρπό ποικίλου μεγέθους (Αρχαία του Ζήνωνος, Κάτων, Γεωργικά Βιργιλίου). Ο κύκλος της ελιάς αρχίζει τον Μάρτιο-Απρίλιο με την άνθιση τον Μάιο, από Ιούνιο έως Ιούλιο σχηματίζονται οι καρποί που ωριμάζουν Οκτώβριο με Νοέμβριο και η συλλογή τους γίνεται στην αρχή του χειμώνα. Στην αρχαιότητα, η συλλογή των καρπών εκτεινόταν σε μεγαλύτερη περίοδο, μαζεύοντας τις πεσμένες ελιές ή κόβοντάς τες πράσινες, ανάλογα με την περιοχή, παράγοντας έτσι το ομφάκινον (*oleum omphacium*) για παρασκευή αρωμάτων και φαρμάκων (Θεόφραστος). Η ελιά αποτελούσε πάντα βασικό είδος διατροφής, ειδικά για τις αγροτικές περιοχές, ενώ ακόμη και στα αστικά κέντρα αναφέρεται σαν απαραίτητη στα συμπόσια συνοδευόμενη από ψωμί και κρεμμύδι (Αθηναίος, Δειπνοσοφιστές) και συντηρείται σε κρασί, ξύδι ή αλάτι. Επίσης, εκτός από τη βρώσιμη ελιά, ήταν γνωστός ο στέμφυλος που παρασκευάζονταν από τον φλοιό μαύρης ελιάς που συντηρούσαν μέσα σε λάδι.

Η παρουσία της άγριας ελιάς στη Μεσόγειο τεκμηριώνεται από αρχαιολογικά ευρήματα όπως τα απολιθωμένα από λάβα φύλλα στην Σαντορίνη και την Νίσυρο (60 000 π.Χ.), ενώ παράλληλα εμφανίζεται στην περιοχή της Παλαιστίνης (Μ.Παλαιολιθική, Har Ha Negev, 43 000 π.Χ.) έως και τη Δ. Μεσόγειο (Υ.Παλαιολιθική, Cova de l'Esperit, Α.Πυρηναία, Μεσολιθικό Σπήλαιο Uzo, Σικελία, Ισπανία). Η εξημέρωση της ελιάς άρχισε ήδη από την Νεολιθική εποχή και διαδόθηκε την εποχή του Χαλκού από την ανατολική Μεσόγειο στην Κρήτη και Ελλαδικό χώρο προς τη δυτική μεσόγειο (3700- 3500 π.Χ.) μέσω της Ιταλικής χερσονήσου έως την Ιβηρική Χερσόνησο έως και την Αφρική. Η διάδοση της ελιάς ολοκληρώθηκε μετά τη φοινικική εξάπλωση κυρίως με τις ελληνικές αποικίες (Μασσαλία).

Η διπλή παρουσία της ελιάς (άγρια και ήμερη) αναφέρεται από τον Όμηρο (Οδύσσεια, V, 480), όμως αρχαιολογικά ευρήματα και σχετικές μελέτες διαφωτίζουν για την καλλιέργεια της ελιάς και την εκμετάλλευση του καρπού από την εποχή του Χαλκού στον Ελλαδικό χώρο. Στην Κρήτη, και πιο συγκεκριμένα στον Μύρτο, στην Κνωσσό, την Ζάκρο, τις Αρχάνες και στον Κομμό, μαρτυρείται η καλλιέργεια της ελιάς, η χρήση και επεξεργασία του καρπού και ελαίου καθώς και η αποθήκευση, από οργανικά υπολείμματα καρπού και πυρήνα, πίθων και λύχνων, τεκμήρια που επιβεβαιώνουν την διαχρονική σημασία της ελιάς ως δένδρου και ελαιοκάρπου σε όλη τη διάρκεια της Εποχής του Χαλκού στην Μινωική Κρήτη.

Για την εξαγωγή του ελαίου στους πριν την εποχή του Χαλκού δεν υπάρχουν σαφή τεκμήρια, δεδομένου ότι αρκούσε μία κοίλη πέτρα, ένα μεγάλο βότσαλο, ύφασμα και ζεστό νερό. Η διαδικασία της σύνθλιψης μπορούσε να γίνει ακόμη και σε κοίλο βράχο ή σε κάποιο είδος γουδιού, πριν περάσει στο στάδιο τού μύλου και πιεστηρίου. Μυθικό πρόσωπο που συνδέεται με την ελιά αλλά και με την αμπελουργία, ήταν ο Αριστέας, που εφηύρε το πιεστήριο ελαίου και δίδαξε το μυστικό στους ανθρώπους (Απολλώνιος ο Ρόδιος, Αργοναυτικά IV, 1132-1133). Το ίδιο μυθικό πρόσωπο λέγεται πως ήταν και ο δάσκαλος του Διονύσου τον οποίο μύησε στην αμπελοκαλλιέργεια, ενώ ήταν προστάτης της μελισσοκομίας και της καλλιέργειας καρποφόρων δένδρων.

Τα αρχαιότερα παραδείγματα ελαιοτριβείων εντοπίζονται στην Μακεδονία (Αργίλος, Όλυθος), γνωστά ως ελαιοτρόπια. Η παραγωγή ελαίου με την σύνθλιψη και συμπίεση των καρπών εξελίχθηκε, ακολουθώντας όμως τις ίδιες διαδικασίες όπως και την Εποχή του Χαλκού από την οποία ίχνη σώζονται στην Κρήτη, την Κύπρο και τις συρο-παλαιστινιακές

ακτές (πέτρινα κυκλικά εργαλεία, αποθετήρες). Η μεταφορά του ελαίου οδικώς ή με ζώα γινόταν με ασκούς από αίγα ή τράγο, που αποτέλεσε και μονάδα βάρους, όπως μαρτυρείται σε Αίγυπτο (Μασταμπά του Iymery 15ος αι. π.Χ.), Μεσοποταμία και Ελλάδα. Η εμπορευματοποίηση του ελαίου από την 2η χιλιετία π.Χ. απαιτούσε την αποθήκευση και μεταφορά του σε αγγεία, κυρίως ψευδόστομους αμφορείς (Συρία 18ος αι. π.Χ., μυκηναϊκά κέντρα, Κρήτη 13ος αι. π.Χ., ηπειρωτική Ελλάδα).

Εκτός από σημαντικότατο διατροφικό είδος, η ελιά ως δένδρο και καρπός εμφανίζεται ως μοτίβο σε αναπαραστάσεις τοιχογραφιών, και όχι μόνον, στην Μινωική Κρήτη, Λακωνία και Θήρα από την 3η χιλιετία π.Χ. (νεοανακτορική τοιχογραφία Ιερού άλσους στο ανάκτορο της Κνωσσού, χρυσά περιάπτα σε τάφο του Μόχλου, τοιχογραφία κροκοσυλλέκτριας με κλαδί ελιάς στην Σαντορίνη, κύπελλα Βαφειού στην Λακωνία). Η σημασία του ελαιοκάρπου και του ελαίου για τον Μινωικό και Μυκηναϊκό πολιτισμό και την οικονομία καταδεικνύεται από την αποκρυπτογράφιση των πινακίδων, πολύτιμων γραπτών τεκμηρίων σε γραμμική Α και Β. Στην Κρήτη (Κνωσσός), ιδεογράμματα της γραμμικής Α αναπαριστούν ελαιόδεντρα (άγρια και ήμερη ελιά) καθώς και υπολογισμοί ελαιοδέδρων και παραγωγής, μεταφορά και παράδοση και η παραγωγή αρωμάτων από τους arepazoo ή kuririjo (κύπριος). Πινακίδες σε γραμμική Β (Πύλος) αναπαριστούν με διακριτά ιδεογράμματα το ελαιόδενδρο, ο καρπός και το ελαιόλαδο. Είναι προφανές πως για τους Μινωίτες και Μυκηναίους η ελαιοπαραγωγή είχε ιδιαίτερη σημασία για την οικονομία και το εμπόριο, το δε λάδι αποτελούσε σημαντικό διατροφικό είδος παράλληλα με την χρήση του για λατρευτικούς, φαρμακευτικούς και καλλωπιστικούς σκοπούς. Επίσης, η χρήση του ελαιολάδου για φωτισμό, ήδη από την Χαλκολιθική Εποχή, είναι γνωστή κυρίως στην Εγγύς Ανατολή (Mari, Ougarit). Ως προς την αρωματοποίηση, τα αρωματικά έλαια που παρασκευάζονταν κυρίως από καρπό άγριας ελιάς είχαν ευρύτατη χρήση σε θρησκευτικές τελετές και ταφικά έθιμα, στην φαρμακολογία (καταπλάσματα, παρασκευάσματα για εντριβές και διάφορες παθήσεις, το γνωστό ομφακίνον των αρχαίων χρόνων) αλλά και για την φροντίδα του σώματος. Η Ήρα περιποιείται το σώμα της με λάδι αρωματικό (Ιλιάδα, XIV, 171-174), ο Οδυσσέας και ο Διομήδης χρησιμοποιούν ελαιόλαδο μετά το λουτρό και πριν το γεύμα (Ιλιάδα V, 577), η Ναυσικά προσφέρει λήκυθο με λάδι στον Οδυσσέα για να ανακουφίσει τα πόδια του (Οδύσσεια VI, 227), ο Τηλέμαχος αλείφεται με λάδι μετά το λουτρό και πριν το βραδυνό (Οδύσσεια iii, 466), στον Ύμνο της Αφροδίτης η θεά ετοιμάζει το δικό της αρωματικό έλαιο για τις ερωτικές της συναντήσεις. Αγγεία μικρών διαστάσεων όπως αρύβαλλοι, λήκυθοι και αλάβαστρα χρησιμοποιούνταν για την αποθήκευση και το εμπόριο αρωματικών ελαίων. Και ενώ οι Αιγύπτιοι χρησιμοποιούσαν σπορέλαια και κυρίως σησαμέλαιο, οι κάτοικοι του Ελλαδικού χώρου και η Εγγύς Ανατολή είχαν συνδέσει όλες τις εκφάνσεις της ζωής τους με την ελιά. Διαχρονική τροφή για τους ανθρώπους, προσφορά και σπονδές στους θεούς και στους νεκρούς, φροντίδα και περιποίηση του ανθρώπινου σώματος αλλά και των λατρευτικών αγαλμάτων (αρχεία της Ebla 14ος αι. π.Χ., θεοί Dagan, Mari, Ιερό της Δήλου, Ομφαλός των Δελφών, Πausanias, X, 24, 6).

***Φραντσέσκα Λ. Μανούσου:** Δρ. Φιλολόγος - Μουσειολόγος

Η ελιά αφηγείται την ιστορία και την προϊστορία της

Συντάχθηκε απο τον/την Foodbites

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ: Jean-Pierre Brun, Le vin et l'huile dans la Mediterranee antique, editions Errance, Paris 2003

Φωτογραφία: Φραντσέσκα Μανούσου, Ελαιώνας στην Αργολίδα, 2012

Δείτε επίσης το αφιέρωμα του foodbites : [Από τον ελαιώ να στο πιάτο μας](#)