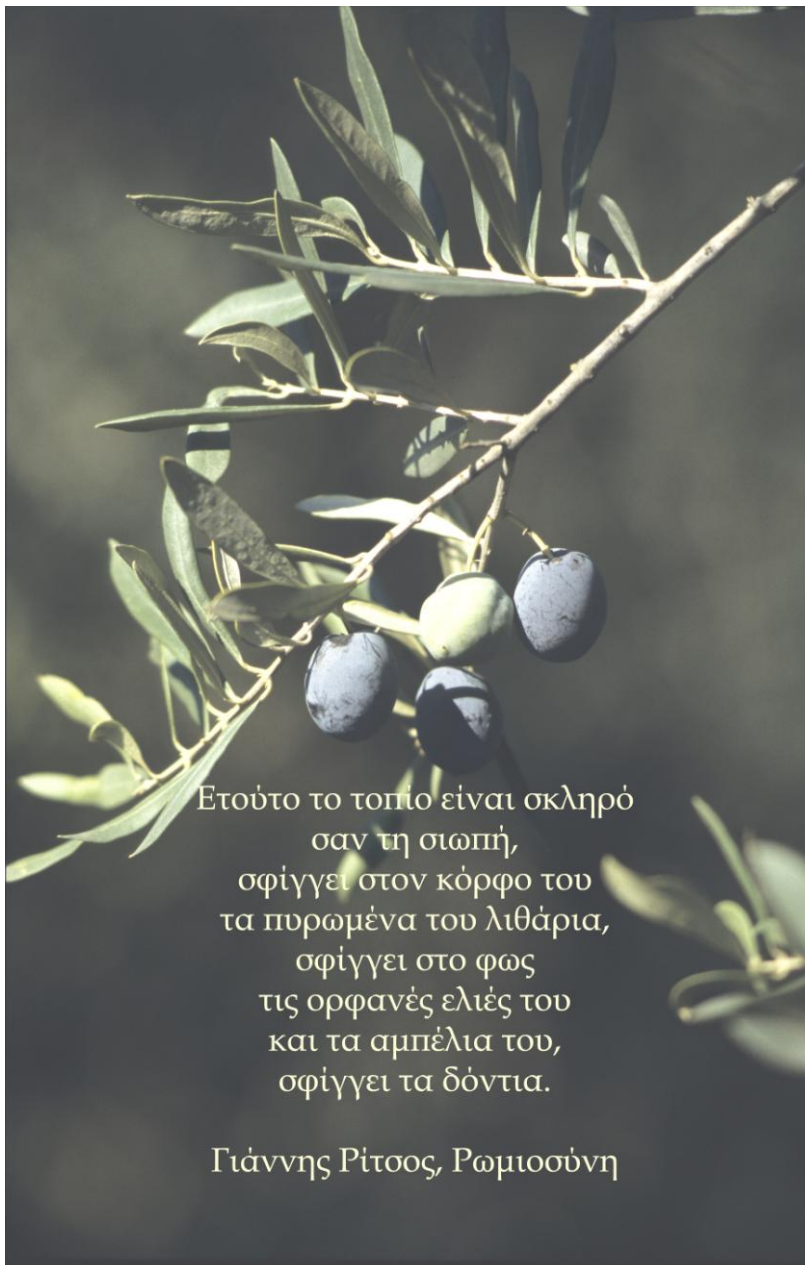


## Αφιέρωμα στην Ελιά



Ετούτο το τοπίο είναι σκληρό  
σαν τη σιωπή,  
σφίγγει στον κόρφο του  
τα πυρωμένα του λιθάρια,  
σφίγγει στο φως  
τις ορφανές ελιές του  
και τα αμπέλια του,  
σφίγγει τα δόντια.

Γιάννης Ρίτσος, Ρωμιοσύνη

[Φωτογραφία: Άρης Παύλος]

## Δ.1. Της ελιάς το δάκρυ

---

Το λαϊκό παραμύθι από τη Σάμο που ακολουθεί μας το αφηγήθηκε η Αγνή Στρουμπούλη και στάθηκε η αφορμή να γίνει αυτό το αφιέρωμα στην Ελιά.

«Μια φορά ήτανε μια κόρη φτωχή, μα πολύ εύμορφη. Ένας πλούσιος την είδε και την πήρε και την έκανε ψυχοκόρη του. Μια μέρα την έστειλε να μαζέψει ελιές απ' τα δέντρα του κι εκεί που σύναζε, βρίσκει ένα δάκρυο της ελιάς, το βάζει στο στόμα της κι ολίγο κατ' ολίγο το καταπίνει. Αμέσως η κόρη γκαστρώνεται, χωρίς να την καταλάβει κανένας. Μα σαν εγίνηκε τεσσάρων πέντε μηνών, ο ψυχοπατέρας της σαν να το εκατάλαβε κι αρχίνησε να την αρωτά ποιος μαθέ την αγκάστρωσε, κι επειδή εκείνη έλεγε πως δεν ξέρει, ο ψυχοπατέρας της την έπιασε στο ξύλο. Τέλος πάντων, σαν εγίνηκε εννιά μηνών, εγέννησ' ένα παιδί αρσενικό· μα σαν το γεννούσε, ούλα τα βουνά εσειούνταν κι εμούγκριζαν κι οι δράκοντες ούλοι ουρλιάζαν και η κόρη ξαναγίνηκε παρθένα.

Ο ψυχοπατέρας της έμενε εκστατικός σ' όλ' αυτά και την αρωτούσε:

-Πώς συνέβηκε αυτό το πράγμα;

Και η κόρη του είπε:

-Την ημέρα που μ' έστειλες να συνάξω ελιές, ηύρα ένα δάκρυ, το 'φαγα κι εγκαστρώθηκα.

Το παιδί το βαφτίσανε και το βγάλανε της Ελιάς το Δάκρυ και σαν μεγάλωσε το βάνανε στο σχολείο και τόσο πρόκοψε, που όταν έγινε δεκαοχτώ χρονώ, ήξερε ούλα τα γράμματα. Μια μέρα λέει το παιδί του ψυχοπατέρα του:

-Ψυχοπατέρα, πήγαινε να μου κάμεις μια τοπούζα [ρόπαλο] να είναι έως δέκα καντάρια κι εγώ δεν μπορώ να κάμω εδώ.

Πάγει ο ψυχοπατέρας του σ' ένα γύφτο και κάνει μια τοπούζα δέκα κανταριών και του την φέρνει φορτωμένη σ' ένα αμάξι, που τραβούσανε δέκα βόδια. Σαν την είδε το παιδί, την πιάνει στο χέρι του και λέει:

-Αυτή είναι μικρή. Να μου κάμεις μια εικοσιπέντε κανταριών.

Πάει ο ψυχοπατέρας πάλι στο γύφτο και του παραγγέλνει μιαν άλλη τοπούζα εικοσιπέντε κανταριών. Και σαν την είδε το παιδί και την έπιασε, λέει:

-Ναι, αυτή είναι του χεριού μου. Ας την πετάξω να δω ως πού θα πάει.

Την πετάει λοιπόν και πάει δυο ώρες μακριά. Πάει το παιδί για να την εύρει κι εκεί που πήγαινε, απαντά στο δρόμο ένα δράκο που έβγαζε κυπαρίσσια και τα 'κανε σκοινιά.

-Ωρα καλή, παλικάρι, λέει του δράκου.

-Τι παλικάρι είμ' εγώ; λέει ο δράκος, παλικάρι είναι της Ελιάς το Δάκρυ.

-Και το γνωρίζεις της Ελιάς το Δάκρυ σαν το ιδείς; λέει το παιδί.

-Όχι, λέει ο δράκος.

-Εγώ είμαι, λέει το παιδί, κι αμέσως ο δράκος του φίλησε το χέρι.

-Μήπως άκουσες να περνά απ' εδώ καμιά τοπούζα; αρωτά το παιδί.

-Άκουσα το βουητό της, λέει ο δράκος, κι έπεσα κάτω.

-Έρχεσαι μαζί μου;

-Έρχομαι, λέει ο δράκος.

Φεύγουν λοιπόν με το δράκο και πάνε και βρίσκουν την τοπούζα. Την πιάνει πάλι το παιδί και της δίνει μια και πάει άλλες δυο ώρες μακριά. Κει λοιπόν που πήγαιναν για να την εύρουν, απαντούνε έναν άλλο δράκο και ήτανε πεσμένος μες στον ποταμό κι είχ' ανοιχτό το στόμα του κι έτρεχε το νερό μέσα και δεν το άφηνε να πάει στην πόλη.

-Ωρα καλή, παλικάρι, του λέει της Ελιάς το Δάκρυ.

-Τι παλικάρι είμ' εγώ; Παλικάρι είναι της Ελιάς το Δάκρυ, λέει ο δράκος.

-Εγώ, λέει το παιδί, είμαι της Ελιάς το Δάκρυ· μα μην άκουσες να περάσει απ' εδώ καμιά τοπούζα;

-Άκουσα το φύσημά της, λέει ο δράκος, κι απ' το φόβο μου άφησα το νερό κι επήρε μπροστά ούλα τα χωράφια.

-Έρχεσαι μαζί μου; λέει το παιδί.

-Έρχομαι·

Και κινήσανε να βρουν την τοπούζα. Σαν την ηύρανε, την πιάνει πάλι το παιδί και τη ρίχνει και πάει δυο ώρες μακριά. Κει λοιπόν που πηγαίνανε να την ευρύνε, απαντούνε ένα άλλο δράκο, που ήτανε μέσα σ' ένα βαθύ ποταμό κι είχε, με συμπάθειο, τη φύση του γεφύρι κι απερνούσαν απ' επάνου διαφόρων ειδών ζώα κι άνθρωποι.

-Ωρα καλή, παλικάρι, του λέει της Ελιάς το Δάκρυ.

-Τι παλικάρι είμ' εγώ; Παλικάρι είναι της Ελιάς το Δάκρυ, λέει ο δράκος.

-Να το δεις το γνωρίζεις; λέει το παιδί.

-Όχι.

-Εγώ το λοιπόν είμαι. Έρχεσαι μαζί μου;

-Έρχομαι, του λέει ο δράκος.

-Μην άκουσες να περάσει απ' εδώ καμιά τοπούζα;

-Άκουσα το φύσημά της, λέει ο δράκος, κι από το φόβο μου χάλασα το γεφύρι κι έγινε μεγάλος αφανισμός.

-Πάμε να την βρούμε, λέει το παιδί.

Πήγαν λοιπόν κι ευρήκαν την τοπούζα· την πιάνει πάλι το παιδί, της δίνει μια και πάει άλλες δυο ώρες μακριά. Εκεί που πήγαιναν να την βρουνε την τοπούζα, βρίσκουν μιας δρακόντισσας κόρη, που, με συγχώρεση κατουρούσε κι αλέθανε εφτά μύλοι.

-Ωρα καλή, δρακόντισσας κόρη, λέει το παιδί, πολύ ανδρεία είσαι.

-Ανδρείος είναι της Ελιάς το Δάκρυ, λέει η κόρη.

-Εγώ είμ' εκείνος. Μην άκουσες να περάσει καμιά τοπούζα απ' εδώ;

-Άκουσα το φύσημά της, λέει η κόρη, κι από το φόβο μου χασομέρησαν κάμποση ώρα οι μύλοι.

-Και δεν ξέρεις πού πήγε;

-Θαρρώ πως πήγε στο σπίτι μας.

-Είναι μακριά το σπίτι σας απ' εδώ;

-Είναι ως μια ώρα.

-Αντε να μας το δείξεις.

Σηκώνεται η κόρη και παίρνει της Ελιάς το Δάκρυ και τους συντρόφους του και πάει στο σπίτι της. Σαν την είδε η μάνα της η δρακόντισσα μ' αυτούς, πολύ της εκακοφάνηκε κι αρπάζει ένα πεύκο και τρέχει κατ' επάνω τους. Τότε λέει η κόρη:

-Μη, γιατί είναι της Ελιάς το Δάκρυ.

Κι αμέσως η μάνα άφησε τον πεύκο και πήγε και τους επροσκύνησε και τους λέει:

-Καλώς ορίσατε.

Τότε της Ελιάς το Δάκρυ της λέει:

-Μην ήλθε εδώ η τοπούζα μου;

-Εδώ είναι, του λέει εκείνη, κι ολίγο έλειψε να μου χαλάσει το παλάτι. Μόνο τώρα θέλω να δω την ανδρεία σας. Έχω εφτά καζάνια και στο καθένα βράζει ένα βόδι. Όποιος από τους τέσσαρούς σας φάει και τα εφτά βόδια, θα του δώσω την πιο όμορφη κόρη μου, που 'χω στο παλάτι.

-Αυτό χολιάς; λέει εκείνος που είχε τον ποταμό στο στόμα του. Εγώ τα τρώγω.

Και χλούπ! μια, κατεβάζει και τα βόδια και τα καζάνια.

-Ω! κακόμα, λέει η δρακόντισσα, εσύ ρούφηξες και τα καζάνια. Εμείς τέτοια συμφωνία δεν είχαμε.

Κι έτσι επήρε την κόρη. Έπειτα λέει πάλι η δρακόντισσα:

-Σας βάζω κι ένα άλλο να κάμετε. Βλέπετε αυτή την καρυδιά; Ποιος από σας είναι άξιος με μια τιναξιά να κατεβάσει ούλα τα καρύδια κάτω;

-Αμ, τέτοιο μικρό πράμα θέλεις; λέει εκείνος που είχε, με συμπάθιο, τη φύση του γεφύρι. Εγώ είμαι. Μα τί θα μου δώσεις;

- Θα σου δώσω την κόρη μου που, με συχώρεση, κατουρεί κι αλέθουν οι μύλοι.
- Καλά, λέει ο δράκος και πιάνει, με συχώρεση, τη φύση του με τα δυο του χέρια και δίνει μια της καρδιάς, που πέταξε κάτω ούλα τα καρύδια και την καρδιά ακόμα.
- Αχ, καημένε, εσύ έριξες και την καρδιά ακόμα, λέγει η δρακόντισσα. Όμως πάρε την κόρη μου, γιατί' ηύρες το ταίρι σου. Τώρα όποιος μπορεί να βγάλει αυτά τα τρία κυπαρίσσια να τα κάμει πλεξούδα, θα πάρει κι εμένα.
- Στάσου, λέει εκείνος ο δράκος που έβγαζε τα κυπαρίσσια και τα 'κανε σκοινιά. Εγώ θα τα βγάλω και θα τα κάμω πλεξούδα. Εγώ όμως δεν θα σε πάρω, μόνο θα πάω με τον αφέντη, της Ελιάς το Δάκρυ.
- Έβγαλε το λοιπόν τα τρία κυπαρίσσια και τα 'καμε πλεξούδα και την πέταξε κι επήγε με της Ελιάς το Δάκρυ. Έτσι περπατήσανε μια βδομάδα κι εφθάσανε σε μια ωραία πολιτεία κι εκεί ήταν ένας βασιλέας, που είχε μια κόρη πολύ όμορφη και είχε σαράντα καπλάνια [τίγρεις] και την εφύλαγαν για να μην παν οι δράκοι και την πάρουν. Το 'μαθε της Ελιάς το Δάκρυ και λέει του συντρόφου του του δράκου:
- Πάμε να πάρουμε την κόρη;
- Κι ο σύντροφός του λέει:
- Φοβούμαι τα καπλάνια.
- Αμ, αυτή η τοπούζα τι κάνει; του λέει της Ελιάς το Δάκρυ.
- Επήγαν το λοιπόν, και τα καπλάνια σαν τον είδαν, τον προσκύνησαν. Κι ο βασιλέας φοβήθηκε σαν τ' άκουσε και είπε:
- Ποιος είσαι συ, που σ' προσκύνησαν τα καπλάνια μου, που τα φοβούνται και οι σαράντα δράκοι;
- Εγώ είμαι, λέει εκείνος, της Ελιάς το Δάκρυ.
- Τότε λέει ο βασιλέας:
- Κι εγώ σ' επερίμενα τόσο καιρό να έρθεις να σου δώσω την κόρη μου. Κι αμέσως έκαμε τον γάμο και τον έκαμε και βασιλέα στον τόπο του κι έδωσε ύστερα την άδεια κι εφύγαν τα καπλάνια.
- Μήτ' εγώ ήμουνα κει, μήτε σεις να το πιστέψετε.

[Σημείωση: Τοπούζα θα πει ρόπαλο όπως του Ηρακλή, φτιαγμένο από αγριελιά]

Ευχαριστούμε θερμά όλους όσους μας στείλατε υλικό για την ελιά

## Δ.2. Κρητικές μαντινάδες για το λάδι

---

Του Κωστή Φραγκούλη

*Το λιώσιμο μ' ανέθρεψε κι η λαδωτή κουλούρα  
τα ενενήντα πέρασα και πορπατώ σιγούρα.*

*'Που τρώει λάδι και ψωμί (γ) ή λαδωτό πιτάρι  
δεν τονέ πιάνουν σαϊτιές του χαροκακελάρη*

*Το λάδι το 'πεψε ο Θεός να το 'χομε αντιστύλι  
για δυναμάρι στη ζωή στον τάφο μας καντήλι.*

*Τα μάτια σου 'ναι σαν ελιές απάνω στο κλωνάρι  
τα φρούδια σου καμαρωτά σα δυο μερώ φεγγάρι.*

*Αμα 'χω 'γω στο σπίτι μου κρασί, ψωμί και λάδι  
Ρήγας με τη γυναίκα μου κοιμούμαι κάθε βράδυ.*

*'Που τρώει λάδι πορπατεί στου Διγενή τα ζάλα  
μα και στα χρόνια ξεπερνά το γέρο Μαθουσάλα*

*Το λιόλαδο θέλει να βγει ιδρω πολύ και κόπο  
μα' ναι θροφή και γιατρικό σσι πόνους των ανθρώπω.*

Γιάννης Γαϊτανάκης

*Προτού φανούν οι μηχανές, τα δίχτυα όταν δεν ήσαν,  
Ξάρηγα που 'χαν οι ελιές και παιδαωμή περίσσια!*

*Ανάπλες στρώνανε-πως τσι μετακινούσαν;  
Ολότελα με τη βροχή μολύβι καταντούσαν.*

*Δεν είχαν ούτε πλαστικά ραβδιά, κατσούνες μόνο  
Και ντέμπλες για να φτάνουνε κάθε μεγάλο κλώνο.*

*Τα δέντρα τα κλαδεύανε αρά και που ή καθόλου  
Κι εθώργιες κλώνους πέντ' οργιές, γκρεμίστρες του διαόλου!*

*Οι άντρες βγαίνανε εκείά και το γυναικλόι  
Εστρωναν κι εξεστρώνανε, κάναν το ζυπολόι.*

(Περιοδικό «Γεραπετρίτικη Απόπειρα», τ..24, Δεκέμβριος 1996, σ. 7)

### Δ.3. Η ελιά στην πορεία του χρόνου

---

Κείμενο: Τελωνιάτου Περμάνθη  
Φωτογραφία: Άρης Παύλος  
*«αρχαία ελιά στην Αίγινα»*

#### Ελιά ή Ελαιόδεντρο ή Ελαιά



Είναι δέντρο αιωνόβιο και αιθαλές. Η ελιά φύτρωσε στη γη πολλές δεκάδες χρόνια πριν την εμφάνιση του ανθρώπου. Αυτό αποδεικνύεται από ευρήματα σε ανθρακοφόρα στρώματα της Κύμης της Εύβοιας. Στην Αίγυπτο βρέθηκαν μούμιες με στεφάνι από κλαδιά ελιάς στο κεφάλι

και το περιστέρι ανήγγειλε στον Νώε το τέλος του κατακλυσμού φέρνοντας στο ράμφος του κλαδί ελιάς. Η θεά Αθηνά φύτεψε την πρώτη ελιά στο Ερεχθείο της Ακρόπολης. Η ελιά ήταν αφιερωμένη στην θεά Αθηνά. Το ρόπαλο του Ηρακλή ήταν από αγριελιά όπως λέει ο Πausanias, και μ' αυτό σκότωσε τον λέοντα της Νεμέας. Κατά τον Οβίδιο ο βοσκός Αιπούλος ενοχλούσε άσεμνα τις Νύμφες και οι θεοί τον μεταμόρφωσαν σε θάμνο αγριελιάς. Η βουλή του Αρείου Πάγου καταδίκασε σε θάνατο όποιον ξερίζωνε ή κατέστρεφε την ελιά. Θεωρούσαν όμως την ελιά σύμβολο ειρήνης και στη μεταθανάτο ζωή, βλέπουμε τον Αμφιάραο να κατεβαίνει στον Άδη κρατώντας κλαδί ελιά. Λέγεται τέλος ότι ο Σλήμαν βρήκε στις Μυκήνες κουκούτσια ήμερης ελιάς.

---

Ο καθηγητής του Πανεπιστημίου της Αθήνας Ευάγγελος Βενιζέλος έχει ανακοινώσει τη χρονολόγηση απολιθωμένων φύλλων ελιάς που βρέθηκαν στη Σαντορίνη και στη Νίσυρο, προσδιορίζοντας την ηλικία τους γύρω στα πενήντα – εξήντα χιλιάδες χρόνια! Πρόκειται για απολιθωμένα φύλλα του φυτού *Olea Europaea*, που τώρα πια είναι βέβαιοι για το ότι υπήρχε και υποθέτουμε πως συνόδευσε τον άνθρωπο ακόμη και στα πολύ πρώιμα στάδια της εξελικτικής του πορείας.

## Δ.4. Οι μαρτυρίες της Γραμμικής Β

Για την εκμετάλλευση της ελιάς σημαντικότερες είναι και οι γραπτές μαρτυρίες που αποκρυπτογραφούνται στις πινακίδες της Γραμμικής Β (εμφανίζεται με τα νέα ανάκτορα της Κρήτης γύρω στα 1.500 π.Χ. Οι πινακίδες της ελιάς είναι γύρω στα 1.200-με 1.300 π.Χ.) που ανακαλύφθηκαν στην Κνωσό, την Πύλο και τις Μυκήνες. Από αυτές αντλούμε σημαντικές πληροφορίες για τη χρήση του ελαιόλαδου στην καθημερινή ζωή, τις θρησκευτικές τελετές, τις εμπορικές δραστηριότητες, τις βιοτεχνικές ασχολίες (αρωματοποιία, βυρσοδεψία, υφαντική, κ.λπ.).



Το ιδεόγραμμα του ελαιοδέντρου συναντάται στις πινακίδες της Γραμμικής Α Γραφής (ξεκινάει περίπου στο 2.000-2.500 π.Χ.). Το ίδιο ιδεόγραμμα επιβιώνει και μετά

την καταστροφή του Μινωικού πολιτισμού και το συναντάμε στις μυκηναϊκές πινακίδες της Γραμμικής Β. Στις πινακίδες της Γραμμικής Β για πρώτη φορά γίνεται σαφής διαχωρισμός μεταξύ του δέντρου της ελιάς, του ελαιόλαδου και του καρπού, ο οποίος και αποδίδεται με τη μορφή ενός άνθους με τρία πέταλα. Για το λόγο αυτό χρησιμοποιήθηκαν (πιθανόν) από τους γραφείς της εποχής τρία διαφορετικά ιδεογράμματα



...Λάμπουν τα γαλανά τ'ακρογιάλια  
της νιούτσικης Ελλάδας  
το ήμερο φως με στις παλιές ελιές  
σταλοβολάει και αγνίζουν...

Νίκος Καζαντζάκης  
(*Οδύσσεια*, Σ 270-271)

[Φωτογραφία: Άρης Παύλος]

## Δ.5. Είδη ελιάς που αναφέρονται στα αρχαία κείμενα

---

**Καλλιστέφανος:** Αναφέρεται από τον Αριστοτέλη και πρόκειται για την αγριελιά που φυόταν στην Ολυμπία και από την οποία φτιάχνονταν τα στεφάνια των Ολυμπιονικών.

**Φαυλία ή Φαύλιος:** Αναφέρεται από το Θεόφραστο ως ποικιλία χωρίς μεγάλο ενδιαφέρον, με λευκό και μικρού μεγέθους καρπό.

**Εχίνος:** Τα φύλλα της ποικιλίας αυτής έφεραν στην απόληξή τους μια μεγάλη άκανθα.

**Στεμφυλίτης:** Αυτή έφερε καρπούς μελανούς, κατάλληλους να γίνουν με σύνθλιψη θλαστοί και να παρασκευαστούν με αλάτι. Από τον Ιπποκράτη οι ελιές αυτές καλούνται «τρύγες στεμφυλίτιδες». Οι ελιές που είχαν προσβληθεί από το δάκο ή από σκώληκες ονομάζονταν «πιτυρίδες». Σύμφωνα με άλλους συγγραφείς «πιτυρίς ή επίτυρις» ήταν είδος αλατισμένων ελιών.

**Μορία:** Αναφέρεται από τον Αριστοφάνη και πρόκειται για την ήμερη ελιά, δηλαδή την ιερή ελιά της θεάς Αθηνάς, που βρισκόταν στο σηκό του Ερεχθείου, και από την οποία εξαπλώθηκε η καλλιέργεια του ιερού δέντρου σ' ολόκληρη την Αττική.

**Δρυπετής ή Ρυσσή:** Είδος ελιάς που έφερε μεγάλο καρπό, σαν βελανίδι, ωρίμαζε δε μόνος του πάνω στο δέντρο και τελικά έπεφτε αφού συρρικνωνόταν. Οι ελιές αυτές παρασκευάζονταν με άφθονο αλάτι και πιθανώς έμοιαζαν με τις κρητικές αλατσολιές.

**Ραφανίς:** Είδος ελιάς που ο καρπός της έμοιαζε με ραφανίδα, δηλαδή με ραπάνι.

**Νίτρις:** Είδος ελιάς, της οποίας οι καρποί παρασκευάζονταν επίσης με αλάτι.

**Κολυμβάς ή Νηκτρίς ή Βομβία:** Οι καρποί της διατηρούνταν ολόκληροι μέσα σε άρμη και λάδι. Πρόκειται για τις ελιές που σήμερα ονομάζονται κολυμβάδες ή κολυμπιστές.

**Αλμάς ή Υποάρθενος:** Ο καρπός της διατηρούνταν επίσης μέσα σε άρμη.

**Ορχάς ή Ορχέμων:** Είδος ελιάς που ο καρπός της είχε σχήμα όρχη.

**Γεργέριμος ή Ισχάς:** Είδος ελιάς που ο καρπός της έπεφτε από το δέντρο μετά από πλήρη ωρίμανση.

**Γογγυλίσ:** Ποικιλία που οι καρποί της έμοιαζαν με τους χουρμάδες.

**Τράμπελος:** Άγνωστη μέχρι σήμερα ποικιλία ελιάς.

**Ισχυάς:** Ποικιλία της οποίας ο καρπός είχε σχήμα νεφρού.

**Λευκόκαρπος:** Πρόκειται μάλλον για την ίδια ποικιλία με την Φαυλία.

## Δ.6. Συλλογή και εγκατάσταση γενετικού υλικού ελιάς στο αγρόκτημα του Αλεξάνδρειου Τεχνολογικού Εκπαιδευτικού Ιδρυμάτος Θεσσαλονίκης (Α.Τ.Ε.Ι.Θ)

Αθανάσιος Κωνσταντίνου Ρούμπος  
Καθηγητής  
Σχολή: Τεχνολογίας Γεωπονίας  
Τμήμα: Φυτικής Παραγωγής  
Α.Τ.Ε.Ι.Θ  
[arubos@cp.teithe.gr](mailto:arubos@cp.teithe.gr)

Τα τελευταία χρόνια το δένδρο της ελιάς και η καλλιέργεια του έχουν αποκτήσει τεράστιο ενδιαφέρον και τόσο η έρευνα γύρω από το δένδρο της ελιάς, όσο και η καλλιέργειά της, βρίσκονται στο μέτωπο αντίστοιχων δραστηριοτήτων σε παγκόσμια κλίμακα. Μέχρι τώρα το 90% της ελαιοκαλλιέργειας συγκεντρώνεται στην Μεσογειακή λεκάνη. Τελευταία σε όλες τις ηπείρους του πλανήτη πάρα πολλές χώρες μεταξύ των οποίων και κολοσσοί όπως η Κίνα, η Αυστραλία, οι ΗΠΑ, η Περσία, η Ιαπωνία η Νέα Ζηλανδία εισέρχονται πολύ δυναμικά στην ελαιοκαλλιέργεια. Το πρώτο μέλημα όλων αυτών των χωρών στην προσπάθειά τους να αναπτύξουν την ελαιοκομία ήταν και συνεχίζει να είναι η επιλογή και συγκέντρωση γενετικού υλικού ελιάς.

Σύμφωνα με τα βιβλιογραφικά δεδομένα τόπος καταγωγής της ελιάς φαίνεται να είναι η ανατολική Μεσόγειος και πιο συγκεκριμένα η περιοχή της Συρίας στην οποία σύμφωνα πάντα με τα ίδια βιβλιογραφικά δεδομένα η καλλιέργειά της άρχισε το έτος 3000 π.Χ.



Σύμφωνα με νεότερα αρχαιολογικά δεδομένα από τον ελληνικό χώρο, η καλλιέργεια της ελιάς ήταν ανεπτυγμένη από πολύ παλαιότερα στον χώρο της μητροπολιτικής Ελλάδος (στο Σέσκλο του νομού Μαγνησίας ευρέθησαν πυρήνες καλλιεργούμενων ποικιλιών ελιάς που χρονολογούνται από το 6000 π.Χ.) η οποία αδιαμφισβήτητα έκτοτε από άποψη ποικιλιών διαθέτει το πλουσιότερο γενετικό υλικό. Τα αρχαιολογικά ευρήματα εκτίθενται στο Αθνασάκειο Μουσείο Βόλου μαζί με άλλους καρπούς καλλιεργούμενων φυτών (Ρούμπος Κωνσταντίνος 2002: Οικότυποι ελιάς του

Αγίου Όρους. Πτυχιακή Διατριβή. Εργαστήριο Γενετικής Α.Π.Θ.). Επίσης ανασκαφές στην Σαντορίνη έφεραν στο φως απολιθώματα βλαστών ελιάς και δάκου που χρονολογούνται 60.000 χρόνια π.Χ. (Δούμας Χ.,Μ. Μαραθής και Χ. Τηλέβαντος 1999 Μουσείο της προϊστορικής Θήρας.Σύντομος οδηγός). Με την συστηματική περιγραφή των ελληνικών ποικιλιών ελιάς είχαν ασχοληθεί οι Σαρακωμένος (Σαρακωμένος Δ. 1920: Η Ελληνική ελαία Τόμος Α, Αθήναι) Αναγνωστόπουλος (Αναγνωστόπουλος Π. 1939: Αι ποικιλίαι και η οικολογία της Ελληνικής ελαίας) και Λύχνος (Λύχνος Ν.Δ. 1948:Το δένδρον της ελαίας . Τόμοι Ι και ΙΙ Τύποις «Πυρσός», Αθήναι, Ελλάς).

Όραμα του Αναγνωστόπουλου ήταν να εγκατασταθεί τράπεζα γενετικού υλικού ελιάς, η οποία θα περιελάμβανε συλλογή ποικιλιών ελιάς από όλον τον κόσμο. Το όραμα του Αναγνωστόπουλου πραγματοποιήθηκε υπό την αιγίδα του FAO στην Gordoba της Ισπανίας όπου έχει εγκατασταθεί τράπεζα γενετικού υλικού ελιάς. Στην χώρα μας που είναι η δεύτερη ελαιοκομικά μεγαλύτερη χώρα στον κόσμο υπάρχει μεγάλος αριθμός ποικιλιών ελιάς, οι οποίες είναι όλες αξιόλογες. Από τις ποικιλίες αυτές κάποιες είναι γνωστές με διαφορετικό όνομα από περιοχή σε περιοχή, ενώ διαφορετικές ποικιλίες είναι γνωστές σε διαφορετικές περιοχές με το ίδιο όνομα. Ενώ η συστηματική περιγραφή των ελληνικών ποικιλιών ελιάς ξεκίνησε στη δεκαετία του 1920 και συνεχίζεται ακόμη, στην χώρα μας δεν υπάρχει συλλογή ποικιλιών η οποία να περιλαμβάνει κατά το δυνατόν όλες τις ελληνικές ποικιλίες ελιάς. Στον βορειοελλαδικό χώρο η μόνη συλλογή ποικιλιών ελιάς η οποία περιλαμβάνει δεκαέξι βασικές ελληνικές ποικιλίες και πέντε ξένες ήταν έως πρόσφατα η υπάρχουσα στο αγρόκτημα του Σταθμού Γεωργικής Έρευνας του Αγίου Μάμμα Χαλκιδικής. Η συλλογή αυτή ανήκει στο ΕΘΙΑΓΕ, αντιμετωπίζει προβλήματα συντήρησής της, βρίσκεται σε απόσταση σε σχέση με τα κέντρα έρευνας που ασχολούνται με την ελιά και παρ'όλα ταύτα αποτελεί εστία ερευνητικών δραστηριοτήτων. Οι καλλιεργούμενες στην χώρα μας ποικιλίες ελιάς είναι προϊόντα μακροχρόνιας επιλογής και διακρίνονται για τα άριστα ποιοτικά χαρακτηριστικά τους (οι περισσότερες τουλάχιστον από αυτές).Ο αριθμός των καλλιεργούμενων ποικιλιών στην χώρα μας όπως αυτές έχουν περιγραφεί από τους Σαρακωμένο, Λύχνο και Αναγνωστόπουλο είναι μεγάλος. Κάποιες από αυτές είναι διεθνώς γνωστές, κάποιες άλλες έχουν εθνική ή τοπική σημασία, ενώ υπάρχει σημαντικός αριθμός ποικιλιών που αν και καλλιεργούνταν πριν από τον 15<sup>ο</sup> αιώνα είχαν περιπέσει σε αφάνεια για να εντοπισθούν τελευταία. Η συγκέντρωση όλων των ποικιλιών ελιάς που καλλιεργούνται ή και διασώζονται στην χώρα μας αποτελεί την προϋπόθεση για την διεξαγωγή της έρευνας της τελείως απαραίτητης για την διατήρηση και την αύξηση της ανταγωνιστικότητας του κλάδου της ελαιοκομίας στην χώρα μας. Γι'αυτό το λόγο στο Αγρόκτημα

του Αλεξάνδρειου Τεχνολογικού Εκπαιδευτικού Ιδρύματος ξεκίνησε η εγκατάσταση γενετικού υλικού ελιάς το οποίο εντοπίζεται σε όλη την χώρα, συλλέγεται και εγκαθίσταται υπό πειραματική διάταξη στο αγρόκτημα του Ιδρύματος. Η εγκατάσταση συλλογής ποικιλιών στο αγρόκτημα του ΑΤΕΙΘ σε συνδυασμό με την εγκατάσταση ενός υπερσύγχρονου εργαστηρίου μοριακής βιολογίας και βιοτεχνολογίας και την υπάρχουσα υποδομή στην Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων (Εργαστήριο λιπών και ελαίων) αποτελούν τις απαραίτητες προϋποθέσεις για ουσιαστική έρευνα που στοχεύει στα παρακάτω:

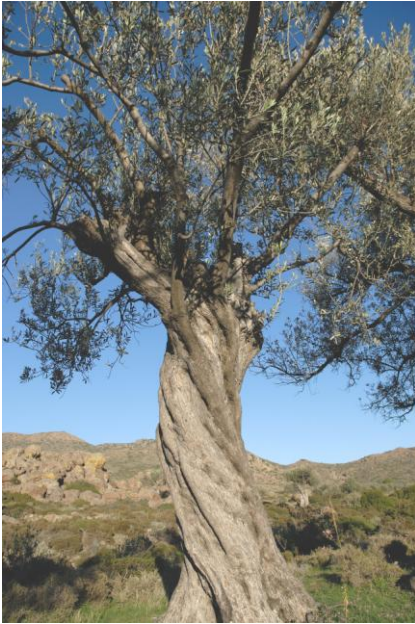
- 1) Το τελικό «ξεκαθάρισμα» των ελληνικών ποικιλιών ελιάς με την ταυτοποίηση και διάκριση των ποικιλιών αυτών καλλιεργούμενων κάτω από τις ίδιες συνθήκες με κλασσικές μεθόδους και μεθόδους μοριακής βιολογίας.
- 2) Την σύνθεση του Δενδρογράμματος των ελληνικών ποικιλιών ελιάς σε συσχέτιση και με παρόμοιες εργασίες που έχουν ήδη γίνει σε Ελληνικά Ιδρύματα.
- 3) Την σύνταξη του ελαιοκομικού χάρτη της Ελλάδος
- 4) Την μελέτη των ποιοτικών χαρακτήρων των προϊόντων, (βρώσιμης ελιάς, ελαιολάδου) παραγομένων κάτω από τις ίδιες εδαφοκλιματικές συνθήκες.
- 5) Πλείστα όσα θέματα ανατομίας, φυσιολογίας, βιοχημείας, διαιτητικής και φαρμακευτικών ουσιών του ελαιόδένδρου.
- 6) Την προστασία του περιβάλλοντος από τα τοξικά απόβλητα των ελαιουργείων και την οικονομική αξιοποίηση αυτών.
- 7) Την αξιοποίηση των παραπροϊόντων της καλλιέργειας της ελιάς.



Φωτογραφία 2.

Πυρήνες καλλιεργούμενων ποικιλιών ελιάς μαζί με άλλους καρπούς καλλιεργούμενων φυτών (Σύκα, σιτάρι) που ευρέθησαν στον προϊστορικό οικισμό Σέσκλου κοντά στην πόλη του Βόλου και χρονολογούνται 6000 χρόνια π.Χ.

Οι φωτογραφίες ελήφθησαν ύστερα από άδεια του Υπουργείου Πολιτισμού σε συνεργασία με τους αρχαιολόγους του Αθανασάκειου Μουσείου Βόλου προς τους οποίους απευθύνονται θερμές ευχαριστίες.



[Φωτογραφία: Άρης Παύλος]

Περιπλανήθηκα στο δάσος  
Της γέρικης ελιάς  
Κορμοί χοντροί στριμμένοι  
Βασανισμένοι  
Προσωπεία κορμοί πόνου.  
Πηγαίνω σ' αυτούς έρχονται σε μένα  
Παρουσίες αισθητές απουσίες  
Στρικός χορός  
Με κοιτάζουν με χίλια μάτια  
Βλέπουν μέσα μου ό, τι δεν γνωρίζω  
Γίνονται άπειρο κι εγώ,  
Γίνομαι το μηδέν.  
Πρόγονοι σεις, που τις ριζώσατε  
Δέσατε το μεγάλο μυστικό τους...

Ποίημα της Ιωάννας Τσάτσου

## Δ.7. Η ξερή καρδιά της ελιάς

---

Οι αιωνόβιες ελιές, με τους τεράστιους ξερούς κορμούς, έγιναν αιτία να πλαστεί ένας μύθος στη Νάξο, που εξηγεί γιατί η ελιά έχει πάντα ξερή καρδιά.

Όταν σταυρώθηκε ο Χριστός και απλώθηκε η θλίψη στον κόσμο, μάδησαν τα φύλλα των δέντρων, ακόμη και οι βράχοι σχίστηκαν στα δύο. Μόνο η ελιά έμεινε έτσι όπως ήταν, χωρίς να πέσουν τα φύλλα της. Τα άλλα δέντρα πειράχτηκαν και ρώτησαν γιατί. Κι εκείνη τους απάντησε: «Εσάς σας πέσανε τα φύλλα μα φύλλα θα ξανακάνετε. Εμένα δεν πέσανε τα φύλλα, μα το ξέρει η καρδιά μου». Γι' αυτό και η καρδιά της ελιάς είναι πάντα ξερή.



Αρχαία ελιά στην Αίγινα, φωτογραφία: Άρης Παύλος.



Αρχαία ελιά στο Καβούσι της Κρήτης,  
Φωτογραφία: Α. Πουλιέζος

**Τ' αυθιά σου καλά τ' άνοιξε  
κι ότι σου λέω γροίκα  
του Μεραμπέλου οι γιελιές,  
είναι του τόπου προίκα.**

Μεραμπέλο = επαρχία του νομού Λασιθίου Κρήτης.

**Εροδαμίσαν οι γι ελιές, απού 'ναι ένα καμάρι  
και είναι να το χάιρεσαι, το κάθε ντως βλαστάρι.**

**Δε θέλω ασκομαντάρικες, ελιές να πα' ραβδίζω  
Σαν τζ' έχω και σημισακές, πράμα δεν καζαντίζω**

Μαντινάδες του Μιχάλη Χουρδάκη – Νισπιτά από την Κρήτη.

## Δ.8. Διακρατική συνεργασία με Ουκρανία σε θέματα ελιάς

---

Αθανάσιος Κωνσταντίνου Ρούμπος  
Καθηγητής  
Σχολή Τεχνολογίας Γεωπονίας  
Τμήμα Φυτικής Παραγωγής  
Α.Τ.Ε.Ι.Θ  
[arubos@cp.teithe.gr](mailto:arubos@cp.teithe.gr)

Το Τμήμα Φυτικής Παραγωγής της Σχολής Τεχνολογίας Γεωπονίας του Αλεξάνδρειου Τεχνολογικού Εκπαιδευτικού Ιδρύματος συνεργάζεται με το Εργαστήριο Βιοτεχνολογίας και Ιολογίας του Πανεπιστημίου της Γιάλτας σε θέματα που αφορούν ποικιλίες ελιάς και η συνεργασία αυτή διεξάγεται στα πλαίσια διμερούς συνεργασίας για επιστημονικά θέματα που έχει υπογραφεί μεταξύ των αντίστοιχων Ιδρυμάτων.

Η Γιάλτα και η Οδησσός είναι πόλεις της Ουκρανίας οι οποίες δημιουργήθηκαν από Έλληνες πολλά χρόνια πριν και είναι γνωστές για τις εκεί δραστηριότητες των Ελλήνων. Στις πόλεις αυτές οι Έλληνες μετέφεραν δενδρύλλια ελιάς διαφόρων ποικιλιών από τις ιδιαίτερες πατρίδες τους. Στην μακρά ιστορία οι ποικιλίες αυτές υπέστησαν φυσική επιλογή και προσαρμόστηκαν στις χαμηλότερες θερμοκρασίες που επικρατούν στο βορειότερο σημείο της Μαύρης θάλασσας ή του Εύξεινου Πόντου.

Η πρώην Σοβιετική Ένωση συγκέντρωσε όλες αυτές τις προσαρμοσμένες εκεί ήδη ποικιλίες στον βοτανικό κήπο της Γιάλτας, όπου διατηρούνται ακόμη, τις πολλαπλασίασε και τις έστειλε με σκοπό την ανάπτυξη της ελαιοκαλλιέργειας σε περιοχές όπως η Γεωργία, η Αρμενία, το Αζερμπαϊτζάν, το Κιργιστάν, η Κριμαία, η Βουλγαρία και άλλες. Στην Βουλγαρία εντοπίστηκε η συλλογή αυτή ποικιλιών από τον γράφοντα στην Κρέσνα.

## Δ.9. Ελαιοκομικός χάρτης της Πελοποννήσου Καταγραφή τοπικών καλλιεργουμένων ποικιλιών ελιάς

Από πτυχιακή εργασία του Καλαντζή Ευάγγελου, Τεχνολόγου Γεωπονίας.  
Εισηγητής και επόπτης καθηγητής Κύριος Αθανάσιος Ρούμπος

### Χαρτογράφηση ποικιλιών

Η καλλιέργεια της ελιάς και η παραγωγή ελαιολάδου στην Γεωγραφική Περιφέρεια Πελοποννήσου θεωρείται, ίσως η κύρια πηγή εισοδήματος, του αγροτικού πληθυσμού στους περισσότερους νομούς.

Σύμφωνα με τα στοιχεία του ΟΠΕΚΕΠΕ, οργανισμός ο οποίος διαχειρίζεται το καθεστώς των κοινοτικών επιδοτήσεων στην καλλιέργεια της ελιάς, η εικόνα της καλλιέργειας στην περιφέρεια της Πελοποννήσου, παρουσιάζεται στον ακόλουθο πίνακα.

ΝΟΜΟΣ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΔΕΝΔΡΩΝ	ΣΥΝΟΛΙΚΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΔΕΝΔΡΩΝ ΣΕ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗ ΗΛΙΚΙΑ ( ΧΩΡΙΣ ΝΕΕΣ ΦΥΤΕΥΣΕΙΣ)	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΕΚΤΑΣΗ ΔΗΛΩΘΕΝΤΩΝ ΔΕΝΔΡΩΝ ΣΕ ha ( εκτάρια)	ΣΥΝΟΛΟ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΣΕ ΤΟΝΟΥΣ
ΑΡΓΟΛΙΔΑΣ	4.230.210	4.049.949	37.703,76	9.244,0
ΑΡΚΑΔΙΑΣ	2.676.389	2.850.669	31.268	2.824,4
ΑΧΑΪΑΣ	3.573.541	4.430.187	21.261	11.488,1
ΗΛΕΙΑΣ	7.834.080	7.230.202	48.062	17.623
ΚΟΡΙΝΘΙΑΣ	3.729.682	3.501.790	28.196	9.419,3
ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ	13.396.145	12.746.954	92.696	16.221
ΛΑΚΩΝΙΑΣ	15.174.344	15.124.218	93.003	51.574
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	<b>50.614.391</b>	<b>49.933.969</b>	<b>352.189.76</b>	<b>118.393,8</b>

(πηγή ΟΠΕΚΕΠΕ 2005)

Διαπιστώνεται σύμφωνα και με τον παραπάνω πίνακα πως οι κύριες ελαιοκομικές περιοχές είναι κυρίως ο νομός Λακωνίας και Μεσσηνίας, και έπονται και οι ακόλουθοι νομοί.

Οι κυριότερες ποικιλίες ελιάς που καλλιεργούνται στην Περιφέρεια Πελοποννήσου για παραγωγή ελαιολάδου, και οι οποίες θα παρουσιαστούν αναλυτικά παρακάτω είναι:

1. Κορωνέικη
2. Κοθρέικη
3. Πατρινιά ή Λαδολιά
4. Μεγαρείτικη
5. Καλαμών ( για επιτραπέζια χρήση)

Εκτός των παραπάνω ποικιλιών, που είναι ευρύτατα διαδεδομένες σε όλους τους νομούς, εντοπίζονται και άλλες ποικιλίες ελιάς τοπικά σε κάθε νομό, οι οποίες και αυτές θα αναφερθούν στη συνέχεια.

Ένα άλλο στοιχείο που θα πρέπει να σημειωθεί, είναι η καταγραφή των ελαιοδέντρων που κήκαν απ τις καταστροφικές πυρκαγιές το καλοκαίρι του 2007, στην Πελοπόννησο, σύμφωνα με τα στοιχεία της ΠΑΣΕΓΕΣ. Στον παρακάτω πίνακα παρουσιάζονται ο αριθμός και οι ποικιλίες των δένδρων που καταστράφηκαν.

	Ηλεία	Μεσσηνία	Λακωνία	Αρκαδία	ΣΥΝΟΛΟ
Σύνολο καμένων δένδρων	2.500.000	350.000	312.000	230.000	3.392.000
Αριθμός δένδρων για επαναφύτευση	900.000	130.000	120.000	90.000	1.300.000*
Κορωνέϊκη	750.000	70.000	70.000	10.000	900.000
Μαστοειδής	115.000	45.000	20.000	70.000	250.000
Καλαμών	50.000	30.000	20.000		100.000
Μαυρελιά			20.000 (Μουρτολιά)		20.000
Αγουρομανάκι	10.000		5000	15.000	30.000

\*Εκτίμηση για τον αριθμό των δενδρυλλίων όλων των ποικιλιών (Κορωνέϊκη, Μαστοειδής, Καλαμών, Μαυρελιά (Μουρτολιά) και Αγουρομανάκι) προς επαναφύτευση

Στην συνέχεια θα παρουσιαστούν, οι ποικιλίες ελιάς κύριες και τοπικές που καλλιεργούνται στη Πελοπόννησο.

### Κυριότερες καλλιεργούμενες ποικιλίες ελιάς

#### ΛΑΔΟΛΙΑ ή ΠΑΤΡΙΝΙΑ

(olea europaea mastoides ή microphylla)

Ονομάζεται και Λιανολιά ψιλή, Λιανολιά χοντρή, Ντόπια, Κουρελιά, Κουρτελιά, και Κουτσουνελιά.

Ποικιλία μικρόκαρπη. Καλλιεργείται στην Αχαΐα, στην περιοχή της Αιγιαλείας κυρίως, σε έκταση μέχρι και 95 %, με την ονομασία Ντόπια ή Λαδολιά, στην Κορινθία σε υψόμετρο 400 – 600 μ., με την ονομασία Πατρινιά, στη Ναυπακτία με το όνομα Λιανολιά χοντρή, και Λιανολιά ψιλή, και στη Λακωνία με το όνομα Κουρελιά ή Κουτσουνελιά.

Ποικιλία ευαίσθητη στον παγετό και ανθεκτική στην ξηρασία.

#### ΜΕΓΑΡΕΙΤΙΚΗ (Olea europaea var. argentata )



Ποικιλία μεσόκαρπη και διπλής χρήσης. Λέγεται και Περαχωρίτικη στη Βοιωτία, Χονδρολιά στην Αίγινα, Λαδολιά στην Κυνουρία. Περισσότερο διαδεδομένη είναι στην Αττική, στη Βοιωτία, στις περιοχές Μεγάρων και Θήβας, στην Αργολίδα με το όνομα Λαδολιά, στις ημιορεινές περιοχές της Κορινθίας, και στην Αιγιαλεία με το όνομα Βωβοδίτικη.

Είναι μέτρια ανθεκτική ποικιλία

στην ξηρασία, και χρειάζεται λίγες ώρες χαμηλών θερμοκρασιών, για να διαφοροποιήσει ανθοφόρους οφθαλμούς.

#### ΚΟΘΡΕΪΚΗ ή ΜΑΝΑΚΙ (Olea europaea var. minor rotunda)

Λέγεται και Μανάκι, Μανακοελιά, Γλυκομάνακο, Γλυκομανολιά, και Κορινθιακή.

Ποικιλία μεσόκαρπη διπλής χρήσης. Καλλιεργείται σε όλη σχεδόν την Πελοπόννησο καθώς επίσης στην Φθιώτιδα και στην Φωκίδα.

### **ΚΟΡΩΝΕΪΚΗ** (*Olea europaea* ή *microcarpa alba* )

Μικρόκαρπη ποικιλία. Είναι γνωστή και σαν Ψιλολιά, Κρητικιά, Λιανολιά, Κοράνι.

Το όνομά της το πήρε μάλλον απ την περιοχή της Κορώνης, απ όπου διαδόθηκε απ τους Ενετούς, σε άλλα μέρη της χώρας.

Είναι διαδεδομένη στην Κρήτη ( Λασιθί, Ηράκλειο), την Πελοπόννησο ( Αχαΐα, Μεσσηνία, Λακωνία), Αιτωλοακαρνανία, Ζάκυνθο, Κεφαλληνία.

Θεωρείται μια απ τις καλύτερες ποικιλίες για παραγωγή λαδιού. Είναι πολύ παραγωγική, και έχει προσαρμοστεί στις ξηροθερμικές συνθήκες που επικρατούν στην χώρα. Το δένδρο αποκτά ύψος ως 15 μέτρα, και διάμετρο κόμης 8 – 10 μέτρα.



*Φωτογραφία: Άρης Παύλος*

### **ΚΑΛΑΜΩΝ** (*Olea europaea* var. *ceraticarpa*)

Ποικιλία διπλής χρήσης. Καλλιεργείται σχεδόν σε ολόκληρη την χώρα.

Είναι γνωστή και σαν Αετονυχολιά, Καλαματιανή, Κορακολιά, Τσιγκέλι, Χαρακοελιά.

Στην Πελοπόννησο, καλλιεργείται κυρίως στους Νομούς Λακωνίας, και Μεσσηνίας



## Δ. 10. Ποικιλίες ελιάς Πανελλαδικά

Ποικιλία	Άλλα ονόματα	Κύριες περιοχές καλλιέργειας
	<b>Επιτραπέζιες</b>	
Κονσερβολιά	Αμφίσσης, Άρτας, Βολιώτικη, Χονδρολιά Χαλκιδικής	Κεντρική και Δυτική Ελλάδα, Χαλκιδική.
Καλαμών	Καλαματιανή, Αετοφυλιά, Κορακολιά	Πελοπόννησος, Κρήτη, Δ. Ελλάδα.
	<b>Λαδολιές</b>	
Κορωνέικη	Λιανολιά, Ψιλολιά, Λαδολιά, Κρητικιά	Πελοπόννησος, Κρήτη, Νησιά Ιονίου.
Λιανολιά Κερκύρας	Σουβλολιά, Κορφολιά, Πρεβεζάνα, Δαφνόφυλλη	Κέρκυρα, Παξοί, Κεφαλλονιά, Ζάκυνθος, Παράλια Ηπείρου.
Κουτσουρελιά	Πατρινή, Πατρινιά Λαδολιά, Λιανολιά	Πελοπόννησος, Ναύπακτος.
Μαστοειδής	Τσουνάτη, Μαστολιά, Μουρατολιά	Πελοπόννησος, Κρήτη.
	<b>Διπλής χρήσης</b>	
Μεγαρίτικη	Περαχωρίτικη, Βοδοδίτικη, Χονδρολιά Αίγινας	Αττικής Βοιωτίας, Κυνουρίας.
Κολοβή	Μυτιληνιά, Βαλανολιά	Λέσβος, Χίος.
Κοθρέικη	Μανάκι, Μανακολιά, Κορινθιακή	Δελφοί, Άμφισσα, Τροιζηνία, Κυνουρία.
Θρουμπολιά	Θασίτικη, Χονδρολιά Ευβοίας	Νησιά Αιγαίου, Αττική, Εύβοια.

Πηγή: «Ο ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ - ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ», ΝΙΚΟΣ ΚΑΙ ΜΑΡΙΑ ΨΙΛΑΚΗ-ΗΛΙΑΣ ΚΑΣΤΑΝΑΣ, ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΚΑΡΜΑΝΩΡ.

## Δ.11. Ρηχέα Λακωνίας 1935-1945

---

Ιωάννα-Μαρία Γιακουμάκη

Σας γράφω κάποιες πληροφορίες που έχω από την μητέρα μου, Παρασκευή Γιακουμάκη, σήμερα 77 ετών. Ο πατέρας της Άγγελος Σταυρόπουλος ή Αναγνώστης, έμενε στην Ρηχέα Λακωνίας και είχε δικό του ελαιοτριβείο. Όλα όσα λοιπόν αναφέρω είναι μεταξύ 1935 και 1945.

Εκείνα λοιπόν τα χρόνια οι αγρότες μαζεύανε τις ελιές και τις μετέφεραν στο ελαιοτριβείο. Εκεί τις τοποθετούσαν στην αποθήκη του ελαιοτριβείου μέσα σε τσάρκους, που ήταν ξύλινα τεράστια κιβώτια. Έριχναν και χοντρό αλάτι για να μη χαλάσουν οι ελιές, τα ζουμιά δε από τις ελιές έβγαιναν από τα ανοίγματα που σχημάτιζαν οι ξύλινες τάβλες που ήταν κατασκευασμένοι οι τσάρκοι. Μόλις γέμιζαν οι τσάρκοι εφώναζαν τον νοικοκύρη - έβγαιναν στην πλατεία του χωριού και τον εφώναζαν με το «χωνί» και ερχόταν εκείνος να επιβλέπει την εξαγωγή του λαδιού του. Στα ελαιοτριβεία εργαζόνταν ο «καπετάνιος», που είχε το ελαιοτριβείο, και τέσσερις εργάτες. Ο ένας από τους τέσσερις ήταν ο ιδιοκτήτης των δύο αλόγων που έσερναν τα λιθάρια του ελαιοτριβείου και οι άλλοι τρεις ήταν οι εργάτες για την εξαγωγή του λαδιού, χειρίζονταν δηλαδή τα διάφορα «εργαλεία».

Βάζανε τις ελιές στα λιθάρια, έφερνε γύρω το άλογο τις πέτρες και εκείνες έλιωναν τις ελιές μέχρι που γινότουσαν σχεδόν πολτός. Έριχναν τον πολτό σε μια μεγάλη γούρνα και αφού τον συγκέντρωναν όλον εκεί, τον τοποθετούσαν σε τσαντήλες του αργαλειού, υφασμένες με γίδινο μαλλί, και τις έβαζαν πάνω στην μπαλάντρα του ελαιοτριβείου. Οι τρεις εργάτες γύριζαν την μπαλάντρα και εκείνη με την σειρά της έστυβε τον πολτό από τις ελιές. Πολύ παλαιότερα είχαν ξύλινες μανέλες, που έκαναν πάλι την ίδια δουλειά. Στύβοντας τον πολτό, έβγαινε το λάδι που έπεφτε μέσα στο «λυμπί», τέλος έριχναν καυτό νερό πάνω από τα τσαντήλια και συνέχιζαν να στύβουν. Άφηναν λίγο το λάδι να ξεκουραστεί και να ανέβει πάνω (το νερό έμενε κάτω), και μάζευαν το λάδι του νοικοκύρη. Κρατούσαν μία μπότσα (2-3 οκάδες χωρούσε η μπότσα) λάδι δώρο για τον καπετάνιο που είχε το ελαιοτριβείο.

Μετά άδειαζαν από τα τσαντήλια τον πυρήνα, το λιοκόκκι και το έστελναν με τα καράβια στον Πειραιά. Εκεί το έπαιρναν μεγάλα εργοστάσια σαπωνοποιίας για να το μετατρέψουν σε σαπούνι κ.λπ. Όταν έβγαινε δε το πρώτο λάδι, η «καπετάνισσα» έφερνε ζυμωτό ψωμί, κομμένο σε τεράστιες φέτες και καψαλισμένες στα κάρβουνα, τις βούταγαν μέσα στο λυμπί, έριχναν ρίγανη και μαζί με κρασί ήταν ό,τι καλύτερο για τους εργάτες, τον νοικοκύρη, τους περαστικούς, τα παιδιά και όσων τύχαινε να περάσουν από το ελαιοτριβείο.

## Δ.12. Φυτοπροστασία στην βιολογική καλλιέργεια της ελιάς

### **Καρκινώματα**

Η βακτηρίωση αυτή εμφανίζεται, όταν βρέχει πολύ ή όταν ποτίζεται το δέντρο υπερβολικά, σε κρύες συνθήκες περιβάλλοντος (χειμώνας).

- Κλάδεμα με αφαίρεση προσβεβλημένων κλαδιών το καλοκαίρι.
- Προληπτική επέμβαση με χαλκούχα το χειμώνα, όταν υπάρχουν ευνοϊκές συνθήκες προσβολής.

### **Κυκλοκόνιο**

Ένας μύκητας, που προκαλεί κυκλικές στα φύλλα. Όταν υπάρχει μεγάλη προσβολή προκαλεί φυλλόπτωση. Η αιτία είναι υψηλή υγρασία και κακός αερισμός του ελαιώνα.

- Επιμελημένο κλάδεμα με σκοπό τον καλό αερισμό του ελαιώνα.
- Επέμβαση τον Οκτώβριο/Νοέμβριο και νωρίς την άνοιξη με βορδιγάλειο πολτό.

### **Γλοιοσπόριο**

Μύκητας, που προσβάλλει τον καρπό και προκαλεί βαθουλωμένες κηλίδες, μουμιοποίηση και καρπόπτωση. Η ανεβασμένη υγρασία το φθινόπωρο ευνοεί την ανάπτυξη.

- Επέμβαση με βορδιγάλειο πολτό (1%) τον Σεπτέμβριο κι αν χρειάζεται ξανά τον Οκτώβριο.

### **Πυρηνοτρήτης**

Υπάρχουν τρεις γενιές το χρόνο, η φυλλόβια, η ανθόβια και η καρπόβια. Ζημιά προκαλεί συνήθως μόνο η καρπόβια (καρπόπτωση), αλλά επειδή αντιμετωπίζεται δύσκολα (μεγάλη διάρκεια πτήσης), καταπολεμείται κατά προτίμηση η ανθόβια γενιά.

- 1 παγίδα παρακολούθησης (υπάρχουν από διάφορες εταιρίες) στα 150-300 δέντρα.
- Ψεκασμός κάλυψης με Βάκιλο Θουριγγίας 3-5 μέρες μετά το μέγιστο αριθμό συλλήψεων στις παγίδες (ανθόβια γενιά) ή στην εμφάνιση του πρώτου άνθους.
- Όταν χρειάζεται, επανειλημμένοι ψεκασμοί με Βάκιλο Θουριγγίας το καλοκαίρι στην εμφάνιση της καρπόβιας γενιάς.

## **Δάκος**

Μύγα, που εναποθέτει τα αυγά της στον καρπό, που τρυπιέται από το σκουλήκι. Η ζημιά αφορά περισσότερο την ποιότητα του τελικού προϊόντος κι όχι την ποσότητα. Υπάρχουν πολλές γενιές κάθε χρόνο, ανάλογα με τις καιρικές συνθήκες.

- Παρακολούθηση της ανάπτυξης του πληθυσμού με παγίδες παρακολούθησης (π.χ. τύπου Mac Phail με 3-4% θειική αμμωνία ή άλλα αμμωνιακά άλατα, μελάσα 2-4%, παγίδες παρακολούθησης με ορμόνες κ.α.).

- Μαζική παγίδευση (1 παγίδα στα 1-2 δέντρα από τις αρχές του καλοκαιριού, όταν σχηματίζεται ο νέος καρπός), συνήθως από τον Ιούλιο και μετά. Υπάρχουν διάφοροι τύποι παγίδων στο εμπόριο. Παγίδες μπορούν να κατασκευαστούν και από τον παραγωγό (από πλαστικά μπουκάλια νερού). Με δοκιμές πρέπει να βρεθεί η πιο κατάλληλη για το συγκεκριμένο κτήμα. Κρέμονται στη σκιά και σε ύψος άνω των 2 μέτρων σε μεγάλα δέντρα.

- Διάρκεια δράσης των παγίδων περίπου 3 μήνες. Χρειάζεται παρακολούθηση πληθυσμών (με παγίδες παρακολούθησης κάθε 5 μέρες και μία παγίδα στα 500-1000 δέντρα). Όταν αυξάνεται ο αριθμός να γίνεται αντικατάσταση των παγίδων.

- Παγίδες χρειάζονται και στα γειτονικά κτήματα (εξωτερικές σειρές δέντρων) και για να παρεμποδιστεί να μαζεύονται τα έντομα στο κτήμα με τις παγίδες.

- Εναλλακτικά δολωματικοί ψεκασμοί με φυτικά εντομοκτόνα (ροτενόνη, φυσική πυρεθρίνη).

## **Παρλατόρια και Λεκάνιο - Καπνιά**

Πρόκειται για έντομα, που εκκρίνουν ένα μελίττωμα στο οποίο αναπτύσσονται μύκητες.

- Στήριξη ωφέλιμων και οικολογικής ισορροπίας στον ελαιώνα (προσοχή με ψεκάσματα, φυτοφράκτες, λωρίδες με υψηλά χόρτα, σπορά διάφορων χόρτων, χλωρή λίπανση).

- Ψέκασμα με γαλακτοποιήσιμα ορυκτέλαια ή παραφινέλαια (χωρίς άλλα εντομοκτόνα!) - προσοχή στα ωφέλιμα, γι' αυτό επεμβάσεις κατά προτίμηση το χειμώνα.

- Ψέκασμα για καπνιά με βορδιγάλειο πολτό 1% ή θειασβέστιο, προληπτικές επεμβάσεις, που μειώνουν την υγρασία και βελτιώνουν τον αερισμό στον ελαιώνα (π.χ. κλάδεμα).

## **ΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ**

**Γαλαζόπετρα:** Διαλύουμε 1/2 κουταλιά της σούπας σε δέκα λίτρα νερό.

**Βορδιγάλειος πολτός:** Διαλύουμε 1 κουταλιά της σούπας γαλαζόπετρα σε δέκα λίτρα νερό, προσθέτουμε δύο κουταλιές της σούπας ασβέστη σβησμένο.

**Βάκιλλος Θουριγγίας:** (με διάφορα ονόματα σκευασμάτων ανάλογα με την εταιρία). Χρησιμοποιείται με 1% ζάχαρη (= 10 γρ./λ.). Προσοχή ! Το σκεύασμα έχει περιορισμένη διάρκεια ζωής (βλ. συσκευασία)!

Το παραπάνω κείμενο μας το έστειλαν από το γραφείο της ΔΗΩ στην Αλεξανδρούπολη

Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τη βιολογική καλλιέργεια μπορείτε να απευθυνθείτε καθημερινώς, 9:00-13:00 στο γραφείο της ΔΗΩ στην Αλεξ/πολη, Ευμόλπου 1 (επάνω από την Τράπεζα Πειραιώς)

Τηλ: 2551023389 Fax: 2551036989, ή στους Γεωπόνους ελεγκτές της ΔΗΩ στην Θράκη:

Ευδοξία Εμβολιάδου: 6937077602, Αγγελόπουλος Γεώργιος: 6932765813

---

«Στον άνθρωπο που είναι ζώνον ευγενές και από το Θεό τιμημένο [δόθηκε] καθορισμένη εξαιρετη τροφή, ψωμί, κρασί και λάδι. Το ψωμί για να στηρίζει και να δυναμώνει την καρδιά, το κρασί για να ευφραίνει την ψυχή και το λάδι για να ευχαριστεί το σώμα, το οποίο Θεραπεύεται και απαλύνεται από την επίπονη σκληραγωγία».

### Δ.13. Στον Ιπποκράτη

---

Στον Ιπποκράτειο Κώδικα συναντώνται περισσότερες από εξήντα φαρμακευτικές χρήσεις του ελαιόλαδου, με κυριότητα τη χρήση κατά των δερματικών παθήσεων, αλλά και ως αντισυλληπτικό μέσο. Μάλιστα γίνεται σαφής διαχωρισμός του ελαιόλαδου, το οποίο, σε συνδυασμό με το σίτο και τον οίνο, αποτελεί τη βάση της ιπποκρατικής διαιτητικής από άλλα έλαια, όπως του σχίνου, της πικραμυδαλιάς και της βελανιδιάς.

### Δ.14. Διερεύνηση των πιθανών αντικαρκινικών ιδιοτήτων εκχυλισμάτων από καρπούς ελιάς σε διαφορετικούς τύπους νεοπλασιών.

---

Τάνια Μαρκοπούλου  
Διδάκτωρ Βιολογικών επιστημών  
[sultana@hotmail.com](mailto:sultana@hotmail.com)

Περίληψη του ερευνητικού πρωτοκόλλου που διεξάγετε στο εργαστήριο Μοριακής Βιολογίας του Τμήματος Φυτικής Παραγωγής του ΑΤΕΙΘ με θέμα: «Διερεύνηση των πιθανών αντικαρκινικών ιδιοτήτων εκχυλισμάτων από καρπούς ελιάς σε διαφορετικούς τύπους νεοπλασιών»

Η διερεύνηση των επιδράσεων ενεργών συστατικών φυτικής προέλευσης με αντικαρκινικές ιδιότητες αποτελεί ένα σημαντικό πεδίο της σύγχρονης βιοϊατρικής έρευνας. Στη διεθνή βιβλιογραφία αναφέρονται πληθώρα επιδημιολογικών δεδομένων τα οποία συνδέουν τη συχνή κατανάλωση καρπών ελιάς με μειωμένο κίνδυνο ανάπτυξης καρκίνου και τα οποία ενισχύονται από αποτελέσματα μελετών σε ζωικούς οργανισμούς.

Τα φυσικά τριτερπενοειδή (triterpenoids) βρίσκονται στον καρπό της ελιάς *Olea europaea* και τον προστατεύουν από έντομα και μικροβιακούς παράγοντες. Το μασλινικό οξύ αποτελεί το κύριο συστατικό της προστατευτικής κηρώδους επικάλυψης των καρπών ελιάς της *Olea europaea*. Μελέτες αναφέρουν την αντιοξειδωτική ικανότητα του μασλινικού οξέως ενώ πρόσφατες έρευνες απεκάλυψαν τις αντικαρκινικές του ιδιότητες. Η προσθήκη του σε κύτταρα καρκινώματος του παχέως εντέρου σταμάτησε τον πολλαπλασιασμό τους και τα οδήγησε σε κυτταρικό θάνατο.

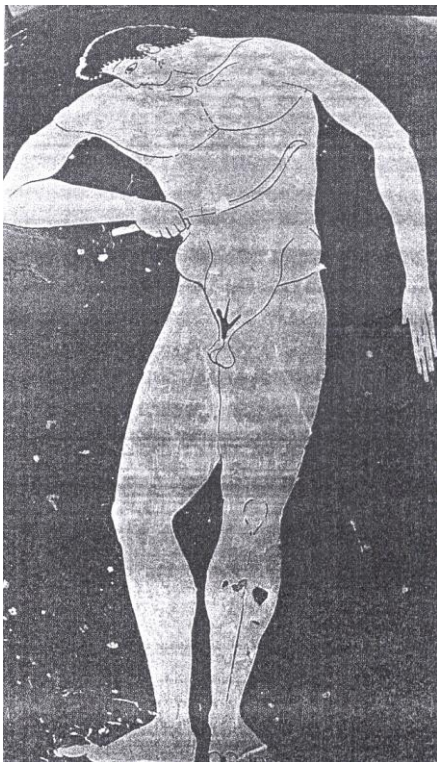
Το ερευνητικό έργο που εκπονείτε στοχεύει, α) να καθορίσει τις μεταβολές της κυτταρικής αύξησης και του αποπτωτικού κυτταρικού θανάτου των καρκινικών κυττάρων υπό την επίδραση εκχυλισμάτων από καρπούς ελιάς, β) να

προσδιορίσει τον τύπο κυτταρικού θανάτου στον οποίο τυχόν υπόκεινται τα καρκινικά κύτταρα υπό την επίδραση εκχυλισμάτων από καρπούς ελιάς και γ) να διερευνήσει τυχόν διαφορετικές αποκρίσεις στα προαναφερθέντα εκχυλίσματα μεταξύ διαφορετικών νεοπλασιών.

Η κατανόηση αυτών των δράσεων θα μπορούσε να αξιοποιηθεί περαιτέρω ώστε να αποτελέσει αντικείμενο κλινικής έρευνας σχετικά με τη θεραπευτική χρήση εκχυλισμάτων από καρπούς ελιάς στην ογκολογία.

### Δ.15. Το ελαιόλαδο ως υλικό καθαρισμού...

Ως μέσον καλλωπισμού το ελαιόλαδο είναι γνωστό από τις πινακίδες της Γραμμικής Β΄ Γραφής. Το λάδι που προοριζόταν για την ατομική καθαριότητα ήταν καλής ποιότητας και συχνά αρωματισμένο με βότανα και αρωματικά φυτά. Σε εποχές που δεν υπήρχαν ούτε σαπούνια ούτε άλλα υλικά καθαρισμού και



σωματικής υγιεινής, το λάδι φαίνεται να διαδραματίζει και σ' αυτόν τον τομέα πρωτεύοντα ρόλο, τόσο που ήταν αδύνατον σε κάποια οικογένεια να επιβιώσει αν δεν είχε τη δυνατότητα είτε να παράγει είτε να προμηθεύεται σημαντικές ποσότητες ελαιολάδου.

Η διαδικασία καθαρισμού και περιποίησης του σώματος με ελαιόλαδο ακολουθούσε μια συγκεκριμένη πρακτική. Πρώτα έριχναν στο σώμα λάδι με ένα ειδικό αγγείο που το έλεγαν αρύβαλλο, στη συνέχεια το άλειφαν, το έτριβαν και μετά χρησιμοποιούσαν ένα ειδικό εργαλείο που το αποκαλούσαν στλεγγίδα, για να βγάλουν τις ακαθαρσίες. Η στλεγγίδα ήταν κάτι σαν ξύστρα «ξυστρί δι' ου απέξεον το έλαιον μετά του κονιορτού από τους δέρματος ή εν τω λουτρῶ ή μετά τας εν τη παλαίστρα ασκήσεις»

*Καθαρισμός αθλητή με λάδι και «στλεγγίδα»*

Πηγή: «Ο ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ - ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ», ΝΙΚΟΣ ΚΑΙ ΜΑΡΙΑ ΨΙΛΑΚΗ-ΗΛΙΑΣ ΚΑΣΤΑΝΑΣ, ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΚΑΡΜΑΝΩΡ.

## Δ.16. Οι βρώσιμες ελιές από την αρχαιότητα ως σήμερα

---

Ο Αντιφάνης κατατάσσει τις ελιές ανάμεσα στα αρτύματα, ενώ τις χρησιμοποιούσαν ευρέως ως ορεκτικά, όπως μας πληροφορεί ο Αθήναιος, παραπέμπει μάλιστα στον Αριστοφάνη για να διακρίνει τους τύπους των βρωσίμων ελαιών της εποχής:

*Τι προτιμάς, γέρο, τις ώριμες (σταφιδιασμένες) εταίρες, ή τις παρθένες αλμάδες, που είναι σαν σφιχτές ελιές;*

Ο μεγάλος κωμικός της αρχαιότητας παρομοιάζει τις «δρυπετείς» ελιές με σιτεμένες εταίρες (οι δρυπετείς ή θρούμπες ή σταφιδολιές είναι ζαρωμένες και μαζεύονται ώριμες, άρα θυμίζουν γερασμένες εταίρες!) Οι «κυπόαρθενoi αλμάδες» είναι εκείνες που μαζεύονται πριν ωριμάσουν, ξεπικρίζονται και παραμένουν στιλπνές, χωρίς ζαρωμένη σάρκα και σφιχτές, σαν ... τις νεαρές κοπέλες!

### Οι «Θλαστές» ελιές

Είναι οι σημερινές τσακιστές ή σπαστές ελιές.

Στα βυζαντινά χρόνια χτυπούσαν τις πράσινες ελιές με ξύλινο εργαλείο και έσπαγαν τη σάρκα τους. Αμέσως μετά τις τοποθετούσαν για λίγη ώρα σε ζεστό νερό και τις στράγγιζαν καλά σε κοφίνια, όπου πρόσθεταν χοντρό αλάτι. Στη συνέχεια τις μετέφεραν σε πήλινα δοχεία, συμπλήρωναν άλμη και τις σφράγιζαν με κλωνάρια μαραθου για να αποκτήσουν ιδιαίτερη οσμή και γεύση.

### Θλαστές χωρίς κουκούτσια

Εκτός από τον παραπάνω τρόπο παρασκευής τσακιστών ελαιών, υπήρχε κι άλλος: Έβγαζαν τα κουκούτσια, τις πασπάλιζαν με αλάτι, κύμινο και μαραθο. Τις συντηρούσαν σε δοχεία με μούστο.

### Οι «κολυμβάδες»

Ελιές που διατηρούνταν κυρίως μέσα σε λάδι. Γενικά, όμως, υπήρχε σύγχυση για το ποιές ελιές ονομάζονταν κολυμάδες, αφού οι πιο συνήθεις τρόποι παρασκευής της βρώσιμης ελιάς είχαν ως κοινό στοιχείο τη διατήρηση μέσα σε λάδι ή σε άλμη, ή άλμη και ξύδι, ή άλμη, ξύδι και λάδι... Πιο συχνά τις μπέρδευαν με τις αλμάδες (τις διατηρημένες στην άλμη)

Οι κολυμβάδες χρησιμοποιήθηκαν ακόμη και σε ιατρικές συνταγές. Η ονομασία επιβιώνει ακόμη και σήμερα σε πολλές ελληνικές περιοχές.

Στην Κρήτη τις λένε κολυμπάδες:  
«καλλιά ἔχω τσι σπαστές ελιές από τσι κολυμπάδες  
Καλλιά ἔχω δέκα κοπελιές παρά σαράντα γράδες»  
*Σατυρική μαντινάδα*

### **Οι «αλμάδες»**

Ήταν συντηρημένες αποκλειστικά μέσα σε άλμη. Σύμφωνα με τον Έρμιππο, όλοι έβαζαν μάραθο μέσα στις αλμάδες, προφανώς για να ενισχύσουν τη γεύση τους.

### **Ελιές σε οξύμελι**

Πολύ ενδιαφέρουσα μέθοδος, που φαίνεται να αναπτύχθηκε κατά τα ελληνιστικά ή τα ρωμαϊκά χρόνια. Διασώθηκε στη συλλογή των «Γεωπονικών» που συγκέντρωσε ο Κασσιανός Βάσσος στα χρόνια του Βυζαντινού Αυτοκράτορα Κωνσταντίνου του Πορφυρογέννητου.

Η διαδικασία επεξεργασίας ήταν απλή: Μάζευαν μεγάλες μαύρες και ώριμες ελιές, τις έπλεναν με κρύο νερό και τις άπλωναν σε ειδικές καλαμωτές για μερικές ημέρες. Στη συνέχεια τις μετέφεραν σε σκάφη, τις περιέχυναν με λάδι, επίπασαν αλάτι (σε εννιά μέρη ελαιών έβαζαν ένα μέρος αλατιού) και τις ανακάτευαν απαλά με τα χέρια για να μη σπάσουν. Τέλος, τις μετέφεραν σε αγγεία, τις κάλυπταν με οξύμελι (νερό, μέλι και ξύδι ανακατεμένα) και σφράγιζαν το αγγείο με κλωνάρια μαράθου.

### **Ελιές σε μούστο**

Μάζευαν πράσινες ελιές, τις άφηναν σε θαλασσινό νερό για μια βδομάδα, μετά τις μετέφεραν σε αγγείο. Έριχναν μέσα μούστο αλλά δεν γέμιζαν το αγγείο μέχρι την κορυφή για να μη χυθεί κατά τη ζύμωσή τους. Όταν τέλειωνε η ζύμωση σφράγιζαν το δοχείο. Στην πραγματικότητα πρόκειται για μέθοδο συντήρησης ελαιών μέσα σε κρασί ή σε ξύδι, αν ακολουθούσε οξική ζύμωση.

### **Στέμφυλα**

Στέμφυλα ήταν ο πολτός της ελιάς, που στην αρχαιότητα τον αρωμάτιζαν και τον έτρωγαν. Οι μαρτυρίες από τον αρχαίο κόσμο αποκαλύπτουν ευρεία χρήση αυτού του νόστιμου παρασκευάσματος.

### **Οι «δρυπετείς» ή «γεργέριμοι»**

Οι ώριμες ελιές που ξεπίκριζαν μόνες τους πάνω στα δέντρα ή έπεφταν και τις μάζευαν από το έδαφος. Είναι οι γνωστές σήμερα θρούμπες, θρουμπολιές ή σταφιδολιές, όπως λέγονται στην Κρήτη.

Οι δρυπετείς ήταν μεγάλου σχήματος ελιές και φαίνεται πως άρεσαν ιδιαίτερος και λόγω...της εμφάνισης τους.

*Ελιά: ο καρπός και Ελαία το δέντρο . Γιατί την ελιά που ωρίμαζε πάνω στο δένδρο την έλεγαν «γεργέριμο» εμείς τη λέμε ρουπάτα...*

Η βυζαντινή αυτή λέξη (ρουπάτα) ακούγεται ακόμη και σήμερα στην Ελλάδα, είναι οι γνωστές θρουμβολιές.

### **«Γογγύλαι»**

Ήταν οι πολύ μεγάλες ελιές. Προφανώς η αναφορά των γογγυλών από αρχαίους και βυζαντινούς συγγραφείς δεν υποδηλώνει κάποιο διαφορετικό τρόπο παρασκευής και συντήρησης, αλλά μόνο το μέγεθος τους. Ο Αθήναιος τις παραβάλλει με ...χουρμάδες λέγοντας πως το μέγεθος του καρπού της φοινικιάς είναι ίσο με τις γογγύλες ελιές.

Πηγή: «Ο ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ - ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ», ΝΙΚΟΣ ΚΑΙ ΜΑΡΙΑ ΨΙΛΑΚΗ-ΗΛΙΑΣ ΚΑΣΤΑΝΑΣ, ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΚΑΡΜΑΝΩΡ.

---

**«Η σύνδεση του ελαιολάδου με τη διατροφή είναι μια πολύ παλιά ιστορία που έχει επηρεάσει καταλυτικά την εξέλιξη του γαστρονομικού πολιτισμού στον ελληνικό χώρο»**

## Δ.17. Αρωματικά λάδια

---

Μπορούμε να αρωματίσουμε το δικό μας λάδι, με διάφορα μυρωδικά και αρωματικά βότανα, όπως δεντρολίβανο, θυμάρι, μέντα, κόκκους από μαύρο πιπέρι, σκόρδο, δάφνη και άλλα ή συνδυασμούς αυτών. Βάζουμε τα βότανα μέσα στο λάδι για 15 μέρες, και το αφήνουμε στον ίσκιο. Μετά τις δεκαπέντε μέρες μπορούμε να αφαιρέσουμε τα βότανα.

## Δ.18. Ελιές πράσινες τσακιστές

---

### Παρασκευή άλμης



Ανάλογα την ποσότητα της ελιάς, βάζουμε να βράσει νερό στο οποίο διαλύουμε χοντρό αλάτι. Για να ξέρουμε αν έχουμε βάλει τη σωστή ποσότητα αλατιού, όταν κρυώσει βάζουμε στην κατσαρόλα ένα αυγό (όχι βρασμένο). Αν η μύτη του αυγού σταθεί στην επιφάνεια του μίγματος, τότε η άλμη είναι έτοιμη. Αν το αυγό «κάτσει» στον πάτο της κατσαρόλας, τότε πρέπει να

προσθέσουμε αλάτι. Οι ελιές που γίνονται τσακιστές είναι οι μικρές.

Τσακίζουμε τις ελιές και τις βάζουμε σε μία λεκάνη με νερό στο οποίο έχουμε στύψει 2 – 3 λεμόνια κι έχουμε αφήσει τις λεμονόκουπες μέσα στο νερό, για να μη μαυρίσουν οι ελιές.

Από την επόμενη μέρα και για δέκα μέρες περίπου αλλάζουμε το νερό ώστε να ξεπικρίσουν. Τις δοκιμάζουμε και αν δούμε ότι ξεπικρίσαν, τις βάζουμε στο βάζο μαζί με ροδέλες λεμονιού και μάραθο φρέσκο. Από πάνω ρίχνουμε την άλμη έως δύο δάχτυλα κάτω από το στόμιο του βάζου. Πριν το κλείσουμε ερμητικά, προσθέτουμε ένα δάχτυλο καλό ελαιόλαδο.

Είναι καλό να καταναλωθούν μετά από μία εβδομάδα, για να πάρουν τη γεύση του λεμονιού και του μάραθου.

Επειδή είναι τσακιστές, διατηρούνται σκληρές στο βάζο περίπου ένα χρόνο. Αν φτιάξουμε μεγάλη ποσότητα και θέλουμε να τις διατηρήσουμε παραπάνω, απλώς... δεν τις τσακίζουμε.

Μάτα Φωτοπούλου, Λακωνική Μάνη  
Φωτογραφία: Άρης Παύλος

## Δ.19. Πάστα ελιάς

---

### **Υλικά:**

ελιές, πιπεριά, ξύδι, λάδι, σκόρδο

### **Εκτέλεση:**

Αφαιρούμε από τις ελιές τα κουκούτσια. Πολτοποιούμε την ελιά μαζί με λίγη πιπεριά στο μούλτι, προσθέτουμε λίγο ξύδι και λάδι. Αν θέλουμε να είναι λίγο πιο πικάντικο προσθέτουμε λίγο σκόρδο. Τον πολτό τον βάζουμε σε μικρά βαζάκια. Για να συντηρηθεί προσθέτουμε λίγο λάδι πριν το κλείσουμε.

Μαρία Κασιανού, Περαχώρι Ιθάκης



Φωτογραφία: Άρης Παύλος

## Δ.20. Φτιάχνοντας το δικό μας σαπούνι

Συνταγή της κ Χρυσάνθης Κασιανού, από το Περαχώρι της Ιθάκης.  
Στη φωτογραφία η κ. Δήμητρα Κωνσταντάρα από την Ηλέκτρα Μεσσηνίας



### Υλικά:

8 κιλά λάδι. Συνήθως χρησιμοποιούμε τη μούργα του λαδιού, το κατακάθι ή τηγανολάδα

3 κιλά καυστική σόδα (ποτάσσα)

10 κιλά νερό

1 ποτήρι χοντρό αλάτι

ένα καζάνι

### Εκτέλεση:

Βάζουμε το νερό μέσα στο καζάνι. Όταν το νερό είναι χλιαρό ρίχνουμε σιγά, σιγά το λάδι. Λίγο πριν βράσουν το νερό με το λάδι προσθέτουμε την ποτάσσα, σιγά, σιγά.

Μετά ρίχνουμε ένα ποτήρι χοντρό αλάτι.

Ανακατεύουμε με ξύλινη κουτάλα ως τον πάτο του καζανιού. Τα υλικά θα πρέπει να ανακατευτούν πολύ καλά. Η ποτάσσα

φουσκώνει και θέλει πολύ προσοχή στο ανακάτεμα.

Όταν είναι έτοιμο το σαπούνι «ξεκολλάει». Θα καταλάβετε στην πράξη τί σημαίνει αυτό. Το σαπούνι ανεβαίνει στην επιφάνεια και με μεγάλη τρυπητή κουτάλα παίρνουμε το σαπούνι και το βάζουμε στα καλούπια μας, που μπορεί να είναι και παλιά συρτάρια ή τελάρα. Πρώτα στρώνουμε χαρτί στα καλούπια μας και μετά βάζουμε το σαπούνι.

Αν θέλουμε να κάνουμε και άλλη δόση σαπούνι, χρησιμοποιούμε το ίδιο νερό με λιγότερη ποτάσσα.

Όταν το λάδι είναι καθαρό, θέλει περισσότερη ποτάσσα, όταν είναι μούργα, θέλει λιγότερο. Όταν είναι τηγανολάδο, βάζουμε λιγότερο αλάτι.

Στο Περαχώρι της Ιθάκης σχεδόν όλες οι γυναίκες κάνουν σαπούνι στο σπίτι τους.



## Δ.21. Το σπαθόλαδο

Την άνοιξη ανθίζει στα χωράφια και στις άκρες των δρόμων το σπαθόχορτο ή βάλσαμο (*Hypericum perforatum* L.). Φυτό πολυετές, ύψους μέχρι 60 εκατοστά. Έχει βλαστό όρθιο, ισχυρό, πολύκλαδο. Τα φύλλα του είναι μικρά, επιμήκη, αυγοειδή, με στίγματα. Τα άνθη του είναι κιτρινόχρυσα σε ταξιανθίες φόβες.

Συλλέγουμε τα άνθη του όταν είναι σε πλήρη άνθηση και τα βάζουμε μέσα σ' ένα βάζο. Συμπληρώνουμε με λάδι δύο δάχτυλα κάτω από το πόμα. Κλείνουμε το βάζο και το τοποθετούμε στον ήλιο για 40 ημέρες. Το λάδι μέσα στις επόμενες μέρες θα πάρει ένα κόκκινο χρώμα. Αυτό είναι το σπαθόλαδο.

Το σπαθόλαδο μπορούμε να το χρησιμοποιήσουμε εξωτερικά ως φυσικό επουλωτικό πληγών και αντισηπτικό, αλλά και για μυϊκούς πόνους. Επίσης, μπορούμε να το πιούμε για το έλκος στομάχου.

Τέλος μπορούμε να κάνουμε κεραλοιφή με κεριά μέλισσας, με αναλογία 1/10:

Λιώνουμε το κεριά μέσα σε μπεν μαρί, και προσθέτουμε το λάδι. Ανακατεύουμε καλά το μίγμα για λίγη ώρα. Μετά τοποθετούμε το μίγμα μας σε γυάλινα βαζάκια και τα αφήνουμε να κρυσώσουν.



Αντί για σπαθόλαδο μπορούμε να κάνουμε παπαρουνόλαδο με πέταλα παπαρούνας. Συνηθίζεται στην Κρήτη. Το λάδι αντί για κόκκινο γίνεται κίτρινο.

Όπως επίσης μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε και την καλέντουλα. Τα δύο παραπάνω λάδια χρησιμοποιούνται για τις ίδιες χρήσεις όπως το σπαθόλαδο: πληγές, αμυχές, μασάζ, μυαλγίες κ.λπ.

**Σημείωση:** οι παραπάνω συνταγές και η παραδοσιακή γνώση δεν αντικαθιστά την γνώμη και τη συμβουλή ενός γιατρού. Το Πελίτι παραθέτει την παραδοσιακή γνώση και δεν έχει καμία ευθύνη για τυχόν βλάβες σε περίπτωση χρήσης των συνταγών.

Στο επόμενο τεύχος θα έχουμε αφιέρωμα στο αμπέλι. Περιμένουμε τα κείμενα σας, τις φωτογραφίες κ.λπ