

- Ελιά και Ελλάδα. Πενήντα αιώνες καλλιέργειας του ευλογημένου δέντρου.
- Κρητο-μυκηναϊκοί χρόνοι. Οι πολύτιμες πληροφορίες για την ελαιοκαλλιέργεια που διασώζουν οι πινακίδες Γραμμικής Β γραφής.
- Το Παναθηναϊκό λάδι. Αποτελούσε το βραβείο που έπαιρναν οι νικητές των αγώνων μέσα σε αμφορείς.
- Κυπριακά ελαιοπιεστήρια. Η τεχνολογία της μετατροπής του ελαιοκάρπου σε ελαιόλαδο κατά την αρχαιότητα.
- Το τζιμηλαρείο της Βόλβης. Η τεχνολογία παραγωγής ελαιολάδου στη μεσαιωνική Χαλκιδική.
- Η ελιά στην Τουρκοκρατία. Η χρήση της στη διατροφή των Ελλήνων και η θρησκευτική της διάσταση.
- Η ελαιοκαλλιέργεια μετά το 1821. Υπήρξε παράγοντας οικονομικής στήριξης της χώρας στα πρώτα δύσκολα χρόνια της εθνικής ανεξαρτησίας.
- Η ελαιοπαραγωγή στο Άγιον Όρος. Ο τρόπος λειτουργίας και ο εξοπλισμός του λαδαριού της Μονής Βατοπεδίου.
- Η ελληνική ελιά. Καλλιεργείται εδώ και αιώνες εξασφαλίζοντας σωστή διατροφή και καλή υγεία.
- Παραδοσιακά ελαιοτριβεία. Η αρχιτεκτονική και ο εξοπλισμός του μεγάλου ελαιοτριβείου στο Μαρούλι Ρεθύμνου.

**20 ΚΡΙΤΙΚΗ**

Κριτική θεάτρου. Του Σπύρου Παγιατάκη. Κριτική δίσκων.

**21 ΒΙΒΛΙΟ**

«Η συμμορία της άρπας» του Μένη Κουμανταρέα. Νέες εκδόσεις.

**22 ΘΕΑΜΑΤΑ**

Κινηματογράφοι και Θέατρα.

**23 ΓΕΥΣΕΙΣ**

Οίνος ο Αγαπητός. Συνταγή μαγειρικής.

**24-31 ΤΗΛΕΟΡΑΣΗ**

Το πρόγραμμα της εβδομάδας.

Υπεύθυνος «Επτά Ημερών»:  
**ΒΗΣ. ΣΤΑΥΡΑΚΑΣ**

Φωτογραφία εξωφύλλου: «Το μάζωμα των Ελαιών εν Μιτυλήνη» (λεπτομέρεια). Έργο του Θεόφιλου 1933. Μουσείο Θεόφιλου, Βαρειά Μιτυλήνης.

# ΑΦΙΕΡΩΜΑ

## Ελιά και Ελλάδα

Πενήντα αιώνες καλλιέργειας του ευλογημένου δέντρου



Χαμολοί, στη Μυτιλήνη. (Φωτ. Δ. Χρησιάδη, Μουσείο Μπενάκη).

ΕΙΝΑΙ αδύνατο να μιλήσει κάποιος για το λιόδεντρο, χωρίς να αναφερθεί στην Ελλάδα και τον πολιτισμό της. Και πώς να μιλήσει για την Ελλάδα, χωρίς να θυμηθεί το λιόδεντρο, όταν στην Αθήνα πετάει ακόμα βλαστάρια η «Ελιά του Πλάτωνα»;

Το ευλογημένο δέντρο που οι κάτοικοι της Αττικής απέδωσαν στην Αθηνά, μοιάζει γεννημένο για την Ελλάδα (λατρεύει το ήπιο μεσογειακό κλίμα), όπου καλλιεργείται τουλάχιστον από την 2η χιλιετία π.Χ. Εκτοτε αποτελεί αναντικατάστατη πηγή τροφής για τους Έλληνες που του έδωσαν ξεχωριστή θέση στη λατρευτική πρακτική, τα έθιμα και τις δοξασίες τους. Και όχι μόνο.

Η «αγλαόκαρπος, χλοερά, τηλεθώσα και τανύφυλλος» κατά τον Όμηρο ελιά, κατέχει ξεχωριστή θέση και στην καρδιά μας. Απόδειξη τα στοι-

χεία του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιολάδου που κατατάσσουν την Ελλάδα πρώτη στην παγκόσμια κατανάλωση ελαιολάδου, αλλά και οι φιλικές όσο το δέντρο ονομασίες που έδωσε ο λαός μας στις διάφορες ποικιλίες: λιάστρα, μελολιά, γλυκολιά,

μαζί με τη φαμίλια. Θα ζησει όμως για να ανταποδώσει με τον καρπό του, το μόχθο, τον ιδρώτα και την φροντίδα που θα του προσφέρουν δύο ακόμη γενιές.

Οι «Επτά Ημέρες» θέλοντας να παρακολουθήσουν μαζί σας την ιστορία που από κοινού γράφουν η Ελιά και ο Έλληνας, παρουσιάζουν, αντιπροσωπευτικές μελέτες από το συνέδριο «Ελιά και Λάδι» που οργάνωσε στην Καλαμάτα το Πολιτιστικό Τεχνολογικό Ίδρυμα ΕΤΒΑ με χορηγό την εταιρία «ΕΛΑΪΣ». Στο διαχρονικό όσο και η Ελιά αυτό ταξίδι, θα μεταφερθούμε από τα ανάκτορα της Κνωσού και των Μυκηνών όπου το λάδι αποθηκευόταν σε ψευδοστομους αμφορείς, στα βυζαντινά τζιμηλαρεία και τα λιοτριβία των νεώτερων χρόνων που είναι ιστορικά τεκμήρια μιας πλούσιας κληρονομιάς.

Επιμέλεια Αφιερώματος:  
**ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ ΤΡΑΪΟΥ**

λιανολιά, τσουνάτη, θρουμπολιά, στριφτολιά, και πλήθος άλλες.

Πιότερο ακόμα αγαπά την ελιά, ο Έλληνας καλλιεργητής. Γεννήθηκε το παιδί, μαζί του θα μεγαλώσει το δέντρο. Στα επτά του χρόνια το παιδί θα πάει σχολείο. Στα επτά του χρόνια το λιόδεντρο θα δώσει τους πρώτους καρπούς. Θα μεγαλώσει

ΠΙΣΩ από την περιστέρα που φέρνει στον Νώε κλαδί ελιάς, σημάδι της ευσπλαχνίας του θεού, και την Αθηνά που προσφέρει την ελιά στους κατοίκους της Αττικής σύμβολο ξέχωρης εύνοιας θεϊκής, απλώνεται η Ελλάδα με 91.000.000 ελαιόδενδρα (1967), η Μεσόγειος με το 98% της παγκόσμιας παραγωγής, ο πολιτισμός του λαδιού που σημάδεψε θεμελιακά την ευρωπαϊκή ιστορία.

### Τρεις έννοιες

Ελαιόδενδρο, ελαιόκαρπος, ελαιόλαδο: τρεις έννοιες κλειδιά για την κατανόηση της καθημερινότητας, του ετήσιου παραγωγικού κύκλου και του οικονομικού βίου του τόπου μας, του συστήματος διατροφής μας και ό,τι πολυδιάστατο ο όρος αυτός συνεπάγεται σε συμπεριφορές και νοοτροπίες του κοσμοθεωρητικού μας συστήματος όπως αυτό καθορίζεται από την ιδιότητά μας ως χριστιανών χρισμένων με λάδι. Για την καθοριστική αυτή παράμετρο της ιστορικής μας υπόστασης η βιβλιογραφία σπανίζει, η έρευνα σιγά, το μουσείο απουσιάζει. Ζούμε, σε όλες τις έννοιες του όρου, από ένα δένδρο, ένα καρπό, ένα προϊόν που αγνοούμε. Και υπηρέτει, κανείς ό,τι αγαπά, αγαπά ό,τι γνωρίζει και γνωρίζει ότι του έχουν διδάξει.

Κάπου εδώ συναντιώνται η βαθειά κρίση της Παιδείας μας με την ευρύτερη των καιρών μας. «Ναι, να τις κόψουμε τις ελιές για να γίνει αεροδρόμιο, μου έλεγε ένας Έλληνας μεγαλοεπιχειρηματίας, αλλά πρώτα να σταθούμε εμπρός τους και να τις προσκυνήσουμε βαθειά για όσα μας προσφέρουν». Τα τριήμερα εργασίας του Πολιτιστικού-Τεχνολογικού Ιδρύματος ΕΤΒΑ ξεκίνησαν από αυτήν τη διαπίστωση, την ανάγκη να γνωρίσουμε τον τόπο μας στα θεμελιακά αυτά, καθημερινά, δομικά του στοιχεία: ψωμί, κρασί, λάδι.

Το ελαιόδενδρο καλλιεργείται σε κάθε έδαφος και κλίμα, σε πολύ μικρή μόνο κλίμακα στις ανεμόδαρες περιοχές. Αξιοποιείται πλήρως: ως ξύλο, φύλλωμα, καρπός, προϊόν και υποπροϊόντα του. Ζει και προσφέρει καρπούς για αιώνες. Αποτελεί περίπου το 80% των δενδροκαλλιεργειών μας και το 11% του αγροτικού μας προϊόντος, δίνει εποχιακή, συμπληρωματική δουλειά σε 400.000 οικογένειες και σε μετακινούμενο εργατικό δυναμικό.

Αποτελεί σταθερό περιουσιακό στοιχείο, που ορίζει την κοινωνική θέση του κυρίου του (σε «μόδια» ή «αλεσιές») και τον ετήσιο κύκλο ασχολιών του: τέσσερις μήνες δουλειάς κάθε δυο έτη στους νεκρούς χρόνους των άλλων αγροτικών ασχολιών. Μια καλλιέργεια στενά δεμένη με την σκληρή, συχνά, αγροτική μοίρα.

### Διατροφή

Ο ελαιόκαρπος ήταν και παραμένει βασικό είδος διατροφής: 100.000 τόνοι η ελληνική παραγωγή το 1986/87 «ψωμί κι ελιά» ήταν το επιζητούμενο κραγαλέα, minimum σιτηρέσιο. (Οι καταναλωτικοί ναοί των



Θαύμα της φύσης μοιάζουν οι όμορφοι, δροσεροί ελληνικοί ελαιώνες. Πόσο μόχθο απαιτεί όμως η δημιουργία τους. Καλλιέργεια με όλη τη σημασία της λέξης. Καλλιέργεια της γης, αλλά και καλλιέργεια των ελαιοκόμων: γνώση και πείρα.



Αριστερά: Η ελιά και το λάδι κατέχουν ξεχωριστή θέση στην ορθόδοξη χριστιανική θρησκεία, από το Μυστήριο της Βάπτισης ως το κανδήλι της εκκλησίας και το εικονοστάσι του ελληνικού σπιτιού. Δεξιά: Θεϊκό δώρο στους κατοίκους της Αττικής θεωρήθηκε το λιόδεντρο που ο μύθος απέδωσε στην Αθηνά. Στη φωτογραφία η ελιά του Ερεχθείου.



σούπερ-μάρκετ έχουν βέβαια σκεπάσει, αν όχι όμως και καταργήσει, την παλιά εικόνα).

Το ελαιόλαδο είναι το κύριο είδος της διατροφής και της μαγειρικής μας. Λόγος σύντομος που θα μπορούσαμε να τον αντιπαρέλθουμε –όπως συχνά συμβαίνει στους χειμαζόμενους, από λόγο (κενό) και εικόνα (πολύχρωμη), καιρούς μας.

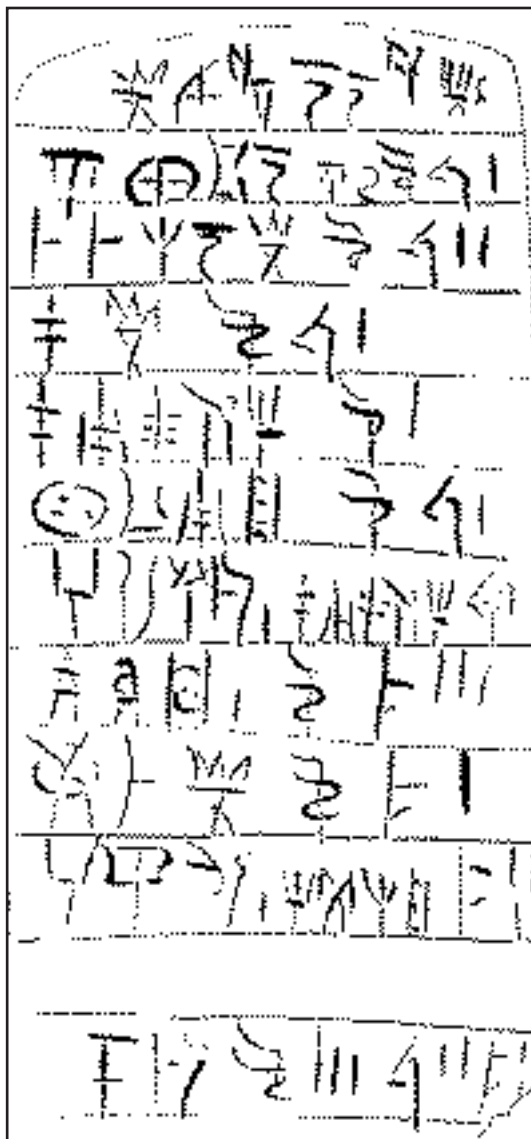
Γύρω όμως από την «διατροφή» απλώνεται ένα κοινωνικο-ψυχολογικό πλέγμα καθοριστικό: παραγωγή,

παρασκευή και κατανάλωση των τροφίμων, σχέσεις αυτών των δραστηριοτήτων με τους κύκλους της ζωής (ημερήσιο, εβδομαδιαίο, ετήσιο· γέννηση, γάμος, θάνατος), με τις διαπροσωπικές σχέσεις («του έβαλα λάδι») με την δομή της κοινότητας, με τις παραστάσεις – σύμβολα που έχουμε για τον κόσμο, με την λατρεία. Και ο «ταπεινός» όρος «μαγειρική» είναι σε τελευταία ανάλυση, ένας κώδικας επικοινωνίας, μια γλώσσα που εκφράζει την δομή, αλ-

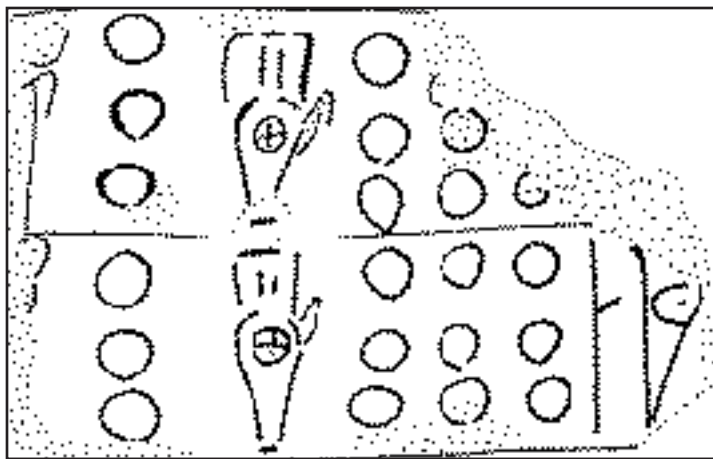
λά και τις αντιθέσεις της κοινότητας. Από τον αγρό (την παραγωγή), στο λιωτρίβι (μεταποίηση) και στην αποθήκευση, διακίνηση και κατανομή (εμπόριο) και από την κουζίνα (μαγειρική) στην κατανάλωση (τραπέζι) απλώνεται δίκτυο πυκνό, σαν το ριζικό σύστημα της ελιάς. Εδώ τεχνολογία, οικονομία, γλώσσα, θρησκεία συλλειτουργούν και δένουν σφικτά την κοινότητα, όπως οι ρίζες της ελιάς τα φτωχά μας εδάφη κόντρα στην διάβρωση.

# Κρητο-μυκηναϊκοί χρόνοι

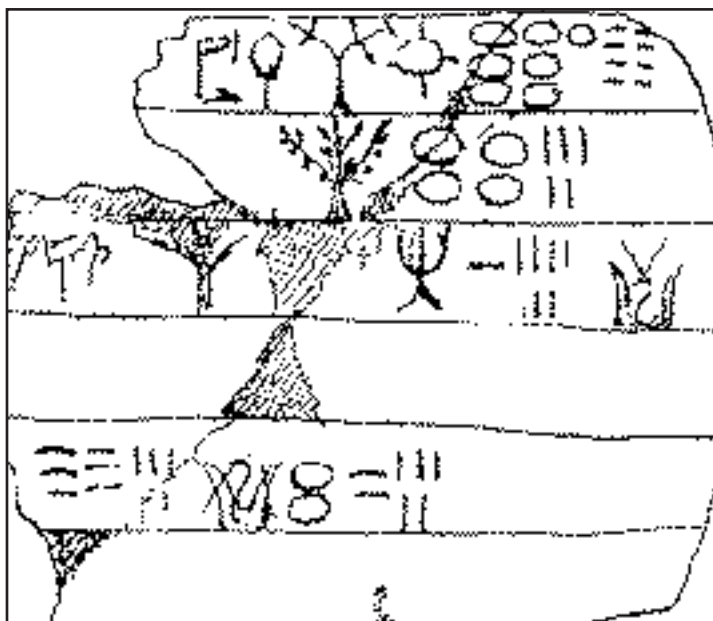
Οι πολύτιμες πληροφορίες για την ελαιοκαλλιέργεια που διασώζουν οι πινακίδες Γραμμικής Β γραφής



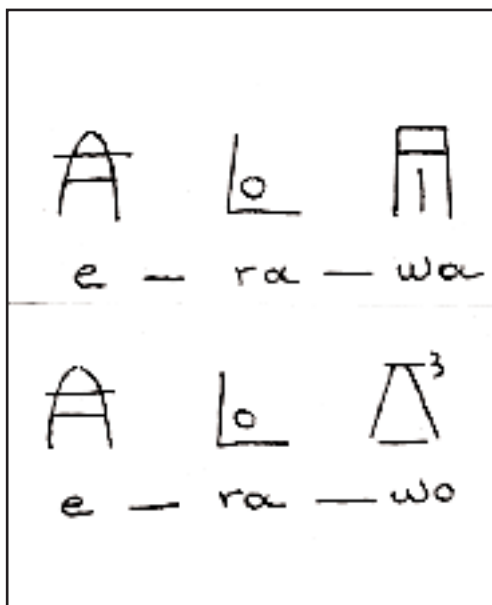
Πήλινη πινακίδα της Γραμμικής Β από το ανάκτορο της Κνωσού με προσφορές λαδιού σε θεότητες, ιερά και πρόσωπα του ιερατείου.



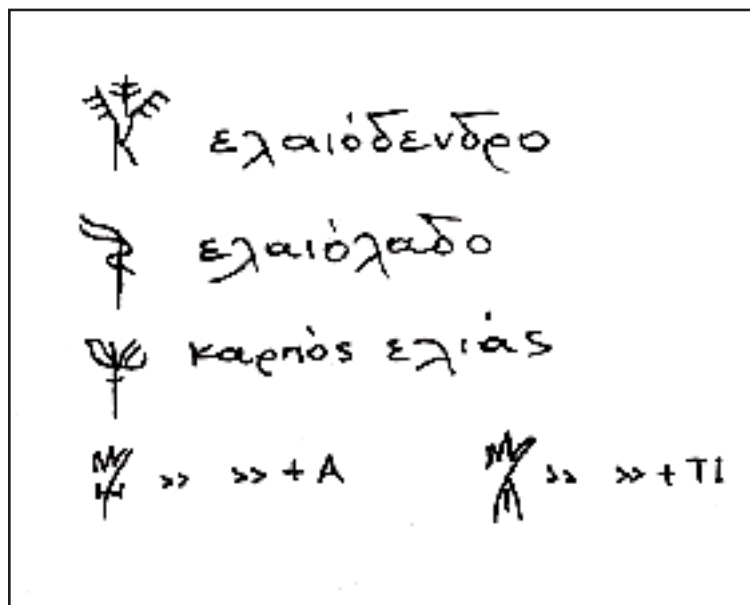
Αποσπασματική πινακίδα Γραμμικής Β από το ανάκτορο της Κνωσού στην οποία καταγράφονται 1800 (!) ψευδόστομοι αμφορείς.



Αποσπασματική πινακίδα Γραμμικής Β από το ανάκτορο της Κνωσού με καταχώριση ελαιώνα από 405 ρίζες (δευτέρη σειρά από πάνω).



Οι λέξεις για την ελιά (επάνω) και το λάδι (κάτω) στη Γραμμική Β γραφή.



Τα ιδεογράμματα για το ελαιόδενδρο, το λάδι και τον ελαιόκαρπο στις πινακίδες της Γραμμικής Β γραφής.

Του Χρήστου Μπουλώτη

Κέντρον Ερεύνης της Αρχαιότητας της Ακαδημίας Αθηνών

ΕΙΝΑΙ κοινός τόπος πως η φυσιογνωμία ενός λαού στοιχειοθετείται, εκτός των άλλων, και μέσα από το διάλογό του με τον περιβάλλοντα χώρο, την οικεία φύση - μήτρα και πλούσιο συνάμα. Κι αν θα έπρεπε να δώσουμε το στίγμα της ελληνικής φύσης κατονομάζοντας κάποια καρποφόρα δέντρα που επέδρασαν όχι μόνο στις κοινωνικο-οικονομικές πραγματικότητες αλλά και στη σφαίρα της λατρευτικής πρακτικής, των εθίμων και δοξασιών, την πρώτη θέση, αναμφίβολα, διεκδικεί η ελιά.

Τα πρώιμα στάδια εκμετάλλευσής της από τους κατοίκους της Αιγαΐδας παραμένουν ακόμη σκοτεινά. Ωστόσο, από τη νεολιθική τουλάχιστον περίοδο, μαζί με άλλους βρώσιμους καρπούς, συλλέγονταν ευκαιρικά και καρποί αγριελιάς (*Olea oleaster*) για τον εμπλουτισμό του διαιτολογίου. Οι απαρχές εξημέρωσης του ελαιόδένδρου ανάγονται συνήθως στον χρονικό ορίζοντα της λεγόμενης Πρώιμης Εποχής του Χαλκού (3η χιλιετία π.Χ.), σε συνάρτηση με τη γενικότερη τάση για εξημέρωση των οπωροκηπευτικών.

Συστηματική πάντως αρχίζει να γίνεται η εκμετάλλευση της ελιάς στη μινωική Κρήτη μετά το 2000 π.Χ., για να καταλάβει βαθμιαία σημαίνουσα θέση στο πλαίσιο της ανακτορικής οικονομίας και, εν συνεχεία, στην αντίστοιχη οικονομία της μυκηναϊκής Ελλάδας. Στις αρχαιοβοτανικές μαρτυρίες (κυρίως πυρήνες ελαιοκάρπου), που πληθαίνουν αισθητά από τον 17ο αι. π.Χ. και εξής, προστίθενται τώρα: εικονιστικές αποδόσεις του ελαιόδένδρου - ενίοτε με δήλωση της χαρακτηριστικής ταξιανθίας του-, ποικίλα αρχαιολογικά δεδομένα σχετικά με την παραγωγή, αποθήκευση και εμπορία λαδιού και βέβαια οι ανεκτίμητες πληροφορίες που μας διασώζουν οι πινακίδες Γραμμικής Β γραφής από τα ανακτορικά αρχεία Κνωσού, Πύλου και Μυκηνών, χρονολογούμενες σχεδόν στο σύνολό τους στον εκπνέοντα 13ο αι. π.Χ.

## Γραμμική Β

Χωρίς να παραγνωρίζουμε τη βαρύτητα των αρχαιοβοτανικών και των όποιων αρχαιολογικών δεδομένων, ωστόσο είναι με τις πινακίδες της Γραμμικής Β γραφής που η ελιά και το λάδι αποκτούν για πρώτη φορά όνομα και σαφή ταυτότητα όσον αφορά τη δυναμική εμπλοκή τους στην κρητο-μυκηναϊκή ανακτορική



Πήλινο κύπελλο με ελιές από το μινωικό ανάκτορο της Ζάκρου. Γύρω στο 1450 π.Χ. (Μουσείο Ηρακλείου).

οικονομία, καθώς και τις διάφορες χρήσεις τους στην καθημερινή και τη λατρευτική πρακτική.

Ως την αποκρυπτογράφηση της Γραμμικής Β, το 1952, από τον Αγγλο Michael Ventris, τις παλαιότερες σχετικές μαρτυρίες τις αντλούσαμε από τα ομηρικά έπη. Τώρα, με τις μυκηναϊκές πινακίδες τα ονόματα για την ελιά και το λάδι κερδίζουν στη γλώσσα μας μια πρόσθετη γραπτή παράδοση πέντε τουλάχιστον αιώνων.

Στη συλλαβογραφική της απόδοση και καταγραφή η λέξη για το ελαιόδενδρο και τον καρπό του εμφανίζεται στα ανακτορικά αρχεία ως *e-ra-wa* (= ε-λά-φα, ελαία), ενώ η λέξη για το λάδι ως *e-ra-wo* (=ε-λα-φον, έλαιον). Παράλληλα, για τη συντομογραφική δήλωση του ελαιόδενδρου, των καρπών του και του λαδιού χρησιμοποιούσαν οι ανακτορικοί γραφείς της εποχής τρία, σαφώς διαφοροποιημένα μεταξύ τους, ιδεογράμματα.

Από αυτά, όμως, μόνο το ιδεόγραμμα του ελαιόδενδρου συμβολίζει με αναγνωρίσιμο τρόπο το φυσικό του πρότυπο. Σε μια μάλιστα πινακίδα από το ανάκτορο της Κνωσού, στην οποία ανάμεσα σε άλλα δένδρα καταχωρείται και ένας ελαιώνας από 405 ρίζες, το σχετικό ιδεόγραμμα έχει αποδοθεί σχεδόν ζωγραφικά.

Το λεπτολόγο, συγκεντρωτικό σύ-

σημα της περίπλοκης ανακτορικής οικονομίας επέβαλε την καταγραφή κάθε «λογιστικά» αξιολογήσιμου στοιχείου σχετικά με την ελαιοκαλλιέργεια, την ελαιοπαραγωγή και την εμπορία του προϊόντος.

Μαθαίνουμε, έτσι, πως γινόταν παράλληλη εκμετάλλευση άγριων και εξημερωμένων ελαιοδένδρων, με ειδικούς ανακτορικούς επόπτες να έχουν την ευθύνη για τους ελαιώνες. Το καταχωρούμενο λάδι, με ακριβή πάντα δήλωση της ποσότητάς του, διακρινόταν σε απλό και αρωματισμένο, ενώ οι ανακτορικοί γραφείς της Κνωσού δεν παρέλειπαν να δηλώνουν με το επίθετο *ne-wo* (=νέον) το λάδι νέας εσοδείας.

Σε αξιοσημείωτη ποικιλία εμφανίζεται στις ανακτορικές πινακίδες το λάδι το αρωματισμένο με βότανα και καρυκεύματα, όπως αγριοτριαντάφυλλα, φασκόμηλο, μέντα, κορίανδρο, κύμινο κ.ά. Μερικές φορές χρησιμοποιούνται ταυτόχρονα περισσότερες από μία αρωματικές ουσίες, πρακτική που προαναγγέλλει τα αρωματικά έλαια *σύνθετης οσμής* των ιστορικών χρόνων.

Για αντιδιαστολή από το απλό λάδι, το αρωματισμένο δηλώνεται με τις ειδικές λέξεις *a-re-ra* ή *a-ro-ra* οι οποίες, μαρτυρημένες με την ίδια έννοια από τον Ομηρο και εξής, διαβάζονται *άλειφαρ* ή *άλειφα* η πρώτη, α-



Ψευδόστομοι αμφορείς: χαρακτηριστικά πήλινα αγγεία για απλό και αρωματικό λάδι. Από την Περαιτή της Αττικής. 12ος αι. π.Χ. (Εθνικό Αρχαιολογικό Μουσείο).

λοιφή η δεύτερη, και σημαίνουν ακριβώς «λάδι για επάλειψη», «μύρο». Με τη σημασία μάλιστα που προσέλαβε το αρωματικό λάδι στα πλαίσια της ανακτορικής οικονομίας, η εξειδίκευση στην παραγωγή του επιβλήθηκε ως αναγκαιότητα. Ετσι, στις πινακίδες του ανακτόρου της Πύλου μαρτυρείται το ειδικό επάγγελμα *a-re-ra-zo-o* (=αλειφαζός, μυροποιός), το οποίο ασκείται από άνδρες. Αγαθή τύχη μας διαφύλαξε την ταυτότητα τεσσάρων τέτοιων μυροποιών που άκουγαν στα ονόματα: Ευμήδης, Κώκαλος, Θυέστας και Φίλαιος.

### Ψευδόστομος αμφορέας

Η αποθήκευση μεγάλων ποσοτήτων λαδιού γινόταν προφανώς σε ευμεγέθεις πίθους όπως εκείνους των κρητικών κυρίως ανακτόρων και αγρεπαύλεων. Για τη διακίνηση όμως και εμπορία μικροτέρων ποσοτήτων απλού καθώς και αρωματισμένου λαδιού επινοήθηκε γύρω στον 17ο αι. π.Χ. ένα ιδιότυπο πήλινο αγγείο, ο λεγόμενος ψευδόστομος αμφορέας, τον οποίο τυχαινει να γνωρίζουμε από τις πινακίδες και τη μυκηναϊκή ονομασία: *ka-ra-re-we* (=χλαρεύς).

Με εικονικό -ψευδές- το άνω του στόμιο και με ένα δεύτερο σωληνώ-σχημο, λειτουργικό, λοξά στον ώμο

του, ο αμφορέας αυτού του τύπου ήταν ιδεωδώς κατάλληλος για τη φύλαξη και ασφαλέστερη μετάγγιση του πολύτιμου υγρού.

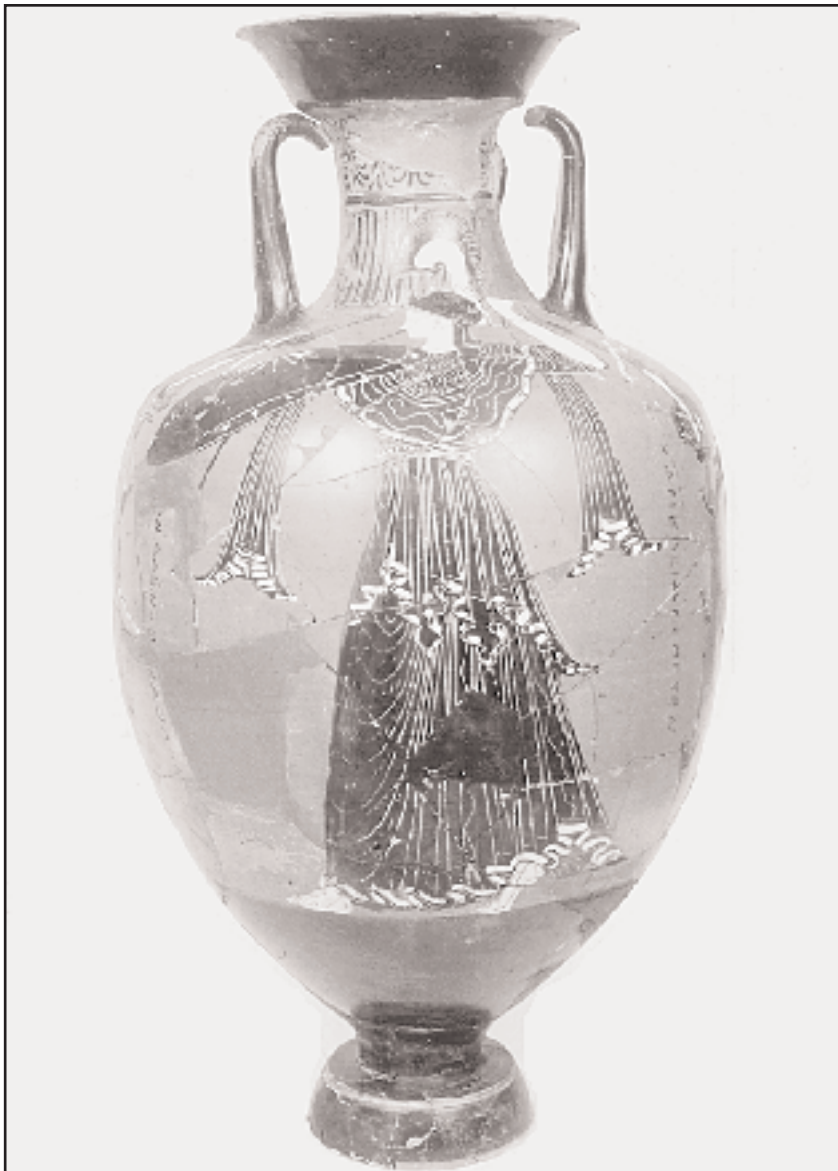
Στη μαζικότητα παραγωγής του και την πλατιά διάδοσή του σε ολόκληρο τον αιγαιακό χώρο και στις όποιες εξωαιγαιακές περιοχές αξιώθηκαν να φθάσουν οι Μυκηναίοι την περίοδο της μέγιστης ακτινοβολίας τους (14ος-13ος αι. π.Χ.) αντικαθρεφτίζονται με σαφήνεια οι διαστάσεις του ανακτορικού εμπορίου λαδιού. Και δεν θα ήταν ίσως υπερβολικό αν θεωρούσαμε το ιδιότυπο αυτό αγγείο ως «σήμα κατατεθέν» του εν λόγω εμπορίου.

Με την παρακμή των μυκηναϊκών ανακτορικών κέντρων, στο τέλος του 13ου και τον αρχόμενο 12ο αι. π.Χ., η συστηματική ελαιοκαλλιέργεια ήταν φυσικό να αποδιοργανωθεί, γεγονός που σε συνδυασμό με την προϊούσα συρρίκνωση της αγοράς και τη διάλυση του εμπορικού δικτύου οδήγησε βαθμιαία και στην εξαφάνιση του ψευδόστομου αμφορέα ως αγγείου λαδιού.

Μαζί με το σχήμα του ξεχάστηκε ουσιαστικά και η μυκηναϊκή ονομασία του, *χλαρεύς*. Και όταν πολλούς αιώνες αργότερα ο λεξικογράφος Ησύχιος θα την αποθησαυρίσει ως σπάνια λέξη, η κατανόηση της σημασίας της απαιτούσε επεξήγηση.

# Το Παναθηναϊκό Λάδι

Αποτελούσε το βραβείο που έπαιρναν οι νικητές των αγώνων μέσα στους Παναθηναϊκούς αμφορείς



**Αριστερά:** Παναθηναϊκός αμφορέας που βρέθηκε στην Ερέτρια και χρονολογείται το 363/2 π.Χ. Στην κύρια πλευρά η Αθηνά Πρόμαχος περιστοιχίζομενη από δύο ακανθωτούς κίονες. Στα αριστερά διακρίνεται τμήμα της επιγραφής ΤΩΝ ΑΘΗΝΗΘΕΝ ΑΘΛΩΝ και στα δεξιά η επιγραφή του επώνυμου άρχοντα ΧΑΡΙΚΛΕΙΔΗΣ ΗΡΧΕΙΝ. **Δεξιά:** Η δευτερεύουσα πλευρά του ίδιου αγγείου με δύο παλαιστές να προσπαθούν να εφαρμόσουν λαβές, ενώπιον μιας Νίκης, που αποτελεί και τον διαιτητή του αγώνα.

**Του Πάνου Δ. Βαλαβάνη**

*Λέκτορα Αρχαιολογίας Πανεπιστημίου Αθηνών*

Η ΓΝΩΣΤΗ σε όλο τον αρχαίο ελληνικό κόσμο σχέση του λαδιού με την αθλητική δραστηριότητα έχει την αφετηρία της στη συνήθεια των νέων και των αθλητών να αλείφουν για λόγους υγιεινής το σώμα τους με λάδι πριν από την καθημερινή άσκηση στα γυμναστήρια, την προπόνηση και τους αγώνες. Η συνήθεια αυτή μας είναι γνωστή όχι μόνον από πολλές αναφορές στα αρχαία κείμενα αλλά και από άφθονες απεικονίσεις και μάλιστα σε παραστάσεις της μελανόμορφης και ερυθρόμορφης αττικής αγγειογραφίας, που αρεσκόταν ιδιαίτερω σε απεικονίσεις της τόσο αρεστής στους αρχαίους αθλητικής δραστηριότητας.

Εκτός όμως από τη χρήση αυτή, στην Αθήνα η σχέση του λαδιού με

τον αθλητισμό ήταν πολύ στενότερη:

Γιατί στους αθλητικούς αγώνες που γίνονταν κάθε τέσσερα χρόνια εκεί κατά τη διάρκεια των Παναθηναίων, των μεγάλων γιορτών προς τιμήν της πολιούχου Θεάς Αθηνάς, το λάδι της ελιάς αποτελούσε το ίδιο το βραβείο που έπαιρναν οι νικητές των αγώνων.

## Παναθηναϊκοί αμφορείς

Το παναθηναϊκό λάδι μοιραζόταν στους νικητές μέσα σε μεγάλα και ζωγραφισμένα αγγεία που τα ονόμαζαν παναθηναϊκούς αμφορείς. Αυτοί στην κύρια πλευρά τους έφεραν την Αθηνά Πρόμαχο περιστοιχισμένη από δύο κιονίσκους, δίπλα στον ένα από τους οποίους γραφόταν πάντα η επιγραφή ΤΩΝ ΑΘΗΝΗΘΕΝ ΑΘΛΩΝ, δηλαδή από τους αγώνες

των Αθηνών, που δήλωνε και εγγυόταν την προέλευση του αγγείου και του λαδιού. Στη δευτερεύουσα πλευρά των αγγείων απεικονίζονταν το αγώνισμα στο οποίο θα δινόταν το αγγείο ως έπαθλο.

Οι παναθηναϊκοί αμφορείς ήταν αγγεία δημόσια και την ευθύνη της κατασκευής και απονομής τους την είχαν τα αρμόδια όργανα της αθηναϊκής πολιτείας. Από τον Αριστοτέλη (Αθηναίων Πολιτεία 60) μαθαίνουμε ότι ειδικοί άρχοντες, οι αθλοθέτες, εκτός από τις άλλες σχετικές με τα Παναθηναία αρμοδιότητές τους «και τους αμφορείς ποιούνται μετά της βουλής και το έλαιον τοις αθληταίς αποδιδόσσι».

Αρκετές ενδείξεις μας πείθουν ότι την παραγγελία για την κατασκευή των παναθηναϊκών αμφορέων για κάθε παναθηναϊκή γιορτή την έδινε η πόλις σε ένα συγκεκριμένο

κεραμικό εργαστήριο, που το επέλεγε ύστερα από διαγωνισμό. Φαίνεται μάλιστα πως τα διάφορα εργαστήρια συμμετείχαν στο διαγωνισμό αυτόν με «παραδείγματα», πρότυπα δηλαδή αγγεία που έφεραν και τα ονόματα των ιδιοκτητών των κεραμικών εργαστηρίων.

Η επιλογή του τελικού κατασκευαστή διαμορφωνόταν από κριτήρια, που θα ήταν ευχής έργον να ίσχυαν και σήμερα στα δημόσια έργα: Οπως αναφέρει για άλλες περιπτώσεις ο Πλούταρχος, η πόλις επέλεγε αυτόν που πρόσφερε καλύτερη ποιότητα, φθηνότερη τιμή και ταχύτερη παράδοση.

## Τα έπαθλα

Για τις ποσότητες του λαδιού που έπαιρναν ως έπαθλο οι νικητές, μας πληροφορεί μια σημαντικότερη επιγραφή του 380 περίπου π.Χ. από την

Ακρόπολη, στην οποία αναφέρεται ο ακριβής αριθμός των γεμάτων με λάδι αγγείων που απονέμονταν όχι μόνο στον πρώτο αλλά και στο δεύτερο νικητή.

Μετά τα έπαθλα των μουσικών αγώνων που ήταν πανάκριβα χρυσά και αργυρά στεφάνια, η επιγραφή αναφέρει τα γυμνικά αγωνίσματα και τελειώνει με τα έπαθλα των ιππικών αγωνισμάτων, δηλαδή των ιπποδρομιών και των αρματοδρομιών.

Ο αριθμός των παναθηναϊκών αμφορέων – επάθλων στα γυμνικά αγωνίσματα (δρόμος ταχύτητας, πένταθλο, πάλη, πυγμαχία, παγκράτιον) κυμαίνεται για τον πρώτο νικητή από 30 αμφορείς στους παίδες έως 70 αμφορείς στους άνδρες αναλόγως με το αγώνισμα, ενώ ο δεύτερος νικητής κάθε αγωνίσματος ελάμβανε συνήθως το 1/5 του αριθμού του πρώτου. Στα ιππικά αγωνίσματα τα έπαθλα έφθαναν μέχρις 140 παναθηναϊκούς αμφορείς για τον πρώτο νικητή της αρματοδρομίας, στοιχείο που δείχνει ότι αυτό ήταν το πιο εντυπωσιακό και αγαπητό από τα αγωνίσματα.

Με δεδομένο ότι οι κανονικοί παναθηναϊκοί αμφορείς είχαν ύψος γύρω στα 0,60-0,70 μ. και μέγιστη διάμετρο 0,35-0,45 μ., συμπεραίνεται ότι ο καθένας χωρούσε γύρω στα 35-40 κιλά λάδι. Άρα ο άνδρας νικητής του δρόμου ταχύτητας, που ελάμβανε ως έπαθλο 70 αμφορείς, θα κέρδιζε γύρω στους 2,5 τόννους, ο δε πρώτος νικητής στην αρματοδρομία θα κέρδιζε γύρω στους 5 τόννους λάδι (!).

## Οικονομικό αντίκρουσμα

Όπως είναι φυσικό, τόσο μεγάλες ποσότητες λαδιού ήταν αδύνατο να καταναλωθούν από τους ίδιους τους νικητές. Το πιθανότερο είναι ότι μέρος του λαδιού διοχετευόταν από τους ίδιους στην αγορά και μάλιστα στην εξαγωγική. Τη δυνατότητα αυτή ενισχύει σημαντικά μια πολύτιμη πληροφορία του σχολιαστή του Πινδάρου ότι δεν επιτρεπόταν η εξαγωγή λαδιού από την Αθήνα, παρά μόνο στους νικητές: «ουκ έστι δε εξαγωγή ελαίου εξ Αθηνών, ει μη τοις νικώσι».

Γνωρίζοντας ότι ένας παναθηναϊκός αμφορέας χωρούσε έναν μετρητή λαδιού, που τον 4ο π.Χ. αιώνα κόστιζε 12 δραχμές, συμπεραίνουμε κατ' αρχήν ότι οι 70 αμφορείς απέδιδαν 840 δραχμές και οι 140 1.680 δραχμές τουλάχιστον, αφού είναι λογικό να θεωρήσουμε ότι η τιμή του παναθηναϊκού λαδιού θα πρέπει να ήταν κατά πολύ υψηλότερη απ' αυτήν του κοινού λαδιού που μας δίνουν οι επιγραφές. Με βάση το ημερομίσθιο του τεχνίτη, που όπως το μαθαίνουμε από τις οικοδομικές επιγραφές του Ερεχθείου του τέλους του 5ου π.Χ. αι., ήταν μια δραχμή, διαπιστώνουμε ότι το έπαθλο στην αρματοδρομία αντιστοιχούσε με ημερομίσθια τουλάχιστον 5,5 χρόνων. Με τα χρήματα αυτά θα μπορούσαν την ίδια εποχή να αγοραστούν 10 γεροί δούλοι ή ένα κοπάδι 140 προβάτων ή 2-3 μέτρια σπίτια στο Αστύ ή στην ύπαιθρο.

Οι τόσο μεγάλες ποσότητες λαδιού που δίνονταν ως έπαθλο και το



Ο ελαιώνας στην κοιλάδα των Δελφών δημιουργεί την εντύπωση ότι εκεί διατηρείται ως εκ θαύματος από την Αρχαιότητα, ένα πραγματικά Ιερό Δάσος.

τεράστιο οικονομικό αντίκρουσμα τους έχει χρησιμοποιηθεί συχνά ως επιχείρημα από μια ομάδα Αμερικανών ερευνητών που υποστηρίζουν τελευταία ότι ο ερασιτεχνισμός στους αθλητικούς αγώνες της κλα-

σικής περιόδου και ο αγώνας μόνο για το στεφάνι δεν είναι παρά ένας μύθος.

Είναι ευνόητο ότι η εξαγωγή του παναθηναϊκού λαδιού από την Αθήνα θα πρέπει να γινόταν από εμπόρους,

που θα το μετέφεραν μέσα στους ίδιους παναθηναϊκούς αμφορείς και όχι σε άλλα αγγεία, αφού αυτός ήταν ο μόνος τρόπος να εγγυηθούν την προέλευσή του για να το εξαγάγουν ελεύθερα αλλά και για να πιστοποιήσουν τη γνησιότητα του στους μακρινούς πελάτες. Ετσι, πολλοί από τους παναθηναϊκούς αμφορείς που έχουν βρεθεί σε όλη τη Μεσόγειο, από τη Μασσαλία και την Ετρουρία μέχρι την Κριμαία και την Κυρηναϊκή, δεν θα πρέπει να ανήκαν σε μη Αθηναίους νικητές στα Παναθήναια που μετέφεραν τα έπαθλα στην πατρίδα τους, αλλά μάλλον θα πρέπει να είναι αποτέλεσμα του εμπορίου από «δεύτερο χέρι» του λαδιού που αυτά περιείχαν.

## Μορίες

Με τα δεδομένα που μας δίνει η ίδια η επιγραφή των επάθλων και με διάφορους υπολογισμούς για ορισμένα αγωνίσματα που έχουν χαθεί, συμπεραίνεται ότι η πόλις των Αθηνών έπρεπε κάθε 4 χρόνια να μοιράζει στους νικητές γύρω στους 1840-2000 παναθηναϊκούς αμφορείς, που για να γεμίσουν χρειάζονταν γύρω στους 66-72 τόννους λάδι. Αυτό προερχόταν από τις Μορίες, δηλαδή από τις ιερές ελιές της Αθηνάς, που οι αρχαίοι πίστευαν ότι είχαν προέλθει από καταβολάδες της ιερής ελιάς, η οποία βρισκόταν πάνω στην Ακρόπολη, φυτρωμένη από το χτύπημα του δόρατος της θεάς κατά τη διαμάχη της με τον Ποσειδώνα.

Στα παλιά χρόνια όλες ήταν συγκεντρωμένες σε ένα μέρος, στην Ακαδημία, όπου υπήρχε ιερό άλσος, αλλά σιγά-σιγά διασκορπίστηκαν σε όλη την Αττική και φαίνεται ότι σε κάποια εποχή καταγράφηκαν ως μορίες όλες οι γέρικες ελιές, ακόμα κι αν αποτελούσαν μέρη ιδιωτικών κτημά-

Συνέχεια στην 8η σελίδα



«Μάζεμα ελιάς». Λεπτομέρεια από μελανόμορφο αττικό αμφορέα, 530 π.Χ.



Οι δύο από τους τέσσερις Παναθηναϊκούς αμφορείς όπως βρέθηκαν τοποθετημένοι γύρω από τη σαρκοφάγο ενός πλούσιου κατοίκου του Τάραντος. Τα διαφορετικά αγωνίσματα που απεικονίζουν, υποδηλώνουν, σύμφωνα με την πιθανότερη εκδοχή, ότι δεν πρόκειται για νικητή στα Παναθήναια που μετέφερε τα έπαθλα στην πατρίδα του, αλλά για κάποιον που τα προμηθεύτηκε μέσω του εμπορίου και τα πήρε στην τελευταία του κατοικία ως αντικείμενα τιμής και κοινωνικής αίγλης.



Παράσταση αρματοδρομίας σε Παναθηναϊκό αμφορέα του 340-39 π.Χ. Δόθηκε ως έπαθλο στο νικητή του αγωνίσματος αυτού, που φαίνεται ότι ήταν το δημοφιλέστερο απ' όλα.

#### Συνέχεια από την 7η σελίδα

των, στοιχείο που μάλλον τους έδωσε και το όνομά τους (μόρος=μέρος).

Η πόλις έδειχνε μεγάλο ενδιαφέρον και φροντίδα για τα ιερά της δένδρα. Τα περιέφρασε με ξύλινο φράχτη που ονομαζόταν «σηκός» και κατά τακτά χρονικά διαστήματα έστελνε «επιγνώμονας» για να ελέγχουν την καλή τους κατάσταση. Αντιστοίχως και οι ιδιοκτήτες ή οι χρήστες των κτημάτων είχαν υποχρέωση να προστατεύουν τις ιερές ελιές, να μην καλλιεργούν στο γύρω χώρο τους, ακόμα και να διατηρούν τους ξερούς κορμούς νεκρών δέντρων, γιατί κάποτε μπορεί να εκβλάσταιναν, όπως λέγεται ότι συνέβη με την κατεστραμμένη από τους Πέρσες ελιά της Ακρόπολης το 480.

Σε περίπτωση δε καταστροφής κάποιου δένδρου προβλέπονταν αυστηρότατες ποινές, ακόμα και θάνατος. Ο λόγος του Λυσία «Αρεοπαγητικός ή Περί σηκού απολογία», γράφτηκε το 394 π.Χ. για να εκφωνηθεί ενώπιον του Αρείου Πάγου ως απολογία από κάποιον Αθηναίο που είχε κατηγορηθεί για την καταστροφή του σηκού, δηλ. του ξύλινου φράχτη μιας ελιάς.

#### Η συλλογή

Την ευθύνη για τη συλλογή του ελαιοκάρπου και την απόδοση στο Δημόσιο του αναγκαίου λαδιού εκ-

χωρούσε αρχικά η πόλις σε ιδιώτες. Από τις αρχές όμως του 4ου π.Χ. αι. η εργασία αυτή ανατέθηκε σε έναν πολύ σημαντικό δημόσιο άρχοντα, τον «επώνυμο», το όνομα του οποίου αναγραφόταν μάλιστα επάνω στους παναθηναϊκούς αμφορείς της ετήσιας θητείας του.

Από την εποχή αυτή το λάδι δεν προερχόταν μόνον από τα ιερά δένδρα αλλά οι ιδιοκτήτες ή χρήστες των κτημάτων μέσα στα οποία βρίσκονταν μορίες, είχαν την υποχρέωση να δίνουν στον άρχοντα μια συγκεκριμένη ποσότητα λαδιού ανεξαρτήτως προελεύσεως. Η ποσότητα αυτή είχε πλέον τη μορφή φορολογίας και είχε καθοριστεί σε «τρία ημικοτύλια από του στελέχους εκάστου», δηλαδή λιγότερο από μισό σημερινό λίτρο από κάθε δένδρο. Φαίνεται ότι η ποσότητα αυτή ήταν αρκετή για να μαζευτούν οι αναγκαίοι για τα Παναθήναια τόννοι, αν αναλογιστούμε και τη μεγάλη έκταση που κατελάμβανε η ελαιοκαλλιέργεια στην αττική ύπαιθρο κατά την αρχαιότητα.

Στον 4ο ήδη αιώνα, η κάλυψη των πρακτικών αναγκών φαίνεται ότι υπερτερούσε της πίστης στις παραδοσιακές αξίες των παλαιότερων εποχών, όπως μπορούμε να συμπεράνουμε και από τη νοσταλγία του Ισοκράτη για την παρελθούσα χρυσή εποχή και από τις μομφές του εναντίον των συγχρόνων του.

# Κυπριακά ελαιοπιεστήρια

Η τεχνολογία μετατροπής του ελαιοκάρπου σε ελαιόλαδο κατά την αρχαιότητα

Του **Σοφοκλή Χατζησάββα**

*Εφόρου Αρχαίων Μνημείων Κύπρου*

ΜΙΑ ΣΕΙΡΑ αρχαιολογικών ανακαλύψεων, που έγιναν στην Κύπρο τα τελευταία 15 χρόνια, σε συνδυασμό με την έρευνα για την παραγωγή ελαιολάδου κατά την αρχαιότητα μας επιτρέπουν να παρακολουθήσουμε την ανέλιξη της τεχνολογίας της μετατροπής του ελαιοκάρπου σε ελαιόλαδο από την Υστερη Εποχή του Χαλκού μέχρι τη βιομηχανοποίηση, στον ευρύτερο ελληνικό χώρο.

Αν και η ελιά συνυπάρχει με τον Άνθρωπο από την εποχή, που για πρώτη φορά κατοίκησε το νησί μας κατά την Προκεραμική Νεολιθική περίοδο (7000 - 6000 π.Χ.), εντούτοις, οι πρωιμότερες μαρτυρίες για παραγωγή λαδιού χρονολογούνται στην Υστερο-Κυπριακή ΙΙΓ περίοδο. Όμως, το λάδι ήταν γνωστό στον ευρύτερο ελληνικό χώρο από την Πρώιμη Χαλκοκρατία, όπως μαρτυρούν οι λύχνοι από την Κρήτη και άλλο υλικό από τις Κυκλάδες.

Η εξαγωγή λαδιού δεν απαιτεί κατ' ανάγκη μεγάλες εγκαταστάσεις, που απαραίτητα αφήνουν αρχαιολογικά κατάλοιπα εύκολα στην ταύτισή τους. Κάθε οικογένεια μπορούσε να παράγει το δικό της λάδι μέσα σε πέτρινα δοχεία με απλό σπάσιμο και θέρμανση του καρπού.

## Εγκαταστάσεις

Οι μεγάλες εγκαταστάσεις παρουσιάζονται για πρώτη φορά τόσο στην Κύπρο, όσο και στην Κρήτη και τη Συρία κατά την Υστερη Εποχή του Χαλκού, ως αποτέλεσμα της αστικοποίησης και της ανάπτυξης του εμπορίου. Το τελευταίο προϋποθέτει συγκεντρωτική παραγωγή, άρα εξειδίκευση εργασίας, που οδηγεί σε πλεονάζον προϊόν. Οι μεγάλες εγκαταστάσεις έχουν σχέση με τη μονοπώληση του εμπορίου από την εξουσία, που μπορεί να είναι είτε θρησκευτική είτε πολιτική. Η εισήγηση αυτή ενισχύεται από την ανεύρεση των εγκαταστάσεων αυτών σε κτίρια, που έχουν ταυτιστεί ως «Δημόσια», «Διοικητικά» ή Ιερά.

Οι μεγάλες βάσεις συμπίεσης σε συνδυασμό με αγγεία ή λάκκους υποδοχής και απλά βάρη μας πείθουν για τη χρήση του μοχλού στο δεύτερο στάδιο της παραγωγής, δηλ. στη συμπίεση του πολτού. Η χρήση του μοχλού απαιτεί την πρώτη ουσιαστική βελτίωση στην τεχνολογία παραγωγής λαδιού και θα παραμείνει σε χρήση με διάφορους συνδυασμούς μέχρι και τον 20ό αιώνα.

Για την πολτοποίηση του καρπού, που αποτελεί το πρώτο στάδιο της



**Κούκλια, θέση «Στυλλάρα».** Δίδυμο ελαιοπιεστήριο με πέντε δεξαμενές. Ελληνιστικής - Ρωμαϊκής εποχής.

παραγωγής, δεν υπάρχουν αρκετές μαρτυρίες. Είναι όμως πιθανό να γινόταν σε ανοικτά πέτρινα δοχεία με τη χρήση κοπάνων.

## Διαχωρισμός

Όσον αφορά το τρίτο στάδιο της παραγωγής, δηλ. το διαχωρισμό του λαδιού από το νερό, οι λίγες μαρτυρίες που υπάρχουν οδηγούν στο συμπέρασμα ότι χρησιμοποιήθηκαν αγγεία με προχοή στο κάτω μέρος. Με την εφαρμογή της αρχής της βαρύτητας από την προχοή έτρεχε το νερό, ενώ το λάδι όντας ελαφρότερο επέπλεε. Με το κλείσιμο της προχοής στην κατάλληλη στιγμή το λάδι έμενε μέσα στο αγγείο.

Από την ύστερη εποχή του Χαλκού μέχρι την Ελληνιστική περίοδο, παρατηρείται μια σταδιακή διαφοροποίηση στη μορφή και στο μέγεθος των πέτρινων βαρών, καθώς και στη μορφή των βάσεων συμπίεσης. Τα βάρη γίνονται βαρύτερα και αποκτούν παράλληλα με την οριζόντια και μία κάθετη οπή για ευκολότερη ανάρτησή τους στο άκρο του μοχλού. Οι βάσεις συμπίεσης αποκτούν το κυκλικό αυλάκωμα με εκροή, που η χρήση της συνεχίζεται μέχρι τον 20ό αιώνα.

## Πιεστήρια

Η Ελληνιστική περίοδος χαρακτηρίζεται από μια σειρά νεωτερισμών, που οδήγησαν σε απότομη αύξηση της παραγωγικότητας. Η εισαγωγή του περιστροφικού μύλου συνθλίψεως του ελαιοκάρπου, που για πρώτη φορά επέτρεψε τη χρήση ζωικής δύναμης, οδήγησε στη χρήση δίδυμων πιεστηρίων για να ανταποκριθούν στην αυξημένη παραγωγή πολτού. Απόγειο των βελτιώσεων

αυτών αποτελεί η εισαγωγή του συνδυασμού του κοχλίας με το μοχλό, που παρέμεινε αναντικατάστατος μέχρι την εισαγωγή του υδραυλικού πιεστηρίου.

Όλοι οι τύποι πιεστηρίου, όπως τους γνωρίζουμε από την κλασική λογοτεχνία, παρουσιάζονται στην Κύπρο με μερικές ιδιομορφίες, που καθορίζονται από το διαθέσιμο υλικό. Στις περισσότερες περιπτώσεις και κυρίως στα υπαίθρια πιεστήρια παρατηρείται ευρεία χρήση του λί-

θου αντί του ξύλου, τόσο για τους ορθοστάτες αγκίστρωσης του μοχλού, όσο και για τους στύλους στήριξης του στρόφαλου (ανυψωτήρα).

Εντυπωσιακό αποτέλεσμα της χρήσης του υλικού αποτελούν οι διάτρητοι μονόλιθοι, που παλαιότερα θεωρούνταν ως λατρευτικά μνημεία.

## Κοχλίας

Το πότε εμφανίζεται για πρώτη φορά ο κοχλίας στα πιεστήρια είναι άγνωστο. Η υπάρχουσα αρχαιολογική μαρτυρία πιθανολογεί την πρώτη του χρήση κατά τη Ρωμαϊκή περίοδο. Η αποκέντρωση της αγροτικής οικονομίας οδήγησε κατά την περίοδο αυτή την εισαγωγή μικρών κινητών εγκαταστάσεων, εξ ολοκλήρου κατασκευασμένων από ξύλο.

Ο τύπος αυτός, γνωστός από την Πομπηία, αποτελείται από δυο στύλους, που στηρίζονται στο κάτω μέρος της βάσης συμπίεσης, ενώ στο άνω μέρος ενώνονται με δοκό μέσα στην οποία περιστρέφεται ο κοχλίας.

Το μικρό αυτό πιεστήριο αντικατέστησε σταδιακά τα μεγάλα και πολυδάπανα πιεστήρια και χρησιμοποιήθηκαν μέχρι την εφεύρεση των σιδερένιων πιεστηρίων. Στην Κύπρο έχουν μέχρι σήμερα αναστηλωθεί τρία ελαιοπιεστήρια, ένα στον χώρο ανεύρεσής του και δυο σε μουσεία. Πρόκειται για τις πρώτες απόπειρες πειραματικής αρχαιολογίας στο νησί.



**Βυζαντινό πιεστήριο από την κοιλάδα του ποταμού Κούρρη, κοντά στη Λεμεσό. Συνδυασμός μοχλού και κοχλίας.**



# Το τζιμηλαρείο της Βόλβης

Η τεχνολογία παραγωγής ελαιολάδου στη μεσαιωνική Χαλκιδική

Του **Ιωακείμ Αθ. Παπαγγέλου**

Αρχαιολόγος

ΟΙ ΓΝΩΣΕΙΣ μας για την ελαιοκομία στη Μακεδονία κατά την αρχαιότητα είναι ελάχιστες.

Εχοντας υπόψη μας ότι οι κλιματολογικές συνθήκες στον ελληνικό χώρο κατά τις τελευταίες τρεις χιλιάδες χρόνια δεν άλλαξαν, θα πρέπει να θεωρήσουμε βέβαιο και ότι η αγριελιά, φυτό προφανώς αυτόχthon, θα πρέπει να κίνησε το ενδιαφέρον των κατοίκων της σημερινής Μακεδονίας, πολύ ενωρίς.

Τα πρόσφατα ανασκαφικά ευρήματα της αρχαιολόγου Πολυξένης Αδάμ - Βελένη, στην περιοχή των Βρασνών, κοντά στην Ασπροβάλτα, μας βεβαιώνουν ότι κατά τους Ελληνιστικούς Χρόνους λειτουργούσε εκεί ένα μεγάλο ελαιουργικό συγκρότημα, το οποίο μάλιστα καταστράφηκε σε ώρα λειτουργίας, κάπου στα μέσα του 2ου π.Χ. αι. Σποραδικά ευρήματα τραπητών, δηλαδή ελαιομύλων, στη Χαλκιδική, τα οποία, με βάση παράλληλες αρχαιολογικές ενδείξεις, φαίνεται να ανήκουν στους χρόνους της ρωμαϊκής αυτοκρατίας, μας πληροφορούν ότι η ελαιοκομία ήταν αρκετά διαδεδομένη και στην όμορφη τρισκελή Χερσόνησο κατά τους χρόνους εκείνους.

## Αγιορειτικά αρχεία

Οι πρώτες επόμενες σχετικές πληροφορίες μας προέρχονται από αγιορειτικά κείμενα του 10ου αι. Πληροφορούμεθα ότι μία από τις πρώτες μέριμνες των ιδρυτών των αθωνικών μονών ήταν και η προικοδότηση των ιδρυμάτων τους με ελαιώνες. Με την παραγωγή των ελαιώνων αυτών, οι οποίοι φαίνεται να βρίσκονταν κοντά στις ιδιοκτήτριες μονές, αποσκοπούσαν να καλύψουν τόσο τις ανάγκες της εκκλησιαστικής λυχνοκαίας, όσο και της διατροφής. Σύμφωνα όμως με τα γνωστά μοναστηριακά «Τυπικά», οι σχετικές ανάγκες διατροφής ήταν μικρές, διότι η κατανάλωση του ελαίου υπέκειτο στους περιορισμούς των κανόνων της νηστείας.

Επειδή οι πληροφορίες για την εν γένει γεωργική κατάσταση της Μακεδονίας κατά τους μέσους χρόνους προέρχονται, κυρίως, από τα αγιορειτικά αρχεία, θα περιορισθούμε στον κατ' εξοχήν αγιορειτικό παραγωγικό χώρο, δηλαδή τη χερσόνησο της Χαλκιδικής. Εχουμε τη γνώμη ότι τα συμβαίνοντα στη Χερσόνησο αποτελούν αντιπροσωπευτικό δείγμα για την κατάσταση και στις υπόλοιπες περιοχές της Μακεδονίας, τις κατάλληλες για ελαιοκομία.

Τα αναφερόμενα ελαιόδενδρα στη μεσαιωνική Χαλκιδική είναι ελάχιστα. Αναφέρονται συνήθως ως μεμονωμένα δένδρα μέσα σε μικρά ή μεγάλα κτήματα, παράλληλα με άλλα δέν-



Λιθινή βάση «γαλαιάγρας» στο κελί του Ραβδούλου, στο Αγιον Ορος. Η ανωδομή του πιεστηρίου ήταν ξύλινη και ήταν δυνατόν να χρησιμοποιηθεί για την παραγωγή λαδιού ή κρασιού.

δρα, συνήθως καρποφόρα. Σπανίως αναφέρονται περισσότερα από δύο.

## Κασσάνδρα

Οι περισσότερες αναφορές αφορούν τη χερσόνησο της Κασσάνδρας. Αναφέρονται ελάχιστα ελαιόδενδρα στην περιοχή της Ορμύλιας, κάποια διάσπαρτα στην περιοχή του Γομάτου, της Ιερισσού και της Σελάδος. Μεμονωμένα ελαιόδενδρα αναφέρονται το 1300 και το 1318 στην περιοχή των Βρασνών, ενώ η γειτονική Αρέθουσα, από τον 14ον αι. μέχρι και τον αιώνα μας ονομαζόταν «Μασθλάριον», όνομα που σχετίζεται με το ελαιόδενδρο.

Οι αναφορές σε οργανωμένους ελαιώνες είναι ελάχιστες. Η παλαιότερη που γνωρίζω είναι μόλις του 1104, όταν αναφέρεται το νησί «Καυκανάδες μετά του εν αυτώ όντος ελαιώνος». Το νησί βρίσκεται στον Στρυμονικό Κόλπο, απέναντι από τα αρχαία Στάγειρα και ο ελαιώνας (ο ίδιος ή διάδοχο σχήμα του;) διατηρείται μέχρι σήμερα. Πρόκειται για μικρομόναδα της τάξεως, το πολύ, των 150 δένδρων. Άλλοι δύο ελαιώνες, οι οποίοι ανήκαν στη μονή Χελανδαρίου, αναφέρονται σε χρυσόβουλλο του 1299, αλλά αγνοούμε την έκτασή τους. Ο ένας ήταν παραθαλάσσιος και βρισκόταν «εις τον Ζυγόν», δηλαδή στο σημερινό Φραγκόκαστρο της Ουρανοπόλεως. Ο άλλος βρισκόταν στα Ρούδαβα, δηλαδή κάπου στην

περιοχή του Γοματίου. Το 1415 το ημιαυτόνομο κράτος της Θεσσαλονίκης είχε περιορισθεί στην οχυρωμένη πόλη και στην ασφαλή χερσόνησο της Κασσάνδρας, ασκώντας αμφισβητούμενη από τους Τούρκους εξουσία και σε κάποια τμήματα της υπόλοιπης Χαλκιδικής. Ο επισιτισμός της πόλεως φαίνεται ότι στηριζόταν κυρίως στη γεωργική παραγωγή της εύφορης Κασσάνδρας. Είναι λοιπόν ευεξηγήτη η αιτία της εκδόσεως του «ορισμού» του Δεσπότη της Θεσσαλονίκης Ανδρονίκου, τον Φεβρουάριο του 1415, με τον οποίο παρέχώρησε την αγιορειτική μονή του Αγίου Παύλου «τον εν τη Κασσάνδρα λειμώνα τον καλούμενον του Σουρού, ίνα όπως εργάσωνται και καταφυτεύσωσι και ποιήσωσι αυτόν ελαιώνα και έχει αυτόν η τοιαύτη μονή». Είναι προφανές ότι ο Δεσπότης αγωνιούσε για την κάλυψη των αναγκών της επικρατείας του σε λάδι και προσπάθησε να οργανώσει ελαιώνες.

Μετά τα ανωτέρω είναι προφανές ότι η ελαιοκαλλιέργεια στη μεσαιωνική Χαλκιδική ήταν σε πολύ χαμηλή μοίρα. Θα πρέπει να θεωρήσουμε βέβαιο ότι τα λιγοστά ελαιόδενδρα που υπήρχαν χρησιμοποιούνταν κυρίως για την παραγωγή βρωσίμων ελαίων, όπως συνέβαινε σε πολλά χωριά μέχρι και τον 19ο αι. Αναμφισβητήτως θα γινόταν και κάποια (υποτυπώδης) παραγωγή ελαιολάδου, αλλά φαίνεται ότι οι βασικές ποσότητες που απαιτούσε η κατανάλωση καλύπτονταν με εισα-

γωγές. Η αναφορά κάποιων αγριελαιών μέσα σε κτήματα φαίνεται να σημαίνει ότι ο καρπός τους χρησιμοποιούνταν για παραγωγή λαδιού, διότι είναι πολύ πικρός για βρώσιμος.

Ως προς την τεχνολογία παραγωγής του ελαιολάδου, οι πληροφορίες μας είναι ελάχιστες.

## «Γεωπονικά»

Στα «Γεωπονικά» (μεσαιωνικό κείμενο γεωπονικών οδηγιών), όπου οι πληροφορίες για την ελιά, σε αντίθεση με την άμπελο, είναι ελάχιστες, διαβάζουμε: «Μετά δε την αλησιν (των ελαιών), σκάφαις μικραίς το αλησθέν μετάφερε εις την ληνόν, (...) εΐτα επίθεσ βάρος ελαφρόν και μη βίαιον». Από το κείμενο αυτό είναι προφανής η συγγένεια του τρόπου παραγωγής οίνου και ελαίου: και στις δύο περιπτώσεις χρησιμοποιείται «η ληνός» ως επιφάνεια συμπίεσεως του καρπού, με μόνη διαφορά ότι ο ελαιοκαρπός θα πρέπει να είναι ήδη «αλεσμένος». Η τελευταία φράση («επίθεσ βάρος ελαφρόν και μη βίαιον») οδηγεί τη σκέψη στην εξής διαδικασία: ο αλεσμένος καρπός τοποθετούνταν σε μικρές ποσότητες, μέσα σε κάποιο είδος σάκου. Πάνω του τοποθετούσαν ένα πλατύ σανίδι και πάνω σ' αυτό μία πέτρα αναλόγου βάρους προς την οδηγία. Το λάδι έρεε ήρεμα και τα αυλάκια της ληνού το οδηγούσαν στο υπολήνιο, απ' όπου το μετέφεραν στο αγγείο διαχω-



Ο υδατόπυργος του τζιμηλαρείου της Βόλβης και το δάσος των αγριελιών που τον περιβάλλει.

ρισμού. Για την κατασκευή αυτή δεν έχουμε καμία πληροφορία.

Στο «περί ληνού και υποληνίων και ελαιοτροπίου» κεφάλαιο των «Γεωπονικών», αφού γίνει εκτενής περιγραφή της διαρρυθμίσεως και τρόπου κατασκευής της ληνού (κτίριο) και του ληνεώνος (πατητήρι) και αφού επισημανθεί η ανάγκη καθαριότητας, στο τέλος προστίθεται η (εκ πρώτης όψεως άσχετη) φράση: «Το

δε ελαιοτρόπιον εστεγνωμένον χρη είναι». Είναι προφανές ότι πρόκειται για μια ιδιαίτερη κατασκευή μέσα στην λήνο, η οποία αφορούσε μόνον τη διαδικασία παραγωγής του λαδιού. Το «ελαιοτρόπιο» είναι ο περισσότερο γνωστός ως «τραπητός» (traretum), δηλαδή ο ελαιόμυλος-ελαιοτριβείο.

Εν προκειμένω, θεωρώ σκόπιμο να παραθέσω και μια επισήμανση των

«Γεωπονικών» σε θέμα ορολογίας: [«Ειδέναι δε χρη, ότι στέμφυλα ουχ ως τίνες νομίζουσι των ελαίων μόνον εισί πυρήνες, αλλά και τα των σταφυλών γίγαρτα. Εάν ουν ακούσης στέμφυλα, προς το υποκείμενον νόει, ποτέ μεν γίγαρτα σταφυλής, ποτέ δε ελαίας την καλουμένην πυρίνην»]. Νομίζω ότι πρόκειται και πάλι για ένα καλό τεκμήριο της συγχύσεως που υπάρχει στην τεχνολογία της παραγωγής οίνου και λαδιού.

## Υδρόμυλος

Αν και οι γραπτές τεχνολογικές μαρτυρίες είναι ελάχιστες, το ερευνητικό δαιμόνιο του αρχιτέκτονα-ποιητή και κινηματογραφιστή Πάνου Θεοδωρίδη, μας προσέφερε μια μοναδική αρχαιολογική μαρτυρία.

Στη βόρεια όχθη της Μεγάλης Βόλβης, μέσα σε ένα πυκνό και εκτεταμένο δάσος αγριελιών, εντόπισε έναν υδρόμυλο ακριβώς χρονολογημένο. Είναι κτίσμα του 1324/1325. Η σύντομη ανασκαφική έρευνα του Θεοδωρίδη αποκάλυψε ότι η υδραυλική ενέργεια χρησιμοποιούνταν για τη λειτουργία συγκροτήματος παραγωγής ελαίου. Ας ελπίσουμε ότι θα ολοκληρωθεί κάποτε η ανασκαφή στο πολύτιμο αυτό εύρημα και η ιστορία της τεχνολογίας στη Μακεδονία θα μπορεί να επιδεικνύει με (δίκαιο) καμάρι το χώρο και τη μελέτη του.

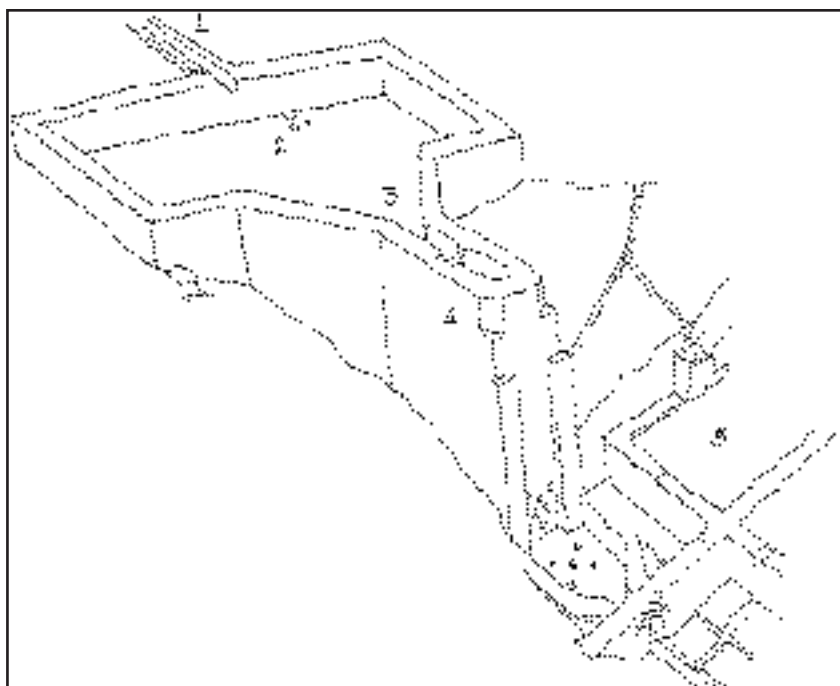
Το συγκρότημα αυτό θα πρέπει να ήταν ένα τυπικό «τζιμηλαρείον». Ο όρος αυτός χρησιμοποιούνταν του-

λάχιστον από τον 14ο αι., για τα ελαιουργικά συγκροτήματα. Λειτουργία τζιμηλαρείων αναφέρεται στις Σέρρες (μέσα 14ου αι.), στη Χρυσόπολη των εκβολών του Στρυμόνου (1394) και στη Θεσσαλονίκη «κατά την γειτονίαν του αγίου Μηνά, ενώ η λινελαιοτριβική επιστήμη διενεργείται!».. (1432).

Ο υπεύθυνος της λειτουργίας του εργαστηρίου ονομαζόταν «τζιμηλάριος» και τα παλαιά λεξικά αναφερόμενα στον όρο γράφουν: «περί των αμμουδαρίων ήτοι ελαιοποιών, των λεγομένων τζιμηλαρίων ή καπήλων».

Η τουρκοκρατία εξαφάνισε τα τζιμηλαρεία και τη σχετική τεχνογνωσία και φαίνεται ότι ανέκοψε την εξαγωγή της ελαιοκαλλιέργειας. Μόλις το 1863, το μετασχηματιζόμενο Οθωμανικό Κράτος εξέδωσε τον «Κανονισμό περί ασυδοσίας των νέων ελαιώνων», ο οποίος έδωσε ουσιαστική ώθηση στην ανάπτυξη της ελαιοκομίας στη Μακεδονία. Γύρω στο 1880 άρχισε η δημιουργία, από τον Χρηστάκη Εφέντη Ζωγράφο, του μεγάλου ελαιώνος των σημερινών Νέων Μουδανιών της Χαλκιδικής, ο οποίος, με τις 50.000 ελαιοδένδρων, αποτελεί τον αρχαιότερο συστηματικό ελαιώνα επί πεδινού εδάφους της Μακεδονίας.

Αναμφισβητήτως πρόκειται για ένα ιστορικό μνημείο, το οποίο έθρεψε με τον καρπό του τους Μουδανιώτες πρόσφυγες στα δύσκολα χρόνια του Μεσοπολέμου και τους πλουτίζει σήμερα με την προϊούσα τουριστική οικοπεδοποίησή του.



Σχέδιο του τζιμηλαρείου (ελαιουργικό συγκρότημα) της Βόλβης (δημοσιευμένο στο περιοδικό «Γατί» των Σερρών, τεύχ. 150).



Το μάζεμα της ελιάς από το «Κυνηγετικόν» του Οππιανού στη Μαρκιαννή Βιβλιοθήκη της Βενετίας: M. Karlan, «Toul' or de Byzance», Παρίσι 1991.

## Η ελιά στην Τουρκοκρατία

Η χρήση της στη διατροφή των Ελλήνων και η θρησκευτική της διάσταση

Της **Αννας Ματθαίου** Ιστορικού

Η ΧΡΗΣΗ των δύο προϊόντων της ελιάς στην καθημερινή διατροφή των ελληνικών πληθυσμών της τουρκο-

κρατίας επιβάλλεται από την ελαιοκαλλιέργεια· η ελιά και το αμπέλι αποτελούν τις δύο πυκνότερες παραδοσιακές καλλιέργειες, δίπλα στη μακρά συνέχεια της κυριαρχίας των

δημητριακών. Η βασική διάκριση των ελαιόδενδρων γίνεται ανάμεσα στις ελιές που προορίζονται για την παραγωγή λαδιού, τις «ψιλοελιές» ή «λαδοελιές» και στις «χοντροελιές»

των οποίων ο καρπός, ύστερα από υποτυπώδη επεξεργασία που κυρίως αποβλέπει στο ξεπίκρισμα και τη ντήρησή του, καταναλώνεται.

Οι ελιές τρώγονται σχεδόν πάντα ωμές· μαρτυρούνται ωστόσο ορισμένες τοπικές συνταγές, οι οποίες υποδεικνύουν τη διάδοση της ψητής ή μαγειρεμένης ελιάς.

Ο συνηθέστερος τρόπος συντήρησης, όπως καταγράφεται ήδη από τη βυζαντινή περίοδο, γίνεται με νερό και αλάτι· πολλές φορές πριν από το αλάτισμα χρησιμοποιείται στάκτη ή ασβεστόνερο. Πέρα από την άλμη είναι σύνηθες να διατηρούνται στο οξύμελι (μελόξυδο) ή στο λαδόξυλο, ενώ συχνά προστίθεται και κάποιο αρωματικό (ρίγανη, κύμινο, νεράντζι, μάραθο κ.ά.) ή ακόμα, όπως αναφέρει για τις αθηναϊκές ελιές ο F. Beaujour, ροδόξυλο.

### Θρησκευτικό αγαθό

Το λάδι, βασικό προϊόν του εσωτερικού και εξωτερικού εμπορίου, χρησιμοποιείται στη διατροφή ως το κυριότερο άρτυμα στις σαλάτες και τα χορταρικά· παράλληλα όμως, μαζί με το νερό και το λίπος, αποτελεί το κύριο συστατικό το οποίο διαμεσολαβεί στη διαδικασία του μαγειρέματος. Επιπλέον, το λάδι, όπως εξάλλου το σιτάρι και το κρασί, επενδύεται με τη σημασία του θρησκευτικού αγαθού· πέρα από τις χρήσεις τους στην εκκλησιαστική λειτουργία, καθώς συνδέεται με το Ευχέ-



Δείπνο στο χωριό Χρισό, στο σπίτι του επισκόπου Αμφισσας, έγχρωμη χαλκογραφία (ακουατίνα) φυσικό μέγεθος. Σχεδίασε ο Ed. Dodwell, χάραξε και χρωμάτισε ο T. Fielding, Γεννάδειος Βιβλιοθήκη.

# ΑΦΙΕΡΩΜΑ

λαιο και το Χρίσμα, αποτελεί αυτόνομο θρησκευτικό σύμβολο. Όταν προορίζεται για την εκκλησία είναι το καλύτερο ποιοτικά, δεν επιτρέπεται να καταναλωθεί ούτε να αποτελέσει προϊόν εμπορίου· δωρίζεται ή αφιερώνεται, εξασφαλίζοντας τη συγχώρεση διά μέσου της ευχής του ιερέα.

Παρά τις κριτικές για τη χαμηλή αποδοτικότητα των ελαιολαδίων ή τη μέτρια ποιότητα των ελλαδικών λαδιών, το ελαιόλαδο είναι προϊόν ακριβό και η άμετρη κατανάλωσή του θεωρείται σπατάλη και πρόνομιο των πλουσίων.

Αν στη λαϊκή απόδοση οι ελιές υπολογίζονται με τη χούφτα, το λάδι, αντίθετα, λογαριάζεται με το αδράχτι. Το ειδικό σκεύος, εξάλλου, με το οποίο σερβίρεται, το «λαδορόι» ή «ρογι» είναι έτσι φτιαγμένο ώστε ο στενός σωλήνας του, το «μποτσινάρι», να ρυθμίζει μια ελάχιστη ροή. Παροιμίες όπως «φθηνός στο λάδι και ακριβός στα λάχανα», ή «το λάδι είναι γλυκό», ή «μπακαλάος και λάδι δε συμφέρει» και φράσεις όπως «να φουμάρω μια λαδιά», έχουν εσωτερικεύσει τις συλλογικές αξιολογήσεις ως προς την αυστηρή οικονομική και κοινωνική ιεράρχηση του προϊόντος.

## Διαιτητική

Στο **Βιβλίο** καλούμενον **Γεωπονικών** του Αγάπιου Λάνδου, η ανάγνωση του οποίου παραπέμπει σε διαφορετικούς χρόνους και πολλαπλά πολιτισμικά επίπεδα, ο συγγραφέας διακρίνει τον καρπό από το λάδι, σύμφωνα με τις διαιτητικές συμβάσεις της εποχής. Έτσι το λάδι, το οποίο είναι «θερμόν και κινητικόν και αντιφάρμακον (...) φθείρει τους σκώληκας, παχαίνει και δίδει δύναμιν», θεωρείται ιδανική τροφή. Αντίθετα, οι ελιές χωρίζονται στις «άγουραις και ακάμωταις» πράσινες, «οπού είναι ωφελιμότεραις εις τον στόμαχον» και στις μαύρες και ώριμες, οι οποίες «βλάπτουσι την κεφαλήν, τους οφθαλμούς, και τον στόμαχον». Ο ίδιος διαχωρισμός, κοινός τόπος και στη βυζαντινή παράδοση, αναπαράγεται στη **Διαιτητική** του Κων. Μιχαήλ, στα τέλη του ιη' αιώνα, μεταφράζοντας, ίσως, το γενικότερο πρόβλημα της διατήρησης των παλαιών καρπών.

Ως προς την περιοδικότητα της κατανάλωσης των δύο προϊόντων, όπως αυτή εκφράζεται στους βυζαντινούς «κύκλους τροφών», το λάδι θεωρείται το κατ' εξοχήν αγαθό το οποίο δεν υπόκειται σε περιοριστικές νόρμες. Αντίθετα, η κατανάλωση της ελιάς ρυθμίζεται ανάλογα με τους μήνες, σε σχέση με την προηγούμενη διάκριση ανάμεσα στις πράσινες και τις μαύρες ελιές.

## Νηστεία

Ο έσχατος βαθμός, τέλος, της θρησκευτικής νηστείας, η «ξηροφαγία», επιβάλλεται στα μοναστηριακά **Τυπικά** και στο **Πηδάλιον**, με την πλήρη αποχή από το λάδι. Η κα-



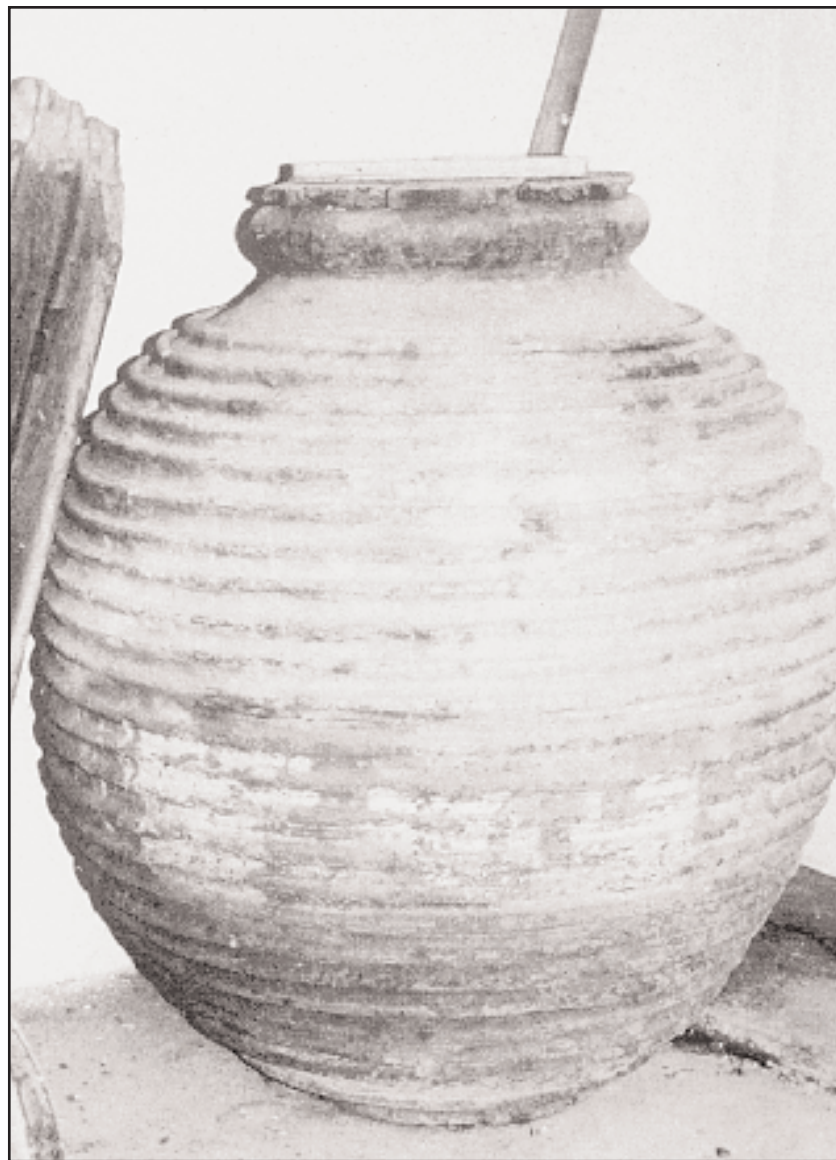
Εσωτερικό καλύβας χωρικών, λιθογραφία, 16Χ22 εκ., σχεδίασε ο Stackelberg, λιθογράφησε ο C.F. Gille. Από το έργο «Τόπος και εικόνα» εκ. ΟΛΚΟΣ Αθ. 1983.

τανάλωση του λαδιού, όπως και του κρασιού, στις περιόδους των σαρκωστών ρυθμίζεται με ιδιαίτερη σχολαστικότητα, αλλά όπως είναι φυσικό, μέσα στο χρόνο, επέρχονται σημαντικές διαφοροποιήσεις και αλλοιώσεις των λαϊκών πρακτικών που συνδέονται με τη νηστεία, πάντα προς όφελος, βέβαια, της πιο ελεύθερης κατανάλωσης των δύο προϊόντων.

Η εκ πρώτης όψεως αντίφαση μιας συγκεκριμένης πρακτικής της νηστείας, δηλαδή η ελεύθερη κατανάλωση του καρπού και η απαγόρευση του ελαιολάδου, αναιρείται και παίρνει περιεχόμενο από τη στιγμή που τίθεται στο σημασιολογικό πλαίσιο της πράξης της νηστείας, σε τελική ανάλυση στην ανάδειξη της απαξίας της τροφής.

Η ακατέργαστη τροφή (πλυμένα λαχανικά χωρίς λάδι), το ωμό (όσπρια βρεγμένα στο νερό), η απαγόρευση της χρήσης της φωτιάς και της επιμέλειας του τραπεζιού, η κατάργηση εν τέλει της μαγειρικής πράξης, μπορούν να ιδωθούν ως η περιοδική άρνηση, μέσω της νηστείας, του κοινωνικού χαρακτήρα της τροφής.

Αν αποτελεί κοινό τόπο η οικονομική διαφοροποίηση μεταξύ καρπού και μεταποιημένου προϊόντος, στην περίπτωση της ελιάς και του λαδιού, οι λαϊκές πρακτικές, οι συλλογικές αξιολογήσεις και οι ιδεολογικές εκφάνσεις των κειμένων που συνδέονται με τη ρύθμιση της κατανάλωσης των δύο προϊόντων, έρχονται να διασαφηνίσουν την έννοια αυτής της «διάκρισης», μέσα από το κανονιστικό πλαίσιο της διατροφής, το οποίο την ορίζει ως πράξη συνολική, πολιτισμική.



Λευκαδίτικο πήλινο πιθάρι, η «καπάσα», για την αποθήκευση του λαδιού. (Από το βιβλίο του Π. Κοντομίχη «Το νοικοκυριό του χωριάτικου σπιτιού στη Λευκάδα», Αθήνα 1985).

# Η ελαιοκαλλιέργεια μετά το 1821

Υπήρξε παράγοντας οικονομικής στήριξης της χώρας στα πρώτα δύσκολα χρόνια της εθνικής ανεξαρτησίας

Του **Γιώργου Μητροφάνη**

Οικονομολόγος - Ιστορικού

ΟΙ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΕΣ των δημητριακών, του αμπελιού, της ελιάς, η παραγωγή του μεταξιού και η κτηνοτροφία αποτέλεσαν οικονομικές δραστηριότητες, στις οποίες στηρίχθηκε όχι μόνο η επιβίωση του πληθυσμού αλλά και η ανεξαρτησία και η συγκρότηση του Ελληνικού Κράτους το 19ο αιώνα. Το καθεστώς ιδιοκτησίας της αγροτικής γης και των καλλιεργειών είχε ιδιαίτερη σημασία για την οικονομική ανάπτυξη αλλά και για τα δημόσια έσοδα της εποχής.

Μετά την Επανάσταση του 1821 οι πρώην οθωμανικές ιδιοκτησίες με τη δύναμη του επαναστατικού δικαίου μετατράπηκαν σε δημόσια περιουσία. Έτσι το κράτος εκτός από έγγειους φόρους εισέπραττε και προσόδους που προέρχονταν από την εκχώρηση δικαιωμάτων καλλιέργειας της δημόσιας αγροτικής περιουσίας.

## Μορφές ιδιοκτησίας

Στο πλαίσιο αυτό υπήρξαν τρεις κύριες μορφές ιδιοκτησίας ελαιόδεντρων: ιδιότητα, εθνικά και εθνικοϊδιότητα.

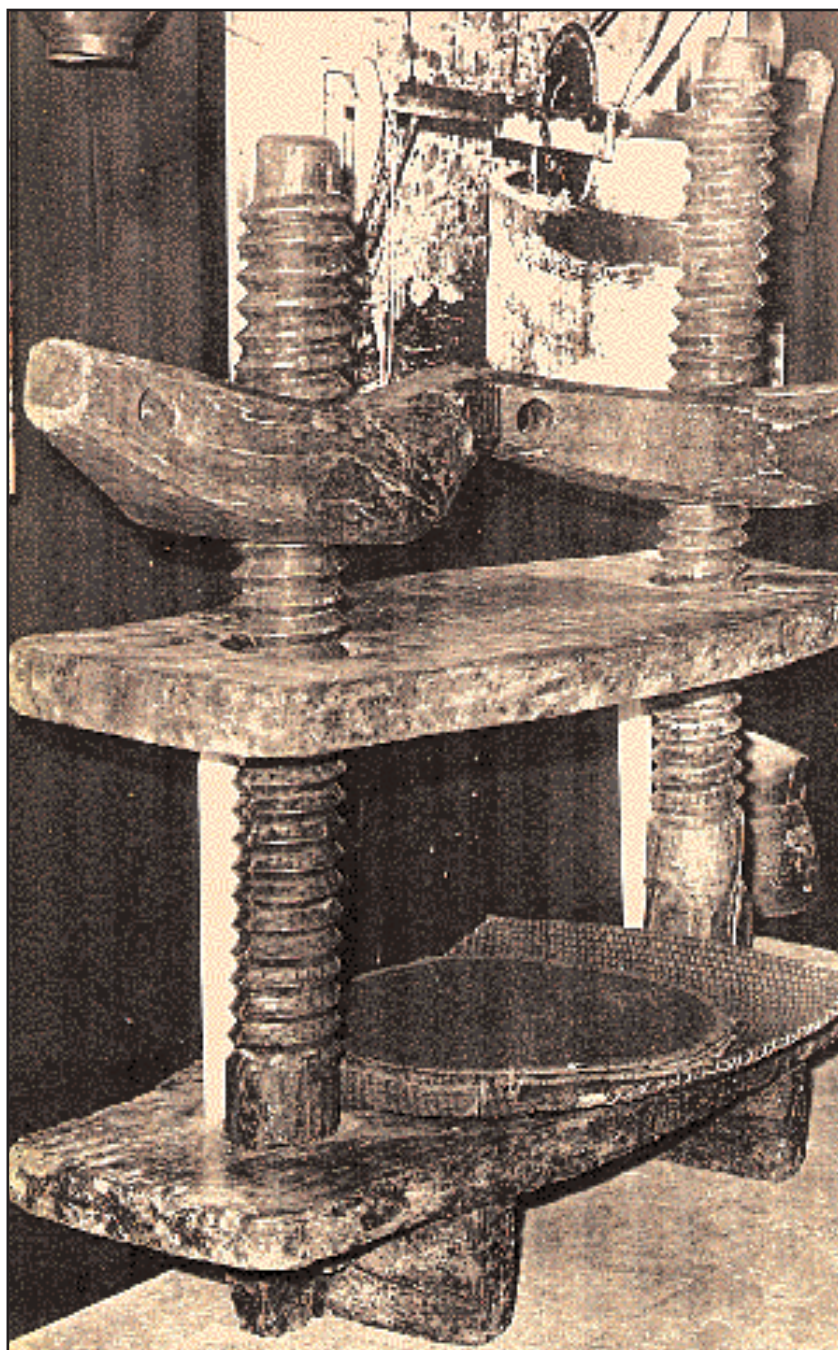
Ως **ιδιότητα** θεωρήθηκαν όλα τα ελαιόδεντρα που ανήκαν σε χριστιανούς πριν από τη Επανάσταση του 1821. Αντίθετα, τα ελαιόδεντρα που ανήκαν σε οθωμανούς χαρακτηρίστηκαν **εθνικά** και συμπεριελήφθηκαν στη δημόσια περιουσία.

Ως **εθνικοϊδιότητα** θεωρήθηκαν: αφ' ενός τα ελαιόδεντρα που φυτεύτηκαν σε οθωμανική γη (πριν από την Επανάσταση) με συμφωνίες μεταξύ οθωμανών γαιοκτητών και καλλιεργητών· αφ' ετέρου τα ελαιόδεντρα που είχαν φυτευτεί σε εθνική γη (μετά την Επανάσταση) με έγγραφη άδεια της κυβέρνησης.

Το ιδιαίτερο ιδιοκτησιακό χαρακτηριστικό των εθνικοϊδιοκτητών ελαιόδεντρων είναι ότι αποτελούσαν ιδιοκτησία των καλλιεργητών χωρίς οι τελευταίοι να είναι συγχρόνως και ιδιοκτήτες της γης που ήταν φυτεμένα τα ελαιόδεντρα.

Οι ιδιοκτήτες ελαιόδεντρων μπορούσαν να καλλιεργούν και να διαθέτουν ελεύθερα τις ιδιοκτησίες τους. Η μοναδική υποχρέωση που είχαν απέναντι στο δημόσιο ήταν η καταβολή έγγειου φόρου σε είδος που υπολογιζόταν με συντελεστή 10% στην ετήσια ακαθάριστη πρόσοδο των καλλιεργειών.

Οι καλλιεργητές εθνικοϊδιοκτητών ελαιόδεντρων εντάχθηκαν στο φορολογικό καθεστώς που ίσχυε για τα ιδιότητα, αλλά είχαν την επιπλέον υποχρέωση να αποδίδουν και ισόποσο –προς τον έγγειο φόρο– **δικαίωμα επικαρπίας**. Το δικαίωμα αυτό δεν αποτελούσε φόρο αλλά τίμημα που κατέβαλλαν οι



Πιεστήριο ξύλινο με δύο αδράχτια όπου από το «ζυμάρη» βγαίνει το λάδι (Φωτογ. από το βιβλίο «Παραδοσιακές καλλιέργειες», Αθήνα 1978 του Μουσείου Μπενάκη).

καλλιεργητές για την εκμετάλλευση της εθνικής γης.

Ας σημειωθεί εδώ ότι το ιδιοκτησιακό και φορολογικό καθεστώς που περιγράφηκε παραπάνω δεν αφορούσε αποκλειστικά τα ελαιόδεντρα αλλά το σύνολο των δενδροκαλλιεργειών της χώρας.

Το 1834 στα όρια του αρχικού Ελληνικού Κράτους υπήρχαν 2.300.000 ελαιόδεντρα. Το 1860 ο συνολικός αριθμός των ελαιόδεντρων ανερχόταν σε 7.500.000 και η παραγωγή λαδιού σε 5.812.315 οκάδες. Τη δεκαετία του 1830 το 33% περίπου των ελαιόδεντρων της χώρας αποτελούσαν εθνική περιουσία.

Η εκμετάλλευση των εθνικών ελαιόδεντρων, όπως επίσης και του

συνόλου της δημόσιας αγροτικής περιουσίας, είχε ιδιαίτερη σημασία για τα δημόσια οικονομικά καθώς το Ελληνικό Κράτος είχε αποκλειστεί από τη διεθνή αγορά κεφαλαίων μετά την αδυναμία να εξοφλήσει τα δάνεια της Ανεξαρτησίας.

## Τρόποι εκμετάλλευσης

Οι τρόποι εκμετάλλευσης των εθνικών ελαιόδεντρων την περίοδο 1830-1860 διακρίνονται σε τρεις γενικές κατηγορίες: πολυετείς ενοικιάσεις, εκποίηση και καλλιεργητικές συμφωνίες.

Οι πολυετείς ενοικιάσεις εθνικών ελαιόδεντρων θεσπίστηκαν για πρώτη φορά το 1830. Κάθε καλλιεργ-

ητής μπορούσε να νοικιάσει ως 200 ελαιόδεντρα. Η διάρκεια της ενοικίασης είχε οριστεί για δέκα χρόνια και το ύψος του ενοικίου προσδιοριζόταν με δημοπρασίες. Το 1841 οι πολυετείς ενοικιάσεις ανανεώθηκαν για 15 ακόμη χρόνια.

Ας δούμε τώρα τους τρόπους εκποίησης των εθνικών ελαιόδεντρων. Τη διετία 1835-1836, άρχισε να εφαρμόζεται το σχέδιο εκποίησης εθνικών κτημάτων που είναι γνωστό με την ονομασία: «προικοδότηση των ελληνικών οικογενειών και των Δήμων». Στο πλαίσιο αυτού του σχεδίου κάθε αγροτική οικογένεια είχε δικαίωμα να αποκτήσει γη αξίας 2.000 δραχμών, στην οποία –μεταξύ των άλλων– μπορούσαν να περιέχονται και ελαιόδεντρα. Το τίμημα της αγοράς εξοφλούνταν σε 36 χρόνια με ετήσιο επιτόκιο 6%.

Εκτός από την «προικοδότηση», το 1836 θεσπίστηκε και η δυνατότητα εκποίησης εθνικών φθαρτών κτημάτων. Στα κτήματα αυτά συμπεριλαμβάνονταν και εθνικά ελαιόδεντρα, η αξία αγοράς των οποίων μπορούσε να εξοφληθεί σε δέκα ετήσιες δόσεις με επιτόκιο 10%.

## Κίνητρα

Ας περάσουμε στη συνέχεια στην τρίτη κατηγορία εκμετάλλευσης εθνικών ελαιώνων: τις καλλιεργητικές συμφωνίες που θεσπίστηκαν το 1856 με το νόμο «περί εγκεντρίσεως εθνικών αγριελαιών». Πρόκειται για πολιτική που εισηγήθηκε ο τότε υπουργός Οικονομικών Κουμουνδούρος και την αποδέχτηκε πλήρως η Βουλή.

Το σκεπτικό του Κουμουνδούρου συνοψιζόταν στην άποψη ότι ήταν αναγκαίο να δοθούν ελκυστικά κίνητρα στους αγρότες για να αναλάβουν την καλλιέργεια εθνικών ελαιόδεντρων που είχαν εγκαταληφθεί και απειλούνταν πλέον με καταστροφή. Το σημαντικότερο από τα κίνητρα που δόθηκαν ήταν ότι μετά από 12 χρόνια ο καλλιεργητής –εφόσον είχε τηρήσει τη συμφωνία– γινόταν κύριος του μισού κτήματος και είχε επίσης δικαίωμα να αγοράσει κατά προτίμηση το άλλο μισό με καταβολή της αξίας του σε δέκα έντοκες ετήσιες δόσεις με επιτόκιο 10%.

Σύμφωνα με τα παραπάνω την περίοδο 1821-1860 το Ελληνικό Κράτος άσκησε πολιτική πολυετών ενοικιάσεων και εκποίησης των εθνικών ελαιώνων σε ιδιώτες καλλιεργητές.

Η πολιτική εκμετάλλευσης εθνικών ελαιώνων είχε θετικές επιπτώσεις στην οικονομική ανάπτυξη της χώρας και στα δημόσια οικονομικά.

Έτσι η ελιά και το λάδι εκτός από βρώσιμα είδη, είναι και παράγοντες που στήριξαν οικονομικά τη χώρα στα πρώτα δύσκολα χρόνια της εθνικής ανεξαρτησίας.



Τα ελαιόδεντρα αποτελούν αναπόσπαστο τμήμα του αγιορειτικού τοπίου. Αποψη της Μονής Βατοπεδίου και του ελαιώνα της. (Αρχειό Μονής Βατοπεδίου).

# Η ελαιοπαραγωγή στο Αγ. Όρος

Ο τρόπος λειτουργίας και ο εξοπλισμός του λαδαριού της Μονής Βατοπεδίου

Του **Πέτρου Μ. Κουφόπουλου**

*Αρχιτέκτονα - Αναστηλωτή*

Η ΠΑΡΑΓΩΓΗ ελαιολάδου, ως βασικού συστατικού της εκκλησιαστικής ζωής, της καθημερινής διατροφής, αλλά και για φωτισμό, όπως άλλωστε και εκείνη του σίτου και του οίνου, υπήρξε για τα πρώτα μοναστικά καθιδρύματα του Αθω, αντικείμενο ιδιαίτερης φροντίδας.

Η παραγωγή λαδιού ήταν αδιάκοπη καθ' όλη τη διάρκεια της υπερχιλιετούς ζωής τους Αγίου Όρους, διατηρώντας ακοίμητους τους λύχνους της θείας λατρείας. Η Παναγία, ως «Ελαιοβρύτισσα», θαυματουργικά

δεν άφησε ποτέ να στερέψει το λάδι από το περιβόλι της.

## Βυζαντινοί χρόνοι

Οι γνώσεις μας για την παραγωγή λαδιού στο Άγιον Όρος από τους βυζαντινούς χρόνους μέχρι τουλάχιστον τις αρχές του 18ου αιώνα είναι περιορισμένες. Τα ελαιοτριβεία που αποκαλούνται «λαδαριά» ή «ελαιοσπίτα» βρίσκονταν μέσα στον οχυρό περίβολο των μονών εξ αιτίας του κινδύνου των πειρατικών επιδρομών. Αυτά, όπως και τα ελαιοδοχεία ή «δοχεία», ήταν συνήθως κοντά στο κτίριο της Τράπεζας.

Είναι χαρακτηριστική η ονομασία της βυζαντινής μονής του Δοχεια-

ρειού από το διακόνημα του ιδρυτή της οσίου Ευθυμίου που είχε χρηματίσει «δοχειάρης», δηλαδή διαχειριστής του λαδιού και άλλων τροφίμων. Απαντώνται ακόμη και τοπωνύμια που συνδέονται με την παραγωγή λαδιού, όπως η θέση Λαδαριό, λίγα χιλιόμετρα νοτιοανατολικά της μονής Βατοπεδίου.

Στη μονή Μεγίστης Λαύρας μελετήθηκαν πρόσφατα από τον αρχιτέκτονα Στ. Μαμαλούκο λαξευτά λίθινα στοιχεία (ληνός, υπολήνιο και λεκάνη ζωοκίνητου ελαιόμυλου) που ανήκουν πιθανότατα στον εξοπλισμό βυζαντινού ελαιοτριβείου.

Στη μονή Βατοπεδίου μια επιγραφή κάνει γνωστό ότι το 1320 ανακαι-

νίστηκε μαζί με την Τράπεζα και το ελαιοτριβείο. Η παραγωγή του τότε ήταν τουλάχιστον πενταπλάσια εκείνης των άλλων μονών, όπως προκύπτει από το Γ' Τυπικό του Μανουήλ Παλαιολόγου (1393) που ορίζει το ύψος της ετήσιας εισφοράς των μονών στο Πρωτάτο σε λάδι και κρασί. Αξιόλογη παραγωγή είχαν και οι μονές Χελανδαρίου, Ξηροποτάμου, Καρακάλλου και η του Αυξεντίου.

## Η παραγωγή

Τα μοναστήρια, οι σκήτες και τα περισσότερα κελιά έχουν δικούς τους ελαιώνες, που εκτείνονται τόσο στο άμεσο όσο και στο ευρύτερο πε-

**Συνέχεια στην 16η σελίδα**

# ΑΦΙΕΡΩΜΑ

## Συνέχεια από την 15η σελίδα

ριβάλλον τους, αποτελώντας αναπόσπαστο τμήμα του αγιορείτικου τοπίου. Τα ελαιόδενδρα βρίσκονται σε βαθμιδωτές ισοπεδώσεις στις απόκρημνες περιοχές ή είναι διασπαρμένα στους χαμηλούς λόφους και τις πλαγιές.

Ο τρόπος παραγωγής φαίνεται ότι ήταν κοινός στις μονές και τα εξαρτήματά τους. Διαφορές παρατηρούνται στην κλίμακα των μονάδων παραγωγής και στον εξοπλισμό τους. Μετά τα μέσα του 18ου και κυρίως στο 19ο αιώνα τα ελαιοτριβεία, όπως και άλλες κατηγορίες εργαστηρίων, αρχίζουν να μεταφέρονται εκτός των μονών. Σε λιγοστές μόνο περιπτώσεις διατηρήθηκαν μέσα στο περίβολο, όπως στις μονές Φιλοθέου και Ξηροποτάμου.

Αρκετά από τα νέα ελαιοτριβεία παρέμειναν ζωοκίνητα όπως στις μονές Αγίου Παύλου και Σταυρονικήτα. Οπου όμως ήταν δυνατό, αξιοποιήθηκε ο υδάτινος πλούτος για την κίνηση των μηχανημάτων, όπως συνέβαινε αρχικά στους αλευρόμυλους. Τα υδροκίνητα ελαιοτριβεία επέτρεπαν ταχύτερη και μεγαλύτερη παραγωγή λαδιού.

Τα πιο αξιόλογα είναι των μονών Μεγίστης Λαύρας, Βατοπεδίου, Ιβήρων και Σιμωνόπετρας. Στο μεσοπόλεμο τα μεγαλύτερα εργαστήρια, όπως αυτά των μονών Αγίου Παντελεήμονος και Βατοπεδίου, γίνονται μηχανοκίνητα.

Στα μικρότερα μοναστήρια (Σταυροκινήτα), καθώς και στα κελιά (Αγ. Τριάδα Καρυών, Παναγία Κρανιάς Προβάτας, Αγ. Αρχάγγελος Μορφονούς κ.ά.) το ελαιοτριβείο συστεγαζόταν με άλλα εργαστήρια, όπως φούρνους, πατητήρια, ρακαριά, σιδηρουργεία κ.λπ. δημιουργώντας ενδιαφέροντα πολυεργαστήρια.

Τα ελαιοδοχεία είναι ισόγεια σκοτεινά και δροσερά. Η αποθήκευση του λαδιού γίνεται σε μεγάλα πήλινα πιθάρια διατεταγμένα περιμετρικά στους χώρους, ενσωματωμένα σε κτιστή πεζούλα ή ξύλινη κατασκευή. Στις μονές Μεγίστης Λαύρας και Βατοπεδίου έχουν αξιοποιηθεί ως δοχεία και ρωμαϊκές μαρμαρίνες σαρκοφάγοι.

## Στο Βατοπέδι

Λέγεται ότι η μονή Βατοπεδίου έχει είκοσι πέντε χιλιάδες ελαιόδεντρα, από τα οποία τα χίλια βρίσκονται γύρω από τον περίβολό της. Το μάζεμα των ελιών γίνεται με «παγκοινιά», δηλαδή με συμμετοχή όλων των μοναχών στην εργασία, και μεταφέρονταν με μουλάρια στο ελαιοτριβείο. Από τους γεροντότερους πληροφορούμαστε ότι παλαιότερα η παραγωγή έφτανε τις 9-12.000 οκάδες το χρόνο και αρκούσε για να καλύψει τις ανάγκες της μονής. Η εξαγωγή λαδιού κρατούσε 2 έως 4 εβδομάδες και για το μάζεμα των ελιών δούλευε συνεργείο κοσμηκών, που έπαιρνε ως αμοιβή το 30% της παραγωγής λαδιού. Όταν το ελαιοτριβείο σταμάτησε να λειτουργεί, πριν από μια εικοσαετία περίπου, τις ελιές τις μετέφεραν στη Θάσο ή την Καβάλα.

Το κτιριακό συγκρότημα του ελαι-

οτριβείου περιλαμβάνει το κυρίως εργαστήριο, το υδραγωγείο, την απλωταριά και το εργατόσπιτο. Με βάση τα μορφολογικά και κατασκευαστικά του στοιχεία χρονολογείται στο τρίτο τέταρτο του 19ου αιώνα. Οι κυριότερες προσθήκες, της απλωταριάς και του ορόφου, πρέπει να έγιναν στις αρχές του 20ού αιώνα.

Οι εκτεταμένες υδρολογικές εγκαταστάσεις εξασφάλιζαν τη συγκέντρωση του νερού από πηγές και υδρομαστεύσεις, τη μεταφορά του σε δεξαμενές, για την κάλυψη των αναγκών της Μονής και την κίνηση των φτερωτών τροχών των μύλων και τέλος και του λαδαριού. Η καλή διατήρηση του εξοπλισμού επιτρέπει να αναπαρασταθεί με αρκετή ασφάλεια ο τρόπος λειτουργίας του ελαιοτριβείου σε όλα τα στάδια εξέλιξής του. Η τροφοδοσία του ελαιόμυλου με ελιές γινόταν από τη στέγη του εργαστηρίου, αφού είχε προηγηθεί το πλύσιμό τους.

Αρχικά αυτές πλένονταν σε δεξαμενή στα νότια του εργαστηρίου, αργότερα στην απλωταριά και, αφού αντικαταστάθηκε η υδροκίνηση με μηχανή ντίζελ, σε πατάρι στο εσωτερικό του εργαστηρίου. Ο παραγόμενος από τη σύνθλιψη ελαιοπολτός έμπαινε σε ξύλινες «παραβούτες», όπου γινόταν η μάλαξή του.

Στη συνέχεια γεμίζονταν τα «τσεπιά», δηλαδή οι ελαιοσακκοί, που τοποθετούνταν στο υδραυλικό πιεστήριο για την έκθλιψη του λαδιού. Το πιεστήριο, που εγκαταστάθηκε περί το 1915, ήταν γαλλικής προελεύσεως και κινούνταν με αντλία λαδιού. Την εποχή αυτή το Βατοπεδινό ελαιοτριβείο ήταν το πιο σύγχρονο του Αγίου Ορους, μια και διέθετε και φωτισμό από τον νέο ηλεκτρικό σταθμό της μονής. Από τον παρακείμενο μεγάλο βραστήρα νερού έπαιρναν ζεστό νερό για τη διαβροχή των τσεπιών κατά τη συμπίεση.

Το μείγμα οδηγείτο σε παραβούτα όπου γινόταν ο διαχωρισμός μούργας, νερού και λαδιού. Το τελευταίο φυλασσόταν προσωρινά, σε τρεις παραβούτες μέσα στο εργαστήριο πριν μεταφερθεί στο «δοχείο». Το «χοντρόλαδο» (δηλαδή το κατακάθι) συγκεντρωνόταν για την παρασκευή σαπουνιού.

Στην Ελλάδα σε ελάχιστα μέρη έχουμε τόσα πολλά και καλά διατηρημένα συγκροτήματα προβιομηχανικής και πρωτοβιομηχανικής τεχνολογίας, που είναι τόσο στενά δεμένα με την καθημερινή ζωή.

Αποτελούν άλλωστε, όχι μόνο τα ελαιοτριβεία αλλά και τα υπόλοιπα εργαστήρια, αναπόσπαστο κομμάτι της αγιορείτικης αρχιτεκτονικής κληρονομιάς και μάρτυρες της μεγάλης ακμής του Αθω πριν από έναν αιώνα περίπου. Αξίζουν λοιπόν ιδιαίτερη φροντίδα ώστε να διατηρηθούν ως ιστορικά τεκμήρια μορφής και λειτουργίας.

### Σημείωση:

Το άρθρο βασίστηκε στις ανακινώσεις των Πλ. Θεοχαρίδη, Π. Κουφόπουλου - Δ. Μυριανθέα και Στ. Μαμαλιούκου που παρουσιάστηκαν στο Δ' Τμήμα Εργασίας του Π.Τ.Ι. ΕΤΒΑ και στις καταγραφές εργαστηρίων του Αγίου Ορους που έγιναν από τους Π. Κουφόπουλο - Στ. Μαμαλιούκο (1984) και τους Χ. Κατσιάνο - Κ. Σαράη (1993).

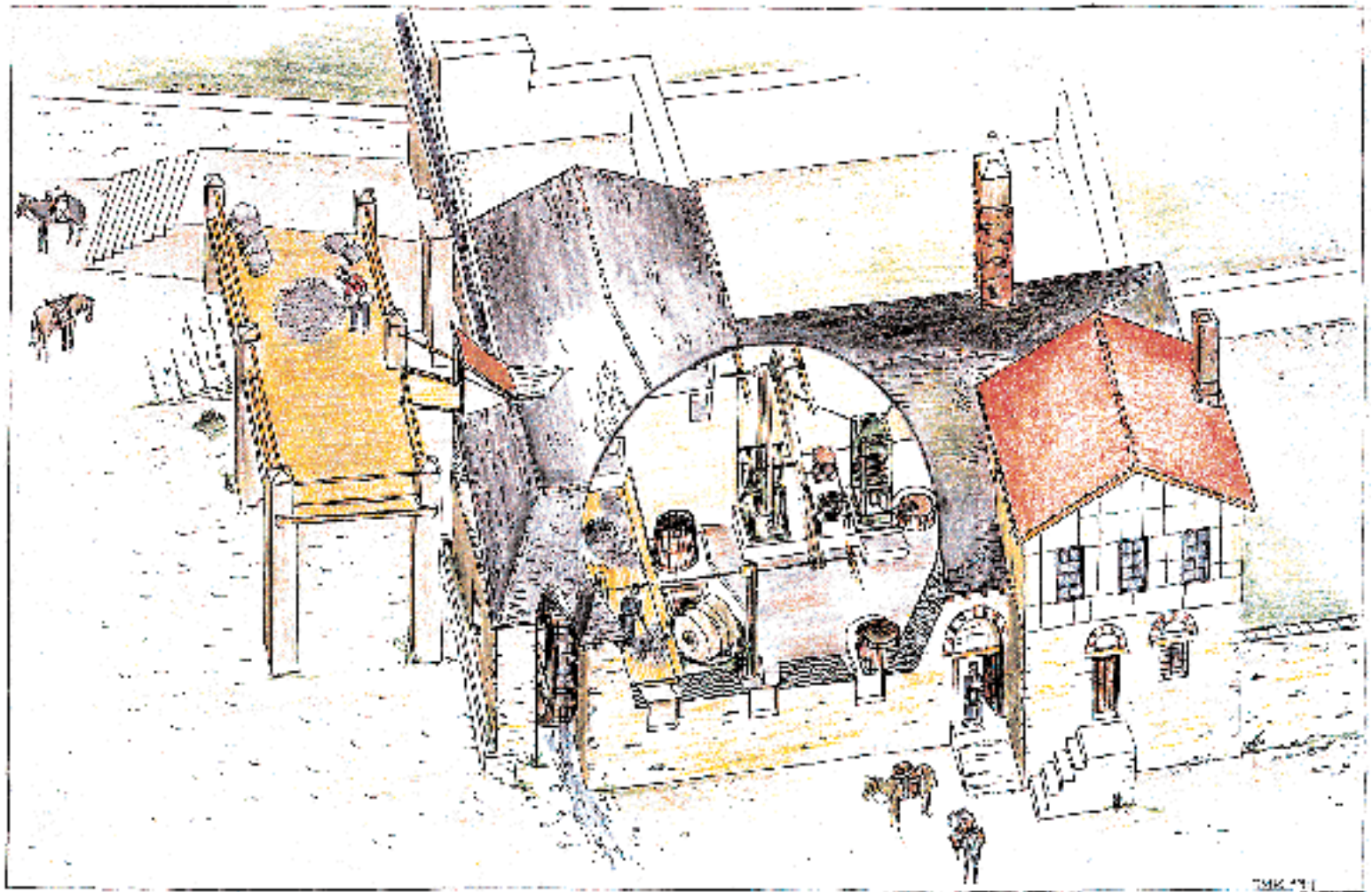


*Μοναχός αντλεί λάδι από ρωμαϊκή σαρκοφάγο δίπλα στην οποία φυλάσσεται η θαυματουργή βυζαντινή εικόνα της Παναγίας Ελαιοβρύτισσας. (Αρχείο Μονής Βατοπεδίου).*



*Το εσωτερικό του ελαιοτριβείου Μονής Βατοπεδίου όπου διακρίνεται το υδραυλικό πιεστήριο. (Φωτ. Δ. Μυριανθεύς).*





*Αναπαράσταση της λειτουργίας του ελαιοτριβείου της Μονής Βατοπεδίου στις αρχές του αιώνα.*



Αγορείτες μοναχοί μαζεύουν ελιές σε έναν από τους ελαιώνες του Αγίου Ορους. (Αρχείο Μονής Βατοπεδίου).



# Η ελληνική ελιά

Καλλιεργείται εδώ και αιώνες εξασφαλίζοντας σωστή διατροφή και καλή υγεία

Της **Ελευθερίας Τράιου**

«ΟΜΟΙΑ με θαύμα αυτή η διαχρονικότητα της Ελιάς, που καλλιεργείται ολόγεια όπως παλιά και πάντα ιερή μέχρι σήμερα... Δέντρο ιδέα, δέντρο δημιουργία πνεύματος. Δέντρο που από παλιά για τους Έλληνες κι ως σήμερα για μας παραμένει πάντα ο πιο γρήγορος και ο πιο πράσινος δρόμος ανάμεσα στην επιθυμία ενός θεού κι εκείνη των ανθρώπων», γράφει ο Γάλλος συγγραφέας και ερευνητής Ζακ Λακαριέρ, προλογίζοντας τη μελέτη της Μ. Βερντί «Ο Πολιτισμός της Ελιάς». Και είναι χαρακτηριστικό ότι δεν υπάρχει μελέτη, δοκίμιο ή έρευνα σχετική με την ελιά σε οποιαδήποτε γλώσσα, που να μην αφιερώνει τα πρώτα λόγια στην ελληνική ελιά και την προσφορά των Ελλήνων στην καλλιέργεια και διάδοσή της.

## Καλλιέργεια

Βέβαια το ευλογημένο τούτο δέντρο γνώριζαν από παλιά και άλλοι λαοί, μεταξύ των οποίων οι Αιγύπτιοι και οι Παλαιστίνιοι. Η συστηματική όμως καλλιέργειά του άρχισε από την 3η ακόμα χιλιετία π.Χ. στην Ελλάδα, όπου από τον 7ο αιώνα π.Χ. η ελιά έγινε αντικείμενο πολύπλευρης μελέτης. Φιλόσοφοι, γιατροί και ιστορικοί ύμνησαν τις ιαματικές της ιδιότητες (Διοσκορίδης, Διοκλής), ερεύνησαν την ιστορική της διαδρομή (Αναξαγόρας, Εμπεδοκλής), ανήγαγαν την «ελαιοκομία» σε επιστήμη (Αριστοτέλης), ενώ ο Σόλωνας θέσπισε τον πρώτο νόμο για την προστασία του λιόδεντρου με νομοθέτημα που απαγόρευε να κόβονται πάνω από δύο δέντρα το χρόνο, σε κάθε ελαιώνα.

Εκτοτε η ελιά έχει ξεχωριστή θέση στην καρδιά των Ελλήνων, για τους οποίους συνεχίζει να αποτελεί αναγκαία τροφή. Απόδειξη τα στοιχεία του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιολάδου που κατατάσσουν την χώρα μας πρώτη στην παγκόσμια κατανάλωση ελαιολάδου (20 λίτρα ανά κάτοικο ετησίως) αποκαλύπτοντας ότι οι Έλληνες έχουν επίγνωση των υγιεινών συστατικών του. Και δεν είναι οι μόνοι που προτιμούν το ξεχωριστό για το άρωμα και τη γεύση του ελληνικό λάδι.

Η Ελλάδα είναι η μεγαλύτερη εξαγωγός χώρα χύμα εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου, παρά το γεγονός ότι αντιπροσωπεύει το 16% της παγκόσμιας παραγωγής ελαιολάδου μετά την Ισπανία (26%) και την Ιταλία (33%) στην οποία εξάγει περίπου 80.000 τόννους από τους 250.000 που παράγει ετησίως.

Για την υπεροχή του ελληνικού ελαιολάδου συμβάλλουν πολλοί παράγοντες, μεταξύ των οποίων οι κλιματολογικές συνθήκες της χώρας. Το λιόδεντρο «κυνηγεί» το μεσο-



Γερόντισσα καθαρίζει πιθάρι για λάδι. Σκύρος (φωτ. αρχείο Βούλας Παπαϊωάννου, Μουσείο Μπενάκη).

γειακό ήπιο κλίμα, τις ακτές, τα νησιά, τις χερσονήσους. Οι παράγοντες αυτοί συναντώνται στην Ελλάδα δημιουργώντας κατάλληλο οικοσύστημα για την ανάπτυξη και καρποφορία της ελιάς που θέλει επίσης περισσότερη φροντίδα για να ανταποδώσει το μόχθο του καλλιεργητή.

Και την έχει, γιατί η γνώση και η αγάπη του Έλληνα καλλιεργητή για το λιόδεντρο, περνάει από γενιά σε γενιά. Απόδειξη οι όμορφοι ελαιώνες όπου οι φτιαγμένες πέτρα με πέτρα ξερολιθιές, η αραιή διάταξη, το πεζούλι γύρω από τη ρίζα κ.ά., συγκρατούν το χώμα, προστατεύουν το δένδρο από τη βροχή και το αφήνουν να λουσθεί ελεύθερο στο ηλιόφως. Πρέπει δε να τονισθεί ότι η ποιότητα του ελληνικού ελαιολάδου συνδέεται άμεσα με το μικρό κλήρο.

## Παραγωγή

Τα 120.000.000 λιόδεντρα της χώρας καλλιεργούνται από 350.000 οικογένειες (μικροπαραγωγή), γεγονός που επιτρέπει: περιποίηση του δέντρου ένα - ένα, μάζεμα της ελιάς

με το χέρι, έλεγχο βαθμού ωρίμανσης και σύντομη αποθήκευση του καρπού (4-5 ημέρες) μέχρι τη σύνθλιψή του. Η παρατεταμένη αποθήκευση που αλλοιώνει τον ελαιόκαρπο αποφεύγεται επίσης χάρη στην πληθώρα μικρών παραδοσιακών ελαιοτριβείων.

Αξίζει δε να σημειωθεί ότι τα περισσότερα από τα 2.980 ελαιοτριβεία της χώρας (στοιχεία του 1986) χρησιμοποιούν τη μέθοδο σύνθλιψης με πίεση, επιτυγχάνοντας προϊόν πλούσιο σε πολύτιμα συστατικά, ποιότητα, θρεπτική-διαιτητική αξία και άριστα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: γεύση, άρωμα, χρώμα.

Αυτό δεν σημαίνει ότι στο τραπέζι μας φθάνει πάντα καλό ελαιόλαδο. Από την καρποφορία έως την παραγωγή και τη διακίνηση, υπάρχουν πολλοί εξωγενείς ή ενδογενείς συντελεστές που μπορούν να υποβαθμίσουν την ποιότητά του: ασθένειες, χρήση φαρμάκων, τρόπος συγκομιδής (το δίχτυ δεν είναι η καλύτερη λύση), κακή αποθήκευση και επεξεργασία, νοθεία με σπορέλαια, πυρηνέλαια, κ.α. Οσον

αφορά τη νοθεία, αναφέρουμε ότι στις αρχές της δεκαετίας 1980 η Εθνική Συνομοσπονδία Παντοπωλών Ελλάδος είχε καταγγείλει ότι το 30-40% του ελαιολάδου που διετίθετο στην κατανάλωση αποτελούσε κίνδυνο για τη δημόσια υγεία.

## Ποιότητα

Ο κίνδυνος αυτός δεν υφίσταται στην περίπτωση του τυποποιημένου ελαιολάδου που εξασφαλίζει επιπλέον ποιότητα σύμφωνα με τις κρατικές και κοινοτικές προδιαγραφές. Και επειδή ως καταναλωτές δεν έχουμε τις ειδικές γνώσεις που απαιτούνται για την αξιολόγηση του ελαιολάδου, καλό θα ήταν να γνωρίζουμε τουλάχιστον τα βασικά στοιχεία που χαρακτηρίζουν το καλό λάδι: Δηλαδή, να έχει κρυστάλλινη καθαρότητα, τη μυρωδιά της ελιάς και φρουτάτη γεύση (γεύση της φρεσκοκομμένης ελιάς). Παράλληλα να προσέχουμε ιδιαίτερα την οξύτητα που είναι καθοριστική για τη γεύση και την καταλληλότητα του ελαιολάδου. Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, το παρθένο και το κοινό παρθένο δεν πρέπει να έχουν αντίστοιχα οξύτητα πάνω από 1%, 2% και 3,3%.

Όσον αφορά τέλος τους λόγους που συνηγορούν υπέρ της χρήσης ελαιολάδου, μεγάλη είναι η λίστα των ιδιοτήτων του (ισορροπημένη σύνθεση σε κορεσμένα και ακόρεστα λιπαρά οξέα, κ.α.) που εξασφαλίζουν υγιεινή διατροφή και καλή υγεία. Ενδεικτικά αναφέρουμε ότι η παιδιατρική αναγνωρίζει το ελαιόλαδο ως σημαντικό παράγοντα ισορροπίας του μεταβολισμού και ανάπτυξης του εγκεφάλου και των οστών, ενώ η γεροντολογία το συνιστά για την περιεκτικότητά του σε βιταμίνη «Ε», που αποτελεί φυσικό αντιοξειδωτικό και επιβραδύνει τις αλλοιώσεις των κυτταρικών μεμβρανών που οδηγούν στο φυσικό γήρας.

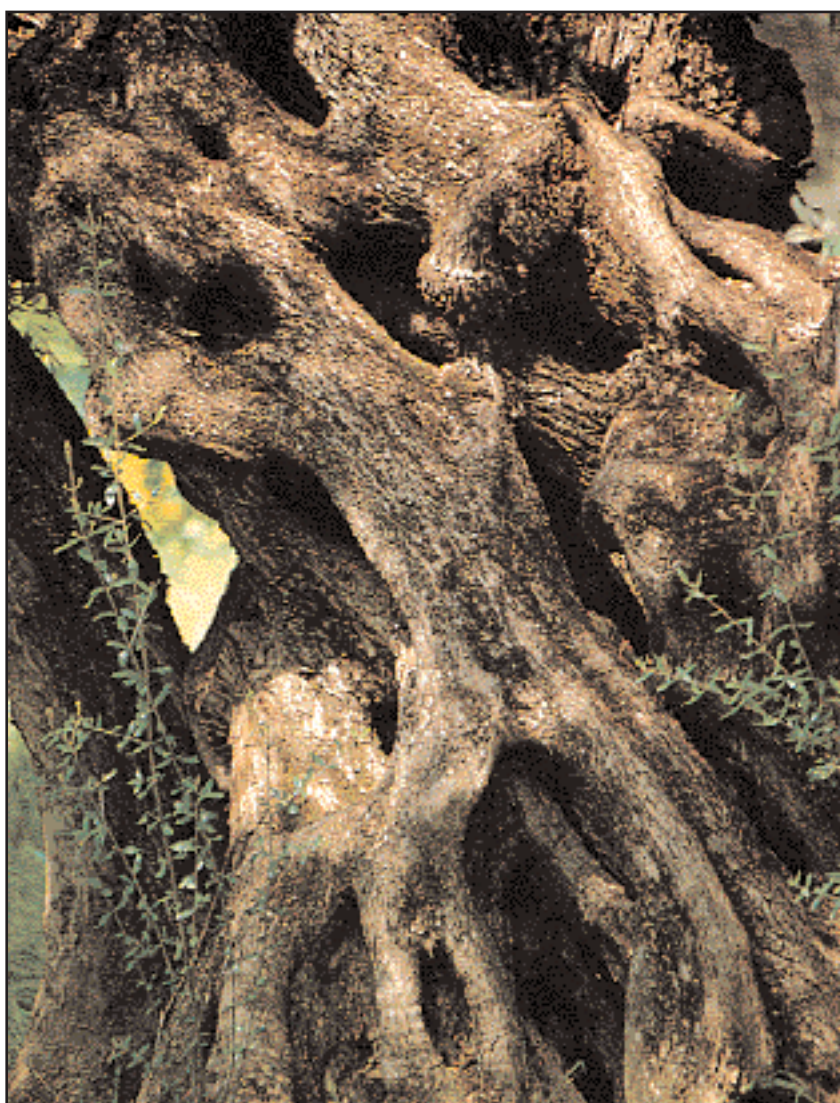
Το ελαιόλαδο συμβάλλει επίσης στην πρόληψη παθήσεων όπως το έλκος (επιβραδύνει την υπερπαραγωγή υδροχλωρικού οξέος), δρα ανασταλτικά στο σχηματισμό χολολίθων, παίζει σημαντικό ρόλο στη θεραπεία παθήσεων της χολής και χάρη στο μονοακόρεστο ελαϊκό οξύ μειώνει τη χοληστερίνη, που η αύξησή της οδηγεί σε αρτηριοσκλήρωση και καρδιαγγειακές παθήσεις. Δεν είναι λοιπόν τυχαίο που η Υγεία ξανα-ανακαλύπτει το ελαιόλαδο το οποίο έχει θερμότερο υποστηρικτές ανάμεσα στους γιατρούς και τους διαιτολόγους.

### Πηγές:

- 1) «Δώδεκα και στο ελληνικό ελαιόλαδο». Εκδ. ΣΕΒΙΤΕΑ (Σύνδεσμος Ελλήνων Βιομηχάνων Τυποποιητών - εξαγωγέων ελαιολάδου) 1991.
- 2) «Ο,τι χρειάζεται να γνωρίζουμε γύρω από το ελαιόλαδο». Εκδ. «ΕΛΑΙΣ» 1982.
- 3) «Ελαιόλαδο - το Νο 1 για τη ζωή μας». Εκδ. ΕΟΚ, 1988 - 1989.



Ξεφυλλίζοντας τον καρπό. Κέρκυρα. Χέρια πολλά και προσεχτικά απαιτεί η ελιά, σαν έρθει ο καιρός να ανταποδώσει το μόχθο του καλλιεργητή. Χέρια πρόθυμα όπως εκείνα των 350.000 οικογενειών που τη φροντίζουν στη χώρα μας.



Αριστερά: Παιχνίδι του χρόνου με τις μορφές σε αιωνόβιο λιόδεντρο. Μόνο η ελιά, καθώς γερνάει, έχει τη δυνατότητα για τόσο θεατρικές μεταμορφώσεις. (Φωτ. αρχείο ΣΕΒΙΤΕΛ). Δεξιά: Παρατηρήσεις αιώνων οδήγησαν τους καλλιεργητές να επιλέγουν τις καταλληλότερες ποικιλίες για κάθε τόπο. Πολλές είναι γνωστές με φιλικές, λαϊκές ονομασίες, όπως: λιάστρα, μελολιά, γλυκολιά, λιανολιά, θρουμπολιά κ.ά. (Φωτ. αρχείο ΣΕΒΙΤΕΛ).



Της Γιώτας Συκκά

ΔΕΝ είναι κάτι που επιχειρεί εύκολα ένας τραγουδιστής. Ποιος άλλωστε απ' αυτούς θα σκεφτόταν να συγκεντρώσει τις πρώτες του δισκογραφικές απόπειρες, οι οποίες δεν είναι πάντα και οι καλύτερες. Ο Γιώργος Νταλάρας παρ' όλα αυτά θέλησε να δοκιμάσει να συγκεντρώσει τα πρώτα του τραγούδια, όταν σε ηλικία 17 χρονών, ξεκινούσε τη καριέρα του. Τραγούδια λαϊκά, από δίσκους 45 στροφών εκείνης της εποχής, που τα τελευταία χρόνια, πωλούνται ως συλλεκτικά κομμάτια. Τα πρώτα, λοιπόν, βήματα μιας 25χρονης καριέρας παρουσιάζονται στο διπλό άλμπουμ «Για τα τραγούδια κι εγώ φταίω» (MINOS-EMI).

Μουσικές διαδρομές που καθρεφτίζουν και την εικόνα της εποχής, εκτός από την αρχική διαδρομή του ίδιου του Γ. Νταλάρα. Μικρές ανεξάρτητες ιστορίες ίσως, που αντιμετωπίζονται νοσταλγικά, χωρίς να ωραιοποιούνται από τον ερμηνευτή τους. «Και οι ιστορίες αυτές δεν είναι καθόλου παράλληλες μεταξύ τους, σημειώνει ο ίδιος. Κανείς δεν θα μάθει τους κρυφούς καρπούς που μεγάλωναν μέσα τους οι σκιές αυτών των δίσκων. Αγγίζω αυτές τις σκιές με διαφορετικά συναισθήματα, άλλοτε αγάπης και περηφάνειας, άλλοτε αφέλειας και νοσταλγίας, άλλοτε αμφισβήτησης και ...απελπισίας. Πέρασε πολύς καιρός για να συμφιλώσω μέσα μου αυτές τις ιστορίες.

Σαν κομμάτια της ζωής μου, σαν σπυριά από το ίδιο ρόδι που έσπασε ένα πρωί στο πεζοδρόμιο της οδού Νοταρά στα Εξάρχεια, απ' όπου ξεκίνησα 17 χρονών...». Και καταλήγει περιγράφοντας τη συλλογή. «Σαν ένα άλμπουμ με παλιές φωτογραφίες. Άλλες καλές, άλλες μέτριες και άλλες ...αποτυχημένες. Πάντως, όπως και να 'χει το πράγμα, για να είμαι ειλικρινής, τα 45ρια σε διπλό δίσκο και CD μου φαίνεται λίγο ...μεγαλόπιασμα!

Ο Στέλιος Καζαντζίδης, φέτος, εμφανίζεται με δύο δίσκους. Εναν με νέα τραγούδια κι έναν με παλιά. «Ένα γλέντι με τον Στελάρα» ό-



πως είναι ο τίτλος αυτού (ΜΒΙ), πρόταση και επιθυμία παλιά. Να ηχογραφηθεί, δηλαδή, ζωντανά ένα γλέντι με τους φίλους του που θα συγκεντρωθούν σε κάποια ταβέρνα. Έτσι κι έγινε. Την ημέρα της γιορτής του. Κι ο δίσκος που προέκυψε, κεφάλτος, συγκινητικός, νοσταλγικός...

# Σύγχρονη ηθογραφία

«Δάφνες και πικροδάφνες» σε σκηνοθεσία Στ. Φασουλή στο θέατρο «Βεάκη»

Του Σπύρου Παγιατάκη

ΤΙ Ν' ΑΛΛΑΞΕ μέσα στα τελευταία δεκαπέντε χρόνια, από τότε δηλαδή που πρωτοπαρουσιάστηκαν οι «Δάφνες και Πικροδάφνες»;

Πολλά. Μόνο που στην ελληνική πολιτική σκηνή, ελάχιστα πράγματα –και πρόσωπα– δείχνουν να έχουν αλλάξει. Κι ακόμα λιγότερα όσον αφορά στο προεκλογικό παρασκήνιο –ιδιαίτερα δε όταν αυτό στήνεται στη –διαφορετικά στο μεταξύ ασφαλώς μεταλλαγμένη– ελληνική επαρχία.

Εκείνο, πάντως, το οποίο σίγουρα έχει μεταβληθεί, είναι οι ρυθμοί, οι οποίοι –βοηθούσης και της παντοδύναμης πλέον τηλεόρασης– έγιναν τόσο υποχρεωτικά γρήγοροι και αγχωτικοί, ώστε ο σημερινός και ντοπαρισμένος, από χορταστικά μιλιγκράμ συμπυκνωμένης διαφήμισης και βίντεο-κλιπ, μέσος άνθρωπος δύσκολα ανέχεται οτιδήποτε θεωρεί ότι «τρενάρει, κάνει κοιλιά, επαναλαμβάνεται».

Απ' αυτή την άποψη, η «ατμοσφαιρική σάτιρα» των Δ. Κεχαϊδή και Ελένης Χαβιάρα –όπου η πολιτική πρακτική προσγειώνεται σε μια πραγματικότητα όπου πρωταγωνιστούν η μηχανορραφία, ο παραγοντισμός και το αλισβερίσι– σαν θέμα εξακολουθεί πάντα να ισχύει. Αρα και να ενδιαφέρει, πάντα κι άμεσα, κάθε ξεγύμνωμα και κάθε κριτική της αγέραστης και αναλλοίωτης ελληνικής κοινοβουλευτικής μασκάρτας.

Εκεί που οι «Δάφνες» εμφανίζονται –λίγα– χρονάκια τους σε μια καλπάζουσα προς το 2000 εποχή, είναι στους μεταλλαγμένους –πλέον– ρυθμούς των καιρών μας (στο περιβόητο «timing», όπως αναφέρει ο νεολογισμός...) και στην έλλειψη κάθε υπομονής.

Η παράσταση αργεί κάπως να πάρε μπρος. Αυτό δεν αποτελεί αναγκαστικά αδυναμία. Το αντίθετο είναι μέσα στις συνειδητές προδιαγραφές της τεχνικής της συγγραφικής δυάδας, η οποία εφαρμόζει εδώ την τακτική του μπιλιάρδου. Η προετοιμασία της σωστής ατμόσφαιρας είναι απαραίτητη σ' ένα παιχνίδι, όπου αλλού στοχεύεις κι αλλού βρίσκεις το στόχο σου. Μακριά από κάθε ιδεολογία το έργο κινείται –με εύλογη και δικαιολογημένη χαιρεκακία– στις κουζίνες των κομματάρχων της επαρχίας, όπου παίζεται ένα λιαν ευτράπελο παιχνίδι.

Οχι αναγκαστικά από συμφέρον –όπως επιμένουν να υποστηρίζουν οι ίδιοι οι τέσσερις πρωταγωνιστές– αλλά περισσότερο έτσι, για να διασκεδάσουν την πλήξη τους, σκοτώνοντας έτσι τον καιρό τους, κυριολεκτικά «παίζοντας» και κάνοντας φάρ-



Θέατρο Βεάκη. «Δάφνες και πικροδάφνες» των Δ. Κεχαϊδή και Ε. Χαβιάρα. Πρωταγωνιστούν οι: Σταμάτης Φασουλής, Μίμης Χρυσομάλης και Κώστας Ρηγόπουλος. (Σκίτσο Ελλης Σολομωνίδου-Μπαλάνου).

σες αναμεταξύ τους. Είναι οι βαριεστημένοι επαρχιώτες «Vitteloni» του Φεντερίκο Φελίνι.

Οι δύο συγγραφείς ξέρουν –όσο ελάχιστοι άλλοι συνάδελφοί τους στο ελληνικό θέατρο– να χτίζουν χαρακτηριστές και να γράφουν διαλόγους, οι οποίοι βοηθούν τον ηθοποιό να δημιουργήσει σωστούς και ολοζώντανους ανθρώπους. Εκεί, άλλωστε, βρίσκεται και η μεγαλύτερη αρετή της μη-πλοκής. Μέσα από καλοϋπολογισμένους χαμηλούς τόνους, μέσα από έναν ατμοσφαιρικό ρεαλισμό αποκαλύπτονται οι (τραγι-)κωμικές καταστάσεις της ελληνικής (παρα-)πολιτικής αένας πραγματικότητας.

Ο Σταμάτης Φασουλής επέλεξε έναν φανταζιστικό τρόπο για να σκηνοθετήσει το έργο. Μεταμόρφωσε τους χαρακτήρες σε τύπους, έκλεισε το μάτι στο θεατή, σκαρώνοντας έτσι μια «ξεκαρδιστική» σύγχρονη ηθογραφία.

Δημιουργός με ποιότητα, εύστροφο πνεύμα, μοναδική φροντίδα στη δουλειά της λεπτομέρειας και καλαισθησία στην ευρηματικότητά του, ο Σ. Φασουλής έστησε έτσι μια απολαυστική –στην παρακολούθησή της– κωμωδία, με τον ίδιο επί σκηνής σαν πονηρό, θρασύδειλο «λακέ» ε-

νός ντόπιου πολιτικού παράγοντα, με τον Μίμη Χρυσομάλλη σαν κυνικό κι αδίστακτο επαγγελματία κομματάρχη και με τον Γιάννη Μπέζο σαν απλοϊκή ουρά, το «παιδί για τις αγγαρείες» της πολιτικής σκηνής μιας επαρχιακής κοινωνίας. Κι όπως και οι τρεις τους είναι έμπειροι κωμικοί της μεσαίας –της εγκεφαλικάτερης– γενιάς των ηθοποιών μας και ταυτόχρονα χαρισματικοί σ' αυτό που κάνουν, δημιουργούν μια παράσταση με απαστράπτουσα και άκρως διασκεδαστική επιφάνεια.

Μόνο ο Κώστας Ρηγόπουλος καταφέρει να σπάσει αυτή την επιφάνεια και να εισχωρήσει στην ουσιαστικότερη ενδοχώρα ενός χαρακτήρα με προϊστορία και γνήσιο δράμα που υποβόσκει, κατορθώνοντας να ισοροπήσει με μαεστρία τα τραγικά και τα κωμικά στοιχεία του χαρακτήρα που υποδύεται.

Πεισματικά προσκολλημένο σε παρωχημένες δεκαετίες, το σκηνικό του Γιώργου Ασημακόπουλου απομακρύνει την πλοκή όσο μακρύτερα γίνεται από εμάς, προσδίδοντας έτσι στο όλο εγχείρημα μια γραφικότητα άλλων, περασμένων, καιρών, η οποία μάλλον αδικεί το –πάντα– πικρό κείμενο των Κεχαϊδή και Χαβιάρα.

Χαρούκι Μουρακάμι «Το κυνήγι του αγριοπρόβατου», μετ. Στέλιος Παπαζαφειρόπουλος, εκδόσεις «Καστανιώτης», Αθήνα 1993, σ.σ. 326.

*Χρόνος, η σημερινή εποχή. Τόπος η Ιαπωνία – χωρίς τα κιμονό και τα αδιαπέραστα μυστικά ενός εξωτικού μαζικού πολιτισμού. Ο αφηγητής είναι ένας σνηθησιμένος τύπος, τριάντα χρονών, ευφύης, αλλά χωρίς φιλοδοξίες και με ελάχιστη αποφασιστικότητα. Μαζί με τους υπόλοιπους ήρωες της ιστορίας ρίχνονται όλοι στο κυνήγι ενός ονειρικού προβάτου με ένα αστέρι στη ράχη, με μάτια πεντακάθαρα σαν χρυσάλλινο νερό και με μια ακαταμάχητη πνευματική γοητεία.*

Χούλιο Κορτσάορ «Διαδρομές», εκδόσεις Μαρίνα Διάφα, εκδόσεις «Μάγια», Αθήνα 1993, σ.σ. 222, τιμή 2.080 δρχ.

*Το δήγημα συμπυκνώνει με τον καλύτερο τρόπο τις αισθητικές και οντολογικές αναζητήσεις του Χούλιο Κορτσάορ. Ο κορυφαίος Αργεν-*



*τινός συγγραφέας ακολουθεί τη φαντασία στα πιο λιγγιώδη της άλματα και αφηνιάζει την πραγματικότητα τολμώντας να κοιτάξει τις άγνωστες ή απαράδεκτες πτυχές της.*

«Γνωριμία με το μπαλέτο. Παιδικός οδηγός», μεταφορά Ανδρέας Ρικάκης, πρόλογος Ραλλούς Μάνου, εκδόσεις «Διάγραμμα», Αθήνα 1993, σ.σ. 85, τιμή 3.000 δρχ.

*Μια πρώτη γνωριμία με το μπαλέτο και το σύγχρονο χορό προσφέρει το λεύκωμα αυτό ξεναγώντας το παιδί στα γυμναστήρια και στα παρασκήνια, παρουσιάζοντας τις μεγάλες προσοπικότητες του χορού και τις σημαντικές παραστάσεις και ενσωματώνοντας στη μαγεία των χορευτικών κινήσεων.*

Francois Dosse «Η ιστορία σε ψίχουλα», μετ. Αγγελική Βλαχοπούλου, Πανεπιστημιακές Εκδόσεις Κρήτης, Ηράκλειο 1993, σ.σ. 289.

*Ο τρόπος που προσεγγίζουμε το παρελθόν, αλλά και τα σύγχρονα προβλήματα των ανθρώπινων κοινωνιών επηρεάστηκε μετά το Β' Παγκόσμιο Πόλεμο από τις εργασίες των ιστορικών των Annales. Ο συγγραφέας παρουσιάζει την ιστορία του περίφημου περιοδικού των Annales και τη συγκρότηση της ομώνυμης σχολής σαν μια επιστημονική περιπέτεια που εκτυλίσσεται μέσα την ταραγμένη πολιτική και κοινωνική ιστορία του 20ού αιώνα.*

# «Η συμμορία της άρπας»

Το νέο μυθιστόρημα του Μένη Κουμανταρέα

Της **Ελισάβετ Κοτζιά**

**Μένης Κουμανταρέας «Η συμμορία της άρπας», εκδόσεις «Κέδρος», Αθήνα 1993, σ.σ. 200.**

Η ΠΕΖΟΓΡΑΦΙΑ του Μένη Κουμανταρέα είναι άρρηκτα δεμένη με τη μελαγχολική ατμόσφαιρα της ρουτίνας και της σταδιακής φθοράς που απαρέγκλιτα οδηγούν στον εσωτερικό συμβιβασμό, στην ήττα, στην εγκατάλειψη. Η «Βιοτεχνία υαλικών» (1975), «Η κυρία Κούλα» (1978) και «Ο ωραίος λοχαγός» (1982), τρία έργα μέσα σε μια Αθήνα πόλη της στασιμότητας, του μαρασμού (και ενίοτε της πολιτικής ανωμαλίας) έχουν σφραγίσει με την ισχυρή τους προσωπικότητα τη μεταπολεμική μας πεζογραφία.

Στο πρόσφατο μυθιστόρημα «Η συμμορία της άρπας» συναντάμε πολλά από τα γνώριμα στοιχεία της πεζογραφίας αυτής: η καταλυτική ωστόσο ατμόσφαιρα την οποία βρήκαμε σε προηγούμενα έργα του, αλλά και η ψυχή των ηρώων της τελευταίας ιστορίας του Μένη Κουμανταρέα απουσιάζουν από τις σελίδες του βιβλίου. Η υπόθεση εκτυλίσσεται γύρω από την πλατεία Βικτωρίας - μέρος κατ' εξοχήν αγαπημένο των αφηγημάτων του Αθηναίου πεζογράφου [«Το κουρείο» (1979), «Σεραφείμ και Χερουβείμ» (1981)]. Και το κλίμα στο οποίο αναφέρεται - κλίμα ταιριαστό με τον παρηκμασμένο κόσμο του - είναι η πολύ γνώριμη σημερινή ατμόσφαιρα του εκπεσμού μιας αστικής γειτονιάς, σε συνοικία όπου κυριαρχεί η πληκτική ομοιομορφία του φαστφουντάδικου, οι μισοσαπειατικές κακομοιριασμένες φυσιγνωμίες των εκατοντάδων τριτοκοσμικών μεταναστών που την κατέκλυσαν, καθώς και τα συνθηματικά βίαια γραμμένα στους τοίχους από μια απροσδιόριστων χαρακτηριστικών, άφαντη νεολαία.

Η διαφορά βρίσκεται ότι στα προηγούμενα βιβλία υπήρχε ένας πολύ συγκεκριμένος θεματικός πυρήνας και μια καλά προσδιορισμένη επιλογή στην τεχνική ανάπτυξη των ιστοριών: Οι ήρωες υφίστανται συνήθως μια εσωτερική δοκιμασία από την οποία είτε θα βγουν κατά κράτος ηττημένοι λόγω άγνοιας μιας κρίσιμης αλήθειας [Μπέμπα Ταντή, ωραίος λοχαγός, αλλά και ο Μπιλ Σερέτης στη «Φανέλλα με το εννιά» (1986) και ο Μενέλης στο «Κουρείο» (1979)] είτε θα αντιληφθούν τον κίνδυνο και θα σπεύσουν να συμβιβαστούν (κυρία Κούλα).

Η τέχνη του Μένη Κουμανταρέα, στα τρία πάντα αυτά βιβλία βρίσκεται στο ότι μαζί με τη θεματική, ο συγγραφέας επιλέγει με αποφασισ-



στικότητα ένα συγκεκριμένο άξονα εργασίας (τη ρεαλιστική ανάπτυξη της ιστορίας του) και από εκεί και πέρα ξέρει πώς να υποτάξει όλα τα θεματικά στοιχεία που απαρτίζουν την υπόθεση - τα έμψυχα και τα αντικείμενα, τους χαρακτηριστικούς προσδιορισμούς και τις απόψεις των ηρώων, τους χώρους και την ατμόσφαιρά τους - γύρω από το θεματικό πυρήνα.

Και τούτο μέσω μιας απαιτητικής αφηγηματικής τεχνικής σφά μεταβαλλόμενων οπτικών γωνιών, εύστοχων εναλλαγών μεταξύ διαλόγων και εξιστορήσεων, κατάλληλα τοποθετημένων γραμματικών και συντακτικών τύπων, ορθής αλληλοδιαδοχής των επεισοδίων καθώς και ενός πλήθους εντονότατα επαναληπτικών - υποβλητικών - μοτίβων.

Τα πάντα εναρμονίζονται, αλληλουποστηρίζονται και αλληλοφωτίζονται και έτσι προκύπτει η παραλυτική, ασφυκτική αθηναϊκή ατμόσφαιρα μέσα στην οποία θα δοκιμαστούν και εντέλει θα βυθιστούν, ασήμαντοι και αξιολύπητοι οι ήρωες των βιβλίων.

Στο «Η συμμορία της άρπας» αντιθέτως υπάρχει, νομίζω, αναντιστοιχία μεταξύ του θέματος της ιστορίας σε σχέση με την τεχνική του χειρισμού της. Κατ' αρχάς μέσα στους απολύτως ρεαλιστικούς χώρους που περιγράψαμε, εμφανίζονται πρόσωπα απίθανα, με συμπεριφορά αναπάντεχη, υπερβολική: ένας γεροπαράξενος μουσικός που φοράει πάντοτε γάντια γιατί κατέστρεψε τα χέρια του σε μια παραφορά νεανικού πάθους: ένα δεκατετράχρονο κορίτσι, που δεν γνωρίζουμε αν πρόκειται για χαριτωμένη έφηβο ή αδίστακτη πόρνη και ένας μυστηριώδης ερμα-

φρόδιτος Ασιάτης υπηρέτης, που τότε παρουσιάζεται ως προστατευόμενος και τότε ως θύτης του γεροπαράξενου καθηγητή.

Ο αφηγητής εξάλλου ο οποίος σε αντίθεση με τους υπόλοιπους, αποτελεί μια τρέχουσα, ρεαλιστική φιγούρα, παραμένει από την αρχή ως το τέλος αχνός, υποτονικός, πολύ αφελής (;) για να είναι πειστικός.

Με δεδομένη την αμφιταλάντευση αυτή μεταξύ του ρεαλιστικού και του παράδοξου, ένας από τους ιδιαίτερα χαρακτηριστικούς αφηγηματικούς τρόπους του Μένη Κουμανταρέα αποτυγχάνει, νομίζω, να λειτουργήσει. Ενώ τη γνωστή τεχνική της ανίχνευσης των αποχρώσεων στις κινήσεις των ανθρώπων, στην έκφραση της φυσιγνωμίας τους, στον τόνο της ομιλίας τους, στο τι επιλέγουν να πουν και ποια στιγμή στοιχίζει τα οποία ο αφηγητής δεν παραλείπει να επισημάνει προκειμένου να αποκαλύψει (στα προηγούμενα έργα τουλάχιστον) το αδιόρατο αλλά ουσιαστικό της ψυχολογίας τους.

Στο βιβλίο όμως αυτό τα δύο κεντρικά πρόσωπα - ο παράξενος καθηγητής και ο αφηγητής - δεν μοιάζουν εντέλει παρά με άλλοθι, δεν φαίνονται παρά σαν μάσκες που ρόλος τους είναι να συζητούν για τα σημαντικά θέματα του κόσμου (την τέχνη, τη διαμάχη του παλιού με το καινούργιο, του συναισθήματος με τη λογική, τη μοίρα του δυτικού ανθρώπου κ.λπ.) χωρίς να κατορθώνουν να αποκτήσουν αυτόνομη υπόσταση και ζωή. Και έτσι όπως το ενδιαφέρον έχει ουσιαστικά μετατεθεί από το άτομο ως φορέα του καθολικού, προς το γενικό και την πορεία του κόσμου και που το κέντρο βάρους έχει στην πραγματικότητα μετακινηθεί από το «είναι» οι άνθρωποι προς τα «μεγάλα» προβλήματα της ανθρωπότητας, η ανίχνευση των αποχρώσεων της συμπεριφοράς μέσα στην καθημερινότητα δείχνει ξένη προς την οικονομία της αφήγησης. Και όχι μόνον τούτο, αλλά και το υλικό των σοβαρών συζητήσεων - επειδή ίσως τεχνικά δεν «υποβάσταιται» επαρκώς - παραμένει κατά τη γνώμη μου ανενεργό, ένα βάρος που λαμβάνοντας συχνά εγκυκλοπαιδική μορφή, γίνεται πεζογραφικά δυσβάστακτο. Δεν θέλω με αυτό να πω ότι η προηγούμενη θεματική ή τεχνική του Μένη Κουμανταρέα τον δεσμεύει για τα επόμενα έργα του: αλλά ότι για το διαφορετικό και το αλλιώτικο με το οποίο επέλεξε να ασχοληθεί, δεν πέτυχε, αυτός ο τόσο ιδιοσυγκρασιακός πεζογράφος, να επινοήσει καινούργιους, λειτουργικούς τρόπους για να το προσεγγίσει και να το αναπτύξει.

# ΘΕΑΜΑΤΑ

## ΚΙΝΗΜΑΤΟΓΡΑΦΟΙ

**Επειδή οι ώρες προβολών μπορεί να διαφοροποιηθούν κατά μερικά λεπτά, προτιμήστε πρώτα να τηλεφωνείτε. Οι κινηματογράφοι που έχουν \* διαθέτουν Ντόλμπι Στέρεο.**

### ΑΘΗΝΑΣ

#### Α΄ ΠΡΟΒΟΛΗΣ

**ΑΑΒΟΡΑ\*** (Τ. Ιπποκράτους, 6423271 - 6462253 Air Condition *Ανατέλλων ήλιος* (περιπ. Κ-13) Ωρες 6.10-8.40-11 μ.μ.
**ΑΒΑΝΑ ΑΣΣΟΣ-ΟΝΤΕΟΝ\*** (Λ. Κηφισίας 234, 6715905)
*Ο φυγάς* (περιπ. Κ) Ωρες 8.30-11 μ.μ. Απόγευμα ώρα 6.30 μ.μ. *Ντέ-νις ο τρομερός*
**ΑΕΛΩ\*** (Πατισίων, 8214675)
*Αγαπημένη μου εποχή* (Κ) Ωρες 6-8.35-11 μ.μ.
**ΑΘΗΝΑ** (Αβύδου 93, Άνω Ιλίσια, τηλ. 77.92.568)
*Αριζόνα Ντρωμ* (κοινωνικό) Ωρες 6.30-8.30-10.30 μ.μ.
**ΑΘΗΝΑ\*** (Στάση Κεφαλληνίας, τηλ. 8233149)
*Πυρετός στη Νέα Ορλεάνη* (περιπ. Κ) Ωρες 7-9-11 μ.μ.
**ΑΘΗΝΑΙΟΝ\*** (Τ. Αμπελοκήπων, τηλ. 7782122) Air Condition
*Ο προσάτης* (περιπ.) Ωρες 8.50-11 μ.μ. Απόγευμα ώρα 4.15-6.30 μ.μ. *Ελευθερώστε τον Γουίλι*
**ΑΛΕΞΑΝΔΡΑ\*** (Καλλιθέα. Τηλ. 9560306)
*Αλαντίν* (κιν. σχέδια Κ) Ωρες 3-5-7-9-11 μ.μ.
Καθημερινώς ώρα 5-7 μ.μ. μεταγλωττισμένο - ώρα 9-11 μ.μ. με υ-πότητλους. Σάββ. - Κυρ. μεταγλωττισμένο 3-5-7 μ.μ.
**ΑΛΕΞΑΝΔΡΑ\*** (Πατισίων - Ο.Τ.Ε., Τηλ. 8219298 - 8832666)
*Τα χρόνια της αθωότητας* (περιπέτεια Κ) Ωρες 5.40-8.20-11
**ΑΛΟΗ\*** (Πατησίον 300 - Ιακωβάτων 25, 2237660)
*Κίκα του Αλμοδόβαρ* (ερωτ. κωμ.) Ωρες 6.15-8.30-10.45 μ.μ.
**ΑΛΦΑΒΙΑ-BAR CINEMA\*** (Τέρμα Μαυρομ., τηλ. 6460521)
*Μαθήματα πιάνου* (Κ) Ωρες 6.45-8.50-11 μ.μ.
**ΑΜΠΕΣΣ\*** (Οδ. Βουλαγιαμένης τηλ. 9011063)
*Boxing Helena* (περιπ. Α) Ωρες 6.20-8.30-10.40 μ.μ.
**ΑΝΔΡΑΡ\*** (Ερμηθρος Σταυρός, τηλ. 6919815)
*Τόσο μακριά - Τόσο κοντά* (περιπ. Α) Ωρες 7-10 μ.μ.
**ΑΝΕΣΙΣ\*** (Τέρμα Αμπελοκήπων τηλ. 7782316 - 7785449)
*Τα χρόνια της αθωότητας* (περ. Κ) Ωρες 5.40-8.20-11 μ.μ.
**ΑΝΝΑ ΝΤΟΡ\*** (Γλυσάδα τηλ. 8946617)
*Ο προσάτης* (περιπ. Κ) Ωρες 8.50-11 μ.μ. Απόγευμα ώρα 6.30 μ.μ. *Ελευθερώστε τον Γουίλι*
**ΑΠΟΛΛΩΝ\*** (Οδός Σταδίου, τηλ. 3236811)
*Τα χρόνια της αθωότητας* (περιπ. Κ) Ωρες 5-7.45-10.30 μ.μ.
**ΑΣΤΕΡΙΑ ΑΣΣΟΣ - ΟΝΤΕΟΝ\*** (Κηφισίας 334, τηλ. 6208521)
*Ο προσάτης* (περιπ.) Ωρες 6.30-8.40-10.50 μ.μ.
**ΑΣΤΟΡ\*** (Σταδίου τηλ. 3231297)
*Ο προσάτης* (περιπ.) Ωρες 6-8.10-10.20 μ.μ.
**ΑΣΤΡΟΝ\*** (Τέρμα Αμπελοκήπων τηλ. 6922614)
*Κίκα του Αλμοδόβαρ* (ερωτ. κωμ.) Ωρες 6.20-8.40-11 μ.μ.
**ΑΣΤΥ\*** (Οδός Κοραή τηλ. 3221925)
*Από το χιόνι* (Ελληνικό) Ωρες 6-8.10-10.20 μ.μ.

**ΑΤΛΑΝΤΙΣ\*** (Λ. Βουλαγιαμένης Πλ. Καλογήρων τηλ. 9711511)
*Αλαντίν* (κιν. σχέδια Κ) Ωρες 4.20-6.20-8.20-10.20 μ.μ.
Καθημερινώς μεταγλωττισμένο ώρα 4.20-6.20 μ.μ. Με υπότι-λους 8.20-10.20 μ.μ.
**ΑΤΤΑΛΟΣ\*** (Νέα Σμύρνη τηλ. 9331280)
*Ελευθερώστε τον Γουίλι* (Κ) Ωρες 6.30-8.45-11 μ.μ.
**ΑΤΤΙΚΑ\*** (Πλατεία Αμερικής, τηλ. 8674252 - 8674078)
*Ο φυγάς* (περιπ. Κ) Ωρες 8.20-11 μ.μ. Απόγευμα 4.30-6.20 μ.μ. *Ντένις ο τρομερός*
**ΑΤΤΙΚΟΝ\*** (Οδός Σταδίου, τηλ. 3228821)
*Αντίο Παλακίδα* (περιπέτεια Κ) Ωρες 4-7.10-10.30 μ.μ.
**ΑΦΑΙΑ\*** (Καλλιθέα, τηλ. 9595534)
*Τα μαύρα φεγγάρια του έρωτα* (Α) Ωρες 5.30-8.15-11 μ.μ.
**ΑΧΙΛΛΕΥΣ\*** (Πατησίον 177, τηλ. 8656355)
*Οι καλύτερες προθέσεις* (περιπ. Κ) Ωρες 7.30-11 μ.μ.
Απόγευμα ώρα 5.40
*Αλαντίν* μεταγλωττισμένο
**ΓΑΛΑΞΙΑΣ\*** (Αρχή Λεωφ. Μεσογείων, τηλ. 7773319)
*Αλαντίν* (κινουμ. σχέδια Κ) Ωρες 5-7-9-11 μ.μ.
Καθημερινώς ώρα 5-7 μ.μ. μεταγλωττισμένο, ώρα 9-11 μ.μ. με υ-πότητλους. Σάββ. - Κυρ. μεταγλωττισμένο ώρα 3-5-7 μ.μ.
**ΔΑΝΑΟΣ\*** (Λ. Κηφισίας - Πανόμορο, 6922655)
*Διαθέτει parking Πυρετός στη Νέα Ορλεάνη* (περιπ. Κ) Ωρες 7-9-11 μ.μ.
**ΔΙΑΝΑ\*** (Ηλ. Σταθμ. Μαρούσι, τηλ. 8028587)
*Κίκα του Αλμοδόβαρ* (ερωτ. κωμ.) Ωρες 5.20-8.10-20 μ.μ.
*Λευτέρης Δημακόπουλος* (Ελληνικό) Ωρες 6-8.10-10.30 μ.μ.
**ΕΜΠΑΣΣΥ\*** (Πατριάρχου Ιωακείμ 5 Κολωνάκι, τηλ. 7220903)
*Αγαπημένη μου εποχή* Ωρες 5-7.40-10.20 μ.μ.
**ΕΤΟΥΛΑ\*** (Πλατεία Δαβάκη Καλλιθέα τηλ. 9510042-9592611)
*Πυρετός στη Νέα Ορλεάνη* (περιπ. Κ) Ωρες 7-9-11 μ.μ.
**ΖΙΝΑ\*** (Λ. Αλεξάνδρας στ. Σόνα 6422714)
*Τα μαύρα φεγγάρια του έρωτα* (Α) Ωρες 8.15-11 μ.μ. Απόγευμα 4.30-6.20 μ.μ. *Ντένις ο τρομερός*
**ΙΛΙΟΝ** (Τροίας Πατισίων στάση Αγγελόπουλου, τηλ. 8810602)
*Το πισιρίκι* (κωμωδ.) Κ) Ωρες 8.20-10.30 μ.μ.
**ΙΝΤΕΑΛ\*** (Οδ. Πανεπιστημίου, τηλ. 3626720)
*Κίκα του Αλμοδόβαρ* (ερωτ. κωμ.) Ωρες 5.40-8.10-10.40 μ.μ.
**ΚΑΛΥΨΩ\*** (Δημ. Σταδίου, Καλλιθέα 9510950, 9510909)
*Ο φυγάς* (περιπ. Κ) Ωρες 8.30-11 μ.μ.
Απογευματινές παραστάσεις ώρα 4.30-6.30
*Ντένις ο τρομερός ΚΙΝΗΜΑΤΟΘΕΑΤΡΟ ΡΕΞ* (Πανεπιστημίου 48, 3625842)
*Ελ Μαριάτι* (Κ-13)
Καθημερινώς ώρες 8-10 μ.μ.
**ΚΟΡΟΝΕΤ\*** (Οδός Φρόνης Παγκράτι τηλ. 7521521 - 9029964)
*Ο προσάτης* (περιπ.) Ωρες 8.10-10.20 μ.μ. Απόγευμα ώρα 5:50
*Ελευθερώστε τον Γουίλι*
**ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ\*** (Πλατεία Δαβάκη Καλλιθέα, τηλ. 9568370)
*Κίκα του Αλμοδόβαρ* (ερωτ. κωμ.) Ωρες 6.35-8.50-11 μ.μ.

**ΜΑΡΟΥΣΙ ΑΣΣΟΣ-ΟΝΤΕΟΝ 1\*** (Λ. Κηφισίας 215 Μαρούσι. 6208939)
*Πυρετός στη Νέα Ορλεάνη* (περιπ. Κ) Ωρες 6.15-8.15-10.15 μ.μ.
**ΜΑΡΟΥΣΙ ΑΣΣΟΣ - ΟΝΤΕΟΝ 2\*** (Λ. Κηφισίας 215 τηλ. 6208939)
*Ελευθερώστε τον Γουίλι* (Κ) Ωρες 6-8.15-10.30 μ.μ.
**ΜΕΤΑΛΛΕΙΟΝ\*** (Παγκράτι, τηλ. 7511515)
*Πυρετός στη Νέα Ορλεάνη* (περιπ. Κ) Ωρες 6.15-8.15-10.15 μ.μ.
**ΜΕΤΡΟΠΟΛΙΤΑΝ\*** (Βουλήςρω Πλ. Καλογήρων τηλ. 9706010)
*Ο προσάτης* (περιπ.) Ωρες 8.10-10.20 μ.μ. Απόγευμα ώρα 5.50 μ.μ. *Ελευθερώστε τον Γουίλι*
**ΜΙΚΡΗ ΠΕΙΡΑΜΑΤΙΚΗ ΚΙΝΗΜΑΤΟΓΡΑΦΙΚΗ ΛΕΣΧΗ** (Τοσίτσα 11 - Εξάρχεια, τηλ. 8223205)
*Ζήτημα ζωής και θανάτου - Η εγκατάλειψη*
*Κάθε Δευτέρα και Πέμπτη* ώρα 8-10 και 10-12 μ.μ.
**ΜΠΡΟΝΤΓΟΥΑΙΗ\*** (Πατησίον - Αγ. Μελετίου, τηλ. 8620232)
*Αλαντίν* (κινουμ. σχέδια Κ) Ωρες 5-7-9-11 μ.μ.
Καθημερινώς ώρα 5-7 μ.μ. μεταγλωττισμένο, ώρα 9-11 μ.μ. με υ-πότητλους. Σάββ. - Κυρ. ώρα 3-5-7 μ.μ. μεταγλωττισμένο
**ΝΑΝΑ\*** (Βουλαγιαμένης, τηλ. 9711285)
*Addams Family 2* (κωμωδ.) Κ) Ωρες 5.50-8-10.10
**ΝΙΡΒΑΝΑ\*** (Λεωφ. Αλεξάνδρας, τηλ. 6469398)
*Αγαπημένη μου εποχή* (Α) Ωρες 6-8.35-11 μ.μ.
**ΟΠΕΡΑ ΑΣΣΟΣ - ΟΝΤΕΟΝ\*** (Οδός Ακαδημίας 57. Τηλ. 3622683)
*Πυρετός στη Νέα Ορλεάνη* (περιπ. Κ) Ωρες 6.20-8.20-10.20 μ.μ.
**ΟΡΦΕΥΣ\*** (Αρτέμιονος 57 - Αγ. Ιωάννης Βουλής, 9019724)
*Τα μαύρα φεγγάρια του έρωτα* (Α) Ωρες 4.50-7.40-10.25 μ.μ. Από-γευμα ώρα 4-5.45
*Ντένις ο τρομερός*
**ΟΣΚΑΡ\*** (Αχαρνών 330 - Κ. Πατησία. 2281563)
*Sliver* (ερωτικό Α) Ωρες 6.20-8.30-10.40 μ.μ.
**ΠΑΛΑΣ\*** (Παγκράτι, 7515434)
*Κίκα του Αλμοδόβαρ* (ερωτικό κωμ.) Ωρες 6.20-8.30-10.50 μ.μ.
Σάββατο - Κυριακή πρωί ώρα 11.15
*Γκιούλιμπερ - Λούκυ Λουκ*
**ΠΑΛΑΣ\*** (Λ. Κηφισίας Φλόκα, τηλ. 6921667 - 6917722)
*Λευτέρης Δημακόπουλος* (Ελληνικό) Ωρες 6.40-8.50-11 μ.μ.
**ΠΤΙ ΠΑΛΑΙ\*** (Βασ. Γεωργίου Β' Ριζάρη, τηλ. 7291800 - 7243707)
*Το πισιρίκι* (κωμωδ.) Κ) Ωρες 8-10.20 μ.μ. Απόγευμα ώρα 4-6
*Αλα-ντίν*

**ΡΑΔΙΟ ΣΙΤΥ ΑΣΣΟΣ - ΟΝΤΕΟΝ\*** (Πατησίον Στάση Λυσσαϊατρείο, τηλ. 8674832)
*Ο προσάτης* (περιπ.) Ωρες 6.40-8.50-11 μ.μ.
**ΣΟΦΙΑ** (Αργυρούπολη τηλ. 9927447, 9917094)
*Τζουράσικ Παρκ* (περιπ. Κ) Ωρες 5.30-8-10.30 μ.μ.
**ΣΤΟΥΝΤΙΟ\*** (Πλ. Αμερικής, τηλ. 8619017)
*Απ' το χιόνι* (Ελληνικό) Ωρες 6.40-8.50-11 μ.μ.
**ΤΙΤΑΝΙΑ\*** (Πανεπ.-Θεμιστ. 3611147)
*Άγριες νύχτες* (περιπ. Α) Ωρες 5.30-8-10.30 μ.μ.
**ΤΡΙΑΝΟΝ** (Πατισίων-Κοδριγκτώνος, τηλ. 8215469)
*Ελευθερώστε τον Γουίλι* (Κ) Ωρες 6.30-8.45-11 μ.μ.
**ΤΡΟΠΙΚΑ ΑΣΣΟΣ-ΟΝΤΕΟΝ\*** (Καλλιθέα, 9594422)
*Ο προσάτης* (περιπ.) Ωρες 8.50-11 μ.μ. Απόγευμα ώρα 6.30 μ.μ.
*Ελευθερώστε τον Γουίλι*
**ΦΙΛΙΠ ΑΣΣΟΣ-ΟΝΤΕΟΝ\*** (Πλ. Αμερικής - Θάσου 11, 8612476)
*Άγριες νύχτες* (περιπ. Α) Ωρες 6-8.30-11 μ.μ.

#### ΗΜΙΚΕΝΤΡΙΚΟΙ

**ΑΛΕΚΑ** (Ζωγράφου, τηλ. 7773608)
*Sliver* (ερωτικό Α)
**ΑΝΤΑΜΣ\*** (Αιγάλεω, τηλ. 5989226)

# ΘΕΑΤΡΑ

**ΑΘΗΝΑ** (Δεργινύ & Πατισίων, τηλ. 82.37.330). Νιλ Σάιμον «Ένα αταίριαστο ζευγάρι». Π. Φιλίππιδης. Τ. Χαλκιάς. ΠΑΙΔΙΚΗ ΣΚΗΝΗ. «Ονειροπόληση». Μότσαρτ «Μαγικός Αυλός». Τ. Ζαχαριουδάκη. Κ. Λαός (Κυρ. 11 π.μ. - 3 μ.μ.).
**ΑΘΗΝΩΝ** (Βουκουρεστίου 10, τηλ. 32.35.524). Ευγ. Ο΄ Νηλ «Πέρα απ΄ τον ορίζοντα». Κατερίνα Μαραγκού, Γ. Καρατζογιάννης
**ΑΚΑΔΗΜΟΣ** (Ιπποκράτους 17 & Ακαδημίας, τηλ. 36.25.119, 36.03.835). Δ. Ψαθά «Ένας βλάκας και μισός». Δ. Πλατάς. ΠΑΙΔΙΚΗ ΣΚΗΝΗ: Τ. Γεωργέλη «Ο Κοντορεβυθούλης και η Πονηρή Άλεπού» - «Η Κοκκινόσκουφίτσα και ο Λύκος Τρελογιατρός» (Κυρ. 11 π.μ. - 3 μ.μ.).
**ΑΚΡΟΠΟΛ** (Ιπποκράτους 9 - 11, τηλ. 36.08.666, 36.43.700). Νέα Ελληνική Σκηνή. Αριστοφάνη «Αυσιστράτη». Θ. Καρακατσάνης.
**ΑΛΑΜΠΡΑ** (Πατισίων και Στουρνάρη 53, τηλ. 52.27.497, 52.44.400). Αλ. Γαλανού «Τα Κόκκινα Φανάρια». Μ. Τζοραλίδου, Στ. Ζαλιμάς, Ελ. Φίλιππα, Ειρ. Ιγγλέση.
**ΑΛΙΚΗ** (Αμερικής 4, τηλ. 32.44.146). Μπένραν Σω «Ωραία μου Κυρία». Αλ. Βουγιουκλάκη. Στ. Ληναίος. Γ. Μοσχίδης.
**ΑΛΔΕΒΑΡΑΜ** (Χαρ. Τριkouπή 134, τηλ. 36.12.217). Ιδεοθέατρο Αντώνη Αναστασάκη «Κοσμογονία Ορέστη» (Παρ., Σάβ., Κυρ. 9.15 μ.μ.).
**ΑΛΚΥΟΝΙΣ** (Ιουλιανού 42-46, τηλ. 88.15.402). ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΣΚΗΝΗ: Ερ. Ψίφεν «Ο Εχθρός του Λαού». Γ. Μεσσάλας, Γ. Δάνης. ΠΑΙΔΙΚΗ ΣΚΗΝΗ: «Ένας κλόουν γελάει και κλαίει» (Κυρ. 11.30 π.μ. - 3 μ.μ.).
**ΑΛΦΑ** (Πατισίων 57 & Στουρνάρη, τηλ. 52.38.742, 52.25.032). Μπωμρασαί «Οι γάμοι του Φίγκαρ». Γ. Παρταλακάκης. Δ. Χατούπη. **ΠΑΙΔΙΚΗ ΣΚΗΝΗ**. Επιδείωση «Δώσε μου να κάνω μία». Ελ. Γερασσιμίδου, Βασ. Βασιλόπουλος, Φ. Ντεμίρη.
**ΑΜΙΡΑΛ** (Αμερικής 10, τηλ. 36.39.385). Αριελ Ντόρφομαν «Ο Θάνατος και η κόρη». Θέμις Μπάζακα, Μάνος Βακούσης, Γιώργος Κώνστας.
**ΑΜΟΡΕ** (Πραξινομήσιον 10, τηλ. 64.42.869, 64.68.009). ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΣΚΗΝΗ: Πολ Κλοντέλ «Η Ανταλλαγή». ΠΑΙΔΙΚΗ ΣΚΗΝΗ: Τάκη Σαρρή «Ονειριο Οδύσσεια». Θεάτρο Κούκλας (Κυρ. 11 π.μ., 3 μ.μ.).
**ΑΝΑΛΥΤΗ** (Πατισίων 72 & Αντωνιάδου). Τ. Ουιλιάς «Ο Γυάλινος Κόσμος». Κάκια Αναλυτή, Ζωή Ρηγοπούλου, Β. Στοιαννίδης.
**ΑΝΤΙΘΕΑΤΡΟ** (Πήγου 14 και Πατισίων, τηλ. 82.20.207). Αυγ. Στρίντμπεργκ «Ο Χορός του Θανάτου». Μ. Ξενουδάκη.
**ΑΠΛΟ ΘΕΑΤΡΟ** (Χ. Τριkouπή 4, Καλλιθέα, πίσω από το Πάντειο, τηλ. 92.29.605, 92.32.118). Γιώρω Διαλεγεμένου «Λόγω Φάσας». Αλ. Παϊζή, Στ. Καλογήρου.
**ΑΠΟΘΗΚΗ** (Σαρρή 40, πλ. Αγ. Ασωμάτων, τηλ. 32.53.153). Ο Μπέτι «Εγκλημα στο νησί των κατοικιών». Κ. Καστανός.
**ΑΥΛΑΙΑ** (Κουντουριώσιον και 2ας Μερραρίας, Πασαλιμάνι, τηλ. 42.96.414). Κ. Παπαπέτρου «Πέτα τη μαμά απ' το παράθυρο». Μ. Λεξές, Ν. Γκίνη. ΠΑΙΔΙΚΗ ΣΚΗΝΗ. Εταιρεία Θεάτρου «Προσωπείο». Μισζίκικαl «Το νησί του Μάγου Πρόσπερου». Κώστας Αβραμωτίτης (Κυριακή 11 π.μ.-3μ.μ.)
**ΑΧ ΜΑΡΙΑ** (σολωμού 20, τηλ. 36.39.217, 36.30.086). Αλ. Δουμά, υιού «Η κυρία με τας καμελίαν». Τ. Χρυσικάκος, Π. Χατζήκουτσέλης.
**ΒΕΑΚΗ** (Στουρνάρη 32, τηλ. 52.23.522). Εναλλάξ. Δ. Κεχαϊδή. Ε. Χαβιάρη «Δάφνες και Πικροδάφνες». Στ. Φασουλής, Γ. Μπέζης, Μ. Χρυσομάλλης, Κ. Ρηγόπουλος, \*\*\*-Καπέλα». Κ. Ζαχαράκης, Χρ. Στέργιουλου.
**ΒΕΜΠΟ** (Καρόλου 18, τηλ. 52.29.519, 52.21.767). Νιλ Σάιμον «Sweet Charity».Σμαρούλα Γούλη, Χρήστος Πολίτης, Μαριάννα Τόλη.
**ΒΕΡΓΗ** (Βουκουρεστίου 1, τηλ. 32.35.235). Ζαν Κοκτώ «Τα ιερά τέρατα». Χρ. Φράγκος, Τζ. Ρουσέα.
**ΒΡΕΤΑΝΙΑ** (Πανεπιστημίου 7, τηλ. 32.21.579). Ψβ Ζαμιάκ «Ο κύριος Αμλκάρ». Ν. Τσακίρογλου, Χρ. Διαβάτη, Π. Χαϊκάλης.
**ΓΚΑΖΙ** (οδός Πειραιώς). Θεατρικός Ομίλος «Σχεδία». Μωρίς Μέτερλικχ «Ο Θάνατος του Τενταζλά». (Έως 10/194).
**ΓΚΛΟΡΙΑ** (Ιπποκράτους 7, τηλ. 36.09.400). Σαίξπηρ «Το ημέρωμα της στρίγγλας». Γ. Κιμούλης, Μ. Παπακωνσταντίνου.
**ΔΗΜΟΤΙΚΟ ΘΕΑΤΡΟ ΠΕΙΡΑΙΑ** (τηλ. 41.78.351). «Αγάπη, πάμε... κρεβάτι». Γ. Παντζας, Μ. Ιωαννίδου.
**ΔΙΑΝΑ** (Ιπποκράτους 7, τηλ. 36.26.956). Α. Σακελλάριου - Ζ. Γιαννακόπουλου. «Οι Γερμανοί ξα-νάχονται». Σ. Μουστάκας, Μ. Μπινέλλου.

### 22 Η ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ - ΚΥΡΙΑΚΗ 16 ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΥ 1994

*Addams Family 2* (κωμωδ. Κ) Ωρες 6-8.10-10.10 μ.μ.

**ΝΤΑΛΙΑ** (Αιγάλεω, τηλ. 5981432)) *Ανατέλλων ήλιος* (περιπ. Κ-13)
**ΣΠΟΡΤΙΚ** (Ν. Σμύρνη, τηλ. 9333820)

*Sliver* (ερωτικό Α) Ωρες 6-8.10-10.20 μ.μ.

**ΤΡΙΑ ΑΣΤΕΡΙΑ** (Ν. Ηράκλειο, τηλ. 2826873)

*Ο φυγάς* (περιπ. Κ) Ωρες 8-10.20 μ.μ. Απόγευμα ώρα 4.15-6 μ.μ.
*Ντένις ο τρομερός*

**ΦΟΙΒΟΣ** (Περιστέρι, τηλ. 5711105)

*Addams Family 2* (κωμωδία Κ) Ωρες 6.30-8.30-10.30 μ.μ.

#### ΣΥΝΟΙΚΙΑΚΟΙ

**ΑΝΝΑ ΝΤΟΡ** (πλατ. Γλυφάδας, τηλ. 89.46.617)

*Ο προσάτης* (περιπ.) Ωρες 8.50-11 μ.μ. Απόγευμα 6.30 μ.μ. *Ελευθερώστε τον Γουίλι*

#### ΠΡΟΣΑΤΙΩΝ

**ΔΙΑΝΑ\*** (Μαρούσι, τηλ. 8028587)

*Κίκα του Αλμοδόβαρ* (ερωτ. κωμ.) Ωρες 5.20-8-10.20 μ.μ.

**ΠΑΛΑΣ** (Ελευσίνα, τηλ. 5546990)
*Αλαντίν* (κινουμ. σχέδια Κ)

**ΣΟΦΙΑ** (Αργυρούπολη, τηλ. 9927447)
*Τζουράσικ Παρκ* (περιπ. Κ) Ωρες 5.30-8-10.30 μ.μ.

### ΠΕΙΡΑΙΑ

#### Α΄ ΠΡΟΒΟΛΗΣ

**ΑΠΟΛΛΩΝ\*** (Πασαλιμάνι, τηλ. 4297502)

*Ο προσάτης* (περιπ.) Ωρες 8.10-10.20 μ.μ. Απόγευμα *Ελευθερώστε τον Γουίλι*

**ΑΤΤΙΚΟΝ ΔΗΜΟΤΙΚΟΣ ΚΙΝΗΜΑΤΟΓΡΑΦΟΣ\*** (Πλ. Αγ. Κωνσταντίου - Ηρώων Πολυτ., τηλ. 4175897)

*Τα χρόνια της αθωότητας* (περιπ. Κ) Ωρες 5-7.40-10.20 μ.μ.

**ΔΗΜΟΤΙΚΟΣ ΚΙΝΗΜΑΤΟΓΡΑΦΟΣ ΜΟΣΧΑΤΟΥ** (Ηλεκτρικός Σταθμός, τηλ. 4816276)

Μόνο Παρασκευή - Κυριακή ώρα 8.30 μ.μ.

**ΔΗΜΟΤΙΚΟΣ ΚΙΝΗΜΑΤΟΓΡΑΦΟΣ ΡΕΞ** (Αγ. Διονυσίου)

*Αλαντίν* (κινουμ. σχέδια Κ) Ωρες 4.20-6.20-8.20-10.20 μ.μ. Μεταγλωττισμένο 4.20-6.20-8.20-10.20 μ.μ.

**ΖΕΑ** (Πασαλιμάνι τηλ. 4521388)

*Addams Family 2* (κωμωδία Κ) Ωρες 6-8.10-10.10 μ.μ.

**ΚΙΝΗΜΑΤΟΓΡΑΦΙΚΗ ΛΕΣΧΗ ΔΗΜΟΥ ΝΙΚΑΙΑΣ** (Ηλιουπόλεως - 7ης Μαρτίου, τηλ. 4915598)

*Ονειρούμοι τους φίλους* μου Παρασκ. και Σάββ. ώρα 9 μ.μ.

**ΠΝΕΥΜΑΤΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΔΗΜΟΥ ΚΟΥΡΥΔΑΛΛΟΥ** (Γρηγ. Λαμπράκη -Ταϊαρχών, τηλ. 4970475)

*Η ώρα καμαρατού* Μόνο Σάββατο - Κυριακή - *Οι περιπέτειες ε-νός αόρατου ανθρώπου* Κυριακή πρωί

**ΣΙΝΕ ΑΚΡΟΠΟΛ** (Ταϊαρχών 44-Κορυδαλλός, 4952232)

*Η δεύτερη ευκαιρία* (περιπ. Κ)

**ΣΙΝΕΑΚ ΔΗΜΟΤΙΚΟΣ ΚΙΝΗΜΑΤΟΓΡΑΦΟΣ\*** (Πλατεία Δημαρχείου τηλ. 4115354)

*Κίκα του Αλμοδόβαρ* (ερωτ. κωμ.) Ωρες 5.50-8.05-10.20 μ.μ.

**ΦΩΣ** (Β΄ Μερραρίας, τηλ. 4520982)

Εναρξη από πρωίως δύο έργα. *Διπλός αντίκτυπος* - σεΞ

Βαλτινός, Κ. Καραντή, Φ. Σοφινάος.

**ΛΗΔΡΑ** (Κέκροπος 12, Πλάκα, τηλ. 32.29.440). Παιδική Σκηνή. Μάνου Κοντολέον «Ο.Ε.Ε από τ΄ άστρο». Β. Πολίτης (Κυρ. 11 π.μ. - 3 μ.μ.).

**ΛΥΡΙΚΗ ΣΚΗΝΗ - ΟΛΥΜΠΙΑ**. Βραδιά Μπαλέτου (Κυρ.).

**ΜΕΓΑΡΟ ΜΟΥΣΙΚΗΣ - ΑΙΘΟΥΣΑ ΦΙΛΩΝ ΤΗΣ ΜΟΥΣΙΚΗΣ**. Η αλίκη Καγιαλόγλου τραγουδά Μάνο Χατζιδάκι (Τρ., Τετ.). **ΑΙΘΟΥΣΑ ΔΗΜΗΤΡΗ ΜΠΡΟΠΟΥΛΟΥ**. Τρία μικρά μιούζικα του Κούκο, Κουρουπόη, Κουρουπού (Τρ., Τετ.). Παραλλαγές σε δημοτικά θέματα (Πεμ.).

**ΜΕΤΑΛΛΕΙΟΝ** (Υμηττού 56 και Μαραθώνος - αίθουσα Γκουερνικα - Καμίνια, τηλ. 48.28.647, 41.30.761). Αν. Μπελεγορή «Ο Μέταλλος, ο κλόουν και ο Κόκκινος». **ΜΙΝΩΑ** (Πατισίων 91, τηλ. 82.10.048 - 82.32.578). Ενεκεν - Βέμπερ «Κυρία Προέδρου». Β. Τριφύλλη, Π. Κοντογιαννίδης.

**ΜΟΝΤΕΡΝΟΙ ΚΑΙΡΟΙ - ΠΑΡΟΔΟΣ** (Γεννηματά 20, τέρμα Πανόμορο, τηλ. 69.29.090). Αντον Τσέχοφ «Θείος Βόνιας» (Παρ., Σαβ., 9.15) ΠΑΙΔΙΚΗ ΣΚΗΝΗ. Θεατρικό Παχνίδι - Ομάδα Πάροδος (Σαβ. 3 μ.μ. - 4.30 μ.μ.).

**ΜΟΥΣΟΥΡΗ** (Πλ. Καρύτη 6, τηλ. 32.32.391). Κ. Γουότερχαουζ «Το τραγούδι μας». Αγγ. Αντωνόπουλος, Β. Παναγοπούλου, Ελ. Φωτίου.

**ΜΠΡΟΝΤΓΟΥΑΙΗ** (Πατισίων και Αγ. Μελετίου, τηλ. 86.20.231). Δ. Ψαθά «Η χαρτοπαίχτρα». Ρένα Βλαχοπούλου, Ερρ. Μπριόλας.

**ΟΔΥΣ ΑΝΤΙΟΧΕΙΑΣ** (Αντιοχείας 1 και Πιπίνου, τηλ. 88.32.050). Φραντς Κάφκα «Η Δίκη». Π. Οικονομοπούλου, Αντ. Αλεξίου.

**ΟΔΥΣ ΕΡΜΙΟΥ** (Ερμού 106, Μοναστράκι, τηλ. 32.14.950, 86.40.555). Λόρκα «Η θαυμαστή μπαλωματού». Μ Ραζή, Τ. Χρ



## «Οι δύο μαργαρίτες»



Του Δημήτρη Χατζηνικολάου

ΤΟ ΠΡΟΤΟΓΝΩΡΟ αυτό κρασί, αγαπητοί μου αναγνώστες προέρχεται από ένα ελληνικό και ιδιόκτητο αμπελώνα που δεσπόζει στις πλαγιές του Μπορντό της Γαλλίας. Προς το παρόν είναι λιγοστό αλλά πανέμορφο, μόνο για εκλεκτούς και φίλους λιγοστούς.

Ο γνωστός για τις υπέροχες γεύσεις του καφέ Brano, που προσφέρει χρόνια στη χώρα μας, επιχειρηματίας Θεόδωρος Σαμουράκας αγόρασε από πάθος και μεράκι για το καλό κρασί ένα μικρό και προσεγμένο αμπελώνα πριν από δύο χρόνια στην πόλη του Cadillac.

Μόλις βγήκε το πρώτο κρασί από το κτήμα, έγιναν και τα ορθόδοξα βαπτίσια. Στο εορτασικό τραπέζι του διάσημου Claude Dargose στο Langon, καλεσμένοι αμπελοουργοί, οι οινολόγοι, ο συμβολαιογράφος και γνωστοί δοκιμαστές εξεθείαζαν τον γενετικό χαρακτήρα που φανέρωναν οι δύο φιάλες του κνρ Θεόδωρου με την ελληνική ψυχή και το μπορντολέζικο ταμπεραμέντο...

Το όνομα των νέων κρασιών: Οι δύο Μαργαρίτες.

Από την Σαντορινιά λοιπόν Μαργαρίτα, σύζυγο του κυρίου Σαμουράκα, το κρασί αυτό κληρονόμησε την αριστοκρατική και κοσμοπολίτικη συμπεριφορά στη γένση, ενώ από τη μικρή και χαριτωμένη Μαργαρίτα -εγγονή της Σαντορινιάς- πήρε τη νεανικότητα και τη φρεσκάδα που διαθέτει στη μύτη...

Όμως κάτω από το άγρυπνο και ανήσυχο μάτι του κυρίου Σαμουράκα, οινοποιήθηκε αρχικά το λευκό και αρωματικό Sauvignon Blanc με τη μέθοδο της προζυμωτικής εκχύλισης παρουσία αζώτου, ενώ το ερυθρό Cabernet - Sauvignon και Merlot με την κλασική μπορντολέζικη μέθοδο, μέσα σε καινούργια δρύινα βαρέλια.

Τα λευκά σταφύλια φθάνουν στο οινοποιείο πολύ σύντομα διανύοντας διαδρομή 200 μέτρων, πιέζονται και οδηγούνται σε ειδική ανοξείδωτη κατασκευή που εξασφαλίζει την παραμονή των αρωματικών φλοίων της ρόγας με το γλυκό που προστατεύεται από το αζώτο για 8 συνεχείς ώρες.

Στη συνέχεια, ο σταφυλοπολτός οδηγείται στο πνευματικό πιεστήριο, ενώ μετά τη διπλή στατική διαύγαση, αρχίζει η ελεγχόμενη αλκοολική ζύμωση στους 18 βαθμούς Κελσίου.

Τέλος μετά τις κατεργασίες της ψύξης και του φιλτραρίσματος, το κρασί ετοιμάζεται για την εμφιάλωση που πραγματοποιείται στην αρχή της άνοιξης. Μετά μια απαραίτητη ξεκούραση δύο μηνών περίπου, είναι έτοιμο να ταξιδέψει σε όλα τα μέρη της γης.

Στην περίπτωση της ερυθράς οινοποίησης, το κρασί υφίσταται μια 12μηνη παλαιώση και καινούργια δρύινα βαρέλια τα οποία ανανεώνονται κάθε δύο χρόνια. Έτσι το άρωμα του Cabernet μεταμορφώνεται σε μπουκέτο, από την ύπαρξη της βανιλίνης του δρύινου.

Για λίγους μήνες μετά τη δεύτερη ζύμωση (την μηλογαλακτική), διαντάζεται και κολλαρίζεται με ασπράδι αυγού, όπως τα περισσότερα κρασιά στο Μπορντό, ενώ μαλακώνει υπομονετικά στο υπέρυχο ξύλινο σπίτι για το οποίο φροντίζει καθε τόσο ο μερακλής ιδιοκτήτης.

Έτσι μετά την πρώτη διατήρηση από την ημέρα εμφιάλωσης, αποκτά τον περιπόθητο βελούδινο χαρακτήρα, ενώ συνοδεύει ιδανικά όλα τα κρεατικά στη σχάρα και τα δυνατά κίτρινα τυριά.

Έτσι, ενώ η λευκή φιάλη είναι έτοιμη για κατανάλωση την επόμενη χρονιά από τη χρονιά παραγωγής, για τις κόκκινες Μαργαρίτες, χρειάζεται υπομονή 3-5 χρόνων πριν φθάσουν στο μάξιμουμ της γενετικής τους αποκορύφωσης.

Τις δύο μαργαρίτες έντυσε ο καλλιτέχνης ζωγράφος Χρήστος Σαμουράκας (γιός που διαπρέπει στο εξωτερικό) σχεδιάζοντας τις μακέτες των ετικετών που μόλις έφτασαν και στην Ελλάδα. Πλαγιαστά και περήφανα, αποκλειστικά μέσα σε ξυλοκιβώτια των έξι φιαλών, τα κρασιά αυτά πιθανόν να εμφανισθούν και στην αγορά, εκτός αν τελικά διανεμηθούν σε γνωστούς και φίλους για μια πρώτη δοκιμή. Πρόκειται για πέντε χιλιάδες φιάλες των 750 ml (λευκό του 1992 και ερυθρό του 1991).

Δοκιμάζοντας το λευκό Bordeaux «Les deux Marguerites» εσοδείας 1992, ξεχώρισα αβίαστα το λεπτό άρωμα λουλουδιών, όπου κυριαρχεί η βιολέτα και το αγιόκλημα, ενώ η πληθωρική φροντώδης γένση, ισορροπείται θαυμάσια στον ουρανό από τη νευρώδη επίγευση και φρεσκάδα του στόματος.

Συνοδεύει αριμονικά όλα τα θαλασσινά της χώρας μας αποδεικνύοντας ότι ο πετυχημένος αυτός γάμος Francohellenique, ορθοθετεί την αρχή για τη διατήρηση των αυθεντικών γένσεων της Ευρώπης, αιώνες τώρα που καλλιεργούνται με γνώση και υπομονή.

Εύχομαι να δοκιμάσετε σύντομα κάποια από τις δύο μαργαρίτες, να τις απολαύσετε ή να τις φυλάξετε σωστά χωρίς να... μαραθούν.



Του Ηλία Δελλόγλου

## Χειμωνιάτικη τηγανητή σαλάτα

Της Μαρίας Χαραμή

ΣΤΟ ΠΡΟΗΓΗΘΕΝ δίδυμο αφιέρωμα της «Καθημερινής» για το Β' Συνέδριο Αμπελοοικονομικής Ιστορίας, η δική μας στήλη περιορίστηκε στο να ψελλίσει την ανάγκη συγκερασμού της διερεύνησης του χθες με το παρόν. Με τη ζώσα και ζέουσα καθημερινότητα που αγγίζει όλους μας. Δίχως να 'χω συγκεκριμένο σχήμα κατά νου. Έπειτα από την απλοϊκή επισήμανση πως περί τη διατροφή κινούνται ασυντάκτως διάφορες ομάδες και γκρουπ συμφερόντων. Που εν τέλει συγκλίνουν ως προς τους στόχους. Οργανισμός Προωθήσεως Εξαγωγών, ο τουρισμός με τις σχολές μαγειρών -δηλαδή το κράτος- μικρές ή μεγαλύτερες βιομηχανίες τροφίμων, ποτών με τα επαγγελματικά τους όργανα -ήγουν η παραγωγή-, διευρυόμενες ομάδες καταναλωτών, ιδιωτών ή συνασπισμένων σε λέσχες, συλλόγους γευσισγνωσίας ή πολιτιστικούς, οι οποίοι κατάπληκτοι ανακαλύπτουν ένα νέο γνωστικό και αισθητηριακό πεδίο, οι διαφημιστές, ο Τύπος, οι επιστήμονες όπως οι αρχαιολόγοι, οι αρχιτέκτονες, οι κοινωνιολόγοι, οι ψυχαναλυτές, οι εθνολόγοι, οι φιλόλογοι που χάρη στην πρωτοβουλία του διευθυντή του Πολιτιστικού - Τεχνολογικού Ιδρύματος της ΕΤΒΑ κυρίου Στέλιου Παπαδόπουλου εισέβαλαν, επιτέλους, στην αρένα της γαστρονομικής ιστορίας μας. Προσφέροντας κάτι πολύτιμο: το κύρος. Τεκμηριώνοντας την υπερηφάνεια πως οι Έλληνες ήγειραν στην Ευρώπη τον πολιτισμό του κρασιού και του ελαιόλαδου. Το να γνωρίζεις τις ρίζες σου είναι πρόνομο.

Έτσι, λοιπόν, αφελώς αναλογιζόμουν ποια θα 'ταν η δυναμική του συντονισμού ενεργειών των σκόρπιων αυτών ομάδων. «Αν το αντελήφθης μιλάς για ένα Ινστιτούτο Διατροφής» εσχολίασε ο κύριος Παπαδόπουλος.

Έτσι προέκυψε το σπέρμα ενός διαλόγου, ενός οράματος. Κι αν το κράτος, κατ' έθος, κωφεύσει σειρά σας κύριοι βιομήχανοι σεεις οι λιγοστοί οραματιστές και ονειροτόκοι, πέραν των όσων στενά προδιαγεγραμμένων χορηγιών που επιχειρήσατε ως τώρα και για τις οποίες η δική μας σελίδα δεν εφείσθη συγχαρητηρίων, βγείτε μπροστάρηδες, βάλτε το χέρι βαθιά στην τσέπη και με μεγαλοσύνη ιδρύστε άμεσα το ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ.

Το οποίο θα προβεί: στη διαπλάτυνση του δρόμου του Συνεδριακού θεσμού για τα βασικά είδη διατροφής απογράφοντας: με εκδό-

σεις, video, συνταγολόγιο τα τοπικά γαστρομαργικά ιδιώματα της πατρίδας μας για τα οποία ελάχιστα αλίμονο γνωρίζουμε. Κι αυτά από ξένους ερευνητές. Μεταγράφοντας στην καθομιλουμένη και διδάσκοντας το παρελθόν στους επαγγελματίες μάγειρους και σε ιδιώτες μέσα από υπάρχοντες και μέλλοντες φορείς (Χαροκόπειος, Σχολές Τουριστικών Επαγγελμάτων, ιδιωτικές λέσχες). Α πρόρος και ως εκ της εργασίας μου συμβαίνει να γνωρίζω πόσοι Έλληνες παρακολουθούν τα σεμινάρια των ευρωπαϊκών σχολών μαγειρικής και πόσοι επίδοξοι γευσισνώστες διψούν να μάθουν ποια εντέλει είναι η επέκεινα του μουσακά ελληνική κουζίνα. Προεκτείνοντας τις εφαρμογές αυτές έξω από τα γεωγραφικά μας όρια με Συνέδρια, εκθέσεις, συμπόσια, προβολές ταινιών. Διότι στα fora των ομοτέχνων μας αλλοδαπών παριστάμεθα σαν φτωχοί συγγενείς. Δυσλεκτικοί. Ξεβράκωτοι.

### Υλικά για 4 άτομα

- 1 βαρύ πράσινο λάχανο ψιλοκομμένο
- 5 κ. σ. παρθένο ελαιόλαδο
- 4 κ. σ. ξύδι
- 3 σκ. σκόρδο χωρίς την πράσινη ουρίτσα κομμένες καθέτως στα 3
- 40 γρ. σουσάμι
- 40 γρ. ζάχαρη
- 1 καφετερή πιπεριά ψιλοκομμένη
- φλούδα 1 πορτοκαλιού (λεπτή χωρίς α-σπρες μεμβράνες)
- αλάτι

### Εκτέλεση

Αναμιγνύουμε το ελαιόλαδο με το σκόρδο, τη φλούδα πορτοκαλιού και την πιπεριά αφιόνοντας να εξελιχθούν τα αρώματα επί 6 ώρες. Διαλύουμε τη ζάχαρη στο ξύδι.

Ζεσταίνουμε το μίγμα λαδιού σε χαμηλή φωτιά επί 8-10 λεπτά.

Δυναμώνουμε τη φωτιά και τηγανίζουμε το σουσάμι επί 1 λεπτό.

Προσθέτουμε λίγο λίγο το λάχανο ανακατεύοντας συνεχώς μέχρις ότου πάρει ένα αντοιχτοκάστανο χρώμα χωρίς να καεί. Αλατίζουμε.

Προσθέτουμε το μίγμα ξυδιού λίγο λίγο. Τηγανίζουμε έως ότου εξατμισθούν τα υγρά και το λάχανο γίνει καφετί. Σερβίρεται ζεστό ή χλιαρό συνοδεύοντας κρέας σχάρας. Η φουντουκένια γεύση του τηγανητού λάχανου θα σας εκπλήξει.

## Τηλεοπτικοί μάγοι

Φωτεινές απόπειρες «αντιλόγου» μέσα στον ζοφερό τηλεοπτικό «λόγο»

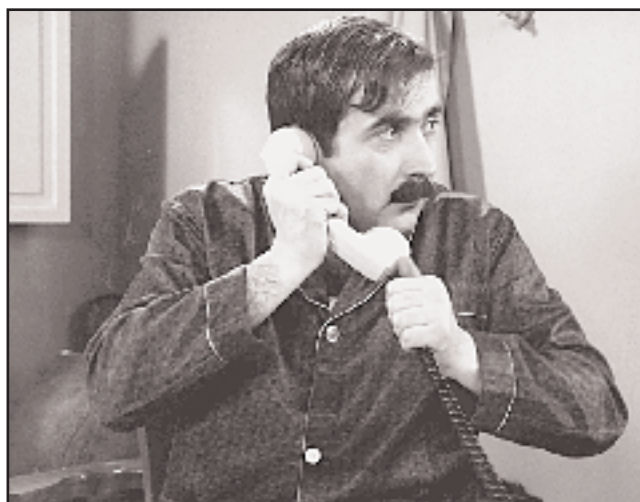
Της Πόπης Διαμαντάκου

ΟΤΑΝ ΤΟ ΥΨΙΣΤΟ ερώτημα, που ανέδειξε η επικαιρότης της εβδομάδος, που πέρασε ήταν «με ποιόν εκ των δύο, τον υιό ή τον πατέρα, θα μείνει το εντέχνως κατασκευασμένο νέο σύμβολο του «τηλεοπτικού σεξ», η Αναστασία», όταν γέμισε η μικρή οθόνη μαύρα κεριά και κουκλάκια καρφίτωμένα αντί τις συνήθεις ερταστικές μπάλες και γιρλάντες, όταν ανατριχιαστικών περιγραφών ρεπορτάζ για το σεξουαλικό έγκλημα του παιδοκτόνου της Ερμιόνης αντικατέστησαν τις χριστουγεννιάτικες ιστορίες για τα καλικαντζαράκια και τους Τρεις Μάγους, όταν επαγγελματίες «αστέρες» της τηλεοπτικής μας φλουαρίας αγωνιούντες για τη διατήρηση της προσοχής του κοινού στο πρόσωπό τους και υποτάσσοντες τον δημοσιογραφικό τους επαγγελματισμό στην ποσοστοθηρία των καναλιών, επιδίδονται στην αναζήτηση κουτσομπολιστικών αποκαλύψεων από τους καλεσμένους τους, όταν οι ιερές στιγμές της ερωτικής συνεύρεσης δύο προσώπων γίνονται αντικείμενο δημόσιας συζήτησης για να προσελκύσουν το ενδιαφέρον των τηλεθεατών στο πρόσωπο των πρωταγωνιστών τους, όταν δημοσιογράφοι εμφανίζονται σε ρόλους ανακριτή, αστυνομικού ή και δικαστή και η μικρή οθόνη φαίνεται να αντικαθιστά ζωτικές λειτουργίες του δημοκρατικού μας συστήματος, κοινωνικές σχέσεις ή και ερωτικές τότε δεν μπορεί παρά να ανησυχίσουμε σοβαρά για το μέλλον αυτής της κοινωνίας των βομβαρδισμένων από τηλεσκοουπίδια τηλεθεατών.

### Ευθύνες

Ηδη σε χώρες με περισσότερο από τη δική μας ανεπτυγμένη τηλεόραση έρευνες έχουν δώσει τα πρώτα ανησυχητικά σημάδια της σχέσης μεταξύ της προβολής βίας από την τηλεόραση και της αύξησης της εγκληματικότητας, μεταξύ του καλλιεργούμενου από τα τηλεοπτικά πρότυπα «θρησκευτικού» υλισμού και την ανάπτυξη αιρέσεων που υπόσχονται «κέρδη» εδώ και τώρα στους οπαδούς τους. Οσο για μας η πρόσφατη θύελλα αποκαλύψεων ανησυχητικών ρωγμών στην «ομαλή λειτουργία» της κοινωνίας μας άνοιξε τους «ασκούς του Αϊόλου» και το τηλεοπτικό πρόγραμμα βρέθηκε στο επίκεντρο της δίνης των επικρίσεων.

Η τηλεόραση έγινε ο αποδιοπομπαίος τράγος μιας κοινωνίας, που μόλις άρχισε να συνειδητοποιεί πόσο αφέθηκε στην υπνωτική δίνη της μικρής οθόνης και φυσικά η πρώτη της αντίδραση ήταν να επιρριφεί τις ευ-



Φωτεινή εξαίρεση στο τηλεοπτικό κίτς αποτελεί το ζωτικό χιούμορ του Λάκη Λαζόπουλου

θύνες σε αυτήν, θεοποιώντας την για μία ακόμη φορά, με ένα διαφορετικό τρόπο απ' ό,τι μέχρι τώρα και περνώντας από την πλήρη αποδοχή των εικόνων της στην πλήρη απόρριψή τους. Από το βάθος της «θεότητας του καλού» η τετράγωνη τηλεοπτική συσκευή ανέβηκε στο βάθος της «θεότητας του κακού», έτσι όπως οι διάφοροι τηλε-μάγοι της προσπαθούν να μας πείσουν τον τελευταίο καιρό ότι τις δυνάμεις του σατανά μπορούν να πολεμήσουν οι δυνάμεις της λευκής μαγείας για να αποδεχθούμε την ύπαρξη «δυνάμεων» ανεξήγητων και μαγικών, που αυτοί οι γυάλινοι «ιερείς» της τηλε-μαγείας γνωρίζουν και αποδέχονται, πόσο μάλλον εμείς οι κοινοί θνητοί.

Ωστόσο, το μόνο που απαιτούν τα σημεία των τηλεοπτικών καιρών είναι η ψύχραιμη αντιμετώπιση της μικρής οθόνης. Τότε ίσως ανακαλύψουμε και μερικές νηφάλιες απόπειρες δημιουργίας ενός «αντιλόγου» μέσα στον ζοφερό τηλεοπτικό «λόγο» και τις ενισχύσουμε με την προσοχή μας, αντιμετωπίζοντας τη μικρή οθόνη απλώς σαν «κακή συνήθεια», που πρέπει να τεθεί υπό έλεγχο και όχι σαν θεότητα με «μεταφυσικές δυνάμεις».

### Λογική

Απόπειρες σαν εκείνη του Πέτρου Κουναλάκη, που με συνομιλητές τον σκηνοθέτη Κώστα Κουτσόμυτη, τον ψυχίατρο κ. Μυλωνάκη και την Πανεπιστημιακή Μαρία Κομνηνού ανέλυσαν τα φαινόμενα της τηλε-δαιμονολογίας με λογική και ψυχραιμία, μοιράζοντας τις ευθύνες σε τηλεόραση, Τύπο και κοινό, που όσο κι αν δεν θέλουμε να το παραδεχθούμε είναι συγκοινωνούντα δοχεία. Η ακόμη απόπειρες σαν κι εκείνη της Άννας Μιχαλιτσιάνου και του New Channel, που βράδυ Κυριακής, απέναντι από μια Ρούλα Κορομηλά, που συγχέοντας την ψυχαγωγία του κοινού με την αυτοπροβολή της γυναικείας της υπό-

στασης επιδείκνυε τα υπερχειλίζοντα από τις μαύρες ζαρτιέρες και τούλια κάλη της, εκείνη αντέταξε μια συνέντευξη του γλύπτη Τάκη, από την οποία βέβαια είχε κρατήσει, με ένα εμφανές άτεχο μοντάζ, τα πιο αρετικά, τα πιο επιθετικά, τα πιο κοσμικά, τα λιγότερο σχετικά με την Τέχνη κομμάτια της. Τουλάχιστον όμως χρησιμοποίησε την τηλεοπτική «τεχνική» του εντυπωσιασμού, για να τραβήξει την προσοχή του κοινού, σε κάποιον που υπηρετεί την Τέχνη, την ποίηση της ζωής και την ομορφιά της.

### Χιούμορ

Αλλά οι πιο γλυκά ανατρεπτικές στιγμές του βορβορώδους τηλεοπτικού «λόγου» είναι το σωτήριο χιούμορ ορισμένων εκπομπών, που παρουσιάζουν μια τηλεόραση αυτοσαρκασμό και αυτοκαταργούμενη. Παράδειγμα εκείνο το επεισόδιο του συνήθως ελαφρότατου και ανούσιου κωμικού σήριαλ «Οι μεν και οι δεν», που κατάφερε να σατιρίσει εύστοχα, το κύκλωμα της τηλεοπτικής κατασκευής ψευτο-ηρώων και δήθεν προβολής των αδικημένων της ζωής από εκπομπές τύπου Χαρδαβέλλα, με ένα Ρήγα Αξελό να υποδύεται με έξοχα κωμική σοβαρότητα τον δημοσιογράφο - «κοινωνικό λειτουργό».

Αλλά πάνω από όλα στέκεται το καταλυτικό χιούμορ του Λάκη Λαζόπουλου, που δεν άφησε τίποτε όρθιο και πάλι με τρεις μόνο ατάκες του διλόγου τραγουδίστριας Μήτσης και Καρακαλλάκας, όπου η πρώτη είναι «καλεσμένη στην εκπομπή εκείνου που πας και λες πώς το κάνεις και με ποιον» και ψάχνει να βρει κάτι εντυπωσιακό «που δεν το 'χουν πει οι άλλες».

«Θα πω ότι το 'κανα στο Μέγαρο». «Μπράβο, αυτό να πεις. Ο,τι γίνεται εκεί είναι καλό». «Με ποιόν, όμως το 'κανα; Θα πω, με αυτόν τον Καρέρα». «Ναι, στο Μέγαρο με τον Καρέρα, το καλύτερο!».



Της Μίκας Τασούλη

Η σωστή και σφαιρική ενημέρωση των ακροατών θα είναι ο πρωταρχικός στόχος του ΣΚΑΪ 100,4 και για το 1994. Ο σταθμός θα συνεχίσει την πορεία του δίπλα στον πολίτη, ρίχνοντας το βάρος όχι μόνο στα δικαιώματά του αλλά και στις υποχρεώσεις του απέναντι στο κοινωνικό σύνολο και το περιβάλλον. Το πρόγραμμα θα είναι σύγχρονο και θα ακολουθήσει τον παλμό των πολιτικοκοινωνικών απαιτήσεων, ενώ παράλληλα θα ανταποκριθεί στην ανάγκη του τόπου για σταθερή πολιτισμική ταυτότητα. Βέβαια, έξω από τα σχέδιά του για τη χρονιά που ξεκινά, ο ΣΚΑΪ 100,4 δεν θα αφήσει και την ψυχαγωγία των ακροατών, η οποία θα φροντιστεί ιδιαίτερα μέσα από το πρόγραμμα του σταθμού.

\*\*\*

Το ραδιόφωνο του «Αντένα» ξεκινά αυτές τις ημέρες τον προγραμματισμό της νέας χρονιάς. Ο σταθμός θα προβεί σε λιγότερες αλλαγές του προγράμματος, οι οποίες δεν θα είναι θεαματικές και θα αποσκοπούν περισσότερο σε διάρθωση ορισμένων μικροπροβλημάτων. Το ύψος και το πρόσωπο του σταθμού θα παραμείνει σταθερό το 1994. Εμφαση θα δοθεί στη ζώνη 7.30 με 12 το βράδυ, η οποία θα περιλαμβάνει ψυχαγωγικές εκπομπές με ξένη μουσική και θα απευθύνεται σε μικρότερες ηλικίες. Επίσης, θα ενισχυθεί το πρόγραμμα του Σαββατοκύριακου με ενημερωτικές εκπομπές, μεταξύ άλλων και του Θεόδωρου Δρακάκη. Πάντως ο σταθμός δεν θα συνεργαστεί με καινούργια πρόσωπα, αλλά θα αξιοποιήσει τα υπάρχοντα.

\*\*\*

Ο Flash 961 ξεκίνησε την καινούργια χρονιά με ένα μεγάλο αφιέρωμα στη συμπλήρωση 20 χρόνων από τη Μεταπολίτευση. Το αφιέρωμα του σταθμού δεν θα αγκυλωθεί στη ραδιοφωνική μετάδοση του συγκεντρωμένου υλικού, αλλά θα πλαισιωθεί και από άλλες εκδηλώσεις, όπως την έκδοση ενός λευκώματος - ντοκουμέντου για την τελευταία 20ετία. Κατά τ' άλλα θα δώσει βάρος στην άμεση μετάδοση των γεγονότων και θα επιδιώξει να είναι ένας δυναμικός ειδησεογραφικός σταθμός.

\*\*\*

Η νέα χρονιά δεν θα φέρει θεαματικές αλλαγές στο δημοτικό σταθμό της πρωτεύουσας. Αλλωστε ο «Αθήνα 984» ξεκίνησε στα τέλη του '93 το καινούργιο ανανεωμένο του πρόγραμμα, το οποίο αποδέχθηκαν θετικά οι ακροατές του. Φυσικά, διορθωτικές κινήσεις ενδέχεται να γίνουν όσο το πρόγραμμα δοκιμάζεται «στον αέρα», γεγονός βέβαια που ισχύει για κά-

# Παραδοσιακά ελαιοτριβεία

Η αρχιτεκτονική και ο εξοπλισμός του μεγάλου ελαιοτριβείου στο Μαρουλά Ρεθύμνου

Του **Αντώνη Κατσαράκη**

Αρχιτέκτονα

ΦΤΑΝΟΝΤΑΣ στο Ρέθυμνο από ανατολικά, λίγα χιλιόμετρα πριν από την πόλη, μόλις που γίνεται αντιληπτή η παρουσία ενός χωριού, πάνω σε έναν από τους λόφους που ορίζουν τον ελαιώνα.

Ο Μαρουλάς χτίστηκε σε φύσει οχυρή θέση, έτσι ώστε να εποπτεύει το «δάσος» από πανύψηλες ελιές που καλύπτει την παράκτια περιοχή. Το χωριό, αν και ημιερειπωμένο, κρατά ακόμα ισχυρή την εικόνα που πρέπει να παρουσίαζε κατά τον 17ο και 18ο αιώνα. Μια εικόνα σχετικά αλώβητη από τη φθοροποιό ανοικοδόμηση των τριών τελευταίων δεκαετιών.

Στον οικισμό εντοπίστηκε μεγάλος αριθμός εγκαταλελειμμένων ελαιοτριβείων και οχυρωμένων κατοικιών της Ενετοκρατίας και Τουρκοκρατίας, ενδεικτικών μιας φεουδαλικά διαρθρωμένης κοινωνίας, απόλυτα βασισμένης στην οικονομία του λαδιού. Η οργάνωση αυτή κορυφώνεται φυσικά και συμβολικά στο οχυρωμένο συγκρότημα που δεσπόζει στο ψηλότερο σημείο του χωριού.

Εκεί, ένας ψηλός πύργος-κατοικία επιβλέπει την περιοχή και προστατεύει ένα τεράστιο ελαιοτριβείο που διαθέτει μεγάλο περίβολο με απότομους τοίχους. Η θέση και το μέγεθος των κτιρίων που, αρχής γενομένης με τον πύργο, ίσως κτίστηκαν την περίοδο 1571-1645, δηλώνουν καθαρά την ύπαρξη πλούσιων γαιοκτημόνων με τελευταίο τον Τουρκοκρητικό αγά Κεμάλη Μουσταφά Καρατζαφέρη που το εγκατέλειψε το 1924.

## Το ελαιοτριβείο

Το ελαιοτριβείο είναι ένας μονο-



Μερική άποψη του Μαρουλά, που περιβάλλεται από τεράστιο ελαιώνα. Στο κέντρο του χωριού δεσπόζει ο πύργος και δίπλα του το ελαιοτριβείο.

κόμματος πρισματικός όγκος, απλά και λειτουργικά σχεδιασμένος, που διεκδικεί όμως αισθητικές αξιώσεις.

Η κεντρική επιφάνεια έχει ορθογώνιο περίπου σχήμα, χωρισμένο σε τέσσερα ίσα μέρη με τη βοήθεια τριών ζευγών τόξων που δημιουργούν ένα δυναμικό και γεμάτο πλαστικότητα χώρο.

Στο ένα άκρο τρεις μικρές αποθήκες και τρία πατητήρια (Ν) (εποχικά χρησιμοποιούμενα για την αποθήκευση του καρπού) δίνουν ένα πολυ-

γωνικό εξωτερικά περίγραμμα. Αντίθετα, η βορεινή πλευρά παραμένει αδιάσπαστη, με τρία ψηλά σιδερόφρακτα παράθυρα και πόρτα που επικοινωνεί με τον τεράστιο περίβολο.

Η αυλή (Υ) αυτή ήταν ζωτικής σημασίας για τη λειτουργία του ελαιοτριβείου. Ο παλιός δρόμος που προσέγγιζε τον οικισμό από τον βορρά κατέληγε στο φαρδύ θύρωμα του περιβόλου. Φαντάζομαι ότι τα υποζύγια με τον καρπό χρησιμοποιούσαν αποκλειστικά την είσοδο αυτή, για να οδηγηθούν μέσω της αυλής στην κύρια είσοδο του ελαιοτριβείου (Σ), όπου δίπλα στις αποθήκες ξεφορτώνονταν οι ελιές.

Εκεί μπροστά βρίσκεται και το στόμιο υπόγειας δεξαμενής (Π) που συγκέντρωνε μέσω ευρηματικού συστήματος υδρορροών τα νερά της βροχής από το τεράστιο δώμα του κτιρίου.

## Εξοπλισμός

Μέσα στο ελαιοτριβείο διασώζεται όλος σχεδόν ο σταθερός εξοπλισμός του, επιτρέποντας με κάποιες παραδοχές να υπολογίσουμε την παραγωγή του σε 500 κιλά λάδι το εικοσιτετράωρο.

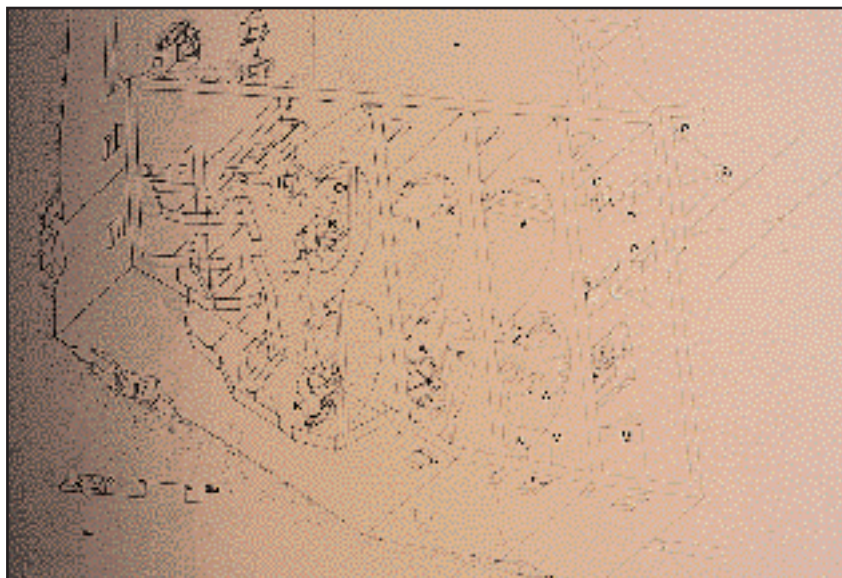
Για την πολτοποίηση του καρπού δούλευαν δύο ζεύγη τεράστιες μονολιθικές μυλόπετρες (Β), διαμέτρου 1,41 μέτρων η κάθε μία. Αργότερα, ί-

σως, προστέθηκε νεώτερου τύπου «στρώση» (Α) με τρεις μικρότερες μυλόπετρες, μεγαλύτερης απόδοσης. Ενας χτιστός πάγκος (Γ) χρησίμευε για την τοποθέτηση του πολτού στους μποξάδες, ενώ εν συνεχεία δύο πιεστήρια (σώζονται ελάχιστα λείψανά τους) τον μετέτρεπαν σε πολύτιμο λάδι που συγκεντρωνόταν σε λίθινη γούρνα.

Για την εποπτεία της όλης διαδικασίας που πρέπει να φανταστούμε σε 24ωρη βάση, ανοίχτηκαν αργότερα δύο εσωτερικά παράθυρα (Ρ) και κατασκευάστηκε ξύλινο πάτωμα μεταξύ πύργου και ελαιοτριβείου. Μια δεύτερη μικρότερη πόρτα (Τ) εξυπηρέτουσε αποκλειστικά τους ενοίκους του πύργου, σε αντίθεση με την κύριο είσοδο που αναφέραμε. (Σ)

## Τεκμηρία

Υπάρχουν πολλά στοιχεία που παραμένουν μερικώς ανερμήνευτα και απαιτείται συστηματική έρευνα για να πάψει να αποτελεί το θέμα των ελαιοτριβείων στην Κρήτη ουσιαστικά terra incognita. Τέλος, η ερείπωση και ραγδαία επιδεινωση της κατάστασης των κτιρίων, ίσως από τα σπουδαιότερα και καλύτερα του τύπου στο νησί, γεννά μάλλον απαισιόδοξες σκέψεις για το μέλλον παρόμοιων τεκμηρίων της νεώτερης ιστορίας μας. Θα τα δούμε και αυτά να καταρρέουν;



Σχέδιο αναπαράστασης του ελαιοτριβείου με τον σταθερό εξοπλισμό του.