

Θασίων

διμηνιαίο περιοδικό της Θάσου

γκ

ΤΙΜΗ: 7 €

Για να ξέρεις προς τα πού αρμενίζει το νησί σου...



• ΕΤΟΣ Α • ΘΑΣΟΣ • ΜΑΡΤΙΟΣ - ΑΠΡΙΛΙΟΣ 2016 • ΤΕΥΧΟΣ 2

Θασίων γη

διμηνιαίο περιοδικό της Θάσου

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΒΑΣΙΛΗΣ ΒΑΣΙΛΙΚΟΣ: Η Θάσος στην τροχιά των αιώνων.....	3
ΓΙΩΡΓΟΣ ΟΙΚΟΝΟΜΟΥ: Γιατί τα δάση της Θάσου δεν ήταν, ούτε και είναι, δημόσια αλλά μόνο Κοινοτικά	6
ΜΗΝΑΣ ΒΛΑΣΤΑΡΗΣ: Απόψεις - προτάσεις για το χωροταξικό σχεδιασμό για τη Θάσο	17
ΔΙΑΜΑΝΤΗΣ ΔΑΛΓΙΑΝΝΑΚΗΣ: Περιφερειακό χωροταξικό και Γ.Π.Σ.....	26
ΘΩΜΑΣ ΑΓΓΕΛΟΠΟΥΛΟΣ: Ο «Γολγοθάς» του Κέντρου Υγείας Πρίνου	27
ΓΙΩΡΓΟΣ ΜΥΤΙΛΗΝΟΣ: Ο Θόδωρος Βαλσαμίδης ανοίγει το τετράδιο της ζωής του.....	29
ΓΙΩΡΓΟΣ ΑΥΓΟΥΣΤΙΔΗΣ: Το Μετόχιο της Ιεράς Μονής Κουτλουμουσίου στο Κάστρο 1774-1927.....	34
ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΘΕΟΔΩΡΙΔΗΣ: Η ελιά και το λάδι στην αρχαία Ελλάδα.....	40
ΣΩΤΗΡΗΣ ΓΕΡΑΚΟΥΔΗΣ: Να μάθουμε, επιτέλους, τι είναι η Ελαιοκανθάλη και η Ελαιασίνη.....	46
ΓΙΩΡΓΟΣ ΜΥΤΙΛΗΝΟΣ: Παραδίδεται στην Καβάλα ο ιστορικός μηχανισμός του φάρου της Παναγίας.....	49
ΘΕΜΙΔΑ ΖΗΔΡΟΥ: Μια φωτογραφία χίλιες λέξεις, Πολλές φωτογραφίες πολλές χιλιάδες λέξεις	52
ΝΙΚΟΣ ΣΠΙΤΣΕΡΗΣ: Ο πιστός λαφιάτης (διήγημα).....	54
ΓΙΩΡΓΟΣ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ: Πολιορκημένη Ελευθερία (ποίηση).....	55
ΑΝΔΡΟΜΑΧΗ ΔΙΑΜΑΝΤΟΠΟΥΛΟΥ-ΦΙΛΙΠΠΙΔΟΥ: Το σκάψιμο (ποίηση)	56
ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΔΙΑΜΑΝΤΟΠΟΥΛΟΣ: Το S.O.S. αυτό είναι ΤΕΛΙΚΟ (ποίηση).....	57
ΓΙΩΡΓΟΣ ΜΥΤΙΛΗΝΟΣ: Πετρέλαιο - Μύθος και πραγματικότητα (Βιβλιοπαρουσίαση)	58
ΣΩΤΗΡΗΣ ΓΕΡΑΚΟΥΔΗΣ: Ου Γιώρς έπαθι μιγάλ' ζημιά (θασίτικα)	61
ΚΟΥΚΙΔΕΣ	63
Φωτ. Εξωφύλλου: Θεολόγος 1960. Ου γέρου Μήτσους ου Μπουγιατζής μι ντη βράκα κι ου γέρου Μήτσους ο Γαλανός, ου ψάλτς.	

ΤΟ ΜΕΤΟΧΙΟ ΤΗΣ ΙΕΡΑΣ ΜΟΝΗΣ ΚΟΥΤΛΟΥΜΟΥΣΙΟΥ ΣΤΟ ΚΑΣΤΡΟ (1774-1927)

ΑΦΙΕΡΩΤΗΡΙΑ

(ΜΕΡΟΣ 2^ο)

Γράφει ο Γιώργος Αυγουστίδης



Μέρος του τεράστιου περιβόλου του ελαιώνα

Οπως εύκολα θα καταλάβει ο αναγνώστης στη συνέχεια, τα πολλά έγγραφα που βρίσκονται στο αρχείο της Ι.Μ.Κουτλουμουσίου και αφορούν το μετόχι στη Θάσο, τα κατατάξαμε σε μεγάλες θεματικές κατηγορίες με αυστηρή χρονολογική σειρά. Πρώτη ομάδα αποτελούν τα αφιερωτήρια, τα πωλητήρια και τα ανταλλακτήρια.

Το επόμενο έγγραφο, που είναι και το δεύτερο σε σειρά στο σχετικό φάκελο της μονής αποτελεί αφιερωτήριο του 1800.

ԶճԻՐ, ԺԻՎԻՆ ՕՐԻՆՈ ՎԵՐԻՆ ԵՎ ԵՆԴԱՆԻՆ ՎԵՐԻՆ, ԶՅՈՒՆ
 ՄՈՒԼՅԻ ԺԱՌԵՆ ՎԵՐԻՆ ՎԵՐԻՆ ԶԵՆԱԳՐԵՐՈՒՄ. ՕՃԵՆ ԶԻ
 ԱՐԺԵՆ ԻՆԱ ՎԵՐԵՐԻՆ ԶԵՆԱԳՐԵՐՈՒՄ ՄԱՐԻՆ ԶԵՆԱԳՐԵՐՈՒՄ
 ԶԵՆԱԳՐԵՐՈՒՄ, ՎԵՐԵՐԻՆ ԶԵՆԱԳՐԵՐՈՒՄ ԶԵՆԱԳՐԵՐՈՒՄ
 ԶԵՆԱԳՐԵՐՈՒՄ ԶԵՆԱԳՐԵՐՈՒՄ ԶԵՆԱԳՐԵՐՈՒՄ ԶԵՆԱԳՐԵՐՈՒՄ
 ԶԵՆԱԳՐԵՐՈՒՄ ԶԵՆԱԳՐԵՐՈՒՄ ԶԵՆԱԳՐԵՐՈՒՄ ԶԵՆԱԳՐԵՐՈՒՄ

Η μεταγραφή του εγγράφου

Διά του παρόντος ενυπογράφου αφιερωτικού και εμμαρτύρου γράμματος, δηλοποιώ εγώ ο ποτέ Γεωργάκης Μενελάου από την νήσον Θάσον από χώραν Θεολόγου ονομαζομένην, ο μετονομασθείς ύστερον διά του θείου και μεγάλου και αγγελικού σχήματος, Γαβριήλ μοναχός, ότι επειδή και εκουρεύθηκα μοναχός εις την ιεράν σεβασμίαν βασιλικήν και πατριαρχικήν μονήν του Κουτλουμουσίου του αγίου Όρους, αφιερώθεις τω θεώ και τη ιερά και σεβασμία μου μονή ιδία γνώμη θελήσει και προαιρέσει και αποφασίσας εις το να τελειώσω και το ζειν εν ταύτη τη ιερά μου μονή έκρινα εύλογον και απεφάσισα αυτοθελήτως εις το να αφιερώσω τα όσα πράγματα έχω υπό την εξουσίαν μου κινητά και ακίνητα εις την ιεράν μου ταύτην μονήν του Κουτλουμουσίου εις μνημόσυνόν μου διηνεκές. Όθεν αφιερώνω εις το Κάστρον εις τη λγιά (λια στο έγγραφο) όλα τα δένδρα ταις ελέες οπού έχω από τον λάκκο από πάνω άγρια και ήμερα όσα περιέχονται μέσα , και τα ήμερα κατά το παρόν συμποσούνται εκατόν πενήκοντα, όμως(μάλλον εννοεί ομοίως) και εις τις σκρες,(κριές στο έγγραφο) αφιερώνω τριάκοντα τρία δένδρα, και εις την μέσην έτερα είκοσι πέντε, και δεκαπέντε έτερα εις τα κλήματα ωσαύτως και είκοσι εις ταις Μαριαίς. Αφιερώνω προσέτι και 60 ήτοι εξήκοντα κεφάλια γίδια και είκοσι κεφάλια πρόβατα αφιερώνω προσέτι κι ένα αμπέλι εις την μέσην ακόμη και δύο τεντζερέδια και ένα μπακράτζι (=η χάλκινη κανάτα) και τρία ταψιά. Τα οποία όλα αυτά τα ειρημένα τα αφιερώνω εις την ειρημένην σεβασμίαν Ιεράν μονήν του Κουτλουμουσίου αυτοθελήτως δια να είναι αιωνίως αφιερωμένα αναφέρετα και αναπόσπαστα. Έχω όμως τοιαύτην συμφωνίαν με το μοναστήριόν μου ότι εν όσω ζω να έχω εις την εξουσίαν μου τριάντα δένδρα , 15: εις τον λάκκον τον μαριότικον, και 15: εις τα κλήματα , δια να παίρνω το μαξούλι τους όχι όμως να τα πουλώ, όμως και τα ρηθέντα γιδοπρόβατα να τα έχω να τρώγω το μαξούλι τους, όχι δε να πωλήσω εξ αυτών ουδέ εν αλλά μάλιστα να τα αυξάνω και όταν μοι τύχει θάνατος να μένουν και αυτά εις το μοναστήριόν μου. Όθεν εις ένδειξιν έγινε και το παρόν μου αφιερωτικόν γράμμα εσφραγισμένον ιδίω χειροδακτύλω μου και εδόθη τη ιερά και σεβασμία μου μονή του Κουτλουμουσίου εις ασφάλειαν αιωνίαν του αω έτ(ους) μαΐου κζ. (σημείωση συγγραφ. 1800 Μαΐου 27)

Γαβριήλ μοναχός ο από χώραν Θεολόγου της νήσου Θάσου βεβαιώ, ιδού και το δάκτυλόν μου.

Τελικά ο λαός μας τα παραπάνω τα σχολιάζει επιγραμματικά με τη σοφή παροιμία: φταίει ο φονιάς ή ο σκοτωμένος;

Ο Γαβριήλ, κατά κόσμο Γεωργάκης, χαρίζει στο μοναστήρι έναν μεγάλο αριθμό ελαιοδένδρων, κοντά 250, και κοπάδι ολόκληρο από γιδοπρόβατα. Περιουσία πολύ σημαντική. Και το μοναστήρι του κάνει τη χάρη να του αφήσει τριάντα ελαιοδένδρα να βγάξει λιγοστό λάδι και από τα γιδοπρόβατα να παίρνει προφανώς το μαλλί και το γάλα χωρίς να έχει κανένα δικαίωμα πάνω στη τεράστια αυτή δωρεά, αντίθετα την υποχρέωση να αυξήσει τον αριθμό τους.

Λγιά: περιοχή πολύ κοντά στο Κάστρο την οποία συναντούμε ανεβαίνοντας το χείμαρρο κατλάκο.

Σκρες (από το μσν σκουριές): περιοχή πέντε χιλιόμετρα περίπου έξω από τα Καλύβια ανεβαίνοντας προς το Κάστρο από τον ασφαλτόδρομο.

Κλήματα: περιοχή πολύ κοντά στα Καλύβια

Μέση: η βυζαντινή ονομασία των Καλυβίων

Από το παραπάνω έγγραφο και αυτό της προηγούμενης δημοσίευσης επιβεβαιώνεται η συνήθεια που ίσχυε μέχρι το πρώτο τέταρτο του 20^{ου} αιώνα, κατά την οποία άνδρες και γυναίκες γίνονταν μοναχοί και μοναχές εξακολουθώντας να παραμένουν στο χωριό τους με τις οικογένειές τους.

Ο Γαβριήλ καταγόταν από το Θεολόγο αλλά είχε στην κατοχή του σημαντικά περιουσιακά στοιχεία στο Κάστρο τα οποία προέρχονταν μάλλον από μητρική κληρονομιά.



Κάστρο 1970. Ο επίσκοπος Καβάλας Αλέξανδρος μπροστά στον οχυρωματικό περίβολο.

(Αρχείο Εμ. Φυτριάδη)

Συνεχίζουμε με το τρίτο έγγραφο που αφορά δωρεά ελαιοδένδρων έτους 1851.

Frage der Virgo ad Idas

[illegible]

" *aym unu bu 8 y 345 a an baba wro*

» ἐν δὲ δόξαισις τοιαύταις ἀποδοῦναι βούλομαι

Αφιερωτήριο Αυγουστή Παπαγιαννάκη.

Η μεταγραφή του εγγράφου

Δια του παρόντος βεβαιωτηρίου γράμματος φανερώνω εγώ ο Αυγουστής του μακαρίτου παπαγιαννάκη υιός από χωρίον Κάστρου επειδήτι και είχα μερικά ελαιόδενδρα εις το μετόχιον του μοναστηρίου τα οποία αυτά αφιερώνω εις το ίδιον μοναστήρι Κουτλουμουσίου καταγράφονται και τα ονόματα ταύτα, Ιωάννου Ιερέως Κωνσταντίνου Ιερέως, Ευγενίας Αυγουστή συμβίας και τέκνων δια να μνημονεύονται και εις το εξής να μην έχει κανείς από τους αδελφούς μου ή συγγενείς μου να ... από τα δένδρα γιατί αφιερώθηκαν εις το μοναστήρι. Εγένετο το παρόν εις ένδειξιν 1851. Αυγούστου 14

Εγώ άνω Αυγουστής επιβεβαιώνω

Εγώ ο Δημήτριος Του Κυριαζή βεβαιώνω

Ο Καστρινός Αυγουστής Παπαγιαννάκης αφιερώνει ελάχιστα ελαιόδενδρα που βρίσκονταν μέσα στον περίβολο του μοναστηριού μνημόσυνο προσφιλών του προσώπων. Προκαλεί εντύπωση ότι η δωρεά αυτή έγινε αρκετά χρόνια μετά την ίδρυση του μετοχίου. Το πιο λογικό θα ήταν η δωρεά αυτή να είχε γίνει πολύ νωρίτερα αφού και ο μικρός αριθμός των ελαιοδέντρων αλλά και ότι αυτά βρίσκονταν μέσα στο μετόχι θα το δικαιολογούσε απόλυτα. Όπως θα δούμε, όμως, πιο κάτω οι Καστρινοί δεν υπήρξαν τόσο συνεργάσιμοι με τα μετόχια της περιοχής τους, το αντίθετο μάλιστα με τη συμπεριφορά τους προκάλεσαν την αναστολή της λειτουργίας τους πριν ακόμη από την απαλλοτρίωσή τους με το νόμο του Παπαναστασίου το 1927.

Ο μακαρίτης Παπαγιαννάκης του εγγράφου, πατέρας του δωρητή Αυγουστή, πρέπει να είναι ο ίδιος που υπογράφει ως μάρτυρας στο αφιερωτήριο έγγραφο της Αυγουστίνας (πριν του 1800) που δημοσιεύσαμε στο πρώτο τεύχος του παρόντος περιοδικού. Ασφαλώς και πρόκειται για τον ιδρυτή μεγάλης οικογένειας που τη συναντάμε αδιαλείπτως ως τα μέσα του 20^{ου} αιώνα.



Ι.ΚΤΕ ΘΑΣΟΥ

**η Θάσος έχει
το δικό της ΙΚΤΕΟ**
για επιβατικά ΙΧ και δίκυκλα

Αστρίς Θάσου
ikteo.thasou@gmail.com

Τηλέφωνο
για ραντεβού:
25930 55020



Η ελιά και το λάδι στην αρχαία Ελλάδα

Γράφει ο Φιλολόγος Λυκειάρχης
Δημήτρης Θεοδωρίδης

Για τους Έλληνες και τους άλλους μεσογειακούς λαούς, αν θα έπρεπε να κατονομάσουμε ένα καρποφόρο δένδρο, που επέδρασε όχι μόνο στην κοινωνική και οικονομική εξέλιξη, αλλά και στο πεδίο της λατρευτικής τους πρακτικής, των δοξασιών και των εθίμων, την πρώτη θέση κατέχει αναμφισβήτητα, η ελιά.

Η ελιά δεν είναι μόνο το δέντρο με την τεράστια οικονομική σημασία, που από τα Μινωικά χρόνια μέχρι σήμερα φαίνεται να καθορίζει τον παραγωγικό χάρτη μερικών περιοχών, όπως της Κρήτης, της Λέσβου, της Θάσου, της Πελοποννήσου κ.ά, είναι και το δέντρο που άλλοτε γίνεται ικετηρία, άλλοτε ιερό δέντρο και άλλοτε συνδέεται με την υπέρτατη δύναμη, αφού το προϊόν της, το λάδι, είναι εκείνο που μεταφέρει τη Θεία Χάρη στο βαπτιζόμενο Χριστιανό.

Οι Έλληνες από την αρχαιότητα θεωρούσαν την ελιά θεϊκό δώρο, αφού ένα τέτοιο ζωτικό στοιχείο μόνο θεϊκό δώρο μπορούσε να είναι. Οι Αθηναίοι, που πρόσφεραν ως δώρο το “νέον κλεινόν άστυ” στην Αθηνά, το έκαναν ως αντίδωρο της δικής της προσφοράς, της ελιάς. Η χαριτωμένη κίνηση της Παλλάδας που σκύβει να φυτέψει στη γη της Αττικής το ευλογημένο δέντρο, συγκίνησε περισσότερο τους κριτές θεούς από τα πολεμικά άλογα του Ποσειδώνα, σα γίνηκε διαγωνισμός για το ποιος από τους δυο θα αναλάμβανε την προστασία της καινούριας πόλης των Αθηναίων. Η Αθηνά είναι θεά της σύνεσης και της καταλλαγής. Και η ελιά, ως προσφιλές της δένδρο, συμβόλιζε ανέκαθεν την ειρήνη και αντιμετωπίστηκε σα δένδρο ιερό.

Ο Πίνδαρος αναφέρει μια άλλη παράδοση πως ο Ηρακλής, ο γνωστός ήρωας της ελληνικής μυθολογίας του οποίου το ρόπαλο ήταν από αγριελιά, καθώς επέστρεφε στην Ελλάδα από τη χώρα των Υπερβορείων, έφερε βλαστάρι αγριελιάς και το φύτεψε στην Ολυμπία. Απ’ αυτή την αγριελιά κατασκευάζονταν ο κότινος, το στεφάνι με το οποίο στεφανώναν οι Ελλανοδίκες τους Ολυμπιονίκες. Με κλάδους ελιάς ακόμη ήταν στεφανωμένο και το χρυσελεφάντινο άγαλμα του Δία στην Ολυμπία, έργο του Φειδία, ένα από τα επτά θαύματα του αρχαίου κόσμου.

Η ελιά προϋπήρχε πολλές χιλιάδες χρόνια των πρώτων κατοίκων στον ελληνικό χώρο, όπως αποδεικνύεται από τα απολιθωμένα φύλλα ελιάς ηλικίας περίπου 50.000 ετών, που βρέθηκαν στα τοιχώματα της καλντέρας, στη Σαντορίνη. Από τη Νεολιθική ακόμα Εποχή φαίνεται ότι οι άνθρωποι μαζί με τους καρπούς διαφόρων



δέντρων συγκέντρωναν και τους καρπούς της αγριελιάς. Από την ίδια περίοδο έχουμε και τα παλιότερα ως τώρα δείγματα από γύρη ελιάς στην Κρήτη. Στη Ζάκρο της Κρήτης μάλιστα βρέθηκε κύπελλο με ελιές, που σώθηκαν απόφιεσ μέχρι σήμερα και φαίνεται να έχουν ηλικία 3.500 χρόνων. Στην Κρήτη, ακόμη, στον προϊστορικό οικισμό Μύρτο της Ιεράπετρας, βρέθηκαν πολλά ξύλα που προέρχονταν από ελαιόδεντρα που είχαν υποστεί κλάδεμα. Έτσι αποδεικνύεται ότι στην Κρήτη από την 3η χιλιετία π.Χ. έχουμε συστηματική καλλιέργεια ελαιόδέντρων.

Στη Μινωική εποχή η εντατική καλλιέργεια της ελιάς είναι αυταπόδεικτη. Στο παλάτι του Μίνωα, στα Μάλια, βρέθηκαν αποθήκες, που μπορούσαν να

χωρέσουν, περίπου, 10.000 εκατόλιτρα λάδι. Δεδομένου ότι οι ετήσιες ανάγκες της πόλης δεν ξεπερνούσαν τις 2.000 εκατόλιτρα, πιθανολογείται, ότι γινόταν εξαγωγή ελαιολάδου. Οι πολλές δεκάδες μεγάλων πιθαριών για την αποθήκευση του ελαιολάδου, που βρέθηκαν, επίσης, στα ανάκτορα της Κνωσού ενισχύουν αυτή την άποψη.

Η Μινωική Κρήτη οφείλει εν μέρει την ανάπτυξή της στη μεγάλη ελαιοπαραγωγή, που της επέτρεψε να εξασφαλίσει την οικονομική κυριαρχία στον αιγαιοπελαγίτικο χώρο και στην ηπειρωτική Ελλάδα. Την ίδια περίοδο, έχουν αναγνωριστεί και ελαιοπιεστήρια, κυρίως στην Κρήτη. Βρέθηκαν λίθινες βάσεις, στις οποίες υπήρχε ένα σημείο από το οποίο χυνόταν το υγρό που συγκεντρωνόταν σε πιθάρια. Για τη συμπίεση της ελιάς θα πρέπει να χρησιμοποιούσαν λίθινα βάρη, που τα κρεμούσαν από ξύλινα δοκάρια.

Στην Υστερομινωική εποχή η καλλιέργεια της ελιάς επεκτείνεται στην Πελοπόννησο, τη Λέσβο, τα Ιόνια νησιά και την Αττική επιλύοντας όχι μόνο επισιτιστικά προβλήματα, αλλά προσφέροντας σπουδαίες υπηρεσίες στους αρχαίους Έλληνες. Το λάδι της ελιάς δεν αποτελούσε μόνο τροφή στους Ομηρικούς χρόνους, αναφέρεται και ως ένδειξη πλούτου και ισχύος. Η αποθήκη του

Οδυσσέα “είχε σωρό χρυσάφι και στα σεντούκια ρουχικά και μυρωδάτο λάδι”. Στον Ομηρικό κόσμο το λάδι είναι απαραίτητο καλλυντικό μετά το λουτρό και προσδίδει στο σώμα ελαστικότητα και χάρη. Οι πολύτιμες ομηρικές περιγραφές αποκαλύπτουν σε όλη της την έκταση την ευρύτατη χρήση του αρωματικού ελαιόλαδου για την περιποίηση του σώματος. Στη ραψωδία ψ της Οδύσσειας, η Ευρυνόμη λούζει τον Οδυσσέα και αλείφει το κορμί του με λάδι, προκειμένου να εμφανιστεί στην Πηνελόπη. Και ήταν τόσο ευεργετικά τα αποτελέσματα του λαδιού, που μόλις βγήκε από το λουτρό, έμοιαζε με αθάνατο θεό. Την ίδια εποχή, ακόμη, με το ανθεκτικό ξύλο της ελιάς οι άνθρωποι κατασκεύαζαν έπιπλα, όπως περιγράφει ο Όμηρος την κατασκευή του νυφικού κρεβατιού του Οδυσσέα.

Οι πινακίδες της Γραμμικής Β', το πρώτο είδος ελληνικής γραφής, από τα αρχαία των ανακτόρων της Πύλου και των Μυκηνών, μαρτυρούν την οικονομική σημασία του ελαιόλαδου κατά τον 14ο και τον 13ο αι. π.Χ. Οι άνθρωποι το χρησιμοποιούσαν εκτός από τη διατροφή και ως βάση για αρώματα και αλοιφές του σώματος. Το λάδι επίσης ήταν κατάλληλο και ως μέσο καθαρισμού. Ευρεία ήταν και η χρήση του στη βυρσοδεψία και την υφαντική. Οι Μυκηναίοι, όμως, εκτός από το ελαιόλαδο αξιοποιούσαν και το ξύλο της ελιάς, το οποίο το χρησιμοποιούσαν ως καύσιμη ύλη, αλλά και για ξυλοδεσιές στην αρχιτεκτονική, για εμπόλια στη σύνδεση κiónων, για στείλεους αγροτικών και άλλων εργαλείων.

Ο θρησκευτικός συμβολισμός που είχε η ελιά στη μινωική Κρήτη, διαδίδεται πλατιά στα ιστορικά χρόνια, γεγονός που οφειλόταν στις ιδιότητες του ελαιοδένδρου (ανθεκτικότητα, μακροβιότητα, αειθαλής) και τη σημασία του καρπού και των παραγώγων του σε διάφορους τομείς της καθημερινής ζωής των ανθρώπων.

Δε χωρά αμφιβολία ότι η ελιά αναδείχτηκε σε ιερό δέντρο της Αθηνάς λόγω ακριβώς του σημαντικού ρόλου της στην αθηναϊκή οικονομία κατά τα ιστορικά χρόνια. Η Ελιά που κατά τον Μύθο φυτεύτηκε από την Αθηνά στην Ακρόπολη, ονομαζόταν «Μορία Ελαία» και θεωρούνταν σαν η πρώτη ήμερη ελιά που υπήρχε στην Αθήνα και σ' όλο τον κόσμο. Από την ιερή ελιά της Ακρόπολης, κατά τους θρύλους, δημιουργήθηκαν οι δώδεκα ιερές ελιές της Ακαδημίας και μετά ολόκληρος ο ιερός ελαιώνας των Αθηνών. Η Αθηνά προστατεύει αυτές τις ελιές και δωρίζει το λάδι τους για τους αγώνες που γίνονταν προς τιμήν της, τα Παναθήναια. Ο περίφημος λόγος του δικανικού λογογράφου Λυσία “Περί Σήκου απολογία”, αναφέρεται στο ξερίζωμα μιας ελιάς, γεγονός που καταμαρτυρεί τη συνταγματική, θα λέγαμε, κατοχύρωση της προστασίας του ιερού δένδρου. Ενδεικτικό ακόμη της σημασίας της ελιάς για την Αθήνα είναι ότι οι Αθηναίοι στα νομίσματά τους απεικόνιζαν την Αθηνά με στεφάνι ελιάς στο κράνος της και έναν αμφορέα με λάδι ή κλαδί ελιάς.

Αντιλαμβανόμαστε συνεπώς ότι το λάδι αποτελούσε ένα πολύτιμο προϊόν, που έπαιξε σημαντικότερο ρόλο στην οικονομία της εποχής. Το πλεόνασμα της παραγωγής αποθηκευόταν σε μεγάλους πήλινους πίθους ή διακινούνταν μέσω χερσαίου και θαλάσσιου εμπορικού δικτύου, με κύριο προορισμό την αγορά του Εύξεινου Πόντου. Για τη χερσαία μεταφορά του, χρησιμοποιούσαν ασκούς φορτωμένους σε



υποζύγια, ενώ για τη θαλάσσια οξυπύθμενους αμφορείς.

Το ελαιόλαδο συνέχισε να χρησιμοποιείται και στην παραγωγή αρωμάτων. Ο Θεόφραστος στο έργο του "Περί Οσμών" και ο Διοσκουρίδης σώζουν πληροφορίες για τα υλικά και τις συνταγές παραγωγής αρωματικού λαδιού. Οι Έλληνες μετά το λουτρό έκαναν επάλειψη του σώματος και της κόμης τους με αρωματικό λάδι. Διαδεδομένη επίσης ήταν η χρήση του λαδιού στη σωματική υγιεινή. Επάλειψη του σώματος με λάδι προστάτευε από τον ήλιο ή το ψύχος.

Το λάδι όμως χρησιμοποιούνταν και για τις θεραπευτικές του ιδιότητες. Στον Κώδικα του Ιπποκράτη αναφέρονται περισσότερες από 60 φαρμακευτικές χρήσεις του. Φαίνεται πως ήταν ιδιαίτερα

ενδεδειγμένο για τη θεραπεία δερματικών παθήσεων ως επουλωτικό και αντισηπτικό σε τραύματα και εγκαύματα. Επίσης το χρησιμοποιούσαν ως εμετικό, αλλά και για προβλήματα των αυτιών. Ως τροφή βοηθούσε στην αντιμετώπιση καρδιακών παθήσεων.

Η εικονογραφία του 6ου και 5ου αι. π.χ. δείχνει ότι το λάδι ήταν και μέσο καθαρισμού. Χαρακτηριστική είναι η παράσταση σε αγγείο, όπου απεικονίζεται νέος που χύνει λάδι στο χέρι του και στη συνέχεια θα χρησιμοποιήσει ένα ειδικό εργαλείο, τη στλεγγίδα, για να καθαριστεί.

Το λάδι όμως χρησιμοποιούνταν και στις νεκρικές τελετές. Οι γυναίκες έπλεναν το σώμα του νεκρού και μετά το άλειφαν με ελαιόλαδο ή αρωματισμένο λάδι. Αυτά μαζί με κρασί, μέλι και άλλα προϊόντα προσφέρονταν στους τάφους, δώρα για τους νεκρούς. Χρησιμοποιήθηκε ακόμα στις σπονδές και στις ιερές τελετουργίες.

Αναρωτιέται κανείς τι γινόταν σε άλλους βασικούς τομείς κατανάλωσης λαδιού, όπως στο φαγητό και το φωτισμό. Το λάδι δεν ήταν φαί του φτωχού. Η διατροφή των ανθρώπων στην κλασική αρχαιότητα βασιζόταν κυρίως στα δημητριακά. Οι πλούσιοι είχαν το προνόμιο να καταναλώνουν λιγότερα δημητριακά και να αναπληρώνουν με άλλα φαγητά της προτίμησής τους, ιδιαίτερα με λάδι, γαλακτοκομικά προϊόντα και κρέας. Υπολογίστηκε ότι η κατανάλωση λαδιού για

φαγητό από τους πλούσιους στην αρχαιότητα ήταν περίπου 24-35 κιλά λάδι για κάθε άτομο το χρόνο.

Οι βρώσιμες ελιές αποτελούσαν βασικό στοιχείο της διατροφής, κυρίως όσων γευμάτιζαν εκτός σπιτιού εργαζόμενοι στην ύπαιθρο, σε ταξίδια, ή σε εκστρατείες. Σε διάφορες ανασκαφές έχουν βρεθεί κουκούτσια από ελιές, που αποτελούν τροφικά κατάλοιπα. Οι αρχαίοι συγγραφείς σώζουν πληροφορίες για τη μεγάλη ποικιλία βρώσιμων ελιών. Αναφέρουμε χαρακτηριστικά τις “Θλασταίελαίαι”, που ήταν οι τσακιστές ελιές, οι κλαστάδες στη θασίτικη ντοπιολαλιά, και τις “Κολυμβάδες”, τις ελιές που έπλεαν σε άλμη.

Το λάδι όμως εκτός από τροφή αποτελούσε απαραίτητη καύσιμη ύλη για φωτισμό, αφού με λάδι έκαιγαν οι λύχνοι. Μετά τον 6ο αι. π.Χ. διαπιστώνεται μια αύξηση της χρήσης του λαδιού στο φωτισμό. Για χιλιάδες χρόνια, το ταπεινό λαδολύχναρο, φώτισε μεγάλα και μικρά νοικοκυριά. Αυτή η χρήση του επιβιώνει σήμερα στα καντήλια.

Ωστόσο σε όλο τον αρχαίο ελληνικό κόσμο ο τομέας που σχετίζεται ιδιαίτερα με το λάδι είναι οι αθλητικές δραστηριότητες. Ο Όμηρος έψαλλε το λιπαρόν έλαιον, με το οποίο αλείφονταν οι ήρωές του. Ο Πλάτων το παίνευε ως “πόνων αρωγή”. Συνήθεια των νέων και των αθλητών ήταν για λόγους υγιεινής να αλείφουν το σώμα τους με λάδι, πριν από την καθημερινή άσκηση στα γυμναστήρια και τους αγώνες. Αυτή τη συνήθεια τη γνωρίζουμε όχι μόνο από τα αρχαία κείμενα, αλλά και από άφθονες παραστάσεις σε αττικά αγγεία. Κατά το Λουκιανό, ο Σόλωνας, υποδείκνυε στον Ανάχαρση τον τρόπο που θα έπρεπε να γυμνάζονται οι Έλληνες, αλειφόμενοι με λάδι και κάνοντας μαλάξεις “ίνα ευτονώτερα γίνωσι τα σώματα”.

Στην Αθήνα ειδικά η σχέση του λαδιού με τον αθλητισμό ήταν πολύ στενότερη. Εκεί κατά τη διάρκεια των Παναθηναίων, που γίνονταν κάθε τέσσερα χρόνια, το λάδι της ελιάς αποτελούσε το βραβείο που έπαιρναν οι νικητές. Το παναθηναϊκό λάδι μοιραζόταν στους νικητές μέσα σε μεγάλα και ζωγραφισμένα πήλινα αγγεία, τους παναθηναϊκούς αμφορείς. Για τις ποσότητες του λαδιού, που έπαιρναν ως έπαθλο οι νικητές, μας πληροφορεί μια επιγραφή 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. Για παράδειγμα, ο νικητής του δρόμου ταχύτητας λάμβανε ως έπαθλο 70 αμφορείς, οι οποίοι σύμφωνα με τους υπολογισμούς περιείχαν γύρω στους 2,5 τόνους ελαιόλαδο εξαιρετικής ποιότητας. Απ’ όλα αυτά, εύλογα γεννάται η απορία πώς αξιοποιούσαν οι αθλητές τόσο μεγάλες ποσότητες λαδιού, που υπερκάλυπταν ασφαλώς τις προσωπικές τους ανάγκες διατροφής, καλλωπισμού και φωτισμού.

Τις περισσότερες φορές οι αθλητές το πουλούσαν εκτός των Αθηνών μαζί με τους αμφορείς. Το ελαιόλαδο μάλιστα αυτό ήταν περιζήτητο στην Ιταλία, την Κυρηναική χερσόνησο και τη Μασσαλία, όπου αγοράζοταν από πλούσιους νέους, που αρέσκονταν να αλείφουν και να περιποιούνται τα σώματά τους με το “επώνυμο” λάδι, το οποίο έφτανε στις χώρες τους μέσα σε παναθηναϊκούς αμφορείς, που

έφεραν ζωγραφισμένη στη μια πλευρά την Πρόμαχο Αθηνά και στην άλλη το αγώνισμα για το οποίο προορίζονταν.

Εύλογα συμπεραίνουμε, ότι όλες οι παραπάνω χρήσεις του λαδιού καθιέρωσαν την ιερότητα του δένδρου της ελιάς και του καρπού της. Όπως προαναφέραμε η σπουδαιότητα του λαδιού έγινε φανερή από την προϊστορική ακόμα εποχή. Αλλά και σήμερα η καλλιέργεια της ελιάς είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με τη ζωή των Ελλήνων.

Για το λάδι της Θάσου δε γίνεται ιδιαίτερος λόγος από τους συγγραφείς της αρχαιότητας, όπως για το ξακουστό κρασί της. Μπορούμε όμως να υποθέσουμε με σιγουριά ότι την ελιά στη Θάσο την έφεραν οι Φοίνικες. Οι Πάριοι όμως ήταν αυτοί που ευνόησαν και γενίκευσαν την καλλιέργειά της πάνω στο νησί, όταν το αποίκησαν τον 7ο αι. π.Χ. Οι καινούριοι κάτοικοι του νησιού μεταμόρφωσαν τις αγριελιές σε καλλιεργημένα δένδρα με το μπόλιασμα και το κλάδεμα, τις πολλαπλασίασαν με μεταφυτεύσεις και αύξησαν την απόδοσή τους με οργώματα και άρδευση. Επινόησαν, τέλος, τις διαδικασίες να βγάζουν το λάδι, να το αποθηκεύουν και να το διατηρούν.

Μελετώντας τη νεότερη ιστορία της Θάσου πληροφορούμαστε ότι το νησί μας, εδώ και πολλούς αιώνες, είναι συνδεδεμένο με την ελιά σε όλες τις εκφάνσεις της. Αυτό το καταλαβαίνουμε, από το γεγονός ότι οι κάτοικοί της την καλλιεργήσαν με επιμονή και διορατικότητα, αλλά και προσπάθησαν με κάθε τρόπο να δημιουργήσουν άριστης ποιότητας ελαιόλαδο, που έκανε το νησί μας και γι' αυτό το προϊόν γνωστό σ' όλη την Ελλάδα.

Σήμερα στο νησί μας γίνεται η παραγωγή εξαιρετικού παρθένου ελαιόλαδου σε σύγχρονα ελαιοτριβεία με μηχανικές μεθόδους τελευταίας τεχνολογίας. Το λάδι μας φημίζεται για τη μοναδική γεύση του και το υπέροχο άρωμά του. Εξάλλου, όλοι αναγνωρίζουμε πως η Θάσος εξελίχθηκε οικονομικά από τον προηγούμενο αιώνα, κυρίως λόγω της ελιάς.

Αυτή, τέλος, ανέπτυξε τον πολιτισμό, την ιστορία του νησιού μας αλλά και τους χαρακτήρες, τις αντιλήψεις των κατοίκων του, οι οποίοι είδαν την ελιά σαν το πολυτιμότερο αγαθό.

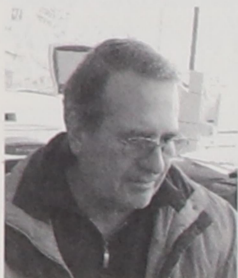
Η ελιά είναι ένα δέντρο που μπορεί να διηγηθεί την ιστορία του ανθρώπου. Και εμείς, ως κάτοικοι της Θάσου, είμαστε τυχεροί που ανθίζει και καρπίζει για αιώνες στο νησί μας.

ΠΗΓΕΣ:

Α. Παπαευθυμίου - Παπανθήμου, Καθηγήτρια Προϊστορικής Αρχαιολογίας του Α.Π.Θ., "Το λάδι στην αρχαιότητα".

Πωλ Φωρ, Γάλλος ιστορικός, "Η καθημερινή ζωή στην Κρήτη την μινωική εποχή" και "Η καθημερινή ζωή στη μυκηναϊκή εποχή".

Να μάθουμε, επιτέλους, τι είναι η Ελαιοκανθάλη και η Ελαιασίνη



Γράφει ο Σωτήρης Γερακούδης



Δρ Προκόπης Μαγιάτης:
*Δεν βρήκαμε κανένα ξένο
ελαιόλαδο να είναι καλύτερο
απ' το καλύτερο ελληνικό*

Δεν έχουν περάσει καλά καλά ούτε τρία χρόνια αφότου ο επίκουρος καθηγητής στον Τομέα Φαρμακογνωσίας και Χημείας Φυσικών Προϊόντων του Πανεπιστημίου Αθηνών **Προκόπης Μαγιάτης** με την επιστημονική συνεργάτιδά του **Μέλιου Ελένη** ανακοίνωσαν τα αποτελέσματα των ερευνών τους από αναλύσεις που έκαναν σε δείγματα έξτρα παρθένου ελληνικού ελαιολάδου. Οι δύο επιστήμονες διαπίστωσαν ότι κάποιες περιοχές της Ελλάδας παράγουν ελαιόλαδο με πολύ υψηλά υγειοπροστατευτικά χαρακτηριστικά, τα οποία μπορούν να δώσουν στο προϊόν σημαντικότερα πλεονεκτήματα στην παγκόσμια αγορά.

Κάναμε συνολικά δύο έρευνες για το ελαιόλαδο, δήλωσε ο Δρ Μαγιάτης. Η πρώτη έγινε μέσα στο Πανεπιστήμιο Αθηνών, αποκλειστικά με δικούς μας πόρους. Η δεύτερη έγινε σε συνεργασία με το Κέντρο Ελαιολάδου στην Καλιφόρνια των ΗΠΑ και χρηματοδοτήθηκε από τους Αμερικάνους παραγωγούς. Τόσο στην πρώτη όσο και στη δεύτερη ερευνά μας παρακολουθήσαμε για μια περίοδο τριών ετών τα υγειοπροστατευτικά χαρακτηριστικά του ελαιολάδου, ειδικότερα ως προς την περιεκτικότητά του σε συγκεκριμένου είδους πολυφαινόλες όπως η **ελαιοκανθάλη** και η **ελαιασίνη**, που οι μέχρι τώρα μελέτες έχουν δείξει πως επιδρούν ευεργετικά στην υγεία του ανθρώπου.

Οι δύο αυτές ουσίες, η ελαιοκανθάλη και η ελαιασίνη, ευθύνονται για τη χαρακτηριστική αίσθηση του καψίματος και πικρίσματος που προκαλείται από ορισμένα ελαιόλαδα και συγκεκριμένα από τα αγουρέλαια. Η ελαιοκανθάλη προκαλεί το κάψιμο στο πίσω μέρος του λάρυγγα, ενώ η ελαιασίνη προκαλεί το πίκρισμα στη βάση του στόματος. Αυτές οι ουσίες παράλληλα προστατεύουν το ελαιόλαδο από την οξείδωση, το γνωστό τάγγισμα, δίνοντάς του έτσι μεγαλύτερο χρόνο ζωής. Ένα ελαιόλαδο δηλαδή πλούσιο σε ελαιοκανθάλη και ελαιασίνη μέχρι και δύο χρόνια από την ημέρα της παραγωγής του κρατάει την οξύτητά του και τους υπόλοιπους φυσικοχημικούς δείκτες στα σωστά όρια, ενώ από το δεύτερο χρόνο κι έπειτα, επειδή οι ουσίες έχουν χάσει μέρος της δραστητικότητάς τους το ελαιόλαδο γίνεται πιο απαλό, μαλακό και γλυκό στη γεύση.

Όλες οι ποικιλίες της ελιάς δεν δίνουν ελαιόλαδα πλούσια σε αυτές τις ουσίες και άρα πικρά. Παράγοντες που αυξάνουν τη συγκέντρωσή τους, άρα και την πικράδα στο ελαιόλαδο, εκτός από την ποικιλία της ελιάς, είναι: η ελιά να μην έχει αρδευτεί, ο καρπός να είναι άγουρος και να έχει εξαχθεί σε μικρό χρονικό διάστημα από την συλλογή του με ψυχρή επεξεργασία (χαμηλές θερμοκρασίες στο ελαιοτριβείο). Πρόσθετοι παράγοντες είναι το μικροκλίμα της περιοχής, το έδαφος, αλλά και οι ιδιαιτερότητες της χρονιάς.

Τι το πιο σπουδαίο έχουν οι ουσίες αυτές ώστε να αξίζει τον κόπο να

**Το ελαιόλαδο
της Θάσου
συγκαταλέχθηκε
στα 10 καλύτερα
ελαιόλαδα
του κόσμου**

εκπαιδεύσουμε τους γευστικούς μα κάλυψες στη γεύση του πικάντικου και του πικρού; Η ελαιοκανθάλη έχει την ίδια δράση με την κοινή μας ασπιρίνη. Έχει ισχυρή αντιφλεγμονώδη δράση, εφάμιλλη με εκείνη που απαντάται στα κλασικά φάρμακα κοινής χρήσης. Είναι ουσία νευροπροστατευτική και αποδείχθηκε ότι χρόνια έκθεση, σε χαμηλές έστω δόσεις ελαιοκανθάλης, προστατεύουν από αλτσχάιμερ, καρκίνο, ρευματοειδή αρθρίτιδα και καρδιαγγειακά νοσήματα. Η ελαιασίνη είναι η πιο ισχυρή αντιοξειδωτική ουσία του ελαιολάδου και έχει αντιγηραντική δράση.

Στην έρευνά του ο κος Μαγιάτης χρησιμοποίησε 250 δείγματα έξιτρα παρθένου ελαιολάδου από διάφορες περιοχές της Ελλάδας (συμπεριλαμβανομένης και της Θάσου), της Καλιφόρνιας και της Αυστραλίας. Τα ξένα ελαιόλαδα έχουν μηδενική συγκέντρωση σε αυτές τις ουσίες, καθώς και αρκετά ελληνικά είχαν ελάχιστες τιμές. Τα ελαιόλαδα αυτά είχαν «επίπεδη» γεύση, ήταν τα λεγόμενα γλυκά λάδια και σε έξι μήνες είχαν ταγγίσει. Σε αντίθεση, **το ελαιόλαδο της Θάσου συγκαταλέχθηκε στα 10 καλύτερα ελαιόλαδα του κόσμου. Το θασίτικο έξιτρα παρθένο ελαιόλαδο, που προέρχεται από ελιά που έχει ελαιοποιηθεί σωστά και έχει τα χαρακτηριστικά του πικάντικου και πικρού είναι ένα βιολειτουργικό τρόφιμο και έχει την αξία φαρμάκου.**

Με τα γραφόμενά μας εδώ επανερχόμαστε, αν θυμάστε, σε παλιότερη δημοσίευσή μας σχετικά με την κατά καιρούς εμφάνιση του πικρίσματος και του καψίματος του λαδιού. Οι παραγωγοί μας απέδιδαν και αποδίδουν ακόμη και σήμερα την πίκρα και το κάψιμό του στην ολιγωρία ή στην... ανικανότητα των διοικήσεων των συνεταιρισμών. Τόσο ελλιπής ήταν η ενημέρωση σχετικά με την αξία αυτού του προϊόντος μέχρι σήμερα. Αλλά και πάλι, ακόμη δεν έχει γίνει η δέουσα ενημέρωση. Κι εφέτος ακόμη «το λάδι είναι πικρό και καίει» εξακολουθούν να παραπονιούνται ελάχιστοι, ευτυχώς, ελαιοπαραγωγοί μας.

Ευτυχώς, ελάχιστοι!

Autogas

THASSOS

Astris Thassos

Tel.: +30 25930 52071



Astris

Μετατροπές σε υγραεριοκίνηση