



ΕΛΙΑ ΚΑΙ ΛΑΔΙ ΣΤΗΝ ΑΝΑΤΟΛΙΚΗ ΜΕΣΟΓΕΙΟ ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΡΧΑΙΟΤΗΤΑ ΣΤΗΝ ΠΡΟΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΕΠΟΧΗ

ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗ ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ
Ηλίας Αναγνωστάκης - Ευαγγελία Μπαλτά



ΕΛΙΑ ΚΑΙ ΛΑΔΙ ΣΤΗΝ ΑΝΑΤΟΛΙΚΗ ΜΕΣΟΓΕΙΟ
ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΡΧΑΙΟΤΗΤΑ
ΣΤΗΝ ΠΡΟΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΕΠΟΧΗ

ΕΛΙΑ ΚΑΙ ΛΑΔΙ ΣΤΗΝ ΑΝΑΤΟΛΙΚΗ ΜΕΣΟΓΕΙΟ
ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΡΧΑΙΟΤΗΤΑ
ΣΤΗΝ ΠΡΟΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΕΠΟΧΗ

ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗ ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ
Ηλίας Αναγνωστάκης - Ευαγγελία Μπαλτά

ISBN 978-960-244-211-1

© 2020, ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΟΜΙΛΟΥ ΠΕΙΡΑΙΩΣ

Αγγ. Γέροντα 6, 105 58 Αθήνα, Τηλ.: (+30) 210 3256922, Fax: (+30) 210 3218145

piop@piraeusbank.gr, www.piorp.gr

ISBN 978-960-9538-95-4

© 2020, ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΙΣΤΟΡΙΚΩΝ ΕΡΕΥΝΩΝ - ΕΘΝΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΕΡΕΥΝΩΝ

Βασ. Κωνσταντίνου 48, 116 35 Αθήνα, Τηλ.: (+30) 210 7273554, Fax: (+30) 210 7273629

iie@eie.gr, www.eie.gr

Διατίθεται επίσης από: <https://history-bookstore.eie.gr>



Η νέα έκδοσή μας με τίτλο «Ελιά και λάδι στην ανατολική Μεσόγειο. Από την αρχαιότητα στην προβιομηχανική εποχή» έρχεται να ενισχύσει την ισχυρή και διαχρονική σχέση του Πολιτιστικού Ιδρύματος Ομίλου Πειραιώς με την ελιά και το λάδι.

Δύο μουσεία του Δικτύου του Ιδρύματος, το Μουσείο Ελιάς και Ελληνικού Λαδιού, στη Σπάρτη, και το Μουσείο Βιομηχανικής Ελαιουργίας, στην Αγία Παρασκευή της Λέσβου, είναι αφιερωμένα στην ιστορία αλλά και την επεξεργασία του πολύτιμου αυτού καρπού. Έντονη είναι η παρουσία της ελιάς και του λαδιού και στις εκδόσεις μας, με τίτλους όπως «Η ελιά και το λάδι στον αρχαίο ελληνικό κόσμο» και «Η παρουσία της ελιάς στην Πελοπόννησο», βιβλία συνταγών με λάδι, ακόμα και το λαϊκό παραμύθι «Της ελιάς το δάκρυ».

Η νέα έκδοση έρχεται να καλύψει το θέμα στην πιο μακρά δυνατή διάρκειά του, και συγκεκριμένα από τους προϊστορικούς χρόνους έως τον 20ό αιώνα. Ο Ηλίας Αναγνωστάκης και η Ευαγγελία Μπαλτά, μελετητές και οι δυο με βαθιά γνώση του αντικείμενου, έχουν την επιστημονική επιμέλεια του τόμου, στον οποίο συμμετέχουν με κείμενά τους σημαντικοί ερευνητές και πανεπιστημιακοί, Έλληνες και ξένοι. Για την υλοποίηση αυτού του τόσο απαιτητικού εγχειρήματος καθοριστική υπήρξε, επίσης, η πολύπλευρη συμβολή του Ινστιτούτου Ιστορικών Ερευνών του Εθνικού Ιδρύματος Ερευνών.

Ελπίζουμε ότι το βιβλίο θα αποτελέσει χρήσιμο εργαλείο για όλους όσοι μελετούν την ελιά και το λάδι.

Γιώργος Χαντζηνικολάου
Πρόεδρος Δ.Σ. ΠΙΟΠ

Ο καλαίσθητος αυτός τόμος, καρπός ευδόκιμης συνεργασίας με το ΠΙΟΠ, που επιμελήθηκαν οι διευθυντές ερευνών του Ινστιτούτου Ιστορικών Ερευνών, Ηλίας Αναγνωστάκης και Ευαγγελία Μπαλτά, είναι αφιερωμένος στην ελιά και στο λάδι, ένα δέντρο τόσο οικείο στην ανατολική Μεσόγειο σχεδόν όσο και η θάλασσα και ο ήλιος της. Το φυσικό περιβάλλον, η ιστοριογραφία, η λογοτεχνία, οι εικαστικές και άλλες τέχνες επηρεάστηκαν βαθιά από αυτό το ωραίο, αλλά και προσοδοφόρο δέντρο. Από την προϊστορική εποχή έως σήμερα οι κάτοικοι της ανατολικής Μεσόγειου καλλιέργησαν, εμπορευματοποίησαν και ύμνησαν με ποικίλους τρόπους την ελιά, το λάδι και τα παράγωγά του.

Οι συγγραφείς αυτής της έκδοσης συστήνουν μια ομάδα έγκριτων ερευνητών καταρχάς από το Ινστιτούτο Ιστορικών Ερευνών, αλλά και από άλλους ελληνικούς, τουρκικούς, ισραηλινούς και γαλλικούς επιστημονικούς θεσμούς. Όλοι έχουν μελετήσει σε βάθος την ελιά και το λάδι σε διαφορετικές χρονικές περιόδους και σε διαφορετικές γεωγραφικές περιοχές και καταθέτουν με επιστημονική μέθοδο τη γνώση τους στα κείμενα τους.

Βασίλειος Γρηγορίου
Πρόεδρος Δ.Σ. ΕΙΕ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

- 13 ΕΙΣΑΓΩΓΗ**
Ηλίας Αναγνωστάκης - Ευαγγελία Μπαλτά
- 28 ΒΡΑΧΥΓΡΑΦΙΕΣ - ΣΥΝΤΟΜΟΓΡΑΦΙΕΣ**
- Α΄ ΜΕΡΟΣ**
- ΠΡΟΪΣΤΟΡΙΚΟΙ ΚΑΙ ΑΡΧΑΙΟΙ ΧΡΟΝΟΙ**
- 35 Η ΕΛΙΑ ΚΑΙ ΤΟ ΛΑΔΙ ΣΤΗΝ ΠΡΟΪΣΤΟΡΙΚΗ ΕΠΟΧΗ**
Κώστας Κωτσάκης - Τάνια Βαλαμώτη -
Ντούσκα Ούρεμ-Κώτσου
- 53 L'OLIVIER CHÉRI DES DIEUX**
Jean-Pierre Brun
- 75 Η ΕΛΑΙΟΚΟΜΙΑ ΣΤΗΝ ΥΣΤΕΡΗ ΑΡΧΑΙΟΤΗΤΑ
ΚΑΙ ΤΟ ΒΥΖΑΝΤΙΟ. ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ 2006-2016**
Ηλίας Αναγνωστάκης
- 83 ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΣΕ ΕΛΛΗΝΙΣΤΙΚΗ
ΑΓΡΕΠΑΥΛΗ ΣΤΟΝ ΝΟΜΟ ΠΙΕΡΙΑΣ. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ
ΑΠΟ ΤΑ ΑΡΧΑΙΟΒΟΤΑΝΙΚΑ ΔΕΔΟΜΕΝΑ**
Εύη Μαργαρίτη
- 95 Η ΕΛΑΙΟΚΟΜΙΑ ΚΑΤΑ ΤΟΥΣ ΕΛΛΗΝΙΣΤΙΚΟΥΣ
ΧΡΟΝΟΥΣ**
Σοφοκλής Χατζησάββας
- ΡΩΜΑΪΚΟΙ ΚΑΙ ΒΥΖΑΝΤΙΝΟΙ ΧΡΟΝΟΙ**
- 117 OLIVES AND OLIVE OIL IN THE EASTERN
MEDITERRANEAN IN THE ROMAN AND
BYZANTINE PERIODS**
Rafael Frankel
- 153 ΑΝΑΖΗΤΩΝΤΑΣ ΤΟΥΣ ΕΜΠΟΡΙΚΟΥΣ ΔΡΟΜΟΥΣ
ΤΟΥ ΛΑΔΙΟΥ ΣΤΗΝ ΑΝΑΤΟΛΙΚΗ ΜΕΣΟΓΕΙΟ
ΚΑΤΑ ΤΟΥΣ ΥΣΤΕΡΟΥΣ ΡΩΜΑΪΚΟΥΣ ΧΡΟΝΟΥΣ
(4ος-7ος αι. μ.Χ.)**
Στέλλα Δεμέστιχα
- 167 ΠΤΥΧΕΣ ΤΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ ΓΥΡΩ ΑΠΟ
ΤΟΥΣ ΒΥΖΑΝΤΙΝΟΥΣ ΑΜΦΟΡΕΙΣ (ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ
ΚΑΙ ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ): ΑΜΦΟΡΕΙΣ ΓΙΑ ΛΑΔΙ Ή ΓΙΑ ΚΡΑΣΙ;**
Αναστασία Γ. Γιαγκάκη
- 205 ΒΥΖΑΝΤΙΝΑ ΕΛΑΪΚΑ ΜΕΤΑΦΟΡΙΚΑ ΑΓΓΕΙΑ
(7ος-14ος αι.)**
Ναταλία Πούλου-Παπαδημητρίου
- 225 ΕΛΙΑ ΚΑΙ ΛΑΔΙ ΣΤΗΝ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟ
ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΥΣΤΕΡΗ ΑΡΧΑΙΟΤΗΤΑ
ΚΑΙ ΤΟΥΣ ΒΥΖΑΝΤΙΝΟΥΣ ΧΡΟΝΟΥΣ
(4ος-12ος αι.)**
Ηλίας Αναγνωστάκης
- 251 Η ΕΛΑΙΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ
ΚΑΙ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΗ ΕΛΑΙΟΔΕΝΤΡΩΝ
ΣΤΗ ΔΥΤΙΚΗ ΜΙΚΡΑ ΑΣΙΑ**
Έφρη Ράγια
- 267 ΕΛΑΙΟΚΟΜΙΑ: ΚΟΜΝΗΝΕΙΟΙ
ΚΑΙ ΠΑΛΑΙΟΛΟΓΕΙΟΙ ΧΡΟΝΟΙ**
Μαρία Γερολυμάτου
- Β΄ ΜΕΡΟΣ**
- ΒΕΝΕΤΙΚΟΙ ΚΑΙ ΟΘΩΜΑΝΙΚΟΙ ΧΡΟΝΟΙ**
- ΣΥΡΟΠΑΛΑΙΣΤΙΝΗ-ΚΥΠΡΟΣ**
- 287 ΕΛΑΙΟΚΟΜΙΑ ΚΑΙ ΣΑΠΩΝΟΠΟΙΙΑ
ΣΤΗΝ ΟΘΩΜΑΝΙΚΗ ΣΥΡΟΠΑΛΑΙΣΤΙΝΗ
(16ος-19ος αι.)**
Ευαγγελία Μπαλτά
- 295 Η ΕΛΑΙΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΣΤΗΝ ΚΥΠΡΟ
ΚΑΤΑ ΤΟΥΣ ΟΘΩΜΑΝΙΚΟΥΣ ΧΡΟΝΟΥΣ
(1570-1878)**
Ειρήνη Κωνσταντίνου - Δημήτρης Δημητρίου
- ΚΡΗΤΗ**
- 305 Η ΕΛΙΑ ΚΑΙ ΤΟ ΛΑΔΙ ΣΤΗ ΜΕΣΑΙΩΝΙΚΗ ΚΡΗΤΗ
(13ος-14ος αι.)**
Χαράλαμπος Γάσπαρης
- 319 Η ΕΛΙΑ ΚΑΙ ΤΟ ΛΑΔΙ ΣΤΗΝ ΚΡΗΤΗ:
Η ΔΙΕΞΟΔΟΣ ΠΡΟΣ ΤΗ ΔΥΣΗ
(15ος-17ος αι.)**
Νίκος Ε. Καραπιδάκης
- 329 ΕΛΙΑ - ΛΑΔΙ - ΣΑΠΟΥΝΙ ΣΤΗΝ ΟΘΩΜΑΝΙΚΗ
ΚΡΗΤΗ (ΤΕΛΗ 17ου-ΑΡΧΕΣ 19ου αι.)**
Ευαγγελία Μπαλτά
- 341 Η ΕΛΑΙΟΠΑΡΑΓΩΓΗ ΣΤΗΝ ΚΡΗΤΗ
ΣΤΑ ΧΡΟΝΙΑ ΤΩΝ ΚΡΗΤΙΚΩΝ
ΕΠΑΝΑΣΤΑΣΕΩΝ**
Ayşe Nükheth Adıyeko - Nuri Adıyeko
- 347 ΕΛΑΙΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΚΑΙ ΕΛΑΙΟΠΑΡΑΓΩΓΗ
ΣΤΗΝ ΚΡΗΤΗ (1830-1913)**
Μάνος Περάκης
- ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ**
- 365 ΕΛΑΙΩΝΕΣ, ΕΛΑΙΟΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΟ
ΛΑΔΙΟΥ ΣΤΗΝ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟ
(13ος-19ος αι.)**
Ευαγγελία Μπαλτά - Αγγελική Πανοπούλου
- ΝΗΣΙΑ ΤΟΥ ΙΟΝΙΟΥ**
- 391 Η ΕΛΙΑ ΚΑΙ ΤΟ ΛΑΔΙ ΣΤΑ ΙΟΝΙΑ ΝΗΣΙΑ
(15ος-19ος αι.)**
Νίκος Ε. Καραπιδάκης
- 411 Η ΕΛΑΙΟΚΟΜΙΑ ΣΤΗΝ ΚΕΦΑΛΟΝΙΑ.
Η ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΤΟΥ ΓΕΝΙΚΟΥ
ΠΡΟΝΟΗΤΗ ΤΗΣ ΘΑΛΑΣΣΑΣ
ΑΓΟΣΤΙΝΟ SAGREDO ΣΤΑ ΜΕΣΑ
ΤΟΥ 18ου ΑΙΩΝΑ**
Δέσποινα Ερ. Βλάχου
- ΝΗΣΙΑ ΤΟΥ ΑΙΓΑΙΟΥ**
- 421 ΕΛΙΑ ΚΑΙ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΣΤΟ ΑΡΧΙΠΕΛΑΓΟΣ
(17ος-18ος αι.)**
Ελευθερία Ζέη
- ΒΟΡΕΙΟΑΝΑΤΟΛΙΚΟ ΑΙΓΑΙΟ**
- 435 ΕΛΑΙΟΚΟΜΙΑ ΣΤΗ ΘΑΣΟ**
Ευαγγελία Μπαλτά - Γιώργος Κουτζακίωτης
- 439 ΕΛΙΑ ΚΑΙ ΛΑΔΙ ΣΤΗ ΜΥΤΙΛΗΝΗ (16ος-19ος αι.)**
Ευαγγελία Μπαλτά
- 449 Η ΕΛΑΙΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΣΤΟ ΒΙΛΑΕΤΙ
ΤΟΥ ΑΪΔΙΝΙΟΥ**
Zeki Arıkan
- 455 ΑΠΟ ΤΟ ΣΟΥΣΑΜΙ ΣΤΗΝ ΕΛΙΑ.
Η ΕΛΑΙΟΠΑΡΑΓΩΓΗ ΣΤΟ ΑΔΡΑΜΥΤΤΙ
(EDREMIT)**
Fikret Yılmaz
- Ο ΑΝΕΦΟΔΙΑΣΜΟΣ ΤΗΣ ΠΡΩΤΕΥΟΥΣΑΣ
ΤΗΣ ΟΘΩΜΑΝΙΚΗΣ ΑΥΤΟΚΡΑΤΟΡΙΑΣ**
- 463 ΤΟ ΕΜΠΟΡΙΟ ΤΟΥ ΛΑΔΙΟΥ ΚΑΙ
ΤΟΥ ΣΑΠΟΥΝΙΟΥ ΣΤΗΝ ΙΣΤΑΜΠΟΥΛΑ
ΤΟΥ 18ου ΚΑΙ 19ου ΑΙΩΝΑ**
Mehmet Genç
- 469 Ο ΑΝΕΦΟΔΙΑΣΜΟΣ ΤΗΣ ΠΟΛΗΣ
ΜΕ ΣΑΠΟΥΝΙ ΚΑΙ Η ΣΥΝΤΕΧΝΙΑ
ΤΩΝ ΣΑΠΩΝΟΠΟΙΩΝ**
Gülden Sarııldız
- ΝΕΩΤΕΡΟΙ ΧΡΟΝΟΙ**
- 481 ΟΙ ΕΘΝΙΚΟΙ ΕΛΑΙΩΝΕΣ: ΟΘΩΜΑΝΙΚΗ
ΚΛΗΡΟΝΟΜΙΑ ΚΑΙ ΝΕΟΕΛΛΗΝΙΚΟ ΚΡΑΤΟΣ**
Γεώργιος Μητροφάνης
- 489 ΝΕΟΤΕΡΗ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΕΛΑΙΟΚΟΜΙΑ:
ΕΝΑΣ ΠΡΩΤΟΣ ΑΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ**
Ευρυδίκη Σιφναίου
- 517 ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΕΛΑΙΟΥΡΓΙΑ**
Αντώνης Πλυτάς
- 525 ΕΝΑΣ ΑΙΩΝΑΣ ΕΞΑΓΩΓΩΝ ΕΛΑΙΟΚΟΜΙΚΩΝ
ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΣΤΗ ΓΑΛΛΙΑ (1831-1939)**
Patrick Boulanger
- 540 ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ ΕΙΚΟΝΩΝ**



Η διάδοση της ελαιοκαλλιέργειας στη λεκάνη της Μεσογείου





Ηλιάς Αναγνωστάκης - Ευαγγελία Μπαλτά

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Στο εισαγωγικό αυτό σημείωμα για έναν τόμο με θέμα την ελιά στην ανατολική Μεσόγειο δεν πρωτοτυπούμε αναπαράγοντας, ως σχεδόν αναγκαστική και επιβεβλημένη υπενθύμιση, τη στενή σχέση Μεσογείου και ελιάς, όπως διατυπώθηκε στην κλασική και μονότονα επαναλαμβανόμενη από τους μελετητές θέση του Μπροντέλ ότι τα όρια της Μεσογείου ταυτίζονται με τα όρια καλλιέργειας της ελιάς (*olea europaea* L.) ή ότι η Μεσόγειος ξεκινά από εκεί που φυτρώνουν οι πρώτες ελιές στον Βορρά και τελειώνει εκεί που αρχίζουν οι φοίνικες στην αφρικανική ήπειρο. Οι προτεινόμενες μάλιστα από τον ίδιο χαρτογραφήσεις της ελαιοκαλλιέργειας δεν ανταποκρίνονται επακριβώς στις αρχαίες και μεσαιωνικές πραγματικότητες, όταν γνωρίζουμε ότι η ελιά καλλιεργούνταν ακόμη πιο βόρεια. Την ευδοκίμηση της ελιάς σε σχέση με τη θάλασσα και με το εύκρατο κλίμα και τη διαπίστωση ότι η ελιά δεν φύεται πέρα μιας απόστασης από την ακτή είχαν ήδη διατυπώσει διαφοροποιημένα οι παλαιοί, όπως λατίνοι αγρονόμοι (Columella, V,8), αλλά και βυζαντινοί. Για παράδειγμα ο βυζαντινός Συμεών Σηθ (11ος αιώνας) διαπιστώνει ότι δεν φύονται ελιές σε απόσταση μεγαλύτερη των τριακοσίων σταδίων (περί τα 55 χλμ.) από τη θάλασσα: *ἐλαῖαι οὐ πλείω τριακοσίων σταδίων τῆς θαλάττης πόρρωθεν γίνονται, καὶ διὰ τοῦτο αἱ περαιτέρω τοῦ τοιοῦτου διαστήματος ἀπέχουσαι τῆς θαλάττης χῶραι ἐλαιῶν ἀποροῦσιν.*

Μια σχεδόν μοναδική, ελληνοκεντρική περίπτωση αποτελεί η προσέγγιση του μεσαίτατου (Ανατολικομεσογειακού) χώρου από τον αυτοκράτορα Θεόδωρο Δούκα Β΄ Λάσκαρη (13ος αιώνας) με τονισμένη αναφορά στην παρουσία της ελιάς στον εν λόγω χώρο. Σε μια προσπάθεια να εξισώσει τη Νίκαια της Βιθυνίας του καιρού του με την αρχαία Αθήνα, δύο φημισμένες πόλεις από παλιά για τη σχέση τους με τα γράμματα και την ελαιοκομία, χρησιμοποιεί στοιχεία γεωγραφικά για το μέσον των περάτων, όπου βρίσκονται και οι δύο πόλεις. Για τον μεσαίτατον αυτό χώρο των Ελλήνων που καλύπτεται από χιλιάδες ελαιώνες, χρησιμοποιεί τον όρο μέσον που υποδηλώνει, εκτός από το εύκρατο του κλίματος, και την ίδια τη Μεσόγειο, την από παλιά αποκαλούμενη *καθ' ἡμᾶς θάλασσαν* και μόνον έτσι γνωστή στον ελληνικό κόσμο, και αναφέρει χαρακτηριστικά τα εξής: «Όλες οι ελληνικές χώρες περιβάλλονται από θάλασσα κι όλες οι παραλίες έχουν άπειρους, δεκάδες χιλιάδες αγρούς που τα φύλλα των ελαιώνων τους είναι περισσότερα

από την άμμο. *Ἡ γὰρ παράλιος πᾶσα... σκέπεται, φύλλοις ἐλαιῶνων ὑπὲρ ψάμμων... Μόνη δὲ τῶν Ἑλλήνων ἡ γῆ τὸ τῶν κλιμάτων μεσαίτατον ἔχουσα... Μέσον γὰρ πάντων τῶν περάτων τῆς οἰκουμένης ὁ Ἑλληνικός ὑπάρχει λαός.*

Αλλά ποια είναι αυτή η ανατολική Μεσόγειος του τίτλου του τόμου, πάντα σε σχέση με το αντικείμενο που μελετούμε, την ελαιοκομία, και γιατί αυτή η γεωγραφική επιλογή μετά την κατάτμηση ενός ενοποιημένου θαλάσσιου χώρου, αλλά κυρίως των χωρών, των λαών και καλλιεργειών που τον συνιστούν και τον ορίζουν; Η μετωνυμική χρήση της Μεσογείου και η χρήση του ονόματος μιας θάλασσας για την ενδοχώρα της, το κλίμα, τις καλλιέργειες, την παραγωγή και τη διατροφή των ανθρώπων της, μετέτρεψε, όπως έχει λεχθεί, μια κλειστή θάλασσα σε ιστορική και πολιτιστική, εκτός πολλών άλλων, περιοχή. Αν και από ενωρίς η Μεσόγειος είχε θεωρηθεί πολιτισμικά ως η κατεξοχήν ενδιάμεση περιοχή ανάμεσα σε τρεις ηπείρους. Ταξινομήθηκε ωστόσο ως ευρωπαϊκή, μάλιστα με έμφαση στην αποικιακή άποψη για μια λατινική Αφρική και Μεσόγειο. Υπογραμμίζονταν ακόμη τα γεωγραφικά και γεωπολιτικά της χαρακτηριστικά που οδήγησαν σταδιακά στη Μεσόγειο του Μπροντέλ. Επιπλέον στο έργο *Θάλαττα πονηροδιδάσκαλος: Μελέτη της μεσογειακής ιστορίας (Corrupting Sea)* των Χόρντεν και Πάρσελ, τέθηκε σε δεύτερη μοίρα η περιβαλλοντική ερμηνεία των γεγονότων και ο χρόνος, και προβλήθηκαν ως προεξάρχοντα στοιχεία ο χώρος με τονισμένες τόσο την ενότητα όσο και τη διαφορετικότητα του μεσογειακού κόσμου, που όπως επανειλημμένως τονίζεται, με τις ποικίλες μικροπεριοχές του αποτέλεσε την ιστορική πατρίδα της αμπέλου και της ελαίας.

Τις δύο βασικές περιοχές-ενότητες της Μεσογείου, ανατολική και δυτική, ουσιαστικά προοιωνίζονται, προδιαγράφουν τόσο η ίδια η συντελούμενη διαδρομή για χιλιετίες εξ Ανατολών προς Δυσμάς (φοινικική, ελληνική) στην εξάπλωση φυτών και καλλιεργειών, όπως η άμπελος και η ελιά, και η διάδοση πρακτικών παραγωγής κρασιού και λαδιού, όσο και η διαχρονική και εν μέρει όμοια πολιτική γεωγραφία των κυριαρχιών της θαλάσσιας αυτής λεκάνης και προφανώς των νήσων και της ενδοχώρας της σε Ανατολή και Δύση. Υποστηρίζεται μάλιστα ότι οι προϊστορικοί πολιτισμοί της Μέσης Ανατολής, ακόμη και αυτοί της Αιγύπτου και της Μεσοποταμίας, πρέπει να θεω-

ρηθούν ως πολιτισμοί του Μεσογειακού κόσμου και μάλιστα της ανατολικής Μεσογείου, όπου δημιουργείται ένα ειδικό διαδραστικό ανατοlikομεσογειακό σύστημα ανταλλαγών και επιδράσεων μεταξύ των λαών. Με τον ελληνιστικό κόσμο και κυρίως με το ρωμαϊκό imperium σε μια πρώτη φάση επιτυγχάνεται η πολιτική, εμπορική και οικονομική ενοποίηση της Μεσογείου μέχρι και τον 5ο και τον 7ο αιώνα μ.Χ., οπότε εμφανίζονται καθοριστικά τα δύο σχεδόν ανεξάρτητα, αλλά πάντα σε επικοινωνία σχήματα, ανατολική και δυτική Μεσόγειος λόγω του διαχωρισμού της ρωμαϊκής αυτοκρατορίας σε ανατολική και δυτική αλλά και της Αραβικής κατάκτησης. Η Βυζαντινή αυτοκρατορία ουσιαστικά ελέγχει τη βόρεια ανατολική Μεσόγειο και ανά εποχές, μετά την απώλεια στους Άραβες της Συρίας, της Παλαιστίνης και της Αιγύπτου, ο έλεγχος αυτός μπορεί να φτάνει μέχρι τις ελαιοφόρες ζώνες και περιοχές της Ιταλίας, τη Σαρδηνία, τη Σικελία, ενώ η Αραβική ελέγχει τη νοτιοανατολική Μεσόγειο που απλώνεται από τη Συρία έως την Ισπανία, και κατά καιρούς περιλαμβάνει πολλά μεσογειακά νησιά (Κύπρο, Κρήτη, Σικελία). Και οι δύο αυτές κυριαρχίες δεν κατάφεραν ποτέ να υπερβούν και να ελέγξουν επί μακρόν χώρες και περιοχές της νότιας αλλά κυρίως της βόρειας Ιταλίας, μάλιστα πάνω από τη Ρώμη, αλλά και της νότιας Γαλλίας με τις γερμανικές, φραγκικές παραδόσεις και τις φεουδαρικές δομές τους. Κατά συνέπεια η βορειοδυτική Μεσόγειος, σε αντίθεση με την ανατολική δεν γνώρισε ποτέ στην ολότητά της αραβική και βυζαντινή κυριαρχία. Νορμανδοί, Καταλανοί και Τούρκοι θα κάνουν αργότερα την εμφάνισή τους και μετά το ιντερμέτζο των Σταυροφοριών και την οριστική κατάλυση από τους Οθωμανούς της βυζαντινής και λατινικής κυριαρχίας στην ανατολική Μεσόγειο (στην οποία οι ιταλικές πόλεις θα έχουν πάντα σημαντική εμπορική και αποικιακή παρουσία), αλλά και μετά τις διάφορες χριστιανικές επανακτήσεις εις βάρος Αράβων και Οθωμανών (reconquistae) θα δημιουργηθεί για αιώνες μια πολιτικά συγκρουσιακή Μεσόγειος, μοιρασμένη σε χριστιανική και μουσουλμανική, δηλαδή υπό τον έλεγχο δυτικοευρωπαϊκών καθολικών κυριαρχιών και Οθωμανών έως και τον 19ο αιώνα. Και τούτο καθιστά την ανατολική Μεσόγειο, όπως και τις θεωρούμενες ως μικρογραφίες της Μεσογείου, δηλαδή τις μεσογειακές υποδιαιρέσεις της Αδριατικής θάλασσας και του Αιγαίου Πελάγους μια ενότητα με γεωπολιτικά και πολιτιστικά χαρακτηριστικά. Και υπό αυτήν την άποψη η ανατολική Μεσόγειος, όπως ορίζεται πέραν και

ανατολικά από το συμβατικό όριο του σικελικού πορθμού, της Αδριατικής και του Ιόνιου, όσο και αν τελικά αποτελεί βοηθητική επιλογή και σχήμα μελέτης μέρους της μεσογειακής ελαιοκομίας στον παρόντα τόμο, αποτελεί επίσης μια συγκεκριμένη περιφερειακή ενότητα. Η ενότητα αυτή, εκτός από τα περίπου όμοια κλιματικά και περιβαλλοντικά της χαρακτηριστικά με την υπόλοιπη Μεσόγειο, διαφοροποιείται ταυτόχρονα εξαιτίας των κυριαρχιών που την ελέγχουν και επιβάλλουν παραγωγικές και εμπορικές ιδιαιτερότητες, δηλαδή εντέλει καθορίζεται από τον ανθρώπινο (πολιτικό και πολιτισμικό) παράγοντα σε ένα πλήθος μικροπεριοχών και μικρόκοσμων που προσφέρονται ιδανικά για έρευνα και μελέτη της ελαιοκομικής ιστορίας του χώρου.

Η Μεσόγειος, συνεπώς, αποτελεί μια περιοχή με πολλά και διαφορετικά χαρακτηριστικά ακόμη και στην ίδια την ελαιοκομία, που αποτελεί και το βασικό στοιχείο της ταυτότητάς της. Και μπορεί η κυρίαρχη εικόνα να είναι αυτή της διαχρονικής ελαιοκαλλιέργειας και παραγωγής λαδιού (αλλά και κρασιού), όμως υπάρχουν περίοδοι και περιοχές που διαπιστώνεται στη μακρά διάρκεια μεγάλη ποικιλία και διαφοροποίηση στην παραγωγή όχι μόνον εξαιτίας του κλίματος ή των περιορισμένων βροχοπτώσεων ή και της ξηρασίας ή ακόμη λόγω της παρεναιτοφορίας (δηλαδή όταν μια χρονιά ελαιοπαραγωγής συνήθως διαδέχεται μια χρονιά μειωμένης). Και τα αίτια για αυτή τη διαφοροποίηση, όπως ήδη αναφέραμε, μπορεί να είναι, εκτός από κλιματικά, σε μεγάλο βαθμό ανθρωπογενή, όπως οι πυρκαγιές, εκχερσώσεις και αποψιλώσεις, η δημιουργία νέων εκτάσεων που δίδονται για διαφορετικές καλλιέργειες από τις τοπικές ελίτ, αλλά κυρίως από την παραγωγική πολιτική των κρατούντων που λόγω οικονομικών και εμπορικών προτεραιοτήτων προβαίνουν σε συνεχή εναλλαγή στην καλλιέργεια δημητριακών, αμπελιού και ελιάς.

Μπορεί, πάντως, ως κοινός πλέον τόπος, αυτή η γεωγραφική διαίρεση της Μεσογείου σε ανατολική και δυτική για τις ανάγκες ενός τόμου για την Ελιά και το Λάδι, να μην ξενίζει, όμως το ιστορικό αυτής της επιλογής είναι ενδιαφέρον να κατατεθεί στην παρούσα εισαγωγή. Αν και αρχική ιδέα υπήρξε η συγγραφή μιας ελαιοκομικής ιστορίας των ελληνικών χωρών (ή μια επισκόπηση της σχετικής έρευνας) και των ελαϊκών σχέσεων των λαών της Μεσογείου (ανταλλαγή προϊόντων και

τεχνικών), τελικά αποφασίστηκε το έργο να αποκτήσει μια ευρύτερη μεσογειακή διάσταση και να επικεντρωθεί στη μελέτη και παρουσίαση μόνον της ανατολικής Μεσογείου, χωρίς τούτο να σημαίνει ότι η δυτική Μεσόγειος (κυρίως η Ιταλία και η ΒΔ Αφρική), αλλά κι ο Εύξεινος Πόντος δεν θα αποτελούσαν έστω μερικώς αντικείμενο μελέτης σε πολλά άρθρα του τόμου στα οποία τίγονται θέματα παραγωγής, διακίνησης και εμπορίας ελαιόλαδου.

Το έργο ξεκίνησε από μια ιδέα της Ασπασίας Λούβη, τέως Γενικής Διευθύντριας του ΠΙΟΠ, η οποία στο πλαίσιο της ίδρυσης των Μουσείων Ελιάς και Ελληνικού Λαδιού Σπάρτης και Βιομηχανικής Ελαιουργίας Λέσβου θεώρησε ότι ένα νέο, πλούσια ενημερωμένο πολύτομο έργο θα μπορούσε να αντικαταστήσει τόσο τα παλιά Πρακτικά των Τριήμερων Εργασίας για το Λάδι, αλλά και να συμπληρώσει επί μέρους σχετικές εκδόσεις του ΠΙΟΠ. Προγραμματίστηκε, λοιπόν, αρχικά μια έκδοση ενός τρίτομου έργου (Αρχαιότητα, Μεσαιωνικοί, Νέοι Χρόνοι) με ειδικούς για κάθε τόμο υπευθύνους που θα αναλάμβαναν να αναζητήσουν ερευνητές και να προβούν σε επιλεγμένες αναθέσεις όχι τόσο για την εκπόνηση πρωτότυπων μελετών όσο για την επισκόπηση της έρευνας εξού και ο αρχικός τίτλος «Ελιά και λάδι στην ανατολική Μεσόγειο. Από την αρχαιότητα στην προβιομηχανική εποχή (η καλλιέργεια-η κατανάλωση-το εμπόριο). Επισκόπηση της έρευνας». Το έργο θα μπορούσε να εκδοθεί αρχικά στα ελληνικά με μεταφράσεις των ξενόγλωσσων κειμένων και ακολούθως να μεταφραστεί το σύνολο στα αγγλικά.

Η πρώτη αυτή ιδέα που έβλεπε το έργο να επικεντρώνεται μόνον στην ελαιοκομία του ελλαδικού χώρου και μερικώς της Κύπρου (εξού και η ελλαδοκεντρική αρχική ανάθεση πολλών μελετών που υπάρχουν στον ανά χείρας τόμο), στην πορεία, κατόπιν διαβουλεύσεων με τους επιστημονικούς επιμελητές, θεωρήθηκε ως επιστημονικότερο και επιβεβλημένο λόγω και της διαχρονίας που χαρακτηρίζει το έργο, να διευρυνθούν κατά το εφικτό οι ειδικές αναθέσεις με εργασίες που θα μελετούσαν την ελαιοκομία και το εμπόριο ελαίου σε όλη την ανατολική Μεσόγειο. Στην πορεία, όμως, κι ενώ κάποιες αναθέσεις είχαν ήδη δρομολογηθεί ή και παραδοθεί, αποφασίστηκε τελικά για διαφόρους λόγους το έργο να αποτελέσει ένα μόνον τόμο, όπου η Αρχαιότητα θα εκπροσωπείται από δύο απλές

επισκοπήσεις. Και επειδή είχαν ήδη κατατεθεί αρκετές εργασίες βασικής έρευνας απαλείφθηκε από τον τίτλο η σχετική αναφορά της επισκόπησης. Στον βασικό του όμως κορμό το έργο λειτουργεί όντως ως επισκόπηση και χρήσιμος οδηγός της συντελεσθείσας έρευνας την τελευταία εικοσαετία.

Το έργο στην παρούσα του μορφή διαρθρώνεται σε χρονολογική και μερικώς γεωγραφική ακολουθία και αποτελείται από δύο διακριτά μέρη (Α΄ μέρος Αρχαιότητα - Βυζάντιο και Β΄ μέρος Βενετοκρατία, Τουρκοκρατία - Νέοι Χρόνοι) με υπευθύνους αντίστοιχα τους επιμελητές του τόμου Η. Αναγνωστάκη και Ε. Μπαλτά. Δύο ξενόγλωσσα άρθρα αποφασίστηκε να εκδοθούν στη γλώσσα που παραδόθηκαν και καθώς είχαν ήδη ολοκληρωθεί από παλιά οι μεταφράσεις τους στα ελληνικά κρίθηκε ιδιαίτερα χρήσιμο να συμπεριληφθούν στην έκδοση. Έτσι, δημοσιεύεται η συντομευμένη μορφή της μετάφρασης του άρθρου του R. Frankel εν είδει εκτενούς περιλήψεως, αλλά και η μετάφραση του άρθρου του J.-P. Brun με προσθήκη σχετικών χωρίων και ανάπτυξη εντός κειμένου των παραπομπών, οι οποίες δίνονται συντομογραφημένες στο πρωτότυπο. Όλα τα άρθρα των Τούρκων συγγραφέων, γραμμένα στα τουρκικά, μεταφράστηκαν και δημοσιεύονται στα ελληνικά. Περιλήψεις στην ελληνική και αγγλική συνοδεύουν όλα τα κείμενα.

Μετά την παράδοση πολλών εργασιών προς έκδοση, οι επιμελητές του έργου διαπίστωσαν ότι θα ήταν χρήσιμη η ανάθεση προς εκπόνηση επιπρόσθετων μελετών για να επιτευχθεί μια έστω άτυπη συνομιλία μεταξύ των συγγραφέων των διαφόρων άρθρων του τόμου. Έτσι, παρά τις ελλείψεις σε εκπροσώπηση μελετών για συγκεκριμένες περιόδους ή περιοχές, από τις υπάρχουσες παραδειγματικές μελέτες από το πρώτο ήδη άρθρο έως το τελευταίο της οθωμανικής περιόδου διαπιστώνονται ομοιότητες και κοινότητα στοιχείων στις αλλαγές και τομές στην ελαιοκομία, γεγονός που θα μπορούσε να συνιστά μια σιωπηρή συνομιλία των συγγραφέων για τα σημαντικά αυτά θέματα. Τούτο καθιστά τις συμβολές του τόμου ένα συνεχές αλληλοσυμπληρούμενο ανάγνωσμα για την κατανόηση της ιστορίας της ελιάς και του λαδιού στην πολύ μεγάλη διάρκεια και έτσι το παράδειγμα μιας ελαιοκομικής περιοχής ή μιας εποχής μπορεί να φωτίσει, συμπληρωματικά ή αναλογικά, μια άλλη. Και μπορεί να λείπουν από τον τόμο

αυτοτελή άρθρα με αναλυτικότερη παρουσίαση της ελαιοκομίας και ελαιοπαραγωγής στις μουσουλμανικές χώρες της ανατολικής Μεσογείου των Μέσων χρόνων, όμως στις ήδη υπάρχουσες γενικές μελέτες που αναφέρονται στους αμέσως προηγούμενους και επόμενους αιώνες (Frankel, Μπαλτά) δίδονται επαρκή στοιχεία και γίνονται σχετικές επισκοπήσεις για τις αντιστοιχούμενες περιοχές και εποχές (Συρία, Παλαιστίνη, Ιορδανία και μερικώς Αίγυπτος).

Λόγω του διαστήματος που μεσολάβησε από την ανάθεση, συγγραφή και παράδοση πολλών άρθρων του παρόντος τόμου, ειδικά αυτών που αναφέρονται στην ελαιοκομία των ύστερων ρωμαϊκών και των βυζαντινών χρόνων, και επειδή στο μεταξύ δημοσιεύτηκαν σημαντικές εργασίες για αυτήν την περίοδο με κλιματικά και παλυνολογικά θέματα (που προφανώς δεν ελήφθησαν υπόψη εξαιτίας της ειδικής τους θεματικής που δεν αφορά άμεσα τα άρθρα του τόμου) αποφασίστηκε να καταστρωθεί μια ανεξάρτητη, συμπληρωματική, μερικώς σχολιασμένη βιβλιογραφία των νέων δημοσιεύσεων για το χρονικό διάστημα 2006-2016 (Η. Αναγνωστάκης, Ελαιοκομία, Δημοσιεύσεις 2006-2016).

Στα άρθρα του τόμου, παρά τις απαραίτητες ενοποιήσεις συντομογραφιών και παραπομπών, τηρήθηκε σε γενικές γραμμές ο προτεινόμενος από τους συγγραφείς ειδικός τρόπος διατύπωσης, αλλά και εν μέρει συντομογράφησης και παραπομπής. Έγιναν μερικώς αποδεκτοί οι προτεινόμενοι από τους συγγραφείς ειδικοί τρόποι διατύπωσης τίτλων, ονομάτων, ο τρόπος σημείωσης κατά περίπτωση της έκδοσης και επιμέλειας (ed., έκδ. ή επιμ.), του τόπου έκδοσης των άρθρων και μελετών (μεταφρασμένος ή όχι στα ελληνικά). Στη συγκεκριμένη βιβλιογραφία, η οποία συνοδεύει πολλά άρθρα του τόμου και κατατίθεται στο τέλος της κάθε μελέτης, δίδεται για κάποια άρθρα και μελέτες, ειδική συντομογράφηση (τύπου Harvard, όνομα συγγραφέα - χρονολογία), όπως έκρινε βοηθητικά για το κείμενό του ο συγγραφέας. Το σύνολο των άρθρων του τόμου έχει ελεγχθεί επανειλημμένως και οι πιθανές ελλείψεις, μετά από χρόνια κατάθεσης των κειμένων, ή η μη ενημερωμένη βιβλιογραφία σε κάποια σημεία (χωρίς να δημιουργείται μείζον πρόβλημα), δεν κατέστη δυνατόν να συμπληρωθούν, για διαφόρους λόγους, παρά τις επισημάνσεις των επιμελητών.

Καθώς στον παρόντα τόμο η εκπροσώπηση της προϊστορίας και της αρχαιότητας κατέστη τελικά απόλυτα περιορισμένη, αποφασίστηκε εν είδει εισαγωγικών κειμένων να δημοσιευτούν σχετικά άρθρα από κάποιες αναθέσεις που είχαν ολοκληρωθεί στο μεταξύ (Κ. Κωτσάκης - Τ. Βαλαμώτη - Ντ. Ούρεμ-Κώτσου, J.-P. Brun, Ε. Μαργαρίτη). Τα άρθρα αυτά όχι μόνον ξεπερνούν κατά πολύ την επιδιωκόμενη από τους επιμελητές εισαγωγική λειτουργία τους, αλλά αποτελούν ένα επιστημονικά άρτιο και συμπυκνωμένο καρπό της ενασχόλησης των μελετητών με το θέμα και προσφέρονται σε σοβαρή συνομιλία με άλλες μελέτες που έπονται στον ίδιο τόμο και καλύπτουν επίσης πτυχές της ελαιοκομίας στην προϊστορία και την αρχαιότητα (Σ. Χατζησάββας, R. Frankel). Στο εισαγωγικό άρθρο «Η ελιά και το λάδι στην προϊστορική εποχή» (Κ. Κωτσάκης - Τ. Βαλαμώτη - Ντ. Ούρεμ-Κώτσου) κρίνεται σημαντική η ανατροπή της παλιάς αντίληψης, ότι η συστηματική ελαιοκομία και η παραγωγή λαδιού, όπως και η αμπελοργαία, αποτελούσαν την αιτία εξέλιξης των προϊστορικών κοινωνιών της νότιας Ελλάδας. Υποστηρίζεται, αντίθετα, ότι η συστηματική αμπελοργαία και ελαιοκομία κατά την Εποχή του Χαλκού (με ακόμη περιορισμένη τη χρήση ελαιόλαδου) αποτέλεσε μάλλον συνέπεια της κοινωνικής εξέλιξης, καθώς το παραγόμενο προϊόν (αρχικά κυρίως σε χρήση στις τελετές, στον φωτισμό, και για παρασκευή μύρων και αρωμάτων αλλά και στη διατροφή) μετατρέποταν εύκολα σε ανταλλάξιμο αγαθό. Ο δυναμικός ρόλος της ελαιοκαλλιέργειας και του λαδιού θεωρείται ότι χαρακτηρίζει περισσότερο την εμφάνιση του «αστικού» πολιτισμού, την ανάδυση της κοινωνικής ιεραρχίας στις ανερχόμενες αριστοκρατίες της 3ης και της 2ης χιλιετίας π.Χ. του Αιγαίου. Αρχαιοβοτανικά και ανθρακολογικά κατάλοιπα, αλλά κυρίως παλυνολογικές έρευνες επιβεβαιώνουν με βάση διαγράμματα γύρης (με επισφαλή πάντως τη διάκριση άγριας και εξημερωμένης) την παρουσία της ελιάς στη νότια Ελλάδα από το τέλος της Νεολιθικής περιόδου και τη σταδιακά αυξανόμενη παρουσία της κατά την Εποχή του Χαλκού, ιδίως στην Κρήτη και την Πελοπόννησο, ενώ πλήρης είναι η απουσία της κατά την ίδια περίοδο από τη βόρεια ηπειρωτική Ελλάδα, όπου η εμφάνισή της θεωρείται αποτέλεσμα του ελληνικού αποικισμού στη Μακεδονία και Θράκη. Τέλος, στην εισαγωγική αυτή μελέτη για την ελαιοκαλλιέργεια και ελαιοπαραγωγή κατά την προϊστορία στον ελλαδικό χώρο ενδιαφέρων είναι, όπως παρουσιάζεται από τους ερευνητές, ο τρόπος χρησιμο-

ποίησης των αρχαιοβοτανικών δεδομένων, των καταλοίπων του φυτού της ελιάς (το ξύλο, η γύρη, οι καρποί και τα φύλλα), όπως επίσης και των χημικών αναλύσεων των οργανικών υπολειμμάτων που διασώζονται στα κεραμικά σκεύη, ένα διαχρονικό πρόβλημα που μελετάται για διαφορετικές περιόδους και σε άλλα άρθρα του τόμου.

Το εκλαϊκευτικό, γλαφυρό αλλά προφανώς με επιστημονικές προδιαγραφές άρθρο «Ελαία, αγαπημένη των θεών» (J.-P. Brun) επιχειρεί μια ευανάγνωστη επισκόπηση της ιστορίας της ελιάς στον αρχαίο κόσμο από τα ομηρικά έως τα ρωμαϊκά χρόνια αναδεικνύοντας και αξιοποιώντας πληροφορίες από τη μυθολογία, την ποίηση, τις αφηγηματικές και ιστορικές πηγές, την επιγραφική και τους παπύρους. Πρόκειται για μια εργασία που αναπληρώνει στον ανά χείρας τόμο την έλλειψη (για τους λόγους που ήδη αναφέρθηκαν) ειδικών μελετών για την αρχαιότητα. Παρουσιάζεται η ιστορία της αττικής ελαιοκομίας, αλλά και η διάδοση της καλλιέργειας από τις μητροπόλεις προς τις ελληνικές αποικίες ανά τη Μεσόγειο και γενικά η επέκταση του πολιτισμού της ελιάς. Γνωστά μεν αλλά χρήσιμα στην επανάληψή τους τα στοιχεία για τις πρακτικές εμφύτευσης και εμβολιασμού της αγριελιάς, με συχνές αναφορές στον Θεόφραστο και τους λατίνους αγρονόμους, αλλά και η κατάθεση ενός ημερολογίου των ελαιοκομικών εργασιών, όπως είναι το κλάδεμα, οι τρόποι συλλογής ελαιοκάρπου και η αντιμετώπιση ασθενειών. Γνωρίζοντας το επιστημονικό μέγεθος του συγγραφέα και τη συμβολή του στη μελέτη της ιστορίας και αρχαιολογίας του κρασιού και του λαδιού κατά την αρχαιότητα, η συμβολή αυτή εκτός από χρήσιμη κρίνεται τιμητική για τον τόμο.

Η ανάθεση για παρουσίαση της ελληνιστικής αγρέπαυλης στη θέση Τρία Πλατάνια στην παραλία του νομού Πιερίας (Ε. Μαργαρίτη), ίσως της μεγαλύτερης αγρέπαυλης που έχει ανασκαφεί συστηματικά έως σήμερα στον ελλαδικό χώρο, θεωρήθηκε χρήσιμη γιατί προσφέρει μια παραδειγματική εικόνα για πιθανώς μη αναμενόμενες ελαιοργαλικές δραστηριότητες στις υπώρειες του Ολύμπου, που δεν είναι ακριβώς όμοιες με αντίστοιχες άλλες ανά την ανατολική Μεσόγειο κατά τους ελληνιστικούς χρόνους, με τις οποίες όμως διαθέτει κοινά στοιχεία οργάνωσης και παραγωγής ελαιόλαδου και κυρίως χρήσης των ελαϊκών καταλοίπων. Ας σημειωθεί, ότι,

όπως ήδη αναφέρθηκε, σε αντίθεση με τη νότια Ελλάδα στη βόρεια ηπειρωτική Ελλάδα υπήρχε πλήρης απουσία ελαιοκαλλιέργειας κατά την προϊστορική εποχή, η δε εμφάνιση της ελιάς στη Μακεδονία και τη Θράκη συνδέεται με τον ελληνικό αποικισμό. Από αυτήν την άποψη είναι σημαντική η παρουσία στον παρόντα τόμο μιας παραδειγματικής περίπτωσης των ελληνιστικών χρόνων. Στη θέση Τρία Πλατάνια έχουν επίσης ανασκαφεί και άλλες αγρεπαύλεις όχι πάντως αυτού του μεγέθους. Πέρα από τα διάφορα αρχαιοβοτανικά κατάλοιπα που έχουν βρεθεί και παρέχουν μια πλούσια εικόνα της παραγωγής και κατανάλωσης πλήθους καρπών, οπωρών, δημητριακών, οσπρίων, όμως ως κυρίαρχα θεωρούνται σχεδόν σε κάθε χώρο της ανασκαφής τα υπολείμματα θρυμματισμένων ελαιοκάρπων-ελαιοπυρήνων ή ολόκληρων ελιών. Γίνεται μάλιστα λόγος για υπολείμματα της ελαιοποίησης, τα οποία μάλλον χρησίμευαν ως καύσιμη ύλη και ζωτροφή. Παρά το πλήθος των υπολειμμάτων ελαιοποίησης μεγάλο πρόβλημα αποτελεί η απουσία εγκαταστάσεων ελαιοτριβείων, και για αυτό η παρουσία της περίπτωσης των Τριών Πλατανιών είναι ενδιαφέρουσα σε έναν τόμο για την Ελιά και το Λάδι. Η απουσία αυτή, αν δεν είναι προσωρινή και τυχαία, εύλογα προκαλεί διάφορες υποθέσεις για την ελαιϊκή λειτουργία μιας αγρέπαυλης που όμως διαθέτει κλιβάνους, αποθήκες και όπου έχουν βρεθεί ιγδία και σπαστήρες. Πιθανότατα η παραγωγή ελαίου είτε δεν γινόταν σε γνωστά παραδοσιακά ελαιοτριβεία με σύνθλιψη ελαιοκάρπου και ελαιοπυρήνων, είτε οι σχετικές εγκαταστάσεις δεν έχουν ακόμη ανασκαφεί, είτε ο εξοπλισμός τους μετά την καταστροφή και εγκατάλειψη της αγρέπαυλης μεταφέρθηκε αλλού για επαναχρησιμοποίηση, είτε τέλος βρίσκονταν εκτός της αγρέπαυλης, σε μια περιοχή προσβάσιμη και σε κοινή χρήση και από άλλες αγρεπαύλεις και άλλους καλλιεργητές, γεγονός που ίσως επιβάλλεται από το μεγάλο κόστος εξοπλισμού τους. Αν τούτο συμβαίνει, η έπαυλη των Τριών Πλατανιών παρουσιάζει μια ενδιαφέρουσα ιδιομορφία άξια υπογράμμισης. Πρόσθετες υποθέσεις διατυπώνονται για παραγωγή ελαιόλαδου και διακίνησή του στην ευρύτερη αυτή περιοχή της Πιερίας.

Δύο σημαντικές μελέτες του τόμου ασχολούνται με την τεχνολογία της σύνθλιψης του ελαιοκάρπου και τους τύπους πιεστηρίων για την παραγωγή λαδιού από τους προϊστορικούς έως τους βυζαντινούς χρόνους (Σ. Χατζησάββας, R. Frankel).

Η μία μελέτη αν και επικεντρώνεται στο παράδειγμα της Κύπρου, όμως δεν παραλείπει την παρουσίαση περιστασιακών ερευνών από τον ελλαδικό χώρο και έτσι δίδονται στοιχεία από τα ανασκαφέντα κατάλοιπα εγκαταστάσεων ελαιουργείων από την Πελοπόννησο, την Κρήτη και μερικώς τη Μικρά Ασία κατά τους ελληνιστικούς χρόνους. Περιγράφονται κατά περίπτωση αναλυτικά τύποι ελαιομύλων και μυλόπετρων και γενικά σπαστήρων, τρόποι σύνθλιψης του ελαιοκάρπου, τύποι ελαιοπιεστηρίων, βαρών και αντιβάρων, λεκανών και τα στάδια του διαχωρισμού του λαδιού. Σημαντικό απόκτημα του τόμου είναι και η εξαιρετική συμβολή του R. Frankel με τη σχεδόν αναλυτική παρουσίαση της ελαιοκομικής ιστορίας της ανατολικής Μεσογείου έως τα πρωτοβυζαντινά, αλλά και μέχρι την αραβική κατάκτηση χρόνια, με έμφαση στην τεχνολογία παραγωγής ελαιόλαδου. Η μελέτη αυτή χαρακτηρίζεται από συχνές παρεκβάσεις σε προϊστορικά και αρχαία δεδομένα για την ελαιοκομία στην περιοχή της Συρίας και της Παλαιστίνης αλλά και σε άλλες περιοχές της Μεσογείου. Σε μικρά κεφάλαια παρουσιάζονται οι εγκαταστάσεις σύνθλιψης ελαιών, οι τύποι πιεστηρίων και η παραγόμενη ανά περίπτωση ποιότητα του ελαιόλαδου. Για τους τύπους ελαιομύλων και πιεστηρίων επιχειρείται μια τοπική επισκόπηση στην οποία μελετούνται αναλυτικότερα οι ελαιουργικές εγκαταστάσεις στο Ισραήλ (τα φοινικικά πιεστήρια, τα πιεστήρια στο Βορειοδυτικό Ισραήλ και Λίβανο, στην Ιουδαία, τα πιεστήρια της Γαλιλαίας και του Γκολάν), οι εγκαταστάσεις στη Βόρεια Συρία, στην Ελλάδα, τα νησιά και την Κριμαία, στη Μικρά Ασία, στην Κύπρο. Με τη βαθιά γνώση και εμπειρία που χαρακτηρίζει έναν εξειδικευμένο ερευνητή για το θέμα της έκθλιψης και συμπίεσης για την παραγωγή ελαιόλαδου, τα συμπεράσματα στη μελέτη αυτή για την τυπολογία των ελαιοτριβείων και των μηχανισμών τους έχουν μοναδική σπουδαιότητα, όταν μάλιστα υπογραμμίζεται η κυρίαρχη εικόνα των παράλληλων και διαφορετικών πολιτισμών ελαιοκομίας και τεχνικών, που αν και αναπτύχθηκαν ανεξάρτητα όμως τελικά επηρέασαν ο ένας τον άλλον.

Δόθηκε μεγάλη σημασία, και σε αυτό το σημείο πιθανώς υπερβαλλόντως πρωτοτυπήσαμε, στην παρουσία μελετών που αφορούν τη σκευασία του ελαιόλαδου και τη διακίνησή του με αμφορείς, ένα θέμα που αν και έχει σχετικές μελετηθεί, δεν εκπροσωπείται σχεδόν ποτέ αναλυτικότερα ως θεμα-

τική σε έναν τόμο για την Ελιά και το Λάδι. Το πρόβλημα λάδι ή κρασί στα υστερορωμαϊκά και βυζαντινά αγγεία που εντοπίζονται ανά τη Μεσόγειο (είτε σε ανασκαφές και επιφανειακές έρευνες είτε σε ναυάγια) θεωρήθηκε ότι πρέπει να αποτελεί κεντρικό θέμα σε μια ελαιϊκή ιστορία. Αν μάλιστα μπορεί να συναχθούν σταθερά συμπεράσματα τότε φωτίζονται και άλλες σημαντικές παράμετροι εκτός από τις τεχνολογικές-αρχαιολογικές, όπως αυτές των κέντρων πιθανής παραγωγής κεραμικών αλλά και παραγωγής, αποθήκευσης, διακίνησης και εμπορίας του ελαιόλαδου. Οι επισκοπήσεις της σχετικής έρευνας για τους ελαιϊκούς αμφορείς στον παρόντα τόμο (Σ. Δεμέστιχα, Ν. Πούλου-Παπαδημητρίου, Α. Γιαγκάκη) αποτελούν τελικά σημαντική συμβολή, καθώς πρόκειται για εργασίες που δεν συνιστούν απλώς μια παρουσίαση της επιτελούμενης μέχρι τώρα έρευνας, αλλά επιχειρούν να μελετήσουν τη διάκριση, η οποία πάντα παραμένει δύσκολη, στη χρήση των αμφορέων για κρασί ή/και λάδι προτείνοντας σχετικές ερμηνείες. Ειδικοί τύποι υστερορωμαϊκών αμφορέων (LRA1 και LRA2) έχουν συσχετιστεί με την *annonna militaris* (στρατιωτική ανώνη), δηλαδή με τα κρατικά δίκτυα για τον ετήσιο ανεφοδιασμό του στρατού με βασικά τρόφιμα και με τη διακίνηση ελαιόλαδου κυρίως προς τις παραδουνάβιες επαρχίες. Εργαστήρια αμφορέων LRA1 έχουν εντοπιστεί στην Κιλικία και στην Κύπρο, ενώ οι αμφορείς LRA2 προέρχονται από την Πελοπόννησο, την ανατολική ακτή της ελληνικής χερσονήσου και ίσως τα νησιά του Αιγαίου. Σημαντική τομή κρίνεται κατά την ίδια πρωτοβυζαντινή περίοδο η διακοπή της μαζικής παραγωγής και προφανώς της παρουσίας τους και στην ανατολική Μεσόγειο των γνωστών ισπανικών και βορειοαφρικανικών αμφορέων της ύστερης ρωμαϊκής περιόδου.

Στη μελέτη για τα βυζαντινά ελαιϊκά μεταφορικά αγγεία του 7ου-14ου αιώνα (Ν. Πούλου-Παπαδημητρίου) εξετάζονται αμφορείς που έχουν, κατά κύριο λόγο, εντοπιστεί στον αιγαιακό χώρο. Η μελέτη καλύπτει ακόμη και ως επισκόπηση ένα σημαντικό κενό και παρέχει συνοπτικά χρήσιμες πληροφορίες και απόψεις για τα μεταφορικά ελαιϊκά αγγεία μιας μεταβατικής περιόδου, τα λεγόμενα «μαγαρικά», τα οποία σε αντίθεση με τους υστερορωμαϊκούς αμφορείς δεν έχουν ακόμη μελετηθεί επαρκώς. Η διάρθρωση της εργασίας έχει την αρετή, πέρα από την επισκόπηση της έρευνας, να ενημερώνει τον αναγνώστη για τις αλλαγές που συμβαίνουν

στη σκευασία και εμπορία προϊόντων από το Αιγαίο, αλλά με πάντα κυρίαρχο το ερωτηματικό, την απορία, για το περιεχόμενό τους: Αγγεία μεταφοράς ελαιόλαδου ή οίνου; Οι αλλαγές και τα αναφερόμενα προβλήματα στην έρευνα κατατίθενται σε χρονολογικά διαδοχικά υποκεφάλαια, των οποίων οι εύγλωττοι τίτλοι δηλώνουν από μόνοι τους το εύρος της θεματικής που μελετάται κατά τη μεταβατική εποχή από την ύστερη αρχαιότητα στους Μέσους βυζαντινούς χρόνους. Κάποια παραδείγματα: Από τον 7ο έως τον 9ο αιώνα: η περίοδος των αθόρυβων αλλαγών, Μια νέα οικογένεια αγγείων μεταφοράς: οι βυζαντινοί σφαιρικοί αμφορείς και οι άλλοι τύποι αμφορέων από τον 7ο έως τον 9ο αιώνα. Πολύτιμο το ειδικό υποκεφάλαιο «Η Κρήτη είχε παραγωγή ελαιόλαδου;» που θέτει ερωτήματα και δίνει στοιχεία για την περίοδο από τον 7ο έως τον 9ο αιώνα, τα οποία μπορεί να συσχετιστούν με την προβληματική ελαιοκομία στο νησί, όπως διαπιστώνεται κατά τον 13ο αιώνα και εξής (Χ. Γάσπαρης). Κι εδώ συμβαίνει αυτό που αναφέρθηκε εισαγωγικά, η επιδιωκόμενη από τους επιμελητές συνεχής συνομιλία μεταξύ των διαφόρων άρθρων του τόμου. Τέλος, εν είδει παραδειγματικής παρεκβάσεως δίνονται κάποιες απόψεις για τους ελαιϊκούς ασκούς, για τα βουτζία, τα ξύλινα αγγεία μεταφοράς, αλλά και για τα λαγήνια του ελλαδικού χώρου που μάλλον προορίζονταν για λιανική πώληση του ελαιόλαδου. Στην εν λόγω μελέτη υπογραμμίζεται τελικά ότι παρά την πρόοδο της σχετικής έρευνας οι ακόμη προβληματικές αρχαιολογικές, πετρογραφικές και χημικές αναλύσεις δεν επιτρέπουν προς το παρόν τη συναγωγή συμπερασμάτων για τα προϊόντα που αυτά τα αγγεία μετέφεραν και ούτε είναι ακόμη αρκετά σαφής ο εντοπισμός των κέντρων παραγωγής των αμφορέων. Πάντως, με βάση τις υπάρχουσες ενδείξεις θεωρείται ότι η ποσότητα του ελαιόλαδου που διακινούνταν κατ' αυτήν την περίοδο μέσα στους υπό εξέταση αμφορείς του ίδιου τύπου που μάλλον μετέφεραν κρασί και λάδι, ήταν σαφώς μικρότερη συγκριτικά με τη σκευασία και διακίνηση του οίνου.

Μια αναλυτική και για αυτό ιδιαίτερα χρήσιμη επισκόπηση της έρευνας και του προβλήματος λάδι ή κρασί, κυρίως στα υστερορωμαϊκά και πρωτοβυζαντινά αγγεία που εντοπίζονται ανά τη Μεσόγειο, επιχειρείται στη μελέτη: «Πτυχές της έρευνας γύρω από τους βυζαντινούς αμφορείς (επισκόπηση

και προοπτικές): αμφορείς για λάδι ή για κρασί;» (Α. Γιαγκάκη). Όπως σημειώνεται στη μελέτη για τις ταυτοποιήσεις χρήσης των αγγείων αυτών κατά μια άποψη (που επιδέχεται συζήτηση) υπάρχει άμεση σχέση μεταξύ του περιεχομένου και του σχήματος (μορφολογία και χωρητικότητα) του αμφορέα. Επίσης χρήσιμες πληροφορίες παρέχουν τα σφραγίσματα ή οι εγχάρακτες και γραπτές επιγραφές τους (όχι ιδιαίτερα συχνές στους βυζαντινούς αμφορείς). Για παράδειγμα η μορφολογία του σφαιροειδούς υστερορωμαϊκού τύπου 2 (LRA2) με το χροανοειδές στόμιο και το πώμα, πιστεύεται ότι συνηγορεί για σκευασία λαδιού. Οι πολυάριθμοι τύποι των βορειοαφρικανικών αμφορέων που παράγονταν σε πολλές περιοχές της Βόρειας Αφρικής θεωρούνταν μέχρι προσφάτως ότι χρησιμοποιούνταν σχεδόν κατ' αποκλειστικότητα για τη μεταφορά λαδιού, αλλά η ανακάλυψη επίστρωσης ρητίνης σε πολλούς από αυτούς μετέβαλε την άποψη και για ένα διάστημα θεωρήθηκε ότι τελικά οι αμφορείς αυτοί (πιθανώς πολυχρηστικοί) μετέφεραν κρασί και γάρο που παρήγαγε επίσης σε αφθονία η Βόρεια Αφρική. Η συγκέντρωση και ο σχολιασμός των σχετικών ερευνών στην εν λόγω μελέτη αναδεικνύει τον γόνιμο, τρέχοντα διάλογο μεταξύ αρχαιολογίας και αρχαιομετρίας, με σημαντικό συμπέρασμα ότι η επίστρωση με ρητίνη των αμφορέων δεν θεωρείται πλέον ότι αποκλείει τη χρήση των αγγείων αυτών και για λάδι. Η ύπαρξη επίσης υπολειμμάτων από εντελώς διαφορετικά προϊόντα (ρετινόλαδο, λιπίδια, ίχνη από ψάρια και άλλα είδη) στο εσωτερικό κάποιων θεωρούμενων ως οινικών ή ελαιικών αμφορέων υστερορωμαϊκού τύπου 1 και 2 ή θεωρούμενων ως τύπου 2 (LRA1, LRA2) οδηγεί στη διαπίστωση για πολλαπλές χρήσεις των ίδιων αγγείων. Έτσι, ανεξάρτητα από το γεγονός ότι έχει συσχετιστεί με τη μεταφορά κρασιού η ύπαρξη ρητινώδους στεγανωτικής ή προς συντήρηση του οίνου ουσίας στο εσωτερικό του υστερορωμαϊκού τύπου 1 (αλλά και πίσσας για το κρασί της Γάζας σε υστερορωμαϊκού τύπου αμφορείς 4) τελευταία δεν αποκλείεται πολλοί αμφορείς με επίστρωση ρητίνης να χρησιμοποιούνταν και για μεταφορά λαδιού. Επίσης, τα οργανικά υπολείμματα, ή όσα εντοπίζονται με χρωματογραφικές αναλύσεις, θα μπορούσαν να πιστοποιούν ότι οι αμφορείς αυτοί ποικίλης προελεύσεως είχαν επίσης ξαναχρησιμοποιηθεί για σκευασία και διακίνηση κρασιού και ελαίου στον πρωτοβυζαντινό αιγαιακό και παραδουνάβιο χώρο και γενικότερα

στην ανατολική Μεσόγειο, αλλά και για εμπορία πολλών άλλων προϊόντων (διάφορα έλαια, ραφινέλαια, λινέλαια, σάλτσες ψαριών και παστά ψάρια, γάρο, οινόγαρο, μέλι κ.λπ.). Η συνεχιζόμενη ανάλυση των οργανικών υπολειμμάτων και η μελέτη της πολλαπλής χρήσης των αμφορέων ανοίγει νέες προοπτικές στη σχετική έρευνα που παρά τα προβλήματα που έχει ακόμη να αντιμετωπίσει και παρά τις εκ διαμέτρου αντίθετες απόψεις που έχουν διατυπωθεί οδηγώντας σε προσωρινά συμπεράσματα, μπορεί να προσφέρει σημαντικά νέα στοιχεία για τους τόπους παραγωγής, τρόπους σκευασίας και διακίνησης του ελαιόλαδου και άλλων προϊόντων στη Μεσόγειο.

Παραδειγματικές περιπτώσεις μελέτης (case studies) αποτελούν οι εργασίες που επιλέγουν να μελετήσουν την ελαιοκομία σε ειδικές, για παράδειγμα βυζαντινές, γεωγραφικές ενότητες, αλλά και ακολούθως στις υπό ξένη κυριαρχία περιοχές έως τον 18ο αιώνα, όπως είναι η Πελοπόννησος, η περιοχή της Μιλήτου-Σμύρνης, Κρήτης, Κύπρου, Νησιών του Αιγαίου και Ιόνιων Νησιών. Η περίπτωση της καλλιέργειας της ελιάς στην Πελοπόννησο (Η. Αναγνωστάκης) συνιστά ένα χαρακτηριστικό παράδειγμα μετάβασης από τη συγκριτικά με άλλες περιοχές περιορισμένη ελαιοκομία κατά την ύστερη αρχαιότητα (όταν μέγιστες ελαιοπαραγωγικές χώρες την ίδια εποχή θεωρούνται τα μικρασιατικά παράλια, Συρία, Παλαιστίνη, Βόρεια Αφρική, Ισπανία και Ιταλία) προς την εντατικότερη ελαιοκομία των Μέσων χρόνων. Σε παλυνολογικές και αρχαιοβοτανολογικές έρευνες τόσο στην Πελοπόννησο όσο και σε άλλες παραδοσιακά ελαιοκομικές περιοχές της ανατολικής Μεσογείου διαπιστώνεται με σχετικές διαφοροποιήσεις ανά περιοχή και εποχή μία γενικώς αυξανόμενη παρουσία της ελιάς έως τον 1ο π.Χ. και μερικώς μέχρι τον 6ο αιώνα, μια ακολουθούσα δραστική κάμψη και τελικά μια όχι παντού ανάκαμψη, αλλά κυρίως την Πελοπόννησο από τον 10ο έως τον 12ο μ.Χ. αιώνα και εξής. Για τη διακύμανση αυτή στην καλλιέργεια και παραγωγή, και κατ'επέκταση στη διακίνηση και εμπορία ελαιόλαδου, έχουν προταθεί κλιματικές και πολιτικοκοινωνικές ερμηνείες με σημαντική την ανθρωπογενή παράμετρο (επιδρομές, μετακινήσεις πληθυσμών) στην καταστροφή, εγκατάλειψη ή εναλλαγή παραδοσιακών καλλιεργειών, όπως είναι η ελαιοκομία και αμπελοργία. Στην ίδια μελέτη για την Πελοπόννησο κατατίθεται μια αναλυτική πα-

ρέκβαση για τη χρήση του λαδιού κυρίως στον φωτισμό και στη διατροφή και υποστηρίζεται ότι διαχρονικά το λάδι ήταν ένα πολύτιμο προϊόν σε συνεχή ανεπάρκεια σε όλη τη βυζαντινή αυτοκρατορία. Πάντως, όπως τεκμηριώνεται με βάση τα έγγραφα της εμπορίας ελαίου, η Πελοπόννησος κατά τον 12ο αιώνα αποτελεί πιθανώς την πιο σημαντική βυζαντινή επαρχία παραγωγής ελαιόλαδου.

Για τη μελέτη της ελαιοκομίας στη δυτική Μικρά Ασία (Ε. Ράγια), όπως και για άλλες περιοχές της μεσοβυζαντινής επικράτειας δεν διαθέτομε σχετική πληροφόρηση και οι πηγές δεν μας παρέχουν στοιχεία, με εξαίρεση τα μοναστηριακά έγγραφα, όπως αυτά για την περιοχή Μιλήτου, Σμύρνης αλλά και τα έγγραφα του Άθω και κάποιων άλλων μονών. Το προϊόν από τους ελαιώνες των μονών της δυτικής Μικράς Ασίας αλλά και αυτό των ελαιώνων των ιδιωτών της περιοχής, οι οποίοι συχνά βρίσκονται σε διαμάχη με τις μονές για την κυριότητα των ελαιόδεντρων, χρησίμευε πρώτιστα για τον φωτισμό και τη διατροφή, αλλά και μεγάλο μέρος του διοχετευόταν στην αγορά. Η ελαιοκομία στην ευρύτερη περιοχή της Σμύρνης, γνωστή ήδη για τους μεγάλους αυτοκρατορικούς ελαιώνες, σύμφωνα βέβαια με ελάχιστες αναφορές κατά τη μεσοβυζαντινή περίοδο, ήταν ιδιαίτερα έντονη τον 13ο αιώνα. Με βάση τα υπάρχοντα έγγραφα τεκμηριώνεται η κατοχή μεγάλου αριθμού ελαιόδεντρων κυρίως από τους αγρότες και δίδονται πληροφορίες για τη φορολογία και την πώληση ελαιώνων, των οποίων οι τιμές ήταν αρκετά υψηλές. Οι πηγές, όμως, δεν αναφέρουν ενοικίαση ελαιόδεντρων, αν και θεωρείται ότι εμφυτευτικά συμβόλαια σίγουρα υπήρχαν διαχρονικά για όλες τις ελαιοκομικές περιοχές της αυτοκρατορίας. Σημαντική κρίνεται η διαπίστωση-ερμηνεία ότι κάποιες μονές της περιοχής δεν λάμβαναν ελαιώνες ως αυτοκρατορικές δωρεές κατά την ανακαίνισή τους και πιθανώς τούτο θεωρείται ότι επιβεβαιώνει την άποψη πως το κράτος προτιμούσε να διαθέτει τους ελαιώνες όχι στις μονές αλλά στους φορολογούμενους αγρότες προς άμεση εκμετάλλευση.

Όσον αφορά το εμπόριο του βυζαντινού λαδιού κατά τους μεσοβυζαντινούς χρόνους (Μ. Γερολυμάτου) πιστεύεται ότι κλιματικοί, εκτός των άλλων λόγοι, όπως οι μεγάλες βροχοπτώσεις για παράδειγμα στον 11ο αιώνα, συνέβαλαν μαζί

με τις καλλιεργητικές επιλογές κάποιων βυζαντινών γαιοκτημόνων, στην αύξηση της γεωργικής παραγωγής και σε ορισμένες περιοχές η ελαιοκομία είχε προσλάβει κερδοσκοπικό χαρακτήρα, καθώς συστήνονται από εύπορους ιδιώτες *κοινωνίες*, είδος εταιρειών για τον εξοπλισμό ελαιοτριβείων με σκοπό την εκμετάλλευση και εμπορία της ελαιοκομικής παραγωγής που αναλάμβαναν βυζαντινοί και ξένοι χονδρέμποροι. Εξάλλου, η παλαιά απαγόρευση εξαγωγής λαδιού, αν και δεν είναι βεβαία αυστηρή η τήρησή της, καταργήθηκε επίσημα στα μέσα του 10ου αιώνα. Πάντως, κατά τους κομνηνικούς και κυρίως τους παλαιολόγειους χρόνους, το εμπόριο του βυζαντινού ελαίου περνά στις ιταλικές ναυτικές πόλεις, αν και λογίζεται εντελώς περιθωριακό στα δίκτυα του εμπορίου της ανατολικής Μεσογείου και δεν αναφέρεται στα εμπορικά εγχειρίδια του 13ου-14ου αιώνα. Το προερχόμενο λάδι από τις ελεγχόμενες ακόμη από τους Βυζαντινούς περιοχές, για παράδειγμα νότια Πελοπόννησο-Λακωνία, νοτιοδυτική Μικρά Ασία, αλλά και από πολλές ελαιοπαραγωγικές περιοχές μετά τη φραγκική κατάκτησή τους, θεωρείται ότι δεν είχε οικονομικό ενδιαφέρον για τους ξένους εμπόρους, καθώς δεν ήταν καθόλου ανταγωνιστικό στο σε μεγάλες ποσότητες και σε πολύ χαμηλότερες τιμές παραγόμενο λάδι στη δυτική Μεσόγειο και ειδικά στην Ιταλία. Έτσι με δεδομένη την περιορισμένη δράση βυζαντινών εμπόρων, οι δυτικοί έμποροι που είχαν ήδη από τον 12ο αιώνα αναλάβει, εκτός των άλλων, τη γενική εμπορία λαδιού και κρασιού ανά τη Μεσόγειο και τη Μαύρη θάλασσα, προτιμούσαν να διακινούν ακόμη και στην Κωνσταντινούπολη το ελαιόλαδο της νότιας Ιταλίας και ιδιαίτερα της Απουλίας, περιοχή η οποία, από τον 12ο και έως το πρώτο μισό του 14ου αιώνα, είχε σταδιακά αναδειχθεί σε ιδιαίτερα σημαντικό ελαιοπαραγωγικό κέντρο.

Μια ειδική ελαιοκομική περίπτωση αποτελεί η Κρήτη στους Μέσους και έως τις αρχές των οθωμανικών χρόνων, καθώς η παρεχόμενη από τις πηγές μη ελαιϊκή εικόνα έρχεται εν μέρει σε αντίθεση με την εμπεδωμένη εικόνα μιας σημαντικής ελαιοπαραγωγού περιοχής ήδη από τους προϊστορικούς ανακτορικούς, αλλά και ρωμαϊκούς και πρωτοβυζαντινούς χρόνους. Πρόκειται για μια ειδική μεσογειακή ιστορία (μια από τις πολλές που συνθέτουν τον πολυπεριφερειακό χαρακτήρα της Μεσογείου), η οποία επηρεάζεται σχεδόν πάντα

όχι τόσο από το κλίμα αλλά από τις παραγωγικές και εμπορικές προτεραιότητες του εκάστοτε κυρίαρχου, που επιβάλλει ανάλογα με τις ανάγκες καλλιέργειες για παραγωγή κρασιού, λαδιού ή δημητριακών. Από την άποψη αυτή το νησί, όπως και άλλα νησιά, μπορεί να αποτελεί ανά εποχή παραγωγικό παράδειγμα ή και εξαίρεση στη θεωρούμενη ως απανταχού ισχύουσα εικόνα της ελαιοκομικής Μεσογείου.

Πέντε μελέτες που συνιστούν μια ενότητα στον τόμο παρακολουθούν τις διακυμάνσεις της καλλιέργειας της ελιάς και της παραγωγής του λαδιού στην Κρήτη από βενετικές, οθωμανικές, δυτικές και ελληνικές πηγές, καλύπτοντας την περίοδο από τον 13ο έως τις αρχές του 20ού αιώνα. Η εξαιρετικά χαμηλή παραγωγή λαδιού στον 13ο και 14ο αιώνα, η οποία παρουσίασε σχετική άνοδο στον επόμενο αιώνα, αποκτά δυναμικότερη παρουσία στα τέλη του 16ου. Οι λόγοι της περιορισμένης ελαιοκαλλιέργειας στο νησί κατά την περίοδο αυτή παραμένουν αδιευκρίνιστοι, όπως σημειώνει ο Χαράλαμπος Γάσπαρης στο οικείο κεφάλαιο. Υποθέσεις τη συσχετίζουν με την αναπτυσσόμενη κτηνοτροφία και την επάρκεια σε ζωικό λίπος που κάλυπτε διατροφικές ανάγκες και τον φωτισμό, αλλά και με την πολιτική της Βενετίας, η οποία προωθούσε την καλλιέργεια του κρασιού, ενός κατ'εξοχήν εμπορευματοποιησίου προϊόντος στη Μεσόγειο αυτών των χρόνων. Οι αναφορές στο κρητικό λάδι πληθαίνουν από τα τέλη του 16ου αιώνα και ξεχωρίζει η παραγωγή της Ιεράπετρας, η οποία, πλουσιότατη, εξαγόταν στα νησιά Ρόδο, Κω, Σάμο, Χίο, αλλά και στην Κωνσταντινούπολη, όπως μαρτυρούν οι νοταριακές πηγές. Σταθμός στην ανάπτυξη της ελαιοκαλλιέργειας της Κρήτης, όπως και σε αυτήν των υπολοίπων κτήσεων της Βενετίας στην Ανατολή, αποτέλεσε το διάταγμα της Συγκλήτου του 1623, με το οποίο η Γαληνότατη επέβαλε την εντατικοποίηση της ελαιοκαλλιέργειας, για να καλύψει τις ανάγκες της, όταν έχασε τον βασικό προμηθευτή της, την ελαιοπαραγωγό Απουλία (Ν. Καραπιδάκης). Υποχρέωσε τους κατοίκους της Ίστριας, της Δαλματίας, των Ιονίων και της Κρήτης να καλλιεργούν επί δυο συνεχή χρόνια τα ελαιόδεντρα που κατείχαν, να μπολιάσουν αγριελιές και να φυτέψουν, όπου δεν υπήρχαν ελαιόδεντρα, οχτώ ρίζες σε κάθε μεζούρα γης. Τα αποτελέσματα της πολιτικής αυτής άρχισαν να αποδίδουν καρπούς, όταν οι Βενετοί παύουν πλέον να είναι κυρίαρχοι της Κρήτης. Αυτό

καταδεικνύουν οι πρώτες οθωμανικές φορολογικές καταστιχώσεις που διερευνήθηκαν και των οποίων τα πρώτα συμπεράσματα παρουσιάζονται στη μελέτη που εξετάζει την ελιά και το λάδι στους οθωμανικούς χρόνους (Ε. Μπαλτά). Η μελέτη που συνδυάζει πρωτογενή έρευνα και επισκόπηση της πλούσιας βιβλιογραφίας παρουσιάζει τα ποσοστά της δεκάτης του λαδιού το 1650 σε περιοχές του νησιού, που αργότερα θα διακριθούν ως κατ'εξοχήν ελαιοφόρες, με ποσοστά δεκάτης υψηλότερα από εκείνα του κρασιού, γεγονός που υποδεικνύει ότι ο κρητικός ελαιώνας ήταν σε πλήρη ανάπτυξη πριν από την έναρξη του Κρητικού Πολέμου. Οι αριθμοί των ελαιόδεντρων που καταγράφονται στα φορολογικά κατάστιχα και μαρτυρίες περιηγητών στον 18ο αιώνα πιστοποιούν τη συστηματική καλλιέργεια της ελιάς. Ιεροδικαστικά έγγραφα, κατάστιχα μουκατάδων, αλλά και δυτικά αρχεία δίνουν πλήθος πληροφοριών για τη διακίνηση του κρητικού λαδιού, εντός και εκτός της οθωμανικής επικράτειας, πληροφορίες για τις διάφορες κατηγορίες φόρων και δασμών που το βάραιναν, για τη διακύμανση της τιμής του, για τη σειρά μέτρων που αποσκοπούσαν στην πάταξη του λαθρεμπορίου, για τον εμπορικό ανταγωνισμό ντόπιων και Γάλλων. Ο μεγαλύτερος όγκος του εξαγωγίμου λαδιού κατευθυνόταν στη Γαλλία, η οποία απορροφούσε το 30-50% της παραγωγής μέχρι τις παραμονές της Γαλλικής Επανάστασης. Η ισχυρή ζήτηση του λαδιού στη διεθνή αγορά και η ανάπτυξη της ντόπιας σαπωνοποιίας έγινε αιτία να επεκταθούν οι ελαιώνες στην Κρήτη. Προμηθευτές της αγοράς ήταν οι χωρικοί, τα μοναστήρια, οι οθωμανοί μεγαλοκτηματίες και αξιωματούχοι, οι οποίοι εμπορεύονταν τον φόρο που συγκέντρωναν σε είδος. Ο δανεισμός των χωρικών με υποθήκευση την προσεχή εσοδεία (selem), μια παράδοση που συνεχίστηκε στον 19ο αιώνα και απαντά και σε άλλες περιοχές της ανατολικής Μεσογείου (βλ. Συροπαλαιστίνη και το *προστούχι* στα Επτάνησα), προσπόριζε υψηλά κέρδη στους εμπόρους που προαγόραζαν σε χαμηλές τιμές. Μεγάλες ποσότητες κρητικού λαδιού και σαπουνιού απορροφούσε η Πόλη για τις ανάγκες του πληθυσμού της, η οποία απαιτούσε, σε έκτακτες περιπτώσεις, όπως για παράδειγμα το 1817, την αποστολή ολόκληρης της παραγωγής σαπουνιού απαγορεύοντας αυστηρά την όποια άλλη εξαγωγή. Οι δύο τελευταίες μελέτες της ενότητας που αφιερώθηκε στην ελαιϊκή ιστορία της Κρήτης, των Ayşe Nükhet Adiyeye & Nuri

Adiyeye και αυτή του Μάνου Περάκη, καλύπτουν τον ταράχωδη 19ο αιώνα και τα χρόνια της Κρητικής Πολιτείας (1898-1913). Τα γεγονότα της επανάστασης του 1821, του 1866-69 και 1897-98, συνέτειναν, πέραν όσων άλλων, και στην καταστροφή των ελαιώνων από τις στρατιωτικές επιχειρήσεις, αλλά και δολιοφθορές ως αντίποινα κατά των ηττημένων κάθε φορά. Προστατευτική υπήρξε η πολιτική της Αιγυπτιακής Αυτοκρατορίας (1830-1840) του Μωχάμετ Άλη και τα ευεργετικά μέτρα που έλαβε η Κρητική Πολιτεία για τον εκσυγχρονισμό της ελαιοκαλλιέργειας και την ανάκαμψη της σαπωνοποιίας με την ίδρυση πυρηνελαιουργιών. Στις αρχές του 20ού αιώνα, με βάση τις προξενικές εκθέσεις που διερευνήθηκαν, το κρητικό λάδι βρίσκεται σε χαμηλή θέση στον πίνακα του διεθνούς εμπορίου. Προηγούνταν οι χώρες της δυτικής Μεσογείου, Γαλλία, Ιταλία και Ισπανία, που εξήγγαν εμφιαλωμένο βρώσιμο λάδι. Το κρητικό λάδι ως βρώσιμο προϊόν απορροφούνταν από την Αίγυπτο, την Ελλάδα, την οθωμανική αυτοκρατορία και, ως πρώτη ύλη για τη σαπωνοποιία, από την Αυστροουγγαρία και την Αγγλία. Έως τον Β΄ Παγκόσμιο Πόλεμο η ελαιοπαραγωγή εξακολουθούσε να αποτελεί τη βάση της αγροτικής οικονομίας της Κρήτης.

Την ελαιοκομική ιστορία της Συροπαλαιστίνης, το νήμα της οποίας έφτασε ο R. Frankel έως τους αραβικούς χρόνους, αναλαμβάνει να συνεχίσει στους οθωμανικούς χρόνους (16ος-19ος αι.) μια μελέτη, που συνιστά επισκόπηση της σχετικής έρευνας μέχρι το 2010 (Ε. Μπαλτά). Οι μεγάλες ποσότητες του παραγόμενου λαδιού στη γωνιά αυτή της ανατολικής Μεσογείου απορροφούνταν σχεδόν αποκλειστικά από τα μεγάλα σαπωνοποιεία του Χαλεπιού, της Δαμασκού, της Jabal Nablus, El-Halil (Χεβρών), Γιάφας, Ραμάλας και της Ιερουσαλήμ που τροφοδοτούσαν με σαπούνη τη Βόρεια Αφρική και τις περιοχές του Τίγρη και του Ευφράτη. Στην ίδια γωνιά της Μεσογείου, η Κύπρος των οθωμανικών χρόνων κάλυπτε την ελλειμματική παραγωγή της με εισαγωγές από τις απέναντι μικρασιατικές ακτές και τη Συροπαλαιστίνη, όπως σημειώνεται στην αντίστοιχη κατ'ανάθεση μελέτη (Ε. Κωνσταντίνου και Δ. Δημητρίου), η οποία συνεχίζει την ελαιοκομική ιστορία της Μεγαλονήσου από τους βυζαντινούς χρόνους (Σ. Χατζησάββας). Η έρευνα στις οθωμανικές απογραφές και στο αρχαιακό υλικό της Μονής Κύκκου, κατέδειξε ότι η Μονή Κύκκου είχε το μερίδιο του λέοντος στην κατοχή

των ελαιόδεντρων, την παραγωγή των οποίων και εμπορευόταν. Οι μονές, όπως διαπιστώνει κανείς και σε άλλες γεωγραφικές περιφέρειες (βλ. για παράδειγμα Πελοπόννησο), είναι κύριοι μεγάλοι αριθμοί δέντρων.

Μια case study (Α. Πανοπούλου - Ε. Μπαλτά) συνεχίζει την ελαιϊκή ιστορία της Πελοποννήσου από τον 13ο αιώνα και την παρακολουθεί κατά τις εναλλασσόμενες κυριαρχίες Φράγκων, Βενετών και Οθωμανών έως την ίδρυση του ελληνικού κράτους. Ήδη από τον 11ο αιώνα η Σπάρτη, η Κορώνη και η Μεθώνη αποτελούσαν τις πλέον ελαιοπαραγωγικές περιοχές και δεν είναι τυχαίο που στη φορολογική νομοθεσία του Σουλεϊμάν του Μεγαλοπρεπή (1522-1560) περιλαμβάνεται ειδικό άρθρο για την ελαιοκαλλιέργεια της Μεθώνης, γεγονός που καταδεικνύει τη σημαντική της παραγωγή. Εξάλλου οι λεπτομερείς οθωμανικές νομοθετικές ρυθμίσεις για την ελαιοκαλλιέργεια μαρτυρούν τη σπουδαιότητα του προϊόντος στην οικονομία του Μοριά. Στα φορολογικά κατάστιχα της δεύτερης Τουρκοκρατίας στην Πελοπόννησο (1715-1821) απογράφονται τα ελαιόδεντρα που βρίσκονταν στην κατοχή των φορολογουμένων. Έτσι υπάρχει η δυνατότητα να γίνουν αφενός εκτιμήσεις για την έκταση της ελαιοκαλλιέργειας στον Μοριά τον 18ο αιώνα και αφετέρου η σύγκριση με την απογραφή του Καποδίστρια, που έπεται τον επόμενο αιώνα. Η σημαντική παραγωγή λαδιού είναι στενά συνδεδεμένη με τη διπλή εναλλαγή Οθωμανών και Βενετών στην κατοχή της Πελοποννήσου. Χάρη στις εμφυτεύσεις και το μπόλιασμα των αγριελιών κατά την πρώτη Οθωμανική περίοδο (1460-1686), η ελαιοκαλλιέργεια συνέχισε να αναπτύσσεται κατά τη δεύτερη Βενετοκρατία (1688-1715) για να φτάσει το λάδι να αποτελεί το κύριο εξαγωγικό προϊόν κατά τη δεύτερη Οθωμανική κατοχή (1715-1821). Στη μελέτη παρουσιάζονται περιγραφές των ελαιώνων από τις εκθέσεις των διαφόρων βενετών διοικητών της Πελοποννήσου και ποσοτικά στοιχεία από τη φορολογία του ελαιοκάρπου και του λαδιού που καταγράφονται στα οθωμανικά κατάστιχα. Με βάση αυτές τις πηγές αποτυπώθηκαν σε χάρτη που συνοδεύει τη μελέτη τα ελαιοτριβεία που εντοπίστηκαν στους αντίστοιχους αιώνες. Σε ό,τι αφορά την εμπορία του λαδιού, οι πληροφορίες είναι πολλές και διασταυρώνονται σε βενετικές, οθωμανικές και δυτικές αρχαιακές πηγές. Πρόκειται για κατάστιχα ενοικίασης φόρου λαδιού, εμπορικές

και προξενικές εκθέσεις για τη μεταφορά, τις τιμές, τα φορτία λαδιού και σαπουνιού που εξάγονται στη Γαλλία και σε άλλους ευρωπαϊκούς προορισμούς. Στην απογραφή του Καποδίστρια το υψηλό ποσοστό των ελαιόδεντρων (88,8%) που πέρασε στην κατοχή του ελληνικού κράτους μετά την απελευθέρωση μαρτυρεί ότι οι μουσουλμάνοι κάτοικοι της Πελοποννήσου κατείχαν το μεγαλύτερο ποσοστό, όπως αναλυτικά παρουσιάζεται στη μελέτη του Γιώργου Μητροφάνη που ακολουθεί.

Αν στην Κρήτη ο ελαιώνας ήταν η διάδοχη κατάσταση του αμπελιού, το ίδιο φαινόμενο απαντά και στα νησιά του βορείου Αιγαίου Θάσο και Μυτιλήνη, αλλά και στις απέναντι μικρασιατικές ακτές, περιοχές που έχουν κοινή ελαιϊκή ιστορία και για αυτό συνεξετάζονται σε μια ενότητα που αφιερώνεται στο βορειανατολικό Αιγαίο. Στη μελέτη για την ελιά και το λάδι στη Μυτιλήνη στον 16ο έως τον 19ο αιώνα (Ε. Μπαλά) παρουσιάζονται ποσοτικά στοιχεία για τα δέντρα που βρισκόταν στα τέλη του 17ου αιώνα στην κατοχή των χριστιανών και μουσουλμάνων κατοίκων του νησιού, αλλά και στην κατοχή των μονών, και σχολιάζονται οι φόροι επί της παραγωγής και οι δασμοί που βάραιναν το εξαγωγίμο προϊόν. Τόσο οι οθωμανικές πηγές όσο και τα προξενικά και εμπορικά αρχεία της Γαλλίας μαρτυρούν ότι ο κύριος αποδέκτης του λεσβιακού λαδιού κατά τον 18ο αιώνα ήταν οι σαπωνοποιίες της Μασσαλίας. Ετησίως μεγάλες ποσότητες λαδιού και σαπουνιού υποχρεωτικά αποστέλλονταν κατά προτεραιότητα για τον ανεφοδιασμό της πρωτεύουσας της αυτοκρατορίας όχι μόνο από τη Μυτιλήνη, αλλά κι από τα απέναντι Μοσχονήσια, το Αϊβαλί, το Αδραμύττι, και από περιοχές του Αϊδινίου, όπως αναλυτικά σχολιάζει η Gülden Sarııldiz στην ενότητα για τον ανεφοδιασμό της Πόλης. Η ανοδική πορεία της παραγωγής συνεχίστηκε σε όλο τον 19ο αιώνα με σταθμό τα ευεργετικά μέτρα του διανοουμένου Ναμίκ Κεμάλ που υπηρέτησε ως μουτσαρίφης στο νησί (1879-1884).

Ο Zeki Arıkan σε μια σύντομη περιεκτική μελέτη δίνει την ελαιϊκή ιστορία της ευρύτερης περιοχής της Σμύρνης, της οποίας το λάδι τροφοδοτούσε την Πόλη και πολλές χώρες της Ευρώπης έως τα τέλη του 19ου αιώνα, και μνημονεύει επίσης τις διάφορες απόπειρες που έγιναν για την ίδρυση εργοστασίων ελαιόλαδου στα τελευταία χρόνια του 19ου αι-

ώνα. Μια κατ' ανάθεση μελέτη (Fikret Yılmaz) συμπληρώνει την ενότητα της ελαιϊκής ιστορίας του βορειοανατολικού Αιγαίου, η οποία παρουσιάζει το πέρασμα στα μέσα του 16ου αιώνα από την παραγωγή του σουσαμόλαδου σε αυτήν του ελαιόλαδου στην περιοχή του Αδραμυττίου, μια περιοχή η οποία εξελίχθηκε στους επόμενους αιώνες σε σημαντικό ελαιοπαραγωγικό κέντρο. Στην ίδια γεωγραφική, πολιτική και οικονομική λογική που διέπει την ελαιοκομική ιστορία των παραπάνω περιοχών του βορειοανατολικού Αιγαίου στα οθωμανικά χρόνια εντάσσεται και η αντίστοιχη της Θάσου με σημαντική παραγωγή που τροφοδοτούσε τις περιοχές Καβάλας και Θεσσαλονίκης (Ε. Μπαλά - Γ. Κουτζακιώτης). Η δεκάτη της παραγωγής της διατίθονταν για τις ανάγκες των αγαθοεργών καταστημάτων της Καβάλας που ίδρυσε ο Μωχάμετ Άλη (1805-1848), βαλής Αιγύπτου και ιδρυτής της τελευταίας αιγυπτιακής δυναστείας, ο οποίος καταγόταν από την περιοχή.

Η σειρά των μελετών που εξετάζουν την ελαιοκομία περιοχών του Αιγαίου και της ανατολικής Μεσογείου κλείνει με μια μελέτη που συγκεντρώνει παρατηρήσεις και συμπεράσματα για την ελαιϊκή ιστορία του Αρχιπελάγους στον 17ο και 18ο αιώνα (Ε. Ζέη). Ανακεφαλαιώνει συνοπτικά θέματα που εθίγησαν στις προηγούμενες μελέτες που επικεντρώνονταν κάθε φορά σε έναν τόπο και συνομιλεί με αυτές, και τέλος σχολιάζει τους μύθους που δημιουργήθηκαν για την απρόσκοπτη ιστορική διαδρομή της καλλιέργειας στο Αρχιπέλαγος από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα, τις θεωρίες των φυσικών καταστροφών και πληθυσμιακών μετακινήσεων, που τροφοδότησαν θεωρίες για τη νησιωτική φτώχεια και συνέβαλαν στη δημιουργία ενός διατροφικού μοντέλου λιτότητας που είχε ως βάση το ελαιόλαδο.

Ετησίως τα ελαιοπαραγωγικά κέντρα του Αρχιπελάγους, η Κρήτη και η Μυτιλήνη, οι απέναντι μικρασιατικές ακτές κατά κύριο λόγο, αλλά και η Πελοπόννησος τροφοδοτούσαν με μεγάλες ποσότητες ελαιόλαδου και σαπουνιού την πρωτεύουσα της αυτοκρατορίας μετά την κάλυψη των αναγκών διατροφής και φωτισμού του πληθυσμού στους τόπους παραγωγής. Η Πόλη απορροφούσε μεγάλο ποσοστό του εμπορεύσιμου λαδιού. Ο διακεκριμένος ιστορικός Mehmet Genç εξηγεί με συνοπτικό τρόπο τις βασικές πολιτικές του

οθωμανικού οικονομικού συστήματος, μία εκ των οποίων ήταν η διασφάλιση του ανεφοδιασμού του πληθυσμού με επαρκή και φθηνά αγαθά. Το λάδι και το σαπούνι περιλαμβάνονταν στα πρώτης ανάγκης προϊόντα, η εξαγωγή των οποίων επιτρεπόταν εφόσον είχε καλυφθεί η Πόλη με επαρκείς ποσότητες από τις πλησιέστερες σε αυτήν περιοχές. Με δασμούς, έκτακτους νόμους και υποχρεωτικές εισφορές των ξένων εμπόρων, απαγορεύσεις εξαγωγών, με βαρύτερες ποινές σε παραβάτες, η Υψηλή Πύλη προσπαθούσε να διασφαλίσει την κάλυψη των αναγκών του πληθυσμού στους τόπους παραγωγής και στην πρωτεύουσά της. Η δεύτερη μελέτη (G. Sarııldiz) επικεντρώνεται στην τροφοδοσία της Πόλης με σαπούνι από την Κρήτη, τη Μυτιλήνη, το Αϊβαλί, τα Μοσχονήσια και τη Σμύρνη. Παρουσιάζει και σχολιάζει τις αυστηρές ρήτρες που έπρεπε να τηρηθούν ως προς τη ποσότητα και την ποιότητα του αποσταλέντος προϊόντος και τον ρόλο των συντεχνιών στη διαδικασία αυτή.

Ειδικό κεφάλαιο αφιερώνεται στην ελαιοκομική ιστορία των νησιών του Ιονίου και των απέναντι ηπειρωτικών ακτών από τον 15ο έως τον 19ο αιώνα (Ν. Καραπιδάκης), η οποία συνδέεται άρρηκτα με την πολιτική της κυρίαρχης Βενετίας που άρχισε να εφαρμόζεται στην Κέρκυρα από τα μέσα του 16ου αιώνα και στα υπόλοιπα νησιά, όπως και στις λοιπές κτήσεις της, με το διάταγμα του 1623 που προαναφέρθηκε. Η μελέτη οργανωμένη σε υποκεφάλαια παρουσιάζει την ελαιϊκή ιστορία κάθε νησιού χωριστά, σχολιάζοντας τα μέτρα και τα αποτελέσματά τους στην κάθε περίπτωση. Στην Κέρκυρα, για παράδειγμα, όπου η επιβολή των μέτρων εντατικοποίησης της ελαιοκαλλιέργειας ξεκίνησε νωρίτερα από τα άλλα νησιά, έφτασε να αποτελεί μονοκαλλιέργεια και η παραγωγή του νησιού στις αρχές του 20ού αιώνα αντιπροσώπευε τα 7/11 της παραγωγής λαδιού του Ελληνικού Βασιλείου. Στη Ζάκυνθο η ελαιοκαλλιέργεια ποτέ δεν κατάφερε να εκτοπίσει την παραγωγή της σταφίδας, ενώ στη Λευκάδα το εισόδημα της ελιάς και του λαδιού λειτουργούσε συμπληρωματικά προς τις άλλες οικονομικές δραστηριότητες των κατοίκων της. Η μελέτη παρουσιάζει επίσης στοιχεία σχετικά με τη φορολογία που βάρυνε την παραγωγή και τη μονοπωλιακή διάθεση του λαδιού στην αγορά της Βενετίας. Σχολιάζει τα μέτρα για τον έλεγχο της παράνομης εξαγωγής του, τα κυκλώματα των μεσαζόντων και των ενοικιαστών των

δασμών, την αισχροκέρδεια εβραίων εμπόρων, οι οποίοι με την ανοχή και τη συνεργασία βενετών αξιωματούχων προαγόραζαν σε εξευτελιστικές τιμές τις σοδειές των επόμενων χρόνων (προστύχι) όταν οι χωρικοί αναγκάζονταν να δανειστούν για να ανταποκριθούν στη φορολογία προκαλώντας στον πληθυσμό έντονα αντισημιτικά αισθήματα. Η δεύτερη συμβολή επικεντρώνεται στο παράδειγμα της Κεφαλονιάς και στο αγροτικό πρόγραμμα που εφήρμοσε ο Γενικός Προνοητής της Θάλασσας Agostino Sagredo για την επέκταση της καλλιέργειας της ελιάς στο μεγαλύτερο νησί των Ιονίων. Μολονότι με τις εμφυτεύσεις και το κέντρωμα αγριελιών αυξήθηκε θεαματικά στα αμέσως επόμενα χρόνια ο αριθμός των ελαιόδεντρων, σύμφωνα με τα στοιχεία της απογραφής του F. Grigani, οι Κεφαλονίτες εξακολουθούσαν να προτιμούν τα σταφυδάμπελα.

Ο τόμος κλείνει με τέσσερις μελέτες που παρακολουθούν την ελαιοκομία από την ίδρυση του ελληνικού κράτους έως τις παραμονές του Β' Παγκοσμίου Πολέμου. Η πρώτη αναφέρεται στην τύχη των ελαιώνων και ελαιόδεντρων, τα οποία είχαν στην κατοχή τους οθωμανοί ιδιοκτήτες, οθωμανικό δημόσιο και μουσουλμανικά ιδρύματα και εθνικοποιήθηκαν το 1828, με το πέρας της Ελληνικής Επανάστασης (Γ. Μητροφάνης). Περιγράφεται το πολύπλοκο οθωμανικό ιδιοκτησιακό σύστημα που διέπει τις δεντροκαλλιέργειες (εμφύτευση και καλλιέργεια ελαιόδεντρων σε ξένη γη με συμφωνία καλλιεργητών και γαιοκτητών), το οποίο κληροδοτήθηκε στο νεαρό ελληνικό κράτος, καθώς δεν δημιουργήθηκε ευθύς εξαρχής κτηματολόγιο για την αναγνώριση των δικαιωμάτων της αγροτικής ιδιοκτησίας. Τα ελαιόδεντρα, λοιπόν, σύμφωνα με το καθεστώς ιδιοκτησίας που ίσχυε για αυτά πριν από την Επανάσταση, διαιρέθηκαν σε τρεις κατηγορίες: ιδιόκτητα, εθνικά και εθνικοιδιόκτητα. Οι διάφορες πολιτικές (πολυετείς ενοικιάσεις, καλλιεργητικές συμφωνίες) που υιοθετήθηκαν για την εκμετάλλευση των δύο τελευταίων κατηγοριών δέντρων, ζωτικής σημασίας για τα δημοσιονομικά του νεαρού κράτους που εξαρτιόταν άμεσα από τις δημόσιες προσόδους της αγροτικής παραγωγής, αποδείχθηκαν επιζήμιες για τα δημόσια έσοδα. Πολιτικοί και ψηφοθηρικοί λόγοι διαιώνισαν το ζήτημα της εκποίησης των εθνικών γαιών και των ελαιόδεντρων όπως και το ιδιοκτησιακό ζήτημα των εθνικοιδιόκτητων δέντρων

έως το 1871, οπότε με νόμο της κυβέρνησης Αλέξανδρου Κουμουνδούρου οι καλλιεργητές των εθνικοϊδιοκτητων ελαιώνων απέκτησαν την κυριότητά τους με την καταβολή αποζημίωσης του δημοσίου για την εξαγορά της εθνικής γης επί της οποίας καλλιεργούσαν.

Η δεύτερη μελέτη συνιστά μια σύνθεση της ιστορίας του ελληνικού ελαιώνα μετά τη συγκρότηση του νεότερου ελληνικού κράτους με την προσάρτηση των Νέων Χωρών έως σήμερα, η οποία απουσίαζε από την ιστοριογραφία (Ε. Σιφναίου). Εξετάζει τη χωρογραφία της ελιάς στην ελληνική επικράτεια με τα νέα σύνορα και συνδέει την παραγωγή με τη μεταποίηση και το εμπόριο του λαδιού εντάσσοντας παράλληλα την ελληνική περίπτωση στον ευρύτερο μεσογειακό της περίγυρο. Επισκοπεί το διεθνές πλαίσιο, όπως διαμορφώθηκε με την εκβιομηχάνιση που έδωσε τη σφραγίδα της στη νεότερη εποχή κι άνοιξε πρωτόγνωρες δυνατότητες αύξησης της παραγωγής λαδιού και βελτίωσης της ποιότητάς του, σχολιάζει τις αλλαγές που επήλθαν στην κατανάλωση με τη χρήση σπορελαίων στη σαπωνοποιία, του πετρελαίου στον φωτισμό, με τη ζήτηση άλλων αγροτικών προϊόντων από το Διεθνές Εμπόριο, όπως της σταφίδας και του καπνού και τις επιπτώσεις που είχε τόσο στην ελαιοκαλλιέργεια όσο και στην τιμή του ελαιόλαδου. Τα μεγάλα εξαγωγικά κέντρα του ελληνικού λαδιού εξακολουθούσαν να είναι η Κρήτη, η Κέρκυρα και η Μυτιλήνη, η περίπτωση της οποίας εξετάζεται διεξοδικά, καθώς στο νησί η βιομηχανική παραγωγή λαδιού προϋπήρχε της απελευθέρωσης του 1912. Επιπλέον ο τόπος αυτός ανέδειξε φωτισμένες προσωπικότητες ελαιοπαραγωγών, όπως τον Μίτσα Κουρτζή που εργάστηκε στα χρόνια του Μεσοπολέμου για να βελτιώσει με την πρωτοπόρα εφεύρεσή του «Εργάνη» τις συνθήκες συλλογής του καρπού, για να αποφευχθεί ο ραβδισμός που τραυμάτιζε τα δέντρα. Η Ευρυδίκη Σιφναίου παρουσιάζει επίσης στην εξαιρετική αυτή συνοπτική σύνθεση τα κακώς κείμενα της ελληνικής ελαιοκομίας, τις αδράνειες και αρχαϊκότητες που καταμερίζονται σε καλλιεργητές και ελληνική πολιτεία με σοβαρές επιπτώσεις σε ένα βασικό προϊόν της ελληνικής γης. Στη μελέτη σχολιάζονται και οι προσπάθειες που καταβλήθηκαν στα χρόνια του Μεσοπολέμου: τα εκπαιδευτικά προγράμματα για την επιμόρφωση των καλλιεργητών σε νέες μεθόδους και τεχνολογίες, η χάραξη αγροτικής πολιτικής από την πλευρά

της πολιτείας, οι μελέτες που εκπονήθηκαν από τις υπηρεσίες της Εθνικής και Αγροτικής Τράπεζας που ήσαν και οι κύριοι χρηματοδότες της ελαιοκομίας. Τα μέτρα αυτά απέδωσαν καρπούς και άλλαξαν αργά αλλά σταθερά την ελαιοκομία και την ελαιϊκή παραγωγή της χώρας.

Οι μηδαμινές σχεδόν γνώσεις μας για τα ελαιοτριβεία στους βενετικούς και οθωμανικούς χρόνους, αν εξαιρέσει κανείς την καταγραφή τους για την είσπραξη του φόρου, χάρη στην οποία μπορούμε να συνθέσουμε και το δίκτυο διάχυσής τους στον χώρο, έρχονται να αναπληρωθούν από μια μελέτη που ενώ αντικείμενό της είναι η βιομηχανική ελαιουργία, παρουσιάζει και πλήθος πληροφοριών για την επεξεργασία του ελαιοκάρπου σε παλαιότερες εποχές, η οποία παρέμενε η ίδια έως τις αρχές του 19ου αιώνα (Α. Πλυτάς). Περιγράφεται η διαδικασία που επιμεριζόταν στη σύνθλιψη του καρπού, τη συμπίεση του ελαιοπολτού για την εξαγωγή του λαδιού και τέλος τον διαχωρισμό του από το νερό, τεχνικές που βασίζονται στην ανθρώπινη δύναμη, στα υποζύγια, στη δύναμη του νερού, οι οποίες είχαν ως αποτέλεσμα, όπως γράφει ο Μπωζούρ περιγράφοντας τα λιοτριβία της Αθήνας, να μένει μεγάλο μέρος του καρπού στο κατακάθι. Η εκμηχάνιση βελτίωσε αισθητά την κατάσταση, αλλά η επανάσταση ήρθε με τη μέθοδο του φυγοκεντρισμού που διαχώριζε γρήγορα το λάδι από το νερό, αυξάνοντας τις ποσότητες και βελτιώνοντας το προϊόν. Οι εξελίξεις αυτές συνοδεύτηκαν και με την ανάγκη δημιουργίας νέων κτιριακών εγκαταστάσεων που έλαβαν τη μορφή εργοστασίων. Λιοτριβιά και ελαιουργεία, όσα διασώθηκαν, δόθηκαν για άλλες χρήσεις, πολιτιστικές και τουριστικές.

Η τελευταία μελέτη υπογεγραμμένη από τον Patrick Boulanger, εξέχοντα μελετητή της ιστορίας του λαδιού και του σαπουνιού της δυτικής Μεσογείου, έχει αντικείμενο τις ελληνικές εξαγωγές στη Γαλλία, τις οποίες παρακολουθεί από την ίδρυση του ελληνικού κράτους έως τον Β΄ Παγκόσμιο πόλεμο. Η μελέτη περιλαμβάνει και πλείστες όσες αναφορές για την πορεία των εξαγωγών του ελληνικού λαδιού στις τελευταίες δεκαετίες του 20ού αιώνα, όπου καταλαμβάνει την τρίτη θέση παγκοσμίως για την υψηλή του ποιότητα, η οποία αναμφίβολα ενισχύθηκε και από την προβολή του μεσογειακού και ιδιαίτερα του κρητικού μοντέλου διατρο-

φής που βασίζεται στο ελαιόλαδο. Ο Patrick Boulanger ξεκινώντας από την εποχή των Διομολογήσεων στα χρόνια της οθωμανικής αυτοκρατορίας, με τα προνόμια και τις διευκολύνσεις στους γάλλους εμπόρους για τις αγορές αγαθών και την εμπορία τους, αναφέρεται στις εξαγωγές του λαδιού της Μυτιλήνης και της Κρήτης στον 18ο αιώνα, το οποίο τροφοδοτούσε τα σαπωνοποιεία της Μασσαλίας, και συνεχίζει να παρακολουθεί την πορεία και τον όγκο των συναλλαγών αυτών από τον 19ο αιώνα και επί έναν αιώνα από τις στατιστικές πηγές του γαλλικού κράτους.

Μετά την παρέλευση των ετών και εφόσον είχαν ολοκληρωθεί από το ΠΙΟΠ, όλα τα στάδια παραγωγής του τόμου –πλην της εκτύπωσης– αποφασίστηκε να γίνει συνέκδοση του έργου με το Ινστιτούτο Ιστορικών Ερευνών του Εθνικού Ιδρύματος Ερευνών. Οι οφειλόμενες ευχαριστίες μας είναι πολλές για τη συνεργασία και επιτυχή διεκπεραίωση ενός

δύσκολου και μεταβαλλόμενου μέσα στον χρόνο εγχειρήματος. Πρωτίστως, ευχαριστούμε το Δ.Σ. του ΠΙΟΠ για τη στήριξή του όλα αυτά τα χρόνια, καθώς και το επιστημονικό προσωπικό των αρμοδίων Υπηρεσιών του Ιδρύματος. Ευχαριστούμε επίσης τις συνεργάτιδες του ΠΙΟΠ, Μαρία Καζάκου, Ιουλία Καραβασίλογλου και Πηνελόπη Ματσούκα.

Θερμές ευχαριστίες οφείλονται στους υπεύθυνους του ΙΙΕ/ΕΙΕ που αποδέχθηκαν την πρόταση της συνέκδοσης και βοήθησαν στην ευόδωση αυτής της συνεργασίας. Ειδικές ευχαριστίες οφείλονται επίσης στους συγγραφείς του τόμου για την πολύχρονη υπομονή και την επιστημονική καρτερία τους. Κάποιοι δυστυχώς δεν είναι πλέον μαζί μας, όπως η αείμνηστη και με ειδική ενασχόληση με την ιστορία της ελιάς και του λαδιού Ευρυδίκη Σιφναίου και ο Γιώργος Μητροφάνης, στων οποίων τη μνήμη αφιερώνομε το παρόν έργο. ■

ΒΡΑΧΥΓΡΑΦΙΕΣ - ΣΥΝΤΟΜΟΓΡΑΦΙΕΣ

- AA: *Archäologischer Anzeiger*
AD: Αρχαιολογικόν Δελτίον
AE: Αρχαιολογική Εφημερίς
AEMΘ: Το Αρχαιολογικό Έργο στη Μακεδονία και Θράκη
AJA: *American Journal of Archaeology*
AM: *Athenische Mitteilungen*
AOC: *Archives de l'Orient Chrétien*
AS: *Anatolian Studies*
ASCSA: *The American School of Classical Studies at Athens*
AST: *Araştırma Sonuçları Toplantısı*
BAR: *British Archaeological Reports*
BASOR: *Bulletin of the American Schools of Oriental Research*
BCH: *Bulletin de Correspondance Hellénique*
BSA: *The Annual of the British School at Athens*
Byz. Sorb.: *Byzantina Sorbonensia*
BZ: *Byzantinische Zeitschrift*
CEDAC: *Carthage Bulletin: Centre d'études et de documentation archéologique de la conservation*
CFHB: *Corpus Fontium Historiae Byzantinae*
CNRS: *Centre national de la recherche scientifique*
DOP: *Dumbarton Oaks Papers*
EHB: A. Laiou (επιμ. έκδ.), *The Economic History of Byzantium from the Seventh through the Fifteenth Century*, 3 τόμοι, Washington, DC, 2002.
EHR: *The English Historical Review*
IATE: *Ιστορικό Αρχείο της Τράπεζας της Ελλάδος*
IFAPO: *Institut Français d'Archéologie du Proche-Orient*
INSTAP: *The Institute for Aegean Prehistory*
JASc: *Journal of Archaeological Science*
JHS: *Journal of Hellenic Studies*
JÖB: *Jahrbuch der Österreichischen Byzantinistik*
JRA: *Journal of Roman Archaeology*
MM: F. Miklosich - J. Müller, *Acta et diplomata Graeca Medii Aevi sacra et profana*
ODB: *The Oxford Dictionary of Byzantium*
ÖJH: *Jahreshefte des Österreichischen archäologischen Institutes in Wien*
PG: *Patrologia Graeca (Migne)*
ΠΙΟΠ: Πολιτιστικό Ίδρυμα Ομίλου Πειραιώς
PLP: *Prosopographisches Lexikon zur Paläologenzeit*
PRAP: *The Pylos Regional Archaeological Project*
PRO.FO: *Public Record Office, Foreign Office*
RDAC: *Report of the Department of Antiquities, Cyprus*
REB: *Revue des Études Byzantines*
SFECAG: *Société Française d'Étude de la Céramique Antique en Gaule*
TIB: *Tabula Imperii Byzantini*
TM: *Travaux et Mémoires*
WBS: *Wiener Byzantinistische Studien*
Amouretti - Brun 1993: M.-C. Amouretti - J.-P. Brun (επιμ.), *La production du vin et de l'huile en Méditerranée / Oil and Wine Production in the Mediterranean Area*, Symp. Intern, Aix en Provence 1991, *BCH Suppl. XXVI*, École française d'Athènes, Paris 1993.
Ελιά και λάδι 1996: Ελιά και λάδι, Δ' Τριήμερο Εργασίας, Καλαμάτα 7-9 Μαΐου 1993, Πολιτιστικό Τεχνολογικό Ίδρυμα ΕΤΒΑ, Αθήνα 1996.
Η ελιά και το λάδι από την αρχαιότητα έως σήμερα 2003: Π. Καμηλάκης - Λ. Καραπιδάκη (επιμ.), *Η ελιά και το λάδι από την αρχαιότητα έως σήμερα*, Πρακτικά Διεθνούς Συνεδρίου, Αθήνα 1-2 Οκτωβρίου 1999, Δημοσιεύματα του Κέντρου Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας 19, Ακαδημία Αθηνών, Αθήνα 2003.
Η ελιά και το λάδι στον χώρο και τον χρόνο 2003: Π. Καμηλάκης - Λ. Καραπιδάκη (επιμ.), *Η ελιά και το λάδι στον χώρο και τον χρόνο*, Πρακτικά Συμποσίου, Πρέβεζα, 24-26 Νοεμβρίου 2000, Θεοφάνειος Σχολή, Δημοσιεύματα του Κέντρου Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας 20, Ακαδημία Αθηνών, Αθήνα 2003.

ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ ΕΙΚΟΝΩΝ

- Ηλίας Αναγνωστάκης (εξώφυλλο, 12, 34, 52, 74, 224, 232, 266)
Αρχείο Κούππα ΙΙΕ/ΕΙΕ (503, 506, 507, 508)
Αρχείο Μ. Μαγκακά (38, 39)
Αρχείο Χαρτογραφίας του Ελληνικού Χώρου του Μορφωτικού Ιδρύματος Εθνικής Τραπέζης (390 πάνω, 395)
Βιβλιοθήκη της Βουλής, Συλλογή Χαρτών (397, 400)
Αναστασία Γιαγκάκη (170/εικ. 1) [Η φωτογραφία δημοσιεύεται με την άδεια της Εφορείας Αρχαιοτήτων Ρεθύμνου]
Θεόδωρος Δουκάκης (432)
Εφορεία Αρχαιοτήτων Δωδεκανήσου (208/εικ. 4) [σχέδιο Σ. Ντιντιούμη]· (212/εικ. 8) [φωτ. Ε. Παπαβασιλείου]
Εφορεία Αρχαιοτήτων Λακωνίας, Υπουργείο Πολιτισμού & Αθλητισμού/ΤΑΠ (238, 239)
Εφορεία Αρχαιοτήτων Πιερίας (86, 87)
Γιάννης Καρανικόλας (116, 318, 438)
Ε. Κατσούρη (157) [τριδιάστατα σχέδια]
Κέντρο Μελέτης Νεώτερης Κεραμικής (215/εικ. 19α, β) [Οι φωτογραφίες έχουν δημοσιευθεί στο *Με αφορμή μια στάμνα, Κατάλογος Έκθεσης*, ΚΜΝΚ, Αθήνα 1999, εικ. 26 και 86]
Μυκήνες, Εφορεία Αρχαιοτήτων Αργολίδας, ΥΠΠΟΑ/ΤΑΠ (97/εικ. 3, 109) [φωτ. Σοφοκλής Χατζησάββας]
© Μουσείο Μπενάκη/Φωτογραφικά Αρχεία (30, 32-33, 280, 282-283, 284, 300, 362, 418, 460) [φωτ. Δημήτριος Χαρισιάδης]
Ναταλία Πούλου-Παπαδημητρίου (208/εικ. 5, 209/εικ. 7, 212/εικ. 9) [Οι εικόνες δημοσιεύονται με την άδεια της Εφορείας Αρχαιοτήτων Λασιθίου]
© Δημήτρης Ταλιάνης, 1993 (390 κάτω, 399) [Οι φωτογραφίες έχουν δημοσιευθεί στο *Κέρκυρα, Ιόνιον φως*, εκδόσεις Τοπίο, Αθήνα 1993, σ. 157, 171]
Φωτογραφικό Αρχείο ΠΙΟΠ (82, 114-115, 152, 250, 294, 304, 328, 364, 388, 410, 420, 434, 448, 454, 468, 478-479, 480, 488) [φωτ. Βασίλης Γεωργιάδης]· (340, 524) [φωτ. Βασίλης Καραβασιλογλου]· (152, 166, 204, 462) [φωτ. Θανάσης Κοττάς]· (346) [φωτ. Γιώργος Μαργακός]· (286) [φωτ. Ευάγγελος Στουρνάρας]· (516, 518, 519, 520) [Makebelieve]
Σοφοκλής Χατζησάββας (98/εικ. 5, 99/εικ. 7β, 102/εικ. 10, 104, 105, 106, 107/εικ. 14β, 108/εικ. 16α) [σχέδια Ανδρέας Κάππος]· (97/εικ. 4) [Η φωτογραφία δημοσιεύεται με την άδεια της Εφορείας Αρχαιοτήτων Κορινθίας]· (99/εικ. 7α) [Η φωτογραφία δημοσιεύεται με την άδεια της Εφορείας Αρχαιοτήτων Χαλκιδικής και Αγίου Όρους]· (101) [Οι φωτογραφίες δημοσιεύονται με την άδεια της Εφορείας Αρχαιοτήτων Σερρών]· (107/εικ. 15) [Η φωτογραφία δημοσιεύεται με την άδεια της Εφορείας Αρχαιοτήτων Λασιθίου]· (108/εικ. 16β) [Η φωτογραφία δημοσιεύεται με την άδεια της Εφορείας Αρχαιοτήτων Ηρακλείου]
Υπουργείο Πολιτισμού και Αθλητισμού, Μουσείο Βυζαντινού Πολιτισμού (170/εικ. 2) [ΒΚ 2644, φωτ. Αναστασία Γιαγκάκη]
The Archäologische Staatssammlung München (237) [Bavarian State Archaeological Collection, φωτ. Konrad Rainer]
© The Trustees of the British Museum. All rights reserved (94 πάνω)
Museum of Fine Arts, Boston (94 κάτω) [Μελανόμορφος σκύφος ©2019, Museum of Fine Arts, Boston]
University of Southampton, 2005 (208/εικ. 2) [Roman Amphorae: a digital resource]
Μιχαηλίδης, Δ. - Μπακιρτζής, Χ. 2003, «“Αραβικοί” αμφορείς στην Κύπρο», *7ο Διεθνές Συνέδριο Μεσαιωνικής Κεραμικής της Μεσογείου, Θεσσαλονίκη, 11-16 Οκτωβρίου 1999*, Αθήνα, σ. 125 (214/εικ. 16) [Η φωτογραφία δημοσιεύεται με την άδεια του Τμήματος Αρχαιοτήτων Κύπρου]
Πλυτάς, Α. 2007, *Βιομηχανική ελαιουργία*, ΠΙΟΠ, Αθήνα, σ. 17 (522/εικ. 7) [φωτ. Μαρία Μαυροειδή]
Πούλου-Παπαδημητρίου, Ν. 2008, «Βυζαντινή κεραμική από την Ελεύθερνα: Η στέρνα της Αγίας Άννας», στο Θ. Καλπαζής - Ν. Πούλου κ.ά., *Ελεύθερνα, Τομέας ΙΙ. 3. Βυζαντινό σπίτι στην Αγία Άννα*, Εκδόσεις Πανεπιστημίου Κρήτης, Ρέθυμνο, σ. 176 (213/εικ. 13) [Η φωτογραφία δημοσιεύεται με την άδεια της Εφορείας Αρχαιοτήτων Ρεθύμνου]
Arthur, P. 1992, “Amphorae for Bulk Transport”, στο F. D’Andria - D. Whitehouse (επιμ.), *Excavations at Otranto, Vol. II: The Finds*, Lecce, εικ. 7:2, 7:3 (214/εικ. 17β) [Το σχέδιο δημοσιεύεται με την άδεια του P. Arthur]
Bass, G.F. - van Doorninck, F.H.Jr. (επιμ.) 1982, Yassi Ada I. *A Seventh-Century Byzantine Shipwreck*, Texas, σ. 156, εικ. 8-1 (208/εικ. 1) [Η φωτογραφία δημοσιεύεται με την άδεια του G.F. Bass]
Drachmann, A.G. 1932, *Ancient Oil Mills and Presses*, Copenhagen, σ. 142 (98/εικ. 6)
Frankel, R. - Avitsur, S. - Ayalon, E. 1994, *History and Technology of Olive Oil in the Holy Land*, Arlington V.A: Olearius (102/εικ. 9)
Frankel, R. 1999, *Wine and Oil Production in Antiquity in Israel and other Mediterranean Countries*, Sheffield Academic Press (JSOT/ASOR Monograph 10), Sheffield (118-125) [σχέδια: Hagit Tahan]
Günzenin, N. 1989, « Amphores byzantines dans les musées turcs », στο V. Déroche - J.-M. Spieser (επιμ.) 1989, εικ. 5, 12, 13 (213/εικ. 12, 214/εικ. 14, 15) [Οι εικόνες δημοσιεύονται με την άδεια της N. Günzenin]
Hayes, J.W. 1992, *Excavations at Saracane in Istanbul. Vol 2, The Pottery*, Princeton, εικ. 57, 24, 25.10 (209/εικ. 6, 212/εικ. 11, 214/εικ. 17α)
Hayes, J.W. 2003a, “Hellenistic and Roman Pottery Deposits from the ‘Saranta Kolones’ Castle Site at Paphos”, *BSA* 98, εικ. 32 (212/εικ. 10)
Portale, E.Ch. - Romeo, I. 2001, “Contentitori da trasporto”, στο A. Di Vita (επιμ.), *Gortina V.3, I Materiali*, Padova, πίν. LXXIII, a. (208/εικ. 3) [Το σχέδιο δημοσιεύεται με την άδεια της E.Ch. Portale]
Sanders, G. 1993, “Excavations at Sparta: The Roman Stoa, 1988-01. Preliminary Report, Part 1”, *BSA* 88, σ. 270, εικ. 7 (215/εικ. 18) [Τα σχέδια δημοσιεύονται με την άδεια του G. Sanders]

