

ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ
ΣΧΟΛΗ ΑΝΘΡΩΠΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ
ΤΜΗΜΑ ΙΣΤΟΡΙΑΣ – ΑΡΧΑΙΟΛΟΓΙΑΣ ΚΑΙ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΠΟΛΙΤΙΣΜΙΚΩΝ
ΑΓΑΘΩΝ

Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών
«Διαχείριση και ανάδειξη πολιτισμικών αγαθών και περιβάλλοντος»

Μεταπτυχιακή διπλωματική εργασία
της
Αγγελικής Σταματελοπούλου
Α.Μ.: 1012201601005

Πτυχιούχου του Τμήματος Συντήρησης Αρχαιοτήτων και Έργων Τέχνης του
ΤΕΙ Αθήνας και του Τμήματος Δασολογίας και Φυσικού Περιβάλλοντος του
Αριστοτέλειου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης

*«Από τη “Μάνα Ελιά” στην Αρχαία Μεσσήνη: Οι σταθμοί της
διαχρονικής ελαιοκαλλιέργειας στη Μεσσηνία και προτάσεις
διαχείρισής τους»*



Επιβλέποντες:

Ιωάννα Σπηλιοπούλου, Αναπληρώτρια Καθηγήτρια Τ.Ι.Α.Δ.Π.Α.

Μαρία Κουρή, Λέκτωρ Τ.Ι.Α.Δ.Π.Α.

Νικόλαος Ζαχαριάς, Καθηγητής Τ.Ι.Α.Δ.Π.Α.

Καλαμάτα, Ιούνιος 2019

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΕΥΧΑΡΙΣΤΙΕΣ	3
ΠΕΡΙΛΗΨΗ	4
ΕΙΣΑΓΩΓΗ	7
Α΄ ΜΕΡΟΣ: ΓΕΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ	8
Α1. ΒΙΟΟΙΚΟΛΟΓΙΑ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ	8
Α1.1. Βοτανική ταξινόμηση και οργανογραφία της ελιάς	8
Α1.2.Καρπόδεση και σύσταση του ελαιόκαρπου	10
Α1.3. Ποικιλίες της ελιάς	11
Α1.4. Κλιματολογικές συνθήκες και φυσικό περιβάλλον της ελιάς	12
Α1.5. Πολλαπλασιασμός της ελιάς	13
Α1.6. Καλλιεργητική τεχνική και φροντίδα	13
Α1.7. Τύποι ελαιόλαδου	14
Α2. ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΓΕΩΡΓΙΑ	15
Β΄ ΜΕΡΟΣ: ΙΣΤΟΡΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ	16
Β1. Η ΔΙΑΔΡΟΜΗ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΔΕΝΔΡΟΥ ΔΙΑ ΜΕΣΟΥ ΤΩΝ ΑΙΩΝΩΝ	18
Β2. Η ΕΛΙΑ ΣΤΗ ΜΕΣΣΗΝΙΑ	20
Β3. Η ΕΛΙΑ ΚΑΙ ΤΟ ΛΑΔΙ ΩΣ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΜΕΝΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ	25
Β4. ΣΤΑΤΙΣΤΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ	31
Β4. ΤΑ ΕΛΑΙΟΤΡΙΒΕΙΑ ΣΤΗΝ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟ	32
Γ΄ ΜΕΡΟΣ: ΧΡΗΣΕΙΣ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ ΔΙΑ ΜΕΣΟΥ ΤΩΝ ΑΙΩΝΩΝ	34
Γ1. Μυκηναϊκή εποχή	34
Γ2. Ελληνιστική εποχή	38
Γ3. Μεσαιωνική περίοδος	39

Γ4. Νεώτεροι χρόνοι: Οθωμανική περίοδος και Ελληνική Επανάσταση	41
Δ΄ ΜΕΡΟΣ: Η ΕΛΙΑ ΣΤΗΝ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΖΩΗ, ΤΟΝ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟ ΚΑΙ ΤΗ ΛΑΤΡΕΙΑ	43
Δ1. Το τοπίο της ελιάς	43
Δ2. Η ελιά στον αθλητισμό	45
Δ3. Η ελιά στη θρησκεία και στη λαϊκή παράδοση	46
Δ4. Η ελιά στη διατροφή και στην παραδοσιακή ζωή	48
Δ5. Η ελιά ως έμπνευση	52
Ε΄ ΜΕΡΟΣ: ΟΙ ΔΡΟΜΟΙ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ ΚΑΙ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΣΤΗ ΝΟΤΙΑ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟ: ΧΑΡΑΞΗ ΜΙΑΣ ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΗΣ ΔΙΑΔΡΟΜΗΣ	54
Ε1. ΣΤΟΧΟΘΕΣΙΑ ΣΤΗ ΧΑΡΑΞΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΗΣ ΔΙΑΔΡΟΜΗΣ	55
Ε2. ΣΗΜΕΙΑ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΟΣ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΗΣ ΔΙΑΔΡΟΜΗΣ	56
Ε3. ΔΙΑΔΡΟΜΗ ΥΠΑΙΘΡΟΥ	56
Ε4 ΔΙΑΔΡΟΜΗ ΕΝΤΟΣ ΤΟΥ ΔΗΜΟΥ ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ	64
Ε5. ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗΣ ΚΑΙ ΠΡΟΩΘΗΣΗΣ ΤΗΣ ΔΙΑΔΡΟΜΗΣ	71
ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ	72
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	74
ΔΙΚΤΥΟΓΡΑΦΙΑ	79
ΠΗΓΕΣ ΕΙΚΟΝΩΝ	82
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΕΙΚΟΝΩΝ	88

ΕΥΧΑΡΙΣΤΙΕΣ

Για την ολοκλήρωση αυτής της μεταπτυχιακής μου εργασίας, οφείλω θερμές ευχαριστίες στους ανθρώπους που με βοήθησαν, ο καθένας με τον δικό του τρόπο.

Καταρχήν, θα ήθελα να ευχαριστήσω θερμά την κυρία Ιωάννα Σπηλιοπούλου, Αναπληρώτρια Καθηγήτρια του Τμήματος Ιστορίας, Αρχαιολογίας και Δ.Π.Α. του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου, η οποία κατά τη διάρκεια του μεταπτυχιακού προγράμματος μας δίδαξε όχι μόνο τη γνώση του αντικειμένου, αλλά και τον τρόπο αναζήτησης της γνώσης και την τεκμηριωμένη απόδοσή της σε επιστημονικό επίπεδο. Η κυρία Σπηλιοπούλου με καθοδήγησε στην έρευνα και στην επιλογή του βιβλιογραφικού υλικού και μου προσέφερε πολύτιμες συμβουλές και διορθώσεις στη συγγραφή.

Θερμές ευχαριστίες οφείλω, επίσης, στους συνεπιβλέποντες, τον Καθηγητή κ. Νικόλαο Ζαχαριά και τη Λέκτορα, Δρ. Μαρία Κουρή, για τις επιβοηθητικές τους παρατηρήσεις,

Ευχαριστίες θα ήθελα να εκφράσω και στους υπόλοιπους διδάσκοντες του μεταπτυχιακού προγράμματος, γιατί από τη πλευρά του ο καθένας, με βοήθησε ώστε να φτάσω σήμερα στη συγγραφή της παρούσας εργασίας.

Ένα μεγάλο ευχαριστώ οφείλω όμως κυρίως στη μνήμη της αλησμόνητης Καθηγήτριάς μας Βάσως Πέννα, που ήταν η ψυχή του μεταπτυχιακού προγράμματος και καθοδηγήτριά μας.

Θα ήταν επίσης παράλειψη να μη σημειώσω την πολύτιμη βοήθεια που μου προσέφερε η Προϊσταμένη της ΕΦΑ Μεσσηνίας, κα Ευαγγελία Μηλίτση, αλλά και οι αρχαιολόγοι της ίδιας Εφορείας, κυρίες Αικατερίνη Τζαμουράνη, Μαρία Τσουλάκου, Μαρία Κυλάφη, Νίκη Μεγαλομάτη, κύριος Δημοσθένης Κοσμόπουλος, καθώς και οι συντηρήτριες κα Σταυρούλα Δουβόγιαννη και Ελένη Γιαννοπούλου, που μου παρείχαν βιβλιογραφική βοήθεια.

Τέλος, θα ήθελα να ευχαριστήσω την οικογένειά μου, τον σύζυγό μου Ιωάννη Δημητρακόπουλο και την κόρη μου Χριστίνα Δημητρακοπούλου, για την ανοχή και την ηθική τους υποστήριξη στην ολοκλήρωση αυτής της εργασίας.

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Η παρούσα εργασία εστιάζει στην αλληλεπίδραση πολιτισμού και περιβάλλοντος στη Μεσσηνία και στα οφέλη που μπορούν να αποκομιστούν από τον συγκερασμό αυτό, για την ενίσχυση της οικονομίας μιας περιοχής με μεγάλη τουριστική προβολή ιδιαίτερα τα τελευταία χρόνια, η οποία θα πρέπει να στηρίζεται κατά βάση στον πρωτογενή της τομέα και ιδιαίτερα στην ελιά.

Η λατινική ονομασία της ελιάς είναι *Olea europaea* L. ssp. *Europaea* (Ελιά η ευρωπαϊκή), υπάγεται στην οικογένεια των *oleaceae* (ελαιοειδών) και περιλαμβάνει τριάντα περίπου είδη. Κύριο χαρακτηριστικό του δένδρου είναι η μακροζωία του.

Για την εκμετάλλευση της ελιάς στην Προϊστορική Κρήτη και τα Μυκηναϊκά Κέντρα του πελοποννησιακού χώρου σημαντικές είναι οι μαρτυρίες των πινακίδων της Γραμμικής Β' γραφής από την Κνωσό, την Πύλο και τις Μυκήνες. Από αυτές αντλούμε σημαντικές πληροφορίες για τη χρήση του ελαιόλαδου στην καθημερινή ζωή, τις θρησκευτικές τελετές, τις εμπορικές δραστηριότητες και τις βιοτεχνικές ασχολίες (αρωματοποιία, υφαντική, κλπ) της Ύστερης Εποχής του Χαλκού στον ελλαδικό χώρο. Από τους γραφείς των πινακίδων χρησιμοποιήθηκαν τρία διαφορετικά ιδεογράμματα για την ελιά και το ελαιόλαδο.

Ο κάμπος της Μεσσηνίας είναι ιδανικός για την καλλιέργεια της ελιάς και συγκεκριμένα των ποικιλιών «Καλαμών» και «Κορωνέικης». Από τη συνολική παραγωγή της Πελοποννήσου, η Μεσσηνία έχει τον μεγαλύτερο αριθμό ελαιοδέντρων (13.522.475) και παράγει ετησίως 2.500 τόνους επιτραπέζιας ελιάς και 300.000 τόνους ελαιόλαδου. Ανάμεσά τους, και η παγκόσμια φημισμένη ελιά «Καλαμών», μία από τις καλύτερες βρώσιμες ελιές παγκοσμίως.

Η πρόταση των πολιτιστικών διαδρομών που συσχετίζονται με την ελιά και το ελαιόλαδο, αποτελεί μία συνδυαστική προσπάθεια ανάδειξης και διαχείρισης του πολιτισμικού περιβάλλοντος της περιοχής, φυσικού και ανθρωπογενούς, με στόχο την ανάπτυξη του πολιτισμικού τουρισμού προς όφελος της τοπικής οικονομίας, μέσα από την προβολή των μεσσηνιακών προϊόντων του πρωτογενούς τομέα στο εξωτερικό, για την προσέλκυση επενδυτών, την επιμήκυνση της τουριστικής περιόδου και την εξασφάλιση πόρων, που θα συντελέσουν σε μία αειφόρο τουριστική ανάπτυξη.

Για την τεκμηρίωση της εργασίας χρησιμοποιήθηκαν βιβλιογραφικές πηγές τόσο για την βιοοικολογία της ελιάς όσο και για την ιστορία του ελαιόλαδου και της ελαιοκαλλιέργειας από την Μυκηναϊκή εποχή έως σήμερα.

Η Μεσσηνία έχει συμπεριλάβει στον Ευρωπαϊκό Κατάλογο και έχει αναγνωρίσει τις επιτραπέζιες ελιές ΠΟΠ «Καλαμάτα» και το ελαιόλαδο ΠΟΠ «Καλαμάτα». Με δεδομένη τη διαχρονική καλλιέργεια της ελιάς στην Πελοπόννησο και ειδικότερα στη Μεσσηνία, μια πολιτιστική διαδρομή με θέμα την ελιά και το ελαιόλαδο μπορεί να προκαλέσει μεγάλο ενδιαφέρον, όχι μόνο εντός αλλά και εκτός της χώρας.

Στην περιοχή της Πυλίας, ο επισκέπτης μπορεί να επισκεφθεί τον Αρχαιολογικό Χώρο του Ανακτόρου του Νέστορος και τα μουσεία της περιοχής και να μάθει για την καλλιέργεια και τη χρήση της ελιάς και του ελαιόλαδου κατά την Ύστερη Εποχή του Χαλκού. Στη Χριστιανούπολη, στην Αρχαία Μεσσήνη, αλλά και στην Καρδαμύλη της Μάνης μπορεί να επισκεφτεί κανείς κατά σειρά τον Ι.Ν. Μεταμορφώσεως του Σωτήρος, το αρχαίο στάδιο και το οχυρό των Μούρτζινων-Τρουπάκηδων, όπου τού δίνεται η δυνατότητα να μελετήσει τη χρήση του ελαιόλαδου σε ποικίλες εκφάνσεις του δημόσιου και ιδιωτικού βίου κατά τη διάρκεια των αιώνων.

Τη σύγχρονη ελαιοκαλλιέργεια και την ολοκληρωμένη διαχείριση της ελαιοκομίας μπορεί κανείς να τη μελετήσει στην περιοχή του Δήμου Καλαμάτας μέσα από τα ελαιοπερίβολα, τις μεταποιητικές μονάδες, τις μονάδες επεξεργασίας, την επανάχρηση των κτηρίων που συσχετίζονται με αυτά κλπ.

Οι προϋποθέσεις για την επιτυχία της πολιτιστικής διαδρομής συνίστανται στο να είναι καλά συντηρημένα και προσπελάσιμα τα διάφορα «αξιοθέατα», στο να υπάρχουν υποδομές σύνδεσης των επιμέρους σημείων (πεζόδρομοι, οδικό δίκτυο), επιχειρήσεις που να προσφέρουν ποιοτικές και καινοτόμες υπηρεσίες και τη συμμετοχή σε δίκτυο για τη διαχείριση της διαδρομής.

Οι οργανωτικές δράσεις της πολιτιστικής διαδρομής θα πρέπει να εμπεριέχουν κατάρτιση σχεδίου marketing (branding, λογότυπο, δημιουργικό διαδρομής), δημιουργία media plan, προγραμματισμό και διεξαγωγή event για την έναρξη λειτουργίας της πολιτιστικής διαδρομής, δράσεις προβολής (ενέργειες διαφήμισης και δημοσίων σχέσεων), δυναμική συμμετοχή της τοπικής κοινωνίας (πιστοποιήσεις, κίνητρα, συμβάσεις, τοπικά σύμφωνα ποιότητας), ανάπτυξη ψηφιακής στρατηγικής επικοινωνίας και αгаστή αειφόρο διαχείριση των ίδιων των χώρων-σταθμών της διαδρομής. Επίσης θα πρέπει να δίνονται πληροφορίες, όπως ο βαθμός δυσκολίας της, η χιλιομετρική απόσταση, η προσβασιμότητα (αυτοκινητόδρομοι, ποδηλατοδρόμοι, πεζόδρομοι, ΑΜΕΑ, κλπ.), στοιχεία επικοινωνίας, σημεία ενδιαφέροντος σε κοντινές αποστάσεις, χώροι στάθμευσης, έντυπο διαδρομής (φυλλάδιο) ή ψηφιακή εφαρμογή, καθώς και τοπικές εορτές και εκδηλώσεις σε σχέση με την ελιά και το ελαιόλαδο.

SUMMARY

This thesis focuses on the interaction between culture and the environment in Messinia and on the benefits that can be gained by that syncretism, in terms of enhancing the economy of a region with an increasing tourism prominence, which should be based on the primary sector and, particularly, on olive trees.

The Latin origin of olive tree is *Olea europaea* L. ssp. *Europaea* (Olive tree the European), it belongs to the oleaceae family (kind of olive oil) and contains approximately thirty species. Its main characteristic is its longevity. Significant are signs in Linear B from Knossos, Pylos and Mycenae that display the exploitation of olive trees in prehistoric Crete as well as in other mycenaean centres in the Peloponnesian region. Through these we draw important information about the usage of olive oil in daily life, religious rituals, merchant activities and various occupations (perfumery, textiles, etc.) during the Late Bronze Age in Greece. Three different ideograms in Linear B express olive trees and olive oil.

Today, the valley of Messinia is still ideal for the cultivation of olive trees and, particularly, of the variety “Kalamon” and “Koroneiki”. Considering the total production of the Peloponnese, Messinia contains the biggest number of olive trees (13,522,475) and annually produces 2,500 tones of edible olives and 300,000 tones of olive oil. The world famous olive “Kalamon” is one of the best edible olives internationally. Additionally, Messinia has been enlisted in the European Catalogue which has acknowledged the edible olives of Protected Designation of Origin (ΠΟΠ) «Kalamata» and the olive oil, also Protected Designation of Origin (ΠΟΠ) «Kalamata».

Our proposal of a cultural route connected to olive trees and olive oil aims both to display and manage the cultural environment of the region -natural and human- in

order to develop cultural tourism to the benefit of the local economy. Given the diachronic cultivation of olive trees in the Peloponnese, and more specifically in Messinia, a cultural route with olive trees and olive oil at its epicentre can arouse big interest, not only within but also outside the borders of the country. This can be achieved by displaying Messinian products of the primary sector abroad to attract sponsors, prolonging the tourism period and securing resources, which may contribute to a sustainable tourism development.

In this cultural route, the visitor can visit the palace of Nestor and neighbouring museums in the region of Pylos and learn about the cultivation and the usage of olive trees and olive oil during the Late Bronze Age. At Christianoupolis, in Ancient Messini, but also in Kardamili, Mani, one can visit the church of Metamorphosis Sotiros, the ancient stadium and the fortress of Mourtzinon-Troupakidon, where one may study the usage of olive oil in various manifestations of private and public life across the centuries. Modern cultivation of olive trees and the procedure of olive harvest can be experienced in the municipality of Kalamata, in fields, conversion and processing units, in restored buildings related to olive enterprises, etc.

In order for the proposed cultural route to succeed, the different “sights”-stations included in it must be well maintained, documented and easily accessible. There should be adequate infrastructure connecting all the sites (e.g. pavements, roads, etc.), while enterprises should offer quality services, while participating in a network managing the route. Organizational aspects of the cultural route should also include the design of a marketing plan (branding and logo of the route), a media plan, programming and administration of events for the inauguration of the cultural route, promotional activities (advertisement and public relations), strong involvement of the local community (e.g. certifications, motives, contracts, local covenant of quality, etc.), development of a digital communications policy and the sustainable management of the “stations”-sights of the route. In addition, various types of information should be easily available, such as the degree of difficulty, distance, accessibility and parking possibilities (e.g. highways, cycling roads, pavements, disability access etc.), contact details, nearby events, brochures or digital applications, other local festivals and celebrations related to the olive trees and the olive oil.

The thesis is based on documentation by bibliographical resources, concerning both the organic ecology of olive trees and the history of olive oil along with the cultivation of olive trees from the Mycenaean era to the present day.

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η Μεσσηνία, περιοχή με μεγάλη ελαιοκομική παράδοση¹, οφείλει στα νεότερα χρόνια την εμπορική, βιοτεχνική και βιομηχανική της ανάπτυξη σε δύο βασικές γεωργικές καλλιέργειες²: την ελιά και το αμπέλι, που σχεδόν κυριαρχούν στον χώρο, ανάλογα με το κλίμα, το έδαφος αλλά και τη ζήτηση της παραγωγής τους. Η ελιά μοιραζόταν παλαιότερα το εξαγωγικό εμπόριο με τα σιτηρά, το μετάξι και τη σταφίδα. Όταν όμως οι άλλες παραγωγικές και μεταποιητικές δραστηριότητες υποχώρησαν, εκείνη παρέμεινε ως η πλέον ανθεκτική εμπορευματική καλλιέργεια στην περιοχή³.

Η ελιά αποτελεί αναπόσπαστο στοιχείο του ελληνικού μεσογειακού τοπίου, της καθημερινότητας των ανθρώπων και των συνηθειών τους⁴.

Η εργασία εστιάζει στη αλληλεπίδραση του πολιτισμού και του περιβάλλοντος στη Μεσσηνία και στα οφέλη που μπορούν να αποκομιστούν από τον συγκερασμό αυτό, για την ενίσχυση της οικονομίας μιας περιοχής με μεγάλη τουριστική προβολή ιδιαίτερα τα τελευταία χρόνια και η οποία θα πρέπει να στηρίζεται κατά βάση στον πρωτογενή της τομέα και ιδιαίτερα στην ελιά. Για την τεκμηρίωση της εργασίας χρησιμοποιήθηκαν βιβλιογραφικές πηγές τόσο για την βιοοικολογία της ελιάς, όσο και για την ιστορία του ελαιόλαδου και της ελαιοκαλλιέργειας από την Μυκηναϊκή εποχή έως σήμερα.

Η λατινική ονομασία της ελιάς είναι *Olea europaea* L. ssp. *Europaea* (Ελιά η ευρωπαϊκή), υπάγεται στην οικογένεια των *oleaceae* (ελαιοειδών) και περιλαμβάνει τριάντα περίπου είδη. Κύριο χαρακτηριστικό του δένδρου είναι η μακροζωία (**Εικ. 1**)⁵.

Για την εκμετάλλευση της ελιάς σημαντικές είναι οι γραπτές μαρτυρίες που παρέχουν οι πινακίδες της Γραμμικής Β' γραφής, οι οποίες ήλθαν στο φως στην Κνωσό, την Πύλο και τις Μυκήνες (**Εικ. 2-5**)⁶. Από αυτές αντλούμε σημαντικές πληροφορίες για τη χρήση του ελαιόλαδου στην καθημερινή ζωή, τις θρησκευτικές τελετές, τις εμπορικές δραστηριότητες, τις βιοτεχνικές ασχολίες (αρωματοποιία, υφαντική, κλπ)⁷.

Το ιδεόγραμμα του ελαιόδενδρου εμφανίζεται για πρώτη φορά στις πινακίδες της Γραμμικής Α' γραφής. Το ίδιο ιδεόγραμμα επιβιώνει και μετά την καταστροφή του Μινωικού Πολιτισμού και το συναντάμε στις πινακίδες της Γραμμικής Β' γραφής⁸, όπου γίνεται για πρώτη φορά σαφής διαχωρισμός μεταξύ του δένδρου της ελιάς, του ελαιόλαδου και του καρπού. Για τον λόγο αυτό χρησιμοποιήθηκαν από τους γραφείς της εποχής τρία διαφορετικά ιδεογράμματα (**Εικ. 6**)⁹.

¹ Σημαντηράκης – Λυκούδη, 2001, 132-133.

² Μουτσούλας 2007, 147-157.- Μπούσμπουρας 2007, 163-179.- Ολυμπίου 2007, 35.- Χατζηγιωάννου 2007, 133-144.- Δουλαβέρας 2012, 539-542.

³ Αναγνωστάκης 2007α, 50.- Γιαννοπούλου 2007, 106-117.- Πανοπούλου 2007, 75-103.- Ολυμπίου 2007, 35.

⁴ Σφακιωτάκης 1993, 29-33.- Φωτόπουλος. – Κάνταρος. – Βεηκωντής.- Παπαδόπουλος 2010, 77-78.

⁵ Σημαντηράκης - Λυκούδη 2001, 46-56.- Λεβεντάκη 2010, 9.

⁶ Μπουλώτης 1996, 27 εικ. 2 και 28 εικ. 3.- Shelmerdine 2005, 137, εικ. 52.- Μηλίτση-Κεχαγιά 2015, 16.

⁷ Σημαντηράκης - Λυκούδη 2001, 42-44.- Μπουλώτης 2006, 51.

⁸ Σημαντηράκης - Λυκούδη 2001, 42-44.- Πίκουλας 2007, 23-24.

⁹ Μπουλώτης 1996, 29 εικ. 5. - Βαλαβάνης 2006, 67.

Α΄ ΜΕΡΟΣ: ΓΕΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Μεσσηνία ονομάζεται μία ολόκληρη περιοχή, που συγχρόνως αποτελεί και μία διοικητική επαρχία στην άκρη της νοτιοδυτικής Ελλάδας (Εικ. 7)¹⁰. Σύμφωνα με το ισχύον αυτοδιοικητικό σύστημα, η Περιφερειακή Ενότητα Μεσσηνίας με έδρα την Καλαμάτα, με βάση το Πρόγραμμα «Καλλικράτης» (Ν.3852/2010)¹¹ αποτελεί από το 2011 μία από τις 74 περιφερειακές ενότητες της χώρας. Όπως πληροφορούμαστε από επιγραφή χαραγμένη πάνω ασβεστόλιθο που βρέθηκε στην Αρχαία Μεσσήνη (78 μ.Χ.), φαίνεται ότι στη Ρωμαϊκή εποχή τα όρια της Μεσσηνίας δεν διέφεραν πολύ από τα σημερινά (Εικ. 8)¹²: «Εγώ, ο Τίτος Φλάβιος Μονόμιτος, επόπτης και απελεύθερος του Ρωμαίου αυτοκράτορα Βεσπασιανού, επί υπατείας του Λ. Κειονίου Κομμόδου και Δ. Νοβίου Ιουνίου Πρίσκου, στις 14 Δεκεμβρίου του σωτηρίου έτους 78, στην Πάτρα, ήλεγξα και πιστοποίησα τα ανωτέρω αναφερθέντα όρια [μεταξύ Λακωνίας και Μεσσηνίας]»¹³.

Η Μεσσηνία στα αρχαία χρόνια, όπως και στη σύγχρονη εποχή, ήταν φημισμένη για την ευφορία της γης της¹⁴. Το κλίμα της περιοχής είναι εύκρατο μεσογειακό με ζεστούς χειμώνες και ήπια καλοκαίρια. Δέχεται πολλές επιδράσεις τόσο από τη θάλασσα όσο και από τον Ταΰγετο. Επικρατεί μεγάλη ηλιοφάνεια με τα καλοκαίρια να γίνονται ζεστά και ξηρά, ενώ δεν λείπουν και αρκετές βροχές. Η Μεσσηνία στο μεγαλύτερο ποσοστό της είναι ορεινή και ημιορεινή περιοχή. Παρά ταύτα, ο κάμπος της είναι ιδανικός για την καλλιέργεια της ελιάς και συγκεκριμένα των ποικιλιών «Καλαμών» και «Κορωνέικης». Ετησίως, από τη συνολική παραγωγή της Πελοποννήσου, η Μεσσηνία έχει τον μεγαλύτερο αριθμό ελαιοδέντρων (13.522.475) και παράγει 2.500 τόνους επιτραπέζιας ελιάς και 300.000 τόνους ελαιόλαδο. Ανάμεσά τους, και η παγκόσμια φημισμένη ελιά «Καλαμών», μία από τις καλύτερες βρώσιμες ελιές.

A1. ΒΙΟΟΙΚΟΛΟΓΙΑ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ

A1.1. Βοτανική ταξινόμηση και οργανογραφία της ελιάς

Η ελιά ανήκει στην οικογένεια των ελαιοειδών Oleaceae, η οποία περιλαμβάνει πάνω από 25 γένη. Τα σπουδαιότερα απ' αυτά είναι τα *Olea*, *Syringa*, *Forsythia*, *Ligustrum*, *Fraxinus* και *Rhillyrea*.

Το γένος *Olea* περιλαμβάνει 30 διαφορετικά είδη, που είναι διασπαρμένα στις πέντε ηπείρους. Τα σπουδαιότερα απ' αυτά είναι: *Olea europea* L., υποείδος *euromediterranea*, *Olea europea* L, υποείδος *cuspidate* Vall, Cf., *Olea europea* L, υποείδος *laperrini* Batt και Trab, *Olea chrysophylla* Lamk, *Olea hochstetteri*, *Olea somaliensis*, *Olea subtrinervata*, *Olea mussolinii*, *Olea kilimandsharica*, *Olea schliebeni*, *Olea guineensis* και *Olea excelsa*¹⁵. Στη Μεσσηνία συναντάμε την *Olea europea* sp.

Η ελιά είναι δέντρο αιωνόβιο, αειθαλές, ύψους 5-20 μέτρων (Εικ. 9). Το ύψος του δέντρου επηρεάζεται από τη ζωνρότητα του υποκειμένου ή της ποικιλίας, τις εδαφοκλιματικές συνθήκες και τις καλλιεργητικές φροντίδες.

¹⁰ Davis 2005α, 23 εικ. 2.

¹¹ ΦΕΚ 87/Β/07-06-2010.

¹² Davis 2005α, 27 εικ. 3.

¹³ Davis 2005β, 29. - Θέμελης 2010, 58.

¹⁴ Davis – Μπάλλας (επιμ.), 2005β, 29-33.- Zangger 2005α,β, 43-62.

¹⁵ Ποντίκης 2000, 39-40.

Σύμφωνα με τους αρχαίους θρύλους, από την Ελιά του Ερεχθείου δημιουργήθηκαν οι δώδεκα ελιές της Ακαδημίας, που αντιστοιχούσαν στις δώδεκα πύλες της. Από αυτές δημιουργήθηκε αργότερα το «ιερό δάσος των Αθηνών». Στην Ιερά οδό, στον Βοτανικό, κοντά στο σημερινό Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών (ΓΠΑ), υπήρχε ελαιόδεντρο το οποίο ονομαζόταν «Ελιά του Πλάτωνα» και πιστευόταν ότι επρόκειτο για το γνωστό δένδρο κάτω από τη σκιά του οποίου - όπως λέγεται - δίδασκε ο αρχαίος Έλληνας φιλόσοφος Πλάτων (Εικ. 10)¹⁶. Το ελαιόδεντρο αυτό, απομεινάρει των δενδροστοιχιών της Ακαδημίας που αναφέρει ο Αριστοφάνης στις «Νεφέλες», εκριζώθηκε από κτύπημα κάποιου Λεωφορείου το 1975. Το ξύλο του μεταφέρθηκε και διατηρείται στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών (Εικ. 11)¹⁷. Στη θέση που υψωνόταν η ελιά, παρέμεινε όμως η τεράστια ρίζα της, που είχε μάλιστα ξεκινήσει να πετάει καινούρια βλαστάρια. Τον Ιανουάριο του 2013 η Γενική Διεύθυνση Αρχαιοτήτων και Πολιτιστικής Κληρονομιάς διέψευσε σχετικό δημοσίευμα που αναπαρήγαγε πολλά μέσα ενημέρωσης ότι κάποιος την κατέστρεψε για καυσόξυλα, υπενθυμίζοντας σχετικά την παραπάνω φύλαξή της. Στη θέση του παλαιού ελαιόδεντρου φυτεύτηκε νεότερο, το οποίο είχε τη μορφή τριών κορμών (Εικ. 12)¹⁸. Ο ένας από αυτούς, ο οποίος είχε εν τω μεταξύ απονεκρωθεί, εκλάπη την 6η Ιανουαρίου 2013 από αγνώστους. Οι δύο ζωντανοί κορμοί παραμένουν ανέπαφοι (Εικ. 13)¹⁹. Ωστόσο, στην περιοχή υπάρχουν σήμερα και άλλα δένδρα με παλαιούς κορμούς, κάποιο από τα οποία υποστηρίζεται ότι ήταν η «Ελιά του Πλάτωνος». Είναι φανερό ότι το όλο θέμα απαιτεί εμπειριστατωμένη μελέτη και διερεύνηση.

Μορφολογία οργάνων

Ο κορμός της ελιάς είναι κυλινδρικός, λείος στα νεαρά δέντρα και ανώμαλος στα μεγάλης ηλικίας, επειδή εμφανίζονται πάνω σε αυτόν εξογκώματα διαφόρου μεγέθους (Εικ. 9, 14)²⁰. Ο φλοιός στα νεαρά ελαιόδεντρα είναι λείος και τεφροπράσινος, ενώ στα ενήλικα ρυτιδωμένος, φελλοποιημένος και χρώματος τεφρού. Το ξύλο έχει χρώμα κιτρινωπό προς τα εξωτερικά και πιο σκούρο προς την εντεριώνη. Σε εγκάρσια τομή παρουσιάζει ακανόνιστους δακτυλίους, που καταδεικνύουν ακανόνιστη βλάστηση, αντίθετα με τα φυλλοβόλα δέντρα, τα οποία έχουν ευκρινείς δακτυλίους, που διευκολύνουν στην αναγνώριση της ηλικίας τους. Το ξύλο της ελιάς προσβάλλεται από μυκητολογικές ασθένειες, κυρίως σε περιοχές με πολλές βροχοπτώσεις, που το καταστρέφουν και δημιουργούν τις κοιλότητες στον κορμό ή στους βραχίονες.

Το ριζικό σύστημα των ελαιοδέντρων αναπτύσσεται μέχρι τον τρίτο ή τέταρτο χρόνο κάθετα, αλλά αργότερα το αρχικό αυτό ριζικό σύστημα αντικαθίσταται από ένα άλλο θυσσανώδες. Ο τρόπος ανάπτυξης του ριζικού συστήματος καθορίζεται από τη φύση του εδάφους.

Τα φύλλα της ελιάς είναι απλά, αντίθετα, βραχύμυχα, λογχοειδή, λειόχειλα, παχιά, δερματώδη και διατηρούνται πάνω στο δέντρο 2-3 χρόνια (Εικ. 15)²¹. Συνήθως αποπίπτουν κατά την άνοιξη. Στην πάνω επιφάνειά τους καλύπτονται με χυτίνη, ενώ στην κάτω φέρουν μεγάλο αριθμό τριχών, σχήματος ομπρέλας, οι οποίες τα προστατεύουν από υπερβολική απώλεια νερού (Εικ. 16)²². Επίσης, στην κάτω

¹⁶ Η μυθική Ελιά του Πλάτωνα στην Αθήνα που στην σκιά δίδασκε, [online].

¹⁷ Η μυθική ελαία του Πλάτωνα, [online].

¹⁸ Η μυθική ελαία του Πλάτωνα, [online].

¹⁹ Η μυθική ελαία του Πλάτωνα, [online].

²⁰ Σμαραγδής 2017α, 352 (εικ.).

²¹ Ταλιάνης 2001, 64 (εικ.).

²² Ποντίκης 2000, 43, εικ. 1.

κυρίως επιφάνειά τους, φέρουν στομάτια, ο αριθμός των οποίων διαφέρει από ποικιλία σε ποικιλία²³.

Ο καρπός της ελιάς είναι δρύπη σφαιρική ή ελλειψοειδής. Αποτελείται από το εξωκάρπιο (επιδερμίδα, φλοιός), το μεσοκάρπιο (σάρκα) και το σκληρό και αποξυλωμένο ενδοκάρπιο (πυρήνας). Ο πυρήνας εξωτερικά φέρει γλυφές (αυλάκια), που μπορούν να διευκολύνουν τη διάκριση των διαφόρων ποικιλιών, ενώ εσωτερικά περικλείει το σπέρμα. Το σπέρμα αποτελείται από την επιδερμίδα, το ενδοσπέρμιο, τις κοτυλιδόνες και το έμβρυο. Οι καρποί αρχικά έχουν χρώμα πράσινο, το οποίο με την πάροδο της ωρίμανσής τους γίνεται ερυθρώπο και τέλος μαύρο. Εξαιρεση αποτελεί ο καρπός της Λευκόκαρπης ποικιλίας, ο οποίος λαμβάνει κατά την ωρίμανσή του χρώμα λευκό.

Η ελιά καρποφορεί από μικτούς ανθοφόρους οφθαλμούς επί ξύλου του παρελθόντος έτους (Εικ. 17)²⁴.

A1.2. Καρπόδεση και σύσταση ελαιόκαρπου

Η θερμοκρασία του περιβάλλοντος επηρεάζει σοβαρά τις διάφορες λειτουργίες του ελαιόδεντρου και αποτελεί παράγοντα, που μπορεί να ποικίλλει πάρα πολύ από χρονιά σε χρονιά και από τοποθεσία σε τοποθεσία κατά τη διάρκεια της επικονιάσεως, γονιμοποίησης και καρπόδεσης των ανθέων της ελιάς.

Η πορεία συσσώρευσης λαδιού στον ελαιόκαρπο έχει μελετηθεί από πολλούς ερευνητές. Οι τελευταίοι διέκριναν τέσσερις φάσεις εναπόθεσης λαδιού στον ελαιόκαρπο από την έναρξη του σχηματισμού μέχρι την ωρίμανσή του. Η εναπόθεση λαδιού σε κάθε φάση, σε ποσοστά της τελικής μέσης περιεκτικότητας ανά καρπό, έχει ως εξής²⁵: Στην πρώτη φάση ελαιογενέσεως (μέχρι τέλος Αυγούστου) εναποτίθεται ποσοστό περίπου 13,5%, στη δεύτερη φάση (τέλη Οκτωβρίου) ποσοστό περίπου 23,5%, στην τρίτη φάση (τέλη Νοεμβρίου – αρχές Δεκεμβρίου) ποσοστό περίπου 28% και στην τέταρτη φάση (αρχές Ιανουαρίου) ποσοστό περίπου 31%.

Συνεπώς, μέχρι τις αρχές Ιανουαρίου, εναποτίθεται το 96% της συνολικής ποσότητας λαδιού σε κάθε ελαιόκαρπο. Η τελική ελαιοπεριεκτικότητα στο περικάρπιο του καρπού οποιασδήποτε ποικιλίας ελιάς επηρεάζεται από τις καλλιεργητικές φροντίδες και τις τοπικές καιρικές συνθήκες. Μία πρωιμότερη συγκομιδή του ελαιόκαρπου, πριν από την πλήρη αλλαγή του χρώματος του καρπού, ίσως να ήταν προτιμότερη, γιατί θα μείωνε τον κίνδυνο ζημιάς των καρπών από τα έντομα και της απώλειας της παραγωγής από την καρπόπτωση. Στη Μεσσηνία η ελαιοσυγκομιδή ξεκινά στα τέλη Οκτωβρίου με αρχές Νοεμβρίου, ενώ στην περιοχή της Πυλίας, επειδή η μαυρολιά ωριμάζει νωρίτερα, ξεκινά τον Σεπτέμβριο.

Σύμφωνα με το FAO (Food and Agriculture Organization)²⁶, η σύσταση 100 gr ελαιόκαρπου που χρησιμοποιείται διεθνώς είναι για μεν τις πράσινες ελιές 1 gr πρωτεΐνες, 11 gr λάδι, 106 θερμίδες, 72 mg Ca, 1,6 mg Fe, και από βιταμίνες 240 Μ.Δ. Α, 0,02 mg B₁, 0,06 mg B₂ και 0,4 mg PP, ενώ για τις μαύρες ελιές 1,5 gr πρωτεΐνες, 24 gr λάδι, 244 θερμίδες, 58 mg Ca, 2,6 mg Fe, και από βιταμίνες 150 Μ.Δ. Α, 0,02 mg B₁, 0,18 mg B₂ και 0,7 mg PP²⁷.

²³ Ποντίκης 2000, 43.

²⁴ Ποντίκης 2000, 60, εικ. 8.

²⁵ Ποντίκης 2000, 68.

²⁶ FAO (Food and Agriculture Organization): Διεθνής διακρατικός οργανισμός.

²⁷ Ποντίκης 2000, 73.

A1.3. Ποικιλίες ελιάς

Η μελέτη του εγχώριου ελληνικού γενετικού υλικού αποτελεί πυλώνα ανάπτυξης για την ελληνική ελαιοκομία. Παρακάτω αναφέρονται 21 ελληνικές ποικίλες ελιάς (από τις 100 τουλάχιστον υπάρχουσες) και στη συνέχεια παραθέτονται εν συντομία τα χαρακτηριστικά των βασικών ποικιλιών ελιάς, που καλλιεργούνται στη Μεσσηνία²⁸.

Μικρόκαρπες: Θιακή, Κορωνέικη, Κουτσουρελιά, Λιανολιά Κέρκυρας, Μαστοειδής η κοινή, Μαυρολιά Μεσσηνίας, Σμερτολιά ή Ασπρολιά, Τραγολιά και Χωραϊτική (**Εικ. 18-26**)²⁹.

Μεσόκαρπες: Αγουρομάνακο ή Μανάκι, Αραμυτινή ή Φραγκολιά, Βαλανολιά ή Μυτιληνιά, Θασίτικη ή Θάσου ή Θρούμπα, Θρουμπολιά ή Λαδολιά, Κοθρέικη, Μεγάρων, Γαλατσάνικη, Μαρώνειας, Ντόπια Πιερίας, Πετρολιά Σερρών, και Χοντρολιά Χαλκιδικής (**Εικ. 27-38**)³⁰.

Από τις παραπάνω ποικιλίες, αυτές που καλλιεργούνται κυρίως στη Μεσσηνία είναι η Κορωνέικη και η μαυρολιά Μεσσηνίας στην περιοχή της Πυλίας και λιγότερο η μαστοειδής η κοινή και η τραγολιά³¹.

Στη συνέχεια παραθέτω εν συντομία τα στοιχεία των ποικιλιών αυτών.

Κορωνέικη

Είναι ποικιλία παγκόσμιας διάδοσης. Εντός Ελλάδος καλλιεργείται εκτεταμένα σε όλη την Πελοπόννησο, την Κρήτη, τις Κυκλάδες, τα Δωδεκάνησα και τα νότια Επτάνησα. Είναι ποικιλία μικρόκαρπη και παράγει λάδι εξαιρετικής ποιότητας. Οι καρποί έχουν σχήμα κυλινδροκωνικό με μία μικρή θηλή. Το βάρος τους κυμαίνεται από 0,6 έως 1,5 γραμμάρια και η ελαιοπεριεκτικότητά τους από 15% μέχρι και 30%, με συνηθέστερο το 20% έως 25%. Η συγκομιδή τους γίνεται από τα μέσα Δεκεμβρίου μέχρι και τα τέλη Φεβρουαρίου. Θεωρείται ποικιλία εξαιρετικά παραγωγική, κατάλληλη για ξηροθερμικά κλίματα, ανθεκτική στο κυκλοκόνιο και τα υφάλμυρα νερά, αλλά ευαίσθητη στο ψύχος και πάρα πολύ ευαίσθητη στον καρκίνο. Υπάρχουν διάφοροι κλώνοι της ποικιλίας.

Μαυρολιά Μεσσηνίας

Καλλιεργείται στον νομό Μεσσηνίας και ειδικότερα στην Πύλο και στη Χώρα. Είναι ποικιλία μικρόκαρπη. Οι καρποί της έχουν σχήμα κυλινδροκωνικό με μικρή θηλή. Το βάρος τους κυμαίνεται από 1,0 έως 2,0 γραμμάρια και η ελαιοπεριεκτικότητά τους από 12% μέχρι 22%. Η συγκομιδή τους γίνεται από τα μέσα Οκτωβρίου μέχρι και τα μέσα Νοεμβρίου. Θεωρείται ποικιλία παραγωγική, άνοση στο κυκλοκόνιο, ανθεκτική στον καρκίνο, μέτρια ανθεκτική στο ψύχος, αλλά είναι ευαίσθητη στην εδαφική υγρασία. Δεν δέχεται αυστηρά κλαδέματα.

Μαστοειδής η κοινή

Καλλιεργείται κυρίως στα ορεινά και μέχρι τα 1.000 μέτρα υψόμετρο, στην Κρήτη και την Πελοπόννησο. Είναι ποικιλία στα όρια μικρόκαρπης- μεσόκαρπης, κατάλληλη για την παραγωγή λαδιού πάρα πολύ καλής ποιότητας. Οι καρποί της έχουν σχήμα κυλινδροκωνικό (λεμονιού), με χαρακτηριστική μεγάλη θηλή. Το βάρος τους κυμαίνεται από 2,0 μέχρι 3,0 γραμμάρια και η ελαιοπεριεκτικότητα τους από

²⁸ Ποντίκης 2000, 81-116.- Κωστελένος – Γαβαλάς (επιμ.), 2017β, 39-51.- Κωστελένος – Γαβαλάς (επιμ.), 2017β, 39-51, εικ. 1-21.

²⁹ Κωστελένος 2017β, 40-44, εικ. 1-9.

³⁰ Κωστελένος 2017β, 44-50, εικ. 10-21.

³¹ Χατζουλάκης 2012, 109-128.

20% έως 30%. Η συγκομιδή τους γίνεται από τα τέλη Νοεμβρίου μέχρι και τα μέσα Φεβρουαρίου. Θεωρείται ποικιλία μέτρια παραγωγική, ανθεκτική στο ψύχος, μέτρια ανθεκτική στη ξηρασία αλλά ευαίσθητη στον δάκο και το κυκλοκόνιο. Δεν δέχεται αυστηρά κλαδέματα.

Τραγολιά

Καλλιεργείται σποραδικά και σε διάσπαρτα δέντρα κυρίως στον νομό Μεσσηνίας και λιγότερο στη Λακωνία και την Ηλεία. Είναι ποικιλία μικρόκαρπη. Οι καρποί της είναι κυλινδροκωνικοί με μικρή θηλή και μοιάζουν πολύ με της «Κορωνέικης». Το βάρος τους κυμαίνεται από 1,5 έως 2,8 γραμμάρια με πολύ υψηλή ελαιοπεριεκτικότητα από 22% μέχρι 28%. Η συγκομιδή τους γίνεται από τις αρχές Νοεμβρίου μέχρι τα μέσα Δεκεμβρίου. Θεωρείται ποικιλία παραγωγική, ανθεκτική στο κυκλοκόνιο και τον καρκίνο.

A1.4. Κλιματολογικές συνθήκες και φυσικό περιβάλλον της ελιάς

Η εμπορική καλλιέργεια της ελιάς περιορίζεται σε δύο ζώνες, τη ζεστή εύκρατη και την υποτροπική, μεταξύ 30° και 45° βορείου και νοτίου πλάτους. Σε υψηλότερα πλάτη η καλλιέργεια της ελιάς δεν είναι δυνατή, γιατί τα ελαιόδεντρα καταστρέφονται λόγω των χαμηλών θερμοκρασιών του χειμώνα³². Σε χαμηλότερα πλάτη (κοντά στον Ισημερινό) η ελιά αναπτύσσεται μόνο βλαστικά.

Για να έχει εμπορική καρποφορία η ελιά, πρέπει η μέση ετήσια θερμοκρασία της περιοχής να κυμαίνεται από 15°C – 20°C. Η απόλυτη μέγιστη θερμοκρασία μπορεί να φθάσει τους 40°C, χωρίς να προκαλέσει ζημιές, αλλά η ελάχιστη θερμοκρασία δεν μπορεί να πέσει κάτω από τους -7°C, γιατί μπορεί να προκαλέσει σοβαρές ζημιές στα δέντρα. Η θερμοκρασία των -7°C αποτελεί ενδεικτικό μόνο σημείο, γιατί η αντοχή του δέντρου στο ψύχος εξαρτάται και από άλλους παράγοντες, όπως είναι η απότομη πτώση της θερμοκρασίας, η χρονική διάρκεια του παγετού, η παρουσία ή έλλειψη ανέμων, η ατμοσφαιρική υγρασία, η βλαστική και η υγιεινή κατάσταση του δέντρου, η ποικιλία, οι καιρικές συνθήκες που επικράτησαν προ του παγετού, η εδαφική κατάσταση του ελαιώνα (ανάγλυφο, σύστημα εδαφοκαλλιέργειας, υγρασία), κ.α.

Η υγροσκοπική κατάσταση της ατμόσφαιρας πρέπει να είναι ελαφρώς ξηρή. Αυξημένη ατμοσφαιρική υγρασία ευνοεί την ανάπτυξη επιβλαβών για την ελιά εντόμων και μυκήτων. Η δε έλλειψη εδαφικής υγρασίας το καλοκαίρι, προκαλεί προσωρινή συρρίκνωση στον ελαιόκαρπο και μερικές φορές πτώση του³³.

Οι ελαιώνας, που εγκαθίστανται σε επίπεδες τοποθεσίες και περιβάλλονται από λόφους, δεν είναι μόνο εκτεθειμένοι στους παγετούς της άνοιξης, αλλά διατρέχουν τον κίνδυνο να υποστούν σοβαρές ζημιές κατά τον χειμώνα, όταν σημειωθεί παγετός. Επομένως, η επιλογή μιας κατηφορικής επικλινούς τοποθεσίας που καταλήγει σε επίπεδη επιφάνεια, όπου τα ψυχρά ρεύματα διαφεύγουν εύκολα, αποτελεί κατάλληλη θέση για την εγκατάσταση ελαιώνα (Εικ. 39)³⁴. Επίσης, κατάλληλες θεωρούνται και οι επίπεδες τοποθεσίες, στις οποίες δεν σημειώνονται παγετοί ή δεν διέρχονται απ' αυτήν ψυχρά ρεύματα αέρα.

Ακόμα η ελιά έχει ανάγκη από άφθονο ηλιακό φως, για να αποδώσει ικανοποιητικά. Γι' αυτό πιο κατάλληλες τοποθεσίες θεωρούνται εκείνες που έχουν νότια έκθεση στις πιο ψυχρές περιοχές της Μεσογείου και ανατολική ή δυτική στις

³² Ποντίκης 2000, 125.- Κωστόπουλος – Γαβαλάς (επιμ.), 2017, 293-311.

³³ Ποντίκης 2000, 128.

³⁴ Σμαραγδής 2017β, 14 (εικ.).

πιο ζεστές, χωρίς με αυτό να θεωρούνται ακατάλληλες οι τοποθεσίες που έχουν βορεινή έκθεση, αλλά που δέχονται έντονο φωτισμό.

Η ελιά αναπτύσσεται ικανοποιητικά σε ευρεία ποικιλία εδαφικών τύπων, από τα βαθιά γόνιμα εδάφη των πεδιάδων έως τα αβαθή, άγονα, ξηρά εδάφη των λόφων. Επίσης αναπτύσσεται βλαστικά και καρποφορεί ικανοποιητικά σε μετρίως όξινα ή αλκαλικά εδάφη.

Η ελιά, αν και θεωρείται ανθεκτική στην ξηρασία, δίνει μεγαλύτερες σοδειές και καλύτερης ποιότητας προϊόντα, όταν ποτίζεται³⁵.

Η Μεσσηνία ανταποκρίνεται σε όλες τις παραπάνω εδαφοκλιματικές συνθήκες, γι' αυτό και η ελιά έχει βρει πρόσφορο έδαφος και αποδίδει τα μέγιστα στη περιοχή.

A1.5. Πολλαπλασιασμός της ελιάς

Παραδοσιακά, ο πολλαπλασιασμός της ελιάς από τα παλαιότερα χρόνια έως και σήμερα γίνεται με σπόρο, αγενώς με έρριζες παραφυάδες ή σφαιροβλάστες ή με εμφολιασμό σε υποκείμενη αγριελιά, όπως μπόλιασμα ή κέντρισμα (Εικ. 40-42)³⁶.

Η εξέλιξη της επιστήμης έχει βελτιώσει τις μεθόδους πολλαπλασιασμού. Έτσι, οι σύγχρονες πλέον μέθοδοι είναι πιο οικονομικές, όταν πρόκειται για παραγωγή μεγάλου αριθμού ελαιοδέντρων, με σύντομη παραγωγή και ασφαλή ως προς την επιτυχία και την απόδοση των χαρακτηριστικών που αποζητούμε.

Σύγχρονες μέθοδοι πολλαπλασιασμού θεωρούνται ο πολλαπλασιασμός in vitro³⁷ και ο εγγενής πολλαπλασιασμός με σπόρους (Εικ. 40, 43)³⁸. Όμως, το 80% της παγκόσμιας παραγωγής ελαιοδέντρων πολλαπλασιάζεται αγενώς με φυλλοφόρα μοσχεύματα στην υδρονέφωση καθ' όλη τη διάρκεια του χρόνου, με το ποσοστό ριζοβολίας των μοσχευμάτων να διαφέρει από ποικιλία σε ποικιλία (Εικ. 44)³⁹. Τα ελαιοδέντρα πωλούνται είτε ως ενός είτε ως δύο ετών δενδρύλλια.

A.1.6. Καλλιεργητική τεχνική και φροντίδα

Η καλλιεργητική φροντίδα, αφού προηγηθεί η εγκατάσταση του ελαιώνα, παίζει σημαντικό ρόλο στην απόδοση της ελαιοκαλλιέργειας. Μετά τη συγκομιδή του ελαιόκαρπου και πριν την έναρξη της νέας βλάστησης, οι καλλιεργητές πρέπει να αρχίσουν τις φροντίδες για να βοηθήσουν τα ελαιόδεντρα για μία καλή παραγωγή στην καλλιεργητική περίοδο που ακολουθεί. Οι καλλιεργητικές εργασίες είναι το κλάδεμα, ο καθαρισμός της αυτοφυούς βλάστησης, η λίπανση και η άρδευση, η ανάλυση του εδάφους και η πιθανόν λίπανση και φυτοπροστασία.

Εχθροί και Ασθένειες

Κυριότεροι εχθροί της ελιάς είναι ο δάκος (*Bactrocera oleae*) που προσβάλλει τον καρπό, ο πυρηνοτρήτης (*Prays oleae*) που προσβάλλει το άνθος, η ψύλλα ή βαμβακάδα της ελιάς που αναπτύσσεται κατά την άνθιση, και τα κοκκοειδή (Εικ. 45-49)⁴⁰.

Ασθένειες της ελιάς είναι ο καρκίνος ή φυματίωση (*Pseudomonas savastanoi*), το κυκλοκόνιο που προκαλείται από τον μύκητα *Spilocaea oleagina* (συν. *Fusicladium*

³⁵ Ποντίκης 2000, 131-132, 195-201.

³⁶ Ταλιάνης – Δούντση (επιμ.), 2001, 83 (εικ.).- Δεναζά – Κωστελένος - Ρούσσος – Γαβαλάς (επιμ.), 2017α,β, 81-91, ιδιαίτ. 83, εικ. 1.

³⁷ Ταλιάνης – Δούντση (επιμ.), 2001, 88 (εικ.).

³⁸ Ταλιάνης – Δούντση (επιμ.), 2001, 83 (εικ.). – Δεναζά – Κωστελένος - Ρούσσος – Γαβαλάς (επιμ.), 2017 α,β, 81-91, ιδιαίτ. 83, εικ. 1.

³⁹ Δεναζά – Κωστελένος - Ρούσσος – Γαβαλάς (επιμ.), 2017α, 90, εικ. 6.

⁴⁰ Μπουρνάκας – Γαβαλάς (επιμ.), 2017, 155-197, εικ. 1, 9, 14, 25, 28.

oleagineum), το γλοιοσπόριο ή ανθράκωση της ελιάς, που προκαλείται από τον μύκητα *Glomerella cingulata*) και η βερτισιλίωση (*Verticillium dahliae*) (Εικ.50-53)⁴¹.

Παρενιαντοφορία

Η ελιά χαρακτηρίζεται από το φαινόμενο της παρενιαντοφορίας (μία χρονιά υψηλής παραγωγής ακολουθείται από χρονιά μειωμένης παραγωγής)⁴². Το φαινόμενο αυτό πιθανόν οφείλεται στον ανταγωνισμό μεταξύ βλάστησης και καρπών κατά τη χρονιά της υψηλής καρποφορίας. Η έντασή του μπορεί να μετριαστεί με κλάδεμα τη χρονιά που αναμένεται η υψηλή καρποφορία, λίπανση (κυρίως με άζωτο, ώστε να ενδυναμωθεί η νέα βλάστηση) και άρδευση.

Συγκομιδή

Οι ελιές συγκομίζονται είτε με το χέρι είτε μηχανικά. Η συγκομιδή με το χέρι εφαρμόζεται στις επιτραπέζιες ελιές, προς αποφυγή τραυματισμών των καρπών και υποβάθμιση της ποιότητας, είναι όμως χρονοβόρο και πολύ δαπανηρό (Εικ. 54)⁴³. Η μηχανική συγκομιδή γίνεται κυρίως στις ελαιοποιήσιμες ποικιλίες. Οι μέθοδοι που εφαρμόζονται είναι: με ραβδιά (τέμπλες), με χτένια (κινούμενα, είτε με ηλεκτρισμό-μπαταρία είτε με αέρα) και με συγκομιδή των καρπών από τα δίκτυα που στρώνονται κάτω από τα ελαιόδενδρα, με δονητές μπαταρίας (επινώτια), με δονητές κορμού-βραχιόνων με ή χωρίς ανάστροφη ομπρέλα (υποδοχέα καρπών) και με μηχανές συγκομιδής που κινούνται πάνω από τα δένδρα, στις υπέρπυκνες φυτεύσεις (Εικ. 55-59)⁴⁴.

Επεξεργασία

Οι καρποί μεταφέρονται στα ελαιοτριβεία και τα στάδια επεξεργασίας είναι: καθαρισμός, σπάσιμο, μάλαξη, διαχωρισμός λαδιού. Η απόδοση σε λάδι εξαρτάται από τον τρόπο καλλιέργειας, την ποικιλία της ελιάς, τα εδαφοκλιματικά στοιχεία του κτήματος και την εποχή της συγκομιδής.

A1.7. Τύποι ελαιόλαδου

Οι αρχαίοι Έλληνες διαχώριζαν το ελαιόλαδο σε τρεις μεγάλες κατηγορίες ποιότητας, το «ομφάκινον», που ήταν λάδι με άριστη ποιότητα και προερχόταν από αγουρωπές ελιές χωρίς ξεθέρμισμα. Αμέσως επόμενο ήταν το λάδι «δεύτερον γεύματος», που ήταν καλής ποιότητας λάδι, και τελευταίο το «χυδαίον έλαιον», που προερχόταν από υπερώριμες ή χτυπημένες ελιές και ήταν κατώτερης ποιότητας.

Σήμερα, δίνεται ιδιαίτερη βάση στην ποιότητα του ελαιόλαδου. Στην κατηγορία «Παρθένα Ελαιόλαδα» διακρίνουμε το Εξαιρετικά (έξτρα) Παρθένο Ελαιόλαδο, το Παρθένο Ελαιόλαδο, το Ελαιόλαδο Λαμπάντε, το Εξευγενισμένο Ελαιόλαδο και το Ελαιόλαδο αποτελούμενο από εξευγενισμένα και παρθένα ελαιόλαδα. Στην κατηγορία των Πυρηνελαίων διακρίνουμε το Ακατέργαστο Πυρηνέλαιο, το Εξευγενισμένο Πυρηνέλαιο και το Πυρηνέλαιο⁴⁵.

⁴¹ Παπλωματάς - Αντωνίου – Γαβαλάς (επιμ.), 2017, 139-154, εικ. 1-3, 6.

⁴² Ποντίκης 2000, 117-124.- Βέμμος – Γαβαλάς (επιμ.), 2017, 223-241.

⁴³ Ολυμπίτου – Μπενάκη (επιμ.), 2007, 33-47, 34 (εικ.).

⁴⁴ Ποντίκης 2000, 215-220.- Ταλιάνης – Δούντση (επιμ.), 2001, 99 (εικ.).- Βέμμος – Γαβαλάς (επιμ.), 2017, 243-261, εικ. 4α, 5α, 6, 9α.

⁴⁵ Χριστοπούλου – Γαβαλάς (επιμ.), 2017, 413-431.

A2. ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΓΕΩΡΓΙΑ

Η βιολογική παραγωγή αγροτικών προϊόντων είναι ένα σύστημα παραγωγής βασισμένο στο σεβασμό και την προστασία του περιβάλλοντος και την υγεία του παραγωγού και του καταναλωτή, στη θρέψη των φυτών με πρόγραμμα αμειψισποράς, χλωρής λίπανσης, ενσωμάτωση φυτικών υπολειμμάτων και κοπριάς, καλλιέργεια ψυχανθών, ενσωμάτωση σκόνης πετρωμάτων και στην αντιμετώπιση εχθρών και ασθενειών με τη βοήθεια παρασίτων, αρπακτικών, ανταγωνιστών, συγκαλλιέργειας, επιλογή καταλλήλων ειδών και ποικιλιών, εκχυλισμάτων φυτικής προέλευσης και άλλων επιτρεπόμενων προϊόντων (Εικ. 60).

Οι στόχοι της Βιολογικής Γεωργίας συνοψίζονται στην ευαισθητοποίηση των παραγωγών ως προς την αλόγιστη χρήση των λιπασμάτων και φυτοφαρμάκων με δυσμενείς επιπτώσεις στην υγεία τόσο των παραγωγών όσο και των καταναλωτών και στην υποβάθμιση του περιβάλλοντος λόγω της μόλυνσης των οικοσυστημάτων με υπολείμματα των παραπάνω αγροχημικών.

Η βιολογική γεωργία απαιτεί την αντικατάσταση των χημικών λιπασμάτων με οργανικά και των φυτοφαρμάκων με βιολογικά μέσα καταπολέμησης. Αποτελεί μία διέξοδο στην κορεσμένη αγορά ορισμένων αγροτικών προϊόντων με την παραγωγή τους σύμφωνα με τις αρχές της βιολογικής γεωργίας, τα οποία θα απολαμβάνουν υψηλότερες τιμές στις διεθνείς αγορές. Σαν συνέπεια έχει τον περιορισμό της εγκατάλειψης της υπαίθρου (ορεινές - μειονεκτικές περιοχές) και βελτίωση του αγροτικού εισοδήματος με την αύξηση της προστιθέμενης αξίας των προϊόντων υψηλής ποιότητας.

Η βιολογική γεωργία αποτελεί ένα μικρό μόνο ποσοστό του συνόλου της αγροτικής παραγωγής κάθε περιοχής, λόγω των περιοριστικών παραγόντων κλίματος και εισροών.

Προϋποθέσεις για την ανάπτυξη της Βιολογικής Γεωργίας είναι η εκπαίδευση πάνω στις μεθόδους καλλιέργειας που επιτρέπονται και μπορούν να εφαρμοστούν, η παραγωγή υψηλής ποιότητας προϊόντος, η εμπιστοσύνη του καταναλωτή στο σύστημα παραγωγής και πιστοποίησης και η διάθεση των προϊόντων σε κατάλληλη συσκευασία μέσω οργανωμένων δικτύων ώστε να επιτυγχάνεται συνεχής τροφοδοσία της αγοράς, αλλά και να υπάρχει δυνατότητα διαπραγμάτευσης των τιμών και των συνθηκών εμπορίας. Η εμπορία μπορεί να συνδυασθεί και με άλλες αναπτυξιακές δραστηριότητες, όπως ο αγροτουρισμός.

Ο τρόπος άσκησης της Βιολογικής Γεωργίας περιγράφεται και ελέγχεται από τον Κανονισμό του Ευρωπαϊκού Συμβουλίου (ΕΚ) με αριθ. 834/2007 για τη βιολογική παραγωγή και τη σήμανση των βιολογικών προϊόντων μετά από κατάθεση αίτησης-φακέλου προς τη Διεύθυνση Γεωργίας, ενώ ελέγχεται από το Υπουργείο Γεωργίας - Γραφείο Βιολογικών Προϊόντων-ΟΠΕΓΕΠ, τη Διεύθυνση Γεωργίας και τους Οργανισμούς Ελέγχου και Πιστοποίησης.

Η πιστοποίηση, τέλος, των προϊόντων Βιολογικής Γεωργίας επιτυγχάνεται με τον έλεγχο του παραγωγού σε διάφορες φάσεις πριν και μετά τη συγκομιδή, αναλύσεις ανίχνευσης υπολειμμάτων φυτοφαρμάκων, εισηγητική έκθεση του ελεγκτή-γεωπόνου και απόφαση της Τεχνικής Επιτροπής του Οργανισμού Πιστοποίησης.

Η παραγωγή βιολογικού ελαιόλαδου αποτελεί το μεγαλύτερο ποσοστό των εκτάσεων που καλλιεργούνται στην Ελλάδα με βιολογικό τρόπο (εξαιρουμένων των βοσκοτόπων) και η Ελλάδα κατείχε την πρώτη θέση διεθνώς στην παραγωγή βιολογικού ελαιόλαδου 29, πριν λίγα χρόνια. Ελάχιστες βρώσιμες ελιές παράγονταν μέχρι πρότινος με βιολογικό τρόπο, αλλά μεγάλες εκτάσεις βρίσκονται στο στάδιο μετατροπής και σύντομα η παραγωγή βρώσιμων βιολογικών ελιών και ελαιόλαδου θα

είναι υψηλή. Ας σημειωθεί εδώ ότι πολλοί ελαιώνες έχουν «μπει στη βιολογική» και παραμένουν όχι εντατικά καλλιεργούμενοι, αλλά θα μπορούσαμε να πούμε, σε εγκατάλειψη, καθώς δεν εφαρμόζεται καμιά καλλιεργητική φροντίδα. Αυτό βέβαια έγινε λόγω των επιχορηγήσεων στις βιολογικές εκτάσεις, που ανέρχονται έως τα 80,00 € το στρέμμα. Στη Μεσσηνία δεν έχουμε πολλούς ελαιώνες, οι οποίοι να εφαρμόζουν βιολογική καλλιέργεια.

Ο ελαιώνας που θα επιλεγεί να μετατραπεί σε βιολογικό, θα πρέπει να είναι φυτεμένος με ποικιλία (-ες) ελιάς προσαρμοσμένης στο μικροκλίμα της περιοχής, ώστε να απαιτεί τις λιγότερες εισροές για την παραγωγή ικανοποιητικής ποσότητας και άριστης ποιότητας προϊόντος. Θα πρέπει επίσης να έχει τη δυνατότητα να δεχθεί τις απαιτούμενες καλλιεργητικές φροντίδες με μικρό σχετικά κόστος. Τέλος, η μετατροπή μεγάλων σε έκταση ή απομονωμένων ελαιώνων είναι πολύ πιο εύκολη από τη μετατροπή ελαιώνων ανάμεσα σε άλλους εντατικής συμβατικής καλλιέργειας.

Κατά τη μετατροπή ελαιώνων από τη συμβατική καλλιέργεια στη βιολογική, διακόπτεται κάθε χρήση χημικών λιπασμάτων και σκευασμάτων φυτοπροστασίας και ζιζανιοκτονίας (Εικ. 61, 62). Οι δύο πρώτες καλλιεργητικές περιόδους θεωρούνται ως μεταβατική περίοδος για τη μετατροπή του ελαιώνα από συμβατικής σε βιολογικής καλλιέργειας. Επιπλέον γίνονται περιοδικοί έλεγχοι των ελαιώνων από ένα Οργανισμό Ελέγχου και Πιστοποίησης Βιολογικών Προϊόντων.

Η βιολογική γεωργία επεκτείνεται με βάση τις διαθέσιμες πηγές θρεπτικών υλικών για την κάλυψη των αναγκών των δέντρων και την επίτευξη ισόρροπης βλαστικής και αναπαραγωγικής ανάπτυξης των δένδρων. Η λίπανση της ελιάς γίνεται είτε με εξ ολοκλήρου εφαρμογή κομπόστ ή χωνεμένης ζωικής κοπριάς είτε με το συνδυασμό χλωρής λίπανσης με μίγμα ψυχανθών με αγρωστώδη και εφαρμογής μικρής ποσότητας κομπόστ ή ζωικής κοπριάς. Εφόσον υπάρχει διαθέσιμη κοπριά σε χαμηλή τιμή και πλησίον του ελαιώνα, συμφέρει οικονομικά η εφαρμογή της, παρόλο ότι έχει χαμηλή συγκέντρωση θρεπτικών. Σε ξηρικές περιοχές, όπου οι χειμερινές και ανοιξιάτικες βροχοπτώσεις δεν είναι αρκετές, κομπόστ παρασκευάζεται στο αγρόκτημα από φυτικά υπολείμματα και κοπριά αιγοπροβάτων ελεύθερης βοσκής. Απαιτεί κατάλληλο εξοπλισμό, αρκετή εργασία και πρέπει να εφαρμοστεί μέχρι 2 m³ ανά στρέμμα ή περίπου 100 κιλά στο δέντρο. Το κόστος παραγωγής και εφαρμογής του κομπόστ ανέρχεται τουλάχιστον στα 15,00 €/m³. Εναλλακτικά για την παρασκευή κομπόστ χρησιμοποιούνται φύλλα ελιάς ελαιουργείων και 10-20% κοπριά ή και 20% ίζημα δεξαμενών απόνερων ελαιουργείων. Εξυπακούεται επίσης ότι γίνεται ενσωμάτωση της φυσικής βλάστησης και των θρυμματισμένων με καταστροφέα κλάδων.

Β΄ ΜΕΡΟΣ: ΙΣΤΟΡΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Κανένα λογοτεχνικό, ιστορικό ή γεωγραφικό έργο για τη Μεσσηνία, που να έχει γραφτεί από Μεσσήνιο συγγραφέα πριν από τον 19^ο αιώνα, δεν έχει φθάσει μέχρι τις ημέρες μας. Υπάρχουν όμως αναρίθμητες μαρτυρίες ξένων που επισκέφτηκαν τη Μεσσηνία, ήδη από τους Μυκηναϊκούς χρόνους. Θα περιοριστούμε σε δύο, που κρίνουμε ως τις ενδεικτικότερες: στην Ομηρική μαρτυρία, που μάς οδηγεί στην πρώιμη Αρχαϊκή εποχή (7^{ος} αι.), απηχώντας παράλληλα το ένδοξο Μυκηναϊκό παρελθόν και σε μία κομβική χρονικά μαρτυρία, αυτή του συνταγματάρχη William Leake.

Η παλαιότερη αφήγηση επίσκεψης στη Μεσσηνία, είναι ένα ταξίδι στη σφαίρα του μύθου, που περιγράφει ο Όμηρος, και αναφέρεται στην χρήση του ελαιόλαδου⁴⁶. Ο Τηλέμαχος, ο γιος του Οδυσσέα, βασιλιά της Ιθάκης, πηγαίνει στην Πύλο, προσπαθώντας να ανακαλύψει τα ίχνη του πατέρα του. Η όλη αφήγηση θα πρέπει να είναι τουλάχιστον επτά αιώνες παλαιότερη από την περίοδο της Ρωμαιοκρατίας. Η ιστορία αυτή - είναι ως γνωστόν από την Οδύσσεια: Ο Τηλέμαχος αφήνει τη μητέρα του, την Πηνελόπη, πολιορκημένη από τους μνηστήρες στο παλάτι και φεύγει από το νησί του με τη συνοδεία της θεάς Αθηνάς, που έχει πάρει τη μορφή του Μέντορα, του έμπιστου ακόλουθου της βασιλικής οικογένειας της Ιθάκης. Όταν ο Τηλέμαχος αποβιβάζεται από το καράβι του, βρίσκει τον βασιλιά Νέστορος της Πύλου, τους γιους του και τους υπηκόους τους να θυσιάζουν στην ακρογιαλιά μαύρους ταύρους στον Ποσειδώνα. Με την ενθάρρυνση της Αθηνάς, ο Τηλέμαχος κατευθύνεται αμέσως προς τη βασιλική οικογένεια, την οποία βρίσκει καθισμένη πάνω σε προβιές απλωμένες στην άμμο, έτοιμη να φάει από τα ιερά σφάγια, που ήταν περασμένα σε σούβλες και ψήνονταν σε ανοιχτή φωτιά. Όλοι καλωσόρισαν τον Τηλέμαχο στη γιορτή, πριν καν γίνουν οι απαραίτητες συστάσεις και αργότερα τον φιλοξενούν στο βασιλικό παλάτι. Το επόμενο πρωί, μετά από θυσία στην Αθηνά, ο Τηλέμαχος, αφού έχει πλυθεί και τον έχει αλείψει με λάδι ελιάς η Πολυκάστη, η μικρότερη κόρη του βασιλιά, φεύγει από την Πύλο με άρμα, μαζί με τον νεότερο γιο του Νέστορος, τον Πεισίστρατο. Το ίδιο βράδυ φθάνουν στις Φαρές, στους δυτικούς πρόποδες του Ταυγέτου, κοντά στα σύνορα Μεσσηνίας και Λακωνίας. Οι περισσότεροι μελετητές σήμερα δεν θεωρούν βέβαια ότι η ιστορία με τον Τηλέμαχο θα πρέπει να αντιμετωπίζεται κατά κυριολεξία. Αντίστοιχες «απ' ευθείας» αναγνώσεις του Ομήρου έχουν απορριφθεί από τους περισσότερους ιστορικούς και αρχαιολόγους, ήδη εδώ και δεκαετίες. Ωστόσο, για πολλούς, αν όχι για τους περισσότερους σύγχρονους Μεσσηνίους, όπως και για πολλούς επισκέπτες, η ομηρική Μεσσηνία είναι υπαρκτή.

Σύμφωνα με τον J.L. Davis, στα ημερολόγια πλοίου που κράτησε ο συνταγματάρχης William Leake, ο οποίος ταξίδεψε παντού στην Ελλάδα ως μυστικός πράκτορας με διαταγή του Άγγλου βασιλιά στις δεκαετίες που προηγήθηκαν της Ελληνικής Επανάστασης του 1821, η Μεσσηνία του Leake διέφερε πολύ από την επαρχία που συναντά ο σύγχρονος επισκέπτης⁴⁷. Ομάδες πλιατσικολόγων επαναστατών είχαν καταστρέψει τα ελαιόδεντρα: πολεμική πράξη που δεν τη συναντούμε στη Βόρεια Ευρώπη και που επέφερε μακροπρόθεσμα καταστροφικά αποτελέσματα στη γεωργική παραγωγή⁴⁸. Ήταν η περίοδος κατά την οποία η Βρετανία και οι υπόλοιπες Μεγάλες Δυνάμεις ανταγωνίζονταν η μία την άλλη για την οικονομική και στρατιωτική κυριαρχία στην Ανατολική Μεσόγειο. Παρόλο που ο Leake παρατηρούσε με οξυδέρκεια τα αρχαία κατάλοιπα, τον ενδιέφερε επίσης να παρουσιάσει, για στρατιωτικούς σκοπούς μία ακριβή εικόνα της κατάστασης στην εποχή του. Ως εκ τούτου, ήταν γνώστης της τρέχουσας επικαιρότητας και δεν παρέλειπε από τις περιγραφές του σύγχρονα στοιχεία από τις περιοχές που επισκέφθηκε: «Η περιορισμένη επιτυχία των πρόσφατων εκδόσεων που περιγράφουν την Ελλάδα, έδειξε πόσο δύσκολο είναι να αποδοθούν τα ταξίδια στη χώρα αυτή με τρόπον ώστε να ψυχαγωγηθεί ο μέσος αναγνώστης· αυτή είναι ίσως και η αιτία για τη μακρά καθυστέρηση της δημοσίευσης των παρόντων τόμων. Η νέα κατάσταση όμως στην Πελοπόννησο συνέβαλε τα μάλα στο να εμφανισθούν στο κοινό την παρούσα στιγμή. Πράγματι, η Ελλάδα έχει απομακρυνθεί από την αρχαία ιστορία της· μέχρι

⁴⁶ Davis – Μπάλλας (επιμ.), 2005, 33-35.

⁴⁷ Ζυμή 2012, 99-134.

⁴⁸ Davis – Μπάλλας (επιμ.), 2005, 37.

πρόσφατα δεν ήταν τίποτα παραπάνω από μια αραιοκατοικημένη επαρχία μιας ημι-βάρβαρης αυτοκρατορίας, η οποία παρουσιάζει όλα τα δείγματα της μισαλλοδοξίας και του δεσποτισμού των Οθωμανών· μοναδική ανακούφιση η κατά καιρούς αντίσταση που επεδείκνυαν περιοχές στους άπληστους αυθέντες ή που αντέτασσαν οι οπλισμένοι κλεφταρματολοί στην καθεστηκία τάξη»⁴⁹.

B.1 Η ΔΙΑΔΡΟΜΗ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΔΕΝΔΡΟΥ ΔΙΑ ΜΕΣΟΥ ΤΩΝ ΑΙΩΝΩΝ

Ο γεωπόνος-ερευνητής Γεώργιος Κωστελένος έχει μελετήσει τη διαδρομή του ελαιόδεντρου δια μέσου των αιώνων και τα στοιχεία που ακολουθούν προέρχονται από την έρευνά του⁵⁰.

Η ελιά καλλιεργείται παραδοσιακά σε όλες τις χώρες που βρέχονται από τη Μεσόγειο θάλασσα και σε κάποιες χώρες εκτός Μεσογείου, όπως η Πορτογαλία στην Ιβηρική χερσόνησο και η Ιορδανία, το Ιράκ και το Ιράν στην Ασία (Εικ. 67)⁵¹. Κατά τη διάρκεια των 6.000 χρόνων που καλλιεργείται η ελιά από τον άνθρωπο, επελέγησαν ή δημιουργήθηκαν περισσότερες από 1.500 ποικιλίες ελιάς, που επέτρεψαν την εξάπλωσή της ακόμα περισσότερο στην Αμερική, την Ωκεανία, την Κεντρική και τη Νότια Αφρική, την Άπω Ανατολή και τη Νοτιοανατολική Ασία.

Ως τόπος καταγωγής της καλλιεργούμενης ελιάς έχουν προταθεί διαχρονικά διάφορες περιοχές, όπως η Ανατολική Μεσόγειος, η Ανατολία (νότια Μικρά Ασία), η Συρία και η Κεντρική Μεσοποταμία. Σύμφωνα πάλι με άλλους ερευνητές, η καλλιεργούμενη ελιά κατάγεται από περιοχές που βρίσκονται ακόμα ανατολικότερα, μέχρι τις δυτικές ακτές της Κασπίας θάλασσας ή τον Νότιο Καύκασο, το Σουδάν, την Αιθιοπία κ.α. Με τη χρήση σύγχρονων μοριακών μεθόδων έχει πλέον αποδειχθεί ότι η καλλιεργούμενη-ήμερη ελιά προέρχεται εξελικτικά από την αγριελιά. Μία πολύ γνωστή θεωρία υποστηρίζει ότι η καλλιεργούμενη ελιά εξημερώθηκε και εξελίχθηκε πριν από περίπου 6.000-7.000 χρόνια, δηλαδή μεταξύ του 4.800 και του 4.300 π.Χ. στην Ανατολική Μεσόγειο και στη συνέχεια μεταφέρθηκε και διαδόθηκε αρχικά στο Αιγαίο, τις Κυκλάδες, την Κρήτη, την ηπειρωτική Ελλάδα και κατόπιν στην Κεντρική και Δυτική Μεσόγειο και από εκεί στην Αμερική, την Ωκεανία, τη Νότια Αφρική και αλλού.

Το 1951, ο Έλληνας γεωπόνος Π. Αναγνωστόπουλος διατύπωσε αντίθετα τη θεωρία ότι η καλλιεργούμενη ελιά δεν μεταφέρθηκε στον ελλαδικό χώρο, αλλά εξημερώθηκε στην Κρήτη. Η ανεύρεση πρόσφατα στο νησί της Νάξου ενός «ήμερου» πολύκορμου ελαιόδεντρου της προμινωικής εποχής και η συσχέτιση πυρήνων ελιάς, που βρέθηκαν σε παλαιοανακτορικά και υστερομινωικά ΙΙΙ στρώματα ανασκαφών στην Κρήτη και σε αρχαιολογικές ανασκαφές στο νησί της Άνδρου με σύγχρονους πυρήνες ελιάς του ελαιόδεντρου αυτού, τείνουν να αποδείξουν την ορθότητα του πυρήνα της θεωρίας του Π. Αναγνωστόπουλου, ότι δηλαδή η ελιά εξημερώθηκε στο Αιγαίο (Εικ. 68-71)⁵². Το σχήμα των πυρήνων της ελιάς και σε μικρότερο βαθμό το μέγεθός τους θεωρούνται από τους επιστήμονες ως τα πλέον σταθερά χαρακτηριστικά των ποικιλιών ελιάς. Πρόκειται, δηλαδή, για εκείνα τα χαρακτηριστικά που επηρεάζονται λιγότερο από τις εδαφοκλιματικές συνθήκες.

Σημαντική συμβολή στην εξέλιξη και την εξάπλωση της ελαιοκαλλιέργειας είχαν πολλοί μεσογειακοί λαοί, όπως οι Χετταίοι στη Συρία και την Ανατολία, οι Εβραίοι,

⁴⁹ Davis – Μπάλας (επιμ.), 2005, 37.

⁵⁰ Κωστελένος – Γαβαλάς (επιμ.), 2017α, 21-27.

⁵¹ Χατζουλιάκης 2012, 109-128. - Κωστόπουλος – Γαβαλάς (επιμ.), 2017, 304, σχ. 5.

⁵² Κωστελένος – Γαβαλάς (επιμ.), 2017α, 21-27, εικ. 1-4.

οι Φοίνικες, με σημαντικότερους όμως τους Έλληνες και τους Ρωμαίους⁵³. Σημαντικά αρχαιολογικά ευρήματα της 3^{ης} χιλιετίας π.Χ. υπάρχουν στην περιοχή Elba της Βόρειας Συρίας κοντά στο σημερινό Χαλέπι, ενώ σε λιθανάγλυφο που βρέθηκε στον ναό του θεού Ατόν στην Amarna, τη νέα πρωτεύουσα που ίδρυσε ο μεταρρυθμιστής φαραώ Ακενατόν, παρουσιάζεται ο φαραώ να κρατά κλώνο ελιάς γεμάτο καρπούς. Επίσης στην Amarna βρέθηκε τοιχογραφία που παριστάνει δέντρο ελιάς, αλλά και στεφάνι από φύλλα ελιάς⁵⁴. Στο Ισραήλ και ειδικότερα στην τοποθεσία Ohalo II, κοντά στη σύγχρονη πόλη της Τιβεριάδας, έχουν βρεθεί από τα πλέον αρχαία θραύσματα πυρήνων αγριελιάς ηλικίας 19.000 ετών περίπου⁵⁵. Επίσης στο Ισραήλ, στην περιοχή του όρους Κάρμηλος (Carmel), βρέθηκαν οι πρώτες σαφείς ενδείξεις παραγωγής ελαιόλαδου που χρονολογούνται την 6^η χιλιετία π.Χ. Στη Βόρεια Αφρική η ύπαρξη της ελιάς τεκμηριώνεται από τη 12^η χιλιετία π.Χ., αλλά η συμβολή των Ρωμαίων στην επέκταση της ελαιοκαλλιέργειας υπήρξε καθοριστική για την περιοχή. Οι Ρωμαίοι, εφαρμόζοντας δύο πολύ σημαντικές δενδροκομικές τεχνικές, τον εμβολιασμό, που καθιστούσε τις άγριες ελιές παραγωγικές και τη μεταφύτευση των ελαιοδέντρων, συνέβαλαν σημαντικά στην εξάπλωση της ελαιοκαλλιέργειας⁵⁶.

Όσον αφορά τον ευρύτερο ελλαδικό χώρο, το Αιγαίο και την ηπειρωτική Ελλάδα, η παρουσία της ελιάς βεβαιώνεται πριν από 50.000 χρόνια, με πιο γνωστά και χαρακτηριστικά τα απολιθωμένα φύλλα ελιάς, ηλικίας περίπου 35.000 και 50.000 ετών, που έχουν βρεθεί σε ηφαιστειακή στάχτη στα νησιά Νίσυρο και Θήρα αντίστοιχα (Εικ. 72)⁵⁷. Στο σπήλαιο της Κλεισούρας επίσης, στα βορειοανατολικά του Αργολικού πεδίου στην Ανατολική Πελοπόννησο, έχουν βρεθεί μερικά από τα αρχαιότερα παλαιολιθικά ευρήματα ξύλου ελιάς στην Ανατολική Μεσόγειο. Οι αρχαιολογικές έρευνες εντοπίζουν στην Κρήτη την καλλιέργεια της ελιάς στην ύστερη νεολιθική εποχή και περισσότερο στην τελική νεολιθική εποχή (3.700-3.000 π.Χ.). Στην Γραμμική Β' γραφή το ελαιόδεντρο ονομαζόταν «e-ra-wa», το ελαιόλαδο «e-la-wo» και ο καρπός της ελιάς «ka-ro e-ra-wa» (Εικ. 73)⁵⁸.

Κατά τη μινωική και τη Μυκηναϊκή εποχή η ελιά και το ελαιόλαδο αποτέλεσαν σημαντική πηγή πλούτου και ισχύος. Τόσο η οικονομία της μινωικής Κρήτης όσο και εκείνη της μυκηναϊκής Πελοποννήσου στηριζόταν σε μεγάλο βαθμό στην παραγωγή και την εμπορία ελαιόλαδου. Επισημαίνεται, ότι οι Μινωίτες πρώτοι απ' όλους τους λαούς της Μεσογείου διαχώριζαν με σαφήνεια, πριν από τουλάχιστον 3.500 έως 4.000 χρόνια, τα άγρια από τα εξημερωμένα ελαιόδεντρα και το ελαιόλαδο από τις άγριες ελιές και τις εξημερωμένες ελιές αντίστοιχα ως «Α» (άγριος) και «Τι» (τιθασός) (Εικ. 6)⁵⁹. Ο Melana εκτιμά ότι τα ελαιόλαδα στα μυκηναϊκά παλάτια προέρχονταν τόσο από εξημερωμένες όσο και από άγριες ελιές σε αναλογία 2:7⁶⁰. Το ιδεόγραμμα του ελαιόδενδρου συναντάται στις πινακίδες της Γραμμικής Α γραφής. Το ίδιο ιδεόγραμμα επιβιώνει και μετά την καταστροφή του μινωικού πολιτισμού και το συναντάμε στις μυκηναϊκές πινακίδες της Γραμμικής Β (Εικ. 2-6). Στην Γραμμική Β γίνεται για πρώτη φορά σαφής διαχωρισμός μεταξύ του δένδρου της ελιάς, του ελαιόλαδου και του καρπού. Για τον λόγο αυτό χρησιμοποιήθηκαν από τους γραφείς της εποχής τρία διαφορετικά ιδεογράμματα (Εικ. 6).

⁵³ Κωστελένος – Γαβαλάς (επιμ.), 2017α, 21-27.

⁵⁴ Κωστελένος – Γαβαλάς (επιμ.), 2017α, 21-27.

⁵⁵ Κωστελένος – Γαβαλάς (επιμ.), 2017α, 21-27.

⁵⁶ Κωστελένος – Γαβαλάς (επιμ.), 2017α, 21-27.

⁵⁷ Σημαντηράκης - Λυκούδη, 2001, 36-40.- Σημαντηράκης - Λυκούδη, 2001, 35 (εικ.).

⁵⁸ Μπουλώτης, 1996, 29, εικ. 4.- Βασιλάκης – Γαβαλάς (επιμ.), 2017, 21-27.

⁵⁹ Μπουλώτης, 1996, 19-58.- Βασιλάκης – Γαβαλάς (επιμ.), 2017, 21-27.

⁶⁰ Βασιλάκης – Γαβαλάς (επιμ.), 2017, 21-27.

Η καλλιέργεια της ελιάς γνώρισε στη συνέχεια πολύ μεγάλη άνθιση και εξάπλωση στον Αρχαίο Ελληνικό Κόσμο, εντός και εκτός ελλαδικού χώρου, όπως στις ακτές της Δυτικής Μικράς Ασίας, ενώ μετεμφυτεύτηκε και διαδόθηκε μέσω των Ελλήνων αποίκων στη Μεγάλη Ελλάδα, τη Νότια Γαλλία και την Ιβηρική χερσόνησο.

B.2 Η ΕΛΙΑ ΣΤΗ ΜΕΣΣΗΝΙΑ

Δεν διαθέτουμε σήμερα ακριβή στοιχεία επιστημονικά κατοχυρωμένα για το πότε έφτασε η καλλιέργεια της ελιάς στη Μεσσηνία. Ξέρουμε όμως ότι κατά την Μυκηναϊκή περίοδο, εδώ και 3.200-3.600 χρόνια, στην Μεσσηνία το λάδι ήταν ήδη ένα από τα βασικά προϊόντα της αγροτικής οικονομίας της εποχής, σύμφωνα με στοιχεία από τις ανασκαφές στον λόφο του Εγκλιανού, κοντά στη σημερινή Χώρα Τριφυλίας, όπου ο αρχαιολόγος Carl Blegen, ανασκάπτοντας εκ μέρους του Πανεπιστημίου του Cincinnati, βρήκε το 1939 ένα προϊστορικό ανάκτορο, το επονομαζόμενο «Ανάκτορο του Νέστορος», της Εποχής του Χαλκού⁶¹.

Σε ένα διεπιστημονικό περιφερειακό πρόγραμμα, το οποίο ονομάστηκε Περιφερειακό Αρχαιολογικό Πρόγραμμα Πύλου (Pylos Regional Archaeological Project – PRAP), η έρευνα πεδίου του οποίου ολοκληρώθηκε το καλοκαίρι του 1996, εξετάστηκε τόσο το «Ανάκτορο του Νέστορος» όσο και η γύρω περιοχή της Δυτικής Μεσσηνίας. Στο πρόγραμμα συμμετείχε μία διεπιστημονική ομάδα, αποτελούμενη από αρχαιολόγους, ιστορικούς, ιστορικούς της τέχνης και ειδικούς εκπροσώπους των θετικών επιστημών, οι οποίοι ένωσαν τις δυνάμεις τους με σκοπό να μελετήσουν διαχρονικά όχι μόνο την ιστορία του συγκεκριμένου αρχαιολογικού χώρου, αλλά και ολόκληρης της γεωγραφικής περιοχής⁶². Οι βοτανολόγοι, λοιπόν, έδωσαν μία άλλη διάσταση στην ανασύνθεση της ιστορίας του τοπίου, δίνοντας πληροφορίες σχετικά με τις αρχαίες καλλιέργειες, μέσω αναλύσεων απολιθωμένων κόκκων γύρης (Εικ. 74)⁶³. Παράλληλα, αρχαιολόγοι που έχουν ειδικευτεί στη Γραμμική Β', τη γραφή που χρησιμοποιούσαν οι λογιστές του Ανακτόρου του Νέστορος και ιστορικοί που έχουν ειδικευτεί στην αναζήτηση και τον εντοπισμό εγγράφων, πρόσφεραν τη δική τους εκδοχή για το ιστορικό παρελθόν της Μεσσηνίας, μέσω των γραπτών πηγών και του αρχαιολογικού υλικού⁶⁴.

Τα συμπεράσματα της μελέτης του τοπίου από την ομάδα PRAP που ακολουθούν, δείχνουν τον χρόνο αλλά και τον τρόπο εγκατάστασης της ελαιοκαλλιέργειας στη Μεσσηνία⁶⁵.

Πυρηνοληψίες γύρης⁶⁶ από τη λιμνοθάλασσα της Γιάλοβας (Οσμάναγα), αναλύθηκαν από την ομάδα PRAP και έδειξαν ότι γύρω στο 2.000 π.Χ. τα δάση από κωνοφόρα είχαν μειωθεί στο ελάχιστο. Η απόθεση ιζημάτων αυξήθηκε σημαντικά, όπως και η ποσότητα οργανικού υλικού στα ιζήματα αυτά. Βρήκαν επίσης, στρώμα απόθεσης πάχους 15 εκατοστών που περιείχε πολύ κάρβουνο, προερχόμενο προφανώς από πυρκαγιές των δασών, τις οποίες ίσως είχαν επίτηδες προκαλέσει για να καθαρίσουν την περιοχή από το δάσος⁶⁷.

⁶¹ Davis – Μπάλλτας (επιμ.), 2005, 35. – Μπάνου 2012, 13-76.

⁶² Davis – Μπάλλτας (επιμ.), 2005α, 22.

⁶³ Αθανασιάδης - Γερασιμίδης - Παναγιωτίδης, 1996, 87-88.

⁶⁴ Davis – Μπάλλτας (επιμ.), 2005, 40.

⁶⁵ Zangger 2005α, 47-48.

⁶⁶ Πυρηνοληψία: γεωλογικά δείγματα («καρότα»), που αποσπώνται από το έδαφος με ειδικά γεωτρήματα.

⁶⁷ Zangger 2005α, 47.

Η δεύτερη περίοδος σημαντικής περιβαλλοντικής αλλαγής συμπίπτει με τις απαρχές του Μυκηναϊκού πολιτισμού. Παρόλο που το τοπίο φαίνεται να ανακτά τη σταθερότητά του μεταξύ των ετών 1.800 και 1.600 π.Χ., οπότε φαίνεται ότι αναπτύσσονται ξανά ακόμα και τα κωνοφόρα δάση, αμέσως μετά, μεταξύ του 1.600 και 1.400 π.Χ., τα πεύκα εξαφανίζονται και πάλι ξαφνικά και ολοκληρωτικά. Την πρόιμη Μυκηναϊκή γεωργία φαίνεται ότι συνόδευσε μία δραματική περιβαλλοντική καταστροφή. Μαζί με την ολοκληρωτική καταστροφή των κωνοφόρων μειώθηκε στο μισό και ο αριθμός των βελανιδιών, αφήνοντας χώρο για φυτά που χαρακτηρίζουν τις τσέπες και τη μακία⁶⁸ βλάστηση. Η δραματική αυτή αλλαγή στη βλάστηση εξηγείται καλύτερα ως συνέπεια της ανθρώπινης δραστηριότητας και της καταστροφής των δασών, σε συνδυασμό με τη βόσκηση που ακολούθησε και δεν επέτρεψε τη φυσική αναδάσωση των εκτάσεων.

Γύρω στα 1.400 π.Χ. υποχωρεί η μακία βλάστηση και αντικαθίσταται από ελαιόδεντρα, καθώς και από νέα είδη φυτών και δέντρων, όπως σίκαλη, καρυδιές, πλατάνια και κουτσουπιές. Έως και το 1.200 π.Χ. υπάρχει μία φυσική σταθερότητα. Αν συνυπολογιστεί η τάση του εδάφους της Πύλου να διαβρώνεται εύκολα, η ομάδα PRAP συμπεραίνει ότι το χώμα στις απότομες πλαγιές του Εγκλιανού ενισχυόταν από πεζούλες για να μην υποχωρήσει. Επομένως, στις πεζούλες αυτές έχουμε την πρώτη επιστημονικά τεκμηριωμένη εμφάνιση της ελαιοκαλλιέργειας στη Μεσσηνία⁶⁹.

Γύρω στο 1100 π.Χ. άρχισε η αύξηση της παρουσίας της ελιάς, η οποία συνεχίστηκε περίπου μέχρι το 700 π.Χ., σύμφωνα με τα αποτελέσματα που έδωσε η ραδιοχρονολόγηση των γυρεόκοκκων της περιοχής⁷⁰. Σε σχέση με δεδομένα επιφανειακών δειγμάτων, συμπεραίνεται ότι μεγάλες τιμές από τα υψηλά ποσοστά των γυρεόκοκκων της ελιάς προέρχονται κυρίως από καλλιεργούμενα δέντρα και ελάχιστες από άτομα άγριας ελιάς. Η έναρξη συστηματικής καλλιέργειας της ελιάς τοποθετείται ιστορικά μετά τη λήξη της Μυκηναϊκής περιόδου. Αυτό δεν στηρίζεται μόνο στα δεδομένα ραδιοχρονολογήσεων, αλλά και στην άποψη ότι η καλλιέργεια της ελιάς, που απαιτεί πολύ λιγότερη φροντίδα από άλλες εντατικές καλλιέργειες (σιτηρά, αμπέλι), ευνοείται σε περιόδους οικονομικής και πληθυσμιακής παρακμής, όπως ήταν η περίοδος που ακολούθησε τους Μυκηναϊκούς χρόνους.

Μετά την κατάρρευση του βασιλείου, ο πληθυσμός υπέστη κατακόρυφη μείωση, επομένως μειώθηκαν και οι ελιές, γιατί δεν υπήρχαν κάτοικοι στην περιοχή να τις καλλιεργήσουν και να τις συντηρήσουν.

Κατά την Κλασική περίοδο μέχρι την πρόιμη Ρωμαϊοκρατία, έχουμε σύμφωνα με τον Eberhard Zangger⁷¹, μία μεγάλη περιβαλλοντική αλλαγή. Η μελέτη της βλάστησης αποδεικνύει πυκνή κατοίκηση και υψηλό ποσοστό αγροτικής παραγωγής μεταξύ του 500 και 100 π.Χ. Μετά το τέλος της Σπαρτιατικής κυριαρχίας στη Μεσσηνία, στα μέσα του 4^{ου} αιώνα π.Χ. οι ελιές φτάνουν στο υψηλότερο ποσοστό καλλιέργειάς τους (μεταξύ του 350 και του 100 π.Χ.), με αποτέλεσμα το ένα τέταρτο της επιφάνειας της Πυλίας να καλύπτεται από ελαιόδεντρα.

Η έκταση της καλλιεργήσιμης γης μειώθηκε κατά τη διάρκεια των βαρβαρικών επιδρομών και της σλαβικής κατάκτησης, στα τέλη της 1^{ης} χιλιετίας μ.Χ. Την περίοδο εκείνη καλλιεργήθηκαν λιγότερες ελιές.

Κατά τη μεσοβυζαντινή περίοδο (8^{ος}-12^{ος} αι.), τα περιβαλλοντικά στοιχεία της Μεσσηνίας δείχνουν εντατικοποίηση καλλιέργειας της γης, ενώ τα αρχαιολογικά

⁶⁸ Η μακία βλάστηση αποτελείται από θάμνους και φρύγανα, σε εδάφη που δεν ευνοούν την ανάπτυξη δέντρων. Χαρακτηρίζει τις νότιες, άνυδρες περιοχές των μεσογειακών χωρών.

⁶⁹ Zangger 2005α, 47.

⁷⁰ Αθανασιάδης - Γερασιμίδης - Παναγιωτίδης, 1993, 87-88.

⁷¹ Zangger – Μπάλτας (επιμ.), 2005α, 43-51.

ευρήματα δείχνουν ότι οι οικισμοί ήταν περισσότεροι, γεγονός που αποδεικνύει την αύξηση της καλλιέργειας της γης⁷².

Τον 10^ο αι. ο Βυζαντινός αυτοκράτορας Κωνσταντίνος Ζ΄ ο Πορφυρογέννητος ανακοινώνει ότι οι κάτοικοι της Μάνης είναι τελείως υποταγμένοι και έχουν ως παραμυθία τους τις ελιές στην απρόσοδη και άνυδρη χώρα τους. Στο σύνολο των αποδιδόμενων σε αυτόν συγγραμμάτων, ο Πορφυρογέννητος μνημονεύει μόνο τρεις περιοχές περίφημες για την ελαιοφορία τους. Τη νότια Πελοπόννησο, τη Βιθυνία και τη Δαλματία⁷³.

Τον 11^ο αι. οι μαρτυρίες για το λάδι πληθαίνουν. Άγγλος περιηγητής θα σημειώσει ότι δεν υπάρχει μέρος στον κόσμο που να παράγει τόσο λάδι όσο η νότια Πελοπόννησος. Αυτή ακριβώς την αφθονία του ελαίου τη συναντούμε στα θαύματα των αγιολογικών κειμένων. Χαρακτηριστικό παράδειγμα είναι ο Καλαματιανός δαιμονιζόμενος, που κατάπιε ποσότητα ελαίου και έδιωξε τον δαίμονα που τον ταλαιπωρούσε⁷⁴. Στο εξής, επειδή δεν μεσολάβησαν σημαντικές περιβαλλοντικές αλλαγές, έχουμε συνεχώς την παρουσία της ελαιοκαλλιέργειας στη Μεσσηνία έως και τη σύγχρονη εποχή.

Σύμφωνα με την ΕΑΣ Μεσσηνίας, από τις αναφορές του Peter Topping σε ένα άρθρο του για την παραγωγή ελαιόλαδου στη Βενετοκρατούμενη Μεσσηνία, αντικατοπτρίζεται η αγροτική και εμπορική πολιτική των Ενετών στις ελληνικές κτήσεις τους⁷⁵. Στο διάστημα των έξι αιώνων κυριαρχίας τους (1204 - 1797 μ.Χ.) σε διάφορα εδάφη του ελλαδικού χώρου, έδωσαν ιδιαίτερη προσοχή στην καλλιέργεια της ελιάς. Οι Βενετοί προέβησαν σε συστηματική επαναφύτευση της ελιάς στην περιοχή της Κορώνης το 1690⁷⁶. Η υψηλής ποιότητας τοπική ποικιλία είναι γνωστή από τότε μέχρι σήμερα ως Κορωνέικη ελιά. Οι ελαιώνες ήταν δημόσιοι και νοικιάζονταν από τους Ενετούς σε καλλιεργητές⁷⁷. Η καλλιέργεια της ελιάς γνώρισε μεγάλη διάδοση στη Μεσσηνία κατά την δεύτερη Ενετοκρατία (1665-1715). Στα 1710, σύμφωνα με ενετικά έγγραφα, η παραγωγή και η τιμή του λαδιού αυξήθηκαν. Από τα 7.000 βαρέλια λάδι που συγκεντρώθηκαν στο λιμάνι της Κορώνης από ολόκληρο το νομό Μεσσηνίας, τα 5.000 προορίζονταν για εξαγωγή στη Βενετία⁷⁸.

Το εμπόριο του ελαιόλαδου γίνονταν από τα λιμάνια της Μεθώνης και του Ναβαρίνου (της σύγχρονης πόλης της Πύλου). Στην περίπτωση των Ελλήνων εμπόρων συμπλήρωναν τα φορτία τους με λάδι από τον περίγυρο της Μεσσηνιακής Κυπαρισσίας⁷⁹.

Ήδη από τον 16^ο αι. ξεχωρίζουν ως οι πλέον ελαιοπαραγωγικές περιοχές του Μοριά οι καζάδες της Μεθώνης, της Κορώνης, της Καλαμάτας και του Μυστρά⁸⁰. Σε ένα ανώνυμο γαλλικό χειρόγραφο του τέλους του 18^{ου} αι. καταγράφεται μεταξύ άλλων ότι η παραγωγή της επαρχίας Καλαμάτας σε ελαιόλαδο ήταν 3.000 βαρέλια, χωρίς να σημειώνεται η χωρητικότητα κάθε βαρελιού. Ο Leake, όμως, μάς παραδίδει την πληροφορία ότι ένα βαρέλι λαδιού στον Μυστρά και τη Μάνη είχε χωρητικότητα 48 οκάδων⁸¹.

⁷² Ξανθοπούλου 2012, 183-198.

⁷³ Αναγνωστάκης 1996, 121-132.

⁷⁴ Αναγνωστάκης 1996, 127.

⁷⁵ ΕΑΣ Μεσσηνίας, ΥΠΑΑΤ [online].

⁷⁶ ΕΑΣ Μεσσηνίας, ΥΠΑΑΤ [online].

⁷⁷ Θέμελης 2017, 103-114.

⁷⁸ Θέμελης 2017, 103-114.

⁷⁹ ΕΑΣ Μεσσηνίας, ΥΠΑΑΤ [online].

⁸⁰ Αναγνωστάκης 2007α, 50.- Πανοπούλου 2007, 75-103.

⁸¹ Αναγνωστάκης 2007α, 50.

Από αρχειακές πηγές είναι γνωστό ότι το 1740 η παραγωγή του λαδιού στη Μεσσηνία ανερχόταν στα 16.139 βαρέλια, έναντι του συνόλου της πελοποννησιακής παραγωγής 19.159 βαρελιών. Από τα 16.139 βαρέλια η παραγωγή της Κορώνης ανερχόταν σε 8.000, της Μεθώνης σε 3.012, του Ναβαρίνου σε 2.007, της Κυπαρισσίας σε 1.820 και της Ζαρνάτας σε 1.300 βαρέλια⁸².

Μία σειρά επίσης περιηγητικών κειμένων αποτελεί σημαντική ιστορική πηγή για την καλλιέργεια των ελαιοδέντρων και την παραγωγή λαδιού στη Μεσσηνία⁸³. Συγκεκριμένα, ο William Gell, που περιηγήθηκε τη Μεσσηνία το 1805 αναφέρει χαρακτηριστικά⁸⁴:

«Η πεδιάδα της Κυπαρισσίας καλύπτονταν επίσης από τεράστιες αρχαίες ελιές που επέτρεπαν εξαγωγές λαδιού. Οι ελαιώνες συνεχίζονταν στην περιοχή της Καλαμάτας στα υψώματα και στους πρόποδες του βουνού στον δρόμο προς την Ανδρούσα. Δάσος από ελιές ακλάδευτες, που είχαν γίνει τεράστιες κάλυπταν την περιοχή από το Ναυαρίνο έως τα Φιλιατρά. Άπειρες ελιές υπήρχαν στη μικρή πεδιάδα της Μεθώνης, ενώ δάσος από λιόδεντρα περιέβαλλε την Κορώνη σε απόσταση 3 μιλίων. Η Μάνη είχε πολλές ελιές στα βραχώδη εδάφη της. Οι περισσότερες βρίσκονταν στην περιοχή ανάμεσα στην Καλαμάτα και το Οίτυλο, όπως πρόσεξε ο Leake, ο οποίος είχε επίσης παρατηρήσει την ύπαρξη πολλών νέων ελαιοδέντρων στη Μάνη στην περιοχή της Ζαρνάτας κοντά στη Σέλιτζα. Οι ελιές αυτές είχαν αντικαταστήσει άλλες κατεστραμμένες παλαιότερα κατά τη διάρκεια πολέμων»⁸⁵.

Οι τρεις επίσης περιηγητές που παρέχουν συστηματικές πληροφορίες για τις ποσότητες του εμπορίου λαδιού στη Μεσσηνία είναι οι Scrofani, Leake και Rouqueville, που καλύπτουν ενδεικτικά τα τελευταία χρόνια του 18ου και την πρώτη δεκαετία του 19ου αιώνα και αφορούν εξαγωγές λαδιού του Μοριά, προερχόμενες από την Κυπαρισσία, την Καλαμάτα, τη Μεθώνη, την Κορώνη, το Ναυαρίνο και την Μάνη.

Το 1824 ο Ιμπραήμ εισέβαλε με στρατό στην Πελοπόννησο με εντολή του πατέρα του, ύστερα από αίτημα του σουλτάνου, για να καταστείλει την Επανάσταση και άρχισε να ερημώνει τα ελληνικά χωριά και την ύπαιθρο. Σύμφωνα με τον Φραντζή, μέσα σε δύο μέρες οι εχθροί έκοψαν πάνω από 60.000 συκίες και 25.000 ελιές και μουριές. Την καταγραφή όσων ελαιοδέντρων γλύτωσαν από την καταστροφική μανία του Ιμπραήμ και σήμερα είναι υπεραιωνόβιες, την έχει αναλάβει το Κέντρο Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης Καλαμάτας.

Το 1829 ο Καποδίστριας επισκέφτηκε την Κορώνη, προκειμένου να ενθαρρύνει την επαναφύτευση της ελιάς. Σύμφωνα με την απογραφή που πραγματοποίησε το 1830, στην Πελοπόννησο μετρήθηκαν 1.034.027 ελαιόδεντρα, ενώ λίγο αργότερα, το 1834, σύμφωνα με τον Αλέξανδρο Ματσόλα, υπήρχαν 2.300.000 ελαιόδεντρα, το δε 1861 αυξήθηκαν θεαματικά, φτάνοντας τα 7.500.000 δέντρα⁸⁶.

Το 1838, στην εφημερίδα «Αιών» της Αθήνας (αριθ. Φύλλου 18 της 13ης Νοεμβρίου 1838, σελ. 71-72, με τον τίτλο «Φιλολογικά περί Κορώνης») δημοσιεύτηκαν για την περιοχή της Κορώνης οι παρακάτω εντυπώσεις Αθηναίου δημοσιογράφου, που υπογράφει με το όνομα «Ευθύφων»:

«Ο κύριος πόρος του Δήμου, ο ελαιών, φυτεμένος προ αμνημονεύτων ετών, είχε τρόπον τινά χρείαν ανακαινισμού, ο οποίος εκατορθώθη δια του πυρός. Ο ελαιών εκάη όλος σχεδόν ή τα 5/6 αυτού υπό των Τούρκων ιδιοκτητόρων αναχωρησάντων

⁸² Μπιτσάνης 2015, 4.

⁸³ ΕΑΣ Μεσσηνίας, ΥΠΑΑΤ [online].

⁸⁴ Gell, 2012, 1-78.

⁸⁵ ΕΑΣ Μεσσηνίας, ΥΠΑΑΤ [online].

⁸⁶ Θέμελης 2017, 103-114.

μετά του Ιμβραήμ. Προ της επανάστασεως είχε ως 150.000 ελαιόδεντρα και έδιδεν εις το εμπόριον ως 12.000 βαρέλλας καλόν έλαιον. 50.000 εξ αυτών των δέντρων εκάησαν μετά ταύτα ή εξερριζώθησαν υπό των γεωργών και εξέλιπον παντελώς. Αι διασωθείσαι 100.000 ρίζαι ανέδωσαν κάθε μια 10-15 γροθάρια, τα οποία έχουν σήμερον ικανόν ανάστημα και δίνουν τα περισσότερα κάμποσον καρπόν. Ούτως ο πυρπολισμός επολλαπλασίασεν, ούτως ειπείν, ανανεώσας τον ελαιώνα. Τα γροθάρια πωλούμενα προς 50-1,50 λεπτά, μετεκομίσθησαν και εφυτεύθησαν αλλαχού της Ελλάδος. Πολλά εφυτεύθησαν εντός του Δήμου τούτου και λοιπήν Μεσσηνίαν. Μένουν ακόμη πολλαί χιλιάδες εις πώλησιν και όσοι χρειάζονται το φυτόν αυτό δεν ευρίσκουν άλλοθεν ωραιότερα, ευτυχέστερα και ευθυνότερα γροθάρια»⁸⁷.

Από τα ανωτέρω προκύπτει ότι η πρώτη διάδοση της Κορωνέικης ποικιλίας έγινε αμέσως μετά την απελευθέρωση της περιοχής από τους Τούρκους (1826). Σύμφωνα με τα παραπάνω, είναι αντιληπτό ότι η καλλιέργεια της ελιάς και η παραγωγή ελαιόλαδου είναι δραστηριότητα που δεν περιορίζεται στα στενά όρια της πρώην επαρχίας Καλαμάτας, αλλά σε όλη τη Μεσσηνία.

Στη συνέχεια, η αστυφιλία και οι οικονομικές διακυμάνσεις ανάγκασαν πολλούς καλλιεργητές να δώσουν έμφαση σε μονοκαλλιέργειες που δεν χρειάζονται πολλή φροντίδα, κυρίως ελιές. Η εφεύρεση των γεωργικών μηχανημάτων και των ζιζαντιοκτόνων κατά τον 20^ο αιώνα, συνοδεύτηκε από μεγαλύτερη εντατικοποίηση της καλλιέργειας και της αλλαγής της σύστασης του εδάφους, λόγω της καταστροφής της χαμηλής αυτοφυούς βλάστησης ανάμεσα στις ελιές.

Σπουδαίο έργο στην κατεύθυνση της εκπαίδευσης των παραγωγών έπαιξαν στο Μεσοπόλεμο οι γεωπόνοι που εργάστηκαν στην περιοχή της Μεσσηνίας και άλλαξαν σημαντικά τα πράγματα, όπως μάς πληροφορεί η εφημερίδα «Σημαία» στα τέλη του 1929:

«...εκτός της ιδρυθείσας και δευτέρας εν Κωνσταντίνοις της Ανδανείας μεταβατικής σχολής κλαδευτών και εμβολιαστών, ιδρύονται προσέτι κατά Ιανουάριον τοιαύται σχολαί εν Θουρία διά τον τέως Δήμον Θουρίας, εν Μεσοποταμία διά τον τέως Δήμον Οιχαλίας, εν Ψάρι διά τον τέως Δωρίου, εν Δωρίω διά Κοινότητος του τέως Δήμου Αετού. Τας διευθύνσεις των σχολών τούτων θα αναλάβωσιν οι γεωπόνοι του Γεωργικού Επιμελητηρίου κ.κ. Ν. Κανάσης και Π. Δρούγας και οι γεωπόνοι του Γραφείου Νομογεωπόνων κ.κ. Πρέζας, Α. Κουβέλης και Γεν. Γαρδίκης, όστις εκ περιτροπής θα διδάξη μαθήματα εις άπάσας τας σχολάς». Και πάλι όμως μετά από αιώνες, έμπαινε το θέμα της «εξημέρωσης των αγρίων δένδρων». Για τον λόγο αυτό «...το Γεωργικόν Επιμελητήριον παρακάλεσε το υπουργείον Γεωργίας ίνα τοποθετήση προσέτι 10-15 τεχνίτας κλαδευτάς και εμβολιαστάς οπωροφόρων δένδρων, ελαιών ή αμπέλων [...] προκειμένου σε συνεργασία και με των ασκουμένων ήδη να δημιουργηθώσιν εν καιρώ 15-20 συνεργεία ειδικά κλαδευμάτων και εμβολιασμών προς δημιουργίαν νέου ιδιωτικού και εθνικού πλούτου»⁸⁸.

Οι εξαγωγές ήταν ένα από τα ζητήματα που απασχολούσαν από παλιά και απασχολούν ακόμα και σήμερα. Τον Μάιο του 1930 δημοσιεύτηκαν τα συμπεράσματα του χημικού Γ. Πανόπουλου, ο οποίος πήγε επισήμως στις Ηνωμένες Πολιτείες για να διαπιστώσει «τι ζητεί η αγορά για προϊόντα που μας ενδιέφεραν»:

«Γενικώς το υπό της καταναλώσεως ζητούμενον έλαιον ελαιών πρέπει να είναι λεπτόρευστον και η οξύτης αυτού να κυμαίνεται μεταξύ 0,5-2 βαθμών. Το άρωμα ελαφρόν και λεπτόν διά τους καταναλωτάς Έλληνας, Ιταλούς, Ισπανούς, Κινέζους

⁸⁷ ΕΑΣ Μεσσηνίας, ΥΠΑΑΤ [online].

⁸⁸ Μπιτσάνης 2015, 4.

κ.λ.π., άοσμον δε τελείως διά τους Αμερικάνους. Οι κυριότεροι ως γνωστόν εισαγωγείς είναι οι Ισπανοί, Ιταλοί και Έλληνες. Το τοιούτον οφείλεται στην ανομοιομορφία της ποιότητας των εισαγομένων ελληνικών ελαιολάδων τα οποία δεν ανταποκρίνονται ποσώς προς την υπό της καταναλώσεως ζητούμενη ποιότητα. Εκ των ελληνικών ελαιολάδων μεγαλυτέραν ζήτησιν εν Αμερική παρουσιάζουν τα ελαιόλαδα Μυτιλήνης. Επίσης η συσκευασία αυτών είναι χειρίστη [...] Η καλλιτεχνική εξωτερική εμφάνιση των δοχείων θα πρέπει να είναι λίαν επιμελημένη ως εμφανίζονται τα ιταλικής και ισπανικής προελεύσεως. Συνημμένως υποβάλλω δείγμα ιταλικού και ισπανικού ελαίου, προς την ποιότητα των οποίων νομίζω προς το συμφέρον της η ελληνική βιομηχανία πρέπει να συμμορφωθεί»⁸⁹.

Σήμερα, γίνεται εντατική καλλιέργεια ελιάς σε ολόκληρη τη Μεσσηνία. Στόχος είναι όχι μόνο η ποσότητα, αλλά και η ποιότητα των παραγομένων προϊόντων. Έτσι, όλο και περισσότεροι ελαιοκαλλιεργητές εντάσσονται και συμμορφώνονται με τα πρότυπα ΠΟΠ και πλέον η σύγχρονη μέθοδος παραγωγής του ελαιόλαδου στην Μεσσηνία είναι όπως περιγράφηκε παραπάνω για την παραγωγή του εξαιρετικά παρθένου ελαιόλαδου ΠΟΠ Καλαμάτα.

Β3. Η ΕΛΙΑ ΚΑΙ ΤΟ ΛΑΔΙ ΩΣ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΜΕΝΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

Ως προϊόν ΠΟΠ/ΠΓΕ ορίζουμε τα αγαθά της γεωργικής παραγωγής τα οποία προέρχονται από συγκεκριμένη οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή (ζώνη), ανταποκρίνονται σε ορισμένα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά και απολαμβάνουν συστήματος προστασίας από την Ευρωπαϊκή Ένωση⁹⁰. Όταν δηλαδή ένα προϊόν μιας συγκεκριμένης γεωγραφικής περιοχής, όπως το ελαιόλαδο και οι επιτραπέζιες ελιές της Καλαμάτας, παρουσιάζει ορισμένα ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά που εκτιμώνται ως ανώτερα από τους καταναλωτές και περνώντας τα χρόνια ανακαλύπτουν ότι τα χαρακτηριστικά αυτά παρουσιάζονται με υψηλό βαθμό σταθερότητας, τότε το συγκεκριμένο προϊόν, μετά από τις νόμιμες και θεσμοθετημένες διαδικασίες, καταλήγει να συνοδεύεται με ένα επώνυμο, την γεωγραφική του προέλευση. Η γεωγραφική περιοχή προέλευσης μπορεί να έχει μεγάλες διαστάσεις, αλλά συνηθέστερα περιορισμένες. Όσον αφορά τα προϊόντα που έρχονται από καλλιέργειες και έχουν υποστεί περαιτέρω επεξεργασίες, οι ποιοτικές ιδιαιτερότητες έχουν τις ρίζες τους στις περιβαλλοντικές συνθήκες και στην παράδοση μέσω της οποίας ο άνθρωπος με βάση την πείρα του και την κουλτούρα του ανέπλασε τις ποιοτικές ιδιομορφίες του εκάστοτε προϊόντος.

Η Ευρωπαϊκή ρύθμιση της Ευρωπαϊκής Ένωσης προστατεύει την διαφοροποίηση, προκειμένου να πετύχει μία καλύτερη ισορροπία μεταξύ προσφοράς και ζήτησης στις αγορές. Με την προώθηση των παραδοσιακών αυτών προϊόντων, στοχεύει μεταξύ άλλων να εξασφαλίσει την βελτίωση του γεωργικού εισοδήματος ιδιαίτερα στις μειονεκτικές περιοχές (όπου και πιο συχνά παράγονται) και να συγκρατήσει σε αυτές τον αγροτικό πληθυσμό. Η ρυθμισμένη αναγνώριση από την ΕΕ των παραδοσιακών προϊόντων γεωγραφικής προέλευσης ή γεωγραφικής ένδειξης αποσκοπεί επίσης να θέσει στη διάθεση του καταναλωτή σαφείς και συνοπτικές πληροφορίες για την καταγωγή αυτών των προϊόντων και για τη μεθοδολογία παραγωγής τους, που πρέπει να σέβεται τους βασικούς και ποιοτικά καθοριστικούς παραδοσιακούς όρους.

⁸⁹ Μπιτσάνης 2015, 4.

⁹⁰ Ζαμπούνης – Γαβαλάς (επιμ.), 2017α, 487-498.

Για να προστατευτεί ένα προϊόν που έχει ονομασία προέλευσης ή γεωγραφικής ένδειξης, θα πρέπει να καταχωρηθεί στην Ευρωπαϊκή Ένωση. Η καταχώρηση προϋποθέτει ότι το προϊόν πληρεί προκαταρκτικά τους όρους που έχουν θεσπιστεί, για να αποκτήσει την «ονομασία προέλευσης» (ΠΟΠ) ή «γεωγραφικής ένδειξης» (ΠΓΕ) (**Εικ. 63**)⁹¹. Τα προϊόντα ΠΟΠ και ΠΓΕ διέπονται από τον Κανονισμό (ΕΕ) αρ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 21^{ης} Νοεμβρίου 2012 για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων, ο οποίος αντικατέστησε τον κανονισμό (ΕΚ) 510/2006 του Συμβουλίου της 20^{ης} Μαρτίου 2006. Ο έλεγχος και η πιστοποίηση των προϊόντων ΠΟΠ/ΠΓΕ έχει ανατεθεί, σύμφωνα με την ΚΥΑ 261611/22-03-2007 (ΦΕΚ 406Β/22-03-2007) και την τροποποίησή της, στον Οργανισμό Πιστοποίησης και Επίβλεψης Γεωργικών Προϊόντων (ΟΠΕΓΕΠ).

Η Μεσσηνία έχει συμπεριλάβει στον Ευρωπαϊκό Κατάλογο και έχει αναγνωρίσει, τις επιτραπέζιες ελιές ΠΟΠ «Καλαμάτα» και το ελαιόλαδο ΠΟΠ «Καλαμάτα» (**Εικ. 64, 65**).

Επιτραπέζια ελιά ΠΟΠ «Καλαμάτα»

Η ελιά Καλαμάτας θα μπορούσε εύκολα να χαρακτηριστεί η πιο διάσημη ελιά στον κόσμο, γνωστή και ως «Νυχάτη Καλαμών», λόγω του χαρακτηριστικού αμυγδαλωτού της σχήματος. Έχει αναγνωριστεί επίσημα ως προϊόν ΠΟΠ, πιστοποίηση της περιοχής προέλευσης, αλλά κυρίως της ποιότητας και της διατροφικής της αξίας (**Εικ. 64**)⁹². Αμετάκλητα ποιοτικά κριτήρια αποτελούν η συλλογή με το χέρι, απομίμηση του πανάρχαιου τρόπου συλλογής ελαιοκάρπου, που είναι γνωστός ως «μάλγωμα», και η πλήρης ωρίμανση, όταν το χρώμα του καρπού είναι μαύρο. Στη συνέχεια, αποθηκεύονται σε αλατόνερο όπου ξεπικρίζουν μέσω φυσικής ζύμωσης, που ονομάζεται «φυσική επεξεργασία» ή «Ελληνικός τύπος», μία διαδικασία που μπορεί να διαρκέσει μέχρι και 6 μήνες, ανάλογα με τις καιρικές συνθήκες. Οι ελιές Καλαμάτας, λόγω των οργανοληπτικών ιδιοτήτων τους, όπως η συνεκτικότητα της υφής και του χρώματος, κατέχουν παγκόσμια την πρώτη θέση στην κλίμακα ποιότητας στην κατηγορία των μαύρων ελιών, φυσικά ή τεχνητά ώριμων, χαραγμένων ή αχάρακτων.

Ελαιόλαδο ΠΟΠ «Καλαμάτα»

Τα ελαιόλαδα Μεσσηνίας παράγονται από εξαιρετικές ελαιοποιήσιμες ποικιλίες ελιάς με κυριότερη την Κορωνέικη. Στους ελαιώνες της περιοχής η καταπολέμηση των εχθρών και των ασθενειών γίνεται με βιολογικό και φιλικό προς τον καρπό τρόπο. Μετά τη συλλογή και κατά τη διάρκεια τριών ημερών υποχρεωτικά, τα κλασικά ή φυγοκεντρικά ελαιοτριβεία της περιοχής αναλαμβάνουν την επεξεργασία του ελαιοκάρπου σε όλες τις φάσεις της διαδικασίας. Στη συνέχεια το λάδι υπόκειται σε φυσικοχημική ανάλυση και οργανοληπτική δοκιμασία σύμφωνα με τις οδηγίες του Υπουργείου Γεωργίας. Το αποτέλεσμα δικαιώνει τον νομό Μεσσηνίας, ο οποίος μπορεί να υπερηφανεύεται για τα εξαιρετικά παρθένα φρουτώδη ελαιόλαδα πρασινοκίτρινου χρώματος, που αναδίδουν άρωμα φρέσκου καρπού και φέρουν την ονομασία ΠΟΠ δίπλα σε αυτή της περιοχής τους (**Εικ. 65**)⁹³.

Ως οριοθετημένη γεωγραφική ζώνη ορίζεται η περιφερειακή ενότητα Μεσσηνίας, με όρια τα διοικητικά όρια της Μεσσηνίας, η οποία είναι διοικητικό διαμέρισμα και περικλείεται στα βόρεια από τον ποταμό Νέδα και τα Αρκαδικά Όρη, στα ανατολικά από το όρος Ταΰγετος, στα νότια από τον Μεσσηνιακό Κόλπο και στα δυτικά από το

⁹¹ Π.Ο.Π. – Π.Γ.Ε. [online].

⁹² Κατάλογος ΠΟΠ και ΠΓΕ των Ελιών – ΠΟΠ και ΠΓΕ του Λαδιού [online].

⁹³ Κατάλογος ΠΟΠ και ΠΓΕ των Ελιών – ΠΟΠ και ΠΓΕ του Λαδιού [online].

Ιόνιο Πέλαγος (**Εικ.66**)⁹⁴. Οι ελαιώνες καλλιεργούνται σε μία έκταση περίπου ενός εκατομμυρίου στρεμμάτων.

Το κλίμα και το έδαφος της Μεσσηνίας παρουσιάζει ιδιαιτερότητα που ευνοεί την καλλιέργεια της ελιάς, έτσι ώστε οι επεμβάσεις που γίνονται κατά την καλλιεργητική περίοδο να είναι οι άκρως απαραίτητες για την ομαλή ανάπτυξη των ελαιοδέντρων. Το μικροκλίμα της ζώνης χαρακτηρίζεται από ασθενές μεσογειακό (ξηροθερμικό - εύκρατο) έως υποτροπικό. Ο χειμώνας είναι ήπιος, ενώ το καλοκαίρι εκτεταμένο και θερμό. Η ψυχρή περίοδος διαρκεί από τον Νοέμβριο έως τον Απρίλιο και η θερμή από τον Μάιο έως τον Οκτώβριο. Το μέσο ετήσιο ύψος των βροχοπτώσεων φτάνει τα 750 - 800 περίπου χιλιοστά/έτος. Η μέση ετήσια σχετική υγρασία φτάνει το 67,7%. Οι ώρες ηλιοφάνειας είναι πλέον των 3000 ωρών τον χρόνο. Οι μετρήσεις είναι από 9 σταθμούς της Δ/σης Γεωλογίας - Υδρολογίας του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης & Τροφίμων, που βρίσκονται σε διάφορα αντιπροσωπευτικά σημεία της οριοθετημένης γεωγραφικής ζώνης: Κρεμμύδια, Κυπαρισσία, Χώρα Μεσσηνίας, Γαργαλιάνοι, Μουζάκι, Ζευγολατιό, Δώριο, Πύλος και Πλατό.

Έτσι, παρατηρούμε ότι το μικροκλίμα που επικρατεί στην οριοθετημένη γεωγραφική ζώνη είναι ιδανικό για την ελαιοκαλλιέργεια, χωρίς απότομες διακυμάνσεις της θερμοκρασίας και με κατάλληλο ύψος και κατανομή βροχοπτώσεων, έτσι ώστε να ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις των άριστων συνθηκών του ετήσιου κύκλου της ελιάς.

Σύμφωνα με την ταξινόμηση των εδαφών, τα εδάφη της οριοθετημένης γεωγραφικής ζώνης είναι αργιλοαμώδη με ουδέτερο προς αλκαλικό ή και παρουσιάζουν κυρίως λοφώδες ανάγλυφο, ενώ είναι μετρίως υδατοπερατά με ικανοποιητική στράγγιση και ευχέρεια μετακίνησης νερού και εδαφικών διαλυμάτων, με αποτέλεσμα να μην νεροκρατούν και να μην δημιουργούν ρωγμές στο έδαφος.

Οι ελαιώνες είναι εγκατεστημένοι κυρίως σε επικλινείς λοφώδεις εκτάσεις (**Εικ. 39**). Το ελαιόλαδο παράγεται από τις εκλεκτές ποικιλίες, την Κορωνέικη και την Μαστοειδή και το σύνολο της παραγόμενης ποσότητας του ελαιόλαδου κατατάσσεται στην κατηγορία του εξαιρετικά παρθένου ελαιόλαδου, καθώς διαθέτει οξύτητες αρκετά πιο κάτω από το ανώτερο επιτρεπτό όριο, ενώ και οι άλλες παράμετροι του αριθμού των υπεροξειδίων και του συντελεστή απόσβεσης (K232) κυμαίνονται κάτω των ανωτέρω επιτρεπτών ορίων, που ισχύουν από τον επίσημο κανονισμό της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Οι οργανοληπτικές ιδιότητες του ελαιόλαδου ΠΟΠ "Καλαμάτα" οφείλονται σε μεγάλο βαθμό στις αρωματικές ουσίες, που σχηματίζονται λόγω των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών του εδάφους (ελαφρώς ασβεστολιθικά εδάφη) και της μειωμένης πρόσληψης νερού από τα δέντρα, λόγω της χαμηλής βροχόπτωσης και της απουσίας άρδευσης στις περισσότερες περιοχές της Μεσσηνίας. Παράλληλα, από αναλύσεις των λιπαρών οξέων στο ελαιόλαδο, προκύπτει ότι το προφίλ των λιπαρών οξέων είναι πολύ συγκεκριμένο και αποτελεί ιδιαίτερο χαρακτηριστικό του ελαιόλαδου ΠΟΠ Καλαμάτα. Πιο συγκεκριμένα, το ποσοστό του ελαϊκού οξέος βρίσκεται σε υψηλά επίπεδα, ενώ το λινελαϊκό, το στεατικό, το παλμιτελαϊκό και το παλμιτικό οξύ έχουν πολύ συγκεκριμένες τιμές και ιδιαίτερη αναλογία, με αποτέλεσμα να διαφοροποιούνται από τα υπόλοιπα ελαιόλαδα. Το συγκεκριμένο αυτό προφίλ λιπαρών οξέων σε συνδυασμό με το μεσαίας έντασης φρουτώδες με άρωμα πράσινου καρπού, το ελαφρό πικρό και το ήπιο πικάντικο προσδίδουν τον ιδιαίτερο και μοναδικό χαρακτήρα του ελαιόλαδου ΠΟΠ Καλαμάτα.

Το ελαιόλαδο «ΠΟΠ Καλαμάτα» αποκτά ετήσια κρίσιμη μάζα περίπου 50.000 τόνων, ικανή να του προσδώσει αυτοδύναμη εμπορική παρουσία. Φυσικά,

⁹⁴ Κατάλογος ΠΟΠ και ΠΓΕ των Ελιών – ΠΟΠ και ΠΓΕ του Λαδιού [online].

προϋπόθεση αποτελεί ο αγώνας για την ποιότητα: Ο καρπός πρέπει να οδηγείται σε έκθλιψη εντός 24 ωρών, απαγορεύεται αυστηρά το πλαστικό σακί και το ελαιόλαδο από μαυρολιά, που είναι πολύ καλό, αλλά δεν έχει τη διατηρησιμότητα του κορωναιϊκού, δεν περιλαμβάνεται στο ΠΟΠ. Φυσικά υπάρχουν και άλλες προϋποθέσεις ποιότητας, που το μεράκι των παραγωγών της Μεσσηνίας μπορεί να καλύψει άνετα. Επαφίεται στο μεράκι των τυποποιητών και εξαγωγέων να τοποθετήσουν αυτό το επώνυμο, πλέον, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο στα ράφια των αγορών και να πείσουν τους καταναλωτές να το προτιμήσουν.

Στη συνέχεια περιγράφεται η σύγχρονη μέθοδος παραγωγής.

Όπως αναφέρθηκε, το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο ΠΟΠ ΚΑΛΑΜΑΤΑ - ΚΑΛΑΜΑΤΑ, παράγεται από ελαιώνες των ποικιλιών Κορωνέικη και Μαστοειδής με συντριπτική υπεροχή του ποσοστού της Κορωνέικης. Συγκεκριμένα στη Μεσσηνία καλλιεργούνται περίπου 90.000 ελαιόδεντρα της Μαστοειδούς ποικιλίας και 14.595.000 ελαιόδεντρα της Κορωνέικης ποικιλίας. Η Κορωνέικη ποικιλία είναι παλαιά ελληνική ποικιλία και ανήκει στις μικρόκαρπες ποικιλίες ελιάς. Καλλιεργείται για το λάδι της. Το δέντρο της ελιάς είναι ορθόκλαδο, θαμνώδες, παίρνει σχήμα ημισφαιρικό και φτάνει μέχρι το ύψος των 8-10 μ. και διάμετρο 6-8 μ. Ο καρπός της ωριμάζει φυσιολογικά τον Νοέμβριο - Δεκέμβριο και έχει ελαιοπεριεκτικότητα (20 - 26%), ανάλογα με το ύψος της καρποφορίας, την επάρκεια υγρασίας κ.λπ.

Για την παραγωγή του εξαιρετικού παρθένου ελαιόλαδου ΠΟΠ "Καλαμάτα", θα πρέπει να ακολουθούνται οι παρακάτω καλλιεργητικές πρακτικές:

Ο κυριότερος εχθρός του ελαιόκαρπου στην ευρύτερη περιοχή της Μεσσηνίας είναι ο δάκος, ο οποίος προκαλεί ποσοτική αλλά και ποιοτική υποβάθμισή του. Ως αποτέλεσμα προκαλείται ποιοτική υποβάθμιση του ελαιόλαδου, ειδικά στην περίπτωση που οι προσβεβλημένοι καρποί είναι περισσότεροι από το ποσοστό ασφαλείας 5%.

Η καταπολέμηση του δάκου στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή γίνεται είτε με δολωματικούς ψεκασμούς από το έδαφος είτε με βιολογικές μεθόδους. Οι δολωματικοί ψεκασμοί γίνονται συνήθως από ειδικά συνεργεία, τα οποία οργανώνονται και κατευθύνονται από την αρμόδια δημόσια υπηρεσία, όπως προβλέπεται στην Εθνική μας νομοθεσία. Οι ψεκασμοί αυτού του είδους προστατεύουν επαρκώς τον ελαιόκαρπο και δεν απαιτείται η πλήρης κάλυψη των ελαιοδέντρων. Χρησιμοποιείται η ελάχιστη δόση της δραστικής ουσίας του φαρμάκου, με αποτέλεσμα να μην επηρεάζεται η βιοποικιλότητα της πανίδας και των ωφέλιμων εντόμων. Στους τελικούς δολωματικούς ψεκασμούς ακολουθούνται πιστά οι οδηγίες που αναγράφονται στις ετικέτες των φυτοπροστατευτικών προϊόντων, ώστε να μηδενιστούν οι πιθανότητες για την ύπαρξη υπολειμμάτων στον ελαιόκαρπο. Οι δολωματικοί ψεκασμοί σταματούν αρκετές ημέρες πριν την έναρξη συγκομιδής του ελαιόκαρπου από τους παραγωγούς και στον τελευταίο ψεκασμό χρησιμοποιούνται υδατοδιαλυτά φυτοφάρμακα. Στις ημιορεινές περιοχές δεν απαιτείται καταπολέμηση του δάκου με χημικά σκευάσματα, λόγω του περιορισμένου αριθμού των δακοπροσβολών. Οι υπόλοιποι εχθροί και ασθένειες δεν προκαλούν ζημιές στον ελαιόκαρπο και αντιμετωπίζονται περιστασιακά και με τα κατάλληλα σκευάσματα από τους ίδιους τους παραγωγούς.

Η ζιζανιοκτονία πραγματοποιείται κυρίως με μηχανικό τρόπο. Παλαιότερα, όταν χρησιμοποιούνταν μηχανικά μέσα, εφαρμοζόταν συνήθως μία άρωση κατά την διάρκεια της καλλιεργητικής περιόδου και σε περιόδους όψιμων βροχοπτώσεων δύο αρόσεις ή φρεζαρίσματα. Σήμερα πλέον, η οδηγία είναι η μηχανική καταπολέμηση της αυτοφυούς βλάστησης με καταστροφέα ή χορτοκοπτικό μηχάνημα (επινώτιο) και ενσωμάτωση της κομμένης βλάστησης στο έδαφος ως εδαφοβελτιωτικό (Εικ. 61, 62).

Στο εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο ΠΟΠ "Καλαμάτα" η μεγαλύτερη συγκέντρωση των στοιχείων εκείνων που προσδίδουν το ιδιαίτερο χαρακτηριστικό άρωμα, τη γεύση και το λαμπερό χρώμα, είναι όταν ο ελαιόκαρπος από πράσινο γίνεται κιτρινοπράσινο και μέχρι να αποκτήσει το 50% των ελαιοκάρπων μελανοϊώδες χρώμα. Άγουρος ελαιόκαρπος παράγει ελαιόλαδο με έντονο πράσινο χρώμα και πικρίζουσα γεύση με λίγα αρωματικά στοιχεία. Αντίθετα η συγκομιδή του ελαιόκαρπου πέραν της φυσιολογικής του ωρίμανσης, έχει ως αποτέλεσμα τη μείωση των αρωματικών συστατικών, την αύξηση της οξύτητας και την αλλαγή του χρώματός του.

Η συλλογή του ελαιόκαρπου γίνεται στις περισσότερες περιοχές με ραβδισμό, με το χέρι ή με κτένες, καθώς και με μηχανικά μέσα (ραβδιστικές μηχανές), όταν ο καρπός από πράσινο γίνεται κιτρινοπράσινο και μέχρι ο ελαιόκαρπος να αποκτήσει μελανοϊώδες χρώμα σε ποσοστό περίπου 50%, από τα τέλη Οκτώβρη και για ένα διάστημα 4-6 εβδομάδων περίπου, ανάλογα και με τις καιρικές συνθήκες που επικρατούν και πάντα με τη χρήση ελαιοπανων, που έχουν απλωθεί κάτω από τα ελαιόδεντρα. Σε καμία περίπτωση δεν συλλέγεται ο καρπός από το έδαφος (χαμάδα) για επεξεργασία στα ελαιοτριβεία.

Η μεταφορά του ελαιόκαρπου στους χώρους των ελαιοτριβείων γίνεται με πλαστικά άκαμπτα διάτρητα τελάρα ή σάκους κατασκευασμένους αποκλειστικά από φυτικά υλικά, χωρητικότητας 30-50 Κ9. Τα υλικά αυτά πλεονεκτούν, γιατί επιτρέπουν τον επαρκή αερισμό των καρπών και την αποφυγή της δημιουργίας ευνοϊκών συνθηκών για την ανάπτυξη μυκήτων, που «ανάβουν τον καρπό».

Τα σακιά και τα τελάρα τοποθετούνται πάνω σε παλέτες και δεν έχουν άμεση επαφή με το έδαφος σε όρθια θέση, για να μην εμποδίζεται ο αερισμός τους. Οι παλέτες προφυλάσσονται από τον ήλιο και τη βροχή κάτω από στεγασμένους χώρους. Η μεταφορά των καρπών και η έκθλιψή τους στα ελαιοτριβεία γίνεται όσο το δυνατόν γρηγορότερα και πάντα εντός 24 ωρών και κάτω από τις καλύτερες δυνατές συνθήκες διατήρησης του καρπού (αποθήκευση σε σκιερό μέρος και πάνω σε παλέτες, για την κυκλοφορία του αέρα και την αποφυγή άμεσης επαφής με το έδαφος), έτσι ώστε να αποφευχθεί η αλλοίωσή του. Η διατήρηση των ελιών μέχρι την έκθλιψή τους θα πρέπει να γίνεται σε δροσερό μέρος.

Ο ελαιόκαρπος, που παραλαμβάνεται για επεξεργασία από τα ελαιοτριβεία, θα πρέπει να πληροί τις ακόλουθες προδιαγραφές:

- δεν πρέπει να περιέχει ξένες ύλες
- δεν πρέπει να έχει δακοπροσβολές σε ποσοστό μεγαλύτερο του 5%
- δεν πρέπει να περιέχει αλλοιωμένους καρπούς - σπασμένες ελιές - σάπιες κ.τ.λ.- σε ποσοστό μεγαλύτερο του 5%
- πρέπει να ελαιοτριβείται εντός 24 ωρών από τη συγκομιδή του.

Το χρονικό διάστημα που απαιτείται για την παραγωγή του εξαιρετικού παρθένου ελαιόλαδου ΠΟΠ "Καλαμάτα" δεν υπερβαίνει τις 24 ώρες από τη συγκομιδή του ελαιοκάρπου μέχρι την παραγωγή του ελαιόλαδου. Απαγορεύεται η αποθήκευση στο χωράφι του ελαιόκαρπου, όπου είναι εκτεθειμένος σε διάφορους φυσικούς και μικροβιολογικούς κινδύνους. Με αυτήν την πρακτική προστατεύονται τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του εξαιρετικού παρθένου ελαιόλαδου ΠΟΠ "Καλαμάτα". Η άμεση επεξεργασία του ελαιόκαρπου έχει ως αποτέλεσμα τη διατήρηση του ιδιαίτερου μίγματος συστατικών (των αρωματικών υδρογονανθράκων, των φαινολικών ενώσεων), ενώ ταυτόχρονα δεν αυξάνονται διάφορα λιπολυτικά ένζυμα.

Η επεξεργασία του ελαιόκαρπου γίνεται σε κλασικά ή φυγοκεντρικά ελαιοτριβεία εν ψυχρώ, δηλαδή διασφαλίζεται ότι η θερμοκρασία της ελαιόπαστας κατά τη

μάλαξη, όπως και σε όλες τις άλλες φάσεις επεξεργασίας, είναι μικρότερη από 27°C. Τα ελαιοτριβεία της οριοθετημένης γεωγραφικής ζώνης διαθέτουν ανοξείδωτο μηχανολογικό εξοπλισμό και ανοξείδωτες δεξαμενές αποθήκευσης του ελαιόλαδου.

Ο ελαιόκαρπος, μετά τη συγκομιδή του, οδηγείται στα ελαιοτριβεία για την περαιτέρω επεξεργασία του και την παραγωγή ελαιόλαδου. Κατά την παραλαβή του στα ελαιοτριβεία ζυγίζεται, καταγράφεται η προέλευσή του και γίνεται ο ποιοτικός έλεγχος. Άγουρος ή υπερώριμος ελαιόκαρπος, προσβεβλημένος από μύκητες και δάκο ή με κακή εμφάνιση, απορρίπτεται.

Ο ελαιόκαρπος μεταφέρεται από τη χοάνη παραλαβής στο αποφυλλωτήριο. Η μεταφορά γίνεται με αναβατήριο και όχι με τον ατέρμονα κοχλία, για να μην συνθλίβεται ο ελαιόκαρπος και δημιουργούνται συνθήκες λιπόλυσης.

Η απομάκρυνση των φύλλων γίνεται σχολαστικά, διότι η σύνθλιψή τους μαζί με τον ελαιόκαρπο, έχει ως αποτέλεσμα το παραγόμενο ελαιόλαδο να πικρίζει έντονα και να περιέχει μεγαλύτερη ποσότητα χλωροφύλλης, η οποία επιδρά δυσμενώς στον χρόνο συντήρησης του ελαιόλαδου.

Ο ελαιόκαρπος πλένεται εν συνεχεία με καθαρό πόσιμο νερό, έτσι ώστε να καθαρίσει πλήρως από τις σκόνες και από άλλα σωματίδια, που μπορεί να έχουν επικαθήσει πάνω του.

Η μάλαξη της ελαιοζύμης, η οποία προκύπτει από το σπάσιμο - άλεση του ελαιόκαρπου, είναι ένα από τα βασικότερα στάδια της επεξεργασίας του ελαιόκαρπου. Η διάρκεια της μάλαξης στον ώριμο ελαιόκαρπο είναι περίπου 30 λεπτά.

Αποφεύγεται η υπερβολική μάλαξη, λόγω της ενσωμάτωσης του ατμοσφαιρικού αέρα, με αποτέλεσμα την έναρξη της οξείδωσης, αλλά και την απώλεια των αρωματικών συστατικών.

Η θέρμανση της ελαιοζύμης διευκολύνει την εξαγωγή του ελαιόλαδου. Η θερμοκρασία δεν θα πρέπει να υπερβαίνει τους 27°C, για να μην υπάρξουν δυσμενή αποτελέσματα στην ποιότητα του ελαιόλαδου, όπως στην καταστροφή των πτητικών συστατικών και την μεταβολή του χρώματος του ελαιόλαδου ή την έναρξη της οξείδωσης.

Για την αποφυγή των δυσμενών επιπτώσεων στην ποιότητα του ελαιόλαδου από υψηλή θερμοκρασία, είναι απαραίτητο ο μαλακτήρας να είναι εφοδιασμένος με θερμοστάτη αυτόματης λειτουργίας για τη ρύθμιση της θερμοκρασίας της ελαιοζύμης σε επιθυμητά επίπεδα. Μετά το πέρας των εργασιών, απομακρύνονται πλήρως τα υπολείμματα της ελαιοζύμης. Η κατασκευή του μαλακτήρα είναι από ανοξείδωτο χάλυβα και έχει διπλά τοιχώματα, διαμέσου των οποίων κυκλοφορεί νερό κατάλληλης θερμοκρασίας, που εξασφαλίζει την απαιτούμενη θερμοκρασία για τη γρήγορη και αποτελεσματική μάλαξη.

Η παραλαβή του ελαιόλαδου γίνεται είτε με πίεση είτε με φυγοκέντριση. Η παραλαβή του ελαιόλαδου με πίεση εφαρμόζεται στα κλασικά ελαιοτριβεία. Η τοποθέτηση της ελαιοζύμης στα ελαιοδιαφράγματα γίνεται με ειδικό δοσοδότη με ομοιόμορφο τρόπο. Χρησιμοποιούνται ανοξείδωτα ελαιοδιαφραγμάτα, τα οποία πλένονται επιμελώς, μετά από κάθε διακοπή της λειτουργίας των ελαιοτριβείων. Έτσι τοποθετούνται κάθε βράδυ μέσα σε νερό και αποφεύγεται κατ' αυτόν τον τρόπο η ζύμωση των υπολειμμάτων των φυτικών υγρών, χωρίς να υπάρχουν δυσμενείς επιδράσεις στην οσμή του ελαιόλαδου. Οι ποσότητες νερού που χρησιμοποιούνται για τις παραπάνω εργασίες, δεν θα πρέπει να έχουν θερμοκρασία μεγαλύτερη των 27°C. Η παραλαβή του ελαιόλαδου με φυγοκέντριση εφαρμόζεται στα σύγχρονα ελαιοτριβεία, τα οποία αποτελούν και την συντριπτική πλειοψηφία των

λειτουργούντων ελαιοτριβείων στην περιοχή. Η προσθήκη νερού είναι ελάχιστη και γίνεται μόνο όταν ο ελαιόκαρπος στερείται επαρκούς ποσότητας φυτικών υγρών.

Μετά τον τελικό διαχωρισμό, κατά τον οποίο συντελείται απομάκρυνση του νερού, των φυτικών υγρών και της ψίχας που υπάρχει μέσα στο ελαιόλαδο, γίνεται η αποθήκευσή του σε κλειστές δεξαμενές από ανοξείδωτο χάλυβα, που βρίσκονται σε δροσερό στεγασμένο χώρο. Η αποθήκευση του ΠΟΠ ελαιόλαδου γίνεται υποχρεωτικά σε ανοξείδωτες δεξαμενές που βρίσκονται σε κατάλληλα διαμορφωμένους αποθηκευτικούς χώρους. Οι αποθηκευτικοί χώροι πρώτης αποθήκευσης μπορούν να είναι και στα ίδια τα ελαιοτριβεία στα οποία παράγεται το ελαιόλαδο. Η μεταφορά του ελαιόλαδου από τα ελαιοτριβεία προς τους αποθηκευτικούς χώρους των μονάδων τυποποίησης γίνεται αποκλειστικά με ειδικά ανοξείδωτα βυτία, τα οποία έχουν καθαριστεί σχολαστικά.

Όλα τα στάδια παραγωγής του εξαιρετικού παρθένου ελαιόλαδου ΠΟΠ "Καλαμάτα", εκτός από τη συσκευασία, γίνονται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής ζώνης σε μονάδες στις οποίες τηρούνται όλοι οι Ενωσιακοί και εθνικοί κανόνες που ισχύουν στην παραγωγή των τροφίμων και διαθέτουν ανοξείδωτο μηχανολογικό εξοπλισμό και ανοξείδωτες δεξαμενές αποθήκευσης του ελαιόλαδου. Η συσκευασία του ελαιόλαδου μπορεί να γίνεται τόσο εντός όσο και εκτός της οριοθετημένης γεωγραφικής ζώνης, υπό την προϋπόθεση ότι υπάρχει ένα αξιόπιστο σύστημα ιχνηλασιμότητας και γίνεται η κατάλληλη επισήμανση του ελαιόλαδου. Όσον αφορά τις συσκευασίες, για τη λιανική πώληση επιτρέπεται η χρήση όλων των συσκευασιών μέχρι 5 λίτρα, οι οποίες είναι σύμφωνες με τις προδιαγραφές που ορίζει η Ελληνική και η Ευρωπαϊκή Νομοθεσία. Για τη χονδρική πώληση επιτρέπεται η μεταφορά σε βυτία, τα οποία σφραγίζονται μόλις γεμίσουν, επισημαίνονται κατάλληλα και τηρείται ένα πλήρες αρχείο ιχνηλασιμότητας. Οι μονάδες τυποποίησης και συσκευασίας διαθέτουν ανοξείδωτο μηχανολογικό εξοπλισμό και ανοξείδωτες δεξαμενές, για την ασφαλή υποδοχή και αποθήκευση του ελαιόλαδου. Οι υπάρχουσες μονάδες ή αυτές που πρόκειται να ιδρυθούν για να τυποποιούν ελαιόλαδο ΠΟΠ "Καλαμάτα", θα πρέπει να διαθέτουν υποχρεωτικά δεξαμενές, φίλτρα διαύγασης, φίλτρα στίλβωσης, αντλίες κτλ, από ανοξείδωτο υλικό.

Οι δεξαμενές αποθήκευσης του εξαιρετικού παρθένου ελαιόλαδου ΠΟΠ "Καλαμάτα" θα πρέπει να εξασφαλίζουν ότι το περιεχόμενό τους δεν βρίσκεται σε θερμοκρασίες άνω των 22-24°C.

B4. ΣΤΑΤΙΣΤΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Σύμφωνα με τον γεωργοοικονομολόγο Βασίλειο Ζαμπούνη, ο νομός Μεσσηνίας μαζί με τον νομό Λακωνίας διαθέτουν πάνω από 10.000.000 ελαιόδεντρα και είναι η περιοχή της Ελλάδας με τον μεγαλύτερο αριθμό ελαιοδέντρων (**Εικ. 75**)⁹⁵. Σήμερα, υπάρχει μία τάση αύξησης της ελαιοκαλλιέργειας και μάλιστα σε ποσοστό 1-2%, που βρίσκεται ψηλά για τα δεδομένα της υπόλοιπης Ελλάδας (**Εικ.76**)⁹⁶. Από στοιχεία που μάς δίνει επίσης ο ίδιος μελετητής, έως το 2017 είχαν καταγραφεί στη Μεσσηνία 13.275.130 ελαιόδεντρα >=4 ετών, 247.345 ελαιόδεντρα <4 ετών, δηλαδή 13.522.475 συνολικά ελαιόδεντρα σε έκταση 74.063,24 ha.

Την τετραετία 2012-2015 η Ελλάδα παρήγαγε 277,48 χιλιάδες τόνους ελαιόλαδο, όταν το παγκόσμιο σύνολο ήταν 2.817,75 χιλιάδες τόνοι και οι 1.925,13 χιλιάδες

⁹⁵ Ζαμπούνης – Γαβαλάς (επιμ.), 2017β, 571-594, χαρτ. 1.

⁹⁶ Ζαμπούνης – Γαβαλάς (επιμ.), 2017β, 571-594, χαρτ. 2.

τόνοι προέρχονταν από την Ευρωπαϊκή Ένωση. Συγκρίνοντας με παλαιότερες τετραετίες, παρατηρούμε ότι υπάρχει τα τελευταία χρόνια μία αύξηση στην παραγωγή.

Στον χώρο των εξαγωγών παρατηρούμε ότι κατά τη δεκαετία 2006-2016 η Ελλάδα εξήγαγε κατά μέσο όρο στην Ιταλία 86.702 τόνους, στην Ισπανία 3.712 τόνους, στην υπόλοιπη Ευρωπαϊκή Ένωση 15.789 τόνους και σε τρίτες χώρες 14.460 τόνους. Όμως η Ελλάδα εισάγει και λάδια από τις χώρες αυτές κυρίως την Ιταλία και την Ισπανία. Εξάγουμε χύμα ελαιόλαδο και εισάγουμε από την Ιταλία και την Ισπανία κυρίως τυποποιημένο. Γι' αυτό θα πρέπει να εντείνουμε περισσότερο την προσπάθειά μας για ποιοτικό λάδι, με έμφαση στην τυποποίηση και το marketing, τομείς στους οποίους υστερούμε, ώστε να μειώσουμε τις εισαγωγές και να αυξήσουμε τις εξαγωγές μας.

Σήμερα, καλλιεργούνται στη Μεσσηνία 817.537 στρέμματα και οι ποικιλίες που επικρατούν είναι η Κορωνέικη, η μαυρολιά και η μαστοειδής, που ονομάζεται και ματσολιά ή τσουνάτη. Η ποιοτικά ανώτερη ποικιλία βρώσιμης επιτραπέζιας ελιάς στη Μεσσηνία είναι η χονδρολιά της Καλαμάτας. Τα παραγωγικά ελαιόδεντρα υπολογίζονται σήμερα σε 14.799.00, η ετήσια παραγωγή ανέρχεται σε 50.000 τόνους, ενώ οι ελαιοπαραγωγοί είναι 60.000. Παρατηρείται δηλαδή ένας μεγάλος κατακερματισμός σε μικροϊδιοκτησίες. Τα ελαιοτριβεία είναι περίπου 250⁹⁷.

Το ελαιόλαδο θεωρείται σε όλο τον κόσμο το υγιεινότερο όλων των λιπών και ελαίων που χρησιμοποιούνται για τη διατροφή του ανθρώπου. Τα τελευταία έτη επεκτείνεται η κατανάλωσή του με ταχείς ρυθμούς σε πολλές χώρες του κόσμου. Όμως το ελαιόλαδο παράγεται από δέντρο και η παραγωγή του είναι πολύ μικρή ανά μονάδα επιφάνειας καλλιεργήσιμης γης, γι' αυτό και το κόστος του ανά κιλό είναι πολύ υψηλότερο των άλλων λιπών και ελαίων που διατίθενται στον κόσμο, που είτε παράγονται από ετήσια βιομηχανικά φυτά (σογιέλαιο, ηλιέλαιο, κραμβέλαιο) είτε παράγονται ως παραπροϊόντα της καλλιέργειας ετήσιων φυτών (βαμβακέλαιο, καλαμποκέλαιο). Εδώ έρχεται να βοηθήσει στην προώθηση του ελληνικού ελαιόλαδου και ιδιαίτερα του Μεσσηνιακού, έναντι των υπολοίπων λιπών και ελαίων, η αριστοποίηση της ποιότητας και το σωστό και έξυπνο marketing.

B5. ΤΑ ΕΛΑΙΟΤΡΙΒΕΙΑ ΣΤΗ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟ

Η παραγωγή του ελαιόλαδου ελιάς γίνεται με σύνθλιψη του καρπού της ελιάς, έκθλιψη και στη συνέχεια διαχωρισμό του ελαιόλαδου από τον κατσίγαρο⁹⁸. Ο καρπός της ελιάς συνθλίβεται και αφαιρείται η σάρκα της από το κουκούτσι, δηλαδή τον πυρήνα του καρπού. Η διαδικασία αυτή λαμβάνει χώρα στο ελαιοτριβείο⁹⁹.

Κατά τη διάρκεια περιήγησης στην περιοχή των «Ελληνικών» της αρχαίας Θουρίας, στην επίπεδη κορυφή του υψώματος όπου τοποθετείται η αρχαία πόλη, εντοπίστηκαν μέσα σε ιδιόκτητα ελαιοπερίβολα τμήματα χαρακτηριστικών λίθινων μελών, τα οποία προέρχονται από εγκαταστάσεις αρχαίων ελαιοτριβείων (Εικ. 130-142)¹⁰⁰.

⁹⁷ Θέμελης 2017, 103-114.

⁹⁸ Κατσίγαρος: Το λιόζουμο. Ο κατσίγαρος συνίσταται από το υδατικό κλάσμα του χυμού του ελαιόκαρπου και από το νερό που χρησιμοποιείται στις διάφορες φάσεις παραγωγής του λαδιού στο ελαιουργείο. Ουσιαστικά πρόκειται για το υδατικό φυτικό εκχύλισμα που περιέχει μία σειρά από ουσίες, όπως σάκχαρα, αζωτούχες ενώσεις, οργανικά οξέα, πολυαλκοόλες, πολυφαινόλες και υπολείμματα ελαίου.

⁹⁹ Γιαννοπούλου 2007, 106-117. - Πανοπούλου 2007, 75-103. - Πίκουλας 2007, 23-24. - Σημαντηράκης, Λυκούδη 2001, 113-120.

¹⁰⁰ Αραπογιάννη, 2016, 54-60. - Αραπογιάννη, 2017, 40.

Οι αρχαίοι συγγραφείς Κάτων και Κολουμέλλας αναφέρουν πολύτιμες πληροφορίες για τη διαδικασία παραγωγής του ελαιόλαδου στην αρχαιότητα¹⁰¹.

Τα στάδια ελαιοπαραγωγής στην αρχαιότητα ήταν τα εξής: α) Καλλιέργεια της ελιάς και συγκομιδή του ελαιοκάρπου, β) σύνθλιψη του ελαιοκάρπου ώστε να παραχθεί πολτός, γ) συμπίεση του πολτού για την παραγωγή του υγρού, το οποίο συλλέγεται, ενώ ο πυρήνας απορρίπτεται, και δ) διαχωρισμός του υγρού σε καθαρό ελαιόλαδο, που αποθηκεύεται σε δοχεία ή δεξαμενές, και σε φυτικά υγρά που είναι ακατάλληλα για βρώση. Τα στάδια αυτά έως σήμερα παραμένουν τα ίδια. Το μόνο που αλλάζει είναι τα μέσα που χρησιμοποιούνται σε κάθε στάδιο μέχρι την παραγωγή του ελαιόλαδου.

Στον τομέα της σύνθλιψης του ελαιοκάρπου εφαρμόζονταν σε όλη τη διάρκεια της αρχαιότητας, για αιώνες, δύο τεχνικές: α) Το τροπήιον (λατ. *trapetum*) και β) Ο ελαιόμυλος (λατ. *Mola olearia*) (**Εικ.77-79**)¹⁰². Το τροπήιον αποτελείται από μεγάλη λίθινη λεκάνη (*mortarium*), στο μέσον της οποίας υπάρχει κυλινδρικός συμφυής κιονίσκος (*miliarium*). Στην κορυφή του κιονίσκου βρίσκεται λαξευμένος ορθογώνιος τόρμος, όπου προσαρμόζεται σιδερένια περόνη (*columella*). Ένας οριζόντιος ξύλινος άξονας, που στηρίζεται κατά το μέσον του στην περόνη, φέρει στα δύο άκρα του από έναν φακοειδή μυλόλιθο (*orbis*), επίπεδο στην εσωτερική πλευρά και καμπύλο στην εξωτερική. Οι δύο μυλόλιθοι είναι μερικώς βυθισμένοι στη λίθινη λεκάνη, η οποία πληρούται με ελαιόκαρπο. Από την προεξέχουσα λαβή που σχηματίζεται στο ένα από τα δύο άκρα του οριζόντιου άξονα ο οποίος διαπερνούσε τους μυλόλιθους, γίνεται η διπλή περιστροφική κίνηση των μυλόλιθων μέσα στη λεκάνη με τη βοήθεια ανθρώπινης ή ζωικής δύναμης. Λόγω του κενού που υπάρχει μεταξύ των μυλόλιθων και της λεκάνης, επιτυγχάνεται η σύνθλιψη του καρπού, αλλά όχι του πυρήνα. Το τροπήιον φαίνεται ότι εισάγεται στον ελλαδικό χώρο κατά τους ελληνοιστικούς χρόνους και εξακολουθεί να χρησιμοποιείται έως και τη Βυζαντινή περίοδο.

Ο τύπος του ελαιόμυλου, γνωστού ως *mola olearia*, επικρατεί από τους ρωμαϊκούς χρόνους (1ος αι. π.Χ.-1ος αι. μ.Χ.) και εξελίσσεται παραμένοντας σε χρήση έως και τον 20ό αιώνα¹⁰³. Αποτελείται συνήθως από έναν ή άλλοτε από δύο κυλινδρικούς μυλόλιθους, που διαπερνώνται από οριζόντιο άξονα, ο οποίος είναι προσαρτημένος σε κατακόρυφη δοκό. Οι μυλόλιθοι περιστρέφονται γύρω από την κατακόρυφη δοκό επάνω σε επίπεδη επιφάνεια, όπου γίνεται η σύνθλιψη του ελαιοκάρπου. Στις περιπτώσεις που ο ελαιόμυλος λειτουργεί σε στεγασμένο χώρο, η κατακόρυφη δοκός στηρίζεται στην οροφή σε σταθερή κατασκευή. Όταν η λειτουργία του ελαιόμυλου γίνεται σε υπαίθριο χώρο, τότε ο κατακόρυφος άξονας αντικαθίσταται από χονδρή και ψηλή περόνη προσαρμοσμένη σε κεντρικό συμφυή κυκλικό ή τετράγωνο τόρμο μιας αβαθούς λίθινης λεκάνης. Η περόνη διατρύπα τον οριζόντιο ξύλινο άξονα στο ένα άκρο του οποίου είναι προσαρτημένη η μυλόπετρα, ενώ από το άλλο ελεύθερο άκρο που προεξέχει, γίνεται η περιστροφική κίνηση του ελαιόμυλου με τα χέρια ή με τη βοήθεια ζώου.

Η συμπίεση της ελαιοζύμης γίνεται στα ελαιοπιεστήρια, ακολουθώντας βασικά την αρχή της χρήσης κάποιου βάρους, η οποία εξελίσσεται με την πάροδο των χρόνων. Τα ελαιοπιεστήρια αποτελούνται από τη λίθινη βάση, η οποία είναι τετράγωνη, κυκλική ή ελλειψοειδής και περιβάλλεται από κυκλικό αυλάκωμα (*canalis rotunda*), το οποίο καταλήγει σε αυλάκι εκροής με συνήθως προεξέχουσα προχολή (**Εικ. 80**)¹⁰⁴. Επάνω στη βάση αυτή, η οποία είναι τοποθετημένη σε

¹⁰¹ Αραπογιάννη, 2016, 54-60. - Αραπογιάννη, 2017, 40, εικ.24.

¹⁰² Αραπογιάννη, 2016, 54-60. - Αραπογιάννη, 2017, 40.

¹⁰³ Αραπογιάννη, 2016, 54-60. - Αραπογιάννη, 2017, 40.

¹⁰⁴ Χατζησάββας, 1996, 59-69 εικ. 1.

υπερυψωμένο επίπεδο, στοιβάζονται οι πάνινοι σάκοι με τον ελαιοπολτό. Το υγρό που προέρχεται από τη συμπίεση των σάκων συγκεντρώνεται σε αγγεία ή δεξαμενές, που τοποθετούνται κάτω από την προχοή. Ο απλούστερος και παλαιότερος τρόπος συμπίεσης γινόταν με τη χρήση λίθινων βαρών, που ήταν κρεμασμένα στην άκρη ξύλινου μοχλού, το ένα άκρο του οποίου ήταν σταθερά στερεωμένο σε εσοχή του τοίχου (Εικ. 81)¹⁰⁵. Αργότερα, στην Ελληνιστική εποχή, χρησιμοποιήθηκε το βαρούλκο ως μηχανισμός ανύψωσης του βάρους, ενώ στους Ρωμαϊκούς χρόνους εισάγεται ο κοχλίας, που εδράζεται σε λίθινη βάση με χαρακτηριστικούς τóρμους (γαλεάγρα). Ο διαχωρισμός του ελαιόλαδου γινόταν είτε σε δοχεία πήλινα ή λίθινα είτε σε δεξαμενές, στον πυθμένα των οποίων υπήρχε κοίλωμα για την κατακάλιση των φυτικών υγρών, ενώ το λάδι επέπλεε λόγω της βαρύτητας.

Η έως σήμερα απουσία καταλοίπων αρχαίων ελαιουργικών εγκαταστάσεων στη Μεσσηνία είχε επισημανθεί από τους μελετητές ως ένα δυσερμήνευτο γεγονός και μάλιστα σε έναν τόπο κατεξοχήν ελαιοπαραγωγικό διαχρονικά, τουλάχιστον από τη Μυκηναϊκή εποχή έως σήμερα¹⁰⁶.

Τα στοιχεία που διαθέταμε για την επεξεργασία της ελιάς και για τις εγκαταστάσεις ελαιοτριβείων στη Μεσσηνία κατά την αρχαιότητα, ήταν ελάχιστα ή ανύπαρκτα και πιθανώς οφείλονταν στην απουσία επαρκών επιφανειακών ερευνών στους εκτεταμένους αρχαιολογικούς χώρους της περιοχής, οι περισσότεροι από τους οποίους παραμένουν άγνωστοι και ανασκαφικώς παντελώς ανεξερεύνητοι.

Τα κατάλοιπα των αρχαίων ελαιοτριβείων που εντοπίστηκαν στην αρχαία πόλη της Θουρίας, αποτελούν τους πρώτους ασφαλείς μάρτυρες της ελαιοκαλλιέργειας και της επεξεργασίας του ελαιοκάρπου στη Μεσσηνία κατά την αρχαιότητα.

Διαχρονικά χρησιμοποιήθηκαν πολλές μέθοδοι σύνθλιψης: με τη χρήση μόνο της ανθρώπινης μυϊκής ή με τη βοήθεια ζώων και διάφορα είδη τριβείων, όπως λιώσιμο σε μεγάλα γουδιά και λεκάνες, σε σάκο και πάτημα με τα πόδια ή με ξυλοπάπουτσα και τέλος με παλίνδρομη κίνηση λιθοκύλινδρου επάνω σε λίθινη επιφάνεια (Εικ. 82-83)¹⁰⁷. Τους χειροκίνητους μύλους διαδέχτηκαν οι ζωοκίνητοι μύλοι, στη συνέχεια οι υδρόμυλοι και τελικά τα μηχανοκίνητα ελαιοτριβεία (Εικ. 84-87)¹⁰⁸. Στα τέλη του 19^{ου} και στις αρχές του 20^{ου} αι. ακολούθησε η εκμηχάνιση των ελαιοτριβείων, που μείωσε τον αριθμό των ελαιοτριβείων και αύξησε την ποσότητα της παραγωγής¹⁰⁹.

Γ' ΜΕΡΟΣ: ΧΡΗΣΕΙΣ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ ΔΙΑ ΜΕΣΟΥ ΤΩΝ ΑΙΩΝΩΝ

Γ1. Μυκηναϊκή εποχή

Διατροφή

Από την πινακίδα Un 138 του Μυκηναϊκού ανακτόρου της Πύλου αντλούμε την παλαιότερη ρητή μαρτυρία για την ενσωμάτωση του ελαιόκαρπου στις διαιτητικές συνήθειες της εποχής, καθώς η λέξη ro-qa, που προσδιορίζει το ιδεόγραμμα του ελαιόκαρπου, διαβάζεται πειστικά ως φορβή/φορβάς, με την έννοια «για βρώση»¹¹⁰. Έμμεσες πληροφορίες αντλούμε και από τις πινακίδες Γραμμικής Β της Πύλου. Οι μικρές σχετικά ποσότητες ελιών που μαζί με άλλα προϊόντα, όπως κριθάρι και σύκα,

¹⁰⁵ Χατζησάββας, 1996, 59-69, εικ. 4.

¹⁰⁶ Αραπογιάννη, 2016, 54-60. - Αραπογιάννη, 2017, 40.

¹⁰⁷ Πίκουλας 2007, 24.- Τύποι ελαιοτριβείων [online].

¹⁰⁸ Τύποι ελαιοτριβείων [online].

¹⁰⁹ Γιαννοπούλου 2007, 106-117.

¹¹⁰ Μπουλώτης 1996, 23.

αποστέλλονται από το ανάκτορο σε διάφορους παραλήπτες, δεν μπορεί παρά να προορίζονταν για βρώση.

Στο αρχείο της Πύλου δεν έχουν σωθεί αναφορές σε ελαιόδεντρα, ενώ ο ελαιόκαρπος καταχωρείται ευκαιριακά μαζί με άλλα γεωργικά προϊόντα σε πινακίδες της σειράς Fπ. Ωστόσο, το ίδιο αυτό αρχείο μάς αποζημιώνει με παροχή ικανών πληροφοριών σχετικά με τις ποικιλίες και τα είδη των αρωματικών ελαίων, τη σύνθετη διαδικασία παρασκευής τους, τις συναλλαγές και τα ονόματα μυρεψών. Σε πινακίδες της Κνωσού αλλά και της Πύλου διασώζουν την ιδιαίτερη ονομασία του αγγείου (ka-ra-re-we), που χρησιμοποιούσαν για τη διακίνηση του λαδιού και το οποίο ίσως ταυτίζεται με τον ιδιόμορφου τύπου του αμφορέα, που είναι γνωστός ως ψευδόστομος (Εικ. 88-90)¹¹¹.

Όπως αναφέρθηκε και παραπάνω, σε πινακίδες της Γραμμικής Β' από την Κνωσό και την Πύλο υπάρχει σαφής διαχωρισμός των συμβόλων του δέντρου της ελιάς, του καρπού και του ελαιόλαδου (Εικ. 2-6). Επίσης, στην πινακίδα Un138 της Πύλου, επιτυγχάνεται μία περαιτέρω διαφοροποίηση του ιδεογράμματος του ελαιοκάρπου, με την παράθεση των προσδιοριστικών λέξεων ro-ra ή ka-ra. Η πρώτη λέξη θεωρήθηκε από τους Ventris και Chadwick ότι σημαίνει ελιές για βρώση (ro-ra=φορβή/φορβάς), όπως προαναφέραμε, γεγονός που συμβαδίζει με την αρχαιολογικά πιστοποιημένη κατανάλωση ελαιόκαρπου στο διαιτολόγιο της εποχής. Αν ευσταθεί η προταθείσα ερμηνεία, τότε η δεύτερη λέξη, ενδεχομένως να σήμαινε ελιές για σύνθλιψη, με τη δήλωση του κατάλληλου για τον σκοπό αυτό σκεύους (ka-ra=σκάφα/σκάφη)¹¹².

Αρωματικά έλαια - μύρο

Όπως αναφέρει ο Χρήστος Μπουλώτης, για τη δήλωση της ειδικής μορφής και χρήσης κάποιων ποσοτήτων λαδιού, το οικείο ιδεόγραμμα συνοδεύεται από τα προσδιοριστικά a-ro-ra και we=ja-re-re (από την ρίζα *αλείφ-/αλοιφή-), με την ίδια προφανώς έννοια που έχει η λέξη αλοιφή από τον Όμηρο και εξής, δηλαδή λάδι για επάλειψη, μύρο¹¹³. Σύμφωνα επίσης με τον Χρήστο Μπουλώτη, τα προσδιοριστικά αυτά θα πρέπει να τα αναγνωρίσουμε στην ακροφωνική τους καταγραφή στις συλλαβές A (=a-ro-ra) και WE (=we-ja-re-re), που σχηματίζουν συμπλέγματα (ligatures) με το ιδεόγραμμα του λαδιού. Περαιτέρω, τα είδη αρωματικού λαδιού διαφοροποιούνται με την ολόγραφη παράθεση των προσδιοριστικών επιθέτων ra-ko-we, ku-ra-ro-we, wo-do-we και e-ti-we. Από αυτά, εντελώς βατά στην ερμηνεία τους, πάντα σύμφωνα με τον Μπουλώτη, είναι τα τρία πρώτα, τα οποία, μεταγραφόμενα ως σφακόεν, κυπαιρόεν, ροδόεν, δηλώνουν ότι το λάδι έχει αποκτήσει αρωματικές ή όποιες άλλες ιδιότητες με την προσθήκη φασκόμηλου, κύπαιρου και άγριων ρόδων αντίστοιχα.

Ακολουθώντας μία παλαιότερη άποψη του Palmer, ο Melena θέλησε να δει μία ακόμη ακροφωνική αναφορά σε λάδι αργιελιάς στο συλλαβόγραμμα PA, το οποίο παραδίδεται στις πινακίδες της Πύλου, σε σύμπλεγμα πάλι, όπως τα συλλαβογράμματα A(άγριος) και Ti(τιθασος), με τη διαφορά πως δεν είναι προσαρτημένο στο ιδεόγραμμα του ελαιοκάρπου, αλλά του λαδιού. Σύμφωνα με μία άποψη, αποσυσχετίζοντας το PA από το επίθετο ra-ko-we (σφακόεν), το συνδέει με την αρχαία ελληνική λέξη φαυλία/φυλία, η οποία από Όμηρο και εξής χαρακτηρίζει ένα είδος αργιελιάς, ενώ σύμφωνα με άλλη ερμηνεία, το συλλαβόγραμμα PA είναι η πρώτη συλλαβή (=πα) του επιθέτου παλαιόν. Ως προσδιοριστικό σε ακροφωνική

¹¹¹ Μπουλώτης 1996, 28.- Shelmerdine – Μπάλας (επιμ.), 2005, 135, εικ. 50.- Shelmerdine – Μπάλας (επιμ.), 2005, 136, εικ. 51.

¹¹² Μπουλώτης 1996, 30.

¹¹³ Μπουλώτης 1996, 31.

χρήση θα δήλωνε έτσι την ηλικία του λαδιού, δηλαδή λάδι παλαιάς εσοδείας, και θα βρισκόταν σε απόλυτη αντιστοιχία με το επίθετο ne-wo (νέον), που χαρακτηρίζει σε πινακίδες της Κνωσού λάδι νέας εσοδείας¹¹⁴.

Τα στοιχεία σχετικά με το αρωματικό λάδι που μάς δίνουν τα αρχεία της Πύλου, δείχνουν ότι το ειδικό επάγγελμα a-re-pa-zo-o/a-re-ro-zo-o (αλειφαζός/αλειφοζός), δηλ. μυρεψός, μυροποιός, αρωματοποιός, το ασκούν αποκλειστικά άνδρες. Τέσσερις μάλιστα από αυτούς μάς είναι γνωστοί με τα ονόματά τους: Ευμήδης, Κώκαλος, Θυέστας και Φίλαιος¹¹⁵. Σαφής στην ετυμολογία της η λέξη αλειφαζός, σύνθετη από το άλειφα+ζός (παράγωγο του ρήματος ζέω=βράζω), δηλώνει την κύρια πράξη στη διαδικασία παραγωγής του αρωματικού λαδιού, που είναι ο βρασμός. Την ίδια διαδικασία επεξηγούν με σαφήνεια οι πρώτες τέσσερις γραμμές της πυλιακής πινακίδας¹¹⁶,

o-do-ke a-ko-so-ta
tu-we-ta a-re-pa-zo-o
tu-we-a a-re-pa-te
ze-so-me-no

που μεταγραφόμενες στην αρχαία ελληνική, διαβάζονται και μεταφράζονται ως ακολούθως:

ως δώκε Α-κο-σο-τας
Θυφέστα αλειφαζώ
θύφεα αλειφάτει
ζεσομένω
[= Έτσι, ο Α-κο-σο-τας (Αλξοίτας: Αρξώτας;)
έδωσε στον αρωματοποιό Θυέστη
αρωματικές ουσίες για την αλοιφή
που θα βραστεί]

Οι ουσίες που προορίζονται για βρασμό μαζί με το λάδι, χαρακτηρίζονται εδώ συλλήβδην με τη λέξη θύεα (ονομ. πληθ. του θύος), στη συνέχεια δε της πινακίδας ο γραφέας παραθέτει διεξοδικά τα είδη των προστιθέμενων συστατικών (κοριάνδρον, κύπαιρον, κρασί, μέλι κ.α.), δηλώνοντας κάθε φορά τις αντίστοιχες ποσότητες. Το παραγόμενο με αυτόν τον τρόπο μύρο, το ανακατωμένο δηλαδή με θύεα έλαιον, ανακαλεί στον νου το τεθυωμένον έλαιον, με το οποίο αλείφεται η Ήρα στη Ραψωδία Ξ της Ιλιάδας (στ. 170 κ.ε.)¹¹⁷.

Επίσης, σε πινακίδα της Πύλου συναντούμε ποσότητες κρασιού και μελιού, από κοινού με τα λοιπά συστατικά που προορίζονταν για την παρασκευή αρωματικών λαδιών. Στην ίδια αυτή πινακίδα, καθώς και σε μία δεύτερη, με καταχώριση διαφόρων συστατικών που αποστέλλονται από το ανάκτορο στον αρωματοποιό Φίλαιο, συμπεριλαμβάνεται και έξι κιλά μαλλί, το οποίο, κατά μία άποψη, θα χρησίμευε για την Παρασκευή λανολίνης. Περισσότερο όμως πιθανή φαίνεται η χρήση του για το φιλτράρισμα και την κάθαρση του λαδιού από τα φυτικά συστατικά, διαδικασία που θα γινόταν παράλληλα και με τη βοήθεια ηθμών¹¹⁸.

Από την ανάλυση των πινακίδων, προκύπτει πως η παρασκευή και εμπορία του αρωματικού λαδιού ήταν ουσιαστικά ανακτορική υπόθεση και ίσως μάλιστα αποτελούσε ένα είδος μονοπωλίου. Άλλωστε, μόνο τα ανάκτορα διέθεταν τα μέσα για μία οργανωμένη διακίνηση του προϊόντος στις αιγαιακές, κυρίως δε στις μακρινές

¹¹⁴ Μπουλώτης 1996, 33.

¹¹⁵ Μπουλώτης 1996, 33.

¹¹⁶ Μπουλώτης 1996, 33,34.

¹¹⁷ Μπουλώτης 1996, 34.

¹¹⁸ Μπουλώτης 1996, 34.

εξωαιγαιακές αγορές. Να σημειωθεί πως οι τρεις από τους τέσσερις γνωστούς με τα ονόματά του αλειφαζόους της Πύλου εργάζονται σαφώς για το εκεί ανάκτορο, από το οποίο και αμείβονται σε είδος, ενώ ο τέταρτος, ο Φίλαιος, ναι μεν βρίσκεται στην υπηρεσία της πότνιας (ρο-ti-ni-ja-we-jo, δηλ. Ποτνιαίος), προμηθεύεται όμως και αυτός τα απαιτούμενα για την παρασκευή του αρωματικού λαδιού συστατικά από το ανάκτορο¹¹⁹.

Η Shelmerdine¹²⁰, εξετάζοντας διεξοδικά τις θέσεις εύρεσης των ψευδόστομων κυρίως αμφορέων και των πίθων, έδειξε ότι η αποθήκευση και ενδεχομένως και η κατεργασία του λαδιού γινόταν στα βορειοανατολικά και βορειοδυτικά διαμερίσματα του κεντρικού κτηρίου του ανακτόρου του Νέστορος (Εικ. 91)¹²¹. Υπέθεσε μάλιστα εύλογα τη λειτουργία μυρεψείου στην αυλή 47 κατά την τελευταία φάση της ζωής του ανακτόρου (τέλος 13^{ου} αι. π.Χ.) βασιζόμενη στην εύρεση πολυάριθμων ψευδόστομων αμφορέων και θραυσμάτων πίθων σε συνδυασμό με σκεύη και μικροεργαλεία των τύπων που προσφέρονταν για αρωματοπαρασκευαστικές πρακτικές. Προς επιβεβαίωση της άποψής της έρχεται το γεγονός ότι η εν λόγω αυλή αφενός πληρούσε τις προϋποθέσεις ασφάλειας κατά το άναμμα της φωτιάς για τον βρασμό του λαδιού ως υπαίθριος χώρος που ήταν και αφετέρου επικοινωνούσε άμεσα με τις γειτονικές αποθήκες ψευδόστομων αμφορέων.

Η σύνδεση των αρωμάτων με τα υφάσματα που βλέπουμε στην πινακίδα Fr 1225, είναι πολύ ενδιαφέρουσα (Εικ. 92)¹²². Ο Όμηρος αναφέρεται συχνά σε ρούχα «λαμπερά» ή «αρωματισμένα», όπως οι χιτώνες που φορούν οι νέοι που εικονίζονται πάνω στην ασπίδα του Αχιλλέα, στο Σ της Ιλιάδας: «είχαν τα παλικάρια από το λάδι λαμπερούς καλόγνεστους χιτώνες» (στ. 594-5, μτφρ. Ι. Πολυλά). Παρόμοιες αναφορές πίστευαν κάποτε ότι είναι ποιητικές υπερβολές, όμως η επεξεργασία των μάλλινων και ειδικότερα των λινών με λάδι, μαλακώνει πραγματικά τα υφάσματα και τα κάνει να γυαλίζουν. Την πρακτική αυτή τη συναντούμε και στη σύγχρονη εποχή, αλλά η πινακίδα Fr 1225 της Πύλου μάς αποδεικνύει ότι ήταν γνωστή και στους Μυκηναίους¹²³.

Φύλαξη και μεταφορά λαδιού

Για την μεταφορά και τη φύλαξη των ελαίων χρησιμοποιούσαν κλειστού σχήματος αγγεία, αμφορείς σε ποικίλα μεγέθη και τυπολογικές παραλλαγές (Εικ. 89-91). Από την πινακίδα Fr 1184 μαθαίνουμε ότι ο Κώκαλος απέδωσε στον Ευμήδη - αρωματοποιοί και οι δύο - μεγάλη ποσότητα λαδιού μέσα σε 38 ka-ra-re-we¹²⁴. Η λέξη αυτή έχει ερμηνευτεί ως ο Μυκηναϊκός χλαρεύς.

Έμμεσες πληροφορίες αντλούμε από τις πινακίδες που κατά κανόνα αφορούν μικρές σχετικά ποσότητες λαδιού ως «πληρωμή» διαφόρων προσώπων ή ως προσφορές σε ιερά με την ευκαιρία συνήθως γιορτών και για την κάλυψη πρακτικών και λατρευτικών αναγκών. Η αποστολή του λαδιού αυτού από τις ανακτορικές αποθήκες θα γινόταν, κατά κύριο λόγο, μέσα σε ψευδόστομους αμφορείς. Ανάλογη χρήση θα είχαν μέχρι και τον 12^ο αι. π.Χ. οι πολυάριθμοι μικροί ψευδόστομοι αμφορείς, αν κρίνουμε και από τις ρητές μαρτυρίες των ιστορικών χρόνων για τη σημασία του απλού και του μυρωμένου κλαδιού στην ταφική πρακτική¹²⁵.

¹¹⁹ Μπουλώτης 1996, 35.

¹²⁰ Shelmerdine – Μπάλας (επιμ.), 2005, 141-142.

¹²¹ Shelmerdine – Μπάλας (επιμ.), 2005, 140 εικ. 53.

¹²² Shelmerdine – Μπάλας (επιμ.), 2005, 141 εικ. 54β.

¹²³ Shelmerdine – Μπάλας (επιμ.), 2005, 141-142.

¹²⁴ Μπουλώτης 1996, 43.

¹²⁵ Μπουλώτης 1996, 43.

Η ελιά στη μυκηναϊκή τέχνη

Ολοκληρωμένες εικόνες ελαιόδενδρου σε βραχώδες τοπίο, μάς δίνουν κάποιες αποσπασματικές τοιχογραφίες του 13^{ου} αι. π.Χ. από το ανάκτορο της Πύλου. Το ελαιόδεντρο έχει αποδοθεί με μπλε χρώμα, ο εσωτερικός σχεδιασμός του έγινε με μαύρο, ενώ οι κλάδοι είναι πυκνοί και ευλύγιστοι και τα φύλλα επιμήκη λογχοειδή¹²⁶.

Γ2. Ελληνιστική εποχή

Ταφική λατρεία

Οι τάφοι αποτελούν το κυρίαρχο στοιχείο στο μεσσηνιακό τοπίο. Υπάρχουν τάφοι θολωτοί, τάφοι θαλαμοειδείς και τύμβοι, που οι σύγχρονοι αρχαιολόγοι χρονολογούν στην περίοδο της Εποχής του Χαλκού.

Οι θαλαμοειδείς και οι θολωτοί τάφοι μετατρέπονταν συνήθως σε πρόχειρες κατοικίες ή μιτάτα. Ο λάκκος που άφηνε ένας θολωτός τάφος που είχε καταρρεύσει, μπορούσε να χρησιμοποιηθεί ως αποθήκη¹²⁷. Πολλές φορές φαίνεται ότι οι μεταγενέστεροι δεν αναγνώριζαν ή δεν πρόσεχαν τους προϊστορικούς τάφους. Υπήρχαν όμως περιπτώσεις που αυτοί οι αρχαίοι τάφοι αποτελούσαν το κέντρο για τελετές και γιορτές. Σε αυτή την περίπτωση πολλοί τάφοι γίνονταν αντικείμενο σεβασμού και λατρείας. Τα υπολείμματα από θυσίες ζώων, τα αναθήματα και η κεραμική μαρτυρούν τελετουργίες ή «ταφική λατρεία» σε αυτούς τους τάφους που είχαν χτιστεί και χρησιμοποιηθεί για πρώτη φορά αιώνες πριν. Ορισμένες από αυτές τις τελετουργίες λάμβαναν χώρα κατά τη διάρκεια των αιώνων της σπαρτιατικής κυριαρχίας, σε χώρους όπως τα Βολιμίδια, το Βαθύρεμα ή τα Νιχώρια. Η ταφική λατρεία αποτελούσε ένα μέσον διατήρησης της τοπικής ταυτότητας και των παραδόσεων των Μεσσηνίων. Η ταφική λατρεία στη Μεσσηνία ήταν πολύ δημοφιλής κατά την Ύστερη Κλασική και την Ελληνιστική περίοδο.

Ένα τέτοιο παράδειγμα βρίσκεται στη Χώρα Τριφυλίας. Στο νεκροταφείο με τους θαλαμοειδείς τάφους στα Βολιμίδια, το οποίο ανασκάφηκε κατά τις δεκαετίες του 1950 και 1960 από τον Σπυρίδωνα Μαρινάτο, διαπιστώθηκε η εκ νέου χρήση των τάφων, τακτική που αποτελεί μία από τις μακροβιότερες και πιο περίπλοκες περιπτώσεις δευτέρας χρήσης τάφων στην Ελλάδα (Εικ. 93)¹²⁸. Στον δρόμο ενός από τους τάφους (Τάφος Αγγελόπουλου 2), αποκαλύφθηκαν δύο νεκρικές πυρές. Η μία, στο μέσον περίπου του διαδρόμου, περιείχε κάρβουνα και ένα ελληνιστικό αγγείο. Η άλλη, ακριβώς στα δεξιά της εισόδου του τάφου, περιείχε όστρακα από αγγεία πόσης και μαγειρικά αγγεία, τα οποία χρονολογούνται γύρω στο 300 π.Χ. Στα ανώτερα στρώματα του δρόμου αποκαλύφθηκαν και άλλα αντικείμενα Ελληνιστικής εποχής, ανάμεσα στα οποία ήταν υφαντικά βάρη, νόμισμα, θραύσμα λυχναριού και θραύσμα μυροδοχείου, αγγείου που συνδέεται με τις ταφικές δραστηριότητες¹²⁹. Επομένως, αποδεικνύεται η χρήση ελαίου στη Μεσσηνία και κατά την Ελληνιστική εποχή, τόσο με την εύρεση του λυχναριού όσο και με την εύρεση του μυροδοχείου, όχι μόνο στην καθημερινή ζωή, αλλά και σε ταφικά έθιμα. Ήταν δηλαδή από τα αντικείμενα τα οποία συνόδευαν τον νεκρό.

¹²⁶ Μπουλώτης 1996, 50.

¹²⁷ Alcock – Μάλτας (επιμ.), 2005, 224-229.

¹²⁸ Alcock – Μάλτας (επιμ.), 2005, 226, εικ. 93.

¹²⁹ Alcock – Μάλτας (επιμ.), 2005, 224-229.

Γ3. Μεσαιωνική περίοδος

Σε όλη τη βυζαντινή περίοδο, η Μεσσηνία αποτελούσε τμήμα της Πελοποννήσου, μακριά από το κέντρο της αυτοκρατορικής εξουσίας στην Κωνσταντινούπολη¹³⁰. Στα κράσπεδα της Βυζαντινής Αυτοκρατορίας, δίπλα στο Ιόνιο και το Αιγαίο πέλαγος, τα λιμάνια της Μεσσηνίας αποτελούσαν σταθμούς στους θαλάσσιους δρόμους, που ένωναν τις αυτόνομες πόλεις της μεσαιωνικής Ιταλίας, το Βυζάντιο και τους Αγίους Τόπους¹³¹. Ο Συνέκδημος του Ιεροκλέους, γεωγραφικός κατάλογος πόλεων του ανατολικού τμήματος της Ρωμαϊκής Αυτοκρατορίας τον 5^ο αι. μ.Χ., αναφέρει πέντε πόλεις στη Μεσσηνία της εποχής εκείνης: Μεσσήνη, Κορώνη, Ασίνη, Μεθώνη και Κυπαρισσία, τέσσερις από τις οποίες ήταν στα παράλια. Σημαντικές πόλεις έχουμε όμως και στη Μεσσηνιακή Μάνη.

Η εκτεταμένη ακτογραμμή και η εύφορη γη έφεραν στη Μεσσηνία και εκείνους που δεν ήταν τόσο καλοδεχούμενοι, όπως οι φοροεισπράκτορες και οι ξένοι εισβολείς. Βησιγότθοι, Βάνδαλοι, Σλάβοι, Φράγκοι, Βενετοί και Τούρκοι συνέβαλαν στο σχηματισμό και μετασχηματισμό της μεσαιωνικής Μεσσηνίας.

Πρώιμη Βυζαντινή Μεσσηνία (330-717 μ.Χ.)

Η ζωή κατά την Ύστερη Αρχαιότητα και την πρώιμη Βυζαντινή περίοδο στην Πελοπόννησο διακόπηκε αρκετές φορές από καταστροφές, φυσικές ή μη. Οι εισβολείς των Ερούλων τον 3^ο αιώνα, οι λεηλασίες των Βησιγόθων τον 4^ο αιώνα και των Βανδάλων τον 5^ο αιώνα, οι σεισμοί (522 και 551 μ.Χ.) και η βουβωνική πανώλη (541-544 μ.Χ.) είχαν ως συνέπεια τη δραματική μείωση του πληθυσμού της περιοχής, επομένως και τη μείωση των καλλιεργειών, όπως η ελιά. Παρ' όλες τις δοκιμασίες, τα κατάλοιπα της έπανης και των λουτρών στο Διαλισκάρι (4^{ος} - 7^{ος} αι.), τη Χώρα και την Αγία Κυριακή, αποδεικνύουν την επιβίωση του ρωμαϊκού τρόπου ζωής στους παραμένοντες καιρούς της Ύστερης Αρχαιότητας.

Το γεγονός ότι κατασκευάζονται χριστιανικά μνημεία παράλληλα με τα κοσμικά κτίσματα που ακολουθούν τη ρωμαϊκή παράδοση, σηματοδοτεί τον σταδιακό εκχριστιανισμό της περιοχής. Οι πηγές, τα κείμενα, οι επιγραφές και τα αρχαιολογικά στοιχεία υποδηλώνουν ότι από τον 5^ο αι. η Εκκλησία έπαιζε όλο και πιο σημαντικό ρόλο, όχι μόνο στην καθημερινή ζωή των ανθρώπων, αλλά και στη μεταθανάτια ζωή τους. Το λάδι που υπήρχε άφθονο στην περιοχή παίζει σημαντικό ρόλο τόσο στην καθημερινή όσο και στην εκκλησιαστική τους ζωή.

Οι κάτοικοι της αρχαίας πόλης της Μεσσήνης, που αποδεκατίστηκαν από Γοτθικές επιδρομές τον 2^ο και 3^ο αιώνα, εγκαταστάθηκαν βορειότερα, στις πλαγιές του όρους Ιθώμη, που ήταν πιο ασφαλείς. Αναρίθμητα κινητά ευρήματα, τα οικοδομικά κατάλοιπα χώρων λατρείας, καθώς και επιτύμβιες στήλες με χριστιανικές επιγραφές, επιβεβαιώνουν ότι η αρχαία Μεσσήνη, χριστιανική και μικρότερη σε έκταση και μεγαλείο, συνεχίζει να υπάρχει¹³².

Μεσοβυζαντινή περίοδος (717-1025 μ.Χ.)

Η Μεσοβυζαντινή περίοδος φαίνεται ότι διακρίνεται από σχετική σταθερότητα και ευημερία¹³³. Σύμφωνα με περιγραφές όπως αυτή του Άγγλου προσκυνητή Βενεδίκτου του Peterborough, η περιοχή της Μεσσηνίας ήταν εύφορη και γνωστή για τις ελιές

¹³⁰ Κακούρος 2012, 199-262.

¹³¹ Gerstel – Μάλτας (επιμ.), 2005, 235.

¹³² Gerstel – Μάλτας (επιμ.), 2005, 236.

¹³³ Ξανθοπούλου 2012, 183-198.

της, όπως και σήμερα¹³⁴. Η ευημερία αυτή και η οικονομική σταθερότητα της περιοχής φαίνεται και από την ίδρυση και τη συντήρηση αναρίθμητων εκκλησιών στην περιοχή.

Τον 11^ο και 12^ο αι., κτίστηκαν στην Καλαμάτα πολλές μικρές εκκλησίες. Χαρακτηριστικό παράδειγμα είναι ο ναός των Αγίων Αποστόλων, ο οποίος έπαθε σοβαρές ζημιές στον σεισμό του 1986 και επισκευάστηκε από το Υπουργείο Πολιτισμού με την τότε 5^η Εφορεία Βυζαντινών Αρχαιοτήτων - Κλιμάκιο Καλαμάτας από τον αείμνηστο αρχαιολόγο Καλλίμαχο Αντωνάκο και τους συνεργάτες του¹³⁵ (Εικ. 94).

Ένας από τους σημαντικότερους ναούς της Μεσοβυζαντινής περιόδου είναι η Μεταμόρφωση του Σωτήρος στους Χριστιάνους (Εικ. 95)¹³⁶, στους πρόποδες του όρους Αιγάλεω. Οι Χριστιάνοι ταυτίζονται με τη μεσαιωνική Χριστιανούπολη, η οποία αναφέρεται σε εκκλησιαστική πηγή του 1086 ως έδρα αρχιεπισκοπής. Το μέγεθος του κτηρίου, η νεωτεριστική του κατασκευή και η ύπαρξη κτίσματος σε επαφή με τον ναό, το οποίο ταυτίζεται με το επισκοπικό μέγαρο, επιβεβαιώνουν τη σημασία της πόλης αυτής την περίοδο.

Την περίοδο αυτή το λάδι παίζει σημαντικό ρόλο όχι μόνο στη διατροφή, αλλά και στην εκκλησιαστική ζωή.

Άλλη μια σημαντική πηγή που μάς δίνει στοιχεία για την παρουσία της ελιάς στη Μεσσηνία, είναι η περιγραφή του Κωνσταντίνου Πορφυρογέννητου τον 10^ο αι. «Ο δε τόπος, εν ω οικούσιν, εστί άνυδρος και απρόσοδος, ελαιοφόρος δε, όθεν και την παραμυθίαν έχουσιν»¹³⁷.

Φραγκοκρατία (1205-1430 μ.Χ)

Η ιστορία της φραγκοκρατούμενης Μεσσηνίας¹³⁸ αρχίζει με την ξαφνική άφιξη του Γοδεφρείδου Βιλλεαρδουίνου της Καμπανίας, το πλοίο του οποίου επρόκειτο να συναντήσει τα υπόλοιπα πλοία της Δ' Σταυροφορίας. Αναγκάστηκε όμως να παραμείνει στην Πελοπόννησο εξαιτίας μιας φοβερής θαλασσοταραχής. Με τη βοήθεια του Έλληνα ηγεμόνα της περιοχής, κατέκτησε μεγάλο μέρος της δυτικής Πελοποννήσου, που ονομαζόταν πλέον Μορέας. Το όνομα προέρχεται από την ομοιότητα του σχήματος της Πελοποννήσου με φύλλο μουριάς (μορέα). Οι μουριές ευδοκίμοιζαν στη μεσαιωνική Πελοπόννησο, που διέθετε μεγάλες βιοτεχνίες μεταξιού.

Ο πλούτος του τόπου εντυπωσίασε τους Φράγκους. Απογραφές των δουλοπαροίκων και των εκτάσεων γης μάς δίνουν πληροφορίες για δημογραφικά και οικονομικά θέματα της περιοχής. Οι κατάλογοι αυτοί μάς παρέχουν μία εικόνα της αγροτικής οικονομίας της περιοχής. Οι κύριες καλλιέργειες ήταν δημητριακά, όπως σιτάρι, κριθάρι, βρώμη και όσπρια, και κεχρί και λαθούρι για τα ζώα. Η περιοχή όμως είχε και πολλούς ελαιώνες, όπως και σήμερα. Άλλα προϊόντα που παρήγαγε η περιοχή ήταν κρασί, μετάξι, μέλι, κερί, σύκα, σταφίδες, καρύδια, πορτοκάλια, βελανίδια, βαμβάκι, λινάρι και αλάτι. Τα προϊόντα αυτά, μαζί με τις ελιές και το λάδι, συνέβαλαν στην οικονομική ευημερία της μεσαιωνικής Μεσσηνίας.

Η φραγκική κυριαρχία στον Μορέα αποδυναμώθηκε κατά πολύ μέχρι τον 15^ο αι. Ο ντόπιος πληθυσμός αποδεκατίστηκε το 1347-1348 από τον Μαύρο Θάνατο (πανώλη) και οι εισβολές Καταλανών και Τούρκων τον 14^ο αι. αποσταθεροποίησαν

¹³⁴ Gerstel – Μπάλτας (επιμ.), 2005, 239.

¹³⁵ Άγιοι Απόστολοι, [online].

¹³⁶ Θυρανοίξια του Ι. Ν. Μεταμόρφωσης του Σωτήρος Χριστιάνων Τριφυλίας, [online].

¹³⁷ Γερμανίδου – Καλαμαρά, - Ρουμελιώτης (επιμ.), 2004β, 109.

¹³⁸ Gerstel – Μπάλτας (επιμ.), 2005, 243.

την περιοχή, που είχε γνωρίσει έναν αιώνα οικονομικής και κοινωνικής σταθερότητας κάτω από τη φραγκική κατοχή.

Παρόλο που η Μεθώνη και η Κορώνη υπέφεραν από τον Μαύρο Θάνατο (πανώλη), την πείνα και την ανεπαρκή συντήρηση των οχυρώσεων, εντούτοις ήκμαζαν ως σημαντικά εμπορικά κέντρα και στρατηγικά λιμάνια της Βενετίας. Αναρίθμητα έγγραφα αναφέρονται στο ενδιαφέρον της Γαληνοτάτης για τη σωστή συντήρηση των λιμανιών και των αποθηκών τους. Οι δασμοί στα προϊόντα είχαν ρυθμιστεί με κάθε λεπτομέρεια. Τα επίσημα αυτά έγγραφα, σε συνδυασμό με αναφορές περιηγητών, μάς δίνουν μία πολύ ζωντανή εικόνα των δύο πόλεων, όπου διακινούνταν στάρι, λάδι, κρασί, κρέας και άνθρωποι.

Γ4. Νεώτεροι χρόνοι: Οθωμανική περίοδος και Ελληνική Επανάσταση

Η δεύτερη περίοδος της Τουρκοκρατίας άρχισε στον Μοριά με μία αιματηρή εκστρατεία αντιποίνων, που ξεκίνησε ο σουλτάνος Αχμέτ ο Γ' ενάντια στη Βενετία. Η Μεσσηνία επηρεάστηκε άμεσα από την εξέγερση του 1715 και τις σημαντικές αλλαγές που επέφερε, αφού πολλά από τα γεγονότα διαδραματίστηκαν στα ίδια της τα εδάφη.

Η Επανάσταση ξεκίνησε στην Πελοπόννησο το 1821, την περίοδο που ο σουλτάνος ήταν απασχολημένος με την ανταρσία του διαβόητου Αλή Πασά, του «λέοντος» των Ιωαννίνων.

Το 1824 ο Ιμπραήμ εισέβαλε με στρατό στην Πελοπόννησο για να καταστείλει την Επανάσταση με εντολή του πατέρα του, ύστερα από αίτημα του σουλτάνου, και άρχισε να ερημώνει τα ελληνικά χωριά και την ύπαιθρο. Όπως προαναφέρθηκε, σύμφωνα με τον Φραντζή, μέσα σε δύο μέρες οι εχθροί έκοψαν πάνω από 60.000 συκίες και 25.000 ελιές και μουριές. Την καταγραφή όσων ελαιοδέντρων γλύτωσαν από την καταστροφική μανία του Ιμπραήμ και σήμερα είναι υπεραιώνόβιες, έχει αναλάβει το Κέντρο Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης Καλαμάτας.

Στην άλλη πλευρά της Μεσσηνίας, στη σημερινή Μεσσηνιακή Μάνη, το άγονο και πετρώδες έδαφος της μανιάτικης γης δεν είχαν επιτρέψει την ανάπτυξη της γεωργίας όπως στην υπόλοιπη Μεσσηνία, σε τέτοιο βαθμό ώστε να κατέχει κεντρικό ρόλο στην οικονομική δραστηριότητα των κατοίκων της περιοχής. Είναι ενδιαφέρον να σημειωθεί ότι τις αγροτικές εργασίες αναλάμβαναν οι γυναίκες, αφού οι άντρες απασχολούνταν στον πόλεμο και στο εμπόριο.

Μέχρι το τέλος του 17^{ου} αι. οι πλουτοπαραγωγικές πηγές της Μάνης υπήρξαν αναξιοποίητες, λόγω της αραιοκατοίκησης των οικισμών. Οι εποικισμοί του 18^{ου} αιώνα επέφεραν εξέλιξη στην οικονομία της περιοχής και κυρίως στην παραγωγή ελαιόλαδου. Το λάδι αποτελούσε μέρος της διατροφής τους. Ο Νικήτας Νηφάκης το 1798 αναφέρει μεταξύ άλλων για την Μάνη «...μετάξι, λάδι περισσόν και πρινοκόκκι κάνει»¹³⁹.

Η ελαιοκομία θεωρείται ως ένας από τους πλέον σημαντικούς τομείς της γεωργικής οικονομίας, αφού το τελικό προϊόν της, το λάδι, αποτελεί κύριο συστατικό της διατροφής του πληθυσμού. Στη Μάνη η ελιά υπήρξε το πιο χαρακτηριστικό είδος που ευδοκίμησε στα τραχύ της έδαφος, με παραγωγή αρκετά πλούσια, η οποία επέτρεψε την οργάνωση εξαγωγικού εμπορίου.

Στην αρχική του μορφή, το μανιάτικο ελαιοτριβείο αποτελούνταν από ένα κυλινδρικό λιθάρι και η τριβή των καρπών γινόταν χειρονακτικά (**Εικ. 82**). Από τα μέσα του 19^{ου} αιώνα ο μηχανισμός γίνεται ζωοκίνητος, επαναστατική αλλαγή που

¹³⁹ Γερμανίδου – Καλαμαρά - Ρουμελιώτης (επιμ.), 2004α, 98.

πολλαπλασίασε την ποσότητα παραγωγής του προϊόντος. Δύο στρογγυλά συνήθως λιθάρια τοποθετούνται κατακόρυφα και παράλληλα μεταξύ τους σε είδος ρηχού πηγαδιού, την αφίδα, και περιστρέφονται με τη δύναμη του ζώου, πολτοποιώντας τους καρπούς (**Εικ. 84**). Ο πολλός τοποθετείται σε τρίχινους τετράγωνους σάκους, τις τσαντίλες, και ρευστοποιείται σε σιδερένιο πιεστήριο, παράγοντας το λάδι¹⁴⁰.

Ελαιοτριβεία κτίζονταν σε οικιακό ή κοινοτικό επίπεδο, σε κάθε σχεδόν οικισμό. Όλα σχεδόν διασώζουν τον νεότερο μηχανισμό με την αφίδα και το σιδερένιο πιεστήριο, ενώ σπανιότερα βρίσκονται εξαρτήματα από την παλαιότερη μορφή τους, όπως οι ξύλινες πρέσες ή οι κυλινδρικές μυλόπετρες. Σε πολλές περιπτώσεις απαντούν ως βιοτεχνικές εγκαταστάσεις μοναστηριών. Ενδεικτική είναι η ονομασία της Μονής Κοιμήσεως Θεοτόκου στο Πετροβούνι ως Καράβελη, που ερμηνεύεται από το γεγονός ότι το μοναστήρι συγκέντρωνε κάθε χρόνο τόσες ποσότητες λαδιού, ώστε να γεμίσει ένα καράβι. Λιοτρίβια εντάσσονταν και σε συγκροτήματα των καπετάνιων κάθε περιοχής, όπως σε αυτό των Μούρτζινων, οι οποίοι εξασφάλιζαν με αυτό τον τρόπο όχι μόνο την επάρκεια του αγαθού αλλά και τη δυνατότητα ελέγχου ή εκμετάλλευσης της παραγωγής (**Εικ. 96-99**)¹⁴¹.

Η μανιάτικη ελιά ήταν ψηλή και καλλιεργούνταν σε κτιστές βαθμίδες, τις πεζούλες, για την εξοικονόμηση όσο το δυνατό περισσότερου γόνιμου εδάφους. Η συγκομιδή ξεκινούσε στις αρχές Οκτωβρίου και διαρκούσε μέχρι τα τέλη του χειμώνα. Η ποιότητα του μανιάτικου ελαιόλαδου ήταν ονομαστή. Ο Άγγλος περιηγητής William Martin Leake υποστήριζε το 1805 πως «...θεωρείται καλύτερο από το λάδι που προέρχεται από την Άμφισσα και την Αθήνα»¹⁴².

Μολονότι η Μάνη χωρίζεται σήμερα σε Μεσσηνιακή και Λακωνική, η μελέτη μάς καταγράφει την ελαιοκαλλιέργεια γενικά στη Μάνη, δίνοντας βέβαια βαρύτητα στη Μεσσηνιακή.

Έτσι, στην Έξω Μάνη το ελαιόλαδο υπήρξε το κυριότερο προϊόν παραγωγής με 1.300 βαρέλια στις αρχές του 18^{ου} αιώνα και με 3.000 στα τέλη του, σε ετήσια βάση. Σε κατάστιχο του 1704 που αφορά τους οικισμούς του σημερινού Δήμου Αβίας, προκύπτει ότι η παραγωγή της περιοχής αντιστοιχούσε στο 6,8% της συνολικής στην Πελοπόννησο, ποσοστό αρκετά ικανοποιητικό για τα δεδομένα γεωγραφικά όρια¹⁴³. Δεν αποκλείεται η περίπτωση απόκρυψης στοιχείων προς αποφυγή της φορολόγησης, εφόσον η ευρύτερη περιοχή της Ζαρνάτας είχε θεωρηθεί από τα μέλη της Γαλλικής Αποστολής του Μοριά (1829-1831) ως η πιο εύφορη και καλύτερα καλλιεργημένη περιοχή.

Στις αρχές του 19^{ου} αιώνα, η παραγωγή αυξήθηκε, φτάνοντας τα 8.000-10.000 βαρέλια¹⁴⁴. Στα τέλη του ίδιου αιώνα, άρχισε και η συστηματικότερη καλλιέργεια της ελιάς στη Μέσα Μάνη, αφού έως τότε η παραγωγή είχε διατηρηθεί σε οριακά επίπεδα, ικανοποιώντας οικιακές ανάγκες. Στη θεωρούμενη ως ευφορότερη περιοχή του Πασσαβά κυριαρχούσαν στο τοπίο ελαιώνες, χωρίς ωστόσο να φτάνουν τα υψηλά επίπεδα καλλιέργειας του βορειοδυτικού τμήματος. Αναφέρεται πως οι Γάλλοι έμποροι επισκέπτονταν τα λιμάνια των Κιτριών, του Γυθείου ή του Οιτύλου, για να

¹⁴⁰ Γερμανίδου - Καλαμαρά - Ρουμελιώτης (επιμ.), 2004β, 110.

¹⁴¹ Χριστοφίδου - Καλαμαρά - Ρουμελιώτης (επιμ.), 2004, 168, εικ.110. - Λιτότητα στο πρόγραμμα των πολιτιστικών εκδηλώσεων του Δήμου Δυτικής Μάνης, [online].- Κάστρο Μούρτζινου-Τρουπάκη, [online].

¹⁴² Γερμανίδου -, Καλαμαρά,- Ρουμελιώτης (επιμ.), 2004β, 110.

¹⁴³ Γερμανίδου -, Καλαμαρά,- Ρουμελιώτης (επιμ.), 2004β, 110.

¹⁴⁴ Γερμανίδου -, Καλαμαρά,- Ρουμελιώτης (επιμ.), 2004β, 110.

αγοράσουν λάδι, το οποίο προωθούσαν σε πόλεις της Ιταλίας, στη Μαύρη Θάλασσα και λιγότερο στη Μασσαλία και την Ολλανδία¹⁴⁵.

Ο καπετάνιος κάθε περιοχής κατείχε το μονοπώλιο του είδους και καθόριζε την τιμή αγοράς του από τους παραγωγούς στα 25-30 περίπου γρόσια το βαρέλι. Το ποσό διπλασιαζόταν σχεδόν κατά τη μεταπώλησή του στους ξένους και το ποσοστό του κέρδους καρπωνόταν επίσης ο καπετάνιος. Ο ίδιος πάλι συνέλεγε και τον αντίστοιχο φόρο ελαίου, τον οποίο είχαν επιχειρήσει να επιβάλουν ανεπιτυχώς οι Τούρκοι. Χαρακτηριστικό είναι το σχόλιο του ντόπιου ποιητή Νηφάκη το 1798 για τον μπέη της Ζαρνάτας Κουμουντουράκη, ο οποίος «Και την λοιπήν βουλήθηκε την Μάνη να υποτάξει, / να παίρνη και το λάδι της, ν' αρπάξει το μεταξύ»¹⁴⁶.

Η προσφορά ελαιοδέντρων με τον ευλογημένο στην πίστη των Μανιατών καρπό, αποτέλεσε από τη βυζαντινή περίοδο την ταπεινότερη μορφή δωρεάς για την ανέγερση μιας εκκλησίας, όπως διαβάσει κανείς στην επιγραφή του Αρχαγγέλου Μιχαήλ στον Πολεμίτα (1278), μέχρι και την όψιμη μεταβυζαντινή εποχή, όπως αναφέρεται στην επιγραφή των Αγίων Πάντων στην Πηγή Πλάτσας (1783), όπου οι κτήτορες αφιερώνουν «...τα ρούχα μας σπύτια μας κ(αι) εληαις» για την ανέγερση του ναού¹⁴⁷.

Δ' ΜΕΡΟΣ: Η ΕΛΙΑ ΣΤΗΝ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΖΩΗ, ΤΟΝ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟ ΚΑΙ ΤΗ ΛΑΤΡΕΙΑ

Δ1. Το τοπίο της ελιάς

Η ιστορία κάθε τόπου, οι άνθρωποι που τον κατοικούν, οι μνήμες που μεταφέρουν, η πίστη που τους ενδυναμώνει, η γλώσσα και οι αφηγήσεις που διασώζουν, το εορτολόγιο που τηρούν, τα σύμβολα που όλοι γνωρίζουν, το τοπίο που βιώνουν στις εναλλαγές των εποχών του χρόνου, αποτελούν την πολιτιστική του κληρονομιά με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά γνωρίσματα. Για τον μεσογειακό πολιτισμό, κυρίως τον ελληνικό και τον μεσσηνιακό ειδικότερα, στη διαχρονική του διάσταση, η ελιά αποτελεί αναπόσπαστο στοιχείο του. Τα αρωματικά έλαια του ανακτόρου του Νέστορος, το ανεκτίμητο σύμβολο νίκης, τα ακοίμητα καντήλια σε νοικοκυριά, εκκλησίες και κοιμητήρια, τα αδρά σπιτικά σαπούνια, τα βαφτιστικά λαδόπανα, το μύρο, η διατροφή, το εμπόριο, η τέχνη, όλα αυτά προδίδουν την άρρηκτη σχέση των Μεσσηνίων με την ελιά και το λάδι, από τα βάθη των αιώνων έως σήμερα.

Οι σημαντικές αλλαγές που συντελούνται στις κοινωνικές και οικονομικές δομές, ο μετασχηματισμός της φιλοπολεμικής κοινωνίας σε ειρηνική, με επακόλουθο τη συστηματοποίηση της γεωργικής παραγωγής, ανιχνεύονται και στους σημαντικότερους από τους ελληνικούς μύθους, που συνδέονται με την εμφάνιση και τη κατανόηση της σπουδαιότητας της ελιάς. Ο γνωστότερος αρχαίος μύθος για τη διάδοση της καλλιέργειας της ελιάς αφηγείται τη φιλονικία ανάμεσα στον θεό Ποσειδώνα και τη θεά Αθηνά για την προστασία και την ονομασία της Αθήνας.

Σύμφωνα λοιπόν με τον γνωστό πελασγικό μύθο, οι δύο αντίπαλοι, η Αθηνά και ο Ποσειδώνας, ανέβηκαν πάνω στο βράχο της Ακρόπολης, όπου ήρθαν και οι άλλοι δέκα θεοί από τον Όλυμπο για να κάνουν τον δικαστή στη διαφωνία των δύο θεών, ενώ ο Κέκροπας παρίστατο ως μάρτυρας. Πρώτος ήρθε ο Ποσειδώνας, στάθηκε στη

¹⁴⁵ Γερμανίδου -, Καλαμαρά,- Ρουμελιώτης (επιμ.), 2004β ,110.

¹⁴⁶ Γερμανίδου -, Καλαμαρά,- Ρουμελιώτης (επιμ.), 2004β, 110.

¹⁴⁷ Γερμανίδου -, Καλαμαρά,- Ρουμελιώτης (επιμ.), 2004β, 110.

μέση του βράχου και με την τριαινά του έδωσε ένα δυνατό χτύπημα στο έδαφος. Αμέσως ξεπήδησε ένα κύμα αλμυρού νερού, που σχημάτισε μία μικρή λίμνη, την οποία ονόμασαν «Ερεχθίδα» θάλασσα. Μετά ήρθε η σειρά της θεάς Αθηνάς να παρουσιάσει το δώρο της και αφού κάλεσε τον Κέκροπα για μάρτυρα, φύτεψε μία ελιά πάνω στον βράχο, που ξεπετάχτηκε γεμάτη καρπό (Εικ. 100)¹⁴⁸. Το δέντρο αυτό σωζόταν επί μακρόν. Μετά από το δώρο της θεάς Αθηνάς, ο Δίας κήρυξε το τέλος του αγώνα και είπε στους άλλους θεούς να κρίνουν σε ποιον από τους δύο θεούς να δοθεί η πόλη. Συγχρόνως ζήτησαν τη μαρτυρία και τη γνώμη του Κέκροπα. Αυτός, ψηλά από τον βράχο, έριξε μία ματιά γύρω, αλλά όπου να γύριζε, τα μάτια του αντίκριζαν αλμυρό νερό, τις θάλασσες που από παντού έζωναν τη χώρα. Το δέντρο όμως που είχε κάνει η θεά Αθηνά να φυτρώσει, ήταν το πρώτο που φύτρωσε σε όλη τη χώρα και ήταν συνάμα για την πόλη η υπόσχεση για δόξα και ευτυχία. Έτσι της δόθηκε η κυριαρχία της πόλης.

Για την αθηναϊκή προέλευση της ελιάς μιλούν ο Ηρόδοτος, ο Σοφοκλής, ο Πausανίας και ο Κλαύδιος Αιλιανός. Το ιερό δέντρο της Αθηνάς έγραψε τη δική του ιστορία στην Αθήνα. Λέγεται πως το 480 π.Χ., όταν κατέκτησαν οι Πέρσες την Ακρόπολη, έκαψαν την ιερή ελιά της Αθήνας προς μεγάλη θλίψη των Αθηναίων, που το θεώρησαν κακό σημάδι. Όμως η θλίψη μετατράπηκε σε αισιοδοξία, όταν την άλλη μέρα κιόλας ο ξερός και καμένος κορμός είχε βλαστήσει και πάλι. Ένα καινούριο δροσερό βλαστάρι ύψους δύο πήχεων αποτελούσε πια το καινούριο ιερό δέντρο της Αθήνας. Μέχρι και τα ύστερα ρωμαϊκά χρόνια, οι Αθηναίοι έδειχναν με καμάρι το ιερό δέντρο και πίστευαν πως από αυτό είχε ξεκινήσει η ελαιοκαλλιέργεια και ότι από αυτό κατάγονται όλα τα δέντρα ελιάς που υπήρχαν στον κόσμο. Η κρητική όμως μυθολογία, θέλει την κρητική θεά Αθηνά, η οποία φαίνεται πως συσχετίζεται με τη μινωική θεά των Όφρων, να γεννιέται στις εκβολές του ποταμού Τρίτωνα και φυσικά να δωρίζει το ιερό δέντρο στους Μινωίτες. Σημαντική σε αυτόν τον μύθο είναι η αναφορά της Πότνιας Αθάνας στις πινακίδες της Γραμμικής Β', που βρέθηκαν στην Κνωσό και δείχνει τη σύνδεση της θεάς με την προϊστορική θρησκεία της Κρήτης.

Στα ομηρικά χρόνια η ελιά φαίνεται ότι είχε τον δικό της ξεχωριστό ρόλο στην καθημερινή ζωή των ανθρώπων. Στους κήπους του Αλκίνοου, του βασιλιά των Φαιάκων, υπήρχαν ελιές μαζί με άλλα δέντρα με βρώσιμους καρπούς. Ο ποιητής κάνει σαφή διαχωρισμό μεταξύ της άγριας ελιάς, που ονομάζει «φυλή», και της ήμερης, που αποκαλείται «ελαίη». Παρουσιάζει μάλιστα τον ναυαγό Οδυσσέα να σέρνεται γυμνός σαν σκουλήκι στη γη των Φαιάκων, μέχρι που βρήκε καταφύγιο σ' ένα δάσος, όπου φύονταν μαζί άγριες και ήμερες ελιές. Ακόμη και η θεά Αθηνά εμφανίζεται να παρηγορεί τον Οδυσσέα κάτω από το ιερό της δέντρο. Στην Οδύσσεια επίσης αναφέρεται ότι στο σπίτι του Οδυσσέα, ανάμεσα στις μεγάλες ποσότητες χρυσού και ορείχαλκου, ήταν αποθηκευμένο άφθονο μυρωμένο ελαιόλαδο. Φυσικά η κύρια χρήση του ελαιόλαδου στον Όμηρο ήταν κυρίως καλλωπιστική και τελετουργική. Η Αφροδίτη αλείφει καθημερινά με ελαιόλαδο αρωματισμένο με ρόδα τον νεκρό Έκτορα, που το σώμα του είχε κακοποιηθεί, όταν ο Αχιλλέας το έσερνε πίσω από το άρμα του, ενώ εκλεκτής ποιότητας ελαιόλαδο μαζί με μέλι και κρασί προσφέρονται ως χοές στους νεκρού¹⁴⁹. Στην Ιλιάδα ο Αχιλλέας περιποιείται το τρίχωμα και τη χαιτή των αλόγων με ελαιόλαδο. Αλλά και στην περιποίηση των γυναικείων μαλλιών, συνηθιζόταν η χρήση ελαιόλαδου. Στην Οδύσσεια αναφέρεται επίσης ότι οι γυναίκες άλειφαν με λάδι και τους χιτώνες τους, πράγμα που επιβεβαιώνει και ο Πλούταρχος, ο οποίος υποστηρίζει ότι το ελαιόλαδο δίνει λάμψη

¹⁴⁸ Φάκλαρης - Σταματοπούλου – Μπενάκη (επιμ.), 2007, 79 (εικ.).

¹⁴⁹ Peloponnese Olive Grove, [online].

στα λευκά ρούχα. Τέλος συνηθέστατη ήταν και η χρήση του ελαιόλαδου και στην καθαριότητα του σώματος, όπως αναφέρει ο Όμηρος στην Ιλιάδα: ο Οδυσσέας και ο Διομήδης πλένονται με ζεστό νερό και αμέσως μετά αλείφονται με ελαιόλαδο. Όταν, τέλος, ο Δίας είδε τον γιο του Σαρπηδόνα να πεθαίνει, έδωσε διαταγή στον Απόλλωνα να φροντίσει το σώμα του και να το αλείψει με λάδι.

Από τους Ομηρικούς στίχους για την ελιά έως τον μύστη των φύλλων της ελιάς του Γιάννη Μόραλη, συγκροτείται ελαίω τέχνης ένα τοπίο χωρίς ηλικία, που ανήγαγε την ελιά σε συμβολικό έπαθλο των Ολυμπιακών Αγώνων.

Στην μυθολογία, ο Αρισταίος ήταν ο προστάτης της ελαιοκαλλιέργειας¹⁵⁰. Ήταν γιος του θεού Απόλλωνα και της κόρης του βασιλιά των Λαπιθών Κυρήνης και μεταφέρθηκε στη Γαία από τον Ερμή για να τον αναθρέψουν οι Ώρες. Οι Μούσες τού δίδαξαν πράγματα, που ήταν τότε άγνωστα στους ανθρώπους, όπως τη μαντική και την ιατρική τέχνη, και έγινε ειδικός στην απομάκρυνση επιδημιών. Τού δίδαξαν ακόμη την καλλιέργεια των αμπελιών και των ελιών, την τέχνη της μελισσοκομίας και την τέχνη της παραγωγής λαδιού. Κοντά τους έμαθε πώς να εμβολιάζει τις αγριελιές, να αλέθει τον ελαιόκαρπο και να εξάγει το λάδι.

Ο Αρισταίος, μετέδωσε τις γνώσεις του στην Ελλάδα και στον υπόλοιπο κόσμο. Στη Σικελία λατρεύτηκε ως γεωργική θεότητα και προστάτης των ελαιοκαλλιεργητών. Μετά τον Αρισταίο, άρχισαν να καλλιεργούνται τα δάση αγριελιάς που υπήρχαν τότε στη Μεσόγειο και να εμβολιάζονται τα άγρια δέντρα. Δηλαδή, ο καρπός και το λάδι της ελιάς ανάγονται ήδη στη σφαίρα του μύθου.

Η καθημερινότητα των Αρχαίων Ελλήνων περιπλέκεται με τον μύθο, το ελαιόλαδο συνδέεται με τη ζωή και τον θάνατο και η ιδεολογία της ελιάς κατακτά τις καρδιές των ανθρώπων έως και σήμερα.

Δ2. Η ελιά στον αθλητισμό

Η ελιά ήταν για τους αρχαίους Έλληνες το σύμβολο των Ολυμπιακών Αγώνων και της ειρήνης. Οι Ολυμπιονίκες στεφανώνονταν με στεφάνι από κλαδί αγριελιάς, τον κότινο. Αυτό ήταν το μοναδικό έπαθλο και η υψίστη τιμή για κάθε αθλητή.

Ο κότινος κοβόταν πάντα από την ίδια αγριελιά, την Καλλιστέφανο, που σύμφωνα με τη μυθολογία τη φύτεψε ο Ηρακλής στην αρχαία Ολυμπία. Ένα παιδί που οι γονείς του βρίσκονταν στη ζωή, έκοβε με χρυσό ψαλίδι τόσα κλαδιά από το δέντρο όσα ήταν και τα αγωνίσματα. Μέχρι σήμερα, το κλαδί ελιάς θεωρείται σύμβολο της ειρήνης.

Σημαντικό ρόλο στην προετοιμασία των αθλητών έπαιζε και ο αλείπτης. Αυτός άλειφε με λάδι τα σώματα των ανδρών που επρόκειτο να ασκηθούν (Εικ. 101-102)¹⁵¹.

Από τα κλαδιά της ελιάς του Ερεχθείου φτιάχνονταν στεφάνια. Στα Παναθήναια, στην ιερή πομπή στους δρόμους της Αθήνας, συμμετείχαν οι θαλλοφόροι, γέροντες ωραίοι και ευθυτενείς, που κρατούσαν στα χέρια τους κλάδους ελαίας. Μία λεπτομέρεια που αξίζει να σημειωθεί, είναι ότι οι Αθηναίοι, που θεωρούσαν τους εαυτούς τους πολιτισμένους, κρατούσαν κλαδιά ελιάς, ενώ οι χειραφετημένοι δούλοι και οι βάρβαροι κρατούσαν κλαδιά βελανιδιάς, αφού η βελανιδιά σηματοδοτεί τον πρωτόγονο πολιτισμό, την τραχύτητα και τη βιαιότητα.

¹⁵⁰ Peloponnese Olive Grove, [online].

¹⁵¹ Πίκουλας – Μπενάκη (επιμ.), 2007, 28-29 εικ.

Δ3. Η ελιά στη θρησκεία και στη λαϊκή παράδοση

Η ελιά είναι το ιερό δέντρο όλων των θρησκειών από τους χρόνους της ειδωλολατρίας μέχρι τους χρόνους της εμφανίσεως των μονοθεϊστικών θρησκειών της μεσογείου και ιδιαιτέρως της χριστιανικής θρησκείας. Η ελιά είναι ο ολοζώντανος ύμνος της δημιουργίας του Θεού. Με το αειθαλές των φύλλων της δηλώνει την αθανασία. Είναι το ιερό δέντρο που αγαπούν και διεκδικούν όλοι οι πολιτισμοί της Μεσογείου από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα. Είναι το αιωνόβιο δέντρο που μάς υπενθυμίζει την κιβωτό του Νώε, τη σοφία της Αθηνάς και τον κήπο της Γεσθημανής, τα αιωνόβια δέντρα του οποίου σώζονται από τους χρόνους του Χριστού, μαρτυρούν ότι λίγο προ του πάθους του ο Κύριος τα αγίασε και τα ευλόγησε με τις προσευχές του και τα πότισε με τους ποταμούς του ιδρώτα του προσώπου του. Το λάδι χρησιμοποιείτο πάντοτε πλουσιοπάροχα από τους αρχαίους Έλληνες, είτε για λατρεία των θεών τους είτε για τις ανάγκες των ανθρώπων. Με λάδι αλείφονταν τα αγάλματα και οι βωμοί των θεών, τα θύματα πριν από τη θυσία, οι άρρωστοι για θεραπευτικούς λόγους, οι πενθούντες εις ένδειξη πένθους. Το προσέφεραν υπό μορφή σπονδής στους θεούς και τους νεκρούς και έκαιγαν στους ναούς ιερά λυχνάρια. Και οι τρεις μεγάλες μεσογειακές θρησκείες, δηλαδή ο Χριστιανισμός, ο Ισλαμισμός και ο Ιουδαϊσμός κάνουν αναφορά για την ιερότητα του λαδιού, το οποίο και χρησιμοποιούν ευρύτατα στις ιεροτελεστίες τους.

Στην Παλαιά Διαθήκη, ο καρπός της ελιάς αποτελούσε βασικό στοιχείο διατροφής, μέσον φωτισμού, καλλωπισμού αλλά και θεραπείας, εξαιτίας των ιδιοτήτων του. Με την θεοκεντρική σκέψη των Εβραίων, η πλούσια σοδειά σε λάδι φανέρωνε τη θεία ευμένεια. Ο καρπός της ελιάς συμβόλιζε την ειρήνη και τη συμφιλίωση του ανθρώπου και όλης της κτίσης με το Δημιουργό. Οι Εβραίοι θεωρούσαν τη στέρηση γης και την ανεπαρκή σοδειά σε λάδι αποτελέσματα της απομάκρυνσης του ανθρώπου από το Θεό. Ο σημαντικότερος θεολογικός συμβολισμός του λαδιού στην Παλαιά Διαθήκη, συνδέεται με τη χρίση των ανθρώπων που διαδραμάτιζαν έναν ιδιαίτερο ρόλο στη θεία οικονομία, δηλαδή των ιερέων, των αρχιερέων και των προφητών. Η χρήση αρωματισμένου λαδιού εκ μέρους των Εβραίων αισθητοποιούσε την εσωτερική ευφροσύνη τους. Οι ποικίλες χρήσεις του λαδιού και οι θεολογικές αντιλήψεις που εντοπίζονται στην Παλαιά Διαθήκη σχετικά με το λάδι επιβιώνουν στην Καινή, εμπλουτισμένες όμως με ένα αρωμαλέο Χριστοκεντρικό και αγιοπνευματικό περιεχόμενο.

Παράλληλα με την πολύπλευρη λειτουργία του λαδιού στην αρχαιότητα, το λάδι παίζει πολύ σημαντικό ρόλο στη χριστιανική θρησκεία¹⁵². Χρησιμοποιείται σε σημαντικά μυστήρια της εκκλησίας, αλλά υπάρχει και ως σύμβολο από τη Βίβλο, ενώ εμφανίζεται και στην Καινή Διαθήκη. Η αφήγηση αναφέρει το πώς ο Θεός προειδοποίησε τον Νώε για τον κατακλυσμό και τον καθοδήγησε να κατασκευάσει μία κιβωτό για να σωθεί αυτός και τα ζώα που πήρε μαζί του σε αυτή. Επίσης αναφέρεται ότι ο κατακλυσμός αυτός, έγινε εξ' αιτίας της ηθικής κατάπτωσης του αρχαίου εκείνου κόσμου, ενώ ο Νώε διασώθηκε, εξ' αιτίας της ακεραιότητας του χαρακτήρα του σε σύγκριση με τους συγχρόνους του. Όταν τελείωσε ο κατακλυσμός, ο Νώε έστειλε ένα περιστέρι για να σιγουρευτεί αν μπορούν να βγουν έξω από την κιβωτό. Το περιστέρι γύρισε πίσω με ένα κλαδί ελιάς, σημάδι ότι όλα ήταν εντάξει, αφού βρέθηκε το δέντρο αυτό ως σημάδι ζωής.

Το ελαιόλαδο χρησιμοποιείται τόσο στη Βάπτισμα όσο και στο Ευχέλαιο και συνοδεύει τον Χριστιανό μέχρι το θάνατο¹⁵³. Στη Βάπτισμα ο βαπτιζόμενος αλείφεται

¹⁵² Πολυμέρου-Καμηλάκη – Γαβαλάς (επιμ.), 2017, 29-37.

¹⁵³ Ματθαίου 1996, 423-427.

με λάδι, διατηρώντας την πρακτική της επάλειψης των αθλητών και των πολεμιστών, ώστε να ενισχύσει συμβολικά τον νεοφώτιστο στον εφ'όρου ζωής αγώνα του να ακολουθήσει τον δρόμο του Χριστού, αντιστεκόμενος στους πειρασμούς της πεπτωκυίας του φύσης. Σήμερα, καθώς οι βαπτιζόμενοι είναι βρέφη, σημαντικός είναι ο ρόλος του ανάδοχου, ο οποίος κρατεί το λάδι. Αφού φουσήξει σ' αυτό τρεις φορές ο ιερέας, ο οποίος, όπως ο Χριστός εμφυσά την κατά Χριστό νέα ζωή στον βαπτιζόμενο, ανανεώνοντας το πρώτο εμφύσημα του Θεού στο πρόσωπον του Αδάμ κατά τη δημιουργία, το ευλογεί σταυροειδώς και χύνοντας πλέον στην ιερή κολυμβήθρα το «μυστικό ή επορκιστικό ή λάδι αγαλλιάσεως», όπως λέγεται, ψάλλει το Αλληλούια, που στην εβραϊκή γλώσσα σημαίνει κάθοδο της θείας χάριτος. Με αυτό το λάδι επίσης χρίει ο ιερέας σταυροειδώς τον βαπτιζόμενο στο μέτωπο, για αγιασμό του νου του, στο στήθος, για να αγιαστεί η καρδιά και η ζωή του, στα αφτιά για να ενδυναμωθεί στην ακρόαση των θείων λόγων, στο στόμα για να ομολογεί την αλήθεια, στα χέρια για να εργάζεται την αρετή, στα πόδια για να τρέχει στον ευθύ δρόμο της αρετής. Έπειτα αλείφεται ο βαπτιζόμενος σε όλο το σώμα με το ευλογημένο λάδι.

Οι μαθητές του Χριστού, χρησιμοποιώντας χρίσματα ελαίου, εκδιώκουν τα ακάθαρτα πνεύματα και θεραπεύουν τους ασθενείς. Εδώ, η θεραπευτική διάσταση του λαδιού συνδέεται με την πνευματική δύναμη της ευαγγελικής αλήθειας. Στο Ευχέλαιο χρησιμοποιείται αλεύρι, λάδι και κρασί. Το λάδι, αφού ευλογηθεί από τον ιερέα κατά τη διάρκεια του Μυστηρίου με την ομαδική προσευχή της Εκκλησίας, χρησιμοποιείται για την ίαση των πιστών.

Λάδι χρησιμοποιείται επίσης καθημερινά στο άναμμα των καντηλιών. Κατά τη θεμελίωση ναού τοποθετείται αναμμένη καντήλα γεμάτη λάδι στο σημείο της Αγίας Τράπεζας και σκεπάζεται με πέτρα και χώμα «για να καίει το καντήλι μέχρι να στέκει η εκκλησία». Κοντά της τοποθετούν τα ονόματα των πιστών για υπόμνηση αιώνιας συγχώρησης.

Στη λαϊκή παράδοση, οι ελιές θεωρούνται πένθιμη τροφή και συνδέονται με τις νηστείες, τα μνημόσυνα και τα νεκρόδειπνα. Η ελαιοδοσία για συχώριο, αλλά και η χρήση του λαδιού στα ταφικά έθιμα, μαρτυρείται ήδη από την αρχαιότητα, ενώ τα μοιρολόγια οικτίρουν τους ξενιτεμένους που τα στερήθηκαν (χωρίς λάδι στα μάτια του σε χέρσο χωράφι...).

Στο παραδοσιακό ελληνικό εορτολόγιο, λαϊκές θρησκευτικές συνήθειες ή τοπικά έθιμα, που συχνά ανάγονται σε αρχαία ελληνικά, συνδέονται με χριστιανικούς αγίους. Το δέντρο, τα κλαδιά ή οι καρποί της ελιάς κατέχουν σημαντικό ρόλο, συνδυάζοντας στοιχεία της ορθόδοξης πίστης και φυσιοκρατικές δοξασίες σχετικές με τη διαδοχή των εποχών, την ευκαρπία και τις εποχιακές γεωργικές εργασίες. Λάδι έδιναν στους καλαντιστές, ενώ στην περιοχή των Κυδωνιών της Μ. Ασίας τα παιδιά γυρνούσαν την Κυριακή των Βαΐων (ή Κυριακή της ελιάς) με κλάδους ελιάς και τραγουδούσαν ευχές για την ευτυχία και την ευφορία, έθιμο που παραπέμπει στην Ειρεσιώνη των αρχαίων Ελλήνων κατά τα Πυανένια, γιορτή της συγκομιδής των καρπών¹⁵⁴. Η λαϊκή πίστη συνδέει την 20^η Ιουλίου, ημέρα εορτασμού του Προφήτη Ηλία, με το δέσιμο του καρπού των ελαιοδέντρων, ενώ την πρώτη ημέρα του Αυγούστου οι νοικοκυρές έστελναν ένα πιάτο ελιές σε όσους δεν είχαν ελαιόδεντρα. Στις 6 Αυγούστου, γιορτή του Σωτήρα, έφτιαχναν λαδόπιτα με το πρώτο λάδι (απαρχές), για να πάει καλά η σοδειά. Στις 29 Αυγούστου, γιορτή του Αγίου Ιωάννη του Προδρόμου (Αγιαννιού του νηστευτή), επιβάλλεται απόλυτη νηστεία του ελαιόλαδου, όπως στη Σαρακοστή. Μάλιστα μία παροιμία λέει: «για τα' αϊ Γιαννιού τη χάρη, μούδε λάδι μούδε ψάρι».

¹⁵⁴ Πολυμέρου-Καμηλάκη – Γαβαλάς (επιμ.), 2017, 32.

Στις 14 Σεπτεμβρίου, του Σταυρού, οι πιστοί δένουν ένα κλωνάρι ελιάς γεμάτο καρπούς με ρόδι και σπαράγγια και το βουτούν στη θάλασσα, «για να τρέχουν τα καλά στο σπίτι τους σαν το νερό». Στις 26 Οκτωβρίου, ημέρα μνήμης του Αγίου Δημητρίου, οι νοικοκυραίοι πήγαιναν στην εκκλησία λάδι, συχνά με λίγα δημητριακά και κρασί, για να ευλογηθεί η νέα σοδειά. Το ραντολόι ή αριολόι, δηλαδή η συλλογή των ελιών που μένουν στο χωράφι μετά τη συγκομιδή του Νοεμβρίου, συσχετίζεται ως έθιμο με τη χριστιανική ευποία¹⁵⁵. Μετά τη συγκομιδή των ελιών, οι φτωχοί, ειδοποιημένοι από τον παπά του χωριού, μπορούσαν να πάνε ελεύθερα στα κτήματα των πλουσίων και να μαζέψουν όσες ελιές είχαν μείνει στις κορυφές των δέντρων. Τέλος, οι ψαράδες και οι ναυτικοί, για να γαληνέψουν τη θάλασσα, έριχναν στα κύματα το λάδι του καντηλιού από το εικόνισμα του Αγίου Νικολάου.

Ο εθνικός μας ποιητής Οδυσσέας Ελύτης σε ένα ποίημά του λέει: «Αν αποσυνδέσεις την Ελλάδα, θα βρεις ότι αποτελείται από μια ελιά ένα αμπέλι και ένα καράβι, που σημαίνει: «Ότι με αυτά τα τρία μπορείς να την ξαναφτιάξεις» (Εικ.103)¹⁵⁶.

Η ελιά, ένα σημαντικό κομμάτι στο τρίπτυχο που συνθέτει την Ελλάδα, είναι το δέντρο, που κάτω από τον ηλιόλουστο ελληνικό ουρανό, επί αιώνες τώρα, ακούραστα και υπομονετικά συνδέει το απόμακρο παρελθόν με το παρόν και το μέλλον, την αρχαία Ελλάδα του πνεύματος και της σοφίας, του ολυμπιακού δωδεκαθέου, με την χριστιανική Ελλάδα του σήμερα και της ορθοδοξίας.

Πολλά από τα παραπάνω έθιμα και λατρείες σώζονται έως τις μέρες μας και τα συναντούμε σε πολλές περιοχές της Μεσσηνίας. Αυτό δείχνει ότι η ζωή του Μεσσηνίου ήταν, είναι και θα είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με την ελιά και το λάδι.

Δ4. Η ελιά στη διατροφή και στην παραδοσιακή ζωή

Οι διατροφικές συνήθειες μιας κοινωνίας αποτελούν στοιχείο αξιολόγησής της και έκφραση του πολιτιστικού της επιπέδου. Οι αλλαγές στον διατροφικό κώδικα της παραδοσιακής αγροτικής κοινωνίας έγιναν με πολύ αργό ρυθμό.

Το ελαιόλαδο, βασικό στοιχείο της ελληνικής διατροφής, κατέχει δεσπόζουσα θέση στον διατροφικό κώδικα κυρίως των περιοχών που το παράγουν, όπως η Μεσσηνία, αλλά και σε όλη την Ελλάδα, ακόμα και αν για κάποιες περιοχές δεν αποτελεί το κυριότερο προϊόν¹⁵⁷. Παράλληλα, η ελιά ως καρπός θρεπτικός, εύγευστος, φθηνός και εύκολα διατηρήσιμος, χρησιμοποιείται ευρέως στο νεοελληνικό τραπέζι, ακόμη και των περιοχών που δεν την παράγουν. Η εντατικοποίηση των προσφάτων ερευνών σχετικά με τις ευεργετικές ιδιότητες των προϊόντων της ελιάς στην υγεία, έχει οδηγήσει σε μια συστηματικότερη καταγραφή των παραδοσιακών τρόπων και μεθόδων αξιοποίησής τους, προκειμένου να ενταχθούν στον σημερινό διατροφικό κώδικα.

Οι ελιές θεωρούνται γενικότερα ως πένθιμη τροφή και συνδυάζονται με τις νηστείες (Σαρακοστή), τα μνημόσυνα και τα νεκρόδειπνα. Στην Κύπρο δίνονται κομμάτια ψωμιού και μαύρες ελιές (καμιά φορά και χαλούμι, είδος τυριού) ως παρηγοριά, είτε στο νεκροταφείο είτε στο σπίτι. Στη Θράκη, στρώνουν καταγής τραπεζομάντιλο και τρώνε νηστίσιμα φαγητά: φασόλια, πιλάφι, ελιές, ψωμί ζεστό για να φτάνει ο αχνός του την ψυχή (μακαρία). Στο νεκρόδειπνο θεωρείται ότι και ο ίδιος ο νεκρός είναι παρών και συμμετέχει. Παράλληλα, υπήρξε πάντοτε το προσφάι των φτωχών, καθώς συνόδευε το ψωμί.

¹⁵⁵ Πολυμέρου-Καμηλάκη – Γαβαλάς (επιμ.), 2017, 32.

¹⁵⁶ Οδυσσέας Ελύτης, [online].

¹⁵⁷ Ματθαίου 1996, 423-427.

Το λάδι, ως υλικό με ιδιότητες αντισηπτικές, απολυμαντικές, καταπραϋντικές, είναι το ίδιο ως προϊόν πολύ ευαίσθητο, όσον αφορά τη διατήρησή του σε καλή κατάσταση. Κατά τη διάρκεια της χρονιάς, έπρεπε να μεταγγισθεί παραδοσιακά δύο έως τρεις φορές για να ξεχωρίσει από το κατακάθι, τη μούργα. Η εργασία αυτή γίνεται σήμερα στο εργοστάσιο. Απαιτείται σχολαστική καθαριότητα των δοχείων και εξασφάλιση σταθερής θερμοκρασίας στην αποθήκη. Στις αρχές του αιώνα μας και ίσως καθοδηγούμενοι από κάποιους γεωπόνους, για να προλάβουν οι ελαιοπαραγωγοί το τάγγισμα του λαδιού, έριχναν στο δοχείο καθαρή ζάχαρη (σε 100 οκ. Λάδι, 100 δράμια ζάχαρη)¹⁵⁸. Αυτό δεν ισχύει σήμερα. Συχνά τα δοχεία αποθήκευσης του λαδιού βρίσκονταν σε σκοτεινές αποθήκες ή ήταν χωμένα στη γη, όπως στο ανάκτορο του Νέστορος, για να αποφεύγεται η αλλοίωση του λαδιού από αέρα και φως (Εικ. 92).

Το λάδι χρησιμοποιήθηκε σχεδόν με όλους τους τρόπους συντήρησης τροφίμων και ίσως η χρήση του ως αντισηπτικού-συντηρητικού να ήταν πιο συχνή, αν η σπανιότητά του δεν αποτελούσε ανασταλτικό παράγοντα. Γιατί είναι γνωστό ότι για το μεγαλύτερο τμήμα του ελληνικού κόσμου, το λάδι ήταν ένα προϊόν πολύτιμο και γι' αυτό ιερό, η δε κατανάλωσή του, όπως προκύπτει από το σχετικό λαογραφικό υλικό, αυστηρά περιορισμένη. Στη Μεσσηνία, όμως, η αφθονία της παραγωγής είναι φανερή, αφού το λάδι χρησιμοποιούνταν κατεξοχήν ως μέσον συντήρησης.

Το λάδι απαντάται και σε προλήψεις. Η απώλεια λαδιού κατά τη μετάγγισή του ή τη μεταφορά του ή για άλλο λόγο θεωρούνταν πάντοτε κακός οϊωνός για τον ιδιοκτήτη του, γεγονός που προσδιορίζει την ιδιαίτερη σημασία που τού απέδιδαν.

Όπου το επέτρεπε η παραγωγή και η εξασφάλιση μεγαλύτερων ποσοτήτων, το λάδι χρησιμοποιούνταν για τη συντήρηση κρέατος, τυριού, γνωστού ως λαδοτύρι, με πικάντικη γεύση, χορταρικών, σταφυλιών και ελιών, που αποκτούσαν καλύτερη εμφάνιση και γεύση.

Πέρα από αυτές τις κύριες χρήσεις στον τομέα της συντήρησης τροφίμων, το λάδι χρησιμοποιήθηκε και χρησιμοποιείται σε δευτερεύουσες χρήσεις, όπως η κάλυψη του στομίου δοχείου που περιέχει κρασί για να μην ξεθυμαίνει, προκειμένου να διατηρηθεί αναλλοίωτο. Μόλις ανοίξουν το δοχείο, χύνουν το λάδι. Ακόμη και τα αβγά είχε παρατηρήσει ο λαός ότι διατηρούνται περισσότερο, όταν τα άλειφε με λάδι.

Το φως που προερχόταν από την καύσιμη ύλη που έκαιγε στην εστία (τζάκι), το δαδί και το αλειμματοκέρι¹⁵⁹, καθώς και η λυχνία με το λάδι, παρείχαν αιώνες το απαραίτητο φως για τις νυχτερινές εργασίες. Το λυχνάρι ήταν μονόφωτο με ένα φιτίλι ή πολύφωτο, με περισσότερα από ένα φιτίλια.

Από τον κύκλο παραγωγής του ελαιόλαδου, τίποτα δεν ήταν άχρηστο στην παραδοσιακή οικονομία. Το υποπροϊόν από την ελαιοποίηση του καρπού, δηλαδή ο πυρήνας (ή η πυρήνα) χρησιμοποιούνταν παλιότερα ως τροφή οικόσιτων ζώων, ως λίπασμα στα χωράφια και ως καύσιμη ύλη. Οι δύο τελευταίες χρήσεις φτάνουν έως και σήμερα. Από το 1950 περίπου, γίνεται σχεδόν αποκλειστική βιομηχανική επεξεργασία του στα πυρηνελαιουργεία για την παραγωγή πυρηνελαίου και πυρηνόξυλου. Παράλληλα, η οικιακή επεξεργασία της μούργας του ελαιόλαδου και των χρησιμοποιημένων λαδιών για την παραγωγή του σαπουνιού εξελίχθηκε σε σημαντική βιομηχανία. Χαρακτηριστικά δείγματα πυρηνελαιουργιών ή σαπωνοποιείων ήταν το εργοστάσιο Λιναρδάκη και το ελαιοτριβείο-σαπωνοποιείο Αλέκτωρ. Σήμερα δεν λειτουργεί σαπωνοποιείο στη Μεσσηνία σε βιομηχανικό επίπεδο, όμως λειτουργούν τέσσερα μεγάλα πυρηνελαιουργεία και κάποια μικρότερα,

¹⁵⁸ Πολυμέρου-Καμηλάκη – Γαβαλάς (επιμ.), 2017, 33.

¹⁵⁹ Αλειμματοκέρι: Πανί βουτηγμένο σε λίπος ζώου τυλιγμένο σε σχήμα επίμηκες.

γεγονός που δείχνει την μεγάλη παραγωγή ελαιοπυρήνα και επομένως ελαιόλαδου στη περιοχή.

Ο συμβολισμός του λαδιού βασίζεται σε εμπειρικές παρατηρήσεις και εδραιωμένες αντιλήψεις για τις θαυμαστές θεραπευτικές του ιδιότητες. Στις χώρες που επικράτησε ο χριστιανισμός, οι πληθυσμοί γνώριζαν τις ευεργετικές επιδράσεις του στον ανθρώπινο οργανισμό και υιοθέτησαν με βεβαιότητα τη λατρευτική και συμβολική του χρήση. Ευρύτατη άλλωστε ήταν η χρήση του στη λαϊκή ιατρική και θεραπευτική, είτε αυτοτελώς είτε για την παρασκευή άλλων προϊόντων για κατάποση ή εξωτερική χρήση.

Ιδιαίτερα το αγουρόλαδο¹⁶⁰, όπως και το αθέρμιγο¹⁶¹, θεωρήθηκαν και θεωρούνται από τα σημαντικότερα φυσικά φάρμακα για μία σειρά ασθενειών, αφού επί αιώνες το λάδι της ελιάς χρησιμοποιείται ως κύριο μέσον υγιεινής και περιποίησης του σώματος, αλλά και ως βασικό υλικό λαϊκής θεραπευτικής, πρακτικής ιατρικής και μαντικής. Έτσι, χρησιμοποιήθηκε στη δημόδη θεραπευτική για τη θεραπεία μικρών πληγών ως αντισηπτικό, για τη θεραπεία ερεθισμένου δέρματος ως καταπραϋντικό των πόνων για τις ρευματοπάθειες, για τους πόνους στην κοιλιά, στο αυτί, εντριβές, ως αντίδοτο στις δηλητηριάσεις και ως αντισηπτικό γενικά αλλά και σε μαγικές θεραπευτικές ενέργειες, όπως είναι το ξεμάτιασμα.

Όπως προαναφέρθηκε, από την αρχαιότητα το λάδι αποτελεί βασικό συστατικό καλλωπισμού και περιποίησης του σώματος, ανδρών και γυναικών, είτε αυτούσιο είτε ως βασικό στοιχείο καλλυντικών σκευασμάτων. Χρησιμοποιήθηκε για την περιποίηση των μαλλιών, τόσο στην καθημερινή ζωή όσο και σε έκτατες περιστάσεις, όπως είναι ο γάμος. Τα μαλλιά αποτέλεσαν πάντοτε σημαντικό στοιχείο της γυναικείας ομορφιάς, ενώ το κόψιμό τους θεωρήθηκε παλαιότερα ντροπή και ατίμωση. Έτσι, οι γυναίκες μετά το λούσιμο άλειψαν τα μαλλιά τους με λάδι για να τρέφονται και να γυαλίζουν (Εικ. 104)¹⁶². Υπάρχουν πολλές γραπτές αλλά και προφορικές μαρτυρίες για συνταγές με λάδι, που προορίζονταν για τα μαλλιά.

Η κατανάλωση του λαδιού, διαχρονικά συνδεδεμένη με την τοπική παραγωγή, το κλίμα, τις καθημερινές ασχολίες, το επάγγελμα, την οικονομική και κοινωνική τάξη ή τις δυνατότητες επικοινωνίας (εμπορικά κέντρα, εβδομαδιαίες λαϊκές αγορές, εμποροπανηγύρεις), επεκτείνεται διαρκώς, αντικαθιστώντας άλλες λιπαντικές ύλες στη διατροφή (λίπος, βούτυρο, φυτικά έλαια).

Η ποικιλία των ελαιοδέντρων, εντυπωσιακή κατά το παρελθόν, περιορίζεται διαρκώς, καθώς παραγωγικότερα δέντρα, αλλά και ευκολότερα στη συγκομιδή, αντικαθιστούν αιωνόβια μνημειακά ελαιοδέντρα. Βεβαίως εξακολουθούν να καλλιεργούνται βασικές ποικιλίες όπως η Κορωνέικη ή λιανολιά, η τσουνάτη, η χοντρολιά, η καλαμών, η αμπαδιά, η μηλολιά, η αθηνολιά, η μουρατολιά, κ.α. Στη Μεσσηνία καλλιεργούνται κυρίως η Κορωνέικη για ελαιοποίηση, η Καλαμών ως βρώσιμη και στην περιοχή της Πυλίας η μαυρολιά, κυρίως για ελαιοποίηση. Από τον τρόπο παρασκευής και συντήρησής τους οι επιτραπέζιες ελιές μπορεί να είναι: παστές ή παστολιές, αλατσολιές, θρούμπες, κολυμπάδες, σκιστές, χαρακτές ή κοφτολιές, ξυδολιές ή ξυδάτες, τσακιστές ή τσακιστολιές ή σπαστές, νερατζολιές και λεμονάτες, κ.α.¹⁶³.

Το ελαιόλαδο είναι ένα από τα πιο σημαντικά τρόφιμα της Μεσογειακής Διατροφής. Χαρακτηριστικό της είναι η κατανάλωση της τροφής σε κοινά γεύματα,

¹⁶⁰ Αγουρόλαδο: Λάδι πράσινης ελιάς που παράγεται με έκθλιψη, χωρίς καυτό νερό.

¹⁶¹ Αθέρμιγο: Ιδιωματισμός που χρησιμοποιείται κυρίως στη Μεσσηνία για τον χαρακτηρισμό ελαιόλαδου, το οποίο έχει παραχθεί σε πολύ χαμηλή θερμοκρασία.

¹⁶² Πίκουλας – Μπενάκη (επιμ.), 2007, 26 (εικ.).

¹⁶³ Πολυμέρου-Καμηλάκη – Γαβαλάς (επιμ.), 2017, 36.

που προωθεί την κοινωνική αλληλεπίδραση και ισχυροποιεί τους κοινωνικούς δεσμούς. Έτσι, στις 16 Νοεμβρίου του 2010 η UNESCO αναγνώρισε τη Μεσογειακή Διατροφή ως Άυλη Πολιτιστική Κληρονομιά της Ανθρωπότητας (Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity)¹⁶⁴. Η Ελλάδα το υποστήριξε ένθερμα και υπέβαλε σχετικό φάκελο υποψηφιότητας, προκειμένου να ανακηρυχθεί η Κορώνη Εμβληματική Κοινότητα.

Η επιλογή της συγκεκριμένης περιοχής μόνο τυχαία δεν μπορεί να θεωρηθεί. Συνδυάζει αρμονικά το τρίπτυχο τοπικά προϊόντα διατροφής-παράδοση-ιστορία. Είναι μία περιοχή πλούσια σε αγροτικά προϊόντα, με κυρίαρχο το εξαιρετικής ποιότητας ελαιόλαδο και την Κορωνέικη, η οποία φύεται σε όλη τη Μεσσηνία και κατά συνέπεια και στον Δήμο Πύλου-Νέστορος. Οι βρώσιμες ελιές, το κρασί, οι σταφίδες, η μεγάλη ποικιλία χορταρικών, βοτάνων και αρωματικών φυτών, είναι μερικά μόνο από τα προϊόντα που παράγονται εδώ. Σε συνδυασμό με τον παραδοσιακό τρόπο καλλιέργειας, αλλά και την πίστη στα ήθη και τα έθιμα και τον παραδοσιακό τρόπο μαγειρέματος, στοιχειοθετούν την επιλογή της Κορώνης ως Εμβληματικής Κοινότητας της Ελλάδας.

Ύστερα από διαπραγματευτικές συναντήσεις, το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης κατάφερε να αναλάβει η Ελλάδα από 1 Μαΐου του 2014 έως 30 Απριλίου του 2015 τον συντονιστικό ρόλο του Δικτύου των επτά χωρών, που υπέβαλαν φάκελο υποψηφιότητας για την εγγραφή της Μεσογειακής Διατροφής στον αντιπροσωπευτικό κατάλογο της Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς της Ανθρωπότητας της UNESCO. Για τα επόμενα χρόνια ο συντονιστικός ρόλος αναλαμβάνεται εκ περιτροπής από τις υπόλοιπες χώρες, με την Ιταλία να ακολουθεί αμέσως μετά την Ελλάδα. Η προσπάθεια αυτή του ΥΠΑΑΤ ξεκίνησε από το 2011, αμέσως μετά την αναγνώριση της Μεσογειακής Διατροφής ως Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς από τις τέσσερις πρώτες χώρες (Ελλάδα, Ισπανία, Ιταλία, Μαρόκο), που υπέβαλαν τον κοινό φάκελο υποψηφιότητας στην UNESCO, ενώ στην πορεία διευρύνθηκε με τη συμμετοχή της Κροατίας, της Πορτογαλίας και της Κύπρου. Οι χώρες αυτές έχουν αναλάβει τη δέσμευση να διαφυλάξουν και να προωθήσουν τα οφέλη και τη μεγάλη αξία της μεσογειακής κουζίνας. Είναι οι θεματοφύλακες της συγκεκριμένης προσπάθειας. Συνεργάζονται στενά και στοχεύουν στη μεταβίβαση της πολιτιστικής αξίας του συγκεκριμένου διατροφικού μοντέλου στις επόμενες γενιές.

Στην υλοποίηση του μεγαλεπίβολου αυτού προγράμματος ο Δήμος Πύλου-Νέστορος είναι σε στενή και γόνιμη συνεργασία με το Μανιατάκειο Ίδρυμα. Η όλη προσπάθεια τελεί υπό την αιγίδα του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων και του Υπουργείου Παιδείας και Θρησκευμάτων, Πολιτισμού και Αθλητισμού. Πράγματι, ο Δήμος Πύλου-Νέστορος και το Μανιατάκειο Ίδρυμα σε εκδηλώσεις που διοργανώνουν κάθε χρόνο στην κοινότητα της Κορώνης, προβάλλουν τη διατροφική αξία του συγκεκριμένου διατροφικού μοντέλου, τις ευεργετικές του ιδιότητες για την υγεία και την ευζωία, αλλά και τα πολιτιστικά στοιχεία που περικλείονται στις παραδοσιακές μεθόδους και πρακτικές, τα οποία μεταβιβάζονται από γενιά σε γενιά, όπως και τη σημασία του στην εξωστρεφή κοινωνική διάσταση του ελληνικού τραπέζιού.

Ανεξάρτητα από την προέλευση και τον τρόπο διάδοσης της ελιάς και του ελαιόλαδου στον ελλαδικό χώρο, η Μεσσηνία υπήρξε αναμφίβολα ο μεγαλύτερος σταθμός για την εξέλιξη και τη μετεμφύτευση του δέντρου στον ευρύτερο Μεσογειακό χώρο.

¹⁶⁴ Mediterranean diet, [online].

Η αξία του ελαιόλαδου αποδεικνύεται μαζικά τα τελευταία χρόνια, μέσα από επιστημονικές έρευνες που δείχνουν ότι το ελαιόλαδο κρύβει σημαντικά συστατικά που βοηθούν στην πρόληψη και την αντιμετώπιση πολλών προβλημάτων υγείας, όπως είναι τα καρδιαγγειακά νοσήματα και διάφορες μορφές καρκίνου.

Το ελαιόλαδο περιέχει μεγάλη αναλογία ακόρεστων λιπαρών οξέων. Αυτά τα λιπαρά οξέα φαίνεται να είναι περισσότερο αποτελεσματικά στη μείωση της LDL χοληστερόλης, της λεγόμενης «κακής χοληστερόλης». Υψηλά επίπεδα LDL χοληστερόλης μακροπρόθεσμα συνδέονται με την εμφάνιση καρδιαγγειακών παθήσεων.

Επιπλέον, η βιταμίνη Ε που αποτελεί σημαντικό θρεπτικό συστατικό του ελαιόλαδου, έχει σημαντική αντιοξειδωτική δράση, προστατεύοντας τον οργανισμό μας από επιβλαβείς ουσίες που πυροδοτούν π.χ. το κάπνισμα, η μόλυνση της ατμόσφαιρας κ.ά.

Συμπερασματικά, θα λέγαμε ότι το ελαιόλαδο σε σχέση με άλλου τύπου έλαια είναι η καλύτερη επιλογή για το πιάτο μας, αφού με τις ευεργετικές του ιδιότητες διασφαλίζει τη γεύση και την υγεία του καταναλωτή.

Δ5. Η ελιά ως έμπνευση

Από τον μύθο στην ιστορία και από εκεί στην τέχνη, η ελιά κυριάρχησε στη ζωή μας¹⁶⁵. Προαιώνιο σύμβολο ειρήνης και συμφιλίωσης, ικεσίας και παράκλησης, ευημερίας και πλούτου, γονιμότητας και θριάμβου της ζωής, εξαγνισμού και ελπίδας, δύναμης και ισχύος¹⁶⁶, δίνει ψυχική ανάταση και γίνεται πηγή έμπνευσης και δημιουργίας.

Αναμφισβήτητη εικόνα της πολιτιστικής μας κληρονομιάς, υμνήθηκε και υμνείται με σεβασμό και δέος.

Από την αρχαιότητα το δένδρο έχει εμπνεύσει και έχει απαθανατιστεί στα έργα ποιητών, ζωγράφων, φιλοσόφων και γλυπτών. Από την αρχαιότητα απεικόνιζαν αγροτικές σκηνές όπως τη συγκομιδή του ελαιοκάρπου σε αγγείου (**Εικ. 105**)¹⁶⁷. Τον μεσαίωνα συναντούμε εικόνες σε χειρόγραφα επίσης με τη συγκομιδή του ελαιοκάρπου (**Εικ. 106**)¹⁶⁸. Με έμπνευση την αγροτική ζωή στην περιοχή, ο ζωγράφος Θεόφιλος Χατζημιχαήλ, δημιούργησε το γνωστό έργο «Το μάζεμα των Ελαιών» το 1933, ο Στρατής Αναστασέλλης το «Λιομάζωμα» το 1976, ο Χρήστος Μποκόρος «Το δένδρο» το 1993 και πολλοί άλλοι (**Εικ. 107-109**)¹⁶⁹. Χαρακτηριστικό χαρακτηριστικό έργο είναι το χαρακτηριστικό του χαρακτήρα Τάσσου Αλεβίζου με θέμα «Ελιές» το 1965 (**Εικ. 110**)¹⁷⁰. Ο ποιητής Κωστής Παλαμάς ύμνησε την ελιά στο ομώνυμο ποίημά του, ενώ στα δημοτικά τραγούδια συχνά γίνεται αναφορά στο ελαιόδεντρο και τους καρπούς του.

Μουσεία ελιάς και λαδιού υπάρχουν σε πολλές ελαιοπαραγωγικές περιοχές της Μεσογείου. Τα μουσεία αυτά παρουσιάζουν εκθέματα που συσχετίζονται με την καλλιέργεια και συγκομιδή της ελιάς και την παραγωγή λαδιού, ενώ συχνά πραγματοποιούνται και εκπαιδευτικά προγράμματα για ενήλικες και μαθητές. Ένα από τα πιο γνωστά ελληνικά μουσεία ελιάς είναι το Μουσείο της Ελιάς και του Ελληνικού Λαδιού, που δημιούργησε το Πολιτιστικό Ίδρυμα Ομίλου Πειραιώς στη

¹⁶⁵ Σημαντηράκης - Λυκούδη 2001, 150-151, 182.- Γρηγοράκης 2004, 11-13, 16-160.

¹⁶⁶ Σημαντηράκης - Λυκούδη 2001, 150-151.

¹⁶⁷ Ταλιάνης - Δόντση (επιμ.), 6 (εικ.).

¹⁶⁸ Αναγνωστάκης - Μπενάκη (επιμ.), 2007β, 60 (εικ.).

¹⁶⁹ Ταλιάνης - Δόντση (επιμ.), 9 (εικ.)- Θεόφιλος Χατζημιχαήλ, [online].

¹⁷⁰ Α. Τάσος, [online].

Σπάρτη (**Εικ.111-119**)¹⁷¹. Το μουσείο ήταν να γίνει στην Καλαμάτα, αλλά δυστυχώς δεν βρήκε πρόσφορο έδαφος από τις τοπικές αρχές κι έτσι το έργο υλοποιήθηκε στον γειτονικό νομό. Δυστυχώς η Μεσσηνία, αν και παραγωγός νομός ελιάς και ελαιόλαδου, δεν διαθέτει αντίστοιχο μουσείο. Ολόκληρος όμως ο τόπος είναι ένα ανοικτό μουσείο. Εκθέματα σχετικά με την ελιά και το λάδι μπορεί ο επισκέπτης να μελετήσει και να θαυμάσει στα αρχαιολογικά, και λαογραφικά μουσεία. Το Δίκτυο «Μουσεία Ελιάς της Μεσογείου» περιλαμβάνει αυτή τη στιγμή πάνω από 15 μουσεία από ολόκληρη τη Μεσογειακή λεκάνη.

Αποτελώντας σημαντικό μέρος της διατροφής αλλά και της οικονομικής ζωής της Μεσογείου και της Ελλάδας ειδικότερα, αναπόφευκτο ήταν η μακρόχρονη πορεία της ελιάς να έχει διεισδύσει στην καλλιτεχνική και πολιτισμική ζωή των κατοίκων της περιοχής.

Τα τελευταία χρόνια η ελιά έχει αρχίσει να παίζει πρωταγωνιστικό ρόλο στην περιβαλλοντική εκπαίδευση των μαθητών όλων των βαθμίδων εκπαίδευσης. Αυτή τη στιγμή λειτουργεί Θεματικό Δίκτυο Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης με θέμα την ελιά, συντονιστικός φορέας του οποίου είναι το Κέντρο Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης Καλαμάτας. Το Θεματικό Δίκτυο «Ελιά» υποστηρίζει πλήθος δραστηριοτήτων σε πάνω από 15 συνεργαζόμενα Κέντρα Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης, και περιβαλλοντικά προγράμματα σε πάνω από 100 σχολεία πρωτοβάθμιας και δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης σε ολόκληρη τη χώρα.

Από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα η ελιά έχει αποτυπωθεί στην καθημερινότητά μας. Στα αρχαία νομίσματα¹⁷² και στα σύγχρονα, στα επώνυμα που έχουν σχέση κυρίως με το εμπόριο του λαδιού (Λαδάς, Λαδόπουλος, Κατσίγαρης, κλπ.), στα τοπωνύμια που συσχετίζονται με το ελαιόδενδρο (Ελαιώνας, Λιόφυτα, Ξερολιά, κλπ.), στο χαρακτηρισμό συνοικιών (Ελαιουργική, Λαδάδικα, κλπ.), στα ονόματα χωριών (Ελαία, Ελαιόφυτο, Ελαιοχώριο, Ελαιώνας, κλπ.) και στην ονομασία πόλεων, όπως για παράδειγμα Ελούντα.

Η εικονογραφία των νομισμάτων αποτελεί ένα πολύ ενδιαφέρον θέμα από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα. Οι εικονογραφικοί τύποι που σφραγίζουν τις δύο όψεις του νομίσματος, παραπέμπουν στην εκδότρια αρχή και γίνονται μία σημαντική πηγή άντλησης πληροφοριών ποικίλου είδους.

Πολλές είναι οι πηγές έμπνευσης των αρχαίων χαρακτών και ανάμεσα σε αυτές η θρησκεία, η μυθολογική παράδοση, ιστορικά γεγονότα, ακόμα και το φυσικό περιβάλλον της εκάστοτε περιοχής. Η απεικόνιση της χλωρίδας εντάσσεται σε ένα από τα πιο ενδιαφέροντα θέματα της εικονογραφίας των αρχαίων νομισμάτων. Φυτά που απεικονίζονται άλλοτε ως κύριοι εικονογραφικοί τύποι, άλλοτε ως σύμβολα χαραγμένα στο πεδίο της παράστασης, ακόμα και στεφάνια που φέρουν στην κεφαλή τους διάφορες θεότητες, επιβεβαιώνουν την φαντασία του αρχαίου ελληνικού πνεύματος, ικανού να προσδώσει ομορφιά ακόμα και σε αντικείμενα καθημερινής χρήσης, όπως τα νομίσματα (**Εικ. 120-127**)¹⁷³.

Μία κατηγορία φυτών, που απαντούν ως εικονογραφικοί τύποι στα αρχαία νομίσματα είναι τα γεωργικά προϊόντα. Πρόκειται κυρίως για εγχώρια προϊόντα, που αποτελούσαν σημαντική πηγή πλούτου και ευημερίας για την αρχαία πόλη. Ένα από τα φυτά που απαντούν στην εικονογραφία των αρχαίων νομισμάτων είναι η ελιά, που συνδέεται με την καλλιέργεια του δέντρου στην ευρύτερη περιοχή της εκδότριας αρχής, όπως για παράδειγμα στη Λέσβο, γνωστή ακόμη και σήμερα για τη μεγάλη

¹⁷¹ Μουσείου Ελιάς και ελληνικού Λαδιού [online].

¹⁷² Τσαγκάρη 2006, 92-97.

¹⁷³ Τσαγκάρη – Πολυμέρου-Καμηλάκη (επιμ.), 2006, εικ. 5,6,8,9.- Χρήστου – Πολυμέρου-Καμηλάκη (επιμ.), 2006, εικ. – Νομίσματα, [online].

παραγωγή ελαιόλαδου. Σε έναν αρχαϊκό λεσβιακό στατήρα, ανάμεσα στις δύο αντωπές κεφαλές βοοειδών, διακρίνουμε ένα κλαδί ελιάς (Εικ. 121). Το ίδιο εικονογραφικό στοιχείο υπάρχει και σε νόμισμα από τη Σάμο (Εικ. 122).

Η ελιά είναι παράλληλα το σύμβολο της Αθηνάς, αφού το ιερό δέντρο ήταν το δώρο της θεάς προς την πόλη των Αθηνών, στην οποία έδωσε και το όνομά της. Στις περίφημες «γλαύκες», όπως παρέμειναν γνωστά τα αθηναϊκά τετράδραχμα, διακρίνουμε στην οπίσθια όψη ένα κλαδί ελιάς, ενώ μετά το 479 π.Χ. και το τέλος των Περσικών, η ελιά προστίθεται και στο κράνος της θεάς, για να θυμίζει τη μεγάλη νίκη κατά των Περσών (Εικ. 120-127). Στα αθηναϊκά τετράδραχμα νέας τεχνοτροπίας, που κυκλοφορούν κατά τον 2ο και 1ο αιώνα π.Χ., η παράσταση περιβάλλεται στην οπίσθια όψη από ένα στεφάνι ελιάς, εικονογραφικό στοιχείο που έδωσε στα συγκεκριμένα νομίσματα και την ονομασία «στεφανηφόρα».

Από την περιοχή της Μεσσηνίας δεν έχουμε κάποιο γνωστό αρχαίο νόμισμα στο οποίο να εικονίζεται η ελιά. Στα σύγχρονα όμως νομίσματα το συναντάμε αρκετά συχνά, όπως το ελληνικό κέρμα του ενός ευρώ και το χαρτονόμισμα των 500 δραχμών (Εικ. 126, 127).

Ε΄ ΜΕΡΟΣ: «ΣΤΟΝ ΔΡΟΜΟ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ ΚΑΙ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΣΤΗ ΝΟΤΙΑ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟ»: ΧΑΡΑΞΗ ΜΙΑΣ ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΗΣ ΔΙΑΔΡΟΜΗΣ

Εδώ και χιλιάδες χρόνια, η καλλιέργεια της ελιάς έχει συνδεθεί άρρηκτα με τις παραδόσεις και την καθημερινότητα των Ελλήνων, συνεχίζοντας έως και σήμερα να αποτελεί αναπόσπαστο κομμάτι της κουλτούρας και του τρόπου ζωής τους. Όπως παρουσιάστηκε στα προηγούμενα κεφάλαια, η ελιά ήταν το ιερό δένδρο της Αθηνάς, με κλαδιά ελιάς στεφάνωναν τους Ολυμπιονίκες, ελαιόλαδο χρησιμοποιούσαν και χρησιμοποιούν στις θρησκευτικές τελετές αλλά και στην ιατρική, ενώ το ελαιόλαδο, αποτελούσε και αποτελεί καθημερινό συστατικό της διατροφής των Ελλήνων. Μιας διατροφής βασισμένης σε αυτό και γνωστής σε όλο τον κόσμο για τις ευεργετικές της ιδιότητες.

Ιδιαίτερα με δεδομένη τη διαχρονική κεντρικότητα της ελιάς και του ελαιόδεντρου στην Πελοπόννησο γενικότερα και στη Μεσσηνία ειδικότερα, μια πολιτιστική διαδρομή με θέμα την ελιά και το ελαιόλαδο μπορεί να προκαλέσει μεγάλο ενδιαφέρον όχι μόνο εντός, αλλά και εκτός της χώρας.

Η προτεινόμενη διαδρομή έχει ως στόχο να ξεναγήσει τους επισκέπτες και να τους μυήσει στον τρόπο καλλιέργειας της ελιάς, στην παραγωγή και τη μεταποίηση των προϊόντων της, σε ένα τόπο κατά βάση ελαιοπαραγωγό και γνωστό για τις επιτραπέζιες ελιές Καλαμών και το ελαιόλαδο Πιστοποιημένης Ονομασίας Προέλευσης «Καλαμάτα».

Η διαχρονική ελαιοκαλλιέργεια στην Μεσσηνία είναι ένα τεράστιο αντικείμενο, που είναι δύσκολο να εξαντληθεί στο πλαίσιο της παρούσας μεταπτυχιακής εργασίας. Γίνεται όμως μία προσπάθεια κατανόησης της διαχρονικής καλλιέργειας και γι' αυτό έχουν επιλεγεί αντιπροσωπευτικά δείγματα μελέτης τόσο σε χωρική όσο και σε χρονολογική κατανομή.

Έτσι, στην περιοχή της Πυλίας, ο επισκέπτης μπορεί να επισκεφθεί τον αρχαιολογικό χώρο του ανακτόρου του Νέστορος και τα μουσεία της περιοχής και να μάθει για την καλλιέργεια και τη χρήση της ελιάς και του ελαιόλαδου κατά την εποχή του χαλκού.

Στη Χριστιανούπολη, στην Αρχαία Μεσσήνη, αλλά και στην Καρδαμύλη της Μάνης μπορεί να επισκεφτεί κανείς τον Ι.Ν. Μεταμορφώσεως του Σωτήρος, το

αρχαίο στάδιο και το οχυρό των Μούρτζινων-Τρουπάκιδων αντίστοιχα, όπου τού δίνεται η δυνατότητα να μελετήσει τη χρήση του ελαιόλαδου σε ποικίλες εκφάνσεις του δημόσιου και ιδιωτικού βίου κατά τη διάρκεια των αιώνων.

Τη σύγχρονη ελαιοκαλλιέργεια και την ολοκληρωμένη διαχείριση της ελαιοκομίας μπορεί κανείς να τη μελετήσει στην περιοχή του Δήμου Καλαμάτας μέσα από τα ελαιοπερίβολα, τις μεταποιητικές μονάδες, τις μονάδες επεξεργασίας, την επανάχρηση των κτηρίων που συσχετίζονται με αυτά κ.λ.π.

E 1. ΣΤΟΧΟΘΕΣΙΑ ΣΤΗ ΧΑΡΑΞΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΗΣ ΔΙΑΔΡΟΜΗΣ

Η πολιτιστική διαδρομή διαθέτει ως επώνυμο τουριστικό προϊόν ένα κεντρικό θέμα, καλύπτει μία προσδιορισμένη χωρικά περιοχή και αποκτά τουριστική ταυτότητα με μία επωνυμία – brand.

Στοχεύει στο να προσελκύσει επισκέπτες στη περιοχή, να δημιουργήσει οικονομική ανάπτυξη στην τοπική κοινωνία και να προσελκύσει επενδύσεις, να επιμηκύνει την τουριστική περίοδο, να εξασφαλίσει πόρους για τη συντήρηση των χώρων και να συντελέσει στην αειφόρο τουριστική ανάπτυξη.

Οι προϋποθέσεις για την επιτυχία της πολιτιστικής διαδρομής συνίστανται στο να είναι καλά συντηρημένα και προσπελάσιμα τα διάφορα «αξιοθέατα», στο να υπάρχουν υποδομές σύνδεσης των επιμέρους σημείων (πεζόδρομοι, οδικό δίκτυο), επιχειρήσεις που να προσφέρουν ποιοτικές υπηρεσίες, να εμπλουτίζονται με καινοτόμες υπηρεσίες και να συμμετέχουν σε δίκτυο για τη διαχείριση της διαδρομής.

Οι οργανωτικές δράσεις της πολιτιστικής διαδρομής θα πρέπει να εμπεριέχουν τα ακόλουθα:

- Κατάρτιση σχεδίου marketing (branding, λογότυπο, δημιουργικό διαδρομής).
- Δημιουργία media plan.
- Προγραμματισμός και διεξαγωγή event για την έναρξη λειτουργίας της πολιτιστικής διαδρομής.
- Δράσεις προβολής (ενέργειες διαφήμισης και δημοσίων σχέσεων).
- Δυναμική συμμετοχή της τοπικής κοινωνίας (πιστοποιήσεις, κίνητρα, συμβάσεις, τοπικά σύμφωνα ποιότητας).
- Ανάπτυξη ψηφιακής στρατηγικής επικοινωνίας.
- Συνεργασία και αραστή αειφόρο διαχείριση των ίδιων των χώρων-σταθμών της διαδρομής.

Επίσης θα πρέπει να δίνονται πληροφορίες όπως:

- Σε ποιους απευθύνεται
- Πού στοχεύει
- Βαθμός δυσκολίας
- Χιλιομετρική απόσταση
- Προσβασιμότητα (αυτοκινητόδρομοι, ποδηλατοδρόμοι, πεζόδρομοι, ΑΜΕΑ, κλπ.)
- Στοιχεία επικοινωνίας
- Σημεία ενδιαφέροντος σε κοντινές αποστάσεις
- Προτάσεις για καταστήματα υγειονομικού ενδιαφέροντος
- Εάν υπάρχει χρονικός περιορισμός, εάν τα σημεία ενδιαφέροντος είναι προσβάσιμα συνεχώς ή με προσυνηννόηση
- Εάν υπάρχει κόστος ή η πρόσβαση είναι δωρεάν
- Αναφορά υποδομών
- Ανάδειξη εκπαιδευτικών δραστηριοτήτων

- Τραπεζικά καταστήματα και ΑΤΜ
- Τοπική αγορά
- Χώροι στάθμευσης
- Πρόσβαση σε δίκτυα κινητής τηλεφωνίας
- Πρόσβαση σε internet
- Έντυπο διαδρομής (φυλλάδιο) ή ψηφιακή εφαρμογή
- Προτεινόμενα μέτρα ασφαλείας
- Φαρμακεία, Νοσοκομεία, Αστυνομία, Δημόσιες Υπηρεσίες
- Μέσα κοινωνικής δικτύωσης
- Τοπικές εορτές και εκδηλώσεις (κυρίως σε σχέση με την ελιά και το ελαιόλαδο)

Στην πρόταση χάραξης της πολιτιστικής διαδρομής «Στους δρόμους της ελιάς και του ελαιόλαδου στη Νότια Πελοπόννησο» που ακολουθεί, επιλέχθηκαν σημεία που αποτελούν δείγματα τόσο μίας χωρικής όσο και μίας χρονολογικής κατανομής στη Μεσσηνία, σε μια προσπάθεια κατανόησης της διαχρονικής ελαιοκαλλιέργειας στην περιοχή (Εικ. 128).

Ε2. ΣΗΜΕΙΑ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΟΣ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΗΣ ΔΙΑΔΡΟΜΗΣ

Η διαδρομή υπαίθρου ξεκινά από τον λόφο του Άνω Εγκλιανού και ακολουθώντας τους σταθμούς που θα αναλύσουμε παρακάτω, καταλήγει στη Μεσσηνιακή Μάνη, στο οχυρό των Τρουπάκηδων-Μούρτζινων. Διανύει συνολικά μία απόσταση 150 χλμ. και η πρόσβαση είναι δυνατή με τουριστικό λεωφορείο ή Ι.Χ. αυτοκίνητο.

Στη διαδρομή εντός του Δήμου Καλαμάτας διανύει συνολικά μία απόσταση 26 χλμ. και η πρόσβαση είναι δυνατή με τουριστικό λεωφορείο ή Ι.Χ. αυτοκίνητο για τα πιο απομακρυσμένα σημεία και με περπάτημα ή με αστική συγκοινωνία για το κέντρο της πόλης.

Ε3. ΔΙΑΔΡΟΜΗ ΥΠΑΙΘΡΟΥ

Το Ανάκτορο του Νέστορος στον Άνω Εγκλιανό της Πυλίας

Το Ανάκτορο του Νέστορος¹⁷⁴ είναι το καλύτερα σωζόμενο Μυκηναϊκό ανακτορικό συγκρότημα σε όλη την ηπειρωτική Ελλάδα και ένα από τα μεγαλύτερα Μυκηναϊκά Κέντρα της Ύστερης Εποχής του Χαλκού (1680-1200 π.Χ.) σε ολόκληρο το Αιγαίο. Ο πλούτος των κινητών ευρημάτων και η μεγαλοπρέπεια των χώρων του υποδηλώνουν την υψηλή εξειδίκευση των τεχνιτών του, καθώς και την πολιτική ισχύ, την οικονομική ευμάρεια, την πολιτιστική ανάπτυξη και τον κοσμοπολίτικο χαρακτήρα του.

Το ανακτορικό συγκρότημα στον λόφο του Άνω Εγκλιανού έχει ταυτιστεί με την έδρα του ομηρικού βασιλιά της Πύλου Νέστορος, που πήρε μέρος στον Τρωικό πόλεμο. Αποτελείται από τέσσερα κύρια κτήρια: το Κεντρικό ή «Ανάκτορο του Νέστορος», το Νοτιοδυτικό ή «Ανάκτορο του Νηλέως», καθώς και δύο άλλα μικρότερα κτήρια, την «Οινοθήκη» και το Βορειοανατολικό κτήριο (εργαστήριο και/ή οπλοστάσιο). Το κεντρικό κτήριο φαίνεται πως ήταν η βασιλική κατοικία, η έδρα του μονάρχη, ενώ το νοτιοδυτικό ήταν ο παλαιότερος πυρήνας του συγκροτήματος και ενδεχομένως το ανάκτορο του Νηλέως, ιδρυτή της δυναστείας

¹⁷⁴ Δρήμτζιας 1997, 5-165. - ΥΠΠΟ, 2015.

των Νηλεϊδών και πατέρα του Νέστορος. Τα δύο αυτά κτήρια ήταν διώροφα, διέθεταν επίσημα διαμερίσματα, μικρότερους χώρους κατοικίας, εργαστήρια, αποθήκες, ευρύχωρες αυλές, αποχετευτικό σύστημα, φωταγωγούς και λουτρά, ενώ σπουδαιότεροι χώροι τους κοσμούσαν με τοιχογραφίες.

Στο Ανάκτορο του Νέστορος αναγνωρίζονται επιμέρους οικοδομικές φάσεις, από τις οποίες σήμερα είναι ορατή η τελευταία, με σαφή τα ίχνη της φωτιάς που το κατέστρεψε περίπου το 1200 π.Χ. Το Κεντρικό Κτήριο αναπτύσσεται γύρω από μία μεγάλη κεντρική αυλή με πρόπυλο, που θυμίζει τα μινωικά ανάκτορα. Κυριαρχεί το Μυκηναϊκό μέγαρο με την αίθουσα του θρόνου και τη μεγάλη κυκλική εστία στο κέντρο. Το δωμάτιο του λουτρού με τον πήλινο λουτήρα μάς βοηθά να φανταστούμε την ομηρική σκηνή, όπου η Πολυκάστη, η κόρη του βασιλιά Νέστορος, λούζει και περιποιείται τον γιο του Οδυσσέα Τηλέμαχο, κατά τη παραμονή του στην Πύλο.

Χαμηλότερα, στις πλαγιές και τα πλατώματα του λόφου εκτείνονταν η κάτω πόλη. Σε μικρή απόσταση προς τα βόρεια και τα νότια της ακρόπολης αποκαλύφθηκαν βασιλικοί θολωτοί τάφοι, ενώ σε ράχη δυτικά του λόφου βρέθηκαν νεκροταφεία θαλαμωτών τάφων. Βόρεια της ακρόπολης εντοπίστηκε πλούσια κτερισμένος λακκοειδής τάφος του 15^{ου} αιώνα π.Χ.

Ο λίθος, το ξύλο και η πλίνθος αποτελούν τα βασικά υλικά δόμησης του συγκροτήματος.

Ένα μεγάλο μέρος της Αίθουσας του Θρόνου περιβάλλεται από τις αποθήκες κοινού και αρωματικού ελαίου (**Εικ. 92**). Το έλαιο φυλασσόταν σε μεγάλα αποθηκευτικά πήλινα πιθάρια και μεταφερόταν κυρίως με ψευδόστομους αμφορείς (**Εικ. 93**). Η παραγωγή και η διακίνηση αρωματικού ελαίου αποτελούσε σημαντική οικονομική δραστηριότητα του Ανακτόρου της Πύλου και μία από τις πιο καλά οργανωμένες βιοτεχνίες του. Στις πινακίδες του ανακτόρου υπάρχουν πληροφορίες για τους διάφορους τύπους αρωματικού ελαίου, τον τρόπο παραγωγής του και για τις ποικίλες χρήσεις του.

Από τα σημαντικότερα ευρήματα του Ανακτόρου του Νέστορος είναι οι 1.100 περίπου πήλινες πινακίδες με κείμενα της Γραμμικής Β' γραφής, τα οποία παρέχουν πολύτιμα στοιχεία για τη δομή και την οργάνωση του μυκηναϊκού βασιλείου της Πύλου (**Εικ. 4**). Συνιστούν δε το δεύτερο μεγαλύτερο σύνολο πινακίδων σε όλο το Αιγαίο, μετά από αυτό της Κνωσού. Η αποκρυπτογράφηση της Γραμμικής Β' γραφής από τον Michael Ventris και τον John Chadwick το 1952, απέδειξε ότι καταγράφει πρόμη μορφή της ελληνικής γλώσσας με συλλαβογράμματα, ιδεογράμματα και αριθμητικά σημεία. Αποτελεί δε την παλαιότερη αναγνωσμένη γραφή σε ευρωπαϊκό έδαφος. Στο Ανάκτορο του Νέστορος έχουν αναγνωριστεί περίπου 32 γραφείς, που κατέγραφαν λεπτομερώς στις πινακίδες όλα τα στοιχεία της ανακτορικής διοίκησης και δραστηριότητας. Πρόκειται κυρίως για λογιστικά κείμενα δημοσιονομικού χαρακτήρα, που αναφέρονται στη διακίνηση και διάθεση των προϊόντων και των πρώτων υλών, στο εργατικό δυναμικό, στην κατανομή των φόρων και στις ιδιοκτησίες. Επίσης, καταγράφονται τοπωνύμια ιερών, καθώς και ποσότητες και είδη προσφορών (δημητριακά, κρασί, μαλλί, τυρί, σφάγια ζώων, υφάσματα). Μέσα από τις καταγραφές των προϊόντων και τη διακίνησή τους αντλούμε πολύτιμα στοιχεία για τις οικοτεχνικές, βιοτεχνικές και γεωργοκτηνοτροφικές δραστηριότητες, την επικράτεια και τη διοικητική διαίρεση του βασιλείου, την κοινωνική διαστρωμάτωση και ιεραρχία, τις εξουσίες του άνακτα και τη θρησκευτική ζωή.

Σε τοιχογραφίες του ανακτόρου φαίνεται σε βραχώδες τοπίο ελαιόδεντρο, το οποίο έχει αποδοθεί με γαλάζιο χρώμα, το εσωτερικό του με μαύρο, ενώ τα κλαδιά είναι πυκνά και ευλύγιστα, τα δε φύλλα επιμήκη (**Εικ. 94**).

Ο σημερινός επισκέπτης των ανακτόρων του Νέστορος έχει τη δυνατότητα να αντιληφθεί τη σημαντική θέση που κατείχε στην ανακτορική οικονομία του βασιλείου της Πύλου το ελαιόλαδο ως βασικό είδος διατροφής, ως θερμαντικό και ως φωτιστικό μέσον, καθώς πίσω από την κάποτε λαμπρή Αίθουσα του Θρόνου, 33 πίθοι, οι οποίοι περιείχαν κοινό και αρωματικό λάδι, στέκουν από τον 13^ο π.Χ. αι. ακόμα στη θέση τους, τοποθετημένοι σε κτιστούς πάγκους, επιχρισμένους με πηλό (**Εικ. 91, 95**).

Κατά την αναπαράσταση της Αίθουσας του Θρόνου στην υδατογραφία του Ολλανδού ζωγράφου Piet de Jong, δίπλα στη μεγάλη πήλινη εστία, η οποία θέρμαινε και φώτιζε τον χώρο, λίθινοι λύχνοι, γεμάτοι με κοινό ελαιόλαδο, ενίσχυαν τον φωτισμό. Ένας τέτοιος λίθινος λύχνος με ανάγλυφη διακόσμηση στο χείλος, προερχόμενος από τον χώρο του ανακτόρου, εκτίθεται στο Αρχαιολογικό Μουσείο της Χώρας (**Εικ. 96**).

Η πρόσβαση στον αρχαιολογικό χώρο γίνεται οδικά με ιδιωτικό αυτοκίνητο και δεν υπάρχει δημόσια συγκοινωνία.

Την περίοδο από το 2011 έως το 2015 η Εφορεία Αρχαιοτήτων Μεσσηνίας (πρώην ΛΗ' ΕΠΚΑ) και η Διεύθυνση Μελετών και Εκτέλεσης Έργων Μουσείων και Πολιτιστικών Κτηρίων του Υπουργείου Πολιτισμού και Αθλητισμού, πραγματοποίησαν τα έργα: 1. «Προστασία και Ανάδειξη του Αρχαιολογικού Χώρου του Ανακτόρου του Νέστορος στο λόφο του Άνω Εγκλιανού, Δ.Δ. Χώρας του Νομού Μεσσηνίας» (προϋπολογισμού 450.000,00€) και 2. «Κατασκευή νέου στεγάστρου προστασίας του Ανακτόρου του Νέστορος στον Άνω Εγκλιανό Π.Ε. Μεσσηνίας» (προϋπολογισμού 2.068.400€), ενταγμένα στον Άξονα Προτεραιότητας «08 – Αειφόρος Ανάπτυξη και Ποιότητα Ζωής Πελοποννήσου» του Ε.Π. «Δυτική Ελλάδα – Πελοπόννησος – Ιόνιοι Νήσοι, 2007-2013», με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και του Ευρωπαϊκού Ταμείου Περιφερειακής Ανάπτυξης (**Εικ. 97**).

Η σπουδαιότητα και η πολιτιστική αξία του αρχαιολογικού χώρου σε παγκόσμιο επίπεδο κατέστησε αναγκαία την ενίσχυση της προστασίας, της προβολής και της ανάδειξής του. Το παλιό φθαρμένο στέγαστρο αντικαταστάθηκε με νέο κέλυφος προστασίας σύγχρονων προδιαγραφών. Κατασκευασμένο από δομικό χάλυβα, με τη γεωμετρία τόξου κύκλου και φερόμενο από 16 μόνο υποστυλώματα διαμοιρασμένα στις δύο μακρές πλευρές του, προστατεύει ενιαία το κεντρικό ανακτορικό μνημείο σε έκταση 3.185 τ.μ.

Αναρτώμενοι μεταλλικοί διάδρομοι διαμορφώνουν το δίκτυο περιήγησης των επισκεπτών πάνω στο μνημείο, ενώ ειδικός ανελκυστήρας εξυπηρετεί την πρόσβαση ατόμων με αναπηρία (**Εικ. 98**).

Πληροφορίες¹⁷⁵:

Υπηρεσιακή Μονάδα: Εφορεία Αρχαιοτήτων Μεσσηνίας

Χώρα, Δήμος Πύλου-Νέστορος

Τηλέφωνο: +302763031437

Email: efames@sulture.gr

Στον αρχαιολογικό χώρο υπάρχουν νέες υποδομές εξυπηρέτησης, πληροφόρησης και περιήγησης των επισκεπτών, καθώς και φύλαξης-ασφάλειας του αρχαιολογικού χώρου (κτήριο πληροφόρησης-πωλητήριο, αναψυκτήριο, χώροι υγιεινής, φυλακείο, διαδρομές περιήγησης στον χώρο για άτομα με αναπηρία, πινακίδες πληροφόρησης).

¹⁷⁵ ΥΠΠΟ, [online]

Πληροφορίες για το ωράριο λειτουργίας μπορεί να τις αναζητήσει κάθε ενδιαφερόμενος στην ιστοσελίδα του Υπουργείου Πολιτισμού¹⁷⁶.

Μεταμορφώσεως του Σωτήρος στους Χριστιάνους

Ο Ι.Ν. Μεταμορφώσεως του Σωτήρος βρίσκεται στο κέντρο της Χριστιανούπολης, που σήμερα μεν είναι ένα μικρό χωριό, στους μεσαιωνικούς όμως χρόνους αποτελούσε έδρα μητρόπολης (**Εικ. 95**)¹⁷⁷. Σύμφωνα με γραπτές μαρτυρίες, φαίνεται πως στα τέλη του 11ου αιώνα, η Χριστιανούπολη από απλή επισκοπή έγινε αρχιεπισκοπή και το 1833, μετά από πολλές αλλαγές στη διάρκεια των αιώνων έπαψε να είναι μητρόπολη.

Το κτηριακό συγκρότημα των Χριστιάνων αποτελείται από δύο οικοδομήματα: τον ναό και το εφραπτόμενο στα δυτικά του κτήριο, ημιερειπωμένο σήμερα, που χρησίμευε ως επισκοπικό μέγαρο. Ενδιαφέρον παρουσιάζει ο γλυπτός διάκοσμος αν και χρησιμοποιείται με φειδώ. Μαρμάρινο ήταν και το αρχικό τέμπλο του ναού-ελάχιστα τμήματα έχουν σωθεί-το οποίο αντικαταστάθηκε από κτιστό κατά την Τουρκοκρατία. Από το ζωγραφικό διάκοσμο σώζονται ελάχιστες τοιχογραφίες και συγκεκριμένα ίχνη της Πλατυτέρας στην κόγχη, ολόσωμες μορφές Αγίων στο Διακονικό και μέταλλα με προτομές διακόνων στα εσωράχια των τόξων των θυρών του Ιερού, που χρονολογούνται στο 12ο αιώνα. Το Επισκοπείο φαίνεται ότι αρχικά ήταν διώροφο, σήμερα σώζεται μόνο τμήμα του ισόγειου. Η τοιχοποιία του διαφοροποιείται από του ναού και συνίσταται σε αργολιθοδομή με πυκνή χρήση πλίνθων.

Ο ναός δεν έχει άμεση σχέση με την ελαιοκαλλιέργεια, αλλά επιλέχθηκε ως τόπος λατρείας και χαρακτηριστικό παράδειγμα στη μεσαιωνική Μεσσηνία, όπου το λάδι παίζει σημαντικό ρόλο όχι μόνο στη διατροφή, αλλά και στην εκκλησιαστική ζωή (βλ. παραπάνω).

Αρχαία Μεσσήνη

Το 369 π.Χ. οικοδομήθηκε από τον Θηβαίο Επαμεινώνδα και τους Αργείους συμμάχους του η νέα πρωτεύουσα της αυτόνομης Μεσσηνίας, που οφείλει το όνομά της στην πρώτη μυθική προδωρική βασίλισσα της χώρας, τη Μεσσήνη, κόρη του Αργείου βασιλιά Τριόπα και σύζυγο του Λάκωνα Πολυκάωνα¹⁷⁸.

Η αγροτική περιουσία και η γαιοκτησία της οικογένειας, αποτελούσε τη βάση του οικονομικού βίου και την προϋπόθεση ανάληψης αξιωμάτων από τα άρρενα μέλη της μεσσηνιακής κοινωνίας, κυρίως μετά την επιβολή της τιμοκρατικής διακυβέρνησης από τον Αντίπατρο, το 323/2 π.Χ. Ο Μακεδόνας στρατηγός είχε επιβάλει ως προϋπόθεση για το δικαίωμα της ψήφου και της απόκτησης αξιωμάτων την ύπαρξη περιουσίας, αξίας τουλάχιστον 2.000 δραχμών, στερώντας με τον τρόπο αυτό τα πολιτικά δικαιώματα από πολλούς πολίτες, που δεν είχαν μεγάλη περιουσία¹⁷⁹.

Στη ΒΑ γωνία της Βόρειας Στοάς της Αγοράς αποκαλύφθηκαν δύο λίθινες τράπεζες-μετρητές υγρών και στερεών προϊόντων, καθώς και οι όρθιες λίθινες πλάκες, πάνω στις οποίες εδράζονται οι τράπεζες. Ορειχάλκινα δοχεία (γωνιά) κωνικού σχήματος με πεπλατυσμένο περιχέλιωμα προσαρμόζονταν στα μαστοειδή βυθίσματα των λίθινων σηκωμάτων. Ο όρος «σήκωμα» δηλώνει συνήθως το βάρος, αλλά και το δοχείο μέτρησης όγκου προϊόντων¹⁸⁰.

¹⁷⁶ ΥΠΠΟ, [online]

¹⁷⁷ ΥΠΠΟ, [online]

¹⁷⁸ Καλτσάς 1989, 8-53. – Θέμελης 1999, 10-100. - Θέμελης 2002, 19-35. - Θέμελης 2010, 71-91.

¹⁷⁹ Θέμελης 2017, 103-114.

¹⁸⁰ Θέμελης 2010β, 133-165.

Το λάδι δεν ήταν μόνο βασικό στοιχείο διατροφής με ιδιαίτερη οικονομική σημασία, αλλά είχε και ιδεολογική σημασία για τον θεσμό του Γυμνασίου και της εφηβείας στην αρχαιότητα.

Το Στάδιο και το Γυμνάσιο που αντικρίζει ο επισκέπτης σήμερα στον Αρχαιολογικό Χώρο της Αρχαίας Μεσσήνης, ανήκουν στα πλέον εντυπωσιακά, από άποψη διατήρησης οικοδομικά συγκροτήματα, βάσει των οποίων μπορεί κανείς να φανταστεί τους αθλητές και τους εφήβους της αρχαίας πόλης να γυμνάζονται και να αγωνίζονται με τα κορμιά τους αλειμμένα λάδι (Εικ. 129, 101, 102)¹⁸¹. Στις τρεις κεντρικές μετόπες του Προπύλου του Γυμνασίου, επί γραμματέως Μνασιστράτου, αναγράφεται η δωρεά 10.000 δηναρίων από μέλος της οικογένειας του Ευρυκλή, που μάλλον πρόκειται για τον περιώνυμο Σπαρτιάτη, για τα έξοδα των θυσιών προς τους Σεβαστούς αυτοκράτορες και για την αγορά ελαίου προς χρήση των εφήβων, που αγωνίζονταν στην πάλη και το παγκράτιο στο Γυμνάσιο¹⁸².

Σε ελληνιστική εναγική πυρά Ηρώου της Αρχαίας Μεσσήνης βρέθηκε μεγάλος αριθμός πυρακτωμένων σπόρων ελιάς (*olea europaea*), σταφυλιού (*vitis vinifera*), κουκουνάρας (*pinus pinea*), αμυγδάλων (*amygdalus communis*) και καστανών (*castanea sativa*). Παρόμοιοι πυρακτωμένοι καρποί μαζί με σύκα εντοπίστηκαν και σε ταφές νηπίων του 2^{ου}-3^{ου} αι. μ.Χ. στο ταφικό μνημείο 17 έξω από την Αρκαδική Πύλη, στοιχεία που μαρτυρούν την ύπαρξη των καρπών της ελιάς στην Αρχαία Μεσσήνη και τη χρήση της σε διάφορες τελετές¹⁸³.

Στην Αρχαία Μεσσήνη μπορεί να φτάσει κανείς οδικώς με ιδιωτικό αυτοκίνητο, εφόσον ο αρχαιολογικός χώρος δεν εξυπηρετείται από δημόσια συγκοινωνία.

Πληροφορίες για την πρόσβαση στο χώρο, ωράριο, εισιτήρια, κ.λ.π. μπορεί κάθε ενδιαφερόμενος να επισκεφτεί την ιστοσελίδα του Υπουργείου Πολιτισμού.

Αρχαία Θουρία

Η αρχαία Θουρία¹⁸⁴ διαδραμάτισε ως «περίοικος» πόλη σημαντικό ρόλο στη Μεσσηνία, αφού υπήρξε η σημαντικότερη πόλη της δυτικής Μεσσηνίας και η δεύτερη σε δύναμη πόλη μετά το 369 π.Χ., όταν ιδρύθηκε η Μεσσήνη.

Η ανασκαφή της Αρχαίας Θουρίας στη θέση «Παναγίτσα», σε απόσταση περίπου 10 χλμ. βορειοδυτικά της Καλαμάτας, ξεκίνησε το 2007 υπό τη διεύθυνση της τότε Προϊσταμένης της ΛΗ' Ε.Π.Κ.Α. Μεσσηνίας Δρ. Ξένης Αραπογιάννη και συνεχίστηκε και τα επόμενα έτη έως και φέτος. Από το 2009 η ανασκαφή έχει γίνει συστηματική, υπό την αιγίδα της Εν Αθήναις Αρχαιολογικής Εταιρείας, υπό τη διεύθυνση της Επίτιμης Διευθύντριας Αρχαιοτήτων.

Κατά τη διάρκεια περιήγησης στην περιοχή των «Ελληνικών» της αρχαίας Θουρίας, στην επίπεδη κορυφή του υψώματος, όπου τοποθετείται η αρχαία πόλη, εντοπίστηκαν μέσα σε ιδιόκτητα ελαιοπερίβολα τμήματα χαρακτηριστικών λίθινων μελών, τα οποία προέρχονται από εγκαταστάσεις αρχαίων ελαιοτριβείων (Εικ. 130-142)¹⁸⁵.

«Ελληνικά» Θουρίας: Λεκάνη ελαιοτριβείου

Εντός του ελαιοπερίβολου του Νικήτα Κρίκκα, που βρίσκεται στην ανατολική πλευρά του υψώματος της αρχαίας Θουρίας, σε μικρή απόσταση νοτιοανατολικά από

¹⁸¹ Το Στάδιο, το Γυμνάσιο και η Παλαίστρα, [online].

¹⁸² Θέμελης 2010β, 58.

¹⁸³ Θέμελης 2010α, 5-84.- Θέμελης 2010β, 81.- Θέμελης 2014, 16-36. - Θέμελης 2017, 103-114.

¹⁸⁴ Αραπογιάννη 2016, 54-60. - Αραπογιάννη 2017, 40. Ανασκαφή Αρχαίας Θουρίας [online].

¹⁸⁵ Αραπογιάννη 2016, 54-60. - Αραπογιάννη 2016, [online].- Κατάλοιπα ελαιοτριβείων στην Αρχαία Θουρία Μεσσηνίας, 2016, [online]. - Αραπογιάννη 2017, 40.

το σωζόμενο τμήμα του οχυρωματικού τείχους της ακρόπολης, είναι ορατός μεγάλος πλακοειδής βράχος με λαξευμένη και αδρά λειασμένη τη μία πλατιά του επιφάνεια (**Εικ. 130**)¹⁸⁶. Η πίσω επιφάνεια του βράχου είναι ακατέργαστη. Το μήκος του πλακοειδούς βράχου είναι 2,10 μ., το πλάτος του 1,40 μ. και το πάχος του 0,40 μ. Στο ανώτατο άκρο του υπάρχει λαξευμένη αβαθής κυκλική κοιλότητα διαμέτρου 0,95-0,98 μ., στο κέντρο της οποίας διαμορφώνεται ένα κυλινδρικό έξαρμα, ύψους 0,10 μ. και διαμέτρου 0,35 μ. Το πλάτος της κοιλότητας γύρω από το κεντρικό έξαρμα είναι 0,30 μ. Ένα τμήμα από την περιφέρεια της κοιλότητας λείπει λόγω της φθοράς που είχε υποστεί το ορατό ανώτατο στενό άκρο του βράχου πριν την ανασκαφή.

Η λαξευμένη κοιλότητα, αν και αβαθής, παραπέμπει σε λεκάνη ελαιόμυλου, του τύπου *mola olearia*, όπου γινόταν η σύνθλιψη του ελαιοκάρπου με τη χρήση κυλινδρικής μυλόπετρας, που περιστρεφόταν μέσα στη λεκάνη με τη βοήθεια ξύλινου οριζόντιου άξονα. Σύμφωνα με την αρχαιολόγο Ξένη Αραπογιάννη, λόγω της φθοράς του κεντρικού κυλινδρικού κιονίσκου δεν είναι δυνατό να γνωρίζουμε τον τρόπο με τον οποίο ήταν στερεωμένος ο κάθετος άξονας ή η περόνη στην οποία προσαρμοζόταν η οριζόντια ξύλινη δοκός περιστροφής (**Εικ. 131-133**). Ωστόσο, είναι φανερό ότι η λειτουργία του ελαιόμυλου ήταν υπαίθρια, αφού είχε λαξευθεί κατάλληλα ο φυσικός κροκαλοπαγής βράχος που προσφερόταν γι' αυτή τη χρήση, εφόσον ήταν πολύ σκληρός και ανθεκτικός. Σύμφωνα επίσης με την κα Αραπογιάννη, η κάθετη θέση στην οποία βρέθηκε ο ογκώδης λαξευμένος βράχος είναι προβληματική. Κατά τη διερεύνηση που έγινε στο άμεσο περιβάλλον και κυρίως στο επίπεδο που σχηματίζεται πάνω από τον κάθετα σφηνωμένο βραχόλιθο, παρατηρήθηκε φυσικός σχηματισμός του εδάφους με στρώση («πάγκο») τεράστιων πλακοειδών κροκαλοπαγών βράχων παρόμοιων με αυτόν (**Εικ. 134**). Είναι επομένως πιθανόν το τμήμα του λαξευμένου βράχου-ελαιοτριβείου, το οποίο βρισκόταν στο «φρύδι» του πρανούς, να αποκολλήθηκε από το πλέγμα των υπόλοιπων βράχων που υπήρχαν στην υπερκείμενη επίπεδη επιφάνεια και να κατολίσθησε στην πλαγιά του υψώματος. Άλλωστε το φαινόμενο της κατολίσθησης των βράχων από την κορυφή του υψώματος της αρχαίας πόλης της Θουρίας στις παρειές (ανατολική και δυτική) έχει παρατηρηθεί σε μεγάλη κλίμακα κατά την αρχαιότητα και συνεχίζεται κατά καιρούς έως σήμερα¹⁸⁷.

Τίθεται, επομένως, το ερώτημα αν η κατολίσθηση έγινε πριν από τη λειτουργία του ελαιόμυλου, οπότε πιθανώς δεν ολοκληρώθηκε η κατασκευή του ή αν ο βράχος έφυγε από τη θέση του, ενώ η εγκατάσταση βρισκόταν ήδη σε χρήση. Άγνωστη παραμένει επίσης η χρονική περίοδος πτώσης του βράχου.

Στο σημείο αυτό βρέθηκε επίσης αρκετός αριθμός μελαμβαφών οστράκων ελληνιστικών χρόνων, καθώς και τμήματα κεράμων στέγης καλής όπτησης, που πιθανώς προέρχονται από αρχαίο οικοδόμημα που εντοπίστηκε στο πρανές της πλαγιάς, σε ελάχιστη απόσταση νότια από τον λαξευμένο βράχο. Από το οικοδόμημα αυτό είναι ορατό τμήμα τοίχου επιμελημένης κατασκευής κατεύθυνσης Β-Ν, αποτελούμενο από διπλή σειρά ορθογωνίων λιθοπλίνθων κτισμένων κατά το ισοδομικό σύστημα (**Εικ. 135**). Τα στοιχεία αυτά συγκλίνουν στην άποψη ότι η πτώση του βράχου συνέβη είτε πριν από τα ελληνιστικά χρόνια είτε την ίδια χρονική περίοδο κατά την οποία οικοδομήθηκε το παρακείμενο κτήριο. Στην περίπτωση αυτή θα ήταν δυνατό να υποθεθεί ότι η αιτία εγκατάλειψής του κατά την αρχαιότητα ήταν η κατολίσθηση του βράχου¹⁸⁸.

¹⁸⁶ Αραπογιάννη, 2016 [online].

¹⁸⁷ Αραπογιάννη, 2016, 54-60. - Αραπογιάννη, 2016, [online].- Αραπογιάννη, 2017, 40.

¹⁸⁸ Αραπογιάννη, 2016, 54-60. - Αραπογιάννη, 2016, [online].- Αραπογιάννη, 2017, 40.

«Μονή Ελληνικών»: Τμήμα βάσης συμπίεσης (ελαιοπιεστήριο)

Εντός της ιδιοκτησίας Ιωάννη Φιλιόπουλου, η οποία βρίσκεται σε μικρή απόσταση νοτιοδυτικά της Μονής Ελληνικών, σε υπερυψωμένο επίπεδο, εντοπίστηκε λίθινη βάση συμπίεσης¹⁸⁹.

Η βάση ήταν ενσωματωμένη σε δεύτερη χρήση σε σύγχρονη ξερολιθιά κατεύθυνσης από Β-Ν, που οριοθετεί την ανατολική πλευρά του αγροκτήματος (Εικ. 136). Είναι τετράγωνη, κατασκευασμένη από φαιόχρωμο ασβεστόλιθο. Η μία πλευρά, μήκους 1,12 μ., σώζεται ακέραιη, ενώ μερικώς σώζονται οι άλλες δύο πλευρές, μήκους 0,87 και 0,34 μ. αντίστοιχα. Η τέταρτη πλευρά στην οποία θα πρέπει να υπήρχε η αύλακα της εκροής του υγρού λείπει εντελώς (Εικ. 137). Επομένως δεν γνωρίζουμε αν υπήρχε προχρή στο μέσον της ελλείπουσας πλευράς ή αν το έλαιο που παραγόταν από τη συμπίεση του ελαιοκάρπου διοχετευόταν στον συλλεκτήρα μέσω μιας απλής αύλακας εκροής¹⁹⁰. Το πάχος της βάσης είναι 0,25 μ. Το κυκλικό τμήμα της βάσης, που περιβάλλεται από αύλακα πλάτους 0,06 μ. και βάθους 0,04-0,095 μ., έχει εσωτερική διάμετρο 0,76 μ. και εξωτερική 0,88 μ. Σε όλη την περιφέρεια της κυκλικής αύλακας υπάρχουν κάθετες εγκοπές μικρού μήκους, αλλά αρκετού βάθους. Από τα αυλακώματα αυτά διευκολυνόταν η διάχυση του ελαιόλαδου στην κυκλική αύλακα κατά τη συμπίεση του ελαιοκάρπου, ο οποίος προηγουμένως είχε υποστεί σύνθλιψη (Εικ. 138,139).

Σύμφωνα με την κα Αραπογιάννη, το ελαιοπιεστήριο δεν βρίσκεται στη θέση του, ενώ δεν υπάρχουν τουλάχιστον επιφανειακά ίχνη εγκατάστασης ελαιοτριβείου στο άμεσο περιβάλλον του¹⁹¹. Ωστόσο, λόγω του μεγάλου βάρους, θα πρέπει να αποκλειστεί η μεταφορά του από μακρινή απόσταση, προκειμένου να χρησιμοποιηθεί μόνο ως δομικό στοιχείο της σύγχρονης ξερολιθιάς (Εικ. 140). Συνεπώς, η αναζήτηση του αρχαίου ελαιοτριβείου δεν θα πρέπει να γίνει μακριά από την πεσμένη βάση συμπίεσης του ελαιοκάρπου. Η επιφανειακή έρευνα στο ευρύτερο περιβάλλον όπου κείται το ελαιοπιεστήριο, έδωσε κεραμική ελληνιστικών χρόνων, από την οποία είναι άλλωστε κατάσπαρτη ολόκληρη η έκταση στην οποία εξαπλώνεται η αρχαία πόλη¹⁹².

Ασκληπιείο Αρχαίας Θουρίας: Θέση «Παναγίτσα»

Κατά τη διάρκεια των ανασκαφών στον χώρο του Ασκληπιείου της Αρχαίας Θουρίας, στη θέση «Παναγίτσα», βρέθηκαν κατά καιρούς αποσπασματικά σωζόμενα λίθινα στοιχεία, χρησιμοποιημένα σε β' χρήση ως δομικό υλικό σε μεταγενέστερα πρόχειρα τοιχάρια (Εικ.141)¹⁹³. Ωστόσο η κακή κατάσταση διατήρησης δεν επιτρέπει την ασφαλή τους ταύτιση με συγκεκριμένη εγκατάσταση επεξεργασίας ελαιοκάρπου. Σύμφωνα, άλλωστε, με τα ανασκαφικά δεδομένα, στον χώρο λειτουργούσε ληνός της Παλαιοχριστιανικής περιόδου (6ος-7ος αι.), στον οποίο θα μπορούσαν να αποδοθούν τα ευρεθέντα λίθινα εξαρτήματα, που προέρχονται από εγκατάσταση κάποιου εργαστηρίου (Εικ.142)¹⁹⁴. Στον ίδιο χώρο, όπου εκτείνεται το αρχαίο ιερό, βρέθηκαν και μεγάλοι πήλινοι πίθοι, σύγχρονοι του ληνού, διάσπαρτοι σε διάφορα σημεία, που προορίζονταν για την αποθήκευση υγρών ή στερεών αγαθών.

¹⁸⁹ Αραπογιάννη, 2016, 54-60. - Αραπογιάννη, 2016, [online].- Αραπογιάννη, 2017, 40.

¹⁹⁰ Αραπογιάννη, 2016, 54-60. - Αραπογιάννη, 2016, [online].- Αραπογιάννη, 2017, 40.

¹⁹¹ Αραπογιάννη, 2016, 54-60. - Αραπογιάννη, 2016, [online].- Αραπογιάννη, 2017, 40.

¹⁹² Αραπογιάννη, 2016, 54-60. - Αραπογιάννη, 2016, [online].- Αραπογιάννη, 2017, 40.

¹⁹³ Αραπογιάννη, 2016, 54-60. - Αραπογιάννη, 2016, [online].- Αραπογιάννη, 2017, 40.

¹⁹⁴ Αραπογιάννη, 2016, 54-60. - Αραπογιάννη, 2016, [online].- Αραπογιάννη, 2017, 40.

Οχυρό συγκρότημα Τρουπάκηδων-Μούρτζινων, Άνω Καρδαμύλη, Έξω Μάνη

Η ιστορία του γένους των Τρουπάκηδων-Μούρτζινων χάνεται στον θρύλο. Οι Τρουπάκηδες-Μούρτζινοι ανήκαν σε ένα από τα ισχυρότερα γένη της Έξω Μάνης, το οποίο διοίκησε την καπετανία της Ανδρουβίστας για περισσότερα από 200 χρόνια. Από αυτή την οικογένεια προερχόταν ο δεύτερος μπέης της Μάνης, Μιχάλμπης Τρουπάκης (1779-1782)¹⁹⁵.

Το οχυρωμένο συγκρότημα των Τρουπάκηδων-Μούρτζινων καταλαμβάνει το βορειοανατολικό τμήμα του υψώματος της Πάνω Καρδαμύλης, στη νότια όχθη του χειμάρρου του Βιρού (**Εικ. 96**)¹⁹⁶. Η φυσική αμυντική ικανότητα του υψώματος βελτιώνεται από ένα στοιχειώδες τείχος από αργολιθοδομή, που προφυλάσσει τμήμα της βόρειας, την ανατολική και τη νότια πλευρά του. Η πρώτη οικοδομική φάση του συγκροτήματος τοποθετείται στα τέλη του 1^{ου} αιώνα, αν και τα ίχνη μεγαλιθικής κατασκευής, που εντοπίζονται στη βάση των τοίχων, μαρτυρούν την ύπαρξη κάποιας παλαιότερης οικιστικής ή αμυντικής εγκατάστασης στον ίδιο χώρο. Το συγκρότημα αποτελείται από τον πύργο, την τριώροφη οχυρή κατοικία (οντάς) η οποία σήμερα στεγάζει το μουσείο, τα βοηθητικά τους κτίσματα, ανάμεσά τους και το ελαιοτριβείο, την εκκλησία του Αγίου Σπυρίδωνα και τρεις οχυρωματικούς περιβόλους. Στον μεσαίο αμυντικό περίβολο περικλείονται ένας καμαροσκεπαστος βοηθητικός χώρος, μία αυλή και ένα μακρόστενο κτίριο μήκους 24,30 μ. με ελαιοτριβείο στο ισόγειο και χώρους κατοικίας στον όροφο, το οποίο αποτελεί το προς νότο όριο του συγκροτήματος (**Εικ. 97-99**). Στον εξωτερικό αμυντικό περίβολο, το τείχος του οποίου ταυτίζεται με το τείχος της Άνω Καρδαμύλης, υψώνεται ο οικογενειακός ναός αφιερωμένος στον Άγιο Σπυρίδωνα. Η ανέγερση της εκκλησίας του συγκροτήματος τοποθετείται στη Β' Ενετοκρατία (1675-1715), όπως και το νότιο μακρόστενο κτήριο, όπου βρίσκεται το ελαιοτριβείο.

Το 1967 οι τελευταίες απόγονοι της οικογένειας, Μαρία και Ευαγγελία Μπουκουβαλέα, δώρισαν το συγκρότημα στο Ελληνικό Δημόσιο, προκειμένου να στεγάσει Κλασικό, Βυζαντινό και Λαογραφικό Μουσείο. Το 1994 κηρύχθηκε ως ιστορικό διατηρητέο μνημείο [Υ.Α. ΥΠΠΟ/ΑΡΧ/Β1/Φ30/21404/445/26-5-94 (ΦΕΚ 446/τ. Β'/14-6-1994)]. Το 2000 ξεκίνησε η διαδικασία παραχώρησης στο ΥΠΠΟ της κατοχής, χρήσης και διαχείρισης του συγκροτήματος. Τα μουσείο ανήκει σήμερα στην Εφορεία Αρχαιοτήτων Μεσσηνίας. Το ιστορικό συγκρότημα μετατρέπεται σε ερειπίονα και το 1999 αρχίζουν οι εργασίες στερέωσης και αποκατάστασης του οντά και των προσκτισμάτων του με χρηματοδότηση του Β' Κοινοτικού Πλαισίου Στήριξης¹⁹⁷. Μετά τις αναστηλωτικές εργασίες, ο οντάς αποκτά ξανά την αρχική του μορφή και τον αμυντικό του χαρακτήρα.

Η μόνιμη έκθεση του μουσείου στεγάζεται στην τριώροφη οχυρή κατοικία - οντά. Η έκθεση περιλαμβάνει κυρίως εποπτικό υλικό (χάρτες, γκραβούρες, σχέδια, φωτογραφίες, μακέτες), που συνοδεύεται από γενικά πληροφοριακά κείμενα στα ελληνικά και αγγλικά, σύντομες κειμενολεξάντες, χωρία εποχής, χρονολόγιο, καθώς και από μικρό αριθμό εκθεμάτων - πραγματικών αντικειμένων. Στόχος της είναι να εισαγάγει τον επισκέπτη της Μάνης στις κοινωνικές δομές της περιοχής και την επίδρασή τους στην ιδιαίτερη αρχιτεκτονική φυσιογνωμία του τόπου από τους υστερορωμαϊκούς - πρώιμους βυζαντινούς έως τους νεώτερους χρόνους. Ιδιαίτερη έμφαση δίνεται στη φυσιογνωμία των οικισμών κατά τους μεταβυζαντινούς χρόνους, η οποία καθορίζει μέχρι σήμερα τη φυσιογνωμία του μανιάτικου τοπίου. Από αυτήν την περίοδο σώζονται τα περισσότερα δείγματα αρχιτεκτονικής, που συνδέονται με

¹⁹⁵ Χριστοφίδου-, Καλαμαρά,- Ρουμελιώτης (επιμ.), 162.

¹⁹⁶ Ματσούκα 2007, 63.

¹⁹⁷ Χριστοφίδου-, Καλαμαρά,- Ρουμελιώτης (επιμ.), 170.

την ιστορία του τόπου και την κοινωνική οργάνωση των Μανιατών, όπως το συγκρότημα των Τρουπάκηδων - Μούρτζινων. Η έκθεση είναι διαρθρωμένη σε τρεις ενότητες που παρουσιάζονται στα τρία επίπεδα του πυργόσπιτου. Στο ισόγειο παρουσιάζεται εποπτικό υλικό που αφορά το οχυρό συγκρότημα: την ιστορία του, τις οικοδομικές φάσεις του, τις λειτουργίες των χώρων του, την ένταξή του στον παλιό οικισμό της Καρδαμύλης, τις εργασίες αποκατάστασης. Επίσης δίνονται πληροφορίες για την οικογένεια των Μούρτζινων.

Στον πρώτο όροφο παρουσιάζεται η οργάνωση και η φυσιολογία των μανιάτικων οικισμών και η εξέλιξή τους στον χρόνο από τους πρώτους χριστιανικούς αιώνες και τα μεγαλιθικά κτίσματα μέχρι τους νεότερους χρόνους και τις μετεπαναστατικές νεοκλασικού ύφους οικίες. Ταυτόχρονα δίδεται το ιστορικό - διοικητικό πλαίσιο της κάθε περιόδου. Επίσης παρουσιάζονται στοιχεία του ζωτικού χώρου των οικισμών (αλώνια, πεζούλες, μύλοι, στέρνες, αλυκές) και περιορισμένα εκθέματα (παλιές μανιάτικες κεραμίδες, παραδοσιακός χερόμυλος), που συσχετίζονται με τις οικονομικές και επαγγελματικές δραστηριότητες των Μανιατών και τις διαδικασίες παραγωγής.

Στον δεύτερο όροφο δίνονται στοιχεία για την κοινωνική δομή των Μανιατών, δηλαδή την ιδιότυπη και αυστηρή οργάνωσή τους σε γένη, τον τρόπο που αυτή επέδρασε στο οικιστικό τους περιβάλλον και τις επιμέρους τοπικές διαφορές ανάμεσα σε Βορρά και Νότο. Επίσης παρέχονται πληροφορίες για ειδικούς τύπους αρχιτεκτονημάτων (πύργοι, πυργόσπιτα, οχυρά συγκροτήματα κ.α.), αλλά και για τους δίαυλους επικοινωνίας στην κλειστή αυτή κοινωνία (τα καλντερίμια, τα λιμάνια, τις βάρδιες, τους ναούς, τις κρήνες, τις ρούγγες). Τέλος, παρουσιάζονται περιορισμένα εκθέματα (έγγραφο, παλαίτυπο, λιθανάγλυφο), που συνδέονται με τους ισχυρούς καπετάνιους της περιοχής.

Εκτός από την έκθεση στον οικόπεδο, το ίδιο το συγκρότημα λειτουργεί ως έκθεμα με την ανάδειξη των χώρων του και της ιδιαίτερης λειτουργίας τους (πύργος, σιδηρουργείο, στέρνα, λαχανόκηπος, ελαιοτριβείο, οικογενειακός ναός). Η ιδιαίτερη σημασία του μουσείου ως συνόλου έγκειται στο γεγονός ότι αποτελεί ένα συνδυασμό αμυντικής κατασκευής, αρχοντικής κατοικίας και παραγωγικής μονάδας.

Εκτός της μόνιμης έκθεσης, ο επισκέπτης μπορεί να ενημερωθεί από την αρμόδια Αρχαιολογική Υπηρεσία για τις περιοδικές εκθέσεις που φιλοξενούνται στο χώρο με ιδιαίτερη απήχηση στο κοινό.

Ε4. ΔΙΑΔΡΟΜΗ ΕΝΤΟΣ ΤΟΥ ΔΗΜΟΥ ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ

Τυποποιητήριο Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Μεσσηνίας

Η Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Μεσσηνίας¹⁹⁸ ήταν η δευτεροβάθμια συνεταιριστική οργάνωση αγροτών του νομού Μεσσηνίας (**Εικ. 143-145**). Ιδρύθηκε το 1987 από τη συνένωση των επτά υπαρχόντων ενώσεων συνεταιρισμών του νομού και είχε 244 μέλη πρωτοβάθμιους συνεταιρισμούς και 26000 φυσικά μέλη. Στόχος της ήταν η διαφύλαξη των συμφερόντων των συνεταιρισμένων της και η διαφύλαξη της υψηλής ποιότητας των προϊόντων που παράγονται στην Μεσσηνία. Από το 2012 λειτουργεί ως πρωτοβάθμια συνεταιριστική οργάνωση αγροτών νομού Μεσσηνίας με 300 μέλη. Στις εγκαταστάσεις της στη Θουρία έχει εγκατασταθεί σήμερα η εταιρεία Κωνσταντόπουλος Α.Ε. – Olymp, η οποία συνεργάζεται με την ΕΑΣ Μεσσηνίας και κατέχει ηγετική θέση παγκοσμίως στην παραγωγή και διεθνή εμπορία επιτραπέζιων ελιών και εξαιρετικού παρθένου ελαιόλαδου με εμπειρία πάνω από 60 χρόνια.

¹⁹⁸ ΕΑΣ Μεσσηνίας, [online].

Συνεργαζόμενη με περισσότερους από 5.000 αγρότες σε όλη την Ελλάδα, παράγει και τυποποιεί όλες τις διαφορετικές ποικιλίες ελληνικής ελιάς. Ιδιαίτερο βάρος δίνεται στην τυποποίηση και διάθεση των προϊόντων αυτών, όπως το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και η επιτραπέζια «Ελιά Καλαμών».

ΤΕΙ Πελοποννήσου

Το Κέντρο Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης¹⁹⁹ (ΚΠΕ) Καλαμάτας, ως συντονιστικός φορέας του Εθνικού Θεματικού Δικτύου Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης «ΕΛΙΑ», σε συνεργασία με το ΤΕΙ Καλαμάτας²⁰⁰ – Σχολή Τεχνολογίας Γεωπονίας, και συγκεκριμένα τον καθηγητή Κώστα Δελή, τα συνεργαζόμενα ΚΠΕ και Διευθύνσεις Πρωτοβάθμιας και Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης, οργανώνει την καταγραφή υπεραιώνιων ελαιοδέντρων στη Μεσσηνία, αλλά και στην υπόλοιπη Ελλάδα. Η παραπάνω διαδικασία είναι μέρος ενός προγράμματος, του οποίου ηγείται ο κ. Δελής.

Μελετά:

- Την εξακρίβωση της καταγωγής των ελαιοδέντρων στη Μεσσηνία και σε ολόκληρη τη χώρα, από όπου μπορεί να συλλεχτεί υλικό.
- Τη λαογραφική καταγραφή ιστορικών γεγονότων και τη συσχέτισή τους με συγκεκριμένα ελαιόδενδρα.
- Την ταυτοποίηση των αρχαίων ποικιλιών, ώστε να καταγραφούν ως μοναδικές ποικιλίες ή πληθυσμοί.
- Τη διατήρηση του γενετικού υλικού αρχαίων δένδρων.
- Την ανάδειξη της μοναδικότητας των συγκεκριμένων ελαιοδέντρων και τον πιθανό χαρακτηρισμό τους ως διακριτής ποικιλίας και των προϊόντων τους ως ΠΟΠ, ΠΓΕ κλπ.
- Την ανίχνευση ενδιαφερόντων γονιδίων που συσχετίζονται είτε με την προσαρμοστικότητα της ελιάς σε βιοτικές και αβιοτικές καταπονήσεις είτε με την παραγωγή του ελαιόλαδου.
- Την χαρτογράφηση των δένδρων και την προστασία του πληθυσμού και του τοπίου από προσπάθειες αλλοίωσης-υποβάθμισής τους.
- Την ανάδειξη ελαιοδέντρων ως μνημείων φυσικής ιστορίας.
- Την εγκαθίδρυση ενός Βοτανικού Ταξινομικού Κήπου στη Μεσσηνία με σκοπό τη συγκέντρωση έκφυτων, που προέρχονται από τα αρχικά υπεραιώνια δένδρα σε έναν επισκέψιμο χώρο.
- Τη συμμετοχή της πρωτοβάθμιας αλλά και της δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης και την σύνδεση των νέων ανθρώπων με τις υπεραιώνιες ελιές του τόπου τους».

Σκεπτικό των παραπάνω ενεργειών είναι η διαπίστωση ότι αυτό που αποτελεί πολιτισμική κληρονομιά ενός λαού, εφόσον είναι ζωντανός οργανισμός, θα πρέπει να αποτελεί ταυτόχρονα και γενετική παρακαταθήκη για το μέλλον.

Επίσης στο ΤΕΙ δραστηριοποιείται ομάδα γευσιγνωσίας ελαιόλαδου (**Εικ. 146**)²⁰¹.

Πυρηνελαιουργείο ΜΕΣΣΗΝΙΑΚΗ ΑΒΕΕ²⁰²

Η εταιρεία ιδρύθηκε το 1967 από τους αδελφούς Ηλία και Αλέξανδρο Μαργέλη και η εγκατάσταση λειτούργησε συνεχώς ως πυρηνελαιουργείο από το 1968 έως τις μέρες μας με οικογενειακή μετοχική σύνθεση. Σήμερα διοικείται από τα τέκνα του

¹⁹⁹ ΚΠΕ Καλαμάτας [online].

²⁰⁰ ΤΕΙ Πελοποννήσου [online].

²⁰¹ ΤΕΙ Πελοποννήσου [online].

²⁰² Μεσσηνιακή ΑΒΕΕ [online].

Ηλία Μαργέλη. Υπεύθυνος για τα νέα έργα και την παραγωγή είναι ο Αθανάσιος Μαργέλης (Εικ. 147-148).

Στα σαράντα χρόνια αδιάλειπτης λειτουργίας ακολούθησε και προσαρμόστηκε στις τεχνολογικές αλλαγές που προέκυψαν στον ελαιουργικό κλάδο. Ευαισθητοποιημένη στο πρόβλημα που δημιουργούν τα απόβλητα των ελαιοτριβείων στο περιβάλλον, η ΜΕΣΣΗΝΙΑΚΗ ΓΕΩΡΓΙΚΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΕΣ ΑΒΕΕ συμμετείχε ήδη από το 1996 σε ερευνητικά προγράμματα, όπως το Life, Impolive, Ricovec κλπ, σε συνεργασία με το Ινστιτούτο Ελαίας του ΕΘΙΑΓΕ, τον Δήμο Καλαμάτας και άλλους φορείς. Η προσπάθειά της υπήρξε συνεχής και η δημιουργία του οικολογικού της πυρηνελαιουργείου βασίστηκε στην αφομοίωση των καλύτερων ευρωπαϊκών πρακτικών (best practices).

Το πρότυπο οικολογικό πυρηνελαιουργείο που δημιουργήθηκε το 2006, έχει ήδη διανύσει την πιλοτική φάση λειτουργίας του, κατά την οποία αποδείχθηκε η βιωσιμότητα και αποτελεσματικότητα της μεθόδου του, όπου και τιμήθηκε με ειδικό Έπαινο των Βραβείων ΟΙΚΟΠΟΛΙΣ 2007.

Η μονάδα δημιουργήθηκε με καινοτόμες τεχνολογικά λύσεις, ώστε με τις υποδομές παραλαβής και επεξεργασίας που διαθέτει σήμερα, να είναι σε θέση να παραλαμβάνει και να επεξεργάζεται τα απόβλητα των διφασικών ελαιοτριβείων του Νομού, με τρόπο που οι εκπομπές στο περιβάλλον να μην ξεπερνούν τα θεσμοθετημένα όρια για τον ελαιουργικό τομέα.

Η επιχείρηση αποτελεί σήμερα βασικό προμηθευτή πολλών μεγάλων εταιρειών στην Ελλάδα, αλλά πραγματοποιεί και σημαντικές εξαγωγές σε πολλές χώρες, όπως η Ιταλία, Ισπανία, Αγγλία και πολλές άλλες. Η βασική στρατηγική της είναι βασισμένη στην εξωστρέφεια αλλά και στην καινοτομία, προσπαθώντας έτσι κάθε χρόνο να κερδίζει το ανταγωνιστικό πλεονέκτημα.

Μονάδα παρασκευής πεπιεσμένου κάρβουνου (μπρικέτας) από ελαιοπυρήνα «ΚΛΗΜΗΣ»

Η εταιρεία λειτουργεί 48 χρόνια, δραστηριοποιούμενη αρχικά στη διάθεση οικοδομικών υλικών.

Από το 1992 προχώρησε σε μία ευρεσιτεχνία, την παραγωγή κάρβουνου σε μορφή μπρικέτας από τον πυρήνα της ελιάς, καθώς και άλλων προϊόντων θέρμανσης από το κουκούτσι (πυρήνα) της ελιάς (Εικ. 149-152)²⁰³.

Μία νέα δημιουργία πράσινης ενέργειας έρχεται να φέρει την επανάσταση στη θέρμανση. Είναι τα Logs (κούτσουρα) από πυρηνόξυλο με το χαρακτηριστικό πολυγωνικό σχήμα με οπή κατά μήκος του άξονά τους. Είναι κατάλληλο για σόμπες, στόφες, ξυλολέβητες, λέβητες πυρόλυσης και τζάκια. Είναι ένα καθαρά φυσικό προϊόν από τον πυρήνα της ελιάς, δεν περιέχει χημικά πρόσθετα και έχει μεγάλη θερμογόνο δύναμη 4520 kcal/kg.

Το πυρηνόξυλο μπρικέτα είναι ένα επιπλέον προϊόν θέρμανσης, που προέρχεται από τη συμπίεση του πυρηνόξυλου σε οβάλ μορφή. Είναι και αυτό κατάλληλο για σόμπες, στόφες, ξυλολέβητες και λέβητες πυρόλυσης. Είναι ένα καθαρά φυτικό προϊόν από τον πυρήνα της ελιάς, που παρασκευάζεται με μεθόδους φιλικές προς το περιβάλλον, δεν περιέχει χημικά πρόσθετα και έχει μεγάλη θερμογόνο δύναμη 5153 kcal/kg.

²⁰³ Κλήμης [online].

Σύγχρονο ελαιοτριβείο με την επωνυμία: «ΕΛΑΙΟΥΡΓΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΔΗΜΗΤΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ ΕΠΕ»

Η εταιρεία «Ελαιουργικές Επιχειρήσεις Δημητρακόπουλος Ε.Π.Ε.» (Εικ.153-156)²⁰⁴ λειτουργεί από το 1975. Το 1999 μεταφέρθηκε στις σημερινές σύγχρονες εγκαταστάσεις και είναι ένα από τα πιο οργανωμένα ελαιοτριβεία της περιοχής. Παράγει και πουλά extra παρθένο ελαιόλαδο, καθώς και το ελαιόλαδο «ΠΟΠ Καλαμάτα». Είναι διφασικό ελαιοτριβείο. Διαθέτει σύγχρονες εγκαταστάσεις πιστοποιημένες με ISO 22000:2005 και ISO 9001:2000.

Μέγαρο Χορού Καλαμάτας (πρώην Πυρηνελαιουργείο – Σαπωνοποιείο «Λιναρδάκη»)²⁰⁵

Το Μέγαρο Χορού Καλαμάτας (Εικ.157-161)²⁰⁶ ξεκίνησε να κατασκευάζεται τον Απρίλιο του 2007 και μέσα σε 6 χρόνια, το 2013, ολοκληρώθηκε η κατασκευή του.

Η βιομηχανία της πόλης ήταν κάποτε στενά συνδεδεμένη με τον συγκεκριμένο χώρο, αφού εκεί στεγαζόταν το εργοστάσιο της «Ανώνυμης Γεωργικής Εταιρείας Σταματελάκη», και αργότερα, το 1920, το πυρηνελαιουργείο – σαπωνοποιείο και μετέπειτα Γεωργική Βιομηχανία «Λιναρδάκη- Στρούμπου».

Το εργοστάσιο του Λιναρδάκη, όπως είναι ευρύτερα γνωστό, το οποίο έφτιαχνε σαπούνια, πυρηνέλαιο και πάγο αποτέλεσε για πολλά χρόνια τη βιομηχανική κίνηση της περιοχής. Το 1993 σταμάτησε τις εργασίες του.

Οι φούρνοι από το εργοστάσιο βρίσκονται πλέον στον εξωτερικό χώρο του Μεγάλου Χορού, μαρτυρώντας την ύπαρξή του και δείχνοντας με αυτόν τον τρόπο ότι παρελθόν και παρόν συνυπάρχουν και «συμπορεύονται» για το... μέλλον.

Ως πρώτη ύλη για τη σαπωνοποιία χρησιμοποιούνταν το πυρηνέλαιο, το οποίο προέρχεται από το επεξεργασμένο κουκούτσι της ελιάς.

Στο γκαζόν του Μεγάλου Χορού, έξω από τον περιφραγμένο χώρο, εκτίθενται κειμήλια από τη βιομηχανική ιστορία της πόλης και ειδικότερα μηχανήματα του πρώην εργοστασίου «Λιναρδάκη».

Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Μεσσηνίας (Πρατήριο)²⁰⁷

Σφραγίδα ποιότητας αναγνωρίσιμη από τον καταναλωτή επιθυμεί να δώσει στα εκλεκτά μεσσηνιακά τρόφιμα η Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Νομού Μεσσηνίας (Εικ. 162-165), γι' αυτό και επιδιώκει τη δημιουργία όσο το δυνατόν ευρύτερης Ομάδας Ολοκληρωμένης Διαχείρισης στην ελαιοποιήσιμη ελιά, αλλά και στη βρώσιμη, καθώς και στην κορινθιακή σταφίδα.

Στόχος είναι να μεταβληθεί το όφελος για τον καταναλωτή και σε οικονομικό κέρδος για τον παραγωγό, αλλά και σε φροντίδα για την υγεία του, μέσω της ορθής χρήσης φυτοπροστατευτικών προϊόντων και λιπασμάτων, καθώς και σε μέριμνα για το περιβάλλον και την αειφόρο ανάπτυξή του.

Το προϊόν με την επωνυμία «Λάδι της Καλαμάτας» προέρχεται αυστηρά από την παλιά επαρχία «Καλαμών» από επιλεγμένα ελαιοτριβεία, που πληρούν τις προϋποθέσεις για τη διασφάλιση της ποιότητας του ελαιόλαδου κατά την παραγωγική διαδικασία. Τα προϊόντα που διαθέτει είναι:

- Εξαιρετικά Παρθένο Ελαιόλαδο
- ΠΟΠ Ελιές Καλαμάτας – Πάστα Ελιάς
- Πάστα Ελιάς

²⁰⁴ Ελαιουργικές Επιχειρήσεις Δημητρακόπουλος Ε.Π.Ε. [online].

²⁰⁵ Δήμος Καλαμάτας [online].

²⁰⁶ Δήμος Καλαμάτας [online].

²⁰⁷ ΕΑΣ Μεσσηνίας [online].

- ΠΟΠ Καλαμάτα Εξαιρετικά Παρθένο
- Μαύρη Σταφίδα

Αρχαιολογικό Μουσείο Μεσσηνίας

Το κτήριο του Αρχαιολογικού Μουσείου Μεσσηνίας βρίσκεται στην καρδιά του ιστορικού κέντρου της Καλαμάτας (**Εικ. 166-168**)²⁰⁸. Στο κτήριο αυτό βρισκόταν παλιά η Δημοτική Αγορά της πόλης, που κατακλυζόταν καθημερινά από το πολύβουο πλήθος των εμπόρων και των πελατών της.

Ακολουθώντας την παλιά γεωγραφική διαίρεση του νομού σε τέσσερις επαρχίες, Καλαμάτας, Μεσσήνης, Πυλίας και Τριφυλίας, η έκθεση αναπτύσσεται σε αντίστοιχες μεγάλες γεωγραφικές ενότητες, μέσα στις οποίες εντάσσονται οι σημαντικότερες αρχαιολογικές θέσεις με αντιπροσωπευτικά ευρήματα, που προέρχονται είτε από ανασκαφές είτε από επιφανειακές έρευνες ή ακόμη και από τυχαίες παραδόσεις αρχαίων από τους απλούς πολίτες.

Προκειμένου ο επισκέπτης να "διεισδύσει" στις γεωγραφικές ενότητες, ακολουθεί μία κεντρική "οδική αρτηρία" ανάμεσα στις προθήκες και τα εκθέματα, θυμίζοντας τη ροή του ποταμού Παμίσου, που διατρέχει μεγάλο μέρος της Μεσσηνίας και εκβάλλει στον Μεσσηνιακό κόλπο.

Από την κεντρική κυκλοφοριακή αρτηρία διακλαδώνονται οι δευτερεύοντες δρόμοι που οδηγούν στις τέσσερις ενότητες των επαρχιών. Κάθε ενότητα παρουσιάζει αυτοτέλεια και ο επισκέπτης μπορεί επιλεκτικά να δει μέρος της έκθεσης, χωρίς να ακολουθήσει ολόκληρη την πορεία της κεντρικής αρτηρίας.

Το Αρχαιολογικό Μουσείο Μεσσηνίας συμμετέχει ενεργά στην εκπαιδευτική πολιτική του ΥΠ.ΠΟ.Τ, καθώς θεωρεί σημαντική την εκπαίδευση στον πολιτισμό ως μέρος αγωγής του μαθητικού και ενήλικου κοινού. Στο πλαίσιο αυτό οργανώνει εκπαιδευτικά προγράμματα και δράσεις, που απευθύνονται σε οικογένειες, σχολικές ομάδες και επισκέπτες.

Το εκπαιδευτικό πρόγραμμα «Μια πιν Ελιά στον χρόνο», στο οποίο συμμετέχει το μουσείο, απευθύνεται σε σχολικές ομάδες Γ' και Δ' Δημοτικού. Μέσω της βιντεοπροβολής του ομώνυμου παραμυθιού, οι μαθητές ταξιδεύουν στο Ανάκτορο του Νέστορος και μαθαίνουν για τη σημασία της ελιάς στη μακρινή Μυκηναϊκή εποχή. Στη συνέχεια καλούνται να εξερευνήσουν στο Μουσείο τα αντικείμενα που συσχετίζονται με την ελιά και το λάδι και προέρχονται από το Ανάκτορο του Νέστορος. Το εκπαιδευτικό πρόγραμμα ολοκληρώνεται με το παιχνίδι μνήμης και με ζωγραφική στην αίθουσα δραστηριοτήτων.

Ιστορικό και Λαογραφικό Μουσείο Καλαμάτας

Στο Ιστορικό Κέντρο της Καλαμάτας, βρίσκεται το Λαογραφικό Μουσείο (**Εικ.138-140**)²⁰⁹. Το κτήριο όπου στεγάζεται, αποτελεί δωρεά του Κυριακού στο Δήμο και αρχικά στέγαζε το Σύλλογο προς Διάδοση των Γραμμάτων, οπότε λειτούργησε από το 1936 έως το 1945 ως σχολή αλφαριθμητισμού.

Ως μουσείο λειτούργησε για πρώτη φορά το 1973, ενώ το διάστημα μεταξύ 1986 έως το 2002 παρέμεινε κλειστό, προκειμένου να αποκατασταθούν οι βλάβες που είχε υποστεί το κτίριο από τον σεισμό του 1986.

Εδώ μπορεί ο επισκέπτης να αποκτήσει μία πλήρη εικόνα για την καθημερινή ζωή της Καλαμάτας στο παρελθόν, τη γεωργική βιοτεχνία, την υφαντική τέχνη, την αγγειοπλαστική και όλα τα αστικά επαγγέλματα. Τα εκθέματα του ισογείου

²⁰⁸ Αρχαιολογικό Μουσείο Μεσσηνίας [online].

²⁰⁹ Ματσούκα 2007, 285. - Δουλαβέρας - Ρέππας 2012, 35-53, Ιστορικό και Λαογραφικό Μουσείο Καλαμάτας [online].

επιτρέπουν στον επισκέπτη να αποκτήσει μία επαρκή εικόνα για τον προβιομηχανικό τρόπο ζωής στη Μεσσηνία. Η επίσκεψη είναι δυνατή κατόπιν ραντεβού²¹⁰.

Πολιτιστικός Οργανισμός «Δρόμοι της Ελιάς»

Οι «Δρόμοι της Ελιάς» ξεκίνησαν το 1998 με πρωτοβουλία των Επιμελητηρίων της Ελλάδος και της Μεσογείου, στοχεύοντας στη διεθνή προβολή και αξιοποίηση της ιστορίας και του πολιτισμού του πολύτιμου δέντρου προς όφελος των ελαιοπαραγωγικών περιοχών (**Εικ.171-172**)²¹¹.

Από το 2002 οργανώνονται από τον Πολιτιστικό Οργανισμό «Δρόμοι της Ελιάς» (εταιρεία αστική μη κυβερνητική, μη κερδοσκοπική με έδρα την Καλαμάτα), μικρά και μεγάλα οδοιπορικά της ελιάς και πολυάριθμες εκδηλώσεις έχουν ήδη πραγματοποιηθεί ή προγραμματιστεί στην Ελλάδα και σε διάφορες χώρες, όπως εκθέσεις φωτογραφιών και ζωγραφικής, πολιτιστικές και εμπορικές συναντήσεις, διαγωνισμοί, ενημερωτικές ημερίδες κ.α., καθώς και πολλές εκδόσεις με θέμα την ιστορία, τον συμβολισμό, τη σημασία της ελιάς και τη θεραπευτική αξία των προϊόντων της.

Ο Πολιτιστικός Οργανισμός συμμετέχει ως εταίρος ή υλοποιεί ευρωπαϊκά και εθνικά προγράμματα και πραγματοποιεί επίσης ή συμμετέχει σε επιστημονικές έρευνες και μελέτες, που άπτονται των σκοπών και του αντικειμένου του.

Οι «Δρόμοι της Ελιάς» διαθέτουν ένα τεράστιο δίκτυο συνεργαζομένων φορέων σε 28 χώρες και έχουν αναγνωριστεί επίσημα από την Unesco ως «Παγκόσμια Πολιτιστική Διαδρομή», καθώς και από το Συμβούλιο της Ευρώπης ως «Μεγάλη Ευρωπαϊκή Πολιτιστική Διαδρομή». Τελούν υπό την αιγίδα της Συνομοσπονδίας Ελαιοπαραγωγών Πόλεων Μεσογείου (RECOMED), του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιόλαδου, της Κεντρικής Ένωσης Επιμελητηρίων Ελλάδος, του Υπ. Πολιτισμού, του Υπ. Εξωτερικών και χαίρουν της υποστήριξης πολυάριθμων φορέων στην Ελλάδα και τον κόσμο.

Η «Μάνα Ελιά»

Το μητρικό φυτό της ποικιλίας «Καλαμών» (*Olea europaea* var. *Ceraticarpa*), το αρχαιότερο δένδρο ελιάς στην ευρύτερη περιοχή της Καλαμάτας, βρίσκεται μέσα στην πόλη της Καλαμάτας, πίσω από την οδό Λακωνικής και δίπλα στο Ινστιτούτο Ελαιάς και Οπωροκηπευτικών (**Εικ.173,174**)²¹². Είναι πάρα πολύ σημαντικό για την ιστορία και τον πολιτισμό του τόπου. Το 1980 ο πρώτος Δ/ντής του ΚΕΓΕ, Τάκης Οικονομόπουλος, έκανε τις απαιτούμενες ενέργειες και διαδικασίες για να χαρακτηριστεί με απόφαση του Υπουργού Γεωργίας ως διατηρητέο μνημείο της φύσης με μεγάλη πολιτισμική, ιστορική, γενετική και παραγωγική αξία. Η διαμόρφωση του χώρου έγινε από την Τεχνική Υπηρεσία της Νομαρχίας, από το νομάρχη κ. Δημήτρη Δράκο.

Η ηλικία της συγκεκριμένης ελιάς υπολογίστηκε με τη μέθοδο του ραδιενεργού άνθρακα στα 800 - 850 χρόνια, ενώ σύμφωνα με έρευνα του Μεσσήνιου δασολόγου δρ. Παναγιώτη Μπαζίγου μπορεί να φθάνει και τα 1.733 έτη. Το 1997 ένα μέρος της καταστράφηκε από θεομηνία, αλλά παρά τον ακρωτηριασμό της, διατηρεί τη μεγαλοπρέπειά της. Το ύψος της είναι δεκατέσσερα (14) μέτρα, τα τρία (3) από τα οποία είναι ο κορμός της. Η διάμετρος του κορμού είναι τρία (3) μέτρα και η περίμετρος εννέα (9). Η διάμετρος της κόμης της είναι δεκαπέντε (15) μέτρα. Η συγκεκριμένη ελιά είναι ποικιλίας «Καλαμών», η οποία χρησιμοποιείται για

²¹⁰ Ιστορικό και Λαογραφικό Μουσείο Καλαμάτας, [online].

²¹¹ Πολιτιστικός Οργανισμός «Δρόμοι Ελιάς» [online].

²¹² Μπούσμπουρας 2006, 162-164.- Κάτσαρης – ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ.

παραγωγή βρώσιμων ελιών και καλλιεργείται κυρίως στους νομούς Μεσσηνίας, Λακωνίας και Αιτωλοακαρνανίας. Τα φύλλα της είναι βαθυπράσινα, μήκους 8,5 εκ. και πλάτους 1,5 εκ. Ο καρπός της έχει σχήμα μονόπλευρο, κυρτό και μέσο βάρος 5,5 γρ. Η περιεκτικότητα σε λάδι είναι μικρή, περίπου 17%, ενώ η σχέση σάρκας / πυρήνα είναι 8/1. Επίσης, από τα τελευταία στοιχεία για την παραγωγή του ελαιόδεντρου²¹³ γνωρίζουμε ότι αυτή ανερχόταν σε μία καλή χρονιά στα 1.000 κιλά καρπού, γεγονός που αποδεικνύει ότι και σήμερα ακόμη παραμένει πολύ παραγωγικό. Ακόμη θα πρέπει να σημειωθεί ότι μέχρι και σήμερα συνεχίζει να επιτελεί το έργο που ξεκίνησε 190 χρόνια πριν, συνεχίζει δηλαδή να προμηθεύει το Ινστιτούτο Ελαιάς με άριστης ποιότητας μοσχεύματα, που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή δενδρυλλίων της ποικιλίας Καλαμών. Τέλος, το φυσικό κάλλος του γηραιού δένδρου προσελκύει κάθε χρόνο εκατοντάδες επισκέπτες από όλο τον κόσμο (καθηγητές πανεπιστημίων, ξένες εμπορικές αποστολές, φυσιδίφες κ.λπ.), αλλά και εκατοντάδες μαθητές από σχολεία ολόκληρης της χώρας.

Το Ινστιτούτο Ελαιάς με το ΤΕΙ Καλαμάτας συλλέγουν δείγματα από την περιοχή της Μεσσηνίας για ταυτοποίηση του εύρους της γενετικής βάσης του δέντρου, για ελιές η καλλιέργεια των οποίων ξεκίνησε από το συγκεκριμένο μητρικό δέντρο. Σύμφωνα με την ιστορία της πόλης, την περίοδο της Επανάστασης και συγκεκριμένα το 1826, ο Ιμπραήμ πραγματοποιούσε καταστροφές και λεηλασίες χωριών στην Πελοπόννησο: καταστροφές της αγροτικής παραγωγής, κάψιμο καλλιεργειών, ξερίζωμα των οπωροφόρων δέντρων και των ελαιοδέντρων. Είχαν ξεριζωθεί όλα τα ελαιόδεντρα και μόνο αυτή η ελιά έμεινε ανέγγιχτη. Όλοι τότε ξεκίνησαν να παίρνουν δικά της κλαδιά και να φυτεύουν εκ νέου ελιές. Έτσι θεωρείται ότι όλες οι ελιές κατάγονται από αυτήν. Η ελιά, όπως και κάθε άλλο δέντρο που πολλαπλασιάζεται με μοσχεύματα (ριζοβολία κλαδιών), μπορεί να θεωρηθεί αθάνατη.

Η «Μάνα Ελιά» της Καλαμάτας μπορεί να αποτελέσει το σύμβολο της πόλης, το μνημείο το οποίο θα μπορεί να είναι το σήμα κατατεθέν της. Η πόλη μας είναι ούτως ή άλλως παγκοσμίως συνδεδεμένη με την ελιά και το λάδι. Έτσι, η ανάδειξη του μοναδικού αυτού Μνημείου της Φύσης σε σύμβολο της Καλαμάτας, θεωρώ ότι θα ισχυροποιούσε την εικόνα της και θα έδινε ένα πραγματικά δυνατό «brand name».

Δημοτικό ελαιοπερίβολο

Στα Γιαννιτσάνικα βρίσκεται ένα από τα Δημοτικά ελαιοπερίβολα. Για την αξιοποίησή τους ο Δήμος με τη διαδικασία του πλειστηριασμού μέσω της Οικονομικής Επιτροπής του Δήμου, σύμφωνα με τη νομοθεσία, τα νοικιάζει σε ενδιαφερόμενους.

Από την εκμίσθωση αυτών των ελαιοπερίβολων ο Δήμος παραλαμβάνει ποσοστό (που προκύπτει από το αποτέλεσμα του πλειστηριασμού) επί του παραγόμενου ελαιόλαδου, το οποίο στη συνέχεια παραδίδεται στο Δημοτικό Παντοπωλείο ή στους παιδικούς σταθμούς και τις κοινωνικές δομές του Δήμου.

Σε συνεργασία με τον Δήμο και τους παραγωγούς, μπορεί να οργανωθεί συμμετοχή των επισκεπτών στις καλλιεργητικές φροντίδες των ελαιοδένδρων (ελαιοσυλλογή, κλάδεμα, κλπ.).

²¹³ Κάτσαρης – ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ.

«ΑΛΕΚΤΩΡ». Πρώην ελαιοτριβείο – σαπωνοποιείο που σήμερα λειτουργεί ως bar.

Στο κτήριο του πρώην ελαιοτριβείου – σαπωνοποιείου «ΑΛΕΚΤΩΡ» στεγάζεται το ομώνυμο μπαράκι (Εικ. 175-178)²¹⁴.

Δεν μπόρεσα έως σήμερα να βρω στοιχεία για την αρχική του χρήση, γεγονός που χρήζει περαιτέρω μελέτης και έρευνας.

Στη λήξη της πολιτιστικής διαδρομής μπορείτε να επισκεφτείτε σε ένα βιομηχανικό χώρο, στο εσωτερικό του οποίου έχουν διατηρηθεί τα μηχανήματα ως διακόσμηση, αλλά και ως επανάχρηση. Στον εξωτερικό επίσης χώρο υπάρχει υπαίθρια έκθεση μηχανημάτων του πρώην εργοστασίου.

Εκτός από τα παραπάνω σημεία ενδιαφέροντος η Μεσσηνία διαθέτει πολλές άλλες ευκαιρίες για πληροφορίες σχετικά με την ελαιοκαλλιέργεια. Τα όσα αναφέρθηκαν παραπάνω είναι ενδεικτικά.

Παράλληλα με τα παραπάνω ο επισκέπτης μπορεί να ενημερωθεί διαδικτυακά για εκδηλώσεις που πραγματοποιούνται σχετικά με την ελιά και το λάδι στους αντίστοιχους ιστότοπους. Ενδεικτικά αναφέρονται η έκθεση «Άρτος-Οίνος-Έλαιον», που διοργανώνει κάθε καλοκαίρι ο Δήμος Καλαμάτας, το Φεστιβάλ ελαιόλαδου και ελιάς που επίσης διοργανώνεται κάθε χρόνο την άνοιξη στην Καλαμάτα, εκπαιδευτικά προγράμματα σχετικά με την ελιά και την Παρασκευή σαπουνιού από ελαιόλαδο στο Αρχαιολογικό Μουσείο Μεσσηνίας και το Λαογραφικό Μουσείο Καλαμάτας από το ΥΠΠΟ, εκδηλώσεις κατά καιρούς από τον Δήμο Πύλου-Νέστορος και το Costa Navarino με σχετική θεματολογία, κ.α.

Επίσης, ο Γεωργικός Οργανισμός ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ και οι Δήμοι της Περιφερειακής Ενότητας Μεσσηνίας συνεργάζονται για να υλοποιούν ένα τριετές ερευνητικό πρόγραμμα για την έρευνα, τη μελέτη και την ταυτοποίηση των οργανοληπτικών στοιχείων του ελαιόκαρπου στη Μεσσηνία. Η επιστημονικά τεκμηριωμένη ποιότητά του θα αναδείξει το μεσσηνιακό ελαιόλαδο, που είναι το ζητούμενο εδώ και χρόνια. Το πρόγραμμα βρίσκεται στο 2^ο έτος υλοποίησής του και όταν ολοκληρωθούν οι μελέτες, ευελπιστούμε να μπορέσουμε να δώσουμε στοιχεία στους ελαιοπαραγωγούς για την βελτίωση και την προώθηση του ελαιόλαδου εντός και εκτός Μεσσηνίας. Πληροφορίες μπορεί να αντλήσει όποιος επιθυμεί από τους Δήμους της ΠΕ. Μεσσηνίας και τον Γεωργικό Οργανισμό ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ.

Ε5. ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗΣ ΚΑΙ ΠΡΟΩΘΗΣΗ ΤΗΣ ΔΙΑΔΡΟΜΗΣ

Η ελιά αποτελεί αναπόσπαστο, διαχρονικό στοιχείο του ελληνικού μεσογειακού τοπίου, της καθημερινότητας των ανθρώπων και των συνηθειών τους. Το κλίμα και το έδαφος της Μεσσηνίας παρουσιάζει όλα αυτά τα χαρακτηριστικά, τα οποία ευνοούν την καλλιέργεια της ελιάς. Γι' αυτό θα ήθελα να κλείσω, διατυπώνοντας κάποιες προτάσεις για την προβολή και καλύτερη διαχείρισή της στο μέλλον:

Παρ' όλη την αύξηση της ελαιοκαλλιέργειας στη Μεσσηνία, το κομμάτι των εξαγωγών δεν έχει ακόμα κατακτηθεί. Ας ελπίσουμε ότι στο μέλλον το μεσσηνιακό ελαιόλαδο θα βρει την απήχηση που τού αξίζει. Σε αυτό ελπίζουμε να βοηθήσει και να βάλει ένα μικρό λιθαράκι το ερευνητικό πρόγραμμα που έχει ξεκινήσει ο Γεωργικός Οργανισμός ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ και όλοι οι Δήμοι της Μεσσηνίας, για την

²¹⁴ Ματσούκα 2007, 319. - Αλέκτωρ bar [online].

τεκμηρίωση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του ελαιόλαδου ΠΟΠ ΚΑΛΑΜΑΤΑ.

Επειδή οι υποδομές για μία πολιτιστική διαδρομή, όπως αυτή που υποδείξαμε, δεν είναι επαρκείς, θα πρέπει για παράδειγμα να υπάρχει σε όλα τα σημεία ενδιαφέροντος η σήμανση με το λογότυπο της πολιτιστικής διαδρομής, καθώς και πληροφοριακή πινακίδα, τόσο για το συγκεκριμένο σημείο όσο και για τη διαδρομή γενικότερα.

Οι δύο προτεινόμενες διαδρομές με το όνομα «Οι δρόμοι της ελιάς» θα πρέπει να υπάρχουν στην ιστοσελίδα του Δήμου, σε φυλλάδια που θα μοιράζονται σε χώρους εστίασης και ξενοδοχεία, σε τουριστικά γραφεία και μουσεία, όπου θα πρέπει και να προβάλλονται. Η διαδρομή εντός πόλεως θα πρέπει να προσφέρεται αντί αντιτίμου από τον Δήμο σε μορφή GRCODE. Κατά την τουριστική περίοδο, σε τακτά χρονικά διαστήματα, μπορεί να διοργανώνεται με πούλμαν από τα τουριστικά γραφεία η διαδρομή της υπαίθρου και να καταλήγει στην πόλη, ενώ ιδιαίτερη απήχηση και στον απλό κόσμο και σε ειδικούς του χώρου θα είχε η διοργάνωση γευσιγνωσίας σε ενδεδειγμένους χώρους εστίασης ή και σε ελαιοτριβεία.

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Η ελιά αποτελεί αναπόσπαστο, διαχρονικό στοιχείο του ελληνικού μεσογειακού τοπίου, της καθημερινότητας των ανθρώπων και των συνηθειών τους. Το κλίμα και το έδαφος της Μεσσηνίας παρουσιάζει όλα αυτά τα χαρακτηριστικά, τα οποία ευνοούν την καλλιέργεια της ελιάς.

Η ιστορία κάθε τόπου, οι άνθρωποι που τον κατοικούν, οι μνήμες που μεταφέρουν, η πίστη που τους ενδυναμώνει, η γλώσσα και οι αφηγήσεις που διασώζουν, το εορτολόγιο που τηρούν, τα σύμβολα που όλοι γνωρίζουν, το τοπίο που βιώνουν στις εναλλαγές των εποχών του χρόνου, αποτελούν την πολιτιστική του κληρονομιά με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά γνωρίσματα. Η ελιά και το ελαιόλαδο αποτελούν αναπόσπαστο στοιχείο για τη Μεσσηνία στη διαχρονική της διάσταση.

Οι διατροφικές συνήθειες μιας κοινωνίας αποτελούν στοιχείο αξιολόγησής της και έκφραση του πολιτιστικού της επιπέδου. Το ελαιόλαδο, βασικό στοιχείο της ελληνικής διατροφής, κατέχει δεσπόζουσα θέση στον διατροφικό κώδικα κυρίως των περιοχών που το παράγουν, όπως η Μεσσηνία. Τα τελευταία χρόνια, η εντατικοποίηση των ερευνών σχετικά με τις ευεργετικές ιδιότητες των προϊόντων της ελιάς στην υγεία, έχει οδηγήσει σε μία συστηματικότερη καταγραφή των παραδοσιακών τρόπων και μεθόδων αξιοποίησής τους, προκειμένου να ενταχθούν στον σημερινό διατροφικό κώδικα.

Παρ' όλη την αύξηση της ελαιοκαλλιέργειας στη Μεσσηνία, το κομμάτι των εξαγωγών ακόμα δεν έχει κατακτηθεί. Είδαμε και πιο πάνω, στα δημοσιεύματα τοπικών εφημερίδων στις αρχές του 1900, την Ιταλία και την Ισπανία να πρωταγωνιστούν στην προώθηση (marketing) του ελαιόλαδου, ενώ η Ελλάδα με μεγάλη παραγωγή και αξιοζήλευτη ποιότητα ελαιολάδων, δεν έχει καταφέρει να το κατακτήσει. Πολλοί είναι οι παράγοντες που επηρεάζουν τα ζητήματα αυτά και δεν είναι εύκολο να αναλυθούν στο πλαίσιο της παρούσας εργασίας. Ας ελπίσουμε ότι στο μέλλον το μεσσηνιακό ελαιόλαδο θα βρει την απήχηση που τού αξίζει. Σ' αυτό ελπίζουμε να βοηθήσει και να βάλει ένα μικρό λιθαράκι το ερευνητικό πρόγραμμα που έχει ξεκινήσει ο Γεωργικός Οργανισμός ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ και όλοι οι Δήμοι της Μεσσηνίας, για την τεκμηρίωση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του ελαιόλαδου ΠΟΠ ΚΑΛΑΜΑΤΑ.

Έγινε όμως μία προσπάθεια κατανόησης της διαχρονικής καλλιέργειας και γι' αυτό επιλέχθηκαν αντιπροσωπευτικά δείγματα τόσο σε χωρική όσο και σε χρονολογική κατανομή.

Επειδή οι υποδομές για μία πολιτιστική διαδρομή δεν είναι επαρκείς, θα πρέπει, σε όλα τα σημεία ενδιαφέροντος να υπάρχει η σήμανση με το λογότυπο της πολιτιστικής διαδρομής, καθώς και πληροφοριακή πινακίδα τόσο για το συγκεκριμένο σημείο, αλλά και της διαδρομής γενικότερα. Θα πρέπει ο Δημόσιος και ο Ιδιωτικός Τομέας να συνεργαστούν για την ανάδειξη της ελιάς και του ελαιόλαδου και να προωθήσουν την πολιτιστική αυτή διαδρομή. Ευελπιστώ πως οι προτάσεις μου θα υλοποιηθούν και θα αποτελέσουν ένα ακόμα λιθαράκι στην προώθηση του τοπικού μας αγροτικού προϊόντος και στην ανάδειξη του πολιτισμού της Μεσσηνίας.

Κλείνοντας, φέρνω στο νου μου ξανά, τα λόγια του Οδυσσέα Ελύτη: «Εάν αποσυνθέσεις την Ελλάδα, στο τέλος θα δεις να σου μένουν μια ελιά, ένα αμπέλι κι ένα καράβι. Που σημαίνει ότι με άλλα τόσα την ξαναφτιάχνεις».

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Αθανασιάδης Ν. - Γερασιμίδης Α. - Παναγιωτίδης Α., 1996, «Η ελιά στα διαγράμματα γύρης και η σημασία της από ιστοριοαρχαιολογική άποψη», στο: Ε. Μπερκίν (επιμ.), *Ελιά και λάδι. Δ' τριήμερο εργασίας, Καλαμάτα, 7-9 Μαΐου 1993*, ΕΤΒΑ, Αθήνα, 78-91.
- Alcock S., 2005, «Δύναμη από τους νεκρούς: Ταφική λατρεία στην απελευθερωμένη Μεσσηνία», στο: J. Davis. - Χ. Μπάλτας (επιμ.), *Πύλος η αμμονδερή*, Εκδόσεις Παπαδήμα, Αθήνα, 224-229.
- Αναγνωστάκης Η., 1996, «Ελλαδικά παραμύθια και ελαδική παραμυθία στο Βυζάντιο του 10^{ου} αιώνα», στο: Ε. Μπερκίν (επιμ.), *Ελιά και λάδι. Δ' τριήμερο εργασίας, Καλαμάτα, 7-9 Μαΐου 1993*, ΕΤΒΑ, Αθήνα, 121-150.
- Αναγνωστάκης Η., 2007α, «Oleum vero ex rauco. Ελιά και λάδι στην Πελοπόννησο κατά την ύστερη αρχαιότητα και τους πρωτοβυζαντινούς χρόνους», στο: Ελ. Μπενάκη (επιμ.), «*Ο δε τόπος... ελαιοφόρος*». *Η παρουσία της ελιάς στην Πελοπόννησο*, Εκδόσεις ΠΙΟΠ, Αθήνα, 41-50.
- Αναγνωστάκης Η., 2007β, «Η ελαιοφόρος Πελοπόννησος στους μέσους βυζαντινούς χρόνους», στο: Ελ. Μπενάκη (επιμ.), «*Ο δε τόπος... ελαιοφόρος*». *Η παρουσία της ελιάς στην Πελοπόννησο*, Εκδόσεις ΠΙΟΠ, Αθήνα, 60-73.
- Αραπογιάννη Ξ., 2016, «Κατάλοιπα ελαιотριβείων στην Αρχαία Θουρία», *Αρχαιολογία και Τέχνες* 121, 54-60.
- Αραπογιάννη Ξ., 2017, *Αρχαία Θουρία. Το Ασκληπιείο*, Εκδόσεις Αεχαιό, Αθήνα.
- Βαλαβάνης Π., 2006, «Το λάδι και οι Αρχαίοι Έλληνες», στο: Αικ. Πολυμέρου-Καμηλάκη (επιμ.), *Ωδή στην ελιά*, Εκδόσεις Ακαδημίας Αθηνών, Αθήνα, 62-73.
- Βέμμος Στ., 2017, «Η καρποφορία της ελιάς», στο: Δ. Γαβαλάς (επιμ.), *Εγκυκλοπαίδεια ελαιοκομίας, το ελαιόλαδο*, Βασίλης Ζαμπούνης – Άξιον Εκδοτική Αθηνών, Αθήνα, 223-241.
- Γερμανίδου Σ., 2004α, «Χώροι μεταποίησης της παραγωγής. Λιοτρίβια», στο: Π. Καλαμαρά – Ν. Ρουμελιώτης (επιμ.), *Μανιάτικοι οικισμοί*, Κατάλογος Μουσείων του Δικτύου Μουσείων Μάνης σε συνεργασία με το Υπουργείο Πολιτισμού, Εκδόσεις Καπόν, Αθήνα, 98-99.
- Γερμανίδου Σ., 2004β, «Η παραγωγή. Τα προϊόντα», στο: Π. Καλαμαρά – Ν. Ρουμελιώτης (επιμ.), *Μανιάτικοι οικισμοί*, Κατ. Μουσ. Του Δικτύου μουσείων Μάνης σε συνεργασία με το Υπουργείο Πολιτισμού, Εκδόσεις Καπόν, Αθήνα, 109-111.
- Γιαννοπούλου Μ., 2007, «Τα ελαιотριβεία στην Πελοπόννησο από τον 19^ο έως και τα μέσα του 20^{ου} αιώνα», στο: Ελ. Μπενάκη (επιμ.), «*Ο δε τόπος... ελαιοφόρος*». *Η παρουσία της ελιάς στην Πελοπόννησο*, Εκδόσεις ΠΙΟΠ, Αθήνα, 106-117.
- Γρηγοράκης Ν., 2004, «Η ελιά στη Νεοελληνική Χαρακτική», στο: Τ. Κατσουλίδης (επιμ.), *Δήμος Μεσσήνης. Μουσείο Χαρακτικής Τάκη Κατσουλίδη*, Κατ. Μουσείου, Εκδόσεις Αδάμ-Πέργαμος, 2004.
- Davis J., 2005α, «Πρόλογος», στο: J. Davis. - Χ. Μπάλτας (επιμ.), *Πύλος η αμμονδερή*, Εκδόσεις Παπαδήμα, Αθήνα, 22-27.
- Davis J., 2005β, «Σύντομη αναφορά στο παρελθόν της Μεσσηνίας», στο: J. Davis. - Χ. Μπάλτας (επιμ.), *Πύλος η αμμονδερή*, Εκδόσεις Παπαδήμα, Αθήνα, 29-33.
- Δεναξά Ν.- Κωστελένος Γ.- Ρούσσοις Π., 2017α, «Τεχνικές πολλαπλασιασμού της ελιάς», στο: Δ. Γαβαλάς (επιμ.), *Εγκυκλοπαίδεια ελαιοκομίας, το ελαιόλαδο*, Βασίλης Ζαμπούνης – Άξιον Εκδοτική, Αθήνα, 81-91.

- Δεναζά Ν. - Κωστελένος Γ. - Ρούσσος Π., 2017β, «Τεχνικές πολλαπλασιασμού της ελιάς», στο: Δ. Γαβαλάς (επιμ.), *Εγκυκλοπαίδεια ελαιοκομίας, το ελαιόλαδο*, Βασίλης Ζαμπούνης – Άξιον Εκδοτική, Αθήνα, 83, εικ. 1.
- Δουλαβέρας Αρ., 2012, «Όψεις του λαϊκού βίου στη Μεσσηνία κατά τον 19^ο και 20^ο αιώνα», στο: Γ. Ξανθάκη-Καραμάνου (Επιστημονική Εποπτεία), Α. Δουλαβέρας - Ι. Σπηλιοπούλου (Επιστημονική Επιμέλεια), *Μεσσηνία: Συμβολές στην ιστορία και στον πολιτισμό της*, Εκδόσεις Παπαζήση, Αθήνα, 527-596.
- Δουλαβέρας Αρ. - Ρέππας Χρ. 2012, *Λαογραφικά Μουσεία της Μεσσηνίας*, Εκδόσεις Αντ. Σταμούλης, Θεσσαλονίκη.
- Δρημίτζιας Κ. – Χ. Μπάλτας (επιμ.), 1997, *Πύλος Ναβαρίνο – Νιόκαστρο, Ανάκτορο Νέστορος: μνήμες και χρώματα*, Εκδόσεις Παπαδήμα, Αθήνα.
- Ζαμπούνης Β., 2017α, «Γεωγραφικές ενδείξεις ΠΟΠ/ΠΓΕ: «εργαλεία» ποιότητας και μάρκετινγκ», στο: Δ. Γαβαλάς (επιμ.), *Εγκυκλοπαίδεια ελαιοκομίας, το ελαιόλαδο*, έκδοση Βασίλης Ζαμπούνης – Άξιον Εκδοτική, Αθήνα, 487-498.
- Ζαμπούνης Β., 2017β, «Στατιστική ανασκόπηση ελαιοκομικών δεδομένων», στο: Δ. Γαβαλάς (επιμ.), *Εγκυκλοπαίδεια ελαιοκομίας, το ελαιόλαδο*, Βασίλης Ζαμπούνης – Άξιον Εκδοτική, Αθήνα, 571-594.
- Ζυμή Ε., 2012, «Η Μεσσηνία στην αρχαιότητα μέσα από τα μνημεία της», στο: Γ. Ξανθάκη-Καραμάνου (Επιστημονική Εποπτεία), Α. Δουλαβέρας - Ι. Σπηλιοπούλου (Επιστημονική Επιμέλεια), *Μεσσηνία: Συμβολές στην ιστορία και στον πολιτισμό της*, Εκδόσεις Παπαζήση, Αθήνα, 99-134.
- Gell W., 2012, *Narrative of a journey in the Morea*, Εκδόσεις Cambridge, New York, 1-78.
- Gerstel S., 2005, «Μεσαιωνική Μεσσηνία», στο: Χ. Μπάλτας (επιμ.), *Πύλος η αμμονδερή*, Εκδόσεις Παπαδήμα, Αθήνα, 235-251.
- Θέμελης Π. – Ευ. Κυπραίου. – Ε. Μπεχράκη (επιμ.), 1999, *Αρχαία Μεσσήνη*, Ταμείο Αρχαιολογικών Πόρων και Απαλλοτριώσεων, Αθήνα.
- Θέμελης Π., 2002, «Υστερορωμαϊκή και πρωτοβυζαντινή Μεσσήνη», στο: Π. Θέμελης. – Β. Κόντη (επιμ.), *Πρωτοβυζαντινή Μεσσήνη και Ολυμπία: αστικός και αγροτικός χώρος στη Δυτική Πελοπόννησο*, Εταιρεία Μεσσηνιακών Σπουδών, Αθήνα, 19-35.
- Θέμελης Π., 2010α, *Μεσσηνιακή κοινωνία και οικονομία*, Εκδόσεις Μίλητος, Αθήνα.
- Θέμελης Π., 2010β, *Αρχαία Μεσσήνη. Ιστορία – μνημεία – άνθρωποι*, Εκδόσεις Μίλητος, Αθήνα.
- Θέμελης Π., 2014. - Στ. Σκουρλής (επιμ.), *Αρχαία Μεσσήνη*, Εκδόσεις ΥΠΠΟ, Αθήνα.
- Θέμελης Π., 2017, «Μεσσηνιακή οικονομία», στο: Β. Ιγγλέζου (επιμ.), *Ιστορική μνήμη & Οικονομική Ανάπτυξη. Α' Διεθνές Συνέδριο, Αθήνα και Κορώνη, 2-5 Ιουλίου 2009*, Μανιατάκειον Ίδρυμα, Αθήνα, 103-114.
- Κακούρος Ι., 2012, «Βυζαντινά μνημεία της Μεσσηνίας», στο: Γ. Ξανθάκη-Καραμάνου (Επιστημονική Εποπτεία), Α. Δουλαβέρας - Ι. Σπηλιοπούλου (Επιστημονική Επιμέλεια), *Μεσσηνία: Συμβολές στην ιστορία και στον πολιτισμό της*, Εκδόσεις Παπαζήση, Αθήνα, 199-262.
- Καλτσάς Ν., 1989, *Ancient Messene*, Ταμείο Αρχαιοπολιγών Πόρων και Απαλλοτριώσεων, Αθήνα.
- Κωστελένος Γ., 2017α, «Η διαδρομή του ελαιόδένδρου δια μέσου των αιώνων», στο: Δ. Γαβαλάς (επιμ.), *Εγκυκλοπαίδεια ελαιοκομίας, το ελαιόλαδο*, Βασίλης Ζαμπούνης – Άξιον Εκδοτική, Αθήνα, 21-27, φωτ. 1-4.

- Κωστελένος Γ., 2017β, «Ελληνικές ποικιλίες ελιάς», στο: Δ. Γαβαλάς (επιμ.), *Εγκυκλοπαίδεια ελαιοκομίας, το ελαιόλαδο*, Βασίλης Ζαμπούνης – Άξιον Εκδοτική, Αθήνα, 39-51.
- Κωστόπουλος Β., 2017, «Κλιματική αλλαγή και Καλλιέργειες της Ελιάς», στο: Δ. Γαβαλάς (επιμ.), *Εγκυκλοπαίδεια ελαιοκομίας, το ελαιόλαδο*, Βασίλης Ζαμπούνης – Άξιον Εκδοτική, Αθήνα, 293-311.
- Ματθαίου Α., 1996, «Η χρήση των προϊόντων της ελιάς στη διατροφή, μέσα από τα κείμενα της τουρκοκρατίας», στο: Ε. Μπερκίν (επιμ.), *Ελιά και λάδι. Δ΄ τριήμερο εργασίας, Καλαμάτα, 7-9 Μαΐου 1993*, ΕΤΒΑ, Αθήνα, 423-431.
- Ματσούκα Π. – Ελ. Τράιου (επιμ.), 2007, *Μεσσηνία. Τόπος – χρόνος - άνθρωποι*, Εκδόσεις Μίλητος, Αθήνα.
- Μηλίτση-Κεχαγιά Ε., 2015, «Οι πινακίδες της Γραμμικής Β΄ γραφής», στο: Ε. Μηλίτση-Κεχαγιά (επιμ.), *Ανάκτορο Νέστορος*, Υπουργείο Πολιτισμού και Αθλητισμού – Εφορεία Αρχαιοτήτων Μεσσηνίας, Καλαμάτα.
- Μπάνου Αι., 2012, «Μεσσηνία: Οι προϊστορικοί χρόνοι», στο: Γ. Ξανθάκη-Καραμάνου (Επιστημονική Εποπτεία), Α. Δουλαβέρας - Ι. Σπηλιοπούλου (Επιστημονική Επιμέλεια), *Μεσσηνία: Συμβολές στην ιστορία και στον πολιτισμό της*, Εκδόσεις Παπαζήση, Αθήνα, 13-76.
- Μπιτσάνης Η., 2015 «Επί Τάπητος: Ιστορικά στοιχεία για την ελαιοκαλλιέργεια», εφημ. *Ελευθερία* (16-12-2015), 4.
- Μουτσούλας Π., 2007, «Η ελαιοκομία στην Πελοπόννησο κατά το μεσοπόλεμο. Οικονομία, θεσμοί», στο: Ελ. Μπενάκη (επιμ.), «*Ο δε τόπος... ελαιοφόρος*». *Η παρουσία της ελιάς στην Πελοπόννησο*, Εκδόσεις ΠΙΟΠ, Αθήνα, 147-157.
- Μπουλώτης Χρ., 1996, «Η ελιά και το λάδι στις ανακτορικές κοινωνίες της Κρήτης και της μυκηναϊκής Ελλάδας: Όψεις και απόψεις», στο: (επιμ.), *Ελιά και λάδι. Δ΄ τριήμερο εργασίας, Καλαμάτα, 7-9 Μαΐου 1993*, ΕΤΒΑ, Αθήνα, 19-58.
- Μπουλώτης Χρ., 2006, «Υλικό για μικρές ιστορίες λαδιού από τη γραμμική Β γραφή», στο: Αικ. Πολυμέρου-Καμηλάκη (επιμ.), *Ωδή στην ελιά*, Εκδόσεις Ακαδημίας Αθηνών, Αθήνα, 50-53.
- Μπουρνάκας Β., 2017, «Ζωικοί εχθροί της ελιάς», στο: Δ. Γαβαλάς (επιμ.), *Εγκυκλοπαίδεια ελαιοκομίας, το ελαιόλαδο*, Βασίλης Ζαμπούνης – Άξιον Εκδοτική, Αθήνα, 155-197.
- Μπούσμπουρας Δ., 2007, «Το τοπίο των ελαιώνων στην Πελοπόννησο», στο: Ελ. Μπενάκη (επιμ.), «*Ο δε τόπος... ελαιοφόρος*». *Η παρουσία της ελιάς στην Πελοπόννησο*, Εκδόσεις ΠΙΟΠ, Αθήνα, 163-179.
- Ξανθοπούλου Μ., 2012, «Οικιστικά κατάλοιπα της πρωτοβυζαντινής και μεσοβυζαντινής περιόδου στη Μεσσηνία», στο: Γ. Ξανθάκη-Καραμάνου (Επιστημονική Εποπτεία), Α. Δουλαβέρας - Ι. Σπηλιοπούλου (Επιστημονική Επιμέλεια), *Μεσσηνία: Συμβολές στην ιστορία και στον πολιτισμό της*, Εκδόσεις Παπαζήση, Αθήνα, 183-198.
- Ολυμπίου Ευ., 2007, «"Μια κουπίτσα λάδι όλο τον κόσμο αλείφει". Από τον παραδοσιακό πολιτισμό της ελιάς στην Πελοπόννησο», στο: Ελ. Μπενάκη (επιμ.), «*Ο δε τόπος... ελαιοφόρος*». *Η παρουσία της ελιάς στην Πελοπόννησο*, Εκδόσεις ΠΙΟΠ, Αθήνα, 35-40.
- Πανοπούλου Αγγ., 2007, «Από το trapetum στο macina d' oglio. Ελαιώνες, λάδι και ελαιοτριβεία στη νοτιοδυτική Πελοπόννησο», στο: Ελ. Μπενάκη (επιμ.), «*Ο δε τόπος... ελαιοφόρος*». *Η παρουσία της ελιάς στην Πελοπόννησο*, Εκδόσεις ΠΙΟΠ, Αθήνα, 75-103.

- Παπλωματάς Ε. - Αντωνίου Π., «Οι κυριότερες ασθένειες της ελιάς και η αντιμετώπισή τους», στο: Δ. Γαβαλάς (επιμ.), *Εγκυκλοπαίδεια ελαιοκομίας, το ελαιόλαδο*, Βασίλης Ζαμπούνης – Άξιον Εκδοτική, Αθήνα, 139-154.
- Πίκουλας Γ., 2007, «Ιστορίες της ελιάς», στο: Ελ. Μπενάκη (επιμ.), «*Ο δε τόπος... ελαιοφόρος*». *Η παρουσία της ελιάς στην Πελοπόννησο*, Εκδόσεις ΠΙΟΠ, Αθήνα, 16-31.
- Πολυμέρου-Καμηλάκη Αικ., 2017, «Ελαιόλαδο: παραδοσιακές πρακτικές στην καθημερινή ζωή, τον πολιτισμό και τη λατρεία», στο: Δ. Γαβαλάς (επιμ.), *Εγκυκλοπαίδεια ελαιοκομίας, το ελαιόλαδο*, Βασίλης Ζαμπούνης – Άξιον Εκδοτική, Αθήνα, 29-37.
- Ποντίκης Κ., 2000, *Ειδική денδροκομία, ελαιοκομία*, τομ. Γ', Εκδόσεις Αθ. Σταμούλης, Αθήνα.
- Σημαντηράκης Β. - Λυκούδη Μ., 2001, *Ελαία η καλλιστέφανος*, Εκδόσεις Έφεσσος, Αθήνα.
- Shelmerdine C., 2005, «Η βιοτεχνία του αρωματικού ελαίου», στο: J. Davis. - X. Μπάλτας (επιμ.), *Πύλος η αμμονδερή*, Εκδόσεις Παπαδήμα, Αθήνα, 134-142.
- Σμαραγδής Α., 2017α, «Φωτογραφία: Η Ακρόπολη από τον αρχαίο Ελαιώνα», στο: Δ. Γαβαλάς (επιμ.), *Εγκυκλοπαίδεια ελαιοκομίας, το ελαιόλαδο*, Βασίλης Ζαμπούνης – Άξιον Εκδοτική, Αθήνα, 352.
- Σμαραγδής Α., 2017β, «Φωτογραφία: Κρήτη», στο: Δ. Γαβαλάς (επιμ.), *Εγκυκλοπαίδεια ελαιοκομίας, το ελαιόλαδο*, Βασίλης Ζαμπούνης – Άξιον Εκδοτική, Αθήνα, 14.
- Σφακιωτάκης Ευ., 1993, *Μαθήματα ελαιοκομίας*, Εκδόσεις tyro Man, Θεσσαλονίκη.
- Ταλιάνης Δ., 2001, «Μουσείο Φυσικής Ιστορίας Απολιθωμένου Δάσους Λέσβου», στο: Α. Δούντση (επιμ.), *Η ελιά στην Ελλάδα*, Εκδόσεις Τοπίο, Ν. Σμύρνη, 6, 9, 11, 64, 83, 99.
- Τσαγκάρη Δ., 2006, «Η ελιά ως θέμα των ελληνικών νομισμάτων από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα», στο: Αικ. Πολυμέρου - Καμηλάκη (επιμ.), *Ωδή στην ελιά*, Εκδόσεις Ακαδημία Αθηνών, Αθήνα, 92-97.
- Yuzvenko S., 2005, «Από τη γύρη στα φυτά», στο: J. Davis. - X. Μπάλτας (επιμ.), *Πύλος η αμμονδερή*, Εκδόσεις Παπαδήμα, Αθήνα, 56-62.
- Φάκλαρης Π. - Σταματοπούλου Β., 2007, «Ελαία Ελληνική», στο: Ελ. Μπενάκη (επιμ.), «*Ο δε τόπος... ελαιοφόρος*». *Η παρουσία της ελιάς στην Πελοπόννησο*, Εκδόσεις ΠΙΟΠ, Αθήνα, 75-83.
- Φωτόπουλος Χρ. - Κάνταρος Η. - Βεγκωντής .Γ - Παπαδόπουλος Π., 2010, *Βιολογική Καλλιέργεια της Ελιάς*, Εκδόσεις Σταμούλη, Αθήνα.
- Χατζουλιάκης Κ., 2012, «Ακολουθώντας τα Αποτυπώματα της Ελιάς στην Ελλάδα», στο: Κ. Χατζουλιάκης (επιμ.), *Ακολουθώντας τα Αποτυπώματα της Ελιάς (Olea europaea L.)*, Εκδόσεις IOC, ISHS, AARINENA, Κρήτη, 109-128.
- Χατζηιωάννου Χρ., 2007, «Από την κορινθιακή σταφίδα στις ελιές Καλαμών: προϊόντα της Μεσογείου με τοπική διάσταση», στο: Ελ. Μπενάκη (επιμ.), «*Ο δε τόπος... ελαιοφόρος*». *Η παρουσία της ελιάς στην Πελοπόννησο*, Εκδόσεις ΠΙΟΠ, Αθήνα, 133-144.
- Χατζησάββας Σ., 1996, «Η τεχνολογία της μετατροπής του ελαιόκαρπου σε ελαιόλαδο κατά την αρχαιότητα στην Κύπρο», στο: Ε. Μπερκίν (επιμ.), *Ελιά και λάδι. Δ' τριήμερο εργασίας, Καλαμάτα, 7-9 Μαΐου 1993*, ΕΤΒΑ, Αθήνα, 59-69.
- Χριστοπούλου Ε., 2017, «Νομοθετικό πλαίσιο σχετικά με τις ποιοτικές κατηγορίες των ελαιολάδων και πυρηνελαίων. Κανονισμός (ΕΟΚ) 2568/91», στο: Δ. Γαβαλάς

- (επιμ.), *Εγκυκλοπαίδεια ελαιοκομίας, το ελαιόλαδο*, Βασίλης Ζαμπούνης – Άξιον Εκδοτική, Αθήνα, 413-431.
- Χριστοφίδου Αθ., 2004, “Όχυρωμένα συγκροτήματα καπετάνιων: το παράδειγμα των Τρουπάκιδων-Μούρτζινων”, στο: Π. Καλαμαρά – Ν. Ρουμελιώτης (επιμ.), *Μανιάτικοι οικισμοί*, Κατάλογος Μουσείων του Δικτύου Μουσείων Μάνης σε συνεργασία με το Υπουργείο Πολιτισμού, Εκδόσεις Καπόν, Αθήνα.
 - Χρήστου Χρ., 2006, «Εισαγωγή. Η ελιά του μύθου και της ιστορίας, της παράδοσης και της ζωής», στο: Αικ. Πολυμέρου-Καμηλάκη (επιμ.), *Ωδή στην ελιά*, Εκδόσεις Ακαδημίας Αθηνών, Αθήνα, 36-47.
 - Zangger E., 2005α, «Το φυσικό περιβάλλον», στο: J. Davis. - Χ. Μπάλτας (επιμ.), *Πύλος η αμμονδερή*, Εκδόσεις Παπαδήμα, Αθήνα, 43-51.
 - Zangger E., 2005β, «Ο ρόλος των φυσικών επιστημών στην περιφερειακή αρχαιολογία», στο: J. Davis. - Χ. Μπάλτας (επιμ.), *Πύλος η αμμονδερή*, Εκδόσεις Παπαδήμα, Αθήνα, 52-55.

ΔΙΚΤΥΟΓΡΑΦΙΑ

- «Α. Τάσος», ανακτήθηκε από το <<https://gr.pinterest.com>> [ημερ. πρόσβασης: 23/02/2019].
- «Άγιοι Απόστολοι», ανακτήθηκε από το <<https://greece.terrabook.com>> [ημερ. πρόσβασης: 23/02/2019].
- «Αλέκτωρ bar», ανακτήθηκε από το <<https://www.facebook.com/Alektor.Fluid.Lounge.Bar>>, [ημερ. πρόσβασης: 20-09-2017].
- «Ανασκαφή Αρχαίας Θουρίας», ανακτήθηκε από το <<http://ancientthouriaexcavation.gr>>, [ημερ. πρόσβασης: 20-09-2017].
- «Ανασκαφή Αρχαίας Θουρίας», ανακτήθηκε από το <<https://www.archaiologia.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 16/02/2019].
- «Ανω Εγκλιανός Μεσσηνίας – Ανάκτορο Νέστορος», ανακτήθηκε από το <http://odysseus.culture.gr> [ημερ. Πρόσβασης: 19-02-2019].
- «Αραπογιάννη. Κατάλοιπα ελαιοτριβείων στην αρχαία Θουρία Μεσσηνίας», ανακτήθηκε από το <<https://www.archaiologia.gr>>, [ημερ. πρόσβασης: 13-02-2019].
- «Αρχαία Μεσσήνη. Η ίδρυση της Μεσσήνης και το πολεοδομικό της σύστημα», ανακτήθηκε από το <<http://www.ancientmessene.gr>>, [ημερ. Πρόσβασης: 19-02-2019].
- «Αρχαιολογικό Μουσείο Μεσσηνίας», ανακτήθηκε από το <<http://archmusmes.culture.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 20-09-2017].
- «ΓΑΚ Μεσσηνίας», ανακτήθηκε από το <<http://gak.mes.sch.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 20/10/2017].
- «Δήμος Καλαμάτας», ανακτήθηκε από το <<http://www.kalamata.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 20-09-2017].
- «Δρόμοι Ελιάς», ανακτήθηκε από το <<http://olivetreeroute.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 20-09-2017].
- «ΕΑΣ Μεσσηνίας», ανακτήθηκε από το <<http://www.messiniaunion.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 20-09-2017].
- «ΕΑΣ Μεσσηνίας. «Προδιαγραφές προϊόντος ελαιόλαδου ΠΟΠ ΚΑΛΑΜΑΤΑ-KALAMATA», ανακτήθηκε από το <<http://www.messiniaunion.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 19-02-2019].
- «Ελαιουργικές Επιχειρήσεις Δημητρακόπουλος ΕΠΕ», ανακτήθηκε από το <<http://wikimapia.org>> [ημερ. πρόσβασης: 20-09-2017].
- «Η Μάνα Ελιά», ανακτήθηκε από το <<http://www.olivenews.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 20/10/2017].
- «Η μυθική ελαία του Πλάτωνα», ανακτήθηκε από το <<https://ellinondiktyo.blogspot.com>> [ημερ. πρόσβασης: 21/02/2019].
- «Η μυθική Ελιά του Πλάτωνα στην Αθήνα που στην σκιά δίδασκε», ανακτήθηκε από το <<https://www.tilestwra.com>> [ημερ. πρόσβασης: 16/02/2019].
- «Θεόφιλος Χατζημιχαήλ», ανακτήθηκε από το <<https://eikastikadokimia.blogspot.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 23/02/2019].
- «Θυρανοΐζια του Ι. Ν. Μεταμόρφωσης του Σωτήρος Χριστιάνων Τριφυλίας», ανακτήθηκε από το <<https://www.naftemporiki.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 23/02/2019].

- «Ιστορικό και Λαογραφικό Μουσείο», ανακτήθηκε από το <<http://www.kalamata.gr>>, [ημερ. πρόσβασης: 20-09-2017].
- «Ιστορικό και Λαογραφικό Μουσείο», ανακτήθηκε από το <<http://culture.kalamata.gr>>, [ημερ. πρόσβασης: 05-06-2019].
- «Κάστρο Μούρτζινου-Τρουπάκη», ανακτήθηκε από το <<https://kappaville.wordpress.com>> [ημερ. πρόσβασης: 23/02/2019].
- «Κατάλογος ΠΟΠ και ΠΓΕ των Ελιών – ΠΟΠ και ΠΓΕ του Λαδιού», ανακτήθηκε από το <<http://www.elies-ladikalamatiano.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 16/02/2019].
- «Κατσίγαρος», ανακτήθηκε από το <<http://1lyk-kalamp.tri.sch.gr>>, [ημερ. πρόσβασης: 26-11-2017].
- «Κλήμης», ανακτήθηκε από το <<http://klimiscoal.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 20-09-2017].
- «ΚΠΕ Καλαμάτας», ανακτήθηκε από το <<http://kpe-kal.mes.sch.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 20-09-2017].
- Λεβεντάκη Χρ. 2010, «Βιολογική καλλιέργεια ελιάς», Πτυχιακή εργασία, ΤΕΙ Κρήτης, ανακτήθηκε από το <<http://nefeli.lib.teicrete.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 20/09/2017].
- «Λιτότητα στο πρόγραμμα των πολιτιστικών εκδηλώσεων του Δήμου Δυτικής Μάνης», ανακτήθηκε από το <<https://www.kalamatajournal.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 23/02/2019].
- «Μέγαρο Χορού Καλαμάτας», ανακτήθηκε από το <<https://www.eleftheriaonline.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 20/10/2017].
- «Mediterranean diet», ανακτήθηκε από το <<https://ich.unesco.org>> [ημερ. πρόσβασης: 05/06/2019].
- «Μεσσηνιακή ΑΒΕΕ», ανακτήθηκε από το <https://www.facebook.com/pg/messabee/about/?ref=page_internal> [ημερ. πρόσβασης: 20-09-2017].
- «Μουσείο Ελιάς και ελληνικού Λαδιού», ανακτήθηκε από το <<http://www.piorp.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 23/02/2019].
- «Μουσείο Ελιάς και ελληνικού Λαδιού», ανακτήθηκε από το <<http://www.ktirio.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 23/02/2019].
- «Μουσείο Ελιάς και ελληνικού Λαδιού», ανακτήθηκε από το <<https://museumfinder.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 23/02/2019].
- «Μουσείο Ελιάς και ελληνικού Λαδιού», ανακτήθηκε από το <<https://odosell.blogspot.com>> [ημερ. πρόσβασης: 23/02/2019].
- «Μουσείο Ελιάς και ελληνικού Λαδιού», ανακτήθηκε από το <<http://www.exploresparta.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 23/02/2019].
- «Νομίσματα», ανακτήθηκε από το <<http://wi-fi-votaniki.net>> [ημερ. πρόσβασης: 20/10/2017].
- «Οδυσσέας Ελύτης», ανακτήθηκε από το <<http://dztg10.blogspot.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 20/10/2017].
- «Peloponnese Olive Grove», Ανακτήθηκε από το <<http://peloponneseolivegrove.com>> [ημερ. πρόσβασης: 16/02/2019].
- «Πελοποννησιακός ελαιώνας», ανακτήθηκε από το <<http://peloponneseolivegrove.com>>, [ημερ. Πρόσβασης: 19-02-2019].
- «Π.Ο.Π. – Π.Γ.Ε.», α Ανακτήθηκε από το <<http://www.oliveoil-didyma.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 22/02/2019].

- «ΤΕΙ Πελοποννήσου», ανακτήθηκε από το <<http://www.teikal.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 20-09-2017].
- «Το μητρικό δέντρο της ελιάς Καλαμών», ανακτήθηκε από το <<http://www.elgo.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 16-02-2019].
- «Το Στάδιο, το Γυμνάσιο και η Παλαίστρα», ανακτήθηκε από το <<https://ancientmessena-capitalofmessinia.webnode.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 24/02/2019].
- «Τύποι ελαιοτριβείων», ανακτήθηκε από το <<http://www.pior.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 20/10/2017].
- «Τύποι ελαιοτριβείων», ανακτήθηκε από το <<http://nhsosikarias.blogspot.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 20/10/2017].
- «Τύποι ελαιοτριβείων», ανακτήθηκε από το <<https://oimaniateseinaipantou.blogspot.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 20/10/2017].
- «Τύποι ελαιοτριβείων», Ανακτήθηκε από το <<http://www.openvillage.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 20/10/2017].
- «Τύποι ελαιοτριβείων», Ανακτήθηκε από το <<http://www.patatoukos.com>> [ημερ. πρόσβασης: 20/10/2017].
- «Τύποι ελαιοτριβείων», Ανακτήθηκε από το <<https://www.mycretangoods.com>> [ημερ. πρόσβασης: 20/10/2017].
- «ΥΠΠΟ. Άνω Εγκλιανός Μεσσηνίας - Ανάκτορο του Νέστορος», ανακτήθηκε από το <<http://odysseus.culture.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 24/02/2019].

ΠΗΓΕΣ ΕΙΚΟΝΩΝ

- Εικ. 1: Φωτογραφία Α.Π. Σταματελοπούλου.
Εικ. 2: Μπουλώτης 1996, 27, εικ. 2.
Εικ. 3: Μπουλώτης 1996, 28, εικ. 3.
Εικ. 4: Μηλίτση-Κεχαγιά 2015, 16 (εικ.).
Εικ. 5: Shelmerdine 2005, 137, εικ. 52.
Εικ. 6: Μπουλώτης 1996, 29, εικ. 5.
Εικ. 7: Davis 2005, 23, εικ. 2.
Εικ. 8: Davis 2005, 27, εικ. 3.
Εικ. 9: Φωτογραφία Α.Π. Σταματελοπούλου.
Εικ. 10: Ανακτήθηκε από το <<https://www.tilestwra.com>> [ημερ. πρόσβασης: 16/02/2019].
Εικ. 11: Ανακτήθηκε από το <<https://ellinondiktyo.blogspot.com>> [ημερ. πρόσβασης: 21/02/2019].
Εικ. 12: Ανακτήθηκε από το <<https://ellinondiktyo.blogspot.com>> [ημερ. πρόσβασης: 21/02/2019].
Εικ. 13: Ανακτήθηκε από το <<https://ellinondiktyo.blogspot.com>> [ημερ. πρόσβασης: 21/02/2019].
Εικ. 14: Σμαραγδής 2017, 352 (εικ.).
Εικ. 15: Ταλιάνης 2001, 64 (εικ.).
Εικ. 16: Ποντίκης 2000, 43, εικ. 1.
Εικ. 17: Ποντίκης 2000, 60, εικ. 8.
Εικ. 18: Κωστελένος 2017, 40, εικ. 1.
Εικ. 19: Κωστελένος 2017, 40, εικ. 2.
Εικ. 20: Κωστελένος 2017, 41, εικ. 3.
Εικ. 21: Κωστελένος 2017, 41, εικ. 4.
Εικ. 22: Κωστελένος 2017, 42, εικ. 5.
Εικ. 23: Κωστελένος 2017, 42, εικ. 6.
Εικ. 24: Κωστελένος 2017, 43, εικ. 7.
Εικ. 25: Κωστελένος 2017, 43, εικ. 8.
Εικ. 26: Κωστελένος 2017, 44, εικ. 9.
Εικ. 27: Κωστελένος 2017, 44, εικ. 10.
Εικ. 28: Κωστελένος 2017, 45, εικ. 11.
Εικ. 29: Κωστελένος 2017, 45, εικ. 12.
Εικ. 30: Κωστελένος 2017, 46, εικ. 13.
Εικ. 31: Κωστελένος 2017, 46, εικ. 14.
Εικ. 32: Κωστελένος 2017, 47, εικ. 15.
Εικ. 33: Κωστελένος 2017, 47, εικ. 16.
Εικ. 34: Κωστελένος 2017, 48, εικ. 17.
Εικ. 35: Κωστελένος 2017, 48, εικ. 18.
Εικ. 36: Κωστελένος 2017, 49, εικ. 19.
Εικ. 37: Κωστελένος 2017, 49, εικ. 20.
Εικ. 38: Κωστελένος 2017, 50, εικ. 21.
Εικ. 39: Σμαραγδής 2017, 14 (εικ.).
Εικ. 40: Δεναζιά, Κωστελένος, Ρούσσοι 2017, 83, εικ. 1.
Εικ. 41: Ρούσσοι 2017, 90, εικ. 6.
Εικ. 42: Ταλιάνης – Δουντση (επιμ.), 2001, 83 (εικ.).
Εικ. 43: Κωστελένος, Ρούσσοι 2017, 88, εικ. 5.
Εικ. 44: Κωστελένος, Δεναζιά 2017, 87, εικ. 4.

- Εικ. 45: Μπουρνάκας – Γαβαλάς (επιμ.), 2017, 180, εικ. 25.
Εικ. 46: Μπουρνάκας – Γαβαλάς (επιμ.), 2017, 183, εικ. 28.
Εικ. 47: Μπουρνάκας – Γαβαλάς (επιμ.), 2017, 172, εικ. 14.
Εικ. 48: Μπουρνάκας – Γαβαλάς (επιμ.), 2017, 171, εικ. 9.
Εικ. 49: Μπουρνάκας – Γαβαλάς (επιμ.), 2017, 157, εικ. 1.
Εικ. 50: Παπλωματάς, Αντωνίου – Γαβαλάς (επιμ.), 2017, 149, εικ. 6.
Εικ. 51: Παπλωματάς, Αντωνίου – Γαβαλάς (επιμ.), 2017, 142, εικ. 2.
Εικ. 52: Παπλωματάς, Αντωνίου – Γαβαλάς (επιμ.), 2017, 144, εικ. 3.
Εικ. 53: Παπλωματάς, Αντωνίου – Γαβαλάς (επιμ.), 2017, 140, εικ. 1.
Εικ. 54: Ολυμπίτου – Μπενάκη (επιμ.), 2007, 34 (εικ.).
Εικ. 55: Ταλιάνης – Δουντση (επιμ.), 2001, 99 (εικ.).
Εικ. 56: Βέμμος – Γαβαλάς (επιμ.), 2017, 251, εικ. 4^α.
Εικ. 57: Βέμμος – Γαβαλάς (επιμ.), 2017, 252, εικ. 5^α.
Εικ. 58: Βέμμος – Γαβαλάς (επιμ.), 2017, 253, εικ. 6.
Εικ. 59: Βέμμος – Γαβαλάς (επιμ.), 2017, 257, εικ. 9^α.
Εικ. 60: Φωτογραφία Α.Π. Σταματελοπούλου.
Εικ. 61: Φωτογραφία Α.Π. Σταματελοπούλου.
Εικ. 62: Φωτογραφία Α.Π. Σταματελοπούλου.
Εικ. 63: Ανακτήθηκε από το <<http://www.oliveoil-didyma.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 22/02/2019].
Εικ. 64: Ανακτήθηκε από το <<http://www.elies-ladikalamatiano.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 16/02/2019].
Εικ. 65: Ανακτήθηκε από το <<http://www.elies-ladikalamatiano.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 16/02/2019].
Εικ. 66: Ανακτήθηκε από το <<http://www.elies-ladikalamatiano.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 16/02/2019].
Εικ. 67: Κωστόπουλος – Γαβαλάς (επιμ.), 2017, 304, σχ. 5.
Εικ. 68: Κωστελένος – Γαβαλάς (επιμ.), 2017, 23, φωτ. 1.
Εικ. 69: Κωστελένος – Γαβαλάς (επιμ.), 2017, 23, φωτ. 2.
Εικ. 70: Κωστελένος – Γαβαλάς (επιμ.), 2017, 24, φωτ. 3.
Εικ. 71: Κωστελένος – Γαβαλάς (επιμ.), 2017, 24, φωτ. 4.
Εικ. 72: Σημαντηράκης - Λυκούδη 2001, 35 (εικ.).
Εικ. 73: Μπουλώτης 1996, 29, εικ. 4.
Εικ. 74: Yazvenko – Μπαλτάς (επιμ.), 2005, 61, εικ. 18.
Εικ. 75: Ζαμπούνης – Γαβαλάς (επιμ.), 2017, 572, χαρτ. 1.
Εικ. 76: Ζαμπούνης – Γαβαλάς (επιμ.), 2017, 573, χαρτ. 2.
Εικ. 77: Ανακτήθηκε από το <<https://www.archaiologia.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 16/02/2019].
Εικ. 78: Ανακτήθηκε από το <<https://www.archaiologia.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 16/02/2019].
Εικ. 79: Ανακτήθηκε από το <<https://www.archaiologia.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 16/02/2019].
Εικ. 80: Χατζησάββας 1996, 60, εικ.1.
Εικ. 81: Χατζησάββας 1996, 62, εικ.4.
Εικ. 82: Ανακτήθηκε από το <<http://www.pior.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 20/10/2017].
Εικ. 83: Ανακτήθηκε από το <<http://nhsosikarias.blogspot.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 20/10/2017].
Εικ. 84: Ανακτήθηκε από το <<https://oimaniateseinaipantou.blogspot.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 20/10/2017].

- Εικ. 85: Ανακτήθηκε από το <<http://www.openvillage.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 20/10/2017].
- Εικ. 86: Ανακτήθηκε από το <<http://www.patatoukos.com>> [ημερ. πρόσβασης: 20/10/2017].
- Εικ. 87: Ανακτήθηκε από το <<https://www.mycretangoods.com>> [ημερ. πρόσβασης: 20/10/2017].
- Εικ. 88: Shelmerdine – Μπάλτας (επιμ.), 2005, 138, εικ. 52β, 52γ.
- Εικ. 89: Shelmerdine – Μπάλτας (επιμ.), 2005, 135, εικ. 50.
- Εικ. 90: Shelmerdine – Μπάλτας (επιμ.), 2005, 136, εικ. 51.
- Εικ. 91: Shelmerdine – Μπάλτας (επιμ.), 2005, 140, εικ. 53.
- Εικ. 92: Shelmerdine – Μπάλτας (επιμ.), 2005, 141, εικ. 55β.
- Εικ. 93: Alcock – Μπάλτας (επιμ.), 2005, 226, εικ.93.
- Εικ. 94: Ανακτήθηκε από το <<https://greece.terrabook.com>> [ημερ. πρόσβασης: 23/02/2019].
- Εικ. 95: Ανακτήθηκε από το <<https://www.naftemporiki.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 23/02/2019].
- Εικ. 96: Ανακτήθηκε από το <<https://www.kalamatajournal.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 23/02/2019].
- Εικ. 97: Χριστοφίδου - Καλαμαρά-Ρουμελιώτης (επιμ.), 2004, 168 εικ.110.
- Εικ. 98: Ανακτήθηκε από το <<https://kappaville.wordpress.com>> [ημερ. πρόσβασης: 23/02/2019].
- Εικ. 99: Ανακτήθηκε από το <<https://kappaville.wordpress.com>> [ημερ. πρόσβασης: 23/02/2019].
- Εικ. 100: Φάκλαρης, Σταματοπούλου – Μπενάκη (επιμ.), 2007, 79 (εικ.).
- Εικ. 101: Πίκουλας – Μπενάκη (επιμ.), 2007, 28 (εικ.).
- Εικ. 102: Πίκουλας – Μπενάκη (επιμ.), 2007, 29 (εικ.).
- Εικ. 103: Ανακτήθηκε από το <<http://dztg10.blogspot.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 20/10/2017].
- Εικ. 104: Πίκουλας – Μπενάκη (επιμ.), 2007, 26 (εικ.).
- Εικ. 105: Ταλιάνης – Δοντση (επιμ.), 2007, 6 (εικ.).
- Εικ. 106: Αναγνωστάκης – Μπενάκη (επιμ.), 2007, 60 (εικ.).
- Εικ. 107: Ανακτήθηκε από το <<https://eikastikadokimia.blogspot.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 20/10/2017].
- Εικ. 108: Ταλιάνης – Δοντση (επιμ.), 2007, 9 εικ.
- Εικ. 109: Ταλιάνης – Δοντση (επιμ.), 2007, 11 εικ.
- Εικ. 110: Ανακτήθηκε από το <<https://gr.pinterest.com>> [ημερ. πρόσβασης: 23/02/2019].
- Εικ. 111: Ανακτήθηκε από το <<http://www.pior.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 23/02/2019].
- Εικ. 112: Ανακτήθηκε από το <<http://www.pior.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 23/02/2019].
- Εικ. 113: Ανακτήθηκε από το <<http://www.pior.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 23/02/2019].
- Εικ. 114: Ανακτήθηκε από το <<http://www.ktirio.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 23/02/2019].
- Εικ. 115: Ανακτήθηκε από το <<https://museumfinder.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 23/02/2019].
- Εικ. 116: Ανακτήθηκε από το <<https://odosell.blogspot.com>> [ημερ. πρόσβασης: 23/02/2019].
- Εικ. 117: Ανακτήθηκε από το <<http://www.exploresparta.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 23/02/2019].
- Εικ. 118: Ανακτήθηκε από το <<http://www.pior.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 23/02/2019].
- Εικ. 119: Ανακτήθηκε από το <<http://www.pior.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 23/02/2019].

Εικ. 120: Χρήστου – Πολυμέρου, Καμηλιάκη (επιμ.), 2006, 44 εικ.
 Εικ. 121: Τσαγκάρη - Πολυμέρου, Καμηλιάκη (επιμ.), 2006, 94 εικ. 5.
 Εικ. 122: Τσαγκάρη - Πολυμέρου, Καμηλιάκη (επιμ.), 2006, 94 εικ. 6.
 Εικ. 123: Τσαγκάρη - Πολυμέρου, Καμηλιάκη (επιμ.), 2006, 94 εικ. 8.
 Εικ. 124: Τσαγκάρη - Πολυμέρου, Καμηλιάκη (επιμ.), 2006, 94 εικ. 9.
 Εικ. 125: Τσαγκάρη - Πολυμέρου, Καμηλιάκη (επιμ.), 2006, 97 εικ.10.
 Εικ. 126: Τσαγκάρη - Πολυμέρου, Καμηλιάκη (επιμ.), 2006, 97, εικ. 11.
 Εικ. 127: Ανακτήθηκε από το <<http://wi-fi-votaniki.net>> [ημερ. πρόσβασης: 20/10/2017].
 Εικ. 128: Υπόβαθρο Google Earth, Σχεδίαση Α.Π. Σταματελοπούλου
 Εικ. 129: Ανακτήθηκε από το <<https://ancientmessena-capitalofmessinia.webnode.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 24/02/2019].
 Εικ. 130: Ανακτήθηκε από το <<https://www.archaiologia.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 16/02/2019].
 Εικ. 131: Ανακτήθηκε από το <<https://www.archaiologia.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 16/02/2019].
 Εικ. 132: Ανακτήθηκε από το <<https://www.archaiologia.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 16/02/2019].
 Εικ. 133: Ανακτήθηκε από το <<https://www.archaiologia.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 16/02/2019].
 Εικ. 134: Ανακτήθηκε από το <<https://www.archaiologia.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 16/02/2019].
 Εικ. 135: Ανακτήθηκε από το <<https://www.archaiologia.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 16/02/2019].
 Εικ. 136: Ανακτήθηκε από το <<https://www.archaiologia.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 16/02/2019].
 Εικ. 137: Ανακτήθηκε από το <<https://www.archaiologia.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 16/02/2019].
 Εικ. 138: Ανακτήθηκε από το <<https://www.archaiologia.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 16/02/2019].
 Εικ. 139: Ανακτήθηκε από το <<https://www.archaiologia.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 16/02/2019].
 Εικ. 140: Ανακτήθηκε από το <<https://www.archaiologia.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 16/02/2019].
 Εικ. 141: Ανακτήθηκε από το <<https://www.archaiologia.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 16/02/2019].
 Εικ. 142: Ανακτήθηκε από το <<https://www.archaiologia.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 16/02/2019].
 Εικ. 143: Ανακτήθηκε από το <<http://www.messiniaunion.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 20/10/2017].
 Εικ. 144: Ανακτήθηκε από το <<http://www.messiniaunion.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 20/10/2017].
 Εικ. 145: Ανακτήθηκε από το <<http://www.messiniaunion.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 20/10/2017].
 Εικ. 146: Ανακτήθηκε από το <<http://www.teikal.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 20/10/2017].
 Εικ. 147: Ανακτήθηκε από το <https://www.facebook.com/pg/messabee/about/?ref=page_internal> [ημερ. πρόσβασης: 20/10/2017].

Εικ. 148: Ανακτήθηκε από το <https://www.facebook.com/pg/messabee/about/?ref=page_internal> [ημερ. πρόσβασης: 20/10/2017].

Εικ. 149: Ανακτήθηκε από το <<http://klimiscoal.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 20/10/2017].

Εικ. 150: Ανακτήθηκε από το <<http://klimiscoal.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 20/10/2017].

Εικ. 151: Ανακτήθηκε από το <<http://klimiscoal.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 20/10/2017].

Εικ. 152: Ανακτήθηκε από το <<http://klimiscoal.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 20/10/2017].

Εικ. 153: Ανακτήθηκε από το <<http://wikimapia.org>> [ημερ. πρόσβασης: 20/10/2017].

Εικ. 154: Ανακτήθηκε από το <<http://wikimapia.org>> [ημερ. πρόσβασης: 20/10/2017].

Εικ. 155: Ανακτήθηκε από το <<http://wikimapia.org>> [ημερ. πρόσβασης: 20/10/2017].

Εικ. 156: Ανακτήθηκε από το <<http://wikimapia.org>> [ημερ. πρόσβασης: 20/10/2017].

Εικ. 157: Ανακτήθηκε από το <<http://kalamatain.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 20/10/2017].

Εικ. 158: Ανακτήθηκε από το <<https://www.eleftheriaonline.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 20/10/2017].

Εικ. 159: Ανακτήθηκε από το <<http://gak.mes.sch.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 20/10/2017].

Εικ. 160: Ανακτήθηκε από το <<https://www.eleftheriaonline.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 20/10/2017].

Εικ. 161: Ανακτήθηκε από το <<http://kalamatain.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 20/10/2017].

Εικ. 162: Ανακτήθηκε από το <<http://www.messiniaunion.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 20/10/2017].

Εικ. 163: Ανακτήθηκε από το <<http://www.messiniaunion.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 20/10/2017].

Εικ. 164: Ανακτήθηκε από το <<http://www.messiniaunion.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 20/10/2017].

Εικ. 165: Ανακτήθηκε από το <<http://www.messiniaunion.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 20/10/2017].

Εικ. 166: Ανακτήθηκε από το <<http://archmusmes.culture.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 20/10/2017].

Εικ. 167: Ανακτήθηκε από το <<http://archmusmes.culture.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 20/10/2017].

Εικ. 168: Ανακτήθηκε από το <<http://archmusmes.culture.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 20/10/2017].

Εικ. 169: Ανακτήθηκε από το <<http://www.kalamata.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 20/10/2017].

Εικ. 170: Ανακτήθηκε από το <<http://www.kalamata.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 20/10/2017].

Εικ. 171: Ανακτήθηκε από το <<http://olivetreeroute.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 20/10/2017].

Εικ. 172: Ανακτήθηκε από το <<http://olivetreeroute.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 20/10/2017].

Εικ. 173: Ανακτήθηκε από το <<https://www.eleftheriaonline.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 20/10/2017].

Εικ. 174: Ανακτήθηκε από το <<http://www.olivenews.gr>> [ημερ. πρόσβασης: 20/10/2017].

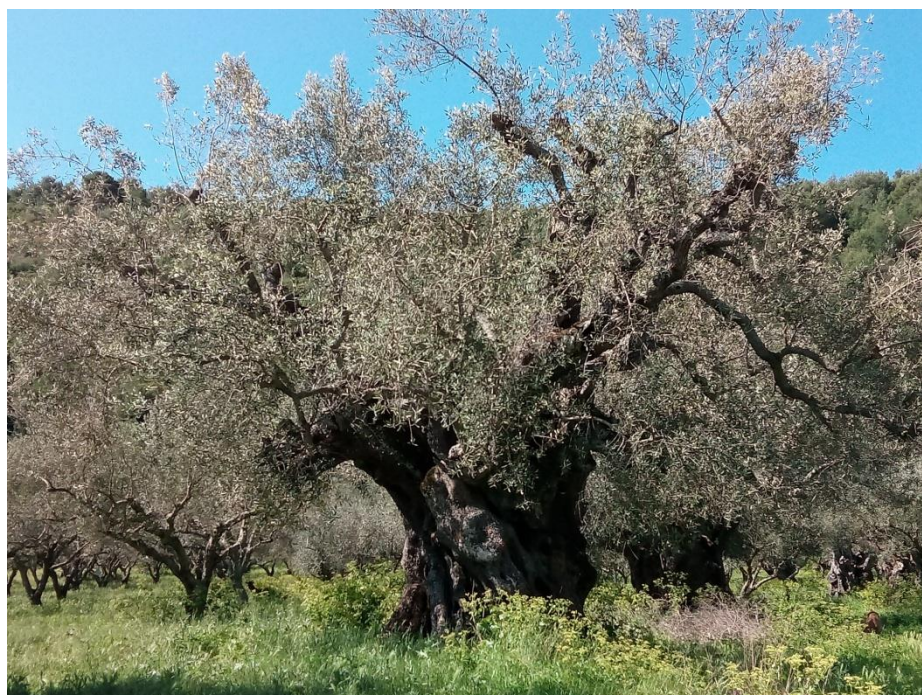
Εικ. 175: Ανακτήθηκε από το
<<https://www.facebook.com/Alektor.Fluid.Lounge.Bar>> [ημερ. πρόσβασης:
20/10/2017].

Εικ. 176: Ανακτήθηκε από το
<<https://www.facebook.com/Alektor.Fluid.Lounge.Bar>> [ημερ. πρόσβασης:
20/10/2017].

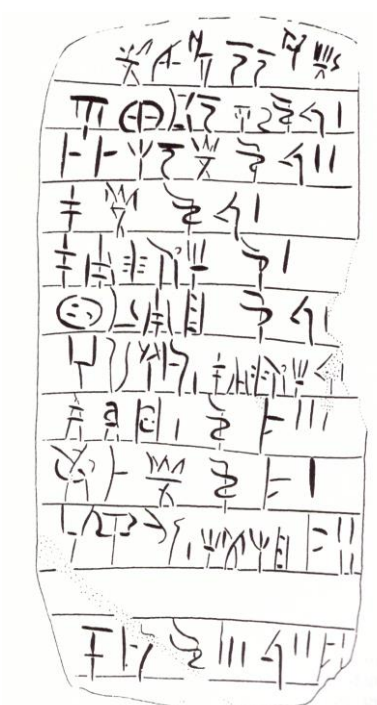
Εικ. 177: Ανακτήθηκε από το
<<https://www.facebook.com/Alektor.Fluid.Lounge.Bar>> [ημερ. πρόσβασης:
20/10/2017].

Εικ. 178: Ανακτήθηκε από το
<<https://www.facebook.com/Alektor.Fluid.Lounge.Bar>> [ημερ. πρόσβασης:
20/10/2017].

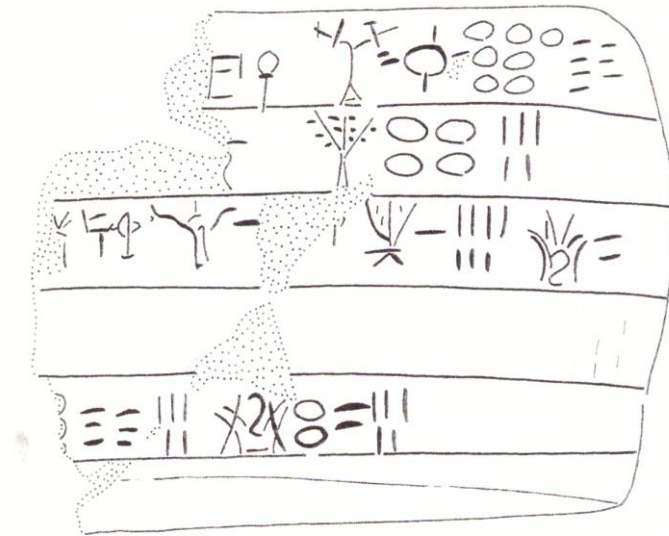
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΕΙΚΟΝΩΝ



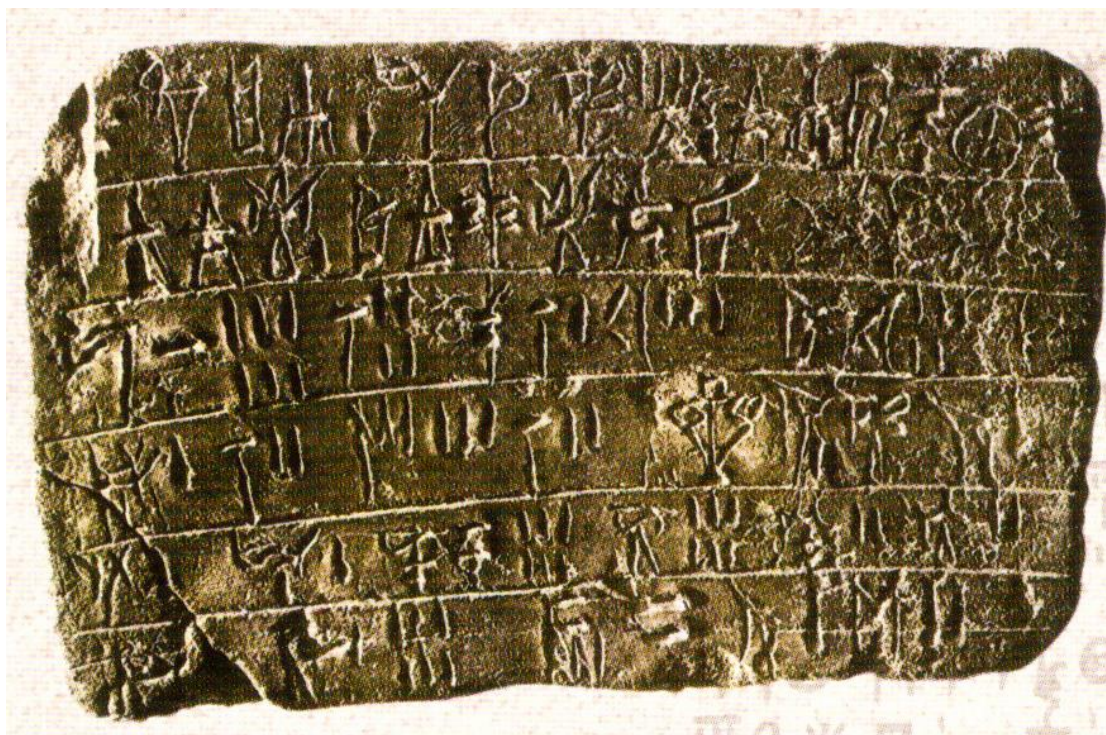
Εικ. 1 Υπεραιωνόβια ελιά



Εικ. 2 Η πινακίδα Fr Γραμμικής Β' από την Κνωσό με καταχώριση ποσοτήτων λαδιού, που αποστέλλονται σε θεότητες, ιερά και μέλη του ιερατείου



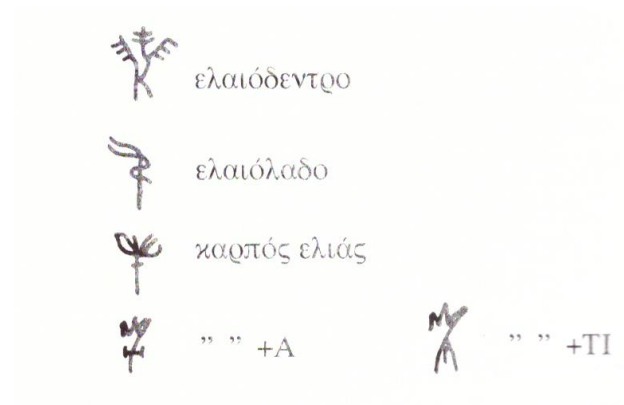
Εικ. 3 Η πινακίδα Gn 862 Γραμμικής Β΄ από την Κνωσό με καταχώριση ελαιώνα (δεύτερη σειρά από πάνω)



Εικ. 4 Πινακίδα Γραμμικής Β΄ από το Ανάκτορο του Νέστορος. Εθνικό Αρχαιολογικό Μουσείο



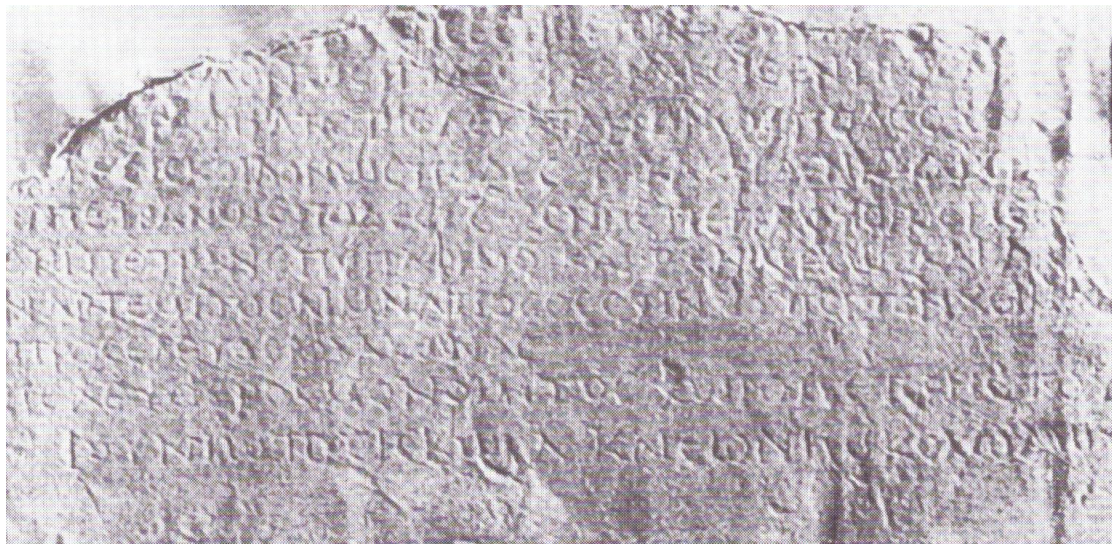
Εικ. 5 Πινακίδα Fr. 1184 Γραμμικής Β΄. Πύλος



Εικ. 6 Ιδεογράμματα ελιάς και λαδιού στη Γραμμική Β΄ γραφή



Εικ. 7 Ο νομός Μεσσηνίας στην άκρη της νοτιοδυτικής Ελλάδας



Εικ. 8 Επιγραφή Μονομίτου από την αρχαία Μεσσήνη



Εικ. 9 Ελιά (*Olea europaea*). Σε πρώτο πλάνο ελαιόδεντρο μεγάλης ηλικίας με ρυτιδωμένο κορμό και εξογκώματα



Εικ. 10 Η Ιερή Ελιά του Πλάτωνα στην Αθήνα. Φωτογραφία της 3^{ης} Μαρτίου 1901



Εικ. 11 Ο κορμός της ελιάς του Πλάτωνα, που φυλάσσεται σε ειδική προθήκη στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών



Εικ. 12 Αντικατάσταση της ελιάς του Πλάτωνα από νέα με τη μορφή τριών κορμών



Εικ. 13 Οι δύο ζωντανοί κορμοί στη θέση της ελιάς του Πλάτωνα, που μένουν ανέπαφοι



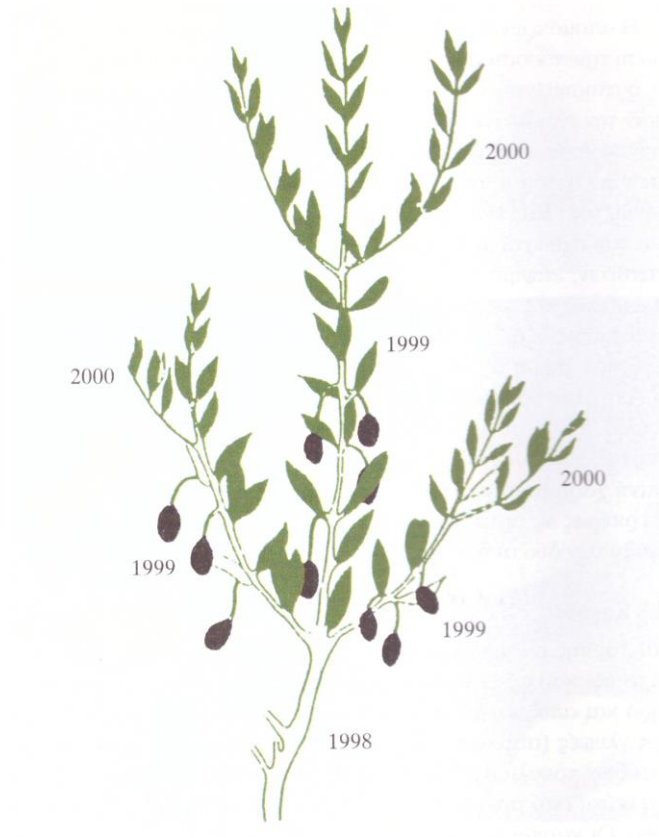
Εικ. 14 Νεαρά ελαιόδεντρα με λείο κορμό από την περιοχή του αρχαίου Ελαιώνα στην Αθήνα



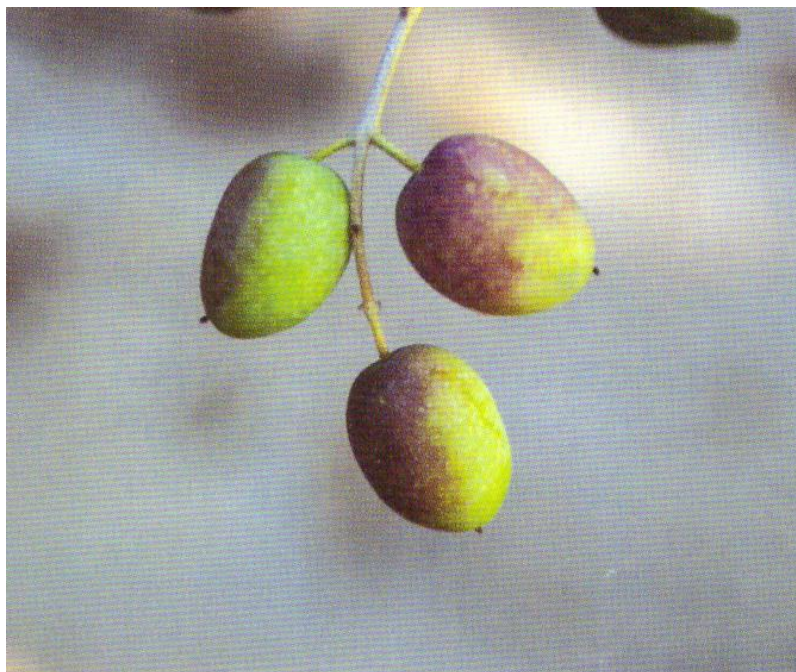
Εικ. 15 Κλαδί ελιάς, στο οποίο διακρίνονται τα λογχοειδή του φύλλα



Εικ. 16 Τρίχες φύλλων ελιάς



Εικ. 17 Τρόπος καρποφορίας της ελιάς



Εικ. 18 Ποικιλία μικρόκαρπης ελιάς «Θιακή»



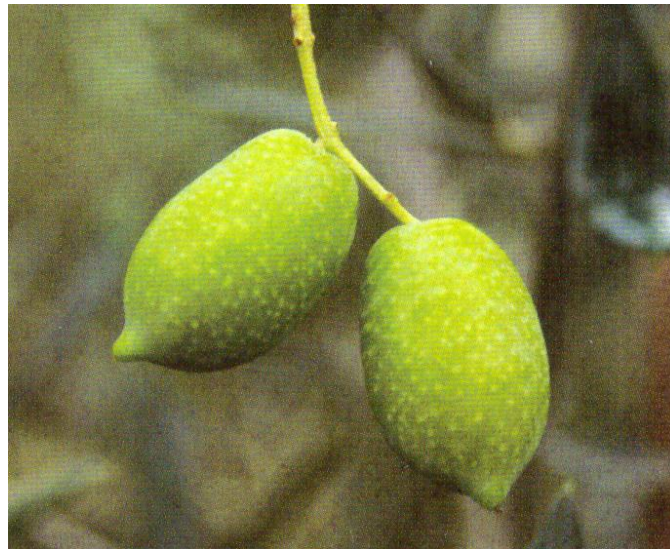
Εικ. 19 Ποικιλία μικρόκαρπης «Κορωνέικης» ελιάς



Εικ. 20 Ποικιλία μικρόκαρπης «Κουτσουρελιάς»



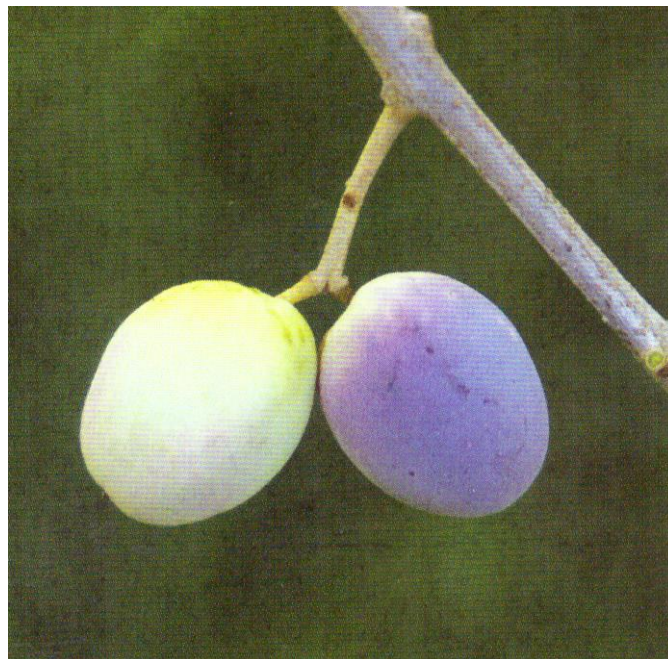
Εικ. 21 Ποικιλία μικρόκαρπης «Λιανολιάς Κέρκυρας»



Εικ. 22 Ποικιλία μικρόκαρπης ελιάς «Μαστοειδούς της κοινής»



Εικ. 23 Ποικιλία μικρόκαρπης «Μαυρολιάς Μεσσηνίας»



Εικ. 24 Ποικιλία μικρόκαρπης «Σμερτολιάς ή Ασπρολιάς»



Εικ. 25 Ποικιλία μικρόκαρπης «Τραβολιάς»



Εικ. 26 Ποικιλία μικρόκαρπης ελιάς «Χωραϊτικής»



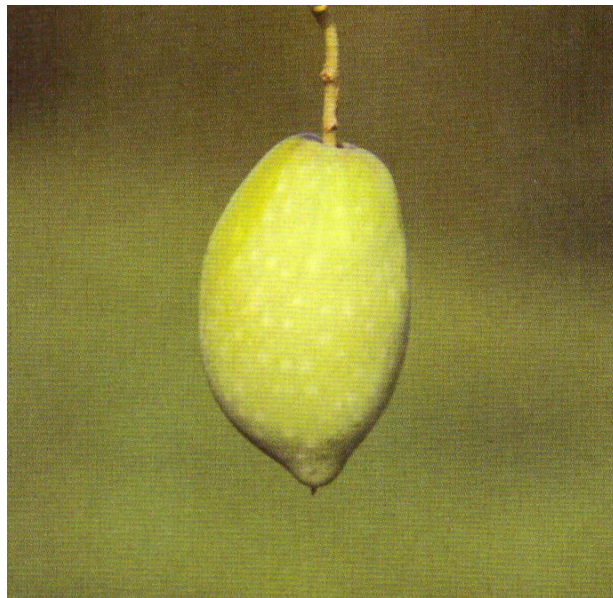
Εικ. 27 Ποικιλία μεσόκαρπης ελιάς «Αγουρομάνακο ή Μανάκι»



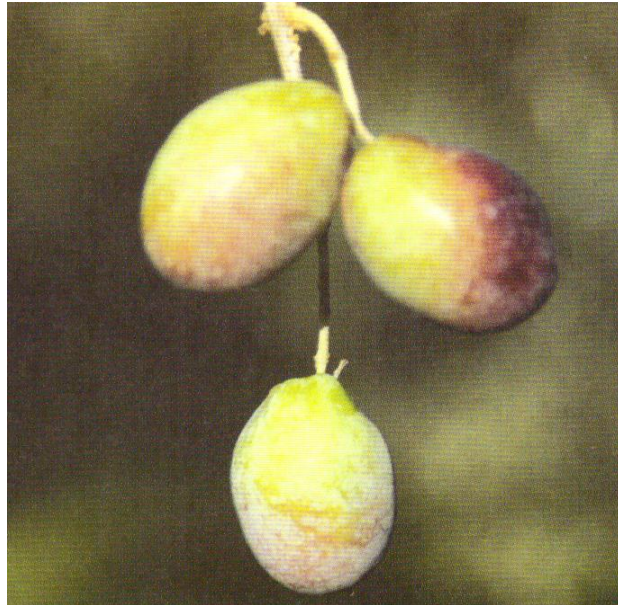
Εικ. 28 Ποικιλία μεσόκαρπης «Αδραμυτινής ή Φραγκολιάς»



Εικ. 29 Ποικιλία μεσόκαρπης «Βαλανολιάς ή Μυτιληνιάς»



Εικ. 30 Ποικιλία μεσόκαρπης ελιάς «Θασίτικης ή Θάσου ή Θρούμπας»



Εικ. 31 Ποικιλία μεσόκαρπης «Θρουμπολιάς ή Λαδολιάς»



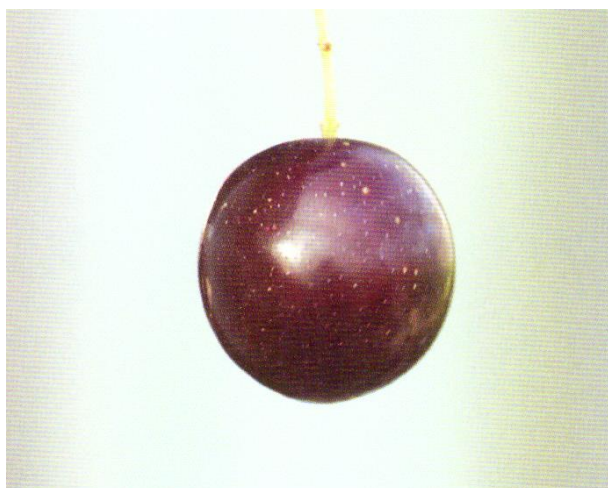
Εικ. 32 Ποικιλία μεσόκαρπης ελιάς «Κοθρέικης»



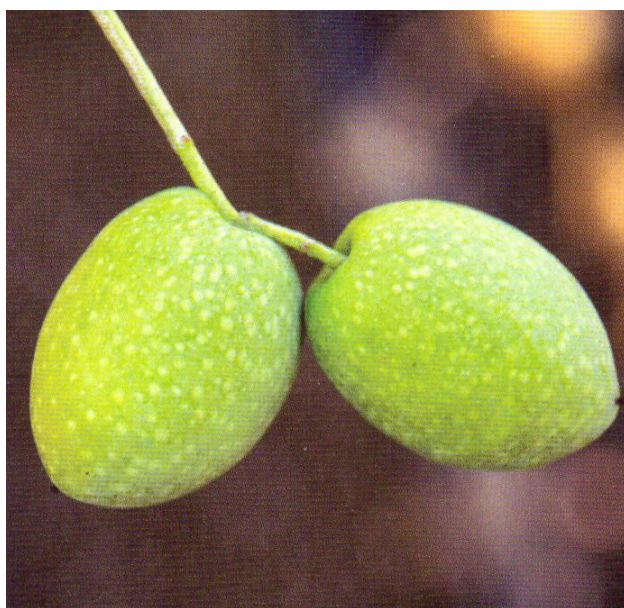
Εικ. 33 Ποικιλία μεσόκαρπης ελιάς «Μεγάρων»



Εικ. 34 Ποικιλία μεσόκαρπης ελιάς «Γαλατσάνικης»



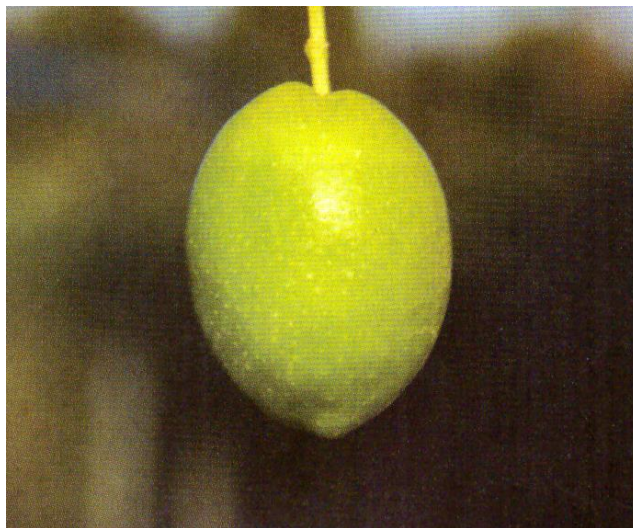
Εικ. 35 Ποικιλία μεσόκαρπης ελιάς «Μαρώνειας»



Εικ. 36 Ποικιλία μεσόκαρπης ελιάς «Ντόπιας Περίας»



Εικ. 37 Ποικιλία μεσόκαρπης «Πετρολιάς Σερρών»



Εικ. 38 Ποικιλία μεσόκαρπης «Πετρολιάς Σερρών»



Εικ. 39 Επικλινές ελαιοπερίβολο με πεζούλες ή λαχίδες στην Κρήτη



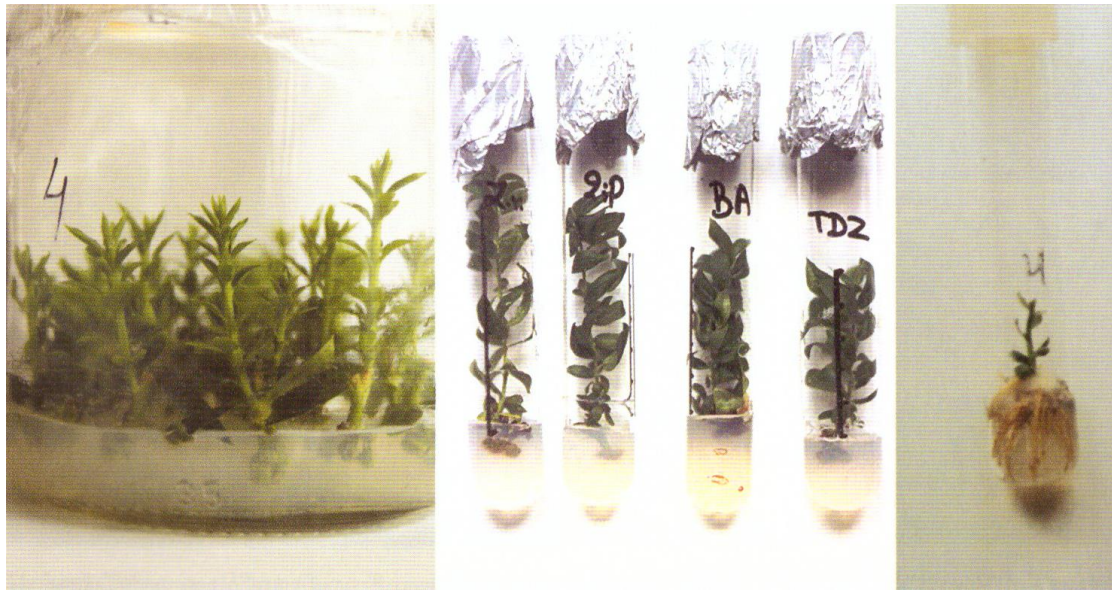
Εικ. 40 Σπόροι ελιάς. Καθαροί πυρήνες ελιάς έτοιμοι για τεχνητή διακοπή ληθάργου



Εκ. 41 Ανάπτυξη νεανικών βλαστών σε κομμένο σφαιροβλάστη (αριστερά) και σε κουτσουράκια (δεξιά) σε μονάδα υδρονέφωσης, προς επίτευξη ριζοβολίας



Εικ. 42 Εμβολιασμός (μπόλιασμα ή κέντρισμα) ελιάς σε υποκείμενο



Εικ. 43 *In vitro* πολλαπλασιασμός ελιάς. Ιστοκαλλιέργεια ελιάς – στάδιο βλαστογένεσης (αριστερά και κέντρο) και ριζοβολίας (δεξιά)



Εικ. 44 Επάνω αριστερά: Μονάδα υδρονέφωσης με χιλιάδες μοσχεύματα προς ριζοβολία.

Επάνω δεξιά: Έναρξη ριζοβολίας μοσχεύματος.

Κάτω αριστερά: Έρριζα μοσχεύματα σε οργανικό υπόστρωμα.

Κάτω δεξιά: Έρριζα μοσχεύματα έτοιμα προς φύτευση



Εικ. 45 Δάκος. Ακμαίο έντομο



Εικ. 46 Δάκος. Ζημιά στον καρπό της ελιάς από προνύμφες του εντόμου



Εικ. 47 Πυρηνοτρήτης. Ζημιά στην ανθοφορία της ελιάς



Εικ. 48 Πυρηνοτρήτης. Προνύμφη της καρπόβιας γενεάς στον πυρήνα (κουκούτσι) του καρπού της ελιάς



Εικ. 49 Προσβολή από Ψύλλα ή Βαμβακάδα της ελιάς



Εικ. 50 Καρκίνος ελιάς. Συμπτώματα φυματίωσης (φυμάτια) σε κλαδίσκους ελιάς



Εικ. 51 Συμπτώματα κυκλοκωνίου σε φύλλα ελιάς



Εικ. 52 Συμπτώματα γλοιοσπορίου σε καρπούς ελιάς



Εικ. 53 Συμπτώματα βερτισιλλίωσης σε δέντρα ελιάς



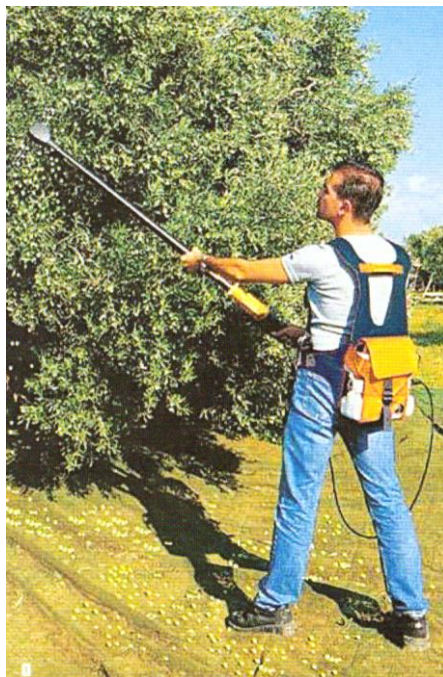
Εικ. 54 Συγκομιδή. Μάζεμα ελαιόκαρπου με τα χέρα



Εικ. 55 Συγκομιδή. Μάζεμα ελαιόκρπου με ραβδί (τέμπλα)



Εικ. 56 Συγκομιδή. Μάζεμα ελαιόκρπου με ραβδιστικό



Εικ. 57 Συγκομιδή. Μάζεμα ελαιόκρπου με δονητή μπαταρίας (επινώτιο)



Εικ. 58 Συγκομιδή. Μάζεμα ελαιόκρπου με δονητή βραχιόνων-κορμού



Εικ. 59 Συγκομιδή. Μάζεμα ελαιόκρπου με μηχανοκίνητο συλλέκτη σε υπέρπυκνη καλλιέργεια



Εικ. 60 Βιολογική καλλιέργεια ελιάς



Εικ. 61 Βιολογική καλλιέργεια ελιάς. Κοπή αυτοφυούς βλάστησης με χορτοκοπτικό



Εικ. 62 Βιολογική καλλιέργεια ελιάς. Ενσωμάτωση της κομμένης αυτοφυούς βλάστησης της εικ. 61 στο έδαφος, για φυσική λίπανση των ελειόδεντρων



Εικ. 63 Σήμανση προϊόντων Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ) και Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (ΠΓΕ)

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ (ΠΟΠ) & ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΕΝΔΕΙΞΗΣ (ΠΓΕ) στα πλαίσια του Καν. (ΕΟΚ) αριθ. 510/06 του Συμβουλίου.

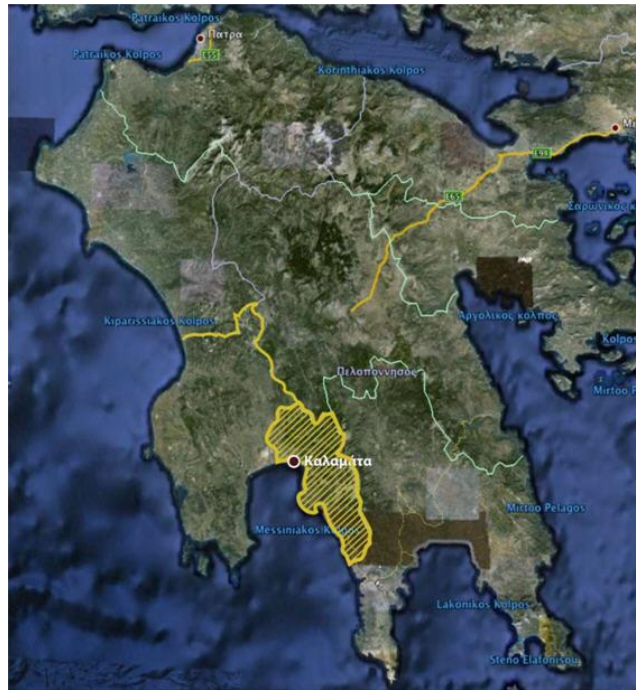
1	Ελιά Καλαμάτας	ΠΟΠ	440304 / 11-11-1993 (ΦΕΚ 871/26-11-93)
2	Κονσερβολιά Αμφίσσης	ΠΟΠ	317746 / 18-01-1994 (ΦΕΚ 24/18-01-94)
3	Κονσερβολιά Άρτας	ΠΓΕ	317713 / 14-01-1994 (ΦΕΚ 17/14-01-94)
4	Κονσερβολιά Αταλάντης	ΠΟΠ	317740 / 18-01-1994 (ΦΕΚ 24/18-01-94)
5	Κονσερβολιά Ροβίων	ΠΟΠ	319102 / 18-01-1994 (ΦΕΚ 25/18-01-94)
6	Κονσερβολιά Στυλίδας	ΠΟΠ	317748 / 18-01-1994 (ΦΕΚ 23/18-01-94) & 318848 / 21-8-2008 (ΦΕΚ 1725 / 28-8-2008)
7	Θρούμπα Θάσου	ΠΟΠ	315781 / 14-01-1994 (ΦΕΚ 15/14-01-94)
8	Θρούμπα Χίου	ΠΟΠ	315800 / 14-01-1994 (ΦΕΚ 15/14-01-94)
9	Θρούμπα Αμπαδιάς Ρεθύμνης Κρήτης	ΠΓΕ	444281 / 23-12-1993 (ΦΕΚ 955/31-12-93)
10	Κονσερβολιά Πηλίου Βόλου	ΠΓΕ	317712 / 14-01-1994 (ΦΕΚ 17/14-01-94)

Εικ. 64 Κατάλογος ΠΟΠ και ΠΓΕ Ελιών

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ (ΠΟΠ) & ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΕΝΔΕΙΞΗΣ (ΠΓΕ) στα πλαίσια του Καν. (ΕΟΚ) αριθ. 510/06 του Συμβουλίου.

1	Βιάννος Ηρακλείου Κρήτης	ΠΟΠ	379576 / 23-08-1993 (ΦΕΚ 677/2-09-93)
2	Λυγουριό Ασκλητιείου	ΠΟΠ	440327 / 15-11-1993 (ΦΕΚ 871/26-11-93)
3	Βόρειος Μυλοπόταμος Ρεθύμνης Κρήτης	ΠΟΠ	4-09-115116 / 28993 (ΦΕΚ 769/30-09-93)
4	Κροκεές Λακωνίας	ΠΟΠ	317738 / 18-01-1994 (ΦΕΚ 24/18-01-94)
5	Πέτρινα Λακωνίας	ΠΟΠ	317714 / 14-01-1994 (ΦΕΚ 17/14-01-94)
6	Κρανίδι Αργολίδας	ΠΟΠ	315790 / 14-01-1994 (ΦΕΚ 15/14-01-94)
7	Πεζά Ηρακλείου Κρήτης	ΠΟΠ	371573 / 19-07-1993 (ΦΕΚ 574/2-08-93)
8	Αρχάνες Ηρακλείου Κρήτης	ΠΟΠ	371575 / 19-07-1993 (ΦΕΚ 575/2-08-93)
9	Λακωνία	ΠΓΕ	444282 / 23-12-1993 (ΦΕΚ 955/31-12-93)
10	Χανία Κρήτης	ΠΓΕ	379563 / 20-08-1993 (ΦΕΚ 821/7-10-93)
11	Κεφαλονία	ΠΓΕ	315782 / 14-01-1994 (ΦΕΚ 15/14-01-94)
12	Ολυμπία	ΠΓΕ	392926 / 31-08-1993 (ΦΕΚ 745/27-09-93)
13	Λέσβος ή Μυτιλήνη	ΠΓΕ	371579 / 19-07-1993 (ΦΕΚ 575/2-08-93)
14	Πρέβεζα	ΠΓΕ	440329 / 15-11-1993 (ΦΕΚ 871/26-11-93)
15	Ρόδος	ΠΓΕ	315783 / 14-01-1994 (ΦΕΚ 15/14-01-94)
16	Θάσος	ΠΓΕ	440305 / 11-11-1993 (ΦΕΚ 871/26-11-93)
17	Καλαμάτα	ΠΟΠ	379567 / 20-08-1993 (ΦΕΚ 821/7-10-93)
18	Κολυμβάρι Χανίων Κρήτης	ΠΟΠ	371571 / 19-07-1993 (ΦΕΚ 574/2-08-93)
19	Σητεία Λασιθίου Κρήτης	ΠΟΠ	440339 / 18-11-1993 (ΦΕΚ 878/6-12-93)
20	Αποκορώνας Χανίων Κρήτης	ΠΟΠ	440338 / 18-11-1993 (ΦΕΚ 878/6-12-93)
21	Σάμος	ΠΓΕ	371572 / 19-07-1993 (ΦΕΚ 574/2-08-93)
22	Ζακύνθος	ΠΓΕ	379565 / 20-08-1993 (ΦΕΚ 669/2-09-93)
23	Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Θραψανά	ΠΟΠ	C241 / 2001 σελ. 12
24	Φοινίκι Λακωνίας	ΠΟΠ	C180 / 2001 σελ. 10
25	Άγιος Ματθαίος	ΠΓΕ	C321 / 2003 σελ. 43
26	Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Τροιζηνία	ΠΟΠ	C128 / 2006 σελ. 11

Εικ. 65 Κατάλογος ΠΟΠ και ΠΓΕ Λαδιού



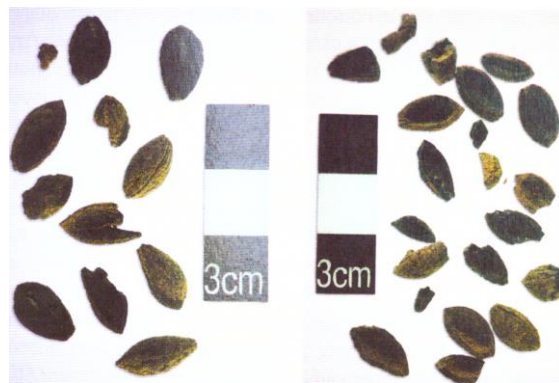
Εικ. 66 Οριοθετημένη ζώνη προϊόντων ΠΟΠ Καλαμάτα



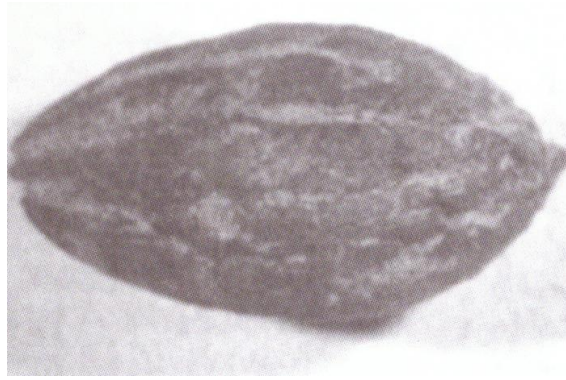
Εικ. 67 Κατανομή ελαιόδεντρων στη Μεσόγειο



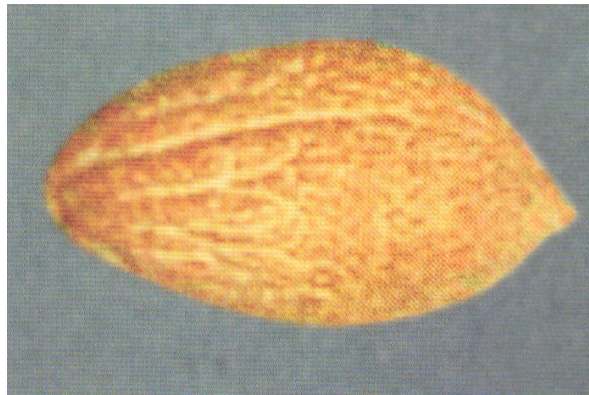
Εικ. 68 Το προμινωικό πολύκορμο δέντρο ελιάς της Νάξου



Εικ. 69 Πυρήνες ελιάς από παλαιοανακτορικά (αριστερά) και υστερομινωικά ΙΙΙ (δεξιά) στρώματα ανασκαφών στην Κρήτη



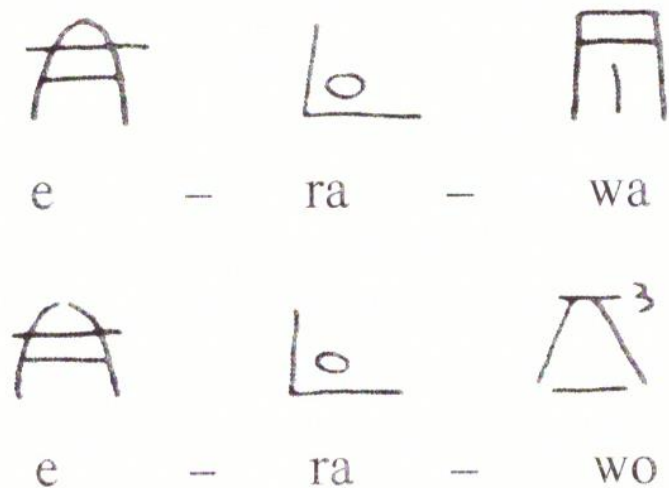
Εικ. 70 Πυρήνας ελιάς του 7^{ου} αιώνα π.Χ.



Εικ. 71 Σύγχρονος πυρήνας «Θρουμπολιάς», που βρέθηκε στην Άνδρο

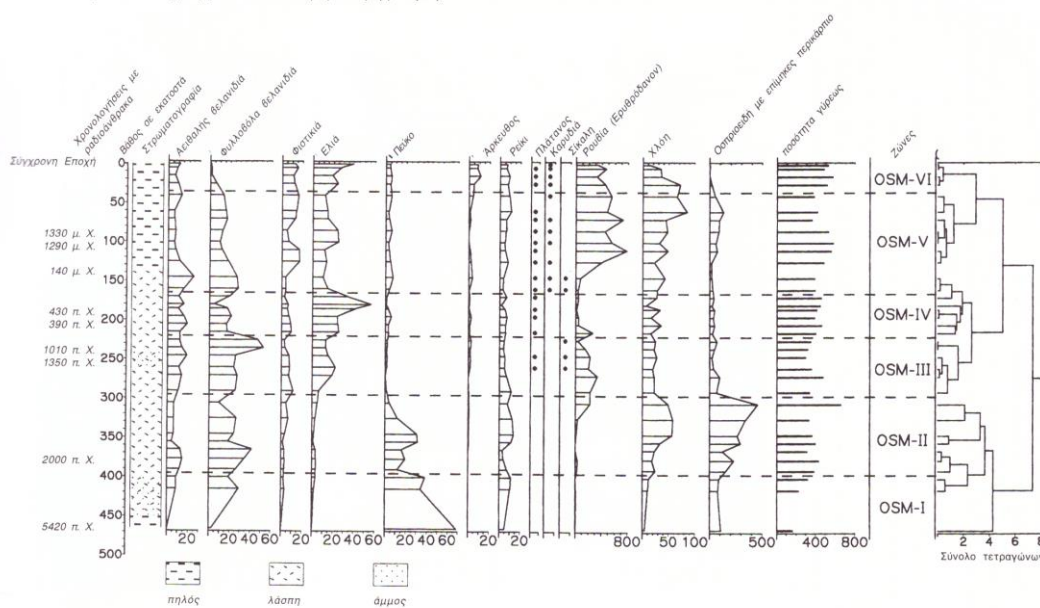


Εικ. 72 Απολιθωμένο φύλλο ελιάς 50.000-60.000 ετών. Σαντορίνη



Εικ. 73 Οι συλλαβογραφικές αποδόσεις των λέξεων για την ελιά και το λάδι στη Γραμμική Β΄

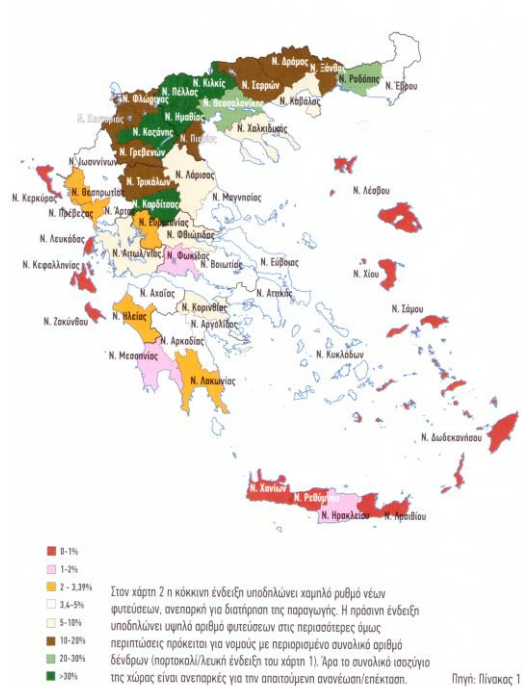
Λιμνοθάλασσα Γιάλοβας (Οσμάναγα)
Απλοποιημένο διάγραμμα κόκκων γύρεως (φάσμα)



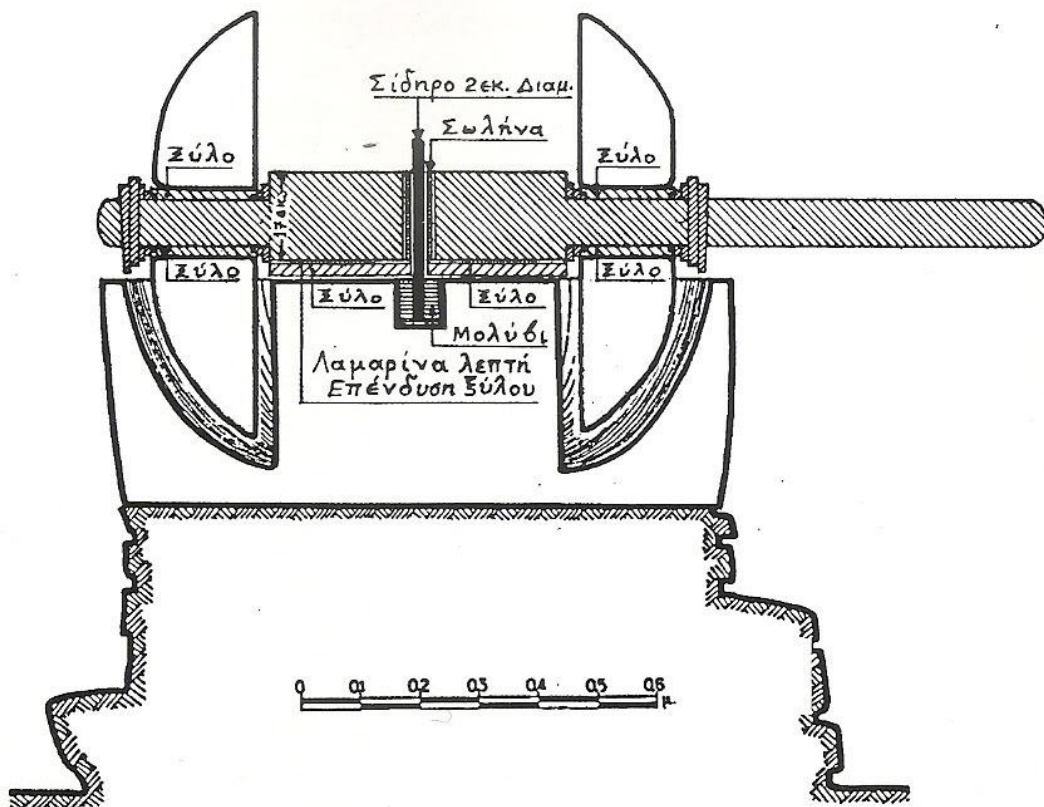
Εικ. 74 Διάγραμμα κόκκων γύρης με τα ελιδή φυτών, που αντιπροσωπεύονται στις πυρινοληψίες από τη λιμνοθάλασσα της Γιάλοβας



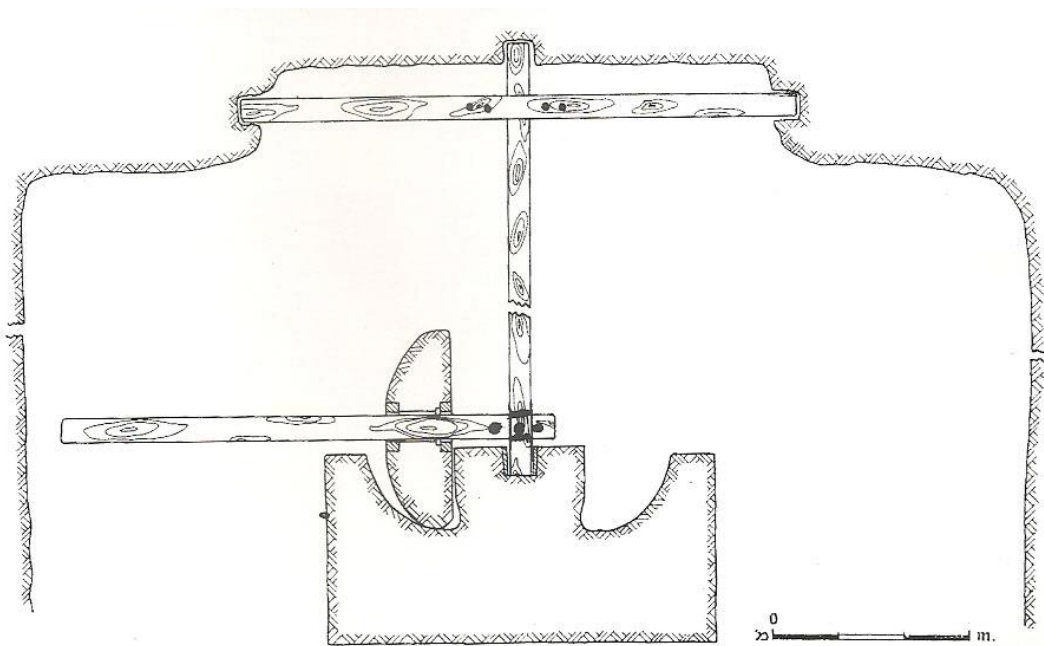
Εικ. 75 Νομοί της Ελλάδας και αριθμός ελαιοδέντρων



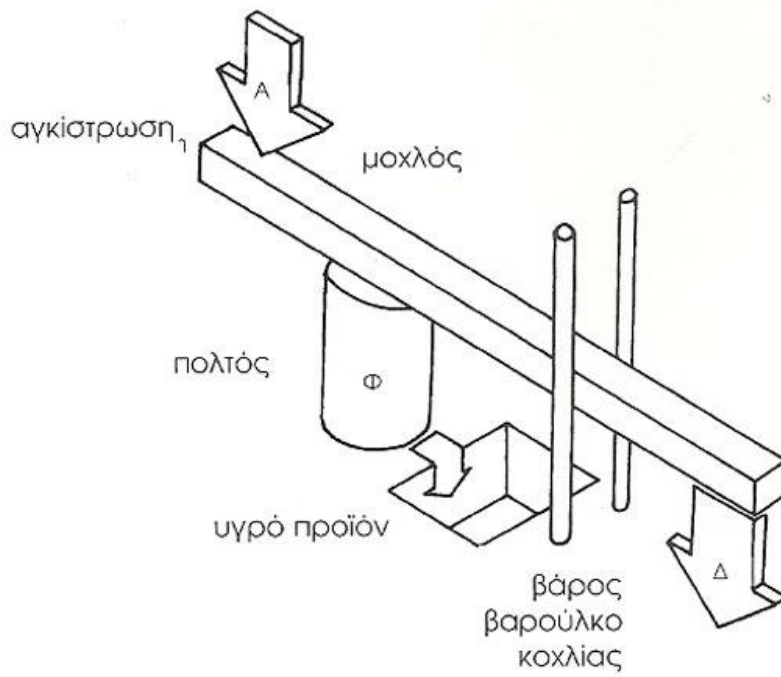
Εικ. 76 Νομοί της Ελλάδας και ποσοστό νέων φυτεύσεων



Εικ. 77 Σχεδιαστική αναπαράσταση τροπήου



Εικ. 78 Σχεδιαστική αναπαράσταση mola olearia



Εικ. 79 Σχεδιαστική αναπαράσταση πρώιμου τύλαιοτριβείου



Εικ. 80 Βάση συμπίεσης, που βρέθηκε στη Κύπρο



Εικ. 81 Λίθινος κυλινδρικός σπαστήρας από την Κύπρο



Εικ. 82 Χειροκίνητος μύλος



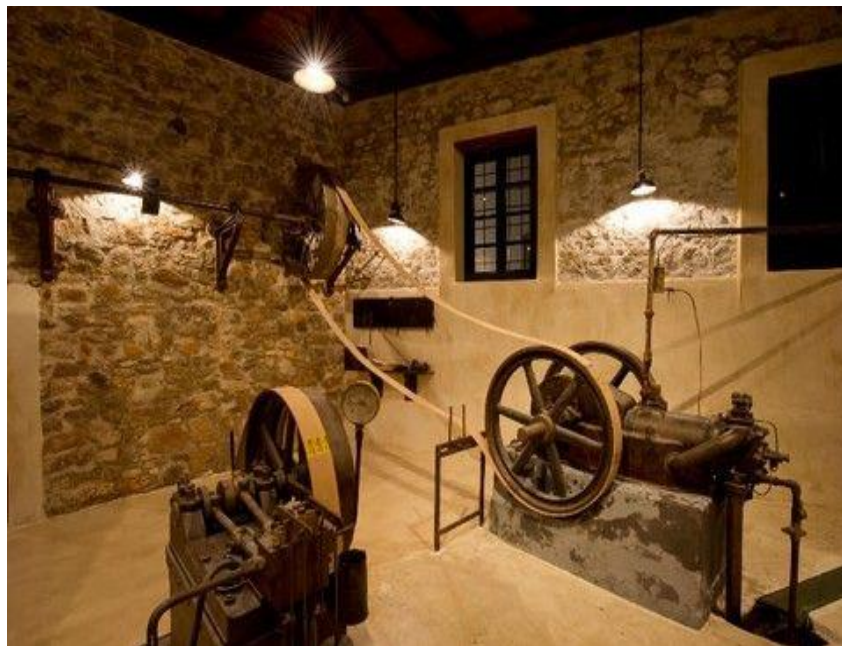
Εικ. 83 Χειροκίνητος μύλος



Εικ. 84 Ζωοκίνητος μύλος



Εικ. 85 Υδρομυλος



Εικ. 86 Μηχανοκίνητο ελαιοτριβείο



Εικ. 87 Σύγχρονο Μηχανοκίνητο ελαιοτριβείο



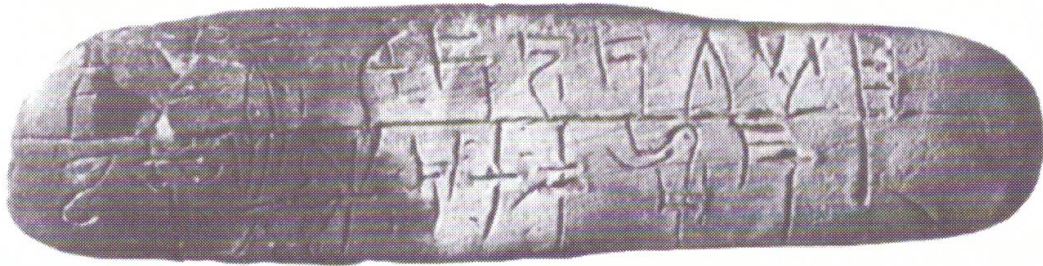
Εικ. 88 Πινακίδες Γραμμικής Β΄ από την Κνωσό με καταχώριση ψεδόστομων αμφορέων



Εικ. 89 Αποθηκευτικός ψευδόστομος αμφορέας από το Ανάκτορο του Νέστορος



Εικ. 90 Μικροί ψευδόστομοι αμφορείς από το Ανάκτορο του Νέστορος



Εικ. 91 Πινακίδα Fr. 1225 με Γραμμική Β΄ από το Ανάκτορο του Νέστορος



Εικ. 92 Αποθήκες ελαίου αρ. 23-24, πίσω από το μέγαρο του Ανακτόρου του Νέστορος



A=Κεφαλληνία, B=Ορχομενός, C=Σπάρτη, D=Στύλος, E=Άργος, F=Μυκήνες, G=Πρόσυμα, H=Ανάληψη, I=Κεφαλληνία, J=Θήβα, K=Μεδεών, L=Πτελεόν, M=Επισκοπή.
Μεσσηνία: 1. Κρεμμύδια-Καμίνια, 2. Μυρσινοχώρι-Ρούτσι, 3. Νιχώρια, 4. Περιστεριά, 5. Σουληνάρι-Τουρλιδίτσα, 6. Βαθύρεμα, 7. Βοϊδοκοιλιά, 8. Βολιμίδια, 9. Άνω Κοπανάκι-Ακούρθι, 10. Δάφνη-Δάρα, 11. Καρποφόρα-Ακόνες, 12. Κουκουνάρα-Τάφος 4, Γουβαλάρη 1, 13. Οσμάναγα-Κορυφάσιο, 14. Παπούλια-Άγιος Ιωάννης, 15. Ψάρι, 16. Βασιλικό-Ξερόβρυση, 17. Βολιμίδια-Αγγελοπούλου 10.

Εικ. 93 Θέσεις, στις οποίες διαπιστώθηκε με ασφάλεια ή πιθανολογείται ταφική λατρεία στη νότια Ελλάδα, κατά την ύστερη κλασική και ελληνιστική περίοδο



Εικ. 94 Ι.Ν. Αγίων Αποστόλων Καλαμάτας



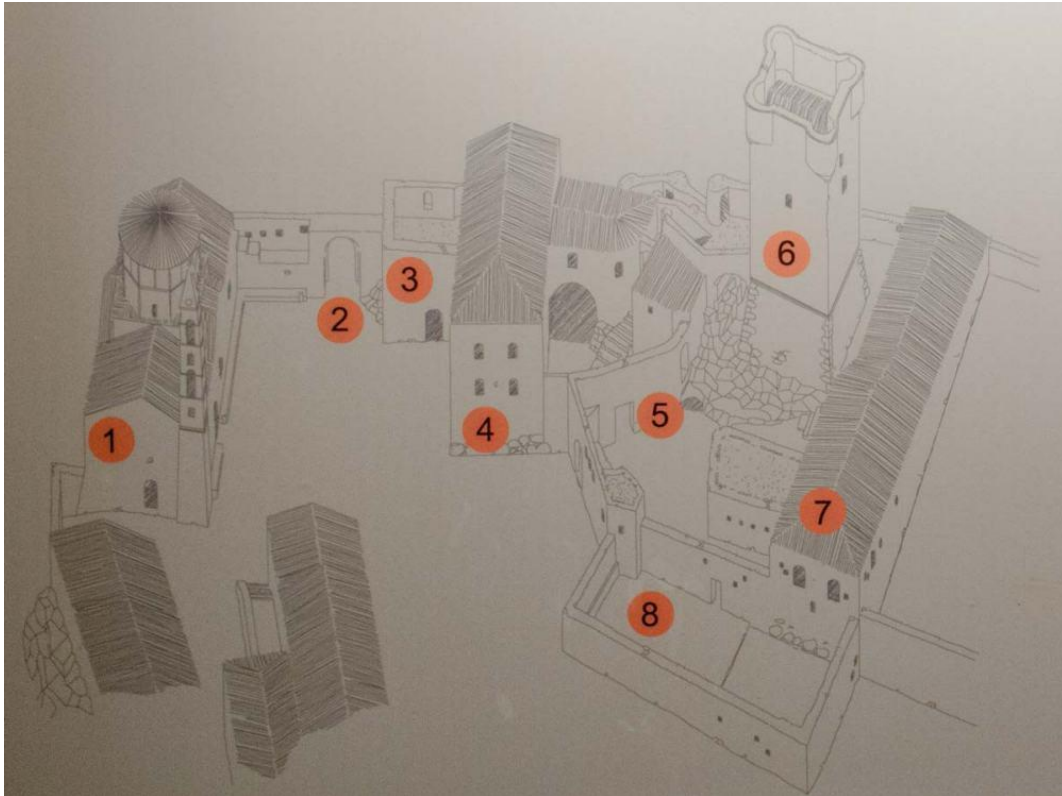
Εικ. 95 Ι.Ν. Μεταμορφώσεως του Σωτήρος Χριστιάνων



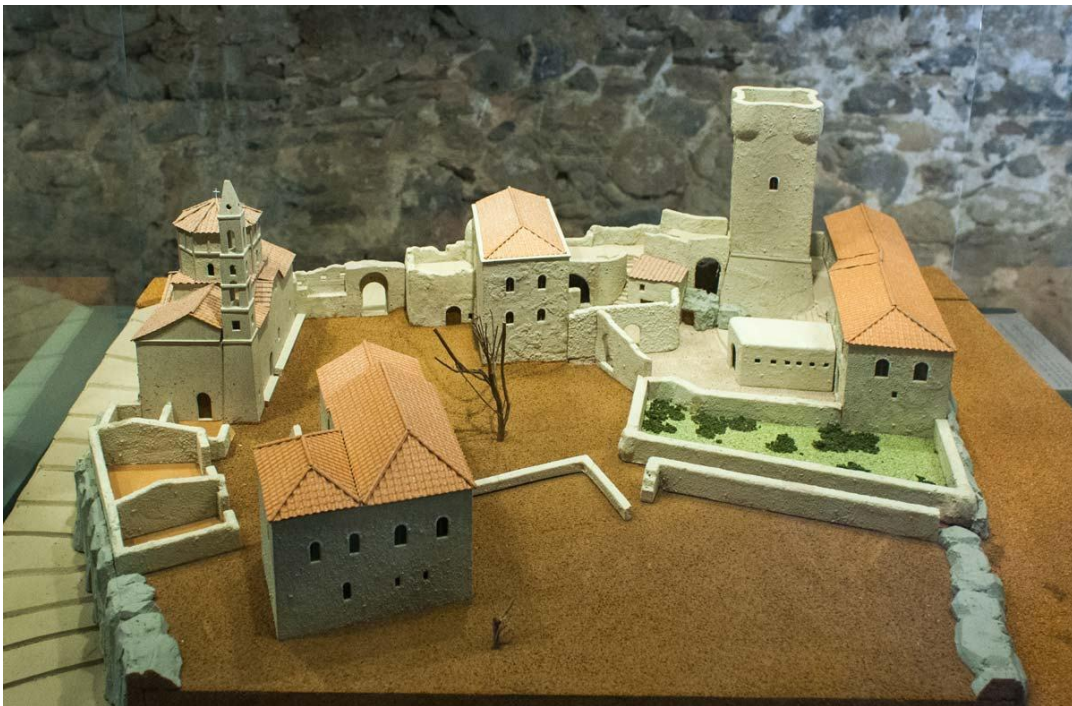
Εικ. 96 Συγκρότημα Τρουπάκηδων-Μούρτζινων στην Άνω Καρδαμύλη της Μεσσηνιακής Μάνης



Εικ. 97 Κάτοψη του οχυρού συγκροτήματος των Τρουπάκηδων-Μούρτζινων στη Καρδαμύλη της Μάνης: 1. Πύργος, 2. Πυργόσπιτο, 3. Σιδηρουργείο, 4. Ο ναός του Αγίου Σπυρίδωνα, 5. Λαχανόκηπος, 6. Ελαιοτριβείο



Εικ. 98 Σχεδιαστική αναπαράσταση του οχυρού συγκροτήματος των Τρρυπάκηδων-Μούρτζινων στη Μάνη: 1. Ναός Αγίου Σπυρίδωνα (1685-1715), 2. Πύλη συγκροτήματος, 3. Σιδειουργείο, 4. Πυργόσπιτο (οντάς), 5. Πύλη του εσωτερικού οχυρωματικού περιβόλου, 6. Πύργος, 7. Ελαιοτριβείο, 8. Λαχανόκηπος



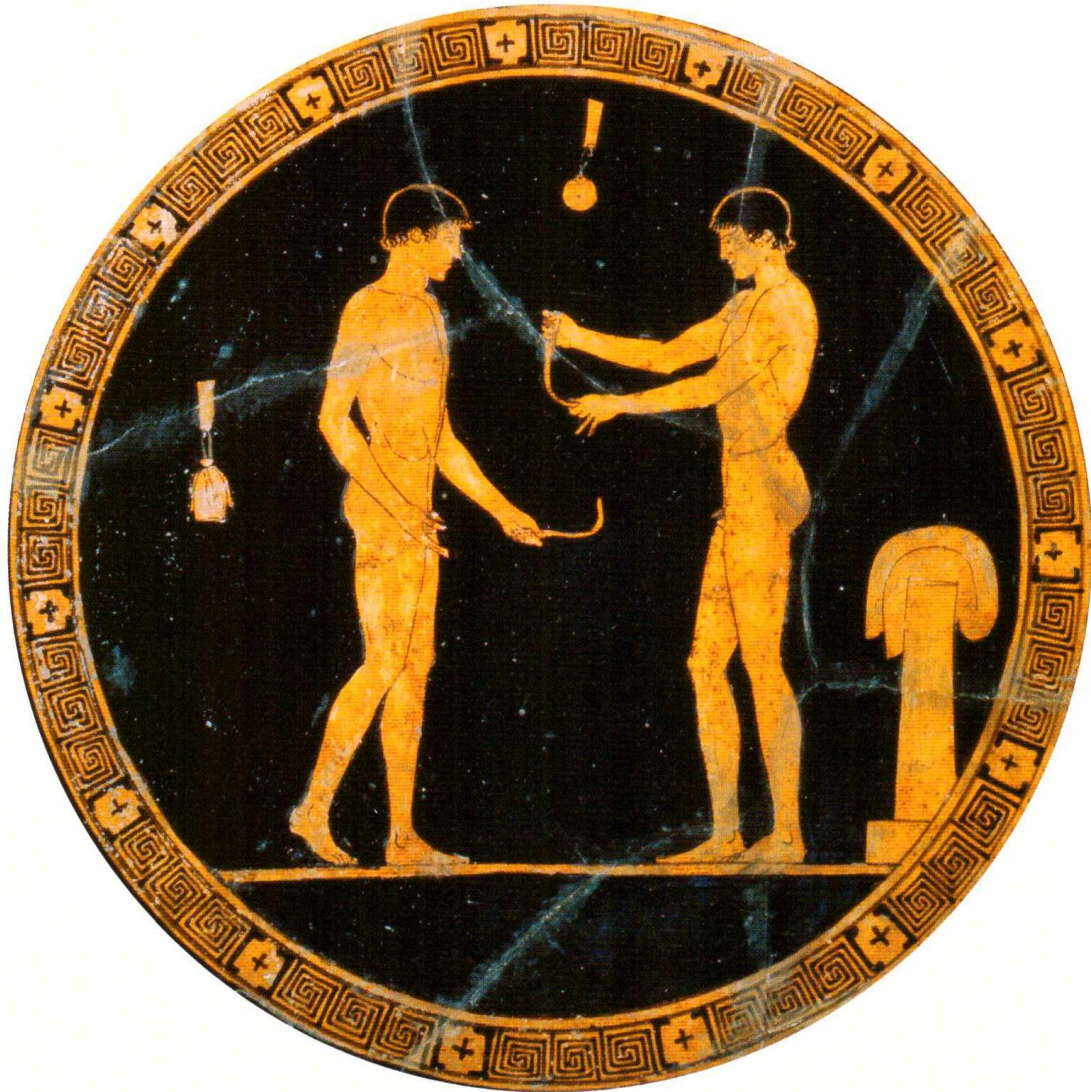
Εικ. 99 Μακέτα αναπαράστασης του οχυρού συγκροτήματος των Τρρυπάκηδων-Μούρτζινων



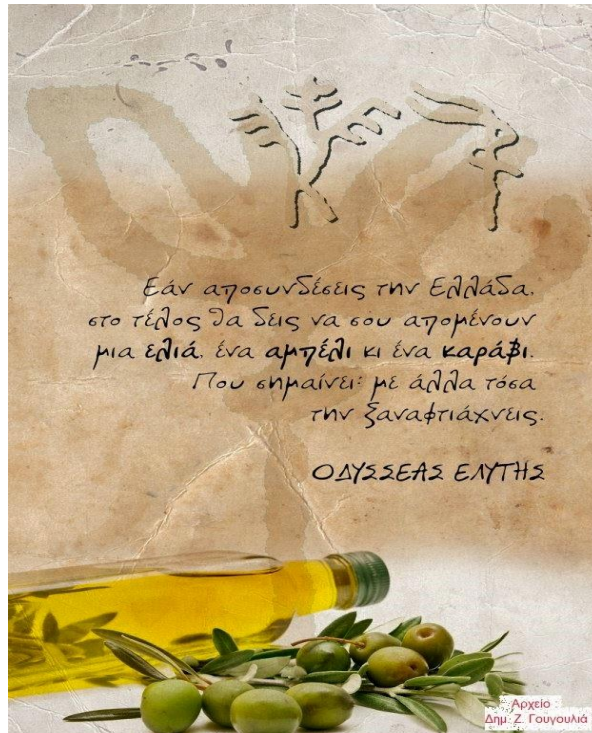
Εικ. 100 Η έρις Αθηνάς και Ποσειδώνος. Στο μέσον η ιερή ελιά της Ακρόπολης και Νίκη. Ερυθρόμορφη υδρία, 350 π.Χ. (Λένινγκραντ, Βρετανικό Μουσείο)



Εικ. 101 Σκηνή αθλητών στην παλαίστρα. Ξεχωρίζει ο μεσαίος, που από τον περασμένο με την κορδέλα στο δεξιό καρπό αρύβαλλο, χύνει λάδι στην αριστερή χούφτα για να αλειφθεί. Το ρέον λάδι αποδίδεται τεχνηέντως με μία τεθλασμένη γραμμή.



Εικ. 102 Αθλητές με στλεγγίδες. Μετά την πάλη, οι δύο αθλητές αποξύνουν με τη στλεγγίδα την κολλημένη στο λαδωμένο σώμα τους άμμο της παλαίστρας. Στον τοίχο της παλαίστρας είναι κρεμασμένοι από την κορδέλα τους δύο αρύβαλλοι. Στον δεξιό διακρίνεται και το σφουγγάρι.



Εικ. 103 Οδυσσεας Ελύτης



Εικ. 104 Σκηνή γυναικείου καλλωπισμού. Τρεις ευειδείς γυμνές γυναίκες καλλωπίζονται με περίσσια χάρη: πλύσιμο στο ευρύχωρο περιρραντήριο, κτένισμα και επάλειψη με αρωματισμένο λάδι από το αλάβαστρο που κρατά η μεσαία από την κορδέλα του.



Εικ. 105 Συγκομιδή ελαιοκάρπου. Λεπτομέρεια από αμφορέα του 6^{ου} αι. π.Χ., Βρετανικό Μουσείο



Εικ. 106 Βυζαντινή μικρογραφία του 11^{ου} αιώνα από τα Κρηγετικά του Ψευδο-Οπιανού, σύμφωνα με τον οποίο ο Αριστεύς δίδαξε πρώτος στους ανθρώπους την ελαιοκομία: «πρώτος εκείνος καρπούς αγριάδος λιπαρής έθλιψεν ελαίης».



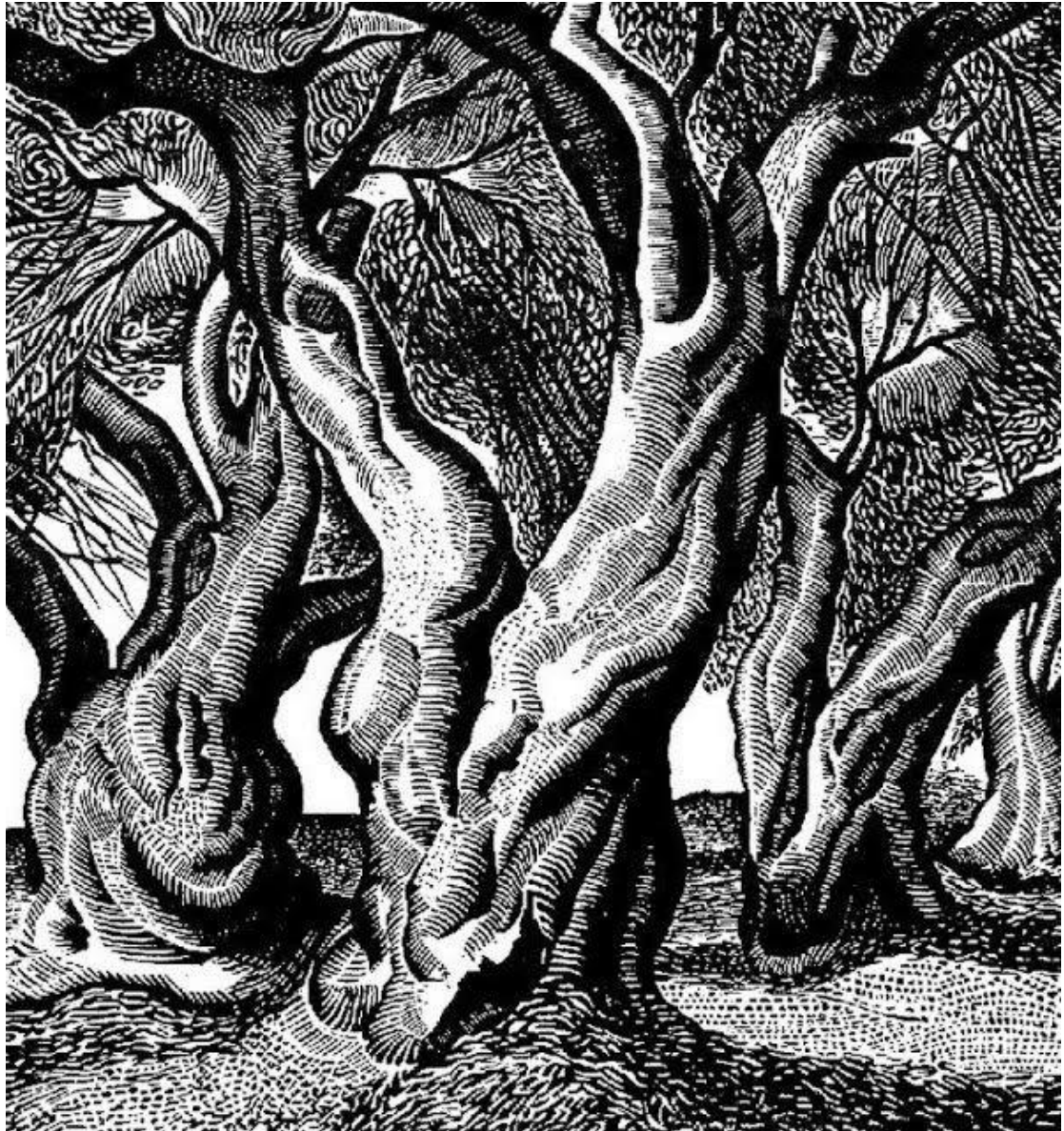
Εικ. 107 Θεόφιλος Χατζημιχαήλ: «Τα μάζεμα των ελαιών», 1933



Εικ. 108 Στρατής Αναστασέλλης: «Λιομάζωμα», λάδι σε μουσαμά, 1976



Εικ. 109 Χρήστος Θ. Μποκόρος: «Το δένδρο», λάδι σε πανί, 1993



Εικ. 110 Τάσσος Αλεβίζος: «Ελιές», 1965



Εικ. 111 Μουσείο Ελιάς και Ελληνικού Λαδιού στη Σπάρτη. ΠΙΟΠ



Εικ. 112 Μουσείο Ελιάς και Ελληνικού Λαδιού στη Σπάρτη. ΠΙΟΠ



Εικ. 113 Μουσείο Ελιάς και Ελληνικού Λαδιού στη Σπάρτη. ΠΙΟΠ



Εικ. 114 Μουσείο Ελιάς και Ελληνικού Λαδιού στη Σπάρτη. ΠΙΟΠ



Εικ. 115 Μουσείο Ελιάς και Ελληνικού Λαδιού στη Σπάρτη. ΠΙΟΠ



Εικ. 116 Μουσείο Ελιάς και Ελληνικού Λαδιού στη Σπάρτη. ΠΙΟΠ



Εικ. 117 Μουσείο Ελιάς και Ελληνικού Λαδιού στη Σπάρτη. ΠΙΟΠ



Εικ. 118 Μουσείο Ελιάς και Ελληνικού Λαδιού στη Σπάρτη. ΠΙΟΠ



Εικ. 119 Μουσείο Ελιάς και Ελληνικού Λαδιού στη Σπάρτη. ΠΙΟΠ



Εικ. 120 Αργυρό τετράδραχμο Αθηνών με κεφαλή Αθηνάς, που φέρει στο κράνος της φύλλα ελιάς (440-430 π.Χ.). Νομισματικό Μουσείο Αθηνών



Εικ. 121 Λέσβος-Αιολίας, αργυρός στατήρ, περ. 500 π.Χ.



Εικ. 122 Σάμος-Ιωνία, αργυρό τετράδραχμο, 400-365 π.Χ. (Συλλογή Alpha Bank)



Εικ. 123 20 λεπτά, 1973



Εικ. 124 20 δραχμές, 2000



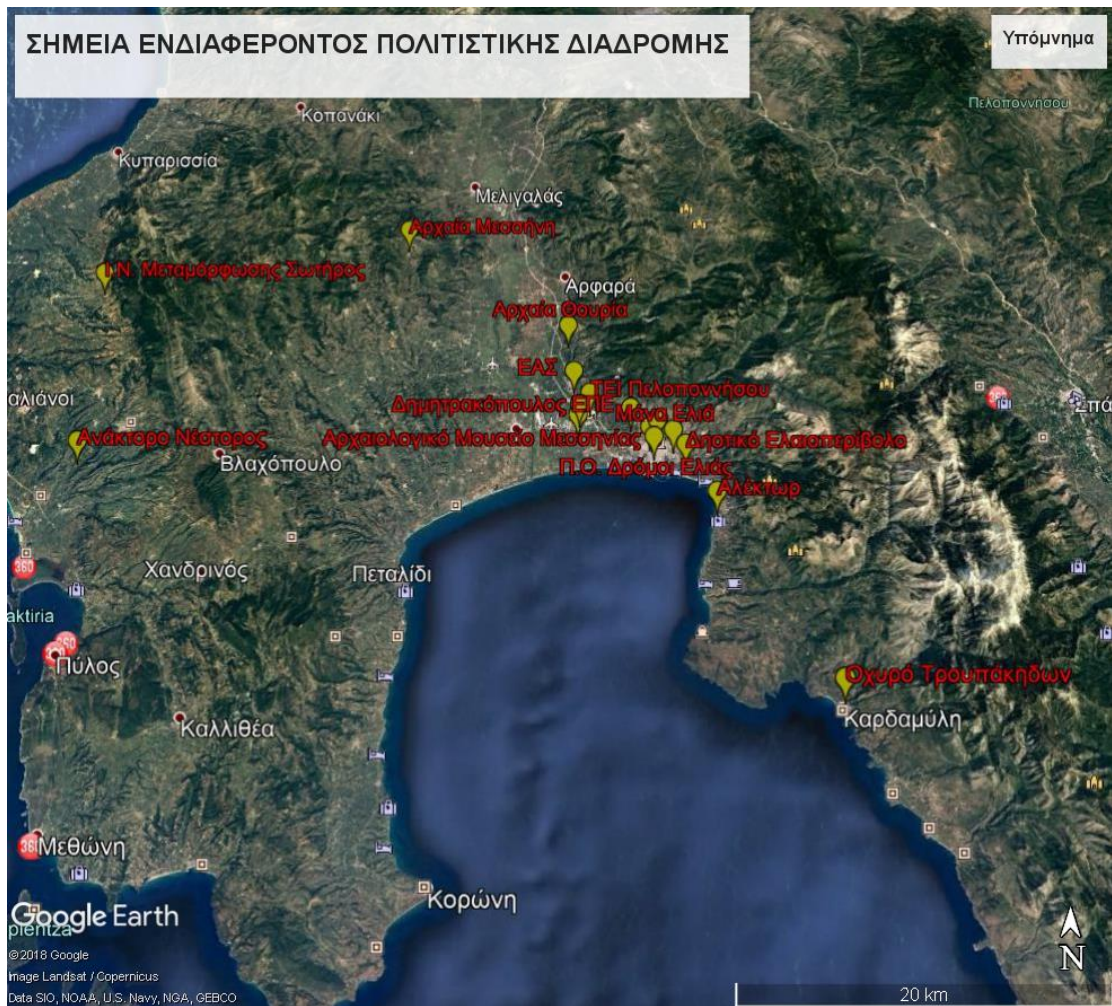
Εικ. 125 5.000 δραχμές, 1942



Εικ. 126 500 δραχμές, 1983 (Συλλογή Alpha Bank)



Εικ. 127 Αθηναϊκό τετράδραχμο του 5^{ου} αι. και σύγχρονο κέρμα του ενός ευρώ με κλάδο ελιάς



Εικ. 128 Σημεία ενδιαφέροντος της πολιτιστικής διαδρομής



Εικ. 129 Το Στάδιο της Αρχαίας Μεσσήνης



Εικ. 130 Αρχαία Θουρία. Άποψη του οχυρωματικού τείχους της αρχαίας ακρόπολης



Εικ. 131 «Ελληνικά» Θουρίας. Λεκάνη ελαιοτριβείου λαξευμένη στον φυσικό βράχο



Εικ. 132 «Ελληνικά» Θουρίας. Αποψη της λαξευμένης στον φυσικό βράχο λεκάνης ελαιοτριβείου από τα βόρεια



Εικ. 133 «Ελληνικά» Θουρίας. Αποψη της λαξευμένης στον φυσικό βράχο λεκάνης ελαιοτριβείου από τα δυτικά



Εικ. 134 «Ελληνικά» Θουρίας. Στρώση βράχων επάνω από τον πεσμένο λαξευμένο βραχόλιθο



Εικ. 135 «Ελληνικά» Θουρίας. Ο λαξευμένος βράχος ελαιοτριβείου. Στο άκρο αριστερά διακρίνεται μέρος του ισοδομικού τοίχου αρχαίου κτηρίου



Εικ. 136 «Μονή Ελληνικών» Θουρίας. Βάση ελαιοπιεστηρίου χρησιμοποιούμενη στη σύγχρονη ξερολιθιά. Άποψη από τα δυτικά



Εικ. 137 «Μονή Ελληνικών» Θουρίας. Βάση ελαιοπιεστηρίου μετά τον καθαρισμό της. Άποψη από τα δυτικά



Εικ. 138 «Μονή Ελληνικών» Θουρίας. Άποψη της βάσης συμπίεσης ελαιόκαρπου



Εικ. 139 «Μονή Ελληνικών» Θουρίας. Άποψη της βάσης συμπίεσης ελαιόκαρπου



Εικ. 140 «Μονή Ελληνικών» Θουρίας. Γενική άποψη του χώρου, όπου βρίσκεται η βάση του ελαιοπιεστηρίου. Άποψη από τα δυτικά



Εικ. 141 Ασκληπιείο Αρχαίας Θουρίας. Άποψη του ναού του Ασκληπιού και της Υγείας από τα νότια



Εικ. 142 Ασκληπιείο Αρχαίας Θουρίας. Άποψη του ληνού παλαιοχριστιανικών χρόνων από τα βορειοδυτικά



Εικ. 143 Τυποποιητήριο Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Μεσσηνίας



Εικ. 144 Εργαστήριο ποιοτικού ελέγχου ελαιόλαδου της Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Μεσσηνίας



Εικ. 145 Τυποποιητήριο Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Μεσσηνίας



Εικ. 146 ΤΕΙ Πελοποννήσου



Εικ. 147 Πυρηνελαιουργείο «Μεσσηνιακή ΑΒΕΕ»



Εικ. 148 Το λογότυπο του Πυρηνελαιουργείου «Μεσσηνιακή ΑΒΕΕ»



Εικ. 149 Logs από πυρηγόξυλο «Κλήμης»



Εικ. 150 Πεπιεσμένο κάρβουνο «Κλήμης»



Εικ. 151 Βραβείο της Εταιρείας «Κλήμης»



Εικ. 152 Βραβείο της Εταιρείας «Κλήμης»



Εικ. 153 Ελαιουργικές Επιχειρήσεις Δημητρακόπουλος ΕΠΕ



Εικ. 154 Ελαιουργικές Επιχειρήσεις Δημητρακόπουλος ΕΠΕ



Εικ. 155 Ελαιουργικές Επιχειρήσεις Δημητρακόπουλος ΕΠΕ



Εικ. 156 Ποδηλατοβόλτα στο πλαίσιο μιας πολιτιστικής διαδρομής για το ελαιόλαδο στην Καλαμάτα από τις Ελαιουργικές Επιχειρήσεις Δημητρακόπουλος ΕΠΕ



Εικ. 157 Πρώην Πυρηνελαιουργείο – Σαπωνοποιείο «Λιναρδάκη»



Εικ. 158 Μέγαρο Χορού Καλαμάτας (Πρώην Πυρηνελαιουργείο – Σαπωνοποιείο «Λιναρδάκη»)



Εικ. 159 Έντυπο του Πυρηνελαιουργείου – Σαπωναποιείυ «Λιναρδάκη»



Εικ. 160 Υπαίθρια έκθεση μηχανημάτων του Πυρηνελαιουργείου – Σαπωναποιείυ «Λιναρδάκη» στον αύλειο χώρο του Μεγάρου Χορού Καλαμάτας



Εικ. 161 Οι κλίβανοι του Πυρηνελαιουργείου – Σαπωνοποιείου «Λιναρδάκη» στον αύλειο χώρο του Μεγάλου Χορού Καλαμάτας



Εικ. 162 Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Μεσσηνίας (πρατήριο)



Εικ. 163 Το λογότυπο της Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Μεσσηνίας



Εικ. 164 Προϊόντα της Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Μεσσηνίας



Εικ. 165 Προϊόντα της Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Μεσσηνίας



Εικ. 166 Αρχαιολογικό Μουσείο Μεσσηνίας



Εικ. 167 Διάγραμμα ροής επισκεπτών Αρχαιολογικού Μουσείου Μεσσηνίας



Εικ. 168 Εκπαιδευτικό πρόγραμμα με θέμα την ελιά στο Αρχαιολογικό Μουσείο Μεσσηνίας



Εικ. 169 Ιστορικό και Λαογραφικό Μουσείο Καλαμάτας



Εικ. 170 Εκθέματα Ιστορικού και Λαογραφικού Μουσείου Καλαμάτας



Εικ. 171 Πολιτιστικός Οργανισμός «Δρόμοι της Ελιάς»



Εικ. 172 Το λογότυπο του Πολιτιστικού Οργανισμού «Οι Δρόμοι της Ελιάς»



Εικ. 173 Η «Μάνα Ελιά»



Εικ. 174 Η κήρυξη της «Μάνας Ελιάς» ως Μνημείου της Φύσης



Εικ. 175 Αλέκτωρ bar (πρώην ελαιοτριβείο – σαπωνοποιείο)



Εικ. 176 Αλέκτωρ bar (πρώην ελαιοτριβείο – σαπωνοποιείο)



Εικ. 177 Αλέκτωρ bar (πρώην ελαιοτριβείο – σαπωναποιείο)



Εικ. 178 Αλέκτωρ bar (πρώην ελαιοτριβείο – σαπωναποιείο)