

Απορία ελαίου... γάρος και λίπη

Του **ΗΛΙΑ ΑΝΑΓΝΩΣΤΑΚΗ**

ΚΒΕ/Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών

ΕΠΕΙΔΗ, τελευταία, διάφοροι γαστρονομούντες φωνασκούν για το Βυζάντιο του ελαίου, το Βυζάντιο των λαδερών και της νηστείας, θα άξιζε πραγματικά να δούμε ποια ήταν η θέση του λαδιού στη βυζαντινή οικονομία και διατροφή.

Κατά τους υστερορωμαϊκούς-πρωτοβυζαντινούς χρόνους και ως την αραβική κατάκτηση (7ο αι.) το οικονομικό κέντρο της ελαιοπαραγωγής της Μεσογείου ευρίσκεται στις ανατολικές επαρχίες και μάλιστα στην Κύπρο, Κίλικία, Συρία, Παλαιστίνη. Πρόκειται για περιοχές με εκτεταμένες καλλιέργειες για μαζική παραγωγή και εξαγωγή ελαίου, αλλά και οίνου. Ολόκληρα συγκροτήματα έκθλιψης του

ελαιοκάρπου και συγκέντρωσης του ελαίου μαρτυρούνται σε νέες κώμες και αγροτικές εγκαταστάσεις στις περιοχές αυτές, όπου ως αποτέλεσμα της εντατικής ελαιοκομίας παρατηρείται και αλματώδης δημογραφική αύξηση. Οι έμποροι του ελαίου ελπηγοί διακινούν το προϊόν σε αμφορείς διά θαλάσσης προς Κωνσταντινούπολη, Αλεξάνδρεια, Ιταλία, Βόρεια Αφρική, Μασσαλία. Σε ειδικές χαραγμένες στήλες που τοποθετούνταν στα λιμάνια (π.χ. Αβυδο) ή στις αγορές των πόλεων διασώζονται οι ειδικοί δασμοί και οι ρυθμίσεις στις τιμές του ελαίου κατά τη διακομιδή ή εμπορία του.

Η ελληνική χερσόνησος, τα νησιά και η παράλιος ΒΔ Μικρά Ασία, αποτελούν ήσσονος σημασίας ελαιοπαραγωγικές περιοχές στην αυτοκρατορική οικονομία κατά τους πρωτοβυζαντινούς χρόνους.

Το λάδι στη βυζαντινή οικονομία και διατροφή

▼ Το λάδι, σχεδόν είδος πολυτελείας στους βυζαντινούς χρόνους, πρώτιστα χρησιμοποιείται στη λαιρεία, την ιατρική, την υγιεινή και τον καλλωπισμό και ακολούθως ως μέσο φωτισμού και είδος διατροφής. Στη φωτογραφία, πήλινα λεγγάρια, 4ος-5ος αι., το ένα σε σχήμα ιχθύος από τη Θεσσαλονίκη (πάνω). Κάτω, πήλινο εφναλωμένο σκεύος για αρτύματα, 12ος-13ος αι. (αριστερά), σαλιούριο με πόμα και πινάκιο, 10ος αι. (στο κέντρο), πήλινο εφναλωμένο πινάκιο, 10ος αι. (δεξιά). Και τα τρία προέρχονται από τη Θήβα.



► **Χάλκινα λυχνάρια με λυχνοστάτη, 6ος-7ος αι. (φωτ.: «Καθημερινή ζωή στο Βυζάντιο», Κατάλογος έκθεσης Θεσσαλονίκης 2002).**



► **«Ελαίον Λευκασία». Μικρογραφία όπου εικονίζονται τρόποι για τη Λεύκανση του λαδιού: έκθεση στον ήλιο, μετάγγιση σε αγγείο, βράσιμο με διάφορα βότανα. Από τον κώδικα 652, «Περί ἑλης ἰατρικῆς» τον Διοσκουρίδη, 10ος αι. (The Pierpont Morgan Library, Νέα Υόρκη).**

Στις περιοχές αυτές η παραγωγή και εμπορία ελαίου είναι κυρίως σημαντική σε μια τοπική κλίμακα και μόνο κατά τους μεσοβυζαντινούς χρόνους και εξής, με την απώλεια σχεδόν του συνόλου των ελαιοπαραγωγικών περιοχών της Ανατολής, διαπιστώνεται σταδιακά μια κάποια μείριμνα και στροφή προς εντατικότερη ελαιοκαλλιέργεια. Ελαιον, είδος πολυτελείας, σε συνεχή ανεπάρκεια στο μεγαλύτερο μέρος της Βυζαντινής Αυτοκρατορίας και πάντα σε αρκετά υψηλή διατίμηση, συνεχίζουν να παράγουν οι κάτοικοι νησιών του Αιγαίου, της ευρύτερης περιοχής της Σμύρνης, Πελοποννήσου και Κάτω Ιταλίας. Ενώ η παραγωγή, κατά περίπτωση, μόλις που επαρκεί στις ανάγκες των ιδίων των καλλιεργητών, ο κύριος όγκος προορίζεται για να ικανοποιήσει κυρίως τις ανάγκες της εκκλησίας, των μονών, των κάστρων-πόλεων και του στρατού. Η πρωτεύουσα και ο στρατός προμηθεύονται το δεσποτικό και κάλλιστον έλαιον από τη Βιθυνία.

Στον 9ο αι. η σύλληψη ανοικτά της Σικελίας πάμπολλων αραβικών σκαφών με φορτία λαδιού και η διοχέτευση του προϊόντος στην Κωνσταντινούπολη μνημονεύεται ως σημαντικό γεγονός, καθώς συνετέλεσε στην πτώση της τιμής του ελαίου. Στο λιανικό εμπόριο της πρωτεύουσας το λάδι πωλείται μόνον από τη συντεχνία των

σαλμαδαρίων, είδος παντοπωλών και νομοθετικές ρυθμίσεις για απαγόρευση εξαγωγής και εμπορίας του εκτός της βυζαντινής επικράτειας δηλώνουν σπάνιν και οικονομική σπουδαιότητα. Μετά την εγκατάλειψή της τον 6ο αι. η προγραμματισμένη ελαιοκομία αποτελεί και πάλι μια πολύ όψιμη υπόθεση του 13ου αι. κ.ε., κυρίως μονών στη Μακεδονία, τη Μικρά Ασία και τα νησιά. Οι επαρχίες της Προποντιδας και της Σμύρνης μαζί με τα νησιά θα αποτελούν διαχρονικά τις κατεχοχίν βυζαντινές ελαιοκομικές οικονομικές ζώνες, αλλά ως οι πλουσιότερες περιοχές σε παραγωγή λαδιού σε όλο τον κόσμο θα θεωρούνται από Βυζαντινούς και ξένους η Λακωνία και η Μεσσηνία της Πελοποννήσου.

Ελαιον ου γεωργούμεν...

Το λάδι, λοιπόν, σχεδόν είδος πολυτελείας, πρώτιστα χρησιμοποιείτο και κατά τους βυζαντινούς χρόνους, όπως κατά την αρχαιότητα, στη λατρεία, την ιατρική και υγιεινή, τον καλλωπισμό και ακολούθως χρησίμευε ως μέσον φωτισμού και είδος διατροφής. Βεβαίως, η διαβάθμιση αυτή στην ειδική χρήση και κατανάλωση ποικίλλει και διαφέρει κατά εποχή και περιοχή, αλλά κυρίως κατά την κοινωνική διαστρωμάτωση. Τα εύπορα στρώματα, βασιλείς, άρχοντες, εκκλησιαστικοί,



αξιωματούχοι διέθεταν το λάδι σε όλες του τις δυνατές χρήσεις και βεβαίως στη διατροφή τους. Υπήρχε γι' αυτούς η δυνατότητα αρκετά βυζαντινά φαγητά να παρασκευάζονται εξ ίσου με βάση το λάδι κυρίως οι μαγειρείες οσπρίων και λαχανικών, τα σπογγάτα (ομελέτες), οι ζωμοί, τα βραστά, τηγανητά (ψάρια, αυγά, πλακούντες, λαλάγγια, πίτες). Στα πλούσια μάλιστα τραπέζια βασική ήταν η χρήση του λαδιού στις περίτεχνες σαβούρες, στις σάλτσες και περιχύματα, καθώς το λάδι για πολλούς Βυζαντινούς καταλέγεται πάντα στα νδύσματα, τις αρτυσίες και κονδιμέντα. Ο γάρος, παχύρρευστο υγρό παρασκεύασμα με βάση αλατισμένα εντόσθια των ψαριών και ριγανη, αποτελούσε την κοινότατη σάλτσα των Βυζαντινών. Αραιωνόταν με νερό, κρασί, ξίδι και βεβαίως με λάδι, το γαρέλαιον ή ο ελαιόγαρος, και χρησιμοποιούνταν για την άρτυση των φαγητών, κυρίως λαχανικών, σαλατών κ.ά. Στα βυζαντινά τραπέζια υπήρχε το γαράριον ή γαρερόν, και το σάλτσάριον, σκεύος πολλές φορές αυτοθερμαινόμενο, που περιείχε γάρο ή άλλες πολύπλοκες σάλτσες λαδιού ή βουτύρων.

Πάντως, για την πλειοψηφία του πληθυσμού, ιδιαίτερα μάλιστα στις περιοχές που δεν ευδοκίμει η ελιά, το λάδι απουσίαζε παντελώς από την καθημερινή διατροφή και τη θέση του αναπλήρωναν τα λίπη. Καθώς από τον 7ο αι. και εξής εγκαταλείπονται για πολλούς και διαφόρους λόγους παραδοσιακές καλλιέργειες και οι άνθρωποι αποσύρονται στην ενδοχώρα, μάλιστα σε μη ελαιοκομικές ζώνες, αυξάνεται θεαματικά η κτηνοτροφία. Τούτο είχε επιπτώσεις στη διατροφή. Στην εντελώς λοιπόν μονομερή και διεθλασμένη εικόνα που μας παραδίδουν τα Τυπικά των μονών, νηστεία ή λάδι, η διατροφική πραγματικότητα για τον πληθυσμό της υπαίθρου (αλλά και των άστεων) που διαθέτει πάντα κάποια πουλερικά, ζώα, κυνήγι, ψάρια είναι διαφορετική. Κυριαρχούν τα χόρτα, όσπρια, και τα αποθηκευμένα και για άρτυση κρέατα, γαλακτομικά, λίπη, ταρίχη και ελαχιστότατο λάδι.

Επανειλημμένως στην ίδια την Κωνσταντινούπολη, και βεβαίως λογικά λόγω κλίματος στη βαλκανική και μικρασιατική ενδοχώρα, αλλά και σε αυτή την ελαιοφόρο Πελοπόννησο, ίσως σε εποχές με περιορισμένη παραγωγή, μαρτυρείται η απουσία ελαίου και για τις κανδήλες των εκκλησιών. Ακόμη, σε πολλές μονές όπου υπήρχε σπανιότητα ελαίου, με δεδομένες την απαγόρευση κρεάτων, λιπών και τις μακρές περιόδους νηστείας, το ελάχιστο διαθέσιμο λάδι προοριζόταν μόνο για τα κανδήλια. Σε μονές μάλιστα, που στα Τυπικά τους έχει καταγραφεί η μοναστική διατροφή, διαπιστώνεται η αποχή σε όλες τις νηστείες από το λάδι και παρατίθενται μαγειρείες, όπως φάβες, κουκκία, οροφάσουλα, λάχανα και άλλα όσπρια χωρίς ελαίου. Πάντως, σύμφωνα με τον Πτωχοπρόδρομο του 12ου αι., στο αγιοζούμι των απλών μοναχών, αλλά και στο λιπαρότατο μονόκυθρον των ηγουμένων, το λάδι προσετίθετο πλουσιοπάροχα.

Βεβαίως στη ζώνη καλλιέργειας της

ελιάς, σε εποχές πλούσιας ελαιοπαραγωγής το λάδι, όσο δεν αποστερούσαν από τους πληθυσμούς άρχοντες και μοναστήρια, αποτελούσε στη μεσογειακή τριλογία άρτος-οίνος-έλαιον ένα από τα βασικά είδη διατροφής. Τέλος, ο ελαιόκαρπος υπήρξε σε όλες του τις δυνατές παρασκευές και συντηρήσεις πρόχειρο, σχετικώς διαδεδομένο και νηστήσιμο βρώσιμο: ελιές αλμάδες, θλαστές, κολυμβάδες, δρουπάτες, σε άλμη, οξύμελι, σε ξύδι, σε γλεύκος, με σπέρμα μαράθου, κυμίνου, ανήθου ή σελίνου.

Στο Βυζάντιο, λοιπόν, αν σε ορισμένες μόνο περιοχές έβλυεν έλαιον ο λίθος, όμως η επικρατούσα πραγματικότητα είναι αυτή που περιγράφεται από τον μητροπολίτη Συνάδων ή τον Νικήτα Μάγιστρο για τη Μικρά Ασία: έλαιον ου γεωργούμεν, ή γης απορούσης ελαίου, ώστε και την ημέρα του Πάσχα ακόμη και στις μονές, παρά την ενδεχόμενη υπερβολή στην διεκτραγώδηση, ούτε γαρ άλευρον ήν, ούτε οίνος, ούτε έλαιον, αλλά πάντων ακριβής ένδεια.

Έλεος, έλεος... Η Λόξα του Βυζαντίου (όπως είχα αποκαλέσει πριν από μερικά χρόνια, με αφορμή μια έκθεση,

την πλαστικοποιημένη και επιδερμικά εμπορεύσιμη Δόξα του, δηλαδή τη βυζαντινή μόδα των καιρών μας) η βυζαντινή λοιπόν λόξα προσβάλλει πλέον μετά τα δημοσιογραφικά, τηλεοπτικά, θεατρικά, και δήθεν πολιτιστικά δράματα και τα γαστρονομικά μας πράγματα. Μετά τις τρελές αγελάδες, τις μεταλλάξεις και κλωνοποιήσεις όλο και συχνότερα και όχι πάντα αλόγιστα αναζητούνται βυζαντινά και θεολογικά επιχειρήματα. Στα ιδεολογικά κενά μας το εικονο-γραφημένο Βυζάντιο αντεπιτίθεται και τα πάντα πληροί στην απόλυτη ελαϊκή ή λιπαρή Δόξα του. Τα φαστφουντάδικα στον ανταγωνισμό για τη νομή της αγοράς προτείνουν σαρακοσιανά και νηστήσιμα. Μάλιστα, σε ένα κλίμα θριάμβου και επικράτησης του αμερικανικού μανιχεισμού (παχυσαρκία ή top model ασκητικών και μάλιστα εκ Θηβαΐδος προδιαγραφών), η επιστροφή στον εν μέρει φανταστικό παράδεισο της ελαϊκής, med-diet αποτελεί πλέον must με στόχο να καταστεί ο άνθρωπος πιο υγιεινά sexy. Να λοιπόν που ένα μονοδιάστατα ευσεβές, λαδερό ή νηστήσιμο Βυζάντιο μπορεί να κατασκευαστεί και να θριαμβεύσει...

◀ Το λάδι σε μεγάλο βαθμό προοριζόταν με τη χρήση εντυπωσιακών πολυκανδήλων για τον φωτισμό ναών, ανακτόρων, λουτρών κ.ά. (μέχρι και 9.000 κανδήλια για το φωτισμό ενός μόνο χώρου). Στη φωτογραφία, χάλκινο πολυκάνδαλο από την Αίγυπτο, 5ος-7ος αι. (Μουσείο Λούβρου).

