



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

ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗ ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ
Ηλίας Αναγνωστάκης - Ευαγγελία Μπαλτά



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

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

ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗ ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ
Ηλίας Αναγνωστάκης - Ευαγγελία Μπαλτά

ISBN 978-960-244-211-1

© 2020, ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΟΜΙΛΟΥ ΠΕΙΡΑΙΩΣ

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

piop@piraeusbank.gr, www.pior.gr

ISBN 978-960-9538-95-4

© 2020, ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΙΣΤΟΡΙΚΩΝ ΕΡΕΥΝΩΝ - ΕΘΝΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΕΡΕΥΝΩΝ

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

iie@eie.gr, www.eie.gr

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



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

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

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

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

Γιώργος Χαντζηνικολάου
Πρόεδρος Δ.Σ. ΠΙΟΠ

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

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

Βασίλειος Γρηγορίου
Πρόεδρος Δ.Σ. ΕΙΕ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

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



Η διάδοση της ελαιοκαλλιέργειας στη λεκάνη της Μεσογείου



ΒΡΑΧΥΓΡΑΦΙΕΣ - ΣΥΝΤΟΜΟΓΡΑΦΙΕΣ

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



Χαράλαμπος Γάσπαρης

Ινστιτούτο Ιστορικών Ερευνών, Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών

Η ΕΛΙΑ ΚΑΙ ΤΟ ΛΑΔΙ ΣΤΗ ΜΕΣΑΙΩΝΙΚΗ ΚΡΗΤΗ (13ος-14ος αι.)

Κατά τους γεωγράφους του 16ου αιώνα, όπως σημειώνει ο F. Braudel στο κλασικό του έργο για την Ιστορία της Μεσογείου, «η Μεσόγειος εκτείνεται από το βορειότερο όριο της ελιάς μέχρι τους μεγάλους φοινικώνες στον Νότο. Σύμφωνα με αυτούς, η πρώτη ελιά που συναντούμε κατεβαίνοντας από τον Βορρά είναι η αναγγελία της Εσωτερικής θάλασσας και ο πρώτος φοινικώνας που βλέπουμε μπροστά μας στα νότια είναι το σημάδι ότι την αφήνουμε πίσω μας».¹ Με τα λόγια αυτά ο γάλλος ιστορικός συνδέει το μεσογειακό τοπίο με την παρουσία και την καλλιέργεια της ελιάς.

Η Κρήτη ως κομμάτι του μεσογειακού τοπίου είναι άρρηκτα δεμένη με την ελιά, όμως η φήμη της ως ελαιοπαραγωγικής περιοχής στη νεότερη και σύγχρονη εποχή προδίδεται κατά τους ύστερους μεσαιωνικούς χρόνους (13ος-14ος αι.), αφού παρά το πλήθος των πληροφοριών για άλλα αγροτικά προϊόντα, όπως τα δημητριακά ή το κρασί, παρατηρείται μεγάλο κενό για τη συστηματική καλλιέργεια της ελιάς και την παραγωγή μεγάλων ποσοτήτων ελαιόλαδου. Το κενό αυτό δεν είναι τυχαίο και πάντως δεν οφείλεται στην έλλειψη πηγών.

Η άγρια ελιά θεωρείται πιθανότατα ιθαγενές φυτό της Κρήτης και τα αρχαία γύρης φανερώνουν ότι καλλιεργείται στο νησί από την Ύστερη Νεολιθική Εποχή, πιο πρώιμα δηλαδή από οποιαδήποτε άλλη περιοχή του Αιγαίου. Η συστηματική καλλιέργειά της στην Κρήτη μαρτυρείται τουλάχιστον μέχρι και τα Κλασικά χρόνια.² Είναι γνωστό επίσης ότι στον ευρύτερο ελληνικό χώρο του Αιγαίου, καθώς και στη Μικρά Ασία, η ελαιοκαλλιέργεια ήταν ανεπτυγμένη τουλάχιστον μέχρι και τον 10ο αιώνα. Παρά το γεγονός ότι μεταξύ των περιοχών όπου καταγράφεται σημαντική παραγωγή λαδιού τον 10ο αιώνα δεν περιλαμβάνεται η Κρήτη, ίσως λόγω έλλειψης πηγών, δεν θα μπορούσε εύκολα κανείς να την εξαιρέσει από το περιβάλλον αυτό.

Ο γάλλος ιστορικός F. Thiriet, το 1959, στο γνωστό του έργο για τη «Βενετική Ρωμανία» επισημαίνει για πρώτη φορά τη μειωμένη, παρά την παρουσία της ελιάς, παραγωγή ελαιόλαδου στις βενετικές αποικίες του ελληνικού χώρου, μεταξύ αυτών και της Κρήτης, κατά τον 13ο, 14ο και 15ο αιώνα.³ Το λάδι, ωστόσο, βρισκόταν μεταξύ των προϊόντων που διακινούνταν τόσο σε ολόκληρο το νησί όσο και στην τοπική αγορά του

Χάνδακα κατά τον 14ο αιώνα, οι περιορισμένες όμως ποσότητες προς διάθεση ανάγκαζαν τις αρχές να λαμβάνουν μέτρα σχετικά με τη διακίνησή του, τις ανώτατες τιμές λιανικής πώλησής του, τον έλεγχο της εξαγωγής και εισαγωγής του. Η συνολικότερη καταγραφή της κατάστασης σχετικά με την ελαιοκαλλιέργεια και το εμπόριο του λαδιού στην Κρήτη κατά τον 13ο και 14ο αιώνα, σύμφωνα με τις υπάρχουσες αρχαικές κυρίως μαρτυρίες, επιβεβαίωσε την εξαιρετικά χαμηλή παραγωγή λαδιού στο νησί, αλλά και την εισαγωγή ταυτόχρονα ποσοτήτων του προϊόντος από άλλες περιοχές για εσωτερική κατανάλωση ή επανεξαγωγή.

Τα ερωτήματα, ωστόσο, σχετικά με την περίοδο της ιστορίας του νησιού, κατά την οποία άρχισε να μειώνεται η ελαιοπαραγωγή, και σχετικά με τις συνθήκες υπό τις οποίες αυτό συνέβη, παραμένουν αναπάντητα. Η μείωση αυτή της παραγωγής οφειλόταν σε σταδιακή αλλαγή των διατροφικών συνθηκών ή σε καταστροφή των ελαιόδεντρων είτε από φυσικά φαινόμενα (ασθένειες των δέντρων ή κλιματολογικές συνθήκες) είτε από τον ίδιο τον άνθρωπο (πυρκαγιές, υλοτομία, αλλαγή καλλιεργειών); Οι σωζόμενες γραπτές μαρτυρίες δεν βοηθούν στον καθορισμό της εποχής που άρχισε η σημαντική υποχώρηση της καλλιέργειας της ελιάς, όπως αυτή διαπιστώνεται κατά τη διάρκεια του 13ου, 14ου και 15ου αιώνα, ούτε και των λόγων που οδήγησαν στην κατάσταση αυτή.

Η παρουσία της ελιάς και η παραγωγή ελαιόλαδου στην Κρήτη τα χρόνια εκείνα μοιάζει να μην ήταν τόσο σημαντική για τους ντόπιους, όσο τουλάχιστον υποθέτουμε εμείς σήμερα. Και αυτό βέβαια δεν διέφευγε από τους παρατηρητικούς επισκέπτες του νησιού, ή καλύτερα δεν τροφοδοτούσε τις περιγραφές τους. Οι λίγοι περιηγητές του 14ου αιώνα που πέρασαν από την Κρήτη και αφιέρωσαν κάποιες γραμμές στα πλούσια και ορισμένες φορές διάσημα προϊόντα της δεν κάνουν καμιά αναφορά στο λάδι. Ενδιαφέρον, ωστόσο, παρουσιάζουν κάποιες πληροφορίες που μας παρέχει ο φλωρεντίνος περιηγητής Κριστόφορο Μπουοντελμόντι (Cristoforo Buondelmonti), ο οποίος το 1415 ταξίδεψε σε ολόκληρο το νησί, τόσο στις παράκτιες περιοχές όσο και στο εσωτερικό του. Στο βιβλίο του κατέγραψε τη συνομιλία που είχε έξω από τον Χάνδακα με έναν ντόπιο συμβολαιογράφο βενετικής καταγωγής, ο οποίος περιγράφοντας τη ζωή στην Κρήτη αναφέρει μεταξύ άλλων:

«Έχομε επίσης κάθε τι που το σώμα χρειάζεται για να ζήσει, εκτός από τις ελιές, τους καρπούς της Παλλάδας. Η έλλειψή τους οφείλεται στην οκνηρία των χωρικών, για τους οποίους ο μεγάλος Απόστολος δικαίως είπε: *Κρήτες αεί ψεύσται, κακά θηρία, γαστέρες αργαί*».⁴ Σε άλλο, ωστόσο, σημείο του βιβλίου ο ίδιος περιηγητής, περιγράφοντας την περιοχή των Ματάλων στη νότια ακτή της Κρήτης κοντά στον ποταμό Ληθαίο (Γεροπόταμο), παρατηρεί ένα άλσος «πολύ εκτεταμένο και πολύ πλούσιο, [που] είναι γεμάτο καρποφόρα δέντρα, αλλά μπορείς να διαπιστώσεις ότι έχει και άφθονες ελιές».⁵

Μεταξύ των πληροφοριών πάντως που παραθέτουν στα βιβλία τους οι περιηγητές και των επόμενων χρόνων, από τις αρχές δηλαδή του 15ου αιώνα και μέχρι τα μέσα περίπου του 16ου αιώνα, δεν υπάρχει θέση για την ελιά και το ελαιόλαδο, γεγονός που σημαίνει ότι και κατά την περίοδο αυτή, ακόμη κι αν η καλλιέργεια και η παραγωγή είχε ενισχυθεί, το ελαιόλαδο δεν ήταν από τα προϊόντα εκείνα που παράγονταν άφθονα στην Κρήτη και ήταν εύκολα αναγνωρίσιμα από έναν επισκέπτη, όπως ήταν για παράδειγμα το κρασί, τα φρούτα ή το τυρί. Μόνο από τα μέσα περίπου του 16ου αιώνα και κυρίως από τη δεκαετία του 1580 και εξής οι περισσότεροι περιηγητές άρχισαν να αναφέρονται στις ελιές και το λάδι της Κρήτης.⁶ Είναι η εποχή ακριβώς που η καλλιέργεια της ελιάς ενισχύθηκε και το κρητικό λάδι άρχισε να εξάγεται προς τη Βενετία.⁷

Οι πληροφορίες που μας παρέχουν οι περιηγητές αυτοί αντανακλούν χωρίς αμφιβολία τη μεγεθυμένη και μάλλον θολή εικόνα που έδινε η Κρήτη σε έναν περισσότερο ή λιγότερο παρατηρητικό επισκέπτη, ή ακόμη τη φήμη που είχε το νησί έβραν των ακτών του· και βέβαια οι πληροφορίες αυτές ανταποκρίνονται συνήθως σε ένα μέρος μόνο της πραγματικότητας. Ωστόσο, στην περίπτωση αυτή οι περιηγητές δεν απέχουν πολύ από την πραγματική κατάσταση, την οποία έρχονται να επιβεβαιώσουν και οι αρχαικές μαρτυρίες.

Η πραγματικότητα ως προς την καλλιέργεια της ελιάς και την παραγωγή ελαιόλαδου συνάγεται αφαιρετικά, από την εντυπωσιακή δηλαδή απουσία σχετικών μαρτυριών (σε σύγκριση πάντα με την ύπαρξη άφθονων μαρτυριών για άλλα γεωργικά προϊόντα κατά την ίδια εποχή). Απουσιάζουν μαρτυρίες για τη συστηματική καλλιέργεια και την περιποίηση ελαιόδεντρων,

μαρτυρίες για τη συλλογή του καρπού και την εξαγωγή του λαδιού, καθώς και για τη χρήση του προϊόντος (καρπού ελιάς ή ελαιόλαδου) στην καθημερινή ζωή των κατοίκων. Απουσιάζει γενικότερα το ενδιαφέρον για το ίδιο το δέντρο, λαμβάνοντας πάντα υπόψη το ενδιαφέρον που υπήρχε για άλλα καρποφόρα δέντρα ή φυτά (π.χ. συκιές, αχλαδιές ή οπωροφόρα δέντρα), τα οποία φύονταν στο περιθώριο των αγροτεμαχίων και για τα οποία δοθείσης ευκαιρίας καταγράφεται σχετική ρύθμιση για την εκμετάλλευσή τους. Την περίεργη αυτή έλλειψη ενδιαφέροντος για την καλλιέργεια της ελιάς τονίζουν ακόμη περισσότερο οι μαρτυρίες για την εισαγωγή ελαιόλαδου στην Κρήτη από άλλα σημεία της ανατολικής Μεσογείου είτε για τοπική κατανάλωση είτε για επανεξαγωγή. Αυτό σημαίνει δηλαδή ότι υπήρχε σχετικό ενδιαφέρον για την κατανάλωση του προϊόντος τόσο στην Κρήτη, όσο και σε άλλες γειτονικές περιοχές, γεγονός που θα μπορούσε να ευνοήσει την παραγωγή ελαιόλαδου ακόμη και για εμπορικούς σκοπούς.

Παρατηρώντας κανείς με προσοχή τη μάλλον θολή εικόνα που παρέχουν οι πηγές του 13ου και του 14ου αιώνα για το φυσικό τοπίο της Κρήτης, θα διαπιστώσει ότι το νησί ήταν διάσπαρτο από αγριελιές (οι λατινικές μάλιστα πηγές χρησιμοποιούν τον τοπικό ελληνικό όρο *agriolea/agriolea/agridelea, agriolidi/agrio elidi, unus olivarius salvaticus dictus agrulido*), γεγονός που μαρτυρεί τη σημαντική προϋπάρχουσα της εποχής αυτής καλλιέργεια της ελιάς, αλλά ταυτόχρονα και την παραμέληση της καλλιέργειάς της. Οι αγριελιές καταγράφονται συνήθως κατά την περιγραφή οριοθετήσεων κτηματικών περιουσιών (φέουδων) ή και απλών αγροτεμαχίων είτε γιατί βρίσκονται πάνω στα όρια είτε γιατί αποτελούν σημάδι τους. Εντοπίζονται σε κάθε σημείο της Κρήτης, σε πεδινές ή ημιορεινές περιοχές, σε καλλιεργημένες ή ακαλλιεργητες εκτάσεις, κοντά σε νερά, σε πέτρινους φράκτες ή και βράχους (*χαράκια*), όπως ακριβώς μπορεί να τις βρει κανείς ακόμη και σήμερα σε ανεκμετάλλευτες ζώνες της κρητικής υπαίθρου.⁸ Από την άλλη πλευρά, δεν λείπουν βέβαια και οι αναφορές από τις πρώτες κιόλας δεκαετίες του 13ου αιώνα σε «εξημερωμένες» ή αλλιώς μπουλιασμένες (*aulivarii mestici/domestici*) και καλλιεργημένες συστηματικά ελιές (*olive laborate*). Η πρωιμότερη έμμεση μαρτυρία για τη συστηματική εκμετάλλευση ελαιόδεντρων στην Κρήτη κατά την περίοδο που εξετάζουμε εντοπίζεται σε δουκικό έγγραφο του 1212, με το οποίο ο δόγης της Βενετίας παραχώρησε

στη μονή του Σινά κτήματα στην Κρήτη. Εκτός των κτημάτων αυτών ο δόγης παραχώρησε στην ίδια μονή ατέλεια δασμών για προϊόντα που θα εξήγε από το νησί με προορισμό το Σινά, μεταξύ αυτών και λάδι.⁹ Για τον 13ο αιώνα οι μαρτυρίες είναι λίγες και έμμεσες, αλλά σαφείς σχετικά με την ύπαρξη ελαιόδεντρων από τα οποία παρήγαν λάδι. Το 1227, για παράδειγμα, κατά την περιγραφή των συνόρων κτηματικής περιουσίας στην περιοχή των χωριών Παρθένι και Χουδέτσι Ηρακλείου καταγράφονται κοντά σε τοπικό ποτάμι ελιές μπουλιασμένες (*...passa lo flumen, ubi olive laborate invente sunt*), ενώ το 1233 στο χωριό Σοκαράς μοιράζονται οι ελιές της περιοχής μεταξύ των ιδιοκτητών, γεγονός που σημαίνει ότι επρόκειτο για ελιές εκμεταλλεύσιμες.¹⁰ Στην παραγωγή επίσης λαδιού προσέβλεπε και ο λατίνος αρχιεπίσκοπος Κρήτης, όταν το 1248 διεκδικούσε ελαιόδεντρα στα χωριά Ποδελέφκι (Podelefschi) και Άγιος Θεόδωρος.¹¹ Ακόμη πιο άμεσες είναι κάποιες λίγες μαρτυρίες από τον 14ο αιώνα. Το 1300 παραχωρήθηκε προς εκμετάλλευση για 10 χρόνια γη στο χωριό Βασιλιές. Από την παραχώρηση εξαιρέθηκαν οι ελιές της περιοχής, οι οποίες παρέμειναν προς εκμετάλλευση από τον παραχωρητή-ιδιοκτήτη.¹² Ενδιαφέρον επίσης παρουσιάζει συμβόλαιο συνεταιρισμού που υπογράφηκε το 1355 στην περιοχή της Ιεράπετρας για την εκμετάλλευση ελαιόδεντρων. Πρόκειται, ωστόσο, για δέντρα άγρια, αφού ο συμβαλλόμενος, που αναλάμβανε τις αγροτικές εργασίες, ήταν υποχρεωμένος να τις μπουλιάσει (*domesticare*).¹³ Οι αναφορές αυτές, αν και περιορισμένες, μαρτυρούν τη δευτερεύουσα και συμπληρωματική καλλιέργεια μικρού συνήθως αριθμού δέντρων και στο πλαίσιο άλλων καλλιεργειών, με σκοπό αποκλειστικά την κάλυψη οικογενειακών αναγκών. Ταυτόχρονα όμως αναδεικνύεται και το ενδιαφέρον για την παραγωγή ελαιόλαδου, το οποίο είναι εμφανές ότι αυξανόταν με την πάροδο των δεκαετιών και των αιώνων.

Αν οι πληροφορίες για την καλλιέργεια της ελιάς και την παραγωγή ελαιόλαδου στην Κρήτη είναι σχεδόν ανύπαρκτες στις πηγές από τον 13ο μέχρι και τις αρχές του 15ου αιώνα, για τη διακίνηση και το εμπόριο του προϊόντος, καθώς και για τη σχετική πολιτική της Βενετίας διαθέτουμε περισσότερα στοιχεία.

Η ανάγκη επάρκειας βασικών προϊόντων για τη σίτιση των κατοίκων της ανάγκασε τη Βενετία να ασκεί έντονη παρεμβατική πολιτική στον τομέα του εμπορίου κάποιων αγροτικών

προϊόντων, μεταξύ αυτών και του λαδιού. Στην ίδια την πόλη της Βενετίας λειτουργούσε η Ternaria, υπηρεσία υπεύθυνη για τον έλεγχο του εμπορίου ορισμένων προϊόντων και κυρίως του λαδιού. Στην Κρήτη δεν υπήρχε η αντίστοιχη υπηρεσία, τις αρμοδιότητες της οποίας όμως είχαν οι τρεις αγορανόμοι (*iusticiarii*), οι οποίοι έλεγχαν τη λειτουργία της χονδρικής και κυρίως της λιανικής αγοράς του νησιού.

Η Βενετία διέκρινε το λάδι σε δύο κατηγορίες ανάλογα με τον τόπο προέλευσής του: αυτό που προερχόταν από περιοχές «εντός της Αδριατικής» (*intra Culfum*), δηλαδή την Απουλία και τη Δαλματία, και το λάδι το «πέραν της Αδριατικής» (*extra Culfum*) ή, πιο συγκεκριμένα, το λάδι της Ρωμανίας και της Ανατολής. Αν θεωρήσουμε ότι το ύψος της τιμής αντανάκλυνε και την ποιότητα του προϊόντος, τότε η Βενετία θεωρούσε, κατά τους ύστερους τουλάχιστον μεσαιωνικούς αιώνες, καλύτερο το λάδι της Ανατολής, αν και οι διαφορές μεταξύ των δύο δεν ήταν μεγάλες.

Η πολιτική ελέγχου που ασκούσε η Βενετία μπορεί σε γενικές γραμμές να εντοπιστεί στην υποχρεωτική πώληση από τους εμπόρους στην Ternaria μιας συγκεκριμένης ποσότητας λαδιού από αυτό που εισαγόταν στη Βενετία και φυσικά στον καθορισμό της τιμής αγοράς του από την ίδια υπηρεσία. Η ποσότητα αυτή κυμαινόταν από το 1/4 έως και το 1/2 του συνολικού εισαγόμενου προϊόντος και καθοριζόταν μαζί με την τιμή με διατάγματα που εκδίδονταν συνήθως δύο φορές τον χρόνο, με διαφορά έξι μηνών μεταξύ τους. Οι ημερομηνίες που ορίζονταν ως λήξη ισχύος των διαταγμάτων ήταν η εορτή των αγίων Αποστόλων στο τέλος Ιουνίου, αφού πλέον είχε προ πολλού ολοκληρωθεί η συγκομιδή και η παραγωγή είχε αποθηκευτεί και ήταν η εποχή αιχμής για το εμπόριό του, και τα Χριστούγεννα, στη μέση περίπου ή στο τέλος της συγκομιδής ανάλογα με την περιοχή, και σε περίοδο μάλλον χαμηλής ναυτιλιακής κινητικότητας. Από τα διατάγματα που διαθέτουμε, δυστυχώς πολύ μικρή σειρά κατά την 20ετία 1385-1405, το ύψος της ποσότητας υποχρεωτικής πώλησης και η τιμή αγοράς του λαδιού δεν φαίνεται να επηρεάζονται τόσο από την εποχή έκδοσης του διατάγματος, όσο από την έλλειψη ή το πλεόνασμα του προϊόντος στις κρατικές αποθήκες. Οι τιμές στην ελεύθερη αγορά, τόσο η λιανική όσο και η χονδρική του προϊόντος, δεν αποτελούσαν αντικείμενο κρατικού ελέγχου,

τουλάχιστον συστηματικού και αυστηρού. Εξάλλου, σε δεδομένες εποχές και η ίδια η Πολιτεία δρούσε ως έμπορος στην ελεύθερη αγορά, διαθέτοντας μέρος του αποθηκευμένου προϊόντος. Οι τιμές αγοράς του λαδιού από το κράτος, οι οποίες αντανάκλυνε προς τα κάτω τις τιμές του χονδρικού εμπορίου, για την 20ετία που προαναφέραμε, δηλαδή 1385-1405, κυμαίνονταν από 35 έως και 43 *parvi* η λίβρα.¹⁴

Στην αγορά της Κρήτης κυκλοφορούσε λάδι που είχε παραχθεί στο νησί, αλλά και λάδι από άλλες περιοχές της Μεσογείου τόσο για εσωτερική κατανάλωση όσο και για επανεξαγωγή. Για καμιά από τις περιπτώσεις διακίνησης λαδιού στην Κρήτη δεν είμαστε σίγουροι ότι επρόκειτο για τοπικό προϊόν, παρόλο που γνωρίζουμε ότι κάποιες ποσότητες παράγονταν και διακινούνταν στην αγορά. Η αποθήκευση του λαδιού τόσο στις ιδιωτικές κατοικίες όσο και στις αποθήκες των εμπόρων γινόταν σε πήλινα πιθάρια, ενώ σε πήλινα δοχεία (*vegetes*) γινόταν και η μεταφορά του, όπως και σε παλαιότερες εποχές. Μια σπάνια αναφορά του 1329 μας πληροφορεί για τη μεταφορά μιας *bota* λάδι από το λιμάνι του Χάνδακα σε εκείνο των Χανίων.¹⁵ Η *bota* ήταν ξύλινο δοχείο (βαρέλι) για τη μεταφορά κατά κανόνα του κρασιού, υπάρχουν ωστόσο μαρτυρίες ήδη από τον 10ο αιώνα για τη χρήση ξύλινων δοχείων για την αποθήκευση του λαδιού στη Βυζαντινή Αυτοκρατορία.¹⁶ Δεν αποκλείεται, λοιπόν, και στην Κρήτη να υπήρχε περιορισμένη χρήση βαρελιών για τη μεταφορά του λαδιού.

Το βασικό μέτρο υπολογισμού του όγκου ή του βάρους του λαδιού στο χονδρικό εμπόριο της Κρήτης ήταν το *metrum/metro*, το οποίο έχει υπολογιστεί σε 30½ λίβρες ή αλλιώς 14½ περίπου κιλά. Για μεγαλύτερες ποσότητες προϊόντος οι έμποροι χρησιμοποιούσαν το κρητικό *milliarium*, ίσο με 40-41 *metra*.¹⁷ Το γεγονός ότι το *milliarium* στην Κρήτη είχε το δικό του αποκλειστικό βάρος και ότι ο συσχετισμός του με μέτρα βάρους του λαδιού άλλων περιοχών συμπεριλαμβανόταν σε μεσαιωνικά εμπορικά εγχειρίδια (*Pegolotti, Zibaldone da Canal*) επιβεβαιώνει με τη σειρά του ότι στην Κρήτη υπήρχε εμπόριο λαδιού ανεξάρτητα από τις παραγόμενες στο νησί ποσότητες. Εκτός από τα παραπάνω δύο μέτρα, σε πολλές συμφωνίες, ανάλογα με τον έμπορο και τον τόπο προέλευσης ή προορισμού του λαδιού, αναφέρεται μόνο ο αριθμός των, τοπικών ή άλλων, δοχείων με τα οποία διακινείται το λάδι. Έτσι, εκτός από

τα κρητικά πήλινα δοχεία, τις *vegetes*,¹⁸ αναφορές έχουμε και στο *vaxilum/vasselo* και στην *giara* από την Ιταλία. Δυστυχώς δεν γνωρίζουμε πάντοτε τη χωρητικότητα των δοχείων, αφού, αν και τυποποιημένα, τα δοχεία που κυκλοφορούσαν για εμπορικούς σκοπούς είχαν διάφορα μεγέθη. Στη λιανική αγορά του Χάνδακα ως μέτρο βάρους χρησιμοποιούνταν η λίβρα και η *quarta*, η οποία διαιρούνταν σε τέσσερις *quarterole*.¹⁹

Στις περιορισμένες συμφωνίες που διαθέτουμε και σχετίζονται με λάδι δεν είναι πάντα σαφές αν το προϊόν επρόκειτο να εξαχθεί από το νησί ή να διακινηθεί εντός του. Έτσι, οι πληροφορίες σχετικά με τις εξαγωγές τοπικού ή εισαγόμενου λαδιού από την Κρήτη είναι εξαιρετικά λίγες αλλά ενδεικτικές. Το 1271 παραδίδεται για εμπόριο εκτός Κρήτης μέσω μιας *colleganza* μισό *milliarium* λάδι.²⁰ Την 1η Φεβρουαρίου του 1300 φορτώθηκαν σε μια *tarita* 70 *vaxili* λάδι και κρασί με προορισμό την Κύπρο και τη Μικρή Αρμενία, στις 29 του ίδιου μήνα σε μια άλλη *tarita* φορτώθηκαν 190 *vaxili* λάδι με προορισμό και αυτή τη φορά την Κύπρο, ενώ, τέλος, λίγες μέρες αργότερα παραδόθηκαν για εμπόριο εκτός Κρήτης 37 *vaxili* λάδι, τα οποία ισοδυναμούσαν με 18 *milliaria* και 10 *metra* προϊόντος. Πρόκειται δηλαδή για τη διακίνηση 250 συνολικά βαρελιών (*vaxili/vasseli*) λάδι ή αλλιώς 125 περίπου *milliaria* (περίπου δηλαδή 70 τόνοι λάδι).²¹ Το 1327 ταξίδεψαν μια *vegeta* λάδι προς Εύβοια και έξι *vegetes* προς Θεσσαλονίκη, ενώ το 1329 μεταφέρθηκαν στη Μίλητο 300 *metra*.²² Το 1357, τέλος, ο φεουδάρχης Ιωάννης Querini πήρε άδεια να μεταφέρει από την Κρήτη στη Βενετία στη διάρκεια ενός χρόνου 100 *milliaria* λάδι, πιθανότατα δικής του παραγωγής.²³ Οι πολύ λίγες αυτές μαρτυρίες επιβεβαιώνουν την έστω και σποραδική εξαγωγή, άλλοτε σημαντικών και άλλοτε όχι, ποσοτήτων λαδιού από την Κρήτη προς διάφορους προορισμούς.

Εξίσου περιορισμένες, όπως και με τις εξαγωγές, είναι οι πληροφορίες σχετικά με τις εισαγωγές λαδιού στην Κρήτη. Γι' αυτές γνωρίζουμε έμμεσα από τα σχετικά διατάγματα που ρυθμιζαν τις εισαγωγές και τους δασμούς που τις βάραιναν, καθώς και τις τιμές λιανικής πώλησης. Διαθέτουμε, ωστόσο, και κάποιες λίγες άμεσες μαρτυρίες. Και στην περίπτωση όμως των εισαγωγών είναι αδύνατο να διαπιστώσουμε αν το λάδι επρόκειτο να παραμείνει και να καταναλωθεί στο νησί ή αν επανεξαχθεί. Το 1300 ο καταλανός έμπορος Petrus Colerclus

εισήγαγε από τη Μήλο στον Χάνδακα 36 *vaxili* λάδι και έξι *vaxili* μέλι.²⁴ Το 1303, το πλοίο του ραγουζαίου εμπόρου Μαρίνου Gozze, το οποίο είχε κατασχεθεί από τις αρχές της Νάπολης, μετέφερε στην Κρήτη 1.070 *vegetes* λάδι και 11 κάσες κοράλια.²⁵ Η σημαντική αυτή ποσότητα λαδιού προερχόταν προφανώς από την περιοχή της Νάπολης για την αγορά της Κρήτης. Το 1336 ο έμπορος Francesco Bartolomei που ζούσε στον Χάνδακα και ήταν μεσάζοντας του βενετού εμπόρου Rignol Zucchello έστειλε από το νησί στον πρόξενο της Πίζας ως δώρο ένα δοχείο (*giara*) λάδι αξίας 18 *grossi* (ή αλλιώς 576 *parvi*).²⁶ Πρόκειται για μάλλον μικρή ποσότητα λαδιού, το οποίο πιθανότατα είχε παραχθεί στην Κρήτη. Εννιά περίπου χρόνια αργότερα ο ίδιος έμπορος από τον Χάνδακα ζήτησε με επιστολή του προς τον βενετό έμπορο να του σταλεί λάδι για να το εμπορευτεί, αποκαλύπτοντας έτσι την έλλειψη του προϊόντος στην τοπική αγορά, αλλά και τη ζήτηση τόσο στην τοπική πιθανόν αγορά όσο και σε άλλες αγορές εκτός νησιού.²⁷ Τον Απρίλιο του 1371 και τον Μάρτιο του 1373 με σχετικό διάταγμά τους οι τοπικές αρχές της Κρήτης μείωσαν τις ισχύουσες τιμές λιανικής πώλησης του λαδιού, γιατί όπως σημειώνεται είχε φτάσει στην αγορά του Χάνδακα μεγάλη ποσότητα του προϊόντος.²⁸ Αν και δεν διευκρινίζεται, το λάδι που είχε φτάσει στον Χάνδακα πρέπει να είχε μάλλον εισαχθεί παρά μεταφερθεί από άλλες περιοχές του νησιού.

Εκτός από τις εξαγωγές και τις εισαγωγές, κατά κανόνα στο λιμάνι του Χάνδακα, αλλά και των Χανίων, όπως έμμεσα μαθαίνουμε, υπήρχε και εσωτερική διακίνηση από περιοχή σε περιοχή του νησιού μέσω των κεντρικών και περιφερειακών λιμανιών. Από τις περιορισμένες μαρτυρίες που εντοπίστηκαν μέχρι τώρα ανάμεσα στο 1327 και το 1360 μεταφέρθηκαν από το λιμάνι του Χάνδακα προς τα λιμάνια των Χανίων, της Σητείας και του Μυλοποτάμου διάφορες ποσότητες λαδιού που κυμαίνονται από μια *bota* ή δύο *vegetes* μέχρι και 25 *metra*.²⁹

Όλες οι παραπάνω μαρτυρίες, αν και περιορισμένες και αποσπασματικές, αποδεικνύουν ότι υπήρχε σημαντική διακίνηση λαδιού στην ευρύτερη περιοχή της νοτιοανατολικής Μεσογείου, ότι η Κρήτη αποτελούσε σταθμό διαμετακίνησης και ότι κάποιες ποσότητες εισαγόμενου προϊόντος παρέμεναν για κατανάλωση στο νησί.

Οι συμφωνίες διακίνησης λαδιού μάς παρέχουν ταυτόχρονα και μια εικόνα της χονδρικής τιμής του λαδιού στα τέλη του 13ου αιώνα και κατά τις πρώτες δεκαετίες του 14ου αιώνα. Στο συμβόλαιο του 1271 το μισό *milliarium* λάδι εκτιμάται σε 25 υπέρπυρα (η αξία δηλαδή μίας λίβρας λάδι υπολογιζόταν στα 19 περίπου *parvi*). Από τα συμβόλαια του 1300 μόνο ένα μας δίνει την αξία του προϊόντος: 44 υπέρπυρα το *milliarium* ή αλλιώς 17 περίπου *parvi* η λίβρα. Τρεις ακόμη μαρτυρίες διακίνησης λαδιού μας δίνουν την αξία του στη χονδρική αγορά: το 1303 η αγορά λαδιού, παραγωγής πιθανόν της Κρήτης, στοιχίζει 21 *parvi* η λίβρα, το 1329 17 περίπου *parvi* η λίβρα, ενώ, τέλος, το 1339 η τιμή του είχε ανέβει στα 23 *parvi* η λίβρα.³⁰

Παρά το γεγονός ότι είναι παρακινδυνευμένοι κάθε είδους συσχετισμοί με τόσο λίγα στοιχεία, ωστόσο μια επιφανειακή ανάγνωση των δεδομένων μάς οδηγεί στο συμπέρασμα ότι από την τελευταία 30ετία του 13ου και το α΄ περίπου μισό του 14ου αιώνα μέχρι την τελευταία 20ετία του 14ου αιώνα οι τιμές είχαν υπερδιπλασιαστεί. Παραμένει άγνωστο, αν η άνοδος αυτή της τιμής του λαδιού ακολούθησε την αντίστοιχη και των άλλων αγροτικών προϊόντων από τα μέσα περίπου του 14ου αιώνα και εξής ή αν οφείλεται σε καθαρά ειδικούς λόγους του συγκεκριμένου προϊόντος.³¹ Η τιμή πάντως του λαδιού στο χονδρικό υπερτοπικό εμπόριο ξεφεύγει από τα στενά όρια της Κρήτης και σχετίζεται με την ευρύτερη διακίνηση του προϊόντος στην ανατολική κυρίως Μεσόγειο.

Η επάρκεια της αγοράς της Κρήτης σε λάδι ήταν μια υπόθεση δυσκολότερη από εκείνη στην πόλη της Βενετίας και γι' αυτό ο έλεγχος του εμπορίου του λαδιού ήταν αυστηρός τόσο στις τυχόν εξαγωγές από το νησί όσο και στην εσωτερική μεταφορά, τη λιανική πώληση και την αποθήκευση του λαδιού. Οι προσπάθειες βέβαια των φεουδαρχών προς αυτή την κατεύθυνση, τη χαλάρωση δηλαδή του ελέγχου της διακίνησης λαδιού, δεν έλειπαν, γεγονός που επιβεβαιώνει και σχετική παραγωγή. Στο αίτημα όμως των φεουδαρχών Ρεθύμνου και Χανίων το 1356 για την ελεύθερη διακίνηση του λαδιού τόσο μέσα στο νησί όσο και προς εξαγωγή, η απάντηση της βενετικής Γερουσίας ήταν αρνητική. Ίδια απάντηση έλαβαν και πάλι οι φεουδάρχες Ρεθύμνου, οι οποίοι επανήλθαν στο θέμα τρία χρόνια αργότερα.³² Οι εξαγωγές λαδιού που είχε παραχθεί στην Κρήτη πρέπει να ήταν ελάχιστες και τις περισσότερες

φορές αφορούσε λάδι φεουδαρχών, που οι ίδιοι ήθελαν να το μεταφέρουν είτε στη Βενετία είτε σε άλλη βενετοκρατούμενη περιοχή, όπου είχαν επίσης περιουσία ή και διέμεναν. Μια τέτοια άδεια δόθηκε το 1357 στον Ιωάννη Querini εξαιτίας των ζημιών που είχε υποστεί στη διάρκεια του βενετο-γενουατικού πολέμου (1351-1355). Ο ενδιαφερόμενος μπορούσε να εξαγάγει από τον Χάνδακα με προορισμό τη Βενετία στη διάρκεια ενός χρόνου τη σημαντική ποσότητα των 100 *milliaria* λάδι. Απαλλασσόταν επίσης και από την υποχρέωση πώλησης μέρους του προϊόντος στην Ternaria.³³ Παραχωρήσεις, ωστόσο, αυτού του είδους δεν ήταν συνηθισμένες και παραχωρούσαν κατ' εξαίρεση σε ειδικές περιπτώσεις.

Ο έλεγχος της εσωτερικής αγοράς του νησιού με στόχο την προστασία του καταναλωτή γινόταν με την έκδοση διαταγμάτων, οι παραβάτες των οποίων ήταν υποχρεωμένοι να καταβάλουν αυστηρά χρηματικά πρόστιμα, ενώ ταυτόχρονα αντιμετώπιζαν την περίπτωση κατάσχεσης του προϊόντος. Τη φροντίδα εφαρμογής των διαταγμάτων αυτών είχαν οι τρεις αγορανόμοι. Οι αρχές προσπαθούσαν επίσης να ελέγξουν την ποιότητα του προϊόντος και το λάδι που διοχετευόταν στην αγορά για λιανική ή χονδρική πώληση έπρεπε να είναι καθαρό χωρίς προσμίξεις και να έχει απαραίτητα δηλωθεί στις αρχές η ποσότητά του. Για την ενημέρωσή τους οι αρχές διενεργούσαν κατά τακτά χρονικά διαστήματα απογραφές της ποσότητας του λαδιού που υπήρχε στον Χάνδακα και στα προάστια του (βούργος).³⁴

Για την αντιμετώπιση της έλλειψης και για την επάρκεια λαδιού στο νησί και κυρίως στις πόλεις του, οι αρχές επέβαλλαν περιορισμό όχι μόνο στη διακίνηση, αλλά και στην ποσότητα λιανικής πώλησης προς τους καταναλωτές. Για την εξαγωγή λαδιού από το νησί ή για τη διακίνησή του μέσα στο νησί χρειαζόταν η σφραγίδα των αγορανόμων, ύστερα όμως από άδεια ανώτερης αρχής. Για τους παραβάτες ορίστηκε το 1340 η καταβολή αυστηρότατου προστίμου, ύψους ενός δουκάτου για κάθε *metro* λάδι, καθώς και η κατάσχεση του προϊόντος, ενώ το 1350 απαγορεύτηκε η λιανική πώληση λαδιού πάνω από 2 λίβρες (1 κιλό περίπου) σε κάθε πρόσωπο. Με δύο άλλα διατάγματα, το 1369 και το 1372, καθορίστηκαν ακόμη τα εξής: 1) για την πώληση ποσότητας λαδιού πάνω από ένα *metro* ήταν απαραίτητη ειδική άδεια, 2) η ανώτατη ποσότητα εξα-

γωγής και πώλησης κατ' άτομο ήταν μία λίβρα και 3) απαγορευόταν η πώληση λαδιού στο βούργο του Χάνδακα.³⁵ Παρά τους παραπάνω περιορισμούς στο εμπόριο του λαδιού, η άρνηση πώλησης στους καταναλωτές ήταν επίσης πράξη κολάσιμη και αυτό τονιζόταν στα σχετικά διατάγματα.

Η τιμή του λαδιού στην αγορά της Κρήτης ήταν φυσικό να επηρεάζεται από την υπάρχουσα κάθε φορά προσφορά, σε συσχετισμό βέβαια πάντα και με την ποιότητα του προϊόντος. Οι αρχές καθόριζαν κατά διαστήματα τις ανώτατες τιμές λιανικής πώλησης του προϊόντος. Δέκα διατάγματα μεταξύ των ετών 1350 και 1373 παρέχουν σχετικές πληροφορίες.³⁶ Οι τιμές, αν και δεν είναι πάντα συγκρίσιμες, κυμαίνονται μεταξύ 37 και 57 *parvi* η λίβρα και πλησιάζουν εκείνες που καθόριζε η Βενετία για πώληση στην Ternaria, τις τιμές δηλαδή χονδρικής πώλησης του λαδιού, τις οποίες αναφέραμε παραπάνω.

Για τον συσχετισμό της τιμής του λαδιού και του οικονομικού επιπέδου των καταναλωτών, παραθέτουμε ενδεικτικά άλλες τιμές ως μέτρο σύγκρισης: το 1351 ένας εργάτης γης εισέπραττε 74 *parvi* την ημέρα, ένας κτίστης 112 *parvi*, ένας μαραγκός 144, ένας καλαφάτης 160 και ένας βαρελοποιός από 96 έως 192 *parvi*. Την ίδια περίπου εποχή ένα *μουζούρι* ψωμί στοιχίζει 9 *parvi*, μια λίβρα τυρί μέχρι 17 *parvi*, μια λίβρα κρέας από 6 έως 16 *parvi* και τέλος το ετήσιο ενοίκιο ενός σπιτιού στον Χάνδακα κυμαινόταν από 192 έως 5.376 *parvi*. Με βάση τα παραπάνω μεγέθη, η τιμή του λαδιού σε κανονικές εποχές ήταν μάλλον υψηλή για το μεγαλύτερο μέρος των καταναλωτών, κυρίως κατοίκων των πόλεων που δεν διέθεταν αγροτική παραγωγή. Αν λάβει μάλιστα κανείς υπόψη ότι η πραγματική τιμή του λαδιού ήταν συχνά μεγαλύτερη από την ανώτατη που καθόριζε η Πολιτεία, τότε το λάδι αποτελούσε σίγουρα ακριβό προϊόν. Οι περιπτώσεις αισχροκέρδειας δεν έλειπαν βέβαια είτε με αυξημένες τιμές είτε με έμμεσο τρόπο, όπως ήταν η παράλληλη πώληση αντικειμένων που σχετίζονταν με το λάδι (π.χ. αντικείμενα αποθήκευσης του προϊόντος, λύχνι, καντήλια κ.λπ.). Οι αρχές προσπαθούσαν όσο ήταν δυνατόν να πατάσουν κάθε τέτοια περίπτωση με τα γνωστά υψηλά πρόστιμα. Η συχνότητα όμως ανάλογων διαταγμάτων αποδεικνύει ότι η κάθε είδους πάταξη παρανομιών στη διακίνηση και την πώληση του λαδιού δεν ήταν εύκολη υπόθεση.

Στη διαμόρφωση της τιμής του λαδιού δεν επιδρούσε μόνον η τυχόν έλλειψη του ή/και η ποιότητά του, αλλά και οι σημαντικοί εξαγωγικοί και εισαγωγικοί δασμοί. Το 1384, ο εξαγωγικός δασμός στη Μεθώνη και την Κορώνη ήταν 5 *soldi* ανά *metro*, όταν το λάδι προοριζόταν για άλλες βενετοκρατούμενες περιοχές, 8 *soldi* ανά *metro* προς περιοχές μη υποκείμενες στη Βενετία, και χωρίς δασμό προς την ίδια τη Βενετία.³⁷ Το 1363 ο εισαγωγικός δασμός στην Κρήτη ανερχόταν σε 2 γρόσια (*grossi*) ανά *metro*.³⁸ Η εισαγωγή δηλαδή λαδιού από τη Μεθώνη και την Κορώνη προς την Κρήτη βάραινε συνολικά με 130 *parvi* το *metro* ή με 4 *parvi* τη λίβρα.

Η Βενετία φρόντιζε για την εισαγωγή λαδιού στην Κρήτη από περιοχές της Ρωμανίας, αλλά και της Ανατολής γενικότερα, όπου δρούσαν βενετοί έμποροι. Σημαντικός όμως τροφодότης λαδιού για την Κρήτη ήταν τα λιμάνια της Μεθώνης και της Κορώνης, από όπου εξαγόταν λάδι τόσο της Πελοποννήσου, όσο και άλλων περιοχών. Το 1359 η βενετική Γερουσία παραχώρησε στον Λαυρέντιο Dandolo τριετή άδεια για εξαγωγή από την περιοχή των Χανίων προς την υπόλοιπη Κρήτη, την Κορώνη, τη Μεθώνη και την Εύβοια σιταριού δικής του παραγωγής. Με την ευκαιρία της απόφασης αυτής επισημαίνεται ότι οι κάτοικοι της Μεθώνης και της Κορώνης εισήγαν ελεύθερα στα Χανιά λάδι και εξήγαν δέρματα, τυρί, ξύλο κυπαρισσιού, αλλά όχι δημητριακά, αφού για να γίνει αυτό χρειαζόταν ανάλογη άδεια, όπως εκείνη προς τον Dandolo.³⁹ Είναι χαρακτηριστικό επίσης ότι στα τέλη του 14ου αιώνα (1396) οι εξαγωγές λαδιού από τη Μεθώνη και την Κορώνη προς την Κρήτη βρίσκονταν υπό προνομιακό καθεστώς, δηλαδή οι έμποροι κατέβαλλαν χαμηλότερους δασμούς σε σχέση με τις εξαγωγές προς άλλα μέρη. Παράλληλα όμως τα σημαντικά κέρδη που αποκόμιζαν οι αρχές από τους εξαγωγικούς δασμούς του λαδιού στα δύο αυτά λιμάνια της Πελοποννήσου τις ανάγκασαν στα μέσα του 15ου αιώνα να καταργήσουν το προνομιακό αυτό καθεστώς που αφορούσε την Κρήτη.⁴⁰ Οι εισαγωγές λαδιού στην Κρήτη από τα δύο πελοποννησιακά λιμάνια προοριζόνταν μάλλον για τοπική κατανάλωση παρά για επανεξαγωγή. Εισαγωγές λαδιού πραγματοποιούνταν και από άλλα σημεία του ελληνικού χώρου, όπως η Κεφαλονιά και η Ρόδος, χωρίς όμως να γνωρίζουμε αν πρόκειται για προϊόν που παραγόταν εκεί ή ήταν εισαγόμενο.⁴¹

Το λάδι φαίνεται πως δεν αποτελούσε προϊόν πρώτης ανάγκης, όπως ήταν για παράδειγμα τα δημητριακά, για την εισαγωγή των οποίων οι βενετικές αρχές φρόντιζαν να δίνουν οικονομικά κίνητρα στους εμπόρους. Κάτι τέτοιο δεν γίνεται για το λάδι, όπως αποδεικνύεται από την έλλειψη ανάλογων διαταγμάτων για το προϊόν αυτό. Τον αυστηρό, λοιπόν, έλεγχο του χονδρικού και λιανικού εμπορίου του λαδιού στην Κρήτη δεν θα πρέπει σίγουρα να τον δούμε αποκλειστικά και μόνο ως αποτέλεσμα της περιορισμένης ντόπιας παραγωγής. Όλα τα σχετικά μέτρα των αρχών, μητροπολιτικών και τοπικών, εντάσσονται στο πλαίσιο της οικονομικής πολιτικής της Γαληνοτάτης Δημοκρατίας, η οποία αποσκοπούσε στον έλεγχο της εμπορικής δραστηριότητας των υπηκόων της, εφόσον και η ίδια δρούσε ως επιχειρηματίας, πολλές φορές μάλιστα ανταγωνιστικά προς τους πολίτες της, καθώς και στην αρχή της επάρκειας, που μόλιμα και με άγχος φρόντιζε να εφαρμόζει, τόσο στην ίδια την πόλη της Βενετίας, όσο και στις αποικίες της.

Όλα τα παραπάνω επιβεβαιώνουν όσα ήδη επισημάνθηκαν στην αρχή, την περιορισμένη δηλαδή ελαιοκαλλιέργεια και παραγωγή λαδιού στην Κρήτη. Ποιοι ήταν, λοιπόν, οι λόγοι που δεν αναπτύχθηκε συστηματικά η καλλιέργεια της ελιάς στο νησί κατά τους ύστερους μεσαιωνικούς αιώνες, αν λάβει κανείς υπόψη του ότι το προϊόν κυκλοφορούσε στις αγορές της ανατολικής Μεσογείου, καταναλωνόταν στη διατροφή και οι άνθρωποι το χρησιμοποιούσαν και σε άλλους τομείς της καθημερινής τους ζωής; Πρόκειται για ένα προϊόν, το οποίο η τοπική κρητική κοινωνία είχε σταδιακά μειώσει ή και αφαιρέσει για κάποιους λόγους από το διαιτολόγιό της, με αποτέλεσμα και την υποχώρηση της συστηματικής καλλιέργειας· ή συνέβη το αντίστροφο, η υποχώρηση δηλαδή για διάφορους λόγους της καλλιέργειας και η έλλειψη λαδιού ανάγκασε τους κατοίκους να μειώσουν ή και να εγκαταλείψουν την κατανάλωσή του; Η συμβολή των Βενετών στην εξέλιξη της καλλιέργειας, όπως τη γνωρίζουμε από τον 13ο μέχρι και τον 15ο αιώνα, υπήρξε καθοριστική ή και αυτοί αποδέχθηκαν την κατάσταση που βρήκαν φτάνοντας στο νησί και αδιαφόρησαν; Έδωσαν προτεραιότητα σε άλλα προϊόντα, υπονομεύοντας έμμεσα την ανάπτυξη της ελαιοκαλλιέργειας ή διαπίστωσαν ότι το λάδι ήταν ένα προϊόν που δεν είχε μέλλον τουλάχιστον κατά τον 14ο και 15ο αιώνα σε τοπικό ή υπερτοπικό εμπορικό επίπεδο; Ήθελαν μήπως να προωθήσουν λάδι προερχόμενο

από άλλες περιοχές της Μεσογείου, το οποίο εμπορεύονταν ήδη, καλύτερης ίσως ποιότητας (καθιερώνοντας έτσι ένα προϊόν, όπως έκαναν στη συνέχεια για το κρητικό κρασί); Υπήρξε ο 13ος αιώνας καθοριστικός για την εξέλιξη της καλλιέργειας κατά τους επόμενους αιώνες, εξαιτίας της παραπάνω στάσης των Βενετών, αλλά και των εκτεταμένων πιθανότατα καταστροφών που επέφεραν οι συνεχείς μεγάλες επαναστάσεις στην ύπαιθρο της Κρήτης;

Οριστικές απαντήσεις στα παραπάνω ερωτήματα είναι εξαιρετικά δύσκολο να δοθούν, καθώς οι πηγές δεν βοηθούν προς αυτή την κατεύθυνση. Δεν θα ήταν, ωστόσο, άσκοπο να καταγραφούν κάποιοι λογικοί συνειρμοί με βάση τα δεδομένα που διαθέτουμε. Όπως αποδεικνύεται από τα Κατάστιχα των φέουδων, τα οποία παρέχουν μια πολύ πρώιμη εικόνα της κρητικής υπαίθρου από το β' ήδη τέταρτο του 13ου αιώνα, η ελιά δεν είχε σημαντική παρουσία, δεν αποτελούσε, εκτός ελαχίστων εξαιρέσεων, καταγράψιμο στοιχείο της κτηματικής περιουσίας των φεουδαρχών, ενώ αντίθετα, όπως ήδη αναφέρθηκε, εμφανίζεται πλήθος διάσπαρτων αγριελιών. Απουσία αναφοράς σε ελαιόδεντρα και ελαιόλαδο παρατηρείται και στις υπόλοιπες πηγές, και κυρίως στα συμβόλαια, τα οποία έχουν διασωθεί και αρχίζουν από το τελευταίο τέταρτο του 13ου αιώνα. Αυτό σημαίνει ότι οι Βενετοί βρήκαν πράγματι μια διαμορφωμένη κατάσταση όσον αφορά την ελαιοκαλλιέργεια, κατάσταση που δεν αποκλείεται να επιβαρύνθηκε από τις καταστροφές της υπαίθρου κατά τη διάρκεια των συχνών και πολυετών πολλές φορές επαναστάσεων. Το ερώτημα, λοιπόν, εστιάζεται στο γιατί οι Βενετοί αδιαφόρησαν για την ενίσχυση της ελαιοκαλλιέργειας, και όχι στο γιατί παραμέλησαν την ήδη υπάρχουσα.

Η σκνηρία των κρητικών χωρικών, η οποία προβάλλεται στο κείμενο του Μπουοντελμόντι, δεν μπορεί να εκληφθεί βέβαια ως σοβαρή, τα λόγια αυτά ωστόσο του ντόπιου συμβολαιογράφου αντανακλούν τον προβληματισμό του (ίσως και τον προβληματισμό του ίδιου του Μπουοντελμόντι, ο οποίοςς βάζει τα λόγια στο στόμα ενός ντόπιου), αλλά και την ανάγκη για το ίδιο το προϊόν ως μέρους της μεσογειακής διατροφής. Θα πρέπει βέβαια να λάβουμε υπόψη ότι η παρατήρηση αυτή καταγράφεται στις αρχές του 15ου αιώνα, οπότε και η κατανάλωση λαδιού από ευρύτερα κοινωνικά στρώμα-

τα είχε πιθανότατα αυξηθεί σε σχέση με τον 13ο αιώνα, και προέρχεται από πρόσωπο που κατοικούσε στην πόλη, και πιθανότατα δυσκολευόταν να το προμηθευτεί από την τοπική αγορά, είτε λόγω έλλειψης είτε λόγω υψηλού κόστους, γεγονός που με τη σειρά του οφειλόταν στην περιορισμένη τοπική παραγωγή. Από την άλλη, ο αγροτικός πληθυσμός δεν αποκλείεται (και πιθανότατα ήταν έτσι) την ίδια εποχή να κατανάλωνε έστω και περιορισμένες ποσότητες ελαιόλαδου είτε σχετικά καλής ποιότητας από τις μπολιασμένες ελιές είτε κακής ποιότητας από τις πολλές αγριελιές, αν και πιθανότατα το λάδι από αγριελιές καταναλωνόταν ως καύσιμο. Είτε έτσι είτε αλλιώς στις αρχές του 15ου αιώνα η έλλειψη επαρκών ποσοτήτων λαδιού στην Κρήτη ήταν γεγονός.

Εξετάζοντας την ιστορία της ελαιοκαλλιέργειας κατά την ίδια περίοδο σε άλλες μεσογειακές περιοχές διαπιστώνει κανείς μια ανάλογη σε μεγάλο βαθμό πορεία. Στη γειτονική ιταλική χερσόνησο η καλλιέργεια της ελιάς κατά τον Μεσαίωνα ήταν και εκεί μια μάλλον περιθωριακή καλλιέργεια και οι υπάρχοντες ελαιώνες ήταν λίγοι και με μικρό αριθμό δέντρων. Οι ελιές ήταν σπάνιες μέχρι και τα τέλη του 14ου αιώνα με μοναδική εξαίρεση τις περιοχές της Απουλίας και της Γαέτας στη Νάπολη, οι οποίες μαζί με την περιοχή της Σεβίλλης στην Ισπανία αποτελούσαν τους κύριους τροφοδότες της μεσογειακής αγοράς με λάδι ήδη από τις αρχές του 14ου αιώνα. Στην Ιταλία η ελαιοκαλλιέργεια άρχισε να αναπτύσσεται σταδιακά στη διάρκεια του 15ου αιώνα, και πάλι κυρίως στα νότια, ενώ στην κεντρική και βόρεια Ιταλία η μεγάλη παραγωγή ελαιόλαδου εντοπίζεται την περίοδο από τον 16ο έως τον 18ο αιώνα, περίοδο ουσιαστικής εξάπλωσης της ελαιοκαλλιέργειας σε πολλές μεσογειακές ζώνες.⁴² Μια ανάλογη εικόνα δίνει για την ίδια εποχή και η περιοχή της γαλλικής Προβηγκίας, μια σημαντική και αυτή σύγχρονη ελαιοπαραγωγός περιοχή.⁴³ Αλλά και σε περιοχές του ελλαδικού χώρου, όπως η Μακεδονία και, ειδικότερα, η Χαλκιδική, η κατάσταση δεν ήταν διαφορετική κατά την ίδια εποχή (14ος αι.). Τα ελαιόδεντρα που καταγράφονται σε ανάλογες με της Κρήτης πηγές είναι ελάχιστα, ενώ οι ποσότητες ελαιόλαδου που διακινούνται είναι μικρές. Ο μεγάλος μάλιστα αριθμός γουρουνιών που εκτρέφονται εκεί οδηγεί στο συμπέρασμα ότι η χρήση του ζωικού λίπους αντί του λαδιού είναι ιδιαίτερα διαδεδομένη.⁴⁴

Το γεγονός ότι και η Κρήτη εντάσσεται στο ίδιο σχήμα όλων των παραπάνω περιοχών επιβεβαιώνει το συμπέρασμα για τον μεσογειακό γενικότερα χώρο ότι η μειωμένη παραγωγή οφειλόταν στην αντίστοιχη μειωμένη χρήση του προϊόντος στην καθημερινότητα των ανθρώπων της εποχής. Η χρήση ελαιόλαδου κάλυπτε ανάγκες τόσο της διατροφής όσο και άλλων πλευρών της καθημερινής ζωής, όπως ήταν ο φωτισμός των οικιών ή των εκκλησιών, ακόμα και κάποιες θρησκευτικές τελετουργίες. Σε ανεπτυγμένες βιοτεχνικά περιοχές το χρησιμοποιούσαν ακόμη και για την παραγωγή σαπουνιού και φαρμάκων. Η χρήση, ωστόσο, του ελαιόλαδου στη διατροφή στις μεσογειακές ζώνες κατά τη διάρκεια του Μεσαίωνα δεν ήταν τόσο διαδεδομένη όσο θεωρούμε σήμερα ότι θα ήταν, παρασυρμένοι από τις σύγχρονες διατροφικές συνήθειες. Όπως και στις βορειότερες περιοχές, έτσι και στις νότιες ευρωπαϊκές ζώνες η χρήση ζωικού λίπους ήταν αρκετά διαδεδομένη στη διατροφή, όσο και σε άλλες χρήσεις, όπως ο φωτισμός.

Η σταδιακή και αργή διάδοση της ελαιοκαλλιέργειας από τον 13ο έως τον 15ο αιώνα οδήγησε τελικά στην καθιέρωση και μεγάλη ενίσχυσή της από τον 16ο αιώνα και εξής. Αυτό σχετίζεται άμεσα με νέες διατροφικές τάσεις, οι οποίες απαιτούσαν μεγαλύτερη χρήση ελαιόλαδου στο καθημερινό φαγητό, και όχι μόνο σε συγκεκριμένες συνταγές ή κατά τη διάρκεια των νηστειών στον καθολικό κόσμο. Στην Κρήτη η ιδιαίτερα ανεπτυγμένη κτηνοτροφία από τον 14ο αιώνα και εξής, λόγω της εμπορικής εκμετάλλευσης του τυριού και του μαλλιού, παρείχε εύκολα άφθονο ζωικό λίπος, το οποίο μπορούσε να χρησιμοποιηθεί τόσο στη διατροφή όσο και στον φωτισμό. Αυτό μπορεί να δικαιολογήσει κατά ένα μέρος την παραμέληση της ελιάς. Δεν ήταν, ωστόσο, άμοιρη ευθυνών και η ίδια η Βενετία, αλλά και οι μεγάλοι ιδιώτες έμποροι, οι οποίοι επηρέαζαν άμεσα την αγροτική παραγωγή της Κρήτης. Οι φεουδάρχες του νησιού (παρά τη μικρή παραγωγή ελαιόλαδου για δική τους χρήση) ενδιαφέρονταν για την παραγωγή προϊόντων που θα μπορούσαν, εξαιτίας της ζήτησης, να προωθηθούν εύκολα και με μεγάλο κέρδος στην κρατική ή ελεύθερη αγορά, και αυτά δεν ήταν άλλα για τους αιώνες εκείνους από τα δημητριακά και το κρασί. Ο στόχος αυτός δεν άφηνε περιθώρια για την ανάπτυξη της καλλιέργειας της ελιάς, η οποία θα καταλάμβανε μεγάλες εκτάσεις, θα απορροφούσε σημα-

ντικό εργατικό δυναμικό και θα απαιτούσε χρόνο εργασίας εις βάρος των κερδοφόρων καλλιεργειών. Και οι δύο παραπάνω λόγοι, τόσο ανεξάρτητα ο ένας από τον άλλο, όσο και σε εξάρτηση μεταξύ τους, θα μπορούσαν να δικαιολογήσουν σε μεγάλο βαθμό την απουσία συστηματικής ελαιοκαλλιέργειας και παραγωγής ελαιόλαδου στην Κρήτη. Εξάλλου, το εντατικό εμπόριο, στο οποίο επιδίδονταν οι Βενετοί της μητρόπολης αλλά και οι Βενετοί και οι Έλληνες της Κρήτης, σε συνδυασμό με την περιορισμένη μάλλον ζήτηση του προϊόντος την εποχή εκείνη στο νησί, θα μπορούσε να καλύψει τη σχετική ζήτηση ελαιόλαδου με εισαγωγές από άλλες παραγωγικές περιοχές εντός ή και εκτός της βενετικής επικράτειας.

Με βάση όλα τα παραπάνω διαπιστώνεται ότι το ελαιόλαδο

ήταν ένα προϊόν που εξαιτίας της περιορισμένης χρήσης του στον ευρύτερο μεσογειακό χώρο δεν είχε σημαντικές προοπτικές εμπορευματοποίησης, όπως για παράδειγμα το κρασί, και συνεπώς δεν είχε μπει στο στόχαστρο των Βενετών. Αυτό είχε ως αποτέλεσμα και τη στασιμότητα της κρητικής παραγωγής ελαιόλαδου μέχρι τον 16ο αιώνα. Σε κάθε περίπτωση η ιστορία της ελαιοκαλλιέργειας, όπως έχει ήδη επισημανθεί στη διεθνή βιβλιογραφία, θα πρέπει να εξετάζεται τοπικά και κατά περίπτωση, γιατί στο παραπάνω σχήμα και κατά τη συγκεκριμένη περίοδο παρατηρούνται εξαιρέσεις, όπως για παράδειγμα η νότια Ιταλία ή η Πελοπόννησος, εξαιρέσεις που οφείλονται σε πολλούς και διαφορετικούς κοινωνικούς και οικονομικούς λόγους, οι οποίοι δεν έχουν μέχρι σήμερα εξεταστεί σε όλες τις περιπτώσεις. ■

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Η παραγωγή λαδιού στην υπό βενετική κυριαρχία μεσαιωνική Κρήτη είναι εξαιρετικά περιορισμένη, σύμφωνα με τις αρχαιακές πηγές και τις μαρτυρίες των περιηγητών που πέρασαν από το νησί. Η μελέτη εξετάζει όχι μόνο την παραγωγή και το εμπόριο του ελαιόλαδου, αλλά και τις πιθανές αιτίες του μειωμένου ενδιαφέροντος των Βενετών, αλλά και των ντόπιων, για την καλλιέργεια της ελιάς. Από τις λίγες και διάσπαρτες πληροφορίες σχετικά με τη διακίνηση λαδιού στην Κρήτη, υπό την εποπτεία των τριών αγορανόμων (*iusticiarii*), διαπιστώνεται ότι για να καλυφθούν οι ανάγκες για τοπική κατανάλωση ή και επανεξαγωγή, η Βενετία φρόντιζε για την εισαγωγή λαδιού στο νησί από τα λιμάνια της Μεθώνης και της Κορώνης, καθώς και από τη Ρόδο και την Κεφαλονιά. Τα ερωτήματα που γεννώνται από την έντονη απουσία του λαδιού στη μεσαιωνική Κρήτη (η μεγάλη ελαιοπαραγωγή παρατηρείται από τις αρχές του 16ου αι. και εξής) δεν είναι εύκολο να απαντηθούν. Είναι γεγονός πάντως ότι την ίδια εποχή παρατηρείται σε πολλές περιοχές της Μεσογείου μειωμένη κατανάλωση λαδιού, η οποία όσον αφορά την Κρήτη θα μπορούσε να συσχετιστεί με το πολύ μικρό τοπικό ενδιαφέρον για το εμπόριο του λαδιού, αλλά και με την αναπτυγμένη κτηνοτροφία του νησιού, η οποία μπορούσε να καλύψει με ζωικό λίπος τις διατροφικές ή άλλες ανάγκες των κατοίκων.

OLIVE AND OLIVE OIL IN MEDIEVAL CRETE (13th-14th CENTURIES)

Charalambos Gasparis

According to the archival sources and the testimony of the travelers who visited the island, olive oil production in Medieval Crete under Venetian rule was very limited. The study focuses not only on the olive oil production and trade in Crete, but also on why Venetians were not interested in enhancing the olive tree cultivation. From the few scattered information about olive oil trade in the island, under the supervision of three local officials (*iusticiarii*), we are informed that in order to meet the needs of the island for consumption or re-exportation Venetians used to import olive oil to Crete from Modon and Coron, as well as from Rhodes and Cephalonia. An explanation for the subdued role of olive tree cultivation and olive oil production in Medieval Crete (olive oil production acquired prominence after early 16th century) cannot be easily provided. Nevertheless it is a fact that during the same period reduced consumption of olive oil was observed in many areas of the Mediterranean, and as far as Crete is concerned it could be related to the less interest by the locals in the trade of olive oil, as well as to the developed cattle breeding that could provide the animal fat to meet the nutritional or other needs of the local population.

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ

1. F. Braudel, *Η Μεσόγειος και ο μεσογειακός κόσμος την εποχή του Φιλίππου Β΄ της Ισπανίας*, τ. 1, *Ο ρόλος του περίγυρου*, ΜΙΕΤ, Αθήνα 1991 (δ΄ έκδοση αναθεωρημένη και διορθωμένη στα γαλλικά 1979), 205, 287.
2. S. Hadjisavvas - A. Chaniotis, "Wine and Olive Oil in Crete and Cyprus: Socio-economic Aspects", στο G. Cadogan - M. Iacovou - K. Koraka - J. Whitley (επιμ.), *"Parallel Lives", Ancient Island Societies in Crete and Cyprus*, BSA 20, Λονδίνο 2012, 157-173 και ειδικά 163-169.
3. F. Thiriet, *La Roumanie vénitienne au moyen âge*, Παρίσι 1975, 319-320.
4. Χριστόφορος Μπουοντελμόντι, *Ένας γύρος της Κρήτης στα 1415*, εισαγωγή-μετάφραση: Μ. Αποσκίτη, Ηράκλειο 1983, 59.
5. Μπουοντελμόντι, *Ένας γύρος της Κρήτης*, ό.π., 37.
6. Από τους πρώτους περιηγητές που αναφέρονται στην καλλιέργεια ελαιόδεντρων στην Κρήτη είναι ο Pierre Belon το 1547. Για τον ίδιο, καθώς και για τους υπόλοιπους περιηγητές του 15ου και 16ου αιώνα, οι οποίοι αναφέρονται στη γεωργία της Κρήτης, βλ. I. Vingaroulou, *Le monde grec vu par les voyageurs du XVI siècle*, INE/EIE, Αθήνα 2004, 128-133.
7. Ν. Καραπιδάκης, «Καθυστερήσεις στην ανάπτυξη και πολιτικές ανάπτυξης στην καλλιέργεια της ελιάς την περίοδο της βενετοκρατίας στην Κρήτη», στο Αικ. Πολυμέρου-Καμηλάκη (επιμ.), *Ελαιοσοδεία. Μελέτες για τον πολιτισμό της ελιάς*, Παράρτημα της Επετηρίδας του Κέντρου Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών 29-30 (1999-2003), Αθήνα 2004, 161-171. Ν. Καραπιδάκης, «La culture des oliviers et la production de l'huile dans le Levant (Crète et Iles Ioniennes) pendant la domination vénitienne (XIV-XVIII s.)», στο L. Dumond - St. Durant (επιμ.), *L'olivier dans l'Europe méditerranéenne de l'Antiquité à nos jours*, Actes du colloque tenu à Montpellier les 17 et 18 mars 2006, LIAME. Bulletin du Centre d'histoire de l'art des époques moderne et contemporaine de l'Europe méditerranéenne et de ses périphéries, no. 20, 2007, 127-138.
8. Το α΄ μισό του 13ου αιώνα κατά την καταγραφή των συνόρων των φέουδων στο σεξτέριο του Dorsoduro της Κρήτης (στο σημερινό ανατολικό Μονοφάτσι) σημειώνεται σε διάφορα σημεία: *...traffo traffo et ferit in olivario magno...* (Χ. Γάσπαρης, *Catastici Feudorum Crete. Catasticum Sexterii Dorsoduri. 1227-1418*, τ. Β, IBE/EIE, Αθήνα 2004, αριθ. 387), *...grande petra blanca, que est prope de lo olivario, quod est prope dela via...* (ό.π., αριθ. 1152), *...Steno Farangos, ubi sunt multe olivarii salvatike...* (ό.π., αριθ. 1162), *...et fere al'agrio elidi, ubi est petra lavrato...* (ό.π., αριθ. 1145), *...alo catalima, ubi est agioelea...* (ό.π., αριθ. 1172).
9. G.L.Fr. Tafel - G.M. Thomas, *Urkunden zur älteren Handels- und Staatsgeschichte der Republik Venedig*, τ. 2, Βιέννη (Fontes Rerum Austriacarum, 13) 1856 (ανατύπωση Άμστερνταμ 1964), 148.
10. Γάσπαρης, *Catastici Feudorum Crete*, ό.π., αρ. 406, 462, 1130.
11. «Κατάστιχο εκκλησιών και μοναστηριών του Κοινοῦ» (1248-1548), έκδοση: Ζ.Ν. Τσιρπανλής, Ιωάννινα 1985, αριθ. 105.1.
12. *Pietro Pizolo. Notaio in Candia*, έκδ. S. Carbone, τ. 1, 1300, Βενετία 1978, αριθ. 252, 355.
13. Archivio di Stato di Venezia (= ASV), *Notai di Candia*, b. 103 (notaio Antonio Bresciano), 2v.

14. Χ. Γάσπαρης, «Η ελιά και το λάδι. Παραγωγή και εμπόριο στη μεσαιωνική Κρήτη (13ος-14ος αι.)», *Ελιά και Λάδι* 1996, 152-153. Στα μέσα του 14ου αιώνα: 1 βενετικό δουκάτο = 2 κρητικά υπέρπυρα, 1 κρητικό υπέρπυρο = 12 *grossi* = 31,2 *soldini* = 132 *tornesii* = 384 *parvi*. Στα τέλη του 14ου αιώνα το βενετικό δουκάτο είχε φτάσει τα 3 κρητικά υπέρπυρα. Μια λίβρα έχει υπολογιστεί στα 480 περίπου γραμμάρια.

15. ASV, *Duca di Candia*, b. 10, q. 2/4, 2v.

16. Η. Αναγνωστάκης, «Βυζαντινά ονοβούτια, βουτζία και οι Βουτζαράδες του Αράκλουβου στη φραγκοκρατούμενη Ηλεία», στο Γ.Α. Πίκουλας (επιμ.), *Αμπελοοινική ιστορία και αρχαιολογία της ΒΔ Πελοποννήσου, Επιστημονικό Συμπόσιο, Οίνον Ιστορώ*, Αθήνα 2001, 89-108 και ο ίδιος, *Βυζαντινός οινικός πολιτισμός*, Αθήνα 2008, 97.

17. Στο εμπορικό του εγχειρίδιο ο Francesco Balducci Pegolotti κατά το α΄ μισό του 14ου αιώνα σημειώνει ότι στον Χάνδακα το λάδι πουλιέται με το *milliarium*, το οποίο υπολογίζει σε 40 *metra* (*Olio si vende a migliaio che è maggiore che quello d'Ancona 2 metri, ed è metri 40 il migliaio*) (F. Balducci Pegolotti, *La pratica della mercatura*, έκδ. A. Evans, Cambridge Mass. 1936, 105). Σε ένα άλλο ανάλογο εμπορικό εγχειρίδιο των μέσων του 14ου αιώνα σημειώνεται ότι το *milliarium* της Βενετίας ισοδυναμεί στην Κρήτη με 38 *metra*, ενώ το *milliarium* της Κρήτης ισοδυναμεί στη Βενετία με 1 *milliarium* και 3 *metra*, δηλαδή συνολικά 41 *metra* (*Lo millier de l'olio de la mexura de Venexia torna in Candia meri XXXVIII scharssi. Lo millier de l'olio de Candia torna a Venexia millier 1 e mieri 3*) (*Zibaldone da Canal. Manoscritto mercantile del sec. XIV*, έκδ. A. Stussi, Βενετία 1967, 59). Σύμφωνα με το δεύτερο εγχειρίδιο, 1 κρητικό *milliarium* ήταν κατά ένα *metrum* μεγαλύτερο από εκείνο της Απουλίας (ό.π., 57), ενώ ήταν ίσο με 1 και 2/3 *cantarii* της Αμμοχώστου και με 2 και 1/3 *cantarii* της Αλεξάνδρειας (ό.π., 60). Ο Pegolotti υπολογίζει επίσης το *milliarium sottile* σε 1.000 λίβρες και το κάθε *metro* στη Βενετία σε 30½ λίβρες (Pegolotti, *La pratica*, ό.π., 105, 139). Καθώς μια λίβρα έχει υπολογιστεί στα 480 περίπου γραμμάρια, τότε ένα *metro* ισοδυναμεί με 14,5 κιλά και ένα *milliarium* σε 480 περίπου κιλά.

18. Η *vegeta* χρησιμοποιείται τόσο στην Κρήτη όσο και αλλού για την αποθήκευση, μεταφορά και μέτρηση του κρασιού. Δεν είμαστε βέβαιοι αν αυτή ταυτίζεται σε περιεκτικότητα με εκείνη του λαδιού. Για τη *vegeta* του κρασιού, βλ. E.A. Zachariadou, *Trade and Crusade. Venetian Crete and the Emirates of Menteshe and Aydin (1300-1415)*, Βενετία 1983, 149-150.

19. Η *quarta* ως μέτρο βάρους χρησιμοποιείται και σε άλλες μεσογειακές περιοχές, καθώς και στη Βενετία. Στην Κρήτη δεν γνωρίζουμε αν ταυτίζεται με εκείνη της Βενετίας ή ήταν διαφορετική. Στη Βενετία η *quarta* ήταν ίση με 20,8 λίτρα [G. Marangoni, *Le associazioni di mestieri nella Repubblica Veneta (Vittuaria-Farmacia-Medicina)*, Βενετία 1974, 72]. Αντίθετα, στη Ρόδο ήταν ίση περίπου με 0,7 λίτρα κρασί ή νερό, και με 0,6 λίτρα λάδι (E. Schilbach, *Byzantinische Metrologie*, Μόναχο 1970, 138). Η αξία μιας *quarta* ή *quarterola* λάδι στην Κρήτη μας κάνει να υποθέσουμε ότι η ισοδυναμία της βρισκόταν πιθανόν κοντά σε αυτήν της Ρόδου.

20. Pietro Scardon. *Imbreviature (1271). Documenti della colonia veneziana di Creta*, έκδ. A. Lombardo, Τορίνο 1942, αριθ. 16.

21. Pietro Pizolo. *Notaio in Candia*, αριθ. 11, 129, 156. Για την περίπτωση των 70 βαρελιών με κρασί και λάδι υπολογίσαμε ενδεικτικά το ένα τρίτο του συνολικού αριθμού των βαρελιών. Υπολογίσαμε ακόμη με βάση το τρίτο συμβόλαιο ότι ένα *vaxilum* περιείχε κατά μέσο όρο περίπου 20 *metra* ή αλλιώς 290 κιλά λάδι.

22. ASV, *Duca di Candia*, b. 10/1, 19r, 21r- b. 10bis, 11r.

23. Σ.Μ. Θεοτόκης, *Θεοπίσματα της Βενετικής Γερουσίας 1281-1385*, Μνημεία της Ελληνικής Ιστορίας, τ. Β2, Αθήνα 1937, 50· *Venezia - Senato, Deliberazioni miste. Registro XXVIII (1357-1359)*, έκδ. E. Orlando, τ. 15, Βενετία 2009, αριθ. 40.

24. Pietro Pizolo. *Notaio in Candia*, αριθ. 556, 560.

25. B. Krekic, *Dubrovnik (Raguse) et le Levant au moyen âge*, Documents et Recherches V, Παρίσι 1961, 178, αριθ. 71. Μεταξύ των προϊόντων που διακινούσαν οι έμποροι από τη Ραγούζα ήταν και το λάδι, αν και δεν ήταν από τα κυριότερα. Το λάδι προερχόταν από την Ιταλία και κυρίως από την Απουλία και την περιοχή της Νάπολης και μεταφερόταν προς διάφορες περιοχές της ανατολικής Μεσογείου (ό.π., 103, 108).

26. *Lettere di mercanti a Pignol Zucchello (1336-1350)*, έκδ. R. Morozzo della Rocca, Βενετία 1957, 6. Αν λάβουμε υπόψη ότι το 1339 μια λίβρα λάδι κόστιζε 23 *parvi*, τότε η ποσότητα που περιείχε το δοχείο θα μπορούσε να υπολογιστεί στις 25 περίπου λίβρες (13 περίπου κιλά).

27. *Lettere di mercanti a Pignol Zucchello*, 103.

28. ASV, *Duca di Candia*, b. 14bis, q. 2, 193r, 221v. Το 1373 μάλιστα το δεύτερο διάταγμα με τη μείωση των τιμών εκδόθηκε λίγες μέρες αργότερα από άλλο που είχε καθορίσει επίσης τις τιμές λιανικής πώλησης.

29. Γάσπαρης, «Η ελιά και το λάδι», ό.π., 155, πίνακας 3.

30. Τον Δεκέμβριο του 1303 η Σοφία, χήρα του Εμμανουήλ Venetando, και η Άννα, κόρη του Κώστα Αχέλη και ερωμένη του μακαρίτη Ιωάννη Ανοίναριο, κάτοικοι στο βούργο του Χάνδακα, αγόρασαν από τον Ιωάννη Σίγνολο, κάτοικο Χάνδακα, 4 *metra* λάδι προς 6 υπέρπυρα και 8 γρόσια [Stefano Bono, *notaio in Candia (1303-1304)*, έκδ. G. Pettenello - S. Rauch, Ρώμη 2011, αριθ. 644]. Το 1329 διακινήθηκαν στον Χάνδακα 10 *metra* λάδι αξίας 13 υπέρπυρων και 7 γροσίων (ASV, *Duca di Candia*, b. 10, q. 2/4, 2v). Τον Νοέμβριο του 1339 ο Πέτρος dela Douce, κάτοικος Χάνδακα, αγόρασε από τον Κώστα Vitale, κάτοικο Χάνδακα, 2 *milliaria* λάδι προς 60 υπέρπυρα το *milliario (Franciscus de Cruce. Notάριος στον Χάνδακα. 1338-1339*, έκδ. Χ. Γάσπαρης, Βενετία 1999, αριθ. 390, 416).

31. Η τιμή των δημητριακών στο μεσογειακό εμπόριο αυξήθηκε κατακόρυφα από τα μέσα περίπου του 14ου αιώνα και εξής, αλλά για συ-

γκεκριμένους πολιτικούς λόγους. Βλ. E.A. Zachariadou, "Prix et marchés des céréales en Roumanie (1343-1405)", *Nuova Rivista Storica* 61 (1977), 291-306 [= *Romania and the Turks (c. 1300-c. 1500)*, Variorum Reprints, Λονδίνο 1985, αριθ. IX]. Ανάλογη αύξηση παρατηρείται και στην τιμή του κρασιού στην Κρήτη κατά το β' μισό του 14ου αιώνα, λόγω της αυξημένης ζήτησης του προϊόντος. Βλ. M. Gallina, *Una società coloniale del Trecento. Creta fra Venezia e Bisanzio*, Βενετία 1989, 135.

32. Θεοτόκης, *Θεοπίσματα*, ό.π., 36, 43, 69· *Venezia - Senato, Deliberazioni miste. Registro XXIX (1359-1361)*, έκδ. Laura Levantino, τ. 16, Βενετία 2012, αριθ. 110.

33. Θεοτόκης, *Θεοπίσματα*, ό.π., 50· *Venezia - Senato, Deliberazioni miste. Registro XXVIII (1357-1359)*, ό.π., αριθ. 40.

34. Το 1369 για παράδειγμα κλήθηκαν όλοι όσοι κατείχαν ποσότητα λαδιού πάνω από ένα *metro* να το δηλώσουν στην υπηρεσία των αγορανόμων (*curia iusticiarium*), διαφορετικά η ποσότητα που κατείχαν θα κατασχόταν και επιπλέον θα πλήρωναν πρόστιμο έξι *grossi* για κάθε *metro*. Βλ. Χ. Γάσπαρης, «Οι επαγγελματίες του Χάνδακα κατά τον 14ο αιώνα. Σχέσεις με τον καταναλωτή και το κράτος», *Σύμμεικτα* 8 (1989), 101.

35. Γάσπαρης, «Οι επαγγελματίες του Χάνδακα», ό.π., 101.

36. Γάσπαρης, «Οι επαγγελματίες του Χάνδακα», ό.π., 101-102. Γάσπαρης, «Η ελιά και το λάδι», ό.π., 155, πίνακας 2.

37. Chr. Hodgetts, *The Colonies of Modon and Coron under Venetian Administration. 1204-1400*, Λονδίνο 1974 (αδημοσίευτη διδακτορική διατριβή), 266-268.

38. Θεοτόκης, *Θεοπίσματα*, ό.π., 105.

39. Θεοτόκης, *Θεοπίσματα*, ό.π., 71, αριθ. 5· *Venezia - Senato, Deliberazioni miste. Registro XXIX (1359-1361)*, ό.π., αριθ. 245.

40. Hodgetts, *The Colonies*, ό.π., 267-268.

41. Τον Οκτώβριο του 1334 με διάταγμα των αρχών της Κρήτης επιτράπηκαν οι εισαγωγές λαδιού στο νησί από Κεφαλονιά και Ρόδο υπό την προϋπόθεση ότι αυτό προοριζόταν για επανεξαγωγή και όχι για οποιαδήποτε άλλη δραστηριότητα (ASV, *Duca di Candia*, b. 14, 101v).

42. A.J. Grieco, "Olive Tree Cultivation and the Alimentary Use of Olive Oil in Late Medieval Italy (ca. 1300-1500)", στο Amouretti - Brun 1993, 297-306· A. Cortonesi, "L'olivo nell'Italia medievale", *Reti Medievali Rivista* VI-2005/2 (luglio-dicembre), 1-29.

43. G. Comet, « Le vin et l'huile en Provence médiévale, essai de bilan », στο Amouretti - Brun 1993, 343-358.

44. Ι. Παπάγγελος, «Ελαία και έλαιον στη μεσαιωνική Χαλκιδική», *Ελιά και λάδι* 1996, 174-201· Α. Λαΐου, *Η αγροτική κοινωνία στην ύστερη βυζαντινή εποχή*, Αθήνα 1987, 48-49.

ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ ΕΙΚΟΝΩΝ

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

