

Pinguis Oliva.

Η παραγωγή του ελαιόλαδου στην αρχαία Αθήνα και την Ιταλία.

Prof. Emanuele Papi

Δ/ντής της Ιταλικής Αρχαιολογικής Σχολής στην Αθήνα

Στα τέλη του 4ου αιώνα π.Χ, ο Σικελός ποιητής Αρχέστρατος έγραψε το αρχαιότερο έργο γαστρονομίας με τίτλο Ηδυπάθεια (Volutta - Delight - Φιληδονία). Στην τωρινή γεωπολιτική θα μπορούσε να θεωρηθεί ο «πρώτος Έλληνας», ο «πρώτος Ιταλός» και ο «πρώτος Ευρωπαίος» που άφησε ένα γραπτό για τη μαγειρική τέχνη. Το ποίημά του σε εξάμετρα δεν σώζεται, αλλά ήταν αρκετά δημοφιλές και γνωρίζουμε κάποια τμήματα που έχουν αναπαραχθεί ή τα έχουν επεξεργαστεί Λατίνοι και Έλληνες συγγραφείς (από τον Έννιο μέχρι τον Οράτιο, τον Απίκιο και τον Αθήναιο).

Ο Αρχέστρατος ήταν ένας καλοφαγάς, διατεθειμένος να κάνει τα πάντα για να γευτεί τις καλύτερες τροφές: να πληρώσει το βάρος τους σε χρυσάφι, να τις κλέψει, ακόμη και να διακινδυνεύσει να σκοτωθεί. Σε κάποιους η Ηδυπάθεια δεν άρεσε. Λίγο καιρό μετά τη δημοσίευσή της ο Χρύσιππος - δεύτερος διευθυντής της στωικής φιλοσοφικής σχολής - πίστευε ότι ο Αρχέστρατος ήταν ένα είδος διεφθαρμένου Σαρδανάπαλου που είχε κάνει τα πάντα για να καταστρέψει την ηθική (οι Στωικοί είχαν στόχο την Απάθεια και όχι την Ηδυπάθεια).

Στην πραγματικότητα ο Αρχέστρατος ήταν ένας καλός γνώστης τροφών μάλλον εγκρατής, μακριά από τις υπερβολές της αρχαίας κουζίνας που φανταζόμαστε συνήθως όταν διαβάζουμε τη λογοτεχνία και την ιστορία ή βλέπουμε ταινίες εποχής.

Οι τροφές που συστήνει είναι τελείως διαφορετικές από εκείνες του Τριμαλχίωνα, του Ρωμαίου πλούσιου απελεύθερου που επινόησε ο Πετρώνιος τον 1° αιώνα μ.Χ. Στο διάσημο δείπνο του Τριμαλχίωνα, τα πιο θαυμάσια ελαφρά φαγητά παρουσιάζονταν και ως trompe l'oeil: σκίουροι αλειμμένοι με μέλι και σπόρους παπαρούνας, αγριόχοιροι με καπέλα τριγυρισμένοι από γουρουνάκια, λαγοί με μορφή Πήγασου. Απείχε πολύ και από τις συνταγές του Απικίου, ενός γαστρονόμου του 1 ου αιώνα π.Χ, που είχε εισέλθει στην αυτοκρατορική αυλή της Ρώμης: τα μενού του Απικίου είναι ιδιαίτερα άφθονα (και για την τωρινή μαγειρική κουλτούρα μας όχι ιδιαίτερα αρεστά) αλλά θεωρούνται ένα status symbol

νια όποιον επιθυμεί να δείξει την περιουσία του διαμέσου της κουζίνας. Για να μην μιλήσουμε για τα δείπνα του Λευκίου Λικινίου Λούκουλλου που στις γλώσσες μας οδήγησαν και στη δημιουργία του επιθέτου «λουκούλλειο» για ιδιαίτερα μεγαλόπρεπα γεύματα.

Αντίθετα με αυτή τη γραφική γαστρονομία, οι συμβουλές του Αρχέστρατου είναι περισσότερο συμβατές με το γούστο μας: για παράδειγμα συχνά συμβουλεύει να αναδείξουμε τη γεύση του ψαριού μόνον με λίγες σταγόνες ωμού ελαιολάδου.

Το ελαιόλαδο ήταν λοιπόν για τον Αρχέστρατο ένα βασικό συστατικό. Τον καιρό του, τον 4^ο αιώνα π.Χ., το λάδι ήταν ένα προϊόν με ευρεία χρήση στη μαγειρική. Δεν είχε δημιουργηθεί πολύ καιρό πριν, περίπου πριν από 150 γενιές (σύμφωνα με τις αρχαιολογικές μαρτυρίες την 4η χιλιετία π.Χ. λίγο πολύ συγχρόνως με την μύρα και μια χιλιετία μετά το βούτυρο, που όμως στην αρχαία Μεσόγειο δεν ήταν ιδιαίτερα δημοφιλές, σε σημείο να θεωρείται για κάποιους το διακριτικό σημάδι των βαρβάρων και των νομάδων, ενώ οι πολιτισμένοι λαοί χρησιμοποιούσαν το λάδι). Και οι δύο αυτές λιπαρές ουσίες είναι άριστες για τη διατροφή προσφέροντας τη μεγαλύτερη ποσότητα θερμίδων ανά γραμμάριο σε σχέση με όλες τις άλλες τροφές. Χρησιμοποιούνταν για τα πιάτα για τα οποία προβλεπόταν η χρήση υγρών και λίπους; που παρασκεύαζαν οι γυναίκες, ενώ τα κρέατα ψημένα επάνω στη φωτιά ήταν δουλειά των ανδρών, από τον Όμηρο μέχρι τα δικά μας κυριακάτικα ψησίματα.

Το άγριο είδος της ελιάς, η αγριελιά (*Olea europaea olivaster* Λιναίος), είναι τυπικό της μεσογειακής οικολογίας και μάλιστα θα μπορούσε να αντιπροσωπεύει το βιολογικό δείκτη της ίδιας της Μεσογείου καθορίζοντας τα όρια, τα χαρακτηριστικά και την ταυτότητα αυτής της περιοχής. Για να μείνουμε στα αρχαιολογικά και παλαιοβοτανικά στοιχεία, η εξημέρωση της αγριελιάς και η τεχνητή μετατροπή της σε καλλιεργούμενη (*Olea europaea sativa* Λιναίος) έλαβε χώρα στη Ανατολή και στην Πορτογαλία.

Σήμερα η καλλιεργημένη ελιά και το ελαιόλαδο είναι τυπικά προϊόντα πολλών περιοχών της Μεσογείου (κατά πρώτον της Ελλάδας, της Ιταλίας και της Ισπανίας, αλλά και του Maghreb, της Κυρηναϊκής μέχρι του αιγυπτιακού Fayyum, συμπεριλαμβανομένης της Τουρκίας και όλης της Μέσης Ανατολής). Οι καλλιέργειες που θεωρούμε αυθεντικές και χαρακτηριστικές ενός τόπου ή μιας περιοχής συχνά δεν είναι αυτόχθονες. Δεδομένου ότι μιλάμε σήμερα για την ιταλική κουζίνα ας πάρουμε την περίπτωση της pizza, που θεωρείται παγκοσμίως ένα από τα τυπικά και αυθεντικά προϊόντα της Ιταλίας. Αυτό που έχει ιταλικό η pizza είναι μόνον το νερό: γίνεται από μια ζύμη σταρένιου αλευριού (ένα φυτό που εξημερώθηκε 8000 χρόνια πριν ανάμεσα στη Συρία και το Ιράκ) και προστίθεται ντομάτα, εισηγμένη στην Ευρώπη από

την Λατινική Αμερική το 1540 αλλά που άρχισε να καλλιεργείται για διατροφική χρήση μόνον στα τέλη του 18^{ου} αιώνα.

Το ίδιο ισχύει για την ελιά, που εξημερώθηκε στην περιοχή του Ισραήλ / Παλαιστίνης, και από εκεί κατά πάσα πιθανότητα διαδόθηκε στην ανατολική Μεσόγειο.

Για την Ελλάδα έχει υποτεθεί ότι οι αρχαιότερες καλλιέργειες ανάγονται γενικώς στη 2η χιλιετία π.Χ. Στην Αθήνα τον 6^ο αιώνα π.Χ. καλλιέργειες και εμπόριο ήταν αντικείμενα νόμων του κράτους: ο Σόλωνας είχε καθορίσει ότι το ελαιόλαδο ήταν το μοναδικό διατροφικό προϊόν της Αττικής που μπορούσε να εξαχθεί (σαφώς επειδή παρήγαγε παραπάνω από ό,τι χρειαζόταν). Η Αττική ήταν αδιαίρετη από την ελιά και η μυθολογία που συνδέεται με αυτό το φυτό διαπέρασε τις χιλιετίες: σύμφωνα με μια δοξασία που αναφέρεται από τον ιστορικό Ηρόδοτο (τον 5^ο αιώνα π.Χ.) η ελιά θα είχε μάλιστα δημιουργηθεί στην Αττική. Ο παντογνώστης εγκυκλοπαιδιστής Πλίνιος ο Πρεσβύτερος (τον 1^ο αιώνα μ.Χ.) έλεγε ότι στην Αττική η ελιά ήταν ακατάλυτη. Για να φτάσουμε στις μέρες μας ο Κυριάκος Πιπτάκης στον τόμο του *L'ancienne Athenes* (1835) αναφέρει μια παράδοση του καιρού του: το ελαιόλαδο μεταφερόταν από την Αθήνα στον Πειραιά με έναν αγωγό, ένα είδος υδραγωγείου που επέτρεπε τη φόρτωση του άφθονου προϊόντος στα πλοία.

Η οικολογία της Αττικής είναι ιδιαίτερα ευνοϊκή για την ελιά και για το αμπέλι και γενικότερα για τη δενδροκαλλιέργεια. Πάνω από το 60% της Αττικής είναι δυνητικά καλό έδαφος για τις ελιές. Το οικοσύστημα αντίθετα δεν είναι πολύ κατάλληλο για το σιτάρι, ένα δημητριακό αρκετά λεπτεπίλεπτο αλλά που γνώρισε την εύνοια του *Homo Sapiens* σε σχέση με τα άλλα δημητριακά: η δυσκολία καλλιέργειας του σίτου στην Αττική μπορεί και να εξηγήσει τον αθηναϊκό ιμπεριαλισμό της κλασικής εποχής με την κατάληψη περιοχών με υψηλή δυναμική ως προς τα δημητριακά (όπως η Λήμνος και η Θρακική χερσόνησος).

Μέχρι την πρώιμη βυζαντινή εποχή γνωρίζουμε τις παραγωγές του ελαιολάδου κυρίως από τις γραπτές πηγές. Για παράδειγμα γνωρίζουμε ότι ο αυτοκράτορας Αδριανός (που αγαπούσε ιδιαίτερω την Αθήνα και υπήρξε και οξυδερκής κυβερνήτης) εξέδωσε μετά το 126 π.Χ. έναν νόμο ενάντια στην κερδοσκοπία, νόμος που χαραχτηκε στη μνημειακή είσοδο της πλατείας της αγοράς της πόλης. Ο νόμος υποχρέωνε τους παραγωγούς να πωλούν ένα τρίτο από το λάδι τους στους δημοσίους αξιωματούχους ώστε να μην υπάρχει στην πόλη έλλειψη ελαιολάδου και μπορούσαν να διοχετεύσουν στην ελεύθερη αγορά τα άλλα δύο τρίτα του προϊόντος.

Από την πρώιμη βυζαντινή εποχή (από τον 4ο αιώνα μ.Χ. και μετά) διαθέτουμε αντίθετα πολλές αρχαιολογικές πηγές: ελαιουργεία και κατάλοιπα των λίθινων μηχανημάτων για την έκθρυψη και τη σύνθλιψη της ελιάς για την παραγωγή του ελαίου. Η Αθήνα είναι το μέρος της Αττικής με τα περισσότερα σχετικά ευρήματα, όπου απαντούν 8 εργαστήρια και πάνω από 160 στοιχεία για τα εργαλεία που χρειάζονται για την παραγωγή ελαιολάδου. Κάποιες συνοικίες όπως η αρχαία αγορά μετατράπηκαν σε συνοικίες τεχνητών που ασχολούνταν ακριβώς με την παραγωγή ελαιολάδου. Αλλά και τα άλλα αρχαία μνημεία της Αθήνας δεν γλίτωσαν από το πεπρωμένο και τη μετατροπή τους σε ελαιουργεία: το θέατρο του Διονύσου, η Ακαδημία Πλάτωνος, οι ναοί της κοιλάδας του Ιλισού. Για να κατασκευαστούν τα λίθινα μηχανήματα χρησιμοποιήθηκαν σε δεύτερη χρήση τα αρχιτεκτονικά κατάλοιπα εγκαταλελειμμένων κτηρίων όπως ο ναός του Άρεως στην αγορά. Βρίσκουμε και ένα μνημείο που αναφέρεται από τον Πλάτωνα στο έργο του *Γοργίας* (καλόν ανάθημα) που είχε κατασκευαστεί το 430 ως βάση ενός τρίποδα για μια νίκη στους αγώνες των Θαργηλίων στην κοιλάδα του Ιλισού. Ο ιωνικός κίονας προιόνιστηκε, μετατράπηκε σε αντίβαρο και χρησιμοποιήθηκε σε τέσσερις τουλάχιστον φάσεις με μεγάλη διάρκεια. *Sic transit gloria ...*

Η παραγωγή του λαδιού ήταν μια εξειδικευμένη εργασία που απαιτούσε πολλές ενέργειες. Οι ελιές συνθλίβονταν για να διαχωριστεί ο πολφός από τους πυρήνες. Χρησιμοποιείτο ένα είδος ελαιοτριβείου με ένα ιγδίο και ημισφαιρικές μυλόπετρες, τα αρχαιότερα κατάλοιπα των οποίων βρέθηκαν στην Όλυνθο στη Μακεδονία και χρονολογούνται στον 5^ο-4^ο αιώνα π.Χ. Είναι ένα σύστημα διαδεδομένο και στην Ιταλία, στην Πομπηία για παράδειγμα. Ο Κάτων, ένας σημαντικός Λατίνος που έγραψε έργα για τη γεωργία το 2^ο αιώνα π.Χ. το ονομάζει *trapetum*. Ο πολφός των ελιών έμπαινε έπειτα μέσα σε σάκους που συνθλίβονταν για να βγει ο χυμός τους. Στην Αθήνα το πιο διαδεδομένο σύστημα προέβλεπε τη χρήση μιας οριζόντιας δοκού που χαμήλωνε γυρίζοντας μια βίδα που την έθετε σε κίνηση ένα αντίβαρο. Ο μηχανισμός είχε επινοηθεί κατά πάσα πιθανότητα στην Αλεξάνδρεια τον 3^ο αιώνα π.Χ. και είχε διαδοθεί στη Μεσόγειο, γενόμενος έτσι ο τύπος ελαιοτριβείου με τη μεγαλύτερη χρήση μέχρι την επινόηση των ηλεκτρικών.

Η αρχαία Μεσόγειος ήταν ένα σύστημα αλληλεξάρτησης των περιοχών για την τροφοδοσία. Στην Ιταλία της ρεπουμπλικανικής εποχής (από τον 3^ο μέχρι τον 1^ο αιώνα π.Χ.) σε πολλούς ευγενείς δεν κατοφαινόταν καθόλου να μεγαλώσουν την περιουσία τους πωλώντας το ελαιόλαδο που παρήγαγαν στις επαύλεις τους. Για παράδειγμα στην έπαυλη στο *Settefinestre* στην Τοσκάνη, ο ιδιοκτήτης *Lucius Sextius*, Φίλος του Κικέρωνα, είχε εγκαταστήσει ελαιουργείο και μεγάλη οйнаποθήκη για να κερδίζει από το εμπόριο ελαιολάδου και οίνου.

Το σημερινό τοπίο της Ρώμης σηματοδοτείται από έναν τεχνητό λοφίσκο, το Testaccio (στα λατινικά Mons Testaceus = Βουνό από πήλινα θραύσματα), αποτέλεσμα της συσσώρευσης αμφορέων που είχαν τροφοδοτήσει τη Ρώμη με το ελαιόλαδο της Baetica, (της σημερινής Ανδαλουσίας) από τον 1^ο μέχρι τον 3^ο αιώνα μ.Χ. Έχει ύψος 35 μέτρα και αποτελείται χοντρικά από 25 εκατομμύρια αμφορείς. Από τον 3^ο αιώνα μ.Χ, και μετά το μονοπώλιο της παραγωγής λαδιού θα περάσει στο Maghreb. Διακόπηκε τον 5^ο αιώνα όταν ο στρατός της Ρώμης άφησε αυτές τις αφρικανικές κτήσεις και όταν χρειάστηκε να οργανωθούν τα τοπικά ελαιουργεία. Στην Αθήνα -όπως είδαμε- ακριβώς τον 5ο αιώνα άρχισε ξανά η μαζική παραγωγή για να ικανοποιήσει τις τοπικές αγορές και εκείνες του Αιγαίου.

Θα ήθελα να τελειώσω με κάποιες παρατηρήσεις του Jean-Antheleme Brillat- Savarin, ενός Γάλλου διαφωτιστή που είχε λάβει μέρος στην Επανάσταση του 1789. Στο βιβλίο του *Physiologie du goût*, που δημοσιεύτηκε το 1825, έγραφε ότι η γαστρονομία είναι «η γνώση όλων εκείνων που αναφέρονται στον άνθρωπο». Η γαστρονομία είναι λοιπόν μια σοβαρή υπόθεση γιατί ενέχονται σε αυτήν πολλές επιστήμες: φυσική, ιστορία, χημεία, μαγειρική, εμπόρια και πολιτική οικονομία. Και ο Pellegrino Artusi, ο γενάρχη των σύγχρονων Ιταλών γαστρονόμων πίστευε ότι η γαστρονομία είναι *η επιστήμη στην κουζίνα και η τέχνη του καλού φαγητού*. Και όπως είδαμε σε συντομία η περίπτωση του ελαιολάδου μπορεί να καταδείξει καλά τον πολύπλοκο χαρακτήρα αυτής της ιδιαίτερης τέχνης.