25 Σεπτεμβρίου 2013

Το λάδι στο βυζάντιο, του Ηλία Αναγνωστάκη

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός



Μικρογραφία όπου δίνονται οδηγίες για την παραγωγή λαδιού

Κατά τους πρωτοβυζαντινούς χρόνους και ως την αραβική κατάκτηση (7ος αιώνας) το κέντρο της παραγωγής του λαδιού της Μεσογείου βρισκόταν στις ανατολικές επαρχίες, στην Κύπρο, στην Κιλικία, στη Συρία και Παλαιστίνη. Πρόκειται για περιοχές με εκτεταμένες καλλιέργειες για παραγωγή κα εξαγωγή λαδιού αλλά και οίνου. Ολόκληρα συγκροτήματα έκθλιψης της ελιάς και συγκέντρωσης του λαδιού υπήρχαν σε αγροτικές εγκαταστάσεις στις περιοχές αυτές, που λόγω της ανάπτυξης της ελαιοκομίας παρατηρείται και αλματώδης δημογραφική ανάπτυξη.

Το εμπόριο του λαδιού γίνεται από τη θάλασσα με καράβια φορτωμένα με αμφορείς. Οι προορισμοί είναι οι μεγάλες πόλεις της εποχής: Κων/πολη, Αλεξάνδρεια, Αντιόχεια, πόλεις της Ιταλίας, Βόρεια Αφρική, Μασσαλία. Σε ειδικές χαραγμένες στήλες που τοποθετούνταν στα λιμάνια ή στις αγορές των πόλεων διασώζονται οι ειδικοί δασμοί και οι ρυθμίσεις στις τιμές του λαδιού κατά τη διακομιδή ή την 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. Στις περιοχές αυτές η παραγωγή και εμπορία λαδιού είναι σημαντική σε μια τοπική μόνο κλίμακα και μόνο κατά τους μεσοβυζαντινούς χρόνους και εξής, με την απώλεια σχεδόν του συνόλου των ελαιοπαραγωγικών περιοχών της Ανατολής, γίνεται μια εντατικότερη και μαζικότερη καλλιέργεια της ελιάς.

Λάδι, είδος πολυτελείας, σε συνεχή ανεπάρκεια στο μεγαλύτερο μέρος της βυζαντινής αυτοκρατορίας και πάντα σε αρκετά υψηλή διατίμηση, συνεχίζουν να παράγουν οι κάτοικοι των νησιών του Αιγαίου, της Πελοποννήσου, της Κάτω Ιταλίας. Ενώ η παραγωγή, κατά περίπτωση, μόλις που επαρκεί για τις ανάγκες των ίδιων των καλλιεργητών, ο κύριος όγκος προορίζεται για να ικανοποιήσει τις ανάγκες των μονών, της εκκλησίας, των κάστρων πόλεων, του στρατού. Η πρωτεύουσα και ο στρατός προμηθεύονται το κάλλιστον έλαιον από τη Βιθυνία.

Στον 9ο αιώνα η σύλληψη ανοικτά της Σικελίας πάμπολλων αραβικών σκαφών φορτωμένων με λάδι και η διοχέτευσή του προϊόντος στην Πόλη μνημονεύεται ως σημαντικό γεγονός, καθώς συνετέλεσε στην πτώση της τιμής του λαδιού. Στο λιανικό εμπόριο, στην αγορά της Κωνσταντινούπολης, το λάδι πωλείται μόνο από τη συντεχνία των σαλμαδαρίων, δηλαδή των μπακάληδων. Υπάρχουν νομοθετικές ρυθμίσεις που απαγορεύουν την εμπορία- εξαγωγή του λαδιού πέρα από τη βυζαντινή επικράτεια, γεγονός που υποδηλώνει τη σπανιότητα και τη μεγάλη σημασία του προϊόντος.

Οι επαρχίες της Προποντίδας και της Σμύρνης μαζί με τα νησιά θα αποτελούν διαχρονικά τις κατεξοχήν βυζαντινές ελαιοκομικές οικονομικές ζώνες, αλλά ως πλουσιότερες περιοχές σε παραγωγή λαδιού θα θεωρούνται οι περιοχές της Λακωνίας και της Μεσσηνίας.

Το λάδι λοιπόν, σχεδόν είδος πολυτελείας, πρώτιστα χρησιμοποιείται και κατά τους βυζαντινούς χρόνους, όπως και κατά την αρχαιότητα, στη λατρεία, στην ιατρική και στην υγιεινή, στον καλλωπισμό, και ακολούθως χρησίμευε ως μέσο 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, ευγενείς, ιερείς, αξιωματούχοι, διέθεταν το λάδι σε όλες του τις δυνατές χρήσεις και βεβαίως και στη διατροφή τους. Για αυτούς υπήρχε η δυνατότητα, αρκετά φαγητά να

παρασκευάζονται με βάση το λάδι, κυρίως τα όσπρια και τα λαχανικά, οι ζωμοί, τα τηγανητά (ψάρια, λαλάγγια, πίτες, αυγά). Στα πλούσια μάλιστα τραπέζια βασική ήταν η χρήση του λαδιού στις περίτεχνες σαβούρες, στις σάλτσες και στα περιχύματα. Ο γάρος, παχύρευστο υγρό, παρασκεύασμα με βάση αλατισμένα εντόσθια των ψαριών και ρίγανη, αποτελούσε την κοινότατη σάλτσα των Βυζαντινών. Αραιωνόταν με κρασί, νερό, ξίδι, και βέβαια λάδι, το γαρέλαιον η ο ελαιόγαρος, και χρησιμοποιούνταν για την άρτυση- νοστίμευση του φαγητού, κυρίως λαχανικών, ζωμών, σαλατών. Στα βυζαντινά τραπέζια υπήρχε το γαράριον ή γαρερόν και το σαλτσάριον, σκεύος πολλές φορές αυτοθερμαινόμενο που περιείχε τον γάρο ή άλλες πολύπλοκες σάλτσες λαδιού ή βουτύρων.

Πάντως για την πλειοψηφία του πληθυσμού, ιδιαίτερα για τις περιοχές που δεν ευδοκιμεί η ελιά, το λάδι απουσίαζε παντελώς από την καθημερινή διατροφή και τη θέση του αναπλήρωναν τα λίπη. Καθώς από τον 7ο αιώνα και μετά, εγκαταλείπονται για πολλούς και διάφορους λόγους πολλές παραδοσιακές καλλιέργειες και οι άνθρωποι αποσύρονται στην ενδοχώρα, ιδιαίτερα σε μη ελαιοκομικές περιοχές, αυξάνεται κατακόρυφα η κτηνοτροφία. Τούτο είχε επιπτώσεις στη διατροφή. Στη μονομερή λοιπόν και διεθλασμένη εικόνα που μας παραδίδουν τα τυπικά των μονών νηστεία ή λάδι, η διατροφική πραγματικότητα για τον πληθυσμό της υπαίθρου αλλά και των πόλεων, που διαθέτει πάντα κάποια πουλερικά, ζώα, ψάρια ή κυνήγι είναι διαφορετική. Κυριαρχούν τα όσπρια, λαχανικά και τα αποθηκευμένα και για άρτυση κρέατα, γαλακτομικά, λίπη, ταρίχη και λίγο λάδι.

Επανειλημμένως στην ίδια την Κωνσταντινούπολη και λογικά, λόγω κλίματος, στη βαλκανική και μικρασιατική ενδοχώρα, αλλά και σε αυτήν την ελαιοφόρο Πελοπόννησο, ίσως σε εποχές με περιορισμένη παραγωγή, μαρτυρείται η απουσία ελαίου, ακόμη και για τις κανδήλες των εκκλησιών. Ακόμη σε πολλές μονές, με δεδομένη την μακρά περίοδο της νηστείας, το ελάχιστο διαθέσιμο λάδι προοριζόταν μόνο για τα καντήλια. Σε μονές μάλιστα που στα Τυπικά τους έχει καταγραφεί το πρόγραμμα διατροφής τους, διαπιστώνεται η αποχή σε όλες τις νηστείες από το λάδι και παρατίθενται μαγειρείες , όπως κουκιά, όσπρια, αμπελοφάσουλα χωρίς λάδι. Σύμφωνα με τον Πτωχοπρόδρομο πάντως, στο αγιοζούμι των μοναχών, αλλά και στο λιπαρότατο μονόκυρον των ηγουμένων, το λάδι προσετίθετο πλουσιοπάροχα.

Βέβαια στη ζώνη καλλιέργειας της ελιάς, σε εποχές πλούσιας παραγωγής, όσο δεν το αποστερούσαν από τους πληθυσμούς άρχοντες και μοναχοί, το λάδι αποτελούσε στη μεσογειακή τριλογία άρτος – οίνος – έλαιον ένα βασικό είδος διατροφής. Τέλος ο καρπός της ελιάς αποτελούσε σε όλες του τις δυνατές παρασκευές και συντηρήσεις πρόχειρο διαδεδομένο και νηστίσιμο βρώσιμο: ελιές αλμάδες, θλαστές, κολυμβάδες, δρουπάτες, σε άλμη, οξύμελι, σε ξίδι, σε γλεύκος, με σπέρμα μάραθου, κυμίνου, ανήθου ή σελίνου.

Στο Βυζάντιο λοιπόν, αν και σε ορισμένες περιοχές <<έβλυεν έλαιον ο λίθος>>, η επικρατούσα πραγματικότητα είναι αυτή που περιγράφεται από το μητροπολίτη Συνάδων ή το Νικήτα Μάγιστρο για την Μικρά Ασία : << έλαιον ου γεωργούμεν ή γης απορουσης ελαίου>>, ώστε και την ημέραν του Πάσχα ακόμη και στις μονές, παρά την ενδεχόμενη υπερβολή στην διεκτραγώγηση, <<ούτε γαρ άλευρον ην, ουτ΄ οίνος, ουτ΄ έλαιον, αλλά πάντων ακριβής ένδεια...>> .

Ηλίας Αναγνωστάκης ΚΒΕ Εθνικό Ιδρυμα Ερευνών
Πηγή: vizantinonistorika.blogspot.gr