

ΣΤΑΜΑΤΗ Α. ΑΠΟΣΤΟΛΑΚΗ

ΔΑΣΚΑΛΟΥ- ΛΑΟΓΡΑΦΟΥ

Λαογραφικά της ελιάς και του λαδιού



Ηρθ' ο σεβντάς και μ' ήβρηκε,
στος' ελιές απού μαζώνω
κι απ' την πολλή την ταραχή,
έσπασα κι έναν κλώνο!

*Σκίτσο και μαντινάδα,
από το βιβλίο του Αλεξ. Κ. Αρουδάκη:
«Μαντινάδες στη Κρήτη»*

Χανιά 2013

Το δέντρο της ελιάς

Δέντρο καθάρια ελληνικό, με θεία καταγωγή, Αθηναϊκή, για να θυμηθούμε και την ιερή Ακρόπολη με τον Ποσειδώνα και την Αθηνά, σ' έναν αξιοκρατικόν αγώνα, σε μια προσφορά ουσιαστική στην Πατρίδα μας.

Κι αν πάρουμε στα χέρια μας, του αθάνατου τραγικού μας Σοφοκλή, το έργο: «Οιδίποδας στον Κολωνό» και σταματήσουμε στους στίχους 694-705, θ' αναγνώσουμε:

«... Θάλλει δεν εις την χώραν ταύτην ή γλαυκή παιδοτρόφος ελαία, φύτευμα γηγενές, αχειροποίητον, αντικείμενον φόβου των πολεμίων όπλων, το οποίον ουδέποτε έως τώρα ήκουσα να εβλάστησεν εις την Ασίαν, ουδ' εις την μεγάλην δωρικήν νήσον του Πέλοπος το δέντρο τούτο ουδείς άρχων, ούτε γέρων ούτε νέος θα καταστρέψει, διότι ο πάντοτε βλέπων οφθαλμός του Μορίου Διός και η γλαυκώπις Αθηνά το προστατεύουν...»

Αλλά ας έρθουμε στον τόπο μας, στο νησί μας!

Στο χώμα που βρέθηκαν αρχαιολογικά ευρήματα, απ' όπου βγαίνει το συμπέρασμα, πώς και στη νεολιθική ακόμη εποχή, η καλλιέργεια της ελιάς ήταν εδώ γνωστή.

Στους Μινωϊκούς χρόνους η ελαιοκομία ήταν η κυριότερη παραγωγική πηγή πλούτου και το λάδι η ανταλλακτική μονάδα (το χρήμα). «Αυτά εξασφάλισαν την οικονομική κυριαρχία της Κρήτης στον αιγαιοπελαγίτικο κόσμος, καθώς και στα νησιά και στην ηπειρωτική Ελλάδα, στη μέση εποχή του ορείχαλκου» τονίζει στο θαυμάσιο έργο του, ο Πωλ Φωρ (P. Faure): «Η καθημερινή ζωή στην Κρήτη, την Μινωϊκή εποχή 1500 π.Χ.» εκδ. «Ωκεανός» - Αθήνα, 1976, σ. 162 κ.ε.

Διαπιστώσεις που θα κάνουμε κι εμείς, αν περπατήσουμε σε αρχαιολογικούς χώρους της Κρήτης ιερούς, κι αν επισκεφτούμε τα μουσεία της. Θα δούμε σε σαρκοφάγους από την Αγία Τριάδα ζωγραφισμένες ελιές, θέμα που θα ξανασυναντήσουμε στις Κνωσσού το παλάτι κι απ' εκεί και πέρα σ' όλη την ιστορική συνέχεια του Νησιού, το θέμα δεν λείπει.

Ελιά λέμε το ελαιόδεντρο, καθώς και τον καρπό του. Έτσι ο νοικοκύρης ακούγεται συχνά να λέει: «Έχω για την κόρη μου τριακόσιες πενήντα ελιές μισομέγαιλες». Δηλ. μικρές και μεγάλες. Μουρέλα και κεντράδες!

Το δέντρο στην άγρια κατάσταση το λέμε κατσαργίλιδο, αγριολιά (ή), αγριελιά (ή) αγρούλιδος (ο). Νεόφυτο και μπολιασμένο το λέμε φυντάνι, κεντράδι, μουρέλο (το).

Ημερη και μεγάλη είναι η γνωστή μας ελιά η κεντράδα, με την πελώρια κουρμούλα της. Αν είναι κουφαλιάρικη, τη λέμε κουφαλολιά. Αν είναι ξέχωρα από τις άλλες: οξωτάρικη ή οξωταρολιά, αν είναι στα σόχωρα και στα γόνιμα χωράφια τη λέμε σωχωρολιά (η).

Τα μέρη του δέντρου της ελιάς είναι: η ρίζα, η κουρμούλα, ο κορμός, τα κλαδιά, τα λιοφύλλα. Οι ποικιλίες της ελιάς στην περιοχή μας, δεν είναι πολλές. Κυριαρχούν οι τσουνάτες, πιο λίγες είναι οι λιανολιές, σπάνιες οι μηλολιές και τ' άλλα είδη πιο αραιά.

Και μετά τη συλλογή του ελαιόκαρπου η έκθλιψη.

Ας παρακολουθήσουμε τώρα έκθλιψη του καρπού της ελιάς στην φάμπρικα. Μα πιο πριν στους πρόγονούς της, γυρίζοντας πολλά – πολλά χρόνια πίσω.

«Εμείς στη Σαμαριά αλέθαμε τα πρωτόλιδια με τα πόδια. Δεν ανοίγανε απού την αρχή οι φάμπρικες.

Εμαζώναμε τσ' ελιές. Είχαμε βρει μια μαγληνή (=λεία) πέτρα κι έναν κύλινδρο (όπως αυτόν των δωμάτων των σπιτιών) και τσι κάναμε, τσ' ελιές, ζύμη. Τη ζύμη τη βάναμε σε τσουβαλένια σακουλάκια και τα θέταμε στο πλακωτάρι, ένα ξεκουφισμένο ξύλο επίτηδες.

Από πάνω επαθιούσαμε ένας-δυό άντρες, κι εσούρωνε το λάδι σ' ένα δοχείο, τρυπητό από κάτω, για να φεύγουν τα νερόλαδα. Τολάδι το μαζώναμε με το καυκί που ήτανε από φλασκί κανομένο.

Ένα τέτοιο φαμπρικάκι, Δάσκαλε, είναι στου Σταυρουδάκη του Θεοχάρη το σπίτι, στην Αγ. Ρουμελή των Σφακιών.

Το λάδι που βγάναμε μ' αυτόν τον τρόπο, δεν είναι κριματισμένο, γιατί δεν έχει μπει σε σίντερα. Γι' αυτό κάνει για το καντήλι και το μοναστήρι».

(Πληροφ. Πα Διομήδη Τζατζιμάκη, από την Αγ. Ρούμελη το 1979). Μια επεξήγηση που ζητήμασε του πληροφοριοδότη μας για τη λ. Κριματισμένο, μας έδωσε την ευκαιρία να μάθουμε πώς: κριματισμένο λάδι είναι αυτό που βγαίνει με σιδερένια εργαλεία, που θυμίζουν τα σιδερένια καρφιά του Σταυρού.

Συντήρηση και αποθήκευση του λαδιού

Για τη συντήρηση και την αποθήκευση του λαδιού, λίγα λόγια: Εφεραν, είπαμε πιο πάνω, το λάδι στο σπίτι μας. Εμείς έχουμε ωστόσο καθαρίσει τα πιθάρια μας με **μπούρμπουλο** και βρασμένα νερά πολλά, αφού πιο πριν τα αδειάσαμε από κατσιγάρους και κατακάθια. Βάλαμε το λάδι μέσα. Ένα ένα πιθάρι που γεμίζει στο μαγατζέ μας, κλείνεται απ' επάνω με το πιθαρόπουμα (=το πάμα του στομίου του πιθαριού), σφραγίζεται και το παρακολουθούμε κάπου κάπου, μήπως αρχίσει, αν είναι νέο το πιθάρι, «να το 'δρώνει», δηλ. να βγαίνει απ' έξω από το «γαστρί του» το λάδι.

Αυτά τα πιθάρια, τα σφραγισμένα, δεν τ' ανοίγαμε, παρά μόνο για αγορά περιουσίας, ή για ξεπρούκι.

Σ' άλλο πιθαράκι, μολυβωτό κουρούπι ή κορωνιό και στο χώρο της κουζίνας, τοποθετούμε το «λαδοκούρουπο», όπου δηλ. σ' ένα από τα παραπάνω είδη πίθων, βάζουμε το λάδι της καθημερινής μας χρείας!

Εξω, κάπου στο φουρνόσπιτο ή αλλού και τα τηγανόλαδα, κατσιγαρόλαδα και τα όμοια, που όταν γίνουν ποσότητα, τα χρησιμοποιούμε στην οικιακή σαπωναποιΐα.

Το λάδι κι οι ελιές στη μαγειρική

Και τώρα, το λάδι κι οι ελιές στη μαγειρική, στα εδέσματα.

Συνηθισμένο πρωινό στα χωριά μας, τα χρόνια τα απλά, τα υγιεινά και τα λιτοδίαιτα, ήταν το **λαδόβροχο!** Βρέχαμε ψωμί στο λάδι, κι ευχαριστημένοι, φεύγαμε για τις δουλειές μας οι μεγάλοι, για το σχολειό τα παιδιά!

Κι όταν, αντί του λαδόβροχου, που είχε και τις δυσκολίες του, γιατί απαιτούσε προσοχή συνέχεια, να μη «λαδωθούμε», αν και συνέβαινε συχνά, βάζαμε το χέρι στην «κουρούπα» με τις παστολιές, τις θαυμάσιες δηλ. **αλατσολιές** μας, τότες η νοστιμάδα του ψωμιού, με τούτες γίνονταν απίθανη. Και μας συνόδευαν όλην τη Σαρακοστή.

Άλλες πάλι φορές, τη θέση των έπαιρναν οι τσακιστολιές, θαυμάσιο άρτυμα κι εκείνες του ψωμιού. Στο τραπέζι όμως συνηθίζονται πιο πολύ οι **ξυδολιές**, οι **κολυμπάδες** ή **νερατζολιές** π' ανοίγουν την όρεξη και στολίζουν το τραπέζι του ευλογημένου νοικοκυριού!

Τα μεσημέρια, συχνά μας περίμενε ζεστή, δίπλα στα βραστά ραδίκια, ή **λαδόστακα**, που η συνταγή της είναι τόσο απλή.

«Σε μια κατσαρόλα, ρίχνουμε λίγο λάδι, κόβουμε κρεμμύδι ψιλό κι ύστερα από λίγο τσιγάρισμα, ρίχνουμε αλεύρι ανάλογο, που τ' ανακατεύουμε συνέχεια. Σιγανομαγειρεύεται και σερβίρεται, σαν συμπλήρωμα στο τραπέζι».

Άλλη φορά, σπεσιαλιτέ μας ήταν οι **λαδοτηγανίτες**, άλλοτε «ανεβατοί από 'σπέρας με *προζύμι*», κι άλλες βιαστικές ώρες «λειψοί» της στιγμής.

Τους λέμε **κουταλίτες**, γιατί στο τηγάνι, όπου ήδη βράζει το λάδι, ρίχνουμε κουταλιά- κουταλιά, το σαν χυλό, αραιό ζυμάρι μας. Όταν ψηθούν, μελώνονται με πετιμέζι ή μέλι, και είναι ένα θαυμάσιο γλύκισμα!

Αλήθεια ! Πόσα θελήματα και πόσες δουλειές δεν έχουμε κάνει ευχάριστα σαν παιδιά, όταν η γιαγιά ή η μητέρα μας, μας έλεγε:

«- Αμε, συ παιδάκι μου να μαζώξεις τσι στράτες (=τους δρόμους) , να μην πατηθούν οι -γ- ελιές μας, απού τσι στρατολάτες κι εγώ ώστε να γαήρεις (=να γυρίσεις) να ξεβγαρτίσω (= θα φροντίσω να προλάβω) , να σου σιάξω τηγανίτες!»

Κι ετρέχαμε πρόθυμα!

Όταν το σπιτικό μας είχε ζυμωτό – κι αυτό γινόταν κάθε Σάββατο συνήθως- περιμέναμε, **«της βρύσης το κουλούρι»** και τους νόστιμους **λαδόπαυλους** ή **ελιδόπαυλους**.

Ο πατέρας εφρόντιζε τη φωτιά του φούρνου, ώστε να «πυρώσει», κι η μητέρα στο πλάσιμο του ψωμιού, δεν ξεχνούσε στο τέλος και τον λαδόπαυλό μας. Επαιρνε στην παλάμη της λάδι, ως μια κουταλιά και τ' ανακάτευε με ζυμάρι. Κι ετούτο το στενόμακρο ψωμί, σαν έβγαινε από το φούρνο ροδοκόκκινο, ήταν ο

αξέχαστος λαδόπαυλος, που τ' άρωμά του δεν σβήνει από τη θύμησή μας, όσα πικάντικα εδέσματα κι αν έχουμε δοκιμάσει.

Κάτι ανάλογο κι ο ελιδόπαυλος μ' ελιές και ζυμάρι.

Αξέχαστα μένουν και τα *κουκιά ξυδόλαδο*, που τρώγαμε με τόση όρεξη, καθώς και τόσα άλλα, με βάση πάντα, το λάδι! Κι ευχαριστούσαμε το Θεό που 'χαμε στο σπίτι μας λάδι, «κι ότι αρτεί το λάδι!»

Σήμερα, θα σκεφτείτε, άλλοι καιροί κι άλλοι άνθρωποι. Βέβαια, αν διανοηθώ και μόνο μια σύγκριση με το σημερινό διαιτολόγιο και στο ίδιο το χωριό, θα εισπράξω ένα χαρακτηριστικό κίνημα του κεφαλιού, που λέει, λέει, και τι δε λέει!...

Κι όμως, εμείς ζήσαμε κι επιβιώσαμε. Κι εζήσαμε, θαρρώ καλά! Καλύτερα από σήμερα, που τρως και σε τρώει ό,τι τρως! Κι εβάναμε στο τραγούδι και τη μαντινάδα μας, τα βιώματά μας κι από τούτα τα «πεζά» πράγματα της καθημερινής ζωής μας.

Μια μαντινάδα τέτοια, για δείγμα:

*“- Καλλιιά 'χω γω στο σπίτι μας, ελιές και παζιμάδι,
παρά στο ξένο ζάχαρη, και να σ' ορίζουν άλλοι!”*

Μια άλλη πλευρά του θεματός μας, δεν πρέπει να παραλειφθεί.

Δεν το ξεχνούμε λοιπόν, πως: **Το λάδι ήταν το ψυγείο του παλιού κρητικού σπιτιού. Ήταν η συντήρηση και η κατάψυξή του.** Κι αν αμφιβάλλετε, έχουμε και λέμε:

- **Το τυρί διατηρούνταν μέσα στο λάδι, στο τυροκούρουπο.**
- **Η ντοματάδα, είχε σκέπασμά της το λάδι, να μη μουχλιάσει.**
- **Το κρέας, τσιγαρισμένο, μας περίμενε όλον το χειμώνα για ένα μεζέ και μian κρασιά!**
- **Το κυνήγι, στο λάδι το φυλάσσουμε, τσιγαρισμένο κι αυτό, όλη την Σαρακοστή, «που δεν τρώνε».**
- **Τα «ζηλοκούμπια» μας, ποιος τα ξεχνά και ποιος δηλητηριάστηκε ποτέ, από την κατάλυσή τους;»**

Ήταν, πραγματικά, το λάδι η συντήρηση και η κατάψυξη των τροφίμων, μιας εποχής στον τόπο μας, που σβήνει μαζί με τη μαγειρική και τις λιχουδιές της.

Τώρα, τρώμε και πίνουμε, ό,τι μας πει η τηλεόραση κι η διαφήμιση κι ό,τι μας φέρνει το «σούπερ μάρκετ».

Μένει μόνο να πειράζουμε την «**τζιγκούνα νοικοκερά**» πως βάνει «**με το φτερό το λάδι**», όταν μειώνει τόσο πολύ, την ποσότητά του στα φαγητά, τις σαλάτες και τα εδέσματα, είτε επειδή έχει λίγο, είτε διότι, είναι... τζιγκούνα!..

Ξεχνά κι εκείνη κι ο «σύγχρονος διαιτολόγος» μας, την αναντικατάστατη δύναμη κι αξία του λαδιού στη διατροφή μας!

Η χρήση του λαδιού στη λαϊκή ιατρική

Αφού τονίσουμε, πως το μυστικό της καλής υγείας και της μακροζωίας για τους Κρητικούς είναι πολύ απλή υπόθεση, εξαιτίας του λαδιού.

- Καταναλώνουν καθημερινά ελαιόλαδο
- Τρώνε, από την παραγωγή της κρητικής γης: Λαχανικά, χόρτα, όσπρια, όλα τα τυροκομικά προϊόντα. Κρέας, ψάρι, μέλι, πετιμέζι, ψωμί και παξιμάδι (κριθής και σίτου) κρασί, τσικουδιά κι όλα τα καλά της γης της Κρήτης
- Το καλό λάδι το ξεχωρίζουν από το χρώμα και το άρωμά του. Χρώμα πρασινοχρυσοκίτρινο. Όχι νταγκωμένο!
- Ξέρουν ακόμη τον τρόπο καλλιέργειας, την αντιμετώπιση των ασθενειών – κατά την παραγωγή- τον χρόνο συλλογής του ελαιόκαρπου, την αποθήκευσή του, σε δοχεία καθαρά, αν είναι πήλινα (απολυμασμένα, πλυμένα) αν είναι λευκοσιδηρά (να είναι ανοξειδωτά) , αν είναι γυάλινα...
- Ο ήλιος της Κρήτης, ο ήπιος χειμώνας της, το δροσερό της καλοκαίρι συντελούν ως βασικοί παράγοντες, εδώ και χιλιάδες χρόνια, στην εξαιρετική ποιότητα του λαδιού της Κρήτης, της βρώσιμης ελιάς και όλων των παραγώγων!

Το λάδι στην λαϊκή ιατρική του τόπου μας!

Η χρήση του λαδιού μας καθημερινά δεν έχει τέλος. Ετσι και γιατρικό, πρώτο και καλύτερο για πολλούς, είναι.

Από «τσι πόνους τση καρδιάς», όπως λέει κι η μαντινάδα.

**«Για βάλε λάδι στην πληγή, να δεις πώς θα γλυκάνει,
μα ο γιατρός εις το σεβντά, ίντα μπορεί να κάμει».**

Ως τ' αυτιού τους πόνους, που η γερόντισσα του σπιτιού τ' άλοιφε «αποσπέρας» με ζεστό λυχνόλαδο, και του «περνούσε» ως το πρωί.

Από το στομαχόπονο, που γιατρεύονταν με λάδι που 'πιναν, ως το σουβλί απ' αγριολιά χλωρή (για το χυμό της πιθανότατα), τον κότινο, κανομένο και καημένο στου λύχνου το λάδι το ζεστό, για ν' ανοίξουν πονέματα με πύο και να καυτηριάσουν πετροπατήματα και καλυκοτρίμματα, συνηθισμένα πονέματα στις φτέρνες και τις πατούσες των ποδιών, από την ξυπολυσιά.

Από την εντριβή με ζεστό χαμομηλόλαδο (γίνεται με βρασμό χαμομηλιού σε λάδι) στο λαιμό όταν πονάει, ή την πληγή, ως τα χτυπήματα, θαρρείς κι είχαν διαβάσει προσεκτικά την ευαγγελική περικοπή «του καλού Σαμαρείτη» στο σημείο που λέει: «...Σαμαρείτης δε τις οδεύων ήλθε κατ' αυτό και ιδών αυτόν ευσπλαγίσθη και προσελθών κατέδησε τα τραύματα αυτού επιχέων έλαιον και οίνον,

επιβιάσας δε αυτόν επί το ίδιον κτήνος ήγαγεν αυτόν εις πανδοχείον και μια λέξη αυτού...» Λουκά 10, 33-35.

Από το ποτήρι το λάδι το μικρόβαθμο, που πίνει πρωί- πρωί ο ψαμμιακός, ως τα δροσερά φύλλα της ελιάς, που κάνει αφέψημα (σ' ενός κύπελλου νερό, βράζουμε είκοσι τριάντα φύλλα) κατά της πίεσης, άλλος.

Από το λάδι που αλείφονται το πρωί πριν ξεπορτίσουν στις δουλειές, «για τ' απόϊ» ως το ζεστό λαδάκι με μουρόρακη ανακατεμένο, που χρησιμοποιούν για εντριβή σε κρυολόγημα ή σε πιάσιμο (μυαλγία), ή της γενικότερης ευεξίας, αλλά και της αφροδισιακής ενδυνάμωσης τις ιδιότητες, που του αποδίδουν με το λαϊκό λόγο.

«Φάε λάδι, κι έλα βράδυ».

Ετσι, η χρήση του λαδιού στη λαϊκή ιατρική δεν έχει τελειωμό! Θέμα που πρέπει να ερευνηθεί και να ολοκληρωθεί από ειδικούς.

Το λάδι στις προλήψεις και δεισιδαιμονίες

Πολλοί άνθρωποι, και σήμερα, γύρω μας, είναι προληπτικοί. Σχετικά με τις ελιές και το λάδι «παρατηρούν» ανάμεσα στ' άλλα και τα παρακάτω: Ετσι:

1. Με τα λιοφύλλα που ρίχνουν στην αθρακιά της φωτιάς της Πρωτοχρονιάς, σαλιωμένα, μελετούν και λένε:

«Ανεν καεί, θα ψοφήσει,
κι ανέν πηδήξει, θα ζήσει»

για κάτι που βάλανε στο μυαλό τους, κάτι που μελετήσανε.

2. Στο στεφάνι του Μάη, που κρεμούν στην πόρτα του σπιτιού, το πρωί της Πρωτομαγιάς, δένουν και κλαδί ελιάς, για καλό.

3. Πιστεύεται πως είναι κακό σημάδι, να χυθεί λάδι στο σπίτι.

4. Όταν βγάλεις λάδι από το πιθάρι, δεν κάνει να το ξαναχύσεις μέσα στο ίδιο δοχείο. Είναι κακό.

5. Αν νοιώσεις λαδέ (=λαδιά) στο λαιμό σου σε κακολογούνε.

6. Οποιος έχει ελιά ή ελιές στο πρόσωπο, γίνεται –λένε- ελεήμονας κ.α.π.

Οι ελιές και το λάδι στις παροιμίες και τις παροιμιώδεις φράσεις: Εύκολα δε γίνεται μια παροιμία. Πρέπει να 'χει την τύχη να την επιδοκιμάσει και να την δεχτεί ο λαός, να την κάνει, μ' ένα λόγο, δική του, για να επιζήσει.

Στο χώρο της ελιάς και του λαδιού, ένα πλήθος παροιμιών ζει στη γλώσσα του καθημερινού βίου μας, που είναι γεμάτη κι από παροιμιώδεις φράσεις.

π.χ. “- Για τα εγγόνια σου ελιές, για τα παιδιά σου αμπέλια”

- “*Λάδι που βγαίνει με νερό, να μην το συλλογάσαι*”
- “*Τον ελάδωσε*”
- “*Του 'βγαλε το λάδι*” κ.α.

Στο θεόπνευστο περιεχόμενο της Παλαιάς και Καινής Διαθήκης, αρκετές φορές συναντούμε αναφορά στο λάδι και την ελιά.

Δεν ξεχνά κανείς π.χ. την περιστερά, που μετά τον κατακλυσμό, έφερε στο **Νώε το κλαδί ελιάς**, το σύμβολο αυτό της γαλήνης και της ειρήνης.

Διαβάζουμε σ’ άλλο σημείο την παραγγελία του ηγέτη, ελευθερωτή και νομοθέτη των Ιουδαίων Μωϋσή, που λέει: «Όταν κάνεις την **ελαιοσυλλογή** σου, μη γυρίζεις πίσω να πάρεις όσες ελιές σου έμειναν. Αυτές ανήκουν στη χήρα, στ’ ορφανό και στο πουλί!» Είναι δηλ. τα γνωστά σ’ εμάς, «απομάζουδα».

Στους «Κριτές» συναντήσαμε, τον πασίγνωστο μύθο, που λέει πως: «Όταν κάποτε τα δέντρα αποφάσισαν να διαλέξουν βασιλιά, διάλεξαν **την ελιά**, αλλ’ εκείνη αρνήθηκε!».

Και στους «Ψαλμούς» του Δαβίδ, χαρήκαμε την ωραιότητα τούτη παρομοίωση: «*Η γυνή σου θέλει είσθε ως άμπελος εύκαρπος, εις τα πλάγια της οικίας σου. Οι υιοί σου, ως νεόφυτα ελαιών, κύκλω της τραπέζης σου... ΡΚΗ! 3*».

Η συγκομιδή, επίσης, αντίστοιχου υλικού από τα κείμενα της **Καινής Διαθήκης**, είναι τεράστια και θα χρειαζόταν μια ιδιαίτερη εργασία, μόνο μ’ αυτό το αντικείμενο.

Πάντως δεν μπορούμε λ.χ. να μην αναφέρουμε, το όρος των **Ελαιών**, όπου αποσύρεται ο Χριστός μόνος, να μιλήσει συχνά, με τον Ουράνιο πατέρα του!

Κι ακόμη πως:

Με λάδι αλείψε η αμαρτωλή την κεφαλή του Ιησού! Με **λάδι** αλείβανε, εξάλλου, οι μαθητές άρρωστους και τους θεραπεύανε!

Κι ο καλός Σαμαρείτης **λάδι «επιχέει»** πάνω στα τραύματα του θύματος τω ληστήν. (Λουκά 10, 30-37).

Λάδι ξεχάσανε να βάλουνε, οι μωρές παρθένες, στους λύχνους των, κι έμειναν έξω του νυμφώνα (Ματθ. 25, 1-13).

Με λάδι παραγγέλνει ο Ιάκωβος, ν’ αλείψουν ασθενή, στ’ όνομα του Κυρίου, για να θεραπευτεί, αν έχει θερμή πίστη!

Την πιο ωραία, όμως, εικόνα ελιάς, την χαιρόμαστε στην «προς Ρωμαίους επιστολήν» του Απ. Παύλου, με την «**Καλλέλαιον**» και την «**Αγριέλαιον**» ελιά, και τον διαχωρισμό των Εθνών, ανάλογα (Ρωμαίους, 11, 24)...

Η χρήση του λαδιού στα άγια της εκκλησίας μας μυστήρια, είναι ένα σημείο που δεν μπορεί να παραλειφτεί. Έτσι: **α) Στην ακολουθία του Βαπτίσματος** υπάρχει μια ωραία ευχή, για την **ευλογία του**

λαδιού, του σύμβολου αυτού της ειρήνης, της σωτηρίας και του αγιασμού των Χριστιανών. Το μπουκαλάκι με το λάδι σταυρώνεται από τον ιερέα, το κρατά ο ανάδοχος με τα δυό του χέρια, την ώρα της ευλογίας, για να το πάρει μετά ο λειτουργός του Κυρίου και να ρίψει απ' αυτό τρεις φορές στην κολυμπήθρα σε σχήμα σταυρού, λέγοντας, το «Πρόσχωμεν».

Στη συνέχεια με τρία δάχτυλα ή μ' ένα βαμβακάκι, παίρνει από της κολυμπήθρας το **λάδι** και χρίει τον βαπτιζόμενο, σε διάφορα μέρη του σώματός του.

Β) Στο Χρίσμα τώρα: Ας θυμηθούμε την Αποστολική διαταγή του Β' μ.Χ. αιώνα «στον λειτουργό του Κυρίου παραγγελία».

Πρέπει να χρίσεις πρώτα **με άγιον έλαιον**, ύστερα θα βαπτίσεις και τελευταίον θα σφραγίσεις με άγιον μύρον».

Το άγιο μύρο το παρασκευάζει την Μ. Πέμπτη κάθε χρόνο στο Οικουμενικό Πατριαρχείο, ο Πατριάρχης. Σημειώνουμε πως μαζί με το **λάδι του αγ. Μύρου**, ανακατεύονται και σαράντα άλλες αρωματώδεις ουσίες, συμβολισμός των αρωματικών και ποικίλων δωρεών του Αγ. Πνεύματος.

γ) **Το Ευχέλαιο:** Είναι το μυστήριο, που οι ασθενείς αλείφονται από τους ιερείς, με **αγιασμένο λάδι**, για τη θεραπεία των ψυχοσωματικών ασθενειών των.

Αυτή η συνήθεια ήταν από τα αρχαία χρόνια, επειδή στο λάδι, πάντα, αποδίδανε ιαματικές ιδιότητες. Οι Ισραηλίτες αλείφαν με λάδι τα νεογέννητα παιδιά. Στα αρχαία Ασκληπεία, στα Γυμναστήρια και τα Λουτρά έκαναν εντριβές με λάδι, με θεραπευτικό σκοπό.

Και στην Παλαιά Διαθήκη βλέπομε τους ιερείς να ραντίζουν με λάδι εφτά φορές τους λεπρούς, για την θεραπεία των! Και στην Καινή Διαθήκη, παραγγέλλει ο Απόστολος Ιάκωβος (5,14): «ασθενεί τις εν υμίν; προσκαλεσάσθω τους πρεσβυτέρους της εκκλησίας, και προσευξάσθωσαν επ' αυτόν αλείψαντες αυτόν ελαίω, εν ονόματι του Κυρίου...»

- Ποιος αγνοεί – τέλος- **τη χρήση του λαδιού στ' άναμμα του καντηλιού** και των λυχνίων της Εκκλησίας μας, **τη θέση του λαδιού και των ελιών στην νηστεία και τις θαυμάσιες σελίδες της λογοτεχνίας μας, που εμπνεύσανε στους δημιουργούς τους, όλ' αυτά.**

Και θα κλείσουμε με λίγες μαντινάδες του τόπου μας σχετικές με το θέμα:

*“ - Για βάλε λάδι στην πληγή, να δεις πώς θα γλυκάνει,
μα ο γιατρός εις το σεβντά, είναι μπορεί να κάμει!”*

*“- Χελιδονάκι θα γενώ, να κάτσω στο λαιμό σου,
για να φιλήσω την ελιά, που 'χεις στο μάγουλό σου”*

*“- Λιανολιδάκι θα γενώ, με τα λιανολιδάκια,
να τα μαζώνει η γι' αγαπώ, με τ' άσπρα της χεράκια!”*

Ευχαριστώ!