

Η ΕΛΙΑ ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΡΧΑΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ Η ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΛΑΔΙΟΥ ΣΤΗΝ ΑΜΟΡΓΟ

Η αρχέγονη ανάγκη για διατροφή υπήρξε για την Αρχαία Ελλάδα ένα κεντρικό και σημαντικό ζήτημα με προεκτάσεις κοινωνικές και όχι μόνον. Κυρίαρχα συστατικά της γαστρονομίας, τότε όπως και τώρα, το ελαιόλαδο, το κρασί, τα όσπρια, τα δημητριακά, τα λαχανικά, τα φρούτα και βέβαια το κρέας και το ψάρι. Μεταξύ των καρποφόρων δένδρων της ελληνικής φύσης, που έπαιξαν πολύ σημαντικό ρόλο στην οικονομία, στην κοινωνική εξέλιξη, στη λατρεία, στις δοξασίες και στα έθιμα, την πρώτη θέση κατέχει η ελιά.

Οι αρχές της ελαιοκαλλιέργειας τοποθετούνται γύρω στην 3η χιλιετία π.Χ. Στο πρώτο είδος ελληνικής γραφής, την γραμμική Β', βρίσκουμε πληροφορίες για το ελαιόλαδο, που το χρησιμοποιούσαν βεβαίως στη διατροφή, αλλά κυρίως ήταν είτε αρωματικό ή προοριζόταν ως βάση για αρώματα και αλοιφές του σώματος, που ίσως είχαν και θεραπευτικές ιδιότητες. Η ελιά ήταν παρούσα και στην τέχνη εκείνης της εποχής, καθώς απεικονίζεται σε τοιχογραφίες, αλλά και σε άλλα είδη τέχνης.

Η καλλιέργεια της ελιάς και η χρήση του λαδιού συνεχίστηκαν βέβαια και στα ιστορικά χρόνια. Το λάδι εξακολούθησε να αποτελεί ένα πολύτιμο προϊόν, που έπαιζε σημαντικότατο ρόλο στην οικονομία της εποχής και χρησιμοποιούνταν σε διάφορες περιπτώσεις. Ας μην ξεχνάμε και την στενή σύνδεση της ελιάς με την θεά Αθηνά, όπου φαίνεται ότι ακριβώς λόγω του σημαντικού ρόλου της στην αθηναϊκή οικονομία, αναδείχθηκε σε ιερό δέντρο της Αθηνάς. Οι Έλληνες έβαζαν λάδι στα μαλλιά τους και πιθανόν στα ρούχα τους, με τον Πλούταρχο να αναφέρει ότι το ελαιόλαδο έδινε λάμψη στα λευκά ρούχα. Τόσο το ελαιόλαδο, όσο και τα αρώματα χρησιμοποιήθηκαν και στις νεκρικές τελετές. Τι γινόταν όμως σε άλλους βασικούς τομείς κατανάλωσης του λαδιού, όπως στο φαγητό και το φωτισμό. Το ελαιόλαδο δεν μπορούμε να πούμε ότι ήταν το φαγητό του φτωχού. Η διατροφή των ανθρώπων στην κλασσική αρχαιότητα

βασιζόταν κυρίως στα δημητριακά. Οι πλούσιοι είχαν το προνόμιο να καταναλώνουν λιγότερα δημητριακά και να τα αναπληρώνουν με άλλα φαγητά της προτίμησής τους, ιδιαίτερα με λάδι, γαλακτοκομικά προϊόντα και κρέας. Όσο για τον φωτισμό θεωρείται ότι η χρήση του λαδιού στα λυχνάρια ήταν σπάνια έως και το τέλος του 7ου αι. π.Χ. Στην Οδύσσεια γνωρίζουμε ότι ο φωτισμός γινόταν είτε με δάδες είτε με τη βοήθεια της εστίας και μόνο μετά τον 6ο αι. π.Χ. διαπιστώνεται μια αύξηση της χρήσης του λαδιού στο φωτισμό. Ο πλούσιος τεχνητός φωτισμός της νύχτας θα πρέπει να ήταν και πάλι προνόμιο μόνο των πλουσίων στην αρχαιότητα, καθώς για να φωτιστεί ένα μεγάλο σπίτι, χρειαζόταν πολλά λυχνάρια και λάδι, που κόστιζε πολύ.

Στενή ήταν η σχέση του λαδιού και με τον αθλητισμό, ιδιαίτερα στην Αθήνα. Εκεί, στους αθλητικούς αγώνες που γίνονταν κάθε 4 χρόνια κατά τη διάρκεια των Παναθηναίων, της μεγάλης γιορτής προς τιμήν της προστάτιδας θεάς Αθηνάς, το λάδι της ελιάς αποτελούσε το βραβείο που έπαιρναν οι νικητές. Βλέπουμε για παράδειγμα ότι ο νικητής του δρόμου ταχύτητας έπαιρνε ως βραβείο 70 αμφορείς, εκ των οποίων ο καθένας χωρούσε γύρω στα 35-45 κιλά λάδι, άρα κέρδιζε συνολικά γύρω στους 2,5 τόνους λάδι! Εξάλλου, η ελιά είναι σε όλους γνωστή ως σύμβολο της ειρήνης, ενώ παράλληλα ήταν το τρόπαιο των Ολυμπιονικών, στο κεφάλι των οποίων τοποθετούσαν τον κότινο, στεφάνι από κλαδί αγριελιάς. Η σπουδαιότητα, λοιπόν, του λαδιού είναι φανερή από την προϊστορική ακόμα εποχή, ενώ αργότερα, στους χριστιανικούς χρόνους, η ελιά καθιερώθηκε ως σύμβολο ξεχωριστής θεϊκής εύνοιας, με χαρακτηριστικό παράδειγμα το κλαδί της, που το περιστέρι έφερε πίσω στην Κιβωτό του Νώε, αλλά και τον ελαιώνα όπου ο Χριστός προσευχόταν όταν συνελήφθη. Ας μην ξεχνάμε επίσης το ευχέλαιο, το μυστήριο στο οποίο ο Χριστιανός δια της χρίσεως με αγιασμένο λάδι και με ευχές από τους ιερείς της Εκκλησίας λαμβάνει ιαματική χάρη. Πολύ διαδεδομένη είναι και η προσφορά λαδιού στις εκκλησίες. Ακόμα και σήμερα στις ελαιοκομικές περιοχές, μεταξύ των οποίων και τα νησιά μας, οι πιστοί κάνουν

τάματα στους Αγίους μεγάλες ποσότητες λαδιού, ή τάζουν ν' ανάψουν τα καντήλια των Αγίων με το πρώτο λάδι της παραγωγής, ή ακόμη χαρίζουν ολόκληρους ελαιώνες σε εκκλησίες και μοναστήρια εκφράζοντας μ' αυτό τον τρόπο την ευγνωμοσύνη τους. Το λάδι από το καντήλι του Αγίου Νικολάου, που καίει άσβεστο σε κάθε λογής πλεύμενο, είναι φυλακτό για τους νησιώτες ναυτικούς, αλλά κι κείνο που γαληνεύει την φουρτουνιασμένη θάλασσα. Οι ψαράδες μας, που χρησιμοποιούν πυροφάνι ή καμάκι, αναμειγνύουν άμμο με λάδι και πετώντας τα στη θάλασσα κάνουν τη λαδιά, επιτυγχάνοντας η επιφάνεια του νερού ν' αποκτήσει διαύγεια και το φως να διαθλάται σε μεγάλα βάθη.

Τέλος, σημαντικός είναι ο ρόλος του λαδιού και της ελιάς σε έθιμα κατά της βασκανίας, αλλά και στην σύγχρονη λαϊκή ιατρική, όπου παραμένουν πολλές επιλογές, με καταβολές από την αρχαιότητα. Αφέψημα φύλλων ελιάς έχει χρησιμοποιηθεί σε διάφορες περιπτώσεις, κυρίως δε στην υπέρταση. Σταγόνες λαδιού ενσταλάζονται στο αφτί, ενώ λάδι χρησιμοποιείται και για την επούλωση τραυμάτων και πληγών. Διάσημα ήταν παλαιότερα πιο σύνθετα σκευάσματα όπως το *ποντικόλαδο*, αλλά και το λάδι με βαλσαμόχορτο. Αναφέρονται ακόμα και υποκλυσμοί με λάδι σε επίμονες περιπτώσεις δυσκοιλιότητας.

Πολλές είναι οι παροιμίες με αναφορά στο λάδι, τον ελαιόκαρπο και το δέντρο της ελιάς, ήδη από την αρχαιότητα. Μία από αυτές την μεταφέρει ο Αριστοφάνης στους «Βατράχους» του: *«μη σ' ο θυμός αρπάσας εκτός οίσει των ελαιών»*, δηλαδή μη σε κάμει η οργή σου να βγεις έξω από τα όρια. Η ελιά ως καρπός είναι διαχρονικά μια φτηνή και εύκολη στην εξασφάλισή της τροφή. Πάλι στον Αριστοφάνη, στους «Αχαρνής» διαβάζουμε περί *«σκορόδων, ελαιών και κρομμύων»*, δηλαδή σκόρδα, ελιές και κρεμμύδια, που αναφέρονται ως η τροφή των απόκληρων μέχρι και πριν λίγες δεκαετίες. Το δηλώνει κι η παροιμία *«Την πέρασε με ψωμί κι ελιά»*. Άλλη παροιμία αναφέρεται στις αφροδισιακές ιδιότητες του ελαιολάδου: *«Φάε λάδι κι έλα βράδυ»*. Για απατεώνες που εξαπατούν τους αφελείς και τους κλέβουν νόμιμα τα χρήματα

έχουμε την παροιμία «*Τρεις το λάδι, τρεις το ξίδι κι έξι το λαδόξιδο*». Υπάρχει επίσης η φράση «*μια λαδάτη, μια ξιδάτη*» για ήπιες ή σκληρές ποινές. Όσοι εργάζονται, λέει άλλη παροιμία, ακόμα και με την πιο ταπεινή και κακοπληρωμένη εργασία, μπορούν να εξασφαλίσουν τα απαραίτητα για την επιβίωσή τους: «*Οι ελιές με το κουκούτσι δίνουν στον άνθρωπο παπούτσι*».

Ας έρθουμε όμως τώρα στην Αμοργό. Εδώ και αιώνες στους ελαιώνες, στα λιόφυτα του νησιού και ιδιαίτερα σε αυτά της Αιγιάλης, όπου και βρισκόμαστε, επικρατεί κάθε Νοέμβριο αναβρασμός, προκειμένου με την συμμετοχή όλων των κατοίκων να συλλεχθούν οι ελιές και να εξασφαλισθεί το λάδι του σπιτιού, αλλά και των εκκλησιών της κάθε περιοχής. Τα ελιόρουχα στρώνονται, τα χέρια δουλεύουν ασταμάτητα για να μην χαθεί ούτε ο μικρότερος πολύτιμος καρπός του δένδρου, οι πιο ευκίνητοι σκαρφαλώνουν στα ψηλά των ελαιόδενδρων, μαδούν τις ελιές και άλλοι τις μαζεύουν από κάτω. Για το σκαρφάλωμα χρησιμοποιούσαν σκάλες, ενώ σε ακόμα προγενέστερες εποχές δημιουργούσαν αυτοσχέδια σκαλιά, από τα ίδια τα κλαδιά του ελαιόδενδρου, τα οποία έδεναν ανά δύο ή τρία με σχοινί και πατώντας πάνω τους ανέβαιναν προς την κορυφή, δημιουργώντας όλο και ψηλότερα ένα επόμενο σκαλοπάτι. Τώρα πια βέβαια τα χέρια έχουν αντικατασταθεί στην πλειονότητά τους από τα ραβδιστικά μηχανήματα και τα «χτένια», που κυριολεκτικά χτενίζουν τα δένδρα μειώνοντας τον κόπο, τον χρόνο και τα επικίνδυνα σκαρφαλώματα ως τις κορυφές των ελιών, αλλοιώνοντας όμως παράλληλα, όπως κάθε νεωτερισμός, την ταυτότητα μιας παράδοσης αιώνων.

Στο μάζεμα της ελιάς συμμετέχουν πλέον τα τελευταία χρόνια και οι αλλοδαποί κάτοικοι των περιοχών αυτών, είτε πρόκειται για μετανάστες, είτε για Ευρωπαίους που ζουν εδώ από επιλογή. Το ίδιο όμως συνέβαινε και στα παλιότερα χρόνια, μόνο που τότε αντί των προαναφερθέντων, τα αμοργιανά λιόφυτα γέμιζαν

εργάτες που έρχονταν από τα γειτονικά νησάκια, την Ηρακλεία, τη Σχοινούσα και το Κουφονήσι και δούλευαν από νύχτα σε νύχτα με πληρωμή σε είδος. Άλλες εποχές! Τα περισσότερα ελαιόδενδρα έχουν ηλικία που ξεπερνά τους 2 ή και 3 αιώνες ζωής, ενώ υπάρχει και ένα, εδώ στη Γυάλη, που θεωρείται ότι είναι τουλάχιστον 2.500 χρόνων, όση περίπου και η ιστορία των αρχαίων πόλεων της Αμοργού, της Μινώας, της Αιγιάλης και της Αρκεσίνης. Πόσες και πόσες ιστορίες δεν θα μας έλεγαν οι σιωπηλοί αυτοί μάρτυρες της ιστορίας του νησιού, αλλά και των ανθρώπων του, της καθημερινότητάς τους, των συνηθειών και των προβλημάτων τους! Ο δημοσιογράφος Ηλίας Προβόπουλος μας λέει σχετικά: «Παλιότερα, το λιομάζεμα στη Λαγκάδα ήταν μια κοινή για το χωριό γιορτή, καθώς όλοι κατέβαιναν στα λιόφυτα και για να ξεχάσουν τον κόπο, έπιαναν το τραγούδι, έκαναν πειράγματα μεταξύ τους και γνωριμίες. Ήταν πράγματι ένας μήνας το χρόνο που όλοι οι κάτοικοι, μικροί και μεγάλοι ασχολούνταν με τις ελιές. Οι νοικοκυρές φρόντιζαν να έχουν έτοιμα παξιμάδια για ολόκληρο το μήνα, πολλοί μάλιστα ήταν αυτοί που έσφαζαν και το χοίρο τους από τον Σεπτέμβριο για να έχουν παστό κρέας και καβουρμά, να τρώνε αυτή την περίοδο. Το φαγητό τους στο λιόφυτο συμπληρώνονταν ακόμη από παστά, αλλά και φρέσκα ψάρια, που τους έφερναν οι *τρατάρηδες* κι έτσι κανένας δεν έλειπε από τη μεγάλη μάχη της συγκομιδής».

Όταν, λοιπόν, έφθανε ο Νοέμβριος και το σύνθημα «πάμε στις ελιές» δινόταν, έπερεπε πρώτα-πρώτα να ετοιμαστούν τα απαραίτητα σύνεργα, το μακρύ σχοινί, που, όπως προαναφέραμε, χρησίμευε για την δημιουργία σκαλιών από τα ίδια τα κλαδιά και η μεγάλη ποδιά από κατσίκισιες τρίχες, πρόδρομος των ελιόρουχων, την οποία χρησιμοποιούσαν προκειμένου να συγκεντρώνουν μέσα τον καρπό που συνέλλεγαν με τα χέρια. Η μεταφορά του ελαιοκάρπου γινόταν μέσα σε τραγίσια τσουβάλια, τα οποία φορτώνονταν στα ανθεκτικά αμοργιανά γαϊδουράκια και μεταφέρονταν στα

πρωτόγονα λιοτρίβια της εποχής. Πρέπει εδώ να επισημάνουμε, ότι ακόμα και σήμερα, που το οδικό δίκτυο του νησιού βρίσκεται σε πλήρη ανάπτυξη, πολλά λιόφυτα που βρίσκονται σε δύσβατες περιοχές των αμοργιανών βουνών, εξυπηρετούνται από τα συμπαθή αυτά τετράποδα, τους πιστούς φίλους κάθε νησιώτη αγρότη!

Μέχρι και το 1960 περίπου τα λιοτρίβια ήταν συνήθως συνεταιρικά και για να λειτουργήσουν, χρειάζονταν απαραίτητως τρεις ανθρώπους: τον «μηχανικό», που τοποθετούσε τις ελιές κάτω από την πέτρα, τον κύλινδρο, για να αλεστούν, αυτόν που γύριζε τον κύλινδρο και τον βοηθό του «μηχανικού». Οι εργαζόμενοι στα λιοτρίβια, οι λιοτριβιάρηδες, ήταν συνήθως νέοι και δυνατοί άνδρες, τους οποίους οι ιδιοκτήτες πλήρωναν σε είδος, καθώς μοιράζονταν μαζί τους, σε ίσα ποσοστά, το λάδι που παρακρατούσαν από κάθε ελαιοπαραγωγό και που ήταν πάντοτε το 10%. Στις αρχές της δεκαετίας του '60 τα πράγματα βελτιώθηκαν με την εγκατάσταση στα λιοτρίβια μυλοπετρών από την Μήλο, οι οποίες μεταφέρονταν στα χέρια, ως πολύτιμα αντικείμενα, όπου δεν υπήρχαν αυτοκινητόδρομοι, όπως στην περίπτωση της Λαγκάδας. Το πρώτο μηχανοκίνητο ελαιοτριβείο της Αμοργού ήταν συνεταιρικό και λειτούργησε στην Αιγιάλη από το 1969 έως και το 1982, οπότε και ολοκληρώθηκε το λιμάνι στον Όρμο Αιγιάλης και πλέον ολόκληρο το νησί εξυπηρετείται από το σύγχρονο ελαιοτριβείο του Γεωργικού Συνεταιρισμού στα Κατάπολα. Ένα χαρακτηριστικό της Γυάλης, άξιο αναφοράς, είναι το γεγονός ότι σε κάθε λιόφυτο υπάρχουν ένα, δύο ή και περισσότερα δένδρα, αφιερωμένα στην πλησιέστερη εκκλησία. Ήταν σύνηθες φαινόμενο για τις παλαιότερες γενιές Αιγιαλιτών, μαζί με τα λιόφυτα που έγραφαν στα παιδιά τους, να αφήνουν και ένα-δυο δένδρα στον κοντινό τους Άγιο ή σε κάποια άλλη εκκλησία του χωριού, έτσι ώστε να έχουν λάδι για τα καντήλια τους όλο το χρόνο.

OLIVES AND OLIVE OIL IN THE ANTIQUITY AND THE OLIVE OIL PRODUCTION IN AMORGOS

The primitive need for nutrition was for Ancient Greece a central and important issue with social extensions and not only. Dominant components of gastronomy, as now, were olive oil, wine, pulses, cereals, vegetables, fruits and of course meat and fish. Among the fruitful trees of Greek nature, which played a very important role in the economy, in social development, worship, beliefs and customs, the olive tree occupies the first place.

The principles of olive cultivation date back to the 3rd millennium BC. In the first type of Greek writing, the linear B', we find informations about the olive oil, which was of course used in the diet, but it was mainly aromatic or was intended as a basis for perfumes and ointments of the body, which may had therapeutic properties. The olive was also present in the art of that time and it is depicted in frescoes, but also in other artworks.

The cultivation of the olive and the use of olive oil were continued, of course, in the historical years. Olive oil has continued to be a valuable product, which played a major role in the economy of the era and was used on various occasions. Let us not forget the close connection of the olive tree with the goddess Athena, where it seems that precisely because of its important role in the Athenian economy, it has emerged as a sacred tree of Athena. The ancient Greeks were putted olive oil in their hair and probably in their clothes also. Both the olive oil and the perfumes were used in the funerary ceremonies. But what was happening in other key areas of olive oil consumption, such as food and lighting? Olive oil can not says someone that it was the food of the poor. The diet of humans in classical antiquity was mainly based on cereals. The rich people had the

privilege of consuming fewer cereals and replenishing them with other foods of their choice, particularly olive oil, dairy products and meat. As for the illumination it is considered that the use of olive oil in the lamps was rare until the end of the 7th century B.C. In the "Odyssey" we know that the lighting was done either with torches or with the help of the fireplace and only after the 6th century B.C. there is an increase in the use of olive oil in lighting. The satisfactory artificial lighting of the night probably was a privilege only of the rich people in antiquity, because the required lamps and olive oil had high prices.

Very close was the relationship between the olive oil and the sports, especially in Athens. There, in the athletic games that took place every 4 years during the Panathenaic Games, the great celebration in honor of the protector goddess Athena, olive oil was the prize won by the winners. We see, for example, that the winner of the speed road were received as a prize 70 amphoras, each of which contained around 35-45 kilograms of olive oil, thus gaining altogether around 2.5 tons of olive oil! Besides, the olive is all known as a symbol of peace, while at the same time it was the Olympians' trophy, in the head of which they placed the "kotinos", a wreath of wild olivetrees' branches. The importance of olive oil is evident from the prehistoric era, while later, in the Christian era, the olive was established as a symbol of distinct divine favor, with a characteristic example the twig of olive tree that brought the pigeon back to Noah's Ark, but also the olive grove where Christ was prayed when he was arrested. Let us not forget the "efcheleon", the mystery in which the Christians, through the anointing with blessed olive oil and the blessings of the priests of the Church, receives healing grace. Widespread is also the offering of olive oil to churches. Even today, in the olive-producing areas, including our islands, the faithfuls make "tama" (means offering) to their Saints big quantities of olive

oil, or they promise that they will light the Saints' oil lamps with the first olive oil of their production, or even give whole olive groves to churches and monasteries, expressing their gratitude in this way. The olive oil from Saint Nicholas' oil lamp, which is burning continuously in every vessel, is an amulet for the insular sailors, as well as this that calms the stormy sea. Our fishermen, who use fishing lamps or "kamaki" (a kind of spear for fishing), mix sand with olive oil and throw them into the sea, making the surface of the water more transparent, and the light to be refracted to the depths.

Important also is the role of olive and olive oil in the customs for the evil eye, as well as in the modern folk medicine, where many choices remain from the antiquity. Olive leaf decoction has been used in various cases, particularly in hypertension. Drops of olive oil are instilled in the ears, while olive oil is used also to heal wounds. Older, more complex formulations, such as "pontikolado" (means olive oil with small mouses), and "valsamolado" (balsamic oil), were famous. Even enema with olive oil are reported in persistent cases of constipation.

There are many proverbs with reference to the olive, the olive oil and the olive tree, since antiquity. One of them is carried by Aristophanes in his comedy "Vatrachi": "Do not leave the anger to get you outside of the olive groves", which means, do not leave your wrath to get you out of the limits. Again in Aristophanes, in his play "Acharnians" we read about "garlics, olives and onions", which were considered as the food of the very poor people, until a few decades ago. The same meaning has also the modern proverb "He passed with bread and olive". Another proverb refers to the aphrodisiac properties of olive oil: "Eat olives and come to me at night." For fraudsters who deceive the naives and steal their money legally, we have the proverb "Three the olive oil, three the vinegar, six the oil and vinegar". Those who work, says another proverb, even with the

most humble and poorly paid work, can secure the necessary for their survival: "The olives with the seeds give the man a shoe".

Let us now come to Amorgos. For centuries, in the olive groves of the island and especially in Aegiali, where we are now, there is a ferment every November, in order to with the participation of all the inhabitants, been collected all the olives and to secure the olive oil for each house and each church of each region. The oliveclothes are laying under the trees, the hands are working endlessly so that neither the smallest valuable olive of the tree will be lost, others are climbing up to the olive trees and cutting the olives and others are gathering them from the ground. For the climbing, they used stairs, while in earlier times they made improvised stairs, from the tree's branches themselves, tying them by two or three with ropes, and by using them they went up to the top, creating at the same time higher steps further. Now, of course, most of the hands have been replaced by moder machines and long-handled rake, which literally comb the trees, reducing the time and the dangerous climbs to the top of the olives trees, while, at the same time, they distort, like any modernity, the identity of a centuries-old tradition.

Overseas residents of these regions have been involved in the harvesting of the olive in recent years, be it immigrants or Europeans living here by choice. However, the same thing was happened in the past, with only difference that, instead of the aforementioned, the Amorgian olive groves were filled with workers coming from the neighboring islets, Iraklia, Schinoussa and Koufonissi, who worked from night to night, with payment just in kind. Other eras! Most olive trees in this area are aged over 2 or 3 centuries, but there is one, here in Giali, considered to be at least 2,500 years old, as much as the history of the ancient cities of Amorgos: Minoa, Aegiali and Arkessini. How many stories would not be told by these silent witnesses of the history of the island, but also of its people, their everyday life,

their habits and their problems! The journalist Ilias Provopoulos tells us: "In the past, olive harvest was for Lagada a common celebration for the village, as everyone went down to the olive groves and, in order to forget their tiredness, they song or they joked with each other. It was indeed the one month in the year during which all the inhabitants, young and old, were dealing with the olives. The housekeepers were looking for having ready-made rusks for the whole month, many had been slaughtering their pigs since September in order to have salted meat for this period. Their food in the olive groves were also completed with fresh or salted fish, brought to them by the fishermen, and so no one was missing from the great battle of the olive harvest".

So, when November was arrived and the slogan "let's go to the olives" was given, the first that they had to do was to prepare the necessary tools, the long rope, which, as we mentioned earlier, was used to create stairs from the olive tree's branches themselves and the big apron made of goat hair, a precursor of the oliveclothes, in which they used to gather the olives that they collected with their hands. For the transfer of the olives they used sacks made of male goat hair, which were loaded on the sturdy Amorgian donkeys and transported to the primitive olive presses of the time. We must point out that even today, when the island's road network is in full development, many olive groves that lie in the inaccessible areas of the Amorgian mountains, are served by these sympathetic quadrupeds, the loyal friends of every islander peasant!

Until 1960, the olive presses were usually cooperatively and for their function, they necessarily needed three people: the "engineer" who placed the olives beneath the stone, the cylinder, the one who was turning the cylinder and the assistant of the "engineer". The olive press workers, were usually young and strong men, whom the owners paid in kind, as they shared with

them, at equal percentages, the olive oil that they withheld of each olive producer and which was always 10% of the production. At the beginning of the 1960s, things were improved by installing "mylopetres" (special stones for the olive presses) from the island of Milos, which were transferred by hands, as precious objects, where there were no motorways, as in the case of Lagada. The first motorized olive press in Amorgos was also cooperatively and operated in Aigiali from 1969 until 1982, when the port of Aigiali was completed and the entire island is served by the modern olive press of the Agricultural Cooperative in Katapola. One characteristic of Aigiali, worth mentioning, is the fact that there are one, two or more olive trees in each olive grove, dedicated to the nearest church. It was a common phenomenon for the older generations of the inhabitants of Aigiali, along with the olive trees that they passed to their children, to leave one or two trees to their neighbor Saint or to some other churches in the village, in order to have enough olive oil for their oil lamps throughout the year.