



## Ελαιουργία στο Αϊβαλί

### Summary :

Η συστηματική ελαιοκομία ήταν η σημαντικότερη πλουτοπαραγωγική πηγή της περιοχής του Αϊβαλιού. Οι ελαιώνες κάλυπταν μεγάλο μέρος της εκμεταλλεύσιμης γης. Από τα τέλη του 19ου αιώνα η εισαγωγή τεχνολογίας και βελτιωτικών μεθόδων παραγωγής ελαιολάδου κατέστησαν δυνατή την αύξηση του όγκου και της ποιότητας του προϊόντος, το μεγαλύτερο μέρος του οποίου προοριζόταν για εξαγωγή.

### Date

18ος αιώνας - α' τέταρτο 20ού αιώνα

### Geographical Location

Αϊβαλί (Κυδωνίες)

### 1. Εισαγωγή

Από την αρχαιότητα η περιοχή γύρω από το [Αϊβαλί](#) ήταν φημισμένη για την ύπαρξη πυκνών δασών, τα οποία αποτελούνταν από άγρια ελαιόδεντρα. Ακόμα και οι πλαγιές των λόφων που ήταν γυμνοί διέθεταν έδαφος κατάλληλο για ελαιοφυτεία, παρά για οποιαδήποτε άλλη καλλιέργεια. Ήδη από το 18ο αιώνα η συστηματική ελαιοκομία υπήρξε η βασικότερη ασχολία των κατοίκων της περιοχής. Τόσο η εξημέρωση των άγριων δένδρων όσο και η αγορά κτημάτων μουσουλμάνων από χριστιανούς, όπως και η φύτευση νεαρών δένδρων (ντεκμέδων) σε γυμνούς χώρους, συνετέλεσαν στη συγκρότηση μιας εύρωστης οικονομίας του λαδιού, στην οποία οι ελληνορθόδοξοι της περιοχής έπαιζαν πολύ σημαντικό ρόλο. Έτσι στις αρχές του 20ού αιώνα οι ελαιώνες (τα ελαιοκτήματα) κάλυπταν μια έκταση 60.000 στρεμμάτων στην περιοχή γύρω από την πόλη και άλλων 20.000 στρεμμάτων στις γειτονικές περιοχές. Τα περισσότερα ελαιοκτήματα που υπάγονταν στη διοίκηση του Αϊβαλιού κάλυπταν κυρίως την περιοχή βορειοανατολικά της πόλης. Την ίδια περίοδο (αρχές 20ού αιώνα), οι μισές περίπου οικογένειες κατείχαν μικρότερες ή μεγαλύτερες εκτάσεις καλυμμένες από ελαιόδεντρα.

### 2. Το ιδιοκτησιακό καθεστώς και ο τρόπος εκμετάλλευσής

Ο κτηματίας είτε επέβλεπε ο ίδιος τις εργασίες της καλλιέργειας του κτήματός του είτε ανέθετε την επιστασία σε εργοδηγό, ο οποίος ήταν άνθρωπος της εμπιστοσύνης του. Πολλοί ιδιοκτήτες που αδυνατούσαν να προσλάβουν εργάτες για τη συγκομιδή του ελαιοκάρπου νοίκιαζαν τα κτήματά τους «με τα χρόνια», όπως έλεγαν. Οι ενοικιαστές φρόντιζαν για την καλλιέργεια της γης και για την παραγωγή του ελαιοκάρπου, δίνοντας κάθε χρόνο στον ιδιοκτήτη συγκεκριμένη ποσότητα λαδιού, η οποία είχε συμφωνηθεί πριν από την ενοικίαση του κτήματος. Προς τα τέλη του 19ου αιώνα εφαρμόστηκε και το σύστημα των προαγορών του ελαιοκάρπου. Οι ιδιοκτήτες των κτημάτων πωλούσαν τον καρπό στους λεγόμενους «αποκοπτήδες», εκείνους δηλαδή που τον προαγόραζαν έναντι ορισμένου ποσού χρημάτων ή έναντι ορισμένου αριθμού λαγηνίων<sup>1</sup> λαδιού. Ο καθορισμός της αξίας του αντιτίμου γινόταν ύστερα από συνεκτίμηση της ποιότητας και της ποσότητας του καρπού, της απόστασης του κτήματος από τα ελαιοτριβεία και το εμπορικό κέντρο (έξοδα μεταφοράς) κ.λπ. Οι «αποκοπτήδες» ήταν συνήθως μεγαλοκτηματίες που ήταν συνδεδεμένοι με εμπορικά κυκλώματα, τα οποία διακινούσαν τον καρπό και το λάδι, όχι μόνο στην εσωτερική αγορά, αλλά και στην εξωτερική. Από το 1900, το παραπάνω σύστημα άρχισε να εφαρμόζεται και στα κοινοτικά κτήματα.

Εκτός από τους ιδιοκτήτες και τους ενοικιαστές των κτημάτων ή τους προαγοραστές των καρπών και του λαδιού, οικονομική ωφέλεια από την ελαιοπαραγωγή είχαν και οι εργάτες των χωραφιών, αφού οι μισθοί που έπαιρναν ήταν συνήθως ικανοποιητικοί. Το γεγονός αυτό είχε γενικότερα θετική επίπτωση στην οικονομική και κοινωνική ζωή του Αϊβαλιού, στο βαθμό που αυξανόταν η κυκλοφορία του χρήματος με αποτέλεσμα να ακμάζει το εμπόριο και η βιοτεχνία. Παράλληλα αυξάνονταν οι φιλανθρωπικές δραστηριότητες και οι ευεργεσίες, κυρίως προς τα σχολεία της κοινότητας.

### 3. Οι αγροτικές εργασίες



## Ελαιουργία στο Αϊβαλί

Η άροση γινόταν κάθε χρόνο, πάντοτε διπλή και πολλές φορές και τριπλή. Η πρώτη πραγματοποιούνταν αμέσως μετά το καθάρισμα των δένδρων, το Μάρτιο, και η δεύτερη το Μάιο. Πρόκειται για την περίοδο που συγκεντρώνονταν οι ζευγάδες με τα ζώα τους και τα όργανα της άροσης προκειμένου να αρχίσει η καλλιέργεια του λεγόμενου μεροκάματου. Ο παραπάνω όρος συνδέεται στενά με την καλλιέργεια των ελαιοκτημάτων. Σημαίνει την έκταση που μπορούσε να διασχίσει σε μια μέρα με τον κάματό του, δηλαδή τον κόπο του, ένα ζεύγος βοδιών ζευγμένων στο άροτρο. Τα ζώα αυτά τα αποκαλούσαν καματερά. Συνήθως το μεροκάματο ήταν έκταση δύο στρεμμάτων αποτελούμενη από 16 έως 20 ελαιόδεντρα.

Το πότισμα γινόταν συνήθως την άνοιξη και το καλοκαίρι, κυρίως στα νεαρά ελαιοκλήματα. Σε αυτή τη φάση της εργασίας εργαζόνταν πολλοί εποχιακοί ημερομίσθιοι εργάτες.

Για το κλάδεμα και το καθάρισμα των δέντρων συγκεντρώνονταν οι κλαδευτές και οι καθαριστές. Μάλιστα οι Αϊβαλιώτες κλαδευτές θεωρούνταν οι καλύτεροι σε όλη την ευρύτερη περιοχή. Αυτοί έκοβαν τους λεγόμενους λαίμαργους κλάδους, οι οποίοι ήταν ανώφελοι αφού δεν καρποφορούσαν. Οι κλαδευτές αραίωναν τα κλαδιά μεθοδικά ώστε το δέντρο να αερίζεται και ο ήλιος να βλέπει όλα τα σημεία του. Από την άλλη, οι καθαριστές ξεκαθάριζαν και κούφαιναν τα ξηρά και τα σάπια μέρη του κορμού, της ρίζας και τα ξηρά μέρη των κλαδιών ώστε να ξεκαθαριστούν τα νεκρά σημεία τους. Έτσι, το δέντρο αποκτούσε τη μορφή ανοικτής ομπρέλας.

Το ξελάκκισμα των ελαιόδέντρων ήταν επίσης βασικότατη εργασία στα κτήματα. Πολλοί εργάτες άνοιγαν λάκκους γύρω από τα δέντρα ώστε η γη να απορροφήσει το νερό της βροχής και να διατηρείται η υγρασία που διέλυε τις ανόργανες ουσίες. Επίσης διευκολυνόταν ο αερισμός και ο ηλιασμός του εδάφους με αποτέλεσμα να ωφελούνται οι ρίζες και τα ριζίδια.

Η λίπανση ή το κόπρισμα των κτημάτων γινόταν κάθε τρία με τέσσερα χρόνια. Σε αυτή τη φάση της εργασίας χρησιμοποιούσαν ζωϊκή κόπρη, την οποία διασκόρπιζαν γύρω από τα δέντρα. Όμως οι ποσότητες που απαιτούνταν για να καλύψουν τις ανάγκες της περιφέρειας του Αϊβαλιού ήταν πολύ μεγάλες και για αυτό έφεραν κόπρη και από άλλες περιοχές. Χημικά λιπάσματα χρησιμοποιήθηκαν μετά την ελληνική κατοχή της Δυτικής Μικράς Ασίας. Τα γεγονότα όμως του 1922 διέκοψαν αυτήν την εξέλιξη.

### 4. Η συγκομιδή

Στη φάση της συγκομιδής του καρπού προηγούνταν η διαδικασία του ραβδίσματος. Το ράβδισμα γινόταν με προσοχή ώστε να μην κόβονται τα κλαδιά που θα έδιναν καρπούς τον επόμενο χρόνο. Οι ραβδιστές, κτυπώντας τα δέντρα, έριχναν τον καρπό πριν ωριμάσει τελείως, ώστε το λάδι που θα έβγαине από αυτούς να είναι αγουρέλαιο.

Έπειτα άρχιζε η διαδικασία της συγκομιδής των καρπών. Πρώτα μαζεύονταν οι πράσινοι καρποί, που τους τσάκιζαν και τους έβαζαν σε δοχεία γεμάτα με νερό το οποίο το άλλαζαν καθημερινά. Τους ίδιους καρπούς τους αλάτιζαν. Αργότερα μαζεύονταν οι κόκκινοι καρποί (= αγρουπάδες), τους οποίους επίσης αλάτιζαν. Τελευταίες μάζευαν τις μαύρες ελιές, τις «χαρακτές ελιές», οι οποίες προορίζονταν για κατανάλωση από τα πτωχότερα τμήματα του πληθυσμού. Τη διαδικασία της συγκομιδής των καρπών την αναλάμβαναν συνεργεία (οι ταϊφράδες, από το taife στα οθωμανικά τουρκικά, που σημαίνει ομάδα, φυλή ή κοινότητα ανθρώπων). Τα συνεργεία αποτελούσαν εργάτες και εργάτριες που τους αποκαλούσαν «μαζωχτάδες» και «μαζωχτρες». Στη συγκεκριμένη φάση της εργασίας χρησιμοποιούνταν κυρίως γυναίκες. Μάλιστα, όταν δεν επαρκούσαν οι ντόπιες εργάτριες, προσλαμβάνονταν, κυρίως από τους «αποκοπτήδες», «μαζωχτρες» που έρχονταν από χωριά της [Λέσβου](#), της [Ίμβρου](#), της [Λήμνου](#) και από την Αν. Θράκη, κυρίως από τη Μάδυτο. Οι εργοδότες τους παρείχαν τροφή και ύπνο στις καλύβες των κτημάτων, ώστε να αποφεύγεται η μακρινή διαδρομή προς και από την πόλη, το λεγόμενο «χασομέρι». Εκτός από τις ξένες εργάτριες, και οι ντόπιες κατοικούσαν στις καλύβες. Στις ίδιες καλύβες αποθήκευαν και τους συγκεντρωμένους καρπούς, μέχρις ότου αυτοί να μεταφερθούν στην πόλη. Στη φάση της συγκομιδής των καρπών εργαζόνταν και παιδιά. Συνήθως άδειαζαν τα καλάθια με τις ελιές στους χώρους της προσωρινής αποθήκευσής τους και οδηγούσαν τα φορτωμένα ζώα προς την πόλη. Τα περισσότερα από τα παιδιά προέρχονταν από οικογένειες μικροκτηματιών και προτιμούνταν από τους εργοδότες εξαιτίας της πείρας που είχαν αποκτήσει από την εργασία τους στα κτήματα των οικογενειών τους.



## Ελαιουργία στο Αϊβαλί

Όταν ολοκληρωνόταν η συγκομιδή, επιτρεπόταν σε ανθρώπους που προέρχονταν από τα πτωχότερα τμήματα των κατοίκων της ευρύτερης περιοχής να μπαίνουν στα διάφορα κτήματα και να μαζεύουν όσους καρπούς είχαν απομείνει. Η διαδικασία αυτή ονομαζόταν «μπασάκι» (από το τουρκικό *basak*, που δηλώνει τον καρπό που μένει επί τόπου μετά τη συγκομιδή) και οι συλλέκτες της τελευταίας στιγμής «μπασακτσήδες».

### 5. Η μεταφορά του καρπού στην πόλη

Τελευταίο στάδιο των εργασιών ήταν η μεταφορά του καρπού στο Αϊβαλί. Για τη μεταφορά χρησιμοποιούνταν οι κάτοχοι κάρων και ζώων, αλόγων, μουλαριών, γαϊδάρων, ακόμα και καμηλών. Μάλιστα, επειδή τα υπάρχοντα στην πόλη «καμήλια» δεν επαρκούσαν, προσλαμβάνονταν και «καμηληλάτα» από γειτονικές περιοχές και χωριά, είτε χριστιανοί είτε μουσουλμάνοι. Οι καρποί μεταφέρονταν στις αποθήκες των ιδιοκτητών τους και από εκεί πολύ γρήγορα στο ελαιοτριβείο για άλεσμα. Το νέο λάδι μεταφερόταν με τη σειρά του και πάλι στις αποθήκες του ιδιοκτήτη. Οι κύριοι δρόμοι που χρησιμοποιούνταν για τη μεταφορά των καρπών από την αγροτική ύπαιθρο προς την πόλη, ήταν: α) του Αγίου Σπυριδώνος, στα βόρεια της πόλης, β) ο δρόμος από τη μέση της πόλης προς τα Ατζικανάρια και το Λαγούμι, γ) ο δρόμος που άρχιζε επίσης από το μέσο της πόλης, από τον Παλιομπαχτσέ, δ) ο δρόμος του Αγίου Αντωνίου που εκκινούσε από τα νοτιοανατολικά του Αϊβαλιού και οδηγούσε στο [Γενίτσαροχώρι](#).<sup>2</sup> Στη διάρκεια της διαδρομής άνθρωποι και ζώα ξεδιψούσαν σε βρύσες και πηγάδια που ονομάζονταν «ασκαλωτά», επειδή κατέβαινε κανείς σε αυτά από πέτρινες σκάλες. Οι βρύσες και τα πηγάδια κατασκευάζονταν συνήθως από ιδιώτες, οι δε δρόμοι με κονδύλια που δαπανούσε η κοινότητα, εκτός του Αγίου Σπυριδώνος, ο οποίος ήταν δρόμος κυβερνητικός.

### 6. Η παραγωγή του ελαιολάδου

Μετά το τέλος των εργασιών που αφορούσαν τον ελαιοκάρπο, άρχιζαν οι εργασίες που σχετίζονταν με την παραγωγή του λαδιού. Πρώτο στάδιο αυτών των εργασιών ήταν το άλεσμα του ελαιοκάρπου και η εξαγωγή του λαδιού. Μέχρι τα τέλη του 19ου αιώνα οι περισσότεροι κτηματίες αλάτιζαν τον ελαιοκάρπο στις μεγάλες ξύλινες αποθήκες όπου τον τοποθετούσαν μετά τη μεταφορά του από τα κτήματα. Η εφαρμογή αυτής της μεθόδου θεωρούνταν αναγκαία στο βαθμό που δεν επαρκούσαν οι υπάρχοντες ελαιόμυλοι ώστε να αλέθεται σε σύντομο χρονικό διάστημα ο παραγόμενος καρπός. Τη συγκεκριμένη μέθοδο την εφάρμοζαν συνήθως οι μεγαλοκτηματίες και οι ιδιοκτήτες ελαιόμυλων. Οι πρώτοι, επειδή κατείχαν μεγάλες ποσότητες καρπών, δεν προλάβαιναν να τους αλέσουν, εκτός εάν ήταν και οι ίδιοι ιδιοκτήτες ελαιόμυλων. Οι δεύτεροι, επειδή επιδίωκαν να επωφεληθούν οικονομικά αλέθοντας πρώτα τους ξένους καρπούς και αφήνοντας τους δικούς τους για πολύ αργότερα.

Έτσι οι παραπάνω αλάτιζαν τον καρπό τους προκειμένου να αποφευχθεί το «άναμμα» του, που θα τον καθιστούσε ακατάλληλο για την εξαγωγή λαδιού. Εκτός αυτού, το λάδι που προερχόταν από αλατισμένους καρπούς ήταν κατάλληλο τόσο για βρώση όσο και ως καύσιμο. Εξάλλου, μεγάλες ποσότητες από τέτοιο λάδι προορίζονταν για να καλυφθούν οι ανάγκες των τζαμιών της [Κωνσταντινούπολης](#), αλλά και των ναών της Ρωσίας (άναμμα καντηλιών). Συγκεκριμένα στη Ρωσία έστελναν λάδια που είχαν παραχθεί από καρπούς ανώριμους ή που είχαν καεί από το ψύχος ή που είχαν προσβληθεί από κάποια ασθένεια. Αυτά τα λάδια τα ραφινάριζαν βράζοντάς τα. Έτσι έχαναν τις θρεπτικές τους ουσίες, εντούτοις ήταν πολύ κατάλληλα ως καύσιμα.

Δεύτερο στάδιο αυτού του τύπου των εργασιών ήταν οι εργασίες που σχετίζονταν με τον καθαρισμό του λαδιού. Προς τα τέλη του 19ου αιώνα, όταν η παραγωγή του λαδιού αυξανόταν με γρήγορους ρυθμούς, ο καθαρισμός έπρεπε να γίνει επίσης με αντίστοιχους ρυθμούς. Για αυτόν το λόγο εισήχθησαν τα καθαριστικά μηχανήματα που αποτελούνταν από στρώμα βαμβακιού και ειδικών υφασμάτων. Παλαιότερα, τόσο ο καθαρισμός όσο και η διαύγαση του λαδιού γινόταν ως εξής: έβαζαν το ακάθαρτο λάδι μέσα σε πιθάρια, τα εξωτερικά τοιχώματα των οποίων κάλυπταν με τον πολτό, ο οποίος περίσσειε μετά την έκθλιψη του ελαιοκάρπου που είχε πιεστεί στα χειροκίνητα ή υδραυλικά πιεστήρια. Η περικάλυψη με τον πολτό χρησίμευε στο να καθαρίζεται το λάδι μέσω της θερμότητας που αυτή προκαλούσε. Μάλιστα, εάν ο καιρός ήταν ψυχρός, η αποθήκη θερμαινόταν, ώστε η θερμότητα στο πιθαριού να παραμένει αναλλοίωτη.



## Ελαιουργία στο Αϊβαλί

### 7. Στοιχεία λαϊκού πολιτισμού σχετικά με την ελαιουργία

Η σημασία της ελαιουργίας για το Αϊβαλί διαφαινόταν –εκτός των άλλων– και από την ύπαρξη πολλών εθίμων σχετικών με την ελιά και τις ελαιουργικές εργασίες. Στην κοπή της πρωτοχρονιάτικης πίτας, αμέσως μετά το κομμάτι του Χριστού, της Παναγίας και του σπιτιού, έκοβαν το κομμάτι των ελαιοκτημάτων. Μάλιστα, ο συνηθέστερος στολισμός της πίτας ήταν ένα μικρό κλαδί ελιάς.

Την ημέρα που τελείωνε το μάζεμα των καρπών γινόταν μεγάλο πανηγύρι, που το διοργάνωναν κυρίως οι μεγαλοκτηματίες. Η γιορτινή ατμόσφαιρα ήταν ακόμα πιο έντονη όταν την ίδια ημέρα συνέπιπταν περισσότερα από ένα πανηγύρια. Αυτά ονομάζονταν «γλυτώματα». Το συνεργείο («ταϊφάδες») κατευθυνόταν προς την πόλη και το σπίτι του ιδιοκτήτη τραγουδώντας, με επικεφαλής της πομπής τον επιμελητή και εργοδηγό («κεχαγιάς») και τελευταία τα φορτωμένα ζώα. Οι περισσότεροι εργάτες στόλιζαν το κεφάλι τους με κλαδιά ελιάς. Η άφιξη στο σπίτι του κτηματία ή του ιδιοκτήτη των καρπών ήταν πανηγυρική. Ακολουθούσε μεγάλη γιορτή με άφθονο κρασί και φαγητό, όπου ανταλλάσσονταν ευχές για την επόμενη χρονιά. Την ίδια περίοδο οι γυναίκες παρασκεύαζαν λουκουμάδες χρησιμοποιώντας το νέο λάδι. Μάλιστα, οι περισσότερες οικογένειες της πόλης αγόραζαν τέτοιους λουκουμάδες στις 26 Νοεμβρίου, ημέρα που μαρτύρησε ο [Γεώργιος ο Χιοπολίτης](#) στο Αϊβαλί στα 1807, ο οποίος έκτοτε θεωρούνταν πολιούχος της πόλης. Τέτοιους λουκουμάδες συνηθίζονταν να στέλνουν οι κτηματίες σε συγγενείς και γείτονες που ήταν ακτήμονες.

### 8. Οι κρίσεις του 19ου αιώνα

Δύο μεγάλες κρίσεις έπληξαν σημαντικά την ελαιουργία του Αϊβαλιού. Η πρώτη εκδηλώθηκε τον Ιανουάριο του 1850 και οφειλόταν στις πολυήμερες βροχοπτώσεις και στην απότομη και μεγάλη πτώση της θερμοκρασίας. Το γεγονός αυτό είχε ως αποτέλεσμα να ξεραθούν περίπου τα μισά ελαιόδεντρα από τη ρίζα τους, ενώ τα υπόλοιπα υπέστησαν μεγάλες βλάβες.<sup>3</sup> Η επακόλουθη μείωση της παραγωγής προκάλεσε έντονα οικονομικά προβλήματα σε μεγάλο τμήμα του πληθυσμού της πόλης, τα οποία ξεπεράστηκαν πολλά χρόνια αργότερα. Η δεύτερη κρίση εκδηλώθηκε το χειμώνα του 1887, και παρόλο που ήταν μικρότερη σε ένταση συγκρινόμενη με εκείνη του 1850, εντούτοις και αυτή προκάλεσε μεγάλα προβλήματα. Και πάλι η καταστροφή προκλήθηκε από τον παγωμένο αέρα που ερχόταν από τις χιονισμένες κορυφές του Πίνδασου (Mandaras Dağ). Η μείωση της παραγωγής που προκλήθηκε από το κάψιμο μεγάλου μέρους των ελαιόδεντρων επέφερε μείωση των εσόδων, μείωση της καταναλωτικής δυνατότητας σημαντικού τμήματος του πληθυσμού και ανεργία. Εντούτοις η οικονομική ζωή της πόλης βρήκε τους κανονικούς της ρυθμούς ταχύτερα συγκριτικά με ό,τι συνέβη στην κρίση του 1850.

### 9. Η βιομηχανία και οι εξαγωγές

Μέχρι τα τέλη του 19ου αιώνα, η ελαιοπαραγωγή του Αϊβαλιού βασίστηκε στους ιπποκίνητους και χειροκίνητους ελαιόμυλους. Από τις αρχές του 20ού αιώνα άρχισαν να λειτουργούν ατμοκίνητα ελαιοτριβεία, τα οποία μέχρι το 1922 ανέρχονταν σε 22. Οι πρώτοι ιδρυτές ατμοκίνητων εργοστασίων ήταν οι αδελφοί Στέφανος και Μιχάλης Σεβαστός. Παράλληλα λειτουργούσαν άλλοι τόσοι ιπποκίνητοι και χειροκίνητοι ελαιόμυλοι. Έτσι, οι σύγχρονες αλεστικές μηχανές και οι παραδοσιακού τύπου ελαιόμυλοι επαρκούσαν ώστε να εξυπηρετούνται όχι μόνο οι ντόπιοι παραγωγοί, αλλά και οι παραγωγοί των γειτονικών περιοχών μέχρι το [Αδραμύτι](#). Η εισαγωγή των σύγχρονων μηχανημάτων και των βελτιωτικών μεθόδων στην ελαιοπαραγωγή δε συνέβαλαν μόνο στην αύξησή της, αλλά και στη βελτίωση της ποιότητας. Για το λόγο αυτόν, στη διάρκεια των δύο πρώτων δεκαετιών του 20ού αιώνα αυξήθηκαν και οι εξαγωγές του λαδιού προς τα κέντρα της διεθνούς αγοράς. Συγκεκριμένα στατιστικά στοιχεία σχετικά με τις εξαγωγές λαδιού δε διαθέτουμε, εντούτοις, σύμφωνα με κάποιες πηγές, από το 1910 και έπειτα το εξαγωγικό εμπόριο λαδιού απέδιδε τα μεγαλύτερα κέρδη, πολύ περισσότερα από τα κέρδη που απέδιδε το εξαγωγικό εμπόριο των κατεργασμένων δερμάτων και των [σαπουνιών](#).<sup>4</sup>

Τα σημαντικότερα ξένα κέντρα κατανάλωσης του λαδιού του Αϊβαλιού ήταν αρχικά η Αμερική, η Ιταλία και η Γαλλία. Αργότερα στις παραπάνω χώρες προστέθηκαν η Γερμανία και η Αυστρία.



## Ελαιουργία στο Αϊβαλί

1. Μέτρο χωρητικότητας = 6,25 οκάδες.
2. Κέντρο Μικρασιατικών Σπουδών, φάκ. Α7, Αϊβαλί.
3. Σακκάρης, Γ., *Ιστορία των Κυδωνιών* (Αθήνα 1920), σελ. 170.
4. Σάκκαρης, Γ., *Ιστορία των Κυδωνιών* (Αθήνα 1920), σελ. 172.

---

### Bibliography :

	<b>Καραμπλιάς Ι.</b> , <i>Ιστορία των Κυδωνιών Από της ιδρύσεώς των μέχρι της αποκαταστάσεως των προσφύγων εις το ελεύθερον ελληνικόν κράτος</i> , τόμ. 2, Αθήνα 1950
	<b>Σακκάρης Γ.</b> , <i>Ιστορία των Κυδωνιών</i> , Αθήνα 1920
	<b>Σολδάτος Χ.</b> , <i>Ο οικονομικός βίος των Ελλήνων της Δυτικής Μικράς Ασίας (Ιωνίας, Αιολίδας, Μυσίας, Βιθυνίας, Λυδίας και Καρίας) 1880-1922</i> , Αθήνα 1994
	<b>Τρακάκης Γ.</b> , <i>Η βιομηχανία εν Σμύρνη και εν τη ελληνική Μ. Ασία. Οικονομική μελέτη</i> , Σμύρνη 1920

### Sources

Cuinet, V., *Turquie d' Asie. Géographie Administrative. Statique descriptive et raisonnée de chaque province de l' Asie-Mineure*, τόμ. 4 (Paris, Ernest Leroux 1896).

Αρχείο Κέντρου Μικρασιατικών Σπουδών, φάκ. Α7, Αϊβαλί.