

ΤΜΗΜΑ ΙΣΤΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΑΡΧΑΙΟΛΟΓΙΑΣ

ΑΓΡΟΤΡΟΦΙΚΑ ΤΟΠΙΑ ΚΑΙ ΛΑΟΓΡΑΦΙΚΗ
ΟΙΚΟΛΟΓΙΑ ΣΤΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ
ΚΟΚΚΙΝΟΧΩΡΙΩΝ ΣΤΑ ΧΡΟΝΙΑ ΤΗΣ
ΑΓΓΛΟΚΡΑΤΙΑΣ

ΔΙΔΑΚΤΟΡΙΚΗ ΔΙΑΤΡΙΒΗ

ΚΥΡΙΑΚΗ ΠΑΝΤΕΛΗ

ΤΜΗΜΑ ΙΣΤΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΑΡΧΑΙΟΛΟΓΙΑΣ

**ΑΓΡΟΤΡΟΦΙΚΑ ΤΟΠΙΑ ΚΑΙ ΛΑΟΓΡΑΦΙΚΗ
ΟΙΚΟΛΟΓΙΑ ΣΤΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ
ΚΟΚΚΙΝΟΧΩΡΙΩΝ ΣΤΑ ΧΡΟΝΙΑ ΤΗΣ
ΑΓΓΛΟΚΡΑΤΙΑΣ**

ΚΥΡΙΑΚΗ ΠΑΝΤΕΛΗ

**ΔΙΑΤΡΙΒΗ Η ΟΠΟΙΑ ΥΠΟΒΛΗΘΗΚΕ ΠΡΟΣ
ΑΠΟΚΤΗΣΗ ΔΙΔΑΚΤΟΡΙΚΟΥ ΤΙΤΛΟΥ
ΣΠΟΥΔΩΝ ΣΤΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΚΥΠΡΟΥ**

ΑΠΡΙΛΙΟΣ, 2019

ΣΕΛΙΔΑ ΕΓΚΥΡΟΤΗΤΑΣ

Υποψήφια Διδάκτορας: Κυριακή Παντελή

Τίτλος Διατριβής: Αγροτροφικά Τοπία και Λαογραφική Οικολογία στη Γεωγραφική Περιφέρεια Κοκκινοχωριών στα Χρόνια της Αγγλοκρατίας

«Η παρούσα Διδακτορική Διατριβή εκπονήθηκε στο πλαίσιο των σπουδών για απόκτηση Διδακτορικού διπλώματος στο Τμήμα Ιστορίας και Αρχαιολογίας και εγκρίθηκε στις από τα μέλη της Εξεταστικής Επιτροπής.»

Εξεταστική Επιτροπή:

Ερευνητικός Σύμβουλος:

Ευφροσύνη Ηγουμενίδου Ριζοπούλου, Ομότιμη Καθηγήτρια Τμήματος Ιστορίας και Αρχαιολογίας, Πανεπιστήμιο Κύπρου

Υπογραφή:

Άλλα μέλη Επιτροπής:

Αθανάσιος Βιώνης, Αναπληρωτής Καθηγητής, Τμήμα Ιστορίας και Αρχαιολογίας, Πανεπιστήμιο Κύπρου

Υπογραφή:

Πέτρος Παπαπολυβίου, Αναπληρωτής Καθηγητής, Τμήμα Ιστορίας και Αρχαιολογίας, Πανεπιστήμιο Κύπρου

Υπογραφή:

Θεοδώρα Πετανίδου, Καθηγήτρια, Τμήμα Γεωγραφίας, Πανεπιστήμιο Αιγαίου

Υπογραφή:

Αντωνία-Λήδα Ματάλα, Καθηγήτρια, Τμήμα Επιστήμης Διαιτολογίας-Διατροφής

Υπογραφή:

ΚΥΡΙΑΚΗ ΠΑΝΤΕΛΗ

© Κυριακή Παντελή, 2019

Υπεύθυνη Δήλωση Υποψήφιου Διδάκτορα

«Η παρούσα διατριβή υποβάλλεται προς συμπλήρωση των απαιτήσεων για απονομή Διδακτορικού Τίτλου του Πανεπιστημίου Κύπρου. Είναι προϊόν πρωτότυπης εργασίας αποκλειστικά δικής μου, εκτός των περιπτώσεων που ρητώς αναφέρονται μέσω βιβλιογραφικών αναφορών, σημειώσεων ή άλλων δηλώσεων.»

Κυριακή Παντελή

.....

Περίληψη

Αντικείμενο της διατριβής είναι η μελέτη και η καταγραφή των χαρακτηριστικών των αγροτροφικών πολιτισμικών τοπίων στη γεωγραφική περιφέρεια των Κοκκινοχωριών, με έμφαση στις τέσσερις κοινότητες που συνιστούν το νοτιοανατολικό τμήμα της Κύπρου, δηλαδή το Παραλίμνι, τη Δερύνεια, τη Σωτήρα και την Αγία Νάπα, κατά τα χρόνια της Αγγλοκρατίας στην Κύπρο. Μελετώνται επίσης οι προσαρμογές των παραγωγικών και καταναλωτικών συστημάτων των τοπικών κοινωνιών στις δυνατότητες και στις αδυναμίες των φυσικών χαρακτηριστικών της περιοχής και τα διαθέσιμα μέσα τεχνολογίας, που είχαν ως στόχο την επίτευξη αρμονικών σχέσεων φύσης και ανθρώπων στον τομέα της παραγωγής τροφών.

Η έρευνα πραγματοποιήθηκε με την αξιοποίηση τόσο πρωτογενών, όσο και δευτερογενών πηγών. Βασική πηγή πληροφοριών αποτέλεσαν μια σειρά από διερευνητικές συνεντεύξεις με κατοίκους της υπό μελέτη περιοχής, οι οποίοι διατηρούσαν μνήμες από τα χρόνια της Αγγλοκρατίας. Αξιοποιήθηκαν επίσης άλλες πρωτογενείς πηγές, όπως έγγραφα του Κρατικού Αρχείου, Αρχεία Κοινοτήτων και Δήμων, καθώς και προσωπικά ημερολόγια/σημειωματάρια εργασίας. Οι πρωτογενείς πληροφορίες διασταυρώθηκαν μεταξύ τους αλλά και με δευτερογενές υλικό, το οποίο αντλήθηκε από μονογραφίες αφιερωμένες σε συγκεκριμένες κοινότητες, άρθρα σε περιοδικά (επιστημονικά και εκλαϊκευμένα), εφημερίδες στο Αρχείο του Γραφείου Τύπου και Πληροφοριών και άλλες πηγές.

Αρχικά γίνεται μια σύντομη αναφορά στους παράγοντες οι οποίοι συνέβαλαν στη διαμόρφωση των αγροτροφικών συστημάτων των Κοκκινοχωριών στα χρόνια της Αγγλοκρατίας. Ως τέτοιοι αναφέρονται η γεωγραφική θέση των Κοκκινοχωριών και οι ιδιαιτερότητες του φυσικού περιβάλλοντος της περιοχής, οι κοινωνικές δομές και η φυσιογνωμία της τοπικής κοινωνίας, η αγγλική διοίκηση και η πολιτική της, καθώς και σημαντικά ιστορικά γεγονότα.

Η μελέτη των αγροτροφικών τοπίων περιλαμβάνει τις δραστηριότητες στο πλαίσιο του νοικοκυριού και τις αγροτικές εκμεταλλεύσεις.

Ο αγροτικός χαρακτήρας των νοικοκυριών αποτυπώθηκε και στη διαμόρφωση των κατοικιών, οι οποίες ήταν προσαρμοσμένες στις ανάγκες και τις απαιτήσεις της αγροτικής ζωής. Ήταν κτισμένες σε ένα επίπεδο και μέσα σε μεγάλες αυλές. Σε κάθε τμήμα της αυλής υπήρχε οριοθετημένος χώρος για συγκεκριμένες χρήσεις, π.χ. «βραχτή» (κήπος), «λάκκος» (πηγάδι), κλπ. Υπήρχαν επίσης ειδικά διαμορφωμένα δωμάτια για την εξυπηρέτηση διαφόρων αναγκών της οικογένειας, π.χ. «μαειρκόν» (κουζίνα), σταύλος, «ασιερωνάριν» (αχυρώνας), κλπ.

Το εύφορο έδαφος των Κοκκινοχωριών και το υπόγειο υδροφόρο στρώμα της περιοχής καθόρισαν το είδος των καλλιεργειών. Το υπόγειο υδροφόρο στρώμα οδήγησε στην εκσκαφή πηγαδιών («λάκκων») και στην αξιοποίηση της διαθέσιμης τεχνολογίας για την ύδρευση και την άρδευση. Όσον αφορά την άρδευση, ενώ αρχικά χρησιμοποιούσαν το «αλακάτι» (μαγγανοπήγαδο), γρήγορα αντικατέστησαν τα «αλακάτια» με ανεμόμυλους, αμέσως μετά την εισαγωγή τους στο νησί, δημιουργώντας την «κοιλιάδα των ανεμόμυλων» στην υπό μελέτη περιοχή.

Όσον αφορά τις αγροτικές εκμεταλλεύσεις των γαιών, αυτές διακρίνονταν στις γεωργικές, στις κτηνοτροφικές και στη συλλογή τροφών από τη φύση. Κύρια απασχόληση των κατοίκων της περιοχής ήταν η γεωργία. Ασχολούνταν κυρίως με τις αροτραίες καλλιέργειες και σε περιορισμένο βαθμό με τις δενδρώδεις καλλιέργειες. Η μεγαλύτερη ποσότητα των καρπών διοχετευόταν στην τοπική αγορά, ενώ κάποια είδη αποστέλλονταν και στις αγορές του εξωτερικού.

Δευτερευόντως, οι κάτοικοι των Κοκκινοχωριών ασχολούνταν με την κτηνοτροφία και την τροφοσυλλογή. Όσον αφορά την κτηνοτροφία, διατηρούσαν κοπάδια αιγοπροβάτων. Είχαν επίσης οικόσιτα πουλερικά και άλλα ζώα. Όσον αφορά την τροφοσυλλογή, ασχολήθηκαν κυρίως με το κυνήγι των μικρών μεταναστευτικών πτηνών, τη συλλογή άγριων χόρτων και την αλιεία.

Εν κατακλείδι, τα αγροτροφικά τοπία των Κοκκινοχωριών διαφέρουν σημαντικά από το βασικό μεσογειακό πρότυπο, το οποίο βασίζεται στο σίτο, τον οίνο και το έλαιον, μολονότι παρουσιάζουν και σημαντικές ομοιότητες, κυρίως ως προς την

περιορισμένη κτηνοτροφία και τη μεγάλη σημασία του σιταριού στην καθημερινή διατροφή.

ΚΥΡΙΑΚΗ ΠΑΝΤΕΛΗ

Abstract

The dissertation targets to study and record the characteristics of the agrifood cultural landscapes of the geographical region of Kokkinochoria during the English Occupation of Cyprus times (1878-1960). It focuses on the villages of Paralimni, Dheryneia, Sotira and Ayia Napa, i. e. the north-east edge of Cyprus. Moreover, the dissertation investigates the adaptations of the productive and consuming systems of the local societies to the natural characteristics of the region and the use of technology, so as to achieve a good cooperation between nature and humans in the procedures of food production.

It was used both primary and secondary sources of data for the completion of the research. The main source was a series of interviews of old dwellers of the “Kokkinochoria area”. Other primary sources were the Documents of the State Archives, archives of Community Councils and Municipalities, the Cyprus Blue Books and private record books. The secondary information derived from books, papers (in science and popularized journals), old newspapers of the archives of Press and Information Office and other sources.

Firstly, there is a brief reference to the factors that conformed the agrifood systems in “Kokkinochoria area” during the English Occupation of Cyprus times. In brief, these are the location of Cyprus and “Kokkinochoria area” specifically, the peculiarities of the natural environment of Kokkinochoria, the social structures and the characteristics of the local societies, the English governance and politics and important historical facts.

The study of the agrifood landscapes comprises of the functions in the households and the land-use patterns and the running of them.

The arrangement of the parts of the local houses served the necessities and demandings of the rural life of “Kokkinochoria area”. Generally, the houses were built in one-level and surrounded by big yards. Every part of the yard had a concrete use. For example, “vrahti” used as a garden, the “lakkos” was the well, etc. There were also special rooms that met several necessities. For instance, the “mairkon” (kitchen), the “stavlos” (byre), the “asieronarin” (haymow), etc.

The land-uses depended on the fertile soil and the abundance of underground water. In order to deploy the underground water, the inhabitants of “Kokkinochoria area” used to dig wells. The farmers of Kokkinochoria area used several technologies for the irrigation of the lands. The most common were, in the early years, the “alakati” (noria) and later, the “mylos” or “anemomylos” (wind-pump). Wind-pumps characterized the “Kokkinochoria area”, a part of which, called “the valley of windmills”.

As about the rural exploitations of the lands, they were discriminated according to their use, i.e. agricultural, animal husbandry and natural (areas where food was collected directly by the nature). The inhabitants of the “Kokkinochoria area” mostly dealt with agriculture. The common cultivations were arable and less pomegranate and citrus trees. The fruits were offered for sale in the local markets and also, they were exported.

Animal husbandry and collection of food from the nature were second jobs. As about the animal husbandry, the main activity was the attendance of sheep and goat flocks. They had also domestic poultry and other animals. As about the food gathering, the inhabitants of “Kokkinochoria area” occupied in the chase of small migratory birds by lime-twigs, the collection of wild plants and fishing.

In conclusion, the agrifood landscapes of “Kokkinochoria area” have some commons with the general Mediterranean characteristics, like the limited animal husbandry and the vital importance of wheat. Though, there were some important differences on the types of the cultivations from the common Mediterranean triplet: “wheat, wine and olive-oil”.

Ευχαριστίες

Ολοκληρώνοντας αυτή τη διατριβή, η οποία μετράει οκτώ χρόνια προσπάθειας, θα ήθελα να ευχαριστήσω όλους όσους στάθηκαν αρωγοί καθ' όλη τη διάρκεια της έρευνας.

Ιδιαίτερες ευχαριστίες οφείλω στην Ομότιμη Καθηγήτρια του Τμήματος Ιστορίας και Αρχαιολογίας του Πανεπιστημίου Κύπρου, κα Ευφροσύνη Ηγουμενίδου-Ριζοπούλου, που χωρίς τις νουθεσίες της και την επιμονή της, αυτό το ταξίδι δεν θα ολοκληρωνόταν ποτέ. Την ευχαριστώ για την υπομονή που είχε να συμμαζέψει την αρχική μου ιδέα, που πίστεψε σε αυτήν και σε μένα, καθώς και για την ασφαλή καθοδήγηση που μου προσέφερε κάθε φορά που έχανα τον δρόμο μου και την στήριξη μέχρι και την τελευταία στιγμή της ολοκλήρωσης της διατριβής.

Πολύτιμη επίσης ήταν η συμβολή του Αναπληρωτή Καθηγητή του Τμήματος Ιστορίας και Αρχαιολογίας του Πανεπιστημίου Κύπρου, κου Αθανασίου Βιώνη. Η διάθεση να ακούσει, να κατανοήσει και να κατευθύνει, καθώς και οι συμβουλές του, οι παρατηρήσεις του, οι προτροπές του και η στήριξή του μέχρι και το τελευταίο λεπτό, υπήρξαν το ίδιο πολύτιμες για την ολοκλήρωση της έρευνας.

Ευχαριστίες οφείλω επίσης στην κα Θεοδώρα Πετανίδου, Καθηγήτρια του Τμήματος Γεωγραφίας του Πανεπιστημίου Αιγαίου· τον άνθρωπο που κατάφερε να δαμάσει το ιδιόρρυθμον του χαρακτήρα μου και να βάλει σε μία σειρά τις σκέψεις μου· την καθηγήτρια που πίστεψε σε εμένα, με στήριξε και ολοκληρώσαμε μαζί δύο σημαντικά γαστρονομικά ταξίδια στη Μεσόγειο, σε πτυχικό και μεταπτυχιακό επίπεδο στο Πανεπιστήμιο Αιγαίου, και όταν ακόμα αποφάσισα να επιστρέψω στην Κύπρο, μου έδειξε τον δρόμο προς την κα Ηγουμενίδου-Ριζοπούλου.

Από αυτό τον κατάλογο ευχαριστιών δεν θα μπορούσε να απουσιάζει το όνομα του κυρίου Πέτρου Παπαπολυβίου, Αναπληρωτή Καθηγητή του Τμήματος Ιστορίας και Αρχαιολογίας, που υπήρξε δίπλα σε αυτή την προσπάθεια από την πρώτη στιγμή της παρουσίασης της ιδέας μου μέχρι το τέλος, και ως «ήρεμη δύναμη» έδωσε εξ' αρχής κάποιες κατευθύνσεις, θέτοντας έτσι ισχυρά θεμέλια για

τούτη την έρευνα και ακολούθως παρατηρώντας την πορεία της μου παρείχε στήριξη και ασφάλεια.

Ευχαριστώ ακόμα την κυρία Αντωνία-Λήδα Ματάλα, Καθηγήτρια του Τμήματος Επιστήμης Διαιτολογίας και Διατροφής, η οποία αποδέκτηκε να είναι μέλος της Επιτροπής Αξιολόγησης, και να μου κάνει την τιμή να διαβάσει το κείμενο της διατριβής και να ασκήσει κριτική σε αυτό.

Επίσης, ευχαριστώ την Πετρούλα Χατζηττοφή, διδάκτορα του Τμήματος Ιστορίας και Αρχαιολογίας του Πανεπιστημίου Κύπρου, για την πολλαπλή στήριξη και την βοήθεια που μου πρόσφερε σε αυτή την προσπάθεια, συχνά υπερβαίνοντας εαυτόν.

Ευχαριστίες οφείλω ακόμα στην Χρυσταλλένη Λαζάρου, διδάκτορα του Χαροκόπιου Πανεπιστημίου, ερευνήτρια, εκπαιδευτικό και διαιτολόγο, που μέσα από τη συνεργασία μας, αλλά και το έργο που προσφέρει μέσω του «Εικονικού Μουσείου Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής» μου έδωσε την ευκαιρία να γνωρίσω ποικίλες γαστρονομικές ιδιαιτερότητες της Κύπρου και να τις συγκρίνω με αυτές των Κοκκινοχωριών.

Θα ήμουν αγνώμων, εάν από αυτή τη σελίδα απουσίαζαν τα ονόματα του Αναπληρωτή Καθηγητή του Ανοιχτού Πανεπιστημίου Κύπρου κύριου Ιωάννη Βογιατζάκη και της ερευνητικής ομάδας του στο Εργαστήριο Διαχείρισης Φυσικού Περιβάλλοντος του Ανοιχτού Πανεπιστημίου Κύπρου, που η καλή μου τύχη τους έφερε κοντά μου όταν τους χρειάστηκα. Ευχαριστώ, λοιπόν, Σάββα, Σκεύη, Βασιλή και κύριε Βογιατζάκη, που μου θυμήσατε πόσο πολύ ήθελα να ολοκληρώσω αυτή την έρευνα, όταν το είχα ξεχάσει χαμένη στα προβλήματα και τις δυσκολίες της καθημερινότητας.

Πολλές ευχαριστίες οφείλω ακόμα σε όλους αυτούς τους ανθρώπους που είχαν την καλή διάθεση να ανακαλέσουν στη μνήμη τους και να συζητήσουν μαζί μου όλα αυτά τα θέματα σχετικά με τις συνήθειες και τον τρόπο ζωής τους σε παλαιότερες εποχές. Χωρίς αυτούς άλλωστε δεν θα μπορούσε να ολοκληρωθεί αυτή η έρευνα.

Θέλω, ακόμα, να ευχαριστήσω τους γονείς μου που με στήριξαν όποτε το χρειάστηκα, καθώς και την πολύ καλή μου φίλη, την περιβαλλοντολόγο Γιώτα Κουτούφτα, που άντεξε τόσα χρόνια να ενημερώνεται για κάθε νέα γνώση που λάμβανα από την έρευνά μου και κυρίως που με ενημέρωνε για ό,τι σχετικό ερχόταν εις γνώσην της.

Τέλος, θα ευχαριστήσω για ακόμα μία φορά στη ζωή μου τους καθηγητές μου στο Λύκειο, κυρίους Κώστα Μανιζατέ και Δημήτρη Μακρίδη, που με έβαλαν από τα μαθητικά ακόμα χρόνια στον γοητευτικό κόσμο της έρευνας.

*Στη μνήμη των Κοριάκου Λυσή
και Παναγιώτη Παντελή*

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

Κεφάλαιο 1: Εισαγωγικά.....	1
1. 1. Θεματική Περιοχή της Διδακτορικής Διατριβής.....	1
1. 2. Τόπος και Χρόνος.....	1
1. 3. Συμβολή στην Έρευνα.....	3
1. 4. Διάρθρωση της Διατριβής.....	5
Κεφάλαιο 2: Σκοπός-Ερευνητικά Ερωτήματα και Μεθοδολογία.....	6
2. 1. Σκοπός-Ερευνητικά Ερωτήματα.....	6
2. 2. Μεθοδολογία.....	8
Κεφάλαιο 3: Θεωρητικό Πλαίσιο-Παράγοντες Διαμόρφωσης των Αγροτροφικών Πολιτισμικών Τοπίων και της Λαογραφικής Οικολογίας των Κοκκινοχωριών στα Χρόνια της Αγγλοκρατίας.....	11
3. 1. Το Αγροτροφικό Πολιτισμικό Τοπίο και Λαογραφική Οικολογία: προσδιορισμοί εννοιών.....	11
3. 2. Παράγοντες Διαμόρφωσης των Αγροτροφικών Τοπίων των Κοκκινοχωριών κατά την Αγγλοκρατία.....	17

3. 2. 1. Θέση-Φυσικά Γνωρίσματα	17
3. 2. 2. Η Τοπική Κοινωνία των Κοκκινοχωριών	19
3. 2. 3. Τα Αγροτικά Νοικοκυριά και οι Καλλιέργειες στην Κύπρο	22
3. 2. 4. Εθνικές και Διεθνείς Πολιτικές.....	27

Κεφάλαιο 4: Αγροτροφικά Τοπία και Λαογραφική Οικολογία στη γεωγραφική περιφέρεια Κοκκινοχωριών στα Χρόνια της Αγγλοκρατίας.....

4. 1. Η Αγροτική Κατοικία.....	45
4. 1. 1. Εισαγωγή.....	45
4. 1. 2. Κύριος Τύπος Κατοικίας.....	46
4. 1. 3. Υπαίθριοι Τύποι Κατοικίας.....	63
4. 1. 4. Συμπεράσματα	65
4. 2. Η Διαχείριση των Υδάτινων Πόρων	67
4. 2. 1. Εισαγωγή.....	67
4. 2. 2. Χρήσεις του Νερού.....	68
4. 2. 3. Συλλογή.....	73
4. 2. 4. Αντληση Νερού.....	78
4. 2. 5. Διάθεση-Μεταφορά Νερού.....	94
4. 2. 6. Συμπεράσματα	102
4. 3. Κύκλοι Εργασιών-Κύκλοι Ζωής-Στοιχεία Μετεωτολογίας.....	103
4. 3. 1. Εισαγωγή.....	103
4. 3. 2. Ημερήσιος Κύκλος Εργασιών-Σιτηρέσιο.....	103
4. 3. 3. Ετήσιος Κύκλος Ζωής και Εργασιών.....	111
4. 3. 4. Στοιχεία Μετεωρολογίας	122
4. 3. 5. Συμπεράσματα	128
4. 4. Τύποι Αγροτροφικών Τοπίων	130
4. 5. Προϊόντα.....	132

4. 5. 1. Γεωργία	132
4. 5. 1. 1. Εισαγωγή-Γενικά Στοιχεία	132
4. 5. 1. 1. Δημητριακά	134
4. 5. 1. 2. Όσπρια-Ψυχανθή.....	229
4. 5. 1. 3. Κηπευτικά	251
4. 5. 1. 4. Οπώρες.....	305
4. 5. 1. 5. Συμπεράσματα	326
4. 5. 2. Κτηνοτροφία	329
4. 5. 2. 1. Εισαγωγή-Γενικά.....	329
4. 5. 2. 2. Τα Ζώα Εργασίας.....	331
4. 5. 2. 3. Αιγοπρόβατα-Το Γάλα και τα Προϊόντα του.....	343
4. 5. 2. 4. Χοίρος	376
4. 5. 2. 5. Πτηνοτροφία-Αυγά	395
4. 5. 2. 6. Κουνέλι	412
4. 5. 2. 7. Συμπεράσματα.....	414
4. 5. 3. Τροφές από τη Φύση.....	416
4. 5. 3. 1. Εισαγωγή	416
4. 5. 3. 2. Κυνήγι-Αμπελοπούλια.....	418
4. 5. 3. 3. Τροφосуλλογή.....	447
4. 5. 3. 4. Αλιεία.....	480
4. 5. 3. 5. Συμπεράσματα.....	498
Κεφάλαιο 5: Συμπεράσματα.....	500
5. 1. Παράγοντες διαμόρφωσης των αγροτροφικών τοπίων των Κοκκινοχωριών	500
5. 2. Τα Χαρακτηριστικά των Αγροτροφικών Τοπίων των Κοκκινοχωριών...	502

5. 3. Το πλέγμα των σχέσεων ανθρώπων και φύσης	508
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ-ΠΗΓΕΣ.....	520
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι: ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ	555
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ: ΣΧΗΜΑΤΑ.....	564
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ: ΧΑΡΤΕΣ-ΚΑΤΟΨΕΙΣ.....	566
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙV: ΠΙΝΑΚΕΣ	573
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ V: ΕΠΙΣΤΟΛΕΣ	584
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ VI: ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ.....	585

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΙΚΟΝΩΝ

Εικόνα 1: Το «δίχωρον» ή «δίφωρον»	585
Εικόνα 2: «Νιστιές» (εσιές) σε «μαειρκόν» (κουζίνα).....	585
Εικόνα 3: «Σάτζιν»-Κουτάλες.....	586
Εικόνα 4: Άλεσμα Δημητριακών στον Χειρόμυλο	586
Εικόνα 5: «Λάκκος» (Πηγάδι).....	587
Εικόνα 6: Σταμνοστάτης	587
Εικόνα 7: Αλακάτι.....	588
Εικόνα 8: Μοναστήρι Αγίας Νάπας-Η μαρμάρινη κεφαλή ταύρου όπου καταλήγει το νερό από το υδραγωγείο.	588
Εικόνα 9: Ανεμόμυλος.....	589
Εικόνα 10: Καλαμιώνας (γύρω από τη λίμνη του Παραλιμνιού) και «ποκαλάμες»	590
Εικόνα 11: Ο «κάος» (κάδος) του βοσκού	590
Εικόνα 12: «Βουρνι» κοντά σε «κουαόλακκο» για το πότισμα των ζώων.....	591
Εικόνα 13: Αλώνισμα	592
Εικόνα 14: Τσάπα «εβραϊκή»	592
Εικόνα 15: Ζεμπόλι.....	593

Εικόνα 16: Φασούλι	593
Εικόνα 17: «Ψαθαρκά»	594
Εικόνα 18: Στάμπες για πρόσφορα	594
Εικόνα 19: Πεντάρτιν	595
Εικόνα 20: «Κούκκουρα» (παξιμάδια).....	595
Εικόνα 21: Ψωμί σε «κοφινιά»	596
Εικόνα 22: Κόψιμο Φιδέ.....	597
Εικόνα 23: «Κουλλουρούκια»	597
Εικόνα 24: Τραχανάς.....	598
Εικόνα 25: Φασόλια κόκκινα «ξιδκιάν»	598
Εικόνα 26: Κουκιά βραστά	599
Εικόνα 27: «Κασιανιστά».....	599
Εικόνα 28: Κολοκάσι-Συγκαλλιέργειες Άλλων Κηπευτικών	600
Εικόνα 29: «Κουπέπια» (Ντολμάδες) με Φύλλα από Κολοκάσι.....	600
Εικόνα 30: «Κοτσινοκόλοκα»	601
Εικόνα 31: Ράψιμο σεντόνας με το “σακκοράφι” (σακοράφα) και τον “σπάο” (σπάγγο)	601
Εικόνα 32: Κόψιμο πατατόσπορου	602
Εικόνα 33: Σωροί («βουναρούκια») από πατάτες κατά τη διαδικασία συλλογής τους	602
Εικόνα 34: Άνοιγμα αυλακιών σε καλλιέργειες πατάτας	603
Εικόνα 35: Τσάπισμα καλλιεργειών αγγουριών	603
Εικόνα 36: «Παττίχες» (Καρπούζια)-Παραλίμνι	604

Εικόνα 37: Δενδρώνας-Ροδιές.....	604
Εικόνα 38: Γαϊδούρια (ράτσας «σιελιονάς»).....	605
Εικόνα 39: Μεταφορά άχυρου από καμήλες-Δερύνεια 1930.....	605
Εικόνα 40: Μεταφορά με καρέτα-Παραλίμνι.....	606
Εικόνα 41: Οικόσιτες Κατοίκες-Αγία Νάπα.....	606
Εικόνα 42: «Μάντρες» Βοσκών στην περιοχή Κάβο Γκρέκο.....	607
Εικόνα 43: Λισιάνιν του Βοσκού.....	607
Εικόνα 44: Άδεια Σκύλου.....	608
Εικόνα 48: Παρασκευή Χαλλουμιών.....	608
Εικόνα 45: Τα χοιροσφάγια.....	609
Εικόνα 46: Παστά.....	609
Εικόνα 47: Τιτσιρί(δ)ες.....	610
Εικόνα 49: «Πεζουναρό» (Περιστερώνας).....	611
Εικόνα 50: Άπλωμα ξόβεργων («βερκών») στον ήλιο.....	611
Εικόνα 51: Αμπελοπούλια βραστά.....	612
Εικόνα 52: Άπλωμα δικτυών στην Αγία Νάπα.....	612
Εικόνα 53: Αλιεία με βάρκες στην Αγία Νάπα.....	613
Εικόνα 54: Το ποδήλατο του «ψαροπούλη» ή «καμμάτη» (ιχθυέμπορα).....	613
Εικόνα 55: Καυκαρού(δ)α.....	614
Εικόνα 56: «Τζιωλιντρικα».....	614
Εικόνα 57: Σαλιγγάρια «παλληκαρά(δ)ες».....	615

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΧΑΡΤΩΝ

Χάρτης 1: Οι κοινότητες Σωτήρας, Δερύνειας, Αγίας Νάπας και Παραλιμνίου στον χάρτη της Κύπρου.....	566
Χάρτης 2: Η Σωτήρα, η Δερύνειας, το Παραλίμνι και η Αγία Νάπα	566
Χάρτης 3: Τα υδροφόρα στρώματα της Κύπρου.	567
Χάρτης 4: Η λίμνη του Παραλιμνίου.....	567
Χάρτης 5: Τα δάση του Κάβο Γκρέκο και της Σωτήρας.....	568
Χάρτης 6: Τα υδατορέματα στις κοινότητες Σωτήρας, Δερύνειας, Παραλιμνίου και Αγίας Νάπας	568
Χάρτης 7: Τα "λούματα" της Δερύνειας, του Παραλιμνίου και Σωτήρας-Αγίας Νάπας.....	569
Χάρτης 8: Οι μεταναστευτικοί δρόμοι των αμπελοπουλιών	569
Χάρτης 9: Η κατοικημένη περιοχή Δερύνειας το 1905	570

Χάρτης 10: Η σήραγγα που μετέφερε το νερό από τη λίμνη του Παραλιμνίου στην Αμμόχωστο	571
--	-----

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΠΙΝΑΚΩΝ

Πίνακας 1: Εκκλησίες, Εξωκλήσια και Παρεκκλήσια στη Σωτήρα, το Παραλίμνι, την Αγία Νάπα και τη Δερύνεια στα Χρόνια της Αγγλοκρατίας.....	573
Πίνακας 2: Κατανομή του πληθυσμού σύμφωνα με τις απογραφές 1881-1960.....	574
Πίνακας 3: Πολλαπλασιασμός και Παραγωγή Λαχανικών	575
Πίνακας 4: Βρώσιμα Άγρια Χόρτα.....	576
Πίνακας 5: Τα ψάρια που κατανάλωναν στα Κοκκινοχώρια στα χρόνια της Αγγλοκρατίας.....	580
Πίνακας 6: Βρώσιμα Μαλάκια στα Κοκκινοχώρια των χρόνων της Αγγλοκρατίας	583

Κεφάλαιο 1: Εισαγωγικά

1. 1. Θεματική Περιοχή της Διδακτορικής Διατριβής

Το θέμα της διδακτορικής διατριβής είναι: *«Αγροτροφικά Τοπία και Λαογραφική Οικολογία στα Κοκκινοχώρια κατά την περίοδο της Αγγλοκρατίας».*

Πρόκειται ουσιαστικά για μια προσπάθεια ολοκληρωμένης παρουσίασης των αγροτροφικών πολιτισμικών τοπίων των κοινοτήτων που συνιστούν τη γεωγραφική περιφέρεια των Κοκκινοχωριών, και ιχνηλάτησης στοιχείων λαογραφικής οικολογίας σε αυτά, κατά την περίοδο της Αγγλοκρατίας (1878-1960) στην Κύπρο. Στην παρούσα μελέτη δίνεται έμφαση στις τέσσερις κοινότητες του νοτιοανατολικού τμήματος των Κοκκινοχωριών και συγκεκριμένα στην Αγία Νάπα, στη Σωτήρα, στο Παραλίμνι και στη Δερύνεια.

Τα αγροτροφικά τοπία συνιστούν ουσιαστικά την αποτύπωση των αγροτροφικών συστημάτων στο τοπίο του χώρου που μελετήθηκε, όχι μόνο ως εικόνα, αλλά και ως παραγωγικά και καταναλωτικά λειτουργικά συστήματα.

Η λαογραφική οικολογία, μια νεοεισαχθείσα έννοια, εστιάζει στη σχέση μεταξύ ανθρώπου και φυσικού περιβάλλοντος στη διαδικασία διαμόρφωσης ποικίλων τύπων κουλτούρας.

Η περίοδος της Αγγλοκρατίας είναι ιδιαίτερα σημαντική για την κυπριακή ιστορία, διότι αποτελεί εποχή ρηξικέλευθων αλλαγών στον αγροτικό χώρο και στην κοινωνική ζωή της Κύπρου.

1. 2. Τόπος και Χρόνος

Η μελέτη εστιάζει στη γεωγραφική περιφέρεια των Κοκκινοχωριών στα χρόνια της Αγγλοκρατίας στην Κύπρο.

Η γεωγραφική περιφέρεια¹ ή χερσόνησος² των Κοκκινοχωριών περιλαμβάνει το νοτιοανατολικό τμήμα της Κύπρου. Μαζί με την πεδιάδα της Μεσαορίας και την πεδιάδα της Μόρφου, αποτελούν την Κεντρική Πεδιάδα της Κύπρου. Μολονότι η πεδιάδα των Κοκκινοχωριών και της Μεσαορίας είναι όμορες και το ανάγλυφός τους δεν διαφέρει, εντούτοις η ύπαρξη του υδροφόρου στρώματος των Κοκκινοχωριών και του γόνιμου εδάφους «terra rosa» διαφοροποίησε τις δύο περιοχές³, δημιουργώντας χωριστές «γεωπολιτισμικές ενότητες».⁴ Αξιοποιώντας τα γεωλογικά πλεονεκτήματα της περιοχής τους, οι άνθρωποι στα Κοκκινοχώρια έκαναν γεωτρήσεις και αξιοποίησαν τη γόνιμη γη τους για την ανάπτυξη διάφορων αρκετά προσοδοφόρων αροτραίων καλλιεργειών στην περιοχή, όπως η πατάτα, το κολοκάσι και άλλα κηπευτικά.

Η παρούσα μελέτη εστιάζει στις τέσσερις κοινότητες που βρίσκονται στο νοτιοανατολικότερο τμήμα της περιφέρειας: στο Παραλίμνι και την Αγία Νάπα, που συνδέονται μεταξύ τους μέσω του Ακρωτηρίου Γκρέκο, και στη Σωτήρα και τη Δερύνεια, που συνδέονται μέσω τη λίμνης του Παραλιμνίου. Επίσης μεταξύ της Αγίας Νάπας και της Σωτήρας υπάρχει το δάσος της Αγίας Νάπας. Ο πληθυσμός των κοινοτήτων αυτών ήταν αμιγώς ελληνικός και ασχολήθηκε κυρίως με τον πρωτογενή τομέα της οικονομίας και συγκεκριμένα με τη γεωργία.

Η Αγγλική Διακυβέρνηση στην Κύπρο άρχισε το 1878 και έληξε το 1959 με το τέλος του Απελευθερωτικού Αγώνα της ΕΟΚΑ. Είναι ιδιαίτερα σημαντική περίοδος για την Κύπρο, και το τέλος της διαδέχθηκε η Ανεξαρτησία του νησιού. Πριν από τους Άγγλους, η στρατηγική θέση της Κύπρου υπήρξε κίνητρο για την κατάκτησή της από πολλούς ξένους λαούς, όπως οι Αχαιοί, οι Φοίνικες, οι Ασσύριοι, οι Αιγύπτιοι, οι Πέρσες, οι Πτολεμαίοι, οι Άραβες, οι Σταυροφόροι, οι Φράγκοι, οι Ενετοί και οι Οθωμανοί. Οι κατακτητές αυτοί προέρχονταν από διαφορετικές πολιτισμικές καταβολές και κάθε περίοδος ξένης κυριαρχίας άφησε το δικό της πολιτισμικό αποτύπωμα στην Κύπρο γενικά, και στα Κοκκινοχώρια

¹ Η περιφέρεια είναι ασαφής όρος που χρησιμοποιείται για να δηλώσει διαφορετικά πράγματα. Η γεωγραφική περιφέρεια προϋποθέτει ομοιογένεια και ομοιομορφία στον χώρο, που προέρχονται είτε από φυσικούς είτε από ανθρωπογενείς παράγοντες ή και τα δύο (Καρούζης Γ., 2000, σ. 08).

² Χερσόνησος είναι ένα τμήμα ξηράς που εισχωρεί μέσα στη θάλασσα και βρέχεται από αυτήν από τρεις πλευρές (Καρούζης Γ., 2000, σ. 89).

³ Καρούζης Γ., 2000, σ. 08.

⁴ Braudel F., 2005, σ. 63.

ειδικότερα. Ανάλογα με τις τοπικές πολιτισμικές ιδιαιτερότητες και τις δυνατότητες του φυσικού περιβάλλοντος, καθιερώθηκαν νέες συνήθειες και τρόποι ζωής. Επίσης, η άτεγκτη πολιτική των Οθωμανών κληροδότησε στην εποχή της Αγγλοκρατίας δυσβάστακτους φόρους που παρεκώλυαν την οικονομική ανάπτυξη του νησιού και τη βελτίωση των συνθηκών διαβίωσης.

Η περίοδος της Αγγλοκρατίας χαρακτηρίστηκε από έντονες αλλαγές στις αγροτροφικές αλυσίδες των διαφόρων περιοχών της Κύπρου. Η Αποικιακή Κυβέρνηση έδωσε μεγάλη σημασία στην οργάνωση και βελτίωση της γεωργίας, ιδρύοντας το Τμήμα Γεωργίας και εισάγοντας νέα είδη, σύγχρονη τεχνολογία καθώς και άλλα μέτρα, επωφελή για την οικονομία. Η περίοδος αυτή σηματοδεύτηκε επίσης από σημαντικές αλλαγές και συγκρούσεις στη Μεσόγειο αλλά και παγκόσμια (Βαλκανικοί Πόλεμοι, Παγκόσμιοι Πόλεμοι, παγκόσμια οικονομική ύφεση 1929, κλπ.) που δεν θα μπορούσαν να αφήσουν ανεπηρέαστη την Κύπρο. Κατά την ίδια περίοδο, το αίτημα της Ένωσης του νησιού με την Ελλάδα και της απόσχισης του αγγλικού ζυγού, οδήγησε σε αντιδράσεις και εξεγέρσεις στην Κύπρο (π.χ. Οκτωβριανά, Απελευθερωτικός Αγώνας), οι οποίες επηρέασαν την πολιτική των Άγγλων και κατ' επέκταση την καθημερινή ζωή των Κυπρίων.

1. 3. Συμβολή στην Έρευνα

Η καταγραφή όψεων της αγροτροφικής αλυσίδας ολόκληρης της Κύπρου ή μικρότερων περιοχών της στα χρόνια της Αγγλοκρατίας, είχε αρχίσει ήδη από τα πρώτα χρόνια της Ανεξαρτησίας της Κύπρου.

Οι έρευνες αυτές συνήθως επικεντρώνονται στην καταγραφή του τρόπου παραγωγής και κατανάλωσης συγκεκριμένων ειδών και προϊόντων, είτε σε ολόκληρη την Κύπρο είτε σε ορισμένες περιοχές της. Σχετικές μελέτες δημοσιεύθηκαν κυρίως σε πρακτικά συνεδρίων, τόσο στην Κύπρο όσο και στο εξωτερικό, σε επιστημονικά περιοδικά λαογραφίας, καθώς και ως μονογραφίες. Τέτοια παραδείγματα είναι αρκετές δημοσιεύσεις στα περιοδικά «Λαογραφική

Κύπρος», «Κυπριακά Σπυδαί» και άλλα περιοδικά.⁵ Επίσης, τέτοιες εργασίες έχουν παρουσιαστεί σε συνέδρια πολιτιστικών φορέων στην Κύπρο, όπως του Μουσείου Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής (π.χ. Συνέδριο Κυπριακής Γαλακτοκομίας το 2019, «Οινούσα Κύπρος» το 2017, «Κυπρίων Γεύσεις» το 2014), αλλά και σε συνέδρια στο εξωτερικό, όπως τα συνέδρια του Πολιτιστικού Ιδρύματος Ομίλου Πειραιώς, όπου έγιναν διάφορες παρουσιάσεις με θέματα που αφορούσαν, μεταξύ άλλων, και την κυπριακή γαστρονομική κουλτούρα⁶, καθώς και σε άλλα διεθνή συνέδρια.⁷ Ακόμη, υλικό παρουσιάστηκε σε διπλωματικές εργασίες λαογραφικού χαρακτήρα. Επίσης, έχουν γίνει μελέτες που αφορούν την καταγραφή των τροφών και των διατροφικών συνηθειών σε συγκεκριμένες περιοχές της Κύπρου.⁸

Την πιο ολοκληρωμένη μορφή έρευνας και καταγραφής στοιχείων της αγροτροφικής αλυσίδας της Κύπρου συνιστά το ψηφιακό αποθετήριο του «Μουσείου Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής» (<http://foodmuseum.cs.ucy.ac.cy>), το οποίο από το 2011 και εξής καταγράφει κάθε πληροφορία, γραπτή ή προφορική, που αφορά τα βρώσιμα είδη της Κύπρου. Το αποθετήριο εμπλουτίζεται συνεχώς με νέες πληροφορίες.

Στις έως τώρα μελέτες, εμφανής είναι η απουσία της περιοχής των Κοκκινοχωριών. Όσον αφορά τη συγκεκριμένη περιοχή, έχουν γίνει μόνο κάποιες μελέτες στοχευμένες σε συγκεκριμένα χαρακτηριστικά.⁹ Απουσιάζει, όμως, μια ολοκληρωμένη παρουσίαση των δομών και των χαρακτηριστικών των αγροτροφικών συστημάτων των χρόνων της Αγγλοκρατίας στη συγκεκριμένη περιοχή.

Η παρούσα μελέτη στοχεύει σε μια συνολικότερη παρουσίαση των αγροτροφικών δομών και της αγροτροφικής αλυσίδας των Κοκκινοχωριών, όπως αυτή αποκρυστάλλωθηκε στα χρόνια της Αγγλοκρατίας στην Κύπρο. Συνδέει επίσης τα γεγονότα με τον χώρο και τον χρόνο, προσδίδοντας γεωγραφική χροιά στο θέμα.

⁵ Ενδεικτικά βλ. Ριζοπούλου-Ηγουμενίδου Ε., 2005. Δημητρίου Δ., Γιαγκου Β., Λαζάρου Χ., & Α. Λ. Ματάλα, 2010.

⁶ Ενδεικτικά βλ. Ριζοπούλου-Ηγουμενίδου Ε., 1996. Ριζοπούλου-Ηγουμενίδου Ε., 2001.

⁷ Ενδεικτικά βλ. Rizoroulou-Egoumenidou E. and D. Michaelides, 2000.

⁸ Ενδεικτικά βλ. Χατζηγιωνάς Σ., 1971.

⁹ Ενδεικτικά βλ. Γιαννούκος Σ. Δ., 1981. Γιαννούκος Σ. Δ., 1990.

Η έρευνα προχώρησε σε μια ολοκληρωμένη καταγραφή των αγροτροφικών αλυσίδων των Κοκκινοχωριών, με έμφαση σε τέσσερις κοινότητες, της Σωτήρας, του Παραλιμνιού, της Δερύνειας και της Αγίας Νάπας, στη σύνδεσή τους με το φυσικό υπόβαθρο και τον τοπικό χαρακτήρα της περιοχής, και εν τέλει σε μια συνολική παρουσίαση των αλλαγών στον χώρο και στον χρόνο.

1. 4. Διάρθρωση της Διατριβής

Η διατριβή αρχίζει, στο κεφάλαιο 1, με την εισαγωγή στο θέμα και την τοποθέτηση του αναγνώστη στον τόπο και στον χρόνο της έρευνας. Γίνεται κατόπιν μια σύντομη αναφορά στην ιστορία της έρευνας γύρω από τα αγροτροφικά συστήματα των Κοκκινοχωριών και της Κύπρου γενικότερα στα χρόνια της Αγγλοκρατίας, και τονίζονται τα νέα στοιχεία που προσφέρει η παρούσα έρευνα, η συμβολή και η χρησιμότητά της.

Ακολούθως, στο κεφάλαιο 2, εφόσον έχει προσδιοριστεί το θέμα, γίνεται μια αναφορά στα ερευνητικά ερωτήματα που απορρέουν από τον προσδιορισμό του θέματος. Αυτά στρέφονται γύρω από τρεις άξονες, τα οπτικά, τα παραγωγικά και τα συμβολικά στοιχεία των αγροτροφικών αλυσίδων των Κοκκινοχωριών, που συνθέτουν τα αγροτροφικά τοπία. Δεδομένου ότι η οικονομία της περιοχής των Κοκκινοχωριών κατά την περίοδο της Αγγλοκρατίας βασιζόταν σχεδόν εξ ολοκλήρου στον πρωτογενή τομέα, αυτά διακρίνονται στους τρεις κλάδους παραγωγής του πρωτογενούς τομέα (γεωργία, κτηνοτροφία, τροφосуλλογή) και διαμορφώνονται σε αυτές τις βάσεις, λαμβανομένων υπόψη διαφορών επιρροών, εξωτερικών και εσωτερικών, στον χώρο και στον χρόνο. Στο ίδιο κεφάλαιο περιγράφεται και η μεθοδολογία που χρησιμοποιήθηκε για τη διεξαγωγή της έρευνας, η οποία αφορά τόσο πρωτογενή όσο και δευτερογενή δεδομένα.

Στο κεφάλαιο 3 επιχειρείται εννοιολογική προσέγγιση των όρων «αγροτροφικό πολιτισμικό τοπίο» και «λαογραφική οικολογία» και των παραγόντων που επηρεάζουν τη διαμόρφωσή τους. Ακολούθως περιγράφονται οι παράγοντες, ενδογενείς και εξωγενείς, οι οποίοι συνέβαλαν στη διαμόρφωση των

αγροτροφικών πολιτισμικών τοπίων των Κοκκινοχωριών στα χρόνια της Αγγλοκρατίας.

Το κεφάλαιο 4 περιλαμβάνει την αναλυτική παρουσίαση των δεδομένων, και διακρίνεται σε τρία υποκεφάλαια: τη γεωργία, την κτηνοτροφία και την τροφосуλλογή. Στο καθένα από αυτά παρουσιάζονται τα είδη που εντοπίζονται στην αγροτροφική αλυσίδα, οι διαδικασίες και τα εργαλεία παραγωγής ή συλλογής τους, το εμπόριο και οι τρόποι κατανάλωσής τους. Στα υποκεφάλαια αυτά παρουσιάζονται επίσης οι αλλαγές στα είδη, στα εργαλεία και στους τρόπους παραγωγής και κατανάλωσής τους στο πέρασμα του χρόνου.

Τέλος, στο κεφάλαιο 5 συνοψίζονται τα αποτελέσματα της έρευνας

Κεφάλαιο 2: Σκοπός-Ερευνητικά Ερωτήματα και Μεθοδολογία

2.1. Σκοπός-Ερευνητικά Ερωτήματα

Κύριος στόχος της παρούσας διατριβής είναι η μελέτη και η παρουσίαση των αγροτροφικών τοπίων της γεωγραφικής περιφέρειας των Κοκκινοχωριών, καθώς και η ανάδειξη της διαλεκτικής σχέσης ανθρώπου και φύσης σε αυτά.

Συγκεκριμένα, επιχειρείται κατά πρώτον η σκιαγράφηση των αγροτροφικών τοπίων, διακρίνοντας τη δομή τους σε οικολογικές, παραγωγικές-καταναλωτικές και συμβολικές συνιστώσες. Ακολούθως, εντοπίζονται οι αιτιακές σχέσεις φυσικού περιβάλλοντος και ανθρώπινων συμπεριφορών και συνηθειών στο χώρο. Επειδή συχνά οι πιο πάνω συνιστώσες δεν είναι διακριτές, γίνεται διαχωρισμός σε κλάδους παραγωγής της οικονομίας (γεωργία, κτηνοτροφία, τροφосуλλογή) και ακολούθως περιγράφονται τα στάδια της αγροτροφικής αλυσίδας ως εξής: είδη, χαρακτηριστικά παραγωγής, εμπορίου και κατανάλωσης.

Η βασική υπόθεση εργασίας της διατριβής είναι μια χρονολογική αιτιακή αλυσίδα, η οποία έχει ως αφετηρία τις επιδράσεις από διάφορους παράγοντες (εξωγενείς και ενδογενείς) στα χαρακτηριστικά του αγροτροφικού τοπίου των Κοκκινοχωριών, όπως αυτό κληροδοτήθηκε από τους Οθωμανούς στους Άγγλους, το 1878, και ολοκληρώνεται με την ανάδειξη των μεταβολών στα χαρακτηριστικά του αγροτροφικού τοπίου των Κοκκινοχωριών, όταν τερματίστηκε η Αγγλική Κατοχή του νησιού και η Κύπρος ανακηρύχθηκε σε Ανεξάρτητο Κράτος, το 1960.

Οι μεταβολές αυτές, ανάλογα με το πού εντοπίζονται, διακρίνονται σε μεταβολές στα οπτικά, στα λειτουργικά και στα συμβολικά χαρακτηριστικά του τοπίου. Οι μεταβολές στα οπτικά χαρακτηριστικά αποτυπώνονται στην εικόνα του τοπίου και στις αλλαγές που αυτή έχει δεχθεί. Οι μεταβολές στα λειτουργικά χαρακτηριστικά συνιστούν τις διαδικασίες παραγωγής, επεξεργασίας, εμπορίου και κατανάλωσης. Οι μεταβολές στα συμβολικά χαρακτηριστικά εντοπίζονται στα πολιτισμικά στοιχεία και στα νοήματα που κρύβονται πίσω από αυτά.

Τα γενικά ερευνητικά ερωτήματα συνδέονται με το θεωρητικό πλαίσιο. Το πρώτο ερώτημα σχετίζεται με την επιλογή του συγκεκριμένου χώρου και του χρόνου. Ο

χώρος που έχει επιλεγεί είναι τα Κοκκινοχώρια, μια πεδινή παραθαλάσσια περιοχή, με σημαντικά φυσικά πλεονεκτήματα, την παρουσία του υπόγειου υδροφόρου στρώματος και την εύφορη γη. Ο χρόνος είναι η περίοδος της Αγγλοκρατίας, που βρίθκει έντονων κοινωνικών και πολιτισμικών αλλαγών τόσο στην Κύπρο όσο και παγκόσμια.

Το δεύτερο ερώτημα σχετίζεται με τις επιπτώσεις των διαφόρων μεταβολών στην αγροτροφική αλυσίδα των Κοκκινοχωριών. Οι επιπτώσεις αυτές είναι πιθανόν να προέρχονται είτε από φυσικούς, είτε από ανθρώπινους παράγοντες. Οι μεταβολές που προκύπτουν από φυσικές διεργασίες αφορούν την ποιότητα του τοπίου, η οποία καθορίζεται από τα οικολογικά χαρακτηριστικά, την παραγωγική του δυνατότητα και τη συμβολική του αξία. Για τις ανθρώπινες διαδικασίες έχουν γίνει υποθέσεις εργασίας, οι οποίες αφορούν τη σύνδεση των τρόπων εκμετάλλευσης του συγκεκριμένου χώρου και των παρεμβάσεων σε αυτόν, τόσο από τους ανθρώπους, όσο και από άλλους παράγοντες που προκαλούν μεταβολές στο τοπίο.

Επειδή οι αιτίες των μεταβολών αυτών, καθώς και οι ίδιες οι μεταβολές, είναι αλληλένδετες, εξετάζονται ως ολότητα.

Τα ειδικά ερευνητικά ερωτήματα σχετίζονται με την αξιοποίηση και τη μεταβολή του αγροτροφικού τοπίου των Κοκκινοχωριών στα χρόνια της Αγγλοκρατίας και τις επιμέρους λειτουργίες του. Συγκεκριμένα, το αγροτροφικό τοπίο των Κοκκινοχωριών διακρίνεται στους τρεις κλάδους παραγωγής: τη γεωργία, την κτηνοτροφία και την τροφосуλλογή. Εξετάζεται η κατανομή των κλάδων στο χώρο. Επίσης, για κάθε κλάδο ξεχωριστά εξετάζονται:

- οι δυνατότητες του φυσικού περιβάλλοντος
- η διαθεσιμότητα των ειδών και οι επιδράσεις σε αυτή
- οι τρόποι, η τεχνολογία και οι μεταβολές στη διαδικασία παραγωγής
- τα εργαλεία και οι μέθοδοι επεξεργασίας των προϊόντων και η συνεχής εξέλιξη μέσων και μεθόδων
- οι εμπορικοί δρόμοι και η διάθεση των προϊόντων στις αγορές, τόσο του εσωτερικού, όσο και του εξωτερικού
- οι τρόποι και οι τεχνολογίες κατανάλωσης των προϊόντων.

2. 2. Μεθοδολογία

Η διατριβή βασίστηκε τόσο σε πρωτογενή, όσο και σε δευτερογενή δεδομένα. Η πρωτογενής έρευνα περιέλαβε τη συλλογή δεδομένων μέσω διερευνητικών συνεντεύξεων με ανθρώπους που έζησαν κατά την υπό μελέτη περίοδο στη γεωγραφική περιφέρεια των Κοκκινοχωριών, επιτόπιες εξερευνήσεις για την ανίχνευση του αποτυπώματος του υπό μελέτη αγροτροφικού τοπίου στο σημερινό τοπίο, καθώς και τη μελέτη πρωτογενούς υλικού από το Κρατικό Αρχείο, καθώς και ιδιωτικά αρχεία.

Η δευτερογενής έρευνα επικεντρώθηκε στη μελέτη βιβλιογραφίας σχετικής με τη γεωργοκτηνοτροφία, τις τροφές και τις διατροφικές συνήθειες, καθώς και με συναφή λαογραφικά στοιχεία στην Κύπρο και ειδικότερα στα Κοκκινοχώρια, στα χρόνια της Αγγλοκρατίας.

Αναλυτικότερα, ακολουθήθηκε η πιο κάτω σειρά εργασίας:

1^ο Στάδιο: Διερεύνηση Πεδίου

Η διερεύνηση πεδίου και ο συλλογισμός γύρω από τις εναλλακτικές προσεγγίσεις του θέματος έγινε σε δύο στάδια.

Πρώτον, εντοπίστηκαν και διερευνήθηκαν προκαταρκτικά οι διαθέσιμες, σχετικές με το θέμα πηγές. Οι πηγές περιλάμβαναν έγγραφα του Κρατικού Αρχείου και αρχείων κοινοτήτων, εφημερίδες, επίσης μονογραφίες σχετικές με τις υπό μελέτη κοινότητες. Ενδιαφέροντα στοιχεία εντοπίστηκαν σε μαθητικές εργασίες δημοσιευμένες σε περιοδικά σχολείων των Κοκκινοχωριών. Ιδιαίτερα χρήσιμες ήταν επίσης εργασίες-μελέτες δημοσιευμένες σε πρακτικά συνεδρίων ή επιστημονικών περιοδικών.

Σε δεύτερο στάδιο, ο πλήρης προσδιορισμός του θέματος και των πτυχών του αποκρυστάλλώθηκε μέσα από πιλοτικές συνεντεύξεις-συζητήσεις με κατοίκους της περιοχής και την επαφή με προσωπικά-οικογενειακά αρχεία και συλλογές. Όλη αυτή η ανασκόπηση δημιούργησε διάφορα ερωτήματα γύρω από τη σχέση φύσης-

ανθρώπου, επίσης σχετικά με τις διαδικασίες παραγωγής τροφής και τις χωρικές και χρονικές διαφοροποιήσεις τους.

Στο τέλος του σταδίου αυτού, προσδιορίστηκε η δομή της εργασίας και διατυπώθηκαν τα συναφή ερωτήματα που είχαν προκύψει στην πορεία της έρευνας.

2^ο Στάδιο: Συλλογή Δεδομένων

Αφού προσδιορίστηκαν οι άξονες γύρω από τους οποίους έπρεπε να στραφεί η έρευνα, ακολούθησε συστηματικότερη συλλογή δεδομένων.

Συγκεκριμένα, ολοκληρώθηκε η αρχειακή έρευνα τόσο στο Κρατικό Αρχείο, όσο και στα αρχεία των δήμων και των Κοινοτικών Συμβουλίων των υπό μελέτη οικισμών. Σημαντικό πρόβλημα προέκυψε με τη διατήρηση των αρχείων από τα Συμβούλια και τη διαθεσιμότητά τους.

Ακολούθως συγκεντρώθηκαν όλα τα στοιχεία που αντλήθηκαν από τις πηγές, εφημερίδες και περιοδικά των χρόνων της Αγγλοκρατίας μέσω του ηλεκτρονικού αρχείου του Γραφείου Τύπου και Πληροφοριών, αλλά και του έντυπου αρχείου της βιβλιοθήκης του Τμήματος Γεωργίας, δημοσιεύσεις της Στατιστικής Υπηρεσίας, στοιχεία από Κτηματικούς Χάρτες του Κτηματολογίου, τα *Cyprus Blue Books*, βιβλία περιηγητών, μονογραφίες και μαθητικές-φοιτητικές εργασίες που σχετιζόνταν με τα αγροτροφικά τοπία των Κοκκινοχωριών ή μπορούσαν να συμβάλουν στη διερεύνησή τους.

Ταυτόχρονα, ξεκίνησε η διεξαγωγή ημιδομημένων συνεντεύξεων, καθώς και έρευνας με τη μέθοδο των ομάδων εστίασης με τη βοήθεια ερωτηματολογίου (βλ. Παράρτημα Ι). Οι ημιδομημένες συνεντεύξεις αφορούσαν κυρίως ένα άτομο ή ομάδες 2-3 ατόμων. Οι ομάδες εστίασης περιλάμβαναν συνήθως ηλικιωμένα άτομα, τα οποία ήταν συγκεντρωμένα σε κάποιο χώρο, και συγκεκριμένα στο Κέντρο Ενηλίκων Δερύνειας και το ΚΕΠΑ «Άγιος Χριστόφορος» στο Παραλίμνι. Το ερωτηματολόγιο, λόγω του μεγέθους του, χρησιμοποιήθηκε σε κάθε περίπτωση τμηματικά, ανάλογα με το υπόβαθρο του συνεντευξιαζόμενου. Δηλαδή,

ερωτώντας π.χ. ένα άτομο σχετικά με τις καταβολές του και την πρότερη απασχόλησή του, του απευθύνονταν ερωτήσεις που αφορούσαν το αντικείμενό του.

Παράλληλα πραγματοποιήθηκαν επιτόπιες έρευνες για εντοπισμό και μελέτη αρχιτεκτονικών καταλοίπων σχετικών με το θέμα, όπως οι κατοικίες, τα πέτρινα μαντριά στο Κάβο Γκρέκο κ.ά., με στόχο το συσχετισμό τους με σχετικές προφορικές πληροφορίες.

3ο Στάδιο: Επεξεργασία-Ταξινόμηση Δεδομένων

Το στάδιο 3 προχωρούσε παράλληλα με το στάδιο 2. Τις συνεντεύξεις ακολουθούσε απομαγνητοφώνησή τους, και οι πληροφορίες που προέκυπταν, διακρίνονταν σε κατηγορίες και ταξινομούνταν με βάση τη δομή της εργασίας. Ταυτόχρονα, στο ίδιο πλαίσιο ταξινόμησης εντάσσονταν και όσες πληροφορίες προέρχονταν είτε από αρχειακό υλικό, είτε από δευτερογενείς πηγές.

Το στάδιο αυτό ολοκληρώθηκε με τη σκιαγράφηση των αγροτροφικών πολιτισμικών τοπίων των Κοκκινοχωριών στα χρόνια της Αγγλοκρατίας με βάση τις τρεις διαστάσεις τους (οπτική, εμπειρική-λειτουργική και συμβολική) και τις αλληλεπιδράσεις ανθρώπου και φυσικού περιβάλλοντος.

4ο Στάδιο: Συγγραφή και Παρουσίαση Εργασίας

Η διατριβή ολοκληρώθηκε με τη συγγραφή των αποτελεσμάτων της έρευνας και των συμπερασμάτων που προέκυψαν από αυτή.

Κεφάλαιο 3: Θεωρητικό Πλαίσιο-Παράγοντες Διαμόρφωσης των Αγροτροφικών Πολιτισμικών Τοπίων και της Λαογραφικής Οικολογίας των Κοκκινοχωριών στα Χρόνια της Αγγλοκρατίας

3.1. Το Αγροτροφικό Πολιτισμικό Τοπίο και Λαογραφική Οικολογία: προσδιορισμοί εννοιών

Οι κοινωνίες είναι μορφώματα μεταβλητά. Η μεταβλητότητα αυτή επηρεάζεται από το φυσικό περιβάλλον (γεωγραφική απομόνωση, φυσικά όρια, βιοποικιλότητα κλπ.), τα χαρακτηριστικά της κοινωνίας (κοινωνικές δομές, ήθη-έθιμα, αντιλήψεις κλπ.)¹⁰ και το επίπεδο της τεχνολογίας.¹¹ Στη βάση αυτών των παραγόντων, κάθε κοινωνία δημιουργεί το δικό της αγροτροφικό σύστημα¹², ένα σύνολο διαδικασιών, με τις οποίες τα μέλη της εξασφαλίζουν την τροφή τους. Τα αγροτροφικά παραγωγικά συστήματα είναι επίσης μεταβλητά, τόσο στο χώρο όσο και στο χρόνο. Οι μεταβολές καθορίζονται από περιβαλλοντικούς παράγοντες (π.χ. διαθεσιμότητα φυσικών πόρων), το κοινωνικοοικονομικό πλαίσιο και άλλους εξωγενείς παράγοντες (διεθνείς επιδράσεις, κυβερνητικές πολιτικές κλπ.) (βλ. σχήμα 2, ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ).¹³

Αγροτροφικό Πολιτισμικό Τοπίο

Το αγροτροφικό σύστημα μιας κοινωνίας αντικατοπτρίζεται στο τοπίο της συγκεκριμένης «γεωπολιτισμικής ενότητας»¹⁴. Χρησιμοποιείται ο όρος γεωπολιτισμική ενότητα, διότι από τον 20ό αιώνα η έννοια του τοπίου άρχισε να διευρύνεται, να ξεπερνά τις διαστάσεις του χώρου και του χρόνου (οπτική διάσταση) και να συνδέεται και με τα πολιτισμικά χαρακτηριστικά, καταλήγοντας τελικά στο συμπέρασμα ότι όλα τα τοπία είναι πολιτισμικά και οι διαστάσεις και

¹⁰ Κίζος Θ. & Μ. Κουλούρη, 2004, σ. 24-25.

¹¹ Rounds N. J. G., 1993, σ. 1-4.

¹² «Το αγροτροφικό σύστημα περιλαμβάνει όλες εκείνες τις λειτουργίες που απαιτούνται για την παραγωγή, τη μεταποίηση και την εμπορία των τροφίμων, έως ότου αυτά φτάσουν στον τελικό αποδέκτη τους που είναι ο καταναλωτής» (Αποστολόπουλος Κ. Δ., 2009, σ. 258).

¹³ Κίζος Θ. & Μ. Κουλούρη, 2004, σ. 25.

¹⁴ «Γεωπολιτισμική ενότητα είναι ένας γεωγραφικός χώρος όπου κυριαρχεί ένα σύστημα ορισμένων πολιτισμικών χαρακτηριστικών» (Braudel F., 2005, σ. 63).

οι ερμηνευτικές παράμετροι αυτών μεταβάλλονται ανάλογα με τις πολιτισμικές αποσκευές του ερμηνευτή¹⁵.

Το αγροτροφικό τοπίο είναι μια σύνθετη έννοια: περιγράφει το αγροτικό και το διατροφικό τοπίο. Στη σύγχρονη βιβλιογραφία απαντάται ως «agrifood landscape», όρος που χρησιμοποιείται για να αποτυπώσει τα αγροτροφικά συστήματα καθορισμένων χωρικών ενοτήτων. Στο άκουσμα του όρου αυτού, ο κοινός ανθρώπινος νους πηγαίνει σε εικόνες που αφορούν χρήσεις γης και είδη τροφής, ίσως και κατανομές αυτών. Πέρα όμως από την οπτική διάστασή του, κάθε τοπίο συνιστά επίσης ένα «παραγωγικό μέσο, είναι ο βιότοπος για οργανισμούς και είδη, και μία πολιτισμική εικόνα».¹⁶ Όλα τα τοπία, λοιπόν, είναι «πολιτισμικά»¹⁷, και προκύπτουν ως κοινή συνισταμένη τριών παραγόντων: του φυσικού περιβάλλοντος, του κοινωνικοπολιτισμικού συστήματος και του επιπέδου της τεχνολογίας¹⁸ (βλ. σχήμα 1, ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II).

Συνήθως το αγροτροφικό τοπίο ορίζεται με βάση τις χρήσεις της γης ή τις κατανομές των τροφίμων. Όμως, η σύγχρονη γεωγραφία υποστηρίζει ότι, πέρα από τη μορφολογία, χρήζουν διερεύνησης τόσο η λειτουργικότητα, όσο και τα νοήματα πίσω απ' το τοπίο¹⁹ (βλ. και σχήμα 3, ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II).

Από τα πιο πάνω, συμπεραίνεται ότι το τοπίο είναι ένα σύστημα, η ανάλυση του οποίου χρήζει συστημικής προσέγγισης. Ένας πλήρης ορισμός του αγροδιατροφικού τοπίου προκύπτει από τις ακόλουθες συνιστώσες²⁰ (βλ. και σχήμα 3, ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II):

Οπτική: Αφορά τη μορφολογία του τοπίου, δηλαδή τα φυσικά και τεχνητά χαρακτηριστικά του περιβάλλοντος της συγκεκριμένης γεωπολιτισμικής ενότητας²¹, και αναλύεται με μεθόδους γεωγραφικής οπτικοποίησης, χωρικής

¹⁵ Τερκενλή Θ., 1996, σ. 13-14. Terkenli T., 2001, p. 199. Δουκέλλης Π.Ν., 2005, σ. 15.

¹⁶ Κίζος Θ. & Κουλούρη Μ., 2004, σ. 24. Βλ. και Terkenli T., 2001, p. 200. Δουκέλλης Π.Ν., 2005, σ. 15. Kizos T. et al., 2010, p. 573.

¹⁷ Τερκενλή Θ., 1996, σ. 18. Crow J. et al., 2011, p. 113.

¹⁸ Rounds N. J. G., 1990, p. 01-04.

¹⁹ Κίζος Θ. & Μ. Κουλούρη, 2004, σ. 24. Terkenli T., 2001, p. 200.

²⁰ Βασισμένο στην ανάλυση του πολιτισμικού τοπίου όπως αναφέρεται στο Terkenli T., 2001, σ. 200-201 και στους ορισμούς του αγροτικού και αγροδιατροφικού τοπίου, όπως αναφέρονται στα Κίζος Α., 2002, σ. 26-27 και Αποστολόπουλος Κ. Δ., 2009, σ. 258.

²¹ Δουκέλλης Π.Ν., 2005, σ. 15.

ανάλυσης και μορφολογίας. Πάνω σ' αυτά τα χαρακτηριστικά οικοδομείται το παραγωγικό-καταναλωτικό σύστημα και διαμορφώνεται η τελική εικόνα του αγροτικού τοπίου.

Εμπειρική-Λειτουργική: Περιλαμβάνει όλα τα χαρακτηριστικά των παραγωγικών και καταναλωτικών συστημάτων, καθώς και όλες εκείνες τις λειτουργίες που απαιτούνται για την παραγωγή, τη μεταποίηση, την εμπορεία και την κατανάλωση των προϊόντων. Τα χαρακτηριστικά αυτά, συν τω χρόνω, αφήνουν στο τοπίο τα «αποτυπώματά» τους, τα οποία συμβάλλουν στη συμβολική-αισθητική αξία του. Η συνιστώσα αυτή αναλύεται με μεθόδους χωρικής, συστημικής, δικτυακής ανάλυσης και εθνογραφικές, ανθρωπολογικές, εμπειρικές μεθόδους.

Συμβολική: Αφορά την πολιτισμική ταυτότητα του τοπίου. Περιλαμβάνει τις αναπαραστάσεις, τους συμβολισμούς, και τα νοήματα τα οποία αναφέρονται στα οπτικά και λειτουργικά χαρακτηριστικά του τοπίου. Η συμβολική συνιστώσα αναλύεται με μεθόδους σημειωτικές, εθνογραφικές, ερμηνευτικές, ψυχολογικές, στρουκτουραλιστικές.

Οι κατηγορίες αυτές δεν είναι πάντοτε διακριτές μεταξύ τους. Συνήθως είναι αλληλένδετες και αλληλοσυσχετιζόμενες.

Λαογραφική Οικολογία

Αρχικά, ο όρος οικολογία αφορούσε τη βιολογική οικολογία. Η βιολογική οικολογία είναι η επιστήμη που μελετά τις διεργασίες των οικοσυστημάτων, δηλαδή των σχέσεων των ειδών του βιοτικού περιβάλλοντος τόσο μεταξύ τους όσο και με το αβιοτικό περιβάλλον. Ο άνθρωπος, όμως, ως δρων παράγων σ' ένα χώρο, διαφοροποιεί το τοπίο, επηρεάζει τη βιοποικιλότητα και επηρεάζεται από αυτή, δημιουργώντας πολιτισμό.

Από τα αρχαία χρόνια, αρκετές θεωρίες προσπάθησαν να ερμηνεύσουν τη σχέση φυσικού περιβάλλοντος και ανθρώπινου πολιτισμού, με κυριότερες τον περιβαλλοντικό ντετερμινισμό (environmental determinism) και τον

ποσομπιλισμό (possibilism). Ο περιβαλλοντικός ντετερμινισμός, ο οποίος ανάγεται στην περίοδο της κλασικής Ελλάδας, υποστηρίζει ότι το περιβάλλον μηχανικά-δικτατορικά καθορίζει πώς ο πολιτισμός προσαρμόζεται στις δικές του συνθήκες. Η θεωρία αυτή παρουσιάζει δύο μεγάλα προβλήματα. Το πρώτο είναι η πεποίθηση ότι το περιβάλλον και η ζωή σε αυτό είναι σταθερά και δεν αλλάζουν ποτέ. Το δεύτερο είναι ο υποβαθμισμένος ρόλος του πολιτισμού έναντι του δικτατορικού περιβάλλοντος²². Έτσι, στα τέλη του 19^{ου} αιώνα, γεννήθηκε η ο ποσομπιλισμός, από τη γαλλική σχολή, με ιδρυτή τον γεωγράφο Vidal de la Blanche.²³ Ο ποσομπιλισμός υποστήριζε ότι «οι διαφορετικές ανθρώπινες ομάδες είναι σε θέση να αναπτύξουν τελείως διαφορετικά *genres de vie*²⁴ μέσα στο ίδιο φυσικό περιβάλλον. Οι διαφορές αυτές έχουν προκαλέσει, επιπλέον, τη δημιουργία χαρακτηριστικών τοπίων και περιοχών πάνω στην επιφάνεια της γης».²⁵ Βασικό πρόβλημα αμφοτέρων των θεωριών, του περιβαλλοντικού ντετερμινισμού και του ποσομπιλισμού, ήταν η αντιμετώπιση του ανθρώπινου πολιτισμού και του φυσικού περιβάλλοντος ως δύο ξεχωριστών οντοτήτων, που «αντιπαλεύονταν» η μια την άλλη για την επικράτηση.

Έτσι, στις αρχές του 20^{ου} αιώνα, ο Julian Steward θεμελίωσε την πολιτισμική οικολογία, την επιστήμη που μελετά τις ανθρώπινες προσαρμογές στα κοινωνικά και φυσικά περιβάλλοντα.²⁶ Ο πολιτισμός (η κουλτούρα) εκλαμβάνεται ως δυναμικό χαρακτηριστικό του οικοσυστήματος, στο οποίο η υπό μελέτη κοινωνική ομάδα διαβιεί.²⁷

Η λαογραφία συνιστά μέρος του πολιτισμικού συστήματος ενός τόπου, είναι «η επιστήμη που μελετά το λαϊκό πολιτισμό, τα ήθη, τα έθιμα, τα τραγούδια, τις παραδόσεις, κτλ.».²⁸ Συνεπώς, η «λαογραφική οικολογία» είναι μια κατηγορία της πολιτισμικής οικολογίας και μελετά τους τρόπους με τους οποίους οι διαφορετικές ανθρώπινες ομάδες αλληλεπιδρούν μεταξύ τους και σε σχέση με το περιβάλλον,

²² Sutton M. Q. & E. N. Anderson, 2010, p.15.

²³ Sarre P. et al., 1987, σ. 120.

²⁴ “*genre de vie*”: όρος που πρωτοχρησιμοποίησε ο Vidal de la Blanche. Δεν έχει δοθεί ποτέ σαφής ορισμός του. Αντιπροσωπεύει τον παραδοσιακό τρόπο ζωής μιας κοινωνίας (Sarre P. et al., 1987, σ. 120-121).

²⁵ Sarre P. et al., 1987, σ. 121.

²⁶ Λιβέρη Α. κ.ά., 2008, σ. 02. Βλ. και Sutton M. Q. & E. N. Anderson, 2010, p. 21-22.

²⁷ Frake C. O., 1962, p. 53.

²⁸ Γεωργοπαπαδάκος Α., 1984, σ. 587, λήμμα «λαογραφία».

δημιουργώντας λαϊκό πολιτισμό. Ο λαϊκός πολιτισμός αφορά τον υλικό βίο (τροφήμα, ενδυμασία, κατοικία κλπ.), τον πνευματικό βίο (λαϊκή μετεωρολογία, θρησκεία, παραδόσεις, παροιμίες, κλπ.) και τον κοινωνικό βίο (ήθη, έθιμα, κλπ.).

Ο όρος «λαογραφική οικολογία» είναι σχεδόν άγνωστος τόσο στην ελληνική, όσο και στην ξένη βιβλιογραφία. Η πιο γνωστή αναφορά που γίνεται σ' αυτόν στην ελληνική βιβλιογραφία προέρχεται από τον Νικόλαο Μάργαρη στο βιβλίο «Λαογραφική Οικολογία».²⁹ Πρόκειται για ένα πολύ απλό εμπειρικό βιβλίο, στο οποίο γίνεται μνεία τόσο στα «αγροτικά», όσο και στα «εδώδιμα». Και στη διεθνή βιβλιογραφία, η «λαογραφική οικολογία» δεν αποτέλεσε ιδιαίτερα προσφιλή όρο. Η κύρια επιστημονική αναφορά στην έννοια «folklore ecology» (λαογραφική οικολογία) σχετίζεται με το πόνημα του Νικολάου Μάργαρη ως πηγή πληροφοριών³⁰. Σε αρκετές μελέτες, μολονότι δεν χρησιμοποιήθηκε ο συγκεκριμένος όρος, έχει γίνει αναφορά στο νόημά του, συσχετίζοντας την οικολογία με τη λαογραφία,³¹ ακόμη και σε περιπτώσεις ερμηνείας διατροφικών φαινομένων. Κυρίως, όμως, χρησιμοποιήθηκε η ευρύτερη έννοια της πολιτισμικής οικολογίας.

Στην παρούσα εργασία εξετάζονται στοιχεία λαογραφικής οικολογίας στα αγροτροφικά τοπία των Κοκκινοχωριών. Ουσιαστικά, διερευνώνται οι αλληλεπιδράσεις ανθρώπου και φυσικού περιβάλλοντος («λαογραφική οικολογία»), καθώς και η κατανομή των αγροτροφικών χαρακτηριστικών στο χώρο («αγροτροφικά τοπία»), όπως αυτά προέκυψαν από τις πιο πάνω αλληλεπιδράσεις.

²⁹ Μάργαρης Ν. Σ., 1991.

³⁰ Βλ. Zacharopoulos E., 2006.

³¹ Βλ. Νιτσιάκος Β., 2001, όπου αναδρομή στην ενασχόληση Ελλήνων λαογράφων, όπως η Άλκη Κυριακίδου-Νέστορος, με την «οικολογική» ανάγνωση των λαογραφικών φαινομένων και γενικά με την εξέταση της σχέσης λαογραφίας και οικολογίας.

Παράγοντες Διαμόρφωσης Αγροτροφικών Τοπίων

Τα αγροτροφικά τοπία προκύπτουν ως αποτέλεσμα επίδρασης διαφόρων παραγόντων. Οι παράγοντες αυτοί διακρίνονται σε ενδογενείς και εξωγενείς (σχήμα 2, ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ).³²

Οι ενδογενείς παράγοντες είναι τόσο τα φυσικά χαρακτηριστικά, όσο και τα χαρακτηριστικά των κοινωνιών του συγκεκριμένου τόπου.

Τα φυσικά χαρακτηριστικά συνιστούν ουσιαστικά το συγκεκριμένο οικοσύστημα και διακρίνονται στα βιοτικά και αβιοτικά χαρακτηριστικά του. Τα βιοτικά υλικά του οικοσυστήματος συνιστούν η χλωρίδα και η πανίδα που υπάρχουν σε αυτό³³. Τα αβιοτικά υλικά είναι τα τμήματα του φυσικού περιβάλλοντος που δεν έχουν ζωή, όπως το νερό, ο αέρας, το έδαφος³⁴. Τα πιο πάνω, στο σύνολό τους, συνθέτουν τα κλιματικά, γεωλογικά, υδρολογικά και εδαφολογικά χαρακτηριστικά του οικοσυστήματος.

Τη διαμόρφωση των αγροτροφικών τοπίων επηρεάζουν, επίσης, τα κοινωνικά, οικονομικά, πολιτικά και πολιτισμικά χαρακτηριστικά των συγκεκριμένων κοινωνιών. Συγκεκριμένα, τα κοινωνικά χαρακτηριστικά του τοπίου διαμορφώνονται από την κοινωνική οργάνωση και την ηλικιακή δομή του συγκεκριμένου κοινωνικού συνόλου. Τα οικονομικά χαρακτηριστικά του τοπίου προκύπτουν από την παραγωγική και καταναλωτική δομή της κοινωνίας. Τα πολιτικά χαρακτηριστικά συνδέονται με τις τοπικές δομές της εξουσίας. Τέλος, τα πολιτισμικά χαρακτηριστικά συνιστούν τα στοιχεία της παράδοσης και οι τοπικές αξίες.

Ως εξωγενείς επιδράσεις ορίζονται οι κυβερνητικές πολιτικές, αλλά και ευρύτερων διοικητικών συνόλων, ακόμη και σε διεθνές επίπεδο.

Στο σύνολό τους οι παράγοντες αυτοί και κυρίως οι μεταξύ τους αλληλεπιδράσεις, επηρεάζουν τις σχέσεις ανθρώπινων κοινωνιών και φυσικού περιβάλλοντος, οι

³² Κίζος Θ. & Μ. Κουλούρη, 2004, σ. 25.

³³ Emberlin J. C., 2002, σ. 14.

³⁴ Emberlin J. C., 2002, σ. 23.

οποιές αποκρυσταλλώνονται στο «αγροτροφικό πολιτισμικό τοπίο», και μελετώνται από τη «λαογραφική» ή με την ευρύτερη έννοια «πολιτισμική οικολογία».

3. 2. Παράγοντες Διαμόρφωσης των Αγροτροφικών Τοπίων των Κοκκινοχωριών κατά την Αγγλοκρατία

Όπως προκύπτει από το κεφάλαιο 3.1., το αγροτροφικό τοπίο αποτελεί ένα σύστημα και η διαμόρφωσή του προκύπτει από τις επιδράσεις διάφορων παραγόντων. Οι παράγοντες αυτοί διακρίνονται σε ενδογενείς και εξωγενείς (σχήμα 2, ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II). Οι ενδογενείς παράγοντες αφορούν το φυσικό περιβάλλον και τις κοινωνικοοικονομικές συνθήκες της συγκεκριμένης περιοχής. Οι εξωγενείς παράγοντες αφορούν εθνικές και διεθνείς αποφάσεις και πολιτικές που επηρεάζουν και πάλι το αγροτροφικό σύστημα της περιοχής αυτής.³⁵ Στο παρόν κεφάλαιο περιγράφονται οι παράγοντες που συνετέλεσαν στην ανάπτυξη σχέσεων ανάμεσα στους ανθρώπους και στο φυσικό περιβάλλον και τελικά στη διαμόρφωση των αγροτροφικών τοπίων στα Κοκκινοχώρια, κατά τα Χρόνια της Αγγλοκρατίας στο νησί (1878-1960).

3. 2. 1. Θέση-Φυσικά Γνωρίσματα

Η γεωγραφική περιφέρεια των Κοκκινοχωριών εντοπίζεται στο νοτιοανατολικότερο τμήμα της Κύπρου. Στα βόρειά της είναι η Μεσαορία και στα δυτικά η Πεδιάδα της Λάρνακας. Στα νότια και ανατολικά βρέχεται από θάλασσα. Συνίσταται από 12 αμιγώς ελληνικούς οικισμούς και δύο αμιγώς τουρκικούς.³⁶ Η παρούσα μελέτη καταπιάνεται με τέσσερις εξ αυτών, οι οποίοι βρίσκονται στο νοτιοανατολικότερο τμήμα του νησιού, την Αγία Νάπα, τη Σωτήρα, το Παραλίμνι και τη Δερύνεια. (βλ. Χάρτης 1 και Χάρτης 2, ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ III).

³⁵ Κίζος Θ. & Μ. Κουλούρη, 2004, σ. 24.

³⁶ Καρούζης Γ., 2000, σ. 88-95.

Γεωλογικά η περιοχή των Κοκκινοχωριών βρίσκεται στη ζώνη των αυτόχθονων ιζηματογενών πετρωμάτων.³⁷ Τα εδάφη που εντοπίζονται είναι δύο ειδών, η «καφκάλλα» και το «κοκκινόχωμα» (terra rosa). Η «καφκάλλα» δεν είναι έδαφος, αλλά μια σκληρή ασβεστολιθική κρούστα που εμφανίζεται σε χαμηλά οροπέδια, όπως το οροπέδιο των Κοκκινοχωριών. Συνήθως κάτω από την «καφκάλλα» υπάρχει ένα στρώμα «χαβάρας», «ένα μαλακό εύθρυπτο πέτρωμα που το ασβέστιό του αποπλένεται και διηθείται προς τα κάτω, κυρίως κατά τη χειμερινή περίοδο. Κατά τη θερινή περίοδο φθάνει στην επιφάνεια σχετική υγρασία με ασβέστιο».³⁸ Τα εδάφη «terra rosa» χαρακτηρίζονται από έντονο ερυθρωπό χρώμα και συνιστούν δημιούργημα του μεσογειακού κλίματος.³⁹ Πρόκειται για εδάφη πλούσια σε σίδηρο, το οποίο, όταν έρχεται σε επαφή με οξυγόνο της ατμόσφαιρας, οξειδώνεται και παίρνει κοκκινωπό χρώμα.⁴⁰ Τα «terra rosa» είναι πολύ παραγωγικά εδάφη, αποστραγγίζονται εύκολα και παρουσιάζουν κοκκώδη δομή και αργιλοπηλώδη υφή.⁴¹

Την περιοχή των Κοκκινοχωριών διέρρεαν οι χειμαρροί που φαίνονται στο χάρτη 6 (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ). Σημαντική πηγή νερού ήταν επίσης το υδροφόρο στρώμα των Κοκκινοχωριών (χάρτης 3, ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ) το δεύτερο σημαντικό υδροφόρο στρώμα της Κύπρου, το οποίο γνώρισε ανεξέλεγκτη εκμετάλλευση ειδικά με την ανάπτυξη της τεχνολογίας και την εισαγωγή των ανεμόμυλων και εφεξής.⁴²

Η λίμνη του Παραλιμνιού, η οποία βρίσκεται ανάμεσα στη Σωτήρα, το Παραλίμνι και τη Δερύνεια και είναι η τρίτη μεγαλύτερη σε έκταση στην Κύπρο μετά τις αλυκές της Λάρνακας και της Λεμεσού, αποτέλεσε σημαντικό υγρότοπο για την περιοχή των Κοκκινοχωριών.⁴³ Αξιοποιήθηκε για το νερό της (μολονότι ήταν υφάλμυρο), την πανίδα της, αλλά κυρίως για τον «κόννο» (αργιλικά εδάφη) που σφράγιζε τις στέγες των σπιτιών τον χειμώνα.

³⁷ Παναγίδης Ι., 2017, σ. 55.

³⁸ Καρούζης Γ., 1997, σ. 102.

³⁹ Καρούζης Γ., 1997, σ. 102.

⁴⁰ Allen H. D., 2001, p. 81.

⁴¹ Καρούζης Γ., 1997, σ. 102-103.

⁴² Καρούζης Γ., 1997, σ. 91-92.

⁴³ Καρούζης Γ., 1997, σ. 89.

Τα δάση στην υπό μελέτη περιοχή (βλ. χάρτης 5, ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ) χαρακτηρίζονταν κυρίως από θαμνώδη βλάστηση, ειδικότερα μακία βλάστηση⁴⁴ και φρύγανα (αόρατοι, σχίνοι, θυμάρι, κάππαρη, «μαζιά»⁴⁵).

Στις παράκτιες περιοχές σχηματίζονται σπηλιές που αξιοποιούνταν τόσο από τους βοσκούς, όσο και από τους ψαράδες.⁴⁶

Το κλίμα της περιοχής είναι καθαρά μεσογειακό. Χαρακτηρίζεται από βροχερούς και ήπιους χειμώνες, θερμά και ξηρά καλοκαίρια και μεγάλη διάρκεια ηλιοφάνειας. Οι θερμοκρασίες ποικίλλουν ανάλογα με την εποχή.⁴⁷ Παγετός εμφανίζεται 8.3 ημέρες το χρόνο.⁴⁸ Σύμφωνα με τη Μετεωρολογική Υπηρεσία, σοβαρές πολυομβρίες σημειώθηκαν κατά τα έτη 1904-05, 1906-07, 1911-12, 1919-20, 1925-26, 1929-30, 1934-35 και 1952-53. Σοβαρές ανομβρίες («αστοσιές») παρατηρήθηκαν κατά τα έτη 1901-02, 1931-32 και 1932-33.⁴⁹

3. 2. 2. Η Τοπική Κοινωνία των Κοκκινοχωριών

Πληθυσμός: Όπως φαίνεται στον πίνακα 2 (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙV), σύμφωνα με τις απογραφές πληθυσμού που γίνονταν από την περίοδο 1878 μέχρι 1960, στις τέσσερις υπό μελέτη κοινότητες, παρατηρείται αυξητική τάση του πληθυσμού. Οι κάτοικοί τους στα πρώτα χρόνια ήταν μερικές εκατοντάδες, ενώ στο τέλος της Αγγλοκρατίας ξεπερνούσαν τους χίλιους ή ακόμη και τις δύο χιλιάδες. Οι οικισμοί αυτοί ήταν αμιγώς ελληνικοί και οι κάτοικοί τους Ορθόδοξοι Χριστιανοί.⁵⁰

Θρησκευτικά Μνημεία: Στην περιοχή υπήρχαν αρκετές εκκλησίες και εξωκκλήσια (πίνακας 1, ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙV). Οι κύριες εκκλησίες στην Αγία Νάπα και τη Δερύνεια ήταν αφιερωμένες στην Παναγία, στο Παραλίμνι στον Άγιο Γεώργιο τον

⁴⁴ «μακί» <γαλλ. maquis.

⁴⁵ Ενδεικτικά βλ. Ευθυμίου Ε., 2001 και Σμάγας Α. Δ., 2008.

⁴⁶ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 24-25. Πλατής Π. Ν., 2003, σ. 89-90. Ευθυμίου Ε. & Δ. Ευθυμίου, 1998, σ. 72.

⁴⁷ Νικολαΐδης Κ. Α., 2017, σ. 388.

⁴⁸ Καρούζης Γ., 1997, σ. 79.

⁴⁹ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 54-55.

⁵⁰ Barry F. W., 1884, p. 36. *Report on the Census of Cyprus, 1891, 1893*, p. 40. *Report on the Census of Cyprus, 1901, 1902*, p. 40. Mavrogordato A., 1912, p. 46. Hart-Davis C. H., 1922, p. 41-42. Hart-Davis C. H., 1932, p. 36-37. *Cyprus: Census of Population and Agriculture, 1946, 1949*, p. 09. *Cyprus: Census of Population and Agriculture, 1960, 1962*, p. 10-11.

Σπόρο, και στη Σωτήρα, στο Σωτήρα Χριστό. Όταν γιόρταζαν οι εκκλησίες αυτές, γίνονταν μεγάλες γιορτές και εμποροπανηγύρεις. Εμποροπανηγύρεις γίνονταν και στις γιορτές κάποιων από τις μικρότερες εκκλησίες-εξωκκλήσια.

Ασχολίες Κατοίκων: Οι κάτοικοι των Κοκκινοχωριών ως επί το πλείστον απασχολούνταν στον πρωτογενή τομέα της οικονομίας και δη στη γεωργία και την κτηνοτροφία. Βασικό προϊόν ήταν τα δημητριακά και ακολούθως τα οπωροκηπευτικά. Οι πλείστοι των αγροτών κατείχαν και κοπάδι με αιγοπρόβατα. Στο ετήσιο εισόδημα των αγροτών, σημαντικά συνέβαλλε το εμπόριο των αμπελοπουλιών που συλλαμβάνονταν στα ξόβεργα. Τα προϊόντα των αγροτών αποστέλλονταν είτε ακτοπλοϊκώς στο εξωτερικό, είτε διατίθεντο στην τοπική αγορά των γειτονικών χωριών, της Αμμοχώστου, αλλά και ολόκληρης της Κύπρου.

Διοίκηση: Υπεύθυνος για τη διοίκηση κάθε κοινότητας ήταν ο «μουχτάρης» (κοινοτάρχης) μαζί με τους «αζάδες» (δημογέροντες)⁵¹. Εκτός από τους «αζάδες», πολύτιμοι βοηθοί του «μουχτάρη» στην τέλεση των καθηκόντων του ήταν ο «τουρκόπουλλος» (αγροφύλακας) και ο «βαριάνος» ή «αλάτουρος» ή «αλατοφύλακας» (ακτοφύλακας). Τόσο ο αγροφύλακας, όσο και ο ακτοφύλακας κινούνταν με μία φοράδα στις περιοχές που επέβλεπαν, εντοπίζοντας τυχόν προβλήματα.⁵² Ο αγροφύλακας επέβλεπε τις καλλιέργειες, ήλεγχε τις άδειες των βοσκών, μετρούσε τα ζώα των κοπαδιών, τα οποία δεν έπρεπε να ξεπερνούν τον προκαθορισμένο αριθμό, ούτε να εισέρχονται σε καλλιεργημένες εκτάσεις χωρίς άδεια κλπ. Ο ακτοφύλακας είχε τον έλεγχο της παραλίας, των «ακτών». Κύριο μέλημά του ήταν η πάταξη των παράνομων αλατοσυλλεκτών,⁵³ αλλά και η επιτήρηση των ψαράδων (ήλεγχε για τυχόν παράνομη χρήση δυναμίτη, κλπ.).⁵⁴

Ο θεσμός του «μουχτάρη» και των συνεργατών του ανάγεται στα χρόνια της Τουρκοκρατίας. Για την εκλογή τους, μέχρι τα Οκτωβριανά (1931) ίσχυε το

⁵¹ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 165.

⁵² Τσολάκης Κ., 2003, σ. 278.

⁵³ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

⁵⁴ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 96.

εκλογικό σύστημα, ενώ μετά το 1931 διορίζονταν από την Αγγλική Κυβέρνηση.⁵⁵ Οι «μουχτάρηδες» έφεραν ενδεικτικό σήμα στο στήθος τους.⁵⁶

Από τις αρχές του 20^{ου} αιώνα, υπήρχε επίσης αστυνομικός σταθμός στο Παραλίμνι, ο οποίος είχε την επίβλεψη και των γειτονικών κοινοτήτων. Η Αγία Νάπα, η Σωτήρα, η Δερύνεια και άλλα γειτονικά χωριά, μέχρι και το Αυγόρου, υπάγονταν στον αστυνομικό σταθμό Παραλιμνίου.⁵⁷ Τόσο ο ακτοφύλακας, όσο και ο αγροφύλακας, για να καθορίσουν την ποινή για κάποιο σοβαρό παράπτωμα («να κόψουν πρόστιμο»), έπαιρναν έγκριση από τον Σταθμό.

Εκπαίδευση: Η Αποικιακή Κυβέρνηση έκανε μεγάλες προσπάθειες για τον περιορισμό του αναλφαβητισμού. Ανέλαβε τα σχολεία και είχε την εποπτεία της επιμόρφωσης των μαθητών, χωρίς όμως ουσιαστικά αποτελέσματα. Τα ποσοστά του αναλφαβητισμού παρέμεναν υψηλά, κυρίως λόγω των οικονομικών συνθηκών της εποχής, που οδηγούσαν στην αξιοποίηση των παιδιών ως εργατών στις αγροτικές εργασίες.⁵⁸ Οι μεγαλύτεροι σε ηλικία δεν είχαν ούτε στοιχειώδη μόρφωση, ενώ από τα μικρά παιδιά φοιτούσαν, μόνο στο δημοτικό σχολείο, κυρίως τα αγόρια. Τα κορίτσια συνήθως δεν αποκτούσαν ούτε τη στοιχειώδη μόρφωση.⁵⁹ Τα πλείστα κτήρια των σχολείων ήταν σε κακή κατάσταση. Οι μαθητές συνήθως ήταν ρακένδυτοι, ενώ συχνά τα παιδιά, ειδικά το καλοκαίρι, περπατούσαν ξυπόλυτα.⁶⁰ Στην κυπριακή ύπαιθρο, μεγάλης εκτίμησης έχαιραν οι δάσκαλοι και οι ιερείς. Αυτοί μαζί με τους «μουχτάρηδες» καθόριζαν την πορεία των τοπικών κοινωνιών, ενημέρωναν τους κατοίκους για τα νέα πέρα από το χωριό τους και έδιναν διάφορες συμβουλές για την επίλυση προβλημάτων, ως πιο μορφωμένοι.⁶¹

Συνθήκες υγείας και υγιεινής: Νοσοκομεία διέθεταν οι πλησιέστερες πόλεις, ενώ υπήρχαν και οι πρακτικοί γιατροί και οι μαιές στα χωριά, που αναλάμβαναν τις

⁵⁵ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 166. Τσολάκης Κ., 2003, σ. 279.

⁵⁶ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 165.

⁵⁷ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 282.

⁵⁸ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 143-144.

⁵⁹ Ρίχτερ Χ.Α., 2007, σ. 403.

⁶⁰ Surridge B. J., 1930, σ. 18-19.

⁶¹ Surridge B. J., 1930, σ. 20.

θεραπείες των ασθενών, συνήθως με βότανα και ευχές.⁶² Ασθένειες όπως η ελονοσία και οι οφθαλμικές παθήσεις, μάστιζαν τον πληθυσμό. Μετά τον Α΄ Παγκόσμιο Πόλεμο και την επιστροφή των στρατιωτών, άρχισαν να εμφανίζονται και τα πρώτα αφροδίσια νοσήματα.⁶³

Πολιτιστική Ζωή: Η περιοχή των Κοκκινοχωριών ήταν γνωστή για τους λαϊκούς ποιητές της, οι οποίοι διέπρεπαν στο «τσιάττισμα». «Τσιαττίσματα» γίνονταν καθημερινά ανάμεσα σε συγχωριανούς στους δρόμους, στα καφενεία, στις εργασίες τους. Πέρα από τις γιορτές του κύκλου ζωής και τις θρησκευτικές γιορτές, γίνονταν επίσης διάφορες καλλιτεχνικές εκδηλώσεις. Θεατρικές ομάδες και караγκιοζοπαίχτες έδιναν παραστάσεις στα χωριά, ενώ μετά τον Β΄ Παγκόσμιο Πόλεμο λειτούργησαν και οι πρώτοι κινηματογράφοι.⁶⁴

3. 2. 3. Τα Αγροτικά Νοικοκυριά και οι Καλλιέργειες στην Κύπρο

Όπως αναφέρει ο Α. Κίζος, η ολοκληρωμένη σπουδή των αγροτικών τοπίων πρέπει να περιλαμβάνει τόσο τις αγροτικές εκμεταλλεύσεις όσο και τα χαρακτηριστικά των αγροτικών νοικοκυριών στη συγκεκριμένη περιοχή.⁶⁵

Αγροτικά Νοικοκυριά

Η μελέτη των αγροτικών νοικοκυριών είναι πιο σύνθετη από αυτήν της αγροτικής εκμετάλλευσης. Αφορά τον προσδιορισμό του αρχηγού του νοικοκυριού, το ρόλο των μελών του στην παραγωγική διαδικασία και τις αλληλεπιδράσεις μεταξύ τους, αλλά και με τον ευρύτερο κοινωνικό περίγυρο.⁶⁶

Τα συνήθη νοικοκυριά αποτελούνταν από 10-12 άτομα, αλλά υπήρχαν και οικογένειες με περισσότερα ή λιγότερα μέλη. Οι αγροτικές κοινότητες των Κοκκινοχωριών ήταν καθαρά ανδροκρατούμενες κοινωνίες. Οι γυναίκες δεν

⁶² Surridge B. J., 1930, σ. 14-15, 24.

⁶³ Ρίχτερ Χ.Α., 2007, σ. 400-403. Surridge B. J., 1930, σ. 14-16.

⁶⁴ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 196-197.

⁶⁵ Κίζος Α., 2002, σ. 54-56.

⁶⁶ Κίζος Α., 2002, σ. 55.

είχαν σχεδόν ποτέ λόγο για οτιδήποτε αφορούσε την οικογένεια και τις αποφάσεις σχετικά με αυτή. Λόγο και δικαιώματα δεν είχαν ούτε τα παιδιά, τα οποία όφειλαν να υπακούουν στις αποφάσεις του πατέρα.⁶⁷

Οι Ελληνοκύπριοι αγρότες διαβιούσαν σε οικίες κατασκευασμένες από πηλό και πέτρες ή πλιθάρια. Οι κατοικίες περιλάμβαναν συνήθως ένα δωμάτιο, και ολόκληρη η οικογένεια ζούσε, έτρωγε και κοιμόταν σε αυτό. Συχνά στο ίδιο αυτό δωμάτιο φυλάσσονταν και τα βόδια, τα ζώα-αρωγοί στις αγροτικές εργασίες. Συνήθως, όμως, για τα βόδια υπήρχε χωριστός χώρος, ο σταύλος. Στην αυλή των σπιτιών ζούσαν και άλλα ζώα, όπως τα γουρούνια, τα πουλερικά, κλπ. Την επίπλωση του σπιτιού αποτελούσε συνήθως ένα τραπέζι με μερικές καρέκλες, σεντούκια και κρεβάτια.⁶⁸ Λόγω του μεγάλου αριθμού των παιδιών, συχνά τα κρεβάτια δεν έφταναν για όλους και κάποιοι έστρωναν ψαθί ή στρώμα («κρεββάτι») στο πάτωμα για να κοιμηθούν. Επίσης, συχνά τα παιδιά δεν ολοκλήρωναν τη φοίτησή τους ούτε στη βασική εκπαίδευση. Εγκατέλειπαν το σχολείο και καταπιάνονταν με τις οικογενειακές αγροτικές εργασίες.⁶⁹

Η ηθική των γυναικών έπρεπε να διαφυλάσσεται απαραίτητως. Για την τιμή των γυναικών δεν έπρεπε ποτέ να ακουστεί ή ακόμη και να υπονοηθεί οτιδήποτε. Για λόγους σεμνότητας, οι γυναίκες κυκλοφορούσαν με μαντήλια που κάλυπταν τα μαλλιά και μέρος του προσώπου τους. Τα μαντήλια τις προστάτευαν επίσης από τον ήλιο το καλοκαίρι και από το κρύο το χειμώνα.⁷⁰ Στην εκκλησία οι γυναίκες παρακολουθούσαν τη λειτουργία σε χωριστό προφυλαγμένο χώρο, μακριά από τους άνδρες (γυναικωνίτη). Απαγορευόταν να καθίσουν στο καφενείο, στα γλέντια των γάμων, ακόμη και να συνομιλήσουν με ξένους άνδρες. Υπόνοιες για την τιμή μιας γυναίκας γίνονταν αιτία ακόμη και για φόνο.⁷¹

⁶⁷ Surridge B. J., 1930, σ. 24-25.

⁶⁸ Αξιοσημείωτη ήταν η περίπτωση της οικογένειας Κότα στο Λιοπέτρι Αμμοχώστου. Επρόκειτο για κτηνοτροφική εικοσαμελή οικογένεια. Αναφέρεται λοιπόν, ότι κάθε φορά που θα έτρωγε η οικογένεια, επειδή δεν χωρούσαν όλοι στο σπίτι, έμπαιναν πρώτα τα δέκα μέλη και κάθονταν στο τραπέζι. κι αφού έτρωγαν, έβγαιναν από το σπίτι για να εισέλθουν οι άλλοι δέκα (Λάζαρος Τρισόκκας, 67 ετών, Λιοπέτρι, ημ. συν.: 2015).

⁶⁹ Surridge B. J., 1930, σ. 12-13.

⁷⁰ Surridge B. J., 1930, σ. 20.

⁷¹ Ενδεικτικά βλ. Μαπιούρας Α., 1953, «Ο άγριος φόνος του Ανδρέα Χατζηπέτρου εκ Σωτήρας Αμμοχώστου» στο Κατσώνης Κ., 2015, σ. 232-238.

Το καφενείο ήταν το μόνο μέρος στο οποίο μπορούσαν να καθίσουν και να ξεκουραστούν οι άνδρες. Εκεί, εκτός από καφέ ψημένο στα κάρβουνα, έπιναν τα βράδια κονιάκ ή κρασί. Συχνά έφθαναν εκεί διάφοροι μικροπωλητές, οι οποίοι διέθεταν τα προϊόντα τους για πώληση.⁷² Στα Κοκκινοχώρια και τη Μεσαορία, που δεν ήταν οινοπαραγωγικές περιοχές, προμηθεύονταν ακόμη και το κρασί (για κατανάλωση και για μαγείρεμα) από τα καφενεία.⁷³ Αρκετοί κατανάλωναν άφθονο αλκοόλ στα καφενεία, ενώ η χαρτοπαίξια ήταν συνηθισμένη αιτία χρεωκοπίας.⁷⁴

Όσον αφορά τη διατροφή των κατοίκων της κυπριακής υπαίθρου, όταν κάποιος αναφερόταν σε γεύμα, εννοούσε κυρίως το ψωμί, το οποίο παρασκευαζόταν στα σπίτια από τις νοικοκυρές. Συνήθως το ψωμί συνοδευόταν από άλλα προϊόντα, όπως κρεμμύδι, ελιές, χόρτα, κλπ. Χωρίς, όμως, ψωμί δεν εννοείτο γεύμα. Αντίθετα, το ψωμί χωρίς κάποιο συνοδευτικό ήταν γεύμα.⁷⁵ Η διατροφή τόσο των μεγάλων, όσο και των παιδιών, ήταν λιτή.⁷⁶ Το ψημένο φαγητό δεν υπήρχε καθημερινά στο τραπέζι. Γενικότερα, τα τρόφιμα που καταναλώνονταν δεν απαιτούσαν μεγάλο χρόνο παρασκευής. Μόνο σε μεγάλες γιορτές (Πάσχα, Χριστούγεννα, γιορτή του χωριού) και σε γάμους και άλλες εκδηλώσεις μαγειρεύονταν φαγητά που απαιτούσαν χρόνο, κόπο και καύσιμη ύλη. Η ετήσια κατανάλωση μιας οικογένειας σε κρέας, περιοριζόταν σε ένα χοίρο, μερικά κοτόπουλα από την αυλή της και 2-3 αρνιά από το κοπάδι της.⁷⁷ Η προμήθεια νερού στα νοικοκυριά γινόταν συνήθως από τους «λάκκους» που υπήρχαν στα χωριά. Για την προμήθεια νερού, σε περιπτώσεις που περνούσαν ποταμοί κοντά από τα χωριά, γίνονταν διασωληνώσεις και κτιζόνταν υδραγωγεία.⁷⁸

Για την τέλεση των γάμων ενός ζευγαριού, οι δύο οικογένειες καθόριζαν από πριν την προίκα και υπέγραφαν προικοσύμφωνο, στην παρουσία του ιερέα. Συνήθως στα Κοκκινοχώρια, το κτίσιμο του σπιτιού, μαζί με ένα κρεβάτι, ήταν υποχρέωση του γαμπρού, ενώ η οικογένεια της νύφης όφειλε να εξασφαλίσει όλα τα χρειώδη

⁷² Surridge B. J., 1930, σ. 21.

⁷³ Δέσποινα Παπαδημητρίου, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν. 2017)

⁷⁴ Ρίχτερ Χ.Α., 2007, σ. 402-403.

⁷⁵ Surridge B. J., 1930, σ. 29.

⁷⁶ Ρίχτερ Χ.Α., 2007, σ. 400.

⁷⁷ Surridge B. J., 1930, σ. 62.

⁷⁸ Surridge B. J., 1930, σ. 14.

για τη λειτουργία του σπιτιού. Στο προικοσύμφωνο καθορίζονταν επίσης οι εκτάσεις γης που θα έδιναν οι γονείς στα παιδιά τους.⁷⁹

Αγροτικές Εκμεταλλεύσεις:

Η Κύπρος, η «μακαρία νήσος»⁸⁰, δεν ήταν παρά ένα καθαρά μεσογειακό νησί, στο οποίο καλλιεργήθηκαν τα είδη που χαρακτήριζαν τη μεσογειακή λεκάνη. Αυτά ήταν το σιτάρι, η ελιά και η άμπελος, η «μεσογειακή τριάδα», όπως ονομάστηκαν.⁸¹ Πρόκειται για είδη με περιορισμένες απαιτήσεις τόσο σε νερό, όσο και σε ποιότητα εδάφους.⁸² Με την πάροδο των χρόνων και τη συνεχή (άλλοτε βραδεία, άλλοτε ταχεία) ανάπτυξη στο νησί, αξιοποιήθηκαν με τοπικές διαφοροποιήσεις και οι αρδευόμενες καλλιέργειες.⁸³

Η σημαντικότερη καλλιέργεια, τα δημητριακά, και συγκεκριμένα το σιτάρι, που έδιναν τον «άρτον τον επιούσιο» ήταν τα πρώτα είδη που άρχισαν να καλλιεργούνται στην περιοχή της μεσογειακής λεκάνης από τα προϊστορικά χρόνια.⁸⁴ Η άφιξη των Άγγλων στο νησί βρήκε τους Κύπριους αγρότες να καλλιεργούν τα δημητριακά με πρωτόγονες ακόμη μεθόδους, χρησιμοποιώντας τα βόδια και το «ησιόδειο άροτρο». Οι διαδικασίες αλωνίσματος και ανεμίσματος ήταν επίσης πρωτόγονες.⁸⁵ Εκτός από τις καιρικές συνθήκες, τα ζιζάνια και τα έντομα που επηρέαζαν την παραγωγή των δημητριακών, οι αγρότες είχαν να αντιμετωπίσουν ακόμη ένα πρόβλημα, την επιβολή του φόρου της δεκάτης. Η υποχρέωση αυτή σήμαινε ότι οι παραγωγοί όφειλαν να καταβάλλουν ως φόρο στην Αποικιακή Κυβέρνηση το δέκα τοις εκατόν της παραγωγής τους.⁸⁶

⁷⁹ Surriddge B. J., 1930, σ. 23. Σκίτσα-Χατζηαγαθαγγέλου Ε., 2008, σ. 142-145. Τσολάκης Κ., 2003, σ. 345.

⁸⁰ Ριζοπούλου-Ηγουμενίδου Ε., 2016, σ. 67.

⁸¹ Allen H. D., 2001, p. 186-188.

⁸² Horden P. & N. Purcell, 2004, σ. 268-269.

⁸³ Ριζοπούλου-Ηγουμενίδου Ε., 2016, σ. 67.

⁸⁴ Allen H. D., 2001, p. 186-187.

⁸⁵ Surriddge B. J., 1930, σ. 54-55. Ριζοπούλου-Ηγουμενίδου Ε., 2016, σ. 75-78.

⁸⁶ Ριζοπούλου-Ηγουμενίδου Ε., 2016, σ. 79. Πλατής Π. Ν., 1995, σ.79-80.

Στην Κύπρο τα αμπέλια καλλιεργούνταν κυρίως στον ορεινό όγκο της Λεμεσού.⁸⁷ Τα αμπέλια που χαρακτηρίζαν ολόκληρη τη Μεσόγειο είναι φυτά «των παρυφών του δάσους».⁸⁸ Έχουν βαθιές ρίζες και χρειάζονται κατάλληλο για αυτές έδαφος.⁸⁹ Επίσης, ευδοκιμούν ιδιαίτερα σε εδάφη που διατηρούν την υγρασία τους και γενικότερα σε υγρές συνθήκες.⁹⁰

Το άλλο βασικό είδος των μεσογειακών οικοσυστημάτων ήταν η ελιά. Οι ελιές είναι πολύ ανθεκτικά φυτά. Μπορούν να καλλιεργηθούν σε άγονα εδάφη και να αποδώσουν καρπό, αντέχουν στην ξηρασία και στις μεγάλες διακυμάνσεις της θερμοκρασίας. Οι ελιές προσέφεραν τόσο τους καρπούς τους για κατανάλωση, όσο και το ελαιόλαδο που προέκυπε από την επεξεργασία τους.⁹¹ Οι ελιές και το λάδι συνιστούσαν βασικά προϊόντα της διατροφής των Κυπρίων στα χρόνια της Αγγλοκρατίας.⁹² Οι ελιές αφθονούσαν σε όλες τις περιοχές της Κύπρου και κυρίως στην Καρπασία και βόρεια του Πενταδακτύλου, καθώς και στη δυτική Λάρνακα και στην ανατολική Λεμεσό.⁹³

Ολοκληρώνοντας την παρουσίαση των βασικών ξηρικών ειδών, θα πρέπει να αναφερθεί και η χαρουπιά, δέντρο που για πολλά χρόνια συνιστούσε το βασικό εξαγωγικό προϊόν της Κύπρου. Η χαρουπιά, την οποία καλλιεργούσαν από την αρχαιότητα, είναι είδος ιδιαίτερα ανθεκτικό στις αλλαγές της θερμοκρασίας και στην ξηρασία, και ευδοκιμεί ακόμη και σε άγονα εδάφη.⁹⁴ Τα χαρουπόδεντρα βρισκόταν σε αφθονία στις παράλιες περιοχές της Κύπρου.⁹⁵

Εκτός από τις άνυδρες, στην Κύπρο ευδοκίμησαν επίσης οι αρδευόμενες καλλιέργειες. Τέτοιες ήταν κάποια είδη κηπευτικών, όπως το κολοκάσι, οι πατάτες και τα κρεμμύδια. Επίσης, καλλιεργούνταν πολλά οπωροφόρα δέντρα. Χαρακτηριστικοί ήταν οι πορτοκαλεώνες της Αμμοχώστου, της Λεύκας στην επαρχία Λευκωσίας και της Γιαλιάς στην Πάφο. Επίσης, εξήγοντο μεγάλες

⁸⁷ Christodoulou D., 1959, p. 155.

⁸⁸ Horden P. & N. Purcell, 2004, σ. 284.

⁸⁹ Allen H. D., 2001, p. 188.

⁹⁰ Allen H. D., 2001, p. 188. Horden P. & N. Purcell, 2004, σ. 284.

⁹¹ Allen H. D., 2001, p. 187.

⁹² «Αι ελαίαι και το έλαιον αποτελούσι μετά τον άρτον το σπουδαιότερο μέρος της ημερησίας διαίτης των αγροτών...» (SurrIDGE B. J., 1930, σ. 60).

⁹³ Christodoulou D., 1959, p. 172.

⁹⁴ Horden P. & N. Purcell, 2004, σ. 284.

⁹⁵ Christodoulou D., 1959, p. 168. SurrIDGE B. J., 1930, σ. 60.

ποσότητες ροδιών. Σε διάφορες περιοχές της Κύπρου καλλιεργούνταν και άλλα είδη, όπως κερασιές, αμυγδαλιές, συκιές, δαμασκηινές, βερυκοκιές κλπ., αναλόγως των περιβαλλοντικών και κοινωνικών συνθηκών.⁹⁶

Τέλος, οι πλείστοι αγρότες ασχολούνταν τόσο με τη γεωργία, όσο και με την κτηνοτροφία. Κατείχαν κυρίως πρόβατα στις πεδινές και κατσίκια στις ορεινές περιοχές. Τα κατσίκια στις ορεινές περιοχές συνήθως ζούσαν ελεύθερα στα δάση.⁹⁷ Από αυτά έπαιρναν το γάλα για την τυροκομία, τα μικρά τους για κατανάλωση κρέατος και την κοπριά για χρήση ως λίπασμα στις καλλιέργειες.⁹⁸

3. 2. 4. Εθνικές και Διεθνείς Πολιτικές

Κατά την περίοδο της Αγγλοκρατίας στην Κύπρο, η ανθρωπότητα, και δη η Μεσόγειος, χαρακτηρίστηκαν από τεράστιες αλλαγές και σηματοδεύτηκαν από πρωτόγνωρα γεγονότα. Τα γεγονότα αυτά είχαν τόσο αρνητικές, όσο και θετικές επιδράσεις. Η Κύπρος βιώνει τον απόηχο κάποιων σημαντικών διεθνών γεγονότων, αλλά παράλληλα επηρεάζεται αμεσότερα από τις θετικές και αρνητικές επιπτώσεις της πολιτικής της Αποικιακής Κυβέρνησης και τοπικών ιστορικών γεγονότων. Στο παρόν υποκεφάλαιο περιγράφονται εν συντομία και κατά χρονολογική σειρά τα διεθνή και τοπικά γεγονότα τα οποία επηρέασαν την κυπριακή ύπαιθρο και ειδικότερα τα τοπικά αγροτροφικά συστήματα των Κοκκινοχωριών.

Βιομηχανική Επανάσταση: Ο 18^{ος} αιώνας χαρακτηρίστηκε από ραγδαίες μεταβολές (τεχνολογικές, κοινωνικές, οικονομικές, πολιτισμικές) σε όλο τον κόσμο. Μεταξύ άλλων, σηματοδεύτηκε από τη Βιομηχανική Επανάσταση, η οποία ξεκίνησε από τη Μεγάλη Βρετανία στα μέσα του αιώνα και εξαπλώθηκε αρχικά στη Δυτική Ευρώπη και ακολούθως σ' ολόκληρο τον κόσμο. Με τη Βιομηχανική Επανάσταση το επίκεντρο της οικονομίας μετατοπίστηκε από τον πρωτογενή τομέα και τις αγροτικές και χειροτεχνικές οικονομίες, στο δευτερογενή τομέα και τις βιομηχανικές οικονομίες. Κύρια γνωρίσματα της νέας εποχής ήταν η εκτεταμένη

⁹⁶ Surridge B. J., 1930, σ. 60-61.

⁹⁷ Christodoulou D., 1959, p. 187-193.

⁹⁸ Surridge B. J., 1930, σ. 62.

χρήση εξελιγμένων τεχνικών μέσων, κυρίως της ατμομηχανής, τα οποία υποκατέστησαν τη χειρωνακτική εργασία, αυξάνοντας την παραγωγή και ελαττώνοντας το κόστος των προϊόντων. Ο σιδηρόδρομος και τα ατμόπλοια έφεραν επανάσταση στις μεταφορές. Η αξιοποίηση νέων μορφών ενέργειας (κυρίως άνθρακα που χρησιμοποιήθηκε στις ατμομηχανές), οι καινοτομίες στην τεχνολογία, η συγκέντρωση του εργατικού δυναμικού στα εργοστάσια, καθώς και οι υψηλοί ρυθμοί ανάπτυξης ήταν βασικά γνωρίσματα της Βιομηχανικής Επανάστασης. Οι αλλαγές αυτές έφεραν τεράστιες ανακατατάξεις στον κοινωνικό ιστό. Οι αστοί ήταν πλέον η κυρίαρχη τάξη. Οι μεγαλογαιοκτήμονες έγιναν πανίσχυροι και οι αγρότες ζούσαν υπό εξαιρετικά ασταθείς συνθήκες, γεγονός που τους ωθούσε στην αστυφιλία. Δημιουργήθηκε έτσι μια νέα κοινωνική τάξη, οι εργάτες, που απασχολούνταν στη βιομηχανία υπό άθλιες συνθήκες, με αποτέλεσμα τοπικά οργανωμένες, έντονες αντιδράσεις των εργατών και τελικά τη δημιουργία του εργατικού κινήματος και την ανάπτυξη του συνδικαλισμού.⁹⁹

Ήδη κατά τα πρώτα χρόνια της άφιξης των Άγγλων στο νησί, ο απόηχος της Βιομηχανικής Επανάστασης ήταν φανερός στην υπό μελέτη περιοχή, τόσο στη γεωργία όσο και στον μεταποιητικό τομέα. Ατμομηχανή που χρησιμοποιήθηκε ως αλευρόμυλος και «ατμάλετρο» (άροτρο που κινούνταν με μηχανή ατμού) χρησιμοποιήθηκαν στα πρώτα χρόνια, αλλά γρήγορα καταργήθηκαν, λόγω των μεγάλων απαιτήσεων σε ξυλεία. Αντικαταστάθηκαν από άλλα μηχανήματα, η λειτουργία των οποίων βασιζόταν σε μηχανές καύσης πετρελαίου.

Διάνοιξη της Διώρυγας του Σουέζ: Ήδη από την αρχαιότητα (13^{ος} αι. π.Χ.), στα Χρόνια των Φαραώ, σχεδιαζόταν η διάνοιξη της διώρυγας του Σουέζ που θα ένωνε την Ερυθρά με τη Μεσόγειο Θάλασσα. Τελικά, το έργο αυτό περατώθηκε το 1869 μ.Χ., μετά από εργασίες δέκα χρόνων. Την ευθύνη του έργου είχε ο Γάλλος διπλωμάτης και μηχανικός κόμης Φερδινάνδος Λεσσέψ.

Η διώρυγα του Σουέζ επηρέασε σημαντικά, και συνεχίζει ακόμα και σήμερα να επηρεάζει, τα θαλάσσια είδη της Μεσογείου. Συγκεκριμένα, με τη διάνοιξη της διώρυγας του Σουέζ άρχισαν να καταφθάνουν από την Ερυθρά Θάλασσα στη Μεσόγειο νέα είδη χλωρίδας (φύκη) και πανίδας (ψάρια, μαλάκια). Τέτοια είδη

⁹⁹ Horden P. & N. Purcell, 2004, σ. 306-310, 354-364.

ήταν λ.χ. οι «κουρκούνες», ψάρια που αλιεύονταν και καταναλώνονταν εκτεταμένα στην Κύπρο. Τα είδη που κατέφθαναν από την Ερυθρά Θάλασσα μέσω τη διώρυγας του Σουέζ ονομάστηκαν «λεσσεπιανά», προς τιμήν του Φερδινάνδου Λεσσέψ. Τα τελευταία χρόνια, όμως, με την άνοδο της θερμοκρασίας, φθάνουν από την Ερυθρά Θάλασσα επικίνδυνα είδη που απειλούν την πανίδα της Μεσογείου, ενώ συχνά είναι και δηλητηριώδη, ακατάλληλα προς ανθρώπινη βρώση.

«Φόρος Υποτελείας» (1878-1927): Η Αγγλοκρατία στην Κύπρο άρχισε το 1878, όταν λίγο πριν από το συνέδριο του Βερολίνου¹⁰⁰ υπογράφηκε η «Συνθήκη Αμυντικής Συμμαχίας ανάμεσα στην Τουρκία και τη Μεγάλη Βρετανία», σύμφωνα με την οποία η Κύπρος τέθηκε υπό τη διακυβέρνηση της Μεγάλης Βρετανίας, με «καθεστώς εκμίσθωσης».¹⁰¹

Με αυτή τη συμφωνία, η Αγγλία ήταν υποχρεωμένη να καταβάλλει στην Πύλη το εκάστοτε υπάρχον πλεόνασμα από τα έσοδα, έναντι των εξόδων στο νησί. Το ποσό αυτό εκτιμήθηκε και συμφωνήθηκε στις 92.800 στερλίνες ετησίως, το μισό του προϋπολογισμού της Κύπρου. Ωστόσο οι Άγγλοι δεν σκόπευαν να πληρώνουν το συγκεκριμένο ποσό, αλλά να καλύψουν με αυτό μέρος των τόκων από δάνειο που η Οθωμανική Αυτοκρατορία είχε συνάψει το 1855, κατά τον Κριμαϊκό Πόλεμο, και σταμάτησε να εξυπηρετεί, κηρύσσοντας χρεοστάσιο το 1877. Το δάνειο αυτό είχαν εγγυηθεί στους ομολογιούχους οι κυβερνήσεις της Αγγλίας και της Γαλλίας.¹⁰²

Το βάρος της αποπληρωμής των οφειλών του Σουλτάνου στην Αγγλία επωμίσθηκε ο ήδη καταπονημένος από τα 300 χρόνια οθωμανικής κυριαρχίας κυπριακός λαός, ο οποίος υποχρεώθηκε να καταβάλλει τον αποκαλούμενο «φόρο υποτελείας». Ο φόρος αυτός βάρυνε ιδιαίτερα τους Κυπρίους, οι οποίοι διαβιούσαν ήδη σε άσχημες συνθήκες και οι πλείστοι ασχολούνταν με τη γεωργία, αποκομίζοντας πενιχρά εισοδήματα.¹⁰³

¹⁰⁰ Ρίχτερ Χ. Α., 2007, σ. 23.

¹⁰¹ Αλεξάνδρου Χ., 2015, σ. 117.

¹⁰² Ρίχτερ Χ. Α., 2007, σ. 106. Γιωργαλλής Κ., 2015, σ. 11.

¹⁰³ Αλεξάνδρου Χ., 2015, σ. 119.

Δεδομένου ότι η συγκέντρωση του ποσού αυτού από τους Κυπρίους ήταν αδύνατη, η Αγγλία αναγκάστηκε να επιχορηγή την Κύπρο ώστε να μπορεί να καλύπτει το απαιτούμενο ποσό.¹⁰⁴ Το 1914, μετά την κήρυξη του Α΄ Παγκοσμίου Πολέμου, η Κύπρος προσαρτήθηκε στη Βρετανική Αυτοκρατορία. Μετά τη Συνθήκη της Λωζάνης, το 1923, η Τουρκία αναγνώρισε την προσάρτηση αυτή και η Αγγλία απάλλαξε την Τουρκία από το δάνειο του 1855.¹⁰⁵ Παρόλα αυτά, ο «φόρος υποτελείας» συνέχισε να εισπράττεται μέχρι και το 1927, εξουθενώνοντας τον κυπριακό λαό.¹⁰⁶ Για τους ανθρώπους των φτωχότερων στρωμάτων, η μετάβαση από την Οθωμανική Κατοχή στη Βρετανική δεν σήμαινε βελτίωση των όρων ζωής, διότι ήταν εγκλωβισμένοι στα χρέη.¹⁰⁷

Το Τμήμα Γεωργίας: Δεδομένου ότι η οικονομία της Κύπρου βασιζόταν κατεξοχήν στη γεωργία, η Αποικιακή Κυβέρνηση έθεσε ως στόχο την ενίσχυση των παραγωγικών δυνατοτήτων της κυπριακής υπαίθρου, μέσω του εκσυγχρονισμού της γεωργίας και της εφαρμογής τεχνογνωσίας, πρωτίτως για λόγους οικονομικούς. Επομένως, η δημιουργία Γεωργικού Τμήματος ήταν επιτακτική ανάγκη. Το Τμήμα Γεωργίας ιδρύθηκε το 1896 με σκοπό την καθοδήγηση του αγροτικού κόσμου της Κύπρου και τη βελτίωση των μεθόδων παραγωγής. Αρχικά υπαγόταν στο Τμήμα Δασών, ενώ από το 1913 αυτονομήθηκε.¹⁰⁸

Πρώτος διευθυντής του Τμήματος Γεωργίας υπήρξε ο Ελλαδίτης διακεκριμένος γεωπόνος Παναγιώτης Γεννάδιος. Ο Γεννάδιος ήρθε στην Κύπρο από το 1895 και, αφού μελέτησε την κατάσταση της γεωργίας του νησιού, υπέβαλε την πρώτη του έκθεση στους Άγγλους: *«Η Κύπρος... χώρα κατ' εξοχή γεωργική... Οι πλείστοι των Κυπρίων είναι γεωργοί, των οποίων η εμμονή εις τας πατροπαραδότους συνηθείας, καθιστά δυσχερεστάτην την εν τη νήσω επιτυχίαν γεωργικών βελτιώσεων.»*¹⁰⁹ Το 1896 ο Γεννάδιος ανέλαβε το Τμήμα Γεωργίας και παρέμεινε στη θέση αυτή μέχρι το 1904, όταν παραιτήθηκε για προσωπικούς λόγους και έφυγε από το νησί.¹¹⁰

¹⁰⁴ Αλεξάνδρου Χ., 2015, σ. 120.

¹⁰⁵ Ρίχτερ Χ. Α., 2007, σ. 113.

¹⁰⁶ Αλεξάνδρου Χ., 2015, σ. 120.

¹⁰⁷ Ρίχτερ Χ.Α., 2007, σ. 145.

¹⁰⁸ Αλεξάνδρου Χ., 2015, σ. 136.

¹⁰⁹ Γεωργίου Α., 2016, σ. 23.

¹¹⁰ Αλεξάνδρου Χ., 2015, σ. 136-137. Γεωργίου Α., 2016, σ. 23.

Ο Γεννάδιος επικεντρώθηκε στην επίλυση σοβαρών προβλημάτων που ταλάνιζαν τη γεωργία, επιχειρώντας σημαντικές καινοτομίες, με κυριότερη την εισαγωγή νέων εργαλείων-μηχανημάτων. Χαρακτηριστική ήταν η εισαγωγή του «νέου κυπριακού αρότρου»¹¹¹, καθώς και της αλωνιστικής μηχανής που λειτουργούσε με ατμό.¹¹² Παράλληλα, εισήγαγε νέα είδη, όπως το τριφύλλι και το καλαμπόκι, για κατανάλωση από τα ζώα κατά τους θερινούς μήνες. Καινοτομία αποτέλεσε επίσης η δημιουργία κρατικών φυτωρίων και πειραματικού κήπου για την παραγωγή και την άμεση πώληση νέων φυτών και προϊόντων.¹¹³

Τον Παναγιώτη Γεννάδιο διαδέχθηκε στη διεύθυνση του Τμήματος Γεωργίας ο Διομήδης Σαρακωμένος (1905-1911), ο οποίος συνέχισε την ίδια πολιτική, στοχεύοντας στην εισαγωγή νέων υλικών και ειδών και στον εκσυγχρονισμό της γεωργίας. Εισήγαγε νέα εργαλεία, τα οποία παρουσίαζε δημόσια στους αγρότες, ενώ στα χρόνια της διεύθυνσής του σημαντική άνθηση γνώρισαν και τα φυτώρια.¹¹⁴

Μετά τον Σαρακωμένο, σημαντικό ρόλο διαδραμάτισε, ως επόπτης του Τμήματος Γεωργίας, ο Κρητικός γεωπόνος Διομήδης Φούμης (1912-1915). Η τριετής παρουσία του στο νησί χαρακτηρίστηκε από τις καινοτομίες που συνέχισε να εισάγει, αλλά και από την εκλαϊκευτική και ιδιαίτερα προσιτή στάση του προς τους αγρότες. Έχοντας κατακτήσει *«την τυφλήν εμπιστοσύνην του γεωργικού κόσμου»*¹¹⁵, ευκολότερα εφάρμοζε τις καινοτομίες του Τμήματος Γεωργίας. Με την απομάκρυνση του Φούμη διακόπηκε η σειρά των Ελλήνων στο ηνδάλιο του Τμήματος.¹¹⁶

Στα χρόνια της παρουσίας του Φούμη στο Τμήμα ως επόπτη, τη διεύθυνση του Τμήματος Γεωργίας κατείχαν δύο Άγγλοι, αρχικά ο Α. Bonvill (1911-1912) κι ακολούθως ο W. Bevan (1912-1924). Αμφότεροι δεν ήταν γεωπόνοι και δεν μιλούσαν καν την ίδια γλώσσα με τους Κυπρίους αγρότες. Παρ' όλα αυτά,

¹¹¹ Βλ. Γεννάδιος Π. Γ., 1899.

¹¹² Gennadius P., 1902, p. 04.

¹¹³ Γεωργίου Α., 2016, σ. 24-25.

¹¹⁴ Παπαπολυβίου Π., 2016, σ. 50-55.

¹¹⁵ «Το Γεωργικό Τμήμα. Η αποχώρησις του κου Φούμη», Εφημερίδα Κυπριακός Φύλαξ, 08/05/1915.

¹¹⁶ Παπαπολυβίου Π., 2016, σ. 55-58.

ιδιαίτερα υπό τη διεύθυνση του W. Bevan, έγιναν αξιοσημείωτες προσπάθειες για ανάπτυξη στον αγροτικό κόσμο¹¹⁷, με σημαντικότερη την καθιέρωση της χρήσης χημικών λιπασμάτων για αύξηση της γεωργικής παραγωγής. Η εισαγωγή χημικών λιπασμάτων εφαρμόστηκε δοκιμαστικά σε καλλιέργειες σε ολόκληρη την Κύπρο.¹¹⁸

Τον Bevan διαδέχθηκε ο Noble (1924-1928), και το 1928 ανέλαβε τη διεύθυνση του Τμήματος Γεωργίας ο Dowe, εν μέσω πολλών πολιτικών προβλημάτων, τόσο εσωτερικών, όσο και εξωτερικών.¹¹⁹ Γενικά, υπό την Αποικιακή Κυβέρνηση, ο αγροτικός κόσμος της Κύπρου αξιοποίησε όσο ήταν δυνατόν την εμπειρογνωμοσύνη των Ελλήνων και Άγγλων διευθυντών και άλλων ειδικών του Τμήματος Γεωργίας, καθιστώντας το Τμήμα αυτό «*φάρο της αγροτικής οικονομίας του τόπου*».¹²⁰

Βαλκανικοί Πόλεμοι (1912-1913): Οι Βαλκανικοί Πόλεμοι ήταν δύο ολιγόμηνοι πόλεμοι στη Χερσόνησο του Αίμου, στους οποίους συμμετείχε και η Ελλάδα. Πολλοί Ελληνοκύπριοι εθελοντές, κατετάγησαν και αγωνίστηκαν στο πλευρό της Ελλάδας. Επίσης, Κύπριοι ενίσχυσαν τη χώρα με χρήματα και άλλες εισφορές πολυτίμων αντικειμένων, χρυσών και αργυρών. Οι έρανοι διεξάγονταν στις εκκλησίες αλλά και από πόρτα σε πόρτα.¹²¹ Εξαιτίας του διατάγματος για την «Ουδετερότητα της Κύπρου», οι προσπάθειες αυτές έβρισκαν σοβαρά κωλύματα. Γι'αυτόν το λόγο και οι έρανοι γίνονταν με την επίκληση του Ερυθρού Σταυρού.¹²² Το προϊόν των εράνων στάληκε στην Ελλάδα μέσω του Ελληνικού Προξενείου στη Λάρνακα.¹²³

Α΄ Παγκόσμιος Πόλεμος (1914-1918): Ο Α΄ Παγκόσμιος Πόλεμος ή Μεγάλος Πόλεμος ήταν μία γενικευμένη διένεξη, στην οποία ενεπλάκησαν και τα αποικιακά στρατεύματα. Τα αντίπαλα στρατόπεδα που σχηματίστηκαν ήταν από τη μία οι Κεντρικές Δυνάμεις ή Τριπλή Συμμαχία (με τη Γερμανία, την

¹¹⁷ Γεωργίου Α., 2016, σ. 26-27.

¹¹⁸ Bevan W., 1912, p. 01.

¹¹⁹ Γεωργίου Α., 2016, σ. 27.

¹²⁰ Γεωργίου Α., 2016, σ. 29.

¹²¹ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 149.

¹²² Παπαπολυβίου Π., 1997, σ. 69-70.

¹²³ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 149.

Αυστροουγγαρία και την Ιταλία) και η Τριπλή Συνεννόηση ή Αντάντ (κυρίως η Αγγλία, η Γαλλία, από το 1915 η Ιταλία, μέχρι τις αρχές του 1918 η Ρωσία και από το 1917 οι ΗΠΑ).

Κατά τον πόλεμο αυτό, περίπου 16.000 Κύπριοι κατετάγησαν στον αγγλικό στρατό ως εθελοντές, για την κάλυψη των βιοποριστικών αναγκών των οικογενειών τους.¹²⁴ Οι πλείστοι των στρατιωτών υπηρέτησαν στο Βασιλικό Στρατιωτικό Τμήμα, και μετά από σύντομη εκπαίδευση τοποθετήθηκαν στο Σώμα των «ημιονοδηγών».¹²⁵ Στην Κύπρο οι στρατιώτες αυτοί ονομάζονταν «μουλάρηδες». Στα χρόνια του Α΄ Παγκοσμίου Πολέμου οι Άγγλοι αγόραζαν μουλάρια από την Κύπρο, τα οποία έστελναν στο μέτωπο. Συνολικά, εκτιμάται ότι από την Κύπρο αγοράστηκαν και απεστάλησαν στον πόλεμο 120.000 μουλάρια.¹²⁶ Οι «μουλάρηδες» υπηρετούσαν στα ελληνοβουλγαρικά σύνορα, εφοδιάζοντας το μέτωπο με πυρομαχικά, τρόφιμα και άλλα χρειώδη. Η μεταφορά από τα μετόπισθεν προς το μέτωπο γινόταν με τα μουλάρια.¹²⁷ Κάθε ημιονοδηγός στρατιώτης ήταν υπεύθυνος για 10 μουλάρια. Άλλες θέσεις στις οποίες υπηρέτησαν οι Κύπριοι ήταν στο Υγειονομικό, ενώ πολύ λίγοι μορφωμένοι επιστρατεύτηκαν στην υπηρεσία των μεταφράσεων.¹²⁸

Η Μικρασιατική Καταστροφή (1922): Μετά τη λήξη του Α΄ Παγκοσμίου Πολέμου, οι δυνάμεις της Αντάντ κατέλαβαν νευραλγικά σημεία στην οθωμανική επικράτεια, θέτοντάς την ουσιαστικά υπό κατοχή. Η ήττα αυτή δημιουργούσε αισθήματα ταπείνωσης στους μουσουλμανικούς πληθυσμούς του οθωμανικού κράτους, τα οποία πυροδοτούσαν συχνά αντιδράσεις, διαδηλώσεις και εξεγέρσεις. Η επεκτατική πολιτική των Ελλήνων, η οποία οδήγησε ακόμη και στην απομάκρυνση του Ε. Βενιζέλου από την εξουσία το 1920, εξήλιπε περισσότερο την οργή των Οθωμανών στη Μικρά Ασία. Η νέα ελληνική κυβέρνηση συνέχισε την προέλασή της στη Μικρά Ασία φθάνοντας έξω από την Άγκυρα. Το καλοκαίρι του 1921, σε μια μεγάλη επίθεση κοντά στον ποταμό Σαγγάριο, τα ελληνικά

¹²⁴ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 254. Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 151.

¹²⁵ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 151.

¹²⁶ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 255.

¹²⁷ Πλατής Π. Ν., 1995, σ. 78.

¹²⁸ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 254-255. Για τη συμβολή της Κύπρου στους αγώνες της Ελλάδας κατά τους Βαλκανικούς Πολέμους, βλ. Παπαπολυβίου Π., 1997.

στρατεύματα συνάντησαν ισχυρή αντίσταση από τους Τούρκους, οι οποίοι, ενισχυμένοι οικονομικά, διπλωματικά και στρατιωτικά, αναχαιτίσαν την επίθεση. Την ίδια περίοδο η ελληνική κυβέρνηση, αδύναμη να στηρίξει το στρατό της λόγω εσωτερικών προβλημάτων (ενίσχυση εσωτερικής αντιπολίτευσης, όξυνση οικονομικής κρίσης), αναζήτησε οικονομική και διπλωματική στήριξη στο εξωτερικό χωρίς αποτέλεσμα. Στις 13 Αυγούστου εκδηλώθηκε η τελική επίθεση του τουρκικού στρατού με την υποχώρηση της ελληνικής άμυνας, και στις 27 Αυγούστου ο τουρκικός στρατός μπήκε στη Σμύρνη. Η πόλη παραδόθηκε στη φλόγες, οι Έλληνες κάτοικοί της σφαγιάστηκαν και όσοι σώθηκαν πήραν το δρόμο για την προσφυγιά.

Πρόσφυγες από τη Σμύρνη έφθασαν και στην Κύπρο. Στα Κοκκινοχώρια ονομάζονταν «περατικοί», διότι ήρθαν από μακριά («πέρα»)¹²⁹. Οι άνθρωποι αυτοί αναμείχθηκαν με τον τοπικό πληθυσμό, ασχολήθηκαν κυρίως με το εμπόριο και άφησαν το αποτύπωμά τους στην τοπική κουλτούρα. Πέρα από τις συνήθειές τους, το εμπορικό δαιμόνιο και την πλούσια κουζίνα που έφεραν στις αποσκευές τους, εμπλούτισαν την ήδη ιδιαίτερη, επηρεασμένη από Φράγκους, Ενετούς, Εβραίους, κ.ά. ονοματολογία των κατοίκων της περιοχής με τα δικά τους αρχαιοελληνικά ονόματα, όπως Πελαγία, Δημοκρατία, κ.ά.¹³⁰

Η Παγκόσμια Οικονομική Ύφεση του 1929 (κραχ): Το τέλος του Α΄ Παγκοσμίου Πολέμου βρήκε την Ευρώπη καταρρακωμένη υλικά και ηθικά. Ωστόσο, η ευρωπαϊκή οικονομία δεν άργησε να αναθερμανθεί, ενώ καλπάζουσα ανάπτυξη παρατηρήθηκε στις ΗΠΑ. Το φαινόμενο αυτό χαρακτηρίστηκε ως «οικονομικό θαύμα», αφού κατά την περίοδο 1921-1929 τόσο η βιομηχανική παραγωγή όσο και τα έσοδα διπλασιάστηκαν. Η μεγάλη οικονομική ανάπτυξη αντικατοπτριζόταν

¹²⁹ Ο όρος «πέρα» χρησιμοποιείται για να περιγράψει μια περιοχή που βρίσκεται μακριά, πέρα από τη θάλασσα. Λέγεται για παράδειγμα «Οι Τούρκοι το 1974 ήρθαν που πέρα», δηλαδή η προέλευσή τους ήταν πέρα από τη θάλασσα. Οι πρόσφυγες της Σμύρνης, παρόλο που μιλούσαν την ελληνική γλώσσα, δεν χαρακτηρίζονταν ως «καλαμαράδες» όπως οι Ελλαδίτες, αλλά «περατικοί», διότι ήρθαν από «πέρα» («που πέρα») από τη θάλασσα. Υπάρχει μάλιστα το επώνυμο «Περατικός» στην ευρύτερη περιοχή των Κοκκινοχωριών, και δη στο Φρέναρος, που αφορά οικογένεια με καταγωγή από τη Σμύρνη που έφθασε μετά την Μικρασιατική Καταστροφή στο Φρέναρος. Επειδή οι ντόπιοι κάτοικοι τους χαρακτήριζαν ως «Περατικούς», διατηρήθηκε ο χαρακτηρισμός και ως επώνυμο.

¹³⁰ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

στις μετοχές του χρηματιστηρίου της Νέας Υόρκης, η αξία των οποίων ανέβαινε ραγδαία.

Το φθινόπωρο του 1929 παρατηρήθηκε μαζική τάση των επενδυτών να πουλήσουν τις μετοχές τους για να εισπράξουν τα κέρδη τους. Η αναστάτωση που επικράτησε, δημιούργησε ένα ευρύτερο κύμα πώλησης μετοχών στο χρηματιστήριο και οδήγησε στην κατάρρευση των τιμών στις 24 Οκτωβρίου 1929, μέρα γνωστή ως «Μαύρη Πέμπτη». Σε διάστημα μερικών εβδομάδων είχαν χαθεί περιουσίες και επιχειρήσεις, αυξήθηκε κατακόρυφα η ανεργία, και η οικονομία των ΗΠΑ κατέρρευσε. Η κρίση γρήγορα επεκτάθηκε και στην Ευρώπη, όπου είχαν επενδυθεί αμερικανικά κεφάλαια με τη μορφή δανείων. Η απόφαση των αμερικανικών τραπεζών να αποσύρουν τα δάνεια αυτά, κλόνισε συθέμελα τις ευρωπαϊκές οικονομίες και προκάλεσε κάμψη της οικονομίας σε όλο το δυτικό κόσμο.

Η οικονομική ύφεση άφησε το αποτύπωμά της και στην αγγλοκρατούμενη Κύπρο. Μειώθηκαν τόσο οι εξαγωγές, όσο και οι εισαγωγές, βιοτεχνίες και άλλες παραγωγικές μονάδες έκλεισαν, ενώ αυξήθηκε η ανεργία. Ταυτόχρονα, τρία συναπτά έτη ξηρασίας (1930-1932) προκάλεσαν μεγάλη ύφεση στους κλάδους της γεωργικής παραγωγής, της βιομηχανίας και του εμπορίου. Οι τοκογλύφοι συνέχισαν να εκμεταλλεύονται τους καταπονημένους Κυπρίους,¹³¹ και πολλοί ήταν οι αγρότες που έχασαν τις περιουσίες τους και προλεταριοποιήθηκαν.¹³²

Τα «Οκτωβριανά» (1931) - Παλμεροκρατία: Οι Ελληνοκύπριοι έλαβαν μέρος στον Α΄ Παγκόσμιο Πόλεμο στο πλευρό της Αγγλίας, βαυκαλιζόμενοι με φρούδες υποσχέσεις ότι θα η Κύπρος θα ενωνόταν με την Ελλάδα. Μετά το τέλος του πολέμου, οι Άγγλοι αθέτησαν την υπόσχεσή τους. Ο διακαής πόθος, όμως, των Ελληνοκυπρίων για Ένωση με την Ελλάδα δημιούργησε πικρία και απογοήτευση έναντι των Άγγλων. Το γεγονός αυτό, σε συνδυασμό με τις δυσμενείς οικονομικές συνθήκες και τη βαριά φορολογία, εκτράχυναν την κατάσταση. Το 1931 ο Κυβερνήτης Ρόναλντ Στορς επέβαλε νέα φορολογία και το Σεπτέμβριο του ίδιου έτους επιχείρησε να επιβάλει ακόμη περισσότερους φόρους, γεγονός που οδήγησε

¹³¹ Ρίχτερ Χ.Α., 2007, σ. 398.

¹³² Βλ. Ρίχτερ, Χ.Α. 2007, σ. 596-597. Rappas A. 2014, p. 51. Η εξαθλίωση των αγροτών περιγράφεται, επίσης, στο: Alastos D., 1944, p. 21-22.

σε πολιτικό και κοινωνικό αναβρασμό. Έτσι, τον Οκτώβριο του 1931 ξέσπασαν σοβαρά επεισόδια εναντίον της αγγλικής διοίκησης, τα οποία κορυφώθηκαν με το κάψιμο του Κυβερνείου. Η ένταση συνεχίστηκε μέχρι το τέλος Οκτωβρίου. Τα επεισόδια αυτά έμειναν στην ιστορία ως «Οκτωβριανά».

Εξαιτίας των Οκτωβριανών, οι Άγγλοι υιοθέτησαν πιο σκληρή στάση έναντι των Κυπρίων. Μετά την καταστολή του κινήματος αυτού, συνέλαβαν και εξόρισαν μέλη της Εκκλησίας και του νεοσύστατου κομμουνιστικού κόμματος που συμμετείχαν στην εξέγερση. Απαγόρευσαν επίσης βασικές ελευθερίες, όπως την ανάκρουση του Εθνικού Ύμνου, τη χρήση στα σχολεία χαρτών της Ελλάδας που είχαν στο κάτω μέρος την Κύπρο, την ανάρτηση των φωτογραφιών των βασιλέων και των ηρώων στα σχολεία, καθώς και τη χρήση των ελληνικών χρωμάτων. Ως αντίδραση σε αυτό, οι Κύπριοι έβαφαν τις «καρρέττες» τους (βλ. κεφ. 4. 5. 2. 2.) σε χρώματα μπλε και άσπρο και τις πόρτες τους σε χρώμα μπλε.¹³³

Το 1932 απομακρύνθηκε ο Κυβερνήτης Στορς. Αρχικά στη θέση του διορίστηκε ο πιο διαλλακτικός Κυβερνήτης Στάμπερ, τον οποίο γρήγορα αντικατέστησε ο άτεγκτος Κυβερνήτης Πάλμερ (1933-1939)¹³⁴. Κατά την περίοδο διακυβέρνησής του, επιβλήθηκε λογοκρισία στις εφημερίδες, καταργήθηκαν οι δημοτικές εκλογές και τους τοπικούς άρχοντες τους διορίζε ο ίδιος ο Κυβερνήτης, επιβλήθηκε η διδασκαλία της αγγλικής γλώσσας στα σχολεία, η αστυνομία απέκτησε περισσότερες εξουσίες, ενώ οι εξουσίες της Εκκλησίας περιορίστηκαν. Η διοίκησή του ήταν δικτατορική και καταπιεστική, βασισμένη στην πολιτική του «διαίρει και βασίλευε».¹³⁵ Η «παλμεροκρατία», όπως ονομάστηκε η περίοδος αυτή, επιδείνωσε ακόμη περισσότερο τις άθλιες οικονομικές συνθήκες που επικρατούσαν στον αγροτικό κόσμο της Κύπρου. Την «παλμεροκρατία» ακολούθησε ο Β΄ Παγκόσμιος Πόλεμος.¹³⁶

Β΄ Παγκόσμιος Πόλεμος (1939-1945): Η επίθεση της Γερμανίας εναντίον της Πολωνίας την 1^η Σεπτεμβρίου 1939 και η άμεση κήρυξη του πολέμου από την Αγγλία, έθεσαν την Κύπρο, ως βρετανική αποικία, εντός εμπόλεμης ζώνης. Καθ΄

¹³³ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 166.

¹³⁴ Ρίχτερ Χ. Α., 2007, σ. 551-556.

¹³⁵ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 166. Τσολάκης Κ., 2003, σ. 279.

¹³⁶ Ρίχτερ Χ. Α., 2007, σ. 551-556.

όλη τη διάρκεια του Β΄ Παγκοσμίου Πολέμου, οι εξελίξεις στα διάφορα μέτωπα του πολέμου καθόριζαν την καθημερινή ζωή του τοπικού πληθυσμού. Στα χρόνια αυτά το νησί βομβαρδίστηκε δεκάδες φορές από ιταλικά και γερμανικά αεροπλάνα.¹³⁷ Κατά τη διάρκεια του Β΄ Παγκοσμίου Πολέμου, και ειδικά όταν το 1940 η Ελλάδα ενεπλάκη σε αυτόν, οι Άγγλοι καλούσαν τους Κυπρίους να καταταγούν ξανά στον αγγλικό στρατό και να πολεμήσουν για την υπεράσπιση της Ελλάδας από την εισβολή, πρώτα των Ιταλών και αργότερα των Γερμανών, με απώτερο στόχο τη συντριβή του φασισμού. Σημειωτέον ότι, το ΑΚΕΛ με απόφασή του της 16^{ης} Ιουνίου 1943, κάλεσε τα μέλη του να καταταγούν στον αγγλικό στρατό.¹³⁸ Κατετάγησαν συνολικά περίπου 30.000 Κύπριοι στο «Κυπριακό Σύνταγμα», όπως ονομάστηκε, και πολλοί από αυτούς μεταφέρθηκαν στην Ελλάδα, όπου πολέμησαν μέχρι την κατοχή της. Πολλοί αιχμάλωτοι μεταφέρθηκαν στα στρατόπεδα συγκέντρωσης των Γερμανών. Άλλοι μεταφέρθηκαν στη Μέση Ανατολή, στην Αίγυπτο, στο Τομπρούκ και στην Ιταλία, όπου προσέφεραν υπηρεσίες σε διάφορα μέτωπα του πολέμου. Επίσης, οι περισσότεροι Κύπριοι πούλησαν τα γαϊδούρια τους για να σταλούν στην Ελλάδα για τον πόλεμο.¹³⁹

Τα χρόνια του Β΄ Παγκοσμίου Πολέμου ήταν ιδιαίτερα δύσκολα στην Κύπρο. Οι θάλασσες ήταν κλειστές, το εμπόριο είχε διακοπεί και υπήρχε μεγάλη έλλειψη σε εισαγόμενα είδη, ακόμη και στο αλεύρι. Στην αρχή πολλοί έσπευσαν να προμηθευτούν προϊόντα από τα παντοπωλεία, με αποτέλεσμα οι τιμές να αυξηθούν κατά πολύ. Τότε η Αποικιακή Κυβέρνηση έλαβε μέτρα. Αρχικά συνέστησε στον κυπριακό λαό να αποφύγει την αγορά προϊόντων σε διογκωμένες τιμές μέχρι να τεθούν σε εφαρμογή τα κυβερνητικά μέτρα. Ένα από τα σημαντικότερα μέτρα ήταν η διατίμηση στα βασικά είδη πρώτης ανάγκης. Καθορίστηκαν δηλαδή χονδρικές και λιανικές τιμές πώλησης για το πετρέλαιο, το σιτάρι, το κριθάρι, τη ζάχαρη, το ρύζι, τον καφέ κ.ά.¹⁴⁰ Επίσης, οι πωλητές έπρεπε να καταγράφουν τα ονόματα των αγοραστών των προϊόντων και τις ποσότητες

¹³⁷ Χαραλάμπους Χ., 2018, σ. 04.

¹³⁸ Κατσουρίδης Γ., 2019, σ. 14.

¹³⁹ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 151. Πλατής Π. Ν., 1995, σ. 78-79. Τσολάκης Κ., 2003, σ. 255-256.

¹⁴⁰ «Εις ποιας τιμάς θα πωλούνται τα τρόφιμα» Εφημερίδα Παρατηρητής 10/09/1939.

που αγόραζαν¹⁴¹. Επιπλέον, η Αποικιακή Κυβέρνηση εφήρμοσε τότε το «Σχέδιο Προμηθειών, Μεταφορών και Αγορών» σε όσα είδη παρατηρούνταν ελλείψεις. Σύμφωνα με αυτό, διένειμε με δελτίο, σε τιμές και ποσότητες που καθόριζαν οι Αρχές, διάφορα είδη πρώτης ανάγκης, όπως το ρύζι, η ζάχαρη, το λάδι, το σιτάρι, το «κάποτ» (βαμβακερό ύφασμα), πετρέλαιο, κ.ά.¹⁴² Οι παντοπώλες ήταν υποχρεωμένοι να αναρτούν τιμοκατάλογο σε περιοπτη θέση στα καταστήματά τους.¹⁴³ Πολύ συχνά οι αγοραστές ζητούσαν να αγοράσουν μεγαλύτερη ποσότητα από αυτή που όριζαν οι Αρχές, κάτι που ήταν απαγορευμένο.¹⁴⁴ Στόχος του μέτρου αυτού, ήταν η διατήρηση του μέγιστου δυνατού αποθέματος, τουλάχιστον κατά την αρχή του πολέμου, μέχρι οι Κύπριοι να προσαρμοστούν στις νέες συνθήκες. Μάλιστα, είχαν οριστεί εξουσιοδοτημένες επιτροπές από την Αποικιακή Κυβέρνηση, οι οποίες έκαναν αιφνιδιαστικούς ελέγχους στα σπίτια και σε καταστήματα μεταποίησης προϊόντων, για να διαπιστώσουν τυχόν κατοχή ποσότητας συγκεκριμένων προϊόντων, μεγαλύτερης από την επιτρεπόμενη. Σε περίπτωση που εντόπιζαν μεγαλύτερη ποσότητα, προχωρούσαν σε κατάσχεση και διοχέτευαν ξανά το προϊόν στην αγορά, στην προκαθορισμένη από την Κυβέρνηση τιμή, ενώ ο παρανομήσας κινδύνευε ακόμη και με φυλάκιση¹⁴⁵. Στα χρόνια αυτά, η Κυβέρνηση συγκέντρωνε τη σταφίδα από τους σταφυλοπαραγωγούς της Κύπρου και την έδινε υποχρεωτικά σε όσους αγόραζαν σιτάρι. Οι υπάλληλοι της Κυβέρνησης έκαναν αιφνιδιαστικούς ελέγχους και κατήγγελλαν νοικοκυρές και αρτοποιούς που δεν έβαζαν τη σταφίδα στο ψωμί¹⁴⁶.

Η μειωμένη διαθεσιμότητα προϊόντων οδήγησε στην αύξηση των τιμών τους, παρόλα τα μέτρα της Κυβέρνησης. Η διατίμηση βασικών προϊόντων βοήθησε μεν τους πολύ φτωχούς να προμηθεύονται βασικά αγαθά, αλλά παράλληλα επέτρεψε και στους οικονομικά εύρωστους να προμηθεύονται κρυφά και με δόλια μέσα βασικά αγαθά, να τα κρύβουν και μετά να τα διοχετεύουν στην αγορά σε τιμές πολλαπλάσιες της αρχικής. Κατά την περίοδο 1940-1941 οι συνθήκες επιδεινώθηκαν. Την αεροπορική επίθεση εναντίον της Κύπρου στο λιμάνι του

¹⁴¹ Χαραλάμπους Χ., 2018, σ. 07.

¹⁴² Τσολάκης Κ., 2003, σ. 256.

¹⁴³ «Τιμοκατάλογος Ψωνίσματος» Εφημερίδα Ανεξάρτητος 02/10/1941.

¹⁴⁴ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 256.

¹⁴⁵ Χαραλάμπους Χ., 2018, σ. 08.

¹⁴⁶ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 256.

Ξερού (22 Σεπτεμβρίου 1940), ακολούθησε η ιταλική επίθεση εναντίον της Ελλάδας (28 Οκτωβρίου 1940) και η κατάληψη της Κρήτης (1941). Στο γενικότερο αυτό πλαίσιο, στην Κύπρο η χαλαρή τήρηση των μέτρων για τη διατήρηση και τη διάθεση των προϊόντων και η πολύ φτωχή σοδειά των γεωργών, οδήγησαν στην άνηση του «μαυραγοριτισμού». Κατά την περίοδο αυτή, ο αγροτικός κόσμος στράφηκε προς τις συνεργατικές εταιρείες που ήδη υπήρχαν και στα συνεργατικά παντοπωλεία, το ισχυρότερο ανάχωμα κατά της μαύρης αγοράς¹⁴⁷.

Αγροτικά Χρέη-Τοκογλυφία-Συνεργατισμός

*«Ο Κύπριος αγρότης γεννιάται χρεωμένος, ζει χρεωμένος και αποθνήσκει χρεωμένος».*¹⁴⁸

Ο αγροτικός κόσμος της Κύπρου σήκωνε στους ώμους του δυσβάσταχτους φόρους (π.χ. φόρος υποτελείας, φόρος απαλλαγής από τη στρατιωτική θητεία, ο φόρος της δεκάτης, ο ακριδικός φόρος, ο αποβαθρικός φόρος¹⁴⁹, ο φόρος αγροφυλακής, ο φόρος σχολικών¹⁵⁰ κλπ.). Τους φόρους εισέπρατταν είτε οι τοπικές Αρχές («μουχτάρηδες»), είτε κυβερνητικοί υπάλληλοι που έφθαναν στα χωριά γι' αυτόν το σκοπό. Τους φοροεισπράκτορες βοηθούσαν συνήθως στην επιτέλεση του έργου τους οι αγροφύλακες («τουρκόπουλλοι»). Αναφέρεται μάλιστα ότι, εάν κάποιος δεν είχε την οικονομική δυνατότητα να πληρώσει τους φόρους, ο φοροεισπράκτορας είχε το δικαίωμα να πάρει ζώα ή οικιακά σκεύη από το σπίτι του και να τα πωλήσει σε δημοπρασία.¹⁵¹ Η βαριά φορολογία, σε συνδυασμό με τη φτωχή παραγωγή και την εκμετάλλευση, συνιστούσαν βαρύ πλήγμα για την αγροτική οικονομία του νησιού.¹⁵²

Μετά το τέλος του Α' Παγκοσμίου Πολέμου άρχισαν να βελτιώνονται οι οικονομικές συνθήκες και οι αγρότες επεξέτειναν τις καλλιέργειές τους, αποκτώντας μεγαλύτερη γη και τους νεοεισαχθέντες ανεμόμυλους. Ακολούθησε η

¹⁴⁷ Χαραλάμπους Χ., 2018, σ. 10-15

¹⁴⁸ SurrIDGE B. J., 1930, σ. 32.

¹⁴⁹ Αλεξάνδρου Χ., 2015, σ. 131-132.

¹⁵⁰ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 278-279.

¹⁵¹ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 279.

¹⁵² Πλατής Π. Ν., 1990, σ. 11.

παγκόσμια οικονομική κρίση και ο Β΄ Παγκόσμιος Πόλεμος που εξουθένωσαν οικονομικά τον αγροτικό κόσμο.¹⁵³

Οι αγρότες κατά τις περιόδους των μεγάλων οικονομικών δυσκολιών κατέφευγαν στους τοκογλύφους για να δανειστούν, ενεχυριάζοντας την περιουσία τους. Το ίδιο ακριβώς συνέβαινε και κατά τις περιόδους ανάπτυξης. Δανείζονταν από τους τοκογλύφους για να μπορέσουν να επεκτείνουν τις επιχειρήσεις τους (αγοράζοντας γη, ανεμόμυλους, αρότρα κλπ.) και να ανακάμψουν οικονομικά. Τα αλληπάλληλα πλήγματα που δεχόταν η γεωργία της Κύπρου δεν άφηναν, όμως, περιθώρια για ουσιαστική ανάπτυξη.¹⁵⁴

Έτσι, οι Κύπριοι αγρότες ήταν συνεχώς χρεωμένοι. Τα δάνεια που έκαναν ήταν δύο ειδών: τα «παραγωγικά» και τα «μη παραγωγικά». Στα «παραγωγικά» δάνεια, τα χρήματα αξιοποιούνταν για βελτίωση και επέκταση των καλλιεργειών τους. Στα «μη παραγωγικά» δάνεια, τα χρήματα ξοδεύονταν για άλλους σκοπούς, π.χ. για το γάμο της κόρης με την απαραίτητη προικοδοσία.¹⁵⁵

Για αποφυγή της αισχροκέρδειας των τοκογλύφων, άρχισαν να ιδρύονται στα χωριά τα Συνεργατικά Πιστωτικά Ιδρύματα, κατά τη δεκαετία του 1920. Η ίδρυση της Γεωργικής Τράπεζας το 1925, ενίσχυσε την τάση αυτή.¹⁵⁶ Μέχρι το 1929 και οι τέσσερις υπό μελέτη κοινότητες είχαν τη δική τους Συνεργατική Πιστωτική Εταιρεία.¹⁵⁷ Μετά το κραχ και μέχρι το 1934, οι δυσμενείς οικονομικές συνθήκες που αυτό επέφερε, καθώς και η ανομβρία, περιόρισαν την τάση ίδρυσης Συνεργατικών Ιδρυμάτων.¹⁵⁸

Οι δυσκολίες της περιόδου μετά το κραχ¹⁵⁹, σε συνδυασμό με τις συντηρητικές αντιλήψεις των Κυπρίων αγροτών¹⁶⁰ οδήγησαν πολλές Συνεργατικές σε

¹⁵³ Πλατής Π. Ν., 1990, σ. 11-12.

¹⁵⁴ Πλατής Π. Ν., 1990, σ. 11.

¹⁵⁵ SurrIDGE B. J., 1930, σ. 39. Αλεξάνδρου Χ., 2015, σ. 134.

¹⁵⁶ Χαραλάμπους Χ., 2018, σ. 08-09.

¹⁵⁷ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 76. Πλατής Π. Ν., 1990, σ. 13.

¹⁵⁸ Χαραλάμπους Χ., 2018, σ. 09.

¹⁵⁹ Πλατής Π. Ν., 1990, σ. 13.

¹⁶⁰ Χαραλάμπους Χ., 2018, σ. 10.

χρεωκοπία και σε εκποίηση περιουσιών ατόμων που αδυνατούσαν να αποπληρώσουν τα δάνειά τους.¹⁶¹

Μετά το 1935, όμως, ο Συνεργατισμός στην Κύπρο αναδιαμορφώθηκε ριζικά με τη συμβολή των Βρετανών, οι οποίοι αποσκοπούσαν τόσο στην απάμβλυνση του προβλήματος της τοκογλυφίας, όσο και στην πολιτική χειραφέτηση του αγροτικού πληθυσμού του νησιού, δεδομένου ότι οι πλείστοι των τοκογλύφων ήταν άτομα πολιτικοποιημένα, τα οποία προΐσταντο του ενωτικού κινήματος. Διορίστηκε έφορος Συνεργατικών Εταιρειών, ο οποίος διηύθυνε το νεοσύστατο Τμήμα Συνεργατισμού.¹⁶²

Σημαντικός σταθμός στην πορεία του Συνεργατισμού ήταν η ίδρυση της Συνεργατικής Κεντρικής Τράπεζας το 1937. Το γεγονός αυτό έδωσε νέο όραμα στα μέλη των εταιρειών, τα οποία άρχισαν να αντιλαμβάνονται πλέον τη σημασία της ομαδικής εργασίας. Οι παλαιότερες εταιρείες άρχισαν να δραστηριοποιούνται ξανά, ενώ σε χωριά όπου δεν υπήρχαν προηγουμένως, άρχισαν να ιδρύονται. Το ξέσπασμα του Β' Παγκόσμιου Πόλεμου δεν επηρέασε σημαντικά τις Συνεργατικές Εταιρείες.¹⁶³

Οι νέοι τύποι Συνεργατικών Εταιρειών ήταν οι ακόλουθοι:¹⁶⁴

Πιστωτικές Εταιρείες: Δέχονταν καταθέσεις από μέλη και μη μέλη, ενώ παρείχαν δάνεια στα μέλη τους. Προμήθευαν ακόμη τα μέλη τους με λιπάσματα, σπόρους για καλλιέργεια, θειάφι και άλλα γεωργικά προϊόντα. Τέλος, συνέλεγαν και εμπορεύονταν τα προϊόντα των μελών τους ομαδικά.

Συνεργατικά Ταμιευτήρια: εκτελούσαν περίπου τις ίδιες εργασίες με τις Πιστωτικές Εταιρείες.

Συνεργατικά Παντοπωλεία: εταιρείες περιορισμένης ευθύνης που προμήθευαν τους κατοίκους της περιοχής με καθημερινά αγαθά σε λογικές τιμές.

¹⁶¹ Πλατής Π.Ν., 1990, σ. 15.

¹⁶² Χαραλάμπους Χ., 2018, σ. 10-11.

¹⁶³ Χαραλάμπους Χ., 2018, σ. 14-15.

¹⁶⁴ Χαραλάμπους Χ., 2018, σ. 19-20.

Άλλες Εταιρείες: διάφορες εταιρείες που αποσκοπούσαν σε ποικίλες ανάγκες, π.χ. αγορά και ενοικίαση γης, διανομή και μεταφορά συγκεκριμένων κατηγοριών προϊόντων κλπ.

Οι Εβραίοι: Οι πρώτες επαφές Εβραίων και Κυπρίων ανάγονται χρονικά στο 16^ο αιώνα, όταν κάποιοι Εβραίοι έμποροι, διαφεύγοντας την ισπανική Επίταξη εγκαταστάθηκαν στο νησί. Ακολούθως, κατά το τέλος του 19^{ου}-αρχές του 20^{ου} αιώνα, έγιναν προσπάθειες σύστασης εβραϊκών αγροτικών κοινοτήτων στο νησί. Μετά, κατά τη διάρκεια και το τέλος του Β' Παγκοσμίου Πολέμου η Κύπρος έγινε τόπος διέλευσης πολλών επιζώντων του Ολοκαυτώματος, οι οποίοι προσπαθούσαν να φτάσουν στην υπό βρετανική διοίκηση Παλαιστίνη, πριν από την ίδρυση του Κράτους του Ισραήλ, το 1948. Στο διάστημα 1946-1949, περίπου 53.000 Εβραίοι διέμειναν στην Κύπρο σε βρετανικά στρατόπεδα κράτησης. Μετά την ίδρυση του Κράτους του Ισραήλ, οι πιο πολλοί από τους κρατούμενους επέστρεψαν στην πατρίδα τους¹⁶⁵.

Στην υπό μελέτη περιοχή και συγκεκριμένα στην περιοχή μεταξύ Δερύνειας και Αμμοχώστου είχε εγκατασταθεί, ήδη από το 1930, μια οικογένεια Ρωσο-Εβραίων, ο κύριος και η κυρία Pershitz. Συγκεκριμένα, το ζευγάρι γνωρίστηκε και παντρεύτηκε στην Πολωνία, ενώ στη συνέχεια μετέβη στην Παλαιστίνη, όπου αγόρασε γη και άρχισε να καλλιεργεί εσπεριδοειδή (μανταρίνια, πορτοκάλια, γκρέιπφρουτ, κλπ.). Λόγω των δυσκολιών που υπήρχαν στην εξαγωγή προϊόντων, ο κος Pershitz ήρθε αρχικά μόνος του στην Κύπρο, για να εξάγει από εδώ τα εμπορεύματά του στην Ευρώπη. Φθάνοντας στην περιοχή το 1930, διαπίστωσε ότι υπήρχαν πολλές ακαλλιέργητες εκτάσεις και χωράφια φαινομενικά άγονα. Η μετατροπή της γης αυτής σε εύφορη, ήταν για εκείνον άλλη μια πρόκληση. Την εμπειρία την κατείχε, αφού τις ίδιες αυτές εργασίες είχε επαναλάβει όταν μετέβη για πρώτη φορά στην Παλαιστίνη και με μεγάλη επιτυχία μετέτρεψε την άγονη γη σε πολύ εύφορη, στην οποία καρποφορούσαν ακόμη και τα πολύ απαιτητικά είδη των εσπεριδοειδών. Έτσι, αγόρασε τα πρώτα του αγροκτήματα και ξεκίνησε την επιχείρησή του φυτεύοντας δενδρύλλια, τα οποία καλλιεργήθηκαν με νέες μεθόδους, όμοιες με αυτές που χρησιμοποιούσαν στην Καλιφόρνια. Επίσης,

¹⁶⁵ Σελιώτη Β., 2016, σ. 33-58.

εισήγαγε, κρυφά από τις Αγγλικές Αρχές, νέα είδη και ποικιλίες εσπεριδοειδών, και εγκατέστησε μεγάλες μηχανές, τις οποίες κινούσαν ηλεκτροτουρπίνες για το πότισμα των δέντρων. Το 1939 εγκαταστάθηκε όλη η οικογένεια στην Κύπρο. Τα δέντρα μεγάλωσαν και έδιναν πλούσιο εισόδημα στην οικογένεια. Η ζωή τους ήταν ιδιαίτερα αρχοντική, και πολύ αλλιότικη από αυτή των ντόπιων κατοίκων. Ντύνονταν με ακριβά ρούχα, μετακινούνταν με άμαξες, είχαν το μοναδικό ψυγείο στο Βαρώσι, ακόμη και σόμπα. Λίγο πριν από το τέλος του Β΄ Παγκοσμίου Πολέμου, ο κύριος Pershitz πέθανε και τα ηνία των «περβολιών» ανέλαβε η σύζυγός του. Η κυρία Pershitz διέφερε σημαντικά από τις ντόπιες γυναίκες. Φορούσε παντελόνια, ανέλαβε την πλήρη διαχείριση των «περβολιών» της, τα οποία ακόμη και σήμερα είναι γνωστά με το όνομα «περβόλια της Πέρτσινας» και είχε ενεργό ρόλο σε διάφορες πολιτιστικές οργανώσεις, ενώ σημαντική ήταν η συμβολή της και στην καθιέρωση της γιορτής του πορτοκαλιού στην Αμμόχωστο. Στα κτήματά της συνέχισε να δίνει εργασία σε πολλούς ντόπιους («τσαμπάρηδες», κλαδευτές, κλπ.). Μιλούσε άριστα τα ελληνικά και πέθανε στην Κύπρο σε ηλικία 82 ετών.¹⁶⁶

Από το 1949 και εφεξής-ο αγώνας της ΕΟΚΑ (1955-1959): Το 1949 υπήρξε πολύ σημαντική χρονιά για την Κύπρο. Από τη μια έληξε ο ελληνικός εμφύλιος πόλεμος, και από την άλλη αναζωπυρώθηκε το αίτημα της Ένωσης με την Ελλάδα.¹⁶⁷ Μετά το τέλος του Παγκοσμίου Πολέμου, σημειώθηκε επίσης άνοδος του βιοτικού επιπέδου των Κυπρίων.¹⁶⁸ Παράλληλα, οι διεθνείς πολιτικές εξελίξεις καθιστούσαν την Κύπρο όλο και πιο πολύτιμη για τους Άγγλους, ενώ οι Ελληνοκύπριοι με κάθε τρόπο διεκδικούσαν την Ένωση με την Ελλάδα.¹⁶⁹ Ο αγώνας της ΕΟΚΑ που ακολούθησε, επηρέασε αρνητικά την αγροτική παραγωγή και την οικονομία της Κύπρου¹⁷⁰ και συνεπώς τις συνθήκες διαβίωσης των Κυπρίων.¹⁷¹ Τα αυστηρότερα μέτρα των Άγγλων, τα «κέρφιου» που επέβαλλαν, η συλλογή και διάθεση χρημάτων, πολεμοφοδίων, καθώς και η μείωση των

¹⁶⁶ Λουκά Ζ., 2014.

¹⁶⁷ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 168-169. Ακόμη και το ΑΚΕΛ άλλαξε γενικό γραμματέα, αλλά και πολιτική γραμμή και τάχθηκε υπέρ της Ένωσης.

¹⁶⁸ Ριζοπούλου-Ηγουμενίδου Ε., 2008(α), σ. 50.

¹⁶⁹ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 168-177.

¹⁷⁰ Ριζοπούλου-Ηγουμενίδου Ε., 2008(α), σ. 50.

¹⁷¹ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 179-182.

εργατικών χεριών, λόγω της συμμετοχής στον αγώνα, είχαν σοβαρό αντίκτυπο στην οικονομία.

ΚΥΡΙΑΚΗ ΠΑΝΤΕΛΗ

Κεφάλαιο 4: Αγροτροφικά Τοπία και Λαογραφική Οικολογία στη γεωγραφική περιφέρεια Κοκκινοχωριών στα Χρόνια της Αγγλοκρατίας

4. 1. Η Αγροτική Κατοικία

4. 1. 1. Εισαγωγή

Οι πρώτες ενδείξεις για μόνιμη κατοίκηση και ανέγερση κατοικιών στα Κοκκινοχώρια ανάγονται σε μεγάλο βάθος χρόνου, ήδη από τη Νεολιθική Περίοδο.¹⁷² Την ίδια εποχή, αλλά και νωρίτερα φαίνεται να κατοικήθηκαν και άλλες περιοχές της Κύπρου.¹⁷³ Βέβαια, οι τύποι των κατοικιών κατά την Αγγλοκρατία παρουσιάζονται πολύ πιο εξελιγμένοι από αυτούς των προϊστορικών χρόνων.¹⁷⁴ Στο παρόν κεφάλαιο επιχειρείται η παρουσίαση της αγροτικής κατοικίας της γεωγραφικής περιφέρειας των Κοκκινοχωριών στα χρόνια της Αγγλοκρατίας, με έμφαση στους τέσσερις οικισμούς που βρίσκονται στο νοτιοανατολικό τμήμα της περιφέρειας: την Αγία Νάπα, το Παραλίμνι, τη Σωτήρα και τη Δερύνεια. Ακολούθως επιχειρείται ερμηνεία των διαφόρων επιλογών για τη διαμόρφωση της κατοικίας, με βάση τα περιβαλλοντικά χαρακτηριστικά της περιοχής.

Οι οικισμοί των Κοκκινοχωριών στα χρόνια της Αγγλοκρατίας, αλλά και σήμερα, δεν παρουσίαζαν κανένα πολεοδομικό σχεδιασμό. Ήταν οργανωμένοι γύρω από τις πλατείες των εκκλησιών.¹⁷⁵ Συγκεκριμένα, το Παραλίμνι ήταν οργανωμένο γύρω από τις εκκλησίες της Αγίας Άννας και του Αγίου Γεωργίου, η Σωτήρα γύρω από την εκκλησία του Σωτήρος Χριστού, η Αγία Νάπα γύρω από το ομώνυμο μοναστήρι και η Δερύνεια γύρω από την εκκλησία της Παναγίας. Η μόνη ιδιαιτερότητα που παρατηρείται είναι ότι οι δρόμοι ήταν σχεδιασμένοι με τέτοιο τρόπο ώστε οι δυτικοί άνεμοι να καταλήγουν στα ανοίγματα (πόρτες, παράθυρα) των κατοικιών. Επίσης, οι δρόμοι ήταν σχεδιασμένοι έτσι ώστε να κάνουν σκιά και

¹⁷² Φλουρέντζου Π., 2008, σ. 61. Τσολάκης Κ., 2003, σ. 35-36. Σμάγας Α., 2008, σ. 59.

¹⁷³ Φλουρέντζου Π., 2008, σ. 61. Σαμψών Α. & Σ. Κατσαρού, 2007, σ. 317-351.

¹⁷⁴ Σαμψών Α. & Σ. Κατσαρού, 2007, σ. 317-351.

¹⁷⁵ Οικονόμου Α., 2008, σ. 195.

να μειώνουν την ένταση των υψηλών θερμοκρασιών κατά τους θερινούς μήνες.¹⁷⁶ (βλ. Χάρτης 9: **Η κατοικημένη περιοχή Δερύνειας το 1905**).

Η κατοικία είχε μεγάλη σημασία για την ποιότητα της ζωής των ανθρώπων. Δεν αποτελούσε συνήθως χώρο μόνο για ύπνο και ξεκούραση. Ήταν άμεσα συνυφασμένη με τις αγροτικές εργασίες και περιλάμβανε πολύ μεγαλύτερες εκτάσεις από αυτές των σημερινών σπιτιών.

Το μέγεθος της κατοικίας, ο τρόπος κατασκευής και τα υλικά διαφέρουν τόσο χωρικά όσο και χρονικά. Εξαρτώνται από τα φυσικά χαρακτηριστικά (κλίμα, έδαφος, βιοποικιλότητα κλπ.), τα κοινωνικά χαρακτηριστικά (ασχολίες κατοίκων, οικονομική δυνατότητα, κλπ.) και την τεχνογνωσία στην περιοχή.

Από την παρατήρηση των οικοδομών που διατηρούνται στην περιοχή από τα χρόνια της Αγγλοκρατίας, από συνεντεύξεις ντόπιων ηλικιωμένων που γνωρίζουν στοιχεία γι' αυτές, αλλά και από την άντληση πληροφοριών από όσες «δευτερομάνες» (χειρόγραφα κατάστιχα καταχώρησης περιουσιών) διασώζονται από την απογραφή ακίνητης ιδιοκτησίας κατά τα έτη 1907-1910 στην περιοχή, προκύπτει το συμπέρασμα ότι οι τύποι των σπιτιών κατά χρονολογική σειρά στην περιοχή είναι οι εξής: το «μακρυνάρι», το «δίχωρο», το «πόρτιο» και ακολούθως η «νέα κατοικία». Εκτός από τον κύριο τύπο, απαντώνται και οι υπαίθριοι τύποι κατοικίας: η «καλύφη», η «χούγια» και οι «σπήλιοι» (σπηλιές).

4. 1. 2. Κύριος Τύπος Κατοικίας

Στα Κοκκινοχώρια η κατοικία ονομαζόταν «σπίτιν, το»¹⁷⁷. Για τον πληθυντικό έλεγαν «σπίκια, τα».¹⁷⁸ Ο τόπος στον οποίο κτιζόταν το σπίτι ονομαζόταν «αυλοτόπιν»¹⁷⁹ ή «οικόπεδον».¹⁸⁰ Σπανίως, τα μεγάλα σπίτια ονομάζονταν και

¹⁷⁶ Günçe K. et al., 2008, p. 826

¹⁷⁷ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹⁷⁸ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017). Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015).

¹⁷⁹ Γιαννούκος Σ. Δ., 1979, σ. 89.

¹⁸⁰ Παπαχαραλάμπους Γ. Χ., 1968, σ. 05. Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

«σπιτάρες» ή «σπιταρώνες».¹⁸¹ Όροι όπως «αρκοντικών» και «κονάτζιν» που χρησιμοποιούνται σε άλλες περιοχές της Κύπρου¹⁸² για να χαρακτηρίσουν τα μεγάλα σπίτια, φαίνεται να απουσιάζουν από την περιοχή.¹⁸³ Τα μικρά σπίτια ονομάζονται «φτωχόσπιτα» ή «σπιτούδκια»¹⁸⁴. Επίσης, όταν κάποιος έκτιζε πολύ μικρό σπίτι έλεγαν «έκτισε δκυο καμαρούες»¹⁸⁵ ή «δκυο τσαμπρούες».¹⁸⁶

Μέχρι και το τέλος της δεκαετίας του 1950, το κτίσιμο του σπιτιού ήταν υποχρέωση του πατέρα του γαμπρού, ενώ ο πατέρας της νύφης έκανε την προίκα.¹⁸⁷ Η συμφωνία γινόταν το βράδυ των αρραβώνων με το «προικοσύμφωνο».¹⁸⁸ Ο γαμπρός έκανε το σπίτι, καθώς κι ένα κρεβάτι με τον εξοπλισμό του.¹⁸⁹ Η νύφη έδινε την προίκα και πολύ συχνά έπρεπε να δώσει και «μέτρον» (=μετρητά).¹⁹⁰

Όλες σχεδόν οι κατοικίες των Κοκκινοχωριών ήταν κτισμένες σε ένα επίπεδο. Η παρουσία διώροφης κατοικίας ήταν πολύ σπάνια, και μόνο μια έως δύο απαντώνται σε κάθε οικισμό.¹⁹¹

¹⁸¹ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017). Κυριακού Ττάκκα, 86 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2017). Παπαχαραλάμπους Γ. Χ., 1968, σ. 05. Ο όρος αυτός χρησιμοποιείται περισσότερο τα τελευταία χρόνια στην περιοχή (κυρίως από τους ηλικιωμένους) παρά την εποχή της Αγγλοκρατίας, εξαιτίας της ραγδαίας οικονομικής ανάπτυξης που είχε ως απότοκο το κτίσιμο μεγάλων σπιτιών, στα οποία ήταν ασυνήθιστοι οι γηραιότεροι. Έτσι λένε συχνά: «Έκτισεν μια σπιταρώνα ο/η.....» (Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου, ημ. συν.: 2016).

¹⁸² Ενδεικτικά αναφέρονται οι ακόλουθες μαρτυρίες: Αγάθη Παύλου, 62 ετών, Αργάκι Μόρφου (ημ. συν.: 2018). Μαρία Παντελίδου, 64 ετών, Ακανθού (ημ. συν.: 2017). †Χαμπίης Καραγιάννης, 82 ετών, Λευκόνοικο Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2010). Κυπρούλλα Μάρκου, 84 ετών, Καϊμακλί Λευκωσίας (ημ. συν.: 2016).

¹⁸³ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹⁸⁴ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). †Χριστίνα Τοφινή, 74 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2016).

¹⁸⁵ «κάμαρη»=δωμάτιο. Δέσποινα Παπαδημητρίου, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2017)

¹⁸⁶ Γιαννούκος Σ. Δ., 1979, σ. 89. «τσάμπρα» (γαλλ. chambre): δωμάτιο ύπνου (Οικονόμου Α., 2008, σ. 199).

¹⁸⁷ Γιαννούκος Σ. Δ., 1979, σ. 89. Παπαχαραλάμπους Γ. Χ., 1968, σ. 05. Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017). †Τασία Ράφτη, 80 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2012).

¹⁸⁸ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 341.

¹⁸⁹ Ελένη Λυσή, 72 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). †Τασία Ράφτη, 80 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2012). Παπαχαραλάμπους Γ. Χ., 1968, σ. 05.

¹⁹⁰ Γιαννούκος Σ. Δ., 1979, σ. 89. Σκίτσα-Χατζηγαθαγγέλου Ε., 2008, σ. 137. †Τασία Ράφτη, 80 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2012).

¹⁹¹ Τέτοια παραδείγματα αποτέλεσαν η οικία του Αδάμου Κούτρα, του προύχοντα στο Αυγόρου, του Μισιέλλου, μοναχογιού εύπορης οικογένειας στη Σωτήρα (Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου, ημ. συν.: 2016) και του Κωστή Χατζηνικόλα, του «μουχτάρη» (κοινοτάρχη) της Αγίας Νάπας (Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα, ημ. συν.: 2017).

Το «μακρυνάρι»:

Τουλάχιστον από τις αρχές του 19^{ου} αιώνα, ο κύριος τύπος κατοικίας ήταν το «μακρυνάρι».¹⁹² Το «μακρυνάρι», που χαρακτηριζе κυρίως τις περιοχές της Αμμοχώστου (Κοκκινοχώρια, Καρπασία, Μεσαορία)¹⁹³, ήταν ένα ορθογώνιο κτίσμα¹⁹⁴, με μήκος δώδεκα μέτρα περίπου και πλάτος τέσσερα μέχρι πέντε μέτρα, ενώ το ύψος του ξεπερνούσε τα τρία μέτρα.¹⁹⁵ Αποτελούσε το μοναδικό κτίσμα που κατείχε η οικογένεια. Γι' αυτόν τον λόγο, είχε πολλές χρήσεις. Το «μακρυνάρι» ήταν χώρος για ύπνο, ξεκούραση, παρασκευή και κατανάλωση φαγητού, ενώ τον χειμώνα συχνά είχε και τη χρήση σταύλου. Έβαζαν και τα βόδια μέσα για να τα προστατεύσουν από το κρύο¹⁹⁶, αλλά κυρίως για να θερμάνουν τον χώρο με την αναπνοή τους.¹⁹⁷

Ψηλά, πάνω στον τοίχο υπήρχε η «σουβάντζα» (ράφι), η οποία χρησίμευε για την τοποθέτηση των λίγων μαγειρικών σκευών που διέθεταν.¹⁹⁸

Σε μια γωνιά υπήρχε η «τσιμινιά», όπου μαγείρευαν με τα ξύλα.¹⁹⁹ Στα πρώτα χρόνια της Αγγλοκρατίας, έστρωναν «χαμαί» (στο πάτωμα) «ψαθί» και «πανέρι» και τοποθετούσαν στο κέντρο τους την «κούππα» ή την «μαείρισσα» με το φαγητό. Οι άνθρωποι κάθονταν «διπλοπόδι» γύρω από αυτά και έτρωγαν όλοι από το ίδιο σκεύος.²⁰⁰

Ως το μοναδικό κτίσμα που είχε αρχικά η οικογένεια, το χρησιμοποιούσαν ποικιλοτρόπως για να καλύψουν τις ανάγκες τους: μαγείρεμα, ύπνο,²⁰¹ ανάπαυση.

¹⁹² †Κυριακού Παντελή, 95 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ.συν.: 1998).

¹⁹³ Σίνου Σ., 1976, σ. 28 & 113.

¹⁹⁴ Γιαννούκος Σ. Δ., 1979, σ. 90.

¹⁹⁵ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 33.

¹⁹⁶ †Κυριακού Παντελή, 95 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ.συν.: 1998).

¹⁹⁷ Τάσου Π. Τ., 2005, σ. 33.

¹⁹⁸ Μαργαρίτα Χατζηλιασή, 73 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2014). Βαρνάβας Χατζηλιασής, 75 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2014). Ελένη Λυσή, 72 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). †Κυριακού Παντελή, 95 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ.συν.: 1998). Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 33.

¹⁹⁹ Βίκτωρ Καραγιάννης, 65 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017). Μαργαρίτα Χατζηλιασή, 73 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2014). Βαρνάβας Χατζηλιασής, 75 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2014).

²⁰⁰ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 33. †Κυριακού Παντελή, 95 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ.συν.: 1998).

²⁰¹ Κατά τα πρώτα χρόνια της Αγγλοκρατίας συνήθιζαν να κοιμούνται στο χώμα χρησιμοποιώντας ως στρώση δέρματα ζώων. Αργότερα χρησιμοποιούσαν στρώματα γεμισμένα με μαλλιά προβάτων. Σταδιακά άρχισαν να κατασκευάζουν ξύλινες τάβλες, πάνω στις οποίες έστρωναν τα στρώματά τους. Γύρω στο 1920 άρχισαν να φτιάχνουν αυτοσχέδιες ψηλές σιδερένιες «καρκόλες» (κρεβάτια)

Σε ειδικές περιπτώσεις, όταν χρειαζόταν, χρησιμοποιούσαν το «μακρυνάρι» και ως σταύλο για τα ζώα, τις κρύες χειμωνιάτικες νύχτες.²⁰²

Οι τοίχοι κτιζόνταν με πέτρα ή πλιθάρι, πάχους μέχρι και πενήντα εκατοστά.²⁰³ Οι πέτρινοι τοίχοι ήταν οι πιο κοινοί στα Κοκκινοχώρια²⁰⁴ και αποτελούσαν και θερμομονωτικό υλικό.²⁰⁵ Οι «πλιθθαρένοι» εμφανίζονται περιστασιακά σε κοινότητες που συνόρευαν με τη Μεσαορία (όπου απουσίαζαν εντελώς οι πέτρες),²⁰⁶ σε περιπτώσεις που δεν υπήρχε η δυνατότητα ανέγερσης του σπιτιού με πέτρα.²⁰⁷

Χρησιμοποιούνταν ακατέργαστοι λίθοι, όχι σταθερού μεγέθους, οι οποίοι συλλέγονταν από τη γύρω περιοχή.²⁰⁸ Τις πέτρες τις έβρισκαν σκορπισμένες στην επιφάνεια του εδάφους, και τις μετέφεραν με «καρρέττες» (κάρρα). Τις πολύ μεγάλες πέτρες, τις πελεκούσαν με «μαρτέλλια» (εργαλεία τύπου τσεκουριού, για την πρώτη επεξεργασία) ή «κουσιπά», «τους ίσιωναν το πρόσωπο» και τις έβαζαν στα «καντούνια» (γωνίες) ή στα «πρόσωπα των πόρτων».²⁰⁹ Τις πέτρες τις λατόμευαν («έβκαλλαν») από τα «τραχώνια» οι «πετροκόποι», και τις πωλούσαν με την «αμαξιάν».²¹⁰ Οι κτίστες τις έκτιζαν χωρίς καμιά επεξεργασία, χρησιμοποιώντας, ως συνδετικό, πηλό και ασπρόχωμα ή κοκκινόχωμα, αναλόγως,²¹¹ ανακατεμένο με άχυρα,²¹² και χαλίκια στις σχισμές.²¹³

με «οκλουβέρκα» για προστασία από τις μύγες, τις σκνίπες και τα κουνούπια (Τάσου Π.Τ. 2008 σ. 33-34, Κυριάκος Παντελή 75 ετών Σωτήρα Αμμοχώστου, ημ. συν.: 2016).

²⁰² Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 33.

²⁰³ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 33. Πλατής Π. Ν., 1995, σ. 19. Οικονόμου Α., 2008, σ. 205.

²⁰⁴ Πλατής Π. Ν., 1995, σ. 19.

²⁰⁵ Οικονόμου Α., 2008, σ. 210.

²⁰⁶ Πλατής Π. Ν., 1995, σ. 7-8. Κυριακού Ττακκα, 86 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2017).

²⁰⁷ Günçe K. et al., 2008, p. 827. Dincyurek O., 2003, p. 1465. Στυλλού Καραγιάννη, 80 ετών, Γύψου (ημ. συν.: 2010). Βίκτωρ Παπαγιάννης, 65 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017). Μιχάλης Δημητρίου, 62 ετών, Καλοψίδα (ημ. συν.: 2018). Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²⁰⁸ Οικονόμου Α., 2008, σ. 210. Πλατής Π. Ν., 1995, σ. 30.

²⁰⁹ Πλατής Π. Ν., 1995, σ. 19.

²¹⁰ Πλατής Π. Ν., 1995, σ. 25.

²¹¹ Σε κοινότητες όπου υπήρχε πολύ κοκκινόχωμα, όπως η Σωτήρα, το Λιοπέτρι, το Παραλίμνι, κλπ., χρησιμοποιούσαν κοκκινόχωμα. Στη Δερύνεια και στην Αγία Νάπα, όμως, που δεν ήταν όλη η έκταση του οικισμού καλυμμένη με το γόνιμο κοκκινόχωμα, χρησιμοποιούσαν κυρίως το ασπρόχωμα, ενώ το κοκκινόχωμα το κρατούσαν για καλλιέργεια.

²¹² Πλατής Π. Ν., 1995, σ. 30.

²¹³ Πλατής Π. Ν., 1995, σ. 19.

Για την κατασκευή των «πλιθθαριών», ο γεωργός πήγαινε στον «πλιτταράρη» χώμα και «κόντυλα»²¹⁴. Εκείνος τα ζύμωνε, έφτιαχνε τον πηλό και ακολούθως τα «πλιθθάρια». Στα τέσσερα υπό μελέτη χωριά δεν υπήρχαν «πλιθθαρένια» σπίτια. Αυτά απαντώνταν στις δυτικές κοινότητες των Κοκκινοχωριών και στη Μεσσαορία, όπου δεν υπήρχαν πολλές πέτρες για να κτίσουν το σπίτι.

Το «δώμα» (στέγη), είχε «επικλινή»²¹⁵ ή «αμφικλινή» επιφάνεια²¹⁶ για να απομακρύνονται τα νερά της βροχής. Στις άκρες των τοίχων έβαζαν πλάκες από μάρμαρο ή πέτρα και πάνω σ' αυτές στηριζόταν το «κρόωμα» («(α)κρόδωμα», άκρο του δώματος). Τα μάρμαρα τα προμηθεύονταν από το Πατρίκι και την Αραδίππου. Ο ρόλος τους ήταν να συγκρατούν τα νερά και να τα διοχετεύουν στις «χολέτρες» (υδρορρόες), οι οποίες ήταν ενσωματωμένες στο «κρόωμα». Από τις «χολέτρες» έρεε το βρόχινο νερό και έπεφτε στο έδαφος μακριά από τους τοίχους. Έτσι προστάτευαν τους τοίχους από την υγρασία. Προέκυπτε, όμως, και ένα πρόβλημα, το οποίο φαίνεται ότι δεν είχε επιλυθεί: το νερό της βροχής που έτρεχε από το «δώμα» μέσω των «χολετρών» μετέφερε και «κόννο», ο οποίος μαζευόταν μπροστά στα σπίτια και στον ηλιακό.²¹⁷ Το «δώμα» στηριζόταν σε ξύλινα δοκάρια, τα «βολιτζια», από κορμούς κυπαρισιών, αοράτων ή άλλων δέντρων. Τα «βολιτζια» ήταν τοποθετημένα κάθετα προς τους μακρύτερους τοίχους το ένα δίπλα στο άλλο, σε ίσες αποστάσεις μεταξύ τους.²¹⁸ Πολύ δημοφιλές ξύλο ήταν αυτό των αοράτων («βοράτων»)²¹⁹ που υπήρχε στο δάσος του Κάβο Γκρέκο, και το οποίο ήταν πολύ σκληρό και ανθεκτικό.²²⁰ Πάνω από τα «βολιτζια» τοποθετούσαν την «ψαθαρκά», πλεγμένη από καλάμια, ή μόνο καλάμια δεμένα μεταξύ τους, το ένα με το άλλο και κάθετα σε σχέση με τα «βολιτζια».²²¹ Καλαμιώνες υπήρχαν σε πολλά σημεία της περιοχής. Φύτευαν καλαμιώνες γύρω από τη λίμνη για να προστατεύουν τις καλλιέργειες τους από πλημμύρες, επίσης

²¹⁴ Κόντυλα: «άχυρα από τους κονδύλους των σιτηρών, οι οποίοι δεν σπάζουν κατά το αλώνισμα» (Παπαχαλαράμπους Γ. Χ., 1968, σ. 08)

²¹⁵ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 33.

²¹⁶ Γιαννούκος Σ. Δ., 1979, σ. 91.

²¹⁷ Βίκτωρ Καραγιάννης, 65 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017).

²¹⁸ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²¹⁹ Αόρατος= *Juniperus phoenicea*.

²²⁰ Οικονόμου Α., 2008, σ. 206.

²²¹ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 33. Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

στους «αναόλους» (όρια) των χωραφιών, για να διακρίνονται τα όρια και να προστατεύονται οι καλλιέργειες από τους ανέμους και το «σιόνιν» (ψύχος).²²²

Η απόσταση που είχαν τα «βολιτζια» μεταξύ τους ήταν δύο πόδια (περίπου 60 εκατοστά). Πάνω από τα «βολιτζια» έβαζαν τα καλάμια, και πάνω στα καλάμια έστρωναν «ξιουφάρρες». Οι «ξιουφάρρες» ήταν φυτά που βλαστούσαν κοντά στη θάλασσα και χρησίμευαν για να συγκρατούν τον πηλό, να μην πέφτει κάτω.²²³ Αξιοσημείωτο είναι το έθιμο που είχαν στην περιοχή, να πετούν πάνω από τα καλάμια γυάλινα βραχιόλια που ανήκαν στην κοπέλα για την οποία προοριζόταν το σπίτι.²²⁴ Πάνω από τις «ξιουφάρρες» «εσειλώνναν» (κάλυπταν) τα καλάμια με «πηλό»²²⁵ ή «μιλλόχωμα».²²⁶ Ο πηλός ήταν λεπτόκοκκο ασπρόχωμα ζυμωμένο με κόνδυλα δημητριακών.²²⁷ Πάνω από τον πηλό έβαζαν κεραμίδια «χολετρωτά» ή συνηθέστερα,²²⁸ «κόννο».²²⁹ Ο «κόννος» ήταν αργιλώδες χώμα, το οποίο, λόγω της σύστασής του, εμπόδιζε την εισροή νερών της βροχής από το «δώμα» στο εσωτερικό του σπιτιού. Όταν έβρεχε, ο «κόννος» εισχωρούσε στις σχισμές της στρώσης του πηλού και τις σφράγιζε.²³⁰ Τον προμηθεύονταν συνήθως από τις παρυφές της λίμνης του Παραλιμνιού.²³¹ Τα κεραμίδια σπάνιζαν, σε αντίθεση με τις ορεινές περιοχές. Το γεγονός αυτό οφείλεται στην έλλειψη καύσιμης ύλης για το ψήσιμο των κεραμιδιών,²³² αλλά και στο γεγονός ότι το «δώμα» προσφερόταν για την αποξήρανση διάφορων γεωργικών προϊόντων.²³³

Το «μακρυνάρι» το «ασπρόγιαζαν» με γύψο ή ασβέστη. Είχε μόνο μία είσοδο, προσανατολισμένη στο νότο. Το πάτωμά του ήταν χωμάτινο.²³⁴ Κατασκευαζόταν

²²² Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²²³ «Γύρω γύρω που τη θάλασσα έτρεχε νερό γλυτζό. Τζιαμαί στον ποταμό έτρεχεν ως τελευταία. Τζι έπεφτε μες τη θάλασσα. Τζιαμαί εβλαστούσαν οι ξιουφάρρες., Ήταν όπως τα σιτάρκα. Εκόφκαν τα ξερά, που κάτω, χαμηλά». (Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου, ημ. συν.: 2016).

²²⁴ Γιαννούκος Σ. Δ., 1979, σ. 92. Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

²²⁵ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου.

²²⁶ Οικονόμου Α., 2008, σ. 209.

²²⁷ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 33. Οικονόμου Α., 2008, σ. 207.

²²⁸ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²²⁹ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 33. Γιαννούκος Σ. Δ., 1979, σ. 92. Λάμπρου Λ., 2016. Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²³⁰ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 33.

²³¹ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Οικονόμου Α., 2008, σ. 207.

²³² Φλωρίδου Α., 1984, σ. 05.

²³³ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²³⁴ Τάσου, 2008, σ. 33. Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

από χαβάρια ζυμωμένα με άχυρα, για να μην «σχιζεί». Στην επιφάνεια έβαζαν ένα λεπτό στρώμα πηλού από λεπτή χαβάρια για λόγους καλαισθησίας.²³⁵

Γύρω στα τέλη του 19^{ου} αιώνα και τις αρχές του 20^{ου} άρχισε να ενσωματώνεται στο «μακρυνάρι» και ο «σώσπιτος». Οι δυο αυτοί χώροι επικοινωνούσαν μεταξύ τους. Ταυτόχρονα άρχισε να διακρίνεται και το «μαειρκόν» από το κυρίως δωμάτιο. Το «μαειρκόν» επικοινωνούσε με τον εξωτερικό χώρο ή ήταν εντελώς απομονωμένο σε μια γωνιά της αυλής. Σταδιακά δημιουργήθηκαν και άλλα δωμάτια και χώροι, όπως ο σταύλος, το «ασιερωνάριν», ο «νηλιακός», ανάλογα με τις ανάγκες του νοικοκυριού.²³⁶ Αυτά τα δωμάτια, όμως, συνόδευαν κυρίως το «δίχωρο», σπανιότερα το «μακρυνάρι».

Το «δίφωρον» ή «δίχωρον»

Σε μεταγενέστερο στάδιο, με την αύξηση των αναγκών, σε πολλές περιπτώσεις ενώνονταν δύο «μακρυνάρια» και σχημάτιζαν το «δίφωρον» ή «δίχωρον»²³⁷ (Κάτοψη 1: Κατοικία στο Παραλίμνι). Το «δίχωρον» αποτέλεσε το κυρίως δωμάτιο του σπιτιού, το οποίο χωριζόταν σε δύο μικρότερους χώρους²³⁸ με μια κτιστή πέτρινη καμάρα στη μέση.²³⁹

Μέσα στο «δίχωρο» υπήρχαν, όπως και στο «μακρυνάρι», τα κρεβάτια των μελών της οικογένειας, το τραπέζι για το φαγητό και άλλα έπιπλα και σκεύη.²⁴⁰ Όμως αυτά διέφεραν ριζικά από τα έπιπλα του «μακρυναριού». Τις ξύλινες «τάβλες» αντικατέστησαν οι ψηλές σιδερένιες «καρκόλες» (κρεβάτια), επιτόπια κατασκευής αρχικά, και αργότερα οι εισαγόμενες, με «σκλουβέρκα» για προστασία από τις σκνίπες, τα κουνούπια και τις μύγες. Το ξύλινο «κασόνι» και το «σεντουτζι» για τη φύλαξη των ρούχων, αντικατέστησε το ξύλινο «αρμάρι» και το «πουρό».

²³⁵ Γιαννούκος Σ. Δ., 1979, σ. 91.

²³⁶ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 33.

²³⁷ Γιαννούκος Σ. Δ., 1979, σ. 90.

²³⁸ Πλατής Π. Ν., 2014, σ. 29.

²³⁹ Τάσου, 2005, σ. 33. Οικονόμου Α., 2008, σ. 199. Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015). Πλατής Π. Ν., 2014, σ. 29.

²⁴⁰ Γιαννούκος Σ. Δ., 1979, σ. 92. Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 34. Οικονόμου Α., 2008, σ. 199.

Οι «σουβάντζες» (γύψινα στενά ράφια με διακόσμηση)²⁴¹ βρίσκονταν απέναντι από την κύρια είσοδο στο πάνω μέρος του τοίχου, καταλαμβάνοντας όλο το μήκος του²⁴². Πάνω σ' αυτές τοποθετούσαν κάθε λογής πλουμιστά πιάτα.²⁴³ Οι «σουβάντζες» είχαν στη μέση ένα σταυρό.²⁴⁴ Τα πιάτα και τα μαγειρικά σκεύη μεταφέρθηκαν πλέον στο «μαιορκόν».²⁴⁵

Με την πάροδο του χρόνου και την τεχνολογική ανάπτυξη, η οποία περιορίσε τον αριθμό των ζώων για τις γεωργικές εργασίες, ελευθερώθηκαν κάποια από τα βοηθητικά δωμάτια του σπιτιού, και χρησιμοποιήθηκαν για τη διαφύλαξη του οικιακού εξοπλισμού, αλλά και ως κοιτώνες των αγοριών.²⁴⁶

Βοηθητικά Δωμάτια

Ήδη από τη δεκαετία του 1920 περίπου, άρχισαν να προστίθενται βοηθητικά δωμάτια, εξαιτίας τόσο της βελτίωσης του βιοτικού επιπέδου των κατοίκων όσο και της αύξησης του εισαγωγικού και εξαγωγικού εμπορίου.²⁴⁷

Το «δίχωρο» εκσυγχρονίστηκε με την προσθήκη του «ηλιακού» στην μπροστινή πλευρά, με δύο ή τρεις καμάρες,²⁴⁸ στη μία πλευρά των οποίων κτιζόταν το «σώσπιτο» ή «εσώσπιτος».²⁴⁹ Το «σώσπιτο» ήταν ένα «μακρυνάρι» στο βάθος του «δίχωρου», που επικοινωνούσε με πόρτα κατευθείαν με το «δίχωρο» ή με τον «ηλιακό».²⁵⁰ Αποτελούσε το κελάρι της οικογένειας.²⁵¹ Ήταν δηλαδή χώρος

²⁴¹ Οικονομού Α., 2008, σ. 203.

²⁴² Γιαννούκος Σ. Δ., 1979, σ. 92.

²⁴³ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 34. Μαργαρίτα Χατζηλιασή, 73 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2014). Βαρνάβας Χατζηλιασής, 75 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2014). Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Βίκτωρ Καραγιάννης, 65ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017).

²⁴⁴ Γιαννούκος Σ. Δ., 1979, σ. 92.

²⁴⁵ Βίκτωρ Καραγιάννης, 65 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017). Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 34.

²⁴⁶ Γιαννούκος Σ. Δ., 1979, σ. 92. Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 34.

²⁴⁷ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 34.

²⁴⁸ Λάμπρου Λ., 2016. Οικονόμου Α., 2008, σ. 202. Παναγιώτης Μελέτης, 57 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2009). Ο αριθμός των καμαρών αντανάκλουσε την οικονομική και κοινωνική κατάσταση του ιδιοκτήτη (Οικονόμου Α., 2008, σ. 202). Υπήρχαν, σπανίως, και οπίθια με τέσσερεις καμάρες, τα οποία ήταν αρχοντικά (Παναγιώτης Μελέτης, 57 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου, ημ. συν.: 2009).

²⁴⁹ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 34.

²⁵⁰ Γιαννούκος Σ. Δ., 1979, σ. 94. Οικονόμου Α., 2008, σ. 199. Παπαχαράλαμπος Γ. Χ., 1968, σ. 34.

²⁵¹ Πλατής Π. Ν., 2014, σ. 36. Οικονόμου Α., 2008, σ. 199. Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

αποθήκευσης όλων των απαραίτητων για το ζύμωμα, καθώς και άλλων υλικών πρώτης ανάγκης.²⁵² Μέσα σ' αυτό υπήρχε είτε το «σέντε»²⁵³, είτε ο «ροβός», μέσα στα οποία φυλάσσονταν τα διάφορα γεωργικά προϊόντα (σιτάρι, κριθάρι, ρόβι, φαβέττα, κλπ).²⁵⁴ Επίσης, στο «σώσπιτο» φυλάσσονταν και το «κουζίν» με το λάδι, η κοφίνα με τα άπλυτα ρούχα, τα μαγειρικά σκεύη, οι «κούμνες» με τα τρόφιμα που θα χρειάζονταν τον χειμώνα (παστά, χαλλούμια, αλατισμένες ελιές, κλπ.)²⁵⁵ Ακόμη, από τα «βολιτζια» κρεμόταν η «κοφινιά», φτιαγμένη είτε από καλάμια είτε από τόνο, στην οποία φύλαγαν τα ψωμιά και τα προστάτευαν τόσο από τη μούχλα, όσο και από τα ποντίκια.²⁵⁶

Δίπλα από το «δίχωρο» κτίζονταν επίσης, ο σταύλος, ο αχυρώνας, το «μαειρκόν» και άλλα βοηθητικά δωμάτια.²⁵⁷

Το κυριότερο βοηθητικό δωμάτιο ήταν το «μαειρκόν»²⁵⁸, το οποίο χρησιμοποιούσαν και ως πλυσταριό.²⁵⁹ Σ' αυτό υπήρχε μια κτιστή πεζούλα, πάνω στην οποία κτίζονταν οι «νιστιές» (Εικόνα 2: «Νιστιές» (εστιές) σε «μαειρκόν» (κουζίνα)). Σε μικρές κόγχες στους τοίχους, τις «καμαρούες», φύλαγαν τα πιάτα και τα μαχαιροπήρουνα για πρόχειρη χρήση, αλλά και τις «πότσες» (μπουκάλες) με το λάδι, το ξύδι κλπ. Επίσης, σε πήλινο βάζο τοποθετούνταν οι «πρότσες» (πηρούνια), οι «κουρτέλλες» (μαχαίρια) και τα κουτάλια. Για εξαερισμό άνοιγαν τρύπες στη στέγη ή στον τοίχο και τοποθετούσαν μέσα τενεκεδεμένους κουβάδες ανοιχτούς και από τις δύο πλευρές. Σε κάποιες περιπτώσεις στη Σωτήρα και στη

²⁵² Πλατής Π. Ν., 2014, σ. 36.

²⁵³ Παπαχαραλάμπους Γ. Χ., 1968, σ. 34.

²⁵⁴ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 34. Γιαννούκος Σ. Δ., 1979, σ. 94. Αξίζει να σημειωθεί ότι σε κάποια ορεινά χωριά δεν αποθήκευαν τα δημητριακά μέσα στο «σέντε» αλλά στις «βούχες». Οι «βούχες» ήταν «λάκκοι» έξω από το χωριό, στους οποίους κάθε χρόνο άναβαν πρώτα φωτιά και τους κάπνιζαν, για να σκοτώσουν τα μικρόβια και να απομακρυνθεί κάθε ίχνος υγρασίας, και ακολούθως αποθήκευαν μέσα τα δημητριακά μέχρι την επόμενη σοδιά (Μαρία Παντελίδου, 64 ετών, Ακανθού, ημ.συν.: 2017)

²⁵⁵ Γιαννούκος Σ. Δ., 1979, σ. 94. Πλατής Π. Ν., 2014, σ. 37. Παπαχαραλάμπους Γ. Χ., 1968, σ. 35.

²⁵⁶ Γιαννούκος Σ. Δ., 1979, σ. 94. Παπαχαραλάμπους Γ. Χ., 1968, σ. 35. Μάλιστα αναφέρεται η εξής πατέντα για την προστασία των ψωμιών από τα ποντίκια: «Εκεί που ενώνονται τα τρία μικρά σχοινιά με το κεντρικό σχοινί που ερχόταν από τη στέγη, περνούσαν μια μπουκάλα που στο κάτω μέρος της ήταν κομμένη. Τα ποντίκια, καθώς θα κατέβαιναν, θα γλιστρούσαν και θα έπεφταν προς τα κάτω, αλλά δεν θα μπορούσαν να επιστρέψουν πίσω και έτσι θα τα έτρωγαν οι γάτοι» (Γιαννούκος Σ. Δ., 1979, σ. 94).

²⁵⁷ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 34.

²⁵⁸ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 34. Επειδή στα Κοκκινοχώρια δεν ήταν τόσο έντονο το κρύο, δεν υπήρχε ανάγκη για τοποθέτηση της «νιστιάς» υποχρεωτικά στο δίχωρο για θέρμανση.

²⁵⁹ Γιαννούκος Σ. Δ., 1979, σ. 96. Πλατής Π. Ν., 2014, σ. 43. Οικονόμου Α., 2008, σ. 199.

Δερύνεια υπάρχουν και «τσιμινιές» στα σπίτια. Τις «τσιμινιές» έφτιαχνε ο Γιωρκαλλής Κυριάκου Δαυλιώτης, ο οποίος είχε καταγωγή από τον Δαυλό, αλλά νυμφεύτηκε στη Δερύνεια. Οι «τσιμινιές» που έφτιαχνε ήταν ιδιαίτερες και δεν έμοιαζαν μ' αυτές που είχαν στο χωριό του. Δεν ξεκινούσαν από τη βάση του δαπέδου, όπως στο χωριό του, αλλά από τη μέση του τοίχου, ακριβώς πάνω από τις «νιστιές».²⁶⁰

Ένα άλλο μεγάλο δωμάτιο είναι ο σταύλος, όπου διαβιούσαν τα «βούκια» (βόδια) και οι «απάραι» (άλογα).²⁶¹ Στο χώρο αυτόν υπήρχαν, κτισμένες στον τοίχο, οι «πάγνες» για να τρώνε τα ζώα.²⁶² Για τα ζώα που χρησιμοποιούσαν στο όργωμα («ζευκάριν») υπήρχαν και τα «παράπαγνα» (συμπληρωματική τροφή) δίπλα από την κεντρική «πάγνη».²⁶³ Ο σταύλος χρησίμευε και ως αποθήκη για το άχυρο.²⁶⁴ Σε πολλές περιπτώσεις διαβιούσε κι ο «χοίρος» στο σταύλο.²⁶⁵

Δίπλα στο σταύλο υπήρχε και το «σιερωνάρι» (αχυρώνας). Το «σιερωνάρι» χρησίμευε για την αποθήκευση του άχυρου.²⁶⁶ Στην οροφή του υπήρχε μια τρύπα, από την οποία έριχναν το άχυρο μέσα στο δωμάτιο.²⁶⁷ Ονομάζεται και «μακρυνάρι».²⁶⁸

Μπροστά από τα κύρια δωμάτια ήταν ο «νηλιακός» (ηλιακός)²⁶⁹, αποτελούμενος από καμάρες και κολόνες.²⁷⁰ Ο «ηλιακός» προστάτευε από τη βροχή και εξυπηρετούσε την οικογένεια σε ποικίλες εργασίες. Καμιά φορά προστατευόταν με κάγκελα για να μην μπορούν να εισέλθουν σ' αυτόν τα ζώα.²⁷¹ Στο κέντρο των καμαρών, το «κλειδί», στερέωναν τον «τέρτζιελλον» (μεταλλικό κρίκο), που χρησίμευε για να κρεμάνε διάφορα προϊόντα να «στεγνώσουν» (αποξηρανθούν), όπως τα παστά και τα λουκάνικα, ή τη λάμπα του πετρελαίου²⁷², αλλά και τις

²⁶⁰ Γιαννούκος Σ. Δ., 1979, σ. 96.

²⁶¹ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 34. Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²⁶² Πλατής Π. Ν., 2014, σ. 38. Οικονόμου Α., 2008, σ. 204.

²⁶³ Γιαννούκος Σ. Δ., 1979, σ. 96. Παπαχαραλάμπους Γ. Χ., 1968, σ. 37.

²⁶⁴ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 34.

²⁶⁵ Γιαννούκος Σ. Δ., 1979, σ. 96.

²⁶⁶ Πλατής Π. Ν., 2014, σ. 41.

²⁶⁷ Γιαννούκος Σ. Δ., 1979, σ. 96. Παπαχαραλάμπους Γ. Χ., 1968, σ. 37.

²⁶⁸ Οικονόμου Α., 2008, σ. 199.

²⁶⁹ Σεργίου Σ., χ.χ., σ. 5.

²⁷⁰ Πλατής Π. Ν., 2014, σ. 46.

²⁷¹ Γιαννούκος Σ. Δ., 1979, σ. 94.

²⁷² Οικονόμου Α., 2008, σ. 208.

«σούσες» (κούνιες) της Λαμπρής.²⁷³ Στον ηλιακό συνήθως υπήρχε και ο «κορυπαστάς» (σταμνοστάτης). Πρόκειται για ξύλινη βάση, στην οποία τοποθετούσαν τις «κορύπες» (αγγεία νερού).²⁷⁴ Ο «ηλιακός» είχε πάλι νότιο προσανατολισμό. Επέτρεπε στις ακτίνες του ήλιου να εισέρχονται με μικρότερη ακτίνα πρόσπτωσης, ενώ προφύλασσε από τα ρεύματα του αέρα. Το καλοκαίρι οι ακτίνες του ήλιου, με μεγάλη γωνία πρόσπτωσης, έμεναν έξω από τον «ηλιακό» και το παράλληλο άνοιγμα της πόρτας, που ήταν τοποθετημένη συνήθως προς δυσμάς.²⁷⁵ Στον «ηλιακό» οι συνθήκες ήταν ιδανικές, και οι άνθρωποι μπορούσαν να εργαστούν εκεί, απολαμβάνοντας τα ρεύματα του αέρα.²⁷⁶

Τόσο στο «δίχωρο», όσο και στα βοηθητικά δωμάτια, τα ανοίγματα ήταν λίγα, και προς δυσμάς,²⁷⁷ προστατεύοντας από το κρύο τον χειμώνα και τη ζέση το καλοκαίρι. Οι πόρτες όλων σχεδόν των χώρων άνοιγαν στον «ηλιακό». Στον «ηλιακό» υπήρχαν επίσης δύο παράθυρα, δεξιά και αριστερά της εισόδου, τα οποία ήταν τα παράθυρα του «δίχωρου». Στο «δίχωρο» υπήρχε συνήθως και παράθυρο στο πίσω μέρος. Αυτά εξυπηρετούσαν και τον καλό εξαερισμό.²⁷⁸ Κάποιες φορές παράθυρα υπήρχαν και στο «μαειρκόν» και το πλουταριό. Οι άλλοι χώροι δεν είχαν παράθυρα, εκτός από κάποια μικρά ανοίγματα («αρτσέρες») ψηλά στον τοίχο, απέναντι από την πόρτα, για εξαερισμό του χώρου.²⁷⁹ Στα παράθυρα υπήρχαν πάντοτε σιδεριές για ασφάλεια.²⁸⁰ Οι πόρτες και τα παράθυρα βάφονταν σε γαλάζιο χρώμα και σπανιότερα σε πράσινο. Ακόμη πιο σπάνιο ήταν το καφέ.²⁸¹ Η συνήθεια του μπλε χρωματισμού προέκυψε ως αντίδραση στην Παλμεροκρατία, μετά τα γεγονότα του 1931, όταν απαγορεύτηκαν τα ελληνικά χρώματα στα σχολεία.²⁸²

Για το πάτωμα στο «δίχωρο», τοποθετούσαν πρώτα κοπριά βοδιών και μετά καλά πατημένο «χαβαρόχωμα», το οποίο «σιύλωναν» με το «μιλλόχωμα». Το

²⁷³ Πλατής Π. Ν., 2014, σ. 46. Οικονόμου Α., 2008, σ. 208.

²⁷⁴ Γιαννούκος Σ. Δ., 1979, σ. 95. Πλατής Π. Ν., 2014, σ. 46.

²⁷⁵ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²⁷⁶ Günçe K. et al., 2008, p. 826.

²⁷⁷ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²⁷⁸ Γιαννούκος Σ. Δ., 1979, σ. 93.

²⁷⁹ Οικονόμου Α., 2008, σ. 208. Γιαννούκος Σ. Δ., 1979, σ. 93.

²⁸⁰ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²⁸¹ Οικονόμου Α., 2008, σ. 209.

²⁸² Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 166.

«χαβαρόχωμα» και το «μιλλόχωμα» τα έβρισκαν στα «τραχώνια» και στα «αρκάτζια».²⁸³ Η κοπριά είχε ρόλο μονωτικού υλικού που διατηρούσε και πάλι τη θερμότητα τον χειμώνα και το κρύο το καλοκαίρι.²⁸⁴ Σε άλλες περιπτώσεις, το δάπεδο ήταν κατασκευασμένο από χαβάρια ζυμωμένα με άχυρα, για να μην σχίζει. Από πάνω έβαζαν ένα λεπτό στρώμα «πηλού» από λεπτή χαβάρια, για λόγους καλαισθησίας.²⁸⁵ Στους άλλους χώρους το πάτωμα ήταν στρωμένο με καλά πατημένο «χαβαρόχωμα».²⁸⁶

Η αυλή

Η κατοικία κτιζόταν συνήθως στην άκρη της αυλής και είχε πάντοτε προσανατολισμό προς τον νότο,²⁸⁷ για να πέφτουν οι ακτίνες του ήλιου στην πρόσοψη του σπιτιού.²⁸⁸ Με αυτόν τον τρόπο διατηρούσαν ζεστό το σπίτι τον χειμώνα²⁸⁹, ενώ με τη θέρμανσή του από τον ήλιο «καθάριζε» (αποστειρωνόταν από τα μικρόβια).²⁹⁰ Επίσης, εξασφάλιζαν σκιά στο σπίτι το καλοκαίρι.²⁹¹ Η χωροθέτηση της αυλής είχε μεγάλη σημασία. Αποτελούσε τον χώρο για τις περισσότερες οικιακές δραστηριότητες της οικογένειας. Η τοποθέτηση της αυλής στον νότο, προσέφερε σκιά το καλοκαίρι και επιπλέον ήταν ένας πολύ καλός χώρος για να εργαστεί κανείς υπό το φως και τη θερμότητα του ήλιου τον χειμώνα.²⁹²

Μέχρι τη δεκαετία του 1920 περίπου, οι αυλές των σπιτιών ήταν «ξέφραγες». Κάποιες είχαν «φραμούς» (φράκτες) από «παλλούρες» ή άλλα αγκάθια. Από το 1920 και μετά άρχισαν να φτιάχνουν τα «σημνητήρια».²⁹³ Το «σημνητήρι» ήταν

²⁸³ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²⁸⁴ Οικονόμου Α., 2008, σ. 210.

²⁸⁵ Γιαννούκος Σ. Δ., 1979, σ. 91.

²⁸⁶ Οικονόμου Α., 2008, σ. 209.

²⁸⁷ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 34. Οικονόμου Α., 2008, σ. 198. Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²⁸⁸ Γιαννούκος Σ. Δ., 1979, σ. 90. Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 34. Πλατής Π. Ν., 2014, σ. 29.

²⁸⁹ Πλατής Π. Ν., 2014, σ. 29.

²⁹⁰ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου.

²⁹¹ Πλατής Π. Ν., 2014, σ. 29.

²⁹² Günçe K. et al., 2008, p. 826. Dincyurek et al., 2007, p. 3388.

²⁹³ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 34.

ψηλό περιτείχισμα που έφερε τριγωνική απόληξη σαν πυραμίδα, το «σαμάρι».²⁹⁴ Πολλές φορές, κατά το κτίσιμο του «σημνητηριού» τοποθετούσαν κομμάτια σπασμένων γυαλιών από μπουκάλια στο πάνω μέρος, για να αποτρέπουν τους κλέφτες και τις γάτες.²⁹⁵ Έφτιαχναν επίσης τις «καμαρόπορτες» στην είσοδο της αυλής.²⁹⁶ Για να εισέλθει κανείς από έξω στην αυλή, έπρεπε να περάσει από την καμαρόπορτα, γι' αυτό ονομαζόταν και «ξιπόρτιν».²⁹⁷ Αυτή έκλεινε με τον «σκούντρο» και ασφάλιζε με τον «σύρτη».²⁹⁸

Μέσα στην αυλή διαβιούσαν ελεύθερα τα ζώα της οικογένειας. Αυτά συνήθως ήταν αίγες, πρόβατα, κότες, γαλοπούλες, πάπιες, φραγκόκοτες.²⁹⁹ Εάν, όμως, κάποιος ήταν κτηνοτρόφος και είχε πολλά ζώα, τότε κοντά στο σπίτι είχε και τη μάντρα του.³⁰⁰

Στο χώρο της αυλής υπήρχε ο «γουμάς» για τις όρνιθες.³⁰¹ Πρόκειται για πολύ μικρό στεγασμένο χώρο. Σε μικρό ύψος από το έδαφος τοποθετούσαν παράλληλα ξύλα, παρόμοια με σχάρες, και σ' αυτά συνήθιζαν να «τζοιτιάζουν» (κουρνιάζουν) οι όρνιθες.³⁰²

Πολλές φορές, ειδικά στα σπίτια των βοσκών, μέσα στην αυλή υπήρχε και η μάντρα, περιφραγμένος χώρος. Κοντά στο «σημνητήρι» υπήρχε το «στι(β)άιν» (στεγασμένος χώρος, κλειστός μόνο από την πλευρά του περιτειχίσματος) για να προστατεύονται τα ζώα από το κρύο. Το καλοκαίρι συνήθως μάντριζαν τα ζώα σε υπαίθριους περιφραγμένους χώρους.³⁰³

Στην αυλή υπήρχε απαραίτητα ο «λάκκος» (πηγάδι), με ή χωρίς το χειροκίνητο «αλακάτι» νερού³⁰⁴ ή αργότερα ανεμόμυλο.³⁰⁵ Δίπλα στο «λάκκο», στη μια του

²⁹⁴ Γιαννούκος Σ. Δ., 1979, σ. 97. Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²⁹⁵ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²⁹⁶ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 34. Πλατής Π. Ν., 2014, σ. 48.

²⁹⁷ Παπαχαραλάμπος Γ. Χ., 1968, σ. 40.

²⁹⁸ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου.

²⁹⁹ Οικονόμου Α., 2008, σ. 204.

³⁰⁰ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 34. Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

³⁰¹ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 34.

³⁰² Γιαννούκος Σ. Δ., 1979, σ. 89. Παπαχαραλάμπος Γ. Χ., 1968, σ. 37.

³⁰³ Γιαννούκος Σ. Δ., 1979, σ. 96.

³⁰⁴ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 34. Παπαχαραλάμπος Γ. Χ., 1964, σ. 37.

³⁰⁵ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου.

πλευρά, υπήρχε συνήθως μια πέτρινη «βούρνα» (λεκάνη), για το πότισμα των ζώων.³⁰⁶

Επίσης, στην αυλή οι νοικοκυρές είχαν τους φούρνους τους. Οι φούρνοι διακρίνονται σε δύο τύπους, τους «πουκατινούς» και τους «πουπανινούς». Οι συνηθέστεροι ήταν οι «πουκατινοί», που πύρωναν με ξύλα ή θρουμπιά.³⁰⁷ Αυτοί ήταν κατασκευασμένοι ως εξής: όλο το εσωτερικό του φούρνου ήταν κενό και χωριζόταν στη μέση με μια οριζόντια πλάκα, που απέναντι από το στόμα του φούρνου έφερε μια τρύπα σε σχήμα ημισέληνου. Από την τρύπα αυτή ανέβαινε η «βράστη» (θερμότητα) στο πάνω μέρος του φούρνου. Στο θόλο του φούρνου υπήρχε μια μικρή τρύπα «για να παίρνει άνεση» ο φούρνος. Η πλάκα κατασκευαζόταν από «κόννο». Τον φούσκωναν για να ανοίξει και μετά τον ζύμωναν για δεκαπέντε μέρες μέχρις ότου γίνει σαν αλοιφή. Τον ζυμωμένο πηλό τον έριχναν σε ένα σιδερένιο καλούπι που το έπαιρναν από την εξωτερική πλευρά των τροχών της «καρρέτας», τον άπλωναν και τον άφηναν να στεγνώσει. Ο φούρνος κτιζόταν από «πλιθθάρι». Η πλάκα στηριζόταν πάνω σ' ένα χοντρό σίδηρο που καθόταν πάνω στην πετρόκτιστη βάση του φούρνου. Δίπλα από το πάνω στόμιο του φούρνου ήταν η πεζούλα, όπου τοποθετούσαν τα σανίδια με τα ψωμιά.³⁰⁸ Πολύ σπάνια υπήρχε και ο «πουπανινός» φούρνος, που άναβε στο πάνω μέρος. Το κάτω μέρος ήταν κλειστό και το γέμιζαν με άμμο ή χαλίκια ή κοπριά προβάτου για να διατηρεί τη θερμοκρασία για πολλή ώρα, και πάνω απ' αυτά τοποθετούσαν την πλάκα. Μόλις «πύρωνε» ο φούρνος, με ένα σίδηρο παραμέριζαν τη στάχτη και τα κάρβουνα σε μια γωνιά, και με το «σφόντζιο» (βρεγμένο ρούχο) καθάριζαν την πλάκα και πάνω σ' αυτήν έβαζαν τα ψωμιά.³⁰⁹

Μέσα στην αυλή, συνήθως κοντά στο φούρνο, υπήρχε μια εξωτερική «βούρνα» για το πλύσιμο των χεριών.³¹⁰ Υπήρχε επίσης ο «λάκκος», το πηγάδι, συχνά με

³⁰⁶ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 34. Μηλιζα Παντελή, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Στην άλλη πλευρά του «λάκκου», υπήρχε ένα πιθάρι, το οποίο γέμιζε με νερό, έβαζαν μέσα «στακτό» και έπλεναν τα ρούχα. (Τάσου Π. Τ., 2008 σ. 34, Μηλιζα Παντελή, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου, ημ. συν.: 2016).

³⁰⁷ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Δέσποινα Παπαδημητρίου, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2017). Πλατής Π. Ν., 2014, σ. 48.

³⁰⁸ Γιαννούκος Σ. Δ., 1979, σ. 97. Παπαχαραλάμπος Γ. Χ., 1968, σ. 38.

³⁰⁹ Γιαννούκος Σ. Δ., 1979, σ. 97. Δέσποινα Παπαδημητρίου, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2017).

³¹⁰ Πλατής Π. Ν., 2014, σ. 48.

«αλακάτι» για την άντληση του νερού.³¹¹ Συνήθως, κοντά στο «λάκκο» υπήρχαν και πέτρινες «ογαφτές» (σκαμμένες) «βούρνες» για να πίνουν νερό τα ζώα. Παρόμοιες «βούρνες» υπήρχαν και κοντά στο «σημηνητήρι», μέσα από τις οποίες έτρωγαν άχυρο τα ζώα.³¹²

Στην αυλή υπήρχε και ένας περιφραγμένος χώρος, η «βρακτή», όπου καλλιεργούσαν λαχανικά, δέντρα, όπως «παπουτσουκιές» (φραγκοσουκιές), λεμονιές, ροδιές, κ.ά., καθώς και αρωματικά φυτά, όπως «λασμαρίν» (δεντρολίβανο), «κιούλιν» (πελαργόνιο), γιασεμί, βασιλικό, κλπ.³¹³

Επίσης, στα σπίτια υπήρχε συχνά και το «πεζουναρκόν» (περιστερώνας). Δεν υπήρχαν οργανωμένοι περιστερώνες. Συνήθως τα περισσότερα έκαναν τις φωλιές τους σε τρύπες στους τοίχους των σταύλων. Επίσης, για τις φωλιές των περιστεριών, κρεμούσαν σε στεγασμένους χώρους ή στον «ηλιακό», παλιούς κουβάδες, μικρά ξύλινα κιβώτια, σπασμένες στάμνες³¹⁴ ή κοφίνια.³¹⁵

Σε μια γωνιά στην αυλή του σπιτιού υπήρχε η «κοπριά» (σωρός από κόπρανα ζώων, πτηνών και ανθρώπων)³¹⁶ του σπιτιού. Συχνά μεταφερόταν σε χώρο έξω και λίγο πιο μακριά από το σπίτι.³¹⁷

Κοντά στο σπίτι, υπήρχαν και τα «αλώνια» σε ακαλλιέργητες εκτάσεις, όπου μπορούσε εύκολα να έχει πρόσβαση όλη η οικογένεια,³¹⁸ και χρησιμοποιούνταν για το αλώνισμα.³¹⁹ Τα «αλώνια» στα Κοκκινοχώρια ήταν χωμάτινα. Απουσιάζουν εντελώς από την περιοχή μελέτης τα «πετράλωνα» που παρατηρούνται στις ορεινές³²⁰ και άλλες περιοχές της Κύπρου.³²¹

³¹¹ Γιαννούκος Σ. Δ., 1979, σ. 97. Πλατής Π. Ν., 2014, σ. 48. Σεργίου Σ., χ.χ., σ. 04.

³¹² Πλατής Π. Ν., 2014, σ. 48. Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

³¹³ Γιαννούκος Σ. Δ., 1979, σ. 97.

³¹⁴ Γιαννούκος Σ. Δ., 1979, σ. 98.

³¹⁵ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Βίκτωρ Καραγιάννης, 65 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017).

³¹⁶ Αργότερα έκτιζαν και το «μαντρί» (αποχωρητήριο), συνήθως «ξεροπέτρου» (πέτρες χωρίς πηλό) στην αυλή (Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 34).

³¹⁷ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 34.

³¹⁸ Γιαννούκος Σ. Δ., 1979, σ. 98. Παπαχαραλάμπους Γ. Χ., 1968, σ. 42.

³¹⁹ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

³²⁰ Παπαχαραλάμπους Γ. Χ., 1968, σ. 42.

³²¹ Δημήτρης Χάματσος, 65 ετών, Δάλι Λευκωσίας (ημ. συν.: 2011).

«Πόρτιο»

Από το τέλος της δεκαετίας του 1920 άρχισαν να οικοδομείται το «πόρτιο».³²² Το «πόρτιο» ήταν ένας τύπος εντελώς διαφορετικός από τους προηγούμενους. Καταργούνται οι καμάρες, γίνεται εσωτερικός διαχωρισμός και η σκεπή αμφικλινής. Δημιουργείται ορθογώνιο οικοδόμημα και χωρίζεται συνήθως σε τρία μέρη. Το κεντρικό μέρος διακρίνεται σε δύο τμήματα: το μικρότερο που είναι σκεπαστή βεράντα προς τον δρόμο, όπου είναι και η είσοδος του σπιτιού. Το μεγαλύτερο μέρος, το «πορτίν»³²³ ή «ηλιακός»³²⁴, έχει πόρτα και απέναντι από την είσοδο του σπιτιού, που οδηγεί στην αυλή. Αριστερά και δεξιά του, υπήρχαν επίσης δωμάτια, τα οποία είχαν τις εισόδους τους από το «πορτίν».³²⁵

Το «πόρτιο» κάποτε είναι διώροφο, με τα «ανώγεια» δωμάτια να έχουν πρόσβαση με εξωτερική σκάλα.³²⁶

Το «δώμα» έχει πλέον μικρή κλίση προς τις μακρόστενες πλευρές του, ενώ η κατασκευή της στέγης παραμένει η ίδια.³²⁷ Όσοι είχαν την οικονομική δυνατότητα τοποθετούσαν και κεραμίδια, που τα προμηθεύονταν είτε από τα καμίνια της Μεσαορίας («χολετρωτά») είτε από το Κεραμειό της Λεμεσού («κόκκινα λεμεσιανά»)³²⁸.

Νέα Κατοικία

Από το τέλος της δεκαετίας του 1940, άρχισαν δειλά να κάνουν την εμφάνισή τους νέα υλικά οικοδομής, όπως το τσιμέντο και ο σίδηρος, τα οποία σταδιακά αντικατέστησαν το χώμα και την πέτρα. Κατά συνέπεια, άρχισαν να χάνονται και οι παραδοσιακοί κτίστες. Η μετάβαση αυτή βέβαια έγινε σταδιακά. Αρχικά η τοιχοποιία γινόταν με τον παραδοσιακό τρόπο, με πέτρα και ασβεστοπηλό, μέχρι

³²² Ονομάζεται και «σφυρνέικος τύπος κατοικίας» (Παπαχαλαράμπους Γ. Χ., 1968, σ. 33).

³²³ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου.

³²⁴ Βίκτωρας Καραγιάννης, 65 ετών, Δερύνεια.

³²⁵ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου.

³²⁶ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 35.

³²⁷ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Βίκτωρ Καραγιάννης, 65 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017).

³²⁸ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 35.

και τα μέσα της δεκαετίας του 1960, οπότε και αντικαταστάθηκε από τους τοιμεντόλιθους και τα χωμάτινα καμινιασμένα τούβλα, αλλάζοντας άρδην τον τρόπο κατασκευής των κατοικιών.³²⁹

Συντήρηση:

Κάθε χρόνο, κατά τους θερινούς μήνες ξεκινούσε η συντήρηση των σπιτιών. Οι εργασίες συντήρησης ήταν το «σιώλωμα», το «τζιουλίντρισμα» και η τοποθέτηση «κόννου» στα «δώματα» των σπιτιών.³³⁰ Τον «κόννο» (αργιλώδες χώμα) μάζευαν από τη λίμνη, τον φόρτωναν σε καρότσες και το μετέφεραν στα σπιτία τους.³³¹ Ο στόχος αυτής της εργασίας ήταν η αποφυγή της εισροής νερού από τα χωμάτινα «δώματα», τον χειμώνα.³³² Ο «κόννος» έπρεπε να αναπληρώνεται γιατί, πρώτον παρασυρόταν από τη βροχή και δεύτερον με τον ήλιο του καλοκαιρού ξεραινόταν και έχανε τις μονωτικές του ιδιότητες.³³³ Η συντήρηση του δώματος ήταν αντρική δουλειά.³³⁴

Παράλληλα, όμως, οι γυναίκες ασχολούνταν με το «ασπρόγιασμα» (βάψιμο) των σπιτιών. Συνήθως το «ασπρόγιασμα» γινόταν πριν από το πανηγύρι του χωριού ή, εάν το πανηγύρι ήταν τον χειμώνα, γινόταν το καλοκαίρι παράλληλα με τη μόνωση των οροφών. Αγόραζαν ασβέστη, ο οποίος ήταν είτε σε σκόνη (κονιορτοποιημένος) είτε μια μεγάλη μάζα, τον έβαζαν σε μεταλλικούς κουβάδες ή σε μεταλλικές λεκάνες («πανιούκια») και τον διέλυναν σε νερό. Ακολούθως, έπαιρναν βούρτσες («βρούτσες των παπουτσιών»), τις έδεναν πάνω σε καλάμια και τις βουτούσαν μέσα στον ασβέστη και «ασπρόγιαζαν», (έβαφαν) τους τοίχους.³³⁵ Οι γυναίκες ακόμη, έπρεπε να βρουν καλάμια (γύρω από τη λίμνη,

³²⁹ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 35.

³³⁰ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 260.

³³¹ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν. 2015). Κώστας Σαρμάς, 55 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

³³² Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 260. Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015). Κώστας Σαρμάς, 55 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

³³³ Οικονόμου Α., 2008, σ. 207.

³³⁴ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

³³⁵ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017). Ελένη Λυσή, 72 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). «Για να μεν τους φάει ο ασβέστης, εφορούσαν ρούχα κλειστά, μακρομάνικα,

στον ποταμό, στους «αναόλους») και να ανέβουν στην οροφή του σπιτιού με σκάλα, να δέσουν τα καλάμια και να αντικαταστήσουν όσα είχαν σαπίσει ή σπάσει.³³⁶

Δύο-τρεις φορές τον χρόνο, συνήθως λίγο πριν από το Πάσχα, τα Χριστούγεννα και το πανηγύρι του χωριού, οι γυναίκες έπλεναν το σπίτι, ρίχνοντας κουβάδες με νερό. Γι' αυτόν τον λόγο, υπήρχε σε μια γωνιά κάθε δωματίου μια «τρύπα» (άνοιγμα), από την οποία απομάκρυναν το νερό.³³⁷

Επίσης, καθημερινά οι νοικοκυρές καθάριζαν νωρίς το πρωί, με τη «σαρκά τη μάζενη», το σπίτι, την αυλή και τον δρόμο έξω από το σπίτι, που ήταν φτιαγμένος από χαβάρα. Το καλοκαίρι, μετά το σκούπισμα, ράντιζαν με νερό το πάτωμα για «δροσιά», αλλά και για να μην σηκώνονται σκόνες.³³⁸

4. 1. 3. Υπαίθριοι Τύποι Κατοικίας

Στην περιοχή υπήρχε ο βασικός τύπος κατοικίας, το «σπίτιν» και άλλοι τρεις πρόχειροι τύποι: οι «σπήλιοι» στα χωράφια, αλλά κυρίως στη θάλασσα,³³⁹ και οι «καλύφες» και οι «χούγιες» στα χωράφια.³⁴⁰

A. Η σπηλιά: Πρόκειται για κοιλότητες στο εσωτερικό της γης. Οι σπηλιές διακρίνονται σε φυσικές και ανθρωπογενείς. Χρησίμευαν ως καταφύγιο στους ψαράδες, τους βοσκούς, τους γεωργούς και τους «στηματούρους»³⁴¹ σε περίπτωση βροχών και όχι μόνον. Συχνά οι βοσκοί, όταν «εξοτζιοίμιζαν» (είχαν τα ζώα τους έξω για βοσκή, για πολλές μέρες ή και μήνες), έμεναν μέσα σε σπηλιές. Αυτές

τζι εβάλλαν μαντήλια τζαι σσιεπάζαν το πρόσωπό τους. Αν επήβαιεν πάνω τους έκαφκεν, τζι έκαμνεν πληγή. Εφορούσαν τζαι ποίνες για να μεν κρούσουν τα πόκια τους» (Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα, ημ. συν.: 2017).

³³⁶ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017). Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

³³⁷ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Ελένη Λυσή, 72 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

³³⁸ Ελένη Λυσή, 72 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Κυριακού Ττάκκα, 86 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2017).

³³⁹ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 24-25.

³⁴⁰ Γιαννούκος Σ. Δ., 1979, σ. 89.

³⁴¹ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 24-25.

ονομάζονταν «στιβάκια».³⁴² Μεγάλος αριθμός τέτοιων σπηλιών υπάρχει στην περιοχή του Κάβο Γκρέκο.³⁴³

Β. Η «χούγια»³⁴⁴: Πρόκειται για τριγωνική κατοικία που προσομοιάζει με στρατιωτική σκηνή. Η κατασκευή της είχε ως εξής: με χοντρούς ξύλινους πασσάλους έφτιαχναν τον τριγωνικό σκελετό της «χούγιας». Επρόκειτο για ένα ισοσκελές τρίγωνο. Οι πλευρές του τριγώνου αποτελούνταν συνήθως από καλάμια, τα οποία στερεώνονταν καλά στην κορυφή και στο κάτω μέρος χώνονταν στο έδαφος διατεταγμένα στη σειρά.³⁴⁵ Σε κάποιες μεμονωμένες περιπτώσεις, οι πλευρές ήταν φτιαγμένες μόνο από ξύλα («τάβλες») και όχι με καλάμια.³⁴⁶ Επίσης, μερικές φορές, τη μια πλευρά αποτελούσε άλλο υπάρχον κτίσμα στην περιοχή, π.χ. μια δεξαμενή, που προσέφερε μεγαλύτερη στήριξη από βροχές και ανέμους.³⁴⁷ Η «χούγια» χρησίμευε κυρίως για να προστατεύονται οι αγρότες στα χωράφια από τις βροχές του χειμώνα.³⁴⁸

Γ. Η «καλύφη»: Πρόκειται για την κοινώς ονομαζόμενη καλύβα. Στηρίζεται σε τέσσερις γωνιακούς ξύλινους πασσάλους και η στέγη της αποτελείται κυρίως από καλάμια ή σε κάποιες περιπτώσεις από θάμνους.³⁴⁹ Βρισκόταν συνήθως στα χωράφια και χρησίμευε στους αγρότες ως χώρος ξεκούρασης, κυρίως τα καλοκαίρια. Πολλές φορές έμεναν εκεί και τα βράδια του καλοκαιριού.³⁵⁰

³⁴² Παπαχαραλάμπους Γ. Χ., 1968, σ. 22.

³⁴³ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Τσολάκης Κ., 2003, σ. 24. Σμάγας Α., 2008, σ. 47.

³⁴⁴ Σε άλλες περιοχές της Κύπρου ονομάζεται «χούβα» (Παπαχαραλάμπους Γ. Χ., 1968, σ. 22).

³⁴⁵ Γιαννούκος Σ. Δ., 1979, σ. 89-90. Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

³⁴⁶ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Βίκτωρ Καραγιάννης, 65 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017).

³⁴⁷ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

³⁴⁸ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Βίκτωρ Καραγιάννης, 65 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017).

³⁴⁹ Γιαννούκος Σ. Δ., 1979, σ. 89. Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Παπαχαραλάμπους Γ. Χ., 1968, σ. 22.

³⁵⁰ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

4. 1. 4. Συμπεράσματα

Ο φυσικός πλούτος και οι ποικίλες αγροτικές καλλιέργειες των Κοκκινοχωριών, στοιχεία τα οποία τα διαφοροποιούσαν από άλλους οικισμούς, όπου επικρατούσε η μονοκαλλιέργεια συγκεκριμένων ειδών, ώθησε τους κατοίκους στην οικοδόμηση κατοικιών κατάλληλων για την εξυπηρέτηση των εργασιών τους και τον προσαρμοσμένο σ' αυτές τρόπο ζωής. Η κατοικία για τους ανθρώπους των αγροτικών περιοχών δεν είναι μόνο χώρος ξεκούρασης και διαβίωσης, αλλά και ένας χώρος όπου ασκούσαν μέρος των εργασιών τους.

Γι' αυτόν τον λόγο, οικοδομούσαν μεγάλα σπιτία, με πολύ μεγάλες αυλές και χώρους κατάλληλους για διάφορες δραστηριότητες της παραγωγικής διαδικασίας των αγροτροφικών αλυσίδων. Υπήρχαν μέσα στην κατοικία χώροι φύλαξης διαφόρων ειδών, όπως τροφίμων και εργαλείων, καθώς και μικρές μονάδες και εγκαταστάσεις που αφορούσαν ασχολίες των γυναικών (καθάρισμα, μαγείρεμα, ράψιμο, ζύμωμα, παρασκευή γαλακτοκομικών προϊόντων, φροντίδα πουλερικών, κλπ.). Επίσης ο «γουμάς» (κοτέτσι), το «πεζουναρκό» (περιστερώνας), η «σιοιρόμαντρα»), ο σταύλος, ο φούρνος, ο «λάκκος» (πηγάδι), η «βραχτή» βρίσκονταν μέσα στην αυλή του σπιτιού, ώστε να είναι εύκολα προσιτά στις γυναίκες του σπιτιού. Για τον ίδιο λόγο, τα σπιτία ήταν ισόγεια, ώστε να υπάρχει γρήγορη πρόσβαση στους διάφορους τόπους εργασίας.³⁵¹

Οι κατοικίες στην πεδινή Κύπρο, ως προς τα υλικά δόμησης, είναι δύο τύπων, «λιθόκτιστες» και «πλιθθαρόκτιστες». Στην υπό μελέτη περιοχή απαντώνται κυρίως οι «λιθόκτιστες». Για την κατασκευή τους χρησιμοποιούσαν υλικά που υπήρχαν διαθέσιμα στην περιοχή. Δηλαδή αξιοποιούσαν το χώμα και τις πέτρες από τα «τραχώνια» (άγονες ακαλλιέργητες εκτάσεις), τα «βολιτζια» από τους αοράτους («βοράτους») του Κάβο Γκρέκο, και τα καλάμια από τους καλαμιώνες που υπήρχαν είτε κοντά στους ποταμούς είτε στους «αναόλους» (όρια, σύνορα) χωραφιών.

Τα υλικά κατασκευής του σπιτιού είχαν βιοκλιματικό χαρακτήρα, εφόσον ήταν όλα θερμομονωτικά. Βιοκλιματικό χαρακτήρα είχε και ο προσανατολισμός των κατοικιών, τις οποίες οικοδομούσαν με προσανατολισμό προς δυσμάς, έτσι ώστε

³⁵¹ Dincyurek O. & O. O. Turker, 2007, p. 3388.

να απολαμβάνουν τη ζέση του ήλιου τον χειμώνα και τη δροσιά των ρευμάτων του αέρα το καλοκαίρι. Η θέση των δρόμων, σε σχέση με τα σπίτια, δημιουργούσε σκιά το καλοκαίρι, μειώνοντας την ένταση της θερμοκρασίας.

ΚΥΡΙΑΚΗ ΠΑΝΤΕΛΗ

4. 2. Η Διαχείριση των Υδάτινων Πόρων

4. 2. 1. Εισαγωγή

«Το νερό είναι η κινητήρια δύναμη όλης της φύσης»

Leonardo da Vinci.

Το νερό ήταν και παραμένει είδος ζωτικής σημασίας στα αγροτροφικά συστήματα κάθε εποχής. Έξυπηρετεί τις ανάγκες τόσο των ανθρώπων, όσο και των φυτών και των ζώων. Ιδιαίτερα για την περιοχή της Κύπρου, όχι μόνο κατά την Αγγλοκρατία, αλλά και σε παλαιότερες περιόδους ήταν το πολυτιμότερο αγαθό³⁵², μιας και οι ποσότητές του ποτέ δεν επαρκούσαν για να καλύψουν πλήρως τις ανάγκες του νησιού.³⁵³

Όπως αναφέρεται και πιο πάνω, το πολιτισμικό τοπίο προκύπτει από τη διαλεκτική σχέση μεταξύ ανθρώπου και φυσικού περιβάλλοντος. Η παρουσία νερού σε έναν τόπο είναι απαραίτητη τόσο για την επιβίωση και τη διαβίωση του ανθρώπου εκεί, όσο και για τη δημιουργία και ανάπτυξη του πολιτισμού. Από τα πρώιμα στάδια ακόμα της ιστορίας, οι οικισμοί εξαρτώνται από το νερό (ποτάμια, λίμνες, πηγές, κλπ) το οποίο διοχετευόταν τόσο σε κάποιο ναό ή ανάκτορο και παράλληλα αξιοποιούνταν για την ανάπτυξη της γεωργίας («υδραυλικές κοινωνίες»)³⁵⁴. Οι πρώτοι μεγάλοι πολιτισμοί στην ανθρώπινη ιστορία δημιουργήθηκαν σε πλούσια αρδευόμενες περιοχές, όπως η Αίγυπτος (κατά μήκος του ποταμού Νείλου) και η Μεσοποταμία (ανάμεσα στους ποταμούς Τίγρη και Ευφράτη). Αντιστοίχως και στην Κύπρο οι πρώτοι οικισμοί οικοδομούνται κοντά σε τρεχούμενα νερά, όπως οι νεολιθικοί οικισμοί της Χοιροκοιτίας και της Καλαβασού-Τέντας.

Στην προκειμένη περίπτωση βέβαια, η έρευνα εστιάζει στις χρήσεις του νερού και στις κοινωνικές και πολιτισμικές τους προεκτάσεις στους οικισμούς των Κοκκινοχωριών κατά τα χρόνια της Αγγλοκρατίας. Στο κεφάλαιο 3 έγινε αναφορά στις πηγές νερού στα Κοκκινοχώρια. Συγκεκριμένα παρουσιάστηκαν τα

³⁵² Christodoulou D., 1959, p. 36.

³⁵³ Καρούζης Γ., 1997, σ. 85.

³⁵⁴ Μαντάς Κ., 2009, σ. 31.

επίπεδα βροχόπτωσης στην υπό μελέτη περιοχή και τα γεωμορφώματα που αποτελούσαν πηγή νερού (ποταμοί, λίμνη, υπόγεια ύδατα, κλπ.).

Το παρόν κεφάλαιο στοχεύει στον εντοπισμό των σχέσεων και των αλληλεπιδράσεων μεταξύ ανθρώπου και νερού, στα αγροτροφικά συστήματα των Κοκκινοχωριών. Το νερό χρησιμοποιούνταν τόσο για ύδρευση όσο και για άρδευση. Οι διαδικασίες που ακολουθούνταν και στις δύο περιπτώσεις αφορούσαν τη συλλογή, διάθεση, μεταφορά και τέλος τη χρήση του νερού. Αυτές περιγράφονται πιο κάτω.

4. 2. 2. Χρήσεις του Νερού

Το νερό χρησιμοποιείται είτε για ύδρευση, είτε για άρδευση.

Ύδρευση

Το νερό χρησιμοποιήθηκε ως πόσιμο από τους ανθρώπους αλλά και για την καθημερινή τους υγιεινή. Πολλά σπίτια είχαν τον δικό τους «λάκκο» (πηγάδι) για να καλύπτουν τις ανάγκες τους: πλύσιμο, καθάρισμα, πότισμα των δέντρων και των λουλουδιών της αυλής, ράντισμα και άλλες καθημερινές ανάγκες. Όσοι όμως δεν ήταν τόσο προνομιούχοι, μετέφεραν νερό από κοινοτικούς δημόσιους «λάκκους» στα σπίτια τους με τις «κούζες».³⁵⁵ Γύρω στη δεκαετία του 1950 δημιουργήθηκαν και οι βρύσες για την ύδρευση των χωριών. Κάθε γειτονιά είχε την δική της βρύση, απ' όπου μετέφεραν νερό, και πάλι με τις «κούζες», στα σπίτια.³⁵⁶

³⁵⁵ < αραβ. kūza (κοινώς υδρία ή στάμνα, στο οποίο έβαζαν μέσα νερό ή κρασί) (Γιαγκουλλής Κ. Γ., 2009, σ. 222, λήμμα «κούζα,η») >

ή < γαλλ. courge (κολοκύθα, όπου έβαζαν συνήθως κρασί (Πέτρου-Πουητού Ε., 2013, σ. 66, λήμμα «κούζα») >

³⁵⁶ Πλατής Π. Ν., 2011, σ. 11.

Άρδευση Καλλιεργείων

Οι καλλιέργειες, ανάλογα με την χρήση ή όχι νερού σε αυτές, διακρίνονται σε δύο κατηγορίες: τις ξηρικές («άνυδρες») και τις αρδευόμενες.³⁵⁷

Ξηρικές («Άνυδρες») Καλλιέργειες: Οι καλλιέργειες αυτές εξαρτώνται πάντα από την ετήσια βροχόπτωση αποκλειστικά.³⁵⁸ Τέτοιες καλλιέργειες ήταν όλα τα δημητριακά και κάποια δέντρα: ελιές, χαρουπιές, αμυγδαλιές, κλπ. Επίσης, άνυδρα καλλιεργούνταν σε κάποιες περιοχές και ορισμένα κηπευτικά, όπως καρπούζια και πεπόνια, λουβιά, ακόμα και πατάτες. Ιδιαίτερα καλλιεργήθηκαν άνυδρα προϊόντα στην Αγία Νάπα, η οποία χαρακτηριζόταν από έλλειψη τρεχόμενων νερών. Γενικότερα οι καλλιέργειες στην Αγία Νάπα ήταν περιορισμένες και αδυνατούσαν να καλύψουν τις τοπικές ανάγκες.³⁵⁹

Αρδευόμενες Καλλιέργειες: Οι καλλιέργειες αυτές ποτίζονταν με τεχνητές μεθόδους. Τέτοιες καλλιέργειες αποτελούσαν τα εσπεριδοειδή κυρίως και τα ρόδια, αλλά και τα κηπευτικά και όσπρια. Για την άρδευση των καλλιεργείων αυτών χρησιμοποιούνταν τόσο φυσικές, όσο και τεχνητές πηγές. Οι φυσικές πηγές ήταν ελάχιστες στην περιοχή. Συγκεκριμένα ήταν στην περιοχή της «Παναγιάς»³⁶⁰ στο Κάβο Γκρέκο,³⁶¹ οι τοποθεσίες «Μάνα του Νερού» στην Αγία Νάπα³⁶², η οποία τροφοδοτούσε με νερό και το υδραγωγείο Αγίας Νάπας³⁶³, και το «Φουρνί» στον Πρωταρά που τροφοδοτούσε με νερό την πόλη της Αμμοχώστου μέσω ενός υδραγωγείου.³⁶⁴ Οι πηγές αυτές σε συνδυασμό με τη Λίμνη του Παραλιμνιού,³⁶⁵ αποτέλεσαν τις βασικές πηγές υδάτων της περιοχής. Επειδή οι φυσικές πηγές νερού ήταν πολύ περιορισμένες, συχνά εχρησιμοποιείτο η «τεχνητή άρδευση», η

³⁵⁷ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 44. Christodoulou D., 1959, p. 114.

³⁵⁸ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 44. Χατζησάββας Σ., 2008, σ. 10.

³⁵⁹ Χατζησάββας Σ., 2008, σ. 10.

³⁶⁰ Σμαγας Α. Δ., 2008, σ. 31. Ευθυμίου Ε. & Δ. Ευθυμίου, 1998, σ. 57. Τσολάκης Κ., 2003, σ. 48.

³⁶¹ Τόσο η ποσότητα όσο και η ποιότητα του νερού της Παναγιάς ήταν φημισμένη. Μάλιστα, ένα λαϊκό δίστιχο της περιοχής αναφέρει:

«Που το νερόν της Παναγιάς καλλότερον γυρεύκει;

Δοξάζω τον που το πλασεν, πέτρες να φας χωνεύκεις.»

(Ευθυμίου Ε. & Δ. Ευθυμίου, 1998, σ. 57).

³⁶² Σμαγας Α. Δ., 2008, σ. 31. Ευθυμίου Ε. & Δ. Ευθυμίου, 1998, σ. 57

³⁶³ Χατζησάββας Σ., 2008, σ. 19. Σμαγας Α. Δ., 2008, σ. 31.

³⁶⁴ Σμαγας Α. Δ., 2008, σ. 31. Τσολάκης Κ., 2003, σ. 48-49. Χατζησάββας Σ., 2008, σ. 14-15.

³⁶⁵ Ευθυμίου Ε. & Δ. Ευθυμίου, 1998, σ. 57.

άντληση νερού με τη βοήθεια της τεχνολογίας, όπως το αλακάτι, ο ανεμόμυλος, οι μηχανές εσωτερικής καύσης κλπ.

Η άρδευση των χωραφιών κηπευτικών και των οσπρίων γινόταν με τη μέθοδο «τάβλες-τάβλες». Αφού ανέβαζαν με την τεχνητή άρδευση το νερό στην επιφάνεια, είτε το διοχέτευαν σε αυλάκι, είτε αργότερα με την τεχνολογική πρόοδο και την χρήση μηχανημάτων (π.χ. ανεμόμυλοι) που έφερναν νερό σε μεγάλες ποσότητες και με μεγάλες ταχύτητες, το έριχναν σε δεξαμενές. Τις δεξαμενές έφτιαχναν οι οικοδόμοι που έκτιζαν και τα σπίτια με πέτρες και πηλό.

Όλα τα χωράφια είχαν μία μικρή κλίση προς τη θάλασσα.³⁶⁶ Συγκεκριμένα, η κλίση αυτή αναλόγως ήταν προς το νότο στη Σωτήρα και την Αγία Νάπα και προς την ανατολή στο Παραλίμνι και στη Δερύνεια. Κάθετα προς αυτή την κλίση δημιουργούνταν τα αυλάκια («αυλατζιές») με το άροτρο, βάθους μέχρι και δύο ποδών (αναλόγως της καλλιέργειας), όπου θα φυτεύονταν τα φυτά. Κάθετα με αυτές έφτιαχναν τους «κατεβάτες». Οι «κατεβάτες» ήταν αυλάκια κάθετα προς τις «αυλατζιές». Μετά έφτιαχνα λεκάνες («λακάνωναν») γύρω από τις καλλιέργειες, αναλόγως. Δηλαδή, χώριζαν τα «αυλατζια» (αυλάκια) που ήταν ανάμεσα στους «κατεβάτες» σε ομάδες των τριών (π.χ., πατάτες, όσπρια, κηπευτικά) και των δύο (κολοκάσι) και με την τσάπα σήκωναν το χώμα κι έφτιαχναν «λακάνη» (λεκάνη) γύρω απ' αυτά. Αυτό ήταν το «κλειδίν» και εξυπηρετούσε στην εξοικονόμηση χρόνου, αφού θα ποτίζονταν 2-3 αυλάκια κάθε φορά. Οι λεκάνες ενώνονταν με το αυλάκι με ένα μικρό άνοιγμα, το οποίο ήταν αρχικά κλειστό για όλες τις λεκάνες με ένα μικρό σωρό από χώμα, το «γύρισμα».

Αφού είχαν ολοκληρώσει την πιο πάνω διαδικασία κι έπρεπε να ποτιστούν τα φυτά, έφερναν με αυλάκι το νερό από την πηγή ή τη δεξαμενή μέχρι το χωράφι που θα ποτιζόταν. Εκεί διοχέτευαν το νερό στον πρώτο «κατεβάτη» και άνοιγαν το πρώτο «γύρισμα»³⁶⁷, γεμίζοντας έτσι το πρώτο «κλειδί» με νερό. Το «γύρισμα» το τοποθετούσαν κάθετα στον «κατεβάτη», έτσι ώστε να κλείνει τη ροή του νερού στον «κατεβάτη» και αυτό διοχετευόταν στο πρώτο «κλειδί». Τα σημεία όπου

³⁶⁶ «Ελαλούσαν τα χωράφια τραβούν προς τον νότον.» (Μαρία Πόλεου 77 ετών Σωτήρα Αμμοχώστου, ημ. συν.: 2015).

³⁶⁷ «γύρισμα» ονομαζόταν το χώμα που μετακινούσαν με την τσάπα για να ανοίξουν ή να κλείσουν ένα «κλειδί».

γύριζε το νερό στον «κατεβάτη» ονομάζονταν «κόμματα». Ακολούθως, αφού είχε ποτιστεί το πρώτο «κλειδί», έκλειναν το «γύρισμα» ξανά και άνοιγαν το «γύρισμα» του επόμενου «κλειδιού» από την άλλη πλευρά του «κατεβάτη», αφήνοντας το πρώτο «κλειδί». Αφού ποτιζόταν η λεκάνη αυτή επέστρεφαν και πάλι στην επόμενη απέναντι πλευρά του κατεβάτη και αφήνοντας το «κλειδί» που ήταν απέναντι από αυτό που μόλις είχαν ποτίσει, άνοιγαν το «γύρισμα» του επόμενου «κλειδιού» και έκλειναν το «γύρισμα» του «κλειδιού» που πότιζαν προηγουμένως. Τα «γυρίσματα» πάντα ανοίγονταν με τρόπο που να σταματά τη ροή του νερού στον «κατεβάτη» και να το διοχετεύει στο ανάλογο «κλειδί». Συνέχιζαν έτσι μέχρι που έφταναν στο τέλος του χωραφιού. Εκεί, γύριζαν προς τα πίσω για να ποτίσουν με τον ίδιο τρόπο τα «κλειδιά» που είχαν αφήσει πίσω (αυτά που βρίσκονταν απέναντι από αυτά που είχαν ποτιστεί). Όταν τελείωναν, πήγαιναν στον επόμενο «κατεβάτη» και με την ίδια διαδικασία πότιζαν άλλες λεκάνες μέχρι να τελειώσουν.³⁶⁸

Οι δενδρώνες ποτιζόνταν με παρόμοια διαδικασία. Συγκεκριμένα, τα δέντρα φυτεύονταν σε σειρές παράλληλα με την κλίση του εδάφους, όχι κάθετα όπως τα κηπευτικά. Σε κάθε δύο σειρές δέντρων δημιουργούσαν έναν «κατεβάτη». Ο «κατεβάτης» συνδεόταν με τη λεκάνη («λακάνη») του δέντρου με ένα αυλάκι («αυλακού»). Το αυλάκι αυτό, στο σημείο που ενωνόταν με τον «κατεβάτη», κλεινόταν με ένα μικρό σωρό χώματος, το «γύρισμα». Για να ποτίσουν, μετέφεραν το νερό με αυλάκι από την πηγή ή την δεξαμενή στο χωράφι που θα ποτιζόταν. Εκεί το διοχέτευαν στον «κατεβάτη». Ακολούθως αφαιρούσαν το «γύρισμα» από το πρώτο αυλάκι και το τοποθετούσαν κάθετα προς την προηγούμενη θέση του, ώστε να σταματήσει τη ροή του νερού στον «κατεβάτη». Έτσι το νερό διοχετευόταν στο πρώτο αυλάκι κι ακολούθως στην πρώτη λεκάνη. Όταν ποτιζόταν το πρώτο δέντρο, έκλειναν και πάλι με το «γύρισμα» το πρώτο αυλάκι και πήγαιναν στο δεύτερο αυλάκι. Με τον ίδιο τρόπο έκλειναν τον «κατεβάτη», ανοίγοντας το δεύτερο αυλάκι, ώστε να διοχετευθεί το νερό στη δεύτερη λεκάνη και συνεπώς στο δεύτερο δέντρο της σειράς. Η διαδικασία αυτή ακολουθούνταν μέχρι να ποτιστούν όλα τα δέντρα της σειράς. Ακολούθως, γύριζαν πίσω, ποτιζοντας με τον ίδιο τρόπο πάλι, τα δέντρα της παράλληλης σειράς, που συνδεόταν με την

³⁶⁸ Κυριάκος Παντελής, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

προηγούμενη με τον ίδιο «κατεβάτη». Όταν έφταναν στην αρχή, και πάλι μετέφεραν το νερό στον επόμενο «κατεβάτη», που ένωνε δύο άλλες σειρές με δέντρα. Με τον ίδιο τρόπο πότιζαν αυτές τις δύο σειρές, και συνέχιζαν στις επόμενες και ούτω καθ' εξής.³⁶⁹

Αργότερα, κάποιιοι που είχαν την οικονομική δυνατότητα αγόρασαν σωλήνες που τοποθετούνταν στη θέση του αυλακιού και του «κατεβάτη». Οι σωλήνες τοποθετούνταν ανάλογα με τη λεκάνη που ποτιζόταν, διοχετεύοντας το νερό σε μία λεκάνη κάθε φορά. Πότιζαν πάλι τη μία σειρά κατά μήκος του «κατεβάτη» και μετά επέστρεφαν στην αρχή ποτίζοντας τη δεύτερη. Οι σωλήνες έμεναν μέσα στο χωράφι και την επόμενη φορά που θα πότιζαν, τις έπαιρναν από το έδαφος που ήταν κοντά τους, τις συνέδεαν κάθε φορά και τις αποσυνέδεαν, αναλόγως μέχρι να ποτίσουν όλα τα δέντρα. Με αυτόν τον τρόπο εξοικονομούσαν μεγάλες ποσότητες νερού, διότι δεν το απορροφούσε το έδαφος, αφού περνούσε μέσα από τις σωλήνες.³⁷⁰

Πότισμα των Ζώων: Το νερό χρησιμοποιήθηκε επίσης για το πότισμα των ζώων. Τα οικόσιτα ζώα συνήθως ποτιζόνταν από τον «λάκκο» του σπιτιού. Τα κοπάδια, όμως, τα πότιζε ο βοσκός στα χωράφια. Κάθε βοσκός είχε τον δικό του «λάκκο» για το πότισμα των ζώων μετά τη βοσκή, τον «κουπαόλακκο» (λάκκο του κοπαδιού). Με ειδικό δερμάτινο κάδο, ο βοσκός ανέβαζε νερό από τον λάκκο και το έριχνε σε πέτρινες «βούρνες» (λεκάνες) που υπήρχαν κοντά στον λάκκο για να ποτίσει τα ζώα του. Ο κάδος έπρεπε απαραίτητως να είναι δερμάτινος για να είναι ελαφρύς και να μπορεί να τον μεταφέρει κρεμασμένο με τη βούρκα του στον ώμο.³⁷¹

³⁶⁹ Μαργαρίτα Χατζηλιασή, 73 ετών, Δερύνεια (ημ. συν. 2014). Βαρνάβας Χατζηλιασής, 75 ετών, Δερύνεια (ημ. συν. 2014)

³⁷⁰ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

³⁷¹ Πλατής Π. Ν., 2011, σ. 17-18. Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Βίκτωρ Καραγιάννης, 65 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017).

4. 2. 3. Συλλογή

(Α) Νερό της βροχής

Η συλλογή του νερού της βροχής γινόταν στα σπίτια μέσω των «χολετρών». Από τις «χολέτρες» έρεε το νερό κατά τις ημέρες που έβρεχε και διοχετευόταν προς τα κάτω. Οι νοικοκυρές τοποθετούσαν στο έδαφος, κάτω από τις «χολέτρες» των σπιτιών μεταλλικούς κουβάδες («σίκλες») και συνέλεγαν το νερό. Το νερό αυτό ήταν «θολό» (λερωμένο) εξαιτίας της παρουσίας του «κόννου» πάνω στο «δώμα» (επίπεδη στέγη). Το άφηναν αρκετή ώρα μέσα στον κουβά ώστε «να κάτσει η ζούρα κάτω» και ακολούθως το έριχναν σε πιθάρι, αφήνοντας τις ακαθαρσίες, όσο γινόταν μέσα στον κουβά. Και πάλι όμως ήταν αρκετά λερωμένο γι' αυτόν τον λόγο έπαιρναν στάχτη από τη «νιστιά» και με ένα «πατούρι» (κόσκινο) την «έσειαν» πάνω από το νερό (αφού είχαν αφήσει και πάλι τις ακαθαρσίες να καθίσουν κάτω) και το νερό καθάριζε. Έφτιαχναν «αλουσίβα». Το νερό αυτό το χρησιμοποιούσαν τόσο για το πλύσιμο των ρούχων, όσο και για την δική τους υγιεινή, αλλά όχι ως πόσιμο.³⁷²

Πέρα από την οικιακή χρήση, το βρόχινο νερό ήταν πολύτιμο και για τον εμπλουτισμό των υπόγειων υδάτων. Σε περιπτώσεις ανομβρίας δημιουργούνταν σοβαρά προβλήματα επιβίωσης, εξαιτίας της καταστροφής των καλλιεργειών και ειδικά των δημητριακών, που ήταν η βάση της τοπικής διατροφής. Συνήθως σε τέτοιες περιπτώσεις, οι κάτοικοι των Κοκκινοχωριών επικαλούνταν τη θεία βοήθεια, με λιτανείες («εγυρίζαν λιτή») εικόνων, και συγκεκριμένα της Παναγίας. Οι κάτοικοι της Σωτήρας ζητούσαν βοήθεια από την «Παναγία τη Χορδακιώτισσα»³⁷³ (παρεκκλήσι έξω από το χωριό), της Δερύνειας από την Παναγία³⁷⁴ (εκκλησία στο κέντρο του χωριού), της Αγίας Νάπας από το

³⁷² Ελένη Λυσή, 72 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Ελένη Παλουρτή, 79 ετών, Αυγόρου (ημ. συν.: 2018).

³⁷³ «Σε καιρούς ανομβρίας οι κάτοικοι της Σωτήρας πήγαιναν με πομπή στην Παναγία τη Χορδακιώτισσα, έζωναν το ναό με νήμα και έπαιρναν την εικόνα της και πάλι με πομπή επέστρεφαν στο χωριό και στην εκκλησία της Μεταμορφώσεως ετελείτο δέηση... Δεν είναι λίγες οι φορές που μετά τη δέηση ο ουρανός έδωσε ζωογόνα βροχή.» (Ιωάννου Γ. Ο. & Χ. Χατζηχριστοδούλου, 2002, σ. 45).

³⁷⁴ Παναγιώτης Πλατής, 91 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017)

Μοναστήρι της Παναγίας³⁷⁵ και του Παραλιμνίου από την Παναγιώτισσα (παρεκκλήσι έξω από το χωριό).³⁷⁶

(B) Επιφανειακά Νερά

Στο κεφάλαιο 3 παρουσιάστηκαν οι πηγές των επιφανειακών νερών των Κοκκινοχωριών. Αυτές συνίστανται από τους ποταμούς («υδατορέματα») που δημιουργούνται στην περιοχή, αλλά και από τη λίμνη του Παραλιμνιού, η οποία βρίσκεται ανάμεσα σε τρεις οικισμούς, το Παραλίμνι, τη Δερύνεια και τη Σωτήρα.

Τα υδατορέματα (βλ. **Χάρτης 6: Τα υδατορέματα στις κοινότητες Σωτήρας, Δερύνειας, Παραλιμνίου και Αγίας Νάπας**) περνώντας από την περιοχή, εμπλουτίζουν τα υπόγεια ύδατα. Μέρος αυτού του νερού το αξιοποιούσαν και στη γεωργία. Με τη βοήθεια της τοάπας, φτιάχνονταν αυλάκια που μετέφεραν το νερό αυτό σε καλλιεργήσιμες εκτάσεις για πότισμα.³⁷⁷ Όταν τα υδατορέματα στέρευαν και δεν έρεε νερό από αυτά στην επιφάνεια του εδάφους, τότε έσκαβαν αβαθή πηγάδια, βάθους 2-3 ποδών, στα σημεία που περνούσε το νερό. Αυτά ενώνονταν υπόγεια («φυσικά λαούμια»). Τέτοια υπήρχαν αρκετά στην περιοχή «λακκούκια» κοντά στην Εκκλησία του Αγίου Νικάνδρου στη Σωτήρα και στην περιοχή «λάκκος της Γιώρκαινας» κοντά στην Εκκλησία του Αγίου Μάμαντος στη Σωτήρα.³⁷⁸

(Γ) Υπόγεια Ύδατα

Εκτός από τα επιφανειακά νερά υπήρχαν και τα υπόγεια. Το υδροφόρο στρώμα των Κοκκινοχωριών αποτελούσε μία πολύ σημαντική υπόγειων υδάτων. Για να

³⁷⁵ Γρηγορία (Γληρορού) Γέριμου, 85 ετών, Αγία Νάπα (ημ.συν.: 2016)

³⁷⁶ Κώστας Τσολάκης, 84 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2018).

³⁷⁷ Μηλίζα Παντελή, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Μαρία Πόλεου, 78 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015).

³⁷⁸ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

αποκτήσουν πρόσβαση σε αυτά, οι κάτοικοι των Κοκκινοχωριών έσκαβαν «λάκκους» (πηγάδια).³⁷⁹

Η βασική τεχνητή πηγή νερού, λοιπόν, ήταν ο «λάκκος», το πηγάδι. Χρησίμευε τόσο για ύδρευση, όσο και για άρδευση.

Στα πρώτα χρόνια της Αγγλοκρατίας το υπόγειο νερό αφθονούσε σε όλη την περιοχή των Κοκκινοχωριών. Ακόμα και σε βάθος 2-3 ποδιών (λιγότερο από ένα μέτρο) κάτω από την επιφάνεια της γης, αν έσκαβε κανείς, μπορούσε να βρει νερό. Όμως σταδιακά άρχισε να περιορίζεται η ποσότητα του διαθέσιμου υπόγειου νερού και προέκυψε η ανάγκη για την εκσκαφή «λάκκων». Σε μικρά βάθη και πάλι έβρισκαν άφθονο νερό. Γύρω στα τέλη της περιόδου της Αγγλοκρατίας (τέλη δεκαετίας 1950) άρχισαν οι πρώτες μικρές δυσκολίες στην εξεύρεση νερού.³⁸⁰

Έτσι άρχισαν δειλά-δειλά να κάνουν την εμφάνισή τους οι πρώτοι «ραβδοσκόποι», οι οποίοι προέρχονταν από άλλες περιοχές του νησιού. Οι ντόπιοι τους έβλεπαν πάντα με δυσπιστία και πολύ αργότερα (δεκαετία 1980) άρχισαν να αντιμετωπίζονται πιο σοβαρά. Οι συνηθέστερες τεχνικές που χρησιμοποιούσαν, ήταν το κλαδί της ελιάς, τα «τέλια» (σύρματα), η πέτρα και ο ευκάλυπτος. Στην πρώτη περίπτωση κρατούσαν ένα κλαδί ελιάς και περπατούσαν μέσα στο χωράφι που θα έσκαβαν τον «λάκκο». Όπου αυτό κουνιόταν πίστευαν ότι υπήρχε νερό κάτω από τη γη. Άλλοι κρατούσαν δύο «τέλια» (σύρματα) και ακολουθούσαν την ίδια διαδικασία. Κάποιοι κρατούσαν μία πέτρα δεμένη σε σπάγγο ή σύρμα, το οποίο κρατούσαν, και έκαναν πάλι την ίδια διαδικασία. Τέλος, άλλοι κρατούσαν ένα κλαδί ευκαλύπτου και πάλι περπατούσαν παρατηρώντας πού κουνιούνταν τα φύλλα του.³⁸¹

Η εκσκαφή του «λάκκου» συνιστούσε μία επίπονη διαδικασία που αναλάμβαναν άνθρωποι εξειδικευμένοι, οι «λακκοτρόπηδες». Οι εκσκαφείς του «λάκκου» ήταν συνήθως δύο, ο «μάστρος» (αφεντικό) κι ο βοηθός του. Ο πρώτος έσκαβε τον «λάκκο», γέμιζε δοχεία (κάδους ή «ζεμπύλια») με χώμα και πέτρες, και ο δεύτερος (ο οποίος ήταν συνήθως μέλος της οικογένειάς του, η σύζυγος ή κάποιο από τα

³⁷⁹ Πλατής Π. Ν., 2011, σ. 13.

³⁸⁰ Ανδρέας Γέριμος 86 ετών Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2016).

³⁸¹ Ανδρέας Γέριμος 86 ετών Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2016). Κυριάκος Παντελή 75 ετών Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

παιδιά του)³⁸² ανέβαζε το χώμα στην επιφάνεια τραβώντας τα δοχεία (κάδους ή «ζεμπόλια») με σχοινί, τα άδειαζε και τα έστελνε ξανά κάτω στο πηγάδι που ήταν ο «μάστρος». Ο «λακκοτρύπης», σκάβοντας για να κατέβει προς τα κάτω, δημιουργούσε σκαλοπάτια («σκαλιά») στα εσωτερικά τοιχώματα του πηγαδιού, έτσι ώστε να μπορεί να ανεβοκατεβαίνει στο πηγάδι.³⁸³ Τα «σκαλιά» δηλαδή ήταν κοιλώματα στα τοιχώματα του «λάκκου» που χωρούσαν τις πατούσες ανθρώπου.³⁸⁴

Τη διαδικασία αυτή ακολουθούσαν μέχρι την ανεύρεση του νερού, οπότε προχωρούσαν ακόμα ένα-δυο πόδια (περίπου μισό μέτρο) και δημιουργούσαν αποθήκη νερού. Δημιουργούσαν δηλαδή κοιλώματα στα τοιχώματα, έτσι ώστε να συγκεντρώνεται μεγαλύτερη ποσότητα νερού.³⁸⁵

Αφού ολοκληρωνόταν η διαδικασία της εκοκαφής, έκτιζαν με πέτρες περιμετρικά το στόμιο του πηγαδιού, σε ύψος ένα-δύο πόδια πάνω από την επιφάνεια του εδάφους. Επίσης, στένευαν το στόμιο του λάκκου, ώστε να χωράει μεν έναν άνθρωπο να μπει μέσα, αλλά να μπορεί να σκεπαστεί εύκολα με μία μεγάλη πέτρα (κοτρώνα) για να προφυλάσσονται ζώα και παιδιά.³⁸⁶

Η εκοκαφή του λάκκου ήταν μία επίπονη διαδικασία. Γι' αυτόν το λόγο και επέλεγαν να ασχοληθούν με αυτή συνήθως πολύ φτωχοί άνθρωποι, που δεν κατείχαν γη.³⁸⁷ Τα χρήματα βέβαια που έπαιρναν από αυτή την εργασία δεν ήταν καθόλου ευκαταφρόνητα.³⁸⁸ Η πιο συνηθισμένη δυσκολία ήταν οι μεγάλες πέτρες που συναντούσαν οι «λακκοτρύπηδες», καθώς έσκαβαν τη γη.³⁸⁹

³⁸² Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

³⁸³ Πλατής Π. Ν., 2011, σ. 13.

³⁸⁴ Κυριάκος Παντελής, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

³⁸⁵ Πλατής Π. Ν., 2011, σ. 14.

³⁸⁶ Πλατής Π. Ν., 2011, σ. 14.

³⁸⁷ Κακολής Π. Ν., 2003, σ. 364. Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017). Μαρούλλα Μουζουρή, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2015).

³⁸⁸ «Τον λάκκο τζιαμαί στη δοξαμένη έφκαλεν μας τον ο Θεόδωρος που την Αγιάνναπα το 1958. Έπιαεν 40 λίρες. Ήτον πολλά ριάλια. Τζαι που τον έφκαλλεν ελάλεν μας ήντα μπου ταν να κάμει με τες 40 λίρες. Ελάλεν εφύλαξα τζαι λλία τζι εν να κάμω περβόλι τζιαμαί πουν το σπίτι μου. Έτσι τζι έκαμε. Έφκαλεν τον λάκκο τζι έκαμεν περβολούι.» (Κυριάκος Παντελής, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου, ημ. συν.: 2016). Η αμοιβή των σαράντα λιρών ήταν πραγματικά πολύ σημαντικό ποσό για την εποχή, εάν μάλιστα αναλογιστεί κανείς ότι το μεροκάματο για την εποχή εκείνη ήταν τέσσερα σελίνια (1/5 της λίρας) (Παπαφίλιππου-Κεχαγιά Α., 2011, σ. 196).

³⁸⁹ Αναφέρεται ότι ο λακκοτρύπης Γεώργιος Χριστοδούλου από την Αγία Νάπα, κάθε φορά που συναντούσε μεγάλη πέτρα που έσπαγε δύσκολα, αναφώνουσε «Γέρμηη!». Σταδιακά του αποδόθηκε

Πολλοί λάκκοι έδωσαν τα ονόματά τους σε τοπωνύμια. Υπάρχουν αρκετά τοπωνύμια, όπως ο «λάκκος του Χατζηπροκόπη» (Δερύνεια)³⁹⁰, ο «λάκκος της Γιώρκαινας» (Σωτήρα)³⁹¹, «παλιόλακκοι» (Σωτήρα)³⁹² και ο «λάκκος του Παπάγιωρκη» (Παραλίμνι)³⁹³, κλπ.

Με την πάροδο του χρόνου οι πέτρες και τα χώματα «έσκαζαν» (έπεφταν) από τα εσωτερικά τοιχώματα του «λάκκου» προς τα κάτω. Αυτό είχε ως συνέπεια τη μείωση του βάθους του «λάκκου» και του διαθέσιμου νερού. Τότε έλεγαν ότι ο λάκκος «έσκασε» ή «εμόλωσε». Γι' αυτόν τον λόγο, ο ιδιοκτήτης του «λάκκου» κατέβαινε συνήθως από τα «σκαλιά» που είχε δημιουργήσει ο «λακκοτρόπης» και καθάριζε («εφούνταρε») τον «λάκκο». Κατά το καθάρισμα του «λάκκου» συνέβαιναν κάποιες φορές ατυχήματα, από πέτρες και χώματα που έπεφταν.³⁹⁴

Οι «διατρητικές» εμφανίστηκαν στην περιοχή τη δεκαετία του 1940.³⁹⁵ Αποτελούνταν από ένα σιδερένιο σωλήνα («λιβέρι») δέκα περίπου ποδών. Στην άκρη υπήρχε ένα σφιχτό πέταλο, το οποίο συχνά ακόνιζε ο «κωμοδρόμος» (σιδεράς). Μέσα στον σωλήνα υπήρχε μία μπίλια σε μία ξύλινη ή μεταλλική βάση. Λειτουργούσε ως μοχλός. Την κινούσαν με τα χέρια. Έριχναν νερό στο σημείο που θα άνοιγαν τον «λάκκο» και με τη βοήθεια του σωλήνα έσκαβαν. Στην αρχή το «λιβέρι» ανέβαινε γεμάτο λάσπες, ενώ όταν έβρισκε νερό ήταν πλέον καθαρό.³⁹⁶

Γύρω στη δεκαετία του 1950 εμφανίστηκαν και οι διατρητικές σε αυτοκίνητο. Λειτουργούσαν με τον ίδιο τρόπο όπως οι προηγούμενες. Το «λιβέρι» (σιδερένιος μοχλός) είχε μήκος περίπου 15 πόδια. Χτυπούσαν την πέτρα με το «λιβέρι» και ακολούθως, με κυκλικές κινήσεις έσπαγαν και τρυπούσαν την πέτρα. Μετά,

το παράνομα «Γέριμος», το οποίο στη συνέχεια υιοθετήθηκε από τον ίδιο και τους απογόνους του ως επώνυμο (Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα, ημ. συν.: 2017. Γρηγορία (Γληροού) Γέριμου, 85 ετών, Αγία Νάπα, ημ. συν.: 2016. Ανδρέας Γέριμος, 86 ετών, Αγία Νάπα, ημ. συν.: 2016. Παρασκευή Παναγίδη, 67 ετών, Αγία Νάπα, ημ. συν.: 2017).

³⁹⁰ Πλατής Π. Ν., 2003, σ. 70.

³⁹¹ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

³⁹² Ιωάννου Γ. Ο. & Χ. Χατζηχριστοδούλου, 2002, σ. 135.

³⁹³ Ευθυμίου Ε. & Δ. Ευθυμίου, 1998, σ. 50.

³⁹⁴ «*Ηντα μιαν βολάν τζαι γιώ αλλό νάκκον να σκοτωθώ. Έπεσε μια πέτρα σαν ήμμον μες τον λάκκον τζαι χτύπησεν μου. Τζικάς το περβόλιν.* (Κυριάκος Παντελή 75 ετών Σωτήρα Αμμοχώστου, ημ. συν.: 2016).

³⁹⁵ Πρώτος έφερε «διατρητική μηχανή» ο Φασαρίας, θετός γιος του Χατζηπροκόπη, ο οποίος κατείχε τα χωράφια της Αγίας Μαρίνας, τα οποία ποτιζονταν με νερό από αυτό που μετέφεραν από τη λίμνη στο Βαρώσι και τον Άγιο Μέμωνα με υπόγεια σήραγγα. (Κυριάκος Παντελή 75 ετών Σωτήρα Αμμοχώστου ημ. συν.: 2016).

³⁹⁶ Ανδρέας Γέριμου, 86 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2016).

κατέβαζαν το μέταλλο («σίδερο») με την μπίλια («βαρβάλα»), γέμιζε με λάσπες και την ανέβαζαν μέχρι να βρουν νερό. Όταν έβρισκαν νερό το «λιβέρι» ανέβαινε καθαρό.³⁹⁷

Γενικότερα, κάθε σπίτι που κτιζόταν είχε τον δικό του «λάκκο». Από εκεί αντλούσαν νερό τόσο για κατανάλωση και υγιεινή, όσο και για το πότισμα των ζώων. Γύρω από τον «λάκκο» τοποθετούσαν πέτρινη «βούρνα» (γούρνα), όπου διοχετευόταν το νερό.³⁹⁸

4. 2. 4. Αντληση Νερού

Η πιο απλή μέθοδος άντλησης νερού ήταν το σχοινί με τον κάδο. Συγκεκριμένα, στη μία άκρη του σχοινιού στερέωναν αρχικά δερμάτινο («πέτσινο») κάδο και αργότερα μεταλλικό κάδο και τον έριχναν στον «λάκκο». Όταν γέμιζε με νερό, τον ανέσυραν με το χέρι.³⁹⁹ Επίσης, συχνά τοποθετούσαν και ξύλινο «αλακατούιν»⁴⁰⁰ σ' αυτό για να διευκολύνει το ανέβασμα του κάδου.⁴⁰¹ Αυτό ονομαζόταν και «δουλαππούιν».⁴⁰² Πάνω στο ξύλινο «αλακατούδιν» τύλιγαν το σχοινί στην άκρη του οποίου έδεναν τον κουβά. Ακολούθως γύριζαν με τα χέρια τους το «αλακατούδιν» και ξετύλιγαν το σχοινί με τον κάδο. Αυτά κατέβαιναν στον «λάκκο» και ο κουβάς γέμιζε με νερό. Όταν γέμιζε ο κουβάς, γύριζαν ξανά το «αλακατούδιν», τυλίγοντας το σχοινί και ανέβαζαν τον κουβά γεμάτο με νερό.⁴⁰³

³⁹⁷ Ανδρέας Γέριμου, 86 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2016). Τα τρυπάνια που ανοίγουν τις διατρήσεις όπως τα γνωρίζουμε σήμερα εμφανίστηκαν στη δεκαετία του 1980-1990 (Κυριάκος Παντελή 75 ετών Σωτήρα Αμμοχώστου, ημ. συν.: 2016).

³⁹⁸ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Ανδρέας Γέριμου, 86 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2016). Γρηγορία (Γληροπού) Γέριμου, 85 ετών, Αγία Νάπα (ημ.συν.: 2016). Τσολάκης Κ., 2003, σ. 273.

³⁹⁹ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 44.

⁴⁰⁰ αλακάτιν, το»= μαγγανοπήγαδο.

⁴⁰¹ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Κωνσταντίνα Βερέη, 76 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2014).

⁴⁰² «δουλάπιν, το»= εργαλείο για κλώσιμο που γυρίζει με το χέρι. Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 44.

⁴⁰³ Βίκτωρ Καραγιάννης, 65 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017). Κωνσταντίνα Βερέη, 76 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2014).

Αυτές οι μέθοδοι χρησιμοποιήθηκαν κυρίως για άντληση νερού από τους «λάκκους» των σπιτιών,⁴⁰⁴ αλλά και για το πότισμα των ζώων.⁴⁰⁵

Για το πότισμα των ζώων χρησιμοποιούσαν αποκλειστικά «πέτσινο» (δερμάτινο) κάδο.⁴⁰⁶ Ο «πέτσινος» κάδος ήταν πιο βολικός για τον βοσκό, διότι μπορούσε να τον διπλώσει, να τον βάλει στην «βούρκα» του και να τον μεταφέρει μαζί του όταν «εξιμάντριζε» (έβγαζε τα πρόβατα έξω για βοσκή).⁴⁰⁷ Όταν ανέβαζε το νερό από τον λάκκο, το έριχνε σε πέτρινες «βούρνες» ή «βουρνιά» (λεκάνες) που βρίσκονταν κοντά στους «κουπαόλακκους» και γέμιζαν. Από εκεί έπιναν νερό τα ζώα του βοσκού.⁴⁰⁸

Για την άρδευση των καλλιεργειών, όμως, αυτή η μέθοδος ήταν πολύ χρονοβόρα και γι' αυτόν τον λόγο χρησιμοποιήθηκαν άλλες τεχνικές και τεχνολογίες.

Μία πολύ συνηθισμένη μέθοδος ήταν το «αλακάτι» γνωστό ως μαγγανοπήγαδο στον ελλαδικό χώρο⁴⁰⁹. Το «αλακάτι» είναι εργαλείο που κινείται από ζώο, συνήθως γαϊδούρι, και αντλεί νερό από τον λάκκο για αρδευτικούς σκοπούς.⁴¹⁰ Το τοποθετούσαν πάνω σε «λάκκο», τον «αλακατόλακκο» ή «ανακατόλακκο». Τα βασικά μέρη του «αλακατιού» είναι τα εξής⁴¹¹ (Εικόνα 7: Αλακάτι):

1. Η «κάσια» ή «νεροτροχός»⁴¹² ή «κάπα»⁴¹³: ξύλινος⁴¹⁴ κυλινδρικός τροχός διαμέτρου 1, 5μ. περίπου, στο στόμιο του λάκκου.
2. Το «ρουβέθθιν»: οδοντωτός τροχός που μετέφερε την κίνηση στην κάσια.

⁴⁰⁴ Βίκτωρ Καραγιάννης, 65 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017). Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Κωνσταντίνα Βερέη, 76 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2014). Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

⁴⁰⁵ Βίκτωρ Καραγιάννης, 65 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017). Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

⁴⁰⁶ Βίκτωρ Καραγιάννης, 65 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017). Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Πλατής Π. Ν., 2011, σ. 17.

⁴⁰⁷ Βίκτωρ Καραγιάννης, 65 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017). Πλατής Π. Ν., 2011, σ. 17.

⁴⁰⁸ Βίκτωρ Καραγιάννης, 65 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017). Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Πλατής Π. Ν., 2011, σ. 17-18.

⁴⁰⁹ Το αλακάτι χρονολογείται από τα χρόνια των αρχαίων Ελλήνων και ήταν γνωστό ως το «περιάκτιον άντλημα». (Πλατής Π. Ν., 2011, σ. 22).

⁴¹⁰ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 91.

⁴¹¹ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 91. Αριστοτέλους Π., 1984, σ. 328-329.

⁴¹² Πλατής Π. Ν., 2003, σ. 22.

⁴¹³ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 91.

⁴¹⁴ Πλατής Π. Ν., 2003, σ. 22.

3. Το «αδράχτιν»: άξονας της «κάσιας».
4. Οι «κάοι»: τα δοχεία (κάδοι) που μετέφεραν το νερό στην επιφάνεια περιστρεφόμενα από την «κάσια», έτσι ώστε να ανεβοκατεβαίνουν στον «λάκκο».
5. Το «ζαρούτιν»: κορμός δέντρου, κυρίως μαυρομμάτας ή ευκάλυπτου, στον οποίο δενόταν το ζώο και έδινε με το περιστροφικό του περπάτημα την κίνηση στην «κάσια».
6. Τα «πιλιέρκα»: δύο πετρόχτιστοι ή πλινθόχτιστοι χαμηλοί τοίχοι στις δύο πλευρές του «λάκκου».
7. Ο «στόλλος»: ένα οριζόντιο χοντρό ξύλο στερεωμένο στα «πιλιέρκα».
8. Το «κλουβίν»: ξύλινος⁴¹⁵ τροχός που βρισκόταν ανάμεσα στα «πιλιέρκα» κι έπαιρνε την κίνηση από τον «στόλλο» για να τη μεταδώσει στην «κάσια».

Η λειτουργία του «αλακατιού» ήταν η εξής: Το ζώο, το οποίο ήταν συνήθως μουλάρι ή γαϊδούρι, δενόταν στο «ζαρούτιν», στο οποίο συνδεόταν μ' ένα άλλο ξύλο, το «κονταρόξυλο», κι άρχιζε να περπατά γύρω-γύρω, έχοντας «αμμάτια» (παρωπίδες) για να μην αντιλαμβάνεται ότι το συνεχές περπάτημά του ήταν περιστροφικό. Γυρνούσε γύρω από τον «αλακατόλακκο» πάνω σε επίπεδο δάπεδο, την «τραπεζιά», υπό ανθρώπινη επίβλεψη ώστε να μην κάνει διακοπές στην κίνηση. Η κίνηση του ζώου μεταδιδόταν στον «στόλλο», κι από τον «στόλλο» στο «κλουβίν» και, τελικά, στην «κάσια». Με το γύρισμα της «κάσιας», η σειρά των κάδων κατέβαινε από την μια πλευρά άδεια στον λάκκο και ανέβαινε από την άλλη γεμάτη. Ο κάθε κάδος που ανέβαινε στην επιφάνεια έπρεπε να περιστραφεί γύρω από την «κάσια» για να ξανακατέβει στον λάκκο, κι έτσι άδειαζε το νερό στον νεροχύτη («βούρνα») της «κάσιας».⁴¹⁶ Οι κάδοι είχαν απόσταση μεταξύ τους περίπου ένα πόδι (30 εκ. περίπου) και στηρίζονταν με σχοινιά τα οποία ήταν πλεγμένα από ευλύγιστες λυγαριές ή σχοινοειδή φύκια από τους ποταμούς.⁴¹⁷

⁴¹⁵ Πλατή Π. Ν., 2003, ό.π., σ. 22.

⁴¹⁶ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου. Αριστοτέλους Π., 1984, σ. 328-329. Πλατής Π. Ν., 2011, σ. 23. Τσολάκης Κ., 2003, σ. 91.

⁴¹⁷ Πλατής Π. Ν., 2011, σ. 23.

Στην περιοχή εμφανίστηκαν τέσσερις τύποι αλακατιών. Από το 1870 περίπου χρησιμοποιούνταν τα «ξυλαλάκα» που ήταν κατασκευασμένα εξ ολοκλήρου από ξύλο.⁴¹⁸ Ακολούθησαν τα μεταλλικά (σιδερένια) αλακάτα («σιεραλάκατα»). Τα «σιεραλάκατα» ήταν μεταλλικά «αλακάτια», με μεταλλικά σχοινιά και κάδους και αποάλινους άξονες που κινούνταν με βάσεις εφοδιασμένες με «κουσουνέττα» που λαδώνονταν. Οι «λάκκοι» τους ήταν μικρότεροι σε μέγεθος από τους προηγούμενους, ορθογώνιοι, διαστάσεων δύο μέτρα μήκος και ένα μέτρο πλάτος.⁴¹⁹

Μέχρι τη δεκαετία του 1930 υπήρχαν τα «σώκλουβα», στα οποία το «κλουβί» βρισκόταν πάνω από την «κάσια» και το ζώο κινούνταν κυκλικά, παράλληλα με τον «λάκκο». Ακολούθησαν τα «κασιωτά» αλακάτια και τα αλακάτια «της βούρνας». Στα «κασιωτά» και στα «αλακάτια της βούρνας», η κίνηση του ζώου γινόταν περιμετρικά του «λάκκου». Διέφεραν ως προς το μέρος που διοχετευόταν το νερό από τους «κά(δ)ους». Στα αλακάτια «της βούρνας» όλοι οι κάδοι διοχέτευαν το νερό σε μία πέτρινη «βούρνα» (γούρνα), ενώ στα «κασιωτά» το νερό από κάθε κάδο ακολουθούσε ξεχωριστή πορεία μέσα από ξεχωριστές «αμπούστες» (δοχεία) που κατέληγαν πάλι στο ίδιο αυλάκι. Μαρτυρίες αναφέρονται σε ακόμα ένα ιδιαίτερο τύπο αλακατιού, το «ελληνικό» ή «του Πειραιά». Αναφέρεται η ύπαρξη μόνο ενός αλακατιού του τύπου αυτού, στο Παραλίμνι, χωρίς λεπτομέρειες για τη μορφή και τον τρόπο λειτουργίας του.⁴²⁰

Το «αλακάτι» αντλούσε νερό από αβαθή πηγάδια, μέχρι 20-30 ποδιών (μέχρι 10 μέτρα). Για το λόγο αυτό χρησιμοποιήθηκε μόνο σε περιοχές με αβαθή νερά, μέχρι και το 1950 περίπου.⁴²¹

Μια άλλη μέθοδος, η οποία φαίνεται να γεννήθηκε στην αρχαία Αίγυπτο⁴²², είναι η μέθοδος του «ζυγού» ή «κάτια»⁴²³ όπως ονομάζεται στην περιοχή των Κοκκινοχωριών. Η «κάτια» ήταν ένας μοχλός και εφαρμόστηκε σε περιοχές με

⁴¹⁸ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 91.

⁴¹⁹ Πλατήω Π. Ν., 2011, σ. 23.

⁴²⁰ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου.

⁴²¹ Πλατής Π.Ν., 2011, σ. 24.

⁴²² Butzer K. W., 1976, p. 42-44.

⁴²³ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). †Αντώνης Κεμιτζής Μαστροής, 90 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2015).

αβαθή πηγάδια. Ο τρόπος λειτουργίας της περιγράφεται ως εξής: στις άκρες του πηγαδιού στερέωναν σταυροειδώς δύο δοκάρια και έδεναν επάνω τους με σχοινί ένα άλλο μακρύ δοκάρι, του οποίου η μία πλευρά ήταν μέσα στο νερό και η άλλη στην ξηρά. Στην άκρη του δοκαριού που ήταν προς το νερό έδεναν με σχοινί έναν κουβά. Ανεβάζοντας την άκρη του δοκαριού που ήταν προς την πλευρά της ξηράς προς τα πάνω, ο κουβάς βυθιζόταν στο νερό και ακολούθως πιέζοντάς την προς τα κάτω, ο κουβάς ανέβαινε γεμάτος με νερό.⁴²⁴

Η μέθοδος αυτή στην περιοχή εφαρμόστηκε για άρδευση. Για τη σωστή λειτουργία του εργαλείου αυτού απασχολούνταν δύο άτομα. Το ένα ακολουθούσε τη διαδικασία που αναφέρθηκε πιο πάνω και το άλλο άδειαζε τον κουβά στη δεξαμενή ή απευθείας στα αυλάκια, ποτίζοντας τις καλλιέργειες.⁴²⁵ Η μέθοδος αυτή χρησιμοποιήθηκε για αρδευτικούς σκοπούς σε περιοχές κοντά στη θάλασσα («Λιβιάδια» Δερύνειας, «Παλιόλακκοι» Στροβιλιών⁴²⁶, «Αρκάτζι» Σωτήρας⁴²⁷, περιοχή Αγίας Θέκλας και Νησί Αγίας Νάπας⁴²⁸, Πρωταράς⁴²⁹, κλπ). Οι περιοχές αυτές είχαν αβαθή νερά. Συγκεκριμένα αναφέρεται ότι άνοιγαν μικρό λάκκο 4-5 ποδιών και έβρισκαν γλυκό νερό για πότισμα⁴³⁰ ακόμα και στα τέλη της δεκαετίας του 1940.⁴³¹ Η τεχνική αυτή εφαρμοζόταν μεμονωμένα μέχρι και το 1960.⁴³²

Άλλη μία μέθοδος με καταγωγή και πάλι από την αρχαία Αίγυπτο είναι ο κοχλίας του Αρχιμήδη⁴³³, ή «περιστροφική», όπως αναφέρεται στα Κοκκινοχώρια.⁴³⁴ Το εργαλείο αυτό αποτελείται από μία σωλήνα, μέσα στην οποία υπάρχει ένας άξονας με έλικα, βυθισμένη από τη μία πλευρά στο νερό, που περιστρεφόταν με ανθρώπινο χέρι και ανέβαζε το νερό από μεγάλα βάθη. Το νερό έπεφτε σε μία «βούρνα» (δεξαμενή) κι ακολούθως διοχετευόταν σε δοχεία ή σε αυλάκι για

⁴²⁴ Πλατής Π. Ν., 2011, σ. 19. Butzer K. W., 1976, p. 42-44. Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Ανδρέας Γέριμου, 86 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2016).

⁴²⁵ Πλατής Π. Ν., 2011, σ. 19.

⁴²⁶ Πλατής Π. Ν., 2011, σ. 19-20.

⁴²⁷ Ανδρέας Γέριμου, 86 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2016).

⁴²⁸ †Αντώνης Κεμιτζής Μαστρής, 90 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2015).

⁴²⁹ †Αντώνης Κεμιτζής Μαστρής, 90 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2015).

⁴³⁰ Πλατής Π. Ν., 2003, σ. 72.

⁴³¹ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

⁴³² Πλατής Π. Ν., 2011, σ. 20.

⁴³³ Η μέθοδος αυτή εφευρέθηκε από τον Αρχιμήδη με σκοπό την άντληση νερού από το Νείλο. (Πλατής Π. Ν., 2011, σ. 21).

⁴³⁴ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

άρδευση. Η μέθοδος αυτή ήταν πρόδρομος της σύγχρονης τουρπίνας.⁴³⁵ Ήδη από τη δεκαετία του 1940 είχαν εμφανιστεί και οι τουρπίνες στην Κύπρο⁴³⁶, καθώς και στα Κοκκινοχώρια.⁴³⁷

Η «πόμπα» ή «ττουλούμπα» αποτέλεσε άλλη μία τεχνική άντλησης νερού από σχετικά μικρό βάθος. Πρόκειται για ένα είδος αντλίας, η οποία περιλαμβάνει μηχανισμό απορρόφησης του νερού και εξαγωγής του. Συγκεκριμένα, αποτελείται από μία κατακόρυφη μεταλλική σωλήνα διαμέτρου πέντε περίπου εκατοστών, μέσα στην οποία κινείται με μοχλό προς τα πάνω και προς τα κάτω και μια αποάλινη βέργα, στο κάτω μέρος της οποίας υπάρχει ένα μεταλλικό ποτήρι, γύρω από το οποίο εφαρμόζει «πετσι» (έμβολο).⁴³⁸

Ο τρόπος λειτουργίας της είναι ο εξής: *«Το ποτήρι κινείται μέσα σε μια μπρούτζινη σωλήνα που βρίσκεται στο κάτω μέρος της κατακόρυφης σωλήνας. Με την παλινδρομική κίνηση πάνω-κάτω το ποτήρι με το πετσι, που εφαρμόζει στην μπρούτζινη πόμπα, απορροφά νερό το οποίο ανέρχεται στη σωλήνα από μια μπίλια (βαλβίδα) που ανοιγοκλείνει με την πίεση του νερού και με την άνοδο απορροφά πάλι νέα ποσότητα νερού. Έτσι, με την κίνηση της πόμπας προς τα πάνω, ο σωλήνας γεμίζει με νερό, το οποίο εξέρχεται από μια μικρή οριζόντια σωλήνα και το νερό τρέχει ή στη γούρνα, ή γεμίζει τις πήλινες κούζες των κατοίκων.»*⁴³⁹

Ανεμόμυλοι

Η τεχνολογία που περιγράφηκε πιο πάνω σχετικά με την εξαγωγή νερού, αφορούσε σε αβαθείς πηγές, όπως αναφέρθηκε ήδη. Όταν τα επιφανειακά νερά άρχισαν να εξαντλούνται, εισήχθησαν οι ανεμόμυλοι. Στις αρχές του 20^{ου} αιώνα έκαναν την εμφάνισή τους στην περιοχή οι πρώτοι ανεμόμυλοι. Η λειτουργία τους

⁴³⁵ Πλατής Π. Ν., 2011, σ. 21.

⁴³⁶ Εφημερίδα Ελευθερία 03/03/1945 σ. 02. Εφημερίδα Κυπριακός Φύλαξ 05/10/1942 σ. 02.

⁴³⁷ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Εφημερίδα Έθνος 05/06/1954 σ. 04.

⁴³⁸ Πλατής Π. Ν., 2011, σ. 25.

⁴³⁹ Πλατής Π. Ν., 2011, σ. 25-26.

ήταν παρόμοια με τις «πόμπες»⁴⁴⁰. Η βασική διαφορά τους ήταν ότι χρησιμοποιούσαν ως κινητήρια δύναμη την αιολική ενέργεια.⁴⁴¹

Οι «ανεμόμυλοι» ή «μύλοι» χρησιμοποιήθηκαν στην Κύπρο τόσο ως αλεστικοί για τα δημητριακά⁴⁴², όσο και για την άντληση νερού.⁴⁴³ Η μορφή των αλευρόμυλων διέφερε από αυτούς που αντλούσαν νερό από τα βάθη της γης.⁴⁴⁴ Στη γεωγραφική περιφέρεια των Κοκκινοχωριών, η μόνη αναφορά σε αλευρόμυλο που κινείται με αιολική ενέργεια, αφορά έναν μύλο στην Ξυλοφάγου.⁴⁴⁵ Οι υπόλοιπες αναφορές σε ανεμόμυλους σχετίζονται με αυτούς που αντλούσαν νερό από τη γη.

Οι ανεμόμυλοι για άντληση νερού διέφεραν από τους αλευρόμυλους στην κατασκευή. Γενικότερα υπήρχαν διάφοροι τύποι ανεμόμυλων, αλλά στην Κύπρο, και δη στα Κοκκινοχώρια, ήταν ο τύπος του «οριζόντιου άξονα, πολλών πτερυγίων, αντίθετου ανέμου.... Ήταν μεταλλικής κατασκευής, και υψωνόταν σε επίσης μεταλλικό πύργο. Τα πτερύγιά του περιστρέφονταν με τη δύναμη του ανέμου, μετέδιδαν την κίνηση σε ένα κάθετο έμβολο που με τη δική του κίνηση αντλούσε το νερό από το πηγάδι, διοχετεύοντάς το συνήθως σε δεξαμενή.»⁴⁴⁶.

Οι πρώτες μορφές ανεμόμυλων (windrumps) κατασκευάστηκαν τον 9^ο αιώνα στην περιοχή της Μέσης Ανατολής.⁴⁴⁷ Ακολούθως διαδόθηκαν στον μουσουλμανικό κόσμο,⁴⁴⁸ κι έπειτα στην Κίνα και στην Ινδία⁴⁴⁹. Στην Ευρώπη έφτασαν από τον Μεσαίωνα κι εφεξής και διαδόθηκαν εκτεταμένα. Ιδιαίτερα χρησιμοποιήθηκαν στην Ολλανδία⁴⁵⁰ και στην περιοχή της Ανατολικής Αγγλίας

⁴⁴⁰ Πλατής Π. Ν., 2011, σ. 26.

⁴⁴¹ «Μηχάνημα που παράγει ενέργεια, χρησιμοποιώντας ως κινητήρια δύναμη την κινητική ενέργεια του ανέμου (αιολική ενέργεια).» (Παυλίδης Α., 1984, λήμμα «ανεμόμυλος», σ. 267).

⁴⁴² Rizoroulou-Egoumenidou E., 2004, p. 50-62.

⁴⁴³ Παυλίδης Α., 1984, λήμμα «ανεμόμυλος», σ. 267.

⁴⁴⁴ Στην αγγλική βιβλιογραφία αναφέρονται συνήθως ως windmills οι αλευρόμυλοι που κινούνται με τη βοήθεια του ανέμου και ως «windrumps» οι ανεμόμυλοι που αντλούν νερό. Επίσης ως «wind turbines» αναφέρονται οι ανεμόμυλοι που παράγουν ηλεκτρική ενέργεια. (Patil A. & A. M. Naniwadekar, 2015, p. 47).

⁴⁴⁵ Ευαγγέλου Π., 1985, σ. 17.

⁴⁴⁶ Παυλίδης Α., 1984, τ. 2, λήμμα «ανεμόμυλος», σ. 267.

⁴⁴⁷ Lucas A., 2006, p.65.

⁴⁴⁸ Hill D. R., 1991, P. 100-105.

⁴⁴⁹ Zhang B., 2008, p. 203-204.

⁴⁵⁰ Hoeksema R. J., 2007, p. 144-118.

(East Anglia) του Ηνωμένου Βασιλείου⁴⁵¹ κατά τον 16^ο και 17^ο αιώνα. Ο ανεμόμυλος με τη σημερινή του μορφή δημιουργήθηκε για πρώτη φορά στην Αμερική (American windmill ή wind-engine) το 1854 από τον Daniel Halladay.⁴⁵² Τα επόμενα χρόνια πέραν των 1000 εργοστασίων παραγωγής ανεμόμυλων δημιουργήθηκαν στην Αμερική. Αυτά εξυπηρετούσαν κυρίως τις τοπικές ανάγκες, τόσο σε αγροκτήματα, όσο και για οικιακή χρήση. Αυτοί οι ανεμόμυλοι παρουσίαζαν το εξής μειονέκτημα: ήταν κατασκευασμένοι εξ ολοκλήρου από ξύλο. Εύκολα λοιπόν φθειρόνταν τα τμήματά τους και καταστρέφονταν.⁴⁵³ Για να λύσουν το πρόβλημα, τα εργοστάσια άρχισαν κατά τη δεκαετία του 1870⁴⁵⁴ να φτιάχνουν κάποια τμήματα του ανεμόμυλου από μέταλλο⁴⁵⁵ και σταδιακά, γύρω στη δεκαετία του 1890⁴⁵⁶, φτιάχτηκε και ο πρώτος εξ ολοκλήρου μεταλλικός ανεμόμυλος⁴⁵⁷ από την εταιρεία U.S. Wind Engine & Pump Co. Ο πρώτος μεταλλικός ανεμόμυλος κατασκευάστηκε από μη γαλβανισμένο υλικό, το οποίο προστατευόταν μόνο από τη μπογιά. Γρήγορα λοιπόν άρχισε να φθείρεται λόγω των καιρικών συνθηκών. Έτσι η εταιρεία προχώρησε στο επόμενο στάδιο, στην κατασκευή του ανεμόμυλου από γαλβανισμένο μέταλλο.⁴⁵⁸ Η εταιρεία Aermotor Windmill Corporation, με τους LaVerne Noyes και Thomas O. Perry, εξέλιξε την κατασκευή αυτή σε ένα πιο εμπορικό μοντέλο, το οποίο έμελλε να κατακτήσει τις αγορές της Ευρώπης⁴⁵⁹ και να στολίσει τη γη των Κοκκινοχωριών⁴⁶⁰. Η εταιρεία Aermotor Windmill Company ή Aermotor Company δημιουργήθηκε το 1883 στο Σικάγο από τον LaVerne Noyes, ο οποίος προσέλαβε τον μηχανικό Thomas O. Perry για να κατασκευάσει μία μηχανή που θα έδενε δεμάτια κατά τον θερισμό των δημητριακών. Ο Perry προηγουμένως δούλευε στην U.S. Wind Engine & Pump Co, όπου έδειχνε ιδιαίτερο ενδιαφέρον στην τελειοποίηση του ανεμόμυλου,

⁴⁵¹ Gilman P. et al., 1997, p. 70-73. Barnard M, 1982, p. 12-13. Dolman P., 1978, p. 51-52. Flint Br., 1979, p. 97-98.

⁴⁵² Baker T. L., 1985, p. 5-15.

⁴⁵³ Baker T. L., 1985, p. 16-24.

⁴⁵⁴ Baker T. L., 1985, p. 33.

⁴⁵⁵ Baker T. L., 1985, p. 25-28.

⁴⁵⁶ Baker T. L., 1985, p. 33.

⁴⁵⁷ Baker T. L., 1985, p. 33-40.

⁴⁵⁸ Ironman Windmill Co.: <http://www.ironmanwindmill.com/windmill-history.htm> (ανακτήθηκε: 15/09/2018).

⁴⁵⁹ Gas Engine Magazine: Preserving the History of Internal Combustion Engines: <https://www.gasenginemagazine.com/company-history/history-of-the-aermotor-windmill-corporation> (ανακτήθηκε: 15/09/2018).

⁴⁶⁰ Παπαφιλιππου-Κεχαγιά Α., 2011, σ. 196.

κάνοντας περισσότερες από 5000 δοκιμές σε 61 λειτουργικούς ανεμόμυλους της εταιρείας. Όμως η U.S. Wind Engine & Pump Co ποτέ δεν έδειξε ενδιαφέρον για τις ευρεσιτεχνίες του. Ήταν η συνεργασία του με τον LaVerne Noyes, που του έδωσε την ευκαιρία να δημιουργήσει τον νέο «μαθηματικό» ανεμόμυλο (όπως ονομάστηκε) βάσει των προηγούμενων πειραματισμών του. Έτσι, το 1888 η «Aermotor» έβγαλε στην αγορά τον πρώτο «μαθηματικό» ανεμόμυλο. Τη χρονιά εκείνη πούλησαν μόνο 45 ανεμόμυλους. Μολονότι η προσπάθεια αυτή αρχικά ήταν πειραματική, και όπως αναφέρει και η ίδια η εταιρεία έγινε «ως αστείο»⁴⁶¹, τέσσερα χρόνια αργότερα, το 1892, η εταιρεία πωλούσε 20.000 κομμάτια ετησίως και ο «μαθηματικός» ανεμόμυλος αποτελούσε πλέον σοβαρή απειλή για όλες τις εταιρείες κατασκευής ανεμόμυλων που προσπαθούσαν να αντιγράψουν το προϊόν. Μέχρι το 1904, η εταιρεία κατάφερε να δημιουργήσει μία πλήρη γραμμή παραγωγής όλων των τμημάτων των ανεμόμυλων και κατέκλυσε τις αγορές όλου του κόσμου.⁴⁶²

Τα αμέσως επόμενα χρόνια, έφτασαν οι πρώτοι ανεμόμυλοι στην Κύπρο. Η μεγάλη πλειοψηφία αυτών κατέκλυσε την επαρχία Αμμοχώστου⁴⁶³ και ιδιαίτερα το παραλιακό τμήμα της⁴⁶⁴. Η παραλία μεταξύ Παραλιμνίου, Δερύνειας, Αγίου Μένωνα και Αμμοχώστου ήταν γνωστή ως «η παραλία των ανεμόμυλων».⁴⁶⁵

Κατά τις μαρτυρίες, στα Κοκκινοχώρια, οι πρώτοι ανεμόμυλοι έφτασαν το 1912.⁴⁶⁶ Παρόλα αυτά στην ευρύτερη επαρχία Αμμοχώστου η πρώτη αναφορά σε ανεμόμυλους γίνεται κατά το έτος 1900, όταν κατεγράφησαν πέντε.⁴⁶⁷ Οι πρώτοι εισαγωγείς ήταν ο Συμεών Πέριξ από τη Λάρνακα, ο οποίος εισήγαγε τους

⁴⁶¹ «...it was a joke...» Gas Engine Magazine: Preserving the History of Internal Combustion Engines: <https://www.gasenginemagazine.com/company-history/history-of-the-aermotor-windmill-corporation> (ανακτήθηκε: 15/09/2018).

⁴⁶² Gas Engine Magazine: Preserving the History of Internal Combustion Engines: <https://www.gasenginemagazine.com/company-history/history-of-the-aermotor-windmill-corporation> (ανακτήθηκε: 15/09/2018).

⁴⁶³ Παυλίδης Α. (επιμ.), 1984, τ. 2, σ. 267 (λήμμα «ανεμόμυλος»).

⁴⁶⁴ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου.

⁴⁶⁵ Πλατής Π. Ν., 2011, σ. 30. Επίσης, η Αμμοχώστος ονομαζόταν «η πόλη των ανεμόμυλων» (Εφημερίδα Πρωινή, 01/11/1932, σ. 03).

⁴⁶⁶ Στην υπό μελέτη περιοχή πρώτος απέκτησε ανεμόμυλο ο Ζουβάνης Γιαννούκος από το Παραλίμνι (Παπαφίλιππου-Κεχαγιά Α., 2011, σ. 196), που ήταν και «μυλάρης» κι ακολούθησε αμέσως η Εκκλησία του Αγίου Γεωργίου πάλι στο Παραλίμνι (Τσολάκης Κ., 2003, σ. 92).

⁴⁶⁷ The Cyprus Blue Book for the Year 1900-1901, p. 391.

ανεμόμυλους της εταιρείας «Airmotor»⁴⁶⁸ από το Σικάγο και ο Πετρίδης, που εισήγαγε ανεμόμυλους από το Τορόντο.⁴⁶⁹ Οι ανεμόμυλοι της εταιρείας «Airmotor» θεωρούνταν οι καλύτεροι. Την ίδια εποχή γίνονταν προσπάθειες κι από άλλες εταιρείες να εισάγουν ανεμόμυλους από άλλα εργοστάσια⁴⁷⁰, αλλά οι ανεμόμυλοι της «Airmotor» του Συμεών Πέριξ και της «Τορόντο» του Πετρίδη επικράτησαν.⁴⁷¹

Οι ανεμόμυλοι, όμως, τα χρόνια εκείνα παρουσίαζαν το εξής μειονέκτημα. Δεν είχαν κάλυμμα («καούκκο») πάνω από τη μηχανή τους, γεγονός που δημιουργούσε προβλήματα στη συντήρησή τους. Ο ιδιοκτήτης τους ήταν αναγκασμένος να ανεβαίνει σε εβδομαδιαία βάση στη μηχανή για να τη λαδώσει.⁴⁷² Από το γεγονός αυτό προέκυπταν διάφορα προβλήματα. Το να ανεβαίνει ο ιδιοκτήτης μέχρι τη μηχανή ήταν τρομερά επικίνδυνο.⁴⁷³ Επίσης, τα Κοκκινοχώρια είναι πεδινή περιοχή. Οι ντόπιοι δεν είχαν έλθει σε επαφή με μεγάλα υψόμετρα με αποτέλεσμα να έχουν φοβίες ως προς αυτά. Έτσι, λοιπόν κάποιοι φοβούνταν να ανέβουν πάνω στον μύλο να τον «λαδκιάσουν».⁴⁷⁴ Παρόμοια προβλήματα με τους ανεμόμυλους είχαν και σε άλλες περιοχές της Κύπρου και του εξωτερικού· ακόμα και στις χώρες κατασκευής τους.⁴⁷⁵ Έτσι, οι εταιρείες κατασκευής των ανεμόμυλων άρχισαν να πειραματίζονται ως προς τη λύση του προβλήματος. Το 1912, η εταιρεία Elgin Company που έδρευε στο Illinois της Αμερικής, έβγαλε για πρώτη φορά στην αγορά τον «αυτολάδκιαστο ανεμόμυλο», τον οποίο ονόμασε «WONDER». Το μοντέλο αυτό βρήκε αμέσως απήχηση στο ευρύ κοινό και οι άλλες εταιρείες έσπευσαν να το αντιγράψουν. Πρωτοπόρος στην υιοθέτηση της νέας καινοτομίας ήταν η «Aeromotor», η οποία από το 1915 ξεκίνησε την παραγωγή «αυτολάδκιαστων» ανεμόμυλων. Η εταιρεία

⁴⁶⁸ Εφημερίδα Ελευθερία 23/01/1947 σ. 01.

⁴⁶⁹ Εφημερίδα Έθνος 06/06/1947 σ. 02. Εφημερίδα Κυπριακός Τύπος 27/06/1939 σ. 03. Κυριάκος Παντελής, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

⁴⁷⁰ Τέτοιο παράδειγμα αποτελεί η εταιρεία «Γ. Μ. Δερβισιάν και Αδελφοί», οι οποίοι εισήγαγαν τους ανεμόμυλους «MODEL» από το Illinois της Αμερικής. Πωλούνταν στη διπλάσια τιμή των άλλων (Εφημερίδα Φωνή της Κύπρου 06/08/1910 σ. 04).

⁴⁷¹ Κυριάκος Παντελής, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

⁴⁷² Παπαφιλίππου-Κεχαγιά Α., 2011, σ. 196. Τσολάκης Κ., 2003, σ. 92.

⁴⁷³ †Μάρκος Εγγλέζου, 97 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2017).

⁴⁷⁴ «Είσιεν που φοούνταν. Εν εφκαίνναν πάνω. Ενομίζαν εν να πέσουν. Ο Κότσινος έφκαινεν τζαι θώρεν μόνον πάνω, εν εθώρεν χαμαί. Που ταν να κατεβεί έτζιζεν τα πόκια του έτσι...να βρει τα σκαλιά» (†Μάρκος Εγγλέζου, 97 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου ημ. συν.: 2017).

⁴⁷⁵ Baker T. L., 1985, p. 41.

αυτή συνέχισε να πρωτοστατεί στη διεθνή αγορά ανεμόμυλων,⁴⁷⁶ αλλά και στην κυπριακή αγορά.⁴⁷⁷

Οι «αυτολάδκιαστοι» ή «σκουφωτοί» ανεμόμυλοι έκαναν την εμφάνισή τους στην Κύπρο το 1922. Και πάλι επιχειρήθηκε η εισαγωγή τους από διάφορες εταιρείες, αλλά επικράτησε η «Aermotor»⁴⁷⁸ με νέο εισαγωγέα όμως στην Κύπρο, την εταιρεία «Αλέξανδρος Δημητρίου & Υιοί»⁴⁷⁹. Προέρχονταν συνεπώς και πάλι από την Αμερική.⁴⁸⁰ Αυτοί είχαν γραμμένες τις μάρκες τους ή τους εισαγωγείς τους στο τιμόνι: «Alexander Demetriou, Airmotor», «Τορόντο», κλπ.⁴⁸¹ Το 1924 η μάρκα τους γράφτηκε στα ελληνικά. Αργότερα εισήχθησαν και από την «Τορόντο» «αυτολάδκιαστοι» ανεμόμυλοι. Αξίζει να σημειωθεί ότι η «Aeromotor» άλλαξε μοντέλο σε τακτά χρονικά διαστήματα (ανά δύο-τρία χρόνια), ενώ η «Τορόντο» δε βελτιώθηκε καθόλου.⁴⁸²

Με την έναρξη του Β' Παγκοσμίου Πολέμου σταμάτησε η εισαγωγή ανεμόμυλων από την Αμερική. Οι εισαγωγείς στράφηκαν προς τις βρετανικές κατασκευαστικές εταιρείες.⁴⁸³ Έτσι, λοιπόν, ο επικρατέστερος οίκος της περιοχής των Κοκκινοχωριών, η εταιρεία του Αλέξανδρου Δημητρίου, άρχισε τις εισαγωγές και από τη βρετανική εταιρεία «Hercules» και την αυστραλιανή «Southern Cross».⁴⁸⁴ Η εταιρεία αυτή σταμάτησε τις εισαγωγές στις αρχές της δεκαετίας του '50.⁴⁸⁵ Άλλες εταιρείες που επικράτησαν ήταν επίσης η «CLIMAX»/ «ΚΛΙΜΑΞ»⁴⁸⁶ του αγγλικού εργοστασίου «Thomas» που εισήγαγε η εταιρεία «Cyprus Trading

⁴⁷⁶ Baker T. L., 1985, p. 43-44.

⁴⁷⁷ Παπαφιλίππου-Κεχαγιά Α., 2011, σ. 196.

⁴⁷⁸ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 92. Παπαφιλίππου-Κεχαγιά Α., 2011, σ. 196. Η εταιρεία «Αλέξανδρος Δημητρίου & Υιοί Λτδ» δημιουργήθηκε το 1922 και έδρευε στην Αμμόχωστο. Έκανε εισαγωγές γεωργικών μηχανημάτων, ενώ έμεινε γνωστή στην περιοχή για την εισαγωγή των ανεμόμυλων «Aeromotor», αλλά και για την αποκλειστική εισαγωγή των πολύ δημοφιλών στα Κοκκινοχώρια γεωργικών ελυστήρων μάρκας «Massey Fergusson» (Παναγιώτης Πλατής, 91 ετών, Δερύνεια, ημ. συν. 2017)

⁴⁷⁹ <http://www.dimitriou.com/our-company> (ανακτήθηκε 15/09/2018).

⁴⁸⁰ Baker T. L., 1985, p. 41-45.

⁴⁸¹ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 92. Παπαφιλίππου-Κεχαγιά Α., 2011, σ. 196.

⁴⁸² Παπαφιλίππου-Κεχαγιά Α., 2011, σ. 196.

⁴⁸³ Παπαφιλίππου-Κεχαγιά Α., 2011, σ. 196. †Γεώργιος Μάρκου Μυλάρης, 92 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2011). Παναής Καϊκκης, 85 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν. 2015).

⁴⁸⁴ †Γεώργιος Μάρκου Μυλάρης, 92 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2011).

⁴⁸⁵ Παπαφιλίππου-Κεχαγιά Α., 2011, σ. 196-197.

⁴⁸⁶ †Γεώργιος Μάρκου Μυλάρης, 92 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2011).

Corporation Ltd»,⁴⁸⁷ καθώς και οι επίσης αγγλικής καταγωγής ανεμόμυλοι «AEOLUS»/ «ΑΙΟΛΟΣ».⁴⁸⁸ Βέβαια, οι εταιρείες κατασκευής ήταν πολλές, αλλά ως οι καλύτεροι θεωρούνταν οι ανεμόμυλοι της Εταιρείας Airmotor⁴⁸⁹ που αργότερα μετονομάστηκε σε Aeromotor.⁴⁹⁰ Επικράτησαν επίσης και οι «TORONTO»⁴⁹¹. Οι αγγλικές εταιρείες δεν άφησαν τόσο ισχυρό αποτύπωμα στην υπό μελέτη περιοχή. Άλλωστε, η μεγάλη πλειοψηφία των μύλων εισήχθη τη δεκατία του 1920,⁴⁹² όταν ακόμα τα ηνία στο εμπόριο των ανεμόμυλων είχαν οι αμερικανικές εταιρείες.

Οι ανεμόμυλοι εισήγοντο αποσυναρμολογημένοι και σε κάθε χωριό υπήρχαν τεχνίτες, οι «μυλάρηδες»⁴⁹³, που τους συναρμολογούσαν⁴⁹⁴, αλλά και τους επιδιόρθωναν όταν αντιμετώπιζαν τεχνικά προβλήματα. Πολλές φορές συνέβαιναν και σοβαρά ατυχήματα κατά την επισκευή των ανεμόμυλων.⁴⁹⁵

Ο ανεμόμυλος αποτελείται συνήθως από τα ακόλουθα τρία μέρη: τον πύργο, τη μηχανή και τη φτερωτή.⁴⁹⁶

Η φτερωτή και η μηχανή στηρίζονται στον πύργο. Στο κάτω μέρος υπάρχουν τέσσερα μεταλλικά πόδια ανοίγματος περίπου δέκα ποδιών.⁴⁹⁷ Οι αυστραλέζικοι

⁴⁸⁷ Εφημερίδα Ελευθερία 18/04/1945 σ. 02.

⁴⁸⁸ †Γεώργιος Μάρκου Μυλάρης, 92 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2011).

⁴⁸⁹ Μάρκος Εγγλέζου, 97 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου.

⁴⁹⁰ Παπαφιλίππου-Κεχαγιά Α., 2011, σ. 197.

⁴⁹¹ Αξίζει να αναφερθεί το εξής γεγονός: «Είσιεν που προτιμούσαν τους Αερομοτορ, είχαν που τους αρέσκαν οι TORONTO. Όπως κάμνουν με τα αυτοκίνητα τωρά. Άλλοι θέλουν τογιοτα, άλλοι παντζιέρο... Έτσι... Ο τζιοίρης μου, ο Πέτρος του Μουσικού, επροτίμαν τους TORONTO. Τζαι στο χωρκόν εφωνάζαν τον Τορόντον. Άμαν ελάλες ο Τορόντος, γιά ο μουχτάρης, γιά ο Πέτρος του Μουσικού ήταν ο τζιοίρης μου. Μιαν βολάν, ήταν τον τζιαίρον που τονν μουχτάρης κόμα, ελοοφέραν με τον Χαμπήν του Σπανού μες τον καφενέν. Εμούνταρεν τον τζι ο Χαμπής τζαι άκκασεν τον λας την βούκκαν. Εφέραν την αστενομιάν. Ήρταν οι Εγγλέζοι εβάλαν τον, είσιεν ένα σπίτιν τζιαμαί στην πλατείαν, είσιεν τζαι τρύπαν που πάνω, όπως είχαν τα σπίτια τότες. Εβάλαν τον φυλακήν. Ο Χαμπής ήταν αδρωπάτσος. Εφαίνετον που την τρύπαν. Εσυναχτήκαν τζαι καμπόσοι τζαι χωρούσαν τον πόξω. Ο Χαμπής που μέσα είπεν τους: Λαλούσειν εν καλοί οι μύλοι του Τορόντου

Μα γιώνι άκκασα τζαι έκοφα το μάουλόν του»

(†Χρίστος Μουσικός, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου, ημ. συν.: 2011).

⁴⁹² †Γεώργιος Μάρκου Μυλάρης, 92 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2011).

⁴⁹³ Στα χωριά υπήρχε συχνά το παράνομα «μυλάρης» που συχνά υιοθετούνταν και ως επώνυμο για τον άνθρωπο που έστηνε και επιδιόρθωνε τον ανεμόμυλο (†Μάρκος Εγγλέζου, 97 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου, ημ. συν.: 2017. †Γεώργιος Μάρκου Μυλάρης 92 ετών Σωτήρα Αμμοχώστου ημ. συν.: 2011).

⁴⁹⁴ Αναφέρεται ότι το 1948, η αμοιβή για το «στήσιμο» ενός μύλου ήταν τρεις λίρες (Παπαφιλίππου-Κεχαγιά Α., 2011, σ. 196)

⁴⁹⁵ Βλ. για παράδειγμα τον θάνατο του Α. Δημήτρη, μυλάρη από την Σωτήρα, κατά την προσπάθειά του να επιδιορθώσει μύλο (Εφημερίδα Εσπερινή, 16/04/1937).

⁴⁹⁶ Patil A. & A. M. Naniwadekar, 2015, p. 48.

⁴⁹⁷ Πλατής Π. Ν., 2011, σ. 29.

ανεμόμυλοι μάρκας «Southern Cross» στηρίζονταν σε τρία αντί τέσσερα πόδια.⁴⁹⁸ Στο ύψος τα πόδια ενώνονταν και ο πύργος έκλεινε στηριζόμενος από τον μεταλλικό κορμό, πάνω στον οποίο εφαρμοζόταν ο μηχανισμός του ανεμόμυλου.⁴⁹⁹

Ο μηχανισμός του ανεμόμυλου αποτελείται από τη φτερωτή και τη μηχανή. Η φτερωτή είναι κυκλική, αποτελούμενη συνήθως από δεκαοκτώ φτερά, λίγο κεκλυμένα, ώστε να περιορίζουν την αντίσταση του ανέμου και να γυρίζουν κινώντας τον μηχανισμό που δίνει παλινδρομική κίνηση σε μία αποάλινη βέργα.⁵⁰⁰

Κοντά στη φτερωτή τοποθετείται η «ταβλαρκά», «ένα ξύλινο οριζόντιο στήριγμα σαν μικρό μπαλκόνι»⁵⁰¹. Συνήθως ήταν τετράγωνη, ενώ στους τους τριποδικούς ανεμόμυλους ήταν τριγωνική.⁵⁰²

Ο ανεμόμυλος τίθεται σε λειτουργία από έναν μοχλό, ο οποίος είναι δεμένος με σχοινί. Όταν ήθελαν να θέσουν σε λειτουργία τον ανεμόμυλο («να ζέξουν τον μύλον»), έλυναν το σχοινί και τον μοχλό, με αποτέλεσμα το «τιμόνι» να περιστρέφει συνεχώς τη φτερωτή απέναντι από τον άνεμο. Το «τιμόνι» αποτελείται από μία μεταλλική πλάκα και σύστημα μοχλών και ελατηρίων. Η πλάκα αυτή προσανατολίζεται παράλληλα προς τη διεύθυνση του ανέμου και προς τη φορά του και έτσι η φτερωτή είναι κάθετη στον άνεμο.⁵⁰³ Με τον άνεμο δημιουργείται ροπή πάνω στα πτερύγια, η οποία περιστρέφει τη φτερωτή. Όταν ήθελαν να σταματήσει ο μύλος, τότε έδεναν το σχοινί («εδίνυαν τον μύλον»), σταματώντας έτσι την περιστροφή της φτερωτής και τη λειτουργία του ανεμόμυλου.⁵⁰⁴

⁴⁹⁸ «Εμείς είχαμεν έναν δαμαί έσω μας πουν ο Άης Μάμας, Southern Cross, ήταν τρίποος. Τούτη εταιρεία έφκαλλεν τρίποους. Έφερνε τους τζαι τούτους ο Αλέξαντρος Μα άμαν ελαλούσαν του Αλεξάντρου ήταν τούτοι οι Αερομοτορ.... Ποτούτους πολλά λλίοι είχασειν. Ήταν τρίποες. Μάλιστα είχαν τζι' άλλη διαφορά. Το τιμόνι τους ήταν πιο στενό τζαι πιο μακρό που τους άλλους.» (Μιχαήλης Παπάμιχαήλ 73 ετών Σωτήρα Αμμοχώστου ημ. συν. 2011).

⁴⁹⁹ Πλατής Π. Ν., 2011, σ. 29.

⁵⁰⁰ Πλατής Π. Ν., 2011, σ. 29.

⁵⁰¹ Παπαφιλίππου-Κεχαγιά Α, 2011, σ. 199.

⁵⁰² Μιχαήλης Παπάμιχαήλ 73 ετών Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν. 2011)

⁵⁰³ Πλατής Π. Ν., 2011, σ. 29.

⁵⁰⁴ Παπαφιλίππου-Κεχαγιά Α., 2011, σ. 201-202.

Η βέργα κινείται πάνω κάτω σε ένα σωλήνα, που το κατώτερο τμήμα της είναι μέσα στον λάκκο· εκεί, υπάρχει μια μπρούτζινη «πόμπα», μέσα στην οποία ανεβοκατεβαίνει ένα μεταλλικό ποτήρι, γύρω από το οποίο εφαρμόζει ένα πετσί, εφαρμοστό μέσα στην πόμπα. Με την κίνηση πάνω-κάτω απορροφά νερό από τον βυθό του λάκκου και με την απορρόφηση ανοίγει μία βαλβίδα («μπίλια» ή «βάρβουλα»⁵⁰⁵) στη μέση του ποτηριού και το νερό ανέρχεται πάνω μέσα στον σωλήνα.⁵⁰⁶

Έτσι, με κάθε εμβολισμό του μηχανισμού, γίνεται απορρόφηση νερού και πίεση προς τα πάνω μέσα στον σωλήνα. Όταν ο σωλήνας γεμίζει, το νερό εξέρχεται από έναν άλλο οριζόντιο σωλήνα, τον «νεροχύτη», και τρέχει μέσα στη δεξαμενή, που γεμίζει για το πότισμα. Ο σωλήνας του νερού που κατέβαινε στον λάκκο στηριζόταν πάνω σε ξύλινους «περάτες», στο κέντρο του, σε δύο ή τρία σημεία, και στερεωνόταν με μεταλλικές «κλάμπες», για να έχει μεγαλύτερη σταθερότητα, πάνω στους «περάτες».⁵⁰⁷

Οι ανεμόμυλοι, ανάλογα με το μέγεθός τους, διακρίνονταν στους ακόλουθους τύπους:⁵⁰⁸

Οκτώρηδες: με διάμετρο φτερωτής 8 πόδια, μήκος εμβολισμού 8 ίντρες και διάμετρο αντλίας 3 ίντρες.

Δεκάρηδες: με διάμετρο φτερωτής 10 πόδια, μήκος εμβολισμού 10 ίντρες και διάμετρο αντλίας 4 ίντρες.

Δωδεκάρηδες: με διάμετρο φτερωτής 12 πόδια, μήκος εμβολισμού 12 ίντρες και διάμετρο αντλίας 5 ίντρες.

Δεκατεσσάρηδες: με διάμετρο φτερωτής 14 πόδια, μήκος εμβολισμού 14 ίντρες και διάμετρο αντλίας 6 ίντρες.

Δεκαεξάρηδες: με διάμετρο φτερωτής 16 πόδια, μήκος εμβολισμού 16 ίντρες και διάμετρο αντλίας 8 ίντρες.

⁵⁰⁵ Παπαφιλίππου-Κεχαγιά Α., 2011, σ. 202.

⁵⁰⁶ Πλατής Π. Ν., 2011, σ. 29.

⁵⁰⁷ Πλατής Π. Ν., 2011, σ. 30.

⁵⁰⁸ †Γεώργιος Μάρκου Μυλάρης, 92 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2011).

Ο δωδεκάρης⁵⁰⁹ και ο δεκατεσσάρης⁵¹⁰ ήταν οι πιο συνηθισμένοι στην περιοχή. Λιγότερο ο δεκάρης (κυρίως σε αυλές σπιτιών)⁵¹¹ και ο δεκαεξάρης⁵¹², ενώ ακόμα πιο περιορισμένη ήταν η παρουσία του οκτάρη.⁵¹³

Ο μύλος αγοραζόταν είτε καινούργιος από τις εταιρείες που τους εισήγαν, είτε μεταχειρισμένος⁵¹⁴. Τα πρώτα χρόνια είχαν εισαχθεί πολλοί ανεμόμυλοι χωρίς «κασούκκο», οι οποίοι αποσύρθηκαν αμέσως μετά τις εισαγωγές των «αυτολάδκιαστων», και ειδικά των «Airmotor» του οίκου του Αλέξανδρου Δημητρίου.⁵¹⁵ Οπότε, εφόσον υπήρχε πληθώρα ανεμόμυλων, και οι Airmotor βελτιώναν συχνά το μοντέλο τους, οι οικονομικά εύρωστες οικογένειες αντικαθιστούσαν τον παλιό ανεμόμυλό τους με έναν πιο σύγχρονο. Πολλοί λοιπόν αγόραζαν μεταχειρισμένους ανεμόμυλους σε χαμηλότερες τιμές^{516,517} παρά έναν καινούργιο.⁵¹⁸ Άλλοι πάλι έσπευδαν να αντικαταστήσουν τους υπάρχοντες ανεμόμυλούς τους με «μύλους του Αλεξάντρου»⁵¹⁹. Οι ανεμόμυλοι συνόδευαν πλέον κάθε «λάκκο» της περιοχής ειδικά όταν βρίσκονταν στα χωράφια. Κάποιος λοιπόν μπορούσε να έχει και δύο και τρεις και τέσσερις ανεμόμυλους στα χωράφια του.⁵²⁰ Τον ανεμόμυλο συνήθως μετέφερε στον χώρο του ο αγοραστής με την «καρρέττα» και καλούσε τον «μυλάρη» να τον στήσει.⁵²¹

⁵⁰⁹ Παπαφιλίππου-Κεχαγιά Α., 2011, σ. 197.

⁵¹⁰ †Γεώργιος Μάρκου Μυλάρης, 92 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2011). †Μάρκος Εγγλέζου, 97 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2017).

⁵¹¹ Κυριάκος Παντελή 75 ετών Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

⁵¹² †Γεώργιος Μάρκου Μυλάρης, 92 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2011).

⁵¹³ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου. †Γεώργιος Μάρκου Μυλάρης 92 ετών Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2011).

⁵¹⁴ †Γεώργιος Μάρκου Μυλάρης, 92 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2011)

⁵¹⁵ «Τζείνοι του Αλεξάνδρου ήταν σιεροτζιέφαλοι. Εν εσπάζαν ποτέ τους» (†Παναής Καϊκκης 85 ετών Σωτήρα Αμμοχώστου ημ. συν.: 2015).

⁵¹⁶ «Τον μύλον τζιαμαί στο αλώνιν, τον δεκαεξάρην, εγοράσαμεν το δκυο φορές. Πρώτα εγόρασεν τον ο τζιόρης μου που την Άγναν. Ήταν τζει κά στο περβόλι. Ύστερα που παντρέψαμεν την Μηλίζα, το 1954, τζει εδώκαμεν της το χωράφιν, ήταν μέσα τζει ο μύλος. Ήταν μες την προίκαν της. Μα ο Αντρέας, ο άντρας της, εγόρεψεν να τον πουλήσει, να βάλει μηχανήν. Εσοφφώνησεν τον τζει με τον Μάρκον του Μπότσαρη. Εκατόν λίρες. Επήεν τζει ο τζιόρης μου τζει είπεν του: δικώ σου εγιώ τες εκατόν λίρες τζει να μου τον δώκεις εμέναν. Τζει έτσι εγίνην.» (Κυριάκος Παντελή 75 ετών Σωτήρα Αμμοχώστου).

⁵¹⁷ «των ιδικών μας ονομαζόμενον MODEL A, εκ του οποίου οι μηχανικοί είνε πολύ ευχαριστημένοι.... Τον 8 ποδών ανεμόμυλον (μονόν) στημένον είνε τήν θέσιν τού πολό ορθά και με θεμέλια στερεωμένα με κτίσμα και με σημέντον, διά £24 λίρ. περίπου. Τόν δε των 12 ποδών διαμέτρον (διπλό) διά £45 λίρ. περίπου... Γ.Μ. Δερβεσιάν και Αδελφοί.» (Εφημερίδα Φωνή της Κύπρου 06/08/1910 σ. 04).

⁵¹⁸ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

⁵¹⁹ †Παναής Καϊκκης, 85 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015).

⁵²⁰ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

⁵²¹ †Γεώργιος Μάρκου Μυλάρης, 92 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2011).

Ο μύλος στήνονταν πάνω σε υπάρχοντα «λάκκο». Οι «λάκκοι» για τοποθέτηση ανεμόμυλου ήταν συνήθως ορθογώνιοι, με πλάτος ένα μέτρο και μήκος δύο μέτρα.⁵²² Η πρώτη δουλειά που έπρεπε να γίνει, ήταν να στηθεί ο πύργος.⁵²³ Για να βρεθεί η ακριβής θέση που θα τοποθετούνταν τα πόδια του πύργου, ξεκινούσαν από το σημείο όπου θα βρισκόταν ο σωλήνας από τον οποίο ο μύλος θα αντλούσε νερό. Από το σημείο αυτό μετρούσαν μία συγκεκριμένη απόσταση μερικών ποδιών βόρεια, ανατολικά του, δυτικά και νότια. Η απόσταση αυτή ποίκιλλε από 3 μέχρι 5.5 πόδια, ανάλογα με το μέγεθος του πύργου. Τα τέσσερα σημεία ήταν τα σημεία όπου θα τοποθετούνταν τα πόδια του μύλου.⁵²⁴ Εάν ο μύλος ήταν τριποδικός, τότε αναλόγως έφτιαχναν ισόπλευρο τρίγωνο με βάση τα σημεία όπου θα τοποθετούνταν τα πόδια του μύλου.⁵²⁵ Ο πύργος του μύλου είχε ύψος από 35 μέχρι και 60 πόδια, αναλόγως. Συνήθως ήταν γύρω στα 40 πόδια. Ο πύργος είχε σχήμα πυραμίδας.

Ο αριθμός των ανεμόμυλων στα Κοκκινοχώρια, στα χρόνια της Αγγλοκρατίας αυξήθηκε ραγδαία. Το 1912, όταν πρωτοεμφανίστηκαν, κάθε κοινότητα μετρούσε μέχρι πέντε ανεμόμυλους. Μέχρι το 1920 ήταν τουλάχιστον 30 σε κάθε κοινότητα, και μέχρι το τέλος της Αγγλοκρατίας αριθμούσαν περίπου 1000 ανά κοινότητα.⁵²⁶

Μετά τον Β΄ Παγκόσμιο Πόλεμο έκαναν την εμφάνισή τους οι πρώτες μηχανές εσωτερικής καύσης.⁵²⁷ Πολλές και διαφορετικές εταιρείες εισήγαγαν τέτοιες μηχανές και κατέκλυσαν την τοπική αγορά. Πρώτα κατέφθασαν αυτές του καθαρού πετρελαίου και αργότερα αυτές του ακάθαρτου. Για να θέσουν σε λειτουργία αυτές τις μηχανές, άναβαν ένα πύραυλο («πύραυλο») και τον τοποθετούσαν στο σημείο που θα πήγαινε το πετρέλαιο («τις έβραζαν»). Ακολούθησαν άλλου τύπου μηχανές που δεν χρειάζονταν τόσο μεγάλη φωτιά και άναβαν με τσιγάρο. Τέλος, έφτασαν οι «κρύας εκκίνησης» μηχανές που δεν χρειάζονταν ζέσταμα.⁵²⁸ Παρουσίαζαν επίσης το πλεονέκτημα ότι μπορούσε

⁵²² Πλατής Π. Ν., 2011, σ. 30.

⁵²³ Patil A. & A. M. Naniwadekar, 2015, p. 48.

⁵²⁴ †Γεώργιος Μάρκου Μυλάρης, 92 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2011). Παπαφιλίππου-Κεχαγιά Α., 2011, σ. 198

⁵²⁵ Μιχαήλης Παπάμιχαηλ, 73 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2011).

⁵²⁶ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 91-92.

⁵²⁷ Τάσου Π.Τ., 2008, σ. 44.

⁵²⁸ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

κανείς ανά πάσα στιγμή να τις θέσει σε λειτουργία, δεν χρειαζόταν παρουσία ανέμων. Όμως χρειαζόταν συχνή αγορά πετρελαίου, κόστος στο οποίο δεν μπορούσαν όλοι να ανταποκριθούν. Η λειτουργία των μηχανών αυτών στηριζόταν στην αρχή της φυγόκεντρου δύναμης.

4. 2. 5. Διάθεση-Μεταφορά Νερού

Για τη μεταφορά του νερού χρησιμοποιούνταν πήλινα αγγεία («κούζες»). Αρχικά τις μετέφεραν στον ώμο, κρατώντας τες με το ένα χέρι. Αργότερα εφηύραν το ξύλινο αμαξάκι με τον σιδερένιο τροχό που μπορούσε να μεταφέρει δύο ή τρεις «κούζες».⁵²⁹

Μεγάλες ποσότητες νερού, μεταφέρονταν είτε υπόγεια είτε υπέργεια.

Για την υπόγεια μεταφορά χρησιμοποιήθηκαν τα «λαούμια» (λαγούμια).⁵³⁰ Τα «λαούμια» ήταν ένα σύστημα υπόγειων συνδεδεμένων διαδοχικών πηγαδιών, τα οποία προμήθευαν με νερό τις κατοικημένες περιοχές τόσο για αρδευτικούς, όσο και για υδρευτικούς σκοπούς.⁵³¹

Τα «λαούμια» στην Κύπρο χρονολογούνται από την Κλασική περίοδο και συνεχίζονται και στις επόμενες περιόδους, την Ελληνιστική και τη Ρωμαϊκή, κατά τις οποίες παρατηρείται και μία πιο μελετημένη και οργανωμένη προσπάθεια μεταφοράς νερού σε περιοχές που επλήττοντο από λειψυδρία.⁵³² Τα δύο γνωστά μεγάλα λαγούμια στην περιοχή, ήταν του Αγίου Κωνσταντίνου και της Αγίας Μαρίας.⁵³³ Τα λαγούμια είχαν τόσο οικονομική, όσο και πολιτισμική σημασία. Η δαπάνη τόσο μεγάλης ενέργειας για την κατασκευή υπόγειων αγωγών νερού, δείχνει τη μεγάλη ανάγκη για νερό στην καθημερινή ζωή και κυρίως στις καλλιέργειες της περιοχής. Η δημιουργία των λαγούμιών κοντά στις Εκκλησίες είχε διττή σημασία, τόσο για τον έλεγχο, όσο και για την ευλογία του πολύτιμου αυτού αγαθού.

⁵²⁹ Πλατής Π. Ν., 2011, σ. 14-15.

⁵³⁰ Λαγούμι <τουρκ. lagim= σήραγγα

⁵³¹ Christodoulou D., 1959, p. 120.

⁵³² Christodoulou D., 1959, p. 120.

⁵³³ Σμάγας Α. Δ., 2008, σ. 31.

Στην περιοχή υπήρχαν δύο ενετικά υδραγωγεία, ένα στην Αγία Νάπα κι ένα στο Παραλίμνι, τα οποία είχαν τις πηγές τους στην ίδια περιοχή, στα υψώματα ανάμεσα στην Αγία Νάπα και στον Πρωταρά.⁵³⁴

Το υδραγωγείο στο Παραλίμνι ξεκινούσε από την τοποθεσία «Παναγιά» και μετέφερε το νερό στην Αμμοχώστο.

Το υδραγωγείο της Αγίας Νάπας

Το υδραγωγείο της Αγίας Νάπας μετέφερε το νερό στο κέντρο του χωριού και εξυπηρετούσε τις ανάγκες του σε άρδευση, αλλά κυρίως σε ύδρευση μέχρι τουλάχιστον και το τέλος του 19^{ου}-αρχές 20^{ου} αιώνα. Η πηγή του νερού βρίσκεται ανάμεσα στην Αγία Νάπα και στον Πρωταρά. Από την πηγή αυτή ξεκινούσαν τα δύο υδραγωγεία των ενετικών χρόνων, αυτό που οδηγούσε το νερό στο Παραλίμνι κι από εκεί στο Βαρώσι κι αυτό της Αγίας Νάπας.

Το υδραγωγείο της Αγίας Νάπας ξεκινούσε από μία βαρελοειδή κατασκευή στην περιοχή «Μάνα του Νερού» ή «Σπίτι τους Έλληνες».⁵³⁵ Από εκεί, ακολουθώντας τις ήπιες υψομετρικές διαφορές του λόφου, το υδραγωγείο παρακολουθεί μία κλίση που το κατευθύνει στο μοναστήρι. Σε δύο σημεία της πορείας του νερού υπάρχουν κατασκευές για τον καθαρισμό του νερού με τη μέθοδο της καθίζησης, ενώ σε τρίτο υπάρχει διευκόλυνση για πότισμα ζώων και για εκτροπή του νερού

⁵³⁴ Πρόκειται για τα δύο από τα τρία μεγάλα ρωμαϊκά υδραγωγεία της Κύπρου που σώζονται ακόμα (Χατζησάββας, 2008, σ. 13).

⁵³⁵ Η περιοχή ονομάζεται και «Σπίτι τους Έλληνες». Η παράδοση αναφέρει ότι εκεί, στην τοποθεσία «Παναγιά» υπήρχε κατά τον 18ο αιώνα ένα μικρό ομώνυμο χωριό. Τότε η περιοχή του Μοναστηριού ήταν ακατοίκητη. Γύρω στο 1790 έφθασαν μία ομάδα δεκατριών ατόμων με πλοiάριο από τη Θεσσαλονίκη. Η Θεσσαλονίκη τότε ταλανιζόταν από επιδημία πανώλης και οι ταξιδιώτες αυτοί έφυγαν για να σωθούν. Όταν έφτασαν στο χωριό της Παναγιάς ζήτησαν δουλειά σε καλλιέργειες σιτηρών της περιοχής, όπου απασχολήθηκαν. Όταν το μεσημέρι κάθισαν να «μεσομερκάσουν», αφού έφαγαν, κοιμήθηκαν για λίγο να ξεκουραστούν. Για άγνωστους λόγους, από τη μεσημεριανή σιέστα ξύπνησαν μόνο δύο, ο Νικόλας Κεμιτζής και ο γιος του. Οι υπόλοιποι πέθαναν στον ύπνο. Ο Κεμιτζής με τον γιο του εγκαταστάθηκαν στο χωριό Παναγιά αρχικά, όπου ο νεαρός γιος νυμφεύτηκε μία κοπέλα από το χωριό. Την εποχή εκείνη όμως, οι Τουρκικές Αρχές δημιουργούσαν προβλήματα στους κατοίκους της Παναγιάς, ενώ δολοφόνησαν σε ένα γάμο κατοίκους και τον παπα-Ζαχαρία, που δεν επέτρεπε το ζωοδόχο γι' αυτούς νερό της Παναγιάς να μεταφερθεί στην Αμμόχωστο. Έτσι, ο Κεμιτζής με τον γιο του και τη νύφη του μετακινήθηκαν προς την περιοχή του Μοναστηριού, όπου κατοίκησαν και ίδρυσαν έτσι ένα χωριό με το όνομα του Μοναστηριού: Αγία Νάπα (†Αντώνιος Καραϊσκος 84 ετών Αγία Νάπα ημ. συν.: 1995, †Αντώνης Κεμιτζής Μαστρούς 90 ετών Αγία Νάπα ημ. συν.: 2015)

προς τους αγρούς. Σε ένα σημείο όπου το υδραγωγείο διασταυρώνεται με βαθύ ρυάκι, έχει ανεγερθεί ένας ογκώδης τοίχος για να γεφυρώσει το αυλάκι στο ύψος των δύο λόφων που περιβάλλουν τον χείμαρρο.

Ένα άνοιγμα σε σχήμα οξυκόρυφης καμάρας, αφέθηκε στο κέντρο για να επιτρέπει στο νερό του ρυακιού να ακολουθεί τη φυσική του πορεία προς τη θάλασσα. Το κανάλι κατηφορίζει ελαφρά προς στο Μοναστήρι για να καταλήξει σε παράλληλη πορεία με τον εξωτερικό βόρειο τοίχο των κελιών. Στη συνέχεια διαπερνά τον τοίχο και αφού περάσει κάτω από τη λεγόμενη «Ιδιωτική Οικία», το νερό αναβλύζει από το σκαλισμένο σε μάρμαρο κεφάλι ενός κάπρου και καταλήγει σε μια λεκάνη. Από εκεί μεταφέρεται κάτω από την αυλή και από τα νότια κτίρια του μοναστηριού της Αγίας Νάπας και συλλέγεται τελικά σε μια τεράστια δεξαμενή, την οποία σκεπάζει η «γέρινη συκομουριά» την οποία απαθανάτισε με τον φακό του ο ποιητής Γιώργος Σεφέρης και της αφιέρωσε τους στίχους:

«Κάτω απ' τη γέρινη συκομουριά
τρελός ο αγέρας έπαιζε
με τα πουλιά, με τα κλωνιά
και δε μας έκραινε.

Κάτω απ' τη γέρινη συκομουριά
ο αγέρας σκώθη κι έφυγε
κατά τα κάστρα του βοριά
και δε μας άγγιξε.

Κάτω απ' τη γέρινη συκομουριά
στεγνός ο αγέρας γύρισε·
οσμίζονταν παντού φλουριά
και μας επούλησε».

(Από το ποίημα *Αγιάναπα Β'*, άνοιξη 1956)⁵³⁶

Το νερό από τη δεξαμενή αυτή χρησιμοποιείται για άρδευση των περιβολιών που βρίσκονται σε χαμηλότερο επίπεδο, μεταξύ της Μονής και της θάλασσας. Μια άλλη διακλάδωση του αγωγού μέσα στην αυλή κατέληγε σε καλυμμένο με θόλο σιντριβάνι, ακριβώς στο κέντρο της Μονής.

⁵³⁶ Κάσδαγλης Ε. Χ., 1990, σ. 18-19 και εικ. 78.

Η Αποξήρανση της Λίμνης

Η λίμνη του Παραλιμνιού, που βρισκόταν ανάμεσα στις κοινότητες Παραλίμνι, Σωτήρα και Δερύνεια (χάρτης 4, ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ), θα μπορούσε κανείς να σκεφτεί ότι αποτελούσε μία πολύ σημαντική πηγή επιφανειακών υδάτων στην περιοχή. Παρόλα αυτά όμως, ο ρόλος της ήταν καθαρά συμπληρωματικός. Το νερό της λίμνης, που ήταν αλμυρό, χρησιμοποιήθηκε για εμπλουτισμό των υπόγειων υδάτων της περιοχής. Επίσης, χρησιμοποιήθηκε για άρδευση πολύ περιορισμένα, από τους κατοίκους της γύρω περιοχής. Για άρδευση το χρησιμοποιούσαν κυρίως κατά την περίοδο της άνοιξης (Μάρτιο-Απρίλιο), διότι όσο ζεσταινόταν γινόταν και πιο αλμυρό. Κατά τους θερινούς μήνες αυτό ήταν πολύ αλμυρό και επιζήμιο, τόσο στις καλλιέργειες όσο και στα χωράφια (έδαφος). Γι' αυτόν τον λόγο και απέφευγαν τη χρήση του.⁵³⁷

Η έκταση που κάλυπτε η λίμνη δεν ανήκε σε κάποιον ιδιώτη με εξαίρεση κάποια τμήματα στις όχθες της.⁵³⁸ Παρόλα αυτά, καλλιεργούνταν όλο το τμήμα της λίμνης το καλοκαίρι που στέγνωσε, αφού πρώτα μετακινούσαν το επιφανειακό έδαφος στις όχθες.⁵³⁹ Η περιοχή της λίμνης, το καλοκαίρι συνιστούσε βοσκοτόπι, τόσο για τους κατοίκους της Σωτήρας, όσο και για τους κατοίκους του Παραλιμνιού. Γι' αυτόν τον λόγο και η Κυβέρνηση είχε τις αμφιβολίες της για το αν θα έπρεπε να απομακρύνουν το νερό της λίμνης, αφού μετά θα δυσκολεύονταν να βρουν χόρτο για βοσκή.⁵⁴⁰

Το σημαντικότερο πρόβλημα που προέκυπτε από τη λίμνη, ήταν «*το ανθιογεινό κλίμα και οι ελώδεις πυρετοί*»⁵⁴¹. Η ελονοσία, που μάστιζε όλη την Κύπρο, στα «παραλίμνια» Κοκκινοχώρια βρισκόταν σε μεγάλη έξαρση, ιδιαίτερα κατά τους

⁵³⁷ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου.

⁵³⁸ Επιστολή 1899, LRS1/6332, σ. 03 2/4/1899, απο Commissioners office, Famagusta στο Register several.

⁵³⁹ Επιστολή 1899, LRS1/6332, σ. 03

⁵⁴⁰ LRS1/7467, σ. 04.

⁵⁴¹ Γεωργής Γ., 2008, σ. 33.

θερινούς μήνες, που τα κουνούπια μετέδιδαν την ασθένεια αυτή σε μεγάλη έκταση γύρω από τη λίμνη, ιδιαίτερα σε χρονιές που επικρατούσε καύσωνας⁵⁴².

Η ελονοσία συνιστούσε ένα τεράστιο πρόβλημα για την υγεία, τόσο των κατοίκων των Κοκκινοχωριών, όσο και ολόκληρης της Κύπρου.⁵⁴³ Η ελονοσία, γνωστή από την αρχαιότητα⁵⁴⁴, είναι λοιμώδης ασθένεια που προκαλείται από το παράσιτο *P. falciparum*⁵⁴⁵ και τα συμπτώματά της, που ξεκινούν περίπου δέκα με δεκαπέντε μέρες μετά το τσίμπημα⁵⁴⁶, περιλαμβάνουν συνήθως πυρετό, κόπωση, εμετούς και πονοκεφάλους, ενώ σε κάποιες περιπτώσεις μπορεί να προκαλέσει ίκτερο, επιληπτικές κρίσεις, κώμα ή θάνατο. Το όνομά της προέρχεται από τα συνθετικά έλος και νόσος διότι είχε παρατηρηθεί ότι ήταν ιδιαίτερα διαδεδομένη ασθένεια γύρω από ελώδεις περιοχές.⁵⁴⁷ Αξιίζει να αναφερθεί ακόμα ότι η πραγματική αιτία της νόσου προσδιορίστηκε μόλις το 1880, ενώ η μετάδοσή της μέσω των ανωφελών κωνώπων προσδιορίστηκε με βεβαιότητα μόλις το 1898.⁵⁴⁸

Η αιτία για την εξαίπλωση της ελονοσίας αποδόθηκε στη λίμνη⁵⁴⁹ και στην παρουσία κουνουπιών σε αυτή, με αποτέλεσμα την πραγματοποίηση έργων αποξήρανσης της λίμνης του Παραλιμνιού από τα πρώτα κιόλας χρόνια της

⁵⁴² «Συνεπεία του υπερβολικού καύσωνος, η τρομερά τού πυρετού μάστιγξ ήρξατο απηνώς καταμασιζουσα το χωριον μας, δεν έμεινε δέ σχεδόν οικία απρόσβλητος. (Εφημερίδα Σάλπιγξ 18/07/1892).

⁵⁴³ Γεωργής Γ., 2008, σ. 34-35.

⁵⁴⁴ Cox F., 2002, pp.595-612. Hays J. N., 2005, p. 11.

⁵⁴⁵ Μολονότι το παράσιτο αυτό εντοπίζεται για πρώτη φορά τουλάχιστον 50.000 χρόνια πριν, η αύξηση του πληθυσμού του και η ελονοσία παρατηρούνται περίπου 10.000 χρόνια πριν, μετά τις μόνιμες εγκαταστάσεις των ανθρώπων, την ανάπτυξη των ανθρώπινων κοινωνιών και της γεωργίας. (Harper K. & G. Armelagos, 2011, p. 675-697).

⁵⁴⁶ WHO «Malaria Fact sheet N°94» March 2014: <https://reliefweb.int/report/world/malaria-fact-sheet-no-94-updated-march-2014> (ανακτήθηκε: 14/05/2018).

⁵⁴⁷ Είναι γνωστή διεθνώς και ως «μαλάρια» (malaria), λέξη που προκύπτει από τα συνθετικά mal και air, δηλαδή κακός αέρας, διότι υπήρχε η πεποίθηση ότι προκαλούνταν από τον κακό (δύσοσμο) αέρα κοντά στα έλη. (Bledsoe G. H., 2005, p.1197-2040).

⁵⁴⁸ Γεωργής Γ., 2008, σ. 35.

⁵⁴⁹ «Νομίζω ότι καλόν θα ήτο αν η Σεβαστή Κυβέρνησις συμφώνωσμε τον «περί προστασίας της δημοσίας υγείας εν τοις χωρίοις» ψηφισθέντα νόμον ελάμβανεν υπ' όψιν και τόν παρά το χωριον κείμενον ποταμόν και λίμνην, καθότι τά έν αυτοίς λιμνάζοντα ύδατα σήπονται και εκτέμποσι δυσώδεις αναθυμιάσεις προξενούσας ούκ ολιγας ασθευείας.» (Εφημερίδα Σάλπιγξ 18/07/1892). «Το Παραλιμνιον εινε χωριον απέχον αρκτικώς των Βαρωσιών 2 ως έγγιστα κυπριακά μίλια. Προ 10ετίας ηρίθμει 750 περίπου κατοίκους, και ήδη εγένετο και πολυπληθέστερον και διπλασίαν ή τότε έχον την περιφέρειαν. Καίτοι πλησίον λίμνης, ες' ής έλαβε και το όνομα, ήτις μεγάλας βλάβας έκ τών εκτάκτων ασθευείών προξενεί εις τους κατοίκους τού χωριου. Άμα αρχίσωσιν οι καύσωνες, το χωριον γεμίζει από τας λεγόμενας σκνίπας, ούχ ήττον και δυσωδία πολλή έκ τού έν αυτή λιμνάζοντος ύδατος έρχεται εις τó χωριον. Κατά συνέπειαν αι ασθένειαι ενταύθα είναι περισσότεραι ή εις τα άλλα χωρία.» (Εφημερίδα Αλήθεια 25/07/1892).

Αγγλοκρατίας με τη συγκατάθεση και τη συμβολή των κατοίκων των γύρω χωριών.⁵⁵⁰

Η Αγγλική Διοίκηση έκανε διάφορες ενέργειες για την αντιμετώπιση της ελονοσίας. Μετά από συναίνεση των κατοίκων της περιοχής, έλαβεν χώρα η αποξήρανση των ελών, των λιμνών και των στάσιμων νερών που αποτελούσαν εστίες μόλυνσης. Επίσης, στις όχθες της λίμνης φυτεύτηκαν ευκάλυπτοι, οι οποίοι εισήχθησαν από την Αυστραλία. Ο ευκάλυπτος είναι δέντρο που απορροφά μεγάλες ποσότητες νερού, ενώ πιστεύεται ότι απομακρύνει και τα κουνούπια.⁵⁵¹ Ακόμη οργανώθηκε η παροχή ιατρικών υπηρεσιών στην ύπαιθρο με τον διορισμό αγροτικών ιατρών, ιδρύθηκαν νοσοκομεία στις πόλεις και εξασφαλίστηκαν ικανοποιητικές ποσότητες κινίνου, το οποίο αποτελούσε το μόνο φάρμακο για την αντιμετώπιση της ασθένειας, και βελτίωσε τις συνθήκες υγιεινής.⁵⁵²

Την αντιμετώπιση των προβλημάτων από τις λίμνες και τα έλη ανέλαβε η Αγγλική Κυβέρνηση ιδρύοντας το Τμήμα Αρδευτικών Έργων. Στα τέλη του 1899. Από τις αρχές του 1900 ξεκίνησαν οι διαδικασίες για την αποπεράτωση του έργου. Το έργο ανέλαβε ο εξαιρετος Άγγλος μηχανικός Μέδλικοτ⁵⁵³, του οποίου το σχέδιο προέβλεπε την μερική αποξήρανση της λίμνης, με περιορισμό της κοίτης της λίμνης, ώστε να λειτουργεί ως υδραποθήκη τον χειμώνα και το καλοκαίρι το νερό της να διοχετεύεται προς τη θάλασσα μέσω της σήραγγας.⁵⁵⁴

⁵⁵⁰ «Φρονώ, ότι θα ήτο καλόν να καταβληθή ολίγη φροντίς παρά τε των κατοίκων του χωριού και της Κυβερνήσεως ίνα τά εις αυτήν καθ' όλον σχεδόν το θέρος ύδατα, διοχετεύωνται εις τήν πλησίον θάλασσαν. Οι κάτοικοι μάλιστα, καθ' όσον ηδυνήθην να εννοήσω, είνε πρόθυμοι να πράξωσι τούτο, κατόπιν όμως μικράς βοήθειας τής Κυβερνήσεως.» (Εφημερίδα Αλήθεια 25/07/1892). «Ως πληροφορήθην οι κάτοικοι των πέριξ χωρίων εισίν έτοιμοι να συνεισφέρωσι το ήμισυ τής δαπάνης άν η Κυβέρνησις προθυμοποιηθή και διοχετεύση έν τη θαλάσση 2 μόνον αγγλικά μίλια.» (Εφημερίδα Σάλπιγξ 18/07/1892).

⁵⁵¹ Εφημερίδα Πατρίς, 24/11/1910.

⁵⁵² Γεωργής Γ., 2008, σ. 35.

⁵⁵³ «...Ο βλέπων τα αρδευτικά έργα και δή την υδραποθήκην Αμμοχώστου, γινώσκων δέ και πρότερον τα ατερή εκείνα μέρη όπου τα έργα κατασκευάσθησαν, δικαίως θά θαυμάση πώς ολίγοι μήνες ήρκεσαν ώστε να μεταβάλωσιν ουσιωδέστατα τα μέρη εκείνα, να παρουσιάσωσι δέ έργα απλούστατα μέν πλην μεγαλοπρεπέστατα και ωφελιμότατα. Έν τη απλότητι τών έργων τούτων διαφαίνεται-μού έλεγε φίλος μου- η βαθύτης τών γνώσεων τού κ. Μέδλικοτ, την αλήθειαν δέ τιαύτην τών λόγων του φίλου μου θά αναγκασθή πās τίς επισκέπτης τών έργων τούτων ν' ανομολογήσει...» (Εφημερίδα Φωνή Της Κύπρου 03/11/1900)

⁵⁵⁴ LRS1/9045, p. 4-11.

Η κατασκευή της σήραγγας στη λίμνη έδωσε δουλειά σε κατοίκους των Κοκκινοχωριών.⁵⁵⁵ Οι εργασίες έγιναν με γοργούς ρυθμούς, ώστε να ολοκληρωθούν πριν από τις βροχές του χειμώνα του 1900.⁵⁵⁶

Η αποξήρανση της λίμνης είχε ως αποτέλεσμα τη δημιουργία καλλιεργήσιμων εκτάσεων γης (εκτάσεως 810 πλέθρων⁵⁵⁷)⁵⁵⁸, για τις οποίες η αγγλική κυβέρνηση προκήρυξε εκμίσθωσή τους από τους ντόπιους γεωργούς. Εκτός από την εκμίσθωση, η πρόταση προνοούσε και την παραχώρηση σπόρου από τις κυβερνητικές αποθήκες και μικρών δανείων με τόκο 6% και με την προϋπόθεση να λαμβάνει η Αγγλική Κυβέρνηση τη μισή παραγωγή.⁵⁵⁹ Οι κάτοικοι όμως της γύρω περιοχής ήταν πολύ διστακτικοί στην προσφορά των Άγγλων. Έτσι, λοιπόν, προτίμησαν να συνεχίσουν να καλλιεργούν κάτω από τις ίδιες συνθήκες, τις ιδιωτικές γαίες που καλλιεργούσαν και νωρίτερα, των οποίων γνώριζαν τις δυνατότητες παραγωγής και απόδοσης.⁵⁶⁰

Αφού η πρόθεση για ενοικίαση των γαίων από την αποξήρανση της λίμνης απέτυχε, τότε η Αγγλική Κυβέρνηση αποφάσισε να τις πουλήσει για να καλύψει τα ποσά που είχαν δαπανηθεί για την κατασκευή του έργου αυτού. Μάλιστα,

⁵⁵⁵ «...Η κατασκευή της σήραγγας εκχωρείται εργολαβικώς προς 4 σελ. την οργυιαν, η δέ κατασκευή χάνδακος έν τη λίμνη προς έξ γρόσια την υάρδα. Οι βουλόμενοι όπως αναλάβουσιν εργασία έν τοίς άνωθι μνημονευθεισιν έργοις άς αποταθώσι πρόστόν έν Παραλιμνίω επιστάτην αυτών» (Εφημερίδα Ευαγόρας 27/04/1910).

⁵⁵⁶ Γεωργής Γ., 2008, σ. 38.

⁵⁵⁷ Πλήθρον: αρχαία μονάδα μέτρησης μήκους ή επιφάνειας. Ισοδυναμούσε προς 10.000 τετραγωνικά πόδια (Γεωργής Γ., 2008, σ. 41).

⁵⁵⁸ Γεωργής Γ., 2008, σ. 41.

⁵⁵⁹ Εφημερίδα Ευαγόρας 22/04/1904. LRS1/8638.

⁵⁶⁰ LRS1/8638. «Οφείλωμεν να ομολογήσωμεν ότι η Κυβέρνησις έν παντί οικονομικό αυτής διαβήματι μέτρον έχει την καθαράν κερδοσκοπίαν και ευφορείται πνεύματος στενώς ταμειοτικού. Άξιοι παρά γεωργών πενόμενων όπως καλλιεργήσωσι γαίας χέρσουσ και αποδώσωσι αυτή το ήμισον του προϊόντος απ' αυτής της πρώτης συγκομιδής, τουθ' όπερ ουδείς ιδιωτικός γαιοκτήμων θα είχε το θάρρος νά προτείνει είς επιμόρτους γεωργούς, οδ' είχε η Κύπρος τόσον πυκνώς κατοικημένη, ώστε να είναι περιζήτηται αί άλλως αφθονούσαι έν τη νήσω χέρσοι. Δέν ανελογίσθησαν οι Κυβερνήται ημών ότι ο καλλιεργών γήν τινα, και μάλιστα χέρσον, εναποθέτει εν τοίς κόλποις αυτής κεφάλαια και εργασίαν και τα από τούτων ωφελήματα έχει ουχί από της πρώτης συγκομιδής, αλλ' έν μακρά οπωσδήποτε σειρά καλλιεργείας της γής ταύτης; Πώς θέλει η Κυβέρνησις ν' αναλάβουσιν οι Κύπριοι γεωργοί την καλλιέργειαν τών χέρσων γαίων αυτής δι' έν μόνον έτος και κατά το πρώτον αυτών έτος να λάβη το ήμισον της συγκομιδής; Ίνα ευθαρρήνει τούς γεωργούς, ώφειλε να παραχωρήση τās γαίας ταύτας επί 2-3 έτη επί τώ όρω της αποδόσεως τού σπόρου μόνον και τών μικρών δανείων τοκοχρεωλυτικώς, και μετά την πρώτην ταύτην περίοδον νά απαιτήση την έξ ημισείας διανομήν του προϊόντος και υπό τοιούτους μόνον όρους θά ήτο πιθανόν ότι θά έστεργον ακτήμονες ή επιχειρηματικοί γεωργοί ν' αναλάβωσι την επίπονον και δαπανηράν καλλιέργειαν τών χέρσων» (Εφημερίδα Ευαγόρας 22/04/1904).

προκάλεσε εντόπωση η προτίμησή τους να καλλιεργούν γη που αγόραζαν σε άλλα γειτονικά χωριά παρά να αγοράσουν τη λίμνη.⁵⁶¹

Ακολούθως, το 1906 η Αγγλική Κυβέρνηση ήλθε σε διαπραγματεύσεις με την «Αγγλο-Αιγυπτιακή Γαιοπάροχο Εταιρεία» (Anglo-Egyptian Land Allotment Company)⁵⁶² για να ενοικιάσει ή να πουλήσει την εκταση που προέκυψε από την αποξήρανση της λίμνης.⁵⁶³ Το γεγονός αυτό προκάλεσε τις αντιδράσεις των κατοίκων της περιοχής. Παρά τις αντιδράσεις των ντόπιων, η Αρχιγραμματεία έκρινε ότι η δραστηριοποίηση της Αγγλο-Αιγυπτιακής Γαιοπαρόχου Εταιρείας θα ήταν ωφέλιμη για την περιοχή.⁵⁶⁴ Τελικά η Γαιοπάροχος Εταιρεία προτίμησε την αγορά της έκτασης της λίμνης, αντί της εκμισθώσεως, γεγονός που η Αγγλική αποικιακή Κυβέρνηση αποδέκτηκε.⁵⁶⁵

Εκτός από τη λίμνη αγοράστησαν κι άλλες εκτάσεις στην περιοχή με σκοπό τη βαμβακοκαλλιέργεια.⁵⁶⁶ Η επένδυση δεν απέδωσε τα αναμενόμενα αποτελέσματα και η Γαιοπάροχος Εταιρεία λίγο αργότερα προχώρησε σε εκποίηση των εκτάσεων

⁵⁶¹ «...Το άκρον ταμειυτικόν πνεύμαν τής Κυβερνήσεως γίνεται κατάδηλον και εξ άλλης τινός περιπτώσεως· εξετέλεσεν αποστραγγιστικά έργα και απεστράγγισε κατά μέγα μέρος την λίμνην του Παραλιμνίου, αξιολόγησε δέ να πωλήση τās αποστραγγισθείσας γαίας εις τούς Παραλιμνίτας αντί τιμήματος, όσον θα ηγοράζοντο γαίαι πρό πολλού καλλιεργούμεναι. Είναι πασιγνωστός η φιλοπονία τών Παραλιμνιτών, οίτινες δι' έλλειψιν γαιών παρά τó χωρίον αυτών αγοράζουσι και καλλιεργούσι τοιαύτας εις απόστασιν 2-3 ωρών, προβάντες μέχρι Στόλων, Γαϊδουρά, Καλοφιδας, κ.ά. δέν στέργουσιν δέ ν' αγοράσωσι τās αποστραγγισθείσας της λίμνης γαίας, κειμένες εγγύτατα τού χωρίου τών διότι, όπως γίνωσιν αυταί παραγωγικαί απαιτούνται μεγάλοι δαπάναι και πολύμοχος εργασία. Η Κυβέρνησις ώφειλε τās γαίας ταύτας νά παραχωρήση επί μίαν τουλάχιστον πενταετίαν εις τούς χωρικούς τούτους άνευ ουδεμίας αμοιβής και νά παράσχη σπόρον, εργαλεία και μικρά χρηματικά δάνεια μετά της υποχρεώσεως όπως αι παραχωρηθείσαι γαίαι καλλιεργηθώσιν από του πρώτου έτους τής εκχωρήσεως. Εσμέν βέβαιοι, ότι άν οι Παραλιμνίται εθεώρουσιν συμφέροντας τούς όρους τούτους θά έσπευδον να καλλιεργήσωσιν αθρόοι τās γαίας και να αγοράσωσιν ειτα αυτας αντί αδρού τιμήματος· ενό αν η Κυβέρνησις επιμένη εις τās αδικαιολογήτους απαιτήσεις αυτής, επί πολλά έτη ή και δεκαετηρίδας θα παραμένωσιν αι γαίαι αυταί χέρσοι...». (Εφημερίδα Ευαγόρας 22/04/1904).

⁵⁶² Ίδρύθηκε στην Αίγυπτο το 1905 με πρωτοβουλία του Sir William Willcocks. Ασχολείτο επιτυχώς με την ανάπτυξη διαφόρων περιοχών στην Αίγυπτο. Η Αγγλική Κυβέρνηση τους κάλεσε στην Κύπρο προκειμένου να βοηθήσουν στην ανάπτυξη της γεωργίας εισάγοντας σύγχρονες μεθόδους καλλιέργειας (Hook G. D., 2015, p. 270).

Αξίζει να σημειωθεί ακόμα ότι η Αγγλο-Αιγυπτιακή Γαιοπάροχος Εταιρεία προσπάθησε να ιδρύσει και Αγροτική Τράπεζα το 1906 στην Κύπρο. Η Εταιρεία θα επένδυε £100.000 και θα έδινε μικρά δάνεια στους αγρότες. Η τράπεζα έγινε αλλά είχε μικρή περίοδο ζωής και τα επόμενα δύο χρόνια αποσύρθηκε από την Κύπρο (Phylaktis K., 1995 p. 28. Χαραλάμπους Χ., 2018, σ. 06).

⁵⁶³ LRS1/9045.

⁵⁶⁴ Εφημερίδα Αλήθεια 24/02/1906.

⁵⁶⁵ «...Η πώλησις τών κυβερνητικών γαιών, τής κοιτης της λίμνης Παραλιμνίου και τών γαιών εν Έγκωμη εις τήν Αγγλο-Αιγυπτιακήν Εταιρείαν, παρέσχε μεγάλην ωφέλειαν εις το δημόσιον...» (Εφημερίδα Σάλπιγξ 11/11/1907).

⁵⁶⁶ Εφημερίδα Ελευθερία 09/02/1908. Καράς Γ. & Β. Γεωργαλλάς, 2015, σ. 1-15. «The Company owns both here and at Varoshia some acres of gardens, which gradually being planted with orange and pomegranate trees, and experiments are also being made in them with various kinds of American & Egyptian cotton» ("Anglo-Egyptian Land Allotment Company Ltd", 1907, p. 170).

αυτών. Τις εκτάσεις αυτές αγόρασε η εταιρεία Π. Ιωάννου⁵⁶⁷ από την Αμμοχώστο και τις καλλιεργούσε με νομευτικά φυτά και ακολούθως τις ενοικίαζε στους βοσκούς.⁵⁶⁸

Ακολούθως, η λίμνη πωλήθηκε από τον επιχειρηματία σε ντόπιους κατοίκους του Παραλιμνίου, για να διατηρήσει την ίδια χρήση.⁵⁶⁹

4. 2. 6. Συμπεράσματα

Συνοπτικά, οι διαθέσιμοι πόροι νερού στα Κοκκινοχώρια, που ήταν το υπόγειο νερό και τα υδατορέματα αξιοποιήθηκαν στη γεωργία κυρίως, και ακολούθως στην κτηνοτροφία, καθώς και για οικιακή κατανάλωση. Συνήθως άνοιγαν «λάκκους», και αντλούσαν νερό, αρχικά με τις παραδοσιακές μεθόδους, όπως το «αλακάτι», και έπειτα εισήγαγαν τους ανεμόμυλους που είχαν πολύ μεγαλύτερες αποδόσεις. Το νερό της λίμνης αξιοποιήθηκε περιορισμένα στη γεωργία, κυρίως λόγω του ότι ήταν αλμυρό (αντλούσαν μόνο το επιφανειακό μέρος), αλλά και εξαιτίας της διοχέτευσής του στην πόλη της Αμμοχώστου η οποία αντιμετώπιζε σημαντικά προβλήματα άρδευσης. Η Αγία Νάπα αρδεύονταν κυρίως από το υδραγωγείο (το οποίο κληρονόμησε από τα Ενετικά Χρόνια), αλλά και τους «λάκκους».

⁵⁶⁷ Η Εταιρεία Π. Ιωάννου ιδρύθηκε το 1893 από τον εξ Ασκά ορμώμενο Παναγιώτη Ιωάννου και τον αδελφό του Αθανάση (ο οποίος αργότερα εγκαταστάθηκε ως έμπορος στην Αλεξάνδρεια) στην Αμμόχωστο (Ματθοπούλου Ε., 2018 σ. 06-07). Στην Αμμόχωστο και στους πέριξ οικισμούς ήταν γνωστός ως «Πίτσιλλος» (Καράς Γ. & Β. Γεωργαλλάς, 2015, σ. 08). Ο πατέρας του ήταν παραγωγός κρασιού, ο οποίος πωλούσε στον έμπορο οινοπνευματωδών ποτών Χ. Ταβερνάρη το προϊόν του. Ο Παναγιώτης Ιωάννου εγκαταστάθηκε στα 12 του χρόνια στη Λευκωσία για να δουλέψει με τον Χ. Ταβερνάρη. Γρήγορα κέρδισε την εμπιστοσύνη του Ταβερνάρη και τον εμπιστεύτηκε για να αναλάβει την επέκταση των εργασιών της εταιρείας του στο Βαρώσι. Εκεί με τον αδελφό του ίδρυσαν την δική τους εταιρεία. Η εταιρεία τους γρήγορα αναδείχθηκε σε έναν από τους σημαντικότερους εξαγωγικούς οίκους της Αμμοχώστου, ενώ αργότερα επεκτάθηκε και στην ελαφρά βιομηχανία (Ματθοπούλου Ε., 2018, σ. 09).

⁵⁶⁸ Καράς Γ. & Β. Γεωργαλλάς, 2015, 2015, σ. 06.

⁵⁶⁹ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 23.

4. 3. Κύκλοι Εργασιών-Κύκλοι Ζωής-Στοιχεία Μετεωτολογίας

4. 3. 1. Εισαγωγή

Στο παρόν κεφάλαιο επιχειρείται μια εισαγωγή στις αλληλεπιδράσεις των ανθρώπων με το φυσικό περιβάλλον ως προς την παραγωγή, επεξεργασία, εμπορία και κατανάλωση τροφής. Περιγράφονται αρχικά οι καθημερινές τους εργασίες. Ακολούθως γίνεται μια σύντομη αναφορά στις εργασίες, αλλά και την καθημερινότητα γενικά των κατοίκων της περιοχής των Κοκκινοχωριών στον κύκλο του χρόνου. Μάλιστα, λόγω της έντονης θρησκευτικότητας, ο κύκλος των εργασιών συνδυαζόταν με τον κύκλο των θρησκευτικών αναγκών και απαιτήσεων. Τέλος, αναφέρονται κάποια στοιχεία μετεωρολογίας, τα οποία επηρέαζαν είτε τους βραχυπρόθεσμους, είτε τους μακροπρόθεσμους προγραμματισμούς των κατοίκων.

4. 3. 2. Ημερήσιος Κύκλος Εργασιών-Σιτηρέσιο

Η Εργάσιμη Μέρα-Υπολογισμός της Ώρας

Η εργάσιμη μέρα δεν χωριζόταν σε ώρες με βάση τα ρολόγια, όπως γίνεται σήμερα. Ακόμη και στα Χρόνια της Αγγλοκρατίας οι περισσότεροι Κύπριοι δεν είχαν ρολόγια. Οι κάτοχοι των ατομικών ρολογιών ήταν ελάχιστοι. Τα πρώτα ατομικά ρολόγια ήταν «τσέπης», και στερεώνονταν με αλυσίδα στο γιλέκο. Έφθασαν στις περιοχή στις αρχές του 20^{ου} αιώνα και ανήκαν σε πολύ πλούσιους κατοίκους των χωριών. Τέτοια κατείχαν συνήθως ένα-δύο άτομα σε κάθε χωριό, κυρίως για λόγους επίδειξης πλούτου.⁵⁷⁰ Τα πρώτα ρολόγια τοίχου έφθασαν κατά τη δεκαετία του 1940, και προορίζονταν για τις Εκκλησίες.⁵⁷¹ Τα ρολόγια χεριού έφθασαν κατά τη δεκαετία του 1960, για πρώτη φορά στα Κοκκινοχώρια.⁵⁷²

⁵⁷⁰ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 43. Παναγιώτης Πλατής, 91 ετών, Δερύνεια (ημ. συν. 2017).

⁵⁷¹ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 43.

⁵⁷² Κυριάκος Παντελή, 75 ετών Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Παναγιώτης Πλατής, 91 ετών, Δερύνεια (ημ. συν. 2017).

Η δομή της εργάσιμης μέρας γινόταν με την παρατήρηση των αστρολογικών φαινομένων. Ο πιο συνηθισμένος τρόπος ήταν η παρατήρηση της θέσης του ήλιου. Με βάση τη θέση του ήλιου, η μέρα του γεωργού και του βοσκού χωριζόταν ως εξής: «χάραμαν του φου» ή «αυκή» (=χαραυγή), «πωρνόν»⁵⁷³ «γέννημαν του νήλιου», «μπρόεμαν» (=πρόγευμα), «πασσιομπρόεμαν» (=πριν από το μεσημέρι), «μεσομέριν» ή «στόλλωμαν του μεσομερκού» (=μεσημέρι), «γύρμαν του μεσομερκού» ή «πασιοδειλινον» (=περασμένο μεσημέρι), «δειλινούν» «δειλιν» (=δειλινό), «βούττημαν νήλιου» (ηλιοβασίλεμα), «δύμμαν του νήλιου» (=δύση του ήλιου), «σουρούπκιασμα» ή «σουρούπκια φού» (=σουρούπο), «ποσπέρας» (=βράδυ), «μεσάνυχτον», «έγυρεν το μεσάνυχτον» (=περασμένα μεσάνυχτα). Οι συνηθισμένες αγροτικές εργασίες ξεκινούσαν από το «γέννημαν του νήλιου» και διαρκούσαν μέχρι το «δύμμαν του νήλιου».

Η εργάσιμη μέρα δεν είχε καθορισμένο ωράριο. Ξεκινούσε πολύ νωρίς το πρωί, «πριν το χάραμα του φου» (πριν ανατείλει ο ήλιος), ιδιαίτερα το καλοκαίρι όταν «έφκαλλαν» (ξεριζωναν) φασόλια⁵⁷⁴ και όταν «έφκαλλαν» βίκο, ρόβι ή φαβέττα.⁵⁷⁵ Εάν ήθελαν να φτάσουν σε χωράφια που βρίσκονταν σε απομακρυσμένα σημεία του χωριού, τότε έπρεπε να ξεκινήσουν συνήθως από τις δύο-τρεις η ώρα το πρωί μέχρι να φτάσουν στον προορισμό τους από τους δρόμους αυτούς.⁵⁷⁶ Καμιά φορά έκαναν και νυχτερινές εργασίες, ιδιαίτερα το καλοκαίρι. Κύρια νυχτερινή εργασία ήταν το «ασιερόμπασμα», που διαρκούσε «από το σουρούπιασμα του φου» μέχρι «τα εφτά μεσάνυχτα».⁵⁷⁷

Ένας άλλος τρόπος με τον οποίο εκτιμούσαν την ώρα, ήταν με την απόσταση του ήλιου από τη γη, έχοντας ως μονάδα μέτρησης το «κονταρόξυλο». Το «κονταρόξυλο» ήταν το κοντάρι πάνω στο οποίο έδεναν το «σφόντζιον» (παλιόρουχο), με το οποίο έτριβαν τις πλάκες του φούρνου.⁵⁷⁸ Είχε μήκος περίπου δώδεκα πόδια (4 μέτρα). Έτσι, όταν έλεγαν «έβκηκεν ο νήλιος έναν κονταρόξυλον» σήμαινε ότι ο ήλιος υψώθηκε και ήταν περίπου δώδεκα πόδια από

⁵⁷³ «πωρνόν, το» < αρχ. πωρνόν < πρωνόν < πρωνίνον

⁵⁷⁴ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Κωστής Κόκκινος, 68 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015).

⁵⁷⁵ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 41.

⁵⁷⁶ Πλατής Π. Ν., 1995, σ. 07.

⁵⁷⁷ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 41.

⁵⁷⁸ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

την επιφάνεια της γης και ήταν το «μπρόεμαν» (περίπου οκτώ η ώρα το πρωί). Όταν έλεγαν «έβκηκεν ο νήλιος δύο κονταρόξυλα» ήταν το «πασσιομπρόεμαν» (περίπου δέκα η ώρα το πρωί). Αντίστοιχαν έλεγαν και για τη δύση του ηλίου «θέλει δύο κονταρόξυλα για να γύρει» (περίπου τέσσερις το απόγευμα), κ.ό.κ.⁵⁷⁹

Επίσης, εκτιμούσαν την ώρα με τη λογική που ακολουθούσε το «ηλιακό ρολόι», δηλαδή με βάση τη θέση της σκιάς που έριχνε ο ήλιος σε ένα αντικείμενο, συνήθως μία κολόνα του «ηλιακού» στο σπίτι, τη «ματσούκα» του βοσκού ή ένα δέντρο στα χωράφια. Σχεδιάζαν κάτω ένα σταυρό που έδειχνε τα τέσσερα σημεία του οριζοντα (σαν ανεμολόγιο) και υπολόγιζαν με βάση τη γωνία που σχημάτιζε η σκιά του αντικειμένου (κολόνα, «ματσούκα», δέντρο) με το ανεμολόγιο, την ώρα.⁵⁸⁰

Για την εκτίμηση της ώρας χρησιμοποιούσαν και άλλες μεθόδους και παρατηρήσεις, όπως το κράξιμο του πετεινού. Επίσης, ήταν δεδομένο ότι η καμπάνα χτοπούσε τέσσερις φορές την ημέρα, το πρωί για να πάνε τα παιδιά στο σχολείο, το μεσημέρι για να σχολάσουν, το απόγευμα για να ξαναπάνε και μετά πάλι για να σχολάσουν. Στη Δερύνεια έφτανε και ο ήχος της σειρήνας από την Αμμόχωστο, που έδειχνε στους εργάτες την ώρα για το μεσημεριανό, ενώ το απόγευμα δήλωνε την ώρα για να σχολάσουν.⁵⁸¹

Οι άνδρες στα Κοκκινοχώρια προσάρμοζαν την ημέρα τους, ανάλογα με τις εργασίες που είχαν να επιτελέσουν και τη εποχή. Συνήθως τα πρωινά πήγαιναν στα χωράφια και ασχολούνταν με τις αγροτικές εργασίες. Εάν υπήρχε διαθέσιμος χρόνος, κάθονταν για λίγο στο καφενείο πριν αναχωρήσουν για τα χωράφια. Εκεί καλημερίζονταν με τους συχωριανούς τους, έπιναν τον καφέ τους και κατόπιν αναχωρούσαν για τις εργασίες τους.⁵⁸² Στο καφενείο τον καφέ τον έψηναν σε αναμμένα κάρβουνα.⁵⁸³

⁵⁷⁹ Αντωνής Παλουρτής, 82 ετών, Αυγόρου (ημ. συν.: 1999). †Κυριακού Παντελή, 95 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ.συν.: 1998).

⁵⁸⁰ Βίκτωρ Καραγιάννης, 65 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017). Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

⁵⁸¹ Πλατής Π. Ν., 1995, σ. 100.

⁵⁸² †Δημήτρης Μουζουρής, 71 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν. 2013).

⁵⁸³ Πλατής Π. Ν., 1995, σ. 24.

Το απόγευμα επέστρεφαν στο σπίτι, ξεκουράζονταν, έτρωγαν και, εάν υπήρχε διαθέσιμος χρόνος, πήγαιναν στον «καφενέ» (καφενείο). Το βράδυ στο καφενείο η παρουσία τους είχε άλλο χαρακτήρα. Έπιναν κονιάκ συνήθως και σπανιότερα κρασί. Τα συνόδευαν με μεζέδες από το κελάρι του καφενείου (χαλλούμι, ελιές, λουκάνικο) και λαχανικά (αγγουράκια, ντομάτες).⁵⁸⁴ Μαζί με το ποτό, στο καφενείο είχαν την ευκαιρία να συζητήσουν με τους συγχωριανούς, να παίξουν χαρτιά και να καπνίσουν.⁵⁸⁵

Κάποιες φορές τα καλοκαίρια κοιμούνταν έξω στα χωράφια, είτε γιατί είχαν την επίβλεψη του κοπαδιού (συνήθως σε συνεργασία με άλλους)⁵⁸⁶, είτε γιατί τα χωράφια τους βρίσκονταν μακριά από τα σπίτια τους. Στην περίπτωση των καλλιεργειών που είχαν σε άλλες περιοχές, μετέβαιναν εκεί και διέμεναν αρκετές μέρες μαζί με τις οικογένειές τους.⁵⁸⁷

Οι ψαράδες, οι οποίοι εργάζονταν τη νύχτα, για τον υπολογισμό της ώρας χρησιμοποιούσαν το φεγγάρι. Γνωρίζοντας πόσων ημερών ήταν το φεγγάρι, παρατηρούσαν τη θέση του και υπολόγιζαν την ώρα. Εάν δεν υπήρχε φεγγάρι, παρατηρούσαν τα μεγάλα αστέρια και τους αστερισμούς («άστρον της αυκής», «ποαλέτριν», «οπλιά», «μικρή και μεγάλη άρκτος») και υπολόγιζαν την ώρα.⁵⁸⁸

Ο Ημερήσιος Κύκλος Εργασιών της Νοικοκυράς

Η νοικοκυρά στην Κύπρο, εκτός από τον υποστηρικτικό ρόλο που είχε δίπλα στον σύζυγό της και τις βιοποριστικές εργασίες της οικογένειας, είχε και την πλήρη ευθύνη του νοικοκυριού. Οι οικογένειες ήταν συνήθως πολύτεκνες, με τουλάχιστον πέντε παιδιά η καθεμιά. Συχνά υπήρχαν οικογένειες με δέκα και περισσότερα παιδιά. Την ευθύνη για την ανατροφή και τη φροντίδα των παιδιών, καθώς και τη φροντίδα του σπιτιού και των ζώων, αναλάμβανε η μητέρα.

⁵⁸⁴ †Δημήτρης Μουζουρής, 71 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν. 2013).

⁵⁸⁵ Πλατής Π. Ν., 1995, σ. 24.

⁵⁸⁶ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

⁵⁸⁷ Πλατής Π. Ν., 1995, σ. 07.

⁵⁸⁸ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 43. Πλατής Π. Ν., 1995, σ. 100.

Όταν οι εργασίες το απαιτούσαν, πήγαινε στα χωράφια με τον άνδρα της για να τον βοηθά. Εάν όμως δεν ήταν χρήσιμη και απαραίτητη η εργασία της στα χωράφια ή έβρεχε, τότε έμενε στο σπίτι και ασχολείτο με τις δουλειές του νοικοκυριού. Οι εργασίες που αφορούσαν το νοικοκυριό ήταν χειρωνακτικές. Συνήθως η νοικοκυρά ξυπνούσε πριν από το «*χάραμα του φου*» για να ετοιμάσει τη «βούρκα» του συζύγου της που θα πήγαινε στα χωράφια. Η «βούρκα» περιείχε τρόφιμα (ψωμί, ελιές, χαλλούμι) και μια μπουκάλα με νερό. Ακολούθως σκούπιζε την αυλή και τον σταύλο, έβαζε τροφή και νερό στις «όρνιθες», στο γουρούνι και στα πρόβατα (εάν αυτά βρίσκονταν μέσα στην αυλή) και έκανε διάφορες δουλειές του σπιτιού. Όταν ξυπνούσαν τα παιδιά, τα ετοιμάζε για το σχολείο, εάν πήγαιναν.⁵⁸⁹ Αλλιώς, τα είχε ετοιμάσει από νωρίς για να ακολουθήσουν τον πατέρα στις αγροτικές εργασίες. Εάν υπήρχαν βρέφη, τα φρόντιζε.⁵⁹⁰

Ακολουθούσε το σκούπισμα του σπιτιού, το στρώσιμο των κρεβατιών, το καθάρισμα του γυαλιού της λάμπας, το μαγείρεμα, το πλύσιμο των ρούχων και άλλες εργασίες. Για το μαγείρεμα άναβαν με «θρουμπιά» ή «μαζιά» την πέτρινη «νιστιά»⁵⁹¹. Το πλύσιμο των ρούχων γινόταν με «στακτόν» (αλουσίβα) και πράσινο σαπούνι στε πέτρινη «γούρνα». Το νερό το κουβαλούσαν από τους «λάκκους», είτε της αυλής, είτε της γειτονιάς.⁵⁹² Το πλύσιμο των πιάτων και των οικιακών σκευών γινόταν επίσης με «στακτόν» και μια «πατσιαούρα» (παλιό ρούχο).⁵⁹³

Μία φορά τη βδομάδα, συνήθως κάθε Πέμπτη, έπρεπε να ζυμώσει τα ψωμιά της εβδομάδας (συνήθως 15-20 ψωμιά) και να τα φουρνίσει.⁵⁹⁴

Μία φορά τον μήνα έπρεπε να πλύνει σιτάρι, να το απλώσει στο «δώμα» να στεγνώσει, για να είναι έτοιμο για τον μύλο.⁵⁹⁵

⁵⁸⁹ Συνήθως τα παιδιά τα σταματούσαν από το σχολείο μόλις ξεκινούσε ο θερισμός για να βοηθήσουν τους γονείς τους. Έτσι, μετά δεν μπορούσαν να παρακολουθήσουν τα μαθήματα και διέκοπταν τελείως της φοίτησή τους, μη ολοκληρώνοντας το δημοτικό σχολείο (Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου, ημ. συν.: 2016).

⁵⁹⁰ Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν. 2015).

⁵⁹¹ «νιστιά» ή «νισκιά» <αρχ. νισκιά (Γιαγκουλλής Κ. Γ., 2009, σ. 308, λήμμα: «νισκιά - νιστιά»).

⁵⁹² Ελένη Παλουρτή, 79 ετών, Αυγόρου (ημ. συν.: 2018).

⁵⁹³ Ελένη Λυσή, 72 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν. 2016).

⁵⁹⁴ Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν. 2015).

⁵⁹⁵ Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν. 2015).

Όποτε έβρισκε χρόνο, συνήθως το βράδυ, «έμπαινε στη βούφα για να φάνει» (ύφαινε στον αργαλειό). Ύφαινε υφάσματα για την οικογένεια: σεντόνια, «μαντηλιές» (πετσέτες), πουκαμισόρουχα, μεταξωτά, μάλλινα και ό,τι άλλο χρειαζόνταν. Επίσης, με τη βοήθεια της «μηχανής» έραβε ρούχα για την οικογένεια ή «κομμάτιαζε» (μπάλωνε, αποκαθιστούσε φθορές για να αποκτήσουν ακόμα λίγο χρόνο ζωής) τα παλιά ρούχα. Άλλες δραστηριότητες, με τις οποίες συνήθιζαν να ασχολούνται όταν είχαν χρόνο, ήταν να γνέθουν μαλλί με το αδράχτι, να φτιάχνουν «πανέρια» με «ποκαλάμες»⁵⁹⁶, «σαρκές» (σκοούπες) με «μαζιά», να αντικαθιστούν τον «τόνο» από τυχόν χαλασμένες καρέκλες, κλπ.⁵⁹⁷

Το απόγευμα έπρεπε να βάλει πάλι φαγητό στις «πάγνες» (παχνιά) των ζώων και νερό στις πέτρινες γούρνες, να έχει έτοιμο το φαγητό για τον σύζυγο και τα παιδιά της, να ανάψει την λάμπα πετρελαίου στο σπίτι, καθώς και τον λύχνο στον σταύλο.⁵⁹⁸

Όταν τελείωναν τις δουλειές τους, τα καλοκαίρια, που είχε φωτεινό φεγγάρι, κάθονταν σε ομάδες έξω από τα σπίτια τους («στο στενό»), συνήθως σε κάποιο πεζούλι, και έκαναν διάφορες δουλειές, ατομικά ή ομαδικά, λέγοντας τα νέα τους. Συνήθως έκοβαν μακαρόνια ή φιδέ, καθάριζαν τα όσπρια για να τα μαγειρέψουν, έφτιαχναν διάφορες κατασκευές (π.χ. πανέρια), έκλωθαν κλωστή με το αδράχτι, κλπ.⁵⁹⁹ Τότε τα μικρά παιδιά συνήθιζαν να κάθονται δίπλα στις γιαγιάδες τους και ζητούσαν να τους πουν κάποιο παραμύθι.⁶⁰⁰

Σιτηρέσιο

Στους εργάτες, εκτός από την αμοιβή τους, έπρεπε υποχρεωτικά να παρασχεθεί στέγη και τροφή από τον εργοδότη, τέσσερις φορές την ημέρα. Αυτό συνιστούσε και το σήνηθες πρόγραμμα διατροφής των αγροτών.

⁵⁹⁶ «...ποκαλάμη ονομάζεται το μετά τον θερισμόν ευαπομένον εις τον αγρόν κατώτατον μέρος του καυλού των σιτηρών...» (Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 897, λήμμα: «Σίτος»).

⁵⁹⁷ Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν. 2015).

⁵⁹⁸ Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν. 2015). Ελένη Λυση, 72 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν. 2016).

⁵⁹⁹ Δέσποινα Ξύδια, 82 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2015).

⁶⁰⁰ Αντριανού Τσόκκου, 92 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2016).

«Μπούκκωναν» (προγευμάτιζαν) το «πασιομπρόεμαν» με ελιές, ψωμί⁶⁰¹, αυγό, λουκάνικο, παστό, ντομάτα⁶⁰², «σκαρτοπούλια οφτά»⁶⁰³. Κάποιοι μάλιστα «μπούκκωναν» με το περίσσειμα από το δείπνο της προηγούμενης μέρας.⁶⁰⁴

«Μεσομέρκαζαν» το μεσημέρι με διάφορες τροφές, όπως ψωμί, ελιές, πουργούρι, πατάτες βραστές, όσπρια βραστά, χόρτα βραστά, παντζάρια, κ.ά., ανάλογα με την εποχή.⁶⁰⁵ Στα χωράφια συνήθως έτρωγαν το φαγητό που έφερναν οι νοικοκυρές, «πουρκούρι με τις τιτσιρίες», πατάτες τηγανητές με τη «μίλλαν του σοίρου» ή πατάτες γιαχνί.⁶⁰⁶ Συχνά οι νοικοκυρές, όταν δεν είχαν εργάτες, δεν έπαιρναν μαζί τους φαγητό, αλλά έφτιαχναν κάτι πρόχειρο στα χωράφια σε αυτοσχέδιες «νιστιές». Αυτό αποτελείτο κυρίως από τα προϊόντα που υπήρχαν διαθέσιμα εκεί, όπως πατάτες τηγανητές στη «μίλλα». Προσέθεταν, αν υπήρχαν διαθέσιμα, ντομάτες, αυγά, κολοκύθια. Επίσης έκαναν «οφτές» πατάτες, κολοκάσι, αυγά. Ακόμη έτρωγαν ωμά χόρτα, όπως «λιστιρίες», μαρούλια, ντομάτες, κρεμμύδια, «σκουράθθες»⁶⁰⁷ και γενικότερα ό,τι έβρισκαν διαθέσιμο στα χωράφια.⁶⁰⁸

Κατά το απόγευμα, γύρω στις τέσσερις περίπου, «δειλνιάζαν» με ένα μικρό γεύμα, καταναλώνοντας ό,τι περίσσεψε από το μεσημέρι συνήθως.⁶⁰⁹ Στόχος του «δειλινιάσματος» ήταν κυρίως η ανάπαυση.⁶¹⁰

Τέλος, ακολουθούσε ο «δείπνος» στο σπίτι.⁶¹¹ Εάν υπήρχαν εργάτες, «δειπνίζαν» κι αυτοί στο σπίτι του «μάστρου».⁶¹² Τη νύχτα έτρωγαν συνήθως πατάτες γιαχνί, φασόλια γιαχνί ή «χογλαστά» (βραστά), λουβί βραστό, κ.ά., ανάλογα με τα διαθέσιμα προϊόντα.⁶¹³ Στη Σωτήρα, μάλιστα, όταν ήθελαν να ευχαριστήσουν τους

⁶⁰¹ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 41.

⁶⁰² Μαρούλλα Μουζουρή, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2015).

⁶⁰³ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

⁶⁰⁴ Μαρούλλα Μουζουρή, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2015). Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

⁶⁰⁵ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

⁶⁰⁶ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 41.

⁶⁰⁷ Κώστας Σαρμάς, 55 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

⁶⁰⁸ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015).

⁶⁰⁹ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017). Κώστας Σαρμάς, 55 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015).

⁶¹⁰ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 41.

⁶¹¹ Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015).

⁶¹² Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 41.

⁶¹³ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 41.

εργάτες τους, έφτιαχναν «φασόλια κόκκινα ξιδκιάν», που αποτελούσε «επίσημο φαΐν».⁶¹⁴

Για το φαγητό στα χωράφια, έστρωναν συνήθως «σεντόνες» υφασμάτινες στον ίσκιο της «καρρέττας» ή κάποιων δέντρων⁶¹⁵ αν υπήρχαν. Οι «σεντόνες» ήταν φτιαγμένες από σακούλες πατατόπορου, ραμμένες με σακκοράφα και σπάγγο, η μία δίπλα στην άλλη.⁶¹⁶ Τις τοποθετούσαν στο έδαφος, πάνω σ' αυτές άπλωναν ένα τραπεζομάντηλο και πάνω στο τραπεζομάντηλο τα φαγητά. Κάθονταν κάτω, στις άκρες της «σεντόνας» και γύρω από αυτή.⁶¹⁷

Στο σπίτι, οι ενήλικες έτρωγαν πάνω στο τραπέζι, το «ταβλίν»⁶¹⁸. Τα παιδιά, όμως, δεν έτρωγαν στο «ταβλίν». Συνήθως έριχναν μια καρέκλα κάτω, με την πλάτη προς το έδαφος, και τοποθετούσαν πάνω ένα πανέρι. Αυτό αποτελούσε το τραπέζι των παιδιών, τα οποία κάθονταν γύρω από αυτό.⁶¹⁹ Στο πανέρι έβαζαν ψωμί, ελιές, χαλλούμι, ντομάτες, αγγούρια, ρέγγα, μαγειρευτό φαγητό, ό,τι είχαν, και έτρωγαν τα παιδιά.⁶²⁰ Επίσης, τα παιδιά έτρωγαν και σε αυτοσχέδια τραπεζάκια και καθίσματα από κορμούς «αναδρήκας» πλεγμένους.⁶²¹ Ταξιδεύοντας ακόμη πιο παλιά, στα πρώτα χρόνια της Αγγλοκρατίας, δεν υπήρχαν τραπέζια. Τότε, χρησιμοποιούσαν ένα «ψαθί» και ένα πανέρι για να φάνε. Έστρωναν το ψαθί στο πάτωμα και το πανέρι από πάνω. Στο κέντρο τοποθετούσαν το σκεύος με το

⁶¹⁴ Κωστής Κόκκινος, 68 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015). Με τον όρο «επίσημο φαΐν» εννοούσαν το φαγητό που μαγείρευαν για τους ξένους τους ή όταν ήθελαν να ευχαριστήσουν κάποιον (Κωστής Κόκκινος, 68 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου).

⁶¹⁵ Τα συνήθη δέντρα ήταν οι «τερατσιές» (χαρουπιές). Συνήθως υπήρχαν δύο-τρεις στον «ανάολο» των χωραφιών για να βόσκουν τα ζώα. Αποτελούσαν και σύνορα ανάμεσα στα χωράφια (Κυριάκος Παντελή 75 ετών Σωτήρα Αμμοχώστου, ημ. συν.: 2016).

⁶¹⁶ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Χρυσή Σιάκκα, 58 ετών, Φρέναρος (ημ. συν.: 2015). Λάζαρος Τρισόκκας, 67 ετών, Λιοπέτρι (ημ. συν.: 2015). Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017). Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015). Αυτές χρησίμευαν για να σκεπάζουν τις πατάτες για να μην υγραίνονται το βράδυ μέσα στα χωράφια, αλλά και το μεσημέρι για να προστατεύονται από τον ήλιο και να μην πρασινίζουν (Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου, ημ. συν.: 2016).

⁶¹⁷ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

⁶¹⁸ Μηλίζα Παντελή, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Γιαννούκος Σ. Δ., 1981, σ. 103.

⁶¹⁹ Δέσποινα Παπαδημητρίου, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2017). Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015). Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Λάζαρος Τρισόκκας, 67 ετών, Λιοπέτρι (ημ. συν.: 2015).

⁶²⁰ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

⁶²¹ Δέσποινα Παπαδημητρίου, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2017). Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

φαγητό, «κούππα» ή «μαγείρισσα» και κάθονταν όλοι τριγύρω, διπλοπόδι και έτρωγαν μαζί από το ίδιο σκεύος.⁶²²

4. 3. 3. Ετήσιος Κύκλος Ζωής και Εργασιών

Ιανουάριος («Γεννάρης»): Ο Γεννάρης, «*τ' αρφάλιν του σειμώνα*»⁶²³ χαρακτηριζόταν από έντονο κρύο. Ξεκινούσε με τη γιορτή του Αγίου Βασιλείου, την Πρωτοχρονιά. Τη μέρα αυτή, παρασκευαζόταν ο «βασιλης» (βασιλόπιτα), ευλογούσαν τα σπίτια τους και ετοιμάζονταν για το νέο ξεκίνημα. Ακολουθούσαν τα Θεοφάνεια με την παρασκευή των λουκουμάδων, τους οποίους έδιναν και στους «σκαλαπούνταρους» (καλικάντζαρους), ζητώντας τους «*να φάσειν τζαι να φύουσιν*». Στις 17 του Γεννάρη γιορτάζαν τον Άγιο Αντώνιο. Στη Σωτήρα και στη Δερύνεια υπήρχαν τα εξωκκλήσια του Αγίου Αντωνίου, όπου μαζεύονταν οι πιστοί για να γιορτάσουν. Από τις 20 Ιανουαρίου ξεκινούσαν να φυτεύουν τις πατάτες. Τον ίδιο μήνα, συνήθως, γεννούσαν τα πρόβατα και ξεκινούσε η παραγωγή γάλακτος.⁶²⁴

Φεβρουάριος («Φεβράρης»): Στις 2 Φεβρουαρίου ήταν μεγάλη γιορτή. Γιόρταζαν τη «Γιορτή της Παναγίας», η οποία στην πραγματικότητα ήταν η γιορτή της Υπαπαντής του Χριστού. Μεγάλη γιορτή ήταν επίσης στις 10 του μήνα, η γιορτή του Αγίου Χαραλάμπους.⁶²⁵ Στα μέσα Φεβρουαρίου φυτεύονταν τα αγγουράκια και οι ντομάτες που ήθελαν να καλλιεργηθούν ως πρώιμα, στα χωράφια κατά μήκος της ακτής. Επίσης, φύτευαν το κολοκάσι από τα μέσα Φεβρουαρίου μέχρι τα μέσα Μαρτίου.⁶²⁶

Μάρτιος («Μάρτης»): Ο Μάρτης ήταν ο πρώτος μήνας της άνοιξης, κατά τον οποίο το φως και η θερμότητα από τις ακτίνες του ήλιου γίνονταν πιο έντονες. Την αρχή της άνοιξης σηματοδοτούσαν οι κυπριακές κάμπιες, τα «μαρτούκια»

⁶²² Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 33. Σταματία Ηλια, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017). Λάζαρος Τρισόκκας, 67 ετών, Λιοπέτρι (ημ. συν.: 2015).

⁶²³ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 252.

⁶²⁴ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Φλουρεντζού Πασχάλη, 74 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν. 2013).

⁶²⁵ Ελένη Λυσή, 72 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν. 2016).

⁶²⁶ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

(*Ocnogyna loweii Cypriaca*)⁶²⁷, με την παρουσία τους. Τα «μαρτούκια», εκτός από προμήνομα της άνοιξης, έχουν ως τελικό προορισμό τη μεταμόρφωσή τους σε πεταλούδες. Γι' αυτόν τον λόγο, εθεωρείτο μεγάλη αμαρτία κάποιος να κάνει κακό σε «μαρτούι». ⁶²⁸ Κάνοντάς του κακό, κατέστρεφε τον κύκλο ζωής της πεταλούδας που θα ομόρφαινε την ανοιξιιάτικη ύπαιθρο. Την ίδια περίοδο έφθαναν και τα χελιδόνια, τα οποία έκτιζαν φωλιές και γεννούσαν στους «ηλιακούς» των σπιτιών. Γι' αυτόν το λόγο θεωρούνταν επίσης ιερά ζώα και ήταν μεγάλη αμαρτία κάποιος να ρίξει τη φωλιά ή να παγιδεύσει και να σκοτώσει χελιδόνι. ⁶²⁹ Οι μανάδες έκαναν «μάρτη», κλωστή πλεγμένη με τρία χρώματα, στο χέρι ή στο δάκτυλο του παιδιού, για να μη μαυρίσει αλλά και για να μην το «κουτσουλάνε» τα χελιδόνια. ⁶³⁰

Τον ίδιο μήνα ξεκινούσε και νηστεία («Σαρακοστή») που θα ολοκληρωνόταν το Πάσχα. Η ημερομηνία δεν είναι σταθερή, αλλά πάντα η νηστεία της Σαρακοστής περιλαμβάνει ολόκληρο ή μέρος του μήνα Μαρτίου («λείπει ο Μάρτης που την Σαρακοστή;»)⁶³¹. Ξεκινούσε με την Κυριακή της Απόκρεω, κατά την οποία απέσυραν το κρέας από τη διατροφή, και συνέχιζε την Κυριακή της Τυρινής, όταν καταργούσαν και το αυγό και το γάλα από τη διατροφή τους. Το βράδυ της Κυριακής της Τυρινής, μάλιστα, ολοκληρωνόταν με το έθιμο της «δακκαννούρας» (βλ. 4.2.4.2.5.4). Το τελευταίο αρτύσιμο έδεσμα που έτρωγαν ήταν το αυγό. Αυτό «σφράγιζε» τη νηστεία, την οποία «αποσφράγιζε» το κόκκινο αυγό της Λαμπρής. Την επόμενη μέρα, την Καθαρά Δευτέρα, ξεκινούσε αυστηρή νηστεία. Την Καθαρά Δευτέρα συνήθιζαν οι κάτοικοι των κοινοτήτων να μαζεύονται στην ύπαιθρο και να γιορτάζουν, καταναλώνοντας νηστήσιμα τρόφιμα (ψωμί, ελιές, λαχανικά), καθώς και να σηκώνουν αετό («πετούν το πετάσι»). Στην Αγία Νάπα⁶³² και στο Παραλίμνι⁶³³ κατέφευγαν στους «βοράτους» (αοράτους), στο δάσος

⁶²⁷ Κυπριακό Κέντρο Περιβαλλοντικής Έρευνας και Ενημέρωσης: <http://kykpee.org> (ανακτήθηκε: 14/02/2019).

⁶²⁸ Ελένη Λυσή, 72 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν. 2016). Αντώνης Κατσαντώνης, 67 ετών, Δερύνεια (ημ. συν. 2017). Παναγιώτης Πλατής, 91 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017).

⁶²⁹ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

⁶³⁰ Ελένη Λυσή, 72 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν. 2016). Φλουρεντζού Πασχάλη, 74 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν. 2013). Τάσου Π. Γ., 2008, σ. 255.

⁶³¹ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Παναγιώτης Πλατής, 91 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017).

⁶³² Γρηγορία (Γληρορού) Γέρμου, 85 ετών, Αγία Νάπα (ημ.συν. 2016).

⁶³³ †Χριστίνα Τοφινή, 74 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν. 2016). Κυριακού Ττάκκα, 86 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν. 2017).

δηλαδή του Κάβο Γκρέκο, όπου υπήρχαν πολλά φυτά του είδους «*Juniperus phoenicea*». ⁶³⁴ Οι κάτοικοι της Δερύνειας προτιμούσαν την περιοχή όπου βρισκόταν το εξωκκλήσι της αγίας Μαρίνας ⁶³⁵ ενώ οι κάτοικοι της Σωτήρας πήγαιναν στο εξωκκλήσι του αγίου Αντωνίου. ⁶³⁶

Το τελευταίο δεκαήμερο του Μάρτη φύτευαν τα φασόλια, καθώς και τις συγκαλλιέργειες γύρω από το κολοκάσι (αγγούρια, κρεμμύδια, μπάμια, κλπ). ⁶³⁷

Απρίλιος («Απρίλης»): Ο Απρίλιος (ή ο Μάιος, αναλόγως) ήταν ο μήνας της Λαμπρής. Μια εβδομάδα πριν από τη Λαμπρή, ήταν η «γιορτή της Ελιάς» (Κυριακή των Βαΐων). Την Κυριακή των Βαΐων γινόταν μεγάλο πανηγύρι στον Άγιο Μέμωνα, κοινότητα ανάμεσα στη Δερύνεια και στο Βαρώσι. ⁶³⁸ Εκεί, εκτός από ζώα και είδη για το νοικοκυριό, όπως «αντζιά» (αγγεία), καλάθια, «χαρτζιά», «μαείρισες», κλπ., πωλούνταν επίσης άφθονα τυριά («τυρίν της φλαούνας») και αυγά για το επερχόμενο Πάσχα. ⁶³⁹ Ο Απρίλιος ήταν ο μήνας που οι νοικοκυρές ασχολούνταν με το καθάρισμα των σπιτιών και την ετοιμασία των αυγών και των αρτοσκευασμάτων για το Πάσχα. Ετοίμαζαν επίσης ένα αρνάκι για να το σφάζουν. ⁶⁴⁰

Όσον αφορά τις αγροτικές εργασίες, ο Απρίλης ήταν ο μήνας του «ξιχορτίσματος» (ξεβοτανίσματος) των καλλιεργειών, ενώ όσοι είχαν φυτέψει πρώιμα κηπευτικά ξεκινούσαν να τα κόβουν και να τα διαθέτουν στο εμπόριο. ⁶⁴¹

Μάιος («Μάης»): Την πρώτη μέρα του Μάη, του τελευταίου μήνα της άνοιξης, οι γυναίκες στόλιζαν τις εισόδους των σπιτιών με στεφάνια φτιαγμένα από λουλούδια της αυλής τους. Τον Μάιο απέφευγαν να παντρεύονται, ενώ όποιο

⁶³⁴ Ευθυμίου Ε., 2001, σ. 03.

⁶³⁵ Βίκτωρ Καραγιάννης, 65 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017). Νίκη Θεοδούλου, 74 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017).

⁶³⁶ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Φλουρεντζού Πασχάλη, 74 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2013).

⁶³⁷ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

⁶³⁸ Μετά την τουρκική εισβολή του 1974, το πανηγύρι αυτό ανέλαβε η κοινότητα της Σωτήρας, με την προϋπόθεση, όταν επιστρέψουν οι Ελληνοκύπριοι κάτοικοι πίσω στον Άγιο Μέμωνα, να επιστραφούν τα δικαιώματα ξανά στην κοινότητά τους.

⁶³⁹ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

⁶⁴⁰ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017). Παναγιώτης Πλατής, 91 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017).

⁶⁴¹ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Δημήτρης Μουσουόκης, 94 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2018). Λοΐζα Ευαγγέλου, 80 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2012).

παιδί γεννιόταν έλεγαν ότι είναι γαϊδούρι, διότι πίστευαν ότι τον Μάιο γεννιούνται τα γαϊδούρια.⁶⁴² Τον Μάιο συνήθως έπεφτε και η μεγάλη γιορτή του Αγίου Πνεύματος ή Πεντηκοστή («Δευτέρα του Κατακλυσμού»), κατά την οποία συνήθιζαν να καταβρέχουν ο ένας τον άλλο. Μια βδομάδα αργότερα, ήταν η Κυριακή των Αγίων Πάντων και την επόμενη μέρα ξεκινούσε η νηστεία των Αγίων Αποστόλων.

Μετά το Πάσχα, συνήθιζαν να κόβουν αγγούρια όψιμα (γύρω από το κολοκάσι) και εκρίζωναν τις πατάτες. Επίσης κατέφθαναν στα χωριά οι τεχνίτες που «αθκιακώνναν» τις «βουκάνες» (έβαζαν κοφτερά κομμάτια πυριτόλιθου στις δουκάνες) για να το επερχόμενο θέρος.⁶⁴³ Μετά το Πάσχα ξεκινούσε κι ο θερισμός. Όσοι είχαν χωράφια στη Μεσσαορία, ετοιμάζαν τις «καρρέττες» τους και κινούσαν.⁶⁴⁴

Ιούνιος («Πρωτογιούνης»): Τον Ιούνιο γιόρταζαν, στις 11 του μήνα, τον Απόστολο Βαρνάβα, στις 29 τους Αποστόλους Πέτρο και Παύλο, με μεγάλο πανηγύρι στο χωριό Αυγόρου, και στις 30 τους δώδεκα Αποστόλους. Στις 28 Ιουνίου, πριν από τις δύο μεγάλες αποστολικές εορτές, ολοκληρωνόταν και η βραχυχρόνια νηστεία των Αγίων Αποστόλων («πορτίν της παπαδιάς»)⁶⁴⁵ που άρχιζε αμέσως μετά την Κυριακή των Αγίων Πάντων.⁶⁴⁶

Τον Ιούνιο ολοκληρωνόταν ο θερισμός και ξεκινούσαν οι διαδικασίες του «αλωνέματος» και του ανεμίσματος. Επίσης άρχιζαν να κόβουν καρπούζια, πεπόνια, κ. ά. Οι βοσκοί ξεκινούσαν να «ξωτζιοιμίζουν» τα ζώα τους.⁶⁴⁷

Ιούλιος («Δευτερογιούνης»): Μεγάλη γιορτή ήταν της Αγίας Μαρίνας, προστάτιδας των βρεφών, στις 17 του μήνα. Τότε γινόταν μεγάλο πανηγύρι στη θαλάσσια περιοχή της Δερύνειας. Η γιορτή της Αγίας Μαρίνας συνήθως επισφράγιζε και το τέλος των εργασιών του αλωνίσματος. Έτσι, έκαναν μεγάλα

⁶⁴² Μηλίζα Παντελή, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Κώστας Σαρμάς, 55 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016)

⁶⁴³ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Φλουρεντζού Πασχάλη, 74 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν. 2013).

⁶⁴⁴ Πλατής Π. Ν., 1995, σ. 07-08.

⁶⁴⁵ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 257.

⁶⁴⁶ Οικονόμος Γεώργιος Ιωάννου, 89 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2018).

⁶⁴⁷ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Γεώργιος Χαραλάμπους, 77 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2016). Πανάος Κρεμμαστός, 92 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2018).

γλέντια με «οφτό κλέφτικο» στην παραθαλάσσια αυτή περιοχή, και κατέληγαν για μπάνια στη θάλασσα.⁶⁴⁸ Την Αγία Μαρίνα τιμούσαν μέχρι το 1910, και οι κάτοικοι της Σωτήρας και της Αγίας Νάπας. Κοντά στην εκκλησία της Αγίας Βαρβάρας, πίστευαν ότι παλαιότερα υπήρχε εξωκλήσι της Αγίας Μαρίνας. Για να την τιμήσουν λοιπόν, κάθε χρόνο, ο πατήρ Χαράλαμπος (ιερέας της Σωτήρας) τελούσε θεία λειτουργία (μέχρι το 1910), και ακολουθούσε γλέντι κάτω από τη «σουκαμνιά» (συκομουριά) που ήταν έξω από την εκκλησία.⁶⁴⁹

Επίσης, πολύ μεγάλη γιορτή ήταν του προφήτη Ηλία, στις 20 του μήνα. Τότε δεν υπήρχε ακόμη το αφιερωμένο στον Προφήτη Ηλία γραφικό εκκλησάκι που δεσπόζει στον Πρωταρά. Υπήρχε ένα μικρότερο εκκλησάκι στη θέση του, το οποίο αναφέρεται ότι κτίστηκε κατά την πρώτη δεκαετία του 20^{ου} αιώνα. Εκεί τελούσαν τη γιορτή του Αγίου με μεγάλο πανηγύρι, και οι πιστοί προσέτρεχαν για να προσκυνήσουν και να γιορτάσουν επίσης την ολοκλήρωση των εργασιών με τα δημητριακά, να ξεκουραστούν στη θάλασσα και να επιστρέψουν ξανά στις εργασίες τους.⁶⁵⁰

Τον Ιούλιο θέριζαν, αλώνευαν, καθάριζαν και εμπορεύονταν τα φασόλια. Από τα μέσα Ιουλίου μέχρι τα μέσα Αυγούστου γινόταν και το τσάπισμα του κολοकाσιού.⁶⁵¹

Αύγουστος («Άουστος»): Τον Αύγουστο, τελευταίο μήνα του καλοκαιριού, συχνά οργανωνόταν προσκύνημα από τις οικογένειες στο μοναστήρι του Αποστόλου

⁶⁴⁸ Πλατής Π. Ν., 1995, σ. 37-38. Γιώργος Καραγιάννης, 69 ετών, Δερύνεια (ημ. συν. : 2017).

⁶⁴⁹ «Το ερειπωμένο εξωκλήσι της Αγίας Μαρίνας βρίσκεται σε κοντινή απόσταση δυτικά του εξωκλήσιου της Αγίας Βαρβάρας. Σύμφωνα με προφορική παράδοση η Αγία οραμάτισε τη γριά Πιστόλενα να σκάψει στο χώρο του ναού για να βρει θησαυρό με τον όρο ότι δεν έπρεπε να το πει σε κανένα. Αυτή παρέβηκε την εντολή και το ανέφερε στον άντρα της. Όταν έσκαφαν στο σημείο που τους υπέδειξε η Αγία βρήκαν μόνο κάρβουνα. Υπήρχε μάλιστα και μία πέτρα με εγχάρακτο σταυρό όπου άναβαν καντήλι.... Μέχρι το 1910 ετελειτο θεία Λειτουργία ειδικά από τον π. Χαράλαμπο και στο τέλος της εκάοντο σε δεξίωση κάτω από την τεράστια συκομουριά και δίπλα στο τρεχούμενο νερό. Τη δεξίωση αυτή έκανε ο Ιάκωβος Πιστόλας.» (Ιωάννου Γ.& Χ. Χατζηχριστοδούλου, 2002, σ. 57).

⁶⁵⁰ Τσολάκης, Κ., 2003, σ. 61-62. Χαρικλού Μουτσουρή, 84 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2016). Μηλιζα Πάτσου, 82 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2014).

⁶⁵¹ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Χριστοφής Πατέρας, 79 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2017). Χρυστάλλα Συμεού, 82 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017).

Ανδρέα στην Καρπασία, για να εκπληρώσουν κάποιο τάμα ή να ευχαριστήσουν τον Άγιο, και να ξεκουραστούν από τις δουλειές.⁶⁵²

Μεγάλη γιορτή ήταν η Κοίμηση της Θεοτόκου, στις 15 Αυγούστου. Την ημέρα αυτή γινόταν πανηγύρι στο Λιοπέτρι, όπου μετέβαιναν πολλοί για διασκέδαση. Γιορτή γινόταν, την ίδια μέρα, και στο εξωκκλήσι της «Παναγιώτισσας» στο Παραλίμνι. Το εξωκκλήσι αυτό, που βρίσκεται ανάμεσα στο Παραλίμνι και στον Πρωταρά, κατακλυζόταν από κόσμο που γιόρταζε την Κοίμηση της Θεοτόκου, και ακολούθως κατέφευγε στους αγρούς για να γιορτάσει.⁶⁵³ Παρομοίως, στη Σωτήρα ο Δεκαπενταύγουστος γιορταζόταν στο εξωκκλήσι που ήταν αφιερωμένο στην Παναγία την Χορδακιώτισσα.⁶⁵⁴

Στις πρώτες δύο εβδομάδες του Αυγούστου τηρούσαν αυστηρή νηστεία, για να μπορέσουν να γιορτάσουν την Κοίμηση της Θεοτόκου. Οι μέρες αυτές θεωρούνταν κακές μέρες («κακαουσκιές») και χαρακτηριζόνταν από διάφορες προλήψεις. Δεν έπρεπε αυτές τις μέρες να κάνουν δουλειές, ενώ έπρεπε να προσέχουν από τις «ανεράες» (τι καλές γυναίκες) διότι θα τους έκαναν κακό. Επίσης, απέφευγαν να ζυμώσουν. Ήταν μια περίοδος που είχαν την ευκαιρία, μετά από τις κοπιαστικές εργασίες της χρονιάς και την ολοκλήρωση της προετοιμασίας των δημητριακών, να ξεκουραστούν και να ανακτήσουν δυνάμεις.⁶⁵⁵

Στις 6 Αυγούστου στη Σωτήρα γιόρταζαν τη Γιορτή του Σωτήρος Χριστού. Στιγνόταν πανηγύρι στην Εκκλησία του Χρυσσοώτηρος, στο κέντρο του χωριού. Από το προηγούμενο βράδυ, στη Σωτήρα έφταναν ξένοι από άλλα χωριά. Συχνά φιλοξενούνταν σε σπίτια στη Σωτήρα.⁶⁵⁶ Εκεί συνήθως στρώνονταν τραπέζια και έκαναν γλέντια. Επειδή, όμως, οι μέρες μεταξύ 1^{ης} και 14^{ης} Αυγούστου ήταν περίοδος νηστειών, τα τραπέζια περιλάμβαναν νηστήσιμα εδέσματα, όπως φασόλια γιαχνί, πατάτες βραστές και γιαχνί, λουβιά, κολοκυθάκια και κυρίως φασόλια κόκκινα «ξυδικιάν». Την ημέρα αυτή, η Εκκλησία επέτρεπε την

⁶⁵² Βίκτωρ Καραγιάννης, 65 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017). Γιώργος Καραγιάννης, 69 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017).

⁶⁵³ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 59.

⁶⁵⁴ Ιωάννου Γ. & Χ. Χατζηχριστοδούλου, 2002, σ. 41-45.

⁶⁵⁵ Βίκτωρ Καραγιάννης, 65 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017). Ελένη Παλουρτή, 79 ετών, Αυγόρου (ημ. συν.: 2018).

⁶⁵⁶ Βαγγέλης Ευαγγέλου, 94 ετών, Μαραθόβουνος (ημ. συν.: 2016). Αννού Ευαγγέλου, 89 ετών, Μαραθόβουνος (ημ. συν.: 2016).

κατανάλωση ψαριού. Παρόλα αυτά, το ψάρι την εποχή εκείνη δεν παρουσιαζόταν σε όλα τα τραπέζια. Αξίζει να αναφερθεί ακόμη ότι υπήρχε μια παράδοση που αφορούσε τη νύχτα της παραμονής του Χρυσσοσώτηρος. Σύμφωνα με αυτή, τη νύχτα της 5^{ης} προς 6^η Αυγούστου, ανοίγουν τα επουράνια και «φαίνεται επί θρόνου δόξης ο Χριστός». Εάν λοιπόν, κάποιος κατάφερνε να μείνει ξύπνιος όλη τη νύχτα και να δει το συγκεκριμένο φαινόμενο, ό,τι ζητούσε έμελλε να πραγματοποιηθεί.⁶⁵⁷

Γιορτάζαν επίσης τον Άγιο Φανούριο, στις 27 του μήνα. Την ημέρα αυτή, οι γυναίκες έφτιαχναν την «πίτταν τ'άη Φανούρη» για να τους βοηθήσει ο Άγιος να βρουν ό,τι είχαν χάσει, και για να βρουν σύζυγο οι ανύπαντρες κοπέλες. Στις 29 του μήνα τιμάται ο αποκεφαλισμός του Αγίου Ιωάννη του Πρόδρομου. Είναι ημέρα αυστηρής νηστείας.⁶⁵⁸

Τον Αύγουστο ξεκινούσαν τα «ασπρογιάσματα» των σπιτιών. Το «ασπρόγιασμα» έπρεπε να γίνει πριν από το πανηγύρι του χωριού, που θα έρχονταν οι ξένοι. Στη Σωτήρα ολοκληρωνόταν νωρίς, πριν από τις 6 του Αυγούστου. Στην Αγία Νάπα μπορούσε να τελειώσει και ένα μήνα αργότερα, πριν από τις 8 Σεπτεμβρίου (γιορτή της Παναγίας). Στο Παραλίμνι, όπου γιόρταζαν τον Άγιο Γεώργιο τον Σπόρο (3 Νοεμβρίου), και στη Δερύνεια, όπου γιόρταζαν την Παναγία (21 Νοεμβρίου), «ασπρόγιαζαν» πάλι νωρίς, από το καλοκαίρι, για να μην τους προλάβει ο χειμώνας και δεν μπορούν να βάψουν. Τον Αύγουστο φύτευαν πατάτες. Επίσης έφτιαχναν τραχανά και μάζευαν αλάτι.⁶⁵⁹

Σεπτέμβριος («Σεττέβρης»): Στις 2 Σεπτεμβρίου η Σωτήρα γιόρταζε τον Άγιο Μάμα με μικρή εμποροπανήγυρη (διατίθεντο κυρίως λουκουμάδες, μαχαλλεπί, κλπ.), και στις 8 του μήνα «το Γενέθλιον» της Παναγίας. Τότε γιόρταζε το Μοναστήρι της Αγίας Νάπας και γινόταν μεγάλο πανηγύρι στο χωριό, στο οποίο κατέφθαναν άτομα από τα γειτονικά χωριά για να προσκυνήσουν. Στις 14 του μήνα, που γιόρταζαν την «Ύψωση του Τιμίου Σταυρού», έπαιρναν από την

⁶⁵⁷ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου.

⁶⁵⁸ Χρυστάλλα Συμεού, 82 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017). Νίκη Θεοδούλου, 74 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017).

⁶⁵⁹ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Κυριακού Ττάκκα, 86 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν. 2017). Δημήτρης Λυσή, 70 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

Εκκλησία το αγίασμα, με το οποίο ζύμωναν το προζύμι για τα πρόσφορα και ευλογούσαν τον σπόρο (βλ. 4. 5. 1. 2. 4). Η «γιορτή του Σταυρού» ήταν μία από τις μεγαλύτερες στην Ορθοδοξία και ήταν αργία για όλες τις εργασίες. Μάλιστα έλεγαν: «Του Σταυρού μήτε τα πουλιά δεν ιχτίζουν φουλιάν».⁶⁶⁰

Στις 24 Σεπτεμβρίου γινόταν η μεγάλη γιορτή της Αγία Θέκλης. Οι κάτοικοι των Κοκκινοχωριών μαζεύονταν στο εξωκκλήσι και τιμούσαν την Αγία. Ακολούθως, συγκεντρώνονταν όλοι σε φιλικά χωράφια (τα χωράφια των κατοίκων της Σωτήρας βρίσκονταν κοντά στην εκκλησία), συνήθως όπου υπήρχαν «καλύφες» (βλ. 4. 1. 3), και διασκεδάζαν. Απέφευγαν να κάνουν το φαγοπότι κοντά στην Εκκλησία, διότι εκεί διαβιούσαν (μέχρι και τη δεκαετία του 1980) σε μια σπηλιά οι μοναχές που φρόντιζαν το ξωκκλήσι. Επειδή οι μοναχές δεν έτρωγαν κρέας, θεωρούσαν ασέβεια να στήνουν γλέντι με φαγοπότι μπροστά τους.⁶⁶¹ Με αυτή τη γιορτή, έκλειναν ουσιαστικά την θερινή περίοδο και έμπαιναν στη χειμερινή, αφού ακολουθούσε ο Οκτώβριος με τα πρωτοβρόχια.⁶⁶²

Ο Σεπτέμβριος, ο πρώτος μήνας του φθινοπώρου, αποτελούσε και την αρχή του κύκλου εργασιών στον αγροτροφικό τομέα. «Που του Σταυρού σταύρωσε τζαι εμπάσσω» (Από την ημέρα της Υψώσεως του Τιμίου Σταυρού μπες μέσα) έλεγαν.⁶⁶³ Κατά την περίοδο αυτή, ο καιρός γινόταν πιο δροσερός. Έτσι, ενώ τους θερινούς μήνες συνήθιζαν να κοιμούνται έξω από το σπίτι, στις αυλές και κυρίως στον ηλιακό, τον Σεπτέμβριο άρχιζαν να μεταφέρονται στο εσωτερικό του σπιτιού. Όσοι διέμεναν το καλοκαίρι στα χωράφια, λόγω των εργασιών, επέστρεφαν στα σπίτια τους. Επίσης, αφού είχαν ευλογήσει και τους σπόρους, ετοιμάζονταν να ξεκινήσουν την σπορά.⁶⁶⁴

⁶⁶⁰ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

⁶⁶¹ «Ήτουν να τους διά η μυρωκιά τζαι να τες κολάσουν» (Ελένη Λυσή, 72 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου, ημ. συν.: 2016).

⁶⁶² Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017). Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

⁶⁶³ Κυριακού Ττάκκα, 86 ετών, Παραλίτι (ημ. συν. 2017). Παντελής Χαραλάμπους, 72 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017). Αννεζού Ασοιώτη, 91 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2018).

⁶⁶⁴ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017). Παντελής Χαραλάμπους, 72 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

Πριν από τη σορά του σίτου, όμως, γινόταν η συντήρηση των οροφών («δώματα») των σπιτιών με την τοποθέτηση «κόννου». ⁶⁶⁵ Κατά το μήνα Σεπτέμβριο και στις αρχές Οκτωβρίου, ετοιμάζονταν για τη σφαγή του χοίρου. Οι νοικοκυρές αγόραζαν το αλάτι και φρόντιζαν επίσης να «γανώσουν» ⁶⁶⁶ το «χαρτζίν», τις «μαείρισες» και τις κουτάλες. ⁶⁶⁷

Επίσης, τον Σεπτέμβριο μάζευαν τα «δρουμπιά» και τα «μαζιά» που χρειάζονταν για το φούρνισμα τον χειμώνα, και τα αποθήκευαν στα σπίτια. Εκτός από τους πιο πάνω θάμνους, στα χρόνια της Αγγλοκρατίας είχαν εισαχθεί από την Αυστραλία στην Κύπρο, και καλλιεργήθηκαν στις πεδινές περιοχές οι ακακίες και οι ευκάλυπτοι. ⁶⁶⁸ Οι ευκάλυπτοι στα Κοκκινοχώρια αξιοποιήθηκαν κυρίως ως μέτρο αποξήρασης της λίμνης, αλλά και ως καύσιμη ύλη. Οι ακακίες καλλιεργήθηκαν κοντά στα δάση, αλλά και από ιδιώτες ως καύσιμη ύλη. Αναφέρεται ότι οι κάτοικοι των Κοκκινοχωριών έσπερναν τα χωράφια τους με σπόρους ακακίας και τα όργωναν για να έχουν διαθέσιμη ξυλεία για τον χειμώνα. ⁶⁶⁹

⁶⁶⁵ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Βίκτωρ Καραγιάννης, 65 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017).

⁶⁶⁶ Οι «μαείρισες» και το «χαρτζί» εξαιτίας της συνεχούς χρήσης μαύριζαν εσωτερικά. Τότε, τις έδιναν στον «μάντη» (καλαϊτζή) για να τις «γανώσει» ή «καλαώσει» (δηλαδή να τις επαλείψει εσωτερικά με καλάι). Συνήθως κατέφθαναν πλανόδιοι «μάντηδες» από μακριά. Οι «μάντηδες» ήταν θρησκευτική ομάδα Χριστιανών Ορθόδοξων Ρομά, που ζούσαν στη Λάρνακα. Κατοικούσε και ένας «μάντης» στο Παραλίμνι. Ο όρος «μάντης» διατηρήθηκε ως χαρακτηρισμός του καλαϊτζή. Η σύζυγός του ονομαζόταν «μαντού». Η διαδικασία του γανώματος περιγράφεται ως εξής: «*Πρώτα παίρνουν τα αντζιά και τα τρίβουν καλά με σκουρκάν για να καθαρίσουν (σκουρκά= σκουριά που την παίρνουν από τους κωμοδρόμους και είναι υπολείμματα από το καμένο πετροκάρβουνο που το χρησιμοποιούν για να λειώνουν τα σίδερα. Αυτό το υλικό το παίρνουν και το κοπανίζουν και γίνεται μικρά μικρά κομματάκια). Αν δεν έχουν σκουρκάν, τότε παίρνουν βαρυνημένα πλιθάρια από τα εσωτερικά τοιχώματα των καμινιών και ψήνουν πήλινα δοχεία. Σε μερικά σημεία του καμινιού όταν η θερμοκρασία ανέβει πολύ, π.χ. 1300° τότε το πλιθάρι βαρυνήνεται, γίνεται σχεδόν μαύρο και πέφτει. Αυτό το παίρνουν, το κοπανίζουν και γίνεται μικρά μικρά κομματάκια. Αν δεν έχουν ούτε βαρυνημένο πλιθάρι, τότε χρησιμοποιούν εν ανάγκη άμμο. Μετά αφού καθαρίσει καλά η μαείρισα με ένα από τα πιο πάνω υλικά, τότε τη βάζουν σε αναμμένα κάρβουνα για να βράσει. Τα κάρβουνα τα ανάβουν με το λεγόμενο φουσάνι. Αυτό σήμερα είναι ένας χειροκίνητος έλικας που παράγει αέρα και ο παραγόμενος αέρας διοχετεύεται μ' ένα σωλήνα στα κάρβουνα για να διατηρούνται αναμμένα. Πιο παλιά αντί για έλικα είχαν ένα δερμάτινο ασκό του οποίου το στόμιο ήταν ενωμένο με το σωλήνα που αναφέραμε πιο πάνω. Στις δύο εξωτερικές πλευρές του ασκού υπήρχαν στερεωμένα δύο σανίδια. Όταν κινούσαν τα σανίδια προς τα έξω, ο ασκός γέμιζε αέρα και όταν τα πίεζαν προς τα μέσα ο αέρας διοχετευόταν από τον σωλήνα στα κάρβουνα. Αφού έβραζε καλά η μαείρισα πάνω στα κάρβουνα την έπαιρναν με μία μεγάλη λαβίδα και την κρατούσαν πάνω από τη φωτιά. Αμέσως πετούσαν πάνω στα τοιχώματά της το νησιαστήρι (= [χλωριούχο αμμώνιο] κάτι σαν αλάτι που μόλις ερχόταν σε επαφή με τη μαείρισα έβγαζε κάτι σαν καπνό. Το νησιατήρι ήταν απαραίτητο για να κολλά το καλάιν»). Μετά έριχναν μέσα στη μαείρισα ένα κομμάτι καλάιν. Μόλις το έριχναν έλιωνε και με ένα χοντρό βαμβάκι το άπλωναν στα τοιχώματα. (Γιαννούκος Σ. Δ., 1981, σ. 86).*

⁶⁶⁷ Γιαννούκος ΠΙΑΝΝΟΥΚΟΣ Σ. Δ., 1990, σ. 102.

⁶⁶⁸ Hutchins D. E., 1909, p. 13.

⁶⁶⁹ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Βίκτωρ Καραγιάννης, 65 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017). †Αντώνης (Νάκης Τσόκκος), 59 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν. 2011).

Οκτώβριος («Οχτώβρης»): Στις 6 Οκτωβρίου τιμούσαν τον Άγιο Κενδέα («ἄης Τζιενγκιάς») στο Αυγόρου, όπου γινόταν μεγάλο πανηγύρι. Από το πανηγύρι προμηθεύονταν μικρά γουρουνάκια που θα εκτρέφανε για να τα σφάζουν ένα χρόνο αργότερα. Στο ίδιο πανηγύρι έφθαναν έμποροι από διάφορες περιοχές της Κύπρου, και οι ντόπιοι είχαν την ευκαιρία να προμηθευτούν φακές, λουβάνα και άλλα προϊόντα, καθώς και ζώα.⁶⁷⁰

Τον Οκτώβριο επίσης, γινόταν το πανηγύρι του Αγίου Λουκά στην Αμμοχώστο (18 Οκτωβρίου), το οποίο περιλάμβανε μεγάλη ζωοπανήγυρη. Συχνά προμηθεύονταν από αυτό το πανηγύρι μικρά γουρούνια.⁶⁷¹

Τον ίδιο μήνα σφάζονταν τα γουρούνια που είχαν αγοραστεί την προηγούμενη χρονιά και είχαν εκτραφεί και παχύνει. Τότε ξεκινούσαν και τις διαδικασίες της σποράς των δημητριακών και των νομευτικών φυτών. Ο Οκτώβριος ήταν ο μήνας που ωρίμαζαν τα ρόδια. Έπρεπε λοιπόν να κοπούν και να δοθούν στο εμπόριο. Τον Οκτώβριο επίσης έβγαζαν το κολοκάσι⁶⁷² και έσπερναν τους «φαρράδες» (κριθάρι), με τα πρωτοβρόχια.⁶⁷³

Νοέμβριος («Νιόβρης»): Ο μήνας Νοέμβριος ήταν ο μήνας του Σπόρου. Γι' αυτόν τον λόγο και στις 3 του μήνα στο Παραλίμνι γιόρταζε η Εκκλησία του Αγίου Γεωργίου του Σπόρου. Κατά τη γιορτή αυτή, ευλογούσαν τους σπόρους των δημητριακών, κυρίως σιταριού, και ξεκινούσε η σπορά.⁶⁷⁴ Μάλιστα έλεγαν: «*Χωράφιν του Νιόβρη πκιον τζι αν το βρεις*»⁶⁷⁵ και άλλες παροιμίες για να δείξουν τη σημασία του μήνα Νοεμβρίου για τη σπορά (βλ. 4. 5. 1. 2. 3).

Από τις 15 Νοεμβρίου ξεκινούσε η νηστεία, η οποία προετοιμάζε τους Ορθόδοξους Χριστιανούς για τα Χριστούγεννα. Τότε νήστευαν από κρέας, γαλακτοκομικά προϊόντα και αυγά. Στις 21 Νοεμβρίου γιόρταζαν τα Εισόδια της Θεοτόκου.

⁶⁷⁰ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Δέσποινα Ξόδια, 82 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2015). Αντρούλλα Δημητρίου, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2018). Μαρούλλα Μουζουρή, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2015).

⁶⁷¹ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017). Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Βίκτωρ Καραγιάννης, 65 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017)..

⁶⁷² Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου.

⁶⁷³ Πλατής Π. Ν., 1995, σ. 09. Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

⁶⁷⁴ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 83. Γεώργιος Χατζημιχαήλ, 62 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2018). Μαρούλλα Μουζουρή, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2015).

⁶⁷⁵ Νίκη Θεοδούλου, 74 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017).

Πολύ μεγάλη ήταν η γιορτή του Αποστόλου Ανδρέα στις 30 Νοεμβρίου. Τότε κάποιοι πήγαιναν στο Μοναστήρι του Αγίου στην Καρπασία για να τον τιμήσουν. Ήταν όμως μικρός ο αριθμός των ατόμων που τιμούσαν τον Άγιο στη γιορτή του, διότι ήταν περίοδος σποράς. Προτιμούσαν να επισκεφθούν το μοναστήρι τον Αύγουστο.

Τον Νοέμβριο εκρίζωναν ακόμη τις πατάτες που είχαν φυτέψει τον Αύγουστο.⁶⁷⁶

Δεκέμβριος («Δετζιέβρης»): Ο Δεκέμβριος, ο πρώτος μήνας του χειμώνα, σηματοδοτείται με μεγάλες θρησκευτικές γιορτές για την Ορθοδοξία και για τα Κοκκινοχώρια ειδικότερα. Στις 4 του μήνα γιόρταζαν την Αγία Βαρβάρα. Το εξωκκλήσι της Αγίας Βαρβάρας, ανάμεσα στη Σωτήρα και στην Αγία Νάπα, πλημμύριζε με κόσμο. Οι «γιορτάρηδες» (εορτάζοντες) ήταν συνήθως οι κάτοχοι των γεωργικών εκτάσεων γύρω από την εκκλησία, οι οποίοι προέρχονταν τόσο από τη Σωτήρα, όσο και από την Αγία Νάπα. Αυτοί έφερναν το προηγούμενο βράδυ στον εσπερινό κόλλυβα και πρόσφορο, και το πρωί στη Θεία Λειτουργία προσέφεραν «πίττες» και κόλλυβα (βλ. 4. 5. 1. 2. 4). Μόλις τελείωνε η Θεία Λειτουργία, και αφού έκοβαν και μοίραζαν την «πίττα» μαζί με τα κόλλυβα, οι «γιορτάρηδες» στέκονταν σε σειρά στην είσοδο της εκκλησίας και κερνούσαν τους παρευρισκόμενους. Κρατούσαν οι άνδρες ένα «νεροκόλοκο κρασί» και οι γυναίκες τους ένα δίσκο (συνήθως ασημένιο) γεμάτο με «κουκκουρούκια» (παξιμαδάκια) και κερνούσαν τους παρευρισκόμενους, οι οποίοι τους εύχονταν «στην υγεία σου τζαι η χάρη της (Αγίας Βαρβάρας) να μας ισιέπει». Ακολούθως, οι «γιορτάρηδες» παρέθεταν γεύμα («εκάμναν τραπέζιν») στους ιερείς και λίγους φίλους, στο πίσω μέρος της εκκλησίας.⁶⁷⁷ Το γεύμα ξεκινούσε με την ευλογία του ιερέα, ο οποίος έπνε στην υγεία των εορταζόντων και μετά σήκωναν όλοι τα ποτήρια και έλεγαν «ευλογείτε!» στον ιερέα, και ένας ένας εύχονταν στους εορτάζοντες «καλήν υγείαν». Κατά το γεύμα συνήθιζαν το «τσιάττισμα» και τις ευχές.⁶⁷⁸

⁶⁷⁶ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). †Μιχάλης (Σιάλος) Ματσοόκας, 78 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν. 2014).

⁶⁷⁷ «τζειμές το κάτσιμον» (Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα).

⁶⁷⁸ Αντζιελού Αδάμου-Γιαννή, 87 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν. 2018). Δέσποινα Ξύδια, 82 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2015).

Ακολουθούσαν η γιορτή του Αγίου Σάββα, στις 5 του μήνα, και η γιορτή του Αγίου Νικολάου στις 6 Δεκεμβρίου. Σημαντική γιορτή ήταν επίσης η γιορτή του Αγίου Σπυρίδωνα («τ' άη Σπυρι(δ)ώνου») στις 12 του μήνα, η οποία ήταν αυστηρή αργία. Μάλιστα, πίστευαν πως, εάν έκαναν κάποια δουλειά, αυτή θα αποτύγχανε.⁶⁷⁹ Στις 16 του μήνα γιόρταζαν τον Άγιο Μόδεστο, και γινόταν μεγάλο πανηγύρι στη Δερύνεια. Εκεί εμπορεύονταν ζώα (κυρίως μικρά γουρουνάκια) και άλλα προϊόντα.⁶⁸⁰ Ακολουθούσαν τα Χριστούγεννα στις 25 Δεκεμβρίου. Τότε τελείωνε η νηστεία και έτρωγαν ξανά κρέας (κοτόπουλο ή αρνί).

Τον Δεκέμβριο συνεχιζόταν η σοπορά των δημητριακών. Μάλιστα έλεγαν το εξής: «*Επέρασεν τ' άη Βασιλιού, με ισπείρεις κιρτάριν, επέρασεν τ' άη Αντωνιού μεν ισπείρεις σιτάριν*».⁶⁸¹

4. 3. 4. Στοιχεία Μετεωρολογίας

Ο καιρός και οι εναλλαγές του επηρεάζουν άμεσα τις εργασίες του πρωτογενούς τομέα, στον οποίο στηριζόταν η οικονομία των Κοκκινοχωριών. Γι' αυτόν τον λόγο, παρατηρώντας και συχετίζοντας τα καιρικά φαινόμενα με διάφορα άλλα χαρακτηριστικά, είτε αστρολογικά είτε της καθημερινότητάς τους, βρήκαν διάφορους τρόπους να προβλέπουν τις αλλαγές στο καιρό και να προγραμματίζουν και να οργανώνουν τις εργασίες τους. Έλεγαν άλλωστε: «*Δεν σου κλουθά ο τζαιρός; Κλούθα του εσού*»⁶⁸².

Υπήρχαν και κάποια άτομα που είχαν εντυπώσει στη μελέτη των καιρικών φαινομένων και έκαναν προβλέψεις. Κάποιες φορές έπεφταν μέσα και κάποιες όχι. Αυτοί, συνήθως παρατηρώντας κάποια καιρικά φαινόμενα, προέβλεπαν τον καιρό για την επόμενη χρονιά, από τα «μηναλλάγια». Τα «μηναλλάγια» ήταν δύο φορές: το «μηναλλάιν τ' Αούστου» και το «μηναλλάιν τ' άη Λία» (19-20 Ιουλίου). Με τα «μηναλλάγια» ασχολήθηκαν τόσο στην περιοχή των

⁶⁷⁹ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017). Δέσποινα Ξύδια, 82 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2015). Μηλού Χατζηλιασή, 76 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2016).

⁶⁸⁰ Πλατής Π. Ν., 1995, σ. 93. Μάρκος Ελευθερίου, 61 ετών, Φρέναρος (ημ. συν.: 2015). Χρυσή Σιάκκα, 58 ετών, Φρέναρος (ημ. συν.: 2015). Παναγιώτης Πλατής, 91 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017).

⁶⁸¹ Μηλού Χατζηλιασή, 76 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2016).

⁶⁸² Τσολάκης Κ., 2003, σ. 400.

Κοκκινοχωριών, όσο και στην ευρύτερη περιοχή της Κύπρου και της Μεσογείου γενικότερα.⁶⁸³

Το «μηναλλάιν τ' Αούστου»

Τα «μηναλλάγια» ξεκινούσαν από την πρώτη μέρα του μηνός Αυγούστου. Από την πρώτη μέχρι τις 3 Αυγούστου ήταν τα «μηναλλάγια» για τον Αύγουστο, για αυτό υπήρχε και η φράση «*Άουστον τζι απ' Άουστον τζαι πάλε αρκές τ' Αούστου*». Στις τέσσερις του μήνα προέβλεπαν τον καιρό για τον Σεπτέμβριο, στις πέντε για τον Οκτώβρη, κ.ο.κ. μέχρι τις 14⁶⁸⁴ του μήνα, που προέβλεπαν τον καιρό για όλη τη χρονιά.⁶⁸⁵ Τις ημέρες που διαρκούσαν τα «μηναλλάγια», οι ειδικοί παρατηρούσαν την ομίχλη και τα σύννεφα, πρωί, μεσημέρι και απόγευμα. Το κάθε μέρος της ημέρας αντιστοιχούσε σε ένα δεκαήμερο του μήνα. Οι μελετητές του καιρού είχαν καταλήξει στο συμπέρασμα ότι «*Άμα εν νοδκιές τα μηναλλάγια, ο γρόνος εμ πίσω*» (δηλαδή εάν την περίοδο που παρατηρούνται τα «μηναλλάγια» έχει υγρασία, τότε η βροχόπτωση θα είναι περιορισμένη) και «*Το μηναλλάιν που σιει συννεφκιές, εν να βρέσει*» (δηλαδή εάν την περίοδο που παρατηρούνται τα «μηναλλάγια», η μέρα που αντιστοιχεί σε κάποιο μήνα είναι συννεφιασμένη, τότε ο μήνας αυτός θα είναι βροχερός).⁶⁸⁶

«Το μηναλλάιν τ' άη Λία»

Πίστευαν ότι, εάν είχε υγρασία («νοτιά») το βράδυ της 19^{ης} προς την 20^η Ιουλίου, θα ήταν καλοχρονιά («*Άμα τ' άη Ηλία εν νοδκιές, ο γρόνος εν ναυ καλός*»). Την υγρασία την παρατηρούσαν με διάφορους τρόπους, όπως με το άπλωμα φύλλων συκιάς πάνω στο «δώμα» των σπιτιών, καθώς και με άλλα προϊόντα. Κάποιοι τοποθετούσαν την «αλωνόβερκα» πάνω στο «μάλαμα» και έλεγαν: «*Άμα η*

⁶⁸³ Στον ελλαδικό χώρο ονομάζονταν και μερομήνια ή καταμηνάτα (Βίγκλας Π., Μέρος Α', 2007, σ. 12). Παντελής Χαραλάμπους, 72 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

⁶⁸⁴ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 259. Παντελής Χαραλάμπους, 72 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

⁶⁸⁵ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 354. Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 259.

⁶⁸⁶ Παντελής Χαραλάμπους, 72 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017). Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 259.

αλωνόβεργκα πον πας το μάλαμαν νοδκιαστέι τη νύχτα του Προφήτη Ηλία, ο γρόνος εν ναυ καλός». ⁶⁸⁷

Η πρόγνωση του καιρού γινόταν και με την παρατήρηση διαφόρων φαινομένων και χαρακτηριστικών της φύσης:

Προγνωστικά από το φεγγάρι

«Του νήλιου τζιόκλος άνεμος, τζαι του φεγγαρκού νερά»⁶⁸⁸: Άμα γύρω από τον ήλιο υπάρχει κύκλος, που τον σχηματίζουν τα σύννεφα, θα έχει ανέμους και άμα έχει γύρω από το φεγγάρι κύκλο, που τον σχηματίζουν τα σύννεφα, θα έχει βροχές.⁶⁸⁹

«Άμαν έσειε τζιόκλον το φεγγάριν, ύστερα που τρεις ημέρες βρέσει»⁶⁹⁰: Όταν υπάρχει κύκλος γύρω από το φεγγάρι, σε τρεις μέρες θα έχει βροχές.

«Άμα μπει το νέο φεγγάρι τζαι βρέσει, εν να χει βροσιήν ούλλον το φεγγάριν»⁶⁹¹: Αν όταν θα μπει το φεγγάρι ο καιρός είναι βροχερός, τότε θα συνεχίσει βροχερός όλο το φεγγάρι.⁶⁹²

«Αν το φεγγάρι εν γυρισμένο στο βορκά έχει αστοσιά (ξηρασία), αν εν γυρισμένο στο νότο έχει νερά (βροχή)»⁶⁹³.

Προγνωστικά από τον ήλιο

«Άμαν καύκει ο ήλιος τον σειμώνα, σε δυο-τρεις μέρες εν να χουμειν νερά»⁶⁹⁴

⁶⁸⁷ Παντελής Χαραλάμπους, 72 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

⁶⁸⁸ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

⁶⁸⁹ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 252.

⁶⁹⁰ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 394.

⁶⁹¹ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

⁶⁹² Τσολάκης, 2003, σ. 354.

⁶⁹³ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

⁶⁹⁴ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

Προγνώστικά από το ουράνιο τόξο («ζωνάρι»)

«Εφάνην το πρωί ζωνάρι, ζέξε λάμνε στο ζευκάρι,

Εφάνην το δείλις ζωνάρι, κόψε τα ζευλοράμματα τζι έμπα στο σιερωνάρι»⁶⁹⁵

ή

«Άμαν δεις το πρωίν ζωνάριν ζέξε τζαι λάμνε στο ζευκάριν

Άμνα δεις το δείλις ζωνάριν πόζεξε τζαι λάμνε στ' ασιελωνάριν».⁶⁹⁶

Αν εμφανιστεί το πρωί ουράνιο τόξο, τότε θα είναι ηλιόλουστη η μέρα, οπότε μπορείς να πας να οργώσεις το χωράφι. Αν εμφανιστεί το απόγευμα, τότε θα βρέξει πολύ σύντομα, μην ξοδέψεις χρόνο να λύσεις τα «ζευλοράμματα», κόψε τα και τρέξε γρήγορα στο «ασιερωνάρι» να προστατεύσεις και τα ζώα και τον εαυτό σου από τις βροχές.⁶⁹⁷

Προγνώστικά από τα σύννεφα

«Άμα κοσινίζει ο ουρανός δεν έχει νερά, εν αστοσιά»⁶⁹⁸

«Όταν έχει καλοήρους (σύννεφα) στην ανατολή, έχει νερά»⁶⁹⁹

Προγνώστικά από τη βροχή

«Άμα κάμνονν τα νερά καντήλες σαν πέφτουν μες τες λάντες, εν να σιει τζι άλλα νερά».⁷⁰⁰

Προγνώστικά από τα ζώα

«Άμαν οι στρόφοι λούνουνται μες τες λάντες, έχει νερά»⁷⁰¹

⁶⁹⁵ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Τσολάκης Κ., 2003, σ. 395.

⁶⁹⁶ Πλατής Π. Ν., 1992, σ. 03.

⁶⁹⁷ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 252.

⁶⁹⁸ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

⁶⁹⁹ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

⁷⁰⁰ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

«*Άμαν κλαιν οι κοράζινοι έχει νερά πολλά*»⁷⁰²

«*Άμαν έρτουν οι γερανοί τα νερά εν κοντά*»⁷⁰³

«*Άμαν κλαιν οι όδρακες (βάτραχοι) αλλάσσει ο τζαιρός*»⁷⁰⁴

Προγνωστικά από την τοποθεσία

«*Κλαίει ο Μακρόνησος τζι εν να βρέξει*»⁷⁰⁵: ο καλύτερος προάγγελος βροχής για την ίδια ή την επόμενη μέρα ήταν το «κλάμα» του Μακρόνησου (θαλάσσια περιοχή Αγίας Νάπας).⁷⁰⁶ Το κλάμα ήταν ένα «μουγκρητό» που ακουγόταν από τη θάλασσα. Ο ήχος του έφτανε μέχρι τη Μεσαορία.⁷⁰⁷

«*Κλαίει η Κατσαρκά τζι εν να βρέξει*»⁷⁰⁸: παρόμοια με το πιο πάνω, στην Αγία Νάπα έλεγαν επίσης και για την περιοχή της Κατσαρκάς, που βρισκόταν εντός των ορίων του χωριού τους. Μάλιστα, η Κατσαρκά δεν ήταν τόσο «συνεπής», όσο ο Μακρόνησος, και δεν έφερνε πάντα βροχές μετά το κλάμα της. Τότε συνήθιζαν να λένε: «*Εν ψέντισσα η Κατσαρκά*» ή «*Εγέλασεν μας η Κατσαρκά*».⁷⁰⁹

«*Έστραψεν η Αγιάνναπα, έρκουνται κατάμματα*»⁷¹⁰: Εάν αστράφτει στην Αγία Νάπα, τα νερά έρχονται κατά πάνω μας.

«*Εαν στράφει η Τζιυρκά (Κυθρέα), έχει νερά*»⁷¹¹: Εάν αστράφτει στην περιοχή της Κυθρέας, θα βρέξει.

«*Εάν αστράφει ο Άης Αντώνης έχει νερά*»⁷¹²: Εάν αστράφτει στην περιοχή του Αγίου Αντωνίου (Σωτήρα), θα βρέξει.

⁷⁰¹ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016) .

⁷⁰² Μαργαρίτα Χατζηλιασή, 73 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2014).

⁷⁰³ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 394.

⁷⁰⁴ Ελένη Λυση, 72 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν. 2016)

⁷⁰⁵ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Τσολάκης, 2003, σ. 354.

⁷⁰⁶ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 354.

⁷⁰⁷ Υπάρχουν αναφορές ότι το άκουγαν στην Αχερίτου, τη Μουσουλίτα, κ.ά. (Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου, ημ. συν.: 2016).

⁷⁰⁸ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

⁷⁰⁹ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

⁷¹⁰ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

⁷¹¹ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 354. Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

⁷¹² Τσολάκης Κ., 2003, σ. 354.

«Αν γιωρκήσει η Μεσαρκά τρώσιν μάνες τζαι παιδικιά,

Αν γιωρκήσει η Πάφου, πιας τα ρούχα σου τζαι χάθου»⁷¹³

Προγνωστικά με βάση τις γιορτές του έτους

«Ότι αέρας φυσά τα Κάλαντα, φυσά ούλον τον γρόνον»⁷¹⁴

«Που τ' άη Αντωνιού τζαι τζει, ομπρός νερά τζαι ταπισόν χώματα».⁷¹⁵

«Άμαν η Λαμπρή εν πίσω, ο τζαιρός εν όφιμος»⁷¹⁶

«Αν μεν περάσει του Κατακλυσμού δεν καλοτζαιρεύκει»⁷¹⁷

«Βορκάς της Αγιάς Μαρίνας, νέφη του Προφήτη Ηλία: Ο γρόνος εν ναν καλός»⁷¹⁸

«Άμα στες δεκαπέντε τ' Αούστου τζαι στες οχτώ του Σεπτεβρη φυσά ποξυλότζαιρος, ο σειμώνας εν ναν καλός»⁷¹⁹

«Που του Σταυρού σταύρωσε τζι έμπα έσσω»⁷²⁰

«Ως τα Νικολοβάρβαρα οι τοίσιои βράζουν, που τα Νικολοβάρβαρα τζαι τζει οι τοίσιои φκάλλουν»⁷²¹

Προγνωστικά βάση του μήνα του έτους

«Αν με ριάσεις τον Γεννάρη, εν γελάς τον Μάρτη»⁷²²

«Από Μάρτην καλοτζαιρίν ή Από Μαρτιού καλοτζαιρικού τζι' απ ' Άουστον σειμώναν.»⁷²³

⁷¹³ Πλατής Π. Ν., 1992, σ. 3.

⁷¹⁴ Παντελής Χαραλάμπους, 72 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

⁷¹⁵ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

⁷¹⁶ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 394.

⁷¹⁷ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 394.

⁷¹⁸ Παντελής Χαραλάμπους, 72 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

⁷¹⁹ Παντελής Χαραλάμπους, 72 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

⁷²⁰ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Παντελής Χαραλάμπους, 72 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017). Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

⁷²¹ Παντελής Χαραλάμπους, 72 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017). Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

⁷²² Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

«Τον Μάρτην ομπρός νερά τζαι πίσω χώματα»⁷²⁴

«Τον Μάρτην η νύχτα εφόφησεν τον γάδαρον τζι η μέρα εβρώμισέν το»⁷²⁵

«Αν κάμει ο Μάρτης δκο νερά τζι ο Απρίλης άλλον έναν, κόμα αν δώξει τζαι του Μα τζαι μιλλοπιχαΐσει, τότε να δεις την Μεσαρκά σιτάριν να γιωρκήσει»⁷²⁶

«Νοτοβολιές τον Άουστον, εν καλογρονιά»⁷²⁷

«Αν βρέξει ο Οκτώβρης πούλε σιτάριν τζαι γόραζε βοούδκια.Αν βκει ο Οκτώβρης όφτζαιρος, πούλε βοούδκια τζαι γόραζε σιτάριν»⁷²⁸

«Άμαν πει ο Οκτώβρης, ανάγκην του Μάρτη εν έσει»⁷²⁹

«Άμα σιονίσει ο Οκτώβρης, πούληννε βοούκια τζι βόραζε σιτάριν».⁷³⁰

«Αν μεν κάμει ο πλάστης μου βροσιήν μες τον Δετζέβρην, τζι ας κάμει ο Μάρτης μανιχά, να δω αν φας αλεύριν»⁷³¹

4.3.5. Συμπεράσματα

Συνοψίζοντας τα πιο πάνω, όπως συνέβαινε σε όλες τις προβιομηχανικές αγροτικές κοινωνίες, οι άνθρωποι παρατηρούσαν διάφορα φυσικά φαινόμενα για να οργανώσουν, αλλά και να ελέγξουν την πορεία τόσο της ημερήσιας όσο και της ετήσιας ροής των εργασιών τους. Τόσο ο ημερήσιος, όσο και ο ετήσιος κύκλος εργασιών, δεν διέφεραν από εκείνους άλλων αγροτικών κοινωνιών της Μεσογείου. Προσαρμόζονταν, όμως, ανάλογα με τις ανάγκες των τοπικών καλλιεργειών, ιδιαίτερα των δημητριακών. Ο ετήσιος κύκλος ξεκινούσε το φθινόπωρο με την επιστροφή των βοσκών με τα ζώα στο σπίτι και τις προετοιμασίες για τον χειμώνα. Ακολουθούσε η σπορά των δημητριακών, και στο

⁷²³ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 253. Πλατής Π. Ν., 1992, σ. 04.

⁷²⁴ Πλατής Π. Ν., 1992, σ. 09.

⁷²⁵ Πλατής Π. Ν., 1992, σ. 09.

⁷²⁶ Πλατής Π. Ν., 1992, σ. 03.

⁷²⁷ Παντελής Χαραλάμπους, 72 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

⁷²⁸ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

⁷²⁹ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

⁷³⁰ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

⁷³¹ Ελένη Λυσή, 72 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν. 2016). Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν. 2015).

διάστημα μέχρι να ωριμάσουν, οι γεωργοί καταπιάνονταν με διάφορες άλλες καλλιέργειες. Ο κύκλος ολοκληρωνόταν με τον θερισμό, το αλώνισμα, το ανέμισμα και την αποθήκευση των καρπών. Αυτός ήταν και ο λόγος που επισκέπτονταν το Μοναστήρι του Αποστόλου Ανδρέα τον Αύγουστο, όταν είχαν πλέον ολοκληρώσει τις σχετικές με τα δημητριακά εργασίες τους. Ανήμερα της γιορτής του, ήταν δύσκολο το ταξίδι του προσκονήματος, διότι ήταν η εποχή που έσπερναν τα δημητριακά, κυρίως το σιτάρι.

Οι κάτοικοι των Κοκκινοχωριών, όπως γενικότερα οι αγρότες της Κύπρου, ζούσαν σε άμεση σχέση με τη φύση, παρακολουθούσαν τον κύκλο των εποχών με την αντίστοιχη πορεία των καλλιεργειών, και σ' αυτόν προσάρμοζαν τον κύκλο της δικής τους καθημερινής ζωής, σύμφωνα με τις ανάγκες της γεωργικής παραγωγής. Προκειμένου να ευοδωθούν οι σοδειές, προσπαθούσαν να προβλέψουν τις καιρικές συνθήκες, παρατηρούσαν τους αστερισμούς, αναζητούσαν εμπειρικά σημάδια, και ζητούσαν τη βοήθεια του Θεού και των αγίων-προστατών σπαρτών ή ζώων. Μέσα στον κύκλο του χρόνου, οι γιορτές και τα πανηγύρια αποτελούσαν οάσεις. Τα πανηγύρια δεν είχαν μόνο θρησκευτικό χαρακτήρα, αλλά προσέφεραν επιπλέον ευκαιρίες για εμπορικές συναλλαγές, και κοινωνική συναναστροφή.

4. 4. Τύποι Αγροτροφικών Τοπίων

Στην παρούσα ενότητα παρουσιάζονται τα χαρακτηριστικά των αγροτροφικών τοπίων των Κοκκινοχωριών με βάση τον ορισμό της T. Terkenli.⁷³² Στα επόμενα κεφάλαια περιγράφονται αναλυτικά τόσο τα λειτουργικά, όσο και τα συμβολικά χαρακτηριστικά τους. Στο παρόν κεφάλαιο επιχειρείται ένας σύντομος προσδιορισμός και τυπολογική κατάταξη των αγροτροφικών πολιτισμικών τοπίων στην περιοχή των Κοκκινοχωριών, με κύρια στοιχεία διάκρισης τα οπτικά χαρακτηριστικά τους.

Για λειτουργικούς σκοπούς, τα αγροτροφικά τοπία ορίζονται με βάση τη χρήση των γαιών. Σύμφωνα με τον Α. Κίζο, με βάση τις χρήσεις γης, διακρίνονται τρεις γενικοί τύποι αγροτικών τοπίων, τα γεωργικά, τα κτηνοτροφικά και τα φυσικά τοπία.⁷³³ Αυτοί οι τύποι τοπίων αφορούσαν τις ακατοίκητες περιοχές, διότι στις κατοικημένες περιοχές (οικισμούς) διακρίνονταν και πάλι με βάση τη μορφή και τη λειτουργικότητα της κατοικίας.

Τα γεωργικά τοπία είναι αυτά στα οποία ασκούνται γεωργικές δραστηριότητες φυτικής παραγωγής. Μεταξύ τους διακρίνονται σε κατηγορίες με βάση τις καλλιέργειες. Χαρακτηρίζονταν κυρίως από αροτραίες καλλιέργειες και περιορισμένα από μόνιμες καλλιέργειες (δενδρώνες). Οι αροτραίες καλλιέργειες, ανάλογα με το είδος της καλλιέργειας, διακρίνονταν σε καλλιέργειες δημητριακών, κηπευτικών ή οσπρίων, ενώ οι μόνιμες συνήθως περιλάμβαναν ροδιές και εσπεριδοειδή.

Τα φυσικά τοπία χαρακτηρίζονται από έλλειψη ανθρώπινης παρέμβασης με σκοπό την παραγωγή προϊόντων, γεωργικών ή κτηνοτροφικών. Περιλαμβάνουν κυρίως άγονες και ακαλλιέργητες γαίες («τραχώνια»), δάση και υγρά τοπία (λίμνη, θάλασσα). Οι χώροι αυτοί αξιοποιήθηκαν για άλλες δραστηριότητες, όπως το κνήγι, η συλλογή καρπών και η αλιεία.

Τα κτηνοτροφικά τοπία αποτελούνται από τις γαίες οι οποίες χρησιμοποιήθηκαν ως βοσκότοποι. Δεν παρουσιάζουν κάποιες ιδιαίτερες διαφοροποιήσεις ανά

⁷³² Terkenli T., 2001, σ. 201-202.

⁷³³ Κίζος Α., 2002, σ. 44.

περιοχή, γεγονός που δικαιολογείται εάν λάβει κανείς υπόψη και το γεγονός ότι τα ζώα παρέμεναν κατά τους χειμερινούς μήνες σε ειδικούς χώρους στην αυλή των κατοικιών.

Επίσης, υπήρχαν και οι χώροι επεξεργασίας και κατανάλωσης των προϊόντων, οι οποίοι ήταν ενταγμένοι στις κατοικίες. Στους αγροτικούς οικισμούς η δομή και η κατασκευή των κατοικιών εναρμονίζονταν πλήρως με τις αγροτικές ανάγκες και απαιτήσεις.

4. 5. Προϊόντα

4. 5. 1. Γεωργία

4. 5. 1. 1. Εισαγωγή-Γενικά Στοιχεία

*«Είμασιν ούλος ο τουνιάς σαν μια κοπή πουλλούδκια
έσει που κάμασιν φτερά, μα 'σει τζαι τιτσιρούκια.
Τζ' εν ο ρεσπέρης γλωσσαρκά σε ούλλην την ζωήν μας
τζαι ξιαρουππά χαμαί την γην τζαι φκάλλει το φουμίν μας».*
(Χριστοφής Παλαισίης, Αυγόρου)⁷³⁴

Η γεωργία, ο βασικός κλάδος στον πρωτογενή τομέα παραγωγής, αποτέλεσε το κύριο έρεισμα της τοπικής οικονομίας των Κοκκινοχωριών. Το εύφορο έδαφος και η παρουσία μεγάλων αποθεμάτων υδάτινων πόρων ήταν κύρια αίτια για την τάση αυτή. Από την άλλη, η θάλασσα ευνοούσε την παραγωγή πρώιμων προϊόντων. Αυτά, σε συνδυασμό με τις καινοτομίες του Τμήματος Γεωργίας και της Αποικιακής Κυβέρνησης που έβρισκαν συχνά ανταπόκριση από τους κατοίκους των Κοκκινοχωριών, συνέτειναν στη δημιουργία ενός ισχυρού γεωργικού τομέα στην περιοχή.

Δικαιολογημένα λοιπόν, οι άνθρωποι των Κοκκινοχωριών χαρακτηρίζονταν ως «άνθρωποι της γης».⁷³⁵ Δούλευαν τη γη με πάθος και όρεξη κι αυτή τους ανταμοίβε γενναιόδωρα με τους καρπούς της. Ειδικά στα πρώτα χρόνια της Αγλοκρατίας, η επιβίωση των ανθρώπων στηριζόταν αποκλειστικά και μόνον στην τοπική παραγωγή. Γι' αυτόν τον λόγο ήταν αναγκασμένοι να παράγουν όλα τα βασικά προϊόντα, όπως τα σιτηρά, τα όσπρια, τα λαχανικά και τα φρούτα. Σταδιακά, από τη δεκαετία του 1910 προωθήθηκε η εξαγωγή προϊόντων, όπως τα ρόδια και τα εσπεριδοειδή, κυρίως σε αραβικά κράτη, γεγονός που ενίσχυσε την τοπική οικονομία.

⁷³⁴ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 43.

⁷³⁵ Καρας Γ. & Β. Γιωργαλλάς, 2015, σ. 07.

Όπως προαναφέρθηκε, οι καλλιέργειες διακρίνονταν σε δύο τύπους, τις άνυδρες ή ξηρικές και τις αρδευόμενες. Οι άνυδρες καλλιέργειες αφορούν προϊόντα που δεν αρδεύονται και ποτίζονται από τη βροχή. Άνυδρες καλλιέργειες αποτελούσαν τα δημητριακά, τα ελαιόδεντρα, αλλά και κάποια οπωροκηπευτικά που δεν αρδεύονταν, όπως καρπούζια, πεπόνια κλπ. Συνήθως τα κηπευτικά αρδεύονταν, αλλά σε κάποιες περιπτώσεις, ο αγρότης που τα καλλιεργούσε τα άφηνε «άνυδρα». Οι αρδευόμενες καλλιέργειες ποτίζονταν από τον αγρότη που τα καλλιεργούσε. Αυτές ήταν οι πατάτες, το κολοκάσι, τα όσπρια, τα εσπεριδοειδή κλπ.⁷³⁶ (περισ. βλ. κεφ. 4. 2. 2).

Επίσης, οι καλλιέργειες στην περιοχή, ανάλογα με τα είδη, διακρίνονται στις εξής κατηγορίες: Δημητριακά, Όσπρια, Κηπευτικά και Οπώρες (φρούτα-καρποί). Τα δημητριακά αποτελούν μία εξ ολοκλήρου άνυδρη καλλιέργεια, τα «σιτηρά»⁷³⁷ όπως ονομάζονται στα Κοκκινοχώρια, τα όσπρια είναι οι καρποί που προκύπτουν από τις καλλιέργειες ψυχανθών, τα κηπευτικά περιλαμβάνουν τα λαχανικά και τα φρούτα που προκύπτουν από χαμηλά ποώδη φυτά, και οι οπώρες είναι οι καρποί που προκύπτουν από δενδρώδεις καλλιέργειες.

Στο παρόν κεφάλαιο περιγράφονται οι καλλιέργειες αυτές ομαδοποιημένες με βάση την κατηγορία στην οποία ανήκουν.

⁷³⁶ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 44.

⁷³⁷ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Κώστας Τσολάκης, 84 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2018).

4. 5. 1. 2. Δημητριακά

4. 5. 1. 2. 1. Εισαγωγή

Η σπουδή και η παρουσίαση των φυτικών ειδών τροφής στην Κύπρο, αλλά και στη Μεσογειακή λεκάνη γενικότερα, είθισται πάντα να αρχίζει με τα δημητριακά. Τα δημητριακά αποτέλεσαν την κορωνίδα της μεσογειακής διατροφής⁷³⁸ ήδη από τα Προϊστορικά Χρόνια.⁷³⁹ Ενδείξεις παρουσίας δημητριακών στην κυπριακή διατροφή ανάγονται σε τέτοιο βάθος χρόνου.⁷⁴⁰ Στα Κοκκινοχώρια, όπως και γενικότερα στο νησί, σε όλη την ιστορική διαδρομή καλλιεργήθηκαν είδη δημητριακών, τόσο για ανθρώπινη όσο και για ζωική κατανάλωση, με κύριο προϊόν το σιτάρι και ακολούθως το κριθάρι.

Στο παρόν κεφάλαιο εξετάζονται τα είδη των δημητριακών που καλλιεργήθηκαν στην υπό μελέτη περιοχή, οι τρόποι παραγωγής και επεξεργασίας των καρπών, το εμπόριο και η παραγωγή αρτοσκευασμάτων.

4. 5. 1. 2. 2. Είδη Δημητριακών

Στην Κύπρο στα χρόνια της Αγγλοκρατίας καλλιεργήθηκαν κυρίως σιτάρι και κριθάρι («κιρτάριν») και ακολούθως βρώμη («σιφφουνάριν»). Καλλιεργήθηκε περιορισμένα επίσης το καλαμπόκι, είδος με καταγωγή από την αμερικανική ήπειρο. Το σιτάρι και σε περιορισμένο βαθμό το καλαμπόκι χρησιμοποιούνταν για κατανάλωση από τους ανθρώπους, ενώ τα υπόλοιπα κυρίως από τα ζώα. Αυτή την κατανομή είχαν και στα Κοκκινοχώρια των χρόνων αυτών. Το ρύζι, είδος με καταγωγή από την Ασία, φαίνεται να απουσιάζει από τις καλλιέργειες της περιοχής. Άλλωστε, οι καλλιέργειες που απαντώνται είναι ξηρικές και αντέχουν στις υψηλές θερμοκρασίες, ενώ η καλλιέργεια του ρυζιού απαιτεί άφθονο νερό.

⁷³⁸ Dalby A., 2001, σ. 66-67. Ψιλάκης Ν. & Μ. Ψιλάκη, 2007, σ. 13-67. Toussaint-Samat M., 1992, p. 125-128.

⁷³⁹ Hancock J. F., 2012, p. 119. Βαλαμώτη Σ.Μ., 2009, σ. 15-17, 47.

⁷⁴⁰ Σαμψών Α. & Σ. Κατσαρού, 2007, σ. 317-351.

Παρόλα αυτά, απαντάται στην τοπική κουζίνα, καθώς αποτελούσε προϊόν εμπορίου.

Τα μέρη του φυτού των δημητριακών είναι το «καλάμι» (κυρίως στέλεχος), η «κουτσούλλα» (στάχυ) που αποτελείται από τους σπόρους, η «αθήρα» που περιβάλλει τον κάθε κόκκο του σπόρου, και η «ρίζα» (ρίζωμα).⁷⁴¹

Το **σιτάρι** ήταν η πιο κοινή καλλιέργεια στην Κύπρο και στα Κοκκινοχώρια. Η ιστορία του σιταριού είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με την ιστορία του ανθρώπινου πολιτισμού.⁷⁴² Τα καλλιεργούμενα είδη σιταριού εξελίχθηκαν στη Μέση Ανατολή μέσω των επαναλαμβανόμενων υβριδισμών μεταξύ ειδών του γένους *Triticum spp.* Συγκεκριμένα, το σημερινό σκληρό σιτάρι (*Triticum durum*) προήλθε από ποικιλίες σιταριού με γυμνό σπόρο (*Triticum dicoccum*) που καλλιεργούνταν το 6000π.Χ.-7000π.Χ. στις περιοχές της Μεσογείου και της Εγγύς Ανατολής. Το μαλακό σιτάρι (*Triticum aestivum*) προήλθε από το καλλιεργούμενο είδος *Triticum dicoccum* στην περιοχή του Καυκάσου μεταξύ της Μαύρης και της Κασπίας Θάλασσας.⁷⁴³

Το είδος *Triticum durum* (σκληρό σιτάρι), που ήταν το κυρίως καλλιεργούμενο σιτάρι στην Κύπρο της αποικιοκρατίας, ανήκει στους ανοιξιάτικους τύπους, έχει συμπαγείς στάχεις με στενότερη όψη και πεπλατυσμένες πλευρές, και φέρει συνήθως άγανα. Ο στάχυς έχει δύο σειρές στάχων και το κάθε σταχίδιο έχει 5-7 άνθη και 2-4 σπόρους. Ο σπόρος έχει πολλούς αλευρόκοκκους (γυαλιστερή τομή) και χρησιμοποιείται κυρίως για την παρασκευή μακαρονιών, μπισκότων, κλπ.⁷⁴⁴

Το είδος *Triticum aestivum* (μαλακό σιτάρι) έχει σταχίδιο με 5-9 άνθη, ενώ οι στάχεις του είναι πιο πλατείς από την όψη με δύο σειρές. Είναι το πλέον κατάλληλο για αρτοποιία χάρη στην ποιότητα της γλοιαδίνης που δίνουν οι πρωτεΐνες του εσωτερικού στρώματος του ενδοσπερμίου.⁷⁴⁵

Στο νησί καλλιεργούνταν διάφορες ποικιλίες. Το 1937 απαριθμούνταν 52 ποικιλίες σιταριού. Από αυτές μόνο οι δύο ανήκαν στην κατηγορία των μαλακών

⁷⁴¹ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 47.

⁷⁴² Ψιλάκης Ν. & Μ. Ψιλάκη, 2007, σ. 94.

⁷⁴³ Χατζηδημόπουλος Μ., 2005, σ. 1-2.

⁷⁴⁴ Χατζηδημόπουλος Μ., 2005, σ. 3.

⁷⁴⁵ Χατζηδημόπουλος Μ., 2005, σ. 3.

σιταριών. Οι υπόλοιπες ανήκαν στην κατηγορία των σκληρών σιταριών.⁷⁴⁶ Πιστεύεται ότι οι μυλωνάδες ήταν αυτοί που ώθησαν τον κόσμο να καλλιεργεί τα είδη του σκληρού σιταριού, διότι ήταν πιο εύκολο το άλεσμά τους.⁷⁴⁷ Παράλληλα γίνονταν προσπάθειες για εισαγωγή νέων ποικιλιών, με πολλές δυσκολίες όμως στην αποδοχή τους από τους αγρότες.⁷⁴⁸

Στην Κύπρο γενικότερα επικράτησαν κυρίως τρεις ποικιλίες στα χρόνια αυτά: το «Τζιυπερούντικο», το «Ψαθέτιν»⁷⁴⁹ και το «Τριπολίτικο».⁷⁵⁰

Στην περιοχή των Κοκκινοχωριών επικράτησαν οι ποικιλίες «μαυροθέριν», «ψαθέτιν», «τζιυπερούντικο» και «εφτακούτσουλλο»⁷⁵¹.

Το «μαυροθέριν» (<μαύρος αθήρ⁷⁵²) έδινε κόκκους αδρούς, ξανθόλευκους και ωοειδείς, ενώ το στάχυ (αθήρ) είχε μαυριδερό χρώμα, εξ ου και το όνομά του.⁷⁵³ Πρόκειται για ποικιλία του σκληρού σιταριού (*Triticum durum*)⁷⁵⁴.

Το «ψαθέτιν» ή «ψαθκιάς» έδινε αδρούς κόκκους σιταριού, μάλλον στρογγυλούς, με κοκκινωπό χρώμα. Ήταν γνωστό και ως «κοκκινοσίταρον».⁷⁵⁵

Το «τζιυπερούντικο» έχει κόκκους όμοιους με το «ψαθέτιν», με τη διαφορά ότι αυτοί είναι λίγο πιο μακριοί. Χρησιμοποιήθηκε κυρίως στην παρασκευή ψωμιού.⁷⁵⁶ Πιθανότατα προέρχεται από την Κυπερούντα.⁷⁵⁷

Το «εφτακούτσουλλο» έχει κόκκους μικρούς με κοκκινωπό χρώμα. Χαρακτηριστικό του ήταν ότι στον ίδιο μίσχο φύτρωναν μικρές μασχάλες (παραφυάδες), οι οποίες έβγαζαν εφτά «κουτσούλλες» στάχυα. Εξ ου και το όνομά του.⁷⁵⁸

⁷⁴⁶ "Cereal Crops", 1937, p. 06.

⁷⁴⁷ Bevan W., 1919, p. 32.

⁷⁴⁸ Bevan W., 1919, p. 32. "Cereal Crops", 1937, p. 06.

⁷⁴⁹ Εφημερίδα Εσπερινή, 07/11/1945, σ. 01.

⁷⁵⁰ Christodoulou, 1959, p. 128. "Cereal Crops", 1937, p. 06.

⁷⁵¹ Κακολής Π. Ν., 2003, σ. 42-43. Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 44. †Χριστοφής (Γτοφής) Ματσούκας, 82 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν. 2014). †Μιχάλης (Σιάλος) Ματσούκας, 78 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν. 2014).

⁷⁵² Αθήρ=το άγανο του σταχτού. Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 880.

⁷⁵³ Κακολής Π. Ν., 2003, σ. 42.

⁷⁵⁴ Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 880. Ψιλάκης Ν. & Μ. Ψιλάκη, 2007, σ. 94.

⁷⁵⁵ Κακολής Π. Ν., 2003, σ. 42.

⁷⁵⁶ Κακολής Π. Ν., 2003, σ. 42. Μαργαρίτα Χατζηλιασή, 73 ετών, Δερύνεια (ημ. συν. 2014). Βαρνάβας Χατζηλιασής, 75 ετών, Δερύνεια (ημ. συν. 2014).

⁷⁵⁷ Κακολής Π. Ν., 2003, σ. 42.

Στα Κοκκινοχώρια καλλιεργήθηκε ακόμα το «κιρτάριν»⁷⁵⁹ (κριθάρι). Το **κριθάρι** (*Hordeum* sp.) χρησιμοποιήθηκε κυρίως ως ζωοτροφή, αλλά σε μεγάλες σιτοδείες από αυτό παρασκευάστηκαν και αρτοσκευάσματα.⁷⁶⁰ Η καλλιέργεια του κριθαριού έχει τις καταβολές της στην περιοχή της Εύφορης Ημισελήνου⁷⁶¹ και πιστεύεται ότι το κριθάρι είναι το παλαιότερο καλλιεργούμενο δημητριακό.⁷⁶²

Στην Κύπρο επικράτησαν στα χρόνια της Αγγλοκρατίας τρεις τοπικές ποικιλίες κριθαριού:

«Μαυροκριθαρον»⁷⁶³ (Τετράστοιχο)⁷⁶⁴: Καλλιεργήθηκε κατά κόρον στα Κοκκινοχώρια και στη Μεσαορία. Ωριμάζει γρηγορότερα από τις άλλες ποικιλίες αλλά δίνει λιγότερο καρπό.⁷⁶⁵

«Εξάδιζιδο»⁷⁶⁶ (Εξάστοιχο)⁷⁶⁷: Καλλιεργήθηκε σε διάφορες περιοχές της Κύπρου και στα Κοκκινοχώρια. Δίνει καρπό μέτριας ποιότητας και ποσότητας.

«Παφιτικό»⁷⁶⁸: Είδος εξάστοιχου⁷⁶⁹ που καλλιεργείται στην Πάφο και στη Λεμεσό⁷⁷⁰, καθώς επίσης και στον Δαυλό και τη βορειοδυτική πλευρά της Κύπρου.⁷⁷¹ Ωριμάζει αργά και είναι πολύ παραγωγική ποικιλία. Είναι πλούσιο σε άμυλο, γι' αυτό και χρησιμοποιήθηκε πολύ. Μεγάλες ποσότητες εξαγονταν για σκοπούς ζυθοποιίας.⁷⁷²

Δεν υπάρχουν αναφορές για ποικιλίες δίστοιχου κριθαριού κατά την υπό μελέτη περίοδο.⁷⁷³

⁷⁵⁸ Κακολής Π. Ν., 2003, σ. 42.

⁷⁵⁹ Το κριθάρι στα Κοκκινοχώρια ονομάζεται «κιρτάριν», όπως και σε άλλες περιοχές της Κύπρου, π.χ. Δάλι, Ορούντα, Καλοψίδα, κλπ. Σε κάποιες περιοχές όμως ονομάζεται «κλιθάριν» ή «κλιττάριν», π.χ. Νέο Χωριό Κυθρέας, Καραβάς, κλπ.

⁷⁶⁰ Παναγιώτης Πλατής, 91 ετών, Δερύνεια (ημ. συν. 2017).

⁷⁶¹ Toussaint-Samat M., 1992, p. 125-128.

⁷⁶² Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 554 (λήμμα «κριθή»). Ψιλάκης Ν. & Μ. Ψιλάκη, 2007, σ. 96.

⁷⁶³ Hadjichistodoulou A., 1995, p. 83.

⁷⁶⁴ Bevan W., 1919, p. 33. Hadjichistodoulou A., 1995, p. 83.

⁷⁶⁵ "Cereal Crops", 1937, p. 07.

⁷⁶⁶ Hadjichistodoulou A., 1995, p. 83. Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 556 (λήμμα «κριθή»).

⁷⁶⁷ Hadjichistodoulou A., 1995, p. 83. Bevan W., 1919, p. 33. "Cereal Crops", 1937, p. 07.

⁷⁶⁸ Hadjichistodoulou A., 1995, p. 83. Christodoulou D., 1959, p. 128.

⁷⁶⁹ Bevan W., 1919, p. 33. "Cereal Crops", 1937, p. 06.

⁷⁷⁰ "Cereal Crops", 1937, p. 07.

⁷⁷¹ Christodoulou D., 1959, p. 128.

⁷⁷² Christodoulou D., 1959, p. 128. "Cereal Crops", 1937, p. 06

⁷⁷³ Hadjichistodoulou A., 1995, p. 83.

Τα χρόνια αυτά, οι Άγγλοι έκαναν επίσης πολλές δοκιμές με διάφορα είδη και ποικιλίες (π.χ. Prize Prolific, Gold Thorpe, Chevalier, κλπ).⁷⁷⁴ Τις νέες ποικιλίες δεν τις καλοδέχτηκαν οι ντόπιοι, διότι δεν ήταν προσαρμοσμένες στις κλιματικές συνθήκες του νησιού, με αποτέλεσμα να έχουν μειωμένη παραγωγή λόγω των υψηλών θερμοκρασιών ή να καθυστερούν να ωριμάσουν και να δώσουν καρπό⁷⁷⁵, με σημαντικές απώλειες τόσο στην παραγωγή όσο και στην κερδοφορία.⁷⁷⁶

Οι προσπάθειες για εισαγωγή νέων ποικιλιών συνεχίστηκαν για αρκετά χρόνια, χωρίς όμως να βρεθεί κάποια που να μπορεί να αντικαταστήσει τις τοπικές μέχρι το 1955, όταν εισήχθη η ποικιλία «Αθηναΐς»⁷⁷⁷, μία ποικιλία που δημιουργήθηκε από το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών το 1936.⁷⁷⁸ Η «Αθηναΐδα», «ποικιλία εξάστοιχη, πάρα πολύ πρώιμη, με καλή αντοχή στο πλάγιασμα και ανθεκτική στις ασθένειες, με σταθερά καλές αποδόσεις σε άγονες και ξηρικές περιοχές»⁷⁷⁹, έγινε αμέσως πολύ δημοφιλής⁷⁸⁰ και μέχρι το 1960 το 37% των καλλιεργούμενων εκτάσεων με κριθάρι αποτελείτο από την ποικιλία αυτή.⁷⁸¹

Το κριθάρι χρησιμοποιήθηκε για κατανάλωση από τα άλογα, τα γαϊδούρια, καθώς και τα κοπάδια αιγοπροβάτων.⁷⁸²

Επίσης, ως νομευτικό είδος καλλιεργήθηκε και η **βρώμη** («σιφουνάρι»)⁷⁸³, σε πολύ μικρότερη έκταση από τα δύο προαναφερθέντα είδη⁷⁸⁴, ως τροφή για τα βοοειδή.⁷⁸⁵ Είναι σκληρό, βαθύριζο φυτό, ενώ οι ντόπιες ποικιλίες δεν θεωρούνται ικανοποιητικές⁷⁸⁶, διότι ωριμάζουν αργά και χρειάζονται ανοιξιάτικες βροχές.⁷⁸⁷

⁷⁷⁴ Bevan W., 1919, p. 33.

⁷⁷⁵ Bevan W., 1919, p. 33.

⁷⁷⁶ †Χριστοφής (Γτοφής) Ματσούκας, 82 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2014).

⁷⁷⁷ Hadjichristodoulou A., 1995, p. 83.

⁷⁷⁸ Παπανδρέου Σ. Λ., 1945, σ. 189-190.

⁷⁷⁹ Παππιάς Κ., 1999, σ. 19.

⁷⁸⁰ Christodoulou D., 1959, p. 128. Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

⁷⁸¹ Hadjichristodoulou A., 1995, p. 83.

⁷⁸² Δημήτρης Λυσή, 70 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

⁷⁸³ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

⁷⁸⁴ Christodoulou D., 1959, p. 130.

⁷⁸⁵ Bevan W., 1919, p. 34.

⁷⁸⁶ Christodoulou D., 1959, p. 130.

⁷⁸⁷ Bevan W., 1919, p. 34.

Υπήρχαν δύο τοπικές ποικιλίες, ενώ γίνονταν δοκιμές και με εισαγόμενες ποικιλίες χωρίς ιδιαίτερο ενδιαφέρον σε κάποια⁷⁸⁸, λόγω του ότι ωριμάζαν αργά.⁷⁸⁹

Καλλιεργήθηκε ακόμα το **καλαμπόκι** («σιταροπούλλα» ή «πούλλα»)⁷⁹⁰, είδος με το επιστημονικό όνομα *Zea mays*.⁷⁹¹ Στην ελληνική γλώσσα είναι γνωστό ως «αραβόσιτος», δηλαδή σίτος (σιτάρι) των Αράβων, καθώς πιστεύεται ότι έφτασε στην Ελλάδα γύρω στο 1600 από τους Άραβες.⁷⁹² Το καλαμπόκι, είδος με καταγωγή από το Μεξικό⁷⁹³, έφτασε για πρώτη φορά στην Κύπρο το 1902 με ενέργειες του Τμήματος Γεωργίας.⁷⁹⁴ Είναι ετήσιο, ψηλό φυτό με χοντρό όρθιο και συμπαγή βλαστό, στενά και μακριά φύλλα σε σχήμα σπαθιού και κυματιστά άκρα. Ο καρπός του είναι είδος ξηρού καρπού, αρκετά γλυκός στη γεύση.⁷⁹⁵ Στα Κοκκινοχώρια καλλιεργήθηκε ως φράκτης γύρω από τις καλλιέργειες οσπρίων, και δη φασολιών στη Σωτήρα, ώστε να προστατεύει τα φυτά από τους ανέμους, στους οποίους ήταν ευάλωτα.⁷⁹⁶ Επίσης, καλαμπόκι έσπερναν κυρίως για κτηνοτροφικούς σκοπούς στα χωράφια, αφού «*εταΐζαν το τσαΐριν*» (τον Μάρτιο).⁷⁹⁷

⁷⁸⁸ Bevan W., 1919, p. 34. "Cereal Crops", 1937, p. 07.

⁷⁸⁹ Bevan W., 1919, p. 34.

⁷⁹⁰ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Σε άλλες περιοχές της Κύπρου, όπως η Λευκωσία και η Λεμεσός, το καλαμπόκι ονομάζεται και «σίταρος», ενώ είναι άγνωστη η λέξη «πούλλα» στον προσδιορισμό του καλαμποκιού (Κυπρούλα Μάρκου, 84 ετών, Καϊμακλί Λευκωσίας, ημ. συν.: 2016). Στην Πάφο καλείται «πουρούλλα» και «καλαμότζιρος» (Κυπρή Θ. Δ., 1983 [2003], σ. 37, λήμμα: «σίταρος, ο»).

⁷⁹¹ Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 134 (λήμμα: «Αραβόσιτος ο κοινός»).

⁷⁹² Toussaint-Samat M., 1992, p. 167. Ψιλάκης Ν. & Μ. Ψιλάκη, 2007, σ. 96.

⁷⁹³ Learn Genetics - Genetic Science Learning Center.

⁷⁹⁴ Bevan W., 1919, p. 34.

⁷⁹⁵ Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 134 (λήμμα: «Αραβόσιτος ο κοινός»).

⁷⁹⁶ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Αξίζει να αναφερθεί ότι τα τελευταία χρόνια, με την ραγδαία τουριστική ανάπτυξη των Κοκκινοχωριών, έχει αναπτυχθεί ιδιαίτερα η καλλιέργεια του καλαμποκιού στη Σωτήρα Αμμοχώστου, από το οποίο προμηθεύονται οι δεκάδες πλανώδιοι πωλητές καλαμποκιού (ψητού, βραστό και τηγανητού-ποπ-κορν) στους τουριστικούς προορισμούς του Πρωταρά και της Αγίας Νάπας. Οι πλανώδιοι πωλητές καλαμποκιού ήταν έχουν συνήθως σταθερά καροτσάκια, τα οποία συνδέονται με γκάτζι σ' αυτά υπάρχει σχάρα για το ψήσιμο των ψητών καλαμποκιών, τα οποία αλείφονται με βούτυρο και αλατίζονται: εστία για τα βραστά καλαμπόκια και κουβούκλιο με διαφανές υλικό, όπου μέσα υπάρχει ειδικό τηγάνι σε υπερυψωμένο σημείο και μέσα ρίχνουν σπόρους καλαμποκιού και λάδι, αυτά ψήνονται, σκάνε και πέφτουν προς τα κάτω. Τοποθετούνται σε χάρτινα σακουλάκια με πλαστικό φτυαράκι, αλατίζονται και σεββίρονται.

⁷⁹⁷ «*Αμαν έβρεσιεν τον Μάρτην εσπέρναν σιταροπούλλαν τζι εκάμναν το με το άλετρον. Αμαν εβλάσταν εν έθελεν νερόν πιον. Τα χτηνά ετρώαν τα φύλλα τζαι τον κορμόν τζαι τα πλάσματα ετρώαν τον καρπόν. Καρπόν ετρώαν τζαι τα χτηνά δηλαδή...*» (Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου, ημ. συν.: 2016).

Το **ρύζι**, μολονότι υπάρχει στην τοπική κουζίνα, δεν καλλιεργήθηκε στα Κοκκινοχώρια, αλλά ούτε και στην Κύπρο γενικότερα κατά την υπό μελέτη περίοδο. Το προμηθεύονταν από τους μπακάληδες. Το ρύζι είναι από αρχαιοτάτων χρόνων ένα από τα βασικά διατροφικά είδη. Καλλιεργήθηκε σε δύο είδη: *Oryza sativa* με καταγωγή από την τροπική και υποτροπική Ασία, και *Oryza glaberrima* με καταγωγή από την υποσαχάρια Αφρική.⁷⁹⁸ Στην Ευρώπη πέρασε μέσω της Ελλάδας από τους στρατιώτες του Μεγάλου Αλεξάνδρου, ήδη κατά την Ελληνιστική περίοδο.⁷⁹⁹ Παρόλα αυτά, δεν καλλιεργήθηκε στα εδάφη της Ρωμαϊκής Αυτοκρατορίας, καθώς αποτελούσε εισαγόμενο προϊόν από τις περιοχές της Ινδίας.⁸⁰⁰ Καλλιεργήθηκε στα δέλτα ποταμών (Νίγηρα, Γάγγη, κ.ά.)⁸⁰¹, καθ' ολοκληρίαν υπό κατάκλυση, συνεπεία των πολύ υψηλών απαιτήσεων του σε νερό. Οι πολύ αυξημένες απαιτήσεις του σε νερό κατέδειξαν ως αδύνατη την καλλιέργειά την Κύπρο, και ειδικότερα στα Κοκκινοχώρια κατά την περίοδο της Αγγλοκρατίας, όταν το νερό της Λίμνης, της μοναδικής περιοχής με στάσιμα ύδατα, διοχετευόταν σε άλλες περιοχές. Αναφέρεται, όμως, ότι κατά τα μεσαιωνικά χρόνια η λίμνη του Παραλιμιού χρησιμοποιήθηκε ως ορυζώνα.⁸⁰²

4. 5. 1. 2. 3. Παραγωγή-Εμπόριο

Περιοχές Καλλιέργειας

Δημητριακά καλλιεργούνταν σε όλες τις καλλιεργήσιμες εκτάσεις των κοινοτήτων που περιλαμβάνονται στην υπό μελέτη περιοχή. Συγκεκριμένα, το Παραλίμι έσπερνε δημητριακά από την περιοχή Κάππαρης μέχρι και το Κάβο Γκρέκο, αλλά και μέσα στο χωριό· η Δερύνεια στην Κάτω Δερύνεια· η Σωτήρα σε όλη την έκτασή

⁷⁹⁸ Linares O. F., 2002, p. 16360. Toussaint-Samat M., 1992, p. 152-164. Γεννάδιος Π.Γ., 1914, σ. 738 (λήμμα «Ορυζα η ήμερος»). Το είδος αυτό σταδιακά αντικαταστάθηκε με τα ασιατικά είδη, τα οποία μετέφεραν στην Αφρική οι Πορτογάλοι εξερευνητές τον 16^ο αιώνα (Linares O. F., 2002, p. 16360-16361).

⁷⁹⁹ Braudel F., 1995, σ. 115.

⁸⁰⁰ Dalby A., 2001, σ. 238. Άλλωστε το ρύζι απουσιάζει πλήρως από τον Αθήναιο, ενώ οι αναφορές σε αυτό σε κείμενα της Κλασικής Αρχαιότητας είναι ελάχιστες, όπως ο «Ορυζίτης Πλακούς» (κέικ από ρύζι) από τον Χρύσιππο τον Τυανέα (Dalby A, 2001, σ. 238, 440).

⁸⁰¹ Linares O. F., 2002, p. 16360.

⁸⁰² «This plain is reached after a few minutes' descent from the flat-topped promontory mentioned before, now called Cape Greco, and though the little village of Paralimni, built near Lake Para, which is now quite dry and, during the Lusignan and Venetian occupation was used as a rice field.» (Cesnola L. P. di, 1877, p. 192).

της, ακόμα και μέσα στο χωριό· και η Αγία Νάπα στην περιοχή Αγίας Βαρβάρας, στον δρόμο προς το Κάβο Γκρέκο και στην περιοχή Λιμνάρα.

Οι κάτοικοι του Παραλιμινιού⁸⁰³, της Δερύνειας⁸⁰⁴ και λιγότερο της Σωτήρας⁸⁰⁵ έσπερναν τόσο εκτάσεις γης εντός του χωριού τους, όσο και τεμάχια γης στη Μεσαορία και άλλα χωριά της γεωγραφικής περιφέρειας των Κοκκινοχωριών, τα οποία είτε αγόραζαν είτε ενοικίαζαν.⁸⁰⁶ Επίσης, συχνά πήγαιναν στα χωριά αυτά, έβρισκαν χωράφια που δεν ανήκαν σε κάποιον, τα καθάριζαν από την άγρια βλάστηση και τα καλλιεργούσαν.⁸⁰⁷ Όταν η Αποικιακή Κυβέρνηση ίδρυσε το Κτηματολόγιο, εξέδωσε τίτλους ιδιοκτησίας στους Παραλιμνίτες σε 17 κοινότητες εκτός της δικής τους.⁸⁰⁸ Τα χωράφια τους, λοιπόν, έφταναν μέχρι το Κάτω Βαρώσι⁸⁰⁹ (νοτιοδυτικά της πόλης της Αμμοχώστου στις περιοχές Τεκκελίτικα, Φάραγγα και Δυόμιση Μίλι),⁸¹⁰ τον Άγιο Λουκά,⁸¹¹ το Λιοπέτρι, το Αυγόρου,⁸¹² τη Δερύνεια, την Αχερίτου, τον Άγιο Σέργιο, τη Βατυλή, την Έγκωμη, το Πρασειό, τους Στόλλους, το Τρίκωμο, τα Λιμνιά, την Αγκαστίνα και την Καλοψίδα.⁸¹³ Η περιοχή της Μεσαορίας ευνοούσε την καλλιέργεια δημητριακών.⁸¹⁴ Μάλιστα

⁸⁰³ Καράς Γ. & Β. Γεωργαλλάς, 2015, σ. 01. Κυριακού Ττάκκα, 86 ετών, Παραλίμι (ημ. συν. 2017)

⁸⁰⁴ Πλατή Π. Ν., 2005, σ. 15-16.

⁸⁰⁵ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

⁸⁰⁶ Καράς Γ. & Β. Γεωργαλλάς, 2015, σ. 08.

⁸⁰⁷ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 88. Κυριακού Ττάκκα, 86 ετών, Παραλίμι (ημ. συν. 2017)

⁸⁰⁸ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 88. Καράς Γ. & Β. Γεωργαλλάς, 2015, σ. 08.

⁸⁰⁹ Πλατής Π. Ν., 2005, σ. 14.

⁸¹⁰ Καράς Γ. & Γεωργαλλάς Β., 2015, σ. 07. Η περιουσία αυτή προηγουμένως ανήκε στον έμπορο της Αμμοχώστου Π. Ιωάννου, ο οποίος αρχικά την είχε ενοικιάσει από το Encaf (τουρκικό ίδρυμα που δραστηριοποιείται στην κοινωνική, οικονομική και θρησκευτική ανάπτυξη των Τούρκων) και την καλλιεργούσε με δημητριακά και την ενοικίαζε στους βοσκούς. Ακολούθως αγοράστηκε από την Anglo-Egyptian Land Allotment Co., που την πώλησε στον Π. Ιωάννου και ακολούθως πωλήθηκε στους Παραλιμνίτες (Καράς Γ. & Γεωργαλλάς Β. 2015 σ. 05, Κρατικό Αρχείο: LRSI/9703).

⁸¹¹ Πλατής Π. Ν., 2005, σ. 14. Καράς Γ. & Β. Γεωργαλλάς, 2015, σ. 08

⁸¹² Ιδιαίτερα προτιμούσαν το Αυγόρου και το Λιοπέτρι. Μάλιστα αναφέρεται ότι είχαν οικειοποιηθεί μία ολόκληρη περιοχή έξω από το Αυγόρου προς τον Άγιο Κενδέα. Εκεί, μέσα στα χωράφια τους έφτιαζαν και μικρά σπιτάκια, ούτως ώστε όταν πήγαιναν εκεί για να θερίσουν να έχουν κάπου να μένουν (για την σπορά πήγαιναν το πρωί και επέστρεφαν το βράδυ). Με την πάροδο του χρόνου τα σπιτάκια αυτά τα παράτησαν και γκρεμίστηκαν. Έτσι η περιοχή αυτή ονομάστηκε «χαλοσπιτιά, η». (Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

⁸¹³ Πλατής Π. Ν., 2005, σ. 14. Τσολάκης Κ., 2003, σ. 88. Καράς Γ. & Β. Γεωργαλλάς, 2015, σ. 08

⁸¹⁴ «"Να δεις κάτι χωράφια ρε Κωνσταντή..άδρωπον να φυτέψεις εν να βλαστήσει", έλεγε ο Αντώνης Τρίαρρος στο γαμπρό του Κωνσταντή Καρά για να τον πείσει να αγοράσει κι αυτός γη στην περιοχή Τεκκελίτικα.» (προφ. μαρτυρία Κωνσταντή Καρά [1994], περισσ. βλ. Καράς Γ. & Γεωργαλλάς Β., 2015, σ. 09).

έλεγαν την εξής παροιμία «*Άμαν γιωρκήσει η Μεσαρκά τρώσειν μάνες τζαι παιδικιά, αν γιωρκήση η Πάφου πιας τα ρούχα σου τζαι χάθου*»⁸¹⁵.

Ο λόγος που οι Παραλιμνίτες αναζήτησαν γη μακριά από τα σύνορα του χωριού τους, ήταν ο μεγάλος πληθυσμός τους σε σχέση με την καλλιεργήσιμη γη τους⁸¹⁶ (από τον Φανό μέχρι την Παναγιά ήταν τράχωνας)⁸¹⁷. Έτσι αναζητούσαν χωράφια στις περιοχές άλλων κοινοτήτων των Κοκκινοχωριών που είχαν εύφορο έδαφος.^{818,819} Την περίοδο μάλιστα του Α΄ Παγκοσμίου Πολέμου, οι Παραλιμνίτες είχαν καλή σοδειά από το σιτάρι. Εκείνη τη χρονιά το σιτάρι κόστιζε μία λίρα το «κοιλόν» και το ημερομίσθιο ήταν ένα σελίνι (το σελίνι ήταν το 1/20 της λίρας).⁸²⁰ Έτσι, λοιπόν, είχαν την οικονομική δυνατότητα να αγοράσουν χωράφια ακόμα και σε εξευτελιστικές τιμές.⁸²¹ Τέλος, σημαντικό ρόλο στην ώθηση των Παραλιμνιτών να αποκτήσουν γη στα χωριά αυτά διαδραμάτιζε και ο

⁸¹⁵ Πλατής Π. Ν., 1992, σ. 03.

⁸¹⁶ «Ο πληθυσμός του Παραλιμνιού αυξάνεται συνέχεια από τις αρχές του 20^{ου} αιώνα, όμως οι δυνατότητες ανάπτυξης νέων επαγγελματιών δεν υπάρχουν. Στο τέλος της Οθωμανικής Αυτοκρατορίας ο πληθυσμός ανέρχεται στα 700 άτομα. Μετά την παραχώρηση της Κύπρου στην Μ. Βρετανία ο πληθυσμός αυξάνεται συνεχώς και στις αρχές του 20^{ου} αιώνα φτάνει τους 1053. Το 1930 ο πληθυσμός πλησιάζει τις 2000 και το 1946 τις 2720. Η μικρή για τον πληθυσμό γεωργοκτηνοτροφική περιοχή του Παραλιμνιού δεν είναι αρκετή για να θρέψει τους κατοίκους. Πέραν από μία σχετικά μικρή εύφορη περιοχή το μεγαλύτερο μέρος της γης ήταν άγονο και πετρώδες, το δε νερό λιγοστό. Βγήκε ο κόσμος στην αναζήτηση “ζωτικού χώρου” από πολύ νωρίς...» (Καράς Γ. & Γεωργαλλάς Β., 2015, σ. 08).

⁸¹⁷ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

⁸¹⁸ «Δεν είχαν γην στο Παραλίμνι να ζήσουν. Δεν ήταν μόνον δαμαί (στην Αμμόχωστο). Οι Παραλιμνίτες είχαν σε 10-13 χωρμά περιουσίαν. Ο παππούς μου είχε περιουσίαν σε 13 χωρμά. Η γη δακάτω ήταν τράχωνοι. Δεν είχαν γην για να ζήσουν. Τζαι δακάτω την γην την καλήν την είχε η Αρχιεπισκοπή στην Μαζερή» (προφ. μαρτυρία Χρήστου Γιωργαλλά [2015], περισσ. βλ. Καράς Γ. & Γεωργαλλάς Β., 2015, σ. 08).

⁸¹⁹ «Η γη στο Παραλίμνι ήταν λίγη και αμνηθικέ. Δεν ήταν πασιά, εύφορη.» (Παναγιώτης Πλατής, 91 ετών, Δερύνεια, ημ. συν. 2017).

⁸²⁰ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 88.

⁸²¹ Γενικότερα υπήρχε η αντίληψη για τους Παραλιμνίτες ότι ήταν πολύ σκληροί διαπραγματευτές και έμποροι και ότι είχαν μία τάση στο να μεγαλώνουν την περιουσία τους. Γενικότερα κυκλοφορούσαν με παλιόρουχα σαν ζητιάνοι. Γι' αυτό και τα γύρω χωριά τους αποκαλούσαν με το παράνομα «κούλλουφοι». Όμως ήταν ιδιαίτερα ευφρείς, οργανωτικοί και οικονομικοί. Γενικότερα η οικονομική διαχείριση και το εμπορικό δαιμόνιό τους θύμιζε περισσότερο Εβραίους. Πιθανόν να υπάρχουν εβραϊκές καταβολές στο χωριό αυτό διότι είναι το μόνο από τα Κοκκινοχώρια όπου υπάρχουν πολλά ονόματα που παραπέμπουν στην Παλαιά Διαθήκη, π.χ. Ισαάκ, Αβραάμ, Ρεβέκκα (Ρέα), κλπ.

Αναφέρεται και το εξής περιστατικό που δείχνει το εμπορικό δαιμόνιο και την τάση για αύξηση της περιουσίας τους, που είχαν οι Παραλιμνίτες. Κάποτε, στα χρόνια της Αγγλοκρατίας ένα χωράφι κοντά στο Βαρώσι έβγαινε σε πλειστηριασμό («εφκάλαν το στον τελλάλη»). Μαζεύτηκαν κάποια άτομα που ενδιαφέρονταν. Ανάμεσα σ' αυτούς και κάποιος οικονομικός παράγοντας της Αμμοχώστου και ένας Παραλιμνίτης, ρακένδυτος, με σκισμένα παπούτσια. Όταν τον είδε κάποιος από τους συμβούλους του οικονομικού παράγοντα του είπε ότι αυτός που μπηκε τώρα θα το πάρει το χωράφι. Ο έμπορος γέλασε και του απάντησε: «Μα τούτος να μου φάει το χωράφι; Τούτος δεν έχει να φάει...». Όταν ολοκληρώθηκε ο πλειστηριασμός, το χωράφι κατάφερε όντως να το πάρει ο Παραλιμνίτης και μάλιστα σε καλή τιμή. (Κωστής Κόκκινος, 68 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου, ημ. συν.: 2015).

παράγοντας της ζήλιας, η οποία αναπτύσσεται συχνά ανάμεσα σε μέλη μικρών κοινωνιών.⁸²²

Εργασίες Παραγωγής Δημητριακών:

Στο πιο κάτω ποίημα περιγράφονται συνοπτικά οι εργασίες παραγωγής των δημητριακών, και δή του σιταριού κατά την υπό μελέτη περίοδο.

Ο Ρεσπέρης⁸²³

*«Ήμουν δεκατριών γρονών πού όργωνα χωράφκια,
θέμα με το ξυλάλετρον, πούτουν γεμάτ' αγκάθκια.
Αλλά' βκαλλα τα δίολα, τζαι τριόλ' ακόμα
τζι' ως τον τζαιρόν που τα σπερνα είσιεν δροσιάν ακόμα.
Πράγματι εγιωρκούσασιν σιτάρκα σαν την λίραν
τζι όσοι τα χωρούσασιν, πράο του ελαλούσασιν στα σιέρκα που τα σπείραν.
Τζι' όστερα, με την φασούλαν τζαι κάμναμεν μερόννοκτα για να κοπούσιν ούλα.
Τζι' είσιεν γεναίτζιες ταπισόν, πού' ταν γεμάτ' αγκάθκια,
τζαι κάμνασιν δεματικών τζαι γίνναν τα δεμάκια.
Τζαι φόρτωνα την αμαξιάν, να πάρω εις τ'αλώνιν,
τζι' όπου εδίουν την λακιάν, έτρεσιεν μες την κρεβακιάν, σιτάριν σαν την λίραν.»*
Αναστάσης Πετρή Χατζηαναστασίου, Αυγόρου

Προετοιμασία του Χωραφιού:

Η πλειονότητα των εργασιών του «ρεσπέρη» (γεωργού) ήταν επίπονες και γίνονταν κυρίως με το «άλετρο»⁸²⁴ ή «ξυλάλετρο»⁸²⁵ ή «άλετρο ξύλενον»⁸²⁶. Το άροτρο ήταν «το κυριώτερον εργαλείον του γεωργού»⁸²⁷. Πρόκειται για το γνωστό

⁸²² «Αφού επήεν ο Ανδρέας ο Ταντελής τζαι ενημέρησεν, ο Χρίστος ο Τσιήσσιος τζαι ενημέρησεν, ο Φλουρής ο Ταντελής τζαι ενημέρησεν. Γιατί να μεν πάμεν τζι εμείς; Ο Παραλιμνίτης εν εργατικός μα τζαι αζούλης» (προφ. μαρτυρία Χρήστου Γιωργαλλά [2015], περισσ. βλ. Καράς Γ. & Γεωργαλλάς Β., 2015, σ. 09).

⁸²³ Τάσου Π. Γ., 2008, σ. 49.

⁸²⁴ Μαργαρίτα Χατζηλιασή, 73 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2014).

⁸²⁵ Γεννάδιος Π. Γ., 1899, σ. 01-02.

⁸²⁶ Γιαννούκος Σ. Δ., 1981, σ. 98.

⁸²⁷ Γεννάδιος Π. Γ., 1899, σ. 01.

«ησιόδειον άροτρο».⁸²⁸ Ήταν ξύλινο με ένα σιδερένιο υνί («νιν»)⁸²⁹. Ήταν κατασκευασμένο από πολύ σκληρό ξύλο, το «περνάρι»⁸³⁰. Αρχικά δεν υπήρχε ούτε σιδερένιο υνί και το όργωμα γινόταν με το μυτερό ξύλο του αρότρου⁸³¹. Το άροτρο κατασκεύαζαν είτε οι ίδιοι οι αγρότες παίρνοντας ξύλο από τα πλησιέστερα δάση και αγοράζοντας μόνο το μεταλλικό υνί και τα καρφιά· είτε το έφτιαχναν ειδικοί τεχνίτες, οι «αλετράρηδες», οι οποίοι αγόραζαν τα ξύλα.⁸³² «Αποτελείτο από τη βάση που ονομαζόταν «ποδάριν». Αυτή ήταν ένα χοντρό ξύλο μήκους 1,5 μέτρα περίπου και μπροστά κατέληγε σε μυτερή απόληξη πάνω στην οποία ήταν φορεμένο και καλά στερεωμένο το σιδερένιο υνί («υνίν»). Το υνί ήταν ένα στρογγυλό σίδηρο κάπως πεπλατυσμένο στις άκρες και κατέληγε μπροστά σε μυτερή απόληξη για να οργώνει το χωράφι. Από την προς τα αριστερά πλευρά του ποδαριού ξεκινούσε η «βούλα» με κατεύθυνση προς τα δεξιά. Ήταν ένα ξύλο μήκους 125 εκ. Που ήταν ίσιο στη δεξιά πλευρά, ενώ στην αντίθετη άκρη ήταν καμπυλωτό και στηριζόταν πάνω στη βάση σχηματίζοντας γωνία 60° περίπου. Πάνω στην κορυφή της βούλας και στην από κάτω της πλευρά συνεχίζοντας την ίδια κατεύθυνση στερεώνεται με βίδες το «αμμάτιμμαν». Ήταν και αυτό χοντρό ξύλο μήκους 3,5μ. όπως τα βολιτζια και στην άκρη είχε 3 τρύπες, τη μία μετά την άλλη. Για να μη σπάξει όμως και η βούλα κατά το τράβηγμα και το όργωμα, μεταξύ αυτής και του ποδαριού υπήρχε ένα ξύλο που παίζει το ρόλο του στυλλαριού και που λέγεται «σπάθη». Η σπάθη ξεκινούσε κάθετα από μέσα στο ποδάριν, έμπαινε μέσα στη βούλα στο απέναντι ακριβώς σημείο και έτσι την στήριζε. Είχε μήκος 45 εκ. Δεξιά και αριστερά της σπάθης έβγαιναν από το ποδάριν τα «φτερά». Αυτά ήταν δύο ξύλα μήκους 50 εκ. που έβγαιναν από το ποδάριν με γωνία 45° και με κατεύθυνση αντίθετη από το υνί. Στην αριστερή άκρη του ποδαριού μετά από το σημείο που ξεκινά η βούλα ορθωνόταν ο πισινός του αρότρου. Αυτός ήταν ένα χοντρό ξύλο μήκους 90 εκ. που με το ποδάριν σχημάτιζε ορθή γωνία. Πάνω στην κορυφή του πισινού ήταν μπηγμένα εγκάρσια πάνω σ' αυτό τα «σιερόσια» (=χέρια). Αυτά ήταν δύο και βρίσκονταν στην εξωτερική πλευρά του πισινού. Το ένα το από πάνω ήταν πιο χοντρό και το άλλο το από κάτω λίγο πιο λεπτό. Απέναντι από το λεπτό σιερόσιν και στην από μέσα πλευρά του πισινού υπήρχε ακόμα ένα λεπτό σιερόσιν

⁸²⁸ Τάσου Π.Τ., 2008, σ. 47. Ψιλάκης Ν. & Μ. Ψιλάκη, 2007, σ. 44-47. «Είπε σήμεραν περίπου οίον ήτο και επί της εποχής του Ησιόδου» (Γεννάδιος Π. Γ., 1899, σ. 01).

⁸²⁹ Πλατής Π. Ν., 2005, σ. 14. Γεννάδιος Π. Γ., 1899, σ. 01.

⁸³⁰ Πλατής Π. Ν., 2005, σ. 14. Φαίνεται ότι το περνάρι το χρησιμοποιούσαν ακόμα από τα χρόνια του Ησιόδου, αφού αναφέρεται στο Έργα και Ημέραι: «..και πρινάρξυλο γερό να βάλεις για σταβάρι» (Ψιλάκης Ν. & Μ. Ψιλάκη, 2007, σ. 45)

⁸³¹ Πλατής Π. Ν., 2005, σ. 14.

⁸³² Γεννάδιος Π. Γ., 1899, σ. 01-02.

όπως και το απέναντί του. Το χοντρό σιερόσιν το χρησιμοποιούσαν για να τσιλλούν το άλετρον, για να κάθεται καλά το υνίν μέσα στη γη και τα άλλα δύο για να δένουν πάνω τα σχοινιά των βοδιών Όλα είχαν μήκος 15 εκ. το καθένα».⁸³³

Τα ξυλάετρα των Κοκκινοχωριών ήταν από τα μεγαλύτερα σε μέγεθος στην Κύπρο.⁸³⁴ Γενικότερα στις πεδινές περιοχές τα άροτρα ήταν μεγαλύτερα σε μέγεθος από τις ορεινές περιοχές.⁸³⁵ Τα έσερνε συνήθως ένα ζεύγος βοών ή ένα μουλάρι («μούλα, η») στα Κοκκινοχώρια⁸³⁶. Σε άλλες περιοχές της Κύπρου τον ζυγό αποτελούσαν συχνά ζεύγος γαϊδουριών ή αλόγων⁸³⁷, χαρακτηριστικό που απουσιάζει από τα Κοκκινοχώρια.⁸³⁸ Σε σπάνιες περιπτώσεις πολύ φτωχών οικογενειών που δεν είχαν τη δυνατότητα να έχουν ούτε βόδια, αλλά ούτε και άλλα ζώα, το αλέτρι μπορούσε να τραβάει ακόμα και άνθρωπος.⁸³⁹

Το όργωμα του εδάφους, επειδή ήταν επίπονη διαδικασία, καλούνταν και «κάματος»⁸⁴⁰. Συχνά έλεγαν «κάμνω ζευκάριν» ή «κάμνω χωράφιν»⁸⁴¹. Το άτομο που όργωνε ονομαζόταν «ζευκαλάτης»⁸⁴² και το ζεύγος των βοδιών που τραβούσαν το άροτρο ονομαζόταν «ζευκάριν»⁸⁴³. Η έκταση την οποία μπορούσε να οργώσει ένα ζώο σε μία ημέρα ήταν περίπου μία κυβερνητική «σκάλα». Ένα ζεύγος ζώων μπορούσε να οργώσει μιάμιση μέχρι δύο κυβερνητικές «σκάλες»

⁸³³ Γιαννούκος Σ. Δ., 1981, σ. 98.

⁸³⁴ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

⁸³⁵ Γεννάδιος Π. Γ., 1899, σ. 02.

⁸³⁶ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Παναγιώτης Χριστάτσος, 50 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2005).

⁸³⁷ Ξενού Ανδρέου, 91 ετών, Μάσαλα Μόρφου (ημ. συν.: 2016). Οσμάν Ραϊφογλου, 66 ετών, Περιστερώνα Μόρφου (ημ. συν.: 2016). Μπεκτάς Γκιοζέ, 65 ετών, Ξερόβουνος Λευκωσίας (συνουκία Λιμνίτη) (ημ. συν.: 2016). Νικόλας Χατζηγιάννης, 100 ετών, Ακάκι (ημ. συν.: 2016).

⁸³⁸ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

⁸³⁹ «Που πέθανεν η μάνα μου ήμουν οκτώ γρονών. Ύστερα που νάκκον επέθανεν τζι ο τζιόρης μου. Ήμαστεν ούλοι μιησιόι, μωρά. Έξι αέρκια. Εγίω ήμουν ο μιησιός. Ίνταμπου ταν να κάμουμεν; Έπρεπεν να σπείρουμεν. Με χτηνά είχαμεν με τίποτες. Άμαν φύει ο νοικοτζιόρης χάνουνται ούλα. Επήσαμεν τζι εμείς με την αρφή μου την Αντρούλλαν τζαι ετράβουν εγίω τον ζόν τζαι τζείνη έκαμνεν ζευκάριν. Ενιάσαμεν το χωράφι, μιαν αλλημιάν τζαι επήεν τζι έσπειρεν να κάμουμεν σιτάρι να ζομώνουμεν να τρώμεν. Γι' αυτό σου λαλώ: Πολλά άσσημον πράμαν η ορφάνια!» (Παναγιώτης Χριστάτσος, 50 ετών, Αγία Νάπα, ημ. συν.: 2005).

⁸⁴⁰ Κυριάκος Παντελή, 74 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου.

⁸⁴¹ «Ήρτεν τζι είπεν του θεκίε τόντο μωρόν εν πάει καλά, άμπα τζαί πεθάνει. Είπουν αν το βάφτιζεν ο Κυριάκος.. Εντάξει λαλεί της να το βαφτίσει. Μα πρέπει να καρτερούμεντε να ρπει που το ζευκάριν. Ήταν τζεικάς το περβόλιν τζι έκαμνεν χωράφιν. Εν τζι είχεν τηλέφωνα τότες. Εκαρτερούσαμεν ως την νύχταν να στραφεί έσσω. Επήεν έτσι ολοχώματος νύχταν τζαι βάφτισεν τον.» (Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου).

⁸⁴² Ελένη Λυση, 72 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

⁸⁴³ Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015).

ημερησίως.⁸⁴⁴ Η έκταση αυτή ονομαζόταν και «σκάλα του ζευκαρκού». Η καλλιέργεια ήταν επιφανειακή και συνεπώς, η παραγωγή ήταν πολύ φτωχή.⁸⁴⁵ Στα τέλη της δεκατίας του 1890 έκανε την εμφάνισή του το «*νέον κυπριακόν άροτρον*»⁸⁴⁶, το οποίο είχε σχεδιαστεί από τον διευθυντή του Τμήματος Γεωργίας και είχε κατασκευαστεί και εισαχθεί κατά παραγγελία από το εργοστάσιο «Messrs Ransomes, Sims and Jefferies LTD» που βρισκόταν στην Αγγλία.⁸⁴⁷ Αυτό ήταν μεταλλικό εξολοκλήρου, «*πλην της λαβίδος και του ιστοβέως*» που ήταν ξύλινα⁸⁴⁸ και μονόουνο, όπως και το ξυλάετρο. Ο τύπος αυτός του μονόουνου μεταλλικού αρότρου συνέχισε να εξελίσσεται με την πάροδο του χρόνου και τις αλλαγές στους λειτουργούς του Τμήματος Γεωργίας.⁸⁴⁹ Όσον αφορά την καλλιέργεια, η αροτρίαση με το μεταλλικό άροτρο ήταν πολύ καλύτερη ποσοτικά (μία αροτρίαση με το νέο άροτρο ισοδυναμούσε με δύο με το ξυλάετρο)⁸⁵⁰ και ποιοτικά (αφού όργωνε σε μεγαλύτερα βάθη)⁸⁵¹, σε σχέση με το ξυλάετρο. Το μεταλλικό άροτρο μπορούσε να χρησιμοποιηθεί για άροση ακόμα και τους πολύ θερμούς θερινούς μήνες, όταν με το ξύλινο ήταν πολύ δύσκολο⁸⁵², κατέστρεφε πολύ καλύτερα και βαθιά τα ζιζάνια στους αγρούς⁸⁵³, και η αποτελεσματικότητα της αρόσεως με αυτό όσον αφορά την παραγωγή των δημητριακών ήταν σημαντικά μεγαλύτερη.⁸⁵⁴ Μετά την εισαγωγή του «σιεράλετρου», η Αποικιακή Κυβέρνηση εφάρμοσε διάφορες μεθόδους για να προωθήσει το νέο εργαλείο (παρουσιάσεις-επιδείξεις⁸⁵⁵,

⁸⁴⁴ Τάσου Π. Γ., 2008, σ. 47.

⁸⁴⁵ Πλατής Π. Ν., 2005, σ. 14.

⁸⁴⁶ Γεννάδιος Π. Γ., 1899, σ. 01.

⁸⁴⁷ «*Importation of Iron Ploughs*», 1909, p. 305. Γεννάδιος Π. Γ., 1899, σ. 10.

⁸⁴⁸ Γεννάδιος Π. Γ., 1899, σ. 11.

⁸⁴⁹ Saracomenos D., 1909, p. 362.

⁸⁵⁰ «*Ότι μία διά του νέου τούτου αρότρου αροτρίασις ισοδυναμεί τουλάχιστον προς δύο εκτλουμένας διά του εγχωρίου*» (Γεννάδιος Π. Γ., 1899, σ. 10).

⁸⁵¹ «*..ότι εισερχόμενον εις το έδαφος βαθύτερον και μή αφίνον χέρσον αποβαίνει προσφορώτατον προς αροτρίασιν των αγρών των προοριζομένων διά καλλιέργειαν βαθύρριζων φυτών (σησάμου, βάμβακος κλπ)*» (Γεννάδιος Π. Γ., 1899, σ. 11).

⁸⁵² «*..ότι, ότε, κατά Ιούνιον, Ιούλιον και Αύγουστον, ένεκα της ξηρότητος του εδάφους, ο νεασμός του αγρού διά τού εγχωρίου αρότρου καθίσταται αδύνατος, είνε όχι μόνον δυνατός, αλλά και σχετικώς εύκολος διά του νέου κυπριακού αρότρου*» (Γεννάδιος Π. Γ., 1899, σ. 10-11).

⁸⁵³ «*..ότι διά τούτου ανοίγονται ευχερώς και αποκαθαίρονται αι υπό αγρώσεως, κλείρου και άλλων πολυρρίζων παρασίτων φυτών κατεχόμεναι γαίαι, αίτινες μετά δυσχερείας σχίζονται υπό του εγχωρίου*» (Γεννάδιος Π. Γ., 1899, σ. 11).

⁸⁵⁴ «*..ότι τέλος τα είς γαίας αροτρίασθείσας διά του νέου κυπριακού αρότρου σπαρέντα γεννήματα αντέσχον εις την εφειτεινήν ξηρασίαν και ηυδοκίμησαν πλειότερον ή τα υπό τους αυτούς όρους σπαρέντα εις γαίας καλλιεργηθείσας διά του εγχωρίου αρότρου*» (Γεννάδιος Π. Γ., 1899, σ. 11). «*Importation of Iron Ploughs*», 1909, p. 305.

⁸⁵⁵ Γεννάδιος Π. Γ., 1899, σ. 01-15. «*Importation of Iron Ploughs*», 1909, p. 305.

πώληση σε ευνοϊκότερες τιμές⁸⁵⁶, ακόμα και δωρεά του σε αγρότες διαφόρων κοινοτήτων⁸⁵⁷). Οι αγρότες αρχικά ήταν πολύ επιφυλακτικοί με τη νέα καινοτομία.⁸⁵⁸ Η πολιτική όμως του Τμήματος Γεωργίας να διαθέσει αρχικά στους αγρότες το προϊόν αυτό σε τιμές χαμηλότερες του μισού της αξίας τους, είχε ως αποτέλεσμα να ξεπεραστούν γρήγορα οι όποιες επιφυλάξεις τους και να σπεύσουν να προμηθευτούν το «νέον άροτρον».⁸⁵⁹ Αυτό, όμως, δεν είχε όμως την ίδια απήχηση στα Κοκκινοχώρια με την υπόλοιπη Κύπρο. Ο λόγος ήταν ο εξής: στα Κοκκινοχώρια το άροτρο έσερνε ζεύγος («ζευκάριν») βοδιών, ενώ σε άλλες περιοχές το έσερναν άλογα ή μουλάρια («μούλες»). Το μεταλλικό αυτό άροτρο ήταν πολύ βαρύ για τις δυνατότητες των βοδιών, και τα ζώα κουράζονταν εύκολα και δεν μπορούσαν να ανταπεξέλθουν. Ενώ αντίθετα, τα άλογα και τα μουλάρια, που είχαν μεγαλύτερη μυϊκή δύναμη, μπορούσαν να σύρουν το εργαλείο αυτό. Συνεπώς, ο πρώτος αυτός τύπος μεταλλικού αρότρου ήταν σχεδόν άγνωστος στην περιοχή.⁸⁶⁰ Αυτό αποδεικνύεται και σε αναφορά για τις πωλήσεις του «νέου αρότρου» στην τιμή της προσφοράς (δέκα σελίνια), που εντοπίζονται σε κοινότητες της δυτικής Λάρνακας (Κίτι, Μαζωτός) και δυτικότερα.⁸⁶¹ Έγιναν και προσπάθειες εισαγωγής ελαφρύτερων μεταλλικών μονόωνων αρότρων, χωρίς και πάλι ιδιαίτερο ενδιαφέρον από τα Κοκκινοχώρια.⁸⁶²

Το 1908 ξεκίνησε η εισαγωγή αρότρων νέου τύπου με περισσότερα του ενός υνιών στην Κύπρο.⁸⁶³ Στην υπό μελέτη περιοχή η παλαιότερη αναφορά σε αυτά είναι το 1916 στη Δερύνεια.⁸⁶⁴ Τα νέα «σιεράλετρα» ήταν «δίυνα» (με δύο υνιά) ή «τρίυνα»

⁸⁵⁶ «Η αξία του αρότρου τούτου μετά του ξυλίνου ιστοβέως είνε 21 ως έγγιστα σελίνια· εν τούτοις ηΚοβέρνησις, όπως ενθαρρύνη τήν ανά την νήσον διάδοσιν αυτού, επέτρεψεν εις το Γεωργικόν Τμήμα να το πωλή μετά μόν του ιστοβέως αντί 10 σελινίων, άνευ δέ τούτου αντί 8½ σελινίων.» (Γεννάδιος Π.Γ., 1899, σ. 15). «...There has been no difficulty in disposing of these 100 ploughs, which were sold at less than half price, viz: 10/-each...» («Importation of Iron Ploughs”, 1909, p. 305).

⁸⁵⁷ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 47.

⁸⁵⁸ «Ελάλεν μας η μάνα μου για τον Γερόπετρον τον χωρκανόν της. Ετιμήσαν τον. Εκάμαν του δώρον έναν σιεράλετρον. Αλλά τζεινος τζιαμαί γινάτιν. Το παλιόν πάλε.» (Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου, ημ. συν.: 2016).

⁸⁵⁹ «Importation of Iron Ploughs”, 1909, p. 305.

⁸⁶⁰ «Είχαν κανέννας..δκρο. Μεσ το χωρκόν εν άκουσα να χεν κανέννας. Πρέπει να είχαν εις το Παραλίμνι κανέναν. Ήντα ούτε εμείς που είχαμεν μούλαν δεν είχαμεν.» (Μηλιζα Παντελή, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου, ημ. συν.: 2016).

⁸⁶¹ «Importation of Iron Ploughs”, 1909, p. 305.

⁸⁶² «Light Iron Ploughs In Ceylon”, 1910, p. 485.

⁸⁶³ Εφημερίδα Αλήθεια, 25/07/1908, σ. 01.

⁸⁶⁴ Πλατής Π. Ν., 2005, σ. 14.

(με τρία υνιά) ή «τετράυνα» (με τέσσερα υνιά).⁸⁶⁵ Συνήθως στην υπό μελέτη περιοχή, αλλά και στην ευρύτερη περιοχή της Κύπρου⁸⁶⁶, ήταν «τρίυνα».⁸⁶⁷

Αξιζει να σημειωθεί η αναφορά και σε ένα ατμάλετρο στην περιοχή. Ο γνωστός έμπορος των Βαρωσίων στις αρχές του 20^{ου} αιώνα Π. Ιωάννου, γνωστός και ως Πίτσιλλος στην περιοχή (περισσ. βλ. κεφ. 4.2.2.) είχε αγοράσει μεγάλες εκτάσεις γης στην περιοχή Τακκελίτικα μεταξύ Βαρωσίων και Δερύνειας, στο Βαρώσι και στον Άγιο Μέμωνα.⁸⁶⁸ Τις εκτάσεις αυτές τις καλλιεργούσε με βίκο και φαβέττα και ακολούθως τις μίσθωνε στους βοσκούς.⁸⁶⁹ Για την καλλιέργεια των εκτάσεων αυτών αναφέρεται ότι χρησιμοποιούσε ένα πρωτοφανές για την περιοχή άροτρο, το «ατμάλετρο». Επρόκειτο για ένα είδος τρακτέρ με ατμομηχανή και σιδερένιους τροχούς, το οποίο έσερνε το αλέτρι που ήταν δεμένο με αλυσίδες. Η καινοτομία που έφερε ο «Πίτσιλλος» στην περιοχή δεν υιοθετήθηκε από τους ντόπιους γεωργούς. Τους φαινόταν παράξενο, αλλά κυρίως πίστευαν ότι θα κόστιζε πολύ περισσότερο από τις δυνατότητες των βαλαντίων τους.⁸⁷⁰

Γύρω στη δεκαετία του 1950 που έφθασαν στην περιοχή οι πρώτοι γεωργικοί εκλυστήρες, ξεκίνησε και η εισαγωγή των πρώτων σιδερένιων αρότρων συρόμενων από γεωργικούς εκλυστήρες. Αυτά ήταν άροτρα με τρία και τέσσερα υνιά, αλλά και άροτρα με τρεις και περισσότερους περιστρεφόμενους δίσκους («τρίδισκα», «πολύδισκα»)⁸⁷¹.

Η προετοιμασία του εδάφους για την καλλιέργεια των δημητριακών, αλλά και άλλων προϊόντων, περιλάμβανε μία σειρά από οργώματα. Στην καλλιέργεια των δημητριακών συνήθως όργωναν δύο ή τρεις φορές το χωράφι. Το όργωμα ήταν η πιο σημαντική διαδικασία στις καλλιέργειες και είχε πολύ μεγάλη σημασία. Μάλιστα αναφέρεται η ακόλουθη παροιμία: «Κάμνεις χωράφιν, κάμνεις ριάλια».⁸⁷² Οι αγρότες ανάλογα με το πότε και το πώς όργωναν («εκάμναν») τα

⁸⁶⁵ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 47.

⁸⁶⁶ «How soils can be made”, 1906, p. 17.

⁸⁶⁷ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

⁸⁶⁸ LRS1/9703.

⁸⁶⁹ Καρας Γ. & Β. Γεωργαλλάς, 2015, σ. 6.

⁸⁷⁰ Παναγιώτης Πλατής, 91 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017). Κώστας Τσολάκης, 84 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2018).

⁸⁷¹ Ανδρέας Γέριμος, 86 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν. 2016).

⁸⁷² Μαργαρίτα Χατζηλιασή, 73 ετών, Δερύνεια Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2014).

χωράφια τους καθόριζαν και την παραγωγή που θα είχαν, τόσο ποσοτικά, όσο και ποιοτικά.⁸⁷³

Ξεκινούσαν τον Ιανουάριο με το «νιάσμα»⁸⁷⁴. Το «νιάσμα» ήταν το πρώτο όργωμα του χωραφιού, το οποίο έπρεπε να είναι όσο το δυνατόν πιο βαθύ.⁸⁷⁵ Το «νιάσμα» γινόταν παλαιότερα με το ξυλάετρο που σταδιακά αντικαταστάθηκε από το μεταλλικό άροτρο (συνήθως είχαν τα «τριύνα»)⁸⁷⁶. Τη σημασία του νιάσματος κατά τον Ιανουάριο, επισημαίνει η εξής παροιμία που αναφέρεται στην περιοχή: «Από εν υννιάσει τον Γεννάρην, Γεννάρην άλλον καρτερά».⁸⁷⁷ Η διαδικασία του οργώματος ήταν η εξής: Έδενε ο γεωργός το αλέτρι στο ζυγό και έζεβε τα βόδια. Ο ζευγάς, με τη βοήθεια της «καματόβεργας» τσιγκλούσε τα ζώα. Η «καματόβεργα», γνωστή ως βουκέντρα στην Ελλάδα⁸⁷⁸, ήταν μία ξύλινη βέργα διπλής χρήσεως. Στη μία άκρη είχε μεταλλική βάση για να καθαρίζουν το αλέτρι και στην άλλη άκρη ήταν αιχμηρή, ούτως ώστε να κεντρίζει τα βόδια.⁸⁷⁹

Ακολούθως, όργωναν ξανά το χωράφι τον Φεβρουάριο.⁸⁸⁰ Η διαδικασία αυτή ονομαζόταν «διόλισμα» και για το χωράφι έλεγαν ότι το «εφκάλλαν δίολον»⁸⁸¹ και γινόταν όσον το δυνατόν πιο βαθιά με το κατέβασμα του «λουρικού τ

⁸⁷³ «How soils can be made”, 1906, p. 17.

⁸⁷⁴ Κακολής Π. Ν., 2003, σ. 42. Τσολάκης Κ., 2003, σ. 83.

⁸⁷⁵ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 47.

⁸⁷⁶ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

⁸⁷⁷ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 47.

⁸⁷⁸ Ψιλάκης Ν. & Μ. Ψιλάκη, 2007, σ. 45.

⁸⁷⁹ Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015).

⁸⁸⁰ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

⁸⁸¹ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 83.

αλετριού».⁸⁸² Μια παροιμία αναφέρει το εξής: «*Αν υννιάσεις τον Γεννάρην, τζαι διολίσης τον Μάρτην, σπείρε τζαι τον Άουστον*».⁸⁸³

Κάποιες φορές, το «διόλισμα» ακολουθούσε και «τριόλισμα», τρίτο όργωμα, που γινόταν τον Μάρτιο σε περιπτώσεις που το χωράφι γέμιζε με ζιζάνια και αγκάθια.⁸⁸⁴ Αυτή τη φορά, όμως, το όργωμα γινόταν σε μικρό βάθος, για να μην «*βκη η δροσιά που πάνω*» (να μην ανέβει στην επιφάνεια η υγρασία του εδάφους και εξατμιστεί).⁸⁸⁵ Αλλωστε, μετά τον Μάρτιο δεν αναμένονταν άλλες βροχοπτώσεις, οπότε αν στέγνωνε το χωράφι θα έμενε ξηρό. Επίσης, τα κομμένα/ξεριζωμένα χόρτα και από τα τρία οργώματα ανακατεύονταν με το χώμα και όταν αποδομούνταν εμπλούτιζαν το έδαφος με γόνιμο υλικό.⁸⁸⁶

Τον Σεπτέμβριο, πριν τη σοπορά, έριχναν λίπασμα στα χωράφια, το οποίο ήταν χωνεμένη κοπριά ζώων («κόπριν, το»)⁸⁸⁷ Άπλωναν την κοπριά των ζώων στην επιφάνεια του εδάφους και τα πρωτοβρόχια βοηθούσαν στην απορρόφησή της από το χώμα.⁸⁸⁸ Συγκεκριμένα αναφερόταν ότι τα δημητριακά έκαναν τον εξής κύκλο σχετικά με τη λίπανση του εδάφους: πρώτα καλλιεργούσαν το χωράφι με δημητριακά, τα οποία προσέφεραν ως τροφή στα ζώα, από τα οποία έπαιρναν την κοπριά και αφού την αποξήραιναν στον ήλιο (αχώνευτη είναι καταστροφική για το έδαφος αφού το ουρικό οξύ που περιέχει καταστρέφει τα φυτά), την

⁸⁸² Τάσου, Π. Τ. 2008, σ. 47. «Στο μέσο του ζουό έπρεπε να στερεωθεί το “αμματίμμαν” του αλέτρου. Για τον σκοπό αυτό χρησιμοποιούσαν το “λουρικό”. Ο “λουρικός” ήταν ένας χοντρός δερμάτινος επιμήκης κορμός. Προς κατασκευήν του έπαιρναν λωρίδες από δέρματα και τις έπλεκαν σαν κοτσίδα. Στη μία άκρη εκεί που διπλώνονταν οι λωρίδες για να αρχίσει το πλέξιμο, ο λουρικός σχημάτιζε άνοιγμα. Η άλλη άκρη του μετά το πλέξιμο περνούσε απ’ αυτό το άνοιγμα και γύριζε και στερεωνόταν πάνω στο ίδιο σώμα με τη βοήθεια ενός ξύλου και μιας βίδας. Έτσι ο “λουρικός” έπαιρνε το κυκλικό του σχήμα. Ο “λουρικός” έτσι στρογγυλός καθώς ήταν διπλώνονταν στο μέσον του ζουό στερεωμένος στις υπάρχουσες εγκοπές του ζουό. Οι άκρες του διπλωμένου “λουρικού” έρχονταν προς την μέσα και κάτω πλευρά του ζουό, απ’ όπου περνούσε το “αμματίμμαν”. Έτσι εδημιουργούντο κάτω από τον ζόν δύο τρίγωνα το ένα πλάι στο άλλο. Μεταξύ του ζουό και του “λουρικού” διαμέσου των τριγώνων περνούσε η κορυφή του “αμματίμματος” που είχε τρεις τρύπες. Μέσα στις τρύπες αυτές ανάλογα με τη θέση που ήθελαν να στερεώσουν το “αμματίμμαν” έμπηγαν το “κορωνίν” [=χοντρό κοντό ξύλο με μυτερή απόληξη]. Είχε μήκος 20 εκ. Το “κορωνίν” δηλαδή συγκρατούσε το “αμματίμμαν” με τη βοήθεια του “λουρικού” κάτω από τον ζόν.» (Γιαννούκος Σ. Δ., 1981, σ. 99).

⁸⁸³ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 47.

⁸⁸⁴ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

⁸⁸⁵ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 47.

⁸⁸⁶ “Subsoils and their effects on the fertility of the land”, 1906, p. 19.

⁸⁸⁷ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Αντριανού Τσόκκου, 92 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2016). Ανδρέας Γέριμος, 86 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2016).

⁸⁸⁸ Τσολάκης Κ., 2003, σελ. 83.

προσέφεραν στο έδαφος για να γίνει πιο γόνιμο και να καλλιεργηθούν σε αυτό πάλι δημητριακά.⁸⁸⁹

Ένας άλλος τρόπος βελτίωσης της ποιότητας του εδάφους ήταν η αμειψιοπορά, η εναλλαγή καλλιέργειας δημητριακών με όσπρια.⁸⁹⁰ Συχνά, στα χωράφια που θα καλλιεργούσαν δημητριακά, όταν ήταν «πασσιοχώραφα», από τον Μάρτιο που τα διόλιζαν μέχρι το φθινόπωρο που θα έσπερναν, καλλιεργούσαν λουβιά.⁸⁹¹ Τα λουβιά ως όσπρια αζωτοδεσμεύουν και εμπλουτίζουν το έδαφος με άζωτο, καθιστώντας το πιο γόνιμο (βλ. κεφ. 4. 5. 1. 3).

Τέλος, αξίζει να σημειωθεί ότι, εάν στο χωράφι που θα έσπερναν το σιτάρι είχε καλλιεργηθεί σιτάρι και την προηγούμενη χρονιά, δεν το όργωναν καθόλου, αλλά το ξαναέσπερναν έτσι όπως ήταν.

Η σπορά

Η σπορά των δημητριακών ξεκινούσε το φθινόπωρο. Στα τέλη Οκτωβρίου και κατά τον Νοέμβριο έσπερναν το κριθάρι («φαρρά»)⁸⁹², που χρησίμευε ως ζωοτροφή πριν «ξηστρασηδικιάσει» (προτού δέσει στάχυ),⁸⁹³ ενώ το σιτάρι το έσπερναν κυρίως κατά τον Νοέμβριο ή τον Δεκέμβριο. Μόλις τελειώνει η γιορτή του Αγίου Γεωργίου του Σπόρου στο Παραλίμνι, ευλογούσαν τον σπόρο στην Εκκλησία και ξεκινούσαν την σπορά του σιταριού.⁸⁹⁴ Έλεγαν τα εξής: «*Αν μεν ισπείρεις τον Νιόβρην, άλλον Νιόβρην καρτεράς*» και «*Έμπην ο Νιόβρης, όπως το βρεις*».⁸⁹⁵ Οι δύο αυτές παροιμίες επισημαίνουν την αναγκαιότητα της σποράς του σιταριού τον Νοέμβριο. Εάν δεν έσπερναν τον Νοέμβριο, τότε έχαναν την ετήσια σοδειά και θα ήταν καλύτερα να το άφηναν για την επόμενη χρονιά. Υπήρχε

⁸⁸⁹ «How soils can be made”, 1906, p. 18.

⁸⁹⁰ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). «How soils can be made”, 1906, p. 18.

⁸⁹¹ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 83.

⁸⁹² Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 47. Πλατής Π. Ν., 2005, σ.17.

⁸⁹³ Κακολής Π., 2003, σ. 43.

⁸⁹⁴ Μηλίζα Παντελή, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015). Μαργαρίτα Χατζηλιασή, 73 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2014). Αντριανού Τσόκκου, 92 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2016). Ανδρέας Γέριμος, 86 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2016). «*Έπρεπεν πρώτα να κάμουμεν το παναῶριν, να αγιάσει ο παπάς τον σπόρο τζαι να ξεκινήσουμεν να σπέρνουμεν*» (Κώστας Τσολάκης, 84 ετών, Παραλίμνι, ημ. συν.: 2018).

⁸⁹⁵ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 247. Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

επίσης η εξής παροιμία σχετική με την ετήσια έναρξη της σποράς: «Ο Οκτώβρης εν χορτόχρονος, ο Νιόβρης κριθθαράς τζι ο Δεκέβρης σιταράς».⁸⁹⁶ Αυτή ερμηνεύεται ως εξής: από την βροχοπτώση του Οκτώβρη βλαστούν τα χόρτα που είναι χρήσιμα για τους βοσκούς, τον Νοέμβριο σπέρνεται το κριθάρι και τον Δεκέμβριο το σιτάρι. Το κριθάρι δεν ήταν ιδιαίτερα απαιτητικό σε νερό, βλαστούσε ακόμα και με την ελάχιστη υγρασία του εδάφους από τα πρωτοβρόχια. Το σιτάρι ήταν πιο απαιτητικό είδος. Άφηναν να βρέξει αρκετά, ώστε «να πιάσει δροσιά το χωράφι»⁸⁹⁷ και ακολούθως το έσπερναν, συνήθως Νοέμβριο-Ιανουάριο (αναλόγως των καιρικών συνθηκών κάθε φορά). Εάν το έσπερναν και δεν έβρεχε αρκετά για να βλαστήσει, τότε ο σπόρος χαλούσε και έπρεπε να αντικατασταθεί. Γι' αυτό χρειαζόταν ιδιαίτερη προσοχή, ώστε να χειμωνιάσει καλά όταν θα το έσπερναν. Κατά την ίδια περίοδο έσπερναν και το «σιφφουνάρι» (βρώμη). Το «σιφφουνάρι» δεν είχε μεγάλες απαιτήσεις σε νερό. Εάν έβρεχε έστω και μία φορά και βλαστούσε, τότε μπορούσε να αναπτυχθεί με ελάχιστες ποσότητες νερού.⁸⁹⁸

Τον σπόρο συνήθως τον κρατούσαν από την προηγούμενη χρονιά. Ο σπόρος αυτός διατηρούνταν σε «ψαθαρκές» (βλ. παρακάτω). Επίσης, εάν δεν τους έφτανε ο σπόρος που είχαν κρατήσει, αγόραζαν από άλλους που είχαν περίσσειμα. Η αγοραπωλησία των δημητριακών γινόταν με την «αμπούστα» (βλ. πιο κάτω: «δεκάτη»), η οποία χωρούσε δώδεκα οκάδες σιτάρι και οκτώ οκάδες κριθάρι.⁸⁹⁹ Υπολόγιζαν κάθε φορά εάν και πόσο υπολείπονταν για να ολοκληρώσουν την καλλιέργειά τους, αφού γνώριζαν πόση ποσότητα σπόρου χρειαζόταν για κάθε κυβερνητική «σκάλα»⁹⁰⁰: 15-18 οκάδες κριθάρι και 20-24 οκάδες σιτάρι ανά κυβερνητική «σκάλα».⁹⁰¹

Τους σπόρους των δημητριακών τους τοποθετούσαν σε υφασμάτινες σακούλες («χάσσιες»), τους φόρτωναν στις «καρρέττες» ή τα «κάρρα» (βλ. πιο κάτω

⁸⁹⁶ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 261.

⁸⁹⁷ Ανδρέας Γέριμος, 86 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2016)

⁸⁹⁸ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

⁸⁹⁹ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

⁹⁰⁰ Η «κυβερνητική σκάλα» ήταν μονάδα μέτρησης του εμβαδού επιφανειών τεμαχίων γης. Μία «κυβερνητική σκάλα» ισούται με 14.400 τετραγωνικά πόδια ή 1,337.80 τετραγωνικά μέτρα. Υποδιαιρείται ακριβώς σε 4 «προστάθια». (Ηλία Ε. Α., 2012, σ. 3-4).

⁹⁰¹ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 47.

«μεταφορά») μαζί με τα λιπάσματα, και τους μετέφεραν στα χωράφια.⁹⁰² Πριν ξεκινήσουν για το χωράφι, «κάπνιζαν» (θυμιάτιζαν) τον σπόρο με φύλλα ελιάς που είχαν κρατήσει από την Κυριακή των Βαΐων και επικαλούνταν τη δύναμη του Θεού λέγοντας: «Έλα η δύναμη σου Θεέ μου τζαι ναν η ώρα η καλή». Με τη διαδικασία αυτή προσεύχονταν για την παραγωγικότητα του σπόρου.⁹⁰³

Την πρώτη μέρα που ξεκινούσαν τη σπορά, η οποία έπρεπε να είναι Δευτέρα ή Τετάρτη, αλλά ποτέ Τρίτη⁹⁰⁴, έπαιρναν μαζί τους ένα κόκκινο ρόδι, το άνοιγαν σε «μοίρες» και το σκορπούσαν στο χωράφι. Πίστευαν πως με αυτόν τον τρόπο το σιτάρι που καλλιεργούσαν θα καρποφορούσε και οι σπόροι του θα ήταν «κόκκινοι-χρυσάφενιοι» και μεγάλοι, όπως οι σπόροι του ροδιού.⁹⁰⁵ «Ο σπόρος των δημητριακών ανακατεύεται με σπόδους ρογδιού. Αυτό το φαινομενικά αντιφατικό σύμβολο είναι το σύμβολο της Περσεφόνης, της θεάς που ζει στα χθόνια παλάτια του Πλούτωνα, αλλά συνδέεται με την παραγωγή, κατά τρόπο μάλλον κατανοητό: Η βλάστηση της γης είναι μια διαρκής αναγέννηση, ένας κύκλος που δεν κλείνει ποτέ ή μπορεί και να ανοίγει, μα κλείνει για να ανοίξει ξανά, μετά τις πρώτες βροχές. Αλλού το ρόδι το σπούσε ο ζευγάς για να σκορπίσει παντού αυτό το ακατάλυτο σύμβολο της αφθονίας. Είναι μια θυσιαστική τελετή που μας αποκαλύπτει το αρχαίο μυστικό της: Δια της καταστροφής του απελευθερώνεται η δύναμη που έχει μέσα του, η δύναμη που κάνει τους χίλιους μύριους καρπούς να μεγαλώνουν και να ωριμάζουν μέσα του. Και η δύναμη αυτή θα μεταφερθεί στο χωράφι!».⁹⁰⁶

Πρώτα το χωράφι το «εκόφκαν προστάθκια» (έκοβαν προστάθια). Τα «προστάθκια» κόβονταν ως εξής: περπατούσαν δέκα «ασσιέλια» (βηματισμούς) για την καλλιέργεια κριθαριού και δώδεκα «ασσιέλια» για την καλλιέργεια σιταριού. Έβαζαν σημάδια με την «καματόβεργα» ή το πόδι τους στα δύο σημεία. Ακολουθώς πήγαιναν στην άλλη άκρη του χωραφιού και μετρώντας ξανά από παράλληλο σημείο δέκα ή δώδεκα «ασσιέλια» έκαναν την ίδια διαδικασία. Με τον

⁹⁰² Μαργαρίτα Χατζηλιασή, 73 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2014). Αντριανού Τσόκκου, 92 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2016). Ανδρέας Γέριμος, 86 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2016).

⁹⁰³ Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015). Μαργαρίτα Χατζηλιασή, 73 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2014).

⁹⁰⁴ Ανδρέας Γέριμος, 86 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2016). Η Τρίτη στην Ορθοδοξία θεωρείται άσχημη μέρα διότι έχει συνδεθεί με την άλωση της Κωνσταντινούπολης (Αποστόλου Δ., 2011, σ. 10).

⁹⁰⁵ Ανδρέας Γέριμος, 86 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2016). Ρόδι έσπαγαν στα χωράφια την πρώτη μέρα της σποράς και σε διάφορα μέρη της Ελλάδας (Ψιλάκης Ν. & Μ. Ψιλάκη, 2007, σ. 49).

⁹⁰⁶ Ψιλάκης Ν. & Μ. Ψιλάκη, 2007, σ. 48-49.

ίδιο τρόπο έκοβαν όλο το χωράφι σε «προστάθκια»⁹⁰⁷. Ακολούθως, ο σπορέας ξεκινούσε να κάνει σημάδια στο χωράφι είτε με την «καματόβεργα» είτε με το πόδι του («εκλώτσαν έναν βόλον τζι επήαινε») για τη διαδρομή που θα ακολουθούσε.

Έπειτα γέμιζε το ζεμπόλι του με σπόρο ή λίπασμα, αναλόγως, και ζητούσε τη βοήθεια του Θεού. «Έκανε τον Σταυρό του» (Σταυροκοπούνταν) και έλεγε το εξής: «Έλα η δύναμις σου Θεέ μου τζαι ναν η ώρα η καλή. Η πρώτη σερκά εν για τα πουλιά, η δεύτερη εν για τους λιμπόρους τζαι η τρίτη εν για μένα».⁹⁰⁸ Μετά ξεκινούσε τη διαδικασία της σποράς. Περιπατώντας αργά, και έχοντας στο αριστερό του χέρι το «ζεμπόλι» με τον σπόρο, με το δεξί του χέρι έπιανε «με το μονόχουφτό του μιαν σερκάν»⁹⁰⁹ σπόρο και τον σκόρπιζε στο χωράφι, ενώ περπατούσε. Συγκεκριμένα, κάθε φορά που το δεξί του πόδι ήταν μπροστά, σκόρπιζε μια χούφτα σπόρου αριστερά και μια δεξιά, κρατώντας τον ρυθμό μιας χειροβολιάς.⁹¹⁰ Η διαδρομή που ακολουθούσε ήταν από τη μία πλευρά του «προσταθκιού» στην άλλη. Κινούνταν περιμετρικά του «προσταθκιού» ρίχνοντας πάντα τον σπόρο στα αριστερά του, ρίχνοντας πρώτα λίπασμα και μετά με σπόρο. Ακολουθούσε την ίδια διαδικασία με όλα τα «προστάθκια» μέχρι να σπείρει όλο το χωράφι.⁹¹¹ Όταν πλησίαζε προς το τέλος της σποράς του τελευταίου «προσταθιού» έκανε με το ξυλάλετρό του ένα σταυρό στην άκρη του χωραφιού και τον περιέκλειε μέσα σε μία κυκλική «αυλατζιά», παρακαλώντας τον Θεό να έχει «καλήν σοδκειάν»⁹¹².

Αφού έσπερναν όλο το χωράφι, κάλυπταν τον σπόρο οργώνοντας με το «τρίνον»⁹¹³ αλέτρι και ακολούθως, με το «σαράκλιμα» επιτύγχαναν την εξομάλυνση της επιφάνειας του εδάφους και την πλήρη κάλυψη του σπόρου με

⁹⁰⁷ Επίσημα, το «προστάθι» ήταν μονάδα μέτρησης εμβαδού επιφανειών, κυρίως τεμαχίων γης. Ένα προστάθι ισούται με 3600 τετραγωνικά πόδια, που ισούται με 334.45 τετραγωνικά μέτρα. Μία κυβερνητική σκάλα ισούται με 4 προστάθια. (Ηλία Ε.Α., 2012, σ. 3-4).

⁹⁰⁸ Αντριανού Τσοόκου, 92 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2016). Ανδρέας Γέριμος, 86 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2016).

⁹⁰⁹ Ανδρέας Γέριμος, 86 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2016).

⁹¹⁰ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 48. Ανδρέας Γέριμος, 86 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2016).

⁹¹¹ Μαργαρίτα Χατζηλιασή, 73 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2014). Ανδρέας Γέριμος, 86 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2016). Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

⁹¹² Ανδρέας Γέριμος, 86 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2016).

⁹¹³ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Μαργαρίτα Χατζηλιασή, 73 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2014).

χώμα.⁹¹⁴ Το «σάρακλον»⁹¹⁵ ή ο «βωλοκόπος»⁹¹⁶ ήταν ξύλο μήκους δώδεκα μέχρι δεκαεφτά ποδών (366-518.5 εκ.), πλάτους μέχρι δώδεκα ιντζών (30.45 εκ.) και πάχους έξι μέχρι οχτώ ιντζών (15.24-20.32 εκ.).⁹¹⁷ Συρόταν από το ζεύγος βοών και πάνω σ' αυτό στεκόταν ο ζευγαλάτης ή έβαζε μία μεγάλη πέτρα για βάρος. Τα βόδια έσερναν σε όλο το χωράφι το «σάρακλο», το οποίο, περνώντας πάνω από τους «βώλους» του χωραφιού, τους έλιωνε. Έτσι, το χώμα γινόταν πιο λεπτό και σκέπαζε καλά τον σπόρο.⁹¹⁸

Τέλος πρέπει να αναφερθεί ότι, λόγω του ότι και οι αποστάσεις από τα μακρινά χωράφια στη Μεσαορία ήταν μεγάλες (7-8 μίλια περίπου), απαιτείτο αρκετός χρόνος για τη μετάβαση σε αυτά και την επιστροφή. Για τον λόγο αυτό, πολλοί γεωργοί διανυκτέρευαν σε μικρά σπίτια που διατηρούσαν στα Στροβίλια (οι Δερυνειώτες) ή σε μικρά σπίτια που είχαν κοντά στα χωράφια τους, έτσι ώστε να μειώνουν την απόσταση από τα χωράφια τους στη Μεσαορία.⁹¹⁹

Φροντίδα

Όταν τα δημητριακά βλαστούσαν, οι γεωργοί συνήθιζαν να τα ραντίζουν με αγιασμό που έπαιρναν από την εκκλησία την ημέρα των Καλάντων, στις 5 Ιανουαρίου.⁹²⁰ Το ίδιο έκαναν και την 1^η Φεβρουαρίου, ημέρα γιορτής του Αγίου Τρύφωνα, προστάτη των φυτών από διάφορες ασθένειες. Ακολούθως ξεκινούσαν

⁹¹⁴ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Μαργαρίτα Χατζηλιασή, 73 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2014). Αντριανού Τσόκκου, 92 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2016). Ανδρέας Γέριμος, 86 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2016). Τσολάκης Κ., 2003, σ. 84.

⁹¹⁵ «σάρακλον» <σάρκουλον <λατ. sarculum = τσάπα (Γιαγκουλλής Κ. Γ., 2009, σ. 414 λήμμα «σάρακλον-σαράκολον, το-σάρακλος, ο»).

«σάρακλον» <Ίσως προέρχεται από το σάρου κλαν τους βώλους (Κυπρή Θ. Δ, 1979 [2002], σ. 426, λήμμα «σάρακλον, το»).

Σάρακλον <σαρώ, κυπρ. σαρίζω (Κυπρή Θ. Δ., 1989, σ. 228, λήμμα «σαρακλίζω»).

⁹¹⁶ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

⁹¹⁷ Ανδρέας Γέριμος, 86 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2016).

⁹¹⁸ Τάσου Π. Τ. 2008, σ. 48.

⁹¹⁹ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Περισσ. βλ. Περιοχές Καλλιτέγεις Δημητριακών.

⁹²⁰ Αντριανού Τσόκκου, 92 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2016).

το ξεχορτάρισμα («ξηχόρτισμα») των καλλιεργειών⁹²¹, δηλαδή το καθάρισμα από διάφορα ζιζάνια, όπως οι «λαψάνες», οι μολόχες, τα σιμηλλούδκια, η αρκολουβάνα κ.ά.⁹²² Απαιτείτο ιδιαίτερη προσοχή στο ξεχορτάρισμα του σιταριού, διότι συχνά ανάμεσα στους μίσχους του φύτευσε η «κουντούρα» (ήρα ή αίρα)⁹²³, ένα ζιζάνιο το οποίο όταν αναμειγνύετο με τους κόκκους του σιταριού στο αλεύρι, το ψωμί αποκτούσε μεθυστικές ιδιότητες⁹²⁴ και όποιος το έτρωγε αισθανόταν βαριούς πονοκεφάλους και ζαλάδες.⁹²⁵ Επιβλαβής ήταν η παρουσία ήρας στα δημητριακά ακόμα και για τα ζώα (βοοειδή, αιγοπρόβατα) που τα καταλάωναν.⁹²⁶ Αξίζει να σημειωθεί ότι τα παραπάνω ίσχυαν μόνο για τον καρπό της ήρας. Αντίθετα, το χλωρό φυτό προσεφέρετο στα ζώα για κατανάλωση μαζί με τα υπόλοιπα ζιζάνια που αφαιρούνταν από το σιτάρι, χωρίς να προκόπτει κάποιο πρόβλημα.⁹²⁷ Επίσης, αναφέρεται ότι ο σπόρος της ήρας, όταν δινόταν ως τροφή στα πουλερικά, όχι μόνο δεν προκαλούσε δηλητηρίαση, αλλά συνέτεινε στην πάχυνση.⁹²⁸ Η απομάκρυνση του ζιζανιού αυτού από τα δημητριακά δεν ήταν καθόλου εύκολη. Συχνά έμεναν φυτά ήρας, τα οποία μετά την επεξεργασία τους ανακατεύονταν μαζί με τους σπόρους του σιταριού ή του κριθαριού. Συνήθως, πριν αλέσουν το σιτάρι, το άπλωναν στο τραπέζι και «εδκιαλέαν το» (το

⁹²¹ Αντριάου Τσόκκου, 92 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν: 2016). Ανδρέας Γέριμος, 86 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2016).

⁹²² Κακολής Π. Ν., 2003, σ. 43. Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Αντριάου Τσόκκου, 92 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν: 2016)

⁹²³ Το επιστημονικό όνομα του είδους είναι *Lolium temulentum* (Αίρα η μεθυστική) (Φαρμακίδου Ξ. Π., 2003, σ. 167). Από τη διαδικασία απομάκρυνσης της «ήρας» από το σιτάρι προέκυψε και η παροιμία «ξεχωρίζω την ήρα από το σιτάρι» (Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 26. λήμμα «Αίρα»).

⁹²⁴ «Έχει μεθυστική ιδιότητα. Συχνά ήταν αναμειγμένη με το σιτάρι. Όταν συνέβαινε και αλέθετο με το σιτάρι, το ψωμί που παρασκευαζόταν από το συγκεκριμένο αλεύρι έφερνε ζαλάδα σε αυτόν που το έτρωγε, παρόμοια με αυτή που παράγει η κατάποση του κρασιού.» (Φαρμακίδου Ξ. Π., 2003, σ. 167). Αναφέρεται μάλιστα ότι εξαιτίας της ιδιότητας της «ήρας» να προκαλεί μέθη, σε παλαιότερες της υπό μελέτην εποχές, σε περιοχές όπου παρήγαν ζύθο συνήθιζαν να αναμειγνύουν μικρή ποσότητα σπόρων ήρας μαζί με το κριθάρι στη ζυθοποιία για να γίνει η μύρα πιο μεθυστική. Η πρακτική αυτή απαγορευόταν κατά την εποχή που μελετάται (Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 25, λήμμα «αίρα»).

⁹²⁵ Κακολής Π. Ν., 2003, σ. 44. «Η χρήση άρτου προερχόμενου εκ σίτου από τού οποίου δέν αφηρέθη η αίρα προκαλεί σκοτοδίνη και εμετόν, όσον δέ μεγαλειτέρα είνε η αναλογία τών μετά τού γεννήματος κόκκων αίρας τόσον επιβλαβέστερος αποβαίνει ο εκ τοιούτου γεννήματος παρασκευαζόμενος άρτος» (Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 25, λήμμα «Αίρα»).

⁹²⁶ «...εάν δέ τούτο δέν καθαρισθή επιμελώς και απαλλαγή τών σπερμάτων τής αίρας αποβαίνει επιβλαβές εις τα κτήνη και εις τους ανθρώπους τούς ποιούντας χρήσιν αυτού.» (Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 24-25, λήμμα «Αίρα»). Αντριάου Τσόκκου, 92 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν: 2016). Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

⁹²⁷ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

⁹²⁸ Αντριάου Τσόκκου, 92 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν: 2016)

ξεδιάλεγαν), ξεχωρίζοντας έναν έναν τους κόκκους της ήρας.⁹²⁹ Συχνά όμως, λόγω έλλειψης χρόνου, παρέβλεπαν αυτή τη διαδικασία και άλεθαν τους σπόρους της ήρας μαζί με αυτούς του σιταριού. Έτσι, καταναλώνοντας το ψωμί που παρασκευαζόταν από αυτό, περιέρχονταν σε κατάσταση μέθης.⁹³⁰

Τα δημητριακά δεν είχαν μεγάλες απαιτήσεις σε νερό και για την καλλιέργειά τους επαρκούσε το βρόχινο νερό. Σε κάποιες περιπτώσεις, όμως, παρατεταμένης ανομβρίας, οι κάτοικοι αναγκάζονταν να ζητήσουν κυβερνητική βοήθεια.⁹³¹

Κάποιες έννοιες που αναφέρονταν σχετικά με την ανάπτυξη των δημητριακών είναι οι ακόλουθες. Όταν τα δημητριακά έβγαζαν στάχυα, έλεγαν ότι «ξηστρασηδικιάζουν», παραφθορά του «ξησταχυάζουν» που λένε σε άλλες περιοχές. Όταν δεν ήταν αρκετά ώριμα έλεγαν ότι είναι «σύγλωρα».⁹³² Όταν ωριμάζαν υπερβολικά, έλεγαν ότι «εκασιάσαν» και ήταν δυσκολότερη η συγκομιδή τους διότι η «κουτσούλλα» (στάχυ) απεκόπτετο από τον μίσχο και χανόταν στα «κνάσα» (ξεραμένα φύλλα και χόρτα).⁹³³ Όταν ξηραίνονταν υπερβολικά τα ονόμαζαν «σίρπη».⁹³⁴ Συνήθως μετά το τέλος του Πάσχα, τα δημητριακά ήταν έτοιμα για θερισμό.⁹³⁵

Αξίζει να αναφερθεί, ακόμα, το εξής έθιμο. Την Πρωτοχρονιά γέμιζαν ένα μικρό πήλινο δοχείο («πότης, ο») με νερό. Στο στόμιό του τοποθετούσαν ένα κλαδί από θρουμπί και πάνω από αυτό έριχναν κόκκους σιταριού. Τους άφηναν να βλαστήσουν και να μεγαλώσουν λίγο και στη συνέχεια τους μετέφεραν στα σπαρμένα χωράφια, όπου τους φύτευαν για να τα ευλογήσουν.⁹³⁶

⁹²⁹ Χαρικλού Μουτσουρή, 84 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2016). Αντριάνου Τσόκκου, 92 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2016)

⁹³⁰ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

⁹³¹ Εφημερίδα Χαραυγή 27/02/1960.

⁹³² Χαρικλού Μουτσουρή, 84 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2016). Αντριάνου Τσόκκου, 92 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2016)

⁹³³ Μηλίτζα Παντελή, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Χαρικλού Μουτσουρή, 84 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2016)

⁹³⁴ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Χαρικλού Μουτσουρή, 84 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2016).

⁹³⁵ Κακολής Π. Ν., 2003, σ. 44. Αντριάνου Τσόκκου, 92 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2016)

⁹³⁶ Μηλίτζα Πάτσαλου, 82 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2014)

Ανάλογα με τον χρόνο σοπράς και τον βαθμό ωρίμανσης των δημητριακών, ο θερισμός ξεκινούσε αμέσως μετά το Πάσχα («ξώπασκα»⁹³⁸), συνήθως κατά τα τέλη Απριλίου και τις αρχές Μαΐου⁹³⁹. Ο Μάιος ονομαζόταν και «θεριστής».⁹⁴⁰ Τα πρώτα δημητριακά που θέριζαν ήταν τα κριθάρια κι ακολούθως τα σιτάρια, τα οποία έπρεπε να θεριστούν μέχρι τις αρχές Ιουνίου διότι «εκασιάζαν» (ωρίμαζαν υπερβολικά και έριχναν τον καρπό τους), επιφέροντας απώλειες στην παραγωγή.⁹⁴¹

Όταν έφτανε η μέρα του θερισμού, εργάτες και εργάτριες νεαρής ηλικίας πήγαιναν συνήθως πεζή στο χωράφι που είχε οριστεί από το αφεντικό, ενώ οι γηραιότεροι και τα παιδιά χρησιμοποιούσαν μεταφορικά μέσα.⁹⁴² Η μετάβαση σε χωράφια που βρίσκονταν σε άλλα χωριά γινόταν πάντα με τα «κάρρα» ή τις «καρρέττες». Σε αυτά φόρτωναν τα στρωσίδια, τα εργαλεία τους και ό,τι άλλο χρειάζονταν.⁹⁴³ Έπρεπε, επίσης, να μεταφέρουν όσα περισσότερα τρόφιμα⁹⁴⁴ και κυρίως νερό⁹⁴⁵ μπορούσαν, για να καλύψουν τις ανάγκες τους για όλο το διάστημα που θα έμεναν εκεί. Μάλιστα, αναφέρεται ότι στη Μεσσαορία μετέφεραν ακόμα και τις πέτρες, με τις οποίες έφτιαχναν τη «νιστιά» (εστία) για να ψήνουν φαγητό, διότι δεν υπήρχαν καθόλου πέτρες στην περιοχή.⁹⁴⁶

⁹³⁷ Γρηγορία (Γληορού) Γέριμου, 85 ετών, Αγία Νάπα (ημ.συν. 2016). Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 49.

⁹³⁸ Εύα Χατζηγιάννη, 79 ετών, Δερύνεια (ημ. συν. 2017). Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 49. Τσολάκης Κ., 2003, σ. 84. Αποστόλου Δ., 2011, σ. 11.

⁹³⁹ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 49. Γρηγορία (Γληορού) Γέριμου, 85 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2016).

⁹⁴⁰ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 84.

⁹⁴¹ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 49.

⁹⁴² Κακολής Π. Ν., 2003, σ. 44.

⁹⁴³ Πλατής Π. Ν., 1995, σ. 07. Πλατής Π. Ν., 2005, σ. 14. Κυριακού Ττάκκα, 86 ετών, Παραλίμι (ημ. συν. 2017). †Τασία Ράφτη, 80 ετών, Παραλίμι (ημ. συν.: 2012).

⁹⁴⁴ «Έλειφκεν μας τζαι το φαϊν καλό.. Μιάν βολάν εφάσαμεν ως τζαι ποντικόν. Εβρέθην μες τα σπερμένα σαν εθερίζαμεν. Το φαϊν έλειφεν γιατί υπολογίζαμεν πιο λίες μέρες να μείνομεν. Άρπαξεν τον η μάνα μου, άφεν φωτιάν τζι έκαμεν μας τον οφτόν. Με την πείνα που είχαμεν..Ήταν μούσκος.» (Κυριακού Ττάκκα, 86 ετών, Παραλίμι, ημ. συν.: 2017).

⁹⁴⁵ «Μιαν βολά αθθυμούμαι έλειφεν μας το νερό σαν εθερίζαμεν. Εδιφάσαμεν. Λαλώ του τζιτρού μα νά πάεις εις το χωρκόν (Αυγόρου) να μας έβρεις. Εθυμώθηκεν. Ήτουν μακριά τζι ήταν να ξαρκήσει να πάει τζαι να ρτει. Λαλώ του αν μεν μας φέρεις νερό εγίω εν πιάννω δουλειά. Τζι έκατσα τζιαμαί τζαι καρτέροον. Ωσπου επήεν τζι έφερεν μας.» (Κυριακού Ττάκκα, 86 ετών, Παραλίμι, ημ. συν.: 2017).

⁹⁴⁶ «ως τζαι τες πέτρες μας επαίρναμεν τες.. που τουν να μαειρέφουμεν.» (Κυριακού Ττάκκα, 86 ετών, Παραλίμι, ημ. συν.: 2017).

«Το θέρος έθελεν πολλοσιερκάν»⁹⁴⁷, χρειαζόταν δηλαδή πολλά χέρια, μεγάλο αριθμό εργατών. Στις εργασίες συμμετείχε όλη η «εκτεταμένη» οικογένεια με θείους, θείες, παππούδες και γιαγιάδες. Οι οικογένειες αλληλοβοηθούνταν.⁹⁴⁸ Οι μεγαλογαιοκτήμονες που είχαν μεγάλες εκτάσεις χωραφιών φρόντιζαν από νωρίς να βρουν και να συμφωνήσουν «αρκατικών»⁹⁴⁹, εργάτες για τον θερισμό, τους «θεριστάδες» και τις «αγκαλλιαρκές». Αυτοί ήταν είτε ομοχώριοί τους, είτε κάτοικοι γειτονικών χωριών, είτε εργάτες από τις περιοχές της Πιτσιλιάς που κατά την περίοδο αυτή επισκέπτονταν, συνήθως οικογενειακώς, κατά κύριο λόγο τη γεωγραφική περιφέρεια Μεσαορίας και πολύ λιγότερο τα Κοκκινοχώρια, προς αναζήτηση εργασίας.⁹⁵⁰ Στην Αγία Νάπα, δεν εισέρρεαν θεριστάδες από άλλες περιοχές. Αντίθετα, άτομα από την κοινότητα αυτή μετέβαιναν είτε σε άλλα χωριά των Κοκκινοχωριών, είτε ακόμα και στη Μεσαορία για να εργαστούν ως θεριστές. Το γεγονός αυτό οφείλεται στο ότι στην Αγία Νάπα δεν υπήρχαν αρκετά γόνιμα εδάφη και, όσοι είχαν, τα καλλιεργούσαν για τις ανάγκες της οικογένειάς τους. Όσοι δεν διέθεταν καλλιεργήσιμη γη, αναζητούσαν αλλού τον «άρτον τον επιούσιον».⁹⁵¹

Αφού έφθαναν στα χωράφια, ο γαικτλήμονας συνήθως έκανε καταμερισμό εργασιών στους εργάτες του.⁹⁵² Πρίν ξεκινήσουν «έκαναν τον σταυρό τους»

⁹⁴⁷ †Τασία Ράφτη, 80 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2012).

⁹⁴⁸ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 84. Ohnefalsch-Richter M., 2004, σ. 135.

⁹⁴⁹ †Τασία Ράφτη, 80 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2012).

⁹⁵⁰ Δέσποινα Παπαδημητρίου, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2017). Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Γρηγορία (Γληροού) Γέριμου, 85 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν. 2016). Αξίζει να αναφερθεί ότι η περιοχή Πίτσιλλος στη Σωτήρα οφείλει το όνομά της σε θεριστή από την περιοχή Πιτσιλιάς, ο οποίος κατέφθασε στη Σωτήρα γύρω στα 1900 προς αναζήτηση εργασίας και τελικά κατοίκησε μόνιμα στο χωριό στην περιοχή αυτή (που βρισκόταν έξω από την κατοικημένη περιοχή του χωριού τότε). Οι κάτοικοι του χωριού συνήθιζαν να τον προσφωνούν με το όνομα «Πίτσιλλος» (εξαιτίας της καταγωγής του) και σταδιακά οριοθέτησαν μ' αυτό και την περιοχή όπου κατοικούσε, η οποία τελικώς ονομάστηκε «Πίτσιλλος» (Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου, ημ. συν.: 2016, Δέσποινα Παπαδημητρίου, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου, ημ. συν.: 2017).

⁹⁵¹ Γρηγορία (Γληροού) Γέριμου, 85 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν. 2016). Μιχάλης Νικόλα, 75 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2016). Δέσποινα Παπαδημητρίου, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2017). Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017). «Εμέναν ο παππούς μου ήτουν ο Πίτσιλλος τζι η στετέ μου η Πιτσιλλα. Εφκάλαν τους έτσι γιατί επηαίνναν ως τες Μάντρες να βρουν να θερίσουν. Επάντρεφεν τζι μια αρφήν ο παππούς μου τζικάτω. Εν είχεν δουλειές. Αμα εν είχες γην. Έτσι, τζι εφκάλαν τους Πίτσιλλους, που πηαίνναν σαν τους Πίτσιλλους». (Μιχάλης Νικόλα, 75 ετών, Αγία Νάπα, ημ. συν.: 2016).

⁹⁵² Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Ohnefalsch-Richter M., 2004, σ. 135.

(σταυροκοπιούνταν) και επικαλούνταν τη θεία βοήθεια. Συγκεκριμένα, έλεγαν: «Έλα η δύναμη σου Θέε μου τζαι ναν η ώρα σου η καλή».⁹⁵³

Ακολούθως, χωρίζαν το χωράφι σε «αντάτζια»⁹⁵⁴. Ο όρος «αντάτζιν» έχει τούρκικη καταγωγή (<andaç)⁹⁵⁵ και σημαίνει το τμήμα του σπαρμένου αγρού που όριζαν οι θεριστές να θερίσουν κάθε φορά που «αντακώνναν»⁹⁵⁶ (ξεκινούσαν) εργασία. Όταν θερίζαν το «αντάτζιν», κάθονταν λίγο να ξεκουραστούν και μετά συνέχιζαν πάλι.⁹⁵⁷ Τα «αντάτζια» χωρίζονταν ως εξής: «Ένας από τους θεριστές αρχίζει να κόβει με το δρεπάνι του μία πολύ στενή λωρίδα των σπαρτών, η οποία χωρίζει ένα μέρος του σπαρτού από το σύνολο. Οι υπόλοιποι θεριστές, μόλις αρχίσει ο αποχωρισμός του τεμαχίου ή αντατζιού, αρχίζουν και αυτοί να θερίζουν, προχωρώντας πότε δεξιά και πότε αριστερά κατά πλάτος του αντατζιού. Ο πρώτος θεριστής, ο οποίος λέγεται και πρωταρκάτης (πρωτεργάτης) ούτε δεξιά ούτε αριστερά βαδίζει, αλλά προχωρεί κατευθείαν, κόβοντας λίγο, λίγο σπαρτό, όσο για να χωρίσει το αντατζιν»⁹⁵⁸. Το μέγεθος της επιφάνειας του «αντατζιού» εξαρτιόταν από τον αριθμό των εργατών και αντιστοιχούσε σε δύο περίπου τετραγωνικά μέτρα κατά άτομο.⁹⁵⁹

Ο πιο καλός θεριστής έπαιρνε τη θέση του «πρωταρκάτη», που «έσσιζεν» (έσχιζε) το «αντάτζιν». Ο δεύτερος πλάι του ήταν ο «λαάρης» ή «καγιάς»⁹⁶⁰ και ο πιο ηλικιωμένος ή αδύναμος ήταν ο «ραάρης».⁹⁶¹ Ακολουθούσαν οι «αγκαλλιάρκες» που ξερίζωναν όσα στάχυα έμεναν στο χωράφι και τα έπλεκαν μεταξύ τους, ενώ επίσης έδεναν και τα δεμάτια⁹⁶². Εάν οι εργάτριες είχαν μικρά παιδιά και βρέφη τα έβαζαν συνήθως κάτω από τη σκιά της «καρρέττας».⁹⁶³

⁹⁵³ Κακολής Π. Ν., 2003, σ. 44. Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

⁹⁵⁴ Κακολής Π. Ν., 2003, σ. 44. Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 49.

⁹⁵⁵ Γιαγκουλλής Κ. Γ., 2009, σ. 62 (λήμμα «αντάτζιν, το»).

⁹⁵⁶ Από τη λέξη «αντάτζιν» παράγεται το ρήμα αντακώννω, που σημαίνει αρχίζω το αντατζιν. Με αυτή την έννοια μετέπεσε στη γενική έννοια της έναρξης εργασίας (Κυπρή Θ. Δ., 1983 [2003], σ. 52-53, λήμμα «αντάτζιν, το»).

⁹⁵⁷ Κυπρή Θ. Δ., 1983 (2003), σ. 52-53 (λήμμα «αντάτζιν, το»).

⁹⁵⁸ Κυπρή Θ. Δ., 1989, σ. 66 (λήμμα «αντάτζιν, το»).

⁹⁵⁹ Το τμήμα αυτό που αντιστοιχούσε στο κάθε άτομο έλεγαν ότι ήταν το «αππάν του». Γενικότερα ο όρος «αππάν» είναι συνώνυμος του μεριδίου. (Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

⁹⁶⁰ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 49.

⁹⁶¹ Κακολής Π. Ν., 2003, σ. 44.

⁹⁶² Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 49. Κακολής Π. Ν., 2003, σ. 44.

⁹⁶³ Κακολής Π. Ν., 2003, σ. 44.

Ακολουθώς το «αρκατικόν» ξεκινούσε τον θεριισμό με τα «φασούλια»⁹⁶⁴ (δρεπάνια)⁹⁶⁵. Τα «φασούλια» ήταν κοφτερά δρεπάνια με ξύλινη λαβή, συχνά διακοσμημένη με δερμάτινα κρόσια («πέτσενα κλόσια»), μικρό καθρεφτάκι και κουδουνάκια, ο ήχος των οποίων απομάκρυνε τα φιδια.⁹⁶⁶ Η λαβή ήταν ισοζυγισμένη με τη λεπίδα, για να μην κουράζει το χέρι.⁹⁶⁷

Ο θεριστής, εργάτης επιδέξιος με τη χρήση του δρεπανιού, έπαιρνε στο χέρι του όσο περισσότερους μίσχους μπορούσε και επιδέξια έκοβε τα στάχυα. Οι μίσχοι κόβονταν 10-20 εκατοστά πάνω από την επιφάνεια του χωραφιού. Τα μέρη τους που έμεναν στο χωράφι, οι «ποκαλάμες», χρησίμευαν για τη βοσκή των αιγοπροβάτων.⁹⁶⁸ Οι θεριστές, αφού έκοβαν δύο τρεις φορές στάχυα με το φασούλι, άφηναν το «σιεροβόλιν»⁹⁶⁹ («χειροβολιά») κάτω. Οι «αγκαλιαρκές», που ήταν συνήθως οι σύζυγοι των «θεριστάδων», ακολουθούσαν και μάζευαν τα θερισμένα «σιερβόλια» στην «αγκάλη» τους, δένοντάς τα σε δεμάτια⁹⁷⁰. Τα δεμάτια δένονταν με το «δεματικό», το οποίο κατασκευαζόταν από 10-20 ζωηρούς μίσχους («ποκαλάμες») χωρισμένους σε δύο ίσες δέσμες, τις οποίες περιέπλεκαν με ένα ειδικό τρόπο σχηματίζοντας ένα μακρό ζωνάρι. Με αυτό έδεναν τα δεμάτια και τα άφηναν στο χωράφι να αποξηρανθούν και μετά να μαζευτούν σε «θημωνιές» ή «βουνάρια» (στοίβες).⁹⁷¹ Τα δεμάτια τα τοποθετούσαν είτε πλαγιαστά και σε μεγάλο αριθμό, σχηματίζοντας μεγάλο σωρό, τις «θεμωνιές», είτε όρθια και σε μικρότερο αριθμό, σχηματίζοντας τις «κουμουλιές» σε διάφορα σημεία του χωραφιού, ώστε να διευκολύνουν αργότερα το φόρτωμά τους σε «καρρέττες» ή «κάρρα».⁹⁷² Επίσης, οι «αγκαλιαρκές» ξεριζώναν όσα στάχυα είχαν μείνει πίσω

⁹⁶⁴ «Φασούλι» < φασούλα < ιταλ. falceulla, γαλλ. faucille (λατ. falcicula) (Γιαγκουλλής Κ. Γ., 2009, σ. 506, λήμμα: «φασούλα, η-φασούλιν, το»).

⁹⁶⁵ Πλατής Π. Ν., 2005, σ. 15.

⁹⁶⁶ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 49. Ohnefalsch-Richter M., 2004, σ. 96.

⁹⁶⁷ Κακολής Π. Ν., 2003, σ. 45.

⁹⁶⁸ Κακολής Π. Ν., 2003, σ. 45.

⁹⁶⁹ «Σιερβόλιν, το»: αριθμός σταχρών που μπορούν να μεταφερθούν με το ένα χέρι. (Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 58).

⁹⁷⁰ «Δεμάτιν, το»=4-6 «σιερβόλια» στάχια. Τα δεμάτια ήταν δύο ειδών: α) τα «μονόκρουα» με όλα τα στάχια στραμμένα προς την ίδια κατεύθυνση (πλευρά) και β) τα «διπλόκρουα» ή «δίκρουα» με τα στάχια στραμμένα τόσο προς τη μία, όσο και προς την άλλη κατεύθυνση (πλευρά) του δεματιού (Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 57).

⁹⁷¹ Κακολής Π. Ν., 2003, σ. 45. Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015). Κυριακού Ττάκκα, 86 ετών, Παραλίτι (ημ. συν. 2017).

⁹⁷² Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 49. Κυριάκος Παντελής, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

από τους θεριστές και τα έπλεκαν μεταξύ τους.⁹⁷³ Κατά τη διάρκεια του θέρους δεν έλειπε και το «τσιάττισμα» μεταξύ των θεριστών, ώστε να περνά πιο ευχάριστα ο χρόνος⁹⁷⁴, καθώς και τα αστεία και τα πειράγματα μεταξύ των θεριστών και των «αγκαλιαρκών».⁹⁷⁵ Μεταξύ των θεριστών υπήρχε πολύ μεγάλος ανταγωνισμός για το ποιος θα έφτανε πρώτος στο τέρμα του «αντατζιού». Γι' αυτό και υπήρχαν διάφορα πειράγματα-κίνητρα, όπως το εξής: εάν ο «πρωταρκάτης» έφτανε πρώτος στο τέρμα του «αντατζιού» είχε το δικαίωμα να ανέβει στους ώμους του «ραάρη», ο οποίος έπρεπε να τον μεταφέρει με τον τρόπο αυτό στο νέο «αντάτζι».⁹⁷⁶ Εάν το «αντάτζι» τελείωνε στραβό, δεν εθεωρείτο καλός οiwνός.⁹⁷⁷

Οι θεριστές είχαν πάντα μαζί τους μian «κούζα» («κορύπα» ή «λαήνι») γεμάτη με νερό και ένα «σαψάτζιν» (φλυτζάνι) μεταλλικό ή πήλινο. Όλοι έπιναν από το ίδιο δοχείο.⁹⁷⁸ Όσοι θέριζαν στα χωριά της Μεσαορίας είχαν τεράστιο πρόβλημα με το νερό, διότι στην περιοχή τα νερά ήταν υφάλμυρα. Έτσι, διένυαν μεγάλες αποστάσεις για να πάρουν τα ζώα τους να τα ποτίσουν και να μεταφέρουν πόσιμο νερό για τις ανάγκες των θεριστών. Γέμιζαν συνήθως «κούζες», τις φόρτωναν στα γαϊδούρια και μετέφεραν έτσι το απαραίτητο νερό, για να πίνουν και να μαγειρεύουν. Όσον αφορά το πλύσιμο, αυτό γινόταν με πολλή οικονομία. Οι θεριστές φορούσαν συνήθως τα ίδια ρούχα όλη τη βδομάδα, μέχρι να επιστρέψουν στα χωριά τους, να κάνουν μπάνιο και να τα αλλάξουν. Αυτά από τον ιδρώτα και τα χρώματα κολλούσαν πάνω τους, ξύλιαζαν και γίνονταν ανυπόφορα.⁹⁷⁹

Η συνήθης διατροφή των θεριστών ήταν η ακόλουθη: για να γευματίσουν έστρωναν στο έδαφος «σακκούλλες» (υφασμάτινα σακκιά πατατών ραμμένα μεταξύ τους με σακκοράφες) ή «πεύτζια» (χαλιά). Στο κέντρο άπλωναν τα τρόφιμά

⁹⁷³ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 49. Κακολής Π. Ν., 2003, σ. 44.

⁹⁷⁴ Κακολής Π. Ν., 2003, σ. 43-48. Κυριακού Ττάκκα, 86 ετών, Παραλίι (ημ. συν. 2017). Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

⁹⁷⁵ Κακολής Π. Ν., 2003, σ. 47. Κυριακού Ττάκκα, 86 ετών, Παραλίι (ημ. συν. 2017).

⁹⁷⁶ Κυριακού Ττάκκα, 86 ετών, Παραλίι (ημ. συν. 2017).

⁹⁷⁷ Αντριανού Τσόκκου, 92 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2016). Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015).

⁹⁷⁸ Κακολής Π. Ν., 2003, σ. 44-45. Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017). Αντρούλλα Δημητρίου, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2018). Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015).

⁹⁷⁹ Πλατή Π. Ν., 2005, σ. 15-16. Κυριακού Ττάκκα, 86 ετών, Παραλίι (ημ. συν. 2017).

τους, ενώ οι ίδιοι κάθονταν γύρω γύρω.⁹⁸⁰ Για πρόγευμα έτρωγαν κάτι πρόχειρο, συνήθως λίγο ψωμί με ελιές και λίγο χαλλούμι.⁹⁸¹ Το μεσημέρι έτρωγαν πατάτες βραστές με τη φλούδα, παντζάρια, ελιές και το περιβόητο κρεμμύδι για το «αρκατικών»,⁹⁸² ή μαγειρευτό φαγητό, συνήθως πουργούρι πιλάφι⁹⁸³ με τις «τιτσιρίες»⁹⁸⁴ ή πατάτες γιαχνί, που έψηναν εκείνη τη στιγμή στη «νιστιά». Τις πέτρες, τα ξύλα και τα θρουμπιά για τη «νιστιά», τα κουβαλούσαν μαζί τους, στη Μεσαορία, όπου δεν υπήρχαν πέτρες στα χωράφια.⁹⁸⁵ Αφού τελείωναν το μεσημεριανό τους, έβαζαν συνήθως κάποια πέτρα για προσκέφαλο, σκέπαζαν το πρόσωπό τους με το «οσιάθιν» (ψάθινο καπέλο) ή τον «μαντόν» (κεφαλομάντηλο) τους και κοιμόντουσαν για λίγο («έκοβαν το κουρίν τους»)⁹⁸⁶.

Όταν οι θεριστές έμπαιναν στη «ρααρκά»⁹⁸⁷ (το τελευταίο «αντάτζι») έλεγαν: «*Εφάαμεν ούλλον τον βουν τζι' έμεινεν μας ο νούρος*» και ξεκινούσαν.⁹⁸⁸ Όταν έμεναν τα τελευταία αθέριστα στάχυα από τη «ρααρκά» οι θεριστές σταματούσαν. Κάθονταν κάτω («χαμαί») με τα φασούλια μπροστά τους. Ένας από όλους έπαιρνε λίγα στάχυα, τα έπλεκε σε σχήμα σταυρού και τα τοποθετούσε κι αυτά κάτω. Μετά θέριζε τρεις «φασουλιές» και τα υπόλοιπα τα κατακομμάτιαζε («κατάκοφκε») ψηλά στον αέρα και έλεγε: «*Χίλια μόνκια τζαι το τρίτον χώρκα, χώρκα για τους λιμπούρους, τους φτωχούς, τους καλοήρους, των πουλιών, τους πάσης πίστης τζαι γενιάς, τζι όσους έχουν κκισμέτιν. Αμήν*».⁹⁸⁹

Όταν τελείωνε ο θερισμός ενός χωραφιού, μάζευαν τα δεμάτια σε «θεμωνιές» (θημωνιές) στη μέση του χωραφιού, προς διευκόλυνση του φορτώματος. Η διαδικασία αυτή λάμβανε χώρα κυρίως τις πρωινές ώρες, κατά τις οποίες, λόγω της ομίχλης, τα στάχυα ήταν μαλακά.⁹⁹⁰ Όταν τελείωνε ο θερισμός όλων των

⁹⁸⁰ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Κυριακού Ττάκκα, 86 ετών, Παραλίμι (ημ. συν. 2017).

⁹⁸¹ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

⁹⁸² Κακολής Π. Ν., 2003, σ. 46.

⁹⁸³ Κακολής Π. Ν., 2003, σ. 46. Πλατής Π. Ν., 2005, σ. 15.

⁹⁸⁴ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 84.

⁹⁸⁵ Πλατής Π. Ν., 2005, σ. 15.

⁹⁸⁶ Κακολής Π. Ν., 2003, σ. 46.

⁹⁸⁷ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 49.

⁹⁸⁸ Κυριακού Ττάκκα, 86 ετών, Παραλίμι (ημ. συν. 2017).

⁹⁸⁹ Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015).

⁹⁹⁰ Κακολής Π. Ν., 2003, σ. 47.

χωραφιών, άρχιζαν να κουβαλούν τα δεμάτια στο αλώνι.⁹⁹¹ Στο χωράφι έμεναν η «ποκαλάμη» (=μικρό στέλεχος του φυτού κοντά στη ρίζα) και τα «στρασιήδκια»⁹⁹² (=στάχυα που διέφευγαν του θεριστή ή τα άφηναν επίτηδες για να τα μαζέψουν οι φτωχοί).⁹⁹³

Το τέλος του θερισμού σηματοδοτούσε η ύψωση λευκής σημαίας (ενός λευκού υφάσματος που το έδεναν σε καλάμι και το κρατούσαν). Αυτά ήταν τα «ποθήρκα». Για να γιορτάσουν τα «ποθήρκα», οι ιδιοκτήτες των χωραφιών παρέθεταν δείπνο⁹⁹⁴, υπό το φως της λάμπας ή/και του φεγγαριού. Το γεύμα αυτό περιλάμβανε άφθονα όσπρια και σαλατικά με πολύ λίγο κρέας, σε μια «βουάρα» (κούπα), την οποία τοποθετούσαν σε ένα πανέρι, πάνω σε μια αναποδογυρισμένη καρέκλα. Όλοι έτρωγαν από την ίδια «κούπια» με την ίδια «πρότσα» (πηρούνι). Στο δείπνο παρέθεταν επίσης άφθονο κόκκινο κρασί, το οποίο μετέφεραν σε «κολότζι». Πίνοντας το πρώτο ποτήρι, έλεγαν τα αφεντικά προς τους εργάτες: «*Εϊβα τζι ο Θεός να σας χαρίνει τα σιέρκα σας*». Οι εργάτες απαντούσαν: «*Καλήν ευλοϊαν μαστόροι τζαι καλά λωνέματα*». Κατά τη διάρκεια του δείπνου, τραγουδούσαν διάφορα τραγούδια, «τσιαττιστά» κυρίως και ποιήματα, συνήθως με ερωτικό περιεχόμενο. Το δείπνο τελείωνε με γλυκά εδέσματα, «πισιήες» και «ξεροτήανα».⁹⁹⁵

Η διαμονή των καλλιεργητών στα χωριά της Μεσσαορίας, όπου, όπως προαναφέρθηκε, κατείχαν γεωργικές εκτάσεις που τις έσπερναν, ήταν πολύ δύσκολη. Κατά τη μετάβασή τους στην περιοχή, μετέφεραν μαζί τους τα στρωσίδια τους, τρόφιμα, νερό, τις πέτρες για τη «νιστιά» και ό,τι άλλο χρειάζονταν για την παραμονή τους στα χωράφια.⁹⁹⁶ Κατά την παραμονή τους στα χωράφια της Μεσσαορίας, έκαναν οικονομία τόσο στα τρόφιμα όσο και στο νερό, διότι αν τους τελείωνε δεν θα είχαν άλλο. Αν τελείωνε το νερό έπρεπε να αναζητήσουν επιπρόσθετο, στους παρακείμενους οικισμούς. Πολλές φορές αναγκάζονταν να

⁹⁹¹ Πλατής Π. Ν., 2005, σ. 14.

⁹⁹² Υπήρχε μάλιστα και η παροιμία: «*Που ποκαριμμένον γάδαρον καρτεράς να φας στρασιήδιν*»; η οποία αφορούσε τους γαιοκτήμονες που παρακινούσαν το «αρκατικόν» τους να μην αφήσουν τίποτα αθέριστο (Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 50).

⁹⁹³ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 50.

⁹⁹⁴ Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015).

⁹⁹⁵ Κακολής Π. Ν., 2003, σ. 47.

⁹⁹⁶ Πλατής Π. Ν., 2005, σ. 07.

καταναλώσουν ακόμα και ποντίκια ή σκατζόχοιρους που συνέλεγαν εκείνη τη στιγμή από τα χωράφια. Επίσης, η ζωή στα χωράφια, ειδικά της Μεσαορίας, ήταν τρομακτικά δύσκολη για τις γυναίκες της εποχής. Πολλές από αυτές μετέβαιναν στα χωράφια έγκυες και συχνά γεννούσαν εκεί ή στον δρόμο για την επιστροφή στο χωριό. Κάποια από τα παιδιά και τις γυναίκες πέθαιναν εκεί, κάτω από τις αντιξοότητες ενός τέτοιου τοκετού.⁹⁹⁷

Η εκμηχάνιση του θερισμού ξεκίνησε γύρω στο 1945, όταν έφθασαν στα Κοκκινοχώρια οι πρώτες θεριστικές μηχανές. Αυτές τις έσερναν βόδια και είχαν τροχούς. Είχαν «ταχύτητα» και με την κίνηση («τζιύλημα»), ο τροχός έδινε ώθηση στη μηχανή για να δουλέψει. Η μηχανή ήταν συνδεδεμένη με το «ψαλίδι», το οποίο έμοιαζε με μεγάλο μαχαίρι με δόντια («σσιύλλους»). Όταν του έδινε ώθηση η μηχανή, το «ψαλίδι» κινούνταν αριστερά και δεξιά και έκοβε τα στάχυα.⁹⁹⁸

Η ριζική αλλαγή στον θερισμό και τη γεωργία γενικότερα έγινε γύρω στη δεκαετία του 1950, με την εισαγωγή των πρώτων γεωργικών ελκυστήρων («τράκτορ»). Τότε εισήγαγαν στην περιοχή των Κοκκινοχωριών τις «θεριστικές αυτόδετες μηχανές», τις οποίες έσερνε τρακτέρ. Με αυτές μπορούσαν όχι μόνο να θερίζουν, αλλά επίσης να δένουν δεμάτια⁹⁹⁹.

Λίγο πριν τη δεκαετία του 1960 έφθασε στην περιοχή και το «κομπάιν», η θεριζοαλωνιστική μηχανή, η οποία στα πρώτα χρόνια της εμφάνισής της ήταν επίσης συρόμενη από τρακτέρ.¹⁰⁰⁰ Το «κομπάιν» θέριζε, ενώ παράλληλα ξεχώριζε το σιτάρι από τα «κλάκια» (άχυρα), τα οποία έριχνε πίσω.¹⁰⁰¹

⁹⁹⁷ Πλατής Π. Ν., 2005, σ. 15-16.

⁹⁹⁸ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

⁹⁹⁹ Ανδρέας Γέριμος, 86 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν. 2016). Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹⁰⁰⁰ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 51.

¹⁰⁰¹ Ανδρέας Γέριμος, 86 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν. 2016)

Μεταφορά-«Κου(β)άλημα»¹⁰⁰²:

Τον θερισμό ακολουθούσε η μεταφορά («το κου(β)άλημα») των δεματιών στα αλώνια.¹⁰⁰³

Τα μέσα μεταφοράς των γεννημάτων ήταν τριών ειδών: τα «κότερα», οι «καρρέττες» και τα «κάρα».¹⁰⁰⁴

Αρχικά η μεταφορά της σοδειάς γινόταν με τα «κότερα»¹⁰⁰⁵ ή «αμάξια»¹⁰⁰⁶, είδος αμαξιών των οποίων οι συνδέσεις δεν ήταν μεταλλικές βίδες, αλλά ξύλινες σφήνες.¹⁰⁰⁷ Ήταν πιο χαμηλά από την «καρρέττα» και είχαν μήκος τέσσερα μέτρα.¹⁰⁰⁸ Ήταν πιο στενά στο κάτω μέρος και πιο ανοιχτά στο πάνω μέρος.¹⁰⁰⁹ Είχαν τέσσερις μικρούς τροχούς¹⁰¹⁰, «κουππωτούς» προς τα έξω, χωρίς μεταλλικό στεφάνι στην περιφέρεια. Ο άξονάς τους ήταν επίσης ξύλινος. Λόγω της τριβής των ξύλων, όταν κινούνταν, υπήρχε κίνδυνος να θερμαίνονται οι τροχοί. Για το λόγο αυτό, οι οδηγοί λίπαιναν το ξύλο («ελακιάζαν το») με χοιρινό λίπος («μίλλα») ή «αλουσίβα» (στάχτη) που είχαν πάντα μαζί τους πάνω στο «κότερο», αποθηκευμένα μέσα σε ένα κρεμασμένο κέρατο βοδιού.¹⁰¹¹ Τη «μίλλα» που χρησιμοποιούσαν για τον σκοπό αυτό την έβγαζαν ψήνοντας το λίπος από τους «κωλόντερους» (το λίπος γύρω από τα χοντρά έντερα που ήταν κοντά στον πρωκτό του γουρουνιού), το οποίο δεν επιθυμούσαν να καταναλώσουν.¹⁰¹² Λόγω της κατασκευής τους, τα «κότερα» δεν σήκωναν μεγάλα φορτία.¹⁰¹³ Ήταν όμως ευρύχωρα και διευκόλυναν κυρίως τη μεταφορά δεματιών και άλλων καρπών.¹⁰¹⁴

¹⁰⁰² Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 50.

¹⁰⁰³ Αποστόλου Δ., 2011, σ. 14.

¹⁰⁰⁴ Μάστρε Μαυρής, 96 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2012). †Χριστοφής Λυσή, 83 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ.συν.: 1998). Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 58.

¹⁰⁰⁵ Πλατής Π. Ν., 2005, σ. 14.

¹⁰⁰⁶ †Χριστοφής Λυσή, 83 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ.συν.: 1998). Γιαννούκος Σ. Δ., 1981, σ. 100.

¹⁰⁰⁷ Πλατής Π. Ν., 2005, σ. 14.

¹⁰⁰⁸ Γιαννούκος Σ. Δ., 1981, σ. 100.

¹⁰⁰⁹ Πλατής Π. Ν., 2005, σ. 14.

¹⁰¹⁰ Γιαννούκος Σ. Δ., 1981, σ. 100.

¹⁰¹¹ Πλατής Π. Ν., 2005, σ. 14.

¹⁰¹² Γιαννούκος Σ. Δ., 1981, σ. 101.

¹⁰¹³ Πλατής Π. Ν., 2005, σ. 14.

¹⁰¹⁴ Γιαννούκος Σ. Δ., 1981, σ. 100.

Γύρω στο 1910¹⁰¹⁵ κατασκευάστηκαν για πρώτη φορά στα Κοκκινοχώρια οι «καρρέττες»¹⁰¹⁶ κάπως πιο μεγάλα και πιο βαριά αμαξώματα συρόμενα από ένα ή δύο βόδια.¹⁰¹⁷ Οι «καρρέττες» ήταν στερεωμένες με μεταλλικές βίδες, ατσάλινο άξονα και μεταλλικό στεφάνι στους τροχούς, τον «καπλαμά». Η «κρεβατιά» τους ήταν πιο ίσια και πιο πλατιά και σήκωνε μεγαλύτερο βάρος από το «κότερο».¹⁰¹⁸ Για να ενισχυθεί η δυνατότητα μεταφοράς στο αλώνι όσο το δυνατόν μεγαλύτερου όγκου δεματιών, στερέωναν δύο δοκάρια («βολιτζια») πάνω στην «καρρέττα», με κλίση προς τα εμπρός. Έτσι, όταν γέμιζε το αμάξωμα, συνέχιζαν να φορτώνουν σειρές δεμάτια, ακολουθώντας την κλίση των δοκαριών. Αυτές οι σειρές πάνω από

¹⁰¹⁵ Αναφέρεται ότι η πρώτη «καρρέττα» κατασκευάστηκε από τον Χατζηαδάμο Χατζηκωνσταντή από τη Δερύνεια για τον Γιαννή Χατζηλευτέρη από τη Δερύνεια (Γιαννούκος Σ. Δ., 1981, σ. 100).

¹⁰¹⁶ Γιαννούκος Σ. Δ., 1981, σ. 100. Μάστρε Μαυρής, 96 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2012). †Χριστοφής Λυσή, 83 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 1998). «καρρέττα» < ενετ. carreta - ιταλ. carretta (Γιαγκουλλής Κ. Γ., 2009, σ. 185, λήμμα «καρρέττα, η»). «Η καρρέττα σερόταν πάνω σε δύο μεγάλους ξύλινους τροχούς που η εξωτερική τους περίμετρος ήταν καλυμμένη με σιδερένιο καπλαμά και στο κέντρο του τροχού ήταν το μονδελί. Αυτό ήταν ένα ξύλινο σώμα που έμοιαζε με μικρό ξύλινο βαρελάκι και από αυτό ξεκινούσαν τα δόντια του τροχού. Αυτά ήταν ξύλινες χοντρές ακτίνες μήκους 75 εκ. και κατέληγαν στην περιφέρεια του τροχού. Ο τροχός ήταν κατασκευασμένος από περνάρι για να αντέχει κατά το τζιόλημαν. Μέσα στα δύο μονδελία κατέληγε ο άξονας που συνέδεε τους τροχούς. Ο άξονας ήταν σιδερένιος και είχε μήκος 180 εκ. και λεγόταν αδράχτι. Πάνω στο αδράχτι και στους τροχούς στηριζόταν η κρεβατιά της καρρέττας δηλ. η βάση της καρρέττας διαστάσεων 2,5μ.Χ1,5μ. Η κρεβατιά ήταν κατασκευασμένη από χοντρά σανίδια που μπροστά και πίσω ήταν στερεωμένα και καλά προσαρμοσμένα πάνω στους ζρούς. Αυτοί ήταν επιμήκη ορθογώνια χοντρά ξύλα μήκους 170 εκ. περίπου και αποτελούσαν τη βάση της κρεβατιάς.

Δεξιά και αριστερά της κρεβατιάς στις πλευρές που είναι οι τροχοί έχουμε τα πλευρά της καρρέττας. Αποτελούνται από σανίδια που για να στερεώνονται καλά μεταξύ τους έχουν σαν στηρίγματα τα λεγόμενα λουρούνια. Αυτά είναι χοντρά ξύλα 90 εκ. ύψους και καταλήγουν σε λεπτές στογγυλές απολήξεις πάνω στις πλευρές. Πάνω στα λουρούνια ήταν στερεωμένα τα σανίδια των πλευρών της καρρέττας. Τα λουρούνια είναι μπηγμένα και καλά στερεωμένα στις πλευρές της κρεβατιάς. Τα σανίδια των πλευρών ήταν στερεωμένα με δύο-τρία χοντρά σίδερα που με βίδες βίδωναν πάνω στην κρεβατιά. Τα λουρούνια ήταν παράλληλα το ένα με το άλλο σε απόσταση 15 εκ. το ένα από το άλλο. Οι άνω άκρες τους περνούσαν διά μέσου ενός χοντρού επιμήκους ορθογώνιου ξύλου στην κάθε πλευρά που λεγόταν βρουντέλλα. Έτσι με τις βρουντέλλες γίνονταν πιο στερεές οι πλευρές. Οι λεπτές απολήξεις των λουρουνιών χρησιμοποιούνταν για να κρατούν οι επιβάτες και να στηρίζονται κατά το ταξίδι.

Για να κρατούνται καλά στερεωμένες οι δύο πλευρές της καρρέττας χρησιμοποιούσαν τις κατσούνες. Αυτές ήταν επιμήκη χοντρά ξύλα μήκους όσο και το πλάτος της καρρέττας. Στις δύο άκρες τους οι κατσούνες είχαν τρύπες λίγο πιο ανοιχτές από το χόντρος των απολήξεων των λουρουνιών. Στο μπροστινό και το πισινό μέρος της καρρέττας περνούσαν από μία κατσούνα στα λουρούνια κι έτσι δεν κινδύνευαν να σκανδαλιστούν οι πλευρές.

Στις τέσσερις γωνίες της κρεβατιάς υπήρχε και από μία αγκώνα. Αυτή ήταν ξύλο λίγο πιο χοντρό από τα λουρούνια ύψους 90 εκ. και ετοποθετείτο για να στηρίζονται καλύτερα τα πλευρά της καρρέττας. Οι αγκώνες ήταν ξεχωριστές από τις πλευρές κατά 10 εκ. περίπου. Ήταν στερεωμένες κάτω μέσα στις άκρες των βάσεων της κρεβατιάς και άνω στις άκρες των βρουντέλλων. Πάνω στις βρουντέλλες στερεώνονταν με μία βίδα.

Μπροστά η καρρέττα είχε το λεγόμενο αξόνιν μήκους 4μ., πλάτους 25 εκ. και πάχους 5 εκ. περίπου. Στην άκρια του το αξόνιν είχε μια τρύπα για να στερεώνεται πάνω στον ζρόν, όταν θα έσερναν την καρρέττα τα βούκια. Τώρα, αντί για το κορωνίν που έβαζαν για να σέρνεται το άλετρον, στην περίπτωση αυτή χρησιμοποιούν το προπάλλουκον (=χοντρό ξύλο από περνάρι μήκους 50 εκ.). Αυτό περνούσε μεταξύ της τρύπας του αξονιού και του λουρικού και έτσι σερόταν το αμάξι κατά τον ίδιο τρόπο που σερόταν το άλετρο.» (Γιαννούκος Σ. Δ., 1981, σ. 100).

¹⁰¹⁷ Γάσου Π. Γ., 2008, σ. 58. Ιωνάς Ι., 2001, σ. 44. †Χριστοφής Λυσή, 83 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 1998).

¹⁰¹⁸ Πλατής Π. Ν., 2005, σ. 14. Μάστρε Μαυρής, 96 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2012).

τα δοκάρια ονομάζονταν «όρτινοι».¹⁰¹⁹ Όπως και στο «κότερο», οι τροχοί της «καρρέττας» χρειάζονταν επίσης συχνό «λάδκιασμα», για να μην τρίζουν. Για τον σκοπό αυτό χρησιμοποιούσαν και πάλι χοιρινό λίπος («μίλλαν του χοίρου»), το οποίο φύλαγαν σε ειδικό «κουζίν» (πήλινο δοχείο).¹⁰²⁰ Μπροστά από το «μουδελιό» υπήρχε μία βίδα, την οποία ξεβιδώναν με ειδικό κλειδί για να λαδώσουν τον τροχό της «καρρέττας».¹⁰²¹

Γύρω στα 1950 οι «καρρέττες» άρχισαν να αντικαθίστανται από τα «κάρρα»¹⁰²², μικρά τετράγωνα αμαξώματα συρόμενα από ένα ή δύο μουλάρια.¹⁰²³ Ο λόγος αυτής της εξέλιξης ήταν η ανάγκη για αντικατάσταση των βοδιών («του ζευκαρκού») από τα μουλάρια («βόρτους»)¹⁰²⁴. Τα «κάρρα» ήταν τριών ειδών. Το παλαιότερο ήταν το «μονόν κάρρον» που συρόταν από μία «μούλα» και είχε κλειστή «κάσια» με σανίδια. Ακολούθησε το μονό κάρρο με «λουρούνια» και το «ανοιχτό κάρρο» με «λουρούνια», τα οποία έσερνε ζεύγος μουλαριών.¹⁰²⁵ Η μόνη διαφορά του «κάρρου» από την «καρρέττα» ήταν ότι, αντί για μακρύ αξόνι που είχε η «καρρέττα», το «κάρρο» είχε δύο τιμόνια στα άκρα της μπροστινής πλευράς.¹⁰²⁶

Το φόρτωμα για μεταφορά των θερισμένων γεννημάτων ήθελε τεχνική, διότι έπρεπε το φορτίο να είναι απ' όλες τις πλευρές ισοζυγισμένο και ομοιόμορφο. Η διαδικασία του φορτώματος δημιουργούσε το αίσθημα του ανταγωνισμού

¹⁰¹⁹ Κακολής Π. Ν., 2003, σ. 48. Μάστρε Μαυρής, 96 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2012).

¹⁰²⁰ Μάστρε Μαυρής, 96 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2012).

¹⁰²¹ Γιαννούκος Σ. Δ., 1981, σ. 101.

¹⁰²² Κώστας Τσολάκης, 84 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2018). Μάστρε Μαυρής, 96 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2012).

¹⁰²³ Κακολής Π. Ν., 2003, σ. 48. Γιαννούκος Σ. Δ., 1981, σ. 101. Μάστρε Μαυρής, 96 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2012). Κυριάκος Παντελής, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹⁰²⁴ Γιαννούκος Σ. Δ., 1981, σ. 101.

¹⁰²⁵ Μάστρε Μαυρής, 96 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2012).

¹⁰²⁶ «Τα τιμόνια είναι χοντρά επιμήκη ξύλα σαν δοκάρια μήκους 2μ. Αυτά τα τιμόνια μαζί με την μπροστινή πλευρά της κρεβακιάς του κάρρου σχημάτιζαν ένα ορθογώνιο παραλληλόγραμμο με ανοιχτή την μπροστινή πλευρά για να μπλαίνει μέσα ο βόρτος και να σέρνει το αμάξι. Στο κάθε τιμόνι υπήρχε και από ένα στήμα. Αυτό ήταν χοντρό επιμήκες ξύλο όσο και το ύψος της κρεβακιάς από τη γη. Όταν ήθελαν το κάρρον να μη γύρει προς τα κάτω κατά το πόζεμαν (αποδέσμευση του βόρτου από το κάρρο) τότε ελευθέρωναν τα στήματα και πάνω σ' αυτά στηριζόταν το κάρρο σε οριζόντια θέση. Αυτό το έκαναν κυρίως όταν πάνω στο κάρρο υπήρχαν καρποί και αν άφηναν τα τιμόνια στο έδαφος υπήρχε κίνδυνος να χυθούν. Όταν το κάρρο βρισκόταν σε κίνηση και δεν χρειαζόταν τα στήματα τα σήκωναν και τα στερέωναν παράλληλα με τα τιμόνια. Ένα άλλο τέτοιο στήμα υπήρχε στο πίσω μέρος του κάρρου για να μην μπορεί να γύρει πίσω από τα προϊόντα. Τα στήματα δηλαδή τα χρησιμοποιούσαν μόνο όταν ήθελαν το κάρρο να είναι σε οριζόντια θέση». (Γιαννούκος Σ. Δ., 1981, σ. 101).

ανάμεσα στους νεαρούς.¹⁰²⁷ Συνήθως φόρτωναν 20-30 δεμάτια¹⁰²⁸. Αργότερα επινόησαν και κατασκεύασαν την «τελιά» (συρματοπλεγμα) που στερεωνόταν πάνω από τις «βρουντέλλες», αυξάνοντας σημαντικά τη χωρητικότητα της «καρρέττας» και του «κάρου».¹⁰²⁹ Με την «τελιά» φορτώνονταν 7-8 «όρτινοι» (140-240 δεμάτια).¹⁰³⁰

Γενικότερα, κατά το τέλος της Αγγλοκρατίας στην υπό μελέτη περιοχή, και ιδιαίτερα στη Σωτήρα και στο Παραλίμνι, υπήρχαν πολλές «καρρέττες» που κινούνταν με βόδια. Στη Δερύνεια που συνόρευε με την πόλη της Αμμοχώστου και ήταν πιο δεκτικοί οι άνθρωποι στους νεωτερισμούς, υπήρχαν περισσότερα «κάρα» με «βόρτους». Στην Αγία Νάπα είχαν λίγες «καρρέττες» με βόδια, αλλά κυρίως χρησιμοποιούσαν τα γαϊδούρια λόγω έλλειψης πόρων.¹⁰³¹

Αλώνισμα -«Λώνεμα»¹⁰³²

Αμέσως μετά τον θερισμό ξεκινούσε το «λώνεμα» (=αλώνισμα).¹⁰³³ Το αλώνισμα άρχιζε συνήθως κατά τον μήνα Ιούνιο, ο οποίος ονομαζόταν και «αλωνάρης».¹⁰³⁴ Το θερισμένα σπαρτά μεταφέρονταν σε δεμάτια στα αλώνια, τα οποία ήταν χωμάτινα¹⁰³⁵ και πάντα κυκλικά.¹⁰³⁶ Καθαρίζονταν και ραντίζονταν με νερό.¹⁰³⁷ Κάθε οικογένεια είχε το δικό της αλώνι.¹⁰³⁸ Ο περιορισμός στον χρόνο χρήσης του δεν έδινε τη δυνατότητα κοινής χρήσης ενός αλωνιού από δύο και πλέον οικογένειες. Το αλώνισμα διαρκούσε συνήθως δύο μήνες¹⁰³⁹, αλλά για τους μεγαλοκτηματίες έφτανε μέχρι και τον Οκτώβριο.¹⁰⁴⁰

¹⁰²⁷ Κακολής Π. Ν., 2003, σ. 48.

¹⁰²⁸ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 50.

¹⁰²⁹ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹⁰³⁰ Αποστόλου Δ., 2011, σ. 14.

¹⁰³¹ Μάστρε Μαυρή, 96 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2012).

¹⁰³² Δέσποινα Παπαδημητρίου, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2017). Μαργαρίτα Χατζηλιασή, 73 ετών, Δερύνεια (ημ. συν. 2014).

¹⁰³³ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 50.

¹⁰³⁴ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 85.

¹⁰³⁵ Δεν υπήρχαν στα Κοκκινοχώρια τα πέτρινα αλώνια που απαντώνται σε άλλες περιοχές, όπως στο Δάλι (Δημήτρης Χάματσος, 65 ετών, Δάλι Λευκωσίας, ημ. συν.: 2011).

¹⁰³⁶ Αποστόλου Δ., 2011, σ. 14.

¹⁰³⁷ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Αποστόλου Δ., 2011, σ. 6.

¹⁰³⁸ Πλατής Π. Ν., 2003, σ. 144.

¹⁰³⁹ Πλατής Π. Ν., 2005, σ. 16.

¹⁰⁴⁰ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 50.

Βασική προϋπόθεση για την έναρξη του αλωνίσματος, ανεξάρτητα από το ιδιοκτησιακό καθεστώς του χώρου, μέχρι το 1926 που καταργήθηκε ο φόρος της δεκάτης, ήταν η λήψη άδειας από τον «Μεμούρη» μέσω του Προέδρου της Κοινότητας και η άφιξη του «Κορτζιή», ο οποίος θα υπολογιζε το μέγεθος της παραγωγής.¹⁰⁴¹

Τα δεμάτια συγκεντρώνονταν σε «σωρούς» στο αλώνι.¹⁰⁴² Μετά, απλώνονταν και ανακατεύονταν, παλαιότερα με τα «δεκράνια»¹⁰⁴³ και αργότερα με τα «σι(δ)εροχάλια»¹⁰⁴⁴ και τα «θερνάτζια»¹⁰⁴⁵, δημιουργώντας ένα παχύ ομοιόμορφο στρώμα στρογγυλού σχήματος¹⁰⁴⁶, διαμέτρου 40-60 ποδών και πάχους 2-3 ποδών.¹⁰⁴⁷ Για τη διαδικασία αυτή έλεγαν ότι «έκοφκαν δεματικό»¹⁰⁴⁸.

«Το αλώνισμα γινόταν με τη δουκάνη (βουκάνη), που ήταν ένα επίπεδο ξύλο, ανυψωμένο στο μπροστινό του μέρος. Είχε πάχος 5-10 εκ., μήκος 2μ. περίπου και πλάτος 1μ. περίπου. Αυτό το ξύλο, που ήταν αρκετά βαρύ, στο κάτω μέρος του είχε σφηνωμένες πολλές μικρές κοφτερές σκληρές πέτρες (αθκιάτζια), για να αλέθουν κατά κάποιο τρόπο τα δεμάτια. Τη δουκάνη την έσερναν συνήθως δυο βόδια ή δυο μούλες. Πάνω στη δουκάνη καθόταν ένα πρόσωπο που οδηγούσε το ζευγάρι, ώστε να περιφέρεται ομοιόμορφα σ' όλο τον χώρο του αλωνιού. Για να εμποδίσουν τα ζώα που έσερναν τη δουκάνη να τρώνε συνεχώς, τους φορούσαν μπροστά από το στόμα ένα προστατευτικό κάλυμμα από καλάμια (τζημός), αν ήταν βόδια, ή ένα σιδερένιο αντικείμενο μέσα στο στόμα (χαλινάρι), αν ήταν μούλες¹⁰⁴⁹. Λίγο νωρίτερα κατέφθαναν στην περιοχή πλανόδιοι τεχνίτες οι οποίοι «αδκιάκωναν» τις βουκάνες. Συγκεκριμένα, αντικαθιστούσαν τα χαμένα ή κατεστραμμένα «αθκάτζια» πάνω στη «βουκάνη».¹⁰⁵⁰

¹⁰⁴¹ Αποστόλου Δ., 2011, σ. 15.

¹⁰⁴² Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹⁰⁴³ «Δεκράνι»: «Είναι γεωργικό εργαλείο το οποίο αποτελείται από ξύλινο στέλεχος που καταλήγει σε διχλωτό άκρο» (Ιωνάς Ι, 2001, σ. 44).

¹⁰⁴⁴ Το σι(δ)εροχάλι ήταν όμοιο με το «δεκράνι» αλλά κατέληγε σε μεταλλικό άκρο (Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου). Το «σι(δ)εροχάλι» ήταν είτε «διχάλι» (=με δύο χαλιά), είτε «τριχάλι» (=με τρία χαλιά), είτε «τετραχάλι» (=με τέσσερα χαλιά) (Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 50).

¹⁰⁴⁵ «Πρόκειται για ξύλινο οδοντωτό φτυάρι που χρησιμοποιείται στο αλώνεμα.» (Γιαγκουλλής Κ. Γ., 2009, σ. 161, λήμμα «θερνάτζιν-θαρνάτζιν-φερνάτζιν, το). (περισσ. βλ. Ανέμισμα).

¹⁰⁴⁶ Κακολής Π. Ν., 2003, σ. 48. Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 50.

¹⁰⁴⁷ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 50.

¹⁰⁴⁸ Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015).

¹⁰⁴⁹ Λεοντίου Ν., 1983, σ. 118.

¹⁰⁵⁰ Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015). Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

Η «βουκάνη» δενόταν σε ζεύγος βοδιών¹⁰⁵¹ ή μουλαριών¹⁰⁵² με μια ξύλινη «κατσούνα»¹⁰⁵³ και τα ζώα γύριζαν με αυτή πάνω στα απλωμένα στάχυα, πιέζοντάς τα προς τα κάτω¹⁰⁵⁴, μέχρι να ανοίξουν οι καρποί και να ξεχωρίσουν από τα στάχυα.¹⁰⁵⁵ Πάνω στη «βουκάνη» καθόταν ο γεωργός (αλωνιστής), ο οποίος καθόριζε την πορεία των ζώων και με το βάρος του ενίσχυε το βάρος της «βουκάνης», ώστε να έχει καλύτερη απόδοση στο σπάσιμο των σταχυών και στην εξαγωγή του καρπού¹⁰⁵⁶. Το αλώνισμα ξεκινούσε όρθιος ο αλωνιστής, ενώ τη συνέχιση της διαδικασίας αναλάμβανε κάποιος που ήξερε καλά την «τέχνη», καθιστός σε καρέκλα.¹⁰⁵⁷ Συνήθως αυτός που ξεκινούσε όρθιος ήταν ο άντρας της οικογένειας και συνέχιζε η σύζυγός του.¹⁰⁵⁸ Τα «κλάκια»¹⁰⁵⁹ κατατεμαχίζονταν κάθε φορά που η «βουκάνη» περνούσε από πάνω τους.¹⁰⁶⁰ Το σύνολο των σταχυών μαζί με τον καρπό που προέκυπτε, το «μάλαμα»¹⁰⁶¹ όπως ονομαζόταν, αναποδογυρίζονταν δύο ή τρεις φορές με τα «θερνάτζια» ή το «σι(δ)εροχάλιν»¹⁰⁶², έτσι ώστε τα «κλάκια» που ήταν από πάνω και είχαν κοπεί σε μικρά κομματάκια, να πάνε προς τα κάτω και να ανέβουν στην επιφάνεια τα μη τεμαχισμένα.¹⁰⁶³ Ταυτόχρονα, έσπρωχναν τα στάχυα προς το κέντρο του αλωνιού με τις «σαρκές» (σκούπες).¹⁰⁶⁴ Με τη διαδικασία αυτή έλεγαν ότι «έστρεφαν το αλώνι». ¹⁰⁶⁵ Αυτό γινόταν πολλές φορές, μέχρι να εξαχθεί το «μάλαμα». Το κάθε αλώνισμα, μέχρι να τεμαχιστούν τα στάχυα σε μικρά-μικρά τεμάχια, χρειαζόταν τουλάχιστον έξι «στρεψίματα»¹⁰⁶⁶, ώστε «να ανοίξει καλά η κουτσούλλα»¹⁰⁶⁷.

¹⁰⁵¹ Πλατής, Π. Ν., 2005, σ. 16. Κακολής Π. Ν., 2003, σ. 49.

¹⁰⁵² Κακολής Π. Ν., 2003, σ. 49.

¹⁰⁵³ Αποστόλου Δ., 2011, σ. 06

¹⁰⁵⁴ Κακολής Π. Ν., 2003, σ. 49.

¹⁰⁵⁵ Πλατής Π. Ν., 2005, σ. 16.

¹⁰⁵⁶ Αποστόλου Δ., 2011, σ. 06. Κακολής Π. Ν., 2003, σ. 49.

¹⁰⁵⁷ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 85

¹⁰⁵⁸ Γιαννούκος Σ. Δ., 1981, σ. 90.

¹⁰⁵⁹ «κλάκια»=μεστωμένα στάχυα (Γιαννούκος Σ. Δ., 1981, σ. 90).

¹⁰⁶⁰ Κακολής Π. Ν., 2003, σ. 49.

¹⁰⁶¹ «Το μάλαμα είναι μίγμα σταχυών φιλοτεμαχισμένων με τους σπόρους του σιταρκού ή κριθαριού.» (Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 50).

¹⁰⁶² Κακολής Π. Ν., 2003, σ. 49.

¹⁰⁶³ Κακολής Π. Ν., 2003, σ. 49.

¹⁰⁶⁴ Πλατής Π. Ν., 2005, σ. 17. Κακολής Π. Ν., 2003, σ. 49. «Σαρκά»: «Ψηλή σκούπα με ψηλή λαβή, καμωμένη από βούρλα» (Κοπρή 1983 [2003], σ. 36, λήμμα: «σαρκά, η»).

¹⁰⁶⁵ Κακολής Π. Ν., 2003, σ. 49.

¹⁰⁶⁶ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 50.

¹⁰⁶⁷ Γιαννούκος Σ. Δ., 1981, σ. 90.

Το αλώνισμα γινόταν πάντα τις πιο θερμές ώρες της μέρας¹⁰⁶⁸, ώστε να μην υπάρχει υγρασία και να είναι ξηρά τα στάχυα, για να θρυματίζονται ευκολότερα.¹⁰⁶⁹ Επίσης, τα «κλάκια» έλιωναν πιο καλά όταν φυσούσε «βορκάς» (βοριάς), γιατί ήταν ξηρός («σκλερκά»).¹⁰⁷⁰

Όταν τελειώναν το αλώνισμα μάζευαν το περιεχόμενο του αλωνιού σε ένα μεγάλο σωρό και ετοιμάζονταν για το ανέμισμα.¹⁰⁷¹

Μετά τη λήξη του Α' Παγκοσμίου Πολέμου άρχισαν να φτιάχνουν αυτοσχέδιες αλωνιστικές μηχανές, οι οποίες απλά κομμάτιαζαν τους βλαστούς των δημητριακών σε άχυρο. Ήταν βαρέλια, τα οποία τοποθετούνταν κάθετα και είχαν στο πλάι μία σιδερένια ράβδος, στην οποία ήταν περασμένα «ψαλίδια» (βλ. θερισμός). Στο σημείο όπου ενωνόταν η μεταλλική ράβδος με το βαρέλι υπήρχε, απ' τη μία πλευρά, μηχανή (μηχανισμός όπως της μηχανής του νερού). Στην απέναντι πλευρά του βαρελιού βρισκόταν άνοιγμα, όπου έστρωναν «σεντόνα» (ραμμένες, ενωμένες σακούλες) για να πέφτει το «μάλαμα», ενώ πάνω υπήρχε άνοιγμα ώστε να ρίχνουν τα δεμάτια στη μηχανή. Αυτή δεν εμετακινείτο. Με την εμφάνιση των τρακτέρ κατασκεύασαν παρόμοια μηχανή, η οποία ήταν τοποθετημένη στο τρακτέρ και κινούνταν με αυτό.¹⁰⁷² Κατά τη δεκαετία του 1950 κυκλοφόρησαν αλωνιστικές μηχανές που διέκριναν το άχυρο από τους σπόρους, απαλλάσσοντας τους γεωργούς από το αλώνισμα και το ανέμισμα.¹⁰⁷³

Ανέμισμα

Μετά το αλώνισμα, ο καρπός του σιταριού ανακατεμένος με το λεπτό άχυρο, δηλαδή το «λειώμα»¹⁰⁷⁴, συγκεντρωνόταν στη μέση του αλωνιού σε σωρό,¹⁰⁷⁵ με

¹⁰⁶⁸ Γάσου Π. Τ., 2008, σ. 50. Κακολής Π. Ν., 2003, σ. 49.

¹⁰⁶⁹ Αποστόλου Δ., 2011, σ. 15.

¹⁰⁷⁰ Γιαννούκος Σ. Δ., 1981, σ. 90.

¹⁰⁷¹ Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015). Γιαννούκος Σ. Δ., 1981, σ. 90.

¹⁰⁷² Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹⁰⁷³ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 85.

¹⁰⁷⁴ Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015). Γιαννούκος Σ. Δ., 1981, σ. 90. Κακολής Π. Ν., 2003, σ. 49. Αποστόλου Δ., 2011, σ. 7.

¹⁰⁷⁵ Κακολής Π. Ν., 2003, σ. 49.

πλάτος 20 μέχρι 25 μέτρα, ύψος 10 μέχρι 15 μέτρα, μήκος όσο επέβαλλε η ποσότητα¹⁰⁷⁶, και κατεύθυνση ανατολική-δυτική¹⁰⁷⁷. Για την έναρξη του ανεμισματος περίμεναν τις κατάλληλες καιρικές συνθήκες, δηλαδή νότιο άνεμο («Νότος»¹⁰⁷⁸).¹⁰⁷⁹ Απέφευγαν να ανεμίσουν κατά τις μέρες που ήταν γνωστές ως «κακαουσκιές» (1^η μέχρι 14^η Αυγούστου), γιατί πίστευαν ότι ο σπόρος που θα φύλαγαν θα «κουφάνισκε».¹⁰⁸⁰

Μόλις οι συνθήκες ήταν κατάλληλες, οι ανεμιστές έκαναν το σημείο του σταυρού και ξεινούσαν το «ανέμισμα» (λίκνισμα)¹⁰⁸¹. Βασικό εργαλείο ήταν το «θερνάτζιν» («φερνάτζιν»)¹⁰⁸². «Αυτό έμοιαζε με ένα μεγάλο ξύλινο φτυάρι με μακρό χέρι και το στόμιό του κατέληγε σε 4-5 μεγάλα μυτερά δόντια.»¹⁰⁸³. Οι ανεμιστές βύθιζαν με επιδέξιο τρόπο την «παλάμη» του «φερνατζιού» μέσα στο «λειώμα» και το ανέσυραν μισογεμάτο.¹⁰⁸⁴ Τότε, το κινούσαν ελαφριά προς τα πάνω¹⁰⁸⁵, με κλίση ενάντια στο ρεύμα του αέρα.¹⁰⁸⁶ Μ' αυτόν τον τρόπο ο αέρας παρέσυρε το ελαφρύ άχυρο («λαμνίν, το»)¹⁰⁸⁷ προς τη βόρεια πλευρά, ενώ οι κόκκοι μαζί με «κόντυλα»¹⁰⁸⁸ έπεφταν στη νότια πλευρά¹⁰⁸⁹, σχηματίζοντας το «γέννημα» ή «βέρκα».¹⁰⁹⁰ Κατά τη διάρκεια του ανεμισματος, ένα ή δύο άτομα (συνήθως γυναίκες) ακολουθούσαν τους «ανεμιστές» και με σκούπες από «θρουμπιά» ή «μαζιά» σκούπιζαν («σάριζαν») τη «βέρκα» να καθαρίσει από τα «κόντυλα», τα οποία, λόγω του βάρους τους, έπεφταν εκεί μαζί με τους κόκκους.¹⁰⁹¹ Αυτά τα «κόντυλα» τα μάζευαν στις δύο άκρες και έλεγαν «εκάμαν τζιεφαλαρκάν». Τις «τζιεφαλαρκές»

¹⁰⁷⁶ Κακολής Π. Ν., 2003, σ. 49. Γιαννούκος Σ. Δ., 1981, σ. 90.

¹⁰⁷⁷ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 50.

¹⁰⁷⁸ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹⁰⁷⁹ Κακολής Π. Ν., 2003, σ. 49. Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 50. «Στη Μεσαορία ανέμιζαν με νοτιοδυτικό άνεμο, τον Λίβα ή Γαρμπή.» (Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 50).

¹⁰⁸⁰ Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015).

¹⁰⁸¹ Κακολής Π. Ν., 2003, σ. 49.

¹⁰⁸² Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 50.

¹⁰⁸³ Γιαννούκος Σ. Δ., 1981, σ. 90.

¹⁰⁸⁴ Κακολής Π. Ν., 2003, σ. 49.

¹⁰⁸⁵ Πλατής Π. Ν., 2005, ό.π., σ. 16.

¹⁰⁸⁶ Κακολής Π. Ν., 2003, σ. 49.

¹⁰⁸⁷ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 50.

¹⁰⁸⁸ «Αυτά ήταν τα κατά διαστήματα διογκωμένα μέρη του βλαστού του σίτου που δεν μετατρέπονταν σε άχυρο. Είναι βαριά και επειδή δεν τα παίρνει ο αέρας κατά το ανέμισμα πέφτουν μέσα στο σιτάρι.» (Γιαννούκος Σ. Δ., 1981, σ. 87).

¹⁰⁸⁹ Κακολής Π. Ν., 2003, σ. 49.

¹⁰⁹⁰ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 50.

¹⁰⁹¹ Κακολής Π. Ν., 2003, σ. 49. Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 50.

τις έσειζαν με το «αρβάλιν»¹⁰⁹² (κόσκινο με τρύπες διαμέτρου μισού ή ενός εκατοστού)¹⁰⁹³, για να πέσει το σιτάρι ή το κριθάρι. Τα «κόντυλα» τα έριχναν μέσα στην «κοφίνα» και, όταν εκείνη γέμιζε, τα άδειάζαν σε σωρό που βρισκόταν πιο μακριά. Στο τέλος, τα αλώνευαν ξανά για να ξεχωρίσουν και οι λίγοι κόκκοι δημητριακού που είχαν απομείνει σ' αυτά.¹⁰⁹⁴ «Στο ποπάτιν», δηλαδή στο τέλος του ανεμίσηματος, όταν έμενε το κάτω μέρος του σωρού που εφαιπόταν στο έδαφος, χρησιμοποιούσαν το φτυάρι αντί για το «φερνάτζι»¹⁰⁹⁵, γιατί με το «φερνάτζι» δεν μπορούσαν να πάρουν όλο το «μάλαμα» που έμενε. Μόλις τελείωναν το ανέμισμα, σκούπιζαν ένα μέρος του αλωνιού και κάθονταν όλοι οι εργάτες κάτω. Ο ιδιοκτήτης έκανε το σύμβολο του σταυρού σε διάφορα σημεία στη «βέρκα του σιταρκού», έπαιρνε μία χούφτα («με το μονόχουφτο του») σπόρους, τους φιλούσε και τους πετούσε προς τα πάνω λέγοντας: «Καλήν Ευλογίαν». Το «αρκατικόν» αντιφωνούσε: «Αμήν». Ακολούθως, με το ξύλινο φτυάρι του έκανε το σημείο του σταυρού εκεί που θα γινόταν το «αρβάλιασμα» των δημητριακών.¹⁰⁹⁶ Οι γυναίκες «έσειζαν» (κοσκίνιζαν) τα δημητριακά με τα «αρβάλια» ώστε να καθαρίσουν καλά και τα έκαναν ένα μεγάλο σωρό.¹⁰⁹⁷ Έπειτα, έβαζαν τον καρπό σε σακιά και τον μετέφεραν στο σπίτι.¹⁰⁹⁸

Η απόδοση σε σπόρο και άχυρο μιας «κρεβατιάς» δεματιών συνήθως ήταν: σιτάρι 20 οκάδες σπόρος και 40 οκάδες άχυρο, κριθάρι και βρώμη («σιφφουνάρι») 30 οκάδες σπόρος και 35 οκάδες άχυρο.¹⁰⁹⁹

Κατά τη δεκαετία του 1950, η τεχνολογική ανάπτυξη επηρέασε και τη διαδικασία του ανεμίσηματος. Από τους πρώτους τεχνίτες που κατασκεύασαν αυτοσχέδιες αλωνιστικές μηχανές στην Κύπρο ήταν ο Χρίστος Σάββα (γνωστός ως «Καράς») από το Αυγόρου, ο οποίος κατοικούσε στο Καϊμακλί. Ο Καράς, ιδιαίτερα εφευρετικό μυαλό, ήταν ένας από τους πρώτους που εφάρμοσε στην Κύπρο μία

¹⁰⁹² «Ο πάτος του είχε τρύπες που ήταν πιο μεγάλες από εκείνες που είχε το αρκόν, για να πέφτει το σιτάρι από κάτω και να μένουν μέσα τα κόντυλα. Είχαν δύο αρβάλια, ένα σιταρένο (για το σιτάρι) και ένα κριταρένο (για το κριθάρι). Οι τρύπες του κριταρένου αρβαλιού ήταν λίγο πιο μεγάλες από του σιταρένου για να πέφτει εύκολα το κριθάρι που είναι πιο επιμήκες από το σιτάρι» (Γιαννούκος Σ. Δ., 1981, σ. 87).

¹⁰⁹³ Κακολής Π. Ν., 2003, σ. 50. Πλατής Π. Ν., 2005, σ. 16-17.

¹⁰⁹⁴ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 50.

¹⁰⁹⁵ Γιαννούκος Σ. Δ., 1981, σ. 90.

¹⁰⁹⁶ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 51.

¹⁰⁹⁷ Πλατής Π. Ν., 2005, σ. 16-17.

¹⁰⁹⁸ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 85.

¹⁰⁹⁹ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 50.

νέα τεχνολογία στην αλωνευτική μηχανή, η οποία, ενώ αλώνευε, ξεχώριζε το σιτάρι από τα άχυρα και τα «κόντυλα», κι έβγαζε ξεχωριστά σε σακούλα το σιτάρι. Η νέου τύπου μηχανή κατέφθασε σχεδόν αμέσως στην υπό μελέτη περιοχή, λόγω συγγενικών και φιλικών σχέσεων του εφευρέτη της με ντόπιους γεωργούς.¹¹⁰⁰

Το 1952 έφτασαν από το εξωτερικό τα «κομπάιν» (αυτοπροωθούμενες θεριζοαλωνιστικές μηχανές), τα οποία αρχικά κινούνταν με γεωργικό ελκυστήρα. Ενώ θέριζαν, ξεχώριζαν το σιτάρι και έριχναν τα «κλάκια» πίσω στο χωράφι. Οι καλλιεργητές έπρεπε, λοιπόν, να ξαναγυρνάνε στο χωράφι για να τα μαζέψουν. Έτσι, ο Καρας κατασκεύασε και πάλι ένα μηχανισμό, ο οποίος τοποθετήθηκε πίσω από το «κομπάιν», έτσι ώστε τα «κλάκια» να αλωνεύονται την ίδια στιγμή και το άχυρο να τοποθετείται σε σακούλες. Τα ελάχιστα άτομα που είχαν αγοράσει «κομπάιν» στο κάθε χωριό (ένα ή δύο το πολύ), έσπευσαν να προμηθευτούν και τον μηχανισμό αυτό. Τελικά, όμως, η νέα τεχνολογία απορρίφθηκε από τους γεωργούς, διότι επέτρεπε να παραμένει η ψώρα μέσα στο άχυρο, το οποίο τελικά καταστρεφόταν. Αντίθετα, κατά το ανέμισμα η ψώρα έφευγε με τον άνεμο.¹¹⁰¹

Αποθήκευση-«Σόδκιασμα»¹¹⁰²

Μετά το ανέμισμα, ακολουθούσε η αποθήκευση των δημητριακών. Οι κόκκοι των δημητριακών τοποθετούνταν σε μεγάλες σακούλες («σατσιάζονταν», περισσότερα βλ. Μεταφορά) και μεταφέρονταν στο σπίτι. Αποθηκεύονταν στο «σέντε»¹¹⁰³ ή στο κάτω μέρος του σπιτιού¹¹⁰⁴ ή σε «πηλίμια»¹¹⁰⁵ ή σε «ψαθαρκές».¹¹⁰⁶ Συνήθως, στην περιοχή των Κοκκινοχωριών αποθηκεύονταν σε «ψαθαρκές», (εικόνα 17) μεγάλες ψάθες κυλινδρικού σχήματος¹¹⁰⁷. Τις προμηθεύονταν από το γειτονικό χωριό Λιοπέτρι, του οποίου οι κάτοικοι

¹¹⁰⁰ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹¹⁰¹ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹¹⁰² «Σόδκιασμα»=Σόδιασμα (Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 51).

¹¹⁰³ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 48. Τσολάκης Κ., 2003, σ. 85.

¹¹⁰⁴ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 85.

¹¹⁰⁵ «Μεγάλο κυλινδρικό πιθάρι από αχυροπηλό με ανοιχτό στόμα και τρύπα στη βάση από όπου παίρνουν το σιτάρι. Συνήθως βρίσκεται στον αχυρώνα, όπου πλάθεται επί τόπου.» (Παπαδημητρίου Ε., 1992, σ. 12). Πηλίμιν<Πηλίνιν<πηλός (Παπαδημητρίου Ε., 1992, σ. 12).

¹¹⁰⁶ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Μαργαρίτα Χατζηλιασή, 73 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2014).

¹¹⁰⁷ Κακολής Π. Ν., 2003, σ. 50.

ασχολούνταν με την καλαθοπλεκτική. Για τις «ψαθαρκές», οι οποίες ήταν σκληρές, τα καλάμια καθαρίζονταν και σχίζονταν με κοντό μαχαίρι ή σουγιά κατά μήκος, για τη δημιουργία «φτελλών» (λωριδών), όπως και στην περίπτωση της κατασκευής καλαθιών. Το πλέξιμο άρχιζε με το άπλωμα στο έδαφος ενός αριθμού φτελλών σε παράλληλες γραμμές, οι οποίες θα αποτελούσαν τη βάση. Στη συνέχεια περνιούνταν εναλλάξ «φτέλλες» με το χέρι (πάνω και από κάτω από τις φτέλλες της βάσης), μέχρι να συμπληρωθεί η «ψαθαρκά».¹¹⁰⁸ Όταν τις αγόραζαν, οι «ψαθαρκές» ήταν ανοιχτές σαν σεντόνι. Στη συνέχεια, οι αγοραστές τις έραβαν και τους έδιναν κυλινδρικό σχήμα, χρησιμοποιώντας πάλι καλάμια. Τις τοποθετούσαν στον χώρο του σπιτιού που ήθελαν να τις εγκαταστήσουν, και στο κάτω άκρο τους, το οποίο ήταν ανοιχτό, έστρωναν άχυρα (περίπου μισό πόδι), για να μην απορροφά υγρασία ο καρπός. Στο κάτω μέρος της «ψαθαρκάς», λίγο πιο πάνω από τη βάση της, άνοιγαν μία τρύπα μικρή, την οποία έκλειναν με ένα ύφασμα («ρούχο»). Ακολούθως, με το «κόσσινο» γέμιζαν τις «ψαθαρκές» με σιτάρι. Όταν ήθελαν να πάρουν σιτάρι, αφαιρούσαν την πάνω πλευρά του υφάσματος, ανοίγοντας μέρος της τρύπας, έπαιρναν την ποσότητα που ήθελαν και με το ύφασμα έκλειναν πάλι την τρύπα. Από τις «ψαθαρκές» προμηθεύονταν όσο σιτάρι χρειαζόνταν για να καλύψουν τις διατροφικές τους ανάγκες, καθώς και για να καλλιεργήσουν τα χωράφια τους την επόμενη χρονιά.¹¹⁰⁹

Για να ευλογηθεί ο αποθηκευμένος σπόρος, την ημέρα της γιορτής της Ανυψώσεως του Τιμίου Σταυρού (14 Σεπτεμβρίου)¹¹¹⁰ και την ημέρα της γιορτής του Αγίου Γεωργίου του Σπόρου¹¹¹¹ (3 Νοεμβρίου)¹¹¹² έπαιρναν λίγο («μιαν δράκα»)¹¹¹³ στην εκκλησία, τυλιγμένο σε ένα μαντήλι¹¹¹⁴. Υπήρχε, μάλιστα, και ειδική ευχή της Εκκλησίας για την ευλογία του σπόρου. Ο ιερέας παρακαλούσε τον Θεό να δώσει «σπέρμα τω σπείροντι» και «άρτον εις βρώσιν».¹¹¹⁵ Μετά τη θεία λειτουργία, μετέφεραν τον αγιασμένο σπόρο πίσω στο σπίτι και τον σκορπούσαν στο «σέντε»

¹¹⁰⁸ Ιωνάς Ι, 2001, σ. 494-496.

¹¹⁰⁹ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹¹¹⁰ Η συνήθεια αυτή υπήρχε και στον ελλαδικό χώρο. (Ψιλάκης Ν. & Μ. Ψιλάκη, 2007, σ. 49).

¹¹¹¹ Στο Παραλίμνι τιμούσαν τον άγιο Γεώργιο τον Σπόρο και η εκκλησία του χωριού είναι αφιερωμένη σε αυτόν (περισσ. βλ. κεφ. 1. 2)

¹¹¹² «να τα αγιάσει ο παπάς» (Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου, ημ. συν.: 2015).

¹¹¹³ Μηλιζα Παντελή, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015).

¹¹¹⁴ Αποστόλου Δ., 2011, σ. 09.

¹¹¹⁵ Ψιλάκης Ν.& Μ. Ψιλάκη, 2007, σ. 49.

ή στο «σπίτι που 'ταν οι ψαθαρκές», για να ευλογηθεί και ο υπόλοιπος αποθηκευμένος καρπός.¹¹¹⁶

Επίσης, αποθήκευαν άχυρο στους αχυρώνες («ασιερώνάρκα» ή «σιελωνάρκα») για να χρησιμεύσει ως τροφή των ζώων τον χειμώνα.¹¹¹⁷ Το άχυρο, το οποίο προερχόταν από κριθάρι, σιτάρι και ρόβι, μεταφερόταν στο «ασιερώνάρι» με την «καρρέττα», μέσα σε «κοφίνες». Η αποθήκευση του αχύρου γινόταν συνήθως κατά τις βραδινές ώρες, όταν έπεφταν οι θερμοκρασίες και το φόρτωμα και ξεφόρτωμα των «κοφίνων» γινόταν ευκολότερα.¹¹¹⁸ Πριν δοθεί στα ζώα για κατανάλωση, το άχυρο «σειζόταν» (κοσκινιζόταν) με το «αρβάλιν».¹¹¹⁹

Απειλές και Εχθροί των Δημητριακών-«Το Μεροκάματο της ακρίδας»¹¹²⁰

Η σημαντικότερη απειλή που αντιμετώπιζαν οι καλλιέργειες δημητριακών στην Ανατολική Μεσόγειο ήταν, από τα μεσαιωνικά ακόμα χρόνια¹¹²¹, οι επιδρομές από σμήνη ακρίδων. Κατά την περίοδο της άνοιξης και του καλοκαιριού, ακρίδες κατέφθαναν στην Κύπρο από τις χώρες της Μέσης Ανατολής, και κάλυπταν τεράστιες εκτάσεις εξαφανίζοντας τη βλάστηση, ιδίως τα δημητριακά.¹¹²²

Η μεγαλύτερη μάζα των ακρίδων έφτανε στην περιοχή των Κοκκινοχωριών.¹¹²³ Συγκεκριμένα, αναφέρεται ότι κατά τα έτη 1912, 1916, 1917, 1918 και 1940 εισέβαλαν τα καταστρεπτικότερα και πολυπληθέστερα σμήνη ακρίδων, τα οποία μάλιστα ήταν τόσο πολυπληθή, που στο πέρασμά τους δημιουργούσαν σκιές.¹¹²⁴ Ακρίδες εμφανίζονταν και σε άλλες περιοχές της Κύπρου, όπως στη χερσόνησο της Καρπασίας (κυρίως στην περιοχή του Ριζοκαρπάσου και του Λεονάρισου), στη Μεσαορία, στη Μόρφου και, σε μικρότερο βαθμό, στην περιοχή του Ακρωτηρίου

¹¹¹⁶ Μηλίτζα Παντελή, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015). Μαργαρίτα Χατζηλιασή, 73 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2014). Κώστας Τσολάκης, 84 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2018).

¹¹¹⁷ Πλατής Π. Ν., 2005, σ. 16-17. Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 51.

¹¹¹⁸ Μαργαρίτα Χατζηλιασή, 73 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2014)

¹¹¹⁹ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹¹²⁰ Ο τίτλος αποτελεί δάνειο από το Τσολάκης Κ., 2003, σ. 92.

¹¹²¹ «..Για πρώτη φορά γίνεται μνεία επιδρομής της ακρίδας στις αρχές του 13ου αιώνα, αλλά στις γραπτές πηγές απαντά το 1352, όπως πολύ παραστατικά μνημονεύει ο χρονικογράφος μας Λεόντιος Μαχαιράς..» (Παταπίου Ν., 2013 [<http://politis.com.cy/article/akrides-ftthoropoios-pligi-tis-kuprou>]).

¹¹²² Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 53. Τσολάκης Κ., 2003, σ. 92.

¹¹²³ Dawe M.T., 1930, p. 57.

¹¹²⁴ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 92. Εφημερίδα Ελευθερία, 21/04/1940, σ. 02.

της Λεμεσού.¹¹²⁵ Κατέφθαναν κυρίως από την Αίγυπτο, τη Συρία και τον Λίβανο¹¹²⁶ και επέδραμαν πρώτα στα Κοκκινοχώρια, στο νοτιοανατολικό άκρο της Κύπρου, καταστρέφοντας τα δημητριακά. Ακολούθως εξαπλώνονταν στη Μεσαορία¹¹²⁷ και στη Μόρφου. Ο μεγάλος όγκος του Τροόδους, σε συνδυασμό με την αφθονία των δημητριακών στις περιοχές ανατολικά και βόρεια της οροσειράς, περιόριζαν τις ακρίδες στην περιοχή αυτή. Επίσης, ο αριθμός των ακρίδων στην Καρπασία ήταν περιορισμένος σε σχέση με τα Κοκκινοχώρια, διότι στην Καρπασία τα εδάφη ήταν ως επί το πλείστον άγονα και περιείχαν συνήθως ξηρόφυλλες, αείφυλλες δενδρώδεις καλλιέργειες (ελιές, χαρουπιές) που δεν αποτελούσαν βρώσιμα είδη για τις ακρίδες.

Στην Κύπρο έφθαναν διάφορα είδη ακρίδων. Μάλιστα, τα μεταναστευτικά είδη ήταν αυτά που προκαλούσαν και τις μεγαλύτερες ζημιές στα δημητριακά.¹¹²⁸ Κύριο γνώρισμα των μεταναστευτικών ακρίδων είναι οι αλλαγές που υφίσταται το σώμα τους, πριν ξεκινήσουν το ταξίδι τους. Το χρώμα τους αλλάζει από πράσινο σε σκούρο καφέ και τα φτερά τους γίνονται πιο μεγάλα και πιο δυνατά.¹¹²⁹ Τα δύο επικρατέστερα είδη που έφταναν στην Κύπρο, η «μαροκινή ακρίδα» (*Doclostaurus cruciatus*) και η «τσακροακρίδα» (*Calliptamus italicus*),¹¹³⁰ ανήκαν στην οικογένεια Acridiidae, με κύριο χαρακτηριστικό τις μικρές κεραιές. Εμφανίζονταν επίσης και άλλα είδη ακρίδων της οικογένειας των Tettigoniidae, με κύριο γνώρισμα τις μεγάλες κεραιές.¹¹³¹ Οι «τσακροακρίδες» εμφανίζονταν σε περιορισμένο βαθμό στο Ακρωτήριο της Λεμεσού και στο Ριζοκάρπασο. Οι πληθυσμοί των μαροκινών ακρίδων ήταν οι μεγαλύτεροι στην Κύπρο και ήταν αυτοί που σκέπαζαν κάθε άνοιξη τα Κοκκινοχώρια και τη Μεσαορία.¹¹³²

¹¹²⁵ Dawe M.T., 1930, p. 56-57. Pelaghias Ch G., 1929, s. 17-21.

¹¹²⁶ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 92.

¹¹²⁷ Αξίζει να σημειωθεί ότι σε χωριά της Μεσαορίας έδιναν συχνά στα παιδιά τους το όνομα Τρύφωνα ή γιόρταζαν τον Άγιο Τρύφωνα (Χρίστος Γιωργαλλίδης, 82 ετών, Κόμα του Γιαλού ημ. συν: 2018, βλ. και Τρύφωνα Παπαγιάννης, Βασιλι Καρπασίας) και έκαναν λιτανείες σ' αυτόν, διότι πίστευαν ότι τους προστάτευε από τις ακρίδες και άλλα έντομα. Στην προσευχή του Αγίου Τρύφωνα κατά των φθοροποιών εντόμων αναφέρονται και τα διάφορα είδη ακρίδας (Παταπίου Ν., 2013 [<http://politis.com.cy/article/akrides-fthoropoiis-pligi-tis-kuprou>]).

¹¹²⁸ Καπετάνιου Β., 1998, σ. 15-16.

¹¹²⁹ Καπετάνιου Β., 1998, σ. 16.

¹¹³⁰ Pelaghias Ch. G., 1929, p. 4.

¹¹³¹ Dawe M.T., 1930, p. 50-51.

¹¹³² Dawe M.T., 1930, p. 57.

Η καταπολέμηση των ακρίδων ήταν πολύ δύσκολη, ιδιαίτερα κατά τα πρώτα χρόνια της Αγγλοκρατίας που δεν είχαν αρχίσει ακόμα οι εισαγωγές φυτοφαρμάκων.¹¹³³ Για την εξάλειψή τους, οι κάτοικοι περιοχής των Κοκκινοχωριών συχνά αποτείνονταν στα θεία με προσευχές, τάματα, δεήσεις και λιτανείες εικόνων.¹¹³⁴ Η Αποικιακή Κυβέρνηση κατέφυγε σε πιο ριζοσπαστικές, ορθολογιστικές μεθόδους. Οι πρώτες προσπάθειες ξεκίνησαν κατά τις αρχές του 20^{ου} αιώνα με τη χρήση διαφόρων χημικών ενώσεων, όπως «μελάσσας» και ενώσεων του αρσενικού, που γρήγορα απαγορεύτηκαν διότι κρίθηκαν επικίνδυνες.¹¹³⁵ Έπειτα, η Κυβέρνηση αποφάσισε δια νόμου την αγορά της ακρίδας με βάση το βάρος¹¹³⁶, σε συμφέρουσες για την εποχή τιμές. Έτσι, πολλοί άνθρωποι ασχολήθηκαν περιστασιακά με τη συλλογή ακρίδας.¹¹³⁷ Για τον σκοπό αυτό χρησιμοποιούσαν την απόχη, ξύλινο κοντάρι, στην άκρη του οποίου ήταν στερεωμένο ξύλινο στεφάνι με προσαρμοσμένη υφασμάτινη σακούλα. Τις συλλεγείσες ακρίδες τις σκότωναν και τις μετέφεραν σε ειδικά κέντρα, όπου κατέφθαναν λειτουργοί της Κυβέρνησης που τις ζύγιζαν και τις αγόραζαν.¹¹³⁸ Στα Κοκκινοχώρια, τέτοια κέντρα υπήρχαν στο Λιοπέτρι και στο Φρέναρος. Μάλιστα, ήταν και τα πρώτα που λειτουργούσαν σε ολόκληρη την Κύπρο κάθε χρόνο.¹¹³⁹

Από το 1918 η Αποικιακή Κυβέρνηση άρχισε να δοκιμάζει την εισαγωγή χημικών σκευασμάτων για την αντιμετώπιση της ακρίδας.¹¹⁴⁰ Οι δοκιμές, με ικανοποιητικά

¹¹³³ Τάσου Π.Τ., 2008, σ. 53.

¹¹³⁴ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 92. Παταπίου Ν., 2013 (<http://politis.com.cy/article/akrides-ftthoropoios-pligi-tis-kuprou>).

¹¹³⁵ Dawe M.T., 1930, p. 50.

¹¹³⁶ Dawe M.T., 1930, p. 50.

¹¹³⁷ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 92.

¹¹³⁸ «Από της εβδομάδος ταύτης εγένετο έναρξις της αγοράς ακρίδος υπό της κυβερνήσεως, ως κέντρα δε εις τα οποία θα ζυγίζηται και αγοράζηται η ακρίς ωρίσθησαν τα ακόλουθα: ..Εν την επαρχία Αμμοχώστου, η Δερύνεια, το Λονάρισσον, Τσιάτος, Μακράσκα, Αυγόρον, Αγ. Θεόδωρος, Γύψου και Βατηλή» (Εφημερίδα Ελευθερία, 17/04/1909, σ. 02). Εφημερίδα Ευαγόρας, 23/03/1901, σ. 05. Εφημερίδα Ελευθερία, 09/04/1910, σ. 02. Η τιμή αγοράς ποίκιλλε χρόνο με τον χρόνο. Στον Τσολάκη Κ., 2003 (σ. 92) αναφέρεται ότι τις αγόραζαν προς δύο γρόσια την οκά, χωρίς να αναφέρει χρονολογία. Στην εφημερίδα Νέος Κυπριακός Φύλαξ (01/04/1940, σ. 02) αναφέρεται ότι οι συλλέκτες ακρίδος απεργούσαν διότι «οι αγορασταί της ακρίδος υπεβίβασαν την τιμήν αγοράς εις 12 γρ. κατ' οκάν αντί 16 γρ. ως ήτο μέχρι τούδε».

¹¹³⁹ Dawe M.T., 1930, p. 51.

¹¹⁴⁰ «Ως καθ'έκαστον έτος, ούτω και εφέτος επέπρωτο η Αμμόχωστος να απειληθή υπό της αδηφάγου και καταστρεπτικής ακρίδος. Χάρης όμως εις τα δραστήρια κυβερνητικά μέτρα ελπίζεται ότι το αδηφάγον τούτου έντομον θα δηλητηριαστεί και καταστραφή τελείως και λιαν συντόμως. Προσκληθέντες επειγόντως άπαντες οι νιαζίροι και λοιποί της δεκάτης υπάλληλοι, και εφοδιασθέντες διά των αναγκαίων μέσων προς δηλητηρίασιν και καταδίωξιν της αδηφάγου ακρίδας, απεστάλησαν εις τα άνωθι ακριδόπληκτα χωρία.» (Εφημερίδα Πατρίς, 03/04/1918, σ. 02).

αποτελέσματα, ξεκίνησαν από την επαρχία της Λεμεσού, όπου οι ακρίδες εμφανίζονταν σε μία μικρή περιοχή.¹¹⁴¹ Από το 1930 και εξής, τα νέα συστήματα καταπολέμησης της ακρίδας άρχισαν να εφαρμόζονται με επιτυχία και στην περιοχή των Κοκκινοχωριών, με το διορισμό εξειδικευμένων συνεργείων που μπορούσαν να επιληφθούν του προβλήματος.¹¹⁴²

Τα αποθηκευμένα δημητριακά απειλούνταν επίσης και από διάφορα άλλα έντομα (π.χ. *Tribolium confusum*, *Silvanus surinamensis*, *Trebriodes mauritanicus*, *Calandra granaria*, *Bruchus sp.*, *Ephesia elutella*, κλπ.).¹¹⁴³

Σοβαρή απειλή στις καλλιέργειες των δημητριακών αποτελούσαν και τα σπουργίτια («στρούφοι, οι»), τα οποία έτρωγαν τους ώριμους καρπούς των φυτών, περιορίζοντας την παραγωγή ακόμα και πέραν του πενήντα τοις εκατόν σε κάποιες περιπτώσεις.¹¹⁴⁴ Για την καταπολέμηση του εχθρού αυτού, η Αποικιακή Κυβέρνηση εφάρμοσε μέτρα παρόμοια με εκείνα για την καταπολέμηση των ακρίδων. Αγόραζε τα κεφάλια των πουλιών για μισό και ένα γρόσι. Πολλοί επιδίδονταν στο κυνήγι των σπουργιτιών, διότι το κέρδος ήταν διπλό. Από τη μία έπαιρναν ένα καλό μεροκάματο κι από την άλλη εξασφάλιζαν τροφή.¹¹⁴⁵ Τα σπουργίτια αποτελούσαν ημερήσια τροφή και καταναλώνονταν «οφτά» (στο «σάτζιν» ή στον φούρνο), τηγανητά, ή βραστά.¹¹⁴⁶

Πέρα από τα πιο πάνω, οι καλλιέργειες των δημητριακών βρισκόνταν αντιμέτωπες και με διάφορες καταστρεπτικές ασθένειες, όπως οι μυκητιάσεις,¹¹⁴⁷

¹¹⁴¹ Dawe M.T., 1930, p. 52-54.

¹¹⁴² «Καθ' ἃ ἀποστέλλει ὁ ἐν Ἀμμοχώστῳ συνεργάτης μας, εἰς τὰ ἐκεῖ γραφεῖα τοῦ Γεωργικοῦ Τμήματος κατηρτίσθη συνεργεῖον, τοῦ ὁποῖου τὴν διεύθυνσιν ἀνέλαβεν, ὅπως καὶ ἄλλοτε, ὁ βοηθὸς ἐντομολόγος κ. Θεμιστοκλῆς Σιακίδης, με σκοπὸν τὴν καταπολέμησιν τῆς ακρίδος, ἣ ὁποία ἤρχισεν ν' ἀναφαίνεται εἰς ὠρισμένας περιοχάς. Ἐρχισαν ἤδη νὰ λειτουργοῦν τὰ ἀκόλουθα ὑποσυνεργεῖα: α) Φρενάρου, β) Ἀχνας, γ) Πύλας. Εἰς τὰ κέντρα αὐτὰ θὰ γίνεταῖ ἀγορὰ ακρίδος, τῆς ὁποίας ἡ τιμὴ θὰ καθορισθῆ ἀναλόγως τὴν ἡμερησίαν συλλογὴν τῆς ακρίδος. Ἀξίζει νὰ σημειωθῆί ὅτι κατὰ τὰ τελευταῖα ἔτη, κατ' ἐγκόρους πληροφορίας, ἡ ἐμφάνισις τοῦ καταστρεπτικοῦ αὐτοῦ ἐντόμου, ὠλιγόστευεν κατὰ τὰ πέντε ἔκτα. Τοῦτῳ οφείλεται κατὰ μέγα μέρος εἰς τὸ σῶσθημα τῆς καταπολεμήσεως, τὸ ὁποῖον ἀπὸ τετραετίας ἐφαρμόζεται. Τὰ ἀνωτέρω συνεργεῖα θὰ δρᾶσουν ἐπὶ 30 ἕως 40 ἡμέρας περίπου, ἀναλόγως τῆς ποσότητος τῶν ακρίδων, αἱ ὁποῖαι θὰ παρουσιάζονται εἰς τὰ κέντρα ἀγοράς». (Εφημερίδα Ἐλευθερία, 08/03/1934, σ. 02). Πρβλ. Εφημερίδα Ἔθνος, 28/05/1955, σ. 04.

¹¹⁴³ Dawe M. T., 1930, p. 50. Pelaghias Ch. G., 1929, p. 5-8.

¹¹⁴⁴ Symeonides Pr., 1915, p. 863.

¹¹⁴⁵ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 54.

¹¹⁴⁶ Κυριάκος Παντελή, 75 ἐτῶν, Σωτήρα Ἀμμοχώστου (ἡμ. συν.: 2016). Σταματία Ἡλία, 65 ἐτῶν, Ἀγία Νάπα (ἡμ. συν.: 2017).

¹¹⁴⁷ Saracomenos D., 1910, p. 453. Dawe M. T., 1930, p. 54.

έντομα (όπως το *Nochelodes temperatella*-σιριβίδι)¹¹⁴⁸, καθώς επίσης και ζιζάνια, από τα οποία τα απάλασαν όσο ήταν δυνατόν με το ξεχορτάρισμα (βλ. πιο πάνω). Τα ζιζάνια δημιουργούσαν διάφορα προβλήματα στα δημητριακά. Περιορίζαν τον χώρο, το νερό και το έδαφος των καλλιεργειών, μετέφεραν καταστρεπτικά έντομα στα φυτά, αναρριχόνταν σ' αυτά απομυζώντας τα, ενώ η παρουσία των καρπών τους ανάμεσα στη σοδειά μείωνε την εμπορική της αξία. Επιπλέον, κάποια από τα ζιζάνια ήταν, επίσης, δηλητηριώδη.¹¹⁴⁹

Παράλληλα, οι αποθηκευμένοι καρποί απειλούνταν και από τα ποντίκια.¹¹⁵⁰ Για την καταπολέμηση των ποντικών η Αποικιακή Κυβέρνηση διοχέτευε στο εμπόριο δηλητήρια και παγίδες.¹¹⁵¹

Τέλος, διάφορα φυσικά φαινόμενα προκαλούσαν καταστροφές στις καλλιέργειες των δημητριακών, όπως η ανομβρία¹¹⁵², το χαλάζι¹¹⁵³ και ο ανεμοστρόβιλος¹¹⁵⁴. Σοβαρότατες ανομβρίες, με βροχόπτωση κάτω του 70% της κανονικής («αστοσιές»), σημειώθηκαν κατά τα έτη 1901-1902, 1931-1932, 1932-1933.¹¹⁵⁵

Η δεκάτη

Η δεκάτη συνιστούσε ένα φόρο κληροδότημα από την Τουρκοκρατία, ο οποίος ίσχυσε κατά τα πρώτα χρόνια της Αγγλοκρατίας (καταργήθηκε το 1926).¹¹⁵⁶ Σύμφωνα με τον σχετικό κανονισμό, ο γεωργός όφειλε να καταβάλλει το 1/10 της γεωργικής παραγωγής του στη διοικητική αρχή του νησιού.¹¹⁵⁷ Η διαδικασία, με

¹¹⁴⁸ Noble C., 1928, p. 21.

¹¹⁴⁹ "Weeds", 1910, p. 452, p. 452.

¹¹⁵⁰ "Rat Poisons", 1910, p. 462-463.

¹¹⁵¹ "The Rat Problem", 1911, p. 533. Dawe M. T., 1930, p. 54.

¹¹⁵² «Η συνεχιζόμενη ανομβρία έφερε σε κρίσιμη θέση τον γεωργικό κόσμο της επαρχίας μας, με σημαντικό αντίκτυπο στην οικονομική ζωή της πόλης μας. Αντιπροσωπείες γεωργών από τα χωριά Μηλιά, Δερύνεια, Σωτήρα, Αυγόρου και άλλα, επισκέφθηκαν χθες τη διοίκηση Αμμοχώστου και περιέγραψαν με τα πιο μελανά χρώματα την κατάσταση τους. Οι αντιπροσωπείες ζήτησαν να τους παραχωρηθούν πυροσβεστικές αντλίες για να βγάλουν νερό από τα πηγάδια τους και να ποτίζουν τα τα σπαρτά τους. Ο Βοηθός Διοικητής κ. Δημ. Παντελίδης διαβεβαίωσε τις αντιπροσωπείες ότι μιά πυροσβεστική θα είναι στη διάθεσή τους αυτές τις μέρες..» (Εφημερίδα Χαραυγή, 27/02/1960, σ. 01).

¹¹⁵³ «Σωτήρα Αμμοχώστου. Καταρακτώδεις βροχαί και χάλαζα επέφεραν μεγάλας ζημίας εις τα σπαρτά» (Εφημερίδα Έθνος, 29/03/1955, σ. 04).

¹¹⁵⁴ Εφημερίδα Ο Φιλελεύθερος, 23/12/1959, σ. 06.

¹¹⁵⁵ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 54.

¹¹⁵⁶ Αποστόλου Δ., 2011, σ. 18. Τσολάκης Κ., 2003, σ. 124, 126.

¹¹⁵⁷ Αποστόλου Δ., 2011, ό. π., σ. 8.

την οποία λάμβανε χώρα ο υπολογισμός και η είσπραξη της δεκάτης, ήταν η εξής: μόλις ο γεωργός ολοκλήρωνε το αλώνισμα και έφτιαχνε τον σωρό με το «μάλαμα», απευθυνόταν στον «μεμούρη» (κυβερνητικός υπάλληλος που είχε τον ρόλο του επόπτη της μέτρησης), ο οποίος του έδινε άδεια για «να διαχωρίσει δια του πνέοντος ανέμου το σιτάρι από το άχυρο»¹¹⁵⁸ ή όπως έλεγαν «να δικατίσει την παραγωγή».¹¹⁵⁹ Μετά την έκδοση της άδειας και τον ορισμό από τις Αρχές της ημερομηνίας του ανεμίσιματος¹¹⁶⁰, ο «μεμούρης» απέστειλε τον βοηθό του, τον «κορτζή» (αγροτικός φύλακας), ο οποίος παρακολουθούσε τη διαδικασία του ανεμίσιματος από την αρχή μέχρι το τέλος.¹¹⁶¹ Αφού ολοκληρώνονταν η διαδικασία, ο «κορτζής» σφράγιζε τον σωρό από το σιτάρι με ξύλινη σφραγίδα, την «βούλλαν»¹¹⁶², «εν ονόματι του κράτους και του μεμούρη».¹¹⁶³ Η «βούλλα» ήταν ένα ξύλινο σανίδι μήκους 30 εκ., περίπου, και πάχους 3 εκ., που στη μία πλευρά είχε χειρολαβή και στην άλλη πλευρά τη σφραγίδα της Κυβέρνησης. Για να «βουλώσει» το πάνω μέρος του σωρού, όπως όφειλε, ο «κορτζής» έπαιρνε τη «βούλλα» με το μακρύ χέρι του φτυαριού.¹¹⁶⁴ Εάν δεν προλάβαιναν να ολοκληρώσουν το ανέμισμα μέχρι το βράδυ, ειδοποιούσαν τον «κορτζή» να έρθει να «βουλώσει» μέχρι εκεί που σταματούσαν. Την επόμενη μέρα, για να συνεχίσουν έπρεπε να έρθει πάλι ο «κορτζής» και να διαπιστώσει ότι η «βούλλα» δεν παραβιάστηκε. Συχνά ο «κορτζής» καθυστερούσε σε άλλα αλώνια και, δεδομένου ότι ο άνεμος δεν ήταν συνεχώς ευνοϊκός για το ανέμισμα, δημιουργούνταν προβλήματα στην ολοκλήρωση της εργασίας. Μετά το «βουλώμαν» ο παραγωγός έπρεπε να είναι σε επιφυλακή και να προσέχει τον σωρό από τα ζωά ή από κλοπές. Ήταν υπεύθυνος για τη διαφύλαξη της «βούλλας» μέχρι να έρθει ο «μεμούρης» και να ολοκληρωθεί η διαδικασία του «δικατίσιματος».¹¹⁶⁵ Σε κάποιες περιπτώσεις, μάλιστα, οι καλλιεργητές χρειάζονταν άμεσα σιτάρι για το ζύμωμα των ψωμιών του σπιτιού τους, αλλά δεν επιτρεπόταν

¹¹⁵⁸ Αποστόλου Δ., 2011, σ. 19.

¹¹⁵⁹ Γιαννούκος Σ. Δ., 1981, σ. 90.

¹¹⁶⁰ Αποστόλου Δ., 2011, σ. 19.

¹¹⁶¹ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 125.

¹¹⁶² Αποστόλου Δ., 2011, σ. 18.

¹¹⁶³ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 125.

¹¹⁶⁴ Γιαννούκος Σ. Δ., 1981, σ. 90-91.

¹¹⁶⁵ Γιαννούκος Σ. Δ., 1981, σ. 91.

να πάρουν από τον σωρό. Αναγκάζονταν, λοιπόν, να δανειστούν μικρές ποσότητες μέχρι «που να δικατίσουν».¹¹⁶⁶

Μετά το «βούλλωμαν» της σοδειάς, στην περιοχή μετέβαινε ο «μεμούρης», μαζί με έναν ή δύο «κκιλετζήδες»¹¹⁶⁷ (εργάτες ο οποίοι μετρούσαν το σιτάρι). Στο διάστημα αυτό ο γεωργός δεν είχε το δικαίωμα να πάρει οποιαδήποτε ποσότητα σιταριού από τον σωρό. Ο «κκιλέτζης» άρχιζε το μέτρημα του γεννήματος με την «αμπούστα» (μεγάλο κυλινδρικό δοχείο)¹¹⁶⁸, μεγαλόφωνα για να ακούει ο «μεμούρης» που καθόταν συνήθως σε κάποιο σκιερό και πιο άνετο μέρος: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10. Το δέκατο το έβαζε στα κρατικά σακιά και μετά ξανάρχιζε από την αρχή.¹¹⁶⁹ Η «αμπούστα» (<ιταλ. busta)¹¹⁷⁰ ή «κοιλόν» ή «τζιοιλόν»¹¹⁷¹ ήταν ξύλινο κυλινδρικό δοχείο¹¹⁷², το οποίο κατασκευάζονταν με ειδικό τρόπο από εξειδικευμένους τεχνίτες που είχαν εξουσιοδότηση από τις Αρχές, ώστε να έχει συγκεκριμένη χωρητικότητα.¹¹⁷³ Λειτουργούσε ως μέτρο χωρητικότητας των δημητριακών, καθώς και άλλων γεωργικών προϊόντων, το βάρος των οποίων διέφερε ανάλογα με το είδος, την ποικιλία και την ποιότητα.¹¹⁷⁴ Συγκεκριμένα οι δύο «αμπούστες», που ήταν το έναν «κοιλόν», χωρούσαν περίπου 20-24 οκάδες σιτάρι, 15-18 οκάδες κριθάρι και 11-14 οκάδες βρώμη.¹¹⁷⁵

Μετά την καταμέτρηση, έβαζαν τα γεννήματα (σιτάρι, κριθάρι) σε σακούλες τις οποίες, ανάλογα με τη χωρητικότητά τους, τις διέκριναν σε «τετρακοίλες» (χωρούσαν τέσσερα κοιλιά), «εξακοίλες» (χωρούσαν έξι κοιλιά) και «χάσσιες» (μεγάλες σακούλες για τη μεταφορά του άχυρου και άλλων προϊόντων).¹¹⁷⁶ Ακολούθως ο «μεμούρης» έδενε τα κρατικά σακιά, σφράγιζε με την «τανάλια» το δέσιμο¹¹⁷⁷ και κατέγραφε την ποσότητα και την ποιότητα του σιταριού, π.χ.

¹¹⁶⁶ Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν. 2015).

¹¹⁶⁷ Κκιλετζιής<κοιλόν (Σ. Δ., 1981, σ. 91).

¹¹⁶⁸ Αποστόλου Δ., 2011, σ. 8.

¹¹⁶⁹ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 125.

¹¹⁷⁰ Σοφοκλέους Τ., 2004, σ. 34.

¹¹⁷¹ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 58.

¹¹⁷² Γιαννούκος Σ. Δ., 1981, σ. 91

¹¹⁷³ Σοφοκλέους Τ., 2004, σ. 34.

¹¹⁷⁴ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 58.

¹¹⁷⁵ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Σ. Δ., 1981, σ. 91.

¹¹⁷⁶ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Μηλιζα Παντελή, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Σοφοκλέους Τ., 2004, σ. 34.

¹¹⁷⁷ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 125.

ποιότητα Α, ποιότητα Β, κλπ.¹¹⁷⁸ Συχνά κατά τις καταμετρήσεις έκανε αιφνιδιαστικούς ελέγχους για την τήρηση των κανονισμών ο «ναζίρης» (αξιωματούχος της Αποικιακής Κυβέρνησης, υπεύθυνος για όλη την επαρχία).¹¹⁷⁹

Εκτός από την καταβολή του φόρου της δεκάτης, ο παραγωγός ήταν υποχρεωμένος να μεταφέρει στις αποθήκες της Κυβέρνησης τα σακιά με την παραγωγή, που καταβαλλόταν ως φόρος,¹¹⁸⁰ αλλά και να αναλάβει τα έξοδα διαμονής και μετακίνησης των υπαλλήλων της Κυβέρνησης.¹¹⁸¹ Οι πιο κοντινές αποθήκες στην περιοχή των Κοκκινοχωριών ήταν αυτές της παλιάς Αμμοχώστου¹¹⁸², στις οποίες οι γεωργοί ήταν υποχρεωμένοι να μεταφέρουν τα σακιά είτε με τις άμαξές τους, είτε με τα ζώα τους. Εκεί, εντεταλμένος λειτουργός παραλάμβανε τα γεννήματα συνοδεία του σχετικού εγγράφου που έφερε ο γεωργός από τον «μεμούρη», στο οποίο σημειώνονταν η ποσότητα και η ποιότητα του σιταριού που μετέφερε.¹¹⁸³ Εάν διαπιστωνόταν παραβίαση των σακίων, τότε ο παραγωγός δικαζόταν και υφίστατο ποινή εξάμηνης φυλάκισης.¹¹⁸⁴

¹¹⁷⁸ Γιαννούκος Σ. Δ., 1981, σ. 91.

¹¹⁷⁹ Αποστόλου Δ., 2011, σ. 19.

¹¹⁸⁰ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 126.

¹¹⁸¹ Αποστόλου Δ., 2011, σ. 19.

¹¹⁸² Κακολής Π. Ν., 2003, σ. 201-202. Τσολάκης Κ., 2003, σ. 126. Γιαννούκος Σ. Δ., 1981, σ. 91. Κωστής Κόκκινος, 68 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015).

¹¹⁸³ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 126. Στην κοινότητα Λιοπέτρι των Κοκκινοχωριών, ένας κάτοικος, ο Κυριάκος Καλόλου (γνωστός ως «Κέρμανος») ήταν πολύ χειροδύναμος και γύρω από αυτόν επικρατούσαν διάφορες φήμες για υπερφυσικές σωματικές δυνάμεις. Κάποτε μετέφερε με την «καρρέττα» του φορτίο στις αποθήκες του λιμανιού της Αμμοχώστου για να εξοφλήσει τον φόρο της δεκάτης. Κάποια στιγμή, οι τροχοί της «καρρέττας» γλίστρησαν μέσα στις γραμμές του τρένου, που εκείνα τα χρόνια διέσχιζαν το μουράγιο, κατά μήκος του λιμανιού. Επειδή οι γραμμές είχαν το ίδιο άνοιγμα με τους τροχούς της «καρρέττας», η «καρρέττα» δεν μπορούσε να γυρίσει ούτε αριστερά ούτε δεξιά, για να ελευθερωθεί, όσο κι αν προσπαθούσαν οι δύο ταύροι που την τραβούσαν. Κοντά καθόταν μία παρέα Τούρκων αχθοφόρων, τους οποίους ο Κέρμανος κάλεσε σε βοήθεια. Αυτοί τον αγνόησαν με χλευασμούς. Τότε ο Κέρμανος κατέβηκε από την «καρρέττα» και μπήκε κάτω από αυτή, στη μέση των γραμμών του τρένου και με την πλάτη του σήκωσε την «καρρέττα» και την απελευθέρωσε από τις γραμμές του τρένου. Ένας από τους αχθοφόρους σηκώθηκε και είπε στον Κέρμανο με ενθουσιασμό: «Γιασιασιή ρε καρτάς!» (Μπράβο αδελφέ!). Το συνολικό βάρος υπολογίζεται να ήταν όχι λιγότερο από έναν τόνο (800 οκκάδες περίπου) (Κακολής Π. Ν. 2003 σ. 201-202, Κωστής Κόκκινος, 68 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου, ημ. συν.: 2015, Λάζαρος Τρισόκκας, 67 ετών, Λιοπέτρι, ημ. συν.: 2015).

¹¹⁸⁴ Γιαννούκος Σ. Δ., 1981, σ. 91. Τσολάκης Κ., 2003, σ. 126.

4. 5. 1. 2. 4. Κατανάλωση

Η γαστρονομική κουλτούρα μίας περιοχής είναι άμεσα συνυφασμένη με τις διαθέσιμες πρώτες ύλες από το φυσικό περιβάλλον, καθώς και τα φυσικά χαρακτηριστικά της περιοχής.

Καθημερινή ήταν η κατανάλωση του σιταριού και των παραγώγων του. Λιγότερο καταναλωνόταν το ρύζι, το οποίο αποτελούσε προϊόν εμπορίου, και το καλαμπόκι. Όπως προαναφέρθηκε, το κριθάρι και η βρώμη καταναλώνονταν μόνο από ζώα. Σπανιότατα, παρασκευαζόταν ψωμί από κριθαρένιο αλεύρι.

Σιτάρι

Οι τροφές που περιείχαν σιτάρι διακρίνονταν σε δύο μεγάλες κατηγορίες: σε αυτές που παρασκευάζονταν από ακατέργαστο σιτάρι, και σε εκείνες που παρασκευάζονταν από κατεργασμένο σιτάρι.

Το ακατέργαστο σιτάρι

Το ακατέργαστο σιτάρι αποτελούσε βασικό συστατικό στα κόλλυβα («κόλλυφα, τα»), έδεσμα από βρασμένο σιτάρι αναμεμειγμένο με ρόδια, αμύγδαλα, σταφίδες και σουσάμι.¹¹⁸⁵ Ο όρος «κόλλυβα» ή «κόλλυφα» προέρχεται από τη λέξη «κόλλυβος, ο»¹¹⁸⁶ που σήμαινε τον κόκκο του σιταριού, τον οποίο παλαιότερα χρησιμοποιούσαν ως σταθμικό μέτρο για να προσδιορίσουν το βάρος του χρυσού και αργότερα κάθε νομίσματος, ακόμα και μικρής αξίας¹¹⁸⁷, που τοποθετούσαν μερικές φορές σε τάφους.¹¹⁸⁸

Τα κόλλυβα, ως προέκταση του σιταριού, αποτελούσαν αρχέγονη τροφή συνδεδεμένη με συμβολικές αξίες, τόσο στην αρχαιοελληνική όσο και στη χριστιανική θρησκεία. Η λατρεία της θεάς Δήμητρας και των νεκρών συσχετίστηκε με το σιτάρι. Ο ιερός αυτός συμβολισμός διατηρήθηκε και στον Χριστιανισμό.¹¹⁸⁹

Τα κόλλυβα αποτελούν ανάμνηση της «πανοπερμίας», της προσφοράς δηλαδή

¹¹⁸⁵ Κυπριανού Θ. Χ., 2003, σ. 68.

¹¹⁸⁶ Πέτρου-Πουητού Ε., 2013, σ. 62 (λήμμα: «κόλλυβα»).

¹¹⁸⁷ Πολυμέρου-Καμηλάκη Αι., 1989, σ. 624.

¹¹⁸⁸ Πέτρου-Πουητού Ε., 2013, σ. 62 (λήμμα: «κόλλυβα»).

¹¹⁸⁹ Ψιλάκης Ν. & Μ. Ψιλάκη, 2007, σ. 15-20.

βρασμένων καρπών και σίτου. Η συνήθεια διαφοροποιήθηκε στο πέρασμα του χρόνου, πέρασε στη νεότερη λατρεία με την εκχριστιανισμένη μορφή της, και σχετίζεται με τον συμβολικό ρόλο των δημητριακών καρπών στη διαίωση της ζωής.¹¹⁹⁰ Σύμφωνα με την εκκλησιαστική παράδοση, το έθιμο των κολλύβων ξεκίνησε στα χρόνια του αυτοκράτορα Ιουλιανού του Παραβάτη.¹¹⁹¹

Τα υλικά, με τα οποία παρασκευάζαν τα κόλλυβα, είχαν συμβολικό χαρακτήρα. Το βασικό συστατικό τους που είναι ο «έφθος σίτος», δηλαδή το βρασμένο σιτάρι, συμβολίζει το ανθρώπινο σώμα. «*Το σιτάρι, όπως και ο άνθρωπος, σπέρνεται, γεννιέται, "ανασταίνεται" (δηλ. μεγαλώνει), γονιμοποιείται, καρπίζει και πεθαίνει (με τρόπο εμφανή και ετήσια περιοδικό ώστε να γίνεται άμεσα και επαναλαμβανόμενα αντιληπτός), ενώ ταυτόχρονα είναι και ο κατ' εξοχήν τροφός των ανθρώπων σε συγκεκριμένες πολιτισμικές και οικονομικές συνθήκες, ως άλλη μάνα*».¹¹⁹² Έτσι και ο Χριστός, στο κατά Ιωάννην Ευαγγέλιο, παρομοιάζει το Σώμα του με κόκκο σιταριού που πεθαίνοντας δίνει καρπο. Με το βράσιμο υποδηλώνεται η διάλυση, η φθορά των σωμάτων των νεκρών. Όταν ο σπόρος πέσει στη γη, καλύπτεται με χώμα, σαπίζει και μετά αποδίδει καρπούς περισσότερους από τον αρχικό. Η διαδικασία αυτή συμβολίζει την Ανάσταση.¹¹⁹³ Όπως ο σπόρος, έτσι και ο νεκρός, αντίστοιχα, καλύπτεται με χώμα και αναμένει την ημέρα της Ανάστασης, όταν όλοι οι πιστοί θα λάβουν σώμα ανώτερης μορφής από αυτό που είχαν πριν. Επίσης, το σιτάρι βράζεται εις ανάμνηση του θαύματος του αγίου Θεόδωρου του Τήρωνα.

Το ρόδι είναι σύμβολο της λαμπρότητας του Παραδείσου.¹¹⁹⁴ Η σύνδεση του ροδιού με την εθιμολατρεία είναι γνωστή από τα χρόνια του ομηρικού

¹¹⁹⁰ Ψιλάκης Ν. & Μ. Ψιλάκη, 2007, σ. 317

¹¹⁹¹ Χρυσού-Καρατζά Κ., 2006, σ. 101. Ψιλάκης Ν. & Μ. Ψιλάκη, 2007, σ. 319. Σύμφωνα με την παράδοση, ο Ιουλιανός ο Παραβάτης, γνωρίζοντας ότι οι Χριστιανοί καθαρίζονται με τη νηστεία στη πρώτη εβδομάδα της αγίας Σαρακοστής - γι' αυτό την λέμε καθαρά εβδομάδα - θέλησε να τους μολύνει. Διέταξε λοιπόν, κρυφά, όλες οι τροφές στην αγορά να ραντισθούν με αίματα ειδωλολατρικών θυσιών.

Όμως με Θεία ενέργεια, φάνηκε στον ύπνο του τότε Αρχιεπισκόπου Κωνσταντινουπόλεως Ευδόξιου, ο μάρτυρας Θεόδωρος και φανέρωσε το πράγμα. Παρήγγειλε να ενημερωθούν όλοι οι Χριστιανοί, να μην αγοράσουν καθόλου τρόφιμα από την αγορά και για να αναπληρώσουν την τροφή να βράσουν σιτάρι και να φάνε τα λεγόμενα κόλλυβα, όπως τα έλεγαν στα Ευχάϊτα. Έτσι και έγινε, και ματαιώθηκε ο σκοπός του ειδωλολάτρη αυτοκράτορα. (Οικονόμος Γεώργιος Ιωάννου, 89 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου, ημ. συν.: 2018).

¹¹⁹² Χρυσού-Καρατζά Κ., 2006, σ. 90.

¹¹⁹³ Ψιλάκης Ν. & Ψιλάκη Μ., 2007, σ. 317.

¹¹⁹⁴ Οικονόμος Γεώργιος Ιωάννου, 89 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2018).

Οδυσσέα.¹¹⁹⁵ Χρησιμοποιείται συχνά σε διαβατήρια έθιμα, εξαιτίας της πολυκαρπίας του, του στρογγυλού σχήματος που ομοιάζει με την γονιμοποιηθείσα μήτρα, αλλά και το κόκκινο χρώμα του, το οποίο συνδέεται με τη χαρά.¹¹⁹⁶ Τα ασπρισμένα αμύγδαλα συμβολίζουν τα γυμνά οστά. Οι σταφίδες συμβολίζουν τη γλύκα της ζωής, και το σουσάμι τη ζωή που αναπαράγεται.¹¹⁹⁷

Γενικότερα, τα κόλλυβα που προσφέρονταν στον εσπερινό ετοιμάζονταν μετά το μεσημέρι της ημέρας που θα προσφέρονταν, ενώ αυτά που προσφέρονταν το πρωί στη Θεία Λειτουργία ετοιμάζονταν αργά το βράδυ. Ο λόγος ήταν ότι το σιτάρι χαλούσε εύκολα και υπήρχε η περίπτωση δηλητηρίασης.¹¹⁹⁸ Η διαδικασία παρασκευής των κολλύβων ήταν η εξής: καθάριζαν το σιτάρι από τυχόν ακαθαρσίες και το έβαζαν στο νερό να φουσκώσει (μία ώρα περίπου). Μετά το έβραζαν. Εν τω μεταξύ καθάριζαν και τα ρόδια, τα οποία διατηρούσαν ολόχρονα στα «βολιτζια» (δοκάρια της στέγης) των σπιτιών τους (βλ. κεφ. 4. 1. 2.). Άσπριζαν τα αμύγδαλα ως εξής: αφού τα είχαν βράσει σε κατσαρολάκι, τα έτριβαν ένα ένα στα χέρια τους και έφευγε η φλούδα.¹¹⁹⁹ Επίσης, καθάριζαν το σουσάμι («σησάμι») με τον ακόλουθο τρόπο: το έβραζαν με «στακτόν» («αλουσίβα», στάχτη) και το άφηναν να κρυώσει. Μόλις κρύωνε το άδειάζαν μέσα στο «πατούρι»¹²⁰⁰ και με τα δυο τους χέρια το έτριβαν με κυκλικές κινήσεις, ώστε να αφαιρεθεί η φλούδα του. Μετά έριχναν από πάνω άφθονο νερό, έτσι ώστε η στάχτη να πέσει κάτω και το σουσάμι να γίνει κάτασπρο.¹²⁰¹ Τα επιμέρους συστατικά των κολλύβων τα ετοιμάζαν και τα τοποθετούσαν σε ξεχωριστά δοχεία πάνω στο τραπέζι, πάντα με πολλή προσοχή και φροντίζοντας να είναι όλα καθαρά. Έπειτα έριχναν σε μία μεγάλη «κούπα» το σιτάρι, ακολούθως το σουσάμι, τα ρόδια, τις σταφίδες και τα αμύγδαλα. Αφού ανακάτευαν καλά τα κόλλυβα, τα έβαζαν είτε στο πιάτο είτε στο πανέρι που θα χρησιμοποιούσαν για να τα μεταφέρουν στην Εκκλησία.¹²⁰² Το

¹¹⁹⁵ Ψιλάκης Μ.& Ν. Ψιλάκη, 2007, σ. 316.

¹¹⁹⁶ Χρυσού-Καρατζά Κ., 2006, σ. 101.

¹¹⁹⁷ Οικονόμος Γεώργιος Ιωάννου, 89 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2018).

¹¹⁹⁸ Μηλιζα Παντελή, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹¹⁹⁹ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

¹²⁰⁰ «πατούρι, το»: είχε το ίδιο σχήμα με το «κόσσινο», ο πάτος του ήταν πάντα πέτσινος και είχε πολύ μικρές τρύπες. Το χρησιμοποιούσαν για να καθαρίζουν σιτάρι (Γιαννούκος Σ. Δ., 1981, σ. 87).

¹²⁰¹ Μηλιζα Παντελή, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹²⁰² Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015).

πιάτο και το πανέρι που χρησιμοποιούσαν για τα κόλλυβα δεν τα χρησιμοποιούσαν για οποιαδήποτε άλλη εργασία.¹²⁰³

Τα κόλλυβα που είχαν ευλογηθεί στην Εκκλησία ήταν ιερά. Όταν τα έπαιρναν, τα έβαζαν μέσα σε υφασμάτινο (συχνά κεντητό) μαντήλι. Τα έτρωγαν με προσοχή και πρόσεχαν να μην πέσει κάτω ούτε ένα σπορί σουσάμι. Μόλις τελείωναν καθάριζαν το μαντηλάκι από τα σουσάμια τινάζοντάς το («αντινάσσαν το») στο κοτέτσι. Επίσης, αν τα ξεχνούσαν και «ξινίζαν» (το σιτάρι ξινίζει πολύ εύκολα, ειδικά κατά τους καλοκαιρινούς μήνες) τα έριχναν οπωσδήποτε στις κότες. Ποτέ δεν πετούσαν τα κόλλυβα.¹²⁰⁴

Επίσης, επειδή τα κόλλυβα ήταν προσφιλή και ωφέλιμη λιχουδιά για τα παιδιά, οι μανάδες έφτιαχναν ποσότητες μεγαλύτερες από τις απαραίτητες για την εκκλησία, και αυτά που περίσσευαν τα έβαζαν σε «κούπιες» και τα προσέφεραν στα παιδιά τους, που τα έτρωγαν με κουτάλι ή με τα χέρια. Σε αντίθεση με τα κόλλυβα που είχαν ευλογηθεί στην Εκκλησία, με αυτά δεν χρειαζόταν ιδιαίτερη προσοχή για να μην πέσει ούτε κόκκος κάτω.¹²⁰⁵

Τα κόλλυβα διακρίνονται σε δύο κατηγορίες: σε εκείνα των μνημοσύνων και στα εορταστικά.

Τα κόλλυβα των μνημοσύνων παρασκευάζονταν σε ημέρες μνημοσύνων (τριήμερο, εννιαήμερο, σαρανταήμερο, τριμηνία, εξαμηνία, εννιαμηνία, ετήσιο), καθώς και σε καθιερωμένες γιορτές, όπως ήταν τα Ψυχοσάββατα.

Σύμφωνα με τον άγιο Συμεών, για τις ημέρες κατά τις οποίες παρασκευάζονται τα κόλλυβα υπάρχουν ερμηνείες και συμβολισμοί που σχετίζονται με τον συμβολισμό των αριθμών: *«διατί έλαβε ο άνθρωπος διά της Τριάδος το είναι... Τα έννατα δε, δια να συγκαταχθή το πνεύμα του ως άυλον και διά της ιδίας φύσεως των Αγγέλων... οι*

¹²⁰³ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

¹²⁰⁴ Ελένη Λυσή, 72 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Μηλίζα Παντελή, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Δέσποινα Παπαδημητρίου, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2017).

¹²⁰⁵ Ελένη Λυσή, 72 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

οποίοι εις εννέα τάγματα αριθμούμενοι και εις τρεις τριάδας διαιρούμενοι, τον εν Τριάδι Θεόν κηρύττουσι... Τα τεσσαρακοστά δε επιτελούνται διά την Σωτήρος Ανάληψιν...»¹²⁰⁶.

Τα «Ψυχοσάββατα» ή «Σάββατα των Ψυχών», ήταν δύο: το Ψυχοσάββατο πριν από την Κυριακή της Απόκρεω, και το Ψυχοσάββατο πριν από την Κυριακή της Πεντηκοστής.¹²⁰⁷ Τα Ψυχοσάββατα, όπως και όλα τα Σάββατα, είναι ημέρες αφιερωμένες στους νεκρούς. Ειδικά, όμως, τα Ψυχοσάββατα είναι ημέρες κατά τις οποίες γίνονται μνημόσυνα για τις ψυχές όλων των νεκρών, από τον Αδάμ μέχρι και σήμερα. Σκοπός της τέλεσης αυτών των μνημοσύνων είναι το γεγονός ότι κάποιος από τους νεκρούς έφυγαν άτεκνοι ή κάτω από αδιευκρίνιστες συνθήκες. Κατά το Ψυχοσάββατο πριν από την Κυριακή της Απόκρεω, μνημονεύονται όλοι αυτοί οι νεκροί και αιτούνται ευνοϊκές συνθήκες γι' αυτούς κατά την επερχόμενη κρίση, αφού η επόμενη Κυριακή είναι αφιερωμένη στη μέλλουσα κρίση και διαβάζεται κατά τη διάρκεια της Θείας Λειτουργίας το σχετικό ευαγγελικό ανάγνωσμα. Γενικότερα, οι πιστοί ζητούν από τον Θεό να τους απαλλάξει από τα πάθη και τις δοκιμασίες, και ετοιμάζονται να ξεκινήσουν τον μεγάλο αγώνα της νηστείας.¹²⁰⁸ Όσον αφορά το Ψυχοσάββατο πριν από την Κυριακή της Πεντηκοστής, πιστεύεται ότι ο Χριστός απελευθερώνει ψυχές των νεκρών, οι οποίες ανεβαίνουν στον επάνω κόσμο από την Μεγάλη Πέμπτη ή το Πάσχα και παραμένουν μέχρι την ημέρα της Πεντηκοστής (της Αναλήψεως). Έτσι, οι Χριστιανοί φτιάχνουν κόλλυβα ζητώντας συγχώρεση και ανάπαυση των νεκρών τους.¹²⁰⁹

Κατά τα Ψυχοσάββατα, όλοι οι πιστοί προσκόμιζαν από ένα πιάτο κόλλυβα και, λόγω της αφθονίας, όταν έφταναν στην εκκλησία τα έριχναν όλα σε κοφίνια, όπου ανακατεύονταν μεταξύ τους. Τα κοφίνια βρισκόνταν έξω από την πόρτα της

¹²⁰⁶ Ψιλάκης Ν. & Μ. Ψιλάκη, 2007, σ. 319.

¹²⁰⁷ Οικονόμος Γεώργιος Ιωάννου, 89 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2018).

¹²⁰⁸ Οικονόμος Γεώργιος Ιωάννου, 89 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2018). Εκκλησία της Κύπρου (<http://churchofcyprus.org.cy>).

¹²⁰⁹ Χρυσού-Καρατζά Κ., 2006, σ. 102. Οικονόμος Γεώργιος Ιωάννου, 89 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2018).

εκκλησίας. Μόλις τελείωνε η λειτουργία, βύθιζαν ο καθένας το πιάτο του στο κοφίνι και έπαιρνε ένα πιάτο κόλλυβα, όσα δηλαδή είχε φέρει στην εκκλησία.¹²¹⁰

Εκτός από τα κόλλυβα των μνημοσύνων, παρασκεύαζαν και τα εορταστικά κόλλυβα. Αυτά βράζονταν κατά την ημέρα που η Εκκλησία τιμούσε τη μνήμη ενός αγίου. Συνήθως, οι πιστοί έπαιρναν ένα πιάτο με κόλλυβα την προηγούμενη μέρα, στον εσπερινό, καθώς και ένα «πανέρι» το πρωί, ανήμερα της γιορτής. Τα κόλλυβα του εσπερινού ήταν τοποθετημένα σε πιάτο και από πάνω υπήρχε ένα πρόσφορο. Τα κόλλυβα της γιορτής τα έβαζαν σε πανέρι, με την «πίττα» (στολισμένο άρτο) από πάνω, ενώ μαζί με αυτά πήγαιναν στην εκκλησία και ένα πρόσφορο, για τη Θεία Κοινωνία. Τα ευλογημένα κόλλυβα μοιράζονταν στους πιστούς μετά το τέλος της Θείας Λειτουργίας, για να ευχηθεί το εκκλησίασμα στον «γιορτάρη». Συνήθως, οι πιστοί γιόρταζαν τους αγίους των οποίων έφεραν το όνομα, τον πολιούχο άγιο του χωριού και κάποιους αγίους, στους οποίους είχαν κάνει τάμα, ή τους οποίους θεωρούσαν βοηθούς/προστάτες στις δουλειές τους (π.χ. τον άγιο Μόδεστο, για να προστατεύει τα ζώα τους). Όταν υπήρχε εκκλησία ή εξωκκλήσι αφιερωμένο στον άγιο, κοντά στην περιοχή τους, φρόντιζαν συνήθως να κάνουν τη γιορτή εκεί.

Το βράδυ της Πρωτοχρονιάς έφτιαχναν κόλλυβα και τα ευλογούσαν στην εκκλησία μαζί με την πίττα του «*ἁγίας Βασίλης*». Ήταν «*τα κόλλυβα τ' ἁγίας Βασίλης*». Αυτά τα κόλλυβα τα έβαζαν στο πανέρι με τη βασιλόπιτα, ενώ έπαιρναν μία χούφτα («μιαν δράκαν») και προσέφεραν στα βόδια τους. Πίστευαν ότι τη νύχτα που έτρωγαν τα κόλλυβα, τα βόδια μιλούσαν μεταξύ τους κι έλεγαν «*Φάτε να φάμεν τζι εν που τους κόπους μας*».¹²¹¹ Επειδή τα βόδια ήταν βοηθοί και σύντροφοι των ανθρώπων στις δουλειές, οι άνθρωποι τα σέβονταν (βλ. κεφ. 1.2.3.4.2.4.2.1.4. 5. 2. 2).

Πέραν του λατρευτικού τους χαρακτήρα, τα κόλλυβα είχαν και κοινωνικό χαρακτήρα. Οι φτωχοί έτρωγαν και χόρταιναν και μάλιστα με προϊόντα ιδιαίτερα ωφέλιμα για τον οργανισμό: σιτάρι, ρόδια, αμύγδαλα, σταφίδες και σουσάμι.¹²¹²

¹²¹⁰ Ελένη Λυσή, 72 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Μηλίζα Παντελή, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Χαρικλού Μουτσουρή, 84 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2016). Οικονόμος Γεώργιος Ιωάννου, 89 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2018).

¹²¹¹ Ελένη Λυσή, 72 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹²¹² Χρυσού-Καρατζά Κ., 2006, σ. 90.

Το κατεργασμένο σιτάρι

Η Επεξεργασία των Δημητριακών

Μετά τον θερισμό και την αποθήκευση, ακολουθούσε ο καθαρισμός και η επεξεργασία του καρπού, ο οποίος έπρεπε να καθαριστεί, να απαλλαγεί από ξένες ύλες και κυρίως την «κουντούρα», και να αλευροποιηθεί.

Το καθάρισμα γινόταν σε τραπέζια. Οι νοικοκυρές άπλωναν πάνω στο τραπέζι τους κόκκους του σίτου, σχηματίζοντας ένα στενόμακρο σωρό μπροστά τους. Ακολουθώντας, με το χέρι τους έριχναν λίγο σιτάρι προς τα κάτω, το πατούσαν με την παλάμη τους να απλωθεί καλά στο τραπέζι μπροστά τους, και αφαιρούσαν ένα-ένα σποράκια από άλλα είδη πέραν του σιταριού, πετρούλες ή χώματα. Ακολουθώντας, με την παλάμη τους σε κάθετη θέση ως προς το τραπέζι, έσπρωχναν τους καθαρούς κόκκους του σιταριού κάτω από το τραπέζι. Στα πόδια τους είχαν «κόσσινο»¹²¹³ (κόσκινο), στο οποίο έπεφταν οι κόκκοι. Επαναλάμβαναν την ίδια διαδικασία μέχρι να καθαριστεί όλο το σιτάρι που ήθελαν να αλέσουν.¹²¹⁴

Η διαδικασία της άλεσης των κόκκων του σιταριού πέρασε από διάφορα στάδια στην ιστορία, μέχρι να φτάσει στις αλευρομηχανές και τους αλευρόμυλους. Στην αρχαιότητα, το άλεσμα ήταν μία πολύ επίπονη εργασία που γινόταν με «γουδιά», πήλινα¹²¹⁵ ή πέτρινα.¹²¹⁶ Ακολούθησε το κοπάνισμα του σιταριού με «επίπεδες

¹²¹³ «Η προίκα περιελάμβανε και τα κόσσινα, 10-12 τον αριθμό. Αυτά είχαν το σχήμα και το μέγεθος της “τατσιάς”, αλλά στον λάτο τους αντί για ύφασμα είχαν και αυτά δέρμα προβάτου. Τα χρησιμοποιούσαν για να μεταφέρουν σιτάρι, κριθάρι, αλεύρι ή για να βάζουν μέσα άλλα προϊόντα καθημερινής χρήσης, όπως πατάτες κλπ.» (Γιαννούκος Σ. Δ., 1981, σ. 87).

«Θα ήταν παράλειψη να μην αναφερθούμε και στον τρόπο με τον οποίο κατασκεύαζαν τα κόσσινα. Να τι μου ανέφερε ο μάντης Χαράλαμπος Χατζηστεφανή από το Παραλίμνι. Το πιο κατάλληλο ξύλο για την κατασκευή των ιλαρκών ήταν η οξυά. Πρώτα έφερναν τα ιλάρκα έτοιμα από το εξωτερικό. Τώρα τα κατασκευάζουν στη Λευκωσία. Εκτός από τα ιλάρκα χρειάζονται και δέρματα. Αγοράζουν από τον κασάπη την πετσιάν (ακατέργαστο δέρμα προβάτου με τρίχωμα). Την πλένουν καλά και την αλατίζουν. Μετά την διπλώνουν για 15 μέρες και την έχουν τοιλημένην (πιεσμένην) με ένα βαρύ αντικείμενο για να τραβήξει το αλάτι και να καθαρίσει από το λίπος. Μετά την ξαναπλένουν καλά για να φύγει το αλάτι και τη φουσκώνουν στο νερό. Μετά τη βγάζουν από το νερό και μόλις στραγγίσει την καθαρίζουν από το μαλλί με ένα κοφτερό εργαλείο (είδος ξυραφιού). Κατόπιν την τεντώνουν και τη στερώνουν πάνω στο ιλάριν. Πώς γίνεται τώρα το στερέωμα του δέρματος πάνω στο ιλάριν. Τρυπών την πετσιάν και το ιλάριν μαζί με ένα μυτερό εργαλείο (είδος σουγλιού) και στην τρύπα αυτή σφηνώνουν ένα ξύλινο καρφί.» (Γιαννούκος Σ. Δ., 1981, σ. 88).

¹²¹⁴ Δημήτρης Λυσή, 70 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Χαρικλού Μουτσουρή, 84 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2016). Μηλίζα Πάτσαλου, 82 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2014).

¹²¹⁵ Karageorghis V., 1968, p. 270 (pict. 16).

¹²¹⁶ Coles J., 1979, p. 121.

πλάκες», διαδικασία που προσέφερε το πλεονέκτημα της αλευροποίησης μεγαλύτερης ποσότητας. Έπειτα, η άνω πλάκα έγινε στρογγυλεμένη πλακωτή πέτρα που με παλινδρομικές κινήσεις έδινε μεγαλύτερη και καλύτερη ποσότητα αλευριού.¹²¹⁷

Ίσως το σημαντικότερο βήμα τεχνολογικής ανάπτυξης στον κόσμο να έγινε με την επινόηση του χειρόμυλου («σιερόμυλος, ο»), ως συνεπακόλουθη εξέλιξη των προηγούμενων κατασκευών. Ο χειρόμυλος πρωτοεμφανίστηκε στα προϊστορικά χρόνια¹²¹⁸ και διατήρησε σημαντική θέση στο κυπριακό νοικοκυριό μέχρι και τα τέλη ακόμα της Αγγλοκρατίας.¹²¹⁹ *«Το χειρόμυλο αποτελεί ένα ζεύγος στρογγυλών πεπλατυσμένων λίθων. Ο επάνω μυλόλιθος έχει στο κέντρο του τρύπα, από την οποία περνά ο κατακόρυφος άξονας γύρω από τον οποίο περιστρέφεται. Στην τρύπα αυτή ρίχνονται οι σπόροι, τρίβονται από τους μυλόλιθους και προωθούνται με φυγόκεντρη δύναμη προς την περιφέρεια. Αυτός που δουλεύει τον χειρόμυλο, με το ένα χέρι ρίχνει τον καρπό στο άνοιγμα του επάνω μυλόλιθου και με το άλλο περιστρέφει τον μυλόλιθο σε πλήρεις περιστροφές κρατώντας μία κατακόρυφη ξύλινη λαβή ενσωματωμένη στην πέτρα.»*¹²²⁰ Με τον χειρόμυλο άλεθαν πουργούρι και αλεύρι¹²²¹, καθώς και τροφές για τα ζώα.¹²²²

Η περιστροφική κίνηση της στρογγυλής πέτρας εξελίχθηκε σταδιακά σε διάφορων τύπων μεγαλύτερους μύλους που κινούνταν με διάφορα μέσα και είχαν πολύ μεγαλύτερη παραγωγικότητα απ' ό,τι ένας «σιερόμυλος».

Υπάρχουν αναφορές ότι οι κάτοικοι της περιοχής των Κοκκινοχωριών στα χρόνια πριν την Αγγλοκρατία μετέβαιναν στην Κυθρέα για να αλέσουν τα δημητριακά τους.¹²²³ Στην Κυθρέα υπήρχε αφθονία νερού και πολυάριθμοι νερόμυλοι άλεθαν δημητριακά.¹²²⁴

Ήδη από τη Μεσαιωνική Περίοδο υπήρχαν στην Κύπρο, και ειδικότερα στην Αμμόχωστο, οι «βορτονόμυλοι», μύλοι τους οποίους κινούσε μουλάρι

¹²¹⁷ Ψιλάκης Ν. & Μ. Ψιλάκη, 2007, σ. 68.

¹²¹⁸ Moritz L. A., 1958, p. 62.

¹²¹⁹ Γιαννούκος Σ. Δ., 1981, σ. 87-88.

¹²²⁰ Γιαλούρη Ε., 1994, σ. 60.

¹²²¹ Πλατής Π. Ν., 2005, σ. 17.

¹²²² Γιαννούκος Σ. Δ., 1981, σ. 88.

¹²²³ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 86. Μαρούλλα Μουζουρή, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2015).

¹²²⁴ Περισσ. βλ. Γιαννός Κ. Ζ. 1997, Ριζοπούλου-Ηγουμενίδου Ε. 2005(β).

(«βόρτος»)¹²²⁵ Τέτοιοι μύλοι εξακολούθησαν να λειτουργούν και κατά την περίοδο της Αγγλοκρατίας.¹²²⁶ Στεγάζονταν σε ψηλά δίχωρα ή τριχώρα κτίσματα. Εκεί υπήρχε η «τραπεζιά», μία ψηλή πέτρινη πεζούλα, γύρω από την οποία γύριζαν τα ζώα και άλεθαν το σιτάρι. Ο μυλωνάς με ένα καμτσίκι («βίτσα») «βίτσιαζε» τα ζώα για μην σταματούν.¹²²⁷ Το σιτάρι έπρεπε πρώτα να καθαριστεί, να πλυθεί, να απλωθεί στον ήλιο να στεγνώσει και μετά να πάει στον μύλο.¹²²⁸ Ο «βορτονόμυλος» έκανε πολύ θόρυβο. Γι' αυτό τον λόγο και όταν κάποιος ήταν «φαφλατάς», έλεγαν: «Τούτος εν τέλεια βορτονόμυλος».¹²²⁹ Μαρτυρίες αναφέρουν την ύπαρξη βορτονόμυλων στη Δερύνεια¹²³⁰, στη Σωτήρα¹²³¹ και στο Παραλίμνι¹²³², κατά τις αρχές του 20^{ου} αιώνα. Στην Αγία Νάπα δεν υπήρξαν ποτέ ανώτερης τεχνολογίας μύλοι, πέραν του χειρόμυλου.¹²³³

Στο Cyprus Blue Book for the Year 1887-1888, σε όλη την επαρχία Αμμοχώστου καταγράφηκαν 331 «βορτονόμυλοι» που άλεθαν δημητριακά.¹²³⁴ Πιθανότατα κάποιοι εξ αυτών να ήταν και οι καταγεγραμμένοι «βορτονόμυλοι» των Κοκκινοχωριών. Ο αριθμός των «βορτονόμυλων» άρχισε να μειώνεται κατακόρυφα με την άφιξη των νέων τεχνολογιών. Συγκεκριμένα, στην ευρύτερη επαρχία Αμμοχώστου παρατηρείται μία σημαντική τάση μείωσης των «βορτονόμυλων» από το 1907 (από 330 που ήταν το 1906¹²³⁵ το 1907 ήταν μόνο

¹²²⁵ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 86. Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015). Μηλίτζα Παντελή, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹²²⁶ «Οι ζώομυλοι αυτοί, γνωστοί ως «βορτονόμυλοι» (από το λατ. *burdo*=μουλάρι) λειτουργούσαν κατά εκατοντάδες κατά την περίοδο της Βρετανικής Διακυβέρνησης (1878-1960), αποκλειστικά στην επαρχία Αμμοχώστου, η οποία περιλάμβανε το σιτοβολώνα της Κύπρου, τη Μεσαορία, καθώς και την Καρπασία.» (Ριζοπούλου-Ηγουμενίδου Ε., 2005, σ. 48).

¹²²⁷ Ριζοπούλου-Ηγουμενίδου Ε., 2010, σ. 376-379. Πλατής Π. Ν., 1995, σ. 22.

¹²²⁸ Πλατής Π. Ν., 1995, σ. 12.

¹²²⁹ Ελάλεν το ο παππούς ο Τζιρκάκος. Άμαν κανένας ήτουν λαφαζάνης ελάλεν τον βορτονόμυλο.» (Ελένη Λυσιή, 72 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου, ημ. συν.: 2016). «Τούτος εν τέλεια βορτονόμυλος ελάλεν!» (Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου, ημ. συν.: 2015).

¹²³⁰ «Τέτοιοι βορτονόμυλοι στο χωριό ήταν γνωστοί: ο μύλος του Χατζηπρόκοπη Λοϊζίδη, του Χατζη Λευτέρη Χατζηπατίστα Μυλωνά, του Βρασιήμη Κώστα, του Θεορή Χατζηκουμή, του Δημήτρη Μαούρη και της Σταυρινής Μυλωνισσας» (Πλατής Π. Ν., 1995, σ. 22).

¹²³¹ «Είχε εναν ο Χατζηγαδάμος τζιαμαί στα σίτια των κόρων του Γιαννή. Τζι είχεν αλλό ναν ο Σιμηός τζιαμαί στον Άη Μάμα. Ήτουν τέλεια κοντά ο ένας με τον άλλον.» (Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου, ημ. συν.: 2015).

¹²³² «Βορτονόμυλος στο Παραλίμνι είχαν ο Δημήτρης Παπαιοκόνου και ο Νικόλας Χατζήσολωμου» (Τσολάκης Κ., 2003, σ. 86).

¹²³³ Ανδρέας Γέρμοσ, 86 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν. 2016).

¹²³⁴ The Cyprus Blue Book for the Year 1887-1888, p.547.

¹²³⁵ The Cyprus Blue Book for the Year 1905-06, p. 322.

130¹²³⁶) και εξής. Το 1919 οι «βορτονόμυλοι» έφθαναν μόλις τους 60 σε όλη την επαρχία Αμμοχώστου.¹²³⁷

Κατά την ίδια περίοδο φαίνεται ότι υπήρχαν και ανεμόμυλοι που άλεθαν δημητριακά. Παρόλα αυτά, στην υπό μελέτη περιοχή δεν έχει καταγραφεί κάποιος μύλος αυτού του τύπου. Στην ευρύτερη περιοχή των Κοκκινοχωριών καταγράφεται ένας τέτοιος μύλος στην Ξυλοφάγου, ενώ στην επαρχία Αμμοχώστου οκτώ ανεμόμυλοι καταγράφηκαν το 1887.¹²³⁸ Το 1910, μόνο ένας ανεμόμυλος είχε απομείνει σε ολόκληρη την επαρχία.¹²³⁹

Οι νερόμυλοι στην επαρχία Αμμοχώστου, γενικότερα, ήταν ολιγάριθμοι.¹²⁴⁰ Στην υπο μελέτη περιοχή δεν έχει καταγραφεί κανένα δείγμα. Σύμφωνα με μία και μοναδική μαρτυρία, σε σημείο βόρεια της λίμνης του Παραλιμνιού υπήρχαν τα ερείπια ενός αλευρόμυλου, για τον οποίο δεν υπάρχουν άλλες πληροφορίες.¹²⁴¹ Ο συγκεκριμένος αλευρόμυλος δεν βρίσκεται ανάμεσα στους καταγεγραμμένους «βορτονόμυλους» του Παραλιμνιού.¹²⁴² Μολονότι πιθανολογείται ότι ο μύλος αυτός ίσως ήταν νερόμυλος, λόγω της θέσης του κοντά στη λίμνη¹²⁴³, η πιθανότητα αυτή φαίνεται απομακρυσμένη, διότι το στάσιμο και υφάλμυρο νερό της λίμνης δεν θα είχε ορμή για να κινήσει αλευρόμυλο, ενώ πιθανόν θα κατέστρεφε σταδιακά τις πέτρες του μύλου. Επίσης, δεν υπάρχει αναφορά για φτερωτή.¹²⁴⁴

Κατά την περίοδο της Αγγλοκρατίας, σταδιακά ξεκίνησαν να εμφανίζονται στα Κοκκινοχώρια και οι βιομηχανικοί αλευρόμυλοι, οι «αλευρομηχανές».¹²⁴⁵ Αυτοί οι τύποι αλευρόμυλων δεν έπαιρναν ενέργεια από τη φύση για να κινηθούν (μυϊκή, αιολική, υδραυλική)¹²⁴⁶, αλλά διέθεταν μηχανές που λειτουργούσαν με την κατανάλωση διαφόρων καυσίμων.

¹²³⁶ The Cyprus Blue Book for the Year 1907-08, p. 328.

¹²³⁷ The Cyprus Blue Book for the Years 1887-1919 (Section: "Manufactures, Mines and Fisheries").

¹²³⁸ The Cyprus Blue Book for the Year 1887-1888, p. 547.

¹²³⁹ The Cyprus Blue Book for the Year 1910-1911, p. 322.

¹²⁴⁰ Ριζοπούλου-Ηγουμενίδου Ε., 2010, σ. 383.

¹²⁴¹ Παναγιώτης Πλατής, 91 ετών, Δερύνεια (ημ. συν. 2017).

¹²⁴² Τσολάκης Κ., 2003, σ. 86.

¹²⁴³ Παναγιώτης Πλατής, 91 ετών, Δερύνεια (ημ. συν. 2017). Βίκτωρ Καραγιάννης, 65 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017).

¹²⁴⁴ Παναγιώτης Πλατής, 91 ετών, Δερύνεια (ημ. συν. 2017)

¹²⁴⁵ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 86.

¹²⁴⁶ Περισσ. βλ. Ριζοπούλου-Ηγουμενίδου Ε., 2005, σ. 48-54.

Οι πρώτες αλευρομηχανές που εμφανίστηκαν ήταν ατμοκίνητες. Αυτές έφθασαν πρώτη φορά στην Κύπρο γύρω στο 1870, λίγο πριν την άφιξη των Άγγλων¹²⁴⁷ και ονομάζονταν «ατμόμυλοι».¹²⁴⁸ Στην ευρύτερη επαρχία Αμμοχώστου φαίνεται ότι υιοθετήθηκαν σε μεγάλο βαθμό και ο αριθμός τους παρουσίαζε σταθερή άνοδο.¹²⁴⁹ Αξίζει να αναφερθεί ότι το 1888 υπήρχαν 13 ατμόμυλοι στην επαρχία Αμμοχώστου¹²⁵⁰, ενώ το 1919 είχαν καταμετρηθεί 58.¹²⁵¹ Η συνεχής αύξησή τους πιθανόν να αποτέλεσε την αιτία που καταργήθηκαν σιγά σιγά οι «βορτονόμυλοι», δεδομένου ότι ο ρυθμός αύξησης του αριθμού των «ατμόμυλων» συμβαδίζει με τον ρυθμό μείωσης των «βορτονόμυλων».¹²⁵² Κατά την περίοδο της απότομης μείωσης του αριθμού των «βορτονόμυλων» στην ευρύτερη επαρχία Αμμοχώστου (από το 1906 μέχρι το 1908 μειώθηκαν από 330 σε 130), παρατηρείται αντίστοιχα αύξηση του αριθμού των «ατμόμυλων» (το 1905 ήταν 18 και το 1908 ήταν 32) στην ίδια επαρχία.¹²⁵³

Στην υπό μελέτη περιοχή, η παρουσία των «ατμόμυλων» δεν ήταν τόσο έντονη, όπως στην υπόλοιπη επαρχία. Ο λόγος ήταν ότι στις άλλες περιοχές αφθονούσε η ξυλεία. Υπήρχαν δάση και δενδρώνες που κλαδεύονταν και προσέφεραν καύσιμη ύλη για να λειτουργήσει ο «ατμόμυλος». Στην περιοχή υπό μελέτη, όμως, η παρουσία δενδρώνων ήταν πολύ περιορισμένη, σχεδόν ανύπαρκτη. Τα δάση ήταν επίσης περιορισμένα και η βλάστησή τους χαμηλή. Η ανεπαρκής διαθέσιμη ξυλεία δεν θα μπορούσε να ικανοποιήσει τις αδηφάγες απαιτήσεις που θα είχαν τέτοιες μηχανές, εάν αντικαθιστούσαν τους «βορτονόμυλους». Για τον λόγο αυτό, στις κοινότητες υπό μελέτη υπήρξε μόνο ένας «ατμόμυλος», τον οποίο εγκατέστησε κάποιος που μετοίκησε από το Πρασείο στο Παραλίμνι, το 1895. Αυτός ο μύλος λειτούργησε από το 1895 μέχρι το 1920, θέτοντας σε σοβαρό κίνδυνο αποψίλωσης το δάσος του Παραλιμνιού.¹²⁵⁴

¹²⁴⁷ Ohnefalsch-Richter M., 2004, σ. 99.

¹²⁴⁸ Παναγιώτης Πλατής, 91 ετών, Δερύνεια (ημ. συν. 2017)

¹²⁴⁹ The Cyprus Blue Book for the Years 1887-1946 (Section: "Manufactures, Mines and Fisheries").

¹²⁵⁰ The Cyprus Blue Book for the Year 1887-1888, p.547.

¹²⁵¹ The Cyprus Blue Book for the Year 1918-1919, p. 330.

¹²⁵² The Cyprus Blue Book for the Years 1887-1946 (Section: "Manufactures, Mines and Fisheries").

¹²⁵³ The Cyprus Blue Book for the Year 1904-1905, p. 310. The Cyprus Blue Book for the Year 1905-1906, p. 322. The Cyprus Blue Book for the Year 1907-1908, p. 328.

¹²⁵⁴ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 86.

Το 1920 οι ιδιοκτήτες του «ατμόμυλου», αντιλαμβανόμενοι τις δυσκολίες συνέχισης της λειτουργίας του, μετέτρεψαν τη μηχανή του σε πετρελαιοκίνητη.¹²⁵⁵ Ήταν ο πρώτος πετρελαιοκίνητος αλευρόμυλος στο Παραλίμνι. Ακολούθησε ακόμα ένας, το 1928.¹²⁵⁶ Στο Παραλίμνι κατέφθαναν τότε οι κάτοικοι και των γειτονικών χωριών, για να αλέσουν το σιτάρι τους.¹²⁵⁷

Στα γειτονικά χωριά καθυστέρησαν να φθάσουν οι πετρελαιοκίνητοι αλευρόμυλοι. Στη Δερύνεια ο πρώτος μηχανοκίνητος αλευρόμυλος εγκαταστάθηκε το 1940, ακολούθησε δεύτερος το 1943 και, λίγο πριν τη δεκαετία του 1950, εγκαταστάθηκε και τρίτος αλευρόμυλος.¹²⁵⁸

Στη Σωτήρα ο πρώτος αλευρόμυλος ήταν εκείνος του Σάββα Χατζηγιώρκη, το 1945, με 3 πετρόμυλους, ο μεγαλύτερος τότε στην περιοχή.¹²⁵⁹ Γύρω στη δεκαετία του 1950 λειτούργησε για μερικά χρόνια ακόμα ένας μύλος, ο οποίος, ωστόσο, δεν μπόρεσε να συναγωνιστεί τον προηγούμενο.¹²⁶⁰

Στην Αγία Νάπα δεν υπήρξε ποτέ βιομηχανικός αλευρόμυλος.¹²⁶¹

Παρασκευές

➤ Τα Χονδροαλεσμένα Δημητριακά: Πουργούρι-Τραχανάς

Τα χονδροαλεσμένα δημητριακά ήταν γνωστά ως «χόνδρος» από την αρχαιότητα.¹²⁶² Στα Κοκκινοχώρια και στην Κύπρο γενικότερα, το χονδροαλεσμένο σιτάρι ονομάζεται «πουρκούριν, το». Η λέξη «πουρκούριν» είναι

¹²⁵⁵ Λειτούργησε για πρώτη φορά ο μύλος αυτός 30 Νοεμβρίου 1920, ημέρα γιορτής του Αποστόλου Ανδρέα (Τσολάκης Κ., 2003, σ. 86).

¹²⁵⁶ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 86.

¹²⁵⁷ Μηλιζα Παντελή, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου.

¹²⁵⁸ Πλατής Π. Ν., 1995, σ. 22.

¹²⁵⁹ Μύλοι Χατζηγιώρκη (<http://hadjigiorkisflourmill.com/history>). Ο αλευρόμυλος αυτός ήταν ο μόνος που διατηρήθηκε, προσαρμοζόμενος στις ανάγκες και τις αλλαγές των καιρών, και υφίσταται σήμερα ως μία από τις μεγαλύτερες αλευροβιομηχανίες στην Κύπρο με την επωνυμία «Σάββας Χατζηγιώρκης & Υιοί Λτδ», γνωστή στην τοπική κοινωνία των Κοκκινοχωριών ως «Μύλοι Χατζηγιώρκη».

¹²⁶⁰ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Μηλιζα Παντελή, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015).

¹²⁶¹ Ανδρέας Γέριμος, 86 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν. 2016).

¹²⁶² Dalby A., 2001, σ. 153. Βαλαμώτη Σ. Μ., 2009, σ. 61.

αραβικής προέλευσης (< bulgur - burgul (περσ. bargul - burğul)¹²⁶³. Σε κάποιες περιοχές της Κύπρου απαντάται και με την ονομασία «πνιγούρι, το».¹²⁶⁴ Από το «πνιγούρι» έχει προκύψει και η ονομασία «πλιγούρι», με την οποία είναι γνωστό στον ελλαδικό χώρο.¹²⁶⁵ Συγκεκριμένα, το «πλιγούρι» προέρχεται από το «πνιγούρι», επειδή το έβραζαν πριν το αλέσουν.¹²⁶⁶

Για να φτιάξουν πουργούρι, πρώτα διάλεγαν σιτάρι αδρό. Το καθάριζαν, το έπλεναν καλά και το έβραζαν λίγο. Μετά το αποξηραίνουν στον ήλιο και το άλεθαν στον χειρόμυλο. Πριν το ρίξουν μέσα στην τρύπα του χειρόμυλου το έβρεχαν με νερό, για να βγαίνει εύκολα η φλούδα του («ερυζιάζαν το»)¹²⁶⁷. Εκτός από τον χειρόμυλο, πουργούρι άλεθαν και στον επαγγελματικό μύλο. Η διαδικασία ήταν η ίδια, αλλά στη Σωτήρα δεν το έβραζαν. Το καθάριζαν, το έπλεναν, το ξέραναν στον ήλιο και, όταν έφθάναν στον μύλο, το άπλωναν σε σακούλες, το περιέλουζαν με 1-2 ποτήρια νερό, το ανακάτευαν καλά και το έβαζαν στον ειδικό μύλο που το άλεθε.¹²⁶⁸ Ακολούθως, το έβαζαν σε σακούλες και το μετέφεραν στα σπιτία τους.¹²⁶⁹

Συνήθως το πουργούρι γινόταν πλάφι («ππελάφι»), με ή χωρίς ντομάτα.¹²⁷⁰ Σε περιόδους νηστειών το έφτιαχναν και νερόβραστο¹²⁷¹, αλλά όχι σούπα (ήταν γνωστή ως «πουρκουρόσουπα» ή «bulgur çorbasi»¹²⁷²), όπως συνήθιζαν να το φτιάχνουν στα χωριά όπου κατοικούσαν και Τουρκοκύπριοι.¹²⁷³ Όταν είχαν διαθέσιμο γιαούρτι, προσέθεταν στο πλάφι¹²⁷⁴, ενώ κατά τους φθινοπωρινούς

¹²⁶³ Γιαγκουλλής Κ. Γ., 2009, σ. 387 (λήμμα: «πουρκούριν, το»).

¹²⁶⁴ Κυπρή Θ. Δ., 1983 (2003), σ. 92 (λήμμα: «πουρκούριν, το») και σ. 487 (λήμμα: «πνιγούριν, το»). Γιαγκουλλής Κ. Γ., 2009, σ. 387 (λήμμα: «πουρκούριν, το»).

¹²⁶⁵ Φιλάκης Ν. & Μ. Φιλάκη, 2007, σ. 544. Χρυσού-Καρατζά Κ., 2006, σ. 106.

¹²⁶⁶ Φιλάκης Ν. & Μ. Φιλάκη, 2007, σ. 544.

¹²⁶⁷ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Σ. Δ., 1981, σ. 88.

¹²⁶⁸ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Μηλίζα Παντελή, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹²⁶⁹ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹²⁷⁰ «Τηνίζεις το κρομμίν μες τη μίλλα, βάλλεις τζαι φιέν αν έχεις, εμείς εν τζι είχαμεν, όστερα τον εμάθαμεν, βάλλεις τζαι τομάταν αν θα βάλλεις να φκάλει τα ζουμιά της, γόρνεις τζαι νερό να χογλάσει, τζαι το πουρκούρι σου τζαι ψήννεις το να πιει το ζουμίν του» (†Γασία Ράφτη, 80 ετών, Παραλίμνι, ημ. συν.: 2012). Κυριακού Ττάκκα, 86 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν. 2017).

¹²⁷¹ †Γασία Ράφτη, 80 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2012). Κυριακού Ττάκκα, 86 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν. 2017).

¹²⁷² «Όπως το πουρκούριν. Βάλλεις περίτου νερό τζαι γινήσκειται σούπα» (Μπεκτάς Γκιοζέ, 65 ετών, Ξερόβουνος Λευκωσίας (συνοικία Λιμνίτη) (ημ. συν.: 2016).

¹²⁷³ Ανδριανή Πάλμα, 75 ετών, Περιστερώννα Μόρφου (ημ. συν.: 2016)

¹²⁷⁴ Το πουργούρι συνοδευόταν με γιαούρτι σε όλη την Κύπρο.

μήνες προσέθεταν σπόρους ροδιού σε πλάφι χωρίς ντομάτα.¹²⁷⁵ Ακόμα, συνήθιζαν να προσθέτουν κι άλλα είδη τροφής, ανάλογα με την εποχή. Το πιο προσφιλές ήταν οι «τιτσιρίες» (ψιλοκομμένο χοιρινό λαρδί, τηγανισμένο στο λάδι του).¹²⁷⁶ Το «πουρκούρι με τιτσιρίες» ήταν η πιο συνηθισμένη, κοινή τροφή για τους θεριστές σε όλη την Κύπρο.¹²⁷⁷ Συχνά συνδύαζαν το «πουρκούρι» με «καραόλους» (σαλιγκάρια)¹²⁷⁸. Έφτιαχναν, ακόμα, «πουρκούρι» με πατάτες γιαχνί¹²⁷⁹, καθώς και «πουρκούρι» με το χαλλούμι.¹²⁸⁰ Με «πουρκούρι» και κολοκύθι κόκκινο έφτιαχναν και τη γέμιση για τις «σσιεπαστές» (βλ. πιο κάτω). Αξιοσημείωτο είναι το γεγονός ότι στην υπό μελέτη περιοχή δεν συνήθιζονταν οι «κούπες», πιθανόν λόγω και της απουσίας Τουρκοκυπρίων.¹²⁸¹ Παρόλα αυτά, οι κάτοικοι των Κοκκινοχωριών γνώριζαν το συγκεκριμένο έδεσμα, αφού το κατανάλωναν κυρίως στην Αμμόχωστο.¹²⁸²

Το πουργούρι πλάφι γενικότερα θεωρείται ότι ήταν μία δυναμωτική τροφή, γι' αυτό την προσέφεραν στους εργάτες που έρχονταν να θερίσουν και στα άτομα που ετοιμάζονταν να κάνουν μία κοπιαστική εργασία.¹²⁸³ Επίσης, την τροφή αυτή την έδιναν συχνά στα παιδιά, τα οποία την αγαπούσαν ιδιαίτερα. Τα αδέρφια που κάθονταν γύρω στο τραπέζι κι έτρωγαν πουργούρι συνήθιζαν, μάλιστα, να παίζουν κι ένα παιχνίδι, την «πιττακάρα», ως εξής: όλα τα παιδιά βύθιζαν το κουτάλι τους μέσα στην «κούπια» με το «πουρκούρι», όσο το δυνατόν πιο κοντά στα τοιχώματά της. Ακολουθώς σήκωναν το κουτάλι πάνω και το κρατούσαν όρθιο. Το παιδί που κατάφερε να σηκώσει το κουτάλι πάνω και να το κρατάει, χωρίς να πέφτει το «πουρκούρι», έλεγε «έκαμα πιττακάρα». Όποιο παιδί

¹²⁷⁵ Δέσποινα Ξύδια, 82 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2015).

¹²⁷⁶ Κυριακού Ττάκκα, 86 ετών, Παραλίμι (ημ. συν. 2017).

¹²⁷⁷ Πλατής Π. Ν., 1995, σ. 08.

¹²⁷⁸ Κυριακού Ττάκκα, 86 ετών, Παραλίμι (ημ. συν. 2017).

¹²⁷⁹ «Τηγανίζεις κρομίν τζαι νάκκον την πατάτα. Ρίφκεις τζαι το φιέν, τες τομάτες, το νερό τζαι το πουρκούριν». (†Φωτεινή Χατζήμιχαηλ, 78 ετών, Αγία Νάπα, ημ. συν.: 2011).

¹²⁸⁰ «Κάμνεις το πουρκούρι σου τζι άμαν ιψηθεί βάλλεις κομματούκια χαλλούμι τζαι νικατώνεις τα μέσα» (†Φωτεινή Χατζήμιχαηλ, 78 ετών, Αγία Νάπα, ημ. συν.: 2011).

¹²⁸¹ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹²⁸² Βίκτωρ Καραγιάννης, 65 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017).

¹²⁸³ †Τασία Ράφτη, 80 ετών, Παραλίμι (ημ. συν.: 2012). Κυριακού Ττάκκα, 86 ετών, Παραλίμι (ημ. συν. 2017).

κατάφερνε να κρατήσει το κουτάλι με το πουργούρι μέσα όρθιο περισσότερη ώρα, ήταν ο νικητής.¹²⁸⁴

Από πουργούρι έφτιαχναν και τον τραχανά, ένα προϊόν επίσης με προϊστορικές καταβολές.¹²⁸⁵ Ο τραχανάς ήταν χοντροαλεσμένο σιτάρι («κονάρι»), ζυμωμένο με γιαούρτι και απηξαραμένο στον ήλιο. Τον έφτιαχναν ως εξής: για μία βδομάδα κρατούσαν το γάλα από το κοπάδι αιγοπροβάτων που διατηρούσε η κάθε οικογένεια (συνήθως είχαν περισσότερα πρόβατα παρά κατσίκες). Το γάλα των προβάτων ήταν πιο λιπαρό και ήταν καλύτερο για τον τραχανά. Έριχναν, λοιπόν, σε ειδικό αλειφτό δοχείο το γάλα που άρμεγαν κάθε μέρα. Από την πρώτη κιόλας μέρα είχαν βάλει σ' αυτό μία φέτα ψωμί για να ξινίσει. Έτσι, έφτιαχναν «γάλαν όξινο» (γιαούρτι). Αφού ξινιζε, το έβαζαν στη φωτιά και το ανακάτευαν με μεγάλη κουτάλα καλά, να αραιώσει. Έριχναν μέσα και μερικές σκελίδες σκόρδο, τόσο για άρωμα όσο και για προστασία. Συνέχιζαν να το βράζουν μέχρι που φούσκωνε. Τότε έριχναν μέσα το «κονάρι» και ανακάτευαν καλά και συνεχόμενα για λίγο. Έσβηναν τη φωτιά, το σκέπαζαν με ένα ρούχο και το άφηναν να κρυώσει. Συνήθως την άλλη μέρα που κρύωνε ξεκινούσαν να σχηματίζουν κομμάτια. Το «κόψιμο του τραχανά» απαιτούσε χέρια, και για τον λόγο αυτό μαζεύονταν αρκετές γυναίκες για να βοηθήσουν. Κάθονταν γύρω από ένα τραπέζι, στο κέντρο του οποίου η νοικοκυρά τοποθετούσε μία «κούπια» γεμάτη τραχανά. Οι γυναίκες έπαιρναν περίπου μία χούφτα τραχανά και την έβαζαν μπροστά τους, συνήθως πάνω σε μία σανίδα. Με κυκλικές κινήσεις έπλαθαν τον τραχανά σε στενόμακρες λωρίδες, σαν ράβδους.¹²⁸⁶ Αξίζει να αναφερθεί ότι σε άλλες περιοχές της Κύπρου έδιναν διαφορετικά σχήματα στο τραχανά, π.χ στο Ακάκι τον έκοβαν κατευθείαν από την «μαερίσσα» με ένα μαχαίρι σε ημικυκλικά σχήματα¹²⁸⁷, ενώ σε άλλες περιοχές τον άπλωναν στο τραπέζι και τον έκοβαν σε κύβους (Πυργά, Μαραθόβουνος)¹²⁸⁸. Ακολούθως, τον τοποθετούσαν σε πανέρια, τα οποία κάθε πρωί η νοικοκυρά έβγαζε στον ήλιο. Το βράδυ τα έβαζε μέσα, για να τα προφυλάξει από την υγρασία. Η διαδικασία αυτή, γνωστή ως «άπλωμα του

¹²⁸⁴ Ελένη Λυσή, 72 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹²⁸⁵ Βαλαμώτη Σ. Μ., 2009, σ. 70.

¹²⁸⁶ Μηλού Χατζηλιασή, 76 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2016).

¹²⁸⁷ Αργυρή Τσιγκη, 56 ετών, Ακάκι (ημ. συν.: 2016)

¹²⁸⁸ Αννού Ευαγγέλου, 89 ετών, Μαραθόβουνος (ημ. συν.: 2016)

τραχανά»¹²⁸⁹, ήταν ιδιαίτερα χρονοβόρα. Ο τραχανάς έπρεπε να στεγνώσει τελείως, για να μην μουχλιάσει. Όταν στέγνωνε, τον αποθήκευαν σε υφασμάτινες κατασκευές, π.χ. μαξιλαροθήκες ή τραπεζομάντηλα.¹²⁹⁰ Τέλος, αξίζει να σημειωθεί ότι κατά τη διαδικασία του «κοψίματος του τραχανά» μαζεύονταν και τα παιδιά και βοηθούσαν. Συνήθως, μάλιστα, ζητούσαν ως αντάλλαγμα γι' αυτή την εργασία μία μικρή ποσότητα φρέσκου τραχανά. Έβαζαν τα χέρια τους μέσα στην «κούπια» και ξεκινούσαν να τρώνε.¹²⁹¹

Σούπα τραχανά έφτιαχναν κυρίως τις κρύες νύχτες του χειμώνα. Όταν περίσσευε, την κατανάλωναν και ως πρωινό. Ο τραχανάς ήταν θερμαντικός και είχε, επίσης, μεγάλη θερμιδική αξία.¹²⁹² Για την παρασκευή της σούπας, έβαζαν τον τραχανά στο νερό να φουσκώσει μία-δύο ώρες. Ακολούθως τον έριχναν στη «μαείρισσα» (κατσαρόλα) μαζί με επιπρόσθετο νερό (ιδανικά ήταν ζωμός από βραστό κρέας¹²⁹³). Κάποιοι προσέθεταν και λίγο αποξηραμένο δυόσμο για άρωμα.¹²⁹⁴ Εάν ο τραχανάς ήταν λίγος ή ήθελαν να κάνουν οικονομία, για να τους φτάσει για όλη την χρονιά, έριχναν μέσα και λίγο ρύζι.¹²⁹⁵ Έβραζαν τη σούπα μέχρι να ψηθεί. Λίγο πριν το τέλος, έριχναν μέσα και κύβους από χαλλούμι. Όταν οι κύβοι του χαλλουμιού ανέβαιναν στην επιφάνεια, τότε η σούπα ήταν έτοιμη.¹²⁹⁶ Κάποιοι την αυγόκοβαν, με ή χωρίς ρύζι.¹²⁹⁷ Συνήθιζαν επίσης, εάν είχαν αποξηραμένα κομμάτια ψωμιού, να τα ρίχνουν μέσα στη σούπα του τραχανά.¹²⁹⁸

Στα Κοκκινοχώρια και στην Κύπρο, γενικότερα, ο τραχανάς είναι ξινός.¹²⁹⁹ Ο κυπριακός τραχανάς μοιάζει με τον «ξινόχοντρο» της Κρήτης, διαφέρει δε

¹²⁸⁹ Από αυτό προέκυψε και η φράση: «*Απλώνω τραχανά*» που αφορά σε διαδικασίες που καθυστερεί πολύ η περάτωσή τους.

¹²⁹⁰ Μηλού Χατζηλιασή, 76 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2016).

¹²⁹¹ Ελένη Λυσή, 72 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου.

¹²⁹² Χρυσού-Καρατζά Κ., 2006, σ. 108.

¹²⁹³ Το βραστό κρέας μπορούσε να είναι κοτόπουλο, χοιρινός «κόκκαλος» και πέτσα (βλ. κτηνοτροφία), αρνί ή ρίφι (Μηλίτζα Πάτσαλου, 82 ετών, Παραλίμνι ημ. συν.: 2014).

¹²⁹⁴ Εύα Χατζηγιάννη, 79 ετών, Δερύνεια (ημ. συν. 2017).

¹²⁹⁵ Μηλού Χατζηλιασή, 76 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2016).

¹²⁹⁶ Αντριάνου Τσόκκου, 92 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2016).

¹²⁹⁷ Μηλίτζα Πάτσαλου, 82 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2014).

¹²⁹⁸ Εύα Χατζηγιάννη, 79 ετών, Δερύνεια (ημ. συν. 2017)

¹²⁹⁹ «*Πρώτα μας ζέστανε ο τραχανάς, μια ζεστή σούπα. Αποτελείται από γάλα συντηρημένο και σπασμένο σιτάρι που η αγρότισσα φυλάει, μέσα στο οποίο ρίχνει κομμάτια από χαλλούμι, ένα είδος τυριού.*» (Ohnefalsch-Richter M., 2004, σ. 167).

σημαντικά από τους γλυκούς τραχανάδες που παρασκευάζονται με προσθήκη ντοματόζουμου και απαντώνται στην Κεντρική και Βόρεια Ελλάδα.¹³⁰⁰

➤ Το Εβδομαδιαίο Φούρνισμα-Αρτοσκευάσματα

Το ψωμί αποτελούσε το πιο συνηθισμένο είδος τροφής των ανθρώπων της Μεσογείου, συμπεριλαμβανομένων των Κυπρίων. Στα Κοκκινοχώρια, όπως και σε όλη την Κύπρο, το ζύωμα λάμβανε χώρα συνήθως μία φορά την εβδομάδα ή το δεκαήμερο, εφόσον έφτιαχναν ψωμιά για να καλύψουν τις ανάγκες της οικογένειας για όλη τη βδομάδα (συνήθως έφτιαχναν 15-20 ψωμιά κάθε φορά, αναλόγως του μεγέθους της οικογένειας).¹³⁰¹ Εάν καμιά φορά τελείωνε το ψωμί της οικογένειας, η νοικοκυρά ζητούσε δανεικό από μία γειτόνισσα ή συγγενή. Όταν, όμως, ζύμωνε ξανά η νοικοκυρά, έπρεπε να αποπληρώσει την οφειλή, δίνοντας ψωμί στο σπίτι, από το οποίο είχε προηγουμένως δανειστεί.¹³⁰² Το φαινόμενο του δανεικού ψωμιού παρατηρείται και σε άλλες περιοχές της Κύπρου, τόσο ανάμεσα σε Ελληνοκύπριους,¹³⁰³ όσο και ανάμεσα σε Ελληνοκύπριους και Τουρκοκύπριους.¹³⁰⁴

Συχνά τα ψωμιά μούχλιαζαν. Για να μην τα πετάξουν, έλεγαν στα παιδιά τους ότι εάν έτρωγαν μούχλιασμένα ψωμιά δεν θα «αροθυμούσαν» (φοβούνταν). Έτσι τα προέτρεπαν να τα καταναλώσουν. Άλλοι πάλι, για οικονομία, έκοβαν τα ψωμιά και τα άπλωναν μέσα σε πανέρια στον ήλιο, για να ξεραθούν. Το ξερό ψωμί γενικότερα χορταίνει πιο εύκολα τον άνθρωπο. Έτσι, χόρταιναν με μικρότερες ποσότητες ψωμιού.

Το ζύωμα στα παλαιότερα χρόνια γινόταν οποιαδήποτε μέρα τελείωναν τα ψωμιά και υπήρχε διαθέσιμος χρόνος. Παλαιότερα συνήθιζαν να ζυμώνουν την

¹³⁰⁰ Ψιλάκης Ν. & Μ. Ψιλάκη, 2007, σ. 546.

¹³⁰¹ Πλατής Π. Ν., 1995, σ. 12.

¹³⁰² Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹³⁰³ Ανδριανή Πάλμα, 75 ετών, Περιστέρωνα (ημ. συν.: 2016). Αννού Ευαγγέλου, 89 ετών, Μαραθόβουνος Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Σωτηρούλλα Κύρου, 70 ετών, Καραβάς Κερύνειας (ημ. συν.: 2015) Άννα Μαυρκίου, 73 ετών, Κατωκοπιά (ημ. συν.: 2016) Δημήτρης Χάματσος, 65 ετών, Δάλι Λευκωσίας (ημ. συν.: 2011).

¹³⁰⁴ Ανδριανή Πάλμα, 75 ετών, Περιστέρωνα (ημ. συν.: 2016). Ξενού Ανδρέου, 93 ετών, Μάσαλα (ημ. συν.: 2016).

Πέμπτη.¹³⁰⁵ Αντίθετα, μετά το 1950 το ζύμωμα γινόταν συνήθως το Σάββατο.¹³⁰⁶ Για την παρασκευή του ψωμιού χρησιμοποιούσαν αλεύρι που κοσκίνιζαν («έσουζαν») με την «τατσιάν», για να ξεχωρίσει από τα πίτουρα («πίτερα»).¹³⁰⁷ Από το βράδυ «ανατζινούσαν» το προζύμι, δηλαδή ανακάτευαν λίγο αλεύρι με το προζύμι και έριχναν επίσης ζεστό νερό, ώστε να γίνει πηχτός χυλός. Το σκέπαζαν με ένα «ρούχο» (ύφασμα) και το άφηναν να «μπει» (να φουσκώσει).¹³⁰⁸ Για την παρασκευή του ψωμιού δεν ήταν απαραίτητη η χρήση αγιασμού, όπως γινόταν με τα «πρόσφορα». ¹³⁰⁹ Την επόμενη μέρα έβαζαν μέσα στη «βούρνα»¹³¹⁰ (σκάφη) το υπόλοιπο αλεύρι και το χώριζαν, το μισό από τη μία πλευρά της σκάφης και το άλλο από την άλλη πλευρά. Στη μέση προσέθεταν το προζύμι με το ζεστό νερό. Μετά έριχναν λίγο λίγο το αλεύρι από τα πλαϊνά και το διέλυσαν μέσα στο προζύμι. Αναλόγως προσέθεταν νερό, όταν χρειαζόταν, και συνέχιζαν μέχρι που να γίνει μία μαλακή ζύμη. Για να καταλάβουν αν η ζύμη ήταν καλή, τη σήκωναν προς τα πάνω. Εάν έπεφτε, τη ζύμωναν ακόμα λίγο. Αν έμενε στα χέρια, ήταν έτοιμη. Ακολούθως, τη σκέπαζαν μέσα στη «βούρνα» και την άφηναν να «μπει» (φουσκώσει). Έπειτα, την έκοβαν σε κομμάτια, έπλαθαν τα ψωμιά στρογγυλά πάνω στη «σανι(δ)κιάν»¹³¹¹, την οποία είχαν προηγουμένως αλευρώσει («εδκιαρτίζαν τα»)¹³¹², και τα έβαζαν στο «σανι(δ)ιν»¹³¹³. Εκεί τα «έσχιζαν» γύρω γύρω με ένα μαχαίρι και τα άφηναν να πάρουν το σχήμα του «βούππου». ¹³¹⁴ Τα «σανι(δ)ια» έπρεπε να είναι πάντοτε καθαρά. Συνήθως τα είχαν κρεμασμένα στους τοίχους ή ακόμα τα έβαζαν στα κρεβάτια, όπου τα σκέπαζαν με υφάσματα

¹³⁰⁵ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

¹³⁰⁶ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017). Μαρούλλα Μουζουρή, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2015).

¹³⁰⁷ Σ.Δ., 1981, σ. 86.

¹³⁰⁸ Κωνσταντίνα Βερέη, 76 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2014).

¹³⁰⁹ Εύα Χατζηγιάννη, 79 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017).

¹³¹⁰ Η σκάφη ήταν μέρος της προίκας που έδιναν οι μανάδες στις κόρες (Σ. Δ., 1981, σ. 86). Τις προμηθεύονταν από το παζάρι στο Βαρώσι (Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017)). Βούρνα-γούρνα < γόρνη, η < γόρνη < λατ. urna (δοχείο) (Γιαγκουλλής Κ. Γ., 2009, σ. 108).

¹³¹¹ «Μέρος της προίκας της γυναίκας ήταν και η «σανιδιά». Ήταν ένα τετράγωνο επιμήκες σανίδι 1,50Χ1 μ. και στηριζόταν στις δύο άκρες πάνω σε σανίδια ύψους 15 πόντων περίπου. Πάνω σ' αυτήν έπλαθαν το ζυμάρι, έκαναν τα κουλούρια, κλπ» (Σ. Δ., 1981, σ. 86).

¹³¹² Εύα Χατζηγιάννη, 79 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017).

¹³¹³ «Η προίκας της γυναίκας περιλάμβανε και δύο «σανιδία». Αυτά ήταν επιμήκες χοντρό σανίδι μήκους 3μ. περίπου, πλάτους 30 πόντων και είχε 10-12 κοιλώματα στην από πάνω επιφάνεια και μέσα σ' αυτά έβαζαν το ωμό ψωμί για να πάρει κυκλικό σχήμα.» (Σ. Δ., 1981, σ. 86).

¹³¹⁴ Λοΐζα Ευαγγέλου, 80 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2012).

για να μην λερώνονται.¹³¹⁵ Για ευκολία, πριν βάλουν τα ψωμιά στο «σανί(δ)ι», άπλωναν στους «βούππους» (κοιλώματα) μια «μαντηλιά» (πετσέτα). Με τη βοήθεια της «μαντηλιάς» αυτής, έβγαζαν τα ψωμιά από τους «βούππους» και τα τοποθετούσαν πάνω στο «φουρνόφκιον», για να τα μεταφέρουν στον φούρνο, τον οποίο είχαν προηγουμένως «πυρώσει» (περισσ. για τους φούρνους (βλ. κεφ. 4.2.1.)).¹³¹⁶ Όταν ήταν έτοιμα τα ψωμιά, τα έβγαζαν από τον φούρνο με το «φουρνόφκιαρο» και τα τοποθετούσαν πρώτα στο «σανί(δ)ιν» να κρυσώσουν¹³¹⁷, κι ακολουθώς σε «πανέρκα»¹³¹⁸ ή στην «κοφινιά», για να διατηρούνται και να μην μουχλιάζουν.¹³¹⁹

Μέχρι να ψηθούν τα ψωμιά, οι νοικοκυρές καθάριζαν τη «βούρνα» με το «ζύστρον»¹³²⁰ και την έπλεναν με ζεστό νερό και με τα πίτουρα από το αλεύρι που είχαν κοσκινίσει. Στη συνέχεια, αυτό το μείγμα το έδιναν στα γουρούνια για τροφή, και ακουμπούσαν την «βούρνα» στον τοίχο για να στεγνώσει.¹³²¹ Άλλοι πάλι την έτριβαν με χώμα (χαβάρα) αντί για πίτουρα.¹³²²

Το ψωμί καταναλωνόταν με γάλα ως «μπούκκωμα» (<ιταλ. bocca), κυρίως για τα παιδιά. Συγκεκριμένα, έβραζαν γάλα κατσίκας ή προβάτου, ανακατεύοντας συνεχώς, και το έριχναν σε μια πιατέλα. Ακολουθώς έριχναν μέσα ψωμιά ή «κούκκουρα» (παξιμάδια), και το έτρωγαν με κουτάλι. Όταν το έδιναν σε παιδιά, κάποιες φορές έβαζαν και ζάχαρη, εάν υπήρχε διαθέσιμη.¹³²³ Το γάλα βραστό με ψωμί απαντάται και σε άλλες περιοχές της κυπριακής υπαίθρου, όπως σε

¹³¹⁵ Φλουρεντζού Πασχάλη, 74 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2013).

¹³¹⁶ Κωνσταντίνα Βερέη, 76 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2014). Εύα Χατζηγιάννη, 79 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017). Λοΐζα Ευαγγέλου, 80 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2012).

¹³¹⁷ Σ. Δ., 1981, σ. 86.

¹³¹⁸ «Τα κατασκεύαζαν οι ίδιες οι γυναίκες από τις «ποκαλάμες», τα ξερά στελέχη του σιταριού, που τα φύλαγαν ειδικά γι' αυτό τον σκοπό. Τα έβαζαν μέσα στο νερό να μαλακώσουν, έπαιρναν μια δέσμη ποκαλάμες, τα τύλιγαν με μια άλλη και τα στερέωναν κυκλικά, ώσπου να σχηματιστεί στο μέγεθος που ήθελαν. Πολλές φορές έβαφαν τις ποκαλάμες κι έτσι είχαν την δυνατότητα να σχεδιάσουν κατασκευάζοντας τα. Η καλαισθησία και το γούστο των γυναικών έβρισκε διέξοδο σε μια ποικιλία σχημάτων και χρωμάτων. Σε αρκετές περιπτώσεις τύλιγαν μέσα πολύχρωμα κομμάτια ρούχα για διακοσμητικούς πάλι σκοπούς» (Κυπρή Θ. Κ. & Κ. Α. Πρωτοπαπά, 1997, σ. 48). Τις γυναίκες που τα έφτιαχναν συνήθιζαν να τις φωνάζουν «πανερού, η» (Μαρία Παπαμιχαήλ, 97 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου, ημ. συν.: 2001).

¹³¹⁹ Φλουρεντζού Πασχάλη, 74 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2013).

¹³²⁰ «Για το καθάρισμα τη βουρνας και του βουρνιού υπήρχε ο ζύστρος ή το ζύστρον, που παλιά ήταν από ξύλο και αργότερα από σίδερο.» (Κυπρή Θ. Κ. & Κ. Α. Πρωτοπαπά, 1997, σ. 45).

¹³²¹ Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015).

¹³²² Φλουρεντζού Πασχάλη, 74 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2013). Σε άλλες περιοχές της επαρχίας Αμμοχώστου (Μαραθόβουνος) αναφέρεται η χρήση φύλλων συκιάς για την εργασία αυτή (Κυπρή Θ. Κ. & Κ. Α. Πρωτοπαπά, 1997, σ. 45).

¹³²³ Μαρία Παπαμιχαήλ, 97 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2001)

αγροκτηνοτροφικά χωριά κοντά στη Λευκωσία.¹³²⁴ Απαντάται ακόμα σε διάφορες περιοχές του ελληνικού χώρου¹³²⁵, με τις ονομασίες «βραστόγαλο(α)»¹³²⁶, «παπάρα» και «γάλα τρίψα».¹³²⁷ Το πιάτο αυτό, επίσης ως πρωινό, απαντάται με το όνομα «ποπάρα» σε διάφορες περιοχές των Βαλκανίων. Αποτέλεσε πρόδρομο των σημερινών δημητριακών με γάλα.

Το ψωμί καταναλωνόταν επίσης ως προσφάι μαζί με άλλα προϊόντα, όπως ελιές, ντομάτες, αγγουράκια, «καυκαρούες» (αγκινάρες), χαλλούμι, παστό κρέας, λουκάνικο κλπ.¹³²⁸ Υπήρχε πάντα στη «βούρκα» (δερμάτινο σακίδιο) του βοσκού.

Συχνά, τις «κόρτες» (φέτες) από το ψωμί τις άλειψαν με «μίλλα» του χοίρου» (χοιρινό λίπος),¹³²⁹ ενώ κάποιιοι προσέθεταν και ζάχαρη.¹³³⁰ Το φαγητό αυτό καταναλωνόταν ως πρωινό, ή κατά τη διάρκεια της ημέρας και κυρίως το απόγευμα. Ήταν ιδιαίτερα προσφιές στα μικρά παιδιά. Αργότερα, η «μίλλα» αντικαταστάθηκε από τον «βούτυρον» του εμπορίου.¹³³¹ Γενικότερα, στην ευρύτερη περιοχή της Κύπρου ήταν χαρακτηριστική η επάλειψη φετών ψωμιού με λιπαντική ουσία, είτε ήταν «μίλλα του χοίρου», είτε ήταν ελαιόλαδο (σε περιοχές όπου υπήρχαν ελαιώνες και μεγάλοι αριθμοί ελιών).¹³³² Η επάλειψη του ψωμιού με λίπος ή λάδι απαντάται επίσης στον ελλαδικό¹³³³ και τον ευρύτερο μεσογειακό χώρο, όπως και η επάλειψη με ελαιόλαδο.¹³³⁴

¹³²⁴ Δάλι (Δημήτρης Χάματσος) και Περιστερώνια (Ανδριανή Πάλμα 76 ετών).

¹³²⁵ Χριστίνα Φωτεινάκη, 84 ετών, Καλαμάτα Μεσσηνίας, Ελλάδα.

¹³²⁶ Καλάβρυτα (http://petrilia.blogspot.com.cy/2014/04/blog-post_21.html)

¹³²⁷ http://tetradiosyntagon.blogspot.com.cy/2013/03/blog-post_4.html

¹³²⁸ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹³²⁹ Χαρικλού Μουτσουρή, 84 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2016). Ελένη Λυσή, 72 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹³³⁰ Ελένη Λυσή, 72 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹³³¹ Βίκτωρ Καραγιάννης, 65 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017). Μαργαρίτα Χατζηλιασή, 73 ετών, Δερύνεια (ημ. συν. 2014). Βαρνάβας Χατζηλιασής, 75 ετών, Δερύνεια (ημ. συν. 2014).

¹³³² Άννα Μαυρικού, 73 ετών, Κατωκοπιά (ημ. συν.: 2016). Ανδριανή Πάλμα, 75 ετών, Περιστερώνια (ημ. συν.: 2016). Κυριακού Δημητρίου, 74 ετών, Αρδανα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015)

¹³³³ «Θυμάμαι επίσης τη γιαγιά να ζομώνει, να πλουμίζει τη ζύμη, να φουρνίζει και να ξεφουρνίζει, να κόβει το αχνιστό ψωμί και να του βάζει από πάνω λάδι, αλάτι και ρίγανη». (Πιτσικάκη Μ. Ε., 2010, σ. 12).

¹³³⁴ «Τα παιδιά μας τα ταΐζαμε κάθε μέρα φέτες. Κόβαμε φέτες ψωμί, ρίχναμε από πάνω μπόλικο ελαιόλαδο και ντομάτα φιλοκομμένη και πηγαίναμε έξω στο δρόμο που παίζανε και τους δίναμε να φάνε. Εμ τι νηστικά θα τα άφηνα! Πώς να μεγαλώσουν!.. Τούτος δώ ο μικρός δεν ήθελε τη φλίδα απ' τη ντομάτα. Ήθελε να του την καθαρίζω. Εμ μα να πέταγα όλο το γύρω γύρω; Πήρα και γω και τις έτριβα τις ντομάτες και έμεινε μόνο η φλίδα και την πέταγα!» (Χριστίνα Φωτεινάκη, 80 ετών, Καλαμάτα Μεσσηνίας, Ελλάδα ημ. συν.: 2014).

Στην υπό μελέτη περιοχή «κατσούρες»¹³³⁵ ονομάζονταν οι τηγανητές «κόρτες» (φέτες) ψωμιού σε χοιρινό λίπος.¹³³⁶ Σε άλλες περιοχές της Κύπρου «κατσούρες» ονόμαζαν τις φέτες ψωμιού που τηγάνιζαν σε ελαιόλαδο (στα χωριά όπου αφθονούσε το ελαιόλαδο).¹³³⁷ Στους ελιόμυλους τις «κόρτες» (φέτες) ψωμιού τις έκαναν «οφτές» στα κάρβουνα και τις περιέλουζαν με το πρώτο λάδι¹³³⁸, συνήθεια που απουσίαζε από τα Κοκκινοχώρια, όπου η ελιά και το ελαιόλαδο ήταν σχεδόν άγνωστα.

«Οφτό» ψωμί («καπήρες») έφτιαχναν στα Κοκκινοχώρια, ζεσταίνοντας τις «κόρτες» πάνω στο «σακούιν» (είδος μεταλλικού σκεύους, βλ. παρακάτω). Η συνήθεια αυτή υπήρχε ειδικά για το πρωινό, κατά το οποίο το ψωμί συνόδευαν ελιές, αμπελοπούλια και άλλα τρόφιμα που μπορούσαν επίσης να γίνουν «οφτά» στο «σακούιν». Επίσης, στα καφενεία τέτοιες τροφές σερβίρονταν ως μεζές.

Το ψωμί το έκαναν επίσης «βουττίν» (παπάρα) σε διάφορα εδέσματα, όπως σούπες, βραστά, κοκκινιστά, ακόμα και τηγανητά. Στόχος τους ήταν να μαζέψουν όλη τη σάλτσα, το λάδι ή το ζουμί από το φαγητό για «να μεν το καταρίψουν». Οποιοδήποτε κι αν ήταν το κύριο πιάτο, το ψωμί δεν απουσίαζε ποτέ από το τραπέζι.¹³³⁹

Ακόμα, το ψωμί το έκαναν «μασίν» και το έδιναν στα μικρά παιδιά που δεν είχαν ακόμα δόντια.¹³⁴⁰ Το «μασίν» ήταν τροφή που μασούσαν στο στόμα τους οι μανάδες μέχρι που να διαλυθεί καλά. Την έφτοναν στο χέρι τους, την έκαναν μικρή μπαλίτσα και την έβαζαν στο στόμα του μωρού.¹³⁴¹

Το ψωμί ήταν «καθημερινό και ιερό μαζί».¹³⁴² Αν έπεφτε κάτω, έσκυβαν, το μάζευαν, το σκουπίζαν με την ποδιά τους οι γυναίκες, έκαναν τον σταυρό τους, έλεγαν «Χριστός» και το προσκυνούσαν.¹³⁴³ Τέτοιες συνήθειες υπήρχαν τόσο στην

¹³³⁵ «κατσούρα» < κατσουρίζω (Γιαγκουλλής Κ. Γ., 2009, σ. 196).

¹³³⁶ Κυριακού Ττάκκα, 86 ετών, Παραλίμι (ημ. συν. 2017).

¹³³⁷ Κυριακού Δημητρίου, 74 ετών, Άρδανα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015)

¹³³⁸ Ανδριανή Πάλμα, 75 ετών, Περιστερώνα (ημ. συν.: 2016)

¹³³⁹ «Ως τωρά, αν μεν φάω ψωμίν εν χορτάννω!» (Χαρικλού Μουτσουρή, 84 ετών, Παραλίμι, ημ. συν.: 2016)

¹³⁴⁰ Σ. Δ., 1986, σ. 85.

¹³⁴¹ †Τασία Ράφτη, 80 ετών, Παραλίμι (ημ. συν.: 2012).

¹³⁴² Ψιλάκης Ν. & Μ. Ψιλλάκη, 2007, σ. 08.

¹³⁴³ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016) (ημ. συν.: 2015).

ευρύτερη περιοχή της Κύπρου¹³⁴⁴, όσο και στον ελλαδικό χώρο.¹³⁴⁵ Παρόμοια αντιμετώπιση είχαν και τα ψίχουλα («ψιχούκια»), τα οποία μάζευαν από το πάτωμα, καθώς σε καμία περίπτωση δεν έπρεπε να τα πατήσουν γιατί ήταν μεγάλη αμαρτία.¹³⁴⁶ Για τον ίδιο λόγο, όταν τελείωναν το γεύμα μάζευαν το τραπεζομάντηλο, κλείνοντας μέσα όλα τα ψίχουλα που μπορεί να υπήρχαν σε αυτό, και το «αντίνασσαν» ανοίγοντάς το συνήθως μέσα στο κοτέτσι, για να φαγωθούν τα ψίχουλα από τις κόττες.¹³⁴⁷

Τέλος, αξίζει να αναφερθεί το γεγονός ότι, μολονότι κάθε οικογένεια ζύμωνε το δικό της ψωμί, στη Δερύνεια και στο Παραλίμνι υπήρχαν αρκετοί άνθρωποι που ασχολούνταν με το ζύωμα και το εμπόριο των ψωμιών («μάντζιπες»). Στη Δερύνεια η εργασία αυτή ήταν καθαρά αντρική¹³⁴⁸, ενώ αντίθετα, στο Παραλίμνι ήταν μόνο γυναικεία.¹³⁴⁹ Οι «μάντζιπες» είχαν στο σπίτι τους φούρνους, όπου πρώτα φούρνιζαν αρκετά ψωμιά ώστε να καλυφθούν οι εβδομιαίες ανάγκες της οικογένειάς τους. Στο ενδιάμεσο ξαναζύμωναν και ξαναφούρνιζαν, και τα ψωμιά που έφτιαχναν τα έβαζαν σε δύο μεγάλες κοφίνες, τα φόρτωναν στα γαϊδούρια και τα πλανοδιοπωλούσαν στις γειτονιές της πόλης της Αμμοχώστου και του Αγίου Μέμνονα¹³⁵⁰, καθώς και σε εστιατόρια της περιοχής αυτής.¹³⁵¹ Μαζί με τα ψωμιά, έφτιαχναν και πουλούσαν «κουλούρια» και «κούκκουρα» (παξιμάδια) με διάφορα αρωματικά (γλυκάνισο, μαστίχα, κανέλα).¹³⁵²

Τα κουλούρια αυτά παρασκευάζονταν την ημέρα του ζυμώματος σε όλα τα νοικοκυριά, με «ζυμάρι» από τα ψωμιά. Αφού προσέθεταν αρωματικά (γλυκάνισο, μαστίχα, κανέλα), έκοβαν το ζυμάρι σε κομμάτια και του έδιναν οβάλ σχήμα (κουλούρι). Τα κουλούρια τα έκοβαν σε κάθετα κομμάτια («δακτυλιές»),

¹³⁴⁴ Ανδριανή Πάλμα, 75 ετών, Περιστερώνα (ημ. συν.: 2016).

¹³⁴⁵ Ψιλλάκης Ν. & Μ. Ψιλλάκη, 2007, σ. 08. Χριστίνα Φωτεινάκη, 80 ετών, Καλαμάτα Μεσσηνίας, Ελλάδα (ημ. συν.: 2014).

¹³⁴⁶ Ελένη Λυσή, 72 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹³⁴⁷ Κυριακού Ττάκκα, 86 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν. 2017)

¹³⁴⁸ Πλατής Π. Ν., 1995, σ. 28.

¹³⁴⁹ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 102.

¹³⁵⁰ Πλατής Π. Ν., 1995, σ. 28. Αντώνης Κατσωντώνης, 67 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017). Βίκτωρ Καραγιάννης, 65 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017). Κωνσταντίνα Βερέη, 76 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2014).

¹³⁵¹ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 103.

¹³⁵² Κωνσταντίνα Βερέη, 76 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2013).

περίπου δύο δάκτυλα το κάθε ένα, και γυρνώντας τα κάθετα τα ξαναένωναν (ένωναν τα κομμάτια από το ίδιο κουλούρι).¹³⁵³ Ακολούθως τα «τύλιγαν» μέσα σε «σησάμι», το οποίο είχαν καθαρίσει, βράσει και στραγγίξει από το προηγούμενο βράδυ, περιχύνοντας το με χυμό λεμονιού «για να ασπρίσει καλά». ¹³⁵⁴ Τα κουλούρια τα φούρνιζαν μαζί με τα ψωμιά.¹³⁵⁵ Κάποιες φορές τις «δακτυλιές» δεν τις ένωναν και τις έψηναν μία μία,¹³⁵⁶ ενώ συχνά τις φούρνιζαν ξανά για να γίνουν «κούκκουρα» (παξιμάδια).¹³⁵⁷ Τα «κούκκουρα» καταναλώνονταν συνήθως με το τσάι ή τον καφέ ως βουτήματα («εκάμναν τα βουττιν»).¹³⁵⁸ Τα παξιμάδια αυτά απαντώνται και στον κρητικό (σφακιανό) γάμο.¹³⁵⁹

Οι ετοιμόγεννες γυναίκες ετοίμαζαν τέτοια παξιμάδια («κούμουλλα»)¹³⁶⁰ τα οποία περνούσαν από κλωστή (4-5 τεμάχια σε κάθε κλωστή) και τα προσέφεραν σε αυτούς που τις επισκέπτονταν.¹³⁶¹ Οι κλωστές αυτές ονομάζονταν «γαλακιές». Άλλες γυναίκες, πάλι, ετοίμαζαν μικρά παξιμαδάκια με την ίδια ζύμη όπως τα «κούκκουρα» (τα έκοβαν σε μικρούς κύβους, τα σησάμωναν και τα έψηναν) και τα περνούσαν επίσης σε κλωστή, σαν βραχιολάκια.¹³⁶² Αυτά ονομάζονταν «λεφουσουκία».¹³⁶³ Οι επισκέπτες τα έπαιρναν και εύχονταν στη λεχώνα «Καλά Ποσαραντώματα» και «Να σας ζήσει ο ξένος σας».¹³⁶⁴ Η ίδια η λεχώνα έτρωγε τέτοια «κούκκουρα», βουτηγμένα σε κρασί ή κουμανδαρία, για να δυναμώσει και να σταματήσει η αιμορραγία.¹³⁶⁵ «Κούμουλλα» ετοίμαζαν επίσης για την Παναγία λεχώνα, όταν πλησίαζαν τα Χριστούγεννα.¹³⁶⁶ Αξιζει να αναφερθεί, τέλος, ότι όταν ένα παιδί καθυστερούσε να περπατήσει, έφτιαχναν ένα μεγάλο κουλούρι και το

¹³⁵³ «Ανατζινάς που τη νύχτα το προζύμι. Την άλλη ημέρα νικατώνεις αλεύρι, προζύμι, γλυκάνισο, κανέλα, μαστίτσιν, νάκκον ζάχαρη τζαι ζυμώνεις τα καλά. Κάμνεις τα κουλούρκα. Φήννεις τα να μπουν. Κόφκεις τες δακτυλιές τζαι κολλάς τες ανάποδα τζαι φουρίζεις τα.» (Φλουρεντζού Πασχάλη, 74 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου, ημ. συν.: 2013).

¹³⁵⁴ Λοϊζα Ευαγγέλου, 80 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2012).

¹³⁵⁵ Φλουρεντζού Πασχάλη, 74 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2013).

¹³⁵⁶ Εύα Χατζηγιάννη, 79 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017).

¹³⁵⁷ Φλουρεντζού Πασχάλη, 74 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2013).

¹³⁵⁸ Κωνσταντίνα Βερέη, 76 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2013).

¹³⁵⁹ Ψιλάκη Μ. & Ν. Ψιλάκης, 2001, σ. 294-295.

¹³⁶⁰ «Παρασκευάζονταν από σιταρένιο αλεύρι στο οποίο προσθέτανε κατ' αναλογία μοσχοκάρδα, αρτυσιά, μαστίτσα, κανέλα, ζιζίμπρι και αλεύρι» (Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 265).

¹³⁶¹ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 265.

¹³⁶² Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017). Σ. Δ., 1986, σ. 84.

¹³⁶³ «λεφουσουκία» < «λεχουσουκία» < λεφούσα, λεχούσα (=λεχώνα) (Σ. Δ., 1986, σ. 84).

¹³⁶⁴ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

¹³⁶⁵ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 265.

¹³⁶⁶ Κυριάκος Παντελη, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου.

άφηναν στο σταυροδρόμι. Ο πρώτος που περνούσε έπρεπε να σκύψει να το πάρει, για να περπατήσει το παιδί.¹³⁶⁷

Εκτός από τα ψωμιά και τα κουλούρια, κατά το φούρνισμα έφτιαχναν επίσης πίτες. Οι πιο συνηθισμένες ήταν οι ελιόπιτες και οι χαλλουμόπιτες. Μέσα σε ζυμάρι από το ψωμί ανακάτευαν μαύρες ελιές, κρεμμύδι και φρέσκο κόλιανδρο κι έφτιαχναν μικρά ελιόψωμα, τις ελιόπιτες. Αλλιώς, πάλι σε ζυμάρι από το ψωμί ζύμωναν κύβους χαλλουμιού και φρέσκο δυόσμο φτιάχνοντας μικρά ψωμάκια με χαλλούμι, τις χαλλουμόπιτες.¹³⁶⁸ Αναφέρεται, ακόμα, η παρασκευή τέτοιων αρτοσκευασμάτων με ελιές, χαλλούμι, κρεμμύδια, κόλιαδρο και δυόσμο («πίττες»)¹³⁶⁹ Τις πίτες αυτές τις άφηναν για λίγο να φουσκώσουν («να μπουν») και τις φούρνιζαν μαζί με ψωμιά.¹³⁷⁰ Τα ψωμάκια αυτά απαντώνται σε όλη την Κύπρο, και στην Ελλάδα.

Το εβδομαδιαίο ζύωμα περιλάμβανε ακόμα το «γλύκισμα του φούρνου», το οποίο περίμεναν με μεγάλη ανυπομονησία τα παιδιά. Το γλύκισμα του φούρνου διέφερε τόσο από σπίτι σε σπίτι, όσο και από ζύωμα σε ζύωμα. Η νοικοκυρά ανακάτευε αλεύρι, αυγά, γάλα και ό,τι άλλο είχε διαθέσιμο και μπορούσε να συνδυαστεί. Η ζύμη ήταν είτε αλμυρή (π.χ. με κομματάκια χαλλούμι, ελιές, δυόσμο, χόρτα, κλπ.) είτε γλυκιά (π.χ. με αναρή και ζάχαρη). Την έριχναν σε ένα «σινί» (ταψί) και την έψηναν στον φούρνο σαν κέικ.¹³⁷¹

➤ *Αρτοσκευάσματα «της εποχής»*

Τα φουρνίσματα της καθημερινότητας, ανάλογα με την εποχή και τη διαθεσιμότητα υλικών, συχνά είχαν κάποιες προσθήκες.

Γύρω στο φθινόπωρο-χειμώνα έφτιαχναν τις «κολοκοτές». Συνήθως τις κατανάλωναν κατά τις νηστείες των Χριστουγέννων.¹³⁷² Οι «κολοκοτές» γίνονταν

¹³⁶⁷ Σ. Δ., 1986, σ. 85.

¹³⁶⁸ Μηλίζα Πάτσαλου, 82 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2014).

¹³⁶⁹ Λοϊζα Ευαγγέλου, 80 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2012).

¹³⁷⁰ Μηλίζα Πάτσαλου, 82 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2014).

¹³⁷¹ Κωνσταντίνα Βερέη, 76 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2013).

¹³⁷² Κυπρή Θ. Δ., 1983 (2003), σ. 260 (λήμμα: «κολοκόπιτα, η»).

με ψιλοκομμένο κόκκινο κολοκύθι, πουργούρι και σταφίδες. Τηγάνιζαν τη γέμιση να ψηθεί, και ακολούθως άνοιγαν μακρύ φύλλο με το «μαδράτζι»¹³⁷³. Τοποθετούσαν σε διάφορα σημεία, σε σειρά, στο μισό φύλλο τη γέμιση και έριχναν το υπόλοιπο μισό φύλλο από πάνω. Ακολούθως έκοβαν τις πίτες σε ημικόκλια, και πατώντας τα άκρα τους με ένα πηρούνι, τις έκλειναν γύρω γύρω. Τέλος τις φούρνιζαν.¹³⁷⁴ Οι «κολοκοτές» ονομάζονταν και «σειεπαστές»¹³⁷⁵ (σκεπαστές) επειδή η γέμισή τους ήταν σκεπασμένη.¹³⁷⁶ Εάν περίσσευε γέμιση καταναλωνόταν συνήθως με κουτάλι, ως τροφή. Την αγαπούσαν πολύ τα παιδιά.¹³⁷⁷ Οι «κολοκοτές» παρασκευάζονταν σε όλη την Κύπρο, τόσο από Τουρκοκύπριους¹³⁷⁸, όσο και από Ελληνοκύπριους.¹³⁷⁹

Τον Οκτώβριο, όταν έσφαζαν τον χοίρο, ζύμωναν και τις ανάλογες πίτες: «παστόπιπτες», «τιτσιριόπιπτες» και «μιλλόπιπτες». Έφτιαχναν ζυμάρι με νερό, προζύμι και αλεύρι. Για την «μιλλόπιπτα», προσέθεταν σε αυτό χοιρινό λίπος («μίλλα του χοίρου») και κανέλα. Για την «παστόπιπτα» και την «τιτσιριόπιπτα» έφτιαχναν τη ζύμη όπως στη «μιλλόπιπτα», και προσέθεταν κομμάτια από «παστά» ή «τιτσιρίες», αντίστοιχα (βλ. κεφ. 4. 5. 2. 4.). Στην περίπτωση των «παστόπιπτων», συνήθως χρησιμοποιούσαν τα μικρά κομματάκια που έμεναν στο «χαρτζί» από το τηγάνισμα των παστών. Ζύμωναν καλά, μέχρι να ομογενοποιηθεί η ζύμη, και έπλαθαν τις πίτες στρογγυλές, σαν μικρά ψωμάκια. Τις άφηναν να φουσκώσουν και τις φούρνιζαν.¹³⁸⁰ Άλλοι πάλι, κρατούσαν ζυμάρι από το ζύωμα του ψωμιού, το ζύμωναν με «μίλλα» και του έδιναν σχήμα μπάλας. Έπειτα έκαναν μία τρύπα στη μέση και έριχναν τις «τιτσιρίες» ή τα κομματάκια από τα «παστά». Ακολούθως, τραβούσαν τη ζύμη να κλείσει, ανακάτευαν τις «τιτσιρίες» ή τα «παστά» με το ζυμάρι και στο τέλος έφτιαχναν τις πίτες σαν μικρά ψωμάκια και

¹³⁷³ «Το «μαδράτζιν» ή «μαρζάτζιν» ήταν μέρος της προίκας που έκανε η μητέρα για την κόρη. Ήταν ένα επίμηκες στρογγυλό ξύλο μήκους ενός μέτρου και το χρησιμοποιούσαν για να ανοίγουν το ζυμάρι και να το κάνουν φύλλα για να φτιάχνουν πισίες, ραβιόλες, κλπ» (, 1981, σ. 86).

¹³⁷⁴ Αντζιελού Αδάμου-Γιαννή, 87 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2018).

Στέλλα Ανδρέου, 78 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017).

¹³⁷⁵ Αντζιελού Αδάμου-Γιαννή, 87 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2018).

¹³⁷⁶ Ευαγγελάτου Φ., χ.χ., σ. 235.

¹³⁷⁷ Αντζιελού Αδάμου-Γιαννή, 87 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2018).

¹³⁷⁸ Οσμάν Ραϊφογλου, 66 ετών, Περιστερώνια Μόρφου (ημ. συν.: 2016). Ερντάλ Εργιτενέρ, 69 ετών, Τρίκωμο (ημ. συν.: 2016).

¹³⁷⁹ Ευαγγελάτου Φ., χ.χ., σ. 234-235.

¹³⁸⁰ Ελένη Λουή, 72 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015). Νίκη Θεοδούλου, 74 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017).

τις φούρνιζαν.¹³⁸¹ Επίσης, σε άλλες περιπτώσεις έπαιρναν ζυμάρι από το ψωμί, το ζύμωναν με «μίλλα» και το έκοβαν σε μικρά κομμάτια. Τα άνοιγαν με το «μαδράτζιν» στενόμακρα, ώστε να έχουν πάχος περίπου 2 εκ., έριχναν μέσα τις «τιτσιρίες» ή τα «παστά» και στη συνέχεια τραβούσαν τη ζύμη από την μία άκρη στην άλλη και πατούσαν με τα χέρια, ώστε να κλείσουν οι πίτες. Ακολούθως τις φούρνιζαν.¹³⁸² Γενικότερα, τα τρία αυτά είδη πίτας έμοιαζαν με ατομικά ψωμάκια και διέφεραν από τα ομώνυμα άλλων περιοχών της Κύπρου που ψήνονταν σε ταψί.¹³⁸³ Στο ταψί γινόταν και η αντίστοιχη «τοιγαριδόπιτα» στη Κρήτη.¹³⁸⁴ Επίσης, υπάρχει και η εξής αναφορά στη Δερύνεια: «*που ζυμώνναμεν εφκάλλαμεν έναν ψουμίν βραστόν τζαι κόφκαμεν το που την μέσην. Εβάλλαμεν του μέσα μίλλα τζαι σαν ήτουν βραστόν έτρεχεν η μίλλα μέσα. Έβαλλεν μας το τζιαμαί η μάνα μου τζαι τραβούσαμεν ούλλοι που νάκκον με το σιέρν μας, εκόφκαμεν το τζαι τρώαμεν. Ήτουν μέλιν.*»¹³⁸⁵.

Επίσης, έφτιαχναν χορτόπιτες τον χειμώνα που υπήρχαν διαθέσιμα χόρτα. Έφτιαχναν ζυμάρι, το άνοιγαν και το έκοβαν σε κομμάτια. Έβαζαν μέσα τη γέμιση (χόρτα που είχαν βραστεί προηγουμένως) και το τύλιγαν σε ρολό, στριφογυρίζοντας τις άκρες για να μην βγαίνει η γέμιση.¹³⁸⁶

➤ Πρόσφορα και «Πίττες»

Τα αρτοσκευάσματα που οι πιστοί πήγαιναν, ως προσφορές, στην Εκκλησία ήταν δύο ειδών, τα «πρόσσορα» (πρόσφορα) και οι «πίττες». Για τα μνημόσυνα πήγαιναν στην εκκλησία το βράδυ ένα πρόσφορο μαζί με ένα πιάτο κόλλυβα. Το πρωί, πάνω σε ένα «πανέρι» που γέμιζαν με κόλλυβα, έβαζαν μία «πίττα» και τέσσερα πρόσφορα γύρω από αυτήν. Κατά τις γιορτές, το βράδυ στον εσπερινό έπαιρναν ένα πιάτο με κόλλυβα και ένα πρόσφορο πάνω από αυτό, και το πρωί σε πανέρι τα κόλλυβα και την «πίττα».¹³⁸⁷ Έπαιρναν, επίσης, ένα πρόσφορο που το

¹³⁸¹ Μαρούλλα Μουζουρή, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2015).

¹³⁸² Στέλλα Ανδρέου, 78 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017).

¹³⁸³ Ελένη Λουκά, 91 ετών, Ορούντα, (ημ. συν.: 2016). Αργυρή Τσιγκη, 56 ετών, Ακάκι Λευκωσίας (ημ. συν.: 2016)

¹³⁸⁴ Ψιλάκη Μ. & Ν. Ψιλάκης, 2001, σ. 298.

¹³⁸⁵ Νίκη Θεοδούλου, 74 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017).

¹³⁸⁶ Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015).

¹³⁸⁷ Κοσμάς Χείμαρος, 72 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2017).

έδιναν στον «διάκο» ή τον καντηλανάφτη για να το πάρει στο ιερό να «*το κόψουν μες την τζιοινωνιά*»¹³⁸⁸.

Τα πρόσφορα ζυμώνονταν με «διπλοκοσκινισμένο αλεύρι», για να είναι άσπρα και καθαρά. Για τη διασφάλιση της καθαρότητάς τους, δεν ζύμωναν κάτι άλλο μαζί τους. Επίσης, για την παρασκευή τους χρησιμοποιούσαν οπωσδήποτε προζύμι, το οποίο είχε ζυμωθεί με αγιασμό που έπαιρναν από την εκκλησία κατά τη Γιορτή της Υψώσεως του Τιμίου Σταυρού (14 Σεπτεμβρίου).

Τα πρόσφορα ήταν στρογγυλά και ομοιόμορφα, και στο πάνω μέρος τους σφραγίζονταν με ειδική σφραγίδα.¹³⁸⁹ Ευλογούνταν στην Εκκλησία και χρησιμοποιούνταν στη θεία κοινωνία, αναπαριστώντας το σώμα του Χριστού. Επίσης, πρόσφορα κόβονταν σε τετράγωνα κομμάτια από τον ιερέα και προσφέρονταν ως «αντίδωρο» στους πιστούς, στο τέλος της θείας λειτουργίας. Ένας ένας οι πιστοί, αφού προσκυνούσαν την εικόνα του εορτάζοντος αγίου, έπαιρναν προσεκτικά το «αντίδωρο» από το χέρι του ιερέα, το οποίο φιλούσαν για να πάρουν την ευλογία του.¹³⁹⁰ Εάν κάποιος γιόρταζε τότε έπαιρνε «μυρίαν» (μερίδα). Ο ιερέας έβγαζε κομμάτια μεγαλύτερα του αντίδωρου από το σημείο της σφραγίδας (τη μοίραζε στα τέσσερα, σημείο Σταυρού) και τα προσέφερε στους εορτάζοντες.¹³⁹¹ Οι πιστοί έπρεπε να είναι πολύ προσεκτικοί, ούτως ώστε να μην πέσουν ψίχουλα από το αντίδωρο κάτω και να τα πατήσουν. Επίσης, για να καταναλώσουν το αντίδωρο έπρεπε να είναι νηστικοί από το πρωί, και να κάνουν τον σταυρό τους και να το φιλήσουν πριν ξεκινήσουν να το τρώνε.¹³⁹² Συνήθως τα πρόσφορα που περίσσευαν μοιράζονταν στους φτωχούς.¹³⁹³

Οι «πίπτες», οι οποίες σε άλλες περιοχές της Κύπρου ονομάζονται «παννουχίδες»¹³⁹⁴, φτιάχνονταν με ζυμαρί, στο οποίο είχαν προσθέσει αρωματικά (γλυκάνισο, μαστίχα, κανέλα). Σησαμώνονταν και σχίζονταν με μαχαίρι γύρω

¹³⁸⁸ Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015).

¹³⁸⁹ Κοσμάς Χειμαρος, 72 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2017). Ελένη Λυσή, 72 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹³⁹⁰ Νίκη Θεοδούλου, 74 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017).

¹³⁹¹ Δέσποινα Παπαδημητρίου, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2017).

¹³⁹² Ελένη Λυσή, 72 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹³⁹³ Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015).

¹³⁹⁴ Κυπρή Θ. Δ. & Κ. Α. Πρωτοπαπά, 1997, σ. 343.

γύρω, ενώ ακολούθως διακοσμούνταν με ποτήρι ή φλυτζάνι (έκαναν κύκλους). Με ψαλίδι έκοβαν διάφορα σημεία της «πίττας» και τα σήκωναν πιο ψηλά.¹³⁹⁵

Αφού την ευλογούσε ο παπάς στην Εκκλησία, ο εορτάζων («γιορτάρης») ή αυτός που έκανε το μνημόσυνο έκοβε την «πίττα» με μαχαίρι και προσέφερε στους πιστούς για να ευχηθούν, ανάλογα με την περίπτωση, είτε «ο Θεός να τον/την αναπαύση» (τον/την κεκοιμημένο/η), είτε «να ζήσεις».¹³⁹⁶ Το κόψιμο της «πίττας» ήταν αντρική δουλειά και το μοίρασμα των κόλλυβων γυναικεία. Ο άντρας ακουμπούσε την «πίτα» στον ώμο του και με μεγάλο μαχαίρι την έκοβε σε κομμάτια, τα οποία μοίραζε στους πιστούς.¹³⁹⁷

➤ *Γλυκίσματα με βάση το σιτάρι*

Σιτάλευρο

Με σιτάλευρο έφτιαχναν τις «αναρόπιττες» ως εξής: Ζύμωναν ζυμάρι με αλεύρι και νερό και το άνοιγαν με το «μαδράτζι» σε πολύ λεπτό φύλλο. Το γέμιζαν με αναρή ανακατεμένη με ζάχαρη και το τύλιγαν σε φλογέρες. Στις άκρες τις στριφογύριζαν για να μην βγαίνει η γέμιση έξω. Τις έψηναν στον φούρνο.¹³⁹⁸

Με σιτάλευρο έφτιαχναν, επίσης, τους «λουκκουμάδες» ή τα «ξεροτήανα» (λουκουμάδες). Οι λουκουμάδες των Κοκκινοχωριών διαφέρουν διότι στη ζύμη προστίθενται και βραστάς, λιωμένες πατάτες.¹³⁹⁹ Στα Κοκκινοχώρια, όπως και σε όλο τον ελλαδικό και κυπριακό χώρο, οι λουκουμάδες ήταν έδεσμα χαρακτηριστικό της ημέρας των Φώτων, οπότε και τους πετούσαν στο «δώμα» του σπιτιού για να διώξουν τους «σκαλαπούνταρους» (καλικάντζαρους).¹⁴⁰⁰ Επίσης, όταν τελείωναν με τον θερισμό («ποθέρκα») προσέφεραν στους εργάτες

¹³⁹⁵ Κοσμάς Χείμαρος, 72 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2017).

¹³⁹⁶ Νίκη Θεοδούλου, 74 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017).

¹³⁹⁷ Δημήτρης Λυσή, 70 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016)

¹³⁹⁸ Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015).

¹³⁹⁹ Μηλίζα Παντελή, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹⁴⁰⁰ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

«ξεροτήανα».¹⁴⁰¹ Συνήθως, λουκουμάδες πωλούνταν επίσης στα πανηγύρια των χωριών, καθώς και τις Κυριακές έξω από την εκκλησία.¹⁴⁰²

Επίσης, με σιτάλευρο ζύμωναν «πουρέκκια», τα οποία γέμιζαν με αναρή και ζάχαρη. Τα τηγάνιζαν και συνήθως τα έτρωγαν χωρίς την προσθήκη κάποιου γλυκαντικού. Σπάνια τα πασπάλιζαν με ζάχαρη.¹⁴⁰³ Με το ζυμάρι που περίσσευε έφτιαχναν «πισιήες», τηγανισμένα κομμάτια ζυμαριού, στα οποία έριχναν λίγη ζάχαρη για να γίνουν γλυκά.¹⁴⁰⁴ Σε άλλες περιοχές της Κύπρου οι «πισιήες» ονομάζονταν «πίπτες».¹⁴⁰⁵

Ζύμωναν, επίσης, «κουλουρούκια» στρογγυλά¹⁴⁰⁶, ή σε σχήμα «α» (άλφα).¹⁴⁰⁷ Τα έβραζαν και στο τέλος του βρασίματος προσέθεταν «τερατσόμελο»¹⁴⁰⁸ (χαρουπόμελο, βλ. 4.2.1.5.4.). Τα άφηναν να ψηθούν και τα σέρβιραν. Στους γάμους έφτιαχναν και πάλι τα κουλουράκια αυτά, αλλά δεν τα έβραζαν. Τα έψηναν στον φούρνο και τα έβαζαν σε δίσκο, ανακατεμένα με σπόρους σιταριού ή ρυζιού και πολλά κέρματα. Κατά τον χορό του Ησαΐα, οι παριστάμενοι κτυπούσαν με γροθιές τον γαμπρό και τους κουμπάρους και κάποιος απ' αυτούς πετούσε το περιεχόμενο του δίσκου ψηλά στον αέρα. Τα παιδιά καιροφυλακτούσαν και μέσα στην αναστάτωση από τα κτυπήματα των κουμπάρων και του γαμπρού, μάζευαν από κάτω τα κουλουράκια και κυρίως τα κέρματα.¹⁴⁰⁹

¹⁴⁰¹ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 50.

¹⁴⁰² Δέσποινα Παπαδημητρίου, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2017).

¹⁴⁰³ Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015). Νίκη Θεοδούλου, 74 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017).

¹⁴⁰⁴ Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015).

¹⁴⁰⁵ Κυπρούλλα Μάρκου, 84 ετών, Καϊμακλί Λευκωσίας (ημ. συν.: 2016).

¹⁴⁰⁶ «Εζύμωννες αλεύρι τζαι νερόν, να γινεί σφιχτόν το ζυμάριν. Ύστερα εκάμναμεν τα πας την σανικιά λούρες λούρες με τα σιέρκα μας τζαι εκλείαμεν τα. Εκάμναμεν τα στροτζιυλά. Κουλουρούκια.» (Δέσποινα Ξύδια, 82 ετών, Αγία Νάπα, ημ. συν.: 2015).

¹⁴⁰⁷ Κακολής Π. Ν., 2003, σ. 51.

¹⁴⁰⁸ Μηλίζα Πάτσαλου, 82 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2014).

¹⁴⁰⁹ Δέσποινα Ξύδια, 82 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2015). Μηλίζα Πάτσαλου, 82 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2014).

Με την ίδια ζύμη που έφτιαχναν τα στρογγυλά «κουλουρούκια» έφτιαχναν και το «τριν». Το έβραζαν σε νερό, στο οποίο προσέθεταν γάλα και ζάχαρη. Όπως και τα κουλουράκια, και το «τριν» καταναλωνόταν σε «κούπια» (γαβάθα) με κουτάλι.¹⁴¹⁰

Την Πρωτοχρονιά έφτιαχναν την «πίττα του αη Βασίλη»¹⁴¹¹, την οποία τοποθετούσαν πάνω από το πιάτο με τα κόλλυβα, μαζί με ένα ποτήρι κρασί δίπλα, για να κεράσουν τον Άγιο Βασίλη.¹⁴¹² Την πίτα αυτή την έφτιαχναν με ζύμη όμοια με εκείνη του ψωμιού, στην οποία προσέθεταν αρωματικά, όπως γλυκάνισο, μαστίχα και κανέλα. Κάποιοι έβαζαν και λίγη ζάχαρη. Η «πίττα του αη Βασίλη» ήταν αντίστοιχη της σημερινής Βασιλόπιτας. Από πάνω έφτιαχναν ένα μεγάλο σταυρό με ζυμάρι.¹⁴¹³ Όπως σε όλο τον χριστιανικό κόσμο, μέσα στην πίτα έβαζαν κέρμα: μισό «σελίνο» ή ένα «σελίνο» (σπανίως και «διπλοσέλινο»). Την «πίττα του αη Βασίλη» έκοβε ο νοικοκύρης του σπιτιού μετά τη Θεία Λειτουργία της Πρωτοχρονιάς. Το πρώτο κομμάτι ανήκε στον άγιο Βασίλη, το δεύτερο στον νοικοκύρη, το τρίτο στη νοικοκυρά και στη συνέχεια στα παιδιά τους. Όποιος έβρισκε το νόμισμα, ήταν ο τυχερός της χρονιάς.¹⁴¹⁴

Το Πάσχα έφτιαχναν τις «φλαούνες». Οι «φλαούνες» ήταν μικρές ατομικές τυρόπιτες που παρασκευάζονταν σε ολόκληρη την Κύπρο. Συγκεκριμένα, ζύμωναν ζυμάρι και το άνοιγαν με το «μαδράτζιν» σε ατομικά κομμάτια. Εν τω μεταξύ έτριβαν το τυρί για τις «φλαούνες» (βλ. 4. 5. 2. 3.) αποβραδīs. Το πρωί προσέθεταν σε αυτό κανέλα αλεσμένη, αυγά, μαστίχα, δυόσμο, πολλές σταφίδες, καθώς και ζάχαρη. Αυτή είναι η ιδιαιτερότητα των «φλαούνων» των Κοκκινοχωριών, σε σχέση με αντίστοιχες από την υπόλοιπη Κύπρο: λόγω της ζάχαρης και των πολλών σταφίδων στη γέμιση («φουκό»), είναι γλυκές και όχι αλμυρές. Κατά την παρασκευή τους, τοποθετούσαν σε στρογγυλά φύλλα ζύμης μία κουταλιά γέμισης και τις έκλειναν τριγωνικά. Τις σησάμωναν και τις φούρνιζαν.¹⁴¹⁵

¹⁴¹⁰ Δέσποινα Ξόδια, 82 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2015).

¹⁴¹¹ Ελένη Λυσή, 72 ετών Σωτήρα Αμμοχώστου. Στέλλα Ανδρέου, 78 ετών, Δερύνεια (ημ.συν.: 2017).

¹⁴¹² Στέλλα Ανδρέου, 78 ετών, Δερύνεια (ημ.συν.: 2017).

¹⁴¹³ Ελένη Λυσή, 72 ετών Σωτήρα Αμμοχώστου.

¹⁴¹⁴ Στέλλα Ανδρέου, 78 ετών, Δερύνεια (ημ.συν.: 2017).

¹⁴¹⁵ Δέσποινα Παπαδημητρίου, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2017).

Μαζί με τις «φλαούνες», το Πάσχα έφτιαχναν και τις «αυκωτές». Συγκεκριμένα με ζυμάρι από τις «φλαούνες», έφτιαχναν είτε καλαθάκια¹⁴¹⁶, είτε μικρές αυγοθήκες γύρω από κόκκινα αυγά¹⁴¹⁷, τις οποίες έψηναν στον φούρνο. Δεν αναφέρονται ιδιαίτεροι στολισμοί.¹⁴¹⁸

Την ημέρα της γιορτής του αγίου Φανουρίου (27 Αυγούστου) έφτιαχναν την «πίτταν τ' άη Φανούρη» από επτά υλικά: αλεύρι, νερό, άλας, λάδι, ζάχαρη, γλυκάνισο και χυμό πορτοκαλιού. Την αφιέρωναν στον άγιο για να τους φανερώσει κάτι που είχαν χάσει, ή για να βρουν γαμπρό τα κορίτσια. Αφού κοβόταν σε κομμάτια, η πίτα μοιραζόταν σε επτά μονοστέφανες γυναίκες για να «μακαρίσουν» τη μάνα του αγίου.¹⁴¹⁹ Το έθιμο αυτό απαντάται στην Κύπρο και στην Ελλάδα.

Τέλος, με σιτάλευρο έφτιαχναν και την πρώτη τροφή του βρέφους, όταν τελείωνε το γάλα της μητέρας. Έβραζαν γάλα ή νερό (ανάλογα με τη διαθεσιμότητα του γάλακτος) με σιτάλευρο και τάζαν με αυτό τα μικρά μωρά, για όσο διάστημα δεν είχαν ακόμα δόντια.¹⁴²⁰

Σιμιγδάλι («Σιμιδάλλιν»)

Με σιμιγδάλι έφτιαχναν «χαλουβά» (χαλβά), συνήθως νηστίσιμο. Ζέσταναν λάδι σε τηγάνι, καβούρδιζαν σε αυτό το σιμιγδάλι και αμέσως προσέθεταν σιρόπι από ζάχαρη και νερό, συνέχιζοντας να ψήνουν τον χαλβά μέχρι να πήξει. Τον έβαζαν σε «σινί» και τον πασπάλιζαν με κανέλα.¹⁴²¹

Κατά την περίοδο που υπήρχαν διαθέσιμα γάλα και αυγά, προσέθεταν τα υλικά αυτά στον χαλβά και έφτιαχναν «χαλουβά μιλλομένο», τον οποίο έψηναν στον φούρνο κατά την ημέρα του φουρνίσματος.¹⁴²²

¹⁴¹⁶ Ελένη Λυσή, 72 ετών Σωτήρα Αμμοχώστου.

¹⁴¹⁷ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

¹⁴¹⁸ Ελένη Λυσή, 72 ετών Σωτήρα Αμμοχώστου.

¹⁴¹⁹ Δέσποινα Παπαδημητρίου, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2017).

¹⁴²⁰ Σ. Δ., 1981, σ. 85.

¹⁴²¹ Ανδρούλα Δημητρίου, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2018). Μαρούλλα Μουζουρή, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2015)

¹⁴²² Ανδρούλα Δημητρίου, 65 ετών, Αγία Νάπα.

Στα νεότερα χρόνια, νέες κοπέλες που φοιτούσαν στην Ξενοδοχειακή Σχολή στην Αμμόχωστο έμαθαν και διδάξαν και σε άλλες γυναίκες το «γλύκισμα ινδοκάρυδο», ένα κέικ που χαρακτήρισε τα κυπριακά νοικοκυριά. Παρασκευαζόταν από σιμιγδάλι και τριμμένη ινδική καρύδα («ινδοκάρυδο») και στο τέλος σιροπιαζόταν.¹⁴²³

«Νισιαστέ»

Στην Κύπρο αγαπήθηκε πολύ το «νισιαστέ». Παρόλο που πολλοί το μπερδεύουν με το καλαμποκάλευρο, το «νισιαστέ»¹⁴²⁴ είναι γενικότερα το πολύ ψιλό αλεύρι, το οποίο μπορεί να προέρχεται από οποιοδήποτε πρωτογενές αμυλώδες υλικό (πατάτες, σιτάρι, ρύζι κλπ.). Λόγω της παρουσίας του αμύλου, χρησιμοποιήθηκε τόσο στη μαγειρική ως πηκτική ουσία, όσο και στη βιομηχανία ως κολλώδης ουσία.¹⁴²⁵ Στην Κύπρο, το «νισιαστέ» που υπήρχε στο εμπόριο προερχόταν από σιτάρι.¹⁴²⁶ Η διαδικασία παρασκευής του ήταν η ακόλουθη: «Βάζουμε το σιτάρι σε καζάνι και το καλύπτουμε με νερό, το οποίο αλλάζουμε καθημερινά επί 8-10 μέρες. Όταν ανοίξει το σιτάρι, το πολτοποιούμε και το στραγγίζουμε να ξεχωρίσει ο άσπρος χυλός από τον φλοιό. Μεταφέρουμε τον χυλό σε πάνινη σακούλα και την κρεμάμε να στραγγίσει. Αδειάζουμε το ταψί και αφήνουμε τον χυλό μια μέρα να στεγνώσει τελείως, ενώ τον τρίβουμε κατά διαστήματα ώστε να αλευροποιηθεί και να μην οβολιάζει».¹⁴²⁷

Στη μαγειρική, το «νισιαστέ» χρησιμοποιήθηκε πρωτίστως στην παρασκευή του «μαχαλλεπιού». Το έφτιαχναν διαλύοντας το «νισιαστέ» σε νερό (ένα κουτάλι «νισιαστέ» για κάθε ποτήρι νερού). Αφού το διέλυναν καλά, έβραζαν το μείγμα μέχρι να πήξει («έπρεπε να φκάλει πούρπουλλους»). Ακολούθως το άδειαζαν σε ρηγά πιάτα και το έβαζαν σε δροσερό μέρος για να κρυώσει. Το σέρβιραν σε

¹⁴²³ Μαρούλλα Μουζουρή, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2015)

¹⁴²⁴ νισιαστέ < τουρκική nişasta < περσική nişāsta (άμυλο).

¹⁴²⁵ Αναφέρεται ότι με αυτό οι νέες κοπέλες κολλούσαν τα μεσοφόρια τους για να μην φουντώνουν (Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

¹⁴²⁶ †Τασία Ράφτη, 80 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2012).

¹⁴²⁷ Ψιλάκης Ν. & Μ. Ψιλάκη, 2007, σ. 4549.

βαθουλό πιάτο μαζί με τριαντάφυλλο, διαλυμένο σε νερό.¹⁴²⁸ Ο τύπος αυτός του «μαχαλλεπιού» παρασκευάζεται σε όλη την Κύπρο, τόσο από Τουρκοκύπριους¹⁴²⁹, όσο και από Ελληνοκύπριους.

Το «μαχαλλεπί» σέρβιραν όλα τα καφενεία στα χωριά, καθώς και πλανόδιοι «μαχαλλεπάρηδες».¹⁴³⁰ Επίσης, στην Αγία Νάπα κοντά στη βόρεια είσοδο του Μοναστηριού υπήρχε, κατά τη δεκαετία του 1950, κατάστημα που σέρβιρε «μαχαλλεπί» και παγωτό. Ήταν η πρώτη «παγωταρία» στην Αγία Νάπα. Ο ιδιοκτήτης της παγωταρίας ήταν επίσης πλανόδιος πωλητής παγωτού και «μαχαλλεπιού» («τριανταφύλλου» και «γαλάτου»). Διέθετε τρίτροχο αμαζάκι, το οποίο περιέφερε στο χωριό κατά τις απογευματινές ώρες, πουλώντας παγωτό και «μαχαλλεπί».¹⁴³¹ Τα εδέσματα αυτά διατηρούνταν παγωμένα σε δοχεία με πάγο («σιόνι»), τον οποίο έφερναν από την Αμμόχωστο με το λεωφορείο. Ο πάγος είχε μορφή κολόνας, την οποία έσπαζαν με ειδικό μεταλλικό εργαλείο.¹⁴³² Την ίδια περίοδο, πλανόδιοι πωλητές «μαχαλλεπιού» και παγωτού υπήρχαν επίσης στο Παραλίμνι¹⁴³³, στη Δερύνεια¹⁴³⁴ και στη Σωτήρα¹⁴³⁵. Μετά τη Θεία Λειτουργία της Κυριακής, πωλούσαν «μαχαλλεπί» έξω από τις εκκλησίες.

Εκτός από το «μαχαλλεπί», με το «νισιαστέ» έφτιαχναν και ένα είδος κρέμας. Συγκεκριμένα, ανακάτευαν καλά το «νισιαστέ» με αυγό και ζάχαρη, μέχρι τα υλικά να ενωθούν. Ταυτόχρονα, έβαζαν και το γάλα στην εστία να βράσει. Όταν ζεσταινόταν αρκετά, προσέθεταν σιγά σιγά στο γάλα το μείγμα του αυγού, ανακατεύοντας συνέχεια μέχρι να πήξει η κρέμα. Την κρέμα αυτή την έφτιαχναν οι νοικοκυρές στα σπίτια.¹⁴³⁶ Επίσης, στη Δερύνεια τα απογεύματα και τις Κυριακές πλανόδιοι πωλητές την πωλούσαν, μαζί με το παγωτό. Συγκεκριμένα,

¹⁴²⁸ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). †Τασία Ράφτη, 80 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2012).

¹⁴²⁹ Ερντάλ Εργιενέρ, 69 ετών, Τρίκωμο (ημ. συν.: 2016).

¹⁴³⁰ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹⁴³¹ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017). Γεώργιος Χατζημιχαήλ, 62 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν. 2018). Μιχάλης Νικόλα, 75 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2016).

¹⁴³² Βίκτωρ Καραγιάννης, 65 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017).

¹⁴³³ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 102.

¹⁴³⁴ Βίκτωρ Καραγιάννης, 65 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017).

¹⁴³⁵ Δέσποινα Παπαδημητρίου, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2017). Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹⁴³⁶ Βίκτωρ Καραγιάννης, 65 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017). Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017)..

μετέφεραν με το καρτσάκι τους την κρέμα, μέσα σε ποτήρια. Την αγόραζαν συνήθως μικρά παιδιά. Ο πωλητής αναποδογύριζε το ποτήρι με την κρέμα στην «χούφτα» του παιδιού, το οποίο έφερνε το χέρι του κοντά στο στόμα του και την έτρωγε με προσοχή.¹⁴³⁷

Με το «νισιαστέ» έφτιαχναν και «μαχαλλεπί με το ρόβιν» στη Σωτήρα. Έπαιρναν μία μικρή ποσότητα από «μέλι του ροβκιού» (βλ. 4.2.1.5.4.) και το διέλυναν στο μείγμα του «νισιαστέ» με νερό που έβραζαν. Καταναλώνονταν ως γλυκιά κρέμα.¹⁴³⁸

Έφτιαχναν, επίσης, νησιτίσιμο «χαλουβά» με «νισιαστέ». Συγκεκριμένα, ζέσταιναν νερό με ζάχαρη, ενώ διέλυναν λίγο «νισιαστέ» σε κρύο νερό. Όταν έβραζε το νερό έριχναν το διάλυμα του «νισιαστέ» και ανακάτευαν μέχρι να πήξει. Τον χαλβά αυτό τον σέρβιραν σε ποτήρια και τον αρωμάτιζαν προσθέτοντας ζύσμα λεμονιού ή, όταν κρύνε, έριχναν τριμμένη κανέλα.¹⁴³⁹

Στη Δερύνεια αναφέρεται, ακόμα, η νησιτίσιμη «κρέμα με το πορτοκάλι». Ανακάτευαν χυμό πορτοκαλιού, ζάχαρη και «νισιαστέ». Έψηναν το μείγμα ανακατεύοντάς το συνεχώς, μέχρι να πήξει. Ακολούθως, σέρβιραν την κρέμα σε πιάτα βαθουλά.¹⁴⁴⁰ Κάποιοι την έφτιαχναν και με χυμό μανταρινιού.¹⁴⁴¹

➤ «Στο Σακούιν»

Το «σακούιν» ή «σάτζιν» ήταν ένα μεταλλικό, ελαφρά κοίλο σκεύος, το οποίο τοποθετούσαν με την κοίλη πλευρά προς τη φωτιά.¹⁴⁴² Στην άλλη πλευρά άπλωναν ζυμάρι και το έψηναν. Έφτιαχναν, έτσι, τις «σακόπιπτες», οι οποίες στην ουσία ήταν το «ψωμί για την ώρα ανάγκης»¹⁴⁴³. Ο συγκεκριμένος τύπος πίτας απαντάται σε

¹⁴³⁷ Βίκτωρ Καραγιάννης, 65 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017).

¹⁴³⁸ Ελένη Λυσή, 72 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹⁴³⁹ Νίκη Θεοδούλου, 74 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017). Βίκτωρ Καραγιάννης, 65 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017).

¹⁴⁴⁰ Μαργαρίτα Χατζηλιασή, 73 ετών, Δερύνεια (ημ. συν. 2014)

¹⁴⁴¹ Βίκτωρ Καραγιάννης, 65 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017).

¹⁴⁴² Κυπρή Θ. Κ. & Κ. Α. Πρωτοπαπά, 1997, σ. 244.

¹⁴⁴³ Ψιλάκης Ν. & Μ. Ψιλάκη, 2007, σ. 231.

πολλές χώρες της Ανατολής (Τουρκία, Συρία, Λίβανο, κλπ). Στην Ελλάδα ονομαζόταν «πλακόπιτα», επειδή ψηνόταν στην «πλάκα».¹⁴⁴⁴

Συνήθως, στο ενδιάμεσο των ζυμωμάτων ή όταν τελείωναν τα ψωμιά και δεν είχαν χρόνο να ζυμώσουν άλλα, έφτιαχναν τις «σακόπιτες», οι οποίες ετοιμάζονταν εύκολα και γρήγορα.¹⁴⁴⁵ Για την παρασκευή τους χρησιμοποιούσαν το «φουσκάριν», το οποίο προέκυπε αφού έσειζαν το αλεύρι με την ψιλή «τατσιά».¹⁴⁴⁶ Ζύμωναν αλεύρι, νερό και λίγο αλάτι κι έφτιαχναν πίτες που τις έψηναν στο «σάτζι», οπωσδήποτε αλάδωτες.¹⁴⁴⁷ Οι πίτες αυτές καταναλώνονταν ως ψωμί μαζί με το φαγητό (χαλλούμι, ελιές, ντομάτα). Διαφορετικά, προσέθεταν σε αυτές ζάχαρη.¹⁴⁴⁸

➤ Ζυμαρικά

Τα ζυμαρικά («μακαρούνια») παρασκευάζονταν από αλευρι, το οποίο είχαν «σεισει» (κοσκινίσει) καλά στην «ψιλήν τατσιάν». Ζύμωναν αλεύρι με νερό και λίγο αλάτι κι έφτιαχναν το «ζυμάρι» για τα «μακαρούνια», τα οποία βράζονταν και καταναλώνονταν είτε ως αλμυρά, είτε ως γλυκά.

Για να φτιάξουν τα «μακαρούνια» έπλαθαν λεπτή ζύμη σε σχήμα μακαρονιού, την έκοβαν σε τεμάχια μήκους 3-4 εκατοστών, τα αποξηραιναν (όχι απαραίτητα) στον ήλιο και τα έβραζαν.¹⁴⁴⁹ Δεν τα διατηρούσαν (καταναλώνονταν αμέσως).¹⁴⁵⁰

Έφτιαχναν επίσης το «τριν»: τύλιγαν το ζυμάρι στο «μαδράτζιν», αφού το είχαν ανοίξει καλά, και το έκοβαν με το μαχαίρι σε μακριά κομμάτια, το «τριν», ή σε

¹⁴⁴⁴ Ψιλάκης Ν. & Μ. Ψιλάκη, 2007, σ. 231-233.

¹⁴⁴⁵ Αντζιελού Αδάμου-Γιαννή, 87 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου.

¹⁴⁴⁶ «Το αλεύρι το ξεχώριζαν από τα πίτερα αφού το έσουζαν με την τατσιάν. Αυτή ήταν ένα πολύ λεπτό ύφασμα αραιοϋφασμένο που το στερέωναν πάνω σε σε ένα πεπλατυσμένο και κυκλικό ευωμένο σανίδι που λεγόταν ιλάριν. Αυτό ήταν κατασκευασμένο από λεύκο. Όταν έβαζαν το αλεύρι μέσα στην τατσιάν, αυτό εύκολα περνούσε από κάτω από το ύφασμα και από πάνω έμενε η φλούδα του σιταριού δηλ. τα πίτερα. Είχαν δύο τατσιές. Μια ψιλή για να καθαρίζει εντελώς το αλεύρι για να το χρησιμοποιούν για κουλούρια κλπ και μια άλλη πιο χοντρή, ανάρκα για να σουζούν το αλεύρι για τα ψωμιά. Εκτός από τα πίτερα που έμεναν μέσα στην τατσιά μαζί έμενε και ένα άλλο μέρος από το αλεύρι που προέρχεται από το μέρος του κόκκου του σιταριού που ήταν κάτω από τη φλούδα. Αυτό λεγόταν φουσκάριν και είχε το χρώμα του κόκκου του σιταριού. Με αυτό έκαμναν τις πίτες στο σάτζιν που ήταν πολύ εύγευστες.» (Σ. Δ., 1981, σ. 86).

¹⁴⁴⁷ Στέλλα Ανδρέου, 78 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017).

¹⁴⁴⁸ Νίκη Θεοδούλου, 74 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017).

¹⁴⁴⁹ Φλουρεντζού Πασχάλη, 74 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν. 2013). Δημήτρης Λυσή, 70 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν: 2016).

¹⁴⁵⁰ Κακολής Π. Ν., 2003, σ. 51.

μικρά τετράγωνα ζυμαρικά, τα «λαζάνια». Το «τριν» καταναλωνόταν βραστό με γάλα, στο οποίο προσέθεταν και ζάχαρη, σαν γλύκισμα¹⁴⁵¹. Το σέρβιραν ιδιαίτερα ως πρωινό κατά τους χειμερινούς μήνες.¹⁴⁵² Τα «λαζάνια» βράζονταν και καταναλώνονταν με ζάχαρη ή χαρουπόμελο ή χαλλούμι ή «αναρή ξερή».¹⁴⁵³

Γλυκά ήταν και τα «κουλουρούκια» (βλ. Γλυκίσματα).

Επίσης, έφτιαχναν μακαρόνια «τρυπητά»¹⁴⁵⁴ ή «σιμιλομακάρουνα»¹⁴⁵⁵, τα οποία σχημάτιζαν τυλίγοντας τη ζύμη σε «σκλινίτζια» (βούρλα).¹⁴⁵⁶ Αυτά τα μακαρόνια φτιάχνονταν από τις νοικοκυρές συνήθως για να καταναλωθούν την Κυριακή μετά τον εκκλησιασμό, βραστά με κοτόπουλο («μακαρούνια με το πουλλίν ή την όρνιθαν»)¹⁴⁵⁷. Η κατανάλωση μακαρονιών βραστών με κοτόπουλο ήταν διαδεδομένη σε διάφορα μέρη της Κύπρου. Συνηθιζόταν τόσο από τους Χριστιανούς¹⁴⁵⁸, όσο και από τους Μουσουλμάνους («makarna bulli»)¹⁴⁵⁹.

Τα «τρυπητά» μακαρόνια φτιάχνονταν και στη «γιορτή του μακαρουνιού».¹⁴⁶⁰ Η Κυριακή που προηγούνταν της Κυριακής του γάμου, ήταν η «Κυριακή των μακαρουνιών».¹⁴⁶¹ Την ημέρα εκείνη νεαρά κορίτσια, φίλες και συγγενείς της νύφης, μαζεύονταν στο σπίτι της για να «κόψουν» τα μακαρόνια. Η μητέρα της νύφης, μαζί με τις δικές της φίλες και συγγενείς, είχαν ήδη ετοιμάσει το «ζυμάρι». Τα κορίτσια χωρίζονταν σε ομάδες των 4-5 ατόμων και «έκοβαν» τα μακαρόνια σε πανέρια. Γύρω από τις κοπέλες στήνονταν γιορτή. Οι γονείς της νύφης προσέφεραν

¹⁴⁵¹ Φλουρεντζού Πασχάλη, 74 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν. 2013).

¹⁴⁵² Κακολής Π. Ν., 2003, σ. 51.

¹⁴⁵³ Φλουρεντζού Πασχάλη, 74 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν. 2013).

¹⁴⁵⁴ Νίκη Θεοδούλου, 74 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017).

¹⁴⁵⁵ Αντριανού Τσόκκου, 92 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2016). Αντίστοιχα ζυμαρικά έφτιαχναν στην Κρήτη, όπου τα έστριβαν πάνω στο αδράχτι. (Ψιλάκης Ν. & Μ. Ψιλάκη, 2007, σ. 555).

¹⁴⁵⁶ Νίκη Θεοδούλου, 74 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017).

¹⁴⁵⁷ Δημήτρης Λυσή, 70 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹⁴⁵⁸ Νικόλας Χατζηγιάννης, 100 ετών, Ακάκι (ημ. συν.: 2016). Κυριακού Δημητρίου, 74 ετών, Άρδανα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015). Ελένη Λουκά, 91 ετών, Ορούντα (ημ. συν.: 2016). Λάζαρος Τρισόκκας, 67 ετών, Λιοπέτρι (ημ. συν.: 2015). Ιωάννης Κύρου, 75 ετών, Θέρμια Κερύνειας, (ημ. συν.: 2007)

¹⁴⁵⁹ Οσμάν Ραϊφογλου, 66 ετών, Περιστερώνα Μόρφου (ημ. συν.: 2016). Μπεκτάς Γκιοζέ, 65 ετών, Ξερόβουνος Λευκωσίας (συνοικία Λιμνίτη) (ημ. συν.: 2016). Ερντάλ Εργιενέρ, 69 ετών, Τρίκωμο (ημ. συν.: 2016).

¹⁴⁶⁰ Νίκη Θεοδούλου, 74 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017).

¹⁴⁶¹ Νίκη Θεοδούλου, 74 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017). Δέσποινα Ξύδια, 82 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2015). Αντριανού Τσόκκου, 92 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2016).

φαγητά και ποτά (συνήθως κονιάκ) και οι οργανοπαίχτες έπαιζαν μουσική. Εκεί μαζεύονταν και ελεύθεροι νέοι του χωριού για να δουν τις κοπέλες. Με τη συνοδεία του βιολιού, έστηναν ερωτικά «τσιαττίσματα» (αυτοσχέδια ποιήματα). Τα μακαρόνια τα αποξήρηναν στον ήλιο και τα μαγείρευαν βραστά με κοτόπουλο («στο ζουμίν της όρνιθας») στον γάμο.¹⁴⁶²

Κάποια απογεύματα οι γυναίκες συνήθιζαν να κάθονται στην αυλή τους ή στο «ξωπόρτι» τους και να φτιάχνουν «φιδέ».¹⁴⁶³ Ετοίμαζαν το ζυμαρι και το σκέπαζαν με μία πετσέτα για λίγη ώρα. Μετά, έπαιρναν κομμάτια ζυμαριού και τα άνοιγαν σε λωρίδες. Κρατούσαν κάθε λωρίδα με το αριστερό χέρι και με το δεξί την έτριβαν, ούτως ώστε να πέφτουν κομματάκια με μυτερές άκρες. Δίπλα τους είχαν ένα πιατάκι με λάδι, για να βουτούν τα χέρια τους και να διευκολύνεται, έτσι, το κόψιμο του «φιδέ». Ο «φιδές» ήταν το μόνο ζυμαρικό που αποξήρηναν στον ήλιο, μέσα σε «πανέρια».¹⁴⁶⁴ Επίσης, κάποιοι τον «κασιάνιζαν» (καβούρδιζαν) στο φούρνο, για να αφαιρέσουν την υγρασία του και να τον διατηρήσουν.¹⁴⁶⁵ Γινόταν βραστός και σερβιρόταν με χαλλούμι.¹⁴⁶⁶

Τέλος, έφτιαχναν τις «ραφκιάλες» (ραβιόλες), ζυμαρικά στρογγυλά, μικρά, γεμιστά με τριμμένο χαλλούμι και δυόσμο. Οι «ραφκιάλες» γίνονταν βραστές και σερβιρόταν με τριμμένο χαλλούμι.¹⁴⁶⁷ Ήταν διαδεδομένες σε όλη την Κύπρο, τόσο στην κουζίνα των Χριστιανών, όσο και των Μουσουλμάνων («pırohu»)¹⁴⁶⁸. Οι Χριστιανοί συνήθιζαν να τις φτιάχνουν την εβδομάδα μετά την Κυριακή της Απόκριω, όταν επιτρεπόνταν η κατανάλωση γαλακτοκομικών προϊόντων («της Τυρινής»)¹⁴⁶⁹.

¹⁴⁶² Αντριανού Τσόκκου, 92 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν: 2016).

¹⁴⁶³ Το είδος αυτού του ζυμαρικού απαντάται παντού στον ελληνικό χώρο ως «φιδές», αλλά και με διάφορα άλλα ονόματα όπως «φτουφρούτι», «στριφτά», «ψιρούκια» (Ψιλάκης Ν. & Μ. Ψιλάκη, 2007, σ. 551-552).

¹⁴⁶⁴ Νίκη Θεοδούλου, 74 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017). Αντριανού Τσόκκου, 92 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν: 2016).

¹⁴⁶⁵ Φλουρεντζού Πασχάλη, 74 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν. 2013).

¹⁴⁶⁶ Δημήτρης Λυσή, 70 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν: 2016).

¹⁴⁶⁷ Δέσποινα Ξύδια, 82 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2015).

¹⁴⁶⁸ Μπεκτάς Γκιοζέ, 65 ετών, Ξερόβουνος Λευκωσίας (συνοικία Λιμνίτη) (ημ. συν.: 2016).

¹⁴⁶⁹ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 349. Κυπρή Θ. Δ. & Κ. Α. Πρωτοπαπά, 1997, σ. 120.

Κριθάρι

Σπανιότατα, σε περιπτώσεις μεγάλης «αστοσίας» (αστοχίας, έλλειψης σοδειάς), παρασκεύαζαν ψωμί από αλεύρι κριθαριού («*φουμίν κριταρένον*»¹⁴⁷⁰), το οποίον «*με φήννετον με τρώετον*»¹⁴⁷¹. Το κριθαρένιο ψωμί σκλήραινε πολύ γρήγορα και ήταν αδύνατον να το καταναλώσουν, γι' αυτό και το έβρεχαν με νερό. Και πάλι, ωστόσο, δεν ήταν ιδιαίτερα προσφιλές.¹⁴⁷²

Καλαμπόκι

Το καλαμπόκι δεν ήταν πολύ συνηθισμένη τροφή στην περιοχή. Καταναλωνόταν συνήθως βραστό. Μάλιστα, αναφέρεται ότι, όταν το καλοκαίρι οι κάτοικοι της Σωτήρας «*τσάπιζαν*» το κολοκάσι, συνήθιζαν να καταναλώνουν βραστό καλαμπόκι που καλλιεργούσαν γύρω από τα φασόλια.¹⁴⁷³ Αξιίζει να αναφερθεί ότι στην Δερύνεια το καλαμπόκι έχαιρε μεγαλύτερης εκτίμησης. Βραστό καλαμπόκι πωλούσαν τις Κυριακές έξω την εκκλησία, ενώ μία-δύο φορές τη βδομάδα διατίθετο και από πλανόδιο πωλητή μέσα στο χωριό.¹⁴⁷⁴ Η διαφορετική αντιμετώπιση που είχε το καλαμπόκι στη Δερύνεια, οφείλεται κυρίως στη γειτνίαση του χωριού με την πόλη της Αμμοχώστου, όπου πλανόδιοι εμπορεύονταν καθημερινά καλαμπόκι βραστό αλλά και ψητό στους δρόμους. Το έφτιαχναν επίσης «*οφτόν*» στη «*νιστιά*» (εστία, τζάκι) όταν μαγείρευαν, πανω στα κάρβουνα ή πάνω στα κάρβουνα του φούρνου όταν τελείωναν με το ζύωμα.¹⁴⁷⁵ Αργότερα, περί το τέλος της Αγγλοκρατίας, αυτοί που πήγαιναν στην Αμμόχωστο

¹⁴⁷⁰ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Αντριάου Τσόκκου, 92 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2016). Δέσποινα Ξύδια, 82 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2015).

¹⁴⁷¹ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). «*Εκάμναμεν το όπως εκάμναμεν το φουμίν. Μόνον που νικατόνναμεν μες το αλεύριν του σιταρκού τζαι αλεύριν του κριταρκού. Ελαλούσαν κάποτε εβάλλαν τζαι μόνον κριταρένον. Μα 'ν επρώετον.*» (Αντριάου Τσόκκου, 92 ετών, Αγία Νάπα, ημ. συν.: 2016). Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Αντριάου Τσόκκου, 92 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2016). Δέσποινα Ξύδια, 82 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2015).

¹⁴⁷² Δέσποινα Ξύδια, 82 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2015).

¹⁴⁷³ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

¹⁴⁷⁴ Βίκτωρ Καραγιάννης, 65 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017).

¹⁴⁷⁵ «*Εβάλλαμεν το νάκκον ψηλά που τα κάρβουνα. Πας σε κανέναν σίερον. Εγυρίζαμεν το ποτζεί τζαι ποδά να ψηθεί τζαι τρώαμεν το. Με βοούτρονος εξέραμεν με άλας πιλέ να βάλουμεν. Άρεσκεν μας τζι έτσι.*» (Ελένη Λυση, 72 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου, ημ. συν.: 2016).

έμαθαν να ψήνουν τους σπόρους του καλαμποκιού που τους περίσσευαν («πούλλες τσακριστές»¹⁴⁷⁶).¹⁴⁷⁷ Έφτιαχαν δηλαδή «πόπ-κορν», άλλοι προσθέτοντας και λάδι στο τηγάνι¹⁴⁷⁸, κι άλλοι χωρίς λάδι.¹⁴⁷⁹

Το Ρύζι

Το εμπόριο του ρυζιού διεύρυνε το φάσμα των τροφών στην τοπική κουζίνα της Κύπρου και των Κοκκινοχωριών ιδιαίτερα. Η προσιτή τιμή του το κατέστησε «βασική τροφή» στην τοπική διατροφή. Καταναλωνόταν ιδιαίτερα εύκολα από παιδιά και ηλικιωμένους που δεν είχαν δόντια για να καταναλώσουν πιο σκληρές τροφές. Επίσης, οι πενέστερες οικονομικές τάξεις είχαν εύκολη πρόσβαση σε αυτό.¹⁴⁸⁰

Το ρύζι αποτέλεσε κατά κύριο λόγο βασικό συστατικό σε διάφορες παρασκευές, και σε λιγότερο βαθμό συνοδευτικό διαφόρων πιάτων. Καταναλώθηκε κυρίως βραστό ως λαπάς ή στις σούπες («για να πολλύνει το φαΐν»¹⁴⁸¹: στην αυγολέμονη¹⁴⁸², τη σούπα ρυζιού¹⁴⁸³ και τις σούπες με άγρια χόρτα («τζιουλίντρικα», «καυκαρούες»¹⁴⁸⁴, μολόχες¹⁴⁸⁵, «αρκολάχανα»¹⁴⁸⁶)¹⁴⁸⁷, λαχανικά

¹⁴⁷⁶ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

¹⁴⁷⁷ Βίκτωρ Καραγιάννης, 65 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017). Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

¹⁴⁷⁸ «Έβαλλες νάκκον λάιν, μιαν στασιάν, μες την μαείρισσαν, έβαλλες τζαι τες πούλλες τζαι καρτέρας. Αμαν αρκέφκαν τζαι τσακρούσαν εστούπλωννες την τζαι σουζες την κάθε τόσο να νικατωθούν. Αμαν ετελειωνούνταν εσταματούσαν να τσακρούν τζαι γυρνες τες μες την κούπλα. Έβαλλες τζαι νάκκον άλας που πάνω τζι ήταν εντάξει». (Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα, ημ. συν.: 2017).

¹⁴⁷⁹ Βίκτωρ Καραγιάννης, 65 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017).

¹⁴⁸⁰ «Η Μαρικκού επέθανεν που την πείναν. Ήταν φτωσιή. Μόνον ρύζιν έτρωεν. Έπλαθεν ποτούντην αβιταμίνωσην τζαι πέθανεν. Επέθανεν που την πείναν δηλαδή.. Δεν είχεν με δόντια να μασήσει. Έτρωεν ρύζι βραστό που έθελεν δόντια.» (Δέσποινα Ξύδια, 82 ετών, Αγία Νάπα, ημ. συν.: 2015).

¹⁴⁸¹ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

¹⁴⁸² «Πρώτα εβράζαμεν την όρνιθαν. Εβάλλαμεν τζαι δυο-τρεις πατάτες μεσα, κανέλλα, καρρόττο..άλας, πιπέρι γερόν. Αμαν εφήννετον η όρνιθα εφκάλλαμεν την τζαι ριφκαμεν το ρύζι. Αμα εφήννετον τζαι το ρύζιν εσπάζαμεν δύο αυκά, εδέρναμεν τα τζαι ριφκαμεντα μες τη σούπα. Εποσιίγαμεν τζαι κανέναν λεμόνι τζαι ριφκαμεν το τζαι τζείνον μέσα... Εν έκοφκεν καλό. Εφαίνετον το αυκόν μέσα. Μα έτσι εξέραμεν.» (Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα, ημ. συν.: 2017).

¹⁴⁸³ «Βράζεις ρύζι, ριφκεις τζαι καμιάν κανέλλα μέσα, γαρύφαλλο, κανέναν καρρόττο, τζαι φήννεις το να ψηθει» (Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα, ημ. συν.: 2017).

¹⁴⁸⁴ Γρηγορία (Γληγορού) Γέριμου, 85 ετών, Αγία Νάπα (ημ.συν. 2016).

¹⁴⁸⁵ †Χριστίνα Τοφινή, 74 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν. 2016).

¹⁴⁸⁶ †Τασία Ράφτη, 80 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2012).

¹⁴⁸⁷ «Εβάλλαμεν τα χόρτα τζαι βράζαν. Εβάλλαμεν τζαι καμιάν πατάταν μέσα τζαι κανέναν καρόττο κομμένο. Αμαν εκοντέφκαν να ψηθούν ερίφκαμεν τζαι το ρύζιν τζαι ψήνναμεν τα. Εποσιίγαμεν καμπόσον λεμόνι που πάνω...» (Γρηγορία (Γληγορού) Γέριμου, 85 ετών, Αγία Νάπα, ημ.συν. 2016).

(«κραμπι»¹⁴⁸⁸, «λάχανα»¹⁴⁸⁹) ή όσπρια («φατζιήν»)¹⁴⁹⁰. Οι σούπες αυτές καταναλώνονταν με μπόλικο λεμόνι.¹⁴⁹¹ Πολύ σπάνια και σε συνδυασμό με άλλο χόρτο, στις σούπες προσέθεταν και «αγρέλλια» (σπαράγγια). Τα σπαράγγια ήταν πολύ περιορισμένα στην περιοχή, οπότε συνήθως, εάν είχαν καταφέρει να συλλέξουν πολύ λίγα και δεν έφταναν για όλη την οικογένεια («δεν εκάμναν μαειρκάν»¹⁴⁹²), τα προσέθεταν σε σούπα με χόρτα.¹⁴⁹³ Το ρύζι το προσέθεταν ακόμα στη σούπα τραχανά, εάν δεν είχαν αρκετή ποσότητα τραχανά.¹⁴⁹⁴ Σούπα με ρύζι έδιναν γενικότερα σε όσους ήταν άρρωστοι. Επίσης, την πρώτη μέρα του γάμου στους νεόνυμφους προσέφεραν σούπα με ρύζι, από τον ζωμό δύο «ππαλαζιών» (νεαρών περιστεριών). Στα μικρά παιδιά έφτιαχναν κρεατόσουπα με ρύζι και λαχανικά. Ρύζι προσέθεταν και στην ψαρόσουπα. Αξιζει να σημειωθεί, επίσης, το γεγονός ότι στη λεχώνα δεν προσέφεραν σούπα με ρύζι, όπως συνήθιζαν σε άλλες περιοχές¹⁴⁹⁵, αλλά σούπα με πατάτες.¹⁴⁹⁶

Επίσης, το ρύζι χρησιμοποιήθηκε στα «κουπέπια». «Κουπέπια»¹⁴⁹⁷ ονομάζονταν στην Κύπρο οι ντολμάδες και τα γεμιστά λαχανικά.¹⁴⁹⁸ Ο όρος «κουπέπιν» έχει τουρκική¹⁴⁹⁹ ή αραβική προέλευση, από το kubeba- kabāba που σημαίνει πιπεριά

¹⁴⁸⁸ «Κόφκουμεν το κραμπίν (λάχανο), βράζουμεν το.. Άμαν έχει τζαι κανέναν πομηλόριν ρίφκουμεν το τζαι τζείνον μέσα (σε κομμάτια). Τζαι κανέναν καρροττούν. Άμαν μισοψηθούν ρίφκουμεν τζαι το ρύζιν τζαι ψήνουμεν το. Βάλλουμεν κάμποσον λεμόνι, βοηττούμεν τζαι το φουμίν μας τζαι τρώμεν το.» (Ελένη Λυσή, 72 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου, ημ. συν.: 2016).

¹⁴⁸⁹ «Βράζω το ρύζι, ρίφκω τζαι τα λάχανα, κάποτε κόφκω τζαι καμιάν τομάταν τζαι ψήνουνται.» (Αντριανού Τσόκκου, 92 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2016).

¹⁴⁹⁰ Κωνσταντίνα Βερέη, 76 ετών, Δερύνεια (ημ. συν. 2014)

¹⁴⁹¹ Γρηγορία (Γληρορού) Γέριμου, 85 ετών, Αγία Νάπα (ημ.συν. 2016). †Τασία Ράφτη, 80 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2012).

¹⁴⁹² Γρηγορία (Γληρορού) Γέριμου, 85 ετών, Αγία Νάπα (ημ.συν. 2016).

¹⁴⁹³ Γρηγορία (Γληρορού) Γέριμου, 85 ετών, Αγία Νάπα (ημ.συν. 2016).

¹⁴⁹⁴ «Εβάλλαμεν τον τραχανάν τζαι φούσκωνεν μες το νερό. Ύστερα εβάλλαμεν νερόν τζαι βράζεν, ερίφκαμεν τον τραχανάν, το ρύζι να ψηθούν καλά τζαι στο τέλος ερίφκαμεν τζαι το χαλλούμιν κομμένον κομματούκια. Κάποτε εβάλλαμεν τζαι καμιάν πατάταν κόμα μέσα.» (Γρηγορία (Γληρορού) Γέριμου, 85 ετών, Αγία Νάπα, ημ.συν. 2016). Παρομοίως, στην Κοκκινοτριμιθιά και στο Παλιομέτοχο Λευκωσίας, όταν δεν υπήρχε αρκετή ποσότητα τραχανά, συνήθως όταν ξαναέβραζαν τραχανά που περίσσεψε από την προηγούμενη μέρα, έσπαζαν σε αυτό και δύο-τρία αυγά για να αυξηθεί η ποσότητα του φαγητού και να φτάσει για όλη την οικογένεια (Αργυρή Τσίγκη, 58 ετών, Ακάκι Λευκωσίας, ημ. συν.: 2016).

¹⁴⁹⁵ Ελένη Λουκά, 91 ετών, Ορούντα (ημ. συν.: 2016).

¹⁴⁹⁶ Γιαννούκος Σ. Δ., 1986, σ. 84.

¹⁴⁹⁷ Στην περιοχή των Κοκκινοχωριών αναφέρονται ως εξής: στον ενικό είναι «κουπέπιν, το», ενώ στον πληθυντικό είναι «κουπέκια, τα».

¹⁴⁹⁸ Γιαγκουλλής Κ. Γ., 2009, σ. 230 (λήμμα: «κουπέπιν, το»).

¹⁴⁹⁹ Κυπρή, 1979 (2002), σ. 245 (λήμμα: «κουπέπιν, το»)

(φυτό).¹⁵⁰⁰ Σύμφωνα με μία άλλη εκδοχή, η λέξη προέρχεται από το γαλλικό *cubèbe* που είναι είδος πιπεριάς.¹⁵⁰¹ «Κουπέπια» φτιάχονταν ανά το παγκύπριο με φύλλα κληματαριάς.¹⁵⁰² Ανάλογα με την περιοχή, αξιοποιούνταν επίσης και άλλες, διαθέσιμες πρώτες ύλες.¹⁵⁰³ Έτσι, στην περιοχή των Κοκκινοχωριών, για την παρασκευή «κουπεπιών» γέμιζαν φύλλα «αρκολάχανου»,¹⁵⁰⁴ κολοκυθιάς,¹⁵⁰⁵ «λουβιάς» και κολοकाσιού.¹⁵⁰⁶ «Κουπέπια» ονομάζονταν και τα γεμιστά,¹⁵⁰⁷ για τα οποία χρησιμοποιούσαν κυρίως κολοκυθάκια, ντομάτες, μελιτζάνες, πιπεριές και σπανιότερα αγκινάρες. Τα «κουπέπια» γίνονταν είτε «μιλλωμένα» με κιμά και ρύζι, είτε «νηστεμένα», μόνο με ρύζι και το εσωτερικό από τα λαχανικά που αφαιρούσαν για να βάλουν τη γέμιση.¹⁵⁰⁸

Με ρύζι και εντόσθια παραγέμιζαν και την κότα, σπανιότερα γαλοπούλα, ανήμερα των Χριστουγέννων. Αυτό το φαγητό ονομαζόταν «παραγεμωστό».¹⁵⁰⁹ Γεμιστά έκαναν επίσης τα κουνέλια¹⁵¹⁰, τις φραγκόκοτες, τις πάπιες («παπύρες») και τα περιστέρια («πεζούνια»)¹⁵¹¹

Με ρύζι έφτιαχναν πλάφι (με¹⁵¹² ή χωρίς ντομάτα¹⁵¹³), στο οποίο προσέθεταν σαλιγκάρια («καραόλοι με το ρύζι»)¹⁵¹⁴, συκωτάκια πουλιών¹⁵¹⁵, μανιτάρια (της «αναδρίκας»)¹⁵¹⁶, «τζιουλντρικα» (καρπούς της «καυκαρούας»)¹⁵¹⁷.

¹⁵⁰⁰ Γιαγκουλλής Κ. Γ., 2009, σ. 230 (λήμμα: «κουπέπιν, το»).

¹⁵⁰¹ Πέτρου-Ποιητού Ε., 2013, σ. 69 (λήμμα: «κουπέπιν, το»).

¹⁵⁰² Πέτρου-Ποιητού Ε., 2013, σ. 69 (λήμμα: «κουπέπιν, το»).

¹⁵⁰³ Μάλιστα αναφέρεται το εξής αξιοσημείωτο: Στην περιοχή κοντά στον Πενταδάκτυλο, όπου αφθονούσαν τα κυκλάμινα, γίνονταν γεμιστά τα φύλλα του κυπριακού κυκλάμινου (Ιωάννης Κόρου, 75 ετών, Θέρμια Κερύνειας, ημ. συν.: 2007).

¹⁵⁰⁴ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

¹⁵⁰⁵ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

¹⁵⁰⁶ Ελένη Λυσή, 72 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Δέσποινα Παπαδήμητρίου, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2017).

¹⁵⁰⁷ Ελένη Λυσή, 72 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹⁵⁰⁸ Δέσποινα Παπαδήμητρίου, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2017).

¹⁵⁰⁹ Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015). Γενικότερα σε όλη σχεδόν την έκταση της Κύπρου γινόταν γεμιστό κοτόπουλο που το ονόμαζαν «παραγεμωστό». Στην Ορούντα όμως, με τον όρο «παραγεμωστό» εννοούσαν και πάλι κοτόπουλο, αλλά όχι ολόκληρο. Έκοβαν το κοτόπουλο σε κομμάτια, το έβαζαν στο ταψί μαζί με ρύζι, αρωματικά και νερό και τα έβαζαν στον φούρνο. Αυτό ήταν το «παραγεμωστό» των Χριστουγέννων στην Ορούντα. (Ελένη Λουκά, 91 ετών, Ορούντα, ημ. συν.: 2016).

¹⁵¹⁰ Ελένη Λυσή, 72 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹⁵¹¹ Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015).

¹⁵¹² Στέλλα Ανδρέου, 78 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017). Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

¹⁵¹³ Κυριακού Ττάκκα, 86 ετών, Παραλίφι (ημ. συν.: 2017).

Με το ρύζι έφτιαχναν επίσης ρυζόγαλο, το οποίο κατανάλωναν κυρίως τα παιδιά. Για το ρυζόγαλο έβραζαν το ρύζι σε νερό μέχρι να ψηθεί και ακολούθως προσέθεταν σε αυτό το γάλα και το άφηναν να φουσκώσει. Είτε κατά το ψήσιμο, είτε στο τέλος προσέθεταν και ζάχαρη, ώστε να γίνει γλύκισμα. Στο ρυζόγαλο της εποχής αυτής δεν έβαζαν άνθος αραβόσιτου για να πήξει, όπως συμβαίνει σήμερα, διότι το πρόβειο γάλα που χρησιμοποιούσαν ήταν πολύ πιο πλούσιο σε λιπαρά, πρωτεΐνες και καζείνες, και για τον λόγο αυτό έπηξε πολύ πιο γρήγορα και εύκολα.¹⁵¹⁸ Το γεγονός αυτό, σε συνδυασμό με το ρύζι που φούσκωνε, βοηθούσαν το ρυζόγαλο να πήξει καλύτερα, ειδικά όταν το άφηναν να κρυώσει.

Το ρυζόγαλο είναι ένα γλύκισμα που απαντάται σε όλη την έκταση της Κύπρου. Αναφορές το θέλουν να παρασκευάζεται με τον προαναφερθέντα τρόπο σε διάφορες αγροτικές κοινωνίες, τόσο από Ελληνοκύπριους όσο και από Τουρκοκύπριους, οι οποίοι το ονόμαζαν *sütlaş*. Καμιά φορά, κυρίως στις πόλεις, οι νοικοκυρές πειραματιζόνταν προσθέτοντας σε αυτό διάφορα αρώματα, όπως ξύσμα πορτοκαλιού ή λεμονιού και αργότερα βανίλια. Σε περιοχές του ελλαδικού χώρου προσέθεταν και μαστίχα, σταφίδες, κλπ. Μολονότι υπάρχει η πεποίθηση ότι πρόκειται για ένα έδεσμα που έχει τις καταβολές του στην Οθωμανική Αυτοκρατορία, το ρυζόγαλο σε διάφορες παραλλαγές έχει διανύσει πολύ μεγαλύτερη απόσταση στην παγκόσμια ιστορία. Στην Ελλάδα αναφέρεται από τα Κλασικά και τα Βυζαντινά Χρόνια ως φάρμακο.¹⁵¹⁹ Σήμερα απαντάται σε διάφορες παραλλαγές σε όλο τον κόσμο. Σε κάποιες χώρες του ευρωπαϊκού βορρά

¹⁵¹⁴ «Εβράζαμεν τους καράλους να φκεί η γλώσσα τους έξω. Μεσ το νερόν που τους εβράζαμεν εβάλλαμεν τζαι ξόν τζαι άλας να καθαρίσουν. Εξιτσεβριζαμεν τους τζιόλας. Ύστερα εφκάλλαμεν τους τζαι κόφκαμεν τους το στουππαρέλλιν τους με το μασαίριν. Ετηνίζαμεν τζαι το κρομμύνιν, την τομάτα ερίφκαμεν το ρύζι, νερό τζαι άμαν εμισοψήννετον το ρύζι ερίφκαμεν τζαι τους καράλους μέσα.» (Στέλλα Ανδρέου, 78 ετών, Δερύνεια, ημ. συν.: 2017).

¹⁵¹⁵ Βίκτωρ Καραγιάννης, 65 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017).

¹⁵¹⁶ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

¹⁵¹⁷ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

¹⁵¹⁸ Jandal J. M., 1996, p. 178. Pandya A. J. & K. M. Ghodke, 2007, p. 197-198.

¹⁵¹⁹ Πιθανότατα η χρήση του ως φαρμάκου να έχει να κάνει και με τις πολύ υψηλές τιμές πώλησής του ως εισαγόμενου προϊόντος πολυτελείας από τις Ινδίες (Dalby A., 2001, σ. 238). Οι δυνατότητες αυτές σχετιζόνταν με το πρόβειο γάλα, το οποίο είναι σαφώς πολύ πιο πλούσιο σε λιπαρά, πρωτεΐνες, μεταλλικά στοιχεία και βιταμίνες από το αγελαδινό και το κατσικίσιο, γεγονός που έδινε ενέργεια και αναζωογονούσε αδύναμους και ασθενείς οργανισμούς (Claeys W.L. et al. 2014 p. 188-201, Jandal J. M. 1996 p. 177-185).

(Σουηδία, Νορβηγία, Δανία, Φινλανδία, Ισλανδία) αποτελεί ένα τυπικό χριστουγεννιάτικο γλύκισμα, αντίστοιχο της βασιλόπιτας του νότου.¹⁵²⁰

4. 5. 1. 2. 5. Συμπεράσματα

Συνοπτικά, το βασικότερο προϊόν της αγροτροφικής αλυσίδας στην υπό μελέτη περιοχή, αλλά και στην ευρύτερη περιοχή της Κύπρου και της Μεσογείου γενικότερα, ήταν το σιτάρι. Μάλιστα, στη συγκεκριμένη περιοχή, λόγω των δυνατοτήτων του εδάφους και της διαθεσιμότητας νερού για πιο απαιτητικές καλλιέργειες, παρατηρήθηκε η επέκταση των καλλιεργειών σίτου σε απομακρυσμένα χωριά. Οι κάτοικοι της περιοχής συχνά ήταν αρνητικοί στη νέα τεχνολογία και διατήρησαν σε μεγάλο βαθμό το «ησιόδειο άροτρο», παρά τις παραινέσεις του Τμήματος Γεωργίας για αντικατάστασή του από πιο σύγχρονα και αποδοτικά εργαλεία. Οι διαδικασίες παραγωγής των δημητριακών γενικότερα στα Κοκκινοχώρια δεν διέφεραν σημαντικά από εκείνες άλλων περιοχών της Κύπρου.

Όσον αφορά την επεξεργασία του καρπού, αρχικά αξιοποιήθηκε η μυική δύναμη των ζώων στους «βορτονόμυλους» και ακολούθως χρησιμοποιήθηκαν οι αλευρόμυλοι με πετρελαιοκίνητες μηχανές. Τα Κοκκινοχώρια δεν είχαν διαθέσιμα τρεχούμενα νερά (και μάλιστα με μεγάλη ορμή) που να μπορούν να κινήσουν νερόμυλους, αλλά ούτε και τόσο μεγάλο αριθμό διαθέσιμων δέντρων για ξυλεία, που να επιτρέπει τη λειτουργία «ατμόμυλων».

Οι τρόποι κατανάλωσης των δημητριακών δεν διαφέρουν σημαντικά από άλλες περιοχές της Κύπρου. Τα στολίσματα στους θρησκευτικούς άρτους παρουσιάζονται πολύ φτωχά, πιθανόν λόγω της έλλειψης χρόνου (οι νοικοκυρές

¹⁵²⁰ Στις χώρες αυτές φτιάχνεται με κρέμα γάλακτος. Συνήθως την Παραμονή των Χριστουγέννων κρύβεται σε αυτό ένα αμύγδαλο και πιστεύεται πως αυτός που θα το βρει θα παντρευτεί μέχρι τα επόμενα Χριστούγεννα ή κερδίζει συμβολικά ένα μικρό δωράκι, συνήθως ένα αμυγδαλωτό σε σχήμα γουρουνιού. Η διαδικασία αυτή θυμίζει τη βασιλόπιτα των μεσογειακών χωρών (<https://nordicfoodliving.com/risalamande-danish-rice-dessert>, <http://www.thealpenanews.com/news/local-news/2018/12/a-delicious-lasting-tradition>).

των αστικών περιοχών ασχολούνταν συνήθως μόνο με το σπίτι, ενώ οι γυναίκες στα χωριά αναλάμβαναν ταυτόχρονα και αγροκτηνοτροφικές εργασίες).¹⁵²¹

ΚΥΡΙΑΚΗ ΠΑΝΤΕΛΗ

¹⁵²¹ «Εθέλαν ούλλες να παν εις το Βαρώσι να κάθονται. Στες πόλεις οι γεναίκες εν τζαι δουλεύκαν.» (Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα, ημ. συν.: 2017).

4. 5. 1. 3. Όσπρια-Ψυχανθή

4. 5. 1. 3. 1. Εισαγωγή

Στα Κοκκινοχώρια, αλλά και στην ευρύτερη περιοχή της Κύπρου και της Μεσογείου γενικότερα, βασικό διατροφικό προϊόν τόσο για τους ανθρώπους, όσο και για τα ζώα, αποτέλεσαν τα όσπρια. Ως είδη πλούσια σε φυτικές πρωτεΐνες, τα όσπρια υποκαθιστούσαν συχνά τη ζωική πρωτεΐνη, και για τον λόγο αυτό χαρακτηρίστηκαν «το κρέας του φτωχού». Συνεπώς, η παρουσία τους στο διαιτολόγιο των μεσογειακών λαών ήταν «εκ των ων ουκ άνευ». Μάλιστα, η Α. Σαρπάκη κάνει λόγο για τη «μεσογειακή τετράδα», προσθέτοντας τα όσπρια στη «μεσογειακή τριάδα» («σίτος, οίνος, έλαιον»)¹⁵²² Την άποψη αυτή υπερθεματίζει και η Σ. Βαλαμώτη.¹⁵²³ Η βάση της διατροφής των Κοκκινοχωριών, βέβαια, διαφοροποιείται από τη μεσογειακή τριάδα ή τετράδα, όπως θα φανεί και στο τέλος της ενότητας.

Ως όσπρια ορίζονται τα φυτά και οι καρποί των «ψυχανθών»¹⁵²⁴, υπο-οικογένειας των Κυαμοειδών (Fabaceae). Η κατανομή των καλλιεργειών των ψυχανθών στην Κύπρο εξαρτήθηκε κυρίως από το είδος του εδάφους ή και την παράδοση. Στα χωριά της περιοχής δυτικά της Λευκωσίας καλλιεργούνταν κυρίως τα ξερά κουκιά και τα ρεβίθια (Περιοτερόνα), στην Κυθρέα τα φρέσκα κουκιά, στην περιοχή της Πάφου το χλωρό λουβί (Αργάκα), στα Κοκκινοχώρια (Σωτήρα) το ξερό λουβί.¹⁵²⁵

Στην οικογένεια των ψυχανθών κατατάσσονται και κάποια άλλα είδη φυτών, όπως το ρόβι, ο βίκος και η φαβέττα που καταναλώνονταν αποκλειστικά από τα ζώα («νομευτικά φυτά»).

Στο παρόν κεφάλαιο περιγράφονται τα είδη των ψυχανθών που καλλιεργούνταν στα Κοκκινοχώρια, είτε αυτά προορίζονταν για ανθρώπινη είτε για ζωική κατανάλωση. Εξετάζονται, επίσης, οι τρόποι καλλιέργειας, επεξεργασίας και κατανάλωσής τους. Εξαιρείται από το κεφάλαιο η μοναδική δενδρώδης

¹⁵²² Sarpaki A., 1992, p. 226.

¹⁵²³ Βαλαμώτη Σ.Μ, 2009, σ. 76.

¹⁵²⁴ Το όνομα Ψυχανθή (< αρχ. ψυχή = πεταλούδα + άνθος) προέρχεται από την απόδοση του λατινικού Papilionoideae. Ψυχανθή είναι τα φυτά που μας δίνουν τα όσπρια. Τρία γνωρίσματα των ψυχανθών είναι ότι έχουν φύλλα σύνθετα, τα σπέρματά τους ωριμάζουν σε λοβούς (φασόλια) και τα άνθη τους μοιάζουν με πεταλούδες.

¹⁵²⁵ Christodoulou D., 1959, p. 134.

καλλιέργεια της υποοικογένειας των ψυχανθών που εντοπίστηκε στην περιοχή, η χαρουπιά (*Ceratonia siliqua*), η οποία περιγράφεται στο κεφάλαιο «οπώρες».

4. 5. 1. 3. 2. Είδη Ψυχανθών που παρήγαν τα Κοκκινοχώρια.

Στην παρούσα εργασία, τα ψυχανθή διακρίνονται στις ακόλουθες κατηγορίες: αυτά που καταναλώνονται από τους ανθρώπους και αυτά που καταναλώνονται από τα ζώα («νομευτικά»). Αυτά που καταναλώνονται από τους ανθρώπους διακρίνονται σε καλλιεργήσιμα και άγρια.

Γενικότερα, στην Κύπρο κατά την Αγγλοκρατία καλλιεργούνταν για ανθρώπινη κατανάλωση πρωτίστως τα κουκιά, των οποίων η παραγωγή είχε άμεση σχέση με τη βροχόπτωση. Ακολουθούσαν τα φασόλια και μετά τα λουβιά. Άλλα είδη αρδευόμενων ψυχανθών, όπως η λουβάνα και οι φακές, καλλιεργούνταν σε πολύ μικρότερες εκτάσεις.¹⁵²⁶

Στα Κοκκινοχώρια, για ανθρώπινη κατανάλωση καλλιεργούνταν κυρίως τα φασόλια. Ακολουθούσαν τα κουκιά και τα λουβιά, και λιγότερο τα μπιζέλια.

Φασόλια. Τα φασόλια είναι είδος με καταγωγή από τη Νότια Αμερική, το οποίο φαίνεται να έφθασε στην Ευρώπη τον 16^ο αιώνα, μετά την ανακάλυψη της Αμερικής.¹⁵²⁷

Τα είδη των φασολιών που απαντώνται στην περιοχή των Κοκκινοχωριών κατά τα χρόνια της Αγγλοκρατίας είναι το κοινό φασόλι (*Phaseolus vulgaris*)¹⁵²⁸, και συγκεκριμένα οι ποικιλίες «σωτηράτικο φασόλι» και «κόκκινο φασόλι». Αμφότερες οι ποικιλίες καλλιεργούνταν κυρίως στο χωριό Σωτήρα και λιγότερο στα γειτονικά χωριά. Τα «σωτηράτικα φασόλια» ήταν γνωστά ανά το παγκύπριο και φημίζονταν ως τα πιο «καλόψητα» (που ψήνονταν καλύτερα).¹⁵²⁹ Οι φασολιές που παρήγαν τα «σωτηράτικα φασόλια» ήταν πιο μικρόσωμες από τις σημερινές,

¹⁵²⁶ Christodoulou, D., 1959, p. 132.

¹⁵²⁷ Εκπαιδευτική Ελληνική Εγκυκλοπαίδεια «Φυτολογία», 1990, σ. 324.

¹⁵²⁸ Γεννάδιος Π.Γ., 1914, σ. 992 (λήμμα «φασίολος»).

¹⁵²⁹ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Βίκτωρ Καραγιάννης, 65 ετών, Δερόνεια (ημ. συν.: 2017).

όπως και ο καρπός τους.¹⁵³⁰ Η Σωτήρα φημιζόταν και για την καλλιέργεια των «κότσινων φασολιών» (κόκκινων φασολιών), έστω και μεμονωμένα, τα οποία αποτελούν ποικιλία του *Phaseolus vulgaris*. Τα φασόλια αυτά είναι τα γνωστά «kidney beans» που χρησιμοποιούν οι Άγγλοι συνήθως στο πρόγευμά τους. Τα «κόκκινα φασόλια» καλλιεργούνταν και καταναλώνονταν κυρίως στη Σωτήρα¹⁵³¹, και πολύ λιγότερο στο Παραλίμνι.¹⁵³² Στις άλλες κοινότητες των Κοκκινοχωριών δεν εμφανίζονται.

Επίσης, κατά την υπό εξέταση περίοδο απαντώνται και τα «κρε(ι)ατοφάσουλα». Αυτά ονομάζονται έτσι διότι δεν καταναλώνονται μόνο τα σπέρματα που παράγει το φυτό, αλλά ολόκληρος ο καρπός.¹⁵³³ Τα «κρε(ι)ατοφάσουλα» ήταν δύο ειδών, «τζείνα που πλώνουν χαμιά» και τα «φασόλια των καλαμιών» (αναρριχώμενα).¹⁵³⁴ Κατά την περίοδο της Αγγλικής Διακυβέρνησης στην Κύπρο επικράτησε η αγγλική ποικιλία «scarlet runner», των αναρριχώμενων φασολιών.¹⁵³⁵

Λουβιά: Είναι οι καρποί του είδους Βίγνα η ονυχωτή (*Vigna unguiculata*). Στον ελλαδικό χώρο απαντώνται με τα ονόματα μαυρομάτικα φασόλια, γυφτοφάσουλα, αμπελοφάσουλα, αραποφάσουλα¹⁵³⁶, ψιλά φασουλάκια, σμιρνέικα φασουλάκια, χωριατοφάσουλα ή απλώς φασουλάκια.¹⁵³⁷ Το είδος αυτό απαντάται στη λεκάνη της Μεσογείου και τον ελλαδικό χώρο τουλάχιστον από την Κλασική Περίοδο, με το όνομα «φάσηλος»¹⁵³⁸ ή «λόβιον», απ' όπου προέκυψε και το «λουβίν, το»¹⁵³⁹.

Στην Κύπρο το είδος αυτό καλλιεργείται από αρχαιολογικών χρόνων. Στα Κοκκινοχώρια καλλιεργήθηκε κυρίως στο χωριό Σωτήρα, γύρω από τις

¹⁵³⁰ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹⁵³¹ Βίκτωρ Καραγιάννης, 65 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017). Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017). Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹⁵³² Κωστής Κόκκινος, 68 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015).

¹⁵³³ «Είχε κριάς (κρέας) μέσα. Τα άλλα εν έχουν. Εν στεγνά τζαι γεμάτα ατζίες» (Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹⁵³⁴ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

¹⁵³⁵ Νουρή Ο., 1948, σ. 06.

¹⁵³⁶ Εκπαιδευτική Ελληνική Εγκυκλοπαίδεια «Φυτολογία», 1990, σ. 324.

¹⁵³⁷ Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 251(λήμμα «Δόλιχος»).

¹⁵³⁸ Dalby A., 2001, σ. 151.

¹⁵³⁹ Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 622 (λήμμα: «Λοβιον»).

καλλιέργειες κολοκασιού, όπου υπήρχε μεγάλη διαθεσιμότητα νερού.¹⁵⁴⁰ Υπήρχε μάλιστα η ποικιλία «σωτηρκάτικο λουβί», που ήταν μεγαλόσπερμο (το πιο μεγαλόσπερμο στην Κύπρο) και καταναλωνόταν ξερό¹⁵⁴¹. Η ποικιλία αυτή καλλιεργήθηκε κατά κόρον στη Σωτήρα, γύρω από το κολοκάσι. Επίσης, κατά τη δεκαετία του 1950 καλλιεργήθηκε για κατανάλωση ως ξερό και το «γουδιώτικο», σε πολύ περιορισμένο βαθμό.¹⁵⁴² Το «γουδιώτικο παρήγε καρπούς πολύ πιο μικρόσπερους απ' ό,τι το «σωτηρκάτικο», αλλά σε μεγαλύτερη αφθονία. Έτσι, η παραγωγή τους κατέληγε να είναι η ίδια.¹⁵⁴³ Για να διατίθεται ως φρέσκο καλλιεργήθηκε το «μαυρομματί»¹⁵⁴⁴, το οποίο ήταν ευρέως διαδεδομένο σε όλη την Κύπρο, και πολύ λιγότερο το «εφτατζιοιλί».¹⁵⁴⁵ Επίσης, σε πολύ περιορισμένο βαθμό καλλιεργήθηκε και το «κότσινο» (πιο μικρόσπερμο από το «σωτηρκάτικο»), για ξερό. Το «κότσινο» έκανε την εμφάνισή του στην περιοχή κατά τη δεκαετία του 1950.¹⁵⁴⁶

Το λουβί μπορεί να καλλιεργηθεί τόσο ως αρδευόμενη, όσο και ως ξηρική καλλιέργεια.¹⁵⁴⁷ Ξηρικά («άνυδρα») το καλλιεργούσαν σε όλες τις κοινότητες της περιοχής υπό μελέτη.¹⁵⁴⁸

Κουκιά: Τα κουκιά (*Vicia faba*) είναι επίσης είδος που απαντάται στην περιοχή της Μεσογείου από τα προϊστορικά χρόνια. Η κουκιά κατάγεται από την περιοχή της Μέσης Ανατολής.¹⁵⁴⁹ Στην Κύπρο, τα κουκιά απαντώνται επίσης από την Προϊστορική Περίοδο.¹⁵⁵⁰

Στα Κοκκινοχώρια καλλιεργούνταν μόνο για οικιακή κατανάλωση. Για εμπορική χρήση καλλιεργούνταν σε άλλες περιοχές της Κύπρου, όπως η Περιστέρωνα

¹⁵⁴⁰ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Μαρία Πόλεου, 77ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015).

¹⁵⁴¹ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Κωστής Κόκκινος, 68 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015).

¹⁵⁴² Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

¹⁵⁴³ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Παύλου Α., 2009, σ. 07.

¹⁵⁴⁴ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

¹⁵⁴⁵ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Κωστής Κόκκινος, 68 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015).

¹⁵⁴⁶ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

¹⁵⁴⁷ Παύλου Α., 2009, σ. 09.

¹⁵⁴⁸ Στα τοπωνύμια της Δερύνειας αναφέρεται η τοποθεσία «λουβερά», όπου καλλιεργούνταν «άνυδρα» λουβιά. (Πλατής Π. Γ., 2003, σ. 75).

¹⁵⁴⁹ Εκπαιδευτική Ελληνική Εγκυκλοπαίδεια «Φυτολογία», 1990, σ. 154.

¹⁵⁵⁰ Σαμψών Α. & Σ. Κατσαρού, 2007, σ. 317-351.

(Μόρφου)¹⁵⁵¹. Υπήρχαν οι ποικιλίες «δκυτό κούννες», «τρεις κούννες» και «τέσσερεις κούννες».¹⁵⁵² Οι πιο συνηθισμένες ήταν οι δύο πρώτες.¹⁵⁵³ Καλλιεργούνταν μόνο για οικογενειακή κατανάλωση.¹⁵⁵⁴ Σπανίως, εάν περίσσευαν, τα πωλούσαν, ιδιωτικά και πάλι, στο παντοπωλείο του Βαρωσιού.¹⁵⁵⁵

Μπιζέλια: Πρόκειται για το είδος Πίσον τον ήμερον (*Pisum sativum*)¹⁵⁵⁶. Απαντάται στην περιοχή της Μεσογείου και συγκεκριμένα της Μέσης Ανατολής από τα προϊστορικά χρόνια, ως άγριο. Αρχαιολογικά κατάλοιπα του είδους αυτού χρονολογούνται από το τέλος της Νεολιθικής Εποχής στην Ελλάδα¹⁵⁵⁷, τη Συρία, την Τουρκία και την Ιορδανία. Επίσης, υπάρχουν ενδείξεις για καλλιέργεια του είδους από την 5^η χιλιετία π.Χ. στο δέλτα του Νείλου και τη Γεωργία.¹⁵⁵⁸ Στην υπό μελέτη περιοχή, το μπιζέλι καλλιεργήθηκε σε περιορισμένη κλίμακα, μόνο για οικιακή κατανάλωση.¹⁵⁵⁹

Τα μπιζέλια γενικότερα διακρίνονται σε δύο κατηγορίες: στα «ζαχαρομπίζελα», των οποίων καταναλώνεται ολόκληρος ο καρπός, και στον «αρακά», του οποίου καταναλώνεται μόνο το σπέρμα (ξεφλουδισμένο μπιζέλι).¹⁵⁶⁰ Στην υπό εξέταση περιοχή καλλιεργήθηκε μόνο η δεύτερη κατηγορία, καλούμενη «πιζέλιν» αντί «αρακάς». Τα «ζαχαρομπίζελα» ήταν εντελώς άγνωστα.¹⁵⁶¹ Αγαπήθηκε ιδιαίτερα η αγγλική ποικιλία «Matchless».¹⁵⁶² Η παραγωγή τους στα Κοκκινοχώρια κάλυπτε μόνο τις απαιτήσεις των νοικοκυριών. Σε περιπτώσεις περισσεύματος, τα διοχέτευαν στο παζάρι του Βαρωσιού.¹⁵⁶³

¹⁵⁵¹ Χρυστάλλα Παπαγιάννη, 72 ετών, Περιστερώνα (ημ. συν.: 2016). Μαρούλλα Αριστοτέλους, 65 ετών, Περιστερώνα (ημ. συν.: 2016). Ανδριανή Πάλμα, 75 ετών, Περιστερώνα (ημ. συν.: 2016). Christodoulou D, 1959, p. 134.

¹⁵⁵² Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015).

¹⁵⁵³ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹⁵⁵⁴ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017). Βίκτωρ Καραγιάννης, 65 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017).

¹⁵⁵⁵ Παρασκευή Παναγίδη, 67 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

¹⁵⁵⁶ Εκπαιδευτική Ελληνική Εγκυκλοπαίδεια «Φυτολογία», 1990, σ. 209.

¹⁵⁵⁷ Βαλαμώτη Σ. Μ., 2009, σ. 71-80.

¹⁵⁵⁸ Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 781 (λήμμα: «πίσον»).

¹⁵⁵⁹ Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015).

¹⁵⁶⁰ Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 781 (λήμμα: «πίσον»).

¹⁵⁶¹ Βίκτωρ Καραγιάννης, 65 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017). Κωστής Κόκκινος, 68 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015).

¹⁵⁶² Νουρή Ο., 1948, σ. 14.

¹⁵⁶³ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017). Βίκτωρ Καραγιάννης, 65 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017).

Φυστούτζια: Τα «φυστούτζια», τα οποία στον ελλαδικό χώρο καλούνται «αράπικα φυστικά», αποτελούν τον καρπό της αραχίδας (*Arachis hypogaea*). Η αραχίδα είναι μονοετές ποώδες φυτό με καταγωγή από τη Βραζιλία. Μεταφέρθηκε και καλλιεργήθηκε στην Αφρική από εμπόρους Νέγρων, για τη διατροφή των τελευταίων στο μακρύ ταξίδι από την Αφρική προς την Αμερική. Η καλλιέργεια της αραχίδας, για τα ελαιούχα και θρεπτικά σπέρματά της, επεκτάθηκε σχεδόν σε όλες τις θερμές χώρες του κόσμου.¹⁵⁶⁴ Τα φυστικά καλλιεργούνται και σε άλλες περιοχές της Κύπρου, όπου καλούνται κοινώς «φουστουκούδκια».¹⁵⁶⁵ Στα Κοκκινοχώρια ονομάζονται συνήθως «φυστούτζια» και «κασιανιστά» (ψημένα).¹⁵⁶⁶

Από τα πανηγύρια, και ιδιαίτερα το πανηγύρι του Αγίου Κενδέα στο Αυγόρου, οι κάτοικοι της υπό εξέταση περιοχής προμηθεύονταν φακές (*Lens culinaris*), ρεβίθια (*Cicer arietinum*)¹⁵⁶⁷ και λουβάνα (*Lathyrus ochrus*), των οποίων η κατανάλωση ήταν πολύ περιορισμένη έως μηδαμινή.¹⁵⁶⁸

Ως «νομευτικά» είδη καλλιεργούνταν η «φα(β)έττα», το «ρόβιν και ο «βίκος»».

Η φα(β)έττα (*Lathyrus sativus*) είναι ένα από τα πρώτα ψυχανθή που καλλιεργήθηκαν από τον άνθρωπο, και μάλιστα στην περιοχή της Μεσογείου¹⁵⁶⁹. Έχει πασσαλώδη ρίζα και ο βλαστός της διακλαδίζεται, φτάνοντας σε ύψος 40-90 εκατοστών. Έχει σύνθετα φύλλα, και λοβούς πελατυσμένους που περιέχουν μέχρι πέντε σπόρους.¹⁵⁷⁰

Το ρόβι (*Vicia ervilia*)¹⁵⁷¹ καλλιεργήθηκε στον μεσογειακό χώρο επίσης από τα προϊστορικά χρόνια.¹⁵⁷² Είναι φυτό με πλούσια ανεπτυγμένο ριζικό σύστημα,

¹⁵⁶⁴ Εκπαιδευτική Ελληνική Εγκυκλοπαίδεια «Φυτολογία», 1990, σ. 45.

¹⁵⁶⁵ Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 117 (λήμμα «Αραχίς»).

¹⁵⁶⁶ Κυριάκος Παντελής, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹⁵⁶⁷ Τα ρεβίθια, παρόλο που αναφέρεται ότι υπήρχαν στο Πανηγύρι του αγίου Κενδέα, καμία νοικοκυρά δεν θυμάται να είχαν αγοράσει ποτέ. Μάλιστα αναφέρουν κάποιες ότι δεν γνώριζαν πώς τα έφτιαχναν. Αντίθετα, γνώριζαν τις φακές και τη λουβάνα, αλλά δεν τις είχαν συχνά στο διαιτολόγιό τους όπως τα όσπρια που παρήγαν στα Κοκκινοχώρια.

¹⁵⁶⁸ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017). Βίκτωρ Καραγιάννης, 65 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017).

¹⁵⁶⁹ Βαλαμώτη Σ. Μ., 2009, σ. 74-75.

¹⁵⁷⁰ Meikle R. D., 1977, p. 573-574.

¹⁵⁷¹ Η παλαιότερη ονομασία του φυτού ήταν *Ervum ervilia* (Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 736-737, λήμμα: «Όροβος ο Κοινός»).

¹⁵⁷² Βαλαμώτη Σ. Μ., 2009, σ. 79.

βλαστό ύψους 20-50 εκατοστών, με περιορισμένο αριθμό διακλαδώσεων, και λοβούς μήκους 2-4 εκατοστών, οι οποίοι δίνουν 2-4 σπόρους.¹⁵⁷³

Ο βίκος (*Vicia sativa*) εισήχθη στην Κύπρο το 1913 από την Κρήτη.¹⁵⁷⁴ Καλλιεργήθηκε αρχικά δοκιμαστικά από το Τμήμα Γεωργίας και προωθήθηκε με επιδείξεις στους γεωργούς.¹⁵⁷⁵ Πρόκειται για έρπον φυτό, με βλαστούς που φθάνουν και τα 80 εκατοστά και λοβία 3-7 εκατοστών με 4-12 σπόρους.¹⁵⁷⁶ Η μεγάλη παραγωγικότητά του και η δυνατότητα κατανάλωσης ολόκληρου του φυτού, τόσο από τα βόδια όσο και από τα πρόβατα, τον έκανε γρήγορα δημοφιλή, περιορίζοντας σταδιακά τη φαβέττα, αλλά και το ρόβιν.¹⁵⁷⁷

4. 5. 1. 3. 3. Παραγωγή-Εμπόριο

Η παραγωγή ψυχανθών των οποίων οι καρποί αξιοποιούνταν για ανθρώπινη κατανάλωση γινόταν ως εξής:

Τα **φασόλια** καλλιεργούνταν για εμπορικούς σκοπούς κυρίως στη Σωτήρα. Ξεκινούσαν να τα φτεύουν από τις 18 Μαρτίου («μια εβδομάδα πριν από την 25η Μαρτίου») μέχρι την Πρωταπριλιά. Η διαδικασία ήταν η εξής: Όργωναν το χωράφι με το σιδεράλετρο 2-3 φορές και το «σαράκλιζαν». Αυτό γινόταν σταδιακά, 1-2 «σκάλες» κάθε φορά, για να μην εξατμιστεί η υγρασία από το χωράφι («για να μην ξεράνει το χωράφι»). Ακολούθως «έσχιζαν αυλάτσια» περίπου δύο πόδια το κάθε «αυλάτζι» με το ξυλάλετρο, το οποίο «έσχιζεν μιαν αυλατζιά» κάθε φορά (οι διαδικασίες αυτές περιγράφονται στο κεφάλαιο 4. 2.). Έφτιαχναν «κατεβάτες», «κλειδιά» και «λακάνωναν» και ακολούθως φύτευαν τα φασόλια. Κράταγαν ένα μικρό μεταλλικό δοχείο και με συγκεκριμένη επιδέξια κίνηση έπαιρναν τρία φασόλια και τα φύτευαν σε απόσταση 15 εκ., σε δύο σειρές κατά μήκος των πλευρών του αυλακιού. Κι από τις δύο πλευρές τα φασόλια φτεύονταν χαμηλά στην αυλακιά, για να έχουν μεγαλύτερη υγρασία. Αν το

¹⁵⁷³ Meikle R. D., 1977, p. 558-559.

¹⁵⁷⁴ Μαζί με τον βίκο έφεραν δοκιμαστικά από την Κρήτη και τα «λουπίνα» για να καλλιεργηθούν ως ζωοτροφή. Σπόροι λούπινων προσφέρθηκαν δωρεάν στους αμπελοκαλλιεργητές της Κύπρου (Bovill A. K., 1913, p. 22-23).

¹⁵⁷⁵ Bovill A. K., 1913, p. 22-23.

¹⁵⁷⁶ Meikle R. D., 1977, p. 541-544.

¹⁵⁷⁷ Bevan W., 1919, p. 62-63.

χωράφι είχε υγρασία και δεν είχε σβώλους («χωράφια αμμίκια»), τότε δεν το όργωναν και τα φασόλια βλαστούσαν με την υπάρχουσα υγρασία. Διαφορετικά, όταν δεν τα πότιζαν μόλις τα φύτευαν, τις πρώτες μια-δυο μέρες, τα φασόλια πρήζονταν μέσα στο χώμα και σάπιζαν. Έπρεπε, λοιπόν, να ποτιστούν τις πρώτες μια-δυο μέρες, αφού φυτεύονταν. Κάποιες φορές, μάλιστα, όταν τα φύτευαν έβρεχε. Το νερό έπεφτε από τη μία πλευρά του αυλακιού, και στην πλευρά αυτή τα φασόλια βλαστούσαν. Από την άλλη πλευρά δεν βλαστούσαν, πρήζονταν και σάπιζαν.

Φασόλια καλλιεργούνταν σε όλη η Σωτήρα. Τα καλύτερα χωράφια γι' αυτή την καλλιέργεια βρίσκονταν στην περιοχή «Μαυροσκοτωμένος» και στην περιοχή μεταξύ Δερύνειας-Σωτήρας. Τα άλλα χωριά καλλιεργούσαν πολύ λιγότερο τα φασόλια.

Γύρω στις 10-15 Ιουλίου συνήθως, τα φασόλια ήταν έτοιμα για συγκομιδή. Οι καλλιεργητές μετέβαιναν, λοιπόν, στα χωράφια προτού ξημερώσει (γύρω στις 4 το πρωί), όταν είχε υγρασία («νοτιά»), και τα ξερίζωναν. Τα τοποθετούσαν αναποδογυρισμένα σε σωρούς («βουναρούκια») στο χωράφι. Όταν άρχιζε να χαράζει («χαράσσει») σταματούσαν το ξερίζωμα («έφκαρμα») των φασολιών και συνέχιζαν την επόμενη μέρα. Δεν έπρεπε να τα «δει ο ήλιος» διότι τα «θυλάτσια» των φασολιών έσκαγαν στο φως του ήλιου και τα σπέρματα έπεφταν κάτω. Για τον λόγο αυτό, τοποθετούσαν τα φασόλια κάτω με τις ρίζες προς τα πάνω σε αγκάλες, τις οποίες πίεζαν και λίγο για να ενωθούν.

Ακολούθως, φόρτωναν τη συγκομιδή με τα χέρια στην «καρρέτα» (κάρο), φτάνοντας μέχρι επάνω ψηλά. Μάλιστα, το φόρτωμα των φασολιών είχε ιδιαίτερη τεχνική, αφού τα πετούσε ο εργάτης από κάτω με συγκεκριμένο τρόπο, ενώ δεύτερο άτομο, που βρισκόταν πάνω στην καρρέτα, τα έπιανε και διευθετούσε την τοποθέτησή τους.

Η συγκομιδή μεταφερόταν με την «καρρέτα» στο αλώνι, όπου απλωνόταν στο έδαφος για αλώνεμα με τη «βουκάνη» (δουκάνη), κατά τρόπο παρόμοιο με τα δημητριακά (βλ. κεφ. 4. 5. 1. 2. 3). Οι φασολιές, μίσχοι και φύλλα, γίνονταν άχυρο. Η διαδικασία του αλωνέματος διαρκούσε συνήθως μία έως δύο μέρες, αναλόγα

και με τον καιρό. Αν φυσούσε βόρειος άνεμος και είχε ζέστη, τα φασόλια αλωνεύονταν γρήγορα, ενώ αν ο άνεμος ήταν νότιος και είχε «νοτιά» (υγρασία) δεν αλωνεύονταν μέχρι να στεγνώσει η «νοτιά». Ακολούθως, τα έκαναν σωρό: τα μάζευαν και από τις δύο πλευρές, σκούπιζαν και το αλώνι με τη «σαρκά τη μάζενη» (σκούπα από κλαδιά ακανθώδους θυμαριού) και τα ανέμιζαν με το «θερνάτζι» (ξύλινο φτυάρι με δόντια), όταν είχε αέρα. Συνήθως ο αέρας ήταν νότιος. Με το ανέμισμα έφευγε το άχυρο και τα φασόλια έπεφταν κάτω. Το άχυρο το μάζευαν μέσα σε κοφίνια, για να ταΐσουν τις κατσίκες και τα βόδια.

Τα φασόλια τοποθετούνταν σε σακούλες και μεταφέρονταν στο σπίτι. Εκεί, τα άπλωναν πάνω στα τραπέζια και τα καθάριζαν ένα ένα. Τα πουλούσαν στην αγορά του Βαρωσιού, στους μεσίτες (Φελλάς) και στους μπακάληδες.¹⁵⁷⁸

Το **λουβί** της ποικιλίας «σωτηρκάτικο» καλλιεργήθηκε γύρω από το κολοκάσι, στη Σωτήρα. Φυτευόταν λίγο μετά το φύτεμα του κολοκασιού, γύρω στον Μάρτιο-Απρίλη. Δυο-τρεις σπόροι τοποθετούνταν σε απόσταση περίπου δύο ποδών. Στα τέλη του καλοκαιριού το λουβί «επέτασε στόλλο και άνθιζε», και τον Σεπτέμβριο έδινε καρπό. Τον άφηναν να ξεραθεί και τον μάζευαν. Τον έβαζαν στον ήλιο να ξεραθεί τελείως και άνοιγαν ένα ένα τα λουβία σε κόσκινο, βγάζοντας τα σπέρματα. Στη συνέχεια άπλωναν το λουβί πάνω στο τραπέζι, το καθάριζαν και το πουλούσαν.¹⁵⁷⁹ Συνήθως, κατά το καθάρισμα αφαιρούσαν («εφκάλλαν σκάρτα») όσα λουβία ήταν σπασμένα ή είχαν «μουρμούτζιν» (τρύπες από σκουλήκια), και κυρίως όσα είχαν κοκκινίσει, διότι όταν τα έκοβαν προτού αποξηρανθούν στο φυτό, συχνά από την εσωτερική υγρασία έπαιρναν ένα καφέ-κόκκινο χρώμα σε κάποια σημεία του σπέρματος. Από τα λουβία που απομακρύνονταν κατά το καθάρισμα, τα σπασμένα και τα τρυπημένα τα έδιναν ως τροφή στα ζώα, ενώ τα κόκκινα τα κρατούσαν για οικογενειακή κατανάλωση. Όσα ήταν καλής ποιότητας

¹⁵⁷⁸ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Δημήτρης Λυσιή, 70 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Κωστής Κόκκινος, 68 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015).

¹⁵⁷⁹ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

διατίθεντο αποκλειστικά στο εμπόριο.¹⁵⁸⁰ Τα ξερά φυτά και τα θυλάκια τα έδιναν στα αιγοπρόβατα.¹⁵⁸¹

Τα **κουκιά** καλλιεργήθηκαν κυρίως στην Αγία Νάπα (περιοχή Αγίας Βαρβάρας)¹⁵⁸², στο Παραλίμνι (περιοχή Πρωταρά)¹⁵⁸³ και στη Δερύνεια για εμπορικούς σκοπούς.¹⁵⁸⁴ Οι κάτοικοι της Σωτήρας καλλιεργούσαν κουκιά μόνο στην Αγία Βαρβάρα, περιοχή όμορη με την Αγία Νάπα, απ' όπου και μάθαιναν την τέχνη της παραγωγής κουκιών.¹⁵⁸⁵ Για την κάλυψη των οικογενειακών τους αναγκών, κουκιά καλλιεργούσαν οι κάτοικοι όλων των Κοκκινοχωριών.¹⁵⁸⁶

Τα κουκιά φυτεύονταν αμέσως μετά τη γιορτή της Αγίας Θέκλας (24 Σεπτεμβρίου)¹⁵⁸⁷ στις καλλιέργειες των ντοματιών, ως συγκαλλιέργεια. Οι ντοματιές φυτεύονταν «τάβλες-τάβλες» (βλ. κεφ. 4. 2. 2.). Όταν «εκρατίζαν οι πομιλορκές», δηλαδή μόλις έπεφτε το ανθος και σχηματιζόταν ο καρπός των ντοματιών, φύτευαν και τα κουκιά στην άλλη πλευρά της «τάβλας». Φύτευαν ένα κουκί ανά μιάμιση πιθαμή, με το «κεντρί» πάντα προς τα κάτω.¹⁵⁸⁸

Τον Φεβρουάριο ξεκινούσε το κόψιμο των κουκιών. Συνήθως πωλούνταν φρέσκα («πράσινα»), κυρίως στο παζάρι του Βαρωσιού. Διαφορετικά, τα άφηναν να «κουνιάσουν», τα ξεφλούδιζαν, τα έβαζαν στον ήλιο να αποξηρανθούν και τα πωλούσαν ως ξερά.¹⁵⁸⁹ Τους βλαστούς των κουκιών και τα ξερά λοβία τα χρησιμοποιούσαν ως τροφή για τα αιγοπρόβατα.¹⁵⁹⁰

Τα «**πιζέλια**» καλλιεργούνταν κυρίως στην Αγία Νάπα (περιοχή Αγίας Βαρβάρας). Στα άλλα χωριά η καλλιέργειά τους ήταν πολύ περιορισμένη και προοριζόταν μόνο για να καλύψει τις οικογενειακές ανάγκες. Τα μπιζέλια φυτεύονταν σε «αυλάτσια», δυο-τρεις σπόροι σε κάθε «λούκκον», σε απόσταση

¹⁵⁸⁰ Αννεζού Ασιώτη, 91 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2018).

¹⁵⁸¹ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹⁵⁸² Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

¹⁵⁸³ Κώστας Τσολάκης, 84 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2018).

¹⁵⁸⁴ Αννεζού Ασιώτη, 91 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2018).

¹⁵⁸⁵ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹⁵⁸⁶ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

¹⁵⁸⁷ «Ελαλούσαν να κάμουμεν το παναῖριν» (Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017)).

¹⁵⁸⁸ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

¹⁵⁸⁹ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017). Κώστας Τσολάκης, 84 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2018).

¹⁵⁹⁰ Κώστας Τσολάκης, 84 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2018).

περίπου 50 εκ. μεταξύ τους. Συνήθως φυτεύονταν μετά τη γιορτή της Αγίας Θέκλας, ενώ η συγκομιδή τους γινόταν τον Μάρτιο. Καταναλώνονταν φρέσκα.¹⁵⁹¹

Οι «**φουστουτζιές**» καλλιεργούνταν σε πολύ μικρή κλίμακα, μόνο για να καλύψουν τις ανάγκες του νοικοιριού. Φυτεύονταν στα μέσα Απριλίου, συνήθως γύρω από το κολοκάσι¹⁵⁹², στη Σωτήρα, ή σε άλλα χωριά στις άκρες των καλλιεργειών. Η συγκομιδή γινόταν τον Σεπτέμβριο. Οι βλαστοί τους χρησιμοποιούνταν στην κτηνοτροφία.¹⁵⁹³

Από τα σπέρματα των φυτών αυτών, συνήθως κρατούσαν λίγα ξερά για να τα χρησιμοποιήσουν ως σπόρο τον επόμενο χρόνο. Τα σπέρματα που επιλέγονταν για τον σκοπό αυτό έπρεπε να είναι μεγάλα και υγιή («ό,τι σπείρεις εν να θερίσεις»¹⁵⁹⁴).¹⁵⁹⁵

Για την παραγωγή ψυχανθών για ζωική κατανάλωση («νομευτικά φυτά») οι διαδικασίες ήταν ίδιες με αυτές των δημητριακών.

Τον **βίκο** τον έσπερναν τον Δεκέμβριο, μετά τη σοπορά τα δημητριακών (σιτάρι, κριθάρι, «σιφφουνάρι»). Τη φαβέττα και το ρόβι τα έσπερναν τον Φεβρουάριο («τ' άη Χαραλάμπου»), πρώτα τη φαβέττα και μετά το ρόβι.¹⁵⁹⁶ Τα χωράφια, τα οποία σπέρνονταν με ρόβι και φαβέττα, συνήθως ήταν «δίολα», διότι οργώνονταν τον Γενάρη και τον Φεβρουάριο, σπέρνονταν και οργώνονταν ξανά.¹⁵⁹⁷ Η διαδικασία με την οποία σπέρνονταν τα ψυχανθή ήταν η ίδια με τα δημητριακά. Η μόνη διαφορά ήταν ότι ο γεωργός διένυε μεγαλύτερη απόσταση για να ρίξει κάθε χειροβολιά, διότι οι σπόροι ήταν πιο βαριοί. Οι καλλιέργειες αυτές δεν είχαν μεγάλες απαιτήσεις σε νερό. Έπρεπε, ωστόσο, να έχει υγρασία το χωράφι όταν

¹⁵⁹¹ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

¹⁵⁹² Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹⁵⁹³ Κωστής Κόκκινος, 68 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015).

¹⁵⁹⁴ Έλεγαν αυτή τη φράση για να τονίσουν ότι όταν σπείρεις γερό και καλό σπόρο θα έχεις καλή παραγωγή, ενώ εάν ο σπόρος είναι προβληματικός η απόδοσή του δεν θα είναι ικανοποιητική (Δημήτρης Λυσή, 70 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου, ημ. συν.: 2016).

¹⁵⁹⁵ Δημήτρης Λυσή, 70 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹⁵⁹⁶ †Παύλος Βάσιλα, 72 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2012). Δημήτρης Λυσή, 70 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹⁵⁹⁷ †Παύλος Βάσιλα, 72 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2012).

φυτεύονταν, για να βλαστήσουν.¹⁵⁹⁸ Για τη σορά μίας κυβερνητικής «οκάλας» χρειάζονταν 18-20 οκάδες βίκο, 21-23 οκάδες φαβέττα και 22-24 οκάδες ρόβι.¹⁵⁹⁹

Επίσης, πρέπει να αναφερθεί ότι στις καλλιέργειες επαρατηρείτο και το φαινόμενο της αμειψισποράς μεταξύ ψυχανθών και δημητριακών. Συνήθως στα χωράφια, στα οποία την προηγούμενη χρονιά είχαν καλλιεργηθεί ψυχανθή, την επόμενη χρονιά έσπερναν σιτάρι, ενώ στο χωράφι όπου είχαν καλλιεργήσει σιτάρι, την επόμενη χρονιά καλλιεργούσαν κριθάρι. Αυτό οφειλόταν στο γεγονός ότι τα ψυχανθή, λόγω της παρουσίας των φυματίων στις ρίζες τους, αζωτοδεσμεύουν, δηλαδή δεσμεύουν άζωτο από την ατμόσφαιρα και το διοχετεύουν στο έδαφος, εμπλουτίζοντάς το με την ουσία αυτή που το κάνει αποδοτικότερο. Έτσι, η σοδειά το σιταριού ήταν μεγαλύτερη την επόμενη χρονιά.¹⁶⁰⁰ Επίσης, στα χωράφια που είχαν καλλιεργηθεί με δημητριακά παρέμεναν οι «ποκαλάμες», που με τις συνεχείς αρόσεις ανακατεύονταν με το χώμα, και με την αποσύνθεσή τους το εμπλούτιζαν με οργανικό υλικό. Βέβαια, σύμφωνα με άλλη αναφορά, η οποία δεν επιβεβαιώνεται από τους ντόπιους, εάν την προηγούμενη χρονιά στο χωράφι είχαν σπείρει ρόβι, δεν έπρεπε μετά να σπείρουν σιτάρι γιατί «*τρώει τον όρκο του και δεν γιωρκά*» (απομυζά τα θρεπτικά στοιχεία του χωραφιού και δεν δίνει παραγωγή).¹⁶⁰¹

Τα κτηνοτροφικά ψυχανθή συγκομίζονταν όταν τελείωνε ο θερισμός των δημητριακών. Το μάζεμα του «ροβκιού» και της φαβέττας γινόταν με το χέρι. Όταν ξεκινούσε η ζέστη σταματούσαν, διότι «έσπαζε το θυλάτζι» και έπεφταν έξω οι σπόροι.¹⁶⁰² Θέριζαν επίσης βίκους με το «φασούλι» (δρεπάνι).¹⁶⁰³ Όταν τελείωναν, φόρτωναν τη σοδειά στο αμάξι και τη μετέφεραν στο αλώνι. Εκεί γινόταν το αλώνεμα και στη συνέχεια το ανέμισμα.¹⁶⁰⁴

Οι σπόροι της φαβέττας που προέκυπταν, αλέθονταν στον χειρόμυλο και καταναλώνονταν από τα βόδια. Για το άλεσμα των ψυχανθών, κάποιοι

¹⁵⁹⁸ Μιχάλης Νικόλα, 75 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2016).

¹⁵⁹⁹ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 47.

¹⁶⁰⁰ Καλλονιάτη Χ. Π., 2016, σ. 25-26.

¹⁶⁰¹ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 48.

¹⁶⁰² Δημήτρης Μουσοτούκκης, 94 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2018).

¹⁶⁰³ Πλατής Π. Ν., 2005., σ. 16. Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹⁶⁰⁴ †Αντώνης Κεμιτζής Μαστρή, 90 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2015).

αλευρόμυλοι είχαν εγκαταστήσει ξεχωριστό σύστημα μικρότερου μεγέθους, με μυλόπετρες. Το άχυρο της φαβέττας δεν το έτρωγαν τα βόδια, διότι ήταν πικρό, και για τον λόγο αυτό το πουλούσαν στους καμηλάρηδες.¹⁶⁰⁵ Στα βόδια έδιναν μόνο φρέσκια φαβέττα, όταν είχαν περίσσευμα από τους βλαστούς που είχαν φυλάξει για να πάρουν σπόρο.¹⁶⁰⁶ Επίσης, τα ζώα τα έδεναν στο χωράφι για να βοσκήσουν φρέσκια φαβέττα.¹⁶⁰⁷

Οι βλαστοί του ροβιού ήταν μικροί και καταναλώνονταν από τα βόδια¹⁶⁰⁸, αλλά και τα περιστέρια.¹⁶⁰⁹ Το «ροβάσιερν» το αγόραζαν οι βοσκοί ως καλής ποιότητας τροφή για τα πρόβατα.¹⁶¹⁰ Τον καρπό τον άλεθαν, όπως και τη φαβέττα, και με αυτόν τάζαν τα βόδια.¹⁶¹¹

Το ίδιο συνέβαινε και με τον βίκο: τον αλεσμένο καρπό τον έτρωγαν τα βόδια και το άχυρο το αγόραζαν οι βοσκοί για τα πρόβατα. Μάλιστα, ο βίκος έδινε μεγαλύτερη παραγωγή άχυρου από τα άλλα δύο είδη, διότι ο βλαστός του ήταν μεγαλύτερος σε μέγεθος («έκαμνεν κορμί»). Γι' αυτόν τον λόγο συχνά, μέσα στην καλλιέργεια βίκου, «εσσινιάζαν τα χτηνά» (έδεναν τα ζώα) για να φάνε.¹⁶¹²

Τέλος, τα τρία αυτά είδη των οσπρίων που αξιοποιούνταν ως ζωοτροφές είναι τοξικά για μη μηρυκαστικά θηλαστικά όπως ο άνθρωπος, ειδικά εάν καταναλώνονται σε ποσότητες.¹⁶¹³ Συγκεκριμένα, η φαβέττα περιέχει σεληνίο¹⁶¹⁴, ενώ το ρόβι και ο βίκος κανναβίνη¹⁶¹⁵. Αυτά είναι πολύ επιβλαβή για τον άνθρωπο και προκαλούν διάφορα συμπτώματα, όπως πονοκεφάλους, τρέμουλο, αιματουρία, ακόμα και θάνατο.¹⁶¹⁶ Γι' αυτόν τον λόγο τα είδη αυτά προσφέρονταν αποκλειστικά σε μηρυκαστικά θηλαστικά (αιγοπρόβατα, βόδια, καμήλες), των

¹⁶⁰⁵ Δημήτρης Μουστούκκης, 94 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2018).

¹⁶⁰⁶ Χαρικλού Μουτσουρή, 84 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2016).

¹⁶⁰⁷ Δημήτρης Μουστούκκης, 94 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2018). Μιχάλης Νικόλα, 75 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2016).

¹⁶⁰⁸ Δημήτρης Λυσή, 70 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Δημήτρης Μουστούκκης, 94 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2018).

¹⁶⁰⁹ Χαρικλού Μουτσουρή, 84 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2016).

¹⁶¹⁰ Δημήτρης Μουστούκκης, 94 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2018). Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹⁶¹¹ Δημήτρης Λυσή, 70 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹⁶¹² Δημήτρης Μουστούκκης, 94 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2018).

¹⁶¹³ Enneking D., 1994, p.10.

¹⁶¹⁴ Βαλαμώτη Σ. Μ., 2009, σ. 78

¹⁶¹⁵ Enneking D., 1994, p.16-18.

¹⁶¹⁶ Enneking D., 1994, p.16-18. Βαλαμώτη Σ. Μ., 2009, σ. 78

οποίων ο οργανισμός έχει τη δυνατότητα να προχωρήσει στην πέψη τους χωρίς παρενέργειες.

4. 5. 1. 3. 4. Κατανάλωση

Για να καταναλωθούν τα ψυχανθή αποξηραμένα, πρέπει πρώτα να φουσκώσουν αρκετές ώρες σε νερό, ώστε να μαλακώσουν και να ψήνονται πιο εύκολα.

Τα **φασόλια** καταναλώνονταν είτε ξερά είτε φρέσκα («σύγλωρα»). Τα ξερά φασόλια, πριν καταναλωθούν, τοποθετούνταν σε ένα δίσκο, όπου η νοικοκυρά τα παρατηρούσε και τα ξεδιάλεγε ένα-ένα, απομακρύνοντας τυχόν χαλασμένα ή σπασμένα.¹⁶¹⁷ Τα ξερά καταναλώνονταν συνήθως βραστά και σερβίρονταν κυρίως με ελαιόλαδο («λάιν καλό»)¹⁶¹⁸ Σε περιόδους νηστείας απέφευγαν τελείως το λάδι.¹⁶¹⁹ Κατά το βράσιμο προσέθεταν συχνά πατάτες, κολοκυθάκια και καρότα.¹⁶²⁰ Το φαγητό αυτό συνοδευόταν από βραστά αυγά, ωμό κρεμμύδι, ρέγγες, τσαρτέλλες και ελιές.¹⁶²¹ Επίσης, τα φασόλια γίνονταν φασολάδα («κοτσινιστά») με ντομάτες, μαϊντανό, κρεμμύδι και λάδι.¹⁶²² Σε περιόδους νηστειών ή μεγάλων οικονομικών δυσκολιών, η φασολάδα γινόταν χωρίς λάδι¹⁶²³ ή χωρίς ντομάτα¹⁶²⁴, αναλόγως. Το φαγητό αυτό, και στις δύο περιπτώσεις ονομαζόταν «φασόλια κουρούγιαγνι».¹⁶²⁵ Χαρακτηριστικό έδεσμα στα τραπέζια των κατοίκων της Σωτήρας κατά τη γιορτή του Χρυσοσώτηρος (6 Αυγούστου),

¹⁶¹⁷ Μαρία Παπαμιχαήλ, 97 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 1998). Μαρία Παλουρτή 75 ετών, Αυγόρου (ημ συν.: 2013).

¹⁶¹⁸ Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015). Μηλίζα Παντελή, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Ελένη Λυσή, 72 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017). Μαρούλλα Μουζουρή, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2015).

¹⁶¹⁹ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017). Μαρούλλα Μουζουρή, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2015).

¹⁶²⁰ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017). Ανδρούλλα Δημητρίου, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2018)

¹⁶²¹ Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου. Κωστής Κόκκινος, 68 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015).

¹⁶²² Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015). Μηλίζα Παντελή, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Κωστής Κόκκινος, 68 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015).

¹⁶²³ Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015).

¹⁶²⁴ Κυριακού Ττάκκα, 86 ετών, Παραλίι (ημ. συν. 2017).

¹⁶²⁵ Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015). Μηλίζα Παντελή, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Ελένη Λυσή, 72 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

όταν υποδέχονταν πολλούς ξένους από γειτονικά χωριά αλλά και από μακρινότερες περιοχές, ήταν τα φασόλια, γιαχνί και βραστά, αλλά και «κουρούγιαγνι».¹⁶²⁶ Την εποχή εκείνη τα φασόλια σπανίως καταναλώνονταν φρέσκα («σύγλωρα») και μόνο σε πολύ μικρή ποσότητα.¹⁶²⁷ Αυτό ίσχυε όχι μόνο στα Κοκκινοχώρια αλλά και σε ολόκληρη την Κύπρο. Άλλωστε, το μοναδικό χωριό στο οποίο γινόταν παραγωγή και εμπόριο «σύγλωρων» φασολιών ήταν η Κατωκοπιά στη Μόρφου.¹⁶²⁸

Επίσης, τα «κρεατοφάσολα» καταναλώνονταν βραστά¹⁶²⁹ και τηγανητά¹⁶³⁰, με ή χωρίς αυγά¹⁶³¹. Πιο σπάνια γίνονταν και γιαχνί, με ντομάτα και λάδι ή «κουρούγιαγνι», χωρίς λάδι¹⁶³² ή χωρίς ντομάτα.¹⁶³³ Ακόμα σπανιότερα, σ' αυτά προσέθεταν και κρέας, συνήθως σε κάποια γιορτή ή, έστω, την Κυριακή.¹⁶³⁴

Τα **λουβιά** καταναλώνονταν είτε «σύγλωρα» (φρέσκοι καρποί που δεν έχουν αποξηρανθεί), είτε ξερά. Τα «σύγλωρα» τα έκοβαν από «τη μάνα τους» μόλις «εκουννιάζαν» (έδενε ο καρπός). Πριν τα μαγειρέψουν, συνήθως κατά το προηγούμενο βράδυ, οι γυναίκες αφαιρούσαν τις σκληρές άκρες. Η διαδικασία ήταν η εξής: Τοποθετούσαν τους καρπούς σε ένα «κόσσινο» (κόσκινο), το οποίο έβαζαν πάνω στο τραπέζι. Κάτω από το τραπέζι και πάνω στα πόδια τους, ενώ ήταν καθήμενες, τοποθετούσαν είτε ένα δεύτερο κόσκινο ή απλώς την ποδιά τους. Έπαιρναν ένα-ένα τους καρπούς και με τη βοήθεια ενός μαχαιριού αφαιρούσαν τις σκληρές άκρες και τους τοποθετούσαν στο άλλο «κόσσινο». Εάν είχαν αρχίσει να σκληραίνουν ή ήταν της ποικιλίας «σωτηρκατικό» που ήταν μεγαλόσπερμοι και το εξωτερικό περίβλημα αρκετά σκληρό, τραβούσαν τη μία άκρη της «ατζίας» (ακίδας) και, καθώς άνοιγε ο καρπός, έπεφταν μέσα στο κόσκινο τα σπέρματα.

¹⁶²⁶ Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015).

¹⁶²⁷ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

¹⁶²⁸ Άννα Μαυρική, 73 ετών, Κατωκοπιά (συνέντευξη 2016).

¹⁶²⁹ Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015). Μηλίζα Παντελή, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Ελένη Λυσή, 72 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

¹⁶³⁰ Ελένη Λυσή, 72 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015).

¹⁶³¹ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹⁶³² Κυριακού Ττάκκα, 86 ετών, Παραλίνη (ημ. συν. 2017).

¹⁶³³ Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015). Μηλίζα Παντελή, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Ελένη Λυσή, 72 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

¹⁶³⁴ Μηλίζα Παντελή, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

Εάν δεν είχαν το κόκκινο στα πόδια τους, όταν τελείωναν, σηκώνονταν, αφού είχαν μαζέψει την ποδιά τους σαν σακούλα, και άδειαζαν τα σπέρματα στο κόκκινο. Τα λουβιά μαγειρεύονταν συνήθως βραστά με κολοκυθάκια¹⁶³⁵ ή λάχανα και πατάτες.¹⁶³⁶ Συχνά, όταν δεν υπήρχαν λάχανα ή κολοκυθάκια, βράζονταν με άγρια χόρτα (λαψάνες, «τζυλίντρικα», «καυκαρούες,» κλπ.). Συνοδεύονταν συχνά από ρέγγες, σαρδέλλες, αυγά, αγγουράκια, ντομάτες με αλάτι και ωμό κρεμμύδι. Επίσης γίνονταν γιαχνί και «κουρούγιαγνι». Ακόμα, στη Σωτήρα, τα φύλλα από το φυτό αυτό («λουβιά, η») αντικαθιστούσαν συχνά τα αμπελόφυλλα στα «κουπέπια» (ντολμαδάκια), αφού ήταν πιο συχνά διαθέσιμα.¹⁶³⁷

Τα **κουκιά** καταναλώνονταν είτε φρέσκα, είτε ξερά. Για να ψηθούν καλύτερα, τόσο τα φρέσκα όσο και τα ξερά κουκιά πριν ξεκινήσουν να τα μαγειρεύουν τα «ξιμούττιζαν» (αφαιρούσαν το πάνω μαύρο μέρος του φλοιού με το μαχαίρι).¹⁶³⁸ Τα κουκιά που δεν ήταν ώριμα, τα «χλωρόκουκα» όπως ονομάζονταν στον ελλαδικό χώρο¹⁶³⁹, κόβονταν και μαγειρεύονταν «με το αλευρούιν», δηλαδή με αλεύρι, σκόρδο και ξύδι.¹⁶⁴⁰ Επίσης, γίνονταν βραστά και γιαχνί¹⁶⁴¹ ή «κουρούγιαγνι» στις νηστείες.¹⁶⁴² Τους καρπούς των φρέσκων κουκιών τους ονόμαζαν «κούννες». Οι «κούννες» γίνονταν βραστές και σερβίρονταν με ελαιόλαδο. Σε άλλες περιπτώσεις γίνονταν γιαχνί, και σ' αυτές προσέθεταν

¹⁶³⁵ Στα χωριά της Λευκωσίας, όταν δεν είχαν κολοκυθάκια, τα αντικαθιστούσαν με κόκκινο κολοκύθι, κάτι που δεν συναντούμε στην περιοχή των Κοκκινοχωριών.

¹⁶³⁶ Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015). Μηλίζα Παντελή, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Ελένη Λυση, 72 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017). Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Δέσποινα Παπαδημητρίου, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2017).

¹⁶³⁷ Δέσποινα Παπαδημητρίου, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2017).

¹⁶³⁸ Χατζηκώστας Λ., 1986, σ. 106.

¹⁶³⁹ Ψιλάκη Μ. & Ν. Ψιλάκης, 2001, σ. 194.

¹⁶⁴⁰ «Πρώτα εκαθαρίζαμεν τες μούττες τους. Αν εσκληρινίσκαν νάκκον εκόφκαμεν τζαι το σκληρόν γυρό-γυρό. Εβράζαμεν τα να ψηθούν μα οι να λύσουν. Ύστερα εβάλλαμεν μες το τηάνι μιαν κουταλιά λάιν καλόν, τζαι τηανίζαμεν νάκκον σκόρτον. Εκόφκαμεν τον πρώτα μητσίν μητσίν. Ύστερα ερίφκαμεν τζαι τα κουτσια μέσα τζαι γυρίζαμεν τα μια βολάν. Εβάλλαμεν τζαι το νερόν που βράσαν τα κουτσια, λίον ξόν (ξύδι) τζαι μιαν κουταλιάν αλεύριν. Ενικατώνναμεν τα συνέχειαν, ώσπου να ψηθούσιν» (Σκευούλλα Παναγίδη, 67 ετών, Αγία Νάπα).

Το έδεσμα αυτό με διάφορες παραλλαγές απαντάται και σε άλλες περιοχές της Κύπρου. Στην Περιστέρωνα Λευκωσίας προσθέτουν κόλιανδρο (Ανδριανή Πάλμα, 75 ετών, Περιστέρωνα Λευκωσίας, ημ. συν.: 2016), Επίσης, απαντάται στον ελλαδικό χώρο. Στην Κρήτη παρασκευάζεται ένα έδεσμα παρόμοιο με αυτό, στο οποίο προσθέτουν μπόλικο άνηθο (χλωροκούκια με άνηθο). (Κούλα Βαροδάκη-Χανιαλάκη, 62 ετών, Βάμος Χανίων Κρήτης, 2011).

¹⁶⁴¹ Κωστής Κόκκινος, 68 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015).

¹⁶⁴² Μηλίζα Παντελή, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

πατάτες ή/και κολοκυθάκια.¹⁶⁴³ Επιπλέον, γίνονταν και «κουρούγιαγνι».¹⁶⁴⁴ Τα ξερά κουκιά μαγειρεύονταν είτε με το σκληρό εξωτερικό περίβλημα είτε χωρίς αυτό, βραστά. Πάντα όμως αφαιρούσαν την «ατζιαν».¹⁶⁴⁵ Συνήθως, από το προηγούμενο βράδυ, οι νοικοκυρές κάθονταν έξω στην αυλή ή μέσα στο σπίτι, αναλόγα με τον καιρό, και καθάριζαν τα κουκιά, παρέα με άλλες γυναίκες. Ακολούθως τα έβαζαν να φουσκώσουν.¹⁶⁴⁶ Τα βραστά κουκιά σεργίρονταν με ελαιόλαδο και ξύδι. Όταν ήταν χωρίς τη φλούδα, χύλωναν ως ένα βαθμό και θύμιζαν κουκόφαβα. Συνοδεύονταν πάλι από βραστά αυγά, παστά ψάρια και κρεμμύδι.¹⁶⁴⁷ Την άνοιξη καταναλωνόταν συχνά το φρέσκο κρεμμυδάκι.¹⁶⁴⁸ Πολλές φορές, προς το τέλος του βρασίματος, έριχναν μέσα λάχανα, «παντζιαρόφυλλα» (φύλλα από παντζάρια)¹⁶⁴⁹ ή άγρια χόρτα (ζόγχους¹⁶⁵⁰, «καυκαρούες», «τζιωλίντρικα»¹⁶⁵¹). Άλλες φορές πάλι, μόλις άρχιζαν να βράζουν τα κουκιά, προσέθεταν μία-δύο ντομάτες, αναλόγως την ποσότητα, κομμένες σε κύβους και τις άφηναν να βράσουν μαζί με τα κουκιά.¹⁶⁵² Το καλοκαίρι προσέθεταν κολοκυθάκια. Τις ημέρες των νηστειών τα κουκιά παρασκευάζονταν και πάλι «κουρούγιαγνι» ή «κουτσιοζούμι». Το «κουτσιοζούμι» ήταν «φαγητό ζουμερό αλάδωτο συνήθως με ξύδι».¹⁶⁵³ Σπανιότερα, οι παλιές «κούννες» κουκιών γίνονταν και «κασιανιστές» στον φούρνο, μετά το ζύμωμα.¹⁶⁵⁴ Τέλος, σπανιότερα «εκοκκαλιούσαν» (μασούσαν σκληρές) τις άψητες «κούννες». Τις «κούννες» για

¹⁶⁴³ †Χριστίνα Τοφινλή, 74 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2016).

¹⁶⁴⁴ Ελένη Λυσή, 72 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹⁶⁴⁵ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

¹⁶⁴⁶ Χρυσή Σιάκκα, 58 ετών, Φρέναρος (ημ. συν.: 2015).

¹⁶⁴⁷ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Κωστής Κόκκινος, 68 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015).

¹⁶⁴⁸ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹⁶⁴⁹ Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015).

¹⁶⁵⁰ Κυριάκος Παντελή 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου.

¹⁶⁵¹ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

¹⁶⁵² Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

¹⁶⁵³ Χατζηκώστας Λ, 1986, σ. 106. Από τις παραπάνω αναφορές, γενικότερα στη Μεσόγειο τα κουκιά φαίνεται να συνοδεύει συχνά το ξύδι. Στον ελλαδικό χώρο παρατηρείται η κατανάλωση των βρεχτοκούκιων (ξερά κουκιά διατηρημένα σε ξύδι ή άλμη, που καταναλώνονταν ως μεζές της ρακής και του ούζου) σε διάφορες περιοχές όπως η Κρήτη (γιορτή της Παναγίας της Χαρακιανής στο Ρέθυμνο-Μιχάλης Σπυριδάκης, 45 ετών, Καμηλάρι Ηρακλείου, ημ. συν.: 2003) και ο Βόλος (+Δημήτρης Μουζουρής, 72 ετών, Παραλίμνι, γνώση από αδελφό μόνιμο κάτοικο Βόλου).

¹⁶⁵⁴ «Άμαν εμουρμουτζιάζαν ή επαλιενίσκαν τα κουτσια, επλυννίσκαμεν τα, αλατίζαμεν τα τζαι βάλλαμεν τα στο φούρνον κασιανιστά, ύστερις που το ζύμωμα.» (Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου, ημ. συν.: 2015).

«κοκκάλισμα» τις τοποθετούσαν κάποιες φορές στο νερό αποβραδής, αλλά αυτό δεν ήταν απαραίτητο.¹⁶⁵⁵

Αξίζει να αναφερθεί το γεγονός ότι πολλές φορές παρατηρούνταν φαινόμενα κυάμωσης. Η κυάμωση είναι η δηλητηρίαση που προκύπτει ως αιμολυτική αναιμία σε άτομα που χαρακτηρίζονται από γενετική ανεπάρκεια της αφυδρογονάσης της 6-φωσφορογλυκόζης των ερυθροκυττάρων.¹⁶⁵⁶ Φαινόμενα κυάμωσης έχουν παρατηρηθεί ως επί το πλείστον σε παιδιά και νέους¹⁶⁵⁷, που δεν γνώριζαν την αδυναμία αυτή του οργανισμού τους. Για τον λόγο αυτό, συχνά οι γονείς απαγόρευαν στα παιδιά τους να καταναλώσουν κουκιά. Έτσι, ακόμα και σήμερα, υπάρχουν άνθρωποι μεγάλης ηλικίας, οι οποίοι ακόμα δεν δοκίμασαν ποτέ κουκιά. Πιθανόν για παρόμοιους λόγους δεν κατανάλωναν ποτέ κουκιά οι Πυθαγόρειοι στην αρχαία Ελλάδα, αλλά και οι αρχαίοι Αιγύπτιοι ιερείς¹⁶⁵⁸.

Τα κόκκινα φασόλια ήταν εκλεκτό φαγητό στη Σωτήρα. Σπανιότερα καταναλώνονταν κι από κατοίκους άλλων χωριών. Τα έφτιαχναν συνήθως σπιτάδο («ξυδκιάν») και τα προσέφεραν σε καλεσμένους, σε περιόδους νηστείας και όχι μόνον.¹⁶⁵⁹ Τα κόκκινα φασόλια μαγειρεύονταν, επίσης, βραστά ή με ντομάτα.¹⁶⁶⁰ Αυτό όμως γινόταν πολύ σπάνια, διότι η ποσότητα που παρήγαν τα κόκκινα φασόλια ήταν μικρή, και για τον λόγο αυτό προτιμούσαν να τα μαγειρέψουν με την «επίσημη συνταγή» σε κάποιες ιδιαίτερες γιορτές, όπως στο πανηγύρι του Χρυσσοώτηρος (6 Αυγούστου). Κατά την περίπτωση αυτή, στους ξένους που επισκέπτονταν το χωριό από άλλες περιοχές προσέφεραν απαραίτητα κόκκινα φασόλια «ξυδκιάν», ως εκλεκτό πιάτο.¹⁶⁶¹

¹⁶⁵⁵ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹⁶⁵⁶ Βαλαμώτη Σ. Μ., 2009, σ. 79.

¹⁶⁵⁷ «Κρούσματα Κυάμωσης στο Βαρώσι», Εφημερίδα Χαραυγή, 26/11/1960.

«Είχαμεν αλλο ναν μωρόν. Ήταν έναν όμορφον ελάλεν η μάνα μου. Αμμακιάσαν μας το. Εγενηθήτην ύστερα που μέναν. Πριν τον αρφόν μου τον Παναγιώτη. Επήρεν το η μάνα μου στο περβόλιν. Ήταν δκυο χρονών. Έκοφκεν κουτσιά. Έδωκεν του κουτσιά τζι έτρωεν. Το δείλις εφέραν το έσσω. Έρεσεν τούτη ποδά. Είεν τον τζιαι ποθαμμάζετον πάνω του. Ελάλεν ήντα όμορφο μωρό. Την νόχταν αρρώστησεν το μωρόν. Επήραν το στον γιατρό στο Βαρώσι. Μα επέθανεν. Εμαράζωσεν πολλά η μάνα μου. Που τότες άμαν την εθώρεν τούτην εκάπνιζεν μας.» (Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα, ημ. συν.: 2017).

¹⁶⁵⁸ Εκπαιδευτική Ελληνική Εγκυκλοπαίδεια «Φυτολογία», 1990, σ. 154.

¹⁶⁵⁹ Κωστής Κόκκινος, 68 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015).

¹⁶⁶⁰ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

¹⁶⁶¹ Κωστής Κόκκινος, 68 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015).

Τα «πιζέλια» καταναλώνονταν πάντα χωρίς το περίβλημα του καρπού τους. Τα παιδιά κυρίως, αλλά και οι μεγαλύτεροι, προτιμούσαν τα φρέσκα μπιζέλια ωμά, με ή χωρίς ψωμί.¹⁶⁶² Τα φρέσκα μπιζέλια μαγειρεύονταν, επίσης, βραστά με πατάτα και γιαχνί.¹⁶⁶³ Πολύ αγαπημένο έδεσμα ήταν και τα φρέσκα μπιζέλια τηγανητά με αυγά και πατάτες. Ανάλογα με τη διαθεσιμότητα, προσέθεταν κολοκυθάκια λεπτοκομμένα, «αγρέλλια» (σπαράγγια), αγκινάρες ή «τζυλίντρικα».¹⁶⁶⁴ Τα μπιζέλια πολύ σπάνια καταναλώνονταν αποξηραμένα. Συνήθως αποξηραμένα ήταν αυτά που περίσσευαν από όσα κρατούσαν για σπόρο. Γίνονταν βραστά με πατάτα (και αγκινάρα) και σερβίρονταν με ελαιόλαδο, γιαχνί¹⁶⁶⁵ και «κουρούγιαχνί»¹⁶⁶⁶. Στα μπιζέλια γιαχνί συχνά προσέθεταν και «τζυλίντρικα».¹⁶⁶⁷ Επίσης, όταν πάλιωναν οι αποξηραμένοι σπόροι μπιζελιών, γίνονταν και «κασιανιστά».¹⁶⁶⁸

Είδη, όπως οι φακές, η λουβάνα και τα ρεβίθια που δεν καλλιεργούνταν στην περιοχή, διατίθεντο στο πανηγύρι του αγίου Κενδέα στο Αυγόρου. Από εκεί προμηθεύονταν κυρίως τις φακές και τη λουβάνα.¹⁶⁶⁹ Τα πλείστα νοικοκυριά των Κοκκινοχωριών δεν γνώριζαν τα ρεβίθια, ή τα είχαν απλώς ακούσει.¹⁶⁷⁰ Οι ποσότητες φακής και λουβάνας που έπαιρναν ήταν μικρές και τα όσπρια αυτά τα μαγείρευαν σπάνια, ως εκλεκτό φαγητό. Τις φακές τις έκαναν βραστές με λάδι και ξύδι.¹⁶⁷¹ Κάποιοι προσέθεταν επίσης ρύζι.¹⁶⁷² Τη λουβάνα την έκαναν σούπα, αλλά ήταν σπανιότατη.¹⁶⁷³

¹⁶⁶² Μιχαήλης Παπάμιχαηλ, 73 ετών Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν. 2011).

¹⁶⁶³ Γεώργιος Χατζημιχαήλ, 62 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν. 2018).

¹⁶⁶⁴ Μιχαήλης Παπάμιχαηλ, 73 ετών Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν. 2011).

¹⁶⁶⁵ Αντρούλλα Δημητρίου, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2018).

¹⁶⁶⁶ Κυριακού Ττάκκα, 86 ετών, Παραλίι (ημ. συν. 2017).

¹⁶⁶⁷ Αντρούλλα Δημητρίου, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2018).

¹⁶⁶⁸ Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015).

¹⁶⁶⁹ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹⁶⁷⁰ Κυριακού Ττάκκα, 86 ετών, Παραλίι (ημ. συν. 2017). Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

¹⁶⁷¹ Κυριακού Ττάκκα, 86 ετών, Παραλίι (ημ. συν. 2017).

¹⁶⁷² Αντζιελού Αδάμου-Γιαννή, 87 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν. 2018)

¹⁶⁷³ Κυριακού Ττάκκα, 86 ετών, Παραλίι (ημ. συν. 2017).

Οι καρποί των «φυστουτζιών» γίνονταν «κασιανιστοί» (βλ. πιο πάνω, όπως τα κουκιά), με ή χωρίς το εξωτερικό περίβλημα, και καταναλώνονταν, αφού πρώτα τους έτριβαν με τα χέρια για να αφαιρέσουν την εξωτερική φλούδα.¹⁶⁷⁴

Η «φαέττα» ήταν κτηνοτροφικό φυτό. Σπάνια, οι οικονομικά ασθενέστερες τάξεις έψηναν στον φούρνο («εκασιάνιζαν») και έτρωγαν καρπούς «φαέττας», μετά το φούρνισμα¹⁶⁷⁵ (όπως τα κουκιά, βλ. πιο πάνω).

4. 5. 1. 3. 5. Συμπεράσματα

Μολονότι ο αριθμός των ειδών τους ήταν περιορισμένος, τα όσπρια αποτέλεσαν, μαζί με τα δημητριακά, τη βάση της τοπικής, αλλά και της ευρύτερης (μεσογειακής) αγροτροφικής αλυσίδας. Αξιοποιήθηκαν ως τροφή τόσο για τους ανθρώπους, όσο και για τα ζώα. Όπως προαναφέρθηκε, η έντονη παρουσία τους στην περιοχή των Κοκκινοχωριών είναι εύλογη, αφού οι κοπιαστικές καθημερινές εργασίες των κατοίκων απαιτούσαν τη λήψη τροφών πλούσιων σε πρωτεΐνες, ενώ ταυτόχρονα, λόγω περιβαλλοντικών συνθηκών, το κρέας ήταν περιορισμένο. Συνεπώς, η καλύτερη δυνατή πηγή πρωτεϊνών ήταν τα όσπρια.

Παρατηρείται ότι στα Κοκκινοχώρια ήταν τελείως άγνωστα τα ρεβίθια, είδος με μεγάλη παραγωγή και κατανάλωση στις περιοχές γύρω από τις μεγάλες οροσειρές. Η αφθονία της ξυλείας στις περιοχές αυτές ευνοούσε την κατανάλωση των ρεβιδιών, το ψήσιμο των οποίων απαιτούσε πολύ περισσότερο χρόνο και καύσιμη ύλη. Στα Κοκκινοχώρια, όμως, όπου άναβαν τη «νιστιά» ακόμα και με τα ξερά κλαδιά από τις καλλιέργειες κηπευτικών, αυτό ήταν αδύνατον.

Για τον ίδιο λόγο συνήθιζαν να καταναλώνουν και αρκετά φρέσκα ψυχανθή, όπως τα κρεατοφάσολα, τα μπιζέλια, τα λουβιά και τα φρέσκα κουκιά. Άφηναν μικρές ποσότητες κουκιών για ξερά και, πριν τα μαγειρέψουν, τα αποφλοιώναν, χώριζαν τις «κούννες» τους και τα φούσκωναν καλά. Έτσι επιταχυνόταν ο χρόνος ψησίματός τους.

¹⁶⁷⁴ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹⁶⁷⁵ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

Ιδιαίτερα προσφιλή ήταν τα φασόλια. Μάλιστα, φασόλια της ποικιλίας «σωτηρικάτικο» θεωρούνταν εξαιρετικά «ευκολόψητα». Τα κόκκινα φασόλια, τα οποία ήταν «δυσκολόψητα», αποτέλεσαν ένα εκλεκτό, εορταστικό έδεσμα των τοπικών κοινωνιών, και η καλλιέργειά τους παρέμεινε περιορισμένη.

Αξιοσημείωτη είναι και η απουσία πολύ «ευκολόψητων» οσπρίων, όπως η λουβάνα και οι φακές, που στην Κύπρο καταναλώνονταν συνήθως ως σούπες. Στην υπό μελέτη περιοχή, τα όσπρια αυτά τα προμηθεύονταν από πλανόδιους πωλητές στα πανηγύρια, η κατανάλωσή τους ωστόσο ήταν περιορισμένη. Γενικότερα, στα Κοκκινοχώρια απουσιάζουν οι σούπες. Ακόμα και τις φακές, το είδος των «βοραστικών» (αυτών που αγόραζαν) οσπρίων που προτιμούσαν περισσότερο, τις μαγείρευαν συνήθως βραστές και τις περιέχοναν με λάδι, ή τις έφτιαχναν με ρύζι. Σπάνια τις έκαναν σούπα. Γι' αυτό και τη λουβάνα πολύ σπάνια την προμηθεύονταν. Στα Κοκκινοχώρια δεν χρειάζονταν τόσο πολύ τις σούπες, διότι οι θερμοκρασίες δεν επέβαλλαν την καθημερινή κατανάλωσή τους, όπως συνέβαινε στις ορεινές περιοχές, όπου «ο ζευκαλάτης έπρεπε να φάει σούπα λουβάνα πριν να πιάσει δουλειά»¹⁶⁷⁶. Και στα Κοκκινοχώρια, βέβαια, καταλάωναν «σούπα τραχανά», κάποιες φορές για πρωινό, αλλά σήνηθες πρόγευμα ήταν το φαγητό που περίσσευε από την προηγούμενη μέρα, όποιο κι αν ήταν αυτό (φασόλια, κουκιά, λαχανικά κλπ.) ή ακόμα και ψωμί με ελιά, χαλλούμι, αυγό και «πουλιά οφτά στο σακούιν» (αμπελοπούλια στη σάτζιη). Το καλοκαιρινό πρόγευμα περιλάμβανε συνήθως καρπούζι, ψωμί και χαλλούμι.

Ακόμα και τα φασόλια, τα οποία καλλιεργούσαν και καταλάωναν σε μεγαλύτερο βαθμό, συνήθως τα μαγείρευαν βραστά με το λάδι, ή «γιαχνί» και «κουρούγιαγνι». Σπάνια, όμως, τα έκαναν σούπα. Τα γιαχνιστά φαγητά τα άφηναν να απορροφήσουν τα υγρά τους στη «μαείρισσα» (κατσαρόλα), και μετά τα σέρβιραν.

Όσον αφορά στα κτηνοτροφικά ψυχανθή, υπήρχε κάποια προτίμηση για τον βίκο, ο οποίος καταναλωνόταν τόσο φρέσκος όσο και ξερός από τα ζώα, και έδινε μεγάλη παραγωγή σε άχυρο, τροφή για τα πρόβατα. Αντίθετα, το άχυρο της φαβέττας δεν το έτρωγαν τα πρόβατα, ενώ το ρόβι έδινε πολύ μικρές ποσότητες.

¹⁶⁷⁶ Μαρούλλα Αριστοτέλους, 65 ετών, Περιστερώνα Μόρφου (ημ. συν.: 2016).

Οι πλείστοι γεωργοί είχαν και κοπάδια. Έτσι, με τον βίκο, αλλά και το ρόβι, κάλυπταν τις διατροφικές ανάγκες τόσο των βοδιών (καρπός), όσο και των προβάτων (άχυρο).

Κατά την υπό μελέτη περίοδο, στα Κοκκινοχώρια παρατηρούνται φαινόμενα συγκαλλιέργειας οσπρίων και κηπευτικών, καθώς και αμειψιοποράς μεταξύ οσπρίων και δημητριακών. Τα όσπρια έχουν την ικανότητα να αζωτοδεσμεύουν, με αποτέλεσμα να εμπλουτίζουν το έδαφος με άζωτο και να το καθιστούν πιο γόνιμο. Τα φυτά, λοιπόν, που καλλιεργούνταν κοντά τους επωφελούνταν από τα αυξημένα ποσοστά αζώτου και έδιναν μεγαλύτερη και ποιοτικότερη παραγωγή.

Τέλος, τα κτηνοτροφικά ψυχανθή, λόγω της τοξικότητάς τους, δεν μπορούσαν να αξιοποιηθούν για ανθρώπινη κατανάλωση. Αυτός ήταν και ο λόγος που ήταν καθαρά κτηνοτροφικά.

4. 5. 1. 4. Κηπευτικά

4. 5. 1. 4. 1. Εισαγωγή

Το βαλάντιο των κατοίκων των Κοκκινοχωριών ενίσχυε σημαντικά και η παραγωγή κηπευτικών. Οι περιβαλλοντικές συνθήκες στην περιοχή ευνόησαν την καλλιέργεια βασικών προϊόντων του κυπριακού τραπεζιού, όπως το κολοκάσι και οι πατάτες. Οι περιοχές υπό μελέτη εξειδικεύτηκαν, μάλιστα, στις καλλιέργειες αυτές, καθώς και σε καλλιέργειες άλλων ειδών (αγγουράκια, ντομάτες, κολοκυθάκια), καθώς οι κλιματικές συνθήκες ευνόησαν την πρόιμη παραγωγή τους.

Το κεφάλαιο αυτό καταπιάνεται με τη μελέτη της παραγωγής, του εμπορίου και της κατανάλωσης των κηπευτικών ειδών, ειδικότερα του κολοκασιού και της πατάτας, καθώς και με τις αλληλεπιδράσεις που είχαν οι καλλιέργειες αυτές με την τοπική κοινωνία, πώς αναπτύχθηκαν ή πώς περιορίστηκαν από τα πρώτα χρόνια της άφιξης των Άγγλων μέχρι και την αποχώρησή τους από το νησί.

4. 5. 1. 4. 2. Είδη Κηπευτικών

Πατάτες

Η πατάτα (*Solanum tuberosum*, Στρώχνου το κονδυλόρριζον), το γεώμηλον των Ελλήνων¹⁶⁷⁷, ανήκει στην οικογένεια των Στρυχνοειδών (*Solanum*) και καλλιεργείται για τους εδώδιμους κονδύλους της. Είναι κονδυλόριζο φυτό, με πλούσιο πράσινο φύλλωμα. Δίνει μωβ ή λευκά λουλούδια.

Η πατάτα είναι ιθαγενές φυτό της Νοτίου Αμερικής, το οποίο στα χρόνια των Ανακαλύψεων μεταφέρθηκε από τους εξερευνητές στην Ισπανία ή την Αγγλία κι από εκεί στην υπόλοιπη Ευρώπη.¹⁶⁷⁸ Η παρουσία της πατάτας στην Ευρώπη είχε

¹⁶⁷⁷ Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 918 (λήμμα «Στρώχνος ο κονδυλόρριζος»).

¹⁶⁷⁸ Dalby A., 2001, σ. 344. Υπάρχουν διάφορες εκδοχές για το ταξίδι της πατάτας από την Αμερική στην Ευρώπη. Η πιο τεκμηριωμένη ιστορικά θέλει τον θαλασσοπόρο σερ Φράνσις Ντρέικ, το 1586, επιστρέφοντας στην Αγγλία, έπειτα από μια μάχη με τους Ισπανούς στην Καραϊβική, να κάνει μία στάση στην Κολομβία για προμήθειες. Μεταξύ αυτών συμπεριέλαβε και πατάτες. Έτσι έφτασε η πατάτα στην Ευρώπη και έσωσε πολλούς πληθυσμούς από λιμούς, αφού αποτέλεσε τη βάση σε πολλές πολλές ευρωπαϊκές κουζίνες. Παρόλα αυτά υπάρχει γραπτή αναφορά για εισαγωγή πατάτας στην Ευρώπη δέκα χρόνια νωρίτερα. Συγκεκριμένα, έχει εντοπιστεί απόδειξη με

επαναστατική σημασία (χαρακτηρίστηκε και ως «Potato Revolution»), αφού καθιερώθηκε ως μία από τις βασικές αμυλώδεις τροφές, αντικατέστησε πολλάκις επάξια το ψωμί και έσωσε τους ανθρώπους από λιμούς.¹⁶⁷⁹

Πιστεύεται ότι η πρώτη προσπάθεια εισαγωγής της πατάτας στην Κύπρο έγινε τον 16^ο αιώνα από Σύρους Άραβες εμπόρους. Η προσπάθεια τότε δεν αγκαλιάστηκε από τον τοπικό πληθυσμό.¹⁶⁸⁰ Η ποικιλία που εισήγαγαν οι Άραβες έμποροι συνέχισε να καλλιεργείται μέχρι και τις πρώτες δεκαετίες του 20^{ου} αιώνα σε μικρή έκταση στην κοιλάδα της Μαραθάσας, και ήταν γνωστή ως «ντόπια» ή «μαραθεύτικη».¹⁶⁸¹ Η «μαραθεύτικη» πατάτα είχε πλούσιο φύλλωμα, λευκά άνθη, στρογγυλούς κόνδυλους με βαθουλά μάτια και χαρακτηριστική γλυκιά γεύση.¹⁶⁸²

Η επόμενη προσπάθεια εισαγωγής πατάτας στην Κύπρο έγινε γύρω στη δεκαετία του 1820¹⁶⁸³ ή 1830¹⁶⁸⁴, χωρίς να προκαλέσει και πάλι το ενδιαφέρον του ντόπιου πληθυσμού. Οι πατατοκαλλιέργειες αυτές αναφέρονται στις περιοχές της Λάρνακας και της Ορεινής (στην άνω και μέση λεκάνη του Πεδιαιού).¹⁶⁸⁵ Πολύ σύντομα αντικαταστάθηκαν με κολοκάσι.

Στις αρχές της Αγγλοκρατίας, η πατατοκαλλιέργεια ήταν πολύ περιορισμένη.¹⁶⁸⁶ Ωστόσο, σύντομα ο κυπριακός αγροτικός κόσμος στράφηκε στη συγκεκριμένη καλλιέργεια διότι αυξήθηκε η ζήτησή της, τόσο από τους κυβερνητικούς υπαλλήλους, όσο και από ανθρώπους που εγκαταστάθηκαν στην Κύπρο από Ευρωπαϊκές χώρες.¹⁶⁸⁷ Γι' αυτόν τον λόγο και αυξήθηκε ραγδαία η παραγωγή πατατών στο νησί. Οι πατάτες άρχισαν να εξάγονται από το 1900. Μετά τον Α'

ημερομηνία 28/11/1567 ενός εξαγωγέα πατάτας από τις Κανάριες Νήσους προς έναν έμπορο της Αμβέρσας. (Redcliffe N. S., 2000, p. 82).

¹⁶⁷⁹ Toussaint-Samat M., 1987, p. 711-715.

¹⁶⁸⁰ Bevan W., 1919, p. 55, Christodoulou D., 1959, p. 150. Μολονότι αναφέρεται σε δύο αξιόπιστες πηγές η εισαγωγή της πατάτας στην Κύπρο τον 16^ο αιώνα, εντούτοις προκαλεί εντύπωση η εποχή αυτή, αφού τότε έφτασε για πρώτη φορά στη βόρεια Ευρώπη και ακολούθως εξαπλώθηκε στα νότια κράτη της «Γηραιάς Ηπείρου».

¹⁶⁸¹ Bevan W., 1919, p. 55. Πανάρετος Α., 1967, σ. 194.

¹⁶⁸² Γενναίος Ν., χ.χ., σ. 01.

¹⁶⁸³ Ολύμπιος Χ. Μ., 2011, σ. 84.

¹⁶⁸⁴ Christodoulou D., 1959, p. 150.

¹⁶⁸⁵ Christodoulou D., 1959, p. 150.

¹⁶⁸⁶ Christodoulou D., 1959, p. 150.

¹⁶⁸⁷ «Η Καλλιέργεια της Πατάτας στην Κύπρο», 1956, σ. 01.

Παγκόσμιο Πόλεμο τα ποσοστά εξαγωγών τους αυξήθηκαν¹⁶⁸⁸, λόγω των μεγάλων αναγκών της Αιγύπτου για στρατιωτικούς σκοπούς.¹⁶⁸⁹

Το 1909 εισήχθη για πρώτη φορά πατατόσπορος επί Αγγλοκρατίας, και η εξαγωγή των πατατών άρχισε πλέον να απασχολεί σοβαρά τους ενδιαφερόμενους.¹⁶⁹⁰ Έκτοτε σημειώθηκε σταθερή πρόοδος στην πατατοκαλλιέργεια, ειδικά κατά την περίοδο των δυο Παγκόσμιων Πολέμων.¹⁶⁹¹

Η πιο προσφιλής ποικιλία της εποχής ήταν, κατα τα πρώτα χρόνια των εισαγωγών, η «γαλλική πατάτα», η οποία ονομαζόταν έτσι διότι ο σπόρος της εισαγόταν από τη Γαλλία.¹⁶⁹² Στην ουσία, η Κύπρος εξαρτιόταν από τον γαλλικό πατατόσπορο.¹⁶⁹³ Η ποικιλία αυτή αντικαταστάθηκε από τις «ιρλανδικές πατάτες» (γνωστές και ως «πιττακούρα» στην Κύπρο) κατά την περίοδο του Α΄ Παγκοσμίου Πολέμου¹⁶⁹⁴, εξαιτίας των δυσκολιών στο εμπόριο με τη Γαλλία¹⁶⁹⁵. Έκτοτε, και μέχρι το τέλος της Αγγλοκρατίας, ο ιρλανδικός σπόρος ήταν ο πιο συνηθισμένος στην Κύπρο.¹⁶⁹⁶

Η καλλιέργεια πατατών στα Κοκκινοχώρια άρχισε γύρω στα 1915¹⁶⁹⁷, λόγω των μεγάλων αναγκών σε εξαγωγές κατά τη διάρκεια του Α΄ Παγκοσμίου Πολέμου. Εισηγμένα λιπάσματα χρησιμοποιήθηκαν ως αρωγοί για την πατατοκαλλιέργεια.¹⁶⁹⁸

Κατά τα πρώτα μεταπολεμικά χρόνια αναπτύχθηκε μια πολύ καλή αγορά, τόσο για τον πατατόσπορο όσο και για τις πατάτες, στις χώρες της Μέσης Ανατολής.¹⁶⁹⁹ Επίσης αυξήθηκε η ζήτηση για εδώδιμες πατάτες από τις χώρες της Απω Ανατολής, και κυρίως την Κεϋλάνη. Ακόμα, το Ηνωμένο Βασίλειο αγόρασε μεγάλες ποσότητες πατάτας, της γνωστής στο εμπόριο και ως «νέας πατάτας», η οποία

¹⁶⁸⁸ «Η Καλλιέργεια της Πατάτας στην Κύπρο», 1956, σ. 01.

¹⁶⁸⁹ Christodoulou D., 1959, p. 150. Bevan W., 1919, p. 55.

¹⁶⁹⁰ «Η Καλλιέργεια της Πατάτας στην Κύπρο», 1956, σ. 1.

¹⁶⁹¹ «Η Καλλιέργεια της Πατάτας στην Κύπρο», 1956, σ. 01.

¹⁶⁹² Bevan W., 1919, p. 55.

¹⁶⁹³ Christodoulou D., 1959, p. 150.

¹⁶⁹⁴ Bevan W., 1919, p. 55. Christodoulou D., 1959, p. 150.

¹⁶⁹⁵ Christodoulou D., 1959, p. 150.

¹⁶⁹⁶ Christodoulou D., 1959, p. 150.

¹⁶⁹⁷ Bevan W., 1919, p. 56. Christodoulou D., 1959, p. 150.

¹⁶⁹⁸ Bevan W., 1919, p. 56.

¹⁶⁹⁹ «Η Καλλιέργεια της Πατάτας στην Κύπρο», 1956, σ. 1.

συλλέγεται προτού ωριμάσει τελείως.¹⁷⁰⁰ Τα παραπάνω γεγονότα αύξησαν σημαντικά τη ζήτηση της πατάτας και συνεπώς και την πατατοκαλλιέργεια στην Κύπρο, μολονότι κατά την περίοδο αυτή η ελληνική αγορά σταμάτησε να ενδιαφέρεται για την αγορά πατατόσπορου και ο συναγωνισμός με άλλες πατατοπαραγωγικές χώρες της Άπω Ανατολής, οι οποίες παρήγαν άνυδρη πατάτα, εντάθηκε σημαντικά.¹⁷⁰¹

Δύο εισηγμένες από το Ηνωμένο Βασίλειο ποικιλίες πατάτας, η «Up-to-date» και η «Arran Banner», κυριαρχούσαν στα χρόνια της Αγγλοκρατίας τόσο στα Κοκκινοχώρια¹⁷⁰², όσο και σε ολόκληρη την Κύπρο¹⁷⁰³. Κατά καιρούς είχαν εισαχθεί και άλλες ποικιλίες, αλλά καμία δεν μπόρεσε να συναγωνιστεί τις δύο αυτές ποικιλίες.¹⁷⁰⁴

Η «Up-to-date» πρωτοκαλλιεργήθηκε στη Σκωτία το 1893,¹⁷⁰⁵ και έκτοτε κέρδισε την προσοχή τόσο των καλλιεργητών όσο και του αγοραστικού κοινού. Έχει μεγάλες αποδόσεις και παράγει προϊόν αρκετά καλής ποιότητας. Προτιμάται κυρίως για τη φυτεία του φθινοπώρου, οπότε και αποδίδει περισσότερο.¹⁷⁰⁶ Είναι πολύ ευάλωτη στον «περονόσπορο». Εξαιτίας αυτού, η καλλιέργειά της στην Ιρλανδία και τη Σκωτία, απ' όπου η Κύπρος προμηθευόταν πατατόσπορο, είχε περιοριστεί σημαντικά.¹⁷⁰⁷

Η «Up-to-date» ονομαζόταν στην Κύπρο «πιττακούρα»¹⁷⁰⁸, και για την παραγωγή της εισαγόταν ιρλανδικός σπόρος (βλ. πιο πάνω). Έφτασε στην Κύπρο γύρω στο 1910¹⁷⁰⁹ και φαίνεται να αποτέλεσε το εφαλτήριο για την ανάπτυξη της πατατοκαλλιέργειας στα Κοκκινοχώρια. Ήταν η πατάτα που έδινε τις καλύτερες αποδόσεις της εποχής.¹⁷¹⁰ Οι κόνδυλοι της ήταν ωοειδείς με ξέβαθα μάτια.¹⁷¹¹ Στα χρόνια της Αγγλοκρατίας, στα ορεινά χωριά της Πιτσιλιάς αναπτύχθηκε ένας

¹⁷⁰⁰ «Η Καλλιέργεια της Πατάτας στην Κύπρο», 1956, σ. 01.

¹⁷⁰¹ «Η Καλλιέργεια της Πατάτας στην Κύπρο», 1956, σ. 01.

¹⁷⁰² Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹⁷⁰³ Πανάρετος Α., 1967, σ. 194.

¹⁷⁰⁴ «Η Καλλιέργεια της Πατάτας στην Κύπρο», 1956, σ. 04.

¹⁷⁰⁵ Γενναίος Ν., χ.χ., σ. 01.

¹⁷⁰⁶ Γενναίος Ν., χ.χ., σ. 01.

¹⁷⁰⁷ «Η Καλλιέργεια της Πατάτας στην Κύπρο», 1956, σ. 04.

¹⁷⁰⁸ Γενναίος Ν., χ.χ., σ. 01.

¹⁷⁰⁹ Γενναίος Ν., χ.χ. σ. 01.

¹⁷¹⁰ Νουρή Ο., 1948, σ. 15.

¹⁷¹¹ «Η Καλλιέργεια της Πατάτας στην Κύπρο», 1956, σ. 04.

εκφυλισμένος τύπος «πιττακούρας», η «Πιτσιλλισιμη»¹⁷¹², η οποία ήταν άγνωστη στα Κοκκινοχώρια.¹⁷¹³

Μέχρι το 1935 και την εισαγωγή της «Arran Banner», δοκιμάστηκαν αρκετές ποικιλίες από το Γεωργικό Τμήμα, οι οποίες όμως δεν είχαν μεγάλη απήχηση στον αγροτικό κόσμο της Κύπρου. Οι νέες ποικιλίες δοκιμάζονταν ως προς ορισμένα κριτήρια, όπως το να είναι πρώιμες, παραγωγικές, να δίνουν παραγωγή καλής ποιότητας και να είναι ανθεκτικές στις διάφορες ασθένειες και εχθρούς, κυρίως κατά τη μεταφορά τους, αφού εξάγονταν σε διάφορους προορισμούς και κυρίως στο Ηνωμένο Βασίλειο. Το 1909 εισήχθη από την Ιρλανδία και δοκιμάστηκε η «πρώιμη ποικιλία». Η πρώτη όμως ουσιαστική κίνηση για δοκιμή νέων ποικιλιών έγινε το 1929, όταν εισήχθησαν από την Ιρλανδία έξι νέες ποικιλίες και δοκιμάστηκε η ανθεκτικότητά τους και η ικανότητα ποσοτικής και ποιοτικής παραγωγής τους στις κυπριακές συνθήκες.¹⁷¹⁴ Το 1930 δοκιμάστηκαν τρεις νέες ποικιλίες από τον Καναδά. Το 1935 δοκιμάστηκαν οι «King Edward», «Majestic», «May Queen», «Snowdrop» και «Sharpe's express», χωρίς όμως να μπορούν να συναγωνιστούν την κυριαρχούσα τότε «Up-to-date». Την ίδια χρονιά όμως εισήχθη και δοκιμάστηκε και η «Arran Banner», η οποία επικράτησε για πολλά χρόνια μαζί με την «Up-to-date».¹⁷¹⁵

Η «Arran Banner» πρωτοκαλλιεργήθηκε επίσης στη Σκωτία, το 1927. Εισήχθη στην Κύπρο το 1935 και η καλλιέργειά της ήταν αρχικά περιορισμένη. Μετά το τέλος του πολέμου, η παραγωγή της επεκτάθηκε. Χρησιμοποιείται κυρίως για την ανοιξιάτικη φύτευα. Η ποικιλία αυτή δεν προσβάλλεται τόσο συχνά από περονόσπορο, αλλά είναι σημαντικά ευπρόσβλητη από «εσωτερική σκωριώδη κηλιδωση».¹⁷¹⁶ Οι κόνδυλοι της είναι στρογγυλοί με βαθουλά μάτια.¹⁷¹⁷

¹⁷¹² Γενναίος Ν., χ.χ., σ. 1. «Η Καλλιέργεια της Πατάτας στην Κύπρο», 1956, σ. 04. Πανάρετος Α., 1967, σ. 194.

¹⁷¹³ Κυριάκος Παντελής, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹⁷¹⁴ Γενναίος Ν., χ.χ., σ. 01-02.

¹⁷¹⁵ Γενναίος Ν., χ.χ., σ. 02.

¹⁷¹⁶ «Η Καλλιέργεια της Πατάτας στην Κύπρο», 1956, σ. 04. Γενναίος Ν., χ.χ. σ. 01.

¹⁷¹⁷ «Η Καλλιέργεια της Πατάτας στην Κύπρο», 1956, σ. 04.

Οι δύο ποικιλίες, «Up-to-date» και «Arran Banner», καλλιεργήθηκαν εκτεταμένα στην υπό μελέτη περιοχή, αλλά και σε ολόκληρη την Κύπρο μέχρι το τέλος της Αγγλοκρατίας.¹⁷¹⁸

Τέλος, αξίζει να γίνει μνεία της ονοματολογίας των πατατών της Κύπρου, ανάλογα με το μέρος ή το έδαφος που καλλιεργούνταν. Έτσι, για τη διάκρισή τους χρησιμοποιούνταν διάφοροι χαρακτηρισμοί όπως «άσπρες», «κότσινες», «σκούρες», «μέζες» (=ούτε κόκκινες, ούτε άσπρες)¹⁷¹⁹, «της ορεινής», «της χαμηλής» και «λειβαΐσιμες».¹⁷²⁰ Οι πατάτες των Κοκκινοχωριών, τις οποίες καλλιεργούσαν και εξήγαν μαζικά, ήταν οι «κότσινες».¹⁷²¹ Με εξαίρεση τη Σωτήρα, στις υπό μελέτη κοινότητες καλλιεργούνταν επίσης οι «λειβαΐσιμες», δηλαδή οι άνυδρες πατάτες. Η παραγωγή τους εντοπιζόταν στην περιοχή «Κάππαρης» στο Παραλίμνι, στα «Λιβάδια» στη Δερύνεια και στα «Λιβαούκια» στην Αγία Νάπα, δηλαδή σε παραθαλάσσιες περιοχές από όπου περνούσαν οι ποταμοί («ποταμωσιές»), κοντά στα σημεία που εξέβαλλαν στη θάλασσα. Γύρω στον Φεβρουάριο, όταν τα νερά αποστραγγίζονταν, όργωναν τα χωράφια και φύτευαν πατάτες, οι οποίες απορροφούσαν νερό από τα αβαθή υπόγεια νερά. Οι πατάτες αυτές χρησιμοποιούνταν για κατανάλωση και όχι για εμπόριο. Τις καλλιεργούσαν συνήθως άτομα που δεν καλλιεργούσαν πατάτες για εμπόριο.¹⁷²²

Με τις πατάτες δεν συγκαλλιεργούσαν κάποια άλλα είδη, όπως συνέβαινε με το κολοκάσι. Ο λόγος ήταν ότι οι πατάτες χρειάζονταν χώρο για να απλώσουν τα φύλλα τους, κι έτσι δεν μπορούσαν να βάλουν κοντά τους άλλα φυτά. Επίσης, η πατάτα ήταν είδος που έδινε πολύ γρήγορα παραγωγή, οπότε δεν υπήρχε κάποιο

¹⁷¹⁸ Γενναίος Ν., χ.χ., σ. 01. Νουρή Ο, 1948, σ. 15. Πανάρετος Α., 1967, σ. 194. «Η Καλλιέργεια της Πατάτας στην Κύπρο», 1956, σ. 4-5. Συστηματικά πειράματα για την εισαγωγή νέων ποικιλιών έγιναν από το 1960 και εξής, όταν η έρευνα στράφηκε στην επιλογή πρώιμων ποικιλιών, μεταξύ των οποίων και κιτρινόσαρκων για εξαγωγή στις χώρες της ηπειρωτικής Ευρώπης (Γενναίος Ν., χ.χ., σ. 2). Από τη δημιουργία της Κυπριακής Δημοκρατίας κυριάρχησαν στον κυπριακό αγροτικό κόσμο, μέχρι και το τέλος της δεκαετίας του 1970, οι ποικιλίες «Up-to-date» και «Arran Banner». Τότε η «Up-to-date» αντικαταστάθηκε από την «Σπούντα» και στα μέσα της δεκαετίας του 1980 η «Arran Banner» αντικαταστάθηκε από την «Κάρα» (Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου, ημ. συν.: 2016).

¹⁷¹⁹ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹⁷²⁰ Πανάρετος Α., 1967, σ. 194.

¹⁷²¹ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹⁷²² Φλουρεντζού Πασχάλη, 74 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν. 2013).

άλλο είδος που να μπορούσε να καλλιεργηθεί μαζί της.¹⁷²³ Μόνο στη Σωτήρα, στις αυγουσιάτικες πατάτες, φύτευαν στους «κατεβάτες» φασόλια. Τα φασόλια αυτά ήταν πιο αδρά και καλύτερης ποιότητας από τα χειμωνιάτικα. Τα χρησιμοποιούσαν για κατανάλωση, αλλά κυρίως για να πάρουν καλό σπόρο, να τον φυλάξουν και να τον φυτέψουν τον χειμώνα, εξασφαλίζοντας καλύτερη παραγωγή για το εμπόριο, σε ψηλότερη τιμή.¹⁷²⁴

Κολοκάσι και Συγκαλλιέργειες

«Οι Σωτηρκάτες βάλλουσιν που νάκκον κολοκάσι

Τζαι να περάσουν εν κρατούν,

Τζι αντί να φκουν να κιακονούν,

Κλέφτουσιν για να φάσιν»

(Δέσποινα Ξύδια, Αγία Νάπα, 2010)

Το κολοκάσι αποτέλεσε βασικό είδος καλλιέργειας που χαρακτήρισε την περιοχή των Κοκκινοχωριών κατά την Αγγλοκρατία. Πρόκειται για το είδος *Colocassia antiquorum*¹⁷²⁵ ή *Colocasia esculenta*.¹⁷²⁶, το οποίο καλλιεργείται κυρίως για τους κονδύλους του.¹⁷²⁷ Θεωρείται από τα παλαιότερα καλλιεργήσιμα είδη στην Αφρική και στην Ασία.¹⁷²⁸ Την περίοδο της Αγγλοκρατίας στην Κύπρο, η καλλιέργεια του κολοκασσιού εξαπλώθηκε σε μία περιοχή που εκτεινόταν από τη Νέα Ζηλανδία μέχρι και την Κύπρο και τα Δωδεκάνησα, καθώς και από τις

¹⁷²³ Κωστής Κόκκινος, 68 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015). Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹⁷²⁴ Κωστής Κόκκινος, 68 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015).

¹⁷²⁵ Christodoulou D., 1959, p. 148. Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 526 (λήμμα «κολοκασία»). Christodoulou D., 1959, p. 148. Bevan W., 1919, p. 56.

¹⁷²⁶ Αρχικά ο Linnaeus τα διέκρινε ως δύο διαφορετικά είδη, τα οποία οι μεταγενέστεροι βοτανικοί χαρακτήρισαν ως ποικιλίες του ίδιου είδους και επικράτησε το όνομα *Colocasia esculenta* («esculenta» στα λατινικά σημαίνει βρώσιμο).

¹⁷²⁷ Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 526 (λήμμα «κολοκασία»). Νουρή Ο., 1948, σ. 09.

¹⁷²⁸ New Agriculturist (<http://www.new-ag.info/en/country/profile.php?a=844>).

δυτικές Ινδίες μέχρι και την Κίνα.¹⁷²⁹ Στην Κύπρο, κατά την περίοδο της Αγγλοκρατίας καλλιεργήθηκε κυρίως στην Καρπασία (Άγιος Ανδρόνικος), στη Σωτήρα Αμμοχώστου, στη Μόρφου, στη Λάπηθο και λιγότερο στην Πάφο.¹⁷³⁰ Στην κοινότητα της Σωτήρας, η οποία εμπίπτει στην υπό μελέτη περιοχή, το κολοκάσι αναφέρεται ότι έφτασε στις αρχές του 20^{ου} αιώνα μέσω ενός γάμου. Συγκεκριμένα, κάποιος άνδρας από τον Άγιο Ανδρόνικο Καρπασίας νυμφεύθηκε γυναίκα από τη Σωτήρα και εγκαταστάθηκε στο χωριό της. Στις αποσκευές του έφερε και το κολοκάσι, το οποίο έμελλε να αλλάξει τον πολιτισμό της Σωτήρας.¹⁷³¹

Στην Κύπρο υπήρχαν δύο ποικιλίες κολοκασίου: η «καρπασίτικη» και η «μορφίτικη». Η «μορφίτικη» έδινε πιο γλυκούς και ανοιχτόχρωμους καρπούς. Γι' αυτόν τον λόγο, μολονότι ο Άγιος Ανδρόνικος έδινε πιο μεγάλη παραγωγή, η «μορφίτικη» ποικιλία πωλούνταν ακριβότερα.¹⁷³² Στη Σωτήρα καλλιεργούσαν αρχικά την «καρπασίτικη» ποικιλία, μέχρι που κάτοικος της Σωτήρας επισκέφθηκε τη Μόρφου και από εκεί προμηθεύτηκε «φυτό» της «μορφίτικης» ποικιλίας, η οποία σταδιακά διαδόθηκε στο χωριό και αντικατέστησε την «καρπασίτικη».¹⁷³³

Το κολοκάσι συγκαλλιεργήθηκε με άλλα είδη. Αυτά ήταν τα αγγούρια («αγγούρκα»), οι μπάμιες («πάμια»), τα κολοκύθια («κολότζια»), τα κρεμμύδια, τα φασόλια και τα λουβιά (βλ. κεφ. 4. 5. 1. 2.).

Αγγούρια: Στη Σωτήρα καλλιεργήθηκαν τα αγγούρια τα «σωτηρκάτικα», όπως ονομάζονταν στην περιοχή. Τα «σωτηρκάτικα» αγγούρια διέφεραν σημαντικά από τα πρώιμα αγγουράκια που παρήγαν παραθαλάσσια οι όμορες κοινότητες. Ήταν μεγάλα σε μέγεθος και στραβά, και διατίθεντο στην αγορά με το κομμάτι.¹⁷³⁴ Ήταν όμοια με τα αγγούρια της Χλώρακας. Ονομάζονταν «αγγούρκα, τα», ενώ ο ενικός ήταν «αγγούριν, το». Το φυτό ονομαζόταν «αγγουρκά, η».¹⁷³⁵ Η

¹⁷²⁹ Stanley G.& Ph. D. Willimott, 1936, p. 94.

¹⁷³⁰ Stanley G.& Ph. D. Willimott, 1936, p. 98-99.

¹⁷³¹ †Μαρία Παπάμιχαηλ, 97 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου. (ημ.συν.: 1998).

¹⁷³² Stanley G.& Ph. D. Willimott, 1936, p. 98.

¹⁷³³ «Ελάλεν ο τζιόρης μου ότι ο Σταυρής ο Καβάζης επήεν εις του Μόρφου, πρέπει να 'ταν κατά το '30, τζι είεν που βάλλασι τζαι τζείνοι κολοκάσι. Ήτον άλλως πως το μορφίτικο. Ήτον άσπρον, όμορφον. Το σωτηρκάτικον ήτον μαύρον. Έπιαεν τζαι τζείνος φυτόν τζι έφερεν τζαι φότεπεν. Ήτον άλλως πως. Καλλύττερον. Ύστερα, έδωκεν τζι άλλον, άλλον, τζαι σιγά σιγά εβάλλαν ούλλοι ποτζείνον. Επουλιέτον τζαι καλλύττερα.» (Μηλίτζα Παντελή 84 ετών Σωτήρα Αμμοχώστου, ημ. συν.: 2016).

¹⁷³⁴ Κωστής Κόκκινος, 68 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015).

¹⁷³⁵ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

επιστημονική ονομασία του είδους είναι *Cucumis sativus*. Είναι έρπον με τριχωτά φύλλα και δίνει καρπό επιμήκη και κυλινδρικό, χρώματος πράσινου εξωτερικά και ελαφρώς πράσινου προς λευκό, εσωτερικά.¹⁷³⁶ Το φυτό της αγγουριάς είναι ιδιαίτερα ευαίσθητο στις χαμηλές θερμοκρασίες και στον παγετό.¹⁷³⁷

Μπάμιες («Πάμια»): Η επιστημονική ονομασία του είδους είναι *Abelmoschus esculentus* ή *Hibiscus esculentus* και έχει καταγωγή από την Αφρική.¹⁷³⁸ Στην περιοχή καλείται «πάμια, η», και ο ενικός χρησιμοποιείται συχνά αντί του πληθυντικού αριθμού¹⁷³⁹: π.χ. «εμαίρεψα πάμιαν».¹⁷⁴⁰ «Πάμια» ονομάζεται και το φυτό.¹⁷⁴¹ Αρχικά καλλιεργήθηκε η τοπική ποικιλία της Κύπρου, η οποία σταδιακά αντικαταστάθηκε από τις «ασπρούες»¹⁷⁴² («white velvet»), που έδιναν πολύ μαλακές άσπρες μπάμιες.¹⁷⁴³

Κολοκύθια: Το επιστημονικό όνομα του είδους είναι *Curcubita maxima*.¹⁷⁴⁴ Έχει καταγωγή από την Κεντρική Αμερική¹⁷⁴⁵ και κατά την υπό εξέταση περίοδο καλλιεργήθηκε εκταμένα κυρίως στην Ιταλία.¹⁷⁴⁶ Στην ευρύτερη περιοχή της Κύπρου τα κολοκύθια ονομάζονται «πάλκαπα» (από το τουρκικό «bal kabađı»= κολοκύθα). Στα Κοκκινοχώρια, ωστόσο, απουσίαζε η ονομασία αυτή.¹⁷⁴⁷ Ονομάζονταν «κολότζια, τα» (ενικός «κολότζιν, το») ¹⁷⁴⁸ και το φυτό «κολοτζιά, η».¹⁷⁴⁹ Καλλιεργήθηκε αποκλειστικά η «ντόπια» ποικιλία που έδινε καρπό

¹⁷³⁶ Γεννάδιος Π. Γ., 1914., σ. 760-761 (λήμμα «πέπων»).

¹⁷³⁷ Νουρή Ο., 1914, σ. 10.

¹⁷³⁸ Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 446 (λήμμα «Ιβίσκος»).

¹⁷³⁹ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017). Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015).

¹⁷⁴⁰ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017)

¹⁷⁴¹ Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015).

¹⁷⁴² Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

¹⁷⁴³ Νουρή Ο., 1948, σ. 11.

¹⁷⁴⁴ Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 531 (λήμμα «Κολοκύνθη»).

¹⁷⁴⁵ Meikle R.D., 1977, Vol. 01, p. 675-677.

¹⁷⁴⁶ Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 531 (λήμμα «Κολοκύνθη»).

¹⁷⁴⁷ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). †Τασία Ράφτη, 80 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2012). †Χριστίνα Τοφινή, 74 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2016). Γρηγορία (Γληρορού) Γέρμου, 85 ετών, Αγία Νάπα (ημ.συν. 2016). Αντζιελού Αδάμου-Γιαννή, 87 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2018).

¹⁷⁴⁸ †Τασία Ράφτη, 80 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2012). Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 529 (λήμμα «Κολοκύνθη»).

¹⁷⁴⁹ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). †Τασία Ράφτη, 80 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2012). †Χριστίνα Τοφινή, 74 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2016). Γρηγορία (Γληρορού) Γέρμου, 85 ετών, Αγία Νάπα (ημ.συν. 2016). Αντζιελού Αδάμου-Γιαννή, 87 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2018)

μεγάλου μεγέθους στενόμακρο, ο οποίος, εάν αφηνόταν στο φυτό, κοκκίνιζε και γλύκαινε και χρησίμευε για την παρασκευή γλυκών πítων («κολοκοτών»)¹⁷⁵⁰. Κατά την Αγγλοκρατία, σε άλλες περιοχές της Κύπρου, αλλά όχι στην περιοχή μελέτης¹⁷⁵¹, ξεκίνησε να καλλιεργείται και η εισαγόμενη ποικιλία «Malta Round».¹⁷⁵²

Κρεμμύδια: Το κρεμμύδι (*Allium cepa*)¹⁷⁵³, κοινώς «κρομμύ(τιν)»¹⁷⁵⁴, καλλιεργήθηκε, εκτός από τα αυλάκια των κολοκασιών, και στις περιοχές «λιβάδια» παραθαλάσσια.¹⁷⁵⁵ Οι καλλιέργειές του ήταν περιορισμένες¹⁷⁵⁶ και σε καμία περίπτωση δεν συγκρίνονταν με τις μεγάλες παραγωγές στο Κτήμα της Πάφου.¹⁷⁵⁷ Υπήρχαν δύο τοπικές ποικιλίες κρεμμυδιού: η μία έδινε μακρουλλούς και η άλλη στρογγυλούς, άσπρους βολβούς.¹⁷⁵⁸ Στα Κοκκινοχώρια καλλιεργούνταν τα άσπρα στρογγυλά κρεμμύδια.¹⁷⁵⁹ Τα κόκκινα απουσίαζαν εντελώς από την περιοχή¹⁷⁶⁰, μολονότι σε άλλες περιοχές της Κύπρου φαίνεται να υπήρχαν.¹⁷⁶¹

Πρώιμα Κηπευτικά

Η θέση των Κοκκινοχωριών πολύ κοντά στη θάλασσα ευνοούσε την καλλιέργεια πρώιμων κηπευτικών. Έτσι καλλιεργήθηκαν πρώιμες ντομάτες, αγγουράκια και κολοκυθάκια στις παραθαλάσσιες περιοχές της Αγίας Νάπας και του Πρωταρά, σε έκταση που έφθανε μέχρι και τα λειβάδια της Δερύνειας. Επίσης, καλλιεργήθηκαν καρπούζια και πεπόνια («ταμπούρες»).

¹⁷⁵⁰ †Τασία Ράφτη, 80 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2012).

¹⁷⁵¹ †Τασία Ράφτη, 80 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2012).

¹⁷⁵² Νουρή Ο., 1948, σ. 11.

¹⁷⁵³ Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 568 (λήμμα «Κρόμμυον»)

¹⁷⁵⁴ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017). Κυριακού Ττάκκα, 86 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν. 2017).

¹⁷⁵⁵ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

¹⁷⁵⁶ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹⁷⁵⁷ Christodoulou D., 1959, p. 149.

¹⁷⁵⁸ Bevan W., 1919, p. 56-57.

¹⁷⁵⁹ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). †Τασία Ράφτη, 80 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2012).

¹⁷⁶⁰ †Τασία Ράφτη, 80 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2012).

¹⁷⁶¹ Νουρή Ο., 1948, σ. 13. Αναφέρεται, μάλιστα, ότι γύρω στη δεκαετία του 1940 είχε κάνει την εμφάνισή της στην Κύπρο η ποικιλία «Red Wethersfield», η οποία έδινε «μεγάλους πεπλατυσμένους χονδρούς βολβούς με ροδόλευκον σάρκα» και εθεωρείτο εξαιρετική (Νουρή Ο., 1948, σ. 13).

Η ντοματιά («πομηλορκα»), *Solanum lycopersicum* (Στρώχον το λυκοπερσικόν), είναι φυτό της οικογένειας των Στρυχνοειδών, ιθαγενές της Νοτίου Αμερικής. Οι απόψεις σχετικά με την ακριβή καταγωγή της δίστανται. Σύμφωνα με τον DeCandolle (1886) προέρχεται από το Περού, ενώ σύμφωνα με τον Jenkins (1948) η ντόματα ήρθε στην Ευρώπη από το Μεξικό.¹⁷⁶² Στην Ευρώπη έφτασε στα μέσα του 16^{ου} αιώνα,¹⁷⁶³ και στην Ελλάδα κατά την Οθωμανική Περίοδο.¹⁷⁶⁴ Συγκεκριμένα, αναφέρεται ότι η εισαγωγή της έγινε στην Αθήνα το 1818 από τον ηγούμενο της Μονής των Καπουτσίνων Αθηνών, Φραγκίσκο, κι από εκεί διαδόθηκε σε ολόκληρη τη χώρα.¹⁷⁶⁵ Στα Κοκκινοχώρια οι ντομάτες ως άγριο είδος («αρκοπομηλορκα») υπήρχαν πριν από την Αγγλοκρατία.¹⁷⁶⁶ Τα είδη των καλλιεργούμενων, εμπορεύσιμων ντοματών έφτασαν στα πρώτα χρόνια της Αγγλοκρατίας. Μάλιστα, δεν αποτελούσαν θερινή, αλλά χειμερινή καλλιέργεια στην παράκτια περιοχή.¹⁷⁶⁷ Στα Κοκκινοχώρια, καλλιεργήθηκαν στη θαλάσσια περιοχή της Αγίας Νάπας και του Πρωταρά.¹⁷⁶⁸

Μολονότι στα πεδινά μέρη προτιμούνταν οι ποικιλίες με σκληρή επιδερμίδα για να αντέχουν στις ψηλές θερμοκρασίες του καλοκαιριού¹⁷⁶⁹, στην περιοχή των Κοκκινοχωριών αυτό δεν αποτέλεσε κριτήριο επιλογής, διότι οι ντομάτες έδιναν πρώιμη παραγωγή και δεν καίγονταν από τον ήλιο.¹⁷⁷⁰ Καλλιεργήθηκε ευρέως η τοπική ποικιλία «καυκάρα»¹⁷⁷¹, της οποίας ο καρπός ήταν μεγάλος, πλακωτός και με σχετικά ακανόνιστο σχήμα. Κατά την Αγγλοκρατία συνέχισαν να φτάνουν και άλλες ποικιλίες από την Αμερική¹⁷⁷², οι οποίες δοκιμάζονταν στην περιοχή. Από αυτές επικράτησαν οι «διπλούες», που καλλιεργήθηκαν κυρίως ως πρώιμες και

¹⁷⁶² Bergougnoux M., 2014, p. 173.

¹⁷⁶³ Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 627 (λήμμα «Λυκοπερσικόν το εδώδιμο»)

¹⁷⁶⁴ Dalby A., 2015, σ. 344.

¹⁷⁶⁵ Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 627 (λήμμα «Λυκοπερσικόν το εδώδιμο»)

¹⁷⁶⁶ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ.συν.: 2016). Μηλιζα Παντελή, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹⁷⁶⁷ Christodoulou D., 1959, p. 149.

¹⁷⁶⁸ Σε κάποιο διαγωνισμό τσιαττίσματος στο Βαρώσι, αναφέρεται ότι κάποιος Αχινιώτης ποιητής, ο οποίος ήταν και τυφλός, με το ακόλουθο κέρδισε τον αντίπαλό του, ο οποίος ήταν από το Παραλίμνι:

« Λαλούσιν φκάλλουν τραουιστές μες τα Κοτσινοχώρκα,
το Παραλίμνιν αγγουρκές φκάλλει τζαι πομηλόρκα».

¹⁷⁶⁹ Νουρή Ο., 1948, σ. 18.

¹⁷⁷⁰ Κωστής Κόκκινος, 68 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015).

¹⁷⁷¹ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹⁷⁷² Christodoulou D., 1959, p. 149. Πανάρετος Α., 1967, σ. 193.

έδιναν καρπό μικρότερο της «καυκάρας», στρογγυλό και γλυκό.¹⁷⁷³ Γύρω στο 1960 έφθασαν και τα «φοινικωτά», ποικιλία που καλλιεργείται ακόμα και σήμερα¹⁷⁷⁴. Στην περιοχή, όμως, υπήρχαν και οι «αρκοπομηλορκές», που βλαστούσαν άγριες στα χωράφια¹⁷⁷⁵ («*Solanum nigrum*»¹⁷⁷⁶). Αυτές έδιναν μικρούς καρπούς, καθ' όλη τη διάρκεια του έτους, αλλά ήταν άγλυκοι και δεν τους προτιμούσαν, τόσο λόγω του μεγέθους τους (έμοιαζαν με cherry), όσο και λόγω της γεύσης τους.¹⁷⁷⁷ Την ποικιλία αυτή την αξιοποιούσαν μόνο στη Σωτήρα για οικιακή κατανάλωση, εφόσον δεν καλλιεργούσαν κάποια από τις άλλες ποικιλίες εμπορίου.¹⁷⁷⁸

Στην Κύπρο την εποχή αυτή αναφέρονται και άλλες ποικιλίες, για τις οποίες δεν υπάρχει καμία μαρτυρία ότι καλλιεργήθηκαν στα Κοκκινοχώρια. Αυτές είναι η «αμερικάνικη», η «βα(ε)ρκωτή», η «μαλτέζικη», η «μαρανόφυλλη», η «πατατόφυλλη», τα «παφίτικα μεγάλα», τα «περατικά», τα «σκολαρικούδκια» και τα «ψαλιόφυλλα».¹⁷⁷⁹

Επίσης, στα Κοκκινοχώρια καλλιεργήθηκαν πρώιμα είδη της οικογένειας των Κολοκυνθοειδών (*Curcubitaceae*). Συγκεκριμένα, καλλιεργήθηκαν τα αγγουράκια, τα καρπούζια, τα πεπόνια και τα κολοκυθάκια («τούρκικα»).

Η **αγγουριά** (*Cucumis sativus*)¹⁷⁸⁰ με καταγωγή από την Ινδία¹⁷⁸¹ και παρουσία τόσο στην Κλασική Ελλάδα, όσο και στην Κύπρο, περιγράφεται πιο πάνω στο

¹⁷⁷³ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

¹⁷⁷⁴ Μηλού Χατζηλιασά, 76 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2016)

¹⁷⁷⁵ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹⁷⁷⁶ Γιακουλλής Κ. Γ., 2009, σ. 375 (λήμμα «πομιλόχορτο»)

¹⁷⁷⁷ Μηλίτσα Παντελή, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹⁷⁷⁸ «*Ηντα να σου πω τζαι μιαν ιστορίαν. Ο Κκολός επάντρεψεν τον Γιώρκον του στο Λιοπέτριν. Οι Λιοπετρίτες είχαν λόττες. Τούτες οι μιτσιές οι ποληλορκές εβλαστούσαν μόνες τους μες στα χωράφια. Ο Κκολός επήεν εις το Λιοπέτριν να δει τον γιον του τον Νιόβρην που βρεξεν, είχεν μιαν καλόφη, τζι εβλαστήσαν πομηλορκές. Ο Κκολός που τες είεν ενόμισεν ότι τες εβάλαν λασάνιν. Επήεν, έκαμεν χωράφιν, έσσισεν το, ελακάνωσεν το, τζι επήεν τζι έφκαλεν τες πομηλορκές τζι εφύτρεψεν τες, ελίπασεν τες, έσασεν τες. Τζαι που ρτεν η ώρα να κάμουν πομηλόρκα εκάμαν μιτσιά. Ποτούτα πουν επουλιούνταν. Άμαν το κατάλαβεν πως ήταν ποτούτα, επήεν τζι ήβρεν τον άδρωπον που χεν το λασάνιν. Λαλεί του «Ρε κουμπάρε το λασάνιν σου ίνταμπου ήταν;» Λαλεί του τζαι τζείνος «Μα ποιον λασάνιν;». Λαλεί ο Κκολός «Δαμαί δεν είχες λασάνιν;» Λαλεί το «Οι. Τζιαμαί ήταν η καλόφη της λόττας. Έτρωεν η λόττα τζι έπεφτεν σπόρος τζαι άμαν τζι έβρεξεν εβλαστήσαν ποτούνταν πομηλορούκια που την εταίτσα.» (Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου, ημ. συν. 2015).*

¹⁷⁷⁹ Πανάρετος Α., 1967, σ. 193.

¹⁷⁸⁰ SA1/117/30, p. 33.

αγγούρι «σωτηρκατικό». Η διαφορά του «σωτηρκατικού» αγγουριού από τα πρώιμα των άλλων κοινοτήτων ήταν κυρίως στο μέγεθος. Τα πρώιμα ήταν τα μικρά αγγουράκια. Ονομάζονταν «αγγουρούκια, τα» και «αγγουρούιν, το». Το φυτό ονομαζόταν «αγγουρκά, η».¹⁷⁸²

Καλλιεργήθηκαν επίσης **κολοκυθάκια** πρώιμα, στις ίδιες περιοχές. Τα κολοκύθια (*Cucurbita pepo*) που απαντώνται στην Κύπρο την περίοδο αυτή, εκτός από τα «κοκκινοκόλοκα» που αναφέρθησαν προηγουμένως είναι τα «ασπροκόλοκα» (τα οποία ανάλογα με την περιοχή που παράγονται ή τη μορφή τους διακρίνονται σε «ασπροούδκια», «σιαχούρικα», «σκαλιώτικα», «τζιδικιώτικα» και «λειβαδικιώτικα»)¹⁷⁸³, τα «παρουτοκόλοκα» (πυριτιδοκολοκόνθη) και τα «κρηατοκόλοκα» (μαυρόκαρπος).¹⁷⁸⁴ Τα «κρηατοκόλοκα»¹⁷⁸⁵ ονομάζονταν στην περιοχή των Κοκκινοχωριών και «τούρκικα»¹⁷⁸⁶ ή «μαυρούκια»¹⁷⁸⁷. Καλλιεργήθηκαν στην παραθαλάσσια περιοχή Αγίας Νάπας και Πρωταρά, ως πρώιμες καλλιέργειες.¹⁷⁸⁸

Καλλιεργήθηκαν επίσης τα πεπόνια (*Cucumis melo*)¹⁷⁸⁹, έρποντα φυτά με λεπτές τρίχες στα φύλλα και καρπούς στρογγυλούς και κίτρινους.¹⁷⁹⁰ Οι «**ταμπούρες**» ήταν η πρώιμη χειμωνιάτικη ποικιλία πεπονιών¹⁷⁹¹ που καλλιεργήθηκε κυρίως στην περιοχή Αγίας Βαρβάρας στην Αγία Νάπα¹⁷⁹² και στον Πρωταρά.¹⁷⁹³ Η «ταμπούρα», η οποία είχε πάρει το όνομά της από τον «ταμπουρά», παραδοσιακό

¹⁷⁸¹ Γεωργίου Γ., 2009, σ. 01. Πανάρετος Α., 1967, σ. 183.

¹⁷⁸² Δέσποινα Ξύδια, 82 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2015)

¹⁷⁸³ Πανάρετος Α., 1967, σ. 189.

¹⁷⁸⁴ Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 526-532 (λήμμα «Κολοκόνθη»). Πανάρετος, 1967, σ. 189.

¹⁷⁸⁵ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

¹⁷⁸⁶ Μηλού Χατζηλιασή, 76 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2016).

¹⁷⁸⁷ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017). †Τασία Ράφτη, 80 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2012). †Χριστίνα Τοφινή, 74 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν. 2016)

Γρηγορία (Γληρορού) Γέριμου, 85 ετών, Αγία Νάπα (ημ.συν. 2016)

¹⁷⁸⁸ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017). Δέσποινα Ξύδια, 82 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2015). Μηλού Χατζηλιασή, 76 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2016). †Τασία Ράφτη, 80 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2012). †Χριστίνα Τοφινή, 74 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν. 2016). Γρηγορία (Γληρορού) Γέριμου, 85 ετών, Αγία Νάπα (ημ.συν. 2016).

¹⁷⁸⁹ Πανάρετος Α., 1967, σ. 194. Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 758-759 (λήμμα «πέπων»). SA1/117/30, p. 33.

¹⁷⁹⁰ Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 758-760 (λήμμα «πέπων»).

¹⁷⁹¹ Πανάρετος Α., 1967, σ. 197.

¹⁷⁹² Δέσποινα Ξύδια, 82 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2015).

¹⁷⁹³ †Τασία Ράφτη, 80 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2012).

μουσικό όργανο,¹⁷⁹⁴ καλλιεργήθηκε και στη Μεσαορία την ίδια περίοδο, ως άνυδρη καλλιέργεια.¹⁷⁹⁵ Ταυτόχρονα με τις «ταμπούρες», στην Κύπρο εκτεταμένη ήταν και η καλλιέργεια των «κοτσινιών», ενός είδους πεπονιού που πίστευαν ότι είχε καταγωγή από την Ζώδια.¹⁷⁹⁶ Τα «κοτσίνια» ήταν περιορισμένα στα Κοκκινοχώρια, αφού βασική καλλιέργεια ήταν οι πρώιμες «ταμπούρες».¹⁷⁹⁷ Αμφότερα τα είδη πεπονιών δεν ήταν ιδιαίτερα γλυκά.¹⁷⁹⁸ Η «ταμπούρα» ήταν συνήθως μονόχρωμη, ενώ το «κοτσίνι» είχε ραβδωτές αποχρώσεις¹⁷⁹⁹ και ήταν κόκκινο, στρογγυλό και γυαλιστό.¹⁸⁰⁰ Η σάρκα της ταμπούρας ήταν πρασινωπή και κάπως σκληρή, ενώ των «κοτσινιών» ήταν κιτρινωπή και πιο μαλακιά.¹⁸⁰¹ Σε πιο περιορισμένο βαθμό καλλιεργήθηκε και μία άλλη ποικιλία, τα «μοιρωτά». Τα «μοιρωτά» ήταν επίσης άγλυκα, μικρά σε μέγεθος και χωρίζονταν σε «μοίρες» (μερίδες) (τύπου cantaloupe).¹⁸⁰²

Τέλος, τα **καρπούζια** (*Citrullus vulgaris*)¹⁸⁰³, είδος με καταγωγή από τη Νότια Αφρική, καλλιεργήθηκαν επίσης πρώιμα στην περιοχή των Κοκκινοχωριών.¹⁸⁰⁴ Στην Κύπρο, το καρπούζι ονομάζεται «παττίχα, η» και το φυτό της καρπουζιάς «παττισιά, η».¹⁸⁰⁵

Οι ποικιλίες που καλλιεργήθηκαν στα Κοκκινοχώρια ήταν κυρίως οι «πατσάλες» ή «άσπρες», οι οποίες έδιναν καρπό μικρό σε μέγεθος, σκουρόχρωμο εξωτερικά, με έντονο κόκκινο χρώμα και σκούρα κουκούτσια («κοκκόνες») εσωτερικά, καθώς και δυνατό άρωμα.¹⁸⁰⁶ Η επίσημη ονομασία της ποικιλίας αυτής είναι «klondikes».¹⁸⁰⁷ Άλλη ποικιλία ήταν οι «μαυρούες» ή «sugar», οι οποίες καλλιεργήθηκαν πολύ

¹⁷⁹⁴ Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 758 (λήμμα «πέπων»).

¹⁷⁹⁵ Bevan W., 1919, p. 47. Κυριάκος Κωστέας, 60 ετών, Λύση Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016)

¹⁷⁹⁶ Γεώργιος Χαραλάμπους, 72 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

¹⁷⁹⁷ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017). Γεώργιος Χαραλάμπους, 72 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

¹⁷⁹⁸ Γεώργιος Χαραλάμπους, 72 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

¹⁷⁹⁹ Πανάρετος Α., 1967, σ. 197.

¹⁸⁰⁰ Γεώργιος Χαραλάμπους, 72 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

¹⁸⁰¹ Πανάρετος Α., 1967, σ. 197.

¹⁸⁰² Γεώργιος Χαραλάμπους, 72 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

¹⁸⁰³ SA1/117/30, p. 33.

¹⁸⁰⁴ Γεώργιος Χαραλάμπους, 72 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

¹⁸⁰⁵ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹⁸⁰⁶ Νουρή Ο., 1948, σ. 13. Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹⁸⁰⁷ Νουρή Ο., 1948, σ. 13.

περιορισμένα.¹⁸⁰⁸ Τέλος, γύρω στο 1960 έκανε την εμφάνισή της μία άλλη ποικιλία, «οι πατίχες του Λανίτη», όπως ονομάζονταν στην περιοχή. Αυτές είχαν μέτριο μέγεθος, ήταν πράσινες με λεπτές ρίγες, πιο ανοιχτόχρωμες και με μεγάλα κουκούτσια.¹⁸⁰⁹

Άλλα είδη

Άλλα είδη κηπευτικών που καλλιεργήθηκαν κυρίως για οικιακή κατανάλωση, και σε περιορισμένο βαθμό για εμπόριο, σε περιπτώσεις περισσεύματος, ήταν τα ακόλουθα:

Αγκινάρες: Πρόκειται για το είδος *Cynara cardunculus* var. *scolymus*, πολυετή θάμνο με ύψος που φτάνει το ένα μέτρο. Είναι είδος ιθαγενές στην περιοχή της Μεσογείου και οι αναφορές σε αυτό ανάγονται στα χρόνια του Ομήρου και του Ησιόδου.¹⁸¹⁰ Στην περιοχή των Κοκκινοχωριών, τόσο το φυτό όσο και ο καρπός ονομάζονται «τζινάρα, η».¹⁸¹¹

Αγκινάρες της Ιερουσαλήμ: Είδος ηλιανθου, με επιστημονική ονομασία *Helianthus tuberosus*¹⁸¹², και καταγωγή από τη Βόρεια Αμερική. Στα Κοκκινοχώρια ονομάζεται «γέλαρμασιν, το»¹⁸¹³ από το τουρκικό «yer elmasi».¹⁸¹⁴ Το είδος αυτό είναι γνωστό ως αγκινάρα της Ιερουσαλήμ. Μεταφέρθηκε στην Ευρώπη από τους εξερευνητές και οι κόνδυλοι του χρησιμοποιήθηκαν κυρίως στην παρασκευή σούπας, τόσο σε διάφορες ευρωπαϊκές χώρες, όσο και στην Κύπρο, από Τουρκοκύπριους.¹⁸¹⁵ Τέτοια χρήση, όμως, δεν απαντάται στα Κοκκινοχώρια.¹⁸¹⁶

Σέσκουλα: Στην υπό μελέτη περιοχή, αλλά και στην Κύπρο γενικότερα, ονομάζονται «λάχανα, τα». Το επιστημονικό όνομα του είδους είναι *Beta vulgaris* var. *cicla* (Βέτα η κοινή ποικ. Σικελική). Είναι ποώδες μονοετές φυτό που

¹⁸⁰⁸ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹⁸⁰⁹ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹⁸¹⁰ Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 583 (λήμμα «Κυνάρα»).

¹⁸¹¹ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹⁸¹² SA1/117/30, p. 32.

¹⁸¹³ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹⁸¹⁴ Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 412 (λήμμα «Ηλιανθος»).

¹⁸¹⁵ Ερντάλ Εργιενέρ, 69 ετών, Τρίκωμο (ημ. συν.: 2016).

¹⁸¹⁶ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

καλλιεργείται στις μεσογειακές χώρες. Αναφέρεται στην περιοχή από τα Κλασικά χρόνια (Θεόφραστος: «λευκόν τευτλίον»¹⁸¹⁷).

Παντζάρια: Τα παντζάρια (*Beta vulgaris* subsp. *vulgaris*) είναι μονοετή φυλλώδη λαχανικά, των οποίων καταναλώνεται κυρίως η ρίζα αλλά και τα φύλλα. Πρόκειται για ιθαγενές είδος της Μεσογειακής λεκάνης, κατά μήκος της οποίας εντοπίζεται σε διάφορα υποείδη και ποικιλίες. Πιστεύεται ότι στη Μεσόγειο εξημερώθηκε γύρω στη 2η χιλιετία π.Χ.¹⁸¹⁸

Λάχανο: Είναι το είδος *Brassica oleracea* var. *capitata*. Στην Κύπρο ονομάζεται «κραμπί, το» από το αρχαιοελληνικό «κράμβη, η». Καλλιεργήθηκε μόνο το άσπρο λάχανο, το οποίο έχει πολύ κοντό βλαστό. Τα φύλλα του αλλεπικαλύπτονται και στηρίζονται σε ένα σαρκώδες στέλεχος.¹⁸¹⁹ Τα περισσότερα λάχανα που καλλιεργήθηκαν στην Κύπρο είναι μεγάλου μεγέθους και με σχήμα τυμπάνου.¹⁸²⁰ Για συγκομιδή την άνοιξη («κάμνουν τζιεφαλήν») χρησιμοποιούνταν οι ποικιλίες «Όσχαρντ» και «Γκόλντεν Έικαρ».¹⁸²¹ Για όψιμη παραγωγή καλλιεργούνταν οι ποικιλίες «Ενκχουτζεν» και «Βραουνοβίκ».¹⁸²² Για συγκομιδή, όταν ο καιρός ήταν δροσερός, καλλιεργήθηκε η ποικιλία «Σαβόι».¹⁸²³ Υπάρχουν αναφορές για την παρουσία της «κηπαίας κράμβης» από τα Κλασικά χρόνια στην Ελλάδα.¹⁸²⁴ Το είδος έχει καταγωγή από την Ασία και τη Μεσόγειο και διαδόθηκε στην Ευρώπη από τους Κέλτες.¹⁸²⁵

Κουνουπίδι: Στα Κοκκινοχώρια ονομαζόταν «κουνουππίν, το».¹⁸²⁶ Πρόκειται για το είδος *Brassica oleracea* var. *botrytis*, το οποίο κατάγεται από την περιοχή της Ανατολικής Μεσογείου. Αναφορές σε αυτό προέρχονται από την αρχαία Αίγυπτο και την Ελλάδα. Έχει κοντό βλαστό, ενώ τα φύλλα του είναι μακριά και τα εσωτερικά γέρνουν προς το κέντρο του φυτού. Στην κορυφή του σχηματίζεται μία συμπαγής μάζα από υπερτροφικά άνθη και σαρκώδεις μίσχους (ανθοκεφαλή).

¹⁸¹⁷ Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 957-958 (λήμμα «Τεύτλον το κοινόν»).

¹⁸¹⁸ Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 957-958 (λήμμα «Τεύτλον το κοινόν»).

¹⁸¹⁹ Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 547 (λήμμα «Κράμβη»).

¹⁸²⁰ Νουρή Ο., 1948, σ. 7. Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹⁸²¹ Νουρή Ο., 1948, σ. 07.

¹⁸²² Νουρή Ο., 1948, σ. 07. Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹⁸²³ Νουρή Ο., 1948, σ. 07. Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹⁸²⁴ Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 547 (λήμμα «Κράμβη»).

¹⁸²⁵ "Vegetable Dictionary - Cabbage" (ανάκτηση: 09/05/2018)

¹⁸²⁶ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

Στις αρχές του 19^{ου} αιώνα η Κύπρος παρήγε σε μεγάλες ποσότητες σπόρο κουνουπιδιού, τον οποίο εξήγε. Ο κυπριακός σπόρος κουνουπιδιού χαρακτηριζόταν ως «καθαρός και θρεμμένος». Κατά την Αγγλοκρατία, όμως, η εξαγωγή του συγκεκριμένου προϊόντος είχε λάβει τέλος.¹⁸²⁷ Την εποχή αυτή επικράτησαν δύο ιταλικές ποικιλίες στην Κύπρο, η «Giant of Naples» και η «Giant Primus». Η αγγλική ποικιλία «All the Year Round» που δίνει πρώιμη παραγωγή («κάμνουν τζιεφαλήν»)¹⁸²⁸ καλλιεργήθηκε λιγότερο, όπως και οι «Majestic» και «November Heating», η παραγωγή των οποίων διαρκούσε από τον Γενάρη μέχρι και τον Απρίλη.¹⁸²⁹

Γογγυλοκράμβη: Είναι το είδος *Brassica oleracea* L. Gongylodes, το οποίο έχει χαμηλό βλαστό, μεγάλο στρογγυλό κορμό (κεφάλι, «τζιεφαλή») και λίγα φύλλα. Στην Ελλάδα ονομάζεται κοινώς «ραιβια», ενώ στην Κύπρο είναι γνωστή ως «κουλούμπρα».¹⁸³⁰ Ο όρος «κουλούμπρα» προέρχεται από το γερμανικό Kohlrabi (<Kohl+Rübe ~ Rabi, kohl= κράμβη, Rübe=γογγύλι).¹⁸³¹ Στα Κοκκινοχώρια καλλιεργήθηκε μόνο η άσπρη κουλούμπρα¹⁸³², και συγκεκριμένα η ποικιλία «White Vienna». Την ίδια περίοδο, σε άλλες περιοχές της Κύπρου καλλιεργήθηκε εκτεταμένα και η «Purple Vienna»¹⁸³³, αλλά όχι στα Κοκκινοχώρια.¹⁸³⁴

Καρότα: Το καρότο έχει καταγωγή από το Αφγανιστάν, απ' όπου αργότερα διαδόθηκε και στον υπόλοιπο κόσμο, φτάνοντας μέχρι και την Αμερική.¹⁸³⁵ Στα Κοκκινοχώρια, όπως και στην υπόλοιπη Κύπρο, ονομάζεται «καρρόττον, το», από το γαλλικό "Carotte". Στην αρχαία Ελλάδα ήταν γνωστό κυρίως με το όνομα «Σταφυλίνος» ή «Δαύκος». Το δεύτερο όνομα επικράτησε στην Ελλάδα σε μεγάλο βαθμό, μέχρι και τον 19^ο αιώνα. Η ρίζα του καρότου είναι σαρκώδης με κωνικό σχήμα, χρώματος πορτοκαλί. Τα φύλλα του βγαίνουν από την κορυφή της ρίζας, έχουν μακρύ μίσχο και δίνουν λευκά άνθη.¹⁸³⁶ Το τέλος της Αγγλοκρατίας βρήκε

¹⁸²⁷ Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 548 (λήμμα «Κράμβη»).

¹⁸²⁸ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹⁸²⁹ Νουρή Ο., 1948, σ. 8.

¹⁸³⁰ Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 549 (λήμμα «Κράμβη»).

¹⁸³¹ "Vegetable Dictionary - Kohlrabi" (ανάκτηση: 09/05/2018)

¹⁸³² Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹⁸³³ Δημήτρης Λυσή, 70 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016)

¹⁸³⁴ Φλουρεντζού Πασχάλη, 74 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2013).

¹⁸³⁵ "Vegetable Dictionary - Carrot" (ανάκτηση: 09/05/2018)

¹⁸³⁶ Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 238-239 (λήμμα «Δαύκος»).

την περιοχή των Κοκκινοχωριών να καλλιεργεί κυρίως την αγγλική ποικιλία «Red Cored Chantenay».¹⁸³⁷

Σέλινο: Το σέλινο (*Arium graveolens*) απαντάται στη Μεσόγειο από τα αρχαία χρόνια. Στην Κύπρο ονομάζεται «σέλλενον, το», από το αρχαιελληνικό «σέλινο, το». Η πρώτη γραπτή αναφορά σε αυτό εντοπίζεται στον ελλαδικό χώρο, σε πινακίδα της Γραμμικής Β των Μυκηναϊκών Χρόνων (se-ri-no). Το σέλινο είναι φυτό με έντονο άρωμα, ύψος που φθάνει τα 90 εκατοστά, σκληρό βλαστό, σαρκώδεις και ινώδεις μίσχους κυρτωμένους, και φύλλα με διαιρεμένο έλασμα.¹⁸³⁸ Παρά την παρουσία της ντόπιας ποικιλίας του σέλινου, στα τέλη της Αγγλοκρατίας επικρατούσαν οι εξωτερικές ποικιλίες «Tordhook» και «Golden Detroit».¹⁸³⁹

Πιπερία: Η πιπεριά είναι φυτό ύψους γύρω στα 60 εκατοστά, του γένους *Capsicum*. Οι βλαστοί του στην αρχή είναι τρυφεροί και στη συνέχεια ξυλώδεις, τα φύλλα είναι μικρά και πράσινα και τα άνθη λευκά. Ο καρπός της πιπεριάς είναι πολύσπερμος πράσινος, και το σχήμα του είναι κωνικό. Οι γλυκείς καρποί είναι μεγαλύτεροι από τους καυτερούς, αυλακωτοί και διογκωμένοι.¹⁸⁴⁰ Στην Κύπρο ο καρπός ονομάζεται «πιπέριν, το», όταν πρόκειται για το γλυκό πιπέρι, και «πιπερούν, το» ή «πιπέριν αφόν, το», όταν πρόκειται για το καυτερό πιπέρι. Η πιπεριά ονομάζεται «πιπερκά, η».¹⁸⁴¹ Στο νησί καλλιεργούνταν οι τοπικές κυπριακές ποικιλίες. Ενθουσιασμό προκάλεσε η εισαγωγή της ποικιλίας «World Beater», η οποία είχε χονδρή και γλυκιά σάρκα, σε αντίθεση με τη λεπτή και πικρή γεύση των ντόπιων ποικιλιών.¹⁸⁴² Όσον αφορά τις καυτερές πιπεριές, καλλιεργήθηκαν οι εισαγόμενες ποικιλίες «Red Cayenne» και «Red Chilli».¹⁸⁴³

Μελιτζάνα: Η μελιτζάνα (*Solanum melogena*), είναι φυτό με θαμνώδη βλαστό, ύψους περίπου 70 εκατοστών. Συνήθως φέρει μικρά αγκαθάκια. Τα φύλλα της είναι μεγάλα, χνουδωτά και ωσειδή, και τα άνθη της μοβ. Ο καρπός της έχει

¹⁸³⁷ Νουρή Ο., 1948, σ.08. Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹⁸³⁸ Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 862-864 (λήμμα «Σέλινον το βαρύσομον»).

¹⁸³⁹ Φλουρεντζού Πασχάλη, 74 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν. 2013).

¹⁸⁴⁰ Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 755-757 (λήμμα «Πέπερι»).

¹⁸⁴¹ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹⁸⁴² Αννεζού Ασοιώτη, 91 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2018).

¹⁸⁴³ Ελένη Λυσή, 72 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

σχήμα ωσειδές και χρώμα μαύρο, εξωτερικά. Η σάρκα του καρπού είναι σπογγώδης και περιέχει πολλά σπόρια.¹⁸⁴⁴ Στην Κύπρο η μελιτζάνα ονομάζεται «βαζάνιν, το» και το φυτό «βαζανιά, η». Μάλιστα, χρησιμοποιείται και ο όρος «βαζανί, το» για να δηλωθεί χρώμα όμοιο με εκείνο της μελιτζάνας.¹⁸⁴⁵

Κόλιανδρος: Ο κόλιανδρος (*Coriandrum sativum*) είναι ετήσιο αρωματικό και αρτυματικό φυτό, ιθαγενές των περιοχών της Μεσογειακής λεκάνης. Τα φύλλα του είναι μεταβλητά στο σχήμα, με πλατύτερους λοβούς στη βάση του φυτού και λεπτότερους και φτερωτούς ψηλότερα, στους ανθοφόρους βλαστούς. Τα άνθη είναι διατεταγμένα σε μικρά σκιάδια, λευκά, ασύμμετρα. Ο καρπός είναι ένας, σφαιρικός και ξηρός.¹⁸⁴⁶

Σκόρδα: Το σκόρδο (*Allium sativum*) είναι μονοετές ποώδες φυτό με καταγωγή από την Κεντρική και Ανατολική Ασία. Έχει βολβώδες στέλεχος και τα φύλλα του είναι στενά, μακριά και κοφτερά, ενώ μέχρι τη μέση περίπου είναι επίπεδα και λεία. Στην κορυφή του στελέχους βρίσκεται το άνθος, το οποίο έχει λευκό χρώμα. Ο βολβός του σκόρδου, ή κεφάλι, αποτελείται από πολλά μικρά βολβοειδή μέρη που λέγονται σκελίδες ή ξεκλίδια. Έχουν κοινή βάση και καλύπτονται όλα μαζί από μεμβράνες.¹⁸⁴⁷ Στα Κοκκινοχώρια, αλλά και σε ολόκληρη την Κύπρο, ονομάζεται «σκόρτον, το» ή «σκόρτος, ο».¹⁸⁴⁸

Μαρούλια: Το μαρούλι (*Lactuca sativa*) είναι ετήσιο φυλλώδες λαχανικό με καταγωγή από την Ασία. Κατά τα Ρωμαϊκά Χρόνια εξαπλώθηκε στη Μεσόγειο και την Ευρώπη. Στην περιοχή των Κοκκινοχωριών εντοπίζεται ο «φυλλώδης τύπος», στον οποίο τα φύλλα σχηματίζονται σαν ρόδοπέταλα, είναι πράσινα, φύονται κατά δεκάδες και ανανεώνονται όταν τα πρώτα φύλλα κοπούν.¹⁸⁴⁹

¹⁸⁴⁴ Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 917-918 (λήμμα «Στρώχνος»).

¹⁸⁴⁵ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹⁸⁴⁶ Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 538 (λήμμα «Κορίαννον το ήμερον»).

¹⁸⁴⁷ Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 569-570 (λήμμα «Κρόμμυον»).

¹⁸⁴⁸ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹⁸⁴⁹ Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 423 (λήμμα «Θρίδαξ»).

Μαϊντανός: Ο μαϊντανός (*Petroselinum crispum*) είναι πράσινο φυλλώδες, αρτυματικό και αρωματικό φυτό, το οποίο καλλιεργείται ευρέως στην περιοχή της Μεσογείου.¹⁸⁵⁰

Ρεπάνια: Τα ρεπάνια (*Raphanus sativus*) είναι μονοετή φυτά. Καλλιεργούνται για τη σαρκώδη, πικάντικη ρίζα τους, η οποία έχει σχήμα σφαιρικό ή μακρουλό και εξωτερικά είναι κόκκινη, ενώ εσωτερικά είναι λευκή. Τα φύλλα τους είναι τριχωτά και μικρά.¹⁸⁵¹ Στα Κοκκινοχώρια η ντόπια ποικιλία, η οποία έδινε μακρουλά ρεπάνια,¹⁸⁵² δεν ήταν τόσο προσφιλής μετά την εισαγωγή των νέων ποικιλιών. Ιδιαίτερο ενδιαφέρον υπήρχε για τις ποικιλίες με στρογγυλή ρίζα, και δη την «γαλλικήν»¹⁸⁵³ (French Breakfast).¹⁸⁵⁴

Ρόκα: Η ρόκα, μονοετές φυλλώδες λαχανικό με καταγωγή από την Ασία, είναι αυτοφυές στην περιοχή της Μεσογείου. Πρόκειται για χειμωνιάτικο φυτό, ύψους μέχρι και 60 εκατοστά, με βλαστούς που διακλαδίζονται και περωτά φύλλα. Τα μέρη του φυτού που καταναλώνονται είναι τα φύλλα.¹⁸⁵⁵ Μολονότι σε άλλες περιοχές της Κύπρου ονομάζεται «ρόκκα»¹⁸⁵⁶, στην περιοχή των Κοκκινοχωριών, αλλά και στην Καρπασία, καλείται «ρόκα».¹⁸⁵⁷

Σπανάχι: Το σπανάκι (*Spinacea oleracea*) είναι μονοετές φυλλώδες λαχανικό με τριγωνικά βαθυπράσινα φύλλα, τα οποία είναι βρώσιμα. Είναι αυτοφυές στις χώρες νότια του Καυκάσου (Ασία).¹⁸⁵⁸ Στα Κοκκινοχώρια ονομάζεται «σπανάσιν, το».¹⁸⁵⁹

Φράουλες: Η φράουλα (*Fragaria L.*) είναι πολυετές, έρπον κυρίως αλλά και αναρριχώμενο ποώδες φυτό με τριχωτά σύνθετα φύλλα, τα οποία αποτελούνται από 3 φυλλάρια με προιονωτή περιφέρεια. Τα άνθη της είναι λευκά, μονογενή ή και

¹⁸⁵⁰ Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 767 (λήμμα «Πετροσέλιον το Ήμερον»).

¹⁸⁵¹ Γεννάδιος Π.Γ., 1914, σ. 820-821 (λήμμα «Ραφανίς»).

¹⁸⁵² Κωστής Κόκκινος, 68 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015).

¹⁸⁵³ Χαρικλού Μουτσουρή, 84 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2016)

¹⁸⁵⁴ Νουρή Ο., 1914, σ. 15.

¹⁸⁵⁵ Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 322-323 (λήμμα «Εύζωμον το Ήμερον»).

¹⁸⁵⁶ Αγάθη Παύλου, 62 ετών, Αργάκι Μόρφου (ημ. συν.: 2018). Μαρία Παντελίδου, 64 ετών, Ακανθού (ημ. συν. 2017). Ανδριανή Πάλμα, 75 ετών, Περιστερώνα (ημ. συν. 2016).

¹⁸⁵⁷ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Χρίστος Γιωργαλλίδης, 82 ετών, Κώμα του Γιαλού (ημ. συν.: 2018). Ελένη Παλουρτή, 79 ετών, Αυγόρου (ημ. συν.: 2018). Αννού Ευαγγέλου, 89 ετών, Μαραθόβουνος (ημ. συν.: 2016).

¹⁸⁵⁸ Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 909 (λήμμα «Σπανάκιον το λαχανώδες»).

¹⁸⁵⁹ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

ερμαφρόδιτα, και φύονται σε μικρές ταξιανθίες που ξεκινούν από τις μασχάλες των φύλλων. Ο καρπός της φράουλας είναι σύνθετος και αποτελείται από μια ανθοδόχη που έχει στην επιφάνειά της πολλά μικρά σπόρια.¹⁸⁶⁰ Στα Κοκκινοχώρια τις φράουλες έφεραν πρώτα Εβραίοι, στην Κάτω Δερύνεια (Peritz), από το Ισραήλ. Η φράουλα καλλιεργήθηκε τότε αποκλειστικά από τους Εβραίους στα κτήματά τους και η καλλιέργειά της δεν επεκτάθηκε έξω από αυτά. Μόνο όταν έφυγαν οι Εβραίοι, ξεκίνησαν να καλλιεργούν τις φράουλες ντόπιοι στη Δερύνεια (δεκατία του 1950).¹⁸⁶¹

4. 5. 1. 4. 3. Παραγωγή-Εμπόριο

Πατάτες

Οι πατάτες στις πεδινές περιοχές¹⁸⁶² (όπως και στα Κοκκινοχώρια)¹⁸⁶³ είχαν δύο «φυτειές» (καλλιέργειες): την «ανοιξιάτικη», την οποία φύτευαν τον Ιανουάριο-Φεβρουάριο (περίμεναν συνήθως να περάσουν οι παγετοί), και ολοκληρωνόταν τους μήνες Απρίλιο και Μάιο (άνοιξη), και την «χειμωνιάτικη» (χειμωνιάτικη), την οποία φύτευαν τον Αύγουστο¹⁸⁶⁴, και ολοκληρωνόταν τον Νοέμβριο.¹⁸⁶⁵ Αντίθετα, σε μεγαλύτερα υψόμετρα υπήρχε μόνο η θερινή παραγωγή¹⁸⁶⁶, διότι η πατάτα είναι είδος πολύ ευαίσθητο στον παγετό και στις χαμηλές θερμοκρασίες και μία πατατοκαλλιέργεια θα καταστρεφόταν εύκολα από τα φαινόμενα αυτά τον χειμώνα, στις ορεινές περιοχές. Σε περιπτώσεις παγετού που κατέστρεφε την καλλιέργεια το βράδυ, έλεγαν ότι (τις πατάτες) «έκρουσεν τες το σιόνιν». Αργότερα, όταν πότιζαν με σωλήνες και «μπεκ» («γραμμήν»), σε περιπτώσεις που αντλαμβάνονταν ότι το βράδυ θα έχει παγετό («σιόνιν») ξενυχτούσαν στο χωράφι ραντίζοντας με νερό τις πατάτες («άλλασαν γραμμήν νύχταν»), για να

¹⁸⁶⁰ Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 1025-1027 (λήμμα «Χαμαικέρασος»). Οδυσσέως Ε. κ.ά., 2017, σ. 2.

¹⁸⁶¹ Πρώτος ξεκίνησε να καλλιεργεί φράουλες ο Γιαννουκκος στη Δερύνεια (Βίκτωρ Καραγιάννης, 65 ετών, Δερύνεια, ημ. συν.: 2017).

¹⁸⁶² Νουρή Ο., 1948, σ. 14.

Christodoulou D., 1959, p. 151.

¹⁸⁶³ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹⁸⁶⁴ «Ελαλούσαμεν να περάσει το παναῦριν τζαι να φυτέψουμεν» (Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου, ημ. συν.: 2016).

¹⁸⁶⁵ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹⁸⁶⁶ Christodoulou D., 1959, p. 151. Νουρή Ο., 1948, σ. 14.

μην καταστραφούν.¹⁸⁶⁷ Με το ράντισμα έριχναν την θερμοκρασία στους κορμούς και τα φύλλα των πατατών, και το υγρό στους ξυλώδεις και ηθμώδεις σωλήνες των φυτών δεν πάγωνε.

Για την «ανοιξιάτικη» καλλιέργεια των πατατών εισήγαν από διάφορες ευρωπαϊκές χώρες¹⁸⁶⁸ πατατόσπορο, σε υφασμάτινα σκουρόχρωμα σακιά («σακκούλλες») χωρητικότητας 40 οκάδων (περίπου 50 κιλά).¹⁸⁶⁹ Τα σακιά ήταν απαραίτητα σκουρόχρωμα για να μην εκτίθεται ο πατατόσπορος στον ήλιο και να πρασινίζει, αλλά και υφασμάτινα λεπτής πλέξης ώστε ο σπόρος να αεριζεται και να μην σαπίζει.¹⁸⁷⁰

Τα σακιά από την αγορά του πατατόσπορου δεν τα πετούσαν. Αρχικά αξιοποιούνταν για τη μεταφορά του στους χώρους καλλιέργειας, αφού πρώτα τον τεμάχιζαν. Όταν τελείωναν, τα έραβαν το ένα δίπλα στο άλλο με σακκοράφα («σακκοράφιν, το») και σπάγγο («σπάος, ο»), φτιάχνοντας έτσι τις «σεντόνες», τις οποίες αξιοποιούσαν για να κάθονται, να κάνουν διάφορες δουλειές και να ξεκουράζονται στα χωράφια, και αργότερα για να σκεπάζουν τις πατάτες κατά τη συγκομιδή τους.¹⁸⁷¹ Για την «ανοιξιάτικη φυτεία» καλλιεργούσαν τις ποικιλίες «Arran Barren» και «Up-to-date».¹⁸⁷²

Για τη «σειμωνιάτικη» καλλιέργεια ή «φυτεία τ' Αούστου» δεν αγόραζαν πατατόσπορο, αλλά κρατούσαν από την «ανοιξιάτικη φυτεία». Επειδή οι πατάτες αυτής της καλλιέργειας διοχετεύονταν μόνο στην τοπική αγορά, κρατούσαν μόνο «φυτό» (πατατόσπορο) από την ποικιλία «Up-to-date». Η ντόπια αγορά δεν προτιμούσε τις «Arran Barren», οι οποίες καλλιεργούνταν μόνο για εξαγωγή.¹⁸⁷³ Βέβαια, ο πατατόσπορος αυτός δεν ήταν της ίδιας ποιότητας με αυτόν που εισήγαν. Κέντρωνε δύσκολα, διότι ήταν μικρό το διάστημα από την εκρίζωσή του

¹⁸⁶⁷ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹⁸⁶⁸ Vakis N. J., 1980, p. 3.

¹⁸⁶⁹ «Η Καλλιέργεια της Πατάτας στην Κύπρο», 1956, σ. 02.

¹⁸⁷⁰ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹⁸⁷¹ Κώστας Τσολάκης, 84 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2018).

¹⁸⁷² Μηλίτσα Παντελή, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹⁸⁷³ Αντιστοίχως, αργότερα εξαγονταν μόνο οι πατάτες της ποικιλίας «κάρα» που αντικατέστησε την «Arran Barren» ενώ οι πατάτες της ποικιλίας «σπούντα» και αργότερα οι «νίκολα» που αντικατέστησαν την «Up-to-date» κρατούνταν για την τοπική κατανάλωση (Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου, ημ. συν.: 2016). Δέσποινα Παπαδημητρίου, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2017).

(Μάιο) μέχρι την φύτευσή του (Αύγουστο). Γι' αυτόν τον λόγο και δεν καλλιεργούσαν μεγάλες ποσότητες τον Αύγουστο. Η «φυτειά του Αούστου» έδινε λίγες, αλλά αδρές πατάτες. Το «φυτό» καθυστερούσε να βλαστήσει και οι πατάτες που έδινε ήταν «όψιμες».¹⁸⁷⁴

Προτού φυτευθεί, ο πατατόσπορος έπρεπε να τεμαχιστεί. Κάθε κομμάτι θα έδινε και ένα φυτό πατάτας. Συνεπώς, σε όσα περισσότερα κομμάτια κατάφερναν να τεμαχίσουν κάθε πατάτα/σπόρο, τόσες περισσότερες «ρίζες» πατάτας πετύχαιναν. Το κόψιμο γινόταν με το μαχαίρι, προσέχοντας ώστε σε κάθε κομμάτι να υπάρχει τουλάχιστον ένας οφθαλμός («αμμάτιν»)¹⁸⁷⁵. Τα κομμάτια έπρεπε να φυτεύονται σε μικρό χρονικό διάστημα μετά την κοπή τους και να μην αφήνονται να ξεραθούν ή να εκτεθούν στο δυνατό φως του ήλιου¹⁸⁷⁶, ειδικά όταν επρόκειτο για τη «φυτειά τ' Αούστου».¹⁸⁷⁷

Πριν ξεκινήσει ο τεμαχισμός, το «εξωτερικό φυτό» (εισαγόμενος πατατόσπορος) που χρησιμοποιούσαν για την ανοιξιάτικη καλλιέργεια, το κέντρωναν. Για να το κεντρώσουν το έβαζαν στο δωμάτιο που είχαν το άχυρο. Εκεί συνήθως είχαν και τα βόδια και ζεσταινόταν το δωμάτιο.¹⁸⁷⁸

Για τον τεμαχισμό των πατατών, παλαιότερα συνήθως κάθονταν στο έδαφος, έριχναν τον πατατόσπορο κάτω και τον έκοβαν. Αργότερα άπλωναν «σεντόνες» στο έδαφος, έριχναν πατατόσπορο στο κέντρο και αρκετά άτομα, αναλόγως των εργατικών χεριών, κάθονταν ολόγυρα. Έκοβαν τον πατατόσπορο και τον έριχναν σε «ζεμπίλια» που είχαν κοντά τους, τα οποία ακολούθως άδειαζαν σε σακιά («εσατσιάζαν τες»). Σε μεταγενέστερο στάδιο, ειδικά για τη χειμερινή καλλιέργεια, κάθονταν σε καρέκλες διότι κρύωναν. Τον πατατόσπορο τον έριχναν σε μια μεταλλική παιδική μπανιέρα («πανιούν»), την οποία τοποθετούσαν πάνω σε μια καρέκλα στο κέντρο. Έπαιρναν μία μία πατάτα, την τεμάχιζαν και την έριχναν σε σακιά ή μεταλλικούς κουβάδες («σίκλες») που είχαν ανάμεσα στα πόδια τους. Όταν γέμιζαν οι κουβάδες, τους άδειαζαν σε σακιά. Τα τελευταία χρόνια είχαν

¹⁸⁷⁴ Κυριάκος Παντελής, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹⁸⁷⁵ Κωστής Κόκκινος, 68 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015).

¹⁸⁷⁶ «Η Καλλιέργεια της Πατάτας στην Κύπρο», 1956, σ. 02-03.

¹⁸⁷⁷ Κωστής Κόκκινος, 68 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015).

¹⁸⁷⁸ Δημήτρης Λυσή, 70 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

επινοήσει την μέθοδο της ταΐστρας, η οποία διατηρήθηκε μέχρι πρόσφατα. Σε ορθογώνια ταΐστρα προβάτων, που ήταν περίπου στο ύψος της καρέκλας τους, έριχναν τον πατατόσπορο. Η ταΐστρα έπαιρνε περίπου τρία σακιά. Όσοι συμμετείχαν στη διαδικασία κάθονταν γύρω από την ταΐστρα, τεμάχιζαν τον πατατόσπορο και τον έριχναν σε κουβά ή σακί ή κοφίνι που βρισκόταν ανάμεσα στα πόδια τους. Επειδή το «κόψιμο των πατατών, δηλαδή ο τεμαχισμός του πατατόσπορου, έπρεπε να ολοκληρωθεί σε πολύ σύντομο διάστημα, μαζεύονταν συνήθως όλα τα μέλη της οικογένειας και οι γειτονικές και συγγενικές οικογένειες συχνά αλληλοβοηθούνταν. Επίσης, εάν ήταν μεγάλη η ποσότητα που θα καλλιεργούσαν, ο πατατόσπορος τεμαχιζόταν και φυτευόταν τμηματικά. Την περίοδο της Αγγλοκρατίας οι ποσότητες ήταν συνήθως 15-20 σακιά. Μετά το 1960 ξεκίνησαν καλλιέργειες με ποσότητες εκατόν και πλέον σακιών.¹⁸⁷⁹

Κατά τον τεμαχισμό του πατατόσπορου έπρεπε να προσέξουν να υπάρχει τουλάχιστον ένας οφθαλμός σε κάθε τεμάχιο, απαραίτητα· αλλιώς δεν θα βλαστούσε. Οι πατάτες στην κορυφή («μούττη») έχουν πολλούς οφθαλμούς («μάτια»), τα οποία κεντρώνουν και πιο εύκολα. Στην άλλη άκρη είναι η ρίζα («σπάος, ο») και δεν έχουν μάτια. Επίσης, στον κορμό, ανάμεσα στις δύο άκρες είχαν και πάλι οφθαλμούς, αλλά όχι τόσο δυνατούς όσο στην κορυφή. Για την «ανοιξιάτικη φυτεία» εκαλλιεργείτο πατατόσπορος που συνήθως είχε αγοραστεί σε σακιά, από τις δύο ποικιλίες «Arran Barren» και «Up-to-date». Οι «Arran Barren» ήταν στρογγυλές και τεμαχιζόνταν στο σημείο όπου ήταν η κορυφή με τα πολλά μάτια, στα τέσσερα ή στα δύο (αναλόγως του μεγέθους τους). Οι «Up-to-date» ήταν «μακρουλλές» και δεν είχαν πολλά μάτια. Ξεκινούσαν τον τεμαχισμό από το κάτω άκρο («σπάος») με διαγώνιους τεμαχισμούς (τα τεμάχια πάντα είχαν τουλάχιστον ένα μάτι) και όταν έφθαναν στην κορυφή, η οποία είχε πολλούς οφθαλμούς, την έκοβαν και πάλι στα τέσσερα. Για τη «χειμωνιάτικη φυτεία» κρατούσαν μόνο πατατόσπορο από «Up-to-date» και η διαδικασία τεμαχισμού του ήταν ίδια με αυτή που προαναφέρθηκε σχετικά με την «ανοιξιάτικη φυτεία».¹⁸⁸⁰

¹⁸⁷⁹ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Κωστής Κόκκινος, 68 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015).

¹⁸⁸⁰ Κωστής Κόκκινος, 68 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015).

Κατά την «ανοιξιάτικη φυτεία», όταν τελείωνε ο τεμαχισμός των πατατών τον Γενάρη, κάποιες φορές έβρεχε και οι πατάτες δεν μπορούσαν να φυτευτούν. Τότε τις έβαζαν μέσα στο σπίτι για να μην βραχούν. Όταν τις αποθήκευαν μέσα στο σπίτι, συχνά μαραίνονταν. Μετά αντιλήφθηκαν ότι όταν τις άφηναν έξω να βρέχονται, όχι μόνο δεν μαραίνονταν, αλλά κέντρωναν κιόλας. Κι έτσι τις έβγαζαν έξω στη βροχή.¹⁸⁸¹

Ακολούθως τις φύτευαν σε χωράφι, το οποίο είχε προετοιμαστεί γι' αυτόν τον σκοπό. Δεν φύτευαν το ίδιο χωράφι και για τις δύο φυτείες. Το χωράφι που θα επέλεγαν έπρεπε να είναι «πναστόν» (ξεκούραστο). Γι' αυτόν τον λόγο επέλεγαν να φυτεύουν πατάτες σε χωράφια που προηγουμένως είχαν σπείρει σιτάρι («εφυτεύκαμεν πατάτες την ποκαλάμη»). Ήταν δηλαδή μια μορφή αμειψιοποράς. Το χωράφι, λοιπόν, στο οποίο θα καλλιεργούσαν πατάτες, είχε οργωθεί δύο-τρεις φορές προηγουμένως. Συγκεκριμένα, εάν επρόκειτο για ανοιξιάτικη «φυτεία», τότε έπρεπε πρώτα να τελειώσουν με τη σπορά των δημητριακών. Για να γίνει η σπορά των δημητριακών έπρεπε να βρέχει, ούτως ώστε να δροσιστούν και να βλαστήσουν. Αφού τελείωναν με τη σπορά των δημητριακών όργωναν τα χωράφια για τις πατάτες με το σιδερένιο άροτρο («σιεράλετρο»). Όργωναν («εκάμναν») τα χωράφια πρώτα κατά τα τέλη Δεκέμβρη μέχρι αρχές Γενάρη, μία φορά, και μετά από δύο-τρεις μέρες άλλη μία («δίολον») φορά, για να προετοιμαστεί καλά το χωράφι. Εάν υπήρχαν ζιζάνια στο χωράφι το όργωναν ακόμα μία φορά («τρίολον»), για να προετοιμαστεί καλύτερα το χώμα και να καταστραφούν τα ζιζάνια. Εάν επρόκειτο να φυτευθεί το καλοκαίρι, τότε όργωναν το χωράφι στα τέλη του Ιουλίου. Για να ξεκινήσει το όργωμα, έπρεπε πρώτα να τελειώσει ο θερισμός και να ταΐσουν την «ποκαλάμη» στα κοπάδια τους. Αφού «εταΐζαν το χωράφι», ξεκινούσε το όργωμα και η προετοιμασία για την καλλιέργεια των πατατών.¹⁸⁸² Τότε όργωναν το χωράφι δύο-τρεις φορές με το «σιεράλετρο». Το καλοκαίρι όμως, λόγω της ξηρασίας το χώμα ξεραινόταν και παρουσίαζε δυσκολίες στο όργωμα. Ακόμα κι όταν το όργωμα επαναλαμβάνονταν δύο και τρεις φορές, το χώμα είχε πολλούς «βώλους» που δυσκόλευαν το φύτεμα των πατατών. Για να μπορέσουν να φυτέψουν τις πατάτες, έπρεπε να σπάσουν

¹⁸⁸¹ Δημήτρης Λυσή, 70 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν: 2016).

¹⁸⁸² Δημήτρης Λυσή, 70 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν: 2016).

τους «βώλους». Έπαιρναν τότε «τσάπιες», και με την πλευρά που βρισκόταν προς το ξύλινο στέλεχος (την αντίθετη πλευρά από την κοφτερή απόληξη) κτυπούσαν έναν έναν τους «βώλους» για να σπάσουν («εσπάζαν τους βώλους»)¹⁸⁸³ Έτσι το χωράφι ήταν πλέον έτοιμο για να φυτευτεί με πατάτες.¹⁸⁸⁴

Ο τεμαχισμένος πατατόσπορος, τοποθετημένος μέσα στα σακιά που είχαν αγοραστεί, φορτωνόταν στην «καρρέττα» και μεταφερόταν μαζί με σακιά λιπάσματος στο προετοιμασμένο χωράφι, για να φυτευτεί.¹⁸⁸⁵

Η «ανοιξιάτικη φυτειά» ή «φυτειά του Γεννάρη» γινόταν ως εξής.¹⁸⁸⁶ Αφού είχαν οργώσει με το σιδερένιο άροτρο («σιεράλετρο») δύο, τρεις ή και τέσσερις ακόμα φορές το χωράφι που θα καλλιεργούσαν, μετέφεραν στο χωράφι τον τεμαχισμένο πατατόσπορο και το λίπασμα και ξεκινούσαν τη διαδικασία για το φύτεμα των πατατών. Πρέπει να αναφερθεί ακόμα ότι, όταν ετοιμάζαν το χωράφι για την πατατοκαλλιέργεια, σχημάτιζαν επίσης αυλάκια κάθετα προς την πορεία που θα ακολουθούσαν οι αυλακιές. Τα αυλάκια αυτά ήταν σημάδια για την πορεία που θα ακολουθούσαν οι «κατεβάτες» (βλ. 4. 2.). Ακολούθως, ένα άτομο με το ξυλάλετρο, ο ζευγάς, άνοιγε τις «αυλακιές», κάθετες προς τους «κατεβάτες». Ένα άλλο άτομο πίσω απ' αυτό περπατούσε στο πλάι της αυλακιάς κι έριχνε λίπασμα μέσα στην αυλακιά. Άλλο ένα άτομο, πίσω από το προηγούμενο, περπατούσε πάλι στο πλάι της αυλακιάς κι έριχνε τα «μάτια» μέσα στην αυλακιά (σε απόσταση περίπου ένα πόδι το ένα με το άλλο). Όταν ολοκληρωνόταν αυτή η διαδικασία για την πρώτη αυλακιά, τότε το άτομο που καθοδηγούσε τα βόδια με το ξυλάλετρο

¹⁸⁸³ Στην Αγία Νάπα αναφέρεται η εξής φράση ανάμεσα στους κατοίκους: «*Αμαν εν βώλοι χωρείτε τον Γιωρκή*». Η φράση αυτή έχει προκύψει από περισταστικό που διαδραματίστηκε γύρω στη δεκαετία του 1950. Συγκεκριμένα, η Αγία Νάπα δεν είχε ιδιαίτερα εύφορα εδάφη και η πατατοκαλλιέργεια ήταν πολύ περιορισμένη. Κάποια στιγμή, όταν ήθελαν αρκετά άτομα να καλλιεργήσουν πατάτες τον Αύγουστο, αφού όργωσαν τα χωράφια ήταν γεμάτα βώλους. Τότε πήγαιναν με την «τσάπια» να τους σπάσουν, όπως αναφέρθηκε προηγουμένως. Στο χωριό υπήρχε κι ένα άτομο, ο Γιωρκούας, ο οποίος έπασχε από κάποιας μορφής νοητική υστέρηση. Όταν πήγαιναν να σπάσουν τους βώλους, οι περισσότεροι πατατοκαλλιεργητές είχαν πάρει και τον Γιωρκούα να τους βοηθήσει στη διαδικασία αυτή (αμιοθί). Όταν μάζευαν τη σοδειά, ο Γιωρκούας πήγε σ' αυτούς που βοήθησε και ζήτησε λίγες πατάτες για δική του κατανάλωση. Κανένας όμως δεν του έδωσε. Τότε ο Γιωρκούας γύριζε στο χωριό κι έλεγε: «*Αμαν εν βώλοι χωρείτε τον Γιωρκή*». Έκτοτε αν κάποιος βοηθήσει κάποιον και μετά του φερθεί με αγνωμοσύνη αναφέρει αυτή την φράση. (Δέσποινα Εύδια, 82 ετών, Αγία Νάπα, ημ. συν.: 2015).

¹⁸⁸⁴ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹⁸⁸⁵ †Μιχάλης (Σιάλος) Ματσούκας, 78 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν. 2014).

¹⁸⁸⁶ †Χριστοφής (Ττοφής) Ματσούκας, 82 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2014). †Μιχάλης (Σιάλος) Ματσούκας, 78 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν. 2014).

ξεκινούσε να ανοίγει («έσσιζεν») μία καινούργια αυλακιά, σε απόσταση ενός ποδός δίπλα από την προηγούμενη. Το χώμα που σηκώνονταν από το άνοιγμα της αυλακιάς αυτής έπεφτε πάνω από την προηγούμενη και σκέπαζε τα «μάτια» και το λίπασμα. Την πορεία του ζευγά ακολουθούσε και πάλι ένα άτομο που έριχνε λίπασμα κι ένα άλλο άτομο που έριχνε «μάτια». Όταν έφτανε στην αφετηρία της πρώτης αυλακιάς, ο ζευγάς επέστρεφε ξανά πίσω, ανοίγοντας καινούργια αυλακιά σε απόσταση και πάλι ενός ποδός από την προηγούμενη. Τον ακολουθούσαν το άτομο που έριχνε το λίπασμα και το άτομο που έριχνε τα «μάτια». Η διαδικασία αυτή συνεχιζόταν μέχρι να φυτευτεί όλο το χωράφι, ή μέχρι να τελειώσει ο πατατόσπορος. Συχνά συνεργάζονταν δύο ζευγάδες: ο πρώτος, μπροστά, άνοιγε («έσσιζε») αυλακιά, και τον ακολουθούσαν αυτός που έριχνε το λίπασμα κι αυτός που έριχνε τα «μάτια». Ο δεύτερος ζευγάς ερχόταν πιο πίσω και άνοιγε αυλακιά δίπλα από τον άλλον. Και πάλι, τον ακολουθούσαν ένα άτομο που έριχνε λίπασμα κι ένα άτομο που έριχνε «μάτια». Έτσι τελείωναν γρηγορότερα («ευτυχούσαν»). Πρέπει να σημειωθεί ότι στα σημεία που περνούσαν τα κάθετα αυλάκια, τα οποία είχαν γίνει κατά την προετοιμασία για να περάσουν αργότερα οι «κατεβάτες», δεν έριχναν ούτε λίπασμα ούτε πατάτες.

Αφού τελείωναν, την «ανοιξιάτικη φυτεία», στην οποία δεν καθάριζαν το χωράφι από τους «βώλους» κατά την προετοιμασία, την «σαράκλιζαν». Το «σάρακλο» ήταν ένα ξύλο μήκους περίπου τέσσερων μέτρων, το οποίο έσερναν τα βόδια («ζυγός»). Ο «βωλοκόπος» (αυτός που οδηγούσε τα βόδια) στεκόταν πάνω στο «σάρακλο» και έδενε ένα σχοινί πάνω στον ζυγό, το οποίο κρατούσε διότι από την κίνηση των βοδιών έγερνε προς τα πίσω. Έτσι έσπαζε τυχόν «βώλους».

Οι πατάτες που φυτεύονταν τον χειμώνα φύτρωναν με την υγρασία («δροσιά») που είχε το χώμα, καθώς και τις βροχές. Όταν έφταναν περίπου τα 80 εκατοστά, γύρω στον Μάρτιο τις «έσσιζαν». Ανάμεσα στις σειρές των πατατών (είχαν περίπου δύο πόδια απόσταση η μία σειρά με την άλλη), σχημάτιζαν αυλάκια με το ξυλάετρο και τα βόδια, και μετά τα «λακάνωναν» με την τσάπα. Τα αυλάκια κόβονταν και ανά 8-10 πόδια απόσταση κάθετα και έφτιαχναν «κατεβάτη» (εκεί έκαναν τα σημάδια του όταν φύτευαν τις πατάτες). Τα «λακάνωναν», έκαναν

κλειδιά δύο-δύο ή τρεις-τρεις αυλακιές, και τα πότιζαν με την τσάπα (μέθοδος «τάβλες-τάβλες», βλ. κεφ. 4. 2. 2.)

Η χειμωνιάτικη φυτεία ή «φυτεία τ' Αούστου» γινόταν ως εξής.¹⁸⁸⁷ Πρώτα όργωναν καλά το χωράφι από τον χειμώνα, όταν το έδαφος ήταν πιο μαλακό, και το προετοιμάζαν όπως προαναφέρθηκε. Τον Αύγουστο «έσσιζαν» (έσχιζαν) το χωράφι σε αυλακιές με το ξυλάετρο. Μετά «λακάνωναν» με την τσάπα ένα-ένα τα αυλάκια, τα καθάριζαν και τα έκαναν «κλειδιά» δύο-δύο (βλ. 4. 2. 2). Ένα-δύο άτομα γέμιζαν κουβάδες με λίπασμα και περπατούσαν στο χωράφι κάθετα (αντίθετα δηλαδή με την πορεία που ακολουθούσαν όταν έριχναν λίπασμα στην «ανοιξιάτικη φυτεία») με τις αυλακιές και έριχναν λίπασμα. Ένα άλλο άτομο γέμιζε έναν κουβά με τεμαχισμένο πατατόσπορο και περπατούσε κατά μήκος των αυλακιών (κάθετα προς την πορεία αυτού που έριχνε το λίπασμα) και έριχνε ένα-ένα «μάτι» στα αυλάκια. Άλλο άτομο περπατούσε πίσω από το πρώτο άτομο και σκέπαζε με χώμα τις πατάτες. Αυτό γινόταν με διάφορους τρόπους. Κάποιοι πίεζαν με το χέρι το «μάτι» στο χώμα και το σκέπαζαν καλά. Άλλοι με την κοφτερή πλευρά ενός σκεπαριού σήκωναν λίγο το χώμα, έριχναν το «μάτι» μέσα και το σκέπαζαν. Άλλοι πάλι έκαναν την ίδια διαδικασία χρησιμοποιώντας «μουστρί» (μουστρί).

Ακολούθως ξεκινούσαν να ποτίζουν την καλλιέργεια με τη μέθοδο «τάβλες-τάβλες». Δύο μήνες περίπου μετά (όταν τα φυτά είχαν φτάσει σε ύψος περίπου ένα πόδι), «τσάππιζαν» τις πατάτες σε αυλακιές (όπως είναι σήμερα) και μεταφέροντας το χώμα από τις δύο μισές «αυλατζιές», σκέπαζαν τις πατάτες.

Η συγκομιδή της πατάτας

Η εκρίζωση των πατατών γινόταν με τη βοήθεια ζεύγους βοδιών, ενός ξύλινου αρότρου¹⁸⁸⁸, ενός ζευγολάτη¹⁸⁸⁹ και 5-8 εργατριών.¹⁸⁹⁰ Τόσο στην «ανοιξιάτικη»

¹⁸⁸⁷ †Χριστοφής (Ττοφής) Ματσούκας, 82 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2014). †Μιχάλης (Σιάλος) Ματσούκας, 78 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν. 2014).

¹⁸⁸⁸ Μετά την εγκαθίδρυση της Κυπριακής Δημοκρατίας και την εισαγωγή των γεωργικών ελκυστήρων (τρακτέρ) και των ειδικών μηχανημάτων εκρίζωσης πατατών («εργαλείων»), έπαψαν να χρησιμοποιούνται τα άροτρα γι' αυτή την εργασία. Τα «εργαλεία» σύρονταν από τα τρακτέρ. Τα πρώτα εργαλεία είχαν χώρο στα πλαϊνά και οι εργάτες στέκονταν εκεί και περνούσαν από

όσο και στην «χειμωνιάτικη φυτεία», τις πατάτες τις «έβγαζαν» με τον ίδιο τρόπο. Μέχρι το μεσημέρι ο ζευγάς με το ξυλάετρο «έσειζαν» τις αυλακιές με τις πατάτες κι από πίσω οι εργάτριες μάζευαν τις πατάτες σε «ζεμπύλια» κι αργότερα σε μεταλλικούς κουβάδες («σίκλες»)¹⁸⁹¹. Όταν γέμιζαν τα «ζεμπύλια» και οι κουβάδες, άδειαζαν τις πατάτες σε σωρούς μέσα στο χωράφι («βουναρούκια»). Οι σωροί αυτοί ήταν μικροί, αλλά αρκετοί. Μετά το μεσημεριανό διάλειμμα σταματούσαν να εκριζώνουν και να μαζεύουν πατάτες από τις αυλακιές. Τότε, επέστρεφαν ανά δύο άτομα στους μικρούς σωρούς των πατατών κρατώντας από μια υφασμάτινη σακούλα ανά δυάδα. Τη σακούλα την άπλωναν στο έδαφος, δίπλα στον σωρό, και μετέφεραν τις πατάτες σ' αυτή. Μετά, κρατώντας ο καθένας από δύο άκρα της σακούλας, τη σήκωναν και προσεκτικά συγκέντρωναν όλες τις πατάτες σε ένα συγκεκριμένο σημείο, σχηματίζοντας ένα μεγάλο σωρό («βουνάρι»). Τις σκέπαζαν εκεί με χώμα και τις πωλούσαν όταν έβρισκαν αγοραστές. Αξίζει να σημειωθεί ότι σε κάποιες περιπτώσεις της εκρίζωσης της πατάτας προηγείτο αφαίρεση της «φυλλούρας» με το χέρι.¹⁸⁹² Αργότερα, για εξοικονόμηση χρόνου, οι εργάτριες συνέλεγαν τις πατάτες κατά μήκος της «αυλατζιάς» με τη βοήθεια μεταλλικών κουβάδων («σίκλων») και ακολούθως τις μετέφεραν σε κοφίνες.¹⁸⁹³ Οι δύο αυτές σειρές εργασιών ακολουθούνταν και στις δύο «φυτειές», του Γενάρη και του Αυγούστου. Κάποιες φορές, επειδή οι «φυτειές του Αυγούστου» εκριζώνονταν κατά τους χειμερινούς μήνες, δεν μπορούσε να γίνει η πιο πάνω διαδικασία λόγω

μπροστά τους οι πατάτες ανακατεμένες με χώμα και πέτρες από το χωράφι (πάνω σε ένα χοντρό μεταλλικό πλέγμα) και έπρεπε οι εργάτες με πολύ γρήγορες κινήσεις να μαζεύουν τις πατάτες από αυτό και να τις βάλουν σε κοφίνια που βρίσκονταν δίπλα τους. Τα μηχανήματα αυτά ήταν πολύ επικίνδυνα. Το κινούμενο μεταλλικό πλέγμα συχνά προκαλούσε ατυχήματα, αφού μπορούσε εύκολα να αρπάξει το χέρι, το μαντήλι ή ακόμα και ολόκληρη την κοτσίδα με τα μαλλιά των γυναικών. Ακολούθησαν τα «εργαλεία» που είχαν πάλι το μεταλλικό πλέγμα, αλλά έριχναν ξανά τις πατάτες με τα χώματα στο έδαφος και οι εργάτες τις συνέλεγαν από κάτω.

¹⁸⁸⁹ Ζευγολάτης<ζεύγος+ελαύνω=ο αγρότης που οργώνει το χωράφι με ένα ζεύγος βόδια.

¹⁸⁹⁰ «Η Καλλιέργεια της Πατάτας στην Κύπρο», 1956, σ. 10.

¹⁸⁹¹ «Σίκλα»< Τσίγκινος κάδος. Πληθ. «Σίκλες, οι». Υπκορ. «Σικλί, το». (Φαρμακίδου Ξ. Π., 2003, σελ. 277)

¹⁸⁹² «Η Καλλιέργεια της Πατάτας στην Κύπρο», 1956, σ. 10. Μετά το 1960 εμφανίστηκαν στο εμπόριο οι «τροχαλίες» που έκοβαν τα φύλλα των πατατών πριν από την εκρίζωσή τους. Η «τροχαλία» ήταν ένας μηχανισμός με μοτέρ και δύο αλυσίδες περίπου 50 εκατοστών δεμένες στις δύο άκρες του, που εφάρμοζε στο τρακτέρ. Όταν περνούσε το τρακτέρ ανάμεσα από τις αυλακιές, οι αλυσίδες γύριζαν γρήγορα και έκοβαν ή αφαιρούσαν τα φύλλα και τον κορμό («φυλλούρα») των πατατών. Συνήθως συνεργάζονταν δύο οικογένειες για την εκρίζωση των πατατών και στο τρακτέρ της μίας οικογένειας εφάρμοζαν την τροχαλία και στις άλλης το εργαλείο. (Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου ημ. συν.: 2016).

¹⁸⁹³ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

συνεχόμενων βροχών. Τότε χρησιμοποιούσαν «πέλι» για την εκρίζωσή τους. Το «πέλι» το χρησιμοποιούσαν επίσης και για την εκρίζωση μικρών ποσοτήτων πατατών, για οικιακή κατανάλωση και όχι για εμπόριο.

Κατά τη διαλογή τους, οι πατάτες διακρίνονταν σε πατάτες εμπορίου, πατατόσπορο και «ποβύζια» πατάτας. Η τελευταία κατηγορία περιλάμβανε πολύ μικρού μεγέθους κονδύλους που χρησιμοποιούνταν κυρίως για τροφή των ζώων.¹⁸⁹⁴ Μία άλλη, πιο απλοϊκή διάκριση, ήταν σε «καλές» και «σκάρτες» πατάτες. Στην πρώτη κατηγορία ανήκαν οι εμπορεύσιμες πατάτες και στη δεύτερη οι πολύ μικρές, οι άρρωστες και οι παραμορφωμένες πατάτες.¹⁸⁹⁵

Τις πατάτες που εκρίζωναν τις έκαναν «βουνάρι». Στη «φυτειά του Γεννάρη», κατά την οποία οι πατάτες εκρίζώνονταν τον Μάιο, έκαναν ένα «βουνάρι» στο έδαφος και τις σκέπαζαν με χώμα. Τις πατάτες αυτές τις φύλαγαν για οικιακή κατανάλωση, αλλά και για να τις διοχετεύσουν αργότερα στην αγορά, όταν θα μειωνόταν η προσφορά. Από την καλλιέργεια αυτή διατηρούσαν και κάποιες ποσότητες για «φυτό», για να καλλιεργήσουν στη «φυτειά τ' Αούστου». Αυτές ήταν μόνο από την ποικιλία «Up-to-date» (μακρουλές), γιατί σε αυτές είχε προτίμηση η κυπριακή αγορά και η «φυτειά του Αούστου» απευθυνόταν αποκλειστικά και μόνο στην εγχώρια κατανάλωση. Διάλεγαν, λοιπόν, τις μικρές σε μέγεθος πατάτες και τις αποθήκευαν σε υφασμάτινες σακούλες, σε σκιερό μέρος. Άλλοι πάλι τις αποθήκευαν κι αυτές μαζί με τις άλλες στο «βουνάρι», και όταν τις ξεσκεπάζαν τις διέκριναν σε πατάτες εμπορίου και «φυτό» (πατατόσπορος).

Εάν όμως οι πατάτες ήταν της «φυτειάς του Αούστου» εκρίζώνονταν τον Νοέμβριο, οπότε τις έκαναν «σωρό», δηλαδή τις τοποθετούσαν σαν πυραμίδα και τις σκέπαζαν με χώμα, ώστε να απομακρύνεται το νερό της βροχής και να μην τις ξεσκεπάσει. Πολλές φορές βέβαια ξεσκεπάζονταν με τη βροχή και τις ξανασκεπάζαν. Οι πατάτες του Αυγούστου συχνά διοχετεύονταν στην αγορά αμέσως και δεν χρειαζόταν η διατήρησή τους, αφού ήταν λιγότερες σε ποσότητα και μπορούσαν να απορροφηθούν γρήγορα.

¹⁸⁹⁴ «Η Καλλιέργεια της Πατάτας στην Κύπρο», 1956, σ. 11.

¹⁸⁹⁵ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

Η πατάτα ως ζωτροφή

Οι συνθήκες με τις οποίες παράγονταν οι πατάτες τις καθιστούσαν ασύμφορες για κατανάλωση από τα ζώα. Εντούτοις, στα ζώα έδιναν άρρωστες, πολύ μικρές¹⁸⁹⁶ ή παραμορφωμένες πατάτες.¹⁸⁹⁷ Πράσινες, άγουρες και προβλαστημένες πατάτες αποφευγόταν να δίδονται στα ζώα, γιατί ήταν δηλητηριώδεις¹⁸⁹⁸. Πατάτες βραστές έτρωγαν οι χοίροι, σε συνδυασμό με ζυμωμένο αλεύρι.¹⁸⁹⁹

Επίσης, τα φύλλα της πατάτας (η «φυλλούρα») παρέμεναν στο χωράφι και όταν μαραίνονταν ταΐζονταν στα κοπάδια αιγοπροβάτων.¹⁹⁰⁰

Συγκομιδή-Εμπόριο Πατατών

Οι κοφίνες χρησιμοποιήθηκαν μετά το 1960 στο εμπόριο πατατών. Προηγουμένως έβαζαν τις πατάτες μέσα σε σακούλες που έδιναν οι έμποροι, και τις μετέφεραν στο Βαρώσι για εξαγωγή.¹⁹⁰¹

Όταν τις έβγαζαν από τη γη και τις έριχναν κάτω, «βουναρούκια βουναρούκια, εγέμωνε το χωράφι βουναρούκια. Ύστερα επιάνναν σακκούλες τζαι πλώνναν τες τζαι βάλλαν τες πας τη σακούλα. Ύστερα έπιαναν τες σακκούλες και τις μετέφεραν και τις έκαναν βουνάρι και τις σκέπαζαν με το χώμα. Εφκάλλαν τζι όταν επέρναν λίον το μεσομέρι εσταματούσαν να πάν να τες συνάξουν».¹⁹⁰² Τις κοφίνες τις χρησιμοποίησαν μετά, όταν άρχισε η μεταφορά στο συσκευαστήριο. Οι έμποροι έκαναν τις κοφίνες και έδιναν λίγες στους καλλιεργητές, οι οποίοι τις γέμιζαν και τις πήγαιναν. Αργότερα κοφίνες έφτιαχναν στο Λιοπέτρι, αλλά και στα Λειβάδια, και έτσι έφερναν από τα Λειβάδια.¹⁹⁰³

¹⁸⁹⁶ «Η Καλλιέργεια της Πατάτας στην Κύπρο», 1956, σ. 02.

¹⁸⁹⁷ Κυριάκος Παντελή, Σωτήρα Αμμοχώστου

¹⁸⁹⁸ «Η Καλλιέργεια της Πατάτας στην Κύπρο», 1956, σ. 02.

¹⁸⁹⁹ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹⁹⁰⁰ «Η Καλλιέργεια της Πατάτας στην Κύπρο», 1956, σ. 10. Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹⁹⁰¹ †Χριστοφής (Γτοφής) Ματσούκας, 82 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2014).

¹⁹⁰² Δημήτρης Λυσή, 70 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016)

¹⁹⁰³ Κωστής Κόκκινος, 68 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015).

Οι πατάτες, είτε αμέσως μετά τη διαλογή τους από το χωράφι, είτε μετά από τη διαλογή στους χώρους αποθήκευσης, τοποθετούνταν μέσα σε κοφίνες. Οι κοφίνες φορτώνονταν συνήθως ανά 10 σε «καρρέττες» και μεταφέρονταν στο συσκευαστήριο. Τα βράδια που οι πατάτες έμεναν στο χωράφι, μέχρι να τις φορτώσουν και να τις μεταφέρουν στο συσκευαστήριο, σκεπάζονταν μέσα στις κοφίνες με τις «σακκούλλες»¹⁹⁰⁴ για να προστατευτούν από την υγρασία. Οι «σακκούλλες» αυτές ήταν τα σακιά, μέσα στα οποία βρισκόταν ο πατατόσπορος κατά την εισαγωγή του. Τα έραβαν μεταξύ τους και γινόνταν σαν μεγάλο σεντόνι. Με αυτό κάλυπταν τα «βουνάρια»¹⁹⁰⁵ των πατατών.¹⁹⁰⁶

Συσκευαστήριο υπήρχε στο Βαρώσι. Εκεί οι γυναίκες έριχναν τις πατάτες κάτω και τις διάλεγαν (τις εξέταζαν εάν είχαν λίτα, κλπ.), προκειμένου να αποφασιστεί εάν θα εξαγονταν ή όχι. Οι πατάτες, οι οποίες είχαν προσβληθεί από λίτα, άλλα έντομα ή αρρώστιες, οι οποίες καταχωρούνταν κατά καιρούς στην εφημερίδα της Κυβερνήσεως, δεν εξαγονταν. Κριτήρια εξέτασης ήταν επίσης η κατάσταση των κονδύλων, με βάση την οποία διαφαινόταν η πιθανότητα μη άφιξής τους σε καλή κατάσταση στον προορισμό τους, καθώς και το εάν περιείχαν περισσότερο από 10% χώμα ή άλλες ξένες ουσίες.¹⁹⁰⁷

Οι πατάτες που εγκρίνονταν για εξαγωγή, διακρίνονταν στις ακόλουθες κατηγορίες:¹⁹⁰⁸

«Νέες ή Φρέσκες Πατάτες»: Πατάτες καλής ποιότητας, με καλή εμφάνιση και με όχι πέραν του 1% κονδύλους που να έχουν σημεία πληγής, σαπίσματος, προσβολής εντόμων ή άλλα ελαττώματα. Έπρεπε να ξεφλουδίζονται εύκολα όταν τρίβονταν με το χέρι. Επίσης, έπρεπε να συσκευάζονται μέσα σε βρεγμένα βρούα και σε ξύλινα κιβώτια ή μέσα σε κοφίνες επενδυμένες εσωτερικά με χαρτί, το ακαθάριστο βάρος των οποίων να είναι 20 οκάδες.

¹⁹⁰⁴ Οι «σακκούλλες» αργότερα, με την τουριστική ανάπτυξη στην περιοχή, αντικαταστάθηκαν από τα «πέντζια» (χαλιά) που αντικαθιστούσαν κατά καιρούς τα ξενοδοχεία (Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹⁹⁰⁵ «βουνάρι» ονομάζονταν τα μαζεμένα κοφίνια που περιείχαν τις πατάτες (Κωστής Κόκκινος, 68 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου, ημ. συν.: 2015).

¹⁹⁰⁶ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹⁹⁰⁷ «Η Καλλιέργεια της Πατάτας στην Κύπρο», 1956, σ. 05.

¹⁹⁰⁸ «Η Καλλιέργεια της Πατάτας στην Κύπρο», 1956, σ. 06.

«Πατάτες Επίλεκτες»: Πατάτες καλής ποιότητας, καλής εμφάνισης, χωρίς βλαστούς και με όχι πέραν του 1% πράσινους κονδύλους ή κονδύλους με σημεία εξωτερικής βλάβης και σαπίσματος, προσβολής από έντομα ή άλλα ελαττώματα. Δεν έπρεπε να έχουν μέγεθος τέτοιο που να τους επιτρέπει να περάσουν από κόσκινο με τετράγωνες τρύπες της 11/4 ίντσας. Μπορούσαν να διακριθούν σε «μεγάλες» (πέραν των 21/2 ίντσών), «μέτριες» (από 1 1/3 μέχρι 21/2 ίντσες) και μικρές (από 11/4 μέχρι 13/4 ίντσες).

«Πατατόσπορος»: Πατάτες καλής εμφάνισης και ποιότητας και με όχι πέραν του 1% κονδύλους με χτυπήματα, σημεία σαπίσματος, προσβολή εντόμων ή άλλα ελαττώματα. Το 90% των κονδύλων έπρεπε να έχει τέτοιο μέγεθος που να μπορεί να περνά εύκολα από κόσκινο με τετράγωνες τρύπες 21/4 ίντσών και όχι περισσότερο από το 10% των κονδύλων να περνά από κόσκινο με τετράγωνες τρύπες μεγέθους 11/4 ίντσών. Στην κάθε αποστολή πατατόσπορου οι κόνδυλοι έπρεπε να είναι ίδιου τύπου και ποικιλίας.

«Πιστοποιημένος Πατατόσπορος»: Στις περισσότερες πατατοπαραγωγικές χώρες υπήρχε ένα σύστημα πιστοποίησης του πατατόσπορου. Στην Κύπρο δημιουργήθηκε κατ' ανάγκην ένα τέτοιο σύστημα κατά τα χρόνια του Β' Παγκοσμίου Πολέμου, όταν υπήρχαν δυσκολίες στην εισαγωγή πατατόσπορου από το εξωτερικό. Αποτέλεσμα ήταν να δημιουργηθεί κατά τα μεταπολεμικά χρόνια μία πολύ καλή αγορά πιστοποιημένου πατατόσπορου, με εξαγωγή στην Ελλάδα, τη Συρία και το Λίβανο. Η αγορά αυτή κατά τη δεκαετία του '50 άρχισε να φθίνει, κυρίως η αγορά της Ελλάδας, η οποία συρρικνώθηκε τελείως.

Κολοκάσι

Το κολοκάσι καλλιεργήθηκε κυρίως για τους αμυλώδεις κονδύλους του σε χωράφια, παρά σε λαχανόκηπους. Είναι τροπικό φυτό και γι' αυτό ευδοκίμει σε περιοχές με υψηλές θερμοκρασίες και υγρασία.¹⁹⁰⁹ Είναι, επίσης, πολύ απαιτητικό φυτό και γι' αυτό χρειάζεται βαθύ, καλά «κοπρισμένο» έδαφος και άφθονο νερό. Η κυριότερη περίοδος ανάπτυξης του είναι η θερινή και γι' αυτόν τον λόγο

¹⁹⁰⁹ Stanley G. & Ph. D. Willimott, 1936, p. 98.

εντοπίζεται σε περιοχές, όπου υπάρχουν άφθονες ποσότητες νερού.¹⁹¹⁰ Όπως προαναφέρθηκε, στα Κοκκινοχώρια καλλιεργήθηκε εκτεταμένα στο χωριό Σωτήρα.

Με κολοκάσι καλλιεργούσαν στη Σωτήρα κυρίως τα παραθαλάσσια χωράφια, κοντά στην Αγία Θέκλα. Για την καλλιέργεια του κολοκασιού, κρατούσαν «φυτό» από την προηγούμενη χρονιά.¹⁹¹¹ Το φυτό ήταν τα «ποβύζια» (μικρά τμήματα κολοκασιού που αναπτύσσονταν πάνω στον καρπό), τα οποία αποθήκευαν όταν έβγαζαν το κολοκάσι. Συγκεκριμένα, τη στιγμή της συγκομιδής έσκαβαν κάπου στο χωράφι, κοντά στο σημείο που ήταν το κολοκάσι που έβγαζαν, ένα «λούκκο» που έριχναν μέσα το «φυτό». Όταν έβγαζαν το κολοκάσι που ήθελαν για τη συγκεκριμένη μέρα έκλειναν τον «λούκκο». Την άλλη μέρα που ξαναπήγαιναν δεν άνοιγαν τον ίδιο «λούκκο», αλλά έσκαβαν άλλον κοντά στον προηγούμενο (είχαν περίπου 3 πόδια απόσταση)¹⁹¹² και συνέχιζαν την ίδια διαδικασία. Τον Φεβρουάριο έβγαζαν το φυτό απο τους «λούκκους» και το φύτευαν.¹⁹¹³

Για να φυτέψουν το κολοκάσι, όργωναν βαθιά το χωράφι τρεις φορές. Η πρώτη ήταν τον Οκτώβρη, η δεύτερη τον Δεκέμβριο και η τρίτη τον Μάρτιο-Απρίλιο.¹⁹¹⁴ Την τελευταία φορά «κόπριζαν» κιόλας το χωράφι.¹⁹¹⁵ Ακολούθως, ένα μήνα μετά το κόπρισμα, φύτευαν το «φυτό».¹⁹¹⁶ Η διαδικασία φυτέματος ήταν η εξής: ένα άτομο «αυλάκωνε» το χωράφι με το ζώο, χρησιμοποιώντας τον «αυλακωτήρα». Έβγαζε αυλάκια βάθους δύο ποδών. Ένα άλλο άτομο πετούσε το φυτό μέσα στα αυλάκια (σε απόσταση 12-18 ιντζών)¹⁹¹⁷ και ένα τρίτο σκέπαζε με χώμα το φυτό

¹⁹¹⁰ Νουρή Ο., 1948, σ. 09.

¹⁹¹¹ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Stanley G. & Ph. D. Willimott, 1936, p. 99.

¹⁹¹² Stanley G. & Ph. D. Willimott, 1936, p. 99.

¹⁹¹³ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015).

¹⁹¹⁴ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Stanley G. & Ph. D. Willimott, 1936, p. 99.

¹⁹¹⁵ Νουρή Ο., 1948, σ. 09.

¹⁹¹⁶ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015). Μηλίζα Παντελή, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Νουρή Ο., 1948, σ. 9. Stanley G. & Ph. D. Willimott, 1936, p. 99.

¹⁹¹⁷ Νουρή Ο., 1948, σ. 09.

και μορφοποιούσε τις «αυλατζιές» (αυλάκια).¹⁹¹⁸ Για τη διαδικασία αυτή χρησιμοποιούσαν τη «στενή» τσάπα ή την «κανονική». Τα αυλάκια εξυπηρετούσαν την άρδευση του κολοκασιού, διότι μέσα σ' αυτά διατηρούνταν μεγαλύτερες ποσότητες νερού για μακρότερα χρονικά διαστήματα.¹⁹¹⁹

Αμέσως μετά η καλλιέργεια έπρεπε να ποτιστεί, ώστε να μπορέσει να ριζώσει και να αναπτυχθεί μέσα στα αυλάκια.¹⁹²⁰ Η καλλιέργεια ποτιζόταν τουλάχιστον κάθε βδομάδα τους μήνες Απρίλιο και Μάιο, δύο φορές τη βδομάδα τον Ιούνιο και τον Ιούλιο, τουλάχιστον κάθε δεύτερη μέρα τον Αύγουστο, κάθε τέσσερις μέρες τον Σεπτέμβριο και κάθε βδομάδα τον Οκτώβριο.¹⁹²¹ Ειδικά τον Αύγουστο, προτιμούσαν να ποτίζουν το κολοκάσι απογευματινές ώρες, ώστε να περιορίζονται οι ρυθμοί εξάτμισης και το έδαφος να παραμένει δροσερό για περισσότερες ώρες μετά το πότισμα.¹⁹²²

Οι μεγάλες ποσότητες νερού που χρησιμοποιούνταν στην καλλιέργεια του κολοκασιού ευνοούσαν και την ανάπτυξη ζιζανιών. Έτσι, το κολοκάσι έπρεπε κατά τους θερινούς μήνες να τσαπιστεί.¹⁹²³ Η διαδικασία αυτή γινόταν με την τσάπα χειρωνακτικά, ή το όργωναν («εσσίζαν το») με τα βόδια, συνήθως τον Ιούλιο, αφού είχαν εκριζώσει όλες τις συγκαλλιέργειες που υπήρχαν μαζί με το κολοκάσι. Μάλιστα, αναφέρεται ότι την περίοδο αυτή κατανάλωναν βραστό καλαμπόκι, το οποίο το καλλιεργούσαν γύρω από τα φασόλια.¹⁹²⁴

Όταν το φυτό ωρίμαζε και τα φύλλα του κιτρινίζαν και καταστρέφονταν, ήταν έτοιμο για να «φκεί» (να ξεριζωθεί). Αυτή η διαδικασία γινόταν γύρω στον Οκτώβριο¹⁹²⁵ και έπρεπε να ολοκληρωθεί πριν ξεκινήσουν οι παγετοί.¹⁹²⁶ Πριν

¹⁹¹⁸ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015). Μηλίτζα Παντελή, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Αντζιελού Αδάμου-Γιαννή, 87 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν. 2018).

¹⁹¹⁹ Stanley G. & Ph. D. Willimott, 1936, p. 99.

¹⁹²⁰ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015). Αντζιελού Αδάμου-Γιαννή, 87 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν. 2018). Stanley G. & Ph. D. Willimott, 1936, p. 99.

¹⁹²¹ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015). Stanley G. & Ph. D. Willimott, 1936, p. 99.

¹⁹²² Stanley G. & Ph. D. Willimott, 1936, p. 99.

¹⁹²³ Stanley G. & Ph. D. Willimott, 1936, p. 99.

¹⁹²⁴ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017)

¹⁹²⁵ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015). Μηλίτζα Παντελή, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

ξεριζώσουν το κολοκάσι, το ξεχόρτιζαν για τελευταία φορά. Κατά τη διαδικασία αυτή δεν αφαιρούσαν μόνο τα ζιζάνια, αλλά και τους κιτρινομένους, σχεδόν λιωμένους κορμούς του φυτού.¹⁹²⁷ Έτσι καθάριζαν το έδαφος από τυχόν ακαθαρσίες και το ετοιμάζαν για το ξεριζώμα του κολοκασσιού.¹⁹²⁸

Το κολοκάσι συνήθως το έβγαζαν «τραβητό».¹⁹²⁹ Η διαδικασία ήταν η εξής: λύγιζαν λίγο τα γόνατά τους, ακουμπούσαν το κολοκάσι στο πόδι τους και ακολούθως σήκωναν αργά το σώμα τους τραβώντας το κολοκάσι και το έβγαζαν.¹⁹³⁰ Λιγότερο συχνά, για να βγάλουν το κολοκάσι χρησιμοποιούσαν «πέλι» («επελιάζαν το»), το οποίο βύθιζαν στο έδαφος σε σημείο παράλληλα με τα φύλλα και ακολούθως το πίεζαν από τη χειρολαβή προς τα κάτω, ώστε να βγει το κολοκάσι ανακατεμένο με χώματα.¹⁹³¹ Πολύ συχνά οι κόνδυλοι του κολοκασσιού («μάπιες») κόβονταν κατά τη διαδικασία αυτή.¹⁹³²

Τον μεγάλο κόνδυλο του κολοκασσιού, την «μάπια», τον πωλούσαν στο παζάρι της Αμμοχώστου. Το ίδιο και τους μικρότερους τρυφερούς κονδύλους («πούλλες»)¹⁹³³ Πρώτα όμως τα καθάριζαν από το χώμα. Αυτός που έβγαζε τους κονδύλους από το έδαφος, τους κτυπούσε με δύναμη κάτω στο χώμα, κρατώντας τους από τα φύλλα χαμηλά, ώστε να αφαιρεθεί η μεγαλύτερη ποσότητα χώματος.¹⁹³⁴

Όταν έβγαζαν το κολοκάσι το έβαζαν μέσα σε σακούλες, το φόρτωναν στα γαϊδούρια ή πάνω στην «καρρέτα» και το μετέφεραν αρχικά στα σπίτια τους. Εκεί το καθάριζαν με μαχαίρι («εξιούσαν το»). Οι γυναίκες κάθονταν συνήθως σε

¹⁹²⁶ Νουρή Ο., 1948, σ. 9.

¹⁹²⁷ Stanley G. & Ph. D. Willimott, 1936, p. 99.

¹⁹²⁸ Μηλίτζα Παντελή, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016)(ημ. συν.: 2016).

¹⁹²⁹ Μιχαήλης Παπάμιχαηλ, 73 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2011).

¹⁹³⁰ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Μηλίτζα Παντελή, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016)(ημ. συν.: 2016).

¹⁹³¹ Μηλίτζα Παντελή, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016)(ημ. συν.: 2016).

¹⁹³² Μηλίτζα Παντελή, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016)(ημ. συν.: 2016).

«Μιαν βολάν επήαν εις το περβόλιν της Ψείρκας νύχταν τζαι κλέφαν κολοκάσιν. Ως το προΐν εκαθαρίσαν το τζαι πήραν το στο Βαρώσιν να το πουλήσουν. Η Ψείρκα επήεν εις το περβόλιν τζαι είεν ότι τη νύχταν εφκάλαν κολοκάσιν. Είεν ότι μια μάπια εκόπηκεν τζι έμεινε η μισή τζιαμαί. Έφκαλεν την τζι έπιαεν την τζι επήεν εις το Βαρώσιν. Οι μεσίτες ήταν λλιοι. Εφκέρωσεν τες σακκούλες τζαι ήβρεν την κομμένην μάπιαν. Έπιαεν ένωσην τα δκο κομμάτια τζι εγιοουτούσαν. Ρώτησεν ποιού είναι είπαν της του τάδε. Εφώναξεν της αστυνομίας, είπεν τους ίνταμπου εγίνην, έδειξεν τους την μάπιαν τζι επιστέφαν της. Εδικάσαν τους κλέφτες» (Αντζιελού Αδάμου-Γιαννή, 87 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου, ημ. συν.: 2018).

¹⁹³³ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Μηλίτζα Παντελή, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹⁹³⁴ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

χαμηλές καρέκλες και, φορώντας μία ποδιά που δεν την χρειάζονταν ή απλώνοντας πάνω στη φούστα/φόρεμά τους σακούλες υφασμάτινες που διατηρούσαν από την αγορά του εισαγόμενου πατατόσπορου, έπαιρναν ένα-ένα τους κόνδυλους και τους καθάριζαν. Συγκεκριμένα, τους κρατούσαν μέσα στην ποδιά τους έχοντας το τμήμα που ήταν προηγουμένως το φύλλωμα («μούσουλλος») προς το μέρος τους. Κρατώντας τον βολβό με το αριστερό χέρι από τον «μούσουλλο», και με κλίση προς τα κάτω, αφαιρούσαν τις εξωτερικές ακαθαρσίες ξύνοντάς τις με ένα μαχαίρι. Αν υπήρχαν «ποβύζια» τα αφαιρούσαν και τα κρατούσαν για «φυτό» (για να τα φυτέψουν δηλαδή την επόμενη χρονιά). Τελειώνοντας, καθάριζαν και τον «μούσουλλο» ως εξής: έκοβαν μία μικρή φέτα από πάνω και με μία εγκάρσια τομή αφαιρούσαν και το εξωτερικό περίβλημά του. Με τον τρόπο αυτό καθαρίζονταν τόσο οι «μάπιες», όσο και οι «πούλλες» του κολοκασιού.¹⁹³⁵

Ακολούθως, έβαζαν το κολοκάσι μέσα σε σακούλες («δισάτσιν») ή σε «συρίζα»¹⁹³⁶, και με τα γαϊδούρια το μετέφεραν στο παζάρι του Βαρωσιού για να το πουλήσουν. Μάλιστα, αναφέρεται ότι οι κάτοικοι της Δερύνειας τους περίμεναν να περάσουν από το χωριό τους, στο δρόμο για το Βαρώσι, για να αγοράσουν κολοκάσι.¹⁹³⁷

Συγκαλλιέργεια: Το κολοκάσι στη Σωτήρα συγκαλλιεργείται με άλλα είδη κηπευτικών. Η αφθονία του νερού που χρησιμοποιούσαν, άλλωστε, στο κολοκάσι μπορούσε να αξιοποιηθεί και για την ταυτόχρονη άρδευση άλλων καλλιεργειών.¹⁹³⁸

Στα αυλάκια των «κλειδιών» (βλ. 4. 2.) φύτευαν αγγούρια (περίπου στη μέση του υψώματος του αυλακιού). Τα αγγούρια που καλλιεργούσαν στη Σωτήρα δεν έμοιαζαν με τα αγγουράκια που καλλιεργούσαν στην Αγία Νάπα και τον

Μιχαήλης Παπάμιχαηλ, 73 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2011).

¹⁹³⁵ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015). Αντζιελού Αδάμου-Γιαννή, 87 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2018). Μηλίτζα Παντελή, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Μιχαήλης Παπάμιχαηλ, 73 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2011).

¹⁹³⁶ Οι «συρίζες» ήταν καλάθια φτιαγμένα με φύκο παρόμοιο με αυτό που έφτιαχναν το ψαθί, αλλά πιο ανθεκτικό. Έμοιαζαν με σακούλες, αλλά ήταν μεγαλύτερες σε μέγεθος και τοποθετούνταν πάνω στο γαϊδούρι όπως το «δισάτσιν», για τη μεταφορά προϊόντων.

¹⁹³⁷ Βίκτωρ Καραγιάννης, 65 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017).

¹⁹³⁸ Μιχαήλης Παπάμιχαηλ, 73 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2011).

Πρωτάρια. Ήταν μεγάλα και πωλούνταν στην αγορά με το κομμάτι. Μάλιστα, οι κάτοικοι του Παραλιμνιού και της Αγίας Νάπας έλεγαν ότι «*Αμα κόψουν οι Σωτηρκάτες αγγούρκα, εφτηνήσαν*»¹⁹³⁹. Στα «κόμματα» των κατεβατών καλλιεργούσαν κυρίως μπάμιες και λιγότερο κρεμμύδια και φασόλια. Στις άκρες της καλλιέργειας των κολοकाσιών καλλιεργούσαν συνήθως λουβιά και κολοκύθια («πάλκαπα»)¹⁹⁴⁰.

Μέχρι τη γιορτή του Κατακλυσμού είχαν κόψει και πουλήσει τα αγγούρια, τα κρεμμύδια, τα φασόλια, τα λουβιά και τα κολοκύθια και είχαν ήδη εκριζώσει και τα φυτά. Έμεναν μόνο οι μπάμιες στα «κόμματα», τις οποίες διατηρούσαν μέχρι και τον Ιούλιο κόβοντας και πουλώντας τον καρπό τους. Τον Ιούλιο αφαιρούσαν και τις μπάμιες και προχωρούσαν στο τσάπισμα ή στο όργωμα του κολοκασιού (βλ. πιο πάνω)¹⁹⁴¹.

Αγγούρια, Πεπόνια, Καρπούζια και Κολοκυθάκια

Για να καλλιεργήσουν τα είδη αυτά έπρεπε πρώτα να κρατήσουν σπόρο όταν τα έκοβαν. Έτσι, αφαιρούσαν τον σπόρο από ένα-δύο καρπούς και τον τοποθετούσαν στον ήλιο να ξεραθεί.¹⁹⁴² Ακολουθώς τον διατηρούσαν σε δροσερό μέρος του σπιτιού.¹⁹⁴³ Συνήθως τους σπόρους τους τύλιγαν σε ύφασμα και τους τοποθετούσαν σε δερμάτινη τσάντα, την οποία κρέμμαζαν σε καρφί («σπόντα») ψηλά στον τοίχο.¹⁹⁴⁴

Οι σπόροι φυτεύονταν συνήθως τον Φεβρουάριο, ή το αργότερο μέχρι τον Μάρτιο. Έπρεπε οπωσδήποτε να φυτευθούν μετά το πέρας των παγετών.¹⁹⁴⁵ Πριν

¹⁹³⁹ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

¹⁹⁴⁰ Μιχαήλης Παπάμιχαηλ, 73 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2011). Ελένη Λυσιή, 72 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹⁹⁴¹ Μιχαήλης Παπάμιχαηλ, 73 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2011).

¹⁹⁴² Ελένη Λυσιή, 72 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹⁹⁴³ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹⁹⁴⁴ Ελένη Λυσιή, 72 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹⁹⁴⁵ Νουρή Ο., 1948, σ. 10.

τους φυτέψουν, τους κέντρωναν («ετζιεντρώναν»), δηλαδή τους βοηθούσαν να προβλαστήσουν.¹⁹⁴⁶ Η προβλάστηση των σπόρων γινόταν με διάφορους τρόπους:

1. Τους έβαζαν μέσα σε ύφασμα («ρούχο φανελλέττο»), το οποίο είχαν βρέξει, και τους έκρυσαν μέσα στην κοπριά. Κάθε πρωί, τους έπαιρναν από την κοπριά, έβαζαν νερό μέσα στο στόμα τους και με τα χείλη τους τους έβρεχαν. Μετά τους έβαζαν ξανά στην κοπριά μέχρι να κεντρώσουν.¹⁹⁴⁷ Η κοπριά είναι θερμή, ειδικά εάν δεν έχει ξεραθεί αρκετά. Το γεγονός αυτό, σε συνδυασμό με την συνεχή υγρασία, βοηθούσε τους σπόρους να κεντρώσουν.
2. Τους έβαζαν σε υφασμάτινη σακούλα και τους κατέβαζαν με τη σακούλα μέσα σε λάκο, περίπου ένα μέτρο πάνω από το νερό.¹⁹⁴⁸ Το θερμό νερό του λάκου τον χειμώνα («βκάλλει βράστην»), μαζί με την υγρασία, βοηθούσε στο κέντρωμα.
3. Τους έβαζαν πάλι σε ύφασμα («ρούχο φανελλέττο»), το οποίο είχαν βρέξει, και τους τοποθετούσαν κάτω από το «στρατούρι» του γαϊδάρου (ανάμεσα στο «στρατούρι» και το τρίχωμα του ζώου). Κάθε πρωί τους έβρεχαν με νερό, όπως περιγράφεται και στην πρώτη περίπτωση, μέχρι που να κεντρώσουν.¹⁹⁴⁹ Και πάλι ο συνδυασμός θερμότητας και υγρασίας βοηθούσε τους σπόρους να προβλαστήσουν.
4. Τους σπόρους των αγγουριών ειδικά τους έβαζαν σε ύφασμα βρεγμένο και τους έκρυσαν στο κρεβάτι που κοιμούνταν.¹⁹⁵⁰ Κάθε πρωί τους έβρεχαν με τον τρόπο που προαναφέρθηκε, μέχρι να κεντρώσουν.

Οι σπόροι προβλαστούσαν σε 5-6 μέρες περίπου.¹⁹⁵¹ Αφού προβλαστούσαν φυτεύονταν σε αυλάκια, περίπου 2-3 προβλαστημένοι σπόροι σε κάθε «λούκκο» (θέση). Από αυτούς θα επικρατούσε και θα επιβίωνε ο ανθεκτικότερος. Εάν

¹⁹⁴⁶ Γεώργιος Χατζημιχαήλ, 62 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν. 2018). Μιχάλης Νικόλα, 75 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2016). †Δημήτρης Μουζουρής, 71 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν. 2013).

¹⁹⁴⁷ Γεώργιος Χατζημιχαήλ, 62 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν. 2018). Μιχάλης Νικόλα, 75 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2016). †Δημήτρης Μουζουρής, 71 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν. 2013).

¹⁹⁴⁸ †Δημήτρης Μουζουρής, 71 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν. 2013).

¹⁹⁴⁹ †Δημήτρης Μουζουρής, 71 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν. 2013). Γεώργιος Χατζημιχαήλ, 62 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν. 2018).

¹⁹⁵⁰ Γεώργιος Χατζημιχαήλ, 62 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν. 2018).

¹⁹⁵¹ Μιχάλης Νικόλα, 75 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2016).

επιβίωναν περισσότεροι από ένας, συνήθως αφαιρούσαν τα πιο αδύναμα φυτά και διατηρούσαν το πιο δυνατό.¹⁹⁵²

Συνέχιζαν να ποτίζουν και να φροντίζουν τα φυτά μέχρι να φτάσουν τα 10 εκατοστά. Τότε, με την κανονική τοάπια τα «κοίμιζαν», δηλαδή τα τσάπιζαν και τους έβαζαν και μια χούφτα («δράκα») κοπριά, την οποία ανακάτευαν με το χώμα.¹⁹⁵³

Τα φυτά τα φρόντιζαν μέχρι και τον Ιούνιο που τα έκοβαν.¹⁹⁵⁴ Όταν έκοβαν τα πεπόνια άφηναν πάντοτε ένα μικρό κοτσάνι («νουρί»).¹⁹⁵⁵ Τα έβαζαν σε κοφίνες και τα φόρτωναν σε «καρρέττες», που τα μετέφεραν στο παζάρι του Βαρωσιού.¹⁹⁵⁶ Επίσης, στα τέλη της δεκαετίας του 1940 έκαναν την εμφάνισή τους και τα λεωφορεία, στα οποία φόρτωναν τις κοφίνες (είτε πάνω είτε πίσω) και τις μετέφεραν στο Βαρώσι.¹⁹⁵⁷

Τα κομμένα αγγούρια, κολοκύθια και πεπόνια έπρεπε να διοχετευτούν αμέσως στο παζάρι ή να καταναλωθούν, γιατί χαλούσαν εύκολα. Τα καρπούζια κάποιες φορές, όταν ήθελαν να τα καταναλώσουν οι ίδιοι, τα διατηρούσαν στα σπιτία, μέσα στις ψαθαρκές που ήταν γεμάτες με σιτάρι.¹⁹⁵⁸

Ντομάτες

Για να καλλιεργήσουν ντομάτες μάζευαν από νωρίς σπόρο από καρπό ντομάτας. Όπως και στα είδη της οικογένειας των Κολοκυνθοειδών που αναφέρθηκαν πιο πάνω, ο σπόρος στέγνωνε στον ήλιο για μερικές μέρες και φυλασσόταν.

Γύρω στον Οκτώβριο-Νοέμβριο έφτιαχναν «λασάνι». Ανασήκωναν το χώμα σε μία μικρή έκταση, π.χ. 1 μέτρο x 1 μέτρο, και έριχναν εκεί τον σπόρο. Τον ποτίζουν

¹⁹⁵² Ελένη Λυσή, 72 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Γεώργιος Χατζημιχαήλ, 62 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν. 2018).

¹⁹⁵³ Μιχάλης Νικόλα, 75 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2016)

¹⁹⁵⁴ †Χριστοφής (Ττοφής) Ματσούκας, 82 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2014). †Μιχάλης (Σιάλος) Ματσούκας, 78 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν. 2014).

¹⁹⁵⁵ †Μιχάλης (Σιάλος) Ματσούκας, 78 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν. 2014).

¹⁹⁵⁶ †Χριστοφής (Ττοφής) Ματσούκας, 82 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2014).

¹⁹⁵⁷ †Αντώνης (Νάκης Τσόκκος), 59 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν. 2011). Ανδρέας Γέρμος, 86 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν. 2016).

¹⁹⁵⁸ Ανδρέας Γέρμος, 86 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν. 2016).

μέχρι να βλαστήσει και να μεγαλώσει, περίπου 5 εκατοστά. Τότε, αφού είχαν ποτίσει καλά το λασάνι, αφαιρούσαν το χώμα μαζί με τα βλαστημένα φυτά, σε τμήματα, και το τύλιγαν σε ρούχο με προσοχή να μην καταστρέψουν τα φυτά. Έπαιρναν το ρούχο αυτό με τα φυτά και πήγαιναν στο χωράφι που είχαν ετοιμάσει για να τα φυτέψουν. Εκεί φύτευαν τα φυτά ένα-ένα σε αυλάκια. Η φροντίδα ακολούθως ήταν ίδια με αυτή των Κολοκυνθοειδών.¹⁹⁵⁹

Οι ντομάτες καλλιεργούνταν στις παραθαλάσσιες περιοχές ώστε να δίνουν πρόωμη παραγωγή. Ο γεωργός άνοιγε την αυλακιά με το ξυλάετρο, έριχνε λίπασμα (την «λίπαζε»), επέστρεφε και άνοιγε άλλη πολύ κοντά της και έκλεινε την πρώτη, ανυψώνοντάς την. Στην αυλακιά που είχε ανυψώσει φύτευε και τις ντομάτες, από τη μία πλευρά.

Οι ντομάτες συγκαλλιεργούνταν με κουκιά. Φύτευαν τον Σεπτέμβριο τις ντομάτες στη μία πλευρά της αυλακιάς, και τον Οκτώβριο φύτευαν από την άλλη πλευρά της αυλακιάς τα κουκιά.¹⁹⁶⁰

Τα μικρά ντοματάκια που δεν ήταν ιδιαίτερα προσφιλή στους κατοίκους της περιοχής, τα καλλιεργούσαν συνήθως στη Σωτήρα. Γι' αυτά δεν χρειαζόταν να κάνουν «λασάνι», διότι βλαστούσαν μόνα τους στα χωράφια. Τα αφαιρούσαν από τα σημεία που τα έβρισκαν και τα μετέφεραν κοντά στο κολοκάσι, ώστε να αρδεύονται. Στο τέλος έπαιρναν τους καρπούς τους για οικιακή κατανάλωση, και όχι για εμπόριο.¹⁹⁶¹

Άλλα είδη

Τα υπόλοιπα είδη που περιγράφηκαν πιο πάνω πολλαπλασιάζονταν είτε σε «λασάνια» (όπως περιγράφεται για τις ντομάτες), είτε με κέντρωμα (όπως περιγράφεται για τα Κολοκυνθοειδή), είτε με απευθείας φύτευση των σπόρων στην τελική θέση καλλιέργειας. (βλ. πίνακας 3, ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ IV).

¹⁹⁵⁹ †Παύλος Βάσιλα, 72 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν. 2012).

¹⁹⁶⁰ Ανδρέας Γέριμος, 86 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν. 2016).

¹⁹⁶¹ †Αντώνης Κεμιτζής Μαστρής, 90 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν. 2015). Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

4. 5. 1. 4. 4. Κατανάλωση

Πατάτες

Οι πατάτες συνιστούσαν μέρος του καθημερινού διαιτολογίου των Κοκκινοχωριών. Συνήθως αφαιρούσαν τη φλούδα τους. Εάν όμως ήταν πολύ φρέσκες, τις έξυναν λίγο με ένα μαχαίρι ή απλά τις έπλεναν και τις μαγείρευαν.¹⁹⁶²

Οι «αντιναχτές» πατάτες που υπάρχουν σε όλη την Κύπρο, στα Κοκκινοχώρια ήταν σπάνιες και θεωρούνταν εκλεκτό έδεσμα,¹⁹⁶³ πιθανότατα λόγω της απουσίας του κρασιού από την περιοχή. Οι τηγανητές πατάτες ήταν ιδιαίτερα προσφιλείς στα παιδιά και στους μεγάλους. Δεν απουσίαζαν ποτέ από το τραπέζι. Μπορούσαν να αποτελέσουν και ολόκληρο γεύμα μαζί με το ψωμί.¹⁹⁶⁴ Τηγανίζονταν στη «μίλλα του χοίρου» απαραίτητα.¹⁹⁶⁵ Ήταν βασική τροφή για μικρά παιδιά αλλά και μεγαλύτερους.¹⁹⁶⁶ Συχνά σε αυτές προσέθεταν και αυγά, ή και τριμμένες κόκκινες ντομάτες. Συνήθως, οι πατάτες που θα καταναλώνονταν τηγανητές κόβονταν στενόμακρες, ενώ εάν θα καταναλώνονταν με αυγά κόβονταν σε κύβους.¹⁹⁶⁷ Τέλος, οι τηγανητές πατάτες αποτέλεσαν αναπόσπαστο κομμάτι της καθημερινής τροφής στα χωράφια.¹⁹⁶⁸

Οι πατάτες γίνονταν επίσης βραστές, «οφτές» (ψητές) και συνόδευαν και τα βραστά όσπρια, λαχανικά ή κρέας.¹⁹⁶⁹

Οι βραστές πατάτες συχνά γίνονταν σαλάτα.¹⁹⁷⁰ Επίσης συνόδευαν πολλά όσπρια, αλλά και σουπες (στις δύο βασικές σουπες που έφτιαχναν, τραχανά και

¹⁹⁶² Ελένη Λυσή, 72 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹⁹⁶³ Δέσποινα Παπαδημητρίου, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2017).

¹⁹⁶⁴ «Άμαν ετηνίζαμεν πατάτες εμαειρέκαμεν.» (Ελένη Λυσή, 72 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου, ημ. συν.: 2016).

¹⁹⁶⁵ Ελένη Λυσή, 72 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Δέσποινα Παπαδημητρίου, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2017).

¹⁹⁶⁶ Ελένη Λυσή, 72 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹⁹⁶⁷ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

¹⁹⁶⁸ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹⁹⁶⁹ Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν. 2015)

¹⁹⁷⁰ Αντρούλλα Δημητρίου, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2018). Μαρούλλα Μουζουρή, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2015).

αυγολέμονο, προσέθεταν και πατάτες που είχαν βράσει μαζί με το κρέας, από το οποίο είχαν πάρει τον ζωμό).¹⁹⁷¹

Οι πατάτες μαγειρεύονταν ακόμα κοκκινιστές («γιαχνί»), είτε μόνες τους είτε με όσπρια ή λαχανικά, με τη χρήση «σάρζας» ή ντομάτας. Μαγειρεύονταν επίσης «κουρούγιαγνι» στις νηστείες. Οι πατάτες «γιαχνί» γίνονταν με σαλιγκάρια, πουργούρι, «καυκαρούες», «τζιουλίντρικα», ενώ συνόδευαν επίσης λαχανικά και όσπρια γιαχνί (φασόλια, φασολάκια, κολοκύθια, μελιτζάνες, μπάμιες).¹⁹⁷²

Οι «οφτές» πατάτες καταναλώνονταν με μπόλικο λεμόνι, με ή χωρίς ελαιόλαδο.¹⁹⁷³ Στα μικρά παιδιά έλιωναν πατάτες βραστές ή τηγανητές και τα τάζαν, κυρίως όσο δεν είχαν ακόμη δόντια.¹⁹⁷⁴

Η πατάτα ήταν βασικό συστατικό του «τταβά» που έφτιαχναν κατά το ζύμωμα. Έριχναν στο «σινί» πατάτες, ντομάτες, κρεμμύδια ή και άλλα διαθέσιμα λαχανικά, όπως μελιτζάνες, κολοκυθάκια ή μπάμιες, μαζί με λίγο λίπος ή λάδι, και τα έψηναν στο φούρνο μαζί με τα ψωμιά.¹⁹⁷⁵

Κατά τη νηστεία της Σαρακοστής, όταν δεν επιτρεπόταν η κατανάλωση λαδιού, οι πατάτες γίνονταν και «κουρούγιαγνι». Οι πατάτες «κουρούγιαγνι» βράζονταν και σε αυτές προσέθεταν και σάρζα ή ντομάτα κομμένη.¹⁹⁷⁶ Παλαιότερα, «κουρούγιαγνι» ονομάζονταν οι πατάτες στις οποίες προσέθεταν λάδι, αλλά όχι ντομάτα.¹⁹⁷⁷

Στην Αγία Νάπα, όπου δεν είχαν αρκετό κολοκάσι, συχνά προσέθεταν πατάτες και στο κολοκάσι καπαμά, είτε αυτό περιλάμβανε και κρέας, είτε όχι.¹⁹⁷⁸ Η πατάτα ήταν, επίσης, βασικό συστατικό στους κεφτέδες.

¹⁹⁷¹ Μαρούλλα Μουζουρή, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2015).

¹⁹⁷² Μαρούλλα Μουζουρή, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2015). Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017). Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015).

¹⁹⁷³ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Μαργαρίτα Χατζηλιασή, 73 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2014).

¹⁹⁷⁴ Κωνσταντίνα Βερέη, 76 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2014).

¹⁹⁷⁵ Ελένη Λυσή, 72 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹⁹⁷⁶ †Κυριακού Παντελή, 95 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ.συν.: 1998). †Μαρία Παπάμιχαηλ, 97 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου. (ημ.συν.: 1998). Μηλίζα Παντελή, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν. 2016).

¹⁹⁷⁷ Κυριακού Ττάκκα, 86 ετών, Παραλίι (ημ. συν.: 2017).

¹⁹⁷⁸ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

Κολοκάσι

Όταν θα μαγειρευόταν, το κολοκάσι ξανακαθαριζόταν καλύτερα. Η νοικοκυρά με ένα μαχαίρι καθάριζε το εξωτερικό περιβλημά αφαιρώντας όλα τα χρώματα και τις ακαθαρσίες. Οι γυναίκες που το καθάριζαν κρατούσαν παλιόρουχα γιατί συχνά το κολοκάσι προκαλούσε αλλεργικές αντιδράσεις στο δέρμα, αλλά και γιατί όταν λερώνονταν τα ρούχα με αυτό δεν καθάριζαν. Έτσι, πρόσεχαν να μην λερώσουν τα ρούχα τους. Πρόσεχαν επίσης τα μάτια τους, διότι αν έπεφτε κάτι σε αυτά από το κολοκάσι προκαλούσε πολύ έντονη αλλεργική αντίδραση.¹⁹⁷⁹

Οι «μάμπες» γίνονταν γιαχνί και καπαμά. Εάν θα γίνονταν γιαχνί τότε τις «έσπαζαν» με ένα μαχαίρι. Πέρναγαν από τις άκρες το μαχαίρι σε βάθος περίπου 5-6 εκατοστών και ακολούθως το έγερναν προς την πλευρά του τμήματος που θα έκοβαν και αυτό έσπαγε, αφαιρούνταν από το υπόλοιπο κομμάτι. Όταν έμενε ο «μούσουλλος», τον έκοβαν στα δύο και τον μαγείρευαν μαζί με τα άλλα κομμάτια. Το γιαχνί γινόταν ως εξής: Τηγάνιζαν σε «μίλλα» το κρέας, το οποίο ήταν συνήθως κοτόπουλο (για το κυριακάτικο τραπέζι) ή χοιρινό. Ακολούθως τηγάνιζαν και το κολοκάσι για λίγο, προσέθεταν ντομάτες σε κομμάτια, τα μπαχαρικά και κομμάτια σέλινο, και το άφηναν στη φωτιά μέχρι να ψηθεί.¹⁹⁸⁰ Συχνά μαγειρευόταν χωρίς κρέας.¹⁹⁸¹ Επίσης, προσφιλής ήταν και η αντικατάσταση του κρέατος με «πέτσες του χοίρου».¹⁹⁸²

Εάν θα μαγειρευόταν «καπαμά», τότε το κολοκάσι κοβόταν σε «μοίρες». Οι «μοίρες» ήταν μεγάλες φέτες που ξεκινούσαν από τον «μούσουλλο» και τελείωναν στην άλλη άκρη. Τηγάνιζαν το κρέας, συνήθως αρνί ή κοτόπουλο, στη «μίλλα», ακολούθως το κολοκάσι, έριχναν κρασί, πιπέρι ολόκληρο και κανέλα, και το άφηναν να ψηθεί.¹⁹⁸³ Κολοκάσι «καπαμά» έφτιαχναν πάντα στους γάμους. Στην

¹⁹⁷⁹ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

¹⁹⁸⁰ Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015). Ελένη Λυσή, 72 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹⁹⁸¹ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹⁹⁸² Ελένη Λυσή, 72 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹⁹⁸³ Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015). Ελένη Λυσή, 72 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

Αγία Νάπα¹⁹⁸⁴ και στο Παραλίμνι¹⁹⁸⁵, συχνά στον «καπαμά» προσέθεταν και πατάτες μαζί με το κολοκάσι.

Οι «πούλλες» κόβονταν σε στενόμακρες λωρίδες και τηγανίζονταν στη «μίλλα».¹⁹⁸⁶ Επίσης, γίνονταν βραστές και «οφτές» στα κάρβουνα.¹⁹⁸⁷ Συνήθως περιχύνονταν με χυμό λεμονιού και χοντρό αλάτι και καταναλώνονταν με άλλα λαχανικά (ντομάτα, ρόκα, μαρούλι, κλπ.), ελιές και ψωμί.¹⁹⁸⁸ Οι «πούλλες οφτές» στα κάρβουνα ή τηγανητές μαγειρεύονταν συχνά στα χωράφια, εν ώρα εργασίας.¹⁹⁸⁹

Στη Σωτήρα αναφέρεται και το εξής. Τα φρέσκα «τρυφερά» φύλλα του κολοκασιού χρησιμοποιούνταν στην παρασκευή κουπεπιών. Τα κολοκασόφυλλα κόβονταν, βράζονταν λίγο για να μαλακώσουν και γεμίζονταν με το μείγμα για τα κουπέπια. Ψήνονταν στο φούρνο ή σε κατσαρόλα, και λίγο πριν από την ολοκλήρωση του ψησίματός τους, περιχύνονταν με χυμό λεμονιού.¹⁹⁹⁰

Ντομάτες και Αγγούρια

Οι ντομάτες και τα αγγούρια καταναλώνονταν φρέσκα σε σαλάτα ή συνόδευαν ελιές, ντομάτες, ψωμί, κλπ.

Τα φρέσκα άγουρα («τρυφερά») αγγουράκια καταναλώνονταν συνήθως χωρίς να αφαιρέσουν το εξωτερικό, πράσινο μέρος τους. Μάλιστα, τα αγγούρια αυτά είχαν ένα ιδιαίτερο άρωμα και ήταν πολύ τραγανά. Τα ώριμα αγγούρια, και κυρίως αυτά που είχαν ωριμάσει τόσο ώστε να έχουν γεμίσει με σπόρους («σπορκασμένα» ή «σκλερά»), «εκαθαρίζαν τα» αφαιρώντας το εξωτερικό περίβλημα. Όταν καταναλωνόταν μαζί με άλλους μεζέδες, συνήθως από τους άντρες, το αγγούρι

¹⁹⁸⁴ Παρασκευή Παναγίδη, 67 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017). Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

¹⁹⁸⁵ †Τασία Ράφτη, 80 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2012).

¹⁹⁸⁶ Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015).

¹⁹⁸⁷ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹⁹⁸⁸ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015).

¹⁹⁸⁹ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

¹⁹⁹⁰ Δέσποινα Παπαδημητρίου, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2017). Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015).

καθαριζόταν ως εξής: το κρατούσαν με την πλευρά του κοτσανιού προς τα κάτω και την πλευρά που ήταν ο ανθός προηγούμενος προς τα πάνω, και με ένα μαχαίρι (συνήθως ένα «τσιακκί»-σουγιά) ξεκινούσαν να αφαιρούν σε λωρίδες το πράσινο τμήμα του αγγουριού από πάνω προς τα κάτω. Κάτω, έφταναν μέχρι εκεί που το κρατούσαν τα δάκτυλά τους και σταματούσαν. Έτσι αφαιρούσαν όλο το εξωτερικό περιβλήμα του καρπού, αφήνοντας μόνο τη βάση για να το κρατάνε. Ακολούθως, έκοβαν με το μαχαίρι μία στρογγυλή φέτα, αφήνοντας ελάχιστο τμήμα της «άκοπο» για να μην πέσει, και περνούσαν το μαχαίρι ανάμεσα στις δύο στρογγυλές πλευρές της φέτας του αγγουριού, το γυρνούσαν προς τα πάνω, «τοάκριζε» και το έτρωγαν. Συχνά το αγγούρι καθαριζόταν με τον ίδιο τρόπο όταν το έδιναν στα παιδιά, για να το κρατάνε από τη βάση και να το δαγκώνουν. Άλλοι πάλι, καθήμενοι στο τραπέζι, έκοβαν κάθε φορά ένα κομμάτι από το αγγούρι, το καθάριζαν κυκλικά και το έτρωγαν. Τοποθετούσαν πάλι το αγγούρι στο τραπέζι, συνέχιζαν με κάτι άλλο και ακολούθως καθάριζαν και έτρωγαν πάλι αγγούρι με τον ίδιο τρόπο. Αγγούρι κοβόταν ακόμα μέσα στα βραστά όσπρια, αλλά και στις σαλάτες σε στρογγυλά κομμάτια. Τα υπερώριμα, κιτρινομένα αγγούρια δεν καταναλώνονταν.¹⁹⁹¹

Η ντομάτα καταναλωνόταν ωμή, είτε μόνη της είτε σε σαλάτες. Επίσης, η ντομάτα χρησιμοποιήθηκε στην παρασκευή των κοκκινιστών («γιαγνιστών») και των «κουρούγιαγνι». Κοκκινιστά γίνονταν συνήθως τα όσπρια και τα λαχανικά, με την ντομάτα να προστίθεται στη σάλτσα τους και να ψήνεται μαζί τους. «Κουρούγιαγνι» μαγειρεύονταν τα ίδια προϊόντα που γίνονταν γιαχνί (πατάτες, μπάμιες, μελιτζάνες, φασόλια, μπιζέλια, κλπ.), αλλά χωρίς λάδι. Δεν γινόταν δηλαδή τηγάνιση στο κρεμμύδι, το οποίο μάλιστα στα «κουρούγιαγνι» συνήθως κοβόταν σε μεγαλύτερες στενόμακρες φέτες. Έβαζαν στην κατσαρόλα τα λαχανικά, προσέθεταν νερό και τα έβραζαν αναλόγα με τον χρόνο ψησίματός τους. Αφού είχαν μισοψηθεί, προσέθεταν σε αυτά τις ντομάτες ψιλοκομμένες και

¹⁹⁹¹ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

κάποια αρωματικά, όπως κανέλα ή σέλινο ανάλογα, και συνέχιζαν το ψήσιμο. Αυτό γινόταν συνήθως στις νηστείες.¹⁹⁹²

Πολύ προσφιλές έδεσμα ήταν και οι πατάτες με αυγά. Έβαζαν ψιλοκομμένες κόκκινες ντομάτες σε τηγάνι με «μίλλα» και τις έψηναν. Όταν ψήνονταν προσέθεταν αυγά χτυπημένα και ανακάτευαν.¹⁹⁹³ Το έδεσμα αυτό απαντάται σε όλη την Κύπρο¹⁹⁹⁴ (συνήθως ονομάζεται «πομηλοροτηνιά»)¹⁹⁹⁵. Στα Κοκκινοχώρια, όπως και στα χωριά της Λευκωσίας¹⁹⁹⁶, συνήθως προσέθεταν και πατάτες, κομμένες σε κύβους και τηγανισμένες.¹⁹⁹⁷ Το φαγητό αυτό απαντάται επίσης στην Ελλάδα («καγιανάς»)¹⁹⁹⁸.

Στα Κοκκινοχώρια, όπως και σε ολόκληρη την Κύπρο, οι ντομάτες γίνονταν επίσης «σάρζα». Τη «σάρζα» χρησιμοποιούσαν, όπως και τις φρέσκες ντομάτες, στη μαγειρική κοκκινιστών. Γίνονταν ως εξής: έκοβαν σε κομμάτια ώριμες (κόκκινες) ντομάτες και τις αλάτιζαν. Τις άφηναν 2 μέρες να κατεβάσουν τα υγρά τους. Μετά τις έλιωναν καλά και τις έβαζαν σε υφασμάτινο σακούλι, το οποίο κρεμούσαν στον ήλιο για να στεγνώσει. Τις άφηναν αρκετές μέρες μέχρι να στεγνώσουν καλά, τις αλάτιζαν και τις διατηρούσαν σε βαζάκια.¹⁹⁹⁹

Καρπούζια και Πεπόνια

Τα πεπόνια και τα καρπούζια καταναλώνονταν φρέσκα ως φρούτα. Συχνά συνοδεύονταν από χαλλούμι και ψωμί, συνήθεια που υπάρχει και στην ευρύτερη

¹⁹⁹² Δέσποινα Παπαδημητρίου, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2017). †Κυριακού Παντελή, 95 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ.συν.: 1998). †Μαρία Παπάμιχαηλ, 97 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ.συν.: 1998).

¹⁹⁹³ Ανδριανού Τσόκκου, 97 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2016).

¹⁹⁹⁴ Ανδριανή Πάλμα, 75 ετών, Περιστερώνα Λευκωσίας (ημ. συν. 2016). Αγάθη Παύλου, 62 ετών, Αργάκι Μόρφου (ημ.συν: 2018). Δημήτρης Χάματσος, 65 ετών, Δάλι Λευκωσίας (ημ. συν.: 2011). Αργυρή Τσίγκη, 56 ετών, Ακάκι Λευκωσίας (ημ. συν. 2016). Κυριάκος Κωστέας, 60 ετών, Λύση Αμμοχώστου (ημ. συν. 2017). Χρίστος Γιωργαλλίδης, 82 ετών, Κώμα του Γιαλού (ημ. συν. 2018). Βαγγέλης Ευαγγέλου, 94 ετών, Μαραθόβουνος (ημ. συν. 2016). Αννού Ευαγγέλου, 89 ετών, Μαραθόβουνος (ημ. συν. 2016).

¹⁹⁹⁵ Αργυρή Τσίγκη, 56 ετών, Ακάκι Λευκωσίας (ημ. συν. 2016).

¹⁹⁹⁶ Ανδριανή Πάλμα, 75 ετών, Περιστερώνα Λευκωσίας (ημ. συν. 2016). Αγάθη Παύλου, 62 ετών, Αργάκι Μόρφου (ημ.συν: 2018). Δημήτρης Χάματσος, 65 ετών, Δάλι Λευκωσίας (ημ. συν.: 2011).

¹⁹⁹⁷ Ανδριανού Τσόκκου, 97 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2016)

¹⁹⁹⁸ Χριστίνα Φωτεινάκη, 84 ετών, Καλαμάτα Ελλάδας (ημ. συν.: 2014).

¹⁹⁹⁹ Δέσποινα Παπαδημητρίου, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2017).

περιοχή της Κύπρου.²⁰⁰⁰ Στην Ελλάδα αναφέρεται αντίστοιχα η κατανάλωση του καρπουζιού με φέτα.²⁰⁰¹ Συνήθως κατά το καλοκαίρι το φαγητό αυτό αποτελούσε το πρωινό²⁰⁰² ή το βραδινό τους.²⁰⁰³

Το καρπούζι γινόταν επίσης γλυκό του κουταλιού. Η άσπρη σάρκα του κοβόταν και ψηνόταν σε σιρόπι ζάχαρης, αρωματισμένο με γαρύφαλλο και κανέλα.²⁰⁰⁴ Στη Σωτήρα επίσης, όπου υπήρχαν πολλοί ροδιώνες, υπήρχε και μια άλλη συνήθεια. Σε σιρόπι από χυμό ροδιού που έβραζε έριχναν κομμάτια από άσπρη σάρκα καρπουζιού, και τα άφηναν να ψηθούν λίγο μέσα. Ακολούθως, γύρω από την κατσαρόλα μαζεύονταν συνήθως τα παιδιά, τα οποία έτρωγαν τη ψημένη σάρκα του καρπουζιού μαζί με το σιρόπι του ροδιού.²⁰⁰⁵

Άλλα είδη

Μπάμιες: Οι μπάμιες καταναλώνονταν συνήθως γιαχνί με ντομάτες ή «σάρζα». Για να τις μαγειρέψουν, αφαιρούσαν πρώτα, κυκλικά, το κοτσάνι, ώστε να μην φτάσει το μαχαίρι μέχρι τα σπόρια και να διαλυθούν μέσα στην κατσαρόλα. Ακολούθως τις έβαζαν σε ένα πανέρι και τις άφηναν στον ήλιο, να «ξεράνουν». Μετά τηγάνιζαν κρεμμύδι και τις έκαναν γιαχνί, στο οποίο προσέθεταν και ξύδι.²⁰⁰⁶ Εάν είχαν κρέας, κυρίως κοτόπουλο, το τηγάνιζαν λίγο κι αυτό («κοτσίνιζαν») και το προσέθεταν στην κατσαρόλα μαζί με τις μπάμιες.²⁰⁰⁷ Προσέθεταν, επίσης, τηγανισμένες πατάτες, ιδίως όταν η ποσότητα της μπάμιας ήταν λίγη.²⁰⁰⁸ Κάποιοι στην τηγάνιση έβαζαν και σκόρδο²⁰⁰⁹ ή κανέλα.²⁰¹⁰ Σε περιόδους νηστείας οι μπάμιες γίνονταν «κουρούγιαγνι» (χωρίς λάδι)²⁰¹¹ και σε

²⁰⁰⁰ †Χριστίνα Τοφινή, 74 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν. 2016)

²⁰⁰¹ Χριστίνα Φωτεινάκη, 84 ετών, Καλαμάτα Ελλάδας (ημ. συν.: 2014).

²⁰⁰² Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015).

²⁰⁰³ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²⁰⁰⁴ Ανδριανού Τσόκκου, 97 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2016).

²⁰⁰⁵ Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015).

²⁰⁰⁶ Μαρούλλα Μουζουρή, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2015). Παρασκευή Παναγίδη, 67 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017). Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

²⁰⁰⁷ Παρασκευή Παναγίδη, 67 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017). Μαρούλλα Μουζουρή, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2015).

²⁰⁰⁸ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

²⁰⁰⁹ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

²⁰¹⁰ Παρασκευή Παναγίδη, 67 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

²⁰¹¹ Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015).

περιπτώσεις έλλειψης ντομάτας γίνονταν επίσης «κουρούγιαγνι» (χωρίς ντομάτα)²⁰¹² ή τηγανητές.²⁰¹³ Τις προσέθεταν και στον «τταβά» του ζυμώματος.²⁰¹⁴

Κολοκύθια-Κοκκινοκόλοκα: Τα κολοκύθια καταναλώνονταν συνήθως βραστά με πατάτες, λουβί, φασόλια.²⁰¹⁵ Ακόμα, τα έβραζαν σε ζωμό από κοτόπουλο μαζί με πατάτες.²⁰¹⁶ Επίσης, γίνονταν γιαχνί με πατάτες, μελιτζάνες και φασολάκια. Ακόμα τα τηγάνιζαν, με ή χωρίς αυγό και πατάτες.²⁰¹⁷

Τα «κοκκινοκόλοκα» χρησιμοποιούνταν για την παρασκευή «οσιεπαστών»²⁰¹⁸ (βλ. κεφ. 4. 5. 1. 1. 4.). Επίσης, έπαιρναν τους σπόρους από τα «κοκκινοκόλοκα», τους έπλεναν, τους αλάτιζαν και τους έψηναν («κασσιάνιζαν») στον φούρνο. Καταναλώνονταν ολόκληροι με τη φλούδα, επειδή ήταν μαλακοί.²⁰¹⁹

Μελιτζάνες («Βαζάνια»): Οι μελιτζάνες καταναλώνονταν ωμές με ψωμί, ντομάτα, ελιά, χαλούμι, κλπ.²⁰²⁰ Επίσης, προστίθεντο κομμένες σε κύβους στη σαλάτα.²⁰²¹ Μαγειρεύονταν τηγανητές, κομμένες σε φέτες²⁰²², ενώ κομμένες στα τέσσερα γίνονταν «κουρούγιαγνι», αλλά και γιαχνί.²⁰²³ Στις μελιτζάνες γιαχνί συχνά προσέθεταν πατάτες²⁰²⁴ ή ρύζι.²⁰²⁵ Επίσης, στο γιαχνί έβαζαν σπάνια και κοτόπουλο.²⁰²⁶ Οι μελιτζάνες γίνονταν και γεμιστές.²⁰²⁷ Τις προσέθεταν, επίσης, στον «τταβά» του ζυμώματος και ψήνονταν στο φούρνο.²⁰²⁸

²⁰¹² Κυριακού Ττάκκα, 86 ετών, Παραλίμι (ημ. συν. 2017).

²⁰¹³ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²⁰¹⁴ Δέσποινα Παπαδημητρίου, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2017).

²⁰¹⁵ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016)

²⁰¹⁶ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

²⁰¹⁷ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²⁰¹⁸ †Τασία Ράφτη, 80 ετών, Παραλίμι (ημ. συν.: 2012).

²⁰¹⁹ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²⁰²⁰ Μηλίτσα Παντελή, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²⁰²¹ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²⁰²² Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

²⁰²³ Μαρούλλα Μουζουρή, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2015). Παρασκευή Παναγίδη, 67 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017). Δέσποινα Παπαδημητρίου, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2017).

²⁰²⁴ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²⁰²⁵ Δέσποινα Παπαδημητρίου, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2017).

²⁰²⁶ Παρασκευή Παναγίδη, 67 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

²⁰²⁷ Δέσποινα Παπαδημητρίου, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2017).

²⁰²⁸ Δέσποινα Παπαδημητρίου, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2017).

Πιπέρια: Τα πιπέρια τρώγονταν ωμά μαζί με ψωμί, ντομάτα, γλιστρίδα κλπ.²⁰²⁹ Επίσης γίνονταν τηγανητά, συνήθως μαζί με μελιτζάνες και πατάτες.²⁰³⁰ Ακόμα, πιπέρια προσέθεταν σε διάφορα «γιαχνιστά», όπως φασολάκια, μπιζέλια, μπάμιες και στον «τταβά του ζυμώματος»²⁰³¹ κομμένα σε στενόμακρες λωρίδες²⁰³². Τέλος, τα πιπέρια γίνονταν και γεμιστά με ρύζι (με ή χωρίς κιμά).²⁰³³

Κουνουπίδι: Καταναλωνόταν συνήθως βραστό, μαζί με πατάτες και καρότα, και σερβιριζόταν με ελαιόλαδο και λεμόνι. Επίσης γινόταν τηγανητό και ψητό στον φούρνο, μαζί με πατάτες και ντομάτα. Το έβαζαν στον «τταβά του ζυμώματος», ενώ γινόταν επίσης «καπαμάς» με πατάτες ή κολοκάσι.

«Κουλούμπρες»: Τρώγονταν ωμές με μπόλικο λεμόνι, μαζί ψωμί, ελιές κλπ.²⁰³⁴ Επίσης, τις μαγείρευαν «με το αλευρούν».²⁰³⁵

Μπιζέλια: Τα άγουρα φρέσκα μπιζέλια συνήθιζαν να τα δίνουν κυρίως στα μικρά παιδιά, για να τα τρώνε ωμά.²⁰³⁶ Τα μπιζέλια γίνονταν ακόμα βραστά, συνήθως μαζί με πατάτες²⁰³⁷ και σπανιότερα με ρύζι.²⁰³⁸ Καμία φορά προσέθεταν και αγκινάρες.²⁰³⁹ Τέλος, γίνονταν γιαχνί με πατάτες τόσο στην κατσαρόλα²⁰⁴⁰, όσο και στον φούρνο.²⁰⁴¹ Στο γιαχνί μπορούσαν να προσθέσουν και κοτόπουλο, ή

²⁰²⁹ Μηλίτζα Παντελή, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²⁰³⁰ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

²⁰³¹ Σε άλλες περιοχές της Κύπρου ονομάζεται «ψευτοτταβάς» (Ξενού Ανδρέου, 91 ετών, Μάσαλα Μόρφου, ημ. συν.: 2016).

²⁰³² Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

²⁰³³ Δέσποινα Παπαδημητρίου, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2017).

²⁰³⁴ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²⁰³⁵ Κάποια λαχανικά, όπως η «κουλούμπρα» και το «γελαρμασιν», κόβονταν σε κύβους και τηγανίζονταν λίγο μαζί με σκόρδο. Ακολούθως πρόσθεταν λίγο αλεύρι (μία κουταλιά), τα ανακάτευαν λίγο στο τηγάνι, έριχναν νερό και τα άφηναν να ψηθούν καλά. Τότε έλεγαν ότι τα έκαναν «με το αλευρούν». Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017). Μαρούλλα Μουζουρή, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2015).

²⁰³⁶ Ελένη Λυσή, 72 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²⁰³⁷ Ελένη Λυσή, 72 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Μηλίτζα Παντελή, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²⁰³⁸ Ελένη Λυσή, 72 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Μηλίτζα Παντελή, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Παρασκευή Παναγίδη, 67 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017). Μαρούλλα Μουζουρή, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2015).

²⁰³⁹ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

²⁰⁴⁰ Παρασκευή Παναγίδη, 67 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017). Μαρούλλα Μουζουρή, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2015).

²⁰⁴¹ Ελένη Λυσή, 72 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

σπανιότερα αρνί.²⁰⁴² Επίσης, έψηναν τα μπιζέλια σε έναν τοίγκο πάνω στη «νιστιά» και τα έτρωγαν ως ξηρούς καρπούς.²⁰⁴³

Λάχανα («κραμπιά»): Το «κραμπιά» κοβόταν σε στενόμακες χοντρές λωρίδες και γινόταν σαλάτα ή καταναλωνόταν με ελιές, ντομάτα και άλλα λαχανικά «φύλλο-φύλλο» (πετούσαν τα εξωτερικά φύλλα και τα υπόλοιπα τα αφαιρούσαν ένα-ένα και τα έτρωγαν μαζί με άλλα είδη ξηράς τροφής).²⁰⁴⁴ Ακόμα γινόταν βραστό (το σέρβιραν με λάδι ή χωρίς λάδι σε νηστείες) ή σούπα με πατάτες και ρύζι («κραμπόσουπα»)²⁰⁴⁵

Σέσκουλα («λάχανα»): Γίνονταν βραστά με πατάτες. Επίσης τα προσέθεταν στο λουβί κατά το βράσιμο ή τα χρησιμοποιούσαν για να τυλίξουν «κουπέπια». Τα μαγείρευαν, επίσης, με ρύζι και ντομάτα (σπανακόρυζο).

Σπανάχι: Συνήθως γινόταν βραστό ή τηγανητό με πατάτες και αυγά.

Κρεμμύδια: Φρέσκα καταναλώνονταν ωμά, πολύ συχνά στα χωράφια. Τα φύλλα τους τηγανίζονταν με ή χωρίς πατάτες, και αυγά. Τα ξερά κρεμμύδια χρησιμοποιούνταν σχεδόν σε όλα τα μαγειρευτά (ψητό, «τταβά», γιαχνιστά, κεφτέδες, «κουπέπια», κλπ.). Επίσης γίνονταν και γεμιστά. Από την περιοχή απουσιάζουν αναφορές στην προσθήκη «τηάνισης» (κρεμμύδι τηγανητό που προστίθεται συνήθως σε όσπρια, όπως λουβάνα)²⁰⁴⁶ στα όσπρια.

Σκόρδα: Καταναλώνονταν ωμά μαζί με όσπρια και παστά ψάρια, και ήταν βασικό συστατικό των κουκιών και της κουλούμπρας «με το αλευρούιν».²⁰⁴⁷ Ακόμα, πολλοί τα προσέθεταν σε κοκκινιστά²⁰⁴⁸, αλλά και στον τραχανά.²⁰⁴⁹

Αγκινάρες: Ο καρπός, τα τρυφερά φύλλα και τα κοτσάνια της αγκινάρας, τρώγονταν ωμά. Συγκεκριμένα, ξεκινώντας από κάτω προς τα πάνω (από τα πιο

²⁰⁴² Μαρούλλα Μουζουρή, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2015).

²⁰⁴³ Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015).

²⁰⁴⁴ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²⁰⁴⁵ Ελένη Λυσή, 72 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²⁰⁴⁶ Ανδριανή Πάλμα, 75 ετών, Περιστέρωνα (ημ. συν.: 2016). Αργυρή Τοίγκη, 58 ετών, Ακάκι (ημ. συν.: 2016).

²⁰⁴⁷ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017). Μαρούλλα Μουζουρή, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2015).

²⁰⁴⁸ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

²⁰⁴⁹ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017). Μαρούλλα Μουζουρή, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2015).

σκληρά στα πιο τρυφερά), τραβούσαν τα φύλλα από τον καρπό, από πάνω προς τα κάτω, και τα αφαιρούσαν. Από κάθε φύλλο που αφαιρούσαν, δάγκωναν το μαλακό κομμάτι που ήταν στην άκρη και το έτρωγαν. Όταν έφταναν στο εσωτερικό και είχαν αφαιρέσει όλα τα φύλλα, με τη βοήθεια ενός μαχαιριού αφαιρούσαν τα χνούδια («γένια») της αγκινάρας και έτρωγαν την εσωτερική σάρκα του καρπού της. Επίσης, με μαχαίρι αφαιρούσαν το εξωτερικό σκληρό τμήμα του κοτσανιού του φυτού και έτρωγαν το εσωτερικό. Συνόδευαν με ψωμί, ελιές, χαλλούμι, κλπ.²⁰⁵⁰ Επίσης, το εσωτερικό του καρπού της αγκινάρας και τα καθαρισμένα κοτσάνια τα έκαναν βραστά με πατάτες, με ή χωρίς μπιζέλια.²⁰⁵¹ Επιπλέον, τα έκαναν γιαχνί με πατάτες²⁰⁵² και τα προσέθεταν στον «τταβά» του φούρνου.²⁰⁵³

Καρότα: Τα ωμά καρότα τα έδιναν κυρίως στα μικρά παιδιά, αφού τα έξυναν πρώτα μ' ένα μαχαίρι για να αφαιρέσουν την εξωτερική φλούδα τους.²⁰⁵⁴ Επίσης, τα προσέθεταν σε λαχανικά και χόρτα βραστά και γιαχνί, τα οποία συνήθως περιείχαν και πατάτες.²⁰⁵⁵ Ακόμα, καρότα εμφανίζονταν σε σουπες, όπως σουπα με ρύζι²⁰⁵⁶, αυγολέμονη²⁰⁵⁷ κλπ.

Μαρούλια-Ρόκα: Καταναλώνονταν φρέσκα με άλλα λαχανικά εποχής και ελιές. Επίσης σε σαλάτα.²⁰⁵⁸

Ρεπάνια: Καταναλώνονταν φρέσκα, αφού καθαρίζονταν πρώτα από την εξωτερική φλούδα.²⁰⁵⁹

Παντζάρια: Καταναλώνονταν βραστά σε σαλάτα μαζί με πατάτες και αυγό.²⁰⁶⁰ Επίσης, διατηρούνταν σε ζύδι, αφού προηγουμένως βράζονταν και κόβονταν σε χοντρές φέττες.²⁰⁶¹

²⁰⁵⁰ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²⁰⁵¹ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

²⁰⁵² Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

²⁰⁵³ Δέσποινα Παπαδημητρίου, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2017).

²⁰⁵⁴ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017). Παρασκευή Παναγίδη, 67 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

²⁰⁵⁵ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

²⁰⁵⁶ Ελένη Λυσή, 72 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²⁰⁵⁷ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

²⁰⁵⁸ Αντζιελού Αδάμου-Γιαννή, 87 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν. 2018)

²⁰⁵⁹ Παρασκευή Παναγίδη, 67 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017)

Γέλαρμασιν: Καταναλώνονταν βραστό σαλάτα, τηγανητό και «με το αλευρούιν».²⁰⁶²

Σέλινο: Καταναλώνονταν ωμό, με ελιές, ντομάτα και πατάτα βραστή.²⁰⁶³ Το προσέθεταν επίσης στο κολοκάσι γιαχνί²⁰⁶⁴ και στη ψαρόσουπα.²⁰⁶⁵

Μαϊντανός: Αρωμάτιζε όλες τις κόκκινες σάλτσες.

Κόλιανδρος: Ο φρέσκος κόλιανδρος καταναλώνονταν ωμός μαζί με ψωμί, ελιές, χαλούμι, κλπ. Επίσης, γινόταν και σαλάτα μαζί με ρόκα, ντομάτα, αγγούρι. Οι σπόροι του κόλιανδρου χρησιμοποιούνταν ως μπαχαρικό στο χοιρινό κρέας, συγκεκριμένα στα «αφέλια», στα λουκάνικα και στα παστά.²⁰⁶⁶

Δυόσμος-Μέντα: Καταναλώνονταν ως αφέψημα. Ο δυόσμος αρωμάτιζε διάφορες πίτες (π.χ. «ελιόπιπτες», «χαλλουμόπιπτες», «φλαούνες»²⁰⁶⁷).

Λαρμαρί: Το χρησιμοποιούσαν στο ψάρι σαβόρο.²⁰⁶⁸

Φούλι:²⁰⁶⁹ Το χρησιμοποιούσαν στην παρασκευή γλυκών του κουταλιού.²⁰⁷⁰

4. 5. 1. 4. 5. Συμπεράσματα

Στα Κοκκινοχώρια καλλιεργήθηκαν είδη κηπευτικών κυρίως με καταγωγή από τον Νέο Κόσμο, καθώς και πολλές νέες ποικιλίες που εισήχθησαν και δοκιμάστηκαν από τους Άγγλους. Τα κύρια είδη που χαρακτήρισαν την περιοχή ήταν οι πατάτες, το κολοκάσι, οι ντομάτες, τα αγγούρια, τα πεπόνια και τα

²⁰⁶⁰ Μαρούλλα Μουζουρή, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2015).

²⁰⁶¹ Αντζιελού Αδάμου-Γιαννή, 87 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν. 2018)

²⁰⁶² †Τασία Ράφτη, 80 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2012).

²⁰⁶³ Ελένη Λυσή, 72 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). †Τασία Ράφτη, 80 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2012).

²⁰⁶⁴ †Τασία Ράφτη, 80 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2012).

²⁰⁶⁵ Παρασκευή Παναγίδη, 67 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017)

²⁰⁶⁶ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²⁰⁶⁷ Αντζιελού Αδάμου-Γιαννή, 87 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν. 2018)

²⁰⁶⁸ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

²⁰⁶⁹ Το φούλι, το λασμαρί και κυρίως τη βασιλιτζιά (βασιλικό) τα έβαζαν και στους νεκρούς στις κηδείες, ενώ τα φύτευαν και πάνω από το χώμα που σκέπαζε τον νεκρό στο κοιμητήριο (Δέσποινα Παπαδημητρίου, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2017).

²⁰⁷⁰ Ελένη Λυσή, 72 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

καρπούζια. Στην περιοχή αφθονούσε το νερό (υπόγειο κυρίως), ενώ το έδαφος «terra rosa», που χαρακτήριζε τη μεγαλύτερη έκτασή της, ήταν πολύ γόνιμο, έτσι οι γεωργοί μπορούσαν να καλλιεργήσουν πολύ απαιτητικές καλλιέργειες όπως είναι το κολοκάσι και οι πατάτες. Την αφθονία του νερού στις καλλιέργειες αυτές την αξιοποίησαν με την τεχνική της συγκαλλιέργειας και άλλων ειδών.

Η γειτνίαση με τη θάλασσα συνέτεινε στην ανάπτυξη πρώιμων καλλιεργειών κηπευτικών (ντομάτες και αγγουράκια) στις παραθαλάσσιες περιοχές, ειδικά μετά την εισαγωγή ποικιλιών ντομάτας από την Αποικιακή Κυβέρνηση, οι οποίες έδιναν πρώιμες καλλιέργειες και άντεχαν στις υψηλές θερμοκρασίες. Οι νέες ποικιλίες εξαφάνισαν την ντόπια «αρκοπομιλορκά», η οποία ήταν το μοναδικό είδος ντομάτας που χρησιμοποιούσαν στην μαγειρική μέχρι τότε. Γι' αυτόν τον λόγο και ο όρος «κουρούγιαγνι» από τους παλαιότερους χρησιμοποιείται για να χαρακτηρίσει τα μαγειρευτά φαγητά χωρίς ντομάτα, αφού αυτή απουσίαζε. Αργότερα, εφόσον η ντομάτα ήταν πλέον κοινό προϊόν της περιοχής, ο όρος αυτός περιέγραφε τα «κοκκινιστά» φαγητά χωρίς λάδι, που έφτιαχναν στις νησιτείες (π.χ. «πατάτες κουρούγιαγνι»). Όσον αφορά τη μεγάλη παραγωγή «ταμπούρων» (πεπονιών) και «παττιχών» (καρπουζιών), αυτή αντανakλάται στο γλύκισμα της περιοχής, το «μέλιν του ροβκιού» με φλούδες καρπουζιού. Επίσης, παρατηρείται συχνά η συγκαλλιέργεια τόσο με άλλα κηπευτικά όσο και με όσπρια, τα οποία καθιστούσαν το έδαφος πολύ γόνιμο.

4. 5. 1. 5. Οπώρες

4. 5. 1. 5. 1. Εισαγωγή

Με τον όρο «οπώρες» χαρακτηρίζονται τα φρούτα, οι καρποί των δέντρων. Ο όρος «οπώρα» είναι αρχαιοελληνικός και αναφέρεται από τα χρόνια του Ομήρου. Από αυτόν προέκυψε και η λέξη «πωρικά» (<οπωρικά). Τα οπωρικά λοιπόν, σύμφωνα με τον «Πωρικολόγο», ένα βυζαντινό σατιρικό έργο του 14^{ου} αιώνα, αποτελούν τα φρούτα και οι καρποί. Η λέξη φρούτα, που είναι λατινική, δεν αναφέρεται πουθενά στην ελληνική, ούτε ακόμα στα χρόνια εκείνα.

Στο παρόν κεφάλαιο μελετάται η παρουσία των οπωρών στην διατροφή των κατοίκων των Κοκκινοχωριών στα χρόνια της Αγγλοκρατίας, γίνεται σύγκριση με τα είδη της κατηγορίας αυτής που απαντώνται σε άλλα μεσογειακά τοπία και αναζητούνται οι αιτιακές σχέσεις στις διαφοροποιήσεις που εντοπίζονται.

4. 5. 1. 5. 2. Είδη

Τα είδη των οπωρών που εντοπίστηκαν στα Κοκκινοχώρια κατά την περίοδο υπό μελέτη είναι αρκετά. Οι καλλιέργειες, όμως, που χαρακτήρισαν την περιοχή είναι κυρίως οι ροδιώνες στη Σωτήρα και στο Παραλίμνι, και οι καλλιέργειες εσπεριδοειδών (πορτοκαλιών και λεμονιών) στην Κάτω Δερύνεια.

➤ Ρόδια

Η ροδιά, *Punica granatum*²⁰⁷¹ (Ροιά²⁰⁷² η κοινή)²⁰⁷³, είναι φυλλοβόλος αγκαθωτός θάμνος ή χαμηλό δέντρο²⁰⁷⁴ που ανήκει στην οικογένεια των Πουνικίδων (Punicaceae).²⁰⁷⁵ Ο καρπός της ροδιάς «είναι ράγα, έχει μεγάλο μέγεθος, σχήμα σφαιρικό και αποτελείται, στο εσωτερικό, από μεγάλο αριθμό σπόρων (667 σπόροι, κατά μέσο όρο, ανά καρπό)». ²⁰⁷⁶ Στην Κύπρο και στα Κοκκινοχώρια ιδιαίτερα ονομαζόταν «ροβκιά, η»

²⁰⁷¹ Το όνομά της προέρχεται από την ιταλική λέξη «pomum» που σημαίνει μήλο και «granatus» που σημαίνει με σπόρους (Κώστα Χ. 2013 σ. 01).

²⁰⁷² Ως «ροιά» αναφέρεται και στον Όμηρο (Μελιφρονίδης Ι. Δ. 1980 σ. 01), καθώς και σε διάφορα μέρη της Ελλάδος (Κώστα Χ. 2013 σ. 01, Γεννάδιος Π. Γ. 1914 σ. 847 λήμμα «Ροιά η κοινή»).

²⁰⁷³ Πανάρετος Α., 1967, σ. 196.

²⁰⁷⁴ Μελιφρονίδης Ι. Δ., 1980, σ. 162.

²⁰⁷⁵ Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 847-849 (λήμμα «Ροιά η κοινή»).

²⁰⁷⁶ Κώστα Χ., 2013, σ. 01.

και ο καρπός της «ρόβιν, το».²⁰⁷⁷ Ο όρος αυτός έχει ασιατική καταγωγή. Εκ του συριακού «rimmun» προέκυψε το «ροιά» και το «ροβκιά».²⁰⁷⁸

Η παρουσία του φυτού στην Ανατολική Μεσόγειο, καθώς και στην Κύπρο, χρονολογείται από τα Προϊστορικά χρόνια.²⁰⁷⁹ Η ροδιά φύτευε στην Παλαιστίνη και εμφανίστηκε στην Αίγυπτο λίγο μετά το 2000 π.Χ. Άγριες μορφές της βρέθηκαν στη νοτιοανατολική Τουρκία, απ' όπου πιστεύεται ότι εισήχθησαν στην Ανατολική Μεσόγειο.²⁰⁸⁰ Στην Κύπρο η παλαιότερη αναφορά στη ροδιά αποτυπώνεται σε ένα αγγείο της 15^{ης} χιλιετίας π.Χ.²⁰⁸¹, ενώ η μυθολογία αναφέρει ότι στην Κύπρο τη ροδιά έφερε η θεά Αφορδίτη²⁰⁸²

Στα νεότερα χρόνια, η ροδιά καλλιεργήθηκε ιδιαίτερα στην ευρύτερη περιοχή των Κοκκινοχωριών, και κυρίως στη Σωτήρα και στην Ορμήδεια.

Οι ποικιλίες των ροδιών που καλλιεργήθηκαν στην περιοχή ήταν οι ακόλουθες:

«Σωτηρκάτικα»: Καρποί μεγάλοι, χοντρόφλουδοι, κόκκοι μεγάλοι και εύχυμοι.²⁰⁸³

«Ορμηδικιώτικα»²⁰⁸⁴ ή «Ζουμάτα»²⁰⁸⁵ ή «Αγκαθθορωβκιες»²⁰⁸⁶: Καρποί μεγάλοι, λεπτόφλουδοι, μη διατηρούμενοι.

«Πασσιόφυλλη»: Καρποί μεγάλοι, χοντρόφλουδοι, διατηρούμενοι. Κόκκοι μεγάλοι και εύχυμοι.²⁰⁸⁷

«Φτανόφυλλη»²⁰⁸⁸ ή «Πρασινόφυλλη»²⁰⁸⁹: Καρποί μικροί που μοιάζουν με απίδια. Είναι τετράγωνοι και μέσα χωρίζονται σε τέσσερις μοίρες. Λεπτόφλουδοι, «σχίζουν» εύκολα.²⁰⁹⁰

²⁰⁷⁷ Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 847-849 (λήμμα «Ροιά η κοινή»). Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016)

²⁰⁷⁸ Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 847-849 (λήμμα «Ροιά η κοινή»).

²⁰⁷⁹ Ward Ch., 2003, pp. 533-535.

²⁰⁸⁰ Dalby A., 2001, σ. 90.

²⁰⁸¹ Ward Ch., 2003, p. 533.

²⁰⁸² Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 847-849 (λήμμα «Ροιά η κοινή»).

²⁰⁸³ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016)

²⁰⁸⁴ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016)

²⁰⁸⁵ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016)

²⁰⁸⁶ Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 847-849 (λήμμα «Ροιά η κοινή»).

²⁰⁸⁷ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016)

²⁰⁸⁸ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016)

²⁰⁸⁹ Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 847-849 (λήμμα «Ροιά η κοινή»).

«Καφούρικη»²⁰⁹¹ ή «Πετρορωβκιά»²⁰⁹²: Καρπός μικρός, χοντρόφλουδος, διατηρούμενος. Κόκκοι μικροί, πυρήνες μεγάλοι και ξυλώδεις.²⁰⁹³ Οι καρποί αυτής της ποικιλίας διατηρούνταν κρεμμασμένοι στα «βολιτζια» (δοκάρια της στέγης) για κατανάλωση μέχρι την επόμενη σοδειά.²⁰⁹⁴

«Κουφορωβκιά»²⁰⁹⁵ ή «Ζαϊτικη»²⁰⁹⁶ Καρπός πρώιμος, μεγάλος, λεπτόφλουδος, μη διατηρούμενος. Κόκκοι μεγάλοι, πολύχυμοι, ανοιχτόχρωμοι, με μικρούς πυρήνες, ατροφικούς και άγονους.²⁰⁹⁷

«Όξινη»²⁰⁹⁸ Καρπός μετρίου μεγέθους, κόκκοι ρόδινοι και όξινοι.²⁰⁹⁹ Όταν υπερωριμάσουν γλυκαίνουν.²¹⁰⁰

«Γλυκόξινη» ή «Μαϊφόσικη»²¹⁰¹ Καρπός μετρίου μεγέθους, όψιμος. Κόκκοι υπόλευκοι, υπόξινοι.²¹⁰²

«Αρσινάκι»: Καρπός μικρός, πρωιμότατος, λεπτόφλοιος, μη διατηρούμενος. Κόκκοι μεγάλοι, ευχυμότατοι.²¹⁰³

«Γιαφίτικη»: Καρπός μετρίου μεγέθους, λεπτόφλοιος, κόκκοι επιμήκεις.²¹⁰⁴

➤ Εσπεριδοειδή

Η γειτνίαση της Δερύνειας με την Αμμόχωστο ώθησε τους καλλιεργητές στην ανάπτυξη της καλλιέργειας των εσπεριδοειδών, ειδικά μετά τις δυσκολίες που προέκυψαν σχετικά με την εξαγωγή των ροδιών στην Αίγυπτο. Άλλωστε, τις

²⁰⁹⁰ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016)

²⁰⁹¹ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016)

²⁰⁹² Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 847-849 (λήμμα «Ροιά η κοινή»).

²⁰⁹³ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 847-849 (λήμμα «Ροιά η κοινή»).

²⁰⁹⁴ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016)

²⁰⁹⁵ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016)

²⁰⁹⁶ Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 847-849 (λήμμα «Ροιά η κοινή»).

²⁰⁹⁷ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 847-849 (λήμμα «Ροιά η κοινή»).

²⁰⁹⁸ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016)

²⁰⁹⁹ Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 847-849 (λήμμα «Ροιά η κοινή»).

²¹⁰⁰ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016)

²¹⁰¹ Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 847-849 (λήμμα «Ροιά η κοινή»).

²¹⁰² Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016)

²¹⁰³ Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 847-849 (λήμμα «Ροιά η κοινή»).

²¹⁰⁴ Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 847-849 (λήμμα «Ροιά η κοινή»).

καλλιέργειες αυτές ευνοούσαν και οι περιβαλλοντικές συνθήκες. Τα εσπεριδοειδή είναι ιδιαίτερα απαιτητικά είδη, χρειάζονται φως, γόνιμα εδάφη, αφθονία νερού και ήπια χαρακτηριστικά περιβάλλοντος, όπως αυτά που εξασφαλίζουν οι περιοχές κοντά στη θάλασσα (γι' αυτό άλλωστε και όλες οι περιοχές της Κύπρου που καλλιεργούσαν εσπεριδοειδή βρίσκονταν κοντά στη θάλασσα: Αμμόχωστος, Μόρφου, Καραβάς, Φασούρι). Η μοναδική σοβαρή περιβαλλοντική συνθήκη που μπορούσαν να αντιμετωπίσουν ήταν οι κρύοι άνεμοι τον χειμώνα και οι θερμοί το καλοκαίρι. Τα εσπεριδοειδή είναι πολύ ευαίσθητα στους ανέμους. Όμως αυτό αντιμετωπίστηκε με την οικοδόμηση ανεμοθραυστών στις επηρεαζόμενες περιοχές.²¹⁰⁵

Έτσι, στην περιοχή μεταξύ Δερύνειας και Αμμοχώστου δημιουργήθηκαν οι δυνατότητες να αναπτυχθούν καλλιέργειες εσπεριδοειδών. Από το 1900 άρχισε η καλλιέργεια των λεμονόδεντρων, των γλυκολέμονων, των πορτοκαλιών και των μανταρινιών. Αργότερα, ειδικά μετά την άφιξη των φιλοπρόοδων Εβραίων στο νησί, και ειδικά της οικογένειας Pershitz που εγκαταστάθηκε στην περιοχή, οι καλλιέργειες αυτές αναπτύχθηκαν και εμπλουτίστηκαν με γκρέιπφρουτ, κλεμεντίνες («μανταρινιές εβραϊκές») κλπ.²¹⁰⁶ Συγκεκριμένα, στην περιοχή υπήρχαν πολλοί μικροί παραγωγοί και ένας μεγαλοπαραγωγός, η οικογένεια Pershitz. Οι καινοτομίες στην καλλιέργεια, όμως, καθώς και τα νέα είδη και ποικιλίες που εισήγαγε η οικογένεια των Εβραίων υιοθετήθηκαν εύκολα και από τους ντόπιους. Οι αγγελιαφόροι των νέων γνώσεων ήταν οι «τσαμπάρη(δ)ες». Αυτοί ήταν ντόπιοι, συνήθως κάτοικοι της Δερύνειας και του Παραλιμινιού, που εργάζονταν εποχιακά στα «περβόλια των Εβραίων», αυτό των Pershitz στη Κάτω Δερύνεια κι εκείνα στον Άγιο Μέμωνα και το Βαρώσι. Οι «τσαμπάρη(δ)ες» αυτοί χρησιμοποιούσαν, μάλιστα, την «εβραϊκή τσάπα» ή «τσάπα πλατιά», που τσάπιζε πιο βαθιά και ήταν κατάλληλη για τα δέντρα.²¹⁰⁷ Η συγκεκριμένου τύπου τσάπα ήταν μία καινοτομία που έφεραν στις αποσκευές τους Εβραίοι²¹⁰⁸.

²¹⁰⁵ Christodoulou D., 1949, p. 164.

²¹⁰⁶ Πλατής Π. Ν., 1990, σ. 67.

²¹⁰⁷ Πλατής Π. Ν., 1995, σ. 23. Τσολάκης Κ., 2003, σ. 107.

²¹⁰⁸ Βίκτωρ Καραγιάννης, 65 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017).

Στην Κάτω Δερύνεια καλλιεργήθηκαν κυρίως πορτοκάλια και λεμόνια, λιγότερο κίτρομηλιές και μανταρινιές και περιορισμένα άλλα είδη.

Πορτοκαλιές (*Citrus sinensis*)²¹⁰⁹

Έφθασαν από την Κίνα ή την Ινδία τον 14^ο αιώνα μέσω των Πορτογάλων που τους έδωσαν και το όνομά τους.²¹¹⁰ Κατ' άλλους, έφτασαν στην Ευρώπη από τις ασιατικές αυτές χώρες μέσω αραβικών φυλών τον 15^ο αιώνα, και καλλιεργήθηκαν πρώτα στην Πορτογαλία και την Ισπανία από Μουσουλμάνους που μετοίκησαν εκεί.²¹¹¹

Γιαφίτικα: Η υπό μελέτη περιοχή ήταν ιδιαίτερα γνωστή για τα «γιαφίτικα» πορτοκάλια, τα οποία είχαν εισαχθεί από την Γιάφα της Παλαιστίνης το 1864. Η ποικιλία αυτή δίνει μεγάλους, άσπερμους καρπούς με σχετικά χοντρή φλούδα. Η ωρίμανση των καρπών ξεκινά τον Δεκέμβριο και διαρκεί μέχρι τον Μάιο.²¹¹² Τα «γιαφίτικα» πορτοκάλια επικράτησαν στην περιοχή της Κάτω Δερύνειας κατά την περίοδο της Αγγλοκρατίας.²¹¹³ Η χοντρή φλούδα τους τα καθιστούσε κατάλληλα για εξαγωγή.

Βαλέντσια: Ποικιλία με καταγωγή από την Ισπανία. Η συλλογή των καρπών της ξεκινά από τον Φεβρουάριο και τελειώνει τον Σεπτέμβριο. Οι καρποί της δίνουν πολύ χυμό, αλλά με ελαφρά όξινη γεύση.²¹¹⁴ Από το 1932 καλλιεργείται στην Κύπρο η υποποικιλία “Valencia Late” (Βαλέντσια Λέιτ), η οποία αρχικά δοκιμάστηκε στους πορτοκαλεώνες της Αμμοχώστου με στόχο να παραταθεί η περίοδος παραγωγής.²¹¹⁵

Ουάσινγκτον Νέιβελ-Μέρλιν: Η ποικιλία αυτή εντοπίστηκε για πρώτη φορά το 1869 στη Βραζιλία, απ' όπου μεταφέρθηκε στις Ηνωμένες Πολιτείες

²¹⁰⁹ Weston M. A., χ.χ., p. 01-02.

²¹¹⁰ Dalby A., 2001, σ. 465.

²¹¹¹ Snyder J., 1976, p. 513.

²¹¹² Αριστείδου Γ., 2012, σ. 08.

²¹¹³ Weston M. A., χ.χ., p. 02.

²¹¹⁴ Αριστείδου Γ., 2012, σ. 09.

²¹¹⁵ Weston M. A., χ.χ., p. 02.

Αμερικής.²¹¹⁶ Από εκεί την έφερε στην Ελλάδα ο βοτανολόγος Σίδνεϋ Μέρλιν το 1925. Από το όνομά του προέκυψε και η ονομασία «μέρλιν» που της αποδόθηκε στην Ελλάδα. Στην Κύπρο εισήχθη το 1930. Δίνει καρπούς μεγάλου μεγέθους, άσπερμους, λεπτόφλουδους που ξεφλουδίζονται εύκολα.²¹¹⁷

Λεμονιές (*Citrus limonia*)²¹¹⁸

Η πλειονότητα των λεμονιών που παράγονταν στα Κοκκινοχώρια ήταν άσπορα και καλής ποιότητας. Επικρατέστερη στην περιοχή ήταν η λαπηθιώτικη λεμονιά.²¹¹⁹ Αυτή είναι δίφορη και δίνει καρπούς χυμώδεις και με μικρό αριθμό σπόρων.²¹²⁰ Υπήρχε σε μικρότερο βαθμό και η ποικιλία Εύρηκα,²¹²¹ η οποία είναι επίσης δίφορη λεμονιά, με χυμώδεις καρπούς σχεδόν χωρίς κουκούτσια. Παρουσιάζει, όμως, το εξής μειονέκτημα σε σχέση με τη «Λαπηθιώτικη»: είναι ευπρόσβλητη από την «κουφοξήρα».²¹²² Σε πολύ περιορισμένο βαθμό, κυρίως σε αυλές σπιτιών, καλλιεργήθηκε και η «πολύφορη» λεμονιά²¹²³, που έδινε καρπούς καθ' όλη τη διάρκεια του έτους.²¹²⁴

Ένα άλλο είδος λεμονιού που χαρακτήρισε την περιοχή ήταν η *Citrus lumia* var. *Pomum adami*, είδος γλυκολέμονου με μεγάλους καρπούς, εύχυμους, με πολύ χοντρή φλούδα και γλυκόξινη ή οξινοπικρη γεύση.²¹²⁵ Το είδος αυτό εντόπισε πρώτος ο Μάρκο Πόλο στην Περσία. Πιθανολογείται ότι οι Άραβες το μετέφεραν στη Μέση Ανατολή. Εκεί, οι Γάλλοι Σταυροφόροι το ανακάλυψαν κατά την Ζ' Σταυροφορία το 1250 και το ονόμασαν «Μήλο του Αδάμ».²¹²⁶ Από αυτό προκύπτει το ενδεχόμενο οι Γάλλοι Σταυροφόροι να το μετέφεραν στη Γαλλία. Το είδος αυτό κατεγράφη πρώτη φορά από τους Risso & Poit το 1818, στη Γαλλία, όπου παρατηρήθηκε ένα μόνο τέτοιο δέντρο ηλικίας περίπου 25 ετών, το οποίο

²¹¹⁶ Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 356 (λήμμα: «Πορτογαλλέα η άσπερμος ή ομφάλιος»).

²¹¹⁷ Αριστείδου Γ., 2012, σ. 06.

²¹¹⁸ Weston M. A., χ.χ., p. 01-02.

²¹¹⁹ Χρυστάλλα Συμεού, 82 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017). Μαργαρίτα Χατζηλιασής, 73 ετών, Δερύνεια (ημ. συν. 2014).

²¹²⁰ Αριστείδου Γ., 2012, σ. 18-19.

²¹²¹ Χρυστάλλα Συμεού, 82 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017).

²¹²² Αριστείδου Γ., 2012, σ. 19.

²¹²³ Χρυστάλλα Συμεού, 82 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017).

²¹²⁴ Αριστείδου Γ., 2012, σ. 19.

²¹²⁵ Χρυστάλλα Συμεού, 82 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017). Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 341-342 (λήμμα: «Κίτριον η Λουμία»).

²¹²⁶ Snyder J., 1976, p. 514-515.

ονομάστηκε «Poire du Commandeur». Στην Ιταλία, όπου έκαναν αντίστοιχη έρευνα, δεν εντόπισαν παρόμοιο δέντρο και εκτίμησαν ότι εκείνο της Γαλλίας ήταν το πρώτο. Όμως, σύμφωνα με τον Γεννάδιο (1914), το είδος εκαλλιεργείτο στην Κύπρο τουλάχιστον από το 1788. Ο ίδιος πιθανολογεί ότι μπορεί να «επολλαπλασιάσθη το πρώτον εν Κύπρω επί της εποχής των Λουσιανών ή των Ενετών εις τον κήπον Commandateur ή Commandatore τινός».²¹²⁷ Η άποψη αυτή υπερθεματίζεται και από το γεγονός ότι στην περιοχή όπου καλλιεργούνταν τα εσπεριδοειδή, μεταξύ αυτών και το συγκεκριμένο είδος στη Δερύνεια, υπάρχει το τοπωνύμι «Κουμανταντάς»²¹²⁸. Επίσης σε χάρτη του de Joan Martines (μέσα 16ου αιώνα) αναγράφεται το σημείο αυτό ως «Pomo d' Adams».

Μανταρινιές

Υπήρχε περιορισμένα στην περιοχή η «μανταρινιά του Αρακαπά» (*Citrus delisiosa*). Το είδος αυτό, που έφθασε στην Κύπρο το 1870, δίνει καρπούς μέτριου μεγέθους, χυμώδεις, γλυκούς, με πολύ χαρακτηριστικό άρωμα.²¹²⁹

Αργότερα, όσοι εργάζονταν στα «περβόλια των Εβραίων» διοχέτευσαν στην τοπική κοινωνία και τα «εβραϊκά» μανταρινία, που ήταν οι κλεμεντίνες. Αυτά τα εισήγαγαν Εβραίοι και τα καλλιεργούσαν στους κήπους τους.²¹³⁰ Δίνουν καρπούς μετρίου μεγέθους, άσπερμους ή ολιγόσπερμους, χυμώδεις και γευστικούς.²¹³¹

Κιτρομηλιές

Καλλιεργήθηκαν επίσης οι κιτρομηλιές (*Citrus auratinum*).²¹³² Δίνουν καρπούς στρογγυλούς, χυμώδεις, αλλά πικρούς και λίγο στυφούς.

Γκρέιπφρουτ

Τα γκρέιπφρουτ έφτασαν στην Κύπρο το 1928, από τη Νότια Αφρική²¹³³. Στην υπό μελέτη περιοχή είχαν παρόμοια ιστορία με τις κλεμεντίνες, αφού τα

²¹²⁷ Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 341 (λήμμα: «Κίτριον η Λουμία»)

²¹²⁸ Πλατής Π. Ν., 2003, σ. 65.

²¹²⁹ Αριστείδου Γ., 2012, σ. 11.

²¹³⁰ Μαργαρίτα Χατζηλιασή, 73 ετών, Δερύνεια (ημ. συν. 2014). Βίκτωρ Καραγιάννης, 65 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017).

²¹³¹ Αριστείδου Γ., 2012, σ. 12.

²¹³² Weston B. J., χ.χ., p. 01-02.

²¹³³ Weston B. J., χ.χ., p. 01

καλλιεργούσαν οι Εβραίοι μεγαλοκτηματίες και αποσιπάστηκαν κρυφά από αυτούς «οφθαλμοί», οι οποίοι μπολιάζονταν συνήθως σε στελέχη κιτρομηλιάς.²¹³⁴ Η ποικιλία που καλλιεργήθηκε τότε και απαντάται ακόμα και σήμερα, μεμονωμένα, ήταν η «Μάρς Σίντλες» (Marsh Seedless).²¹³⁵ Αυτή δίνει λευκόσαρκα, μετρίου μεγέθους, άσπερμα γκρέιπφρουτ. Έχουν λεία και κίτρινη φλούδα.²¹³⁶

➤ Άλλα Είδη

Με βάση την καταγραφή στις «δευτερομάνες» των χωριών κατά τις αρχές του 20^{ου} αιώνα, αλλά και μαρτυρίες κατοίκων για την περίοδο περίπου από το 1930 μέχρι το 1960, πολύ μικρός αριθμός άλλων δέντρων εμφανίζονται, πέραν των οπωρώνων που περιγράφηκαν. Αυτά βρίσκονταν είτε στις αυλές των σπιτιών ή στις άκρες των χωραφιών («ανάολοι»). Ακόμα και τα καθαρά μεσογειακά είδη (αείφυλλα και σκληρόφυλλα) που απαντώνται σε άλλες περιοχές της Κύπρου και της Μεσογείου, δηλαδή η ελιά, η χαρουπιά, η συκιά και το αμπέλι, είναι ελάχιστα στην περιοχή. Τα πλείστα εξ αυτών ήταν επίσης «άνυδρα».

Η ελιά (*Olea europaea*), ένα από τα πιο ευρέως διαδεδομένα σύμβολα του μεσογειακού κόσμου, απουσιάζει σχεδόν από την περιοχή υπό μελέτη. Η κατοχή έστω και μίας ελιάς εθεωρείτο σημαντική περιουσία.²¹³⁷ Μάλιστα αναφέρεται ότι εκδίδονταν και τίτλοι ιδιοκτησίας («κοτσάνια») για τις ελιές.²¹³⁸ Από την περιοχή απουσίαζαν τελείως και τα ελαιοτριβεία, αφού δεν υπήρχαν ελιές για «λά(δ)ιν καλόν». Η κύρια λιπαρή ουσία ήταν, όπως προαναφέρθηκε, το χοιρινό λίπος. Η σχέση των ανθρώπων με την ελιά, το σύμβολο της Μεσογείου, θύμιζε περισσότερο την «Ευρώπη του βουτύρου» παρά την «ελαιοβριθή Μεσόγειο».²¹³⁹ Υπήρχε η

²¹³⁴ Βίκτωρ Καραγιάννης, 65 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017). Παναγιώτης Πλατής, 91 ετών, Δερύνεια (ημ. συν. 2017).

²¹³⁵ Παναγιώτης Πλατής, 91 ετών, Δερύνεια (ημ. συν. 2017).

²¹³⁶ Αριστείδου Γ., 2012, σ. 16.

²¹³⁷ «Ο πατέρας μου ήβρεν που τον πεθερόν του μισήν ελιάν. Ήταν δκνο αλλά ήταν τέσσερεις νομάτοι. Τζαι όταν ήταν να τες συνάξουν ήταν τέσσερις αδελφές. Τζαι ήβρεν τζαι καμιάν που τον τζιόρην του» (Ανδρέας Γέριμος, 86 ετών, Αγία Νάπα, ημ. συν. 2016).

²¹³⁸ «Τζιαμαί πουν το χωράφιν του Μισιέλλου, καρτζίν μας είχε μιαν ελιάν. Εφόντεπεν την η Λόζα. Ύστερα που ρταν να κάμουν κτηματολόγιον ελάλεν ο τζιόρης μου εφκάλαν άλλον κοτσιάνιν για την ελιάν της Λόζας τζι άλλον για το χωράφιν του Μισιέλλου. Ύστερα που θέλαν να την φκάλουν, αθθυμούμαι τζαι γιω, ετήαν τζιαμαί στη Λόζα να τους υπογράψει» (Δημήτρης Λυσή, 70 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου, ημ. συν: 2016).

²¹³⁹ Ψιλάκης Ν. κ.ά., 2003, σ. 62.

«κυπριακή ελιά» και η «αδρούπια». Κατανάλωναν όμως και την αγριελιά (λόγω έλλειψης).²¹⁴⁰

Η χαρουπιά²¹⁴¹ (*Ceratonia siliqua*) είναι χαρακτηριστικό είδος της μακίας βλάστησης, που χαρακτηρίζει τις χώρες της Μεσογείου. Η παρουσία της ήταν πολύ κοινή στις χώρες της Μεσογειακής λεκάνης, όπως η Κύπρος, η Κρήτη, η Συρία, η νότια Ιταλία, κλπ.²¹⁴² Στην Κύπρο ονομάζεται «τερατοσιά» και οι καρποί της «τεράτσια», όνομα το οποίο προέκυψε από το αρχαιοελληνικό «κεράτιον»²¹⁴³, με το οποίο απαντάται στον ελλαδικό χώρο.²¹⁴⁴ Στην περιοχή των Κοκκινοχωριών, χαρουπιές συναντούσε κανείς στην άκρη χωραφιών με δημητριακά, για να προσφέρουν τη σκιά τους στους ανθρώπους που καλλιεργούσαν τη γη ή «εταΐζαν το χωράφι» (όταν έβαζαν τα πρόβατα μέσα για βοσκή). Τα χαρούπια ήταν προσφιλή τροφή για τις κατοίκες.²¹⁴⁵

Οι συκιές (*Ficus carica*) εμφανίζονταν πάλι σε περιορισμένο βαθμό, συνήθως στις αυλές σπιτιών και στις άκρες χωραφιών. Υπήρχαν όμως αρκετές ποικιλίες και συνήθως είχαν δύο-τρία δέντρα από διαφορετικές ποικιλίες. Αναφέρονται οι ακόλουθες: αυτή που παρήγε τα σύκα τα «ασπρούκια», η «βαζανάτη» (μαύρα σύκα), η «παπαθούμα» (πράσινα σύκα), η «βάρτικη», η «όξινη» και η «λαϊτζιανή».²¹⁴⁶

Τα αμπέλια απουσίαζαν σχεδόν από την υπό μελέτη περιοχή. Μερικά άτομα μόνο είχαν ένα φυτό. Στα Κοκκινοχώρια, γενικότερα, απαντώνται πολύ περιορισμένα στο Φρέναρος.²¹⁴⁷

Σε μικρούς αριθμούς, στα χωράφια και στις αυλές σπιτιών, εμφανίζονταν επίσης άλλα δέντρα, όπως η χρυσομηλιά (βερικοκιά), η ροδακινιά, η αμυγδαλιά, η

²¹⁴⁰ «Αν εφύσαν βορκάς έπρεπεν να πάει να τες συνάξει γιατί ήταν να πλέσουν ούλες που κάτω. Τζαι εσύναιεν τζαι αγριοελιές που πήαινεν βοσκός. Κάθε νύχτα έφερνε μισή βούρκα ελιές τζαι νικάτωννεν τες τζαι ελάλουν του, γιατί τες νεκατώννει παλά τζαι ελάλεν μου, όταν πάεις να πιάσεις να πιάννεις τζαι άγριες τζαι ήμερες».
(Ανδρέας Γέριμος, 86 ετών, Αγία Νάπα ημ. συν. 2016).

²¹⁴¹ Χαρουπιά <kharrub=χαρούπι, το (Γιαγκουλλής Κ. Γ., 2005, σ. 588, λήμμα «χαρούπιν»).

²¹⁴² Σέλιας Α. Γ., 2013, σ. 51.

²¹⁴³ Από τη λέξη «κεράτιον» προέρχεται και το καράτι γιατί το βάρος του σπόρου των χαρουπιών ορίστηκε ως η πιο μικρή μονάδα μέτρησης για χρυσό και πολύτιμους λίθους.

²¹⁴⁴ Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 497 (λήμμα «Κερατέα η έλλοβος»).

²¹⁴⁵ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Βικτώρ Καραγιάννης, 65 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017).

²¹⁴⁶ Ανδρέας Γέριμος, 86 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν. 2016).

²¹⁴⁷ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

κυδωνιά, η «μεσπιλιά» (μουσμουλιά), η μοσφιλιά, η μερσινιά και η φραγκοσουκιά («παπουτσοσυτζιά»)²¹⁴⁸

4. 5. 1. 5. 3. Παραγωγή-Εμπόριο

Ρόδια

Μολονότι η ροδιά θεωρείται το παλαιότερο καλλιεργούμενο καρποφόρο δέντρο, η καλλιέργειά της στην Κύπρο ήταν πολύ περιορισμένη.²¹⁴⁹

Στα Κοκκινοχώρια καλλιεργήθηκε κυρίως στην Ορμήδεια και τη Σωτήρα. Συγκεκριμένα, στην περιοχή που καλύπτει η μελέτη, ρόδια καλλιεργούνταν στη Σωτήρα κυρίως²¹⁵⁰, στο Παραλίμνι²¹⁵¹ και στη Δερύνεια²¹⁵². Στην Αγία Νάπα δεν υπήρχαν μεγάλοι ροδιώνες (περιορίζονταν σε ένα-δύο δέντρα ροδιάς στην αυλή του σπιτιού).²¹⁵³ Η καλλιέργεια των ροδιών σταμάτησε από τα μέσα της δεκαετίας του 1930 όταν, μετά την υπογραφή της αγγλοαιγυπτιακής συνθήκης και την ανακήρυξη της Αιγύπτου σε ανεξάρτητο κράτος, η αιγυπτιακή κυβέρνηση επέβαλε πολύ υψηλούς δασμούς (τόσο που οι δασμοί ξεπερνούσαν την τιμή των ροδιών-23 παράδες την οκά το 1937).²¹⁵⁴

Οι διαδικασίες παραγωγής ήταν οι ακόλουθες:²¹⁵⁵

Τον χειμώνα, συνήθως τον Γενάρη, άρχιζε το κλάδεμα των ροδιών. Το κλάδεμα γινόταν με «κλαδευτήρι» ή «κουνιά». Με αυτό έκοβαν τους νέους βλαστούς («πόλια») και τα σπασμένα κλαδιά.

Τον Μάρτιο όργωναν το χωράφι με τα βόδια. Λόγω του ότι οι ροδιές έχουν αγκάθια και τραυματίζονταν τόσο οι άνθρωποι, αλλά κυρίως τα ζώα,

²¹⁴⁸ Μαρτυρία υπάρχει και για μία καρυδιά πέκαν γύρω στη δεκαετία του 1950, στη Σωτήρα.

²¹⁴⁹ Κώστα Χ., 2013, σ. 01.

²¹⁵⁰ Δέσποινα Παπαδημητρίου, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2017). Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²¹⁵¹ Κώστας Τσολάκης, 84 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2018)

²¹⁵² Παναγιώτης Πλατής, 91 ετών, Δερύνεια (ημ. συν. 2017)

²¹⁵³ Γρηγορία (Γληρορού) Γέριμου, 85 ετών, Αγία Νάπα (ημ.συν. 2016).

²¹⁵⁴ Εφημερίδα Εσπερινή, 25/09/1937, σ. 01.

²¹⁵⁵ Δέσποινα Παπαδημητρίου, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2017). Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

χρησιμοποιούσαν έναν ειδικό ζυγό, μικρότερο σε μέγεθος, το «κοντοζίν». Βέβαια και πάλι, τα ζώα ειδικά, τραυματιζόνταν. Αφού όργωναν τους ροδιώνες, έφτιαχναν τις λεκάνες των φυτών και τις πότιζαν.

Το καλοκαίρι (Ιούνιο-Ιούλιο) κλάδευαν («καθάριζαν») ξανά τις ροδιές. Τότε τις «λίπαζαν» με κόπρι, ενώ τις εμπλούτιζαν και με άχυρο για να «αφρουγιάζει» το χώμα. Το άχυρο το έβαζαν κοντά στον «κατεβάτη» του νερού (βλ. κεφ. 4. 2.) και το έσπρωχναν ενώ πότιζαν τα δέντρα λίγο λίγο.

Κατά τους θερινούς μήνες πρόσεχαν επίσης να καλύψουν τα ρόδια όσο γινότανε με τα φύλλα τους, για να μην τα κάψει ο ήλιος. Τα ηλιοκαμένα ρόδια μαύριζαν και γίνονταν τραχιά.

Τον Σεπτέμβριο-Οκτώβριο κόβονταν τα ρόδια. Τα έκοβαν με τα χέρια τραβώντας τα από τα δέντρα, και τα τοποθετούσαν σε μεταλλικούς κάδους, οι οποίοι ακολούθως αδειάζονταν σε κοφίνια. Τα ρόδια δεν έπρεπε να ωριμάσουν πολύ («βαροτελειωθούν»), διότι άνοιγαν («έσχιζαν»), ξεπετάγονταν οι κόκκοι τους, και τότε ήταν ακατάλληλα για εμπόριο.

Οι έμποροι ξεκινούσαν την εξαγωγή την επομένη της γιορτής της Αγίας Θέκλας («που της Αγιάς Θέκλης»). Τα ρόδια μεταφέρονταν με κάρα ή με τα ζώα στη θάλασσα. Συνήθως ταξίδευαν για την Αίγυπτο από τον Μακρόνησο. Εκεί έφταναν τα καϊκια από την Αίγυπτο και σταματούσαν μέσα στο νερό, όσο να μην ακουμπούν στον βυθό. Στην παραλία φόρτωναν τα κοφίνια ένα-ένα στο ώμο, τα μετέφεραν στο εσωτερικό του πλοίου, όπου υπήρχαν αποθήκες, και τα άδειάζαν.²¹⁵⁶

Εσπεριδοειδή

Μετά την ολοκλήρωση της συγκομιδής στα τέλη Φεβρουαρίου ξεκινούσε το κλάδεμα και η φροντίδα των φυτών (αντικατάσταση κατεστραμμένων, φροντίδα

²¹⁵⁶ Δημήτρης Λυσή, 70 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν: 2016).

άρρωστων, εμβολιασμοί). Από τον Μάιο άρχιζε η άρδευση²¹⁵⁷ (για τη διαδικασία άρδευσης βλ. κεφ. 4. 2.). Στα κτήματα των Ελληνοκυπρίων τις εργασίες αυτές τις εκτελούσαν οι ιδιοκτήτες με τις οικογένειές τους, ενώ στα μεγάλα κτήματα των Εβραίων εργάζονταν οι «τσαππάρη(δ)ες» με την «εβραϊκή τσάπα» που περιγράφηκε πιο πάνω.²¹⁵⁸ Οι «τσαππάρη(δ)ες» λοιπόν, «την άνοιξη τσάπιζαν βαθιά τα περβόλια και αργότερα το Μάιο τα λακάνωναν για να ποτίζονται. Αυτοί πήγαιναν στην αρχή με γαϊδούρια ή περπατητοί και αργότερα με ποδήλατα μεταφέροντας μαζί τους την τσάππα τους και άρχιζαν δουλειά με το γέννημα του ήλιου...στην αρχή δούλευαν με μεροκάματο 2½ γρόσια, μετά έγινε μισό σελίνι και το 1940, 12 γρόσια».²¹⁵⁹

Το καλοκαίρι επαναλάμβαναν το κλάδεμα (τελικό καθάρισμα) των φυτών. Οι αρδεύσεις συνεχίζονταν με μεγαλύτερη ένταση και σχολαστικότητα. Την περίοδο αυτή γινόταν και η λίπανση. Τους έριχναν κοπριά και άχυρο, όπως γινόταν και με τα ρόδια, με τη μόνη διαφορά ότι στα εσπεριδοειδή δεν έσπρωχναν το άχυρο με το νερό κατά το πότισμα, αλλά το κουβαλούσαν στον ώμο και το έριχναν στις λεκάνες των φυτών.²¹⁶⁰

Από τον Οκτώβριο ξεκινούσε η συγκομιδή των καρπών.²¹⁶¹ Τα έκοβαν πάλι με τα χέρια, τραβώντας τα, και τα τοποθετούσαν σε μεταλλικούς κάδους. Ακολουθούσε η συσκευασία και η εξαγωγή τους.

Τα λεμόνια, τα πορτοκάλια («βαλέντσια» και «γιαφίτικα») και τα γκρέιπφρουτ προοριζόνταν κυρίως για εξαγωγή. Αρχικά εξήγαν κυρίως τα λεμόνια, το εμπόριο των οποίων ξεκίνησε από τα τέλη της δεκαετίας του 1880²¹⁶², διότι υπήρχαν απαγορεύσεις ως προς την εξαγωγή των γιαφίτικων πορτοκαλιών²¹⁶³. Από τα μέσα της δεκαετίας του 1920 αναπτύχθηκε ραγδαία και το εμπόριο των πορτοκαλιών.²¹⁶⁴ Γί' αυτόν τον σκοπό μεταφέρονταν στο συσκευαστήριο στην Αμμόχωστο. Εκεί τοποθετούνταν με συγκεκριμένο τρόπο, ανάλογα με το μέγεθος

²¹⁵⁷ Μαργαρίτα Χατζηλιασή, 73 ετών, Δερύνεια (ημ. συν. 2014). Βαρνάβας Χατζηλιασής, 75 ετών, Δερύνεια (ημ. συν. 2014). Αριστείδου Γ., 2013, σ. 01-12.

²¹⁵⁸ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 107.

²¹⁵⁹ Πλατής Π. Ν., 1995, σ. 23.

²¹⁶⁰ Χρυστάλλα Συμεού, 82 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017).

²¹⁶¹ Μαργαρίτα Χατζηλιασή, 73 ετών, Δερύνεια (ημ. συν. 2014). Βαρνάβας Χατζηλιασής, 75 ετών, Δερύνεια (ημ. συν. 2014). Αριστείδου Γ., 2013, σ. 20.

²¹⁶² Christodoulou D., 1959, p. 164.

²¹⁶³ Weston B. J., χ.χ., p. 02-03.

²¹⁶⁴ Christodoulou D., 1959, p. 164.

τους, σε ξύλινα κουτιά, και στη συνέχεια μεταφέρονταν στο λιμάνι, όπου φορτώνονταν σε πλοία.²¹⁶⁵

Το εμπόριο των λεμονιών είχαν αναλάβει Χιώτες έμποροι, οι οποίοι με ακτοπλοϊκή σύνδεση τα μετέφεραν στα λιμάνια της Μαύρης Θάλασσας. Επίσης, κάποιοι Άραβες έμποροι τα μετέφεραν στην Αίγυπτο. Από το 1907 το εμπόριο με τη Μαύρη Θάλασσα σταμάτησε και απέμεινε μόνο η αγορά της Αιγύπτου.²¹⁶⁶

Τότε αναπτύχθηκαν εμπορικές σχέσεις τόσο με άλλες αραβικές χώρες, όσο και με την Ελλάδα. Την εμπορία ανέλαβαν ιδιώτες έμποροι, οι οποίοι τα αγόραζαν με τη χιλιάδα. Συγκεκριμένα κατά τη δεκαετία του 1920, πωλούνταν προς £1,75 τη χιλιάδα, ενώ κατά την περίοδο 1935-1940, οι τιμές τους κυμαίνονταν από £1,25 μέχρι £2,00 την χιλιάδα.²¹⁶⁷

Κατά τη διάρκεια του Β' Παγκόσμιου Πόλεμου η εξαγωγή των εσπεριδοειδών σταμάτησε και οι παραγωγοί αντιμετώπισαν τεράστια προβλήματα με την αδιάθετη παραγωγή, ειδικά στην περίπτωση των γκρέιπφρουτ που δεν είχαν καθόλου ζήτηση και σάπιζαν πάνω στα δέντρα.²¹⁶⁸

Κατά τη δεκαετία του 1950 ιδρύθηκαν οι Συνεργατικοί Οργανισμοί Συγκέντρωσης και Εμπορίας Εσπεριδοειδών στις τρεις βασικές περιοχές παραγωγής τους. Συγκεκριμένα ιδρύθηκε ο ΣΟΔΕΑ στην Αμμόχωστο, ο ΣΟΔΕΜ στη Μόρφου και η ΣΕΛΕΚ (μόνο για λεμόνια) στη περιοχή Λαπήθου-Καραβά. Οι οργανισμοί αυτοί συνεργάζονταν. Συγκέντρωναν την παραγωγή των μελών και την εμπορεύονταν ομαδικά. Εξήγαν εσπεριδοειδή σε διάφορες ευρωπαϊκές χώρες (Αγγλία, Γαλλία, Γερμανία, Ολλανδία, Αυστρία, Ελβετία, Σκανδιναβικά κράτη, κ. ά.).²¹⁶⁹

Άλλες Δενδρώδεις Καλλιέργειες

Όσον αφορά τις υπόλοιπες δενδρώδεις καλλιέργειες, συνήθως οι ελιές, οι χαρουπιές και οι μοσφιλιές ήταν άνυδρες καλλιέργειες στα χωράφια. Τα υπόλοιπα

²¹⁶⁵ Weston B. J., 1933, p. 05-16.

²¹⁶⁶ Christodoulou D., 1959, p. 164.

²¹⁶⁷ Πλατής Π. Ν., 1990, σ. 67.

²¹⁶⁸ Πλατής Π. Ν., 1990, σ. 67.

²¹⁶⁹ Πλατής Π. Ν., 1990, σ. 69.

είδη ήταν αρδευόμενες καλλιέργειες είτε στα χωράφια, είτε στις αυλές των σπιτιών, όπου αρδευόνταν από τον λάκο του σπιτιού με το αλακάτι.²¹⁷⁰

4. 5. 1. 5. 4. Κατανάλωση

Ρόδια

Το καθάρισμα του ροδιού γινόταν με δύο τρόπους. Ο συνήθης, που αναφέρεται σε Σωτήρα, Παραλίμνι και Δερύνεια, ήταν ο εξής: έκοβαν το άνω τμήμα του ροδιού και το αφαιρούσαν. Μετά, παρατηρώντας το, το ρόδι από μόνο του χωρίζεται σε «μοίρες». Το χάραζαν, λοιπόν, με βάση αυτή τη διάκριση εγκάρσια, ακολουθώντας τη γραμμή της «μοίρας». Ακολουθώντας, με τα χέρια τους το άνοιγαν και αυτό διακρινόταν στις «μοίρες». Έπαιρναν μία μία τις «μοίρες» και με τα δόντια τους έφερναν στο στόμα τους μόνο τα σπειριά του καρπού και όχι την άσπρη εσωτερική σάρκα που ήταν πικρή. Άλλοι πάλι, ιδίως όταν οι καρποί προοριζόνταν για παιδιά, με τα χέρια τους αφαιρούσαν τα σπειριά από τη φλούδα σε πιάτο και τα έτρωγαν με κουτάλι ή τα προσέθεταν στο πουργούρι (το πουργούρι έπρεπε να μην έχει μαγειρευτεί με ντομάτα).²¹⁷¹ Σε άλλες, πιο μεμονωμένες περιπτώσεις (Αγία Νάπα), τον καρπό του ροδιού τον καθάριζαν κυκλικά, αφαιρώντας την εξωτερική σκληρή φλούδα. Έπειτα, άνοιγαν πάλι σε «μοίρες» το φρούτο και κατανάλωναν τα σπειριά.²¹⁷² Εάν όμως ήθελαν να καθαρίσουν μεγάλο αριθμό ροδιών για να παρασκευάσουν «ππαλουζέ» και «μέλι», τότε έκαναν το εξής: έκοβαν το πάνω μέρος και ακολουθώντας το μοίραζαν στα δύο. Κρατώντας το ρόδι με γυρισμένα τα σπειριά προς τα κάτω και τη φλούδα προς τα πάνω, με το άλλο χέρι το χτυπούσαν με ένα ραβδάκι ώστε να πέσουν από μέσα όλα τα σπειριά. Από κάτω υπήρχε κάποια μεταλλική λεκάνη, μέσα στην οποία έπεφταν τα σπειριά του ροδιού.²¹⁷³ Αξίζει ακόμα να σημειωθεί μία αναφορά στους Αιγύπτιους εμπόρους που κατέφθαναν στον Μακρόνησο για να παραλάβουν τα ρόδια. Σύμφωνα με αυτή, οι Αιγύπτιοι έμποροι έκαναν το εξής:

²¹⁷⁰ Μηλίτζα Πάτσαλου, 82 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2014).

²¹⁷¹ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Μηλίτζα Παντελή, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Νίκη Θεοδούλου, 74 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017).

²¹⁷² Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

²¹⁷³ Μηλίτζα Παντελή, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

πίεζαν τον καρπό του ροδιού με δύναμη γύρω γύρω, ώστε να σπάσουν τα σπειριά και να ξεχυθεί ο χυμός. Ακολούθως, άνοιγαν με το στόμα τους μία τρύπα και συνεχίζοντας να πιέζουν τον καρπό «ρουφούσαν» τον χυμό.²¹⁷⁴

Τα ρόδια καταναλώνονταν φρέσκα, ως φρούτα. Επίσης αποξηραίνονταν και διατηρούνταν για να υπάρχουν διαθέσιμα για τα «κόλλυβα». Για την αποξήρασή τους, μόλις ξεκινούσαν να τα μαζεύουν διάλεγαν αρκετούς (περίπου μία κοφίνα) μεγάλους και ωραίους καρπούς, τους έκοβαν με μεγάλο κοτσάνι, και τους έδεναν από τα κοτσάνια σε σπάγγους, περίπου 10-15 σε σειρά, ανά σπάγγο. Τους σπάγγους τους κρεμούσαν στα «βολιτζια» έξω από το σπίτι, στον «ηλιακό». Όποτε χρειάζονταν ρόδια τον χειμώνα που δεν υπήρχαν διαθέσιμα, έκοβαν από τους σπάγγους. Πολλά από αυτά σάπιζαν όταν τα έκοβαν. Συνήθως κάθε καρπός είχε και σάπια και υγιή («καλά»). Εάν τα υγιή ήταν αρκετά, τότε αφαιρούσαν τα σάπια και χρησιμοποιούσαν τα άλλα.²¹⁷⁵

Επίσης, τα ρόδια καταναλώνονταν ως γλυκό. Συγκεκριμένα, από τα ρόδια έφτιαχναν το μέλι του «ροφκιού» και «κκιοφτέρκα». Ζέσταιναν τον χυμό από τα ρόδια σε χαμηλή φωτιά για πολλές ώρες, μέχρι που αυτός γινόταν παχύρευστος, και τον έτρωγαν ως μέλι. Συχνά, εάν είχαν φλούδες από καρπούζι, έκοβαν τις λευκές σάρκες σε κομμάτια και, λίγο πριν ολοκληρωθεί η διαδικασία παρασκευής του σιροπιού, τα έριχναν και τα έβραζαν σε αυτό.²¹⁷⁶

Από τον χυμό του ροδιού παρασκεύαζαν επίσης «ππαλουζέ» και «κκιοφτέρια». Για την παρασκευή τους έβραζαν τον χυμό του ροδιού σε κατσαρόλα για ώρες, μέχρι να δέσει το σιρόπι. Έπειτα έριχναν μέσα λίγο αλεύρι και ανακάτευαν μέχρι το μείγμα να δέσει καλά. Ακολούθως το έριχναν σε αβαθή («ξέβαθα») πιάτα και το άφηγαν να κρυώσει. Εάν ήθελαν να το καταναλώσουν ως «ππαλουζέ», το έτρωγαν μόλις άρχιζε να κρυώνει ή όταν είχε κρυώσει τελείως και είχε γίνει σαν κρέμα. Αλλιώς, για να φτιάξουν τα «κκιοφτέρκα», όταν το μείγμα γινόταν σαν κρέμα, το έβγαζαν έξω στον ήλιο, σε πανέρια για να ξεραθεί. Για να το μεταφέρουν από τα πιάτα στα πανέρια, έκαναν την εξής κίνηση: έβαζε η νοικοκυρά τη χούφτα του

²¹⁷⁴ Δημήτρης Λυσή, 70 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν: 2016)

²¹⁷⁵ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²¹⁷⁶ Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015). Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

χειριού της στο πάνω μέρος της κρέμας και με γρήγορη κίνηση αναποδογύριζε το πιάτο και ακολούθως το αφαιρούσε τραβώντας το παράλληλα με την κρέμα και το χέρι της. Έπειτα την εναπόθετε στο πανέρι με την ίδια κίνηση και την έκοβε σε τέσσερα κομμάτια σταυρωτά. Τα ξεχώριζε όσο μπορούσε, τα σκέπαζε με «κουρούκλα» (τούλι) και τα άφηνε στον ήλιο να ξεραθούν για μία βδομάδα περίπου. Ανά διαστήματα, τουλάχιστον μία φορά την ημέρα, τα γύριζε από την άλλη πλευρά για να απομακρυνθεί τελείως η υγρασία και τα «κκιοφτέρκα» να μπορέσουν να διατηρηθούν.²¹⁷⁷

Ακόμα, με το σιρόπι του ροδιού έφτιαχναν κρέμα (βλ. κεφ. 4. 5. 1. 1. 4.).

Κατά το καθάρισμα των ροδιών μαύριζαν τα χέρια τους, διότι οι φλούδες των ροδιών έχουν χρωστική ουσία. Οι φλούδες από το καθάρισμα των ροδιών («ρωβόφυλλα») χρησιμοποιούνταν στη βαφική τέχνη. Αποξηραίνονταν στην οροφή του σπιτιού για μερικές μέρες και ακολούθως παραδίδονταν στους βαφείς σε κοφίνια, με την «καρρέττα». Βαφείς υπήρχαν σε διάφορα χωριά της περιοχής (Παραλίμνι²¹⁷⁸, Φρέναρος²¹⁷⁹, Δερύνεια²¹⁸⁰, κλπ.). Αυτοί έπαιρναν τις καινούργιες βράκες, οι οποίες ήταν ραμμένες σε λευκό χρώμα, τις έβαζαν σε ένα «χαρτζί» (καζάνι) με νερό, έβαζαν και φλούδες ροδιών μέσα και τις έβραζαν για ώρες, μέχρι που αυτές μαύριζαν. Με τον ίδιο τρόπο έβαφαν και μεταχειρισμένες βράκες.²¹⁸¹

Εσπεριδοειδή

Τα λεμόνια χρησιμοποιούνταν για να αρωματίσουν και να αυξήσουν την οξύτητα στα πλείστα φαγητά. Με τα λεμόνια έφτιαχναν επίσης λεμονάδα. Οι λεμονάδες ήταν δύο ειδών: η γλυκιά και η ξινή. Στη γλυκιά διέλυναν ζάχαρη στο χυμό, τον οποίο έβραζαν και συμπόκνωναν, ούτως ώστε να διατηρείται για μεγάλα χρονικά διαστήματα. Για να καταναλώσουν τη λεμονάδα, τη διέλυναν ξανά σε νερό. Η ξινή

²¹⁷⁷ Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015). Μηλίζα Παντελή, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²¹⁷⁸ Κυριακού Ττάκκα, 86 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν. 2017).

²¹⁷⁹ Χρυσή Σιάκκα, 58 ετών, Φρέναρος (ημ. συν.: 2015).

²¹⁸⁰ Πλατής Π. Ν., 1995, σ. 23.

²¹⁸¹ Αντζιελού Αδάμου-Γιαννή, 87 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2018).

λεμονάδα γινόταν την ίδια στιγμή. Έπαιρναν τον χυμό από ένα-δύο λεμόνια, τον διέλυαν σε νερό και τον έπιναν. Συχνά προσέθεταν και πάλι ζάχαρη, αλλά σε μικρές ποσότητες. Οι φλούδες από τα λεμόνια γίνονταν γλυκό του κουταλιού.

Τα πορτοκάλια, τα μανταρίνια και τα γκρέιπφρουτ καταναλώνονταν ως φρούτα. Οι φλούδες από τα πορτοκάλια και τα γκρέιπφρουτ γίνονταν επίσης γλυκό του κουταλιού. Ο χυμός των πορτοκαλιών γινόταν πορτοκαλάδα, με τους ίδιους δύο τρόπους που περιγράφηκαν πιο πάνω για τη λεμονάδα. Επίσης, με χυμό λεμονιού και νισιαστέ έφτιαχναν κρέμα (βλ. κεφ. 4. 5. 1. 2. 4.)

Τα κιτρόμηλα γίνονταν γλυκό του κουταλιού, ενώ συχνά ο χυμός τους προστίθετο στο κολοκάσι γιαχνί και στη ζαλατίνα, αντί του λεμονιού ή σε συνδυασμό με χυμό λεμόνι.²¹⁸²

Άλλα Είδη:

Ελιές: Οι ελιές κόβονταν και διατηρούνταν συνήθως για καθημερινή κατανάλωση. Εάν κόβονταν όσο ήταν πράσινες, τότε συνήθως σπάζονταν με μία πέτρα («βυζάκα») και τοποθετούνταν σε αλατόνερο. Ανακινούνταν συχνά και το νερό αλλαζόταν μέχρι να ξεπικρίσουν. Διατηρούνταν σε αλατόνερο²¹⁸³ και καταναλώνονταν με ψωμί, ντομάτες και άλλα είδη ξηράς τροφής.²¹⁸⁴ Διατηρούνταν επίσης σε ξύδι, αφού σχίζονταν με μαχαίρι. Αυτές ήταν πιο σπάνιες.²¹⁸⁵

Όταν μαύριζαν, κόβονταν και τοποθετούνταν σε δοχείο σε στρώσεις εναλλάξ με αλάτι. Όταν έβγαζαν υγρά, τα άδειαζαν και ανακινούσαν τις ελιές. Διατηρούνταν σε δοχεία και καταναλώνονταν επίσης με ψωμί και φρέσκα λαχανικά.²¹⁸⁶ Όταν δεν είχαν αρκετές, τις ανακάτευαν με αγριελιές για να αυξηθεί η ποσότητα.²¹⁸⁷ Επίσης γίνονταν «οφτές» στα κάρβουνα.²¹⁸⁸ Συχνά τις περνούσαν από το τηγάνι

²¹⁸² Βίκτωρ Καραγιάννης, 65 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017).

²¹⁸³ Δέσποινα Παπαδημητρίου, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2017).

²¹⁸⁴ Χαρκλού Μουτσουρή, 84 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2016).

²¹⁸⁵ Δέσποινα Παπαδημητρίου, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2017).

²¹⁸⁶ Αντζιελού Αδάμου-Γιαννή, 87 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν. 2018).

²¹⁸⁷ Ανδρέας Γέριμος, 86 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2016).

²¹⁸⁸ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

στα γρήγορα, αφού είχαν ρίξει προηγουμένως κρεμμύδι κομμένο σε λωρίδες. Στο Βαρώσι οι νοικοκυρές προσέθεταν αυγό και τηγανητές πατάτες. Οι τηγανητές μαύρες ελιές απαντώνται σε όλη την Κύπρο.²¹⁸⁹ Αναφέρεται ότι στα χωριά της Πάφου και της Λεμεσού προσέθεταν σε αυτές ξερή ρίγανη τριμμένη. Μαύρες ελιές έβραζαν και σε πίτες (βλ. παραπάνω).

Αμπέλια: Τα σταφύλια καταναλώνονταν ως φρέσκα φρούτα, ή γίνονταν γλυκό του κουταλιού. Επίσης, οι νοικοκυρές έκοβαν ώριμα σταφύλια και τα τοποθετούσαν σε «σεντόνες» έξω στην αυλή για να αποξηρανθούν, να γίνουν σταφίδες, και να χρησιμοποιηθούν στα κόλλυβα και στα ζυμώματα.²¹⁹⁰

Χαρουπιές: Στην Κύπρο η χαρουπιά αξιοποιήθηκε για την παραγωγή γλυκισμάτων. Συγκεκριμένα, από χαρούπια παρασκεύαζαν το χαρουπόμελο και το παστέλι. Στα Κοκκινοχώρια παρατηρείται μόνο το «τερατσόμελο», κι αυτό πολύ περιορισμένα. Σε άλλες περιοχές που υπήρχαν πολλές «τερατσιές», χρησιμοποιούσαν τον χειρόμυλο για να αλέσουν τους καρπούς. Στα Κοκκινοχώρια όμως, όπου τα φυτά αυτά, και συνεπώς και ο καρπός τους, ήταν πολύ περιορισμένα, δεν υπάρχει μαρτυρία για λιώσιμο των καρπών με χειρόμυλο ή με αλεστικό μύλο, όπως σε άλλες περιοχές. Αντίθετα, κοπανούσαν τα «τεράτσια» με μια «βυζάκα» (πέτρα) και τα έλιωναν. Τα έβραζαν μέσα σε κατσαρόλα, προσέθεταν νερό, άναβαν τα ξύλα από κάτω και τα έβραζαν (κοχλούσαν). Στη συνέχεια «εκουλιάζαν» τη «μαείρισσα» με ρούχο, μέσα στο οποίο έμεναν τα «τεράτσια», και έπαιρναν έτσι το καθαρό ζουμί, με το οποίο έκαναν «τριν». Μέσα στο ζουμί έριχναν το «τριν» και το έψηναν. Το έδεσμα αυτό αποτελούσε αγαπημένο γλύκισμα κυρίως για τα παιδιά, αλλά και τους μεγάλους. Αγαπημένο γλύκισμα, ιδίως των παιδιών, ήταν και ο καρπός, το «φασόλι» της χαρουπιάς από μόνο του. Άνοιγαν τον καρπό, έβγαζαν από μέσα μία ζαχαρώδη ουσία και την έτρωγαν.²¹⁹¹

²¹⁸⁹ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²¹⁹⁰ Ελένη Λυσή, 72 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²¹⁹¹ Κωνσταντίνα Βερέη, 76 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2014).

Τα λιγοστά σύκα που υπήρχαν, επίσης, καταναλώνονταν φρέσκα, ως φρούτα.²¹⁹² Η ποικιλία «ασπρούκια» αποξηραίνονταν στον ήλιο, κι ακολούθως αλευρώνονταν και καταναλώνονταν («παστόσυκα»).

Φρέσκα καταναλώνονταν και τα φραγκόσυκα («παπουτσόσυκα»)²¹⁹³

Άλλα φρούτα που καταναλώνονταν φρέσκα ήταν τα ροδάκινα, τα βερόκοκα («χρυσόμηλα»), οι «πουρνέλες» (δαμάσκηνα) και τα «μέσπηλα» (μούσμουλα).²¹⁹⁴

Τα κυδώνια γίνονταν γλυκό του κουταλιού, αφού είχαν κοπεί στα τέσσερα και είχαν ψηθεί σε σιρόπι ζάχαρης.²¹⁹⁵

Φρέσκα καταναλώνονταν και τα μόσφιλα, τα οποία ήταν ιδιαίτερα προσφιλή στα παιδιά. Γίνονταν και μαρμελάδα.²¹⁹⁶

Τα μερσίνια («μερσινοκόκκονα» ή «κοκκονούκια») καταναλώνονταν πολύ συχνά από τα παιδιά, αλλά και τους μεγάλους.²¹⁹⁷

Επίσης, από τις ελάχιστες αμυγδαλιές έπαιρναν τους ξηρούς καρπούς των «αθασιών» ή «αχασιών». Έσπαγαν το σκληρό κέλυφος με μία πέτρα ή με τα δόντια και έβγαζαν τον καρπό.²¹⁹⁸ Τον καρπό των «αθασιών» τον αξιοποιούσαν και στα κόλλυβα.

4. 5. 1. 5. 5. Συμπεράσματα

Εν ολίγοις, από την περιοχή που μελετήσαμε απουσιάζουν οι παραδοσιακές δενδρώδεις καλλιέργειες των μεσογειακών οικοσυστημάτων. Αντίθετα, υπάρχουν καλλιέργειες ειδών με μεγάλες απαιτήσεις, τις οποίες οι περιβαλλοντικές συνθήκες της περιοχής μπορούσαν να καλύψουν.

²¹⁹² Ελένη Λυσή, 72 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²¹⁹³ Χαρικλού Μουτσουρή, 84 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2016).

²¹⁹⁴ Ελένη Λυσή, 72 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²¹⁹⁵ Χαρικλού Μουτσουρή, 84 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2016).

²¹⁹⁶ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017). Χαρικλού Μουτσουρή, 84 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2016).

²¹⁹⁷ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²¹⁹⁸ Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015).

Συγκεκριμένα, στην περιοχή των Κοκκινοχωριών επικράτησαν τα ρόδια και τα εσπεριδοειδή. Η παρουσία των καθαρά μεσογειακών ειδών, αειφύλλων ξηρόφυλλων δέντρων είναι σημαντικά περιορισμένη. Δηλαδή οι χαρουπιές και οι ελιές που χαρακτηρίζουν όλη την Κύπρο και ιδίως στην γειτονική Καρπασία, αλλά και οι αμπελώνες που ευδοκιμούν στην ορεινή Κύπρο, σχεδόν απουσιάζουν από τα Κοκκινοχώρια.

Το λάδι και το κρασί οι κάτοικοι της περιοχής τα προμηθεύονταν από εμπόρους (μπακάληδες και πλανόδιους). Επειδή δεν ήταν διαθέσιμα στην περιοχή, θεωρούνταν πολύτιμα αγαθά («το λάιν το καλόν»). Η απουσία των ελιών είχε ως συνέπεια και την απουσία των ελιόμυλων. Παρομοίως και τα αμπέλια με τα αποστακτήρια.

Οι χαρουπιές ήταν επίσης λιγιστές, και οι καρποί τους χρησιμοποιούνταν κυρίως για την εκτροφή των ζώων. Οι νοικοκυρές, όμως, γνώριζαν και την παρασκευή του «τερατσόμελου», το οποίο έφτιαχναν συχνά για τα παιδιά. Η αξιοποίηση του χαρουπιού ως γλυκαντικής ουσίας, παρά τον περιορισμένο αριθμό των καρπών αυτών, πιθανότατα προέκυψε και από την απουσία του μελιού.

Μέλι έφτιαχναν και από τους καρπούς των ροδιών, όπως και ένα γλύκισμα αντίστοιχο του «ππαλουζέ» των ορεινών περιοχών. Η παρασκευή των εδεσμάτων αυτών συνδέεται με την απουσία των αμπελώνων και την έντονη παρουσία των ροδιώνων. Τα ρόδια ήταν σημαντική πηγή εσόδων στην περιοχή μέχρι τα μέσα της δεκαετίας του 1930, οπότε και σταμάτησε η εξαγωγή τους στην Αίγυπτο.

Στην κοινότητα της Δερύνειας, η οποία ήταν όμορη με την πόλη της Αμμοχώστου, το κενό αυτό ήλθαν να καλύψουν οι Εβραίοι με τη ρηξικέλευθη ανάπτυξη της καλλιέργειας εσπεριδοειδών, ειδών πολύ απαιτητικών τόσο σε ποιότητα εδάφους, όσο και σε ποιότητα και ποσότητα νερού.

Γενικότερα λοιπόν, η γειτνίαση με τη θάλασσα, το ιδιαίτερα γόνιμο έδαφος και τα υδατικά αποθέματα της περιοχής των Κοκκινοχωριών, έδιναν τη δυνατότητα να αναπτυχθούν άλλες καλλιέργειες, με μεγαλύτερες απαιτήσεις από τις ξηρικές. Γι' αυτόν τον λόγο και η δενδροκομία στην περιοχή είναι περιορισμένη. Επίσης, η

μία κατηγορία ειδών που αναπτύχθηκε, τα εσπεριδοειδή, είναι είδη με μεγάλες απαιτήσεις.

ΚΥΡΙΑΚΗ ΠΑΝΤΕΛΗ

4. 5. 1. 6. Συμπεράσματα

Είναι προφανές ότι οι πλείστες των καλλιεργειών που αναπτύχθηκαν στα Κοκκινοχώρια, και δη στην υπό μελέτη περιοχή, δεν αποτελούν τις χαρακτηριστικές καλλιέργειες του μεσογειακού χώρου. Η Μεσογειακή λεκάνη είχε ως βάση της διατροφής τη μεσογειακή τριάδα («σίτος, οίνος, έλαιον»). Η βιβλιογραφία στην ομάδα αυτή προϊόντων εντάσσει και τα όσπρια. Από αυτά, μόνο τα δημητριακά (σιτάρι) και τα όσπρια καλλιεργήθηκαν εκτεταμένα στα Κοκκινοχώρια. Όλες οι υπόλοιπες καλλιέργειες της περιόδου της Αγγλοκρατίας δεν έχουν γηγενείς μεσογειακές καταβολές. Αντίθετα, οι πλείστες από αυτές είναι είδη που έφτασαν από άλλες περιοχές, ακόμα κι από άλλες ηπείρους στην περιοχή της Μεσογείου και της Κύπρου, σε κοντινό χρόνο με την εποχή που μελετάται. Εκμεταλλεζόμενοι, λοιπόν, οι κάτοικοι των Κοκκινοχωριών το γόνιμο έδαφος και την αφθονία σε νερό, άλλαξαν άρδην την αγροτροφική πολιτισμική ταυτότητα του τόπου τους.

Το σιτάρι αποτέλεσε την πιο σημαντική τροφή στα Κοκκινοχώρια, την Κύπρο και τη Μεσόγειο γενικότερα. Καλλιεργήθηκε εκτεταμένα και έδωσε τόσο το ψωμί, όσο και άλλα ζυμώματα. Το ψωμί ήταν η βάση της τοπικής διατροφής. Θεωρούνταν επίσης ευλογημένο, ενώ τύποι αρτοσκευασμάτων, καθώς και βρασμένο σιτάρι αναμειγμένο με άλλους καρπούς («κόλλυφα»), συνόδευαν τις διάφορες θρησκευτικές τελετές. Από αλεσμένο σιτάρι έφτιαχναν επίσης κι άλλα είδη τροφής, όπως τα ζυμαρικά, τον τραχανά κλπ. Το σιτάρι είναι ένα προϊόν εύκολο στην καλλιέργεια, και χωρίς πολλές απαιτήσεις σε νερό και έδαφος. Η καλλιέργειά του ήταν εύκολη και μπορούσε να γίνει ακόμα και στα πιο άγονα εδάφη, χωρίς να χρειάζεται πολύς σωματικός κόπος. Στην ουσία, χρόνο και κόπο απαιτούσε μόνο κατά την σορά και τη συγκομιδή. Έτσι, άφηνε αρκετό χρόνο διαθέσιμο για άλλες εργασίες.

Παράλληλα με τα δημητριακά, καλλιεργούνταν όσπρια, και συγκεκριμένα, φασόλια, λουβιά και κουκιά. Τα φασόλια, είδος με αμερικάνικες καταβολές, μαζί με τα μεσογειακά λουβιά και τα κουκιά αποτέλεσαν τη βασική ομάδα οσπρίων των κοινοτήτων της νοτιοανατολικής Κύπρου. Από την περιοχή απουσιάζουν τα ρεβίθια και οι φακές. Τα είδη αυτά καλλιεργήθηκαν εκτεταμένα στην περιοχή της

Μόρφου και της ορεινής Πάφου, όπου οι περιβαλλοντικές συνθήκες επέβαλλαν (λουβάνα, φακός), αλλά και επέτρεπαν (ρεβίθια) την καλλιέργειά τους.

Παρατηρείται ακόμα το φαινόμενο της αμειψιοποράς. Καλλιεργούνται εναλλάξ τα νομευτικά ψυχανθή και το σιτάρι, εμπλουτίζοντας φυσικά το έδαφος με πολύτιμο άζωτο, εξαιτίας της ικανότητας των ψυχανθών να αζωτοδεσμεύουν και να εμπλουτίζουν το έδαφος με αυτό.

Για τον ίδιο λόγο υπήρχαν και οι συγκαλλιέργειες (π.χ. ντομάτες-κουκιά, κολοκάσι-λουβιά). Οι συγκαλλιέργειες ευνόησαν επίσης και την καλύτερη αξιοποίηση του νερού. Μειωνόταν ο χρόνος, αλλά και η ποσότητα του νερού που χρησιμοποιούσαν κατά την άρδευση.

Η πατάτα ή/και το κολοκάσι, μαζί με το ψωμί δεν απουσίαζαν ποτέ από το τραπέζι. Μαγειρεύονταν με διάφορους τρόπους και συνόδευαν πάντα τα γεύματα των κατοίκων της περιοχής, λόγω της μεγάλης διαθεσιμότητάς τους, αλλά και της παρουσίας υδατανθράκων σε αυτά που τα έκαναν χορταστικά και πλούσια σε ενέργεια, για να μπορέσει ο αγρότης να αποδώσει στο μέγιστο των δυνατοτήτων του.

Απουσιάζουν επίσης σημαντικά τα αείφυλλα σκληρόφυλλα δέντρα, όπως η ελιά και η χαρουπιά, κύρια γνωρίσματα των μεσογειακών τοπίων. Αντίθετα, το γόνιμο έδαφος και οι άφθονοι υδάτινοι πόροι, η αξιοποίηση των οποίων ενισχύθηκε με την εγκατάσταση των ανεμόμυλων, συνέτειναν στην ανάπτυξη καλλιεργειών με σημαντικές εδαφικές και υδατικές απαιτήσεις, όπως τα ρόδια και κυρίως τα εσπεριδοειδή. Την παρουσία των εσπεριδοειδών ενίσχυσε η γειτνίαση της Δερύνειας με το Βαρώσι, αλλά και η παρουσία των ρηξικέλευθων Εβραίων στην Κάτω Δερύνεια. Οι Εβραίοι εισήγαγαν νέα είδη και ποικιλίες (πορτοκάλια γιαφίτικα, κλεμεντίνες, γκρέιπφρουτ), αλλά και νέα γεωργικά εργαλεία και μηχανήματα (εβραϊκή τσάππα για αυλάκωμα, θεριστική μηχανή, κλπ.). Από την περιοχή απουσιάζουν είδη τα οποία χρειάζονται μεγαλύτερο υψόμετρο για να καλλιεργηθούν, όπως οι μηλιές, οι αχλαδιές κλπ., καθώς και οι μπανάνες στις οποίες εξειδικεύτηκε η περιοχή της Πάφου.

Τέλος, στην περιοχή των Κοκκινοχωριών καλλιεργήθηκαν διάφορα κηπευτικά με μεγάλες απαιτήσεις σε νερό, όπως το κολοκάσι και οι πατάτες, τα οποία συχνά συγκαλλιεργήθηκαν με άλλα είδη περιορισμένης παραγωγής (φυστίκια, κολοκύθι, μελιτζάνες, κλπ.). Στην παραθαλάσσια περιοχή του Πρωταρά και της Αγίας Νάπας, καλλιεργήθηκαν πρώιμες ντομάτες και αγγουράκια, ενώ στη Σωτήρα καλλιεργήθηκε το «σωτηρικάτικο» αγγούρι. Η περιοχή έδωσε ακόμα την ντόπια ποικιλία της «ταμπούρας» και λιγότερο το καρπούζι.

4. 5. 2. Κτηνοτροφία

4. 5. 2. 1. Εισαγωγή-Γενικά

Στους λαούς της Μεσογείου γενικότερα, η κατανάλωση τροφών ζωικής προέλευσης ήταν πάντα περιορισμένη, λόγω της περιορισμένης διαθεσιμότητας αλλά και των θρησκευτικών πεποιθήσεων. Οι τοπικές θρησκείες, σε συνδυασμό με τις περιβαλλοντικές πιέσεις, αλλά και τη φέρουσα ικανότητα των οικοσυστημάτων της Μεσογείου, περιόρισαν σημαντικά το κρέας στη διατροφή και εστίασαν κυρίως στα τρόφιμα φυτικής προέλευσης.

Στον Ορθόδοξο Χριστιανισμό, τον οποίο ασπάζονταν όλοι σχεδόν οι κάτοικοι της υπό μελέτη περιοχής, οι ακόλουθες μέρες ορίζονταν ως μέρες αποχής από τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης²¹⁹⁹:

Εβδομαδιαία, κάθε Τετάρτη και Παρασκευή επειδή ημέρα Τετάρτη ξεκίνησε η δίκη του Χριστού και ημέρα Παρασκευή σταυρώθηκε. Έκαναν τη νηστεία της Μεγάλης Τεσσαρακοστής, που ξεκινά από την εβδομάδα της Τυρινής (κατά την οποία καταναλώνονται μόνο γαλακτοκομικά προϊόντα και όχι κρέας) και διαρκεί μέχρι και το Μεγάλο Σάββατο. Ακολουθούσε η νηστεία των Αγίων Αποστόλων, που ξεκινά μετά την Πεντηκοστή (όταν οιο Απόστολοι ξεκινούσαν το έργο τους) μέχρι τις 28 Ιουνίου που γιορτάζουν οι Απόστολοι Πέτρος και Παύλος (στις 29 Ιουνίου). Συνέχιζαν με τη νηστεία της Κοιμήσεως της Θεοτόκου, που ξεκινά από την 1^η Αυγούστου και τελειώνει στις 14 του ίδιου μήνα, και με τη νηστεία των Χριστουγέννων από τις 15 Νοεμβρίου μέχρι τις 24 Δεκεμβρίου. Επίσης, νήστευαν κατά την παραμονή των Θεοφανείων (5 Ιανουαρίου), την ημέρα μνήμης του Αποκεφαλισμού του Ιωάννη του Βαπτιστή (29 Αυγούστου) και στην Ύψωση του Τιμίου Σταυρού (14 Σεπτεμβρίου). Ακόμα, όταν ήθελαν να μεταλάβουν, νήστευαν οπωσδήποτε κάποιες μέρες, ανάλογα με τις οδηγίες που τους είχε δώσει ο Πνευματικός τους.

Είναι φανερό, λοιπόν, ότι σε τακτά χρονικά διαστήματα οι άνθρωποι των Κοκκινοχωριών, αλλά και γενικότερα της Κύπρου, απείχαν λόγω θρησκευτικών πεποιθήσεων από την κατανάλωση κρέατος και ζωικών παραγώγων. Έτσι, καθώς

²¹⁹⁹ Οικονόμος Γεώργιος Ιωάννου, 89 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2018).

ήταν περιορισμένες οι ποσότητες κρέατος που κατανάλωναν, μπορούσαν, κάνοντας κάθε φορά τον προγραμματισμό τους, να ικανοποιήσουν τις απαιτήσεις τους σε κρέας μέχρι την επόμενη νηστεία. Με τις τακτικές νηστείες πετόχαιναν, λοιπόν, να καλύπτουν τις ανάγκες τους σε κρέας, με βάση και τη διαθεσιμότητά του.

Στο κεφάλαιο αυτό, παρουσιάζεται η βρώσιμη πανίδα της περιοχής, η σχέση που αυτή είχε με την τοπική διατροφή και οι μέθοδοι παραγωγής και εμπορίας των ειδών αυτών. Παρουσιάζονται ακόμα τα ζώα που συνέβαλλαν στην τοπική παραγωγή με την εργασία τους, τόσο στον τομέα της γεωργίας, όσο και του εμπορίου.

4. 5. 2. 2. Τα Ζώα Εργασίας

Τα ζώα εργασίας ήταν κυρίως τα βοοειδή, ακολούθως τα γαϊδούρια και λιγότερο τα μουλάρια και τα άλογα. Με τις αγροτικές εργασίες και τις μεγάλες μεταφορές συνδέθηκαν κυρίως τα βόδια. Τα γαϊδούρια αξιοποιήθηκαν στις μετακινήσεις χωρίς μεγάλα φορτία και σε κάποιες άλλες εργασίες. Τα μουλάρια και τα άλογα σπάνιζαν, και αποτελούσαν κυρίως τα μεταφορικά μέσα των πλουσίων, περισσότερο για επίδειξη πλούτου.²²⁰⁰

Βοοειδή

Υπήρχαν δύο τύποι βοοειδών («βουκιών») της ντόπιας φυλής στην Κύπρο, τα «μεσαρίτικα» (των πεδινών περιοχών) και τα «παφιτικά» (των ορεινών περιοχών).²²⁰¹ Τα ζώα των ορεινών περιοχών ήταν μικρόσωμα με τραχύ τρίχωμα σε διάφορες αποχρώσεις του καφέ, ενώ σε κάποιες περιπτώσεις υπήρχαν και ζώα με μαύρο τρίχωμα.²²⁰² Αντίθετα, τα ζώα των πεδινών περιοχών (Μεσαορίας) ήταν εξαιρετικοί εργάτες²²⁰³, είχαν ισχυρή σωματική διάπλαση και διέθεταν λεπτό ξανθοκόκκινο τρίχωμα, με υπόλευκο χρώμα στην κοιλιά. Και τα δύο είδη έχουν καμπούρα, σχετικά μεγάλη λαμυρίδα, μαύρη τούφα στην άκρη της ουράς τους και υπόλευκο δακτύλιο γύρω από τα μαύρα χείλη και τα ρουθούνια. Στο κάτω μέρος των άκρων και στη βάση των νυχιών υπήρχε δακτύλιος μαύρου χρωματισμού.²²⁰⁴ Αμφότερα τα είδη είχαν χαμηλή παραγωγή σε γάλα.²²⁰⁵

Από τις διαφορές των δύο ειδών είναι καταφανής ο λόγος για τον οποίο στα Κοκκινοχώρια, όπως και σε όλη την κεντρική πεδιάδα της Κύπρου τα βόδια συνιστούσαν το «ζευκάριν» για το όργωμα. Τα ρωμαλέα βόδια της Μεσαορίας είχαν τη μυική δύναμη να επιτελέσουν δύσκολες γεωργικές εργασίες. Επίσης, η

²²⁰⁰ «Έτο ήτουν σαν τωρά. Εμείς που κρατούσαμε τον γάρου είμαστον σαν ούλλους που κρατούν έναν μιτσίν αυτοκινητόνιν. Τζείνοι που χαν τες φορές ήτουν τζείνοι που κρατούν μερσεντέ να πούμεν». (Ανδρέας Γέριμος, 86 ετών, Αγία Νάπα, ημ. συν. 2016).

²²⁰¹ Pitcairn A., 1934, p. 101. Ανδρέας Γέριμος, 86 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν. 2016).

²²⁰² Η φυλή με τα μαύρα ζώα στις ορεινές περιοχές εισήχθη το 1931 από την Ιρλανδία για να αξιοποιηθεί στην περιοχή της Πάφου. Ήταν μικρόσωμα και εξαιρετικά ανθεκτικά υπό δύσκολες συνθήκες (Maule M. A., 1935, p. 20).

²²⁰³ Maule M. A., 1935, p. 21.

²²⁰⁴ Κυπριακός Οργανισμός Αγροτικών Πληρωμών (<http://www.capo.gov.cy>).

²²⁰⁵ Pitcairn A., 1934, p. 101.

σωματοδομή τους βοηθούσε ώστε να τοποθετείται καλύτερα ο ζυγός. Για τις μεταφορές, στην ίδια περιοχή διατηρήθηκαν τα «κότερα» και οι «καρρέττες» (βλ. 4. 5. 1. 1.) που κινούνταν με βόδια, ενώ χρησιμοποιήθηκαν ελάχιστα τα κάρα, τα οποία ήταν κατασκευασμένα ώστε να κινούνται με μουλάρια.

Τα βόδια συνήθως εργάζονταν ανά δύο («ζευκάριν») (περισ. βλ. κεφ. 4. 5. 2. 2). Από αυτό προέκυψε και η παροιμία: «Ο βους εφόφησεν, η πομισιαρκά εξηλώθη». ²²⁰⁶ Αναφέρεται σε ανθρώπους που συνεργάζονται και όταν κάποιος από τους δύο πεθάνει ή απομακρυνθεί, τότε η συνεργασία μεταξύ τους διαλύεται. ²²⁰⁷ Ο «βους» ήταν το αρσενικό βόδι, ενώ το θηλυκό ονομαζόταν «κατσέλλα» ²²⁰⁸. Όταν κάποιος είχε κοπάδι με αγελάδες, ονομαζόταν «κατσελλάρης» και το κοπάδι «κατσέλλες» (π.χ. «Πάω στες κατσέλλες» = Πάω στο κοπάδι με τα βοοειδή). ²²⁰⁹

Τα βόδια γενικά ήταν πολύ κοντά στους ιδιοκτήτες τους. Τα κρύα βράδια του χειμώνα οι άνθρωποι συνήθιζαν να «κρεμμάζουν σούσες» (κούνιες, αιώρες) στα «βολιτζια» (δοκάρια της στέγης) του σταύλου και να κοιμούνται μαζί με τα βόδια για να ζεσταίνονται. ²²¹⁰ Τα βόδια εκτελούσαν με υπομονή και στωικότητα όλες τις γεωργικές εργασίες της οικογένειας (βλ. κεφ. 4. 5. 1.). Ως αναγνώριση του έργου τους, τους προσέφεραν λίγα από τα κόλλυβα του Άη Βασίλη, που έτρωγε το βράδυ της Πρωτοχρονιάς η οικογένεια, προτρέποντάς τα να φάνε όλοι μαζί από τον κόπο τους. ²²¹¹

Ακόμα κι όταν ήθελαν να αποκτήσουν μικρό βόδι («δαμάλιν») ²²¹² για τις δουλειές τους, προτιμούσαν να ζευγαρώσουν τα δικά τους βόδια και να κρατήσουν από αυτά, παρά να πάρουν από αλλού. Έλεγαν μάλιστα το εξής: «Βοούν που την βουαλιάν σου τζαι παιδίν που την τζοιλιάν σου». ²²¹³

²²⁰⁶ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 417.

²²⁰⁷ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 287.

²²⁰⁸ «κατσέλλα, η» <ιταλ. gazzella <αραβ. ghazal = ζαρκάδι
«κατσέλλα, η» = το θηλυκό βόδι. (Χατζηκώστας Λ., 1985, σ. 38).

²²⁰⁹ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²²¹⁰ Ανδρέας Γέριμος, 86 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν. 2016).

²²¹¹ Ελένη Λυσή, 72 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²²¹² «δαμάλιν, το» < μεσαιων. ελλ. δαμάλιον < αρχ. ελλ. δάμαλις < δαμάζω (Χατζηκώστας Λ., 1985, σ. 31).

²²¹³ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 286.

Ήταν λοιπόν τα βόδια πολύτιμοι σύντροφοι και συνεργάτες του ανθρώπου στην προσπάθειά του να δαμάσει τη γη. Γι' αυτόν τον λόγο, τα θεωρούσαν ιερά και δεν τα χρησιμοποιούσαν ως πηγή κρέατος για κατανάλωση. «*Ήτουν αντροπή μας να σφάζουμεν τα χτηνά που μας εδουλεύκαν τόσα γρόνια!*»²²¹⁴ έλεγαν οι ντόπιοι. Η απαγόρευση της κατανάλωσης του βοδινού δεν εντοπίζεται μόνο στα Κοκκινοχώρια της Αγγλοκρατίας, αλλά στις πλείστες περιοχές που αξιοποιούσαν τα βόδια στις αγροτικές εργασίες ακόμα και σε παλαιότερες εποχές, από την αρχαία Αθήνα κι ακόμα τη Μινωική Κρήτη.²²¹⁵

Επίσης, δεν κατανάλωναν το γάλα των αγελάδων διότι πίστευαν ότι ήταν ακατάλληλο.²²¹⁶ «*Συνέπεια αυτής της νοοτροπίας ήταν να συρρικνωθεί πρώτα ο μαστός της αγελάδας, κάνοντας ελλιπή την τροφοδότηση σε γάλα των νεαρών βοδιών, γεγονός που στη συνέχεια επέδρασε με αρνητικό τρόπο σε όλο το σώμα του βοδιού, με αποτέλεσμα να προκόψει αυτή η νέα ράτσα βοδιών...*».²²¹⁷

Πίσω από αυτές τις απαγορεύσεις υπάρχουν βέβαια και πρακτικοί λόγοι. Τα βόδια ήταν ζώα εργασίας και εάν τα έσφαζαν ή εάν εγκυμονούσαν θα αντιμετώπιζαν σοβαρά προβλήματα στη διεκπεραίωση των αγροτικών εργασιών.

Όταν τα βόδια αρρώσταιναν έκαναν την ακόλουθη γητειά. Κρατώντας μία «βέρκα τερατοιάς» στέκονταν δίπλα στο άρρωστο ζώο και έλεγαν τα ακόλουθα: «*Ένας παιδκιος, τζι άλλος παιδκιος εγλέπαν βούδκια τζι όμορφες δαμαλοπούλλες. Ο βους ο μαύρος ο ταύρος, θέλεις χόρτον έφαεν, θέλεις χορτολίβαον, έππεσεν χαμαί στην γην τζαι μουγγάριζεν τζαι ξέβην η μουγγαρκά του στους ουρανούς, τζαι τους είπεν ο Θεός: Τρέξετε άγγελιοι τζαι αρχάγγελιοι στη γη τζαι αρωτάτε ή φτωχόν εδέραν είτε χήραν αδικήσαν είτε ορφανού μιστάριν εκρατήσαν. Μόνον ένας παιδκιος, τζι άλλος παιδκιος εγλέπαν δαμαλοπούλλες. Τζι ο βους ο μαύρος, ο ταύρος έφαεν χορτολίβαον τζαι τους είπεν στον άντραν, να πας στο όρος των Ελαιών να κόψεις βέρκαν τερατοιάν τζαι να σταυρώσεις το βόδιν σου τζαι να πεις: Σαν τρέχει ο ήλιος, σαν τρέχει το φεγγάρι, σαν τρέχουν τ' άστρα, σαν*

²²¹⁴ Πανάος Κρεμμαστός, 92 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2018).

²²¹⁵ Ψιλάκης Ν. & Μ. Ψιλάκη, 2007, σ. 21.

²²¹⁶ Πανάος Κρεμμαστός, 92 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2018).

²²¹⁷ Ohnefalsch-Richter M., 1994, σ. 134.

*τρέχει το νερόν στον ποταμόν, έτσι να τρέξει το κακόν που το χτηνόν μου. Στο όνομα του Πατρός και του Υιού και του Αγίου Πνεύματος. Αμήν».*²²¹⁸

Τέλος, αξίζει να σημειωθεί ότι από το 1912 ξεκίνησαν οι εισαγωγές βοοειδών στην Κύπρο, τόσο για γαλακτοκομικούς σκοπούς²²¹⁹, όσο και για κατανάλωση ως βοδινό κρέας.²²²⁰ Εισηγμένες φυλές βοοειδών ήταν τα “South Devon” (εισάγονταν από το 1912 μέχρι το 1921 από το Ηνωμένο Βασίλειο) και τα “Short-horn” (εισάγονταν από το 1920).²²²¹ Ωστόσο, στην υπό μελέτη περιοχή δεν αναφέρεται η εκτροφή βοοειδών για κατανάλωση.²²²² Άλλωστε, τόσο μεγάλοςμα ζώα ήταν πολύ δύσκολο να επιβιώσουν στις αντίξοες περιβαλλοντικές συνθήκες της περιοχής, αλλά και της Μεσογείου γενικότερα. Θα ήταν πολύ δύσκολο με την παραγωγή που είχαν σε δημητριακά και νομευτικά φυτά να επιτύχουν να καλύψουν τις διατροφικές ανάγκες τέτοιων κτηνοτροφικών μονάδων. Τα αιγοπρόβατα που διατηρούσαν, ικανοποιούσαν την πείνα τους για μεγάλα διαστήματα με τις «ποκαλάμες» και τις «ποροβιές». Αυτό θα ήταν αδύνατο για τα βοοειδή που εισάγονταν από την καταπράσινη βόρεια Ευρώπη. Πέραν αυτών, όμως, ετίθετο και ηθικό ζήτημα. Χρειαζόταν χρόνος μέχρι οι ντόπιοι να μπορέσουν να αποδεχτούν ότι θα κατανάλωναν το «ιερό ζώο», την αγελάδα. Παρόλα αυτά, στο Βαρώσι αναφέρεται ότι υπήρχαν κτηνοτροφικές μονάδες με γαλακτοφόρες αγελάδες.²²²³

Γύρω στη δεκαετία του 1950 ξεκίνησαν να δίνουν στα παιδιά τους βοδινό κρέας, «για να δυναμώσουν». Οι μεγαλύτεροι συνήθως δεν έτρωγαν. Το έδιναν στα παιδιά κατόπιν προτροπών των γιατρών της Αμμοχώστου, μόνο ως σούπα βραστή με λαχανικά (σέλινο, πατάτα, καρότο, ντομάτα).²²²⁴

²²¹⁸ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 357.

²²¹⁹ Μόουλ Μ. Α., 1948, σ. 02.

²²²⁰ Maule Μ. Α., 1935, p. 19.

²²²¹ Maule Μ. Α., 1935, p. 19.-20.

²²²² Ανδρέας Γέριμος, 86 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν. 2016). Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²²²³ «Που ρταν οι κόρες του Τσιακόλα που το Βαρώσι, είδα τζαι γιω. Εμείς δεν εξέραμεν έτσι. Εβάλλαν τον βλόγγον πας το τραπέζι τζαι εκαθίσκαν του ένα μάρμαρο που πάνω να στρατζίσει. Είχαν κατσέλλες εις το Βαρώσι που παλιά τζείνες τζαι κάμναν γάλαν πολόν. Εμείς εν τζαι ξέραμεν. Εποσσόγναμεν τα με το «ταλάριν». (Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα, ημ. συν.: 2017).

²²²⁴ Αντρούλλα Δημητρίου, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2018).

Γαϊδούρια

Τα γαϊδούρια που υπήρχαν στα Κοκκινοχώρια ήταν τεσσάρων τύπων: ο «σιερκάς», ο «σιελιονάς», ο «μαυρομούτσουνος» και ο «μπάσταρτος».²²²⁵

Ο «σιερκάς», με καταγωγή από την Αφρικανική Ήπειρο, φαίνεται να μετρά χλιετίες παρουσίας στην Κύπρο.²²²⁶ Ήταν γκριζος με άσπρη μουσούδα.²²²⁷

Ο «σιελιονάς», ο οποίος φαίνεται να προήλθε από περιοχές της νοτιοδυτικής Ευρώπης (Γαλλία), πιθανόν κατά τις Σταυροφορίες²²²⁸, ήταν μαύρος με άσπρη μουσούδα και άσπρη κοιλιά.²²²⁹ (βλ. Εικόνα 38).

Ο «μαυρομούτσουνος» ήταν κατάμαυρος, όμοιος με τον «σιελιονά» αλλά χωρίς καθόλου λευκά σημάδια.²²³⁰

Τα είδη αυτά των γαϊδουριών είχαν διασταυρωθεί πολλές φορές μεταξύ τους, και έτσι είχαν προκύψει οι «μπαστάρτοι» που είχαν χαρακτηριστικά περισσότερων από μίας από τις παραπάνω φυλές.²²³¹

Το γαϊδούρι χρησιμοποιήθηκε κυρίως ως μεταφορικό μέσο των γεωργών από και προς τα χωράφια²²³², αλλά και σε άλλες περιοχές (παζάρι, εκδηλώσεις, πανηγύρια²²³³, κλπ.), καθώς και για να ανεβάζει νερό από τους «λάκκους» με το «αλακάτι» (βλ. κεφ. 4. 2). Πάνω στο γαϊδούρι φόρτωναν το «δισάτσιν», διπλό, υφασμάτινο σάκο που κρεμόταν από το «σάμα» (σαμάρι) του ζώου. Χρησίμευε για τη μεταφορά νερού και φαγητού, καθώς και κάποιων αντικειμένων που πιθανόν να χρειαζόνταν οι γεωργοί στην εργασία τους. Πάνω στην πλάτη του γαϊδάρου

²²²⁵ Ανδρέας Γέριμος, 86 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν. 2016).

²²²⁶ Kugler W. et. al., 2008, p. 22.

²²²⁷ Kugler W. et. al., 2008, p. 22. Ανδρέας Γέριμος, 86 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν. 2016).

²²²⁸ Kugler W. et. al., 2008, p. 22.

²²²⁹ Kugler W. et. al., 2008, p. 22. Ανδρέας Γέριμος, 86 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν. 2016).

²²³⁰ Ανδρέας Γέριμος, 86 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν. 2016).

²²³¹ Kugler W. et. al., 2008, p. 22. Ανδρέας Γέριμος, 86 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν. 2016).

²²³² «Επ'ήα εγιώ βολές εις το περβόλιν με το γαουρίν...Με ρωτήσεις!» (Ανδρέας Γέριμος, 86 ετών, Αγία Νάπα, ημ. συν. 2016).

²²³³ «Επ'ήαμεν με τον γάρον εις την Παναγίαν στην Αγιάναλα.» (†Κυριακού Παντελή, 95 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου, ημ.συν.: 1998).

έβαζαν το «στρατούρι» (σαμάρι) για να μπορούν και οι ίδιοι να κάθονται καλύτερα, αλλά και για να ταλαιπωρείται λιγότερο το ζώο.²²³⁴

Τον Σεπτέμβριο, όταν τελείωναν τις δουλειές με τα δημητριακά, έβγαζαν την κοπριά που είχε μαζευτεί στα σπίτια από τα ζώα και τη μετέφεραν στα χωράφια («εκοπρίζαν τα») με το γαϊδούρι. Ήταν ο καλύτερος χρόνος γι' αυτή τη δουλειά, διότι η κοπριά το καλοκαίρι που έλειπαν τα ζώα από το σπίτι, με τις ψηλές θερμοκρασίες του ήλιου είχε ξεραθεί και ήταν το ιδανικό λίπασμα για τα χωράφια που λίγο αργότερα θα έσπερναν. Επίσης, όταν τελείωναν με το «κόπρισμα» των χωραφιών ξεκινούσαν να κουβαλούν με το γαϊδούρι τα ξύλα και κυρίως τα «μαζιά» που θα χρησιμοποιούσαν οι νοικοκυρές τον χειμώνα για να φουρνίζουν.

Επίσης, το γαϊδούρι ήταν το σημαντικότερο μέσο μεταφοράς μικρών ποσοτήτων αγροτικών προϊόντων (κυρίως φαρτών) στο Βαρώσι (συνήθως στο παντοπωλείο²²³⁵, αλλά και στην πόλη) και σε άλλα γειτονικά χωριά.²²³⁶ Εκτός από γεωργικά προϊόντα, με γαϊδούρια συχνά μετέφεραν «θρουμπιά»²²³⁷ και «μαζιά»²²³⁸ (για να ανάβουν τους φούρνους, κυρίως στους «μάντζιπες»),

²²³⁴ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²²³⁵ «Επουλούσαν τα στο παντοπωλείο, στη χοντρική. Όταν ήτουν το παλιόν παντοπωλείον επουλούσαν τα τζιαμαί πόζω.» (Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου, ημ. συν.: 2016).

²²³⁶ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 271. Βίκτωρ Καραγιάννης, 65 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017).

²²³⁷ «Θρουμπί,το» ή «Δρουμπί, το»: το φυτό *Thymus capitatus* (Γεννάδιος Π.Γ., 1914, σ. 425-426 λήμμα: «Θύμος», Σαββίδης Λ., 1999, σ. 44-45). Με αυτό άναβαν φωτιά για τη «νιστιά» και τους φούρνους και ήταν πολύ αρωματικό (Παναγιώτης Πλατής, 91 ετών, Δερύνεια, ημ. συν.: 2017). «Θρουμπιά» και «μαζιά» εμπορεύονταν συνήθως οι κάτοικοι της Αγίας Νάπας και του Παραλιμνίου, που ήταν κοντά στο Κάβο Γκρέκο, όπου αφθονούσαν. Κάποιος κάτοικος του Παραλιμνίου είχε πάει στο Λιοπέτρι (οι Λιοπετρίτες ασχολούνταν με την καλαθοπλεκτική) να πουλήσει «θρουμπιά». Όταν έκανε τη βόλτα του στο χωριό, πήγε στο καφενείο να ξεκουραστεί. Εκεί καθόταν ένας πολύ γνωστός ποιητάρης των Κοκκινοχωριών, ο Χαμπής Κολοκάσης (1887-1952), γνωστός ως «Στραοχαμπής» (επειδή ήταν τυφλός). Όταν είδε τον ποιητή του είπε κάποιο «τσιτσιτιστό» που ανέφερε ότι οι άνθρωποι στο Λιοπέτρι κάνουν κοφίνες και καλάθια για να ζήσουν. Τότε ο «Στραοχαμπής» του απάντησε:

«Καθένας με την τέγγνην του, μεν μας κατηγοράτε
τζαι να σας πουν έσειε δρουμπιά, εσεις τζαι πέρα λάτε.»

(Γιαγκουλλής Κ. Γ., 1980, σ. 13).

²²³⁸ «Μαζίν, το»: το φυτό *Poterium spinosum* (Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 804, λήμμα: «Ποτήριον»). Το χρησιμοποιούσαν για να ανάβουν φωτιά στη «νιστιά», τους φούρνους και για να φτιάχνουν σκούπες («σαρκές μάζενες») (Παναγιώτης Πλατής, 91 ετών, Δερύνεια, ημ. συν.: 2017).

Το «μαζίν» ήταν κατώτερης ποιότητας από το «θρουμπί» και του πουλούσαν σε πιο χαμηλή τιμή. Με το επάγγελμα αυτό ασχολούνταν κυρίως οι κάτοικοι της Αγίας Νάπας και του Παραλιμνίου που βρίσκονταν κοντά στο Κάβο Γκρέκο, το οποίο έβριθε αυτών των ειδών άγριας βλάστησης (Παναγιώτης Πλατής, 91 ετών, Δερύνεια, ημ. συν.: 2017). Κάποιος Παραλιμνίτης πούλησε «μαζιά» ένα τριάρι αντί δύο γρόσια που ήταν η συνηθισμένη τιμή και το έλεγε παντού. Έτσι τον φώναζαν «Τριάρο» και το παρωνύμιο αυτό έμεινε ως επώνυμο και στους απογόνους του. Διατηρείται μέχρι σήμερα (Τσολάκης Κ., 2003, σ. 270).

αμπελοπούλια²²³⁹, ψάρια²²⁴⁰, αλάτι²²⁴¹ και κολοκάσι²²⁴², για να τα εμπορευθούν. Κατά την επιστροφή τους από το Βαρώσι συχνά ψώνιζαν προικιά απο το παζάρι για τις ανύπαντρες κόρες τους, τα οποία μετέφεραν επίσης με τα γαϊδούρια.²²⁴³

Στο Παραλίμνι, όπου από το 1900 υπήρχε χάνι (ξενώνας και καφενείο, αργότερα η κοινότητα διέθετε και δεύτερο χάνι), οι έμποροι που έφθαναν στο χωριό έδεναν τα γαϊδούρια ή τα μουλάρια τους σε ειδικά διαμορφωμένο χώρο έξω από αυτό. Για να πουλήσουν τα προϊόντα τους (κρασί, ελιές, λάδι, γουρουνάκια, κλπ.), έκαναν βόλτες στο χωριό και τα διαλαλούσαν. Όταν κουράζονταν πήγαιναν στο χάνι, κάθονταν στο καφενείο και τα προωθούσαν και στον κόσμο που μετέβαινε εκεί. Συνήθως διέμεναν στο χάνι μέχρι να ξεπουλήσουν τα προϊόντα τους. Τα ζώα τα άφηναν στον ειδικά διαμορφωμένο χώρο.²²⁴⁴

Το γαϊδούρι το χρησιμοποιούσαν και για τις εκδρομές τους. Μετέβαιναν με αυτό στα πανηγύρια των γειτονικών χωριών, αλλά και σε μακρινές περιοχές. Έφταναν μέχρι το πανηγύρι του Αποστόλου Βαρνάβα, της Ελιάς και του Αποστόλου Λουκά στο Βαρώσι, στον Άγιο Αναστάσιο στην Περιστερωνοπηγή²²⁴⁵, καθώς και στο Μοναστήρι του Αποστόλου Ανδρέα στην Καρπασία²²⁴⁶, στην Παναγία του Κύκκου και στον Άγιο Προκόπιο στη Σύγκραση.²²⁴⁷

Αλογα και Μουλάρια

Τα «μαζιά» και τα «θρουμπιά» πωλούνταν με το «γομάρι» (=όση ποσότητα μπορεί να σηκώσει ένα ζώο στην πλάτη του) και ήταν η βασική καύσιμη ύλη για τις οικιακές εργασίες στα Κοκκινοχώρια, όπως και τα καλάμια. Την άγρια αυτή βλάστηση έβρισκαν συνήθως σε άγονα πετρώδη εδάφη. Τα δάση βρίσκονταν υπό την προστασία της Αγγλικής Κυβέρνησης, η οποία είχε διορίσει δασοφύλακες για τον σκοπό αυτό. Ορίστηκε σε κάθε δάσος «περιοχή ξυλεύσεως», αλλά το κόψιμο των δέντρων γινόταν κατόπιν άδειας, επί πληρωμή και περιορισμένα (Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 40).

²²³⁹ Αναφέρεται μάλιστα ότι κατά την περίοδο 1897-1905 κάποιος κάτοικος του Παραλιμνιού (ο Λοϊζής Γεωργίου Βόρτου) έβραζε αμπελοπούλια, έπαιρνε το γαϊδούρι του, πήγαινε στη Λευκωσία και τα πωλούσε ψημένα (Τσολάκης Κ., 2003, σ. 269).

²²⁴⁰ «Αθθυμούμαι τον Μιννίδη που την Αγιάνναπα που ρκετουν τζαι πούλεν ψάρκα. Είχεν τα ρεμμένα που την κλωστήν» (Παναγιώτης Πλατής, 91 ετών, Δερύνεια, ημ. συν.: 2017).

²²⁴¹ «Έρκετουν ο Θεόδωρος που την Αγιάνναπα, η Ικόλενα τζαι φέρναν άλας μες τες χάσσιες, με τον γάρο» (Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου, ημ. συν.: 2016).

²²⁴² Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²²⁴³ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

²²⁴⁴ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²²⁴⁵ Στον Άγιο Αναστάσιο γινόταν μεγάλη ζωοπανήγυρη (Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου).

²²⁴⁶ Για κάποιο διάστημα υπήρχε και καϊκι από την Αγία Τριάδα (Παραλίμνι) που μετέβαινε στο μοναστήρι του Αποστόλου Ανδρέα ακτοπλοϊκώς (†Δημήτρης Μουζουρής, 71 ετών, Παραλίμνι, ημ. συν. 2013).

²²⁴⁷ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 269-270.

Τα άλογα («αππάροι» ή «φορά(δ)ες») ήταν ελάχιστα στα Κοκκινοχώρια. Είχαν μόνο δύο ή τρία άτομα σε κάθε χωριό, συνήθως οι πλούσιοι. Χρησιμοποιήθηκαν για μετακινήσεις, κυρίως για επίδειξη. Συνήθως προτιμούσαν τα θηλυκά άλογα («φοράδες») που «*ήταν πιο ίλαρα*».2248 Οι «καρρετάρηδες» μάλιστα των χωριών, είχαν δημιουργήσει από τις αρχές κιάλας του 20^{ου} αιώνα μικρές άμαξες στις οποίες έζευαν άλογα για να μεταφέρουν περιορισμένο αριθμό ατόμων. Οι άμαξες αυτές ονομάζονταν «*καπριολέ*» και χρησιμοποιούνταν και πάλι ως μεταφορικά μέσα πολυτελείας.2249

Τα μουλάρια («μούλες»²²⁵⁰ ή «βόρτοι»²²⁵¹)²²⁵², δηλαδή τα ζώα που προκύπτουν από διασταύρωση αλόγου και γαϊδάρου, χρησιμοποιήθηκαν επίσης για μεταφορές. Ήταν κι αυτά μεταφορικό μέσο πολυτελείας.²²⁵³ Παλαιότερα, όπως προαναφέρθηκε, αξιοποιήθηκαν στην κίνηση των αλευρόμυλων-«βορτονόμυλων», διαδραματίζοντας σημαντικό ρόλο στο τοπικό αγροτροφικό σύστημα (βλ. κεφ. 4. 5. 1. 2. 3). Όμως μετά την αντικατάστασή των ζώομυλων από σύγχρονους μύλους με μηχανές, τα μουλάρια έγιναν είδος πολυτελείας. Επίσης, συχνά τα μουλάρια χρησιμοποιήθηκαν και για να γυρίζουν το «αλακάτι» για την άντληση νερού (βλ. κεφ. 4. 2.), καθώς και ως μεταφορικό μέσο για εμπορικούς σκοπούς, αντί του γαϊδάρου.²²⁵⁴ Γενικότερα, το μουλάρι ήταν πολυτελέστερο μεταφορικό μέσο από το κοινό γαϊδούρι. Γι' αυτόν τον λόγο και όταν η νύφη σε ένα γάμο ήταν «παρά χωρκού» (από άλλο χωριό), η μεταφορά της γινόταν συνήθως με «μούλα».2255

Τα μουλάρια διακρίνονταν σε κατηγορίες με βάση το είδος της μητέρας τους. Δηλαδή, τα αρσενικά ζώα ονομάζονταν «γαουρόβορτος» ή «φοραόβορτος», εάν η μητέρα τους ήταν γαϊδούρι ή άλογο (φοράδα), αντίστοιχα. Κατά ανάλογο τρόπο, τα θηλυκά ζώα ονομάζονταν «γαουρόμουλα» και «φοραόμουλα», εάν η μητέρα

²²⁴⁸ Ανδρέας Γέριμος, 86 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν. 2016).

²²⁴⁹ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 271. «*Ήταν όπως έχουν τα σπορ τα αυτοκίνητα τα ανοιχτά σήμερα*» (Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου, ημ. συν.: 2016).

²²⁵⁰ «μούλα, η»= θηλυκό μουλάρι <ιταλ. muolo< λατ. mulus (Χατζηκώστας Λ., 1985, σ. 48).

²²⁵¹ «βόρτος, ο»= το αρσενικό μουλάρι <λατ. burdo, -onis= μουλάρι από αρσενικό άλογο και θηλυκό γαϊδούρι (Χατζηκώστας Λ., 1985, σ. 30).

²²⁵² Ειούτας Π., 1978, σ. 104. Ανδρέας Γέριμος, 86 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν. 2016).

²²⁵³ Ανδρέας Γέριμος, 86 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν. 2016).

²²⁵⁴ «*Η Λόζα που παίρνειν κολοκάσιν εις το Βαρώσιν επήρηνεν με την μούλαν*» (Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου, ημ. συν.: 2016).

²²⁵⁵ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 277.

τους ήταν γαϊδούρι ή άλογο, αντίστοιχα.²²⁵⁶ «Γαουρόβορτον τζαι φοραόμουλαν έχε για γόραζε» συνήθιζαν να λένε, δείχνοντας την προτίμησή τους στο αρσενικό μουλάρι που προερχόταν από θηλυκό γαϊδούρι και στο θηλυκό μουλάρι που προερχόταν από θηλυκό άλογο. Ο «γαουρόβορτος» ήταν πολύ δυνατός και ανθεκτικός για τις αγροτικές εργασίες και για να κινεί τους μύλους, ενώ ήταν επίσης πιο ήσυχος και υπάκουος από τον «φοραόβορτον». Η «φοραόμουλα», πάλι, ήταν συνήθως πιο έξυπνη, όμορφη και κυρίως υπάκουη από την «γαουρόμουλα».²²⁵⁷

Τα ζώα εργασίας, επειδή κινούνταν πολύ και μετέφεραν φορτία, κουράζονταν και κούτσαιναν («πάνιαζαν»)²²⁵⁸ Γί' αυτόν τον λόγο τα πετάλωναν («καλλίκωναν»), για να αυξήσουν τις αντοχές τους. Στα χωριά υπήρχαν «καλλικάδες»²²⁵⁹, οι οποίοι αναλάμβαναν αυτή την εργασία. Παλαιότερα οι «καλλικάδες» ήταν μόνο Τούρκοι και περιφέρονταν ανά διαστήματα στα χωριά, για να εργαστούν.²²⁶⁰ Πήγαιναν σε κάποιο χωριό, αφού πρώτα τους ειδοποιούσαν ότι υπήρχαν αρκετά ζώα για «καλλικόμα».²²⁶¹ Όταν έφταναν στα χωριά οι «καλλικάδες» είχαν μαζί τους ένα «ζεμπόλι» με τα εργαλεία τους: διαφόρων ειδών «καλλίκια» (πέταλα), καρφιά και σχοινιά για να δένουν τα ζώα. Για να μπορούν να «καλλικώσουν» τα ζώα, τους βοηθούσαν οι ιδιοκτήτες τους, οι οποίοι τα κρατούσαν για να μην κλωστούν ή «κουτουλλούν» (χτυπούν με το κεφάλι). Σε κάθε νύχτι εφάρμοζαν και ένα «καλλίτζι». «Έκαναν πεταλόσχημες σιδερένιες κατασκευές στο μέγεθος του πέλματος του ζώου και τις προσάρμοζαν κάτω από το πόδι του. Όταν φθείρονταν τα αντικαθιστούσαν».²²⁶² Με αυτό τον τρόπο αφενός προστάτευαν το πόδι του ζώου για να μην πληγώνονται οι πατούσες του, κι αφετέρου το ζώο είχε πιο σταθερό

²²⁵⁶ Ξιούτας Π., 1978, σ. 105.

²²⁵⁷ Μάστρε Μαυρή, 96 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2012). Ξιούτας Π., 1978, σ. 105. «Περίτου άρεσκεν τους η φοραόμουλα για παίρνουν πράματα. Ήτουν πιο όμορφη. Η Λόζα που τονν αρκόντισσα είχεν δκυο» (Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου, ημ. συν.: 2016).

²²⁵⁸ Πλατής Π. Ν., 1995, σ. 76.

²²⁵⁹ «καλλικάς, ο»= ο πεταλωτής αλόγων και γενικά υποζυγίων < λατ. «caliga»= στρατιωτικό παπούτσι, η αρβύλα που έφερε πέταλα για αντοχή. Το πετάλωμα των ζώων ονομαζόταν «καλλικόμα». Το πέταλο που καρφώνεται στην οπλή των υποζυγίων ονομάζεται «καλλίτζιν» (Χατζηκώστας Λ., 1985, σ. 34).

²²⁶⁰ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²²⁶¹ Πλατής Π. Ν., 1995, σ. 75.

²²⁶² Τσολάκης Κ., 2003, σ. 100.

περπάτημα κι έτρεχε πιο γρήγορα.²²⁶³ Τα «καλλίκια» διέφεραν ανάλογα με το είδος του ζώου (γαϊδούρι, άλογο, βόδι).²²⁶⁴ Οι Χριστιανοί «καλλικάδες» περιορίζονταν στο πετάλωμα, ενώ οι Τούρκοι καλλικάδες, που έρχονταν παλαιότερα, φρόντιζαν κιόλας το ζώο, δηλαδή του έκοβαν τα νύχια, περιποιούνταν τη χαιτή του, του καθάριζαν τα αυτιά, ακόμα και τα κρεατάκια από τη μύτη.²²⁶⁵ Επίσης, οι Τούρκοι «καλλικάδες» αναλάμβαναν και το «μνούχισμα» (ευνουχισμό) των αρσενικών ζώων, μοσχαριών και γαϊδάρων.²²⁶⁶

Κατά τη διάρκεια των δύο Παγκόσμιων Πολέμων, χιλιάδες γαϊδούρια και μουλάρια αγοράστηκαν από την Αποικιακή Κυβέρνηση και εξάχθηκαν μέσω του λιμανιού της Αμμοχώστου για τις μεταφορές των στρατευμάτων της Αγγλίας και των συμμάχων της.²²⁶⁷

Καμήλες

Σημαντικό ρόλο στον τομέα των μεταφορών στην Κύπρο διαδραμάτισαν και οι καμήλες (*Camelus dromedarius*), ακόμα και μετά το τέλος του Β΄ Παγκόσμιου Πολέμου²²⁶⁸, όταν άρχισαν να καταφθάνουν σωρηδόν τα μηχανοκίνητα οχήματα.²²⁶⁹ Η καμήλα είναι μεγαλόσωμο ζώο που μπορεί να σηκώσει μεγάλα βάρη, ενώ, λόγω του λίπους που κρύβει στην καμπούρα της, μπορεί να αντέξει για μέρες χωρίς φαγητό και νερό.²²⁷⁰ Τρεφόταν με άχυρα (έτρωγε ακόμα και το φαβεττάχυρο που δεν έτρωγαν άλλα ζώα)²²⁷¹, κριθάρι, καμηλάγκαθα και χόρτα. Ήταν το καταλληλότερο ζώο για μακρινές και δύσκολες μεταφορές.²²⁷² Επίσης, η γειτνίαση του νησιού με την Μέση Ανατολή και τις αραβικές χώρες, ο αγροτικός

²²⁶³ Μάστρε Μαυρή, 96 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2012).

²²⁶⁴ Πλατής Π. Ν., 1995, σ. 76.

²²⁶⁵ Ανδρέας Γέριμος, 86 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν. 2016).

²²⁶⁶ Πλατής Π. Ν., 1995, σ. 76.

²²⁶⁷ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 46-47.

²²⁶⁸ Ειούτας Π., 1978, σ. 83, 86.

²²⁶⁹ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 271. Πλατής Π. Τ., 1995, σ. 44.

²²⁷⁰ Ειούτας Π., 1978, σ. 86-87. Πλατής Π. Ν., 1995, σ. 24.

²²⁷¹ Δημήτρης Μουστούκκης, 94 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2018).

²²⁷² Πλατής Π. Ν., 1995, σ. 24.

χαρακτήρας της οικονομίας και τα πρωτόγονα μέσα μεταφοράς συνέτειναν στη χρήση των καμήλων ως μεταφορικών μέσων.²²⁷³

Καμήλες χρησιμοποιήθηκαν για μεταφορές εμπορευμάτων σε μακρινές αποστάσεις. Διασχίζοντας άθλιους χωματόδρομους, μετέφεραν συνήθως άχυρο από τη Μεσαορία στις ορεινές περιοχές. Οι καμήλες προχωρούσαν σε ομάδες, οκτώ έως δέκα σε κάθε ομάδα, δεμένες η μία πίσω από την άλλη. Ο καμηλάρης οδηγούσε καβάλα στην πρώτη καμήλα.²²⁷⁴

Επαγγελματίες καμηλάρηδες υπήρχαν στο Παραλίμνι²²⁷⁵ και στη Δερύνεια.²²⁷⁶ Φόρτωναν συνήθως γεωργικά και κτηνοτροφικά προϊόντα που αγόραζαν από τους παραγωγούς (άχυρο, ροβάχυρο, φαβεττάχυρο²²⁷⁷, μαλλιά προβάτων²²⁷⁸, σιτάρι, κριθάρι, βαμβάκι, λινάρι, ρόβι, φαβέττα, πρώιμα γεωργικά προϊόντα, γαλακτοκομικά προϊόντα)²²⁷⁹, τα μετέφεραν σε άλλες περιοχές, συνήθως στη Λευκωσία και τις ορεινές περιοχές, και τα πουλούσαν.²²⁸⁰ Στα Κοκκινοχώρια έρχονταν καμηλάρηδες που μετέφεραν από την περιοχή της Κυθρέας ασβέστη, γύψο, κοπριά («κόπρι») κλπ.²²⁸¹ Συνήθως τα προϊόντα που έφερναν στα Κοκκινοχώρια τα πουλούσαν ή τα αντάλλασαν με τοπικά προϊόντα.²²⁸²

Όταν επρόκειτο να φορτώσουν τις καμήλες, με ειδικό νεύμα του καμηλάρη τα ζώα γονάτιζαν. Έτσι, έδεναν στις δύο πλευρές τους τα σακιά και με ειδικό νεύμα πάλι σηκώνονταν.²²⁸³ Το φορτίο που σήκωνε η καμήλα ονομαζόταν «καμηλιά, η».²²⁸⁴ Συνήθως κουβαλούσαν άχυρο και μία «καμηλιά» με άχυρο ήταν 18-24 κοφίνες. Ανάλογα με το είδος του άχυρου, οι κοφίνες είχαν διαφορετικό βάρος: 5-8 οκάδες το «σιταρένο», 4-7 οκάδες το «κριθθαρένο» και 8-12 οκκάδες το «ροβάσιερο», ανά

²²⁷³ Ξιούτας Π., 1978, σ. 83.

²²⁷⁴ Πλατής Π. Ν., 1995, σ. 24.

²²⁷⁵ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 106, 270-271. Στο Παραλίμνι διατηρείται και σήμερα το επώνυμο «Καμηλάρης» εξαιτίας αυτής της ενασχόλησης.

²²⁷⁶ Πλατής Π. Ν., 1995, σ. 24.

²²⁷⁷ «Αθθυμούμαι έρκετουν ο Νικολής που τη Βώνη, ο καμηλάρης, τζαι φόρτωνε φαβεττάσιερον» (Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου, ημ. συν.: 2016).

²²⁷⁸ Πλατής Π. Ν., 1995, σ. 24.

²²⁷⁹ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 106. Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 37.

²²⁸⁰ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Τσολάκης Κ., 2003, σ. 106.

²²⁸¹ Πλατής Π. Ν., 1995, σ. 24.

²²⁸² Δημήτρης Μουσοτούκκης, 94 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2018).

²²⁸³ Πλατής Π. Ν., 1995, σ. 24.

²²⁸⁴ Δημήτρης Μουσοτούκκης, 94 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2018).

κοφίνα.²²⁸⁵ Το άχυρο αυτό το έριχναν ισόποσα σε δυο μεγάλα σακιά, τα «σατοιά», τα οποία φόρτωναν στις καμήλες και έδεναν με σχοινί.²²⁸⁶

Ο καμηλάρης «καβαλλίκευε» την πρώτη καμήλα και οι άλλες, δεμένες πίσω της, την ακολουθούσαν. Οι σταύλοι για τις καμήλες ήταν πολύ ψηλοί και είχαν ψηλές πόρτες, λόγω του μεγάλου μεγέθους του ζώου.²²⁸⁷

Όταν έφταναν οι καμήλες στα χωριά, τα παιδιά έτρεχαν να τις δουν. Ήταν σημαντικό θέαμα και μεγάλη χαρά γι' αυτά. Φώναζαν την αρσενική καμήλα «ο κάμηλος ο κίρκιλος!», ενώ τους άρεσε πολύ να παρατηρούν τα μικρά των καμήλων (τα «καμηλούδκια»), που σπάνιζαν.²²⁸⁸

Οι καμήλες γενικά ταλαιπωρούνταν πολύ από τα μακρινά δρομολόγια στους χωματόδρομους της Κύπρου τότε. Παρόλα αυτά ήταν πολύ υπάκουα ζώα, δεν αντιδρούσαν ποτέ και υπέμεναν όλες τις κακουχίες που υφίσταντο. Γι' αυτό και έλεγαν για τους πολύ υπομονετικούς ανθρώπους: «Έσει βλαντζίν²²⁸⁹ του καμήλου».²²⁹⁰

Τις ηλικιωμένες καμήλες τις πουλούσαν στους Αρμένιους κάτοικους της Κύπρου, οι οποίοι τις έσφαζαν και έφτιαχναν παστοურμά. Οι κάτοικοι των Κοκκινοχωριών δεν έτρωγαν το κρέας της καμήλας.²²⁹¹

²²⁸⁵ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 37.

²²⁸⁶ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²²⁸⁷ Δημήτρης Μουστούκκης, 94 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2018).

²²⁸⁸ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²²⁸⁹ «βλαντζίν» < φλάω, που σημαίνει είμαι πλήρης αέρος (όπως το ήπαρ) ή < λατ. flato (flo = πνέω, φυσώ), που σημαίνει συχνοπνέω, φυσώ με διαλείμματα, από το οποίο παράγεται το flatus (φήσημα) (Κυπρή 1979 [2002], σ. 91, λήμμα: «βλαγγίν,το»).

ή

«βλαντζίν, το» < γαλλ. flanc, που σημαίνει πλευρά και κατ' επέκταση τα ζωτικά όργανα που περικλείονται στα πλευρά δηλ. το συκώτι (Πέτρου-Ποιητού Ε., 2013, σ. 31, λήμμα: «βλαντζίν»).

Γενικότερα πιστεύεται ότι όσο μεγαλύτερο συκώτι έχει ένα ζώο, τόσο πιο υπομονετικό είναι (Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 287).

²²⁹⁰ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

²²⁹¹ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

4. 5. 2. 3. Αιγοπρόβατα-Το Γάλα και τα Προϊόντα του

4. 5. 2. 3. 1. Εισαγωγή

«...αι αίγες ή τα πρόβατά μας είναι εκ των σπουδαιότερων μας προϊόντων διότι διά μόνης της Γεωργίας δεν είναι δυνατόν να συντηρήσομεν τας πολυμελείς μας οικογενείας...»²²⁹²

Οι πλείστοι κάτοικοι των Κοκκινοχωριών διατηρούσαν ένα κοπάδι αιγοπροβάτων, από το οποίο εξασφάλιζαν κρέας και γαλακτοκομικά προϊόντα για την οικογένειά τους, ενώ παράλληλα ενίσχυναν και το εισόδημά τους. Όσοι κατείχαν γη και κοπάδια θεωρούνταν «τέλειοι νοικοτζόρηδες».²²⁹³

Το παρόν κεφάλαιο καταπιάνεται με τις φυλές των αιγοπροβάτων που υπήρχαν στα κοπάδια της περιοχής των Κοκκινοχωριών, τη διαχείριση του κοπαδιού και του γάλακτος από τους κτηνοτρόφους και τις μεθόδους επεξεργασίας και κατανάλωσης των ζωικών αυτών προϊόντων.

4. 5. 2. 3. 2. Είδη-Φυλές Αιγοπροβάτων

Πρόβατο

Το οικόσιτο πρόβατο (*Ovis aries*)²²⁹⁴ που υπήρχε στα Κοκκινοχώρια και σε όλη την Κύπρο ήταν το «βακλέ»²²⁹⁵, όπως ονομαζόταν στην περιοχή, ή «παχύουρο». Το είδος αυτό εξημερώθηκε πρώτα στη Μέση Ανατολή (στη Συροαραβική έρημο). Αποτελεί τοπική, εξαιρετικά ανθεκτική φυλή των περιοχών της νοτιοανατολικής Ασίας,²²⁹⁶ η οποία στο πέρασμα των αιώνων προσαρμόστηκε στις σκληρές

²²⁹² SA1/1694/1899, σ. 22 (απόσπασμα από επιστολή ομάδας κτηνοτρόφων των Κοκκινοχωριών προς το Νομοθετικόν Συμβούλιον της Αποικιακής Κυβέρνησης, ημερομηνίας 03/06/1903).

²²⁹³ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 93.

²²⁹⁴ Porter V. et. al., 2016, p. 723.

²²⁹⁵ Γιώργος Καραγιάννης, 69 ετών, Δερύνεια (ημ. συν. : 2017) Πανάος Κρεμμαστός, 92 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2018). «βακλέ»: το πρόβατο με μεγάλη ουρά (Ξιούτας Π., 1978, σ. 111), «βάκλα» < λατ. baculum (παχύς)= ουρά του προβάτου (Πέτρου-Ποιητού Ε., 2013, σ. 30, λήμμα: «βάκλα»). Από το λατινικό «baculum» ετυμολογείται και το αρχαιοελληνικό «βάκλον» (Χατζηκώστας Λ., 1985, σ. 28). «Βακλέ» χαρακτηρίζαν και τις γυναίκες με ανοιχτή λεκάνη (Παναγιώτης Χριστάτσου, 50 ετών, Αγία Νάπα, ημ. συν.: 2005).

²²⁹⁶ Porter V. et. al., 2016, p. 792 (retr. «Cyprus Fat-tailed»). Pitcairn A., 1934, p. 101.

συνθήκες της περιοχής. Χαρακτηριστικά των προβάτων της φυλής αυτής είναι η πολύ χοντρή ουρά τους, το πλούσιο μαλλί και τα μακριά αυτιά που πέφτουν κάτω. Πρόκειται, επίσης, για μονόχρωμα πρόβατα με καφέ ή μαύρο, συνήθως, πρόσωπο («μαυρόψες»²²⁹⁷)²²⁹⁸, ανθεκτικά στις ασθένειες και τις υψηλές θερμοκρασίες, ήμερα, που αρμέγονται εύκολα.²²⁹⁹ Στην υπό μελέτη περιοχή η φυλή αυτή ήταν ιδανική, γιατί μπορούσε να επιβιώσει σε περιπτώσεις ελάχιστης βοσκής, αξιοποιώντας το λίπος της ουράς της.²³⁰⁰ Συνήθως τα πρόβατα σε ένα κοπάδι ήταν λευκά. Εάν υπήρχε κάποιο μαύρο πρόβατο, επειδή διέφερε των άλλων, συνήθως το πρόσεχαν περισσότερο και υπερηφανεύονταν γι' αυτό («η μαυράτσα μου!»).²³⁰¹ Θετική ήταν η αντιμετώπιση των μαύρων προβάτων και σε άλλες περιοχές της Κύπρου. Σε κάποιες περιπτώσεις, μάλιστα, πίστευαν ότι ήταν και τυχερά.²³⁰²

Πρόβατα της φυλής «Μερίνο» ήταν ελάχιστα στα Κοκκινοχώρια, και καθόλου προσφιλή στους κατοίκους της περιοχής.²³⁰³ Τα ζώα αυτά είχαν πλούσιο μαλλί, αλλά μικρή παραγωγή γάλακτος.²³⁰⁴ Είχαν εισαχθεί από το Τμήμα Γεωργίας για να αυξήσουν την παραγωγή μαλλιού.²³⁰⁵ Στα κοπάδια των Κοκκινοχωριών συνήθως απουσίαζαν, διαφορετικά υπήρχαν μόνο ένα-δύο τέτοια ζώα.²³⁰⁶

Το 1949 εισήχθη στην Κύπρο το πρόβατο της φυλής «Σαρδηνίας»²³⁰⁷, μίας από τις καλύτερες φυλές στην Ιταλία²³⁰⁸, η οποία έδινε μεγαλύτερη παραγωγή γάλακτος και καλύτερη ποιότητα κρέατος από τη «βακλέ». Ωστόσο, το πρόβατο της φυλής αυτής δεν μπορούσε να ανταπεξέλθει εύκολα στις διακυμάνσεις της ποσότητας και τις εναλλαγές του τύπου της τροφής.²³⁰⁹

²²⁹⁷ Ανδρέας Γέρμιος, 86 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν. 2016).

²²⁹⁸ Κυπριακός Οργανισμός Αγροτικών Πληρωμών (<http://www.capo.gov.cy>). Mason I.L., 1988, p. 348.

²²⁹⁹ Φάρμα Βιστωνίδα (<https://www.vistonidasfarm.gr>). Porter V. et. al., 2016, p. 792 (retr. «Cyprus Fat-tailed»).

²³⁰⁰ Christodoulou D., 1959, p. 188.

²³⁰¹ Γιώργος Καραγιάννης, 69 ετών, Δερύνεια (ημ. συν. : 2017)

²³⁰² Ξιούτας Π., 1978, σ. 113.

²³⁰³ Ανδρέας Γέρμιος, 86 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν. 2016).

²³⁰⁴ Christodoulou D., 1959, p. 188.

²³⁰⁵ Pitcairn A., 1934, p. 101.

²³⁰⁶ Ανδρέας Γέρμιος, 86 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν. 2016).

²³⁰⁷ Christodoulou D., 1959, p. 188.

²³⁰⁸ Porter V. et. al., 2016, p. 44 (retr. «Sardinian»).

²³⁰⁹ Christodoulou D., 1959, p. 188.

Στα τέλη της δεκαετίας του 1950 εισήχθη η φυλή προβάτων της Χίου²³¹⁰, τα οποία μοιάζουν πολύ με τη ντόπια φυλή (έχουν μεγάλη ουρά και μαύρο ή καφέ πρόσωπο)²³¹¹. Τα πρόβατα αυτά ήταν αποδοτικά σε γάλα, μαλλί και κρέας, αλλά δεν μπορούσαν να ζήσουν σε άνυδρα περιβάλλοντα.²³¹² Ήταν, όμως, πολύ αποδοτικά στις γεννήσεις, αφού γεννούσαν από δύο μέχρι τέσσερα μικρά, ενώ τα «βακλέ» μόνο ένα.²³¹³

Οι τρεις τελευταίες φυλές αντιπροσωπεύονταν μεμονωμένα στα κοπάδια των Κοκκινοχωριών, ή απουσίαζαν εντελώς απ' αυτά. Στη συντριπτική πλειοψηφία τους τα πρόβατα της περιοχής ανήκαν στην κυπριακή φυλή.²³¹⁴ Αργότερα, τα πρόβατα της τοπικής φυλής αντικαταστάθηκαν με αυτά της φυλής της Χίου.²³¹⁵

«Αίγια»²³¹⁶ (αίγα)

Η τοπική φυλή οικόσιτης «αίγιας» (*Capra aegagrus hircus*)²³¹⁷ που υπήρχε στην Κύπρο ήταν η «περατική», η οποία καταγόταν από τη Νουβία (Τουρκία, Συρία, Αίγυπτος).²³¹⁸ Συνήθως οι αίγες της φυλής αυτής ήταν λευκο-σταχιές, καστανές, κόκκινες ή πολύχρωμες. Είχαν κοντό τρίχωμα, κρεμμαστά αυτιά και ρωμαϊκές μύτες. Κάποιες είχαν κέρατα.²³¹⁹ Ήταν ιδιαίτερα γαλακτοφόρες και έδιναν γύρω στις 2-2½ οκάδες²³²⁰ γάλα ημερησίως.²³²¹

Μια άλλη κοινή φυλή «αίγιας» που υπήρχε στις αρχές του 20^{ου} αιώνα ήταν η «μπαστάρτα».²³²² Αίγες της φυλής αυτής είχαν προκύψει από τη διασταύρωση της «περατικής» με διάφορες φυλές που εισάγονταν δοκιμαστικά, με χαρακτηριστική

²³¹⁰ Christodoulou D., 1959, p. 188.

²³¹¹ Porter V. et. al., 2016, p. 731.

²³¹² Christodoulou D., 1959, p. 188.

²³¹³ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²³¹⁴ Ανδρέας Γέριμος, 86 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν. 2016).

²³¹⁵ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²³¹⁶ «αίγια, η» < αρχ. αἶξ (Κυπρή Θ. Δ., 1989, σ. 63, λήμμα «αἶγια,η»).

²³¹⁷ Porter V. et. al., 2016, p. 344.

²³¹⁸ Maule M. A., 1948, σ. 01. Christodoulou D., 1959, p. 191. Pitcairn A., 1934, p. 101.

²³¹⁹ Maule M. A., 1948, σ. 01. Porter V. et. al., 2016, p. 400.

²³²⁰ 1 οκά= 1.28 κιλά (kg) (Maule M. A., 1938, p. 115).

²³²¹ Maule M. A., 1948, σ. 01.

²³²² Christodoulou D., 1959, p. 191.

την Ανγκόρα που έφτασε το 1905 από τη Μικρά Ασία.²³²³ Είχαν συνήθως μακρύ τρίχωμα, κέρατα και συχνά ήταν μαύρες ή άσπρες. Έδιναν περίπου μία-δύο οκάδες γάλα ημερησίως.²³²⁴

Το 1930 εισήχθησαν οι «μαλτέζικες αίγες».²³²⁵ Αυτές είχαν κόκκινο χρώμα, μακρύ τρίχωμα και οριζόντια αυτιά. Παρήγαν συνήθως 2-2½ οκάδες γάλα ημερησίως.²³²⁶ Αρχικός σκοπός ήταν αίγες της φυλής αυτής να αντικαταστήσουν τις άγριες αίγες των δασών, που προκαλούσαν καταστροφές στα δάση και είχαν μικρή παραγωγικότητα. Τελικά, όμως, έγιναν κι αυτές «του σσιονιού» (οικόσιτες, ήμερες).²³²⁷

Από τις «μαλτέζικες αίγες» και τις διασταυρώσεις τους με τις προηγούμενες φυλές αιγών, προέκυψαν και οι «διασταυρωμένες μαλτέζικες».²³²⁸ Οι «μαλτέζικες» και οι διασταυρώσεις τους επικράτησαν στην υπό μελέτη περιοχή και γενικότερα στην Κύπρο κατά τη δεκαετία του 1930.²³²⁹

Στις αρχές της δεκαετίας του 1940 έφτασαν στην Κύπρο οι «αίγες Δαμασκού» ή «Δαμασκηνές αίγες» από τη Συρία.²³³⁰ Αυτή η φυλή έχει κοκκινοκαφέ μακρύ τρίχωμα με λευκά σημάδια στο σώμα και στο πρόσωπο, μεγάλα κρεμαστά αυτιά²³³¹ και ρωμαϊκή μύτη.²³³² Έχει πολύ μεγάλη παραγωγή γάλακτος, η οποία φτάνει και τις τέσσερεις οκάδες ημερησίως²³³³, και δεσπόζει ακόμα και σήμερα στον αγροτικό κόσμο της Κύπρου.

Το 1950 εισήχθησαν από το Ηνωμένο Βασίλειο οι «αίγες» της φυλής «Σαάνεν»²³³⁴, μίας πολύ παραγωγικής σε γάλα φυλής κατοικιών. Οι αίγες αυτές ήταν μικρές και

²³²³ Bovill A. K., 1908(a), p. 190.

²³²⁴ Maule J. P., 1948, σ. 01. Bovill A. K., 1908(a), p. 191.

²³²⁵ Dawe M. T., 1931, p. 24. Pitcairn A., 1934, p. 101. Maule M. A., 1938, p. 114.

²³²⁶ Maule M. A., 1948, σ. 02. Από πειράματα που έγιναν, εκτιμάται ότι η παραγωγικότητά τους σε γάλα ήταν ελαφρώς μεγαλύτερη από τις αίγες της τοπικής φυλής (Maule M. A., 1939, p. 9.-10).

²³²⁷ Pitcairn A., 1934, p. 101.

²³²⁸ Christodoulou D., 1959, p. 191. Maule M. A., 1948, σ. 01-02.

²³²⁹ Maule M. A., 1938, σ. 114.

²³³⁰ Mavrogenis et. al., 2006, p. 57. Güney O. et al., 2006, p. 176.

²³³¹ Σε άλλες περιοχές, όπως το Δίκωμο, ονομάζονταν και «φκιακούρες» εξαιτίας των μεγάλων τους αυτιών (Μαυροκορδάτος Γ., 1979, σ. 30),

²³³² Maule M. A., 1948, σ. 02. Mavrogenis et. al., 2006, p. 57.

²³³³ Maule M. A., 1948, σ. 02. Güney O. et al., 2006, p. 177-179.

²³³⁴ Chambers P. C., 1951, p. 03.

κοντότριχες, με όρθια σηκωμένα αυτιά²³³⁵ και εξαιρετικά παραγωγικές σε γάλα.²³³⁶ Σύμφωνα με μελέτες που είχαν γίνει στην Αγγλία, η παραγωγή τους έφτανε και τις 6-7 οκάδες γάλακτος ημερησίως.²³³⁷

Ζώα από όλες τις προαναφερθείσες φυλές υπήρξαν στα Κοκκινοχώρια κατά διαστήματα, στα χρόνια της Αγγλικρατίας. Η φυλή «Σαάνεν» έφθασε στην περιοχή γύρω στο 1955.²³³⁸

4. 5. 2. 3. 3. Παραγωγή-Εμπόριο

Αρχικά, πρέπει να γίνει μία σύντομη αναφορά στην ονοματολογία των ζώων. Τα θηλυκά πρόβατα ονομαζόταν «κουέλλες», και ο ίδιος όρος χρησίμευε για να δηλώσει, γενικότερα, το κοπάδι προβάτων (π.χ. «*Εν να παώ στες κουέλλες*»). «Κλιάρος» ονομαζόταν το κριάρι. Οι θηλυκές κατσίκες αποκαλούνταν «αίγιες», και με τον ίδιο όρο ονομαζόταν επίσης το κοπάδι με τις κατσίκες. Ο τράγος ήταν ο «τράουλλος».

Όπως προαναφέρθηκε, συνήθως οι γεωργοί ήταν παράλληλα και βοσκοί. Τα κοπάδια τους περιλάμβαναν κυρίως πρόβατα («κουέλλες») και απαραίτητα μια έως τρεις «αίγιες» (κατσίκες). Ο ρόλος των αιγών στο κοπάδι ήταν να περπατούν μπροστά και να το οδηγούν. Τα πρόβατα, ειδικά κατά τους θερινούς μήνες, ήταν πιο νωχελικά και μετακινούνταν δύσκολα. Τα κατσίκια, πιο δραστήρια ζώα, περπατούσαν μπροστά, ενώ τα πρόβατα τα ακολουθούσαν. Υπήρχαν, όμως, και περιορισμένες περιπτώσεις βοσκών που είχαν μόνο κατσίκες (δυο-τρεις ανά κοινότητα).²³³⁹ Υπήρχαν επίσης και οι περιπτώσεις ατόμων που δεν είχαν την οικονομική δυνατότητα να έχουν κοπάδι.

Όσοι δεν μπορούσαν να έχουν ολόκληρο κοπάδι, διατηρούσαν δυο-τρεις «αίγιες» στο σπίτι για να εξασφαλίζουν το γάλα και το κρέας της οικογένειάς τους.²³⁴⁰

²³³⁵ Porter V. et. al., 2016, p. 404 (retr. «Saanen»).

²³³⁶ Ανδρέας Γέριμος, 86 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν. 2016).

²³³⁷ Maule M. A., 1948, σ. 06.

²³³⁸ Πανάος Κρεμμαστός, 92 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2018). Ανδρέας Γέριμος, 86 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν. 2016). Γιώργος Καραγιάννης, 69 ετών, Δερόνεια (ημ. συν. : 2017).

²³³⁹ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 94. Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²³⁴⁰ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 94.

Αυτές τις «παλλούκωναν» (έδεναν σε πάσσαλο) μέσα στην αυλή του σπιτιού ή σε παρακείμενο χωράφι. Ως «παλλούτζι» χρησιμοποιούσαν μια «στρεβλή» ή «περαστή» του «αλακατιού», την οποία προμηθεύονταν από τον κωμοδρόμο.²³⁴¹ Έδεναν τις αίγες με τη μια άκρη του σχοινιού και την άλλη άκρη του την έδεναν στο πάνω μέρος του «παλλουτζιού». Ακολουθώς βύθιζαν το «παλλούτζι» στο έδαφος χτυπώντας το με μια πέτρα.²³⁴² Τα μικρά κατσικάκια («ριφούκια») συνήθως δεν τα έδεναν, μια και δεν απομακρύνονταν από τη μητέρα τους. Σε περίπτωση που ήθελαν να τα απομακρύνουν από τη μητέρα τους για να σταματήσουν τον θηλασμό, τα έδεναν μόνα τους.²³⁴³

Γενικότερα οι άνθρωποι προτιμούσαν τα κοπάδια των προβάτων, διότι το γάλα του προβάτου έχει περισσότερα στερεά συστατικά, δηλαδή λιπαρά και πρωτεΐνη (καζεΐνη), σε σχέση με το κατσικίσιο γάλα.²³⁴⁴ Αυτά τα υλικά αποτελούσαν το τυρόπηγμα²³⁴⁵, όταν το γάλα μετατρεπόταν σε χαλλούμι. Συνεπώς, η μειωμένη ποσότητά τους στο κατσικίσιο γάλα σήμαινε μικρότερη ποσότητα χαλλουμιού. Συγκεκριμένα, αναφέρεται ότι για την παραγωγή ενός κιλού χαλλουμιών χρειάζονταν περίπου 10 κιλά γάλα, εάν αυτό ήταν κατσικίσιο, και 5-6 κιλά γάλα, εάν αυτό ήταν πρόβειο.²³⁴⁶

Αξιίζει να σημειωθεί ότι από το 1900 οι κτηνοτρόφοι των Κοκκινοχωριών οργανώθηκαν σε τριμελείς επιτροπές ανά κοινότητα.²³⁴⁷ Η οργάνωσή τους υποδηλώνει αύξηση του αριθμού των ζώων τους και ανάγκη για μεγαλύτερη

²³⁴¹ Ήταν τα εργαλεία στα οποία στερεώνονταν οι κουβάδες («κάοι») στο αλακάτι. (Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου, ημ. συν.: 2016).

²³⁴² Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²³⁴³ «Το δειλίσ έπρεπε να πάω στο περβόλι όπου είχε ο μακαρίτης ο πατέρας μου 6-8 ριφούκια μικρά, να ποκοφτούν. Έπρεπε να πάω να τα σώσω το δειλίσ. Επήγαινα, αλλά έβαλλεν τους κάτι παλιοσοσινά, τότες ήτουν φτώσια, τζαι εσέπονταν τζαι εκόφκαν τα ρίφκια. Εβουρουν να τα πιάω, εφεύκαν μου, τζαι εγιώ μωρόν, έκλαια. Έπιαννα τα, επήγαινα να τα πάρω να φάσιν. Έπιαννα πέτρες μικρές να τα παλλουκώσω. Τα νύσια μου έφκαλλα τα ούλλα. Την ώρα που πήγαινα να παλλουκώσω, επειδή ήτουν μικρή η πέτρα έβαλλα το σέρι μου πουκάτω, εδίουν του πας το παλλούτζιν, τζαι έφκαλα τα ούλλα.» (Ανδρέας Γέριμος, 86 ετών, Αγία Νάπα, ημ. συν. 2016).

²³⁴⁴ Park et. al., 2007, p. 89-90.

²³⁴⁵ Το τυρόπηγμα προκύπτει από τις καζεΐνες και το λίπος, το οποίο εγκλωβίζεται στο πλέγμα που αυτές σχηματίζουν κατά την παραγωγή του χαλλουμιού.

²³⁴⁶ Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015).

²³⁴⁷ Αυτό προκύπτει από την αλληλογραφία τους με την Αποικιακή Κυβέρνηση. Μέχρι και το 1899 υπέγραφαν στις επιστολές όλοι οι κτηνοτρόφοι και ο μουχτάρης, ενώ από το 1900 υπογράφουν μόνο οι Επιτροπές των Χωριών, οι οποίες είναι τριμελείς, και ο Μουχτάρης. (Ενδεικτικά βλ. SA1/1033/1900, p. 7-10, SA1/1031/1899, p. 1-2).

οργάνωση ως προς την παραγωγή, την επεξεργασία και το εμπόριο των προϊόντων τους.

Από το 1933, για να μπορεί κάποιος να ασκεί το επάγγελμα του βοσκού έπρεπε να εξασφαλίσει σχετική άδεια,²³⁴⁸ υποβάλλοντας αίτηση στις Αρχές. Για την παραχώρηση της άδειας αυτής εξετάζονταν η διαγωγή του αιτητή²³⁴⁹, ο βαθμός πρόκλησης ζημιών από το κοπάδι και ο αριθμός των ζώων του κοπαδιού, ο οποίος δεν έπρεπε να ξεπερνά τα 80.²³⁵⁰ Σε σπάνιες περιπτώσεις που βοσκοί είχαν πρόβατα πέραν του αριθμού αυτού, συνεργάζονταν με κάποιον άλλο και δήλωνε κι αυτός μέρος του κοπαδιού στο όνομά του.²³⁵¹ Μετά την παραχώρηση της άδειας ο βοσκός έπρεπε να φέρει στον βραχίονά του ένα μεταλλικό σήμα, το «λυσιάνιν», το οποίο έφερε ανάγλυφο το γράμμα S (αρχικό της αγγλικής λέξης shepherd, δηλαδή βοσκός), και από κάτω τον αριθμό της άδειας.²³⁵²

Τον χειμώνα οι βοσκοί είχαν τα πρόβατά τους μέσα στην αυλή του σπιτιού τους, κι όταν έβρεχε έμπαιναν στον «ηλιακό». Την ημέρα τα έβγαζαν έξω για βοσκή, ενώ σπάνια τους έδιναν κριθάρι για να φάνε. Το καλοκαίρι τα ζώα μεταφέρονταν έξω, στην ύπαιθρο. Σε κάποιες περιπτώσεις οι βοσκοί έμεναν τα βράδια με τα κοπάδια τους, οι περισσότεροι όμως συνήθιζαν να επιστρέφουν στα σπιτία τους. Έφτιαχναν στα χωράφια τους μάντρες «ξεροπέτριν» (ξερολιθιές) και το βράδυ τα έβαζαν μέσα («εμαντρίζαν τες»). Οι βοσκοί της Αγίας Νάπας²³⁵³ και του Παραλιμνιού²³⁵⁴ συνήθιζαν να έχουν τις μάντρες τους στο Κάβο Γκρέκο, όπου υπήρχαν και σπηλιές. Οι βοσκοί της Δερύνειας είχαν τις μάντρες τους στην περιοχή μεταξύ Δερύνειας-Φρενάρους, η οποία ονομάστηκε και «Μάνδρες»²³⁵⁵, ή σε άλλες περιοχές όπου είχαν χωράφια (Αγία Μαρίνα, Περιβολούδι, Φάραγγας, Στροβίλι, Παλιόλακκοι, κλπ.).²³⁵⁶ Οι βοσκοί της Σωτήρας είχαν επίσης τις μάντρες τους έξω από το χωριό, συνήθως στην περιοχή προς τη Δερύνεια και το Φρέναρος ή στα

²³⁴⁸ Πλατής Π. Ν., 1995, σ. 18.

²³⁴⁹ Πανάος Κρεμμαστός, 92 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2018).

²³⁵⁰ Ανδρέας Γέριμος, 86 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν. 2016).

²³⁵¹ Κακολής Π. Ν., 2003, σ. 359. Ανδρέας Γέριμος, 86 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν. 2016).

²³⁵² Πανάος Κρεμμαστός, 92 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2018).

²³⁵³ Ανδρέας Γέριμος, 86 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν. 2016). Πανάος Κρεμμαστός, 92 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2018).

²³⁵⁴ Κώστας Τσολάκης, 84 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2018)

²³⁵⁵ Πλατής Π. Ν., 2003, σ. 76.

²³⁵⁶ Γιώργος Καραγιάννης, 69 ετών, Δερύνεια (ημ. συν. : 2017)

χωράφια τους που ήταν στην περιοχή προς την Αγία Θέκλα (Μαύρου Σκοτωμένου, Αρκάτζι, κλπ.).²³⁵⁷ Ακόμα και οι κάτοικοι της Σωτήρας και της Δερύνειας, δηλαδή κοινοτήτων στην περιοχή των οποίων δεν υπήρχαν πολλές σπηλιές, επεδίωκαν να φτιάξουν τις μάντρες τους κοντά σε σπηλιές ή σε σημεία με υψομετρική διαφορά, ώστε τα κοπάδια τους να προστατεύονται από τις βροχές και τους ανέμους.²³⁵⁸ Επίσης, πρόσεχαν οι μάντρες να είναι κτισμένες με προσανατολισμό προς τον νότο, για να στεγνώνουν καλύτερα και να απολυμαίνονται από τον ήλιο²³⁵⁹ (για παρόμοιους λόγους κτίζονταν και τα σπίτια προς τον νότο, περισσ. βλ. κεφ. 4. 1.).

Το πρωί οι βοσκοί συνηθώς πήγαιναν στο κοπάδι κουβαλώντας στον ώμο τη «βούρκα»²³⁶⁰ τους. Εάν έμεναν εκεί, κάποιος και τους πήγαινε φαγητό κι έπαιρνε το γάλα.²³⁶¹ Η «βούρκα» περιείχε ένα κομμάτι ψωμί, λίγες ελιές (εάν υπήρχαν)²³⁶² στον «άππο»²³⁶³, χαλλούμι, κρεμμύδι,²³⁶⁴ μία μπουκάλα νερό και ένα παλιό σεντόνι. Το σεντόνι χρησίμευε για να σκεπάζεται ο βοσκός όταν καθόταν στο έδαφος και επιτηρούσε τη βοσκή των ζώων.²³⁶⁵ Πάνω στη «βούρκα» ήταν ραμμένο το «παραβούρκι», ένα κομμάτι δέρμα προβάτου με μαλλί. Το χρησιμοποιούσαν κατά τους θερινούς μήνες, όταν «ξωτξιομιζαν» (κοιμόνταν στο ύπαιθρο), ως μαξιλάρι. Στο «παραβούρκι» συνήθως έραβαν κοχύλια από τη θάλασσα («πετρούες» ή «καττούες» της θάλασσας).²³⁶⁶

Ο βοσκός έφερε επίσης το «πιδκιάβλιν» και τη «βέρκα» του. Το «πιδκιάβλιν» ήταν είδος μουσικού αυλού, τον οποίο οι βοσκοί χρησιμοποιούσαν για ψυχαγωγία δική τους και των προβάτων. Τα πρόβατα αγαπούσαν τη μουσική του «πιδκιαυλιού».

²³⁵⁷ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Κυριάκος Σίμου, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2014).

²³⁵⁸ Πλατής Π. Ν., 2003, σ. 132.

²³⁵⁹ Frangos L. G., 1938, p. 116. Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²³⁶⁰ «βούρκα, η» < λατ. bulga που σημαίνει θυλάκιο. Πρόκειται για δερμάτινο σακίδιο μέσα στο οποίο οι βοσκοί, οι γεωργοί, οι κτηνοτρόφοι κ.ά. βάζουν την τροφή τους. (Γιαγκουλλής Κ. Γ., 2009, σ. 107, λήμμα: «βούρκα, η»).

²³⁶¹ Ανδρέας Γέριμος, 86 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν. 2016).

²³⁶² Πανάος Κρεμμαστός, 92 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2018). Ανδρέας Γέριμος, 86 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν. 2016).

²³⁶³ «άππος, ο»: σφαιρικό δοχείο φτιαγμένο από υλικό όμοιο με το ψαθί, μαλακό που περιείχε τρόφιμα για τον βοσκό. Τοποθετούνταν στη βούρκα. (Πανάος Κρεμμαστός, 92 ετών, Αγία Νάπα, ημ. συν.: 2018).

²³⁶⁴ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 93.

²³⁶⁵ Κυριάκος Σίμου, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2014).

²³⁶⁶ Γιώργος Καραγιάννης, 69 ετών, Δερύνεια (ημ. συν. : 2017).

Όταν ξεκινούσε το «πιδκιαύλι» να ηχεί, ξάπλωναν κάτω και απολάμβαναν τη μουσική του.²³⁶⁷ Η «βέρκα» του βοσκού, η οποία ονομαζόταν και «ματσούκα»^{2368,2369} ήταν φτιαγμένη συνήθως από ξύλο συκαμιάς. Κάτω ήταν χοντρή και λέπταινε σταδιακά προς τα πάνω. Από κάτω έφερε ένα μεγάλο εξόγκωμα («κου(β)άριν»). Τη «βέρκα» ο βοσκός την χρησιμοποιούσε για να ακουμπάει και για να «παντά» (καθοδηγά-ξεχωρίζει) τα ζώα.²³⁷⁰

Τον βοσκό και το κοπάδι συντρόφευε πάντα ο σκύλος. Αυτός γνώριζε όλα τα ζώα και όταν κάποιο απομακρυνόταν από το κοπάδι («εξομάκρυζε») το έφερνε πίσω.²³⁷¹ Γενικότερα ο σκύλος ρύθμιζε την πορεία των ζώων και κρατούσε μαζεμένα.²³⁷² Για να κατέχει κανείς σκύλο έπρεπε να έχει ειδική άδεια. Τα στοιχεία της άδειας αυτής (το έτος και ο αριθμός) αναγράφονταν σε μεταλλικό σήμα, το οποίο κρεμούσαν στον λαιμό του ζώου.²³⁷³

Την άνοιξη, μετά από άδεια της Αποικιακής Κυβέρνησης στους κτηνοτρόφους, τα ζώα έβοσκαν αγριόχορτα στα δάση που βρίσκονταν κοντά στα χωριά τους (δάσος Αγίας Νάπας, Σωτήρας και Παραλιμνίου).²³⁷⁴ Το καλοκαίρι έβοσκαν συνήθως σε χωράφια με «ποκαλάμες»²³⁷⁵ ή «ποροβκιές»²³⁷⁶ που είχαν προκύψει από τον θερισμό²³⁷⁷, ή «*στους τράχωνους που είχαν άγρια βλάστηση*».²³⁷⁸

Ο βοσκός έπρεπε να είναι πολύ προσεκτικός με τα χωράφια στα οποία «εταίζε» το κοπάδι του (τα χωράφια όπου τα πρόβατα έτρωγαν τις «ποκαλάμες» και τα χόρτα). Δεν έπρεπε να αφήσει τα ζώα να μπουν σε χωράφια που ήταν «φυτεμένα»

²³⁶⁷ Πανάος Κρεμμαστός, 92 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2018).

²³⁶⁸ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 93.

²³⁶⁹ «ματσούκα, η» < ιταλ. *mazza* = χοντρή βέργα (Χατζηκώστας Λ., 1985, σ. 47).

²³⁷⁰ Γιώργος Καραγιάννης, 69 ετών, Δερύνεια (ημ. συν. : 2017). Κυριάκος Σίμου, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2014).

²³⁷¹ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 93.

²³⁷² Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²³⁷³ Πανάος Κρεμμαστός, 92 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2018).

²³⁷⁴ Ενδεικτικά βλ. SA1/624/1897, SA1/1031/1899, SA1/1641/1901, SA1/1033/1900

²³⁷⁵ τα κομμάτια από τα στελέχη του σιταριού που είχαν μείνει μαζί με τις ρίζες μετά τον θερισμό (Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου, ημ. συν.: 2016).

²³⁷⁶ τα κομμάτια από τα στελέχη του ροβιού που είχαν μείνει μαζί με τις ρίζες μετά τον θερισμό (Πλατής Π. Ν., 2003, σ. 123).

²³⁷⁷ «*αι αίγες ή τα πρόβατα διαιτώνται (νέμονται) το πλείστον του έτους εις τους αγρούς μας ή μόνον κατά την εποχήν του χειμώνος καταφεύγωσιν εις τα Κυβερνητικά δάση διά να προφυλαχθώσιν από το ψύχος, τας βροχάς και τους ανέμους*» (SA1/1031/1899, σ. 22).

²³⁷⁸ Πλατής Π. Ν., 2003, σ. 123.

ή «σπερμένα», γιατί υπήρχε κίνδυνος πρόκλησης «ζημιάς». Γι' αυτόν τον λόγο στεκόταν μπροστά και με τη «βέρκα» του τα έδιωχνε.²³⁷⁹ Εάν τα ζώα προκαλούσαν ζημιές σε φυτείες, τότε ο αγροφύλακας, ο οποίος ονομαζόταν και «τουρκόπουλλος», τις εκτιμούσε και επέβαλλε («επόκοφκεν») πρόστιμο στον βοσκό.²³⁸⁰

Γύρω στο 1901-1902 υπήρχε μεγάλη σιτοδεία («αστοσιά») και οι κτηνοτρόφοι δεν είχαν τροφή ούτε για τους ίδιους, ούτε για τα ζώα τους. Πήγαιναν κοντά στη θάλασσα, όπου άλλοτε βλαστούσε «αρκάστης», έσκαβαν με την τοάπα, έβρισκαν ρίζες του φυτού αυτού και τις έφερναν στα χωριά για να ταΐσουν τα ζώα τους.²³⁸¹

Συχνά βοσκοί και γεωργοί συνήπταν συμφωνίες ανταλλαγής προϊόντων («αντιπραγματισμός»)²³⁸². Ο γεωργός παραχωρούσε το δικαίωμα στον βοσκό να «ταΐσει» το χωράφι του (δηλαδή να δώσει ως τροφή στα ζώα του τις «ποκαλάμες» του χωραφιού ή σε περιπτώσεις αστοσίας τα δημητριακά που δεν είχαν κάνει «κουτσούλλα») κι ο βοσκός έδινε στον γεωργό γάλα ή χαλλούμια. Σε περιπτώσεις που γίνονταν τέτοιες συμφωνίες, ο βοσκός που έκανε τη συμφωνία έπρεπε να «βλαμπουρίσει»²³⁸³ το χωράφι. «Όταν το βλαμπουρίζεν έμπηεν βλάμπουρα (καλάμια) μέσ το χωράφιν. Τούτον εσήμαινε να μην βάλει άλλος τα ζώα του μέσα.»²³⁸⁴

Τα ζώα τα διέκριναν από τα κουδούνια που είχαν στον λαιμό. Το μικρό στρογγυλό κουδουνάκι ονομαζόταν «κου(δ)ουνάριν, το» και το χρησιμοποιούσαν για τα πρόβατα. Για τα πρόβατα χρησιμοποιούσαν επίσης και το «τσιακκάριν, το», επίσης μικρό κουδούνι. Τύποι μεγαλύτερων κουδουνιών, το «καμπανέλλιν, το» και το «πιττακωτόν καμπανέλλιν», το οποίο ήταν ακόμα μεγαλύτερο, χρησιμοποιούνταν για τις αίγες.²³⁸⁵

²³⁷⁹ Γιώργος Καραγιάννης, 69 ετών, Δερύνεια (ημ. συν. : 2017). Κυριάκος Σίμου, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2014).

²³⁸⁰ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 95. Πλατής Π. Ν., 1995, σ. 18.

²³⁸¹ Κυριάκος Σίμου, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2014).

²³⁸² Προδρόμου Α., 1981, σ. 109.

²³⁸³ «βλάμπουρο, το» < φλάμπουρο = πολεμική σημαία.

²³⁸⁴ Γιώργος Καραγιάννης, 69 ετών, Δερύνεια (ημ. συν. : 2017).

²³⁸⁵ Πανάος Κρεμμαστός, 92 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2018).

Τα κουδούνια χρησίμευαν για να ακούγονται τα πρόβατα από μακριά, τις καλοκαιρινές νύχτες που «ξωτζίοιμιζαν».²³⁸⁶ Επίσης, τα κουδούνια ξυπνούσαν με τον ήχο τους τον βοσκό, όταν αυτός αποκοιμιόταν και το κοπάδι κινούσε να φύγει. Συνήθως οι βοσκοί κοιμούνταν βράδυ, όταν σταματούσαν να ξεκουραστούν, αλλά και το μεσημέρι κάτω από τα δέντρα. Όταν κοιμούνταν συνήθιζαν να δένουν με σχοινί το πίσω πόδι ενός ήσυχου ζώου («ίλαρου» ή «καλομάλαου»²³⁸⁷) πάνω στο δικό τους πόδι. Έτσι, σε περίπτωση που έπαιρνε ο ύπνος τον βοσκό και το κοπάδι απομακρυνόταν, ακολουθούσε και το ζώο που είχαν δέσει πάνω του και τον ξυπνούσε τραβώντας τον από το πόδι.²³⁸⁸

Πολλοί κάτοχοι μεγάλων κοπαδιών είχαν «μισταρκούς»²³⁸⁹ (βοηθούς) στα κοπάδια τους. Οι «μισταρκοί» ήταν απαραίτητοι, διότι οι εργασίες του κοπαδιού απαιτούσαν ένα τουλάχιστον άτομο να ασχολείται αποκλειστικά με αυτό.²³⁹⁰ Σε κάποιες περιπτώσεις οι «μισταρκοί» ήταν άτομα από το ίδιο χωριό, συνήθως πολύ φτωχοί νέοι²³⁹¹, αλλά στις πλείστες των περιπτώσεων προέρχονταν από άλλες περιοχές και κυρίως από τα χωριά της Μεσσαορίας.²³⁹² Επειδή οι περισσότερες μάντρες ήταν στις αυλές των σπιτιών, κατά τους χειμερινούς μήνες οι «μισταρκοί» συνήθως έμεναν σε κάποιο χώρο στο σπίτι του «μάστρου».²³⁹³ Όταν σταματούσαν οι βροχές και τα κοπάδια ήταν έξω στα χωράφια, οι «μισταρκοί» έμεναν μαζί με τα ζώα. Είχαν μαζί τους ένα σεντόνι και το «παραβούρκι» (μαξιλάρι), κι έτσι

²³⁸⁶ Πλατής Π. Ν., 1995, σ. 17.

²³⁸⁷ Αναφέρεται και η εξής παροιμία για τα ήσυχα αρνιά: «*Το καλομάλαον αρνίν, φαίνεται που την μάντραν του*»=Ο καλός άνθρωπος φαίνεται από την οικογένειά του. Αντιθέτως, για τα κατοίκια που ήταν ζωηρά αναφέρεται η εξής παροιμία: «*Τζιαχαμαί που απλήησεν η αίγια εν να απλήησει τζαι το ρίφιν*»= Ό,τι έκαναν οι γονείς, θα κάνουν και τα παιδιά –αρνητική σημασία (Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 285).

²³⁸⁸ Πλατής Π. Ν., 1995, σ. 17.

²³⁸⁹ «μισταρκός, ο»<αρχ. μισθαρνος= μισθωτός εργάτης.

²³⁹⁰ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²³⁹¹ Χατζηχαραλάμπου Χ., 1934, σ. 03.

²³⁹² Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²³⁹³ Λόγω του ότι οι «μισταρκοί» έμεναν στα σπίτια των αφεντικών τους, συχνά αναπτύσσονταν ερωτικά ειδύλλια με τις κόρες των αφεντικών. Ένα τέτοιο παράδειγμα αποτελεί η πολυτραγουδιόμενη ιστορία του Παντελή Χατζηχαραλάμπους (γνωστός και ως Παντελής ο Πκιολάρης) από την Αγία Νάπα τη δεκαετία του 1920 (Σταματία Ηλία 65 ετών Αγία Νάπα, Γεώργιος Χαραλάμπους, 77 ετών, Αγία Νάπα, ημ. συν.: 2016, Χατζηχαραλάμπους Χ. 1934).

κοιμούνταν κι αυτοί στα χωράφια.²³⁹⁴ Ο «μάστρος» φρόντιζε να τους παρέχει τροφή καθημερινά.²³⁹⁵

Μέχρι το μεσημέρι, ο βοσκός μετέφερε το κοπάδι του στον λάκο («κουπαόλακκος») που είχε για να ποτίζει τα ζώα του. Με ειδικό δερμάτινο κάδο, ο βοσκός ανέβαζε νερό από τον λάκο και το έριχνε σε πέτρινες «βούρνες» που υπήρχαν κοντά, για να ποτίσει τα ζώα του. Ο κάδος έπρεπε απαραίτητως να είναι δερμάτινος («πέτσινος») για να είναι ελαφρύς και να μπορεί ο βοσκός να τον μεταφέρει κρεμασμένο με τη «βούρκα» του στον ώμο.²³⁹⁶ Πριν γεμίσουν τις «βούρνες», οι βοσκοί τις έπλεναν καλά για να καθαρίσουν. Επίσης, οι «κουπαόλακκοι» έπρεπε να είναι κτισμένοι δύο πόδια πάνω από την επιφάνεια της γης, για να μην πέφτουν ακαθαρσίες μέσα και να διατηρείται το νερό καθαρό.²³⁹⁷

Τα ζώα αρμέγονταν («εγαλεύκαν τα») δύο φορές την ημέρα, νωρίς το πρωί και το απόγευμα, αφού τα «μάντριζαν». Για το «γάλεμα» των ζώων χρειαζόνταν δύο άτομα: αυτός που «γάλευκε» (άρμεγε) το ζώο, κι αυτός που το πήγαινε κοντά του για να το «γαλέψει». Αυτός που «γάλευκε» καθόταν κοντά στην πόρτα, για να μην του φεύγουν τα ζώα.²³⁹⁸ Εάν όμως ήταν ένα μόνο άτομο στη μάντρα, τότε έφερνε τα ζώα κοντά του τραβώντας τα με το «τζιωπόιν»,²³⁹⁹ ξύλινη βέργα με σιδερένιο γάντζο στην άκρη. Το άρμεγμα («γάλεμα») γινόταν στο «γαλευτήρι»²⁴⁰⁰, ειδικό πήλινο αγγείο, το οποίο τοποθετούσαν κάτω στη γη. Το «γαλευτήρι» είχε δύο λαβές, προχώη και στρογγυλεμένη βάση, για να κινείται χωρίς να χύνεται το γάλα. «Γαλευτήρια» κατασκευάζονταν στο Βαρώσι.²⁴⁰¹ Χωρούσαν 10-12 οκάδες

²³⁹⁴ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²³⁹⁵ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²³⁹⁶ Πλατής Π. Ν., 2011, σ. 17-18. Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Βίκτωρ Καραγιάννης, 65 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017).

²³⁹⁷ Πλατής Π. Ν., 2003, σ. 118.

²³⁹⁸ «Μετά εβάλλαμεν τες μες την μάντρα τζαι γαλεύκαμεν τες. Εκάθετον ο αρφός μου πας την πόρταν της μάντρας, έπαιρνα του μιαν-μιαν τζαι εγάλευκεν την.» (Ανδρέας Γέριμος, 86 ετών, Αγία Νάπα, ημ. συν. 2016).

²³⁹⁹ «Τζιωπόιν» = αρχ. Ωκυπόδιον γκλίτσα των βοσκών που καταλήγει σε κύρτωμα, με το οποίο συλλαβάνουν τα ζώα από το πόδι. Τζιωποδικιάζω = συλλαμβάνω με το τζιωπόιν.

²⁴⁰⁰ «Γαλευτήριν, το» < κυπρ. γαλεῦω + κατάλ. -τήρι(ο)ν (Γιαγκουλλής Κ. Γ., 2009, σ. 113, λήμμα: «γαλευτήριν,το»)

²⁴⁰¹ «Το γαλευτήριν εκάμναν το στο Βαρώσιν. Ήταν ένας πήλινος κούζος με δυο αρτιά για να το πιάνουν. Είχε τζαι λαιμόν πλάγια για να γύρουν το γάλαν μες την κορόπαν τζαι να παίρνουν με το γασόριν» (Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου, ημ. συν.: 2016).

Γενικότερα στην Κύπρο οι περιοχές όπου κατασκευάζονταν «γαλευτήρια» ήταν το Βαρώσι (Αμμόχωστος) και ο Κόρνος. (Maule M. A. & M. Shevki, 1935, p. 92).

γάλα. Η προχόη που είχαν τα «γαλευτήρια» βοηθούσε στην πιο εύκολη μετάγγιση του γάλακτος στην «κορύπα»,²⁴⁰² για τη μεταφορά του με το γαϊδούρι στο σπίτι.²⁴⁰³

Το άρμεγμα, δύο φορές την ημέρα, κρατούσε μέχρι τον Ιούνιο.²⁴⁰⁴ Ακολούθως άρμεγαν μόνο μία φορά την ημέρα. Τότε ήταν που ξεκινούσαν μεταξύ τους συνεργασίες: ένωναν δύο βοσκοί τα κοπάδια τους και τα έβοσκαν εκ περιτροπής, αλληλοβοηθούμενοι. Συνήθως ο ένας έμενε στο σπίτι, πήγαινε το μεσημέρι κι έβρισκε τον άλλον στον λάκο, τον βοηθούσε στο άρμεγμα και πήγαινε ξανά το βράδυ και του πήγαινε φαγητό.²⁴⁰⁵ Άλλοι πάλι συνήθιζαν να πηγαίνουν το βράδυ να συναντήσουν τον συνεργάτη τους, να του πάνε φαγητό και να αρμέξουν τα ζώα. Όταν πήγαιναν βράδυ, αντιλαμβάνονταν ο ένας την παρουσία του άλλου με σφυρίγματα.²⁴⁰⁶ Άλλαζαν ρόλους με βάση τη συμφωνία που είχαν κάνει εξ αρχής, συνήθως ανά βδομάδα.²⁴⁰⁷

Όταν τα ζώα «εξωτσοιμίζαν» και ήταν οι μάντρες τους σε κοντινά σημεία, όπως οι μάντρες στην περιοχή του Κάβο Γκρέκο, μπερδεύονταν μεταξύ τους. Για να τα ξεχωρίζουν, οι βοσκοί έκαναν βούλες στα ζώα τους ή συγκεκριμένες σχισμές στο αυτί («εσημακιάζαν τα»)²⁴⁰⁸

Η κουρά του κοπαδιού γινόταν γύρω στον Μάρτιο-Απρίλιο, αναλόγως. Για τον σκοπό αυτό χρησιμοποιούσαν ειδικό ψαλίδι. Εάν χρειαζόταν, έκοβαν και τα νύχια των ζώων. Όταν ξεκινούσαν την κουρά, έκαναν τον σταυρό τους κι έλεγαν: «Έλα Θέε μου, η ώρα σου η καλή τζι η Ευλοημένη». Συνήθως οι βοσκοί συνεργάζονταν και στην κουρά, ή φίλοι και συγγενείς αλληλοβοηθούνταν μεταξύ

Βαρωσιώτικο «γαλευτήρι» βλ. στο Ριζοπούλου-Ηγουμενίδου Ε., 2005, σ. 26, εικ. 22.

²⁴⁰² «κορύπα» < κορύπη = είδος πήλινου αγγείου (Γιαγκουλλής Κ. Γ., 2009, σ. 218, λήμμα «κορύπα, η»).

²⁴⁰³ «Όταν έγινα έξι χρονών εβάλλαν με δουλειές. Έπρεπε να πάω στο Κάβο Γκρέκο να φέρω το γάλα που εγάλεψεν ο αδερφός μου, ιδιαίτερα την εποχή που έκλεινε το σχολείον. Εβάλλαν μου δύο κορόπτες πάνω στο γαϊδούρι, να του πάρω λλιο ψουμί, λλιο φαΐν να φάει. Τα πρώτα χρόνια εν τζαι ήξερα καλά τον δρόμο τζαι αροθόμουν. Έρεσσα που τες μάντρες, ποτζεί πουν του Πανάου, όταν ελάουν του χτηνού να μείνει. Κόριε ελέησον ελάουν ποιος είπεν τωρά ις; Δεν έξερα τον αντίλαλο. Αροθόμουν, αλλά σιγά σιγά, που γίνηκα οχτώ έμαθα το. [...] Εγάλευκεν ο αδερφός μου το κουπάν, εγεμώνναμεν δύο κορόπτες, έβαλλεν μου τες μες το ισάτσιν τζαι εκαβαλλιτζιεφκεν με πας το γαούριν τζαι έρκουμμουν. Εν εμποροόσα να καβαλιτζιέφω μόνος μου, έπρεπε να βρω πέτρα ψηλή». (Ανδρέας Γέριμος, 86 ετών, Αγία Νάπα, ημ. συν. 2016).

²⁴⁰⁴ Πλατής Π. Ν., 1995, σ. 17.

²⁴⁰⁵ Κυριάκος Σίμου, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2014).

²⁴⁰⁶ Ανδρέας Γέριμος, 86 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν. 2016).

²⁴⁰⁷ Πλατής Π. Ν., 1995, σ. 17.

²⁴⁰⁸ Κυριάκος Σίμου, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2014).

τους. Μόλις τελείωνε η κουρά στη μάντρα ενός βοσκού, αυτός παρέθετε γεύμα σε όσους βοήθησαν.²⁴⁰⁹ Τα μαλλιά τα πωλούσαν σε πλανόδιους που κατέφθαναν στα χωριά τις ημέρες αυτές. Αυτοί τα αγόραζαν και τα διοχέτευαν στην αγορά για να γίνουν στρώματα («κρεββάτια»).

Από τα μαλλιά της κουράς, οι οικογένειες των βοσκών διάλεγαν τα πιο μακριά και πλούσια μαλλιά, για να γεμίσουν και τα δικά τους «κρεββάτια». Τα έπλεναν με άφθονο νερό και σαπούνι πολλές φορές, μέχρι να καθαρίσουν, και στη συνέχεια γέμιζαν με αυτά τα «κρεββάτια», τα οποία έβαζαν πάνω στην «καρκόλα» ή την «τάβλα» του ύπνου. Με μαλλιά γέμιζαν και τα μαξιλάρια («μαουλουτζια, τα»)²⁴¹⁰ Κατά τα πρώτα χρόνια της Αγγλοκρατίας, τοποθετούσαν τα στρώματα στο πάτωμα, και κοιμόντουσαν εκεί. Όσοι είχαν στρώματα θεωρούνταν, μάλιστα, προνομιούχοι, διότι οι πλείστοι έριχναν μόνο ένα ψαθί στο πάτωμα, για να κοιμηθούν.²⁴¹¹

Αξιζει να αναφερθεί ότι κατά τους γάμους υπήρχε το έθιμο να γεμίζουν το «κρεββάτι» των νεόνυμφων με μαλλιά. Συγκεκριμένα, την Κυριακή του γάμου μαζεύονταν στο σπίτι της νύφης, πριν το Μυστήριο, και έβαζαν την «τάβλα» (κρεββάτι φτιαγμένο από ξύλινες σανίδες) με το «ψαθί», ένα μεταξένιο («κουκουλιάρικο») σεντόνι με κρόσια και το κρεβατόντομα, στην αυλή ή στον «ηλιακό». Με τη συνοδεία βιολιού χόρευαν πρώτα τα σεντόνια, διπλωμένα σε ένα πανέρι. Στη συνέχεια πέντε ή επτά μονοστέφανες γυναίκες άπλωναν με τη συνοδεία βιολιού και λαούτου²⁴¹² τα μαλλιά πάνω στα σεντόνια και έραβαν το «κρεββάτι». Απέφευγαν να δέσουν κόμπο την κλωστή στην άκρη της, διότι πίστευαν ότι ήταν γρουσουζιά. Σε κάθε γωνιά του «κρεββατιού» έραβαν ένα σταυρό από κόκκινη κορδέλα. Μετά κυλούσαν ένα αρσενικό παιδί πάνω στο

²⁴⁰⁹ «Εμείς κάθε γρόνον ετανούσαμεν του κουμπάρου του Κυριάκου. Επηγαίναμεν τζεικάτω καμπόσοι, εμανικωννούμαστε, ετελειώνναμεν τα. Μόλις ετελειώνναμεν έσφαζεν έναν αρνίν τζαι κάμναμεν διασκέδασην. Ύστερα ερκούνταν τζείνοι κοντά μας. Πάλε το ίδιον» (Κυριάκος Σίμου, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου, ημ. συν.: 2014).

²⁴¹⁰ Ελένη Λυσή, 72 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²⁴¹¹ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²⁴¹² Συνήθιζαν να τραγουδούν διάφορα τραγούδια, όπως:

«Ωρα καλή τζι ώρα γρουσής τζι ώρα ευλοημένη
τούτη δουλειά π' αρέφαμεν να ναι στερεωμένη.
Σήμερα αλλάσσει ο ουρανός σήμερα αλλάσσει η μέρα
ράφκουν τζαι το κρεββάτιν της με την πολλήν μανιέραν.
(Τσολάκης Κ., 2003, σ. 342-343.)

«κρεββάτι», για να γεννήσει το ζευγάρι αρσενικά παιδιά, και έβαζαν στο «κρεββάτι» ένα κόκκινο μαντήλι, στο οποίο οι παρευρισκόμενοι έριχναν νομίσματα («επλουμίζαν»). Ύστερα τύλιγαν το «κρεββάτι», το έδεσαν με ένα σχοινί και τρεις άντρες χόρευαν διαδοχικά, κρατώντας το στην πλάτη. Ο τελευταίος το φορτωνόταν στην πλάτη και το μετέφερε στο σπίτι του γαμπρού.²⁴¹³

Την άνοιξη που γινόταν η κουρά των προβάτων, αφαιρούσαν και την κοπριά από τις μάντρες. Την άφηναν σε σωρούς έξω από τις μάντρες για να στεγνώσει, και την σκέπαζαν με χώμα ή άχυρα. Την άφηναν εκεί ολο το καλοκαίρι για να ξεραθεί, και το φθινόπωρο τη μετέφεραν στις καλλιέργειές τους ως λίπασμα. Δεν τη μετέφεραν το καλοκαίρι στις καλλιέργειες, διότι ανέβαζε πολύ τη θερμοκρασία και θα έκαιγε τα φυτά. Τη μετέφεραν το φθινόπωρο, μαζί με νερό.²⁴¹⁴

Το καλοκαίρι έλουζαν συχνά τα πρόβατα στη θάλασσα, γιατί ζεστάνονταν, αλλά και για να καθαρίζουν από τα «χώματα» (σκόνες) και τα παράσιτα. Κάθε χωριό είχε μια συγκεκριμένη περιοχή κοντά στη θάλασσα, την οποία ονόμαζαν «λούμα»²⁴¹⁵, κι εκεί έλουζαν τα ζώα τους (Χάρτης 7). Συνήθως ο βοσκός μετέφερε τα ζώα σε κάποιο ύψωμα (μικρό ακρωτήριο), όπου, όταν πλησίαζαν τα πρόβατα, από μόνα τους έπεφταν στη θάλασσα. Εάν δεν έπεφταν, έσπρωχνε ο βοσκός ένα-δύο και μετά άρχιζαν να πέφτουν. Κολυμπούσαν αρκετή απόσταση κυκλικά (2-3 «σκάλες» απόσταση) κι έβγαιναν προς τα έξω. Όταν πατούσαν κάτω, έβγαιναν έξω στη στεριά. Ξεκουράζονταν λίγο και έμπαιναν ξανά στη θάλασσα. Συνήθως έκαναν τη διαδικασία αυτή τρεις ή τέσσερις φορές. Εάν κάποιο πρόβατο δεν κατάφερνε να βγει προς τα έξω, έμπαινε στη θάλασσα ο βοσκός και το έβγαζε. Αφού τελείωναν με το «λούμα», άφηναν τα ζώα για λίγο έξω να στεγνώσουν, και κινούσαν για τον «λάκκο», όπου θα τους έβαζαν νερό να ξεδιψάσουν.²⁴¹⁶

Το καλοκαίρι (Ιούνιο-Ιούλιο) τα ζώα «εσυρνούνταν» (ήταν σε οίστρο). Τότε άφηναν το κριάρι («κλιάρον») και τον τράγο («τράουλλον») μαζί με θηλυκά για το ζευγάρωμα («βάτεμαν, το»), ώστε να γίνει η αναπαραγωγή. Συνήθως

²⁴¹³ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 342-343.

²⁴¹⁴ Αντριανού Τσόκκου, 92 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν: 2016).

²⁴¹⁵ «Λούμα, το»: μικρός θαλάσσιος κόλπος σε βραχώδη παραλία όπου οι βοσκοί έλουζαν τα πρόβατά τους το καλοκαίρι. Τα έριχναν από μία όχθη κι αυτά κολυμπώντας έφταναν στην απέναντι όχθη» (Πλατής Π. Ν., 2003, σ. 75-76).

²⁴¹⁶ Κυριάκος Σίμου, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2014).

γεννούσαν τον Νοέμβριο-Δεκέμβριο. Όταν γεννιόντουσαν τα ζώα, τα τάιζε η μητέρα τους («εβυζάνναν»). Γι' αυτόν τον λόγο και στα ζώα που γεννούσαν έδιναν να τρώνε ροβάχυρο και κριθάρι, για να κατεβάσουν γάλα. Όταν τελείωνε το γάλα του ζώου, έλεγαν ότι «επόβρηξεν». Όταν ένα ζώο σταματούσε να βυζαίνει, ονομαζόταν «ποβύζιν». Το θηλυκό ζώο που γεννούσε πρώτη φορά ονομαζόταν «πρωτόγεννον». Το στείρο θηλυκό ζώο ονομαζόταν «άτροφη».²⁴¹⁷

Όταν «εποσαραντώναν» (γίνονταν σαράντα ημερών) τα μικρά, οι βοσκοί ήθελαν να τα «ποκόψουν» (να σταματήσουν τον θηλασμό). Γι' αυτόν τον λόγο συνεργάζονταν με κάποιον άλλο βοσκό, που είχε περίπου τον ίδιο αριθμό προβάτων, και μετέφεραν στο κοπάδι του τα θηλυκά πρόβατα («κουέλλες») κι αυτός στο δικό τους τα αντίστοιχα δικά του θηλυκά πρόβατα. Αντάλλασαν δηλαδή τα θηλυκά ζώα τους και άρμεγαν κάθε φορά αυτά που είχαν στο κοπάδι τους. Συνήθως ο βοσκός αυτός ήταν ο ίδιος με τον οποίο συνεργάζονταν και στη βοσκή το καλοκαίρι. Η ανταλλαγή κρατούσε περίπου ένα μήνα, και μετά έπαιρνε πάλι ο καθένας τα δικά του πρόβατα στο κοπάδι του.²⁴¹⁸ Όταν ήταν μικρός ο αριθμός των ζώων τους, καθώς και στην περίπτωση των λιγοστών κατοικιών που είχαν στο κοπάδι τους, τα μικρά τα άφηναν στη μάντρα κλεισμένα και τους έβαζαν εκεί φαγητό, ή τα «παλλούκωναν» κάπου, ενώ τη μητέρα τους την έβγαζαν έξω για βοσκή.²⁴¹⁹ Η τακτική αυτή, να αφήνουν μόνο τους τα μικρά στη μάντρα και να βγάζουν έξω τα μεγάλα για βοσκή, ήταν λανθασμένη. Τα μικρά έμεναν νηστικά όλη μέρα και δεν αναπτύσσονταν σωστά. Επίσης, λόγω των μεγάλων ποσοτήτων γάλακτος που έπαιρναν απότομα το βράδυ, όταν επέστρεφε η μητέρα τους στη μάντρα, τα μικρά αντιμετώπιζαν διάφορες στομαχικές διαταραχές.²⁴²⁰

Συνήθως ένα κοπάδι είχε πολλά θηλυκά ζώα και δύο-τρία (αναλόγως) αρσενικά.²⁴²¹ Τα αρσενικά τα χρησιμοποιούσαν μόνο για την αναπαραγωγή, ενώ τα θηλυκά κυοφορούσαν και γεννούσαν. Από τα νεογέννητα ζώα κρατούσαν κάποια για το κοπάδι, και τα υπόλοιπα τα πουλούσαν, καθώς και το γάλα. Εάν κάποιος είχε μόνο δύο-τρία ζώα, αυτά συνήθως ήταν μόνο θηλυκά και για

²⁴¹⁷ Πανάος Κρεμμαστός, 92 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2018).

²⁴¹⁸ Πλατής Π. Ν., 1995, σ. 17.

²⁴¹⁹ Ανδρέας Γέριμος, 86 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν. 2016).

²⁴²⁰ Frangos L. G., 1938, p. 118.

²⁴²¹ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

ζευγάρισμα («βάτεμα») τα πήγαινε στη μάντρα κάποιου που είχε μεγάλο κοπάδι και αρσενικά.²⁴²²

4. 5. 2. 3. 4. Κατανάλωση

Κρέας

Επεξεργασία

Συνήθως, ανάλογα με τις ανάγκες της οικογένειάς τους, οι νοικοκύρηδες έσφαζαν ένα αρνί στο πανηγύρι του χωριού τους ή σε μια γιορτή στα σπίτια ή στα χωράφια τους, αναλόγως. Τα υπόλοιπα τα πουλούσαν στους χασάπηδες και ενίσχυαν το εισόδημα της οικογένειας.²⁴²³

Κάθε Σάββατο (εκτός των περιόδων νηστείας), αγόραζε και έσφαζε ο χασάπης του χωριού στο καφενείο ένα αρνί 5-6 οκάδων. Πριν το σφάζει, έπαιρνε παραγγελίες και πουλούσε όσο μεγαλύτερη ποσότητα μπορούσε. Συνήθως, μεταξύ αυτών που αγόραζαν κρέας για τα σπίτια τους ήταν σχεδόν πάντα ο δάσκαλος κι ο «μουχτάρης» (κοινοτάρχης).²⁴²⁴ Οι παρευρισκόμενοι στο καφενείο συνήθιζαν να αγοράζουν και να ψήνουν κρέας πάνω στο «μαγκάλι», στην αυλή του καφενείου. Το κατανάλωναν σε παρέες.²⁴²⁵ Όσο έμενε, το μετέφερε στο σπίτι του ο χασάπης, όπου το κατανάλωνε η οικογένειά του.²⁴²⁶ Αυτός που πουλούσε το ζώο στον χασάπη, έπαιρνε ένα μέρος της αμοιβής σε χρήματα κι ένα μέρος σε κρέας, για την οικογένειά του.²⁴²⁷

²⁴²² Κυριάκος Σίμου, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2014).

²⁴²³ «Τζείντα ρίφκια εφυλάαμεν τα ως τες 8 του Σεπτέμβρη. Επούλαν τα ο πατέρας μου στον κασάπη, αφήννεν έναν μόνον τζαι έσφαζεν το για να ταΐσει τους ξένους του. Έσφαζεν το 7 του Σεπτέμβρη, 8 είχαμε ξένους.» (Γρηγορία (Γληρορού) Γέριμου, 85 ετών, Αγία Νάπα, ημ.συν. 2016).

²⁴²⁴ Πλατής Π. Ν., 1995, σ. 26.

²⁴²⁵ «Εγοράζαν το παρέες παρέες. Εκαθόνταν τζιαμαί, ελάλεν του ένας κόφε τούντο κομμάτι τζαι βάλτο πας το μαγκάλιν. Εψήνναν το τζαι τρώαν το. Οι άλλοι που καθόνταν τζείντε μέρου εδιαν τους η μρωκιά, βαλμας τζαι μας έναν κομμάτιν, έβαλλεν τους» (Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου, ημ. συν.: 2016).

²⁴²⁶ «Εμείς ετρώαμεν τακτικά κρέας. Έσφαζεν ο παππούς ο Χαμπής, όσον εμείνισκεν έφερνεν το έσσο τζαι έφηννεν μας το η μάνα μου τζαι τρώαμεν.» (Μαρούλλα Μουζουρή, 65 ετών, Αγία Νάπα, ημ. συν.: 2015).

²⁴²⁷ «Η μακαρισμένη η Λόζα ήτον τσιγγούνα. Εν αφήννεν τον κασάπη να της δώσει κριάς, μόνο ριάλλια. Ελάλεν του τρώω τζαι πατάτες εγιώ, εν θέλω.» (Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου, ημ. συν.: 2015).

Από τα τέλη της δεκαετίας του 1930 λειτούργησαν στα χωριά κρεοπωλεία-σφαγεία. Όπως στα καφενεία, έτσι και στα κρεοπωλεία οι χασάπηδες έσφαζαν επιτόπου τα ζώα, ενώ όσοι ενδιαφέρονταν πήγαιναν να αγοράσουν κι έπαιρναν όσο κρέας ήθελαν.²⁴²⁸

Πέρα από το σφάξιμο των ζώων στα χωριά από τους χασάπηδες, ζώα έσφαζαν και σε κάποια μεγάλα πανηγύρια, όπου γίνονταν ζωοπανηγυρεις, π.χ. του Αποστόλου Λουκά στο Βαρώσι, του Αποστόλου Βαρνάβα στο Βαρώσι και του Αγίου Αναστασίου στην Περιστερωνοπηγή. Εκεί, τα ζώα έσφαζαν οι «τζιαμπάζηδες» (ζωέμποροι) που τα μετέφεραν για να τα πουλήσουν. Οι «τζιαμπάζηδες» πωλούσαν αιγοπρόβατα, γουρούνια, βόδια και γαϊδούρια, τα οποία αγόραζαν από τα χωριά.²⁴²⁹

Μετά τη σφαγή του ζώου, ακολουθούσε το γδάρισμα και το κόψιμο από τον «κασάπη» με την πιο κάτω διαδικασία:²⁴³⁰

Αφού έσφαζε με μαχαίρι το ζώο, άνοιγε μία μικρή τρύπα στο δέρμα του. Ακολούθως, έπαιρνε ένα μικρό κομμάτι από καλάμι, το βύθιζε στο δέρμα, στο σημείο της οπής, και φυσούσε δυνατά ώστε να φουσκώσει το ζώο. Έπειτα το κρεμούσε ανάποδα σε τσιγκέλια από τα πίσω πόδια («τσουνάριν»), με το κεφάλι προς τα κάτω. Με ειδικό μαχαίρι χάραζε το δέρμα του ζώου από τα πίσω πόδια και το τραβούσε με δύναμη προς τα κάτω μέχρι που το αφαιρούσε από το κρέας. Ακολούθως με την «σπάλα» το χτυπούσε στη βάση της ουράς του, χωρίζοντάς το σε δύο κομμάτια. Συνήθως, επειδή στο σημείο αυτό υπάρχουν τα κόκαλα της σπονδυλικής στήλης, αυτό έσπαγε αριστερά ή δεξιά της σπονδυλικής στήλης. Σπάνια πετύχαινε κάποιος να την σπάσει. Μετά, κάρφωνε το μαχαίρι στην κοιλιά του ζώου, την άνοιγε και αφαιρούσε από μέσα τα εντόσθια. Πετούσε το παχύ έντερο μόνο. Το λεπτό έντερο, το συκώτι, τους πνεύμονες, την καρδιά, τους νεφρούς και τους όρχεις («λιμπά») τα κρατούσε για να τα μαγειρέψουν. Έκοβε και

²⁴²⁸ Πλατής Π. Ν., 1995, σ. 27. Μετά τη δημιουργία της Κυπριακής Δημοκρατίας, σε κάθε χωριό ορίστηκε συγκεκριμένος χώρος, όπου έσφαζαν τα ζώα υποχρεωτικά εκεί και με συγκεκριμένες συνθήκες. Οι χώροι αυτοί ονομάστηκαν «σφαγεία» (Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα, ημ. συν.: 2017).

²⁴²⁹ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 106.

²⁴³⁰ Η περιγραφή βασίζεται στη διήγηση του Κυριάκου Καβάζη, 82 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2013).

το κεφαλάκι για να το μαγειρέψουν ξεχωριστά και έκοβε επίσης τα μπροστινά πόδια («κουτάλες»), που πωλούνταν για βραστό ή ψητό στον φούρνο («οφτόν»). Στη συνέχεια, ο χασάπης άνοιγε το στήθος («προστήθι») του ζώου στα δύο, με βάση τη γραμμή που διακρίνει τις δύο πλευρές του, και το πουλούσε για βραστό κυρίως και ψητό στον φούρνο («οφτόν»), συνήθως μαζί με την «κουτάλα». Αφαιρούσε επίσης τα παϊδάκια, τα οποία συνήθως πωλούνταν στο καφενείο για το «μαγκάλι». Τέλος έκοβε τα «μερκά» (μηρούς), τα οποία πωλούνταν και πάλι για ψήσιμο σε φούρνο ή βραστά. Με το «μερί» συνήθως πουλούσαν και το «τσουνάρι» (την άκρη του ποδιού), ιδιαίτερα προσφιλές κομμάτι για κατανάλωση.

Τέλος, πρέπει να αναφερθεί ότι έσφαζαν αρνάκια και τα Χριστούγεννα, όταν ήταν πολύ μικρά (γάλακτος). Αυτά δεν είχαν βγει ακόμα έξω και δεν είχαν καταναλώσει χορτάρι. Δεν τα έβγαζαν έξω να βοσκήσουν με το κοπάδι διότι ήταν πολύ μικρά, κουράζονταν εύκολα και δεν μπορούσαν να προλάβουν το κοπάδι. Μετά το σφάξιμο, τα έγδερναν και τα τεμάχιζαν με τη μέθοδο που προαναφέρθηκε. Επίσης, από αυτά έπαιρναν και την «πυτιά»,²⁴³¹ η οποία βρισκόταν στο στομάχι του αρνιού (γάλακτος).²⁴³² Αφαιρούσαν, λοιπόν, το στομάχι του ζώου, το αποξηραίνουν στον ήλιο και κάθε φορά που ήθελαν να κάνουν χαλλούμια έπαιρναν μία πολύ μικρή ποσότητα από το άσπρο αυτό υλικό, το οποίο βρισκόταν στο αποξηραμένο στομάχι του ζώου.²⁴³³ Η «πυτιά» βρίσκεται στο γαστρικό υγρό, στο τέταρτο στομάχι των μηρυκαστικών. Πρόκειται για το ένζυμο «ρεννίνη», που ανήκει στις πρωτεάσες (ένζυμα που υδρολύουν τα λευκώματα) και εκκρίνεται από τον βλεννογόνο του στομαχιού. Στο όξινο περιβάλλον του στομαχιού, η «πυτιά» προκαλεί την πήξη του γάλακτος και μαζί με την πεψίνη, την αποδόμηση της καζεΐνης. Όταν δράσει στην καζεΐνη του γάλακτος, σχηματίζει την παρακαζεΐνη, η οποία στην παρουσία ιόντων ασβεστίου δίνει παρακαζεϊνικό ασβέστιο. Αυτό είναι αδιάλυτο και καθιζάνει παρασύροντας

²⁴³¹ πυτιά < αρχ. πυτιά (Γιαγκουλλής 2009, σ. 400, λήμμα «πυτιά, η»)

²⁴³² Σε άλλες περιοχές άνοιγαν το στομάχι του ζώου και αφαιρούσαν την πυτιά και μετά την φύλαγαν σε ένα ύφασμα. (Αργυρή Τσίγκη, 56 ετών Ακάκι Λευκωσίας ημ. συν.: 2016, Μαυροκορδάτος Γ. 1979 σ. 30). Επίσης, έπαιρναν και την πυτιά από το στομάχι των γουρουνιών. (Ριζοπούλου-Ηγουμενίδου Ε., 2008, σ. 406).

²⁴³³ Ελένη Λυσή, 72 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

και ορισμένο αριθμό λιποσφαιριών. Σχηματίζεται έτσι το τυρί. Η «πυτιά» λοιπόν χρησιμεύει για την παρασκευή τυριών.²⁴³⁴

Παρασκευάσματα

Το κρέας του αρνιού ή του κατσικιού καταναλωνόταν αμέσως μετά τη σφαγή. Η πρακτική της διατήρησης του πρόβειου κρέατος στα Κοκκινοχώρια είναι παντελώς άγνωστη. Ο χασάπης διατηρούσε μόνο για μία-δύο μέρες το κρέας σε «αρμαρόλλα», μέχρι να το πουλήσει.²⁴³⁵ Αντίθετα, σε άλλες περιοχές με μικτά χωριά (Ελληνοκυπρίων και Τουρκοκυπρίων) οι διαδικασίες συντήρησης αρνίσιου κρέατος στο λίπος του ήταν συνηθισμένες, αφού οι Ελληνοκύπριοι τις γνώρισαν από τους Τουρκοκύπριους.²⁴³⁶ Με λίπος του αρνιού (ειδικά τη «βάκλα») στα Κοκκινοχώρια μαγείρευαν οπωσδήποτε το κολοκάσι καπαμά, «για να μυρίσει». Την «πάννα»²⁴³⁷ την έβαζαν πάνω από το ψητό («οφτόν»). Συνήθιζαν ακόμα το αρνίσιο κρέας να το κάνουν με κολοκάσι καπαμά, ειδικά για τους γάμους και τις γιορτές.²⁴³⁸

Όπως προαναφέρθηκε, το μεγαλύτερο μέρος από το ζώο καταναλωνόταν στο καφενείο ψημένο στο μαγκάλι.²⁴³⁹

²⁴³⁴ Μιχαήλ Α., 2016, σ. 09-10.

²⁴³⁵ Μαρούλλα Μουζουρή, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2015).

²⁴³⁶ «Εμάθαμεν τζαι μεις που τους Τούρκους. Άμαν ήτουν καμιά κουέλλα τζαι ρώσαν, εσφάζαμεν την τζαι τηανίζαμεν. Ελιώνναμεν τζαι την βάκλαν της τζαι σσιεπάζαμεν την.» (Ανδριανή Πάλμα, 75 ετών, Περιοτερώνα Μόρφου, ημ. συν.: 2016). Στον ελλαδικό χώρο αυτό ονομάζεται «καβουρμάς». Συγκεκριμένα, αναφέρεται ως «καβουρμάς» «το τηγανισμένο στο λίπος του αρνίσιο κρέας», το οποίο συντηρούσαν σε αυτό για μεγάλα χρονικά διαστήματα (Ανθή Χαραλαμπίδου, 62 ετών, Θεσσαλονίκη Ελλάδα, ημ. συν.: 2012). Αναφέρεται ακόμα ότι «το κρέας αλατίζεται αρχικά για να στεγνώσει και κατόπιν σιγοψήνεται με μπαχαρικά (μοσχοκάρυδο, μπαχάρι, κανέλα, γαρύφαλο) και σιγοκαβουρδίζεται με λίπος. Μετά το τοποθετούν σε δοχεία σκελασμένο με το λίπος του. ...Το κρέας δεν είναι απαραίτητα αρνί. Μπορεί να είναι και μοσχάρι» (Μαρία Τριανταφυλλίδου, 64 ετών, Κιλκίς Ελλάδα, ημ. συν.: 2012).

²⁴³⁷ «πάννα, η» = το περιτοναίον

< ιταλ. *panna* (Χατζηκώστας Λ, 1985, σ. 51)

²⁴³⁸ «Τηανίζεις το κολοκάσι μες την μίλλαν. Τηανίζεις τζαι τ' αρνίν. Αν θα βάλεις πατάτα τηανίζεις την τζαι τζείνη. Βάλλεις τα μες την μαείρισσα, που κάτω το κρέας, πάνω το κολοκάσι με τες πατάτες για να ψηθεί καλά το κρέας. Γόρνεις τζαι την μίλλαν σου που τηάνισες. Βάλλεις κανέλα, αρτόματα, άλας τζαι κρασί. Σσιεπάζεις τα με το νερό τζαι ψήνεις τα.» (Στέλλα Ανδρέου, 78 ετών, Δερύνεια, ημ. συν.: 2017)

²⁴³⁹ «Εβόραζεν ένας ένα κομμάτιν, εσύρναν το πας το μαγκάλλιν ετρώαν μια παρέα. Άλλος άλλον...άλλον...Επίνναμεν τζαι το κοννιακκούιν μας...» (Γιώργος Καραγιάννης, 69 ετών, Δερύνεια, ημ. συν.: 2017).

Η πιο ευχάριστη ανάμνηση από την οικογενειακή κατανάλωση αρνίσιου κρέατος, παραπέμπει κατευθείαν στο ψητό με πατάτες στον φούρνο («οφτόν»). Οι τρόποι παρασκευής που αναφέρονται διαφέρουν στα υλικά. Ο πιο συνηθισμένος ήταν κρέας με πατάτες και ντομάτες (εάν υπήρχαν) στον φούρνο.²⁴⁴⁰ Στα διάφορα νοικοκυριά όμως υπήρχαν πολλές παραλλαγές, ανάλογως της διαθεσιμότητας υλικών και του αριθμού των ατόμων που έπρεπε να χορτάσουν. Κάποιοι προσέθεταν ντομάτα²⁴⁴¹, άλλοι προσέθεταν ρύζι²⁴⁴², ορισμένοι δεν έβαζαν καθόλου μπαχαρικά (μόνο αλάτι)²⁴⁴³, άλλοι προσέθεταν και λαχανικά (κολοκυθάκια, μελιτζάνες, μπάμιες, φασολάκια, και ό,τι άλλο είχαν διαθέσιμο)²⁴⁴⁴. Γενικότερα, επειδή η ποσότητα του κρέατος συνήθως ήταν μικρή, φρόντιζαν να προσθέτουν στο φαγητό κι άλλα προϊόντα που υπήρχαν διαθέσιμα, για «να πολλόνει»²⁴⁴⁵. Το αρνί στον φούρνο δεν μαγειρευόταν συνήθως με κρέας που αγόραζαν το Σάββατο από τον χασάπη, αλλά ήταν χαρακτηριστικό φαγητό των γιορτών του Πάσχα και των Χριστουγέννων, και αργότερα των γάμων.

Το «οφτόν» συνδέθηκε επίσης με τον γάμο. Γύρω στη δεκαετία του 1940 άρχισαν να δημιουργούνται χώροι παρασκευής «οφτού» για γάμους. Συνήθως μέσα σε άδεια χωράφια, ένας χασάπης έφτιαχνε 2-3 φούρνους και έκανε εκεί τις προετοιμασίες για το «οφτόν» του γάμου. Συνήθως έσφαζαν τα ζώα (συχνά ηλικιωμένες «κουέλλες» που αγόραζαν από βοσκούς που ήθελαν να αφήσουν νεαρά ζώα για το κοπάδι) κοντά στους φούρνους. Στον άδειο χώρο κοντά στους φούρνους γινόταν και το γλέντι του γάμου.²⁴⁴⁶

²⁴⁴⁰ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²⁴⁴¹ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017). Γρηγορία (Γληρορού) Γέριμου, 85 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2016).

²⁴⁴² «Εβάλλαμεν τζαι ρύζι μέσα να τραβήσει το ζουμίν. Ήταν μούσκος άμαν το τρώαμεντε.» (Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου, ημ. συν.: 2015).

²⁴⁴³ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²⁴⁴⁴ «Ό,τι είχαμεν εβάλλαμεν να πολλόνει το φαΐν να χορτάσουμεν. Φασολάκιν, πιζελούν φρέσκον, κολοκούν, πάμιαν...ήτουν πολλά ωραία με την πάμιαν...βαζάνιν. Ενικάτωννεν τα η μάνα μου με το κρέας, έκοφκεν τζαι καμπόσες τομάτες που πάνω τζαι ψηννεν τα.» (Γρηγορία (Γληρορού) Γέριμου, 85 ετών, Αγία Νάπα, ημ. συν.: 2016).

²⁴⁴⁵ «Εβάλλαμεν ότι είχαμεν μέσα για να πολλόνει το φαΐν να κανέσει να φάμεν ούλοι. Άμαν επιάνναν την μρωκιάν ούλα ήτουν καλά.» (Ελένη Λυσή, 72 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου).

²⁴⁴⁶ Οι χώροι αυτοί που αναλάμβαναν την δεξίωση του γάμου λειτουργούσαν συνήθως και ως καφενεία, που έκαναν «οφτό» μία φορά τη βδομάδα για τους πελάτες τους. Τέτοια εργασία έκανε και ο «καφενές του Λοϊζάκκου στη Σωτήρα. Ο Λοϊζάκκος είπε κάποτε το ακόλουθο:

*«Είμαι τζαι γιω ένας καφετζιής καλός μες την Σωτήρα
Αφτω φωθκιές τζαι ψήννω τους τα κρέατα βίρα βίρα*

Εκτός από τους γάμους, το αρνί καταναλωνόταν οπωσδήποτε ανήμερα του Πάσχα («οφτόν») και των Χριστουγέννων. Τα Χριστούγεννα γινόταν συνήθως βραστό με σούπα τραχανά.²⁴⁴⁷ Από την περιοχή των Κοκκινοχωριών απουσιάζει τελείως το φαγητό με το όνομα «κα(β)ουρμάς»²⁴⁴⁸ (στις διάφορες παραλλαγές του)²⁴⁴⁹ στις ημέρες των γιορτών (Πάσχα και Χριστούγεννα) όπως αυτή απαντάται σε μικτά χωριά της Κύπρου. Ο «κα(β)ουρμάς» είναι έδεσμα τουρκικής καταγωγής, γι' αυτό και δεν είχαν την ευκαιρία τα αμιγώς ελληνικά χωριά που μελετώνται να το γνωρίσουν και να το οικειοποιηθούν. Τους είναι άγνωστο ή το έχουν απλά ακούσει. Δεν το έφτιαχναν, αλλά ούτε και σήμερα ακόμα συνηθίζεται στα σπίτια τους.²⁴⁵⁰

Το αρνίσιο κρέας καταναλωνόταν συνήθως βραστό. Το έβραζαν σε αλατισμένο και αρωματισμένο με κανέλα και γαρύφαλλο νερό. Αφού έπαιρνε μία πρώτη βράση, το «ξιτσέβριζαν» (απομάκρυναν τον αφρό) κι ακολούθως προσέθεταν και πατάτες μέσα στο ζουμί. Όταν ψήνονταν συνήθως αφαιρούσαν το κρέας και έριχναν μέσα τραχανά (που τον είχαν φουσκώσει) ή μακαρόνια ή έφτιαχναν πουργούρι.²⁴⁵¹

Σπάνια τηγάνιζαν κρέας αρνίσιο στα Κοκκινοχώρια. Για να το τηγανίσουν, χρησιμοποιούσαν κομμάτια με αρκετό λίπος, τα έβαζαν στην «μαείρισα», ώστε

Μα φεύκουν τζι εν μου φήνουσιν περίτου που μιαν λίραν».

²⁴⁴⁷ «Εσφάζαμεν τζαι τα Χριστούγεννα. Έτσι μιτσιά. Εχογλάζαμεν τα τζαι τρώαμεν» (Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα, ημ. συν.: 2017).

²⁴⁴⁸ κα(β)ουρμάς< kağurmak (Γιαγκουλλής Κ. Γ., 2009, σ. 179, λήμμα: «καουρμάς,ο»), σημαίνει ψήνομαι στο λίπος μου (Πέτρου-Πουητού Ε., 2013, σ. 47, λήμμα: «καουρμάς»).

²⁴⁴⁹ Στην περιοχή κοντά στη Λευκωσία «κα(β)ουρμά» ονόμαζαν την ακόλουθη παρασκευή: Τσιγάριζαν το αρνίσιο κρέας στο λίπος του, όταν ψήνόταν προσέθεταν κρασί και το άφηναν να εξατμιστεί. Όταν εξατμιζόταν προσέθεταν νερό, αλάτι, κανέλα και το άφηναν να βράσει, προσέθεταν ρύζι και έκαναν αυγολέμονη (Κυπρούλλα Μάρκου 84 ετών Καίμακλι Λευκωσίας ημ. συν.: 2016, Ξιούτας Π. 1978, σ. 117). Η σούπα αυτή ήταν πολύ κοινή στα τουρκικά εστιατόρια της πόλης της Λευκωσίας (Ξιούτας Π., 1978, σ. 117). Στην Περιστερώνα Μόρφου και στην Ορούντα ο «καβουρμάς» ήταν κοκκινιστό κρέας με κρασί. (Ελένη Λουκά 91 ετών Ορούντα ημ. συν.: 2016, Μαρούλλα Αριστοτέλους, 65 ετών, Περιστερώνα Μόρφου ημ. συν.: 2016). Σε άλλες περιοχές της Κύπρου «καουρμάς» ονομάζεται το αρνάκι που τσιγαρίζεται στο λίπος του, το αφήνουν να ψηθεί σ' αυτό και μετά προσθέτουν κρασί (Γιαγκουλλής Κ.Γ., 2009, σ. 179, λήμμα: «καουρμάς,ο»). Αυτό στην Κρήτη ονομάζεται «αρνάκι τσιγαριαστό» (Κούλα Βαρυδάκη-Χανιαλάκη, 62 ετών, Βάμος Χανίων Κρήτης, ημ. συν.: 2011).

²⁴⁵⁰ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Αντριανού Τσόκκου, 92 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2016). Παναγιώτης Πλατής, 91 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017). Κώστας Τσολάκης, 84 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2018). Χαρικλού Μουτσουρή, 84 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2016).

²⁴⁵¹ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

να λιώσει το λίπος τους («μίλλα») και τα άφηναν να σιγοψηθούν. Στο τέλος προσέθεταν μπόλικο λεμόνι.²⁴⁵²

Το κεφαλάκι συνήθως το έβραζαν. Επίσης το έψηναν στον φούρνο. Στο βραστό κεφαλάκι, όταν το «ξιτσέβριζαν» κάποιες φορές έβαζαν μέσα και μία ντομάτα κομμένη στα τέσσερα. Αφού το έψηναν, έριχναν στον ζωμό μακαρόνια και πατάτες ή τραχανά.²⁴⁵³

Το συκώτι («βλαντζίν») και τους πνεύμονες («άσπρο βλαντζίν»), μαζί με την τραχεία («βούρκουρας») και την καρδιά, τα έκοβαν σε κομμάτια και τα τηγάνιζαν με αυγά και πατάτες.²⁴⁵⁴

Τα έντερα τα γύριζαν ανάποδα ή τα άνοιγαν με μαχαίρι και τα έπλεναν με αλεύρι και ξύδι για να καθαρίσουν καλά. Ακολούθως τα τηγάνιζαν με αυγά.²⁴⁵⁵

«Εκλεκτός μεζές» θεωρούνταν επίσης τα νεφρά και οι όρχεις («λιμπά») του ζώου. Τα καθάριζαν και τα έβραζαν μαζί με πατάτες.²⁴⁵⁶ Όταν τα μαγειρεύαν στο καφενείο, τα έψηναν στα κάρβουνα και τα σέρβιραν με μπόλικο λεμόνι και αλάτι χοντρό.²⁴⁵⁷ Τα νεφρά κάποιες φορές τα έριχναν σε κομματάκια στο τηγάνι μαζί με πατάτες (σε κύβους) και κρεμμυδάκια φρέσκα.²⁴⁵⁸

Γάλα-Γαλακτοκομικά Προϊόντα

Το γάλα που καταναλώναν στα Κοκκινοχώρια προερχόταν αποκλειστικά από τη δική τους παραγωγή. Στην Δερύνεια, όμως, που γειτνιάζε με την πόλη της Αμμοχώστου, υπήρχαν άτομα που ασκούσαν το επάγγελμα του «γαλατάρη» (γαλατάς). Περνούσαν το πρωί από τους βοσκούς, με τους οποίους είχαν

²⁴⁵² Μαρούλλα Μουζουρή, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2015).

²⁴⁵³ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

²⁴⁵⁴ «Τηγανίζεις τες πατάτες σου, κομμένες μιτσιά, τετράγωνα κομμάτια, φκάλεις τες τζαι βάλλεις το βλαγκούν μες το τηάνι. Ψήννεις το καλά, νικατώννεις το, βάλλεις τζαι κρομμυούν φρέσκο να ψηθεί μητά του, πόλικον. Νικατώννεις τα καλά να ψηθούν τζαι να πιουν τα ζορμιά τους. Άμαν ψηθούν ρίφκεις μέσα πάλε τες πατάτες, αλατίζεις τα τζαι σπάζεις αυκά. Νικατώννεις το καλά να ψηθεί το αυκόν καλά τζι εν έτοιμα. Ποσφίγγεις τζαι κάμποσον λεμόνιν!» (Γιώργος Καραγιάννης, 69 ετών, Δερύνεια, ημ. συν.: 2017).

²⁴⁵⁵ «Ήντα τα αντερούκια ήτουν ο καλλόττερος μεζές. Ετηγανίζαν τα με τ' αυκά... Εσσίζαν τα τζαι καχαρίζαν τα πρώτα» (Πανός Κρεμμαστός, 92 ετών, Αγία Νάπα, ημ. συν.: 2018).

²⁴⁵⁶ Ελένη Λυσή, 72 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²⁴⁵⁷ Μαρούλλα Μουζουρή, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2015).

²⁴⁵⁸ Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015).

συμφωνία, και αγόραζαν το γάλα με βάση «την οκκά του όγκου»²⁴⁵⁹, μετρώντας το με το «βιτζίν».²⁴⁶⁰ Ο έμπορος γέμιζε μεγάλους «κούζους»²⁴⁶¹ χωρητικότητας περίπου πέντε οκάδων, και αναχωρούσε για τον Άγιο Μέμωνα και την Αμμόχωστο με το γαϊδούρι του. Γυρνούσε και πουλούσε το γάλα, πάλι με το «βιτζίν», στις γειτονιές.²⁴⁶² Οι αγοραστές το αξιοποιούσαν αναλόγως, τόσο για άμεση κατανάλωση, όσο και για τυροκόμηση.

Το γάλα καταναλωνόταν πρωτίστως φρέσκο στο ποτήρι, ως ρόφημα. Συνήθως το έβραζαν πριν το πιούν και αγαπούσαν ιδιαίτερα τη χοντρή «πέτσα» (κρούστα) που σχηματιζόταν κατά το βράσιμο.²⁴⁶³ Επίσης, το χρησιμοποιούσαν στην καθημερινή διατροφή σε διάφορα εδέσματα, για την παρασκευή των οποίων συνδυαζόταν με παράγωγα δημητριακών. Τέτοια εδέσματα ήταν το γάλα με ψωμί, το ρυζόγαλο, το γάλα βραστό με μακαρόνια, οι κρέμες, κλπ. Αυτά περιγράφονται στο κεφάλαιο 4. 5. 1. 2. 4.

Το γάλα αξιοποιείται σε όλον τον κόσμο και στην τυροκομία. Την Κύπρο χαρακτηρίζει, τουλάχιστον από τα Μεσαιωνικά χρόνια, η παρασκευή του «χαλλουμιού»²⁴⁶⁴ σε κάθε περιοχή του νησιού²⁴⁶⁵, ανεξαρτήτως εθνικής καταγωγής.²⁴⁶⁶ Αποτελούσε το τυρί που συνόδευε την καθημερινή διατροφή ολόκληρο τον χρόνο. Πολύ συχνά ήταν βασικό συστατικό αυτής της διατροφής.²⁴⁶⁷

Τα χαλλούμια παρασκευάζονταν γύρω στην άνοιξη συνήθως, όταν «εποκόφκαν» τα μικρά ζώα και πριν να «ποβρήξουν» τα μεγάλα ζώα. Για την παρασκευή των χαλλουμιών συχνά συνεργάζονταν δύο-τρεις νοικοκυρές. Μάζευαν για ένα

²⁴⁵⁹ Πλατής Π. Ν. , 1995, σ. 28.

²⁴⁶⁰ «Βιτζίν, το»=περίπου μια οκκά γάλα (Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 46).

²⁴⁶¹ «Κούζος, ο» < αραβ. kūza (Γιαγκουλλής Κ. Γ., 2009, σ. 222, λήμμα «κούζα, η»). Τσιγκίνα δοχεία χωρητικότητας μέχρι 5 οκάδων γάλα, με πώμα που έκλεινε. (Πλατής Π. Ν. 1995 σ. 28, Τάσου Π. .Τ. 2008 σ. 46).

²⁴⁶² Πλατής Π. Ν. , 1995, σ. 28.

²⁴⁶³ Γεώργιος Χαραλάμπους 77 ετών Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2016).

²⁴⁶⁴ Χαλλούμι<αρ. khallum (Ριζοπούλου-Ηγουμενίδου Ε. 2008 σ. 401 από Χατζηιωάννου 1996 σ. 214).

²⁴⁶⁵ Ριζοπούλου-Ηγουμενίδου Ε., 2008, σ. 401.

²⁴⁶⁶ Οι Τουρκοκύπριοι ονομάζουν το χαλλούμι «hellim» Μπεκτάς Γκιοζέ 65 ετών Ξερόβουλος Λευκωσίας [συνοικία Λιμνίτη] ημ. συν.: 2016, Ερντάλ Εργιενέρ 69 ετών Τρίκωμο ημ. συν.: 2016).

²⁴⁶⁷ «Ψομίμιν ετρώαμεν κάθε μέρα. Αν είχαμεν τζαι καμιάν ελιά τζαι νάκκον χαλλούμιν εκάμναμεν την αμπέλι». (Κωστής Κόκκινος, 67 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου, ημ. συν.: 2015).

διάστημα (μία-δύο βδομάδες) το γάλα από τα ζώα τους και το έδιναν στην μία για να κάνει τα χαλλούμια της για όλη τη χρονιά, μετά στην άλλη κ.ό.κ.²⁴⁶⁸

Όταν έκαναν τα χαλλούμια έλεγαν ότι «εκάμναν το γάλαν».²⁴⁶⁹ Η διαδικασία παρασκευής του χαλλουμιού ήταν η ακόλουθη: όταν πήγαιναν το γάλα στο σπίτι, πρώτα το «κούλιαζαν» (σούρωναν) με ένα «κουλιαστήρι»²⁴⁷⁰ ή μια «κουρούκλα»²⁴⁷¹, ώστε να αφαιρεθούν τυχόν τρίχες ή σκουριδάκια από το ζώο. Αναβαν τη «νιστιά» με ένα θρουμπί και άφηναν το γάλα μέσα στο «χαρτζί»²⁴⁷² (καζάνι) να ζεσταίνεται ελαφρώς για ώρες, μέχρι να σχηματιστεί η «τσιππα». Ακολούθως μάζευαν την «τσιππα» με μία κουτάλα και έκαναν τα χαλλούμια. Προσέθεταν κι άλλα θρουμπιά για να ζεσταθεί το γάλα. Για να δουν αν η θερμοκρασία ήταν η κατάλληλη, έβαζαν το δάκτυλο μέσα στο γάλα και έπρεπε μόλις που να το ανέχεται το χέρι τους («ίσια ίσια να το δέχεται»). Τότε έριχναν λίγη «πυτιά» από το αποξηραμένο στομάχι του ζώου με το δάκτυλό τους.²⁴⁷³ Ανακάτευαν το γάλα και το σκέπαζαν. Σε λίγο έπηξε και αυτό που προέκυπτε ονομαζόταν «βλόγκος». Τον μάζευαν με τα χέρια και τον έβαζαν σε «ταλάρια»²⁴⁷⁴ για να τον «ποσφίζουν». Τα «ταλάρια» ήταν τοποθετημένα πάνω στο «τυροσκάμνιν»²⁴⁷⁵. Πιέζαν τον «βλόγκο» με τα χέρια, μέσα στα «ταλάρια», για να αφαιρεθεί τελείως η υγρασία του. Χρειαζόταν μεγάλη μυική δύναμη για να επιτύχουν να απομακρύνουν τελείως τον «νορό» από το χαλλούμι. Όταν το κατόρθωναν, το χαλλούμι δεν είχε τρύπες όταν το έκοβαν για να το φάνε. Στο σημείο αυτό αξίζει να σημειωθεί ότι σε άλλες περιοχές της Κύπρου, όπου οι ποσότητες γάλακτος ήταν πολύ μεγάλες, δεν χρησιμοποιούσαν τα «ταλάρια»,

²⁴⁶⁸ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²⁴⁶⁹ Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015). Ριζοπούλου-Ηγουμενίδου Ε., 2008, σ. 408.

²⁴⁷⁰ «Επερίμενε με η μακαρισμένη η μάνα μου, έβαλλεν το χαρτζίν πας την νησιάν νατοκουλιάσουμεν. Εκράτεν το κουλιαστήριν, έπιαννα την κορόπα, αλλά εν την έσωννα, να της το γύρω. Με τούντον τρόπον έκαμνε τα χαλλούμια» (Ανδρέας Γέριμος, 86 ετών, Αγία Νάπα, ημ. συν.: 2016).

²⁴⁷¹ Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015).

²⁴⁷² «χαρτζίν, το» < αρχ. χάλκιον (Γιαγκουλλής Κ. Γ., 2009, σ. 525, λήμμα «χαρτζίν, το»). Το «χαρτζίν» ήταν ο λέβητας. Συνήθως το χρησιμοποιούσαν όταν έσφαζαν τον χοίρο και όταν έκαναν χαλλούμια (Σ. Δ., 1981, σ. 85).

²⁴⁷³ Σε άλλες περιοχές που άνοιγαν το στομάχι του αρνιού και φύλαγαν την πυτιά σε υφασμάτινο σακουλάκι, βουτούσαν το σακουλάκι στο γάλα (Ριζοπούλου-Ηγουμενίδου Ε., 2008, σ. 408).

²⁴⁷⁴ «ταλάρι, το» < αρχ. τάλαρος (Γιαγκουλλής Κ. Γ., 2009, σ. 461, λήμμα: «ταλάριν, το»). Είναι «μικρό καλάθι, καμωμένο με πλεγμένα βούβρα ή σπαρτά, για την εναπόθεση του νεοπαγούς τυριού» (Κοπρή Θ. Δ., 1979 [2002], σ. 463, λήμμα: «ταλάριν,το»).

²⁴⁷⁵ «τυροσκάμνιν, το» < τυρο-+ σανίδι. Στενό σανίδι που χρησιμοποιείται για την κατασκευή αναρής και χαλλουμιών (Γιαγκουλλής Κ. Γ., 2009, σ. 502, λήμμα: «τυροσάνιδον-τυροσκάμνιν, το»).

αλλά μάζευαν τον «βλόγκο» με ένα σεντόνι (τουλπάνι) και τον έσφιγγαν να αφαιρεθεί ο «νορός». Μετά τον έβαζαν πάνω στο τυροσκάμνιν και τον πίεζαν με ένα βαρύ αντικείμενο²⁴⁷⁶, π.χ. μάρμαρο²⁴⁷⁷. Εν τω μεταξύ άφηναν τα υπολείμματα του τυριού που έμεινε στο «χαρτζί» «να κάτσουν που κάτω» και με μία τρυπητή κουτάλα τα μάζευαν. Αυτά ήταν η «αναρή»²⁴⁷⁸. Όταν είχαν αρκετά ζώα και μεγάλη ποσότητα γάλακτος, κρατούσαν 2-3 κιλά από την αρχή, τα προσέθεταν στον «νορό» και τον έβραζαν, φτιάχνοντας μεγαλύτερες ποσότητες αναρής.²⁴⁷⁹ Την αναρή αρχικά την τοποθετούσαν σε μία «κούπια» μαζί με ποσότητες «νορού» που ανέβαιναν μαζί της από το «χαρτζί». Εν τω μεταξύ, έβγαζαν τα χαλλούμια από τα «ταλάρκα» και τα έκοβαν στα τέσσερα (σε σταυρό). Κάθε ένα κομμάτι από αυτά ήταν ένα χαλλούμι. Τα έριχναν ξανά στο «χαρτζίν με τον νορό», όπου ψήνονταν. Όταν ανέβαιναν στην επιφάνεια, ήταν έτοιμα. Τα χαλλούμια για να θεωρούνται καλής ποιότητας έπρεπε να είναι κίτρινα. Κιτρινίζαν όταν βαρυσήνονταν. Γι' αυτόν τον λόγο, τα άφηναν και μετά το ψήσιμο μέσα στον «νορό», για αρκετή ώρα. Ύστερα τα έβγαζαν με μία κουτάλα πάνω στο «τυροσκάμνιν» και τα αλάτιζαν. Τα άφηναν να απορροφήσουν («τραβήσουν») αλάτι, για να διατηρηθούν, και τα έβαζαν μέσα σε «κούζες». Όταν γέμιζαν οι «κούζες» τους έριχναν «νορό» από πάνω, μέχρι να σκεπαστούν τα χαλλούμια. Έκλειναν τα δοχεία και διατηρούσαν τα χαλλούμια για πολύ καιρό.²⁴⁸⁰ Τον «νορό» που περίσσευε τον έδιναν στο γουρούνι που είχαν στην αυλή. Ήταν εξαιρετική τροφή για το μικρό γουρουνάκι, διότι βοηθούσε στην πάχυνσή του.²⁴⁸¹

Εν τω μεταξύ, την «αναρή» που είχαν βγάλει μέσα στην «κούπια» την επεξεργάζονταν αναλόγως. Αγαπημένη τροφή ήταν η «*αναρή με τον νορόν*». Την

²⁴⁷⁶ Ριζοπούλου-Ηγουμενίδου Ε., 2008, σ. 408. Ανδριανή Πάλμα, 75 ετών, Περιστερώνα Μόρφου (ημ. συν.: 2016).

²⁴⁷⁷ «Οι κόρες του Τσιακόλα που ρταν πρόσφυγες που το Βαρώσιν, είχαν κατσέλλες τζι είχαν πολύ γάλα, εβάλλαν έναν μάρμαρο που πάνω» (Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα, ημ. συν.: 2017).

²⁴⁷⁸ «αναρή» < «αναδερή, ανάριο» (Πέτρου-Ποιητού Ε., 2013, σ. 24, λήμμα: «αναρή»). «Η αναρή είναι μαλακό τυρί, υποπροϊόν της παρασκευής του χαλλουμιού και παράγεται μετά την αφαίρεση του τυροπήγματος για χαλλούμι και αναθέρμανση του νορού σε θερμοκρασία πάνω από 90°C» (Οικονομίδης Σ., 2004, σ. 80). Μαρούλλα Μουζουρή, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2015).

²⁴⁷⁹ Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015).

²⁴⁸⁰Κωστής Κόκκινος, 67 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015). Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015). Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

²⁴⁸¹ Γιαννούκος Σ. Δ., 1990, σ. 101. Κωστής Κόκκινος, 67 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015).

κατανάλωναν με το κουτάλι μαζί με τον «νορό» που είχε ανέβει μαζί της.²⁴⁸² Συνήθως προσέθεταν και ζάχαρη.²⁴⁸³ Ειδικά εάν η ποσότητά της ήταν λίγη, ο τρόπος αυτός ήταν ο πιο συνηθισμένος για την κατανάλωσή της. Η «*αναρή με τον νορόν*» έμοιαζε με την «αγνιά»²⁴⁸⁴. Η «αγνιά» παρασκευαζόταν από το πρωτόγαλα του ζώου και ήταν πλούσια σε πηκτικές ουσίες, όμοιες με αυτές που είχε η «ποτιά» του αρνιού. Έβραζαν λοιπόν το πρωτόγαλα και γινόταν σαν «αναρή». Αυτή ονομαζόταν «αγνιά» και την έτρωγαν με τον «νορό» και συχνά με προσθήκη ζάχαρης.²⁴⁸⁵ Σπανίως κατανάλωναν την «αγνιά». Συνήθως άφηναν το πρωτόγαλα για τα νεογέννητα ζώα, γιατί ήταν πλούσιο σε αντισώματα. Το αξιοποιούσαν μόνο όταν είχαν πεθάνει τα νεογέννητα μικρά κάποιου ζώου, ή όταν είχε γεννηθεί ένα μόνο ζώο, οπότε έπαιρναν λίγο πρωτόγαλα για να παρασκευάσουν την «αγνιά». Γενικότερα, επειδή η «αγνιά» καταναλωνόταν σπάνια, τη θεωρούσαν εκλεκτό έδεσμα, αλλά μόνο για οικιακή κατανάλωση.²⁴⁸⁶

Όταν έριχναν επιπλέον γάλα για να αυξηθεί η ποσότητα της «αναρή» κατά το βράσιμο, τότε συνήθως την έβαζαν σε «ταλάρια» και την πίεζαν για να αφαιρεθεί ο «νορός». Μετά την έκοβαν στα τέσσερα (σε σταυρό). Αυτά ήταν τα «πιτάρκα»²⁴⁸⁷, τα οποία τρώγονταν είτε ανάλατα, είτε αλατισμένα. Η ανάλατη «αναρή» αξιοποιήθηκε και στην παρασκευή των «πουρεκκιών» και των «αναρόπιπτων» (βλ. κεφ. 4. 5. 1. 2. 4). Για να έχουν «αναρή» για μεγάλα χρονικά διαστήματα, συνήθως έπαιρναν μερικά από τα αλατισμένα κομμάτια, τα έβαζαν σε ένα «πανέρι» και τα αποξηραινάν στον ήλιο. Η «αναρή» αυτή («αναρή ξερή») ήταν σφιχτή και καταναλωνόταν είτε μαζί με ψωμί, ντομάτα, ελιές κλπ., είτε ως

²⁴⁸² Κυριάκος Σίμου, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2014).

²⁴⁸³ Γεώργιος Χαραλάμπους 77 ετών Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2016).

²⁴⁸⁴ «αγνιά, η» < ιταλ. agno, agnello < λατ. agnus = αρνί, ή αγνός (Πέτρου-Ποιητού Ε., 2013, σ. 22, λήμμα: «αγνιά»). «Αγνιά» ονομάζεται η μυζήθρα από το πρωτόγαλα των αιγοπροβάτων (Ευαγγελάτου Φ., χ.χ., σ. 34).

²⁴⁸⁵ Κωστής Κόκκινος, 67 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015). Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015).

²⁴⁸⁶ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²⁴⁸⁷ «πιτάριν, το» = μία «πλάκα» αναρή. Φαίνεται να προέκυψε ως παραφθορά του «πιττάτζιν, το» που έχει την ίδια σημασία. Υπάρχει και το «πιτάριν» = (άνοστη) πίττα (Τσολακίδης Σ., 2011, σ. 44).

«τρίμμα» (τριμμένη) για τα μακαρόνια.²⁴⁸⁸ Κάποιες νοικοκυρές γέμιζαν και τις «ραβιόλες» με αυτή.²⁴⁸⁹

Το χαλλούμι καταναλώνονταν συνήθως χωρίς κάποια επεξεργασία. Συνόδευε το καρπούζι ή το σταφύλι μαζί με ψωμί ως πρωινό ή και άλλο γεύμα, το καλοκαίρι και τον χειμώνα.²⁴⁹⁰ Το χαλλούμι με καρπούζι και ψωμί απαντάται και σε άλλες περιοχές της Κύπρου, τόσο σε Ελληνοκύπριους, όσο και σε Τουρκοκύπριους.²⁴⁹¹ Αντίστοιχα, σε κάποιες περιοχές του ελλαδικού χώρου κατανάωναν καρπούζι με φέτα.²⁴⁹² Το χαλλούμι γινόταν, ακόμα, τηγανητό και ψηνόταν στο «σάτζιν».²⁴⁹³ Χρησιμοποιήθηκε ως «τρίμμα» για τα μακαρόνια, και ως γέμιση για τις «ραβιόλες»²⁴⁹⁴, καθώς και στην παρασκευή «χαλλουμόπιτων» (βλ. 4. 5. 1. 2. 4). Χαλλούμι σε μικρά κομμάτια μαζί με ψωμί, ελιές και κρασί προσφέρουν μέχρι σήμερα ως «παρηγορά»²⁴⁹⁵ (παρηγοριά) μετά τις κηδείες. Στα πολύ παλιά χρόνια το χαλλούμι απουσίαζε από την «παρηγορά».²⁴⁹⁶

Το χαλλούμι και η «αναρή» ήταν τα μοναδικά τυριά που υπήρχαν διαθέσιμα στην περιοχή των Κοκκινοχωριών. Την εβδομάδα πριν από την Καθαρά Δευτέρα, της Τυροφάγου («Τυρινής»), κατά την οποία συνηθίζεται η κατανάλωση άφθονων γαλακτοκομικών προϊόντων (αποσύρεται το κρέας)²⁴⁹⁷, το χαλλούμι και η «αναρή», αλλά και οι διάφορες παρασκευές με βάση αυτά (ιδιαίτερα οι «ραβιόλες», «πουρέκια», μακαρόνια με το γάλα) συνιστούσαν καθημερινή τροφή.²⁴⁹⁸ Άλλωστε την περίοδο αυτή αφθονούσαν τα γαλακτοκομικά προϊόντα, αφού είχαν αρχίσει και τα μικρά αρνάκια και «ρίφκια» (ερίφια) να «ποκόφκουν»

²⁴⁸⁸ Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015).

²⁴⁸⁹ Χρυστάλλα Συμεού, 82 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017).

²⁴⁹⁰ Κωστής Κόκκινος, 67 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015). Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015). Μαρούλλα Μουζουρή, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2015).

²⁴⁹¹ Λάζαρος Τρισόκκας, 67 ετών, Λιοπέτρι (ημ. συν.: 2015). Ιωάννης Κύρου, 75 ετών, Θέρμια Κερύνειας, (ημ. συν.: 2007). Κυριακού Δημητρίου, 74 ετών, Άρδανα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015). Μπεκτάς Γκιοζέ, 65 ετών, Ξερόβουνος Λευκωσίας (συνοικία Λιμνίτη) (ημ. συν.: 2016).

²⁴⁹² Χριστίνα Φωτεινάκη, 84 ετών, Καλαμάτα Μεσσηνίας, Ελλάδα (ημ. συν.: 2014).

²⁴⁹³ Χρυστάλλα Συμεού, 82 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017).

²⁴⁹⁴ Δέσποινα Ξόδια, 82 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2015).

²⁴⁹⁵ «παρηγορά, η»= Ονομάζεται η λιτή τροφή, την οποία προσφέρουν σε αυτούς που έχουν παρακολουθήσει την κηδεία και έχουν επιστρέψει στο σπίτι του τεθνεώτος. Το περιδεύον των αρχαίων. Η τροφή αυτή συνίσταται σε ένα μικρό κομμάτι ψωμί μαζί με χαλλούμι ή ψωμί και ελιές (όταν είναι νηστεία) και μια δόση κρασιού (πιννιά) (Κυπρή Θ. Δ. (επιμ.), 1983 [2003], σ. 330).

²⁴⁹⁶ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 282.

²⁴⁹⁷ Ριζοπούλου-Ηγουμενίδου Ε., 2008, σ. 410.

²⁴⁹⁸ Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015). Μαρούλλα Μουζουρή, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2015).

(να σταματούν τον θηλασμό) και υπήρχε περίσσεια γάλακτος. Η κατανάλωσή των γαλακτοκομικών πριν από τη νηστεία ενίσχυε τους πιστούς με αποθέματα ενέργειας, αφού το πρόβειο γάλα είναι πλούσιο σε λίπη και πρωτεΐνες. Αξίζει ακόμα να σημειωθεί το εξής. Την εβδομάδα της «Τυρινής» γίνονταν συνήθως και οι αρραβώνες. Γι' αυτό και έλεγαν: «εν τζαιρός σου να χαρτωθείς, εκοντέφαν οι Σήκωσες». Γι' αυτόν τον λόγο και στους αρραβώνες έφτιαχναν συνήθως μακαρόνια «τρυπητά» (όπως και στους γάμους) και «ραβιόλες». Όταν, όμως, ξεκινούσαν οι νηστείες, σταματούσαν οι αρραβώνες.²⁴⁹⁹

Λίγο πριν από το Πάσχα έφτιαχναν και το «τυρίν», το οποίο χρησιμοποιούσαν στην παρασκευή των φλαούνων²⁵⁰⁰ (βλ. 4. 5. 1. 2. 4). Η διαδικασία παρασκευής του έμοιαζε με του χαλλουμιού. Έπηζαν το γάλα με την «πυτιά» και το έβγαζαν σε «ταλάρια». Όταν έκαναν το χαλλούμι, η ποσότητα του «βλόγκου» μέσα στο «ταλάρι» ήταν μικρή, 3-5 εκατοστά ύψος, ενώ στο «τυρίν» γέμιζαν το «ταλάρι». Επίσης, όταν έβγαζαν το «τυρίν» από το «ταλάρι» για να το ξαναψηθούν, δεν το έκοβαν αλλά το έριχναν ολόκληρο μέσα στο «χαρτζί». Τέλος, όταν ολοκληρωνόταν το ψήσιμο δεν το αλάτιζαν.²⁵⁰¹ Σε άλλες περιοχές της Κύπρου που οι «φλαούνες» ήταν αλμυρές, τα τυριά αλατιζόνταν.²⁵⁰² Μόνο στα Κοκκινοχώρια οι «φλαούνες» ήταν γλυκές. Συνήθως κάθε νοικοκυρά έφτιαχνε τα δικά της τυριά.²⁵⁰³

Χαλλούμια μέσα στον «νορό» και «πιττάρκα αναρής» έφτιαχναν συχνά νοικοκυρές από όλες τις κοινότητες των Κοκκινοχωριών και τα πουλούσαν στο παζάρι, καθώς και σε γειτονιές της Αμμοχώστου και του Αγίου Μέμνονα. Τα πουλούσαν με το βάρος, αλλά χωρίς να τα ζυγίσουν. Η νοικοκυρά που τα έφτιαχνε γνώριζε ότι το σύνηθες μέγεθος του «ταλαριού» που στράγγιζε τα χαλλούμια, στο συγκεκριμένο ύψος που το γέμιζε συνήθως με «βλόγκο», έδινε ένα

²⁴⁹⁹ Πλατής Π. Ν., 1995, σ. 84. Όσον αφορά τις Σήκωσες, έλεγαν και το εξής: «Τες Σήκωσες τζι οι σσιύλλοι εν χορτάτοι»= Κατά την ημέρα της Σήκωσης (Κυριακή της Απόκριω) γινόταν γλέντι και επειδή ακολουθούσε νηστεία 50 ημερών, όλα τα κρέατα που περίσσευαν τα έριχναν στα σκυλιά (Γάσου Π. Τ., 2008, σ. 247).

²⁵⁰⁰ Οι «φλαούνες» φτιάχνονταν αποκλειστικά πριν από το Πάσχα. Γι' αυτόν τον λόγο χρησιμοποιούσαν συχνά την εξής παροιμία: «Με ξώλαμπρα φλαούνες, με ξώγαμα προιτζιά»= Όπως οι φλαούνες γίνονται πριν από το Πάσχα, έτσι και τα προικιά γίνονται πάντα πριν από τον γάμο (Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου, ημ. συν.: 2016).

²⁵⁰¹ Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015).

²⁵⁰² Ριζοπούλου-Ηγουμενίδου Ε., 2008, σ. 411.

²⁵⁰³ Μηλιζα Πάτσαλου, 82 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2014)

κιλό χαλλούμια. Αυτά μετά τα έκοβε στα τέσσερα και έφτιαχνε τέσσερα χαλλούμια, όπως περιγράφηκε πιο πάνω. Συνεπώς, κάθε τέσσερα χαλλούμια αντιστοιχούσαν σε ένα κιλό.²⁵⁰⁴

Το ίδιο συνέβαινε και με το «τυρί» πριν από το Πάσχα. Συνήθως οι νοικοκυρές έπαιρναν παραγγελίες από πελάτες που γνώριζαν, επειδή αγόραζαν χαλλούμια, και τους πήγαιναν και το τυρί. Το τυρί το εμπορεύονταν και πάλι με βάση το βάρος του, χωρίς τη χρήση ζυγαριάς. Είχαν «ταλάρια» διάφορων μεγεθών. Όταν στράγγιζαν ένα τυρί από ένα «ταλάρι» γνώριζαν και το βάρος του. Πολλές φορές στις παραγγελίες έπαιρναν και δύο συνδυασμένα τυριά για να καλύψουν το βάρος. Δηλαδή, εάν μία νοικοκυρά παράγγελλε 5 κιλά τυρί, η τυροκόμος μπορούσε να φτιάξει ένα σε «ταλάρι» των δύο κιλών κι ένα σε «ταλάρι» των 3 κιλών.²⁵⁰⁵

Τα χαλλούμια των Κοκκινοχωριών δεν διετίθεντο μόνο στην τοπική αγορά. Από το 1900 ο Παραλιμνίτης Αναστάσης Κεφάλας έστελνε με τις καμήλες χαλλούμια από τα Κοκκινοχώρια σε όλες τις πόλεις της Κύπρου, και κυρίως στη Λευκωσία.²⁵⁰⁶ Αργότερα, ο Παραλιμνίτης και πάλι τυροκόμος Βαγγέλης Μ. Ευαγγέλου (γνωστός ως «Βαγγέλης ο Γαλατάρης»²⁵⁰⁷), αγόραζε γάλα από τα γειτονικά χωριά και το τυροκομούσε. Είχε αναπτύξει ένα οργανωμένο εμπορικό δίκτυο με όλες τις πόλεις της Κύπρου και με ομογενείς στην Αγγλία. Εκτός από χαλλούμια εμπορευόταν φθαρτά και αμπελοπούλια.²⁵⁰⁸

Όσον αφορά τα γαλακτοκομικά προϊόντα, αξιοσημείωτο είναι το γεγονός ότι την «τσιππα» που οι νοικοκυρές αφαιρούσαν από το γάλα, πριν το τυροκομήσουν, την κρατούσαν σε μια μεγάλη «κούππα». Κάθε μέρα συμπλήρωναν «τσιππα», μέχρις ότου μαζεύοταν αρκετή και τότε με αυτή έφτιαχναν «τσιππόπιττες». Για την παρασκευή τους άνοιγαν λεπτό ζυμάρι με την «σαΐττα» (πλάστης), το άλειφαν με «τσιππα» και κανέλα και το τύλιγαν. Ένωσαν τα κομμάτια που τύλιγαν σε ένα «σινί» και έψηναν την πίτα στον φούρνο. Όταν ψηνόταν, κάποιες φορές την

²⁵⁰⁴ Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015).

²⁵⁰⁵ Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015).

²⁵⁰⁶ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 106.

²⁵⁰⁷ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²⁵⁰⁸ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 102. Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

σιρόπιαζαν.²⁵⁰⁹ Επίσης, σε ορισμένες περιπτώσεις χρησιμοποιούσαν και την «τσιππα» που σχημάτιζαν τα χαλούμια όταν πάλιωναν στον «νορό».²⁵¹⁰ Υπήρχαν κι άλλες πίτες με γαλακτοκομικά προϊόντα, όπως τα «πουρέκκια» και οι «χαλλουμόπιττες», οι οποίες περιγράφονται στο κεφ. Δημητριακά (4. 5. 1. 2. 4).

Ακόμα, κατά την άνοιξη που αφθονούσε το γάλα, έφτιαχναν και «γάλαν όξινο», δηλαδή γιαούρτι. Το ονόμαζαν και «γάλαν». Την πρώτη φορά που θα το έφτιαχναν έβαζαν πρόβειο γάλα σε γυάλινα μπουκάλια («πότσες»), για να διατηρείται χαμηλή η θερμοκρασία του, και προσέθεταν ένα κομμάτι ψωμί για να ξινίσει. Το άφηναν σε δροσερό μέρος. Σε μερικές μέρες, το γάλα ξινίζει και γινόταν γιαούρτι. Ακολούθως, από το γιαούρτι αυτό κρατούσαν μια κουταλιά, την οποία έβαζαν στο γάλα για να ξινίσει, όταν θα ξανάφτιαχναν γιαούρτι.²⁵¹¹ Το κατοικίσιο γάλα έπιζε πολύ δύσκολα.²⁵¹² Για να κάνουν γιαούρτι με κατοικίσιο γάλα, ζέσταιναν ελαφρά το γάλα (να γίνει χλιαρό), αφού είχαν διαλύσει μέσα πολύ λίγο αλεύρι (περίπου μία κουταλιά αλεύρι ανά οκά γάλα) και μετά προσέθεταν λίγο γιαούρτι από πρόβειο γάλα και το άφηναν να πήξει.²⁵¹³ Το «αϊράνι» που παρασκευαζόταν με αραιώση γιαουρτιού σε αλατόνερο²⁵¹⁴, γνωστό στις πλείστες περιοχές της Μέσης Ανατολής, το γνώριζαν οι κάτοικοι των Κοκκινοχωριών από τους Τουρκοκύπριους που το πουλούσαν σε καρτσάκια στο Βαρώσι.²⁵¹⁵ Δοκίμαζαν οι ίδιοι στο σπίτι τους να φτιάξουν κάτι αντίστοιχο, αλλά δεν γνώριζαν την ακριβή δοσολογία. Οι Τουρκοκύπριοι πλανόδιοι πωλητές διέθεταν επίσης και γιαούρτια μέσα στην «τσουκκούαν»²⁵¹⁶. Αυτά οι κάτοικοι των Κοκκινοχωριών δεν συνήθιζαν να τα αγοράζουν κατά τις επισκέψεις τους στην Αμμόχωστο, παρά μόνο το «αϊράνιν».²⁵¹⁷

²⁵⁰⁹ Γρηγορία (Γληρορού) Γέριμου, 85 ετών, Αγία Νάπα (ημ.συν. 2016)

²⁵¹⁰ Μηλίτζα Παντελή, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν. 2016)

²⁵¹¹ Μηλίτζα Πάτσαλου, 82 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2014).

²⁵¹² «Το γάλαν της αίγιας δεν πήσσει. Εν δύσκολον πολλά» (Μηλίτζα Πάτσαλου, 82 ετών, Παραλίμνι, ημ. συν.: 2014).

²⁵¹³ Αντριάνου Τσοκκου, 92 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν: 2016)

²⁵¹⁴ Οικονομίδης Σ., 2004, σ. 91.

²⁵¹⁵ †Παύλος Βάσιλα, 72 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν. 2012)

²⁵¹⁶ «τσουκκούα, η» < «τσούκκα, η» = πήλινο δοχείο (Κυπρή Θ. Δ., 1983 [2003], σ. 160).

²⁵¹⁷ «Γάλαν όξινον εκάμναμεν τζαι μεις. Αϊράνιν δεν εξέραμεν. Επιάνναμεν το σαν που πάεις τωρά στην Σκάλαν να φουρνίσεις τζαι πιάννεις έναν αναφρκτικό να δροσιστείς!» (†Παύλος Βάσιλα, 72 ετών, Αγία Νάπα, ημ. συν.: 2012)

Κατανάλωναν επίσης και «γάλαν όξινον» (γιαούρτι) με ψωμιά και με ή χωρίς αγγούρια κομμένα μέσα.²⁵¹⁸ Το πιάτο αυτό θυμίζει το «τταλαπτούρι» ή τζατζίκι των Ελλήνων και των Τούρκων. Άλλωστε η άνοιξη, εποχή που αφθονούσε το γάλα και έφτιαχναν συχνά γιαούρτι, συνέπιπτε με την εποχή που ωρίμαζαν τα αγγούρια και τα αγγουράκια στα Κοκκινοχώρια. Εύκολα, λοιπόν, μπορούσαν οι δύο τροφές να συνδυαστούν.

Ο πιο συνηθισμένος τρόπος κατανάλωσης του γιαουρτιού, πιθανότατα για οικονομία, ήταν ο εξής: άπλωναν μια στρώση γιαουρτιού σε μία χοντρή φέτα ψωμί και το έτρωγαν.²⁵¹⁹ Συνήθως μάλιστα, επειδή δεν υπήρχαν ψυγεία να βοηθούν στην πήξη του γιαουρτιού, αυτό ήταν αρκετά υγρό και έπεφτε στα δάκτυλά τους. Όταν τελείωναν έγλειφαν τα χέρια τους, ακόμα και τα ρούχα τους, εάν έπεφτε πάνω γιαούρτι.²⁵²⁰

Το γιαούρτι συνόδευε συχνά το πουργούρι²⁵²¹, ενώ με γιαούρτι έφτιαχναν και τον τραχανά (βλ. κεφ. 4. 5. 1. 2. 4).

4. 5. 2. 3. 5. Συμπεράσματα

Στην περιοχή των Κοκκινοχωριών, σχεδόν κάθε οικογένεια διατηρούσε κοπάδι αιγοπροβάτων. Αυτό ενίσχυε το εισόδημα της οικογένειας. Στα χρόνια της Αγγλοκρατίας είχαν εισαχθεί νέες φυλές αιγοπροβάτων, με γνώμονα κυρίως την παραγωγικότητά τους σε γάλα.

Η φροντίδα των ζώων συνδυαζόταν με την καλλιέργεια της γης. Γί αυτόν τον λόγο συχνά συνεργάζονταν μεταξύ τους δύο άτομα, ώστε να έχουν τον χρόνο να ασχοληθούν και με τη γεωργία. Τα ζώα τους χειμερινούς μήνες βρίσκονταν μέσα στις αυλές των σπιτιών. Την άνοιξη μεταφέρονταν στους αγρούς και τα δάση, για να βοσκήσουν το χορτάρι, και το καλοκαίρι, μετά τον θερισμό, τα ζώα

²⁵¹⁸ «Έκοφκα μες το γάλα κάμποσα ψουμιά τζαι κανέναν αγγούριν άμα είχα τζι έτρωα το. Ήντα κάμνω το τζαι τωρά. Μαλαθκιανίσκει το ψουμίν τζαι τρώω το. Πον έχω δόντια.» (†Μαρία Παπαμιχαήλ, 97 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου, ημ. συν: 1998).

²⁵¹⁹ (†Μαρία Παπαμιχαήλ, 97 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν: 1998).

Μαρούλλα Μουζουρή, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2015).

²⁵²⁰ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²⁵²¹ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

μεταφέρονταν στα χωράφια που είχαν σπείρει με δημητριακά και νομευτικά φυτά, όπου υπήρχε άφθονη τροφή διαθέσιμη για βοσκή.

Από τα ζώα κατανάλωναν κυρίως το γάλα και τα υποπροϊόντα του. Το κρέας το διέθεταν στην αγορά για να αποκομίσουν οικονομικό όφελος. Λόγω του αμιγώς ελληνικού χαρακτήρα των κοινοτήτων των Κοκκινοχωριών, απουσιάζουν συνήθειες διατήρησης του αιγοπρόβειου κρέατος, οι οποίες απαντώνται κατεξοχήν σε περιοχές της Κύπρου με μεικτό, ελληνοκυπριακό και τουρκοκυπριακό πληθυσμό. Επίσης, απουσιάζουν χαρακτηριστικές παρασκευές γαλακτοκομικών προϊόντων που σχετίζονταν με τους Τουρκοκύπριους κάτοικους του νησιού. Το κρέας γενικότερα καταναλωνόταν αμέσως μετά τη σφαγή του ζώου, ενώ μεγάλο μέρος του το εμπορεύονταν. Τα γαλακτοκομικά προϊόντα συχνά αποτελούσαν, επίσης, προϊόν εμπορίου.

4. 5. 2. 4. Χοίρος

4. 5. 2. 4. 2. Εισαγωγή

«*Άμα εν νιώσεις σιοίρον, σιοιρκάν περνάς*»²⁵²² έλεγαν στα Κοκκινοχώρια για να τονίσουν τη σημασία της εκτροφής γουρουνιού για ένα νοικοκυριό. Το χοιρινό ήταν το κρέας που διατηρούνταν και υπήρχε διαθέσιμο ολόχρονα τόσο στους κατοίκους των Κοκκινοχωριών, όσο και στους Ελληνοκύπριους γενικότερα. Το μικρό κόστος εκτροφής σε σχέση με την ποσότητα κρέατος που αποδίδει²⁵²³, καθώς και η δυνατότητα συντήρησης του κρέατός του στο ίδιο του το λίπος με συνεπακόλουθο τη διαθεσιμότητα κρέατος για μεγάλα χρονικά διαστήματα, καθιστούσαν τον χοίρο απαραίτητο για κάθε νοικοκυριό.

Το χοιρινό κρέας είναι προϊόν υψηλής πρωτεϊνικής και θερμιδικής αξίας, αλλά ο αριθμός των χοίρων ήταν πολύ περιορισμένος: ένα ζώο ανά οικογένεια για ένα έτος· και μάλιστα σε εποχές στέρσης, που οι οικογένειες ήταν μεγάλες και η τεχνολογία σε πολύ χαμηλά επίπεδα. Δεν θα μπορούσαν όμως να υπάρχουν κοπάδια γουρουνιών σε τόσο θερμή και άνυδρη περιοχή όπως η Μεσόγειος. Τα γουρούνια δεν μπορούν να διατηρήσουν τη θερμοκρασία του σώματός τους σταθερή, λόγω έλλειψης ιδρωτοποιών αδένων στο σώμα τους.²⁵²⁴ Αυτός είναι άλλωστε και ο λόγος που κυλιούνται στη λάσπη. Συνεπώς, δεν θα μπορούσαν να επιβιώσουν στην περιοχή των Κοκκινοχωριών και την ευρύτερη περιοχή της Μεσογείου μεγάλα κοπάδια γουρουνιών, διότι θα υπήρχαν τεράστιες πιέσεις στους υδάτινους πόρους.

Στο παρόν κεφάλαιο γίνεται μια επισκόπηση της παρουσίας των γουρουνιών στα τοπικά αγροτροφικά συστήματα των Κοκκινοχωριών και της αξιοποίησής τους στην τοπική διατροφή.

²⁵²² Δηλαδή, εάν δεν μεγαλώσεις γουρούνι, θα περάσεις φτωχικά όπως μία χήρα. (Μηλίτζα Παντελή, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου, ημ. συν.: 2016).

²⁵²³ Παρομοίως, σε άλλες περιοχές της Κύπρου, η γουρούνα («λοττού») και ο αρσενικός χοίρος ονομάζονταν αντιστοιχώς «δασκαλού» (νεαρή δασκάλα) και «κουκουμάς» (κουμπάρας). Αυτό γιατί πίστευαν ότι το κέρδος που άφηνε μία γουρούνα στο νοικοκυριό αντιστοιχούσε στο ετήσιο εισόδημα μιας νεαρής δασκάλας και ότι ο αρσενικός χοίρος άφηνε μια πολύ σημαντική αποταμίευση (Ξιούτας Π., 1978, σ. 138).

²⁵²⁴ Harris M., 2012, p. 71.

4. 5. 2. 4. 3. Είδη-Φυλές Γουρουνιών

Οι χοίροι (*Sus scrofa*), είδος με μακρά ιστορία στην Κύπρο, εντοπίζονται από τα προϊστορικά χρόνια, στην άγρια μορφή τους (Ακρωτήρι-Αετόκρεμνος, γύρω στο 8000π.Χ.) κι ακολούθως στη πρώιμη εξημερωμένη μορφή τους (Χοιροκοιτία, 6000π.Χ.).²⁵²⁵

Διακρίνονταν, τόσο στα Κοκκινοχώρια²⁵²⁶ όσο και σε ολόκληρη την Κύπρο²⁵²⁷, σε «ντόπκιους», «περατικούς» και «μπαστάρτους».

Οι «ντόπκιοι» διακρίνονταν στον «Καρπασίτη» (με καταγωγή κυρίως από το Βασιλί Καρπασίας)²⁵²⁸, τον «Παφίτη»²⁵²⁹ και τον «Τίλληρο»²⁵³⁰ ανάλογα με την προέλευσή τους. Στα Κοκκινοχώρια διακρίνονταν σε «Παφίτες», «Καρπασίτες» και «Λιοπετρίτες».²⁵³¹ Αυτοί έμοιαζαν μεταξύ τους. Ήταν όλοι μαύροι, γίνονταν πολύ μεγαλόσωμοι και είχαν μεγάλα αυτιά τα οποία έπεφταν προς τα κάτω («χαλόφτες»)²⁵³². Προέκυψαν από συνεχείς διασταυρώσεις της τοπικής φυλής με την εισαγόμενη μεγαλόσωμη μαύρη φυλή που έφθασε στην Κύπρο το 1908²⁵³³, με στόχο την αύξηση του όγκου τους.²⁵³⁴

Το 1950 εισήχθησαν οι «περατικοί» χοίροι²⁵³⁵ από τη Μάλτα. Ήταν ανοιχτόχρωμοι²⁵³⁶ και είχαν όρθια («στητά») αυτιά.²⁵³⁷ Στα Κοκκινοχώρια έφθασαν γύρω στο 1955.²⁵³⁸

Από τη διασταύρωση του «ντόπκιου» και του «περατικού» προέκυψαν και οι «μπαστάρτοι».²⁵³⁹

²⁵²⁵ Hadjisterkotis E., 2000, p. 626.

²⁵²⁶ Κυριάκος Καβάζης, 82 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2013).

²⁵²⁷ Ξιούττας Π., 1978, σ. 138-139.

²⁵²⁸ Παπαγιάννης Τ., 2011, σ. 118.

²⁵²⁹ Ξιούττας Π., 1978, σ. 138. SurrIDGE B. J., 1930, p. 62.

²⁵³⁰ Christodoulou D., 1959, p. 194.

²⁵³¹ Κυριάκος Καβάζης, 82 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2013). Ανδρέας Γέριμος, 86 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν. 2016).

²⁵³² Κυριάκος Καβάζης, 82 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2013).

²⁵³³ Bovill A. K., 1908, p. 202.

²⁵³⁴ Christodoulou D., 1959, p. 194.

²⁵³⁵ Christodoulou D., 1959, p. 194.

²⁵³⁶ Τη θηλυκιά γουρούνα σε κάποιες περιοχές την φώναζαν και «Εγγλεζού», λόγω του χρώματός της (Ξιούττας Π., 1978, σ. 139).

²⁵³⁷ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²⁵³⁸ Ανδρέας Γέριμος, 86 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν. 2016). Κυριάκος Καβάζης, 82 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2013).

Τέλος, αξίζει να αναφερθεί ότι όταν έφθασαν οι «περατικοί» χοίροι δεν ήταν καλοδεχούμενοι, διότι οι άνθρωποι πίστευαν ότι οι «ντόπκιοι» ήταν πιο εύγεστοι και έδιναν περισσότερο κρέας απ' ότι οι «περατικοί».²⁵⁴⁰ Αυτό βέβαια έχει να κάνει μάλλον με τις «μνήμες της γεύσης»²⁵⁴¹ και τις δυνατότητες που έχουν να επηρεάσουν τις γαστρονομικές επιλογές κάποιου, παρά με την αντικειμενική θεώρηση των πραγμάτων.

4. 5. 2. 4. 4. Παραγωγή-Εμπόριο

Αγορά

Κάθε οικογένεια προμηθευόταν κατά τους χειμερινούς μήνες ένα (σπανίως και δύο) μικρά γουρούνια («σιορκά» ή «σιουρούκια») για εκτροφή.²⁵⁴² Τα μικρά τα αγόραζαν συνήθως στο πανηγύρι²⁵⁴³ του Αγίου Μοδέστου στη Δερύνεια, το οποίο μάλιστα αναφέρεται και ως «*το παναῦριν των σιορκών*».²⁵⁴⁴ Στο πανηγύρι του Αγίου Μοδέστου πωλούνταν περισσότερα από 300 γουρούνια²⁵⁴⁵ από την Καρπασία, αλλά και από το Λιοπέτρι, όπου υπήρχαν πολλοί «σιοιράρες», εκτροφείς θηλυκών γουρουνιών, τα μικρά των οποίων εμπορεύονταν, τόσο στο πλαίσιο του πανηγυριού όσο και εκτός.²⁵⁴⁶ Το πανηγύρι του Αγίου Μοδέστου ήταν η καταλληλότερη εποχή για να αγοράσουν τα «σιουρούκια» ή «σιορκά», γιατί τότε ήταν «νιούμενα» και άρχιζαν και έτρωγαν φαγητό. Επίσης, η εποχή ήταν κατάλληλη, γιατί ο καιρός ήταν δροσερός και ευνοούσε το «*ανάγιωμα του σιοίρου*». Ακόμα, υπήρχε και η πεποίθηση ότι, εάν αγόραζαν το γουρουνάκι από το πανηγύρι του Αγίου Μοδέστου, που ήταν ο προστάτης των ζώων, ο άγιος θα το

²⁵³⁹ Ξιούτας Π., 1978, σ. 138.

²⁵⁴⁰ Κυριάκος Καβάζης, 82 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2013).

²⁵⁴¹ Δάνειο από τον τίτλο του 2^{ου} Συνεδρίου Ιστορίας της Ελληνικής Γαστρονομίας, που διοργανώθηκε τον Ιούλιο του 2013 στην Κρήτη, από την Ιστορικό-Ερευνήτρια Μαριάννα Καβρουλάκη.

²⁵⁴² Ανδρέας Γέριμος, 86 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν. 2016).

²⁵⁴³ Γενικότερα η αγορά των μικρών χοιριδίων γινόταν από τα πανηγύρια (Surridge B. J., 1930, p. 62).

²⁵⁴⁴ Χρυσή Σιάκκα, 58 ετών, Φρέναρος (ημ. συν.: 2015)

²⁵⁴⁵ Γιαννούκος Σ. Δ., 1990, σ. 101.

²⁵⁴⁶ Χρυσή Σιάκκα, 58 ετών, Φρέναρος (ημ. συν.: 2015)

προστάτευε από αρρώστιες και άλλα δεινά.²⁵⁴⁷ Όσοι ήθελαν να μεγαλώσει πιο πολύ ο σιοίρος τους, τον αγόραζαν στη γιορτή του Αγίου Λουκά (18 Οκτωβρίου), κατά την οποία γινόταν μεγάλη ζωοπανήγυρις και, μεταξύ άλλων, εμπόριο γουρουνιών²⁵⁴⁸ και έτσι τον μεγάλωναν για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα, μέχρι τον επόμενο Οκτώβριο, δεδομένου ότι η εποχή για το σφάξιμο του χοίρου ήταν ο Οκτώβριος.²⁵⁴⁹ Κατά μία άλλη άποψη, τα μικρά γουρουνάκια τα αγόραζαν από το πανηγύρι του Αγίου Κενδέα στην Αυγόρου, στις 6 Οκτωβρίου²⁵⁵⁰.

Οι «χοιροπούληδες» επίσης, πολλές φορές φόρτωναν σε «κάρρα» ή «καρρέττες» (αναλόγως του τι διέθεταν) τα «σιοιρικά» τους και γύριζαν στα χωριά για να τα πουλήσουν. Κάθονταν στο καφενείο του χωριού, όπου μαζεύονταν οι άντρες, και στις συζητήσεις με τους κατοίκους διαπραγματεύονταν τις πωλήσεις τους. Συνήθως τους έπαιρνε μέρες για να «ξεπουλήσουν» και έμεναν στον ξενώνα («χάνι») που υπήρχε στο Παραλίμι από το 1900²⁵⁵¹, ή σε άλλα μέρη (π.χ. στο Μοναστήρι στην Αγία Νάπα ή σε φιλικά σπίτια)²⁵⁵².

Τα γουρουνάκια τα μετέφεραν σε «κάσιες». Οι κάσιες ήταν κατασκευές από καλάμι, στενόμακρες, δύο μέτρα μήκους η κάθε μία, και διαμέτρου 50 εκατοστών περίπου. Συνήθως χωρούσαν πέντε γουρουνάκια σε κάθε μία.²⁵⁵³

Προτιμούσαν να αγοράζουν τα αρσενικά γουρουνάκια παρά τα θηλυκά²⁵⁵⁴. Το κρέας των θηλυκών, λόγω της περιόδου, είχε μία «αποφορά» (μυρωδιά). Επίσης, δεν έβαζαν αρκετό βάρος, όπως τα αρσενικά. Η αυξημένη ζήτηση των αρσενικών χοιριδίων τα καθιστούσε και πιο ακριβά. Συγκεκριμένα, το 1945 ένα αρσενικό χοιρίδιο κόστιζε δύο μέχρι τρεις λίρες και ένα θηλυκό μιάμιση μέχρι δύο λίρες.²⁵⁵⁵

²⁵⁴⁷ Η πράξη αυτή ανταποκρίνεται και στην κυπριακή παροιμία: «Τζι ο άγιος κολάτζιο θέλει», δηλ. ακόμα κι ο άγιος θέλει καλόπασμα για να σου κάνει το χατήρι και να ικανοποιήσει τις απαιτήσεις σου (Χρυσή Σιάκκα, 58 ετών, Φρέναρος, ημ. συν.: 2015).

²⁵⁴⁸ Μάρκος Ελευθερίου, 61 ετών, Φρέναρος (ημ. συν.: 2015). Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Γιαννούκος Σ. Δ., 1990, σ. 101.

²⁵⁴⁹ Γιαννούκος Σ. Δ., 1990, σ. 101. Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²⁵⁵⁰ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²⁵⁵¹ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 106. Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²⁵⁵² Ανδρέας Γέρμος, 86 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν. 2016)

²⁵⁵³ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²⁵⁵⁴ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²⁵⁵⁵ Γιαννούκος Σ. Δ., 1990, σ. 101.

Εκτροφή

Το γουρουνάκι που αγόραζαν το έβαζαν μέσα στον σταύλο σε μια γωνιά. Συνήθως το περιόριζαν με τη «βουκάνη» για να μην φεύγει.²⁵⁵⁶ Όσοι είχαν αρκετό χώρο έξω από το σπίτι τους, σε απομακρυσμένο σημείο από την αυλή, έφτιαχναν μία «σαιοιρόμαντρα» η οποία σκεπαζόταν με καλάμια.²⁵⁵⁷ Τον χοίρο τον έδεσαν πάντα από το μπροστινό πόδι με σχοινί που το «παλλούκωναν».²⁵⁵⁸

Βασικός λόγος, για τον οποίο ο χοίρος ήταν σε μέρος μακριά από την αυλή, είναι το γεγονός ότι είναι ακάθαρτο ζώο. Του αρέσει να ξαπλώνει μέσα στις λάσπες, να λερώνει και να λερώνεται. Είναι κοπροφάγος και πτωματοφάγος και ελκύεται συχνά από τα κόπρανα των ανθρώπων.²⁵⁵⁹ Το γεγονός αυτό φαίνεται και από μία παροιμία που υπάρχει στην περιοχή, αλλά και σε ολόκληρη την Κύπρο: «*Αφού έκαμεν η λότητα γουρούνια, εν έφαεν τα σκατά της να χορτάσει.*»²⁵⁶⁰ Η παροιμία αυτή υποδηλοί τη συνήθεια της γουρούνας σχετικά με την κοπροφαγία, η οποία μετά τη γέννηση των γουρουνόπουλων της, λόγω της συμμετοχής πολλών στην κατανάλωση, δεν τρώει αρκετά ώστε να χορτάσει και να ευχαριστηθεί.

Το γουρουνάκι αρχικά έτρωγε κριθάρι αλεσμένο και πίτουρα ζυμωμένα στο «νορό» των χαλλουμιών. Όταν μεγάλωνε λίγο, το τάζαν κριθαρένιο αλεύρι («φουσκάρι») ζυμωμένο σε νερό, κι όταν μεγάλωνε ακόμα περισσότερο κάποιιοι του έριχναν και αποφάγια από το σπίτι τους.²⁵⁶¹ Γενικότερα, όμως, απέφευγαν να δίνουν αποφάγια ή ψωμί στον χοίρο για να φάει, και συχνά θεωρούνταν υποδεέστερο το κρέας²⁵⁶². Τον τάζαν συνήθως διάφορα χόρτα και λαχανικά από τους κήπους τους.²⁵⁶³ Μάλιστα, υπήρχε η άποψη ότι, εάν το γουρουνάκι έτρωγε «κολότζιν» (κολοκύθι) κόκκινο, θα ήταν «στομάρικο» (θα είχε πολλή όρεξη για

²⁵⁵⁶ Γιαννούκος Σ. Δ., 1990, σ. 101.

²⁵⁵⁷ Ανδρέας Γέριμος, 86 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν. 2016).

²⁵⁵⁸ Κυριάκος Καβάζης, 82 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2013).

²⁵⁵⁹ Ειούτας Π., 1978, σ. 143.

²⁵⁶⁰ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017)..

²⁵⁶¹ Γιαννούκος Σ. Δ., 1990, σ. 101. Ειούτας Π., 1978, σ. 143.

²⁵⁶² Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017)..

²⁵⁶³ Δέσποινα Ξύδια, 82 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2015).

φαγητό).²⁵⁶⁴ Το πιο συνηθισμένο φαγητό για τους χοίρους ήταν οι βραστές πατάτες.²⁵⁶⁵

Όταν πεινούσε, γρύλλιζε «ούι-ούι-ούι». Για να τον φωνάξουν να πλησιάσει κοντά στο φαγητό, συνήθως μιμούνταν τον ήχο που κάνει όταν τρώει (τσοου-τσοου-τσοου). Για να τον απομακρύνουν του φώναζαν «τσιά» ή «ξιού-ξιου-ξιου». Όταν τον διέκοπαν από το φαγητό του, γρύλλιζε «γούρ-γούρ-γούρ».²⁵⁶⁶

Από τη στιγμή που «ποσαράντωνε» μέχρι τους τρεις μήνες έπρεπε να γίνει και το «μούσσιμα» («μνούχισμα»-ευνουχισμός) του χοίρου, διότι ο «μνούχος» χοίρος γινόταν πιο χοντρός.²⁵⁶⁷ Εκτός αυτού, με τον ευνουχισμό το ζώο «λάρευε» (ηρεμούσε).²⁵⁶⁸ Ο ευνουχισμός του ζώου γινόταν από εξειδικευμένο άτομο, τον «ματζιελλάρη»²⁵⁶⁹ του χωριού.²⁵⁷⁰ Αυτός, έκοβε τα «λιμπά» (όρχεις) του γουρουνιού με ένα ξυράφι. Η διαδικασία αυτή προκαλούσε έντονο πόνο στο ζώο, το οποίο έβγαζε διαπεραστικές κραυγές. Από αυτό προέκυψε και η παροιμία: «*τα λιμπά του σοίρου εν με την τιτσιρκάν που ννα ξεβούν*».²⁵⁷¹ Αμέσως, ο «ματζιελλάρης» έβαζε πάνω στην πληγή του ζώου λάδι με «στακτόν» (στάχτη) για να αποφευχθεί τυχόν μόλυνση. Επίσης, αυτές τις μέρες το ζώο περιοριζόταν σε καθαρό και στεγνό τόπο μέχρι να κλείσει η πληγή και να μην μολυνθεί.²⁵⁷²

Η περίπτωση ασθένειας και απώλειας του χοίρου, δημιουργούσε σοβαρό βιοποριστικό πρόβλημα για την οικογένεια, διότι έμενε για όλο τον χρόνο χωρίς το χοιρινό λίπος και κρέας. Συχνά ο χοίρος το καλοκαίρι υπέφερε από τις ψηλές θερμοκρασίες και τον έλουζαν με νερό.²⁵⁷³ Επίσης, όταν το ζώο αρρώσταινε, καλούσαν κάποιον που ήξερε να το γατρέψει. Αυτός έβαζε ένα ξύλο χοντρό οριζόντια στο στόμα του χοίρου για να μείνει ανοιχτό, και χάραζε με «τσιακκί» (σουγιά) τον ουρανίσκο του. Πίστευαν ότι με αυτόν τον τρόπο «*του έκοβαν τον*

²⁵⁶⁴ Γιαννούκος Σ. Δ., 1990, σ. 101.

²⁵⁶⁵ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²⁵⁶⁶ Κυριάκος Καβάζης, 82 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2013).

²⁵⁶⁷ Ειούτας Π., 1978, σ. 145.

²⁵⁶⁸ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 112

²⁵⁶⁹ «ματζιελλάρης, ο»= χασάπης, φονιάς, <λατ. macellarius= κρεοπώλης (Χατζηκώστας Λ., 1985, σ. 47).

²⁵⁷⁰ Γιαννούκος Σ. Δ., 1990, σ. 102. Τσολάκης, 2003, σ. 112.

²⁵⁷¹ Τσολάκης, 2003, σ. 112.

²⁵⁷² Γιαννούκος Σ. Δ., 1990, σ. 102. Τσολάκης Κ., 2003, σ. 112.

²⁵⁷³ Ανδρέας Γέρμος, 86 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν. 2016).

κόρακα». Για να σταματήσουν το αίμα και να μην μολυνθεί, έβαζαν λεμόνι και αλάτι στην πληγή.²⁵⁷⁴

Επίσης, κάποιες φορές τα μικρά γουρουνάκια «επουζιάζαν» (δημιουργείτο κάποια κήλη στην κοιλιά τους). Σε τέτοια περίπτωση, δεν μπορούσαν να αναπτυχθούν κανονικά, οπότε τα έσφαζαν και τα έκαναν «καπύρα» στον φούρνο (τα έψηναν ολόκληρα).²⁵⁷⁵

Σφάξιμο

Το σφάξιμο του «σιοίρου» ήταν μεγάλη γιορτή.²⁵⁷⁶ Ελάμβανε χώρα στις αυλές των σπιτιών, συνήθως τον μήνα Οκτώβριο.²⁵⁷⁷ Τον Οκτώβριο έσφαζαν τον χοίρο στα Κοκκινοχώρια, καθώς και σε κάποια χωριά της Μεσσαορίας.²⁵⁷⁸ Σε άλλες περιοχές της Κύπρου²⁵⁷⁹ και στην Ελλάδα²⁵⁸⁰, τον έσφαζαν τα Χριστούγεννα ή ακόμα και τον Φεβρουάριο (της Υπαπαντής).²⁵⁸¹ Στα Κοκκινοχώρια τα γουρούνια σφάζονταν τον επόμενο Οκτώβριο από την αγορά τους. Τότε, μόλις είχαν τελειώσει με τις δουλειές του καλοκαιριού (θήρισμα, «αλώνεμα», κλπ.) και δεν είχαν ακόμα ξεκινήσει και πάλι να σπέρνουν τα χωράφια τους²⁵⁸². Επιπλέον υπήρχε και αρκετή ηλιοφάνεια ακόμα, ώστε να μπορούν να στεγνώσουν τα παστά.²⁵⁸³ Επίσης, ήθελαν να προλάβουν να καταναλώσουν κρέας και να γεμίσουν ενέργεια, πριν από τις νηστείες για τα Χριστούγεννα, οι οποίες άρχιζαν μετά την 14^η Νοεμβρίου, ημέρα της γιορτής του Αγίου Φιλίππου (η νηστεία ξεκινούσε την επομένη, στις 15

²⁵⁷⁴Γιαννούκος Σ. Δ., 1990, σ. 108.

²⁵⁷⁵ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²⁵⁷⁶ Ελένη Λυσή, 72 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου. Τσολάκης Κ., 2003, σ. 112.

²⁵⁷⁷ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²⁵⁷⁸ Βαγγέλης Ευαγγέλου, 94 ετών, Μαραθόβουνος (ημ. συν.: 2016). Αννού Ευαγγέλου, 89 ετών, Μαραθόβουνος (ημ. συν.: 2016)

²⁵⁷⁹ Παπαγιάννης Τ., 2011, σ. 118. Κυπρούλλα Μάρκου, 84 ετών, Καϊμακλί Λευκωσίας (ημ.συν: 2016). Αργυρή Τσίγκη, 56 ετών, Ακάκι Λευκωσίας (ημ. συν.: 2016).

²⁵⁸⁰ Ψιλάκης Μ. & Ν. Ψιλάκη, 2001, σ. 61.

²⁵⁸¹ Χριστίνα Φωτεινάκη, 84 ετών, Καλαμάτα Μεσσηνίας, Ελλάδα (ημ. συν.: 2014).

²⁵⁸² Χατζηιωάννου Κ., 1994, σ. 220.

²⁵⁸³Γιαννούκος Σ. Δ., 1990, σ. 102.

Νοεμβρίου).²⁵⁸⁴ Ακόμα, τότε δεν προλάβαινε ο χοίρος να γίνει ενός έτους. Υπήρχε διάχυτη η άποψη ότι «ο σιοίρος γρονιός τζαι τζει εν τρώεται».²⁵⁸⁵

Για το σφάξιμο του χοίρου, ο νοικοκύρης όριζε την ημερομηνία με τον «ματζιελλάρη»²⁵⁸⁶ ή «σφαάρη»²⁵⁸⁷, δύο βδομάδες νωρίτερα. Ο κάθε «ματζιελλάρης» είχε τους δικούς του πελάτες και προγραμματίζε το σφάξιμο με τη σειρά. Οι σφαγές των ζώων γίνονταν είτε καθημερινές είτε ακόμα και Κυριακές.²⁵⁸⁸

Την προηγούμενη ημέρα της σφαγής, ο χοίρος έπρεπε να μείνει νηστικός για να καθαρίσει.²⁵⁸⁹ Με αυτόν τον τρόπο καθάριζαν τα έντερα του από τα κόπρανα και ήταν πιο ελαφρύς αλλά και πιο αδύναμος ώστε να υποχωρήσει ευκολότερα στην απειλή του μαχαιριού. Μάλιστα, έλεγαν ότι ο χοίρος προαισθανόταν την ημερομηνία που θα τον έσφαζαν και από την προηγούμενη ήταν στενοχωρημένος.²⁵⁹⁰ Πιθανόν, βέβαια, η αντίδραση αυτή να υπήρχε γιατί ήταν νηστικό το ζώο.

Ο νοικοκύρης είχε φροντίσει να έχει στο σπίτι του ξύλα για το ζέσταμα του νερού, και είχε ετοιμάσει τον χώρο που θα έβαζαν τον χοίρο για να τον επεξεργαστούν²⁵⁹¹ και καθαρισμένη τη «βουκάνη».²⁵⁹² Επίσης, φρόντιζε να προμηθευτεί δυο τρεις μέρες νωρίτερα «μαύρο στερκόν» κρασί, ξύδι, χοντρό αλάτι, κανέλα, αρτύματα, σπόρους κόλιαντρου, δάφνη, λεμόνια και «κούμνες».²⁵⁹³ Η νοικοκυρά είχε γανώσει το «χαρτζίν» (καζάνι), τις «μαείρισες» (κατοσρόλες) και τις κουτάλες, είχε αλέσει «πουργούρι» και είχε φροντίσει να προμηθευτεί τα απαραίτητα μπαχαρικά για το ψήσιμο και τη συντήρηση των κρεάτων.²⁵⁹⁴

²⁵⁸⁴ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²⁵⁸⁵ Κυριάκος Καβάζης, 82 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2013).

²⁵⁸⁶ Γιαννούκος Σ. Δ., 1990, σ. 102.

²⁵⁸⁷ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²⁵⁸⁸ Γιαννούκος Σ. Δ., 1990, σ. 102.

²⁵⁸⁹ Χατζηιωάννου Κ., 1994, σ. 220.

²⁵⁹⁰ Κυριάκος Καβάζης, 82 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2013).

²⁵⁹¹ Γιαννούκος Σ. Δ., 1990, σ. 102.

²⁵⁹² Χατζηιωάννου Κ., 1994, σ. 220.

²⁵⁹³ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Χατζηιωάννου Κ., 1994, σ. 220.

²⁵⁹⁴ Γιαννούκος Σ. Δ., 1990, σ. 102.

Την ημέρα της σφαγής του χοίρου, οι σπιτονοικοκυρές «άφταν την νησκιάν του χαρτσιού που τες αυκάες»²⁵⁹⁵ κοντά στο σημείο που θα έσφαζαν τον χοίρο.²⁵⁹⁶ Γέμιζαν το «χαρτζίν» με νερό και το έβραζαν να κοχλάσει. Κάποιοι το έβαζαν και αποβραδīs.²⁵⁹⁷ Όταν έβλεπαν να εξατμίζεται, προσέθεταν νερό για να γεμίζει πάλι.²⁵⁹⁸

Ο «ματζιελλάρης» φρόντιζε να έχει ακονισμένα τα μαχαίρια του (τα ακόνιζαν πάνω στο «λαδάκονο»), «ποδίνες τσαγκαρίσιμες» (ψηλές δερμάτινες μπότες) και μια ποδιά άσπρη.²⁵⁹⁹ Τοποθετούσε τα μαχαίρια του μέσα σε μια τοάντα δερμάτινη και μετέβαινε στο σπίτι του νοικοκύρη που είχε τον χοίρο.²⁶⁰⁰

Νωρίς το πρωί (γύρω στις 6.00-6.30)²⁶⁰¹ κατέφθανε στο σπίτι ο «ματζελλάρης», καθώς και άλλα συγγενικά, γειτονικά ή φιλικά πρόσωπα, τα οποία θα βοηθούσαν στην όλη διαδικασία.²⁶⁰² Ο «ματζελλάρης» φορούσε λευκή ποδιά και «ποδίνες» και ήταν ζωσμένος με μεγάλο μαχαίρι, ειδικό για το σφάξιμο του χοίρου. Το μαχαίρι ήταν μέσα σε ξύλινο θηκάρι, το οποίο καλυπτόταν από δέρμα ζώου, προς αποφυγήν τραυματισμών κατά τη σφαγή του ζώου.²⁶⁰³

Για να ρίξουν τον χοίρο κάτω, έδεναν το αριστερό του πόδι με σχοινί και το τραβούσαν ώστε να γονατίσει ο χοίρος και να πέσει. Ένας άλλος έπιανε το δεξιό πσιινό πόδι του χοίρου για να το ρίξουν εύκολα. Ο «ματζιελλάρης» τραβούσε το σχοινί.²⁶⁰⁴ Άλλοι πάλι έδεναν τα δύο πόδια, ένα μπροστινό κι ένα πσιινό, περνώντας το σχοινί από την κοιλιά του. Τραβούσαν το σχοινί, έπεφτε ο χοίρος και γονάτιζαν πάνω του.²⁶⁰⁵ Ο «ματζιελλάρης» με το μαχαίρι σταύρωνε τον λαιμό του χοίρου λέγοντας: «Έλα η δύναμη σου, Θέε μου, τζαι ναν η ώρα η καλή!» και έμπηγε το μαχαίρι στο λαιμό του ζώου.²⁶⁰⁶ Για την εργασία αυτή, απαιτούνταν ετοιμότητα

²⁵⁹⁵ Χατζηιωάννου Κ., 1994, σ. 220.

²⁵⁹⁶ Γιαννούκος Σ. Δ., 1990, σ. 102. Χατζηιωάννου Κ., 1994, σ. 220.

²⁵⁹⁷ Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015). Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²⁵⁹⁸ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²⁵⁹⁹ Γιαννούκος Σ. Δ., 1990, σ. 102.

²⁶⁰⁰ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²⁶⁰¹ Χατζηιωάννου Κ., 1994, σ. 220.

²⁶⁰² Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²⁶⁰³ Γιαννούκος Σ. Δ., 1990, σ. 102

²⁶⁰⁴ Ανδρέας Γέριμος, 86 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν. 2016). Γιαννούκος Σ. Δ., 1990, σ. 103.

²⁶⁰⁵ Χατζηιωάννου Κ., 1994, σ. 220

²⁶⁰⁶ Γιαννούκος Σ. Δ., 1990, σ. 103.

και συντονισμένες ενέργειες από όλη την ομάδα, διότι, εάν δεν κοβόταν σωστά ο λάρυγγας του χοίρου, θα μπορούσε ακόμα και να σηκωθεί και να τρέχει μέσα στην αυλή.²⁶⁰⁷

Μόλις το ζώο ήταν νεκρό, περνούσαν ένα σχοινί από την μπροστινή του πλευρά και ένα σχοινί από την πίσω πλευρά του, το σήκωναν και το έβαζαν πάνω στη «βουκάνη», η οποία στηριζόταν συνήθως πάνω σε δύο βαρέλια. Τότε η νοικοκυρά του σπιτιού «κάπνιζε» τον χοίρο και τους παρευρισκόμενους «για τον φτόνον».²⁶⁰⁸

Ακολουθούσε το «μάθημαν» ή «μάχημαν» (μάδημα<μαδώ) του χοίρου. Έριχναν πάνω στο ζώο καυτό νερό από το «χαρτζί», και με «καλλιτζια» (πέταλα αλόγου) ή τη «οπάθη του αλετριού» έσπρωχναν σφιχτά τις τρίχες στο δέρμα του ζώου αντίθετα από την πλευρά που βρίσκονταν κι αυτές έβγαιναν. Μετά το μάδημα, τις χοντρές τρίχες τις έβγαζαν με μαχαίρια κοφτερά ή ξυράφια ή λεπίδες. Ακολούθως έπαιρναν τις «κουρόπετρες» ή «πουρόπετρες» και έτριβαν με χοντρό θαλασσινό αλάτι και λεμόνι ή κιτρόμηλο το δέρμα του χοίρου.²⁶⁰⁹ Ο χοίρος καθαριζόταν και απο τις δύο πλευρές. Τον τοποθετούσαν αρχικά στη «βουκάνη» από τη μία πλευρά και μόλις τελείωναν τον γύριζαν και από την άλλη πλευρά.²⁶¹⁰

Ακολούθως έκοβαν το κεφάλι, τα πόδια και την ουρά του ζώου, τα οποία έπαιρνε η νοικοκυρά για να τα καθαρίσει καλύτερα και να τα προετοιμάσει για τη «ζαλατίνα».²⁶¹¹

Μετά ο χασάπης άρχιζε να κόβει σε στενόμακρες λωρίδες την πέτσα της «ράχης» (πλάτης) και με το μαχαίρι του την αφαιρούσε μαζί με τη «μίλλα» (λίπος) που βρισκόταν κάτω από αυτή. Με το μαχαίρι του αφαιρούσε επίσης την πέτσα που βρισκόταν στην κοιλιά, χωρίς, όμως, να την κόψει σε λωρίδες. Ακολούθως, αφού γύριζαν τον χοίρο από την άλλη πλευρά, σπρώχνοντάς τον με τα πόδια,

²⁶⁰⁷ Γιαννούκος Σ. Δ., 1990, σ. 103.

²⁶⁰⁸ Ανδρέας Γέριμος, 86 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν. 2016). Χατζηγιάννου Κ., 1994, σ. 220.

²⁶⁰⁹ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Ανδρέας Γέριμος, 86 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν. 2016). Γιαννούκος Σ. Δ., 1990, σ. 104.

²⁶¹⁰ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών Σωτήρα Αμμοχώστου.

²⁶¹¹ «Ζαλατίνα, η» < ιταλ. gelatina= Πηκτός ζωμός χοιρινού κρέατος, κατά προτίμηση κεφαλής και ποδιών, με προσθήκη αλατιού, λεμονιού και άλλων μπαχαρικών. Στην Ελλάδα, παραλλαγή της ονομάζεται «πηκτή» (Χατζηκώστας Λ., 1985, σ. 32). Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015).

αφαιρούσε ολόκληρο το κομμάτι της πέτσας της κοιλιάς.²⁶¹² Το τμήμα αυτό ονομαζόταν «γυλέκα» γιατί έμοιαζε με γυλέκο. Είχε τέσσερις τρύπες στα σημεία των ποδιών.²⁶¹³ Ακολούθως, συνέχιζαν να βγάζουν την πέτσα από την πλάτη σε λωρίδες, όπως και από την άλλη πλευρά του ζώου, και έδιναν τα κομμάτια σε άλλα μέλη της ομάδας που έσφαζαν, οι οποίοι τα «ξιλάρτιζαν» (αφαιρούσαν το λίπος-«λαρτίν»²⁶¹⁴) με τη βοήθεια ενός κοφτερού μαχαιριού. Τα κομμάτια του δέρματος τα έβαζαν στην άκρη, ενώ το λίπος το αφαιρούσαν, όπως και το λίπος από τη «γυλέκα», και το έκοβαν σε τετράγωνα κομμάτια. Το λίπος αυτό το έριχναν σε «χαρτζίν» ή μεγάλη κατσαρόλα, και το έψηναν στη φωτιά. Ήταν οι «τιτσιρίες» (ξεροψημένο λίπος). Από αυτή τη διαδικασία προέκυπτε και υγρό λίπος, η «μίλλα», η οποία χρησίμευε για να σκεπάσουν αργότερα τα παστά²⁶¹⁵ και τα λουκάνικα²⁶¹⁶, αλλά και ως λίπος για να μαγειρεύουν.²⁶¹⁷

Αφού αφαιρούσαν τις πέτσες και τα λίπη από το κρέας, ξεκινούσε ο κατατεμαχισμός του ζώου. Αφαιρούσαν τα μπούτια και τις «κουτάλες».²⁶¹⁸ Από αυτά τα κομμάτια αφαιρούσαν τα κόκκαλα, χαράσσοντάς τα. Το κρέας γινόταν «παστά», ενώ τα κόκαλα, πάνω στα οποία άφηναν αρκετό κρέας, μαζί με δύο λωρίδες πέτσα, από αυτήν που είχαν «ξιλαρτίσει» προηγουμένως, προσφέρονταν ως δώρα στον «σφαάρη» και σε όσους βοηθούσαν ή σε κάποιους από τους επιφανείς κατοίκους του χωριού, όπως τον δάσκαλο²⁶¹⁹, τον παπά, τον κοινοτάρχη, κλπ.²⁶²⁰ για να τους καλοπάνουν, όπως συνήθιζαν. Μάλιστα, από

²⁶¹² Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²⁶¹³ Γιαννούκος Σ. Δ., 1990, σ. 104.

²⁶¹⁴ «λαρτίν, το»= λίπος χοιρινό <ιταλ. lardo< laridum= χοιρινό λίπος (Χατζηκώστας Λ., 1985, σ. 44).

²⁶¹⁵ «παστό, το»<αρχ. ελλ. «παστος, ο».

²⁶¹⁶ «λουκάνικο, το»< ιταλ. lucanicum (Χατζηκώστας Λ., 1985, σ. 71).

²⁶¹⁷ Γιαννούκος Σ. Δ., 1990, σ. 106. Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²⁶¹⁸ Γιαννούκος Σ. Δ., 1990, σ. 104.

²⁶¹⁹ Αναφέρεται το εξής περιστατικό στη δεκαετία του 1910 στη Σωτήρα. Κάποιος έσφαξε χοίρο και έστειλε το παιδί του να πάει κόκκαλο μαζί με πέτσα στον δάσκαλο. Πήγε, λοιπόν, στον δάσκαλο και του λέει: «Κύριε, έπεψεν σου κόκκαλον ο τζιοίρης μου». Κι ο δάσκαλος αστεειόμενος του απάντησε: «Σκυλιά δεν έχει ο πατέρας σου;». (Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου, ημ. συν.: 2016).

²⁶²⁰ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Χατζηγιωάννου Κ., 1977, σ. 08.

αυτή τη συνήθεια προήλθε και η φράση: «Έταξεν του κόκκαλον» ή «Τάξε του κόκκαλον».²⁶²¹

Ακολούθως αφαιρούσαν τα «σώψαρα». Τα «σώψαρα» ήταν το καλύτερο κρέας για «παστά». Αφαιρούσαν επίσης την «κουκουή» (το κρέας της κοιλιάς που ήταν κάτω από τη «γιλέκα»)²⁶²² Έπειτα αφαιρούσαν τα εντόσθια. Τη «φούσκα» (ουροδόχο κύστη) την άδειαζαν, τη φούσκωναν με ένα μικρό καλάμι, και την έδιναν στα παιδιά για να παίζουν και να μην ενοχλούν τις εργασίες των μεγαλύτερων. Το «βλαντζίν» (σुकώτι), τη σπλήνα και τα νεφρά τα κρατούσαν. Τέλος, ξεχώριζαν τα έντερα («αντεροκιάλεμαν»). Το παχύ έντερο το ξεχώριζαν από το λεπτό και το πετούσαν. Κράταγαν το λεπτό έντερο, καθώς και το λίπος γύρω από τα έντερα, με το οποίο τηγάνιζαν το «βλαντζίν». Τέλος, έκοβαν τις «παγίες» (παΐδια) για να τις κάνουν «παστά».²⁶²³

Εν τω μεταξύ, οι γυναίκες έπλεναν τα πόδια του χοίρου σε βραστό νερό, τους έβγαζαν τα νύχια και τα καθάριζαν πάρα πολύ καλά από τυχόν ακαθαρσίες. Το ίδιο έκαναν και με την ουρά και το κεφάλι, το οποίο ο «ματζιελλάρης» είχε σπάσει στα δύο και είχε αφαιρέσει το μυαλό. Έκοβαν μάλιστα τα αυτιά του χοίρου και καθάριζαν το εσωτερικό από τις ακαθαρσίες, αλλά και τις τρίχες με τη βοήθεια ενός πολύ κοφτερού ξυραφιού. Αυτά χρησιμοποιούνταν για την παρασκευή της «ζαλατίνας»²⁶²⁴. Ξεκινούσαν να ετοιμάζουν τη «ζαλατίνα» και ακολούθως καθάριζαν τα έντερα. Πρώτα τα καθάριζαν από την πέτσα που έμενε γύρω τους και ακολούθως καθάριζαν το εσωτερικό τους. Με τη βοήθεια του «ρεχτόξυλου» (ενός κομματιού ξύλου μήκους ενός ποδιού και διαμέτρου μιας ίντζας) γύριζαν το έντερο από την άλλη πλευρά. Συγκεκριμένα, έδεναν το έντερο στη μία άκρη και πίεζαν το «ρεχτόξυλο» στο σημείο που ήταν ο κόμπος, για να περάσει διαμέσου του εντέρου και να φτάσει στην άλλη πλευρά. Με το ένα χέρι κρατούσαν το «ρεχτόξυλο» και με το άλλο πίεζαν το έντερο προς τα πίσω. Έτσι το έντερο γύριζε και η εσωτερική πλευρά του γινόταν εξωτερική. Συνεπώς, οι ακαθαρσίες ήταν στην εξωτερική πλέον πλευρά και μπορούσαν εύκολα να καθαριστούν. Όταν γύριζαν

²⁶²¹ Χατζηιωάννου Κ., 1977, σ. 08.

²⁶²² Γιαννούκος Σ. Δ., 1990, σ. 104.

²⁶²³ Κυριάκος Καβάζης, 82 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2013). Γιαννούκος Σ. Δ., 1990, σ. 104.

²⁶²⁴ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017)..

τα έντερα από την ανάποδη, τα έτριβαν με αλεύρι σιταρένιο, τα ξέπλεναν καλά και τα έβαζαν σε λεκάνη με κρασί και κόλιανδρο.²⁶²⁵ Σε κάποιες περιπτώσεις, αντί για αλεύρι χρησιμοποιούσαν πράσινο σαπούνι.²⁶²⁶ Αργότερα, όταν απέκτησαν τα σπίτια βρύσες, κρατούσαν το έντερο κάτω από την ανοιχτή βρύση ανάποδα και με την πίεση του νερού που έπεφτε γύριζε το έντερο ανάποδα.²⁶²⁷

Το λίπος που έβγαζαν από τον «κωλόντερο» και το «λαρτί» γύρω από τα έντερα του χοίρου, το διατηρούσαν σε «πότην» (πήλινο κανάτι) για να αλείφουν τους τροχούς των «αμαξιών».²⁶²⁸ Εξ' αυτού προέκυψε και η εξής παροιμία: «*Τον τροχόν αν δεν τον αλείψεις εν γυρίζει*»²⁶²⁹

Την τρίχα του χοίρου, ειδικότερα από το σβέρκο του ζώου, επειδή ήταν σκληρή, τη χρησιμοποιούσαν οι τοαγκάρηδες σαν βελόνα για να περνούν την κλωστή από τις τρύπες του δέρματος κατά το ράψιμο των παπουτσιών. Το κάτω μέρος της τρίχας το τρυπούσαν, και από εκεί περνούσαν την κλωστή όπως ακριβώς γίνεται και με το «σακκοράφι». Τις χοντρές τρίχες της ράχης και της ουράς τις αγόραζαν οι «παστελλάδες» ή τις αντάλλασαν με παστέλι και μετά τις διέθεταν στην αγορά για επεξεργασία.²⁶³⁰

Όταν τελείωνε τη δουλειά του, ο «ματζιελλάρης» έπλενε τα μαχαίρια του με βραστό νερό και πίτουρο ή χώμα («χαβάρα»), για να καθαρίσουν από τα λίπη.²⁶³¹ Καθόταν στο φαγοπότι και, όταν ήταν η ώρα να φύγει, έπαιρνε μαζί του ένα «κόκκαλο» και δύο κομμάτια «πέτσα».²⁶³² Η αμοιβή τους ήταν παλαιότερα μισό σελίνι, αλλά σταδιακά αυξανόταν και έφτασε το 1950 το ενάμισι σελίνι.²⁶³³ Σε άλλες περιοχές της Κύπρου, η αμοιβή του «ματζιελλάρη» ήταν η τραχεία του ζώου και το συκώτι, τα οποία έψηναν την ώρα της επεξεργασίας τους στα κάρβουνα.²⁶³⁴

²⁶²⁵ Γιαννούκος Σ. Δ., 1990, σ. 104-105. Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017)..

²⁶²⁶ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017)..

²⁶²⁷ Γιαννούκος Σ. Δ., 1990, σ. 104.

²⁶²⁸ Παναγιώτης Πλατής, 91 ετών, Δερύνεια (ημ. συν. 2017).

²⁶²⁹ Αναφέρεται σε δωροδοκίες (Τσολάκης Κ., 2003, σ. 430).

²⁶³⁰ Γιαννούκος Σ. Δ., 1990, σ. 107.

²⁶³¹ Κυριάκος Καβάζης, 82 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2013).

²⁶³² Ανδρέας Γέριμος, 86 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν. 2016). Κυριάκος Καβάζης, 82 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2013).

²⁶³³ Γιαννούκος Σ. Δ., 1990, σ. 107.

²⁶³⁴ Λοΐζος Παπαγιάννης, 71ετών, Περιστερόνα Μόρφου (ημ. συν.: 2016). Δημήτρης Χάματσο, 65 ετών, Δάλι Λευκωσίας (ημ. συν.: 2011).

Στα Κοκκινοχώρια, όμως, αυτά τα μαγείρευαν και τα διατηρούσαν στη «μίλλα» για καιρό.

4. 5. 2. 4. 5. Κατανάλωση

Η ημέρα των χοιροσφαγίων ήταν ημέρα γιορτής. Έσφαζαν τον χοίρο, μαγείρευαν κάποια τμήματά του, έτρωγαν και διασκεδάζαν. Εάν το γουρούνι που είχαν διαλέξει ήταν καλό, τότε έδινε και μεγάλες ποσότητες κρέατος.²⁶³⁵

Όπως αναφέρθηκε προηγουμένως, το λίπος που αφαιρούσαν από την πέτσα το έκοβαν σε κομμάτια. Αυτό το έπαιρνε η νοικοκυρά και το έριχνε σε μια μεγάλη «μαγειρίσσα» (κατσαρόλα) για να ψηθεί. Καθώς ψηνόταν το λίπος μέρος αυτού υγροποιείτο, ενώ το στερεό συρρικνωνόταν και ψηνόταν. Η νοικοκυρά με μια τρυπητή κουτάλα αφαιρούσε το στερεό τμήμα, τις «τιτσιρίες» (τοιγαρίδες) σε «κούπες» (γαβάθες), και μετέφερε το υγροποιημένο λίπος («μίλλα») σε τενεκέδες. Το υγρό λίπος το χρησιμοποιούσαν για τηγάνισμα και μαγείρεμα, καθ' όλη τη διάρκεια του χρόνου, αλλά και για τη διατήρηση των «παστών».²⁶³⁶ Επίσης, το λίπος αυτό συχνά το άλειβαν σε ψωμί. Η «μίλλα» ήταν πολύτιμη στην τοπική κουζίνα.²⁶³⁷ Ήταν το μοναδικό λιπαρό στοιχείο που υπήρχε διαθέσιμο για μαγείρεμα. Μάλιστα, αναφέρεται ότι τηγάνιζαν για πολλές μέρες τις πατάτες στο ίδιο τηγάνι με «μίλλα». Όταν μαύριζε από τα πολλά τηγανίσματα, τη ζέσταιναν λίγο και με ένα «κουλιαστήρι» (σουρωτήρι) την καθάριζαν. Όταν λιγότευε, έκαναν και μία φορά «γιαχνί» τις πατάτες για να μαζέψουν και τα τελευταία υπολείμματα «μίλλας».²⁶³⁸ Όταν πλησίαζε να τελειώσει η «μίλλα» που είχαν αποθηκευμένα, έκαναν μόνο γιαχνί τις πατάτες, για να φτάσει μέχρι να

²⁶³⁵ Υπήρχε και η εξής παροιμία: «Καλός, καλός ο σσιόρος μας, τζι εξέβην χαλαζιάρης»: αναφέρεται σε καλούς ανθρώπους, που πάνω τους στηρίζονται πολλές ελπίδες και στο τέλος διαψεύδονται (Τσολάκης Κ., 2003, σ. 413).

²⁶³⁶ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

²⁶³⁷ Σχετικά αναφέρεται και η εξής παροιμία: «Έν να κλέψεις, κλέψε ασήμι, εν να μιλλώσεις, φάε λαρτίν», στην οποία παρομοιάζεται το «λαρτίν», η «μίλλα», με το ασήμι, για να τονίσει τη σημασία της στην τοπική διατροφή (Κυριακού Ττάκκα, 86 ετών, Παραλίμι, ημ. συν.: 2017).

Επίσης λεγόταν και η ακόλουθη: «Άλλοι τρώσειν το λαρτίν, τζι άλλοι πέφτουν στην ορκήν», η οποία αναφέρεται σε άτομα που καρπούνται τους κόπους άλλων (†Δημήτρης Μουζουρής, 71 ετών, Παραλίμι, ημ. συν. 2013).

²⁶³⁸ Δέσποινα Ξύδια, 82 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2015).

ξανασφάζουν χοίρο. Συνήθως η «μίλλα» τελειώνει το καλοκαίρι, που αφθονούσαν και οι ντομάτες και μπορούσαν εύκολα να κάνουν τις πατάτες γιαχνί.²⁶³⁹

Το μυαλό που αφαιρούσαν από το κεφάλι του χοίρου, το έβαζαν στα κάρβουνα να ψηθεί. Τις περισσότερες φορές, λόγω του φόρτου εργασίας, το ξεχνούσαν και καιγόταν.²⁶⁴⁰

Το «βλαντζίν» ή «βλαγκούν» (σुकώτι), μαζί με την τραχεία («βούρκουρας» ή «τσάρουκκας»), το έκοβαν σε κύβους και το τηγάνιζαν στη «μίλλα», αφήνοντάς το να ψηθεί αργά και να μαλακώσει. Προσέθεταν σε αυτό αλάτι, πιπέρι, κόλιανδρο και κρασί, και το άφηναν να ψηθεί καλά. Ένα μέρος του καταναλωνόταν την ίδια μέρα στο τραπέζι, με «πουργούρι» πλάφι. Όσο περίσσευε το διατηρούσαν στη «μίλλα» στην οποία είχε ψηθεί, και το έτρωγαν τις επόμενες μέρες μαζί με άλλα τρόφιμα.²⁶⁴¹

Έφτιαχναν επίσης τα «αφέλια» (τηγανισμένα κομμάτια χοιρινού, μαγειρεμένα με κρασί) με τα «γλυτζιά» (γλυκάδια) του χοίρου. Αλάτιζαν και τηγάνιζαν στη «μίλλα» του χοίρου τα «γλυτζιά» και, μετά το ψήσιμο, προσέθεταν κόκκινο κρασί, κοπανισμένο ξερό κόλιανδρο και, σε κάποια χωριά, επίσης «αρτυσιά» (κύμινο). Τα άφηναν να σιγοψηθούν μέχρι να «πιουν το ζουμί τους» (να εξατμιστούν τα υγρά τους). Τηγάνιζαν και πατάτες κομμένες σε κύβους και τις έβαζαν να ψηθούν μαζί με το κρέας, το κρασί και τα μπαχαρικά, ως συνοδευτικό. Στην περίπτωση αυτή, δεν ανακάτευαν το φαγητό κατά το ψήσιμο του, για να «μεν λύσουν οι πατάτες» (να μη διαλυθούν οι πατάτες), αλλά το «αντίνασσαν» (τίναζαν), όπως τις πατάτες «αντιναχτές».

Το «βλαντζίν» και τα «αφέλια» συνοδεύονταν με «πουργούρι».²⁶⁴²

Τα παρασκευάσματα αυτά, γίνονταν στις μεγάλες «χαλκωματένες μαείρισες». Για να μην μαυρίζουν οι «μαείρισες», όταν τις έβαζαν στη «νιστιά», έβρεχαν με νερό

²⁶³⁹ «Τηγανιτές πατάτες ήτουν δύσκολο να φάεις. Ετρώαμεν αλλά αθθυμούμαι μιαν κουβένταν της μάνας μου κάποτε, όταν της είπα: Μανά ούλλον γιαγνίν εν να κάμνεις; Κάμε τζαι τηγανιτές. Απάντησε μου: Μα έλειψεν η μίλλα, ελλίανεν. Τζαι του τηγανιτού η μίλλα εν πολλή, ενώ στο γιαγνί βάλλω λλίην». (Ανδρέας Γέριμος, 86 ετών, Αγία Νάπα, ημ. συν. 2016).

²⁶⁴⁰ Ανδρέας Γέριμος, 86 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν. 2016).

²⁶⁴¹ Δέσποινα Εύδια, 82 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2015).

²⁶⁴² Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

τα εξωτερικά τοιχώματά τους και πετούσαν πάνω στην υγρή επιφάνεια «χαβάρια» ή «στακτόν» (αλουσίβα). Όταν τελείωναν, τις έτριβαν με λίγο «στακτόν» και καθάριζαν.²⁶⁴³

Την ίδια μέρα τεμάχιζαν και το ζώο για να κάνουν «παστά». Έκοβαν τον χοίρο ως εξής: μοίραζαν τον κορμό σε τέσσερα κομμάτια και διέκριναν τις «παγίες» (παΐδια, μπιζόλες) χωρίς όμως να τις ξεχωρίσουν εντελώς από το κομμάτι. Αφαιρούσαν επίσης το κόκαλο από τα πόδια, και την πλευρά που ακουμπούσε στο κόκκαλο την «έσχιζαν» σε μεγάλους κύβους. Από κάθε πόδι έπαιρναν δύο κομμάτια κόκαλο. Αυτά, μαζί με μια-δυο λωρίδες πέτσα, αποτελούσαν συνήθως δώρα («καννίσια»)²⁶⁴⁴ Ο «κόκκαλος» καταναλωνόταν βραστός, μαζί με την πέτσα. Μαζί έβραζαν και πατάτες. Στον ζωμό έκαναν σούπα, συνήθως με τραχανά και σπανιότερα με ρύζι.²⁶⁴⁵ Την πέτσα συχνά την έκαναν και γιαχνί μαζί με το κολοκάσι, ενώ την προσέθεταν και στα «παστά».²⁶⁴⁶

Τα «παστά» τα έφτιαχναν ως εξής: τα κομμάτια με τις «παγίες» (παΐδια) και τα ξεκοκαλισμένα πόδια, τα χάρασαν με το μαχαίρι και τα έβαζαν σε ξύλινη «βούρνα» στην οποία προσέθεταν κρασί (να τα σκεπάσει), αλάτι, πιπέρι, κόλιανδρο, αρτύματα, κανέλα, και τα άφηναν να μαριναριστούν. Στη «βούρνα» προσέθεταν και τη «γυλέκα». Τα μπαχαρικά βοηθούσαν ώστε το κρέας να γίνει νόστιμο, να διατηρηθεί και να μην κάθονται πάνω οι μύγες όταν το «έλιαζαν» (τα άφηναν στον ήλιο). Τα κρέατα τα διατηρούσαν στη «βούρνα» (σκάφη, λεκάνη), για να μαριναριστούν για τρεις μέρες, σκεπασμένα με ύφασμα και «σανιδκιά». Μετά για επτά μέρες τα «έλιαζαν», δηλαδή στη διάρκεια της ημέρας τα κρεμούσαν στον ήλιο να «ψηθούν», και το βράδυ τα έβαζαν πάλι μέσα στο κρασί. Για το κρέμασμά τους χρησιμοποιούσαν τσιγκέλια. Διάλεγαν δύο γερά κομμάτια διχαλωτού ξύλου («διχάλι»), και τα στερέωναν κάπου στην αυλή του σπιτιού. Πάνω στα ξύλα στερέωναν ένα καλάμι σε οριζόντια θέση, και σ' αυτό κρεμούσαν τα κομμάτια του κρέατος για να στεγνώσουν στον ήλιο. Αφού στέγνωναν, τα

²⁶⁴³ Γιαννούκος Σ. Δ., 1981, σ. 85.

²⁶⁴⁴ Κυριάκος Καβάτζης, 82 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2013) «καννίσιν, το» < ιταλ. *canpiccio*=καλαμένιο πλεκτό για διάφορες χρήσεις.< *canpa*= καλάμι. «Δώρο σε τρόφιμα ή φρούτα. Το ελληνικό «κάνιστρο» ή «κανίσκι»=πανέρι με δώρα και γενικά το δώρο. Μεταφορά της έννοιας από το περιέχον στο περιεχόμενο.» (Χατζηκώστας Λ., 1985, σ. 35).

²⁶⁴⁵ Δέσποινα Εύδια, 82 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2015).

²⁶⁴⁶ Ελένη Λυσή, 72 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

έκοβαν σε κομμάτια, τα πόδια στους κύβους που είχαν εξ αρχής ξεχωρίσει, και τις μπιριζόλες ως μπιριζόλες και μετά σε μικρότερα κομμάτια. Έκοβαν και τη «γυλέκα» σε τετράγωνα κομμάτια. Τα κομμάτια αυτά τα τηγάνιζαν μέσα στο «χαρτζίν» και τα τοποθετούσαν ομοιόμορφα μέσα σε «κούμνες» (πήλινα αποθηκευτικά δοχεία). Έπειτα, ζέσταιναν «μίλλα», η οποία με το πέρασμα των ημερών είχε στερεοποιηθεί, και την έχυναν στο δοχείο μέχρι να σκεπάζει τα κρέατα.²⁶⁴⁷ Η αλατισμένη «μίλλα», σε συνδυασμό με την αποξηράνσή τους, τα βοηθούσαν να διατηρηθούν για πολλούς μήνες. Η συντήρηση του κρέατος στο λίπος του χοίρου είναι πανάρχαια και διατηρείται ακόμα σε διάφορες περιοχές της Μεσογείου, π.χ. τα σύγλινα στην Κρήτη.²⁶⁴⁸ Οι Τουρκοκύπριοι κάτοικοι της Κύπρου, που δεν κατανάλωναν χοιρινό, με παρόμοιο τρόπο συντηρούσαν το πρόβειο κρέας, αλλά χωρίς να προσθέτουν κρασί στη μαρινάδα.²⁶⁴⁹

Κάποιοι έβαζαν ανάμεικτα «παστά» και λουκάνικα στις «κούμνες», ενώ άλλοι τα έβαζαν ξεχωριστά. Τα λουκάνικα γίνονταν την ίδια ημέρα. Η διαδικασία ήταν η εξής: έκοβαν κομμάτια κρέας από αυτά που είχαν ξεκοκαλίσει, και τα έβαζαν σε ένα «βουρνί». Έριχναν μέσα αλάτι, ξύδι, κρασί, κόλιανδρο και «μυρωκιές» (αρτύματα, κανέλα, αλεσμένα). Τα ανακάτευαν καλά με τα χέρια για να ανακατευτεί το μίγμα και τα σκέπαζαν με τη μικρή «σανικιάν». Τα άφηναν στο «βουρνί» μία μέρα «για να τραβήξουν». Μετά γέμιζαν τα λουκάνικα. Έπαιρναν ένα λεπτό κλαδί δέντρου, συνήθως ροδιάς, και το έδεναν σε σχήμα δακτυλίου. Έπαιρναν τα έντερα που τα είχαν καθαρίσει όπως περιγράφηκε προηγουμένως, και έδεναν τη μία άκρη σε κόμπο και την άλλη την περνούσαν γύρω από τον δακτύλιο. Γέμιζαν μέσω αυτού το έντερο με το μίγμα του κιμά και το σταύρωναν, δηλαδή αραιώναν τον κιμά σε διάφορα σημεία και το σταύρωναν, έτσι ώστε να κρατιέται σταθερά ο κιμάς και να διευκολύνονται επίσης στο κόψιμο. Τα λουκάνικα τα «έλιαζαν» (τα έβγαζαν στον ήλιο) μαζί με τα «παστά», και τα τηγάνιζαν όλα μαζί, αφού προηγουμένως τα έκοβαν και έπλεναν.²⁶⁵⁰

²⁶⁴⁷ Κυριάκος Καβάζης, 82 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2013)

²⁶⁴⁸ Ψιλάκη Μ.& Ν. Ψιλάκης, 2001, σ. 71.

²⁶⁴⁹ Μπεκτάς Γκιοζέ, 65 ετών, Ξερόβουνος Λευκωσίας (συνουκία Λιμνίτη) (ημ. συν.: 2016). Ερντάλ Εργιενέρ, 69 ετών, Τρίκωμο (ημ. συν.: 2016). Οσμάν Ραϊφογλου, 66 ετών, Περιστερώννα Μόρφου (ημ. συν.: 2016).

²⁶⁵⁰ Κυριάκος Καβάζης, 82 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2013).

Έφτιαχναν επίσης τη «ζαλατίνα», χρησιμοποιώντας τα αυτιά, το κεφάλι, τα πόδια και την ουρά. Τα έβραζαν, τα ξεκοκάλιζαν και τα τεμάχιζαν. Μετά έπαιρναν τον ζωμό που προέκυπτε από το βράσιμό τους, χυμό λεμονιού και ξύδι. Τα έβαζαν λίγο στη φωτιά για να καθαρίσουν, και τα έβραζαν ακόμα λίγο. Έπαιρναν τα δοχεία στα οποία θα έβαζαν τη «ζαλατίνα» («λαβέζες»²⁶⁵¹ και «πινιά»²⁶⁵²) και έριχναν μέσα αλάτι, αρτύματα και κανέλα και από πάνω έριχναν τον ζωμό με τα κομμάτια κρέατος. Ακολούθως τα έβαζαν στα παράθυρα συνήθως, όπου ήταν δροσερά, για να πήξουν.²⁶⁵³ Με τον ίδιο τρόπο έφτιαχναν τη «ζαλατίνα» σε ολόκληρη την Κύπρο, αλλά και σε άλλες περιοχές με άλλα ονόματα, όπως η «τζελαδιά» στην Κρήτη.²⁶⁵⁴

Οι πιο πάνω διαδικασίες συντήρησης κρεάτων, ήταν επίπονες και χρονοβόρες, αλλά απαραίτητες. Είχε πολύ μεγάλη σημασία για τη διατροφή της οικογένειας η σωστή συντήρησή τους. Τα «παστά», τα λουκάνικα, η «ζαλατίνα» και το συκώτι συνιστούσαν βασική πηγή κρέατος της οικογένειας για όλο τον χρόνο.

Τις επόμενες μέρες, οι νοικοκυρές έφτιαχναν «παστόπιπτες», «μιλλόπιπτες» και «τιτσιριδόπιπτες», όπως περιγράφονται στο κεφάλαιο 4. 5. 1. 2. 4

Επίσης, κρατούσαν λίγο κρέας, και τις επόμενες μέρες, όταν άναβαν τον φούρνο, έκαναν τον «ταβά». Ο «ταβάς» των Κοκκινοχωριών φτιαχνόταν με χοιρινό κρέας σε μικρά κομμάτια, μπόλικες πατάτες σε κύβους, μπόλικες ντομάτες και κρεμμύδια χοντροκομμένα, αλάτι θαλασσινό, πιπέρι σε κόκκους και ξυλάκια κανέλας. Τα έβαζαν σε «σινί» και τα έψηναν στον φούρνο, συνήθως κατά την ημέρα του ζυμώματος.²⁶⁵⁵

²⁶⁵¹ «λαβέζα, η» < ενετ. lavèzo (lavaggio) (είδος λέβητος) < ελλην. Λέβης (Γιαγκουλλής Κ. Γ., 2009, σ. 245, λήμμα: «λαβέζιν, το»). Είναι οι πήλινες κατοσρόλες (Γιαννούκος Σ. Δ., 1990, σ. 105).

²⁶⁵² «Πινιά, τα» = πήλινα αλειφτά δοχεία που λέγονταν και κεσέδες (Γιαννούκος Σ. Δ., 1990, σ. 105).

²⁶⁵³ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

²⁶⁵⁴ Ψιλάκη Μ. & Ν. Ψιλάκης, 2001, σ. 64.

²⁶⁵⁵ Δέσποινα Εύδια, 82 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2015). Μηλίζα Πάτσαλου, 82 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2014).

Εάν δεν γινόταν «ταβάς», το κρέας αυτό ή έναν από τους «κοκκάλους», συνήθως το έψηναν με κολοκάσι γιαχνί ή καπαμά.²⁶⁵⁶ Συχνά, όταν μαγείρευαν χοιρινό καπαμά, προσέθεταν κουνουπίδι, ή τον έκαναν με πατάτες και κουνουπίδι.²⁶⁵⁷

Τέλος, πρέπει να αναφερθεί ότι, όταν έσφαζαν «λόττα», έκοβαν το αιδοίο της, το τηγάνιζαν και το έδιναν να το φάνε τα παιδιά που αντιμετώπιζαν πρόβλημα νυχτερινής ενούρησης, για να γιατρευτούν.²⁶⁵⁸

4. 5. 2. 4. 6. Συμπεράσματα

Ο χοίρος συνιστούσε βασική πηγή κρέατος και λιπαρής ουσίας στα Κοκκινοχώρια, αλλά και σε άλλες περιοχές της Κύπρου. Ήταν σημαντική πηγή ζωικής πρωτεΐνης χωρίς σημαντικό κόστος. Χοίρους προμηθεύονταν από τα πανηγύρια, και τους εξέτρεφαν σχεδόν ένα χρόνο. Τους τάζαν τα διαθέσιμα τρόφιμα, όπως «νορό» από το γάλα και βραστές πατάτες. Όταν έσφαζαν τον χοίρο, αξιοποιούσαν κάθε τμήμα του, ακόμα και τις τρίχες. Σχεδόν ολόκληρο τον συντηρούσαν, εφαρμόζοντας διάφορες μεθόδους, όπως η αποξήρανση του κρέατος, εφόσον είχαν στην περιοχή μεγάλη ηλιοφάνεια και ευνοϊκούς ανέμους, αλλά και άλλες μεθόδους, όπως το τηγάνισμα στο χοιρινό λίπος και το βράσιμο στο ζουμί του, ώστε να ζελατινοποιηθεί («ζαλατίνα»). Ως συντηρητικό χρησιμοποιούσαν και το κρασί. Απουσιάζει το κάπνισμα ως μέθοδος συντήρησης, πιθανότατα λόγω της έλλειψης ξυλείας. Αξιοποιήθηκε επίσης το λίπος του χοίρου για μαγείρεμα, ένεκα της απουσίας του ελαιολάδου.

²⁶⁵⁶ Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015). Δέσποινα Ξόδια, 82 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2015).

²⁶⁵⁷ Δέσποινα Ξόδια, 82 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2015).

²⁶⁵⁸ Γιαννούκος Σ. Δ., 1990, σ. 107. Μηλίτζα Πάτσαλου, 82 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2014).

4.5.2.5. Πτηνοτροφία-Αυγά

4.2.4.2.5.1. Εισαγωγή

«Οι όρνιθες εν το κουλάιν του φτωχού»²⁶⁵⁹

Τα πουλερικά, και συγκεκριμένα τα κοτόπουλα, ήταν ζωτικής σημασία για τις αγροτικές κοινωνίες των Κοκκινοχωριών, αλλά και της Κύπρου γενικότερα. Αποτελούσαν τη βασική πηγή κρέατος για τους κατοίκους των αγροτικών περιοχών, αλλά και τη μοναδική στην οποία είχαν πρόσβαση όλες οι κοινωνικές τάξεις ανεξαρτήτως οικονομικής ευρωστίας. Ανέξοδα σχεδόν, εξασφάλιζαν, τόσο το εβδομαδιαίο κρέας όσο και αυγά, πλούσιες πηγές πρωτεΐνων και ενέργειας για να μπορέσουν να αντεπεξέλθουν στις απαιτήσεις των κοπιαστικών καθημερινών εργασιών τους.

Η μερίδα του λέοντος των εργασιών της πτηνοτροφίας στα Κοκκινοχώρια αφορά την ορνιθοτροφία. Ακολουθούσαν τα περιστέρια. Άλλα είδη πτηνών που υπήρξαν στην περιοχή ήταν εξαιρετικά περιορισμένα.

Στο παρόν κεφάλαιο παρουσιάζονται τα είδη και οι βασικές φυλές των πτηνών που καταναλώνονταν στα Κοκκινοχώρια, οι τρόποι και οι συνήθειες εκτροφής, επεξεργασίας, εμπορίου και κατανάλωσής τους, καθώς επίσης η χρήση των αυγών και η αξιοποίησή τους στην καθημερινή διατροφή.

4.2.4.2.5.2. Είδη-Φυλές Πτηνών

Όρνιθες

Οι «όρνιθες» (κότες) (*Gallus gallus domesticus*), είδος με καταγωγή από την Ασία, εξημερώθηκαν ήδη από το 2500π.Χ.²⁶⁶⁰, ενώ στην περιοχή της Μέσης Ανατολής και της Μεσογείου έφθασαν τον 5^ο αιώνα π.Χ.²⁶⁶¹

Οι ντόπιες φυλές που υπήρχαν στα Κοκκινοχώρια, αλλά και σε όλη την Κύπρο, έχουν προκύψει από πολλές διασταυρώσεις διαφόρων «όρνιθων» που είχαν

²⁶⁵⁹ Κυριακού Ττάκκα, 86 ετών, Παραλίι (ημ. συν.: 2017).

²⁶⁶⁰ Tixier-Boichard M. et. al., 2011, p. 198. Xiang H. et. al., 2014, p. 17565.

²⁶⁶¹ Toussaint-Samat M., 1992, p. 337.

εισαχθεί κατά καιρούς από ιδιώτες για πολλά χρόνια.²⁶⁶² Διακρίνονταν κυρίως με τα χρώματα. Οι πλείστες ήταν «κότσινες» (κόκκινες) και μαύρες²⁶⁶³, ενώ υπήρχαν επίσης οι άσπρες και οι «πατσαλούες»²⁶⁶⁴ (με διάφορα χρώματα).²⁶⁶⁵ Προτιμούνταν οι μαύρες και οι κόκκινες «όρνιθες» που έδιναν πιο σκούρα αυγά (ανοιχτό καφέ), διότι πίστευαν ότι το χρώμα τους σχετίζεται με την ανθεκτικότητα, αλλά και τη νοστιμιά τους (πίστευαν ότι ο κρόκος του καφέ αυγού ήταν πιο νόστιμος).²⁶⁶⁶ Στην πραγματικότητα, οι σκουρόχρωμες «όρνιθες» ήταν μεγαλύτερες σε μέγεθος και γι' αυτό έδιναν μεγαλύτερα αυγά. Η αυξημένη ποσότητα μελανίνης που καθορίζει το χρώμα τους, έδινε και το σκούρο χρώμα στο αυγό. Όμως, η σύγχρονη έρευνα αποδεικνύει ότι η γεύση και το χρώμα του κρόκου των αυγών εξαρτώνται αποκλειστικά από την τροφή που καταναλώνουν τα πουλερικά.

Εν τω μεταξύ, ιδιώτες συνέχιζαν την εισαγωγή νέων φυλών (π.χ. Leghorn, Ancona, κλπ).²⁶⁶⁷ Παράλληλα, το Τμήμα Γεωργίας έκανε συνεχώς δοκιμαστικές εισαγωγές νέων φυλών, με στόχο τη βελτίωση των τοπικών. Μερικές φυλές που έφτασαν στην Κύπρο ήταν η Silver Spangled Wyandotte, η White Wyandotte, η Croad Landshan, η Plymouth Rocks, η Light Sussex, και η Rhode Island Red.²⁶⁶⁸ Από όλες τις φυλές που είχαν εισαχθεί, η Rhode Island Red κρίθηκε ως η καταλληλότερη για την Κύπρο, διότι έχει πολύ μεγαλύτερη παραγωγή σε αυγά²⁶⁶⁹, ωριμάζει γρηγορότερα και είναι κατάλληλη για πάχυνση.²⁶⁷⁰

Κατά τη δεκαετία του 1950 έκαναν την εμφάνισή τους στην περιοχή και οι «τιτσιρόλαιμες» (γυμνόλαιμες) «όρνιθες»,²⁶⁷¹ οι οποίες πέρασαν στα τοπικά κοτέτσια (τους «γουμάες»).

²⁶⁶² Bevan W., 1919, p. 22.

²⁶⁶³ «The Development of Poultry Husbandry in Cyprus», 1938, p. 48.

²⁶⁶⁴ Αναφέρεται το εξής αίνιγμα: «*Η όρνιθα μου η πατσαλού πληδά στον τοίχο τζαι γεννά. Τι είναι; Η κολοκυθιά*» (Γάσου Π. Τ, 2008, σ. 304).

²⁶⁶⁵ Χαρικλού Μουτσουρή, 84 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2016)

²⁶⁶⁶ Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ.συν.: 2015).

²⁶⁶⁷ Bevan W., 1919, p. 22.

²⁶⁶⁸ Bovill A. K., 1929, p. 41.

²⁶⁶⁹ Christodoulou D., 1959, p. 195.

²⁶⁷⁰ «The Development of Poultry Husbandry in Cyprus», 1938, p. 48.

²⁶⁷¹ «*Εφερεν τες ο Πιάντουρας. Είχεν κομπάρον εις την Γιαλούσαν. Επήεν τζεικάτω τζειδεν τες τζι έπιαεν αυκά τζι έφερεν τζι έφκαλεν πουλλούκια*» (Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου, ημ. συν.: 2016).

Πεζούνια

«Πεζούνια»²⁶⁷² ονομάζονταν τα περιστέρια. Στην περιοχή των Κοκκινοχωριών και στην Κύπρο γενικότερα, υπήρχαν περιστέρια του είδους *Columba livia*.²⁶⁷³ Αυτά, ανάλογα με το χρώμα τους, διακρίνονταν σε διάφορα υποείδη: άσπρο, μαύρο, «κότσινο», «καφετί», «πατσαλί», κλπ., τα οποία διασταυρώνονταν μεταξύ τους.²⁶⁷⁴ Το αρσενικό περιστέρι ονομαζόταν συνήθως «πέζουνος, ο» και το θηλυκό «πεζούνα, η». Τα μικρά ήταν τα «πεζουνούκια». Η ονομασία «ππαλάζια» ή «ππαλαζούκια» για τα μικρά, που χρησιμοποιείται σε άλλες περιοχές της Κύπρου, ήταν γνωστή αλλά δεν την χρησιμοποιούσαν ιδιαίτερα.²⁶⁷⁵ Το αρσενικό κάνει έναν ήχο γουργουρητού όταν είναι σε οίστρο.²⁶⁷⁶ Τα αυγά τους είναι πολύ μικρότερα αυτών της «όρνιθας» και δεν καταναλώνονταν από ανθρώπους.²⁶⁷⁷

Γάλιοι, «φαραόνες», πάπιες, χήνες

Άλλα είδη πουλερικών που εκτρέφονταν σε περιορισμένο βαθμό στην Κύπρο, και στα Κοκκινοχώρια συγκεκριμένα, ήταν οι γαλοπούλες, οι φραγκόκοτες, οι πάπιες και οι χήνες.

Οι γαλοπούλες, που ονομάζονταν «γάλοι» τα αρσενικά και «γαλίνες» τα θηλυκά²⁶⁷⁸, είναι πτηνά του είδους *Meleagris gallopavo*. Έχουν μαύρα και άσπρα φτερά και ανήκουν στη φυλή «Bronze». Προέκυψαν από διασταύρωση της τοπικής οικόσιτης φυλής της Αγγλίας με την άγρια, τον 18^ο αιώνα.²⁶⁷⁹ Τα αυγά της είναι μεγαλύτερα από της όρνιθας. Όταν το αρσενικό είναι σε οίστρο, φουσκώνει

²⁶⁷² «πεζούνι, το» <γαλλ. pigeon = το περιστέρι (Χατζηκώστας Λ., 1985, σ. 53).

²⁶⁷³ Ειούτας Π., 1978, σ. 297.

²⁶⁷⁴ Μηλίτζα Παντελή, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν. 2016)

²⁶⁷⁵ Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015).

²⁶⁷⁶ Ειούτας Π., 1978, σ. 298.

²⁶⁷⁷ Βικτώρ Καραγιάννης, 65 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017).

²⁶⁷⁸ «γάλος, ο» και «γαλίνα, η» <ιταλ. gallo= πετεινός και gallina= κότα < λατ. gallus, i= πετεινός, κότα (Χατζηκώστας Λ., 1985, σ. 31).

²⁶⁷⁹ The livestock conservancy

(<http://livestockconservancy.org/index.php/heritage/internal/bronze>).

τα φτερά του και φωνάζει «γάλου-γάλου-γάλου....» κάνοντας ενοχλητικό, δυνατό θόρυβο.²⁶⁸⁰

Οι γαλοπούλες είχαν την καταγωγή τους στην Αμερική.²⁶⁸¹ Στα αρχαία ελληνικά κείμενα αναφέρεται ως «μελεαγρίς» η φραγκόκοτα (*Numida meleagris*), ένα είδος αφρικανικής προέλευσης.²⁶⁸² Η φραγκόκοτα στην Κύπρο, όπως και στην Κέρκυρα, ονομαζόταν «φαραόνα», κατάλοιπο των Ενετών κατακτητών. Στα Κοκκινοχώρια ονομάζεται συνήθως «φαραούνα».²⁶⁸³ Η «φαραόνα» είναι καμπούρικο πουλί, μαύρο με άσπρα στίγματα, μικρότερο σε μέγεθος από την κότα και κάνει πολύ θόρυβο λόγω της οξείας φωνής της.²⁶⁸⁴ Γι' αυτόν τον λόγο και αποδίδεται το παρατσούκλι «φαραούνα» (Σωτήρα, Παραλίμνι) σε γυναίκες που μιλούν πολύ και δυνατά.^{2685,2686} Τα αυγά της «φαραούνας» είναι μικρότερα της κότας, αλλά με πολύ σκληρό τσόφλι.²⁶⁸⁷

Οι πάπιες ή «παπίρες» (*Anas*)²⁶⁸⁸ υπήρχαν πολύ περιορισμένα στα Κοκκινοχώρια, κυρίως στα σπίτια γύρω από τη λίμνη. Συνήθως κατέφταναν τον χειμώνα, που γέμιζε νερό η λίμνη, και τις εγκλώβιζαν με διάφορα τεχνάσματα σε κλουβιά και ημέρευαν. Από αυτές μετά έβαζαν αυγά στις κότες και εκκολάπτονταν μικρά, τα οποία διατηρούσαν στους «γουμάδες» τους. Συνήθως ονόμαζαν τα ζώα αυτά γενικά «παπίρες, οι», όπως και τη θηλυκή πάπια που την έλεγαν «παπίρα, η». Την αρσενική την ονόμαζαν «πάπιρος, ο» ή «πάπιος» και τα μικρά «παπιρούκια, τα». Αποδόθηκε επίσης το παράνομα «πάπιος, ο», και «παπιρής, ο» για τον γιο του, σε άτομο που περπατούσε γέρνοντας αριστερά και δεξιά, όπως η πάπια. Δεν ήταν προσφιλείς για κατανάλωση, διότι έτρωγαν λάσπη και πίστευαν ότι το κρέας τους μύριζε.

²⁶⁸⁰ Ξιούτας Π., 1978, σ. 240.

²⁶⁸¹ Toussaint-Samat M., 1992, p. 337.

²⁶⁸² Toussaint-Samat M., 1992, p. 338.

²⁶⁸³ Μηλίζα Παντελή, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν. 2016).

²⁶⁸⁴ Ξιούτας Π., 1978, σ. 240.

²⁶⁸⁵ Μηλίζα Παντελή, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν. 2016).

²⁶⁸⁶ Οι Μελεαγρίδες, σύμφωνα με την ελληνική μυθολογία, ήταν οι τέσσερις αδελφές του Μελεάγρου, οι οποίες θρηνούσαν τόσο έντονα κι αδιάκοπα τον θάνατο του αδελφού τους, ώστε η θεά Άρτεμις τις λυπήθηκε και τις μεταμόρφωσε σε πουλιά και τις έστειλε στη Λέρο να συνεχίσουν τη θρηνώδη κραυγή τους. (Ψιλάκης Ν., 1996, σ. 281).

²⁶⁸⁷ Ξιούτας Π., 1978, σ. 240. Μηλίζα Παντελή, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν. 2016)

²⁶⁸⁸ Ξιούτας Π., 1978, σ. 294.

Οι χήνες (*Anser*)²⁶⁸⁹, ακόμα πιο σπάνιες, έφθαναν στην περιοχή μαζί με τις πάπιες. Τις υιοθετούσαν με τον ίδιο τρόπο. Ονομάζονταν «σιήνες, οι» γενικά, ενώ έλεγαν η «σιήνα» για το θηλυκό και ο «σιήνος» για το αρσενικό. «Σιηνούκια, τα» ήταν τα μικρά. Τα αυγά της χήνας καταναλώνονταν, αλλά ήταν εξαιρετικά σπάνια, τόσο τα αυγά, όσο και το κρέας τους.²⁶⁹⁰

4.2.4.2.5.3. Παραγωγή-Εμπόριο

Χερσαία Πτηνά

➤ Όρνιθες

Η πτηνοτροφία στα Κοκκινοχώρια δεν διέφερε σημαντικά από την υπόλοιπη Κύπρο. Οι οικογένειες διατηρούσαν σε ειδικό χώρο στις αυλές τους, τον «γουμά»²⁶⁹¹ (βλ. κεφ. 4. 1.), μικρό αριθμό από όρνιθες, από δέκα μέχρι και τριάντα (αναλόγως των αναγκών της οικογένειας σε αυγά-αρκετές είχαν πέραν των δέκα παιδιών). Τις κότες τις ονόμαζαν «όρνιθες» ή «πουλιά». Τις αρσενικές τις ονόμαζαν «πετεινούς» και τα μικρά «πουλλούκια». Στο σύνολό τους όμως ονομάζονταν «όρνιθες» ή «πουλλιά».²⁶⁹²

Ο «γουμάς» (κοτέτσι) βρισκόταν συνήθως στην αυλή, σε κάποια γωνιά. Ήταν περιφραγμένος με «τέλι» (σύρμα), και μέσα διαβιούσαν οι «όρνιθες». Πρόκειται για πολύ μικρό στεγασμένο χώρο. Σε μικρό ύψος από το έδαφος, τοποθετούσαν παράλληλα ξύλα, σχηματίζοντας σχάρες, και σ' αυτά συνήθιζαν να «τζοιτιάζουν» (κουρνιάζουν) οι «όρνιθες».²⁶⁹³ Μέσα στον «γουμά» υπήρχε η «γίστη» (φωλιά), όπου οι «όρνιθες» γεννούσαν τα αυγά τους. Η «γίστη» ήταν μια κοφίνα με άχυρο, μέσα στη οποία έβαζαν το «πρόσαυκον»,²⁶⁹⁴ για να βοηθά τις «όρνιθες» να προσανατολίζονται ως προς το πού θα πήγαιναν να γεννήσουν. Όταν γεννούσε η «όρνιθα», έκανε «κουκκουτά-κουκκουτά», επιδεικτικά.²⁶⁹⁵ Από αυτό προέκυπε και

²⁶⁸⁹ Ξιούττας Π., 1978, σ. 337.

²⁶⁹⁰ Μηλιζα Παντελή, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν. 2016). Αντώνης Κατσωντώνης, 67 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017).

²⁶⁹¹ «γουμάς, ο» < τουρκ. kümes.

²⁶⁹² Εύα Χατζηγιάννη, 79 ετών, Δερύνεια (ημ. συν. 2017)

²⁶⁹³ Σ. Δ., 1979, σ. 89. Παπαχααραλάμπους Γ. Χ., 1968, σ. 37.

²⁶⁹⁴ «Για να γεννήσει η όρνιθα εβάλλαμεν της έναν πρόσαυκον. Έναν αυκόν μες τη γίστη. Να πάει να το βρει τζαι να γεννήσει τζαι τζείνη τζειμέσα» (Κυριακού Ττάκκα, 86 ετών, Παραλίφι, ημ. συν. 2017).

²⁶⁹⁵ Ξιούττας Π., 1978, σ. 283.

η έκφραση «*Κάμε κοπελλούκια να σου φωνάζουν κουκκουτά*», για παιδιά τα οποία θέλουν να έχουν το πάνω χέρι στις εργασίες των γονιών τους.²⁶⁹⁶

Οι «όρνιθες» τρέφονταν συνήθως με κριθάρι και άγρια χόρτα.²⁶⁹⁷ Επίσης, υπήρχε η συνήθεια τα ψίχουλα («ψιχούκια») από το τραπέζι να τα ρίχνουν στις κότες, διότι θεωρούσαν μεγάλη αμαρτία να τα ρίξουν κάτω και να τα πατήσουν.²⁶⁹⁸ Όταν πήγαιναν να ταΐσουν τις «όρνιθες», τους φώναζαν «πουρί-πουρί».²⁶⁹⁹ Από αυτό προέκυψε και η έκφραση «*Πουρί-πουρί να σε φάω με το πουρκούριν*».²⁷⁰⁰

Πέρα από τις «όρνιθες» για ωστοκία, υπήρχαν και οι «όρνιθες» που σφάζονταν και καταναλώνονταν ως κρέας. Αυτές προέκυπταν είτε από την αναπαραγωγή των «όρνιθων» ωστοκίας²⁷⁰¹, είτε αγοράζονταν ως μικρά κοτοπουλάκια από το παζάρι της Αμμοχώστου και εκτρέφονταν 3-4 μήνες, αναλόγως, μέχρι να μεγαλώσουν, οπότε σφάζονταν.²⁷⁰² Ονομάζονταν «πουλιά» όταν μεγάλωναν. Τα θηλυκά καλούνταν «πουλλαούες» και τα αρσενικά «πετεινοί».²⁷⁰³

Συνήθως εκτρέφονταν στα χωράφια («στο περβόλι») σε περιφραγμένο χώρο με «ττέλια». Όταν δεν διέθεταν τέτοιο χώρο στο χωράφι, έκλειναν με «ττέλι» ένα μικρό χώρο στην αυλή του σπιτιού τους (συνήθως στην άκρη) και τα διατηρούσαν εκεί.²⁷⁰⁴ Στην αυλή προστατεύονταν επίσης από επίδοξους κλέφτες.²⁷⁰⁵ Ακόμα όμως και τις «όρνιθες» που είχαν στο σπίτι, πολλοί συνήθιζαν το καλοκαίρι να τις

²⁶⁹⁶ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²⁶⁹⁷ Εύα Χατζηγιάννη, 79 ετών, Δερύνεια (ημ. συν. 2017).

²⁶⁹⁸ Κυριακού Ττάκκα, 86 ετών, Παραλίνα (ημ. συν. 2017).

²⁶⁹⁹ Νίκη Θεοδούλου, 74 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017).

²⁷⁰⁰ Αναφέρεται σε περιπτώσεις που προσκαλείς κάποιον κοντά σου δήθεν με καλές διαθέσεις, αλλά στην πραγματικότητα θέλεις να τον παγιδεύσεις και να του κάνεις κακό (Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου, ημ. συν.: 2016).

²⁷⁰¹ Συνήθως διάλεγαν τους πετεινούς για να τους σφάξουν και τις όρνιθες για να ανανεώσουν τον ορνιθώνα τους (Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου, ημ. συν.: 2015).

²⁷⁰² Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

²⁷⁰³ Κωνσταντίνα Βερέη, 76 ετών, Δερύνεια (ημ. συν. 2014).

²⁷⁰⁴ Εύα Χατζηγιάννη, 79 ετών, Δερύνεια (ημ. συν. 2017).

²⁷⁰⁵ «*Μιαν βολάν εκαθούμαστεν τζικάς το χωράφιν εις την Αγιά Βαρβάρα. Ήμαστεν καμιάν δεκαρκάν. Επίνναμεν, ετρώαμεν τζαι κανέναν χόρτον που το περβόλι... Λαλώ του Κουλουμά πήαινε στο χωράφιν του Ηλία τζαι χει πουλιά. Πιάε κανέναν δκοο τζαι φέρε να σφάζουμεν να φάμεν. Επήεν τζαι φερεν τες ούλες. Εγέμωσεν δκοο σακκούλλες. Λαλώ του ήντα τες έφερες ούλλες. Εν του φηκες τζαι τζείνου που τες ενίωσεν μιαν να φάει. Ήνταμπου ταν να κάμουμεν; Εσφάξαμεν τες, εκάμαμεν οφτές τζαι εφάαμεν καμιάν δκοο τζαι τες άλλες επετάξαμεν τες. Την άλλην ημέραν έρεξα που τζιαμαί να δω. Η Μαριού έβαλλεν κατάρες, έβαλλεν. Ελάλεν είχα τες να ταΐσω τα κοπελλούκια μου. Πέντε κοπελλούκια που χεν. Ήνταμπου ταν να της πω; Πως εν εμείς που τες επιάσαμεν; Έφρα....» (Χριστοφής Πατέρας, 79 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου, ημ. συν.: 2017).*

μεταφέρουν στα χωράφια για να τρώνε χόρτα.²⁷⁰⁶ Πολλές φορές πίστευαν ότι τα κοτόπουλα στο χωράφι αγρίευαν και μπορούσαν να πετάξουν.²⁷⁰⁷

Όταν οι «όρνιθες» τελείωναν την ωτοκία τους, γίνονταν κλώσες («εγλωσσεύκαν» ή «εκαθόνταν»)²⁷⁰⁸. Οι κλώσες ονομάζονταν «γλωσσαρκές».²⁷⁰⁹ Όταν «εγλώσσευκε», σταματούσε να γεννά και καθόταν μέσα στη «γίστη».²⁷¹⁰ Άμα δεν ήθελαν να βγάλει πουλιά η «όρνιθα» τους, δηλαδή να «ξιγλωσπέψει», τότε της έριχναν κουβάδες με νερό πάνω στο κεφάλι και αυτή έτρεχε κρίζοντας.²⁷¹¹ Αντίθετα, όταν ήθελαν να την «κάτσουν», της προσέθεταν αυγά, συνήθως όσα μπορούσε να σκεπάζει με το σώμα της, για να τα «βράσει τζαι να φκάλει πουλλούκια»²⁷¹². Τα αυγά που κλωσσούσε η «όρνιθα» ονομάζονταν «βραστά»,²⁷¹³ και όταν εκκολάπτονταν (μετά από 3 βδομάδες) έλεγαν ότι «εξιπουλιάσαν».²⁷¹⁴

Μαζί με τις «όρνιθες» διαβιούσαν, εάν υπήρχαν, οι «φαράνες», οι «γαλίνες», ακόμα και οι σπανιότατες πάπιες και χήνες.

«Πεζούνια»

Τα περιστέρια ήταν ελεύθερα. Δεν τύγχαναν καμιάς φροντίδας ούτε είχαν συγκεκριμένους ιδιοκτήτες. Πετούσαν και κάθονταν σε διάφορα σημεία της γειτονιάς, κατανάλωναν χόρτα και σπόρους που έβρισκαν έξω στα χωράφια, και δεν επιβάρυναν καθόλου οικονομικά τους «ιδιοκτήτες» τους. Σε κάποια σημεία του σπιτιού τους, όπως το «πορτίν» (βλ. κεφ. 4. 1.), κρεμούσαν ψηλά, πάνω στα «βολιτζια», κοφίνια, τα οποία ήταν επενδυμένα εσωτερικά με ύφασμα. Στα κοφίνια έβαζαν λίγο άχυρο, για να είναι ζεστά. Όταν ήταν η περίοδος της

²⁷⁰⁶ Εύα Χατζηγιάννη, 79 ετών, Δερύνεια (ημ. συν. 2017).

²⁷⁰⁷ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²⁷⁰⁸ Ξιούτας Π., 1978, σ. 284. Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017). Κυριακού Ττάκκα, 86 ετών, Παραλίσι (ημ. συν.: 2017).

²⁷⁰⁹ Κυριακού Ττάκκα, 86 ετών, Παραλίσι (ημ. συν.: 2017).

²⁷¹⁰ «Ελαλούσαν ότι εχαντίνισκεν. Τζι άμαν εν καμιά χαντή λαλούν την γλωσσαρκά» (Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου, ημ. συν.: 2016).

²⁷¹¹ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Ελένη Λυσή, 72 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²⁷¹² Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²⁷¹³ Λένε «Κάτσε στα βραστά σου» για να παροτρύνουν κάποιον να μην ασχοληθεί με κάτι, να μην ανακατευτεί σε κάποιο πρόβλημα και να βρει τον μπελά του (Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα, ημ. συν.: 2017).

²⁷¹⁴ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

ωοτοκίας, τα περισσότερα πήγαιναν σε μία από αυτές τις κοφίνες και κάθονταν με παρόμοιο τρόπο όπως οι «όρνιθες», μέχρι να εκκολαφθούν τα μικρά τους. Μετά έβγαιναν λίγο έξω για να φέρουν φαγητό και επέστρεφαν. Προτού, όμως, μεγαλώσουν, για να μπορούν να συντηρήσουν μόνα τους τον εαυτό τους, πήγαιναν οι νοικοκυρές και άρπαζαν τα μικρά («πεζουνούκια»), διώχνοντας τη μητέρα τους με ένα ξύλο, εάν αυτή βρισκόταν μέσα στο κοφίνι, τα έσφαζαν και τα μαγείρευαν.²⁷¹⁵

4.2.4.2.5.4. Κατανάλωση

Επεξεργασία

Τα πιηνά τα έσφαζαν οι νοικοκυρές. Τα κοτόπουλα τα έπαιρναν στα χέρια τους από τις φτερούγες («γαλάτες»)²⁷¹⁶ και τα έσφαζαν με ένα κοφτερό μαχαίρι. Ακολούθως τα άφηναν κάτω κι αυτά πετάγονταν πάνω κάτω μέχρι να ξεψυχήσουν. Κατόπιν τα έβαζαν μέσα σε μία μεγάλη, βαθιά λεκάνη, για να χωράνε καλά, έριχναν νερό καυτό να τα σκεπάσει, και, αναλόγως της σκληρότητας του φτερώματός τους, τα άφηναν μερικά λεπτά να μουλιάσουν. Άδειαζαν το νερό, το οποίο συνήθως ήταν γεμάτο χρώματα από τα φτερά. Ακολούθως, αφαιρούσαν τα πούπουλα με κινήσεις των δακτύλων τους, από τους ώμους του κοτόπουλου προς τα κάτω, έπλεναν το κοτόπουλο και, αφού καθάριζε, αφαιρούσαν και τα πιο σκληρά φτερά που είχαν μείνει, όπως στις φτερούγες, στις άκρες των ποδιών και στο «καυλονούρι»²⁷¹⁷ (πυγόστυλο). Το έτριβαν επίσης με το μαχαίρι, από τα πόδια προς τους ώμους, για να καθαρίσει η πέτσα. Αφού αφαιρούσαν το πτέρωμα, άνοιγαν με το μαχαίρι το κοτόπουλο, από τον πρωκτό μέχρι το στήθος. Αφαιρούσαν τα εντόσθιά του, και κρατούσαν μόνο το «βλαγκούιν» (συκώτι), από το οποίο έβγαζαν το «πικραλλί» (χολή), το «συντζέρι» (στομάχι) και την καρδιά. Εάν ήταν αρσενικό (πετεινός), κρατούσαν και τα

²⁷¹⁵ Αντζιελού Αδάμου-Γιαννή, 87 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν. 2018). Γρηγορία (Γληρορού) Γέριμου, 85 ετών, Αγία Νάπα (ημ.συν. 2016). †Χριστίνα Τοφινή, 74 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν. 2016)

²⁷¹⁶ «γαλάτη,η» <λατ. ala (φτερό) = φτερούγα πουλιών (Χατζηκώστας Λ., 1985, σ. 31).

²⁷¹⁷ «καυλονούρι, το» < καυλός + ουρά. Το πυγόστυλο των πιηνών.

«λιμπά»²⁷¹⁸ (όρχεις). Το «συντζέρι» το άνοιγαν και το καθάριζαν καλά, με μαχαίρι. Τραβούσαν και αφαιρούσαν τις παχιές «μίλλες» της «όρνιθας» κάτω από την κοιλιά, και την έτριβαν με λεμονόκουπες («ποοσίχτρες») εξωτερικά. Τέλος, την τεμάχιζαν. Αφαιρούσαν πρώτα τα πόδια («ζάμπα»²⁷¹⁹ και «παραζάμπι») και τις φτερούγες, μετά τα «προστήθκια» (στήθη) σε τέσσερα κομμάτια, και τις «καρκαλαμιές»²⁷²⁰ (πλάτες).²⁷²¹

Τα καλύτερα κομμάτια θεωρούνταν η «ζάμπα» και το «παραζάμπι», τα οποία προσφέρονταν συνήθως στα παιδιά. Ακολουθούσαν οι «γαλάτες» και τα «προστήθκια» και τέλος ο λαιμός, το κεφάλι και οι «καρκαλαμιές».²⁷²²

Τα περισσότερα, επειδή σφάζονταν μικρά, συνήθως δεν χρειαζόταν να βράσουν νερό. Τα έσφαζαν και αφαιρούσαν τα πούπουλα με τα χέρια. Άνοιγαν το στομάχι τους και αφαιρούσαν τα εντόσθια. Καθάριζαν το «συντζέρι» και κρατούσαν και το σκώτι. Τα έπλεναν καλά και συνήθως τα μαγειρεύαν ολόκληρα ή τα μοίραζαν στα δύο.²⁷²³

Κρέας

Όρνιθες και Χερσαία Πουλερικά

Οι «όρνιθες» συνιστούσαν το εβδομαδιαίο κρέας που καταλάωναν οι οικογένειες, όπως συνέβαινε άλλωστε σε όλη την Κύπρο. Η «όρνιθα» τις Κυριακές καταναλωνόταν συνήθως βραστή με μακαρόνια. Το έδεσμα αυτό είχε γενικότερα επίσημο χαρακτήρα. Εκτός από τη μοναδική μέρα της εβδομάδας που έτρωγαν κρέας, την Κυριακή, καταναλωνόταν και σε γιορτές. Συνδέθηκε με τις «χαρές» των

²⁷¹⁸ «λιμπά, τα»= όρχεις <μεσ. «λιμβός»= άπλητος λαιμαργός (από αυτό προέρχεται και το λιμπίζομαι) (Σαραντάκος Ν., 2011, σ. 147).

²⁷¹⁹ «ζάμπα, η»= το μέρος του ποδιού κάτω από το γόνατο <ιταλ. zampra (Χατζηκώστας Λ., 1985, σ. 32).

²⁷²⁰ «καρκαλαμιά, η»= σκελετός νεκρού ζώου και μεταφορικά ανθρώπου <ιταλ. carcame= μάζα οστών νεκρού ζώου (Χατζηκώστας Λ., 1985, σ. 37).

²⁷²¹ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

²⁷²² Αντρούλλα Δημητρίου, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2018). Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

²⁷²³ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

ανθρώπων, τα «λογιάσματα», τους αρραβώνες και τον γάμο.²⁷²⁴ Μάλιστα, αναφέρεται ότι προτιμούσαν τις μαύρες «όρνιθες» διότι πίστευαν ότι ήταν τυχερές. Οι μαύρες «όρνιθες» γίνονταν πιο μεγαλόσωμες από τις άλλες, και πιθανόν αυτός να ήταν ο ουσιαστικός λόγος, για τον οποίο θεωρούσαν ότι «φέρνουν τύχη». Στα «λογιάσματα», αφού συμφωνούσαν και αποφάσιζαν ότι θα γίνει ο γάμος, έπρεπε οπωσδήποτε την ίδια μέρα η μητέρα της νύφης να σφάζει μια μαύρη «όρνιθα» και να κάνει το τραπέζι, για να στεριώσει η συμφωνία. Στους αρραβώνες πάλι, που ήταν μια θρησκευτική τελετή και υπέγραφαν τα προικοσύμφωνα παρουσία του παπά, έσφαζαν «όρνιθες» και τις έβραζαν με μακαρόνια για να φάνε οι καλεσμένοι. Τέλος, την «Τρίτη του Γάμου», αφού είχαν περιοριστεί ποσοτικά τα φαγητά από την Κυριακή και τη Δευτέρα, οι κουμπάροι, μαζί με τους οργανοπαίχτες («πκιολάρηδες», βιολάρηδες) έπαιρναν ένα μακρύ ξύλο (που το σήκωναν δύο στους ώμους τους), κονιάκ και ποτήρια, και γύριζαν στα σπίτια φίλων και συγγενών του ζευγαριού, και, τραγουδώντας διάφορα «τσιαττιστά», ζητούσαν μια «όρνιθα» για τον γάμο.²⁷²⁵ Ένα παράδειγμα τέτοιου «τσιαττιστού» είναι το ακόλουθο:

*«Ήρταμεν για την όρνιθαν, θκιάλεξε την καλήν σου,
Τζι η Ευλογία του Θεού, να ρτει μες την αυλή σου»²⁷²⁶*

Έπαιρναν τις «όρνιθες», έδεναν τα πόδια τους σταυρωτά, και τις κρεμούσαν ανάποδα στο ξύλο που κρατούσαν στους ώμους τους. Έτσι συνέχιζαν μέχρι να περάσουν από όλα τα σπίτια που έπρεπε για να πάρουν «όρνιθα». Αφού τελείωναν, πήγαιναν στο σπίτι που γινόταν ο γάμος. Εκεί οι γυναίκες ξεχώριζαν τις καλύτερες και τις άφηναν «αγγονίν» στο ανδρόγυνο, ενώ τις άλλες τις έσφαζαν και τις έβραζαν. Στο ζουμί τους έβραζαν τα «τρυπητά μακαρόνια» που είχαν φτιάξει οι νεαρές κοπέλες την «Κυριακή των μακαρονιών», και σούπα αυγολέμονο (βλ. κεφ.4. 5. 1. 2. 4). Αναλόγως των διαθέσεων των γυναικών που μαγειρεύαν, μπορούσαν να κάνουν και επιπλέον φαγητά. Το βράδυ κάθονταν οι καλεσμένοι και έτρωγαν με τη συνοδεία βιολιού και λαούτου, και έλεγαν μεταξύ τους «τσιαττιστά», τα «τραουδκια των όρνιθων», τα οποία είχαν «περιπαιχτικό»

²⁷²⁴ Δέσποινα Παπαδημητρίου, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν. 2017).

²⁷²⁵ Κυριακού Ττάκκα, 86 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν. 2017).

²⁷²⁶ Ειπώθηκε από τον Χαμπί Κολοκάση (Στρασοχαμπί) από το Λιοπέτρι στην Αποστολού Κατσιάρη (Κακολής Π. Ν., 2003, σ. 72).

(κοροΐδευτικό) χαρακτηρά ως προς την κατανάλωσή τους από τους καλεσμένους²⁷²⁷, όπως το ακόλουθο:

«Αν με είετε φάλαιναν, άμαν ρουφά τα ψάρκα,
δέτε τωρά τον Τρίαρον που τρω τα πετεινάρκα»²⁷²⁸

Η βραστή «όρνιθα» με μακαρόνια δεν περιοριζόταν στα Κοκκινοχώρια, αλλά συνηθιζόταν σε ολόκληρη την Κύπρο²⁷²⁹, τόσο στους Ελληνοκύπριους, όσο και στους Τουρκοκύπριους²⁷³⁰.

Το κοτόπουλο μαγειρευόταν συνήθως βραστό, και στο ζουμί του έβραζαν μακαρόνια, έκαναν σούπα αυγολέμονο ή τραχανά ή έβραζαν πατάτες ή «πουργούρι».²⁷³¹ Καμιά φορά, όταν το έβραζαν, έβαζαν και μια ντομάτα να ψηθεί στο ζουμί του για να αφήσει το χρώμα και τη γεύση της, και μετά προσέθεταν πατάτες ή μακαρόνια.²⁷³²

Το κοτόπουλο μαγειρευόταν επίσης ψητό στον φούρνο με πατάτες και αρωματικά (κανέλα, πιπέρι)²⁷³³, τηγανητό (αφού προηγουμένως είχε κοπεί σε μερίδες) με χοιρινό λίπος και πατάτες κομμένες σε μεγάλα κομμάτια,²⁷³⁴ και στα κάρβουνα πάνω σε σχάρα (κυρίως στα καφενεία που άναβαν συχνά μαγκάλι)²⁷³⁵. Στα νοικοκυριά το έκαναν συχνά τις Κυριακές του καλοκαιριού γιαχνί με το κολοκάσι, αντί για βραστό. Κοκκινιστό γινόταν το καλοκαίρι και με πατάτες, καθώς και διάφορα λαχανικά (μελιτζάνες, φασολάκια, μπιζέλια, κολοκυθάκια, και συνδυασμούς αυτών).²⁷³⁶

²⁷²⁷ Κυριακού Ττάκκα, 86 ετών, Παραλίφι (ημ. συν.: 2017).

²⁷²⁸ Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 280.

²⁷²⁹ Αργυρή Τσίγκη, 56 ετών, Ακάκι Λευκωσίας (ημ. συν.: 2016). Κυριάκος Κωστέας, 60 ετών, Λύση Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2017). Χρίστος Γιωργαλλίδης, 82 ετών, Κώμα του Γιαλού (ημ. συν.: 2018). Μιχάλης Δημητρίου, 62 ετών, Καλοψίδα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2018). Κυπρούλλα Μάρκου, 84 ετών, Καϊμακλί Λευκωσίας (ημ. συν.: 2016).

²⁷³⁰ Οι Τουρκοκύπριοι το ονόμαζαν «*bulli makarna*» και το κατανάλωναν, όπως και οι Ελληνοκύπριοι, μια φορά την εβδομάδα (Μπεκτάς Γκιοζέ, 65 ετών, Ξερόβουνος Λευκωσίας, συνοικία Λιμνίτη (ημ. συν.: 2016), Ερντάλ Εργιενέρ, 69 ετών, Τρίκωμο (ημ. συν.: 2016)).

²⁷³¹ Δέσποινα Παπαδημητρίου, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2017)

²⁷³² Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

²⁷³³ Αντρούλλα Δημητρίου, 65 ετών, Αγία Νάπα.

²⁷³⁴ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

²⁷³⁵ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²⁷³⁶ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

Με το κολοκάσι το έκαναν και καπαμά, το οποίο θεωρούσαν και πάλι «επίσημο έδεσμα». Το έφτιαχναν συνήθως την Κυριακή του Γάμου και σε γιορτές που είχαν καλεσμένους.²⁷³⁷

Γιορτινό χαρακτήρα είχε και το παραγεμιστό κοτόπουλο, που έφτιαχναν τα Χριστούγεννα και την Πρωτοχρονιά. Συνήθως τα Χριστούγεννα έσφαζαν ένα μικρό αρνάκι, από το οποίο κρατούσαν το στομάχι για την «πυτιά», και το παραγεμιστό κοτόπουλο το έφτιαχναν την Πρωτοχρονιά. Όσοι δεν μπορούσαν να μαγειρέψουν αρνί, έκαναν και τις δύο φορές κοτόπουλο, αλλά συνήθιζαν τη μία από τις δύο φορές να είναι παραγεμιστό.²⁷³⁸ Η γαλοπούλα απουσιάζει από το πρωτοχρονιάτικο και το χριστουγεννιάτικο τραπέζι.

Γενικά η κατανάλωση της γαλοπούλας ήταν πολύ περιορισμένη και προνόμιο των λίγων που τις κατείχαν. Καταναλωνόταν συνήθως ψητή στον φούρνο με πατάτες.²⁷³⁹

Οι πάπιες και οι χήνες ήταν ακόμα πιο σπάνιες, σχεδόν απύσες. Τις σιχάινονταν, γιατί έτρωγαν λάσπη και πίστευαν ότι μύριζαν («βρωμούν»). Τις έκαναν στον φούρνο, αφού πρώτα τις έβραζαν λίγο, γιατί το κρέας τους ήταν σκληρό και ήταν δύσκολο να τις ψήσουν μόνο στη «νησιτιά», αλλά με δυσκολία τις κατανάλωναν. Το κρέας της χήνας το εκτιμούσαν, αλλά ήταν σχεδόν ανύπαρκτο. Σπάνια συναντούσε κανείς χήνες σε αυλή και ακόμα πιο σπάνια σε τραπέζι. Συνήθως μαγειρεύονταν όπως οι πάπιες, αλλά και παραγεμιστές.²⁷⁴⁰

Τη «μίλλα» που αφαιρούσαν από την «όρνιθα», την κρατούσαν για να τη βράσουν στα μέσα της εβδομάδας και να κάνουν σούπα ή μακαρόνια ή πατάτες στο ζουμί της.²⁷⁴¹ Το σουκώτι και το «συντζέρι» τα έβραζαν, όπως και τα «λιμπά». Όταν τα έβραζαν, προσέθεταν συνήθως πατάτες και ρύζι στον ζωμό για να αυξηθεί η ποσότητα του φαγητού. Οι «καρκαλαμιές», ο λαιμός και το κεφάλι ήταν υποδεέστερα. Βράζονταν και προσφέρονταν κυρίως σε ηλικιωμένους.

²⁷³⁷ Δέσποινα Παπαδημητρίου, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν. 2017)

²⁷³⁸ Κυριακού Ττάκκα, 86 ετών, Παραλίφι (ημ. συν. 2017)

²⁷³⁹ Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ.συν.: 2015).

²⁷⁴⁰ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ.συν.: 2015).

²⁷⁴¹ Δέσποινα Παπαδημητρίου, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν. 2017)

Προτιμούσαν, όμως, την «καρκαλαμιά» που είχε το «καυλονούρι», το οποίο ήταν ιδιαίτερα προσφιλές.

Τέλος, όπως συμβαίνει στις πλείστες ελληνικές κοινωνίες, ο πετεινός θεμελιώνει το σπίτι. Πριν ξεκινήσουν το κτίσιμο, έπαιρναν έναν κόκορα και τον τοποθετούσαν πάνω στον θεμέλιο λίθο. Εκεί, ο κτίστης τον σκότωνε, χτυπώντας τον με το «μαρτέλλιν»²⁷⁴² στο κεφάλι, και το αίμα του πότιζε τα θεμέλια του σπιτιού. Πίστευαν πως μ' αυτόν τον τρόπο θα έδιωχναν τα κακά δαιμόνια (τους «σατανά(δ)ες») και θα στέριωνε το σπίτι. Ακολούθως, η σπιτονοικοκυρά έπαιρνε τον πετεινό και τον μαγείρευε κατά τον τρόπο που επιθυμούσαν οι κτίστες, και τους τον προσέφερε για φαγητό.²⁷⁴³

«Πεζούνια»

Καταναλώνονταν μόνο τα μικρά περιστέρια («πεζουνούκια»). Συνήθως γίνονταν βραστά με πατάτες, ή σούπες. Περιστέρια βραστά με σούπα ρυζιού έδιναν και στη λεχώνα για να ανακτήσει τις δυνάμεις της.²⁷⁴⁴ «Πεζουνούκια βραστά» έτρωγαν και οι νεόνυμφοι την επομένη του γάμου.²⁷⁴⁵ Ο ρόλος τους ήταν διττός. Εκτός του ότι έδιναν ενέργεια στο ζευγάρι μετά την πρώτη νύχτα που είχαν κοιμηθεί στο ίδιο κρεβάτι, με το αίμα των «πεζουνιών» έβαφαν πολλές φορές τα «αποδεικτικά της παρθενίας» της νύφης που περίμεναν να δουν οι καλεσμένοι, σε περιπτώσεις που αυτό ήταν απαραίτητο.²⁷⁴⁶

Επίσης τα περιστέρια τηγανίζονταν, κομμένα σε μικρότερα κομμάτια. Γίνονταν επίσης γιαχνί με διάφορα λαχανικά (μπάμιες, μελιτζάνες, κλπ.). Ακόμα φουρνίζονταν μαζί με πατάτες και λαχανικά. Συχνά τα περιστέρια υποκαθιστούσαν την «όρνιθα» της Κυριακής.

²⁷⁴² «μαρτέλλιν, το»= εργαλείο που χρησιμοποιούσε ο κτίστης για να ισώνει τις πέτρες. Από τη μία πλευρά είχε «ξινάρι» κι από την άλλη σφυρί (Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου) <ταλ. martello (Χατζηκώστας Λ., 1985, σ. 46).

²⁷⁴³ Νίκη Θεοδούλου, 74 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017). Χαρικλού Μουτσουρή, 84 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2016).

²⁷⁴⁴ Χρυστάλλα Συμεού, 82 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017).

²⁷⁴⁵ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 344.

²⁷⁴⁶ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

Αυγά

Τα αυγά είχαν πολύ σημαντικό ρόλο στην τοπική γαστρονομική κουλτούρα. Καταναλώνονταν τα αυγά της όρνιθας και της «φαραόνας». Συνήθως γίνονταν βραστά. Περιλαμβάνονταν στο φαγητό που έμπαινε στη «βούρκα» του βοσκού και του γεωργού (με ψωμί, χαλλούμι, ελιές, πατάτες και «πούλλες» κολοκασιού βραστές),²⁷⁴⁷ αλλά και στο πρόγευμα.²⁷⁴⁸ Συνόδευαν τα όσπρια και τα βραστά λαχανικά.²⁷⁴⁹

Καταναλώνονταν συχνά τηγανητά με τη «μίλλα του χοίρου». Συνήθιζαν να προσθέτουν και ντομάτες στα αυγά ή/και πατάτες ή άλλα λαχανικά (κολοκυθάκια, φασολάκια, μπιζέλια, κλπ) και άγρια χόρτα (π.χ. «αγρέλια», «τζιουλιντρικά», «αρκολάχανα», κλπ).²⁷⁵⁰

Γίνονταν ακόμα «οφτά» στον φούρνο, συνήθως τις ημέρες του φουρνίσματος, ή στη «νιστιά» κατά το μαγείρεμα.²⁷⁵¹

Το αυγό αποτελούσε άριστη τροφή για τα παιδιά, διότι μπορούσε να αντικαταστήσει επάξια το κρέας. Συνήθιζαν να δίνουν στα μωρά από τον τρίτο μήνα κρόκο αυγού («μελάτου»). Αυγό μελάτο έτρωγαν και οι ενήλικες²⁷⁵², καθώς και ωμό αυγό, κατευθείαν από τη «γίστη», τη φωλιά. Το έπαιρναν από τη «γίστη», το πιέζαν λίγο με το χέρι και έσπαγε και το έριχναν στο στόμα τους.²⁷⁵³

Τα αυγά συνδέονται με τη γιορτή του Πάσχα σε όλο τον χριστιανικό κόσμο. Το Πάσχα γιορτάζεται την άνοιξη, εποχή μεγάλης ωτοκίας των «όρνιθων». Έτσι, υπάρχει αφθονία αυγών, τα οποία ευχαρίστως καταναλώνονται, μετά από μακρά περίοδο νηστείας. Τα πασχαλινά αυγά, όπως είναι γνωστό, βάφονται κόκκινα τη Μεγάλη Πέμπτη. Επιλέγεται η μέρα του Μυστικού Δείπνου για το βάψιμο των αυγών, διότι τότε ο Χριστός προσέφερε άρτο και οίνο, δηλαδή το Σώμα και Αίμα

²⁷⁴⁷ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²⁷⁴⁸ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

²⁷⁴⁹ Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ.συν.: 2015).

²⁷⁵⁰ Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ.συν.: 2015). Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

²⁷⁵¹ Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ.συν.: 2015). Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

²⁷⁵² Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

²⁷⁵³ «Ο λαππός ο Παντελής έπιαννε τ' αυκά που την γίστη, ετσιλλαν τα νάκκον τζαι σπάζαν τζαι έτρωεν τα» (Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου, ημ. συν.: 2016).

Του, στους μαθητές Του. Ο κόκκινος χρωματισμός παραπέμπει στο Αίμα του Χριστού.²⁷⁵⁴ Τα αυγά βάφονταν με την «μπογιάν». Η «μπογιά» ήταν το φυτό *Rubia tinctorum* (Ερυθρόδανο το βαφικό),²⁷⁵⁵ το «ριζάρι», το οποίο αναπτυσσόταν σε διάφορες περιοχές, κυρίως στις άκρες χωραφιών²⁷⁵⁶. Κατά την περίοδο της Τουρκοκρατίας (1570-1878), το καλλιεργούσαν για σκοπούς εξαγωγής στην Τουρκία, όπου την κόκκινη χρωστική ουσία, την «αλιζαρίνη», η οποία παραγόταν από τη ρίζα του φυτού, την αξιοποιούσαν για βαφή των νημάτων.²⁷⁵⁷ Για τη βαφή των αυγών του Πάσχα, έβαζαν σε μια μικρή «μαείρισα» ρίζες «ριζαριού» και από πάνω τοποθετούσαν αυγά, γεμίζοντας την κατσαρόλα με νερό να τα σκεπάζει. Τα έβαζαν στη φωτιά και περίμεναν να βράσουν καλά, ώστε να ψηθούν και να χρωματιστούν κόκκινα. Έβαφαν τόσο αυγά της «όρνιθας» όσο και της «φαραόνας». Τα αυτά της «φαραόνας» ήταν μικρότερα, αλλά είχαν πιο σκληρό τσόφλι («αυκότσιλλον») από αυτά της «όρνιθας». Συνήθως κατά το τσούγκρισμα, την ημέρα της Λαμπρής, προσπαθούσαν όλοι να πάρουν αυγό της «φαραόνας», για να χτυπήσουν το αυγό του αντιπάλου με την μυτερή πλευρά και να το σπάσουν.²⁷⁵⁸ Αναφέρεται μάλιστα ότι το πασχαλινό αυγό συμβολίζει τον τάφο του Χριστού που ήταν κλειστός όπως το τσόφλι του αυγού, αλλά κρύβει μέσα του τη ζωή, και με το σπάσιμο ανοίγει και ανασταίνεται ο Χριστός.²⁷⁵⁹

Την Κυριακή της «Τυρινής», στα σπίτια που μαζεύονταν για να «σηκώσουν», καταναλώνοντας διάφορα γαλακτοκομικά προϊόντα, έπαιζαν ένα παιχνίδι με βραστά αυγά, τη «δακκαννούρα». Η σπιτονοικοκυρά έπρεπε να έχει βράσει από νωρίς τρία αυγά. Όταν έτρωγαν, πριν διαλυθεί η ομήγυρη, ο σπιτονοικοκύρης έπαιρνε ένα από τα βρασμένα αυγά, τρωπούσε λίγο την κορυφή του με το βελόνι και πέρναγε το βελόνι μέσα απ' αυτό. Η κλωστή είχε κόμπο στην άλλη άκρη και κρεμόταν το αυγό απ' αυτήν. Αφού άφηνε διάστημα περίπου ενός μέτρου, στερέωνε την άκρη της κλωστής σε ένα «μαδράτζι». Τότε περιέφερε το ξύλο με το αυγό μπροστά από τα παιδιά κυρίως, τα οποία προσπαθούσαν να το πιάσουν με το στόμα τους χωρίς να χρησιμοποιήσουν τα χέρια τους. Το αυγό περιφερόταν

²⁷⁵⁴ Οικονόμος Γεώργιος Ιωάννου, 89 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2018).

²⁷⁵⁵ Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 311-313 (λήμμα: «Ερυθρόδανον»).

²⁷⁵⁶ Πλατής Π. Ν., 1914, σ. 11.

²⁷⁵⁷ Χριστοφορίδου Ε. κ.ά, 2006, σ. 87-90.

²⁷⁵⁸ Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015).

²⁷⁵⁹ Οικονόμος Γεώργιος Ιωάννου, 89 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2018).

κυκλικά πάνω από το στόμα κάθε παιδιού, κι αυτά προσπαθούσαν να το δαγκώσουν, αλλά ο σπιτονοικοκύρης με διάφορες κινήσεις τα δυσκόλευε. Όταν κάποιος κατάφερνε να πιάσει το αυγό, το τραβούσε με το στόμα να βγει από την κλωστή, και το έτρωγε. Ακολουθούσαν την ίδια διαδικασία και με τα άλλα δύο αυγά. Στο τέλος, την κλωστή που έμενε στο ξύλο την έκαιγαν λέγοντας: «Καλογρονιά-Καλογρονιά-Καλογρονιά». Εάν η κλωστή καιγόταν μέχρι το ξύλο χωρίς να σβήσει, προμήνυε καλή σοδειά. Αν όμως έσβηνε, τότε θα ήταν κακοχρονιά.²⁷⁶⁰

Τα αυγά αποτελούσαν συχνά προϊόν εμπορίου. Περνούσαν από τα χωριά έμποροι, οι «αυκοπούλη(δ)ες» και τα αγόραζαν. Οι «αυκοπούλη(δ)ες» γύριζαν με τα γαϊδούρια κι αγόραζαν τα αυγά με τη δωδεκάδα («ντουζίνα») και τα τοποθετούσαν σε ένα καλάθι με άχυρα που έφεραν στο χέρι τους. Ακολούθως πήγαιναν στον Άγιο Μέμνονα και στην Αμμόχωστο, και τα πωλούσαν στις γειτονιές και στο παζάρι.²⁷⁶¹ Μάλιστα, τα μικρά παιδιά είχαν επινοήσει και ένα παιχνίδι βασισμένο στο επάγγελμα του «αυκοπούλη»²⁷⁶²:

«Αυκά αυκά πουλώ τα»

«Αυκά, αυκά πουλώ τα

Του θκειού μου του κολόκα

Που κάμνει κολοκούκια

Τζαι τρων τα κοπελλούκια»

4.2.4.2.5.5. Συμπεράσματα

Συνοπτικά, οι «όρνιθες» συνιστούσαν το «κρέας του φτωχού». Καταναλώνονταν συνήθως μία φορά την εβδομάδα και ήταν το μοναδικό κρέας που μπορούσε να μπει σε όλα τα σπιτία, ακόμα και των πτωχότερων τάξεων. Στα Κοκκινοχώρια, αλλά και στην Κύπρο γενικότερα, κυριαρχούσαν από τις ντόπιες φυλές, η μαύρη και η κόκκινη, οι οποίες αναπτύσσονταν περισσότερο και έδιναν και μεγαλύτερα

²⁷⁶⁰ Κωστής Κόκκινος, 68 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου. Το έθιμο αυτό απαντάται και στην Καλαβρία της Νότιας Ιταλίας, με το όνομα «κούρσα του αβγού», το οποίο γίνεται στη γιορτή του προστάτη αγίου, καθώς και στα Ζαγοροχώρια της Ηπείρου, όπου λέγεται «χάψαρος» (Πέτρου-Ποιητού Ε., 2013, σ. 40, λήμμα: «δακκαννούρα»).

²⁷⁶¹ Τσολάκης Κ., 2013, σ. 130. Πλατής Π. Ν., 1995, σ. 28. Κυριάκος Παντελή, 75 ετών Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²⁷⁶² Κωστής Κόκκινος, 68 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015).

αυγά, εξυπηρετώντας σε μεγαλύτερο βαθμό τις ανάγκες σε κρέας και αυγά. Οι «όρνιθες» καταναλώνονταν συνήθως βραστές, και συνόδευαν αρκετές επίσημες τελετές (γάμους, «λογιάσματα», αρραβώνες, θεμελίωση σπιτιού), οι οποίες πάντα σχετίζονταν με χαρμόσινα γεγονότα. Καταναλώνονταν επίσης συχνά τα περισσότερα, ως υποκατάστατο της «όρνιθας» ή ως συμπλήρωμα.

ΚΥΡΙΑΚΗ ΠΑΝΤΕΛΗ

4. 5. 2. 6. Κουνέλι

Το κουνέλι γενικότερα είναι ένα ζώο που απαντάται ως άγριο. Το μόνο είδος που μπορεί να εξημερωθεί, είναι το «ευρωπαϊκό κουνέλι» (*Oryctolagus cuniculus*). Το «ευρωπαϊκό κουνέλι» καταγράφηκε για πρώτη φορά από τους Φοίνικες γύρω στο 1000 π.Χ στην Ιβηρική Χερσόνησο.²⁷⁶³

Η κονικλοτροφία στα Κοκκινοχώρια, όπως και στην Κύπρο γενικότερα, ήταν πολύ περιορισμένη. Σε κάποια σπιτία, όμως, υπήρχαν κουνέλια. Τα κουνέλια φυλάσσονταν συνήθως στην αυλή του σπιτιού, σε κάποιο χώρο περιφραγμένο με «ττέλι». Κατά κανόνα υπήρχαν 2-3 θηλυκά («κουνέλλες») και ένα αρσενικό («κούνελλος»). Τρέφονταν με χόρτα, κριθάρι και υπολείμματα από λαχανικά οικιακής κατανάλωσης (π.χ. μαρούλια). Συνήθιζαν να σκάβουν τρύπες για να γεννήσουν τα μικρά τους («κουνελλούκια»). Όταν πλησίαζαν οι μέρες να γεννήσει, το θηλυκό άνοιγε τρύπα στο χώμα, και αφαιρούσε από το τρίχωμά του μαλλιά, με τα οποία θα προστάτευε τα νεογέννητα από τις καιρικές συνθήκες. Τότε, οι νοικοκυραίοι φρόντιζαν να απομακρύνουν το αρσενικό κουνέλι, διότι συνήθως σκότωνε τα μικρά. Κάποιοι δεν είχαν αρσενικό και μετέφεραν την κουνέλα τους, όταν ήθελαν να κροφορήσει, στο «κλουβί» μιας γειτόνισσας ή φίλης που είχε αρσενικό.²⁷⁶⁴

Όταν μεγάλωναν τα μικρά (γίνονταν 2-3 μηνών), άρχιζαν να τα σφάζουν. Τη δουλειά αυτή έκαναν συνήθως οι νοικοκυρές. Αφού τα έσφαζαν με το μαχαίρι, τα κρεμούσαν σε δέντρο, από «τοιγκέλι», όπως τα αρνιά. Η επεξεργασία που ακολουθούσε, ήταν η ίδια με εκείνη για τα αρνιά. Μετά το καθάρισμα, τα έκοβαν σε κομμάτια. Ξεκινούσαν κόβοντας πρώτα το κεφάλι, μετά τα μπροστινά πόδια, τη ραχοκοκαλιά και τέλος τα πίσω πόδια.²⁷⁶⁵

Τα κουνέλια καταναλώνονταν συνήθως τηγανητά με πατάτες. Μάλιστα, οι πατάτες τηγανίζονταν σε μεγάλα κομμάτια, στο ίδιο λάδι με το κουνέλι «για να

²⁷⁶³ Τότε είχε ονομαστεί η Ιβηρική Χερσόνησος «i-shephan-im» που σημαίνει «η γη του κουνελιού» Αργότερα οι Ρωμαίοι το μετέτρεψαν σε «Hispania» και από εκεί προέκυψε η σύγχρονη λέξη «Ισπανία» (Ferrand N. & M. Branco, 2007, p. 210).

²⁷⁶⁴ Αντζιελού Αδάμου-Γιαννή, 87 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν. 2018).

²⁷⁶⁵ Αντζιελού Αδάμου-Γιαννή, 87 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν. 2018).

μυρίσουν». ²⁷⁶⁶ Επίσης γίνονταν κάποιες φορές την Πρωτοχρονιά γεμιστά, αντί για κοτόπουλο. Στη γέμιση έβαζαν ρύζι και το συκωτάκι του ζώου σε μικρά κομματάκια, ενώ στο ταψί που ψήνονταν προσέθεταν και πατάτες. Το κουνέλι γινόταν ακόμα κοκκινιστό με φασολάκια ή άλλα φρέσκα λαχανικά, επίσης ψητό στο φούρνο με πατάτες, ντομάτες και αρωματικά (κανέλα, αρτύματα). ²⁷⁶⁷ Ο προσφιλέστερος όμως μεζές από κουνέλι, ήταν το «κουνέλι ξοδκιάν». Πρόκειται για το κυπριακό στιφάδο, το οποίο διαφέρει από το ελληνικό, διότι απουσιάζει η ντομάτα. ²⁷⁶⁸

²⁷⁶⁶ Αντζιελού Αδάμου-Γιαννή, 87 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν. 2018). Ελένη Λυσή, 72 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²⁷⁶⁷ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

²⁷⁶⁸ «*Τηνίζεις το κουνέλλι, τηνίζεις καμπόσα κρομμύδκια μητά του, αφήνεις τα να γλυκάνουν, ρίφκεις το ξόδιν, δάφνη, κανέλα, αρτύματα σωστά, άλας τζαι φήννεις το να ψηθεί*» (Νίκη Θεοδούλου, 74 ετών, Δερύνεια, ημ. συν.: 2017).

4. 5. 2. 7. Συμπεράσματα

Η κτηνοτροφία, σε όλες τις εκφάνσεις της, αποτέλεσε δευτερεύουσα απασχόληση για τους Κύπριους αγρότες και ειδικότερα για τους αγρότες των Κοκκινοχωριών. Εκτρέφονταν ως επί το πλείστον αιγοπρόβατα, κυρίως για την παραγωγή γαλακτομικών προϊόντων, αλλά και για εμπορεία των μικρών. Το κρέας που κατανάλωναν ήταν κυρίως κοτόπουλο και χοιρινό. Η συχνότητα κατανάλωσης κρέατος ήταν εβδομαδιαία. Τα αυγά καταναλώνονταν συχνότερα. Η βασική λιπαρή ουσία που χρησιμοποιούσαν στη διατροφή τους, ήταν το πολύτιμο χοιρινό λίπος («λαρτίν»).

Γενικότερα, τα ζώα που εκτρέφονται στην περιοχή της Μεσογείου είναι μικρόσωμα, για να μπορούν να αντεπεξέρχονται στις υψηλές θερμοκρασίες και τη μειωμένη παροχή νερού. Όσον αφορά τα πιο μεγαλόσωμα ζώα, υπερτερούν τα μηρυκαστικά, τα οποία μπορούν να καταναλώνουν την ξηρική βλάστηση των δασών²⁷⁶⁹ (όπου επιτρεπόταν περιορισμένη βόσκηση), αλλά και τα σχετικά νομευτικά φυτά που δεν ήταν εύπεπτα από όλα τα είδη. Ο πιο απαιτητικός «χοίρος», μολονότι είναι απαραίτητος και πανταχού παρών στα νοικοκυριά των Κοκκινοχωριών, αλλά και σε πολλές άλλες Μεσογειακές χώρες, είναι αριθμητικά πολύ περιορισμένος (ένας-δύο το μέγιστο). Αυτό οφείλεται κυρίως στις πολύ μεγάλες απαιτήσεις που έχει σε νερό, αλλά και σε τροφή (ενέργεια). Ήταν, επομένως, αδύνατον να εκτρέφουν κοπάδια χοίρων, αλλά και άλλων μεγαλόσωμων ζώων, όπως οι αγελάδες, που δεν θα άντεχαν τις τόσο ψηλές θερμοκρασίες, μολονότι μηρυκάζουν και θα μπορούσαν σε μεγάλο βαθμό να τραφούν με τη διαθέσιμη τροφή.

Η κατανάλωση ζωικών τροφών, επικεντρώθηκε πρωτίστως στα πουλερικά, και δη τις κότες. Οι κότες κατανάλωναν ό,τι υπήρχε διαθέσιμο, ακόμα σκάλιζαν και τη γη και έβρισκαν μικρά σκουληκάκια. Η εκτροφή τους ήταν, λοιπόν, αρκετά εύκολη και ανέξοδη. Αξιζει να αναφερθεί η έκφραση: «*Τρώει ίσια με μιαν όρνιθαν*»²⁷⁷⁰, που χαρακτήριζε τους ανθρώπους που χορταίνουν με ελάχιστη τροφή. Το ίδιο συνέβαινε και με τα περιστέρια, τα οποία ήταν εντελώς ελεύθερα. Άλλα πτηνά, όπως οι πάπιες και οι χήνες, σχεδόν απουσιάζουν από την περιοχή, κυρίως λόγω

²⁷⁶⁹ Allen H. D., 2001, p. 193.

²⁷⁷⁰ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

των μεγάλων απαιτήσεων τους σε νερό. Τα είδη αυτά υπήρχαν κυρίως στην περιοχή της Κυθρέας, όπου το νερό αφθονούσε.²⁷⁷¹

ΚΥΡΙΑΚΗ ΠΑΝΤΕΛΗ

²⁷⁷¹ Ξιούτας Π., 1978, σ. 294.

4. 5. 3. Τροφές από τη Φύση

4. 5. 3. Τροφές από τη Φύση: Κυνήγι-Τροφοσυλλογή-Αλιεία

4. 5. 3. 1. Εισαγωγή

«Του τζουνηού η κόμπλα του τζαι του ψαρά το πιάτον, σαράντα μέρες όφκαιρον τζαι μια φοράν γεμάτον»²⁷⁷² έλεγαν οι Κύπριοι θέλοντας να τονίσουν την ανασφάλεια των οικονομιών πρωτογενούς τομέα που στηρίζεται στην εξασφάλιση τροφής από τη φύση χωρίς την ανθρώπινη παρέμβαση στη διαδικασία παραγωγής τους. Την ανασφάλεια δημιουργούσε το γεγονός ότι οποιαδήποτε αλλαγή στις περιβαλλοντικές συνθήκες θα μπορούσε να επηρεάσει την παραγωγή. Για παράδειγμα, εάν υπήρχε ανομβρία για μία χρονιά, τα άγρια χόρτα δεν μπορούσαν να αναπτυχθούν. Αντίθετα, την ίδια χρονιά τα φυτά μιας καλλιέργειας θα μπορούσαν να αναπτυχθούν με την άρδευση από υπόγεια νερά. Η οικονομική ανασφάλεια που εμπεριείχε η ενασχόληση με αυτούς τους τομείς, σε συνδυασμό με άλλους παράγοντες, κράτησε συχνά τους Κύπριους μακριά από τη στήριξη της οικονομίας τους στη συλλογή των καρπών της «μακαρίας γης»²⁷⁷³, όπως αποκαλούσαν την Κύπρο.

Την ίδια συμπεριφορά απαντά κανείς και στην εύφορη γη των Κοκκινοχωριών. Η κατοχή γης, και μάλιστα τόσο γόνιμης όπως η *terra rossa*, ώθησε τους κατοίκους των Κοκκινοχωριών στο ασφαλέστερο δάμασμα της γης. Αγάπησαν τη γόνιμη γη τους και εντάρφησαν στον τομέα της γεωργίας, παραγκωνίζοντας την ενασχόληση με τη συλλογή τροφών από τη φύση. Εξαιρεση αποτέλεσαν κάποιες οικογένειες ή κοινωνικές ομάδες που δεν κατείχαν καλλιεργήσιμη γη και αναγκάστηκαν να στηρίξουν την οικονομία τους στην τροφοσυλλογή.

Στην παρούσα ενότητα παρουσιάζεται η αλληλεπίδραση των κατοίκων των Κοκκινοχωριών με τη φύση και τις διαθέσιμες σ' αυτή τροφές, καθώς και η τεχνολογία που ανέπτυξαν οι κάτοικοι των Κοκκινοχωριών για την εκμετάλλευση των διαθέσιμων στη φύση τροφών. Οι συναφείς δραστηριότητες διακρίνονται στο κυνήγι (λαγού και ορνιθοπανίδας), την τροφοσυλλογή (άγριων χόρτων, μανιταριών, σαλιγκαριών, αλατιού και λιγότερο μελιού) και την αλιεία. Οι

²⁷⁷² Γιαννούκος/Γιαννούκος Σ. Δ., 1981(α), σ. 76. Rizopoulou-Egoumenidou E. & D. Michaelides, 2000, p. 112.

²⁷⁷³ Rizopoulou-Egoumenidou E. & D. Michaelides, 2000, p. 112.

δραστηριότητες αυτές είχαν σχεδόν πάντα δευτερεύοντα ρόλο στην οικονομία των κατοίκων της περιοχής των Κοκκινοχωριών. Ακόμα και το κυνήγι των αμπελοπουλιών, το οποίο ενίσχυε σημαντικά το βαλάντιο των αγροτών, σε κάποιες περιπτώσεις περισσότερο και από τη γεωργία που απαιτούσε πολύμηνες εργασίες και προσπάθειες για να δώσει καρπούς, ποτέ δεν την αντικατέστησε, αλλά συμπορευόταν μαζί της. Η ανασφάλεια που εμπειριείχε δημιουργούσε επιφυλάξεις.

4. 5. 3. 2. Κυνήγι-Αμπελοπούλια

4. 5. 3. 2. 1. Εισαγωγή

*«Πον να πεθάνω βάρτε μου, βερκά για να τα στήνω
να πιάννω πόλικα πουλλιά, να στέκω τζαι να ψήνω
που ννα ξεβώ στους ουρανούς
εν να βρω φίλους τζαι γνωστούς
να τρώω τζαι να πίννω»*

(Λοΐζος Τσιολάκης, Παραλίμνι)²⁷⁷⁴

Η θήρα ήταν μία από τις πρώτες μεθόδους που χρησιμοποίησε ο άνθρωπος για εξεύρεση τροφής, τόσο στην Κύπρο όσο και σε άλλους πολιτισμούς.²⁷⁷⁵ Οι πρώιμες τεχνολογίες και τεχνικές εξελίχθηκαν με το πέρασμα του χρόνου και προσαρμόστηκαν στις δυνατότητες κάθε περιοχής. Όπως και σε όλη την Κύπρο, στα Κοκκινοχώρια υπήρχαν οι λαγοί και πολλά είδη πτηνών (ιθαγενών και μεταναστευτικών). Η περιοχή των Κοκκινοχωριών είχε επίσης το πλεονέκτημα ότι αποτελούσε πέρασμα για πολλά αποδημητικά πτηνά, μεταξύ των οποίων ήταν και ο μαυροσκούφης ή «αμπελοπούλιν», όπως ονομάζεται στην Κύπρο. Το γεγονός αυτό, σε συνδυασμό με την παλαιότερη παρουσία των Ενετών στο νησί (1489-1570), οι οποίοι είχαν εντάξει στη διατροφή τους τα μεταναστευτικά πουλιά και δη το «αμπελοπούλιν», ώθησε τους κατοίκους των Κοκκινοχωριών να στραφούν σ' αυτόν τον τομέα, δημιουργώντας μια ιδιαίτερη τοπική οικονομία βασισμένη στο κυνήγι των αμπελοπουλιών.

4. 5. 3. 2. 2. Είδη

Τα Κοκκινοχώρια είναι μια περιοχή αρκετά απομακρυσμένη από τους μεγάλους ορεινούς όγκους της Κύπρου. Γι' αυτόν τον λόγο, η ποικιλία των ειδών που θα μπορούσαν να συλληφθούν από τους κυνηγούς και να καταναλωθούν ήταν σημαντικά περιορισμένη. Από την άλλη μεριά, όμως, η περιοχή των Κοκκινοχωριών γειτνίαζε με περιοχές όπου αφθονούσαν τόσο τα ιθαγενή όσο και τα μεταναστευτικά είδη, ιδιαίτερα των πτηνών.

²⁷⁷⁴ Τσουλιάς Π., 2010, οπισθόφυλλο.

²⁷⁷⁵ Ενδεικτικά βλ. Σαμψών Α. & Σ. Κατσαρού, 2007, σ. 317-351.

Όσον αφορά τα χερσαία είδη, κυνηγούσαν μόνο λαγούς («λαούς»). Ο λαγός της Κύπρου αποτελεί ενδημικό υποείδος του ευρωπαϊκού λαγού (*Lepus europaeus cyprius*). Ονομαζόταν «λαός, ο» το αρσενικό, «λαΐνα, η» το θηλυκό και «λαούν, το» το μικρό.

Κυνηγούσαν επίσης αρκετά είδη ιθαγενών πτηνών.

Το πιο προσφιλές θήραμα ήταν η πέρδικα (*Alectoris chukar cypriotes*).²⁷⁷⁶ Στην Κύπρο ονομαζόταν «περτίτζιν, το» ή «πέρτικα, η».²⁷⁷⁷ Το αρσενικό ονομαζόταν «πέρτικος, ο». Τα μικρά της πέρδικας ονομάζονταν «περτικούκια».²⁷⁷⁸ Ζούσαν στους αγρούς και τρέφονταν με σπόρους και χόρτα.²⁷⁷⁹ Το κρέας τους εθεωρείτο ιδιαίτερα νόστιμο.²⁷⁸⁰

Κυνηγούσαν ακόμα το «λαχτοκούντουρον», του οποίου το κρέας εθεωρείτο εξαιρετικών.²⁷⁸¹ Το «λαχτοκούντουρον» ήταν το άγριο ορτόκι (*Coturnix coturnix*)²⁷⁸² και ονομάζεται έτσι γιατί έχει πολύ λίπος στο πίσω μέρος, εκεί όπου είναι η ουρά του.²⁷⁸³ Έχει χρώμα γκριζοκαφέ και δύσκολα διακρίνεται στο έδαφος, όπου φωλιάζει. Καταφεύγει συχνά σε καλλιεργημένα χωράφια (ντομάτες, πατάτες, κολοκάσι, φασόλια, τριφύλλι).²⁷⁸⁴

Θηρεύονταν ακόμα τα «αρκοπέζουνα»²⁷⁸⁵ (αγριοπερίστερα) (*Columba livia gaddi*).²⁷⁸⁶ «Είναι το άγριον πεζούνι, το μη οικόσιτον, το αδέσποτον περιστέρι, και μάλιστα με ειδικόν σκούρο προς το μπλε χρώμα, δύο μαύρας γραμμής στις φτερούγες του και κόκκινα

²⁷⁷⁶ Ξιούτας Π., 1978, σ. 300.

²⁷⁷⁷ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²⁷⁷⁸ Ξιούτας Π., 1978, σ. 300.

²⁷⁷⁹ Κυριάκου Δ., 2004, σ. 27.

²⁷⁸⁰ Χριστοφής Πατέρας, 79 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2017).

²⁷⁸¹ Χριστοφής Πατέρας, 79 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2017).

²⁷⁸² Ξιούτας Π., 1978, σ. 270.

²⁷⁸³ «λαχτοκούντουρον, το» < «λαρτοκούντουρον, το» < λαρτίν (lar(i)dum) + κουντούριν < κούντουρος < κοντός (Γιαγκουλλής Κ. Γ., 2009, σ. 250, λήμμα: «λαρτοκουντούριν, το - λαρτοκουντούρα, η), δηλαδή κοντοπάχουλος (Πέτρου-Ποιητού Ε., 2013, σ. 76, λήμμα: «λαρτοκουντούριν»).

²⁷⁸⁴ Ξιούτας Π., 1978, σ. 27. Χριστοφής Πατέρας, 79 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2017).

²⁷⁸⁵ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Χριστοφής Πατέρας, 79 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2017).

²⁷⁸⁶ Ξιούτας Π., 1978, σ. 227.

πόδια». ²⁷⁸⁷ Φωλιάζει στις στέγες παλιών σπιτιών, σε εγκαταλελειμμένους λάκους, σε τρύπες βράχων και αλλού. ²⁷⁸⁸

Κυνηγούσαν ακόμα τις «φάσσες» ²⁷⁸⁹ (*Columba palumbus*) ²⁷⁹⁰ που ήταν τα μεγαλύτερα πτηνά από τα είδη της οικογένειας των «περιστεροειδών». Έχουν ανοιχτό γκριζο χρώμα και πράσινο λαιμό. Τρέφονται με σπόρους. ²⁷⁹¹ Υπάρχουν και ιθαγενείς και αποδημητικοί πληθυσμοί της «φάσσας». ²⁷⁹²

Ένα αρκετά μεγάλο πτηνό, που έφθανε στο μέγεθος της «όρνιθας», ήταν η «τρουλλία» ή «τρουλλουρία» ²⁷⁹³ (*Charadrius oediconemus*). ²⁷⁹⁴ Έχει ανοιχτό καφέ χρώμα και κυκλοφορεί πολύ νωρίς το πρωί και αργά το βράδυ, έτσι είναι δύσκολο να τη δει κανείς. Φωλιάζει σε πετρώδεις περιοχές. ²⁷⁹⁵ Το κρέας της είναι λευκό και μοιάζει με αυτό της «όρνιθας» ως προς τη γεύση. ²⁷⁹⁶

Πολύ κοινό ήταν το κυνήγι του «στρούφου» ²⁷⁹⁷ (*Passer domesticus*) ²⁷⁹⁸ ή σπουργίτη. ²⁷⁹⁹ Είναι μικρό σε μέγεθος πτηνό γκριζου χρώματος. ²⁸⁰⁰ Στα χρόνια της αγγλικής κατοχής οι πληθυσμοί των «στρούφων» ήταν πολύ μεγάλοι στα Κοκκινοχώρια, αλλά και στην Κύπρο γενικότερα. Γι' αυτόν τον λόγο προκαλούσαν ζημιές στις καλλιέργειες (κυρίως των δημητριακών), στην προσπάθειά τους για εξεύρεση τροφής. ²⁸⁰¹ Εκτός από τις προσπάθειες του Τμήματος Γεωργίας για μείωση των πληθυσμών τους, οι κάτοικοι των Κοκκινοχωριών τους κυνηγούσαν με διάφορες μεθόδους, εφόσον ήταν εκλεκτός μεζές. Αργότερα η αξία τους υποτιμήθηκε αρκετά και θεωρούνταν κακής

²⁷⁸⁷ Ειούτας Π., 1978, σ. 227.

²⁷⁸⁸ Κυριάκου Δ., 2004, σ. 26.

²⁷⁸⁹ Δημήτρης Λυσή, 70 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν: 2016). Χριστοφής Πατέρας, 79 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2017).

²⁷⁹⁰ Ειούτας Π., 1978, σ. 332.

²⁷⁹¹ Κυριάκου Δ., 2004, σ. 28.

²⁷⁹² Ειούτας Π., 1978, σ. 332.

²⁷⁹³ Δημήτρης Λυσή, 70 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν: 2016).

²⁷⁹⁴ Ειούτας Π., 1978, σ. 326.

²⁷⁹⁵ Κυριάκου Δ., 1978, σ. 28.

²⁷⁹⁶ Ειούτας Π., 1978, σ. 326.

²⁷⁹⁷ Δημήτρης Λυσή, 70 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν: 2016). Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²⁷⁹⁸ Ειούτας Π., 1978, σ. 319.

²⁷⁹⁹ Κυριάκου Δ., 2004, σ. 27.

²⁸⁰⁰ Ειούτας Π., 1978, σ. 319.

²⁸⁰¹ Κυριάκου Δ., 2004, σ. 27. Χριστοφής Πατέρας, 79 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2017).

ποιότητας πτηνά, διότι είχαν σκληρό κρέας, χωρίς πολύ λίπος.²⁸⁰² Φωλιάζουν σε στέγες σπιτιών, πηγάδια, δέντρα και αλλού.²⁸⁰³

Μαζί με τον «στρούφο», ο «ποιητής»²⁸⁰⁴ (*Galerida cristata*)²⁸⁰⁵ ήταν ένα από τα πιο κοινά είδη πτηνών που υπήρχαν στην περιοχή και καταναλώνονταν.²⁸⁰⁶ Ονομάζεται «ποιητής» λόγω της μελωδικής φωνής του.²⁸⁰⁷ Στην Ελλάδα ονομάζεται «κορυδαλλός»²⁸⁰⁸, ενώ σε άλλες περιοχές της Κύπρου χαρακτηρίζεται ως «σκορταλλός», «τσουρουλλός», «τρουλλουρία» και «κουκκουλλιάνος».²⁸⁰⁹ Τα φτερά του έχουν ανοχτό καφέ χρώμα, και χαρακτηριστικό είναι το λοφίο στο κεφάλι. Τα πουλιά αυτά συχνάζουν σε καλλιεργημένες εκτάσεις και τρέφονται με σπόρους. Αφθονούσαν στα Κοκκινοχώρια, προκαλώντας ζημιές κυρίως στις καλλιέργειες των πατατών της θερινής περιόδου. Έσκαβαν στο έδαφος, έβρισκαν τις πατάτες και τις τρυπούσαν με το ράμφος τους.²⁸¹⁰ Γι' αυτόν τον λόγο και οι κυνηγοί έστηναν «τοάκρες» (παγίδες) για να τα συλλαμβάνουν.²⁸¹¹

Ο «τσακρόστρουφος»²⁸¹² (*Passer hispaniolensis*) είναι ακόμη ένα είδος που κυνηγήθηκε αρκετά από τους θηρευτές. Οι πληθυσμοί του ζουν σε ομάδες και φωλιάζουν σε δέντρα και τρύπες. Τρέφονται με σπόρους. Ο αρσενικός έχει καστανό χρώμα στο κεφάλι, στον λαιμό και στο στήθος, και άσπρες κηλίδες κάτω από τα μάτια.²⁸¹³

Καταναλώνονταν ακόμα το «θλιβερόν θρηνητικόν πουλίν»²⁸¹⁴ με το όνομα «θουπίν»²⁸¹⁵ (*Otus scops cyprius*)²⁸¹⁶, γνωστό στην Ελλάδα ως «γκιώνης».²⁸¹⁷

²⁸⁰² Χριστοφής Πατέρας, 79 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2017).

²⁸⁰³ Κυριάκου Δ., 2004, σ. 27.

²⁸⁰⁴ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²⁸⁰⁵ Ξιούτας Π., 1978, σ. 316.

²⁸⁰⁶ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²⁸⁰⁷ Ξιούτας Π., 1978, σ. 316.

²⁸⁰⁸ Κυριάκου Δ., 2004, σ. 27.

²⁸⁰⁹ Ξιούτας Π., 1978, σ. 316.

²⁸¹⁰ Κυριάκου Δ., 2004, σ. 27.

²⁸¹¹ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²⁸¹² Βίκτωρ Καραγιάννης, 65 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017). Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²⁸¹³ Κυριάκου Δ., 2004, σ. 28.

²⁸¹⁴ Ξιούτας Π., 1978, σ. 250.

²⁸¹⁵ Βίκτωρ Καραγιάννης, 65 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017).

²⁸¹⁶ Ξιούτας Π., 1978, σ. 250.

²⁸¹⁷ Κυριάκου Δ., 2004, σ. 26.

Μολονότι χαρακτηρίζεται ως «μία μικρού μεγέθους λεπτοκαμωμένη κουκουβάγια»²⁸¹⁸, αυτό καταναλώνονταν από τους κατοίκους των Κοκκινοχωριών, ενώ την κουκουβάγια («κουκκουφκιάος, ο») απέφευγαν να την τρώνε.²⁸¹⁹ Έχει γκριζοκαφέ χρώμα με λίγα άσπρα στίγματα στη ράχη. Είναι νυχτόβιο πτηνό²⁸²⁰ και η φωνή του είναι ένας λυγμός («ου-ου-που-που»)²⁸²¹. Τρέφεται με μεγάλα έντομα και συχνάζει σε φάρμες και ελαιώνες. Γεννά τα αυγά του σε κουφάλες δέντρων, σε τρύπες βράχων και χαλάσματα παλιών σπιτιών.²⁸²²

Ακόμη και το «τσαγγαρού(δ)ιν»²⁸²³ (*Parus major Aphrodite* ή *Parus ater cypriotus*)²⁸²⁴ δεν ξέφευγε από τους κυνηγούς των Κοκκινοχωριών. Έχει μπλε κεφάλι και λαιμό, άσπρα μάγουλα και πρασινωπή ράχη. Τρέφεται με έντομα και φωλιάζει σε κουφάλες δέντρων.²⁸²⁵ Ήταν όμως αρκετά υποτιμημένο λόγω του μεγέθους του και λίγοι ήταν αυτοί που προτιμούσαν να το καταναλώσουν.²⁸²⁶

Συλλαμβάνονταν και άλλα είδη πτηνών, τα οποία συνήθως απέφευγαν να τα καταναλώνουν, λόγω της ποιότητας του κρέατός τους (π.χ. «ζαρτιλούι», «κολιός»), με εξαίρεση τις εποχές στέρησης.²⁸²⁷

Τέλος, αξίζει να αναφερθεί ότι τα «φιλικουτούνια» (*Streptopelia decaocto*)²⁸²⁸, τα οποία σήμερα αφθονούν στα Κοκκινοχώρια, ήταν άγνωστα κατά την περίοδο της Αγγλοκρατίας.²⁸²⁹

Πέρα από τα ιθαγενή, κυνηγούσαν και τα είδη μεταναστευτικών πτηνών.

²⁸¹⁸ Κυριάκου Δ., 2004, σ. 26.

²⁸¹⁹ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Χριστοφής Πατέρας, 79 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2017).

²⁸²⁰ Κυριάκου Δ., 2004, σ. 26.

²⁸²¹ Ξιούτας Π., 1978, σ. 250.

²⁸²² Κυριάκου Δ., 2004, σ. 26.

²⁸²³ Αντώνης Κατσαντώνης, 67 ετών, Δερύνεια (ημ. συν. 2017). Βίκτωρ Καραγιάννης, 65 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017). Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²⁸²⁴ Ξιούτας Π., 1978, σ. 330.

²⁸²⁵ Κυριάκου Δ., 2004, σ. 28.

²⁸²⁶ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²⁸²⁷ Βίκτωρ Καραγιάννης, 65 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017). Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²⁸²⁸ Ξιούτας Π., 1978, σ. 334.

²⁸²⁹ Βίκτωρ Καραγιάννης, 65 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017). Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Κυριάκου Δ., 2004, σ. 28.

Η γεωγραφική θέση της Κύπρου, και δη των Κοκκινοχωριών, καθιστούσε την περιοχή πέρασμα και σταθμό των μεταναστευτικών πουλιών κατά τις περιόδους της αποδημίας. Περισσότερα από 200 είδη πουλιών χρησιμοποιούν την Κύπρο ως σταθμό κατά τις μεταναστευτικές περιόδους της άνοιξης και του φθινοπώρου.²⁸³⁰

Τα «πουλιά» μεταναστεύουν ακολουθώντας διάφορες πορείες σε όλο τον πλανήτη. Οι μεταναστευτικοί οδοί των «πουλιών» που διασχίζουν τη Μεσόγειο Θάλασσα φαίνονται στον χάρτη 8. Υπάρχουν τρεις κύριες μεταναστευτικοί οδοί στη Μεσόγειο: (α) Ισπανία-Γιβραλτάρ-Αφρική, (β) Ιταλία-Σικελία-Μάλτα-Αφρική και (γ) Βόσπορος-Μέση Ανατολή-Νότιο Ισραήλ-Αφρική.²⁸³¹

Ο τρίτος μεταναστευτικός διάδρομος επηρεάζει και την Κύπρο, η οποία αποτελεί «σημείο υποχρεωτικής διέλευσης» (bottleneck) των αμπελοπουλιών, εφόσον, όπως παρατηρείται στον χάρτη 8, αρκετοί μεταναστευτικοί διάδρομοι συγκλίνουν πάνω από την Κύπρο. Το γεγονός αυτό οφείλεται στη νησιωτικότητά της. Η Κύπρος περιβάλλεται από θάλασσα και τα πουλιά αναζητούν ένα σημείο στεριάς για να ξεκουραστούν και να συνεχίσουν το ταξίδι τους.²⁸³²

Η Κύπρος επηρεάζεται από τον μεταναστευτικό διάδρομο της Μέσης Ανατολής. Τα αποδημητικά πουλιά, μετακινούνται την άνοιξη από την Αφρική στην Ευρώπη για αναπαραγωγή, και το φθινόπωρο επιστρέφουν από την Ευρώπη προς τις θερμότερες περιοχές της Μεσογείου και της Αφρικής για να ξεχειμωνιάσουν.²⁸³³ Η μετανάστευση των «πουλιών» σχετίζεται με τις περιβαλλοντικές συνθήκες. Επειδή αυτές μεταβάλλονται εποχικά, τα «πουλιά» για να εξασφαλίσουν ευνοϊκότερες συνθήκες διαβίωσης και αναπαραγωγής, αναγκάζονται να αναζητούν κατάλληλα περιβάλλοντα με συνεχείς εποχιακές μετακινήσεις σε διάφορα γεωγραφικά πλάτη.

Τα αποδημητικά πτηνά μετακινούνται πάντα κατά τη διάρκεια της νύχτας για να αποφύγουν τον ήλιο που τα εξαντλεί, αλλά και διάφορα αρπακτικά. Επίσης, τα σημεία του ηλιακού συστήματος, το ανάγλυφο και τα καιρικά φαινόμενα βοηθούν τα πτηνά στον προσανατολισμό τους. Η μετανάστευση των πτηνών γίνεται λοιπόν, μετά τη δύση του ηλίου. Το λυκόφως και το λυκαυγές αποτελούν σημεία

²⁸³⁰ Ορουντιώτης Κ. κ.ά, 2011, σ. 01.

²⁸³¹ Τοουλιάς Π., 2010, σ. 23.

²⁸³² Τοουλιάς Π., 2010, σ. 23. Ορουντιώτης Κ. κ.ά, 2011, σ. 01.

²⁸³³ Νικολάου-Κονναρή Α., 2010, σ. 01. Τοουλιάς Π., 2010, σ. 25.

αναφοράς στην αρχή και την παύση του ταξιδιού τους. Σχετικά με τη μετανάστευση των πτηνών προς την Κύπρο, οι νοτιάδες ευνοούν τις κάθετες διαδρομές (βόρεια Κύπρος) και οι νοτιοδυτικοί άνεμοι τις ανατολικές διαδρομές (κόλπος Αμμοχώστου). Τα πτηνά ταξιδεύουν εκμεταλλευόμενα τα ανοδικά ρεύματα του αέρα και πάντα πετούν κόντρα στον άνεμο.²⁸³⁴

Τα μεταναστευτικά είδη που θηρεύονταν ήταν τόσο μικρού μεγέθους, τα οποία συλλαμβάνονταν με «βερκά κυρίως, μεσαίου και μεγάλου μεγέθους. Αρκετά από τα πουλιά που θηρεύονταν ήταν υδροβία.²⁸³⁵

Τα μεταναστευτικά είδη που κατέληγαν στο πιάτο των κατοίκων των Κοκκινοχωριών, ήταν αρκετά. Ανάμεσά τους ξεχώριζε ένα είδος, το «αμπελοπούλι» ή «αμπεροπούλλι» ή «συκαλλία».

Το «αμπελοπούλι» (*Sylvia atricapilla*) αποτελεί ωδικό πτηνό, μήκους 15 περίπου εκατοστών, που φτάνει σε μεγάλους πληθυσμούς στην Κύπρο. Στα Κοκκινοχώρια αναφέρεται συνήθως ως «συκαλλία», διότι αρέσκεται ιδιαίτερα στην κατανάλωση σύκων. Επίσης, από παραφθορά του όρου «αμπελοπούλι» συνηθίζεται στα Κοκκινοχώρια να καλείται «αμπεροπούλλι».²⁸³⁶ Είναι εντομοφάγο πουλί, αλλά αρέσκεται και στην κατανάλωση σπόρων, βατόμουρων, σύκων και άλλων καρπών και φρούτων.²⁸³⁷ Τα φτερά του έχουν γκριζο χρώμα. Εμφανίζονται τρία είδη: αυτό που έχει μαύρο κεφάλι, αυτό που έχει κόκκινο κεφάλι κι αυτό που το κεφάλι του είναι γκριζο όπως το σώμα του. Το τελευταίο έχει χρώμα ανοιχτό γκριζο.²⁸³⁸ Ανάλογα με την εποχή που συλλαμβάνονταν, τα αμπελοπούλια χαρακτηρίζονταν ως «του καλοτζαιρκού» ή «του Σεπτέβρη» (φθινοπωρινή μετανάστευση) και «του Μάρτη» (εαρινή μετανάστευση). Κατά τη φθινοπωρινή μετανάστευση κινούνται από τα βόρεια προς τα νότια, και κατά την εαρινή μετανάστευση ακολουθούν την αντίθετη πορεία.²⁸³⁹ Συλλαμβάνονται με ξόβεργα και θεωρούνται θαυμάσιος μεζές.²⁸⁴⁰ Η Κύπρος, και δη η υπό μελέτη περιοχή, έχει μακρά παράδοση στη

²⁸³⁴ Τσοουλιάς Π., 2010, σ. 25.

²⁸³⁵ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²⁸³⁶ Κώστας Τσολάκης, 84 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2018).

²⁸³⁷ Τσοουλιάς Π., 2010, σ. 17.

²⁸³⁸ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²⁸³⁹ Ορουντιώτης Κ. κ. ά., 2011, σ. 01.

²⁸⁴⁰ Κυριάκου Δ., 2004, σ. 28.

θήρευσή τους. Γραπτές μαρτυρίες για τη θήρα των αμπελοπουλιών υπάρχουν ήδη από τον 16^ο αιώνα. Τα αμπελοπούλια βράζονταν και συντηρούνταν στο ξύδι ήδη από την περίοδο των Ενετών.²⁸⁴¹

Τους «μελισσοφά(γ)ους» (*Merops apiaster*) καταδίωκαν συχνά οι κάτοικοι των Κοκκινοχωριών, κυρίως εξαιτίας των ζημιών που προκαλούσαν στις καλλιέργειες. Είναι πολύχρωμα πτηνά και τρέφονται συνήθως με έντομα, κυρίως μέλισσες και σφήκες, που συλλαμβάνουν στο αέρα με βουτιές που κάνουν από ψηλές θέσεις ή ακόμα και όταν βρίσκονται στον αέρα. Πριν καταπιεί τη λεία του ο μελισσοφάγος, της αφαιρεί το κεντρί, κτυπώντας την απανωτά σε σκληρό μέρος. Όταν θέλει να φωλιάσει, φτιάχνει μεγάλες τρύπες στο έδαφος και κινείται ομαδικά.²⁸⁴²

«Μελισσοφάγος» (της θάλασσας) ονομαζόταν και το πουλί «αλκυόνη» (*Alcedo athis*).²⁸⁴³ Έχει έντονα χρώματα όπως ο «μελισσοφάγος» της στεριάς. Ζει σε βραχώδεις ακτές και τρέφεται με ψάρια.²⁸⁴⁴ Οι πληθυσμοί του ήταν μικροί και το κυνήγι του δύσκολο.²⁸⁴⁵

Η «τζίκλα» (*Turdus philomelos*)²⁸⁴⁶ ήταν επίσης ένα καλό θήραμα. Είναι πουλί καφέ χρώματος που εμφανίζεται κατά τους χειμερινούς μήνες και συχνάζει σε ελαιώνες και δεντρόκηπους. Τρέφεται με καρπούς δέντρων, σκουλήκια, σαλιγκάρια και έντομα.²⁸⁴⁷

Την ίδια εποχή εμφανιζόταν και ο «μαυρόπουλλος» ή «μαυρότζικλα» (*Turdus merula*).²⁸⁴⁸ Είναι πουλί με έντονο μαύρο χρώμα που διαχειμάζει στην Κύπρο. Πετά σε χαμηλά ύψη ανάμεσα σε θάμνους, αποφεύγοντας έτσι τις βολές των κυνηγών. Αναπαράγεται τρεις φορές τον χρόνο και τρέφεται με σαλιγκάρια και σκουλήκια.²⁸⁴⁹ Δεν προκαλεί ζημιές στη γεωργία.²⁸⁵⁰

²⁸⁴¹ Παυλικκάς Μ., 2017, σ. 42.

²⁸⁴² Κυριάκου Δ., 2004, σ. 30. Ειούτας Π., 1978, σ. 275.

²⁸⁴³ Ειούτας Π., 1978, σ. 275.

²⁸⁴⁴ Κυριάκου Δ., 2004, σ. 28.

²⁸⁴⁵ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²⁸⁴⁶ Ειούτας Π., 1978, σ. 323.

²⁸⁴⁷ Κυριάκου Δ., 2004, σ. 31.

²⁸⁴⁸ Ειούτας Π., 1978, σ. 273.

²⁸⁴⁹ Τοουλιός Π., 2010, σ. 18.

²⁸⁵⁰ Κυριάκου Δ., 2004, σ. 30.

Συλλαμβάνονταν με τα ξόβεργα αρκετά συχνά οι «κοτσινοπάππουφοι», δηλαδή κοκκινολαίμηδες (*Erithacus rubecula*).²⁸⁵¹ Είναι μικρά πουλιά, στο μέγεθος των σπουργιτιών, με γκριζο χρώμα από πάνω, άσπρο από κάτω και κόκκινο λαιμό. Συχνάζουν στα χωράφια και τρέφονται με καρπούς και σπόρους.²⁸⁵² Αξίζει να αναφερθεί ο χαρακτηρισμός «κοτσινοπάππουφοι» (κοκκινολαίμηδες), που προσδίδεται στους κατοίκους του Παραλιμνιού. Σύμφωνα με την παράδοση, όταν κάποτε έστησαν «βερκά», έχασαν έναν κοκκινολαίμη και τον κυνήγησαν μέχρι την Ορμήδεια για να τον συλλάβουν.²⁸⁵³

Οι «δακκαννούρες»²⁸⁵⁴ (*Lanius* sp.)²⁸⁵⁵ πιάνονταν συνήθως στα ξόβεργα γιατί συνήθιζαν να τρώνε τα κεφάλια των αμπελοπουλιών.²⁸⁵⁶ Στην Κύπρο υπάρχουν επτά είδη «δακκαννούρας»²⁸⁵⁷, τέσσερα²⁸⁵⁸ από τα οποία αναφέρεται ότι υπήρχαν στην περιοχή των Κοκκινοχωριών: η «κόκκινη», η «πατσάλα», η «τρυγόνα» ή «πεζουνωτή» και η «κανναούρα».²⁸⁵⁹

Το πιο «αδικημένο» πουλί που θηρευόταν με τα ξόβεργα ήταν ο «μούγιος» ή το «μουγιούν» (*Sylvia communis*).²⁸⁶⁰ Ήταν το μικρότερο σε μέγεθος αποδημητικό πτηνό που εμφανιζόταν στα Κοκκινοχώρια. Έχει χρώμα γκριζο²⁸⁶¹ και τρώει συνήθως έντομα (κυρίως μύγες, εξ ου και το όνομά του) και σκουλήκια. Του αρέσουν πολύ οι σπόροι του μάραθου (*Foeniculum vulgare*). Οι θηρευτές δεν συμπαθούσαν το «μουγιού» και εκφράζονταν απαξιωτικά γι' αυτό, διότι ήταν μικρό πουλί.²⁸⁶²

Άλλα μεταναστευτικά πτηνά που αναφέρονται ότι έφθαναν στα Κοκκινοχώρια κατά τις εποχές της αποδημίας τους και θεωρούνταν βρώσιμα ήταν η «πικάτσα»

²⁸⁵¹ Ξιούτας Π., 1978, σ. 263.

²⁸⁵² Κυριάκου Δ., 2004, σ. 29.

²⁸⁵³ Κώστας Τσολάκης, 84 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2018).

²⁸⁵⁴ Ονομάζεται «δακκαννούρα» διότι δαγκώνει και τεμαχίζει την τροφή της και εξαιτίας της μακριάς ουράς της (Ξιούτας Π., 1978, σ. 247).

²⁸⁵⁵ Η λατινική λέξη 'Ianius' σημαίνει χασάπης. Επομένως, η επιστημονική ονομασία του γένους σχετίζεται άμεσα με τη συνήθεια των «δακκαννούρων» να τεμαχίζουν την τροφή τους (Κωνσταντίνου Γ., 2019, σ. 61).

²⁸⁵⁶ Τοουλιός Π., 2010, σ. 82.

²⁸⁵⁷ Κωνσταντίνου Γ., 2019, σ. 61

²⁸⁵⁸ Κυριάκου Δ., 2004, σ. 29.

²⁸⁵⁹ Τοουλιός Π., 2010, σ. 82.

²⁸⁶⁰ Τοουλιός Π., 2010, σ. 114.

²⁸⁶¹ Κυριάκου Δ., 2004, σ. 30.

²⁸⁶² Κυριάκος Παντελής, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

(*Scolopax rusticola*), ο «γιαννής» (*Vanellus vanellus*), το «θερκοπούλλιν» (*Zunx torquilla*), ο «κοτσινονούρης» (*Phoenicurus phoenicurus*), το «πικατσόνι» (*Gallinago gallinago*), ο «πουπούξιος» (*Upupa epops*), το «σιταροπούλλιν» (*Emberiza caesia*), ο «ζευκαλάτης» (*Motacilla alba*), η «σκαλαφούρτα» (*Oenanthe cyprica*), ο «σπίνος» (*Fringilla coelebs cypriotis*), ο «συκοφάγος» (*Motacilla ficedula*), η «τρασιήλα» (*Melanocorypha calandra* ή *Calandra cinerea brachydactyla*), το «τρυγόνι» (*Streptopelia turtur*) και ο «βλορκός» (*Oriolus oriolus*).

Επίσης κατέφθαναν υδρόβια πτηνά που συχνά θηρεύονταν από τους κυνηγούς. Τέτοια ήταν οι «αρκοπαπύρες» (*Anas clypeata*), οι «αρκοπουλλάδες» (*Gallinula chloropus*), ο «καραπαττάς» (*Fulica atra*) και το «πλουμίδι» (*Charadrius alexandrinus*).

Πολλά είδη που συλλαμβάνονταν συνήθως στα ξόβεργα, απελευθέρωναν κι άλλα πουλιά, λόγω του ότι κρίνονταν ως ακατάλληλα για κατανάλωση. Σε περιόδους σιτοδείας βέβαια, καταναλώνονταν.²⁸⁶³

4. 5. 3. 2. 3. Θήρευση-Εμπόριο

Το κυνήγι αποτελούσε πάντα δευτερεύουσα απασχόληση στον ελεύθερο χρόνο των κατοίκων των Κοκκινοχωριών. Ο λαγός και η πέρδικα θηρεύονταν κυρίως στα δάση και στα «τραχώνια» (πετρώδη εδάφη, ακατάλληλα για καλλιέργεια), ενώ οι πληθυσμοί τους αναφέρεται ότι ήταν πολύ μεγάλοι. Μάλιστα, αναφέρεται ότι εμφανίζονταν μπροστά τους σε ακαλλιέργητες και δασώδεις εκτάσεις, τόσο συχνά, που οι βοσκοί τους σκότωναν με την «ματσούκα» τους.²⁸⁶⁴

Οι πληθυσμοί των ειδών αυτών αυξήθηκαν ακόμη περισσότερο στα χρόνια του Α΄ Παγκοσμίου Πολέμου, που απαγορεύτηκε η χρήση των όπλων.²⁸⁶⁵ Παρομοίως στα χρόνια του Απελευθερωτικού Αγώνα της ΕΟΚΑ, όταν οι αγωνιστές μάζεψαν τα όπλα από τους κατοίκους των χωριών για να τα χρησιμοποιήσουν στον αγώνα. Τότε οι πληθυσμοί των ειδών αυτών αυξήθηκαν τόσο πολύ που κυκλοφορούσαν ακόμα και μέσα στα χωριά. Τους σκότωναν εύκολα με «μαγκούρες», κατά τη

²⁸⁶³ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²⁸⁶⁴ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 82.

²⁸⁶⁵ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 82.

διάρκεια της ημέρας, αλλά κυρίως το βράδυ με τη βοήθεια προβολέων. Ο λαγός όταν βρεθεί ξαφνικά μπροστά στο δυνατό φως του προβολέα «κοκκαλώνει». Έτσι, τους χτυπούσαν με τα ξύλα και τους σκότωναν.²⁸⁶⁶

Το κυνήγι υπόκειτο σε κάποιους περιορισμούς. Καθοριζόταν ετησίως «κυνηγετική περίοδος»²⁸⁶⁷ από την Αποικιακή Κυβέρνηση, έτσι ώστε να προστατεύονται τα ζώα κατά την περίοδο της αναπαραγωγής τους και να αποτρέπονται σημαντικές μειώσεις ή εξαφανίσεις πληθυσμών.²⁸⁶⁸ Επίσης, οι κυνηγοί χρειάζονταν άδεια για να ασκούν τη συγκεκριμένη δραστηριότητα. Η άδεια αυτή το 1890 στοίχιζε «πεντασέλινο ή δεκασέλινο», αναλόγως των δικαιωμάτων που παρείχε.²⁸⁶⁹ Το ποσό αυτό παρέμεινε σταθερό και στα επόμενα χρόνια.²⁸⁷⁰

Για το κυνήγι του λαγού και της πέρδικας, καθώς και άλλων μεγαλόσωμων πτηνών (περιστέρια, πάπιες, «τρυγόνια» κλπ.) χρησιμοποιούσαν από το 1905 περίπου και εφεξής²⁸⁷¹, όπλο, τον «σσιηπέττον» ή «σσιεπέττον»²⁸⁷² ή «τουφέτσιν»²⁸⁷³. Τα όπλα που χρησιμοποιούσαν γέμιζονταν με «μπαρούτι» (πυρίτιδα) και «σκάγια». Κάθε φορά τα γέμιζαν για μία βολή. Κάθε τέτοιο γέμισμα ονομαζόταν «γεμωσιά». Όταν ήθελαν να πυροβολήσουν, τραβούσαν τη σκανδάλη, έπεφτε ο «δράκος» του όπλου, και πυροβολούσαν. Τα όπλα ήταν εμπροσθογεμή («ομπροστογενή») μέχρι και τη δεκαετία του 1940, και ακολούθως έφθασαν στα Κοκκινοχώρια τα οπισθογεμή («οπιστογενή»)²⁸⁷⁴. Επίσης, μέχρι και το 1925 περίπου, τα όπλα ήταν μονόκαννα, ενώ από τη χρονολογία αυτή και εφεξής ξεκίνησε η χρήση των δίκανων. Το μονόκαννο όπλο ονομαζόταν «μονάρι, το»²⁸⁷⁵ και ο κυνηγός που το κατείχε χαρακτηριζόταν ως «μονάρης».²⁸⁷⁶

²⁸⁶⁶ Δημήτρης Λυσή, 70 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν: 2016).

²⁸⁶⁷ «Το κυνήγι στην Κύπρο» Εφημερίδα Έθνος 01/01/1953, σ. 08.

²⁸⁶⁸ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²⁸⁶⁹ Εφημερίδα Σάλπιγξ 06/10/1890, σ. 02.

²⁸⁷⁰ Εφημερίδα Χρόνος, 07/02/1934, σ. 04.

²⁸⁷¹ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 82.

²⁸⁷² από το ενετικό «schiorpetto» = ενετικό πυροβόλο όπλο με κινέζικη καταγωγή.

²⁸⁷³ από το ελληνικό τουφέκι < τουρκικό tüfek= φορητό πυροβόλο όπλο με στενόμακρη κάννη.

²⁸⁷⁴ †Αντώνης Κεμιτζής Μαστρής, 90 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν. 2015). Χριστοφής Πατέρας, 79 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2017).

²⁸⁷⁵ †Αντώνης Κεμιτζής Μαστρής, 90 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν. 2015).

²⁸⁷⁶ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 82. Χριστοφής Πατέρας, 79 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2017).

Ανίστοιχα, το δίκαννο ονομαζόταν «διπλό»²⁸⁷⁷ και ο κυνηγός που το κατείχε χαρακτηριζόταν ως «διπλός».²⁸⁷⁸

Ο κυνηγός, εκτός από το όπλο, είχε πάντα μαζί του τη «βούρκα» του. Η «βούρκα» του κυνηγού ήταν όμοια με αυτή του βοσκού. Στη «βούρκα» τοποθετούσαν φαγητό (ψωμί, λαχανικά, ελιές, χαλλούμι) και νερό, καθώς και δύο «κολότζια», το «παρουτοκόλοκον» και το «σκαοκόλοκον». Τα «κολότζια» ήταν όμοια με τα «νεροκόλοκα». Το «παρουτοκόλοκον» περιείχε το «μπαρούτι» και το «σκαοκόλοκο» τα σκάγια του κυνηγού.²⁸⁷⁹

Πιστοί σύντροφοι των κυνηγών ήταν οι σκύλοι. Οι σκύλοι του κυνηγού ήταν ο «ζάρος» και ο «πέλος», οι οποίοι ήταν ιχνηλάτες, αλλά διέφεραν ανατομικά.²⁸⁸⁰ Ο «ζάρος», ήταν το κυνηγετικό σκυλί, ο ιχνηλάτης (pointer). Υπήρχαν επίσης και οι «μπασταρτόζαροι» που προέκυπταν από διασταύρωση «ζάρου» με «ποιμενικό»²⁸⁸¹ ή «ζάρου» με «κούννο».²⁸⁸² Ιχνηλάτης ήταν και ο «πέλος», ο οποίος προέκυπτε «εκ διασταυρώσεως αγγλικών και γαλλικών ιχνηλατών»²⁸⁸³, αλλά διέφερε του «ζάρου» ως προς τα μεγάλα αυτιά και το στυλινόν κοντό τρίχωμα.²⁸⁸⁴ Συχνά ο «πέλος» καλούνταν και «ζάρος», ενώ ο «ζάρος» δεν καλούνταν ποτέ με το όνομα «πέλος». Αυτό συνέβαινε διότι οι «πέλοι» ήταν περιορισμένοι και ανήκαν σε προνομιούχους που είχαν τη δυνατότητα να τους αγοράσουν, σε αντίθεση με τους κοινούς «ζάρους» που μπορούσαν να τους προμηθευτούν οι πλείστοι κυνηγοί. Μάλιστα, οι κάτοχοι των «πέλων» συχνά τους διασταύρωναν με άλλα σκυλιά που υπήρχαν διαθέσιμα, κυρίως «ζάρους», αλλά και «κούνους», «ποιμενικούς», «λαονικούς» κλπ., και διοχέτευαν τα νεογέννητα σκυλιά στην αγορά αποκομίζοντας σημαντικό κέρδος, εφόσον προέκυπταν από γονέα «πέλο».²⁸⁸⁵ Τα

²⁸⁷⁷ †Αντώνης Κεμιτζής Μαστρής, 90 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν. 2015).

²⁸⁷⁸ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 82. Χριστοφής Πατέρας, 79 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2017).

²⁸⁷⁹ Δημήτρης Λυσή, 70 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²⁸⁸⁰ Χριστοφής Πατέρας, 79 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2017).

²⁸⁸¹ Ξιούτας Π. Ν., 1978, σ. 192.

²⁸⁸² «Κούννος» ή «κουνόσσυλλος» ονομαζόταν ο σκύλος φύλακας που είχαν σε κάποια σπίτια. Ο σκύλος αυτός δεν επιτελούσε κάποια επωφελή εργασία για το αφεντικό του και τον θεωρούσαν τεμπέλη. Γι' αυτόν τον λόγο, όταν κάποιος ήταν αργόσχολος τον αποκαλούσαν «κούννο» ή «κουνόσσυλλο» (Πανάος Κρεμμαστός, 92 ετών, Αγία Νάπα, ημ. συν.: 2018). Ξιούτας Π. Ν., 1978, σ. 131.

²⁸⁸³ Ξιούτας Π. Ν., 1978, σ. 132.

²⁸⁸⁴ Ξιούτας Π. Ν., 1978, σ. 125.

²⁸⁸⁵ Χριστοφής Πατέρας, 79 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2017).

σκυλιά των κυνηγών τρέφονταν συνήθως με μία φέτα ψωμί το πρωί και μία το βράδυ. Επίσης, έτρωγαν τα κόκκαλα από τα «αποφάγια» των ιδιοκτητών τους (ιδιαίτερα σε μέρες γιορτών και τις «Σήκωσες», που κατανάλωναν μεγάλες ποσότητες κρέατος).²⁸⁸⁶

Περιορισμένος αριθμός κυνηγών δεν κατείχε όπλο, αλλά θήρευαν με τους «λαωνικούς»²⁸⁸⁷ σκύλους²⁸⁸⁸, «*υψηλούς, ισχνούς, με μέγα προς τα κάτω στήθος, οξύ ρύγχος και δρομικωτάτους*».²⁸⁸⁹ Οι «λαωνικοί» έτρεχαν μεγάλες αποστάσεις και με μεγάλες ταχύτητες, κυνηγούσαν και άρπαζαν τους λαγούς, τους οποίους πήγαιναν στους ιδιοκτήτες τους. Αυτά τα σκυλιά παρουσίαζαν το εξής μειονέκτημα: δεν είχαν τόσο οξεία όσφρηση όσο οι ιχνηλάτες για να μπορούν να οσμισθούν τους λαγούς. Έτσι, λοιπόν, οι θηρευτές που κατείχαν τους «λαωνικούς» σκύλους, συνήθως είχαν και έναν ιχνηλάτη (συνήθως «ζάρο») για να εντοπίζει (να «φκάλλει») τους λαγούς. Όταν ο ιχνηλάτης «έφκαλλεν τον λα(γ)όν», τότε ο «λαωνικός» τον κυνηγούσε μέχρι να τον πιάσει. Το οξύ ρύγχος τους, τους βοηθούσε να τους ρίξουν κάτω και να τους πιάσουν από το σβέρκο για να τους μεταφέρουν στον κυνηγό.²⁸⁹⁰

Για τη σύλληψη των ειδών αυτών, χρησιμοποιούσαν και τις «τσάκρες»²⁸⁹¹. Οι «τσάκρες» ήταν διαφόρων ειδών. Για τη σύλληψη του λαγού ήταν «θηλιές» από σόρμα («τέλι»). Για την τοποθέτησή τους, έβρισκαν τα μονοπάτια του λαγού, παρατηρώντας τα ίχνη του (π.χ. κόπρανα, φαγωμένα φυτά, κλπ.). Ακολουθώντας, έδεναν τη μία άκρη της «τσάκρας» σε ένα σταθερό σημείο (π.χ. το κλαδί ενός θάμνου) και τοποθετούσαν τη «θηλιά» στο μονοπάτι που εντόπιζαν την πορεία του ζώου. Όταν ο λαγός περνούσε από εκεί, πιανόταν μέσα στη «θηλιά» το κεφάλι του και δεν μπορούσε να φύγει. Στον πανικό του, προσπαθώντας να φύγει,

²⁸⁸⁶ †Αντώνης Κεμιτζής Μαστρής, 90 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν. 2015). Χριστοφής Πατέρας, 79 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2017).

²⁸⁸⁷ «λαγωνικός» < μεσαιωνική ελληνική «λαγωνικός» < ελληνιστική κοινή «λακωνικός κών».

Είναι μία από τις αρχαιότερες φυλές σκυλιών της Ευρώπης. Προέρχεται από τους αρχαίους «λάκαινοι κόνες» που αναφέρει ο Ξενοφών στο «Κυνηγετικό». Ο αρχαίος αυτός σκύλος περιγράφεται με μακρύ λιγνό σώμα, κοντό τρίχωμα, στενό κεφάλι με μακρύ και λεπτό ρύγχος και λεπτά και επιμήκη σκέλη, όπως και ο «λαγωνικός» σκύλος. (Schneider J. G., 1817 σ. 270).

²⁸⁸⁸ Χριστοφής Πατέρας, 79 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2017).

²⁸⁸⁹ Ειούτας Π. Ν., 1978, σ. 196.

²⁸⁹⁰ Χριστοφής Πατέρας, 79 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2017).

²⁸⁹¹ «τσάκρα,η»=παγίδα. Το όνομα «τσάκρα» προέρχεται από τον ήχο που κάνει «τσακ».

τραβούσε το σύρμα και η «θηλιά» έσφιγγε περισσότερο γύρω από τον λαιμό του.²⁸⁹²

Αυτοσχέδιες «τσάκρες-θηλιές» κατασκευάζονταν και για το κυνήγι των πτηνών. Η διαδικασία κατασκευής τους είχε ως εξής: στερέωναν στην άκρη ενός ορθογώνιου κομματιού ξύλου (περίπου 10x30 εκατοστά) ένα κλαδί από ροδιά, το οποίο είναι ευλύγιστο. Στη μέση του ξύλου κάρφωναν δύο πρόκες, τη μια δίπλα στην άλλη. Κύρτωναν το κλαδί και το στερέωναν με σπάγγο στις πρόκες, όπου έφτιαχναν και τη θηλιά. Γύρω και μέσα στη θηλιά έριχναν σπόρους και την άφηναν. Όταν πήγαιναν τα πουλιά εκεί και τοιμπούσαν τους σπόρους, πατούσαν στον σπάγγο και ενεργοποιούσαν την παγίδα, κλείνοντας τη θηλιά γύρω από το πόδι τους.²⁸⁹³

Υπήρχαν επίσης οι «τσάκρες» που έμοιαζαν με κλουβιά και τις προμηθεύονταν από το εμπόριο (μπακάληδες). Ήταν ορθογώνιες, φτιαγμένες από «τέλι». Η βάση ήταν ξύλινη. Την παγίδα αυτή χρησιμοποιούσαν κυρίως για τα ποντίκια, αλλά συχνά τη χρησιμοποιούσαν και για τα πτηνά. Η «πόρτα» της ήταν ανοιχτή και μέσα υπήρχε ένα μικρό συρμάτινο αγκίστρι, όπου τοποθετούσαν τυρί. Όταν ο ποντικός έμπαινε μέσα για να φάει το τυρί, μόλις το δάγκωνε ενεργοποιούσε τον μηχανισμό και έκλεινε την «πόρτα» της «τσάκρας». Αντίστοιχα, για το κυνήγι των πτηνών τοποθετούσαν μία φέτα ψωμί στον μηχανισμό, για να τα προσελκύσουν. Όταν αυτά έμπαιναν μέσα στην «τσάκρα» και τοιμπούσαν το ψωμί, έκλεινε η «πόρτα» του κλουβιού.²⁸⁹⁴

Για το κυνήγι των πτηνών αξιοποιήθηκε και ένας άλλος τύπος «τσάκρας» για ποντικούς. Πρόκειται για την «τσάκρα» που χρησιμοποιείται και σήμερα, η τεχνική της οποίας στηρίζεται σε ένα έλασμα, στο οποίο τοποθετείται το τυρί. Το δαγκώνει ο ποντικός και αυτό του κλείνει το κεφάλι μέσα. Για το κυνήγι των «στρουθών» και των «δακκανούρων», πάλι τοποθετούσαν ψωμί ή έριχναν σπόρους γύρω από την «τσάκρα». Όταν τοιμπούσε την τροφή το πουλί, το έλασμα

²⁸⁹² Χριστοφής Πατέρας, 79 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2017). Αντώνης Κατσαντώνης, 67 ετών, Δερύνεια (ημ. συν. 2017)

²⁸⁹³ Χριστοφής Πατέρας, 79 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2017).

²⁸⁹⁴ Χριστοφής Πατέρας, 79 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2017).

έκλεινε και του άρπαζε τον λαιμό. Κι αυτές τις «τσάκρες» τις προμηθεύονταν από το εμπόριο.²⁸⁹⁵

Ακόμη, χρησιμοποιήθηκαν εκτεταμένα, κυρίως από τα μικρά παιδιά, τα «λάστιχα», δηλαδή οι σφεντόνες. Με τα «λάστιχα» κυνηγούσαν αρκετά είδη πτηνών, όπως τα αμπελοπούλια, τους «μούγιους», τους «στρούθους», τους «μελισσοφάγους», τις «τσιχλες», και αρκετά άλλα, ακόμη και μεγαλύτερα, όπως τα περιστέρια.²⁸⁹⁶ Στην ουσία, αυτή η μέθοδος αποτελούσε την πρώτη επαφή του αγοριού με τη θήρα. Αρχικά τα «λάστιχα» έφτιαχναν οι ίδιοι οι γονείς, για να παίζουν τα παιδιά. Ήταν ένα κομμάτι λάστιχο, του οποίου οι δύο άκρες συνδέονταν με ένα κομμάτι «πετσι» (δέρμα). Το «πετσι» αυτό το έκοβαν από παλιά παπούτσια. Το λάστιχο το αγόραζαν από τους μπακάληδες. Έβαζαν μέσα στο δερμάτινο τμήμα της σφεντόνας μία πέτρα, τέντωναν το λάστιχο και την εκσφενδόνιζαν προς το μέρος του θηράματος. Με αυτό τον τρόπο μάθαιναν τα παιδιά να στοχεύουν το θήραμα.²⁸⁹⁷ Αργότερα, τα «λάστιχα» (σφεντόνες) τα προμηθεύονταν από τους μπακάληδες. Στα εμπορικά «λάστιχα» το «πετσι» είχε βαθούλωμα για καλύτερη τοποθέτηση της πέτρας²⁸⁹⁸ ή για την εκτόξευση «σκαγιών» προς το θήραμα, αντί για πέτρες.²⁸⁹⁹

Το κονήγι των αμπελοπουλιών και άλλων μικρόσωμων πτηνών

*«Παραλιμνίτη άδρωπε που σαι της γης χαμάλης
που μες την πέτρα το ψουμίν δόνεσαι να το φκάλεις
τζαι δυστυχία πάνω σου να πλέσει προκειμένου
τα έξοα σου φκάλεις τα
ως τζαι πουλιά πουν περαστά, στήννεις βερκά τζαι πιάννεις τα
εισ' άξιος επαίνου!»*

(Παύλος Πιττάτζης, Παραλίμνι)²⁹⁰⁰

²⁸⁹⁵ Αντώνης Κατσαντώνης, 67 ετών, Δερύνεια (ημ. συν. 2017). Χριστοφής Πατέρας, 79 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2017).

²⁸⁹⁶ Αντώνης Κατσαντώνης, 67 ετών, Δερύνεια (ημ. συν. 2017). Βίκτωρ Καραγιάννης, 65 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017).

²⁸⁹⁷ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²⁸⁹⁸ Αντώνης Κατσαντώνης, 67 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017).

²⁸⁹⁹ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²⁹⁰⁰ Παυλικκάς Μ., 2017, σ. 42.

Τα Κοκκινοχώρια και ο Άγιος Θεόδωρος Λάρνακας, ήταν οι περιοχές όπου ευδοκίμωσε η θήρα των αμπελοπουλιών, διότι βρίσκονταν στον δρόμο τους.²⁹⁰¹ Τα έπιαναν με τη χρήση των «βερκών»²⁹⁰² ή «ξόβεργων (<ιξός+βέργα) όπως ονομάζονται στον ελλαδικό χώρο. Τα «βερκά» ήταν μικρά κλαδιά αλειμμένα με κολλητική ουσία που χρησιμοποιείται ως παγίδα για μικρά ωδικά πτηνά και κυρίως τα αμπελοπούλια.²⁹⁰³ Κατασκευάζονταν από τμήματα κλαδιών δέντρων («ξυλιτζια»), τα οποία είχαν υποστεί επεξεργασία και είχαν αλειφθεί με κολλώδη ουσία («μύξα» ή «κόλλα»)²⁹⁰⁴ Η «μύξα» προέκυπτε από τον καρπό του δέντρου της «μυξιάς» (*Cordia myxa*).²⁹⁰⁵

Τα «βερκά» κατασκευάζονταν συνήθως τον Αύγουστο.²⁹⁰⁶ Η περίοδος Αυγούστου-Σεπτεμβρίου ήταν ιδανική για τον σκοπό αυτό, διότι τότε ωριμάζε ο καρπός της «μυξιάς» και είχαν επίσης κλαδέψει τις ροδιές, από τις οποίες έπαιρναν τα «ξυλιτζια» για την κατασκευή των «βερκών».²⁹⁰⁷

Διάλεγαν κι έκοβαν από τις ροδιές κλαδιά μήκους περίπου 70 εκατοστών, την καταλληλότητα των οποίων εκτιμούσαν λυγίζοντάς τα. Τα «βερκά» έπρεπε να είναι ευλύγιστα και γι' αυτόν τον λόγο προτιμούσαν τα «ξυλιτζια» της ροδιάς. «Ξυλιτζια» ονομάζονταν τα κλαδιά που προοριζόνταν και είχαν ετοιμαστεί για να γίνουν «βερκά».²⁹⁰⁸

Η προετοιμασία των «ξυλιτζιών» ήταν η ακόλουθη: έπαιρναν λεπτά και ευλύγιστα χλωρά κλαδιά από ροδιές («ξυλιτζια»), τα καθάριζαν από κόμπους και αγκάθια και τα έδεναν σε δέσμες («μάτσες»), συνήθως των είκοσι. Τα αποξηραινάν δεμένα σε σκιερό μέρος, για να μην ξεφλουδίσουν και στραβώσουν.²⁹⁰⁹

²⁹⁰¹ Νικολάου-Κονναρή Α., 2010, σ. 01. Ohnefalsch-Richter M., 2004, σ. 140.

²⁹⁰² «βερκίν, το» <τουρκ. vergi (Γιαγκουλλής Κ. Γ., 2009, σ. 97, λήμμα: «βεργί,το»).

²⁹⁰³ Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 537 (λήμμα: «Κορδία»).

²⁹⁰⁴ Τοουλιός Π., 2010, σ. 08.

²⁹⁰⁵ Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 537-538 (λήμμα: «Κορδία»). Το είδος *Cordia myxa* είναι καλλιεργήσιμο και παράγει στρογγυλούς κιτρινωπούς καρπούς, μεγέθους κερασιού, ο πυρήνας των οποίων περιβάλλεται από κιτρινωπή παχύρρευστη και κολλώδη ουσία («μύξα»), η οποία χρησιμοποιείται στην κατασκευή των ξόβεργων (Τοουλιός Π., 2010, σ. 81).

²⁹⁰⁶ Κωστής Κόκκινος, 68 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015).

²⁹⁰⁷ †Δημήτρης Μουζουρής, 71 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2013).

²⁹⁰⁸ Αντώνης Κατσαντώνης, 67 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017). †Δημήτρης Μουζουρής, 71 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2013).

²⁹⁰⁹ Τοουλιός Π., 2010, σ. 9. Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). †Δημήτρης Μουζουρής, 71 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2013).

Ακολούθως κατασκεύαζαν τα «βερκά». Μόλις ωρίμαζαν («εψηννούσαν») οι καρποί της «μυξιάς» (*Cordia myxa*), τους συνέλεγαν. Συνήθως τις «μυξιές» τις καλλιεργούσαν στα χωράφια τους και τις αυλές τους (ένα-δύο δέντρα).²⁹¹⁰ Αλλιώς νοίκιαζαν δέντρα από άλλους ή σπανιότερα τα έβρισκαν στο εμπόριο.²⁹¹¹

Η κατασκευή των «βερκών» αποτελούσε κοινωνικό γεγονός, στο οποίο συμμετείχε όλη η γειτονιά. Για την εξαγωγή της κολλώδους ουσίας από τους καρπούς, έπρεπε να γίνει το «σπάσιμό» τους. Αναφέρεται ότι κάποιοι έσπαγαν τους καρπούς με το στόμα και τους έφτυναν σε μεγάλες ξύλινες σκάφες μαζί με τα κουκούτσια.²⁹¹² Άλλοι ετοιμάζαν ξύλινες σκάφες και καλάμια, τα οποία είχαν κόψει μυτερά στη μία άκρη, ώστε να καταλήγουν σε μία αιχμηρή διχάλα («δακκαννούρα»). Τοποθετούσαν τα καλάμια γύρω από τις ξύλινες σκάφες, αναλόγως των ατόμων που θα βοηθούσαν στη διαδικασία. Έπαιρναν τους καρπούς του φυτού και, περνώντας τους από τη μυτερή πλευρά του καλάμιού, τους έσκιζαν ώστε να πέσει στη σκάφη η κολλώδης ουσία μαζί με το κουκούτσι. Τον εξωτερικό φλοιό τον πετούσαν. Σημαντική ήταν η συμμετοχή και των μικρών παιδιών στη διαδικασία αυτή.²⁹¹³

Αφού ολοκληρώνονταν η πιο πάνω διαδικασία, ζύμωναν το μίγμα. Μέσα στο μίγμα της σκάφης προσέθεταν μέλι και ζεστό νερό (αργότερα προσέθεταν και λευκή βαφή παπουτσιών) και κτυπούσαν το μίγμα με έντονες κινήσεις ώστε να ασπρίσει, διότι η «κόλλα» στον αέρα οξειδωνόταν και μαύριζε. Ακολούθως, το χτυπούσαν καλά με τα χέρια πολλές φορές και το ζύμωναν με κυκλικές κινήσεις. Μετά, με περιστροφική κίνηση, τύλιγαν το μίγμα στα «ξυλίτζια» και με γρήγορες περιστροφικές κινήσεις, αφαιρούσαν τα κουκούτσια από τα ξόβεργα, από το καθένα χωριστά. Σημαντική ήταν και πάλι η συμβολή των παιδιών στη διαδικασία αυτή, αφού με γρήγορες κινήσεις έδιναν στους μεγάλους τα «ξυλίτζια» για να τα τυλίξουν στην «κόλλα».²⁹¹⁴

²⁹¹⁰ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²⁹¹¹ Αντώνης Κατσαντώνης, 67 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017).

²⁹¹² Τοουλιός Π., 2010, σ. 8.

²⁹¹³ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). †Δημήτρης Μουζουρής, 71 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2013). Τοουλιός Π., 2010, σ. 8.

²⁹¹⁴ Τοουλιός Π., 2010, σ. 8. Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). †Δημήτρης Μουζουρής, 71 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2013).

Έπειτα, τοποθετούσαν τα ξόβεργα στον ήλιο για να ξεραθούν και να σφίξουν. Συγκεκριμένα, τοποθετούνταν ανοιγμένα στον ήλιο κατά τις πρωινές ώρες, και το βράδυ μαζεύονταν για να προστατευθούν από την υγρασία. Τοποθετούνταν σε δέσμες («μάτσες») των 20-25 κομματιών περίπου, και φυλάσσονταν στην «κουκκουρκά».²⁹¹⁵ Η «κουκκουρκά» ήταν στενόμακρο καλάθι, ύψους περίπου 75 εκατοστών και διαμέτρου περίπου 25 εκατοστών. Συνήθως, χωριζόταν σε τεταρτημόρια και κατασκευαζόταν από πλεγμένα καλάμια. Σε κάθε τεταρτημόριο τοποθετούσαν μία «μάτσα βερκά».²⁹¹⁶

Η διάρκεια ζωής των «βερκών» ήταν περίπου δύο έως πέντε χρόνια, ανάλογα με το είδος και την ποιότητα των «ξυλιτζιών». Κάθε χρόνο, συνήθως τον Σεπτέμβριο, που υπήρχαν διαθέσιμοι καρποί «μυξιάς», επαναλαμβάνονταν η ίδια διαδικασία με στόχο είτε να επικαλύψουν απλώς τα «βερκά» με καινούργιο μείγμα, είτε να αφαιρέσουν το παλιό μείγμα και να το αντικαταστήσουν με νέο, έτσι ώστε τα «βερκά» να είναι όσο το δυνατόν πιο κολλώδη και να παγιδεύουν εύκολα τα αμπελοπούλια. Τότε έλεγαν ότι «εντύναν τα βερκά».²⁹¹⁷

Η θήρα των αμπελοπουλιών με τα «βερκά» περιλάμβανε διάφορες διαδικασίες, όπως το «στήμαν» και το «πάντιμαν».

Η διαδικασία του «στήματος» ήταν η εξής: ο θηρευτής με την «κουκκουρκά» του γεμάτη, πήγαινε πολύ νωρίς το πρωί στην περιοχή όπου θα «έστηννε». Οι περιοχές όπου τοποθετούσαν τα «βερκά» ονομάζονταν «στήματα» και όταν κάποιος πήγαινε να κάνει αυτή την εργασία έλεγε «πάω να στήσω» ή «πάω στα πουλιά».²⁹¹⁸ Τα «στήματα» ήταν συνήθως στο δάσος, μέσα στους ροδιώνες, κατά μήκος της θάλασσας (π.χ. Απισσώτου, Άης Στάθης, Αγία Θέκλα). Επιλέγονταν γι' αυτό δέντρα προσφιλή στα πουλιά, όπως οι ροδιές²⁹¹⁹, οι ελιές, οι τρεμιθιές, οι χαρουπιές, οι ψευδόφικι, η κολλιτρίδα, οι αόρατοι (βοράτοι), οι σχοινιές και οι ακακίες. Αξίζει ακόμη να αναφερθεί ότι επί Αγγλοκρατίας, έγιναν δενδροφυτεύσεις με ευκαλύπτους και ακακίες στην Κύπρο, και δη στην περιοχή

²⁹¹⁵ Τοουλιάς Π., 2010, σ. 8-12. Νικολάου-Κονναρή Α., 2010, σ. 05. Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). †Δημήτρης Μουζουρής, 71 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2013).

²⁹¹⁶ †Δημήτρης Μουζουρής, 71 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2013).

²⁹¹⁷ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²⁹¹⁸ Αντώνης Κατοαντώνης, 67 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017).

²⁹¹⁹ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου.

των Κοκκινοχωριών, για να αποξηράνουν ελώδεις περιοχές αλλά και για να βελτιώσουν τα περιβόλια και τους χώρους όπου «έστηναν βερκά» για αμπελοπούλια²⁹²⁰. Αξίζει επίσης να σημειωθεί ότι στα περβόλια όπου θα «έστηναν βερκά», τα δέντρα προηγουμένως κλαδεύονταν και καθαρίζονταν, έτσι ώστε να ανοίγονται «παράθυρα» και να γίνονται προσπελάσιμα για τα πουλιά.²⁹²¹

Διαλέγοντας τα σημεία και τα δέντρα όπου θα «έστηνε τα βερκά του», ο κυνηγός έβγαζε τη μία «μάτσα» και με τη βοήθεια ενός μαχαιριού («τσιακκιού») τα ξεχώριζε με προσοχή, έτσι ώστε να μην αφαιρέσει μεγάλη ποσότητα κολλώδους ουσίας και να φαίνεται το ξύλο.²⁹²² Ακολούθως τα τοποθετούσε σε «*ίσια και καθαρά από φύλλα κλαδιά των δένδρων*».²⁹²³ Άφηναν τα «βερκά» πάνω στα δέντρα και πήγαιναν αργότερα για να πάρουν το θήραμα.

Το «στήμαν» των «βερκών» ακολουθούσε το «πάντιμαν των πουλιών». Το «πάντιμαν» ήταν διαδικασία που αναλάμβαναν συνήθως τα παιδιά ή οι ενήλικες («στηματούροι») μαζί με τα παιδιά. Το «πάντιμαν» ήταν η καταδίωξη των άγριων πιτηνών, με στόχο να κατευθυνθούν προς τα δέντρα που ήταν «στημένα τα βερκά». Το «πάντιμαν» γινόταν συνήθως με πέτρες και «σίκλες» (μεταλλικούς κουβάδες) που τις κτυπούσαν με ξύλα. Σε όλη τη διάρκεια του πρωινού γίνονταν αρκετά «παντίματα», αλλά το πιο επικερδές ήταν το πρώτο. Μετά τη συγκομιδή, έδιναν στα παιδιά μέρος των πουλιών.²⁹²⁴

Τα «βερκά» έμεναν στημένα μέχρι το απόγευμα, και οι θηρευτές πήγαιναν αρκετές φορές για να μαζέψουν τα «πουλιά». Η διαδικασία συλλογής των «πουλιών» ήταν η ακόλουθη: οι θηρευτές πήγαιναν στα «βερκά» που είχαν στήσει και, με τη βοήθεια ενός «τσιακκιού» (σουγιά), έβγαζαν το πουλί ζωντανό από το «βερκί», με τρόπο ώστε να μην αφαιρούν την «κόλλα» από το «βερκί». Ακολούθως σκότωναν τα πουλιά, είτε στρίβοντας το λαρύγγι, είτε δαγκώνοντας τον λαιμό, είτε θρυμματίζοντας το κεφάλι. Ο καλύτερος τρόπος ήταν να βυθίσουν το «τσιακκί» στον λαιμό, για να βγει αίμα και να μην μαυρίσει το πουλί. Κατά τη διάρκεια του

²⁹²⁰ Τοουλιός Π., 2010, σ. 82.

²⁹²¹ Τοουλιός Π., 2010, σ. 54, 81.

²⁹²² Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²⁹²³ Τοουλιός Π., 2010, σ. 110.

²⁹²⁴ †Δημήτρης Μουζουρής, 71 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2013).

«παντίματος», οι θηρευτές τοποθετούσαν τα πουλιά κάτω από τα δέντρα, μέσα στο χώμα, σε σκιά, έτσι ώστε να μην χαλάνε, να μαδιούνται εύκολα, και να προστατεύονται από τις γάτες και τα μυρμήγκια.²⁹²⁵ Τα «βερκά» παρέμεναν στημένα από το πρωί μέχρι το απόγευμα. Πολλοί τα μάζευαν και τα έστηναν ξανά το απόγευμα. Οι πλείστοι όμως τα άφηναν πάνω στα δέντρα ολημερίς. Μάλιστα, πίστευαν ότι τα «δειλινάτικα πουλιά» (τα πουλιά που συλλάμβαναν το απόγευμα) ήταν καλύτερα από τα πρωινά.

Επίσης, αναφέρεται ότι στις αρχές του Σεπτέμβρη που ξεκινούσαν να «στήνουν βερκά» συλλάμβαναν περισσότερους «μούγιους» και «δακκαννούρες» και «σκαρτοπούλια». Μετά τις 14 του Σεπτέμβρη («που του Σταυρού τζαι τζει»), έφθαναν τα προσφιλέστατα αμπελοπούλια. Στα «βερκά» γενικότερα συλλαμβάνονταν τα πλείστα των ειδών των μικρόσωμων αποδημητικών και ιθαγενών πτηνών που περιγράφηκαν στο προηγούμενο υποκεφάλαιο. Τα καλύτερα, όμως, θεωρούσαν ότι ήταν τα αμπελοπούλια²⁹²⁶, τα οποία συνιστούσαν ιδιαίτερα προσοδοφόρο προϊόν εμπορίου. Μάλιστα οι θηρευτές τα διέκριναν σε αμπελοπούλια και «σκάρτα» ή «σκαρτοπούλια». Έτσι έλεγαν: «*Έπιασα Χ πουλιά και Ψ σκάρτα*».²⁹²⁷ Επίσης, όπως προαναφέρθηκε, τα αμπελοπούλια έφθαναν δύο φορές τον χρόνο στην Κύπρο, το φθινόπωρο και την άνοιξη. Τα «πουλιά» του φθινοπώρου θεωρούνταν πολύ καλύτερα από αυτά της άνοιξης, διότι έβρισκαν εύκολα τροφή και ήταν πιο μεγαλόσωμα και λιπαρά²⁹²⁸ («πασσιά πουλιά»)²⁹²⁹.

Η Αποικιακή Κυβέρνηση με τις προτροπές της Βασιλικής Εταιρείας του Λονδίνου στην Κύπρο²⁹³⁰ ήταν αντίθετη με τη δραστηριότητα της παγίδευσης των αμπελοπουλιών στα ξόβεργα, και του εμπορίου τους.²⁹³¹ Γι' αυτόν τον λόγο και λάμβανε μέτρα ώστε να «σταματήσει αυτή η σκληρότης»²⁹³². Το 1929 τέθηκε θέμα εισαγωγής νομοσχεδίου περί απαγορεύσεως της σύλληψης των πουλιών. Τότε, ο Μουκτάρης και οι Αζάδες του Παραλιμνιού απέστειλαν επιστολή διαμαρτυρίας

²⁹²⁵ Τσοουλιάς Π., 2010, σ. 69. †Δημήτρης Μουζουρής, 71 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2013).

²⁹²⁶ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²⁹²⁷ †Δημήτρης Μουζουρής, 71 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2013).

²⁹²⁸ Ορουντιώτης Κ. κ.ά, 2011, σ. 01-02.

²⁹²⁹ †Δημήτρης Μουζουρής, 71 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2013).

²⁹³⁰ Εφημερίδα Κύπρος (Κύριος) 11/01/1954, σ. 06.

²⁹³¹ Εφημερίδα Σάλπιγξ 06/10/1890.

²⁹³² «Αμπελοπούλια και Αγγλική Ευαισθησία» Εφημερίδα Ελευθερία, 07/08/1949, σ. 01.

στον Κυβερνήτη της Κύπρου (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ V). Λόγω των οικονομικών δυσκολιών της εποχής (κραχ, Βαλκανικοί Πόλεμοι, Α΄ Παγκόσμιος Πόλεμος) και του σημαντικού οικονομικού οφέλους των Παραλιμνιτών από τα αμπελοπούλια, η Αγγλική Κυβέρνηση ήρε την πρόταση του νομοσχεδίου.²⁹³³ Τέθηκαν όμως κάποιοι περιορισμοί. Για να μπορεί κάποιος να χρησιμοποιεί ξόβεργα, έπρεπε να εξασφαλίζει άδεια κυνηγιού, πληρώνοντας το ανάλογο ποσό.²⁹³⁴

Άλλες Τεχνικές Σύλληψης Μικρόσωμων Πτηνών

Ο «στρούφος» ήταν ένα είδος που πίστευαν ότι αντιλαμβάνονταν την παρουσία των «βερκών» και απέφευγε να καθήσει σ' αυτά. Γι' αυτό, είχαν επινοήσει ένα ιδιαίτερο τρόπο κυνηγιού του πτηνού αυτού. Γνώριζαν ότι τα βράδια οι «στρούφοι» ξεκουράζονταν («ετζοιτιάζαν») μέσα στις τρύπες στους τοίχους των σπιτιών και στους «λάκκους». Έτσι, τους συλλαμβάναν με «καλαμωτές». Έπαιρναν δύο καλάμια και τα συνέδεαν με «βερκά». Κολλούσαν μία σειρά με «βερκά» κάθετα στα καλάμια, σε κοντινές αποστάσεις μεταξύ τους, ώστε αυτά να ενωθούν. Εφοδιασμένοι με «καλαμωτή» και ένα «λουξ», οργανώνονταν τα βράδια σε ομάδες για το κυνήγι των «στρούφων» («επιχάινναν εις τους στρούφους»). Τοποθετούσαν αθόρυβα την «καλαμωτή» πάνω από το άνοιγμα του «λάκκου» και με το «λουξ» έριχναν φως προς τις τρύπες γύρω γύρω από αυτόν. Τότε τα πουλιά τρόμαζαν και πετούσαν προς τα πάνω να φύγουν («εφαρούσαν»). Στην προσπάθειά τους να φύγουν, έπεφταν πάνω στην «καλαμωτή» και συλλαμβάνονταν. Οι πληθυσμοί τους ήταν πολύ μεγάλοι, με αποτέλεσμα να συλλαμβάνονται μεγάλοι αριθμοί πουλιών.²⁹³⁵

Με «καλαμωτές» συλλαμβάνονταν και οι «μελισσοφάγοι»²⁹³⁶, οι οποίοι εντοπίζονταν κυρίως στις καλλιέργειες όπου προξενούσαν ζημιές. Για τη σύλληψη των «μελισσοφάγων» είχαν επινοηθεί διάφορες τεχνικές. Συγκεκριμένα, κάρφωναν δύο «στόλλους» (ξύλινες κολόνες) μέσα στο χωράφι (20-30 πόδια περίπου). Έπαιρναν ένα σχοινί, το οποίο είχαν περάσει από «κόλλα» (όμοια με

²⁹³³ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 73-75.

²⁹³⁴ Εφημερίδα Χρόνος 07/02/1934, σ. 04.

²⁹³⁵ †Παναής Καϊκκης, 85 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν. 2015)

²⁹³⁶ Κυριάκου Δ., 2004, σ. 30.

αυτή που έβαζαν στα «βερκά»), και το έδεναν εναλλάξ πάνω στους «στόλλους». Οι «μελισσοφάγοι» κάθονταν πάνω στο σχοινί και συλλαμβάνονταν. Συνήθως τοποθετούσαν το σχοινί το πρωί και το απόγευμα το έλυναν, έχοντας συλλάβει τους «μελισσοφάγους». ²⁹³⁷ Ένας άλλος τρόπος σύλληψης των «μελισσοφάγων» ήταν η «κατσαρκά». Τοποθετούσαν όρθιο ένα κλαδί από δέντρο μέσα στο χωράφι και «έστηνναν» (τοποθετούσαν) πάνω τα «βερκά». Τα πουλιά κάθονταν πάνω στα «βερκά» και συλλαμβάνονταν. ²⁹³⁸ Επίσης, συλλαμβάνονταν και με καλάμια. Τοποθετούσαν σε διάφορα σημεία των καλλιεργειών καλάμια, στην άκρη των οποίων στερέωναν ένα «βερκί». Καθόταν ο μελισσοφάγος πάνω στο «βερκί» και συλλαμβανόταν. ²⁹³⁹

Ο «ζευκαλάτης», ο οποίος εντοπιζόταν κυρίως στα χωράφια, όπου τιμπούσε τους σπόρους που έσπερνε ο ζευγάς και τα βράδια φώλιαζε μέσα στους καλαμιώνες, δεν μπορούσε να συλληφθεί στα δέντρα όπου «έστηνναν τα βερκά». Για τη θήρευσή του έφτιαχναν «καλαμωτές» με «βερκά» όπως έκαναν και με τους «στρούφους» και τις κρατούσαν σε δυάδες όρθιες μπροστά από τους καλαμιώνες. Τότε, κάποια άλλα άτομα πήγαιναν κοντά στον καλαμιώνα, έκαναν θόρυβο («επαντούσαν τους») και τα πουλιά σηκώνονταν σε ομάδες για να φύγουν, αλλά έπεφταν πάνω («χτυπούσαν μέσα») στην «καλαμωτή» και συλλαμβάνονταν. ²⁹⁴⁰

Τα πλείστα των πουλιών που συλλαμβάνονταν, όπως και οι λαγοί, προορίζονταν για την καθημερινή διατροφή των οικογενειών των θηρευτών. Εμπορεύονταν, όμως, κάποιες φορές οι θηρευτές τα μεγαλύτερα σε μέγεθος πουλιά, όπως τα τρυγόνια, «φάσσεσ», «τρουλλίες» κλπ., συνήθως στον χώρο του καφενείου. ²⁹⁴¹

Εξαίρεση αποτελούσαν τα αμπελοπούλια. Τα αμπελοπούλια συνιστούσαν βασικό εισόδημα για τις οικογένειες των Κοκκινοχωριών.

²⁹³⁷ Γεώργιος Χατζημιχαήλ, 62 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν. 2018). Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²⁹³⁸ †Δημήτρης Μουζουρής, 71 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν. 2013).

²⁹³⁹ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). †Δημήτρης Μουζουρής, 71 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν. 2013).

²⁹⁴⁰ †Παναής Καϊκκης, 85 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν. 2015)

²⁹⁴¹ Παναγιώτης Πλατής, 91 ετών, Δερύνεια (ημ. συν. 2017)

Εμπόριο

Το κυνήγι καταναλωνόταν κυρίως από τις οικογένειες των θηρευτών. Τα μόνα θηράματα που εμπορεύονταν ήταν τα «αμπελοπούλια». Τα αμπελοπούλια συνιστούσαν όχι μόνο προϊόν εμπορίου, αλλά και σημαντική συμβολή στο ετήσιο εισόδημα των τοπικών νοικοκυριών.²⁹⁴²

Οι θηρευτές που συλλάμβαναν τα αμπελοπούλια με τα «βερκά», τα πωλούσαν σε «καμμάτηδες», οι οποίοι εμπορεύονταν αμπελοπούλια. Στο Παραλίμνι, περνούσε καθημερινά ο υπάλληλος του «καμμάτη» και έπαιρνε τα αμπελοπούλια.²⁹⁴³ Οι θηρευτές των γειτονικών χωριών, όμως, φρόντιζαν να μεταφέρουν οι ίδιοι τα «πουλιά» στον «καμμάτη».²⁹⁴⁴ Ο «καμμάτης» ή ο υπάλληλός του, κατέγραφαν τον αριθμό των πουλιών και πλήρωνε τους προμηθευτές ανά εβδομάδα.²⁹⁴⁵ Ακολούθως, τα πουλιά τα έδιναν σε γυναίκες, συνήθως μεγάλης ηλικίας, οι οποίες αναλάμβαναν το καθάρισμά τους, έναντι αμοιβής. Αφαιρούσαν το φτέρωμα των πουλιών, έκοβαν τις άκρες από τα ποδαράκια τους και τις άκρες από τις φτερούγες τους. Το ράμφος συνήθως το κρατούσαν για να διακρίνεται το είδος του πουλιού. Δεν τα έριχναν σε βραστό νερό, διότι ήταν μικρά και με λεπτά φτερά (πούπουλα), και καθαρίζονταν εύκολα, σε αντίθεση με τα μεγαλύτερα πτηνά.²⁹⁴⁶ Τα πούπουλα των αμπελοπουλιών, όταν ήταν σε καλή κατάσταση, διατίθεντο επίσης προς πώλησιν.²⁹⁴⁷ Αφού καθάριζαν τα πουλιά, τα περνούσαν σε κλωστή²⁹⁴⁸ ή λεπτή ίνα από το φύλλο φοινικιάς. Την κλωστή την περνούσαν από το ράμφος των «πουλιών». Κάθε κλωστή είχε μία «ντουζίνα» (δωδεκάδα) «πουλιά».²⁹⁴⁹ Μόνο τα

²⁹⁴² «Τα ριάλια τον Σεπτέβρη για να στείλουμε τα μωρά στο σχολείο εβκάλλαμεν τα που τα αμπελοπούλια. Εγοράζαμεν τετράδια, βιβλία, πλαλάσκες, ρούχα» αναφέρει γυναίκα από το Παραλίμνι. (Τουουλιάς Π., 2010, σ. 126) . «Μερικοί κνηγοί αμπελοπουλιών κερδίζουν καθ' έκαστον έτος 120 περίπου λίρας» («Το κυνήγι των αμπελοπουλιών» Εφημερίδα Έθνος 17/12/1952, σ. 04).

²⁹⁴³ Τουουλιάς Π., 2010, σ. 69.

²⁹⁴⁴ †Δημήτρης Μουζουρής, 71 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2013).

²⁹⁴⁵ Τουουλιάς Π., 2010, σ. 69. †Δημήτρης Μουζουρής, 71 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2013). Αναφέρεται ακόμα η περίπτωση ενός «καμμάτη» από το Παραλίμνι (Ζαμπάς), ο οποίος κατά τη δεκαετία του 1940 γύριζε με το γαϊδούρι του και αγόραζε «αμπελοπούλια» από τα γύρω χωριά ανταλλάσσοντάς τα με ρύζι, αυγά και καραμέλες (Κυριάκος Παντελής, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου, ημ. συν.: 2016).

²⁹⁴⁶ †Δημήτρης Μουζουρής, 71 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2013).

²⁹⁴⁷ Εφημερίδα Ανεξάρτητος 04/06/1944, σ. 01.

²⁹⁴⁸ Ως κλωστές αναφέρονται οι «κάννες», που ήταν κλωστές από καλάμια (Τουουλιάς Π., 2010, σ. 85).

²⁹⁴⁹ Ο Μιχάλης Ευαγγέλου από το Παραλίμνι συνήθιζε να πουλά στο Βαρώσι αμπελοπούλια (περασμένα στην κλωστή). Συχνά, αντί για 12 πουλιά, περνούσε 11 στην κλωστή και τα πουλούσε

αμπελοπούλια περνούσαν στην κλωστή. Τα «σκαρτοπούλια» τα εμπορεύονταν χωρίς να τα περάσουν σε κλωστή, σε πολύ χαμηλότερες τιμές. Οι «καμμάτηδες» μετακινούνταν με γαϊδούρια κι αργότερα με ποδήλατα στο Βαρώσι, στον Άγιο Μέμωνα, αλλά και σε άλλες πόλεις (έφταναν μέχρι και τη Λευκωσία), και πωλούσαν τα «πουλιά» με την κλωστή.²⁹⁵⁰

Οι τιμές πώλησης των αμπελοπουλιών (ανά δωδεκάδα) αναφέρονται ως εξής: το 1890 διατίθεντο προς 5 γρόσια²⁹⁵¹, το 1915 πωλούνταν μισό σελίνι, το 1925 διατίθεντο προς 1 σελίνι, το 1935 πωλούνταν προς 1^{1/2} σελίνι και το 1945 πωλούνταν 2 σελίνια²⁹⁵². Μετά το τέλος του Β΄ Παγκοσμίου Πολέμου η τιμή τους ανέβηκε κατακόρυφα. Έτσι, το 1956 πωλούνταν προς 10 σελίνια τη δωδεκάδα²⁹⁵³ και το 1957 καταγράφηκαν οι τιμές των 12²⁹⁵⁴ και των 18 σελινιών (900 μιλς)²⁹⁵⁵ στην αγορά του Βαρωσιού. Οι τιμές που αναφέρονται αφορούσαν τα αμπελοπούλια. Τα «σκαρτοπούλια» πωλούνταν σε διάφορες τιμές, ανάλογα με το είδος τους. Τα πιο φθηνά απ' όλα ήταν οι «μούγιοι».²⁹⁵⁶ Τα αμπελοπούλια διατίθεντο τόσο σε νοικοκυριά όσο και σε ταβέρνες, κυρίως του Βαρωσιού.²⁹⁵⁷ Οι ταβέρνες που διέθεταν αμπελοπούλια, όφειλαν να πληρώνουν κάποιο τέλος στις τοπικές αρχές για να τους παρέχεται η συγκεκριμένη άδεια.²⁹⁵⁸

Υπήρχαν επίσης «καμμάτηδες» που έβραζαν τα αμπελοπούλια και τα εμπορεύονταν ψημένα.²⁹⁵⁹ Πολλοί τα διατηρούσαν στο ξύδι («πουλιά ξι(δ)άτα»)

προς μία λίρα (τιμή που αντιστοιχούσε στη δωδεκάδα για την εποχή και όχι στην εντεκάδα). Όταν του παραπονιούνταν οι αγοραστές του ότι τα πουλιά που τους πούλησε ήταν έντεκα αντί δώδεκα, αυτός τους απαντούσε: «*Εγώ διαφημίζω τζαι πουλώ μιαν λίραν την κλωστήν, την αρμαθκιάν· τζαι όι την ντουζίνα*». (Τσοουλιάς Π., 2010, σ. 84).

²⁹⁵⁰ †Δημήτρης Μουζουρής, 71 ετών, Παραλιμνί (ημ. συν.: 2013).

²⁹⁵¹ Εφημερίδα Σάλπιγξ 06/10/1890, σ. 01. Γρόσι: Υποδιαίρεση της λίρας. Κάθε λίρα χωριζόταν σε 20 σελίνια. Κάθε σελίνι της λίρας χωριζόταν σε 9 γρόσια.

²⁹⁵² Τσολάκης Κ., 2003, σ. 74.

²⁹⁵³ Εφημερίδα Ελευθερία 14/09/1956, σ. 02.

²⁹⁵⁴ «Ασημένια Αμπελοπούλια» Εφημερίδα Χαραυγή 16/08/1957, σ. 04.

²⁹⁵⁵ «Να γιατί παίρνεις με δέος το καλάθι για τη δημοτική αγορά!» Εφημερίδα Χαραυγή 22/10/1957, σ. 03.

²⁹⁵⁶ Τσοουλιάς Π., 2010, σ. 114.

²⁹⁵⁷ Παυλικκάς Μ., 2017, σ. 42. Φημιζόταν ιδιαίτερα για τα αμπελοπούλια η ταβέρνα του Παραλιμνίτη στο Βαρώσι. Η συγκεκριμένη επιχείρηση ανήκε στους αδελφούς Ευαγγέλου, του πιο γνωστούς «καμμάτηδες» του Παραλιμνίου.

²⁹⁵⁸ «*Το Δημαρχείον εκίνησεν αγωγή του Παραλιμνίτη επί τω ότι ως ισχυρίζεται πωλεί εν τω καταστήματι του αμπελοπούλια και δεν πληρώνει διά τάρτα διαπύλια*» (Εφημερίδα Αλήθεια 13/10/1933, σ. 03.).

²⁹⁵⁹ «*Ο Λοιζής Γεωργίου Βόρτου (από το Παραλιμνί) από το 1897 μέχρι το 1905 έκανε μ' αυτό (το γαϊδούρι) τις μεταφορές του. Έφηνε αμπελοπούλια και βραστά τα πήγαινε στη Λευκωσία.*» (Τσολάκης Κ., 2003, σ. 269).

και τα πωλούσαν. Τα αμπελοπούλια που προορίζονταν να γίνουν ξιδάτα, όταν τα έβραζαν τους έκοβαν τα κεφάλια, διότι μύριζαν. Τα κεφάλια των «πουλιών» τα πωλούσαν για κατανάλωση σε χαμηλότερες τιμές σε άτομα που δεν είχαν την οικονομική δυνατότητα να αγοράσουν αμπελοπούλια.²⁹⁶⁰ Τα ξιδάτα αμπελοπούλια κατέκλυζαν τις αγορές της Κύπρου και έφθαναν μέσω της Κυπριακής Παροικίας και άλλων εισαγωγέων²⁹⁶¹ ακόμα και στις αγορές της Αγγλίας²⁹⁶², της Αυστραλίας και τη Νοτίου Αφρικής.²⁹⁶³

Από το 1936 ξεκίνησε η διοργάνωση του «Χορού του Αμπελοπουλιού» από το σωματείο «Ένωσις Νέων Παραλιμνίου», στο Παραλίμνι. Η εκδήλωση αυτή ξεκίνησε με στόχο την οικονομική ενίσχυση του νεοσύστατου τότε Σωματείου «Ένωσις Νέων Παραλιμνίου» (σωματείο των «βυσοσινί»)²⁹⁶⁴. Τα πρώτα χρόνια ο χορός διοργανωνόταν καθέ χρόνο τον Οκτώβριο, στο κέντρο του «Παραλιμνίτη» στην Αμμόχωστο, και μετέπειτα σε δύο ιστορικές ταβέρνες της εποχής, την ταβέρνα του «Οδυσσέα» και την ταβέρνα του «Παραλιμνίτη» (επικράτησε πλέον στο Παραλίμνι το όνομα «Κέντρον του Βαγγέλη»)²⁹⁶⁵ που είχε μεταφερθεί από την Αμμόχωστο στο Παραλίμνι.²⁹⁶⁶ Κατά τη διάρκεια της εκδήλωσης καταναλώνονταν άφθονα αμπελοπούλια βραστά με πουργούρι²⁹⁶⁷, διατίθεντο ποτά (κυρίως κονιάκ), υπήρχαν μουσικοί για να διασκεδάζουν τον κόσμο, και πωλούνταν

²⁹⁶⁰ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²⁹⁶¹ «Η αγγλική επιθεώρησης 'Σάντεϋ Μέρκουρ' του Βίρμιγγαμ, εις την έκδοσιν της της 7^{ης} Νοεμβρίου γράφει τα ακόλουθα υπό τον τίτλον 'Πτερωτές Λιχουδιές-Μια νέα απόλαυσις του Λονδίνου', εν σχέσει προς τα κυπριακά αμπελοπούλια, τα οποία μόλις τώρα εισάγονται εις Αγγλίαν.

'Τα αμπελοπούλια μας έρχονται από τας ωραιάς και μακρινάς ακτάς της Κύπρου, αποκλειστικώς διά τα τραπέζια του Ουστ Εντ του Λονδίνου. Το αμπελοπούλι είναι ένα πτηνόν, ο λιχουδής του αέρος και πρόκειται να καταστή μία από τας καλλιτέρας απολαύσεις των αγγλικών δείπνων, όπου θα εμφανισθούν διά πρώτην φοράν την προσεχή εβδομάδα εις το Γκρόσβενορ Χάουζ.

Ο άνθρωπος, όστις εισήγαγεν αυτό το είδος της νέας απολάυσεως είναι ο κ. Ουάιτχάουζ όστις εδήλωσεν εις το «Σάντεϋ Μέρκουρ» ότι ενώ εδιάβαζεν έναν βιβλίον ταξιδίων εις την Ανατολήν, είδε μίαν περιγραφήν του παραδόξου αυτού πτηνού. Είδε ότι συλλαμβάνονται υπό ιθαγενών και ότι θεωρούνται μεγάλη απόλαυσις. Ήλθεν εις επαφήν με ένα Κυπριακό Εισαγωγικόν Οίκον και το αποτέλεσμα είναι ότι αναμένει δύο βαρέλια τοιούτων πτηνών». («Τα πουλιά μας εις Λονδίνον» Εφημερίδα Εσπερινή 26/11/1937, σ. 04).

²⁹⁶² Παυλικκάς Μ., 2017, σ. 42.

²⁹⁶³ «Φιάλαι πλήρεις διατηρημένων εντός όξεως αμπελοπουλιών αποστέλλονται από συγγενών εις Κύπριους μετανάστας εις την Αυστραλίαν, την Νότιον Αφρικήν, την Αγγλίαν, την Βόρειον και την Νότιον Αφρική» («Το κυνήγι των αμπελοπουλιών» Εφημερίδα Εθνος 17/12/1952, σ. 04).

²⁹⁶⁴ Το Σωματείο των «βυσοσινί» προέκυψε το 1936 από τη συνένωση των δύο Σωματείων: της «Αγάπης του Λαού» και του «Ηρακλή» (Παυλικκάς Μ., 2017, σ. 42).

²⁹⁶⁵ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²⁹⁶⁶ Παυλικκάς Μ., 2017, σ. 42.

²⁹⁶⁷ Τοουλιός Π., 2010, σ. 83.

επίσης και αμπελοπούλια φρέσκα σε καλές τιμές.²⁹⁶⁸ Για το ψήσιμο των αμπελοπουλιών «έστηναν νιστιά» και μέσα σε «χαρτζιά» έψηναν τα αμπελοπούλια, περασμένα σε φύλλο φοινικιάς, και τα σέρβιραν στον κόσμο. Στο ζουμί των αμπελοπουλιών έβραζαν πουργούρι, με το οποίο συνόδευαν τα αμπελοπούλια. Όταν γινόταν ο καθιερωμένος χορός, κατέφθαναν στο Παραλίμνι επισκέπτες από διάφορες περιοχές της Κύπρου, κυρίως από την Αμμόχωστο και τη Λευκωσία. Οι επισκέπτες διασκεδάζαν μαζί με τους ντόπιους, και όλοι μαζί ετοιμάζονταν για το «μεγάλο γεγονός» που ολοκλήρωνε τη βραδιά: τα καλλιστεία. Στα καλλιστεία διαγωνίζονταν μόνο γυναίκες, και με την ψήφο των ανδρών έπαιρναν τίτλους. Ανακήρυσσαν «Μις Συκαλλία» την πιο εύσωμη, και «Μις Μούγιος» την πιο αδύνατη.²⁹⁶⁹

4. 5. 3. 2. 4. Κατανάλωση

Ο λαγός καθαριζόταν με την ίδια διαδικασία όπως το κουνέλι (βλ. 4. 5. 2. 6.), με την μόνη διαφορά ότι δεν τον έπλεναν. Κοβόταν επίσης σε μερίδες, όπως το κουνέλι, και μαγειρευόταν πάντα «ξιδκιάν».²⁹⁷⁰ Το «ξιδκιάν» προέρχεται από το γαλλικό «civet»²⁹⁷¹ και πιστεύεται ότι πιθανόν να ήταν το βυζαντινό «λαγομαγείρεμα».²⁹⁷² Πρόκειται για λαγό στιφάδο, που μαγειρεύεται με μεγάλη ποσότητα ξυδιού.²⁹⁷³ Σήμερα πιστεύεται ότι έγινε «ξιδκιάν» από το άφθονο ξύδι που υπάρχει στο φαγητό αυτό. Ο Φαρμακίδης τονίζει ότι χωρίς ξύδι δεν γίνεται «τσιβκιά». Επομένως, το «τσιβκιά» θα παράγεται από το «ξιδκιά» και αυτό από το ξύδι, οπότε το «ξ» μετέπεσε στην προφορά του «τς» και το «δ» στην προφορά του

²⁹⁶⁸ Εφημερίδα Ελευθερία, 10/10/1952, σ. 02.

²⁹⁶⁹ Τσουλιός Π., 2010, σ. 83.

²⁹⁷⁰ «Κόφκεις τον λαόν κομμάτια τζαι τη(γ)ανίζεις τον. Κόφκεις τζαι κρομμύδκια πόλικα τζαι μαρανίσκεις τα τζαι τζείνα μες το τηάνιν του λαού. Βάλλεις δάφνη, πιπέρι, κανέλα, αλατίζεις, τζαι ρίφκεις τζαι το ξύ(δ)ιν. Νικατώννεις τα καλά τζαι φήννεις τα να ψηθούν σε χαμηλή φωτιά.» (Νίκη Θεοδούλου, 74 ετών, Δερύνεια, ημ. συν.: 2017).

²⁹⁷¹ «τσιβκιά» < γαλλ. civet (Γιαγκουλλής Κ. Γ. 2009 σ. 491 λήμμα: «τσιβκιά,η», Πέτρου-Ποιητού Ε., 2013, σ. 75, λήμμα: «λαός τσιβκιάς»).

²⁹⁷² Ξιούτας Π., 1978, σ. 190.

²⁹⁷³ Γιαγκουλλής Κ. Γ., 2009, σ. 322 (λήμμα: «ξιδκιά, η»). Πέτρου-Ποιητού Ε., 2013, σ. 75 (λήμμα: «λαός ξιδκιάς»).

«β».²⁹⁷⁴ Σε άλλες περιοχές της Κύπρου συνηθίζουν να προσθέτουν και κρασί ή/ και ντομάτες στο παρασκεύασμα αυτό.²⁹⁷⁵

Τα πτηνά που θηρεύονταν, μαγειρεύονταν συνήθως με βάση το μέγεθός τους.

Τα μικρόσωμα (π.χ. «στρούφοι», «μούγιοι») καθαρίζονταν από τα φτερά, συνήθως χωρίς το βράσιμο νερού, και μαγειρεύονταν «οφτά» (ψητά) στο «σάτζιν» (συνοδεύονταν με «οφτές» ελιές, λαχανικά και ψωμί)²⁹⁷⁶, τηγανητά²⁹⁷⁷ και βραστά. Στον ζωμό των βραστών πουλιών, εάν αυτά ήταν λιπαρά (π.χ. «μούγιοι»), έβραζαν τραχανά ή πουργούρι.²⁹⁷⁸

Τα μετρίου μεγέθους πτηνά (π.χ. τρυγόνια, «αρκοπέζουνα», κλπ.), αναλόγως της σκληρότητας του κρέατος και του δέρματός τους, κάποιες φορές έβραζαν νερό για να τα καθαρίσουν και κάποιες όχι.²⁹⁷⁹ Τα είδη αυτά γίνονταν βραστά συνήθως, γιατί τις πλείστες φορές ήταν σκληρό το κρέας. Επίσης μαγειρεύονταν γιαχνί με διάφορα λαχανικά (π.χ. μπιζέλια, μπάμιες) για να μαλακώσει το κρέας τους. Επίσης, φουρνίζονταν και γίνονταν «ταβάς», εάν τύχαινε να τα συλλάβουν ημέρα κοντινή με αυτή του φουρνίσματος. Σπανιότερα τα έκαναν τηγανητά.

Στην κατηγορία αυτή ανήκαν και οι πέρδικες, αγαπημένο θήραμα για τους κυνηγούς. Οι πέρδικες είχαν σκληρό δέρμα, και γι' αυτό έβραζαν νερό και τις άφηναν λίγο μέσα για να μαλακώσει το δέρμα τους και οι πόροι, έτσι ώστε να ανοίξουν και να αφαιρούνται τα φτερά εύκολα.²⁹⁸⁰ Τις πέρδικες τις μαγειρεύαν συνήθως γιαχνί ή στον φούρνο.²⁹⁸¹ Επίσης, τις έβραζαν και τις συντηρούσαν στο ξύδι, όπως γινόταν και με τα αμπελοπούλια.²⁹⁸² Στο ξύδι διατηρούσαν τα περδικία και σε άλλες περιοχές της Κύπρου.²⁹⁸³

²⁹⁷⁴ Κυπρή Θ. Ν., 1983 (2003), σ. 232 (λήμμα: «τσιβκιά,η»).

²⁹⁷⁵ Ξιούτας Π. Ν., 1978, σ. 190.

²⁹⁷⁶ †Ηλίας Χατζήμιχαλ, 81 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 1998).

²⁹⁷⁷ Βίκτωρ Καραγιάννης, 65 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017).

²⁹⁷⁸ Αντώνης Κατοσαντώνης, 67 ετών, Δερύνεια (ημ. συν. 2017). Βίκτωρ Καραγιάννης, 65 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017).

²⁹⁷⁹ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

²⁹⁸⁰ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

²⁹⁸¹ Ελένη Λουή, 72 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν. 2016) Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν. 2015). Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

²⁹⁸² Αντώνης Κατοσαντώνης, 67 ετών, Δερύνεια (ημ. συν. 2017). Βίκτωρ Καραγιάννης, 65 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017). Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²⁹⁸³ Ελένη Λουκά, 91 ετών, Ορούντα (ημ. συν.: 2016).

Τα μεγαλόσωμα πτηνά, κυρίως ήταν υδρόβια και θηρεύονταν γύρω από τη λίμνη (π.χ. πάπιες). Τα φτερά τους καθαρίζονταν πάντα με βραστό νερό, το οποίο βοηθούσε και το κρέας τους να μαλακώσει.²⁹⁸⁴ Τα έψηναν στον φούρνο «ταβά» (με πατάτες, ντομάτες και κρεμμύδια)²⁹⁸⁵ ή γεμιστά με ρύζι²⁹⁸⁶ και άφθονα μπαχαρικά. Με το ψήσιμο στον φούρνο, μαλάκωνε επίσης το κρέας τους. Πολύ σπάνια γίνονταν και βραστά.²⁹⁸⁷ Απέφευγαν το βράσιμο διότι μύριζαν.²⁹⁸⁸

Συχνά οι κυνηγοί έπαιρναν μέρος του θηράματός τους στο καφενείο («λακτοκούντουρα», «τρυγόνια», «τζίκλες», «φάσσεσ», κλπ.), όπου τα έψηναν συνήθως στα κάρβουνα ή τα έβραζε ο «καφετζής» και τους τα προσέφερε μαζί με άλλους μεζέδες και ποτό, συνήθως κονιάκ.²⁹⁸⁹

Τα αμπελοπούλια, καθώς και τα άλλα μικρόσωμα πτηνά που συλλαμβάνονταν στα ξόβεργα, καταναλώνονταν συνήθως βραστά. Τοποθετούνταν σε καυτό αλατισμένο νερό και ψήνονταν. Ο χρόνος ψησίματός τους ποίκιλλε ανάλογα με τον μάγειρα. Ο σωστός χρόνος ψησίματος, σύμφωνα με τους έμπειρους μάγειρες, ήταν επτά λεπτά.²⁹⁹⁰ Δεν έπρεπε να ψηθούν πολύ, γιατί έχαναν τη νοστιμάδα τους, αλλά ούτε και λιγότερο, διότι θα είχαν αίμα. Στον ζωμό των «πουλιών» έφτιαχναν πουργούρι ή σούπα τραχανά.

Τα βραστά «πουλιά» συχνά τα διατηρούσαν σε ξύδι. Το ξύδι έπρεπε να είναι λευκό για να μην κοκκινίσουν τα «πουλιά».²⁹⁹¹ Επίσης, στο Παραλίμνι τα αμπελοπούλια που προορίζονταν για να αποθηκευτούν σε ξύδι αποκεφαλίζονταν «για να μην πιάνουν θυμάν».²⁹⁹²

²⁹⁸⁴ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

²⁹⁸⁵ Μηλίζα Παντελή, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν. 2016) Δέσποινα Παπαδημητρίου, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν. 2017)

²⁹⁸⁶ Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν. 2015)

²⁹⁸⁷ Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν. 2015). Δέσποινα Παπαδημητρίου, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν. 2017)

²⁹⁸⁸ Δέσποινα Παπαδημητρίου, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν. 2017).

²⁹⁸⁹ Βίκτωρ Καραγιάννης, 65 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017). Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

²⁹⁹⁰ «Εφτά λεπτά, επαράντζειλέν μου ο μακαρίτης ο Οδυσσέας» (ιδιοκτήτης του Κέντρου του Οδυσσέα) (Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου, ημ. συν.: 2016).

²⁹⁹¹ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

²⁹⁹² Τοουλιός Π., 2010, σ. 52.

Τα «σκαρτοπούλια» τα έτρωγαν ακόμη τηγανητά, καθώς και «οφτά στη σάτζιη».²⁹⁹³ Τα συνόδευαν συνήθως με χαλούμι και ελιές, ψημένα με τον ίδιο τρόπο. Ένα τέτοιο γεύμα συμπληρωνόταν με χωριάτικο ψωμί και λαχανικά (αγκινάρες, κουκιά, σέλινο, μαρούλι, κουλούμπρα, βαζάνια, κλπ., ό,τι υπήρχε διαθέσιμο). Τα συνόδευαν και με κονιάκ.²⁹⁹⁴

4. 5. 3. 2. 5. Συμπεράσματα

Συνοπτικά, στην περιοχή των Κοκκινοχωριών οι θηρευτές ασχολήθηκαν κυρίως με το κυνήγι του λαγού και της πέρδικας. Γι' αυτόν τον λόγο προμηθεύονταν όπλα και σκυλιά, έφτιαχναν ή αγόραζαν «τοάκρες» και χρησιμοποιούσαν σφεντόνες. Επιδόθηκαν ιδιαίτερα στο κυνήγι των μικρών μεταναστευτικών πτηνών με τα ξόβεργα. Τα ξόβεργα τα έφτιαχναν οι ίδιοι και τα φρόντιζαν. Με τη χρήση των ξόβεργων συλλάμβαναν τα «αμπελοπούλια», καθώς και άλλα μικρά πτηνά που κάθονταν πάνω σε αυτά. Με τα ξόβεργα έφτιαχναν και «καλαμωτές», τις οποίες αξιοποιούσαν για το κυνήγι κάποιων μεταναστευτικών πτηνών που δεν κάθονταν στα ξόβεργα. Τα «αμπελοπούλια» καταναλώνονταν βραστά και συντηρημένα στο ξύδι. Τα άλλα πουλιά μαγειρεύονταν με διάφορους τρόπους, αναλόγως της ποιότητας και του μεγέθους τους. Ο λαγός γινόταν σχεδόν πάντα «ξιδκιάν».

²⁹⁹³ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

²⁹⁹⁴ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

4. 5. 3. 3. Τροφοσυλλογή

4. 5. 3. 3. 1. Άγρια Χόρτα

4. 5. 3. 3. 1. 1. Εισαγωγή

«Άλλον πο σεις που κάθεστε ούλα τον κοκκουφκιάνο,
τζαι καρτεράτε να φανεί τζιουλίντριν πας τον Κάον»²⁹⁹⁵

(Χαμπής Κολοκάση, Λιοπέτρι,
απευθυνόμενος στον Κωστή Χατζηνικόλα,
κοινοτάρχη Αγίας Νάπας)

Στην περιοχή των Κοκκινοχωριών έχουν καταγραφεί αρκετά είδη μη καλλιεργούμενης χλωρίδας. Κάποια από αυτά ήταν βρώσιμα, κάποια ήταν δηλητηριώδη και κάποια απορρίπτονταν από τους ντόπιους κατοίκους για κατανάλωση. Το είδος, όμως, που αγαπήθηκε και έβγαλε πολλές φορές από τη δύσκολη θέση της εξεύρεσης τροφής τον χειμώνα, και ειδικά στις νηστείες, τις οικογένειες των Κοκκινοχωριών, και δη της Αγίας Νάπας, που βρισκόταν κοντά στο δάσος του Κάβο Γκρέκο, ήταν το είδος *Cynara cornigera*, τόσο με τα στελέχη του («καυκαρούες») όσο και με τους καρπούς του («τζιουλίντρικα»). Υπήρχαν επίσης και αρκετά άλλα είδη άγριας βλάστησης που συμπεριλαμβάνονταν στο τοπικό διαιτολόγιο, αλλά ούτε έχαιραν της εκτίμησης που είχε το συγκεκριμένο είδος, ούτε απαντώνταν με τέτοια συχνότητα.

Στο παρόν κεφάλαιο επιχειρείται η παρουσίαση των τρόπων συλλογής και κατανάλωσης του συγκεκριμένου είδους, καθώς και όσων άλλων ειδών καταγράφηκαν από την έρευνα ως βρώσιμα στην περιοχή των Κοκκινοχωριών.

4. 5. 3. 3. 1. 2. Είδη

Στον πίνακα 4 (ΠΑΡΑΤΗΜΑ IV) παρουσιάζονται τα είδη άγριας βλάστησης που καταναλώνονταν στα Κοκκινοχώρια κατά την περίοδο της Αγγλοκρατίας, η εποχή και οι τρόποι κατανάλωσής τους. Η έρευνα κατέληξε σε 30 είδη άγριας βλάστησης που περιλαμβάνονταν στο διαιτολόγιο των κατοίκων των Κοκκινοχωριών. Εντοπίστηκαν βέβαια και αρκετά άλλα είδη, τα οποία είτε δεν ήταν βρώσιμα για διάφορους λόγους, είτε δεν καταναλώνονταν στη συγκεκριμένη

²⁹⁹⁵ Γιαγκουλλής Κ. Γ., 1980, σ. 13

περιοχή, ενώ σε άλλες περιοχές ήταν μέρος της καθημερινής διατροφής (π.χ. το είδος *Anchusa italica*, κοινώς «βούγλωσσο», ήταν πολύ γνωστό στα Κοκκινοχώρια, αλλά δεν καταναλωνόταν, ενώ σε άλλες περιοχές αναφέρεται ότι καταναλωνόταν φρέσκο και βραστό).²⁹⁹⁶

Συχνότερα καταναλώνονταν οι «καυκαρούες»²⁹⁹⁷ (*Cynara cornigera*)²⁹⁹⁸ και τα «τζωλίντρικα» (οι καρποί τους).²⁹⁹⁹ Το είδος αυτό είχε διάφορα ονόματα σε άλλες περιοχές της Κύπρου, όπως «χωστή»³⁰⁰⁰, «απλωταρκά»³⁰⁰¹ και «αρκοτζιονάρα»³⁰⁰². Στην Ελλάδα ονομάζεται «αγριαγκινάρα»³⁰⁰³ και υπάρχουν αναφορές ότι καταναλωνόταν τουλάχιστον από τα Κλασικά Χρόνια.³⁰⁰⁴ Το είδος είναι κοινό στη Λάρνακα, την Αγία Νάπα, την Κυθραία, τη Λευκωσία, τη Μύρτου και το Τρίκωμο.³⁰⁰⁵ Στην περιοχή των Κοκκινοχωριών υπήρχε σε όλες τις ακαλλιέργητες και δασώδεις εκτάσεις³⁰⁰⁶, και κυρίως στην περιοχή του Κάβο Γκρέκο.³⁰⁰⁷ Συλλέγονταν συνήθως κατά την περίοδο Ιανουαρίου-Φεβρουαρίου και ακολούθως τα «τζωλίντρικα» μέχρι και το τέλος Απριλίου³⁰⁰⁸.

Πέρα από τις «καυκαρούες» και τα «τζωλίντρικα», εκλεκτό προϊόν της φύσης θεωρούνταν και τα «αγρέλλια». Στην Κύπρο ονομάζονται «αγρέλλια»³⁰⁰⁹ και στην

²⁹⁹⁶ Σαββίδης Λ., 1999, σ. 70.

²⁹⁹⁷ < αρχ. καυκαλίδα (Πέτρου-Πουητού Ε., 2013, σ. 56, λήμμα «καυκαρούα»)

ή

< καύκαρος (ασκεπής την κεφαλή, δια το παρόμοιον (Κυπρή θ. Δ., 1979 [2002], σ. 213, λήμμα «καυκαρούδα,η») + κατάλ. -ούδα (Γιαγκουλλής 2009, σ. 197, λήμμα «καυκαρού(δ)α,η»)

²⁹⁹⁸ Σαββίδης Λ., 1999, σ. 110. Ευθυμίου Ε., 2001, σ. 224. Psilakis M. & N. Psilakis, 2008, p. 95. Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 582 (λήμμα: «κινάρα ή κυνάρα, η»).

²⁹⁹⁹ Παναγιώτης Πλατής, 91 ετών, Δερύνεια (ημ. συν. 2017). Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017). Αντριανού Τσόκκου, 92 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2016). Γρηγορία (Γληρορού) Γέριμου, 85 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν. 2016).

³⁰⁰⁰ Σαββίδης Λ., 1999, σ. 110. Πανάρετου Α., 1966, σ. 28.

³⁰⁰¹ Σαββίδης Λ., 1999, σ. 110.

³⁰⁰² Πανάρετου Α., 1966, σ. 28.

³⁰⁰³ Psilakis M. & N. Psilakis, 2008, p. 95. Παπούλιας Θ., 2006, σ. 26. Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 582 (λήμμα: «κινάρα ή κυνάρα, η»). Καταναλώνονταν κυρίως στην Πελοπόννησο και στην Κρήτη (Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 582, λήμμα: «κινάρα ή κυνάρα, η»)

³⁰⁰⁴ Το είδος αναφέρεται στον Αθήναιο ότι καταναλωνόταν φρέσκο (Psilakis M. & N. Psilakis, 2008, p. 95).

³⁰⁰⁵ Ζαννέττου-Παντελή Κ., 1998, σ. 85.

³⁰⁰⁶ Παναγιώτης Πλατής, 91 ετών, Δερύνεια (ημ. συν. 2017)

³⁰⁰⁷ Ευθυμίου Ε., 2001, σ. 224. Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017). Αντριανού Τσόκκου, 92 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2016).

³⁰⁰⁸ Σαββίδης Λ., 1999, σ. 110. Psilakis M. & N. Psilakis, 2008, p. 95. Ζαννέττου-Παντελή Κ., 1998, σ. 85.

³⁰⁰⁹ «αγρέλλιν, το» < άγριος + έλειον (Γιαγκουλλής Κ. Γ., 2009, σ. 37, λήμμα: «αγρέλ(λ)ιν, το»).

Ελλάδα «σπαράγγια»³⁰¹⁰. Πρόκειται για τα είδη του γένους *Asparagus*.³⁰¹¹ Στην Ελλάδα υπάρχουν αρκετά αυτοφυή και καλλιεργούμενα είδη³⁰¹², τα οποία αναφέρονται ακόμη από την ελληνική μυθολογία.³⁰¹³ Στην Κύπρο αυτοφύονταν τρία από αυτά τα είδη³⁰¹⁴ (*Asparagus stipularis*, *Asparagus acutifolius*, *Asparagus arhyllus*)³⁰¹⁵, από τα οποία τα δύο πρώτα εντοπιζόνταν και καταναλώνονταν στην περιοχή των Κοκκινοχωριών.³⁰¹⁶ Τα είδη αυτά υπήρχαν συνήθως σε δασώδεις περιοχές, κυρίως στο Κάβο Γκρέκο,³⁰¹⁷ αλλά και στα άλλα δάση της περιοχής.³⁰¹⁸ Καλύτερης ποιότητας θεωρούσαν το *Asparagus stipularis*, το οποίο ονόμαζαν «άσπρο αγρέλλι», παρά το *Asparagus acutifolius*, που ήταν γνωστό ως «μαύρο αγρέλλι»³⁰¹⁹.

Καταναλώνονταν επίσης το «χριστάγκαθο».³⁰²⁰ «Χριστάγκαθο» στην Κύπρο ονόμαζαν τα είδη *Scolymus hispanicus*³⁰²¹ και *Scolymus maculatus*³⁰²², τα οποία εντοπιζόνταν σε ακαλλιέργητους ή χέρσους χώρους.³⁰²³ Στην περιοχή των Κοκκινοχωριών έχει επιβεβαιωθεί η παρουσία του πρωτοαναφερθέντος.³⁰²⁴ Είναι

³⁰¹⁰ «σπαράγγι, το» <αρχ. ελλ. «ασφάραγος, ο» (Παπούλιας Θ., 2006, σ. 46).

³⁰¹¹ Psilakis M. & N. Psilakis, 2008, p. 105.

³⁰¹² «Στη χώρα μας υπάρχουν αρκετά αυτοφυή είδη, όπως *Asparagus officinalis*, που βγαίνει σε άγονες, αμμώδεις περιοχές της Θεσσαλίας, Ιόνιων Νήσων και Βορείου Ελλάδας και οι ποικιλίες που καλλιεργούνται σε εμπορική κλίμακα, ο *Asparagus maritimus*, που συναντούμε στα παράλια, ο *Asparagus stipularis* στα νησιά του Αιγαίου, ο *Asparagus arhyllus* στην Κεφαλονιά, Κρήτη και αλλού με κοινό όνομα σπαραγγούδι ή φρύγανο, ο *Asparagus acutifolius* υπάρχει σε όλη την Ελλάδα και στην Κύπρο, όπου λέγεται κουτσαγγρέλι, ο *Asparagus verticulatus* στα βουνά της Πελοποννήσου και Βορείου Ελλάδος, ο *Asparagus albus* στην Κρήτη, κ. ά.» (Παπούλιας Θ., 2006, σ. 46).

³⁰¹³ Παπούλιας Θ., 2006, σ. 46.

³⁰¹⁴ Πανάρετου Α., 1966, σ. 04.

³⁰¹⁵ Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 152 (λήμμα: «ασπάραγος»).

³⁰¹⁶ Ευθυμίου Ε., 2001, σ. 350-351. Σαββίδης Λ., 1999, σ. 09-10. Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

³⁰¹⁷ Ευθυμίου Ε., 2001, σ. 350-351.

³⁰¹⁸ Σαββίδης Λ., 1999, σ. 09. Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017). Στην επαρχία Αμμοχώστου γενικότερα, γνωστοί ήταν οι «αγρελλότοποι» στις κοινότητες Λιμνιών και Αγίου Σεργίου, βόρεια της πόλης της Αμμοχώστου. Στις κοινότητες αυτές αφθονούσαν τα «αγρέλλια», τα «μανιτάρκα της αναδρήκας» και τα «καραολιά» (Δήμητρα Πιερουλλή, 71 ετών, Λιμνιά Αμμοχώστου, ημ. συν.: 2011).

³⁰¹⁹ Σε άλλες περιοχές της Κύπρου, το «μαύρο αγρέλλι» ονομάζεται «κουτσαγγρέλλι, το» (Γεννάδιος Π. Γ. 1914 σ. 152 λήμμα: «Ασπάραγος», Παπούλιας Θ., 2006, σ. 46). Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

³⁰²⁰ Γρηγορία (Γληρορού) Γέριμου, 85 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2016). Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

³⁰²¹ Ζαννέττου-Παντελή Κ., 1998, σ. 199.

³⁰²² Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 901 (λήμμα: «σκόλυμος, ο»).

³⁰²³ Σαββίδης Λ., 1999, σ. 108.

³⁰²⁴ Ευθυμίου Ε., 2001, σ. 231.

γνωστό διεθνώς ως «spanish oyster plant»,³⁰²⁵ ενώ στην Ελλάδα, όπου υπάρχουν αναφορές για κατανάλωσή του από την αρχαιότητα,³⁰²⁶ απαντάται με διάφορα ονόματα, όπως «σκόλυαντρος», «σκόλυμπος», «ασκόλυμπος» και «ασπράγκαθο».³⁰²⁷ Στην Κύπρο απαντάται ακόμη με τα ονόματα «σταυράγκαθο»,³⁰²⁸ «γαουράγκαθο»,³⁰²⁹ «χρυσάγκαθο» και «πλωταρκά».³⁰³⁰

Βρώσιμα ήταν επίσης και τα είδη του γένους «Κενταύριον» (*Centaurea*).³⁰³¹ Στην Κύπρο υπήρχαν οκτώ είδη του γένους αυτού³⁰³², από τα οποία τα τρία είναι βέβαιο ότι υπήρχαν στην περιοχή των Κοκκινοχωριών. Αυτά ήταν τα *Centaurea calsitrapa*, *Centaurea hyalolepis* και *Centaurea aegialophila*.³⁰³³ Από αυτά επιβεβαιώνεται η χρήση των δύο τελευταίων ειδών στην τοπική διατροφή.³⁰³⁴ Το *Centaurea hyalolepis* ονομαζόταν «τρισατσία, η» στα Κοκκινοχώρια.³⁰³⁵ Σε άλλες περιοχές της Κύπρου είχε διάφορα ονόματα όπως, «ατρασιηία», «τριζατζία»³⁰³⁶ και «ατρατζιά»³⁰³⁷. Το *Centaurea aegialophila* απαντάται επίσης με το όνομα «τρισατσία» στα Κοκκινοχώρια³⁰³⁸, ενώ σε άλλες περιοχές της Κύπρου χαρακτηριζόταν συχνά με το όνομα «παραχωστή».³⁰³⁹ Στον γραπτό λόγο του 20^{ου}

³⁰²⁵ Psilakis M. & N. Psilakis, 2008, p. 92-93.

³⁰²⁶ Η παλαιότερη αναφορά στο είδος είναι στον Ησίοδο που καθορίζει τις εποχές με βάση την άνθηση του «σκόλυμου» ως την αρχή του καλοκαιριού (Psilakis N. & M. Psilakis, 2008, p. 92). Αναφέρεται επίσης στον Διοσκουρίδη και στον Θεόφραστο με το ίδιο όνομα. Σύμφωνα με τον Διοσκουρίδη «η δε πόα αρτιφυής ούσα λαχανεύεται εφθή ώσπερ ασπάραγος». (Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 901, λήμμα: «σκόλυμος, ο»).

³⁰²⁷ Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 901 (λήμμα: «σκόλυμος, ο»).

³⁰²⁸ Ζαννέττου-Παντελή Κ., 1998, σ. 199.

³⁰²⁹ Ευθυμίου Ε., 2001, σ. 231.

³⁰³⁰ Σαββίδης Λ., 1999, σ. 108-109.

³⁰³¹ «...όπερ ωνομάσθη υπό των αρχαίων Κενταύριον διότι, κατά τα μυθεύόμενα, εχρησίμευσεν ως φάρμακον προς θεραπείαν του Κένταυρου Χείρωνος, του τοξενθέντος υπό του Ηρακλέους» (Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 491, λήμμα «Κενταύριον, το»).

³⁰³² Πανάρετου Α., 1966, σ. 29.

³⁰³³ Ευθυμίου Ε., 2001, σ. 226-228.

³⁰³⁴ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Ελένη Λυσιή, 72 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Γρηγορία (Γληρορού) Γέριμου, 85 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν. 2016).

³⁰³⁵ Γρηγορία (Γληρορού) Γέριμου, 85 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν. 2016). Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Ευθυμίου Ε., 2001, σ. 227.

³⁰³⁶ Σαββίδης Λ., 1999, σ. 28-29.

³⁰³⁷ Ευθυμίου Ε., 2001, σ. 227.

³⁰³⁸ Γρηγορία (Γληρορού) Γέριμου, 85 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν. 2016). Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

³⁰³⁹ Ευθυμίου Ε., 2001, σ. 228.

αιώνα, τα είδη αυτά απαντώνται με το όνομα «κενταύριον», ενώ ήταν ευρέως γνωστά στον ελλαδικό χώρο ως «ατρακίδα, η».³⁰⁴⁰

Αλλα ακανθοειδή που καταναλώνονταν σπάνια, ήταν τα «γασουράγκαττα». Με τον όρο «γασουράγκαττον» ο Άνθιμος Πανάρετος (1966, σ. 33-34) προσδιορίζει το είδος *Cirsium vulgare*, το οποίο απαντάται στις ορεινές περιοχές του Τροόδου.³⁰⁴¹ Στα Κοκκινοχώρια αναγνωρίστηκαν ως «γασουράγκαττα» τα ακόλουθα είδη: *Onopordum cyprium*, *Carduus argentatus* spp. *acicularis*, *Carduus pycnocephalus* spp. *albidus* και *Notobasis syriaca*. Σε άλλες περιοχές της Κύπρου ονομάζονταν «νε ροκαύλιν», «πομπουρόκαυλος», «κατσαμπουνόκαυλος», ενώ το πρωτοαναφερθέν ονομαζόταν επίσης «αγκιναρόχορτον».³⁰⁴²

Ακόμη ένα ακανθοειδές είδος άγριας βλάστησης, το οποίο καταναλώθηκε περιορισμένα από τους ντόπιους, ήταν το «καμηλάγκαθο»³⁰⁴³ (*Echinops spinosissimus*). Το είδος αυτό ονομαζόταν έτσι, διότι συχνά το έδιναν ως τροφή στις καμήλες.³⁰⁴⁴ Σε άλλες περιοχές της Κύπρου, όπου περιλαμβάνονταν επίσης στη τοπική διατροφή, αναφέρεται συχνά με το όνομα «σαρατζιηνός»,³⁰⁴⁵ «αχινόχορτο»³⁰⁴⁶, «μουσκοκαύλιν», «τζιεφαλάγκαθον» και «σταυράγκαθον».³⁰⁴⁷ Στην Ελλάδα απαντάται ως «σταυράγκαθο», «αχινάγκαθο» και «σκολίμπρι».³⁰⁴⁸

Ο «πάγκαλλος» (*Eryngium creticum*)³⁰⁴⁹ ήταν ένα άλλο ακανθώδες άγριο χόρτο που καταναλώθηκε στην περιοχή των Κοκκινοχωριών³⁰⁵⁰, αλλά και στην Κύπρο γενικότερα. Σε άλλες περιοχές της Κύπρου υπήρχε και το είδος *Eryngium glomeratum*³⁰⁵¹, το οποίο δεν καταγράφηκε στα Κοκκινοχώρια. Γενικότερα στην Κύπρο αυτοφύονταν τέσσερα είδη του γένους *Eryngium*, και ονομάζονται «πάγκαλλοι».³⁰⁵² Ο «πάγκαλλος» απαντάται σε ακαλλιέργητες εκτάσεις και σε

³⁰⁴⁰ «ατρακίδα, η» <άτρακτος. Πανάρετου Α., 2001, σ. 29.

³⁰⁴¹ Σαββίδης Λ., 1999, σ. 32.

³⁰⁴² Ευθυμίου Ε., 2001, σ. 220-223..

³⁰⁴³ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

³⁰⁴⁴ Πλατής Π. Ν., 1995, σ. 24.

³⁰⁴⁵ Ελένη Λουκά, 91 ετών, Ορούντα, (ημ. συν.: 2016).

³⁰⁴⁶ Σαββίδης Λ., 1999, σ. 76.

³⁰⁴⁷ Ευθυμίου Ε., 2001, σ. 216.

³⁰⁴⁸ Γεννάδιος Π.Γ., 1914, σ. 399 (λήμμα: «Εχίνωψ»).

³⁰⁴⁹ Ευθυμίου Ε., 2001, σ. 161. Σαββίδης Λ, 1999, σ. 76.

³⁰⁵⁰ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

³⁰⁵¹ Σαββίδης Λ, 1999, σ. 76.

³⁰⁵² Πανάρετου Α., 1966, σ. 68.

όχθες ποταμών.³⁰⁵³ Σε άλλες περιοχές της Κύπρου ονομάζεται «σπλιγγαρτος»,³⁰⁵⁴ «ριζόνι» (Βαρώσι, Καρπασία) και «λαϊτσι» (Στρογγυλό Μεσσαορίας).³⁰⁵⁵

Αξίζει ακόμη να αναφερθεί το «καππάριν» (*Capparis spinosa*)³⁰⁵⁶ «που προτιμά τις σπασμένες πέτρες και τα ερείπια»³⁰⁵⁷. Στην περιοχή των Κκκινοχωριών, το είδος αυτό εντοπιζόταν κυρίως στο δάσος του Κάβο Γκρέκο³⁰⁵⁸ και στην περιοχή «Κάππαρης» ανάμεσα στο Παραλίμνι και στον Πρωταρά.³⁰⁵⁹ Ήταν γνωστό από την αρχαιότητα, στη Μεσόγειο³⁰⁶⁰ και στην Κύπρο ειδικότερα.³⁰⁶¹ Στον ελλαδικό χώρο καλείται «κάππαρη, η» τόσο το φυτό όσο και τα βρώσιμα τμήματά του.³⁰⁶² Στην Κύπρο έχουν την ονομασία «καππάριν, το» τα τμήματα του φυτού που καταναλώνονται, ενώ το φυτό καλείται «καππαρκά, η».³⁰⁶³

Ένα κοινό είδος που φυτόταν σε ακαλλιέργητες εκτάσεις ήταν η «σκουράττα»³⁰⁶⁴ (*Allium ampeloprasum*).³⁰⁶⁵ Στην Κύπρο απαντάται και με το όνομα «αγριοσκουράττα»³⁰⁶⁶ ή «κουράθθα» ή «σκουράθθα»³⁰⁶⁷ ενώ στην Ελλάδα ονομάζεται «αγριόπρασο».³⁰⁶⁸ Αναφέρεται ότι «η δυνατή οσμή και γεύση του αγριόπρασου συγκινούσε γεωστικά τους Αρχαίους Έλληνες και Ρωμαίους»³⁰⁶⁹. Τα είδη αυτά εντοπιζόνταν συνήθως σε ακαλλιέργητες εκτάσεις και όρια χωραφιών,³⁰⁷⁰ καθώς και κάτω από δέντρα (ροδιές).³⁰⁷¹ Το είδος αυτό στην Κύπρο υπήρχε ως άγριο σε διάφορες περιοχές, ενώ καλλιεργήθηκε στις επαρχίες Πάφου, Λεμεσού

³⁰⁵³ Σαββίδης Λ., 1999, σ. 72.

³⁰⁵⁴ Χατζηκώστας Λ., 1985, σ. 64.

³⁰⁵⁵ Χατζηφάνης Λ., 1998, σ. 148.

³⁰⁵⁶ Ευθυμίου Ε., 2001, σ. 36. Σαββίδης Λ., 1999, σ. 48.

³⁰⁵⁷ Ohnefalsch-Richter M., 2004, σ. 124.

³⁰⁵⁸ Ευθυμίου Ε., 2001, σ. 36.

³⁰⁵⁹ Ευθυμίου Ε. & Δ. Ευθυμίου, 1998, σ. 46.

³⁰⁶⁰ Παπούλιας Θ., 2006, σ. 72. Psilakis M. & N. Psilakis, 2008, p. 59. Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 463 (λήμμα: «κάππαρις»).

³⁰⁶¹ Χατζηκυριάκου Γ. Ν., 2010, σ. 92-93.

³⁰⁶² Παπούλιας Θ., 2006, σ. 72.

³⁰⁶³ Πανάρετου Α., 1966, σ. 42. Χατζηκυριάκου Γ. Ν., 2010, σ. 92.

³⁰⁶⁴ Κώστας Σαρμάς, 55 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν. 2016).

³⁰⁶⁵ Σαββίδης Λ., 1999, σ. 14. Ευθυμίου Ε., 2001, σ. 359. Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 566 (λήμμα: «κρόμμυον, το ή κρόμμυον»). Ζαννέττου-Παντελή Κ., 1998, σ. 32.

³⁰⁶⁶ Ευθυμίου Ε., 2001, σ. 359.

³⁰⁶⁷ Χατζηκυριάκου Γ. Ν., 2010, σ. 368.

³⁰⁶⁸ Παπούλιας Θ., 2006, σ. 36.

³⁰⁶⁹ Παπούλιας Θ., 2006, σ. 36.

³⁰⁷⁰ Σαββίδης Λ., 1999, σ. 14.

³⁰⁷¹ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Κώστας Σαρμάς, 55 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν. 2016).

και δυτικής Λευκωσίας³⁰⁷², τουλάχιστον κατά τον Μεσαίωνα (σύμφωνα με τον di Pesaro) και κατά την Τουρκοκρατία (σύμφωνα με τον Αρχιμανδριτη Κυπριανό).³⁰⁷³

Όμοιο με τη «σκουράθθα» ήταν και ο «αρκόσκορτος»³⁰⁷⁴ (*Allium neapolitanum*).³⁰⁷⁵ Το είδος αυτό, που μοιάζει εξωτερικά με το προαναφερθέν, απαντάται σε ακαλλιέργητες εκτάσεις, αλλά και κάτω από δέντρα. Αναφέρεται μάλιστα ότι στη Σωτήρα μετέφεραν τα πρόβατα μέσα στους ροδιώνες (όπου αφθονούσε) και το κατανάλωναν.³⁰⁷⁶ Σε άλλες περιοχές της Κύπρου ονομάζεται επίσης «σκορτάλλιν»³⁰⁷⁷ και «αρκοκρεμμύ(δ)ιν».³⁰⁷⁸ Ο Διοσκουρίδης το ονόμαζε «φιδόσκορδο».³⁰⁷⁹ Το φυτό αυτό ήταν γνωστό στους Βαβυλώνιους και στους Αιγύπτιους. Σύμφωνα με τον Ηρόδοτο, οι σκλάβοι που έκτισαν την πυραμίδα του Χέοπα έτρωγαν μεγάλες ποσότητες αγριόσκορδου για να παίρνουν δύναμη³⁰⁸⁰, ενώ στον τάφο του Τουταγχαμώνος βρέθηκαν καλά διατηρημένα σκόρδα.³⁰⁸¹ Στον Θεόφραστο αναφέρεται το «κυπριακόν σκόρδον» ως το καταλληλότερο για την παρασκευή «μυττώτου»³⁰⁸². Στον «κυπριακό σκόρδο» αναφέρεται και ο Πλίνιος, περιγράφοντάς τον ως ονομαστό ανάμεσα στα προσφάγια των αγροτών και πιο αδρό από τους άλλους σκόρδους. Αυτός ήταν ο *Allium cyprium* που καλλιεργήθηκε στις περιοχές γύρω από τη Λευκωσία, στην επαρχία Κερύνειας, Λεμεσού και στην περιοχή Πόλεως Χρυσοχούς.³⁰⁸³

Βρώσιμο είδος καθημερινής κατανάλωσης κατά τους θερινούς μήνες ήταν η «λιστιρί(δ)α» (*Portulaca oleracea*)³⁰⁸⁴, ζιζάνιο «με παχιά σαρκώδη φύλλα»³⁰⁸⁵. Το είδος

³⁰⁷² Χατζηκυριάκου Γ. Ν., 2010, σ. 368.

³⁰⁷³ Χατζηκυριάκου Γ. Ν., 2010, σ. 369.

³⁰⁷⁴ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

³⁰⁷⁵ Ευθυμίου Ε., 2001, σ. 357.

³⁰⁷⁶ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

³⁰⁷⁷ Σαββίδης Λ., 1999, σ. 86.

³⁰⁷⁸ Ευθυμίου Ε., 2001, σ. 357.

³⁰⁷⁹ Χατζηκυριάκου Γ. Ν., 2010, σ. 366.

³⁰⁸⁰ Παπούλιας Θ., 2006, σ. 44.

³⁰⁸¹ Χατζηκυριάκου Γ. Ν., 2010, σ. 366.

³⁰⁸² «μυττώτος, ο»: είδος σάλτσας που συνόδευε τον τόννο (η σκορδαλιά των αρχαίων) και παρασκευαζόταν με σκουράθθα, τυρί και σκόρδο (Ντάλμπυ Α., 2001, σ. 179, 426).

³⁰⁸³ Χατζηκυριάκου Γ. Ν., 2010, σ. 366.

³⁰⁸⁴ Σαββίδης Λ., 1999, σ. 38. Psilakis M. & N. Psilakis, 2001, p. 46.

³⁰⁸⁵ Ohnefalsch-Richter M., 2004, σ. 124.

αυτό ήταν γνωστό στην περιοχή της Μεσογείου από την αρχαιότητα.³⁰⁸⁶ Στην Ευρώπη διαδόθηκε κατά τον Μεσαίωνα. Ήταν από τα βότανα που χρησιμοποιήθηκαν για την αντιμετώπιση του σκορβούτου. Μετά την ανακάλυψη του Νέου Κόσμου, οι άποικοι την πήραν μαζί τους, διαδίδοντάς την στη Βόρεια Αμερική. Ο Διοσκουρίδης την ονόμαζε «ανδράκλη» ή «ανδράχλη» και ο Θεόφραστος «ανδράχνη».³⁰⁸⁷ Στη σύγχρονη Ελλάδα απαντάται με διάφορα ονόματα, όπως «αντράκλα», «αντράχλα», «αντρακλίδα», «ανδρικλίδα» (Σαντορίνη), «γλυστερίδα», «γλυστρίδα» ή «χοιροβότανο».³⁰⁸⁸

Αγαπημένο είδος, που εντοπιζόταν κυρίως στα χωράφια, ήταν το «αρκολάχανο» (άγριο λάχανο).³⁰⁸⁹ Το επιστημονικό όνομα του είδους είναι *Beta vulgaris* spp. *maritima*.³⁰⁹⁰ Στην Κύπρο αναφέρεται επίσης με το όνομα «γλυκορίζιν, το»³⁰⁹¹ και στην Ελλάδα «αγριότευτλο, το»³⁰⁹², «αγριόσευκλο, το»³⁰⁹³ και «σέσκουλο, το». Ήταν γνωστό στη Μεσόγειο από την αρχαιότητα.³⁰⁹⁴

Συχνά καταναλώνονταν οι «μολόχες»³⁰⁹⁵ (*Malva* sp.). Στην Κύπρο αυτοφύονταν επτά είδη «μολόχας».³⁰⁹⁶ Στα Κοκκινοχώρια υπήρχαν τρία είδη «μολόχας», η ήμερη (*Malva parviflora*) και οι αρκομολόχες (*Malva silvestris*, *Malva aegyptia*).³⁰⁹⁷ Καταναλώνονταν οι ήμερες μολόχες.³⁰⁹⁸ Οι «μολόχες» ήταν το «φαγητό των φτωχών» κατά τον Ησίοδο.³⁰⁹⁹ Επίσης, μαζί με τους βολβούς αποτέλεσαν την τροφή του Επιμενίδη του Κρητός, όταν, σύμφωνα με τη μυθολογία, κοιμήθηκε για 50 χρόνια σε μια σπηλιά.³¹⁰⁰ Η «μολόχα» βρίσκεται σε αφθονία σε

³⁰⁸⁶ Psilakis M. & N. Psilakis, 2001, p. 46.

³⁰⁸⁷ Παπούλιας Θ., 2006, σ. 48.

³⁰⁸⁸ Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 114 (λήμμα: «ανδράχνη, η»)

³⁰⁸⁹ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

³⁰⁹⁰ Σαββίδης Λ., 1999, σ. 20. Ευθυμίου Ε., 2001, σ. 306.

³⁰⁹¹ Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 957 (λήμμα: «Τεύτλον το κοινόν, το»). Ευθυμίου Ε., 2001, σ. 306.

³⁰⁹² Σαββίδης Λ., 1999, σ. 20-21.

³⁰⁹³ Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 957 (λήμμα: «Τεύτλον το κοινόν, το»).

³⁰⁹⁴ Παπούλιας Θ., 2006, σ. 110.

³⁰⁹⁵ «μολόχα, η» < μαλάχη, η (Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 633-634, λήμμα: «μαλάχη, η»). Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Δέσποινα Παπαδημητρίου, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν. 2017).

³⁰⁹⁶ Πανάρετου Α., 1966, σ. 60.

³⁰⁹⁷ Ευθυμίου Ε., 2001, σ. 71-73.

³⁰⁹⁸ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

³⁰⁹⁹ Παπούλιας Θ., 2006, σ. 90.

³¹⁰⁰ Psilakis M. & N. Psilakis, 2008, p. 101. Ψιλάκης Ν., 1996, σ. 43-44.

καλλιεργούμενες εκτάσεις, επίσης σε χέρσα γη και σε χώρους όπου ρίχνονται κοπριές.³¹⁰¹

Πολύ προσφιλή ήταν τα «τσακριδκια»³¹⁰² (*Silene vulgaris*).³¹⁰³ Σε άλλες περιοχές της Κύπρου ονομάζονται «τσάκρες»³¹⁰⁴, «στρουθιά», «στρουφούδκια»³¹⁰⁵ ή «τσακροπιτλία»³¹⁰⁶. Στον ελλαδικό χώρο, εκτός από το όνομα «σιληνή», απαντώνται και με διάφορα ονόματα όπως «στρουθούλα», «φουσκοῦδι» (Λήμνος), «κουκκάκι» (Ζάκυνθος), «κτύπαλο» (Κρήτη).³¹⁰⁷ Βλαστούσαν ανάμεσα στα δημητριακά κυρίως³¹⁰⁸, αλλά και σε άλλες καλλιέργειες.³¹⁰⁹

Άλλο είδος που εντοπιζόταν συνήθως στα χωράφια (καλλιεργημένα και ακαλλιεργητα)³¹¹⁰ ήταν τα «κουτσαμπάτζια»,³¹¹¹ τα «αγριοράδικα» των Ελλήνων (*Cichorium spp.*).³¹¹² Το ραδίκι προέρχεται από τη Μεσόγειο, απ' όπου και εξαπλώθηκε σε ολόκληρο τον κόσμο.³¹¹³ Υπάρχουν αρκετά είδη ραδικιού, αυτοφυή και καλλιεργούμενα στην Ελλάδα, όπως η «πικραλίδα» (*Cichorium intybus*), το «σταμναγκάθι» (*Cichorium spinosum*) και το «αντίδι» (*Cichorium intybus*).³¹¹⁴ Στην Κύπρο των χρόνων της Αγγλοκρατίας έχουν επιβεβαιωθεί τρία είδη αυτού του γένους, το *Cichorium spinosum* και το *Cichorium pumilum*³¹¹⁵, για τα οποία δεν υπάρχει επιβεβαιωμένη αναφορά ότι υπήρχαν στα Κοκκινοχώρια, και το

³¹⁰¹ Σαββίδης Λ., 1999, σ. 64.

³¹⁰² Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

³¹⁰³ Σαββίδης Λ., 1999, σ. 96.

³¹⁰⁴ Ευθυμίου Ε., 2001, σ. 52.

³¹⁰⁵ Σαββίδης Λ., 1999, σ. 96.

³¹⁰⁶ Χατζηφάνης Λ., 1998, σ. 145.

³¹⁰⁷ Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 872 (λήμμα: «Σιληνή»).

³¹⁰⁸ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

³¹⁰⁹ Σαββίδης Λ., 1999, σ. 96.

³¹¹⁰ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Παρασκευή Παναγίδη, 67 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

³¹¹¹ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Δέσποινα Παπαδημητρίου, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2017). Αναφέρονται και ως «κουτσαμπάης, ο» (Πανάρετου Α., 1969, σ. 24).

³¹¹² Σαββίδης Λ., 1999, σ. 16. Παπούλιας Θ., 2006, σ. 38. Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 514-515 (λήμμα: «κιχώριον, το»).

³¹¹³ «Καλλιεργούνταν στην Αίγυπτο, εδώ και 2.000 χρόνια. Ήταν γνωστό στους Αρχαίους Έλληνες και στους Ρωμαίους, που το έτρωγαν ως σαλάτα. Ο Διοσκουριδης αναφέρει ως "Σέρις" ή "Πίκρις η αγρία" ή "Κιχώριον". Ο Γαληνός το αποκαλούσε "φίλο του συκωτιού". Η χρήση του ως υποκατάστατου του καφέ χρονολογείται από το 1806, επί Ναπολέοντα, όταν ο αποκλεισμός της Ευρώπης εμπόδιζε την εισαγωγή καφέ. Για τον ίδιο λόγο χρησιμοποιούνταν στους Παγκόσμιους Πολέμους» (Παπούλιας Θ., 2006, σ. 38).

³¹¹⁴ Παπούλιας Θ., 2006, σ. 38.

³¹¹⁵ Holboe J., 1914, p. 191.

Cichorium endivia subsp. *divaricatum*³¹¹⁶, του οποίου η παρουσία στην υπό μελέτη περιοχή επιβεβαιώθηκε.³¹¹⁷

Στην περιοχή των Κοκκινοχωριών, με το όνομα «ραϊτζιν» ή «αγριοράδικο» απαντάται το είδος *Taraxacum cyprium*.³¹¹⁸ Το είδος αυτό συχνά συγχέεται με το προαναφερθέν.³¹¹⁹ Στην Ελλάδα απαντώνται διάφορα είδη του γένους *Taraxacum*, με διάφορα ονόματα, όπως «αγριοράδικο», «πικραλίδα», «αγριομάρουλο» (Λακωνία).³¹²⁰ Το αγγλοσαξωνικό του όνομα είναι παραφθορά της μεσαιωνικής λατινικής του ονομασίας «des leonis», που σήμαινε «δόντι του λιονταριού», εξαιτίας των οδοντωτών φύλλων του. Εισήχθη στην Ευρώπη από τους Άραβες βοτανολογούς. Χρησιμοποιήθηκε ως φάρμακο τόσο από τους Έλληνες όσο και από τους Ρωμαίους.³¹²¹

Καταναλώνονταν ακόμη τα είδη *Sonchus* sp.³¹²² Στην Κύπρο αυτοφύονται τέσσερα είδη του γένους αυτού.³¹²³ Στα Κοκκινοχώρια απαντώνται τα δύο από αυτά, ο «τζιόχος» (*Sonchus oleraceus*) και η «γαλατούνα» (*Sonchus tenerrimus*).³¹²⁴ Συχνά μπερδεύονταν και ονομάζονταν αμφότερα «τζιόχος» ή «γαλατούνα». Στον ελλαδικό χώρο ονομάζονται «ζοχός», «τσοχός», «σφογγός»³¹²⁵ και «γαλατσιδα».³¹²⁶ Το είδος αυτό εντοπίζεται σε καλλιεργούμενες και ακαλλιεργητες εκτάσεις³¹²⁷ και ήταν από τα χόρτα που προτιμούσαν οι αρχαίοι Έλληνες και οι Ρωμαίοι.³¹²⁸

Άλλο είδος που καταναλώνονταν στην περιοχή ήταν ο «κοτσινόγληντος»³¹²⁹ ή «γλήντος» (*Amaranthus graecizans*).³¹³⁰ Πρόκειται για το «βλήτο»³¹³¹, «βλήτρο»,

³¹¹⁶ Ευθυμίου Ε., 2001, σ. 233.

³¹¹⁷ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Βίκτωρ Καραγιάννης, 65 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017).

³¹¹⁸ Ευθυμίου Ε., 2006, σ. 243.

³¹¹⁹ Σαββίδης Λ., 1999, σ. 16.

³¹²⁰ Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 148-149 (λήμμα: «Ταραξάκο, το»).

³¹²¹ Παπούλιας Θ., 2006, σ. 116.

³¹²² Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

³¹²³ Πανάρετου Α., 1966, σ. 86-87.

³¹²⁴ Ευθυμίου Ε., 2001, σ. 249-250.

³¹²⁵ Παπούλιας Θ., 2006, σ. 62.

³¹²⁶ Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 904-905 (λήμμα: «Σόγγος, ο»).

³¹²⁷ Σαββίδης Λ., 1999, σ. 88.

³¹²⁸ Παπούλιας Θ., 2006, σ. 62.

³¹²⁹ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Αντριανού Τσόκκου, 92 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2016).

«βλίστρος», «γλίστρος»³¹³² ή «γλίντρο» (Κρήτη) των Ελλήνων.³¹³³ Τα φυτά αυτά απαντώνται σε αρδευόμενες εκτάσεις, λεκάνες δέντρων και χωράφια.³¹³⁴ Τα είδη *Amaranthus sp.* ήταν γνωστά στους αρχαίους Έλληνες, ενώ ποικιλίες των ειδών αυτών συνηθίζεται να καταναλώνονται τόσο στις χώρες της Μεσογείου όσο και της Ασίας.³¹³⁵

Καταναλώνονταν ακόμη συχνά η «λαψάνα»³¹³⁶ (*Sinapis alba*, *Sinapis arvensis*).³¹³⁷ Σε άλλες περιοχές της Κύπρου ονομάζεται και «μαντολαψάνα».³¹³⁸ Στην Ελλάδα ονομάζονται συχνά «βρούβες»³¹³⁹ αλλά και «λαψάνες». Με τον όρο «λαψάνα» μνημονεύει το είδος αυτό ο Διοσκουρίδης.³¹⁴⁰ Αναφέρεται επίσης στον Θεόφραστο. Χρησιμοποιείτο ως καρύκευμα από τους αρχαίους Έλληνες και τους Ρωμαίους.³¹⁴¹ Στην Κύπρο αναφέρεται η χρήση του είδους ως αρτοματικού, επίσης υπάρχει αναφορά στο έργο «Δειπνοσοφισταί» του Αθήναιου (αποδίδεται στον Αντιφάνη, 408-334 π.Χ.) και στον Πολυδεύκη (αποδίδονται στον Εύβουλο, 4^{ος} αι. π.Χ.). Η ίδια χρήση αναφέρεται από τον Κυπριανό, καθώς και στις «Ασσίζες της Κύπρου».³¹⁴² Στην περιοχή των Κοκκινοχωριών το είδος καταναλώνονταν ως χόρτο και όχι ως αρτοματικό.³¹⁴³

Καταναλώνονταν επίσης οι «λάζαροι». Στην Κύπρο αυτοφύονταν τρία είδη του γένους *Chrysanthemum*.³¹⁴⁴ Από αυτά, το πιο χαρακτηριστικό ήταν το *Chrysanthemum segetum*³¹⁴⁵, ενώ κοινό ήταν και το *Chrysanthemum coronarium*³¹⁴⁶,

³¹³⁰ Ευθυμίου Ε., 2001, Σ. 305. Σαββίδης Λ., 1999, σ. 36.

³¹³¹ Συχνά οι άνθρωποι μειωμένης αντίληψης χαρακτηρίζονται ως «βλίτο». Μάλιστα, το «βλίτο» είναι το γνωστό «κουτόχορτο». Ονομάστηκε έτσι διότι το αφέψημα των σπόρων του φυτού αυτού, το οποίο έχει θεραπευτικές ιδιότητες, εάν λαμβάνεται σε μεγάλες ποσότητες μπορεί να προκαλέσει απώλεια ικανοτήτων αντίληψης (Παπούλιας Θ., 2006, σ. 51).

³¹³² Παπούλιας Θ., 2006, σ. 50.

³¹³³ Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 199 (λήμμα: «βλήτον, το»).

³¹³⁴ Σαββίδης Λ., 1999, σ. 36.

³¹³⁵ Παπούλιας Θ., 2006, σ. 50.

³¹³⁶ «λαψάνα, η» < λαμψάνη < λάμψις < λάμπω

³¹³⁷ Ευθυμίου Ε., 2001, σ. 21-22.

³¹³⁸ Πανάρετου Α., 1966, σ. 51.

³¹³⁹ Στο γενικό όνομα «βρούβες» περιλαμβάνονται έξι είδη που μοιάζουν μεταξύ τους: *Hirschfeldia incana*, *Sinapis alba*, *Sinapis nigra*, *Sisymbrium officinalis*, *Sisymbrium polyceratius*, *Bunias orientalis* (Παπούλιας Θ., 2006, σ. 54).

³¹⁴⁰ Παπούλιας Θ., 2006, σ. 54. Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 875 (λήμμα: «Σίνασι η Σίνησι»).

³¹⁴¹ Παπούλιας Θ., 2006, σ. 54-55.

³¹⁴² Χατζηκυριάκου Γ. Ν., 2010, σ. 96

³¹⁴³ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

³¹⁴⁴ Πανάρετου Α., 1966, σ. 79.

³¹⁴⁵ Πανάρετου Α., 1966, σ. 79. Σαββίδης Λ., 1999, σ. 78.

το οποίο εντοπίζεται και στην υπό μελέτη περιοχή.³¹⁴⁷ Στα Κοκκινοχώρια ονομάζεται «λάζαρος», εξαιτίας του κίτρινου χρώματος του λουλουδιού του, που παραπέμπει στην ανάσταση του Λαζάρου (στο χλωμό-κίτρινο χρώμα του προσώπου του).³¹⁴⁸ Σε άλλες περιοχές του νησιού ονομάζεται «σημιλλούδιν».³¹⁴⁹ Στην Ελλάδα απαντάται με διάφορα ονόματα, όπως «χρυσάνθεμο», «τσιτσιμπόλα», «κουκουβάγια» (Λακωνία) και «αγριομαντιλίδα» (Σαντορίνη).³¹⁵⁰ Προσφιλείς ήταν ακόμη οι κόνδυλοι των φυτών «σταυροκάρυ(δ)α»³¹⁵¹ (*Bunium ferulaceum*).³¹⁵² Το φυτό αυτό εντοπιζόταν σε καλλιεργημένα χωράφια και σε ακαλλιέργητες εκτάσεις κοντά στην λίμνη (περιοχή «Βουνί» ανάμεσα στη Σωτήρα και στο Παραλίμνι³¹⁵³, Δερύνεια³¹⁵⁴).

Καταναλώνονταν επίσης οι καρποί του φυτού «πιτσιλιαντρος, ο»³¹⁵⁵ (*Tordylium aegyptiacum*). Το είδος αυτό απαντάται σε καλλιέργειες, κυρίως δημητριακών³¹⁵⁶, σε ακαλλιέργητες εκτάσεις και στο Κάβο Γκρέκο.³¹⁵⁷ Κατά μήκος της Κύπρου, αναφέρεται με διάφορα ονόματα, όπως «μηλιάρισσος» (Πάφος και Μόρφου)³¹⁵⁸, «μελισαντρος»,³¹⁵⁹ «μελισσιατός» (Κώμα του Γιαλού)³¹⁶⁰, «μηλιάκος», «μερσιλιάτος» και «πιτσικλαντρος».³¹⁶¹

Καταναλώνονταν ακόμη το «οξινούν»³¹⁶² (*Oxalis*³¹⁶³ *pre-caprae*)³¹⁶⁴, ιθαγενές φυτό της Νοτίου Αφρικής, που έφθασε στη Μεσόγειο ως διακοσμητικό τον 18^ο αιώνα.³¹⁶⁵

³¹⁴⁶ Σαββίδης Λ., 1999, σ. 78.

³¹⁴⁷ Ευθυμίου Ε., 2001, σ. 211.

³¹⁴⁸ Ελένη Λυσή, 72 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

³¹⁴⁹ Πανάρετου Α., 1966, σ. 79. Σαββίδης Λ., 1999, σ. 78.

³¹⁵⁰ Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 1037 (λήμμα: «Χρυσάνθεμον, το»).

³¹⁵¹ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

³¹⁵² Σαββίδης Λ., 1999, σ. 94.

³¹⁵³ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

³¹⁵⁴ Meikle R. D., 1977, p. 744.

³¹⁵⁵ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

³¹⁵⁶ Σαββίδης Λ., 1999, σ. 63. Κυπρή Θ. Δ., 1983 (2003), σ. 80 (λήμμα: «μηλλιάρισσος, ο»).

³¹⁵⁷ Ευθυμίου Ε., 2001, σ. 176.

³¹⁵⁸ Κυπρή Θ. Δ., 1979 (2002), σ. 309 (λήμμα: «μηλιάρισσος»).

³¹⁵⁹ Σαββίδης Λ., 1999, σ. 62-63.

³¹⁶⁰ Κυπρή Θ. Δ., 1983 (2003), σ. 480 (λήμμα: «μελισσιατοί, ο»).

³¹⁶¹ Ευθυμίου Ε., 2001, σ. 176.

³¹⁶² Ελένη Λυσή, 72 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

³¹⁶³ *Oxalis*: «Η έντονα ξινή γεύση των φύλλων της έδωσαν στο φυτό το όνομα του γένους, που προέρχεται από τη λέξη 'όξος', μια και ήταν υποκατάστατο του ξυδιού» (Παπούλιας Θ., 2001, σ. 98).

³¹⁶⁴ Ευθυμίου Ε., 2001, σ. 87.

³¹⁶⁵ Allen H. D., 2001, p. 01.

Το είδος αυτό είναι «εισβολέας» («invasive plant»)³¹⁶⁶ και απαντάται σε χωράφια και κήπους.³¹⁶⁷ Είναι γνωστό με διάφορα ονόματα, όπως «ξιννίν»³¹⁶⁸, «ξιννίδιν», «οξινόχορτον» και «ξινιατός».³¹⁶⁹ Στην Ελλάδα ονομάζεται «ξινήθρα».³¹⁷⁰

Οι καρποί της «αρκοπομηλορκάς» (*Solanum nigrum*)³¹⁷¹ καταναλώθηκαν επίσης ως υποκατάστατο της ντομάτας, κυρίως στο χωριό Σωτήρα, όπου δεν καλλιεργούνταν συστηματικά ντομάτες.³¹⁷² Επίσης, αξιοποιήθηκαν στα παλαιότερα χρόνια, πριν αρχίσει η καλλιέργεια πρώιμης ντομάτας στα παραθαλάσσια χωράφια.³¹⁷³

Τα «κρίταμα»³¹⁷⁴ (*Crithmum maritimum*)³¹⁷⁵, ιθαγενές είδος της Κύπρου, απαντάται σε δύο τύπους οικοτόπων, τις χαλικώδεις παραλίες (παράκτια περιοχή) και τις απόκρημνες βραχώδεις ακτές (Κάβο Γκρέκο).³¹⁷⁶ Στον ελλαδικό χώρο απαντάται με το όνομα «κρίταμο» και ήταν γνωστό από την αρχαιότητα.³¹⁷⁷

³¹⁶⁶ «...εξαπλώνονται πολύ εύκολα και γρήγορα με τα ριζώματά τους και υπάρχει το ενδεχόμενο να 'πνίξουν' άλλα τρυφερά φυτά του κήπου...» (Παπούλιας Θ., 2006, σ. 99).

³¹⁶⁷ Παπούλιας Θ., 2006, σ. 99.

³¹⁶⁸ Ευθυμίου Ε., 200, σ. 87.

³¹⁶⁹ Πανάρετου Α., 1966, σ. 66.

³¹⁷⁰ Παπούλιας Θ., 2006, σ. 98. Στα Κοκκινοχώρια, με τον όρο «ξινήττα» (<ξινήθρα) χαρακτηρίζεται το είδος *Urtica pilulifera* (Ελένη Λυσή, 72 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου, ημ. συν.: 2016), που σε άλλες περιοχές της Κύπρου ονομάζεται «τσουκίθθα» ή «τσουκνίττα» (Σαββίδης Λ. 1999 σ. 102, Ευθυμίου Ε. 2001 σ. 330) και στην Ελλάδα ονομάζεται «τσουκνίδα». Στην Ελλάδα η «τσουκνίδα» αξιοποιείται στη μαγειρική. Συγκεκριμένα καταναλώνεται βραστή, ως αφέψημα, ενώ φτιάχνουν και πίτες, τις «τσουκνιδόπιτες» (Παπούλιας Θ., 2001, σ. 121). Αναφέρεται επίσης ότι καταναλώνονταν και σε περιοχές της Λευκωσίας: «σούπα με τσουκνίθθα και πουργούρι», «τσουκνίθθες τηγανητές με αυγά», «κοκκινιστές με κρέας» (Κυπρούλλα Μάρκου, 84 ετών, Καϊμακλί Λευκωσίας, ημ.συν: 2016). Στα Κοκκινοχώρια το είδος *Urtica pilulifera*, δεν καταναλωνόταν (Ελένη Λυσή 72 ετών Σωτήρα Αμμοχώστου ημ. συν.: 2016, Κυριακού Ττάκκα 86 ετών Παραλίμι ημ. συν.: 2017, Μαργαρίτα Χατζηλιασή 73 ετών Δερύνεια ημ. συν. 2014, †Χριστίνα Τοφινή 74 ετών Παραλίμι ημ. συν.: 2016). Αξίζει ακόμη να αναφερθεί ότι τα φύλλα της «τσουκνίθθας» φέρουν μυτερά τριχίδια που με το άγγιγμα εκχύνουν καυστικό μυρμηγκικό οξύ (Σαββίδης Λ., 1999, σ. 102). Συχνά τα παιδιά που έπαιζαν στους κήπους, αλλά και οι μεγαλύτεροι που ξεβοτάνιζαν τις καλλιέργειες έρχονταν σε επαφή με τα φύλλα του φυτού της «τσουκνίθθας», με αποτέλεσμα να τοιμπούνται από τα φύλλα του φυτού που τους προκαλούσε φαγούρα («έκρουζεν τους η ξιννίττα»). Τότε έτριβαν το σημείο που είχε τη φαγούρα με φύλλα μολόχας και θεραπευόταν (Ελένη Λυσή, 72 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου, ημ. συν.: 2016).

³¹⁷¹ Πανάρετου Α., 1966, σ. 23.

³¹⁷² Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016)..

Μηλιζα Παντελή, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν: 2016)

³¹⁷³ Κυριακού Ττάκκα, 86 ετών, Παραλίμι (ημ. συν. 2017)

³¹⁷⁴ «κρίταμο, το» < πιθ. αντιδάν. < λατ. *crithmum* (Πέτρου-Πουιτού Ε., 2013, σ. 59, λήμμα: «Κρίταμα»). Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

³¹⁷⁵ Σαββίδης Λ., 1999, σ. 52.

³¹⁷⁶ Χατζηκυριάκου Γ. Ν., 2010, σ. 204.

³¹⁷⁷ Psilakis M. & N. Psilakis, 2001, p. 102.

Βρώσιμος ήταν και ο καρπός του φυτού «μάραθος» (*Foeniculum vulgare*)³¹⁷⁸, το οποίο εμφανιζόταν σε ακαλλιέργητους χώρους, στις όχθες των ποταμών³¹⁷⁹ και στο Κάβο Γκρέκο.³¹⁸⁰ Είναι ιθαγενές της Μεσογειακής Λεκάνης. Στην Κύπρο υποείδος του φυτού αυτού καλλιεργείται στις περιοχές Κύκκου, Τροόδους, Μονής και Μύρτου (υψόμετρο 0-1700 μέτρα).³¹⁸¹ Ήταν ένα από τα πρώτα φυτά που υπήρχαν στην Ανατολική Μεσόγειο στις απαρχές της ιστορίας, αφού υπάρχουν αναφορές σε αυτό στις πινακίδες της Γραμμικής Β, της αρχαιότερης γραφής που έχει αποκρυπτογραφηθεί στην Ελλάδα.³¹⁸² Οι αρχαίοι Έλληνες το ονόμαζαν «μάραθρον» και το θεωρούσαν ως σύμβολο επιτυχίας, συνδέοντάς το με τη μάχη του Μαραθώνα.³¹⁸³

Ως αρτυματικό χρησιμοποιήθηκε και ο καρπός του φυτού «σιοίννος», που υπήρχε μόνο στο Κάβο Γκρέκο.³¹⁸⁴ Πρόκειται για το είδος *Pistacia lentiscus*.³¹⁸⁵ Αναφέρονται αρχαιοβοτανικά ευρήματα του συγκεκριμένου είδους στην Κύπρο, από τα Προϊστορικά Χρόνια, σε διάφορες θέσεις (Χοιροκοιτία-6^η χιλιετία π.Χ., Σωτήρα και Κισσόνεργα-4^η/2^η χιλιετία π.Χ., κ.ά).³¹⁸⁶ Από ποικιλία του είδους αυτού προκύπτει και η μαστίχα της Χίου.³¹⁸⁷ Στην περιοχή του Κάβο Γκρέκο φύτευε και η «τριμιθκιά» (*Pistacia terebinthus*),³¹⁸⁸ της οποίας δεν καταναλώνονταν οι καρποί, ούτε έφτιαχναν «τριμιθόπιπτες»,³¹⁸⁹ όπως συνέβαινε σε άλλες περιοχές.³¹⁹⁰ Επίσης, αλλού παρήγαν το «τριμιθέλαιο»³¹⁹¹ και το

³¹⁷⁸ Σαββίδης Λ., 1999, σ. 58. Γεννάδιος Π. Γ., 1914, σ. 639 (λήμμα: «Μάραθρον το κοινόν»).

³¹⁷⁹ Σαββίδης Λ., 1999, σ. 58

³¹⁸⁰ Ευθυμίου Ε., 2001, σ. 173.

³¹⁸¹ Χατζηκυριάκου Γ. Ν., 2010, σ. 205.

³¹⁸² Psilakis M. & N. Psilakis, 2001, p. 72.

³¹⁸³ Παπούλιας Θ., 2006, σ. 88.

³¹⁸⁴ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

³¹⁸⁵ Σαββίδης Λ., 1999, σ. 98.

³¹⁸⁶ Χατζηκυριάκου Γ. Ν., 2010, σ. 159.

³¹⁸⁷ Χατζηκυριάκου Γ. Ν., 2010, σ. 158.

³¹⁸⁸ Ευθυμίου Ε., 2001, σ. 91.

³¹⁸⁹ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

³¹⁹⁰ Σαββίδης Λ., 1999, σ. 100.

³¹⁹¹ Σαββίδης Λ., 1999, σ. 100.

«σοιοιννέλαιο»³¹⁹² και κάπνιζαν τα παστά με τα κλαδιά των φυτών αυτών,³¹⁹³ κάτι που και πάλι δεν συνέβαινε στα Κοκκινοχώρια.³¹⁹⁴

Το «δρουμπί» ή «θρουμπί» (*Thymus capitatus*) μαζί με το «μαζίν» (*Poterium spinosum*) αποτέλεσαν την βασική καύσιμη ύλη της περιοχής για το φούρνισμα και το άναμμα της «νιστιάς».³¹⁹⁵ Όπως προαναφέρθηκε (περισσ. βλ. 4. 5. 2.). Το «θρουμπί» φυόταν σε ακαλλιέργητες εκτάσεις³¹⁹⁶ και κυρίως στο Κάβο Γκρέκο,³¹⁹⁷ γι αυτόν τον λόγο και το εμπορεύονταν οι κάτοικοι της Αγίας Νάπας και του Παραλιμνίου, που βρίσκονταν κοντά στην περιοχή αυτή.³¹⁹⁸

Τέλος, σε ακαλλιέργητες εκτάσεις φύτευε το «αρκοκολόκασον» (*Arum dioscoridis*)³¹⁹⁹, ο κόνδυλος του οποίου, μολονότι ήταν τοξικός, καταναλώθηκε σε εποχές μεγάλης στέρησης. Το είδος αυτό ονομαζόταν και «παπούτσα» σε άλλες περιοχές της Κύπρου.³²⁰⁰

4. 5. 3. 3. 1. 3. Συλλογή-Κατανάλωση

Το προσφιλέστερο άγριο χόρτο στα Κοκκινοχώρια ήταν οι «καυκαρούες», καθώς και οι καρποί τους, τα «τζιυλίντρικα», όπως προαναφέρθηκε.

Οι «καυκαρούες» εντοπίζονταν σε ακαλλιέργητες εκτάσεις, στα δάση και στην περιοχή Κόννος (κοντά στο Κάβο Γκρέκο).³²⁰¹ Αποτελούν το τρυφερό τμήμα του φυτού *Cynara cornigera*³²⁰², ενώ τα «τζιυλίντρικα» είναι ο καρπός του. Για να ξεριζώσουν τις «καυκαρούες», χρησιμοποιούσαν τον «μπάλλο», ξύλινο εργαλείο με το οποίο καθάριζαν το αλέτρι. Το βύθιζαν δίπλα ακριβώς από τη ρίζα της, μέσα στο έδαφος, και το έσπρωχναν προς τα πάνω. Έτσι ξεριζωνόταν η «καυκαρούα».

³¹⁹² Χατζηκυριάκου Γ. Ν., 2010, σ. 159.

³¹⁹³ Σαββίδης Λ., 1999, σ. 98.

³¹⁹⁴ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

³¹⁹⁵ Παναγιώτης Πλατής, 91 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017).

³¹⁹⁶ Σαββίδης Λ., 1999, σ. 44.

³¹⁹⁷ Ευθυμίου Ε., 2001, σ. 291.

³¹⁹⁸ Παναγιώτης Πλατής, 91 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017).

³¹⁹⁹ Πανάρετου Α., 1966, σ. 18.

³²⁰⁰ Ευθυμίου Ε., 2001, σ. 373.

³²⁰¹ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

³²⁰² Σαββίδης Λ., 1999, σ. 110.

Ακολούθως έκοβαν τα ακρινά φύλλα τους.³²⁰³ Τα «τζιουλίντρικα» εμφανίζονταν αργότερα, όταν μεγάλωναν τα φυτά της «καυκαρούας» («εσκλερινίσκαν»-γερνούσαν). Τα έκοβαν με το μαχαίρι³²⁰⁴ και τα έβαζαν σε ένα καλάθι ή μια κοφίνα και τα μετέφεραν στα σπίτια τους. Πολύ συχνά κάτοικοι της Αγίας Νάπας, μετέφεραν με τα γαϊδούρια τους τις «καυκαρούες» και τα «τζιουλίντρικα» στα εύπορα χωριά της περιοχής (Δερύνεια, Σωτήρα, Παραλίμνι) και τα εμπορεύονταν.³²⁰⁵

Οι «καυκαρούες» και τα «τζιουλίντρικα» καθαρίζονταν με μαχαίρι. Συγκεκριμένα, για τις «καυκαρούες» τραβούσαν τη μία άκρη από το τμήμα του βλαστού (φύλλου) που ήταν τα αγκάθια και την έφερναν μέχρι το τέλος. Το ίδιο έκαναν και στην άλλη πλευρά που ήταν τα αγκάθια. Το «τζιουλίντρικο» για να καθαριστεί, το έπιαναν με το ένα χέρι από τα αγκάθια και το γύριζαν ανάποδα. Με το μαχαίρι ξεκινούσαν και το καθάριζαν κυκλικά μέχρις ότου έφταναν στα αγκάθια, τα οποία έκοβαν κατά μήκος.³²⁰⁶

Οι «καυκαρούες» και τα «τζιουλίντρικα» καταναλώνονταν φρέσκα, με ή χωρίς ψωμί.³²⁰⁷ Καταναλώνονταν επίσης βραστά, συχνά μαζί με όσπρια (φασόλια ή λουβιά) ή χόρτα. Επίσης, συχνά τα «τζιουλίντρικα» τηγανίζονταν με αυγά και πατάτες (συνήθως και φασολάκια). Γίνονταν ακόμη γιαχνί με ντομάτα και πατάτες, μαζί με μπιζέλια ή φασολάκια φρέσκα.³²⁰⁸

Τα βρώσιμα είδη της άγριας χλωρίδας που είχαν αγκάθια, συλλέγονταν με τον ίδιο τρόπο όπως τα προαναφερθέντα.³²⁰⁹ Τα υπόλοιπα, συνήθως συλλέγονταν με τη βοήθεια ενός μαχαριού, τοποθετούνταν σε καλάθι και μεταφέρονταν στο σπίτι

³²⁰³ Κώστας Σαρμάς, 55 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

³²⁰⁴ Κώστας Σαρμάς, 55 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου.

³²⁰⁵ Παναγιώτης Πλατής, 91 ετών, Δερύνεια (ημ. συν. 2017). Κώστας Σαρμάς, 55 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

³²⁰⁶ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017). Παρασκευή Παναγίδη, 67 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

³²⁰⁷ Παναγιώτης Πλατής, 91 ετών, Δερύνεια (ημ. συν. 2017).

³²⁰⁸ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017). Παρασκευή Παναγίδη, 67 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017). Αντρούλλα Δημητρίου, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2018).

³²⁰⁹ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

για μαγείρεμα. Αυτά που είχαν αγκάθια, εκτός του προαναφερθέντος είδους, καταναλώνονταν σπάνια, και σε εποχές στέρησης.³²¹⁰

Συχνά καταναλώνονταν οι «σκουράθρες» ή «σκουράττες» (*Allium ampeloprasum*), στα χωράφια κατά τις ώρες ξεκούρασης από τις γεωργικές εργασίες. Καταναλώνονταν συνήθως φρέσκες μαζί με ελιές, πατάτες βραστές (εάν είχαν), ψωμί, ντομάτα, αγγουράκι και ό,τι άλλο είχαν μαζί τους.³²¹¹ Τα φύλλα της «σκουράθρας» επίσης τα τηγάνιζαν μαζί με αυγά.³²¹² Πιο σπάνια, οι «σκουράθρες» αντικαθιστούσαν το κρεμμύδι, είτε σε γιαχνιστά, είτε στην «τηγάνιση».³²¹³ Με τους ίδιους τρόπους καταναλώνονταν και τα «σκορτάλλια» (*Allium neapolitanum*).³²¹⁴

Στα χωράφια συχνά κατανάλωναν και τη «λιστιρία», τη «γλιστριδα» (*Portulaca oleracea*). Καταναλώνονταν ωμή με διάφορα λαχανικά (ντομάτες, αγγουράκι, μελιτζάνα) συνοδεύοντας άλλα τρόφιμα, όπως ελιές, χαλούμι, αυγό βραστό, παστά ψάρια.³²¹⁵ Με τα ίδια υλικά γινόταν και σαλάτα.³²¹⁶ Επίσης, την έβραζαν μαζί με πατάτες.³²¹⁷

Φρέσκα καταναλώνονταν ακόμη τα ακόλουθα: «τρισατσίες» (*Centaurea hyalolepis*, *Centaurea calcitrapa*), οι «γαλατούνες» (*Sonchus tenerrimus*)³²¹⁸, οι «λαψάνες» (*Sinapis alba*)³²¹⁹, οι καρποί του «πιτολιάντρου»³²²⁰ (*Tordylium aegyriacum*), οι κόνδυλοι των «σταυροκάρυων» (*Bunium ferulaceum*), τα «καμηλάγκαθα» (*Echinops spinosissimus*)³²²¹ και οι «λάζαροι» (*Chrysanthemum segetum*).³²²² Επίσης, τους άρεζε να έχουν στο στόμα τους τον βλαστό από το «οξινούν» (*Oxalis acetosella*), συνήθως ενώ εργάζονταν, και να τον δαγκώνουν, απορροφώντας λιγη-λιγη την υγρασία

³²¹⁰ Αντώνης Κατσαντώνης, 67 ετών, Δερύνεια (ημ. συν. 2017)

³²¹¹ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Κώστας Σαρμάς, 55 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

³²¹² Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

³²¹³ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Κώστας Σαρμάς, 55 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

³²¹⁴ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

³²¹⁵ Μηλίτζα Παντελή, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου.

³²¹⁶ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

³²¹⁷ Αντώνης Κατσαντώνης, 67 ετών, Δερύνεια (ημ. συν. 2017).

³²¹⁸ Δέσποινα Ξόδια, 82 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2015).

³²¹⁹ Δέσποινα Παπαδημητρίου, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου.

³²²⁰ Χαρικλός Μουτσουρή, 84 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2016).

³²²¹ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

³²²² Μηλίτζα Πάτσாலου, 82 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2014)

του και απολαμβάνοντας το άρωμά του.³²²³ Εκτός από το άρωμα, έπαιρναν και τη βιταμίνη C από το «οξινούν», απαραίτητη για τους ταλαιπωρημένους οργανισμούς των ανθρώπων της υπαίθρου, ώστε να μπορέσουν να συνεχίσουν την εργασία τους.

Εκτός όσων προαναφέρθηκαν, βραστά γίνονταν τα «αρκολάχανα» (*Beta vulgaris* spp. *maritima*)³²²⁴, οι «τρισατσίες» (*Centaurea hyalolepis*, *Centaurea calcitrapa*),³²²⁵ οι «γαλατούνες» (*Sonchus tenerrimus*),³²²⁶ οι «λαψάνες» (*Sinapis alba*), οι «μολόχες» (*Malva parviflora*), οι «τζιόχοι» (*Sonchus oleraceus*), τα «χριστάγκαθα» (*Scolymus hispanicus*, *Scolymus maculatus*), ακόμη και τα «τσακρίδκια» (*Silene vulgaris*) και τα «αγρέλλια» (*Asparagus stipularis*, *Asparagus acutifolius*). Συνήθως στα βραστά χόρτα προσέθεταν και πατάτες ή τα έβραζαν μαζί με όσπρια (φασόλια ή «λουβιά»).³²²⁷

Τηγανητά γίνονταν τα «αγρέλλια» (*Asparagus stipularis*, *Asparagus acutifolius*)³²²⁸, και τα «τσακρίδκια» (*Silene vulgaris*).³²²⁹ Όταν τα μαγειρεύαν, συνήθιζαν να προσθέτουν στο τηγάνι πατάτες κομμένες σε κύβους, κρεμμύδια και αυγά. Με αυτόν τον τρόπο, εκτός από το ότι το φαγητό νοστιμιζε, αυξανόταν και η ποσότητά του, αφού τα χόρτα στο τηγάνι αφυδατώνονται και χάνουν μέρος της μάζας τους.

Αξιζει ακόμη να αναφερθεί ότι ο «κοτσινόγληντος» (*Amaranthus graecizans*) μαγειρευόταν κοκκινιστός μαζί με πατάτες και «λουβιά», συνταγή που γνώρισαν από τις Τουρκοκύπριες εργάτριες που έφθαναν στην περιοχή.³²³⁰

Διατηρούσαν στο ξύδι τις τρυφερές μύτες από το «καϊπάρι» (*Capparis spinosa*), τα «κίρταμα» (*Crithmum maritimum*) και τους «πάγκαλλους» (*Eryngium glomeratum*).³²³¹

³²²³ Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015). Μηλίζα Παντελή, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Ελένη Λυσή, 72 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

³²²⁴ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

³²²⁵ Δέσποινα Ξύδια, 82 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2015).

³²²⁶ Αντρούλλα Δημητρίου, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2018).

³²²⁷ Αντρούλλα Δημητρίου, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2018). Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017). Δέσποινα Ξύδια, 82 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2015).

³²²⁸ Μηλίζα Πάτσαλου, 82 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2014).

³²²⁹ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

³²³⁰ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

Τον «μάραθο» (*Foeniculum vulgare*) τον προσέθεταν ως αρωματικό φυτό στις σχιστές ελιές³²³² και τον «σοσιόνο» (*Pistacia lentiscus*) στα λουκάνικα, στην Αγία Νάπα.³²³³

Οι καρποί της «αρκοπομηλορκάς» (*Solanum nigrum*) χρησιμοποιήθηκαν επίσης ως υποκατάστατο της ντομάτας στα κοκκινιστά, σε χρόνια και περιόδους έλλειψής της.³²³⁴

Το «θρουμπί», εκτός από το γεγονός ότι το χρησιμοποιούσαν για να ανάβουν τις «νιστιές» (όπως προαναφέρθηκε κεφ. Κτηνοτροφία), αξιοποιήθηκε και στην παρασκευή αφεψήματος («τσαγιού»)³²³⁵.

Τέλος, αξίζει να αναφερθεί η περίπτωση του «αρκοκολόκασου» (*Arum dioscoridis*). Το είδος αυτό είναι τοξικό. Σε περιπτώσεις, όμως, μεγάλων οικονομικών δυσκολιών, στέρησης και ένδειας όπως αυτή που προέκυψε κατά την επιδημία της ισπανικής γρίπης το 1918, καταναλώθηκε από τους ντόπιους. Συγκεκριμένα αναφέρεται ότι έπαιρναν τη ρίζα του, την κοπανούσαν με πέτρες μέχρι να μαλακώσει, να γίνει «πίττα», και την έψηναν στην πλάκα του φούρνου. Επίσης, το έλιωναν και το έβραζαν. Ήταν πολύ σκληρό και ψηνόταν δύσκολα. Ήταν πολύ «καυστικό» στο στόμα, παρόλο που ψηνόταν, ενώ αυτοί που το καταλάωναν, σταδιακά αρρώσταιναν και πέθαιναν («ελιούσαν τ' άντερα τους»)³²³⁶.

Συνοπτικά, καταναλώθηκαν στην περιοχή άγρια χόρτα που εντοπιζόνταν κυρίως σε ακαλλιέργητες εκτάσεις, μέσα στις καλλιέργειες, αλλά και στα δάση του Κάβο Γκρέκο και τα κοινοτικά (Σωτήρας, Παραλιμνιού, Αγίας Νάπας). Οι τρόποι κατανάλωσής τους που αναφέρθηκαν, ήταν κυρίως φρέσκα και βραστά. Κάποια επίσης τηγανίζονταν και διατηρούνταν στο ξύδι.

³²³¹ Μηλού Χατζηλιασή, 76 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2016). Δέσποινα Ξύδια, 82 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2015).

³²³² Ελένη Λυσή, 72 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου

³²³³ Χαρικλός Μουτσουρή, 84 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2016). Παρασκευή Παναγίδη, 67 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

³²³⁴ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

³²³⁵ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017). Παρασκευή Παναγίδη, 67 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

³²³⁶ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

4. 5. 3. 3. 1. 4. Συμπεράσματα

Καταγράφηκαν συστηματικά τα είδη άγριας βλάστησης που χρησιμοποιήθηκαν στη διατροφή των κατοίκων των Κοκκινοχωριών. Από αυτά διακρίνονται οι «καυκαρούες» και τα «τζιωλίντρικα», τα οποία συνιστούσαν προσφιλείς και καθημερινές τροφές. Επίσης, διακρίνεται το «θρουμπί», όχι τόσο για την κατανάλωσή του ως αφέψημα, αλλά για τη χρήση του ως καύσιμης ύλης. Τα άγρια χόρτα καταναλώθηκαν κυρίως βραστά και λιγότερο τηγανητά.

4. 5. 3. 3. 2. Μανιτάρια

Τα μανιτάρια ανήκουν στην κατηγορία οργανισμών που ονομάζονται μύκητες. Οι μύκητες στερούνται χλωροφύλλης, με αποτέλεσμα να μην μπορούν να συνθέσουν μόνοι τους την τροφή τους (ετερότροφοι οργανισμοί). Τρέφονται με έτοιμες οργανικές ουσίες που παράγουν άλλοι οργανισμοί.

Χωρίζονται σε τρεις κατηγορίες: τους συμβιωτικούς, τους σαπροφυτικούς και τους παρασιτικούς. Οι συμβιωτικοί έχουν μια σχέση «ωφέλιμης εξάρτησης» με άλλους οργανισμούς (συχνά διαβιώνουν στο σώμα ενός φυτικού οργανισμού). Οι σαπροφυτικοί εξασφαλίζουν την τροφή τους με τη διάσπαση νεκρής οργανικής ύλης (π.χ. κοπριάς). Οι παρασιτικοί ζουν σε βάρος άλλων οργανισμών.³²³⁷

Στην Κύπρο έχουν καταγραφεί αρκετά είδη μανιταριών (βρώσιμων και δηλητηριωδών). Στα Κοκκινοχώρια δεν υπήρχε μεγάλη διαθεσιμότητα, κυρίως εξαιτίας της έλλειψης μεγάλων δασωδών εκτάσεων, όπου συχνά τα μανιτάρια διαβιώνουν συμβιωτικά με μεγάλα δέντρα, αλλά και άφθονης νεκρής οργανικής ύλης (φύλλα και κλαδιά δέντρων) μαζί με υγρασία, όπου θα μπορούσαν να διαβιώσουν.

Έχουν καταγραφεί τέσσερις τύποι μανιταριών:

Τα πιο νόστιμα από αυτά είναι τα «μανιτάρια της αναδρήκας» (*Pleurotus eryngii* var. *ferulae*). Εμφανίζονται την άνοιξη, σε περιοχές όπου υπάρχει το φυτό «αναδρήκα» (στην Κύπρο) ή «φέρουλα» (στην Ελλάδα) (*Ferula communis*)³²³⁸ και αναπτύσσονται, αρχικά παρασιτικά και μετά συμβιωτικά, πάνω στις ρίζες της.³²³⁹ Εντοπιζόταν συνήθως στα «αρκατζία» (ρέμματα), στην περιοχή Αγία Βαρβάρα μεταξύ Αγίας Νάπας και Σωτήρας³²⁴⁰, στην περιοχή Παναγίας στη Σωτήρα³²⁴¹, μεταξύ Δερύνειας και Παραλιμνίου και από την περιοχή Δερύνειας προς τον Άγιο Μέμωνα, την άνοιξη και το φθινόπωρο.³²⁴² Γενικότερα εμφανιζόνταν όπου υπήρχε η «αναδρήκα». Μαγειρεύονταν συνήθως τηγανητά με αυγά και «οφτά»

³²³⁷ Κελτεμλίδης Δ. Θ., 1990, σ. 11.

³²³⁸ Willimott S. G., 1933, σ. 08-09. Rizopoulou-Egoumenidou E. & D. Michaelides, 2000, p. 113.

³²³⁹ Κελτεμλίδης Δ. Θ., 2011, σ. 149.

³²⁴⁰ Δέσποινα Εύδια, 82 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2015).

³²⁴¹ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015).

³²⁴² Βίκτωρ Καραγιάννης, 65 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017).

στα κάρβουνα. Θεωρούνταν τα πιο νόστιμα μανιτάρια³²⁴³ και, λόγω του περιορισμένου αριθμού τους, συχνά δημιουργούνταν έριδες ανάμεσα στους ντόπιους σχετικά με την «πατρότητα» των «αναδρήκων» στις οποίες εντοπίζονταν.³²⁴⁴

Ένα άλλο είδος ήταν οι «βυζατζίτες» (*Agaricus campestris*)³²⁴⁵. Σε άλλες περιοχές της Κύπρου απαντάται με το όνομα «πουρούτιν»³²⁴⁶ ή «πουρούτιν»³²⁴⁷. Βλαστούσαν σε ακαλλιέργητη γη, είχαν κοντό μίσχο, ο οποίος όσο μεγάλωναν σκούραινε, και ήταν κοκκινόμαυρα από κάτω. Γίνονταν τηγανητά με αυγά.³²⁴⁸

Εμφανίζονταν ακόμη τα «αρκομανιτάρια» (*Volvariella speciosa* var. *gloiocephala*)³²⁴⁹. Σε άλλες περιοχές της Κύπρου ονομάζονταν «κουκουλιάνοι». Βλαστούσαν εκεί όπου γινόταν το αλώνισμα, καθώς και μέσα στις καλλιέργειες των δημητριακών και νομευτικών φυτών. Γίνονταν τηγανητά με τ' αυγά.³²⁵⁰

Τέλος, σε περιορισμένη ποσότητα, στην περιοχή που πέρναγε ποταμός, στην τοποθεσία «Βουνί», ανάμεσα στο Παραλίμνι και στη Σωτήρα, βλαστούσε κάποιο

³²⁴³ Δέσποινα Ξύδια, 82 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2015).

³²⁴⁴ Στην περιοχή της Αγίας Βαρβάρας, που βρίσκεται ανάμεσα στη Σωτήρα και την Αγία Νάπα, συχνά υπήρχαν διαπληκτισμοί μεταξύ των κατοίκων των δύο κοινοτήτων. Διεκδικούσαν αμφότεροι τα μανιτάρια κι άλλες φορές τσακόνονταν με λόγια, άλλες με «τοιάττισμα». Τέτοιο ήταν και το ακόλουθο:

«Έν τζαι μαλώνω που ρκεσαι τζαι τρώσειν τα κτηνά σου
Μα μανιτάρκα εν φηννεις ούλα που ναν δικά σου»

(Δέσποινα Ξύδια, Αγία Νάπα)

«Τα μανιτάρκα με τζαιρόν πρέπει να κοπούσιν
Τα μάτια σου αφόν χωρούν, τα πόκια σου σε βοηθούν,
Να μείνουν να σαπούσειν;»

(Παντελής Παντελή, Σωτήρα)

«Τα μανιτάρκα ξέρω το,
Τζαι μεν εν τζι εν δικά μου.
Μα κλέφτουν τζαι τους πετεινούς
Που χω μες τον γουμά μου.»

(Δέσποινα Ξύδια, Αγία Νάπα)

Αν τύχει τζι έρτει αστοσιά
Κόμα τζαι να πεινάσω
Εις τον γουμά σου εν πάω, ούτε αυκόν να πιάσω»
(Παντελής Παντελή, Σωτήρα)

³²⁴⁵ Κελτεμλίδης Δ. Θ., 2011, σ. 126.

³²⁴⁶ Ανδριανή Πάλμα, 75 ετών, Περιστερώνα (ημ. συν.: 2016).

³²⁴⁷ Willimott S. G., 1933, σ. 11.

³²⁴⁸ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

³²⁴⁹ Κελτεμλίδης Δ. Θ., 2011, σ. 118-119.

³²⁵⁰ Δέσποινα Ξύδια, 82 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2015).

άλλο είδος, το οποίο ονόμαζαν «μανιτάριν» και ήταν βρώσιμο. Αυτά ήταν μικρά σε μέγεθος, με λεπτό μίσχο και κίτρινο καπέλο (από τις περιγραφές πιθανόν να ήταν το *Suillus granulatus*). Τηγανίζονταν με αυγά, αλλά δεν ήταν νόστιμα.³²⁵¹

Συνοπτικά, οι περιβαλλοντικές συνθήκες, και κυρίως η μεγάλη ξηρασία και η απουσία μεγάλων δασικών εκτάσεων στα Κοκκινοχώρια, δεν ευνόησαν την παρουσία άφθονων βρώσιμων μανιταριών (τόσο ποσοτικά όσο και ποιοτικά). Οι ντόπιοι κατανάλωναν μόνο τέσσερα είδη, από τα οποία μόνο το «μανιτάρι της αναδρήκας» χαρακτηριζόταν νόστιμο.

³²⁵¹ Κυριακού Ττάκκα, 86 ετών, Παραλίφι (ημ. συν. 2017).

4. 5. 3. 3. Χερσαία Σαλιγκάρια («καράολοι»).

Στην Κύπρο τα σαλιγκάρια ονομάζονται «καράολοι, ο».³²⁵² Κατά την περίοδο της μελέτης, στα Κοκκινοχώρια εντοπιζόνταν τρία είδη «καράολων», οι «παλληκαρά(δ)ες», οι «βουρβουλλά(δ)ες» και τα «καραολιά».³²⁵³

Ως «παλληκαρά(δ)ες» αναγνωρίστηκαν δύο είδη του γένους *Helix*, το *Helix cincta* και το *Helix texta*.³²⁵⁴ Οι «βουρβουλλά(δ)ες» ήταν το είδος *Eobania vermiculata*.³²⁵⁵ Τα «καραολιά» ήταν μικρά σε μέγεθος σαλιγκάρια. Το κέλυφός τους ήταν πάντα λευκό με μαύρες ή καφέ γραμμές. Ως τέτοια αναγνωρίστηκαν τα *Theba risana*³²⁵⁶, τα οποία απαντώνται σε διάφορες χρωματικές αποχρώσεις, αλλά στην περιοχή των Κοκκινοχωριών και στη νότια περιοχή της Μεσογείου γενικότερα³²⁵⁷, αφθονούν οι πιο ανοιχτόχρωμες αποχρώσεις, που τείνουν προς το λευκό.³²⁵⁸

Οι «παλληκαρά(δ)ες» και οι «βουρβουλλά(δ)ες» συνήθως μαζεύονταν το φθινόπωρο, με τις πρώτες βροχές. Τότε «εβκαίνναν οι «καράολοι».³²⁵⁹ Στην πραγματικότητα, κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού που οι τροφές λιγοστεύουν, τα σαλιγκάρια σταματούν τη δραστηριότητά τους και κλείνονται στο κέλυφός τους. Η κατάσταση αυτή ονομάζεται «διαθερισμός». Εκκρίνουν μάλιστα μια ουσία πλούσια σε ασβέστιο, η οποία, όταν έρχεται σε επαφή με τον αέρα, στερεοποιείται και σχηματίζει το επίφραγμα. Με την πρώτη δροσιά τα σαλιγκάρια «ξυπνούν», βγαίνουν έξω και, πεινασμένα καθώς είναι από την πολύμηνη νηστεία τους, καταναλώνουν ό,τι τρυφερό και φρέσκο συναντούν.³²⁶⁰

³²⁵² < ιταλ. caragollo (Πέτρου-Πουητού Ε., 2013, σ. 52, λήμμα: «καράολος, ο»).

³²⁵³ Βίκτωρ Καραγιάννης, 65 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017). Ένα άλλο είδος σαλιγκαριών, οι «πράσινοι» (*Cantareus asperses*) (Βαρδινογιάννη Κ. κ. ά, 2012, σ. 41), δεν υπήρχαν στα χρόνια της Αγκοκρατίας στην υπό μελέτη περιοχή. Αυτοί εμφανίστηκαν μετά το 1960, πιθανόν με τις επιχωματώσεις που γίνονταν στην περιοχή (Βίκτωρ Καραγιάννης, 65 ετών, Δερύνεια, ημ. συν.: 2017).

³²⁵⁴ Βαρδινογιάννη Κ. κ. ά, 2012, σ. 42. Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Βίκτωρ Καραγιάννης, 65 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017).

³²⁵⁵ Βαρδινογιάννη Κ. κ. ά, 2012, σ. 40. Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Βίκτωρ Καραγιάννης, 65 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017).

³²⁵⁶ Βαρδινογιάννη Κ. κ. ά, 2012, σ. 40.

³²⁵⁷ Μαρτάκη Ε., 2011, σ. 14.

³²⁵⁸ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016). Βίκτωρ Καραγιάννης, 65 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017).

³²⁵⁹ Αντώνης Κατσαντώνης, 67 ετών, Δερύνεια (ημ. συν. 2017).

³²⁶⁰ Μαρτάκη Ε., 2011, σ. 48-49.

Τότε, οι συλλέκτες των σαλιγκαριών, εφοδιασμένοι με μία «βέρκα» και ένα καλάθι, μετέβαιναν σε ακαλλιέργητες εκτάσεις, συνήθως κοντά στα χωράφια τους, αλλά και στα δάση και ξεκινούσαν την συλλογή των σαλιγκαριών. Με τη «βέρκα» έσπρωχναν τους θάμνους και τις πέτρες, όπου ήταν πιθανόν να βρίσκονται κρυμμένα τα σαλιγκάρια. Τα μάζευαν με τα χέρια και τα τοποθετούσαν στο καλάθι τους. Τα σαλιγκάρια αυτά, που μαζεύονταν με τα πρωτοβρόχια, μαγειρεύονταν χωρίς να «νηστεύουν» (να καθαρίσουν), διότι είχαν ήδη καθαρίσει.³²⁶¹

Καθ' όλη τη διάρκεια του καλοκαιριού, όταν τα σαλιγκάρια διαθέριζαν, οι συλλέκτες τα μάζευαν πάνω από δέντρα, κλαδιά, κάτω από πέτρες, όπου βρίσκονταν κατά μεγάλες ομάδες. Το καλοκαίρι μάζευαν συνήθως τους «βουρβουλλά(δ)ες». Μάλιστα οι συλλέκτες πίστευαν ότι τα καλύτερα σαλιγκάρια ήταν αυτά του καλοκαιριού, διότι δεν ήταν αδύνατα όπως αυτά του χειμώνα και είχαν ήδη καθαρίσει.³²⁶²

Σαλιγκάρια, όμως, μάζευαν και στις αρχές της άνοιξης («καραόλοι του Μάρτη»), που «εβκαίνναν με τη νοτιά» (έβγαιναν έξω με την υγρασία της νύχτας). Αυτά συλλέγονταν συνήθως το βράδυ ή τις πολύ πρωινές ώρες που είχε υγρασία.³²⁶³ Τα σαλιγκάρια που μαζεύονταν μετά τα πρωτοβρόχια ήταν και πάλι καθαρά διότι έρχονταν από μια κατάσταση «διάπαυσης». Μόλις πέσει η θερμοκρασία και αυξηθεί η υγρασία, τα σαλιγκάρια σταματούν να τρώνε και ψάχνουν ένα προφυλαγμένο μέρος για να περάσουν τα κρύα του χειμώνα. Μένουν νηστικά και καθαρίζει ο οργανισμός τους από τα υπολείμματα της τροφής και κλείνονται στο κέλυφός τους σφραγίζοντάς το με τρία επιφράγματα. Τα επιφράγματα χρησιμεύουν για ασφάλεια, θερμική μόνωση και αποθήκευση αέρα. Τότε το σαλιγκάρι καταναλώνει τα αποθέματα λίπους του και με την πρώτη δροσιά της άνοιξης ξυπνά ξανά και αρχίζει να κινείται και να καταναλώνει ό,τι φρέσκο βρίσκει.³²⁶⁴

³²⁶¹ Αντώνης Κατσαντώνης, 67 ετών, Δερύνεια (ημ. συν. 2017). Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

³²⁶² Αντώνης Κατσαντώνης, 67 ετών, Δερύνεια (ημ. συν. 2017).

³²⁶³ Αντώνης Κατσαντώνης, 67 ετών, Δερύνεια (ημ. συν. 2017). Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

³²⁶⁴ Μαρτάκη Ε., 2011, σ. 48-49.

Η καθαριότητα του σαλιγκαριού κρινόταν συνήθως από την παρουσία «στουππαρελιού» σε αυτό. Το «στουππαρέλλι» είναι το επίφραγμα, δηλαδή η λευκή μεμβράνη που σφραγίζει το άνοιγμα του κελύφους των σαλιγκαριών όταν βρίσκονται σε «διαθερισμό» ή «διάπαυση». Εάν τα σαλιγκάρια έχουν «στουππαρέλλι», σημαίνει ότι έχουν «νηστέψει». Αλλιώς, τα έβαζαν σε ένα μικρό κλουβάκι φτιαγμένο από «τέλια» (σύρματα) για να αναπνέουν και τα άφηναν εκεί μία-δύο βδομάδες νηστικά μέχρι να καθαρίσουν.³²⁶⁵

Τα «καραολιά» μαζεύονταν το καλοκαίρι από τα «τραχώνια» ή από τα δέντρα όπου «διαθέριζαν». Συνήθως βρίσκονταν πάνω στους κορμούς των ροδιών και σε άγρια βλάστηση, σε μεγάλες ομάδες. Τα μάζευαν με τα χέρια τους, τα έριχναν σ' ένα κουβά ή καλάθι, και τα κατανάλωναν αμέσως, χωρίς να «νηστέψουν».³²⁶⁶

Όταν θα μαγειρεύονταν τα σαλιγκάρια, τα έριχναν σε μια λεκάνη με νερό, και τα άφηναν για περίπου τριάντα λεπτά. Εάν είχαν «στουππαρέλια», συνήθως τα αφαιρούσαν, πριν τα βάλουν στη λεκάνη, με ένα πηρούνι. Αφού φούσκωναν, τα νεκρά σαλιγκάρια («ψοφισμένα»), που δεν είχαν βάρος, ανέβαιναν στην επιφάνεια της λεκάνης και τα αφαιρούσαν. Ακολούθως, αφαιρούσαν το νερό από τη λεκάνη, τα ξέπλεναν και την ξαναγέμιζαν με νερό, και έτριβαν με τα χέρια τους τα σαλιγκάρια ενώ ήταν μέσα στο νερό για να καθαρίσουν καλά εξωτερικά. Άδειαζαν δύο-τρεις φορές το νερό και προσέθεταν άλλο, επαναλαμβάνοντας την ίδια διαδικασία μέχρι να καθαρίσουν καλά.³²⁶⁷

Ακολούθως, τα έριχναν σε κατσαρόλα γεμάτη με κρύο νερό και την τοποθετούσαν στη φωτιά. Μόλις άρχιζαν να βράζουν, τα ξάφριζαν («ξιτσέβριζαν») καλά και έριχναν αλάτι και ξίδι στην κατσαρόλα για να καθαρίσουν. Δεν έριχναν εξαρχής το ξίδι και το αλάτι, διότι έπρεπε να βγάλουν πρώτα τις «γλώσσες» τους έξω από το κέλυφος και να πεθάνουν έχοντάς τες έξω. Μετά έριχναν το ξίδι, το οποίο θα τους έκανε να μαζευτούν μέσα στο κέλυφος τους. Όταν έριχναν το ξίδι και το αλάτι, τα σαλιγκάρια ασταμάτητα έβγαζαν τα σάλια («μύξες») και τις ακαθαρσίες

³²⁶⁵ Αντώνης Κατοαντώνης, 67 ετών, Δερύνεια (ημ. συν. 2017).

³²⁶⁶ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

³²⁶⁷ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

τους. Τότε τα ξάφριζαν συνεχώς μέχρι να καθαρίσουν. Τα έψηναν και τα έριχναν σε ένα σουρωτήρι να στραγγίξουν και να κρυώσουν.³²⁶⁸

Με τον τρόπο που περιγράφηκε πιο πάνω, βράζονταν τα σαλιγκάρια. Η διαδικασία αυτή ακολουθείται και σε άλλες περιοχές της Κύπρου και της Ελλάδας. Εάν τα σαλιγκάρια θα καταναλώνονταν βραστά, όπως συνήθως καταναλώνονταν οι «βουρβουλλά(δ)ες» και τα «καραολιά», τα άφηναν να κρυώσουν. Τα σέρβιραν σε πιάτο και τα έτρωγαν ένα-ένα. Για τους «βουρβουλλά(δ)ες», βύθιζαν τη μύτη ενός μαχαιριού στην κορυφή του κελύφους του σαλιγκαριού και άνοιγαν μία τρύπα. Ακολούθως, από το άνοιγμα του κελύφους, ρουφούσαν το σαλιγκάρι κι αυτό έβγαινε στο στόμα τους και το έτρωγαν. Το σωστό μαγείρεμα των σαλιγκαριών φαινόταν από το εάν είχαν βγει αρκετά οι γλώσσες τους έξω. Τότε τραβούσαν το σαλιγκάρι από τη γλώσσα με το χέρι τους, το μαχαίρι ή τα δόντια τους και το έτρωγαν. Με αυτόν τον τρόπο καταναλώνονταν πάντα τα «καραολιά», που ήταν μικρά. Ένας τρόπος για να καταλάβει κανείς εάν τα σαλιγκάρια είχαν καθαρίσει καλά («είχαν νηστέψει»), ήταν και η παρατήρηση του «πρωκτού» του σαλιγκαριού. Όταν έβγαζαν το σαλιγκάρι από το κέλυφός του, εάν στην άκρη είχε «ζούρα» (περιττώματα), την αφαιρούσαν και έλεγαν ότι «*δεν ενηστέψαν καλά*».³²⁶⁹

Συχνά, όταν καταναλώνονταν βραστά, τα σαλιγκάρια συνοδεύονταν με «λαόξινον» (λαδόξιδο) ή «λαολέμονον» (λαδολέμονο). Τοποθετούσαν σε μπολάκι ή πατάκι το λαδόξιδο ή το λαδολέμονο (το οποίο είχαν ετοιμάσει με ελαιόλαδο και ξίδι ή χυμό λεμονιού αντίστοιχα), γέμιζαν το άνοιγμα του κελύφους του σαλιγκαριού με αυτό, και το «ρουφούσαν» να βγει στο στόμα τους. Το λάδι βοηθούσε τα σαλιγκάρια να βγουν πιο εύκολα από το κέλυφός τους.³²⁷⁰ Μαζί με τα σαλιγκάρια έτρωγαν και ψωμί, ενώ συχνά τα σέρβιραν ως μεζέ για κονιάκ στα καφενεία (ειδικά τα «καραολιά»)³²⁷¹ Όταν τελείωναν τα σαλιγκάρια, βουτούσαν κομμάτια ψωμιού στο λαδόξιδο ή το λαδολέμονο που περίσσευε, και τα

³²⁶⁸ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

³²⁶⁹ Αντριανού Τσοόκου, 92 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2016).

³²⁷⁰ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

³²⁷¹ Αντώνης Κατσαντώνης, 67 ετών, Δερύνεια (ημ. συν. 2017).

έτρωγαν.³²⁷² Τα σαλιγκάρια με λαδολέμονο καταναλώνονταν συχνά και στον ελλαδικό χώρο, ιδιαίτερα στην Κρήτη.³²⁷³

Οι «βουρβουλλά(δ)ες» και οι «παλληκαρά(δ)ες» γίνονταν επίσης μαγειρευτοί με πουργούρι³²⁷⁴ ή με ρύζι³²⁷⁵ ή γιαχνί με πατάτες³²⁷⁶ ή με κολοκάσι γιαχνί ή καπαμά (Σωτήρα)³²⁷⁷. Αφού πρώτα τα έβραζαν και αφαιρούσαν την κορυφή του κελύφους τους, τα προσέθεταν στα πιο πάνω φαγητά, τα οποία είχαν ήδη ετοιμαστεί, για να πάρουν μια τελευταία βράση και να ολοκληρωθεί το ψήσιμο.³²⁷⁸ Όταν παρασκεύαζαν τα σαλιγκάρια με ρύζι ή πουργούρι, εάν είχαν διαθέσιμες ντομάτες τις προσέθεταν και γινόταν «κοτεινιστό»³²⁷⁹, αλλιώς τα μαγείρευαν χωρίς ντομάτα, και το φαγητό ήταν «άσπρο».³²⁸⁰

Οι «παλληκαρά(δ)ες» γίνονταν επίσης «οφτοί» στη «νησιτιά». Αλατίζονταν και τοποθετούνταν είτε πάνω στο «σακούιν» (βλ. 4. 5. 1. 2. 4), είτε κατευθείαν στα κάρβουνα, και ψήνονταν. Καταναλώνονταν συχνά τις ημέρες των νηστειών ως μεζές μαζί με διάφορα λαχανικά και μπόλικο ψωμί.³²⁸¹

³²⁷² Αντριανού Τσόκκου, 92 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν: 2016).

³²⁷³ Κούλα Βαρυδάκη-Χανιαλάκη, 62 ετών, Βάμος Χανίων Κρήτης, (ημ. συν.: 2011).

³²⁷⁴ Κυριακού Ττάκκα, 86 ετών, Παραλίμι (ημ. συν. 2017).

³²⁷⁵ Στέλλα Ανδρέου, 78 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017).

³²⁷⁶ Μαρούλλα Μουζουρή, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2015).

³²⁷⁷ Κώστας Σαρμάς, 55 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν. 2016). Μηλίζα Παντελή, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν. 2016)

³²⁷⁸ Χαρκλού Μουτσουρή, 84 ετών, Παραλίμι (ημ. συν.: 2016).

³²⁷⁹ Στέλλα Ανδρέου, 78 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017).

³²⁸⁰ Κυριακού Ττάκκα, 86 ετών, Παραλίμι (ημ. συν. 2017)

³²⁸¹ Δέσποινα Ξύδια, 82 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2015).

4. 5. 3. 3. 4. Αλάτι («άλας»)

Αλάτι είναι η κοινή ονομασία του χλωριούχου νατρίου (NaCl). Πρόκειται για μεσαιωνική λέξη, η οποία προέκυψε από τηναρχαιοελληνική «άλας». Στην Κύπρο το αλάτι ονομαζόταν «άλας, το». Στα Κοκκινοχώρια έφερε την ίδια ονομασία, ενώ στην Αγία Νάπα χαρακτηριζόταν, σπάνια, και ως «ασπροχάλαζο».³²⁸²

Το αλάτι είναι ένα πολύ σημαντικό προϊόν για την ανθρωπότητα, διότι αποτελεί βασικό στοιχείο της λειτουργίας του ανθρώπινου οργανισμού. Επίσης είναι το κύριο άρτυμα που προστίθεται στο φαγητό. Επιπλέον χρησιμοποιήθηκε για τη συντήρηση τροφίμων.³²⁸³

Οι κρύσταλλοι του αλατιού δημιουργούνται με την ακόλουθη διαδικασία: το θαλασσινό νερό συγκεντρώνεται σε ρηχές παράκτιες εκτάσεις. Με την επίδραση του ηλίου και του αέρα προκαλείται εξάτμιση του θαλασσινού νερού, σταδιακή κρυστάλλωση όλων των αλάτων που περιέχει και συμπύκνωση σε χλωριούχο νάτριο.³²⁸⁴

Στην Κύπρο υπήρχαν δύο αλυκές, της Λάρνακας και της Λεμεσού.³²⁸⁵ Οι αλυκές είναι παράκτιες εκτάσεις, στις οποίες πραγματοποιείται η παραγωγή αλατιού.³²⁸⁶ Αλάτι παράγεται σε όλες τις λαξευμένες παράκτιες περιοχές ή στα βράχια που γεμίζουν με άλμη. Αυτές είναι οι «πρωτόγονες αλυκές»³²⁸⁷. Στην

³²⁸² «Ο Θεόδωρος που σίναεν άλας τζαι πούλαν ελάλεν το ασπροχάλαζον. Επειδή τον ακοόαν τζαι λάλεν το έτσι αρκέφαν τζι άλλοι τζαι λαλούσαν το για περιπαίζιμον. Ύστερα έμαθεν η γλώσσα τους τζαι ελαλούσαν το έτσι. Τωρά λαλούσιν άλας.» (Αντριανού Τσόκκου, 92 ετών, Αγία Νάπα, ημ. συν.: 2016).

³²⁸³ Petanidou Th.(a), 2005, p. 11.

³²⁸⁴ Petanidou Th., 2005, p. 27.

³²⁸⁵ Ριζοπούλου-Ηγουμενίδου Ε., 2001, σ. 304.

³²⁸⁶ Petanidou Th.(a), 2005, p. 11.

³²⁸⁷ Υπάρχουν οι ακόλουθοι τύποι αλυκών στη Μεσόγειο:

1. Πρωτόγονες ή αυτόπηκτες αλυκές: οι άνθρωποι συλλέγουν αυτόπηκτο, φυσικό αλάτι, με ελάχιστη ή καθόλου δική τους παρέμβαση στη διαδικασία παραγωγής του (παράκτια βράχια, κλειστές λιμνοθάλασσες, κλπ).
2. Παραδοσιακές αλυκές: συνίστανται από μικρά διαμερίσματα και αλοπήγια και οι άνθρωποι μπορούν να συλλεγούν επαρκώς από ένα ή δύο άτομα. Χαρακτηρίζονται από έντονη ανθρώπινη παρουσία σε όλα τα στάδια παραγωγής του αλατιού.
3. Ημιβιομηχανικές αλυκές: συνίστανται από μεγάλα διαμερίσματα και αλοπήγια. Χαρακτηριστικό τους είναι ότι για τη λειτουργία τους απαιτείται η ανθρώπινη παρέμβαση και εργασία σε μεγάλο βαθμό (κυρίως κατά τη συλλογή του αλατιού).
4. Πλήρως αυτοματοποιημένες τεράστιες βιομηχανικές αλυκές: είναι τεραστίων εκτάσεων και λειτουργούν σχεδόν χωρίς καθόλου χειρωνακτική εργασία.

(Πετανίδου Θ., 2007, σ. 15).

περιοχή των Κοκκινοχωριών υπήρχε τέτοια αλυκή στο Κάβο Γκρέκο (Φανάρι)³²⁸⁸, όπου υπήρχαν μεγάλα βράχια («τραάνες»). Εκεί μαζευόταν θαλασσινό νερό, μετά την εξάτμιση του οποίου σχηματίζονταν κρύσταλλοι αλατιού. Επίσης, στις βραχώδεις περιοχές κοντά στη θάλασσα σχηματίζονταν αλατοκρύσταλλοι.

Τότε, πολλοί άνθρωποι, κυρίως αυτοί που ανήκαν στις οικονομικά ασθενέστερες τάξεις, πήγαιναν με τα γαϊδούρια τους στην περιοχή, συνέλεγαν το αλάτι με τα χέρια, το τοποθετούσαν σε κοφίνια, καλάθια ή «χάσσιες», και το μετέφεραν στα σπίτια τους. Εκεί το άπλωναν στον ήλιο να στεγνώσει (συνήθως πάνω στο «δώμα» του σπιτιού) και ακολούθως το τοποθετούσαν σε «χάσσιες» και το πωλούσαν στα γύρω χωριά ή το κρατούσαν για τις ανάγκες της οικογένειάς τους. Αυτοί που συνέλεγαν αλάτι έλεγαν ότι «εφκάλλαν άλας».³²⁸⁹

Με την αλοπηγία (συλλογή αλατιού)³²⁹⁰ και το εμπόριο του αλατιού ασχολούνταν άνθρωποι κατώτερων οικονομικών τάξεων, που δεν κατείχαν μεγάλες εκτάσεις γης για να καλλιεργούν. Το να «εφκάλλει άλας» κάποιος, εθεωρείτο ευτελής εργασία και έδινε πενιχρά έσοδα.³²⁹¹ Με το επάγγελμα αυτό, ασχολήθηκαν κυρίως φτωχοί κάτοικοι της Αγίας Νάπας, οι οποίοι φόρτωναν το αλάτι στα γαϊδούρια τους (αργότερα και στα ποδήλατά τους)³²⁹² και το μετέφεραν στα γύρω χωριά για να το πουλήσουν.³²⁹³

Η περιορισμένη ενασχόληση με την αλοπηγία, οφειλόταν και στο γεγονός ότι ήταν απαγορευμένη εργασία, τόσο για εμπόριο όσο και για τις ανάγκες των νοικοκυριών. Η Αποικιακή Κυβέρνηση είχε διορίσει τους «ακτοφύλακες» ή «βαριάνους», οι οποίοι περιφέρονταν με τα άλογά τους και έκαναν έλεγχο για

³²⁸⁸ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 96.

³²⁸⁹ Έλεγαν για παράδειγμα, «η Ικόλενα που φκαλλεν άλας» ή «οι Αγιανναπίτες εφκάλλαν άλας τζαι συνάαν τζιωλίντρικα τζαι καφκαροές για να φάσειν» (Κώστας Σαρμάς, 55 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου, ημ. συν.: 2016).

³²⁹⁰ Πετανίδου, 2007, σ. 15.

³²⁹¹ Το 2010 σε «τσιάττισμα του παλλιομάτου» μεταξύ του Ηλία Ηλία από την Αγία Νάπα και του Παντελή Παντελή από τη Σωτήρα, όταν ο πρώτος αναφέρθηκε στη φτώχεια της Σωτήρας και στην οικονομική ευμάρεια της Αγίας Νάπας, ο δεύτερος για να τονίσει την φτώχεια της Αγίας Νάπας έναντι της Σωτήρας στο παρελθόν, του απάντησε ως εξής: «Που τρώαμεν παστά τζαι ζαλατινες, του Κάου εκου(β)αλούσετε τ' άλας με τες κοφίνες»

³²⁹² «Ο Θεόδωρος που την Αγιάνναπαν έρκετουν με το ποδήλατον τζι έφερνεν άλας, δρουμπιά. Έφκαλλεν τζαι λάκκους. Ήτουν φτωχός». (Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου, ημ. συν.: 2016).

³²⁹³ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 96.

αλατοσυλλογή. Το αλάτι ήταν μονοπώλιο του κράτους. Οι κάτοικοι της Κύπρου όφειλαν να προμηθεύονται αλάτι από την αλυκή της Λάρνακας. Όταν συνελάμβαναν κάποιον να κατέχει ή να μεταφέρει αλάτι, του επέβαλλαν πρόστιμο σημαντικού ποσού για την εποχή, και συχνά προχωρούσαν και σε κατάχωση του ζώου του παρανομούντος.³²⁹⁴ Παρόλα αυτά, συνέχιζαν οι αλατοσυλλέκτες να μαζεύουν αλάτι και να το εμπορεύονται ή να το διατηρούν στα σπιτία τους. Όπως προαναφέρθηκε, για να στεγνώσουν το αλάτι χρησιμοποιούσαν το «δώμα» του σπιτιού τους, όπου δεν θα το έβλεπε κάποιος όταν έμπαινε στην αυλή του σπιτιού. Οι νοικοκυρές το έκρυσαν μέσα στις «κορούπες» (πήλινα δοχεία) με το άχυρο. Έβαζαν στο κάτω μέρος άχυρο, στο ενδιάμεσο αλάτι και από πάνω πάλι άχυρο να το σκεπάζει καλά. Οι ακτοφύλακες δεν υποψιάζονταν ότι υπήρχε αλάτι μέσα στο άχυρο. Ο ρόλος του άχυρου ήταν διπλός, προστάτευε το αλάτι από τους ακτοφύλακες, αλλά και από την υγρασία.³²⁹⁵ Οι ακτοφύλακες, για να αποτρέψουν την παρανομία, έριχναν συχνά κοπριά στις «λάντες» (μικρές λίμνες, λακκούβες με νερό) όπου ήταν συγκεντρωμένο το αλάτι.³²⁹⁶

Η συλλογή του αλατιού γινόταν συνήθως κατά τους θερινούς μήνες. Το εμπόριο όμως του αλατιού γινόταν κατά την περίοδο Σεπτεμβρίου-Οκτωβρίου. Τότε ήταν και η περίοδος που έσφαζαν τα γουρούνια και θα «κούμνιαζαν» το κρέας, οπότε χρειαζόνταν μεγάλες ποσότητες αλάτι.³²⁹⁷ Το αλάτι αξιοποιήθηκε και στη συντήρηση των γαλακτοκομικών (χαλούμια, αναρή), η οποία ακολουθούσε συνήθως τη σφαγή του χοίρου, στο αλάτισμα των ελιών, καθώς και στη διατήρηση

³²⁹⁴ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 96. «Κάποτε, ένας Παραλιμνίτης έφκαλλεν άλας. Έφκαλεν το, έβαλεν το μες την σακκούλλαν τζαι φόρτωσεν το πας τον γάρων του να το πάρει στο χωρκόν (από το Κάβο Γκρέκο). Σαν επήαινεν έπιαν τον ο βαριάνος. Έπιαν τον να τον πάρει στον σταθμόν να του κόψει το πρόστιμον. Έδεισεν τον γάρων πας τον άππαρον του τζαι πήαινεν ομπρός ο άππαρος τζαι πίσω το γαούριν με τον άδρωπον που χεν φορτωμένη την σακκούλλαν με το άλας. Όταν εκοντέφαν του χωρκού, οι γεναίκες είδαν τον βαριάνο με το γάδαρον πίσω του, τζαι τη σακκούλλαν τζαι καταλάβαν πως τον έπιασεν με το άλας. Εφκήκαν μες την στράταν, εβαρβατζίσαν, τζαι όταν έρεξεν το άλογον ομπρός τζαι πήεν, αρπάξαν τζαι τζείνες την σακκούλλαν που το γάρων του αδρώπου τζαι χώσαν την. Ο βαριάνος εσονέχισεν, δεν εκατάλαβεν τίποτε. Έφτασεν εις τον σταθμόν, κατεβαίνει, πελλετά για την σακκούλλαν, τίποτε. Ε μα δίχα την σακκούλλαν εν τζαι μπορεν να του φκάλει κατηγορίαν. Τζαι τότες είπεν ο βαριάνος: 'Εστήσαν μου την οι Σουλιώτισσες!'. Έκτοτε τζείνη η γειτονιά τζιαμαί που του πιάσαν την σακκούλλαν, η γειτονιά πουν το νεκροταφείον, ονομάζεται 'το Σούλιν'» (Μηλίζα Πάτσαλου, 82 ετών, Παραλίμνι, ημ. συν.: 2014).

³²⁹⁵ Χαρικλού Μουτσουρή, 84 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2016).

³²⁹⁶ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 96.

³²⁹⁷ Παναγιώτης Πλατής, 91 ετών, Δερύνεια (ημ. συν. 2017)

στην άλμη άγριων χόρτων («καππάριν», «πάγκαλλου», «κίρταμα») κατά την ίδια περίπου περίοδο.

Το αλάτι ήταν το βασικό άρτομα για όλα τα φαγητά. Ακόμη και στον 20^ο αώνα δεν συνηθιζόταν η προσθήκη τριμμένου πιπεριού στο μαγείρεμα, αλλά μόνο αλατιού. Συνηθιζαν ακόμη και στα φρέκα λαχανικά που κατανάλωναν (ντομάτα, αγγουράκι, μελιτζάνα), να ρίχνουν αλάτι σε κάθε μπουκιά ξεχωριστά. Το ίδιο συνέβαινε και με το βραστό αυγό και άλλα τρόφιμα.³²⁹⁸

Πριν από την κατανάλωσή του, το αλάτι το κοπάνιζαν. Συγκεκριμένα, το άπλωναν στο τραπέζι και, κυλώντας μια γυάλινη μπουκάλα πάνω από αυτό, με τον ίδιο τρόπο που χρησιμοποιείται το «μαδράτζιν» (ο πλάστης), έσπαγαν τους αλατοκρυστάλλους σε μικρότερους. Τότε έλεγαν ότι το αλάτι το κοπάνισαν («εκουπανίσαν το») ή το έλιωσαν («ελίσαν το»)³²⁹⁹.

Το αλάτι χρησιμοποιήθηκε και ως απολυμαντικό-καθαριστικό, αφού με αυτό έτριβαν το δέρμα του γουρουνιού για να καθαρίσει, και με αλάτι καθάριζαν τα έντερα των ζώων που προοριζόνταν για φαγητό. Για το ίδιο λόγο, έτριβαν με αλάτι και τα βρέφη μόλις γεννιούνταν (πρώτα τα άλειφαν με «νουν», δηλαδή αραιωμένο κρασί με κοπανισμένη ζάχαρη, και ακολούθως τα έτριβαν με τον «ανανούν», που ήταν το κοπανισμένο αλάτι)³³⁰⁰. Πίστευαν ότι το αλάτι θα έκανε το παιδί σφιχτό και δεν θα ιδρώνε. Εάν κανείς ιδρώνε εύκολα, πίστευαν ότι δεν τον αλάτισαν όταν ήταν βρεφος. Το παιδί έμενε με το αλάτι για 24 ώρες και μετά το έλουζαν.³³⁰¹ Το αλάτισμα του βρέφους συνηθιζόταν και σε άλλες περιοχές της Κύπρου.³³⁰²

³²⁹⁸ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

³²⁹⁹ Παναγιώτης Πλατής, 91 ετών, Δερύνεια (ημ. συν. 2017). Χαρικλού Μουτσουρή, 84 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2016).

³³⁰⁰ Τον νουν και τον ανανούν έπρεπε να έχει κοπανίσει ο πιο φρόνιμος άνδρας της οικογένειας ή της γειτονιάς, αναλόγως, ώστε το βρέφος μεγαλώνοντας να γίνει φρονιμότερος αυτού (Τάσου Π. Τ., 2008, σ. 266).

³³⁰¹ Γιαννούκος Σ. Δ., 1986, σ. 84.

³³⁰² Ριζοπούλου-Ηγουμενίδου Ε., 2001, σ. 306.

4. 5. 3. 3. 5. Μέλι - Μελισσοκομία

Μικρός αριθμός ατόμων στα Κοκκινοχώρια ασχολήθηκε με την παραγωγή μελιού. Γύρω γύρω τον σκοπό χρησιμοποιήθηκε το «τζιυβέρτιν» (κουφέλι). *«Το τζιυβέρτι ήταν πλήνιο δοχείο διαμέτρου 25 περίπου εκατοστών και μήκους ενός μέτρου. Είχε στο μπροστινό μέρος οπή διαμέτρου τριών εκατοστών και έκλεινε στο πίσω μέρος με πλήνιο πώμα, που το σείλωναν γύρω γύρω ώστε να κλείσει η σχισμή»*.³³⁰³ Τα «τζιυβέρτια» τοποθετούνταν σε σειρές, το ένα πλάι στο άλλο, και τα ένωναν γεμίζοντας τα ενδιάμεσα με πηλό («σειλώναν τα»), έτσι ώστε να δημιουργείται ενιαίος τοίχος με τρύπες.³³⁰⁴ Το μέλι που παρήγε η περιοχή των Κοκκινοχωριών, ήταν περιορισμένο σε ποσότητα, αν και αρκετά αρωματικό, εξαιτίας της παρουσίας των «θρουμπιών» (θυμαριού), απ' όπου οι μέλισσες έπαιρναν τη γύρη για την παραγωγή του.³³⁰⁵

Το μέλι αξιοποιήθηκε σε περιορισμένο βαθμό ως γλυκαντική ουσία, κυρίως στα αρτοσκευάσματα («πουρέκια», «πισίες», κλπ.). Το έτρωγαν επίσης αλειμμένο στο ψωμί.³³⁰⁶ Κυρίως όμως, οι παραγωγοί του μελιού, το διοχέτευαν στην αγορά, για αξιοποίησή του από τους κατασκευαστές των «βερκών», οι οποίοι χρειάζονταν μεγάλες ποσότητες ξανθού μελιού.³³⁰⁷

³³⁰³ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 110.

³³⁰⁴ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 110. Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

³³⁰⁵ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

³³⁰⁶ Αντριανού Τσόκκου, 92 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2016)

³³⁰⁷ Χαρικλού Μουτσουρή, 84 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2016). Λοίζα Ευαγγέλου, 80 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2012).

4. 5. 3. 4. Αλιεία

4. 5. 3. 4. 1. Εισαγωγή

Μολονότι η Κύπρος είναι νησί, είναι κοινώς αποδεκτόν ότι ιστορικά υστερούσε σημαντικά στον τομέα της αλιείας. Ο βασικός λόγος γι αυτό, θεωρείται ότι ήταν ο φόβος από τις συχνές επιδρομές των Σαρακηνών³³⁰⁸ που κρατούσαν τους ανθρώπους μακριά από τη θάλασσα. Στην περιοχή των Κοκκινοχωριών, επίσης, υπήρχαν γόνιμα εδάφη και άφθονο υπόγειο νερό, γεγονός που έστρεφε τους κατοίκους προς τον προσοδοφόρο και ασφαλέστερο τομέα της γεωργίας, παρά της αλιείας. Έτσι, οι πλείστοι κάτοικοι των Κοκκινοχωριών, αν και εργάζονταν δίπλα από τη θάλασσα³³⁰⁹, εντούτοις όχι μόνο δεν αλιεύαν στην πλειονότητά τους, αλλά ούτε έμπαιναν στη θάλασσα για κολύμπι. Πολύ λίγοι ήταν αυτοί που κολυμπούσαν («έμπλεαν»). Οι πρώτοι επαγγελματίες ψαράδες στην περιοχή των Κοκκινοχωριών εμφανίστηκαν στα πρώτα χρόνια της Αγγλοκρατίας.³³¹⁰

Επαγγελματικά με την αλιεία ασχολήθηκαν κυρίως οι κάτοικοι της Αγίας Νάπας (σχεδόν οι μισοί ήταν επαγγελματίες ψαράδες) και λιγότερο του Παραλιμνιού, της Δερύνειας και της Σωτήρας. Στα τρία τελευταία χωριά υπήρχαν κυρίως ερασιτέχνες ψαράδες, οι οποίοι, όταν αλιεύαν περισσότερα ψάρια από αυτά που χρειάζονταν για να καλύψουν τις οικογενειακές τους ανάγκες, τα εμπορεύονταν.³³¹¹

Συνεπώς, τα ψάρια και τα άλλα αγαθά της θάλασσας ήταν σπάνια στο τραπέζι των κατοίκων της περιοχής. Γι' αυτόν τον λόγο και θεωρούνταν ως «καλοφαΐα»³³¹²

³³⁰⁸ Μάλιστα, αναφέρεται ότι το χωριό Σωτήρα αρχικά ήταν κοντά στην παραλία της αγίας Θέκλας. Λόγω των επιδρομών των Σαρακηνών, όμως, μεταφέρθηκαν στο εσωτερικό, στην περιοχή «Μαύρου Σκοτωμένου». Εκεί, όμως, και πάλι οι Σαρακηνοί επέδραμαν και τους καταλήτευσαν. Τότε μεταφέρθηκαν στην περιοχή που είναι σήμερα το κέντρο του χωριού. Εκεί ήταν πλέον μακριά από τις ακτές και ησύχασαν από τους Σαρακηνούς. Έτσι, λοιπόν, ονόμασαν το χωριό Σωτήρα, αφού βρήκαν τη «σωτηρία» τους (Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου).

³³⁰⁹ «Τα χωράφκια τους ούλλους ήταν πας τη θάλασσα. Τέλεια κοντά. Τζι όι μόνον δεν εψαρεύκαν, ούτε εμπαιναν μέσα. Εμάς, που ούλλον το χωρκόν, μόνο ένας εψάρευκεν τζαι τζείνος ερασιτεχνικά. Εφκάλαν τον τζαι καπετάνιον, πως είχε βάρκα. Τωρά τα παιδικιά του τζαι τ' αγγόνια του επιάσαν το επίθετο Καπετάνιος» (Κυριάκος Σίμου, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου, ημ. συν.: 2014).

³³¹⁰ Κυριάκου Δ., 2004, σ. 44.

³³¹¹ Πλατής Π. Ν., 1995, σ. 30.

³³¹² «Εσκόλαννα τζαι λάλουν της μάνας μου: Άμανα ίνταμπου ννα φάω; Ελάλεν μου πιάε ψουμίν που την κοφινιά, έσειε τζαι ελιές τζαι φάε. Εθουμώννουμον, ελάλουν της πάλε ψουμίν τζι ελιάν; Ελάλεν μου ίνταμπου θέλεις; Να σου πλάσουμεν καλοφαΐαν, ψάριν; Έπιαννα τα τζαι γιω σαν ήμουν λισσιασμένη που την πείναν τζαι τρωα τα, έκαμνα ζεδκιν. Ήντα άμαν έβρισκα τζαι καμιάν πατάταν τηνητηήν να δεις κόμα» (Κυριακού Ττάκκα, 86 ετών, Παραλίφι, ημ. συν. 2017).

(εκλεκτή τροφή).³³¹³ Εξαιρέση αποτελούσε η Αγία Νάπα, όπου οι μισοί και πλέον κάτοικοι ασχολούνταν με την αλιεία, είτε ως κύρια είτε ως δευτερεύουσα εργασία.

Στο παρόν κεφάλαιο καταγράφονται τα είδη ψαριών και άλλων θαλασσινών ειδών που αναγνωρίστηκαν από αλιείς της περιοχής των Κοκκινοχωριών, περιγράφονται οι μέθοδοι και τα εργαλεία των ψαράδων, και οι τρόποι κατανάλωσης των αλιευμάτων τους.

4. 5. 3. 4. 2. Είδη

Η βιοποικιλότητά της Μεσογείου, όπου ήδη υπήρχαν πολλά και διάφορα είδη ψαριών, εμπλουτίστηκε σημαντικά από τη διάνοιξη της διώρυγας του Σουέζ. Έκτοτε έφθασαν και συνεχίζουν να καταφθάνουν αρκετά είδη από την Ερυθρά Θάλασσα, τα οποία εγκλιματίζονται στις κυπριακές θάλασσες και ζουν σε αυτές. Τα είδη αυτά ονομάζονται «λεσσεψιανά».³³¹⁴

Τα κυριότερα είδη που αναφέρονται από τους ψαράδες ότι αλιεύονταν στη θαλάσσια περιοχή των Κοκκινοχωριών, ήταν τα ακόλουθα:³³¹⁵

Τα είδη ψαριών ήταν: η αθερίνα (*Atherinomorus lacunosus*, *Atherina presbyter*, *Atherina hepsetus*), το βατί (*Raia clavata*), η βελονίδα (*Belone belone*), ο βλάχος (*Epinephelus alexandrinus*), η «βόππα» (*Boops boops*), η γλώσσα (*Solea solea*), ο γύλος (*Thalassoma pavo*, *Coris julis*), η «δράτζαινα» (*Trachinus draco*), ο «δροσίτης» (*Mustellus* sp.), ο «κολιός» (*Scomber japonicus*), η «κουρκούνα» ή «προσφυγούλλα» (*Siphanus rivulatus*, *Siphanus luridus*), το «λαβράτζι» (*Dicentrarchus labrax*), το λιθρίνι (*Pagellus erythrinus*), η «λίτσα» (*Lichia amia*), η μαρίδα (*Spicara smaris*, *Maena smaris*), η μένουλα (*Spicara maena*), το μινέρι (*Seriola dumerili*), ο μούρμουρος

³³¹³ «Η κοτζιάκαρη η Κακού άμαν της επαίρναν ψάριν οι κόρες της ύστερα που γέρασεν ελάλεν: Εν τζι εν να φάμεν τζαι ψάριν; Τζι εφύλαεν το των μωρών, των αγγονιών της. Τα μωρά την δεκαετίαν του '70-'80 είχαν έσσω τους ποούλλα τζαι τρώασεν. Εν το υπολογίζαν το ψάριν της κοτζιάκαρης. Μα για την κοτζιάκαρη ήταν πολλά σπουδαία φαϊ. Ήταν να το φάει τζείνη, κοτζιάκαρη, να το καταρίψει; Εφύλαεν το των μωρών». (Κώστας Σαρμάς, 55 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου, ημ. συν.: 2016).

³³¹⁴ Καλογεράκης Γ., 2014, σ. 06-36.

³³¹⁵ Στα είδη αυτά κατέληξε η έρευνα αφού δημιουργήθηκε κατάλογος με τα είδη των ψαριών, και των άλλων θαλασσινών ειδών στην Κύπρο βασισμένη στα Ξιούτας Π, 1978, σ. 374-448 και Ιωάννου Γ. & Ν. Μιχαηλίδης, χ.χ., σ. 01-110., τα είδη του οποίου δόθηκαν στους Πανάο Κρεμμαστό και Ανδρέα Χαραλάμπους, από την Αγία Νάπα, οι οποίοι ασχολούνταν με την αλιεία (ο πρώτος ερασιτεχνικά κι ο δεύτερος επαγγελματικά), για αναγνώριση. Αυτοί προσέθεσαν και κάποια άλλα που είχαν στη μνήμη τους.

(*Lithognathus mormurus*), το παρπιούνι (*Mullus surmuletus*), το μυλοκόπι (*Umbrica cirrosa*), ο μύξης (*Uranoscopus scaber*), ο «νικολής» (*Synodus saurus*), η «όρνιθα» (*Dactylopterus volitans*), ο «ορφός» (*Epinephelus marginatus*), η «παλαμίδα» (*Sarda sarda*), η «πέρκα» (*Serranus scriba*), ο «πετεινός» (*Trigloporus lastoviza*), ο «ποντικός» (*Xyrinchtys novacula*), ο «ρώσσο» (*Sargocentron rubrum*), ο «σάλιαρος» (*Blennius ocellaris*), η «σάρπα» (*Sarpa salpa*), το σαφρίδι (*Trachurus* sp.), ο σκάρος (*Sparisome cretense*), ο σκορπιός (*Scorpaena scrofa*), η σμέρνα (*Muraena helena*), ο σορκός (*Diplodus sargus*), η στρίλια (*Mullus barbatus*), η συναγρίδα (*Dentex dentex*), η σφύρνα (*Sphyræna sphyraena*), η τούννα (*Thynnus thynnus*), η «τοαρτέλλα» (*Sardina pilchardus*), το φαγκρί (*Pagrus pagrus*), ο χάννος (*Serranus cabrilla*), η «χαρατζίδα» (*Diplodus vulgaris*), η χειλού (*Symphodus tinca*), το χέλι (*Anguilla anguilla*) και ο χοίρος (*Balistes capriscus*).

Καταναλώνονταν ακόμη τα ακόλουθα μαλάκια: το καλαμάρι (*Loligo opalescens*, *Loligo vulgaris*), το «ακταπόδι» (*Octopus vulgaris*), η «σηπικά» (*Sepia officinalis*), η «ληόνα» (*Eledone cirrosa*), η «πεταλλίνα» (*Patella coerulea*), ο «χογλιός» (*Gibbula* sp.)³³¹⁶, ο «ασινός» (*Echinus* sp.) και ο «κάουρος» (*Carcinus mediterraneus*, *Carcinus maenas*, *Pahygrapsus marmoratus*).

Από τα είδη που αναφέρθηκαν, τα περισσότερα ήταν ιθαγενή στη θάλασσα των Κοκκινοχωριών. Υπάρχουν όμως όπως φαίνεται στον Πίνακας 5: Τα ψάρια που κατανάλωναν στα Κοκκινοχώρια στα χρόνια της Αγγλοκρατίας και κάποια «λεσσεπιανά» είδη, όπως τα δύο είδη της «προσφυγούλλας»³³¹⁷ ή «κουρκούνας», το είδος *Atherinomorus lacunosus* (αθερίνα), κλπ.

Στους ποταμούς («ποταμωσιές») κοντά στη θάλασσα, συχνά οι κάτοικοι των Κοκκινοχωριών αλιεύαν κέφαλους και καβούρια με το καμάκι. Τα δύο αυτά είδη συνήθιζαν να κινούνται αντίθετα από την πορεία του νερού, δηλαδή από τη θάλασσα προς τη στεριά. Οι αγρότες που καλλιεργούσαν τα χωράφια τους κοντά στη θάλασσα, τους έβλεπαν και με το καμάκι τους άρπαζαν.³³¹⁸

³³¹⁶ Αλεξόπουλος Α. Δ., 2013, σ. 36-38.

³³¹⁷ Ονομάστηκε «προσφυγούλλα» διότι κατέφθασε στην περιοχή την ίδια περίοδο που ήρθαν και οι πρόσφυγες της Μικρασιατικής Καταστροφής (μετά το 1922) (Κυριάκου Δ., 2004, σ. 48).

³³¹⁸ Πανάος Κρεμμαστός, 92 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2018).

Οι κέφαλοι χρησιμοποιήθηκαν ακόμη για το καθάρισμα των δεξαμενών από τη «μάλλα» (ευτροφισμός).³³¹⁹ Οι κέφαλοι έτρωγαν τη «μάλλα», καθαρίζοντας έτσι τις δεξαμενές των αγροτών. Τους μάζευαν, με απόχες συνήθως, από τη θάλασσα και τους μετέφεραν στις δεξαμενές τους που υπήρχαν εκεί κοντά. Οι κέφαλοι μπορούσαν να ζήσουν στο γλυκό νερό της δεξαμενής.³³²⁰

4. 5. 3. 4. 3. Συλλογή-Εμπόριο

Οι ψαράδες στην περιοχή των Κοκκινοχωριών αξιοποίησαν αρκετές τεχνικές ψαρέματος, ανάλογα με τα είδη που επιθυμούσαν να αλιεύσουν, τα εργαλεία και τις δυνατότητες που είχαν στη διάθεσή τους.

Τα αλιευτικά τους εργαλεία, οι επαγγελματίες ψαράδες, τα φύλαγαν κοντά στη θάλασσα σε σπηλιές, φυσικές ή τεχνητές. Ήταν κοινή η εικόνα των ψαράδων να κινούνται κοντά στις ακτές και να περπατούν στους βράχους με τις χαρακτηριστικές γυρισμένες άκρες των παντελονιών, που έφταναν μέχρι τα γόνατα για να μην βρέχονται³³²¹ και τα σανδάλια («πέδιλα») για να μην πληγώνονται τα πόδια τους στους βράχους, αλλά και να αδειάζει το νερό όταν έβγαιναν από τη θάλασσα.³³²²

Επίσης, οι αλιείς συνήθιζαν να παρατηρούν και να προβλέπουν τον καιρό. Ο πιο κατάλληλος άνεμος για ψάρεμα στα Κοκκινοχώρια είναι ο «νότος» (γαρμπής). Όταν φυσούσε «βορκάς» (βόρειος άνεμος) απέφευγαν να πάνε για ψάρεμα.³³²³

Στα Κοκκινοχώρια, όπως και στην Κύπρο γενικότερα, αξιοποιήθηκαν τεχνικές ψαρέματος με τα δίκτυα, τα κυρτεία, το καμάκι και τα αγκίστρια.³³²⁴

³³¹⁹ Ο ευτροφισμός είναι το περιβαλλοντικό φαινόμενο κατά το οποίο η υπέρμετρη αύξηση της συγκέντρωσης θρεπτικών στοιχείων συνεπάγεται τη μείωση του διαλυμένου οξυγόνου στο νερό και κατά συνέπεια την αλλοίωση της βιοποικιλότητας σε αυτό. Το φαινόμενο αυτό παρουσιάζεται συνήθως σε λίμνες ή κλειστούς αβαθείς κόλπους (Γεωργόπουλος Α. κ.ά, 2013, σ. 597).

³³²⁰ Πανάος Κρεμμαστός, 92 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2018). Κυριάκος Σίμου, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2014).

³³²¹ Πανάος Κρεμμαστός, 92 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2018).

³³²² Γιαννούκος Σ. Δ., 1981(α), σ. 71.

³³²³ Γιαννούκος Σ. Δ., 1981(α), σ. 76.

³³²⁴ Ξιούτας Π., 1978, σ. 366-370.

Με τα δίκτυα

Οι επαγγελματίες αλιείς, συνήθως ψάρευαν με δίκτυα, κατασκευασμένα από νήμα και αργότερα κλωστή κουβαρίστας³³²⁵, τα οποία έπλεκαν με το «μακούτζιν» (ειδική βελόνα). Τα «μακούτζια» κατασκευάζονταν στην Έγκωμη Αμμοχώστου.³³²⁶ Την τεχνική με την οποία έπλεκαν τα δίκτυα, δεν γνώριζαν πολλοί στην Κύπρο. Ήταν γνωστές ανά το παγκύπριο οι γυναίκες στην Ορμήδεια³³²⁷ που ασχολούνταν με αυτή την εργασία, καθώς και στην Έγκωμη. Γνώριζαν επίσης κάποιοι επαγγελματίες ψαράδες και οι οικογένειές τους.³³²⁸ Αυτοί όμως ασχολούνταν συνήθως με το μπάλωμά τους.³³²⁹ Για το μπάλωμα χρησιμοποιούσαν ειδικό, μικρότερο «μακούτζιν» (βελόνι). Η διαδικασία του μπαλώματος ήταν επίσης απαραίτητη, διότι τα δίκτυα συχνά καταστρέφονταν είτε από χτυπήματα στους βράχους, είτε από τα μεγάλα ψάρια.³³³⁰

Η αλιεία με τα δίκτυα απαιτούσε και την κατοχή βάρκας. Οι πρώτες βάρκες κινούνταν με πανιά. Όταν ο άνεμος δεν ευνοούσε την κίνησή τους, χρησιμοποιούσαν τα κουπιά. Στη δεκαετία του 1950 εμφανίστηκαν οι πρώτες βάρκες με μηχανές.³³³¹

Οι εργασίες του αλιέα με βάρκα και δίκτυα ήταν οι ακόλουθες:

«Για να ρίξουν τα δίκτυα έπρεπε να μην υπάρχει υπόγειο ρεύμα. Αυτό το διαπίστωναν με τη λεγόμενη 'τρίχην καθετήν'³³³². Στην άκρη της καθετής έδεναν και τη μολυβίστρα.³³³³ Για να διαπιστώσουν αν υπήρχε υπόγειο ρεύμα, σταθεροποιούσαν τη βάρκα και έριχναν την καθετή κάθετα από τη βάρκα. Αν το βαρίδιο πήγαινε κάθετα, αυτό σήμαινε ότι δεν υπήρχε

³³²⁵ Κυριάκου Δ., 2004, σ. 45.

³³²⁶ Γιαννούκος Σ. Δ., 1981(α), σ. 71.

³³²⁷ Ξιούτας Π., 1978, σ. 366.

³³²⁸ Γιαννούκος Σ. Δ., 1981(α), σ. 71.

³³²⁹ Ανδρέας Χαραλάμπους, 89 ετών, Αγία Νάπα (ημ.συν.: 2018).

³³³⁰ Γιαννούκος Σ. Δ., 1981(α), σ. 72.

³³³¹ Πανάος Κρεμμαστός, 92 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2018).

³³³² «καθετή»: Κατασκευαζόταν ως εξής: έπαιρναν τις τρίχες αλόγου και τις έκλωθαν με τον «αραχτάν» (ειδικό μεγάλο, σταυρόσχημο αδράχτι) και σε απόσταση κάθε ενός ποδιού έδεναν το σχοινί κόμπο και προχωρούσαν. Η πιο μεγάλη καθετή ήταν 40-50 «ορκές» (οργιές). Χρησιμοποιούσαν τρίχες αλόγου για την «καθετήν», γιατί ήταν ανθεκτικές. (Γιαννούκος Σ. Δ., 1981(α), σ. 72).

³³³³ «Μολυβίστρα ήταν ένα μολυβένιο βαρίδιο που είχε το μέγεθος της δακτυλίστρας και ήταν τρωπημένο στα πλάγια, για να περνά από μέσα και να δένεται η καθετή.» (Γιαννούκος Σ. Δ., 1981(α), σ. 72).

υπόγειο ρεύμα. Όταν το βαρίδιο μετακινούνταν έστω και δύο τρία μέτρα, αυτό ήταν ένδειξη ότι υπήρχε υπόγειο ρεύμα. Τότε έβγαιναν πιο έξω προς τη στεριά, σε κόλπους χωρίς ρεύματα, για να κατεβάσουν τα δίκτυα.

Για να ρίξουν τα δίκτυα έπρεπε, κατά την έκφρασή τους, να σταθούν με τη βάρκα και να βρουν τα νερά τους, δηλ. το βάθος που ήθελαν να καλάρουν (να ρίξουν τα δίκτυα). Για τον σκοπό αυτό, χρησιμοποιούσαν το λεγόμενο σκαντάλιο. Αυτό ήταν ένα μεγάλο μολόβι, όπως η μολοβίστρα, βάρους περίπου μισής οκάς και σε σχήμα ποτηριού. Η βάση του ήταν επίπεδη για να μην μετακινείται. Έμοιαζεν με το ρόιν του κανταρκού. Στην πάνω πλευρά είχε ένα τερτζιέλλιν (γάντζο) απ' όπου έδεναν την λιντζέραν, δηλ. το γραντίν (λιμιστήρα). Το κατέβαζαν στο νερό και, αν έκριναν ότι το βάθος ήταν κατάλληλο, τότε έριχναν τα δίκτυα.

Οι φαράδες έπρεπε να γνωρίζουν το βάθος της θάλασσας σε διάφορους τόπους. Έπρεπε να γνωρίζουν τους καλούς και τους κακούς τόπους, δηλ. πού υπήρχε ψάρι και πού δεν υπήρχε. Είχαν ειδικό σημειωματάριο όπου σημείωναν το κάθε τι για να θυμούνται. Στο ημερολόγιο του πατέρα του κ. Γ. Σεργίου γράφει: 'Στις 25 του Αυγούστου επήγα και εκάλαρα καρτζίν που τον Προφήτην Ηλίαν στις 20 ορκές'. Άρα τον επόμενο χρόνο έπρεπε να πάνε στον ίδιο τόπο, την ίδια ημερομηνία, για να καλάρουν, γιατί γνώριζαν από τις σημειώσεις ότι υπήρχε ψάρι εκεί. Ο καλός φαράς είχε το δικό του ημερολόγιο και έπαιρνε σημειώσεις με κάθε λεπτομέρεια.

Μόλις έβγαζαν τα δίκτυα οι φαράδες από τη θάλασσα, τα άνοιγαν στη στεριά και ξεψάριζαν. Μετά το ξεψάρισμα τα 'εγλυκάνισκαν', δηλ. τα έπλεναν με γλυκό νερό για να φύγει η «ζούρα» (ακαθαρσίες) και η αλμύρα και να μην κόβονται, γιατί ήταν από νήμα και το νήμα τρώγεται με την αλμύρα. Στη συνέχεια τα άπλωναν πάνω σε ξύλινα δοκάρια, τις «γαύριες» (μπάρρες πεύκου) ή πάνω σε ξύλα του «αλά». Τα δοκάρια αυτά ήταν πάσσαλοι κάθετα στερεωμένοι στο έδαφος και πάνω στις κορυφές τους υπήρχαν άλλοι πάσσαλοι δεμένοι οριζόντια. Οι πάσσαλοι ήταν δεμένοι και όχι καρφωμένοι, για να μην σχίζονται τα δίκτυα από τα καρφιά. Ο ναύτης του καπετάνιου «εκουμπανιάρισκεν» («εξαπολούσεν», άφηνε, αμολούσε) τα δίκτυα από τη «ζεμπόλα», για να απλώνει πιο εύκολα ο καπετάνιος. Κατόπιν ο καπετάνιος περνούσε και τα κοίταζε σχολαστικά, από πάνω μέχρι κάτω, για να βρει τις ζημιές. Όπου υπήρχε ζημιά, έβαζε σαν σημάδι το μολόβι του δικτυού στην από μέσα πλευρά του πασσάλου.

Με το στέγνωμα των δικτυών άρχιζε και το μπάλωμα των ζημιών. Για όλη αυτή την εργασία υπεύθυνος ήταν ο καπετάνιος. Μετά το μπάλωμα, ο ναύτης του καπετάνιου έβαζε τα δίκτυα μέσα στις «ζεμπόλες» που ήταν καμωμένες από φύλλα φοινικιάς. Τις «ζεμπόλες» αυτές τις έκαμναν στην Σκάλαν (Λάρνακα). Έβαλλαν τις «ζεμπόλες» στις βάρκες και, όταν ήταν όλα έτοιμα, ξεκινούσαν για την επόμενη «καλαγή», είτε το πρωί είτε «πο σπέρας» (κατά το εσπέρας).»³³³⁴

Αργότερα τα δίκτυα στερεώνονταν στα οριζόντια ξύλα με σχοινί, διευκολύνοντας έτσι τη μετακίνηση πασσάλων και σχοινιών, όταν χρειαζόταν να μετακινηθούν σε πιο πλούσιους ψαρότοπους.³³³⁵

Κάποιοι αλιείς, όταν ψάρευαν με δίκτυα, εφάρμοζαν διάφορες τεχνικές ώστε να τρομάξουν τα ψάρια και να πέσουν μέσα στα δίκτυα τους. Συνήθης τεχνική ήταν ο «παλαιόττος».³³³⁶ Η διαδικασία ήταν η εξής: σε κάποιο μικρό κολπίσκο («βάλη»), έριχναν κυκλικά τα δίκτυα τους και προσπαθούσαν να τρομάξουν τα ψάρια με κτυπήματα πάνω στη βάρκα, ή ακόμα πέφτοντας και οι ίδιοι στο νερό και κτυπώντας τα πόδια και τα χέρια τους. Τα έντρομα ψάρια έτειναν να φύγουν και έπεφταν πάνω στα δίκτυα.³³³⁷ Για να γίνει μεγαλύτερος θόρυβος, κάποιοι έριχναν στη θάλασσα το παλαμάρι, στο οποίο στερέωναν ένα μεταλλικό αντικείμενο, ή τον «τενεκκέ». Μέσα σε «τενεκκέ» στερέωναν ένα σίδερο (όπως η καμπάνα) για να χτυπάει στα τοιχώματά του και να κάνει θόρυβο.³³³⁸ Πολύ χρήσιμο εργαλείο στον «παλαιόττο» ήταν το «γυαλί». «Το γυαλί ήταν ένα μικρό στρογγυλό βαρελάκι που στη μία πλευρά του ήταν ανοιχτό και στην κάτω πλευρά του είχε στερεωμένο ένα γυαλί (καθρέφτη)».³³³⁹ Το «γυαλί» το τοποθετούσαν στην επιφάνεια της θάλασσας και έβλεπαν στον βυθό. Έτσι γνώριζαν εάν υπήρχαν μαζεμένα ψάρια, για να εφαρμόσουν την τεχνική τους.³³⁴⁰

Ψάρευαν επίσης με «μιζοβόλο» (πεζοβόλο). Ο αλιεύς περπατούσε στην ακτή, έξω από το νερό, ή στεκόταν μέσα στη βάρκα, έχοντας στον ώμο του το δίκτυο. Μόλις αντιλαμβανόταν την παρουσία ψαριών, με επιδέξια κίνηση πετούσε το δίκτυο, το

³³³⁴ Γιαννούκος Σ. Δ., 1981(α), σ. 72-73.

³³³⁵ Κυριάκου Δ., 2004, σ. 45.

³³³⁶ «παλαιόττος» < παλεύω (Γιαννούκος Σ. Δ., 1981(α), σ. 73).

³³³⁷ Πανάος Κρεμμαστός, 92 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2018).

³³³⁸ Γιαννούκος Σ. Δ., 1981(α), σ. 73. Πανάος Κρεμμαστός, 92 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2018).

³³³⁹ Γιαννούκος Σ. Δ., 1981(α), σ. 73.

³³⁴⁰ Πανάος Κρεμμαστός, 92 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2018).

οποίο ανοίγει μόνο του και τα μολύβια κάθονται στο βυθό, φυλακίζοντας τα ψάρια μέσα στο δίκτυ. Ο ψαράς τραβούσε το σχοινάκι που ήταν περασμένο γύρω γύρω στο δίκτυ, και αυτό γινόταν σαν σακούλα και εγκλώβιζε μέσα τα ψάρια. Με τον «μιζοβόλο» ψάρευαν κυρίως «κεφάλια» και μουρμούρες.³³⁴¹

Κυρτεία («σκαρκές»)

Η «σκαρκά» («κυρτείο»)³³⁴², είναι ένα πανάρχαιο εργαλείο, στρογγυλή ιχθυοπαγίδα πλεγμένη με «πλότζια»³³⁴³ (λεπτές και μικρές παραφυάδες μερσινιάς)³³⁴⁴ και αργότερα με μεταλλικό σύρμα («συρμάτινη σκαρκά»)³³⁴⁵, που χρησιμοποιούσαν για το ψάρεμα σε αβαθή νερά. Η «σκαρκά» οφείλει το όνομά της στο ψάρι σκάρος, πιθανόν διότι με το εργαλείο αυτό αλιεύονταν κυρίως σκάροι.³³⁴⁶ Τις «σκαρκές» τις προμηθεύονταν από τις περιοχές της Καρπασίας.³³⁴⁷

Διακρίνονταν σε κατηγορίες ανάλογα με το μέγεθός τους:³³⁴⁸

(α) «Γυλλιτζή»: Μικρή, με μικρές τρύπες για να ψαρεύουν γύλους.

(β) «Μουρμουρίσιμη»: Πιο μεγάλη από την «γυλλιτζή», με πιο μεγάλες τρύπες, για την αλιεία μουρμούρας.

(γ) «Σαρπίσιμη» ή «Σκαρίσιμη»: ακόμη μεγαλύτερη από την προηγούμενη, για το ψάρεμα σαρπών και σκάρων.

(δ) «Ορφίσιμη»: Με πιο μεγάλα «αμμάτια» (τρύπες) από τις προηγούμενες, για το ψάρεμα των ορφών.

Η «σκαρκά» (<σκάρος) εχρησιμοποιείτο για αλιεία σε αβαθή νερά.³³⁴⁹ Για την αλιείωση των ψαριών με «σκαρκά», ακολουθούσαν την εξής διαδικασία:

³³⁴¹ Γιαννούκος Σ. Δ., 1981(α), σ. 75.

³³⁴² Ειούτας Π., 1978, σ. 368.

³³⁴³ Κυριάκου Δ., 2004, σ. 44.

³³⁴⁴ Ειούτας Π., 1978, σ. 368. Γιαννούκος Σ. Δ., 1981(α), σ. 74.

³³⁴⁵ Γιαννούκος Σ. Δ., 1981(α), σ. 74.

³³⁴⁶ Κυριάκου Δ., 2004, σ. 44.

³³⁴⁷ Γιαννούκος Σ. Δ., 1981(α), σ. 74.

³³⁴⁸ Γιαννούκος Σ. Δ., 1981(α), σ. 74. Πανάος Κρεμμαστός, 92 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2018). Ανδρέας Χαραλάμπους, 89 ετών, Αγία Νάπα (ημ.συν.: 2018).

³³⁴⁹ Κυριάκου Δ., 2004, σ. 44.

Αποβραδής επέλεγαν βραχώδεις περιοχές, όπου, για να εξαπατήσουν τα ψάρια, πρώτα τα τάζαν. Τοποθετούσαν σε ένα «μισοκόφινο» (το μισό κάτω μέρος της «σκαρκάς») δόλωμα. Το δόλωμα ήταν συνήθως κλαδιά λουβιού, ράμμου, φύλλα μαυρομάτας ή γλιστρίδας, δεμένα σε δέσμες. Δόλωμα επίσης αποτελούσε αλεύρι ζυμωμένο σε «νορό» από χαλλούμια ή σαρδέλες. Το δόλωμα το τοποθετούσαν σε μισοκόφινο και το έριχναν στον βυθό της θάλασσας, για να πηγαίνουν ελεύθερα τα ψάρια να τρώνε. Τότε έλεγαν ότι «εφουνταρίσκαν τα ψάρκα».³³⁵⁰ Με αυτόν τον τρόπο μπορούσαν να ελέγχουν και την παρουσία ψαριών στο συγκεκριμένο σημείο.³³⁵¹ Την επόμενη μέρα νωρίς το πρωί, πήγαιναν στο ίδιο σημείο και έριχναν τη «σκαρκά» με φαγητό στο εσωτερικό της, αφού την είχαν δέσει προηγουμένως. Η μεταλλική σκαρκά εύκολα βυθιζόταν και έφτανε στον βυθό. Όταν είχαν, όμως, «σκαρκές» κατασκευασμένες με «πλότζια», τοποθετούσαν μέσα και ένα βαρίδι για να τις βοηθήσει να φτάσουν στον πυθμένα της θάλασσας. Τα ψάρια τότε, από την τρύπα που έχει η «σκαρκά» στο πάνω μέρος της, έμπαιναν μέσα για να φάνε και παγιδεύονταν. Γύρω στο μεσημέρι, οι ψαράδες μετέβαιναν στην περιοχή και έπιαναν τα ψάρια.³³⁵²

Αγκίστρι

Όταν χρησιμοποιούσαν αγκίστρι, η αλιεία γινόταν με το παραγάδι, ως εξής: ένας μεγάλος σπάγγος, το «σιτζίμιν», ήταν η «μάννα», και πάνω σ' αυτό έδεναν κομμάτια από «σιτζίμιν», τα «παράμαλλα». Κάθε «σιτζίμιν» είχε εκατό «παράμαλλα», και το έβαζαν σε ξεχωριστό πανέρι. Πάνω στα «παράμαλλα» έδεναν αγκίστρια διαφόρων μεγεθών. Τα πιο μεγάλα αγκίστρια στόχευαν σε μεγαλύτερα ψάρια, ενώ τα πιο μικρά σε μικρότερα ψάρια. Επίσης, τα μεγαλύτερα αγκίστρια στηρίζονταν και σε μακρότερα «σιτζίμια». Έβαζαν για δόλωμα μικρά ψαράκια πάνω στα αγκίστρια, και με τη βάρκα έριχναν το παραγάδι μέσα στη θάλασσα. Συνήθως τα έριχναν είτε κατά το ηλιοβασίλεμα, είτε το χάραμα. Μετά από δύο ώρες ξαναπερνούσε η βάρκα, μάζευε το παραγάδι και έπιαναν τα ψάρια από τα αγκίστρια. Μάλιστα, έπρεπε να προσέχουν να μην χτυπάνε δυνατά τα

³³⁵⁰ Πανάος Κρεμμαστός, 92 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2018).

³³⁵¹ Ανδρέας Χαραλάμπους, 89 ετών, Αγία Νάπα (ημ.συν.: 2018).

³³⁵² Γιαννούκος Σ. Δ., 1981(α), σ. 74.

κουπιά, διότι τα σκυλλόψαρα, ακούγοντας τον ήχο, θα έσπευδαν να φάνε τα ψάρια και θα έκοβαν και τα αγκίστρια.³³⁵³

Μια άλλη τεχνική ψαρέματος ήταν η «συρτή». Τη «συρτή» χρησιμοποιούσαν για την αλιείση καλαμαριών και μεγάλων ψαριών (συναγρίδα, μινέρι). Ήταν δύο τύπων. Ο πρώτος τύπος «συρτής», που χρησιμοποιούσαν για την αλιεία ψαριών, ήταν στην ουσία ένα μεγάλο αγκίστρι που σερνόταν πίσω από τη βάρκα, δολωμένο με μικρό ψαράκι, για να πιάσει μεγαλύτερο ψάρι.³³⁵⁴ Κατασκευαζόταν από μία «μισίνα»³³⁵⁵ ή ένα «σιτζίμιν»³³⁵⁶, στην άκρη του οποίου έδεναν δύο αγκίστρια, ένα μεγάλο και ένα μικρό. Σ' αυτά στερέωναν για δόλωμα σουπιά ή καλαμάρι, και τα έριχναν από τη βάρκα στη θάλασσα. Η βάρκα κινούνταν και μόλις αντιλαμβάνονταν ότι το ψάρι τσίμπησε, τραβούσαν τη «μισίνα» ή το «σιτζίμιν» και τα ανέβαζαν πάνω στη βάρκα με το ψάρι παγιδευμένο. Ο δεύτερος τύπος «συρτής», με τον οποίο αλιεύαν καλαμάρια, κατασκευαζόταν ως εξής: έπαιρναν την «καθετήν» και, αντί να δέσουν τη «μολυβίστρα» στην άκρη της, έδεναν ένα ψάρι και την έριχναν στη θάλασσα. Το καλαμάρι που έβλεπε το ψαράκι, έσπευδε να προσκολληθεί πάνω του («εβυζάκωννε»). Τότε τραβούσαν το καλαμάρι στην επιφάνεια της θάλασσας και το ανέβαζαν πάνω στη βάρκα με τις «σαλαντζιές». Οι «σαλαντζιές» ήταν βέργες μήκους ενός μέτρου περίπου, οι οποίες είχαν στην άκρη στερεωμένα 5-6 αγκίστρια. Με αυτά γάντζωναν το καλαμάρι και το ανέβαζαν στη βάρκα.³³⁵⁷

Τα χταπόδια αλιεύονταν με το «πραγκαρόλλιν».³³⁵⁸ Το «πραγκαρόλλιν» ήταν ένα στρογγυλό σίδερο, στο κάτω μέρος του οποίου ήταν στερεωμένα τα αγκίστρια. Το πάνω μέρος του ήταν δεμένο με το «γραντίν» (λιμιστήρα). Τα αγκίστρια τα έδεναν με λευκό μαντήλι.³³⁵⁹ Όταν έβλεπαν χταπόδι στον βυθό, έριχναν το

³³⁵³ Γιαννούκος Σ. Δ., 1981(α), σ. 73.

³³⁵⁴ Κυριάκου Δ., 2004, σ. 45.

³³⁵⁵ Οι «μισίνες» ήταν κλωστές/σχοινιά φτιαγμένες από τριχες αλόγου (Πανάος Κρεμμαστός, 92 ετών, Αγία Νάπα, ημ. συν.: 2018).

³³⁵⁶ Το «σιτζίμιν» ήταν μεγάλος χοντρός σπάγγος, με τον οποίο έφτιαχναν και το «παραγάδι» (Γιαννούκος Σ. Δ., 1981(α), σ. 73).

³³⁵⁷ Γιαννούκος Σ. Δ., 1981(α), σ. 73.

³³⁵⁸ «πραγκαρόλλιν» <πράγκα (=σιδερένιο αγκιστροειδές όργανο με το οποίο αλιεύονται τα διάφορα θαλασσινά του βυθού) < ιταλ. branca: γαμπφόν νύχι.

³³⁵⁹ Γιαννούκος Σ. Δ., 1981(α), σ. 75.

«πραγκαρόλιν» και το χταπόδι έσπευδε να προσκολληθεί πάνω στο λευκό μαντήλι, οπότε πιανόταν στα αγκίστρια.³³⁶⁰

Επίσης ψάρευαν με το «καλάμι», «*δι' αλιείαν από της παραλίας*»³³⁶¹. Ήπαιρναν ένα μακρύ και ανθεκτικό καλάμι και στερέωναν πάνω σ' αυτό την «ποτανιά»³³⁶² (κλωστή μήκους 4-5 μέτρα). Στην άλλη άκρη της κλωστής στερέωναν τα αγκίστρια. Η κλωστή είχε ένα βαρίδιο και τα αγκίστρια έμεναν μέσα στο νερό. Στερέωναν στα αγκίστρια των καλαμιών σαλιγκάρια ή «χογλιούς» (χωρίς το κέλυφός τους), και λίγο πιο πάνω από τα αγκίστρια έδεναν μολύβι ως βαρίδιο για να κρατεί τα αγκίστρια μέσα στο νερό. Όταν το ψάρι τοιμπούσε, τραβούσαν το καλάμι με την κλωστή και έπιαναν το ψάρι.³³⁶³

Με καμάκι («καμάτζιν»)

Το κυπριακό «καμάτζιν»³³⁶⁴, είχε συνήθως πέντε «δόντια» ή «χαλιά», μήκους περίπου 10 εκατοστών το καθένα. Τα δόντια του καταλήγουν σε άγκιστρο. Το κάθε άγκιστρο λέγεται «τζιωνηός» (κυνηγός) και ο ρόλος του ήταν να μην αφήνει το καμάκι να βγει από το σώμα του ψαριού, στο οποίο έμπαινε. Το καμάκι ήταν πάντα συνδεδεμένο με ένα μακρύ κοντάρι, μήκους περίπου δύο μέτρων.³³⁶⁵ Συνήθως με το καμάκι κυνηγούσαν μαλάκια (σουπιές, καλαμάρια, χταπόδια) στη θάλασσα, και κέφαλους και καβούρια που έμπαιναν στους ποταμούς.³³⁶⁶ Υπήρχαν και τα μικρά καμάκια, που χρησιμοποιούσαν κυρίως τα παιδιά για το κυνήγι αφρόψαρων και σπανίως καβουριών.³³⁶⁷

³³⁶⁰ Ανδρέας Χαραλάμπους, 89 ετών, Αγία Νάπα (ημ.συν.: 2018).

³³⁶¹ Ξιούτας Π., 1978, σ. 370.

³³⁶² Η «ποτανιά» ήταν κλωστή φτιαγμένη αρχικά από τρίχα ουράς αλόγου που την έπλεκαν στον «αραχτά» (μεγάλο αδράχτι). Αργότερα χρησιμοποιούσαν κλωσμένο μετάξι που αποτελείτο από 3-4 κλωστές κλωσμένες στο αδράχτι. (Γιαννούκος Σ. Δ., 1981, σ. 75).

³³⁶³ Γιαννούκος Σ. Δ., 1981(α), σ. 75. Πανάος Κρεμμαστός, 92 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2018). Ανδρέας Χαραλάμπους, 89 ετών, Αγία Νάπα (ημ.συν.: 2018).

³³⁶⁴ «καμάτζιν» <καμάκι <αρχ. «κάμαξ»

³³⁶⁵ Πανάος Κρεμμαστός, 92 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2018). Ανδρέας Χαραλάμπους, 89 ετών, Αγία Νάπα (ημ.συν.: 2018).

³³⁶⁶ Πανάος Κρεμμαστός, 92 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2018).

³³⁶⁷ Ανδρέας Χαραλάμπους, 89 ετών, Αγία Νάπα (ημ.συν.: 2018).

Συνήθως, το καμάκι ήταν αλιευτικό εργαλείο που χρησιμοποιούσαν οι οικονομικά ασθενέστερες τάξεις.³³⁶⁸ Όσοι χρησιμοποιούσαν το καμάκι γνώριζαν την τεχνική του «περιφανιού» (πυροφάνι).³³⁶⁹ Το έντονο φως από το «περιφάνι» προσέλκυε τα ψάρια. Το ψάρεμα με το «περιφάνι» γινόταν τόσο από αλιείς με βάρκα όσο και από αλιείς χωρίς βάρκα. Αυτοί που ψάρευαν με βάρκα, άναβαν το «λουξ» ή «λουξου»³³⁷⁰ και το τοποθετούσαν σε κάποιο σημείο πάνω στη βάρκα, έτσι ώστε να μπορούν να βλέπουν καλά στον βυθό. Πριν από την εμφάνιση των «λουξ» είχαν την «καμπανέλλα». Η «καμπανέλλα» ήταν «ένα ξύλο που στην άκριά του είχε ένα μικρό ντενεκέ στερεωμένο. Μέσα στον ντενεκέ αυτό έβαζαν παλιόρουχα με πετρέλαιο καθαρό. Το άναβαν σαν πυρσό, φωτιζόταν η θάλασσα και παρατηρούσαν τον βυθό».³³⁷¹ Επίσης έριχναν λάδι στην επιφάνεια της θάλασσας για να βλέπουν καλύτερα στον βυθό. Συνήθως συνεργάζονταν δύο ψαράδες. Ο ένας κινούσε τη βάρκα με τα κουπιά («ετράβαν κουπί») και ο άλλος κρατούσε το καμάκι και παρατηρούσε τον βυθό. Όταν εντόπιζαν ψάρι, σταματούσαν να κινούν τη βάρκα και το καμάκωναν.³³⁷² Όσοι δεν είχαν βάρκα ψάρευαν με το «περιφάνι» από την παραλία. Και πάλιν χρειαζόταν η συνεργασία δύο αλιέων. Ο ένας κρατούσε την «καμπανέλλα» ή το «λουξ» και ο άλλος το καμάκι και κινούνταν στην παραλία παρατηρώντας την ακτή και τις «λάντες»³³⁷³. Μόλις εντόπιζαν ψάρι, το καμάκωναν και το ανέσυραν στην επιφάνεια της θάλασσας.³³⁷⁴

Μια άλλη τεχνική ψαρέματος που χρησιμοποιήθηκε ήταν ο «δυναμίτης». Πολλοί ψαράδες χρησιμοποιούσαν τον δυναμίτη. Η διαδικασία ήταν η εξής: με ένα καθρεφτάκι έβλεπαν πού υπήρχαν ψάρια μέσα στη θάλασσα. Άναβαν με ειδική τεχνική τον δυναμίτη, και τον πετούσαν στη θάλασσα. Από την έκρηξη, η επιφάνεια της θάλασσας γέμιζε με σκοτωμένα ψάρια. Τότε οι ψαράδες τα περισυνέλεγαν. Η τεχνική αυτή ήταν παράνομη και απαγορευμένη, διότι με τον δυναμίτη εξολοθρεύονταν όλα τα ψάρια, μικρά και μεγάλα. Μάλιστα, επειδή η

³³⁶⁸ Ξιούτας Π., 1978, σ. 367.

³³⁶⁹ «περιφάνι» <πυροφάνι <πυρ+φάνος.

³³⁷⁰ Τα «λουξ» ήταν λάμπες που άναβαν με οινόπνευμα και πετρέλαιο και χρησιμοποιούσαν αμιάντο για τη διάδοση του φωτός. Φώτιζαν πολύ πιο έντονα από τις κοινές λάμπες πετρελαίου που υπήρχαν στα σπίτια (Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου).

³³⁷¹ Γιαννούκος Σ. Δ., 1981(α), σ. 76.

³³⁷² Πανάος Κρεμμαστός, 92 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2018). Ανδρέας Χαραλάμπους, 89 ετών, Αγία Νάπα (ημ.συν.: 2018).

³³⁷³ «λάντα, η» <ιταλ. landa (βαλτότοπος)=λιμνάζοντα νερά

³³⁷⁴ Ανδρέας Χαραλάμπους, 89 ετών, Αγία Νάπα (ημ.συν.: 2018).

πώληση του δυναμίτη ήταν παράνομη, πολλοί έκλεβαν δυναμίτη από τα μεταλλεία και τον πουλούσαν στη μαύρη αγορά.³³⁷⁵ Ελέγχους για δυναμίτη διενεργούσαν οι ακτοφύλακες (βαριάνοι).³³⁷⁶ Συνήθως, τον δυναμίτη τον χρησιμοποιούσαν σε μέρες και ώρες που υπήρχαν κάποιες άλλες εκδηλώσεις στα χωριά, όπως το πανηγύρι ή άλλες συγκεντρώσεις, έτσι ώστε ο κόσμος να είναι συγκεντρωμένος μέσα στο χωριό και να μην τους αντιλαμβάνεται. Εκτός από παράνομη, η χρήση του δυναμίτη ήταν και επικίνδυνη. Πολλοί αλιείς ακρωτηριάστηκαν από ατυχήματα με δυναμίτη, και κυρίως από έκρηξη του στα χέρια τους, προτού προλάβουν να τον ρίξουν.^{3377,3378}

Εμπόριο Ψαριών

Οι ψαράδες, αφού ξεψάριζαν, περνούσαν τα ψάρια σε κλωστή από φύλλο φοινικιάς, ή «σκλινίτζιν», και τα έδιναν στους «καμμάτηδες» ή «ψαροπούληδες»³³⁷⁹, οι οποίοι αναλάβαναν τη διάθεσή τους τόσο στο ίδιο το χωριό που αλιεύονταν όσο και στα γύρω χωριά.³³⁸⁰ Οι «καμμάτηδες» είτε πήγαιναν τις Κυριακές έξω από την Εκκλησία είτε γύριζαν μέσα στα χωριά, με το γαϊδούρι ή το ποδήλατό τους, διαλαλώντας το εμπόρευσμά τους: «Ψάριν! Έχει ψάριν.»³³⁸¹ Γενικότερα, τα ψάρια στο σύνολό τους χαρακτηρίζονταν ως «ψάριν,

³³⁷⁵ Γιαννούκος Σ. Δ., 1981(α), σ. 75.

³³⁷⁶ Τσολάκης Κ., 2003, σ. 96.

³³⁷⁷ Γιαννούκος Σ. Δ., 1981(α), σ. 75.

³³⁷⁸ Πολύ συχνά γίνονταν ατυχήματα με την έκρηξη του δυναμίτη. Συνήθως οι τραυματίες έχαναν τα χέρια τους και χαρακτηρίζονταν ως «κουτσοσιέρηδες», ενώ σε κάποιες περιπτώσεις έχασαν ακόμα και τη ζωή τους (Χριστοφής Πατέρας, 79 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου, ημ. συν.: 2017). Αξίζει να αναφερθεί η περίπτωση του πρώτου σοβαρού ατυχήματος με δυναμίτη στο Παραλίμνι, που έγινε το 1895. Τότε ο Γεώργιος Λοΐζου Βόρτου από το Παραλίμνι έχασε το χέρι του και πήρε το όνομα «Τσολάκης» (< τουρκ. colak=μονοχέρης, κουλός) που διατηρήθηκε ως επώνυμο από την οικογένειά του (Τσολάκης Κ., 2003, σ. 96).

³³⁷⁹ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

³³⁸⁰ «Εμάς δακάτω έρκετον ο Μιννίδης που την Αγιάναπα με το ποδήλατο τζαι είχεν τα ρεγμένα πας την κλωστή.» (Παναγιώτης Πλατής, 91 ετών, Δερύνεια, ημ. συν. 2017).

Στην περιοχή των Κοκκινοχωριών κατέφθανε τις Κυριακές μετά τον εκκλησιασμό, ένας πολύ γνωστός «καμμάτης», ο Ανδρέας Τσουρής, και αργότερα ο γιος του, Πετρής Τσουρής, από την Ορμήδεια. Τόσο ο πατέρας όσο και ο γιος δεν οδηγούσαν ούτε καν ποδήλατο. Τους μετέφεραν άλλοι κάτοικοι της περιοχής. Αναφέρεται ότι ο Πετρής, όταν έφτανε στα χωριά (Σωτήρα), πήγαινε έξω από την Εκκλησία και φώναζε: «Ψάριν, ψάριν». Συνήθως δεν πλησίαζαν οι χωριανοί για να αγοράσουν και έλεγε: «Φωνή βοώντος εν τη ερήμω» (Κυριάκος Σίμου, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου, ημ. συν.: 2014).

³³⁸¹ Κυριάκου Δ., 2004, σ. 45-46. Παναγιώτης Πλατής, 91 ετών, Δερύνεια (ημ. συν. 2017). Κυριάκος Παντελί, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

το» (ενικός). Γι' αυτό έλεγαν «*πουλώ ψάριν*» ή «*Ηρτεν ο ψαροπούλης, τζι έφερειν ψάριν*».

Τα ψάρια που εμπορεύονταν ήταν μικρά σε ποσότητα και σε μέγεθος. Συνήθως ήταν μαρίδα, ενώ σε καλύτερες περιπτώσεις ήταν γόπα. Αυτά ήταν τα ψάρια που ξεχώριζαν και διέθεταν στο εμπόριο.³³⁸² Τα υπόλοιπα, επειδή οι ποσότητές τους ήταν πολύ περιορισμένες, τα διέκριναν από τα προαναφερθέντα είδη, και τα ονόμαζαν «σκαρτόψαρον» ή «σκάρτον». Το «σκάρτον» συνήθως προοριζόταν για κατανάλωση από τις οικογένειες των ψαράδων ή τα εμπορεύονταν στο καφενείο ή τα πουλούσαν σε γνωστούς, σε χαμηλότερη τιμή. Πολλοί ήταν αυτοί που προτιμούσαν το «σκάρτο», τόσο για την χαμηλή τιμή του όσο και για την ποικιλία στα είδη που περιείχε.³³⁸³

4. 5. 3. 4. 4. Κατανάλωση

Ψάρια

Τα ψάρια, οι «καμμάτηδες» τα πουλούσαν με την κλωστή. Οι νοικουρές τα μετέφεραν στο σπίτι και τα καθάριζαν για να τα μαγειρέψουν.

Συνήθως τα ψάρια τηγανίζονταν. Το μικρό μέγεθός τους, άλλωστε, δεν άφηνε περιθώριο για διαφορετικούς τρόπους παρασκευής. Στο λάδι, στο οποίο είχαν τηγανίσει ψάρι, μετά τηγάνιζαν χοντροκομμένες πατάτες για να πάρουν τη γεύση από το ψάρι («για να μυρίσουν»)³³⁸⁴

Κάποια είδη, όπως ο «μύξης», ο «ορφός», ο «ποντικός», ο «ρώσσοος» και ο «σκορπιός», μαγειρεύονταν σχεδόν πάντα βραστά. Συνήθως τα ξεχώριζαν μέσα από το «σκαρτόψαρον» που είχαν προμηθευτεί, για να τα βράσουν και να τα φάνε ως σούπα³³⁸⁵ αργότερα ή την επόμενη μέρα.³³⁸⁶ Συνήθως η ποσότητα των

³³⁸² «*Νάκκον μαρίδαν έφερνειν. Δεν είχεν όπως τωρά ψάρκα πολλά να διαλέξεις. Άμαν εφώναζεν ο ψαράς «ψάριν» εν μαρίδαν που είχεν. Ή νάκκον βόπταν. Ήτουν καλλότερη τζείνη.*» (Κυριάκος Σίμου, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου, ημ. συν.: 2014).

³³⁸³ «*Άμαν ετρώαμεν σκάρτον, ελαλούσαμεν εγίω εν να φάω τον νικολή, εσού τον πετεινόν, ο άλλος την κουρκουνούν...*» (Παναγιώτης Πλατής, 91 ετών, Δερύνεια, ημ. συν. 2017).

³³⁸⁴ Χρυστάλλα Συμεού, 82 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017).

³³⁸⁵ «*Εβράζαμεν νερόν τζι εβάλλαμεν μέσα το ψάριν, πατάτες κομμένες μιτσιά κομμάτια, τετράγωνα, σέλλενο, μαϊτανό, μυρωκιές, αρτύματα, λάδιν τζαι φήνναμεν το να ψηθεί. Αν είχαμεν τζαι καμιάν τομάτα, εχαράσσαμεν την τζαι βάλλαμεν την μέσα να φκάλει ζουμίν. Άμαν εκόντεφκεν να ψηθεί ερίφκαμεν τζαι το ρόζιν μας,*

ψαριών που βράζανε, ήταν μικρή. Ο στόχος δεν ήταν να φάνε το ψάρι, όσο τον ζωμό του ψαριού, μαζί με το ρύζι και τις πατάτες που είχαν αρωματιστεί από αυτό. Όταν σέρβιραν το πιάτο αυτό, έριχναν μπόλικο λεμόνι.³³⁸⁷ Παρόμοια σούπα παρασκευαζόταν και στον ελλαδικό χώρο, συνήθως χωρίς την προσθήκη ρυζιού, και ονομαζόταν «κακαβιά».³³⁸⁸

Τα μεγαλύτερα ψάρια, τα οποία σπάνιζαν, γίνονταν είτε βραστά, είτε «οφτά» στα κάρβουνα. Τα έψηναν σε σχάρα στο μαγκάλι, στα σπίτια ή στα καφενεία. Συνήθως τα «οφτά» ψάρια γίνονταν «σαλαμούρα»³³⁸⁹. Η «σαλαμούρα» ήταν βραστό ή «οφτό» ψάρι, το οποίο καθαριζόταν από τα «κόκκαλα» (αγκάθια) και περιχυνόταν με λαδολέμονο. Το ψάρι αρωματιζόταν με μαϊντανό και κρεμμύδι ψιλοκομμένο.³³⁹⁰ Το καλύτερα ψάρια για «σαλαμούρα» θεωρούνταν το «μινέρυ», το «φαγγρί» και η «συναγρίδα».³³⁹¹

Τα μεγάλα σε μέγεθος ψάρια μαγειρεύονταν επίσης «προπέττο». Για την παρασκευή του εδέσματος αυτού, τηγάνιζαν χοντροκομμένα κρεμμύδια σε ελαιόλαδο. Όταν μαραίνονταν, προσέθεταν χοντροκομμένες ντομάτες. Τις άφηναν να κατεβάσουν τα υγρά τους και πάνω από αυτές έβαζαν τα ψάρια και προσέθεταν αλάτι, πιπέρι ολόκληρα, κανέλα και δάφνη. Το έκλειναν και το άφηναν να ψηθεί σε σιγανή φωτιά. Συνήθως το ψάρι «προπέτο» καταναλωνόταν κρύο με μπόλικο ψωμί, το οποίο εμβάπτιζαν στην σάλτσα του.³³⁹²

Τέλος, τα μικρά κυρίως ψάρια (γόπα, μαρίδα, στρίλια, μπαρμπούνια, κλπ.) γίνονταν συχνά «σα(β)όρο».³³⁹³ Το «σα(β)όρο»³³⁹⁴ είναι μια σάλτσα από ξίδι, αλεύρι, λάδι, σκόρδο και δεντρολίβανο, με την οποία συντηρούσαν τα ψάρια.³³⁹⁵

πλυμένο τζαι καθαρισμένο τζαι ψήνναμεν το να γινεί σούπα.» (Παρασκευή Παναγίδη, 67 ετών, Αγία Νάπα).

³³⁸⁶ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

³³⁸⁷ Παρασκευή Παναγίδη, 67 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017)

³³⁸⁸ Ψιλάκη Μ. & Ν. Ψιλάκης, 2001, σ. 146.

³³⁸⁹ «σαλαμούρα» < ιταλ. «salamoja»=άλμη. «Η λέξις λέγεται διά την οξάλμην ίσως διά το επίσης αλμυρόν και δριμύ ταύτης» (Ξιούτας Π., 1978, σ. 392).

³³⁹⁰ Παρασκευή Παναγίδη, 67 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

³³⁹¹ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

³³⁹² Παρασκευή Παναγίδη, 67 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

³³⁹³ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

³³⁹⁴ «Οι Βυζαντινοί μας πρόγονοι ονόμαζαν σαβούρες τις σάλτσες περιχύματος. Δανείστηκαν τη «σαβούρα» από το λατινικό *savor* που σημαίνει νόστιμο.» (Κυθρεώτου Φ., 2009, σ. 144).

³³⁹⁵ Κυθρεώτου Φ., 2009, σ. 144. Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

Μαλάκια

Τα μαλάκια καταναλώνονταν σπάνια, κυρίως σε περιόδους νηστείας. Τα ψάρια τα απέφευγαν κατά τη νηστεία, διότι είχαν αίμα και θεωρούνταν αρτύσιμα.³³⁹⁶ Τα μαλάκια, όμως, τα θεωρούσαν νηστήσιμη τροφή. Από κάποιους, βέβαια, θεωρούνταν αρτύσιμα.³³⁹⁷

Το χταπόδι, πριν μαγειρευτεί, έπρεπε να το χτυπήσουν καλά στα βράχια της θάλασσας («εδέρναν το») για να μαλακώσει. Το πετούσαν λοιπόν πολλές φορές πάνω στους βράχους με δύναμη, κι ακολούθως το έτριβαν σιγά σιγά πάνω σε μια πέτρα, ώσπου να κατσαρώσουν οι άκρες των πλοκαμιών του. Τότε εκκρίνονταν βλέννες από το χταπόδι, και αυτό ήταν ένδειξη ότι μαλάκωσε και μπορούσε να μαγειρευτεί.³³⁹⁸

Οι σουπιές, όπως και τα καλαμάρια, καθαρίζονταν με την αφαίρεση του εσωτερικού κόκκαλου και του μελανιού, το οποίο συνήθως κρατούσαν για το μαγείρεμα.³³⁹⁹

Το χταπόδι, όπως και η σουπιά, γίνονταν τηγανητά στο λάδι χωρίς να αλευρωθούν. Επειδή με το τηγάνισμα η ποσότητά τους περιοριζόταν πολύ, τηγάνιζαν στο ίδιο λάδι πατάτες, οι οποίες γευστικά έμοιαζαν πλέον με το χταπόδι ή τη σουπιά, αντίστοιχα.³⁴⁰⁰

Τα μαγείρευαν επίσης «με το κρασί» ή «καθιστά» όπως λέγονται στην Κύπρο. Συνήθως μαγειρεύονταν με πατάτες³⁴⁰¹ ή/και κολοκάσι³⁴⁰², και το κρασί που χρησιμοποιούσαν ήταν μαύρο ξηρό («το μαύρον το στερκόν»). Συχνά προσέθεταν και κουνουπίδι στο συγκεκριμένο έδεσμα, κυρίως όταν μαγειρευόταν με σουπιές.³⁴⁰³

³³⁹⁶ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

³³⁹⁷ Ελένη Λυσή, 72 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν. 2016).

³³⁹⁸ Ανδρέας Χαραλάμπους, 89 ετών, Αγία Νάπα (ημ.συν.: 2018).

³³⁹⁹ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

³⁴⁰⁰ †Τασία Ράφτη, 80 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2012).

³⁴⁰¹ Γρηγορία (Γληρορού) Γέριμου, 85 ετών, Αγία Νάπα (ημ.συν.: 2016).

³⁴⁰² †Χριστίνα Τοφινή, 74 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2016)

³⁴⁰³ Γρηγορία (Γληρορού) Γέριμου, 85 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2016).

Το μελάνι από τις σουπιές, όταν τις έφτιαχναν με το κρασί, το έριχναν μέσα στο φαγητό για να πάρει τα αρώματα του είδους. Όταν όμως τηγάνιζαν τις σουπιές, τότε το κρατούσαν και, την ίδια ή την επόμενη μέρα, είτε έφτιαχναν πατάτες με/ή κολοκάσι «με το κρασί» προσθέτοντας το μελάνι που είχαν κρατήσει (χωρίς σουπιές ή χταπόδι), είτε τηγάνιζαν πατάτες και, πριν ολοκληρωθεί το ψήσιμο, έριχναν μέσα το μελάνι για να τις αρωματίσουν.³⁴⁰⁴

Το καλαμάρι το καθάριζαν αφαιρώντας το εσωτερικό «κόκκαλο» και τυχόν ακαθαρσίες μέσα στο μαλάκιο (τροφές και υπολείμματα, άμμο).³⁴⁰⁵

Συνήθως το έκοβαν σε κομμάτια και το τηγάνιζαν (συνήθιζαν να το αλευρώνουν πριν το τηγανίσουν, αλλά δεν ήταν πάντα απαραίτητο).³⁴⁰⁶ Πριν το τηγανίσουν, στο ίδιο λάδι έφτιαχναν πατάτες τηγανητές ή κολοκάσι.³⁴⁰⁷

Το χταπόδι, το καλαμάρι και οι σουπιές, όταν ήταν μεγάλα σε μέγεθος, ψήνονταν επίσης στο μαγκάλι και σεβρίρονταν με ψιλοκομμένο μαϊντανό και κρεμμύδι.³⁴⁰⁸

Η «ληόνα», «η γυναίκα του αχταποδκιού»³⁴⁰⁹, μαγειρευόταν με τους ίδιους τρόπους όπως και το χταπόδι.³⁴¹⁰

Τα καβούρια ψήνονταν στο μαγκάλι³⁴¹¹ και οι «χογλιοί» βράζονταν σε νερό και αφαιρούσαν όπως τα σαλιγκάρια.³⁴¹²

Το εσωτερικό της πεταλλίνας καταναλώνονταν ωμό με λεμόνι³⁴¹³, όπως και του αχινού.³⁴¹⁴

³⁴⁰⁴ †Τασία Ράφτη, 80 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2012).

³⁴⁰⁵ Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

³⁴⁰⁶ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

³⁴⁰⁷ Παρασκευή Παναγίδη, 67 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

³⁴⁰⁸ Ανδρέας Χαραλάμπους, 89 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2018).

³⁴⁰⁹ Ειούτας Π., 1978, σ. 375.

³⁴¹⁰ Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

³⁴¹¹ Ανδρέας Χαραλάμπους, 89 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2018).

³⁴¹² Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017). Παρασκευή Παναγίδη, 67 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

³⁴¹³ Ανδρέας Χαραλάμπους, 89 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2018).

³⁴¹⁴ «Καθαρίζεις με το μασίριν τα αγκάθκια του τζι ύστερα ανοίξεις τον τζαι τρώεις τα αυκά του». (Ανδρέας Χαραλάμπους, 89 ετών, Αγία Νάπα, ημ. συν.: 2018).

4. 5. 3. 4. 5. Συμπεράσματα

Συνοπτικά, η αλιεία καθυστέρησε να φθάσει στα Κοκκινοχώρια. Η εύφορη γη, σε συνδυασμό με τον φόβο εχθρικών επιδρομών, κράτησαν τους κατοίκους της περιοχής μακριά από τη θάλασσα. Με τη θάλασσα ασχολήθηκαν μόνο όσοι δεν είχαν τη δυνατότητα να ευημερήσουν στον τομέα της γεωργίας.

Τα θαλάσσια είδη της περιοχής ήταν αρκετά περιορισμένα και μικρά σε μέγεθος. Η τεχνολογία της αλιεύσεως τους ήταν παρόμοια με εκείνη που εφαρμοζόταν και σε άλλες περιοχές της Κύπρου και άλλων χωρών της Μεσογείου γενικότερα: δίκτυα, βάρκες, «σκαρκές», αγκίστρι και καμάκι. Τα εργαλεία αυτά προσαρμόζονταν στις κατά καιρούς ανάγκες και δυνατότητες των αλιέων της περιοχής.

Τα ψάρια εμπορεύονταν εξειδικευμένοι έμποροι, οι «ψαροπούλη(δ)ες» ή «καμμάτηδες». Καταναλώνονταν συνήθως αυθημερόν (τηγανητά, βραστά, «οφτά»), ενώ διατηρούνταν και σε ειδική σάλτσα με βάση το ξίδι («σαβόρο»).

4. 5. 3. 5. Συμπεράσματα

Η αναζήτηση τροφών που υπήρχαν διαθέσιμες στη φύση, χωρίς ανθρώπινη παρέμβαση στη διαδικασία παραγωγής, γινόταν με πολλές επιφυλάξεις από τους κατοίκους των Κοκκινοχωριών, οι οποίοι δεν στήριξαν την οικονομία τους σ' αυτόν τον τομέα. Κατέχοντας εύφορη γη και αφθονία υδάτων, προτίμησαν την ασφαλέστερη ενασχόληση με τη γεωργία. Εξαιρεση αποτέλεσαν κάποιες οικογένειες, οι οποίες, μη διαθέτοντας καλλιεργήσιμη γη, ασχολήθηκαν κυρίως με την αλιεία.

Όσον αφορά το κυνήγι, με εξαίρεση τον λαγό, όλα τα άλλα θηράματα ανήκαν στην πτηνοπανίδα. Αρκετοί κυνηγοί κατείχαν όπλα και σκυλιά, ενώ άλλοι έφτιαχναν ή προμηθεύονταν από το εμπόριο διάφορες παγίδες («τσάκρες») και «λάστιχα». Η πλειονότητα των θηρευτών, όμως, ασχολήθηκε με το επικερδές κυνήγι των αμπελοπουλιών και άλλων μεταναστευτικών πουλιών, χρησιμοποιώντας ξόβεργα. Η περιοχή των Κοκκινοχωριών ήταν πέρασμα για τα αποδημητικά πουλιά, και τα αμπελοπούλια πωλούνταν σε σημαντικά ψηλές τιμές για την εποχή, αποφέροντας σημαντικότερα κέρδη στους κατοίκους των Κοκκινοχωριών και ειδικά του Παραλιμιού, οι οποίοι επιδόθηκαν ιδιαίτερα στη συλλογή πουλιών με ξόβεργα.

Στον τομέα της τροφοσυλλογής, σημαντικό ρόλο είχαν τα ποικίλα άγρια χόρτα της περιοχής, αλλά το πιάτο της οικογένειας «γέμιζαν» κυρίως οι «καυκαρούδες» και τα «τζυλίντρικα». Οι τρόποι μαγειρέματός τους ήταν εξαιρετικά απλοί (κυρίως βράσιμο). Τα μανιτάρια ήταν πολύ περιορισμένα τόσο σε ποικιλία ειδών όσο και σε αριθμό. Συλλέγονταν, όμως, και καταναλώνονταν, όπως και τα σαλιγκάρια. Παρατηρήθηκε επίσης η ενασχόληση με την αλοπηγία από άτομα κατώτερων οικονομικών τάξεων, μολονότι ήταν παράνομη και είχε δυσμενέστερες επιπτώσεις. Υπήρχε επίσης περιορισμένος αριθμός οικογενειών που είχαν μελίσσια σε «τζιβερέτια». Αξιοσημείωτο είναι το γεγονός ότι, σε αντίθεση με άλλες περιοχές της Κύπρου, το μέλι σπάνια χρησιμοποιήθηκε ως γλυκαντική ουσία στην τοπική διατροφή. Συνήθως το αξιοποιούσαν στην κατασκευή των ξόβεργων.

Τέλος, με το επάγγελμα του αλιέα ασχολήθηκαν κυρίως κάτοικοι της Αγίας Νάπας, οι οποίοι δεν κατείχαν εύφορη γη, καθώς και κάποιοι στο Παραλίμνι, οι

οποίοι συχνά επιδόθηκαν στην αλιεία ως δεύτερη εργασία. Στα άλλα χωριά της περιοχής δεν υπήρχαν αλιείς, και οι κάτοικοι δεν είχαν καμία σχέση με τη θάλασσα. Οι δραματικές εμπειρίες στο παρελθόν και αργότερα οι αφηγήσεις που διατήρησαν τις μνήμες επιδρομών των Σαρακηνών, θεωρείται ότι συντήρησαν το αίσθημα της ανασφάλειας και κράτησαν τους ανθρώπους μακριά από τη θάλασσα, μολονότι συχνά τα χωράφια που καλλιεργούσαν βρίσκονταν πολύ κοντά σ' αυτή. Κατά συνέπεια, η τεχνολογία που αναπτύχθηκε γύρω από την αλιεία, δεν διέφερε από εκείνη των άλλων περιοχών του νησιού και δεν παρουσίαζε κάποια εξειδίκευση.

Κεφάλαιο 5: Συμπεράσματα

Διαχρονικά, οι άνθρωποι ζουν σε αλληλεξάρτηση με τη φύση, δίνουν και παίρνουν από τον τόπο όπου διαβιούν. Μια κυπριακή παροιμία αναφέρει «ο άνθρωπος εν ο τόπος, τζι ο τόπος εν γέρημος», θέλοντας να τονίσει το συνταίριασμα ανθρώπου και φύσης σε έναν τόπο, σε μια περιοχή. Ο άνθρωπος διαμορφώνει τον χώρο του. Χωρίς την ανθρώπινη παρουσία ο τόπος δεν μπορεί να ακμάσει. Από την άλλη, ο τόπος δίνει στον άνθρωπο τα εφόδια για να δημιουργήσει τις τοπικές κοινωνίες και τις ιδιαιτερότητές τους.

5.1. Παράγοντες διαμόρφωσης των αγροτροφικών τοπίων των Κοκκινοχωριών

Οι διαχρονικές ανάγκες της τοπικής κοινωνίας την οδήγησαν στην αξιοποίηση των δυνατοτήτων του φυσικού περιβάλλοντος, δημιουργώντας σ' αυτό το αγροτροφικό τοπίο των Κοκκινοχωριών με τις ιδιαιτερότητές του. Η πεδιάδα των Κοκκινοχωριών υπερτερούσε της γειτονικής πεδιάδας της Μεσαορίας, λόγω της παρουσίας του υπόγειου υδροφόρου στρώματος, καθώς και του εύφορου εδάφους «terra rosa». Γι' αυτόν τον λόγο, στα Κοκκινοχώρια παρατηρήθηκε ποικιλία καλλιεργειών, σε αντίθεση με τη μονοκαλλιέργεια των δημητριακών στη Μεσαορία. Επίσης, για τον ίδιο λόγο οι κάτοικοι των Κοκκινοχωριών ασχολήθηκαν πρωτίστως με τη γεωργία και λιγότερο με την κτηνοτροφία. Γενικότερα, όπου και όταν υπήρχε η δυνατότητα καλλιέργειας της γης, όλες οι άλλες εργασίες (κτηνοτροφία και τροφосуλλογή) συνιστούσαν δεύτερη επιλογή. Η γη δημιουργούσε αισθήματα ασφάλειας. Την ασφάλεια της γης επιζητούσαν οι κάτοικοι των τεσσάρων οικισμών, στους οποίους επικεντρώθηκε η έρευνα, δηλαδή του Παραλιμιού, της Δερύνειας, της Αγίας Νάπας και της Σωτήρας, και επιδίωκαν την απασχόληση με τη γεωργία. Συγκεκριμένα, με τη γεωργία ασχολούνταν οι κάτοχοι των εδαφών της Σωτήρας κυρίως, της δυτικής περιοχής της Δερύνειας, μεγάλων τμημάτων των εδαφών του Παραλιμιού και της περιοχής κοντά στην Αγία Βαρβάρα της Αγίας Νάπας. Μάλιστα, εκτός από τα δημητριακά, είχαν αναπτυχθεί και άλλες αροτραίες καλλιέργειες. Επίσης, η μεγάλη πυκνότητα του πληθυσμού στο Παραλίμι, οδήγησε τους κατοίκους του στην αναζήτηση

εδαφών για καλλιέργεια μακριά από το χωριό τους. Αγόρασαν λοιπόν γη στη Μεσαορία, όπου καλλιεργούσαν δημητριακά. Επειδή τα δημητριακά είναι ξηρική καλλιέργεια, μετέβαιναν εκεί μόνο για τη σορά και τον θερισμό. Με αυτόν τον τρόπο, τα γόνιμα εδάφη που διατηρούσαν στα Κοκκινοχώρια καλλιεργούνταν μαζί με άλλα, πιο προσοδοφόρα είδη, τα οποία εμπορεύονταν. Στην Αγία Νάπα, όπου το γόνιμο έδαφος ήταν περιορισμένο, πολλά νοικοκυριά στράφηκαν στην αλιεία, στη συλλογή αγριόχορτων, ακόμη και στην παράνομη αλοπηγία.

Ο τοπικός πληθυσμός, ο οποίος ήταν αμιγώς ελληνικός, παράλληλα με τη γεωργία διατηρούσε κοπάδια και ταυτόχρονα αξιοποιούσε κάθε είδος τροφής διαθέσιμο στο φυσικό περιβάλλον. Οι κάτοικοι των οικισμών που μελετήθηκαν, διέθεταν τα προϊόντα τους στην αγορά της Αμμοχώστου, σε γειτονικές κοινότητες, σε άλλες πόλεις της Κύπρου και στο εξωτερικό.

Οι περισσότεροι κάτοικοι των Κοκκινοχωριών δεν αποκτούσαν ούτε τη βασική εκπαίδευση. Οι γυναίκες θεωρούνταν κατώτερες κοινωνικά από τους άνδρες και ασχολούνταν, εκτός από τη συμμετοχή τους σε αγροτικές εργασίες, κυρίως με το νοικοκυριό. Η κοινωνική ζωή του πληθυσμού περιλάμβανε τη συναναστροφή στο καφενείο (για τους άνδρες), τον κυριακάτικο εκκλησιασμό, τις απογευματινές συναντήσεις των γυναικών στις γειτονιές, καθώς και κάποιες γιορτές (όπως τα πανηγύρια) και τελετές, όπως ο γάμος. Τις κοινότητες διοικούσαν οι «μουχτάρηδες» (κοινοτάρχες) μαζί με τους «αζάδες». Στο Παραλίμνι υπήρχε και αστυνομικός σταθμός, ο οποίος είχε την εποπτεία όλων των γειτονικών κοινοτήτων. Το έργο της αστυνομίας ενίσχυαν οι αγροφύλακες και οι ακτοφύλακες.

Καθοριστικής σημασίας γεγονός κατά την τελευταία δεκαετία του 19^{ου} αιώνα, ήταν η ίδρυση του Τμήματος Γεωργίας από την Αποικιακή Κυβέρνηση, και ο διορισμός επικεφαλής του Τμήματος επιφανών γεωπόνων με ρηξικέλευθες ιδέες και εξειδικευμένες γνώσεις. Το Τμήμα Γεωργίας λειτούργησε ως καταλύτης στη ροπή του πληθυσμού, τόσο των Κοκκινοχωριών όσο και της Κύπρου γενικότερα, προς τη γεωργία. Το προσωπικό του Τμήματος Γεωργίας κατέβαλε συλλογική και συντονισμένη προσπάθεια για τον εκσυγχρονισμό της τεχνολογίας και τη βελτίωση ή και αντικατάσταση των καλλιεργούμενων ειδών με αποδοτικότερες

και πιο προσοδοφόρες ποικιλίες. Η Αποικιακή Κυβέρνηση, αξιοποιώντας την πρόοδο που επέφερε η βιομηχανική επανάσταση, εισήγαγε νέες τεχνολογίες, οι οποίες μείωναν τον χρόνο και τον ανθρώπινο κόματο κατά την παραγωγική διαδικασία. Παράλληλα, όμως, η έντονη εκδήλωση του εθνικού φρονήματος του κυπριακού λαού, με αίτημα τη Ένωση με την Ελλάδα, δυσχέραινε τις σχέσεις των Κυπρίων με την Αγγλική Κυβέρνηση, η οποία, εφαρμόζοντας σκληρά αντίποινα, επέβαλε καθεστώς υποτέλειας. Αποτέλεσμα των συνθηκών που επικράτησαν, ήταν η αναχαίτιση της εξέλιξης.

Επίσης, τα διάφορα πολιτικά και κοινωνικά γεγονότα που συνέβαιναν στην Κύπρο και στον κόσμο κατά την περίοδο της Αγγλοκρατίας, επηρέασαν ποικιλοτρόπως τη σχέση ανθρώπου και φύσης, με επιπτώσεις και στη γεωργική παραγωγή του νησιού. Συγκεκριμένα, ο μεγάλος αριθμός φόρων που υποχρεώθηκε να πληρώνει στην Αποικιακή Κυβέρνηση ο κυπριακός λαός, σε συνδυασμό με τα δεινά του Β' Παγκόσμιου Πολέμου, οδήγησαν τους αγρότες στην αναζήτηση χρημάτων σε τοκογλύφους, και ειδών πρώτης ανάγκης στη μαύρη αγορά. Τα μέτρα της Αποικιακής Κυβέρνησης δεν κατάφεραν να αποτρέψουν τα φαινόμενα αυτά. Ακόμη και ο νεοσυσταθείς Συνεργατισμός αντιμετώπισε αρχικά πολλές δυσκολίες μέχρι να ορθοποδίσει. Τα αγροτροφικά συστήματα της Κύπρου επηρεάστηκαν αρνητικά και από προηγούμενους πολέμους που ταλάνισαν την Ελλάδα και τον κόσμο, όπως ο Α' Παγκόσμιος Πόλεμος και οι Βαλκανικοί Πόλεμοι, καθώς και η παγκόσμια οικονομική ύφεση του 1929 (κραχ).

Η διάνοιξη της διώρυγας του Σουέζ (1869) μετέβαλε τη βιοποικιλότητα στην παραθαλάσσια περιοχή των Κοκκινοχωριών, τόσο ποιοτικά όσο και ποσοτικά. Επίσης, οι αφίξεις των Μικρασιατών προσφύγων, αλλά και των Εβραίων, έφεραν νέες ιδέες στις μεθόδους και τεχνικές παραγωγής, καθώς και νέα εργαλεία.

5. 2. Τα Χαρακτηριστικά των Αγροτροφικών Τοπίων των Κοκκινοχωριών.

Τα αγροτροφικά τοπία οικοδομούνται γύρω από δύο άξονες, τα αγροτικά νοικοκυριά και τις αγροτικές εκμεταλλεύσεις.

Αγροτικά Νοικοκυριά

Επικεφαλής του νοικοκυριού ήταν ο πατέρας (νοικοκύρης), αλλά οι πλείστες οικιακές δραστηριότητες διεκπεραιώνονταν από τη μητέρα (νοικοκυρά). Οι δράσεις των αγροτικών νοικοκυριών είχαν ως επίκεντρο την κατοικία, η οποία ήταν χώρος πολλαπλών χρήσεων. Ήταν πάντα μονώροφη και κτισμένη σε μεγάλο οικόπεδο («αυλοτόπι»). Το κύριο κτίσμα («μακρυνάρι» ή «δίχωρο») συμπλήρωναν άλλα βοηθητικά δωμάτια και χώροι περιμετρικά μέσα στην αυλή. Με αυτή τη διάταξη των χώρων, η νοικοκυρά μπορούσε να έχει τον έλεγχο και να διεκπεραιώνει περισσότερες δραστηριότητες σε μικρότερο χρονικό διάστημα. Οι κυριότεροι βοηθητικοί χώροι ήταν το κελάρι («εσσώσπιτος»), ο σταύλος, η κουζίνα («μαειρκόν») και ο αχυρώνας («σιερωνάρι»). Μπροστά από τα δωμάτια εκτεινόταν ο «νηλιακός», ο οποίος προστάτευε από τη βροχή τον χειμώνα και από τον ήλιο το καλοκαίρι. Ο «ηλιακός» ήταν κατάλληλος για ποικίλες δραστηριότητες, σχετικές με την αγροτροφική αλυσίδα, όπως καθάρισμα οσπρίων, ζύμωμα, κλπ. Στην αυλή υπήρχε το πηγάδι («λάκκος»), ο φούρνος, το κοτέτσι («γουμάς»), ο περιστερώνας («πεζουναρκόν») και ο κήπος όπου καλλιεργούνταν λαχανικά («βραχτή»). Τον χειμώνα ζούσαν μέσα στην αυλή και τα κοπάδια των αιγοπροβάτων. Η αυλή ήταν περιφραγμένη με ψηλό περιτειχίσμα («σημνητήρι»).

Αγροτικές Εκμεταλλεύσεις

Η έρευνα κατέληξε σε τρεις τύπους αγροτροφικών τοπίων στα Κοκκινοχώρια των χρόνων της Αγγλοκρατίας, με βάση τις εκμεταλλεύσεις. Τη μερίδα του λέοντος των αγροτικών δραστηριοτήτων κατείχε η γεωργία. Ακολουθούσαν η κτηνοτροφία και η τροφосуλλογή. Τα γεωργικά τοπία, τα κτηνοτροφικά τοπία και τα φυσικά τοπία, διακρίνονται επίσης με βάση τον χώρο, όπου δραστηριοποιούνται οι άνθρωποι που ασχολούνται με καθένα από αυτά.

Τα γεωργικά τοπία

Η «μεσογειακή τριάδα» ήταν «σίτος, οίνος, έλαιον». Η βιβλιογραφία καταδεικνύει επίσης τη μεσογειακή τετράδα, εντάσσοντας σε αυτή και τα όσπρια. Τα χαρακτηριστικά μεσογειακά είδη έχουν περιορισμένες εδαφολογικές απαιτήσεις

και επιβιώνουν ακόμη και σε έντονες συνθήκες ξηρασίας. Τα γεωργικά τοπία των Κοκκινοχωριών διαφέρουν. Η διαφοροποίηση αυτή προέκυψε κυρίως από τα ιδιαίτερα φυσικά χαρακτηριστικά της περιοχής, τα οποία αναφέρθηκαν πιο πάνω. Στα Κοκκινοχώρια δραστηριοποιήθηκαν κυρίως αροτραίες καλλιέργειες, και συγκεκριμένα, τα δημητριακά, τα όσπρια και τα κηπευτικά. Υπήρξαν ακόμη καλλιέργειες ροδιών και εσπεριδοειδών.

Το σιτάρι, το σημαντικότερο προϊόν της αγροτροφικής αλυσίδας, τόσο των Κοκκινοχωριών, όσο και της Κύπρου και της Μεσογειακής λεκάνης γενικότερα, έδινε πρωτίστως το ψωμί. Το ψωμί ήταν η βάση της διατροφής του αγροτικού κόσμου, και δεν έλειπε από κανένα γεύμα. Μάλιστα, συχνά μόνο το ψωμί συνιστούσε το καθημερινό γεύμα. Τα προϊόντα του σιταριού συνόδευαν τους πιστούς σε λύπες (κηδείες, μνημόσυνα) και χαρές (γάμους, γιορτές), στην Εκκλησία.

Οι διαδικασίες παραγωγής και μεταφοράς του σιταριού δεν παρουσίαζαν σημαντικές ιδιαιτερότητες σε σχέση με την υπόλοιπη Κύπρο. Ιδιαιτερότητες παρατηρήθηκαν στην επεξεργασία του σιταριού. Στα Κοκκινοχώρια δεν υπήρχαν ποτάμια με επαρκή ροή νερού για τη λειτουργία νερόμυλων. Εδώ, όπως και στην ευρύτερη περιοχή της Αμμοχώστου, κυριαρχούσαν οι «βορτονόμυλοι», αλευρόμυλοι που κινούνταν με τη μυϊκή δύναμη των ζώων («βόρτων»= μουλαριών). Κατά τις πρώτες δεκαετίες του 20^{ου} αιώνα, στη γειτονική περιοχή της Καρπασίας, οι «βορτονόμυλοι» αντικαταστάθηκαν με γοργούς ρυθμούς από τους άρτι αφιχθέντες «ατμόμυλους», οι οποίοι λειτουργούσαν με καύση ξύλων. Στα Κοκκινοχώρια, όμως, λόγω έλλειψης μεγάλων δασών και ξυλείας, δεν υπήρξε αντίστοιχη εξελικτική πορεία. Αξίζει να σημειωθεί ότι στην περιοχή λειτούργησε ένας και μόνο ατμόμυλος για 25 χρόνια, και έθεσε σε σοβαρό κίνδυνο αποψίλωσης το δάσος του Παραλιμινού. Ακολούθως, με την τεχνολογική εξέλιξη, στους αλευρόμυλους των Κοκκινοχωριών εγκατέστησαν πετρελαιοκίνητες μηχανές.

Το ακατέργαστο σιτάρι αξιοποιήθηκε κυρίως για την παρασκευή των «κόλλυφων» (κόλλυβων), ενώ το επεξεργασμένο ήταν η βάση της καθημερινής διατροφής. Το χοντροαλεσμένο σιτάρι, το «πουρκούρι» (πλιγούρι) καταναλωνόταν συχνά

μαγειρευτό, ενώ χρησιμοποιήθηκε και στην παρασκευή τραχανά (ξινόχονδρου). Το αλεύρι αξιοποιήθηκε στην παρασκευή ψωμιών και άλλων αρτοποιημάτων, γλυκισμάτων και μακαρονιών. Τα αρτοσκευάσματα ψήνονταν είτε στο φούρνο, είτε στο «σακούιν» (πλάκα), ή ήταν τηγανητά (κυρίως τα γλυκίσματα). Τα ζυμαρικά και ο τραχανάς γίνονταν βραστά.

Άλλα είδη δημητριακών που υπήρχαν στα Κοκκινοχώρια, ήταν το κριθάρι, το οποίο αξιοποιήθηκε κυρίως ως ζωτροφή. Κατά τις περιόδους μεγάλων σιτοδειών, το αλεύρι από κριθάρι χρησιμοποιήθηκε και στην αρτοποιία, αλλά δεν ήταν καθόλου προσφιές.

Ως κτηνοτροφικό προϊόν καλλιεργήθηκε επίσης το καλαμπόκι, το οποίο έφθασε στην Κύπρο στα χρόνια της Αγγλοκρατίας. Το Τμήμα Γεωργίας εισήγαγε το καλαμπόκι το 1902, με στόχο την αξιοποίησή του για την κτηνοτροφία. Ο γλυκός καρπός του καλαμποκιού αγαπήθηκε από τους κατοίκους των Κοκκινοχωριών, οι οποίοι καλλιεργούσαν τις καλαμποκιές ως φράχτη γύρω από ευαίσθητες στον άνεμο καλλιέργειες (κυρίως φασόλια), και χρησιμοποιούσαν τον καρπό ως ζωτροφή.

Ένα δημητριακό που αγαπήθηκε επίσης πολύ, αλλά δεν καλλιεργήθηκε στα Κοκκινοχώρια, ήταν το ρύζι. Λόγω της χαμηλής τιμής του στο εμπόριο, καταναλωνόταν συχνά, είτε μόνο είτε μαζί με άλλες τροφές, κυρίως ως συνοδευτικό, για αύξηση της ποσότητας του φαγητού.

Τα όσπρια, καλλιέργεια πολύτιμη για το φτωχό σε άζωτο έδαφος των Κοκκινοχωριών, καλλιεργήθηκαν είτε ως αρδευόμενη καλλιέργεια, είτε ως άνυδρη. Αγαπήθηκαν ιδιαίτερα και καλλιεργήθηκαν τα φασόλια, τα «λουβιά» (μαυρομάτικα φασόλια), τα κουκιά και τα μπιζέλια. Καταναλώνονταν φρέσκα ή αποξηραμένα, συνήθως βραστά. Συνηθισμένο φαγητό ήταν επίσης οι φακές, τις οποίες προηθεύονταν από το εμπόριο. Αξιοσημείωτη παρατήρηση είναι η περιορισμένη κατανάλωση των οσπρίων σε μορφή σούπας. Άλλωστε, διαβιούσαν σε περιοχή που χαρακτηριζόταν από ψηλές θερμοκρασίες. Γι' αυτό, άλλωστε, απουσιάζει από το τοπικό διαιτολόγιο η σούπα «λουβάννα», η οποία καταναλωνόταν συχνά ως πρόγευμα τον χειμώνα σε ορεινές περιοχές της Κύπρου.

Τα όσπρια γενικότερα, όπως έχει προαναφερθεί, συνιστούσαν πολύ κοινό είδος τροφής, τόσο στην περιοχή των Κοκκινοχωριών, όσο και στον ευρύτερο μεσογειακό χώρο. Διαφοροποιούνταν ως προς τα είδη, αλλά η παρουσία τους στα τοπικά διαιτολόγια ήταν απαραίτητη. Η περιορισμένη κατανάλωση κρέατος περιόριζε την πρόσληψη πρωτεϊνών. Τις ζωικές πρωτεΐνες αντικαθιστούσαν οι φυτικές πρωτεΐνες που προέρχονταν από τα όσπρια. Γι' αυτόν τον λόγο, άλλωστε, στο Αιγαίο τα αποκαλούσαν «το κρέας του φτωχού». Τα όσπρια δεν συνιστούσαν μόνο τροφή για τις καθημερινές, αλλά συχνά και για τις γιορτές, κυρίως όταν ήταν περίοδοι νηστείας. Στο πανηγύρι του Σωτήρος, στη Σωτήρα, στις 6 Αυγούστου, για να τιμήσουν τους «ξένους», τους καλεσμένους τους, έπρεπε οπωσδήποτε να υπάρχουν στο τραπέζι τα εκλεκτά «φασόλια κότσινα ξιδκιάν», πέρα από τα άλλα είδη οσπρίων και λαχανικών που υπήρχαν, ένεκα της νηστείας.

Σημαντικός ήταν επίσης ο ρόλος των ψυχανθών ως νομευτικών φυτών. Ως τέτοια καλλιεργήθηκαν η «φα(β)έττα», το «ρόβιν» και ο «βίκος». Ο «βίκος» ήταν άλλη μια καινοτόμος εισαγωγή του Τμήματος Γεωργίας. Εκτιμήθηκε ιδιαίτερα για τη μεγάλη παραγωγικότητά του και για τη δυνατότητα κατανάλωσης ολόκληρου του φυτού, από όλα τα οικόσιτα ζώα, σε αντίθεση με τα προϋπάρχοντα είδη φυτών, κάποια από τα οποία προκαλούσαν στομαχικές και εντερικές διαταραχές σε ορισμένα ζώα.

Στην υπό μελέτη περιοχή καλλιεργήθηκαν επίσης συγκεκριμένα είδη κηπευτικών, το κολοκάσι, οι πατάτες, οι πρώιμες ντομάτες και τα αγγουράκια, καθώς και τα καρπούζια και τα πεπόνια. Το κολοκάσι και οι πατάτες, καλλιέργειες με μεγάλες απαιτήσεις σε νερό, χαρακτήρισαν ιδιαίτερα την περιοχή των Κοκκινοχωριών. Το κολοκάσι, μαγειρευτό με κρέας, ήταν απαραίτητο κυρίως σε γιορτές (γάμους, αρραβώνες, γιορτή του σπιτιού, κλπ.) σε όλη την Κύπρο. Από τις τέσσερις κοινότητες που μελετήθηκαν, μόνο στη Σωτήρα καλλιεργήθηκε εκτεταμένα το κολοκάσι. Αντίθετα, οι πατάτες, μολονότι ήταν νέα καλλιέργεια στις αρχές του 20^{ου} αιώνα, εντούτοις επικράτησαν σε όλη την περιοχή. Όπου υπήρχε εύφορο έδαφος, καλλιεργούνταν πατάτες. Οι πατατοκαλλιέργειες, εξαιτίας της δυνατότητας εξαγωγής του προϊόντος, εξαπλώθηκαν πολύ γρήγορα. Η γειτνίαση των Κοκκινοχωριών με το παζάρι της Αμμοχώστου και η παρουσία της

παράκτιας καλλιεργήσιμης ζώνης, ώθησαν τους κατοίκους των Κοκκινοχωριών στην καλλιέργεια πρώιμων κηπευτικών, για τα οποία εξασφάλιζαν πολύ καλές τιμές στην τοπική αγορά της Αμμοχώστου.

Λόγω της γειτνίασης των Κοκκινοχωριών με την Αίγυπτο και το λιμάνι της Αμμοχώστου, καλλιεργήθηκαν αρχικά ρόδια, που εξήγοντο στην Αίγυπτο μέσω του Μακρονήσου, και αργότερα εσπεριδοειδή, τα οποία αποστέλλονταν στην Ευρώπη. Άλλοι τύποι δενδρώνων δεν υπήρχαν. Απουσίαζαν ακόμη και οι ελαιώνες, μολονότι η ελιά ήταν βασικό προϊόν της τοπικής διατροφής.

Για την καλλιέργεια του εδάφους, χρησιμοποιήθηκαν τα ξύλινα άροτρα που τα έσερνε ζεύγος βοδιών. Τα βόδια της Μεσαορίας που υπήρχαν στα Κοκκινοχώρια, ήταν μεγαλόσωμα και ικανά για όργωμα. Γι' αυτόν τον λόγο, πριν από την εκμηχάνιση της γεωργίας και τη χρήση των γεωργικών ελκυστήρων για το όργωμα, στα Κοκκινοχώρια διατηρούσαν τα ξύλινα άροτρα που μπορούσαν ευκολότερα να τα σέρνουν τα βόδια. Αντίθετα, στις ορεινές περιοχές του νησιού, όπου η καλλιέργεια του εδάφους γινόταν με άλογα, το σιδερένιο άροτρο εντάχθηκε πολύ νωρίς στη γεωργία

Τα κτηνοτροφικά τοπία

Η κτηνοτροφία συνιστούσε συνήθως δευτερεύουσα ενασχόληση. Οι πλείστοι των αγροτών διέθεταν ένα κοπάδι αιγοπροβάτων, από το οποίο εξασφάλιζαν γάλα και κρέας. Το κοπάδι αυτό διαβίωνε στην αυλή μαζί με τα άλλα ζώα που εξέτρεφε το νοικοκυριό για τις ανάγκες του. Στην αυλή υπήρχε η μάντρα για το γουρούνι, από το οποίο εξασφάλιζαν το λίπος και το παστό κρέας του έτους, και ο «γουμάς» για τα πουλερικά, που συμπλήρωναν το κρέας της οικογένειας. Επίσης, σε ξεχωριστούς χώρους ζούσαν και τα ζώα εργασίας, πολύτιμοι βοηθοί στις καλλιέργειες και τις μεταφορές των προϊόντων και της οικογένειας. Γενικότερα, υπήρχαν σχέσεις συμβίωσης μεταξύ ανθρώπων και ζώων.

Με εξαίρεση τα κοπάδια των αιγοπροβάτων, η εκτροφή ζώων με σκοπό την κατανάλωση των προϊόντων τους, ήταν περιορισμένη ποσοτικά. Αντίθετα, διαφορετικά είδη ζώων (βόδια, μουλάρια, γαϊδούρια, άλογα) αξιοποιούνταν στην παραγωγή.

Το φυσικό τοπίο

Η συλλογή τροφών από τη φύση ήταν επίσης δευτερεύουσα απασχόληση στα Κοκκινοχώρια. Για τον σκοπό αυτό, αξιοποιήθηκαν διάφορα τμήματα του φυσικού περιβάλλοντος. Συγκεκριμένα, η θάλασσα προσέφερε τα ψάρια και το αλάτι, ενώ τα δάση άγρια χόρτα, μανιτάρια και σαλιγκάρια. Επίσης στα δάση υπήρχε η δυνατότητα για κυνήγι. Αυτό, όμως, που δέλεασε τους κατοίκους των Κοκκινοχωριών, ήταν το κυνήγι των μικρών μεταναστευτικών πουλιών, με ξόβεργα.

5.3. Το πλέγμα των σχέσεων ανθρώπων και φύσης.

Η σχέση των ανθρώπων με τη φύση θυμίζει τη σχέση γονιών και παιδιών. Άλλωστε, η επιστήμη που μελετά τις σχέσεις των οργανισμών (ζωντανός οργανισμός είναι ο άνθρωπος) με το φυσικό περιβάλλον τους ονομάζεται οικολογία (<οίκος + λόγος). Όπως τα μέλη της οικογένειας έχουν σχέσεις δοσοληψίας, έτσι συμβαίνει και με τα μέλη των ανθρώπινων κοινωνιών μεταξύ τους, αλλά και με το φυσικό περιβάλλον. Ειδικότερα κατά τον 19^ο και τον 20^ο αιώνα, στα χρόνια της «εξανθρωπισμένης τεχνολογίας»³⁴¹⁵ η συνεργασία αυτή ήταν απαραίτητη για την ευημερία των ανθρώπων και την εξασφάλιση των απαραίτητων για τον βιοπορισμό τους. Στο παρόν κεφάλαιο περιγράφονται οι σχέσεις τόσο των ανθρώπων μεταξύ τους, όσο και με το φυσικό περιβάλλον, όπως αυτές προέκυψαν από τη μελέτη των αγροτροφικών τοπίων των Κοκκινοχωριών στα χρόνια της Αγγλοκρατίας στην Κύπρο.

Σχέσεις των μελών των κοινωνιών μεταξύ τους

Οι σχέσεις ανάμεσα στα μέλη των κοινωνιών εντοπίζονται σε δύο επίπεδα: το πρώτο περιλαμβάνει τις σχέσεις μεταξύ των ατόμων του νοικοκυριού και το δεύτερο τις σχέσεις ανάμεσα στα νοικοκυριά.

³⁴¹⁵ Καργάκος Σ. Ι., 1998, σ. 283.

Τη γενική ευθύνη του νοικοκυριού την είχε ο πατέρας, ο οποίος καθόριζε την κατανομή των εργασιών των μελών του. Ο πατέρας οργάνωνε την πορεία των ετήσιων, αλλά και των ημερήσιων δραστηριοτήτων της οικογένειας. Συνήθιζαν, όσοι γνώριζαν να γράφουν, να έχουν ένα μικρό ημερολόγιο-σημειωματάριο, στο οποίο κατέγραφαν την πορεία των εργασιών τους, οι οποίες οργανώνονταν ανάλογα και με τις καιρικές συνθήκες. Στην οικογένεια η μητέρα είχε την πλήρη ευθύνη για τη διεκπεραίωση των οικιακών εργασιών, στις οποίες βοηθούσαν και τα παιδιά, κυρίως τα κορίτσια. Η μητέρα συμμετείχε επίσης στις αγροτικές εργασίες. Τα παιδιά βοηθούσαν τους γονείς στις δραστηριότητες αυτές, διακόποντας συχνά τη φοίτησή τους στο σχολείο. Ο μεγάλος αριθμός παιδιών σήμαινε για το νοικοκυριό, τόσο τα πολλά στόματα που έπρεπε να τραφούν, όσο και τα πολλά χέρια («πολλοσιεργά») που ήταν διαθέσιμα για εργασία.

Οι σχέσεις μεταξύ των νοικοκυριών, ήταν εξίσου σημαντικές. Κάποιες από τις καλλιεργήσιμες γαίες που διέθετε μια οικογένεια, συχνά ήταν απομακρυσμένες, είτε λόγω της καταγωγής του ενός από τους δύο γονείς είτε λόγω κάποιου παλαιότερου κλήρου, είτε λόγω αγοράς της οικογένειας. Σε άλλες περιοχές της Κύπρου αναφέρεται ότι, σε τέτοιες περιπτώσεις, νοίκιαζαν τη γη σε άτομα που κατείχαν γη σε κοντινή περιοχή, ή την πωλούσαν και αγόραζαν άλλα κτήματα σε πιο κοντινή περιοχή.³⁴¹⁶ Στα Κοκκινοχώρια η σχέση ενοικίου-πώλησης απουσιάζει. Εδώ εφαρμόζαν άλλη τακτική: καλλιεργούσαν τις απομακρυσμένες γαίες με δημητριακά, που ήταν ξηρική καλλιέργεια, και τις εγγύτερες γαίες με πιο απαιτητικά προϊόντα. Γενικότερα υπήρχε η πεποίθηση ότι έπρεπε κανείς να διαφυλάξει την περιουσία που του κληροδοτήθηκε από τους γονείς. Ήταν ασέβεια προς τους προγόνους και ντροπή για την οικογένεια η πώληση περιουσιών. Συνέβαινε μόνο σε περιπτώσεις πολύ μεγάλης ανάγκης. Όσον αφορά την ενοικίαση, συνήθως νοικιάζονταν τα κτήματα στα οποία είχαν τελειώσει οι καλλιεργητικές φροντίδες και είχε ολοκληρωθεί η συγκομιδή της σοδειάς. Τα νοίκιαζαν στους βοσκούς για να βοσκήσουν τα ζώα τους, που έτρωγαν τα υπολείμματα των φυτών.

³⁴¹⁶ Αλεξάνδρου Χ., 2015, σ. 123-124.

Το σύστημα «metayage» («φουμουσιάρικα»),³⁴¹⁷ όπως εφαρμόστηκε κυρίως στις επαρχίες Πάφου και Λεμεσού, απουσίαζε από τα Κοκκινοχώρια. Τέτοιας μορφής συνεταιρισμός παρατηρήθηκε, σε περιορισμένο βαθμό, στην κτηνοτροφία, σε περιπτώσεις που κάποιος μεγαλογαιοκτήμονας κατείχε πρόβατα πέραν του επιτρεπόμενου αριθμού. Τότε, για να τα δικαιολογήσει, προσελάμβανε κάποιο φτωχό εργάτη («μισοταρκό»), ο οποίος φρόντιζε όλο το κοπάδι και δήλωναν ότι είχε εκείνος στην κατοχή του τον αριθμό των ζώων που ήταν πέραν του επιτρεπόμενου αριθμού. Υπήρχαν επίσης, και πάλι σε πολύ περιορισμένο βαθμό, οι «πομισιάρικες» (<από μισιά) καλλιέργειες. Σε αυτές τις περιπτώσεις, συνήθως νοικοκυριά που κατείχαν κτήματα όμορα ή εξ ημισείας, καλλιεργούσαν από κοινού τα κτήματα και μοιράζονταν το κέρδος.

Το σημαντικότερο χαρακτηριστικό στις σχέσεις μεταξύ των νοικοκυριών, ήταν η συνεργασία. Τα νοικοκυριά συνεργάζονταν σε όλα τα επίπεδα και στάδια των εργασιών τους. Μόνο στις εργασίες που απαιτούσε η καλλιέργεια των δημητριακών δεν υπήρχαν συνεργασίες, διότι εργάζονταν όλοι ταυτόχρονα και για μεγάλα διαστήματα στα δικά τους κτήματα. Στενή συνεργασία είχε αναπτυχθεί στην πατατοκαλλιέργεια, την πιο εκτεταμένη καλλιέργεια (μετά τα δημητριακά) της περιοχής των Κοκκινοχωριών. Συνήθως συνεργάζονταν ομάδες ατόμων για να κόψουν το «φυτό» (πατάτες που θα φυτεύονταν), δύο οικογένειες για να τις φυτέψουν και δύο για την εκρίζωσή τους. Παρομοίως συνεργάζονταν δύο ζευγάδες για να φυτέψουν διάφορα κηπευτικά και όσπρια, κατά την εκρίζωση των φασολιών, και γενικότερα στις πλείστες γεωργικές εργασίες. Συνεργασία υπήρχε ανάμεσα στους βοσκούς κατά τους θερινούς μήνες, όταν είχαν τα κοπάδια έξω στους αγρούς («εξωτζίμιζαν»). Επίσης, συνεργάζονταν πάντα δύο ψαράδες, ειδικά για την αλιεία που γινόταν βράδυ, διότι είχε πιο πολλούς κινδύνους και απαιτούσε περισσότερα εργατικά χέρια. Παρομοίως, οι κυνηγοί και οι τροφουσλλέκτες συχνά εξορμούσαν σε ομάδες στα δάση και στους αγρούς. Οι «ξοβεργάδες» επίσης συνεργάζονταν στην κατασκευή των «βερκών» και κατά τη θήρευση των αμπελοπουλιών. Ακόμη και κατά το σφάξιμο του γουρουνιού

³⁴¹⁷ «Πρόκειται για ένα σύστημα που ίσχυε και σε άλλες περιοχές της νότιας Ευρώπης. Σύμφωνα με αυτό, ο ιδιοκτήτης ενός τεμαχίου δάνειζε τη γη του σε έναν τρίτο, ο οποίος την καλλιεργούσε, και μοιράζονταν το κέρδος» (Αλεξάνδρου Χ., 2015, σ. 125).

συνεργάζονταν δύο ή τρία νοικοκυριά και αλληλοβοηθούσαν. Συχνά και οι γυναίκες συνεργάζονταν σε εργασίες του νοικοκυριού. Μαζεύονταν συνήθως τα βράδια στις γειτονιές ή στις αυλές των σπιτιών και έκαναν μαζί διάφορες οικιακές εργασίες, όπως το κόψιμο του φιδέ, το κόψιμο του τραχανά, και άλλα.

Η συνεργασία και η αλληλοβοήθεια μεταξύ των οικογενειών στις καθημερινές εργασίες, ήταν και μια ευκαιρία κοινωνικοποίησης. Τα μέλη των οικογενειών, μέσα από τη συχνή επαφή, αποκτούσαν μεγαλύτερη οικειότητα, και αναπτύσσονταν ισχυροί δεσμοί φιλίας μεταξύ των συνεργατών.

Συνήθως τη φιλία επισφράγιζε η τακτική του αντιπραγματισμού. Κατά τη σφαγή του χοίρου, προσφερόταν «κόκκαλος» και πέτσα, καθώς και ψημένες τροφές («βλαντζίν», «παστά» και «λουκάνικα») στα πιο στενά φιλικά σπίτια, με τα οποία συνεργάζονταν και είχαν βοηθήσει στη διαδικασία της σφαγής και της επεξεργασίας του ζώου. Αντίστοιχα φαγώσιμα προσφέρονταν ως αντίδωρο, αμέσως μόλις έσφαζε το δικό του γουρούνι το νοικοκυριό που είχε δεχθεί τα δώρα. Παρόμοια είναι και η περίπτωση του «δανεικού ψωμιού», αλλά και της ανταλλαγής προϊόντων ανάμεσα στα νοικοκυριά, ανάλογα με την παραγωγή και τη δυνατότητα καθενός. Με άλλα λόγια, εάν κάποια οικογένεια καλλιεργούσε «λουβιά» (μαυρομάτικα φασόλια), προσέφερε μια ποσότητα σε άλλη οικογένεια που δεν τα καλλιεργούσε, και αναλόγως η άλλη οικογένεια έδινε στην πρώτη κάποιο προϊόν που αυτή καλλιεργούσε, όπως π.χ. «ταμπούρες» (πεπόνια). Αντίστοιχα αλληλοπροσφερόταν και εργασία. Όταν βοηθούσε κάποιος μια οικογένεια σε μια εργασία (π.χ. να καθαρίσει κολοκάσι), μέλος της οικογένειας που έλαβε τη βοήθεια όφειλε να την ανταποδώσει στην οικογένεια που την προσέφερε, βοηθώντας στην ίδια ή σε παρόμοια εργασία. Με αυτόν τον τρόπο γίνονταν δοσοληψίες εργασιών και προϊόντων χωρίς τη διαμεσολάβηση χρημάτων.

Σχέσεις ανθρώπων και φυσικού περιβάλλοντος: ένα συνταίριασμα ευλογημένο από τον Θεό.

Οι σχέσεις των μελών των κοινωνιών με τη φύση στα Κοκκινοχώρια, διακρίνονται σε δύο τύπους, τις παραδοσιακές και τις σύγχρονες, κατά την περίοδο της Αγγλοκρατίας. Οι παραδοσιακές σχέσεις είναι εκείνες που αναπτύχθηκαν μεταξύ των ανθρώπων και των μόνιμων χαρακτηριστικών του φυσικού περιβάλλοντος, όπως ο καιρός, η γη, το νερό, κάποια φυτικά είδη, όπως τα δημητριακά και κάποια είδη ζώων, όπως τα βόδια και τα πρόβατα. Σύγχρονες σχέσεις κατά την εποχή της Αγγλοκρατίας αναπτύχθηκαν ανάμεσα στους ανθρώπους και τα είδη που έφθασαν στην περιοχή στα χρόνια της Αγγλοκρατίας ή λίγο πριν από την άφιξη των Άγγλων στο νησί.

Οι καιρικές συνθήκες έπαιζαν καθοριστικό ρόλο στις δραστηριότητες του πρωτογενούς τομέα. Γι' αυτό, οι διάφορες κοινωνικές ομάδες παρατηρούσαν τα ατμοσφαιρικά φαινόμενα, αλλά και τις αντιδράσεις διαφόρων οργανισμών σε αυτά, καθώς και τις αλλαγές που επιφέρουν στην ατμόσφαιρα. Με αυτόν τον τρόπο, οργάνωναν και προσαρμοζαν στις προβλεπόμενες αλλαγές, τόσο τον ετήσιο όσο και τον ημερήσιο κύκλο των εργασιών τους.

Οι κύκλοι των εργασιών γενικότερα, είτε ο ημερήσιος, είτε ο κύκλος εργασιών μιας δραστηριότητας, όπως ήταν η καλλιέργεια του σιταριού, ξεκινούσε πάντα με επίκληση στο Θεό. Έλεγαν: «Έλα η δύναμη σου Θεέ μου τζαι ναν η ώρα η καλή», έκαναν το Σταυρό τους και ακολούθως ξεκινούσαν τις εργασίες τους. Επίσης στο ξεκίνημα των διαφόρων σταδίων της παραγωγικής διαδικασίας του σιταριού, σταύρωναν τη σοδειά. Χωρίς την ευλογία του Θεού υπήρχαν αμφιβολίες για την εξέλιξη της εργασίας.

Από το σιτάρι έφτιαχναν το ψωμί. Το ψωμί ήταν συνώνυμο με την τροφή και η έλλειψή του συνώνυμη με την πείνα. Ποτέ δεν απουσίαζε από το τραπέζι. Γι' αυτό και ήταν ιερό. Αν έπεφτε κάτω, έσκυβαν, το έπαιρναν και το προσκυνούσαν, παρακαλώντας το Θεό να τους συγχωρέσει. Ακόμη και τα ψίχουλα από το τραπέζι τα έριχναν στις κότες για να μην τα πατήσουν και αμαρτήσουν. Τύπος ψωμιού ήταν και το πρόσφορο που προσφερόταν ως αντίδωρο στην Εκκλησία. Με

αρτοσκευάσματα υποδέχονταν τη νέα ζωή («λεφουσουκία» ή «κούμουλλα») και αποχαιρετούσαν αυτή που έφευγε («παρηγορκά»). Γενικότερα ο άρτος είναι στενά συνδεδεμένος με τη χριστιανική θρησκεία. Ακόμη και το όνομα της Βηθλεέμ, της πόλης που γεννήθηκε ο Χριστός, στην αραμαϊκή γλώσσα σημαίνει «πόλη του άρτου». Στα Ευαγγέλια οι αναφορές και οι συμβολισμοί του άρτου είναι κοινός τόπος. Η παράδοση θέλει το ψωμί να ταυτίζεται με το σώμα του Χριστού. Παξιμαδάκια και κρασί κερνούσαν οι εορτάζοντες στα εξωκκλήσια. Συχνά στις γιορτές κάποιων Εκκλησιών γίνονταν συνεστιάσεις των πιστών, οι οποίες οργανώνονταν από τους εορτάζοντες. Θύμιζαν τις πρωτοχριστιανικές «αγάπες» και συνιστούσαν ευκαιρίες κοινωνικοποίησης για τους συνδαιτημόνες.

Η στενή σχέση με τη φύση, τα φυτά και τα ζώα, καθρεφτιζόταν στη βαθιά εμπειρική γνώση των αγροτών, μια γνώση που καθόριζε την καθημερινή πρακτική. Ο γεωργός γνώριζε ακριβώς ποια είδη και τμήματα κάθε είδους νομευτικών φυτών ήταν κατάλληλη τροφή για κάθε είδος ζώου ξεχωριστά. Γνώριζε, για παράδειγμα, ότι τα βόδια έτρωγαν τους σπόρους της φαβέττας, αλλά όχι το άχυρο, το οποίο ήταν κατάλληλο για τις καμήλες. Επίσης, ότι οι βλαστοί του «ροβιού» έπρεπε να δοθούν στα βόδια και στα περιστέρια, ενώ το άχυρο από το είδος αυτό ήταν κατάλληλο για τα πρόβατα.

Τα βόδια, οι πιστοί σύντροφοι των αγροτών, που εκτελούσαν τις σημαντικότερες γεωργικές εργασίες, βρίσκονταν στο επίκεντρο της προσοχής και της φροντίδας. Τα θεωρούσαν μέρος της οικογένειας, συχνά τα έβαζαν να κοιμηθούν στο ίδιο δωμάτιο με τους ανθρώπους, ειδικά κατά τους χειμερινούς μήνες. Τη μέρα της Πρωτοχρονιάς, προσέφεραν στα βόδια κόλλυβα από το πιάτο του Αη-Βασίλη, για να φάνε από τους κόπους τους. Όχι μόνο στα Κοκκινοχώρια, αλλά και στην Κύπρο γενικότερα, δεν έτρωγαν το κρέας των βοδιών, γιατί θεωρούσαν ηθικά απαγορευμένο να τρώνε τα ζώα που μοχλούσαν για το ψωμί της οικογένειας. Η ιερότητα και λατρεία των βοδιών ανάγεται σε προϊστορικούς χρόνους. Τα βόδια ήταν απαραίτητα για την καλλιέργεια της γης, και η έλλειψή τους ήταν μεγάλη δυστυχία για την οικογένεια.

Το νερό, η ζωογόνος δύναμη των αγροτροφικών συστημάτων, με την απουσία του συχνά δημιουργούσε προβλήματα πείνας και δυστυχίας. Ο λαός είχε συνδέσει

κάποιους αγίους και εικόνες με τη βροχοπτώση. Σε περιπτώσεις άνυδρων χειμώνων, οι κάτοικοι της Σωτήρας, για παράδειγμα, απευθύνονταν στη βροχοποιό εικόνα της Παναγίας της Χορδακιώτισσας για να ζητήσουν βοήθεια.

Γενικότερα, αρκετοί άγιοι συνδέονται με τις αγροτικές εργασίες. Η καλλιέργεια του σιταριού συνδέθηκε με τον Άγιο Γεώργιο. Οι γιορτές του αποτελούσαν ορόσημα για τη σπορά και το θερισμό. Η σπορά άρχιζε μετά την ευλογία του σπόρου στην εκκλησία, στη γιορτή «τ' Άη Γιωρκού του Σπόρου» στις 3 Νοεμβρίου, ενώ το «θέρος» ξεκινούσε μετά τη γιορτή του Αγίου Γεωργίου στις 23 Απριλίου. Ανάλογα, ο Άγιος Μόδεστος, ως προστάτης των ζώων, είχε συνδεθεί με την αγορά των μικρών γουρουνιών για εκτροφή. Πίστευαν ότι, εάν προμηθεύονταν τα γουρουνάκια από το πανηγύρι του Αγίου Μοδέστου, στις 16 Δεκεμβρίου, θα τα ευλογούσε ο Άγιος και θα ήταν υγιή. Επίσης πίστευαν ότι με τις λιτανείες στον Άγιο Τρύφωνα θα έδιωχναν τα καταστροφικά σμήνη των ακρίδων, ενώ στον Απόστολο Ανδρέα εναπόθεταν τη επίλυση όλων των προβλημάτων που προέκυπταν. Όσοι είχαν χωράφια κοντά σε εξωκκλήσια, συνήθιζαν ακόμη να γιορτάζουν την ημέρα του Αγίου για να προστατεύει τις καλλιέργειές τους.

Γενικά διαπιστώθηκε ότι οι θρησκευτικές αντιλήψεις καθόριζαν τις σχέσεις των ανθρώπων με τα παραδοσιακά φυσικά χαρακτηριστικά των οικοσυστημάτων που υπήρχαν στα Κοκκινοχώρια. Αντίθετα, οι σχέσεις των ανθρώπων με τα νέα είδη που εντάχθηκαν αργότερα στις καλλιέργειες, ήταν απλώς πρακτικές.

Βιώσιμη διαχείριση των φυσικών πόρων

Η αρχή της βιωσιμότητας βασίζεται στη δυνατότητα των ανθρώπων μιας κοινωνίας να ζήσουν χωρίς στερήσεις, αλλά και χωρίς να υπονομεύουν την ποιότητα ζωής των επόμενων γενιών.

Οι φυσικοί πόροι μιας «γεωπολιτισμικής ενότητας» είναι οι οικονομικά αξιοποιήσιμες πρωτογενείς ύλες, οι οποίες μπορεί να είναι οι πηγές ενέργειας, το έδαφος και το υπέδαφος, το νερό, η ατμόσφαιρα, η ηλιοφάνεια κλπ. Οι φυσικοί πόροι διακρίνονται σε ανανεώσιμους, που είναι οι φυσικοί πόροι που ανανεώνονται με φυσικές ή τεχνικές διεργασίες και σε μη ανανεώσιμους.

Σχεδόν σε όλες τις εκφάνσεις της, η διαχείριση των φυσικών πόρων στα Κοκκινοχώρια στα χρόνια της Αγγλοκρατίας ήταν βιώσιμη.

Η καλλιέργεια της γης απαιτεί εύφορο έδαφος και νερό. Τα εδάφη «terra rosa» ήταν ιδανικά για απαιτητικές καλλιέργειες. Η απουσία άφθονων επιφανειακών υδάτων, όμως, οδήγησε τους κατοίκους των Κοκκινοχωριών στην εκσκαφή πηγαδιών για την ανεύρεση νερού. Για την ανόρυξη νερού, αξιοποιήθηκε αρχικά η μυϊκή δύναμη των ζώων, και ακολούθως οι άνεμοι που έπνεαν στην περιοχή. Αμέσως μετά την εισαγωγή των ανεμόμυλων στην Κύπρο, οι κάτοικοι των Κοκκινοχωριών έσπευσαν να τους προμηθευτούν. Αξιοποιώντας την αιολική ενέργεια, είχαν πάντα άφθονο νερό για την άρδευση των καλλιεργειών τους.

Η μυϊκή δύναμη των ζώων χρησιμοποιήθηκε επίσης για τη κίνηση των αλευρόμυλων, αλλά και για μεταφορές. Γενικά, πριν από την εισαγωγή μηχανημάτων των οποίων η λειτουργία στηριζόταν στο ορυκτό πετρέλαιο, τις πλείστες εργασίες που απαιτούσαν ενέργεια διεκπεραίωναν τα ζώα.

Διαθέτοντας την εμπειρία που μεταδιδόταν από γενιά σε γενιά, και τη γνώση των δυνατοτήτων της φύσης, οι αγρότες φρόντιζαν για τον εμπλουτισμό των εδαφών με θρεπτικά χαρακτηριστικά, ακόμη και μετά την εισαγωγή και προώθηση χημικών λιπασμάτων από το Τμήμα Γεωργίας. Τη «βιολογική γονιμότητα» του εδάφους ενίσχυαν εφαρμόζοντας την αμειψισπορά, π.χ. του σιταριού με τα όσπρια. Οι μονοκαλλιέργειες γενικότερα απομυζούν τα θρεπτικά συστατικά του εδάφους και αυξάνουν τις πιθανότητες ασθενειών και εχθρών. Η εναλλαγή των καλλιεργειών, εκ των πραγμάτων ενίσχυε τη γονιμότητά τους. Τα ψυχανθή εμπλούτιζαν το έδαφος με άζωτο, ενώ οι «ποκαλάμες» από το σιτάρι εμπλούτιζαν το έδαφος με «χούμο». Η εναλλαγή αυτών των καλλιεργειών καθιστούσε τα εδάφη πολύ γόνιμα. Οι πατάτες, που ήταν ιδιαίτερα απαιτητικά φυτά, συχνά παρεμβάλλονταν σε τέτοια συστήματα αμειψισποράς.

Στα Κοκκινοχώρια παρατηρήθηκε επίσης η συγκαλλιέργεια ειδών διαφορετικής οικογένειας, τα οποία δεν έχουν τις ίδιες απαιτήσεις σε θρεπτικά στοιχεία, αλλά και τους ίδιους εχθρούς. Με τη λογική αυτή, εφαρμόστηκε η συγκαλλιέργεια της ντομάτας με τα κουκιά, των φασολιών με το καλαμπόκι, και του κολοकाσιού με

αγγούρια, κρεμμύδια, φασόλια, λουβιά, κολοκυθάκια και μπάμιες. Η αφθονία του νερού που έρεε στα αυλάκια του κολοκασσιού, καθώς και το μακρύ διάστημα της καλλιέργειάς του, έδινε τη δυνατότητα για αρκετές συγκαλλιέργειες.

Για τη βελτίωση του εδάφους, συχνά γινόταν προσωρινή διακοπή των καλλιεργειών, συνήθως εποχιακή, ώστε να αποκτήσει ξανά τη γονιμότητά του («να πνάσει»). Αυτή είναι η αγρανάπαυση.

Επίσης, για τη βελτίωση των εδαφών στους δενδρώνες χρησιμοποιήθηκε το άχυρο μαζί με την κοπριά των προβάτων, η οποία, αποξηραμένη για να μην καίει τα φυτά, ενίσχυε τις οργανικές ουσίες στο έδαφος.

Μια άλλη σημαντική πρακτική που εφαρμοζόταν, ήταν η επαναχρησιμοποίηση και ανακύκλωση προϊόντων. Για παράδειγμα, τα σακιά από τις πατάτες αξιοποιούνταν σε άλλες εργασίες ή ράβονταν σε σειρά, σχηματίζοντας τις πολυχρηστικές «σεντόνες». Επίσης, τα μαλλιά από την κουρά των προβάτων διατίθεντο στην αγορά για κατασκευή στρωμάτων και μαξιλαριών. Επίσης, τα μπουκάλια, οι στάμνες, όλα τα καθημερινά εργαλεία χρησιμοποιούνταν πολλές φορές και για χρόνια. Ακόμη και τα σκουπίδια, που ήταν συνήθως οργανικά, τα έριχναν στους αγρούς για να εμπλουτίσουν το έδαφος με την αποσύνθεσή τους. Η έρευνα μάλιστα κατέδειξε ότι συχνά, ακόμη κι αυτά που ήταν φαινομενικά απόβλητα, αξιοποιούνταν για την κάλυψη άλλων αναγκών. Οι φλούδες από τα ρόδια διατίθεντο στο εμπόριο για το βάψιμο της μαύρης παραδοσιακής «βράκας». Οι «σκάρτες» (κακής ποιότητας) πατάτες βράζονταν και δίνονταν στα γουρούνια, όπως και το περίσσειμα του «νορού» των χαλλουμιών. Τα αγριόχορτα και οι «ποκαλάμες» ήταν τροφή για τα αιγοπρόβατα, ενώ ακόμη και τα ψίχουλα από το τραπέζι τα έριχναν στα πουλερικά της αυλής.

Οι αγρότες των Κοκκινοχωριών ήταν σε μεγάλο βαθμό αυτάρκεις. Τα προϊόντα που κατανάλωναν, τόσο οι άνθρωποι όσο και τα ζώα, προέρχονταν από την τοπική παραγωγή. Σε εποχή που δεν υπήρχαν ακόμη εισαγόμενες τροφές για τα ζώα, ο κάτοχός τους γνώριζε εμπειρικά ποια ήταν η κατάλληλη τροφή, και ξεχώριζε από κάθε είδος φυτού το μέρος που θα έτρωγε κάθε ζώο.

Η διατροφή των κατοίκων των Κοκκινοχωριών βασιζόταν σχεδόν αποκλειστικά στην τοπική παραγωγή . Σπάνια καταναλώνονταν είδη από απομακρυσμένες περιοχές, και αυτά ήταν κυρίως προϊόντα που προμηθεύονταν από τα πανηγύρια και πλανόδιους πωλητές. Καλλιεργούσαν και παρήγαν ό,τι ήταν απαραίτητο για το νοικοκυριό τους, με εξαίρεση ορισμένα είδη, όπως το κρασί που χρησιμοποιούσαν για τα παστά, οι φακές και το ελαιόλαδο.

Ως καύσιμη ύλη στη μαγειρική χρησιμοποιήθηκαν χαμηλοί θάμνοι, τα «θρουμπιά» (θυμάρι) και τα «μαζιά» (ποτήριον). Αυτά δεν είχαν τη δυνατότητα να ψήνουν φαγητά που απαιτούσαν χρόνο, με αποτέλεσμα να απουσιάζουν από το διαιτολόγιο κάποιες τροφές που χρειαζόνταν πολύ χρόνο ψησίματος, όπως τα ρεβίθια ή άλλα όσπρια, είδη που συνηθίζονταν κυρίως στις ορεινές περιοχές.

Τα παστά κρέατα αποξηραίνονταν στον ήλιο και ακολούθως τηγανίζονταν και διατηρούνταν σε αλατισμένο λίπος. Η αυξημένη ηλιοφάνεια, ακόμη και κατά τους χειμερινούς μήνες, ευνοούσε αυτόν τον τρόπο συντήρησης του κρέατος. Αντιθέτως, απουσιάζουν τα καπνιστά κρέατα που απαιτούν άφθονη καύσιμη ύλη, αλλά και αρωματικά φυτά που δεν υπήρχαν στην περιοχή.

Η παρούσα διατριβή είναι το αποτέλεσμα οκταετούς έρευνας στην περιοχή των Κοκκινοχωριών, με επίκεντρο τέσσερις οικισμούς, του Παραλιμινού, της Δερύνειας, της Σωτήρας και της Αγίας Νάπας. Η επιλογή του χώρου έγινε με κριτήριο το γεγονός ότι πρόκειται για μια περιοχή η οποία παρέμενε ανεξερευνήτη ως προς τα αγροτροφικά συστήματα, και επιπλέον έχει ιδιαίτερο ενδιαφέρον, διότι παρουσιάζει ένα κράμα τοπίων και καλλιεργειών. Πρόκειται ακόμη για μια περιοχή, η φυσική προέκταση της οποίας είναι από το 1974 κατεχόμενη από τουρκικά στρατεύματα και αποκομμένη από το αστικό της κέντρο, την Αμμόχωστο. Η περίοδος της Αγγλοκρατίας επιλέγηκε ως μια εξαιρετικά ενδιαφέρουσα, μεταβατική για τον αγροτικό κόσμο της Κύπρου εποχή, κατά την οποία το νησί βίωσε σημαντικές αλλαγές και δέχθηκε επιδράσεις, θετικές και αρνητικές, τόσο από εξωγενείς παράγοντες όσο και από την πολιτική της Αποικιακής Κυβέρνησης και σημαντικά τοπικά ιστορικά γεγονότα. Στο διάστημα των οκτώ ετών, από το 2011 έως το 2019, πραγματοποιήθηκε συστηματική επιτόπια έρευνα με στόχο την ανάπλαση των αγροτροφικών τοπίων σε σχέση με τη

λαογραφική οικολογία στη συγκεκριμένη περιοχή, αλλά και τη διάσωση της μνήμης των ανθρώπων οι οποίοι βίωσαν τις τελευταίες δεκαετίες της περιόδου της Αγγλοκρατίας και μετέφεραν ακόμη παλαιότερες παραδόσεις, πρακτικές και αντιλήψεις. Πολύτιμες μαρτυρίες διασώθηκαν με συνεντεύξεις από άτομα που βρίσκονται στη δύση του βίου τους ή έχουν εν τω μεταξύ αποβιώσει. Σε συνδυασμό με άλλες πηγές, η έρευνα ανέδειξε τα αγροτροφικά τοπία των Κοκκινοχωριών σε όλες τις εκφάνσεις και ιδιαιτερότητές τους, τη γεωργική παραγωγή με τις ποικίλες καλλιέργειες, την κτηνοτροφία και την τροφосуλλογή, ακόμη την επεξεργασία και παρασκευή τροφών, και τις ιδιότυπες διατροφικές συνήθειες της περιοχής. Ιδιαίτερη σημασία δόθηκε στη σχέση των αγροτών με τη φύση, την αλληλεπίδραση με το άμεσο περιβάλλον, τη συμβίωση και ενασχόλησή τους με ζώα και φυτά. Ο παράγων άνθρωπος με τις αντιλήψεις, τις νοοτροπίες και τους ηθικούς κανόνες που διέπουν την καθημερινή του ζωή, τέθηκε στο επίκεντρο της έρευνας. Μέσα από τις λεπτομερείς περιγραφές πρακτικών, συνηθειών και εθίμων, τον πλούτο των λαογραφικών στοιχείων και διαλεκτικών εκφράσεων, καθώς και τις σχέσεις των νοικοκυριών, αναδύθηκαν οι αξίες ζωής του αγροτικού κόσμου της Κύπρου και ειδικότερα των Κοκκινοχωριών: η αφοσίωση και αγάπη για τη γη και τους καρπούς της, η αρμονική σχέση με το περιβάλλον και η συνετή αξιοποίηση των πόρων του, η κοινωνική αλληλεγγύη και αλληλοβοήθεια, η οικογενειακή και κοινωνική συνοχή, επίσης η καθοριστική για το ήθος της παραδοσιακής κοινωνίας βαθιά θρησκευτικότητα και προσήλωση στη χριστιανική λατρεία, συχνά ανάμικτη με προλήψεις και δεισιδαιμονίες. Όλα αυτά συνιστούν πολύτιμα στοιχεία της Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς, τα οποία η έρευνα επιδίωξε να καταγράψει.

Από την επιτόπια έρευνα προέκυψε επίσης πλούσιο φωτογραφικό αρχείο με πρωτότυπες φωτογραφίες τοπίων, καλλιεργειών, παραδοσιακών κατοικιών και ανθρώπων στις γεωργικές, κτηνοτροφικές και άλλες ασχολίες τους, με φόντο το οικείο φυσικό περιβάλλον.

Πολλές περαιτέρω μελέτες μπορούν να προκύψουν από τα στοιχεία που περιλαμβάνει η παρούσα διατριβή. Κατ' αρχήν, προσφέρεται ως βάση για ανάλογες μελέτες σε άλλες περιοχές, καθώς και για συγκριτική έρευνα

αγροτροφικών τοπίων της Κύπρου σε σχέση με τη λαογραφική οικολογία, προκειμένου να διαφανούν τα κοινά χαρακτηριστικά αλλά και οι ιδιαιτερότητες κάθε περιοχής. Επίσης, ειδικά στα Κοκκινοχώρια, τα αγροτροφικά τοπία και ο τρόπος ζωής της περιόδου της Αγγλοκρατίας μπορούν να συγκριθούν με τα νεότερα δεδομένα στην ίδια περιοχή. Εκτός αυτών, οι αναλυτικές περιγραφές της τοπικής γαστρονομικής κουλτούρας συνιστούν σημαντική συμβολή στην ιστορία της κυπριακής παραδοσιακής διατροφής και μπορούν να ενισχύσουν με πρωτότυπο υλικό το ψηφιακό αποθετήριο του Μουσείου Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής, και όχι μόνο. Δεδομένου ότι το 2013 η Μεσογειακή Διατροφή εγγράφηκε, κατόπιν αίτησης επτά χωρών, μεταξύ των οποίων και η Κύπρος, στον Αντιπροσωπευτικό Κατάλογο της Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς, η παρούσα διατριβή έχει τη δυνατότητα να συμβάλει σημαντικά στην έρευνα της Μεσογειακής Διατροφής, ειδικότερα της Ανατολικής Μεσογείου, με ανάδειξη των τοπικών παραλλαγών και ιδιαιτεροτήτων.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ-ΠΗΓΕΣ

Ελληνόγλωσση Βιβλιογραφία

«Η Καλλιέργεια της Πατάτας στην Κύπρο», 1956, Φυλλάδιον Αρ. 02, Λευκωσία: Γεωργικό Τμήμα Κύπρου.

Braudel F., 1995 (ελλην. έκδ), *Υλικός Πολιτισμός, Οικονομία και Καπιταλισμός (15^{ος}-18^{ος} αι.)*, τ. Α', (μετάφρ. Αοδράχα Κ.), Αθήνα: Αγροτική Τράπεζα Ελλάδος.

Braudel F., 2005 (ελλην. έκδ.), *Γραμματική των Πολιτισμών*, (μετάφρ. Αλεξάκης Α.), Αθήνα: Μορφωτικό Ίδρυμα Εθνικής Τραπέζης.

Emberlin J. C., 2002, *Εισαγωγή στην Οικολογία*, Αθήνα: Τυπωθήτω-Γιώργος Δαρδάνος.

Horden P. & N. Purcell, 2004, *Μεσόγειος: Θάλαττα Πονηροδιδάσκαλος* (μετάφρ. Ντίνα Σαμπεθαί), Αθήνα: εκδόσεις Οδυσσέας.

Maule M. A., 1948, *Η Αναπαραγωγή και Εκτροφή Αιγών του Σχοινοιού*, Φυλλάδιον Αρ., 26 (Εκπαιδευτική Σειρά), Λευκωσία: Γεωργικό Τμήμα Κύπρου.

Ohnefalsch-Richter M., 2004, *Ελληνικά Ήθη και Έθιμα στην Κύπρο*, (μετάφρ. Μαραγκού Α.Γ.), Λευκωσία: Πολιτιστικό Κέντρο Λαϊκής Τράπεζας.

Sarre P., Pryce P. & A. Hodkiss, 1987, *Άνθρωπος και Περιβάλλον I*, Αθήνα: Εκδόσεις Π. Κουτσομπός Α. Ε.

Surridge B. J., 1930, *Επισκόπησις της εν Κύπρω Αγροτικής Ζωής*, Λευκωσία: Ετυπώθη εν τω Κυβερνητικό Γραφείο.

Willimott S. G., 1933, *Μερικοί Εδώδιμοι και Δηλητηριώδεις Μύκητες της Κύπρου: Μελέτη περί της Βλαστήσεως, Χρήσεως, Θρεπτικότητας, Τοξικολογίας, Δηλητηριάσεως και Θεραπείας*, Λευκωσία: Ετυπώθη και Εδημοσιεύθη εν τω Κυβερνητικό Τυπογραφείο Κύπρου.

Αλεξάνδρου Χ., 2015, «Η κατάσταση της κυπριακής γεωργίας κατά την πρόιμη φάση της Αγγλοκρατίας (1878-1900)», στο Γεωργής Γ., *Ιστορία του Κυπριακού*

Συνεργατικό Κινήματος, τ. Α', Λευκωσία: Παγκόπρια Συνεργατική Συνομοσπονδία, σ. 117-143.

Αλεξόπουλος Α. Δ., 2013, *Τα γαστερόποδα (μαλάκια) των ελληνικών θαλασσών*, Διπλωματική Διατριβή, Βόλος: Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, Σχολή Γεωπονικών Επιστημών, Τμήμα Γεωπονίας, Ιχθυολογίας και Υδάτινου Περιβάλλοντος.

Αποστολόπουλος Κ. Δ., 2009, «Το Αγροδιατροφικό Σύστημα σε Συνθήκες Παγκοσμιοποίησης», στο Αποστολόπουλος Κ. Δ. (επιμ.), *Τρόφιμα και Καταναλωτής: Διεπιστημονική Προσέγγιση στη Βιώσιμη Κατανάλωση Τροφίμων*, Αθήνα: Ελληνοεκδοτική, σ. 258-262.

Αποστόλου Δ., 2011, *Η Παραδοσιακή Καλλιέργεια των Σιτηρών στην Κύπρο*, Λευκωσία: Υπουργείο Γεωργίας, Φυσικών Πόρων και Περιβάλλοντος-Τμήμα Γεωργίας.

Αριστείδου Γ., 2012, *Υποκείμενα και Ποικιλίες Εσπεριδοειδών στην Κύπρο*, Έκδοση 15/2012, Λευκωσία: Υπουργείο Γεωργίας, Φυσικών Πόρων και Περιβάλλοντος, Τμήμα Γεωργίας

Αριστείδου Γ., 2013, *Το Ημερολόγιο του Εσπεριδοκαλλιεργητή*, Έκδοση 06/2013, Λευκωσία: Υπουργείο Γεωργίας, Φυσικών Πόρων και Περιβάλλοντος, Τμήμα Γεωργίας

Αριστοτέλους Π., 1984, «Αλακάτιν», στο Παυλίδης Α. (επιμ.) *Μεγάλη Κυπριακή Εγκυκλοπαίδεια*, τ. 01, σ. 328-329.

Βαλαμώτη Σ. Μ., 2009, *Η Αρχαιοβοτανική Έρευνα της Διατροφής στην Προϊστορική Ελλάδα*, Θεσσαλονίκη: University Studio Press.

Βαρδινογιάννη Κ., Δημητρόπουλος Σ., & Μ. Μυλωνάς, 2012, *Άτλαντας των Σαλιγκαριών της Κύπρου*, Λευκωσία: Σύλλογος Προστασίας Άγριας Ζωής Κύπρου (ΣΠΑΖ) : Μουσείο Φυσικής Ιστορίας Κρήτης, Πανεπιστήμιο Κρήτης.

Βίγκλας Π., 2007, *Εισαγωγή στη Μετεωρολογία: Μία Εκπαιδευτική Προσέγγιση-Μέρος Α': Βασικές Έννοιες*, Μακρονίτσα Πηλίου: Υπουργείο Εθνικής Παιδείας και Θρησκευμάτων-Κέντρο Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης Μακρονίτσας.

Γεννάδιος Π. Γ., 1899, *Το Νέον Κυπριακόν Άροτρον*, Λευκωσία: Τμήμα Γεωργίας.

Γενναίος Ν., χ.χ., «Οι ποικιλίες της Πατάτας», *Συμβόλιο Εμπορίας Κυπριακών Πατατών* (http://www.cpmb.org.cy/poikilies_%20pataton.pdf)

Γεωργής Γ., 2008, «Σπουδές στην Τοπική Ιστορία-Το Παραλίμνι στα τέλη του 19^{ου} και αρχές του 20^{ου} αιώνα», Πρακτικά 2^{ου} Συνεδρίου: *Το Παραλίμνι: Ιστορία Πολιτισμός*, (Μάρτιος 2011) Παραλίμνι: Δήμος Παραλιμνίου, σ. 29-60.

Γεωργίου Α., 2016, «Η Ίδρυση του Τμήματος Γεωργίας και οι πρώτες Γεωργικές Σχολές», στο Μπακιρτζής Χ. (επιμ.), Πρακτικά Ημερίδας: *Τα Πρώτα Χρόνια του Τμήματος Γεωργίας και η Αγροτική Ύπαιθρος*, 31 Οκτωβρίου 2015, Λευκωσία: Υπουργείο Γεωργίας, Αγροτικής Ανάπτυξης και Περιβάλλοντος, Ίδρυμα Αναστάσιος Γ. Λεβέντης., σ. 23-30.

Γεωργίου Γ., 2009, *Η Καλλιέργεια της Αγγουριάς*, Έκδοση 12/2009, Λευκωσία: Υπουργείο Γεωργίας, Φυσικών Πόρων και Περιβάλλοντος, Τμήμα Γεωργίας.

Γεωργοπαπαδάκος Α., 1984, *Το Μεγάλο Λεξικό της Νεοελληνικής Γλώσσας: Θεσσαλονίκη: Μαλλιάρης-Παιδεία Α. Ε.*

Γεωργόπουλος Α., Νικολάου Κ., Δημητρίου Α, Γαβριλάκης Κ. & Γ. Μπιλιώνης, 2013, *ΓΗ, ένας μικρός και εόθραυτος πλανήτης*, Αθήνα.

Γιαγκουλλής Κ. Γ. (2009), *Θησαυρός κυπριακής διαλέκτου. Ερμηνευτικό, Ετυμολογικό, Φρασεολογικό και Ονοματολογικό Λεξικό της Μεσαιωνικής και Νεότερης Κυπριακής Διαλέκτου*, Λευκωσία: Εκδόσεις Theopress.

Γιαγκουλλής Κ. Γ., 1980, *Λιοπετρίτικα Τραούδκια: Χ. Κολοκάση-Ν. Κούβαρου*, Βιβλιοθήκη Κυπρίων Λαϊκών Ποιητών Αρ. 09, Λευκωσία.

Γιαγκουλλής Κ. Γ., 2005 (Β' έκδοση-βελτιωμένη και επαξημένη), *Θησαυρός Κυπριακής Διαλέκτου*, Λευκωσία.

Γιαλούρη Ε., 1994, «Μεταποίηση των Σιτηρών κατά τη Νεολιθική Περίοδο και την Εποχή του Χαλκού: Πειραματικές Προσεγγίσεις», στο Μπέρκι Μ., *Ο Άρτος Ημών: Από το Σιτάρι στο Ψωμί, Γ' Τριήμερο Εργασίας, Πήλιο (10-12 Απριλίου 1992): Πολιτιστικό Ίδρυμα Ομίλου Πειραιώς*, σ. 55-71.

Γιαννός Κ. Ζ., 1997, *Το Αρδευτικό Σύστημα και οι Τριάνταδυ Νερόμυλοι της Κομόπολης Κυθρέας Κύπρου*, Αθήνα.

Γιαννούκος Σ. Δ., 1979, «Η Λαϊκή Κυπριακή Κατοικία στα Κοκκινοχώρια», *Λαογραφική Κύπρος*, Χρονιά 1979, Τεύχος 26, σ. 89-98.

Γιαννούκος Σ. Δ., 1981(α), «Η Ψαρική Τέχνη», *Λαογραφική Κύπρος*, Χρονιά 1981, Τεύχος ΙΑ, σ. 71-76.

Γιαννούκος Σ. Δ., 1981, «Εξοπλισμός της Λαϊκής Κατοικίας στα Κοκκινοχώρια», *Λαογραφική Κύπρος*, Χρονιά 1981, Τεύχος ΙΑ, σ. 85-104.

Γιαννούκος Σ. Δ., 1986, «Η Γέννηση, η Περιποίηση του Βρέφους και η Βάφτισή του», *Λαογραφική Κύπρος*, Χρονιά 1986, Τεύχος ΙΣΤ, σ. 83-87.

Γιαννούκος Σ. Δ., 1990, «Το Νίωμαν του Σιοίρου, Το Σφάξιμον και το Κούμνιασμάν του», *Λαογραφική Κύπρος*, Χρονιά 1990, Τεύχος Κ, σ. 101-108.

Γιωργαλλής Κ., 2015, *Το ζήτημα του «φόρου υποτελείας»: φορολογία και πολιτική στην πρώτη περίοδο της βρετανικής επικυριαρχίας στην Κύπρο*, Διδακτορική Διατριβή, Λευκωσία: Πανεπιστήμιο Κύπρου, Τμήμα Ιστορίας και Αρχαιολογίας.

Δημητρίου Δ., Γιάγκου Β., Λαζάρου Χ., & Α. Λ. Ματάλα, 2010, «Ελαιώδη διά Άρτυμα: Λιπαρές ουσίες στη διατροφή και τη γαστρονομία των Κυπρίων», *Αρχαιολογία & Τέχνες*, 116 (Σεπτέμβριος 2010), σ. 28-37.

Δουκέλλης Π. Ν., 2005, «Αναζητώντας το Τοπίο», στο Δουκέλλης Π. Ν. (επιμ.), *Το Ελληνικό Τοπίο: Μελέτες Ιστορικής Γεωγραφίας και Πρόσληψης του Τόπου*, Αθήνα: Βιβλιοπωλείον της «Εστίας»-Ι. Δ. Κολλάρου & ΣΙΑΣ Α. Ε., σ. 13-31.

Δούτσος Θ., 2000, *Γεωλογία: Αρχές και Εφαρμογές*, Αθήνα: Εκδόσεις Leader Books

Εκπαιδευτική Ελληνική Εγκυκλοπαίδεια «Φυτολογία», 1990, Αθήνα: Εκδοτική Αθηνών.

Ευαγγελάτου Φ., χ.χ., *Ξεχασμένες Νοστιμιές του Κυπριακού Χωριού*, Λεμεσός.

Ευαγγέλου Π., 1985, *Ιστορία του Χωριού μου της Ξυλοφάγου*, Ξυλοφάγου.

- Ευθυμίου Ε. & Δ. Ευθυμίου, 1998, *Τα Τοπωνύμια του Παραλιμνιού*, Παραλίμνι.
- Ευθυμίου Ε., 2001, *Φυτά της Κύπρου: Περιδιάβαση στο Κάβο Γκρέκο*, Παραλίμνι.
- Ζαννέττου-Παντελή Κ., 1998, *Τα Φαρμακευτικά Φυτά της Κύπρου*, Λάρνακα.
- Ηλία Ε.Α., 2012, *Ο Κτηματικός Χάρτης της Κύπρου*, Λευκωσία: Τμήμα Κτηματολογίου και Χωρομετρίας, Κυπριακή Δημοκρατία.
- Ιωάννου Γ. & Ν. Μιχαηλίδης, χ.χ., *Τα 100 σημαντικότερα είδη ψαριών των κυπριακών θαλασσών*, Λευκωσία: Έκδοση Γραφείου Τύπου και Πληροφοριών για το Τμήμα Αλιείας και Θαλάσσιων Ερευνών-Υπουργείο Γεωργίας, Φυσικών Πόρων και Περιβάλλοντος.
- Ιωάννου Γ. & Χ. Χατζηχριστοδούλου, 2002, *Σωτήρα Αμμοχώστου: η Βυζαντινή Κομόπολη*, Σωτήρα: Εκδόσεις Ήθος.
- Ιωνάς Ι., 2001, *Τα παραδοσιακά επαγγέλματα της Κύπρου*, Λευκωσία: Δημοσιεύματα του Κέντρου Επιστημονικών Ερευνών, XXXVII.
- Κακολής Π. Ν., 2003, *Το Λιοπέτρι*, Λιοπέτρι: Κοινοτικό Συμβούλιο Λιοπετρίου.
- Καλλονιάτη Χ. Π., 2016, *Αναπρογραμματισμός του Μεταβολισμού του Lotus japonicas σε μεταγραφικό, βιοχημικό και μεταβολομικό επίπεδο κατά τη συμβιωτική αζωτοδέσμευση*, Διδακτορική Διατριβή, Αθήνα: Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών.
- Καλογεράκης Γ., 2014, *Λεσσεφριανοί Μετανάστες στη Μεσόγειο Θάλασσα*, Διπλωματική Διατριβή, Χανιά: ΤΕΙ Κρήτης, Τμήμα Μηχανικών Φυσικών Πόρων & Περιβάλλοντος.
- Καπετάνιου Β., 1998, «Ακρίδες: Η Πληγή της Βίβλου», *Περισκόπιο της Επιστήμης*, τεύχος 215 (Μάρτιος 1998), σ. 14-21.
- Καράς Γ. & Β. Γεωργαλλάς, 2015, «Οι Παραλιμνίτες στην Εύκαρπη γη της Αμμοχώστου», 3ο Συνέδριο: *Το Παραλίμνι: Ιστορία – Πολιτισμός*, Παραλίμνι (υπό έκδοση).
- Καργάκος Σ. Ι., 1998, «Η Τεχνολογία στην Υπηρεσία της Φύσης», *Περιοδικό Πειραιϊκή Εκκλησία*, Αθήνα.

Καρούζης Γ., 1997, *Σύγχρονη Γεωγραφία της Κύπρου: Η Φυσική Γεωγραφία της Κύπρου*, Λευκωσία: ΣΕΛΑ (Κέντρο Μελετών, Ερευνών & Εκδόσεων).

Καρούζης Γ., 2000, *Σύγχρονη Γεωγραφία της Κύπρου: Γεωγραφικές Περιφέρειες της Κύπρου*, Λευκωσία: ΣΕΛΑ (Κέντρο Μελετών, Ερευνών & Εκδόσεων).

Κάσδαγλης Ε. Χ. (επιμ.), 1990, *Κύπρος, Μνήμη και Αγάπη με το Φακό του Γιώργου Σεφέρη*, Λευκωσία: Πολιτιστικό Κέντρο Λαϊκής Τράπεζας.

Κατσουρίδης Γ., 2019, «Η Κυπριακή Αριστερά στην Αποικιοκρατία: Απαρχές, (μετ) εξέλιξη και μαζικοποίηση», *Χρονικό (ένθετο με την εφημερίδα Πολίτης)*, Έκδοση Δ', Τεύχος 57, ISSN 1986-048X, Λευκωσία: Εκδόσεις Αρκτίνος ΛΤΔ.

Κελτεμλίδης Δ. Θ., 1990, *Τα Μανιτάρια του Βουνού και του Κάμπου*, Αθήνα: Εκδόσεις Ψύχαλου.

Κίζος Α., 2002, *Η Δυναμική του Αγροτικού Τοπίου: Εκτίμηση Χωρικών Επιπτώσεων Πολιτικών της ΚΑΠ στην Ύπαιθρο των Νησιών του Αιγαίου*, Διδακτορική Διατριβή, Μυτιλήνη: Πανεπιστήμιο Αιγαίου.

Κίζος Θ. & Μ. Κουλούρη, 2004, «Η μεταβολή του αγροτικού τοπίου ως αποτέλεσμα οικονομικών και δημογραφικών αλλαγών: η περίπτωση της ελαιοκαλλιέργειας στη Λέσβο», *7ο Πανελλήνιο Γεωγραφικό Συνέδριο: Πρακτικά Συνεδρίου (τ.ΙΙ)*, Μυτιλήνη: Ελληνική Γεωγραφική Εταιρεία, 14-17 Οκτωβρίου..

Κυθρεώτου Φ., 2009, *Τροφή: Αφορμή Σχέσης*, Λευκωσία: Εκδόσεις Πανεπιστημίου Λευκωσίας.

Κυπρή Θ. Δ. & Κ. Α. Πρωτοπαπιά, 1997, *Παραδοσιακά Ζυμώματα της Κύπρου: Η Χρήση και η Σημασία τους στην Εθιμική Ζωή*, Λευκωσία: Δημοσιεύματα του Κέντρου Επιστημονικών Ερευνών, XVIII.

Κυπρή Θ. Δ. (επιμ.), 1979 (2002), *Υλικά διά την σύνταξιν ιστορικού λεξικού της κυπριακής διαλέκτου*, Μέρος Α', Γλωσσάριον Γεωργίου Λουκά, Λευκωσία: Δημοσιεύματα του Κέντρου Επιστημονικών Ερευνών, XLI.

Κυπρή Θ. Δ. (επιμ.), 1983 (2003), *Υλικά διά την σύνταξιν ιστορικού λεξικού της κυπριακής διαλέκτου*, Μέρος Β', Γλωσσάριον Ξενοφώντος Π. Φαρμακίδου, Λευκωσία: Δημοσιεύματα του Κέντρου Επιστημονικών Ερευνών, ΙΧ.

Κυπρή Θ. Δ. (επιμ.), 1989, *Υλικά διά την σύνταξιν ιστορικού λεξικού της κυπριακής διαλέκτου*, Μέρος Γ', Γλωσσάριον Ιωάννου Ερωτοκρίτου, Λευκωσία: Δημοσιεύματα του Κέντρου Επιστημονικών Ερευνών, XIV.

Κυπριανού Θ.Χ., 2003, «Το Σιτάρι», *Λαογραφική Κύπρος*, 33, 53, σ. 64-69.

Κυριάκου Δ., 2004, *Το χωριό μου η Ξυλοτόμβου*, Λευκωσία.

Κωνσταντίνου Γ., 2019, «Οι επτά δακκανούρες της Κύπρου», *Εφημερίδα Πολίτης*, 13/01/2019.

Κώστα Χ., 2013, *Η Καλλιέργεια της Ροδιάς*, Έκδοση 9/2013, Λευκωσία: Υπουργείο Γεωργίας, Φυσικών Πόρων και Περιβάλλοντος, Τμήμα Γεωργίας

Λάμπρου Λ., 2016, «Τα Παραδοσιακά Αγροτικά Σπίτια των Κοκκινοχωριών», *Vantage Magazine*: Έκδοση Δήμου Παραλιμνίου.

Λεοντίου Ν. (επιμ.), 1983, *Άσσια: Ζωντανές Μνήμες, Βαθιές Ρίζες, Μηνύματα Επιστροφής*, Λευκωσία: Πολιτιστικός Σύνδεσμος «Η Άσσια».

Λιβέρη Α., Καϊλα Μ., Παρκοσιδης Ι. & Κ. Σκορδούλης, 2009, «Σχεδιασμός Εκπαιδευτικού Υλικού Πολιτισμικής Οικολογίας με Στόχο την Ανάδειξη και Διατήρηση Ιστορικών Μονών της Ζακύνθου», Πρακτικά 4^{ου} Πανελληνίου Συνεδρίου Π.Ε.ΕΚ.Π.Ε.: *Προς την Αειφόρο Ανάπτυξη, Φυσικοί Πόροι, Κοινωνία, Περιβαλλοντική Εκπαίδευση*, Ναύπλιο, 12-14 Δεκεμβρίου.

Λουκά Ζ., 2014, «Τα Περβόλια της Πέρτσιενας», *Vantage Magazine*: Έκδοση Δήμου Παραλιμνίου.

Μαντάς Κ., 2009, «Το νερό στον ελληνικό και ρωμαϊκό πολιτισμό (6ος π.Χ. – 6ος μ.Χ. αιώνας)», στο Ευθυμιόπουλος Η. & Μ. Μοδινός (επιμ.), *Η Οικο-Νομία του Νερού*, Αθήνα: Διεπιστημονικό Ινστιτούτο Περιβαλλοντικών Ερευνών (ΔΙΠΕ)-εκδόσεις Ελληνικά Γράμματα, σ. 31-46.

Μαππούρας Α., 1953, «Ο άγριος φόνος του Ανδρέα Χατζηπέτρου εκ Σωτήρας Αμμοχώστου», στο Κατσώνης Κ. (επιμ.), 2015, *Ο Αντρέας Μαππούρας και οι Ποιητάρικες Φυλλάδες του*, Λάρνακα: Ίδρυμα «Αντρέας Μαππούρας», σ. 232-238.

Μάργαρης Ν. Σ., 1991, *Λαογραφική Οικολογία*, Αθήνα: Σ. Γ. Φιλιππίτης.

Μαρτάκη Ε., 2011, *Διαφορές στην Κατανάλωση, Πληθυσμιακές Εκτιμήσεις και Διατροφικές Προτιμήσεις σε είδη Γαστερόποδων*, Διπλωματική Διατριβή, Ηράκλειο: ΑΤΕΙ Κρήτης, Τμήμα Βιολογικών Θερμοκηπιακών Καλλιεργειών & Ανθοκομίας.

Ματθοπούλου Ε., 2018, «Ιστορία της Επιχειρηματικότητας επί Αγγλοκρατίας», *Χρονικό (ένθετο με την εφημερίδα Πολίτης)*, Έκδοση Δ', Τεύχος 30, ISSN 1986-048X, Λευκωσία: Εκδόσεις Αρκτίνος ΛΤΔ.

Μαυροκορδάτος Γ., 1979, «Λαογραφικά Δικώμου», *Λαογραφική Κύπρος*, Χρονιά 1979, Τεύχος Θ, σ. 25-31.

Μελιφρονίδης Ι. Δ., 1980, «Οι Καρποί της Ροδιάς», *Λαογραφική Κύπρος*, Χρονιά Ι (Γενάρης-Δεκέβρης), τ. 28-29-30, σ. 162-163, Λευκωσία.

Μιλτιάδου Κ., 1947, *Οδηγός Ελαιοπαραγωγού, ήτοι Μελέτη περί Συντηρήσεως Βιομηχανικής Εκμεταλλεύσεως του Ελαιοκαρπού και Μέσων Βελτιώσεως του Ελαίου εν Κύπρω*, Λευκωσία: Τύποις Ζάβαλλη.

Μιχαήλ Α., 2016, *Η Επίδραση της Πυτιάς Synzime σε Σκλήρό Τυρί Ωρίμανσης* (Πτυχιακή Εργασία), Σχολή Γεωτεχνικών Επιστημών και Διαχείρισης Περιβάλλοντος, Λεμεσός: Τεχνολογικό Πανεπιστήμιο Κύπρου.

Μόουλ Μ. Α., 1948, *Η Παραγωγή Γάλακτος Αγελάδος εν Κύπρω*, Φυλλάδιον Αρ. 23 (Εκπαιδευτική Σειρά), Λευκωσία: Γεωργικό Τμήμα Κύπρου.

Νικολαΐδης Κ. Α., 2017, «Καιρός και Κλίμα της Κύπρου», στο Δημητριάδης Κ., Σοφοκλέους Α. & Π. Αργυρίδης (επιμ.), *Γεωγραφία της Κύπρου*, Λευκωσία: Γεωγραφικός Όμιλος Κύπρου, σ. 387-407.

Νικολάου-Κονναρή Α., 2010, *Περί αμπελοπουλιών ή ένα κυπριακό παραδοσιακό έδεσμα στα ξόβεργα της ιστορίας*, Εφημερίδα Πολίτης, 28/6/2010.

Νιτσιάκος Β., 2001, «Λαογραφία και Οικολογία», στο: Χ. Χατζητάκη-Καψωμένου (επιμ.), *Ελληνικός Παραδοσιακός Πολιτισμός: Λαογραφία και Ιστορία. Συνέδριο στη μνήμη της Άλκης Κυριακίδου-Νέστορος*, Θεσσαλονίκη: Παρατηρητής, 106-113.

Νουρή Ο., 1948, *Υποδείξεις εις τους Καλλιεργητάς Λαχανικών*, Φυλλάδιον Αρ. 24 (Εκπαιδευτική Σειρά), Λευκωσία: Γεωργικό Τμήμα Κύπρου.

Ντάλμπο Α. (Dalby A.), 2001, *Σειρήνια Δείπνα* (μετάφρ. Πατρικίου Ε.), Ηράκλειο Κρήτης: Πανεπιστημιακές Εκδόσεις Κρήτης.

Ειούτας Π., 1978, *Κυπριακή Λαογραφία των Ζώων*, Λευκωσία: Δημοσιεύματα του Κέντρου Επιστημονικών Ερευνών, VI.

Οδυσσέως Ε., Μιχαήλ Ν. & Γ. Χατζηκωνσταντής, 2017, *Η Καλλιέργεια της Φράουλας*, Έκδοση 7/2017, Λευκωσία: Υπουργείο Γεωργίας, Φυσικών Πόρων και Περιβάλλοντος, Τμήμα Γεωργίας.

Οικονομίδης Σ., 2004, *Το γάλα και τα γαλακτοκομικά προϊόντα της Κύπρου με ιδιαίτερη αναφορά στο τυρί χαλλούμι*, Λευκωσία: Οργανισμός Κυπριακής Γαλακτοκομικής Βιομηχανίας.

Οικονόμου Α., 2008, «Η Παραδοσιακή Αρχιτεκτονική στο Παραλίμνι», Πρακτικά 1^{ου} Συνεδρίου: *Το Παραλίμνι: Ιστορία Πολιτισμός*, (Μάρτιος 2011), Παραλίμνι: Δήμος Παραλιμνίου, σ. 193-227.

Ολύμπιος Χ. Μ., 2011, «Έντατική Παραγωγή Πατατόσπορου», 25^ο Συνέδριο *Ελληνικής Εταιρείας Επιστήμης Οπωροκηπευτικών*, Λεμεσός Κύπρου.

Ορουντιώτης Κ., Κουτσόφτα Π. & Α. Γιορδαμλή, 2011, *Οι επιπτώσεις στην οικονομία της Κύπρου από την παράνομη λαγίδευση και σφαγή των μεταναστευτικών πουλιών της Ευρώπης*, Λεμεσός: Terra Cyprica (Το Κυπριακό Ίδρυμα Προστασίας του Περιβάλλοντος).

Παναγίδης Ι., 2017, «Γεωλογία και Γεωμορφολογία της Κύπρου», στο Δημητριάδης Κ., Σοφοκλέους Α. & Π. Αργυρίδης (επιμ.), *Γεωγραφία της Κύπρου*, Λευκωσία: Γεωγραφικός Όμιλος Κύπρου, σ. 55-84.

Πανάρετος Α., 1967, *Κυπριακή Γεωργική Λαογραφία*, Λευκωσία: Έκδοσις Συνεργατικής Κεντρικής Τραπεζής ΛΤΔ.

Πανάρετου Α., 1966, *Κυπριακή Γεωργική Λαογραφία: Η Χλωρίδα του Τόπου μας*, Λευκωσία: Τμήμα Γεωργίας.

Παπαγιάννης Τ., 2011, *Βασιλί Καρπασίας*, Δερύνεια.

Παπαδημητρίου Ε., 1992, *Εθνογραφικά Καρπασίας*, Λευκωσία: Εταιρεία Κυπριακών Σπουδών.

Παπανδρέου Σ. Λ., 1945, *Ειδική Γεωργία (Σημειώσεις Μαθήματος)*, Εργαστήριο Γενικής και Ειδικής Γεωργίας, Αθήνα: Ανώτατη Γεωπονική Σχολή Αθηνών (Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών).

Παπαπολυβίου Π., 1997, *Η Κύπρος και οι Βαλκανικοί Πόλεμοι: Συμβολή στην ιστορία του κυπριακού εθελοντισμού* (Πηγές και μελέτες της κυπριακής ιστορίας, XXVI), Λευκωσία: Κέντρο Επιστημονικών Ερευνών.

Παπαπολυβίου Π., 2016, «Στη Σκιά του έργου του Παναγιώτη Γεννάδιου. Οι αντικαταστάτες του, Διομήδης Σ. Σαρακωμένος (1905-1911) και Ιωάννης Μ. Φουμής (1912-1915)», στο Μπακιρτζής Χ. (επιμ.), Πρακτικά Ημερίδας: *Τα Πρώτα Χρόνια του Τμήματος Γεωργίας και η Αγροτική Ύπαιθρος*, 31 Οκτωβρίου 2015, Λευκωσία: Υπουργείο Γεωργίας, Αγροτικής Ανάπτυξης και Περιβάλλοντος, Ίδρυμα Αναστάσιος Γ. Λεβέντης., σ. 47-66.

Παπαφιλίππου-Κεχαγιά Α., 2011, «Ανεμόμυλος ο Περιβαλλοντιστής», Πρακτικά 2^{ου} Συνεδρίου: *Το Παραλίμνι: Ιστορία Πολιτισμός*, (Μάρτιος 2011) Παραλίμνι: Δήμος Παραλιμνίου, σ. 195-210.

Παπαχαλαράμπος Γ. Χ., 1968, *Η Κυπριακή Οικία*, Λευκωσία: Κέντρο Επιστημονικών Ερευνών.

Παππιάς Κ., 1999, *Σιτηρά και Αρωματικά-Φαρμακευτικά Φυτά: Υφιστάμενη Κατάσταση στην Ελλάδα, Προβλήματα και Προοπτικές στο Πλαίσιο της Ευρωπαϊκής Ένωσης* (Πτυχιακή Εργασία), Τμήμα Φυτικής Παραγωγής-Σχολή Τεχνολογίας Γεωπονίας, Καλαμάτα: ΤΕΙ Πελοποννήσου.

Παππούλιας Θ., 2006, *Τα Άγρια Φαγώσιμα Χόρτα του Βουνού και του Κάμπου*, Αθήνα: Εκδόσεις Ψύχαλου.

Παταπίου Ν., 2013, «Ακρίδες: Φθοροποιός Πληγή της Κύπρου», *Πολίτης News* (22 Απριλίου 2013) (<http://politis.com.cy/article/akrides-ftthoropoios-pligi-tis-kyprou>).

Παυλίδης Α. (επιμ.), 1984, «Ανεμόμυλος», *Μεγάλη Κυπριακή Εγκυκλοπαίδεια*, τ. 02, σ. 267.

Παυλικκάς Μ., 2017, *Όταν τα αμπελοπούλια...χόρευαν: από κοσμικό γεγονός σε απαγορευμένο έδεσμα*, Εφημερίδα Η Σημερινή, 23/07/2017.

Παύλου Α, 2009, *Η Καλλιέργεια του Λουβιού*, Έκδοση 17/2009, Λευκωσία: Υπουργείο Γεωργίας, Φυσικών Πόρων και Περιβάλλοντος, Τμήμα Γεωργίας.

Πετανίδου Θ., 2007, «Το αλάτι και οι αλυκές ως μοχλός τοπικής ανάπτυξης και το αντικείμενο της Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης». Στο Μαμάκης Γ. (επιμ.), *Αλοπηγικές Δραστηριότητες και Παράκτια Οικοσυστήματα στην Περιβαλλοντική Εκπαίδευση*, Νεάπολη Κρήτης: Κεντρο Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης Νεάπολης Κρήτης.

Πέτρου-Ποιητού Ε., 2013, *Από πού κρατάει η σκούφια τους*, Λευκωσία: Εκδόσεις Επιφανίου

Πιτσικάκη Μ. Ε., 2010, *Παλαιϊνά και Νόστιμα*, Ηράκλειο.

Πλατής Π. Ν., 1990, *Νέα Συνεργατική Πιστωτική Εταιρεία Δερύνειας*, Δερύνεια.

Πλατής Π. Ν., 1995, *Η Δερύνεια και οι Ρίζες της: Αναδρομή στο Παρελθόν*, Δερύνεια.

Πλατής Π. Ν., 2003, *Τα Τοπωνύμια της Δερύνειας και Άλλα Ιστορικά Στοιχεία*, Δερύνεια.

Πλατής Π. Ν., 2005 (2^η εκδ.-αναθ.), *Η Δερύνεια και οι Ρίζες της: Αναδρομή στο Παρελθόν*, Δερύνεια.

Πλατής Π. Ν., 2011, *Το Νερό: Τρόποι Συλλογής, Αντλησης και Μεταφοράς του Νερού από τον Άνθρωπο*, Δερύνεια.

Πλατής Π. Ν., 2014, *Τα Μουσεία της Δερύνειας*, Δερύνεια.

- Πλατής Π. Ν., 1992, *Συλλογή Παροιμιών και Αποφθεγμάτων*, Δερύνεια.
- Πολυμέρου-Καμηλάκη Αι., 1989, *Νεοελληνική Μετρολογία-Παραδοσιακά Μέτρα και Σταθμά-Εθνογραφική Μελέτη*, Διδακτορική Διατριβή (ανέκδοτη), Αθήνα.
- Προδρόμου Α., 1981, «Ο Αντιπραγματισμός στην Άσσιαν», *Λαογραφική Κύπρος*, Χρονιά 1981, Τεύχος ΙΑ, σ. 109-110.
- Ριζοπούλου-Ηγουμενίδου Ε., 1996, «Η παραγωγή λαδιού κατά τους Νεότερους Χρόνους στην Κύπρο και οι παραδοσιακοί ελαιόμυλοι», *Ελιά και Λάδι*. Δ' Τριήμερο Εργασίας Καλαμάτα, 7-9 Μαΐου 1993 (Πολιτιστικό Τεχνολογικό Ίδρυμα ΕΤΒΑ-ΕΛΑΪΣ Α.Ε., Αθήνα 1996), σ. 324-339.
- Ριζοπούλου-Ηγουμενίδου Ε., 2001, «Οι αλυκές και το αλάτι της Κύπρου κατά τους Νεότερους Χρόνους. Ο ρόλος του αλατιού στην παραδοσιακή ζωή», Η' Τριήμερο Εργασίας: *Το ελληνικό αλάτι*, Μυτιλήνη, 6-8 Νοεμβρίου 1998, Υπουργείο Αιγαίου-Πολιτιστικό Τεχνολογικό Ίδρυμα ΕΤΒΑ, Αθήνα, 303-314.
- Ριζοπούλου-Ηγουμενίδου Ε., 2005(β), «Οι υδροκίνητοι μύλοι της Κύπρου στην ιστορική τους διάσταση», *Το νερό στα παραδοσιακά ενεργειακά συστήματα του Αιγαίου, της Θράκης και της Κύπρου*, Πρακτικά των Επιστημονικών Συναντήσεων στη Λευκωσία της Κύπρου 17-18/6/00, στο Πυθαγόρειο της Σάμου 19/8/00 και στην Αλεξανδρούπολη της Θράκης 1-3/12/00), Γρυπάρη Μ. και Δαμιανού Δ. (επιμ.), Ινστιτούτο των Ελληνικών Μύλων, Αθήνα, σ. 87-99.
- Ριζοπούλου-Ηγουμενίδου Ε., 2005, «Οι Παραδοσιακοί Προβιομηχανικοί Μύλοι της Κύπρου», *Αρχαιολογία και Τέχνες*, 97 (Δεκέμβριος 2005), σ. 48-54.
- Ριζοπούλου-Ηγουμενίδου Ε., 2005, *Ανθρωπόμορφες Κουκκουμάρες: Η πορεία της διακοσμημένης κεραμικής της Αμμοχώστου (19^{ος}-20^{ος} αιώνας)*, Λευκωσία: Πολιτιστικό Ίδρυμα Τραπεζής Κύπρου.
- Ριζοπούλου-Ηγουμενίδου Ε., 2008(α), «Μάνα Γη: Γεωργικά Έθιμα στην Κύπρο σχετικά με το Σιτάρι, την Ελιά και το Αμπέλι», Στο Δάφνη Ε. (επιμ.), Πρακτικά Επιστημονικής Συνάντησης: *Η Γη-Μήτρα Ζωής και Δημιουργίας*, 19-21 Μαρτίου 2004, Αθήνα: Μουσείο Ελληνικής Λαϊκής Τέχνης, σ. 49-62.

Ριζοπούλου-Ηγουμενίδου Ε., 2008, «Τα γαλακτοκομικά προϊόντα στον ετήσιο κύκλο της παραδοσιακής ζωής στην Κύπρο», στο Καλαντζόπουλος Γ. (επιμ.): 1ο Τριήμερο Εργασίας: *Η ιστορία του ελληνικού γάλακτος και των προϊόντων του*, Ξάνθη, 7-9 Οκτωβρίου 2005, Αθήνα Πολιτιστικό Ίδρυμα Ομίλου Πειραιώς, σ. 401-423.

Ριζοπούλου-Ηγουμενίδου Ε., 2010, «Οι Προβιομηχανικοί Αλεστικοί Μύλοι της Καρπασίας», *Καρπασία: Εισ Γην των Αγίων και των Ηρώων*, Πρακτικά Α' Επιστημονικού Συνεδρίου, 4-5 Απριλίου 2009, Λεμεσός: Σωματείο Ελεύθερη Ενιαία Καρπασία.

Ριζοπούλου-Ηγουμενίδου Ε., 2016, «Ο Αγροτικός Κόσμος της Κύπρου, Αντιλήψεις, Νοοτροπίες και Κοινωνικές Συμπεριφορές», στο Μπακιριτζής Χ. (επιμ.), Πρακτικά Ημερίδας: *Τα Πρώτα Χρόνια του Τμήματος Γεωργίας και η Αγροτική Ύπαιθρος*, 31 Οκτωβρίου 2015, Λευκωσία: Υπουργείο Γεωργίας, Αγροτικής Ανάπτυξης και Περιβάλλοντος, Ίδρυμα Αναστάσιος Γ. Λεβέντης., σ. 67-87.

Ρίχτερ Χ. Α., 2007, *Ιστορία της Κύπρου (1878-1949)*, τ. Α', Αθήνα: Εστία εκδόσεις.

Σαββίδης Λ., 1999, *Αγριόχορτα που Τρώγονται: Από τη Χλωρίδα του Τόπου μας*, Λευκωσία.

Σακελλάριος Α., 1890, *Τα Κυπριακά*, τ. Α', Εν Αθήναις: Τύποις και Αναλώμασι Π.Δ. Σακελλάριου.

Σαμψών Α. & Σ. Κατσαρού, 2007, «Η Προϊστορία της Κύπρου», στο Σαμψών Α., στο *Προϊστορική Αρχαιολογία της Μεσογείου*, Αθήνα: Ινστιτούτο του Βιβλίου-Α. Καρδαμίτσα, σ. 317-351.

Σαμψών Α., 2007, *Προϊστορική Αρχαιολογία της Μεσογείου*, Αθήνα: Ινστιτούτο του Βιβλίου-Α. Καρδαμίτσα.

Σαραντάκος Ν., 2011, *Λέξεις που Χάνονται*, Αθήνα: εκδόσεις Εικοστού Πρώτου.

Σέλιας Α. Γ., 2013, *Κύριες Ασχολίες στην Ύπαιθρο Χρόνια Πριν*, Λευκωσία : Power Publishing.

Σελιώτη Β., 2016, *Βρετανικά Στρατόπεδα Εβραίων Προσφύγων στην Κύπρο (1946-1949)*, Αθήνα: Επίκεντρο Α. Ε. Εκδόσεις.

Σεργίου Σ. Κ., 2011, «Τα Εκθέματα του Παραδοσιακού Σπιτιού του Δήμου Παραλιμνιού», Πρακτικά 2^{ου} Συνεδρίου: *Το Παραλίμνι: Ιστορία Πολιτισμός*, (Μάρτιος 2011), Λευκωσία: εκδόσεις Πάργα, σ. 91-116.

Σεργίου Σ. Κ., χ.χ., *Το Παραδοσιακό Σπίτι του Δήμου Παραλιμνιού*, Δήμος Παραλιμνιού.

Σίνου Σ., 1976, *Αναδρομή στη Λαϊκή Αρχιτεκτονική της Κύπρου*, Αθήνα.

Σκίτσα-Χατζηαγαθαγγέλου Ε., 2008, «Η Προϊκα ως Γαμήλια Στρατηγική και η Θέση της Γυναίκας στο Παραλίμνι», στο *Το Παραλίμνι: Ιστορία Πολιτισμός, Πρακτικά 1^{ου} Συνεδρίου*, Παραλίμνι: Δήμος Παραλιμνιού, σ. 127-146.

Σμάγας Α. Δ., 2008, *Κάβο Γκρέκο: Ο Χώρος-Ο χρόνος*, Παραλίμνι: Έκδοση Μητροπολιτικού Ναού Αγίου Γεωργίου.

Σοφοκλέους Τ., 2004, *Παράθυρο στη Κύπρο μας: Λαογραφική – Πολιτιστική Ανθολογία*, τ. Β', Λευκωσία.

Τάσου Π. Τ., 2008, *Αυγόρου: Ιστορία-Λαογραφία-Γενεαλογία*, Λευκωσία: εκδόσεις Επιφανίου.

Τερκενλή Θ., 1996, *Το Πολιτισμικό Τοπίο: Γεωγραφικές Προσεγγίσεις*, Αθήνα: Εκδόσεις Παπαζήση.

Τουουλιάς Π., 2010, *Εόβεργα: ένα πατροπαράδοτο έθιμο που δεν πέρασε στον αναμνηστικό χρόνο*, Παραλίμνι.

Τσολάκης Κ., 2003, *Βηματισμοί στο Παραλίμνι του χθες*, Λευκωσία: εκδόσεις Επιφανίου.

Τσολακίδης Σ., 2011, *Σημειώσεις Για το Μάθημα Νεοελληνική Γλώσσα*, Λεμεσός: Πανεπιστήμιο Frederick- Τμήμα Δημοτικής Εκπαίδευσης.

Φλουρέντζου Π., 2008, «Ανασκαφές στο Νεολιθικό Συνοικισμό στην Περιοχή Νησιά Παραλιμνιού», στο *Το Παραλίμνι: Ιστορία Πολιτισμός, Πρακτικά 1^{ου} Συνεδρίου*, Παραλίμνι: Δήμος Παραλιμνιού, σ. 61-65.

Φλωρίδου Α, 1984, «Αρχιτεκτονική», *Μεγάλη Κυπριακή Εγκυκλοπαίδεια*, τ. 1., σ. 05-09.

Χαραλάμπους Χ, 2018, «Η Ιστορία του Συνεργατικού Κινήματος στην Κύπρο», *Χρονικό (ένθετο με την εφημερίδα Πολίτης)*, Έκδοση Δ', Τεύχος 29, ISSN 1986-048X, Λευκωσία: Εκδόσεις Αρκτίνος ΛΤΔ.

Χαραλάμπους Χ., 2018, «Ο Μαυραγοριτισμός στην Κύπρο κατά τη διάρκεια του Β' Παγκόσμιου Πόλεμου», *Χρονικό (ένθετο με την εφημερίδα Πολίτης)*, Έκδοση Δ', Τεύχος 34, ISSN 1986-048X, Λευκωσία: Εκδόσεις Αρκτίνος ΛΤΔ.

Χατζηδημόπουλος Μ., 2005, *Απόδοση Παλαιών και Νέων Ποικιλιών Μαλακού Σιταριού (T. aestivum) και Σκληρού (T. durum) σε Βιολογική και Συμβατική Καλλιέργεια*, Διπλωματική Διατριβή, Βόλος: Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, Σχολή Γεωπονικών Επιστημών, Τμήμα Γεωπονίας Φυτικής Παραγωγής και Αγροτικού Περιβάλλοντος.

Χατζηγιάννου Κ., 1977, «Τα Κανίσσια, τα Δώρα, οι Πουλουστρένες κι οι Κόκκαλοι», *Λαογραφική Κύπρος*, Χρονιά 1977, Τεύχος Ζ, σ. 03-08.

Χατζηγιάννου Κ., 1994, *Άχνα: Γενική Επισκόπηση*, Λευκωσία: Έκδοση Συνεργατικού Ταμειυτηρίου Άχνας ΛΤΔ.

Χατζηγιωνάς Σ., 1971, «Το φαγητό στην Άλωνα», *Λαογραφική Κύπρος* 1,1, σ. 118-121.

Χατζηκυριάκου Γ. Ν., 2010 (β' έκδοση), *Αρωματικά και Αρτοματικά Φυτά στην Κύπρο: Από την Αρχαιότητα μέχρι Σήμερα*, Λευκωσία: Πολιτιστικό Ίδρυμα Τράπεζας Κύπρου.

Χατζηκώστας Λ., 1985, «Φραγκολατινικά Στοιχεία στην Κυπριακή Διάλεκτο», *Λαογραφική Κύπρος*, Χρονιά 1985, Τεύχος ΙΕ, σ. 25-71.

Χατζηκώστας Λ., 1986, «Τα Κουκιά στην Δίαιτα και την Παράδοση του Λαού μας», *Λαογραφική Κύπρος*, Χρονιά 1986, Τεύχος ΙΣΤ, σ. 103-107.

Χατζησάββας Σ., 2008, *Το Υδραγωγείο της Αγίας Νάπας, ένα Μνημείο του Νερού*, Λευκωσία: έκδοση Δήμου Αγίας Νάπας.

Χατζηφάνης Λ., 1998, «Σημασιολογικά», *Λαογραφική Κύπρος*, Χρονιά ΚΗ', Τεύχος 48, σ. 145-148.

Χατζηχαραλάμπου Χ. Γ., 1934, *Ερωτικά Ποιήματα Παντελή Γ. Χατζηχαραλάμπου (Βκιολάρη)*, Αγία Νάπα: Τύποις «Λόντος» (Δερύνεια).

Χριστοφορίδου Ε., Πρωτοπαπιάς Σ. και Ε. Αλεξανδρή, 2006, «Το Περιφημο Ριζάρι (Ερυθρόδανο το βαφικό) και η Τεχνολογία του», *Αρχαιολογία και Τέχνες*, τ. 99 (Ιούνιος 2006)

Χρυσού-Καρατζά Κ., 2006, *Τροφή και Διατροφή στις Κυκλάδες(19^{ος}-20^{ος} αι.)*, Διδακτορική Διατριβή, Αθήνα: Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθηνών.

Ψιλάκη Μ. & Ν. Ψιλάκης, 2001, *Κρητική Παραδοσιακή Κουζίνα: Το Θαύμα της Κρητικής Διατροφής*, Ηράκλειο: εκδόσεις Καρμάνωρ.

Ψιλάκης Ν. & Μ. Ψιλάκη, 2007, *Το Ψωμί και τα Γλοκίσματα των Ελλήνων*, Κρήτη: εκδόσεις Καρμάνωρ.

Ψιλάκης Ν., 1996, *Κρητική Μυθολογία*, Ηράκλειο: εκδόσεις Καρμάνωρ.

Ψιλάκης Ν., Ψιλάκη Μ. & Η. Καστανάς. 2003, *Ο Πολιτισμός της Ελιάς: Το Ελαιόλαδο*, Κρήτη: εκδόσεις Καρμάνωρ.

Ξενόγλωσση Βιβλιογραφία

“Anglo-Egyptian Land Allotment Company Ltd”, 1907, *The Cyprus Journal*, Vol. VII, Part III (October 1907) p. 170.

“Cereal Crops”, 1937, *Cyprus Agricultural Journal*, Vol. XXXII, Part I (January 1937), p. 4-14.

“How soils can be made”, 1906, *The Cyprus Journal*, Vol. III, No. II (April 1906), p. 17-18.

“Importation of Iron Ploughs”, 1909, *Cyprus Agricultural Journal*, Vol. XII, Part I (January 1909), p. 305.

"Light Iron Ploughs In Ceylon", 1910, *The Cyprus Journal*, Vol. XVIII, No. IV (October 1910), p. 485.

"Rat Poisons", 1910, *The Cyprus Journal*, Vol. XVIII, No. III (July 1910), p. 462-463.

"Subsoils and their effects on the fertility of the land", 1906, *Cyprus Journal*, Vol. III, No. I (January 1906), p. 19.

"The Development of Poultry Husbandry in Cyprus", 1938, *The Cyprus Agricultural Journal*, Vol. XXXIII, No. II (June 1938), p. 48-52.

"The Rat Problem", 1911, *The Cyprus Journal*, Vol. XXI, No II (April 1911), p. 532-533.

"Weeds", 1910, *The Cyprus Journal*, Vol. XVIII, No. III (July 1910), p. 452-453.

Alastos D., 1944, *Cyprus: Past and... Future*, London: Committee for Cyprus Affairs.

Allen H. D., 2001, *Mediterranean Ecogeography*, England: Pearson Education Limited.

Baker T. L., 1985, *A Field Guide to American Windmills*, Norman: University of Oklahoma Press.

Barnard M., 1982, *Suffolk Mills Group*, Newsletter Number 22, p. 1-15.

Barry F. W., 1884, *Report on the Census of Cyprus, 1881*, London: Printed by Eyre and Spottiswoode.

Bergougnoux V., 2014, "The History of Tomato: From Domestication to Biopharming", *Biotechnology Advances* 32, p. 170-189.

Bevan W., 1912, *Annual Report of the Director of Agriculture 1911-1912*, Nicosia: Government Printing Office.

Bevan W., 1912, *Cyprus: Annual Report of the Director of Agriculture for 1911-12*, Nicosia: Government Printing Office.

- Bevan W., 1919, *Notes on Agriculture in Cyprus and its Products*, Bulletin of the Imperial Institute, London.
- Blesdoe G. H., 2005, "Malaria primer for clinicians in the United States", *Southern Medical Journal*, 98 (12), p. 1197-1204.
- Bosworth, Clifford Edmund, 1989, *The Encyclopedia of Islam*, Vol. 6, Leiden: E. J. Brill. (λήμμα «al-Masālik wa'l-Mamālik»).
- Bovill A. K., 1908(a), "Angora Goats in Cyprus", *The Cyprus Journal*, Vol. VIII, p. 190-191.
- Bovill A. K., 1908, "Notice", *The Cyprus Journal*, Vol. VIII, p. 202.
- Bovill A. K., 1913, "Agriculture", *Cyprus Annual Report for 1912-13*, London: Printed Under the Authority of his Majesty's Stationery Office (By Darling and Son), p. 22-25.
- Bovill A. K., 1929, "Improvements of the Native Breeds of Poultry", *The Cyprus Journal*, Vol. XXIV, No. 1 (January 1929), p. 41.
- Butzer K. W., 1976, *Early Hydraulic Civilization in Egypt*, Chicago and London: The University of Chicago Press.
- Cesnola L. P. di., 1877, *Cyprus: Its Cities, Tombs and Temples*, London.
- Chambers P. C., 1951, *Cyprus: Annual Report of the Department of Agriculture for the Year 1950*, Nicosia: Printed at the Cyprus Printing Office.
- Claeys W. L., Verraes C., Cardoen S., Block J. De., Huyghebaert A., Raes K., Dewettinck K. and L. Herman, 2014, "Consumption of Raw or Heated Milk From Different Species: An Evaluation of the Nutritional and Potential Health Benefits", *Food Control*, 42, pp. 188-201.
- Coles J., 1979, *Experimental Archaeology*, London: Academic Press.
- Cox F., 2002, "History of human parasitology", *Clinical Microbiology Reviews*, Vol. 15, No04, p. 595-612.

Crow J., Turner S. and A. Vionis, 2011, "Characterizing the Historic Landscapes of Naxos", *Journal of Mediterranean Archaeology*, Vol. 24, Issue 1, P. 111-137.

Cyprus: Census of Population and Agriculture, 1946, 1949, Nicosia.

Dawe M. T., 1930, *Cyprus: Annual Report of the Director of Agriculture for the Year 1929*, Nicosia: Government Printing Office.

Dawe M. T., 1931, *Cyprus: Annual Report of the Department of Agriculture for the Year 1930*, Nicosia: Printed at the Cyprus Printing Office.

Dincyurek O. & O. O. Turker, 2007, "Learning from traditional built environment of Cyprus: Re-interpretation of the contextual values", *Building and Environment* 42, p. 3384-3392.

Dincyurek O., Mallick F. H. & I. Numan, 2003, "Cultural and Environmental value in the arcaded Mesopotamian houses of Cyprus", *Building and Environment* 38, p. 1463-1473.

Dolman P., 1978, *Windmills in Suffolk*, Ipswich: Suffolk Mills Group.

Enneking D., 1994, *The toxicity of Vicia species and their utilization as grain legumes*, Dissertation for the Degree of Doctor of Philosophy in Agricultural Science, Australia: University of Adelaide.

Ferrand N. and M. Branco, 2007, "The evolutionary history of the European rabbit (*Oryctolagus cuniculus*): major patterns of population differentiation and geographic expansion inferred from protein polymorphism". In: Weiss S., Ferrand N. (eds) *Phylogeography of Southern European Refugia*. Springer, Dordrecht, p. 207-235.

Flint Br., 1979, *Suffolk Windmills*, Woodbridge: Boydell.

Frake C. O., 1962, "Cultural Ethnology and Ethnography", *American Anthropologist*, Vol. 64, Issue 1, p. 53-59.

Frangos L. G., 1938, "Sheep and Goat Management", *The Cyprus Agricultural Journal*, Vol. XXXIII, No. IV (Dec 1938), p. 116-117.

Gennadius P., 1902, *Department of Agriculture: Annual Report for the Year 1901-1902*, Cyprus: Printed by H. E. Clarke, Nicosia.

Gennadius P., 1902, *Department of Agriculture: Annual Report for the Year 1901-1902*, Nicosia.

Gilman P., Glazebrook J., Gould Sh. and S. Green, 1997, "Post-Medieval and Later", In Glazebrook J. (ed.), *Research and Archaeology: a Framework for the Eastern Countries*, East Anglian Archaeology, Occasional Paper No. 3, Norwich: The Scole Archaeological Committee for East Anglia.

Gilman, P., Glazebrook, J., Gould, S. and S. Green, 1997, "Post-Medieval and Later", *Research and Archaeology: a Framework for the Eastern Counties*, 1, p.67-80.

Günçe K., Ertük Z. & S. Ertük, 2008, "Questioning the "prototype dwellings" in the framework of Cyprus traditional architecture", *Bulding and Environment* 43, p. 823-833.

Güney O., Torun O., Özuyanık and N. Darcan, 2006, "Milk Production, Reproductive and Growth Performances of Damascus Goats under Northern Cyprus Conditions", *Small Ruminant Research*, No. 65, p. 176-179.

Hadjichristodoulou A., 1995, "Evaluation of Barley Landraces and Selections from Natural Outcrosses of *H. vulgare* spp. *spontaneum* with spp. *vulgare* in Semi-Arid Areas", *Genetic Resources and Crop Evolution* 42, p. 83-89.

Hadjisterkotis E., 2000, "The Introduction of Wild Boar *Sus scrofa* in Cyprus: an Alien Species in a Highly Endemic Area", *Biogeographia-The Journal of Integrative Biogeography*, VOL. XXI, No I, p. 625-646.

Hancock J. F., 2012, *Plant Evolution and the Origin of Crop Species*, (3rd Ed.), U.K.: CAB International

Harper K. & G. Armelagos, 2011, "The changing disease-scape in the third epidemiological transition", *International Journal of Environmental Research and Public Health*, Vo. 07, No. 02, p. 675-697.

- Harris M., 1966, "The Cultural Ecology of Indian's Sacred Cattle", *Current Anthropology*, Vol. 07, No. 01, p. 51-56.
- Harris M., 2001, "The Abominable Pig", In Counihan C. & P. V. Esterik (eds), *Food and Culture*, New York: Routledge.
- Hart-Davis C. H., 1922, *Cyprus: Report and General Abstracts of the Census of 1921*, London: Printed by Waterlow & Sons Limited, London, Dustable and Watford.
- Hart-Davis C. H., 1932, *Cyprus: Report of the Census of 1931*, Nicosia: Printed by P. S. Passingham, Government Printer.
- Hays J. N., 2005, *Epidemics and Pandemics: Their Impacts on Human History*, Santa Barbara, California: ABC-CLIO.
- Hill D. R., 1991, "Mechanical Engineering in the Medieval Near East", *Scientific American*, May 1991, p. 100-105.
- Hoeksema R. J., "Three Stages in the History of Land Reclamation in the Netherlands", *Irrigation and Drainage*, Vol. 56, Issue 01, p. 113-125.
- Hook G. D., 2015, *Protectorate Cyprus: British Imperial Power Before World War I*, London: I. B. Tauris & Co Ltd.
- Hutchins D. E., 1909, *Report on Cyprus Forestry*, Michigan: Waterlow & Sons Limited.
- Jandal J. M., 1996, "Comparative Aspects of Goat and Sheep Milk", *Small Ruminant Research* 22, pp. 177-185.
- Karageorghis V., 1968, "Chronique des Fouilles et Découvertes Archéologiques à Chypre en 1967", *Bulletin de Correspondances Helléniques* 92.
- Kizos T., Primdahl J., Kristensen L. S. and A. G. Busck, 2010, "Introduction: Landscape Change and Rural Development", *Landscape Research*, Vol. 35, No. 06, p. 571-576.

Kugler W., Grunenfelder H. P and E. Broxham, 2008, *Donkey Breeds in Europe: Inventory, Description, Need for Action, Conservation, Report 2007/2008*, St. Gallen, Switzerland: Monitoring Institute for Rare Breeds and Seeds in Europe.

Linares O.F., 2002, "African Rice (*Oryza glaberrima*): History and Future Potential", *Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America*, Vol. 99, No. 25, pp. 16360-16365.

Lucas A., 2006, *Wind, Water, Work: Ancient and Medieval Milling Technology*, Leiden-Boston: Brill Publishers.

Maule M. A. & M. Shevki, 1935, "The Breeding and Management of Sheep in Cyprus", *The Cyprus Agricultural Journal*, Vol. XXX, No. IV (Dec 1935), p. 88-95.

Maule M. A., 1935, "The Breeding and Management of Cattle", *The Cyprus Agricultural Journal*, Vol. XXVI, No. IV (Dec 1935), p. 114-119.

Maule M. A., 1938, "The Milk Yield of Maltese and Native Goats", *The Cyprus Agricultural Journal*, Vol. XXXIII, No. IV (Dec 1938), p. 114-115.

Maule M. A., 1939, "Goat Milk Experiment, 1939", *The Cyprus Agricultural Journal*, Vol. XXXIV, No. I (Jan 1939), p. 07-10.

Mavrogenis A. P., Antoniadis N. Y. and R. W. Hooper, 2006, "The Damascus (Shami) goat of Cyprus", *Animal Genetic Resources*, No. 38, p. 57-66.

Mavrogordato A., 1912, *Cyprus: Report and General Abstracts of the Census of 1911*, London: Printed by Waterlow & Sons Limited, London, Wall E.C.

Meikle R. D., 1977, *Flora of Cyprus*, Vol. 01, Kew: The Bentham-Moxon Trust, Royal Botanic Gardens.

Moritz L. A., 1958, *Grain-Mills and Flour in Classical Antiquity*, Oxford University Press.

Noble C., 1928, *Cyprus: Annual Report of the Director of Agriculture for the Year 1927*, Nicosia: Government Printing Office.

Pandya A. J., & K. M. Ghodke, 2007, "Goat and Sheep Milk Products Other than Cheeses and Yoghurt", *Small Ruminant Research*, 68, p. 193-206.

Park Y. W., Juárez M., Ramos M. and G. F. W. Haenlein, 2007, "Physio-chemical Characteristics of Goat and Sheep Milk", *Small Ruminant Research*, Vol. 68, Issues 1-2, p. 88-103.

Patil A. & A. M. Naniwadekar, 2015, "Manufacturing and Material of Wind Mill: The Review", *International Journal of Science and Research (IJSR)*, Vol. 04., Issue 04, pp. 47-50.

Pelaghias Ch. G., 1929, *Investigations into the Locust Plague in Cyprus*, Department of Agriculture Cyprus (Bulletin 1: Entomological Series), Nicosia: Government Printing Office.

Petanidou Th., 2005(a), "Salinas of the Mediterranean-Past and Futures", In Neves R., Petanidou Th., Rufino R. & S. Pinto, *ALAS-All about Salt: Salt and Salinas in the Mediterranean*, p. 11-15.

Petanidou Th., 2005, "What do you need to make sea salt?", In Neves R., Petanidou Th., Rufino R. & S. Pinto, *ALAS-All about Salt: Salt and Salinas in the Mediterranean*, p. 27-28.

Phylaktis K., 1995, *The Banking System of Cyprus: Past, Present and Future*, London: MACMILLAN PRESS LTD.

Pitcairn A., 1934, "The Dairy Industry in Cyprus: Production and Disposal of Dairy Products", *The Cyprus Journal*, Vol. XXIX, No. IV(Dec 1934), p. 100-106.

Porter V., Alderson L., Hall S. J. G. and D. Ph. Sponenberg, 2016 (6th ed.), *Mason's World Encyclopedia of Livestock Breeds and Breeding*, UK: CAB International.

Pounds N. J. G., 1993, *An Historical Geography of Europe*, Cambridge: Cambridge University Press.

Psilakis M. & N. Psilakis, 2001, *Herbs in Cooking: Dietary Choices from Nature's Supply of Seasonings and Drugs*, Heraklion: Karmanor.

Rappas A., 2014, *Cyprus in the 1930s: British Colonial Rule and the Roots of the Cyprus Conflict*, London-New York: I.B. Tauris.

Redcliffe N. S., 2000 (rev. ed.), *The History and Social Influence of Potato*, United Kingdom: Cambridge University Press.

Report on the Census of Cyprus, 1891, 1893, London: Printed by Eyre and Spottiswoode.

Report on the Census of Cyprus, 1901, 1902, London: Printed by Eyre and Spottiswoode.)

Republic of Cyprus: Census of Population and Agriculture, 1960, 1962, Nicosia: Printed of the Printing Office of the Republic of Cyprus.

Rizopoulou-Egoumenidou E. and D. Michaelides, 2000, "Gathering, hunting, fishing: The procurement of food from the non-domesticated animal kingdom in Cyprus through the ages", In P. Lysaght (ed.), *Food from Nature. Attitudes, Strategies and Culinary Practices. Proceedings.*, Sweden, 8-14 June, 1998), p. 111-120.

Rizopoulou-Egoumenidou E., 2004, «Corn grinding watermills in Cyprus (18th - mid 20th centuries)», In Jorge M. (ed.) *Handbook Conference Papers: Amadora*, (TIMS, Portugal 2004), p. 50-62.

Ross E. B., Arnott M. L., Basso E. B., Beckerman S., Carneiro R. L., Forbis R. G., Good K. R., Jensen K. E., Johnson A., Kaplinski J., Khare R. S., Linares O., Martin P. S., Nietschmann B., Nurse G. t., Pollock N. J., Sahail., Taylor K. C., Turon D., Vickers W. T. and W. E. Wetterstrom, 1978, "Food Taboos, Diet, and Hunting Strategy: The Adaptation to Animals in Amazon Cultural Ecology", *Current Anthropology*, Vol. 19, No. 01, p. 1-36.

Saracomenos D., 1909, "The New Cyprus Plough", *The Cyprus Journal*, Vol. XIV, No. III (July 1909), p. 362.

Saracomenos D., 1910, "A Serious Corn Pest", *The Cyprus Journal*, Vol. XVIII, No. III (July 1910), p. 453-454.

- Sarpaki A., 1992, "A palaeoethnobotanical study of the west house, Akrotiri, Thera", *Annual of the British School of Archaeology at Athens*, 87, p. 219-230.
- Schneider J. G., 1817, *Xenophontis quae extant: Xenophontis Opuscula politica, equestria et venatica, cum Arriani Libello de Venatione*, E typographeo Clarendoniano.
- Snyder J., 1976, "Jan van Eyck and Adam's Apple", *The Art Bulletin*, Vol.58, No. 4 (Dec. 1976), p. 511-515.
- Stanley G. & Ph. D. Willimott, 1936, "A Study of Colocasia", *The Cyprus Agricultural Journal*, Vol.XXXI, Part 2, p. 94-108.
- Sutton M. Q. & E. N. Anderson, 2010, *Introduction to Cultural Ecology*, United Kingdom: Alta Press.
- Symeonides Pr., 1915, "Sparrows", *The Cyprus Journal*, Vol. XXXVIII, No. III (July 1915), p. 863.
- Terkenli T., 2001, "Towards a Theory of the Landscape: the Aegean Landscape as a Cultural Image", *Landscape and Urban Planning*, Vol. 57, p. 197-208.
- Tixier-Boichard M., Bed' hom B and X. Rognon, 2011, "Chicken Domestication: From Archaeology to Genomics", *Comptes Rendus Biologies*, Vol. 334, p. 197-204.
- Toussaint-Samat M., 1992, *A History of Food* (translated by Anthea Bell), United Kingdom: Blackwell Publishing LTD.
- Ward Ch., 2003, "Pomegranates In Eastern Mediterranean Contexts during the Late Bronze Age", *World Archaeology*, Vol. 34, No 3, Luxury Foods, pp. 529-541.
- Weston B. J., 1933, *Picking, Grading & Packing of Citrus Fruits: A Guide for Exporters*, Department of Agriculture Cyprus (Bulletin 2: Horticultural Series), Nicosia: Government Printing Office.
- Weston B. J., χ.χ., *Citrus Fruit Growing in Cyprus*, Department of Agriculture Cyprus, Nicosia: Government Printer.

Xiang H., Gao J., Yu B., Zhon H., Cai D. and X. Zhao, 2014, "Early Holocene Chicken Domestication in Northern China", *Proceedings of the International Academy of Sciences*, Vol. 111, No. 49, p. 17564-17569.

Zacharopoulos E., 2006, "Cooking Practices as an indication of heat use in traditional Greek life. The case of Cyclades islands.", *The 23rd Conference on Passive and Low Energy Architecture*, Geneva, Switzerland, 6-8 September.

Zhang B., 2009, "Ancient Chinese Windmills", In Yan H. S. & M. Ceccarelli (eds.) *Proceedings of HMM 2008: International Symposium on History of Machines and Mechanisms*, Netherlands: Springer, p. 203-214.

Ιστοσελίδες

Alexandros Dimitriou & Sons Ltd: <http://www.dimitriou.com/our-company>
(ανακτήθηκε: 22/07/2018).

Gas Engine Magazine: Preserving the History of Internal Combustion Engines:
<https://www.gasenginemagazine.com> (ανακτήθηκε: 15/09/2018).

Ironman Windmill Co.: <http://www.ironmanwindmill.com> (ανακτήθηκε:
15/09/2018).

Jacobs Wind Electric Co. Inc: <http://www.jacobswind.net> (ανακτήθηκε:
24/07/2018).

Learn Genetics-Genetic Science Learning Center:
<https://learn.genetics.utah.edu/content/selection/corn> (ανακτήθηκε:
11/07/2018)

New Agriculturist: <http://www.new-ag.info/en/country/profile.php?a=844>
(ανακτήθηκε: 21/09/2018).

Nordic Food and Living: <https://nordicfoodliving.com/risalamande-danish-rice-dessert> (ανακτήθηκε: 12/09/2018).

The livestock conservancy

(<http://livestockconservancy.org/index.php/heritage/internal/bronze>) (ανακτήθηκε: 17/02/2019).

WHO «Malaria Fact sheet N° 94» March 2014:

<https://reliefweb.int/report/world/malaria-fact-sheet-no-94-updated-march-2014> (ανακτήθηκε: 14/05/2018).

Εθνογραφικό Μουσείο Αυγόρου: <http://users.ntua.gr/styliand/index.html>
(ανακτήθηκε: 14/02/2018).

Εικονικό Μουσείο Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής:
<http://foodmuseum.cs.ucy.ac.cy> (ανακτήθηκε: 12/07/2018).

Εκκλησία της Κύπρου: <http://churchofcyprus.org.cy> (ανακτήθηκε 19/09/2018).

Κυπριακό Κέντρο Περιβαλλοντικής Έρευνας και Εκπαίδευσης: <http://kykpee.org>
(ανακτήθηκε: 15/02/2019).

Κυπριακός Οργανισμός Αγροτικών Πληρωμών: «Φαινοτυπικά Χαρακτηριστικά Παραδοσιακών Φυλών του Καθεστώτος 10.1.9. του ΠΑΑ 2014-2020
(<http://www.capo.gov.cy>) (ανακτήθηκε: 17/02/2019).

Μύλοι Χατζηγιώρκη: <http://hadjigiorkisflourmill.com/history> (ανακτήθηκε: 16/04/2018).

Φάρμα Βιστωνίδας (<https://www.vistonidasfarm.gr>) (ανακτήθηκε: 17/02/2019).

Προφορικές Συνεντεύξεις

Από κάτοικους της υπό μελέτη περιοχής:

†Αντώνης (Νάκης Τσόκκος), 59 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν. 2011).

†Αντώνης Κεμιτζής Μαστρής, 90 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν. 2015).

†Αντώνιος Κωνσταντίνου, 84 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 1995).

†Γεώργιος Μάρκου Μυλάρης, 92 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2011).

†Δημήτρης Μουζουρής, 71 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν. 2013).

†Ηλίας Χατζήμιχαλ, 81 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 1998).

†Κυριακού Παντελή, 95 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ.συν.: 1998).

†Μαρία Παπάμιχαλ, 97 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου. (ημ.συν.: 1998).

†Μάρκος Εγγλέζου, 97 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2017).

†Μιχάλης (Σιάλος) Ματσούκας, 78 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν. 2014).

†Παναής Καϊκκης, 85 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015)

†Παύλος Βάσιλα, 72 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν. 2012).

†Τασία Ράφτη, 80 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2012).

†Φωτεινή Χατζήμιχαλ, 78 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2011).

†Χριστίνα Τοφινή, 74 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2016).

†Χρίστος Μουσικός, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2011).

†Χριστοφής (Ττοφής) Ματσούκας, 82 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2014).

†Χριστοφής Λυσή, 83 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ.συν.: 1998)

Ανδρέας Γέριμου, 86 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2016).

Ανδρέας Χαραλάμπους, 89 ετών, Αγία Νάπα (ημ.συν.: 2018).

Αννεζού Ασιώτη, 91 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2018).

Αντζιελού Αδάμου-Γιαννή, 87 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2018).

Αντριανού Τσόκκου, 92 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2016).

Αντρούλλα Δημητρίου, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2018).

Αντώνης Κατοσαντώνης, 67 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017).

Βαρνάβας Χατζηλιασής, 75 ετών, Δερύνεια (ημ. συν. 2014).

Βίκτωρ Καραγιάννης, 65 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017).

Γεώργιος Χαραλάμπους, 77 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2016).

Γεώργιος Χατζημιχαήλ, 62 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2018).

Γιώργος Καραγιάννης, 69 ετών, Δερύνεια (ημ. συν. : 2017).

Γρηγορία (Γληροπού) Γέριμου, 85 ετών, Αγία Νάπα (ημ.συν. 2016).

Δέσποινα Ξύδια, 82 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2015).

Δέσποινα Παπαδημητρίου, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2017).

Δημήτρης Λυσιή, 70 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν: 2016).

Δημήτρης Μουστούκκης, 94 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2018).

Ελένη Λυσιή, 72 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

Εύα Χατζηγιάννη, 79 ετών, Δερύνεια (ημ. συν. 2017).

Κοσμάς Χειμαρος, 72 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2017).

Κυριάκος Καβάζης, 82 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2013)

Κυριάκος Παντελή, 75 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

Κυριάκος Σίμου, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2014).

Κυριακού Ττάκκα, 86 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν. 2017).

Κωνσταντίνα Βερέη, 76 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2014).

Κώστας Σαρμάς, 55 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

Κώστας Τσολάκης, 84 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2018).

Κωστής Κόκκινος, 68 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015).

Λοϊζα Ευαγγέλου, 80 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2012).

Μαργαρίτα Χατζηλιασή, 73 ετών, Δερύνεια (ημ. συν. 2014).

Μαρία Πόλεου, 77 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015).

Μαρούλλα Μουζουρή, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2015).

Μάστρε Μαυρή, 96 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2012).

Μηλίζα Παντελή, 84 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2016).

Μηλίζα Πάτσαλου, 82 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2014).

Μηλού Χατζηλιασή, 76 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2016).

Μιχαήλης Παπάμιχαηλ, 73 ετών Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2011).

Μιχάλης Νικόλα, 75 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2016).

Νίκη Θεοδούλου, 74 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017).

Οικονόμος Γεώργιος Ιωάννου, 89 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2018).

Παναγιώτης Μελέτης, 57 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2009).

Παναγιώτης Πλατής, 91 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017).

Παναγιώτης Χριστάτσου, 50 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2005).

Πανάος Κρεμμαστός, 92 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2018).

Παντελής Χαραλάμπους, 72 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

Παρασκευή Παναγιδη, 67 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

Σταματία Ηλία, 65 ετών, Αγία Νάπα (ημ. συν.: 2017).

Στέλλα Ανδρέου, 78 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017).

Φλουρεντζού Πασχάλη, 74 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2013).

Χαρικλού Μουτσουρή, 84 ετών, Παραλίμνι (ημ. συν.: 2016).

Χριστοφής Πατέρας, 79 ετών, Σωτήρα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2017)

Χρυστάλλα Συμεού, 82 ετών, Δερύνεια (ημ. συν.: 2017).

Από άτομα εκτός της υπό μελέτη περιοχής:

†Αντωνής Παλουρτής, 82 ετών, Αυγόρου (ημ. συν.: 1999).

†Χαμπίης Καραγιάννης, 82 ετών, Λευκόνικο Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2010).

Αγάθη Παύλου, 62 ετών, Αργάκι Μόρφου (ημ.συν.: 2018).

Ανδριανή Πάλμα, 75 ετών, Περιστερώνα Μόρφου (ημ. συν.: 2016).

Ανθή Χαραλαμπίδου, 62 ετών, Θεσσαλονίκη Ελλάδος (ημ. συν.: 2012).

Άννα Μαυρική, 73 ετών, Κατωκοπιά (ημ. συν.: 2016).

Άννου Ευαγγέλου, 89 ετών, Μαραθόβουνος (ημ. συν.: 2016).

Αργυρή Τσίγκη, 56 ετών, Ακάκι Λευκωσίας (ημ. συν.: 2016).

Βαγγέλης Ευαγγέλου, 94 ετών, Μαραθόβουνος (ημ. συν.: 2016).

Δήμητρα Πιερουλλή, 71 ετών, Λιμνιά Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2011).

Δημήτρης Χάματσος, 65 ετών, Δάλι Λευκωσίας (ημ. συν.: 2011).

Ελένη Λουκά, 91 ετών, Ορούντα, (ημ. συν.: 2016).

Ελένη Παλουρτή, 79 ετών, Αυγόρου (ημ. συν.: 2018).

Ερντάλ Εργιενέρ, 69 ετών, Τρίκωμο (ημ. συν.: 2016).

Ιωάννης Κύρου, 75 ετών, Θέρμια Κερύνειας (ημ. συν.: 2007).

Κούλα Βαρυδάκη-Χανιαλάκη, 62 ετών, Βάμος Χανίων Κρήτης (ημ. συν.: 2011).

Κυπρούλλα Μάρκου, 84 ετών, Καϊμακλί Λευκωσίας (ημ.συν: 2016).

Κυριάκος Κωστέας, 60 ετών, Λύση Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2017).

Κυριακού Δημητρίου, 74 ετών, Άρδανα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2015)

Λάζαρος Τρισόκκας, 67 ετών, Λιοπέτρι (ημ. συν.: 2015).

Λοΐζος Παπαγιάννης, 71 ετών, Περιστερώνα Μόρφου (ημ. συν.: 2016).

Μαρία Παλουρτή, 75 ετών, Αυγόρου (ημ. συν.: 2013).

Μαρία Παντελίδου, 64 ετών, Ακανθού (ημ. συν.: 2017).

Μαρία Τριανταφυλλίδου, 64 ετών, Κιλκίς Ελλάδος (ημ. συν.: 2012).

Μάρκος Ελευθερίου, 61 ετών, Φρέναρος (ημ. συν.: 2015).

Μαρούλλα Αριστοτέλους, 65 ετών, Περιστερώνα Μόρφου (ημ. συν.: 2016).

Μιχάλης Δημητρίου, 62 ετών, Καλοψίδα Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2018).

Μιχάλης Σπυριδάκης, 45 ετών, Καμηλάρι Ηρακλείου (ημ. συν.: 2003).

Μπεκτάς Γκιοζέ, 65 ετών, Ξερόβουνος Λευκωσίας (συνοικία Λιμνίτη) (ημ. συν.: 2016).

Νικόλας Χατζηγιάννης, 100 ετών, Ακάκι (ημ. συν.: 2016).

Ξενού Ανδρέου, 91 ετών, Μάσαλα Μόρφου (ημ. συν.: 2016).

Οσμάν Ραϊφογλου, 66 ετών, Περιστερώνα Μόρφου (ημ. συν.: 2016).

Στυλλού Καραγιάννη, 80 ετών, Γύψου Αμμοχώστου (ημ. συν.: 2010).

Σωτηρούλλα Κύρου, 70 ετών, Καραβάς Κερύνειας (ημ. συν.: 2015).

Χριστίνα Φωτεινάκη, 84 ετών, Καλαμάτα Ελλάδας (ημ. συν.: 2014).

Χρίστος Γιωργαλλίδης, 82 ετών, Κώμα του Γιαλού (ημ. συν.: 2018).

Χρυσή Σιάκκα, 58 ετών, Φρέναρος (ημ. συν.: 2015).

Cyprus Blue Books

The Cyprus Blue Book for the Years 1887-1888, 1888-1889, 1889-1890, 1892-1893, 1893-1894, 1894-1895, 1895-1896, 1896-1897, 1897-1898, 1898-1899, 1899-1900, 1900-1901, 1901-1902, 1902-1903, 1903-1904, 1904-1905, 1905-1906, 1907-1908, 1908-1909, 1910-1911, 1918-1919.

Τύπος της Εποχής

Εφημερίδα «Αλήθεια» - ημερομηνίες κυκλοφορίας: 25/07/1892, 22/04/1906, 25/07/1908, 13/10/1933.

Εφημερίδα «Ανεξάρτητος» - ημερομηνίες κυκλοφορίας: 02/11/1941, 04/06/1944.

Εφημερίδα «Έθνος» - ημερομηνίες κυκλοφορίας: 06/06/1947, 17/12/1952, 01/01/1953, 05/06/1954, 29/03/1955, 28/05/1955.

Εφημερίδα «Ελευθερία» - ημερομηνίες κυκλοφορίας: 09/02/1908, 17/04/1909, 09/04/1910, 08/03/1934, 01/04/1940, 21/04/1940, 23/01/1947, 03/03/1945, 18/04/1945, 23/01/1947, 07/08/1949, 10/10/1952, 14/09/1956.

Εφημερίδα «Εσπερινή» - ημερομηνίες κυκλοφορίας: 16/04/1937, 25/09/1937, 26/11/1937, 07/11/1945.

Εφημερίδα «Ευαγόρας» - ημερομηνίες κυκλοφορίας: 23 /03/1901, 22/04/1904, 27/04/1910

Εφημερίδα «Κύπρος (Κύριος)» - ημερομηνίες κυκλοφορίας: 11/01/1954.

Εφημερίδα «Κυπριακός Τύπος» - ημερομηνίες κυκλοφορίας: 27/06/1939.

Εφημερίδα «Κυπριακός Φύλαξ» και «Νέος Κυπριακός Φύλαξ» - ημερομηνίες κυκλοφορίας: 08/05/1915, 01/04/1940, 05/10/1942.

Εφημερίδα «Ο Φιλελεύθερος» - ημερομηνίες κυκλοφορίας: 23/12/1959.

Εφημερίδα «Παρατηρητής» - ημερομηνίες κυκλοφορίας: 10/09/1939.

Εφημερίδα «Πατρίς» - ημερομηνίες κυκλοφορίας: 24/11/1910, 03/04/1918.

Εφημερίδα «Πρωινή» - ημερομηνίες κυκλοφορίας: 01/11/1932.

Εφημερίδα «Σάλπιγξ» - ημερομηνίες κυκλοφορίας: 06/10/1890, 18/07/1892, 11/11/1907.

Εφημερίδα «Φωνή Της Κύπρου» - ημερομηνίες κυκλοφορίας: 03/11/1900, 06/08/1910.

Εφημερίδα «Χαραυγή» - ημερομηνίες κυκλοφορίας: 16/08/1957, 22/10/1957, 27/02/1960, 26/11/1960.

Εφημερίδα «Χρόνος» - ημερομηνίες κυκλοφορίας: 07/02/1934.

Κρατικό Αρχείο

Αρχιγραμματεία-Φάκελοι Αλληλογραφίας:

SA1/624/1897: "Petition to Legislative Council-Paralimni and Ayia Napa Forests".

SA1/1031/1899: "Petition to Legislative Council-Permission to Graze their flocks in Achna-Ormidia Forests".

SA1/1033/1899: "Prosecution of Tax Defaults: Asks reversal of 8. 0. S. auctioning employment of Koummides- Gaudi- n' Loizou- J. Fergi- Mustafa Raif".

SA1/1694/1899: "Locust Campaign 1899".

SA1/1033/1900: "Increase in number of sheep and goats permitted to graze in State Forests-Request".

SA1/1641/1901: "Petition of Sheep, Goats and Cattle allowed to Graze in each Forest, every year, since the occupation".

SA1/117/1930: "Estimates 1931-Head 10(A). L. R. & S. Dept. Personal Emoluments".

Τμήμα Κτηματολογίου και Χωρομετρίας-Φάκελοι Αλληλογραφίας:

LRS1/6332: "Paralimni Lake: Reclamation of and Irrigation Works".

LRS1/7467: "Irrigation Work: State lands delimitation at Paralimni".

LRS1/8638: "Hali land at Paralimni: Dispute of".

LRS1/9045: "Paralimni Lake: Drainage of Interference with by tenant of lands of Ayia Marina Church".

LRS1/9703: "Lands between Derinia and Varosa known as 'Tekkelitika' occupied by people of Paralimni on a lease for 100 years".

Αρχείο Δήμου Παραλιμνίου

Επιστολή από τον κοινοτάρχη («μουχτάρη») της κοινότητας του Παραλιμνίου στον Κυβερνήτη, ημερομηνίας: 26/05/1929.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι: ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ

Πρωτόκολλο Συνέντευξης

ΔΗΜΟΓΡΑΦΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Όνοματεπώνυμο:

Ηλικία:

Μορφωση:

Επάγγελμα:

Τόπος Γέννησης:

Τόπος Κατοικίας:

ΚΥΡΙΩΣ ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ

Κατανομή Εργασιών Μελών Νοικοκυριού

Τι δουλειά κάνετε; Οι γονείς σας; Οι κάτοικοι του χωριού με τι ασχολούνταν; Ποιές δουλειές έκαναν οι φτωχοί και ποιές οι πλούσιοι;

Πόσα παιδιά είχαν οι γονείς σας; Πήγαιναν σχολείο; Βοηθούσαν στις δουλειές της οικογένειας;

Ποιος μαγείρευε στο σπίτι; Βοηθούσαν τα παιδιά στο μαγείρεμα; Αγόρια-Κορίτσια;

Στο σχολείο τι τρώγατε; Διένειμαν και οι Άγγλοι κάποια τρόφιμα; Στους μαθητές μόνο; Πώς τα χρησιμοποιούσατε;

Γεύματα

Πόσες φορές τη μέρα τρώγατε; Πότε; Τι τρώγατε σε κάθε γεύμα;

Ποιά ήταν το καθημερινό φαγητό; Έτρωγαν το ίδιο φαγητό τα παιδιά και οι μεγάλοι; Τα βρέφη;

Ποιό ήταν το αγαπημένο σας φαγητό; Πόσο συχνά το τρώγατε;

Ποιά ήταν τα εκλεκτά φαγητά; Πόσο συχνά τα τρώγατε;

Κάθονταν τα μέλη των οικογενειών ομαδικά για να φάνε; Υπήρχε διαφορά στο φαγητό μεγάλων-μικρών; Αντρών-γυναικών;

Γιορτές-Κύκλος Ζωής

Τις Κυριακές εργαζόσασταν; Ποιές ήταν οι συνηθισμένες δραστηριότητες της Κυριακής;
Τι τρώγατε; Καθόταν όλη η οικογένεια μαζί στο τραπέζι;

Τις γιορτές (ονομαστική, πανηγύρι του χωριού κλπ) πώς γιορτάζατε; Φιλοξενούσατε
ξένους/φίλους από μακριά; Τι έτρωγαν; Παρέθεταν οι εορτάζοντες κάποια γεύματα σε
συγχωριανούς;

Κάθε πότε ήταν οι νηστείες; Τηρούνταν από όλους; Τις Σήκωσες; Τι τρώγατε; Ποια ήταν
τα έθιμα της Σήκωσης; Την εβδομάδα της Τυρινής τι φτιάχνατε;

Τα Χριστούγεννα; Πώς τα γιορτάζατε; Ποια φαγητά φτιάχνατε; Την Πρωτοχρονιά;

Τι φτιάχνατε τη Μεγάλη Βδομάδα; Περιγραφή (π.χ. φλαούνες, κουλούρια, αυγά) Πώς τα
φτιάχνατε;

Το βράδυ της Ανάστασης τι τρώγατε; Πώς τα φτιάχνατε; Την ημέρα του Πάσχα και την
εβδομάδα του Πάσχα; Πώς τα φτιάχνατε;

Τι έτρωγε η λεχώνα; Τι πρόσφερε στους ξένους που την επισκέπτονταν; Ποιο ήταν το
πρώτο φαγητό του παιδιού;

Κατά τις βαπτίσεις των παιδιών γίνονταν γλέντια; Τι περιλάμβανε το τραπέζι;

Στον γάμο τι έτρωγαν; Πόσες μέρες διαρκούσε; Προσφέρονταν κότες; Ποια ήταν η
διαδικασία;

Στην κηδεία πρόσφεραν «παρηορκά»; Τι περιλάμβανε αυτή; Έκαναν κάτι άλλο;

Κατοικία

Πώς ήταν κατασκευασμένες οι κατοικίες; Πόσα δωμάτια; Πού κοιμούνταν; Πού έτρωγαν;
Πού μαγείρευαν; Πώς μαγείρευαν; Κελάρι;

Είχε κάποια σημασία η διαρρύθμισή τους;

Στην αυλή τι υπήρχε; Τα ζώα πού ήταν; Κήπος; Ποιά ζώα και ποιά φυτά υπήρχαν στην
αυλή;

Συντήρηση σπιτιού; Ανδρικές/γυναικείες δουλειές.

Γεωργία

Είχατε χωράφια; Πού; Τα χωράφια του χωριού πού ήταν;

Καλλιεργούσατε εκτός του χωριού;

Νοικιάζατε; Συνεργαζόσασταν;

Τι καλλιεργούσατε;

Υπήρχαν άτομα που εργοδοτούνταν στα κτήματα άλλων;

Δημητριακά

Ποια είδη δημητριακών καλλιεργούσατε; Πότε; Ποιες ποικιλίες θυμάστε; Ποιες ήταν οι καλύτερες ποικιλίες των ειδών;

Ποιες οι χρήσεις τους; Ανθρώπινη/ Ζωική κατανάλωση; Άλλες χρήσεις;

Ποιος ήταν ο κύκλος εργασιών της καλλιέργειας των δημητριακών;

Πότε σπέρνατε; Πού σπέρνατε;

Περιγράψτε τη διαδικασία σποράς και καλλιέργειας τους. Θέρος. Αλώνισμα-Ανέμισμα. Μηχανήματα-Εργαλεία;

Πού φυλάγατε το σιτάρι; Πώς;

Αλεύρι. Πού το αλέθατε; Αλέθατε στο σπίτι; Πού ήταν οι μύλοι; Ποια τεχνολογία χρησιμοποιούσαν;

Τι φτιάχνατε με το αλεύρι;

Ψωμιά. Πώς τα φτιάχνατε; Πόσο συχνά; Με τι είδους αλεύρι; Όταν φουρνίζατε φτιάχνατε και κάτι άλλο μαζί; Πού και για πόσο τα φυλάγατε;

Δανείζατε/δανειζόσασταν ψωμιά;

Αγοράζατατε ψωμιά; Υπήρχαν ψωμάδες; Τι έφτιαχναν; Πού πωλούσαν τα προϊόντα τους;

Προζύμι; Πώς το φτιάχνατε; Το μοιραζόσασταν;

Πρόσφορα; Άρτοι; Κόλλυβα; Πότε και πώς τα φτιάχνατε;

Κουλούρια; Περιγραφή. Πόσο συχνά; Υπάρχουν κάποια τοπικά κουλούρια εδώ του χωριού; Τα φτιάχνατε; Πώς;

Μακαρόνια; Πώς φτιάχνονταν; Ποια είδη; Πώς συντηρούνταν; Πού; Αγοράζατε κιάλας; Από πού; Πόσο συχνά τρώγατε; Πώς τα μαγειρεύατε;

Πουργούρι; Πού το έφτιαχναν; Πώς το μαγειρεύαν; Με τι το συνόδευαν;

Γλυκά; Τι φτιάχνατε με αλεύρι; Πίττες, Πουρέκκια, λουκουμάδες, κλπ. Περιγραφή Διαδικασίας; Πότε τα φτιάχνατε;

Όσπρια

Καλλιεργούσατε όσπρια; Ποια είδη;

Πότε φυτεύονταν; Μπορείτε να περιγράψετε τη διαδικασία καλλιέργειάς τους;
Αμειψισπορά;

Πότε γινόταν η συγκομιδή; Πώς γινόταν;

Πώς τα διέθεταν στο εμπόριο; Υπήρχε κάποια προεργασία πριν δοθούν στον έμπορο;

Πόσο συχνά τρώγατε όσπρια; Ποια είδη;

Πώς τα τρώγατε; (Ωμά/Ψημένα) (Ξερά/Φρέσκα)

Πώς διατηρούνταν τα όσπρια;

Αποξηραίνετε όσπρια ως ξηρούς καρπούς;

Πώς τα μαγειρεύατε; (για το καθένα ξεχωριστά) Με τι τα συνοδεύατε

Αγοράζατε όσπρια από το εμπόριο; Ποια είδη; Από πού τα προμηθευόσασταν;

Κηπευτικά

Κηπευτικά καλλιεργούσατε; Ποια είδη;

Πότε τα φυτεύατε; Πού; Ποιες ήταν οι διαδικασίες;

Συγκαλλιέργειες υπήρχαν; Αμειψισπορά;

Πώς τα τρώγατε; (Ωμά/Ψημένα)

Πώς τα μαγειρεύατε; Τα συνοδεύατε με κάτι; Κάνατε και γλυκά;

Τα διατηρούσατε; Σε ποια σκεύη;

Δέντρα

Ποια είδη δέντρων καλλιεργούσαν στο χωριό σας; Υπήρχαν δενδρόνες;

Καλλιεργούσαν μεγάλες εκτάσεις; Σε ποιες περιοχές;

Ποια είδη εμπορεύονταν; Εσωτερικό ή εξωτερικό εμπόριο; Πώς μεταφέρονταν; Ποιοι τα πωλούσαν;

Πώς καταναλώνονταν; (ωμά/ψημένα)

Απηξηραίνετε φρούτα; Πώς;-Διαδικασία.

Πού τα φυλάγατε; Για πόσο καιρό;

Ποιοί τα έφτιαχναν;

Ξηρούς καρπούς; Πώς τους διατηρούσατε; Ποιές εποχές;

Αγοράζατε καρπούς-φρούτα; Τι αγοράζατε; Από πού;

Έφτιαχναν γλυκά του κουταλιού; Με ποια είδη; Πώς τα φτιάχνατε;

Ελιές είχατε; Τις διατηρούσατε; Πώς τις φτιάχνατε; Πόσο συχνά τις τρώγατε; Τις συνοδεύατε με άλλα φαγητά;

Ελαιόλαδο τρώγατε; Πώς το χρησιμοποιούσατε;

Συλλογή τροφών από τη φύση

Αμπελοπούλια

Κυνηγούσατε αμπελοπούλια;

Ποια είδη μεταναστευτικών πουλιών έφταναν στην περιοχή;

Από πού περνούσαν; Πού ήταν τα «στήματα»;

Πώς τα συλλαμβάνατε; Πώς κατασκευάζατε τα ξόβεργα; Χρειάζονταν συντήρηση; Κάθε πόσο καιρό τα αντικαθιστούσατε;

Ποιους μήνες έρχονταν τα αμπελοπούλια; Ποια ήταν η διαδικασία σύλληψής τους; Τρώγονταν όλα τα είδη που συλλαμβάνονταν;

Πώς τα μαγειρεύατε; Πόσο συχνά τα μαγειρεύατε;

Τα διατηρούσατε;

Τα πωλούσατε; Ψημένα ή άψητα; Πού τα πωλούσατε;

Κυνήγι

Υπήρχαν κυνηγοί στο χωριό σας;

Πού κυνηγούσαν;

Πότε; Επιτρεπόταν συνέχεια το κυνήγι; Υπήρχαν άδειες κυνηγιού;

Ποια είδη κυνηγούσαν;

Πώς κυνηγούσαν; Είχαν όπλα; Είχαν σκυλιά; Άλλα εργαλεία που χρησιμοποιούσαν για το κυνήγι (π.χ. παγίδες);

Αυτοφύης Χλωρίδα-Μανιτάρια-Σαλιγγάρια

Μαζεύατε χόρτα από τη φύση; Ποια είδη; Πώς ήταν τα ονόματά τους;

Πώς γινόταν η συλλογή τους; Ποιες εποχές του χρόνου;

Απο πού τα συλλέγατε (ποιες περιοχές);

Πώς τα τρώγατε; Ψημένα ή ωμά; Πώς τα μαγειρεύατε; Τα συνοδεύατε με κάτι;

Φτιάχνατε αφεψήματα;

Μανιτάρια; Ποια μανιτάρια είχατε στην περιοχή σας; Πώς τα καταναλώνατε;

Σαλιγγάρια; Ποια είδη σαλιγγαριών υπήρχαν στην περιοχή σας; Πώς καταναλώνονταν

Αλάτι

Αλάτι; Ποιος συνέλεγε αλάτι; Από πού συλλέγατε το αλάτι; Πότε γινόταν η αλατοσυλλογή;

Πωλούσαν αλάτι; Ποιοι;

Πού το στεγνώνατε; Πού το φυλάγατε;

Πού το χρησιμοποιούσατε;

Μέλι

Είχατε μελίτσια; Που;

Πώς γινόταν η παραγωγή μελιού;

Πώς χρησιμοποιούσατε το μέλι;

Αλιεία

Υπήρχαν ψαράδες στην περιοχή; Σε ποια χωριά; Ερασιτέχνες ή επαγγελματίες;

Πώς γινόταν το ψάρεμα; Ποιές ήταν οι μέθοδοι και οι τεχνικές; Είχατε βάρκες; «Σκαρκές»; Άλλα εργαλεία;

Ποια ψάρια αλιεύατε; Πώς λέγονταν;

Πώς μαγειρεύονταν τα ψάρια;

Ήταν καθημερινή τροφή;

Κτηνοτροφία

Ποια ζώα είχατε;

Στο σπίτι ή έξω στους αγρούς;

Αιγοπρόβατα

Είχατε πρόβατα-κατοίκια; Με ποια αναλογία;

Ποιοι είχαν; Φτωχοί-Πλούσιοι;

Πόσα ζώα είχε περίπου κάθε κοπάδι;

Ποιες φυλές ήταν; Περιγραφή. Πότε ήρθε η κάθε φυλή;

Πού - Πώς ζούσαν; Πώς ήταν οι μάντρες;

Έβοσκαν; Τι; Τι άλλο έτρωγαν;

Ο βοσκός πού ζούσε όταν ήταν τα ζώα έξω;

Περιγράψτε τον βοσκό. Τι φορούσε, τι κρατούσε, τι έτρωγε, πόσο συχνά πήγαινε στο σπίτι;

Υπήρχαν συνεργασίες βοσκών;

Εργοδούνταν άτομα σε κοπάδια;

Γάλα; Πίνετε όλοι; Μόνο τα παιδιά;

Τι φτιάχνετε με το γάλα; Γιαούρτια; Χαλλούμια; Τυριά; Αναρή;-Διαδικασίες Παρασκευής.

Πότε τα σφάζατε; Σφάζατε νεαρά άτομα ή μεγαλύτερα;

Αποτελούσαν μέρος κάποιας τελετής;

Το κρέας πώς το μαγειρεύατε; Συκώτια; Κεφάλι; Νεφρα;

Χοίρος

Χοίρο μεγαλώνατε; Πόσους;

Ποιες φυλές υπήρχαν;

Από πού τον προμηθευόσασταν; Πόσο μικρό τον παίρνατε; Προτιμούσατε αρσενικό ή θηλυκό; Μαύρο ή Άσπρο;

Πού τον μεγαλώνατε;

Τι έτρωγε;

Πότε τον σφάζατε; Ποιος τον έσφαζε;

Περιγράψτε όλη τη διαδικασία της σφαγής και της ετοιμασίας. Ποιοι βοηθούσαν; Πώς συνέβαλλε ο καθένας; Ο χασάπης πληρωνόταν με κομμάτι από το κρέας ή με χρήματα;

Καταναλώνονταν αυθημερόν;

Πώς καταναλώνονταν; Το κάθε κομμάτι ξεχωριστά.

Συντηρούσατε κρέας; Η «μίλλα»; Τα παστά; Τα λουκάνικα; Η ζαλατίνα; Πώς φτιάχνονταν;

Τη «μίλλα» πώς την χρησιμοποιούσατε; Μαγειρεύατε με την «μίλλα»;

Άλλα Ζώα

Κουνέλια; Πού ζούσαν; Πώς τα σφάζατε και τα επεξεργαζόσασταν; Πώς τα μαγειρεύατε;

Βόδια; Πού χρησίμευαν; Τι εργασίες έκαναν; Τα καταναλώνατε; Τι σχέσεις είχαν αναπτύξει οι άνθρωποι με τα ζώα αυτά;

Γαϊδούρια; Φυλές γαϊδουριών; Ποιες εργασίες έκαναν; Πώς βοηθούσαν το αφεντικό τους;

Μουλάρια; Είδη μουλαριών; Ποιες εργασίες έκαναν; Πώς βοηθούσαν το αφεντικό τους;

Θυμάστε αν έρχονταν καμηλάρηδες στο χωριό σας; Περιγράψτε πώς θυμάστε τις καμήλες; Τι γινόταν όταν κατέφθαναν οι καμηλάρηδες; Τι έπαιρναν και τι έφερναν;

Πτηνά

Ποια είδη πτηνών κατείχε ένα νοικοκυριό;

Κότες είχατε; Για αυγά ή για κρέας; Οι κότες για αυγά ήταν ίδιες με αυτές για κρέας; Πώς ξεχώριζαν μία κότα αν ήταν καλή ή όχι; Φυλές; Πού εκτρέφονταν; Τι έτρωγαν;

Πώς έσφαζαν και καθάριζαν μία κότα;

Πότε τρώγατε κότα; Πώς; Σχετιζόταν η κότα με κάποια τελετή, όπως ο γάμος, που συνέβαινε σε άλλες περιοχές;

Αυγά τρώγατε; Πόσο συχνά; Πώς τα φτιάχνατε; Κοκκινίζατε αυγά το Πάσχα;

Περιστέρια είχατε; Πού ζούσαν; Πώς τα σκότωναν; Πότε καταναλώνονταν; Με ποιους τρόπους;

Άλλα πτηνά (φραγκόκοτες, χήνες, γαλοπούλες, κλπ); Πού ζούσαν; Πώς εκτρέφονταν; Πώς σφάζονταν, καθαρίζονταν και καταναλώνονταν

Εμπόριο Τροφών

Ποια τρόφιμα αγοράζατε;

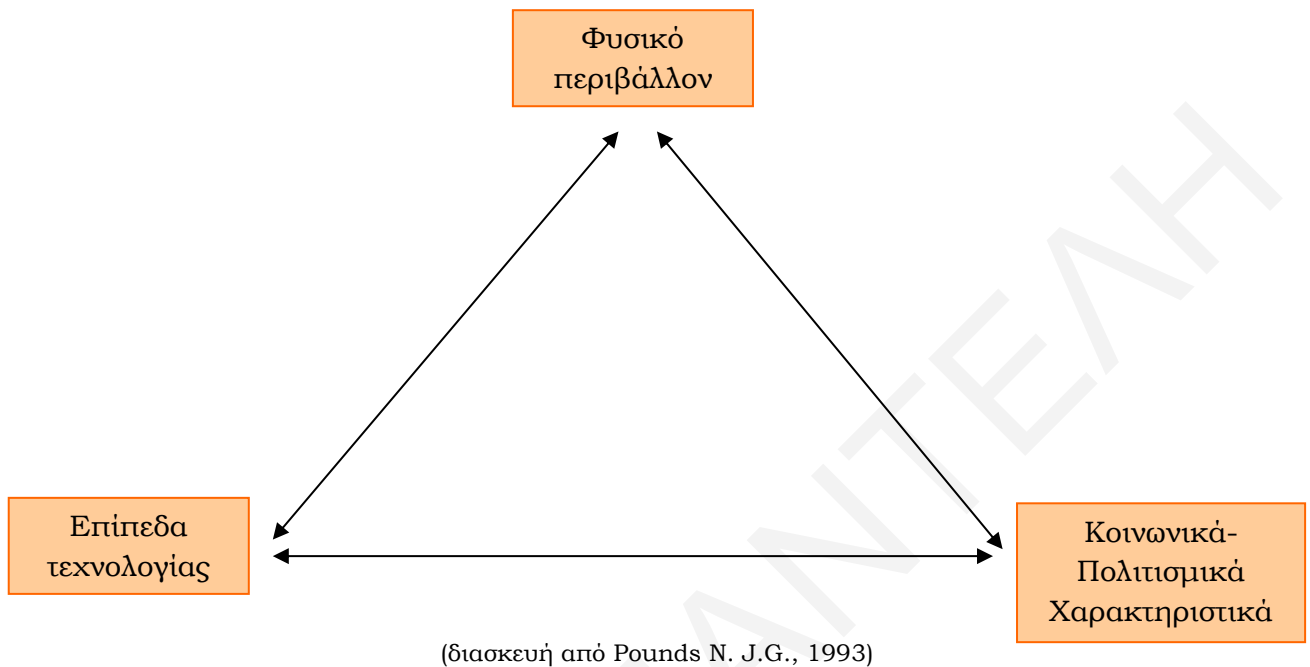
Ποια από το πανηγύρι, ποια από το μπακκάλλικο ποια από πλανώδιους;
Ρύζι; Από πού; Πώς το μαγειρεύατε;
Μακαρόνια; Τα ίδια με αυτά που φτιάχνατε κιόλας;
Κρασί; Ζιβανία;
Ξηρούς καρπούς;
Ζάχαρη; Πού τη βρίσκατε; Πού τη χρησιμοποιούσατε;
Καραμέλλες; Άλλα γλυκά για παιδιά;
Λίπη-Βούτυρα; Πού τα βρίσκατε; Πώς τα χρησιμοποιούσατε; Πού;
Σταφίδες;
Λουκουμάδες; Είχε στο Πανηγύρι; Πώς τους έφτιαχναν; Ήταν ίδιοι με αυτούς που έφτιαχναν οι νοικοκυρές;
Παγωτό; Ποια είδη; Πώς το έφτιαχναν; Πώς το διέθεταν;
«Μαχαλλεπάρηδες» υπήρχαν; Πώς έφτιαχναν το «μαχαλλεπί»; Πώς το διέθεταν;
Αυγοπούληδες; Από πού προμηθεύονταν τα αυγά; Πώς τα διέθεταν και πού;
Υπήρχαν γαλατάδες-τυροκομοί; Τι έφτιαχναν;
Ζωέμποροι-Κασάπηδες; Πουλούσαν ή έσφαζαν μόνο στα σπίτια; Είχαν μαγαζιά;
Έσφαζαν στο καφενείο; Πόσο συχνά;
Άλλα προϊόντα από πλανώδιους;

Σκεύη

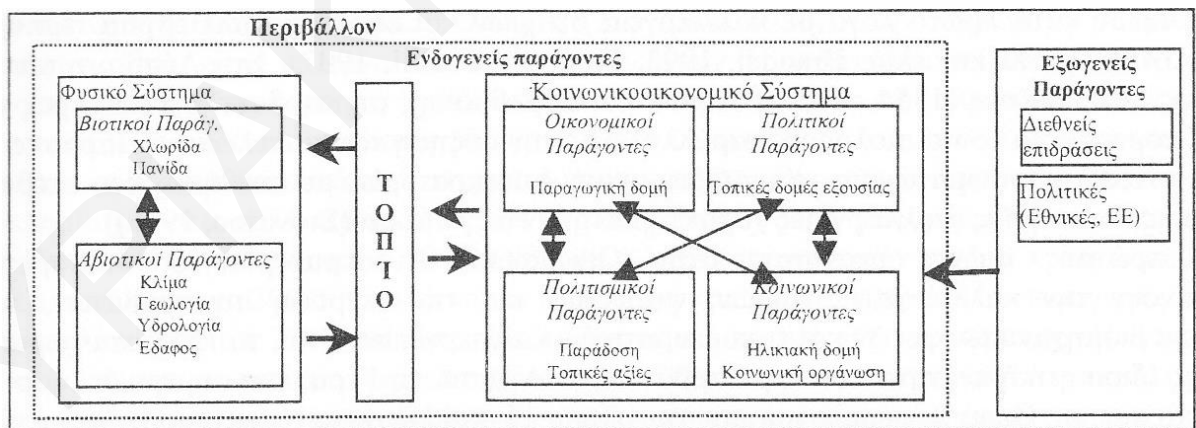
Ποια σκεύη είχε ένα τυπικό νοικοκυριό; Από ποια υλικά ήταν κατασκευασμένα;
Πού φυλάγατε τα κρέατα, γάλα, τραχανά, γλυκά, κούννες, αποξηραμένα φρούτα;
Πού φυλάγατε το ψωμί, φρούτα, λαχανικά, πουργούρι, μακαρόνια, αρτόματα, λεμονάδα, λάδι, ελιές;
Πού φυλάγατε τα παστά κρέατα, κουλούρια, ζάχαρη, μέλι;
Πού ψήνατε τα φαγητά;
Με τι ανακατεύατε τα φαγητά σαν ψήνονταν;
Πού φυλάγατε τα ψημένα φαγητά; Πόσο χρόνο φυλάγατε το κάθε είδος;
Πού φυλάγατε το νερό; Πού το κουβαλούσατε; Από πού;

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ: ΣΧΗΜΑΤΑ

Σχήμα 1: Παράγοντες Διαμόρφωσης του ιστορικού τοπίου μίας χωρικής ενότητας

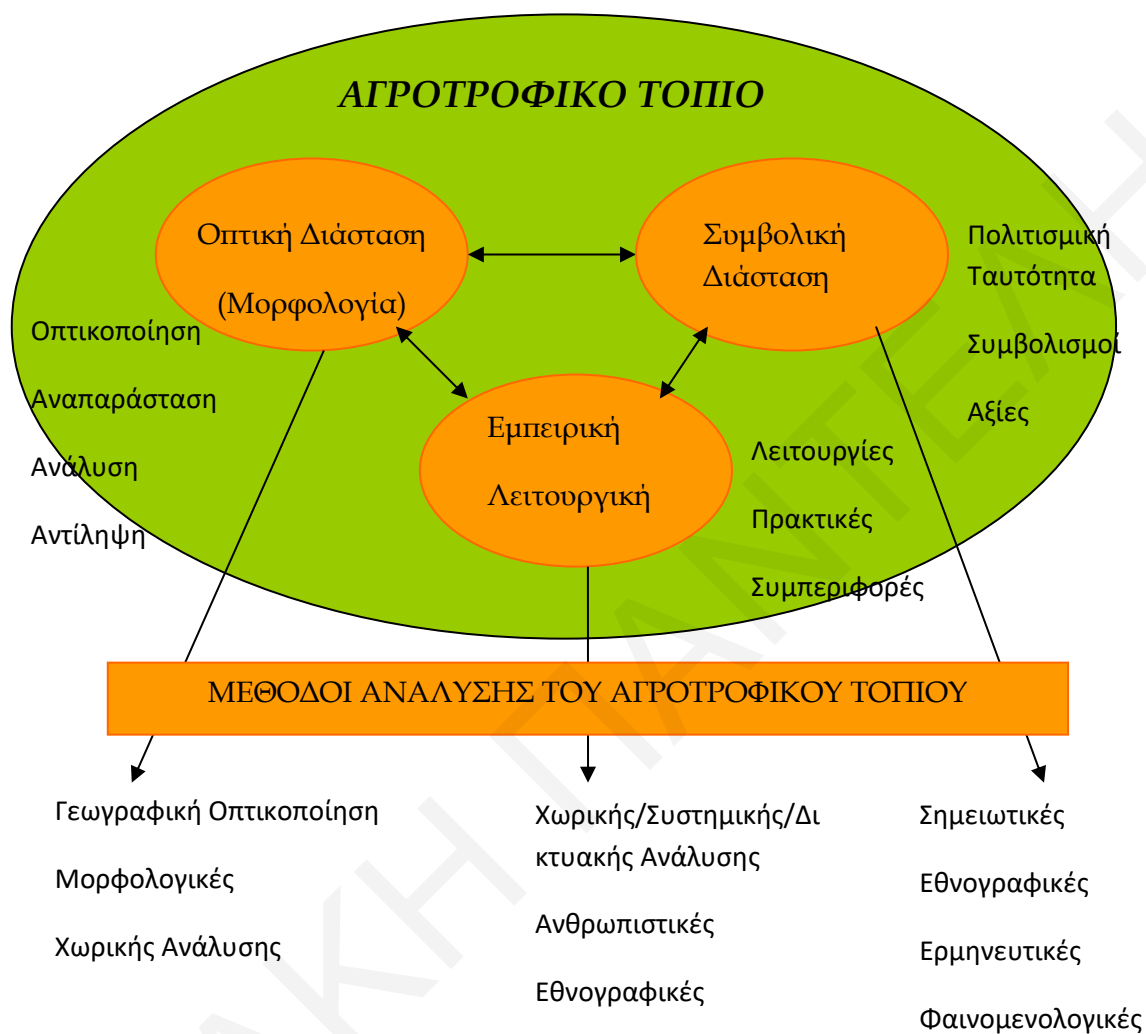


Σχήμα 2: Παράγοντες διαμόρφωσης του αγροτροφικού τοπίου



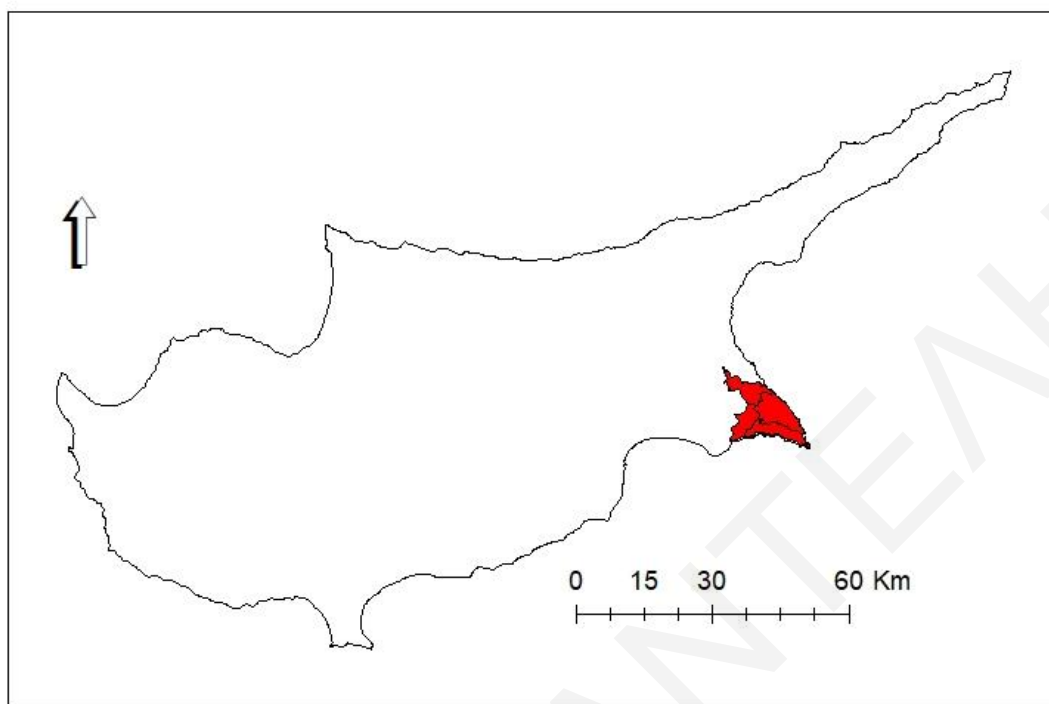
(Πηγή: Κίζος Θ. & Μ. Κουλούρη, 2004, διασκευή από Naveh & Lieberman 1984).

Σχήμα 3: Η Δομή του Αγροτροφικού Τοπίου

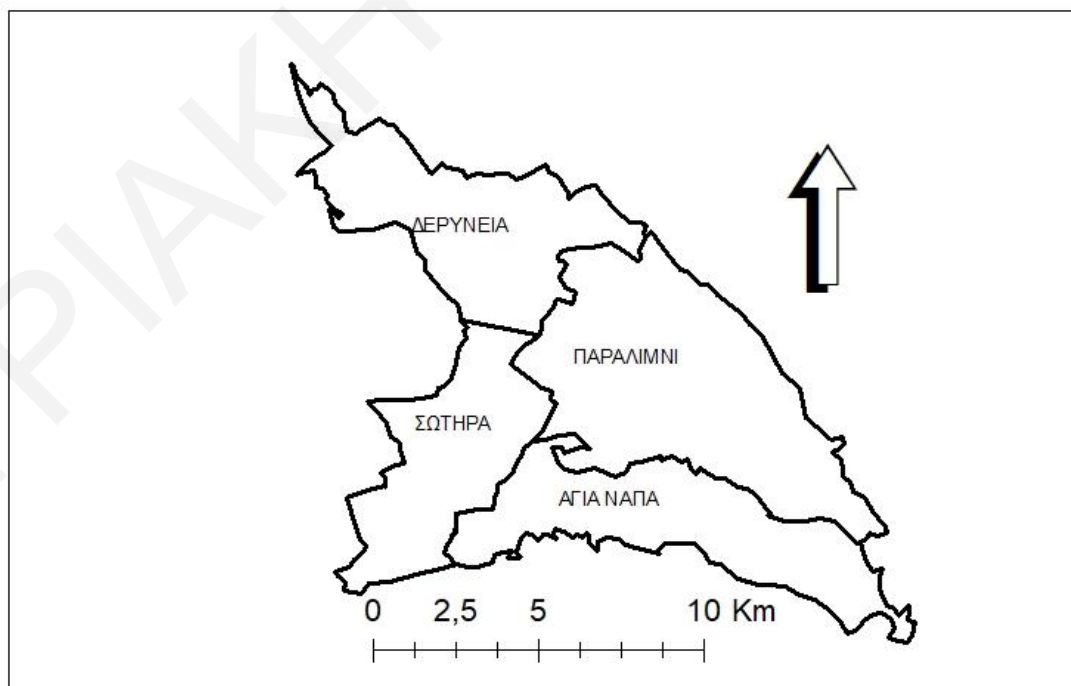


(διασκευή από Terkenli T., 2001)

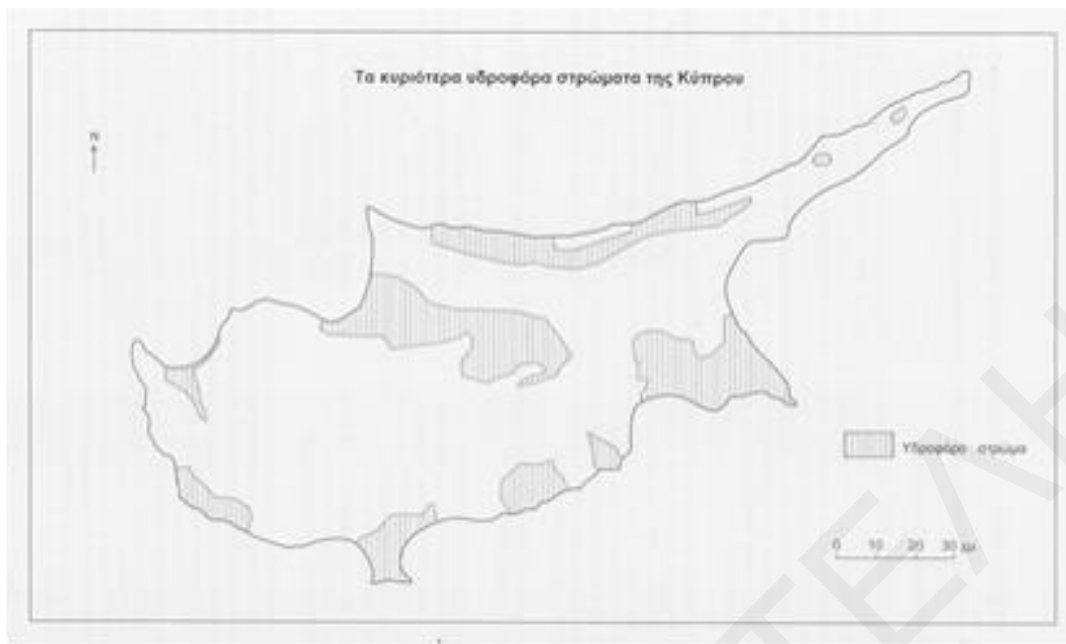
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ: ΧΑΡΤΕΣ-ΚΑΤΟΨΕΙΣ



Χάρτης 1: Οι κοινότητες Σωτήρας, Δερώνειας, Αγίας Νάπας και Παραλιμνίου στον χάρτη της Κύπρου

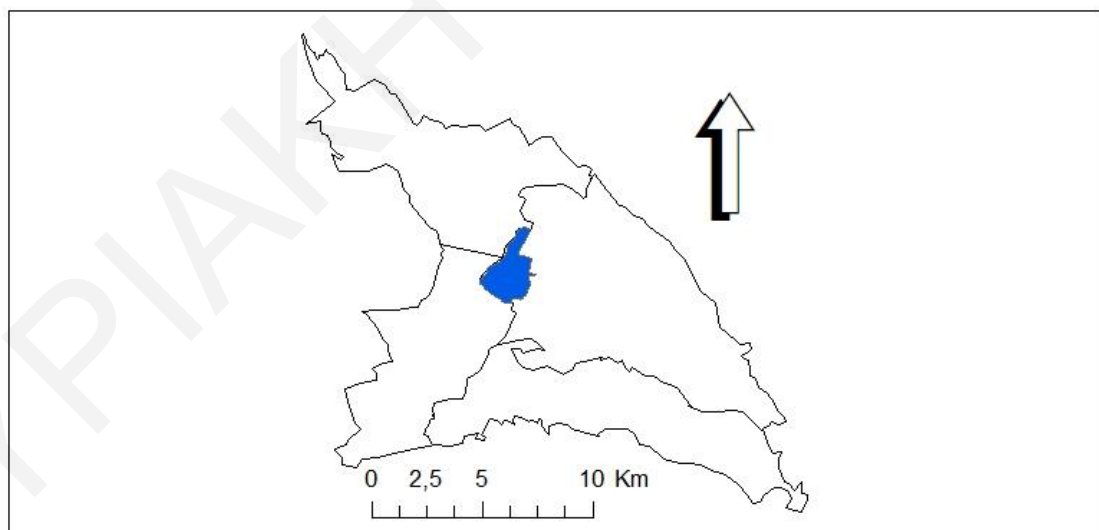


Χάρτης 2: Η Σωτήρα, η Δερώνειας, το Παραλίμνι και η Αγία Νάπα

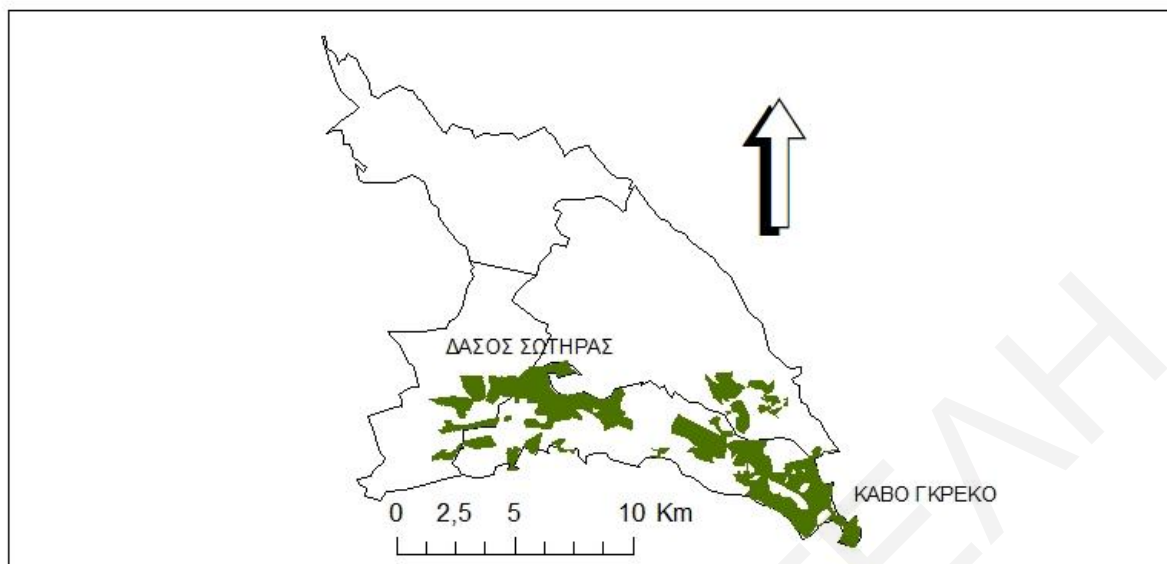


Χάρτης 3: Τα υδροφόρα στρώματα της Κύπρου.

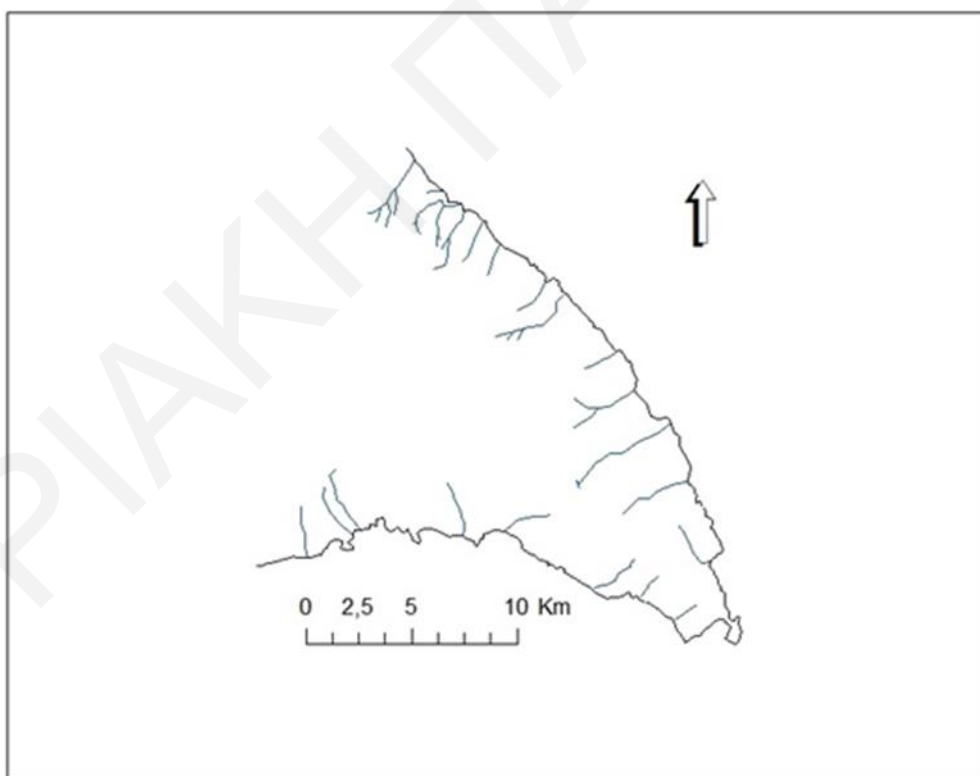
(πηγή: Καρούζης Γ., 1997)



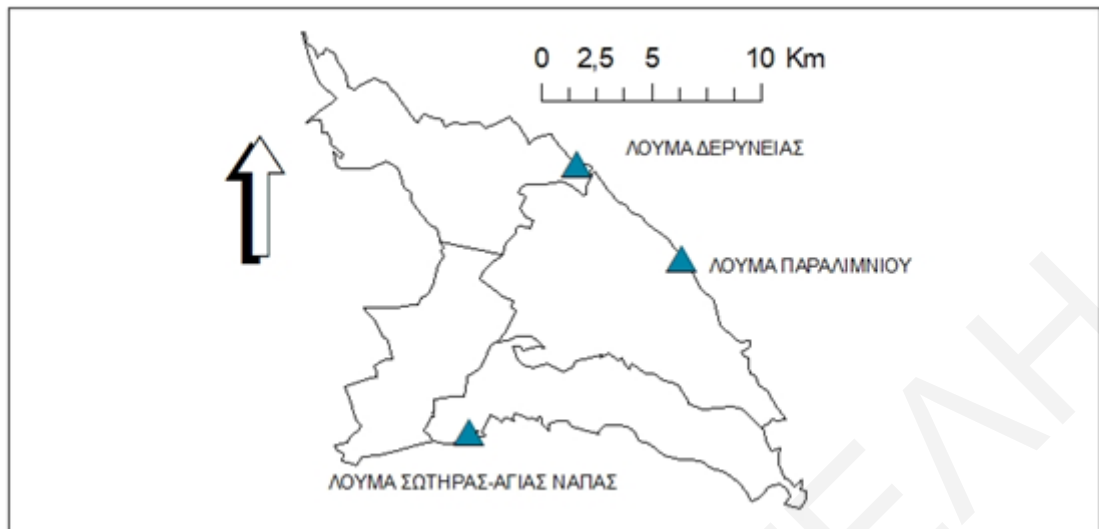
Χάρτης 4: Η λίμνη του Παραλιμνίου



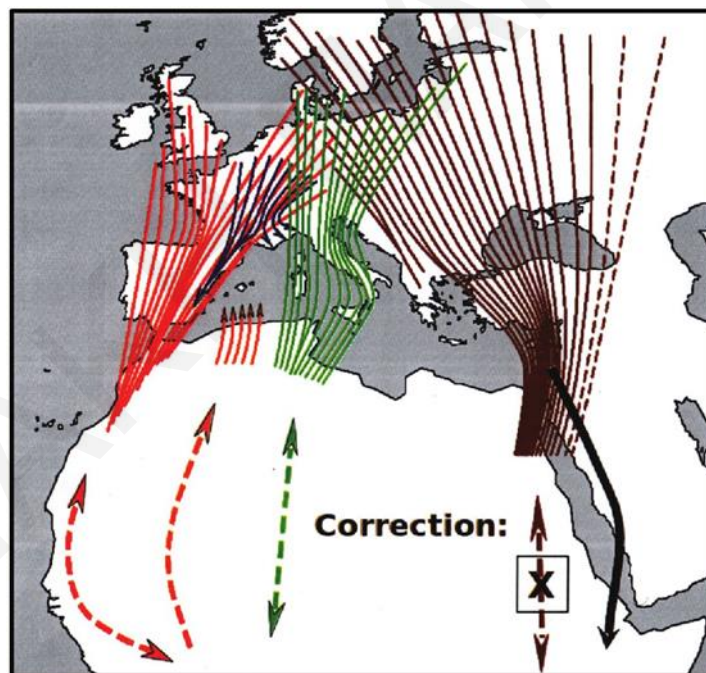
Χάρτης 5: Τα δάση του Κάβο Γκρέκο και της Σωτήρας



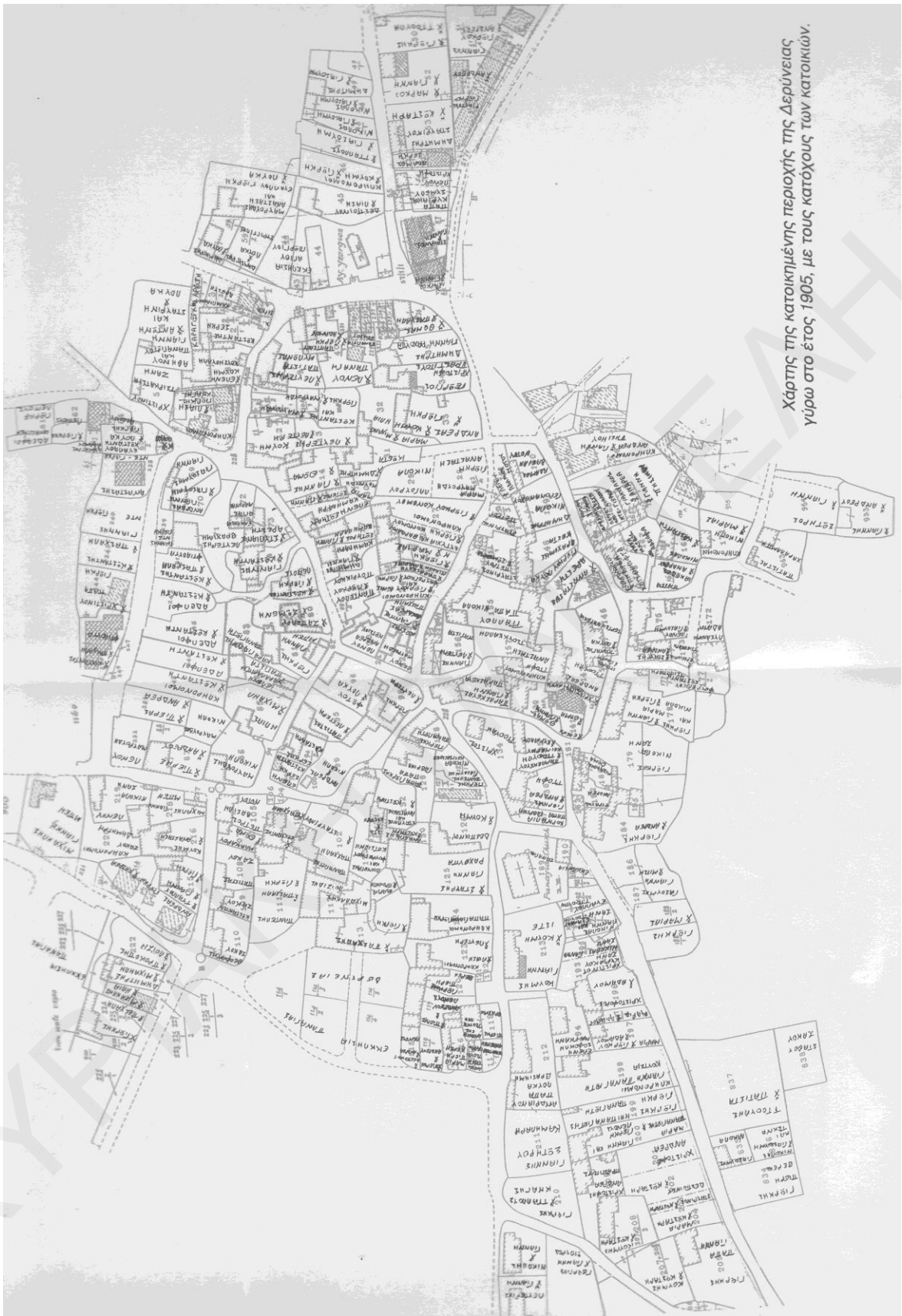
Χάρτης 6: Τα υδατορέματα στις κοινότητες Σωτήρας, Δερώνειας, Παραλιμνίου και Αγίας Νάπας



Χάρτης 7: Τα "λούματα" της Δερύνειας, του Παραλιμνίου και Σωτήρας-Αγίας Νάπας

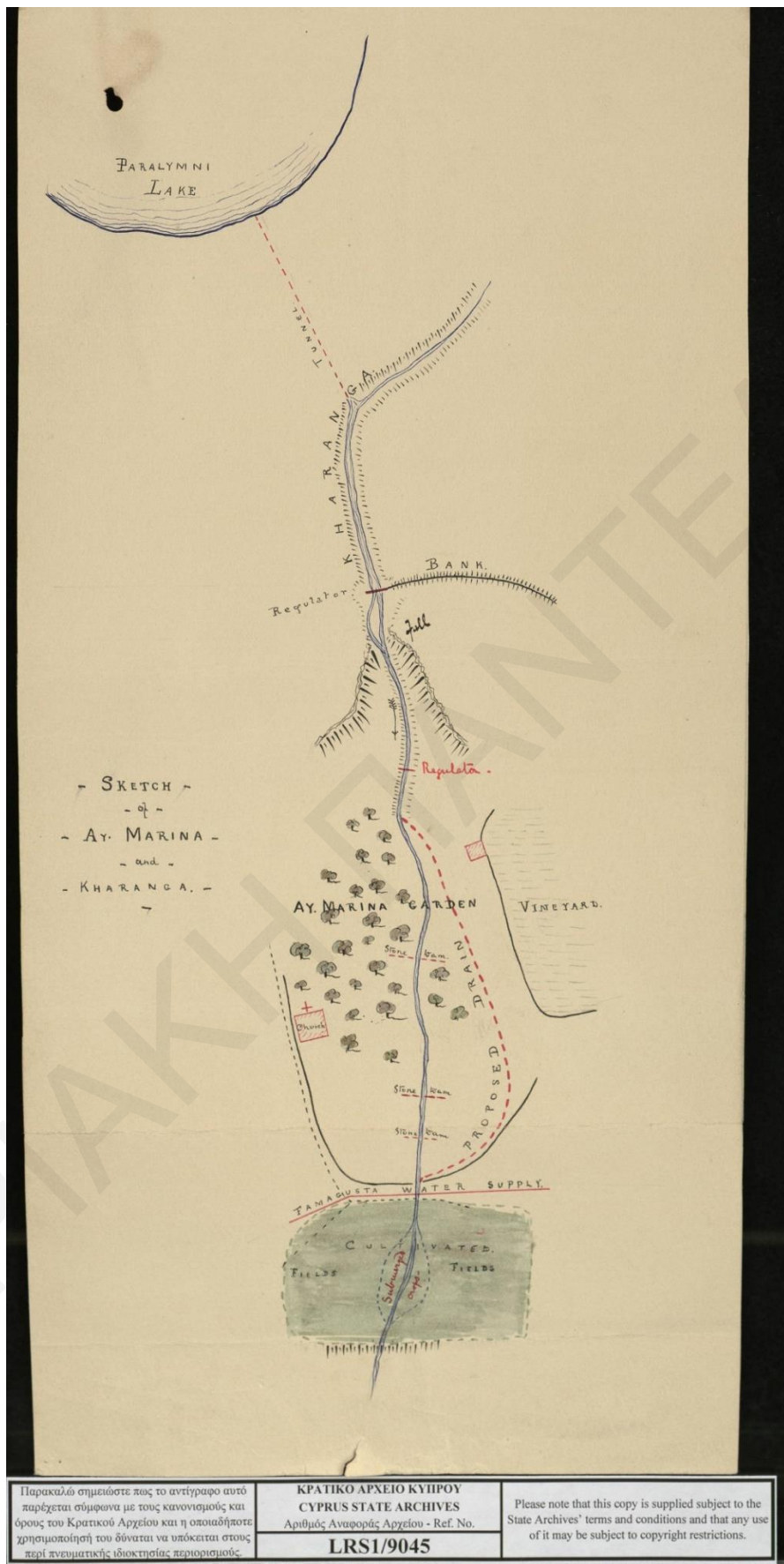


Χάρτης 8: Οι μεταναστευτικοί δρόμοι των αμπελοπουλιών
(Πηγή: <https://www.researchgate.net>).

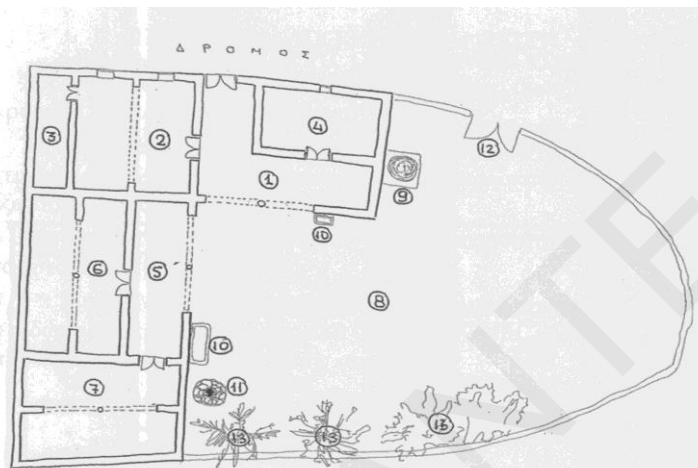


Χάρτης 9: Η κατοικημένη περιοχή Δερύνειας το 1905

(πηγή: Πλατής Π. Ν., 1995).



Χάρτης 10: Η σήραγγα που μετέφερε το νερό από τη λίμνη του Παραλιμνίου στην Αμμόχωστο (πηγή: LRS1/9045)



Κατοικία Δημήτρη Οικονόμου

1. ΗΛΙΑΚΟΣ ΜΕ ΚΑΜΑΡΕΣ
2. ΔΙΧΩΡΟΝ ΜΕ ΜΕΣΟΚΑΜΑΡΑ
3. ΣΩΣΠΙΤΟΝ - ΕΣΣΩ ΣΠΙΤΙ
4. ΜΑΕΙΡΚΟΝ - ΜΑΓΕΙΡΕΙΟ
5. ΗΛΙΑΚΟΣ ΜΕ ΣΤΥΛΛΟ
6. ΣΤΑΥΛΟΣ ΔΙΧΩΡΟΣ ΜΕ ΣΤΥΛΛΟ
7. ΣΙΗ(Ε)ΛΩΝΑΡΙΝ (ΑΧΥΡΩΝΑΣ) ΔΙΧΩΡΟΣ ΜΕ ΣΤΥΛΛΟ
8. ΑΥΛΗ
9. ΦΟΥΡΝΟΣ
10. ΠΕΤΡΙΝΕΣ ΒΟΥΡΝΕΣ ΓΙΑ ΠΛΥΣΙΜΟ ΚΑΙ ΠΟΤΙΣΜΑ ΖΩΩΝ
11. ΛΑΚΚΟΣ (ΠΗΓΑΔΙ)
12. ΕΩΠΟΡΤΙΝ (ΕΞΩΠΟΡΤΑ ΠΕΡΙΦΡΑΞΗΣ)
13. ΣΥΚΟΜΟΥΡΙΕΣ, ΣΥΚΙΕΣ, ΡΟΔΙΕΣ

Κάτοψη 1: Κατοικία στο Παραλίμνι

(πηγή: Οικονόμου Α., σ. 212).

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ IV: ΠΙΝΑΚΕΣ

Πίνακας 1: Εκκλησίες, Εξωκκλήσια και Παρεκκλήσια στη Σωτήρα, το Παραλίμνι, την Αγία Νάπα και τη Δερύνεια στα Χρόνια της Αγγλοκρατίας

Εκκλησίες/Εξωκκλήσια/Παρεκκλήσια	Κοινότητα
Μεταμορφώσεως του Σωτήρος	Σωτήρα
Αγίου Γεωργίου Χορτακιών	
Παναγίας Χορδακιώτισσας	
Αγίου Θεοδώρου Χορτακιών	
Αγίου Αντωνίου	
Αγίου Μάμα	
Αγίου Γεωργίου	
Αγίας Θέκλας	
Αγίου Γεωργίου	Παραλίμνι
Παναγίας	
Αγίας Βαρβάρας	
Αγίου Δημητρίου	
Αποστόλου Θωμά	
Αγίας Τριάδας	
Παναγιώτισσας	
Άγιοι Ανάργυροι	
Αρχαγγέλου Μιχαήλ	Αγία Νάπα
Αγίου Μάμα	
Αγίων Σαράντα	
Παναγίας (Μοναστήρι)	
Αγίας Βαρβάρας	
Αγίου Επιφανείου	Δερύνεια
Αγίας Μαύρης	
Αγίου Γεωργίου	
Παναγίας	
Αγίας Μαρίας	
Αγίου Γεωργίου	
Αγίων Κωνσταντίνου και Ελένης	
Αγίου Νικολάου	
Αγίου Αντωνίου	
Αγίου Μοδέστου	

Πίνακας 2: Κατανομή του πληθυσμού σύμφωνα με τις απογραφές 1881-1960

	Παραλίμνι	Αγία Νάπα	Σωτήρα	Δερύνεια
1881	738	237	295	454
1891	887	259	367	512
1901	1053	270	416	569
1911	1322	304	466	696
1921	1508	369	541	785
1931	1948	418	710	943
1946	2720	673	1036	1593
1960	3477	836	1515	2741

Πίνακας 3: Πολλαπλασιασμός και Παραγωγή Λαχανικών

Είδος Λαχανικού	Τοπική Ονομασία στα Κοκκινοχώρια	Τρόπος Πολλαπλασιασμού	Εποχή Σποράς	Εποχή Μεταφύτευσης	Περίοδος Κατανάλωσης
αγκινάρα	"τζιωνάρα, η"	μεταφύτευση παραφυάδων	-----	μεταφυτεύσεις παραφυάδων κατά τον Νοέμβριο-Μάρτιο	Μάρτιος-Μάιος
αγκινάρα της Ιερουσαλήμ	"γελαρμασιν, το"	μεταφύτευση κονδύλων	-----	φύτευση κονδύλων κατά Φεβρουάριο-Μάρτιο	Νοέμβριος-Φεβρουάριος
σέσκουλο	"λάχανο, το"	σπόρος	Ιούνιος-Σεπτέμβριος	-----	Οκτώβριος-Δεκέμβριος
παντζάρι	"παντζιάριν, το"	σπόρος	Οκτώβριος-Νοέμβριος	-----	Φεβρουάριος-Μάιος
λάχανο	"κραμπι, το"	"λασάνια"	Ιούνιος-Σεπτέμβριος	Σεπτέμβριος-Φεβρουάριος	Νοέμβριος-Απρίλιος
κουνουπίδι	"κουνουπιίν, το"	"λασάνια"	Ιούνιος-Σεπτέμβριος	Σεπτέμβριος-Φεβρουάριος	Νοέμβριος-Απρίλιος
γογγυλοκράμβη	"κουλούμπρα, η"	"λασάνια"	Ιούνιος-Σεπτέμβριος	Σεπτέμβριος-Φεβρουάριος	Οκτώβριος-Μάρτιος
καρότο	"καρότο, το"	σπορά	Ιούλιος-Αύγουστος	-----	Οκτώβριος-Απρίλιος
σέλινο	"σέλλενον, το"	"λασάνια"	Ιούνιος-Αύγουστος	Οκτώβριος	Ιανουάριος-Μάρτιος
πιπεριά	"πιπέριν, το"	"λασάνια"	Ιανουάριος-Φεβρουάριος	Μάρτιος-Απρίλιος	Ιούνιος-Νοέμβριος
μελιτζάνα	"βαζάνιν, το"	"λασάνια"	Ιανουάριος-Φεβρουάριος	Μάρτιος-Απρίλιος	Ιούνιος-Νοέμβριος
κόλιανδρος	"κόλιαντρος, ο"	σπόρος	Σεπτέμβριος-Ιανουάριος	-----	Δεκέμβριος-Φεβρουάριος
σκόρδο	"σκόρτος, ο"	"φύτευση κουνιιών"	-----	Οκτώβριος-Νοέμβριος	Μάρτιος κι εφεξής
μαρούλι	"μαρούλλιν, το"	σπορά	Φεβρουάριος-Μάρτιος	-----	Μάρτιος-Απρίλιος
μαϊντανός	"μαϊτανός, ο"	"λασάνια"	καθ' όλη τη χρονιά	-----	καθ' όλη τη χρονιά
ρεπάνι	"ρεπάνι, το"	σπορά	Φεβρουάριος-Μάρτιος	-----	Απρίλιος-Μάιος
ρόκα	"ρόκα, η"	"λασάνια"	Οκτώβριος	-----	Νοέμβριος-Δεκέμβριος
σπανάκι	"σπανάσσι, το"	σπόρος	Οκτώβριος-Νοέμβριος	-----	Δεκέμβριος-Φεβρουάριος
φράουλα	"φράουλα, η"	καταβολάδες	Ιούνιος-Ιούλιος	Οκτώβριος-Νοέμβριος	Μάιος-Ιούνιος

Πίνακας 4: Βρώσιμα Αγρια Χόρτα

Κοινό Όνομα στα Κοκκινοχώρια	Άλλα Ονόματα στην Κύπρο	Ελληνικό Όνομα	Επιστημονικό Όνομα	Τόπος Βλάστησης	Περίοδος Συλλογής	Τμήματα που Καταναλώνονταν
"καυκαρούα, η" (φυτό), "τζιωλίντρικο, το" (καρπός)	χωστή, απλωταρκά	αγριαγκινάρα	<i>Cynara cornigera</i>	χωράφια, ακαλλιέργητες εκτάσεις, δάση	Ιανουάριος-Απρίλιος	νεαρά φύλλα και βλαστοί, καρποί
"αγρέλλιν, το"	αρκοαγρέλλιν, κουτσαγρέλλιν (μαύρο αγρέλλι)	σπαράγγι, σφαράγια, σφαραγιές, σπαραγγούδι, φρύγανο, κουτσαγρέλια	<i>Asparagus stipularis</i> (άσπρο αγρέλλι), <i>Asparagus acutifolius</i> (μαύρο αγρέλλι)	ακαλλιέργητες εκτάσεις, χέρσα γη, υφάλμυρα εδάφη	Ιανουάριος-Απρίλιος	τρυφεροί βλαστοί
"σκουράττα, η"	σκουράθθα, αγριοσκουράθθα, κουράθθα, αγριοσκουράττα	αγριόπρασο	<i>Allium ampeloprasum</i>	Κάβο Γκρέκο, γύρω από τη λίμνη, κάτω από δέντρα (ροδιές, εσπεριδοειδή), ακαλλιέργητες εκτάσεις, όρια χωραφιών	Δεκέμβριος-Απρίλιος	ολόκληρο (βολβοί και φύλλα)
"κουτσαμπάτζια, τα"	ραϊτζιν, κουτσαμπάης	αγριοράδικο, πικροράδικο, πικραλίδα, πικρομάρουλο, σταμναγκάθι, γιαλοράδικο, μαυροράδικο	<i>Cichorium spp.</i>	χωράφια, ακαλλιέργητες εκτάσεις	Ιανουάριος-Απρίλιος	τρυφεροί βλαστοί και φύλλα
"ραϊτζιν, το"	δαντέλλιο, ταραξάκο, αγριοραδίκι	ταραξάκο, πικραλίδα, αγριομάρουλο	<i>Taraxacum cypricum</i>	χωράφια, ακαλλιέργητες εκτάσεις	Δεκέμβριος-Μάιος	τρυφεροί βλαστοί και φύλλα
"αρκολάχανο, το"	γλυκορίζιν	αγριότευτλο	<i>Beta vulgaris spp.</i> <i>maritima</i>	χωράφια, ακαλλιέργητες εκτάσεις	Ιανουάριος-Απρίλιος	φύλλα, βλαστοί

Κοινό Όνομα στα Κοκκινοχώρια	Άλλα Ονόματα στην Κύπρο	Ελληνικό Όνομα	Επιστημονικό Όνομα	Τόπος Βλάστησης	Περίοδος Συλλογής	Τμήματα που Καταναλώνονταν
"τρισιασία, η"	ατρασιηία, τριζατζία, ατρατζιά, παραχωστή	κενταύριον	<i>Centaurea hyalolepis</i> , <i>Centaurea aegialophila</i>	χωράφια, χέρσα γη, όρια χωραφιών	Δεκέμβριος-Μάρτιος	τρυφεροί βλαστοί
"γαουράγκαττον, το"	γαουράγκαθθα, νεροκάβλιν, πομπουρόκαυλος, κατσαμπουνόκαυλος	αγκιναρόχορτον, γαΐδουράγκαθο	<i>Oenothera cyprium</i> , <i>Carduus argentatus</i> spp. <i>acicularis</i> , <i>Carduus pycnocephalus</i> spp. <i>albidus</i> , <i>Notobasis syriaca</i> .	χωράφια, χέρσα γη, όρια χωραφιών	Ιανουάριος-Απρίλιος	τρυφεροί βλαστοί
"κοτεινόγληντος, ο"	γλήντος	βλίτο, βλίτρο, βλίστρος, γλίστρος, γλίντρος (Κρήτη)	<i>Amaranthus graecizans</i>	καλλιεργημένα και αρδευόμενα χωράφια, λεκάνες δέντρων	Ιούνιος-Οκτώβριος	τρυφεροί βλαστοί
"λιστιρία, η"	γλιστρι(δ)α	γλιστριδα, αντράκλα	<i>Portulaca oleracea</i>	αρδευόμενα χωράφια, αυλές	Ιούνιος-Οκτώβριος	βλαστοί
"θρουμπί, το"		θυμάρι	<i>Thymus capitatus</i>	ακαλλιέργητες εκτάσεις, χέρσα γη, Κάβο Γκρέκο	Μάιος-Ιούλιος	ξηρά φύλλα και άνθη
"καππάριν, το"		κάπαρη	<i>Capparis spinosa</i>	περιοχή Κάππαρης (Παραλίμνι), Κάβο Γκρέκο	Μάρτιος-Αύγουστος	τρυφεροί βλαστοί
"κίρταμον, το"		κρίταμο	<i>Crithmum maritimum</i>	κοντά στη θάλασσα	Απρίλιος-Ιούλιος	τρυφεροί βλαστοί, φύλλα
"λαψάνα, η"	μαντολαψάνα	βρούβα, γλυκόβρουβα, αγριόβρουβα, λαψάνα, πικρόβρουβα, σκυλόβρουβα, ραπανόβρουβα	<i>Sinapis alba</i> , <i>Sinapis arvensis</i>	καλλιεργημένες εκτάσεις (κυρίως ανάμεσα στα δημητριακά), ακαλλιέργητες χέρσες εκτάσεις, όρια χωραφιών	Νοέμβριος-Απρίλιος	τρυφεροί βλαστοί

Κοινό Όνομα στα Κοκκινοχώρια	Άλλα Ονόματα στην Κύπρο	Ελληνικό Όνομα	Επιστημονικό Όνομα	Τόπος Βλάστησης	Περίοδος Συλλογής	Τμήματα που Καταναλώνονταν
"μάραθος, ο"		μάραθο	<i>Foeniculum vulgare</i>	ακαλλιέργητες εκτάσεις, όρια χωραφιών, όχθες ποταμών	Ιανουάριος-Μάιος	φύλλα
"πιτσιλιαντρος, ο"	μηλιάρισσος, μελίσαντρος, μελισιάτος, μηλιάκος, μερσιλιάτος, πιτσίκλαντρος		<i>Tordylium aegyptiacum</i>	σε καλλιέργειες, στα όρια χωραφιών	Μάρτιος-Μάιος	καρποί
"μολόχα, η"		μολόχα	<i>Malva parviflora</i>	καλλιερημένες εκτάσεις, κοπριές	Δεκέμβριος-Απρίλιος	τροφεροί βλαστοί και φύλλα
"πάγκαλλος, ο"		ηρίγγιον, σφαλάγγαθον	<i>Eryngium creticum</i>	ακαλλιέργητες εκτάσεις, όρια χωραφιών	Δεκέμβριος-Απρίλιος	τροφεροί βλαστοί και φύλλα
"καμηλάγκαθο, το"	σαρατζιηνός, αχινόχορτο, μουσκοκαύλιν, τζιεφαλάγκαθθον, σταυράγκαθθον	αχινόχορτο	<i>Echinops spinosissimus</i>	ακαλλιέργητες εκτάσεις	Φεβρουάριος-Ιούνιος	τροφεροί βλαστοί (αφού καθαριστούν απο τα αγκάθια)
"λάζαρος, ο"	σημιλλούδι	χρυσάνθεμο, τσιτσιμπόλα, κουκουβάγια (Λακωνία), αγριομαντιλιδα (Σαντορίνη)	<i>Chrysanthemum segetum</i>	καλλιερημένες εκτάσεις, ακαλλιέργητους χώρους	Ιανουάριος-Απρίλιος	τροφεροί βλαστοί
"σκορτάλλιν, το"	σκορτάλλιν, αρκοκρεμμύ(δ)ιν	αγριόσκορδο	<i>Allium neapolitanum</i>	δενδρώνες (κάτω από δέντρα)	Φεβρουάριος-Μάιος	βολβός
"τζιόχος, ο"	σόνχος, ζοχός	τσόχος, σφόγγος	<i>Sonchus oleraceus</i>	καλλιερημένες και ακαλλιέργητες εκτάσεις	Δεκέμβριος-Απρίλιος	βλαστοί, φύλλα
"γαλατούνα, η"	τζιόγγος, γαλατόχορτον, λαόχορτον		<i>Sonchus tenerrimus</i>	καλλιερημένες και ακαλλιέργητες εκτάσεις	Δεκέμβριος-Απρίλιος	βλαστοί, φύλλα

Κοινό Όνομα στα Κοκκινοχώρια	Άλλα Ονόματα στην Κύπρο	Ελληνικό Όνομα	Επιστημονικό Όνομα	Τόπος Βλάστησης	Περίοδος Συλλογής	Τμήματα που Καταναλώνονταν
"σταυροκάρυα, τα"			<i>Bunium ferulaceum</i>	καλλιεργημένες εκτάσεις, ακαλλιέργητοι χώροι, περιοχή Βουνί	Μάρτιος-Μάιος	κόνδυλοι
"τοακρίδκια, τα"	στρουθκιά, στρουφούδκια, τσάκρες	σιληνή	<i>Silene vulgaris</i>	καλλιεργημένες εκτάσεις, μέσα στις καλλιέργειες σιταριού	Δεκέμβριος-Απρίλιος	βλαστοί, φύλλα
"σσιόινος, ο"		σχοίνος	<i>Pistacia lentiscus</i>	Κάβο Γκρέκο	Δεκέμβριος-Ιανουάριος	καρποί
"χριστάγκαθο, το"	χρυσάγκαθο, πλωταρκά	σκόλυμος	<i>Scolymus hispanicus, Scolymus maculatus</i>	ακαλλιέργητες εκτάσεις	Φεβρουάριος-Απρίλιος	φύλλα, βλαστοί
"αρκοπομηλορκά, η"		στρόχνος, στύφνος, βρομόχορτο, μαυρόχορτο, αγριοντοματιά	<i>Solanum nigrum</i>	ακαλλιέργητες και καλλιεργημένες εκτάσεις	Ιούνιος-Σεπτέμβριος	καρποί, τρυφεροί βλαστοί
"οξινοϋίν, το"	ξιννίν, οξινόχορτον, ξινιατός	ξινήθρα	<i>Oxalis pres-caprae</i>	καλλιεργημένες, ακαλλιέργητες εκτάσεις	Απρίλιος-Ιούλιος	βλαστοί
"αρκοκολόκασον, το"			<i>Arum dioscoridis</i>	ακαλλιέργητες εκτάσεις	Φεβρουάριος-Μάιος	κόνδυλος

Πίνακας 5: Τα ψάρια που κατανάλωναν στα Κοκκινοχώρια στα χρόνια της Αγγλοκρατίας

Όνομα	Επιστημονικό Όνομα	Αλιευση	Κατανάλωση
Ψάρια			
"αθερίνα, η"	<i>Atherinomorus lacunosus</i> (*), <i>Atherina presbyter</i> , <i>Atherina hepsetus</i>	απόχη	τηγανητό(**)
"βατί, το"	<i>Raja clavata</i>	παραγάδι, δίκτυα	τηγανητό
"βελονίδα, η"	<i>Belone belone</i>	καλάμι, συρτή	τηγανητό
"βλάχος, ο"	<i>Epinephelus alexandrinus</i>	παραγάδι, συρτή	βραστό, οφτό, σούπα, σαλαμούρα, "προπέττο"
"βόπια, η"	<i>Boops boops</i>	δίκτυα	τηγανητό, οφτό, "σαβόρο"
"γλώσσα, η"	<i>Solea solea</i>	δίκτυα, καλάμι	τηγανητό
"γύλος, ο"	<i>Thalassoma paro</i> , <i>Coris julis</i>	σκαρκά	τηγανητό
"δράτχζαινα, η"	<i>Trachinus draco</i>	δίκτυα, παραγάδι	τηγανητό
"δροσίτης, ο"	<i>Mustellus sp.</i>	δίκτυα, παραγάδι	βραστό, τηγανητό, οφτό
"κέφαλος, ο"	<i>Mugil cephalus</i>	καμάκι ("ποταμωσιές")	βραστό
"κολιός, ο"	<i>Scomber japonicus</i>	δίκτυα, σύρτη, καθετή, τσαπαρί	τηγανητό
"κουρκούνα, η" - "προσφυγούλλα, η"	<i>Sinapis inridus</i> (μαόρη)(*), <i>Sinapis rivulatus</i> (άσπρη)(*)	δίκτυα, γυροβολιά, σκαρκά	τηγανητό
"λαβράτζι, το"	<i>Dicentrarchus labrax</i>	δίτυα, καλάμι, συρτή	βραστό, οφτό, σούπα, "σαλαμούρα"
"λιθρίνι, το"	<i>Pagellus erythrinus</i>	"καθετή", παραγάδι, δίκτυα	τηγανητό
"λίτσα, η"	<i>Lichia amia</i>	καλάμι, συρτή	τηγανητό
"μαρίδα, η"	<i>Spicara smaris</i> , <i>Maena smaris</i>	δίκτυα	τηγανητό (**)
"μένουλα, η"	<i>Sicara maena</i>	δίκτυα	τηγανητό
"μινέρι, το"	<i>Seriola dumerili</i>	δίκτυα, παραγάδι, συρτή	βραστό, "προπέττο", "σαλαμούρα"

Όνομα	Επιστημονικό Όνομα	Αλιευση	Κατανάλωση
Ψάρια			
"μούρμουρος, ο"	<i>Lithognathus mormuris</i>	παραγάδι, δίκτυα, καθετή, καλάμι, καμάκι	"σαβόρο", τηγανητό
"παρμπούνι, το"	<i>Mullus surmuletus</i>	δίκτυα	τηγανητό, "σαβόρο", οφτό
"μυλοκόπι, το"	<i>Umbrica cirrosa</i>	δίκτυα, παραγάδι, καλάμι, καμάκι	οφτό, βραστό, σούπα
"μύξης, ο"	<i>Uranoscopus scaber</i>	δίκτυα	σούπα
"νικολής, ο"	<i>Synodus saurus</i>	δίκτυα	τηγανητό
"όρνιθα, η"	<i>Dactylopterus volitans</i>	δίκτυα	σούπα
"ορφός, ο"	<i>Epinephelus marginatus</i>	δίκτυα	βραστό, "σαλαμούρα"
"παλαμίδα, η"	<i>Sarda sarda</i>	δίκτυα	οφτό
"πέρκα, η"	<i>Serranus scriba</i>	δίκτυα, σκαρκά, καθετή	βραστό, σούπα, τηγανητό
"πετεινός, ο"	<i>Trigloporus lactoviza</i>	δίκτυα	σούπα
"ποντικός, ο"	<i>Xyrichtys novacula</i>	δίκτυα, παραγάδι, καθετή, καλάμι	τηγανητό
"ρώσσοσ, ο"	<i>Sargocentron rubrum</i> (*)	δίκτυα, παραγάδι, σκαρκά, καλάμι	τηγανητό
"σάλιαρος, ο"	<i>Blennius ocellaris</i>	δίκτυα, καλάμι, καθετή	τηγανητό (***)
"τσαρτέλλα, η"	<i>Sardina pilchardus</i>	δίκτυα	τηγανητό
"σάρπα, η"	<i>Sarpa salpa</i>	σκαρκά, καλάμι, δίκτυα	τηγανητό, σούπα
"σαφρίδι, το"	<i>Trachurus</i> sp.	δίκτυα, συρτή, καθετή	τηγανητό
"σκάρος, ο"	<i>Sparisome cretense</i>	σκαρκά, καλάμι, δίκτυα	τηγανητό
"σκορπιός, ο"	<i>Scorpaena scrofa</i>	δίκτυα, καθετή	σούπα
"σμέρνα, η"	<i>Muraena helena</i>	δίκτυα, παραγάδι, καθετή, καλάμι	βραστό, οφτό (****)
"σορκός, ο"	<i>Diplodus sargus</i>	δίκτυα, παραγάδι, καθετή, καλάμι, σκαρκές	τηγανητό, οφτό, "προπέττο"
"στρίλια, η"	<i>Mullus barbatus</i>	δίκτυα	τηγανητό, "σαβόρο"
"συναγρίδα, η"	<i>Dentex dentex</i>	δίκτυα, παραγάδι	βραστό, τηγανητό, οφτό, "προπέττο"

Όνομα	Επιστημονικό Όνομα	Αλιείωση	Κατανάλωση
Ψάρια			
"σφύρνα, η"	<i>Sphyræna sphyræna</i>	δίκτυα, παραγάδι, συρτή, καμάκι	τηγανητό
"τούνα, η"	<i>Thynnus thynnus</i>	δίκτυα	τηγανητό, βραστό, "προπέττο", "σαλαμούρα
"φαγκρί, το"	<i>Pagrus pagrus</i>	δίκτυα, παραγάδι, συρτή, καθετή	οφτό, βραστό, σούπα, τηγανητό, "σαλαμούρα"
"χάννος, ο"	<i>Serranus cabrilla</i>	δίκτυα	σούπα, τηγανητό
"χαρατζίδα, η"	<i>Diplodus vulgaris</i>	δίκτυα, παραγάδι, σκαρκά, καθετή, καλάμι	τηγανητό
"χειλού, η"	<i>Symphodus tinca</i>	δίκτυα, καθετή, καλάμι, σκαρκά	βραστό, τηγανητό
"χέλι, το"	<i>Anguilla anguilla</i>	καμάκι ("ποταμωσιές")	βραστό, οφτό, "σαλαμούρα"
"χοίρος, ο"	<i>Balistes capriscus</i>	δίκτυα, παραγάδι, καθετή	τηγανητό

(*) Λεσεψιανός μετανάστης.

(**) Καταναλώνεται ολόκληρο, χωρίς να αφαιρεθούν τα αγκάθια ("κόκκαλα").

(***) Πολύ κακής ποιότητας ψάρι. Σπάνια καταναλώνεται.

(****) Ονομαζόταν και "κουφή της θάλασσας". Υπήρχε φόβος ως προς την κατανάλωσή του, διότι πίστευαν ότι είναι δηλητηριώδες.

Πίνακας 6: Βρώσιμα Μαλάκια στα Κοκκινοχώρια των χρόνων της Αγγλοκρατίας

Μαλάκια	Επιστημονικό Όνομα
καλαμάρι	<i>Loligo opalescens, Loligo vulgaris</i>
"ακταπόδιν, το"	<i>Octopus vulgaris</i>
"σηπικιά, η"	<i>Sepia officinalis</i>
"ληόνα, η"	<i>Eledone cirrosa</i>
"πεταλλίνα, η"	<i>Patella coerulea</i>
"χογλιός, ο"	<i>Gibbula sp.</i>
"ασσινός"	<i>Echinus sp.</i>
"κάουρος, ο"	<i>Carcinus mediterraneus, Carcinus maenas, Pahygrapsus marmoratus</i>

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ V: ΕΠΙΣΤΟΛΕΣ

Επιστολή 1: Επιστολή του Κοινοτικού Συμβουλίου Παραλιμνίου στον Κυβερνήτη με θέμα το κonyήγι των αμπελοπουλιών

(πηγή: Αρχείο Δήμου Παραλιμνού)

To His Excellency,

The Governor of Cyprus.

Your Excellency,

We, the undersigned Mikhtar and Azas of the village of Paralimni, on behalf of our village community, have the honour to submit the following to your Excellency.

We have noticed in the Respected Government's Gazette that a bill is to be introduced for passing a law prohibiting the catching of beccafigo birds by means of lime-sticks. This has caused to our own village, as well as the surrounding ones, both surprise and sorrow. We can tell you, Your Excellency, that whole families live by catching the said bird. The yearly income derived by our village from these birds amounts to £2,000.

Consider then, Your Excellency, the great loss which will be caused to our village by the passing of this law.

These birds, Your Excellency, stay in Cyprus but one day, and we may assure you that they are by no means insect-eaters: they are rather fruit-eaters, and, consequently, ruinous to our place.

We most strongly protest against the passing of such a law, and request the Respected Government not to proceed with the adoption of this measure, which is so ruinous.

Sincerely trusting that our Respected Government will accede to our humble request,

We beg to remain
with deep respect,

Paralimni, 26.5.1929.

(sd) G.Papa Andreou, Mikhtar.

" Georghios Papa Antoniou)

" Andreas N. Alapai

" Georghios S.Kaoulla

" Anastassis G.Motis

Azas.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ VI: ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ



Εικόνα 1: Το «δixωρον» ή «διφωρον» [Πηγή: Προσωπικό Αρχείο Erdal Eryener]



Εικόνα 2: «Νιοτιές» (εστιές) σε «μαειρκόν» (κουζίνα).



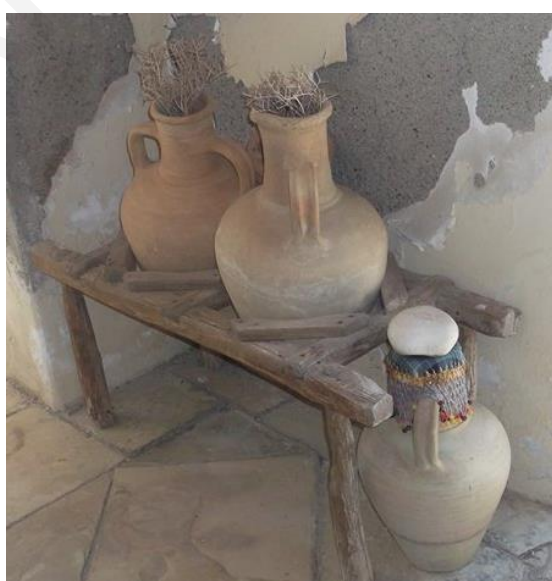
Εικόνα 3: «Σάτζιν»-Κουτάλες



Εικόνα 4: Άλεσμα Δημητριακών στον Χειρόμυλο [Πηγή: Προσωπικό Αρχείο Erdal Eryener]



Εικόνα 5: «Λάκκος» (Πηγάδι)



Εικόνα 6: Σταμνοστάτης



Εικόνα 7: Αλακάτι



Εικόνα 8: Μοναστήρι Αγίας Νάπας-Η μαρμάρινη κεφαλή ταύρου όπου καταλήγει το νερό από το υδραγωγείο.



Εικόνα 9: Ανεμόμυλος



Εικόνα 10: Καλαμιώνας (γύρω από τη λίμνη του Παραλιμνιού) και «ποκαλάμες»



Εικόνα 11: Ο «κάσος» (κάδος) του βοσκού



Εικόνα 12: «Βουρني» κοντά σε «κουαόλακκο» για το πότισμα των ζώων



Εικόνα 13: Αλώνισμα [Πηγή: Φωτογραφικό Αρχείο Erdal Eryener]



Εικόνα 14: Τσάπα «εβραϊκή»



Εικόνα 15: Ζερπόλι



Εικόνα 16: Φασούλι



Εικόνα 17: «Ψαθάρκά»



Εικόνα 18: Στάμπες για πρόσφορα



Εικόνα 19: Πεντάρτιν



Εικόνα 20: «Κούκκουρα» (παξιμάδια)



Εικόνα 21: Ψωμί σε «κοφινιά»



Εικόνα 22: Κόψιμο Φιδέ



Εικόνα 23: «Κουλλουρούκια»



Εικόνα 24: Τραχανάς



Εικόνα 25: Φασόλια κόκκινα «ξιδκιάν»



Εικόνα 26: Κουκιά βραστά



Εικόνα 27: «Κασιανιστά»



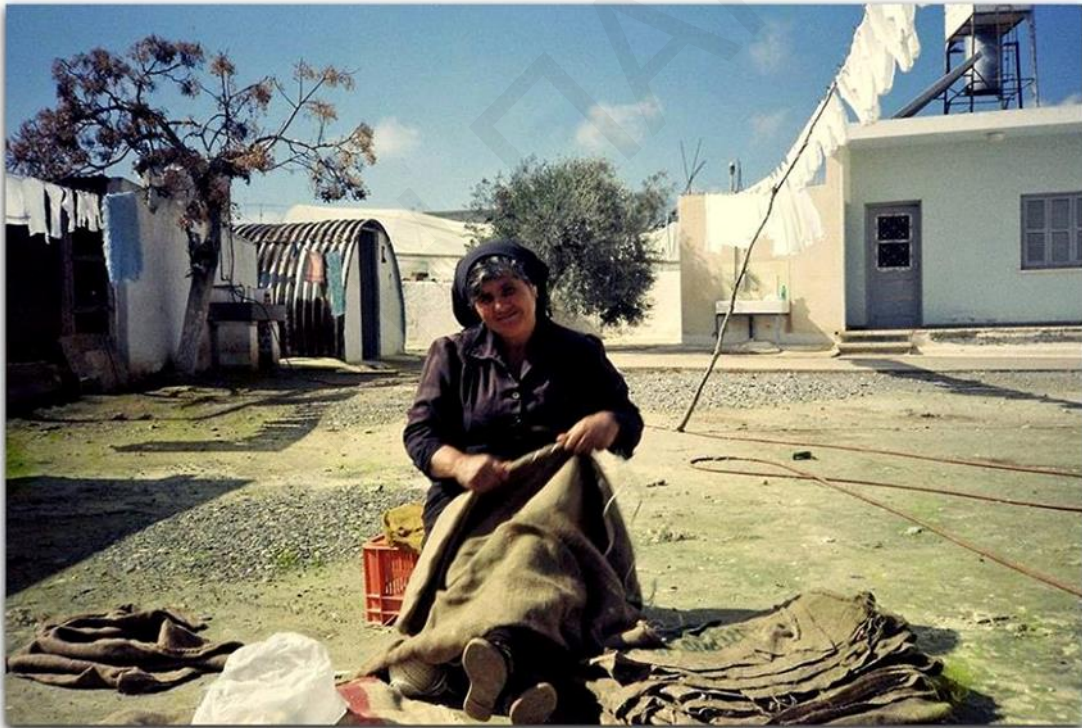
Εικόνα 28: Κολοκάσι-Συγκαλλιέργειες Άλλων Κηπευτικών



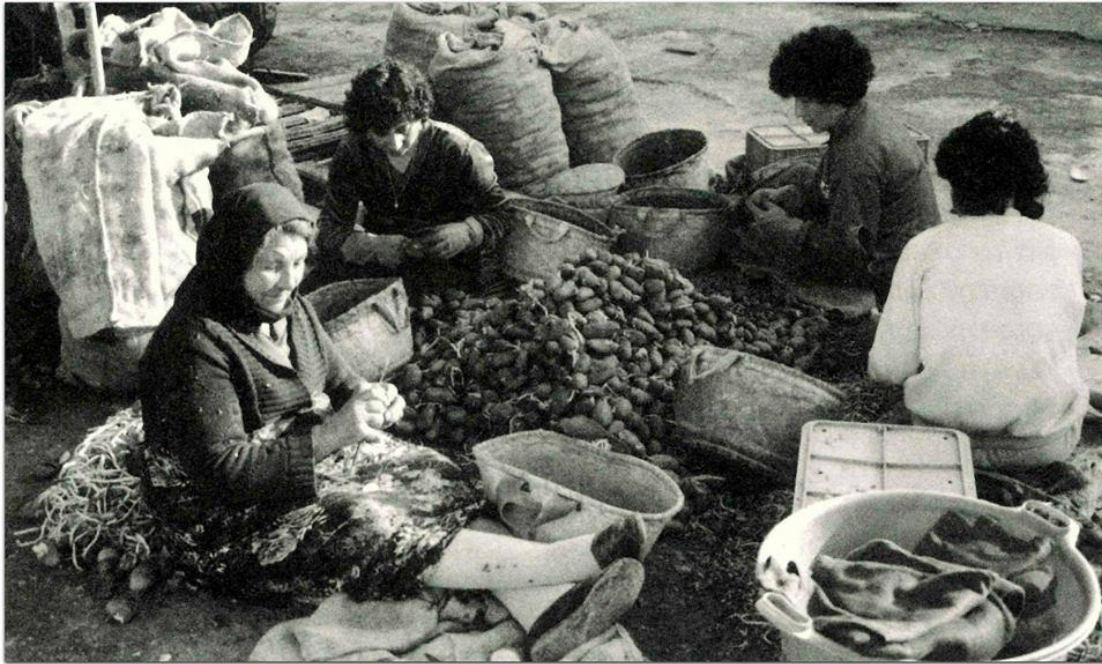
Εικόνα 29: «Κουπέπια» (Ντολμάδες) με Φύλλα από Κολοκάσι



Εικόνα 30: «Κοτσινοκόλοκα»



Εικόνα 31: Ράψιμο σεντόνας με το “σακκοράφι” (σακοράφα) και τον “σπάο” (σπάγγο) (Ξυλοφάγου) [Πηγή: Προσωπικό Αρχείο Αντώνη Λ. Μακρή]



Εικόνα 32: Κόψιμο πατατόσπορου [Πηγή: Προσωπικό Αρχείο Αντώνη Λ. Μακρή]



Εικόνα 33: Σωροί («βουναρούκια») από πατάτες κατά τη διαδικασία συλλογής τους [Πηγή: Προσωπικό Αρχείο Αντώνη Λ. Μακρή]



Εικόνα 34: Άνοιγμα αυλακιών σε καλλιέργειες πατάτας [Πηγή: Προσωπικό Αρχείο Αντώνη Λ. Μακρή]



Εικόνα 35: Τσάπισμα καλλιιεργειών αγγουριών [Πηγή: Προσωπικό Αρχείο Γιώργου Σιαθά]



Εικόνα 36: «Πατιχες» (Καρπούζια)-Παραλιμνι [Πηγή: Προσωπικό Αρχείο Erdal Eryener]



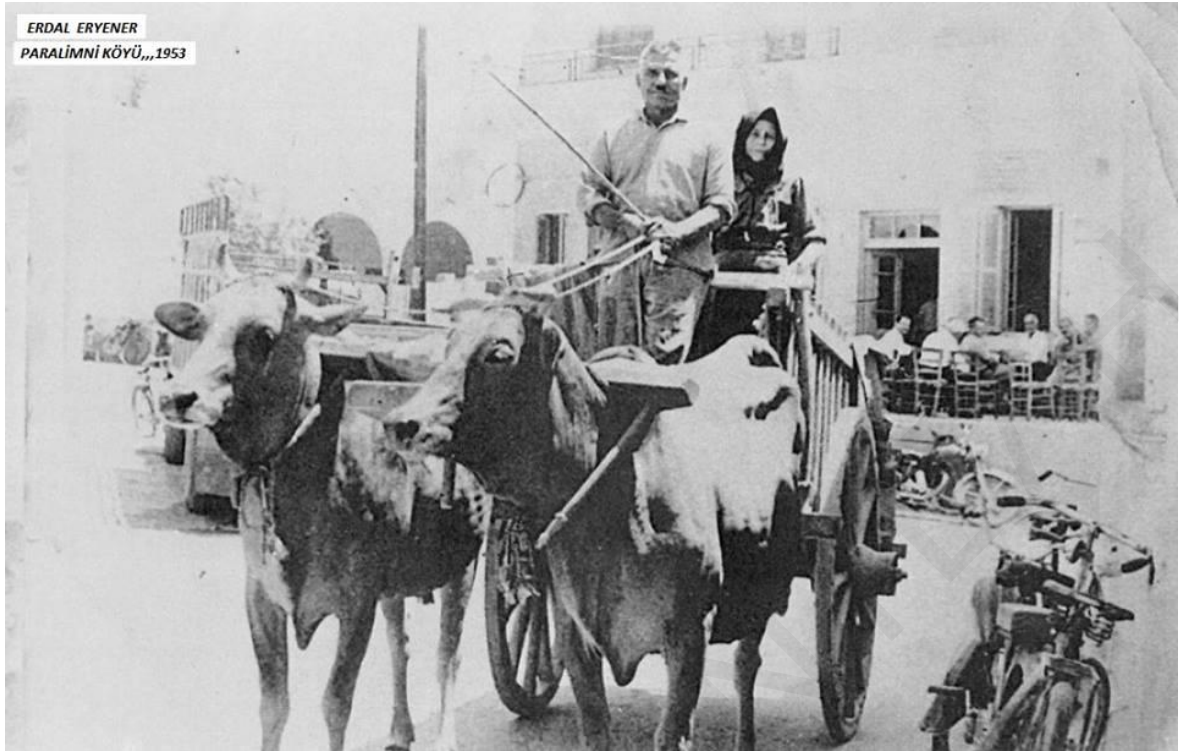
Εικόνα 37: Δενδρώνας-Ροδιές



Εικόνα 38: Γαϊδούρια (ράτσας «σιελιανάς») [Πηγή: Προσωπικό Αρχείο Τρύφωνα Παπαγιάννη]



Εικόνα 39: Μεταφορά άχρου από καμήλες-Δερύνεια 1930 [Πηγή: Προσωπικό Αρχείο Μιχάλη Μουντή]



Εικόνα 40: Μεταφορά με καρέτα-Παραλίμνι [Πηγή: Προσωπικό Αρχείο Erdal Eryener]



Εικόνα 41: Οικόσιτες Κατσικές-Αγία Νάπα



Εικόνα 42: «Μάντρες» Βοσκών στην περιοχή Κάβο Γκρέκο



Εικόνα 43: Λισιάνιν του Βοσκού [Πηγή: Φωτογραφικό Αρχείο Οδυσσέα Χρίστου]



Εικόνα 44: Άδεια Σκόλου



Εικόνα 45: Παρασκευή Χαλουμιών



Εικόνα 46: Τα χοιροσφάγια [Πηγή: Προσωπικό Αρχείο Τρύφωνα Παπαγιάννη]



Εικόνα 47: Παστά



Εικόνα 48: Ττζιρι(δ)ες



Εικόνα 49: «Πεζουναρκό» (Περιστερώνας)



Εικόνα 50: Απλώμα ξόβεργων («βερκών») στον ήλιο



Εικόνα 51: Αμπελοπούλια βραστά



Εικόνα 52: Άπλωμα δικτύων στην Αγία Νάπα [Πηγή: Αρχείο Δήμου Αγίας Νάπας «Γιώργος Σεφέρης»]



Εικόνα 53: Αλιεία με βάρκες στην Αγία Νάπα [Πηγή: Αρχείο Δήμου Αγίας Νάπας «Γιώργος Σεφέρης»]



Εικόνα 54: Το ποδήλατο του «ψαροπούλη» ή «καμμάτη» (ιχθυέμπορα)



Εικόνα 55: Καυκαρού(δ)α



Εικόνα 56: «Τζωλιντρικα»



Εικόνα 57: Σαλιγγάρια «παλληκαρά(δ)ες» [Πηγή: Προσωπικό Αρχείο Τρύφωνα Παπαγιάννη]

ΚΥΡΙΑΚΗ ΠΑΜ...