

Τα γαλακτοκομικά προϊόντα στον ετήσιο κύκλο της παραδοσιακής ζωής στην Κύπρο.

Ευφροσύνη Ριζοπούλου - Ηγουμενίδου
Αναπληρώτρια Καθηγήτρια
Τμήμα Ιστορίας και Αρχαιολογίας
Πανεπιστήμιο Κύπρου

Εισαγωγικά

Η κτηνοτροφία και η γεωργία αποτελούσαν διαχρονικά, από την προϊστορική περίοδο μέχρι τον 20ό αιώνα, τη βάση της οικονομίας της Κύπρου. Στο νησί αφθονούσαν κυρίως τα αιγοπρόβατα, των οποίων εξημερωμένα είδη υπήρχαν ήδη από τη Νεολιθική περίοδο, και από το γάλα αυτών των ζώων παρασκευάζονταν τα γαλακτοκομικά προϊόντα για επιτόπια κατανάλωση και εξαγωγή.

Το κυπριακό τυρί ήταν γνωστό για την ποιότητά του στο εξωτερικό, τουλάχιστον από τη Ρωμαϊκή περίοδο, όπως συνάγεται από αναφορά του Λουκιανού τον 2ο αιώνα μ.Χ.: «Ω μακαρία εκείνη, ήτις εραστήν σε, ω Δωρίων, έξει. κρόμμου γάρ αυτή οίσεις εκ Κύπρου και τυρόν, όταν εκ Γυθίου καταπλής» (*Dialogi Meretricii*, 14.322. Βλ. και Michaelides 1998, 23, 38:6). Η παρασκευή τυριού με *πυδικιά*, στομάχι νεογέννητου εριφιού, όπως γινόταν μέχρι πρόσφατα στην ύπαιθρο, μαρτυρείται από τον Άγιο Νεόφυτο τον 12ο αιώνα: «Εξ εγκάτων ερίφων αφορίζειν πυτιάν και αμέλγειν και τυροπεύειν» (Τσικνόπουλλος 1962, 112. Στην κυπριακή διάλεκτο χρησιμοποιείται το ρήμα *τυροπκιάζω* = παρασκευάζω τυρόν).

Στις σωζόμενες πηγές, ορισμένες από τις οποίες παρατίθενται ενδεικτικά πιο κάτω, υπάρχουν συγκεκριμένες αναφορές για το *χαλλούμι*, που τεκμηριώνουν τη συνεχή παρασκευή του στην Κύπρο από τον Μεσαίωνα μέχρι σήμερα. Η ονομασία θεωρείται ότι προέρχεται από το αραβικό *khallum* (Χατζηγιάννου 1996, 214) ή *helime* (τυρί). Στη Δαμασκό οι νομάδες της συροαραβικής ερήμου έδιναν στα τυριά αυτά το σχήμα παρθενικού μαστού, και *τζίπιν χελίμε* ονομαζόταν ο μαστοειδής, νωπός, μαλακός τυρός. Τα κυπριακά παραδοσιακά *χαλλούμια* έχουν σχήμα στρογγυλής πίτας που διπλώνεται (Μυριανθόπουλος 1949, 117. Για περισσότερες αναφορές στην ονομασία του *χαλλουμιού*, βλ. Οικονομίδης 2004, 64-66).

Κατά την περίοδο της Ενετοκρατίας και συγκεκριμένα το 1554, έχουμε την ενδιαφέρουσα πληροφορία του ιστορικού Φλώριου Βουστρώνιου (Florio Bustron) ότι το *χαλλούμι* παραγόταν ολόκληρο τον μήνα Μάρτιο και ο τραχανάς όλο τον Ιούλιο (“*Li calumi per tutto Mazzo. El tracana per tutto Luio*”: Grivaud 1989, 590).

Λίγα χρόνια αργότερα, το 1563, ο Εβραίος Elias of Pesaro, ο οποίος έζησε στην Αμμόχωστο, παρατηρεί ότι η παραγωγή του ντόπιου τυριού γινόταν με ανάμειξη πρόβειου, κατσικίσιου και αγελαδινού γάλακτος (Cobham 1908, 76).

Κατά την περίοδο της οθωμανικής κυριαρχίας (1571-1878), ο ποιμενικός βίος άνθιζε παρά την παρακμή της γεωργίας και άλλων δραστηριοτήτων. Ως κυρίως ποιμενικός λαός, οι Οθωμανοί ευνόησαν την ανάπτυξη της κτηνοτροφίας και της γαλακτοκομίας, τα προϊόντα της οποίας αποτελούσαν το βασικότερο συστατικό της παραδοσιακής τους διατροφής. Μέχρι τον 20ό αιώνα μεγάλο ποσοστό βοσκών και κτηνοτρόφων ήταν Τουρκοκύπριοι.

Στο πρώτο μισό του 18^{ου} αιώνα, οι περιηγητές John Heyman (1720) και Richard Pococke (1738), αναφέρουν το παραγόμενο από αιγινό γάλα *χαλλούμι* ως πασίγνωστο και περιζήτητο στη γειτονική Συρία και Παλαιστίνη, το μόνο καλό τυρί που

μπορούσε να βρει κανείς σε εκείνα τα μέρη. Τα κομμάτια του ήταν μικρά και χοντρά, ενώ το σχήμα τους θύμιζε τα αρχαία βάρη. Η πληροφορία τους (Cobham 1908, 247, 267) ότι διατηρούσαν τα *χαλλούμια* μέσα σε λάδι, για να μην βγάλουν σκουλήκια (λευκά σκουληκάκια του τυριού, γνωστά ως *αππητιούρκα*) όσο ήταν φρέσκα, επιβεβαιώνεται από πρόσφατες μαρτυρίες για προσθήκη λαδιού στον *νορό* (αρχ. ορός, τυρόγαλα), μέσα στον οποίο φυλάσσονται τα *χαλλούμια* μέχρι σήμερα (βλ. πιο κάτω καταγραφή στο Δίκωμο).

Τα μοναστήρια του νησιού ήταν φημισμένα για τα τυριά τους. Στα καταγραμμένα σε κατάστιχα του 18^{ου} αιώνα περιουσιακά τους στοιχεία περιλαμβάνονται όχι μόνο πολυάριθμα αιγοπρόβατα αλλά και ποσότητες *χαλλουμιών* και *τυροτρίφτες* για τη σκληρή ξερή *αναρή* που ως *τρίμμα* (τριμμένη) νοστίμει τα χειροποίητα μακαρόνια (Καταγραφές επί Αρχιεπισκόπου Χρυσάνθου (1767-1810) στον Κτηματικό Κώδικα Ιεράς Αρχιεπισκοπής Κύπρου).

Πανοραμική εικόνα για «Τα γενόμενα παρά του γάλακτος των προβάτων και αιγών» κατά την ίδια περίοδο, μας δίνει ο Αρχιμανδρίτης Κυπριανός στην Ιστορία του που εκδόθηκε στη Βενετία το 1788: «Τυρία πολλά εξάιρετα των χωρίων Ακανθούς, και Κεφαλών, και τινών χωρίων της Πάφου. Μυζύθραι αλμιραί, και χαλλούμια, ήτοι γλώσσαι από τυρί νοστιμώτατα, έγκαιρα τυρία, και Μιζίθραι, και χαλλούμια, και τυροπούλλαι, και βούτυρος πολύς. Ξυνόν γάλα το καλοκαίριον μάλιστα εις την Λευκοσίαν και λάρνακα, και άλλα διάφορα κατασκευάζονται εκ του Γάλακτος. Από τα τυρία δίδει ο τόπος έξω μεγάλην ποσότητα. Των Αγελάδων το Γάλα ολίγον τί, ή ουδ'όλως οι εντόπιοι τρώγουσι, καθώς ουδέ τα αυτών κρέατα...» (Κυπριανός (1788) 1902, 547).

Περιηγητές του 19^{ου} αιώνα πρόσεξαν την ιδιαιτερότητα των κυπριακών τυριών που είχαν την ευκαιρία να δοκιμάσουν στα φτωχικά αλλά φιλόξενα σπίτια των χωρικών. Κάποτε το δείπνο ήταν τυρί με ψωμί ή και κρεμμύδια (Turner (1815) in Cobham 1908, 445, 441).

Όταν ανέλαβαν οι Βρετανοί τη διακυβέρνηση του νησιού, το 1878, στην Κύπρο υπήρχε αναπτυγμένη κτηνοτροφία και παράδοση αιώνων στην παρασκευή τυριών και άλλων γαλακτοκομικών προϊόντων. Στη σύντομη αυτή ανακοίνωση θα επικεντρωθούμε στην περίοδο της βρετανικής διακυβέρνησης (1878-1960) και μέχρι το τέλος του 20ού αιώνα, όχι μόνο γιατί διαθέτουμε για αυτή περισσότερες πληροφορίες, αλλά και για τον λόγο ότι την παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων μπορούμε να παρακολουθήσουμε μέσα από δύο διαφορετικά πρίσματα: αφενός μέσα από τις συστηματικές καταγραφές στοιχείων και στατιστικές, την έρευνα και τους πειραματισμούς της βρετανικής διοίκησης και ειδικότερα του Τμήματος Γεωργίας, σε μια προσπάθεια χειραγώγησης της παραγωγής με στόχο τη συστηματοποίηση, τον εκσυγχρονισμό και την αύξησή της, και αφετέρου μέσα από τις πρακτικές, εμπειρικές μεθόδους και τους ρυθμούς της παραδοσιακής αγροτικής κοινωνίας, όπου η στενή σχέση, η συμβίωση ανθρώπων και ζώων (εμφανής και στα περισσότερα από 100 ονόματα για ιδιότητες των αιγών και 66 των προβάτων: Ξιούτας 2001, 6-9 και 109-112) και η ανάγκη για αξιοποίηση κάθε πόρου ζωής, καθιέρωσε μια αξιοθαύμαστη διαχείριση της συγκεκριμένης παραγωγής, βασισμένη στην πείρα μακράς σειράς γενεών.

Χρησιμοποιώντας τόσο επίσημα στοιχεία όσο και καταγραμμένες αλλά και προφορικές μαρτυρίες / βιώματα, θα παρουσιάσουμε την παρασκευή και κατανάλωση γαλακτοκομικών προϊόντων μέσα στον ετήσιο κύκλο της παραδοσιακής ζωής και σε

συσχετισμό με τον γενετήσιο κύκλο (ζευγάρισμα, γέννα, θηλασμός) των σχετικών ζώων. Άλλωστε, στο σύνολό της η ζωή μιας παραδοσιακής κοινωνίας γεωργοκτηνοτρόφων αποτελείται από σειρά παράλληλων, συνεχόμενων ή εν μέρει επικαλυπτόμενων και αλληλοσυνδεόμενων κύκλων που περιλαμβάνουν, μεταξύ άλλων, τον κύκλο των καλλιεργειών και των σχετικών εποχιακών εργασιών, τον ημερολογιακό κύκλο με τις μεγάλες γιορτές και τα πανηγύρια, και τον αντίστοιχο εθιμικό κύκλο, στον οποίο εντάσσεται και η παραδοσιακή διατροφή με τις μακρές περιόδους νηστείας που κάλυπταν περισσότερο από το μισό διάστημα του χρόνου και επέβαλλαν αποχή και από τα γαλακτοκομικά προϊόντα.

Η κυπριακή γαλακτοκομία στηριζόταν πάντοτε στα αιγοπρόβατα. Τα βοοειδή χρησιμοποιούνταν για το όργωμα και τις μεταφορές, και σχετικά πρόσφατα, από το 1912, άρχισε η εισαγωγή τους για σκοπούς γαλακτοκομίας. Πάντως, η αύξησή τους, που ήταν στόχος της κυβερνητικής πολιτικής, ήταν αισθητή κατά τις δύο δεκαετίες πριν από το 1960 (925 το 1946, 2,288 το 1956: Christodoulou 1959, 184-185). Το πλεονέκτημα των αγελάδων ήταν ότι, σε αντίθεση με τις αίγες και τα πρόβατα, μπορούσαν να ζευγαρώνουν οποιαδήποτε εποχή του έτους, παρέχοντας μεγάλες ποσότητες γάλακτος ολόκληρο τον χρόνο. Αποτρεπτική για τους φτωχούς αγρότες ήταν η ακριβή τους συντήρηση. Άλλωστε, οι Κύπριοι δεν κατανάλωναν αγελαδινό γάλα, ούτε κρέας (McDonald 1949, 40).

Τα ελευθέρως βοσκής αιγοπρόβατα ήταν απόλυτα προσαρμοσμένα στις τοπικές συνθήκες και, παρά τη λιγοστή βλάστηση στους φυσικούς βοσκότοπους, ήταν πολύ αποδοτικά. Η αίγα ήταν «η αγελάδα του φτωχού» και στην κυπριακή παροιμία περηφανεύεται ότι θα μπορούσε να συντηρήσει τον *μάστρο* της για εφτά χρόνια (Εικ. 1).

Οι αίγες της Κύπρου είναι δύο τύπων: η ντόπια, ανθεκτική και σκληροτράχηλη, ελευθέρως βοσκής αίγα (free-range goat) που απαντάται σε κοπάδια, συχνά ανάμικτα με πρόβατα, και αποτελούσε τα 4/5 των αιγών του νησιού. Σε αυτή όφειλαν το 1/3 του γάλακτος και τα 2/5 των τυριών που παράγονταν στο νησί. Η αίγα αυτή απέδιδε διπλάσιο γάλα από το πρόβατο και η γαλακτική περίοδος εκτεινόταν σε επτά μέχρι εννέα μήνες, εξασφαλίζοντας έτσι γάλα και το καλοκαίρι που δεν υπήρχε πρόβειο. Το πάχος (βούτυρο), όμως, στο γάλα της ήταν 4-5%, το μισό δηλαδή του γάλακτος του προβάτου.

Ο άλλος τύπος ήταν η οικόσιτη αίγα (tethered goat), ομάδα μικτή που περιλάμβανε και διασταυρώσεις με ποικιλίες από τη Μάλτα, τη Δαμασκό, την Αγγλία. Οι καλύτερες από τις εισαγόμενες κατά το πρώτο μισό του 20ού αιώνα ποικιλίες, απέδιδαν τρεις ή και τέσσερις φορές περισσότερο γάλα από τις ντόπιες. Οι Κύπριοι τις ονόμαζαν *περατιτζιές* (περατικές, εκείνες που ήρθαν από πέρα) και τις έτρεφαν, δυο-τρεις σε κάθε νοικοκυριό, οι γυναίκες των ορεινών κυρίως περιοχών, γιατί αυτές στήριζαν την πενιχρή διαίτα και το εισόδημα της οικογένειας.

Το 1946 οι οικόσιτες αίγες κάλυπταν το 20% του συνόλου των αιγών (39,972), αλλά το 1958 το ποσοστό αυξήθηκε σε 43% (57,480). Αυτό οφείλεται στον πόλεμο που είχε κηρύξει από τα πρώτα χρόνια (1881) η βρετανική κυβέρνηση εναντίον των αιγών ελευθέρως βοσκής και στον αποκλεισμό τους, με βάση ειδική νομοθεσία, από τα δάση, τα οποία θεωρήθηκε ότι κατέστρεφαν. Ο πόλεμος κατά των αιγών προκάλεσε έντονη αντίδραση του κυπριακού πληθυσμού. Παράλληλα η κυβέρνηση ενθάρρυνε με ειδικά μέτρα τη διάδοση των οικόσιτων αιγών, παρέχοντας στους χωρικούς αίγες ανώτερων τύπων. Το αποτέλεσμα ήταν η σταδιακή μείωση του συνολικού αριθμού

των αιγών κατά τη διάρκεια της βρετανικής διακυβέρνησης. Το 1958 αριθμούσαν συνολικά 132,411 (Christodoulou 1959, 189-192, McDonald 1949, 40-42).

Το ιθαγενές πρόβατο της Κύπρου είναι το γνωστό ως παχύουρο (fat-tailed sheep), παρόμοιο με της Συρίας, με ουρά πλατιά γεμάτη λίπος, τη *βάκλα*, που χρησίμευε ως απόθεμα σε εποχές που δεν υπήρχε αρκετή τροφή (Εικ. 2). Των θρεφταριών ζύγιζε 6-10 κιλά. Παραστατική εικόνα τους μας δίνει ο Αρχιμανδρίτης Κυπριανός: «Τα πρόβατα κάμνουσι πλατεΐαν ουράν, και ευνουχιζόμενα, περισσότερον πλατύνεται, οπού δεν δύνονται να την βαστάσωσιν» (Κυπριανός (1788) 1902, 549). Ο συνηθέστερος και προτιμώμενος από τους βοσκούς τύπος είναι η «μαυρομάτα», άσπρο πρόβατο με μαύρη μύτη και μαύρο δέρμα γύρω από τα μάτια. Η εποχή ζευγαρώματος των προβατινών, των *κουέλλων*, όπως λέγονται (η λέξη *κουέλλα* είναι μεσαιωνική από την αραγωνική *gwella*: Χατζηγιωάννου 1996, 88) ήταν το καλοκαίρι μέχρι τον Αύγουστο, οπότε, με εγκυμοσύνη 150 ημερών (περίπου 5 μηνών), τα αρνιά γεννιούνταν στα τέλη Νοεμβρίου και μέχρι τον Ιανουάριο ή Φεβρουάριο. Σχετικά με το ζευγάρι και τη γέννηση των προβάτων στον ετήσιο κύκλο, οι Κύπριοι πίστευαν ότι *καλή βαδκιά τον Άουστον τζαι γέννα τον Γεννάρην* (Ξιούτας 2001, 114). Ο σταδιακός απογαλακτισμός ξεκινούσε από τη δέκατη εβδομάδα, και το άρμεγμα (το *γάλεμαν των κουέλλων*) άρχιζε πριν τα αρνιά αποκοπούν εντελώς. Η γαλακτική περίοδος εκτεινόταν σε 80-170 μέρες. Σύμφωνα με τα στοιχεία του 1935, στις πόλεις, όπου υπήρχε μεγαλύτερη ζήτηση γάλακτος, συνήθιζαν να πουλούν τα αρνιά σε ηλικία τριών εβδομάδων, και τότε άρχιζε το άρμεγμα δύο φορές την ημέρα. Στα χωριά το άρμεγμα άρχιζε όταν τα αρνιά ήταν δύο μηνών και γινόταν μία φορά την ημέρα. Η ποσότητα γάλακτος κάθε προβατίνας ποίκιλλε από 20-60 οκάδες για περίοδο 80-170 ημερών, ανάλογα με την περιοχή και την εποχή. Στην αρχή της περιόδου του αρμέγματος, οι καλές προβατίνες έδιναν μία οκά γάλα την ημέρα. Το πάχος του γάλακτος των ντόπιων προβάτων έφθανε το 8% (Maule and Shevki 1935, 88-93). Τα επίσημα στοιχεία δείχνουν μεγάλη διακύμανση δεδομένων, λόγω διαφόρων παραγόντων. Σημαντικοί παράγοντες ήταν η διαχείριση των κοπαδιών και η εξαρτώμενη από τις καιρικές συνθήκες τροφή. Πίστευαν ότι πρώιμες βροχές και άφθονο χορτάρι έφερναν ένα μήνα νωρίτερα την εποχή του ζευγαρώματος και, με κατάλληλη αξιοποίησή της, μπορούσαν να έχουν πρώιμα παχιά αρνιά τα Χριστούγεννα και ανάλογο γάλα.

Οι προβατίνες μπορούν να ζευγαρώνουν και δύο φορές τον χρόνο, οπότε γεννούν μέσα στη Λαμπρή και μετά τους πρώτους δύο μήνες υπάρχει συνέχεια γάλα και το καλοκαίρι. Στην εγκυμοσύνη μετά τους πρώτους μήνες το γάλα *πήσσει*, γίνεται κίτρινο και δεν *γαλεύκουν* (αρμέγουν) («μαρανίσκει το βυζίν τζαι φκαιρώννει»: μαρτυρία Ανθούλας Προδρόμου, Κόρνος).

Όταν τα πρόβατα τρέφονταν με ξηρές τροφές τον χειμώνα, το γάλα τους ήταν παχύτερο, γινόταν ελαφρύτερο όταν άρχιζαν να τρώνε χόρτο (Φεβρουάριο – Μάρτιο), και έπαιρνε πάλι το πάχος του όταν έβοσκαν τα *στρασύδκια* (κατάλοιπα από στάχνα μετά τον θερισμό) τον Απρίλιο – Μάιο. Όταν τα πρόβατα τρέφονταν με χόρτο χρειάζονταν 5 οκάδες γάλα για να παραχθεί μια οκά *χαλλούμι*, αλλά 4 οκάδες όταν τρέφονταν με ξηρονομή (Ξυστούρης 1980, 262).

Για τα κοπάδια των αιγοπροβάτων υπήρχαν μάντρες, περιφραγμένοι χώροι υπαίθριοι αλλά και στεγασμένοι με κλαδιά, και με τοίχο μόνο στη βόρεια πλευρά για να κόβει τον αέρα και το κρύο. Τους καλοκαιρινούς μήνες οι βοσκοί συνήθιζαν να διανυκτερεύουν με τα κοπάδια στο ύπαιθρο. Αυτό ήταν το *ζωτζιοίμισμα* και γινόταν γιατί τα πρόβατα έβοσκαν περισσότερο τη νύχτα με τη δροσιά. Για να ακούνε τη νύχτα τις *κουέλλες* και να μην τις χάνουν, γιατί τότε γίνονταν οι μεγαλύτερες κλοπές,

αρματώνναν τες με τα τσακκάρκα (κουδούνια), των οποίων τον ήχο ξεχώριζαν (Ξυστούρης 1980, 263).

Οι αφηγήσεις μας επιτρέπουν να διεισδύσουμε στον μικρόκοσμο κάθε περιοχής ή και κάθε χωριού, μέσα όμως από αυτές μπορούμε να διακρίνουμε σε αδρές γραμμές τον κύκλο της αναπαραγωγής των ζώων και της αντίστοιχης παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων.

Για τις αίγες που έβοσκε από τα νεανικά της χρόνια στις βουνοπλαγιές στον Κάτω Αμίαντο, στην επαρχία Λεμεσού, μας μίλησε η Μαρία Κυριακίδου, 77 ετών: Τον Αύγουστο έφερναν στο κοπάδι τους *τραούλλους* και ζευγάρωναν. Άλλες αίγες *εβατεύκουνταν* τον Αύγουστο και άλλες τον Σεπτέμβρη. Γάλα έπαιρναν μόνο λίγο στην αρχή, μετά σταματούσε μέχρι τη γέννα τον Γενάρη. Με το πρώτο γάλα αμέσως μετά τη γέννα έκαναν την *αγνιάν*, τυρί πηκτό που έπηξε μόνο του με βράσιμο. Στην αρχή έτρωγαν όλο το γάλα τα *ρίφκια*. Μετά το *ποσαράντωμα*, έτρωγαν μόνο το απόγευμα και τη νύχτα τα χόριζαν από τη μάνα, τα απομονώνανε στο *παραμάντριν*. Το πρωί έβγαζαν το κοπάδι για βοσκή, χωριστά τα *ρίφκια* από τις αίγες, και το μεσημέρι *γαλεύκαν τες*. Ήταν γάλα φτανό, αλλά πολύ καλό. Με αυτό έκαναν τα *τυρκά* με την *πυδικιά* του *σοίρου*. Από τότε υπήρχε συνέχεια γάλα μέχρι τον Σεπτέμβρη. Τον Αύγουστο το γάλα *ελιάνισκε* και *πασύνισκε* (γινόταν παχύ) και το μάζευαν στην *κούμνα* (αποθηκευτικό πήλινο δοχείο, μικρό πιθάρι) για τραχανά.

Για να απογαλακτίσουν τα ερίφια, *πίσσωναν την αίγα*. Άλειφαν μια λωρίδα υφάσματος με βρασμένη ρητίνη του πεύκου και την τύλιγαν στον μαστό της κατσίκας, λίγο πιο πάνω από τη θηλή, αφήνοντας το άλλο άκρο να κρέμεται σκεπάζοντάς την. Το ερίφι, προσπαθώντας να βυζιάξει, έπιανε την πισσωμένη λωρίδα και σιγά - σιγά σταματούσε τον θηλασμό, *ποκόβκετον* (Ξιούτας 2001, 19-20).

Η αφήγηση του Γεωργίου Γέρου, 68 ετών, αφορά τον κύκλο των προβάτων στο Δίκωμο της επαρχίας Κερύνειας:

«Το βάτεμαν για αναπαραγωγή γίνεται τον Πρωτογιούννη (Ιούνιο) ή τον Δευτερογιούννη (Ιούλιο). Είσειν όμως που εβατεύκουνταν πριν που τουν' τους μηνάες τζι' ήταν πρώμες (πρώιμες), τζι' άλλες ύστερα, που αρκούσαν τζι' ήταν όψιμες. Στην αρκήν τα αρνούθκια εχωρίζαν τα που τες μανάες τους άμα ήταν να τες γαλέψουν, ύστερα τα εποκόφκαν τέλεια. Το πρώτο γάλεμα γίνεται που εγεννιέτον το αρνί, τζείν' το γάλα το πρώτον ελαλούσαν το αχινιά. Ως τες σαράντα εποκόφκαν το αρνού τζι' εβάλλαν τα στο μαντρί. Για να γαλέψουν είχαν το γαλευτήρι που ήταν που πηλόν σαν την κούζαν κότσινον. Ύστερα εβάλλαν το μες' την κούζαν του γαλάτου τζι' εφέρναν το στο χωρκό τζι' οι γεναιτζες επήσαν το με την πυδικιάν τ' αρνιού, που ήταν το πρώτον γάλα που εβύζανε τζι' έπησεν μες' στ' άντερον του αρνιού. Για να πιάσουν την πυδικιάν εσφάζαν τα πριν να φάσιν τίποτε άλλο τζιαί την πυδικιάν εβάλλαν την μέσ' σ' έναν σακκουλλούιν ρούχενον» (Μαυροκορδάτος 1987, 49).

Στην πιο πάνω αφήγηση επισημαίνονται ενδιαφέρουσες λεπτομέρειες. Γίνεται αναφορά στο παγκύπρια γνωστό πήλινο *γαλευτήρι* για το άρμεγμα. Τα ειδικού σχήματος αυτά δοχεία, με προχοή και στρογγυλεμένη βάση για να κινείται το αγγείο χωρίς να χύνεται το γάλα, κατασκευάζονταν στον Κόρνο και στο Βαρώσι. Χωρούσαν 10-12 οκάδες γάλα. Στο *γάλεμα* χρειάζονταν δύο άτομα, ο βοσκός για να *γαλεύκει* και ένα δεύτερο άτομο για να οδηγεί τα ζώα στο μαντρί. Επειδή το άρμεγμα στο χόμα ήταν ανθυγιεινό, στην κυβερνητική φάρμα στην Αθαλάσσα είχαν κατασκευάσει

ειδική υπερυψωμένη πλατφόρμα με κιγκλιδώματα στα πλάγια και στο μπροστινό μέρος που ανοιγόκλεινε, και με ράμπες μπροστά και πίσω, που διευκόλυναν το πέρασμα των ζώων. Για να είναι ήσυχα τους προσέφεραν λίγη τροφή (Maule and Shevki 1935, 92).

Οι βοσκοί είχαν τον δικό τους τρόπο. Όπως αναφέρεται για το χωριό Λύση της Μεσαορίας, «πρώτα εγαλεύκαν τα βουρσούζικα κτηνά και ύστερα τα προκομμένα, γιατί υπήρχεν ο κίνδυνος ένα βουρσούζικο κτηνό να μπει στο γαλευτήρι και να σιονώσει το γάλα. Έτσι το γαλεύκει πρώτα που είναι όφκαιρον το γαλευτήρι» (Ξυστούρης 1980, 263).

Στην αφήγηση από το Δίκωμο, που παραθέσαμε πιο πάνω, γίνεται λόγος και για την *αχνιά* (ή *αχνιά* από την αγνεία) και την *πυδκιά*. Η πρώτη είναι το πηκτό γάλα της αίγας που παράγει μόνο κατά τις πρώτες μέρες μετά τη γέννηση των εριφίων. Είναι λίγο θολό και πήζει μόνο του με το βράσιμο, χωρίς *πυδκιά*. Έτσι παρασκευάζταν το *αγνοτύριν*. Τα *αγνοτύρκα* ήταν πολύ εύγευστα και η εποχή παρασκευής τους ήταν τον χειμώνα, όταν άρχιζαν να γεννούν τα πρόβατα ή οι αίγες (Φαρμακίδης 1983, 451, Ερωτόκριτος 1989, 8).

Η *πυδκιά* είναι η *πυτία*, αποξηραμένο και αλατισμένο στομάχι νεογέννητου αιγοπρόβατου ή χοίρου, που δεν είχε προλάβει να φάει χόρτο και τρεφόταν μόνο με γάλα. Αποτελούσε το κύριο συστατικό παρασκευής των κυπριακών τυριών.

Η *τσιίπα*, δηλαδή το καϊμάκι που σχηματιζόταν πάνω από το γάλα μετά το άρμεγμα, ήταν πιο λιπαρή την εποχή που τα ζώα γεννούσαν, και τότε έφτιαχναν τις περίφημες *τσιππόπιτες*. Άλειφαν με την *τσιίπα* λεπτό φύλλο από σιταρένιο ζυμάρι, πρόσθεταν λίγη κανέλλα και κατόπιν το τύλιγαν σε σχήμα σπείρας και το έψηναν στον φούρνο. Οι *τσιππόπιτες* γίνονταν για δύο περίπου μήνες μετά τη γέννα των αιγοπροβάτων, γιατί αργότερα το γάλα *εφτανίνισκε* και δεν έκανε *τσιίπα*. Από το παχύ *καϊμάκκιν*, που άρεζε ιδιαίτερα στους Τούρκους, πήρε το όνομά του το Καϊμακλί, στα περίχωρα της Λευκωσίας. Εδώ κατοικούσαν πολλοί βοσκοί με κοπάδια, που παρασκεύαζαν και πουλούσαν στην πρωτεύουσα το ξινόγαλα με όλη του την κρέμα (Καντζηλάρης 2005, 254-255 και 11).

Από την *τσιίπα* του γάλακτος παρασκεύαζαν και βούτυρο, χτυπώντας τη σε ειδικό δοχείο (Οικονομίδης 2004, 91). Άλλοι μάζευαν την *τσιίπαν*, την έβραζαν για να λειώσει και τη φύλαγαν για να τη χρησιμοποιούν ως βούτυρο (Ιωνάς 2001, 143).

Εποχιακό παρασκεύασμα ήταν και ο τραχανάς που είχε ως βάση το γάλα (Εικ. 3). Η εποχή του τραχανά ήταν τον Αύγουστο με Σεπτέμβριο. Τότε είχαν το κατάλληλο γάλα και ήταν και ο καιρός καλός για το στέγνωμά του. Έτσι εξασφάλιζαν τη σούπα για τους χειμερινούς μήνες που ακολουθούσαν.

Για τον τραχανά έβαζαν πρόβειο ή αιγινό γάλα στο πήλινο *πιθαρούιν του γαλάτου* (Εικ. 4), χωρητικότητας 10 ή 15 οκάδων («το γαστρί τραβά τον νορό και ο τραχανάς γίνεται καλύτερος»). Στην αρχή έβαζαν μια οκά με λίγο αλάτι, και την επομένη ανακάτευαν το μίγμα. Μέρα παρά μέρα προσέθεταν γάλα ώσπου να γεμίσει, ανακατεύοντάς το. Γύρω από τη βάση του αγγείου συσσωρεύαν χώμα και κάθε πρωί το ράντιζαν με νερό, όπως και το αγγείο απέξω, για να κρατά δροσιά και να μην πάνε στο γάλα μυρμήγκια. Με τη δροσιά το γάλα δεν χαλά και *πήσσει* καλύτερα. Το άφηναν κατόπιν μερικές μέρες για να ξινίσει καλά, και για τον σκοπό αυτό έβαζαν μέσα στο γάλα *ξυνοστάφυλο*, τον χυμό άγουρων σταφυλιών (όμφακες των αρχαίων). Καταλάβαιναν ότι ήταν έτοιμο όταν το γάλα *εψηλώνε*, δηλαδή έβγαине το πηκτό στην επιφάνεια. Τότε το μετάγγιζαν σε *χαρτζίν* (χάλκινο καζάνι) και το έβραζαν προσθέτοντας αλάτι και 3-5 σκελίδες σκόρδο για να μην πιάσει αργότερα ο τραχανάς

σαράκι (για να αποφύγουν το *σαράιν*, δηλαδή το σκουλήκι, κάποιιο προσέθεταν στο γάλα ένα-δυο *κουτσάτζια*, άγουρα σύκα: Ιωνάς 2001, 145).

Όταν χόχλαζε το γάλα, έριχναν λίγο-λίγο *κονάρι* (χονδροαλεσμένο σιτάρι) (Εικ. 5), συνολικά 5-6 οκάδες *κονάρι* για 15 οκάδες γάλα, και το ανακάτευαν συνεχώς με ξύλινη κουτάλα μέχρι να γίνει πολτός (Εικ. 6). Τότε σβήνανε τη φωτιά και το αφήνανε σκεπασμένο ώσπου να τραβήξει το γάλα και να πήξει. Την άλλη μέρα έπλαθαν το μίγμα σε *κουβάρκα* (κουβάρια, μπάλες) (Εικ. 7), και το έκοβαν σε μικρά κομμάτια (Εικ. 8) με χωρισμένο στη μέση καλάμι, το *καννούιν*. Τον κομμένο τραχανά άπλωναν σε σανίδια ή σε *τσέστους* (ρηχά μεγάλα πανέρια από στελέχη δημητριακών) για να στεγνώσει (Εικ. 9). Στον Κόρνο παλιά άπλωναν τον τραχανά πάνω στα παραθυρόφυλλα που τα έβγαζαν για τον σκοπό αυτό. Για να αερίζεται, άπλωναν στον *τσέστο*, κάτω από τον τραχανά, βελόνες του πεύκου, για καλύτερο αερισμό (την παρασκευή του τραχανά αφηγήθηκε η Άννα Παναγιώτου, αγγειοπλάστρια στον Κόρνο. Προσωπική καταγραφή και στα χωριά Νατά και Αγία Μαρίνα, στην Πάφο). Τον ξερό τραχανά αποθήκευαν παλιά σε πήλινα δοχεία, αργότερα σε μαξιλαροθήκες ή σακούλια. Η σούπα του τραχανά με *ζουμίν όρνιθας*, εμπλουτισμένη με κομμάτια *χαλλουμιού*, κυρίως όταν είχαν φιλοξενούμενους, συνηθιζόταν κατά τους χειμερινούς μήνες. Ο παραδοσιακός τραχανάς, *ολόγαλος* ή *γαλένος*, παρασκευάζεται σε χωριά μέχρι σήμερα.

Άλλος τρόπος παρασκευής τραχανά είναι ο ακόλουθος: έβαζαν σε εφυαλωμένο δοχείο πέντε κουταλιές της σούπας γιαούρτι και ανάλογο αλάτι, και επί 15 μέρες πρόσθεταν κάθε μέρα λίγο κατσικίσιο γάλα. Αν ήθελαν τον τραχανά πιο ξινό, άφηναν το γάλα περισσότερες μέρες. Γυναίκες με έμμηνα δεν επιτρέπεται να βάζουν γάλα ούτε να το ανακατεύουν, γιατί πιστεύανε πως θα χαλούσε. Ακολουθούσε βράσιμο με σκόρδο ακόμη και με δέσμη δυόσμου που αφαιρούσαν όταν το γάλα άρχιζε να βράζει. Πρόσθεταν το αλεσμένο σιτάρι και όταν έβραζε το κατέβαζαν από τη φωτιά και το άφηναν να «τραβήξει» το γάλα (καταγραφή στο Καϊμακλί. Βλ. Καντζηλάρης 2005, 257-258).

Συνηθισμένο γαλακτοκομικό προϊόν που παρασκευαζόταν όλο τον χρόνο, ήταν το *γάλαν όζινον*, το γιαούρτι. Το πουλούσαν, συνήθως Τουρκοκύπριοι, μέσα σε πήλινες *τσούκκες* ή *πινιάες*. Για την παρασκευή του έριχναν ως μαγιά *δερμένον* (κτυπημένο) *πικάρτιν*, δηλαδή λίγο ξιτισμένο γιαούρτι, μέσα σε γάλα που είχε προηγουμένως βράσει και κρυώσει. Ανακατεύοντας, διέλυναν τη μαγιά ομοιόμορφα σε όλο το γάλα. Το σέρβιραν κατόπιν σε δοχείο και, για να διατηρηθεί σταθερή, χλιαρή θερμοκρασία, το κάθιζαν σε πίτερα και το σκέπαζαν μέχρι να πήξει (Ξιούτας 2001, 14).

Το *τυρόπκιασμαν*, δηλαδή η μετατροπή του γάλακτος σε *χαλλούμι*, *αναρή* (μυζήθρα) και *τυρί*, άρχιζε συνήθως μέσα στον Φεβρουάριο και συνέχιζε μέχρι τον Ιούνιο – Ιούλιο, που το γάλα λιγότευε (Ιωνάς 2001, 142). Πάντως, ήταν κοινή πεποίθηση ότι τα καλύτερα *χαλλούμια* γίνονταν τον Απρίλιο – Μάιο, που τα χόρτα *λουβκιάζαν* (κάνανε σπόρους), ή όταν τα ζώα άρχιζαν να τρώνε *στρασύδκια τζαι πασύνισκεν το γάλαν τους* (Ξιούτας 2001, 13). Από το γάλα των αιγών παρασκεύαζαν *χαλλούμια* και *αναρή* τον περισσότερο χρόνο της γαλακτικής περιόδου (Οικονομίδης 2004, 88).

Το *χαλλούμι* ήταν απαραίτητο σε κάθε νοικοκυριό της Κύπρου, και στις δύο κοινότητες (Ελληνοκυπρίων και Τουρκοκυπρίων). Στην παραδοσιακή κοινωνία ήταν γυναικεία υπόθεση, και για την ετοιμασία του εφαρμοζόταν το σύστημα της

αλληλοβοήθειας, μιας έμπρακτης κοινωνικής αλληλεγγύης, ανάλογης με εκείνη του συλλογικού φυτέματος των νέων αμπελιών (Welz and Andilios 2004, 217). Επειδή για την παρασκευή *χαλλουμιών* χρειάζονται μεγάλες ποσότητες γάλακτος (5 - 7 οκ. γάλακτος για μια οκά *χαλλούμια*), ποσότητες που δεν ήταν δυνατόν να συγκεντρωθούν από τις 2-3 αίγες του παραδοσιακού νοικοκυριού, και επιπλέον δεν υπήρχε τρόπος διατήρησης του γάλακτος για πολλές μέρες, πολλές γυναίκες μαζί έδιναν σε μία το γάλα που συγκέντρωναν από τα ζώα τους, σε εκείνη που είχε σειρά. Κάθε γυναίκα *έπκλιαννε νομήν*, δηλαδή τη σειρά της, και με τον τρόπο αυτό σε διάστημα ενός ή δύο μηνών όλες οι οικογένειες εξασφάλιζαν τα *χαλλούμια* τους. Η ποσότητα μπορούσε να αυξηθεί με ανάμειξη πρόβειου γάλακτος (Ξιούτας 2001, 12). Λεπτομερέστερα στοιχεία για το σύστημα αυτό, σημειώνονται στο *The Cyprus Agricultural Journal* του 1935. Ενώ στις πόλεις λειτουργούσαν ήδη κανονικά τυροκομεία, στα χωριά η παραδοσιακή πρακτική ήταν να συγκεντρώνεται το γάλα όσων είχαν πρόβατα σε ένα νοικοκυριό κάθε φορά, με προκαθορισμένη σειρά. Ο αριθμός των ημερών που κάποιος έπαιρνε όλο το γάλα, ήταν ανάλογος με τον αριθμό των ζώων που διέθετε. Έτσι, όποιος είχε τα περισσότερα πρόβατα, μπορούσε να παίρνει όλο το γάλα έξι μέρες τον μήνα, άλλος πέντε ή τέσσερις μέρες, και ούτω καθεξής. Με το σύστημα αυτό, καθένας μπορούσε να φτιάξει όλα του τα *χαλλούμια* μέσα σε λίγες μέρες ή και σε μία μέρα (Maule and Shevki 1935, 93).

Τα *χαλλούμια* γίνονταν και από τους βοσκούς, αλλά συνήθως από τις γυναίκες στα σπίτια. Ήταν μια τέχνη που μεταφερόταν από τη *στετέ* (τη γιαγιά) στη μάνα και την κόρη, και απαιτούσε πείρα. Στην παραδοσιακή κοινωνία θεωρούσαν προσόν το να ξέρει η μέλλουσα νύφη να «*κάνει το γάλα*» (Πρωτοπαπά 2006, 30-31). Μέχρι σήμερα είναι γνωστές με το όνομα οι γυναίκες που φτιάχνουν καλά *χαλλούμια* στο σπίτι τους. Πριν αρχίσει η διαδικασία της παρασκευής του *χαλλουμιού*, αφαιρούσαν μικρή ποσότητα γάλακτος για να χρησιμοποιηθεί στο τέλος για την παραγωγή της *αναρής*. Το πολύ γάλα το *κούλιαζαν* (σούρωναν) με την *κουρούκλα* (τουλπάνι) και το έριχναν σε *χαρτζίν* (καζάνι) χωρητικότητας 40-50 οκ. τοποθετημένο πάνω σε *νισκιά* (εστία). Άναβαν φωτιά με κλαδιά *θρουμπιών* (θυμαριού) σιγανή στην αρχή ώσπου να ζεσταθεί το γάλα, τόσο που να το ανέχεται το δάκτυλο του χεριού. Έβαζαν τότε την *πυδικιάν*, βουτώντας μέσα στο γάλα ένα κομματάκι της τυλιγμένο σε ύφασμα, το οποίο έσφιγγαν μέσα στη χούφτα και το ανακατώνανε για λίγα λεπτά μέσα στο γάλα. Σβήνανε τη φωτιά και σκεπάζανε το *χαρτζίν*. Σε λίγη ώρα γινόταν η πήξη του γάλακτος και επέπλεε στην επιφάνεια το *γροσινόν* ή ο (φ)βλούγκος (τυρόπηγμα). Τότε χάρασσαν σταυρό και το έκοβαν σταυρωτά με τα χέρια (Εικ. 10). Πιέζοντας με τις παλάμες, έπιαναν όλη τη μάζα και την έβαζαν πάνω στο *τυροσκάμνι*, τυλίγοντάς την σε τουλπάνι (Εικ. 11 και 12). Συμπιέζοντας τη μάζα πρώτα με τα χέρια (Εικ. 13) και μετά με βάρος, αφαιρούσαν τον *νορό* (αρχ. ορός, τυρόγαλα) που έτρεχε πίσω στο δοχείο. Ύστερα την έβγαζαν από το πανί και την έκοβαν σε κομμάτια (Εικ. 14). (Η Ανθούλα Προδρόμου, την οποία παρακολουθήσαμε να παρασκευάζει *χαλλούμια*, τύλιξε ένα – ένα τα κομμάτια σε τουλπάνι και τυλιγμένα τα «έψησε» αργότερα).

Στο μεταξύ άναβαν ξανά τη φωτιά και πρόσθεταν 1-2 οκάδες γάλα, το οποίο, με ανακάτεμα, σύντομα μετατρεπόταν σε *αναρή* (μυζήθρα), που έβγαине στην επιφάνεια. Τη μάζευαν με τρυπητή κουτάλα και την έβαζαν σε *ταλάρκα* (κυλινδρικά καλαθάκια πλεγμένα από *σκλινίτζια*, βούρλα) για να στραγγίσει (Εικ. 15).

Τα κομμάτια, που ήταν τα ωμά *χαλλούμια*, τα βουτούσαν σε καθαρό νερό και τα έριχναν πάλι στο *χαρτζίν*, όπου έβραζαν μέσα στον *νορό*, με δυνατή φωτιά για να ψηθούν (Εικ. 16). Όσο είναι ωμά κάθονται από κάτω, μόλις όμως ψηθούν ανεβαίνουν στην επιφάνεια. Είναι έτοιμα όταν η υφή τους είναι σαν λάστιχο. Σε λίγο τα έβγαζαν,

έβαζαν αλάτι και δυόσμο και τα δίπλωναν (Εικ. 17). Φυλάσσονταν μέσα σε *νορό* σε πήλινα δοχεία, τις *χαλλουμόκουζες*, όπου διατηρούνταν όλο τον χρόνο (επιτόπια καταγραφή παρασκευής χαλλουμιών από την Ανθούλα Προδρόμου, στον Κόρνο, το 2000. Βλ. επίσης Ιωνά 2001, 10-11, και Ιωνάς 2001, 138-142). Για να προστατεύονται από τις τυρόμυγες, έριχναν στο δοχείο με τα *χαλλούμια* ζεστό ελαιόλαδο που επέπλεε, ή σαπωνόριζα (*Saponaria*) που είχε φαρμακευτικές ιδιότητες (Οικονομίδης 2004, 69).

Σήμερα τα δοχεία παρασκευής και φύλαξης, ακόμη και η φωτιά, έχουν αλλάξει, η *πυθκιά* είναι σκόνη του εμπορίου, αλλά η ίδια μέθοδος παρασκευής *χαλλουμιού* και *αναρής* σε σπίτια συνεχίζεται.

Η *αναρή* μπορούσε να καταναλωθεί φρέσκη, ανάλατη ή αλατισμένη, αλλά ήταν απαραίτητη και ξεραμένη ως *τρίμμα* για τα ζυμαρικά. Τις *αναρά(δ)ες* άφηναν να ξεραθούν μέσα σε ειδικά καλάθια, τις *κακουρκές* ή *κοφινιές*, που κρεμούσαν για να αερίζονται.

Η παρασκευή *χαλλουμιών* και *αναρής* προβάλλει παραστατικά μέσα από την αφήγηση της Χρυσταλλούς Π. Διοικητή, στο Δίκωμο:

«Κουδιάζουμεν το γάλα με το κουλιαστήρι, ρούχινο σακκούλι, για να μείνουν οι τρίσιες τζαι οι ξιμαρισιές (ακαθαρσιές) τζαι ύστερις βάλλουμεν το μέσ' το χαρτζίν που ποκάτω έσειε λλίην φωθκιάν με θρουμπίν ώσπου να χλιάνει το γάλαν τζαι να το πήξουμεν με την πυθκιάν. Εδιούσαμεν γυρόν μέσα του χαρτζιού με το σακκουλούιν της πυθκιάς τζαι σφίγγουμεν το σακκουλούιν για να φκει πυθκιά.

Ύστερα στουππώννουμέν το για να πήξει το γάλαν ώστε να ατζίζεις το σιέριν σου να δρώννει για να κόψεις το δροσινόν. Εσταύρωννές το τζαι το λυείς (λυώνεις) να κάτσει πουκάτω μέσ' το χαρτζίν, τζαι μετά να το βάλεις στο ταλάρι αφού το φκάλεις που το χαρτζίν τζαι τσιλλάς το καλά.

Πριν να βράσεις το γάλαν αφήνεις αναρόαλον, κάχε δέκα οκκάες γάλαν αφήνεις μίαν οκκάν αναρόαλον.

Βάλλεις το αναρόαλον τζαι με την ματσούραν, έναν καλάμιν που έσειε στην άκραν του έναν κομμάτι θρουμπίν τζαι γυρίζεις το γάλαν ώστε να φκει η αναρή. Σταματάς να γυρίζεις κανένα-δκού λεπτά για να πνάσει η αναρή, τζι'άμα θέλεις φκάλεις τζι'αναρήν της κούππας, (αναρήν με νορόν μαζί μέσα στο πιάτο, βάζεις και ζάχαρη και την τρως με το κουτάλι). Ύστερις που τούτον φκάλεις τζαι την άλλην αναρήν, βάλλεις την μέσα σ'έναν ρούχον τζαι τσιλλάς την μ'έναν μάρμαρον πουπάνω για να φκει το ζουμίν της.

Φκάλεις το τυρίν που εμ'μέσ' το ταλάριν, σταυρώνεις το τυρίν (κόφκεις το τυρί σε χαλλούμια κομμάθκια). Κάχε ταλάριν κάμνεις το έξη κομμάθκια το τυρίν τζαι ρίφκεις τα μέσ' τον νορόν ώσπου να ψηγούν τζαι να φκουν πουπάνω. Βάλλεις το άλας πόσειε μέσα τζαι θκούσμην πά'στο τυροσκάμιν, τζι'ύστερις κουτσιίζεις τα τζαι πουπάνω άλας τζαι σιεπάζεις τα μ'έναν ρούχον, ώστε να κρυάνουν για να τα ζυάσεις τζαι να τα βάλεις μέσ' τον μπότην, τζαι βάλλεις τους νορόν για να διατηρούνται.

Ύστερις κόφκεις την αναρήν τζι'αλατίζεις την για αν θέλεις αφήνεις την ανάλατην για να κάμεις ραφκιάδες για πουρέκκια. Την αλατισμένην βάλλεις την στην κοφινιάν έξω στον νήλιον για να ξεράνει. Την αναρήν βάλλουμεν την τρίμμαν στα μακαρούνια.

Τα *χαλλούμια* βάλλεις τα στον μπότην ως τες σαράντα που ήταν να ξιβουτουρκάσουν ν'ανοίξεις τον μπότην για να φάεις, γιατί ομπρύττερα έν άρρωστα. Κάχε λίιες ημέρες ανοίξεις τον τζαι συνάεις την τσίππαν που κάμνει πουπάνω, βάλλεις τζαι βέρκαν της συκαμιάς, σταυρώνεις την τζαι βάλλεις τζαι λάιν της ελιάς για να μεν κάμουν απητούρκα» (η καταγραφή στο Μαυροκορδάτος 1987, 50).

Η κυριότερη εποχή παρασκευής τυριών μέσα στον ετήσιο κύκλο, είναι η περίοδος των νηστειών πριν από τη Λαμπρή, και η κατανάλωσή τους συνδέεται με την εβδομάδα της Τυρινής και το Πάσχα. Πρόκειται για τα τυριά της *φλαούνας*, που αποτελεί το κυριότερο παραδοσιακό παρασκεύασμα του Πάσχα στην Κύπρο.

Η εβδομάδα πριν από τη *Δευτέρα της Καθαρής* ονομάζεται της Τυρινής (Τυροφάγου), γιατί στη διάρκεια της η Εκκλησία απαγορεύει το κρέας αλλά επιτρέπει την κατανάλωση γαλακτοκομικών προϊόντων. Με τον τρόπο αυτό, οι πιστοί εισέρχονται ομαλά στη μακρά περίοδο νηστείας (επτά εβδομάδων) πριν από το Πάσχα (Paraskevoroulou 1982, 33). Τα φαγητά και γλυκίσματα που καταναλώνονται της Τυρινής, από όσους τηρούν τα έθιμα, είναι κυρίως γαλακτερά, όπως *πουρέκια*, *τσιππόπιτες*, *ραβκιόλες*, μακαρόνια με *τρίμμα*, *τομάτσια*, τυριά φρέσκα κ.ά.

Τα *πουρέκια* γίνονται με φύλλο ζύμης και γεμίζονται με ανάλατη φρέσκη *αναρή*, ανάμικτη με ζάχαρη, ανθόνερο και κανέλλα, ή με μίγμα τριμμένου *χαλλουμιού* με αυγά και δυόσμο. Οι *ραβκιόλες* είναι ζυμαρικό μικρού σχήματος με γέμιση από τριμμένο *χαλλούμι*, αυγά και ξερό δυόσμο (Ευαγγελιάτου χ.χ., 226, 205, 118).

Τα *τομάτσια* ήταν τετράγωνα κομματάκια από λεπτό φύλλο ζύμης, τα οποία πασπάλιζαν με αλεύρι για να μην κολλούν, τα άφηναν να στεγνώσουν και κατόπιν τα έβραζαν με γάλα προβάτου, προσθέτοντας προαιρετικά και λίγη ζάχαρη (Καντζηλάρης 2005, 253).

Την Κυριακή της Τυρινής το βράδυ *σήκωνναν*, δηλαδή γιόρταζαν με συγγενείς και φίλους τις *Σήκωσες*, τρώγοντας διάφορα γαλακτοκομικά εδέσματα πριν από την έναρξη της νηστείας. *Σήκωσες* είναι οι Απόκρεω, που κυριολεκτικά σημαίνουν το σήκωμα, δηλαδή την απομάκρυνση του κρέατος από το τραπέζι (Φαρμακίδης 1983, 37).

Κατά τις *Σήκωσες*, σε κάποιες περιοχές (π.χ. στο Δίκωμο), οι βοσκοί έδιναν γάλα στους δικούς τους, στους ιδιοκτήτες των χωραφιών όπου έβοσκαν τα πρόβατα και στους *τουρκόπουλλους* (αγροφύλακες) (Μαυροκορδάτος 1987, 49).

Αξιοσημείωτη είναι η πρόληψη ότι δεν έπρεπε να αρχίσουν *γάλεμαν* (άρμεγμα) κατά την εβδομάδα της Τυρινής, για να μην *τυραννιούνται τα χτηνά*. Στα Κελοκέδαρα (Πάφος) τη Μεγάλη Πέμπτη συνήθιζαν να φτιάχνουν τυρί *πιπτωτό* και να το μοιράζουν στο χωριό (προσωπική καταγραφή στα Κελοκέδαρα). Το έθιμο αυτό συνδέεται με τους βοσκούς, οι οποίοι στη γιορτή της Αγίας Μαύρης, στις 3 Μαΐου, και της Αναλήψεως, μοίραζαν γάλα στον κόσμο. Την ίδια μέρα συνήθιζαν να πίνουν ένα ποτήρι γάλα για να μη μαυρίσουν (Παπαχαραλάμπους 1965, 219, και Paraskevoroulou 1982, 98-99).

Τα τυριά για τις *φλαούνες* γίνονταν, όπως είδαμε, κατά το πενήνταήμερο των νηστειών, δηλαδή λίγο μετά την περίοδο των γεννών. Τότε το γάλα ήταν ακόμα πλούσιο σε λίπος και υπήρχε χρόνος να στεγνώσουν και να είναι έτοιμα το Πάσχα. Είναι τυριά *παχιά*, *σκληρά* και εξαιρετικά εύγευστα. Έχουν κυλινδρικό σχήμα, εφόσον παίρνουν τη φόρμα των *ταλαρκών* (Εικ. 18). Η τιμή τους για τη Μεγάλη Εβδομάδα καθοριζόταν παλαιότερα την Κυριακή των Βαΐων στο πανηγύρι της Μόρφου (Christodoulou 1959, 192).

Τα τυριά των *φλαούνων*, συνήθως από αιγοπρόβειο γάλα, ήταν το *γροσινόν*, δηλαδή το τυρόπηγμα που γινόταν κατά την παρασκευή των *χαλλουμιών*. Για τα τυριά, όμως, το έβαζαν μέσα σε *ταλάρκα* και το πίεζαν δυνατά για να στραγγίσει και να πάρει το κυλινδρικό σχήμα αυτών των καλαθιών. Όταν στραγγίζαν αρκετά, έριχναν τα γεμάτα *ταλάρκα* μέσα στον *νορό*, από τον οποίο είχε αφαιρεθεί η *αναρή*, και, θερμαίνοντας

σταδιακά, τα έβραζαν όπως το *χαλλούμι*. Όταν τα τυριά «ψήνονταν», τα έβγαζαν με το *ταλάρι* στο *τυροσκάμνι* για να στραγγίσουν, τα αλάτιζαν και τα άφηναν να κρυσώσουν. Κατόπιν αφαιρούσαν τα *ταλάρκα* και τα τυριά στέγνωσαν και γίνονταν σκληρά. Φημισμένα επί αιώνες ήταν τα τυριά της Πάφου και της Ακανθούς, που παρασκευάζονται μέχρι σήμερα με παραλλαγές της βασικής συνταγής (Οικονομίδης 2004, 83-89).

Οι αίγες της Ακανθούς έβοσκαν ελεύθερες στην περιοχή Κεφαλές, που αναφέρεται ως χωριό μαζί με την Ακανθού από τον Αρχιμανδρίτη Κυπριανό το 1788 (βλ. πιο πάνω). Στα αρωματικά φυτά των βοσκότοπων της περιοχής αποδίδεται η καλή ποιότητα του τυριού, καθώς και στη συνήθεια να βάζουν στην *κουλιάστρα* για το φιλτράρισμα του γάλακτος κλαδιά της αρωματικής «μαύρης λεουδικιάς» (*Cistus creticus*), στα φύλλα της οποίας κολλούσαν και οι ακαθαρσίες που είχε το γάλα (Παντελίδης 1984, 191).

Όσα τυριά δεν χρησιμοποιούνταν για *φλαούνες*, τα φύλαγαν για μεζέ ή για τρίμμα των μακαρονιών. Για να διατηρούνται τα κάπνιζαν ή τα κέρωναν (Οικονομίδης 2004, 89).

Τα ειδικά αυτά τυριά αποτελούσαν το κύριο συστατικό για τον *φουκό*, τη γέμιση της *φλαούνας* που περιείχε επίσης προζύμι, πολλά αυγά, σταφίδες, μαστίχα, μέχλεπι και δυόσμο. Μικρές ποσότητες από το μίγμα αυτό τυλίγονταν σε ειδική ζύμη, και οι σχηματισμένες *φλαούνες*, πριν ψηθούν, αλείφονταν με αυγά και σουσάμι (Εικ. 19).

Οι *φλαούνες* είναι είδος πολυτελείας, γιατί τα υλικά, το τυρί και τα πολλά αυγά είναι ακριβά. Γίνονταν μόνο το Πάσχα στα παραδοσιακά νοικοκυριά. Σήμερα πωλούνται στα ζαχαροπλαστεία και τους φούρνους ολόχρονα και σε διάφορα μεγέθη.

Τον Μάιο – Ιούνιο παραγόταν, ειδικά στην περιοχή της Τηλλυρίας, η καλύτερη ποιότητα ενός άλλου μαλακού τυριού, τα *χαλίτζια*. Ήταν η εποχή που τα πρόβατα και οι αίγες έβοσκαν τα υπολείμματα του θερισμού των σιτηρών και είχαν καλό γάλα.

Παρασκεύαζαν το τυρόπηγμα όπως στο *χαλλούμι* και το έσφιγγαν μέσα σε *ταλάρκα*. Κατόπιν, βγάζοντάς το από το *ταλάρνι*, το έκοβαν σε φέτες πάχους δύο εκ. περίπου, αλάτιζαν τις φέτες και τις άφηναν σε λεκάνη να κρυσώσουν. Την επόμενη μέρα τις τοποθετούσαν σε δοχείο με αλατισμένο τυρόγαλα, όπου τα *χαλίτζια* μπορούσαν να διατηρηθούν μέχρι ένα χρόνο. Το τυρί αυτό έχει υπόξινη γεύση και τρύπες (Οικονομίδης 2004, 90).

Τα γαλακτοκομικά προϊόντα που αναφέραμε πιο πάνω, παρασκευάζονται και καταναλώνονται και από την τουρκοκυπριακή κοινότητα, η οποία είχε πολλούς βοσκούς και μακρά παράδοση σε τέτοια είδη. Ως ενδεικτικό δείγμα, παραθέτουμε στη συνέχεια τον τρόπο με τον οποίο παρασκευάζουν οι Τουρκοκύπριοι το παγκύπρια γνωστό *μαχαλλεπίν* και το ρυζόγαλο:

Mahallebi: για κάθε μερίδα ένα ποτήρι γάλα, μια κουταλιά ρυζάλευρο και μια κουταλιά ζάχαρη. Τα υλικά προστίθενται στο κρύο γάλα και βράζουν με συνεχές ανακάτεμα. Σερβίρεται κρύο με αλεσμένα μύγδαλα ή καρύδια. Γίνεται και με νισεστέ και σερβίρεται με ανθόνερο ή ροδόσταγμα.

Sütlaç (ρυζόγαλο): μισό ποτήρι ρύζι για τέσσερεις μερίδες. Βράζει σε νερό που απορροφάται και τότε προστίθεται ανάλογο γάλα και μια κουταλιά ζάχαρη για κάθε ποτήρι γάλα. Βράζει για πέντε λεπτά με ενδιάμεσο ανακάτεμα. Σερβίρεται με κανέλλα. Με τον ίδιο τρόπο γίνεται το *Erişte*, με κομματάκια ζυμαρικού αντί ρυζιού. Για άρωμα, βάζουν στο έτοιμο παρασκεύασμα *güldanlası* (ροδόσταγμα) (τις πληροφορίες οφείλω στον Τουρκοκύπριο φίλο Kadir Kaba).

Παραδοσιακό δροσιστικό ρόφημα και στις δύο κοινότητες είναι το *αϊράνι*, από έξι μέρη γιαουρτιού και τέσσερα μέρη αλατόνευρου. Για μυρωδιά προσθέτουν φύλλα δυόσμου. Σερβίρεται παγωμένο (Οικονομίδης 2004, 91).

Επίλογος

Ο κύκλος της παραδοσιακής ζωής που προσπάθησα να σκιαγραφήσω σε σχέση με τα γαλακτοκομικά προϊόντα, έχει αλλάξει ριζικά σε όλους τους τομείς της ζωής. Τα τυροκομικά προϊόντα παράγονταν παραδοσιακά από τους κτηνοτρόφους σε πρωτόγονες εγκαταστάσεις και συνήθως στα σπίτια.

Τυροκομεία με παραγωγή για επιτόπια κατανάλωση αλλά και εξαγωγή σε γειτονικές χώρες, άρχισαν να δημιουργούνται στις τελευταίες δεκαετίες του 19^{ου} αιώνα, αλλά η βιομηχανοποίηση των γαλακτοκομικών προϊόντων είναι υπόθεση του 20ού (Εικ. 20, 21, 22 και 23). Σήμερα λειτουργούν 10 μεγάλες γαλακτοβιομηχανίες, 13 μεσαίες εγκεκριμένες, και 44 γαλακτοκομεία μικρού δυναμικού. Λειτουργούν επίσης 9 εγκαταστάσεις παραγωγής παγωτού. Παράλληλα, ποιμνιοτρόφοι και αγελαδοτρόφοι έχουν τη δυνατότητα, καλύπτοντας το *minimum* των υγειονομικών συνθηκών, να επεξεργάζονται το γάλα και να πουλούν τα προϊόντα τους απευθείας στον καταναλωτή (τα στοιχεία αυτά δόθηκαν από τον κ. Γεώργιο Κυριακίδη, Κτηνιατρικό Λειτουργό, συντονιστή της Κεντρικής Υπηρεσίας Ελέγχου Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων).

Από τη στροφή προς τον 20ό αιώνα, εκτός από τα κυπριακά παραδοσιακά τυριά, παρασκευάζονταν και απομιμήσεις ελληνικών τυριών, όπως τυρί Αγράφων, κεφαλοτύρι, κασκαβάλι, φέττα και τελεμές (Bevan 1919, 24-27, Panaretos 1927, 87). Σήμερα παράγονται επιπλέον ευρωπαϊκής προέλευσης τυριά, όπως Edam, Gouda, Cheddar, αλλά κυριαρχούν τα παραδοσιακά τυριά, κυρίως το *χαλλούμι*.

Σύμφωνα με τα στοιχεία της Στατιστικής Υπηρεσίας, το 2003 η παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων είχε ως εξής:

Παστεριωμένο γάλα:	67.410.000 λίτρα
Κρέμα γάλακτος:	1.228.000 λίτρα
Χαλλούμι:	6.392 τόνοι (1 τόνος = 1.000 κιλά)
Τυρί:	2.149 τόνοι
Βούτυρο:	470 τόνοι
Φέττα:	985 τόνοι
Αναρή νωπή και ξηρή:	1.760 τόνοι
Γιαούρτι:	6.265 τόνοι
Άλλα γαλακτοκομικά	
Προϊόντα:	130 τόνοι
Παγωτό:	4.637 τόνοι

Θα πρέπει να σημειωθεί ότι η πραγματική παραγωγή *χαλλουμιού*, αν συμπεριληφθεί η παραγωγή του σε φάρμες και σπίτια, έφθασε το 2005 γύρω στις 10.000 τόνους. Αξιοσημείωτο είναι επίσης το γεγονός ότι από το αιγοπρόβειο γάλα που μένει στους παραγωγούς (και το οποίο καλύπτει τη μισή παραγωγή), εξαιρουμένων των ποσοτήτων που διατίθενται στη γαλακτοβιομηχανία, το 99% γίνεται *χαλλούμι*. Το τυρί αυτό κυριαρχεί και στις εξαγωγές. Η Κύπρος βασικά εξάγει μόνο τυριά και κυρίως *χαλλούμι*, του οποίου η εξαγωγή φθάνει σήμερα τους 4.500 τόνους (στοιχεία από τον Οργανισμό της Κυπριακής Γαλακτοκομικής Βιομηχανίας).

Μέχρι τη δεκαετία του 1950 όλα τα τυριά παρασκευάζονταν από πρόβειο ή αιγινό γάλα ή μίγμα αυτών των δύο (Οικονομίδης 2004, 97-104).

Με τη ραγδαία, όμως, ανάπτυξη της αγελαδοτροφίας μετά το 1960, η παραγωγή αγελαδινού γάλακτος έφτασε το 75% της συνολικής παγκύπριας ποσότητας γάλακτος και άρχισε να χρησιμοποιείται αγελαδινό γάλα ακόμη και για την παρασκευή του *χαλλούμι*. Σύμφωνα με το πρότυπο που έχει καθορισθεί από την αρμόδια επιτροπή (CYS94:1985), το *χαλλούμι* μπορεί να παράγεται από γάλα πρόβειο ή αιγινό ή μίγμα τους με αγελαδινό ή χωρίς αυτό (Οικονομίδης 2004, 14, 115-119). Από το 2000 το *χαλλούμι* έχει εγγραφεί στην Ευρωπαϊκή Ένωση ως κυπριακό παραδοσιακό γαλακτοκομικό προϊόν, και σύντομα αναμένεται να σταλεί ο φάκελος με την αίτηση των τυροκόμων να αναγνωριστεί από την Ευρωπαϊκή Ένωση ως Προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης, εφόσον η Κύπρος είναι η μόνη χώρα η οποία το παράγει σταθερά από τον Μεσαίωνα μέχρι σήμερα.

Το *χαλλούμι* εξακολουθεί να κατέχει την πρώτη θέση στο καθημερινό τραπέζι των Κυπρίων, που προτιμούν την παραδοσιακή παρά τη βιομηχανική παρασκευή του και φροντίζουν να το προμηθεύονται από γνωστούς παραγωγούς σε χωριά. Προσαρμοζόμενες στη ζήτηση, οι βιομηχανίες τα τελευταία χρόνια κατέκλυσαν την αγορά με μαζικής παραγωγής παραδοσιακό *χαλλούμι*. Παρόλα αυτά, και ως αντίδραση προς τη βιομηχανοποίηση ενός «σπιτικού» προϊόντος, το χωριάτικο *χαλλούμι* έχει κερδίσει την εμπιστοσύνη των ντόπιων καταναλωτών και προωθείται στη διεθνή αγορά χάρη στον παραδοσιακό χαρακτήρα του (Welz and Andilios 2004, 227-229).

Το *χαλλούμι* ως κέρασμα συνδέθηκε με πολλά έθιμα του παραδοσιακού κυπριακού γάμου (π. χ. μετά το λουτρό της νύφης: Πρωτοπαπά 2006, 315) και μέχρι σήμερα συνοδεύει τους κατοίκους του νησιού στην τελευταία τους κατοικία, εφόσον, μαζί με ψωμί, ελιές και κρασί, αποτελεί την *παρηορκάν* που προσφέρεται μετά την κηδεία.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Ελληνική Βιβλιογραφία

Ερωτόκριτος, Ι., 1989: *Γλωσσάριον Ιωάννου Ερωτοκρίτου. Υλικά δια την σύνταξιν ιστορικού λεξικού της κυπριακής διαλέκτου, Μέρος Γ',* έκδ. Θ.Δ. Κυπρή, *Δημοσιεύματα του Κέντρου Επιστημονικών Ερευνών XIV*, Λευκωσία.

Ευαγγελάτου, Φ., χ.χ.: *Ξεχασμένες νοστιμιές του κυπριακού χωριού*, Λεμεσός.

Ιωνά, Δ., 2001: *Ακριβή μου Κύπρος*, Δήμος Αγλαντζιάς, Λευκωσία.

Ιωνάς, Ι., 2001: *Παραδοσιακά επαγγέλματα της Κύπρου*, *Δημοσιεύματα του Κέντρου Επιστημονικών Ερευνών XXXVII*, Λευκωσία.

Καντζηλάρης, Κ., 2005: *Το Καϊμακλί μέσα από το πέρασμα του χρόνου*, Λευκωσία.

Κυπριανός (1788) 1902: *Ιστορία χρονολογική της νήσου Κύπρου, υπό του της Αγιωτάτης Αρχιεπισκοπής Αρχιμανδρίτου Κυπριανού συντεθείσα, το πρώτον εκδοθείσα εν Ενετία έτει 1788* (δεύτερη έκδοση Λευκωσία 1902).

Μαυροκορδάτος, Γ., 1987: *Δίκωμο. Μια συμβολή στην ιστορία και λαογραφία του χωριού*, Λευκωσία.

Μυριανθόπουλος, Κ., 1949: «Ξενικάί λέξεις εν Κύπρω», *Κυπριακαί Σπουδαί IB'*, 113-121.

Ειούτας, Π., 2001: *Κυπριακή λαογραφία των ζώων*, *Δημοσιεύματα του Κέντρου Επιστημονικών Ερευνών XXXVIII*, Λευκωσία.

Ευστούρης, Σ., 1980: *Η κωμόπολη της Λύσης. Ιστορική, κοινωνική, γεωργική και λαογραφική επισκόπηση*, Λευκωσία.

Οικονομίδης, Σ., 2004: *Το γάλα και τα γαλακτοκομικά προϊόντα της Κύπρου με ιδιαίτερη αναφορά στο τυρί χαλλούμι*, Οργανισμός Κυπριακής Γαλακτοκομικής Βιομηχανίας, Λευκωσία.

Παντελίδης, Π., 1984: *Ακανθού. Εκεί που σμίγουν θρύλοι και ιστορία*, Λευκωσία.

Παπαχαράλαμπος, Γ.Χ., 1965: *Κυπριακά ήθη και έθιμα*, Λευκωσία.

Πρωτοπαπά, Κ., 2006: *Έθιμα του Γάμου στην Κύπρο*, *Δημοσιεύματα του Κέντρου Επιστημονικών Ερευνών*, Λευκωσία.

Τσικνόπουλλος, Ι., 1962: «Γεωγραφικά και Λαογραφικά του Αγίου Νεοφύτου», *Κυπριακαί Σπουδαί ΚΣΤ'*, 49-128.

Φαρμακίδης, Ξ.Π., 1983: *Γλωσσάριον Ξενοφώντος Π. Φαρμακίδου. Υλικά δια την σύνταξιν ιστορικού λεξικού της κυπριακής διαλέκτου, Μέρος Β',* έκδ. Θ.Δ. Κυπρή, *Δημοσιεύματα του Κέντρου Επιστημονικών Ερευνών IX*, Λευκωσία.

Χατζιωάννου, Κ., 1996: *Ετυμολογικό λεξικό της ομιλουμένης κυπριακής διαλέκτου. Ιστορία, ερμηνεία και φωνητική των λέξεων με τοπωνυμικό παράρτημα*, εκδόσεις Ταμασός, Λευκωσία.

Ξενόγλωσση Βιβλιογραφία

Bevan, W., 1919: *Notes on Agriculture in Cyprus and its Products*, Department of Agriculture, Nicosia.

Christodoulou, D., 1959: *The Evolution of the Rural Land Use Pattern in Cyprus*, Geographical Publications Limited, Bude, Cornwall.

Cobham, C.D., 1908: *Excerpta Cypria. Materials for a History of Cyprus*, Cambridge.

Dialogi Meretricii: Lucian, vol. VII, transl. by M. D. Macleod, *The Loeb Classical Library*, Harvard University Press, London 1961.

Grivaud, G., 1989: *Ordine della secreta di Cipro. Florio Bustron et les institutions franco-byzantines afférentes au régime agraire de Chypre à l'époque vénitienne*, *Μελέται και Υπομνήματα II*, Ίδρυμα Αρχιεπισκόπου Μακαρίου Γ', Λευκωσία.

Maule, J.P., and Shevki, M., 1935: "The Breeding and Management of Sheep in Cyprus", *The Cyprus Agricultural Journal XXIX-XXX (1934-35)*, Nicosia, 88-95.

McDonald, J., 1949, "Animal Husbandry. Meat and Dairy Products", *Cyprus Agriculture (1938 – 1948)*, Nicosia, 40-43.

Michaelides, D., 1998: "Food in Ancient Cyprus", in P. Lysaght (ed.), *Food and the Traveller. Migration, Immigration, Tourism and Ethnic Food. Proceedings of the 11th Conference of the International Commission for Ethnological Food Research, Cyprus, June 8-14, 1996*, Intercollege Press, Cyprus, in association with The Department of Irish Folklore, University College Dublin, Nicosia, Cyprus 1998, 22-43.

Panaretos, A., 1927: "Cheese making in Cyprus", *The Cyprus Agricultural Journal XXI-XXII (1926-1927)*, 87-88.

Paraskevopoulou, M., 1982: *Researches into the Traditions of the Popular Religious Feasts of Cyprus*, Nicosia.

Welz, G., and Andilios, N., 2004: "Modern Methods for Producing the Traditional: The Case of Making *Halloumi* Cheese in Cyprus", in P. Lysaght and C. Burckhardt – Seebass (eds), *Changing Tastes. Food Culture and the Processes of Industrialization. Proceedings of the 14th Conference of the International Commission for Ethnological Food Research, Basel and Vevey, Switzerland, 30 September – 6 October 2002*, Schweizerische Gesellschaft für Volkskunde in association with The Department of Irish Folklore, University College Dublin, Basel 2004, 217-230.

Λεζάντες εικόνων

Εικ. 1: Η αίγα της Κύπρου. Φωτ. Χ. Χριστοδούλου.

Εικ. 2: Κοπάδι παχύουρων προβάτων της Κύπρου (fat-tailed sheep). Φωτ. Χ. Χριστοδούλου.

Εικ. 3: Τραχανάς απλωμένος για στέγνωμα. Φωτ. Ε. Ηγουμενίδου.

Εικ. 4: Παρασκευή τραχανά. Κόρνος 2000. Γάλα μέσα στο *πιθαρούιν του γαλάτου*. Φωτ. Ε. Ηγουμενίδου.

Εικ. 5: Παρασκευή τραχανά. Κόρνος 2000. Ρίχνουν το *κονάρι* (χονδροαλεσμένο σιτάρι) μέσα στο γάλα που βράζει. Φωτ. Ε. Ηγουμενίδου.

Εικ. 6: Παρασκευή τραχανά. Κόρνος 2000. Ανακατεύουν πάνω στη φωτιά το γάλα με το *κονάρι*, μέχρι να γίνει πολτός. Φωτ. Ε. Ηγουμενίδου.

Εικ. 7: Παρασκευή τραχανά. Κόρνος 2000. Πλάθουν το μίγμα σε *κουβάρκα* (μπάλες). Φωτ. Ε. Ηγουμενίδου.

Εικ. 8: Παρασκευή τραχανά. Κόρνος 2000. Κόβουν τις μπάλες σε κομμάτια. Φωτ. Ε. Ηγουμενίδου.

Εικ. 9: Παρασκευή τραχανά. Κόρνος 2000. Ο κομμένος τραχανάς έχει απλωθεί για στέγνωμα. Φωτ. Ε. Ηγουμενίδου.

Εικ. 10: Παρασκευή *χαλλουμιών* από γάλα πρόβειο. Κόρνος 2000. Η γυναίκα κόβει το *γροσινόν* ή (*φ*)*βλούγκο* (τυρόπηγμα), χαράσσοντας σταυρό. Φωτ. Ε. Ηγουμενίδου.

Εικ. 11: Παρασκευή *χαλλουμιών*. Κόρνος 2000. Μαζεύει με τα χέρια όλο το τυρόπηγμα. Φωτ. Ε. Ηγουμενίδου.

Εικ. 12: Παρασκευή *χαλλουμιών*. Κόρνος 2000. Το μαζεμένο σε τουλπάνι τυρόπηγμα τοποθετείται πάνω στο *τυροσκάμνι*. Φωτ. Ε. Ηγουμενίδου.

Εικ. 13: Παρασκευή *χαλλουμιών*. Κόρνος 2000. Το τυρόπηγμα πιέζεται με τα χέρια πάνω στο *τυροσκάμνι* για να βγει ο *νορός* (τυρόγαλα), που ρέει στο δοχείο. Φωτ. Ε. Ηγουμενίδου.

Εικ. 14: Παρασκευή *χαλλουμιών*. Κόρνος 2000. Το τυρόπηγμα κόβεται σε κομμάτια. Φωτ. Ε. Ηγουμενίδου.

Εικ. 15: Φρέσκη αναρή με το σχήμα του *ταλαρκού* (κυλινδρικού καλαθιού), μέσα στο οποίο είχε τοποθετηθεί για να στραγγίσει. Φωτ. Ε. Ηγουμενίδου.

Εικ. 16: Παρασκευή *χαλλουμιών*. Κόρνος 2000. τα κομμένα ωμά *χαλλούμια* ρίχνονται στον *νορό* για να «ψηθούν». Φωτ. Ε. Ηγουμενίδου.

Εικ. 17: Παρασκευή *χαλλουμιών*. Κόρνος 2000. Τα «ψημένα» *χαλλούμια* πασπαλίζονται με αλάτι και δυόσμο και διπλώνονται. Φωτ. Ε. Ηγουμενίδου.

Εικ. 18: *Τυρί της φλαούνας* στην Πάφο, με το σχήμα και τα αποτυπώματα του *ταλαρκού* (καλαθιού – φόρμας). Φωτ. Ε. Ηγουμενίδου.

Εικ. 19: Πασχαλινές *φλαούνες* σε *τσέστο* (πανέρι), στην Πάφο. Φωτ. Ε. Ηγουμενίδου.

Εικ. 20: Παραγωγή *χαλλουμιών* στο εργοστάσιο του Πίττα, Λευκωσία 1952. Αρχείο Πίττα.

Εικ. 21: Παραγωγή τυριών στο εργοστάσιο του Πίττα, Λευκωσία 1952. Αρχείο Πίττα.

Εικ. 22: Παραγωγή τυριών στο εργοστάσιο του Πίττα, Λευκωσία 1952. Αρχείο Πίττα.

Εικ. 23: Παραγωγή γιαουρτιού στο εργοστάσιο του Πίττα, Λευκωσία 1965. Αρχείο Πίττα.

Περίληψη ανακοίνωσης

Τα γαλακτοκομικά προϊόντα στον ετήσιο κύκλο της παραδοσιακής ζωής στην Κύπρο.

Η οικονομία της Κύπρου από την προϊστορική περίοδο βασιζόταν στη γεωργία και την κτηνοτροφία. Στο νησί αφθονούσαν κυρίως οι αίγες και τα πρόβατα (το ιθαγενές παχύουρο πρόβατο), και τα γαλακτοκομικά προϊόντα αποτελούσαν σημαντικό μέρος της διατροφής. Σημειωτέον ότι ακόμη και στις πρώτες δεκαετίες του 20ού αιώνα, ιδιαίτερα στην ύπαιθρο, δεν συνήθιζαν να πίνουν το γάλα, το οποίο, άλλωστε, δεν είχαν τα μέσα να διατηρήσουν, αλλά το μετέτρεπαν σε τυρί, γιαούρτι και άλλα γαλακτοκομικά προϊόντα.

Το κυπριακό τυρί ήταν φημισμένο στο εξωτερικό, τουλάχιστον από τη Ρωμαϊκή περίοδο. Οι περισσότερες πληροφορίες που αντλούμε από γραπτές πηγές, αφορούν το *χαλλούμι*, το αποκλειστικά κυπριακό τυρί που παραγόταν από τη Μεσαιωνική περίοδο (αναφέρεται από τον Φλώριο Βουστρώνιο το 1554) και εξακολουθεί να παρασκευάζεται από γυναίκες σε πολλά χωριά μέχρι σήμερα. Γενικά η παρασκευή γαλακτοκομικών προϊόντων ήταν οικογενειακή υπόθεση και μόλις κατά το πρώτο μισό του 20ού αιώνα δημιουργήθηκαν οι πρώτες γαλακτοβιομηχανίες. Τα μοναστήρια ήταν πάντοτε φημισμένα για την παραγωγή καλών τυριών.

Στην ανακοίνωση αυτή, η παρασκευή γαλακτοκομικών προϊόντων θα παρουσιαστεί μέσα στον ετήσιο κύκλο της παραδοσιακής ζωής σε συσχέτισμό με τον βιολογικό κύκλο των ζώων, δηλαδή το ζευγάρισμα, τη γέννα και τον θηλασμό των ζώων, την πλούσια ή πενιχρή βοσκή, και την επακόλουθη αύξηση ή μείωση του γάλακτος.

Σε σχέση με τα πιο πάνω, θα δοθεί έμφαση στην υψηλή παραγωγή και κατανάλωση γαλακτοκομικών προϊόντων σε ορισμένες εποχές, όπως π.χ. κατά την εβδομάδα της *Τυρινής* (της Τυροφάγου), επίσης στην παρασκευή του τραχανά τον Σεπτέμβριο και στην ετοιμασία ειδικών τυριών (της Πάφου και της Ακανθούς) την άνοιξη, για τις *φλαούνες* του Πάσχα.

Περιγράφονται λεπτομερώς οι παραδοσιακές μέθοδοι παρασκευής των κυριότερων γαλακτοκομικών προϊόντων, όπως του γιαουρτιού, διαφόρων τυριών και άλλων ειδών με κύριο συστατικό το γάλα. Μεγαλύτερη έμφαση δίνεται στο *χαλλούμι*, που είναι το εθνικό το τυρί της Κύπρου και τώρα διεκδικεί την αναγνώρισή του από την Ευρωπαϊκή Ένωση ως Προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης.

Ενώ η μεγαλύτερη ποσότητα *χαλλουμιών* παράγεται πλέον σε μεγάλα σύγχρονα εργοστάσια, οι παραδοσιακές μέθοδοι διατηρούνται ακόμη ζωντανές τόσο από τους μεγάλους παραγωγούς όσο και από τους παρασκευαστές στα χωριά. Το 2005 η παραγωγή *χαλλουμιού* έφτασε τους 10,000 τόνους και η εξαγωγή του τους 4,500. Το τυρί της Κύπρου είναι σήμερα διεθνώς γνωστό, όπως ήταν και στο απώτερο παρελθόν.

Summary

Dairy products within the annual cycle of traditional life in Cyprus

Since prehistoric times the economy of Cyprus was based on agriculture and stock breeding. Sheep (the indigenous fat-tailed sheep) and goats were abundant on the island and dairy products constituted an important item of diet. Milk, however, was seldom drunk, especially in the countryside, and, as it was not possible to preserve it, most of it was turned into cheese, yogurt and other dairy products. The Cypriot cheese was renowned overseas at least since Roman times. Most references in written sources concern the *halloumi*, the exclusively Cypriot cheese, which was produced since the Medieval period (it is mentioned by Florio Bustron in 1554) and is still domestically made by the women folk in many villages.

The manufacture of dairy products in general has been a family affair and only since the first half of the 20th century an industrial enterprise as well. Monasteries have always been noted for the production of good cheeses.

In this paper, the production of dairy products is presented within the annual cycle of traditional life in connection with the animals' biological cycle, that is the breeding season, the lactation period, and the grazing in the fields after harvest or on natural pastures, upon which the increase or decrease of milk depended.

In relation to the abovementioned, emphasis is given to the high production and consumption of dairy products during specific periods of the year, like the Cheese week (the last week of Carnival), as well as to the seasonal preparation of certain dairy products. Such was the case of *trahanas* (a home-made preparation of milk and ground grain, used for making soup), which was produced in September, and the special cheeses of Paphos and Akanthou (necessary for making *flaounes*, the Cypriot Easter pastry), which were produced in spring.

The traditional methods of making the most popular dairy products, like yogurt, several types of cheeses and other milk preparations, are described in detail.

More emphasis is given to *halloumi*, which is the national cheese of Cyprus and a candidate for recognition as a Product of Designated Origin by the European Union. While large modern dairies now account for the majority of the island's *halloumi* production, the traditional methods are still kept alive both by the big producers and in the villages. In 2005 about 10,000 tons of *halloumi* were produced and its export reached 4,500 tons. The Cypriot cheese is as renowned today as it had been in the remote past.