

ΜΑΝΑ ΓΗ. ΓΕΩΡΓΙΚΑ ΕΘΙΜΑ ΣΤΗΝ ΚΥΠΡΟ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΟ ΣΙΤΑΡΙ, ΤΗΝ ΕΛΙΑ ΚΑΙ ΤΟ ΑΜΠΕΛΙ.

Η Κύπρος υπήρξε διαχρονικά γεωργική χώρα και η οικονομία της βασιζόταν κυρίως στην καλλιέργεια της γης. Ακόμη και κατά την πρώτη φάση της Βρετανικής διακυβέρνησης, από το 1878 μέχρι την προσάρτηση του νησιού στο βρετανικό Στέμμα το 1914, το ποσοστό του εργαζόμενου πληθυσμού που είχε ως επάγγελμα τη γεωργία, έφθανε το 80%. Οι περισσότεροι καλλιεργητές είχαν στην κατοχή τους μικρούς κλήρους γης, ενώ άλλοι εργάζονταν έναντι μέρους της συγκομιδής σε μεγάλα κτήματα που ανήκαν συνήθως στην Εκκλησία, στο Εβκάφ ή στους λιγοστούς μεγαλογαιοκτήμονες. Τα κυριότερα προϊόντα ήταν σιτάρι και κριθάρι, σταφύλια, χαρούπια, ελιές και εσπεριδοειδή.

Ο ζωτικός αυτός τομέας της οικονομίας αντιμετώπιζε σοβαρά προβλήματα, όπως μακρές περιόδους ξηρασίας και συνάμα έλλειψη αρδευτικών έργων για την αξιοποίηση της περιορισμένης βροχόπτωσης, καθώς και κατακερματισμό της γης σε μικρά χωράφια που ικανοποιούσαν βασικά τις οικογενειακές ανάγκες και καλλιεργούνταν με πρωτόγονα εργαλεία και μεθόδους. Άλλωστε, η χρήση σύγχρονων μηχανημάτων σε μικρά τεμάχια γης ήταν αντιοικονομική.

Η Βρετανική Διοίκηση αντιμετώπισε την κατάσταση με βελτιωτικά μέτρα και όχι με μακροπρόθεσμο σχεδιασμό. Τέτοια μέτρα περιλάμβαναν την εισαγωγή καλύτερων σπόρων και ποικιλιών φυτών, την εισαγωγή νέων καλλιεργειών με σημαντικότερη την πατάτα, την καθιέρωση πανηγυριών με απονομή βραβείων για ντόπια προϊόντα και ανταμοιβών για τη φύτευση ελαιόδεντρων, την καταπολέμηση των ακρίδων, και άλλα. Τα μέτρα αυτά αναμφίβολα έδωσαν κάποια ώθηση σ'όλους τους κλάδους της γεωργίας. Το 1890 ιδρύθηκε το πρώτο κυβερνητικό Τμήμα Γεωργίας.

Η γεωργική παραγωγή αναπτύχθηκε απότομα στη διάρκεια του Α' Παγκοσμίου Πολέμου, λόγω αυξημένης ζήτησης από τις χώρες που βρίσκονταν σε εμπόλεμη κατάσταση, και παρουσίασε απότομη πτώση με το τέλος του πολέμου. Τα αγροτικά χρέη αυξήθηκαν και πολλοί έχασαν τη γη τους στους τοκογλύφους. Σημαντικό θετικό μέτρο ήταν η κατάργηση της δεκάτης για τα δημητριακά το 1926. Η διεθνής οικονομική κρίση των ετών 1929 - 1931, η ξηρασία του 1932 - 33, είχαν ως συνέπεια την πτώση της γεωργικής παραγωγής και την αύξηση των αγροτικών χρεών και των ακτημόνων γεωργών. Οι οικονομικές δυσκολίες εντείνανε την πολιτική κρίση, με αποκορύφωμα την εξέγερση κατά της αγγλικής κυβέρνησης τον Οκτώβριο του 1931.

Στο διάστημα μέχρι τον Β' Παγκόσμιο πόλεμο, την πρώτη θέση στις καλλιέργειες εξακολούθησαν να κατέχουν τα δημητριακά, ενώ παράλληλα παρουσίασε ανοδική τάση η αμπελοκαλλιέργεια. Ο αποκλεισμός της Κύπρου από την Ευρώπη στη διάρκεια του πολέμου, είχε σοβαρές επιπτώσεις στη γεωργική παραγωγή.

Στη δεκαετία του 1950 σημειώθηκε άνοδος του βιοτικού επιπέδου αλλά ο Εθνικοαπελευθερωτικός Αγώνας 1955 - 1959 επηρέασε αρνητικά την οικονομία του τόπου. Κατά τις δύο τελευταίες δεκαετίες πριν από την Ανακήρυξη της Ανεξαρτησίας το 1960, η γεωργία άρχισε να παραμελείται. Βασική αιτία ήταν η απασχόληση του αγροτικού πληθυσμού στη βιομηχανία και η σταδιακή αλλά σταθερή μετακίνησή του προς τα αστικά κέντρα (Για την κατάσταση της οικονομίας και της γεωργίας από το 1878 μέχρι το 1960 βλ. Angelides 1996, 209 - 228). Η τάση της αστυφιλίας και η εγκατάλειψη της υπαίθρου πήραν μεγαλύτερες διαστάσεις μετά την Ανεξαρτησία.

Επακόλουθο της γενικότερης ανάπτυξης ήταν η αλλαγή στα μέσα και στις μεθόδους παραγωγής. Η χρήση σύγχρονων μεθόδων μηχανικής καλλιέργειας, οι αλλαγές στους τρόπους επεξεργασίας, μεταφοράς και διάθεσης των προϊόντων, άλλαξαν εντελώς τον χαρακτήρα της

παραδοσιακής γεωργίας, όπως και κάθε πτυχής της παραδοσιακής ζωής. Με φόντο τις συνθήκες που αδρομερώς σκιαγραφήσαμε πιο πάνω, θα παρακολουθήσουμε τα γεωργικά έθιμα, όπως επέζησαν στον 20ό αιώνα σε άμεση συνάφεια με τις παραδοσιακές καλλιέργειες, έως ότου έσβησαν σχεδόν εντελώς μαζί με αυτές.

Θα περιοριστούμε στα έθιμα που συνδέονται με τις τρεις βασικότερες καλλιέργειες, του σιταριού, της ελιάς και του αμπελιού, όχι μόνο γιατί αποτελούσαν τη βάση της αγροτικής οικονομίας, αλλά και γιατί τα προϊόντα τους, λόγω της ζωτικής σημασίας τους για τη διατροφή, έχουν από πανάρχαια χρόνια αποκτήσει ιερό και συμβολικό χαρακτήρα. Το ψωμί, το λάδι και το κρασί κατέχουν κυρίαρχη θέση στην κοσμοαντίληψη και πίστη του παραδοσιακού ανθρώπου, που εκφράζεται με προλήψεις και δεισιδαιμονίες, και εκδηλώνεται πρακτικά με συγκεκριμένα έθιμα και τελετουργίες που έχουν στόχο την ευόδωση της παραγωγής, την καλή σοδειά.

Η εργασία αυτή στηρίζεται τόσο σε δημοσιεύσεις εθίμων τα οποία καταγράφηκαν στη διάρκεια του 20ού αιώνα, άν και ανάγονται σε παλαιότερες εποχές, όσο και σε προφορικές μαρτυρίες ηλικιωμένων ανθρώπων που βίωσαν οι ίδιοι τα αγροτικά έθιμα.

Το σιτάρι

Τα κυριότερα έθιμα που σχετίζονται με το σιτάρι ή το κριθάρι, συνδέονται με τη σπορά και τον θερισμό. Οι προετοιμασίες άρχιζαν τον Σεπτέμβριο. Στη γιορτή της 'Υψωσης του Τιμίου Σταυρού, στις 14 Σεπτεμβρίου, κάθε γεωργός έφερνε στην εκκλησία σπόρο σιταριού και κριθαριού, μέσα σε μαντίλι, και τον απέθετε κάτω από το τραπέζι όπου ήταν τοποθετημένος ο Τίμιος Σταυρός, για να ευλογηθεί. Τον ευλογημένο σπόρο τον έπαιρναν στα σπίτια και τον σκορπούσαν στις αποθήκες των σιτηρών ή τον αναμειγνύανε με τον άλλο σπόρο που είχαν φυλάξει από το αλώνισμα, και τον έσπερναν την πρώτη μέρα της σποράς (Παπαχαλαράμπους 1965, 193). Την ίδια μέρα έφερναν ροδόστεμμα από την εκκλησία και έφτιαχναν - μαζί με αλεύρι - προζύμι που χρησιμοποιούσαν για το ζύωμα των ψωμιών. Ξερά κομμάτια από το ευλογημένο προζύμι ανακάτευαν με τον σπόρο που θα έσπερναν, για να είναι ευλογημένη η σπορά (Λαζάρου 1998, 54). Σε ορισμένα μέρη (π.χ. στους Τρούλλους) δυο - τρεις μέρες πριν από τη γιορτή του Σταυρού, οι γεωργοί έκαναν έρανο, μάζευαν λεφτά και ψωμί, σιτάρι και κριθάρι και τα έπαιρναν ως τάμα στο Σταυροβούνι για νάναι καλοχρονιά (Οικονόμου 1982, 106). Η ευλογία του σπόρου γινόταν αλλού στις 3 Νοεμβρίου, γιορτή του "Αγίου Γεωργίου του Σπόρου", οπότε και άρχιζε κανονικά η σπορά. Πριν αρχίσει, καλούσαν ιερέα να κάνει αγιασμό και να ραντίσει με αυτόν τους σπόρους των δημητριακών που είχαν σε πιάτο. Στο ζεμπύλι του σπόρου έβαζαν σε κάποια χωριά ένα ρόδι κόκκινο, πιστεύοντας πως το σιτάρι που θα έβγαине θάταν χρυσοκόκκινο σαν το ρόδι και μεγάλο. Χαρακτήρα ομοιοπαθητικής μαγείας είχε και το έθιμο να μένει ο γεωργός αζύριστος κατά τη διάρκεια της σποράς. Στο Καρπάσι πίστευαν ακόμη πως έπρεπε να απέχει από γυναίκες. Πριν από το ξεκίνημα, έπρεπε να ζυμωθούν πίτες για να φάει ο γεωργός ή να πάρει μαζί του στο χωράφι (Κυπρή - Πρωτοπαπά 1997, 296). Όταν άρχιζε η σπορά, ο γεωργός δεν έπρεπε να δώσει από το σπίτι του σε κανένα σπίρτα, φωτιά ή κάρβουνα αναμμένα γιατί υπήρχε η πρόληψη ότι θα καταστρέφονταν τα σπαρτά από ασθένεια, τον άνθρακα των σιτηρών (Πανάρετος 1967, 225 - 227).

Κατάλοιπο αρχαιότατων τελετουργιών ήταν και η προσφορά τριχών από την ουρά των βοδιών κατά την έναρξη της σποράς. Στην πρώτη αυλακιά που έκαναν με το *ζευκάρι* τους οι γεωργοί τοποθετούσαν λίγες τρίχες από την ουρά των βοδιών τους, γιατί πίστευαν ότι έτσι έπαιρναν δύναμη από τη μητέρα γη ή ότι, τιμώντας την με τον τρόπο αυτό, δεν θα κουράζονταν στο όργωμα, στον *κάματον* (Ξιούτας 2001, 35).

Η σπορά άρχιζε συνήθως Δευτέρα ή Τετάρτη, ποτέ Τρίτη, γιατί τη θεωρούσαν αποφράδα μέρα. Αν κατά την ανατολή του ήλιου υπήρχε φεγγάρι στον ουρανό, ο γεωργός δεν έσπερνε ούτε φύτευε ((Πανάρετος 1967, 226). Όταν τέλειωνε η σπορά, σχημάτιζε, σέρνοντας το άροτρο, σταυρό από τη μια έως την άλλη άκρη του χωραφιού ή χάρασσε σταυρό στην άκρη του χωραφιού και τον περιέβαλλε με κυκλική αυλακιά, με την ευχή ο σωρός της σοδειάς να έχει το μέγεθος αυτού του κύκλου.

Ιδιαίτερη σημασία για καλή σοδειά, είχε η βροχοπτώση την κατάλληλη εποχή. Πολύτιμο για τη σπορά ήταν το νερό του Οκτώβρη. Αν οι βροχές αργούσαν, οι γεωργοί κατέφευγαν σε παρακλήσεις και ολονύχτιες δεήσεις, συνήθως σε ξωκλήσια αφιερωμένα στον Προφήτη Ηλία, αντικαταστάτη του Βρόχιου Δία των αρχαίων (Παπαχαλαράμπος 1965, 195).

Για να αυξηθούν τα σπαρτά, τη μέρα του Αγίου Βασιλείου έβαζαν λίγο σιτάρι με νερό σ'ένα πιάτο και το άφηναν μέχρι τη μέρα των Φώτων για να βλαστήσει. Την επομένη των Φώτων φύτευαν το βλαστημένο σιτάρι στο καλύτερο χωράφι και ράντιζαν με τον αγιασμό των Φώτων όλα τα σπαρμένα χωράφια για να αποδώσουν καρπό (Πασχαλίδης 1957, 283).

Την πρώτη του Μάρτη το πρωί, συνήθιζαν να νίβονται με τη δρόσο που υπήρχε πάνω στα σπαρτά του σιταριού για να μη μαυρίσουν και να γίνουν "άσπροι σιταράτοι", αποφεύγανε όμως τη δρόσο του κριθαριού για να μη βγάλουν εξανθήματα στις ρίζες των βλεφαρίδων, τις λεγόμενες *κλιθθαρκές* (Φαρμακίδης 1938, 15).

Σημαντικά τελετουργικά έθιμα και δρώμενα συνδέονταν με τον θερισμό των σπαρτών.

Ο θερισμός του σιταριού άρχιζε από τις 20 Μαΐου και κρατούσε ένα μήνα ή και περισσότερο. Θεωρούσαν καλό να περάσει Κυριακή μετά τη γέννηση του φεγγαριού (να λειτουργηθεί το φεγγάρι), και κατόπιν ν'αρχίσουν, κατά προτίμηση μέρα Σάββατο. Ο θερισμός γινόταν με δρεπάνια καμπυλωτά, και, επειδή χρειάζονταν πολλά χέρια, η μια οικογένεια βοηθούσε την άλλη και επιπλέον επιστρατεύονταν πολλοί εργάτες από άλλες περιοχές. Ο καθένας είχε τη θέση του και η εργασία γινόταν στον ρυθμό τραγουδιών και με ρυθμικές κινήσεις του δρεπανιού. Τον τόνο έδινε, μαζί με κάποιον καλλίφωνο, ο *πρωταρκάτης* (πρωτεργάτης), που χάραζε τον δρόμο και ξεχώριζε το πλάτος του χωραφιού που θα θέριζαν σε κάθε στάδιο. Δίπλα του άλλος θεριστής ετοιμάζε τον τόπο για τον μεσαίο, που βαστούσε το κύριο βάρος της δουλειάς, ενώ τελευταίος στη σειρά ήταν ο *λαάρης* (από το ουράρης, ουρά) που στρογγύλευε την άκρη του θεριζόμενου κομματιού. Τους θεριστές ακολουθούσαν γυναίκες που συνέλεγαν τα θερισμένα σπαρτά και τα έδεναν σε δεμάτια.

Ο συναγωνισμός μεταξύ των θεριστών ήταν πραγματική μάχη. Νικητής ήταν όποιος κατάφερνε να βγάλει τον άλλο από τη θέση του ή να του πάρει τα στάχυα. Το παίξιμο του δρεπανιού, το κόψιμο των σταχυών με ρυθμικό χορό, ήταν ταυτόχρονα επίδειξη τέχνης, αλλά θεωρείται και κατάλοιπο παλαιότερων χορών με συμβολικό περιεχόμενο που αργότερα ξεχάστηκε. Τα πειράγματα, τα αστεία, τα τραγούδια και τα παιχνίδια του θερισμού είχαν καθιερωθεί με την παράδοση και αποτελούσαν σταθερά επαναλαμβανόμενα "δρώμενα", πράξεις που απηγούσαν πανάρχαιες μαγικές ιεροτελεστίες. Ειδικότερα ο χορός του δρεπανιού, που επέζησε ως λαϊκός χορός στην Κύπρο, ιδιαίτερα στις ακριτικές περιοχές, την Πάφο και την Καρπασία, που παρέμειναν πιο προσηλωμένες στα παλαιά έθιμα, έχει ερμηνευθεί ως τελετουργικός χορός που συνδέεται με τη γονιμότητα (Για την ερμηνεία του χορού του δρεπανιού βλ. Ανδρέου 1972, 97 - 104). Συμβολικό χαρακτήρα θεωρείται ότι είχε και το παιχνίδι του λαγού και του κυνηγού: τον ρόλο του λαγού υποδυόταν ανάλαφρος και ευκίνητος θεριστής, ενώ του κυνηγού ένας βαρύς και μεγαλόσωμος. Ο λαγός άνοιγε με το δρεπάνι του ελικοειδή δρόμο, κρύβοντας το σώμα του στο αθέριστο σιτάρι για να χάσει ο κυνηγός τα ίχνη του. Ο τελευταίος προσπαθούσε να πλησιάσει τον λαγό με κυκλωτικές κινήσεις, προσποιούμενος ότι άλλαζε κατεύθυνση, και τελικά, φθάνοντας σε απόσταση βολής,

τον "σκότωνε" με στάχνα για βόλια. Τελειώνοντας το παιχνίδι, ό αναστημένος λαγός και ο κυνηγός αναλάμβαναν να θερίσουν όσο σιτάρι είχαν περικυκλώσει με τις κινήσεις τους (Σαμάρας 1953, 166 - 168). Στο έθιμο αυτό, που απαντάται και σε άλλες ευρωπαϊκές χώρες (Γαλλία, Ιταλία, Γερμανία, Ολλανδία, Σουηδία), ο λαγός πιστεύεται ότι ενσαρκώνει το πνεύμα του σίτου, που προσπαθούν εικονικά να συλλάβουν οι θεριστές, για να εξασφαλίσουν καλή σοδειά (Παπαχαραλάμπους 1965, 200 - 201).

Το συνηθέστερο φαγητό των θεριστών, ειδικότερα στην πεδιάδα της Μεσαορίας, ήταν πλάφι πουργούρι, που γινόταν από σιτάρι, με *τσιριές*, ψιλοκομμένο λίπος τηγανισμένο στο λάδι, και παστά (Λαζάρου 1998, 53).

Τον θερισμό επισφράγιζε το ακόλουθο έθιμο / δρώμενο: άφηναν ένα μικρό κομμάτι του χωραφιού αθέριστο, σήκωναν στα χέρια τον οικοδεσπότη, και κρατώντας τον πάνω από αγκαθωτό θάμνο ή σειώντας απειλητικά τα δρεπάνια πάνω από το κεφάλι του, τον ανάγκαζαν να υποσχεθεί στο τέλος του θερισμού τραπέζι με όρνιθες, κρασί και γλυκίσματα από ζυμαρικά, τις *πισίες* (*πισία* από το παννυχίς), φύλλα από ζυμάρι αλειμμένα με λίπος χοίρου, τηγανισμένα και πασπαλισμένα με ζάχαρη ή μέλι, ή *ξεροτήνα*. Τον άφηναν όταν εξασφάλιζαν την υπόσχεσή του, και τότε θέριζαν το τελευταίο τετράγωνο του χωραφιού σχηματίζοντας σταυρό. Τα στάχνα που έπαιρναν από το θέρισμα του σταυρού, τα έδεναν σε σχήμα σταυρού και τα έστηναν στο αλώνι πάνω από τις θημωνιές, ή τα έπλεκαν σε *ψαθαρκές*, στολίδια από στάχνα σε σχήμα T, διακοσμητικού και συμβολικού χαρακτήρα, που κρεμούσαν στο σπίτι. Τον σπόρο από τα στάχνα του σταυρού τον έφερναν, όπως αναφέραμε πιο πάνω, στην εκκλησία στη γιορτή του Σταυρού ή του "Αγίου Γεωργίου του Σπόρου" για να ευλογηθεί και να σπαρεί για την επόμενη σοδειά (Παπαχαραλάμπους 1965, 201 - 203).

Τον θερισμό ακολουθούσε το αλώνισμα και το ανέμισμα. Στο αλώνισμα, πάνω στον σωρό του σιταριού ή κριθαριού έμπηγαν ξύλινο σταυρό.

Πριν από το ανέμισμα, ερχόταν στο αλώνι ο απεσταλμένος της κυβέρνησης για να ελέγξει και να σφραγίσει τον σωρό, και ακολουθούσε το μέτρημα και η καταγραφή για να αφαιρεθεί το ένα δέκατο που θα έπαιρνε η κυβέρνηση ως φόρο. Αυτή ήταν η *δεκατεία* (η δεκάτη).

Ακόμη και τη θλιβερή αυτή διαδικασία, την αποστέρηση μέρους της σοδειάς που είχε αποκτηθεί με πολλούς κόπους, ο λαός την αλάφρυνε με στίχους που έδιναν νόημα στους αριθμούς και διευκόλυναν τη δουλειά:

- 1: ένας είναι ο Θεός
- 2: δυό τα τζέρατα του βου
- 3: τριτζέριν το τζερίν
- 4: τεσσαρακάντουνος σταυρός
- 5: πέντε δάκτυλα ο χέρας
- 6: έξη άστρα η Οπλειά (Πούλια)
- 7: επτά πλανήτες του ουρανού
- 8: το χταπόδι του γιαλού
- 9: εννέα μήνες το παιδί
- 10: δέκα οι Αποστόλοι
- 11: έντεκα οι Αρχαγγέλοι
- 12: δώδεκα οι μαθητάδες (προσωπική καταγραφή από αφήγηση του Αγαθοκλή Λεμονιάτη, Τραχυπέδουλα).

Εκτός από τις καιρικές συνθήκες που είχαν άμεση επίδραση στις καλλιέργειες, και οι γεωργοί όφειλαν να τις παρακολουθούν ολόχρονα και να τις προβλέπουν, οι γεωργικές εργασίες είχαν εμπειρικά συνδεθεί και με την εμφάνιση ορισμένων αστερισμών.

Έτσι, για να ξεκινήσει η σπορά, είχαν σημάδι τον αστερισμό του Ωρίωνα, που λόγω του

σχήματος ονόμαζαν *ποαλέτριν* (πόδι του αρότρου) (Λαζάρου 1998, 27). Επίσης πίστευαν πως μέχρι την εμφάνιση του αστερισμού της Πλειάδος τον Ιούνιο, έπρεπε να έχουν θεριστεί όλα τα σπαρτά γιατί αλλιώς ξηραίνονταν και θρυμματίζονταν (Φαρμακίδης 1938, 36).

Σοβαρό πρόβλημα αποτελούσαν ακόμη οι διάφορες ασθένειες των φυτών, και για την αντιμετώπισή τους κατέφευγαν στη βοήθεια του Θείου, ειδικότερα σε συγκεκριμένους αγίους που είχαν καθιερωθεί ως προστάτες - άγιοι. Τέτοια ήταν η περίπτωση του Αγίου Τρύφωνα, τον οποίο θεωρούσαν ως τον κατ'εξοχήν διώκτη των καταστρεπτικών για τη γεωργία εντόμων και ασθενειών. Για πρόληψή τους, την 1η Φεβρουαρίου, μέρα της γιορτής του Αγίου, έκαναν αγιασμό και ράντιζαν με αυτόν τα σπαρτά (Παπαχαραλάμπους 1965, 211). Ο Άγιος Τρύφων, που συνδέεται με τη ζωή της υπαίθρου γενικότερα, διαδέχθηκε βλαστικούς δαίμονες της αρχαιότητας, όπως τον Πρίαπο, και ορισμένες εκδηλώσεις που σχετίζονται μ'αυτόν, όπως συμβαίνει και με άλλους αγίους, έχουν περισσότερο παγανιστικό παρά χριστιανικό περιεχόμενο. Σε χωριά της Πάφου (π.χ. στη Γιόλου, στη Χούλου κ.ά.), έπαιρναν σκόνη από το εκκλησάκι του και τη σκόρπιζαν στους αγρούς για προστασία από επιβλαβή έντομα (Paraskevoudou 1982, 112).

Αξίζει επίσης να αναφερθεί ότι οι γιορτές ορισμένων αγίων αποτελούσαν ορόσημα για τους καλλιεργητές, και τα μεγάλα πανηγύρια που τελούνταν τις μέρες εκείνες, εκτός από τον θρησκευτικό χαρακτήρα τους, εξυπηρετούσαν και τις εμπορικές ανάγκες του αγροτικού πληθυσμού. Χαρακτηριστική είναι η περίπτωση των δύο γιορτών του Αγίου Γεωργίου, στις 23 Απριλίου και στις 3 Νοεμβρίου. Στην πρώτη, τα πανηγύρια που τελούνταν σε πολλά χωριά της Κύπρου, και το μεγαλύτερο στη Λάρνακα, έδιναν την ευκαιρία στους καλλιεργητές των δημητριακών να αγοράσουν τα απαραίτητα πριν από τη συγκομιδή, ενώ στη δεύτερη, του "Αγίου Γεωργίου του Σπόρου", καλύπτονταν οι ανάγκες πριν από τη σπορά (Christodoulou 1959, 102).

Με την καλλιέργεια των σιτηρών συνδέονται τα περισσότερα έθιμα, από τα οποία δεν αναφέραμε παρά μόνον τα κυριότερα και πιο διαδεδομένα. Πέρα όμως από αυτά, το ίδιο το σιτάρι χρησιμοποιήθηκε σε διάφορες τελετουργίες μαγικοθρησκευτικού χαρακτήρα: ως παραδείγματα αναφέρουμε τα κόλλυβα που ετοιμάζαν, με κύριο συστατικό το βρασμένο σιτάρι, για μνημόσυνο των νεκρών, ή έπαιρναν στην εκκλησία τις μέρες που γιόρταζαν ονομαστική γιορτή. Στο εσπερινό του Αγίου Θεοδώρου (8 Φεβρουαρίου), σε μερικά χωριά, π.χ. στο Λευκόνοικο, οι νέοι και οι νέες διάλεγαν επτά σπυριά σιτάρι από τα κόλλυβα του *γιορτάρη*, αυτού που γιόρταζε τη μνήμη του Αγίου παίρνοντας κόλλυβα και σουσαμμένα πίτα στην εκκλησία, και τα έβαζαν το βράδυ κάτω από το μαξιλάρι, δεμένα σε κόκκινο πανί, για να φανερώσει ο Άγιος την αγάπη του προσώπου που τους ενδιέφερε (Σουγλή 1963, 430). Την παραμονή του Προφήτη Ηλία (20 Ιουλίου), σε χωριά της Καρπασίας άπλωναν στο ύπαιθρο μια οκά σιτάρι, και εάν το επόμενο πρωί ήταν βαρύτερο, το θεωρούσαν προμήνυμα ευφορίας (Παπαχαραλάμπους 1965, 223). Σιτάρι χρησιμοποιούσαν την παραμονή του Προφήτη Ηλία και για να μαντέψουν τον καιρό των μηνών: το τοποθετούσαν μαζί με αλάτι σε δώδεκα κοιλότητες μιας πινακωτής, και το άφηναν στην αυλή. Το επόμενο πρωί παρατηρούσαν αν και πόση υγρασία υπήρχε στις κοιλότητες, και πίστευαν ότι στους αντίστοιχους μήνες θα έβρεχε ανάλογα (Πασχαλίδης 1957, 284).

Ξεπερνούν τα όρια της παρούσας μελέτης τα πάμπολλα έθιμα και οι παραδοσιακές τελετουργίες που συνδέονται με την ιερότητα και την προστατευτική και ιαματική σημασία του άρτου σε ποικίλες μορφές, οι οποίες συνοδεύουν όχι μόνο τις μεγάλες θρησκευτικές γιορτές αλλά και κάθε σημαντική στιγμή της ζωής από τη γέννηση μέχρι τον θάνατο (Για τα παραδοσιακά ζυμώματα, τη χρήση και τη σημασία τους στην εθμική ζωή της Κύπρου βλ.

Κυπρή - Πρωτοπαπά 1997).

Η ελιά

Το λάδι είναι το δεύτερο μετά το σιτάρι βασικό είδος διατροφής, και ψωμί με αλατισμένες μαύρες ελιές και κρεμύδι ήταν μέχρι το πρόσφατο παρελθόν το γεύμα του βοσκού, του αγρότη και του εργάτη στον τόπο της δουλειάς. Η Κύπρος ήταν γνωστή για το λάδι της από την αρχαιότητα ("εύελαιος" κατά τον Στράβωνα) και το κυπριακό λάδι ήταν περιζήτητο ως ελαφρό και εύπεπτο.

Κατά τον Μεσαίωνα τα ελαιόδεντρα αφθονούσαν στο νησί αλλά τα περισσότερα ήταν άγρια, πρόβλημα που εξακολούθησε να υπάρχει και κατά την περίοδο της Αγγλοκρατίας (1878 - 1960). Το 1937 η Κύπρος διέθετε 2,25 εκατομμύρια ελαιόδεντρα, από τα οποία το ένα εκατομμύριο ήταν άγριες ελιές. Για να αποδώσουν τα δέντρα χρειάζονταν μπόλιασμα και καλλιέργεια. Από το 1946 μέχρι το 1958 τα ελαιόδεντρα αυξήθηκαν κατά 40%.

Η ελιά καλλιεργείται σ'όλες τις επαρχίες του νησιού αλλά σπάνια υπήρχε δυνατότητα εξαγωγής ελαιόλαδου, σε χρονιές καλής παραγωγής. Συνήθως μόλις καλύπτονταν οι ανάγκες της επιτόπιας κατανάλωσης, και μάλιστα σε χρονιές μειωμένης παραγωγής εισάγονταν μεγάλες ποσότητες (Αριστείδου 1986, 50 - 52).

Η ελιά είναι δέντρο ανθεκτικό, ολογαρκές και μακρόβιο. Στην Κύπρο ελιές με μεγάλη κουφάλα ονομάζονται από τον λαό *φραγκοελιές* γιατί πιστεύεται πως φυτεύθηκαν κατά την περίοδο της Φραγκοκρατίας (1191 - 1489). Η ελιά φύεται σε ποικίλα και ακατάλληλα για καλλιέργεια εδάφη, και είναι ικανή να ανανεώνεται βγάζοντας νέους βλαστούς. Η καλλιέργειά της δεν απαιτεί τη φροντίδα των αμπελιών και των δημητριακών, και γιαυτό ίσως τα αγροτικά έθιμα που συνδέονται με την ελιά είναι λιγότερα. Οι ιδιότητες όμως του δέντρου και η σημασία του λαδιού στην ανθρώπινη ζωή, συντήρησαν την πίστη ότι η ελιά είναι δέντρο ευλογημένο και ιερό, και του προσέδωσαν συμβολικό περιεχόμενο.

Σχετικά με την καλλιέργεια, η κρίσιμη εποχή είναι εκείνη της ανθοφορίας, όταν ο καρπός είναι μικρός και τρυφερός, γι' αυτό υπάρχει παροιμία που λέει ότι όταν το Μάη αστράφτει και βροντά ούτε ελιές ούτε λάδι (Christodoulou 1959, 171).

Στην καλύτερη καρποφορία συντελούσε το επιτήδειο κλάδεμα κάθε δυο - τρία χρόνια. Η πρώτη συλλογή του καρπού άρχιζε τον Αύγουστο, και από την πρώτη σοδειά, που προερχόταν από ελιές που έριχνε ο άνεμος, οι παραγωγοί συνήθιζαν να τάζουν μια μποτίλια λάδι στην εκκλησία. Στην εκκλησία του Χρυσοσώτηρου στην κατεχόμενη Ακανθού, για παράδειγμα, πολλοί πήγαιναν από το Καζάφани και άλλα χωριά με τα γαϊδούρια στη χάρη Του, στις 6 Αυγούστου, και ξενυχτούσαν εκεί (Χατζηκώστας 1995, 150).

Η δεύτερη συγκομιδή γινόταν τέλη Σεπτεμβρίου και τον Οκτώβριο. Ανέβαιναν άντρες στα δέντρα και έσειαν δυνατά με τα πόδια κάθε κλώνο, οπότε ο καρπός έπεφτε και ακολουθούσε η συλλογή των ελιών από τα μέλη της οικογένειας ή από εργάτριες, τις ελιομαζώχτρες. Στις αρχές του χειμώνα μαζευόταν ο τελευταίος καρπός. Τότε οι παραγωγοί ράβδιζαν τα δέντρα με βέργες ή μακριά καλάμια. Η πανάρχαια αυτή μέθοδος διευκόλυνε τη συγκομιδή αλλά προκαλούσε ζημιά στο δέντρο (βλ. σχετική αναφορά σε προξενική έκθεση του 1844: Παπαδόπουλλος 1980, 20).

Στο μάζεμα των ελιών οι οικογένειες βοηθούσαν η μια την άλλη, και, όταν τέλειωναν, ο ιδιοκτήτης καλούσε όσους είχαν βοηθήσει σε δείπνο με όρνιθες, μακαρόνια και *πισίες* (Κυπρή - Πρωτοπαπά 1997, 293).

Τις ελιές που απέμεναν στα δέντρα μετά το μάζεμα, τα λεγόμενα *πόγγουρα*, άφηναν για τους φτωχούς (Χατζηκώστας 1995, 151, με αναφορά στο ανάλογο βιβλικό έθιμο στο

Δευτερονόμιο, κεφ. ΚΔ', 20). Οι μικρές ελιές που κρέμονται σε τσαμπιά παράλληλα με τις κανονικές ελιές στα κυπριακά ελαιόδεντρα, λέγονται στο χωριό Ακάκι *μαρταούλια*, και υπήρχε από παλιά η πίστη πως όταν τα δέντρα είχαν πολλές τέτοιες ελιές, θα ακολουθούσε μεγάλη παραγωγή την επόμενη χρονιά (Δημητρίου 1993, 50).

Στη γιορτή της Αγίας Ειρήνης, στις 5 Μαΐου, μάντευαν την ελαιοπαραγωγή παρατηρώντας τα δέντρα για να δούν αν υπάρχουν τρεις ελιές μαζί πάνω στον ίδιο μίσχο. Αυτό το θεωρούσαν σημάδι άφθονης παραγωγής (Φαρμακίδης 1938, 34). Στον Καραβά (επαρχία Κερύνειας) πίστευαν ότι θα ήταν καλοχρονιά για τα ελαιόδεντρα όταν οι πλανήτες ακολουθούσαν το φεγγάρι ή όταν το φυτό αναθρήκα είχε ζωηρό φύλλωμα (Πανάρετος 1967, 255).

Ιδιαίτερα επίπονη ήταν η διαδικασία της εξαγωγής λαδιού στους παραδοσιακούς ελιόμυλους που λειτουργούσαν τουλάχιστον μέχρι τα μέσα του 20ού αιώνα και έχουν πλέον αντικατασταθεί από ελαιοτριβεία με σύγχρονα μηχανήματα.

Οι ελιές απλώνονταν για να στεγνώσουν και να μαζευτεί αρκετή ποσότητα για άλεσμα, πλένονταν και αλέθονταν σε πέτρινο μύλο με μυλόπετρες που κινούνταν περιστροφικά από ανθρώπους ή ζώα. Με τον πολτό γέμιζαν τα *ζεμπίλια*, στρογγυλά πλεκτά καλάθια με τρύπα στο μέσον, και τα τοποθετούσαν στην πρέσσα, όπου τα έσφιγγαν τρεις φορές, την πρώτη φορά χωρίς νερό και τις άλλες ρίχνοντας καυτό νερό στα γεμάτα *ζεμπίλια*. Έτσι παρασυρόταν και το υπόλοιπο λάδι και κυλούσε σε δοχείο όπου επέπλεε και μαζευόταν.

Αξιοσημείωτο είναι το ακόλουθο έθιμο που επικρατούσε σε διάφορες περιοχές του νησιού (π.χ. σε ορεινά χωριά της επαρχίας Λευκωσίας αλλά και σε απόμακρα χωριά της Λεμεσού) και παραμένει ζωντανό στη μνήμη ανθρώπων που πρόλαβαν αυτή τη διαδικασία σε παραδοσιακούς ελιόμυλους: την ώρα που έτρεχε το πρώτο λάδι από το πιεστήριο, το λεγόμενο *άδολο*, άρχιζαν να γελούν και να προκαλούν δυνατά γέλια, χάχανα που ακούγονταν ως μακριά, γιατί υπήρχε η πίστη πως με τον τρόπο αυτό θα έβγαινε λάδι πολύ και καθαρό "όπως το μάτιν του καούρου" (πρόκειται για τον διαφανή κάβουρα των ποταμών, τον *Potamion potamios*) (προφορικές μαρτυρίες από τον Παναγιώτη Παπαϊωάννου στο Παλαιχώρι, και τον Αγαθοκλή Λεμονιάτη στην Τραχυπέδουλα). Το έθιμο αυτό φαίνεται να εντάσσεται στην κατηγορία των εθίμων που κινούνται στη σφαίρα της ομοιοπαθητικής μαγείας, εφόσον με το άφθονο και καθαρό γέλιο επιζητείται να αποκτήσει παρόμοιες ιδιότητες το προϊόν που θέλουν να επηρεάσουν.

Όταν έβγαινε το νέο λάδι στον μύλο, συνήθιζαν να φτιάχνουν και να προσφέρουν *ξεροτήνα* ή *πισίες*, ή αλλού λαδόπιτες που τις έτρωγαν με ζάχαρη (Κυπρή - Πρωτοπαπά 1997, 294).

Όταν δούλευαν στον ελιόμυλο, συνήθιζαν να ψήνουν *καπύρες* (φρυγανιές) στην *καρβουνιά* και να τις βουτούν στο φρέσκο λάδι. Ακόμη και σήμερα, όταν επισκεφθεί κανείς τα εκσυγχρονισμένα πλέον ελαιοτριβεία των χωριών τις μέρες που βγάζουν λάδι, θα του προσφέρουν *καπύρα* με το λάδι και ελιές.

Παραδοσιακοί ελιόμυλοι σώζονται σε αρκετά χωριά της Κύπρου. Αρκετοί από αυτούς έχουν κηρυχθεί σε "Αρχαία Μνημεία" από το Τμήμα Αρχαιοτήτων, και ορισμένοι έχουν επιδιορθωθεί. Αξίζει να αναφερθεί ότι τα τελευταία χρόνια εκδηλώνεται ιδιαίτερο ενδιαφέρον από κοινότητες και συλλόγους αποδήμων για τη διατήρηση των ελιόμυλων των χωριών τους, όχι μόνο των χώρων αλλά και των εγκαταστάσεων, των εργαλείων και των σκευών. Τα δεδομένα αυτά δημιουργούν τις προϋποθέσεις για την αναβίωση και των σχετικών εθίμων. Μια περίπτωση που προσφέρεται για κάτι τέτοιο, είναι ο ελιόμυλος στο Παλαιχώρι, που αποκαταστάθηκε με συνεισφορά του Ιδρύματος Α. Γ. Λεβέντης.

Πολλά είναι τα λαογραφικά έθιμα που σχετίζονται με την ελιά, με το δέντρο, με τα φύλλα του, με το λάδι. Στην Κύπρο μια ποικιλία ελαιόδέντρων ονομάζεται *αποστολιτζή*, γιατί, σύμφωνα

με την παράδοση, είχαν φυτρώσει από κουκούτσια ελιών που πέταξαν οι Απόστολοι Παύλος και Βαρνάβας κατά την περιοδεία τους στην Κύπρο (Παυλίδης 1986, 53).

Στην Κύπρο η Κυριακή των Βαΐων λέγεται «Κυριακή της Ελιάς». Οι πιστοί συνήθιζαν να στερεώνουν στο στήθος τους μικρό σταυρό από δυο φύλλα ελιάς, ενώ σε αρκετές περιοχές έβαζαν κλαδί ελιάς στην είσοδο του σπιτιού ή στα παράθυρα. Συνηθίζεται ακόμη παγκύπρια τη μέρα αυτή να παίρνουν στην εκκλησία ένα κλαδί ελιάς και να το μαδούν την ώρα που ακούγεται το Ευαγγέλιο. Φέρνουν επίσης τις επόμενες μέρες, μέχρι τη Μεγάλη Πέμπτη, σακούλια γεμάτα φύλλα ελιάς, τα οποία παραμένουν στην εκκλησία για να ευλογηθούν επί 40 μέρες. Η ευλογημένη αυτή ελιά χρησιμοποιείται ολόχρονα για το *κάπνισμα* (θυμιάτισμα) σε γιορτές, σε γάμους, σε έναρξη εργασιών κλπ., με σκοπό την αποτροπή κάθε κακού.

Φύλλα ελιάς χρησιμοποιούνταν και στη μαντική: το βράδυ της Πρωτοχρονιάς έριχναν φύλλα ελιάς πάνω σε αναμμένα κάρβουνα επικαλούμενοι τον Άγιο Βασίλειο να φανερώσει την τύχη τους. Μια τέτοια επίκληση από το Κάρμι Κερύνειας είναι η ακόλουθη: "Αη-Βασίλη βασιλιά, έβκα τζαι πάνω στην ελιάν, κόψε φύλλα τζαι κλωνιά, δείξε τζαι φανέρωσε αμ 'μ'απαά ο...η..." (Παπαχαραλάμπους 1965, 164 - 165).

Επίσης, τα αρχαιότερα στέφανα γάμου ήταν καμωμένα από φύλλα ελιάς (τα περιγράφουν οι περιηγητές Michaud και Roujoulat 1830-1831, 536: "une couronne d'olivier bordé de soie". Βλ. και Ρουσουνίδης 1988, 29 - 30). Κλωνάρι ελιάς τοποθετούσαν και μέσα στο μαξιλάρι του νεκρού. Ακόμη, στο κεφάλι του ετοιμοθάνατου σταύρωναν τρία φύλλα ελιάς αναφέροντας το όνομα απόντος αγαπημένου προσώπου, και τα έβαζαν στο προσκέφαλό του για να ξεψυχήσει ευκολότερα (Παπαχαραλάμπους 1965, 145).

Το προϊόν της ελιάς, το λάδι, έχει επίσης ιερό και συμβολικό χαρακτήρα. Χρησιμοποιείται σε μυστήρια της ορθόδοξης λατρείας, όπως π.χ. στο βάπτισμα, επίσης για τα καντήλια των εκκλησιών, των σπιτιών και των τάφων. Κατά την ταφή, ο ιερέας χύνει σταυροειδώς πάνω στον νεκρό λάδι από πιάτο το οποίο στη συνέχεια σπάζει στον τάφο (Παπαχαραλάμπους 1965, 152 - 153). Το έθιμο αυτό επιζεί μέχρι σήμερα (Για τη χρήση της ελιάς στη Λαογραφία - λαϊκή λατρεία, παραδόσεις, μαντική, λαϊκή ιατρική κλπ., βλ. Ρουσουνίδης 1988, 23 - 71).

Το αμπέλι

Η καλλιέργεια του αμπελιού στην Κύπρο ανάγεται στη 2η χιλιετία π.Χ. (Karageorghis 1993, 30 - 45), και εξακολουθεί να είναι εξαιρετικά σημαντική, δεδομένου ότι σήμερα σχεδόν το 1/4 του αγροτικού πληθυσμού έχει ως κύρια ή μερική απασχόληση την αμπελοκαλλιέργεια. Τα αμπέλια καταλαμβάνουν περισσότερο από το 10% του συνόλου των καλλιεργημένων εκτάσεων και η συμβολή τους ανέρχεται στο 7% της συνολικής αξίας της γεωργικής παραγωγής (Roumbas 1993, 47).

Η αμπελοκαλλιέργεια αποτελεί μια πολύτιμη πτυχή της παραδοσιακής ζωής στην κυπριακή ύπαιθρο και συνδέεται με ειδική ορολογία, με έθιμα, δοξασίες, τραγούδια, παραδόσεις και παροιμίες.

Το φύτεμα νέου αμπελιού σε μια παραδοσιακή κοινωνία ήταν εργασία εξαιρετικά επίπονη. Το χωράφι έπρεπε να σκαφτεί σε βάθος 2-3 ποδιών, να καθαριστεί από τις πέτρες και να υποστηριχθεί με αναλημματικούς τοίχους από ξερολιθιά, τις *δόμες*, για να προφυλάσσεται το χώμα από τη διάβρωση. "Κάνε μου τοίχο να σε κάμω τοίχο" (ισχυρό οικονομικά), λέει μια παροιμία (Ξιούτας 1985, Β', 111). Η καλλιέργεια του αμπελιού ήταν εργασία επίπονη, γι'αυτό λέγανε πως το αμπέλι θέλει άνθρωπο καμπούρη. Σημαντικά για την καλή παραγωγή του αμπελιού ήταν το όργωμα, το σκάλισμα και το κλάδεμα, όπως εκφράζεται σε παροιμίες:

"Έναν χρόνον άκλαον (ακλάδευτο), πέντε χρόνια άκαρπον, έναν χρόνον άκαμον (ανόργωτο) εφτά χρόνια άκαρπον", "Δος μου στη ρίζα να σου δώσω στην κούζα" (εννοεί σκάλισμα) ή "Δος μου στο τζεφάλιν να σου δώσω στο πιθάριν" (εννοεί κλάδεμα) (Ξιούτας 1985, Α', 416, 296,297). Προσωποποιημένο το αμπέλι λέει στο αφεντικό του: "Βάλε γέρους να με κλαδέψουν, νιούς να με τσαππίσουν, τα φύλλα μου μεν τα ταΐσεις (μην τα δώσεις στα ζώα να τα φάνε), τζαι το κόπριν σου (λίπασμα) (δ)εν το θέλω". Ακόμη πιο παραστατική παροιμία είναι η ακόλουθη: "Τ'αμπέλιν θέλει κλά(δ)εμαν να κάμει το σταφύλιν, τζ'η κορασιά χαΐδεμαν τζαι φίλημαν στα σείλη" (Ξιούτας 1984, Α', 221, και Ξιούτας 1985, Γ', 49).

Τα φυτά - μοσχεύματα τα έκοβαν από το αμπέλι, τα έκαναν δέσμες και τα παράχωναν για να βγάλουν ρίζες έως τη μέρα που θα τα φύτευαν. Καλό μήνα για φύτεμα αμπελιού θεωρούσαν τον Μάρτη και ακόμη καλύτερο τον Μάιο ("Η καλή φυδικιά τον Μάρτην, τζ'η καλλίτερη τον Μαν": Ξιούτας 1985, Β', 23).

Το φύτεμα ήταν δουλειά συλλογική και ένα μικρό πανηγύρι. Ένα από τα πιο ζωντανά έθιμα στα κρασοχώρια έως τις μέρες μας, ήταν η αλληλεγγύη των συγχωριανών στο φύτεμα του αμπελιού. Βοηθούσαν όλοι, άντρες και γυναίκες, με αντάλλαγμα πρόχειρο φαγητό το μεσημέρι και γλέντι για όλους το βράδυ στο σπίτι του ιδιοκτήτη. Για το φύτεμα το φεγγάρι έπρεπε νάναι στη γέωσή του, η μέρα κατά προτίμηση Κυριακή ή γιορτή. Η εργασία άρχιζε με αγιασμό του παπά (Πανάρετος 1923, 139). Πρώτα έβαζαν τα σημάδια που καθόριζαν την απόσταση των νέων φυτών μεταξύ τους. Οι γέροι, ως πιο έμπειροι, έδειχναν πού έπρεπε να φυτευθούν. Ένας άνοιγε λάκκους με τη σκάλα, ξύλινο διχαλωτό εργαλείο με σιδερένιο αιχμηρό άκρο, κι άλλος κρατούσε το φυτό. Στα χωριά της Πιτσιλιάς το φυτό κρατούσε ένα παιδί, και μάλιστα το πρώτο φυτό έδεναν με ζώνη στα πισινά του για να βγούν τα φυτά καρπερά (Χατζηθεοδούλου 1977, 82). Άλλος τοποθετούσε το φυτό στην τρύπα φωνάζοντας "άμπελον, άμπελον", άλλος έχυνε λίγο νερό κι άλλος έριχνε λίγο χώμα να λασπώσει και έμπηγε τρεις φορές αιχμηρό ξύλο για να κολλήσει λάσπη στο φυτό. Ανάλογα με το τί χρειαζόταν φώναζαν: "νερόν, αμπέλιν" και προσβλέποντας στο παραδοσιακό γλύκισμα που ακολουθούσε συμπλήρωναν: "τζ'αναρήν με το μέλιν". Στα χωριά της Πιτσιλιάς συνήθιζαν κατά το φύτεμα να ρίχνουν και λίγο κρασί μαζί με το νερό μέσα στον λάκκο του πρώτου μοσχεύματος, για να κάνει το αμπέλι πολύ κρασί, ενώ στα κρασοχώρια της Λεμεσού φύτευαν στον πρώτο λάκκο τρία μοσχεύματα για να ευλογήσει το αμπέλι η Αγία Τριάς. Στο τέλος του φυτέματος έσφαζαν κατσίκι ή αρνί για να ευδοκιμήσει το αμπέλι (Πανάρετος 1967, 247 - 248). Στα κρασοχώρια της Λεμεσού διασκεδάζαν τους εργάτες με τα μουσικά τους όργανα ένας βιολάρης και ένας λαουτάρης. Αν κατά την ώρα του φυτέματος περνούσε διαβάτης, τον κερνούσαν κρασί για να ευχηθεί για το αμπέλι (Χατζηθεοδούλου 1977, 82). Η κατανάλωση άφθονου κρασιού ήταν απαραίτητη για να ευχηθούν «καλήν πολυκαρπίαν», «καλορρίζικον» κ.ά. Σχετικά ήταν και τα τραγούδια της γιορτής, όπως: "Το αμπέλι που εβάλαμεν να ζήσει χίλια χρόνια, να τρων να πίνουν να γλεντούν εμείς και τα αγγόνια, Παππά μου βλόα τα και συ, να κάμνει έτσου στερκόν κρασίν" (Πανάρετος 1923, 140 - 141).

Αυτός ο τρόπος αμπελοφυτείας περιγράφεται ως ο μόνος συνήθης στην Κύπρο, στην έκθεση του Doazan, προξένου της Γαλλίας στη Λάρνακα το 1855. Αναφέρει μεταξύ άλλων και τη συμμετοχή γυναικών στο φύτεμα, και ότι η δουλειά γινόταν από ομάδες, πέντε άτομα σε κάθε αυλάκι, που συναγωνίζονταν μεταξύ τους. Σχολιάζει μάλιστα ο πρόξενος, ότι οι προλήψεις των αμπελοφυτών ήταν απογοητευτικές, πως ο καθένας ήταν προσκολλημένος σε ό,τι έπραττε ο πατέρας του και δεν προσπαθούσε να επωφεληθεί από τις νέες μεθόδους, με αποτέλεσμα να μην παρουσιάζεται καμιά αλλαγή και βελτίωση (Κυριαζής 1931, 285 - 286). Στα ίδια χρόνια (1853 - 1854), ο Γάλλος Albert Gaudry περιγράφει τα έθιμα της *φυδικιάς*: "Lorsqu' un homme

plante, tous les cultivateurs voisins viennent à son aide; ils ne reçoivent aucun salaire, mais seulement on les heberge, on les nourrit; c' est un service mutuel que les Chypriotes se rendent de temps immemorial. La plantation des vignes est l' occasion de réjouissances semblables à celles de la vendange dans nos pays; l' époque de son retour est l' occasion de fêtes générales" (Gaudry 1855, 343). Εκατό χρόνια αργότερα, στα μέσα του 20ού αιώνα, η παραδοσιακή αμπελοκαλλιέργεια χρησιμοποιούσε τις ίδιες μεθόδους και συνοδευόταν από τα ίδια παραδοσιακά έθιμα (Christodoulou 1959, 156), τα οποία σε ορισμένα χωριά (π.χ. στο Όμοδος) διατηρούνται μέχρι σήμερα.

Κρίσιμες εποχές για τα αμπέλια ήταν ο Μάιος, όταν υπήρχε ανθοφορία και έδενε ο καρπός, και ο Αύγουστος, όταν τα σταφύλια ήταν σχεδόν ώριμα. Βροχές ή χαλάζι μπορούσαν τότε να καταστρέψουν τη σοδειά. Γι' αυτό έλεγαν: "Μας άβρεχος, τρυητός χαρούμενος" και "Αουστος άβροχος, μούστος άμετρος (αμέτρητος)". Ο τρύγος άρχιζε άμέσως μετά της Παναγίας (8 Σεπτεμβρίου) ή του Σταυρού (14 Σεπτεμβρίου), και τότε γίνονταν δυο μεγάλα πανηγύρια, στο Μοναστήρι του Κύκκου και στο Όμοδος αντίστοιχα. Σε χαμηλότερα μέρη άρχιζαν τον τρύγο μετά τη γιορτή της Κοίμησης της Θεοτόκου, τον Δεκαπενταύγουστο (Ξιούτας 1985, Β', 171). Τέλειωνε Οκτώβριο / Νοέμβριο.

Γενικά το αμπέλι συνδέεται με αρκετές γιορτές αγίων. Προστάτης των αμπελιών στην περιοχή της Λεμεσού, ήταν ο Άγιος Τύχων, επίσκοπος Αμαθούντας, στον οποίο αποδίδεται το ακόλουθο θαύμα: καλλιεργώντας το αμπέλι του Αγίου, οι εργάτες πετούσαν τα ξερά κλήματα. Ο Τύχων πήρε ένα από αυτά και το έμπηξε στο χώμα παρακαλώντας το Θεό να του δώσει χυμούς ζώης, γονιμότητα, γλυκύτητα και πρόωρη ωρίμανση των σταφυλιών. Η προσευχή του εισακούστηκε και από τότε πιστεύεται ότι την ημέρα της γιορτής του Αγίου Τύχωνα, στις 16 Ιουνίου, παρόλο που δεν είναι ο καιρός των σταφυλιών, στην Αμαθούντα, στο αμπέλι του Αγίου, επαναλαμβάνεται το ίδιο θαύμα: τα σταφύλια την ώρα της λειτουργίας αποκτούν χρώμα και γλυκύτητα έτσι ώστε να μπορούν να χρησιμοποιηθούν στο τέλος για τη Θεία Μετάληψη. Κατά την παράδοση, χρειάστηκε κρασί για τη Θεία Κοινωνία αλλά δεν υπήρχαν ώριμα σταφύλια, και τότε ο Άγιος έκανε το θαύμα του και στίβοντας μερικά σταφύλια χρησιμοποίησε τον χυμό τους ως Θεία Κοινωνία. Τα πρόωρα ωριμασμένα σταφύλια του Αγίου θεωρείται ότι έχουν και θεραπευτικές ιδιότητες (Paraskevoudou 1982, 86 - 87).

Ο Hermann Usener, στη μονογραφία του για τον Άγιο Τύχωνα, τεκμηριώνει την άποψη ότι το θαύμα αυτό βασίζεται σε ειδωλολατρικές δοξασίες και δεν έχει καμιά σχέση με την Αγία Γραφή. Ακόμη και το όνομα του Αγίου είναι ενδεικτικό: σε πηγές αναφέρεται Αφρόδιτος Τύχων, και Τύχωνα ονόμαζαν και τον Πρίαπο, γιό της Αφροδίτης και του Διονύσου, δαίμονα της βλάστησης και ιδιαίτερα των αμπελιών. Ειδικότερα το θαύμα του αμπελιού, μας μεταφέρει στη σφαίρα της λατρείας του Διόνυσου, επίσης προστάτη των αμπελιών (Usener 1907, 3, 9 - 10, 17 - 34, 120 - 129).

Στη γιορτή του Αγίου Προκοπίου (8 Ιουλίου) αλλά και της Αγίας Μαρίας (17 Ιουλίου), πίστευαν πως ωρίμαζαν τα πρώιμα σταφύλια ("Τ'Αη Προκόπη πρόκοψε για σύκα για σταφύλιν"), ενώ του Προφήτη Ηλία (20 Ιουλίου) παρουσιάζονταν τα πρώτα ώριμα τσαμπιά ("τ'Αη Προκοπιού την ρώβαν, τ'Αη-Λιού κνιζίν") και τα έφερναν στην εκκλησία για ευλογία. Ορισμένα απ' αυτά τα κυλούσαν κατά γης "για να φάη η γη πόν' έσει λείμην" και τα υπόλοιπα τα μοίραζαν στο εκκλησίασμα. Απαρχές σταφυλιών έφερναν στην εκκλησία και στη γιορτή της Μεταμόρφωσης, στις 6 Αυγούστου, για να λειτουργηθούν και να ευλογηθεί η παραγωγή (Παπαχαραλάμπους 1965, 222 - 223, και Πανάρετος 1967, 247).

Ο τρύγος ήταν επίσης συλλογική δουλειά με γιορταστικό χαρακτήρα.

Έπρεπε να γίνεται χωρίς διακοπές, όπως και ο θερισμός και το μάζεμα των σύκων, γιατί αλλιώς πίστευαν πως υπήρχε κίνδυνος να καταστραφεί η σοδειά ("Έναν θέρος, έναν τρύος, τζι'έναν συκολόημαν") (Ξιούτας 1984, Α', 417).

Η χαρά και το γλέντι του παραδοσιακού τρυγητού αναβιώνουν κάθε χρόνο στη γιορτή του κρασιού που πραγματοποιείται στη Λεμεσό από το 1961, με παλλαϊκή συμμετοχή ντόπιων και ξένων. Οι κυπριακές οινοβιομηχανίες προσφέρουν σ'όλους τους επισκέπτες να πιούν δωρεάν όσο κρασί επιθυμούν (Haggiravlu 1993, 116 - 121).

Μετά τον τρύγο, τα σταφύλια μεταφέρονταν με τα ζώα σε κοφίνια στον χώρο όπου θα γινόταν η συμπίεση για να βγει ο μούστος. Η διαδικασία αυτή γινόταν σε μικρά πατητήρια ή σε μεγάλους χώρους με ειδική εγκατάσταση, που διατηρούν το αρχαίο όνομα *ληνός*. Μερικοί απ'αυτούς σώζονται και μάλιστα έχουν κηρυχθεί σε "Αρχαία Μνημεία" και έχουν αποκατασταθεί ως αξιοθέατα δείγματα προβιομηχανικής τεχνολογίας (Ριζοπούλου - Ηγουμενίδου 1989, 20). Το κρασί αποθηκευόταν σε τεράστια πήλινα πιθάρια, πισσωμένα εσωτερικά, που εξακολουθούν να υπάρχουν στις αποθήκες των χωριών, αλλά σταμάτησαν να κατασκευάζονται από τις αρχές της δεκαετίας του 1970. Εδώ γινόταν η ζύμωση. Μέτρο για το κρασί αποτελούσε η *κούζα*, δοχείο των 8 οκάδων, ή ο *κάρτος* των 4 οκάδων. Μετρώντας το κρασί έβαζαν σε κάθε *κούζα* και μια ευχή: «1: μόνος ο Θεός. 2: κέρατα το γίδι. 3: Αγία Τριάδα. 4: τεσσαράκντουνος σταυρός. 5: Θεέ μου ευλογίαν πέμπε. 6: ο Χριστός πολλά να πέψει. 7: εφτάσαμεν. 8: χιλιάδες κούζες».

Το κρασί ήταν αναπόσπαστο στοιχείο της παραδοσιακής ζωής. Σύμφωνα με την επισκόπηση του Surridge το 1929, κάθε οικογένεια κατανάλωνε περίπου 50 φιάλες κρασί τον χρόνο και 20 φιάλες ζιβανία (Surridge 1930, 22). Το κρασί της Κύπρου ήταν φημισμένο από την αρχαιότητα και πιστευόταν πως είχε τη δύναμη να ξαναγιώνει τους γέροντες και να ζωντανεύει όσους βρίσκονταν στο χείλος του τάφου. Το πιο φημισμένο ήταν η κουμανταρία, που πήρε το όνομά της από την *Commanderie* των Ιωαννιτών ιπποτών, οι οποίοι το 1307 έγιναν κύριοι της περιοχής γύρω από το Κολόσσι, όπου παραγόταν και παράγεται μέχρι σήμερα το εξαιρετικό αυτό κρασί (Psaras 1993, 94). Χρησιμοποιείται ακόμη στη Θεία Κοινωνία.

Δεν είναι τυχαίο το ότι το κρασί συνδέθηκε με διάφορα έθιμα και με τα σημαντικότερα γεγονότα της οικογενειακής ζωής. Μετά τον τοκετό η μαία έλουζε το βρέφος με κρασί και αλάτι ή και ζάχαρη γιατί πίστευαν πως έτσι θα γινόταν *νούσιμο* (φρόνιμο) όταν θα μεγάλωνε (Φαρμακίδης 1938, 130 - 131). Μετά την κηδεία σερβίρουν ακόμη κρασί και ψωμί με ελιές και χαλλούμι, και μετά την εκταφή πλένουν τα οστά με κουμανταρία. Στις μέρες των γιορτών το κρασί έρεε άφθονο, και, όπως μας πληροφορεί ο περιηγητής Giovanni Mariti, ο οποίος έζησε στην Κύπρο από το 1760 έως το 1767, υπήρχε το έθιμο στη γέννηση παιδιού να θάβει ο πατέρας ένα δοχείο με κρασί, καλά σφραγισμένο, για να ανοιχθεί και να το πιούν στο γλέντι τη μέρα του γάμου του παιδιού (Mariti 1769 (1971), 116). Το παλιό κρασί το θεωρούσαν καλύτερο και, όπως λέει η παροιμία, "τρία πράματα όσον παλληνίσκουν τόσον τζαι καλλίτερα γίνονται: η φιλία, το κρασίν κ' η ελιά" (Ξιούτας 1985, Γ', 446).

Τα γεωργικά έθιμα που εξετάσαμε πιο πάνω, ήταν άρρηκτα συνδεδεμένα με τη ζωή του αγροτικού πληθυσμού που βρισκόταν σε άμεση εξάρτηση από την παραγωγή. Ο αγρότης ζούσε παρακολουθώντας τον κύκλο των εποχών με την αντίστοιχη εξέλιξη των σπαρτών, και σ'αυτόν προσάρμοζε τον κύκλο της δικής ζωής με τον κάματο και τησχόλη, σύμφωνα με τις ανάγκες της γεωργικής παραγωγής. Στην προσπάθειά του να ευοδωθεί η σοδειά, παρακολουθούσε και προσπαθούσε να προβλέψει τις καιρικές συνθήκες, παρατηρούσε τους αστερισμούς, έψαχνε για σημάδια εμπειρικά, επικαλείτο τη βοήθεια του Θεού, και συχνά κατέφευγε σε μαγικές ιεροτελεστίες, πολλές από τις οποίες είχαν ενσωματωθεί στη χριστιανική

λατρεία. Ακόμη και στους προστάτες αγίους είδαμε πως υποβόσκουν βλαστικοί δαίμονες ή θεότητες της αρχαιότητας. Οι μαγικοθρησκευτικού χαρακτήρα ιεροτελεστίες που συνδέονται με τη γονιμότητα της γης, έχουν τις ρίζες τους στο απώτατο παρελθόν, και ήταν φυσικό να συντηρηθούν με απόλυτη προσήλωση, σε μια κοινωνία που διατήρησε έως τον 20ό αιώνα πρωτόγονους τρόπους καλλιέργειας. Το αρχικό νόημά τους έχει πλέον χαθεί, και τα άτομα που τηρούσαν ή τηρούν ακόμη κάποια από τα έθιμα αυτά, δεν είναι σε θέση να δώσουν οποιαδήποτε αιτιολογία, πέρα από το ότι "έτσι πρέπει γιατί έτσι τα βρήκαμε από τους παλιούς".

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

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Ανδρέου, Χρ., «Ο χορός του δρεπανιού», Συμπόσιον Λαογραφίας του περιοδικού "Λαογραφική Κύπρος", Λευκωσία, 97-104.

Αριστείδου, Αικ., 1986: «Ελιά-Ελιόλαδο», Μεγάλη Κυπριακή Εγκυκλοπαίδεια, Τόμος 5, Λευκωσία, 49-53.

Δημητρίου, Λ., 1993: «Λαογραφικά από το Ακάκι. Τα μαρταούλια», Λαογραφική Κύπρος 43, 50.

Κυπρή, Θ., - Πρωτοπαπά, Κ., 1997: Παραδοσιακά ζυμώματα της Κύπρου. Η χρήση και η σημασία τους στην εθμική ζωή, Λευκωσία.

Κυριαζής, Ν., 1931: «Η οινοπαραγωγή της Κύπρου», Κυπριακά Χρονικά Δ', 283-309.

Λαζάρου, Α., 1998: Λαογραφικά της Κύπρου Γεωργικά Έθιμα του τόπου μας, Λάρνακα.

Ξιούτας, Π., 1984, Β', Γ', 1985: Παροιμίες του κυπριακού λαού, Λευκωσία, Τόμος Α': 1984, Τόμοι Β', Γ': 1985.

Ξιούτας, Π., 2001: Κυπριακή Λαογραφία των Ζώων, Κέντρο Επιστημονικών Ερευνών XV, Λευκωσία (α' έκδοση 1978).

Οικονόμου, Α., 1982: «Λαογραφικά Τρούλλων. Από το μόχθο της γεωργικής ζωής», Λαογραφική Κύπρος 32, 105-109.

Πανάρετος, Α., 1923: «Το αμπελοφύτευμα στην Πάφον», Κυπριακά Χρονικά Ε', 139-141.

Παπαχαραλάμπους, Γ., 1965: Κυπριακά Έθνη και Έθιμα, Λευκωσία.

Παπαδόπουλλος, Θ. (εκδ.), 1980: Προξενικά Έγγραφα του ΙΘ' αιώνας (Consular Reports of the 19th century), Λευκωσία.

- Πασχαλίδης, Γ., 1957: «Αγροτικά έθιμα της Κύπρου», Λαογραφία ΙΖ', 283-284.
- Παυλίδης, Α., 1986: «Λαογραφικά περί την ελιά», Μεγάλη Κυπριακή Εγκυκλοπαίδεια, Τόμος 5, Λευκωσία, 53-54.
- Ριζοπούλου - Ηγουμενίδου, Φ., 1989: «Η αμπελοκαλλιέργεια και οι παραδοσιακοί ληνοί της Κύπρου», Τεχνολογία 3, 20-22.
- Ρουσούνιδης, Α., 1988: Δένδρα στην Ελληνική Λαογραφία με ειδική αναφορά στην Κύπρο, Λευκωσία.
- Σαμάρας, Μ., 1953: «Ο θερισμός στην Κύπρο», Λαογραφία ΙΕ', 164-168.
- Σουγλή, Κ., 1963: «Λαογραφικά της Κύπρου», Λαογραφία ΚΑ', 416-431.
- Φαρμακίδης, Ξ., 1938: Κυπριακή Λαογραφία, Λεμεσός.
- Χατζηκώστας, Λ., 1995: «Λαογραφικά από το Καζάφани. Η ελιά στο χωριό μου την εποχή του Μεσοπολέμου», Λαογραφική Κύπρος 45, 149-154.
- Χατζηθεοδούλου, Ι., 1977: «Λαογραφικά της Πιτσιλιάς. Το φύτευμα του αμπελιού», Λαογραφική Κύπρος 21, 81-82.
- Angelides, S., 1996: "The Cyprus economy under British rule (1878-1960)" στο V. Karageorghis, D. Michaelides (εκδ.) The Development of the Cypriot Economy from the Prehistoric period to the present Day, University of Cyprus, Bank of Cyprus, Nicosia, 209-230.
- Christodoulou, D., 1959: The evolution of the rural land use pattern in Cyprus, Bude.
- Gaudry, A., 1855: Recherches Scientifiques en Orient, Paris.
- Haggipavlu, A., 1993: "The Limassol Wine Festival", Vines and Wines of Cyprus. 4000 Years of Tradition, Limassol, 116-121.
- Karageorghis, V., 1993: "The History of Wine in Cyprus. A brief survey", Vines and Wines of Cyprus. 4000 Years of Tradition, Limassol, 30-45.
- Mariti, G., 1769 (1971): Travels in the island of Cyprus. Translated from the Italian of Giovanni Mariti by Claude Delaval Cobham; with contemporary accounts of the sieges of Nicosia and Famagusta, London 1971 (α' έκδοση Lucca 1769).
- Michaud, M., et Poujoulat, M., 1833-1835: Correspondance d' Orient 1830-1831 par M. Michaud et M. Poujoulat, 1-7, Paris.
- Paraskevopoulou, M., 1982: Researches into the traditions of the popular religious feasts of Cyprus, Nicosia.

Psaras, P., 1993: "Commandaria 'The Apostle of Wines'", Vines and Wines of Cyprus. 4000 Years of Tradition, Limassol, 90-105.

Roumbas, N., 1993: "The Viticulture of Cyprus'", Vines and Wines of Cyprus. 4000 Years of Tradition, Limassol, 46-59.

SurrIDGE, B. J., 1930: Επισκόπησις της εν Κύπρω αγροτικής ζωής (A Rural Survey of Cyprus), Λευκωσία.

Usener, H., 1907: Der Heilige Tychon, Leipzig, Berlin.

ΛΕΖΑΝΤΕΣ ΔΙΑΦΑΝΕΙΩΝ

1: Όργωμα με αγελάδα και γάιδαρο. United Kingdom Information Service. Από το βιβλίο του Diamond Jenness The Economics of Cyprus. A Survey to 1914. Montreal 1962, Pl. VI.

2: Θερισμός δημητριακών με δρεπάνια. Από το βιβλίο της Magda Ohnefalsch – Richter Griechische Sitten und Gebräuche auf Cypern, Berlin 1913, Taf. 31:3.

3: «Τρων πλάφι στο θέρος». Έργο Μιχαήλ Χρ. Κάσιαλου (1885-1974).

4: Αλώνισμα. Από το βιβλίο του Diamond Jenness The Economics of Cyprus. A Survey to 1914. Montreal 1962, Pl. VIII (postcard).

5: «Αλώνισμα». Έργο Μιχαήλ Χρ. Κάσιαλου (1885-1974).

6: Εύλινη σφραγίδα της δεκατείας (δεκάτης). Μονή Χρυσορρογιάτισσας, Πάφος. Φωτ. Ε. Ηγουμενίδου.

7: Ο Άγιος Τρύφων, προστάτης της γεωργίας από ασθένειες και επιβλαβή έντομα. Τοιχογραφία στην εκκλησία του Αγίου Γεωργίου της Άρπερας, Τερσεφάνου, επαρχία Λάρνακας.

8: Πανηγύρι της Αγίας Φωτούς στον Άγιο Ανδρόνικο, Καρπασία. Από το Λεύκωμα φωτογραφιών που αφιέρωσαν οι Max και Magda Ohnefalsch – Richter στην Αυτού Υψηλότητα τον διάδοχο του θρόνου του Sachsen Meiningen – Hildburghausen, Bernhard, και στη διάδοχο Charlotte. Κύπρος 1895, 69α (Τετράδια Μελέτης της Κύπρου. Πολιτιστικό Κέντρο Λαϊκής Κυπριακής Τράπεζας).

9: Γέρικη ελιά, επαρχία Λευκωσίας. Φωτ. Ε. Ηγουμενίδου.

10: Παραδοσιακός ελιόμυλος. Μέσα 20ού αιώνα. Φωτ. Ε. Γιαξή.

11: Κλαδευτήρι αμπελιού, χρονολογίας 1878. Φωτ. Ε. Ηγουμενίδου.

12: «Σκάλα» για το φύτεμα αμπελιού. Φωτ. Ε. Ηγουμενίδου.

13: Τρύγος στην Πάφο. Φωτ. Έλενας Καλλίρη.