

ΟΙ ΑΛΥΚΕΣ ΚΑΙ ΤΟ ΑΛΑΤΙ ΤΗΣ ΚΥΠΡΟΥ ΚΑΤΑ ΤΟΥΣ ΝΕΟΤΕΡΟΥΣ ΧΡΟΝΟΥΣ. Ο ΡΟΛΟΣ ΤΟΥ ΑΛΑΤΙΟΥ ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΖΩΗ.

"Ούτως έστω, άλας ας παράγη εφεξής η γη αύτη, ουχί τον ηδύν του οίνου χυμόν...". Αυτή ήταν κατά την κυπριακή παράδοση η κατάρα του Αγίου Λαζάρου όταν φθάνοντας στο νησί, σ'ένα αμπελώνα κοντά στη Λάρνακα, εξουθενωμένος από το ταξίδι, ζήτησε από μια γυναίκα που συνάντησε εκεί ένα τσαμπί σταφύλι για να ξεδιψάσει και κείνη του έδωσε αλάτι (Η παράδοση αυτή σώζεται σε διάφορες παραλλαγές και απόδειξη της παλαιότητάς της είναι η αναφορά της από τον περιηγητή ιερέα Denis Possot το 1533: Cobham 1908, 64. Για την παράδοση του Αγίου Λαζάρου βλ. επίσης Νεοφύτου 1988, 286, και Ρουσουνίδης 1996, 385 - 386). Έτσι δημιουργήθηκε, σύμφωνα με την τοπική θρησκευτική δοξασία, η αλυκή της Λάρνακας. Η κατάρα αυτή του Αγίου στην πραγματικότητα ήταν μια θαυματουργός ευχή, εφόσον η αλυκή αποτέλεσε σημαντική πηγή πλούτου, γνωστή από την αρχαιότητα και με διαχρονική εκμετάλλευση. Η αλυκή της Λάρνακας βρίσκεται νοτιοδυτικά και σε απόσταση τριών χιλιομέτρων από την πόλη, απαρτίζεται από τέσσερεις λίμνες γνωστές με την ονομασία Salines και ήταν η προσφορότερη για εκμετάλλευση. Εκτός από αυτή υπήρχε και δεύτερη αλυκή στη χερσόνησο του Ακρωτηρίου, κοντά στη Λεμεσό. Κατά το Μεσαίωνα και ειδικότερα κατά την περίοδο της Βενετοκρατίας (1489 - 1571) το κυπριακό αλάτι συλλεγόταν σε πολύ μεγάλες ποσότητες και ήταν ένα από τα κυριότερα προϊόντα εξαγωγικού εμπορίου. Ήταν ελεγχόμενο και φορολογούμενο είδος πρώτης ανάγκης, όχι μόνο βασικό συστατικό της διατροφής αλλά επιπλέον χρήσιμο ως συντηρητικό, για την παρασκευή ζωοτροφών και για τη βιομηχανία. Γιαυτό αποτελούσε μονίμως κρατικό μονοπώλιο. Η Βενετική Δημοκρατία είχε ανάγκη μεγάλων ποσοτήτων αλατιού για να ικανοποιήσει τις ανάγκες της και να αξιοποιήσει τις δυνατότητες που προσφέρονταν για εξαγωγή κυρίως σε περιοχές της οθωμανικής αυτοκρατορίας. Γιαυτό εκμεταλλεύτηκε το κυπριακό αλάτι προσδίδοντάς του ανάλογη σημασία με κείνη της ζάχαρης και του σιταριού. (Αριστείδου 1984, 344 - 345).

Ο γλωσσολόγος καθηγητής John Heyman, που επισκέφθηκε την Κύπρο μεταξύ των ετών 1700 και 1709, σημειώνει ότι κατά την περίοδο των Βενετών ο δασμός του αλατιού που πουλούσαν στους ξένους έφθανε συνήθως τις 30,000 δουκάτα το χρόνο (Cobham 1908, 247). Σχετικά με τη διοίκηση και τους τίτλους των εξουσιαστών Βενετών, ο Αρχιμανδρίτης Κυπριανός αναφέρει ότι "Εις Κυρηνίαν και εις Αλικαίς εστέλλοντο Ευγενείς Βενετζιάνοι δια καπετάνοι..." (Κυπριανός 1788 (1902), 402 - 403).

Στην έκθεσή του ο Ascanio Savorgnano, που στάλθηκε το 1562 στην Κύπρο για να μελετήσει τις οχυρώσεις και να γνωμοδοτήσει για την άμυνα του νησιού ενόψει της τουρκικής απειλής, περιγράφει τη μεγάλη λίμνη, περιφέρειας 12 μιλίων που σχηματίζει αλάτι στην επιφάνειά της, διευκρινίζοντας ότι η αλυκή που παράγει αλάτι λεπτό και ελαφρό ήταν 2 1/2 μιλίων. Το αλάτι αυτό, που ονομαζόταν αλάτι της βασίλισσας, ήταν τόσο άφθονο ώστε μπορούσαν να φορτώνονται 70 φορτηγά πλοία και το καθένα είχε κέρδος 1800 περίπου δουκάτων (βλ. αντίγραφο χειρογράφου έκθεσης Savorgnano στο Κυριαζής 1936, 96).

Για τις αλυκές και το αλάτι του νησιού κατά την περίοδο της οθωμανικής κυριαρχίας (1571 - 1878) έχουμε ενδιαφέρουσες πληροφορίες από κείμενα περιηγητών και πιο συγκεκριμένα στοιχεία από τις αναφορές των προξένων.

Κατά τις πρώτες δεκαετίες μετά την κατάκτηση από τους Οθωμανούς, το αξίωμα του διοικητή των αλυκών της Λάρνακας διατήρησε ο Ιταλός Claude Cechi, που αργότερα, το 1600, ήρθε σε συνεννοήσεις με το Δούκα της Σαβοΐας για την απελευθέρωση της Κύπρου (Hill 1972,65). Το 1598 ο Cotonicus βρήκε κάποιον Emin ως υπεύθυνο για τη συλλογή του άλατος που αποτελούσε πηγή μεγάλων προσόδων και ως αυτοκρατορικό δικαίωμα ανήκε στο

Σουλτάνο (Cobham 1908, 192), ενώ το 1603, τη θέση κατείχε ο Άγγλος Pervis, με διαφορετική όμως ιδιότητα, ως ενοικιαστής των προσόδων των αλυκών (Hill 1972, 61 - 62, και Κύρρης 1965, 173 - 176). Το σύστημα της ενοικίασης στον υψηλότερο προσφοροδότη αναφέρεται και πολύ αργότερα από τον Mariti (Mariti 1769 (1971), 78) και ήταν ίσως ένας από τους κύριους παράγοντες της πτώσης της παραγωγής. Αξιοσημείωτα είναι τα συγκριτικά στοιχεία που παρέχει ο Drummond στα μέσα του 18ου αιώνα αντιπαραβάλλοντας την εκμετάλλευση των αλυκών της Λάρνακας από τους Βενετούς παλαιότερα, και από τους Οθωμανούς στα χρόνια των επισκέψεών του στην Κύπρο (1745 και 1750): Σημειώνει ότι στη λίμνη αυτή, ή μάλλον συστάδα από λίμνες, παράγονταν τεράστιες ποσότητες αλατιού τόσο παλαιότερα όσο και όταν κατείχαν το νησί οι Βενετοί. Οι παλαιότεροι αυτοί κατακτητές, έχοντας επίγνωση της αξίας του αλατιού, είχαν περιβάσει τη λίμνη με πετρώδες ή πλινθόκτιστο τοίχο που κατάλοιπά του ήταν ακόμη ορατά. Ο κόπος άξιζε κατά τον περιηγητή, γιατί, σύμφωνα με τις εγκυρότερες πληροφορίες, οι πρόσοδοι του αλατιού έφθαναν τότε το 1,000,000 γρόσια ετησίως ενώ στα χρόνια του η οθωμανική διοίκηση παραχωρούσε τις αλυκές με ετήσιο ενοίκιο 1600 ως 2,000 γροσίων που δίδονταν ως απολαβή των γενιτσάρων. Οι ενοικιαστές είχαν καθαρό κέρδος 500 ως 1,000 γρόσια. Τη μεγάλη πτώση της παραγωγής αποδίδει ο περιηγητής στη νωθρότητα και οκνηρία των κατοίκων, στην ανασφάλεια της περιουσίας, στις συνθήκες καταπίεσης, αλλά κυρίως στην αμέλεια και αδιαφορία των Αρχών. Υπογραμμίζει την έλλειψη φροντίδας και την απρόσεκτη καταπάτηση του αλατιού από ανθρώπους και ζώα στο στάδιο της κρυσταλλοποίησής του, με αποτέλεσμα να αναμειγνύεται με λάσπη και μεγάλες ποσότητες να αχρηστεύονται. Οι Οθωμανοί δεν φρόντιζαν, κατά τη γνώμη του, ούτε καν για τη λογική διάθεση αυτού του δώρου του ουρανού και άφηναν περιοχές να το προμηθεύονται από αλλού, ενώ οι Βενετοί υποχρέωναν όλους τους υπηκόους τους να παίρνουν το αλάτι τους από αυτό το απόθεμα της φύσης (Cobham 1908, 275, 277). Την τελειότερη και από τεχνολογική άποψη εκμετάλλευση των αλυκών από τους Βενετούς και την υποβάθμισή τους κατά την περίοδο της οθωμανικής κυριαρχίας τόνισαν και άλλοι περιηγητές υπογραμμίζοντας ταυτόχρονα τη δυνατότητα μεγάλης παραγωγής αλατιού στην αλυκή της Λάρνακας.

Χαρακτηριστικές είναι οι παρατηρήσεις του Cotonicus το 1598, ότι οι χριστιανοί που κατείχαν παλαιότερα το νησί φρόντιζαν να καθαρίζουν κάθε χρόνο το βυθό της αλυκής από την άμμο και ρύθμιζαν με φράγματα την ποσότητα του νερού που ήταν απαραίτητη. Λόγω της αδιαφορίας των νέων κυριάρχων τα φράγματα και τα κανάλια είχαν καταστραφεί, το ένα τρίτο της περιοχής ήταν θαμμένο στην άμμο και η κατάσταση συνεχώς χειρότερη (Cobham 1908, 192). Παρόμοιες ήταν οι διαπιστώσεις του Della Valle το 1625 ο οποίος εν τούτοις παρατήρησε ότι υπήρχε μεγάλη ζήτηση αλατιού, σχεδόν κάθε πλοίο έπαιρνε αλάτι για έρμα, ιδιαίτερα τα βενετσιάνικα πλοία, και η ετήσια πρόσοδος από το αλάτι έφθανε τις 10,000 γρόσια (Cobham 1908, 212; πρβλ. και πληροφορίες του Constantius το 1766, ό.π., 309 και του Light το 1814, ό.π., 419). Όπως αποδεικνύεται από σειρά σωζομένων εγγράφων του 16ου αιώνα από το Αρχείο της Ραγούζας, όχι μόνο η Γερουσία της Βενετίας αλλά και της Ραγούζας υποχρέωνε τα πλοία τους να φορτώνουν αλάτι από την Κύπρο (Αριστείδου 1980, 18 - 19, 49, 59, 74, 76, 162, 185).

Αξιοσημείωτα είναι ορισμένα αριθμητικά στοιχεία σχετικά με την παραγωγή του αλατιού. Ο Drummond ανεβάζει την ετήσια παραγωγή σε 5,000 περίπου φορτία κάρων των 300 οκάδων το καθένα (Cobham 1908, 284), ενώ ο πρόξενος Michael De Vezin (+1792) αναφέρει ρητά ότι οι αλυκές της Λάρνακας αποδίδουν ετησίως 10,000 αραμπάδες καθαρού αλατιού. Κάθε αραμπάς περιείχε 1,000 οκάδες και η επί τόπου τιμή του ήταν 5 1/2 γρόσια. Οι αλυκές της Λεμεσού απέδιδαν 15,000 αλλά το αλάτι ήταν κατώτερης ποιότητας και γιαυτό η τιμή κάθε αραμπά ήταν τρία γρόσια. Καταλήγει παρατηρώντας κι αυτός ότι με περισσότερη φροντίδα οι ποσότητες θα μπορούσαν να είναι πολύ μεγαλύτερες και στις δύο αλυκές (Cobham 1908, 371).

Τα στοιχεία που καταγράφει ο Turner το 1815 συμφωνούν με εκείνα του Drummond στα μέσα του 18ου αιώνα: Ετήσια παραγωγή και των δύο αλυκών 4,000 ή 5,000 αραμπάδες των 1,000 οκάδων στην τιμή των 10 - 15 παράδων τον ένα. Γινόταν εξαγωγή στη Συρία και στην Κωνσταντινούπολη, χωρίς όμως απορρόφηση ολόκληρης της ποσότητας (Cobham 1908, 426). Συστηματικότερες και ακριβέστερες είναι οι ετήσιες αναφορές των Βρετανών προξένων, κυρίως κατά το δεύτερο μισό του 19ου αιώνα, που φανερώνουν το ιδιαίτερο ενδιαφέρον των Βρετανών για τους πόρους του νησιού κατά τις τελευταίες δεκαετίες πριν από την έναρξη της Βρετανικής διακυβέρνησης.

Σύμφωνα με προξενική έκθεση του 1844, 4,000,000 - 5,000,000 οκάδων αλατιού (5,524 τόνοι) εξαγόταν από τη Λάρνακα και τη Λεμεσό, κυρίως στη Συρία και την Καραμανία (έκθεση προξένου Niven Kerr, Παπαδόπουλλος 1980, 21).

Μέχρι το 1863 η οθωμανική κυβέρνηση ενοικίαζε τις αλυκές για ποσά που ποίκιλλαν από 200,000 - 300,000 γρόσια το χρόνο. Το 1863 η ποσότητα του αλατιού ήταν 20,000 αραμπάδες, δηλαδή 20 τόνοι καθαρού αλατιού αξίας 8,000,000 γροσίων. Η κυβέρνηση πουλούσε πρώτα την παλαιότερη παραγωγή πριν αγγιχθεί εκείνη του νέου έτους (έκθεση υποπροξένου White, Παπαδόπουλλος 1980, 80).

Όμως στις προξενικές εκθέσεις για τα έτη 1871 και 1872, επισημαίνεται η μείωση της ζήτησης του αλατιού στο εξωτερικό με επακόλουθη πτώση των προσόδων που αποκομίζονταν από την εξαγωγή του. Η μείωση οφειλόταν στο γεγονός ότι η Συρία, που προηγουμένως προμηθευόταν αλάτι εξ ολοκλήρου από την Κύπρο, άρχισε να το παίρνει φθηνότερα από τη Βεγγάζη. Σημειωτέον ότι η εισαγωγή του αλατιού, που αποτελούσε μονοπώλιο και τη σημαντικότερη πρόσοδο της κυβέρνησης, απαγορευόταν και οι αλυκές του νησιού εξακολουθούσαν να αποδίδουν απεριόριστες ποσότητες (Παπαδόπουλλος 1980, 137 - 138, και 151 - 152).

Τα έσοδα από την εξαγωγή του αλατιού από το λιμάνι της Λάρνακας, κυρίως προς την Τουρκία, κατά τα τελευταία χρόνια πριν από την έναρξη της βρετανικής διακυβέρνησης, παρουσιάζουν συνεχή μείωση, ως εξής:

1870 28,000

1871 27,000

1874 20,000

1875 13,760

1876 6,500

1877 14,140

(Παπαδόπουλλος 1980, 192, 183 - 184, 203 - 204, 219 - 220, 237 - 238).

Κατά την περίοδο της βρετανικής διακυβέρνησης (1878 - 1960) και στα επακόλουθα χρόνια της Κυπριακής Δημοκρατίας δεν γινόταν εξαγωγή αλατιού και η συλλογή από την αλυκή της Λεμεσού διακόπηκε. Επιπλέον η ποσότητα που συλλεγόταν από την αλυκή της Λάρνακας παρουσίασε σταθερή μείωση. Ενδεικτικά αναφέρουμε ότι το 1922 έφθανε 14,022, το 1957 6,336, και το 1976 3,266 τόνους.

Από το 1987 το αλάτι της αλυκής της Λάρνακας σταμάτησε να χρησιμοποιείται ως εδώδιμο γιατί δεν ανταποκρινόταν πλέον στα υποχρεωτικά διεθνή πρότυπα, λόγω της ανάπτυξης της περιοχής και της επακόλουθης ρύπανσης.

Παράλληλα άρχισαν εισαγωγές αλατιού τόσο για οικιακή χρήση όσο και για βιομηχανικούς σκοπούς (Tatiannos 1978, 5 - 6).

Οι πρόσοδοι από το αλάτι προστατεύονται από ειδικό νόμο (the Salt Law, Cap. 88 που

ανάγεται στο 1933 και είναι παρόμοιος με νόμο του 1889), που απαγορεύει τη συλλογή ή επεξεργασία του αλατιού, εφόσον πρόκειται για κρατικό μονοπώλιο, και η διαχείριση της αλυκής της Λάρνακας υπάγεται στο Τμήμα Τελωνείων (Tatiannos 1978, 5).

Το κυπριακό αλάτι έχει χάσει πλέον την οικονομική σημασία που είχε άλλοτε, όμως η μεγάλη αλυκή του Ακρωτηρίου και το σύμπλεγμα των αλυκών της Λάρνακας αποτελούν σήμερα δύο από τους σημαντικότερους υδροβιότοπους της Κύπρου, όπου διαχειμάζουν χιλιάδες Φλαμίγκο έχοντας ως τροφή τη γαρίδα της άλμης, την *Artemia salina* (Δημητρόπουλος 1998).

Προέλευση και δημιουργία αλατιού

Το ερώτημα από πού προέρχεται και πώς δημιουργείται το αλάτι της αλυκής της Λάρνακας απαντήθηκε με διαφορετικές απόψεις και θεωρίες.

Κατά μία θεωρία το αλάτι προέρχεται από θαλάσσιο νερό που διαπερνά τα μεταξύ θαλάσσης και αλυκής πορώδη πετρώματα. Την ερμηνεία αυτή δίνει ο Drummond στα μέσα του 18ου αιώνα (Cobham 1908, 275 - 276, 283 - 284) και υποστήριξαν πολλοί νεότεροι ερευνητές ως τις μέρες μας (π.χ. Gaudry, Unger, Bellamy. Βλ. Στασής 1980, 6 - 7). Η άλλη άποψη αποδίδει το αλάτι στα αποθέματα άλατος που υπάρχουν κάτω από τη λίμνη. Γεωτρήσεις που έγιναν το 1976 από το Τμήμα Αναπτύξεως Υδάτων σε βάθος 10 μέτρων, έδειξαν ότι τα αποθέματα του αλατιού κάτω από τον πυθμένα υπερβαίνουν τα 8,000,000 τόνων. Η απόπλυση και διάλυση του ορυκτού άλατος από το νερό της βροχής και η εξάτμιση κατά τη θερινή περίοδο καταλήγουν στην απόθεση στρώματος αλατιού στην επιφάνεια της αλυκής (Tatiannos 1978, 6, 8, και Kypris 1976, 17 - 18, 32).

Συλλογή του αλατιού

Τη φυσική διαδικασία σχηματισμού του αλατιού και τη συλλογή του περιέγραψε με γραφικότητα ο Ioannes Cotonicus το 1598:

"Το νερό, που όπως συλλέγεται στη λίμνη από τη βροχή ή από πηγές είναι γλυκό, λόγω της φύσης του εδάφους και με τη θερμότητα του ήλιου αποκτά σταδιακά αλμυρότητα και στο τέλος κατά τους μήνες Μάιο, Ιούνιο και Ιούλιο, χωρίς οποιαδήποτε τέχνη ή μόχθο, παρά μόνο με τη θερμότητα και τις ακτίνες του ήλιου, πυκνώνει, πήζει και γίνεται σκληρό λευκότατο αλάτι. Το θέαμα είναι θαυμάσιο και αξίζει μια επίσκεψη. Μπορεί να νομίσει κανείς ότι είναι μια παγωμένη θάλασσα με τη λευκότητα του χιονιού. Τον Αύγουστο το αλάτι είναι εντελώς σχηματισμένο και σκληρό σαν μάρμαρο. Σκλάβοι το βγάζουν σκάβοντάς το με σιδερένιες αξίνες και το τοποθετούν σε σακκιά που δένονται και μεταφέρονται στη ράχη γαϊδουριών στις ψηλότερες παρυφές της κοιλάδας. Εδώ ανοίγονται και το αλάτι στοιβάζεται σε τεράστιους σωρούς. Στά τέλη του Σεπτεμβρη μπορείς να δεις ολόκληρη την κοιλάδα καθαρισμένη από το αλάτι, εκτός από αυτούς τους σωρούς που παραμένουν κάποτε ένα χρόνο ή περισσότερο ανάλογα με την εξαγωγή του αλατιού..." (Cobham 1908, 192).

Εκατόν πενήντα περίπου χρόνια αργότερα ο Drummond μας μεταδίδει παρόμοιες εικόνες από την αλυκή της Λάρνακας:

"Καθώς περπατούσα στην καλυμμένη με κρούστα θάλασσα, ο ατμός προκαλούσε τρομερή ναυτία και μύριζε σαν χαλασμένο ψάρι. Το αλάτι στο μεγαλύτερο μέρος ήταν στερεοποιημένο σε κομμάτια που έμοιαζαν με λευκό πάγο όταν χάνει το νερό του, και αμέσως από κάτω υπήρχε πηγμένο αλλά όχι εντελώς στερεοποιημένο νερό. Το αλάτι της επιφάνειας αφαιρείται σε κομμάτια που αποκόπτονται με φτυάρια και τοποθετείται σε μικρούς σωρούς για να εξατμισθεί ή να τρέξει το νερό. Κατόπιν μεταφέρεται με γαϊδούρια στην ακτή όπου σχηματίζονται μικροί σωροί. Αυτό που ονομάζω πηγμένο νερό γίνεται σε λίγες μέρες στερεό κομμάτι και έτσι οι άνθρωποι εργάζονται ολόκληρη την περίοδο κατά την

οποία ο ήλιος ασκεί την αναγκαία επίδραση. Η εργασία αυτή μπορεί να συνεχίζεται μέχρι τα τέλη του Σεπτεμβρίου και μερικές φορές ακόμη πιο αργά..." (Cobham 1908, 284).

Συμπληρώνοντας την εικόνα ο Mariti μας λέει ότι φρόντιζαν να συλλέξουν το αλάτι πριν από τις πρώτες βροχές που θα το έλειωναν. Σχημάτιζαν με αυτό σωρούς σε σχήμα πυραμίδων στις παρυφές της λίμνης. Εκεί το άφηναν και γινόταν σκληρό, ανθεκτικό στις βροχές του χειμώνα, και την άνοιξη άρχιζαν νάρχονται τα πλοία από τη Συρία για να το φορτώσουν..." (Mariti 1769 (1971), 78).

Η συλλογή αλατιού εξακολούθησε να γίνεται με τον ίδιο πρωτόγονο τρόπο ως τις μέρες μας, εφόσον η λάσπη που βρίσκεται στον πυθμένα της αλυκής, κάτω από το αλάτι, δεν επιτρέπει τη χρήση μηχανικών μέσων. Χώριζαν την επιφάνεια της αλυκής σε μεγάλα ορθογώνια τμήματα και, για να διευκολύνουν την κίνηση ανθρώπων και ζώων, οι εργάτες έφτιαχναν μονοπάτια με σακκιά και κομμάτια αλατιού. Οι ίδιοι πατούσαν στη λάσπη φορώντας μόνο κάλτσες για καλύτερη προστασία των ποδιών. Επί δύο εβδομάδες μάζευαν το αλάτι σχηματίζοντας μικρούς σωρούς στις δύο πλευρές των μονοπατιών.

Κατόπιν το έρριχναν με φτυάρια μέσα σε ελαφριά διπλά ανοιχτά κοφίνια, τις "συρίζες", που τοποθετούσαν πάνω στη σαμαρωμένη ράχη γαϊδουριών, και το μετέφεραν έξω από τη λίμνη, σχηματίζοντας σωρό, η κάθε ομάδα εργατών το δικό της.

Τις "συρίζες" έπλεκαν με "κάννες" υδρόβια φυτά που συνέλεγαν στα έλη της Λάρνακας και στην περιοχή της αλυκής.

Το αλάτι από τους σωρούς μεταφερόταν με τρακτέρς πάνω σε αυτοκίνητα και, αφού το ζύγιζαν στη ζυγαριά, το ξεφόρτωναν στο "αλώνι" όπου σχημάτιζαν σωρό σε σχήμα πυραμίδας. Εδώ έμενε περίπου ένα χρόνο, έως ότου πουληθεί.

Οι εργάτες που συνέλεγαν το αλάτι, οι "αλυκάτουροι" (την ονομασία αυτή, όπως και άλλες πληροφορίες για την αλυκή, οφείλω στον κ. Δαίδαλο Κυπρή), προέρχονταν από διάφορα χωριά της περιοχής, κυρίως από την Αραδίππου, δούλευαν σε ομάδες με τα δικά τους ζώα, και πληρώνονταν ανάλογα με την ποσότητα του αλατιού (Στασής 1980, 11).

Το αλάτι στην παραδοσιακή ζωή

Το αλάτι είχε πολλαπλές χρήσεις στο παραδοσιακό νοικοκυριό, εφόσον τα περισσότερα είδη διατροφής δεν υπήρχαν έτοιμα στην αγορά αλλά έπρεπε να παρασκευασθούν στο σπίτι και μάλιστα σε μεγάλες ποσότητες για πολύμηνη χρήση. Στις περιπτώσεις αυτές το αλάτι ήταν το κυριότερο συντηρητικό, παράλληλα με το κρασί/ξύδι, υποκαθιστώντας τα σύγχρονα μέσα που δεν υπήρχαν τότε. Έτσι, το κοινότατο καθημερινό έδεσμα του αγροτικού πληθυσμού και των λαϊκών στρωμάτων γενικότερα, η ελιά, μπορούσε να διατηρηθεί ολόχρονα στην αλάρη, νερό με τόσο αλάτι ώστε να επιπλέει αυγό. Τα χαλλούμια και τα τυριά για τις φλαούνες διατηρούνται επίσης χάρη στο αλάτι.

Από τα διάφορα μέρη του χοίρου που έθρεφαν ολόχρονα και έσφαζαν συνήθως τα Χριστούγεννα, παρασκεύαζαν λούντζα, χοιρομέρι, λουκάνικα και άλλα, για τα οποία ήταν απαραίτητο το αλάτι, όπως και το κρασί. Ακόμη συνήθιζαν να αποξηραίνουν στον ήλιο αλατισμένα κομμάτια κατσικιών, φτιάχνοντας έτσι την "τσαμαρέλλα", ή το "απόχτιν", κομμάτια από ψαχνό χωρίς κόκκαλο. Τα είδη αυτά παρασκευάζονται μέχρι σήμερα.

Ο Seigneur de Villamont, που επισκέφθηκε την Κύπρο καθ'οδόν προς τους Αγίους Τόπους το 1589, αναφέρει ότι ο καπετάνιος του πλοίου τους αγόρασε από το άσπρο σαν αλάβαστρο αλάτι της αλυκής της Λάρνακας για να αλατίσει 18 ή 20 βόδια και αγελάδες που είχε αγοράσει για προμήθειες του ταξιδιού (Cobham 1908, 175).

Εκτός από τη διατροφή, σημαντική ήταν η χρήση του αλατιού στην παραδοσιακή κατεργασία των δερμάτων που ήταν πολύ διαδεδομένη στην Κύπρο (Κυριαζής 1944, 99 - 101). Τα δέρματα σφαγμένων ζώων αλατίζονταν για να διατηρηθούν μέχρι να φθάσουν στο

βυρσοδεψείο για κατεργασία (Παυλίδης 1985, λ. βυρσοδεψία).

Σε ορισμένες περιοχές, π.χ. στην Πάφο, άπλωνα αλάτι και στα δώματα, τις επίπεδες στέγες των σπιτιών, για να γίνονται αδιαπέραστες από τη βροχή (Παπαχαραλάμπους 1968, 12). Το αλάτι επιπλέον εμπόδιζε τη βλάστηση χόρτων πάνω στη στέγη.

Οι ιδιότητες του αλατιού να συντηρεί, να καθαρίζει, να λειώνει, ενεργητικά και παθητικά, να απολυμαίνει, κλπ. αξιοποιήθηκαν από τη λαϊκή ιατρική αλλά ακόμη έδωσαν στο αλάτι τη δυνατότητα να διεισδύσει στο χώρο της μαγείας και να περιβληθεί με ποικίλες προλήψεις και δεισιδαιμονίες.

Το αλάτι περιλαμβάνεται ως συστατικό σε ποικίλα γιατροσόφια. Ενδεικτικά αναφέρουμε από το Ιατροσοφικόν του Σκευοφύλακος της Μονής Μαχαιρά Μητροφάνους (1790 - 1867), έμπλαστρον "δια τα βυζιά της γυναικός" από "κρασίν μαύρον και άλας" βρασμένα με "πίτερα σιταρένα", και "έμπλαστρον δια τα πρίσματα" από κρεμμύδια κοπανισμένα με κάμποσο αλάτι και ραντισμένα με ρακήν (Φιλάρετος (εκδ.) 1924, 113, 147).

Η χρήση του αλατιού στη γητεία για "το έβκαρμαν του φόου" (Φαρμακίδης 1938, 181 - 182) μας μεταφέρει στη σφαίρα της μαγείας. Συμβολικό/μαγικό χαρακτήρα είχε και ο αλισμός του νεογέννητου βρέφους, έθιμο με ευρύτατη τοποχρονική διάδοση (Βλ. Παπαθανασίου Μάρω στην παρούσα έκδοση). Στην Κύπρο μετά την κοπή του αφαλού ετοίμαζαν "τον νουν" του μωρού, δηλαδή κοπάνιζαν βώλο αλατιού, για να αποτρέψουν τα πονηρά πνεύματα, και διαλύοντάς το σε κρασί άλειβαν το βρέφος. Το αλάτι έπρεπε να κοπανίσει έξυπνο άτομο γιατί πιστευόταν ότι το παιδί θα του έμοιαζε. Το αλάτι έπρεπε νάναι πολύ για να βγει σφικτό και δυνατό το παιδί. Στη δοξασία αυτή οφείλεται η φράση "είσαι τέλεια ανάλατος" που λέγεται όταν κάποιος δεν καταφέρνει να τελειώσει κάτι σωστά. Μετά όμως από λίγες ώρες έλουζαν το παιδί γιατί πίστευαν ότι θα μαύριζε από το αλάτι (Για το αλάτισμα του βρέφους βλ. Παπαχαραλάμπους 1965, 46 - 47, Φαρμακίδης 1938, 130 - 131, Ρουσούνιδης 1996, 381 - 382).

Στη μαντική το αλάτι είχε επίσης κάποιο ρόλο:

Την Καθαρά Δευτέρα νεαρές κοπέλλες ετοίμαζαν την "αρμυροκουλλούρα" κοσκινίζοντας το αλεύρι και ζυμώνοντάς το ανάποδα με το αριστερό χέρι. Την έψηναν στο "σάτζιν", ημισφαιρικό μεταλλικό σκεύος. Έτρωγαν ένα κομμάτι και το άλλο έβαζαν κάτω από το μαξιλάρι για να ονειρευτούν το μέλλοντα σύζυγο. Ανάλογο έθιμο απαντάται και στον ελλαδικό χώρο (Ρουσούνιδης 1996, 385).

Την παραμονή του Προφήτη Ηλία (19 προς 20 Ιουλίου) εκθέτανε τη νύχτα στο ύπαιθρο 12 φύλλα συκιάς, ένα για κάθε μήνα, με αλάτι πάνω τους. Οι μήνες που αντιστοιχούσαν σε όσα φύλλα διαλυόταν το αλάτι, θα ήταν βροχεροί (Παπαχαραλάμπους 1968, 223).

Αξίζει τέλος να αναφέρουμε μερικές από τις δεισιδαίμονες συνήθειες που σχετίζονται με το αλάτι και έχουν τη ρίζα τους στην πίστη στη μαγική του δύναμη:

Όταν ο επισκέπτης είναι ανεπιθύμητος ρίχνουν αλάτι κάτω από την καρέκλα του για να φύγει.

Το αλάτι δεν επιτρέπεται να πατηθεί ή να διασκελισθεί γιατί τότε θα χωρίσει το αντρόγυνο του σπιτιού που το έχει.

Όταν βράζουν το γάλα, ρίχνουν λίγο αλάτι στη φωτιά για να εξασφαλισθεί η επιτυχία των χαλλουμιών (Παπαχαραλάμπους 1968, 238, 241, 243).

BIBΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

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

Νεοφύτου, Π., 1988: Μεγάλη Κυπριακή Εγκυκλοπαίδεια, τόμος 8, Φιλόκυπρος, Λευκωσία, λ. Λάρνακας αλυκή.

Ρουσούνιδης, Α.Χ. 1996: "Το άλας στον παραδοσιακό βίο της Κύπρου", Επετηρίδα του Κέντρου Επιστημονικών Ερευνών, XXII, 379 - 390.

Αριστείδου, Α., 1984: Μεγάλη Κυπριακή Εγκυκλοπαίδεια, τόμος 1, Φιλόκυπρος, Λευκωσία, λ. αλάτι.

Κυπριανός Αρχιμανδρίτης 1788 (1902): Ιστορία Χρονολογική της Νήσου Κύπρου, Ενετία 1788. Έκδοσις δευτέρα Λευκωσία 1902.

Κυριαζής, Ν.Γ., 1936: "Έκθεσις περί Κύπρου του Α. Savorgnano", Κυπριακά Χρονικά IB', 85 - 103.

Hill, Sir George, 1972: A History of Cyprus, Volume IV, Cambridge.

Κύρρης, Κ.Π., 1965: "Ιστορικές ειδήσεις περί του ορυκτού πλούτου της Κύπρου επί Τουρκοκρατίας", Κυπριακά Σπουδαί ΚΘ', 167 - 181.

Mariti, G., 1769 (1971): Travels in the Island of Cyprus translated from the italian of Giovanni Mariti by Claude Delaval Cobham, London 1971 (πρώτη έκδοση Lucca 1769).

Αριστείδου, Α., 1980: Ανέκδοτα έγγραφα της κυπριακής ιστορίας από το αρχείο της Ραγούζας (ΙΣΤ'αι.), Λευκωσία.

Παπαδόπουλλος, Θ., 1980: Προξενικά Έγγραφα του ΙΘ'αιώνος, Λευκωσία.

Tatiannos, T.G., 1978: "The Larnaca Salt Lake", Customs Bulletin, No. 3, 1978, 5 - 8.

Δημητρόπουλος, Α., 1998: "Υγροβιότοποι της Κύπρου", Κυπριακοί Βιότοποι Υγροβιότοποι 1998, Συγκρότημα Τράπεζας Κύπρου.

Στασής, Α., 1980: Η Αλυκή Λάρνακας, Λάρνακα.

Kypris, D., 1976: Larnaca Salt Lake. Investigations in Connection with the Modernization of Salt Production. Part I. Ministry of Agriculture and Natural Resources. Department of Water Development, Nicosia.

Παπαχαραλάμπους, Γ.Χ., 1965: Κυπριακά ήθη και έθιμα, Λευκωσία.

Παπαχαραλάμπους, Γ.Χ., 1968: Η κυπριακή οικία, Λευκωσία.

Φαρμακίδης, Ξ.Π., 1938: Κυπριακή Λαογραφία, Λεμεσός.

Φιλάρετος (εκδ.) 1924: Ίατροσοφικόν συνταχθέν υπό του Σκευοφύλακος της εν Κύπρω Ιεράς Μονής Μαχαιρά Μητροφάνους (1790 - 1867), Λευκωσία.

Κυριαζής, Ν.Γ., 1944: "Βυρσοδεψία εν Κύπρω", Πάφος ΙΘ', 99 - 101.

Παυλίδης, Α., 1985: Μεγάλη Κυπριακή Εγκυκλοπαίδεια, τόμος 3, Φιλόκυπρος, Λευκωσία, λ. βυρσοδεψία.