



## **ΦΟΥΡΝΟΙ & ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΖΥΜΩΜΑΤΑ ΣΤΗ ΘΡΑΚΗ ΤΟ ΑΙΓΑΙΟ & ΤΗΝ ΚΥΠΡΟ**

**ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΙΓΑΙΟΥ ΚΑΙ ΝΗΣΙΩΤΙΚΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ  
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ - ΘΡΑΚΗΣ  
ΓΡΑΦΕΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΥ ΤΗΣ ΚΥΠΡΙΑΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ**

**ΘΗΡΑ 2007**

## ΠΕΡΙΧΟΜΕΝΑ

Συνεργάτες ανά περιοχή ενδιαφέροντος. ....	9
Πρόλογος .....	11

### ΘΡΑΚΗ

I. Παραδοσιακοί φούρνοι. ....	15
Α. Οι φούρνοι της αυλής μας. ....	17
Β. Το πέρασμα από το παραδοσιακό στο σύγχρονο. ....	24
Γ. Το παραδοσιακό που άντεξε στο χρόνο. ....	39
Δ. Σύγχρονοι, υψηλής τεχνολογίας φούρνοι. ....	45
Ε. Ένας παραδοσιακός φούρνος-μνημείο. ....	49
ΣΤ. Άλλοι φούρνοι... διαφορετικοί. ....	52
Ζ. Οικιακό ψήσιμο ψωμιού – ο άλλος τρόπος. ....	56
Βιβλιογραφία .....	59
II. Παραδοσιακά ζυμώματα. ....	61
Α. Ο συμβολισμός του ψωμιού. ....	64
Β. Άρτος και κοινωνική ζωή. ....	68
Γ. Προλήψεις και δεισιδαιμονίες – Δημόδης ιατρική – Παροιμίες. ....	73
Δ. Θράκη η πολυπολιτισμική. ....	77
• Σαμοθράκη .....	79
• Ποντιακά αρτοσκευάσματα. ....	88
• Καπαδοκικά εδέσματα. ....	97
• Σαρακατσάνικα ζυμώματα. ....	100
• Αρμένικος «μαντακάς» και ξερά λαβάσια. ....	103
• Πομακικές ποικιλίες. ....	105
Βιβλιογραφία .....	108

## ΑΙΓΑΙΟ

I. Κική Μπίρταχα, Αναστασία Δεβετζή, Ακρωτήρι Θήρας. Ενδείξεις για μαγειρία και φούρνους στον οικισμό της 2ης χιλιετίας π.Χ. ....	111
II. Παραδοσιακοί φούρνοι. ....	121
A. Μαρία Γρυπάρη, Αρχιτέκτων ΥΠ.ΠΟ., Οι φούρνοι στα αιγαιοπελαγίτικα σπίτια. ....	123
B. Έλενα Χαλκουτσάκη, Αρχιτέκτων-Πολεοδόμος, Σπίτια με αξιοπρόσεκτους φούρνους στη Μήλο. ....	149
Γ. Δήμητρα Φραγκούλη, Κοινωνική Ανθρωπολόγος-Εθνολόγος ΥΠ.ΠΟ., Κοινόχρηστοι φούρνοι στην Ίο, μεταπολεμικά και ως τη δεκαετία του 1960. ....	153
Δ. Οικιακοί κι επαγγελματικοί φούρνοι στο Αιγαίο. ....	154
E. Φούρνοι σε χώρους εργασίας. ....	160
ΣΤ. Η κατασκευή και τα σύνεργα του αιγαιοπελαγίτικου φούρνου. ....	163
Ζ. Στ. Μουζάκης, Ο φούρνος στην Τήλο. ....	167
Η. Μιχ. Σκουλιός, Σπιτικοί παραδοσιακοί φούρνοι στην Κάσο Σαββατιάτικο αχνιστό καρβέλι. ....	173 179
Βιβλιογραφία. ....	190
III. Παραδοσιακά ζυμώματα. ....	195
A. Λουίζα Καραπιδάκη, Αρχαιολόγος-Ιστορικός της Τέχνης, Αιγαιοπελαγίτικα παραδοσιακά ζυμώματα. ....	197
B. Χρυσούλα Τσίγκρη, Τα ζυμωτά της Ρόδου. ....	213
Βιβλιογραφία. ....	219

## ΚΥΠΡΟΣ

I. Παραδοσιακοί φούρνοι. ....	223
A. Ευφροσύνη Ριζοπούλου-Ηγουμενίδου, Αναπληρώτρια Καθηγήτρια Πανεπιστημίου Κύπρου (Τμήμα Ιστορίας & Αρχαιολογίας), Φούρνος και παραδοσιακή κατοικία. ....	225
B. Ειρήνη Χαρζησάββα, Αρχιτέκτων, Ο φούρνος στην αγροτική κοινωνία της Κύπρου. ....	235
II. Παραδοσιακά ζυμώματα. ....	259
Θεοφανώ Κυπρή-Καλλιόπη Πρωτοπαπά, Κυπριακά παραδοσιακά ζυμώματα. ....	261

## **B. Ο φούρνος στην αγροτική κοινωνία της Κύπρου**

**Ειρήνη Χατζησάββα,**

*Παγκύπριος Οργανισμός Αρχιτεκτονικής Κληρονομιάς*

Στην αγροτική κοινωνία της Κύπρου, η κατοικία αποτελούσε το χώρο που ικανοποιούσε τόσο τις ανάγκες διαμονής όσο και τις βοηθητικές αγροτικές ασχολίες. Το ήπιο κλίμα της Κύπρου επέτρεπε τις δραστηριότητες σε υπαίθριο και ημιυπαίθριο χώρο σχεδόν ολόκληρη τη διάρκεια του χρόνου. Έτσι, η περίκλειστη εσωτερική αυλή και ο ημιυπαίθριος ηλιακός αποτελούσε κύριο ζωτικό χώρο της αγροτικής, αλλά και της αστικής κατοικίας. Ο φούρνος ήταν απαραίτητο στοιχείο της αυλής, και σπανιότερα του ηλιακού, ενώ σε ορεινούς οικισμούς, όπου υπήρχε στενότητα χώρου και έλλειψη αυλής, ο φούρνος ενσωματωνόταν στην πρόσοψη, αλλά και στον τοίχο αντιστήριξης. Ο φούρνος κτιζόταν από τον κτίστη της οικοδομής. Η μορφή, καθώς και η θέση του σε συνάρτηση με την κατοικία, ποικίλει ανάλογα με το διαθέσιμο χώρο της αυλής, τις επικρατέστερες καιρικές συνθήκες, τα οικοδομικά υλικά, τις συνήθειες κλπ. Πιο κάτω θα επιχειρηθεί μια πρώτη τυπολογία των φούρνων που καταγράφηκε στα πλαίσια του Προγράμματος, ανά γεωγραφική περιοχή.

### **Ημιορεινή Περιοχή Επαρχίας Λάρνακας**



Ο οικιακός φούρνος στην ημιορεινή περιοχή της επαρχίας Λάρνακας έχει ορθογωνικό σχήμα και μπορεί να έχει μονό ή διπλό κλίβανο. Βρίσκεται χωροθετημένος στην εσωτερική αυλή και συνήθως εφάπτεται σε έναν από τους τοίχους της οικοδομής. Σε κάποιες περιπτώσεις τοποθετείται κάτω από το εξωτερικό κλιμακοστάσιο. Σπανιότερα χωροθετείται σε ειδικό στεγασμένο ημιυπαίθριο χώρο, ή, ακόμη σπανιότερα στον ηλιακό της κατοικίας.

Ο σπάνιος σε άλλα μέρη της Κύπρου διπλός φούρνος εμφανίζεται σπάνια. Ο δεύτερος μικρότερος φούρνος, το «φουρνί» βρίσκεται συνήθως δίπλα από τον κύριο φούρνο και σπανιότερα στην κάθετη πλευρά του φούρνου. Ο κύριος φούρνος χρησιμοποιούταν για το ψήσιμο των ψωμιών (αρκετών για 15 μέρες), ενώ ο μικρότερος για το ψήσιμο του τοπικού «ταβά».



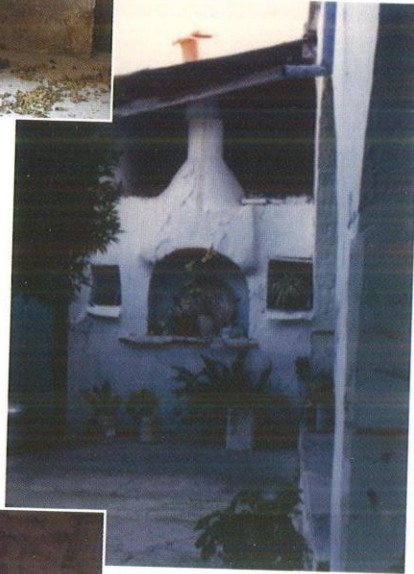
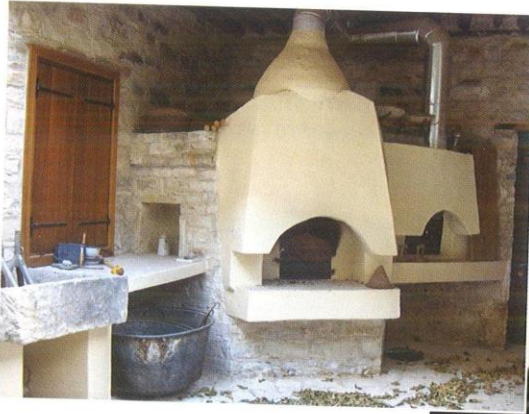
Διπλός φούρνος χωροθετημένος κάτω από εξωτερικό κλιμακοστάσιο



Διπλός επιχρισμένος φούρνος χωροθετημένος στον ηλιακό της κατοικίας



ΚΥΠΡΟΣ

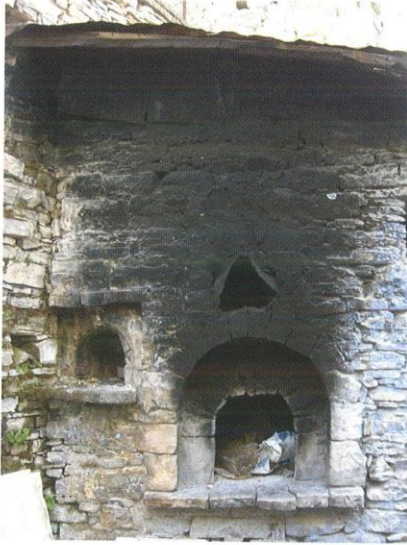


*Διπλός συντηρημένος φούρνος σε υπόστεγο χώρο*

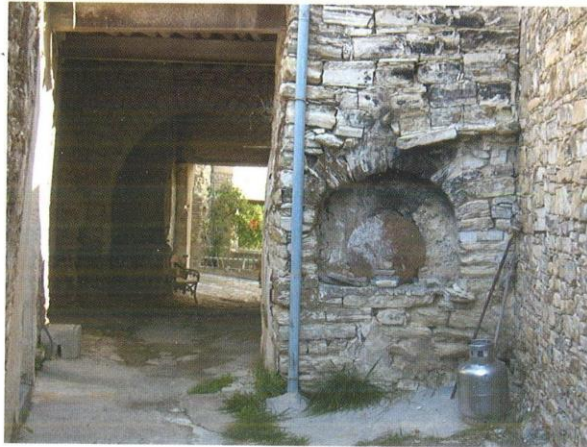


Οι φούρνοι στην περιοχή κατασκευάζονται από την ασβεστολιθική πέτρα της περιοχής-το σύνθετο οικοδομικό υλικό. Τα μορφολογικά στοιχεία των φούρνων είναι ανάλογα της τυπολογίας και μορφολογίας της οικοδομής. Στις πιο πλούσιες οικοδομές η εξωτερική όψη του φούρνου επιχρίζεται με γυψοκονίαμα ενώ χαρακτηρίζεται από αυστηρή γεωμετρική οργάνωση, με ιδιαίτερη έμφαση στο άνω μέρος ή στην καπνοδόχο (όπου υπάρχει) του μεγάλου φούρνου. Το άνω μέρος του στομίου ξεχωρίζει, κατασκευασμένο σε πρόβολο.

Στις παραδοσιακές αγροτικές κατοικίες οι όψεις του φούρνου παραμένουν ανεπίχριστες, ενώ ιδιαίτερη έμφαση δίδεται στην κατασκευή του στομίου, το οποίο σχηματίζει εσοχή στην πρόσοψη. Το όλο συγκρότημα στεγάζεται με οριζόντιο δώμα με χαρακτηριστική απόληξη από προεξέχουσες πλάκες. Η καπνοδόχος ορίζεται από ανάποδη στάμνα.



Σε δύο περιπτώσεις έχουν καταγραφεί φούρνοι σε παρακείμενο αδιέξοδο δρόμο – πέρασμα που οδηγεί στην οικοδομή. Πρόκειται για βοηθητικά κτίσματα που αποτελούνται από αποθηκευτικό χώρο σε συνδυασμό με μονό ή διπλό φούρνο, ο οποίος ενσωματώνεται στον τοίχο της βοηθητικής οικοδομής.





### Ορεινή επαρχία Λευκωσίας

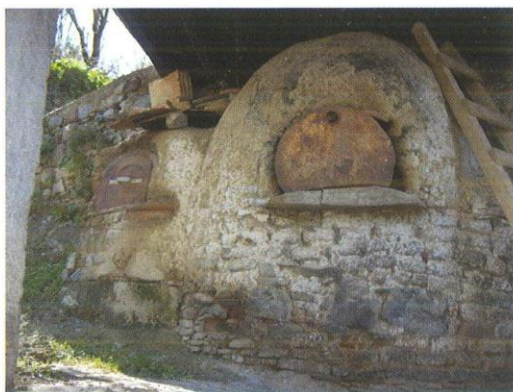
Στα ορεινά οι οικοδομές χαρακτηρίζονται από έλλειψη χώρου, συχνή απουσία εσωτερικής αυλής, και χαμηλές θερμοκρασίες το χειμώνα. Οι συνθήκες αυτές οδήγησαν στην εξέλιξη ενός άλλου χαρακτηριστικού τύπου φούρνου.



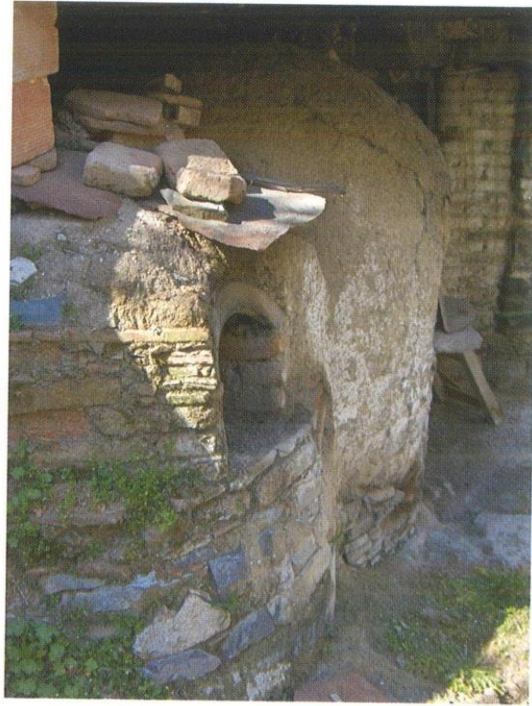
Ο διπλός φούρνος συναντιέται σπάνια. Στην περίπτωση αυτή οι δύο φούρνοι εφάπτονται χωρίς όμως να αποτελούν ενιαία κατασκευή όπως αυτή συναντιέται στην Ημιορεινή περιοχή Λάρνακας.

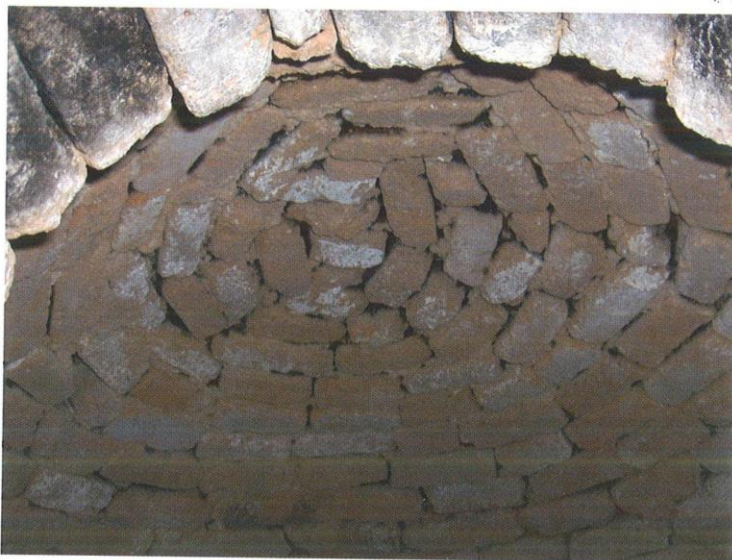
Οι φούρνοι χωροθετούνται σε άμεση συνάρτηση με την οικοδομή, ενώ συνήθως καλύπτονται κάτω από τον εξώστη της οικοδομής, κάτω από ειδικά διαμορφωμένο σκέπαστρο ή στον ηλιακό.

Έχουν πέτρινη ορθογώνια ή κυκλική βάση (τραπεζιά) πάνω στην οποία κατασκευάζεται ο τρούλος του φούρνου. Το κάτω μέρος του φούρνου μπορούσε να είναι κτιστό ή κενό. Στη δεύτερη περίπτωση χρησιμοποιούσαν ως κοτέτσι (γυμάς). Το εσωτερικό του φούρνου κατασκευαζόταν παλαιότερα από πέτρα και μετέπειτα από τουβλάκι, ενώ εξωτερικά καλυπτόταν από αχυροπηλό. Το στόμιο διαμορφωνόταν από τουβλάκι ή πέτρα. Το μάτι του φούρνου, τραπεζοειδές άνοιγμα στον τρούλο, ήταν απαραίτητο για να παίρνει ο φούρνος αέρα κατά το άναμμα.



ΚΥΠΡΟΣ



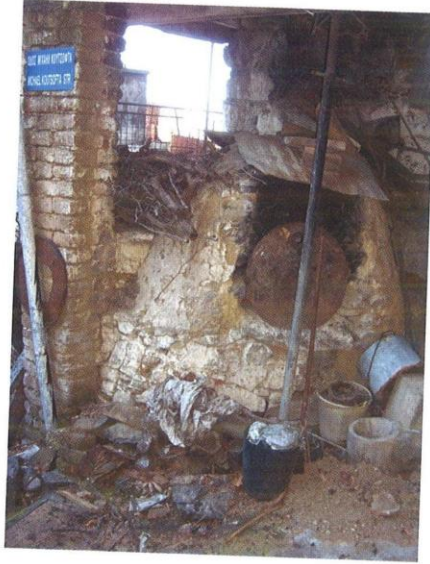


*Το μάτι του φούρνου*

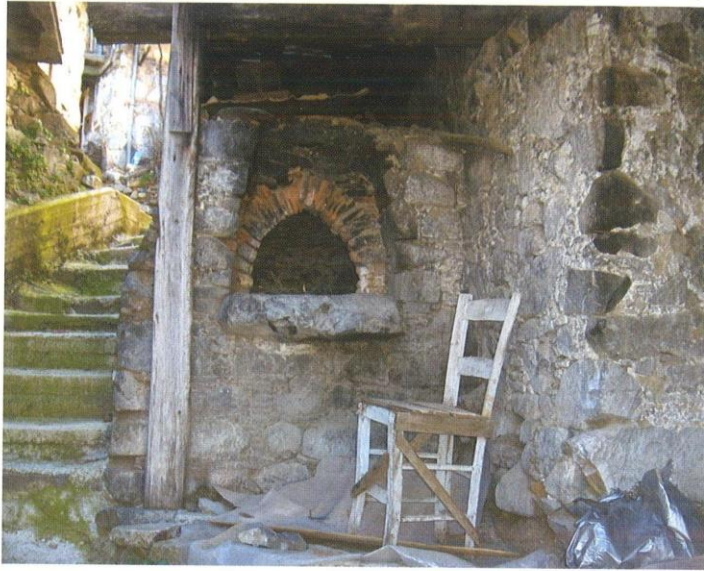


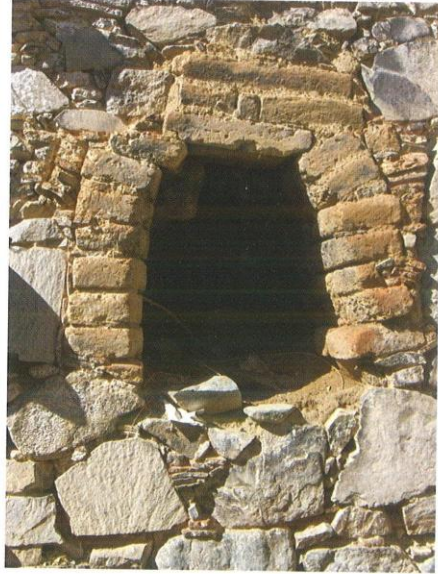
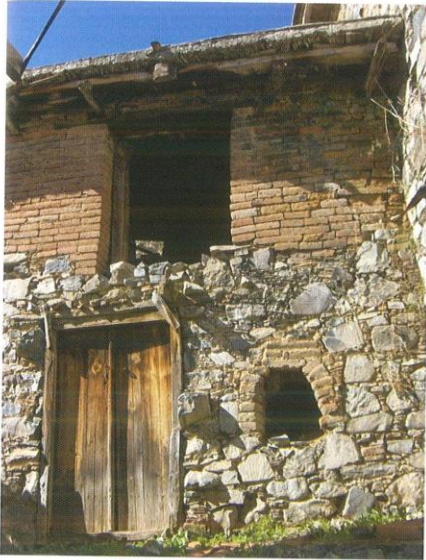
*Η κατασκευή του φούρνου*

ΚΥΠΡΟΣ

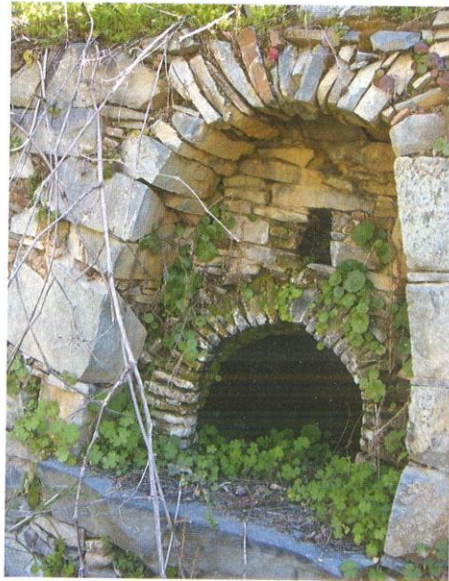


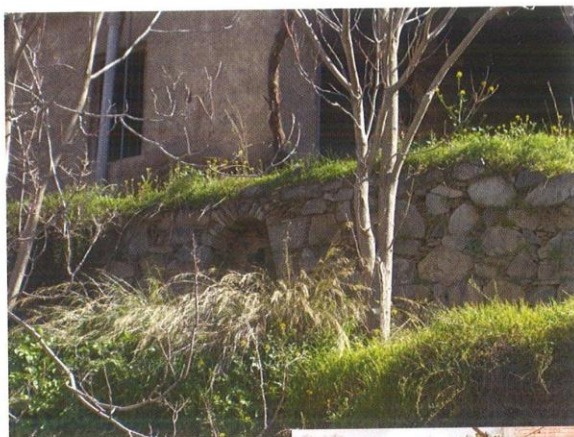
Παραδείγματα φούρνων χωροθετημένων στον ηλιακό ή σε παρακείμενο υπόστεγο χώρο





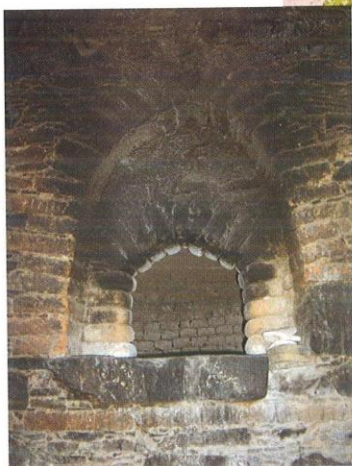
Φούρνος ενσωματωμένος στην πρόσοψη της οικοδομής





Φούρνος ενσωματωμένος  
σε τοίχο αντιστήριξης

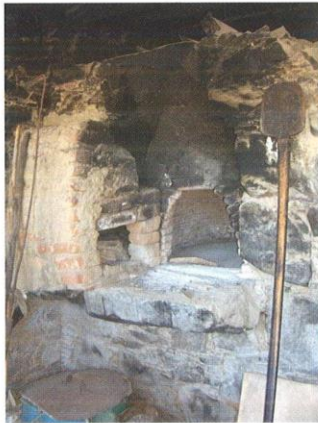
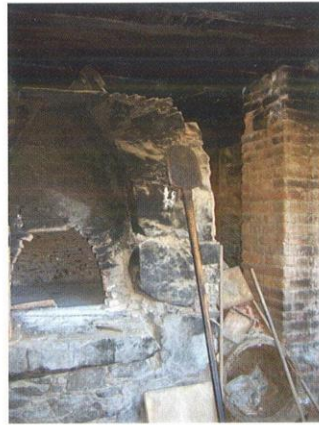
Διπλός φούρνος ενσωμα-  
τωμένος σε τοίχο



Πίσω μέρος φούρνου επιχρισμένου με αχυροπηλό



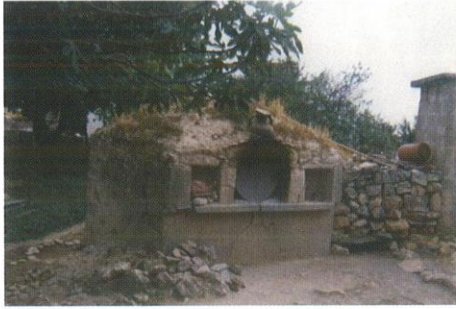
Στόμιο φούρνου διαμορφω-  
μένου με τουβλάκι



Διπλός φούρνος κατασκευασμένος σε υπό-  
στεγο χώρο



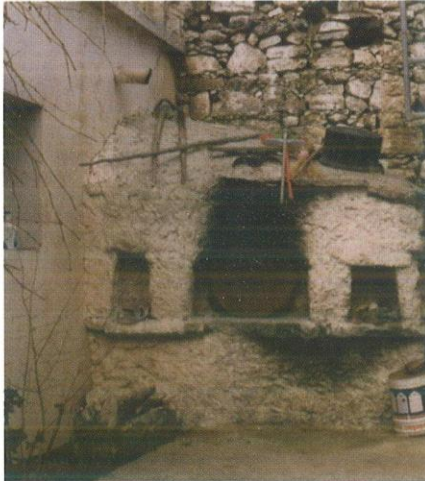
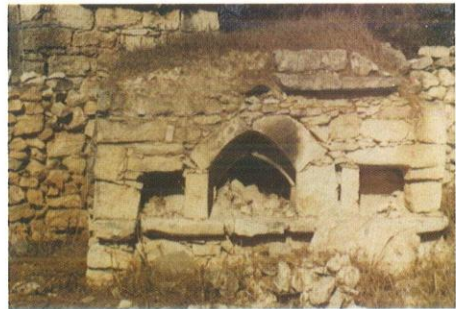
Επαρχία Πάφου

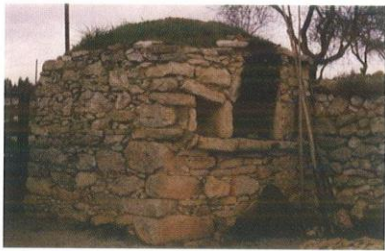


Το κύριο χαρακτηριστικό των φούρνων της επαρχίας Πάφου είναι η ύπαρξη δύο ορθογωνικών εσοχών (θυρούες) συμμετρικά τοποθετημένες στις δύο πλευρές του στομίου. Τόσο το στόμιο όσο και οι θυρούες διαμορφώνονταν με κάθετες πέτρινες στηρίξεις και με οριζόντια ή αψιδωτά ανώφλια από πέτρινες πλάκες.



Το άνω μέρος του φούρνου, καθώς και το πίσω μέρος, όταν αυτό δεν εφάπτεται σε τοιχοποιίες, είναι καμπύλο

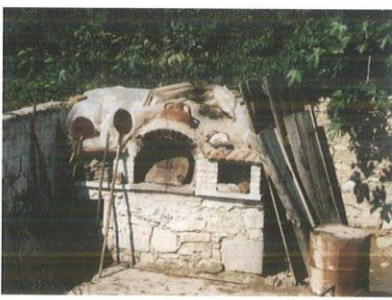




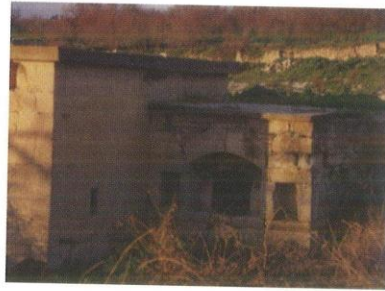
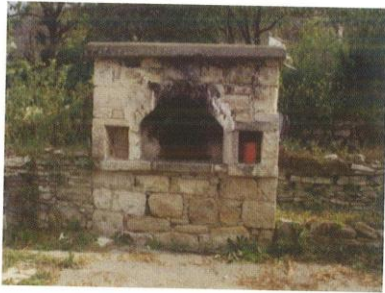
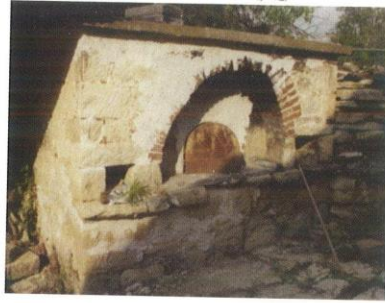
ΦΟΥΡΝΟΙ & ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΖΥΜΩΜΑΤΑ ΣΤΗ ΘΡΑΚΗ, ΤΟ ΑΙΓΑΙΟ & ΤΗΝ ΚΥΠΡΟ



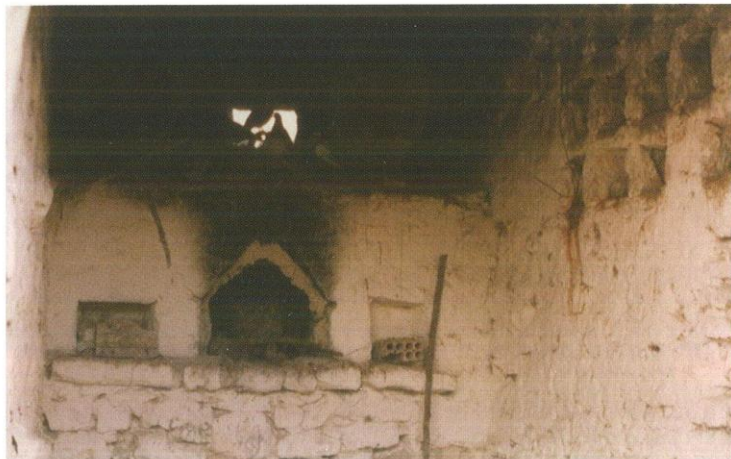
*Παραδείγματα φούρνων προσαρτημένων σε ξηρολιθικές τοιχοποιίες ή σε συνάρτηση με την οικοδομή*



ΚΥΠΡΟΣ

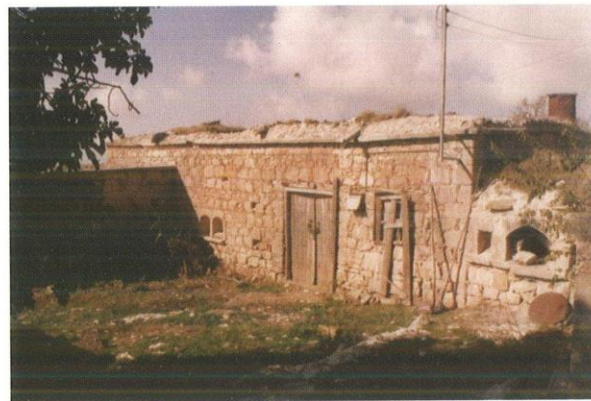


ΦΟΥΡΝΟΙ & ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΖΥΜΩΜΑΤΑ ΣΤΗ ΘΡΑΚΗ, ΤΟ ΑΙΓΑΙΟ & ΤΗΝ ΚΥΠΡΟ



*Χωροθέτηση φούρνου στην αυλή ή, σπανιότερα, στον ηλιακό*

ΚΥΠΡΟΣ

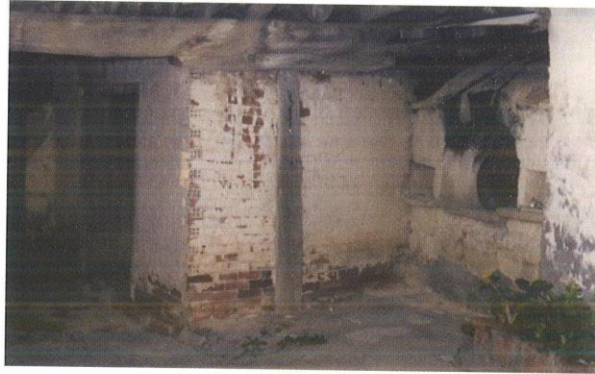




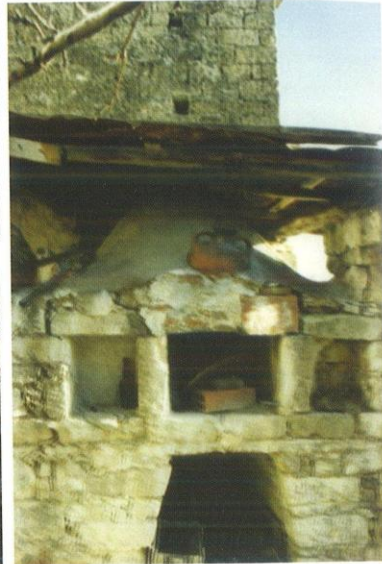
Ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζουν τα συγκροτήματα πολλαπλών φούρνων, οι οποίοι χρησιμοποιούνταν σε κοινωνικές εκδηλώσεις. Πάνω σε πετρόκτιστη βάση κατασκευάζονταν διαδοχικά οι τρούλοι των φούρνων, ενώ ο κλίβανος σχηματιζόταν από πιθάρια. Βρίσκονταν σε υπαίθριους χώρους, ενσωματωμένοι σε τοιχοποιίες ή σε υπόστεγους δημόσιους ή ιδιωτικούς χώρους.

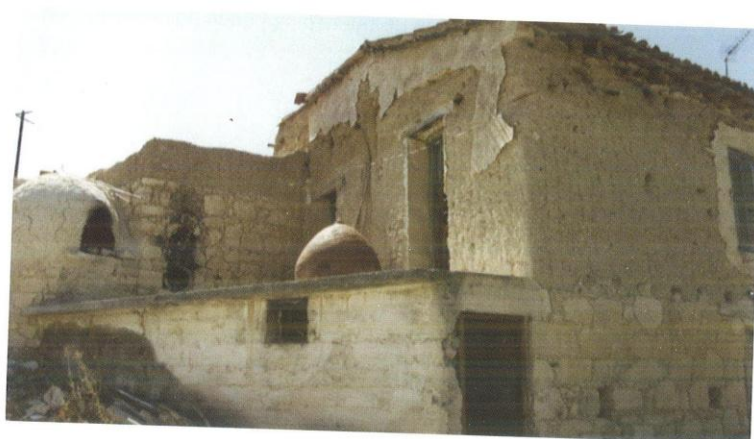
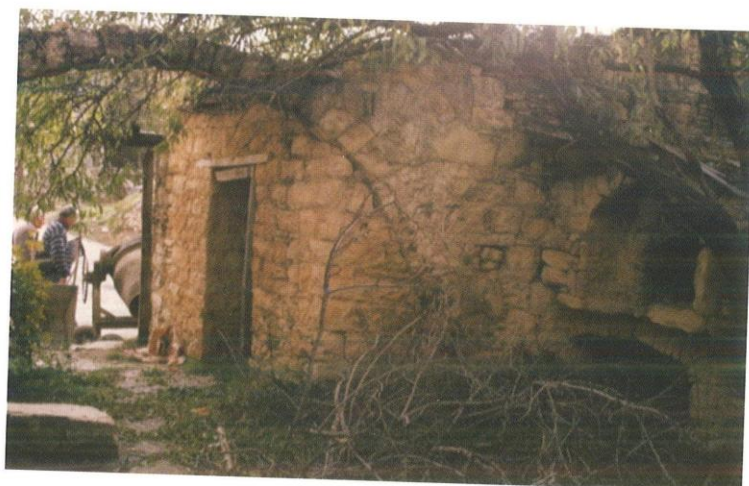
#### Επαρχία Λεμεσού

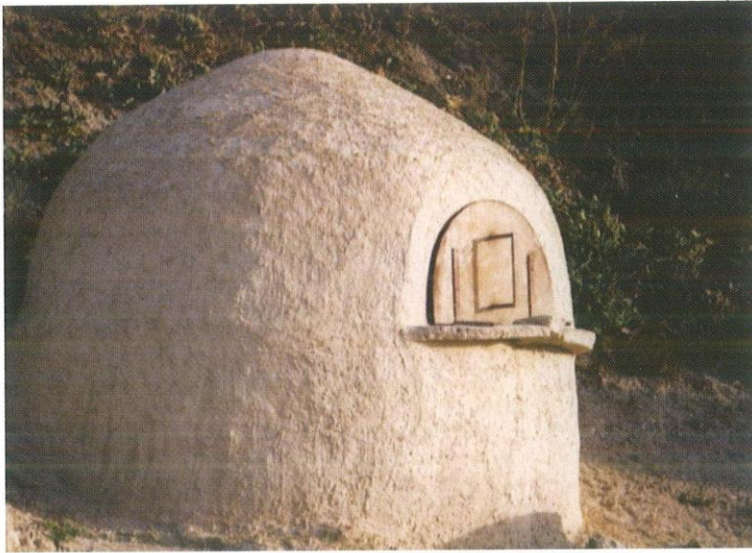












Οι φούρνοι της Επαρχίας Λεμεσού παρουσιάζουν ποικιλία τόσο στις μορφές τους όσο και στη χωροθέτησή ανάλογα με την περιοχή όπου βρίσκονται.