

ΟΙ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΙ ΦΟΥΡΝΟΙ ΤΗΣ ΚΥΠΡΟΥ

*Ευφροσύνη Ριζοπούλου – Ηγουμενίδου
Αναπληρώτρια Καθηγήτρια
Τμήμα Ιστορίας και Αρχαιολογίας
Πανεπιστήμιο Κύπρου*

Ο φούρνος ήταν αναπόσπαστο κομμάτι της παραδοσιακής κατοικίας σε όλες τις περιοχές του νησιού, και εξακολουθεί σε πολλές περιπτώσεις να χρησιμοποιείται μέχρι σήμερα. Η παρουσία του έχει συνδεθεί με τη μυρωδιά και τη γεύση του σπιτικού φαγητού, των ποικίλων γιορτινών ζυμωμάτων, των παξιμαδιών, κυρίως όμως του ψωμιού, που οι νοικοκυρές συνήθιζαν να φτιάχνουν μόνες τους στο σπίτι ακόμη κι όταν άρχισαν να λειτουργούν επαγγελματικοί φούρνοι (Εικ. 1)



Εικ. 1. Φούρνισμα ψωμιού σε παραδοσιακό φούρνο.

Όπως μας πληροφορεί η Magda Ohnefalsch - Richter, στα τέλη του 19^{ου} αιώνα επαγγελματίες φουρνάρηδες υπήρχαν μόνο στις πόλεις, αλλά και εκεί οι γυναίκες, ιδιαίτερα οι ελληνίδες, προτιμούσαν να φτιάχνουν στο σπίτι το ψωμί, όπως γινόταν στα χωριά. Στην ύπαιθρο μάλιστα, οι μικροπωλητές και τα καφενεία πουλούσαν και στους πελάτες τους σπιτίσιο ψωμί.

Τη ζύμη ζύμωναν μέσα σε μικρές σκάφες, λαξευμένες σε κομμάτια κορμού δέντρων, μια τέχνη στην οποία είχαν ειδικότητα οι κάτοικοι του χωριού Μουτουλλάς. Χρησιμοποιούσαν λίγη μαγιά που φύλαγαν σε κουτί καμωμένο από κολοκύθα (Ohnefalsch – Richter (1913) 1994, 100-101).

Τα ψωμιά σχημάτιζαν πάνω στο *διααρτοσάνιδο* και τα τοποθετούσαν στις κοιλότητες των *βουπποσάνιδων* (πινακωτών) που ήταν απαραίτητα σε κάθε σπίτι (Εικ. 2).



Εικ. 2. Βουπποσάνιδο (πινακωτή)

Πάνω σε αυτές μετέφεραν τα ψωμιά στο φούρνο, και όταν ψήνονταν πάλι πίσω στο σπίτι. Για ασφαλέστερη φύλαξη και για να παίρνουν αέρα, συχνά κρεμούσαν τα ψωμιά στην *ταπατζιά* κυκλικού σχήματος πλεγμένο δίχτυ με ξύλινο πλαίσιο. Χαρακτηριστικό εργαλείο απαραίτητο για το φούρνο, είναι το *φουρνόφκνον* ή *κόπη* ή *φούχτα του φούρνου*, ξύλινο και επίπεδο φτυάρι, με μακριά λαβή, γύρω στα 2μ. (Εικ. 3).



Εικ. 3. Αναπαράσταση κουζίνας χωριάτικου σπιτιού στο Μουσείο Λαϊκής Τέχνης Γεροσκήπου, Πάφος. Διακρίνονται βουπποσάνιδα, φουρνόφκνο και βούρνα (σκάφη) ζυμώματος με δικαρτοδάνιδο από πάνω.

Ενδιαφέρουσα είναι η πρόληψη με την οποία συνδέεται: Όταν κατά το μάντρισμα ο βοσκός αντιλαμβανόταν ότι λείπουν πρόβατα, έβαζε το *φουρνόφκνον* ανάποδα, με τη λαβή μέσα στο φούρνο και το πλατύ επίπεδο έξω, και κοιμόταν ήσυχος, βέβαιος ότι ο *αλουπός* δεν θα πείραζε τα πρόβατα που έλειπαν έξω (Ξιούτας 2001, 118).

Τα ψωμιά έφτιαχναν με σιτάρι, κριθάρι ή από μίγμα σιταριού και κριθαριού. Σε μια κοινωνία αγροτική, όπως η Κύπρος, με οικονομική ανέχεια και νηστείες που κάλυπταν περισσότερο από το μισό του χρόνου, το ψωμί ήταν το βασικότερο είδος διατροφής. Μέχρι τα μέσα ακόμη του 20ού αιώνα ο κόσμος ουσιαστικά ζούσε με ψωμί. Όλα τα άλλα ήταν συμπληρώματα σε μικρές ποσότητες, και τα πλούσια γεύματα περιορίζονταν στις μέρες των γιορτών.

Θα πρέπει να αντιληφθούμε τη σημασία του ψωμιού για τους πρωτινούς, ιδιαίτερα του ψωμιού από δικό τους σιτάρι, για να καταλάβουμε καλύτερα τον ρόλο του φούρνου στην οικογενειακή ζωή μιας παραδοσιακής κοινωνίας. «Όσοι δεν έκαμαν δικόν τους ψουμίν ήτουν πότε χορτασμένοι, τζαι πότε νηστιτσιοί», έλεγαν.

Αρκεί να αναφέρουμε μια χαρακτηριστική παροιμία της Μεσαορίας, του σιτοβολώνα της Κύπρου: «Σιτάριν, πόν σε γιώρκησεν, πόν σ'έβαλεν στ'αμπάριν

Τζαι πόν σε ζυμοδικιάρτησεν, ποττέ του έν εχάρην».

Άλλωστε, τί ονειρεύονται οι πεινασμένοι; «φούρνους ποξαμάδκια»!

Οι φούρνοι έχουν μακρά ιστορία στην Κύπρο. Το νησί στα χρόνια της Ενετοκρατίας, αλλά και αργότερα, έστελνε γαλέτα στο εξωτερικό, γιατί ήταν απαραίτητη στη διατροφή, ιδιαίτερα των πληρωμάτων των πλοίων. Αρκεί να αναφέρουμε ως παράδειγμα τη διαταγή του Συμβουλίου των Δέκα, που εκδόθηκε στη Βενετία στις 24 Μαρτίου 1539 και υπενθύμιζε την κυβέρνηση, τον καπετάνιο και τον γενικό προβλεπτή της Κύπρου να φτιάξουν γαλέτα στους φούρνους της Αμμοχώστου, του Παλαίκυθρου, της Χρυσοχούς, της Πάφου, και να τη στείλουν στην Κρήτη, στη Ζάκυνθο και στην Κέρκυρα (Αριστείδου 2003, 268-269).

Στο Ρωσοτουρκικό πόλεμο (1769-1774), αν και η Κύπρος δεν είχε άμεση εμπλοκή, υποχρεώθηκε να συνεισφέρει δυσανάλογα μεγάλη τροφοδοσία σε μορφή γαλέτας για το στόλο.

Στα πλαίσια του Προγράμματος, επικεντρωνόμαστε στους φούρνους και την παραγωγή τους στα νεότερα χρόνια, και ενδιαφερόμαστε για συγκεκριμένα στοιχεία του παραδοσιακού φούρνου: τα υλικά και τις μεθόδους κατασκευής του, τη διαφοροποιημένη κατά περιοχές μορφολογία και τυπολογία του, τη θέση του σε σχέση με την κατοικία και τους άλλους χώρους που αποτελούν το ευρύτερο οικογενειακό κέλυφος, τη λειτουργία του, την ορολογία των μερών του και των συναφών με αυτόν αντικειμένων, ακόμη και την αισθητική του.

Για να δώσω μια προκαταρκτική εικόνα όλων αυτών, θα παραθέσω συνοπτικά περιγραφές από κείμενα κάποιων μελετητών που έχουν ασχοληθεί με την παραδοσιακή κατοικία στην οποία ανήκει και ο φούρνος.

Σημειώνοντας ότι «σήμερα [1968] αρχίζουν να αχρηστεύονται οι φούρνοι, διότι προτιμάται η αγορά ετοιμού άρτου», ο Γ.Χ. Παπαχαράλαμπος αναφέρεται γενικά στον παραδοσιακό φούρνο ως εξής:

«Ο φούρνος εις μερικά χωρία κτίζεται εις ιδιαίτερον δωμάτιον. Συνήθως όμως είναι κτισμένος εις υπόστεγον εις το άκρον του ηλιακού ή και μέσα εις την αυλήν (Εικ. 4. α, β, γ)



Εικ. 4.α. Φούρνος κτισμένος στο άκρο του ηλιακού σπιτιού στο Ριζοκάρπασο.



Ει. 4. β. Το στόμιο του φούρνου της εικ. 4.α., που ανοίγει στο στεγασμένο ηλιακό.



Εικ. 4. γ. Φούρνος στην αυλή σπιτιού στο Ριζοκάρπασο.

Οι φούρνοι είναι δύο ειδών. Εις τον ένα όλον το εσωτερικόν είναι κενόν και χωρίζεται εις το μέσον με οριζοντίαν πλάκα, η οποία εις το βάθος απέναντι από το στόμιον αφήνει ημισεληνοειδή οπήν. Ο φούρνος του είδους αυτού έχει δύο στόματα. Το ένα επάνω από την πλάκα και άλλο κάτω προς άλλην από το πρώτον κατεύθυνσιν. Εις το άνω μέρος του φούρνου υπάρχει μικρά οπή δια «να παίρνει άνεσιν ο φούρνος». Τα φρύγανα ανάπτονται εις τον κάτω της πλακός χώρον, ότε η φωτιά ζεσταίνει την πλάκα και διερχομένη δια της εις το βάθος ημισεληνοειδούς οπής ζεσταίνει και τον άνωθεν της πλακός χώρον. Το δεύτερον είδος έχει μόνον τον άνωθεν της πλακός χώρον χωρίς να υπάρχει κενόν κάτω από την πλάκα, η οποία εν τοιαύτη περιπτώσει λέγεται και *τραπεζιά*. Τον κάτω χώρον εγέμιζον συνήθως με κόπρι προβάτων, διότι νομίζεται ότι κρατεί επί πολύ την ζέστην. Ενίοτε κάτω είναι κενός και χρησιμεύει ως *γουμάς* (Εικ. 5)



Εικ. 5. Φούρνος με κενό στο κάτω μέρος, στην οικία Πάτσαλου στα Πάνω Λεύκαρα.

Η φωτιά εις αυτόν ανάπτεται επάνω εις την πλάκα. Όταν ζεσταθή ο φούρνος, τότε τα κάρβουνα και η στάκτη μετατοπίζονται εις αύλακα προς τα τοιχώματα, η οποία λέγεται *λάμνη του φούρνου*, *αβάτζη*, ή *αποβάθρα*. Πριν βάλουν ψωμιά εις τον φούρνον, καθαρίζουν την πλάκα με *σύρτην*, παλαιόν καθαρόν ύφασμα, το οποίον βρέχουν και το προσδένουν εις το άκρον ράβδου, συνήθως σιδηράς, και καθαρίζουν την πλάκα από την στάκτην και τα κάρβουνα, δια να βάλουν επάνω τα ψωμιά. Εις το στόμιον του φούρνου υπάρχει πεζούλα, δια να θέτουν το *κουπποσάνι(δ)ον*, εις το οποίον θέτουν τα ψωμιά. Το στόμιον κλείει με πώμα μετάλλινον ή και ξύλινον, του οποίου όμως η εσωτερική επιφάνεια φέρει απαραίτητως μετάλλινον επικάλυμμα» (Παπαχαραλάμπους 1968, 38-39).

Το καθάρισμα του φούρνου με το *σύρτη* λεγόταν *τσέρκασμαν* και γινόταν όταν είχαν καεί τα ξύλα στο φούρνο, είχε κατασταλεί η φωτιά και είχαν συσσωρευθεί τα κάρβουνα με κοντάρι στο στόμιό του. Το *τσέρκασμαν* γινόταν όχι μόνο για καθάρισμα αλλά και για να ελαττώνεται η πυρά του φούρνου, ούτως ώστε να μην καίγονται τα ψωμιά. Χαρακτηριστικές είναι οι σχετικές εκφράσεις της κυπριακής διαλέκτου: *Φέρ'τον σύρτην να τσερκάσωμεν τον φούρνον τζι'εν'πολλά η πυρά του τζι'εννά μας κάψει τα ψωμιά. Ετσέρκασά τον δκυό βολές τζαι πάλε έκαψέν μου τα* (Ερωτόκριτος 1989, 298).

Το φούρνο στο αγροτικό σπίτι της Κερύνειας, περιγράφει στις αρχές της δεκαετίας του 1950 ο Κ. Γεωργιάδης:

«Ο φούρνος φέρει μίαν τετράγωνον βάσιν πλευράς 2-3μ. και ύψους 0,70 -1,10μ., η οποία λέγεται *τραπεζιά*. Επ'αυτής είναι ο *κουπές* ή *τρούλλος*. Συνήθως οι φούρνοι έχουν το στόμιόν των εις την *τραπεζιά*. Ένα μάτι εις τον τρούλλο χρησιμεύει δια να

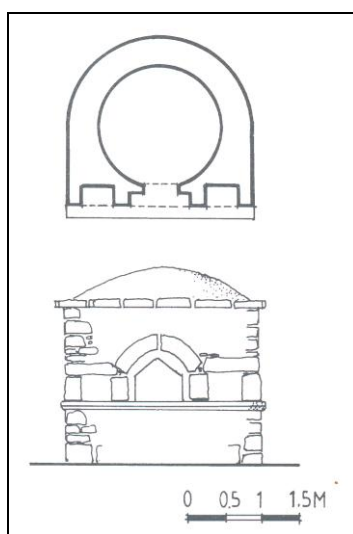
παίρνη αέρα ο φούρνος, όταν τον ανάβουν. Μία αύλαξ, η *αβάτζη*, επί της επιφανείας εις την οποία καίουν τα ξύλα, χρησιμεύει δια να ωθούν εντός αυτής με το *φκνάρι* την στάκτην. Ενίοτε η *αβάτζη* διέρχεται δια της *τραπεζζιάς* και φθάνει μέχρι του εδάφους. Συχνά η *τραπεζζιά* είναι κούφια και χρησιμεύει ως γουμάς δια τας όρνιθας.

Δια την κατασκευήν του *τρούλλου* χρησιμοποιοούν αναλόγως της προχειρότητος των υλικών λίθους ή πλίνθους, τους οποίους επιχρίουν εξωτερικώς με ασ' *εροπηλόν*.

Άλλος τρόπος κατασκευής είναι ο εξής:

Κατασκευάζουν ένα ξύλινον σκελετόν, τον οποίον καλύπτουν διαδοχικώς με αχυροπηλόν. Κατόπιν καίουν εσωτερικώς τον σκελετόν και απομένει ο *τρούλλος* από αχυροπηλόν» (Πρβλ. Γ.Α. Μέγα, *Θεσσαλικά οικήσεις*, 1946, 60, πίν. Κ', 1) (Γεωργιάδης 1953, 128-129).

Για το φούρνο στους οικισμούς του Ακάμα, οι αρχιτέκτονες Α. Θεοδοσίου και Α. Πήττα, καταγράφουν τα ακόλουθα: (Εικ. 6)



Εικ. 6. Αποτύπωση φούρνου με θυρούες στον Κάθικα, Πάφος (Θεοδοσίου και Πήττα 1996, 152).

«Ο φούρνος συναντάται στις αυλές όλων των σπιτιών σε πανομοιότυπη μορφή και χαρακτηριστικά, και έχει κυκλικό σχήμα με ευθεία την πλευρά της πρόσοψης, συνολικό πλάτος της τάξης των 230 εκ. και βάθος της τάξης των 275 εκ. Το σχήμα του όγκου της κατασκευής ήταν καμπύλο στην κορυφή και στις πλευρές, όπου αυτές δεν ήταν προσαρτημένες σε άλλα δομικά στοιχεία.

Το κεντρικό στόμιο του φούρνου βρισκόταν σε ύψος 90 εκ. περίπου από το δάπεδο, και διαμορφωνόταν με κάθετες πέτρινες στηρίξεις και δύο αψιδωτά πέτρινα ανώφλια. Το στόμιο οδηγούσε στην εσωτερική εστία θέρμανσης που είχε διάμετρο της τάξης των 170 εκ., η οποία καθοριζόταν από την επιθυμητή χωρητικότητα του φούρνου σε αριθμό ψωμιών.

Η θολωτή του κάλυψη διαμορφωνόταν πάνω σε μονολιθική βάση. Ένα καλάμι, *καννί*, χρησίμευε σαν ζύγι και φάδι, *ζίν τσαι ράμμαν*. Το καλάμι περιστρεφόταν γύρω από ένα καρφί, στερεωμένο σε πέτρα στο κέντρο του υπό κατασκευή φούρνου. Μετακινούμενο κατακόρυφα και σε οριζόντιους κύκλους, με μόνιμο κέντρο το καρφί, καθόριζε τη θέση της κάθε πέτρας του θόλου. Η παλαιότερη μορφή φούρνου κτιζόταν με πέτρες και αργότερα χρησιμοποιήθηκαν τουβλάκια για το εσωτερικό του θόλου. Οι πέτρες συνδέονταν με *ασιεροπηλό*. Στην κορυφή του θόλου απέμενε μικρό άνοιγμα, σε τραπεζοειδή διατομή, στενή στο χαμηλό της μέρος και πλατύτερη πάνω. Στη θέση αυτή σφηνωνόταν επεξεργασμένη πέτρα, το *κλειδί*, που συμπλήρωνε τον θόλο. Ακολούθως γινόταν επικάλυψη του θόλου με δύο στρώσεις *ασιεροπηλό*. Η

πρώτη στρώση ομαλοποιούσε την από κάτω επιφάνεια, και η δεύτερη στρώση, πάχους 15-20 εκ., πρόσφερε ανθεκτικότητα. Ο *ασιεροπηλός* ενισχύετο με μικρά χαλίκια, τα *χαλίτσια*, καθώς και μεγαλύτερα, τις *ματσαγκάνες*.

Στην κάθε πλευρά του στομίου διαμορφώνονταν δύο εσοχές με οριζόντια ή αψιδωτά πέτρινα ανώφλια, οι *θυρούες*. Η σύνθεση αυτή επαναλαμβάνονταν πανομοιότυπη σε όλους σχεδόν τους φούρνους των κατοικιών.

Στις *θυρούες* ακουμπούσαν τη μία άκρη των σανίδων με τα ψημένα ψωμιά μέχρι να τα τοποθετήσουν σε άλλα σκεύη. Εδώ τοποθετούνταν και άλλα μικρά σύνεργα για το φούρνισμα.

Σε μερικές περιπτώσεις υπήρχε καλυμμένος χώρος πάνω από τον φούρνο, όταν αυτός δεν βρισκόταν στον χώρο του ξωπορτιού, κύρια όπου προέκυπταν ψηλά τοιχώματα στην αντίστοιχη περίφραξη. Η κάλυψη γινόταν με *βολίτσια*, *καννιά*, και επίστρωση *μαζιών* και *χαλικιών*, σταθεροποιημένων με *κόννο*.

Συναντώνται επίσης συγκροτήματα φούρνων σε δημόσιους ή ιδιωτικούς χώρους, οι οποίοι χρησιμοποιούνταν σε κοινωνικές εκδηλώσεις. Οι φούρνοι αυτοί χωροθετούνταν σε σειρά πάνω σε πετρόκτιστη βάση, ύψους 50 έως 90 εκ. περίπου, με εστίες κατασκευασμένες από μικρά πιθάρια. Τα συγκροτήματα αυτά ενσωματώνονταν σε ποιχοποιία οικοδομής, περίφραξης, στιαδιού ή άλλης κατασκευής» (Θεοδοσίου και Πήττα 1996, 152-153).

Πιθάρια χρησιμοποιούνταν ως φούρνοι σε διάφορες περιοχές του νησιού. Ενδιαφέρον παράδειγμα είναι πιθάρι χρονολογίας 1896, (Εικ. 7)



Εικ. 7. Πιθάρι του 1896, σε δεύτερη χρήση ως φούρνος (Yon 1985, 107, Fig. 6 a).

που είχε χρησιμοποιηθεί ως φούρνος τοποθετημένο πλαγιαστά και με κατάλληλες προσθήκες στο στόμιο (φωτογραφήθηκε το 1983 στη Σκαρίνου: Yon 1985, 107). Αξίζει να αναφέρουμε ότι ένα παραδοσιακό αγγείο, το *φουρνί*, με ειδική σωληνωτή προεξοχή, *φουγάρο*, για να φεύγει ο καπνός, κατασκευάζεται μέχρι σήμερα στον Κόρνο (Εικ. 8)



Εικ. 8. Φουρνιά του Κόρνου.

(παλαιότερα και στον Άγιο Δημήτριο), για να χρησιμοποιείται ως φούρνος, κτισμένο μέσα σε θολωτή κατασκευή από τουβλάκια γεμιστά και αχυροπηλό με επίχρισμα αχυροπηλού, ή και από άλλα υλικά με επίχρισμα από τσιμέντο.

Αξίζει επίσης να αναφερθεί μια άλλη κατηγορία φούρνων για το σιτάρι, που απαντώνται σε χωριά της Καρπασίας (Εικ. 9).



*Εικ. 9. Φούρνος για αποθήκευση σιταριού στην Καρπασία
(Παπαδημητρίου 1992, εικ. 39)*

Ήταν κτισμένοι με πέτρες στις αυλές των σπιτιών και προορίζονταν για αποθήκευση του σιταριού. Η χρήση τους ήταν η ακόλουθη: μέσα στο φούρνο αυτό, έβαζαν αρκετά ξύλα και τα άναβαν για να πυρώσει ο φούρνος. Κατόπιν αφαιρούσαν τα κάρβουνα και, αφού περίμεναν να πέσει λίγο η θερμοκρασία, έριχναν μέσα το σιτάρι, πρώτα από το στόμιο του φούρνου και στη συνέχεια, έχοντας κλείσει το στόμιο, από την οπή που υπήρχε για το σκοπό αυτό στην κορυφή του φούρνου. Στο τέλος έκλειναν ερμητικά το στόμιο, *χυλώνοντάς το με πηλό*. Όσοι «είχαν μεγάλη γεωργία», χρειάζονταν δύο τέτοιους φούρνους. Το σιτάρι που φουρνιζόταν δεν σάπιζε ούτε τον άλλο χρόνο (Κυριακούλης 1986, 117-118).

Παρόμοια χρήση είχαν οι *γούφες*, υπόγεια δωμάτια – λάκκοι, που σκάβονταν σε σκληρό έδαφος στον κάμπο, κοντά στους σιτοβολώνες. Σύμφωνα με την περιγραφή της Ελένης Παπαδημητρίου, είχαν σχήμα υπόγειου φούρνου με μικρό στόμιο, από το οποίο μόλις μπορούσε να περάσει ένας άνθρωπος, και πλατιά βάση. Πριν από τη χρήση τον πύρωνα ανάβοντας μέσα ξύλα για να ψηθεί και να στερεωθούν τα τοιχώματα του φούρνου, αλλά ταυτόχρονα να γίνει απολύμανση από μικροοργανισμούς. Μετά έβγαζαν τα κάρβουνα και καθάριζαν το φούρνο. Μόλις η θερμοκρασία γινόταν χλιαρή, τον γέμιζαν με σιτάρι και σφράγιζαν το στόμιο με πηλό. Πρόκειται για την παλαιότερη μέθοδο αποθήκευσης και διατήρησης του σιταριού για ένα ολόκληρο χρόνο, μέσα σε φούρνο. Η χωρητικότητα της *γούφας* (λάκκου) κυμαινόταν από 30, 70, 100, μέχρι 150 κιλά (Παπαδημητρίου 1992, 13).

Ο φούρνος και ο ρόλος του στην παραδοσιακή κοινωνία, είναι ένα θέμα πολυδιάστατο, το οποίο δεν έχει ποτέ ερευνηθεί συστηματικά σε παγκύπρια κλίμακα, πολύ περισσότερο σε σύγκριση με τον ευρύτερο χώρο. Ας ελπίσουμε ότι το σύντομο σε διάρκεια Πρόγραμμά μας έχει θέσει τις βάσεις για μια ουσιαστικότερη έρευνα.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Αριστείδου, Α., 2003: *Ανέκδοτα έγγραφα της κυπριακής ιστορίας από το Κρατικό Αρχείο της Βενετίας, Τόμος Δ' (1530-1540)*, Κέντρο Επιστημονικών Ερευνών, Πηγές και Μελέτες της Κυπριακής Ιστορίας XLV, Λευκωσία.

Γεωργιάδης, Κ. Α., 1953: «Το αγροτικό σπίτι της περιοχής Κυρηνείας Κύπρου», *Λαογραφία. Δελτίον της Ελληνικής Λαογραφικής Εταιρείας*, Τόμος ΙΕ' (1953), Αθήνα, σελ. 111-146.

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

Θεοδοσίου, Α., και Πήττα, Α., 1996: *Οικισμοί Αρχιτεκτονική Ακάμα*, Ίδρυμα Αναστάσιος Γ. Λεβέντης, Λευκωσία.

Κυριακούλης, Μ., 1986: *Ζωντανές αναμνήσεις*, Λάρνακα.

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

Ohnefalsch – Richter, M. (1913) 1994: *Griechische Sitten und Gebräuche auf Cypren*, Berlin 1913. *Ελληνικά ήθη και έθιμα στην Κύπρο*, μετάφραση – εισαγωγή – σχόλια και επιμέλεια: Α. Γ. Μαραγκού, Πολιτιστικό Κέντρο Λαϊκής Τράπεζας, Λευκωσία 1994.

Παπαδημητρίου, Ε., 1992: *Εθνογραφικά Καρπασίας*, Λευκωσία.

Παπαχαλαράμπους, Γ. Χ., 1968: *Η κυπριακή οικία*, Δημοσιεύματα του Κέντρου Επιστημονικών Μελετών II, Λευκωσία.

Yon, M., 1985: “Ateliers et traditions céramiques”, *Chypre. La vie quotidienne de l'antiquité à nos jours*, Actes du Colloque, Musée de l'Homme, Paris, p.103-114.