

**Θερίζοντας...
αναμνήσεις**

Τομή στο όμορφο χθες ενός κόσμου που χάνεται. Η Αργυρή Τσίγκη, με λαογραφικές ευαισθησίες, μιλά στη «Σ» για την περίοδο του θέρους και ό,τι αυτή περιλάμβανε διαχρονικά.

ΣΕΛΙΔΕΣ 34-35

ΣΗΜΕΡΙΝΗ

Κυριακή, 24 Μαΐος 2009, π. 1





Θερίζοντας τα ξανθά στάχυα στο Χωραφι... ΤΩΝ αναμνησεων

Τομή στο όμορφο χθες ενός κόσμου που χάνεται
Η εποχή του θέρους έχει φθάσει

Ο θερισμός του χθες είναι ένας κόσμος που χάνεται. Μένουν, όμως, οι καταβολές που συνοδεύουν πολλές κυπριακές οικογένειες. Κάποιοι ακόμη κάτι θυμούνται και κάποιοι άλλοι τρέχουν στις παλιές πηγές για να διασώσουν τις εικόνες. Τομή στο όμορφο χθες, όταν οι θεριστές μάζευαν με το δρεπάνι τα ξανθά στάχυα φωνάζοντας ρυθμικά εόπ - εόπ. Ο ιδρώτας έτρεχε ποτάμι και οι άντρες έδιναν τις πιο σκληρές εξετάσεις στους κάμπους της Μεσαορίας και αλλού.

Η Αργυρή Τοίγκη, με λαογραφικές ευαισθησίες, που έκανε πολλές προσπάθειες αναβίωσης των εθίμων της παλιάς Κύπρου, μιλά στη «Σ» για την περίοδο του θέρους και ό,τι αυτή περιλάμβανε διαχρονικά. Ιδιαίτερα την περίοδο που τα περισσότερα πράγματα γίνονταν με τα χέρια και τα ζώα, στην απουσία μηχανικής βοήθειας...

Τι θέλετε να θυμίσετε στους νεότερους από το παλιό όμορφο χθες της περιόδου του θερισμού;

Ζούμε σ' έναν κόσμο που μεταβάλλεται ραγδαία, σ' έναν κόσμο που έχει ξεθωριάσει και μας αποξενώνει ολοένα και πιο γρήγορα από τις ρίζες μας, τον πολιτισμό, τα ήθη και τα έθιμά μας. Πόσοι από εσάς που είστε κάτω των σαράντα ετών, που έστω και αν μεγαλώσατε σε χωριό, γνωρίζετε τι σημαίνουν οι λέξεις δουκάνη, θερνάτζη, μάλαμα, δικράνι, σιταρικό, κλιθαρικό, πατούρι, κοφινιά, ή ταπατζιά; Και πόσοι από εσάς σταθήκατε μπροστά στο φούρνο στην αυλή του χωριάτικου σπιτιού να πάρετε το ζεστό ψωμί από τα χέρια της γιαγιάς; Καθημερινά περνούμε από το φούρνο για να αγοράσουμε ψωμί και άλλα αρτοποιητικά προϊόντα.



donisp@slmerini.com
ΤΟΥ ΑΔΩΝΗ ΠΑΛΛΗΚΑΡΙΔΗ

«Ο θερισμός κάτω από τον καυτό ήλιο ήταν μια πολύ κουραστική εργασία. Όμως, για τους παπούδες μας και τους εργάτες τους ήταν ένα πανηγύρι χαράς»

Πριν από μερικές δεκαετίες στο κάθε σπίτι η νοικοκυρά έπρεπε να φτιάχνει κάθε εβδομάδα τα δικά της ψωμιά, τις πίτες, τα πουρέκια, ακόμα και τα μακαρόνια, το φιδέ, τις ραβιόλες και πολλά άλλα παρασκευάσματα.

Ας πάρουμε, όμως, τα πράγματα από την αρχή. Πώς οι αγροτικές οικογένειες οργάνωναν τις δραστηριότητές τους;

Ο κάθε γεωργός έσπερνε το σιτάρι και το κριθάρι με τα βόδια και το πατροπαράδοτο ξύλινο άροτρο. Κοίταζε τον ουρανό και παρακαλούσε τον Θεό να βρέξει, να γιωρκήσει η γη, για να έχει ψωμί η οικογένειά του. Και έφτανε η ευλογημένη ώρα του θερισμού. Εργάτες από την Πάφο και την Πιτσιλιά πήγαιναν πρώτα στη Μεσαορία, όπου τα σιτηρά ωρίμαζαν πιο γρήγορα. Μετακινούνταν από χωριό σε χωριό μέχρι που έφταναν στο Γερόλακκο. Όταν τελειωναν και εκεί, την επόμενη Κυριακή μαζεώντουσαν στο Παλιό Δημαρχείο. Εκεί πήγαιναν και οι Ακακιώτες και συμφωνούσαν με τους εργάτες για να πάνε στη δούλεψή τους για το θερισμό. Σύμφωνα με το μεροκάματο που συμφωνούσε ο πρώτος Ακακιώτης, ακολουθούσαν και οι άλλοι. Οι άντρες θεριστές έπαιρναν 8-10 σελίνια μεροκάματο και οι γυναίκες «αγκαλιάρκες» (δηλαδή αυτές που έδεσαν τα δεμάτια, τις αγκάλες) 3-4 σελίνια.

Ποια ώρα της μέρας ξεκινούσε ο κάματος του θερισμού;

Από τα χαράματα. Αφού «μπούκωναν», έτρωγαν δηλαδή πρωινό, που ήταν λίγο ψωμί, χαλ-





λούμι, αναρή ή ελιές, ξεκινούσαν για το χωράφι μαζί με το νοικοκύρη του σπιτιού, άλλοι πεζοί και άλλοι με τα γαϊδούρια. Ο καθένας κρατούσε το δρεπάνι του, στολισμένο με λουριά, κλόσια, χάντρες και πολλές φορές στο πλατύ πίσω μέρος του ξύλινου χεριού είχε καθρεφτάκι. Σε ένα γαϊδούρι ο νοικοκύρης φόρτωνε το σαμάρι και σε ειδικά κοφίνια, τις κούζες με το νερό. Στο στόμιο της κούζας έβαζαν ένα κομμάτι καθαρό θρουμπί για να προστατεύει το νερό από το χώμα και τα ζώδια. Το νερό το έβαζαν στη σκιά κάποιου δένδρου αν υπήρχε ή κάτω από το σαμάρι του γαϊδάρου για να μην το πιάνει ο ήλιος. Στην ίδια σκιά άφηναν οι γυναίκες και τα μικρά παιδιά τους, ακόμη και τα βρέφη. Δεν είχαν την πολυτέλεια να μείνουν στο σπίτι. Έπρεπε όλοι να δουλέψουν για τον άρτον τον επιούσιον.

Πώς ξεκινούσε η οργάνωση του θέρους;

Στο χωράφι οι θεριστές θέριζαν σε αντάτσια. Δηλαδή, από το πλάτος του χωραφιού θέριζε ο καθένας ένα κομμάτι δίπλα στον άλλο. Οι αγκαλιαρκές έπαιρνα δύο σιερβόλια σιτάρι και έκαναν ένα είδος κόμπου για να δημιουργήσουν ένα μεγάλο δεματικό. Ύστερα το άπλωναν στο χώμα και έβαζαν πάνω μίαν αγκάλη θερισμένο σιτάρι. Έπαιρναν τις δύο άλλες άκριες, τις στριφογύριζαν

και το δεμάτι ήταν έτοιμο. Στα αρχικά στάδια του θερίσματος που τα σιτηρά ήταν πιο φρέσκα τα δεματικά γινόντουσαν με ευκολία. Όσο περνούσαν οι μέρες και τα σιτηρά ξηραίνονταν περισσότερο, θέριζαν μια ποσότητα, τα φόρτωναν στο γαϊδούρι και τα έπαιρναν στον ποταμό, ή όπου είχε νερό και τα φούσκωναν. Ύστερα τα σκέπαζαν με σακούλες, για να διατηρούνται βρεγμένα και τα χρησιμοποιούσαν για δεματικό.

Με τα γαϊδούρια

Τα γαϊδούρια ήταν τα μέσα μεταφοράς της παλιάς εποχής, έτσι δεν είναι;

Τα δεμάτια τα φόρτωναν στα γαϊδούρια και υπομονετικά, ζώα και άνθρωποι, πηγαινοερχόντουσαν κάτω από τον καυτό ήλιο στο αλώνι, πολλές φορές χιλιόμετρα μακριά, για να ξεφορτώσουν και να επιστρέψουν στο χωράφι για την ίδια διαδικασία. Τα δεμάτια σχημάτιζαν τρουσιές, δηλ. θημωνιές. Τα αλώνια ήταν κοντά στο χωριό και η κάθε οικογένεια είχε το αλώνι της. Στο μεταξύ, η νοικοκυρά, νωρίς το πρωί, έφτιαχνε το πουργούρι, πιλάφι με χοιρινό λίπος και τιτσιρίες (μικρά κομματάκια λίπους). Το λίπος αυτό το είχε φτιάξει η νοικοκυρά τα Χριστούγεννα όταν στο κάθε σπίτι

ΣΗΜΕΡΙΝΗ

Κυριακή, 24 Μαΐος 2009, π. 34





έσφαζαν το χοίρο και διατηρούσαν με διάφορους τρόπους το κρέας του για να τρώνε μέχρι τον επόμενο χρόνο. Ήταν ένα φαγητό πολύ νόστιμο. Το πιλάφι το έτρωγαν, γύρω στις 9- 9.30 το πρωί, ξεκουραζόντουσαν λίγο και συνέχιζαν. Το μεσημέρι έτρωγαν ψωμί, ελιές, χαλλούμι, αναρή.

Πανηγύρι χαράς

Ο θερισμός είχε και τον πανηγυρικό του χαρακτήρα;

Ο θερισμός κάτω από τον καυτό ήλιο του Μαΐου και του Ιουνίου ήταν μια πολύ κουραστική εργασία. Όμως, για τους παππούδες μας και τους εργάτες τους ήταν ένα πανηγύρι χαράς. Τραγουδούσαν, έλεγαν τσιαπτιστά, έκαναν αστεία, καμιά φορά χόρευαν μέσα στο χωράφι. Ευχαριστούσαν τον Θεό που θα είχαν για ακόμα ένα χρόνο σιτάρι και ψωμί για τα παιδιά τους. Σύμφωνα με μαρτυρίες ηλικιωμένων Ακακιωτών, οι Παφίτες θεριστάδες ήταν πιο γρήγοροι και επιδέξιοι από τους Ορειίτες (Πίτσιλλους). Θέριζαν με βήμα και ρυθμό και τραγουδούσαν την παφίτικη φωνή. Οι Παφίτες εργάτες όριζαν τότε θα φάνε, τότε θα ξεκουραστούν και γενικά πώς θα γίνει ο θερισμός. Όμως και οι Ακακιώτες σεβόντουσαν τους εργάτες τους, τους θεωρούσαν φίλους και διατηρούνται μέχρι σήμερα οικογενειακές φιλίες, κουμπαριές και βαφτιστικά.

Τι σήμαινε η επιστροφή στο σπίτι μετά τον κάματο της μέρας;

Αργά το απόγευμα επέστρεφαν στο σπίτι. Η νοικοκυρά μαγείρευε το φαγητό για το δείπνο, για την οικογένειά της και τους εργάτες. Κουκιά, πατάτες βραστές, φασόλια, ρεβίθια. Έστρωναν τραπέζι, έτρωγαν, έπιναν κρασί και τραγουδούσαν. Οι νοικοκυραίοι τάζαν τα ζώα και τους έβαζαν καθαρό νερό. Τα μεσάνυχτα ξυπνούσαν και ξανατάιζαν τα ζώα για να έχουν δυνάμεις για την επόμενη κουραστική μέρα. Οι εργάτες κοιμόντουσαν σε δωμάτια ξεχωριστά από την οικογένεια, ή αν ήταν ζέστη, στην αυλή. Όταν εποθέριζαν (τελείωνε το θέρος), η νοικοκυρά για να ευχαριστήσει τους εργάτες τούς έφτιαχνε πίτες.

ΣΗΜΕΡΙΝΗ

Κυριακή, 24 Μαΐος 2009, p. 35



«Φύσα, φύσα αέρα τζιαι ο Θεός μακαρίσει την μάναν του Προφήτη Ηλία»

Πέστε μας για το χώρο του αλωνιού. Γενικά όλη τη δύσκολη διαδικασία της λήψης του σπαριού από τα δεμάτια...

Τα δεμάτια στα αλώνια (κυκλικό χώρο με πατημένο χώμα ή πλακόστρωτα) σχημάτιζαν τις θημωνιές. Για το αλώνεμα στο Ακάκι έκαναν τα λεγόμενα «προσαντίσπκα», δηλαδή βοηθούσε ο ένας τον άλλο. Συγγενείς και κουμπάροι βοηθούσαν ο ένας τον άλλο με τη σειρά. Πρώτα άπλωναν τα δεμάτια με το δικάλι και σχημάτιζαν έναν πολύ μεγάλο κύκλο. Στα βόδια ή κάποτε και σε γαϊδούρια έζεχναν (ζεύω, βάζω υποζύγιο) τη δουκάνη και γύριζαν πάνω στο μάλαμα (έτσι αποκαλούσαν τα στάχια) για μέρες, μέχρι να σπάσει το σιτάρι, να λιώσει και να ξεχωρίσει η ποκαλάμη από τον καρπό. Η δουκάνη ήταν δύο κομμάτια ξύλου ενωμένα μεταξύ τους σε ορθογώνιο σχήμα με διαστάσεις περίπου 1.10 - 1.20 μέτρα πλάτος και 2.50 μέτρα μήκος. Η

μια στενή άκρια ήταν ανασπκωμένη προς τα πάνω για να κυλά εύκολα πάνω στα στάχια. Από κάτω ήταν φυτεμένες πάνω στο ξύλο κοφτερές και μυτερές πέτρες. Πάνω στη δουκάνη έβαζαν μια καρέκλα και καθόταν αυτός που καθοδηγούσε τα ζώα. Συνήθως καθόντουσαν και μικρά παιδιά ή έβαζαν και πέτρες για να έχει βάρος η δουκάνη. Αφού έλιωνε αρκετά το μάλαμα, σταματούσαν, το γύριζαν με το φτυάρι και συνέχιζαν τη διαδικασία μέχρι να λιώσει τελείως. Πολλές φορές στο ίδιο αλώνι γύριζαν δύο ζευγάρια βόδια για να αλωνευτεί το μάλαμα πιο γρήγορα.

Μετά το μάζευαν σε ένα μακρύ σωρό και άρχιζαν συνήθως 5-6 άντρες να ανεμίζουν με το φτυάρι και το θερνάτζη (δικράνιν). Ανέμιζαν το φτυάρι και το θερνάτζη ήταν εξ ολοκλήρου καμωμένο από ξύλο. Το χέρι τους ήταν μακρύ και το θερνάτζη ήταν παρόμοιο με το φτυάρι, με τη διαφορά ότι το πλατύ μέρος του είχε τριγωνικές εσοχές, ήταν δηλαδή όπως ένα πιρούνι. Το ανέμισμα γινόταν ως εξής: Έπαιρναν με το φτυάρι ή το θερνάτζη μια φτυαριά από το σωρό με τα λιωμένα στάχια και τα πετούσαν ψηλά και λίγο δεξιά. Ο άνεμος που φυσούσε έπαιρνε λίγο πιο μακριά το ελαφρύ μέρος, το άχυρο και το σιτάρι μαζί με τα κόνδυλα (το χοντρό μέρος του σταχυού) έπεφτε κοντά στο σωρό. Η διαδικασία συνεχιζόταν μέχρι να τελειώσει όλος ο σωρός, όλο το μάλαμα. Το ανέμισμα έπρεπε να τελειώσει σε μια μέρα. Όταν ο άνεμος σταματούσε να φυσάει, έλεγαν δυνατά: «Φύσα, φύσα αέρα τζιαι ο Θεός μακαρίσει την μάναν του Προφήτη Ηλία» και ξανάρχιζε να φυσά. Πίστευαν ότι ο προφήτης Ηλίας επειδή ήθελε οι άνθρωποι να μνημονεύουν τη μάνα του, σάλωνε τον αέρα, μέχρι να την μακαρίσουν. Θυμούμαι τη μητέρα μου και τη γιαγιά μου στο αλώνι που το έλεγαν συχνά και αμέσως άρχιζε να φυσά. Οι γυναίκες με μια σαρκά (είδος σκούπας με δεμένο πάνω στο ξύλινο χέρι θρουμπή) εσύρναν πίσω τα κόντυλα (χοντρό μέρος του σταχυού) από το σιτάρι. Άλλες γυναίκες άπλωναν στο αλώνι σακούλες, καθόντουσαν χάμω και με τα ειδικά κόσκι-

να, ανάλογα με την περίπτωση χρησιμοποιούσαν το σιταρικό ή το κριθαρικό, αρβάλιζαν τα σιτηρά. Το καθαρό πλέον σιτάρι ή κριθάρι έμπαινε σε σακούλες και μεταφερόταν στο σπίτι. Το άχυρο έμενε στο αλώνι. Λόγω της πολλής ζέσσης που επικρατεί την ημέρα και της άχνης που βγάζει το άχυρο ήταν αδύνατο να κάνουν το «ασιερόμπασμαν» τη μέρα. Έτσι πήγαιναν το βράδυ με τη δροσιά κάτω από το φως των αστεριών και του φεγγαριού και έβαζαν το άχυρο σε μεγάλες σακούλες, τις έραβαν και τα κοπέλια τις μετέφεραν με τα γαϊδούρια στο ασιενω-νάρην τραγουδώντας.



Ο ΚΑΘΕΝΑΣ κρατούσε το δρεπάνι του, στολισμένο με λουριά, κλόσια, χάντρες και πολλές φορές στο πλατύ πίσω μέρος του ξύλινου χεριού είχε καθρεφτάκι. Στα παλιά χρόνια ο θερισμός ήταν ένα πανηγύρι χαράς.





Έρωτες στο... ασιερωνάριν

Πολλά έχουν λεχθεί για το ασιερωνάριν, πολλοί έρωτες, συναπαντήματα, κρυφές ιστορίες έχουν εξελιχθεί σε αυτούς τους χώρους. Ποιος, όμως, ήταν ο ρόλος του στο αλωνιμένο σιτάρι και κριθάρι;

Το ασιερωνάριν ήταν ένα μακρόστενο συνήθως δωμάτιο κτισμένο με πλιθάρια, όπως άλλωστε και όλες οι άλλες οικοδομές, που δεν είχε παράθυρα, παρά μόνο μια πόρτα και μια τρύπα στην ορο-

φή που την έκλειναν με ένα κομμάτι ξύλο ή μάρμαρο και την άνοιγαν όποτε ήθελαν. Στην αρχή έβαζαν το άχυρο από την πόρτα και το άδειάζαν μέσα στο σιτάρι. Όταν έπαιρνε κάποιο ύψος, έκλειναν την πόρτα και άδειάζαν το υπόλοιπο άχυρο από την τρύπα της στέγης. Με αυτό θα τάζαν τα ζώα όλο το χρόνο και θα το χρησιμοποιούσαν να φτιάξουν τα πλιθάρια για να κτίσουν τα σιτάτα τους. Το σιτάρι έμπαινε στο σάσιππο.

ΣΗΜΕΡΙΝΗ

Κυριακή, 24 Μαΐος 2009, π. 34





Η νοικοκυρά θα το κοσκίνιζε λίγο-λίγο για να αφαιρέσει τυχόν ξένα σώματα, σπόρους και πέτρες. Το καθαρό πλέον σπάρι θα πλενόταν, θα στέγνωνε στον ήλιο και θα το πήγαιναν στον μύλωνά για να γίνει αλεύρι. Από το ευλογημένο σπάρι, θα έτρωγαν οι άνθρωποι το καθημερινό ψωμί και θα πήγαινε και στην εκκλησία ο άρτος, η ευχαριστία προς τον Θεό. Μέχρι τον επόμενο χρόνο που θα σπινόταν ένα καινούριο πανηγύρι...

ΣΗΜΕΡΙΝΗ

Κυριακή, 24 Μαΐος 2009, π. 34





Η ΑΡΓΥΡΗ Τσίγκη, με λαιογραφικές ευαισθησίες, που έκανε πολλές προσπάθειες αναβίωσης των εθίμων της παλιάς Κύπρου, μιλά στη «Σ» για την περίοδο του θέρους και ό,τι αυτή περιλάμβανε διαχρονικά. Ιδιαίτερα την περίοδο που τα περισσότερα πράγματα γίνονταν με τα χέρια και τα ζώα, στην απουσία μηχανικής βοήθειας...

ΣΗΜΕΡΙΝΗ
Κυριακή, 24 Μαΐος 2009, π. 34

