

Η Ελιά και το Ελαιόλαδο στη Παραδοσιακή Ζωή της Κύπρου

Η ελιά έχει συνυπάρξει με τους κατοίκους της Κύπρου από τη νεολιθική περίοδο (6^η χιλιετία π.Χ.) μέχρι σήμερα, όχι μόνο στην ύπαιθρο αλλά και στις πόλεις. Στους κήπους των σπιτιών βλέπει κάποιος, δίπλα-δίπλα, τα αγαπημένα παραδοσιακά δέντρα της Κύπρου: τη λεμονιά και την ελιά.

Η καλλιέργεια της ελιάς ξεκίνησε κατά τη διάρκεια της 2^{ης} χιλιετίας π.Χ., αλλά η παλαιότερη απόδειξη της παραγωγής του ελαιόλαδου στο νησί χρονολογείται από τα τέλη του 13^{ου} αιώνα π.Χ., αφού τα παλαιότερα ελαιοτριβεία που έχουν ανακαλυφθεί σε οικισμούς και ναούς έχουν χρονολογηθεί σε αυτή τη περίοδο (Χατζησάββας 1992 και Χατζησάββας 1996, 59-63).

Η Κύπρος κατά την αρχαιότητα ήταν γνωστή ως τόπος πλούσιος σε ελαιόδεντρα και ελαιόλαδο, ευέλαιος σύμφωνα με το Στράβωνα, και το κυπριακό ελαιόλαδο ήταν περιζήτητο επειδή ήταν ελαφρύ και εύπεπτο (Στράβων 14. 6 0.5).

Η ελιά είναι ανθεκτική και έχει μεγάλη διάρκεια ζωής. Υπάρχουν πολύ παλιά ελαιόδεντρα στη Κύπρο, με κορμούς με μεγάλες κουφάλες. Οι αποκαλούμενες φραγκοελιές (ελιές της Φραγκοκρατίας) χρονολογούνται από τη περίοδο της Φραγκοκρατίας (1191-1489), ενώ μια άλλη ποικιλία του ελαιόδεντρου ονομάζεται αποστολιτζιή (αποστολική) επειδή σύμφωνα με την παράδοση αυτά τα ελαιόδεντρα ξεπήδησαν από τα κουκούτσια ελιών που ρίχτηκαν στο έδαφος από τους Αποστόλους Παύλο και Βαρνάβα κατά την παραμονή τους στη Κύπρο (Αριστείδου 1986, 53).

Κατά την περίοδο της Ενετοκρατίας (1489 – 1571) τα ελαιόδεντρα υπήρχαν σε αφθονία και ευδοκίμουν σε όλο το νησί. Τα περισσότερα από αυτά όμως ήταν άγρια, αρκοελιές (αγριελιές-oleasters). Αυτό το πρόβλημα υπήρχε και στα πιο πρόσφατα χρόνια, καθώς το 1937 η Κύπρος είχε 2,25 εκατομμύρια ελαιόδεντρα, εκ των οποίων ένα εκατομμύριο ήταν άγρια. Με το μπόλιασμα και τη συστηματική καλλιέργεια από 1946 – 1958, τα ελαιόδεντρα αυξήθηκαν σε αριθμό κατά 40% (Χριστοδούλου 1959, 171).

Η τουρκική εισβολή του 1974 επέφερε σοβαρό πλήγμα στην παραγωγή λόγω του ότι σχεδόν τα μισά ελαιόδεντρα του νησιού καλλιεργούνται στο τουρκοκρατούμενο βόρειο τμήμα της Κύπρου.

Η ελιά ταιριάζει με όλα τα είδη καλλιέργειας. Σύμφωνα με τις Προξενικές Εκθέσεις του 19^{ου} αιώνα, οι ελιές βρίσκονταν συνεχώς μαζί με τις χαρουπιές στους πρόποδες του βουνού και περιέβαλλαν τις πεδιάδες, σχηματίζοντας μια διαχωριστική γραμμή ανάμεσα στις ακαλλιέργητες πλαγιές του βουνού και την καλλιεργημένη γη από κάτω (έκθεση του αναπληρωτή-Προξένου White, βλέπε Παπαδόπουλος 1980, 83 και επίσης Savile 1878, 93). Παράλληλα υπήρχαν ελαιώνες, λιοφόρια, τα οποία έφθαναν μέχρι τα τείχη της Λευκωσίας. Μια περιοχή της πρωτεύουσας ονομάζεται «Ελαιών» ακόμη και σήμερα και παρά το γεγονός ότι κτίστηκαν εκεί μεγάλες σύγχρονες βίλες εξακολουθεί να υπάρχει ένας αριθμός ελαιοδέντρων. Τα ελαιόδεντρα περιλαμβάνονταν σε αρχεία ιδιοκτησίας και ο αριθμός των ριζών (των ελιών) καταγραφόταν στην απογραφή της περιουσίας και στα συμβόλαια γάμου (π.χ. στην 18^η ανέκδοτη απογραφή της περιουσίας του Δραγομάνου Χατζηγεωργάκη Κορνέσιου).

Σε μια οικονομία που ήταν κυρίως γεωργική, όπως αυτή της Κύπρου, το ελαιόλαδο ήταν η δεύτερη βασική τροφή μετά το σιτάρι. Ως εκ τούτου, ήταν απαραίτητες οι ανταλλαγές μεταξύ των περιφερειών και πλανόδιοι έμποροι, ακόμη και παραγωγοί, αντάλλαζαν ελαιόλαδο με σάρι.

Η παραγωγή του ελαιόλαδου παρουσίαζε σημαντικές διακυμάνσεις. Δεν ικανοποιούσε πάντοτε τις τοπικές ανάγκες και μόνο σε καλές χρονιές υπήρχε η δυνατότητα εξαγωγής. Αυτό το φαινόμενο φαίνεται να ήταν διαχρονικό. Στο τέλος του 18^{ου} αιώνα ο Αρχιμανδρίτης Κυπριανός δίνει την ακόλουθη εικόνα: «Οι ελαιώνες προσφέρουν λάδι καλής ποιότητας, έτσι ώστε όταν η παραγωγή πάει καλά, η χώρα έχει αποθέματα μέχρι και για τρία χρόνια και σε κάποιες περιπτώσεις το λάδι εξάγεται και στο εξωτερικό» (Κυπριανός (1788) 1974, 544) ενώ το 1868 στην έκθεση του αναπληρωτή-Πρόξενου Sandwith για τους εμπόρους της Κύπρου, αναφέρεται ότι η Κύπρος είναι το μοναδικό νησί στην Ανατολή που δεν παράγει αρκετό λάδι για τις ανάγκες του (Παπαδόπουλος 1980, 116).

Στην παραδοσιακή κοινωνία της Κύπρου, ιδιαίτερα στις αγροτικές περιοχές, η παραγωγή παρέμεινε στο προβιομηχανικό επίπεδο τουλάχιστον μέχρι τα μέσα του 20^{ου} αιώνα. Ως εκ τούτου, η εξασφάλιση των ετήσιων αναγκών σε ελιές και ελαιόλαδο ήταν ένας πραγματικός αγώνας, που περιλάμβανε την καλλιέργεια των δέντρων, τη συλλογή του καρπού και την εξαγωγή του ελαιολάδου στα προ-βιομηχανικά ελαιοτριβεία και τις πρέσες. «Όταν πηγαίναμε να φυτέψουμε ελαιόδεντρα έπρεπε να σκάσουμε λάκκους μέχρι τέσσερα πόδια βάθος. Βάζαμε την ελιά στο λάκκο, πατούσαμε καλά το χώμα κάτω και στη συνέχεια ποτίζαμε τα φυτά. Αν ήταν μπολιασμένα τότε έδιναν ελιές σε τρία χρόνια», λέει ένας ογδοντάχρονος από το Δίκωμο (Μαυροκορδάτος 1987, 47).

Για καλύτερη καρποφορία η ελιά χρειάζεται φροντίδα, όργωμα και σκάλισμα, που ήταν βασικά καθήκοντα τα οποία περιγράφονται στη λαϊκή παροιμία: «Αν κάμεις την ελιάν εφτά άλετρα, που τον ‘Οχτώβρην ως τα Μαρτάπριλλα, ‘που το λά(δ)ιν πον να βκάλεις, εν να πελλάνεις» και «Δος μου στην ρίζαν, να σου δώσω στο κλωνίν.»

Εξίσου καλό ήταν ένα γερό πότισμα: «Άκουσε η ελιά τ’ αλέτρου τζι’ ενόμισεν εν άβλακας.» Ο λόγος που το ελαιόλαδο της Κυθρέας ήταν πασίγνωστο είναι ότι στην Κυθρέα υπήρχε μια πολυετής πηγή, η μεγαλύτερη πηγή του νησιού, η οποία πότιζε πολλά ελαιόδεντρα και γύριζε 32 νερόμυλους (Ξιούτας, Α, 1984, 114, αρ. 346, 297, αρ. 1055, 32, αρ. 84 και Ξιούτας, Β, 1985, 155, αρ. 253).

Το δέντρο απαιτούσε και επιδέξιο κλάδεμα που ήταν πολύ σημαντικό για μια καλή σοδειά: «Η εληά θέλει πελλόν κλα(δ)ευτήν, τζαί νούσιμον τρυητήν» δηλαδή ανελέητο κλάδεμα και συνετή συγκομιδή με το χέρι (Ξιούτας, Β, 1985, 20 αρ. 1955). Στον παροιμιώδη λόγο, η ελιά αναφέρει όλες τις ανάγκες τις: «Τσαπίζζεις με; Αθθυμάσαι με. Κοπρίζεις με; Ταίζεις με. Ποτίζεις με; Δροσίζουμαι. Κλα(δ)εύκεις με; Αγγαστρώννεις με. » (Ξιούτας, Γ, 1985, 266, αρ. 4947). Κρίσιμης σημασίας για την παραγωγή είναι η εποχή ανθοφορίας την άνοιξη, όταν ο καρπός είναι μικρός και τρυφερός.

Μη μπορώντας να ελέγξουν τις καιρικές συνθήκες, οι άνθρωποι κατέφευγαν στη θρησκεία και τη δεισιδαιμονία. Πίστευαν ότι όταν λες «Άμα πείς των ελιών «Χριστός Ανέστη», την Λαμπρήν το πρωίν, κρατίζου τον καρπό» (Ξιούτας, Α, 1984, 77, αρ. 221).

Για να αναπτυχθεί η ελιά, θέλει αέρα και φως και όχι κτίρια γύρω της: «Άκουσεν η ελιά το μυστήρι, τζι' ελούθην του κλαμάτου» (Ξιούτας, Α, 1984, 32-33, αρ. 85).

Η περιοδική παραγωγή της ελιάς έχει περάσει στις παροιμίες. Το δέντρο παρομοιάζεται με μια ανεξάρτητη κοπέλα που παράγει καρπούς μόνο όταν θέλει: «Εκαλέσαν την ελιάν στον γάμον, τζ' είπεν τους εν τζυρά, (δ)εν πάει » (Ξιούτας, Α, 1984, 351-352, αρ. 1283). Η συγκομιδή των καρπών ξεκινούσε τον Αύγουστο με το μάζεμα των πράσινων ελιών που θα γίνονταν τσακκιστές (τσακκισμένες) . Άφηναν τις άλλες ελιές να μαυρίσουν και τις μάζευαν τον Οκτώβριο ή ακόμη και το Νοέμβριο. Οι άνδρες σκαρφάλωναν στο δέντρο και κουνούσαν τα κλαδιά έτσι ώστε οι καρποί να πέσουν κάτω όπου θα τους μάζευαν τα άλλα μέλη της οικογένειας ή οι γυναίκες εργάτριες , αλλά κατά η τελική συγκομιδή, στις αρχές του χειμώνα, γινόταν χτυπώντας το δέντρο με βάκλες (μακριές ράβδους) ή μακριά καλάμια. Αυτή η αρχαία μέθοδος ήταν πολύ αποτελεσματική, αλλά επιβλαβής για το δέντρο και επικρίθηκε έντονα από τους Βρετανούς (δείτε τις σχετικές παρατηρήσεις στην προξενική έκθεση του 1844, Παπαδόπουλος 1980, 20). Μια ορισμένη ποσότητα των ελιών αλατιζόταν για να διατηρηθούν ως τρόφιμα για όλο το χρόνο, ενώ η κύρια σοδειά από τις λαδοελιές θα μετατρεπόταν σε λάδι. Από 3-5 οκάδες ελιών παρήγαγαν μία οκά λάδι. Έβαζαν τις ελιές σε μεγάλα καλάθια των 40 οκάδων. Πριν τις πάρουν στο μύλο, τις άπλωναν έξω στις αυλές τους ή στις επίπεδες στέγες των σπιτιών τους για περίπου 10 ημέρες επειδή θεωρούσαν ότι οι καρποί παρήγαγαν καλύτερο λάδι εάν είχαν αφεθεί έξω να ζαρώσουν.

Η διαδικασία της εξαγωγής του λαδιού ήταν επίπονη και γινόταν σε δύο φάσεις σε ειδικές εγκαταστάσεις οι οποίες ήταν υπαίθριες σε κάποιες περιοχές, αλλά σε άλλες, στεγάζονταν σε κτίρια. Το πρώτο στάδιο ήταν η σύνθλιψη του καρπού με μια κυλινδρική μυλόπετρα η οποία γύριζε σε όρθια θέση σε μια

κυκλική πέτρινη λεκάνη, το σκουτέλλιν του μύλου. Η μυλόπετρα στρεφόταν πιέζοντας το κοντάρι, δηλαδή τη δοκό που αποτελούσε τον οριζόντιο άξονα της μυλόπετρας. Αυτό γινόταν από ανθρώπους ή ζώα.

Οι πλυμμένες ελιές μετατρέπονταν σε πολτό, το ζυμάρι. Άφηναν αυτό τον πρώτο πολτό σε ένα δοχείο με μια κοιλότητα στο κέντρο για πολλές ώρες και το πρώτο λάδι έβγαινε από μόνο του. Αυτό ήταν το καθαρότερο / αγνότερο λάδι και το ονόμαζαν άδολον (καθαρό). Κατά το δεύτερο στάδιο πίεζαν τον πολτό σε μια πρέσα, με μια βίδα, αρχικά καμωμένη από ξύλο και αργότερα από σίδηρο. Έβαζαν τον πολτό σε στρογγυλά πλεχτά καλάθια με μια τρύπα στη μέση, τα ζεμπίλια, και τοποθετούσαν 5-7 από αυτά, το ένα πάνω στο άλλο, στη βάση της πρέσας. Εδώ πίεζαν τα γεμάτα ζεμπίλια τρεις φορές χρησιμοποιώντας μυϊκή δύναμη, περιστρέφοντας τη βίδα με ένα ξύλινο δοκάρι. Με την πρώτη απόσταξη έβγαινε το άδολον ή παρθένο λάδι, στη δεύτερη όμως απόσταξη και τη τρίτη, έριχναν καυτό νερό πάνω στα ζεμπίλια τα οποία περιείχαν τον πολτό, για να βγει το υπόλοιπο λάδι. Αυτό το μάζευαν σε ένα δοχείο. Το λάδι επέπλεε και το μάζευαν με τις φούχτες τους ή ακόμη και με τις παλάμες τους. Άφηναν το ίζημα για περίπου 20 ημέρες για να κατακαθίσει πριν αρχίσουν να το χρησιμοποιούν. Το λάδι διατηρείτο σε μικρά πήλινα δοχεία τις λαδοκούμνες, τις οποίες έκλειναν ή σφράγιζαν με κερί, ή στις γυάλινες λαμιντζάνες. Ένας άλλος τύπος αγγείου που χρησιμοποιούσαν ήταν το λαδοκούζιν, μια κανάτα με στόμιο απέναντι από τη κάθετη λαβή του.

Η μονάδα μέτρησης του λαδιού ήταν η λίτρα που ήταν ισοδύναμη με 21/2 οκάδες ή 10 ουγγίες. Για κάθε λίτρα ελαιόλαδο, έπρεπε να δίνουν μία ουγγιά (ένα τέταρτο της οκάς) στον ιδιοκτήτη του ελαιοτριβείου (Ριζοπούλου-Ηγουμενίδου 1996, 324-339, Fiourí, υπό έκδοση, Ριζοπούλου-Ηγουμενίδου, υπό έκδοση). Παρά τις προσπάθειες του Έλληνα γεωπόνου Παναγιώτη Γεννάδιου, διευθυντή

του νεοσύστατου Υπουργείου Γεωργίας (1896 – 1904) να βελτιώσει τον εξοπλισμό και τα δοχεία που χρησιμοποιούνταν για την παραγωγή του ελαιόλαδου, η αντικατάσταση της ξύλινης πρέσας, όπου το λάδι αποκτούσε μια δυσάρεστη ταγγή γεύση, με μία μεταλλική πρέσα, ήταν πολύ αργή δεδομένου ότι ακόμη και το 1946, περισσότερες από τις μισές πρέσες στα ελαιοτριβεία ήταν ακόμα ξύλινες (ο συντηρητισμός των Κυπρίων να υιοθετήσουν μια σύγχρονη μέθοδο παραγωγής είχε ήδη παρατηρηθεί στα τέλη του 19^{ου} αιώνα από την ερευνήτρια Magda Ohnefalsch-Richter ((1913) 1994, 104).

Η ελιά και το λάδι ήταν αναπόσπαστα στοιχεία της παραδοσιακής ζωής και από τα βασικά συστατικά της καθημερινής διατροφής.

Κατά τη διάρκεια των αιώνων της στέρησης, της δουλοπαροικίας και της εκμετάλλευσης, η ελιά αναγνωρίστηκε ως μια πολύτιμη και αγαπημένη μορφή τροφής. Εξαιτίας της φτώχειας, η καθημερινή διατροφή του πληθυσμού της υπαίθρου ήταν τόσο λιτή, ακόμη και στις τελευταίες μέρες της βρετανικής κυριαρχίας -ένα κομμάτι ψωμί, λίγες ελιές, ένα κρεμμύδι ή, σε καλύτερες μέρες, ένα κομμάτι λαρδί ή χαλλούμι—που οι Κύπριοι πρόσεχαν την ελιά σαν τα μάτια τους ή την αγαπημένη τους. Όλο αυτό συνοψίζεται στην κυπριακή παροιμία «Βλέπει την, σαν την ελιά εις το σκουτέλλιν » (Ξιούτας, Α, 1984, 231 αρ. 771). Οι ελιές, οι οποίες ήσαν πάντα μετρημένες, μαζί ψωμί, αποτελούσαν το καθημερινό γεύμα του γεωργού, του εργαζόμενου, του τεχνίτη.

Στα παραδοσιακά νοικοκυριά οι ελιές παρασκευάζονταν και διατηρούνταν, για την οικιακή κατανάλωση, με διάφορους τρόπους. Μερικοί από αυτούς είναι παρόμοιοι με εκείνους της αρχαιότητας. Οι μαύρες αλατισμένες ελιές διατηρούνταν σε κούμνες (πήλινα δοχεία). Ένα ιδιαίτερο είδος ελιάς διατηρείται

σε άλμη και ξύδι και ονομάζεται κολουμπάτη, μια λέξη που προέρχεται από την αρχαία ονομασία έλαια κολουμβάς ελαία. Σύμφωνα με το λεξικογράφο του 5^{ου} αιώνα, Ησύχιος, αυτό το είδος διατηρημένης ελιάς ονομαζόταν βομβαία από τους Κύπριους (βλ. αναφορά στον Μιχαηλίδη 1998,32). Περισσότερο κοινή στη Κύπρο είναι η πράσινη τσακιστή (θρυμματισμένη) ελιά, η θλαστή των αρχαίων. Οι Κύπριοι διατηρούν επίσης σε ξύδι και λάδι την αδρούπα, μια σαρκώδη ελιά από την οποία δεν παίρνουν το λάδι (Ξιούτας, Α, 1984, 74).

Η πιο χαρακτηριστική κυπριακή ελιά είναι η τσακιστή, η οποία παρασκευάζεται ως εξής: οι πράσινες ελιές συνθλίβονται ελαφρά με μια πέτρα και καλύπτονται με νερό το οποίο αλλάζεται δύο φορές την ημέρα, έως ότου φύγει η πικράδα. Στη συνέχεια οι ελιές τοποθετούνται σε μπουκάλι με άλμη και χυμό λεμονιού. Πριν το σερβίρισμα, προετοιμάζονται με ψιλοκομμένο σκόρδο, σπασμένους σπόρους κόλιανδρου, ελαιόλαδο, λεπτές φέτες λεμονιού και χυμό λεμονιού (Ευαγγελάτου, 35-36). Ένα πολύ κοινό κυπριακό φαγητό με ελιές είναι η ελιωτή (ελιόψωμο). Παρασκευάζεται με ζύμη (από αλεύρι και νερό), στην οποία προστίθενται μαύρες ελιές, ξερός δυόσμος, χοντροκομμένα φρέσκα φύλλα κόλιανδρου και κρεμμύδια. Τα υλικά ζυμώνονται όλα μαζί, και η ζύμη πλάθεται σε μικρά στρογγυλά ψωμιά που ψήνονται στο φούρνο (Φαρμακίδης 1983, 302).

Ο ρόλος της ελιάς ήταν, και συνεχίζει να είναι, ιδιαίτερα σημαντικός κατά τη διάρκεια περιόδων νηστείας, που κάλυπτε πάνω από τις μισές ημέρες του χρόνου. Θεωρείται, μάλιστα, ότι η μικρή ποσότητα του λαδιού που περιέχει ο μικρός αριθμός ελιών στην καθημερινή διατροφή δεν σπάει τη νηστεία και για τον λόγο αυτό η κατανάλωση των ελιών επιτρέπεται κατά τις ημέρες νηστείας όταν το λάδι απαγορεύεται (για τις περιόδους νηστείας και τα σχετικά τρόφιμα δείτε Ηγουμενίδου και Μιχαηλίδης, 2002, 55-64).

Στα παραδοσιακά νοικοκυριά φρόντιζαν να υπάρχει ελαιόλαδο στο σπίτι κατά τη διάρκεια της νηστείας πριν τα Χριστούγεννα γιατί το απόθεμά του έτους λιγότευε και το νέο ελαιόλαδο δεν ήταν έτοιμο ακόμα. Αντίθετα, για τη μεγάλη νηστεία της Σαρακοστής πριν το Πάσχα, ήταν απαραίτητο να υπάρχει σιτάρι για το ψωμί: «Το Σαραντάημερον λάδιν, τζαί το Πεηνταήμερον ψουμίν» (Ξιούτας, Γ, 1985, 173 αρ. 4613).

Για λόγους οικονομικούς και λόγω της αφθονίας των φυτικών τροφίμων στο νησί, η παραδοσιακή Κυπριακή δίαιτα βασιζόταν στην κατανάλωση πράσινων λαχανικών, οσπρίων και ζυμαρικών, πάντα με ψωμί, ενώ το κρέας από το τα ζώα και τα κοτόπουλα, τα οποία τα μεγάλωναν στο σπίτι, σπάνια βρισκονταν στο τραπέζι εκτός στους γάμους, στις μεγάλες γιορτές και όταν υπήρχαν επισκέπτες ή κάποιος στο σπίτι ήταν άρρωστος. Στις αγροτικές περιοχές της Κύπρου, ολόχρονα, κάθε άγριο ή καλλιεργούμενο φυτό χρησιμοποιείτο σε κάθε πιθανό συνδυασμό. Χαρακτηριστικά της κυπριακής δίαιτας ήταν γεύματα τα οποία συνδύαζαν βραστά όσπρια με λαχανικά και τρώγονταν με ελαιόλαδο και λεμόνι, όπως και οι σαλάτες. Τέτοιοι συνδυασμοί είναι το λουβί με λάχανο ή με κόκκινη κολοκύθα, φρέσκο λουβί με κολοκύθι, φασόλια με σέλινο και καρότο κλπ. Στο παρελθόν, το σησαμέλαιο χρησιμοποιείτο ως υποκατάστατο για το ελαιόλαδο κατά τη διάρκεια της Σαρακοστής, ενώ συνήθως για το τηγάνισμα χρησιμοποιείτο το χοιρινό λίπος. Ένα από τα πιο κοινά πιάτα ήταν, και εξακολουθεί να είναι οι καφέ ή οι κίτρινες φακές.

Οι καφέ φακές συχνά μαγειρεύονται με ρύζι ή Τρίν (σπιτική μακρόστενη ζύμη κομμένη σε μικρά κομματάκια) μαζί με κρεμμύδι τηγανισμένο σε ελαιόλαδο. Το πιάτο ονομάζεται μουτζέντρα. Η μουτζέντρα απορροφά πολύ λάδι, αλλά η ποσότητα δε φαίνεται. Η ακόλουθη παροιμία, εμπνευσμένη από το πιάτο, χρησιμοποιείται

με μια μεταφυσική έννοια: «Ε(γ)ύρισεν η φατζή τζι' έφαν το λά(δ)ιν» (Ξιούτας, Α, 1984, 328 αρ. 1187).

Τα στιφάδα με ελαιόλαδο ήταν συνηθισμένα φαγητό, όπως επίσης τα χόρτα με αυγά τηγανισμένα σε ελαιόλαδο. Το μαυρόλαδο, μαύρο λάδι, είχε μια πιο δυνατή γεύση και μυρωδιά, και ήταν επίσης βαρύτερο από το κανονικό ελαιόλαδο. Για την παραγωγή του μαυρόλαδου, μάζευαν τις ελιές ενώ ήταν ακόμα πράσινες, τις καθάριζαν και τις ζεματίζαν για ένα σύντομο χρονικό διάστημα σε νερό σε ένα χάλκινο καζάνι μέχρι να μαλακώσουν αλλά όχι να μουσκέψουν. Στη συνέχεια τις στράγγιζαν και τις άπλωναν έξω για να στεγνώσουν, αλλά όχι να ζαρώσουν. Τις συνέθλιβαν στην πρέσα, χωρίς νερό και το λάδι που έβγαινε αφηνόταν να κατακαθήσει σε μια δεξαμενή για 40 ημέρες (Fiourgi, υπό έκδοση). Το μαύρο λάδι που παράγεται στην Πάφο και την Καρπασία, παράγεται σε μικρές μόνο ποσότητες σήμερα, παρά την εκτίμηση που του έχουν οι καλοφαγάδες. Η χρήση άφθονου ελαιόλαδου ήταν σημάδι ευημερίας και γενναιοδωρίας. Αποκαλούσαν έναν τσιγκούνη ως «αλάθκιαστο» – ένα πρόσωπο που τσιγκουνευόταν να βάλει λάδι στην τροφή του.

Το ελαιόλαδο χρησιμοποιείτο επίσης φαρμακευτικά στην παραδοσιακή κοινωνία. Έβαζαν σταγόνες ελαιόλαδου στο αυτί για να θεραπεύσουν την ωταλγία και έτριβαν την κοιλιά με ελαιόλαδο για να καταπραΰνουν τον πόνο. Άλειφαν τις πληγές με λάδι, ακόμα και εκείνες που δημιουργούνταν από τις σέλες στις πλάτες των ζώων. Έτριβαν επίσης τα σύκα με λάδι για να ωριμάσουν πιο γρήγορα.

Το ελαιόλαδο συνεχίζει να έχει σημαντική θέση στη σημερινή διατροφή, συνεχώς ενισχυόμενη από μια σταθερή ροή πληροφοριών για τις ευεργετικές του ιδιότητες, οι οποίες όμως δεν ισχύουν για το μαυρόλαδο. Παρά το γεγονός ότι τις τελευταίες δεκαετίες

διάφορα φυτικά έλαια χρησιμοποιούνται ευρύτατα, το ελαιόλαδο παραμένει στο μυαλό των Κυπρίων ως το «καλό λάδι». Καταναλώνεται τόσο το λάδι της Κύπρου – που εξάγεται και στο εξωτερικό- όσο και λάδι που εισάγεται από την Ελλάδα. Σύμφωνα με στοιχεία της Στατιστικής Υπηρεσίας του Υπουργείου Οικονομικών, 12.219 κιλά λάδι εισήχθησαν στην Κύπρο το 2002 και 25.976 κιλά το 2003. Κατά τα ίδια έτη η εξαγωγή του λαδιού της κυπριακής ελιάς έφτασε τα 766.791 και 1.572.975 κιλά, αντίστοιχα.

Το 2003-04 η τοπική παραγωγή ελαιόλαδου ήταν 4500 τόνοι (1000 κιλά ανά τόνο) και το 2004-05, 6.000 τόνοι.

Αξίζει να αναφερθεί ότι παρά την αφθονία του ελαιόλαδου στην αγορά, ο Κύπριος φιλοδοξεί ακόμη και σήμερα να καλλιεργεί το δικό του μικρό ελαιώνα που κληρονόμησε ή τα λίγα ελιόδεντρα στον κήπο ή αυλή του. Αν κάποιος υπολογίσει το κόστος της εργασίας για τη συγκομιδή και τα τέλη στο ελαιοτριβείο, η εν λόγω επιχείρηση είναι οικονομικά ασύμφορη. Έτσι, συνήθως η οικογένεια και οι φίλοι κινητοποιούνται για τη συγκομιδή και παίρνουν οι ίδιοι τους καρπούς στα ελαιοτριβεία, τα οποία είναι πλέον σύγχρονα και αυτόματα. Εκεί περιμένουν να βγει λάδι, απολαμβάνοντας, όπως έκαναν στα παλιά ελαιοτριβεία, καπήρες (ψωμί τόστ) βουτηγμένες σε φρέσκο ελαιόλαδο, αλάτι και λεμόνι, μαζί με ελιές τσακιστές και ζιβανία ή κρασί που προσφέρεται από τον ιδιοκτήτη του ελαιοτριβείου.

Η σημασία του ελαιόλαδου στη ζωή του ανθρώπου, ιδίως στις παραδοσιακές κοινότητες, διατηρήθηκε μέσα στο χρόνο όπως και η πεποίθηση ότι η ελιά είναι ένα ευλογημένο δέντρο και το ελαιόλαδο ιερό.

Στη Κύπρο, όπως και σε ολόκληρο το χριστιανικό κόσμο, το ελαιόλαδο χρησιμοποιείται στα μυστήρια της Εκκλησίας, όπως το Βάπτισμα και Ευχέλαιο (Χρίσμα) και το ελαιόλαδο καίει σε καντήλια σε εκκλησίες, στο εικονοστάσι της οικογένειας και στους τάφους. Από τα πολλά έθιμα που σχετίζονται με την ελιά και το λάδι, αναφέρουμε μόνο τη χρήση του ελαιόλαδου κατά τη διάρκεια της ταφής όταν ο ιερέας χύνει ελαιόλαδο, σχηματίζοντας το σχήμα του σταυρού πάνω στο νεκρό από ένα πιάτο που στη συνέχεια σπάζει μέσα στον τάφο (1965 Παπαχαραλάμπους , 152-153). Μετά την ταφή, ψωμί με μαύρες ελιές και κρασί προσφέρονται ως παριορκά (παρηγορία).

Στη Κύπρο τα στέφανα του γάμου στο παρελθόν ήταν πλεγμένα με φύλλα ελιάς. Η Κυριακή των Βαΐων ονομάζεται Κυριακή της Ελιάς. Το κάπνισμα με φύλλα ελιάς τα οποία έχουν προηγουμένως ευλογηθεί στην εκκλησία, χρησιμοποιούνται για να προστατεύσουν από το κακό μάτι. Αυτό το έθιμο ήταν και εξακολουθεί να εφαρμόζεται οπωσδήποτε στους γάμους και τις ημέρες των γιορτών. Τα λόγια ενός παραδοσιακού γαμήλιου τραγουδιού είναι χαρακτηριστικά: «Φώναξε την μάνα της να έρθει να την καπνίσει τζαί να της δώσει την ευχή...»

*Ευφροσύνη Ριζοπούλου Ηγουμενίδου, Αναπληρωτής Καθηγητής,
Πανεπιστήμιο Κύπρου*

Από το «CyprusToday», Ιούλιος – Δεκέμβριος 2005