

ΤΟ ΠΑΛΙΟ ΚΥΘΡΕΩΤΙΚΟ ΣΠΙΤΙ

Αρχιτεκτονική — Κατασκευή — Διαρρύθμιση

του ΓΙΩΡΓΟΥ Στ. ΠΕΤΑΣΗ,
Δικηγόρου.

Αναμφίβολα αν κάναμε μια σύγκριση ανάμεσα στα παλιά χωριάτικα σπίτια και τα σημερινά με όλες σχεδόν τις σύγχρονες ανέσεις, θα βλέπαμε ότι υπήρχε μεγάλη διαφορά τόσο στην αρχιτεκτονική δηλ. στο σχέδιο τους, όσο και στα διάφορα δομικά υλικά που οι χωρικοί χρησιμοποιούσαν για την κατασκευή τους.

Αναφορικά με την αρχιτεκτονική των παλιών σπιτιών, θα λέγαμε ότι το σχέδιο τους ήταν συνήθως πολύ απλό και το έκαμνε όχι ο αρχιτέκτονας, όπως συμβαίνει σήμερα, αλλά ο ίδιος ο ιδιοκτήτης του σπιτιού είτε ο κτίστης.

Τα πιο πολλά σπίτια ήταν τα ίδια και αποτελούνταν από τα αναγκαία δωμάτια για την οικογένεια, όπως: Το δίκωρο, το μαγειριό και το ανώϊ. Επιπλέον υπήρχαν τα δωμάτια για τα ζώα (σταύλος), ή αποθήκη για το άχυρο (ασιελωνάριν), ο ηλιακός (νηλιακός) και μια μεγάλη αυλή.

Συνήθως τα σπίτια ήταν διώροφα. Για να ανεβεί κάποιος στο απάνω πάτωμα, το ανώϊ όπως λεγόταν, με την γνωστή μπαλκονόπορτα και που χρησίμευε για υπνοδωμάτιο, υπήρχε σκάλα εξωτερική κατασκευασμένη από ξύλο.

Τα σπουδαιότερα εξάλλου δομικά υλικά που οι χωρικοί χρησιμοποιούσαν, για να χτίσουν ένα σπίτι, ήταν τα πλιθάρια, κατασκευασμένα από χώμα και άχυρο, οι πέτρες, τα «βολίτζια» δηλ. στρογγυλά δοκάρια, οι πλάκες ή τα μάρμαρα, ο γύψος, ο ασβέστης και τα καλάμια που φύτρωναν άφθονα στα ποτάμια της Κυθρέας.

Οι χωρικοί για να χτίσουν ένα σπίτι, πρώτα βγάζαν τους θεμελιούς. Οι θεμελιοί γεμίζονταν με μικρές πέτρες με πηλό και ασβέστη. Όταν γέμιζαν τους θεμελιούς άρχιζαν να χτίζουν τους τοίχους. Χρησιμοποιούσαν για τούτο είτε πέτρες που συγκολλούσαν με πηλό είτε πλιθάρια. Στους τοίχους άφηναν χώρο για μερικά παράθυρα και πολύ ψηλά φτιάχναν τις λεγόμενες

«αρσέρες» δηλ. ορθογώνιες τρύπες για το φωτισμό και αερισμό του σπιτιού. Οι τοίχοι στο εσωτερικό των δωματίων ήταν καλυμμένοι με παχύ στρώμα γύψου.

Όταν τέλειωνε το χτίσιμο των τοίχων άρχιζαν την κατασκευή της στέγης. Οι στέγες ήταν κατασκευασμένες από βολίκια, καλάμια και αχυροπηλό.

Στην αρχή τοποθετούσαν τα βολίκια - κορμούς μικρών κυπαρισσιών- που η μια τους άκρη στηριζόταν στην λεγόμενη «νεθκάν», ένα ψηλό και χοντρό κορμό δένδρου συνήθως κυπαρισσιού και η άλλη στον απέναντι τοίχο. Μερικοί αντί νεθκές χρησιμοποιούσαν τις καμάρες. Πάνω από τα βολίκια τοποθετούσαν είτε καλάμια το ένα δίπλα στο άλλο, τα οποία δένανε με σκοινί, είτε τες καλαμιές ψαθαρκές, δηλ. ψάθες που ήτανε πλεγμένες από καλάμια. Στο τέλος απλώνανε ένα στρώμα πηλού.

Επειδή τον χειμώνα, οι βροχές παρέσυρναν το στρώμα του πηλού και το νερό έσταζε μέσα στο σπίτι, για τούτο και οι χωρικοί κάθε τόσο συντηρούσαν την στέγη, τοποθετώντας ειδικό αδιαπέραστο από την βροχή κωννόχωμα (άργιλο) που μετέφερναν από τον Παρτελεμέν.

Το πάτωμα των σπιτιών συνήθως ήταν ακάλυπτο. Αν όμως ο ιδιοκτήτης είχε την οικονομική ευχέρεια, τούτο επιστρωνόταν με πλάκες ή άσπρα μάρμαρα.

Εκείνο που βασικά χαρακτήριζε τα δωμάτια είναι ότι αυτά ήταν πολύ ευρύχωρα και φωτεινά, δροσερά το καλοκαίρι και ζεστά τον χειμώνα και τούτο οφειλόταν στα πλιθάρια.

Για φωτισμό του σπιτιού οι νοικοκυρές, τα θράδουα, χρησιμοποιούσαν τις λάμπες πετρελαίου και τα λούξ που αργότερα αντικαταστάθηκαν με τις ηλεκτρικές.

Τις βαριές χειμωνιατικές νύχτες, για θέρμανση του σπιτιού, οι χωρικοί χρησιμο-

ποιούσαν τις πήλινες τότε «φουκούδες» ή μαγγάλια που αργότερα και τούτες αντικαταστάθηκαν με τις σιδερένιες και τις ηλεκτρικές.

Όλα σχεδόν τα σπίτια είχαν ένα ψηλό περιτοίχισμα, το γνωστό «σημιντήρι» (τοίχος πετρόχτιστος), ώστε κανένας περαστικός να μην μπορεί να βλέπει μέσα.

Η είσοδος στο σπίτι γινόταν από την καμαρόπορτα, μια μεγάλη ξύλινη πόρτα με δυο φύλλα. Η καμαρόπορτα στην εξωτερική της πλευρά είχε τα λεγόμενα «τερτζιέλια», ενώ στην εσωτερική πλευρά τα μάνταλα και για ασφάλεια είχε τον σκούντρο και το ρομανίσιν. Για να μπει κάποιος μέσα στο σπίτι πίεζε το τερτζιέλιν της πόρτας προς τα πάνω, ενώ την ίδια στιγμή, το ξύλο του μαντάλου από μέσα πιεζε το άλλο ξύλο και έτσι ελεύθερη η πόρτα άνοιγε. Πάνω από την εξώπορτα υπήρχε χαραγμένη η χρονολογία που κτίστηκε το σπίτι.

Μπαίνοντας κάποιος στο σπίτι βρισκόταν μπροστά σ' ένα μεγάλο ηλιακό με μεγάλες καμάρες που ήταν στρωμένος με πλάκες ή άσπρα μάρμαρα. Σ' αυτόν υπήρχαν μερικές καρέκλες, ένα τραπέζι και στα περισσότερα σπίτια βρισκόταν και η ανέμη, το δουλάπι και το αδράχτι. Ο ηλιακός είχε δυο μεγάλα και ευρύχωρα δωμάτια στα δεξιά και δυο άλλα στ' αριστερά του. Τα δωμάτια αυτά ήταν το δίχωρο ή σε άλλα σπίτια η σάλα (το σημερινό σαλόνι), τα υπνοδωμάτια ένα για τα παιδιά και ένα για το ζευγάρι και το μαγειριό που τούτο το τελευταίο στα περισσότερα σπίτια, χιζόταν μαζί με το πλυσταριό στην αυλή του σπιτιού και όχι στο κύριο σπίτι.

Το δίχωρο ήταν ένα δωμάτιο που χωριζόταν με μια καμάρα σε δυο χώρους. Το μεγάλο αυτό δωμάτιο ήταν γενικής χρήσης, αλλά κυρίως το χρησιμοποιούσαν σαν αίθουσα υποδοχής για τους ξένους. Τα έπιπλα του ήταν ένα ερμάρι, ένας σκαλιστός καναπές, ένα τραπέζι στολισμένο με κεντήματα, πιάτα και βάζα και το ξύλινο «πουρό» που είχε σκέπασμα ένα άσπρο μάρμαρο. Το πουρό είχε συρτάρια μέσα στα οποία οι νοικοκυρές βάζανε τα ποτήρια, το δίσκο και τα γλυκά που κερνούσαν τους επισκέπτες. Πάνω απ' το πουρό στον τοίχο κρεμόταν ένας μεγάλος καθρέφτης. Ψηλά στους τοίχους υπήρχε η λεγόμενη «σουβάντζα», ένα γύψινο ή ξύλινο σκαλιστό

κατασκεύασμα. Απάνω σ' αυτή, οι νοικοκυρές τοποθετούσαν για στολισμό τα πλουμιστά ή σκαλιστά πιάτα τους, τα βάζα και τις μερρέχες (μυροδοχεία). Πολλές φορές λόγω της έλλειψης χώρου, το δωμάτιο αυτό χρησίμευε και σαν υπνοδωμάτιο.

Το υπνοδωμάτιο για τα παιδιά ήταν πιο λιτό και μέσα σ' αυτόν υπήρχαν μόνο τα κρεβάτια, οι τάβλες, των παιδιών.

Μέσα στο υπνοδωμάτιο του ζευγαριού υπήρχε το νυμφικό κρεβάτι. Τούτο ήταν ένα όμορφο, διπλό και πολύ ψηλό κρεβάτι με τέσσερεις παραστατούς. Αντί για σούστες το νυμφικό κρεβάτι είχε σανίδια. Πάνω από αυτά τοποθετούσαν το κρεβάτι που ήταν κατασκευασμένο από μαλλιά των προβάτων ραμμένα σε δυο σεντόνια, τα σεντόνια, το πάπλωμα κατασκευασμένο με βαμβάκι από τον παπλωματά και από πάνω είχε για κάλυμμα το πάπλωμα του σμιλιού ή ένα μεταξωτό ύφασμα. Στους παραστατούς του κρεβατιού, που στο απάνω μέρος ήσαν κάπως καλαισθητικά торνεμένοι με «μήλα», προσάρμοζαν το «σκλουβέριν» δηλ. την κουνουπιέραν για να προστατεύονται ειδικά το καλοκαίρι, από τες ενοχλητικές μύγες και τα κουνούπια. Για την διακόσμηση εξάλλου του κρεβατιού χρησιμοποιούσαν το «πορκερούδι» και τον «τορναρέττον». Το πορκερούδι ήταν είτε σκέτο άσπρο ύφασμα ή το πιο επίσημο μεταξωτό, πούχε πλάτος 3/4 περίπου του πήχη και στην άκρη είχε για στολίδι χειροποίητες ταντέλλες (κροσιέ) ή «πιπίλλα», που τούτες τες τελευταίες, τες κεντούσαν για την προίκα τους, οι ελεύθερες κοπέλες προτού παντρευτούν. Ο τορναρέττος, ήταν κι' αυτός ένα κομμάτι από άσπρο ρούχο με κεντήματα, στο κάτω μέρος του κρεβατιού που έφτανε μέχρι το πάτωμα και κάλυπτε όλο τον γύρο του κρεβατιού. Στη «τζεφαλαρκά» του κρεβατιού υπήρχε η «μαουλούκα» (μαξιλάρι) που έπιανε απ' τη μια μέχρι την άλλη άκρη του κρεβατιού και τα δυο μικρά μαξιλάρια. Δίπλα από το νυμφικό κρεβάτι ψηλά στον τοίχο ήταν κρεμασμένη κι η στεφανοθήκη με τα στέφανα του γάμου του ανδρογύνου.

Κοντά στο νυμφικό κρεβάτι ήταν και η «τουαλέττα», καθρέφτης με κομόδινα ή η «κονσόλα», είδος καθρέφτη με στρογγύλο στο σχήμα γυαλί.

Στα περισσότερα σπίτια μέσα στο υπνοδωμάτιο αυτό υπήρχαν η «βούφα» (ο αργαλειός), με την οποία οι νοικοκυρές ύφαιναν τα σεντόνια, τες μαντηλιές και τες αλατζιές τους. Σε κάποιο μέρος αυτού το δωμάτιο βρισκόταν και το σκαλιστό ερμάρι, μέσα στο οποίο ήταν τοποθετημένα όλα τα προικιά της νοικοκυράς. Σε μια γωνιά εξάλλου υπήρχε ένα μεγάλο σκαλιστό σεντούκι μέσα στο οποίο τοποθετούσαν τα ρούχα τους - όταν δεν υπήρχε ερμάρι - και δίπλα σ' αυτό το λεγόμενο παρασέντουκο, μέσα στο οποίο φύλαγαν τ' ασημικά και τα χρυσαφιά τους. Κοντά στο δωμάτιο του ζευγαριού ή σε ένα από τα υπνοδωμάτια πάνω σε ένα ξύλινο στασίδι υπήρχε το εικονοστάσι με μερικές εικόνες αγίων μπροστά στις οποίες άναβαν νύχτα και μέρα ένα καντήλι που έχε μέσα λάδι.

Το «μαγειρόν» (μαγειριό), η σημερινή κουζίνα, ήταν το σπίτι όπου μαγειρεύαν τα φαγητά. Μέσα στο μαγειρό εκτός από το σπαρλιτικό τραπέζι με μερικές καρέκλες για το φαγητό, υπήρχαν: Η νησιά με το «χαρτζήν», μια μεγάλη χάλκινη χύτρα πάνω σε πέτρινη βάση, που χρησίμευε για το βράσιμο του νερού που θα πλένανε τα ρούχα τους, καθώς και για το ψήσιμο του τραχανά και του σπαριού για το πουρουόυρι. Πάνω από αυτή την νησιά υπήρχε η καπνοδόχος για να βγαίνει ο καπνός προς τα έξω. Δίπλα από αυτή υπήρχε μια άλλη νησιά (= εστια, τζάκι) που χρησίμευε για το ψήσιμο και το μαγείρεμα του φαγητού. Τα φαγητά τα μαγειρεύαν μέσα στες χάλκιμα τσάνες μαγειρίσσης, «τες μπακκιρένες» όπως λέγονταν ή μέσα σε πήλινες «πιναδες». Για το τηγάνισμα όμως χρησιμοποιούσαν την «σατζήν». Αυτή ήταν ένα ανοικτό μεταλλικό αντικείμενο και έμοιαζε περίπου με τα σημερινά ταψιά. Για καύσιμο υλικό στες νησιές χρησιμοποιούσαν τα εύλα, - κάουρα και τα «θρουμπιά» (= θυμάρια).

Αριστερά από τις νησιές αυτές και πάνω (στον τοίχο, υπήρχε η πιατοθήκη και δίπλα από αυτή η προτσοθήκη δηλ. η θήκη για τα παρόνια και η κουταλοθήκη, μέσα στην οποία τοποθετούσαν τες κουτάλες και τα κουτάλια κατασκευασμένα από ξύλο πεύκου ή αντιρουκλιάς. Κάπου εκεί κοντά υπήρχε ένα είδος ραφιού, πάνω στο οποίο τοποθετούσαν τες σαλιέρες (αλατιέρες), τα

μυροδοχεία με το ροδόσταγμα και το καπνιστήρι.

Σε μια άκρη του μαγειριού υπήρχε η πέτρινη βούρνα, μέσα στην οποία οι νοικοκυρές πλένανε τα ρούχα και τα πιάτα τους. Αυτή ήταν άσπρη, στρογγυλή από πέτρα Αθηναϊτική και ήταν καθισμένη πάνω σε μια πέτρινη βάση. Δίπλα από τη βούρνα αυτή βρισκόταν ένα πιθάρι, το «πιθάριν της «αλουσίβας», μέσα στο οποίο υπήρχε σταχτόνερο για να πλένουν τα ρούχα τους, επειδή τον παλιό καιρό δεν υπήρχαν οι σημερινές σκόνες πλυσίματος.

Σε μια γωνιά εξάλλου του μαγειριού ή στο σώσιτο που ήτανε προέκταση του μαγειριού και που χρησίμευε σαν κελλάρι, υπήρχαν και άλλα πιθάρια ή βαρέλια, όπως το πιθάρι για το λάδι, το κρασί και οι βαρέλλες με τες αλατισμένες ελιές. Ανάμεσα σ' αυτά και οι κούζοι με τα χαλούμια, τα παστά από χοιρινό κρέας καθώς και η αλοιφή «κούμνα», είδος πήλινου δοχείου, με την «μούγκραν».

Στη δεξιά πλευρά του μαγειριού υπήρχαν τα πήλινα δοχεία του νερού, οι «κούζες» και οι «βάττες» ή «κουκουμάρες» όπως λέγονταν που ήτανε πιο μικρές απ' τις πρώτες, μέσα στις οποίες βάζανε το πόσιμο νερό. Από πάνω τες «στούππωναν», δηλ. τες σκέπαζαν με τα θυμάρια ή με φύλλα λεμονιάς για να φέρνουν μυρωδιά και να είναι δροσερό το νερό. Τες κούζες ή τες βάττες, τοποθετούσαν πάνω στον «κορυποστάτη», ένα ξύλινο στασίδι με στρογγυλές υποδοχές για το στερέωμα τους.

Μέσα στο μαγειριό, σε κάποια γωνιά ήταν ακουμπισμένα και τα σκεύη που χρησιμοποιούσαν οι νοικοκυρές, για να κατασκευάζουν τα διάφορα ζυμαρικά, όπως: (α) Την σκάφη ή «βούρναν» όπως λεγόταν, μέσα στην οποία ζύμωναν το αλεύρι και το «θουρνίν», μικρότερη σκάφη από την βούρνα, που χρησίμευε για να ζυμώνουν μικρές ποσότητες ζυμαριού και το προζύμι, (β) Το «μαδράτζην» ένα στρογγυλό και λεπτό μακρύ ξύλο που χρησίμευε για το «άνοιγμα» του φύλλου των ζυμαρικών, (γ)

Το «δικαρτοσάνιον» ένα ορθογώνιο ξύλο όπου πλάθανε τα ψωμιά και τα ζυμαρικά, (δ) Τες «τσέστες» (πανέρια), μέσα στες οποίες βάζαν τα κουλούρια, τες πίπτες, τα δάχτυλα και τα πουρέκια καθώς και το

φιδέν και τον τραχανά, (ε) Το «κουμποσάνιδον», ένα στενόμακρο ξύλο με στρογγυλές θήκες μέσα στες οποίες τοποθετούσαν τα ψωμιά, προτού να τα μεταφέρουν στο φούρνο για ψήσιμο και (στ) Το «φουρνόφκιον», ένα ξύλινο φτυάρι με μακρύ χέρι που χρησίμευε για να τοποθετούν τα ψωμιά και τα άλλα ζυμαρικά στον φούρνο.

Απάνω στους τοίχους του μαγειριού, κρεμούσαν τα διάφορα κόσκινα τους, όπως: (α) Την «Τατσιάν» μέσα στην οποία «εσούζαν», δηλ. κοσκίνιζαν το αλεύρι, (β) Την «Ταμπουτσιάν» που χρησιμοποιούσαν για να καθαρίζουν το σιτάρι, (γ) Το «κόσινο» που χρησιμοποιούσαν για να καθαρίζουν το ρόβι και (δ) Το «πατούρι» για να καθαρίζουν το σησάμι.

Απαραίτητα για όλα τα σπίτια ήταν ο «σιερόμυλος» (= χερόμυλος) που χρησιμοποιούσαν για να αλέθουν ρεθύθια, λουβάνες, φακές, ρόβι και βρασμένο σιτάρι για το που, γούρι και το «χτιν» (= γδυ) μέσα στο οποίο «κουπανούσαν» δηλ. λιώνανε με το χτύσιερον διάφορα μπαχαρικά.

Σε κάποιο απόμερο βολίκι της στέγης κρεμούσαν με σκοινί την λεγόμενη «κοφίνα» ή «ταπατζιά». Μέσα σ' αυτή βάζανε τα ψωμιά για να αερίζονται και να μην μυχλιάζουν καθώς και για να τα προστατεύσουν από τους ποντικούς. Η κοφινιά ήταν καμωμένη σε σχήμα στρογγυλό με πλαίσιο από «βίτσα» (= κλαδί) συκαμιάς και πλεκτό σαν δίχτυ, από φλοιούς συκαμιάς.

Σε ένα άλλο δοκάρι της στέγης υπήρχαν «κατσούνια», ξύλινοι γάντζοι, πάνω στα οποία κρεμούσαν την λούντζα, τα λουκάνικα, το απόχτην ή τσαμαρέλαν και το χοιρομέρι. Σε άλλα εξάλλου δοκάρια της στέγης κρεμούσαν σε αρμαθιές τα ρόδια που χρησιμοποιούσαν για να κατασκευάσουν τα κόλυθα, τόσο απαραίτητα για τα μνημόσυνα των αποθαμένων της οικογένειας.

Πίσω από το σπίτι υπήρχε μια μεγάλη αυλή. Μέσα σ' αυτή υπήρχαν το ασιελωνάριν, ο σταύλος, ο γουμάς, το αποχωρητήριο, ο φούρνος και διάφορα δέντρα και καλλωπιστικά φυτά.

Το ασιελωνάριν (= ο αχυρώνας) ήταν το σπίτι όπου οι χωρικοί αποθηκεύανε το άσιερον (= άχυρον) για τις ανάγκες των ζώων

του σπιτιού. Τούτο το σπίτι ήταν μακρυνάρι, δηλαδή στενόμακρο και το άχυρο όσο μπορούσαν, βάζανε μέσα με την κοφίνα από την πόρτα. Μετά οι χωρικοί βγάζαν μια τρύπα στο δώμα (= στέγη) και αποθηκεύανε το άχυρο απ' τη στέγη, έτσι που να καταλαμβάνει τούτο ολόκληρο τον χώρο. Στη συνέχεια βάζανε μια μαρμάρινη πλάκα στην ανοικτή τρύπα και από πάνω τοποθετούσαν λάσπη για να κλείση.

Δίπλα από τον αχυρώνα υπήρχε ο σταύλος, το σπίτι όπου οι χωρικοί βάζανε τα ζώα τους. Ο σταύλος ήταν και αυτός μακρυνάρι και είχε πάχνες απ' τη μια και απ' την άλλη πλευρά του, καμωμένες από πέτρες και πηλό μέσα στες οποίες οι χωρικοί βάζαν το άχυρο και το ρόβι για το τάισμα και μια - δυο βούρνες με νερό για το πότισμα των ζώων. Σε μια γωνιά υπήρχε η «σάρκα», είδος σκούπας και το φτυάρι κ.ά. το καθάρισμα του σταύλου.

Κοντά στον σταύλο υπήρχε και ο «γουμάς», το κοτέτσι, και σε μερικά σπίτια τα κλουβιά για τα κουνέλια και τα περιστέρια.

Σε μια παράμερη άκρη της αυλής, ήταν χτισμένος πάνω σε πέτρινη βάση, ο πλιθαρένιος, στρογγυλός φούρνος. Τούτος ήταν απαραίτητος για κάθε σπίτι, γιατί κάθε οικογένεια έπρεπε να ζυμώσει τα δικά της ψωμιά. Δίπλα του χάμω στη γη υπήρχαν τα ξύλα - κάτσαρα, κλαδιά ελιάς και σχοινιάς και τα θυμάρια για το άναμμα του φούρνου. Δίπλα στο μεγάλο τον φούρνο, οι χωρικοί συνήθως κτίζανε κι' ένα μικρό φουρνάκι για τα ψητά τους.

Στην αυλή πάντοτε ο απαραίτητος λάκκος, για το πότισμα των ζώων. Σε κάποιο μέρος εξάλλου της αυλής, υπήρχε και το αποχωτήριο, που στα παλιά τα χρόνια ήτανε υπαίθριο.

Μέσα στην αυλή ήταν κι ο ανθόκηπος της νοικοκυράς με βασιλιτζιές, τριανταφυλιές μυρωδάτες, γιασεμί, κιούλι, δυόσμο και άλλα καλλωπιστικά φυτά και άνθη. Συνέχεια μετά τον ανθόκηπο ήταν φυτεμένα πολλά δέντρα κυρίως λεμονιές, πορτοκαλιές, μανταρινιές, γλυκολεμονιές, θράπες, μεσπηλιές, κληματαριές, μαραπειλιές, μηλιές, αχλαδιές και στους όχτους της αυλής ήταν φυτεμένες συκιές, αμυγδαλιές, ροδιές, χρυσομηλιές και συκαμιάς.