

## Η ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΤΩΝ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ ΣΤΗΝ ΚΥΘΡΕΑ

Ι ΦΙΛΙΠΠΙΔΗ

Η Κυθρέα με το προνόμιο του Κεφαλοβρύσου έδειξε μεγάλην αγάπη και έδωσε μεγάλην έμφαση στην καλλιέργεια λαχανικών. Όχι όμως όλων. Δεν μπορούσαν να καλλιεργήσουν μαρούλια, σέλινα, κολοκάσι κλπ., που θέλουν πότισμα κάθε 3—5 μέρες. Η νομή, δηλαδή ή επανάληψις τής ιδιοκτησίας ενός νερού είναι κάθε 15 μέρες.

Μερικοί τα κατάφεραν και ένοικιάζαν νερό στές όκτώ του δικού τους ή άλλαζαν 2—3 ώρες ώστε να μπορούν να ποτίζουν στές όκτώ μέρες λαχανικά που άντεχαν το καλοκαίρι, όπως οί ταμάτες, τάλουβιά, οί μπάμιες, τάλουκκιά, τάλουκραμπιά και κρεμμύδια, πατάτες κλπ.

Οί περισσότεροι είχαν ζευγάρια από βοδία, τάλουγιδούρι τους, τάλουπρόβατα ή τάλουκατσίκες τους και μπορούσαν να κοπρίσουν τάλουλαχανόκηπους τους. Όσοι δεν είχαν αγοράζαν από γειτονικά χωριά. Τότε δεν ήταν γνωστά τάλουλιπάσματα. Τήν πρώτη θέση είχε τάλουκόπρι τάλουαίγιοπροβάτων ή βοδιών. Τάλουαλόγων βέβαια πολύ φτωχά αλλά δεν τάλουπεριφρονούσαν. Άν δεν μπορούσαν να κοπρίσουν, έσπερναν ψυχανθή φυτά (όσα κάνουν θυλάκι) και ιδίως κουκκιά. Άκολουθούσαν τήν παροιμία «ή κόπριζε ή κούτσιζε». Είναι σήμερα γνωστό στούς γεωπόνους πάλου τάλουψυχανθή φιλοξενούν στές ρίζες τους ένα μύκητα που τρέφεται απ' αυτά αλλά πληρώνει τήν φιλοξενία αφήνοντας πόλικο άζωτο. Γι' αυτό οί έπιμελείς κηπουροί όταν κόπριζαν ένα χωράφι τάλουέσπερναν πρώτα με κουκκιά για να δυναμώση πάλου πολύ και τάλουκουκκιά τής παραγωγής πάλου γλυκά. Όταν μάζευαν τάλουκουκκιά καλλιεργούσαν τάλουχωράφι δυό και τρείς φορές. Ό πρώτος κάματος λεγόταν «νιάμα», ό δεύτερος «δίολο»... τρίτο. Έπειδή ή γή τής περιοχής είναι άργιλώδης και βαρεία χρειαζόταν πολλή προσοχή στην καλλιέργειά τής. Ούτε πάλου μαλακό γιατί λάσπωνε, ούτε πάλου ξηρό

γιατί έβγαζε μεγάλους βάλους. Έπρεπε να καμωθή στόν όργο του.

### Καλλιέργεια κουκκιάων

Ό σπόρος άδρός για να δώση δυνατό φυτά. Τάλουπρώιμα φυτεύονταν στές αρχές ή μέσα Όκτωβρίου. Συνοργανίζονταν ποίος να πάρη στην αγορά φρέσκα κουκκιά που ήταν άκριβά. Πρίν να χρησιμοποιούν χημικά λιπάσματα έτραγαν και τάλουπαιδιά χωρίς να πάθουν κυάμωση.

Η κανονική περίοδος φυτεύσεως ήταν τάλουμέσα Νοεμβρίου. Τότε έδιναν άρκετό καρπό και δεν κινδύνευαν από τόν λύκο όπως τάλουπρώιμα. Ό λύκος (όροβάγχη) είναι σαρκώδες έρυθρωπό φυτό, όπως τάλουσπαράγκια αλλά πάλου πάλουχονδρός και ψηλός. Είναι φυτό παράσιτο. Δεν μπορεί να ζήση μόνο του γιατί δεν έχει χλωροφύλλη αλλά βλαστά στές ρίζες τάλουκουκκιάων και τρέφεται από τόν χυμό τους. Τάλουκουκκιά έξαντιλούνται και καρπό να έχουν δεν τάλουτελειώνουν, ξηραίνονται.

Τώρα γιατί τάλουπρώιμα να παθαίνουν από λύκο και τάλουόχι. Φαίνεται πάλου ό θερμός καιρός ευνοεί τήν βλάστηση τού λύκου. Άλοίμονο στο χωράφι που είχε λύκο. Δεν μπορούσε να πολεμηθή γιατί άν τόν έβγαζες είχε τάλουρίζες του μπλεγμένες στές ρίζες τής κουκκιάς.

Τάλουφρέσκα αλλά και τάλουξηρά κουκκιά τής Κυθρέας έχαιραν καλής φήμης εις τήν αγοράν. Μεγάλη πάλουησις τάλουφρέσκων γινόταν τήν Σαρακοστή και ιδίως τήν Άγίαν Έβδομάδα. Οί περισσότεροι τάλουπαλούσαν χλωρά. Όσο για ξηρά πλημμύριζαν τήν αγορά, τάλουχωριά τού Μόρφου.

Τάλουξηρά τρώγονταν με τή φλούδα και σκόρδο με ξύδι ή χωρίς φλούδα με λάχανα ή κολοκύθια. Όσο για τάλουψιντρά που έβγαζε τάλουάρβάλι (κόσκινο με μεγάλες τρύπες) αυτά γίνονταν κασιανιστά με

αλάριμη στον φούρνο και σερβίρονταν για μεζέ στο κονιάκ.

## Τὰ κραιμπιά τῆς Κυθρέας

Ἡ Κυθρέα εἶχε τὸ μονοπώλιο τῶν κραιμπιῶν στὰ παλιὰ χρόνια. Ἡ καλλιέργεια αὐτὴ ὁμῶς ξεπλώθηκε σιγά - σιγά ἐκεῖ πού εἶχε νερό, στὲς Πιτσιλιές καὶ πρὸ πάντων στὴν Χλώρακα τῆς Πάφου.

Χαρὰ σὲ κείνον τὸν κηπουρὸ πού εἶχε καυσιερὴ γιὰ νὰ φυτέψῃ κραιμπιά. Ἡ ἐπιτυχία ἦταν ἐξησφαλισμένη. Βέβαια γιὰ τὴν ἐπιτυχία παίζουσαν ρόλο καὶ ἄλλοι παράγοντες: τὸ νερό, ὁ σπόρος, ἡ περιποίηση γενικά.

Ὁ καλὸς κηπουρὸς ἀπὸ τὴν σοδειὰ τῆς περασμένης χρονιάς διάλεγε τὰ καλύτερα κραιμπιά, ἔκοβε τὰ φύλλα τους καὶ τὰ σταύρωνε ἐπὶ τόπου, γιὰ νὰ πάρῃ καλὸ σπόρο. Καὶ ἂν δὲν εἶχε ὁ ἴδιος ζητοῦσε ἢ ἀγόραζε 2—3 καλὰ κραιμπιά ἀπὸ ἕνα γείτονα, τὰ ξερίζωνε καὶ τὰ φύτευε στὴν αὐλὴ του γιὰ νὰ τοῦ δώσουν καλὸ σπόρο, μακριὰ ἀπὸ κουνουπίδι ἢ ἄλλα μὴ καλά ἀνθισμένα κραιμπιά γιατί ὁ σπόρος δὲν γινόταν καλὸς (μπολιαζόταν ἀπὸ τὴν μέλισσαν). Κατὰ τὰ μέσα Ἰουνίου—Ἰουλίου ἔσπερναν τὸ σπόρο σὲ καλὰ περιποιημένα λασάνια κοντὰ σὲ νερὸ γιὰ νὰ ποτίζονται τακτικά. Σὲ 6—8 ἑβδομάδες τὸ λασάνι μεγάλωνε.

Τὰ πρῶιμα φυτεύονταν γύρω στὰ τέλη Ἰουλίου ἢ ἀρχὰς Αὐγούστου. Ἔπρεπε τὸ χωράφι νὰ καλλιεργηθῇ καλὰ καὶ νὰ ανοιχτοῦν αὐλακιές μετὸ ξυλάετρο. Τὸ κάθε φυτὸ ἀπείχε ἀπὸ τὸ ἄλλο ἕνα ὡς ἐνάμιση πόδι. Ἐδῶ βοηθοῦσαν καὶ τὰ παιδιά. Ἐρριχναν φυτὸ στὸν ἐργάτη πού φύτευε ἀνοίγοντας λάκκο μετὴν τσάππαν. Πρωχωροῦσε τὸ φύτευμα καὶ ἀκολουθοῦσε τὸ πότισμα, καὶ ἀμέσως δεῦτερο πότισμα (ποκρυσάνισμα). Τὸ πότισμα κάθε ὀκτῶ μέρες τουλάχιστον. Στὲς τρεῖς - τέσσερες ἑβδομάδες γινόταν ἔλαφρὸ σκάλισμα γιὰ νὰ βγούν καὶ τὰ ἄγρια χόρτα (σαλάτες, γλίντρα). Ὑστερα ἀπὸ ἄλλες τρεῖς ἑβδομάδες γινόταν τὸ δεῦτερο σκάλισμα. Ἐ,

τώρα ἔθελε γερὰ χέρια, γιατί ἡ ράχη τῆς αὐλακιάς ἔπρεπε μετὸ ξινάρι νὰ πάῃ ἢ μισὴ ἀπὸ τὴν μιά καὶ ἡ ἄλλη μισὴ ἀπὸ τὴν ἄλλην αὐλακιὰν γιὰ νὰ παραχωστοῦν τὰ φυτὰ. Μετὸ δεῦτερο σκάλισμα ἀκολουθοῦσε ἀλματώδη πρόδος τῶν φυτῶν. Σὲ τρεῖς βδομάδες περίπου, τὰ φυτὰ τυλίγουν (κάνουν κεφάλι).

Πουλιόνταν μετὴν ὀκτῶ ἢ μετὸ ἕνα ἀναλόγως τῆς ἐποχῆς. Πόσον ὠραία καὶ ὀρεκτικὴ ἢ φιλοκομμένη σαλάτα ἀπὸ κραιμπιά. Ἀλλὰ καὶ ἡ κραιμπόσουπα μετὸ λίγο κόκκινο πιπέρι τὸν χειμῶνα πόσο μάς ζέστανε. Εἶναι βίωμα πού δὲν ξεχνιέται. Καὶ πῶς νὰ ξεχάσουμε τὴν «μούγκρα» πού ἦταν τόσο ὀρεκτικὴ. Ἦταν οἱ «πίκλες» τῶν κραιμπιῶν. Γινόταν ἀπὸ ὄψιμα μικρὰ κραιμπιά. Κόβονταν τὰ μικρὰ στρογγιλὰ κραιμπιά στὰ τέσσερα καὶ μισόβραζαν. Μετὰ ἔμπαιναν σὲ βάζο σὲ ζουμι ἀπὸ προζύμι καὶ σινάππι κοπανισμένο. Σὲ 4—5 μέρες γινόταν ἡ ζύμωση καὶ σερβιρόταν μετὸ λάδι γιὰ ὀρεκτικὸ.

Τώρα πάει πιά, χάθηκε αὐτὴ ἡ καλλιέργεια γιατί ἦταν πολὺ κοπιαστικὴ καὶ ὡς παραγωγή καὶ ὡς διάθεσις τοῦ προϊόντος. Ἄλλωστε τώρα κυριάρχησαν στὴν ἀγορὰ τὰ ἐγγλέζικα κραιμπιά “all the year round” πού καλλιεργοῦνται σὲ ὅλα τὰ περβόλια καὶ στὲς μικρὲς πρασιές τῆς αὐλῆς.

## Ἡ καλλιέργεια τῆς τομάτας

Οἱ κηπουροὶ τῆς Κυθρέας τὸ χωράφι πού εἶχαν κραιμπιά «τὴν κραιμπερὴ» τὴν προώριζαν γιὰ τοματοφυτεία. Καλλιεργοῦσαν καλὰ καὶ ἂν εἶχε βόλους τοὺς ἔσπαζαν «βολοκοπούσαν» μετὸ ξινάρι. Στὴν ἐποχὴ ἔπρεπε νὰ τραβηχθοῦν αὐλακιές μετὸ ξυλάετρο, πού ἀπείχαν δυὸ περίπου μέτρα. Καὶ ἐδῶ ὁ κηπουρὸς ἔπρεπε νὰ διαλέξῃ σπόρο ἀπὸ τὴν περσινὴ παραγωγή ἀπὸ φυτὰ πού ἔκαναν πολλὴ καὶ καλὸ σπόρο σὲ κατάλιακο μέρος, συνήθως πίσω ἀπὸ χαλδοπιτα, σὲ λασάνια καλὰ κοπιωμένα. Ἐκεῖ τὰ φυτὰ μεγάλωναν καὶ στὰ μέσα Ἀπριλίου ἢ ἀρχῆς Μαΐου καὶ μπο-