

ρούσαν να φυτευτούν στο χωράφι. Για να μη χαλάσουν οι ρίζες τους ποτιζόταν καλά το λασάνι. Στις αύλακιες το ένα φυτό άπείχε από το άλλο δυο πόδια περίπου και στην μιάν άκρη και όχι στην μέση. Στην άλλη άκρη φύτευαν μπάμιες ή λουδιά ή αγγουριές.

Και εδώ το πρώτο σκάλισμα γινόταν έλαφρό για να καταστραφούν τα άγρια χόρτα. Μετά 2—3 εβδομάδες μεγάλωναν τα φυτά και έπρεπε να «κοιμηθούν» παραχωθούν. Στην άκρη κοντά στη ρίζα του φυτού σκαθόταν μικρός λάκκος για να παραχωστή το φυτό, να βγάλει πολλές ρίζες και να δυναμώσει γρήγορα και να ρίξει άνθος για καρπό. Οι Κυθρεώτες δεν μπορούσαν να βγάλουν πρώιμες τομάτες όπως στα Κοκκινοχώρια γιατί το αργιλλώδες χώμα της Κυθρέας είναι ψυχρό, όπως το λέγουν οι γεωπόνοι.

Η ώριμανση του καρπού άρχιζε άρχας Ιουλίου περίπου. Πωλούσαν και για σαλάτα πολύ νόστιμη. Τόν περισσότερον καρπό όμως τόν πωλούσαν για σάλτσα «πάστα». Το φυτό της τομάτας έχει ένα φοβερό έχθρό, τόν περονόσπορο. Από το λασάνι ακόμα πρέπει να σκονίζεται με θειάφι σκόνη κάθε 10—15 μέρες. Πιο άποτελεσματικό μέκασμα ήταν το υγρό θειάφι με ασβέστη. Τώρα τελευταίως μάς ήρθαν πολλές ποικιλίες τομάτας και δη Άμερικάνικες. Τώρα ή νέα περιποίησης της τομάτας, το στήλωμα και το μονοβέργημα όπως γίνεται στα θερμοκήπια είναι καλή γιατί πλαγιαστή όπως άφηνόταν, σάπιζε ο καρπός.

Πώς γινόταν ή πάστα

Ο καρπός έπρεπε να υπερωριμάση. Πλενόταν καλά και κοβόταν έγκαρσίως σε χαρτζι ή βαρέλια ξύλινα και σκεπαζόταν καλά γιατί μπορούσε να τούς πυθήσει ή μυίγα. Σε 4—5 μέρες ύφισταντο ζύμωση γιατί ο καιρός είναι ζεστός και μετά την πενούσαν στο τρυπητό (πατούρι = κόσκινο) με πολύ λεπτές τρύπες. Τώρα ο χυμός, χωρίς φλούδες και σπόρους, έμπαινε σε βαμβακερά σακκούλια και άπλωνόταν σε καθαρά ξύλα για να τρέξη το περισσότερο ζουμί έως ότου μείνη ή πυκνή πάστα. Άφου άλατιζόταν καλά έμπαινε σε τενεκέδες ή βαρέλια. Στα σπίτια βέβαια την πάστα την φύλαγαν σε γυάλινες πότσες της άφρόζας.

Τώρα με τα θερμοκήπια έχομε τομάτες και αγγουράκια όλόγυρα του χρόνου και έτσι να μη χρειαζόμαστε την σάλτσα. Ήσύχασαν και οι γιατροί που κάθε λίγο συμβούλευαν τούς άρρώστους των να άποφεύγουν την σάλτσα.

Στα τελευταία χρόνια οι Κυθρεώτες έγκατέλειψαν και κραμπιά και τομάτες γιατί είναι πολύ κοπιαστικές δουλειές, άλλα και λόγω της έλαττώσεως του νερού. Άξιοποιούσαν την γή τους φυτεύοντας έλαιόδενδρα και λεμονόδενδρα. Πήγαν οι περισσότεροι στην πόλη με τα πολλά έπαγγέλματα και πρό πάντων στα σχολεία. Τα κτήματα για πολλούς έμειναν ως βοηθητικό εισόδημα και πάρεργο.



Διαλεκτική ποίηση

ΑΓΙΑ ΜΑΡΙΝΑ

Άγια Μαρίνα
 τς' αϊ τς' υρά
 πού ποτσομίξεις τὰ μωρά
 φέρομας πίσω στην Τς' υράν
 να σου άφουμεν τς' ιερνά.

ΣΤ. ΠΕΤΑΣΗΣ