

## **Ο ΕΛΙΟΜΥΛΟΣ ΤΗΣ ΛΟΦΟΥ ΚΑΙ Η ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΣΤΗΝ ΚΥΠΡΟ**

### ***Εισαγωγικά***

Η Κύπρος σε ελαιόλαδο ή ελιόλαδο ήταν πλούσια από τα πανάρχαια χρόνια. Ήταν ένα από τα βασικότερα γεωργικά προϊόντα του νησιού και γενικά της κυπριακής αγροτικής παραγωγής, με πολύ μεγάλη σημασία και συμβολή τόσο στη διατροφή του πληθυσμού όσο και στην οικονομία του νησιού. Σύμφωνα με τον Στράβωνα (63 π.Χ. – 25 μ.Χ.), «ευέλαιος» και το «Κύπριον έλαιον» ήταν περιζήτητο ως «κουφότητον» (ελαφρό, εύπεπτο). Το ελαιόλαδο για πολλούς αιώνες χρησιμοποιείτο σαν βασική πρώτη ύλη στη σαπυνοποιία, τόσο στην Κύπρο όσο και σε άλλες περιοχές της Μεσογείου. Το λάδι της Κύπρου θεωρείτο άριστης ποιότητας, αλλά οι παραγόμενες ποσότητες ήταν περιορισμένες εξαιτίας του γεγονότος ότι το μάζεμα των ελιών γινόταν με «βάκλισμα» που προκαλούσε σημαντικές ζημιές στα δέντρα. Κατά τα μέσα του 19<sup>ου</sup> αιώνα, η παραγωγή ελαιόλαδου αυξήθηκε σημαντικά, ώστε αυτή σε χρονιές καλής παραγωγής ήταν σε θέση να καλύψει τις εγχώριες ανάγκες στο τριπλάσιο. Οι κυριότερες περιοχές παραγωγής ελαιόλαδου ήταν η Κερύνεια, η Κυθρέα, η Λάρνακα και η Λεμεσός. Οι περιοχές που αναφέρονται ως οι κυριότεροι τόποι παραγωγής ελαιόλαδου στα παλιά χρόνια, είναι οι ίδιες και σήμερα και αυτό επιβεβαιώνεται από περιηγητές και άλλες πηγές.

Ελιόμυλοι ονομάζονται τόσο οι εγκαταστάσεις για το άλεσμα των ελιών όσο και το κτίσμα όπου στεγάζονται. Μάλιστα δε οι μικρές αυτές εγκαταστάσεις διακρίνονται σε υπαίθριες και στεγασμένες. Οι περισσότεροι ελιόμυλοι στην Κύπρο είναι κτισμένοι σε περιβόλους εκκλησιών ή στις αυλές μοναστηριών. Πέρα από το γεγονός ότι κατά την εποχή της Τουρκοκρατίας οι χώροι της εκκλησίας παρείχαν ασφάλεια και προστασία, η σταθερή παρουσία ελιόμυλου δίπλα σε εκκλησίες και μοναστήρια δεν μπορεί παρά να ερμηνευτεί, σε σχέση με το γεγονός, ότι η εκκλησία ήταν ο μεγαλύτερος γαιοκτήμονας, κάτοχος σημαντικών εκτάσεων χωραφιών και ελαιώνων.

Το ελαιοτριβείο της Λόφου είναι ιδιοκτησία της εκκλησίας και κτίστηκε γύρω στις αρχές του 20<sup>ου</sup> αιώνα. Η όλη εγκατάστασή του είναι στεγασμένη γι' αυτό και δεν αλλοιώθηκε από τη φθορά του χρόνου. Το κτίριο είναι ένα ορθογώνιο πετρόκτιστο οικοδόμημα που περιλάμβανε δύο δωμάτια. Στο ένα δωμάτιο βρίσκονται τα μέσα που χρησιμοποιούσαν για την παραγωγή λαδιού και το άλλο δωμάτιο χρησίμευε ως αποθήκη.

Οι βασικές εγκαταστάσεις του ελιόμυλου είναι ο πέτρινος μύλος, γύρω από τον οποίο υπάρχει όσος χώρος χρειάζεται, για να γεμίζει το ζώο ή ο άνθρωπος τη μυλόπετρα και το πιεστήριο με τη βίδα καθώς και τα απαραίτητα σκεύη και αποθηκευτικά δοχεία. Στον ένα τοίχο υπάρχει η «νισκιά» για το άναμμα φωτιάς που χρειάζεται για το βράσιμο του νερού.

Ο μύλος αποτελείται από πετρόκτιστη κυκλική βάση με λαξευτή πέτρινη ρηχή λεκάνη στο πάνω μέρος, το «σκουτέλλιν του μύλου». Μέσα στη βάση αυτή κινείται η πέτρινη στρογγυλή μυλόπετρα. Στο κέντρο της έχει οπή, από όπου περνούσε μακρύ ξύλο, το «κοντάρι του μύλου» ή «μουκλός» που γύριζαν άνθρωπο ή ζεμένο ζώο, συνήθως γαϊδούρι κινούμενο κυκλικά από τη βάση. Το «κοντάρι» περνά και μέσα από ξύλινο κατακόρυφο στύλο, που περιστρέφεται περί του άξονα του μαζί με τη μυλόπετρα και στηρίζεται κάτω

στο κέντρο της λεκάνης και πάνω σε δοκό της στέγης. Το γύρισμα του κονταριού έδινε περιστροφική κίνηση στη μυλόπετρα που κυλούσε κυκλικά μέσα στη λεκάνη συνθλίβοντας τις ελιές.

Η δεύτερη εγκατάσταση ήταν το πιεστήριο ή το «μάγκανο». Είναι μια σιδερένια κατασκευή, όπου πιέζονταν οι αλεσμένες και τοποθετημένες μέσα σε ζεμπίλια ελιές. Το πιεστήριο αποτελείται από δύο στύλους, τα «δίστυλα», κάθετα μπηγμένους σε σιδερένια βάση. Με αυτή λοιπόν τη σιδηροκατασκευή πίεζαν τα ζεμπίλια περιστρέφοντας ένα κεντρικό μοχλό και το λάδι κατέληγε σε ένα κοίλωμα στο έδαφος.

Όπως προαναφέραμε ο ελιόμυλος ήταν ιδιοκτησία της εκκλησίας. Για το άλεσμα όμως των ελιών οι πελάτες μέχρι και την παραλαβή του λαδιού τους κατέβαλλαν στην εκκλησία κάποια δικαιώματα. Αυτά ήταν συνήθως είτε λεφτά είτε λάδι. Συνήθως κάθε 20 λίτρες λάδι, η μια λίτρα ανήκε στον ιδιοκτήτη, δηλαδή περίπου 5%. Ακόμα ο πελάτης υποχρεούτο να προσφέρει στο προσωπικό του μύλου πρόγευμα, γεύμα και δείπνο. Το πρόγευμα δεν ήταν άλλο από ψωμί που το βουτούσαν σε λάδι με λίγες ελιές, το γεύμα και το δείπνο ήταν φαγητό μαγειρεμένο, συνήθως όσπρια ή πατάτες και το τρώγανε στον μύλο στήνοντας εκεί ένα πρόχειρο τραπέζι. Τέλος, στους πελάτες παραχωρούνταν και λίγα ζίβανα τα οποία χρησιμοποιούσαν για το τζάκι, τη μαγειρική ή και για το ζέσταμα του καζανιού και για πλύσιμο ρούχων.

Ο ελιόμυλος της Λόφου κατασκευάστηκε στη Λεμεσό, όπως φαίνεται από την ένδειξη πάνω στην πρέσα που γράφει με κεφαλαία γράμματα «ΛΕΜΗΣΣΟΣ». Από έρευνα που διεξήγαγα πρόκειται για το μηχανουργείο και χυτήριο του Ι. Κυριακίδη και Σία.

### ***Προεργασία για την παραγωγή του λαδιού***

Τις διάφορες μεθόδους παραγωγής ελαιόλαδου στην Κύπρο μπορούμε να παρακολουθήσουμε διαχρονικά χάρη στα αρχαιολογικά κατάλοιπα. Σε νεώτερους χρόνους δηλαδή έως τα μέσα του 20<sup>ου</sup> αιώνα ήταν σε χρήση το παραδοσιακό ελαιοτριβείο και σχεδόν κάθε χωριό είχε τον δικό του ελιόμυλο.

Το μάζεμα των ελιών άρχιζε από τον Οκτώβριο, ανάλογα βέβαια και από την ωρίμανση του καρπού ή και ανάλογα από τις καιρικές συνθήκες. Τις ελιές έριχναν χτυπώντας τα κλαδιά με τις «βάκλες» (λεπτές βέργες).

Μετά το μάζεμα άπλωναν τις ελιές να ξεράνουν μερικές μέρες, ανακατεύοντάς τις για να πάρουν αέρα, ώσπου να μαζευτούν αρκετά κοφίνια για άλεσμα. Οι ελιές πλυμένες, καθαρές, αλέθονταν με τη μυλόπετρα και μετατρέπονταν σε πολτό, το λεγόμενο «ζυμάρι». Με το ζυμάρι αυτό γέμιζαν τα «ζεμπίλια» (στρογγυλά πλεκτά από «φλούδιν» ή βούρλα με τρύπα.). Το ζυμάρι αυτό έβγαζε λάδι μόνο του και το λάδι αυτό, που ήταν το καθαρότερο το έλεγαν «άδολο». Τα γεμάτα «ζεμπίλια» «ζυμάρι» τα τοποθετούσαν στο πιεστήριο και τα έσφιγγαν τρεις φορές. Την πρώτη φορά χωρίς νερό, οπότε έβγαινε «άδολο» ή «απάρθενο» λάδι, τις άλλες δύο ρίχνοντας βραστό νερό (2 «κολότζια») στα ζεμπίλια με το ζυμάρι, για να παρασυρθεί και το υπόλοιπο λάδι. Νερό και λάδι κυλούσαν από τα «ζεμπίλια» σε κυκλικό αυλάκι ή σε «βούρνα» κι από κει σε δοχείο. Το λάδι επέπλεε και το μάζευαν είτε με τα χέρια, είτε με τις παλάμες. Το κατακάθι του άβραστου λαδιού λέγεται «αλουπός»,

ενώ το κατακάθι του βρασμένου λέγεται «Τζίζουρος».. Το λάδι φυλασσόταν σε μικρότερα πιθάκια λαδιού, τις «λαδόκουμνες» εμφιαλωμένες, πισσωμένες ή κερωμένες με καλό κερι της μέλισσας ή σε γυάλινες νταμιτζάνες. Σε αρκετά σωζόμενα κατάστιχα αναφέρονται το «πιθάρι του ελαδίου», «κούμνες» και «λαδοκούζιν».

Οι παραδοσιακοί ελιόμυλοι, που λειτουργούσαν ως τα μέσα περίπου του 20<sup>ου</sup> αιώνα, συνυπήρξαν για ένα διάστημα με πιο εκσυγχρονισμένα ελαιοτριβεία με πρέσες, όπου «ζεμπίλια» νέας κατασκευής τρυπημένα τοποθετούνταν στον άξονα σιδερένιου πιεστηρίου.

### ***ΚΥΠΡΙΑΚΕΣ ΠΑΡΟΙΜΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΛΙΑ***

- ✓ Αν μεν μαυρίσουν οι ελιές, μεν φάεις πετεινόν
- ✓ Εκαλέσαν την ελιάν στον γάμον, τζι' είπεν τους εν τζυρά
- ✓ Αμπέλιν του σιερκού σου, συτζιάν του τζυρού σου τζ' ελιάν του παππού σου
- ✓ Άκουσεν η ελιά τ' αλέτρου, τζι' ενόμισεν εν άβλακας
- ✓ Άκουσεν η ελιά το μυστρίν, τζι' ελούθην του κλαμάτου
- ✓ Η ελιά θέλει πελλόν κλαδευτήν, τζιαι νούσιμον τρυητήν
- ✓ Χορέβκουν οι ελιές, χορέβκουν τζιαι τα ελιοκόκκονα
- ✓ Βλέπει την, σαν την ελιάν εις το σκουτέλλιν
- ✓ Δος μου στην ρίζαν, να σου δώσω στο κλωνίν
- ✓ Η ελιά εν τζυρά τζ' όποτε θέλει κάμνει ελιές

Άκης Θεοδώρου  
(Φιλολόγος)