

A TASTE OF YESTERDAY BY eleni protopapa.

ΜΙΑ ΓΕΥΣΗ ΑΠΟ ΤΟ ΧΘΕΣ.

Είμαι η Ελένη Πρωτοπαπά από το Αργάκι. Ο πατέρας μου ήταν ο Ζήνωνας Παπαλοΐζου για χρόνια μουχτάρης του χωριού. Η μάνα μου ήταν η Στυλλού του Αναστάση ,γνωστή σαν η Στυλλού του Ζήωνα. Ο πατέρας μου πέθανε νωρίς,τό 1958 και έτσι δέ γνώρισε τή πίκρα τής προσφυγιάς .Η μητέρα μου πέθανε το 2004 και θάφτηκε στή ξενιτιά. Γι' αυτό αφιερώνω το βιβλίο στους γονείς μου και στους χωριανούς μου πού πέθαναν στή προσφυγιά.

Με ρωτούν πότε άρχισα νά γράφω τό βιβλίο.Δέν έχω απάντηση .Κουβαλούσα το χωριό μου πάντα μέσα μου. Τό βιβλίο δέ σχεδιάστηκε, βγήκε αυθόρμητα μέσα από τη ψυχή μου. Κάποτε μου ζήτησαν να προσφέρω κάποια συνέντευξη σέ ενα Εγγλέζικο περιοδικό εδώ στή Πάφο για θέματα μαγειρικής. Εγραψα το πρώτο κεφάλαιο <Τα ποστάνια >Ετσι κατάλαβα πως δεν μπορούσα να ελευθερωθώ ,έπρεπε νά γράψω για τό χωριό μου και τούς ανθρώπους του ,Ελληνες και Τούρκους.

Τό βιβλίο τό έγγραψα στά Αγγλικά και τό αφιέρωσα στά εγγόνια μου πού ζουν στό εξωτερικό για νά τό διαβάζουν μέ άνεση και νά γνωρίσουν τίς ρίζες τους.

Τό πρώτο κεφάλαιο μιλά για τό χωριό,τους χωριανούς ,Ελληνες και Τούρκους,τό σπίτι μου,τό πλυνθόκτιστο, μέ τίς καμάρες, τούς σταύλους τούς αχυρώνες τά βώδια και τά άλλα ζώα.

Τό επόμενο κεφάλαιο είναι αφιερωμένο στή γιαγιά μου τήν Αναστάσινα. Σέ αυτό τό κεφάλαιο θέλω νά δείξω τή ζωή τήςΚυπρίας τής εποχής εκείνης και κυρίως τις δεξιότητες και γενικά τήν εργατικότητα και τη νοικοκυρωσύνη που ήταν απαραίτητη για επιβίωση στά χρόνια εκείνα τά φτωχά και δύσκολα..

Το πλύσιμο τών ρούχων στή κοφίνα μέ εντυπωσίαζε πάντοτε για τήν εξυπνάδα και τήν οργάνωση πού χρειαζόταν για τήν επιτυχία του και μαλιστα κάτω από τίς δύσκολες συνθήκες της εποχής εκείνης.

Τά επόμενα τέσσερα κεφάλαια είναι αφιερωμένα .Στά λαχανικά,στά χόρτα του κάμπου, τονίζεται η εποχικότητα των λαχανικών ,και αφιερώνεται αρκετή πληροφόρηση για λαχανικά,όπως ή πατάτα,τό κολοκάσι και οι αγκινάρες. Εχουν περιληφθεί μερικές συνταγές για κάθε είδος . Ενα κεφάλαιο έχει αφιερωθεί στά εσπεριδοειδή και τίς διάφορες ποικιλίες. Εχουν περιληφθεί και μερικές βασικές συνταγές όπως συνταγή για γλυκά και λεμονάδες Τό επόμενο κεφάλαιο είναι σημαντικό γιατί μιλά για τις προσπάθειες των χωρικών νά βρούν νερό και τήν επίδραση στή γεωργία και τίς διάφορες καλλιέργειες. Ενα σημαντικό μέρος τού κεφαλαίου αφιερώνεται στό λινάρι και την

επεξεργασία του.Τό επόμενο κεφάλαιο ασχολείται μέ τά ποστάνια καί τή ζωή στό χωριό τήν εποχή των ποστανιών.

Η επόμενη ομάδα κεφαλαίων ασχολείται με τίς γιορτές καί τίς εκδηλώσεις που ελάμβαναν χώρα. Τα Χριστούγεννα εγιορτάζοντο σάν θρησκευτική γιορτή, εμείς τα παιδιά δέν παίρναμε παιγνίδια ούτε περιμέναμε. Οι συνταγές είναι συγχρονες.

Ακολουθεί το κεφάλαιο γιά τή Πρωτοχρονιά, του Αγίου Βασιλείου,περιγράφονται ,οι διάφορες εκδηλώσεις. Μεταξύ των υπολοίπων κεφαλαίων είναι η Καθαρή Δευτέρα ,τά καθιερωμένα φαγητά καί μερκές συνταγές. Ακολουθούν οι αναμνήσεις από την Ανάσταση, οι προετοιμασίες γιά τη μεγάλη γιορτή, η μεγαλειώδης λειτουργία καί τά πατροπαράδοτα εδέσματα καί μερικές συνταγές όπως οι φλαούνες καί τά τσουρέκια.

Ακολουθεί τό δεκαπενταύγουστο ,η αυστηρή νηστεία καί η επίδραση των εργατικών διακοπών στο τρόπο του εορτασού.

Η επόμενη ομάδα κεφαλαίων ασχολείται μέ πιά προσωπικά θέματα. Στο πρώτο θέμα ασχολούμαι μέ τα λογιάσματα, τις αρραώνες και όλα τα συναφή. Στο κεφάλαιο του γάμου η περιγραφή αρχίζει με το πλύσιμο των μαλλιών για τό γέμισμα του κρεββατιού,το ράνιμο τού κρεββατιού, το στόλισμα της νύμφης καί τού γαμβρου, και τίς διάφορες εκδηλώσεις ,τά φαγοπότια και το πλούμισμα του ανδρογύνου. Τό επόμενο κεφάλαιο αφιερώνεται στόύς τοκετούς που συνήθως εγίνοντο στό σπίτι μέχρι περίπου το 1950 και την όλη διαδικασία. Το επόμενο κεφάλαιο μιλά γιά τη βάφτιση, την εκλογή του ονόματος ,την τελετή της βάφτισης, το τραπέζι που ακολουθεί και τις αλλαγές που επήλθαν κατά καιρους . Το επόμενο κεφάλαιο αφιερώνεται στις κηδείες , συγκινητική.η συμμετοχή όλου του χωριού,μικροί μεγάλοι είναι εκεί. Το τελευταίο κεφάλαιο της ομάδας μιλά γιά το ψυχосάββατο.

Η τελευταία ομάδα είναι πολύ σημαντική γιατί ασχολείται με τον σχεδιασμό και την οργάνωση που χρειαζόταν η μητέρα να γεμίσει το κελλάρι της .και να ανταποκριθεί στις ανάγκες της οικογένειας.

Το πιο βασικό αγαθό ήταν το σιτάρι. Εάν είχαν σιτάρι είχαν αλεύρι καί ζύμωνα ψωμί. Τό σιτάρι ήταν απαραίτητο γιά όλα τα τελετουργικά, μνημόσυνα και γιορτές. Επίσης παρασκεύαζαν τα σπιτικά μακαρόνια και τις άλλες λιχουδιές.

Τά όσπρια ήταν απαραίτητα γιά την επιβίωση της οικογένειας. Γι,αυτό είχαν βρεί διάφορους τρόπους να τα διατηρούν. Πρωτα βέβαια επρεπε να εξασφαλίσουν οσα δέν παρήγαγαν οι ίδιοι..Τα όσπρια αποτελούσαν τη καθημερινή διατροφή της οικογένειας..

Ενα άλλο κεφάλαιο μιλά γιά το λάδι καί τις εληές. Παρατίθενται οι απλοί τρόποι διατήρησης των εληών.Το επόμενο κεφάλαιο ασχολείται με την Παρασκευή του χαλλουμιού,της αναρής καί του τραχανά. Γίνεται αναφορά στίς διεργασίες καί την οργάνωση που ήταν απαραίτητες γιά την δημιουργία των ομάδων των γυναικών γιά να συλλέγεται το γάλα.και να είναι δυνατή η Παρασκευή του χαλλουμιού και των άλλων τυροκομικών προϊόντων.Τα επόμενα κεφάλαια ασχολούνται με το κυδωνι καί τα σύκα.

Παρατίθενται οι σχετικές συνταγές. Ένα μικρό κεφάλαιο μιλά για τη μοσφιλιά, τα μόσφιλα και το υπέροχο γλυκό που κάθε νοικοκυρά θα φρόντιζε να παρασκευάσει. Το χωριό είχε μπόλικες μοσφιλιές.

Το προτελευταίο κεφάλαιο με το τίτλο < Τι και Αν> αναφέρεται στη πιθανότητα να μας δοθεί η δυνατότητα να επισκεφτούμε το χωριό μας και τα αισθήματα που θα μας προκαλούσε μια επίσκεψη. Το βιβλίο είχε γραφτεί πριν το άνοιγμα των συνόρων, απλά άργησε να εκδοθεί.

Το τελευταίο κεφάλαιο. Μιά θλιμμένη θλιβερή επίσκεψη. Αναφέρεται στην επίσκεψη μας, στις 2 Ιουνίου 2003. Όσοι επισκεφτήκαν το χωριό γνωρίζουν τα συναισθήματα μας. Θα ήθελα απλά να αναφέρω ότι μας ανησύχησε πίο πολύ η κατάσταση του σπιτιού γιατί θά μπορούσε να θεωρηθεί μουσειακό υπό κανονικές συνθήκες. Από τίς τόσες χιλιάδες δένδρα που φύτεψε ο Νίκος δέν έχει μείνει ένα δένδρο, και αυτές οι τουρπίνες δεν υπάρχουν. Με λυπεί το σπιτι γιατί δεν μπορεί να ξαναγίνει.

Ελένη Πρωτοπαπα.