

Μουσείο Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής

Η διατροφή των Κυπρίων κατά τη φραγκοκρατία και βενετοκρατία

Στοιχεία διατροφής κατά τη φραγκοκρατία

Οι πηγές για τη συγκέντρωση υλικού που αφορά στα τρόφιμα και στη διατροφή των Κυπρίων, κατά τα χρόνια της φραγκοκρατίας δεν είναι τόσο πλούσιες όσο είναι οι πηγές μας κατά τη βενετοκρατία, γιατί, στη δεύτερη περίπτωση διαθέτουμε εκτός των άλλων πηγών και αρχαικό υλικό προερχόμενο από τα Κρατικά Αρχεία της Βενετίας. Η περίοδος της φραγκοκρατίας, κατά την οποία κυριάρχησε στην Κύπρο ο φραγκικός βασιλικός οίκος των Lusignan, καλύπτει σχεδόν τρεις αιώνες, από το 1192 έως και το θάνατο, το 1473, του τελευταίου Φράγκου βασιλιά της Κύπρου Ιακώβου Β΄. Βέβαια, ακολούθησε η βασιλεία της χήρας συζύγου του, Αικατερίνης Κορνάρο, όμως κατά το διάστημα αυτό, όπως έχει υποστηριχθεί από τους ιστορικούς, ουσιαστικά αρχίζει η βενετοκρατία, αφού, η Γαληνοτάτη έως την αποχώρηση της βασίλισσας και την παράδοση της εξουσίας είχε το ρόλο της προστάτιδας.

Σημαντικές πηγές της περιόδου της φραγκοκρατίας για το θέμα μας αποτελούν τα χρονικά, δηλαδή το έργο των Κυπρίων χρονογράφων, όπως του Λεοντίου Μαχαιρά, του Γεωργίου Βουστρωνίου, το χρονικό του Francisco Amadi, που φέρει το όνομα του κτίτορος του χειρογράφου, οι Ασσίζες, δηλαδή οι νόμοι της Κύπρου, τα περιηγητικά κείμενα της ίδιας περιόδου και ό,τι σχετικό έχει δημοσιευτεί, βασισμένο σε αρχαικό υλικό, και, κυρίως, από τον κατ' εξοχήν μελετητή της περιόδου Louis de Mas Latrie. Πρέπει να σημειωθεί, επίσης, ότι σημαντικότερη πηγή της φραγκοκρατίας και με πλούσιο υλικό για το θέμα μας αποτελούν οι εργασίες του διαπρεπούς μεσαιωνολόγου Jean Richard.

Πρέπει να διευκρινιστεί, ότι, η περίοδος της φραγκοκρατίας υπήρξε μία περίοδος κατά την οποία οι κάτοικοι της μεγαλονήσου δεν υπέφεραν μόνο από τις κατά καιρούς ανομβρίες, τις ξηρασίες, τους παγετούς, τους σεισμούς, τις επιδρομές της ακρίδας, τις εχθρικές και τις πειρατικές επιδρομές, αλλά, το σημαντικότερο ήταν ότι τους είχε επιβληθεί το πιο σκληρό φεουδαρχικό σύστημα, σε σχέση με άλλες χώρες της Ευρώπης. Αντιλαμβάνεται κανείς τις απάνθρωπες συνθήκες του φεουδαρχικού συστήματος, εάν αναλογιστεί ότι, οι δουλοπάροικοι της Κύπρου ανταλλάσσονταν από τους φεουδάρχες τους με άλογα, γαϊδούρια, κυνηγετικά γεράκια, ή ακόμη και με ποσότητα αχύρου...

Οι κάτοικοι της Κύπρου, οι περισσότεροι από τους οποίους ανήκαν στην τάξη των δουλοπαροίκων, ζούσαν λιτότατη ζωή αφού τρέφονταν συνήθως μόνο με ψωμί και τις περισσότερες φορές καμωμένο από κριθάρι. Σε γενικές γραμμές η διατροφή των Κυπρίων την ίδια εποχή ήταν: τα παράγωγα του σιταριού, όπως, το πνιγούρι, ο τραχανάς, και οτιδήποτε παρασκευάζεται με αλεύρι, τα άγρια χόρτα, το κυνήγι, τα όσπρια τα οποία καλλιεργούσαν, όπως οι φακές, η λουβάνα, τα ρεβύθια ή τα φασόλια, το ψάρι, στις παράλιες περιοχές της Κύπρου, τα άγρια φρούτα, ή τα φρούτα

από τα παραδοσιακά οπωροφόρα, το κρασί, ο μούστος για την παρασκευή γλυκών, οι σταφίδες και άλλα.

Οι πηγές διασώζουν και στοιχεία από τα γεύματα των αρχόντων και, κυρίως, των μελών του βασιλικού οίκου των Lusignan, τα οποία χαρακτηρίζονται ως πλουσιοπάροχα, από τα οποία δεν έλειπε το κυνήγι, αφού, αγαπημένη απασχόληση της άρχουσας τάξης ήταν το κυνήγι, κυρίως δε, με γεράκια, τα φαλκόνια, όπως αναφέρονται από τους χρονογράφους. Λεπτομερείς περιγραφές δεν υπάρχουν αλλά στα γεύματα και στα δείπνα αυτά των βασιλέων και των αρχόντων κυριαρχούσαν το κυνήγι και το κυπριακό κρασί. Ο χρονικογράφος μας Λεόντιος Μαχαιράς, για παράδειγμα, αναφερόμενος στην αναχώρηση της αδελφής του βασιλιά Μαργέττας, το 1401, από την Κερύνεια για τη Νεάπολη, όπου είχε διευθετηθεί να παντρευτεί τον βασιλιά Ladislaus, σημειώνει τα εξής: «... και επήγεν και ο ρήγας με την μητέρα του ... και εκεί ετρώγαν και 'πίναν πολλές ημέρες». Τα πλουσιοπάροχα συμπόσια των βασιλέων και των αρχόντων της Κύπρου μνημονεύονται από τους περιηγητές και αργότερα επί βενετοκρατίας, όπως θα αναφέρουμε στο οικείο κεφάλαιο, θα εντυπωσιάσουν και τους ίδιους τους Βενετούς διοικητές της μεγαλονήσου.

Ασσίζες

Οι νόμοι της Κύπρου που ίσχυαν επί φραγκοκρατίας περιέχουν και πληροφορίες για τη διατροφή των Κυπρίων. Ο φόρος που επιβαλλόταν :« Το δικαίωμα του ιχθύος του αλμυρού το φέρνουν απαί την Βαβυλωνίαν...», μας επιτρέπει να εξαγάγουμε το συμπέρασμα ότι κατά την ίδια εποχή γινόταν εισαγωγή στην Κύπρο παστών ψαριών από την Αίγυπτο (Βαβυλωνία), τα οποία ασφαλώς χρησιμοποιούσαν οι κάτοικοι για τη διατροφή τους. Επίσης, η εισαγωγή μπαχαρικών, αρτυματικών όπως αναφέρονται στις *Ασσίζες*, μαρτυρείται η ευρεία χρήση τους, στη μαγειρική των Κυπρίων. Άλλωστε έως σήμερα στην Κύπρο με τη λέξη αρτύματα υπονοείται το μαύρο πιπέρι. Αναφέρεται επίσης στην ίδια πηγή το σησάμι και το σησαμόλαδο, τα φοινίκια τα οποία παρήγαγε και η Κύπρος, αλλά πρέπει να εισάγονταν και από τις γειτονικές χώρες που είχαν μεγάλη παραγωγή, τα φιστίκια, το παστέλι, το οποίο αναφέρεται ως χαληλέτζ, προφανώς στα αραβικά, αλλά δεν διευκρινίζεται σε τι είδους παστέλι αναφέρεται, γιατί μία πηγή επί βενετοκρατίας, όπως θα εξετάσουμε παρακάτω αναφέρεται σε τρία είδη παστελιού τα οποία παρασκευάζονταν στην Κύπρο. Από τα πουλερικά αναφέρονται οι κόττες και τα κοτόπουλα, για την ακρίβεια στις *Ασσίζες* αναφέρονται ως όρνιθες και ορνιθόπουλα. καθώς και τα αυγά. Μνεία γίνεται και στις ελιές, τα σκόρδα, τα κρεμμύδια, τα αμύγδαλα (αθάσια), το λάδι, το κρασί, το αλάτι, το ψωμί και το σιτάρι. Επίσης αναφορά γίνεται στα σύκα, στα παστά σύκα, στο σταφύλι, στα κυδώνια, στα μήλα, στα αχλάδια (απίδια), στα χαρούπια, στα κεράτζια, όπως ονομάζονται, στο βούτυρο, στο τυρί, στο σιτάρι, στα αγρέλλια και άλλα. Στις *Ασσίζες* υπάρχουν επίσης πληροφορίες για τα οικιακά σκεύη της εποχής όπως: μουχρούτια, σκωτέλλια, μαγείριδες, κουζία καθώς και σκουτέλλια μαρμάρινα και ζωνκραφιστά.

Καλλιέργεια και παραγωγή ζάχαρης

Η ζάχαρη άρχισε να καλλιεργείται στην Κύπρο, στις αρχές του 13^{ου} αιώνα, δηλαδή κατά τα πρώτα χρόνια της φραγκοκρατίας, και, φαίνεται, ότι η καλλιέργεια του ζαχαροκάλαμου και η τεχνική της παραγωγής της ζάχαρης εισήχθησαν στη μεγαλονήσο, από την μουσουλμανική Ανατολή. Κάποια καλούπια ζάχαρης τα οποία βρέθηκαν στο φρούριο της Παλαιπάφου, τα οποία είχαν καταστραφεί από ένα σεισμό του 1222 μαρτυρούν την ύπαρξη φυτειών ζάχαρης κατά τις αρχές της

φρραγκοκρατίας. Πιθανολογείται, επίσης, ότι οι Ιωαννίτες και οι Ναΐτες ιππότες που είχαν φυτείες ζαχαροκαλάμου στις ακτές της Ανατολής, είχαν φέρει και στην Κύπρο ειδικευμένους εργάτες, κατά τον 13^ο αιώνα. Ισχυρό κίνητρο για επέκταση και βελτίωση της ζαχαροκαλλιέργειας στην Κύπρο υπήρξε η κατάρρευση των σταυροφοριακών κρατών της Ανατολής, το 1291, γιατί, πολλοί Σύροι γνώστες της καλλιέργειας και επεξεργασίας του προϊόντος μετανάστευσαν και στην Κύπρο.

Η καλλιέργεια του ζαχαροκαλάμου απαιτούσε εκτεταμένες περιοχές γης και άφθονο νερό, κατασκευή και συντήρηση υδραγωγείων και οικοδομών για την άρδευση και χρήση της υδάτινης ενέργειας, για την άλεση της ζάχαρης και καζάνια και καλούπια για τον καθαρισμό της, και, ασφαλώς, εργατικό δυναμικό. Στην Κύπρο στην οποία την ίδια εποχή υπήρχε ένα αγροτικό καθεστώς είχε ως αποτέλεσμα η καλλιέργεια και παραγωγή της ζάχαρης, καθώς και το εμπόριο της ζάχαρης, να μείνει στα χέρια των βασιλέων, των ιπποτών του Αγίου Ιωάννη και της οικογένειας των Κορνάρων, που είχαν ως φέουδο την Επισκοπή της Λεμεσού. Στις νότιες και δυτικές ακτές της Κύπρου, μεταξύ Λέμπας και Λεμεσού, υπήρχαν οι μεγαλύτερες καλλιέργειες ζαχαροκαλάμου. Από το 1299 μαρτυρούνται εξαγωγές ζάχαρης. Γύρω στα 1330 η παραγωγή της ζάχαρης επεκτάθηκε σημαντικά και η καλή κυπριακή άχνη ζάχαρης, εθεωρείτο η καλύτερη στην ανατολική Μεσόγειο, όπως αναφέρει ο B.Pegolotti. Μετά το 1365 μαρτυρείται η Επισκοπή της Λεμεσού ως κύριο κέντρο παραγωγής ζάχαρης. Οι Κορνάροι, που κατείχαν ως φέουδο την Επισκοπή, είχαν προσλάβει το 1494 για τις εργασίες παραγωγής ζάχαρης 400 εργάτες, μεταξύ αυτών και δούλους. Σημαντικές τεχνολογικές βελτιώσεις στη βιομηχανία της ζάχαρης είχαν εμφανιστεί στην Κύπρο κατά τον 14^ο αιώνα. Μέχρι το τέλος της φραγκοκρατίας η παραγωγή της ζάχαρης εξακολούθησε να είναι η μείζων εξαγωγική βιομηχανία, εφόσον υπήρχε άξουσα ζήτηση του προϊόντος. Τον 15^ο αιώνα οι Βενετοί κυριάρχησαν επάνω στην επικερδή εξαγωγή της κυπριακής ζάχαρης, στη Δύση.

Οι βασιλικές φυτείες ζαχαροκαλάμου υπήρξαν ο μεγαλύτερος παραγωγός ζάχαρης στην Κύπρο. Οι βασιλείς της Κύπρου με παροχές ζάχαρης εξοφλούσαν τους πιστωτές τους, με υποθήκευση του προϊόντος ή μίσθωση των φυτειών ζαχαροκαλάμου για ένα χρονικό διάστημα. Αναφέρουμε ενδεικτικά την περίπτωση του Ανδρέα Κορνάρου, στον οποίο ο βασιλιάς όφειλε μεγάλα ποσά. Έτσι, σύμφωνα με εντολή του, ημερομηνίας 13^{ης} Οκτωβρίου 1468, δόθηκαν στον Ανδρέα Κορνάρου ποσότητες ζάχαρης προερχόμενες από την Έμπα, Λέμπα, Ακανθού, Κανακαριά, και Λεύκα για απόσβεση του χρέους. Αντιλαμβανόμαστε ότι πιστωτές των βασιλέων της Κύπρου ήταν οι Βενετοί, οι οποίοι είχαν και στα χέρια τους το εμπόριο της ζάχαρης. Πολλές φορές η Γαληνοτάτη ασκούσε πίεση κηρύσσοντας πλήρη ή μερικό αποκλεισμό, στο εμπόριο με το βασίλειο της Κύπρου, όταν οι βασιλείς δεν πλήρωναν, είτε τους Ενετούς μισθωτές τους, είτε το βενετικό κράτος. Η παραγωγή και το εμπόριο ζάχαρης συνεχίστηκε και κατά τα χρόνια της βενετοκρατίας, όπως θα εξετάσουμε παρακάτω. Επίσης, όπως μαρτυρείται στις ζαχαροκαλλιέργειες εργαζόνταν και πάροιχοι από τη Μαραθάσα, όπως αναφέρεται το 1442 (*li parici delle Marathasse serviteno alle calame...*).

Αλάτι: σημαντική φυσική πηγή της Κύπρου

Σημαντικό προϊόν και φυσική πηγή της Κύπρου υπήρξε το αλάτι και η μεγαλόνησος υπήρξε μία από τις μεγαλύτερες παραγωγούς του προϊόντος αυτού, στη Μεσόγειο. Η εκμετάλλευση του άλατος υπήρξε βασιλικό μονοπώλιο, αλλά η εξαγωγή γινόταν από Γενουάτες και Βενετούς. Προς τα τέλη του 14^{ου} αιώνα ολόκληρη η παραγωγή του άλατος έφθανε περίπου τους 3,450 μετρικούς τόνους. Όπως και με τη ζάχαρη το ίδιο και με το αλάτι οι βασιλείς της Κύπρου πλήρωναν

τους μισθωτές τους με το εν λόγω προϊόν, οι οποίοι, συνήθως, ήταν Βενετοί, όπως ο Φρειδερίκος Κορνάρος. Το 1382 ο Φρειδερίκος Κορνάρος είχε πάρει όλη τη συγκομιδή του άλατος και απέκτησε την άδεια εξαγωγής του στο εξωτερικό. Το βενετικό κράτος με το εμπόριο του άλατος από και προς αυτό, που ήταν μονοπώλιο, είχε σημαντικό εισόδημα από τη φορολογία του προϊόντος, για την επιτόπια κατανάλωση, αλλά και για τις εξαγωγές. Ένα ισχυρό κίνητρο για την προσάρτηση της Κύπρου από τους Βενετούς, μεταξύ άλλων, υπήρξε και το εμπόριο του άλατος, γιατί είχε ευρείες συνέπειες στη βενετική οικονομία.. Ο βασιλιάς το 1468 είχε πληρώσει τον Μάρκο Loredano, ο οποίος τον είχε προμηθεύσει με πολυτελή υφάσματα όπως βελούδο, σκαρλάτο και μεταξωτό (sendal), από το δασμό του άλατος και την εκμίσθωση της Λίμνης της Λεμεσού.

Κρασί

Τα έγγραφα της περιόδου της φραγκοκρατίας δεν αναφέρονται μόνο στο κρασί και στην παραγωγή του και στις παραχωρήσεις του βασιλιά στους ευνοούμενους και υπαλλήλους του, με ετήσιες ποσότητες κρασιού για κατανάλωση, αλλά, μας γνωστοποιούνται και πολλοί αμπελώνες, γύρω από τη Λευκωσία και αλλού. Έτσι, αναφέρονται: ένας αμπελώνας ονομαζόμενος του μαγγανοπήγαδου(vignes de Alacaty), που ανήκε στη μονή La Cava, μάλλον έξω από τη Λευκωσία, ένας αμπελώνας που βρισκόταν στην περιοχή Maheta, αλλά δεν γνωρίζουμε κοντά σε ποιο χωριό ήταν, ένας αμπελώνας στον Άγιο Δομέτιο, ένας αμπελώνας στον Άγιο Επιφάνιο, στην περιοχή Ορεινής, κοντά στην Κλήρου, ένας αμπελώνας στα Πέρα Ορεινής και ένας αμπελώνας στον Άγιο Σέργιο Αμμοχώστου. Από ανέκδοτο έγγραφο του 1490 της Αικατερίνης Κορνάρο αναφέρεται ο αμπελώνας του Χαρέρη (Careri), ο οποίος βρισκόταν στη Λακατάμεια.

Οι αμπελώνες της Κύπρου αναφέρονται ακόμη και ως Αμπελώνες Ενγκαδί (Vinea Engaddi), τους οποίους αναφέρει ο περιηγητής Ludorf de Sudheim, όπως σημειώνει, οι οποίοι βρίσκονταν όχι πολύ μακριά από την Πάφο. Οι αμπελώνες επίσης των Πελενδρίων και του Κοιλανιού υπήρξαν ιδιαίτερα φημισμένοι, σύμφωνα με τις πηγές. Το κρασί φυλασσόταν σε πιθάρια, τα οποία κατασκεύαζονταν στην Κύπρο και μπορούσαν να χωρέσουν περισσότερα από 250 λίτρα. Το 1300 στις 14 Οκτωβρίου ένας Γενουάτης έμπορος νοίκιασε την αποθήκη του sire d' Arsur, για να αγοράσει από το Παραλίμνι 130 πιθάρια κρασί, για να το αποθηκεύσει. Έχουμε, επίσης, πληροφορίες για την παρασκευή σταφίδας και για εξαγωγή της τον 14^ο αιώνα.

Σιτηρά

Η Κύπρος υπήρξε κατά τη φραγκοκρατία και βενετοκρατία ένας απέραντος σιτοβολώνας και είχε αυτάρκεια παραγωγής για τον πληθυσμό της, αλλά και για εξαγωγές ακόμα σε άλλες χώρες. Αναφέρονται κατά την χρονική περίοδο 1302-1303 εξαγωγές από την Κύπρο στην Αρμενία. Είναι γνωστό, όμως, ότι μαστιζόταν συχνά από ανομβρίες, ξηρασίες, επιδρομή ακρίδας και άλλα και τότε σ' αυτές τις περιπτώσεις χρειαζόταν να εισαγάγει σιτάρι από τη Σικελία. Το 1309, όπως αναφέρεται στο Χρονικό Amadi, χρειάστηκε να γίνει εισαγωγή σιταριού, για τις ανάγκες της μεγαλονήσου. Το σιτάρι αναφέρεται ως σκληρό και μαλακό. Παράγονταν και μεγάλες ποσότητες κριθαριού, το οποίο χρησιμοποιούσαν για τροφή

των ζώων αλλά και για παρασκευή ψωμιού, για μεγάλο μέρος του πληθυσμού της Κύπρου, κυρίως των παροίκων.

Στοιχεία διατροφής σε μια προγενέστερη εποχή αναφέρονται σε έγγραφο, ημερομηνίας 30 Δεκεμβρίου 1237. Στο εν λόγω έγγραφο η βασίλισσα Αλίκη της Κύπρου, με τη σύμφωνη γνώμη του γιου της βασιλιά Ερρίκου, παραχωρούσε ετησίως στη μονή της Παναγίας και των Αγίων Πάντων της Άκρας, η οποία κατείχε περιουσία στην Πάφο και εκεί άρχισε να οικοδομείται εκκλησία αφιερωμένη στην Οσία Μαρία την Αιγυπτία, τα εξής: 42 μόδια σιτάρι, 266 γαλόνια κρασί, 266 rota τυρί, 76 μόδια φασόλια, 19 μόδια ρύζι- ίσως είναι η παλαιότερη πηγή στην οποία αναφέρεται το ρύζι σε σχέση με την Κύπρο- 95 rota λάδι και 38 rota ζάχαρη.

Ένας κανονισμός του 1296 σχετικά με την τιμή του ψωμιού στην Κύπρο, μαρτυρεί μία δύσκολη περίοδο του βασιλείου. Μετά την πτώση και των τελευταίων εδαφών του Λατινικού Βασιλείου της Ιερουσαλήμ, πολλοί πρόσφυγες κατέφυγαν στην Κύπρο και η άφιξή τους δημιούργησε πολλά οικονομικά προβλήματα, αφού, λίγα χρόνια μετά η Ανατολή υπέφερε από ξηρασία, η οποία προκάλεσε μεγάλη καταστροφή στις εσοδείες. Στη γειτονική Αίγυπτο, για παράδειγμα, η έλλειψη σιτηρών λόγω ανομβρίας άρχισε το 1294, και, συνεχίστηκε ως το 1296, ενώ, η Κύπρος δεν έμεινε έξω από αυτή την κρίση. Η εντολή της 6^{ης} Δεκεμβρίου 1296 σχετικά με την τιμή του σιταριού και του ψωμιού στην Κύπρο, αποτελεί τεκμήριο της κρίσης αυτής. Ο κανονισμός του 1296 μας κάνει γνωστά για εκείνη τη μακρινή εποχή τρία διαφορετικά είδη ψωμιού, σε σχέση με τι αλεύρι ήταν καμωμένα. Αναφέρονται ως ψωμί από σιμιγδάλι (pain de semenel), ψωμί από αλεύρι (pain de flor) και ψωμί το οποίο περιείχε πίτουρο (pain de grua). Στην πρώτη κατηγορία ήταν το ψωμί, το οποίο παρασκευαζόταν από εκλεκτό αλεύρι και τέλεια κοσκινισμένο, και πρόκειται για ψωμί πολύ λευκό. Στη δεύτερη κατηγορία επρόκειτο πάλι για ψωμί λευκό, αλλά παρασκευασμένο όχι με τόσο καλά κοσκινισμένο αλεύρι. Το τρίτο είδος ψωμιού περιείχε ποσότητα πίτουρου (son στα αρχαία γαλλικά : grua) και ως εκ τούτου το χρώμα του ήταν σκούρο.

Σε καιρούς καλής εσοδείας το σιτάρι στην Κύπρο στοίχιζε το μόδιο ένα βυζάντιο λευκό Κύπρου (besant blanc de Chypre) και όχι βυζάντιο σαρακίνικο. Το μόδιο της Κύπρου είχε περίπου 40 λίτρα και υποδιαιρείτο σε 8 καφίζια. Σε εποχές κακής εσοδείας, όμως, δύο καφίζια στοίχιζαν ένα βυζάντιο, δηλαδή, το μόδιο στοίχιζε τέσσερα βυζάντια. Μέτρο βάρους του ψωμιού ήταν τότε το «rote» ισάξιο περίπου με 2,26 κιλογραμμάρια. Οι τιμές υπολογίζονταν σε δηνάρια (deniers) και κάθε βυζάντιο υποδιαιρείτο σε 48 dhnòaria. Η τιμή των τριών προαναφερόμενων ποιοτήτων ψωμιού ήταν: το ψωμί de flor, της δεύτερης ποιότητας ήταν δύο φορές πιο ακριβό από αυτό, της τρίτης ποιότητας με το πίτουρο, de grua, ενώ το αρίστης ποιότητος de semenel, στοίχιζε κατά ένα τέταρτο πιο ακριβά από το ψωμί de flor. Το ψωμί της κατώτερης ποιότητας στοίχιζε 4 ½ δηνάρια, το ψωμί μέτριας ποιότητας 9 δηνάρια και το ψωμί αρίστης ποιότητας στοίχιζε 11 και ¼ δηνάρια.

Όσπρια

Κατά τη φραγκοκρατία, σύμφωνα με τις πηγές της εποχής, καλλιεργούνταν διάφορα είδη οσπρίων. Αναφέρονται η φάβα (feves), τα φασόλια (faseoli), τα μπιζέλια (pesiaus), οι φακές (lentilles), τα ρεβίθια (pois chiches), gesses (julgans ή gelbans) και τα vences noires (cressiniaus). Επίσης ένα άλλο όσπριο, το οποίο χρησιμοποιούσαν πολύ οι αγρότες ήταν το langouste, το οποίο καλλιεργούσαν και έτρωγαν τότε στην Κύπρο. Αναφέρεται ότι το έτος 1345 είχαν αγορασθεί για σπορά τέσσερα μόδια langouste, για να τρων οι σκλάβοι.

Στοιχεία από έγγραφα της περιόδου 1468-1469

Σε έγγραφα της περιόδου 1468-1469, τα οποία σώζονται στα Αρχεία του Βατικανού και των οποίων τη δημοσίευση οφείλουμε στον Jean Richard, συναντούμε υλικό για την καθημερινή ζωή των Κυπρίων, αλλά και διάσπαρτες ειδήσεις για τη διατροφή τους. Τα έγγραφα αυτά αποτελούν εντολές του τελευταίου Φράγκου βασιλιά της Κύπρου προς τους αξιωματούχους του, τους δουλοπαροίκους και άλλους.

Σε έγγραφο, ημερομηνίας 11 Οκτωβρίου 1468, οι υπάλληλοι του βασιλιά κατέγραψαν τα εισοδήματα του χωριού Parsada και τι όφειλε να πληρώσει η Κατερίνα Miral, χήρα του Παύλου Coste. Το χωριό αυτό, το οποίο βρισκόταν κοντά στα Λεύκαρα, με την πάροδο των ετών χάθηκε και σήμερα πλέον υπάρχει ως τοπωνύμιο. Δόθηκε ως φέουδο στον Jean Cercasso και μετά στον Παύλο Coste. Σύμφωνα με τα στοιχεία του εγγράφου η παραγωγή του χωριού συνίστατο σε σιτάρι, κριθάρι, χαρούπια, κρασί και ελιές.

Σε άλλη εντολή του βασιλιά, ημερομηνίας 27 Οκτωβρίου 1468 αναφέρεται τι είδη διατροφής έπρεπε να παραδοθούν στη μητέρα του βασιλιά Ιακώβου Β', Marguete- σε άλλες πηγές αναφέρεται ως Μαριέττα- για ετήσια κατανάλωση. Τα στοιχεία αυτά μας επιτρέπουν, σε γενικές γραμμές, να γνωρίζουμε όχι μόνο ποια ήταν η διατροφή της μητέρας του βασιλιά, αλλά και σε γενικές γραμμές με τι τρέφονταν οι κάτοικοι μιας πόλης. Η εντολή όριζε όπως παραδοθεί στη Μαριέττα ποσότητα λαδιού, ποσότητα σύκων, προφανώς παστών, γιατί ήδη ήταν Οκτώβριος μήνας, όταν της είχαν παραχωρηθεί και τα σύκα είχαν τελειώσει αυτή την εποχή, αλλά και εάν υπήρχαν θα ήταν λίγα. Επίσης, της είχαν παραχωρηθεί ελιές καθώς και τέσσερα γουρούνια. Έτσι, αντιλαμβανόμαστε, ότι, το χοιρινό είχε μεγαλύτερη προτίμηση από τα άλλα είδη κρεάτων. Εξάλλου με το χοιρινό κρέας παρασκευάζονταν τα παστά, τα λουκάνικα, οι λούντζες, τα χοιρομέρια, η πηκτή (ζαλατίνα) και το χοιρινό λίπος, το οποίο χρησίμευε τόσο στη μαγειρική όσο και στην παρασκευή γλυκών. Τέλος, έπρεπε να της παραδοθεί και μία ποσότητα κρεμμυδιών, των οποίων η καλλιέργεια και η χρήση μαρτυρείται από αρχαιοτάτων χρόνων στην Κύπρο, αλλά και οι πηγές της φραγκοκρατίας μας παρέχουν αρκετά στοιχεία για την καλλιέργειά τους την ίδια εποχή. Ο βασιλιάς με άλλη, επίσης, εντολή του, προμήθευε ετησίως τη μητέρα του ψωμί και κρασί. Υπηρέτες του βασιλιά όπως ο Νικολής Calamonioty, ιερακοτρόφοι (faconier), όπως, ο ιερακοτρόφος του βασιλιά ο Νικολής, γραμματείς όπως ο Perin Melia, αμείβονταν με ποσότητα σιταριού, κριθαριού και κρασιού, για τη διατροφή τους. Σε δύο άλλους ιερακοτρόφους του ανακτόρου, τους Νικόλα και Δημήτρη, ο βασιλιάς έδωσε εντολή να τους παραχωρούνται ημερησίως τέσσερα ψωμιά και μισή φιάλη κρασί και ενάμισι καφίζι κριθάρι. Ο γραμματέας Πέτρος Bibi αμειβόταν από τον βασιλιά, εκτός από το μισθό του, και με 50 μόδια σιταριού, 50 μέτρα κρασιού και 60 μόδια κριθαριού. Το μοναστήρι Άγιος Σάββας της Καρόνου μετά από την καταστροφή που είχε υποστεί, ζητήθηκε από τον ηγούμενό του ν' απαλλαγεί από τους δασμούς ενός κτήματός του, που ανέρχονταν σε 9 μόδια σιτάρι και 16 μόδια κριθάρι καθώς και 4 βυζάντια, αίτημα το οποίο εγκρίθηκε από τον βασιλιά. Ο γιατρός του βασιλιά Δημήτριος Σγουρόπουλος έπαιρνε ως ετήσια αμοιβή, εκτός από 500 βυζάντια, και 40 μόδια σιτάρι, 40 μέτρα κρασί και 90 μόδια κριθάρι. Ο Cosme Gonem είχε διοριστεί από τον βασιλιά στη θέση του βαΐλου του κομερκίου (bailli du comere), με ετήσια αμοιβή 400 βυζάντια, 50 μόδια σιτάρι, 50 μέτρα κρασί και 90 μόδια κριθάρι. Έγγραφο σχετιζόμενο με τον Sasons de Nores αναφέρεται και σε άλλα δύο είδη της διατροφής τότε των Κυπρίων: στην φάβα (feves) και στις φακές (lentilles). Ο ράπτης του

βασιλιά (tailleur de sa chambre), επίσης, λάμβανε για την ετήσια διατροφή του 36 μόδια σιτάρι, 36 μέτρα κρασί και 90 μόδια κριθάρι.

Αξίζει ν' αναφέρουμε ότι ο βασιλιάς Ιάκωβος Β' είχε φροντίσει, σύμφωνα με διάταγμά του, και για εξασφάλιση άρτου και οίνου προς τους έξι υμνωδούς του βασιλικού παρεκκλησίου. Με εντολή του ημερομηνίας 20 Απριλίου 1468 παραχωρούνταν ημερησίως στους έξι υμνωδούς και στον καθένα ξεχωριστά, από μία φιάλη κρασί και τέσσερα ψωμιά, καθώς και ετησίως στον καθένα πενήντα βυζάντια, ποσά τα οποία θα προέρχονταν από τα διαπύλια της Λευκωσίας.

Το κύριο προϊόν ή ένα από τα κυριώτερα προϊόντα της Κύπρου επί φραγκοκρατίας, εκτός από το αλάτι και τη ζάχαρη, ήταν ασφαλώς τα σιτηρά. Ο βασιλιάς Ιάκωβος Β' παρατηρούμε συχνά ότι εκτός από φέουδα παραχωρούσε και ποσότητες σιτηρών, στους ευνοούμενους και οπαδούς του. Με έγγραφο της 6^{ης} Μαρτίου του έτους 1468 είχε εγκρίνει ετήσια παραχώρηση στον Guomes Davila 200 μόδια σιτάρι και 300 μόδια κριθάρι. Επίσης, με έγγραφη εντολή του ημερομηνίας 21^{ης} Μαρτίου παραχωρούσε στον Giacomo Sancta Maura 25 μοδια σιτάρι, 25 metres κρασί, 250 βυζάντια ετησίως και 90 μόδια κριθάρι, για το άλογό του. Παραχώρηση 12 μοδιών σιταριού και 4 rotes μελάσσας, δηλαδή ζάχαρης, μετά από εντολή του ίδιου βασιλιά, ημερομηνίας 4^{ης} Απριλίου 1468, παραχωρούνταν στον μοναχό Λεόντιο της μονής της Εγκλειστρας. Ο Jaco Pelo de Lisanti είχε προσληφθεί στην υπηρεσία του βασιλιά και εκτός από τα 600 βυζάντια, που θα λάμβανε ετησίως για αμοιβή, του παραχωρούσε και 48 μόδια σιτάρι, 100 μόδια κριθάρι και 48 μέτρα κρασί. Στους νεαρούς που εργάζονταν στο παλάτι, κατ' εντολή του βασιλιά, τους παραχωρούνταν ημερησίως από τα βασιλικά κελάρια ενάμισυ φιάλη κρασί. Ακόμη ποσότητα ψωμιού και κρασιού παραχωρούνταν ημερησίως σε διάφορους υπηρέτες του βασιλιά και σ' αυτόν, επίσης, που ήταν υπεύθυνος για τη φροντίδα του λιονταριού, που υπήρχε στο ανάκτορο. Πηγή προγενέστερη του έτους 1318 μας πληροφορεί ότι οι χωρικοί στη Ψιμολόφου, οι οποίοι ήταν υπόχρεοι να εκτελούν κάποιες αγγαρείες, για παράδειγμα ως θεριστές, λάμβαναν τέσσερα ψωμιά ημερησίως.

Σύμφωνα με απόφαση του βασιλιά της 23^{ης} Ιουλίου 1468, ο ευνοούμενός του Jean Charpe, θα λάμβανε ετησίως 100 μόδια σιτάρι, 200 μόδια κριθάρι, και 100 μέτρα κρασί και 1500 βυζάντια, από τα βασιλικά εισοδήματα. Ο βασιλιάς, επίσης, είχε παραχωρήσει ετησίως στον Yani de Constanza, για υπηρεσία ενός μαχίμου ανδρός (d' homo d' arme), 90 μόδια σιτάρι και 100 μόδια κριθάρι, από την εσοδεία της Περιστερώνας του Μόρφου καθώς και 90 μέτρα κρασί, από την εσοδεία της Μαραθάσας του βασιλιά, με απαλλαγή από τον βασιλικό φόρο καθώς και 900 βυζάντια. Επίσης, για μία ακριβώς ίδια περίπτωση που αφορούσε στον Jean Comos, για υπηρεσία ενός μαχίμου ανδρός, ο βασιλιάς του παραχωρούσε ετησίως 50 μόδια σιτάρι, και 150 μόδια κριθάρι, από την παραγωγή της Λακατάμιας και 50 μέτρα κρασί, από την Μαραθάσα του κόμη.

Οι βασιλείς της Κύπρου πλήρωναν σε είδος, κυρίως, σε ζάχαρη, τους εμπορους που τους προμήθευαν με διάφορα είδη εμπορευμάτων. Καταλανός έμπορος που είχε προμηθεύσει τον βασιλιά, τον Αύγουστο του 1468, με πολυτελή υφάσματα, ένα στέμμα, ένα δούλο Τούρκο και άλλα είδη αξίας 2094 δουκάτων και 2 ½ βυζαντίων, πληρώθηκε με ισάξια ποσότητα ζάχαρης επεξεργασμένης από τα Κούκλια και την Αχέλεια. Ένας άλλος Καταλανός έμπορος είχε προμηθεύσει, επίσης, τον βασιλιά με πολυτελή υφάσματα αξίας 1354 δουκάτων και πληρώθηκε σε ισάξια ποσότητα επεξεργασμένης ζάχαρης, από τα Κούκλια και την Αχέλεια.. Οφειλές του βασιλιά στους αξιωματούχους του τάγματος του Αγίου Ιωάννη, καταβάλλονταν σε είδος, όπως, ποσότητες ζάχαρης από τα Κούκλια, την Αχέλεια, την Έμπα και τη Λέμπα καθώς και ποσότητα άλατος από τις Αλυκές του Αγίου Λαζάρου (Λάρνακας). Σε

άλλη περίπτωση οφειλών προς τον σινεσκάρδο του Τάγματος αδελφό Jean Langlais, ο βασιλιάς θα παραχωρούσε από τις εσοδείες της ζάχαρης, του έτους 1468, σε zambours ή σε melasses από τα Κούκλια, την Αχέλεια, την Έμπα και τη Λέμπα, καθώς και από την εσοδεία του Άρσους (Tarse).

Το 1367 μετά τον θάνατο του Λατίνου Επισκόπου Guy de Ybellin, ο chanoin της Εκκλησίας της Λεμεσού Bernard Anselme, κατάρτισε ένα πλήρη κατάλογο εσόδων και εξόδων. Μεταξύ άλλων αναφέρεται η αγορά κρεμμυδιών (siboles) και σε άλλη περίπτωση πληροφορούμαστε, ότι, στο Φοίνικα υπήρχε καλλιέργεια κρεμμυδιών. Στην εν λόγω πηγή γνωστοποιείται και η χρήση του λαδιού εκτός από τη διατροφή και στην εκκλησία, για ν' ανάβουν τα καντήλια. Την ίδια εποχή σε χωριά της Λεμεσού, σύμφωνα με τον κατάλογο που είχε καταρτίσει ο Bernard Anselme, το 1367, υπήρχε καλλιέργεια φακής (lentilles) και julbans. Διαφωτιζόμαστε επίσης ότι το 1367 μία κότα στοίχιζε 1/3 του βυζαντίου, ένα πρόβατο δύο βυζάντια και εννέα βυζάντια για ένα μοςχαράκι (genisse).

Ένα άλλο έγγραφο, ημερομηνίας 5 Ιουλίου 1468, αφορά σε συμφωνία που είχε κάνει ο βασιλιάς Ιάκωβος Β' με τον Φραγκίσκο Couρίου, ο οποίος θα αναλάμβανε την επεξεργασία της ζάχαρης, στις φυτείες ζαχαροκαλάμου, που ανήκαν στον βασιλιά, δηλαδή στα Κούκλια και στην Αχέλεια, εκτός από τις φυτείες που βρίσκονταν στην Μόρφου. Εκτός από την αμοιβή του σε χρήματα, η οποία ανερχόταν σε CL χρυσά δουκάτα ετησίως, θα αμειβόταν και σε είδος. Κάθε μήνα θα του παραχωρούσε τέσσερα μόδια σιτάρι, τρία μέτρα κρασί, οκτώ μόδια κριθάρι και τέσσερα κεφάλια τυρί (III rièces dou fourmage). Η αναφορά αυτή, μάλλον δεν σχετίζεται με το κυπριακό χαλλούμι, αλλά με το παραδοσιακό κυπριακό τυρί, το οποίο χρησιμοποιείται και για την παρασκευή της φλαούνας. Δυστυχώς έως σήμερα καμμία πηγή της φραγκοκρατίας δεν μας διέσωσε τη λέξη χαλλούμι, όπως συνέβη με τη μία και μοναδική πηγή, επί βενετοκρατίας.

Πλούσια ήταν η παραγωγή επί φραγκοκρατίας της ζάχαρης με καλλιέργειες κυρίως στην Επισκοπή, στην Λέμπα, στην Έμπα, στα Κούκλια και στην Πεντάγεια. Επίσης υπήρχε καλλιέργεια ζαχαροκαλάμου στη Λάπηθο, στην Ακανθού ακόμη και στην περιοχή της Σίγουρης, στη Μεσαορία. Ο βασιλιάς πολλές φορές πλήρωνε με ποσότητες ζάχαρης, κάποιες οφειλές του. Ακόμη υπήρξαν περιπτώσεις κατά τις οποίες πριγκίπισσες της Κύπρου είχαν προικοδοτηθεί και με ετήσιες ποσότητες ζάχαρης. Στον επιστάτη για την επεξεργασία της ζάχαρης στο διαμέρισμα Πάφου, Johan Stranbailli, ο βασιλιάς τον πλήρωνε για την εργασλία του όχι μόνο σε χρήματα, αλλά και σε είδος με την παραχώρηση 50 μολίων σιτάρι, 50 μέτρων κρασί και 90 μολίων κριθάρι. Σε είδος αμειβόταν και ο Barthelemy Cofity, ειδικός για την επεξεργασία της ζάχαρης, στο διαμέρισμα της Πάφου, με ετήσια παραχώρηση 36 μολίων σιτάρι. Επιπρόσθετα, και ο υπεύθυνος του φάρου στην περιοχή της Πέτρας, ο Antonio de Lorsa, που θα κατοικούσε εκεί, αμειβόταν με απόφαση του βασιλιά με 60 μόδια σιτάρι, 200 μόδια κριθάρι, 50 μέτρα κρασί.

Αναφορές για ελαιώνες και παραγωγή λαδιού και ελιών απαντώνται αρκετές επί φραγκοκρατίας. Η καλλιέργεια της ελιάς ευνοήθηκε όχι μόνο κατά τη φραγκοκρατία, αλλά και κατά τη βενετοκρατία. Άλλωστε, δεν είναι καθόλου τυχαίο ότι ο κόσμος της Κύπρου στην ύπαιθρο, τις αιωνόβιες ελιές τις αποκαλεί φραγκολιές, δένδρα, δηλαδή, που ανάγονται στην εποχή της φραγκοκρατίας. Το ελαιόλαδο, σύμφωνα με μία πηγή χρησίμευε και την κατασκευή σαπουνιών. Το έτος 1300 αναφέρεται εξαγωγή από

την Αμμόχωστο στην Αρμενία δέκα τόνων λαδιού, για κατασκευή σαπουνιών (huile quod est saponitum). Μέτρο βάρους των ελιών την ίδια περίοδο χρησιμοποιείτο το μόδιο, όμως ήταν πιο μεγάλης χωρητικότητας, από το μόδιο των σιτηρών. Μία πηγή του 1468 αναφέρεται σε ελιές που βρίσκονταν στην Λακατάμεια. Όπως προαναφέραμε η καταγραφή της παραγωγής ενός χωριού του Parsada για δύο χρόνια, το οποίο ήταν εκμισθωμένο και μετά επεστράφη στον βασιλιά, γιατί ήταν βασιλική περιουσία, φωτίζει τα προϊόντα διατροφής της εποχής. Η παραγωγή του συνίστατο σε χαρούπια, τα οποία δεν χρησιμοποιούνταν μόνο για τροφή των ζώων, αλλά αποτελούσαν και τροφή του ανθρώπου και κυρίως για το χαρουπόμελο, που παρασκεύαζαν μ' αυτό γλυκίσματα, σπάνια για εκείνη την εποχή. Το κριθάρι με το οποίο δεν τρέφονταν μόνο τα ζώα, αλλά και οι κατώτερες τάξεις, από το οποίο παρασκεύαζαν μ' αυτό κριθαρένιο ψωμί, αλλά και παξιμάδι. Ασφαλώς υπήρχε παραγωγή οίνου, ρεβιθιών, (poix), φάβας κ. ά.

Από τα οικόσιτα ζώα γινόταν ευρεία χρήση του χοιρινού κρέατος στη διατροφή. Όπως προαναφέραμε και ο ίδιος ο βασιλιάς της Κύπρου είχε αποστείλει, μαζί με άλλα τρόφιμα, και τέσσερα γουρούνια στη μητέρα του, για την ετήσια διατροφή της. Δύο έμποροι ένας από την Καρπασία και ένας από την Χρυσοχού μετέφεραν, στην πρωτεύουσα Λευκωσία, χοίρους και τους πωλούσαν. Και οι δύο είχαν αναγνωριστεί από τον Βενετό βάιλο ως Βενετοί υπήκοοι, για να έχουν την δυνατότητα να ασχολούνται, με το εμπόριο. Στην ίδια σειρά εγγράφων των ετών 1468-1469, υπάρχουν μνείες για τα πουλερικά και φαίνεται ότι υπήρχε προτίμηση στις κότες, γιατί υπάρχουν αναφορές στα πετεινάκια, στις κότες, στους ορνιθώνες κ.ά.

Το περιβόλι του Πεύκου

Παραδοσιακά καρποφόρα δένδρα, άγρια χόρτα, και μανιτάρια

Η διάσωση μίας περιγραφής ενός περιβολιού, στη Λευκωσία, κατά το 1468, και, τι περιείχε, μας επιτρέπει να γνωρίζουμε τα παραδοσιακά οπωροφόρα της Κύπρου και κατ' επέκταση τα φρούτα αυτά, ως είδη διατροφής του 15^{ου} αιώνα. Ήδη από το 1855, ο διακεκριμένος μεσαιωνολόγος Louis de Mas Latrie, είχε δημοσιεύσει κάποια έγγραφα από τη Γραμματεία του τελευταίου Φράγκου βασιλιά της Κύπρου Ιακώβου Β', της περιόδου 1468-1469. Μετά πάροδο σχεδόν ενάμιση αιώνα, για την ακρίβεια 128 ετών, ένας άλλος μεσαιωνολόγος ο Γάλλος Jean Richard, δημοσίευσε και σχολίασε ολόκληρη τη σειρά των εν λόγω εγγράφων, της περιόδου 1468-1469. Η σειρά αυτή των εγγράφων αναφέρεται σε παραχωρήσεις, δωρεές και απαλλαγές από κάποιους δασμούς ευνοουμένων, συνεργατών, υπαλλήλων, ή υπηρετών, του βασιλιά Ιακώβου Β'. Όπως εξετάσαμε και παραπάνω τα περισσότερα έγγραφα αναφέρονται κυρίως στα είδη διατροφής της εποχής, σιτηρά, κρασί, ζάχαρη, αλάτι, ελιές, όσπρια και άλλα. Το υπό εξέταση έγγραφο είναι σημαντικότερο, γιατί, ενώ έχουμε αρκετές αναφορές για περιβόλια την ίδια εποχή, δηλαδή επί φραγκοκρατίας, πρόκειται για απλές αναφορές, ενώ, το συγκεκριμένο, αναφέρεται λεπτομερώς στο τι περιλάμβανε το περιβόλι αυτό της Λευκωσίας, που η ύπαρξη σ' αυτό ενός τεράστιου πεύκου (pelfco grand), του έδωσε την ονομασία το Περιβόλι του Πεύκου. Το περιβόλι αυτό, όπως τεκμηριώνεται σε έγγραφο που έχουμε εντοπίσει, υφίστατο και κατά τα χρόνια της βενετοκρατίας και μάλιστα ανήκε σε ένα μέλος του οίκου των Lusignan.

Σύμφωνα με έγγραφο της 16^{ης} Ιουλίου του έτους 1468 ο βασιλιάς είχε παραχωρήσει το Περιβόλι του Πεύκου, το οποίο ανήκε κάποτε στην αρχόντισσα dame Marie de Fougere, στον Θεοδωρή γιο του Σύρου Said de Laxia- προφανώς φεουδάρχη των Λατσίων-. Το περιβόλι αυτό ευρίσκετο, σύμφωνα με το έγγραφο, μεταξύ δύο εκκλησιών της μεσαιωνικής Λευκωσίας, του Αγίου Γεωργίου του

Querachi και του Αγίου Ευτυχίου. Για την εκκλησία του Αγίου Γεωργίου δεν έχουμε άλλες αναφορές, αλλά για την εκκλησία του Αγίου Ευτυχίου και για κάποια εκκλησία του Αγίου Γεωργίου γνωρίζουμε από κάποια πηγή, ότι, βρίσκονταν έξω από το χώρο, που είχε οικοδομηθεί το 1567 ο προμαχώνας Flatro. Το γεγονός αυτό μας έχει βοηθήσει να καθορίσουμε την περιοχή, στην οποία βρισκόταν το περιβόλι του Πεύκου, δηλαδή προς τ' ανατολικά της Λευκωσίας, στο χώρο που εκτείνεται έξω από τον προμαχώνα Flatro.

Το Περιβόλι του Πεύκου υπήρξε πλουσιώτατο σε είδη, αλλά και σε αριθμό οπωροφόρων δένδρων. Εκτός από τριανταφυλλίες υπήρχαν σ' αυτό 120 ροδιές, χωρίς φρούτα, μάλλον γιατί ήταν Ιούλιος μήνας και δεν είχαν ακόμη πλήρως καρποφορήσει. Επίσης, υπήρχαν 30 μικρές και μεγάλες μουριές, 3 χρυσομηλιές, δηλαδή βερικοκιές, δύο μεγάλες και μία μικρή. Στο Περιβόλι του Πεύκου υπήρχαν και 7 νεραντζιές, εδώ μάλλον με την έννοια της πορτοκαλιάς, και όχι της γνωστής στην Κύπρο ως κιτρομηλιάς. Περιλάμβανε ακόμη το Περιβόλι του Πεύκου 8 συκιές, 8 ζιζιφιές, 8 μηλιές, τρεις καρυδιές, δύο μικρές και μια μεγάλη, κοντά στη δεξαμενή, δύο μπουρνελιές, μια μικρή ελιά, 20 ροδακινιές και τέσσερις αναρριχώμενες κληματαριές, οι οποίες επεξηγούνται και στην κυπριακή ως κλίματα. Επίσης υπήρχαν δύο δένδρα φερόμενα ως μηλιές του Αγίου Ιωάννη (Ponmilliers de Saint), τα οποία δεν αποκλείεται να είναι χαρουπιές, αφού οι Ευρωπαίοι περιηγητές αποκαλούσαν τις χαρουπιές, κατά τον μεσαίωνα, αρτοφόρα δένδρα του Αγίου Ιωάννη. Αυτά ήταν τα φρούτα τα οποία αποτελούσαν μέρος της διατροφής των Κυπρίων, κατά τη φραγκοκρατία και βενετοκρατία, τα οποία καταγράφονται στο πολύτιμο έγγραφο, που αναλύσαμε πιο πάνω. Κατά παράδοξο τρόπο στο Περιβόλι του Πεύκου δεν απαντά η φοινικιά, αν και την ίδια εποχή, όπως φαίνεται από της Ασσίζες, αλλά και από άλλες πηγές στην Κύπρο, υπήρχε παραγωγή φοινικιών αλλά φαίνεται να γινόταν και εισαγωγή από τις γειτονικές χώρες.

Περιγραφές και αναφορές οπωροφόρων δένδρων αναφέρονται και από τους περιηγητές κατά την ίδια εποχή. Σημαντική αναφορά για περιβόλι με μηλιές έχουμε σε έγγραφο του 1216, αναφερόμενο στην περιουσία της μονής του Αγίου Θεοδοσίου του ονομαζόμενου της Άκρας (pomerium de Ambuti cum terris). Ο περιηγητής Nicolas de Martoni αναφέρεται στα περιβόλια που είδε στη Λευκωσία και ο Gabriel Capodilista σ' αυτά που θαύμασε στην Επισκοπή και στο ανάκτορο la Cava, έξω από τη Λευκωσία. Επίσης μνείες δένδρων γίνονται στην απογραφή του 1367, στη Λεμεσό.

Θα πρέπει εδώ να προσθέσουμε και τα άγρια φρούτα, τα οποία παρήγαγε η Κύπρος και τα οποία, ειδικά σ' εκείνες τις δύσκολες από κάθε άποψη εποχές, τα άγρια φρούτα αποτελούσαν μέρος της διατροφής των κατοίκων. Στον κατάλογο των άγριων φρούτων της Κύπρου καταγράφουμε τα εξής: μερσίνια, αντρούκλια, μόσφιλα, πομηλίθκια (επιμήλια), ζίζιφα, κόνναρα, αρκάπια (άγρια αχλάδια) και άλλα. Ασφαλώς και τα άγρια χόρτα αποτελούσαν βασική διατροφή των κατοίκων της Κύπρου κατά τις ίδιες χρονικές περιόδους, γιατί οι διατροφικές συνήθειες των Κυπρίων δεν δημιουργήθηκαν πριν από έναν ή δυο αιώνες, αλλά με την πάροδο αιώνων. Οι ξινιάτοι, δηλαδή τα λάπατα, στο Ριζοκάρπασο χρησιμοποιούνταν για την παρασκευή χορτόπιττας γευστικότητας και αρωματικής, η οποία παρασκευαζόταν με την προσθήκη ακόμη τεσσάρων ειδών χόρτων. Τα στρουφούθκια ή τσακρούθκια, άγρια χόρτα τα οποία συνηθίζουν έως σήμερα οι κάτοικοι της Κύπρου να τα τηγανίζουν με τα αυγά, όπως ακριβώς πράττουν και με τα αγρέλλια, τα οποία απαντούν και ως άγρια. Είναι επίσης οι αρκοτζινάρες, δηλαδή οι αγριοαγγινάρες, τις οποίες είτε κάνουν βραστές ή τηγανητές με τ' αυγά. Σημειώνουμε τα μιλιγγόνια ή πάγκαλους ή σπλίγκαρτους, όπως αναφέρονται σε διάφορα μέρη της Κύπρου.

Γίνονται ξυδάτοι οι πάγκαλοι ή βραστοί, με κρέας χοιρινό αυγολέμονο. Είναι τ' άγρια ραδίκια, τα θαλασσοκράμπια, δηλαδή, το σπανάκι του γιαλού και το αρκοσπάναχο (άγριο σπανάκι), το οποίο μαγειρεύεται με όσπρια όπως και τα αρκολάχανα (άγρια σέσκουλα) ή παρασκευάζονται σπανακόπιττες ή λαχανόπιττες κ.ά. Πολλά είδη μανιταριών που απαντούν στη μεγαλόνησο, υπήρξαν και εξακολουθούν να είναι νόστιμη διατροφή. Τα πουρούθκια, οι βυζατζίτες, τα μανιτάρκα της αναθρίκας, τα κοτσινομανίταρα είναι μερικά από τα γνωστά είδη μανιταριών της Κύπρου, τα οποία μαγειρεύονται ποικιλοτρόπως. Περισσότερο νόστιμα θεωρούνται τα κοτσινομανίταρα, τα οποία στο Ριζοκάρπασο μαγειρεύονται με κρεμμύδια, ξύδι και αρωματικό μάραθο.

Το 1367, όπως καταδεικνύεται από γραπτή μαρτυρία στην Αλυκή της Λεμεσού (dou lac, de pesson), υπήρχε ειδικός τόπος όπου μπορούσε κάποιος να πάει να ψαρέψει, πληρώνοντας προφανώς κάποιο δασμό στον εκμισθωτή της Αλυκής. Πληροφορίες για τον τόπο αλιείας στη Λίμνη ή Αλυκή Λεμεσού συναντούμε και κατά τη βενετοκρατία. Υπήρχαν επίσης στο χώρο αυτό και δύο καταστήματα (estassons). Η Λίμνη ή Αλυκή της Λεμεσού ήταν πλούσια πάντοτε σε ψάρια. Το 1367 η εκμίσθωση της λίμνης Λεμεσού για αλιεία (Dou lac, de peson) με εκμισθωτή τον Jorge Boudris προσέφερε στον βασιλιά ένα ποσό ύψους 5. 370 βυζαντίων.

Ο βασιλιάς διόριζε και ειδικό ψαρά, ψαράρη, όπως αναφέρεται στο έγγραφο που έχει διασωθεί στα Ελληνικά, στη γλώσσα της εποχής, για να προμηθεύει την Αυλή με ψάρι. Η πρωτεύουσα επίσης προμηθευόταν με ψάρι, αφού διοριζόταν και ειδικός για τα μέτρα και σταθμά της αγοράς που αφορούσαν στο ψάρι, αλλά και σε άλλα τρόφιμα.. 15,194. Μας γίνεται ακόμη γνωστό από τις πηγές ότι η Λίμνη ή Αλυκή της Λεμεσού, που επικοινωνεί με την θάλασσα υπήρξε εξαιρετος τόπος για αλιεία αλλά και η περιοχή της Λάρνακας. Μία βούλλα, επίσης, του 1216 αναφέρεται σε ένα χώρο αλιείας (pecherie) της μονής του Αγίου Θεοδοσίου, ο οποίος ευρίσκετο μεταξύ Κουκλιών και Επισκοπής. Μία άλλη πηγή του 1468 αναφέρεται στον διορισμό του Γεώργη Παλαιολόγου υπευθύνου για poïds των ψαριών στη Λευκωσία.

Ουσιαστικό προϊόν της Κύπρου και βάση της διατροφής ασφαλώς ήταν το σιτάρι, από το οποίο παρασκευάζεται ο άρτος ο επιούσιος. Πολλές φορές κατά τη φραγκοκρατία εκτός από παραχωρήσεις γαιών και αξιωμάτων γίνονταν και παραχωρήσεις ποσοτήτων σίτου, πολλές φορές και ψωμιού, ποσότητα κριθαριού για τη διατροφή των παροίκων αλλά και των ζώων και ποσότητα κρασιού. Για παράδειγμα ο βασιλιάς Ιωάννης Β' το έτος 1432, παραχωρούσε στον Jacques de Fleury, auditeur et grand maitre de l' hotel 153 μόδια σιτάρι, 390 μόδια κριθάρι και 62 μέτρα κρασί.

Απογραφή της περιουσίας του Λατίνου επισκόπου Λεμεσού Guy d' Ibelin

Η απογραφή της περιουσίας του Λατίνου επισκόπου Λεμεσού, μετά το θάνατό του το 1367, μας παρέχει σημαντικά στοιχεία σε μια σκοτεινή εποχή, πριν από εξήμιση σχεδόν αιώνες, της καθημερινής ζωής, στοιχεία για τη διατροφή και πληροφορίες για τα οικιακά σκεύη. Ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζουν οι ειδήσεις που καταγράφονται στην απογραφή της περιουσίας του επισκόπου στο Καμένο Πραστειό, χωριό το οποίο εκμίσθωνε, κοντά στη Λευκωσία, που χάθηκε με το πέρασμα των αιώνων. Στο χωριό αυτό καταγράφηκαν 900 ζώα, τόσο μικρά όσο και μεγάλα. Μεταξύ αυτών υπήρχαν 30 χοίροι και μαζί γουρούνες. Μεγάλος αριθμός με

κότες και πετεινάκια, χήνες και περιστέρια, 30 βόδια και αγελάδες. Παρέχονται στοιχεία για την καλλιέργεια σιτηρών, όπως, σιτάρι, κριθάρι καθώς και cressenyaus, είδος δημητριακού, με το οποίο τρέφονταν τα βόδια και αναφέρεται η καλλιέργεια σιταμιού. Στο Καμένο Πραστειό εκτρέφονταν, επίσης, και κατσίκια, γίνεται χρήση κοφινιών για τη μέτρηση της παραγωγής χαρουπιών π.χ. οκτώ κοφίνια με χαρούπια, και, το κρασί αποθηκεύεται σε πιθάρια.

Το χωριό Ψιμολόφου κατά το 14^ο αιώνα

Ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζουν τα στοιχεία, που έχουν διασωθεί και δημοσιευθεί για το χωριό Ψιμολόφου, κατά τον 14^ο αιώνα, το οποίο ανήκε τότε στον πατριάρχη της Αντιοχείας. Η γεωργική και κτηνοτροφική παραγωγή του εν λόγω χωριού, αποτελεί μία ενδεικτική πηγή κατά την ίδια εποχή της διατροφής των Κυπρίων. Στη Ψιμολόφου καλλιεργούνταν κυρίως δημητριακά. Το 1317 η παραγωγή είχε ανέλθει σε 6,184 μόδια σιτάρι και η οποία αναλογούσε σε 1,73 μόδια στις γαίες του φεουδάρχη και σε 5,011 μόδια στα κτήματα των χωρικών. Η παραγωγή, επίσης, σε κριθάρι είχε ανέλθει σε 10,338 μόδια, 1,230 υπήρξε η παραγωγή του φεουδάρχη και των χωρικών ανερχόταν στα 9.108 μόδια. Η παραγωγή το ίδιο έτος σε κουκιά είχε φθάσει τα 347 μόδια. Το 1316 ο βάλιος της Ψιμολόφου είχε αγοράσει 8 μόδια κρεμμύδια, για να τα καλλιεργήσει. Το γεγονός αυτό αποδεικνύει ότι τα κρεμμύδια ήταν βασική διατροφή των Κυπρίων αφού τα έτρωγαν ακόμη και με τις ελιές. Φαίνεται ότι η φράση που συνηθίζεται στην Κύπρο «μεγάλωσαν τρώγοντας ψωμί και κρεμμύδι (ψουμίν τζια κρομμύν)», ν' ανάγεται στον μεσαίωνα. Στη Ψιμολόφου υπήρχε και αμπελοκαλλιέργεια και παραγωγή κρασιού και σταφίδας, για την μεταφορά και φύλαξη της οποίας γινόταν χρήση κοφινιών. Επίσης, στην Ψιμολόφου παρήγαγαν ελιές και μέλι της μέλισσας, καθώς και τυρί (fromage) από τα κοπάδια. Στο κείμενο αυτό, δυστυχώς, των αρχών του 14^{ου} αιώνα δεν αναφέρεται η λέξη χαλούμι, ωστόσο, φαίνεται με τη λέξη τυρί (fromage) να υπονοείται το χαλούμι. Στο κείμενο του 1316 καταγράφονται 219 ζώα. Μεταξύ αυτών εξηνταδύο προβατίνες (brebis), ένα κριάρι (belier), τριανταπέντε θηλυκά αρνιά, και έξι αρσενικά αρνιά, πενήντα δύο κατσίκες, δεκαπέντε τράγοι (boucs), τριανταοκτώ θηλυκά κατσικάκια (chevrettes) και δέκα αρσενικά κατσικάκια (chevreaux). Επίσης σημειώνονται στο ίδιο κείμενο τριανταοκτώ γουρούνες (truies), εικοσιτέσσερις χοίροι, ένας κάπρος (verrat), οκτώ γουρούνια των τριών ετών, δεκαέξι των δύο ετών και εικοσιπέντε του ενός έτους και ένδεκα γουρουνάκια.

Τα στοιχεία για το χωριό Ψιμολόφου μας παρέχουν ειδήσεις για τα μέτρα χωρητικότητας, τόσο για τα στερεά όσο και για τα υγρά. Σχετικά με τα στερεά ίσχυε το μόδιο το οποίο ισοδυναμούσε με 8 καφίτζια και ένα μόδιο ισοδυναμούσε με 40 λίτρες. Το μέτρο χωρητικότητας για τα υγρά ήταν το 1 metre το οποίο διαιρείτο σε φιάλες ή σε τέταρτα. Ένα μέτρο ισοδυναμούσε σε 24 λίτρες. Για το λάδι γινόταν χρήση του μοδίου, το οποίο ήταν διαφορετικό και μεγαλύτερο από το μόδιο για τα σιτηρά.

Μία άλλη πηγή, και αυτή προερχόμενη από τα Αρχεία του Βατικανού, των ετών 1357-1363, περιέχει πληροφορίες για τα μαγειρικά σκεύη, τα οποία υπήρχαν σε μια κουζίνα, στη Μάρωνα. Ήταν κατασκευασμένα από σίδηρο, μπρούντζο και κασσίτερο (stagno). Υπήρχαν διάφοροι τύποι από λεβέτια (καζάνια), χύτρες, κατσαρόλες, πιάτα, δίσκος, τσανάκα (πιατέλα, γαβάθα), ποτήρια, φιάλες, μία σχάρα, ένα κουζινομάχαιρο και δοχεία για ποτά, βαρέλια και σούβλες, μεγάλα πιθάρια και πήλινα πιθάρια, στα οποία αποθήκευαν λάδι. Στη συνέχεια καταγράφονται διάφορα τρόφιμα όπως σιτάρι, του οποίου η τιμή ήταν δύο βυζάντια το μόδιο, λαρδί (sagina porchi: χοιρινό λίπος), στα καλάθια υπήρχαν φακές, μπιζέλια (pois-pisa ή ρεβίθια, σισάμι), και ρύζι.

Σύμφωνα με την εν λόγω πηγή στην κουζίνα του Λατίνου επισκόπου, στη Μάρωνα, υπήρχαν ένα πιθάρι με λάδι, ένα άλλο με αμύγδαλα, δύο σκάφες magides κ.ά., κρασί αποθηκευμένο καλής ποιότητας αλλά και δεύτερης κατηγορίας (tant bon que mauvais), κουκιά, vences (cresineli, cresiniaux), σησάμι κ.ά. ένα μικρό καζάνι, ένα λαγήνι με ράμφορ για ροδόνερο (l'eau de rose) κ.ά.

Το χρονικό του Λεοντίου Μαχαιρά

Θα ανέμενε κανείς ότι στο χρονικό του Λεοντίου Μαχαιρά, το οποίο καλύπτει τους αιώνες της φραγκοκρατίας στη μεγαλόνησο, έως και την εποχή του βασιλιά Ιωάννη Β΄ και το θάνατο της συζύγου του Ελένης Παλαιολογίνας, το έτος 1458, θα περιείχε πλούσια στοιχεία διατροφής, και, όχι ελάχιστα, όπως συμβαίνει στην πραγματικότητα. Το διατροφικό στοιχείο το οποίο κυριαρχεί, κατά κάποιο τρόπο, στο χρονικό, είναι τα αγρέλλια, δηλαδή τα άγρια σπαράγγια, στο δείπνο του βασιλιά Πέτρου του Α΄ στις 16 Ιανουαρίου 1369, κατά την παραμονή της δολοφονίας του. Προκαλεί εντύπωση ότι για τα βραστά αγρέλλια, στο ανάκτορο, δεν υπήρχε λάδι, γιατί είχαν λησμονήσει οι υπεύθυνοι ν' αγοράσουν. «... και τα χανουτσία εσφαλίσαν ότι ήταν αργά...», γεγονός που εξόργισε το βασιλιά. Θα μπορούσαμε να υποθέσουμε ότι εκτός από βραστά τα αγρέλλια με το λάδι, ίσως και τότε, όπως συνηθίζεται και σήμερα στην Κύπρο, να τα τηγάνιζαν, επίσης, με τ' αυγά, όπως ακριβώς και άλλα άγρια χόρτα.

Μνεία κάνει ο χρονογράφος επίσης για τα «αρτυματικά», που τα έφερναν στην Κύπρο οιπραματευτάδες οι Σαρακηνοί, τα οποία χρησιμοποιούνταν στην μαγειρική. Στο τραπέζι που παρέθεσε ο πλούσιος Αμμοχωστιανός Λαχανεστούρης, στον Καταλάνο κουρσάρο, που θέλησε να του πωλήσει έναν πολύτιμο λίθο, προσφέρθηκαν μόνο κουκιά, γιατί, ήταν Τετάρτη ημέρα νηστείας. Για να εντυπωσιάσει με τα πλούτη του, μάλιστα, τον Καταλανό κουρσάρο, αφού πρώτα αγόρασε τον πολύτιμο λίθο, μετά τον κοπάνισε σε γουδί και «...εποίκεν την πέτραν ως γοιον αρτύματα και έβαλέν την εις τα κουκκία και εφάγαν».

Αναφορά στο γάλα, στο τυρί και στο γαλεντήρι απαντά στο χωρίο όταν ο Μαχαιράς αναφέρεται στον θρύλο για τον θαυματουργό Άγιο Μάμα. Η εξέγερση των χωρικών της Κύπρου το 1426 με αρχηγό τον ρε Αλέξη, που είχε συμβεί μετά την εισβολή των Μαμελούκων στην Κύπρο και την ήττα του βασιλικού στρατού, στη Χοιροκοιτία, μας γνωστοποιούνται τα είδη διατροφής που περιείχαν οι κρατικές αποθήκες. Οι εξεγερθέντες «...αννοίζαν τες αποθήκες και εκουβαλούσαν τα κρασία... και έτεροι επαίρναν το ψουμίν από τ' αλώνια, άλλοι τα ζαχάρια και τα ποδέλοιπα πράγματα...». Στην περικοπή αυτή του Μαχαιρά αναφέρονται τα κύρια προϊόντα της Κύπρου, που αποτελούσαν και τα κύρια στοιχεία της διατροφής των κατοίκων. Παραγωγή σιταριού, στη φράση «ψουμίν από τ' αλώνια» υπονοείται το σιτάρι, με το οποίο παρασκευάζεται το ψωμί, παραγωγή ζάχαρης και παραγωγή κρασιού.

Το ψωμί αναφέρεται αρκετές φορές στο χρονικό, και, πολλές φορές, έχει την έννοια της οικονομικής στήριξης ή του εισοδήματος. Είναι σημαντικό ν' αναφέρουμε ότι μόνον και μία φορά απαντά στον Μαχαιρά το λευκό ψωμί καλής ποιότητας, «τα μουφλεττία», από τη λέξη moufflet προβηγκιανής αρχής, η οποία πέρασε και στην κυπριακή διάλεκτο. Την ίδια λέξη θα την συναντήσουμε και σε έγγραφο των ετών της βενετικής κυριαρχίας. Με ψωμί αρίστης ποιότητας λευκό, τα μουφλεττία, θέλησε ο βασιλιάς Ιανός να φιλέψει τον γιο ενός σείχη που είχε φθάσει στην Κύπρο. Όσο για το κρασί, σημειώνουμε ότι ο ίδιος ο βασιλιάς, σύμφωνα με όσα αναφέρει ο χρονογράφος, προτιμούσε το λευκό και τέτοιο έδωσε εντολή να φιλέψουν και τον

γιο του σείχη. «... να τον οδηγά μουφλεττία άσπρα, κρασίν άσπρον του στομάτου του ρηγός».

Σχετικά με τα οικιακά σκευή που απαντούν στο χρονικό του Λεοντίου Μαχαιρά σημειώνουμε το κουζίν, το λαγήνι, το λαγηνόπουλλον, τη λακάνη, το χαρκίν, το χαρκόπουλλον και άλλα.

Το Χρονικό του Γεωργίου Βουστρωνίου

Το χρονικό του Γεωργίου Βουστρωνίου καλύπτει τα γεγονότα των ετών 1456-1489, και, αποτελεί συνέχεια του χρονικού του Λεοντίου Μαχαιρά, αφού αυτό αναφέρεται έως και το έτος 1458. Το χρονικό αναφέρεται ουσιαστικά στα έργα και στις ημέρες του Ιακώβου, μετέπειτα τελευταίου Φράγκου βασιλιά της Κύπρου. Τα στοιχεία διατροφής τα οποία συναντούμε στο χρονικό είναι ελάχιστα, αλλά έχουν μεγάλη σημασία οι σχετικές αναφορές, γιατί έχουν καταγραφεί από ένα Κύπριο τον ίδιο τον χρονογράφο Γεώργιο Βουστρώνιο, και, κυρίως, γιατί αναφέρονται στη γλώσσα της εποχής και ως εκ τούτου περιέχονται σε ένα κείμενο, το οποίο αποτελεί μνημείο της κυπριακής διαλέκτου.

Μεταξύ άλλων αναφέρεται ο υπεύθυνος του κελλαριού του Ιακώβου, ο οποίος ήταν προορισμένος τότε για Λατίνος αρχιεπίσκοπος Λευκωσίας και μετέπειτα σφετερίστηκε το στέμμα της Κύπρου, και, κατόρθωσε να γίνει βασιλιάς, ως Ιάκωβος Β' Lusignan. Ο υπεύθυνος του κελλαριού του Ιακώβου ήταν ένας πάροικος, από την Τριμυθούντα, τον οποίο απελευθέρωσε ο φεουδάρχης του και ο Ιάκωβος «εποίκεν τον κελλαρήν του». Το γεγονός αυτό δείχνει την αφθονία οίνων, που υπήρχαν, ώστε, να διορίζεται και υπεύθυνος της κάβας. Ωστόσο δεν αναφερόμαστε σ' ένα απλό χωρικό, αλλά στο νόθο γιο του βασιλιά, που σε λίγο θα σφετεριζόταν το στέμμα της Κύπρου από την ετεροθαλή αδελφή του και νόμιμη βασίλισσα.

Επίσης, όταν στη Λευκωσία είχαν κλείσει τις πύλες των τειχών για να μην διαφύγει ο Ιάκωβος, επειδή με τους συντρόφους του είχε διαπράξει εγκλήματα, πληροφορούμαστε ότι την επομένη, όταν έφθασαν στην πρωτεύουσα «ψαράρηδες από την Αλυκήν», βρήκαν τις πύλες της πόλης κλειστές. Πρόκειται εδώ για την Αλυκή της Λάρνακας, γιατί παρακάτω όταν ρωτούν να μάθουν γιατί οι πύλες είναι κλειστές και τους εξηγούν, απαντούν ότι είδαν στις Αλυκές τον Ιάκωβο να αναχωρεί από την Κύπρο. Μαρτυρείται κι εδώ ότι η πρωτεύουσα εφοδιαζόταν με ψάρι από τις Αλυκές της Λάρνακας, όπως αναφέρεται και σε άλλες πηγές.

Στο χρονικό γίνεται μνεία για το ψωμί, όταν μια γυναίκα μετέφερε στη Λευκωσία ψωμί, από ένα χωριό, έξω από τη Λευκωσία, το οποίο χάθηκε με την πάροδο των ετών. «Και ήρτεν μία γυναίκα με το ψουμίν απέ τον Λευκομιάτην». Αρκετά είδη διατροφής αναφέρονται όταν ο βασιλιάς της Κύπρου είχε στείλει με εκπροσώπους του τρόφιμα στον καπετάνο της αρμάδας, που είχε φτάσει από την Αίγυπτο. «Και έδωκέν του τα κανισκία, βουδία, σφαχτά, ορνιθία, ψουμία, ζαχάρита και άλλα πολλά πράματα». Για να τοποθετηθεί κατ' εντολή του βασιλιά ένα πυροβόλο στο χωριό Καζάφани, χρειάστηκε να κόψει ελιές και άλλα δένδρα. «Και ορδινίασεν ο ρήγας μίαν μεγάλην πουμπάρδα εις το καζά Πιφάνη.... Και δια κείνην την πουμπάρδαν έκοψεν φ' ελιές ήμερες». Αναφορά γίνεται και στις αμυγδαλιές, που αναφέρονται όπως στην κυπριακή διάλεκτο, ως αθασιές. Ένας οπαδός του Ιακώβου, ο Ρίτσος μαζί με ένα Μαμελούκο, παρακολουθούσαν έξω από τα τείχη της Κερύνειας κρυμμένοι σε μια αμυγδαλιά: «... και εμπήκεν εις μίαν αθασίαν, και επολομούσαν βίγλαν άνεν και εβγούν ανθρώποι απέ την Κερυνείαν». Πληροφορούμαστε

παρακάτω, στο χρονικό, ότι ένας χωρικός πήγαινε στη Λάπηθο, για ν' αλέσει. Μεγάλες ποσότητες σιτηρών και άλλα είδη διατροφής είχαν κατασχεθεί στις ακτές της Καρπασίας, από ένα καράβι γενουατικό, που είχε φθάσει εκεί, για να κουρσέψει. «...και σιτάριν περίσσον και άλλα πολλά πράγματα.»

Αναφορά γίνεται και σ' ένα αμπελώνα στον Άγιο Δομέτιο, ο οποίος ανήκε σε κάποιο Χαρέρη. Το 1490 σε ανέκδοτο έγγραφο της βασίλισσας Αικατερίνης Κορνάρο, όπως προαναφέραμε στην παρούσα μελέτη, υπήρχε ένας αμπελώνας του Χαρέρη (Cagari), ο οποίος βρισκόταν στην Λακατάμεια. Από τον Χαρέρη, οι οπαδοί του Ιακώβου, είχαν κλέψει μεγάλες ποσότητες ζάχαρης. «Και τότες επήγαν εις το αμπέλιν του Χαρέρη, εις τον Άγιον Δομέτην και επήραν του δεκαέξι σεντούκια ζάχαριν». Κατά τον Φλώριο Βουστρώνιο πρόκειται εδώ για τον Θωμά Chagari. Στον γενναίο οπαδό του, τον Νικολό Μοραπίτον, ο Ιάκωβος Β' χάρισε μαζί με άλλα φέουδα και δύο αμπελικές, δηλαδή αμπελώνες.

Ενδιαφέρον παρουσιάζει η πληροφορία στον Γεώργιον Βουστρώνιο ότι ο βασιλιάς Λουδοβίκος, σύζυγος της βασίλισσας Καρλόττας, όταν ήταν έγκλειστοι στο φρούριο της Κερύνειας και υπέφεραν από έλλειψη τροφίμων, ο βασιλιάς θέλησε να φάει μοσχάρι και προθυμοποιήθηκε ο οπαδός του Έκτωρ τε Κιβίδες, να βγει από το φρούριο προς τη Λάπηθο, για να του φέρει κρέας μοσχαρίσιο, αλλά το πληροφορήθηκε ο Ιάκωβος και παραμόνευσε στην περιοχή αυτή και τον σκότωσε. «...ο ρε Λοής επεθύμησεν να φάει δαμάλιν. Και γροικώντα ο μισέρ Έκτωρ, επρουμουτιάσέν του να του το φέρει». Μεγάλες καταστροφές έγιναν στους αμπελώνες που βρίσκονταν έξω από την Αμμόχωστο όταν ο Ιάκωβος Β' έκανε την πρώτη απόπειρα να καταλάβει την πόλη από τους Γενουάτες. «...και εποίκαν πολλήν ζημίαν εις τ' αμπελία...». Στις 28 Σεπτεμβρίου 1461 ο χρονογράφος αναφέρεται στα τρόφιμα, τα οποία έφεραν στην Αμμόχωστο οι Γενουάτες, από τους Στύλλους: «Σφαχτά, βουδία, χοιρίδια κοντά χίλια κεφάλια». Την ίδια εποχή ο χρονογράφος μας γνωστοποιεί, επίσης, ότι γινόταν εισαγωγή σιταριού στην Αμμόχωστο από τη Νότια Μικρά Ασία, και, συγκεκριμένα, από το Κούρικο καθώς και από την Αγκώνα της Κάτω Ιταλίας, απ' όπου είχαν μεταφερθεί τότε 3000 μόδια σιτάει. «Και τη θ' Οχτωβρίου (1461) εξέβην το ξύλον του μισέρ Εμπερεάλ, δια να πάγει εις το Κούρικο από την Αμμοχούστον, δια να φέρει σιτάριν». «...Και τη λ' Οχτωβρίου έπεσεν ο καπετάνος της Αμμοχώστου την караβέλλαν του Φρατισκέττου τ' Αλμά, δια να πάγει εις την Αγκώναν, να φέρει σιτάριν...και ηύρεν την караβέλλαν φορτωμένην σιτάριν. Και ήρταν εις την Αμμοχούστον με γ' χιλιάδες μόδια...». Ταυτόχρονα, βλέπουμε ότι ζητείται και άδεια από τον βασιλιά Ιάκωβο, για να εξαχθούν στη Ρόδο χίλοι μόδια σιτάρι.

Το έτος 1469, λόγω μύρτου, δηλαδή ασθένειας των σιτηρών είχε καταστραφεί η εσοδεία και η Κύπρος επλήγη από λιμό και είχαν τότε πεθάνει πολλοί άνθρωποι. Ο χρονογράφος Γεώργιος Βουστρώνιος αναφέρεται στο γεγονός αυτό, και, σημειώνει, ότι ο βασιλιάς φρόντισε να προμηθεύσει με σιτάρι και είδη διατροφής την Κύπρο. «Και εις τους αυξθ' εγίνην μεγάλη πείνα εις την Κύπρον, διότι εγίνην μέγαν μύρτος, κ' εγίνην το σιτάριν δέκα το μόδην, και από την πείναν επέθαναν πολλοί. Και ο ρήγας εποίκεν πολλήν προβιζιούν, δια ν' αγιτιάσει το νησσίν, και έπεσεν και έφερεν σιτάριν και αγιτιάσεν το νησσίν, ωσώσπου και έφτασεν η ρέντα, και αγιτιάστην το νησσίν». Και το έτος 1473 όταν πέθανε ο βασιλιάς Ιάκωβος η εσοδεία δεν ήταν καλή γι' αυτό χρειάστηκε η βασίλισσα Αικατερίνη, να εφοδιάσει τη Λευκωσία με μεγάλη ποσότητα σιταριού, από τα αποθέματα, προφανώς, που υπήρχαν στην Αμμόχωστο και, σε υψηλή τιμή, λόγω έλλειψης. «Και τη ιθ' ιουλίου αυογ' έπεσεν η ρήγαινα εις την Λευκουσίαν α' μόδια σιτάριν. Και ήτον ακριβόν. Και έδωκέν το δυόμισι το μόδην». Γίνονται επίσης αναφορές για αφίξεις караβιών φορτωμένων με σιτάρι, στην

Αμμόχωστο, όπως, το καράβι ενός Γενουάτη του Μαρούγου, ένα του πάπα και ένα του πατριάρχη της Ιερουσαλήμ, που είχε κτηματική περιουσία στην Κύπρο.

Αναφορά γίνεται στο χρονικό και για το εμπόριο των φρούτων, στη Λευκωσία, τον ονομαζόμενο φούντικα των πορικών καθώς και για ποσότητες ζάχαρης τρίψητης, δηλαδή τριών βρασμών, που είχε σχέση με την επεξεργασία της ζάχαρης. Η βασίλισσα Αικατερίνη όχι μόνο έχρισε ιππότη τον Αντώνη τον Καρτσίαν, αλλά τον διόρισε και υπεύθυνο του εμπορίου των φρούτων, στην πρωτεύουσα. « Και έδωκέν του τον φουντίκαν των πορικών της Λευκουσίας... ».

Γίνεται αναφορά για ποσότητες ζάχαρης, οι οποίες είχαν κατασχεθεί μαζί με πολυτελή ρούχα και άλλα μεγάλης αξίας πράγματα, από τον Καταλανό Ιωαννίτη Νικόλαο Σαπλάνα, οποίος υπήρξε «μεγάλος κουμεντούρης» της Κύπρου. «Και ανοίξαν το έναν σεντούκιν και ηύραν έναν ρούχον χρυσόν χάριμιζε και έναν χρουσόν βένετον και πολλά ρούχα βιλουσένα και ασήμιν πολλύν και πολλύν ζάχαριν τρίψητον ...». Στο χρονικό συναντούμε και αναφορά σ' ένα χανούτι, έξω από τα τείχη της Λευκωσίας, όπου εκεί, υπήρχαν πάρα πολλά σύμφωνα και με άλλες πηγές. Τα χανούτια απαντώνται κατά τη φραγκοκρατία και βενετοκρατία και με τη λέξη αυτή, η οποία είναι αρμενικής αρχής, υπονοούνται τα κρεοπωλεία, τα πανδοχεία, τα καταστήματα, τα οινοπωλεία, τα κρεοπωλεία, οι ταβέρνες και άλλα. Στη συγκεκριμένη περίπτωση ο ιδιοκτήτης αυτού του χανουτίου, ήθελε να το χρησιμοποιήσει ως κρεοπωλείο, αλλά όπως φαίνεται δεν διέθετε τη σχετική άδεια.. « Και είχεν έναν χανούτι έξω της Χώρας... Και δεν είχεν πογέριν να σφάξει έξω... ». Τέλος, στις 10 Μαρτίου 1474 κατ' εντολή της βασίλισσας Αικατερίνης είχαν αποσταλεί τρόφιμα στην Κερύνεια και ποσότητες ψωμιού. Τα στοιχεία διατροφής στο Χρονικό του Γεωργίου Βουστρωνίου δεν ήταν πάρα πολλά, αλλά ήταν αρκετά για να απεικονίσουν το χάρτη διατροφής των Κυπρίων αρχόντων και μη, κατά τον 15^ο αιώνα.

Στοιχεία διατροφής στη Γενουατοκρατούμενη Αμμόχωστο

Η Αμμόχωστος σχεδόν για έναν αιώνα, από το 1374 έως το 1464, είχε καταληφθεί από τους Γενουάτες και επανακτήθηκε και πάλι από τον Φράγκο βασιλιά Ιάκωβο Β'. Η Αμμόχωστος τότε ήταν αποκομμένη από την ενδοχώρα, γι' αυτό αντιμετώπιζε προβλήματα προμήθειας ειδών διατροφής. Άλλωστε, γι' αυτό τον λόγο, πολύ συχνά οι Γενουάτες διενεργούσαν επιδρομές στην Καρπασία και Μεσαορία, για να μεταφέρουν προμήθειες στην πόλη. Οι Φράγκοι βασιλείς για να αντιμετωπίζουν τόσο τις επιθέσεις όσο και τις επιδρομές των Γενουατών, οικοδόμησαν το φρούριο της Σίγουρης, στην περιοχή της Μεσαορίας, κοντά στο Πραστειό Αμμοχώστου.

Όπως προαναφέρθηκε η Αμμόχωστος τότε ως γενουατική αποικία ήταν αποκομμένη από την ενδοχώρα της Κύπρου και από τους πόρους της σε σιτηρά. Γι' αυτό υπήρχε πάντοτε η ανάγκη να γίνονται εισαγωγές σιτηρών, για την διατροφή των κατοίκων, των μισθοφόρων στρατιωτών και των πληρωμάτων των караβιών. Τα γύρω χωριά από την Αμμόχωστο ήταν υποχρεωμένα να συνεισφέρουν, στα προϊόντα διατροφής, που χρειαζόταν η πόλη. Τα χωριά αυτά ήταν ο Άγιος Θεόδωρος, ο Άγιος Σέργιος, η Δερύνεια, η Τραπεζα, το Στρογγυλό, η Ταύρου, η Σίγουρη, ο Σανταλάρης και άλλα. Πολλές φορές οι γενουατικές αρχές της πόλης επέτασσαν τα αποθηκευμένα αποθέματα, στα γύρω χωριά, και απειλούσαν με βαριά πρόστιμα όσους αντιδρούσαν. Επίσης, προς επίλυση του προβλήματος ώστε να υπάρχουν αγαθά διατροφής, στην πόλη, ενθάρρυναν τις εισαγωγές τέτοιων προϊόντων και χορηγούσαν

άδειες σε εμπόρους, κυρίως, Βενετούς, για να εκφορτώνουν και ένα μέρος από τα εν λόγω προϊόντα, και στην πόλη τους.

Σύμφωνα με τις γενονατικές πηγές της εποχής, το 1391, εισήχθησαν στην Αμμόχωστο από τη Γένουα 1554 $\frac{3}{4}$ μόδια σιτηρά, 702 μόδια κεχριού από την Καφά του Ευξείνου Πόντου, 867 $\frac{1}{2}$ μόδια σιτηρά από τη Μίλητο, 2,308 μόδια σιτηρά από τη Ρωμανία και 432 μόδια σιτηρά από τη Φώκαια. Το 1408 δύο σκάφη είχαν φέρει 4,000 μόδια σιτάρι από τη Σικελία. Οι αρχές της πόλης πωλούσαν λιανικώς τα σιτηρά, τα οποία απέφεραν κέρδη. Η γενονατική διοίκηση της πόλης προμήθευε τους αρτοποιούς και τους μισθοφόρους με σιτηρά. Κάποια έσοδα της Διοίκησης προέρχονταν από την εκμίσθωση των δασμών, όπως για παράδειγμα του δασμού της λιανικής πώλησης του κρασιού, των παστών και άλλων. Υπήρχε και μίσθωση της Πύλης της Λεμεσού, δηλαδή της πύλης της ξηράς, όπου υπήρχε τελωνείο (*comerchium*) και εκεί καταβάλλονταν δασμοί για την εισαγωγή κρασιών, παστών και αλίπαστων. Παράλληλα με το *comerchium* υπήρχαν και αρκετά τέλη, για τα είδη κατανάλωσης, οι ονομαζόμενες *cabelle* για το κρασί, τα αλίπαστα, το αλάτι και άλλα. Ενδιαφέρον, τέλος, παρουσιάζουν τα στοιχεία για τα οικιακά σκεύη, τα οποία βρίσκονταν στο παλάτι και συγκεκριμένα στην κουζίνα του, στην Αμμόχωστο, στο οποίο διέμενε ο Γενουάτης καπετάνιος. Υπήρχαν πήλινα και χάλκινα σκεύη, δύο σούβλες, τρία καζάνια, τρία τραπέζια, τρεις πάγκοι κ.ά.

Ειδήσεις από περιηγητικά κείμενα κατά τη φραγκοκρατία

Στοιχεία για την διατροφή των Κυπρίων συναντούμε και στους περιηγητές, που έτυχε τότε να επισκεφθούν την Κύπρο και άφησαν ταξιδιωτικά κείμενα, ή κάποιες σημειώσεις ή αναμνήσεις, είτε ως έμποροι, είτε ως προσκυνητές των Αγίων Τόπων, είτε ως ταξιδιώτες. Το 1211 είχε φθάσει στην Κύπρο ο Γερμανός κόμης Wilbrand von Oldenburg και εντυπωσιάστηκε από τα κρασιά της, τα οποία αναφέρει ως πλούσια και παχύρρευστα, που πολλές φορές, όπως γράφει, τρώγονται όπως το μέλι. Προφανώς θα εννοούσε το μέλι του σταφυλιού, το οποίο χρησιμοποιούσαν φαίνεται και τότε για την παρασκευή γλυκών όπως μουςταλευριάς (παλουζές) και άλλα. Όταν επισκέφθηκε τη Λεμεσό και τη γύρω περιοχή, που ήταν από τότε πλούσια σε αμπελώνες, σημειώνει, ότι, εκεί κοντά βρίσκονταν και οι αμπελώνες Έγγαδί, που αναφέρονται στο *Άσμα Ασμάτων*. Τονίζει ότι τα κρασιά της περιοχής είναι εξαιρετικά, τα οποία δοκίμασε και γεύτηκε και προτρέπει όσους επισκεφθούν την Κύπρο να τα δοκιμάσουν.

Το 1335 ο Ιταλός περιηγητής Giacomo di Verona πορευόμενος στους Αγίους Τόπους, έφθασε στην Κύπρο, καταθέτοντας και αυτός τη δική του μαρτυρία, για το κρασί της Κύπρου. Το ντόπιο αυτό κρασί της Κύπρου, όπως σημειώνει, ονομάζεται *mafea*, και σύμφωνα με μία εκδοχή, με τη λέξη αυτή ίσως να υπονοείται το μαύρο κρασί, όπως ονομάζεται στην Κύπρο. Το κρασί της Κύπρου περιγράφεται από τον ίδιο περιηγητή ως πολύ βαρύ, γι' αυτό πρέπει να νοθεύεται, γιατί διαφορετικά μπορεί να κατακαύσει τα σωθικά αυτού που θα το πιει. Κατά την άποψή του ένα ποτήρι κυπριακό κρασί, πρέπει ν' αναμειγνύεται με τέσσερα ποτήρια νερό, αλλά και πάλι θα είναι αρκετά δυνατό.

Μία εξαιρετική περιγραφή των αμπελώνων της Πάφου και της Λεμεσού, μας δίνει ο ιερέας Ludolphus de Sudheim που και αυτός καθ' οδόν προς τους Αγίους Τόπους επισκέφθηκε και την Κύπρο. Στο οδοιπορικό του περιγράφει και αυτός τον αμπελώνα Έγγαδί, σημειώνοντας μεταξύ άλλων τα εξής. Σ' αυτό τον αμπελώνα,

γράφει, καλλιεργούνται διαφόρων ειδών αμπέλια, μερικά από τα οποία παράγουν τεράστια σταφύλια, άλλα παράγουν μικρά σαν μπιζέλια, άλλα χωρίς κουκούτσια, ακόμη και κάποια που έχουν σχήμα βελανιδιού, καθώς και όλων των ειδών τα κλήματα. Ο τεράστιος αυτός αμπελώνας, όπως μας πληροφορεί ο περιηγητής, ανήκε στους Ναΐτες ιππότες. Εκεί, όπως διατείνεται, είχε δει περίπου εκατό Σαρακηνούς σκλάβους, που εργάζονταν σ' αυτό τον τεράστιο και πλούσιο αμπελώνα, που προκάλεσε τον θαυμασμό του Ludolphus de Sudheim. Ο ίδιος θα αναφερθεί και σ' ένα άλλο αμπελώνα, που βρισκόταν στη Λεμεσό, και, τον οποίο αποκαλεί μικρό Εγγαδί. Θεωρεί ότι το καλύτερα κρασιά της Κύπρου γίνονται στα ορεινά μέρη, γιατί τα βλέπει ο ήλιος. Αρχικά τα κρασιά της Κύπρου είναι κόκκινα, αλλά εάν μείνουν σε πήλινα λαγήνια, μετά πάροδο τεσσάρων, έξι ή εννέα χρόνων, γίνονται άσπρα. Αλλά και τότε εξακολουθούν να είναι πολύ δυνατά κρασιά, γι' αυτό οι χωρικοί αναμειγνύουν ένα μέρος του κρασιού με εννέα νερού. Και εάν ακόμα ένας πιεί ένα βαρέλι κρασί δε θα μεθύσει, αλλά θα κάψει τα σωθικά του. Πολλοί πίνουν αυτό το κρασί ανόθευτο και με άδειο στομάχι. Τέλος, θεωρεί ότι στην Κύπρο υπάρχουν οι μεγαλύτεροι και καλύτεροι πότες.

Εξίσου σημαντικές είναι και οι πληροφορίες που μας δίνει ο ίδιος περιηγητής, για το κυνήγι με το οποίο ασχολούνταν οι βασιλείς και οι άρχοντες της Κύπρου. Πάνω από πεντακόσια σκυλιά, γράφει, ότι είχε ένας Κύπριος ευγενής και σχεδόν άλλους τόσους υπηρέτες, για να τα περιποιούνται. Όταν μάλιστα πηγαίνουν οι Κύπριοι άρχοντες για κυνήγι, μένουν ακόμη και για ένα μήνα μαζί με τ' αντίσκηνά τους, στα δάση και στα βουνά, μεταφέροντας τρόφιμα με τα υποζύγια τους και κυνηγούν με σκύλους και με κυνηγετικά γεράκια.

Όταν η Αμμόχωστος κατείχετο από τους Γενουάτες, γύρω στο 1394, ο Ιταλός προσκυνητής από την Καμπανία Nicolò de Martoni είχε επισκεφθεί την Κύπρο. Στην Αμμόχωστο όταν έφθασε περιέγραψε στο ταξιδιωτικό του την φρουταγορά της πόλης. Στο ανάκτορο του βασιλιά της Κύπρου, που ήταν κοντά στην εκκλησία του Αγίου Νικολάου, διέμενε τότε ο Γενουάτης διοικητής. Μεταξύ του ανακτόρου και της εκκλησίας υπήρχε ένας αστέγαστος χώρος, στον οποίο πωλούσαν ψωμί, σε μεγάλη ποσότητα και πολλά είδη φρούτων, και, λαχανικών. Αφιλόξενοι για τον ίδιο περιηγητή υπήρξαν οι μοναχοί στο Σταυροβούνι, όταν επισκέφθηκε τη μονή και όταν αργότερα παραπονέθηκε στον ηγούμενό του, που έμενε στο κοντικό χωριό, εκείνος τον φίλεψε ψωμί και κρασί και τον φιλοξένησε στο σπίτι του.

Σε άλλο σημείο του οδοιπορικού του όταν επισκέφθηκε τη Λευκωσία, γράφει μεταξύ άλλων τα εξής. Αντίκρυσε, γράφει, μέσα στην ίδια την πόλη πολλούς κήπους και πολλά περιβόλια με καρποφόρα δένδρα, και, χωράφια φυτεμένα με λαχανικά, σιτάρι και κριθάρι. Μάλιστα αναφέρει ότι κοντά στη μονή του Αγίου Αυγουστίνου, εντός των τειχών, είδε ένα χωράφι μεγάλης έκτασης, σπαρμένο με σιτάρι και κριθάρι και στη μονή του Αγίου Θεοδώρου, επίσης, εντός των τειχών, είδε περιβόλια με φρουτόδενδρα, λαχανικά και άλλα. Σ' αυτή την πόλη, συνεχίζει, υπάρχει αφθονία ψωμιού και κρασιού και πρόκειται για κρασί πολύ γλυκόποτο, και, το οποίο φυλάσσεται σε μεγάλα πιθάρια, γιατί δεν διαθέτουν βαρέλια. Ήθελε γράφει να μείνει στη Λευκωσία ένα μήνα, γιατί υπήρχε εκεί αφθονία ψωμιού και κρασιού, αλλά δυστυχώς δεν έγινε κατορθωτό, γιατί δεν διέθετε η πόλη πανδοχεία.

Πλουσιοπάροχη φιλοξενία και πλουσιοπάροχα γεύματα καθώς και προσφορά ειδών διατροφής, δέχθηκε από τον ίδιο το βασιλιά της Κύπρου, ο seigneur d' Anglure, μαζί με τη συνοδεία του. Έφθασε στην Κύπρο τον Δεκέμβριο του 1395 και ανεχώρησε τον Ιανουάριο του 1396. Όταν ο βασιλιάς, -πρόκειται για τον Ιάκωβο Α'- πληροφορήθηκε την άφιξή τους, έστειλε άλογα και μουλάρια να τους μεταφέρουν στη Λευκωσία, και, να φιλοξενηθούν στο μοναστήρι των Φραγκισκανών και όταν

έφθασαν στην πρωτεύουσα, τους παρέθεσε ένα πλούσιο γεύμα. Για τη διατροφή των προσκυνητών, που φαίνεται να ήταν αρκετοί, έστειλε εκατό πουλερικά, είκοσι πρόβατα, δύο βόδια και δύο δοχεία γεμάτα πολύ καλό κρασί, το οποίο αναφέρει και αυτός ως *marboa*, πολύ πιθανόν μαύρο κρασί, καθώς, και, μεγάλη ποσότητα λευκού ψωμιού. Αλλά και την επομένη ο βασιλιάς είχε προμηθεύσει τον Ogier d'Anglure μαζί με τη συνοδεία του πλούσια τρόφιμα, και, αυτή τη φορά, πλούσιο κυνήγι. Η αποστολή αυτή τροφίμων περιλάμβανε εκατό περδίκια, εξήντα λαγούς, και πέντε άγρια πρόβατα, τα οποία μάλλον πρέπει να ήταν τα κυπριακά αγρινά. Αλλά και πάλιν ο βασιλιάς τους παρέθεσε ένα πλουσιοπάροχο γεύμα, όπως σημειώνει, ο εν λόγω περιηγητής.

Ένας μαρκήσιος, ο Nicolò d' Este, έτυχε ίσως της πιο πλουσιοπάροχης φιλοξενίας μαζί με τη συνοδεία του, που είχε προσφέρει ποτέ βασιλιάς της Κύπρου. Το 1412 καθ' οδόν προς τους Αγίους Τόπους ο Nicolò d' Este είχε προσαράξει, στην Πάφο. Εκεί τον υποδέχθηκε αυτόν και τη συνοδεία του ο διοικητής της Πάφου και αργότερα του έστειλε διάφορα είδη διατροφής όπως :κατσίκια, δαμαλάκια και φρέσκα αμύγδαλα. Στη συνέχεια όταν ο μαρκήσιος με τη συνοδεία του έφθασαν στις Αλυκές, τους υποδέχθηκαν οι αδελφοί του βασιλιά Ιανού και τους φιλοξένησαν στο ανάκτορο της Αραδίππου. Εκεί, τους παρέθεσαν ένα πλουσιότατο και επίσημο δείπνο. Την επομένη κατά τη μετάβασή τους στη Λευκωσία, στάθμευσαν στο ανάκτορο της Ποταμιάς και δείπνησαν και εκεί πλουσιοπάροχα.. Στην πρωτεύουσα φιλοξενήθηκαν στο μέγαρο του πρίγκιπα της Γαλιλαίας, όπου και εκεί τους περίμεναν πλούσια εδέσματα. Στο ανάκτορο La Cava ο μαρκήσιος και η συνοδεία του θαύμασαν ένα περιβόλι που υπήρχε εκεί με κάθε είδος φρουτόδενδρα καθώς και μια τεράστια πορτοκαλιά, από τον κορμό της οποίας, έτρεχε πλούσιο νερό. Ο μαρκήσιος προσκλήθηκε και παρακάθισε σε δείπνο με τον βασιλιά. Προς τιμήν του Nicolò d' Este διοργανώθηκαν διάφορα θεάματα, μ' ένα Τούρκο ταχυδακτυλουργό και ακροβάτη, που, εκτός των άλλων παρουσίασε και ένα θέαμα χρησιμοποιώντας ένα καρπούζι. Δείπνο παρετέθη προς τιμήν τους και στην οικία του αξιωματούχου του βασιλιά Χριστόφορου Tentore. Με τη βοήθεια κυνηγετικών σκυλιών και μιας λεοπάρδαλης, που τους είχανε δωρίσει οι πρίγκιπες, ο μαρκήσιος και οι σύντροφοί του επιδόθηκαν, παίρνοντας τον δρόμο της επιστροφής, στο κυνήγι και έπιασαν αρκετούς λαγούς. Στην Ποταμιά, που βρέθηκαν και πάλι στην αναχώρησή τους, δείπνησαν και δέχθηκαν προμήθειες για το ταξίδι της επιστροφής όπως:κρασί, ψωμί, πουλερικά και χίλια δύο άλλα είδη.

Σχετικά με την παραγωγή ζάχαρης αναφέρεται ο Βενετοκρητικός έμπορος Εμμανουήλ Piloti, και, γράφει, ότι, στην Κύπρο παράγεται μελάσσα, που είναι υποπροϊόν της ζάχαρης. Ο Piloti δεν είναι επακριβώς γνωστό πότε επισκέφθηκε την Κύπρο, αλλά φαίνεται αυτό να συνέβη όταν ήταν εγκατεστημένος ως έμπορος στην Αίγυπτο, μεταξύ των ετών 1396-1418. Παρεμπιπτόντως σημειώνουμε, ότι, η μελάσσα ήταν ζάχαρη σε υγρή μορφή, σαν σιρόπι που εξαγόταν σε βαρέλια. Τα άλλα είδη της ζάχαρης που κυκλοφορούσαν εκείνη την εποχή, ήταν, η ζάχαρη σε σκόνη, η οποία ήταν πολύ καλά διυλισμένη και η ζάχαρη η αποκαλούμενη ζαμπούρο, που δεν ήταν αρκετά διυλισμένη.

Ενδιαφέροντα για το θέμα μας είναι τα στοιχεία, που μας παρέχονται στο ταξιδιωτικό του Γερμανού ευγενούς καταγωγής Steffan von Gumpenberg, που είχε ζήσει στην Κύπρο για 34 ημέρες, στις αρχές του έτους 1450. Στην Πάφο, είδε φυτείες ζαχαροκάλαμου και σημείωσε στο ταξιδιωτικό του ότι η ζάχαρη φυτρώνει σε καλάμια. Στα ιταλικά άλλωστε το ζαχαροκάλαμο αναφέρεται ως *calama*. Στην αγορά της Λευκωσίας, όπως αναφέρει ο Gumpenberg, μπορεί να βρει κάποιος ωραιότατα μαγειρικά σκεύη, από χρυσό και ασήμι. Στη συνέχεια όμως αναφέρεται και στην

αγγειοπλαστική, αφού, γράφει, ότι στη Λευκωσία οι απλοί άνθρωποι είναι αγγειοπλάστες, και, κατασκευάζουν αντικείμενα με άργιλο. Στη Λεμεσό είχε προσέξει πλούσιους αμπελώνες, ελαιόδενδρα και οπωροφόρα δένδρα. Στη Λεμεσό, επίσης, στον ίδιο και στους συνταξιδιώτες του προσεφέρθηκαν εκ μέρους του πρίγκιπα κρασί, ψάρι, τέσσερα μεγάλα καλάθια ψωμιά και έξι κουτιά με γλυκά. Την επομένη, όπως σημειώνει, μαγείρεψαν το ψάρι και το υπόλοιπο το πάστωσαν, προφανώς για να συντηρηθεί, ώστε να το μαγειρέψουν άλλη φορά.. Επίσης, γέμισαν ένα βαρελάκι με καλό, δυνατό και παλιό κρασί περίπου έξι χρόνων. Όσο πιο παλιό, διατείνεται, το κρασί, τόσο καλύτερο γίνεται. Και αυτός όπως και άλλοι περιηγητές, όπως προαναφέραμε, το αποκαλούν *mabra*, και, ίσως, να πρόκειται για μαύρο κρασί. Το βάζουν σε μία στάμνα, γράφει, και ενώ στην αρχή είναι κόκκινο όσο περνά ο καιρός γίνεται άσπρο και αυτό το κρασί είναι πιο ακριβό από τα άλλα..

Ο Gumpenberg επισκέφθηκε μαζί με τους συνταξιδιώτες του και τις ζαχαροκαλλιέργειες στο Κολόσσι, που ανήκαν στο Τάγμα των Ιωαννιτών ιπποτών. Εκεί, παρακολούθησαν τη διαδικασία παραγωγής της ζάχαρης. Το ζαχαροκάλαμο φύτευται στα χωράφια και κάνει ανθούς, αλλά ώσπου να γίνει η κανονική ζάχαρη χρειάζεται μεγάλη διαδικασία και πολλή δουλειά. Πρέπει να αλεστεί με μυλόπετρα, που έχει πλάτος περίπου 1 ½ οργιές και πάχος ½ οργιά. Εκεί είδαν και την έτοιμη ζάχαρη, την οποία ούτε πενήντα φορτηγά πλοία δεν θα μπορούσαν να την μεταφέρουν. Υπήρχαν επίσης εκεί άλλες ποσότητες, για είκοσι φορτηγά πλοία, αλλά όμως δεν θα προλάβαιναν να επεξεργαστούν το προϊόν, για να είναι έτοιμο εκείνο το έτος. Ο διοικητής του Τάγματος, τους πληροφόρησε, ότι, όφειλε να παραδίδει στο τάγμα του δώδεκα χιλιάδες φλωρίνια ετησίως, από το εμπόριο της ζάχαρης. Το τάγμα έχει εκεί τους ωραιότερους κήπους και τα πιο εύφορα χωράφια, για καλλιέργεια σιτηρών. Στη συνέχεια τους προσκάλεσαν στην κατοικία του διοικητή, και, εκεί, τους προσφέρθηκε ποτό. Το βράδι, κατά τη διάρκεια της φιλοξενίας, ο διοικητής του τάγματος των Ιωαννιτών ιπποτών, τους έστειλε ένα γαϊδούρι φορτωμένο με ζάχαρη και πολλά ζαχαρωτά, καθώς, και, δύο μεγάλους κώνους ζαχάρης. Η συσκευασία αυτή της ζάχαρης σε κώνους, που συνήθως αναφέρονται ως ψωμιά (*pane di zucchero*), συχνά παρερμηνεύονται και αναφέρονται ως γλυκίσματα. Στην Λεμεσό περιμένοντας το καράβι της επιστροφής έτυχε να δουν να βυθίζεται και ένα καράβι φορτωμένο με κρασί, αλλά ευτυχώς, γράφει, το πλήρωμα γλίτωσε και το κρασί, το μετέφεραν στη στεριά κολυμπώντας.

Ο κόμης Gabriele Capodilista από την Πάδοβα της Ιταλίας, είχε επισκεφθεί τη μεγαλόνησο, το 1458, πορευόμενος και αυτός για προσκύνημα στους Αγίους Τόπους. Επισκέφθηκε την Επισκοπή της Λεμεσού, τότε πλούσιο φέουδο των Κορνάρο, στην οποία είχαν εκτεταμένες ζαχαροκαλλιέργειες. Το χωριό αυτό, γράφει ο Capodilista, ήταν πολύ πλούσιο σε ζάχαρη και ανήκε στον οίκο των Κορνάρων. Ιδού τι καταγράφει σχετικά με τα στοιχεία, που αφορούν στο θέμα μας. Στο χωριό αυτό είχαν δει μερικά πολύ ωραία περιβόλια με πορτοκαλιές, κιτριές και χαρουπιές και μερικά άλλα δένδρα, τα οποία ονομάζονται μπανανιές. Οι μπανανιές, ως άγνωστο δένδρο με τα περίεργα φρούτα τους, προκαλούσαν το ενδιαφέρον στους Ευρωπαίους περιηγητές. Τα παρακάτω στοιχεία που διασώζει ο περιηγητής, στο ταξιδιωτικό του, μαρτυρούν ότι ήδη από τότε υπήρχαν στην Κύπρο καλλιέργειες μπανάνας. Τα δένδρα αυτά παράγουν ένα φρούτο, κατά τον Capodilista, που μοιάζει πολύ με τα αγγούρια και όταν είναι ώριμο είναι κίτρινο και έχει πολύ γλυκειά γεύση. Επίσης, σημειώνει, ότι είχαν δει πολλά χωράφια με ζαχαροκάλαμο και ότι τα περιβόλια αυτά ποτίζονταν από ρυάκια που τρέχουν. Στη Λευκωσία ο Gabriele Cabodilista και η συνοδεία του φιλοξενήθηκαν στην κατοικία του Βενετού Ανδρέα Κορνάρο, και, επίσης, είχαν την ευκαιρία να επισκεφθούν το ανάκτορο La Cava, δύο μίλια έξω από τη Λευκωσία. Το

ανάκτορο αυτό, είχε ένα ωραιότατο περιβόλι, με άφθονες πορτοκαλιές, κιτριές, λεμονιές και πολλά άλλα φρουτόδενδρα, τα οποία ποτίζονταν από μεγάλα πηγάδια.

Το 1560 έτυχε να περάσει από την Κύπρο ο Hans von Erttingen, ευγενής από τη Βασιλεία της Ελβετίας. Ο Erttingen περιγράφει την πλούσια σε φυτείες ζαχαροκαλάμου Επισκοπή. Στην περιοχή αυτή, γράφει, είδε πολλά καταπράσινα λιβάδια και του είπαν ότι ήταν φυτευμένα με ζαχαροκάλαμο, που άρχισε να φυτρώνει και έμοιαζε σαν κεχρί με κοτσάνι. Του έδειξαν από κοντά αυτά τα φυτά της ζάχαρης και του είπαν πως όταν μεγαλώσει μοιάζει με καλάμι. Όταν κόψουν το καλάμι από το έδαφος μετά κόβουν το στέλεχός του στα δύο. Το επάνω μέρος, το βάζουν στο χώμα, και, όταν έρθει ο καιρός να το ξαναφυτέψουν, το τοποθετούν σε μέρη, στα οποία υπάρχει πολλή υγρασία. Από το άλλο τμήμα παράγουν τη ζάχαρη. Η ζάχαρη, σημειώνει, καλλιεργείται σε όλο το βασίλειο της Κύπρου.

Όταν ο Erttingen επισκέφθηκε τη Λευκωσία, όπως γράφει στο ταξιδιωτικό του, είχε παρακολουθήσει τη διαδικασία παραγωγής της ζάχαρης, γεγονός που φανερώνει ότι οι Lusignan, αφού η παραγωγή ανήκε στα χέρια τους, όπως προαναφέραμε, δεν αποκλείεται να είχαν εργοστάσιο και στη Λευκωσία, για την επεξεργασία της ζάχαρης. Επισκέφθηκε, επίσης, και περιγράφει τις Αλυκές της Λάρνακας. Επισκεφθήκαμε, σημειώνει, τη λίμνη που βγάζει το αλάτι. Βρίσκεται η λίμνη αυτή κοντά στη θάλασσα και όταν είναι χειμώνας και κάνει κρύο μοιάζει με τη θάλασσα. Ύστερα εμφανίζεται το αλάτι και από εκεί το φορτώνουν και το μεταφέρουν με αμάξια. Είναι τόσο σκληρό που μπορεί κάποιος να βαδίζει πάνω του και να κόψει κομμάτια. Το αλάτι μεταφέρεται σε αποθήκες και παραμένει εκεί και όσο καιρό αφεθεί εκεί, τόσο περισσότερο ασπρίζει. Πήρε και ο ίδιος, όπως μας πληροφορεί, λίγο αλάτι μαζί του, γιατί είναι καλής ποιότητας και θα τους χρειαζόταν στο ταξίδι για τη Βενετία. Το βουνό, γράφει, που γεμίζει τη λίμνη έρχεται από τα βουνά.

Τα όσα σχετικά αναφέρονται από τον αξιωματούχο του Τυρόλου Gaudenz von Kirchberg, από το πέρασμά του στην Κύπρο, είναι το σερβίρισμα του κρασιού, που γινόταν σ' ένα πανδοχείο που βρισκόταν στις Αλυκές και η περιγραφή της ίδιας της Αλυκής. Στις Αλυκές, σημειώνει, υπάρχει ένα πανδοχείο και ο ιδιοκτήτης του χύνει το κρασί σε μεγάλες στάμνες, τις οποίες σκεπάζει με ένα ακάθαρτο και λιγδιασμένο μάλλινο ύφασμα. Όταν θέλει ν' αντλήσει κρασί από εκείνα τα δοχεία, το κάνει μ' ένα μικρότερο δοχείο. Με τη δική του γραφίδα περιγράφει και αυτός την Αλυκή. Υπάρχει εκεί μια λίμνη γεμάτη αλάτι, γράφει, και το νερό από το οποίο προέρχεται το αλάτι και με το οποίο γεμίζει η λίμνη, δεν έρχεται απ' έξω, αλλά βγαίνει από τον πυθμένα της ίδιας της λίμνης.

Ενδιαφέρουσα είναι και η μαρτυρία του Φλωρεντινού ευγενούς Alessandro Rinuccini από το πέρασμά του στην Κύπρο, το έτος 1474. Στην ακρογιαλιά, στις Αλυκές, μας πληροφορεί, υπάρχει μια ασυνήθιστη λίμνη, η οποία έχει μήκος 3 ή και περισσότερα μίλια και πλάτος λιγότερο από δύο και το βάθος της δεν είναι τόσο μεγάλο, και μπορεί κάποιος εύκολα να τη διασχίσει χωρίς να κολυμπήσει. Στη λίμνη αυτή, υπάρχει υπόγεια πηγή αλμυρού νερού, από το οποίο γεμίζει η λίμνη. Στο βυθό της λίμνης αντί χαλίκια και άμμος, όπως υπάρχουν σε άλλες λίμνες, σ' αυτή παράγεται λευκό αλάτι και άριστης ποιότητας. Το αλάτι αυτό το μαζεύουν οι κάτοικοι της γύρω περιοχής, υπό την επίβλεψη των αξιωματούχων του βασιλιά, στον οποίο ανήκει αυτή η λίμνη. Οι εργάτες σκάβουν με φτυάρια και σχηματίζουν σωρούς από αλάτι γύρω-γύρω, στις όχθες της λίμνης. Οι σωροί μένουν εκεί για αρκετούς μήνες και το αλάτι ξηραίνεται και γίνεται σκληρό σαν πέτρα και είναι άριστης ποιότητας. Η ποσότητα της παραγωγής σε αλάτι είναι τόσο μεγάλη, που θα χρειαζόταν για τη μεταφορά του, περισσότερα από εκατό καράβια.

Για τα αγρινά της Κύπρου, την προτίμηση στο κατσικίσιο κρέας και για το κρασί αναφέρεται ο Γάλλος ιερέας Sebastien Mamerot, που πέρασε από την Κύπρο γύρω στα 1472. Η γη της Κύπρου, γράφει ο Mamerot, είναι εύφορη με ωραίες πεδιάδες, βουνά και δάση με άγρια ζώα και πολλά κατοικίδια, έτσι που με ένα χρυσό δουκάτο μπορείς ν' αγοράσεις δώδεκα αρνιά. Τα κρασιά της Κύπρου φαίνεται τον απογοήτευσαν, γιατί, όπως γράφει, είναι τα χειρότερα που υπάρχουν και ότι μυρίζουν έντονα πίσσα, ώστε είναι αδύνατο να τα πιει κάποιος. Στην Κύπρο τρώνε, γράφει, κατσικίσιο κρέας, γιατί το αρνίσιο δεν αξίζει καθόλου. Τα αρνιά είναι χοντρά, μαλλιαρά, με ουρές φουντωτές όπως ο λαιμός τους, και με μεγάλα κέρατα και αυτιά πεσμένα, όπως τα αυτιά των κυνηγετικών σκυλιών. Στην Κύπρο, όπως πληροφορήθηκε ο Mamerot, δεν υπάρχουν άγρια ζώα, διότι δεν μπορούν να ζήσουν λόγω της μεγάλης ξηρασίας και της ζέστης, που επικρατεί.

Δεν παρέλειψε όμως ν' αναφερθεί στα αγρινά της Κύπρου, τα οποία ορθώς αποκαλεί άγρια πρόβατα. Υπάρχουν, σημειώνει στο ταξιδιωτικό του, άγρια αρνιά που έχουν τρίχωμα όπως εκείνο των ελαφιών, που ζουν στην ύπαιθρο ως άγρια ζώα. Τέλος, γράφει ότι σε πολλές περιοχές της Κύπρου φυτρώνουν ζαχαροκάλαμα, που μοιάζουν με κούφια ξύλα, ροδιές και κάππαρη.

Το κρασί, ο τρόπος αλωνίσματος, το αλάτι και το εξωτικό φρούτο οι μπανάνες υπήρξαν τα ενδιαφέροντα στοιχεία, τα οποία κατέγραψε ο Γάλλος Pierre Barbatre, όταν πέρασε το 1480 από την Κύπρο. Το κρασί έχει παράξενη γεύση, διατείνεται, και δεν πίνεται εάν δεν προσθέσεις σ' αυτό διπλάσια ποσότητα νερού. Αλωνίζουν στα χωράφια με βόδια, αγελάδες, γαϊδούρια ή μουλάρια, που σέρνουν μια πόρτα που έχει στο κάτω μέρος της πλήθος από κοφτερές πέτρες, ώστε να σπάζει και να κόβει τα σιτηρά, κάνοντάς τα άχυρα... Η γη είναι στεγνή σαν στάχτη, από την πολλή ζέστη, και εδώ και επτά μήνες δεν έχει βρέξει. Τα πρόβατα δεν τρώνε και δεν αποδίδουν, η ουρά τους είναι ίσα με ένα πόδι στο φάρδος και μισό στο πάχος.

Το πιο θαυμαστό πράμα, που είδε ο Barbatre ήταν κατά την άποψή του, το μέρος, από το οποίο βγαίνει από μόνο του το αλάτι, με την ευλογία του Θεού. Πρόκειται, γράφει, για μια λίμνη που απέχει από τη θάλασσα περίπου ένα μίλι, μεγάλη σε μήκος και έχει πλάτος τρεις λεύγες. Ο δυνατός ήλιος στεγνώνει το αλμυρό νερό και αφήνει επάνω στην άμμο ένα στρώμα αλάτι λευκό, σαν τη ζάχαρη ή το χιόνι. Όσο και να μαζέψεις δεν ελαττώνεται. Πολλοί παίρνουν από εκεί αλάτι καθώς και οι ναύτες που το κλέβουν από τις γαλέρες.

Στην Πάφο για πρώτη φορά ο Barbatre αντίκρισε μπανανιές με τα περίεργα φρούτα τους, και, σημείωσε, τα εξής σχετικά, στο ταξιδιωτικό του. Σε πολλά σημεία της περιοχής φυτρώνουν, γράφει, μηλιές του παραδείσου, που όπως λένε μερικοί, προέρχονται από τον επίγειο παράδεισο. Ο καρπός που δίνουν είναι πράγματι μεγάλος και θαυμάσιος και τον καθαρίζεις με το μαχαίρι, είτε κατά μήκος είτε καθέτως. Τα φύλλα των δένδρων αυτών έχουν μήκος έξι ή επτά πόδια και είναι τόσο πλατιά, ώστε, μόνο με δύο μπορεί να σκεπαστεί ένας ολόκληρος άνθρωπος. Και ως περιηγητής του 15^{ου} αιώνα δεν παραλείπει να σημειώσει και υπερφυσικά ή παράδοξα γεγονότα, όπως το παρακάτω για τις μπανανιές. Όταν φτάσει, σημειώνει, η ώρα να βγει από τον κορμό της μπανανιάς το κλαδί που φέρει τους καρπούς, ακούς το δένδρο να βογκά και να στενάζει, σαν γυναίκα που γεννά. Και όμως, με τον Barbatre συμφωνούν και οι λαϊκές δοξασίες των Κυπρίων, γιατί, όντως γίνεται ένας θόρυβος όταν παραμερίζουν τα φύλλα του μπανανόδενδρου, για να προβάλει ο καρπός...

Ένας περιηγητής, ο Santo Brasca από το Μιλάνο, περιγράφει το 1480 τη Λευκωσία γύρω από την οποία, γράφει, αφθονούν τα φοινικόδενδρα, φυτείες από ζαχαροκάλαμο, βαμβάκι καθώς επίσης και όλων των ειδών τα φρουτόδενδρα, τα λαχανικά και τα όσπρια, και, κυρίως, αφθονούν τα κουκιά. Στην Κύπρο υπάρχουν

σύμφωνα με τον ίδιο όλα όσα χρειάζεται ο άνθρωπος στη ζωή ... Οι άνθρωποι ζουν εδώ πλουσιοπάροχα και τούτο φαίνεται τόσο από την επίπλωση των σπιτιών τους, όσο και από τον τρόπο της διατροφής τους. Επίσης, ο Brasca μας πληροφορεί ότι στην Κύπρο χρησιμοποιούν στα φαγητά τους άφθονο μοσχοκάρυδο.

Ο Brasca στην Κύπρο φιλοξενήθηκε στο σπίτι του εμπόρου Manfredo dal Bosco από τη Λομβαρδία και αναφέρεται στο πλουσιοπάροχο δείπνο, που παρέθεσε σ' αυτόν και στη συνοδεία του, καθώς και στα ασημένια σερβίτσια, που τους είχε προμηθεύσει. Αυτός και οι σύντροφοί του επισκέφθηκαν τις Αλυκές, που αποτελούσαν κατά τον ίδιο αντικείμενο θαυμασμού. Το νερό σ' αυτή τη λίμνη αναβλύζει και ύστερα από την εξάτμιση γίνεται κρύσταλλο και μεταμορφώνεται σε αλάτι. Όταν μαζέψουν το αλάτι η λίμνη γεμίζει και πάλι νερό και όλη η διεργασία συνεχίζεται, χωρίς ανθρώπινη επέμβαση. Έτσι οι Αλυκές θα μπορούσαν, γράφει ο Brasca, να προμηθεύουν με αλάτι ολόκληρο τον κόσμο.

Οι αξιοθαύμαστες Αλυκές δεν διέφυγαν ούτε της προσοχής του περιηγητή Francesco Suriano, μοναχού του Τάγματος των Φραγκισκανών, από τη Βενετία, όταν προσάραξε στην Κύπρο το 1484. Τις αποκαλεί θαυματουργές, διότι η βροχή που πέφτει μαζεύεται χωρίς καμιά ανθρώπινη βοήθεια σ' ένα μέρος, που έχει περιφέρεια ένα μίλι. Μέσα από τα σπλάχνα της γης μεταφέρεται σ' αυτή θαλάσσιο νερό στην επιφάνεια, το οποίο προστίθεται στο γλυκό νερό της βροχής και τότε πήζει και μετατρέπεται σε κανονικότατο αλάτι, άσπρο σαν το χιόνι και σκληρό σαν την πέτρα έχοντας πάχος τέσσερα δάχτυλα. Και παράγεται σε τόσο μεγάλες ποσότητες που θα μπορούσε να καλύψει τις ανάγκες σε αλάτι όλης της Ιταλίας.

Αλλα στοιχεία σχετικά με το θέμα μας, τα οποία αντλούμε από το ταξιδιωτικό του Suriano, αναφέρονται στο κρέας της Κύπρου, το οποίο θεωρεί κακής ποιότητας, παρόλο που παράγεται άφθονο και με ένα δουκάτο μπορεί κάποιος ν' αγοράσει 12 ή 14 πρόβατα. Μνεία κάνει για τις επιδρομές της ακρίδας, που καταστρέφουν τη γεωργία. Όταν δεν έρχονται ακρίδες, γράφει, τότε παράγονται σιτηρά που αρκούν για τέσσερα χρόνια. Υπάρχει μεγάλη παραγωγή ζάχαρης, γράφει ο Suriano, και καλής ποιότητας, καθώς και μεγάλες ποσότητες τυριών και μελιού.

Το 1486 επισκέφθηκε την Κύπρο ο Γερμανός ιππότης Conrad Grunenberg καθ' οδόν προς τους Αγίους Τόπους. Η περιγραφή της Αλυκής εκ μέρους του διαφέρει από τις τόσες άλλες, στις οποίες έχουμε αναφερθεί. Είναι γεμάτη η λίμνη αυτή, σημειώνει, με κάτι που ομοιάζει με λάδι χρώματος καφέ παχύρευστο. Βάλαμε λίγο στο στόμα μας για να δοκιμάσουμε και ήταν πολύ αλμυρό. Ξαπλώσαμε τότε μπρούμυτα και προσπαθήσαμε με τα χέρια μας, να αγγίζουμε τον πυθμένα. Από εκεί βγάλαμε κάτι που ομοίαζε με λάσπη από άργιλο κατάμαυρου χρώματος. Μετά από δύο ημέρες στον ήλιο το υλικό αυτό γίνεται άσπρο σαν το χιόνι, και, αυτό είναι το αλάτι. Το κόβουν μετά και το κάνουν κομμάτια και το αφήνουν στον ήλιο μέχρι να σκληρύνει και τότε ομοιάζει με κρύσταλλο. Από εκεί μπορεί ο καθένας να πάρει αλάτι. Εκεί, είδαμε, συμπληρώνει, να φορτώνουν τρία μεγάλα πλοία, αλλά όσο και να πάρουν άλλο τόσο δημιουργείται, μόλις εκτεθεί στον ήλιο για δύο ημέρες. Τέλος καθ' οδόν προς την Αμμόχωστο μαζί με τη συνοδεία του ο Grunenberg έφθασε σ' ένα μικρό χωριό και εκεί, όπως αναφέρει, έφαγαν τυρί, ψωμί και ήπιαν καλό κρασί.

Ο Γάλλος μοναχός Nicole le Huen, μέλος του Τάγματος των Καρμηλιτών, πέρασε το 1487 από την Κύπρο. Όταν έφθασε στις Αλυκές αναφέρεται στο πανδοχείο, που υπήρχε εκεί και στο οποίο γίνεται μνεία την ίδια εποχή και από άλλους ταξιδιώτες, και, εκεί, σημειώνει, βρήκε ψωμί και κρασί, σταφύλια και ρόδια. Τα κρασιά της Κύπρου, επαναλαμβάνει και αυτός, ότι είναι δυνατά και έχουν μια γεύση πίσσας, αλλά προσθέτει, ότι χωρίς πίσσα δεν μπορούν να διατηρηθούν, λόγω της τρομερής ζέστης. Στη συνέχεια όταν από τη Λεμεσό θα αναχωρούσε μαζί με

τους συντρόφους του, προμηθεύτηκε παξιμάδι, πρόβατα και κρασί. Και συμπληρώνει ότι στην Κύπρο μπορεί κάποιος να αγοράσει με ένα μόνο δουκάτο 30 πρόβατα!

Στοιχεία διατροφής κατά τη βενετοκρατία

Τα χρόνια της βενετικής κυριαρχίας στην Κύπρο καλύπτουν σχεδόν ένα αιώνα, από το 1489, δηλαδή από την αναχώρηση της βασίλισσας Αικατερίνης Κορνάρο από το βασίλειό της και την παραχώρηση της εξουσίας στη Γαληνοτάτη Δημοκρατία του Αγίου Μάρκου, έως και την κατάκτηση της Κύπρου από τους Οθωμανούς, η οποία ολοκληρώθηκε με την κατάληψη της Αμμοχώστου, το 1571.

Πλούσια είναι τα στοιχεία κατά την ίδια περίοδο, για το θέμα που μας ενδιαφέρει, όχι μόνο σε δημοσιευμένο υλικό αλλά και σε ανέκδοτο χάρη στον πλούτο των ανέκδοτων πηγών, που διαθέτουν τα Κρατικά Αρχεία της Βενετίας. Ιδιαίτερα πλούσιες είναι οι πηγές για τα σιτηρά της Κύπρου, τα οποία πολύ συχνά εξάγονταν από τη μεγαλόνησο, στη βενετική επικράτεια και, στην ίδια τη Βενετία, καθώς και το αλάτι βασικότατο προϊόν και ουσιαστική πηγή πλούτου για τη Δημοκρατία της Βενετίας. Μόνο για αυτά τα δύο προϊόντα, το αλάτι και τα σιτηρά, το υλικό και κυρίως το αρχειακό είναι τόσο πλούσιο, που θα μπορούσε να καλύψει αρκετούς ογκώδεις τόμους. Κατά την ίδια περίοδο σημαντικότερη είδηση, κατά την άποψή μας, είναι η μοναδική έως σήμερα παλαιότερη πηγή με αναφορά στο χαλλούμι, η οποία απαντά σε πηγή των ετών της βενετικής κυριαρχίας. Επίσης, την ίδια εποχή ανάγεται και η παλαιότερη πηγή για το χοιρομέρι της Κύπρου, το οποίο συναντούμε με τη βενετική λέξη *persuto*, καθώς και το παστέλι της Κύπρου, το οποίο σε μια περίπτωση αναφέρεται ως παστελάκι, ενώ, άλλη πηγή αναφέρει ότι στην Κύπρο παρασκευάζονταν τρία είδη παστελιού. Επιπρόσθετα πρέπει να σημειώσουμε ότι και το παραδοσιακό έδεσμα της Κύπρου ο τραχανάς, απαντά σε δύο πηγές της βενετοκρατίας, και, βέβαια, πρόκειται για τις παλαιότερες έως σήμερα. Η μία ανάγεται στο έτος 1553 και άλλη στο έτος 1556. Επίσης, οι πρώτες αναφορές στην Κύπρο για τη γαλοπούλα απαντούν στα μέσα του 16^{ου} αιώνα, και το γεγονός αυτό δηλώνει ότι είχε εισαχθεί στη μεγαλόνησο από τους Βενετούς.

Σιτηρά και αλάτι

Η οικονομία της Κύπρου τόσο κατά τη φραγκοκρατία όσο και κατά τη βενετοκρατία παρέμεινε στο σύνολό της αγροτική και τα προϊόντα της προορίζονταν για την εγχώρια κατανάλωση. Συνήθως εξάγονταν από την Κύπρο τα δύο βασικά προϊόντα της το αλάτι και τα σιτηρά, και, εδώ, υπήρξε πάντα η παρεμβατική πολιτική των Βενετών ιδίως σε ζητήματα παραγωγής και εμπορίας σιτηρών. Τα κυριότερα προϊόντα και είδη διατροφής που παράγει την ίδια εποχή η γη της Κύπρου είναι το κρασί, το μέλι, η ζάχαρη, το ελαιόλαδο, και τα δημητριακά, σιτάρι, κριθάρι, βρώμη και κεχρί και φυσικά το αλάτι. Τα προϊόντα τα οποία είχαν τη δυνατότητα να εξαχθούν ήταν το αλάτι, το κρασί, η ζάχαρη και τα σιτηρά. Το αλάτι προερχόταν κυρίως από τις Αλυκές της Λάρνακας, αν και ποσότητες άλατος παράγονταν και στην Αλυκή της Λεμεσού, αλλά δεν ήταν της ίδιας ποιότητας, με αυτό της Αλυκής της Λάρνακας. Το αλάτι αποτελούσε κρατικό μονοπώλιο έτσι τόσο η παραγωγή όσο και η διάθεσή του στο εσωτερικό, αλλά και η εξαγωγή του ρυθμιζονταν από το Δημόσιο. Το κρασί της Κύπρου ήταν φημισμένο και είχε περάσει γι' αυτό το σκοπό και στα λογοτεχνικά έργα της εποχής. Η παραγωγή της ζάχαρης, κατά τη φραγκοκρατία άκμαζε, αλλά κατά τη βενετοκρατία άρχισε να υποχωρεί και ν'

αναπτύσσεται στη θέση της η βαμβακοκαλλιέργεια. Όμως, και κατά τις δύο περιόδους τη μεγαλύτερη σπουδαιότητα στην οικονομία της Κύπρου είχαν τα σιτηρά. Σημειώνουμε, ότι, σύμφωνα και με τις εκθέσεις των Βενετών αξιωματούχων με κριθάρι παρασκευαζόταν το ψωμί των χωρικών και με σιτάρι των άλλων τάξεων. Από την παραγωγή των σιτηρών εξαρτιόταν η διατροφή του πληθυσμού των πόλεων, η συντήρηση των στρατευμάτων και ο εφοδιασμός σε περίπτωση εχθρικών επιθέσεων, ή για αντιμετώπιση τυχόν σιτοδείας. Υπήρξε και έχει αποδειχθεί ότι η Κύπρος ως ένας απέραντος σιτοβολώνας, μπορούσε όχι μόνο να καλύψει τις ανάγκες της σε σιτηρά, αλλά να κάνει και εξαγωγές σε μεγάλες ποσότητες. Πολύ συχνά, όμως, οι εσοδείες καταστρέφονταν από κάποια φυσικά φαινόμενα, όπως ανομβρίες, ξηρασίες, παγετούς και από συχνές επιδρομές της ακρίδας.

Το αλάτι αποτελούσε κρατικό μονοπώλιο και το Δημόσιο το διέθετε στον κυπριακό πληθυσμό, με την υποχρεωτική καταβολή ενός αντιτίμου από τον κάθε δικαιούχο. Ο φόρος αυτός ίσχυε από τη φραγκοκρατία και επιβάρυνε τα αγροτικά στρώματα. Κατά τη βενετοκρατία όλοι οι άνδρες πάροικοι ή ελεύθεροι πάνω από 16 ετών, είχαν υποχρέωση να καταβάλλουν ετησίως για το αλάτι ένα βυζάντιο κατά κεφαλή, ποσό υπέρογκο για τους φτωχούς χωρικούς. Από τον φόρο αυτό του άλατος μπορούσε κάποιος ν' απαλλαγεί προσφέροντας κάποια αγγαρεία, ή έφιππη στρατιωτική υπηρεσία, σε περίπτωση ανάγκης, ή ακόμη με χειρωνακτική εργασία, στα αλατοπηγεία της Λάρνακας.

Για την αντιμετώπιση της σιτοδείας οι Βενετοί επέβαλαν μία ετήσια εισφορά σιτηρών (tansa), ώστε να υπάρχουν αποθέματα. Έτσι κάθε χρόνο οι φεουδάρχες και οι κτηματίες κατέθεταν ανάλογα μια ποσότητα σιτηρών, στη δημόσια σιταποθήκη. Επίσης, οι Βενετοί επέβαλαν στους χωρικούς μία αγγαρεία, αυτήν της εξολόθρευσης της ακρίδας. Κάθε άνοιξη οι πάροικοι και οι ελεύθεροι χωρικοί μάζευαν μια ποσότητα αυγών της ακρίδας, και, τα παρέδιδαν στους υπαλλήλους του κράτους, για να τα καταστρέψουν.

Όπως τεκμηριώνεται από δημοσιευμένα βενετικά έγγραφα, οι εκμισθωτές των χωριών και γαιών της Κύπρου, εκτός από τα ποσά που κατέβαλλαν σε χρήμα, κατέβαλλαν ανάλογα με τη συμφωνία που υπέγραφαν και ποσότητες σιταριού, κριθαριού και κρασιού. Το 1531, για παράδειγμα, ο Alvise Corner είχε εκμισθώσει το διαμέρισμα της Λεύκας, και, εκτός από το χρηματικό ποσό που θα κατέβαλλε ετησίως θα παραχωρούσε, επίσης, και 3.423 μόδια σιτάρι, 6.069 κριθάρι και 2.087 φορτώματα κρασί. Εκείνο που πραγματικά εντυπωσιάζει, στα βενετικά έγγραφα, είναι οι συχνές και σε μεγάλες ποσότητες αποστολές σιτηρών στη Βενετία, και, γενικά, σε όλη τη βενετική επικράτεια. Το 1532 οι Προνοητές επί των σιτηρών, έλαβαν εντολή να παρασκευάσουν γαλέτα για το στρατό, συνολικής αξίας 2.800 λιρών, χρησιμοποιώντας 4.000 στάρα, από τα σιτηρά της Κύπρου. Σύμφωνα, άλλωστε, με την έκθεση του Βενετού Γενικού Προνοητή Bernardo Sagredo, του έτους 1565, το 85% περίπου της συνολικής παραγωγής σιτηρών της Κύπρου προοριζόταν, για κάλυψη των στρατιωτικών αναγκών της Βενετίας. Το 1537, κατόπιν εντολής της Γαληνοτάτης, είχε σταλεί σιτάρι, γαλέτα και κριθάρι, για τις ανάγκες της Κρήτης, του Ναυπλίου και του στόλου. Το έτος 1539 αποστέλλονται από την Κύπρο σιτηρά στο Ναύπλιο, το οποίο πολιορκείται από τους Οθωμανούς. Το ίδιο έτος, επίσης, είχαν αποσταλεί στη Ζάκυνθο, σύμφωνα πάντα με τις εντολές της Γαληνοτάτης, 2.000 μόδια κριθάρι.

Κάποιες ειδήσεις σχετικά με τα σιτηρά και προερχόμενες από αρχαιακό υλικό παρατίθενται παρακάτω, γιατί δίνουν μία εικόνα για το σημαντικό αυτό προϊόν

διατροφής, στο οποίο προϊόν ουσιαστικά βασιζόταν και η οικονομία της Κύπρου. Πολύ συχνά, όταν η εσοδεία σιτηρών ήταν πλούσια γίνονταν εξαγωγές στη Βενετία, και, πολλές φορές, η πώλη των τεναγών απαλλάχτηκε από σιτοδείες, λόγω των σιτηρών της Κύπρου. Σε ανέκδοτη επιστολή της 20^{ης} Απριλίου 1558 αναφέρεται ότι όλα τα σιτηρά, τα οποία προέρχονταν από την Κέρκυρα και την Κύπρο θα στέλλονταν στο μύλο για την παρασκευή παξιμαδιού (biscotto), για τις ανάγκες του βενετικού στόλου. Σε άλλη επιστολή, ημερομηνίας 21^{ης} Ιουνίου 1559, αναφέρεται ότι αποστέλλονταν από την Βενετία δύο νάβες, για να μεταφέρουν η κάθε μια δέκα χιλιάδες στάρα σιτηρά. Η παραγωγή σιτηρών κατά το έτος 1559, όπως τεκμηριώνεται από το εν λόγω έγγραφο, πρέπει να ήταν πολύ καλή. Στις αρχές του 1560, σε επιστολή τους οι βενετικές αρχές προς τη βενετική διοίκηση της Κύπρου, έδιναν εντολή να σταλούν στη Βενετία, όσο γινόταν περισσότερες ποσότητες σιτηρών. Επίσης, τους ζητούσαν να στείλουν στη Βενετία και όλη την παλαιά παραγωγή κριθαριού, αφού, σε λίγο χρονικό διάστημα θα είχαν τη νέα παραγωγή. Μία άλλη εντολή, με ημερομηνία 10 Ιουνίου 1561, αφορούσε σε όλα τα πλοία που αγκυροβολούσαν στην Κύπρο. Τα πλοία αυτά ήταν υποχρεωμένα το ένα τρίτο από το φορτίο τους, να είναι σε σιτάρι, για να το μεταφέρουν στη Βενετία, είτε ήταν σιτάρι του Δημοσίου είτε ιδιωτών. Το 1565 όταν Γενικός Προνοητής και Σύνδικος ήταν ο Αντώνιος Bragadin, οι βενετικές αρχές του ζήτησαν να αποστείλει στη Βενετία μεγάλες ποσότητες σιτηρών, και, εδόθη εντολή στους ρέκτορες, να μην τον εμποδίσουν, γιατί το σιτάρι ήταν άριστης ποιότητας και θα εξαγόταν μόνο στη Βενετία. Στις αρχές του 1567, επειδή οι βενετικές αρχές είχαν πληροφορηθεί ότι κάποιες παραλείψεις των αξιωματούχων, έγιναν αιτία να προκληθεί σιτοδεία, απαγόρευσαν κάθε εξαγωγή σιτηρών και σε περίπτωση ανυπακοής, σύμφωνα με απόφασή τους, θα έκαναν κατάσχεση του εμπορεύματος.

Στις αρχές του έτους 1567, επειδή είχε αυξηθεί η βαμβακοκαλλιέργεια εις βάρος της καλλιέργειας των σιτηρών, δόθηκε εντολή από τις βενετικές αρχές να σπείρουν σιτάρι και άλλα είδη δημητριακών, στα χωράφια που τότε ήταν φυτεμένα με βαμβάκι. Η διαταγή αυτή αφορούσε τόσο στα ιδιωτικά κτήματα όσο και στα δημόσια. Κατά το τέλος του ιδίου έτους, επειδή στην Κύπρο είχε εξαπλωθεί η πείνα, λόγω της έλλειψης σιτηρών, η Γαληνοτάτη απέστειλε στους ρέκτορες οκτώ χιλιάδες στάρα κεχρί. Το επόμενο έτος, κατά το Μάιο μήνα, η εσοδεία μάλλον προβλεπόταν καλή, γι' αυτό οι βενετικές αρχές ενημέρωναν τους Βενετούς διοικητές της Κύπρου ότι, δεν θα έστελλαν τις ποσότητες σιτηρών, τις οποίες είχαν υποσχεθεί, γιατί σε λίγο θα υπήρχε η νέα συγκομιδή. Το 1569, σύμφωνα με πληροφορίες που είχαν δοθεί στις βενετικές αρχές ότι στην Κύπρο υπήρχε πληθώρα σιτηρών, από την εσοδεία του περασμένου έτους, και, ότι, η νέα προβλεπόταν πλούσια, δόθηκε εντολή να εξασφαλιστούν οι ποσότητες για τη διατροφή και για τη σπορά και όσοι επιθυμούν, εάν έχουν περισσεύματα σιτηρών, να τα εξαγάγουν για να πωληθούν στη Βενετία.

Την εποχή αυτή, με την απειλή των Οθωμανών στον ορίζοντα, επισπεύδονται οι προετοιμασίες, για αντιμετώπιση των εχθρών. Στις 7 Ιουλίου του έτους 1569, η Γαληνοτάτη ζητούσε να αποσταλούν από την Κύπρο, στη Βενετία, όσο το δυνατόν περισσότερα σιτηρά και τρεις χιλιάδες στάρα κριθάρι και τόνιζε τη ρητή απαγόρευση της εξαγωγής σιτηρών, σε οποιοδήποτε άλλο μέρος, εκτός από τη Βενετία. Με διάταγμα της Δημοκρατίας, επίσης, της 15^{ης} Ιουλίου 1569, επιτρεπόταν σε όλες τις νάβες, που πήγαιναν στην Κύπρο για να μεταφέρουν εμπορεύματα, να μην είναι υποχρεωμένες να μεταφέρουν αλάτι, ώστε να γεμίσουν τα αμπάρια τους με σιτάρι και άλλα δημητριακά.

Τον Ιούλιο του 1570 οι Οθωμανοί αποβιβάστηκαν στις Αλυκές, και, προχώρησαν στην πολιορκία της Λευκωσίας, η οποία έπεσε στην εξουσία τους, μέσα

σε σαράντα μέρες, στις 9 Σεπτεμβρίου. Η Αμμόχωστος ακόμη αντιστεκόταν και η Δημοκρατία της Βενετίας προσπαθούσε να αποστείλει προμήθειες στους πολιορκημένους της Αμμοχώστου και στο βενετικό στόλο, που βρισκόταν στην Κρήτη. Με εντολή της στις 14 Δεκεμβρίου 1570 στους υπευθύνους για τα σιτηρά (*sopraproveditori alle biave*) όριζε να αγοραστούν επτά χιλιάδες στάρα σιτάρι, για να αποσταλούν στην Κρήτη, για τις ανάγκες του στόλου, και, επτά στάρα όσπρια για να αποσταλούν στην Αμμόχωστο.

Χαλλούμι, τραχανάς, χοιρομέρι, ανθοκράμβη, παστέλλι

Το χαλλούμι, ο τραχανάς, το χοιρομέρι καθώς και το παστέλι, παραδοσιακά εδέσματα της Κύπρου, σύμφωνα με τις έρευνές μας, οι παλαιότερες αναφορές για τα είδη αυτά διατροφής στην Κύπρο, ανάγονται στους χρόνους της βενετικής κυριαρχίας, στη μεγάλονησο. Το γεγονός αυτός σε καμιά περίπτωση δεν αποκλείει την ύπαρξή τους, τόσο κατά τη φραγκοκρατία αλλά ακόμη και κατά τους βυζαντινούς χρόνους. Εδώ, εστιάζεται, λοιπόν, και η σπουδαιότητα των βενετικών πηγών, οι οποίες διασώθηκαν χάρη στην αυστηρή γραφειοκρατία της Γαληνοτάτης Δημοκρατίας, αλλά και στο αναγεννησιακό πνεύμα της ίδιας εποχής.

Το χαλλούμι, ευτυχώς, απαντά έστω σε μία και μοναδική πηγή, την οποία είχε μεταφέρει το 1557 σε χειρόγραφο, ο γιος του Βενετού τοποτηρητή Κύπρου και μετέπειτα δόγης Leonardo Donà. Πληθώρα βέβαια πηγών της ίδιας εποχής, αλλά και κατά τη φραγκοκρατία, αναφέρονται στα τυριά της Κύπρου, αλλά με τη γενική ονομασία *formazi* και ουδέποτε ως *callumi*, όπως απαντά άπαξ, στο χειρόγραφο που διέσωσε ο Leonardo Donà. Το ίδιο συμβαίνει και με τον τραχανά, που απαντά σε δύο πηγές κατά τη βενετοκρατία, μία το έτος 1553 και μία το έτος 1557.

Σύμφωνα με πηγή της βενετικής περιόδου συναντούμε την ανθοκράμβη (κοινώς κουνουπίδι), να καλλιεργείται στην Κύπρο. Επίσης, ήδη από το τέλος του 16^{ου} αιώνα, εξαγόταν από την Κύπρο στην Ευρώπη κουνουπιδόσπορος. Η εξαγωγή κουνουπιδόσπορου στην Βενετία και γενικά στην Ευρώπη, θα συνεχιστεί και κατά τον 17^ο αιώνα με Κύπριους εμπόρους και κυρίως τον Κύπριο Τζωρτζή Βραχίμη.

Το χοιρομέρι, όπως μαρτυρείται, παρασκευαζόταν ήδη από τα τέλη του 15^{ου} αιώνα και το συναντούμε σε δύο πηγές με τη βενετική λέξη *persuto*, που αποδίδεται στην ιταλική ως *prosciuto* (χοιρομέρι). Σε δώδεκα καρτζά (*carcie*), ανερχόταν ο δασμός για το χοιρομέρι, όπως διασώζει η παλαιότερη έως σήμερα πηγή, για το εν λόγω προϊόν. Ούτε και οι βυζαντινές ή άλλες μεσαιωνικές πηγές κάνουν αναφορά για το χοιρομέρι, παρόλο που γίνονται μεταγενέστερες αναφορές σε λογοτεχνικά έργα, οι οποίες, όμως, σχετίζονται με την Κύπρο. Τέλος, το χοιρομέρι απαντά και στην περιγραφή της άλωσης της Λευκωσίας του Άγγελου Calleprio, την οποία εξέδωσε ο Στέφανος Lusignan στη *Chorograffia* του και αργότερα στο έργο του *Description*. Συγκεκριμένα αναφέρει πως όταν οι Οθωμανοί εισέβαλαν στην πόλη, σκότωναν και λεηλατούσαν και άρπαζαν επίσης και τρόφιμα όπως παστά κρέατα και χοιρομέρια, πολλά από τα οποία πετούσαν στους δρόμους.

Τρία είδη παστελιού αναφέρει ο Στέφανος Lusignan ότι παρασκεύαζονταν στην Κύπρο, από μέλι της μέλισσας, από χαρουπόλελο και από σιρόπι της ζάχαρης. Προγενέστερη πηγή από τον Lusignan απαντά σε βενετικό έγγραφο του 1566, το οποίο αναφέρεται στην πιο δυναμική στάση, που έγινε ποτέ στη Λευκωσία για έλλειψη ψωμιού. Τότε, μεταξύ άλλων, ένας από τους υποκινητές της στάσης αναφέρεται, σύμφωνα με μια μαρτυρία, ο Γιώργης του Μηνά, που πωλούσε

παστελλάκι. Ενδιαφέρουσα πληροφορία γιατί στην Κύπρο αναφέρεται έως σήμερα ένα είδος παστελιού, με το υποκοριστικό ως παστελλάκι.

Τέλος, πρέπει ν' αναφερθεί ότι μνημονεύεται και το κολοκάσι, σε πηγές της περιόδου της βενετοκρατίας, στην Κύπρο. Δεν έχουμε συναντήσει, ωστόσο, προγενέστερες σχετικές πηγές, κατά τη φραγκοκρατία. Ο Στέφανος Lusignan αναφέρεται και στους τρόπους μαγειρικής του κολοκασιού. Επίσης, είναι ενδιαφέρον να σημειώσουμε, ότι, οι Βενετοί είχαν εισαγάγει τότε και την καλλιέργεια του κεχριού στην Κύπρο, όπως πληροφορούμαστε σε πολλά βενετικά έγγραφα. Ωστόσο, και η γαλοπούλα φαίνεται να είχε εισαχθεί από τους Βενετούς στην Κύπρο, αφού αναφέρεται σε ανέκδοτη βενετική πηγή, της τελευταίας δεκαετίας της βενετοκρατίας στην Κύπρο.

Το έργο του Στέφανου Lusignan

Ο Στέφανος Lusignan με το πλούσιο έργο του, και, κυρίως, με την *Chorograffia* και την *Description* του, δεν μπορούσε να παραλείψει τα είδη διατροφής της Κύπρου, της πατρίδας του, την οποία εγκατέλειψε για την Ιταλία, λίγο πριν καταληφθεί από τους Οθωμανούς, το 1570-1571. Στο έργο του *Chorograffia*, μεταξύ άλλων αναφέρει τα εξής σχετικά. Καταγράφει πληροφορίες για το κυνήγι, στο οποίο επιδίδονταν τόσο οι απλοί κάτοικοι της Κύπρου όσο και οι ευγενείς. Οι άρχοντες, γράφει, συνήθιζαν να παραθέτουν πλουσιοπάροχα συμπόσια και έτρωγαν καλά και ωραία alla francese. Ο Lusignan, αναφέρεται στο κρασί της Κύπρου και γράφει όσα αναφέρουν οι περιηγητές, για το μαύρο κρασί της Κύπρου, που με την πάροδο των ετών γίνεται άσπρο. Μερικοί άρχοντες, σημειώνει, διαθέτουν κρασιά εξήντα και ογδόντα ετών. Η Κύπρος παράγει αρκετές ποσότητες κρασιών και υπάρχει επάρκεια και κάποιες ποσότητες εξάγονται στη Βενετία και στη Ρώμη. Επίσης, μνημονεύει τον καρδινάλιο Κορνάρο ως εξαγωγέα κυπριακών κρασιών, στην Ιταλία. Στην Κύπρο παράγεται και κρασί μοσχάτο, σε μικρή ποσότητα, σημειώνει, αλλά εξαίρετο και αρωματικό. Το κρασί τους οι άρχοντες της Κύπρου το νέρωναν με 2/3 νερό, γιατί ήταν βαρύ και δυνατό, αλλά ο λαός το έπινε μονορούφι και με λίγο νερό.

Υπάρχει αφθονία σιτηρών, γράφει ο Lusignan, όπως κριθάρι και σιτάρι, τα οποία εξάγονται και στη Βενετία. Εάν η εσοδεία είναι καλή, τότε μπορεί η Κύπρος να έχει επάρκεια τόσο σε σιτάρι όσο και σε κριθάρι για δύο χρόνια. Ο Στέφανος Lusignan αναφέρεται και στην καλλιέργεια του κεχριού (meglio), που είχαν εισαγάγει στην Κύπρο οι Βενετοί, κατά τα τελευταία χρόνια της κυριαρχίας τους, στη μεγαλόνησο. Οι χωρικοί τρώνε ψωμί καμωμένο από σιτάρι και κριθάρι. Από τα όσπρια αναφέρει τα φασόλια, τις φακές, τα κουκιά, τα ρεβύθια και τα μπιζέλια και από τα φρούτα τα μήλα, τα αχλάδια, τα κυδώνια (pomi cotogni), τα ρόδια, τα χρυσόμηλα (βερίκοκκα) και ότι στην Κύπρο απαντούν τέσσερα διαφορετικά είδη αυτού του φρούτου. Ακόμη, κάνει αναφορά στα σύκα, καθώς και στα παστά σύκα, στα καρύδια, στα αμύγδαλα, στα κάστανα, στα φοινίκια, στα χαρούπια, στις μπανάνες και επιπρόσθετα αναφέρεται και στα μόσφηλα, τα άγρια φρούτα της Κύπρου, τα οποία όπως μας πληροφορεί απαντώνται και στην Ραβέννα της Ιταλίας. Η Κύπρος παράγει και εσπεριδοειδή, όπως, πορτοκάλια, λεμόνια, νεράντζια και κίτρα ευωδιαστά καθώς και πολύ μεγάλα μήλα (pomi d'Adamo).

Αξίζει να σημειωθεί, ότι, στην περιγραφή της άλωσης της Λευκωσίας του Άγγελου Callepio, την οποία εξέδωσε ο Στέφανος Lusignan εντάσσοντάς την στην *Chorograffia* του, γίνεται αναφορά, όπως προαναφέραμε, στα χοιρομέρια και άλλα τρόφιμα, που βρίσκονταν στους δρόμους της πρωτεύουσας, όταν την κατέλαβαν οι Οθωμανοί και άρχισαν να λεηλατούν και να φονεύουν.

Μεγάλες ποσότητες ζάχαρης, γράφει ο Lusignan, ότι παράγονται στις καλλιέργειες ζαχαροκαλάμου, που βρίσκονται στη Λάπηθο, στην Αχέλεια, στο Κτήμα, στα Κούκλια, στην Χρυσοχού, στην Επισκοπή και στο Κολόσσι. Επίσης, παράγεται σησάμι, το οποίο χρησιμοποιείται στη διατροφή καθώς και σησαμέλαιο, με το οποίο ανάβουν τα καντήλια στις εκκλησίες και, όπως σημειώνει, είναι καλύτερο από τις κέρινες λαμπάδες. Παρεμπιπτόντως αναφέρουμε, ότι, σε έγγραφο ανέκδοτο το οποίο έχουμε εντοπίσει του έτους 1549 αναφέρεται η παραγωγή και η χρήση σησαμέλαιου (*sussimano per far oglio*), για τα καντήλια. Λευκότατο αλάτι παράγεται στην Αλυκή κοντά στο Κίτι. Στην Κύπρο καλλιεργείται και χρησιμοποιείται στην διατροφή ο κόλιανδρος, υπάρχει σουμάκι, σαφράνι και σινάπι. Ο Lusignan αναφέρει ότι στην Κύπρο παρασκευάζεται μέλι από τις μέλισσες, από τα χαρούπια και από το ζαχαροκάλαμο, το οποίο ονομάζεται μελάσσα της ζάχαρης (*melasso di zuccaro*). Σημαντική είδηση είναι, σύμφωνα με όσα γράφει ο Lusignan, ότι, χάρη στα τρία είδη του μελιού που παράγονται στην Κύπρο παρασκευάζονται και τρία είδη παστέλι (*pastellacchio*). Απαντώνται κάθε είδους λαχανικά όπως κουνουπίδια (*fior di cavoli*) και κολοκάσι, το οποίο μαγειρεύεται με διάφορους τρόπους όπως τηγανιτό, σούπα ή γίνεται βραστό σαλάτα. Καλλιεργούνται επίσης, σέλινα και μαρούλια, τα οποία, κατά τον Lusignan, οι αστοί και οι ευγενείς, κατά το Καλοκαίρι, πάνε στα περιβόλια και τα κόβουν τρώγοντάς τα με καλό ξύδι και αλάτι, για να δροσιστούν. Τέλος, αναφέρει ότι στην Κύπρο παρασκευάζεται ροδόνερο (*acqua rosa*). Τα ίδια στοιχεία περίπου αναφέρονται από τον Lusignan και στο έργο του *Description*, που είχε εκδώσει στη Γαλλική λίγα χρόνια μετά.

Διατροφικά στοιχεία σχετικά με τα μοναστήρια της Κύπρου

Οι δημοσιευμένες μελέτες και το αρχειακό υλικό, που έρχεται ολοένα στο φως, μας βοηθά όχι μόνο να αντιληφθούμε τον τρόπο ζωής των κατοίκων της Κύπρου, αλλά ταυτόχρονα να πληροφορηθούμε περισσότερα για τη διατροφή των Κυπρίων ,και, στην προκειμένη περίπτωση, για τη διατροφή των μελών των μοναστηριών της Κύπρου. Έχουμε συναντήσει αιτήματα των μοναχών διαφόρων μοναστηριών της Κύπρου, με τα οποία ζητούν οικονομική ενίσχυση από τις βενετικές αρχές, η οποία βοήθεια συνίστατο συνήθως σε παραχώρηση λαδιού, σιτηρών ή κρασιού και άλλων, για να μπορέσουν ν' αντεπεξέλθουν. Κάποιες βενετικές πηγές αναφέρονται στην ευμάρεια των ορθόδοξων μοναστηριών και κάποιες μιλούν για τα πενιχρά εισοδήματά τους. Το αρχειακό υλικό, που εντοπίσαμε, καταδεικνύει μάλλον την πενία των ορθόδοξων μοναστηριών επί βενετοκρατίας.

Για παράδειγμα, το αίτημα του ηγουμένου του Κύκκου, το 1553, για ετήσια ενίσχυση της Ιεράς Μονής Κύκκου με εκατό μόδια σιτάρι, και, η σχετική έρευνα που είχε διαταχθεί για να καταγραφούν τα εισοδήματα της μονής, και, γενικά τα οικονομικά της, μας παρέχουν και τα είδη διατροφής των μοναχών. Στον Άγιο Γεώργιο της Πεντάγειας, που αποτελούσε ιδιοκτησία της μονής Κύκκου, καλλιεργούνταν σιτάρι, κριθάρι, φακές και κουκιά. Ένα κοπάδι αποτελούμενο από διακόσια ζώα, που ανήκε στη μονή, εκμισθωνόταν καθώς και ένα άλλο κοπάδι στη Λευκά, με πεντακόσια ζώα, εκμισθωνόταν και αυτό. Η μονή είχε αμπέλια στον Άγιο Νικόλαο della Regina και αμπέλια τα οποία ονομάζονται Oriandes, χωρίς άλλη ένδειξη, σε ποια περιοχή ήταν, από όπου η μονή προμηθευόταν το κρασί της. Από τα στοιχεία που διαθέτουμε συμπεραίνουμε ότι υπήρχε ικανοποιητική παραγωγή και

χρήση γάλακτος και τυριού, για κατανάλωση των μελών της μονής, γίνεται μέτρια κατανάλωση κρασιού, ελάχιστη οσπρίων, αλλά μαρτυρείται η σημασία που είχε στη διατροφή των μοναχών το σιτάρι, που καταναλωνόταν υπό μορφή ψωμιού, αλευριού και κυρίως τραχανά (trachana). Φαίνεται ότι πρόκειται για την παλαιότερη έως σήμερα γραπτή αναφορά για τον τραχανά, γιατί μία άλλη είναι μεταγενέστερη, κατά το έτος 1556. Τα στοιχεία τα οποία κατέγραψε ο γραμματέας Σωζόμενος, για τα εισοδήματα της μονής και τα έξοδα διατροφής των μοναχών, δεν μας δίνουν πλήρη εικόνα του διαιτολογίου τους, αλλά απλώς μερική. Δεν καταχώρησε ούτε τις ανάγκες σε κρέας των καλογέρων, ούτε τη φύση των ειδών διατροφής, για τα οποία το μοναστήρι ξόδευε ετησίως 720 βυζάντια, εάν ήταν δηλαδή φρούτα, σαλατικά, λάδι και άλλα. Τελικά, η βενετική Γερουσία μετά τη σχετική έρευνα ενίσχυσε ετησίως τη μονή Κύκκου με πενήντα μόδια σιτάρι, από τα έσοδα του Δημοσίου.

Αρχαιακό υλικό μαρτυρεί ότι οι ενισχύσεις μοναστηριών, είτε καθολικών είτε ορθοδόξων την ίδια εποχή, αφορούσαν κυρίως σε είδη διατροφής, όπως, σιτάρι, κριθάρι, κρασί ή λάδι. Η μονή της Παναγίας των Καρμελιτών στην Αμμόχωστο είχε ενισχυθεί το 1558 από το Δημόσιο, ετησίως και για δέκα χρόνια, με πενήντα μόδια σιτάρι, πενήντα κριθάρι και πενήντα μέτρα κρασί. Το 1558, επίσης, είχε παραχωρηθεί και για δέκα χρόνια, ποσότητα σιταριού και κριθαριού στην ορθόδοξη μονή των Ανδρείων (d' Andrio) της Λευκωσίας, για τη διατροφή των μοναχών καθώς και ένα ποσό χρημάτων για ενίσχυση της μονής, στην οποία οικοδομείτο καινούρια εκκλησία αφιερωμένη στη Θεοτόκο.

Το 1558, επίσης, η μονή του Αγίου Νικολάου της Στέγης ζήτησε, με αίτημά της στις βενετικές αρχές, ετησίως ενίσχυση σε σιτάρι δώδεκα στάρια. Στη μονή του Αγίου Μάμα, στην περιοχή της Λεύκας (θα πρόκειται μάλλον για μονή που χάθηκε με το πέρασμα του χρόνου ή που έγινε τζαμί) το 1549, μετά από αίτημα των μοναχών της, η βενετική Γερουσία με απόφασή της είχε παραχωρήσει ετησίως είκοσι μόδια σιτάρι, πέντε φορτώματα (some) κρασί και πέντε μόδια σησάμι, για να κάνουν λάδι για το φωτισμό της εκκλησίας. Το 1521, μετά από σχετικό αίτημα της Κοινότητας της Λευκωσίας, είχε ενισχυθεί από τις βενετικές αρχές η μονή του Αγίου Ιωάννη de Montfort, στη Λευκωσία, με ετήσια παραχώρηση δεκαπέντε δουκάτων σε σιτάρι και κρασί, για τη συντήρηση των Οψερβαντίνων μοναχών του Αγίου Φραγκίσκου.

Στοιχεία στο έργο του Φλωρίου Βουστρωνίου

Η σπουδαία μορφή της βενετοκρατούμενης Κύπρου, ο Φλώριος Βουστρωνίος, αναφέρεται στην ιστορία του για τα προϊόντα της Κύπρου, ιδιαίτερα μάλιστα για το κρασί, τη ζάχαρη, τα σιτηρά αλλά και τα πολλά και εξαιρετικά ψάρια, που αλιεύονταν στη λίμνη –αλυκή της Λεμεσού. Ο Φλώριος υπήρξε ο μεταφραστής των Ασσιζών, δηλαδή των νόμων της Κύπρου, από την γαλλική στην ιταλική. Επίσης, διέσωσε σημαντικά στοιχεία για την εποχή του, ανάμεσα στα οποία υπάρχουν και πολύτιμες πληροφορίες για την παραγωγή ειδών διατροφής, σε εγχειρίδιο που ο ίδιος συνέταξε. Όπως ο ίδιος αναφέρει σχετικά, το εγχειρίδιο αυτό το συνέταξε σταχυολογώντας στοιχεία από διάφορα βιβλία και χειρόγραφα, όταν υπηρετούσε ως προϊστάμενος στη Γραμματεία της Κύπρου. Ο ίδιος θέλησε να συντάξει το εγχειρίδιο αυτό, γιατί δεν υπήρχε τάξη στη Γραμματεία του Δημοσίου. Υπήρχε, βέβαια, όπως μας πληροφορεί, ένα εγχειρίδιο στα ελληνικά, που ανήκε σε κάποιους ιδιώτες, με πληροφορίες για την καλλιέργεια σιτηρών, οσπρίων, ζαχαροκάλαμου και άλλες καλλιέργειες καλοκαιρινές (estive), στοιχεία για την καλλιέργεια της αμπέλου και άλλα. Υπήρχαν όμως στοιχεία, κατά την άποψη του Φλωρίου Βουστρωνίου, λανθασμένα, γι' αυτό θέλησε να συντάξει το εγχειρίδιο αυτό από την αρχή και να

προβεί σε διορθώσεις, για να υπάρχει στη Γραμματεία. Μεταξύ των άλλων το εγχειρίδιο περιέχει στοιχεία για τη γεωργία, στοιχεία χωρομετρίας γαιών, στοιχεία για τον τρόπο που γίνονταν τα Πρακτικά, δηλαδή καταγραφές των χωριών και των κτημάτων καθώς και, κάποια διατάγματα από την εποχή των Lusignan. Επίσης, το εγχειρίδιο συντάχθηκε και βασίστηκε και σε πληροφορίες, που ο ίδιος ο συγγραφέας είχε συλλέξει από ανθρώπους υπερήλικες και σχετικά έμπειρους. Τέλος, στο εγχειρίδιο αυτό, ζητά τη βοήθεια του Θεού και του Υιού και του Αγίου Πνεύματος, δεόμενος στην Αγία Τριάδα, ώστε, το έργο αυτό να είναι χρήσιμο και να προσφέρει αρωγή σε όσους το χρησιμοποιήσουν.

Το κεφάλαιο που μας ενδιαφέρει έχει τον τίτλο «Περί της Γεωργίας» και αναφέρεται σε όλες τις καλλιέργειες τότε της Κύπρου, βάσει των οποίων εξάγονται και τα στοιχεία διατροφής. Όπως, σημειώνει, για την καλλιέργεια σιτηρών χρειάζεται να γίνει το πρώτο όργωμα τον μήνα Ιανουάριο. Οι καλλιέργειες αφορούν στα εξής είδη σιτηρών κριθάρι, σιτάρι σαρακήνικο, βρώμη και κεχρί. Επίσης καλλιεργούνται κουκιά, φακές, ρονί, ρεβύθια (cesere), λάχανα ή λαχανοκράμβη (cevoli) κουνουπίδια (cevoline), αμπέλια και ζαχαροκάλαμο. Στο εγχειρίδιο δίνονται οι εξής πληροφορίες. Τα σιτηρά σπέρνονται κατά τους μήνες Οκτώβριο, Νοέμβριο και Δεκέμβριο και θερίζονται από τις 15 Μαΐου έως τις 20 Ιουνίου, και, αλωνίζονται καθ' όλη τη διάρκεια του μηνός Ιουλίου. Το κριθάρι σπέρνεται κατά τον Οκτώβριο και Νοέμβριο, και θερίζεται από τις 15 Απριλίου έως 8 Ιουνίου και αλωνίζεται καθ' όλη τη διάρκεια του Ιουνίου έως και 15 Ιουλίου. Το κεχρί σπέρνεται κατά τα τέλη Μαΐου, θερίζεται τον Ιούλιο και Αύγουστο και αλωνίζεται τον Αύγουστο. Σημειώνουμε, ότι, οι Βενετοί, όπως ήδη αναφέραμε, εισήγαγαν την καλλιέργεια του κεχριού στην Κύπρο κατά τα έτη 1555-1560, γιατί το κεχρί σε σχέση με το σιτάρι και κριθάρι αναπτύσσεται συνήθως, μετά τις επιδρομές της ακρίδας και διατηρείται καλύτερα, και, περισσότερο χρονικό διάστημα.

Σχετικά με την καλλιέργεια του ζαχαροκάλαμου αναφέρονται τα εξής στο εγχειρίδιο του Φλωρίου Βουστρωνίου. Το ζαχαροκάλαμο φυτεύεται τον Μάρτιο και τον Απρίλιο και κόβεται τον Δεκέμβριο. Στη συνέχεια αναφέρεται στην επεξεργασία του χυμού του ζαχαροκάλαμου, για να γίνει η ζάχαρη και στα τρία είδη ζάχαρης ανάλογα με το ψήσιμο ή το βρασμό του χυμού. Για παράδειγμα στον Γεώργιο Βουστρώνιο αναφέρεται η τρίνητη ζάχαρη, δηλαδή, των τριών βρασμών (di tre cotte), όπως αναφέρεται στο εγχειρίδιο.

Ανάλογα με το είδος του χωραφιού, δηλαδή, εάν είναι άνυδρο ή λιβάδι, ή τραχόνι, ή πότιμο παράγεται και η ανάλογη ποσότητα σιτηρών. Ένα μόδιο σιτάρι σε χωράφι άνυδρο ή λιβάδι δίνει έξι μόδια παραγωγή, εάν το χωράφι είναι πότιμο δίνει οκτώ μόδια και εάν το χωράφι είναι τραχόνι, δηλαδή, σκληρό και πετρώδες δίνει πέντε μόδια σιτάρι. Ένα μόδιο κριθαριού σε κτήμα άνυδρο ή λιβάδι δίνει παραγωγή οκτώ μόδια κριθάρι, ενώ σε πότιμο χωράφι δίνει δώδεκα μόδια κριθάρι και σε χωράφι τραχόνι δίνει έξι. Αναφορές στο κείμενο γίνονται για τα γαλακτοκομικά προϊόντα, τα γουρούνια, τα μοσχάρια, τις κότες, τα κατσίκια, τα αρνιά και τα πρόβατα.

Ειδήσεις από χειρόγραφο του Leonardo Donà

Ενδιαφέροντα στοιχεία διασώζει για το θέμα μας και ο γιος του Βενετού τοποτηρητή Κύπρου και μετέπειτα δόγης Leonardo Donà, ο οποίος έζησε στην Κύπρο κατά τη χρονική περίοδο 1556-1558, και, κατέγραψε διάφορες πληροφορίες για τη μεγαλόνησο και μετέφερε στη Βενετία πολλά αντίγραφα χειρογράφων, με τη σκέψη να συγγράψει μια ιστορία της Κύπρου. Σε χειρόγραφο του για την Κύπρο

αναφέρεται στην παραγωγή χαρουπιών, η οποία ανερχόταν τότε στις 15 χιλιάδες καντάρια. Επίσης μας πληροφορεί ότι πλούσια κτηνοτροφία υπήρχε στην περιοχή της Αλεξανδρέττας (Τηλλυρίας), στη Μεσαορία και στην Καρπασία. Περιγράφει το ζαχαροκάλαμο (calama) και σημειώνει τις περιοχές ζαχαροκαλλιέργειας όπως την Επισκοπή, το Κολόσσι, την Πάφο, την Έμπα, την Αχέλεια, την Πεντάγεια, τη Λεύκα, και τη Λάπηθο. Καταθέτει πληροφορίες για τις Αλυκές της Λάρνακας και για τα έργα ανάπτυξης, που είχαν πραγματοποιήσει εκεί οι Βενετοί, πληροφορίες τις οποίες έλαβε από τον Νικόλαο Benedusio, υπεύθυνο στις Αλυκές. Για την εξόρυξη του άλατος και τη μεταφορά του έξω από τις Αλυκές σ' ένα σημείο, όπου συγκέντρωναν το προϊόν έως ότου το μεταφέρουν με νάβες στη Βενετία, η Δημοκρατία δαπανούσε, γράφει ο Donà 2.700 με 2.800 δουκάτα.

Ο Leonardo Donà αναφέρεται και στην καλλιέργεια του κεχριού στην Κύπρο, ιδίως στην περιοχή της Μόρφου, που αποτελούσε φέουδο του Ιακώβου Συγκλητικού. Το κεχρί είχε την ιδιότητα όταν ανακατευόταν με το σιτάρι, να διατηρεί τη φρεσκάδα του, ώστε ποσότητες σιταριού μαζί με κεχρί θα μπορούσαν ν' αποθηκευτούν, για μεγάλο χρονικό διάστημα, και να χρησιμεύσουν ως απόθεμα σε περίπτωση ανάγκης. Υπήρχαν τότε, σύμφωνα με τη μαρτυρία του Donà, πλούσιοι ελαιώνες στην περιοχή του Κάβο Γκρέκο καθώς και ένας ελαιόμυλος, για να βγάζουν λάδι. Σημειώνει, επίσης, ότι έξω από τα τείχη της Αμμοχώστου και έως το Τρίκωμο υπήρχαν περβόλια ενώ λίγες ελιές είχε δει στον Άγιο Θεόδωρο Καρπασίας. Τέλος κάνει μνεία των πλούσιων νερών της Κυθρέας, που προέρχονταν, γράφει, από μία πηγή και την ύπαρξη εκεί 33 μύλων. Την ίδια εποχή που βρίσκεται στην Κύπρο, μας πληροφορεί ότι έγιναν τα πρώτα έργα για υδροδότηση της Αμμοχώστου, από ένα πηγάδι, μία λεύγα έξω από τα τείχη, σ' ένα μέρος ονομαζόμενο Άγιος Κωνσταντίνος. Τα έργα όμως είχαν διακοπεί είτε γιατί το νερό του πηγαδιού δεν ήταν αρκετό, είτε γιατί οι δαπάνες ήταν πολύ μεγάλες. Η υδροδότηση της Αμμοχώστου πραγματοποιήθηκε αργότερα από ένα άλλο πηγάδι, έξω από τα τείχη, το πηγάδι του Αγίου Γεωργίου.

Οι εκθέσεις των Βενετών αξιωματούχων

Μία άλλη σημαντική πηγή, κατά την περίοδο της βενετοκρατίας, αποτελούν οι εκθέσεις των Βενετών αξιωματούχων, που είχαν υπηρετήσει σε διάφορες θέσεις στην Κύπρο. Σύμφωνα με τους Κανονισμούς της Δημοκρατίας της Βενετίας, μετά τη λήξη της διετούς θητείας τους, όφειλαν να παρουσιάζουν γραπτώς σε λεπτομερέστατη έκθεση στοιχεία, που αφορούσαν στην Κύπρο και στο έργο που οι ίδιοι επιτέλεσαν. Στις εκθέσεις αυτές αναφέρονται στοιχεία για τα προϊόντα και τα είδη διατροφής της Κύπρου. Από το πλούσιο υλικό των ανέκδοτων εκθέσεων των Βενετών αξιωματούχων, που είχαν υπηρετήσει στην Κύπρο, έχουμε σταχυολογήσει ειδήσεις σχετικές μόνο από μερικές τέτοιες εκθέσεις.

Ο Silvestro Minio είχε υπηρετήσει στην Κύπρο ως τοποτηρητής και συνέταξε την έκθεσή του το έτος 1530. Ανάμεσα στα άλλα μας παρέχει τη σημαντική πληροφορία, την οποία συναντούμε και σ' ένα περιηγητή, ότι, στη Λευκωσία γινόταν επεξεργασία της ζάχαρης. Η πλειονότητα, γράφει, των κατοίκων της Λευκωσίας ασχολείται με την κατασκευή καμηλωτών υφασμάτων και με την επεξεργασία της ζάχαρης. Η είδηση αυτή, κρίνεται ως αληθής, αφού απαντά στην έκθεση ενός αξιωματούχου, και, έτσι, εκτός από τα εργοστάσια, που ως γνωστό, υπήρχαν στην Επισκοπή, στο Κολόσσι και στα Κούκλια για την επεξεργασία της ζάχαρης, προστίθεται και η Λευκωσία. Δεν έχουν διασωθεί, δυστυχώς, κατάλοιπα τέτοιου εργοστασίου στη Λευκωσία και, πολύ

πιθανόν, να είχαν καταστραφεί κατά την ανέγερση των νέων τειχών της πρωτεύουσας, το 1567.

Επίσης, ο ίδιος καταγράφει ενδιαφέροντα στοιχεία για τις Αλυκές της Λάρνακας. Χρειάζονται, σημειώνει, τριάντα με τριανταπέντε νάβες χωρητικότητας 600 botte η κάθε μία, για να μεταφέρουν το αλάτι που εξάγεται στη Βενετία. Εκτενή αναφορά κάνει και στις καταστροφές, που είχαν υποστεί οι Αλυκές της Λάρνακας, λόγω των πολλών βροχών που είχαν γίνει αιτία, να εισχωρήσουν σ' αυτές δύο γειτονικοί χείμαρροι. Η καταστροφή ήταν τόσο μεγάλη ώστε το ένα τέταρτο της Αλυκής επιχωματώθηκε. Δαπανήθηκαν τότε πολλά χρήματα για να κατασκευαστούν με πασσάλους αντιπλημμυρικά έργα. Παλαιότερα είχαν δαπανηθεί 2,800 δουκάτα, για την εκτροπή του ενός χείμαρρου προς τη θάλασσα, με μια διώρυγα μήκους τριών μιλίων. Για τη συντήρηση του έργου αυτού ξοδεύονταν, γράφει, 50 δουκάτα ετησίως.

Ο τοποτηρητής Francisco Bragadin στην έκθεσή του, του έτους 1531, αναφέρεται στα προϊόντα της Κύπρου. Παράγει ετησίως τεράστιες ποσότητες σιτάρι και κριθάρι. Δώδεκα χιλιάδες μόδια φάβα και όσπρια, δύο χιλιάδες μόδια σιτάμι, εξήντα χιλιάδες metgi κρασί, εξήντα καντάρια μέλι άσπρο, περίπου χίλια διακόσια καντάρια ζάχαρη (polvere di zucchero), οκτώ χιλιάδες καντάρια χαρούπια και οκτακόσια καντάρια ζάχαρη σε melasa. Ογδόντα καντάρια τυριά (formazi), αρκετά για τις ανάγκες της νήσου, που δεν αποκλείεται να πρόκειται για χαλλούμια και αποδίδονται με τη λέξη τυριά. Υπάρχει πληθώρα, σημειώνει, οπωροφόρων δένδρων και έτσι για τη χρήση των κατοίκων υπάρχει αφθονία φρούτων. Αντίθετα γράφει ότι δεν υπάρχει αφθονία κρεάτων, ούτε οικοσίων ζώων ούτε άγριων, αν και στο παρελθόν, όπως είχε πληροφορηθεί ο Francesco Bragadin, υπήρχε αφθονία στην Κύπρο. Τα προϊόντα της Κύπρου, τις ποσότητες και τις τιμές τους καταγράφει επίσης στην έκθεσή του το 1534 και ο τοποτηρητής Κύπρου Marco Antonio Trevisan.

Μία πολύ ενδιαφέρουσα έκθεση με πλούσια στοιχεία για το θέμα μας, αποτελεί η έκθεση του καπιτάνου Αμμοχώστου Domenigo Trevisan, την οποία συνέταξε το 1561. Αναφέρεται στην φύλαξη και αποθήκευση του αλατος, στην πόλη της Αμμοχώστου και στην οικοδόμηση αποθηκών γι' αυτό το σκοπό. Οι προμήθειες της πόλης σε τρόφιμα, όπως ενημερώνει τις βενετικές αρχές, δεν ήταν επαρκείς όταν θ' αναχωρούσε από την Κύπρο. Απαριθμούσε τις υπάρχουσες ποσότητες λαδιού, αλατος, κρασιού και άλλων. Εξέφραζε την ανησυχία του για την έλλειψη ικανού αριθμού μύλων στην πόλη, για ν' αλέθεται το σιτάρι, σε περίπτωση πολιορκίας. Υπήρχαν, όπως σημειώνει μόνο δεκατρείς μύλοι, και, αυτοί, ανήκαν σε φτωχούς ιδιώτες και δεν υπήρχε δυνατότητα να αλέθονται μεγάλες ποσότητες σιτηρών. Πρότεινε όπως αυξηθούν οι χερόμυλοι, και γι' αυτό το σκοπό είχε εισηγηθεί να αποσταλούν από την Κρήτη στην Αμμόχωστο γύρω στις εκατό ειδικές πέτρες, για κατασκευή χερόμυλων. Επείγουσα, επίσης, θεωρούσε την παρασκευή μεγαλύτερης ποσότητας γαλέτας, όχι μόνο για τα πληρώματα των γαλερών, τα οποία φρουρούσαν την Κύπρο, αλλά και για τους κατοίκους της πόλης, σε περίπτωση ανάγκης.

Επίσης, ο Domenigo Trevisan διεξήγαγε έρευνα και μελέτη για τους υδάτινους πόρους, που διέθετε η πόλη της Αμμοχώστου, και, κατά πόσο μπορούσε να υπάρχει επάρκεια νερού, σε περίπτωση πολιορκίας. Είχε καταγράψει τις πηγές, τις στέρνες και τα πηγάδια που βρίσκονταν στην πόλη και τα οποία σε περίπτωση πολιορκίας, θα μπορούσαν να προσφέρουν επάρκεια νερού στους κατοίκους. Εκατόν επτά πηγάδια διέθεταν καλής ποιότητας νερό, είκοσι επτά από τα οποία ήταν δημόσια και τα εβδομήντα ιδιωτικά. Επίσης, υπήρχαν στην Αμμόχωστο εκατόν είκοσι τέσσερα πηγάδια, με νερό μέτριας ποιότητας και εξακόσια είκοσι πηγάδια, των οποίων το νερό ήταν κακής ποιότητας. Εκατό είκοσι επτά δεξαμενές με νερό, διέθεταν αντίστοιχα

τόσες κατοικίες στην πόλη, ενώ ένας αριθμός γύρω στις είκοσι δύο δεξαμενές ήταν χωρίς νερό, επειδή ήταν πεπαλαιωμένες και δεν χρησιμοποιούνταν. Τέλος, αναφερόταν στην υδροδότηση της Αμμοχώστου, που είχε γίνει πρόσφατα από το πηγάδι του Αγίου Γεωργίου και τόνιζε ότι επρόκειτο για σπουδαίο έργο.

Η έκθεση του 1563 του Βενετού καπιτάνου Αμμοχώστου Pandolfo Guoro, αναφέρεται, επίσης, στα νερά της Αμμοχώστου και όπως ο ίδιος διατείνεται, σε περίπτωση πολιορκίας δεν θα υπήρχε πρόβλημα έλλειψης νερού. Στη νέα τάφρο, την οποία είχαν πρόσφατα ανασκάψει, πολύ κοντά στην οχύρωση, βρήκαν δύο πηγάδια που επικοινωνούσαν με την βρύση, την αποκαλούμενη του Savorin, τα οποία διέθεταν καλής ποιότητας νερό. Ο Guoro είχε προτείνει επειδή η πόλη δεν διέθετε αρκετούς νερόμυλους, για να αλέθονται τα σιτηρά για την παρασκευή ψωμιού και γαλέτας, όπως κατασκευαστούν οκτώ νερόμυλοι, στη γειτονική Μακράσκα, επειδή υπήρχαν εκεί πλούσια νερά και, άλλα, τα οποία περνούσαν από το χωριό Κούκλια της Μεσαορίας. Ακόμη ο Guoro, όπως ο Domenico Trevisan εισηγείτο να μεταφερθούν μολόπετρες από την Κρήτη, αυτός είχε προτείνει όπως γίνει εισαγωγή μολόπετρων από τη Μήλο, για κατασκευή χειροκίνητων μύλων. Εισηγήσή του ακόμα ήταν η οικοδόμηση ενός πύργου, για την προστασία των αποθηκών στις Αλυκές, στις οποίες φυλάσσονταν μεγάλες ποσότητες άλατος και άλλα εμπορεύματα.

Ο Βενετός σύμβουλος στη διοίκηση της Κύπρου Bernardin Bellegno, επισημαίνει στην έκθεσή του το 1563, ότι, η καλλιέργεια του βαμβακιού γινόταν εις βάρος της παραγωγής των σιτηρών, γι' αυτό πρότεινε για θεραπεία του προβλήματος το εξής. Οι καλλιεργήσιμες γαίες της Κύπρου, υπεστήριζε ότι έπρεπε να χωριστούν σε τέσσερα μέρη, στα δύο από αυτά να καλλιεργούνται σιτηρά, στο άλλο κριθάρι και στο άλλο βαμβάκι. Είχε εισηγηθεί, επίσης, μέτρα για να απαλλαγούν οι φτωχοί χωρικοί, από τις ταλαιπωρίες που υφίσταντο σε σχέση με τη συγκέντρωση της παραγωγής τους σε σιτηρά. Τέλος, αναφερόταν στις φοβερές σιτοδείες, οι οποίες είχαν πλήξει την Κύπρο, κατά τα έτη 1561 και 1562 και πόσο ψωμί καταναλωνόταν ημερησίως στην Λευκωσία.

Όπως κάθε Βενετός αξιωματούχος έτσι και ο Bellegno αναφέρεται στις Αλυκές της Κύπρου, που αποτελούσαν μαζί με τα σιτηρά, τις κύριες πηγές πλούτου, για τη Γαληνοτάτη Δημοκρατία της Βενετίας. Ο Bellegno, πριν αναχωρήσει από την Κύπρο, πέρασε από τις Αλυκές όπου διαπίστωσε, ότι, εκεί, υπήρχαν γύρω στα 80000 κάρα !!παλαιάς εσοδείας αλάτι. Εγκωμιάζει, τέλος, το έργο που επιτέλεσαν στις Αλυκές της Λάρνακας ο μηχανικός Nicolo Benedusio, οι καπιτάνοι Querini και Marino Gradenigo και ο επόπτης του Δημόσιου Ταμείου και επιθεωρητής των Αλυκών Μάρκος Ζαχαρία.

Στοιχεία από τους περιηγητές κατά τη βενετοκρατία

Ενδιαφέροντα στοιχεία για τη διατροφή και τα προϊόντα της Κύπρου κατέγραψαν και διάφοροι περιηγητές, που έτυχε να επισκεφθούν τη μεγαλόνησο, κατά τη διάρκεια της βενετικής κυριαρχίας στην Κύπρο. Όλοι ανεξάίρετα εντυπωσιάζονται από τις Αλυκές της Λάρνακας και το αλάτι, την καλλιέργεια ζαχαροκαλάμου, τις εξωτικές μπανάνες, και, τα περίεργα γι' αυτούς φρούτα, τα χαρούπια, το κυνήγι της Κύπρου και ιδιαίτερα τα αγρινά της.

Το 1508 ο Martin von Baumgarten, γόνος μιας πλούσιας οικογένειας του Τυρόλου έφθασε στην Κύπρο, επιστρέφοντας στην πατρίδα του, μετά από ένα ταξίδι στους Αγίους Τόπους. Περιγράφει στο ταξιδιωτικό του την επίσκεψή του σ' ένα χωριό της Πάφου, με το όνομα Corsico, που φαίνεται δύσκολο να το ταυτίσουμε.

Ωστόσο, παρουσιάζει ενδιαφέρον γιατί σ' αυτό το χωριό προσφέρθηκαν τόσο στον ίδιο όσο και στους συντρόφους του, διάφορα είδη διατροφής. Μεταξύ άλλων τους προσέφεραν αμύγδαλα, μπιζέλια, και διάφορα φρούτα της εποχής. Το γεγονός αυτό τους προκάλεσε θαυμασμό για τη νοστιμιά που είχαν τα είδη διατροφής, και, κυρίως τα φρούτα, τα οποία υπήρχαν εκείνη την εποχή, ενώ στην πατρίδα τους επικρατούσε τότε βαρύς χειμώνας.

Στη συνέχεια ο Baumgarten αναφέρεται στα προϊόντα, τα οποία παράγει η Κύπρος. Παράγει, όπως σημειώνει, λάδι, ζάχαρη, κρασί, και μεγάλες ποσότητες σιταριού. Υπάρχουν σκιερά δάση, ωφέλιμα βότανα και καταπράσινα λειβάδια.

Ο Γάλλος έμπορος μεταξιού Jacques le Saige επισκέφθηκε την Κύπρο, τον Ιούλιο του 1518, καθ' οδόν προς τους Αγίους Τόπους και μετά, κατά την επιστροφή του, τον Αύγουστο του ίδιου έτους. Όταν επισκέφθηκε το ναό της Αγίας Αικατερίνης, έξω από την Αμμόχωστο, όπως γράφει, όχι μόνο ταλαιπωρήθηκε από τις υψηλές θερμοκρασίες του Καλοκαιριού, αλλά δεν βρήκε στο μέρος εκείνο, ούτε ψωμί ούτε φαγώσιμα. Όταν επισκέφθηκε τη Λευκωσία για να βρει δροσιά, όπως και άλλοι ταξιδιώτες, πήγε στον καθεδρικό ναό της Αγίας Σοφίας και παρακολούθησε μετά και τη λειτουργία σε μια ορθόδοξη εκκλησία, αφιερωμένη στην Παναγία, όπου εκεί τους προσφέρθηκε αντίδωρο και λίγο καλό κρασί. Περιγράφει τον τρόπο με τον οποίο δουλεύουν τα μαγγανοπήγαδα, δηλαδή τ' αλακάτια, και, πώς ποτίζονται τα περιβόλια της Λευκωσίας, όπως αυτό που υπήρχε στη μονή του Αγίου Ιωάννη de Montfort. Υπάρχει, εδώ, γράφει, ένας μεγάλος αριθμός οπωροφόρων δένδρων και κυρίως ροδιές καθώς επίσης και πολλά λαχανικά, όπως, κολοκυθιές φορτωμένες κολοκύθια, αγγούρια και πεπόνια και πολλά άλλα ωραία πράγματα. Όλα αυτά τα φρούτα και τα λαχανικά υπάρχουν χάρη στην ύπαρξη των πηγαδιών. Επιστρέφοντας από τη Λευκωσία διανυκτέρευσε σ' ένα χωριό. Εκεί, γράφει, έφαγε πολύ φτωχικά και δεν υπήρχαν τραπέζια, παρά κουρελιασμένες κουβέρτες στρωμένες σε πέτρες. Εκεί, πρόσεξε πώς έπηναν περισσότερα από σαράντα κομμάτια αρνιού, όπως ωμοπλάτες και λαιμούς και το έκαναν με τον ίδιο τρόπο, που ψήνονται οι πίτες και τα έβαζαν στην άκρη. Όταν δοκίμασε να φάει ένα κομμάτι υποχρεώθηκε να το τραβά και να το τεμαχίζει, σαν να ήταν, σημειώνει, κρέας βοδιού. Το κρασί, όμως, εκεί, το βρήκε αρκετά καλό. Τα αρνιά στην Κύπρο, όπως μας πληροφορεί, δεν αξίζουν τίποτα. Υπάρχει αρκετό φαγητό στην ουρά ενός αρνιού, τόσο, όσο υπάρχει σε δύο ωμοπλάτες τους και η ουρά τους σέρνεται, σχεδόν, στο έδαφος και είναι παχειά. Τα κοτόπουλα είναι καλύτερα, όμως σ' αυτό το χωριό είχαν περάσει, πριν από τον ίδιο και τη συντροφιά του και τ' αγόρασαν όλα. Έτσι, γράφει απογοητευμένος, εμείς έπρεπε να ζήσουμε χωρίς αυτά. Μετά το γεύμα άρχισε να φυσά δυνατός άνεμος και κατέφυγαν όλοι στις άμαξες.

Στη συνέχεια έφθασε εξουθενωμένος και νηστικός στις Αλυκές και το βράδι κοιμήθηκε σ' ένα τραπέζι. Μόλις σηκώθηκε πήγε και αγόρασε μια ωραία και παχειά κότα, με την σκέψη να την πάρει ως δώρο στους συντρόφους του. Όταν στη συνέχεια πήγε να παρακολουθήσει τη θεία λειτουργία, με το δυνατό αίσθημα της πείνας που τον κατείχε, προσευχόταν να ψηθεί η κότα γρήγορα. Ο περιηγητής μας, έμεινε κατάπληκτος όταν μαζί με τους συντρόφους του, επισκέφθηκε την Αλυκή της Λάρνακας. Έμοιαζε, γράφει, σαν παγωμένος βάλτος και κανείς θαμπώνεται από τη θέα της Αλυκής, γιατί το αλάτι είναι τόσο λευκό, τέτοιο που ποτέ του δεν είχε ξαναδεί. Τη θάλασσα με την Αλυκή τη χωρίζει, γράφει, μία πλατειά όχθη και δυο τρεις φορές τον χρόνο εισέρχεται το αλμυρό νερό της θάλασσας, στη λίμνη, και με τις υψηλές θερμοκρασίες που υπάρχουν στην Κύπρο, εξατμίζεται το νερό και μένει το αλάτι. Έστερα το κόβουν σε μεγάλα κομμάτια με φτυάρια ή και άλλα εργαλεία. Ο Le

Saige κατά τη διάρκεια της παραμονής του εκεί είδε να κόβουν και να μαζεύουν το αλάτι και ήταν αρκετό, σημειώνει, για να φορτώσουν 200 άμαξες.

Το 1532 έφθασε στην Κύπρο ο Γάλλος ιερέας Denis Possot, πορευόμενος στους Αγίους Τόπους. Η Κύπρος τον εντυπωσίασε και έγραφε, μεταξύ άλλων, ότι είναι γεμάτη από πετρώδεις λόφους, είναι θερμή, πλούσια και γόνιμη σε παραγωγή και φθηνή. Εδώ, αναφέρει στο οδοιπορικό του, υπάρχουν τα καλύτερα κρασιά που μπορείς να βρεις, των οποίων η δύναμη είναι τόσο μεγάλη, ώστε κάποιος να αρκείται γι' αυτό το λόγο στη μικρή ποσότητα. Υπάρχει καλό σιτάρι, από το οποίο παρασκευάζεται ψωμί που είναι γλυκό και θαυμάσια ωραίο, υπάρχουν πουλερικά, περιστέρια και πολύ παχειές πέρδικες. Οι λαγοί είναι μεγάλοι και έχουν μεγάλες, πλατειές και παχειές ουρές, που τους κάνουν να λικνίζονται και να βαδίζουν αδέξια και να εντυπωσιάζουν αυτούς που τους βλέπουν. Τα πρόβατα, συνεχίζει, είναι πολύ μεγαλύτερα από αυτά που έχουμε στα μέρη μας, αλλά το κρέας τους λόγω της δυσάρεστης γεύσης, δυσκολεύεται κάποιος να το δοκιμάσει. Οι κατσίκες έχουν μακριά και κρεμαστά προς τα κάτω αυτιά, όπως τα λαγωνικά σκυλιά. Όσο για τ' αγρινά τα ονομάζει άγρια πρόβατα. Εδώ, γράφει, ένας μπορεί να βρει άφθονα άγρια πρόβατα, που έχουν το τρίχωμα ελαφιού και τρέχουν στην ύπαιθρο, όπως ακριβώς τα άγρια ζώα. Εντύπωση προκάλεσαν στον Possot και τα εξωτικά, για εκείνη την εποχή και για τους Ευρωπαίους περιηγητές, φρούτα της Κύπρου, δηλαδή οι μπανάνες. Υπάρχει, γράφει, ένα είδος μήλου, που το αποκαλούν μήλο του παραδείσου και έχει ένα θαυμάσιο σχήμα.

Στην Κύπρο, συνεχίζει ο Possot στο οδοιπορικό του, υπάρχει πολλή ζάχαρη και υπάρχουν πολλές μουριές, από τις οποίες τρέφεται ο μεταξοσκώληκας και υπάρχει επίσης αφθονία άσπρου άλατος. Οι Αλυκές του Αγίου Λαζάρου, στη Λάρνακα, περιέχουν σχεδόν δύο μίλια αβαθούς νερού. Αυτό το νερό μοιάζει σαν να πάγωσε και να έπηξε, γιατί η ζέστη του ήλιου το αποξηραίνει. Εδώ, υπάρχει τόσο πολύ αλάτι, που μπορεί να αρκέσει για ολόκληρο τον κόσμο, και, στην Αλυκή αυτή μπορεί να δει κάποιος περισσότερους από τριάντα σωρούς άλατος, ψηλούς σαν βουνά. Στην Κύπρο, επίσης, είδε, όπως γράφει, πολλά πρόβατα με ουρές και κοιλιές μεγάλες καθώς και γίδια μεγάλα και ρωμαλέα, σαν σωματώδη γαϊδούρια. Εντύπωση του έκαναν και τα μελίσσια, που υπήρχαν σε πολλές κατοικίες ενός χωριού. Είδε, επίσης, μερικές πολύ ωραίες γαλλικές μουριές, που είχαν πολλά ώριμα μούρα, τα οποία είχε δοκιμάσει με τους συντρόφους του. Αναφέρεται επίσης και στις μουριές που κάνουν άσπρα μούρα, τα οποία όμως ο Possot βρήκε πολύ γλυκά και δεν του άρεσαν. Ενδιαφέρουσα περιγραφή κάνει ο Γάλλος ιερέας και ενός αλακατιού, και με τι τρόπο έβγαине το νερό από το πηγάδι, με τα πήλινα αγγεία και το ζώο με τα δεμένα μάτια. Στον Άγιο Νικόλαο των Γάτων, στο Ακρωτήριο, προσφέρθηκε, όπως μας πληροφορεί, σ' αυτόν και στους συντρόφους του, ψωμί και κρασί.

Τέλος, ο περιηγητής μας, είχε δει κάπου χωρικούς να αλωνίζουν και γράφει σχετικά. Σ' αυτή τη χώρα αφήνουν το σιτάρι σε σωρούς στα χωράφια και δεν το αλωνίζουν, αλλά φτιάχνουν ένα ωραίο τόπο, στον οποίο τοποθετούν τα δεμάτια και τότε μ' ένα σανίδι, το οποίο έχει αιχμηρούς πυρόλιθους τοποθετημένους παντού και πάνω από αυτό κάθονται, και, οδηγούν το άλογο ή το γαϊδούρι ή το μουλάρι. Μ' αυτό τον τρόπο κόβεται το άχυρο, το οποίο δίνουν στα ζώα.

Ο Τσέχος Oldrich Préfat πέρασε από την Κύπρο, στις αρχές Αυγούστου του έτους 1546, όταν πήγαινε στους Αγίους Τόπους και κατά την επιστροφή του, το Φθινόπωρο του ίδιου έτους. Όταν επισκέφθηκε τη Λεμεσό, μεταξύ άλλων σημείωσε στο ταξιδιωτικό του, ότι, στην πόλη αλλά και ολόγυρά της υπάρχουν μεγάλοι αριθμοί φοινικόδενδρων, των οποίων όμως οι καρποί, δεν είχαν ακόμη ωριμάσει. Η άντληση του νερού, γράφει, γίνεται από μεγάλα πηγάδια με τον εξής πρωτότυπο τρόπο.

Υπάρχει ένας μεγάλος τροχός στον οποίο δένεται ένα ζώο γαϊδούρι ή άλογο και στον τροχό υπάρχουν προσαρμοσμένα πήλινα δοχεία. Το ζώο βαδίζει κυκλικά γύρω- γύρω και τα δοχεία που περιστρέφονται κατεβαίνουν στο πηγάδι και γεμίζουν με νερό, και όταν ανέρχονται το ένα μετά το άλλο αδειάζουν στα αυλάκια. Η μέθοδος αυτή για άντληση νερού, σημειώνει ο Préfat, είναι απαραίτητη αφού η Κύπρος συχνά υποφέρει από ανομβρίες. Εδώ, γράφει, βρίσκεις ψωμί και κρασί και διάφορα είδη φρούτων. Τα ψωμιά τους τα φτιάχνουν με το δικό τους σιτάρι και είναι άσπρα. Στη μονή Σταυροβουνίου ένας μοναχός είχε ξεναγήσει τον Préfat και τους συντρόφους του και τους πρόσφερε στο κελλί του κρασί, ψωμί, και κρεμμύδι. Στην Αγία Νάπα, επίσης, ένας μοναχός τους είχε προσφέρει ψωμί και κρασί, ενώ, σ' ένα χωριό παρόλο που είχανε βρει αρκετό φαγητό, δεν υπήρχε καθόλου ποτό και τους είχε προσφερθεί μόνο νερό. Την ώρα όμως που ετοιμάζονταν ν' αναχωρήσουν είχε φθάσει εκεί ένας Έλληνας αγρότης, από κάποιο χωριό, με δυο ασκιά κρασί στο γαϊδούρι του. Ο Préfat και οι συνταξιδιώτες του αφού πρώτα το δοκίμασαν, στη συνέχεια αγόρασαν όλο το κρασί.

Όπως και πολλοί άλλοι ταξιδιώτες έτσι και ο Τσέχος ταξιδιώτης επισκέφθηκε την Αλυκή της Λάρνακας, την οποία και περιγράφει σημειώνοντας ότι είχε δει τότε εκεί αρκετούς σωρούς αλάτι, το οποίο μαζεύουν με φτυάρια. Το αλάτι αυτό, γράφει, το φορτώνουν και το εξάγουν στη Βενετία και σε αρκετές άλλες χώρες ακόμη και στην Τουρκία. Στο λιμάνι της Λεμεσού είχε δει να φορτώνονται γαλέρες με ποσότητες χαρουπιών σε σάκους, που προορίζονταν για τη Βενετία. Η Κύπρος, σημειώνει, παράγει άφθονα χαρουπία, γι' αυτό η τιμή τους είναι χαμηλή και τις χαρουπιές τις περιγράφει ως δένδρα πολύ μεγάλα. Ο Préfat είχε αναχωρήσει πίσω για την πατρίδα του, μ' ένα καράβι το οποίο αγκυροβόλησε στ' ανοικτά της Πάφου, γιατί ο καπετάνιος του αποβιβάστηκε για να βρει προμήθειες. Όταν επέστρεψε έφερε μαζί του δύο ζωντανά αγρινά, τα οποία κάποιος Κύπριος τα έστελλε ως δώρο σε κάποιο στη Βενετία. Όπως είχε πληροφορηθεί ο Préfat, στην Κύπρο υπήρχαν διάφορα είδη άγριων ζώων για κυνήγι, μεταξύ των οποίων αγρινά και ελάφια. Το βράδι το ένα αγρινό είχε πεθάνει και, όπως γράφει, το ετοίμασαν και το έφαγαν στη γαλέρα.

Πριν την αναχώρηση ο Préfat έκανε μία περιδιάβαση στην Πάφο και εκεί αντίκρισε πολλές ζαχαροκαλλιέργειες. Τα ζαχαροκάλαμα φθάνουν σε ύψος πάνω από το ύψος του ανθρώπου και είναι αρκετά χοντρά. Είναι πιο ψηλά και πιο χοντρά από τα δικά μας καλάμια, σημειώνει, που έχουμε στις όχθες των λιμνών και των ποταμών, παρόλο που ομοιάζουν στην όψη με αυτά. Τα ζαχαροκάλαμα δίνουν ένα πρασινωπό χυμό, που είναι πολύ γλυκύς στη γεύση. Τα κόβουν από χαμηλά στο έδαφος, τα συμπιέζουν και τ' αλέθουν στο μύλο και μετά από τον χυμό τους, ύστερα από κάποιες διεργασίες, παράγουν τη ζάχαρη, όπως, βράσιμο σε μεγάλα καζάνια, μεταφορά σε άλλα δοχεία και άλλα. Τα ζαχαροκάλαμα ευδοκιμούν πολύ στην Κύπρο. Επίσης, ο Préfat αναφέρεται και στις μπανανιές, που του είχαν προκαλέσει εντύπωση, αλλά εκείνη την εποχή δεν είχαν καρπούς. Σε κάποιο κήπο στην Πάφο, γράφει στο ταξιδιωτικό του, είδε ένα χαμηλό δένδρο που είχε τεράστια φύλλα. Τα μέτρησε και βρήκε ότι είχαν μήκος εννέα με δέκα πόδια και πλάτος δύο ή και περισσότερα. Ρώτησε και μου είπαν ότι ονομάζεται μούσα. Πρόκειται, βέβαια, για την αραβική ονομασία της μπανάνας.

Ένας Άγγλος ο John Locke είχε επισκεφθεί και αυτός στην Κύπρο καθ' οδόν προς τους Αγίους Τόπους καθώς, και, κατά τη διάρκεια της επιστροφής, πίσω στην πατρίδα του. Ενδιαφέρουσες πληροφορίες, επίσης, μας κληροδότησε στο ταξιδιωτικό του, για τις Αλυκές της Λάρνακας. Σημειώνει πώς το νερό μετατρέπεται σιγά- σιγά σε ωραίο αλάτι, χωρίς ανθρώπινη προσπάθεια, διότι αυτό συμβαίνει λόγω της

υπερβολικής ζέστης του ήλιου. Το αλάτι που παράγεται σ' αυτές τις αλυκές αποτελεί ιδιοκτησία της Βενετίας και η Δημοκρατία το χρησιμοποιεί για τα δικά της συμφέροντα. Τα βενετικά πλοία όταν φθάνουν στην Κύπρο είναι υποχρεωμένα να πετάξουν το έρμα και να φορτώσουν αλάτι, το οποίο μεταφέρεται στη Βενετία. Η Αλυκή φρουρείται από φύλακες τα βράδια και όλη η βενετική επικράτεια καλύπτει τις ανάγκες της σε αλάτι, το οποίο αγοράζει μόνο από τη Δημοκρατία. Η Γαληνοτάτη, για προστασία του άλατος, που αποτελεί γι' αυτή πηγή πλούτου, θέσπισε κάποιους αυστηρούς νόμους. Μεταξύ άλλων απαγορεύει να γίνεται αγορά άλατος από άλλη πόλη και να ματαφέρεται στην πόλη που διαμένει ο αγοραστής, αλλά είναι αναγκασμένος να το αγοράζει από την ίδια την πόλη του. Επίσης, δεν δικαιούται ν' αγοράζει περισσότερο από όσο χρειάζεται για τις ανάγκες του. Οι τεράστιες ποσότητες άλατος που υπάρχουν στη Βενετία, προέρχονται από τις Αλυκές της Λάρνακας, στις οποίες υπάρχει τόση αφθονία ώστε δεν είναι δυνατό να μαζευτεί περισσότερο από το μισό. Το αλάτι αυτό το μαζεύουν κατά τους μήνες Ιούλιο, Αύγουστο, και Σεπτέμβριο, και, παρά τις μεγάλες ποσότητες που μεταφέρονται από τα πλοία κάθε χρόνο, μένουν ακόμη εδώ σωροί, με τους οποίους μπορούν να φορτωθούν άλλα εννέα με δέκα πλοία. Είναι κερδοφόρο προϊόν, σημειώνει ο Locke, και έχει μεγάλη αξία σε χρυσάφι. Το αλάτι όταν βρίσκεται μέσα στην Αλυκή μοιάζει με στρώμα πάγου και έχει πάχος έξι ιντςών και όταν φορτώνεται στα πλοία δεν ζυγίζεται, γιατί το ζύγισμα γίνεται στη Βενετία. Το κόβουν με τσεκούρια και υπάρχουν σκλάβοι, που το μαζεύουν σε σωρούς.

Κατά την επίσκεψή του στη Λευκωσία ο John Locke σημείωσε τα ακόλουθα. Η πόλη είναι αραιοκατοικημένη, αλλά υπάρχουν σ' αυτή πολλά φοινικόδενδρα και πολλές ροδιές καθώς και πολλά άλλα φρουτόδενδρα. Σημαντικά είναι και τα στοιχεία, τα οποία αναφέρει σχετικά με την υδροδότηση της Λευκωσίας, που είχαν κάνει οι Βενετοί. Σύμφωνα με αρχειακό υλικό που έχουμε δημοσιεύσει στο παρελθόν, πράγματι, οι Βενετοί είχαν υδροδοτήσει τη Λευκωσία σε δύο περιπτώσεις. Συγκεκριμένα γράφει γι' αυτό το θέμα τα εξής. Υπάρχει σ' αυτή την πόλη μία βρύση που κατασκευάστηκε με δαπάνες της Δημοκρατίας της Βενετίας, για να εξασφαλίζεται νερό τουλάχιστο κάθε οκτώ ημέρες, για το πότισμα των κήπων της Λευκωσίας. Ο υπεύθυνος αυτής της βρύσης εισπράττει για κάθε δένδρο που ποτίζεται ένα βυζάντιο, το οποίο αντιστοιχεί με δώδεκα σολδία της Βενετίας.

Σημαντικές πληροφορίες μας παρέχει ο Locke και για τ' αμπελοπούλια, τα οποία όπως γράφει είναι μικρά πουλιά, που ομοιάζουν με τη σουσουράδα. Το πουλί αυτό έχει τόσο λίπος ώστε τίποτα άλλο δεν μπορείς να διακρίνεις στο σώμα του. Τώρα, γράφει, είναι η εποχή αυτών των πουλιών-ήταν Σεπτέμβριος μήνας-και συλλαμβάνουν μεγάλες ποσότητες από αυτά τα πουλιά και συνηθίζουν να τα διατηρούν μέσα στο ξύδι και το αλάτι. Τα βάζουν στη συνέχεια σε δοχεία και τα στέλλουν στη Βενετία και σε άλλες πόλεις της Ιταλίας και θεωρούνται δώρα μεγάλης αξίας. Λέγεται ότι στέλλουν περίπου 1200 γυάλες στη Βενετία, εκτός της ποσότητας η οποία καταναλώνεται στην Κύπρο, και, που είναι αρκετά μεγάλη. Υπάρχει τόση αφθονία τέτοιων πουλιών, που όταν δεν υπάρχει κίνηση καραβιών μπορείς να τα αγοράσεις προς δέκα καρτζιά την δωδεκάδα, που σημαίνει μία πέννα τη δωδεκάδα. Όταν όμως δεν υπάρχει κίνηση καραβιών η δωδεκάδα στοιχίζει δύο πέννες.

Ενδιαφέρουσες πληροφορίες για την Κύπρο και για το θέμα που μας ενδιαφέρει καταγράφει ο Εβραίος Elia da Pesaro, το 1563, όταν έφθασε στην Κύπρο και τελικά εγκαταστάθηκε στην Αμμόχωστο, και, άρχισε ν' ασχολείται με το δανεισμό χρημάτων. Τα προϊόντα και τα εμπορεύματα της χώρας διατίθενται προς πώληση σε δύο περιοχές της πόλης, στις οποίες υπάρχουν οργανωμένες αγορές. Μπροστά από το βασιλικό ανάκτορο υπάρχει μια πλατεία και σε όλες τις διασταυρώσεις των

δρόμων υπάρχουν βρύσες με τρεχούμενο νερό. Ο da Pesaro ως δανειστής χρημάτων αναφέρεται και σ' ένα σχετικό έθιμο. Είναι σημειώνει, απαράβατος όρος, αλλά, επίσης και καλό έθιμο, το ότι ο δανειζόμενος πριν πάρει το δάνειο, επισφραγίζει τη συμφωνία κάνοντας κάποιο δώρο ανάλογο προς το ύψος του δανείου που θα πάρει, όπως, ένα ή δύο κοτόπουλα, ένα αρνί ή μία αίγα ή ένα μοσχάρι, μια ποσότητα κρασιού, τυριού ή λαδιού.

Ο Pesaro παρέχει στοιχεία και για άλλα προϊόντα της Κύπρου καθώς και για τις τιμές τους. Το αλάτι είναι εξαιρετικά καθαρό και παίρνεις μία ποσότητα δύο λιβρών, έναντι πέντε βενετικών κουατρίνι. Δεν έχω δει ποτέ μου τόσο καλό ψωμί, πληροφορεί ο Pesaro, όπως αυτό της Αμμοχώστου, αλλά είναι ακριβό. Σιτάρι πωλείται με το καλάθι της Μπολόνια των τεσσάρων λιβρών, προς τέσσερα σολδία της Μπολόνια. Το ελαιόλαδο είναι πολύ άσχημο, διατείνεται, και δεν μπορείς να το χρησιμοποιήσεις στη μαγειρική και η χρήση του στους λύχνους για φωτισμό, δίνει μια απαίσια μυρωδιά. Ένα λίτρο των δώδεκα ουγγιών στοιχίζει οκτώ κουατρίνια. Πολλοί χρησιμοποιούν στη μαγειρική λάδι, το οποίο βγάζουν από το σησάμι καθώς και βούτυρο. Είναι καλό και στοιχίζει δύο κουατρίνια την ουγγιά, αλλά η μυρωδιά του είναι πολύ δυνατή, για να καταναλωθεί ωμό. Οι ελιές που παράγονται στην Κύπρο είναι πολύ μεγάλες όσο τα καρύδια και είναι φθηνές, αλλά ποτέ δεν ωριμάζουν πλήρως. Τα δέκα λίτρα στοιχίζουν δεκαπέντε κουατρίνια. Υπάρχουν μεγάλες ποσότητες από τριών ειδών ρόδια γλυκά, ξινά και γλυκόξινα. Είναι μεγάλα και έχουν χοντρούς καρπούς, που ευχαριστούν τόσο την όραση όσο και τη γεύση. Το μεγαλύτερο από αυτά στοιχίζει ένα κουατρίνο, και διατηρούνται όλο το χρόνο.

Σχετικά με τον τρύγο, τα σταφύλια και άλλα προϊόντα της Κύπρου, καταγράφει τα παρακάτω. Όταν έφθασα εδώ, σημειώνει, ο τρύγος ήταν προς το τέλος, διότι στην Κύπρο μαζεύουν τα σταφύλια τους τον Αύγουστο. Όλα τους τα φρούτα ωριμάζουν κατά ένα μήνα πιο ενωρίς από ό,τι στην Ιταλία. Η εποχή των ροδακίνων έχει επίσης περάσει. Δεν υπήρχαν φαγώσιμα σταφύλια τότε εκτός από λίγα, τα οποία οι αμπελουργοί πολλές φορές φέρνουν κάποτε από τα βουνά, άσπρα και μαύρα, όμως δεν διατηρούνται πέραν των τριών ή τεσσάρων ημερών. Η τιμή του κρασιού, τα τρία λίτρα, εκείνη τη συγκεκριμένη χρονιά, ανερχόταν στα δεκατέσσερα σολδία της Μπολόνια. Το κρασί της Κύπρου είναι πολύ δυνατό και πρέπει να διαλύεται με δύο τρίτα νερού. Τα κρεμμύδια και τα πράσα είναι πολύ καλύτερα από αυτά που παράγονται στην Ιταλία, αλλά η τιμή τους είναι διπλάσια. Τα κραμβολάχανα και τα κουνουπίδια υπάρχουν σε μεγάλη αφθονία και με ένα κουατρίνο αγοράζεις περισσότερα από όσα μπορείς να μεταφέρεις. Υπάρχουν, επίσης, λαχανικά όλων των ειδών όπως καρότα, σπανάκι, δυόσμος, μαντζουράνα, ρίγανη, μαιντανός πήγανον καθώς και πολλά άλλα βότανα, που υπάρχουν σε μεγάλες ποσότητες και είναι φθηνά. Και συμπληρώνει ότι στην Κύπρο υπάρχουν όσπρια όλων των ειδών, όπως, μπιζέλια, φακές, φασόλια, μαυρομάτικα, κεχρί, επίσης ρύζι και άλλα σε πολύ καλές τιμές.

Ο Pesaro ενδιαφέρεται πολύ για τις τιμές των προϊόντων γι' αυτό και η μαρτυρία του γίνεται ακόμη πιο ενδιαφέρουσα, αφού, διασώζει στο κείμενό του τέτοιου είδους στοιχεία. Τέσσερα αυγά στοιχίζουν ένα δηνάριο, ή ενάμισι κουατρίνο το ένα. Καθημερινώς πρωί και απόγευμα, μπορεί κάποιος να αγοράσει ψάρια, που είναι τόσο φθηνά όσο και στην Ιταλία. Οι χήνες και οι γαλοπούλες σπανίζουν γι' αυτό και πρέπει για δύο γαλοπούλες να πληρώσεις πέντε ή έξι ασημένια marcelli. Τα ωραία πουλερικά στοιχίζουν τρία marcelli και τα μέτριας ποιότητας δύομισι marcelli. Επίσης, γράφει, ένα ζεύγος ορτύκια στοιχίζει κάτι περισσότερο από ένα marcello, τα ήμερα περιστέρια το ίδιο, ενώ τα αγριοπερίστερα του δάσους στοιχίζουν κάτι περισσότερο. Τα έξι καρύδια στοιχίζουν ένα κουατρίνο, το ίδιο στοιχίζει και ένα κυδώνι, όμως τα κυδώνια της Κύπρου είναι μικρά. Τα μήλα σπανίζουν, σημειώνει,

και είναι κακής ποιότητας. Αυτά που μπορείς να βρεις στοιχίζουν ένα κουατρίνο τα δύο. Αχλάδια, δεν είχε δει ακόμη ο Pesaro, αλλά όπως τον πληροφόρησαν, τα φέρνουν οι χωρικοί από τα βουνά γι' αυτό και είναι ακριβά. Μέσπιλα, μούρα και αμύγδαλα, όπως γράφει, δεν υπάρχουν πουθενά, ωστόσο, ως γνωστό, η Κύπρος παράγει πάρα πολλά τέτοια φρούτα. Υπάρχουν, όμως, όπως συμπληρώνει, σε αφθονία τα εσπεριδοειδή όπως πορτοκάλια, λεμόνια και κιτρόμηλα. Επίσης υπάρχει σε αφθονία κάππαρη, φιστίκια, χουρμάδες, χαρούπια (αρτόκαρποι), σύκα φρέσκα και σύκα παστά. Το τυρί της Κύπρου γίνεται από μείγμα γάλακτος αίγας, προβάτου και αγελάδας, αλλά δεν διατηρείται γιατί είναι πλούσιο σε λίπος. Θα πρόκειται οπωσδήποτε για το χαλλούμι. Διατείνεται, επίσης, ότι οι Εβραίοι στην Αμμόχωστο προμηθεύονται το τυριά τους από την Ζάκυνθο ή την Τρίπολη και τα πληρώνουν πιο ακριβά.

Σύμφωνα με τις πληροφορίες, που είχαν δοθεί στον Pesaro, τα μικρά πρόβατα στην Κύπρο και τα αρνάκια γάλακτος ήταν ωραία και εύγευστα. Ανάλογα με το μέγεθός τους πωλείται το ένα αρνάκι ένα μοτσενίγο. Συνήθως μία ή δύο οικογένειες αγοράζουν ένα ολόκληρο, διότι δεν μπορείς να ξαναπωλήσεις τα μπούτια του ζώου, που δεν τα τρώνε οι Εβραίοι σε άλλους, παρά στην ίδια οικογένεια. Τα αρνάκια γάλακτος δεν άρχισαν να πωλούνται ακόμη στην αγορά, γι' αυτό έως τότε οι Εβραίοι τρώνε κρέας προβάτου ή αίγας, προς έξι ή επτά κουατρίνι τη λίβρα. Το βοδινό κρέας στοιχίζει εννέα κουατρίνι. Το μέλι της Κύπρου, σημειώνει ο Pesaro, έχει σκούρο χρώμα, είναι πυκνό και πωλείται προς δύο κουατρίνι η λίβρα.

Ο νεαρός Christoph Furer από ευγενή οικογένεια της Νυρεμβέργης είχε επισκεφθεί την Κύπρο το 1566 καθ' οδόν προς τους Αγίους Τόπους και κατέγραψε όσα ενδιαφέροντα, κατά την άποψή του, είδε και έμαθε στη μεγαλόνησο. Θαύμασε στην Αμμόχωστο, τους ωραίους κήπους και τα θαυμάσια περιβόλια εσπεριδοειδών, ροδιών, κυδωνιών και άλλων. Επισημαίνει τον τρόπο άντλησης νερού με αλακάτια, για να ποτίζονται τα χωράφια τους, αλλά και για την υδροδότηση της πόλης, όπως συμβαίνει το ίδιο και στη γειτονική Αίγυπτο. Αξίζει να σημειώσουμε εδώ, ότι, πράγματι την ίδια εποχή είχε υδροδοτηθεί η Αμμόχωστος από ένα πηγάδι, στην ουσία αλακάτι, έξω από τα τείχη της Αμμοχώστου, το αποκαλούμενο πηγάδι του Αγίου Γεωργίου.

Ο Furer αναφέρεται στο ταξιδιωτικό του και στα πλουσιοπάροχα συμπόσια, τα οποία διοργάνωναν οι άρχοντες της Λευκωσίας γεγονός, σύμφωνα με τις πηγές, που προβλημάτισε και τους Βενετούς διοικητές της Κύπρου, οι οποίοι προσπάθησαν να θέσουν φρένο στις σπατάλες τους, τόσο στο φαγητό όσο και στην ένδυση. Ο περιηγητής, σημειώνει, ότι οι ευγενείς της Λευκωσίας απολαμβάνουν μεγάλες διασκεδάσεις με το κυνήγι και ιδιαίτερα με το κυνήγι, το οποίο γίνεται με γεράκια. Κατά το καρναβάλι οργανώνουν πανάκριβους χορούς. Ο Furer υπήρξε αυτόπτης μάρτυρας το 1566 και της πιο μεγάλης στάσης, που ξέσπασε στη Λευκωσία, γιατί υπήρχε έλλειψη ψωμιού στην πρωτεύουσα. Την ώρα που εμείς φθάσαμε στη Λευκωσία, γράφει, οι κάτοικοί της είχαν δημιουργήσει μεγάλη οχλαγωγία κάνοντας επίθεση στην κατοικία του Βενετού Γενικού Προνοητή, διότι είχαν πληροφορηθεί ότι οι περισσότερες ποσότητες σιτηρών είχαν εξαχθεί εκτός Κύπρου, με αποτέλεσμα να σημειωθεί έλλειψη ψωμιού, για τις καθημερινές ανάγκες τους. Στο τέλος κατόρθωσαν, όμως, κάποιοι ευγενείς να καθησυχάσουν τους στασιαστές.

Ο Angelo Callepio, Δομινικανός μοναχός, στον οποίο οφείλουμε μία καταγραφή των γεγονότων της άλωσης της Λευκωσίας, το 1570, αναφέρεται μεταξύ άλλων και σε στοιχεία, που σχετίζονται με τα είδη διατροφής. Κατά τη διάρκεια της πολιορκίας της Λευκωσίας, όπως γράφει, για να συγκινήσει τις καρδιές των πλουσίων φόρτωσε από το φτωχικό του απόθεμα ένα μουλάρι με κρασί, ένα άλλο με παξιμάδι

και ακόμη ένα άλλο με φασόλια και ελιές και τα έδωσε στους αρχηγούς, για να προσφερθούν σ' αυτούς που κινδύνευαν οι ζωές τους, για τους άλλους. Λίγοι, σημειώνει, ήταν αυτοί που έπραξαν το καθήκον τους και ήταν δύσκολο να αποσπάσεις κρασί από εκείνους, που διέθεταν κάποια ποσότητα. Λίγο σιτάρι ήταν όλο κι όλο αυτό που δόθηκε στους δύστυχους βιοτέχνες, που δεν είχαν πόρους ζωής, αλλά, όμως, εκτελούσαν πάντοτε τα καθήκοντά τους ως φρουροί.

Μετά την κατάληψη της πόλης και τις λεηλασίες που είχε υποστεί από τους Οθωμανούς πολλά τρόφιμα τα έβλεπε κανείς πεταμένα στους δρόμους. Οι κατοικίες σημειώνει και τ' ανάκτορα ήτα κατελημμένα. Το σιτάρι, τα φασόλια, τα χοιρομέρια, τα καπνιστά χοιρινά, ήταν διασκορπισμένα στο έδαφος και πολλά άλλα είδη ήταν πεταγμένα στους δρόμους. Ό,τι δεν μπορούσαν να το πάρουν μαζί τους, ή να το φάνε το ποδοπατούσαν, και, έσπαζαν στα κελάρια τα βαρέλια με το κρασί ή το λάδι.

Ο Angelo Gatto Ιταλός διοικητής που πολέμησε στην Αμμοχώστο, μας κληροδότησε μία περιγραφή της πολιορκίας και παράδοσης της πόλης, στους Οθωμανούς. Ο Gatto αναφέρεται και σε στοιχεία για τη μεταφορά τροφίμων μέσα στην πόλη της Αμμοχώστου, λίγο πριν την έναρξη της πολιορκίας. Είχαν σταλεί άνθρωποι στα διαμερίσματα Καρπασίας και Μεσαορίας, που ανήκαν στην Αμμοχώστο και έφεραν στην πόλη προμήθειες όπως σιτηρά, λάδι, τυρί, ξύλα για τους φούρνους, ζώα και άλλα είδη διατροφής. Επίσης, όσα δεν μπορούσαν να μεταφέρουν τα έκαιγαν, κατόπιν εντολής του διοικητή της πόλης, για να μη βρει προμήθειες ο εχθρός. Μέσα στα ίδια πλαίσια είχαν καταστρέψει και τους ωραιότατους κήπους καθώς και τα περιβόλια έξω από την Αμμοχώστο, για να μην χρησιμοποιηθούν από τους εχθρούς, ούτε τα φρούτα αλλά ούτε και η ξυλεία τους, γιατί μεταφέρθηκε και αυτή εντός των τειχών.

Πριν την έναρξη της πολιορκίας έγινε απογραφή του πληθυσμού και καταμέτρηση των προμηθειών, που υπήρχαν στο κάθε ένα σπίτι. Έτσι καταγράφηκαν τα όσπρια, το λάδι, το κρασί, το ξύδι και άλλα. Στη συνέχεια δόθηκε εντολή όπως εκδιωχθούν έξω από την πόλη, όλα τα άχρηστα πρόσωπα μεταφέροντας έξω και τα υπάρχοντά τους, εκτός από όπλα και αλεύρι. Επετράπη σ' αυτούς να μεταφέρουν τόση ποσότητα αλεύρι, που θα τους αρκούσε μόνο για μία μέρα. Ο διοικητής της Πάφου Lorenzo Τοερόλο είχε αναλάβει τη φροντίδα, για την κατασκευή του ψωμιού για το στράτευμα, κατά τη διάρκεια της πολιορκίας. Έδινε στον καθένα στρατιώτη όχι περισσότερα από δύο ψωμιά την ημέρα, και, φύλασσε όλες τις ποσότητες από πίτουρα για τα άλογα, γιατί είχε τελειώσει το κριθάρι. Ο Marcantonio Bragadin επίσης έδινε με μεγάλη μεθοδικότητα τα τρόφιμα στους στρατιώτες και τους διαμοίραζε το κρασί. Όταν το κρασί τέλειωσε, τους έδινε ένα μίγμα από νερό και ξίδι. Τους διαμοίραζε ακόμη παστό κρέας, τυρί και ρύζι και κατά τις ημέρες των νηστειών τους έδινε κουκιά λάδι και ξίδι. Κάποτε, όμως, τους διαμοίρασε και το τελευταίο δράμι τροφίμων.

Ο τελευταίος επί βενετοκρατίας βισκούντης Αμμοχώστου, Πέτρος Valderio, στην περιγραφή της πολιορκίας και παράδοσης της Αμμοχώστου αναφέρεται στις προμήθειες σε τρόφιμα, τα οποία είχαν μεταφέρει στην πόλη για ν' αντιμετωπίσουν τους Οθωμανούς, οι οποίοι προετοιμάζονταν για να επιτεθούν στη μεγαλόνησο. Είχαν μεταφέρει τότε κρασί, λάδι και ξύδι, τα οποία είχαν αποθηκεύει σε πιθάρια, καθώς επίσης σιτάρι, κριθάρι, και όσπρια. Είχε συγκεντρωθεί, επίσης, ποσότητα τυριών αφού ο διοικητής της πόλης όταν έστειλε κάποιον να κατοπτεύσει το εχθρικό στρατόπεδο, τον προμήθευσε εκτός των άλλων και με είκοσι τυριά (formazi), τα οποία δεν αποκλείεται να ήταν χαλλούμια.

Λίγο πριν αποβιβαστούν οι Οθωμανοί στην Κύπρο, ο άρχοντας Αλέξανδρος Ποδοκάθαρος με τον πατέρα του Φίλιππο και τον μικρό του αδελφό Tutio είχαν

μεταβεί στην υπεράσπιση της Αμμοχώστου μεταφέροντας ποσότητες τροφίμων, όπως, σιτάρι, όσπρια, λάδι και κρασί.

Αιτήματα των Κοινοτήτων της Κύπρου

Πολλά στοιχεία και πληροφορίες για τα κύρια προϊόντα της Κύπρου, που αποτελούσαν και βασικά είδη διατροφής κατά τη βενετοκρατία, συναντούμε στα αιτήματα των Κοινοτήτων Λευκωσίας, Αμμοχώστου Κερύνειας, προς τις βενετικές αρχές, είτε σε δημοσιευμένο ή σε ανέκδοτο υλικό, για επίλυση κάποιων προβλημάτων που τις αφορούσαν. Τα στοιχεία που μας παρέχονται από αυτές τις πηγές σχετικά με τα σιτηρά της Κύπρου είναι πλουσιότατα. Αναφέρονται στις ετήσιες εσοδείες σιτηρών, στην έλλειψή τους σε καιρούς ξηρασίας ή επιδρομής ακρίδας, στην εξαγωγή τους στη Βενετία, στα μέτρα που είχαν ληφθεί για ν' αντιμετωπίζεται το πρόβλημα σε περίπτωση έλλειψής τους, στη φύλαξή τους στις σιταποθήκες και πολλά άλλα. Επίσης, πλούσιες είναι οι πληροφορίες στις ίδιες πηγές και για το κρασί την προμήθειά του και το εμπόριό του.

Το 1489-1490 πρέσβεις από την Κύπρο είχαν μεταβεί στη Βενετία και υπέβαλαν τα αιτήματά τους. Ένα αίτημα αφορούσε στο αλάτι. Ο ετήσιος φόρος του άλατος εξωθούσε τους φτωχούς χωρικούς πάροικους ή ελεύθερους να εγκαταλείπουν την Κύπρο και η Κοινότητα ζητούσε να μην καταβάλλουν οι χωρικοί φόρο έως το γάμο τους ή μέχρι να γίνουν 20 χρόνων. Ένα άλλο αίτημα αφορούσε στα σιτηρά που αποτελούσαν τη βασικότερη καλλιέργεια της Κύπρου και την κυριότερη πηγή εισοδήματος, για τον πληθυσμό της νήσου. Τα πλεονάσματα όμως της ετήσιας παραγωγής ήταν αδύνατον να εκποιηθούν στη νήσο, γι' αυτό ζητούσαν να επιτρέπεται κάθε χρόνο η εξαγωγή τους, αφού προηγουμένως εξασφαλίζονται αποθέματα σιτηρών για τη διατροφή όλου του πληθυσμού για 18 μήνες. Σχετικά με το διορισμό και τη μισθοδοσία ενός δασκάλου πληροφορούμαστε ότι οι βενετικές αρχές δέχθηκαν το αίτημα και όριζαν όπως το επίδομα να μην υπερβαίνει τα 100 δούκάτα ετησίως, από τα οποία τα 80 να καταβάλλονται σε μετρητά και τα υπόλοιπα σε σιτάρι και κρασί.

Σε ένα συμπληρωματικό αίτημα η Κοινότητα ζητούσε όπως τηρείται η παλαιότερη συνθήκη με την οποία οι βενετικές αρχές, όπως άλλοτε ο βασιλιάς, είναι υποχρεωμένες να φροντίζουν για τη διατροφή των ευγενών και φεουδαρχών, όταν σε περίοδο επικίνδυνων περιστάσεων προσφέρουν υπηρεσίες στο φεουδαρχικό στρατό.

Το 1491 η Κοινότητα της Αμμοχώστου με πρέσβη τον Ιωάννη Ανδρεούτση είχε υποβάλει ένα αριθμό αιτημάτων. Ένα από αυτά τα αιτήματα αφορούσε στο κρασί. Ζητούσε όπως καταργηθεί ολόκληρος ο δασμός στα κρασιά, τα οποία προέρχονταν από τ' αμπέλια, που είχαν οι κάτοικοι της Αμμοχώστου στην ύπαιθρο, περιοχή γύρω από την πόλη, δηλαδή στα εδάφη που την περιβάλλουν σε ακτίνα δύο λευγών και εισάγονταν στην πόλη, για λιανική πώληση. Η Γερουσία στο εν λόγω αίτημα δέχθηκε όπως ο δασμός μειωθεί στο μισό.

Αναφέρεται, ότι, ο άλλοτε σύνδικος Αντώνιος Coldolmer επέβαλε ένα δασμό στους κατοίκους της Αμμοχώστου ώστε έπρεπε να πληρώνουν στη Δημόσια Σιταποθήκη της Λευκωσίας τέσσερα χαρτζία, για κάθε μόδιο σιτηρών, που παράγονταν σε ακτίνα τριών λευγών, γύρω από την πόλη. Η Κοινότητα ζητούσε ο δασμός αυτός να καταργηθεί. Το Κολλέγιο ισχυρίστηκε τότε ότι ο δασμός αυτός εάν

ίσχυε και παλαιά ότι δεν έπρεπε να καταργηθεί και όρισε, επίσης, ότι έπρεπε να απαγορεύεται η πώληση σιτηρών μέσα στην πόλη, αλλά αυτό να γίνεται μόνο στη Δημόσια Σιταποθήκη. Επίσης, αποφάσισε όπως καταργηθούν τα πανηγύρια και οι λαϊκές αγορές (*sint prohibite omnes ille nundine seu pangyrii*) όπου γίνονταν ανταλλαγές και πωλήσεις προϊόντων, έξω από την πόλη, σε ακτίνα τριών λευγών, που δεν συνηθιζόταν στην προηγούμενη βασιλική περίοδο.

Ένα άλλο αίτημα της Κοινότητας της Αμμοχώστου αφορούσε στις καταπιέσεις, που δέχονταν από τον καπιτάνο της Αμμοχώστου οι παραγωγοί σιτηρών. Αυτός ανάγκαζε τους παραγωγούς να μεταφέρουν περισσότερες ποσότητες σιτηρών στην πόλη από ό,τι χρειαζόταν, και, το περίσσειμα το εμπορευόταν εξάγοντάς το. Επίσης, σφράγιζε τις αποθήκες των παραγωγών στα χωριά της Καρπασίας και Μεσαορίας και τους απαγόρευε να παίρνουν σιτηρά για δική τους χρήση παρά μόνο με ειδική άδειά του, που στοίχιζε ένα *marcello*. Σε περίπτωση που οι παραγωγοί μετέφεραν σιτηρά χωρίς άδεια, τους τα έπαιρναν μαζί με τα μεταγωγικά ζώα, και, χρειάζονταν άδεια ακόμη και για ν' αλέσουν σιτάρι για το ψωμί τους. Το Κολλέγιο στο εν λόγω αίτημα απάντησε ότι αναγνώριζε το δικαίωμα στον καπιτάνο να φροντίζει για τον εφοδιασμό της πόλης, και, όσο για το ζήτημα των εξαγωγών υπεύθυνοι είναι οι ρέκτορες της Λευκωσίας.

Οι κάτοικοι της Αμμοχώστου ζητούσαν με ειδικό αίτημά τους να ακυρωθεί η απόφαση, σύμφωνα με την οποία, χωρίς σχετική άδεια, κάθε μεταφορά σιτηρών από ένα τόπο σε άλλο θα θεωρείται ως λαθρεμπόριο. Το Κολλέγιο απέρριψε το αίτημα, ωστόσο όρισε να εκδίδονται δωρεάν οι σχετικές άδειες.

Οι ρέκτορες της Λευκωσίας επέβαλλαν υποχρεωτικές τιμές στην πώληση των σιτηρών, και, οι παραγωγοί απέφευγαν να πωλούν τα σιτηρά τους, στις τιμές αυτές και έτσι αυξανόταν η σιτοδεία. Η Κοινότητα επιθυμούσε να εφοδιάζει με σιτηρά την πόλη, στις τρέχουσες τιμές. Το Κολλέγιο δεν ενέκρινε το αίτημα, γιατί θεωρούσε ότι τα σιτηρά που πωλούνταν στη λαϊκή αγορά είχαν σκοπό ν' ανακουφίζουν τα λαϊκά στρώματα.

Αίτημα της Κοινότητας, επίσης, ήταν όπως δοθεί εντολή στη διοίκηση της Λευκωσίας, για να εφοδιάζει τη δημόσια σιταποθήκη με έξι χιλιάδες μόδια σιτάρι και άλλα τόσο κριθάρι, από σιτηρά του Δημοσίου. Με τον τρόπο αυτό θα υπήρχε σιτάρκεια και θα εξυπηρετούνταν τα λαϊκά στρώματα. Το Κολλέγιο συμφώνησε με την προϋπόθεση να προσφέρει και η Κοινότητα ως παρακαταθήκη, μία ποσότητα σιτηρών.

Ακόμη η Κοινότητα ζητούσε, επειδή τα σιτηρά ήταν η κυριότερη πηγή εισοδήματος για τους φεουδάρχες αλλά και για άλλα μέλη της Κοινότητας, να τους επιτρέπεται η εξαγωγή σιτηρών στη Βενετία ή σε άλλα εδάφη της ενετικής επικράτειας, όταν δίδεται άδεια για εξαγωγές. Έτσι, οι παραγωγοί δεν θα ζημιωνόνταν με αυτό τον τρόπο, όταν η εγχώρια παραγωγή δεν θα μπορούσε ν' απορροφήσει τα σιτηρά τους. Το Κολλέγιο απεδέχθη το αίτημα.

Η ετήσια συγκέντρωση του αποθέματος σιτηρών στην Αμμόχωστο, όπως ζητούσε η Κοινότητα έπρεπε να υπολογίζεται από τον καπιτάνο της Αμμοχώστου και τους ρέκτορες της Λευκωσίας, αφού θα υπολόγιζαν πρώτα την απαιτούμενη ποσότητα, για τη διατροφή του πληθυσμού της πόλης, επί ένα χρόνο, και, ανάλογα, θα καθόριζαν τη δόση που θα προσκόμιζε ο κάθε παραγωγός. Το υπόλοιπο της εσοδείας του να έχει δικαίωμα ο παραγωγός να το διαθέτει, σύμφωνα με τις ανάγκες του, και, όπως επιθυμεί. Μετά την πάροδο ενός χρόνου, τα σιτηρά από το απόθεμα, τα οποία θα περίσσευαν, να μπορούν να εξάγονται από την Κύπρο.

Το Κολλέγιο ενέκρινε το αίτημα, με την προϋπόθεση να τηρούνται οι διατάξεις του Συμβουλίου των Δέκα, σχετικά με την εξασφάλιση σιτάρκειας στην Κύπρο, για δεκαοχτώ μήνες.

Στα αιτήματα συναντήσαμε και μία ενδιαφέρουσα πληροφορία για την ενθάρρυνση της ελαιοκαλλιέργειας στην Κύπρο, επειδή υπήρχε έλλειψη λαδιού τότε και γινόταν εισαγωγή από την Απουλία. Για να υπάρχει όφελος στο Δημόσιο, από τα πολλά δάση με αγριελιές και αγριοχαρουπιές, που υπήρχαν στην Κύπρο, η Κοινότητα είχε προτείνει στις βενετικές αρχές όπως απαλλάσσεται από οποιαδήποτε εισφορά της εσοδείας του και για είκοσι χρόνια, όποιος ημέρωνε άγριες ελιές. Μετά την πάροδο όμως είκοσι χρόνων θα ήταν υποχρεωμένος να δίνει στο Δημόσιο, εάν ήταν πάροικος το ένα τρίτο της εσοδείας του και εάν ήταν ελεύθερος χωρικός το ένα πέμπτο.

Το Κολλέγιο ενέκρινε το αίτημα, αλλά μείωσε το διάστημα της απαλλαγής, από είκοσι σε εικοσιπέντε χρόνια.

Οι μακτασίποι ήταν αστοί με αγορανομικά καθήκοντα και υπεύθυνοι για να υπάρχει επάρκεια τροφίμων στην πόλη, και, εκδίκάζαν υποθέσεις αξίας ως ένα δουκάτο. Εκλέγονταν κάθε τέσσερις μήνες και η Κοινότητα ζητούσε να εκλέγονται για ένα χρόνο, και να εκδικάζουν υποθέσεις έως δύο δουκάτα και οι υποθέσεις να εφεσιβάλλονται, στον καπιτάνο της Αμμοχώστου. Το Κολλέγιο ενέκρινε το αίτημα με τον όρο οι μακτασίποι να εκλέγονται από τον καπετάνιο της Αμμοχώστου.

Η αμοιβή ενός γραμματοδιδασκάλου σε πεντακόσια βυζάντια ετησίως δεν ήταν αρκετά, ώστε να προσληφθεί ένας κατάλληλος γι' αυτή την εργασία, γι' αυτό είχε προταθεί από την Κοινότητα μαζί με τον ετήσιο μισθό, να του παραχωρούνται και πενήντα μόδια σιτάρι, πενήντα μόδια κριθάρι και πενήντα μέτρα κρασί και η θητεία του να ανανεώνεται κάθε τρία χρόνια.. Το Κολλέγιο ενέκρινε το αίτημα.

Με αίτημα της Κοινότητας της Λευκωσίας το οποίο αναφερόταν στη μονή, στην οποία βρισκόταν το σώμα του Ιωάννη de Monforte, η οποία άλλοτε ονομαζόταν Santa Maria Belli Lochi, γυναικεία μονή του Τάγματος του Αγίου Βενεδίκτου, η βενετική Γερουσία έδωσε εντολή να διατίθενται από το Δημόσιο Ταμείο της Κύπρου δεκαπέντε δουκάτα σε σιτάρι και κρασί, για τη συντήρηση των Οψερβαντίνων μοναχών του Αγίου Φραγκίσκου.

Η Κοινότητα της Λευκωσίας με σχετικό αίτημά της μεριμνούσε για την επάρκεια σιτηρών στην πρωτεύουσα. Για την εξυπηρέτηση του πληθυσμού της Λευκωσίας οι βενετικές αρχές είχαν θεσπίσει να αποθηκεύονται κάθε χρόνο, από τα σιτηρά του Δημοσίου, έξι χιλιάδες μόδια σιτάρι και άλλα τόσα κριθάρι. Η ποσότητα όμως αυτή ήταν ανεπαρκής, γιατί ο πληθυσμός της Λευκωσίας ανερχόταν τότε περίπου στις δεκαοκτώ χιλιάδες, και η Κοινότητα είχε ζητήσει να αποθηκεύονται στη δημόσια σιταποθήκη (fontego) περίπου είκοσι χιλιάδες μόδια, από αυτά τα σιτηρά. Επίσης, για να σταματήσει η ετήσια εισφορά των παραγωγών και η παρακαταθήκη των σιτηρών τους, είχε προταθεί να συγκεντρωθεί από την Κοινότητα το ποσό των χιλίων δουκάτων, που θα αποτελούσε το κεφάλαιο της δημόσιας σιταποθήκης και μ' αυτό θα αγοράζονταν τα αναγκαία σιτηρά, για τον ανεφοδιασμό της. Τα σιτηρά αυτά θα πωλούνταν στις τρέχουσες τιμές και θα προσθέτονταν στα σχετικά έξοδα, για να διατηρείται σταθερό το κεφάλαιο. Σε περίοδο σιτοδείας, τα σιτηρά αυτά θα τα διέθεταν στην τιμή που θα καθόριζε το Δημόσιο Ταμείο, δηλαδή στο 1 ½ βυζάντιο το μόδιο και θα τα διέθεταν στους πιο φτωχούς από τον πληθυσμό. Η Γαληνοτάτη δεν απεδέχθη το αίτημα, γιατί, με τα σιτηρά του Δημοσίου έπρεπε να καλύπτονται οι

ανάγκες εφοδιασμού της Αμμοχώστου και οι πληρωμές των μισθοφόρων. Με απόφαση των βενετικών αρχών ορίστηκε ο τρόπος συλλογής της εισφοράς των σιτηρών, που έπρεπε να παραδίδονται κάθε χρόνο οι παραγωγοί και να συγκεντρώνονται ως παρακαταθήκη στην Αμμόχωστο, για τη διατροφή των κατοίκων.

Με σχετική διάταξη είχε οριστεί ο τρόπος για τη δίκαιη χορήγηση των αδειών εξαγωγής στους παραγωγούς, όταν θα υπήρχε αφθονία σιτηρών. Επειδή όμως η διάταξη αυτή δεν εφαρμοζόταν, η Κοινότητα σε αίτημά της ζητούσε όπως η ποσότητα των σιτηρών που θα αποφάσιζε η Διοίκηση ότι μπορούσε να εξαχθεί, να κατανέμεται κατά το 1/3 στους ενοικιαστές των χωριών του Δημοσίου και κατά τα 2/3 στους ευγενείς φεουδάρχες. Επίσης αίτημά της ήταν να απαγορεύεται η εξαγωγή σιτηρών στην περιοχή της Αμμοχώστου, αλλά και σε ολόκληρη την Κύπρο, όταν η παραγωγή ήταν χαμηλή. Η Γερουσία απεδέχθη το αίτημα και όρισε, όπως, οι εξαγωγές γίνονται από τα περισσεύματα των σιτηρών, που θα μένουν ύστερα από τον εφοδιασμό της Αμμοχώστου και της Λευκωσίας, και, αφού, εξασφαλίζεται η σιτάρκεια στην Κύπρο για δεκαοκτώ μήνες και αφαιρείται και η ποσότητα, την οποία δικαιούται το Δημόσιο Ταμείο. Οι εξαγωγές θα γίνονταν στη Βενετία, Κρήτη και σε όλη τη βενετική επικράτεια αλλά και αλλού, όταν οι βενετικές περιοχές δεν θα είχαν ανάγκη.

Οι καπιτάνοι Αλυκών, Πάφου και Κερύνειας, απαγόρευαν στους πληθυσμούς των περιοχών αυτών να εξάγουν από τα μέρη τους και να πουλάνε ζώα, τυριά και άλλα είδη διατροφής, στη Λευκωσία και σε άλλα μέρη της Κύπρου, γι' αυτό η Κοινότητα είχε υποβάλει το αίτημα όπως σταματήσει η απαγόρευση αυτή και ο καθένας έχει το δικαίωμα να πουλά ό,τι θέλει και σε οποιοδήποτε μέρος της νήσου. Η σχετική απάντηση ήταν ότι επιτρεπόταν στον καθένα να διακινεί είδη διατροφής και να τα πουλά ελεύθερα, σε όλη την Κύπρο.

Όλοι οι χωρικοί της υπαίθρου από δεκαπέντε χρόνων και άνω από παλιά πλήρωναν ένα βυζάντιο το χρόνο και είχαν το δικαίωμα να παίρνουν αλάτι ψιλό, το οποίο τους παρέδιδαν αλεσμένο στην Πάφο και στη Λεμεσό. Ο τρόπος αυτός της παράδοσης του αλάτος επειδή είχε σταματήσει, οι χωρικοί των πιο πάνω περιοχών αναγκάζονταν να διανύσουν εξήντα ή και ογδόντα μίλια απόσταση, για να πάνε στις Αλυκές και να πάρουν το αλάτι. Έτσι, αίτημα της Κοινότητας ήταν να παραδίδεται όπως παλιά το αλάτι στην Πάφο και Λεμεσό. Το Κολλέγιο απεδέχθη το αίτημα και θα έδινε εντολή να μεταφέρεται το αλάτι γι' αυτό το σκοπό, δια θαλάσσης στη Λεμεσό και Πάφο.

Ένας τρόπος για να υπολογίζεται η παραγωγή σιτηρών ώστε να λαμβάνονται μέτρα και να υπάρχει σιτάρκεια, ήταν να γίνεται απογραφή της παραγωγής. Έτσι, κάθε χρόνο τον Ιούνιο και Ιούλιο μήνα τα μέλη μιας επιτροπής, που απαρτιζόταν από ευγενείς και αστούς περιέρχονταν την ύπαιθρο και κατέγραφαν τα σιτηρά, που συγκεντρώνονταν στα αλώνια, για να υπολογιστεί η παραγωγή. Η Κοινότητα υπέβαλε το αίτημα ότι η απογραφή των σιτηρών έπρεπε να γίνεται με επιμέλεια, κυρίως, σε περίπτωση ενδεχόμενης σιτοδείας και έτσι ο υπεύθυνος για την απογραφή, να συνοδεύεται από έναν άνθρωπο της τάξης του λαού, αίτημα το οποίο έγινε αποδεκτό.

Επίσης, για την εξασφάλιση αποθεμάτων σιτηρών για τη διατροφή επί δεκαοκτώ μήνες όλου του πληθυσμού της Κύπρου, η Κοινότητα ζητούσε όπως εκλέγονται τέσσερεις πολίτες της τάξης του λαού και να είναι προνοητές των αγορών και να κάνουν απογραφή του πληθυσμού και να καθορίζουν την αναγκαία ποσότητα, για τη διατροφή επί δεκαοκτώ μήνες του πληθυσμού της πρωτεύουσας. Η ποσότητα αυτή έπρεπε να απαρτίζεται από τα σιτηρά των εισοδημάτων του Δημοσίου Ταμείου και

από την εισφορά (tansa) των σιτηρών, που ήταν υποχρεωμένοι να καταβάλλουν όσοι είχαν σχετικά εισοδήματα. Αυτοί θα παρέδιδαν τα σιτηρά στη σιταποθήκη της Λευκωσίας όλο το μήνα Σεπτέμβριο. Παράλληλα στο εν λόγω αίτημα ζητούσαν, όπως, σε περίπτωση σιτοδείας να μην πωλούνται τα σιτηρά σε υψηλότερες τιμές, από εκείνες που καθορίζει το Δημόσιο Ταμείο, για τους ενοικιαστές των κτημάτων. Τέλος, οι τέσσερις αυτοί υπάλληλοι να αμείβονται ετησίως με εκατό δουκάτα, εκατόν είκοσι μόδια σιτάρι και τετρακόσια κριθάρι και εκατό μέτρα (metri) κρασί, τα οποία να μοιράζονται μεταξύ τους. Η απάντηση του Κολλεγίου ήταν ότι θα φρόντιζε να τηρούνται οι διατάξεις, σχετικά με την εξασφάλιση αποθεμάτων.

Σχετικό με είδη διατροφής είναι και το ακόλουθο αίτημα της Κοινότητας της Λευκωσίας. Σύμφωνα με μία παλαιά συνήθεια όλοι εκείνοι που κατείχαν ή νέμονταν εισοδήματα από εκκλησιαστικά προνόμια (beneficia), όφειλαν να τα φέρνουν και να τα πωλούν στη Λευκωσία, στα σπίτια τους, όσα από τα εισοδήματα αυτά αποτελούσαν είδη διατροφής όπως σιτάρι, κριθάρι, τυριά, κρασί, λάδι, και να τα διαθέτουν σε χαμηλότερες τιμές από ό,τι τα άλλα καταστήματα της πόλης. Το Κολλέγιο απάντησε ότι θα έγραφε στη βενετική διοίκηση, για να λάβει όλα τα μέτρα ώστε να εφοδιάζεται η Λευκωσία με άφθονα είδη διατροφής και να εξυπηρετούνται οι ανάγκες της λαϊκής τάξης.

Όπως μαρτυρείται σε αίτημα της Κοινότητας της Λευκωσίας, παλαιότερα η πρωτεύουσα ήταν γεμάτη με καταστήματα ειδών διατροφής, στα οποία αφθονούσαν τα λάδια, τα τυριά, τα κρασιά, τα οπωρικά και άλλα, ενώ αργότερα στη θέση τους ξεπήδησαν ταβέρνες. Η Κοινότητα ζητούσε όπως επανασυσταθούν όπως παλαιά, τα καταστήματα για όλα αυτά τα είδη διατροφής. Το Κολλέγιο υποσχόταν να φροντίσει ώστε να μην υποφέρει η λαϊκή τάξη από έλλειψη τροφίμων και να μην είναι εμπόδιο οι ταβέρνες, στη λειτουργία των καταστημάτων με είδη διατροφής.

Η Κοινότητα της Λευκωσίας με αίτημά της προνοούσε για την επάρκεια αγαθών διατροφής. Η Κύπρος, διατυπωνόταν στο αίτημά της, είχε μικρή παραγωγή κρεάτων, τυριών, ελαιολάδου, σησαμέλαιου και κρασιών, που μόλις επαρκούσαν για τις ανάγκες του πληθυσμού. Όμως πολλοί έμποροι κατά την εποχή της συγκομιδής προκρατούσαν τα προϊόντα αυτά και τα εξήγαγαν σε μουσουλμανικές χώρες και έτσι προκαλούσαν στην Κύπρο έλλειψη αγαθών διατροφής. Για τους πιο πάνω λόγους ζητούσαν την απαγόρευση εξαγωγής ειδών διατροφής και μόνο σε περίπτωση που η παραγωγή υπερκάλυπτε τις επισιτιστικές ανάγκες για δεκαοκτώ μήνες, τότε, μόνο, να επιτρέπεται η εξαγωγή, ύστερα από έλεγχο τον οποίο θα διεξάγουν οι τέσσερις προνοητές του εμπορίου. Το Κολλέγιο συμφώνησε και θα φρόντιζε ώστε σε περίοδο ανάγκης να μην γίνονται εξαγωγές, που να είναι εις βάρος του πληθυσμού.

Σχετικά με τις τιμές των ειδών διατροφής αντλούμε τις ακόλουθες πληροφορίες, από ένα άλλο αίτημα της Κοινότητας της Λευκωσίας. Υπήρχε τότε η συνήθεια, κάθε χρόνο την εποχή της συγκομιδής να καθορίζονται από τους ρέκτορες οι τιμές των πιο πάνω προϊόντων, κυρίως των κρασιών και των λαδιών μέσα στην πόλη και στην ύπαιθρο, οι οποίες ίσχυαν ως την επόμενη συγκομιδή. Η Κοινότητα ζητούσε από την Αυθεντία να φροντίσει να τηρούνται τα παραπάνω, ώστε οι τιμές να μένουν αμετάβλητες και να μην αλλάζουν δύο και τρεις φορές το χρόνο, προς εξυπηρέτηση των εμπόρων, που αγόραζαν τα είδη διατροφής και τα απέκρυπταν προς μεγάλη ζημιά του πληθυσμού. Επιθυμία του Κολλεγίου, όπως απαντούσε, ήταν να φροντίζει ώστε να υπάρχει επάρκεια ειδών διατροφής.

Ένα άλλο αίτημα αφορούσε στο κρασί και στην κατανάλωσή του, στην πρωτεύουσα. Οι παραγωγοί, όπως αναφέρεται στο αίτημα, και οι μεταπράτες όφειλαν να φέρνουν τα κρασιά τους στις οйнаποθήκες (caneve), που βρίσκονταν εντός και εκτός των τειχών της Λευκωσίας. Σε περίπτωση που δεν υπάκουαν θα είχαν

το δικαίωμα οι τέσσερις προνοητές ή ομότεες, να μεταβαίνουν στους τόπους παραγωγής και να τους υποχρεώνουν να φέρνουν την αναγκαία ποσότητα, για κατανάλωση στη Λευκωσία και για τον εφοδιασμό των αμέτρητων καπηλειών με γνήσιο κρασί, που διέθετε η πρωτεύουσα. Επίσης, η Κοινότητα ζητούσε το εξής: όποιος αγόραζε κρασί από την πύλη της πόλης, για οικιακή χρήση χονδρικά και περισσότερο από ένα φόρτωμα (soma), να είναι υποχρεωμένος να πληρώνει δασμό εισαγωγής και όχι αποθήκευσης. Το Κολλέγιο υποσχέθηκε ότι θα φρόντιζε σχετικά.

Κατά τη βενετοκρατία ένας αριθμός ψωμάδων ήταν υπεύθυνος για την παρασκευή ψωμιού, που κατανάλωναν οι κάτοικοι της πρωτεύουσας. Ένα σχετικό αίτημα της Κοινότητας της Λευκωσίας, μας προσφέρει στοιχεία, που αφορούν σ' αυτούς τους ψωμάδες. Η Κοινότητα ζητούσε όπως αυξηθούν από εικοσιτέσσερις σε σαράντα οι ψωμάδες ελεύθεροι χωρικοί (panattieri francomati), οι οποίοι έφερναν ημερησίως στην αγορά εικοσιτέσσερα φορτώματα (some) ψωμιού, τα οποία θα αυξάνονταν σε σαράντα, γεγονός που θα εξυπηρετούσε άριστα τους ξένους και τους φτωχούς κατοίκους της πόλης. Ζητούσαν, επίσης, όπως αποθηκεύεται έξω από την πύλη της Λευκωσίας μια ποσότητα σιτηρών, από τα αποθέματα που συγκεντρώνονταν για εξασφάλιση σιτάρκειας δεκαοχτώ μηνών, για το λαό της Λευκωσίας, και από την ποσότητα αυτή να εξυπηρετούνται οι ψωμάδες της πόλης και να μην αναγκάζονται να μεταβαίνουν στα χωριά της υπαίθρου, προς αναζήτηση σιταριού και πολλές φορές κακής ποιότητας. Το αίτημα εγκρίθηκε και οι ψωμάδες θα αυξάνονταν από εικοσιτέσσερις σε σαράντα.

Οι επόπτες (soprastanti) και εκείνοι που διενεργούσαν την απογραφή των σιτηρών χρησιμοποιούσαν καταπιεστικές μεθόδους εις βάρος του φτωχού κόσμου. Για παράδειγμα κατά την εποχή του αλωνίσματος, τους είχαν επιβάλει μία επαχθή υποχρέωση εισφοράς (tansa) σιτηρών και πολλές φορές τους έπαιρναν όλο το κριθάρι και σιτάρι της παραγωγής τους, και δεν τους έμενε να θρέψουν την οικογένειά τους ή να σπείρουν. Η κατάσταση αυτή τους ανάγκαζε να εγκαταλείπουν την καλλιέργεια της γης και να δημιουργείται σιτοδεία. Η Κοινότητα ζητούσε όπως καταργηθεί αυτή η εισφορά σιτηρών, και να επιβάλλεται μόνο στις περιπτώσεις που υπήρχε κίνδυνος να προκληθεί σιτοδεία και να καθορίζεται από τους ρέκτορες, με τη συμμετοχή του συμβουλίου της Κοινότητας του λαού. Να αφήνεται στους χωρικούς μια ποσότητα για τη σπορά και να τους καταβάλλεται σε μετρητά η αξία του σιταριού, που θα εισέφεραν. Το Κολλέγιο απάντησε ότι συμφωνούσε με τα όσα αναφέρονταν στο αίτημα και θα έκανε ό,τι μπορούσε, για επίλυση των παραπάνω.

Ένα άλλο ενδιαφέρον στοιχείο για τα είδη διατροφής, το οποίο συναντούμε σ' ένα άλλο αίτημα της Κοινότητας της Λευκωσίας, είναι το εξής. Μία από τις αρμοδιότητες του βισκούντη Λευκωσίας ήταν να ορίζει τις τιμές των προϊόντων και να είναι προϊστάμενος της αγορανομίας, γι' αυτό απαγορευόταν ρητώς να διενεργεί εμπόριο με είδη διατροφής, δηλαδή σιτηρά και άλλα είδη.

Σχετικά με τη διάθεση των ειδών διατροφής πληροφορούμαστε κάποιες ειδήσεις, από ένα άλλο αίτημα. Παλαιότερα, σημειώνεται στο αίτημα, οι κρεοπώλες οι ψαράδες και οι οπωροπώλες μετέβαιναν στην ύπαιθρο, για να προμηθευτούν κρέατα, ψάρια και οπωρικά, για να εφοδιάζουν την πόλη. Στη συνέχεια όμως με ενέργειες του καπιτάνου Αμμοχώστου, που ουσιαστικά δεν είχε δικαίωμα να το πράξει, τους έκανε κατάσχεση τα μεταφορικά ζώα και τα προϊόντα και τους ίδιους τους τιμωρούσε. Η Κοινότητα ζητούσε να διευθετηθεί το θέμα αυτό και να αποστέλλονται επιθεωρητές, για να θέτουν φρένο στους αξιωματούχους του Δημοσίου, καπιτάνους και τσιβιτάνους, εκτός από τον καπιτάνο της Αμμοχώστου. Το Κολλέγιο συμφώνησε και θα έπραττε όλες τις ενέργειες, για την επίλυση των όσων αναφέρονταν στο σχετικό αίτημα.

Στοιχεία σχετικά με την Αμμόχωστο (1521)

Για να αυξηθεί ο πληθυσμός της Αμμοχώστου και να διευκολυνθεί η οχύρωση της πόλης, η Κοινότητά της ζητούσε να ορίσει ώστε όλες οι εισαγωγές και οι εξαγωγές εμπορευμάτων να γίνονται στο εξής, μόνο στο λιμάνι της Αμμοχώστου, εκτός από το αλάτι, το οποίο θα μπορούσαν τα πλοία να το εξαγάγουν από τις Αλυκές. Το Κολλέγιο συμφώνησε όπως εξάγονται από την Αμμόχωστο τα δασμολογημένα εμπορεύματα, που εξάγονταν από τις Αλυκές, εκτός από το αλάτι και τα σιτηρά.

Αναφορικά με την ετήσια εισφορά σιτηρών για τη δημιουργία παρακαταθήκης, στην πόλη της Αμμοχώστου, η Κοινότητα της πόλης ανέφερε τα εξής στο αίτημά της. Όλοι οι ιδιοκτήτες μικρών ή μεγάλων χωριών της Μεσαορίας και της Καρπασίας, καθώς και, οι ενοικιαστές κτημάτων και οι χωρικοί στις δύο προαναφερόμενες επαρχίες, τόσο σε εποχές αφθονίας όσο και σιτοδείας, να είναι υποχρεωμένοι να αποστέλλουν τη δική τους εισφορά σε σιτηρά κατά το μήνα Οκτώβριο, όσο και στις περιπτώσεις εκτάκτων εισφορών, που είχε καταστραφεί κατά το ίδιο έτος η εσοδεία, λόγω επιδρομής της ακρίδας. Όταν όμως περάσει ο Απρίλιος και δεν διαφανεί στον ορίζοντα κάποια επιθετική κίνηση του τουρκικού στόλου ή περίπτωση σιτοδείας, τότε, να δικαιούται όποιος έχει περίσσειμα σιτηρών, στην πόλη, να το εξάγει σε άλλες περιοχές της Κύπρου, με την άδεια των ρεκτόρων ή του καπιτάνου Αμμοχώστου ή να το πωλεί στο Δημόσιο, για την κατασκευή παξιμαδιού για τους στρατιώτες. Το Κολλέγιο παρέπεμψε την Κοινότητα στην απάντηση, που είχε δώσει στην Κοινότητα της Λευκωσίας, σχετικά με τα σιτηρά.

Ένα άλλο αίτημα τότε της Κοινότητας της Αμμοχώστου σχετίζεται με τα είδη διατροφής. Τα είδη διατροφής σιτάρι, κριθάρι, λάδι, και άλλα τα οποία κάθε χρόνο εισέπραττε το Δημόσιο από τους εκμισθωτές των χωριών, θα έπρεπε να μεταφέρονται και να αποθηκεύονται στην πόλη της Αμμοχώστου και όχι σε χωριά μακρινά της υπαίθρου, γιατί υπήρχε φόβος να μην είναι εύκολο να χρησιμοποιηθούν εάν παραστεί ανάγκη. Εάν δεν υπήρχαν σοβαροί λόγοι τότε το Δημόσιο και οι ιδιώτες που θα είχαν περίσσειμα σιτηρών ή άλλων, να δικαιούνται να τα πωλούν αφού προηγουμένως διαφυλάσσεται ένα μέρος, για τις ανάγκες της πόλης. Από το απόθεμα αυτό θα μπορούσε να παρασκευάζεται παξιμάδι. Να έδιναν, επίσης, εντολή στους καπιτάνους της Αμμοχώστου όπως κατασκευάσουν αποθήκες, φούρνους και μύλους καθώς και μια σιταποθήκη για αλεύρι, ώστε να εξυπηρετούνται και οι φτωχές τάξεις, για ν' ανταλλάσσουν με αλεύρι τα σιτηρά, που δεν θα μπορούσαν να διατηρηθούν. Εάν δεν ήταν αδύνατο να προσκομίζονται στην πόλη όλα τα είδη διατροφής τότε ας προσκομιζόταν τουλάχιστον ένα μέρος. Η ποσότητα των ειδών διατροφής και των σιτηρών, που θα προσκομιζόνταν στην Αμμόχωστο, απάντησε το Κολλέγιο, θα έπρεπε να καθοριστεί από τη διοίκηση της Λευκωσίας, ενώ για τα άλλα θέματα θα έγραφε στη βενετική διοίκηση, για να φροντίσει σχετικά.

Η ενίσχυση μοναστηριών και εκκλησιών επί βενετοκρατίας γινόταν και με την παραχώρηση ειδών διατροφής. Η Κοινότητα της Αμμοχώστου ζητούσε ενίσχυση για τη μονή του Αγίου Δομνίκου, του Τάγματος των Predicatori de Observantia, το οποίο αν και ακμαίο, κάποτε, ήταν κατεστραμμένο και φτωχότατο. Σύμφωνα με το αίτημα ζητούσαν να διατεθούν εκτός από χρήματα για ανέγερση του κτηρίου και εκατό μόδια σιτάρι, εκατόν πενήντα κριθάρι και εκατό μέτρα (metri) κρασί.

Στο παρελθόν οι βενετικές αρχές είχαν εγκρίνει τη μισθοδοσία ενός δασκάλου λατινικών γραμμάτων, με ετήσια αμοιβή πενήντα δουκάτων το χρόνο και μία μικρή

ποσότητα σιτάρι, κριθάρι και κρασί. Τώρα η Κοινότητα ζητούσε με τον ίδιο τρόπο να διοριστεί και ένας δάσκαλος ελληνικών γραμμάτων και το αίτημα ενεκρίθη.

Από τα αιτήματα της Κοινότητας της Αμμοχώστου αντλούμε, επίσης, πληροφορίες που αναφέρονται στο εμπόριο και στους δασμούς των κρασιών. Σύμφωνα με προηγούμενη απόφαση των βενετικών αρχών ρυθμίστηκε, όπως, τα λευκά κρασιά τα οποία παράγονταν σε ακτίνα δύο λευγών γύρω από την πόλη και πωλούνταν λιανικώς, θα έπρεπε να δασμολογούνται με το μισό ποσό του ήδη καθιερωμένου δασμού. Η Κοινότητα στο συγκεκριμένο αίτημα ζητούσε η δασμολόγηση αυτή να ισχύσει και για τα κόκκινα κρασιά, τα οποία παράγονταν στις ορεινές περιοχές, και, κυρίως, γι' αυτά που θα πωλούνταν λιανικώς, επειδή ο δασμός της λιανικής ήταν πιο μεγάλος από αυτόν της χονδρικής και οι λαϊκές τάξεις επιβαρύνονταν υπερβολικά. Με αυτό τον τρόπο θα αυξανόταν η εισαγωγή και η πώληση στην πόλη των κρασιών, και, θα σταματούσε η διεξαγωγή λαθρεμπορίου. Όμως το αίτημα δεν έτυχε έγκρισης.

Το αξίωμα των μακτασίπων (mactasibi) επί βενετοκρατίας, όπως προαναφέραμε, είχε αγορανομικά καθήκοντα, δηλαδή, τη φροντίδα για την επάρκεια τροφίμων στην αγορά και τον έλεγχο για να χρησιμοποιούνται σωστά τα μέτρα και σταθμά κατά τις πωλήσεις. Οι δύο μακτασίποι διορίζονταν από τον καπιτάνο της Αμμοχώστου, τους οποίους επέλεγε από κατάλογο, που του παρέδιδε ο βισκούντης. Πολλές φορές όμως οι καπιτάνοι διόριζαν και ένα τρίτο μισθοφόρο στρατιώτη και με τον τρόπο αυτό υπήρχε καταπάτηση της διάταξης, γι' αυτό ζητούσαν όπως στο αξίωμα αυτό διορίζονται αποκλειστικά αστοί της Αμμοχώστου.

Στοιχεία σχετικά με την Κερύνεια

Το 1522, πρέσβεις της Κοινότητας της Κερύνειας είχαν υποβάλει αιτήματα στις βενετικές αρχές, κάποια από τα οποία περιέχουν στοιχεία για τα είδη διατροφής. Σε ένα από τα αιτήματα η Κοινότητα ζητούσε όπως απαλλάσσονται οι αστοί της Κερύνειας από κάθε δασμό, για τις μεταξύ τους αγοραπωλησίες ειδών διατροφής, που τους περίσσευαν. Επίσης, ζητούσε να μην καταβάλλονται δασμοί για τα είδη διατροφής που εισάγονταν στην πόλη, από ξηρά και θάλασσα, για οικιακή χρήση, ή εξάγονταν από την πόλη, όπως γινόταν άλλοτε κατά την εποχή των βασιλέων. Το Κολλέγιο ενέκρινε το αίτημα, αλλά απέρριψε το σχετικό με τις εισαγωγές και εξαγωγές.

Κατά την εποχή του βασιλιά Ιακώβου Β' αλλά, και, μετέπειτα, τα σιτηρά και το κρασί για την αμοιβή των μισθοφόρων της Κερύνειας στέλλονταν στο σπίτι τους, με έξοδα του Δημοσίου, ενώ, ύστερα καταργήθηκε αυτή η συνήθεια και τους αφαιρούσαν και μια ποσότητα από τα σιτηρά και το κρασί. Επίσης, ο μισθός τους, τους καταβαλλόταν σε μετρητά, ενώ, τώρα, αναγκάζονταν να τα διεκδικούν από οφειλότες του Δημοσίου και στο τέλος δεν μπορούσαν να τα εισπράξουν. Ζητούσαν όπως στο εξής τα σιτηρά και το κρασί να παραδίδονται χωρίς κράτηση στην Κερύνεια, και, τα μετρητά να καταβάλλονται από το Δημόσιο Ταμείο, όπως συνέβαινε με τους στρατιώτες της Αμμοχώστου. Αποφασίστηκε όπως το κρασί και τα σιτηρά παραδίδονται στους μισθοφόρους, στα πιο κοντινά χωριά της Κερύνειας και τα χρήματα να τους καταβάλλονται σε μετρητά.

Η Κερύνεια είχε υποβάλει και ένα αίτημα για διορισμό δύο διδασκάλων, ενός των Λατινικών και ενός των Ελληνικών γραμμάτων, για να μορφώνονται τα παιδιά τους, με μισθό ετήσιο και για τους δύο πενήντα δουκάτα και πενήντα μόδια σιτάρι. Το αίτημα, όμως, δεν εγκρίθηκε.

Για να έχει η πόλη της Κερύνειας αφθονία ειδών διατροφής και να καταπολεμάται η εκμετάλλευση, η Κοινότητά της υπέβαλε το εξής αίτημα. Πολλοί έμποροι μετέβαιναν στα χωριά γύρω από την Κερύνεια, αλλά και σε όλη την Κύπρο και αγόραζαν προϊόντα, τα οποία οι χωρικοί προόριζαν για τις αγορές της Κερύνειας, τα αποθήκευαν και αργότερα τα διοχέτευαν στην κατανάλωση σε ακριβές τιμές και προκαλούσαν έτσι συχνά έλλειψη αγαθών στην πόλη. Η Κοινότητα ζητούσε όπως απαγορευτεί στους μεταπράτες να αγοράζουν αγαθά από τους χωρικούς και ούτε να τα διαθέτουν μέσα αλλά και ούτε έξω από την πόλη, σε ακτίνα δύο κυπριακών λευγών, αλλά να επιτρέπεται στους χωρικούς να έρχονται να τα πωλούν οι ίδιοι. Οι βενετικές αρχές ενέκριναν το εν λόγω αίτημα.

Για να τρέφεται η πόλη της Κερύνειας και το φρούριο και για να υπάρχει επάρκεια αγαθών διατροφής, σύμφωνα με μία διάταξη από την εποχή των βασιλέων, οι χωρικοί της περιοχής ήταν υποχρεωμένοι να προσκομίζουν και να πωλούν στις αγορές της πόλης τυριά, κρέατα, λάδια και άλλα. Η Κοινότητα ζητούσε όπως οι βενετικές αρχές ορίσουν ώστε οι χωρικοί και οι εκμισθωτές των χωριών, να μην πωλούν είδη διατροφής σε ξένους εάν πρώτα δεν εφοδιαστεί η πόλη και το φρούριο, με αποθέματα για δεκαοκτώ μήνες, όπως αποφάσισε το Συμβούλιο των Δέκα. Ύστερα από τον εφοδιασμό θα μπορούσαν να διαθέσουν τα προϊόντα τους σε ξένους και οπουδήποτε αλλού επιθυμούσαν. Το Κολλέγιο υποσχέθηκε ότι θα φροντίσει ώστε η πόλη να εφοδιάζεται με άφθονα τρόφιμα.

Για να υπάρχει επάρκεια αποθεμάτων σε σιτηρά, στην πόλη και στο φρούριο της Κερύνειας, η Κοινότητα ζητούσε, όπως, εγκριθεί από τις βενετικές αρχές εφοδιασμός του φρουρίου ύψους δύο χιλιάδων *mīaga* σιτάρι και δύο χιλιάδες κριθάρι, ποσότητες που θα ανανεώνονταν με καινούρια αποθέματα την εποχή του αλωνίσματος και τα παλιά θα χορηγούνταν για τη μισθοδοσία των στρατιωτών και έτσι δεν θα ζημιωνόταν το Δημόσιο. Το Κολλέγιο απάντησε ότι θα φροντίσει αφού διενεργηθεί πρώτα απογραφή του πληθυσμού της Κερύνειας, για να γίνουν γνωστές οι πραγματικές ανάγκες της πόλης.

Ενδιαφέρουσες πληροφορίες σχετικά με την παραγωγή σιτηρών στην Κύπρο, και, τα προβλήματα τα οποία προέκυπταν όταν για διάφορους λόγους όπως ξηρασία, ανομβρία, επιδρομή ακρίδας ή *mirto* επηρέαζαν την εσοδεία, αντλούμε από πηγή του 1534. Οι πρέσβεις της Κοινότητας ενημέρωσαν τις βενετικές αρχές, ότι, ο Σύνδικος *Semitecolo* την τελευταία ημέρα της αναχώρησής του από τη Λευκωσία, εξέδωσε μία απόφαση, η οποία στρεφόταν εναντίον πολλών Κυπρίων αλλά και των προνομίων, τα οποία τους είχε αναγνωρίσει η Δημοκρατία. Όλοι οι αγοραστές και εκμισθωτές χωριών και κτημάτων, σύμφωνα με τους κανονισμούς, κατέβαλλαν στο Δημόσιο μια καθορισμένη ποσότητα από σιτάρι και κριθάρι εάν οι εσοδείες ήταν καλές. Στις περιπτώσεις, όμως, που φυσικά φαινόμενα, όπως τα προαναφερόμενα, κατέστρεφαν τις εσοδείες, τότε ενημέρωναν τους ρέκτορες της Λευκωσίας και κάλυπταν την ελλείπουσα ποσότητα σιτηρών πληρώνοντας το σιτάρι ένα δουκάτο τα 6 2/3 μόδια και το κριθάρι ένα δουκάτο τα 15 μόδια. Αυτή η διαδικασία τηρήθηκε κατά τα έτη 1521 έως 1532, περίοδο κατά την οποία είχαν πληγεί από φυσικά αίτια οι εσοδείες. Το διάταγμα του *Semitecolo*, όμως, υποχρέωνε παρά τις καταστροφές της εσοδείας να πληρώνουν οι αγοραστές το Δημόσιο, την ποσότητα σιτηρών που όφειλαν στην υψηλότερη τιμή που πωλήθηκαν τα σιτηρά την ίδια χρονιά. Το διάταγμα αυτό θα οδηγούσε, είχαν υποστηρίξει, τους αγοραστές στην καταστροφή και στην εγκατάλειψη των χωριών, εξαιτίας των οφειλών τους προς το Δημόσιο, και, της ανόδου των τιμών των σιτηρών. Έφεραν ως παράδειγμα την εμπειρία του έτους 1528, όταν η ξηρασία έπληξε την παραγωγή, και, το εξαγόμενο σιτάρι από την Κύπρο έφθασε τα 6 έως 7 βυζάντια το μόδιο και το κριθάρι 3 έως 4 βυζάντια το μόδιο, ενώ

κατά τα έτη 1532 έως 1534 το σιτάρι έφθασε τα 3 βυζάντια το μόδιο και το κριθάρι τα 2 ½ βυζάντια. Ο τοποτηρητής Μαρκαντώνιος Trivisan καθώς και οι διάδοχοί του είχαν αντιληφθεί τον κίνδυνο της καταστροφής, γι' αυτό δεν εκτέλεσαν το διάταγμα του Semitecolo, το οποίο παρέμεινε ανενεργό, αλλά η Κοινότητα ζητούσε την ακύρωσή του. Το Συμβούλιο των Δέκα αποφάσισε την ακύρωσή του, αλλά, κατά τη ψηφοφορία δεν συγκεντρώθηκε η απαιτούμενη πλειοψηφία των $\frac{3}{4}$, και, έτσι, παρέμεινε σε εκκρεμότητα.

Έτος 1534: έλλειψη σιτηρών στην Κύπρο

Τον Νοέμβριο του 1534 παρουσιάστηκαν ενώπιον του Συμβουλίου των Δέκα πρέσβεις της Κοινότητας της Κύπρου και ανέφεραν, ότι, είχαν ενημερώσει και τους Προνοητές επί των Σιτηρών (Provveditori sopra le biave) και ότι είχαν διαπραγματευτεί να αγοράσουν 7 με 10 χιλιάδες στάρα σιτάρι, για να το εισαγάγουν στην Κύπρο. Η εντολή της Κοινότητας ήταν όπως για τη συμφωνία αυτή έχουν πρώτα την έγκριση της Δημοκρατίας. Το Συμβούλιο των Δέκα ενέκρινε την απόφασή τους.

Η Κύπρος βρέθηκε σε εξαιρετικά επείγουσα ανάγκη για σιτάρι το έτος 1534, γιατί υπήρχε έλλειψη σιτηρών τόσο για διατροφή του πληθυσμού όσο και για τη σπορά. Οι πρέσβεις της Κοινότητας ζήτησαν από τις βενετικές αρχές, να σταλεί στη μεγαλόνησο ένα πλοίο φορτωμένο με σιτάρι. Έτσι, με την βοήθεια των Προνοητών επί των Σιτηρών κλείστηκε η εξής συμφωνία, για να αποσταλεί στην Κύπρο ποσότητα με καλό σιτάρι. Οι έμποροι αναλάμβαναν την υποχρέωση να προσκομίσουν στις Αλυκές της Κύπρου έως το τέλος Φεβρουαρίου 7 με 10 χιλιάδες στάρα σιτάρι νέας εσοδείας, το οποίο θα προερχόταν από την Πάτρα, το Βόλο και άλλα λιμάνια των περιοχών αυτών, εκτός από τη Θεσσαλονίκη. Το προϊόν θα εκφορτωνόταν και θα παραδιδόταν στους εκπροσώπους της Κοινότητας, αφού πρώτα θα είχε μετρηθεί σύμφωνα με το μόδιο της Κύπρου. Η τιμή του ορίστηκε σε πέντε βυζάντια το κυπριακό μόδιο και η πληρωμή θα γινόταν σε δύο μήνες, μετά την παράδοσή του.

Το 1545 είχε ζητηθεί ενίσχυση για την κατεστραμμένη εκκλησία της Αγίας Κλάρας στην Αμμόχωστο, την οποία προσπαθούσαν να αναστυλώσουν οι πιστοί. Ταυτόχρονα, όμως, ήταν αναγκαίο οι μοναχές της να έχουν κάποιο εισόδημα, και η Κοινότητα ζητούσε όπως οι βενετικές αρχές δώσουν εντολή να παραχωρούνται κάθε χρόνο στη μονή, από το Δημόσιο Ταμείο, πενήντα βενετικά στάρα σιτάρι, τριάντα κριθάρι, και είκοσι πέντε φορτώματα (somme) κρασί. Μετά την αποπεράτωση της μονής της Αγίας Κλάρας, η Δημοκρατία υποσχόταν να την ενισχύσει.

Η Αμμόχωστος, όπως μαρτυρείται στις πηγές, κατά τα χρόνια της βενετικής κυριαρχίας, είχε καταστεί κέντρο παραγωγής γαλέτας, που προμήθευε την Κρήτη αλλά και άλλα μέρη. Από ένα αίτημα της Κοινότητας της Αμμοχώστου πληροφορούμαστε τα εξής σχετικά. Από τα αποθηκευμένα σιτηρά του Δημοσίου στην Αμμόχωστο, μερικές φορές, το μεγαλύτερο μέρος το χρησιμοποιούσαν για παρασκευή γαλέτας, την οποία έστελλαν στην Κρήτη ή και αλλού, και, έτσι, η πόλη έμενε χωρίς αποθέματα. Η Κοινότητα έτσι υπέβαλε το αίτημα, όπως, τα σιτηρά που αποθηκεύονταν από το Δημόσιο ή και από ιδιώτες να μην καταναλώνονται, ούτε να διατίθενται για την παρασκευή γαλέτας, αλλά, να φυλάσσονται έως την αποθήκευση των νέων αποθεμάτων και εάν δεν υπήρχε ανάγκη στην πόλη, τότε, τα παλαιά να χρησιμοποιούνται για την παρασκευή γαλέτας. Το Κολλέγιο ενέκρινε το αίτημα.

Σύμφωνα με άλλο αίτημα της Κοινότητας μαρτυρείται πώς αποσιλώθηκαν τα δάση της Καρπασίας, και, ο ουσιαστικότερος λόγος για την καταστροφή αυτή ήταν η

χρήση ξύλων, για την παρασκευή γαλέτας. Υπήρχε η συνήθεια, σημείωνε στο αίτημά της η Κοινότητα, να ξεχερσώνουν τη γη βάζοντας φωτιά στα δάση, με αποτέλεσμα το μεγαλύτερο μέρος της Κύπρου να αποδασωθεί. Έτσι, από τη μια η αιτία αυτή και από την άλλη η υλοτομία για κοινή χρήση, και, κυρίως, για τις ανάγκες των φούρνων για την παρασκευή γαλέτας, για την οποία καταναλώνονταν τεράστιες ποσότητες ξυλείας, σε τέσσερα ή πέντε χρόνια δεν θα υπήρχε ξυλεία και θα υπήρχε ανάγκη εισαγωγής από την Τουρκία. Η Κοινότητα ζητούσε όπως οι βενετικές αρχές εκδώσουν διάταγμα, με το οποίο να απαγορεύεται ο εμπρησμός των δασών. Το Κολλέγιο απόφασισε την απαγόρευση εκχέρσωσης όλων των εδαφών, στα οποία υπήρχαν τόσο δημόσια όσο και ιδιωτικά δάση.

Ένα άλλο αίτημα μας παρέχει στοιχεία για το κρασί. Υπήρχε η συνήθεια, στο παρελθόν, να αποθηκεύεται από τους ρέκτορες της Λευκωσίας μια ποσότητα κρασιού στην Αμμόχωστο, η οποία πουλιόταν ύστερα στους στρατιώτες και στους κατοίκους της πόλης. Η συνήθεια αυτή στη συνέχεια σταμάτησε, γι' αυτό η Κοινότητα ζητούσε όπως δοθεί εντολή να αποθηκεύονται κάθε χρόνο στην Αμμόχωστο μέχρι χίλια φορτώματα (somme) κρασί, το οποίο να μπορεί να διατηρείται για μεγάλο χρονικό διάστημα και να χρησιμοποιείται σε περίπτωση πολέμου ή να εκποιείται, όπως προαναφέρθηκε. Η Δημοκρατία έδωσε εντολή, όπως, διερευνηθεί η δυνατότητα μιας τέτοιας αποθήκευσης κρασιού στην Αμμόχωστο.

Πληροφορίες για το κρασί συναντούμε και σ' ένα άλλο αίτημα της Κοινότητας. Αυτή τη φορά τα στοιχεία σχετίζονται με τη τιμή του κρασιού. Η πίντα (pinta) του κρασιού της Αμμοχώστου, σύμφωνα με όσα αναφέρονται στο αίτημα, είχε αρκετά μικρότερη χωρητικότητα από εκείνη της Λευκωσίας και των άλλων περιοχών της Κύπρου. Για παράδειγμα, ένα φόρτωμα αντιστοιχούσε με εκατόν είκοσι πίντες της Αμμοχώστου και ενενήντα έξι της Λευκωσίας. Ωστόσο, το 1515, οι ρέκτορες της Κύπρου και ο καπιτάνος της Αμμοχώστου όρισαν να πωλείται η πίντα του κρασιού στην Αμμόχωστο ένα χαρτζί περισσότερο από την πίντα της Λευκωσίας. Επειδή στην Αμμόχωστο οι περισσότεροι άνθρωποι ήταν φτωχοί και προμηθεύονταν λιανικώς το κρασί, η Κοινότητα ζητούσε να εξισωθεί η τιμή της πίντας και στις δύο πόλεις. Το Κολλέγιο απεδέχθη το αίτημα.

Αιτήματα της Κοινότητας κατά τα έτη 1544-1545

Η Κοινότητα, προέβη σε διαμαρτυρίες σχετικά με την ετήσια εισφορά (tansa) σιτηρών και για την καταπίεση που υφίσταντο μέλη της, από το γεγονός ότι δεν εφαρμόζονταν ορθά οι διατάξεις. Η Κοινότητα γι' αυτούς τους λόγους ζητούσε να εφαρμοστούν οι σχετικές διατάξεις. Οι κάτοχοι και οι ενοικιαστές χωριών καθώς και οι χωρικοί τους, που εκπλήρωναν τις υποχρεώσεις τους σχετικά με την εισφορά των σιτηρών, να μην υφίστανται καταπίεση εξαιτίας εκείνων που είναι ασυνεπείς, ως προς την υποχρέωση αυτή. Να έχουν δικαίωμα και χωρίς άδεια να διαθέτουν τα σιτηρά τους σε όλο το νησί, πριν ακόμη παραδώσουν την ετήσια εισφορά τους. Να έχει το δικαίωμα ο καθένας να πωλεί από τα σιτηρά της εισφοράς του, όση ποσότητα θέλει στην πόλη, αλλά, όταν πρόκειται για μεγάλη ποσότητα να ενημερώνεται ο καπιτάνος, ώστε να γνωρίζει σε ποιον έχει διατεθεί.

Ένα άλλο πρόβλημα αφορούσε στους δύο μαρμάρινους μόδιους, που υπήρχαν από την εποχή των Lusignan και ο ένας βρισκόταν έξω από τον καθεδρικό ναό του Αγίου Νικολάου και ο άλλος έξω από το μέγαρο του βισκούντη, στη Λευκωσία, οι οποίοι δεν ήταν της ίδιας χωρητικότητας. Ο μόδιος της Αμμοχώστου ήταν κατά 2 % μεγαλύτερος από αυτόν της Λευκωσίας, και, έτσι, επειδή ο μόδιος της Αμμοχώστου

χρησιμοποιείτο όταν οι Λευκωσιάτες παρέδιδαν τα σιτηρά της εισφοράς τους ζημιώνονταν, γιατί, παρέδιδαν περισσότερο σιτάρι από όσο έπρεπε. Η Κοινότητα ζητούσε γι' αυτό το λόγο να εξισωθούν οι δύο μόδιοι.

Επίσης, η Κοινότητα διαμαρτυρήθηκε για τις χαμηλές τιμές των σιτηρών των αποθεμάτων, οι οποίες έπρεπε να θεωρούνται χαμηλότερες, εάν αναλογιστεί κανείς τα έξοδα μεταφοράς, ενοικίου αποθηκών, ή ακόμα και τις ζημιές από τυχόν σάπισμά τους. Εξαιτίας όλων αυτών των καταπιέσεων επεσήμαιναν ότι οι παραγωγοί αναγκάζονταν να εξάγουν κρυφά από την περιοχή Αμμοχώστου μεγάλες ποσότητες σιτηρών, ώστε η περιοχή στο τέλος να μένει χωρίς αποθέματα.

Στις 29 Ιανουαρίου 1544, κατά το βενετικόν έθος, δηλαδή το έτος 1545, το Συμβούλιο των Δέκα με απόφασή του, έδωσε εντολή στη βενετική διοίκηση της Κύπρου και στον καπιτάνο Αμμοχώστου, τα εξής σχετικά με τις προμήθειες σιτηρών. Κάθε χρόνο να προσκομίζονται στην Αμμόχωστο είκοσι πέντε χιλιάδες μόδια σιτηρών, από τους υπόχρεους παραγωγούς των περιοχών Μεσαορίας και Καρπασίας, ενώ οι ρέκτορες της Λευκωσίας να πράττουν το ίδιο, για τις άλλες περιοχές της Κύπρου. Τα σιτηρά της εισφοράς (tansa) δεν έπρεπε να εξάγονται από την πόλη της Αμμοχώστου και γι' αυτό έπρεπε να εφαρμόζονται οι αποφάσεις, και, κυρίως, εκείνη του έτους 1530. Ο καπιτάνος της Αμμοχώστου να μην έχει δικαίωμα να καθορίζει τις τιμές πώλησης των σιτηρών των αποθεμάτων, αλλά να τις αφήνει ελεύθερες ενώ να έχει δικαίωμα να καθορίζει τις τιμές των σιτηρών του Δημοσίου, ανάλογα με αυτές που ίσχυαν στη Λευκωσία. Τα σιτηρά του Δημοσίου να ανανεώνονται ετησίως, και, τόσο ο καπιτάνος όσο και οι ρέκτορες να παίρνουν τα αναγκαία μέτρα, σε περίπτωση ανάγκης, για τη συντήρηση της πόλης της Αμμοχώστου.

Η απαγόρευση εξαγωγής ειδών διατροφής από τη Μεσαορία και την Καρπασία προς τη Λευκωσία ζήμιωνε τους κατόχους και τους ενοικιαστές των χωριών, των περιοχών αυτών, καθώς, και, τους χωρικούς που δεν μπορούσαν να διαθέσουν τα προϊόντα τους ή αναγκάζονταν να τα πωλούν σε χαμηλές τιμές. Επίσης, οι κάτοικοι της Λευκωσίας για την ίδια αιτία δεν είχαν την δυνατότητα να προμηθευτούν με επάρκεια τα είδη διατροφής. Η Κοινότητα γι' αυτούς ακριβώς τους λόγους ζητούσε, όπως, επιτρέπεται χωρίς άδεια η διάθεση και μεταφορά ειδών διατροφής από κάθε τόπο παραγωγής, σε οποιοδήποτε μέρος της Κύπρου. Το Κολλέγιο ενέκρινε την ελεύθερη διακίνηση ειδών διατροφής, όπως είχε οριστεί και σε σχετικό αίτημα της Κοινότητας του έτους 1521, όμως, ίσχυαν τα όσα είχαν αποφασισθεί για το σιτάρι και το κριθάρι.

Η ακρίδα υπήρξε ένας από τους μεγαλύτερους εχθρούς των σιτηρών, αφού, με τις συχνές επιδρομές της, εξολόθρευε την παραγωγή. Για ν' αντιμετωπιστούν οι καταστροφές, οι επίτροποι της Κοινότητας, όταν παρουσιαζόταν ανάγκη συγκαλούσαν το Συμβούλιό της, το οποίο έπαιρνε κατάλληλες αποφάσεις τις οποίες οι Βενετοί αξιωματούχοι φρόντιζαν να εφαρμοστούν. Οι καπιτάνοι όμως της Αμμοχώστου στις περιοχές της δικαιοδοσίας τους, δηλαδή τη Μεσαορία και την Καρπασία, επέβαλλαν εισφορά για την ακρίδα στους φτωχούς χωρικούς, που ανήκαν σε ιδιώτες, ιππότες ή φεουδάρχες και την εισφορά αυτή την μετέτρεπαν σε άλλες αγγαρείες. Επειδή οι χωρικοί αυτοί υφίσταντο ένα σωρό αγγαρείες είχαν εγκαταλείψει τη γεωργία και αυτό ζήμιωνε περισσότερο το Δημόσιο από όση ζημιά προκαλούσε τελικά η ακρίδα. Αίτημα της Κοινότητας ήταν να εφαρμόζονται τα σχετικά μέτρα του Συμβουλίου της, για αντιμετώπιση της ακρίδας, όπως έπρατταν και οι ρέκτορες της Λευκωσίας. Οι επικεφαλής του Συμβουλίου των Δέκα και το Κολλέγιο έδωσαν εντολή, όπως, τόσο ο καπιτάνος της Αμμοχώστου όσο και η διοίκηση της Λευκωσίας, παίρνουν τα αναγκαία μέτρα, για την εξολόθρευση της

ακρίδας και να μην επιτρέπεται η μετάπτωση της αγγαρείας για την ακρίδα σε κάποια άλλη.

Κάποιες άλλες πληροφορίες σχετικά με τη Δημόσια σιταποθήκη της Λευκωσίας περιέχονται σε άλλο αίτημα της Κοινότητας. Ζητούσαν να μην παραδίδονται στη δημόσια σιταποθήκη (*fontego publico*) τα σιτηρά εκείνα, τα οποία είχαν εθελοντικά προσφερθεί να προσκομίζουν τα μέλη της Κοινότητας, αλλά να φυλάσσονται σε ιδιωτικά καταστήματα, για τη διατροφή του λαού της Λευκωσίας. Τα καταστήματα αυτά έπρεπε να βρίσκονται στην πόλη και κοντά στην αγορά, να σφραγίζονται από τη βενετική διοίκηση όταν αποθηκεύονται τα σιτηρά και να είναι στη διάθεσή της, όταν χρειάζεται να εκποιηθούν και η διοίκηση να εκχωρεί την άδεια πώλησής τους. Το Συμβούλιο των Δέκα απεδέχθη το αίτημα.

Την ίδια εποχή είχε απαγορευθεί η δια θαλάσσης εισαγωγή κρασιού στην Αμμόχωστο και η πόλη υπέφερε. Η Κοινότητα ζήτησε όπως σταματήσει η απαγόρευση και το κρασί εισάγεται όπως πρώτα, αίτημα το οποίο το Κολλέγιο απεδέχθη.

Προμήθεια σιτηρών στην πρωτεύουσα

Ένα αίτημα παρουσιάζει καθαρά τα προβλήματα, που αντιμετώπιζε με την έλλειψη ψωμιού η Λευκωσία κατά τη βενετοκρατία. Άλλωστε για τους λόγους αυτούς την ίδια χρονική περίοδο, είχαν ξεσπάσει στην πρωτεύουσα αρκετές στάσεις για την έλλειψη ψωμιού, με πιο δυναμική αυτή που είχε λάβει χώραν τον Φεβρουάριο του 1566.

Με απόφαση των βενετικών αρχών δεν επιτρεπόταν εξαγωγή σιτηρών από την Κύπρο παρά μόνον εάν δεν υπήρχε απειλή σιτοδείας τον επόμενο χρόνο και εάν δεν είχαν εξασφαλιστεί αποθέματα σιτηρών για τη διατροφή του πληθυσμού, για περίοδο δεκαοχτώ μηνών. Στη Λευκωσία, δεν είχε οριστεί το ύψος των αποθεμάτων ενώ στην Αμμόχωστο, που είχε μόνο περίπου εννέα χιλιάδες κατοίκους, είχε καθοριστεί να αποθηκεύονται εικοσιπέντε χιλιάδες μόδια σιτηρών, με τη διαδικασία της υποχρεωτικής εισφοράς των ιδιωτών, παραλληλα με την παρακαταθήκη των σιτηρών του Δημοσίου. Η Λευκωσία είχε διπλάσιο πληθυσμό και όμως τα σιτηρά των ιδιωτών, τα οποία συγκεντρώνονταν δεν ξεπερνούσαν τα δέκα χιλιάδες μόδια, συν άλλα τόσα αποθέματα του Δημοσίου. Το γεγονός αυτό δημιούργησε πολλά προβλήματα επισιτισμού στη Λευκωσία, και, κυρίως, από τότε που οι καπιτάνοι Αμμοχώστου με αυστηρά μέτρα δεν επέτρεπαν τη μεταφορά των σιτηρών στη Λευκωσία, από τις αγροτικές περιοχές. Στις περιόδους σιτοδείας υπήρχαν άνθρωποι που πέθαιναν στους δρόμους ή έφευγαν στις χώρες των απίστων, για να επιβιώσουν. Όλα αυτά είχαν προκύψει από το γεγονός ότι δεν υπήρχε επάρκεια σιτηρών, γιατί δεν προνόησαν οι κρατούντες.

Η Κοινότητα εισηγήθηκε όπως στο μέλλον προσκομίζονται ετησίως στην πρωτεύουσα από τους ιδιώτες παραγωγούς για τη διατροφή του λαού, τουλάχιστον εξήντα χιλιάδες μόδια σιτάρι και εκατό κριθάρι. Τα σιτηρά αυτά να αποθηκεύονται στη Δημόσια σιταποθήκη ή σε αποθήκες ιδιωτών, να σφραγίζονται, και, οι υπάλληλοι να τα καταγράφουν. Τα αποθηκευμένα αυτά σιτηρά θα τα διέθεταν μόνο για την εξυπηρέτηση των ανθρώπων του λαού, μετά από άδεια της βενετικής διοίκησης, η οποία θα καθόριζε και τις τιμές σε χαμηλά επίπεδα. Η Κοινότητα τόνιζε ότι στους τελευταίους λιμούς κάποιοι για να επιζήσουν αναγκάστηκαν να πωλήσουν και τις στέγες των σπιτιών τους! Σε περίπτωση νέου λιμού, σημείωναν, οι φτωχοί άνθρωποι ή θα πέθαιναν ή θα εγκατέλειπαν τον τόπο τους.

Το 1557 η Κοινότητα της Αμμοχώστου υπέβαλε το αίτημα όπως αποθηκεύεται, όπως άλλοτε, στην Αμμόχωστο μια ποσότητα κρασιών του Δημοσίου, για χρήση των ανθρώπων του λαού και των στρατιωτών, κατά την περίοδο του χειμώνα, τα οποία να διατίθενται στην ίδια τιμή, μ' εκείνη των κρασιών του Δημοσίου στη Λευκωσία.

Στοιχεία για τη Λευκωσία (1563)

Το πρόβλημα της έλλειψης σιτηρών υπήρξε η μόνιμη απειλή, ιδιαίτερα, της πρωτεύουσας της Κύπρου. Το γεγονός αυτό σκιαγραφείται και σε ένα άλλο αίτημα της Κοινότητας της Λευκωσίας, το έτος 1563. Έως το 1556 η καταστροφή των σιτηρών από την ακρίδα ή και από άλλα φυσικά φαινόμενα προκαλούσε σε τακτά χρονικά διαστήματα σιτοδεία. Μετέπειτα αν και φάνηκε ότι εξαλείφθηκε η ακρίδα και θα ότι θα υπήρχε αφθονία σιτηρών, εντούτοις η κατάσταση μάλλον επιδεινώθηκε και η έλλειψη σιτηρών ήταν συνεχής, γιατί ο κόσμος στράφηκε στην καλλιέργεια περισσότερο του βαμβακιού. Επιπρόσθετα οι φεουδάρχες απέκρυπταν τα σιτηρά στις αποθήκες για να τα πωλήσουν αργότερα, όταν θα υπήρχε ζήτηση σε υψηλές τιμές. και, στη συνέχεια, γινόταν εξαγωγή σιτηρών χωρίς να ληφθούν υπόψη οι ανάγκες του τόπου. Η Γαληνοτάτη υποσχέθηκε ότι θα λάβει όλα τα μέτρα για να υπάρξει αφθονία σιτηρών στη μεγαλόνησο.

Εκτός από την έλλειψη σιτηρών την ίδια εποχή υπήρχε και έλλειψη τροφίμων. Από τότε που εξαλείφθηκε η ακρίδα, ανέφεραν οι πρέσβεις της Κοινότητας, η Κύπρος δεν έπασχε μόνο από έλλειψη σιτηρών, αλλά και από κάθε είδος διατροφής όπως λαχανικά, κρασιά, κρέατα, γάλατα, λάδια, τυριά, μέλι, ζαφορά, καυσόξυλα και άλλα, των οποίων η τιμή είχε πολλαπλασιαστεί. Αιτία όλων των παραπάνω, σημείωναν, ήταν γιατί καταστράφηκαν όλα τα βοσκοτόπια και γιατί οι γαίες αυτές άρχισαν να καλλιεργούνται. Κατά την εποχή των βασιλέων Lusignan διατηρούνταν τα βοσκοτόπια αυτά και οι βοσκοί κατέβαλλαν κάποιο φόρο, γι' αυτό τότε υπήρχε αφθονία ειδών διατροφής. Η έλλειψη κρεάτων, τυριών και γαλακτος οφειλόταν επίσης στις εξαγωγές σε γειτονικές χώρες ή για τα βενετικά πλοία που έφθαναν στην Κύπρο. Αίτημα της Κοινότητας ήταν να διαφυλαχθούν τα βοσκοτόπια και να ευνοηθεί η κτηνοτροφία. Επίσης, ν' απαγορευτεί η εξαγωγή κρεάτων, τυριών, οίνων και ηδύποτων καθώς και άλλων προϊόντων στα βενετικά πλοία και να επιτρέπεται μόνο για τη διατροφή και τη μισθοδοσία των πληρωμάτων, ώστε να ικανοποιούνται οι ανάγκες του πληθυσμού της Κύπρου. Η Δημοκρατία υποσχέθηκε να δώσει εντολή στη βενετική διοίκηση της Κύπρου, για να πάρει τα κατάλληλα μέτρα για τα βοσκοτόπια ώστε ν' αναπτυχθεί η κτηνοτροφία. και, επίσης, να εκδώσει αυστηρές διαταγές σχετικά με την εξαγωγή τροφίμων στα βενετικά πλοία.

Ένας άλλος λόγος για τον οποίο υπήρχε έλλειψη ειδών διατροφής αναφέρεται σε ένα άλλο αίτημα της Κοινότητας της Λευκωσίας. Παλαιότερα, σημείωναν, δεν γινόταν μεταπρατικό εμπόριο, αλλά οι παραγωγοί έφερναν οι ίδιοι τα προϊόντα τους στην πόλη και τα πωλούσαν και έτσι υπήρχε αφθονία ειδών διατροφής. Αργότερα, όμως, κάποιοι συγκέντρωναν από διάφορα μέρη της Κύπρου σιτηρά, λάδια, τυριά και άλλα και στη συνέχεια τα αποθηκεύουν και τα πωλούσαν αργότερα πιο ακριβά. Η Κοινότητα είχε εισηγηθεί όπως απαγορευτεί αυστηρά αυτού του είδους το εμπόριο, και να επιτρέπεται η αγορά ειδών διατροφής από τους παραγωγούς μόνο για οικιακή χρήση. Το Κολλέγιο απεδέχθη το αίτημα.

Στοιχεία σχετικά με την Αμμόχωστο (1564)

Στην Αμμόχωστο, ενημέρωνε η Κοινότητα τις βενετικές αρχές, υπήρχε την ίδια εποχή μεγάλη έλλειψη σιτηρών, γιατί οι φεουδάρχες και οι χωρικοί εξήγαγαν αλλού τα σιτηρά και οι μεταπράτες τα φύλαγαν για να τα πωλήσουν μετέπειτα σε συμφέρουσες τιμές και έτσι η πόλη της Αμμοχώστου υπέφερε από σιτοδεία. Επίσης, οι χωρικοί επειδή δεν υπήρχαν σιτηρά στις περιοχές τους, κατέφευγαν στην πόλη και κατανάλωναν από τα σιτηρά, τα οποία προορίζονταν για τους κατοίκους της πόλης. Έπρεπε επείγοντως να απαγορευτούν οι εξαγωγές σιτηρών από την Καρπασία και Αμμόχωστο και να γίνονται μετά από σχετική άδεια του καπιτάνου Αμμοχώστου. Άδεια εξαγωγής έπρεπε να παραχωρείται μόνον στους φεουδάρχες, που είχαν ήδη παραδώσει στην πόλη την ετήσια υποχρεωτική εισφορά (tansa) σιτηρών. Το Κολλέγιο απεδέχθη το αίτημα και σημείωσε στην απάντησή του, ότι, το Συμβούλιο των Δέκα με απόφασή του της 16^{ης} Σεπτεμβρίου 1563 πήρε τα κατάλληλα μέτρα, για τον εφοδιασμό της πόλης και τη διατροφή των κατοίκων.

Ακόμη ένα αίτημα της Κοινότητας αφορούσε στην προμήθεια σιτηρών, στην πόλη της Αμμοχώστου. Αίτημά της ήταν όπως οι αστοί της Αμμοχώστου, οι οποίοι είχαν εισοδήματα από τις δύο αγροτικές περιοχές Καρπασία και Μεσαορία, που ανήκουν στην Αμμόχωστο, να μην έχουν δικαίωμα να εξάγουν σιτάρι ή κριθάρι από αυτές, χωρίς τη σχετική άδεια του καπιτάνου. Επίσης, εκτός από την ετήσια εισφορά σε σιτάρι και κριθάρι που ήταν υποχρεωμένοι να μεταφέρουν στην πόλη, να προσκομίζουν επιπρόσθετα και τις ποσότητες που χρειάζονταν για τις οικογένειες και τα ζώα τους. Το Κολλέγιο ενέκρινε, όμως, μόνο την απαγόρευση της εξαγωγής σιτηρών από την Καρπασία και Αμμόχωστο, χωρίς την άδεια του καπιτάνου.

Η Κοινότητα ενδιαφέρθηκε και για τις προμήθειες κριθαριού για την τροφή των αλόγων, που τα χρησιμοποιούσαν για τους μύλους της Αμμοχώστου. Στο εν λόγω αίτημα αναφέρονταν τα εξής. Στην πόλη της Αμμοχώστου δεν υπήρχαν ανεμόμυλοι ή νερόμυλοι και οι πιο κοντινοί βρίσκονταν σε σαράντα μίλια απόσταση και υπήρχαν μόνο ιππήλατοι μύλοι. Για την τροφή των αλόγων αυτών χρειάζονταν ετησίως σαράντα χιλιάδες μόδια κριθάρι. Επειδή οι ρέκτορες δεν φρόντιζαν να υπάρξει η ποσότητα αυτή, για τα άλογα που κινούσαν τους μύλους, αλλά απέστελλαν μόνο μία μικρή ποσότητα, η Κοινότητα ζητούσε να δοθεί εντολή ώστε να αποστέλλεται η πιο πάνω ποσότητα στην Αμμόχωστο, από το κριθάρι του Δημοσίου. Ακόμη, εισηγούνταν να αποστέλλεται και μία επιπρόσθετη ποσότητα κριθαριού σε περίπτωση ανάγκης, για τα άλογα αυτών που προσέφεραν στρατιωτική υπηρεσία ή στους αγωγιάτες, που εργάζονταν στα οχυρωματικά έργα. Το Κολλέγιο συμφώνησε να αποστέλλονται στην Αμμόχωστο δεκαπέντε με είκοσι χιλιάδες μόδια κριθάρι ετησίως, από τα αποθέματα του Δημοσίου, το οποίο θα πωλείται για τα άλογα των μύλων και των αγωγιατών, που εργάζονταν στις οχυρώσεις.

Διευθέτηση επιθυμούσε η Κοινότητα της Αμμοχώστου και για την προμήθεια κρασιού στην πόλη της. Παλαιότερα, σημείωναν, οι ρέκτορες της Λευκωσίας απέστελλαν στην Αμμόχωστο ποσότητα κρασιού, την οποία αποθήκευαν και την πωλούσε το Δημόσιο στους κατοίκους και στους στρατιωτικούς της πόλης με τη zara, κάτι το οποίο συνέβαινε και στη Λευκωσία. Αυτή η συνήθεια για αρκετό καιρό είχε σταματήσει και η πόλη προμηθευόταν κρασί από τους αγωγιάτες (stratocopi), το οποίο μετέφεραν από μακριά και έτσι το πωλούσαν σε υψηλότερες τιμές, ενώ το χειμώνα υπήρχαν δυσκολίες να μεταφερθεί κρασί δια θαλάσσης. Η Κοινότητα ζητούσε όπως αποστέλλονται και αποθηκεύονται πεντακόσια φορτώματα (some) κρασί, το οποίο να πωλείται με τη zara ή με τη μισή zara, στην τιμή που ίσχυε και

στη Λευκωσία. Το Κολλέγιο ενέκρινε να αποστέλλονται μόνο τετρακόσια φορτώματα κρασί και να πωλείται όπως και προηγουμένως, αλλά στην τιμή να υπολογίζεται και το κόστος της μεταφοράς.

Στην Αμμόχωστο, οι έμποροι το κρασί το πωλούσαν με τη zara (κάθε zara είχε είκοσι inghistere ή pinte), γεγονός που εμπόδιζε τους φτωχούς ανθρώπους και τους στρατιώτες να αγοράζουν μια zara, και, έτσι, ζήμιωναν γιατί αγόραζαν λιανικώς (a pinta) από τις ταβέρνες (hostarie). Αίτημα της Κοινότητας ήταν να πουλιέται το κρασί και με μισή zara, αλλά το Κολλέγιο δεν συμφώνησε.

Αίτημα υπεβλήθη και για την εκμίσθωση του δασμού των κρασιών στην πόλη. Για περίοδο δέκα χρόνων ο δασμός του κρασιού, το οποίο πωλούσαν λιανικώς στην Αμμόχωστο εκμισθωνόταν ξεχωριστά από τους άλλους δασμούς, σε αστούς της πόλης. Το γεγονός αυτό δημιούργησε προβλήματα, γιατί το κρασί δεν εισαγόταν άφθονο, ήταν κακής ποιότητας και η τιμή του ήταν πολύ υψηλή. Η Κοινότητα ζητούσε να μην εκμισθώνεται ξεχωριστά ο δασμός των κρασιών, που πωλούσαν λιανικώς ή τουλάχιστον η εκμίσθωση να μην γίνεται από αστούς της Αμμοχώστου. Τα Κολλέγιο ενέκρινε μόνο το αίτημα ώστε να μην εκμισθώνεται ο δασμός αυτός σε κατοίκους της Αμμοχώστου.

Η ελεύθερη εξαγωγή προϊόντων από την Καρπασία και Μεσαορία υπήρξε η αιτία, ώστε, οι μεταπράτες έμποροι καθώς και οι φεουδάρχες των χωριών να αδειάζουν τις δύο αυτές περιοχές από κρέατα και άλλα είδη διατροφής, και, έτσι, υπήρχαν ελλείψεις στην πόλη της Αμμοχώστου. Η Κοινότητα είχε ζητήσει να απαιτείται άδεια εξαγωγής από τον καπιτάνο Αμμοχώστου, αφού πρώτα εξεταστούν οι ανάγκες της πόλης και οι φεουδάρχες των χωριών, οι οποίοι κατοικούσαν στην Λευκωσία να μπορούν να μεταφέρουν τα κρέατα χωρίς άδεια, για οικιακή τους χρήση. Το Κολλέγιο ενέκρινε το αίτημα με τον όρο, όμως, να απαιτείται άδεια και από τους φεουδάρχες για την εξαγωγή κρεάτων.

Κανονισμοί του διαμερίσματος Καρπασίας

Ένα σημαντικότατο κείμενο το οποίο εντοπίσαμε στα Κρατικά Αρχεία της Βενετίας, τόσο στην ιταλική όσο και στην ελληνική της εποχής, μας προσφέρει πλούσια στοιχεία για την καθημερινή ζωή, για τη διοίκηση και τους νόμους που ίσχυαν τότε και ένα σωρό άλλες πληροφορίες. Οι Κανονισμοί αυτοί είχαν κοινοποιηθεί το 1563, αλλά φυσικά πρέπει ν' ανάγονται στην εποχή της γενουατικής κατοχής της Αμμοχώστου ή πολύ πιθανόν ν' ανάγονται και στα βυζαντινά χρόνια.. Το κείμενο των Κανονισμών, επίσης, στην ελληνική αποτελεί μνημείο της κυπριακής διαλέκτου, και, τέλος, μέσα από τους Κανονισμούς που ίσχυαν τότε, αντλούμε πολύτιμες πληροφορίες για τα χανούτια, τα οποία όπως εξηγήσαμε πιο πάνω, ήταν οινοπωλεία, ή ταβέρνες ή κρεοπωλεία, ή πανδοχεία, ή παντοπωλεία και άλλα καθώς και στοιχεία για τα είδη διατροφής της εποχής.

Ο Κανονισμός υπ' αριθμό δώδεκα αφορούσε στο εμπόριο, που μπορούσε να διεξάγεται κρυφά, χωρίς να το γνωρίζουν οι κρατούντες, μεταξύ των караβιών που έφθαναν λαθραία στις ακτές της Καρπασίας και των παραγωγών, δηλαδή των ελεύθερων καλλιεργητών της Καρπασίας. Ποια όμως ήταν τα προϊόντα που μπορούσε να εξαχθούν τότε από την Κύπρο; Μας ασφαλώς σιτηρά ή και ψωμί και όσπρια όπως κουκιά ή φακή. Επακριβώς στον εν λόγω Κανονισμό αναφέρονται τα εξής. « Ακόμη ανίσως και έλθει κανένα ξύλο (καράβι) εις ετούτους τους γιαλούς, δια να φορτώσει ψουμί, κουκία, φακήν όβερ (ή) άλλην ζώην (τροφήμα)... ».

Επίσης, υπήρχε ειδικός Κανονισμός σε περίπτωση διεξαγωγής λαθραίου εμπορίου των κρασιών, και, τότε, σε περίπτωση που το εμπόρευμα δεν δηλωνόταν θα

επιβαλλόταν στον παραβάτη σχετική ποινή και πρόστιμο. Πληροφορούμαστε, επίσης, ότι οι στρατοκόποι, δηλαδή οι αγωγάτες, ήταν αυτοί που μετέφεραν τα εμπορεύματα, στην προκειμένη περίπτωση τα κρασιά, από περιοχή σε περιοχή και τα πωλούσαν, και, τα κρασιά αυτά έπρεπε να καταγραφούν από τους υπαλλήλους του κράτους πριν αρχίσει η πώλησή τους.

Απαγορευόταν, επίσης, με ειδικό Κανονισμό και στους χανουτάρηδες να πωλούν κρασί περισσότερο από την μέταν (την τιμή που θα καθόριζε η διοίκηση), την οποία θα τους έδινε ο μαχτασίπης, δηλαδή ο υπάλληλος ο υπεύθυνος για την αγορανομία, κατόπιν εντολής του καπιτάνου Αμμοχώστου. Στην προκειμένη περίπτωση αφού ο χανουτάρης πωλούσε κρασί πρέπει στην περίπτωση αυτή να πρόκειται για οινοπώλη ή ταβερνάρη. « Ακόμη οι χανουτάρηδες να μηδέν τορμήσου να πουλήσουν κρασίν περίτου παρού την μέταν, όπου θέλει τους δώσει ο μαχτασίπης... ». Επιπρόσθετα για το εμπόριο των κρασιών υπήρχε ακόμη ένας Κανονισμός όπως πωλείται το κρασί μόνον από τους χανουτάρηδες με την πίντα (a pinta: μέτρο χωρητικότητας).

Ενδιαφέρον παρουσιάζει και ένας Κανονισμός σχετικός με τα μέτρα και τα σταθμά, τα οποία όφειλαν να χρησιμοποιούν οι κάτοικοι της χερσονήσου, τα οποία είχε ορίσει ο μαχτασίπης, ο υπεύθυνος της αγορανομίας. Αναφέρονται μεταξύ άλλων το λαϊνίν, το βικίν, το μόδι, το καφίζι και άλλα.

Ένας άλλος Κανονισμός αναφέρεται στα ζώα, τα οποία συνήθιζαν να κλέβουν εκείνη την εποχή και μετά να τα πωλούν στους χανουτάρηδες, για να τα σφάξουν και να τα πωλήσουν ως κρέας. Έτσι ο Κανονισμός όριζε, όπως, προτού οποιοσδήποτε χανουτάρης σφάζει ένα ζώο έπρεπε πρώτα να έχει τη βούλλα, δηλαδή τη σφραγίδα, με την έγκριση των τοπικών υπαλλήλων, δηλαδή των τσιβιτάνων ή μπανιέρων, όπως ομνομάζονταν. Σ' αυτή εδώ την περίπτωση ο χανουτάρης ήταν ο κρεοπώλης, αφού αγοράζει ζώα και τα σφάζει για να τα διαθέσει ως κρέας στην αγορά. « Και δια να μην έχουν τόπον οι κλέφτες των χτηνών, οπού βρίσκονται πολλοί εις ετούτην την ανορίαν, οι πγοι πουλούν τα τους χανουτάρηδες, τους ποιους χανουτάρηδες κάμνετε νώσιν ότι, πριχού που να σφάξουν κανέναν χτηνόν εις τα χανουτία τους, να δείχνουν το σημάδιν όβερ την βούλλα του τσιβιτάνου όβερ του μπαγνιέρη... ».

Η απαγόρευση του λαθρεμπορίου δεν οφειλόταν μόνο στην απώλεια χρημάτων από τους δασμούς, αλλά κυρίως και για τις μεταδοτικές επιδημίες στην περίπτωση εμπορίου ειδών διατροφής. «Εσυνηθίσασι, μα κακώτατα, ότι, πεσώνοντας κανένα ξύλον οπού την Σουρίαν, δίχως άλλον πρατικάρουν με κείνον με περίκουλον (κίνδυνο), αν είναι ποντισμένοι οπού θανατικόν, να θανατώσουν ετούτον το νησίν... ».

Οι πηγές σχετικά με το ψάρι ως είδος διατροφής είναι σπάνιες κατά τη βενετοκρατία όπως και για τη φραγκοκρατία, όπως ήδη εξετάσαμε. Στους Κανονισμούς, εδώ, της χερσονήσου, όπως αποδεικνύεται, οι κάτοικοί της επιδίδονταν στις πλούσιες ακτές της με την αλιεία και προμήθευαν και την πρωτεύουσα της επαρχίας τους, την Αμμόχωστο, με ψάρι. Τα στοιχεία αυτά μαρτυρούνται στον εξής Κανονισμό. « Ότι οι ψαράρηδες ετούτης της ανορίας να είναι κρατούμενοι να φέρουν ο (ή) να πέμπουν εις το σκαμνίν (έδρα, γραφείο) του άνωθε αφέντη εμπαλή (διοικητή) όλον το ψάριν, οπού θέλουν πιάσει, δια να το πέψει δια ούζον (χρήση) της Αμοχούστου, αν είναι χρεία, εισαλλέως να τους δίδει ορισμόν να το κάμουν του απλαζιριού τους (όπως επιθυμούν) ... ». Σημειώνουμε, εδώ, τη μέριμνα της βενετικής διοίκησης ώστε πρωτίστως να προμηθεύονται με είδη διατροφής τα αστικά κέντρα. Παρεμπιπτόντως αναφέρουμε, ότι, κατά την στάση που έγινε στη Λευκωσία το 1566 για έλλειψη ψωμιού ένας από τους υποκινητές της στάσης ήταν και ο Μπενέτος, που πωλούσε ψάρι, γεγονός που μαρτυρεί ότι υπήρχε προμήθεια ψαριών στην

πρωτεύουσα. Πρόκειται για μία ακόμη σπάνια είδηση σχετικά με το είδος αυτό διατροφής.

Αρχαιακό υλικό μας προσφέρει και άλλες ειδήσεις σχετικά με το ψάρι και ειδικά αυτό που αλιευόταν στη χερσόνησο της Καρπασίας. Έχουμε συναντήσει αρκετές καταγγελίες εναντίον ψαράδων της περιοχής, οι οποίοι πωλούσαν παράνομα ψάρι σε άλλα μέρη αντί στην Αμμόχωστο, ή κάποιοι γιατί δεν προμήθευσαν με ψάρι το μέγαρο του Βενετού καπιτάνου της Αμμοχώστου. Επίσης, ένας άλλος ψαράς κατηγορήθηκε γιατί πώλησε ψάρι σε ιδιώτες. Από άλλο έγγραφο πληροφορούμαστε ότι ο βάιλος Καρπασίας είχε αποσπάσει από ένα φτωχό ψαρά, ονόματι Πέτρο από το χωριό Κώμα, μία ποσότητα ψαριών.

Οι προμήθειες ειδών διατροφής της Αμμοχώστου από την χερσόνησο της Καρπασίας δεν περιορίζονταν μόνο στα ψάρια αλλά και στο κυνήγι, όπως καθορίζεται σε άλλο σχετικό Κανονισμό. Οι κάτοικοι της περιοχής ήταν υποχρεωμένοι, «κρατούμενοι» όπως αναφέρονται, όταν με το κυνήγι έπιαναν θηράματα, «χτηνά αγρινά» να τα παραδίδουν στον βάιλο της Καρπασίας, για να τα στέλλει προμήθεια στην Αμμόχωστο. Αντιλαμβανόμαστε γιατί και το άγριο πρόβατο της Κύπρου (*Ovis Ammon orientalis*) καλείται από τους Κύπριους αγρινό. Στα αγρινά ζώα του Κανονισμού ασφαλώς περιλαμβάνονται οι λαγοί, οι πέρδικες, τα αγριογούρουνα και τ' αγρινά, τα οποία κατά μία εκδοχή κάποτε απαντούσαν και στο πυκνό δάσος της Τραχείας, μεταξύ Ριζοκαρπάσου και Αποστόλου Ανδρέα, και όλα τα άγρια πουλιά, τα οποία μπορούσαν να φαγωθούν. Η Κύπρος άλλωστε ήταν πάντοτε πλούσια σε κυνήγι, όπως μαρτυρούν οι πηγές κυρίως δε οι ταξιδιώτες και οι περιηγητές. Ο σχετικός Κανονισμός αναφέρει: «Ακόμη ότι εκείνοι οπού να πιάουν χτηνά αγρινά να ναι κρατούμενοι να τα φέρουν ο (ή) να τα πέμπουν μοναυτίς εις το σκαμνίν του αφέντη εμπαλή, δια να τα πέμπει εις την Αμόχουστον δια ούζον εκείνης της χώρας...».

Ένας άλλος Κανονισμός αναφερόταν στην προμήθεια κρέατος της πόλης της Αμμοχώστου. Κάθε βοσκός κάτοικος της χερσονήσου της Καρπασίας ήταν υποχρεωμένος, σύμφωνα με τον σχετικό Κανονισμό, να ευνουχίζει είκοσι ζώα στα εκατό, τα οποία προορίζονταν για χρήση της Αμμοχώστου. Σε περίπτωση ανυπακοής θα τιμωρούνταν και θα τους επιβαλλόταν και πρόστιμο. «Ακόμη οι βοσκοί των χτηνών ετούτης της ανορίας να είναι κρατούμενοι και οπλιγάδοι (υποχρεωμένοι) να μνουχίζουν χτηνά είκοσι οπού πάσα εκατόν δια ούζον της Αμοχούστου...».

Στοιχεία διατροφής από μία ανέκδοτη πηγή

Σε μια ανέκδοτη πηγή της τελευταίας δεκαετίας της βενετικής κυριαρχίας στην Κύπρο, την οποία εντοπίσαμε στους φακέλους που αναφέρονται στα έργα και τις ημέρες του βαΐλου Καρπασίας Φραγκίσκου Καλλέργη, έχουμε καταγράψει ενδιαφέροντα στοιχεία διατροφής. Η εν λόγω πηγή έχει τίτλο: Τρόφιμα για συμπόσιο (*Robbe per il banchetto*). Μεταξύ άλλων αναφέρονται. Δύο μοσχάρια, δύο γουρούνια και ένα μικρό γουρουνάκι, πενήντα πετεινάκια, εξήντα κότες, τρεις γαλοπούλες, τρεις χήνες και δέκα πάπιες. Σημειώνουμε, εδώ, ότι η γαλοπούλα η οποία εισήχθη στις αρχές του 16^{ου} αιώνα από τον Νέο Κόσμο (Αμερική), είναι βέβαιο βάσει της συγκεκριμένης πηγής που έχουμε εντοπίσει, ότι πρώτοι οι Βενετοί εισήγαγαν στη συνέχεια τη γαλοπούλα στην Κύπρο. Κατά τα παλαιότερα χρόνια θεωρούσαν στην Κύπρο ότι η γαλοπούλα ως φαγητό ήταν προνόμιο των αρχόντων και των πλουσίων.

Στη ίδια πηγή, επίσης, αναφέρονται εξήντα πέρδικες και φραγκολίνες, και ως γνωστό τα είδη αυτά κυνηγίου κυρίως οι φραγκολίνες ή αυτοχιηνάρες, στην

κυπριακή, αφθονούσαν στην Καρπασία. Στην ανέκδοτη πηγή μας του 1563 αναφέροντα, επίσης, και οκτώ κατσίκια και αρνάκια. Ενδιαφέρουσα πληροφορία είναι η αναφορά στα αμπελοπούλια, τα οποία ως γνωστό επί βενετοκρατίας αλλά και επί τουρκοκρατίας αποστέλλονταν και στη Βενετία μέσα στο ξύδι για να συντηρούνται και επρόκειτο για σπουδαίο έδεσμα, όπως συμβαίνει και σήμερα, στα συμπόσια που οργανώνονταν, στην πόλη των τεναγών. Στην παρούσα πηγή τα συναντούμε απλώς ως πουλάκια ξυδάτα (uselletti in asedo) και όχι ως ucelletti di vigna ή beccafichi. Αναφέρονται, επίσης τα φυστίκια Αιγίνης ή χαλεπιανιά (pistachi), η ζάχαρη, το μοσχάτο κρασί ή μαλβαζία, όπως σημειώνεται. Επίσης, αναφέρεται το ανθόνερο (aqua rosa), καθώς και η ποσότητά του, που ανερχόταν στις τρεις πίντες, η κανέλλα, τα γαρύφαλα (μοσχοκάρυδα), το σαφράνι, το φινόκιο και ο κόλιανδρος, τα λεμόνια, τα πορτοκάλια, το σέλλινο, τα μαρούλια και άλλα. Ακόμη αναφέρονται το γάλα, το τυρί, το αλάτι, οι ελιές, τα ρόδια, η μουστάρδα και το ρύζι.

Τα διατροφικά στοιχεία κατά τη φραγκοκρατία και βενετοκρατία, πριν από τόσους αιώνες, ασφαλώς, δεν ήταν πάρα πολλά, όμως αυτά τα λίγα, καλύπτονται από πληθώρα πηγών είτε δημοσιευμένων είτε αρχειακών. Το υλικό, όμως, και κυρίως το αρχειακό, το οποίο εντοπίσαμε κατά τη διάρκεια της μελέτης και έρευνας, γύρω από την διατροφή των Κυπρίων, για τις εν λόγω εποχές, και, ιδιαίτερα, για το αλάτι και τα σιτηρά, είναι πλουσιώτατο και, αξίας ανεκτίμητης για τις ειδήσεις που περιέχει. Στην παρούσα μελέτη παρουσιάζονται απλώς και μόνο ελάχιστα στοιχεία, από τον προαναφερόμενο πλούτο των σχετικών πηγών.

Βιβλιογραφία

Steffano Lusignano, *Chorograffia et breve Historia universale dell'isola di Cipro...*, Μπολόνια 1573

Estenne de Lusignan, *Description de toute l' isle de Cypre*, Παρίσι 1580

Leontios Makhairas, *Recital concerning the Sweet Land of Cyprus entitled Chronicle*, έκδ. R. M. Dawkins, Οξφόρδη 1932, τ. 1-2.

Τζώρτζης (Μ)πουστρός (Γεώργιος Βο(σ)τρ(υ)ηνός ή Βουστρώνιος, *Διήγησις Κρονίκας Κύπρου*, έκδ. Γιώργος Κεχαγιόγλου, *Δημοσιεύματα του Κέντρου Επιστημονικών Ερευνών*, 27, Λευκωσία 1997

Louis de Mas Latrie, *Histoire de l' ile de Chypre sous le règne des Princes de la Maison de Lusignan*, τ.3, Παρίσι 1855

Florio Bustron, *Historia Overo Commentarii de Cipro*, έκδ. René de Mas Latrie, Παρίσι 1886

- K. N. Σάθας, *Ασσίζαι του Βασιλείου των Ιεροσολύμων και της Κύπρου*, Μεσαιωνική Βιβλιοθήκη, τ.6, Βενετία 1877
- Jean Richard, 'Le casal de Psimolofo et la vie rurale en Chypre au XIV^e siècle', *Mélanges d' Archéologie et Hisoire*, Παρίσι 1948, σσ.121-153
- A. Gatto, *Narratione del terribile assedio e della resa di Famagosta nell' anno 1571*, έκδ. Catizzani, Ορβιέτο 1895
- C.D. Cobham, *Excerpta Cypria*, Cambridge 1908
- Jean Richaed, 'Un évêque d' Orient latin au XIV^e siècle :Guy d' Ibelin, O.P., évêque de Limassol, et l' inventaire de ses biens (1367)', *Bulltin de correspondance hellénique*, 74, 1950, σσ.98-133
- Jean Richard, *Documents Chypriotes des Archives du Vatican(XIV^eet XV^e siècles)*, Παρίσι 1962
- Jean Richard, ' L' ordonnance de Décembre 1296 sur le prix du pain a Chypre ', *Επετηρίς του Κέντρου Επιστημονικών Ερευνών*, 1, Λευκωσία 1968, σσ.45-51
- Jean Richard, 'Une économie coloniale? Chypre et ses ressources agricoles au Moyen Age', *Byzantinische Forschungen* (7), Άμστερταμ 1977, σσ. 331-352.
- Jean Richard, *Le Livre des Remembrances de la Secrète du Royaume de Chype (1468- 1469)*, Πηγές και Μελέτες της Κυπριακής Ιστορίας, 10, Κέντρο Επιστημονικών Ερευνών, Λευκωσία 1983
- Jean Richard, ' Les comptes du collecteur de la Chambre Apostolique dans le royaume de Chypre (1357-1363)', *Επετηρίς* (13-16), Κέντρου Επιστημονικών Ερευνών, Λευκωσία 1988, σσ. 1-47
- E. Poncelet, 'Compte du domaine de Gautier de Brienne au royaume de Chypre', *Bulletin de la Commission Royale d' Histoire,Académi royale de Belgique*, 98/1 (1934), σσ.1-28
- Gino Luzzato, *Storia economica di Venezia dall'XI al XVI secolo*, Βενετία 1961
- D. Jacoby, « Το εμπόριο και η οικονομία της Κύπρου 1191-1489», *Ιστορία της Κύπρου*, Ίδρυμα Αρχιεπισκόπου Μακαρίου Γ΄, έκδ. Θ. Παπαδόπουλλος, Λευκωσία 1995, τ. 4, σσ.387-454
- Francesco Balducci Pegolotti, *Pratica della Mercatura*, έκδ. A. Evans, Cambridge (Mass.) 1932
- Jean Claude Hocquet, *le sel et la fortune de Venise. I: Prouction et monopole, II: Voiòiers et commerce en Méditerranée, 1200- 1650*, Lille 1971
- Michel Balard, « Οι Γενουάτες στο Μεσαιωνικό Βασίλειο της Κύπρου », *Ιστορία της Κύπρου*, Ίδρυμα Αρχιεπισκόπου Μακαρίου Γ΄, έκδ. Θ. Παπαδόπουλλος, Λευκωσία 1995, τ.4, σσ. 259-332
- B. Arbel, « Η Κύπρος υπό ενετική κυριαρχία», *Ιστορία της Κύπρου*, ίδρυμα Αρχιεπισκόπου Μακαρίου Γ΄, έκδ. Θ. Παπαδόπουλλος, Λευκωσία 1995, τ.4, σσ.455-542
- G. Grivaud, *Excerpta Cypria Nova*, 1, Πηγές και Μελέτες της Κυπριακής Ιστορίας, 15, Κέντρο Επιστημονικών Ερευνών, Λευκωσία 1990
- G. Grivaud- N. Patapiou, *Pietro Valderio, La guerra di Cipro, Πηγές και Μελέτες της Κυπριακής Ιστορίας*, 22, Κέντρο Επιστημονικών Ερευνών, Λευκωσία 1996

G. Grivaud, « Le monastère de Kykkos et ses revenus en 1553 », *Επετηρίδα Κέντρου Μελετών Ιεράς Μονής Κύκκου*, 1, Λευκωσία 1990, σσ.75-93. Η ίδια μελέτη και σε ελληνική μετάφραση *αυτόθι*, σσ.59-73.

G.Grivaud, « Ordine della Secreta di Cipro. Florio Bustron et les institutions francobyzantines afférentes au regime agraire de Chypre a l'έpoque vénitienne », *Μελέται και Υπομνήματα*, 2, Λευκωσία 1992, Ίδρυμα Αρχιεπισκόπου Μακαρίου Γ', σσ. 533-592

Π. Φλουρέντζος, *Τα στέχικα οδοιπορικά της Αναγέννησης και η Κύπρος*, Λευκωσία 1977

Γεώργιος Πλουμίδης, *Κανονισμοί της Νήσου Κύπρου (1507- 1522)*, Δωδώνη, *Επιστημονική Επετηρίδα της Φιλοσοφικής Σχολής*, παράρτημα 32, Ιωάννινα 1987

Αικ. Χ. Αριστείδου, *Ανέκδοτα έγγραφα της κυπριακής ιστορίας από το κρατικό αρχείο της Βενετίας*, 4, (1530-1540), Πηγές και Μελέτες της Κυπριακής Ιστορίας 44, Κέντρο Επιστημονικών Ερευνών, Λευκωσία 2003

Chr. Schabel, *Bullarium Cyprium*, 1-2, Πηγές και Μελέτες της Κυπριακής Ιστορίας, 64, Κέντρο Επιστημονικών Ερευνών, Λευκωσία 2010

N. Patapiou, « Leonardo Donà: Memorie per le cose di Cipro. From the city of shoal waters to Ourermost Karpasia», *Sweet Land*, Lectures on the History and Culture of Cyprus, έκδ. Julian Chrysostomides – Charalambos Dendrinis, Porphyrogenitus 2006, σς.209-230

N. Patapiou, « Leonardo Donà in Cyprus: A future doge in the Karpasse peninsula (1557)», *Cyprus Today*, v. 44, April –June 2006, pp. 2-18

N. Patapiou- Lazarou C. « Hiomeri: a speciality ham of Cyprus ; historical evidence, culinary and folklore perspectives», υπό έκδοση

Νάσα Παταπίου, « Κανονισμοί του διαμερίσματος Καρπασίας. Ένα μνημείο της κυπριακής διαλέκτου του έτους 1563 », *Επετηρίδα της Κυπριακής Εταιρείας Ιστορικών Σπουδών*, 8 (2008), σσ. 23-28

Νάσα Παταπίου, «Νέες ειδήσεις για την Καρπασία από ανέκδοτα έγγραφα των Κρατικών Αρχείων Βενετίας», *Πρακτικά Παγκαρπασιακού Συνεδρίου*, Λεμεσός 2009, σσ. 109-126

Νάσα Παταπίου, « Οι Αλυκές της Λάρνακας και οι βενετικές πηγές», *Εφημερίδα Πολίτης*, 24.5. 2009

Νάσα Παταπίου, « Τα χανούτια και οι χανουτάρηδες της Κύπρου », *Εφημερίδα Πολίτης*, 23.8.2009

Νάσα Παταπίου, « Το περιβόλι του Πεύκου στη Λευκωσία », *Εφημερίδα Πολίτης*, 28.2. 2010.

Νάσα Παταπίου, Βρύσες, πηγάδια και νερά της Αμμοχώστου (16^{ος} αι.), *Εφημερίδα Πολίτης*, 7.3.2010

Νάσα Παταπίου, « Η παλαιότερη γραπτή μαρτυρία για το χοιρομέρ », *Εφημερίδα Πολίτης*, 16.5.2010

Νάσα Παταπίου, « Δύο υδροδοτήσεις στη Λευκωσία κατά τη βενετοκρατία », *Εφημερίδα Πολίτης*, 23. 5. 2010

Νάσα Παταπίου, « Ειδήσεις για το μαρτζασίο (marzason)», Εφημερίδα *Πολίτης*, 24.7.2011

Νάσα Παταπίου, « Άρτος ο επιούσιος», Εφημερίδα *Πολίτης*, 31.7.2011

Αρχειακές Πηγές

Archivio di Stato di Venezia (στο εξής A.S.V.), *Senato Mar*, reg. 13,19, 28, 31,33-34

A.S.V, *Avogaria di Comun*, Miscellanea civile e penale, b.civile 179, b. penale 355

A.S.V., *Consiglio di dieci, Deliberazioni, serie “ biade’*, reg. 1

A.S.V. *Collegio Relazioni*, b.61,b. 62, b.84

A.S.V. *Consiglio di dieci, Parti Comuni*, reg. 18, 23, 25,

A.S.V., *Dispacci di Rettori et altre cariche Cipro e Nicosia*, filza 5

Civico Museo Correr, ms. *Donà dalle Rose*,n.45, n.215