

ΖΥΜΑΡΙ ΚΑΙ ΤΕΧΝΗ



ΑΠΟ ΤΗ ΛΥΜΠΟΥΡΙΔΟΥ ΧΡΥΣΤΑΛΛΑ ΤΟΥ ΔΙΣΤ

ΜΕΛΕΤΗ ΣΤΗΝ ΤΕΧΝΗ

ΡΕΑ ΗΛΙΑΣΙΔΟΥ

ΓΕΝΑΡΗΣ 1991 Π.Α.Κ.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΣΕΛ

1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ	1
2. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ	
2.1 Το ζΥΜΑΡΙ	3
2.2 ΠΛΑΣΙΜΟ	5
2.3. ΦΟΥΡΝΙΣΜΑ	7
3. ΓΡΑΜΜΗ - ΣΧΗΜΑ - ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ	
ΣΕ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΠΟΥ ΠΡΟΟΡΙΖΟΝΤΑΙ	11
ΓΙΑ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ	11
4. ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ	
ΜΕ ΚΑΠΟΙΑ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΟΤΗΤΑ	21
5. Η ΤΕΧΝΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΤΕΧΝΗ	25
6. ΕΠΙΛΟΓΟΣ	27
7. ΠΗΓΕΣ	29

ΖΥΜΑΡΙ ΚΑΙ ΤΕΧΝΗ

Ι. ΕΙΣΑΓΩΓΗ:

Η ανθρώπινη δημιουργικότητα και φαντασία δεν ξέρει φραγμούς και απαγορεύσεις. Ιννοποιεί, και συνεχίζει ακόμη να χρησιμοποιεί, όλα τα μέσα και υλικά που ανακαλύπτει κάθε φορά στον κόσμο που την περιβάλλει. Δε δίστασε να επέμβει ακόμη και σε υλικά άψογα και σκληρά, όπως η πέτρα. Θα μπορούσε λοιπόν να μείνει ασυγκίνητη μπροστά σ' ένα υλικό τόσο μαλακό και εύπλαστο, όπως είναι το ζυμάρι; Φυσικά, όχι.

Ζυμάρι, λοιπόν, υλικό απαραίτητο για την επιβίωση της κάθε οικογένειας. Επομένως, υλικό που πήρε, και παίρνει, στα χέρια της κάθε νοικοκυρά του τόπου. Όμως, πέρα από βιοποριστική ανάγκη, η επεξεργασία, το πλάσιμο του ζυμαριού πήρε για άλλη διάσταση:

"Το ζυμάρι, ελαχούσαν πως εν το "παίχνιον" των γυναικών", δηλώνει χαρακτηριστικά η Στέλλα Λύμπουρα, 45 χρονών από τη Φδούρα Λεμεσού, ενώ η Άννα Κυριάκου, 53 χρονών από την Ερήνη Λεμεσού, συμπληρώνει: "Οι άντρες εχλούσαν εντάς ες, τριαι ελαχούσαν πως το ζυμάρι εν το περιπαίξιον της γυναικός..."

Οι γυναίκες, λοιπόν, "έπαιζαν", "επερίπαιζαν" με το ζυμάρι. Με λίγα λόγια ήταν τεχνίτισσες μέσα στο δικό τους βουίλειο, κι έφτιαχναν με το ζυμάρι τα δικά τους "παίγματα", τα δικά τους μικρά έργα Τέχνης. Δεν είναι τυχαίο το γεγονός ότι, ορισμένες γυναίκες, ειδικές στο να φτιάχνουν δομημένα περίπλοκα κατασκευάσματα από ζυμάρι, όπως ήταν ο "Μάνς" των Μεσάρων (βλέπε "Εθνογραφικά", π.λ.1, τόμος 3, σελ. 10) ονομάζονταν "κεντήστες". "Κεντούσαν" δηλαδή το ζυμάρι όπως περίτεχνα κεντούσαν και τις κλωστές.

Σήμερα η κατάσταση αλλάζει. Η μαζική παραγωγή και κατανάλωση επηρέασε δυστυχώς και αυτόν τον τομέα. Η γυναίκα δεν πλάθει το ψωμί της. Το αγοράζει, όμοιο μ' εκείνο που αγοράζουν τόσες άλλες νοικοκυρές στον ίδιο τόπο. Απορροφημένη από τους τόσους λόγους που της ανέθεσε η σύγχρονη κοινωνία, η γυναίκα ερχόμενη, μητέρα, και σύζυγος έπαψε σε μεγάλο βαθμό να ασχολείται με τα "παιγίδια" του ζυγαριού.

Παρόλ' αυτά, υπάρχουν ακόμη γυναίκες που δεν ξέχασαν και πνέωνουν ακόμη κάθε τόσο το φούρνο τους κι ανασκούν τα μανίκια τους για να ζυμώσουν, να "κωτήσουν" το ζυμάρι όπως τους έδειξε η μητέρα τους, όπως τις στράτευσε η γιαγιά τους.

Μερικές απ' αυτές τις γυναίκες έσπευσα να παρακολουθήσω και ναρωτήσω ώστε να πάρω ορισμένες πληροφορίες τόσο για τη διαδικασία λείψην οποία φτιάχνουν τα διάφορα ζυμαρικά καθώς και για τα ζυμαρικά καθεαυτά. Στη μελέτη αυτή να έχω απασχολήσει κυρίως η ποικιλία στο σχήμα και η διακόσμηση των ζυμαρικών αυτών, αλλά και ο τρόπος παροσκευής τους.

2. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

2.1. ΤΟ ΖΥΜΑΡΙ

Το ζυμάρι που χρησιμοποιείται είναι διαφορετικό για κάθε είδος παρασκευάσματος. Έτσι, για το ψωμί χρησιμοποιείται το προζύμι, για άλλα δε ζυμαρικά λάδι ή βούτυρο.

Το προζύμι γίνεται με αλάσμο που παίρνουν οι γυναίκες από την Ύψωση του Φιγίου Σταυρού ή των Θεοφανείων, τον οποίο ζυμώνουν με λίγο αλεύρι ^{και}, κατά την παράδοση, χωρίς να βρουν καθόλου. Το ζύγωμα αυτό επαναλαμβάνεται για τρεις φορές σε διαφορετικές μέρες. Το προζύμι είναι έτοιμο. (εικ. 1)



ΕΙΚ. 1 : προζύμι.

Το προζύμι χρησιμοποιείται για το ψωμί αφού πρώτα "ανατξινιστεί", αφού δηλαδή του προστεθεί χλιαρό νερό και αλεύρι. Παιρνει λοιπόν τη νοικοκυρά το "ανατξινισμένο" προζύμι και του προσδέει χλιαρό νερό με το οποίο το διαλύει. Στη συνέχεια, κοσκινίζει το α-

λεύει με την "τατσιά" (εικ. 2) και το προσάγει στο αίχμα λέχεις, όπου γίνεται αρκετά σφιχτό. Το αίχμα είναι τοποθετημένο μέσα στην σκάφη ή σε πλαστική λεκάνη και η νοικοκυρά το ζυμώνει με τα χέρια της λέχεις όπου είναι έτοιμο (εικ. 3)



ΕΙΚ. 2 : ΚΟΣΚΙΝΙΣΜΑ ΤΟΥ ΑΛΕΥΡΙΟΥ ΜΕ ΤΗΝ "ΤΑΤΣΙΑ"



ΕΙΚ. 3 : ΖΥΜΩΣΗ

Με το προζύμι φτιάχνουν πρέσφους για την εκκλησία, ψωμί, κουλούρια, ελιόπιττες και φλαούνες.

Είναι φορές που δε χρησιμοποιούν προζύμι, αλλά μόνο νερό, αλεύρι και λίγο αλάτι. Με το αλεύρι αυτό φτιάχνουν το "ανέμπανο" ζυμάρι με το οποίο φτιάχνονται οι "εαφκίολες", τα "καλοηρέκιά", το "τρεν", τα "λαζάνια", τα λακκαρόνια και άλλα.

Εκτός από το νερό, μερικές φορές "εισδιάζουν" το αλεύρι με λάδι ή βούτυρο για να γίνει πιο λαζακό. Μ' αυτό φτιάχνουν δάκτυλα, πίττες, κοζοκοφές κ.ά.

2.2. ΠΛΑΣΙΜΟ

Αφού "πιάσουν" το ζυμάρι, οι νοικοκυρές αρχίζουν την επεξεργασία του (πλάσιμο) για να του δώσουν τη μορφή που κάθε φορά επιδιώκουν. Από τη μορφή αυτή εξαρτώνται και τα μέσα που θα χρησιμοποιήσουν.

Πρωταρχικό μέσο είναι τα χέρια· αυτά πλάθουν, σχηματοποιούν και πολλές φορές διακοσμούν το ζυμάρι. (Εικ. 4)



Εικ. 4 : Πλάσιμο με τα χέρια.

Για λεπτές επιφάνειες (φύλλα) χρησιμοποιούν ένα μακρύ κυλινδρικό εργαλείο φτιαγμένο από ζύγο (εικ. 5α, 5β, 5γ), του οποίου το πάχος και το μήκος ποικίλουν ώστε να παρέχεται η δυνατότητα κατασκευής επιφανειών με διαφορετικό πάχος. Το εργαλείο αυτό ονομάζεται "μαρζάτζι".



ΕΙΚ. 5 : Εργαλεία: "Τατσιά", μαχαίρι, πι-
ρούνι, "τροχού", "μαρζάτζι", πο-
τήρι, σφραγίδα.

Κατά την όλη επεξεργασία του ζυμαριού χρησιμοποιούνται και άλ-
λα αγγεία εργαλεία: Η σφραγίδα,
ή αλλιώς το "τυπάρι", χρησιμοποιεί-
ται για την κατασκευή άρτων. Το
ποτήρι για το σχηματισμό ηλικο-
κυκλών ή κυκλικών επιφανειών.
Το "τροχού" ένα κάπως πιο εφε-
λιγμένο εργαλείο κόβει αφήνοντας
δαντελωτές επιφάνειες. Τέλος, το
πιρούνι, πιέζοντας το πάνω στο
ζυμάρι, σκίζει δυο φύλλα και ταυ-
τόχρονα τα διακοσμεί. (π.χ. τα
"δάκτυλα"). Όλα αυτά τα εργα-
λεία (εικ. 5), αν και είναι τόσο
απλά, με το χειρισμό της έ-
μπειρης νοικοκυράς, μπορούν
να δώσουν ένα σχετικά γε-
γάλο αριθμό σχημάτων και
ποικιλία στη διακόσμηση.

Πολλές φορές, μετά το πλάσιμο ακολουθεί το "σιδάρισμα", η κά-
λυψη δηλαδή της εξωτερικής επιφάνειας του ζυμαρικού με σιδάρι,
ή/και το άλειψμα με κρόκο αυγού. Το σιδάρι πλένεται και το-

ποτέται στον ήλιο για να στεγνώσει. Για τη διαδικασία του "σισαγωγματος" χρησιμοποιείται ειδικό δοχείο, το "σισαγωγόν" (εικ. 6), μέσα στο οποίο βάζουν τα σιδαρικά που θέλουν ν' αλείψουν με σιτάρι.



ΕΙΚ. 6: "Σισαγωγμα"

2.3. ΦΟΥΡΝΙΣΜΑ

Προτού ακόμα τελειώσει η διαδικασία του πλάσιματος, οι νοικοκυρές κερμαίνουν για το ψήσιμο: διαδικασία όχι τόσο εύκολη όσο είναι για μας σήμερα. Το ψήσιμο, λοιπόν, γίνεται μέσα στους φούρνους, είναι δηλαδή "φούρνισμα".

Σε πρώτο στάδιο οι νοικοκυρές "πυρώνουν" το φούρνο τους, ανάβουν δηλαδή ξύλα μέσα σ' αυτόν. (εικ. 7). Αφήνουν τα ξύλα να καίονταν και κάθε τόσο τα ανακινούν μ' ένα μακρύ εργαλείο που το ονομάζουν "φουρνόφκιο". (εικ. 8). Όταν περάσει αρκετή ώρα και διαπιστώσουν πως η "θεάση" (θερμοκρασία) του φούρνου είναι η κανονική, σύμφωνα πάντα με προηγούμενες εμπειρίες τους, αφαιρούν τα ξύλα από το φούρνο

του οποίου καθαρίζουν την επιφάνεια, ώστε να μην έχει στάχτες. (εικ. 9)



ΕΙΚ. 7 : πυρωμένος φούρνος ▲



ΕΙΚ. 8 : "καθάρισμα" .ανακάτεμα των ξύλων με το "φουρνόψκιο".

Αφού λοιπόν καθαριστεί ο φούρνος είναι έτοιμος για να ψήσει τα διάφορα ζυμαρικά. Αυτά τοποθετούνται μέσα στο φούρνο με μια ειδική "σπάτουλα", θα μπορούσατε να την ονομάσετε, που έ-

χει το όνομα "φουενόφκναρο" (εικ.10)



ΕΙΚ. 9: Καθάρισμα του φούρνου από τις στάγτες.



ΕΙΚ. 10: Χρήση "φουενόφκναρου".

Στη συνέχεια η πόρτα του φούρνου κλείνει μόλις ότου ψηθούν τα κουλούρια. Τα κουλούρια αυτά βγαίνουν από το φούρνο με ερυθρόκοκκινο τώρο χρώμα, με το "φουενόφκναρο". (ΕΙΚ. 11). Η διαδικασία

αυτή ονομάζεται "ζεφούρνισμα".



ΕΙΚ. 11: "ζεφούρνισμα" με το "φουρνόφκναρο"

Μετά το ζεφούρνισμα, τα διάφορα κυλούρια τοποθετούνται σε ψάθινες κυκλικές επιφάνειες, τους "τσέστους". (Εικ 12). Είναι τώρα έτοιμα για να φαχθούν. Το φούρνισμα, η τελετή στη σειρά διαδικασία, έχει τελειώσει.



▲ ΕΙΚ. 12

κυλούρια
σε "τσέστους"

3. ΓΡΑΜΜΗ - ΣΧΗΜΑ - ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ

ΣΕ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΠΟΥ ΠΡΟΟΡΙΖΟΝΤΑΙ ΓΙΑ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ

Τα παρασκευάσματα από ζυμάρι παρουσιάζουν μια ποικιλία σχημάτων που οφείλεται κατά κύριο λόγο στο γεγονός ότι το ζυμάρι είναι εύπλαστο κι έτσι η νοικοκυριά μπορεί "να το παίρνει όπου θέλει".

Πρωταρχικό στοιχείο στα παρασκευάσματα αυτά είναι η γραμμή. Με τον όρο "γραμμή" δε εννοούμε το σχήμα εκείνο του ζυμαριού που μοιάζει με ένα γεωμετρικό κύλινδρο, του οποίου η ακτίνα καθορίζει και το πάχος της γραμμής. Η γραμμή λοιπόν στα ζυμαρικά δεν είναι στατική, αλλά ευκίνητη. Αλλάζει εύκολα τόσο διεύθυνση όσο και κατεύθυνση. Έτσι έχουμε τη γραμμή που κινείται κυκλικά, σχηματίζοντας έτσι καμπύλες. Οι γωνιές, δύσκολα παρουσιάζονται με την κίνηση μιας και μόνο γραμμής· δηλαδή, δε συνήθίζεται να αλλάζει κατεύθυνση η ίδια γραμμή σχηματίζοντας γωνίες αντί καμπύλες. Πολύ συχνά όμως, παρατηρείται η διαστάνωση διαφόρων γραμμών, ή το ποτέπηση δηλαδή της μιας γραμμής από ζυμάρι πάνω στην άλλη, με αποτέλεσμα να σχηματίζονται γωνιές, ορθές και όχι.

Ο δεύτερος, η διαστάνωση μιας οριζόντιας και μιας κατακόρυφης γραμμής από ζυμάρι, σημείο άμεσα συνδεδεμένο με τη βιοσκευτική ζωή, παρουσιάζεται με μεγάλη σχετική συχνότητα τόσο ως διακόσμηση πάνω σε διάφορες επιφάνειες, όσο και ως σχήμα διαφόρων παρασκευασμάτων (π.χ. δαυροκούλουρα).

Επιπρόσθετα, η γραμμή μπορεί με την ελικοειδή ή σπειροειδή κίνηση της να σχηματίσει ορθογώνιες ή κυκλικές επιφάνειες αντίστοιχα.

Η κυκλική κίνηση της γραμμής είναι ιδιαίτερα εμφανής

στα "χριστοκούλουρα", που ήταν κουλούρια που φτιάχνονταν κατά την περίοδο των Χριστουγέννων. (εικ.13)



εικ.13: "Χριστοκούλουρα". ▲

Η νοικοκυρά φτιάχνει πρώτα μια ευθεία γραμμή την οποία κινεί κυκλικά, όπως φαίνεται στο σχήμα 1, μέχρις ότου σχηματιστεί το κουλούρι, που έχει σχήμα Θ.



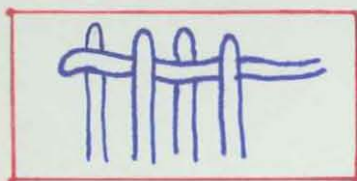
Σχήμα 1: Κίνηση της γραμμής στα χριστοκούλουρα.

Η "χλιοφαρμά" (εικ.14) αποτελεί χαρακτηριστικό παράδειγμα διασταύρωσης γραμμών: Αφού προηγηθεί η κατασκευή ενός εργαλειοειδούς περιγραμμάτος με την κυκλική κίνηση μιας ευθείας γραμμής, ακολουθεί η "πλεκτή" διασταύρωση τριών ή και περισσότερων κατακόρυφων με αρκετές οριζόντιες γραμμές. Η "πλέξη" αυτή λωιάζει με τον τρόπο που το στήθονι καλύπτει το υφάδι στην υφαν

ση. (σχήμα 2).

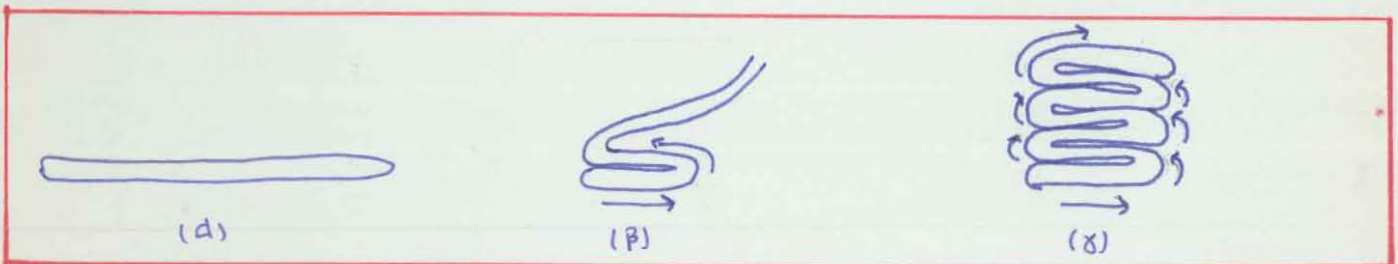


ΕΙΚ. 14: "Χλιοταρκά". ▲



◀ Σχήμα 2: Η ψαθωτή πλέξη των λωρίδων από ζυμάρι στη "χλιοταρκά".

Η ελικοειδής κίνηση της γραμμής δημιουργεί ορθογώνιες επιφάνειες από ζυμάρι. Έτσι φτιάχνονται διάφορα κουλούρια (σχ. 3)



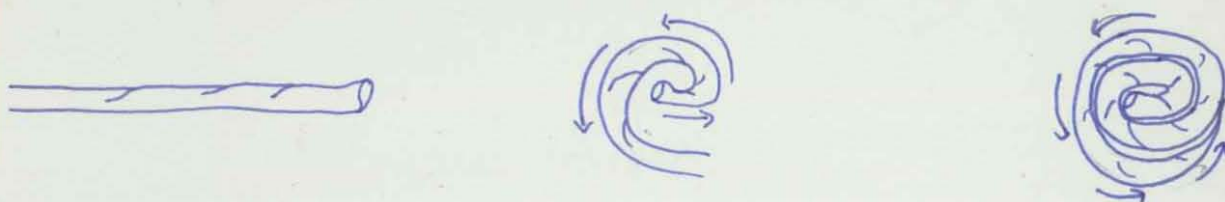
▲ Σχήμα 3: Ελικοειδής κίνηση γραμμής και σχηματισμός επιφάνειας.

Σπειροειδής είναι η κίνηση της γραμμής στη "ελλοπίττα" της εικόνας 15. Ί' αυτήν όμως την περίπτωση, η γραμμή δεν είναι γε-
^{κύλινδρος}
 μέτρος, αλλά κύλινδρος άδειος. Πρώτα σχηματίζεται λεπτό φύλλο το οποίο τυλίγεται με το λεζάντ για να σχηματίσει τον κύλινδρο, αφού

αδειφτεί πρώτα με "βύζαν του σιόρου". Η γραμμή ξεκινά από ένα σημείο γύρω από το οποίο περιστρέφεται για να σχηματίσει έτσι κυκλική επιφάνεια (σχήμα 4)



▲ εικ. 15 : "Μικροπίττα".



▲ Σχήμα 4: Σπειροειδής κίνηση γραμμής - σχηματισμός κυλινδρικής επιφάνειας.

Αν εστιάσουμε την προσοχή μας στα παρασκευάσματα από ζυμάρι και μόνο - δεν προσδέτονται δηλαδή άλλα υλικά - θα δούμε ότι τα περισσότερα απ' αυτά έχουν κυκλικό σχήμα και λιγότερες φορές ορθογώνιο. [Τα περισσότερα είναι κυρίως ψωμιά και κομμούρια]. (βλκ. 16 και 17).



ΕΙΚ. 16: Ψωμί σε συνηδισμένο, στερεοτυπικό σχήμα με διακόσμηση σταυρού

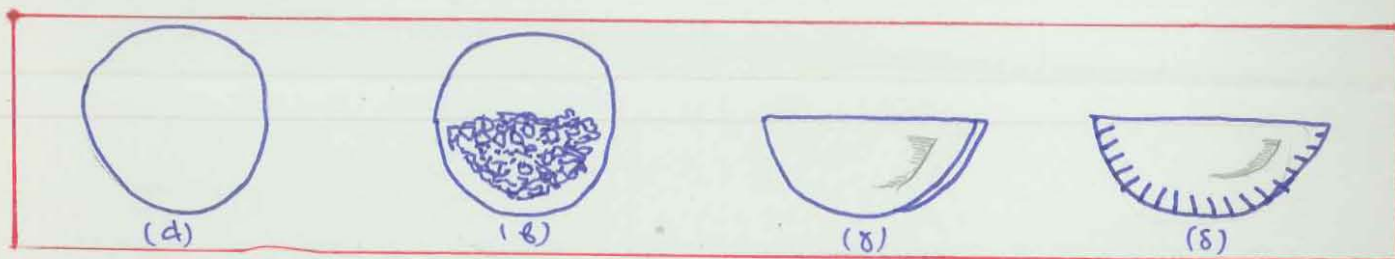


ΕΙΚ. 17: Ορθογώνιο κουλούρι με ελαδώσεις.

Τα σχήματα ποικίλουν κάπως περισσότερο στα παρασκευασμένα που περιέχουν κι άλλα υλικά εκτός από ζυμάρι, όπως τυρί, αμύγδαλα και άλλα. Σ' αυτές τις περιπτώσεις η νοικοκυρά ανοίγει συνήθως

ένα κυκλικό φύλλο, μικρό ή μεγάλο, ανάλογα με το τι θέλει να φτιάξει. Στη συνέχεια καλύπτει τη βάση επιφάνεια του με τη χέση ενώ με την υπόλοιπη χέση καλύπτει την πρώτη. Ως αποτέλεσμα έχουμε το σχηματισμό ηλικοκυκλικών σχημάτων. (βλ. σχήμα 5)

Τέτοια παραδείγματα αποτελούν τα "πουρέκκια" και οι "ραφκίολες" στα οποία το ένωμα των δύο ηλικοκυκλίων γίνεται με το πηρόνι. (εικ. 17), καθώς επίσης και η "κοροκοτή" στην οποία τα δύο φύλλα ενώνονται με κυρλωτιστή επικάλυψη του κάτω φύλλου πάνω στο πάνω φύλλο. (εικ. 18)



Σχήμα 5: Σχηματισμός ηλικοκυκλικών σχημάτων.

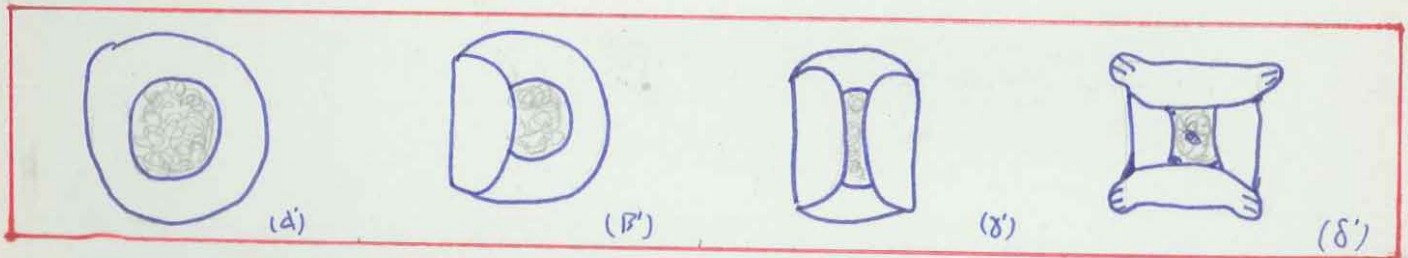


Εικ. 18: "Κοροκοτή".

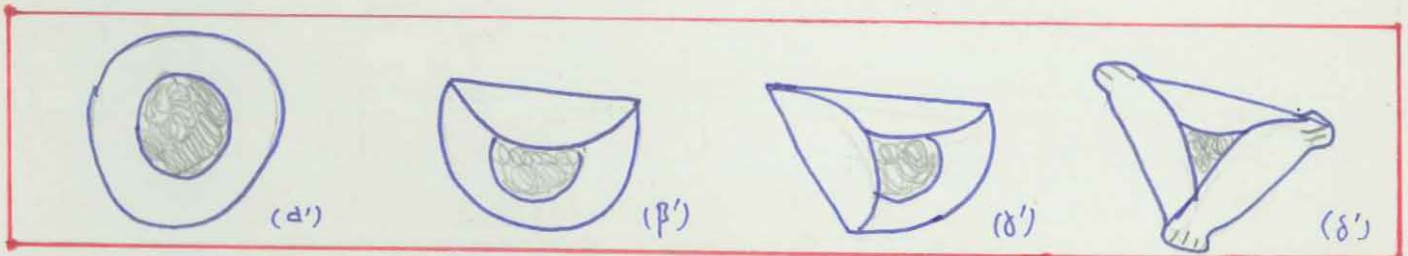


Εικ. 17 : "Πουρέκκι" και "ραφκιοζα".

Σε μερικές όμως περιπτώσεις η χέλιση δεν τοποθετείται στο ένα ημικύκλιο αλλά στο κέντρο της επιφάνειας· ανάλογα λοιπόν με τον τρόπο με τον οποίο θα κλείσουν τα φύλλα προς το κέντρο σχηματίζονται τειχωνικά ή ορθογώνια σχήματα. (Σχήμα 6).



Σχήμα 6 α): Σχηματισμός ορθογώνιων σχημάτων.

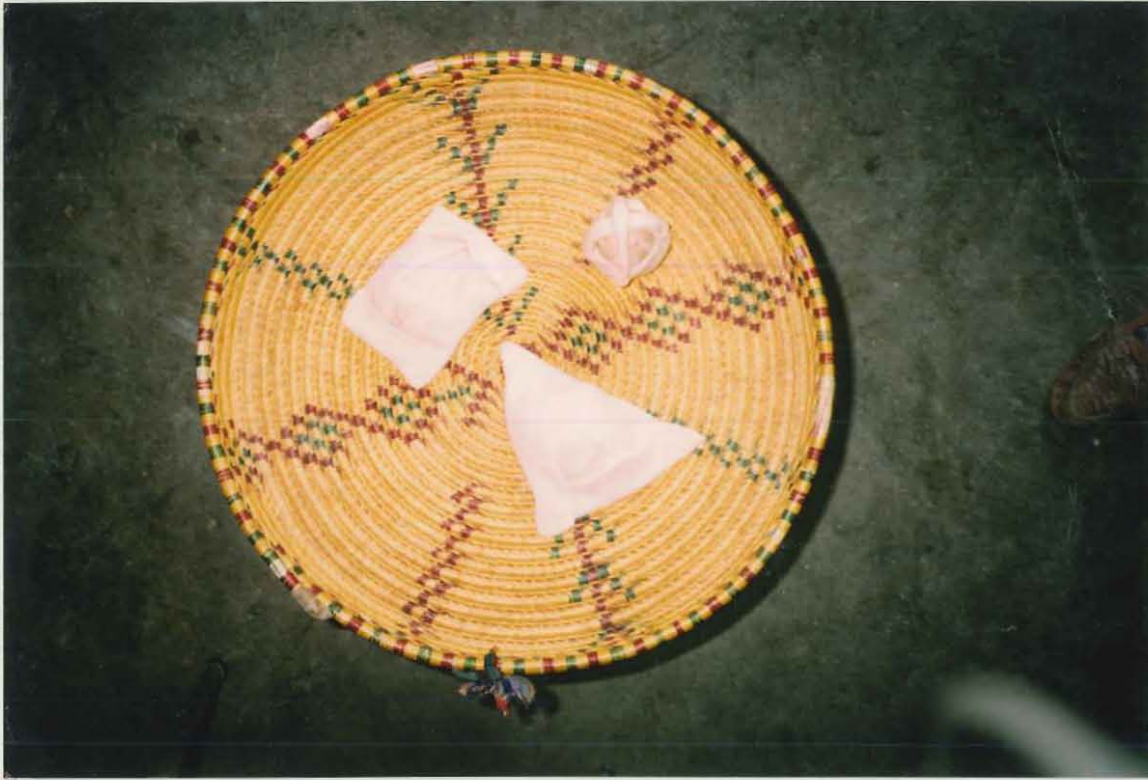


Σχήμα 6 β): Σχηματισμός τειχωνικών σχημάτων.

Παράδειγμα τέτοιων σχημάτων που έχουν ως αρχή το κυκλικό φύλλο και καταλήγουν τελικά σε ορθογώνια και τειχωνικά σχήματα είναι οι "φραούνες". (Εικ. 18)

Τέλος, είναι τα ορθογώνια σχήματα, που μοιάζουν περισσότερο με μικρές ζωίδες, που δεν προέρχονται από κυκλικό αλλά ορθογώνιο φύλλο. Τέτοια παρασκευάσματα είναι τα

"δάκτυλα" (εικ. 20).



ΕΙΚ. 19: Τρίγωνες και τετράγωνες "ψηλόνες"



ΕΙΚ. 20: "δάκτυλα"

Η διαδικασία που ακολουθείται για το σχηματισμό αυτών των

σχημάτων είναι η ίδια με εκείνην του σχήματος 5 με τη διαφορά ότι το δευτερό φύλλο είναι ορθογώνιο και όχι κυκλικό. (σχήμα 7)



Σχήμα 7: Ορθογώνια σχήματα από ορθογώνιο φύλλο.

Αν προσπαθήσουμε να βρούμε πομπήδες διακοσμήσεις στα παρασκευάσματα που προορίζονται για άμεση κατανάλωση, οι προσπάθειες μας να είναι μάταιες. Τα παρασκευάσματα αυτά είναι απλά, χωρίς περιττά στοιχεία, χωρίς καν στοιχεία. Αρκούσε μόνο το πιεσμένο σχήμα του πιρουνιού ή του μαχαριού.

Ωστόσο μερικά παρασκευάσματα, όπως διάφορα ψωμιά, είναι απλά αλλά συνθέτιστα και γαρνιρισμένα διακοσμημένα. Η διακόσμηση αυτή μπορούσε να γίνει με δύο τρόπους: (α) Με την τοποθέτηση πάνω στο ψωμί επιπρόσθετων γουριδών (εικ. 21) οι οποίες δια-



ΕΙΚ. 21: Ψωμί διακοσμημένο με επιπρόσθετο γουρίδι.

σταυρωνόμενες διακοσμούν την επιφάνεια στην οποία τοποθετούνται, και
(β') Με τη χάραξη της επιφάνειας είτε με το μαχαίρι-συνήθως σε
σχήμα σταυρού (εικ. 22) - είτε με το χέρι ώστε να παραχθούν επανα-
λαμβανόμενες διακοσμήσεις (εικ. 23).



ΕΙΚ. 22: Ψωμί διακοσμημένο με χαραγμένο σταυρό και "τσέληνη"



ΕΙΚ. 23: άρτος με επαναλαμβαντική διακόσμηση στο χέρι.

4. ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΜΕ ΚΑΠΟΙΑ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΟΤΗΤΑ

Στην προηγούμενη παράγραφο είδαμε τα διάφορα παρασκευάσματα που προορίζονται για άμεση κατανάλωση. Πολλές φορές όμως, η νοικοκυρά ζεφεύει από τα στενά πλαίσια της παραγωγής για κατανάλωση και φτιάχνει μικρά έργα τέχνης που ενώ θα φαγωθούν πάρι, παρουσιάζουν μια διαφορετική λειτουργικότητα. Τα παρασκευάσματα αυτά, φτιάχνονται συνήθως σε ειδικές περιπτώσεις που επαναλαμβάνονται, στο χρονικό κύκλο (Χριστούγεννα, Πάσχα, Πρωτομαχιά) καθώς και σε σημάδια κέ γεγονότα της ζωής του ανθρώπου (π.χ. γάμος). Τα διάφορα αυτά είδη συμβατικών συμβάλλουν στη γιορταστική ατμόσφαιρα των ημερών και δίνουν σ' αυτούς για τους οποίους φτιάχνονται, ιδιαίτερη χαρά. Στη συνέχεια θ' ασχοληθούμε με μερικά από τα σχήματα αυτά.



ΕΙΚ. 24: "ανθρωπάκι", "καλαδάκι", "κουλούρα": φτιάχνονταν για τα παιδιά την περίοδο των Χριστουγέννων.

Στην εικόνα 24 βλέπουμε να τοποθετούνται διάφορα σχήματα που φτιάχνονταν κατά την περίοδο των Χριστουγέννων και προορίζονταν

για τα παιδιά. Χαρακτηρίζονται από μια παιδική αηδία και ευαισθησία. Το πρώτο της σειράς, το ανθρωπάκι, θυμίζει με την πρώτη ματιά αεχάιο ειδώλιο και με τη δεύτερη, ανθρωπάκο παρμένο από το τετράδιο ενός παιδιού. Το κεφάλι του υπερτερεί σε σχέση με το υπόλοιπο σώμα με το οποίο είναι ενωμένο με ένα σχεδόν ανύπαρκτο λαιμό. Τα χέρια ξεκινούν από το κεφάλι, όπως ακριβώς και στην παιδική τέχνη, ενώ τα πόδια είναι μεγάλα σε μήκος και σε πάχος. Τα δε δάκτυλα, καμωμένα με την πίεση του πηρουνιού στα άκρα, είναι υπερμεγέθη (τόσο των χεριών όσο και των ποδιών).

Στη συνέχεια έχουμε το καλαθάκι το οποίο φτιάχνεται με την εικαστική κίνηση μιας γωφίδας από ζυμάρι και την πρόσθεση ενός ημικυκλικού σχήματος που λειτουργεί ως γερούλι. Είναι όπως ένα πολύ χαριτωμένο αηδό καλαθάκι που μιλάει με το ανθρωπάκι μιας πείθουν για την τόσο αηδή και ευαίσθητη γυφή των ανθρώπων που έφτιαξαν αυτά τα πελάγματα για τα παιδιά καταφέροντας να ελπίσουν τη δική τους γλώσσα.



Εικ. 25 : Κουλούρι του γάμου.



εικ. 26: Κουλούρι του γάμου.

Αν παρατηρήσει κανείς τις εικόνες 25 και 26 θα εκπλαγεί τόσο από το παράξενο των σχημάτων αυτών όσο και για τη συμβολικότητα που παρουσιάζουν. Τα κουλούρια που φαίνονται στις εικόνες αυτές φτιάχνονται για το γάμο. Εκείνο που εντυπωσιάζει σ' αυτά, είναι η διακόσμηση που πετυγχάνεται με επιπρόσθετο ζυμάρι που σχηματίζει κυματιστές γραμμές στην επιφάνειά τους καθώς και με την κατάλληλη επεξεργασία της εξωτερικής γραμμής τους ώστε να γίνεται οδοντωτή. Παράξενο είναι επίσης ο τρόπος με τον οποίο ενώνεται η μία άκρη τους με την άλλη και ο πολύ προσεκτικός σχηματισμός ορισμένων ειδικών σχημάτων στο σημείο της σύνδεσης.

Είναι δύσκολο να κατανοήσει κανείς τη φαντασία της νοικοκυράς που φτιάχνει αυτά τα κουλούρια. Μια "λογική" εξήγηση των σχημάτων αυτών, με τὰ από προσεκτική παρατήρησή τους και σύμφωνα με παραδόσεις, είναι ότι αποτελούν αναπαράσταση των σύμβολων της γονιμότητας για τη γυναίκα (εικ. 25) και τον άντρα (εικ. 26). Όπως, ίσως αυτή να ήταν η

αφιερώει, το δευτικό ερέθισμα. Σήμερα τα κομμάτια αυτά φτιαχνο-
νται (συγκεκριμένα στο χωριό Θερύτσα της Πάφου) για το χαμο χωρίς
να υπάρχει άλλη εξήγηση εκτός από τη χαρακτηριστική δήλωση της τε-
χνίτισσας πως "έτσι της τ'έβλεπεν η μάνα της τσι'έτσι το κάνει".

5. Η ΤΕΧΝΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΤΕΧΝΗ

Είναι πράγματι αξιοθαύμαστο το γεγονός ότι οι άνθρωποι γεννημένοι να ζυγάρει, ένα βρώσιμο υλικό, για να φτιάξουν παρασκευάσματα που σκοπό τους δεν έχουν να ευχαριστήσουν την γεύση, αλλά την όραση που σκοπό τους δεν έχουν να χορτάσουν αλλά να διακοσμήσουν.

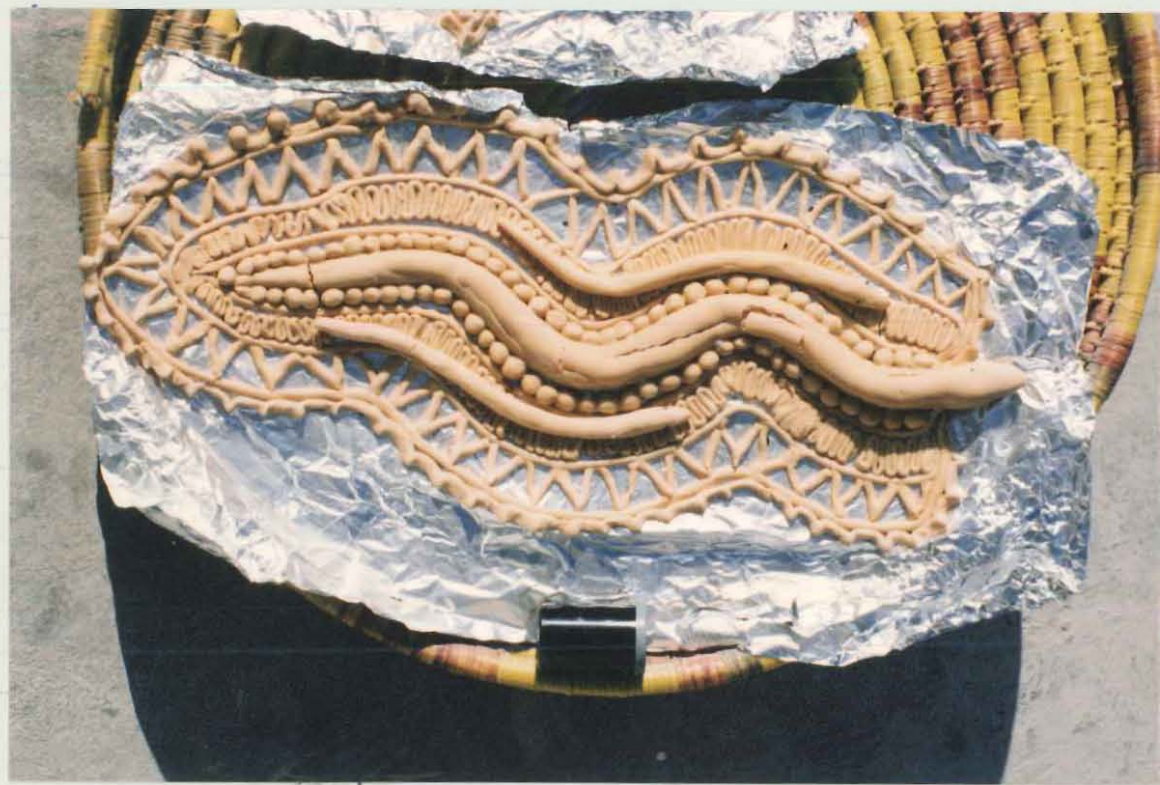
Πράγματι, υπάρχουν τέτοια δείγματα Τέχνης σε παρασκευάσματα από ζυγάρει τα οποία έχουν μεγάλη σημασία γιατί δηλώνουν ένα κείμενο για την Τέχνη λέει: Η Τέχνη σ' αυτό πάει να είναι δευτερεύον στοιχείο. Δε λέει για διακοσμημένα κουλούρια. Μιλάει για παρασκευάσματα που αποτελούν από μόνα τους διακόσμηση. Η Τέχνη είναι σ' αυτά πρωτεύον στοιχείο. Η Τέχνη λειτουργεί για την Τέχνη.



εικ. 27: "Μάνης"

Ένα από τα δείγματα τέτοιου κουλουριού είναι ο "Μάνης" (εικ. 27). Ο "Μάνης" φτιάχνόταν μαζί με τα κουλούρια του Πάσχα και κρεμαζόταν μαζί με το καθιερωμένο στεφάνι στην εξώπορτα του σπιτιού τη μέρα της Πρωτοπαρχίας. Το σχήμα του είναι πολύ απλό: Ένας δάκτυλος σε μια έρρει-

ψη λε στερογγιά "σπερειδή" κουρουάκια στις τέσσερις άκρες του.
 Δε μπορούμε βέβαια να πούμε το ίδιο και για το σχήμα της εικόνας 28.



ΕΙΚ 28 : "Παστός".

Η εικόνα αυτή παρουσιάζει τον "παστό", ένα παρασκευασμένο φτιαγμένο για το γάλο (Θγάτα Παφου). Σκοπό του είχε να διακοσμήσει το γάλο πίσω από το φυντεόγυνο όταν κάθονταν στο φαπέντι. Αυτό το σχήμα να μπορούσε να χαρακτηριστεί ως "κέντημα", ως έργο τέχνης. Η λεπτομέρεια και η συγκεκριμένη κόπηση που το διακρίνουν, το "δανδέρωτο" περίχρημα, οι γραμμές που κινούνται φειγωνικά και εγκοειδώς, οι μικροί σβώλοι από ζυλάρι που σχηματίζουν ένα "κομμάτι" γύρω από το φίδι, το ίδιο το φίδι, δίνουν την αίσθηση και την εντύπωση μιας πολύ προσεχμένης μεθοδεμένης δουρείας.

Η ανθρώπινη βαντασία δεν έχει όρια. Το ζυλάρι στα χέρια της μεστοίσεως είναι "παιχνίδι", είναι πρόκληση για να εκφράσει ε' αυτό τον μόντο του εσωτερικού της κόσμου....

6. Επίλογος

Ποτέ δεν πίστευα ότι υπάρχουν ή μπορούν να υπάρξουν τέτοια παρασκευασμένα από ζυμάρι τόσο πολύηχοι και τόσο καλοδουλεμένα, όπως τον "παστό". Κι όμως υπάρχουν. Αυτό που απομένει είναι να ψάξουμε να βρούμε τα άτομα που κατέχουν ακόμα αυτή την Τέχνη και να πάρουμε τις ανεκτίμητες πληροφορίες όσο ακόμα ζουν. Ο χρόνος λειτούργει σε βάρος μας. Οι άνθρωποι φεύγουν παίρνοντας μαζί τους κι ένα σωρό πληροφορίες, παίρνοντας ένα κομμάτι του πλούτου της παράδοσής μας. Αν θέλουμε να διασωσουμε τούτη την πλούσια όπως παράδοση, πρέπει να βιαστούμε.

Η μελέτη αυτή αποτελεί μια πολύ μικρή προσπάθεια εντόπισης ορισμένων παρασκευασμάτων από ζυμάρι σε ορισμένους τόπους. Μια πιο συστηματική εργασία θα μπορούσε να προσφέρει αρκετά στην περίωση και διατήρηση αυτού του πολιτιστικού πλούτου. Ως Κύπριοι, έχουμε χρέος να γνωρίσουμε όχι μόνο τη λαϊκή τέχνη στο ζυμάρι αλλά καθετί που μας συνδέει με το παρελθόν και τις ρίζες μας.