

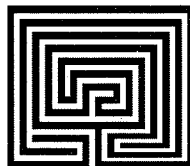
ΕΛΙΑ ΚΑΙ ΛΑΔΙ

ΤΡΙΗΜΕΡΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ
ΚΑΛΑΜΑΤΑ, 7-9 ΜΑΪΟΥ 1993

ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΟ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΕΤΒΑ
ΕΛΑΪΣ Α.Ε.



27 JUN 2001



ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΟ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΕΤΒΑ

Η παραγωγή λαδιού κατά τους νεώτερους χρόνους στην Κύπρο και οι παραδοσιακοί ελιόμυλοι

Εισηγήτρια: Ευφροσύνη Ριζοπούλου-Ηγουμενίδου

Η Κύπρος ήταν πλούσια σε ελιές και ελαιόλαδο από την Αρχαιότητα, «ευέλαιος» κατά το Στράβωνα (63 π.Χ. - 25 μ.Χ.)¹, και το «Κύπριον έλαιον» ήταν περιζήτητο ως «κουφότατον» (ελαφρό, εύπεπτο).

Κατά το Μεσαίωνα και ειδικότερα κατά την περίοδο της Ενετοκρατίας (1489-1570) τα ελαιόδεντρα ήσαν άφθονα και διεσπαρμένα σ' όλο το νησί. Πολλά όμως ήταν άγρια. Στα τέλη του 15ου αιώνα η ελαιοκομία απέδιδε 350 καντάρια των 180 οκάδων, δηλαδή 63.000 οκάδες. Η ανεπάρκεια όμως του πληθυσμού και οι φορολογικές επιβαρύνσεις αποτελούσαν σοβαρούς ανασταλτικούς παράγοντες. Γι' αυτό η ενετική κυβέρνηση αναγκάστηκε να πάρει ειδικά μέτρα το 1507 και το 1516, μεταξύ άλλων και τη δεκαπενταετή φορολογική απαλλαγή όσων θα ασχολούνταν συστηματικά με την καλλιέργεια ελαιοδέντρων. Έτσι, το 1540, η παραγωγή έφτασε τα 850 καντάρια².

Κατά την περίοδο της οθωμανικής κυριαρχίας οι ελιές κάλυπταν σημαντικές εκτάσεις της καλλιεργήσιμης γης και έφταναν έως γύρω από την κλεισμένη στα τείχη της Λευκωσία. Έτσι, στο Κατάστιχο περιουσίας του Δραγομάνου Χατζηγεωργάκη Κορνέσιου διαβάζουμε, στους λογαριασμούς της οικογένειας με το κοινό το 1810, για το «μεγάλο λιοφόρι κοντά εις τήν έγκώμην» (40 σκάλες, 150 «ρίζαις») και για χωράφια με «ρίζαις έλαιῖς» εις «ἅγιον δομέτιον», οικισμούς που αποτελούν τη σημερινή πρωτεύουσα³.

Χιλιάδες άγριων ελαιοδέντρων είχαν εμβολιαστεί και νέα είχαν φυτευτεί στο Φουντζί ή «Τσιφλίκι του Φράγκου», τεράστιο κτήμα με 25.000 δέντρα, κυρίως ελιές και χαρουπιές, που εκτεινόταν από τη ρίζα του βουνού του Κάστρου του Αγίου Ιλαρίωνα έως το δρόμο Κερύνειας-Λαπήθου και είχε αξιοποιηθεί για εμπορικούς σκοπούς κατά το 18ο/19ο αιώνα. Σε ένα κτίριο στο Φουντζί υπήρχαν δύο μεγάλες σφραγιστές δεξαμενές, όπου αποθηκεύονταν πενήντα χιλιάδες οκάδες λάδι. Στο ίδιο τσιφλίκι υπήρχαν και ελιόμυλοι⁴.

Η ελιά ευδοκίμωσε μαζί με τις χαρουπιές κυρίως στους πρόποδες των βουνών, ιδιαίτερα στην περιοχή της Πάφου. Τα δύο αυτά δέντρα σχημάτιζαν διαχωριστική ζώνη μεταξύ της καλλιεργήσιμης και μη καλλιεργήσιμης γης⁵.

Ενώ όμως τα χαρούπια αποτελούσαν ένα από τα κυριότερα προϊόντα του εξαγωγικού εμπορίου, το λάδι της Κύπρου κάλυπτε τις εγχώριες ανάγκες, και όχι πάντα, και μόνον όταν ήταν καλοχρονιά γινόταν εξαγωγή ελαιολάδου.

Για την κατάσταση στα τέλη του 18ου αιώνα μάς πληροφορεί ο αρχιμανδρίτης Κυπριανός στο έργο του *Ιστορία χρονολογική της νήσου Κύπρου* που εκδόθηκε στη Βενετία του 1788.: «Οί έλαιωνες αποδίδουσι αρκετήν ποσότητα ελαίου ὥστε ὅταν εὐτυχήσουν κυβερνᾶται ὁ τόπος ὡς τρεῖς χρόνους καί ἐνίστε δίδεται καί ἔξω ἀπό τόν τόπον»⁶. Παραπλήσια εικόνα δίνει ο William Turner το 1815: κάποιες χρονιές γινόταν εισαγωγή λαδιού, ενώ άλλοτε περίσσευε και για εξαγωγή. Η τιμή του λαδιού τότε κυμαινόταν από 32-40 παράδες, δηλαδή 1 γρόσι (5 γρόσια το

1844 και 9-10 γρόσια το 1877)⁷. Στη δεκαετία 1850-1860 η ετήσια παραγωγή ήταν γύρω στις 400.000 οκάδες. Τις διακυμάνσεις από χρόνο σε χρόνο κατά το 19ο αιώνα παρακολουθούμε στις εκθέσεις των προξένων⁸. Από το 1860 ως το 1868 οι ετήσιες ανάγκες για εισαγωγή ελαιόλαδου έφτασαν στις 3000 καντάρια των 40 οκάδων, δηλαδή 120.000 οκάδες συνολικής αξίας 12.000 αγγλικών λιρών. Ακριβώς τότε, το 1868, στην έκθεση του υποπροξένου Sandwith αναφέρεται ότι η Κύπρος είναι το μόνο νησί της Ανατολής που δεν παράγει αρκετό λάδι για τις εγχώριες ανάγκες. Την έλλειψη αποδίδει στο γεγονός ότι οι κάτοικοι δεν ενθαρρύνονταν να αξιοποιήσουν τα άφθονα άγρια ελαιόδεντρα και τονίζει την ανάγκη συστηματικής καλλιέργειας⁹. Και κατά την περίοδο της Αγγλοκρατίας (από το 1878) η παραγωγή παρουσιάζει διακυμάνσεις (400-500 οκάδες στις καλές χρονιές) με αισθητή μείωση στις αρχές του αιώνα μας (1904-1908). Σημαντικό πλήγμα δέχτηκε η παραγωγή του 1974, εφόσον το 54% των ελαιοδέντρων βρίσκεται στο κατεχόμενο βόρειο τμήμα του νησιού.

Τις μεθόδους παραγωγής ελαιόλαδου στην Κύπρο μπορούμε να παρακολουθήσουμε διαχρονικά χάρη στα αρχαιολογικά κατάλοιπα. Σε νεώτερους χρόνους—έως τα μέσα ακόμη του 20ού αιώνα— ήταν σε χρήση το παραδοσιακό ελαιοτριβείο και σχεδόν κάθε χωριό είχε το δικό του ελιόμυλο. Ελιόμυλοι ονομάζονται τόσο οι εγκαταστάσεις για το άλεσμα των ελιών όσο και το κτίσμα όπου στεγάζονται. Οι μικρές αυτές εγκαταστάσεις διακρίνονται σε υπαίθριες (εικ. 1, 2) και σε στεγασμένες (εικ. 3). Μπορεί όμως ένα μέρος της εγκατάστασης να είναι στεγασμένο και άλλο να είναι υπαίθριο. Στην Καρπασία π.χ. έχουμε τον πέτρινο ελιόμυλο στην αυλή και την ξύλινη βίδα σε δωμάτιο (εικ. 4, 5).

Οι περισσότεροι ελιόμυλοι είναι χτισμένοι σε περιβόλους εκκλησιών (εικ. 6) ή στις αυλές μοναστηριών. Η γειτνίαση αυτή δεν είναι τυχαία. Πέρα από το γεγονός ότι κατά την εποχή της Τουρκοκρατίας οι χώροι της εκκλησίας παρείχαν ασφάλεια και προστασία, η σταθερή παρουσία ελιόμυλων δίπλα σε εκκλησίες και μοναστήρια δεν μπορεί παρά να ερμηνευθεί σε σχέση με το γεγονός ότι η Εκκλησία ήταν ο μεγαλύτερος γαιοκτήμονας, κάτοχος σημαντικών εκτάσεων χωραφιών και ελαιώνων. Εκτός από την αναγνώριση της Εθναρχικής της ιδιότητας από την Υψηλή Πύλη, η Εκκλησία της Κύπρου, μέσα στα πλαίσια των προνομίων που της παραχωρήθηκαν, κατόρθωσε, ήδη από τις πρώτες δεκαετίες μετά την κατάκτηση, να επανακτήσει τα μοναστήρια και την περιουσία της. Στον Κώδικα της Αρχιεπισκοπής που περιέχει καταγραφή της εκκλησιαστικής περιουσίας επί αρχιεπισκόπου Χρυσάνθου (1767-1810) σημειώνονται συχνά ληνοί και ελιόμυλοι.

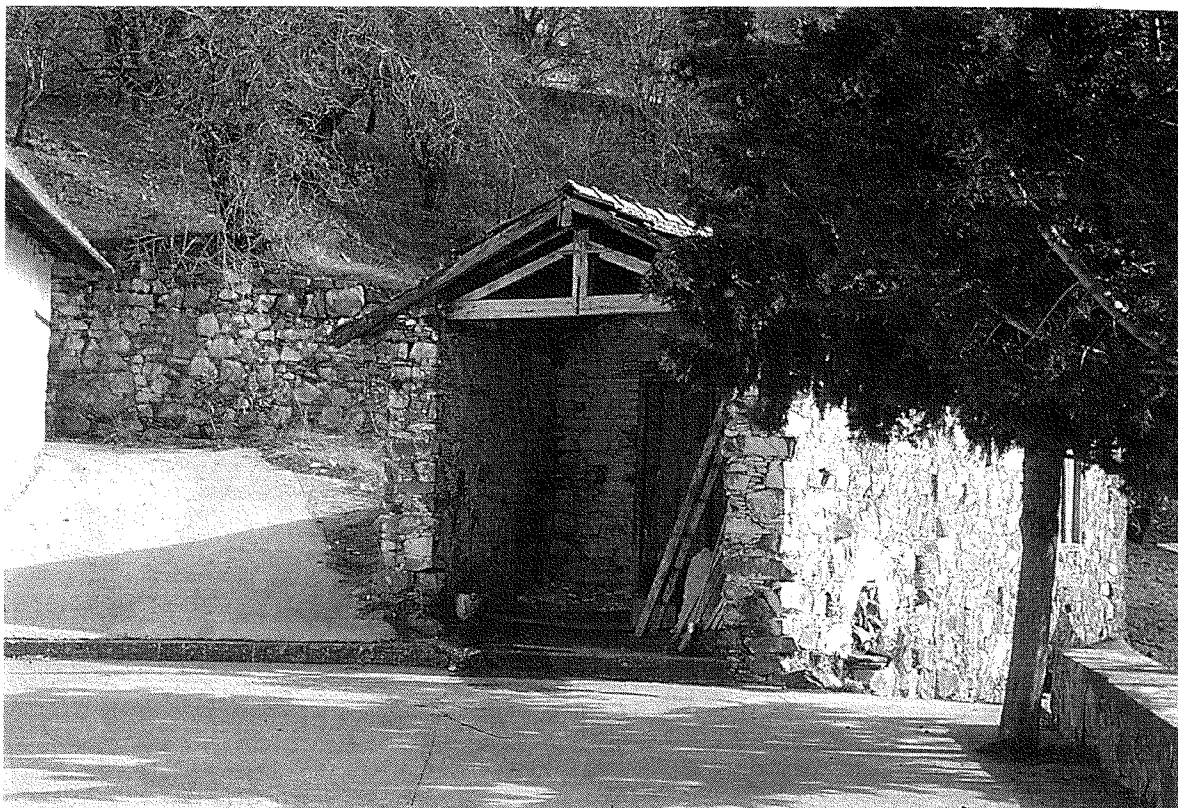
Ενδιαφέρουσα είναι και η συνύπαρξη ελιόμυλων με σχολεία (εικ. 7) που επίσης είχαν τη θέση τους στην αυλή των εκκλησιών, εφόσον η εκπαίδευση στα πρώτα της βήματα – κυρίως από το 18ο αιώνα – και η ίδρυση σχολείων ήταν έργο της Εκκλησίας¹⁰. Υπήρχαν βέβαια και κοινοτικοί ελιόμυλοι, που πάλι είχαν τη θέση τους σε δημόσιο χώρο, αλλά και ιδιωτικοί. Άλλοτε η Εκκλησία νοίκιαζε το μύλο της σε ιδιώτες και πληρωνόταν σε λάδι. Στο Λουβαρά π.χ. το ενοίκιο το 1932 ήταν 80 λίτρες. Οι ιδιώτες που έβγαζαν στο μύλο το λάδι τους πλήρωναν 1 ουγγιά, δηλαδή 100 δράμια λάδι για κάθε 5 «ζεμπίλια», που βγαίνουν από 1 κοφί-νι, δηλαδή από 40 οκάδες ελιές.



1. Υπαίθριος ελιόμυλος (ξύλινο πιεστήριο). Παναγιά,
Πάφος, Αρχείο Β. Χατζημιχάλη.



2. Υπαίθριος ελιόμυλος με σιδερένιο πιεστήριο.
Κάτω Αρόδες, Πάφος.



3. Στεγασμένος ελιόμυλος στον Άγιο Θεόδωρο Αγρού.
Επαρχία Λεμεσού.

Οι ελιόμυλοι (εικ. 8) ήταν μικρά σχετικά, μονόχωρα οικοδομήματα τετράγωνης (εικ. 10), ορθογώνιας ή τραπεζόσχημης (εικ. 8) κάτοψης, στεγασμένα με δώμα ή κεραμίδια. Αποτελούν δείγματα λαϊκής αρχιτεκτονικής με την ιδιότυπη τοιχοποιία κάθε περιοχής.

Στεγάζουν (εικ. 10) τις δύο βασικές εγκαταστάσεις του ελιόμυλου. Τον πέτρινο μύλο, γύρω από τον οποίο υπάρχει όσος χώρος χρειάζεται για να γυρίζει το ζώο ή άνθρωπος τη μυλόπετρα, και το πιεστήριο με τη βίδα καθώς και τα απαραίτητα σκεύη και αποθηκευτικά δοχεία. Στον ένα τοίχο υπάρχει η «νισκιά» (εικ. 11) για το άναμμα φωτιάς που χρειάζεται για το βράσιμο νερού.

Ο μύλος αποτελείται (εικ. 12) από πετρόκτιστη κυκλική βάση με λαξευτή πέτρινη ρηχή λεκάνη στο πάνω μέρος, το «σκουτέλλιν του μύλου». Μέσα στη βάση αυτή κινείται όρθια η στρογγυλή μυλόπετρα. Στο κέντρο της έχει οπή, από όπου περνούσε μακρύ ξύλο το «κοντάριν του μύλου» ή «μουνκλός» που γύριζαν άνθρωποι ή ζεμένο ζώο, συνήθως γιαϊδούρι, κινούμενο κυκλικά γύρω από τη βάση. Το «κοντάρι» περνά και μέσα από ξύλινο κατακόρυφο στύλο, που περιστρέφεται περί τον άξονά του μαζί με τη μυλόπετρα και στηρίζεται κάτω στο κέντρο της λεκάνης και πάνω σε δοκό της στέγης (εικ. 13). Το γύρισμα του κονταριού έδινε περιστροφική κίνηση στη μυλόπετρα που κυλούσε κυκλικά μέσα στη λεκάνη συνθλίβοντας τις ελιές. Στον υπαίθριο ελιόμυλο δεν υπήρχε κάθετος στύλος αλλά εξόγκωμα στο κέντρο του «σκουτελλιού».

Η δεύτερη εγκατάσταση (εικ. 15) ήταν το πιεστήριο, το «μάγκανο», όπου πιέ-



4-5. Μυλόπετρα και
κτίσμα που στεγάζει
το πιεστήριο (πάνω). Η
δοκός του πιεστηρίου
στον ελιόμυλο (δεξιά).
Καρπασία. Αρχείο Β.
Χατζημιχάλη.



ζονταν οι αλεσμένες και τοποθετημένες μέσα σε ζεμπίλια ελιές. Το μάγκανο αποτελείται από δύο στύλους τα «δίστυλλα», κάθετα μπηγμένους σε βάση, λίθινη ή ξύλινη, με οπή στο πάνω μέρος τους. Στις δύο αυτές οπές εισέρχονται τα άκρα χοντρής οριζόντιας δοκού, της «χαζίρας», που έχει στο μέσον ατρακτοειδή οπή (εικ. 16). Μέσα σ' αυτό το άνοιγμα κινείται η αντίστοιχη σκαλιστή βίδα, το «αδράχτιν του μύλου» που απολήγει κάτω σε τετράγωνο ογκώδες ξύλο με δύο διασταυρούμενες οπές, έτσι ώστε να φαίνεται μια οπή σε κάθε μια από τις τέσσερις πλευρές του τετραγώνου (εικ. 14). Στις οπές αυτές περνούσαν μοχλό, τον «τελάλη» για την περιστροφή του «αδραχτιού» που πίεζε μέσω σανίδας τα γεμάτα «ζεμπίλια» (εικ. 17).

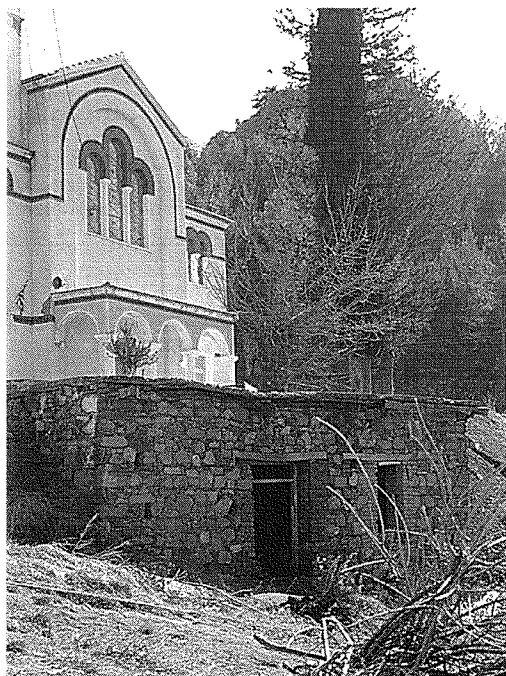
Το μάζεμα των ελιών άρχιζε από τον Οκτώβριο και μετά, ανάλογα με την ωρίμανση του καρπού που καθοριζόταν από το υψόμετρο και το κλίμα της περιοχής. Τις ελιές έριχναν χτυπώντας τα κλαδιά με τις «βάκλες», λεπτές βέργες.

Σε προξενική έκθεση του 1844 αναφέρεται ότι αυτός ο τρόπος συλλογής προκαλούσε ζημιά στα δέντρα και γι' αυτό απέδιδαν άφθονη συγκομιδή μόνο κάθε 3-4 χρόνια¹². Μετά το μάζεμα άπλωναν τις ελιές να ξεράνουν μερικές μέρες, ανακατεύοντάς τες για να πάρουν αέρα, ώσπου να μαζευστούν αρκετά (6-10) κοφίνια για άλεσμα.

Οι ελιές, πλυμένες, καθαρές, αλέθονταν με τη μυλόπετρα και μετατρέπονταν σε πολτό, στο λεγόμενο «ζυμάρι». Με το ζυμάρι αυτό γέμιζαν τα «ζεμπίλια», στρογγυλά πλεκτά από «φλούδιν» ή βούρλα με τρύπα - άνοιγμα στο μέσον. «Ζυμάρι» – χωρίς να το σφίξουν στη βίδα – έβαζαν σε δοχεία και το άφηναν ως το πρωί. Το «ζυμάρι» αυτό έβγαζε λάδι μόνο του και το λάδι αυτό, που ήταν το καθαρότερο, το έλεγαν «άδολο». Τα γεμάτα «ζυμάρι» «ζεμπίλια» τα τοποθετούσαν στο μάγκανο και τα έσφιγγαν τρεις φορές. Την πρώτη φορά χωρίς νερό, οπότε έβγαине «άδολο» ή «απάρθενο» λάδι, τις άλλες δύο ρίχνοντας βραστό νερό – 2 «κολότζια» τη φορά από το «χαρτζίν» του ελιόμύλου (εικ. 18) – στα ζεμπίλια με το ζυμάρι» για να παρασυρθεί και το υπόλοιπο λάδι. Νερό και λάδι κυλούσε από τα «ζεμπίλια» σε κυκλικό αυλάκι-κανάλι της βάσης (εικ. 19) ή σε ξύλινη «βούρνα» και από κει σε δοχείο, τη «δάνη του μύλου». Το λάδι επέπλεε και το μάζευαν, το έπιαναν με τα χέρια, με τις χούφτες, ακόμα και με τις παλάμες. Το κατακάθι του άβραστου λαδιού λέγεται «αλουπός», ενώ το κατακάθι του βρασμένου λέγεται «τζύζουρος».

Η διαδικασία της εξαγωγής λαδιού στον ελιόμυλο γινόταν συχνά τη νύχτα, γιατί η μέρα ήταν γεμάτη με άλλες δουλειές.

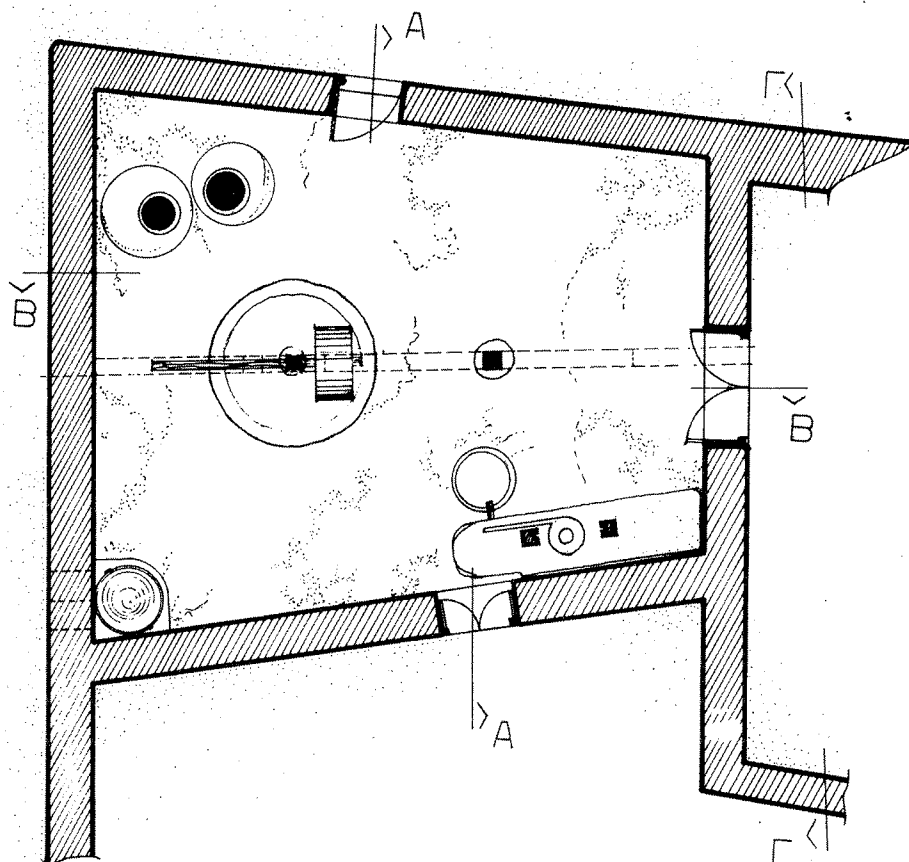
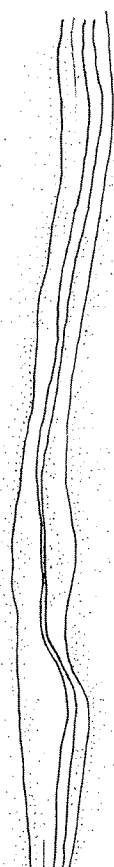
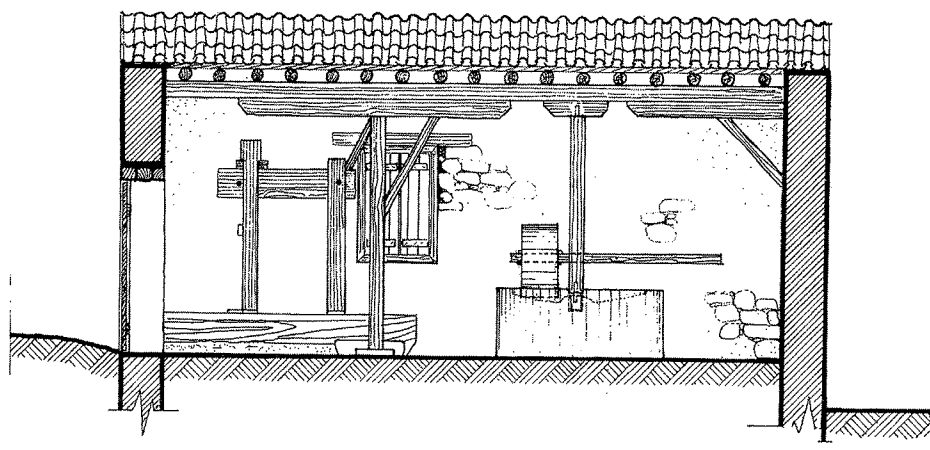
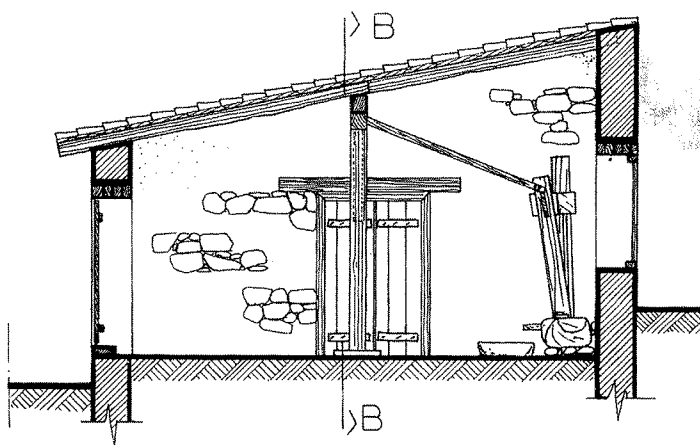
Το λάδι φυλασσόταν σε μικρότερα πιθάκια λαδιού, τις «λαδόκουμνες», εφυσωμένες, πισσωμένες ή κερωμένες με καλό κερί της μέλισσας, ή σε γυάλινες νταμιντζάνες. Σε κατάστιχα περιουσιών τεθνεώτων του 18ου/19ου αιώνα αναφέρονται πιθάκια λαδιού: «πυθάριν του ελαδίου»¹³. Τον ίδιο όρο χρησιμοποιεί και ο Πτωχοπρόδρομος. Συχνότατα επίσης «κούμνες» και «μπότης» του λαδιού. Στην



6. Ελιόμυλος σε περίβολο εκκλησίας στα Αγρίδια, επαρχία Λεμεσού (αριστερά).



7. Παλιό σχολείο και ελιόμυλος στο Παλαιχώρι, επαρχία Λευκωσίας (κάτω).



εκκλησία του Μονογενή στο Κοιλάνι έχει φυλαχτεί πολύ παλιό εφυσωμένο «λαδοκούζιν» (εικ. 20).

Παραδοσιακοί ελιόμυλοι έχουν εντοπιστεί σε πολλά χωριά της Κύπρου. Αρκετοί έχουν κηρυχθεί σε Αρχαία Μνημεία Β΄ Πίνακα (εκκλησιαστική ή ιδιωτική περιουσία) και επισκευάζονται με κυβερνητική συνεισφορά που καλύπτει το 50% της δαπάνης.

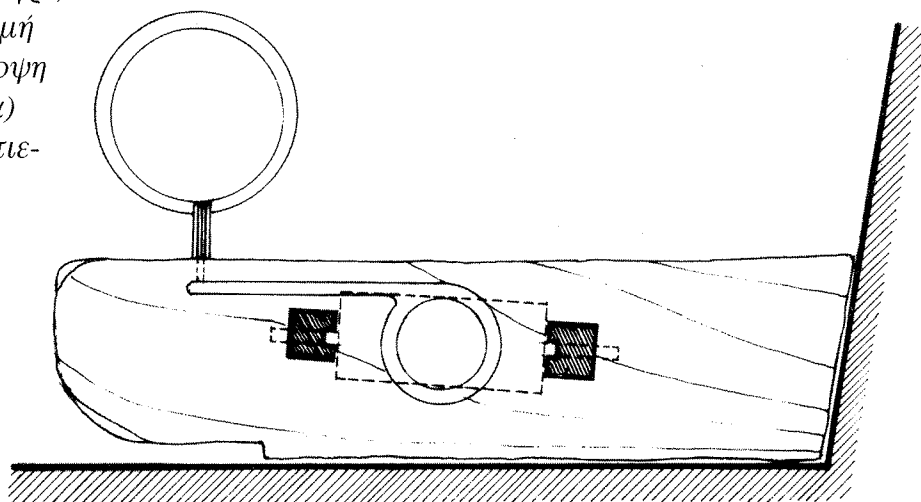
Αξιοσημείωτο είναι το αυξημένο ενδιαφέρον των κοινοτήτων και συλλόγων αποδήμων για την αποκατάσταση και διατήρηση των ελιομύλων των χωριών τους.

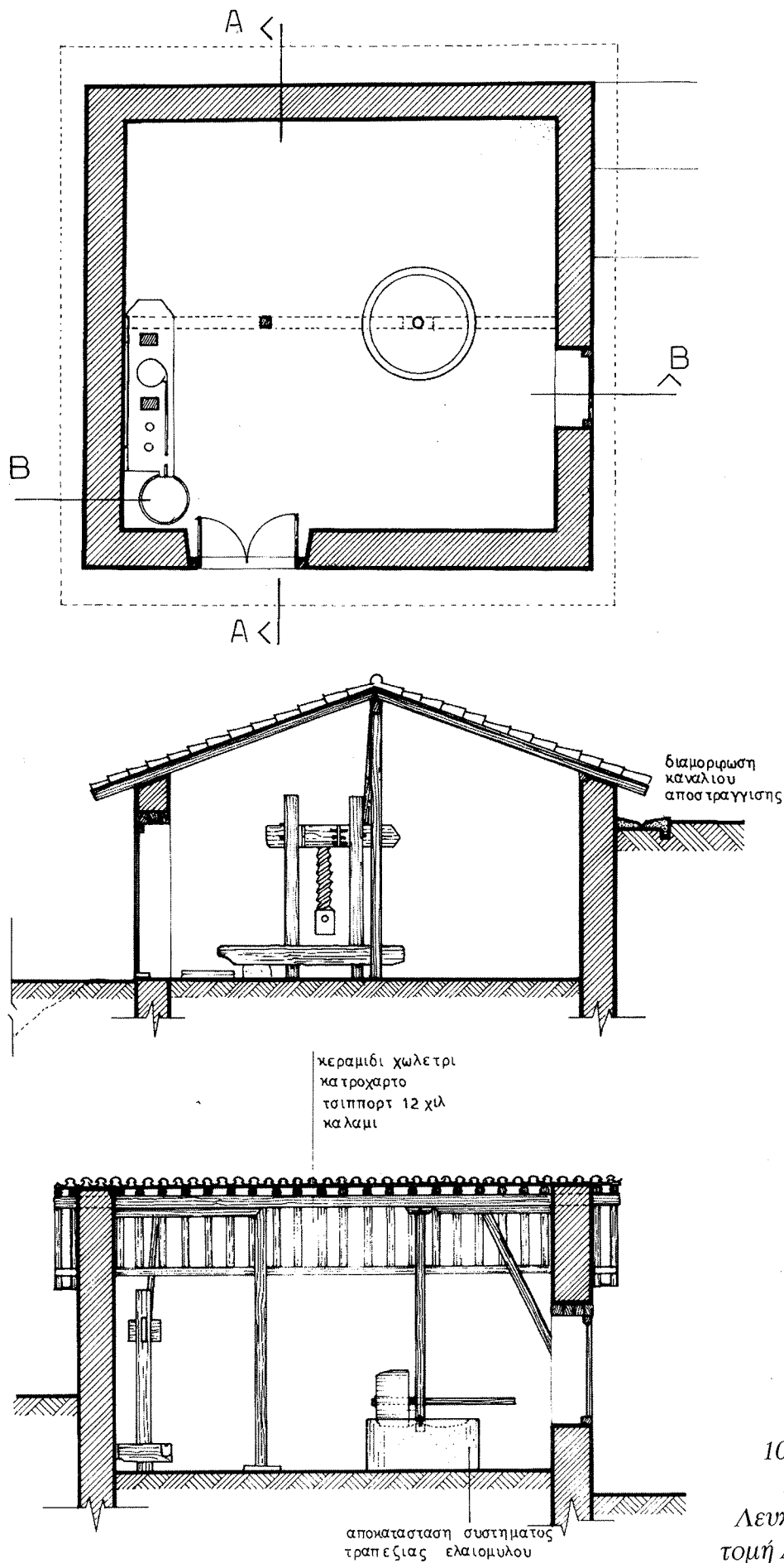
Στόχος του Τμήματος Αρχαιοτήτων είναι η διατήρηση των εγκαταστάσεων μέσα στο χώρο όπου λειτουργούσαν και όπου είναι δυνατόν, με σαφείς πληροφορίες και σχέδια, να αντιληφθεί κανείς εύκολα τη λειτουργία του συστήματος και τη χρήση των σκευών.

Οι παραδοσιακοί ελιόμυλοι – που λειτουργούσαν έως τα μέσα περίπου του 20ού αιώνα – συνυπήρξαν για ένα διάστημα με πιο εκσυγχρονισμένα ελαιοτριβεία με πρέσες (εικ. 22), όπου νέας κατασκευής τρυπημένα «ζεμπίλια» τοποθετούνταν στον άξονα σιδερένιου πιεστηρίου. Τα νεώτερα μηχανοκίνητα ελαιοτριβεία πληρώνονται σε χρήμα, 66 σεντ το κιλό ελιές. Το 1946 περισσότερες από το 50% πρέσες ελαιοτριβείων ήταν ακόμη ξύλινες και οι υπόλοιπες σιδερένιες. Κατασκευάζονταν στη Λεμεσό, όπως φαίνεται από την ένδειξη πάνω σε πρέσες: «Μηχανουργείον και Χυτήριο Ι. Κυριακίδης και Σία ΛΕΜΗΣΣΟΣ» (εικ. 24). Υπήρχαν το 1946 μόνον 47 υδραυλικές πρέσες (2%). Το 1954 όμως όλα τα ελαιοτριβεία στις κυριότερες περιοχές διέθεταν υδραυλικές πρέσες¹⁵. Σήμερα λειτουργούν και τα αυτοματοποιημένα ελαιοτριβεία, όπου οι ελιές μπαίνουν από τη μια μεριά και βγαίνουν από την άλλη χωρίς να βλέπει κανείς τίποτα.

Πολλά είναι τα λαογραφικά έθιμα που σχετίζονται με την ελιά. Από αυτά αναφέρουμε πως η Κυριακή των Βαΐων στην Κύπρο λέγεται Κυριακή της ελιάς, πως τα αρχαιότερα στέφανα γάμου ήταν από φύλλα ελιάς,¹⁶ και τέλος πως με, αγιασμένα στην εκκλησία, ξεραμένα φύλλα ελιάς γίνεται ολόχρονα το «κάπνισμα» σπιτιού, ανθρώπων και ζώων για προστασία από κάθε κακό¹⁷.

8-9. Ελιόμυλος της Μονής Αρχαγγέλου στο Μονάγρι, Επαρχία Λεμεσού. Τομή ΑΑ, τομή ΒΒ και κάτοψη (στην αριστερή σελίδα) και λεπτομέρεια του πιεστηρίου σε κάτοψη.





10. Ελιόμυλος στα Σπήλια, επαρχία Λευκωσίας. Κάτοψη, τομή AA και τομή BB.

11. Η «νισκιά» (εστία) του
ελιόμυλου στο Λουβαρά,
επαρχία Λεμεσού.

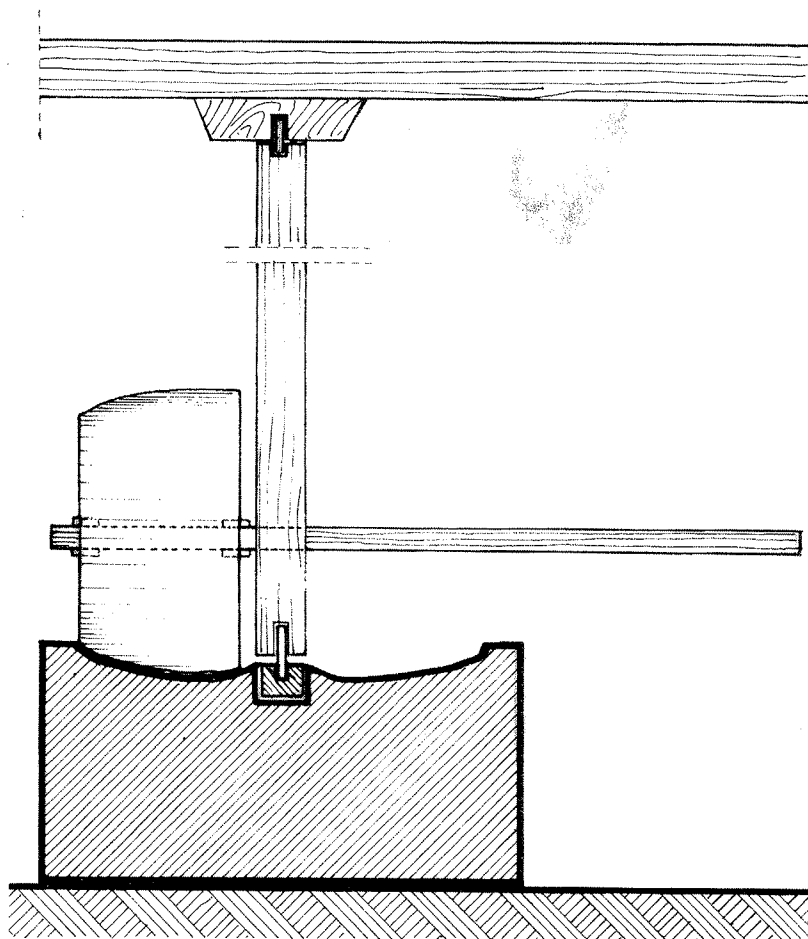


Σημειώσεις

1. Στράβων XIV, 684, 5.
2. Αριστείδου Αικ., 1986: *M.K.E.* 5, 50 λ. ελιά.
3. Χειρόγραφο Κατάστιχο περιουσίας του Δραγομάνου Χατζηγεωργάκη Κορνέσιου, σ. 10 (αδημοσίευτο).
4. Νακούζης Π. 1991, σ. 17-19.
5. Έκθεση του υποπρόξενου White το 1863: Παπαδόπουλλος Θ. 1980, σ. 83. Βλ. επίσης: Captain A.R. Savile 1878, σ. 93.
6. Κυπριανός 1788 (1974), σ. 544.
7. W. Turner (1815): *Excerpta Cypria*, σ. 426.
8. Παπαδόπουλλος Θ. 1980 (εκδ.).
9. Έκθεση υποπρόξενου Sandwith, για τους εμπόρους της Κύπρου το 1868: Παπαδόπουλλος Θ. 1980, σ. 116.
10. Παπαδόπουλλος Θ. 1991, XIX-XXXI.
11. Ερωτόκριτος, Γλωσσάριον, 1989, σ. 39.
12. Παπαδόπουλλος Θ. 1980, σ. 20.
13. Κατάστιχον XLV, Αρχείο Ιεράς Αρχιεπισκοπής Κύπρου.
14. Πτωχοπρόδρομος, II 53.
15. Αριστείδου Αικ. 1986: *M.K.E.* 5, 53 λ. ελιά, ελιόλαδο.
16. Τα περιγράφουν οι περιηγητές Michaud και Roujoulat το 1830, 536: "une couronne d'olivier bordé de soie". Βλ. και Ρουσούνιδης Α. 1988, σ. 29-30.
17. Ρουσούνιδης Α. 1988, σ. 63: Κάπνισμα γινόταν και στο γάμο και στις γιορτές. Σε τραγούδι του γάμου λένε μεταξύ άλλων τα εξής: «Φωνάξετε τής μάνας της νά 'ρτη νά τήν καπνίση μέ καπνιστήριν τζαί έλιά νά τήν ποσαιρετήση».

Γλωσσάρι

άδολον ή απάρθενον: το καθαρό λάδι της πρώτης πίεσης που δεν είναι ανάμιχτο με νερό.
αδράχτιν του μύλου (το): άτρακτος, ξύλινη ή σιδερένια βίδα που περιστρεφόταν μέσα σε κοχλιοειδή σπή της οριζόντιας δοκού του πιεστηρίου του ελιόμυλου.



12. Ελιόμυλος στην αυλή της εκκλησίας του Μονογενή στο Κοιλάνι, επαρχία Λεμεσού. Η μυλόπετρα πάνω στη βάση της· διακρίνεται το «σκουτέλλιν του μύλου» (αριστερά).
 13. Ελιόμυλος στα Σπήλια. Η μυλόπετρα στη βάση της. Τομή (δεξιά).

αλουπός (ο): η υποστάθμη, το κατακάθι του άβραστου λαδιού: «ἐσύναξεν οὔλον τό λάδιν κι' ἔμεινεν ἴπό κάτω ὁ αλουπός».

βάκλα (η): ράβδος με την οποία ρίχνουν τους καρπούς των χαρουπόδεντρων και των ελαιόδεντρων.

βούρνα (η): σκάφη.

δάνη του μύλου (η): μεγάλο πήλινο δοχείο, σε σχήμα μισού πιθαριού, βυθισμένο το μισό στο έδαφος και προορισμένο να δέχεται το ανάμικτο με νερό λάδι που έρρε από το πιεστήριο.

δίστυλλα (τα): δύο χονδροί κάθετοι στύλοι του πιεστηρίου του ελιόμυλου.

(ε)λιοφόριν (το): ελαιώνας.

ζεμπίλια ή ζιμπίλια (τα): πλεκτά κυκλικά καλάθια με τρύπα στο μέσον, που γεμίζουν με τις αλεσμένες ελιές και πιέζονται στο πιεστήριο.

ζυμάρι (το): ο πολτός των ελιών που έχουν συνθλιβεί με τη μυλόπετρα.

κολότζιν (το): νεροκολοκύθα.

κάπνισμαν (το): θυμιάτισμα με καύση φύλλων καθαγιασμένης ελιάς.

κοντάριν του μύλου (το), μουνκός (ο): μακρύ ξύλο για το γύρισμα της μυλόπετρας. Περνούσε μέσα από την οπή στο κέντρο της μυλόπετρας και μέσα από τον ξύλινο κατακόρυφο στύλο που περιστρεφόταν, κατά το γύρισμα, περί τον άξονά του μαζί με τη μυλόπετρα.

λαδοκούζιν και λαδικόν (το): μικρό αγγείο για λάδι, με σωληνωτή προχοή.

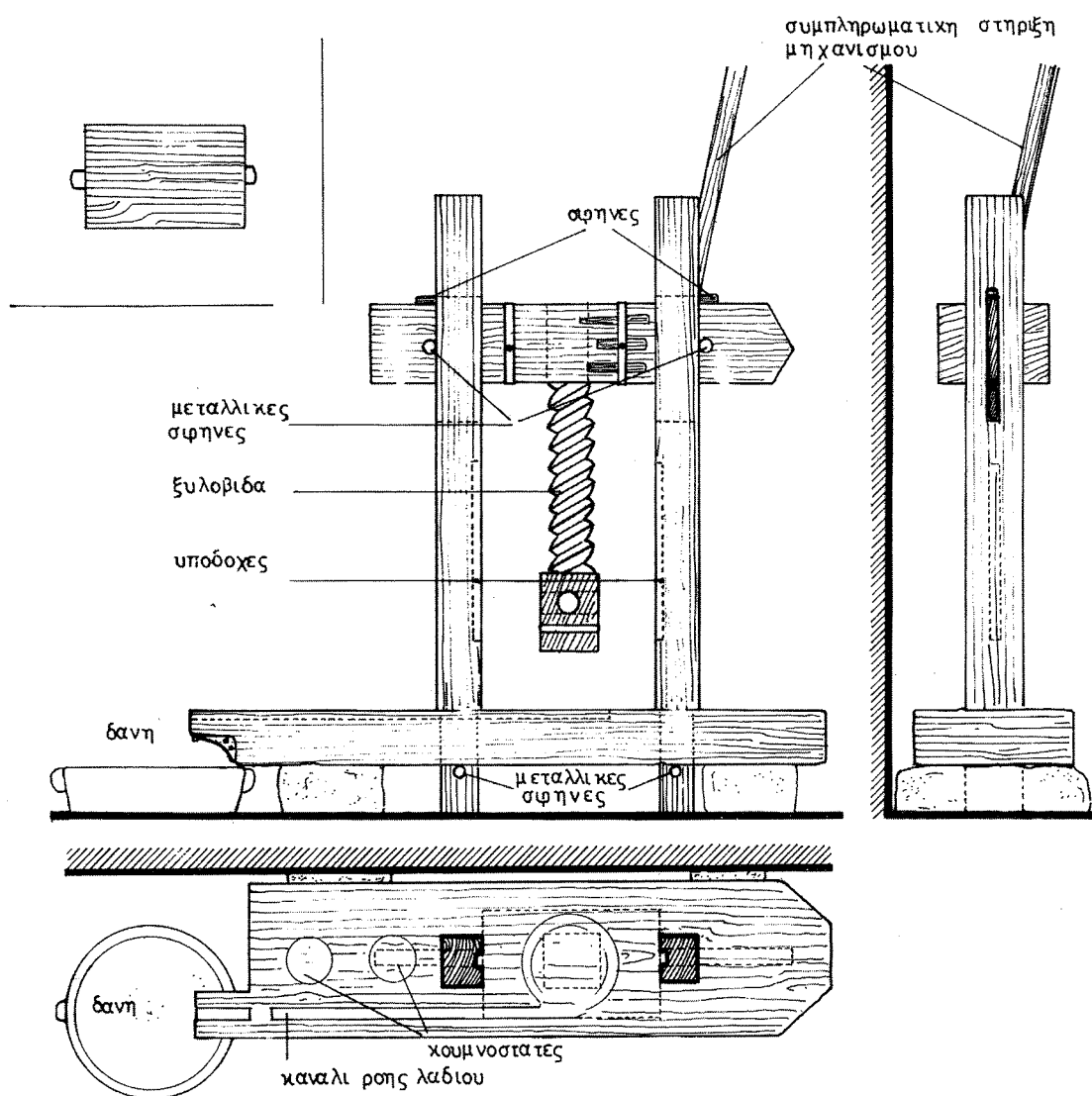
λαδόκουμνα (η): μικρό πιθοειδές αγγείο για λάδι.

μάγκανον (το): πιεστήριο του ελιομύλου και κάθε πιεστική μηχανή.

νισιά (η): εστία.

νταμιντζάνα (η): γυάλινο δοχείο με πλεκτό περίβλημα για αποθήκευση λαδιού (dame-jeanne).

σκουτέλλιν (το): βαθύ πινάκιο.

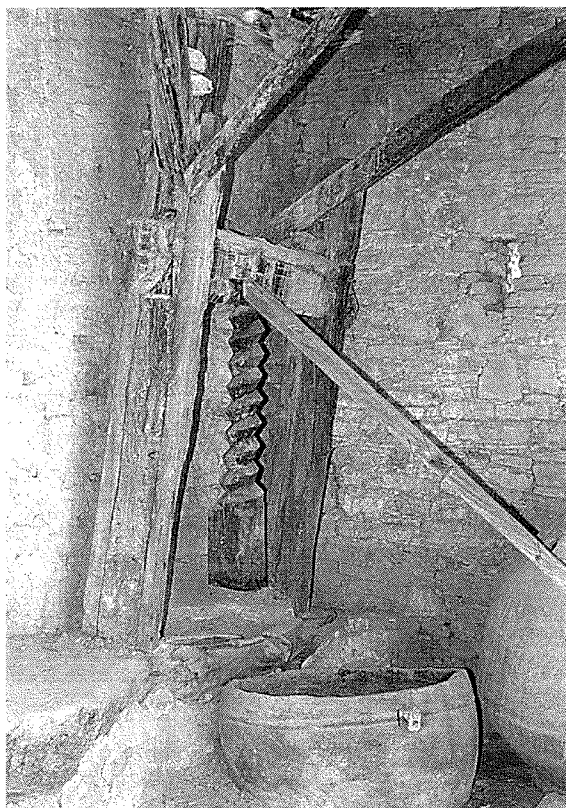


14-15. Εὐλίνο πιεστήριο ελιόμυλου στα Σπήλια. Κάτω: όψη, πλάγια όψη και κάτοψη.

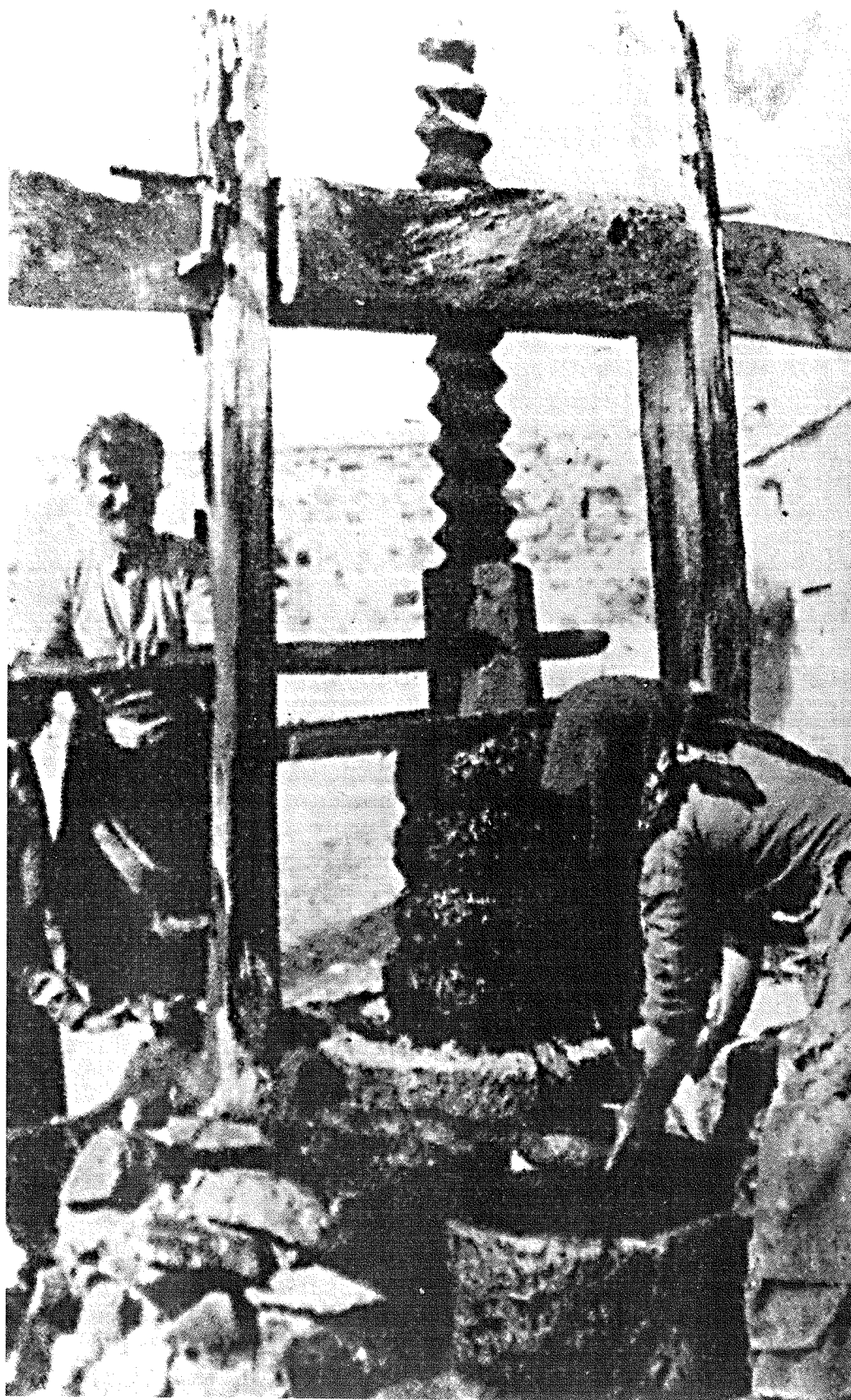
σκουτέλλιν του μύλου (το): πέτρινη ρηχή λεκάνη πάνω σε πετρόχτιστη κυκλική βάση, όπου περιστρέφεται η μυλόπετρα για τη σύνθλιψη των ελιών.
 τελάλης (ο): μοχλός που εισχωρούσε στις οπές της βάσης της βίδας του πιεστήριου για την περιστροφή της.
 τζύζουρος (ο): το κατακάθι του λαδιού.
 φλούδιν (το): ένυδρο ή παρυδάτιο φυτό, ψηλό και καλαμοειδές με το οποίο πλέκονται τα ζεμπίλια.
 χαζίρα (η): οριζόντια δοκός που συνδέει στο πάνω μέρος τα δίστυλλα του πιεστήριου σχηματίζοντας Π.
 χαρτζίν του ελιόμυλου (το): χάλκινο καζάνι για το βράσιμο νερού στον ελιόμυλο.

Βιβλιογραφία

- Αριστείδου Αικ. 1986: *Μεγάλη Κυπριακή Εγκυκλοπαίδεια «Φιλόκυρος»*, τ. 5, λ. ελιά, ελιόλαδο.
 Ερωτόκριτος, Γλωσσάριον 1989: *Υλικά δια την σύνταξιν ιστορικού Λεξικού της Κυπριακής διαλέκτου*, Μέρος Γ' Γλωσσάριον Ιωάννου Ερωτοκρίτου, έκδοση Θεοφανούς Κυπρή, Λευκωσία.
 Excerpta Cypria: *Materials for a history of Cyprus*, εκδ. C.D. Cobham, Cambridge 1908 (Kraus Reprint Co. New York 1969).
 Κυπριανός Αρχιμανδρίτης 1788: *Ιστορία Χρονολογική της Νήσου Κύπρου. Ένετίησιν* (ανατύπωση), Λευκωσία 1974.
 Michaud M. et Poujoulat M.: *Correspondance d'Orient 1830-1831* par M. Michaud et M. Poujoulat, τόμοι 7, Paris 1833-1835.
 Νακούξης Π. 1991: *Το ιστορικό τσιφλίκι Φουντζί και οι ιδρυτές του*, Λευκωσία.
 Παπαδόπουλλος Θ. 1980 (εκδ.): *Προξενικά Έγγραφα του ΙΘ' Αιώνος*, εκδιδόμενα υπό Θεοδώρου Παπαδοπούλλου, Λευκωσία.
 Παπαδόπουλλος Θ. 1991 (εκδ.): *Κώδιξ Σχολείων Λευκωσίας*, εκδιδόμενος υπό Θεοδώρου Παπαδοπούλλου, Λευκωσία.
 Πτωχοπρόδρομος: *Ptochoprodromos. Einführung, kritische Ausgabe, deutsche Übersetzung, Glossar*, besorgt von Hans Eideneier, Köln 1991.
 Ρουσούνιδης Α. 1988: *Δένδρα στην Ελληνική Λαογραφία με ειδική αναφορά στην Κύπρο*, τ. Α, Λευκωσία.
 Savile A.R., Captain 1878: *Cyprus*, Compiled in the Intelligence Branch, Quarter-Master - General's Department, Horse Guards by Captain A.R. Savile, 18th The Royal Irish Regiment, Official Copy, London.
 Στράβωνος: *Γεωγραφικά*, The Loeb Classical Library, edited by T.E. Page, E. Capps and W.H.D. Rouse, London, New York 1929.



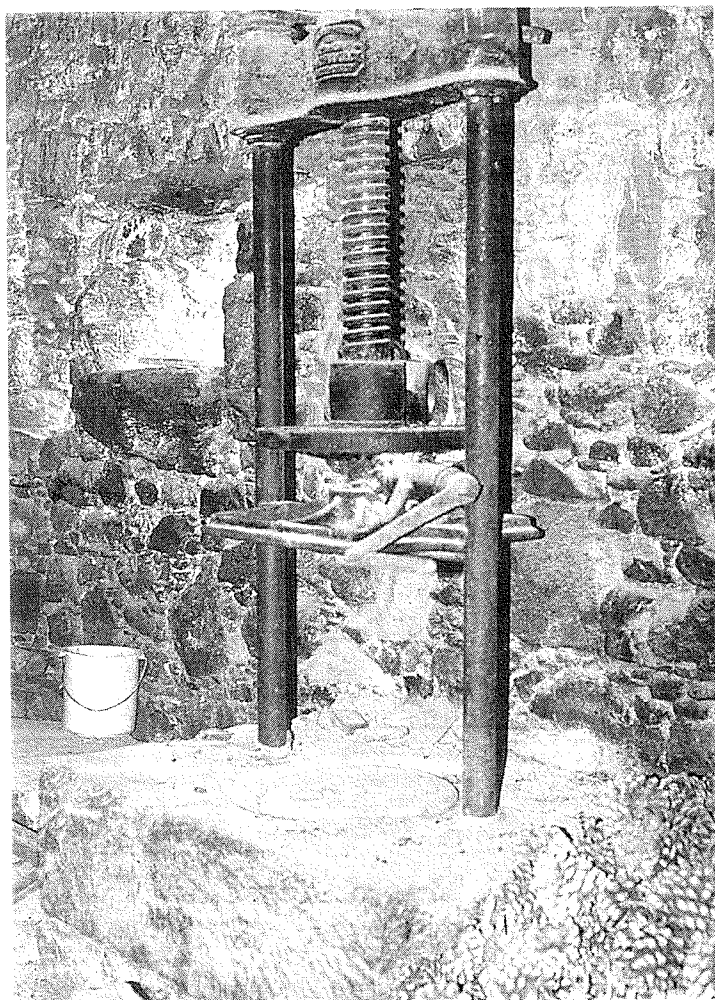
16. Ξύλινο πιεστήριο ελιόμυλου στο Κοιλάνι. Μπροστά στη βάση, η «δάνη».



17. «Ζεμπίλια» στο πιεστήριο
υπαίθριου ελιόμυλου. Φωτογραφία Αρχείου Mangoian.

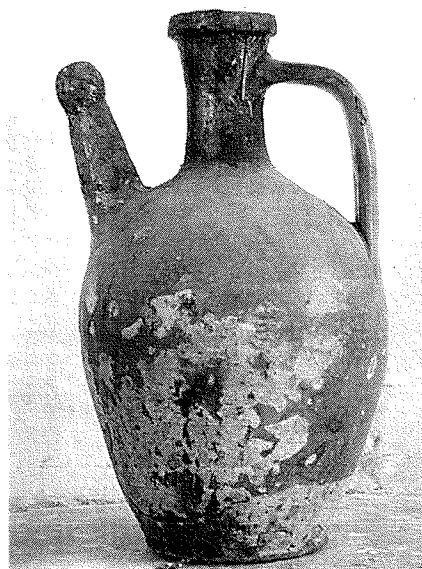


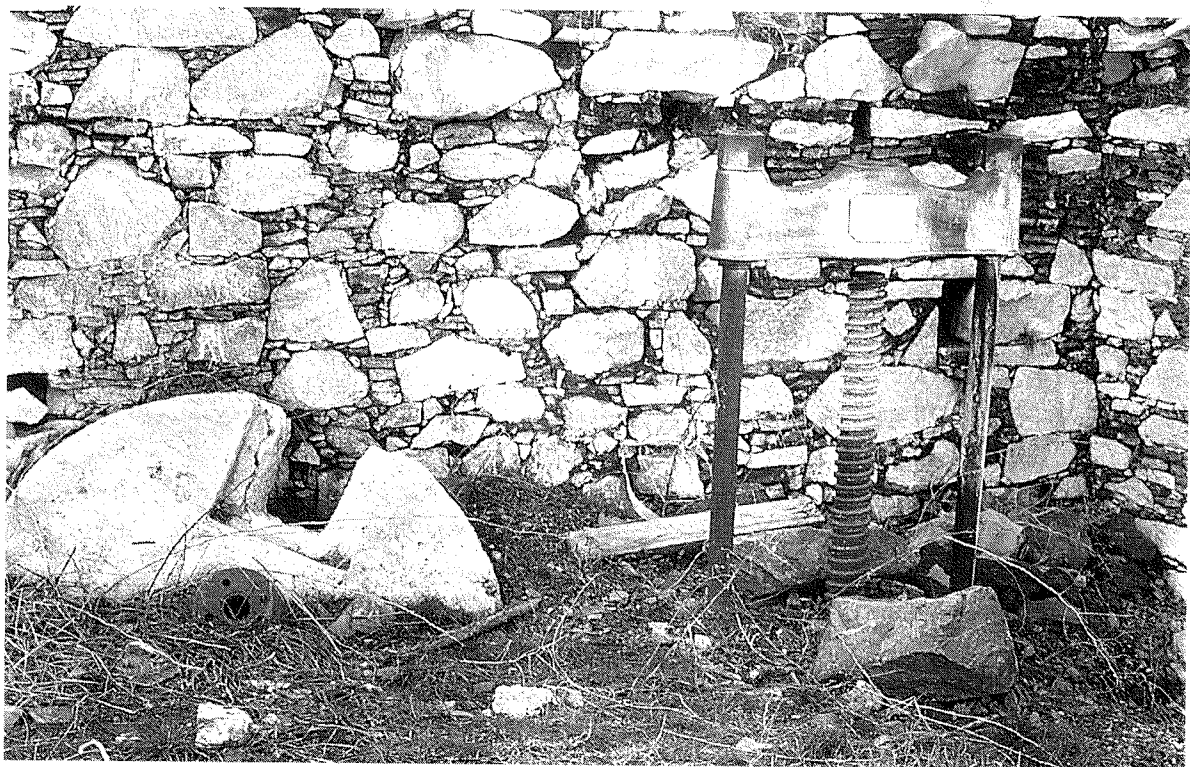
18. Το «χαρτζίν του ελιόμυλου»
πάνω στη «νισκιά» και
«κολότζι» μέσα σε χάλκινη
«λεένη» (λεκάνη) στο Παλαιχώρι.



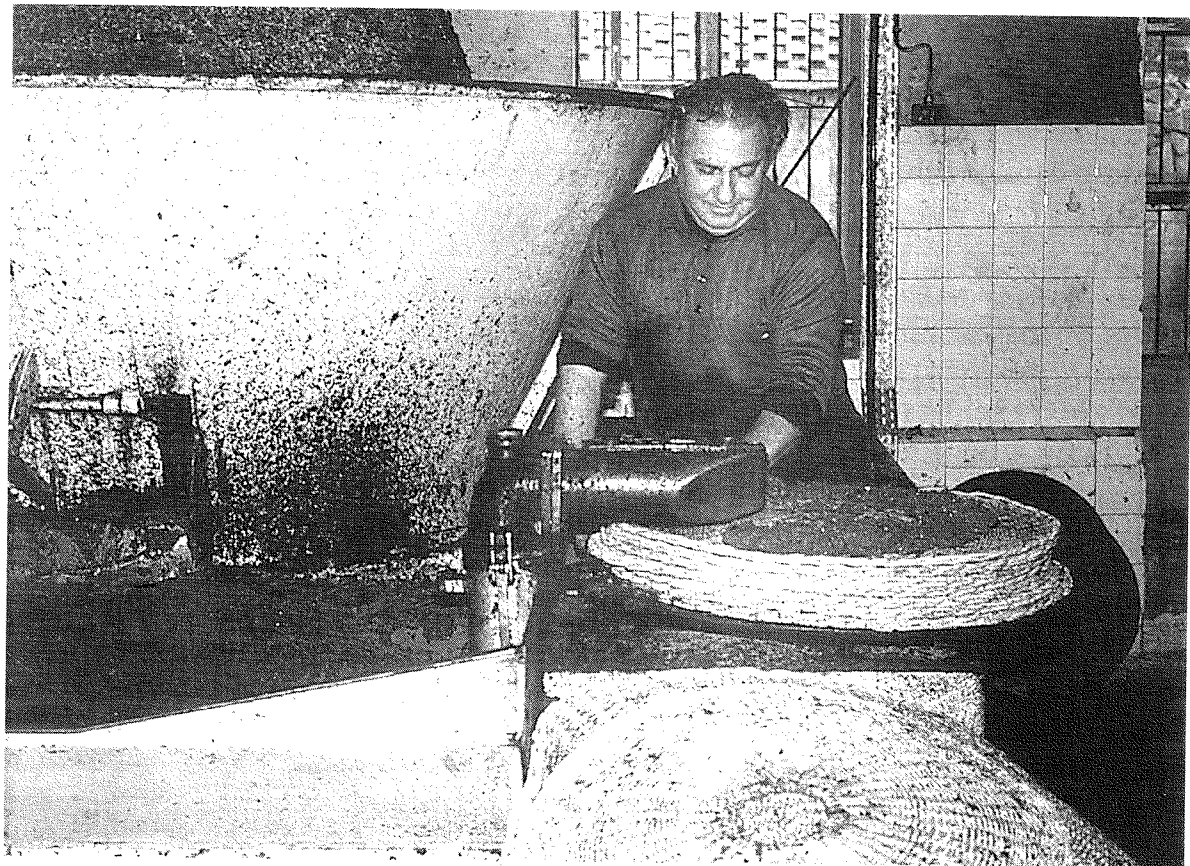
19. Σιδερένιο πιεστήριο
ελιόμυλου στο Λουβαρά.

20. «Λαδοκούζιν αλειφτό»
(εφναλωμένο) της εκκλησίας
του Μονογενή στο Κοιλάνι.





21. Σιδερένιο πιεστήριο κατασκευής χυτηρίου Ι.Κ. Κυριακίδη και Σία στη Λεμεσό.
Άγιος Ιωάννης Αγρού, Επαρχία Λεμεσού.



22. Νεώτερο ελαιοτριβείο στον Αρακατά, Επαρχία Λεμεσού.

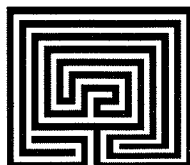
ΕΛΙΑ ΚΑΙ ΛΑΔΙ

ΤΡΙΗΜΕΡΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ
ΚΑΛΑΜΑΤΑ, 7-9 ΜΑΪΟΥ 1993

ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΟ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΕΤΒΑ
ΕΛΑΪΣ Α.Ε.



27 JUN 2001



ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΟ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΕΤΒΑ