

Η ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ ΣΤΗΝ ΚΥΘΡΕΑ

ΙΩΑΝΝΗ ΦΙΛΙΠΠΙΔΙ

Αυτό το αιωνόβιο δένδρο οί Έλληνες τὸ ἀγάπησαν ἀπὸ τὰ μυθικὰ χρόνια. Μποροῦσαν νὰ ἀρνηθοῦν αὐτὸ τὸ δῶρο τῆς θεᾶς Ἄθηνᾶς οἱ Ἄθηναῖοι; Ὁχι μόνον τὸ δέχτηκαν ἀλλὰ τὸ θεώρησαν ὡς ἱερὸ δένδρο καὶ μὲ «κότινον» στεφάνωναν τοὺς Ὀλυμπιονίκες. Δέχονταν εὐχαριστίες ἀπὸ μακρινοὺς φίλους των, τοὺς Αἰγυπτίους καὶ Ἰνδοὺς διὰ τὸ ὠραῖον ἐλαιόλαδο πού τοὺς ἔστελλαν.

Στὴν Κύπρο εἶναι αὐτοφυῆς αὐτὸ τὸ δένδρο, ἰδίως στὰ χαμηλὰ ὄρη. Ἡ περιοχὴ τῆς Καρπασίας καὶ ἰδίως στὰ δάση τοῦ Ἀποστόλου Ἀνδρέα κυριαρχοῦν οἱ ἀγριελιές. Γενικὰ στὸν Πενταδάκτυλο καὶ σὲ ἄλλες περιοχές, ὡς ἡ περιοχὴ τοῦ Ἁγίου Θεοδώρου τῆς Σκάλας ἔχουν πολλὲς ἀγριελιές. Σὲ ὅλα τὰ μέρη τῆς Κύπρου ἐκαλλιιεργήθη ἡ ἐλιά ἐκτὸς ἐλαχίστων ἐξαιρέσεων ὡς ἡ Μεσαορία πού δὲν διέθετε νερὸ γιὰ τὸ πότισμα τους.

Τὰ δένδρα ἢ μπολιάζονταν ἐπὶ τόπου στὰ ἰδιωτικὰ κτήματα ἢ ξερριζώνονταν καὶ μετεφέροντο σὲ ἄλλα κτήματα.

Οἱ Κυθρεῶτες κατ' ἀρχὰς ξερριζώναν ἀπὸ τὸν Πενταδάκτυλο. Ὅταν ἔλειψαν, ἔφεραν ἀπὸ τὴν «Βάλιαν» περιοχὴν τοῦ Ἁγ. Θεοδώρου τῆς Καρπασίας καὶ ὅταν ἔλειψαν καὶ ἐκεῖ πῆγαιναν στὸ ἀπέραντο δάσος τοῦ Ἀποστόλου Ἀνδρέα. Δωρεᾶν βέβαια. Οἱ ἐργάτες τὲς ξερριζώναν, τὲς κλάδευαν καὶ ἀφοῦ τὲς μετέφεραν στὸ δρόμο μὲ καμήλες τὲς φόρτωναν σὲ αὐτοκίνητα γιὰ τὴν μεταφορὰν πρὸς πώλησιν. Εἶχε σιαφέρηδες πού ἔκαναν αὐτὴν τὴν δουλειάν. Μερικοὶ Καρπασίτες ἀραίωναν τοὺς πικνοὺς ἐλαιῶνες τους καὶ ἔτσι μερικοὶ φύτευαν ἐλιές ἡμέρες καὶ μεγάλες πού σὲ 5—10 χρόνια ἔδιναν ἀρκετὸ καρπὸ. Ἔτσι καταπίπτει τὸ γινωμικὸ «ἀμπέλι πού τὸν τζύρη σου καὶ ἐλιάν πού τὸν παππού σου». Ἡ Κυβέρνησις σὲ μερικά φυτώρια μεγάλωνε ἐλιές ἀπὸ σπέρμα καὶ τὲς μπολιάζαν χαμηλὰ. Αὐτὲς ἦταν καλές

βέβαια ἀλλὰ γιὰ μέρη πού δὲν πῆγαιναν κοπάδια ἢ σὲ περιφραγμένα κτήματα.

Στὴν Κυθρέα ἀγάπησαν περισσότερο τὴν ἐλιά καὶ λιγώτερο τὰ λεμονόδεντρα. Πρῶτος καὶ καλύτερος ἔρχεται ὁ Παπά-στεφανῆς πού ἀνάγινωσε τρεῖς χιλιάδες ἐλιές. Αὐτὸς εἶχε καὶ τὸ φυτώριό του. Φύτευε μικρὲς «κουζούλες» καὶ σὰν μεγάλωναν τὲς μεταφύτευε.

Ἡ γιαιγιά μου τοῦ εἶπε μιὰ μέρα: «Παπᾶ μου θὰ σοῦ κλέψω τὸ ἕνα ποικάμισο νὰ κάτσης νὰ ἡσυχάσης καὶ σὺ λίγο». Τοῦ τὸ εἶπε αὐτὸ γιὰτὶ σὰν μούσκευε ἀπὸ τὸν ἴδρωτα τὸ ποικάμισο τοῦ Παπᾶ τὸ ἔβγαζε καὶ τὸ ἔβαλλε στὸν ἥλιο νὰ στεγνώσῃ καὶ φοροῦσε ἄλλο. Ἔτσι ἡ δουλειὰ γιὰ τὸν παπᾶ δὲν ἔλειπε ἐφόσον εἶχε στεγνὸ ποικάμισο.

Δεύτερος ὁ Γιώρκος Ἀκκιλλῆ, τρίτος ὁ Στέλιος Ζαμπᾶς, καὶ πάρα πολλοὶ φύτεψαν νέους ἐλαιῶνες μὲ τὴν γνωστὴν Κυπριακὴν ποικιλίαν. Στὸ φυλλέρι ὁ μ. Ἀντώνης Κυριακίδης ἔκαμε ἕνα ὠραῖον ἐλαιῶνα μὲ καλῆς ποικιλίας δένδρα. Μιὰ μέρα ἔφερε στὸ καφενεῖο καὶ εἶδαίμε. Θαυμάσαμε ὅλοι. Ἔμοιαζαν μὲ μικρὰ λεμόνια.

Ἀπὸ τῆς θέσεως τοῦ σχολείου τῆς Κυθρέας σὰν κοιτάξῃ ἕνας πρὸς νότον θα δῇ μιὰν μεγάλην ἔκτασιν γῆς σκεπασμένην μὲ ἀσημένιο χαλί πού ξεκινᾶ ἀμέσως μετὰ τὰ λακκοδοῦναρα καὶ φθάνει στὸ Παλαίκυθρο. Εἶναι πάρα πολλὰ τὰ δέντρα. Δυστυχῶς δὲν φυτεύθηκαν σὲ κανονικὲς ἀποστάσεις οὔτε σὲ γραμμές. Ὑπάρχουν ἐλαιῶνες πού μοιάζουν μὲ λασάνι. Ἡ ἔλλειψις καλῆς περιποιήσεως ἔκανε ὥστε νὰ μὴ δύνουν καρπὸ ὅπως ἔπρεπε νὰ κάνουν. Ὑπάρχουν πολλοὶ ἐλαιῶνες πού δὲν γνώρισαν τὸ κόπρισμα καὶ τὸ κλάδευμα. Δὲν λέγω, ὑπάρχουν καὶ ἐπιμελεῖς πού φύτευσαν τελευταίως κανονικὰ τὰ δένδρα καὶ τὰ περιποιήθηκαν ὅπως πρέπει. Αὐτοὶ εἶναι λίγοι. Ὅσον ἀφορᾶ τὸν ἀποκεφαλισμὸν ἐλαιοδένδρων μόνον ἕνας τὸ ἔκαμε. Μόνον ὁ

ΠΑΗ

γαιναν
x.
λότερο
εντρα.
Παπά-
δες έ-
J. Φύ-
εγάλω-

«Πα-
άμισο
». Του
πό τον
έβγα-
εγνώση
ιά για
στεγνό

ίτος ό
φύτ-
ην Κυ-
μ. Άν-
ελαιώ-
χ μέρα
μάσσα-
νια.

ης Κυ-
τον θα
πασμέ-
άμέσως
πό Πα-
δέντρα.
ικές ά-
χουν έ-
'Η έλ-
όστε να
κάνουν.
γνώρι-
ια. Δέν
φύτευ-
καί τά
οί είναι
σμόν έ-
Μόνο ό

μ. Κυριάκος Λεμονοφίδης άποκεφάλισε ένα
έξωκον ελαιώνα. Μόλον που ήτο ένα κα-
λό μάθημα για όλους κανείς άλλος δέν τό
έφήρμοσε.

Θά ήτο παράλειψις άν δέν άνέφερα την
φυτείαν που έκαμαν στο Μετόχι τής Κύ-
πρου από χρόνια οί καλόγηροι. Αύτοι έ-
φύτεψαν άραιές, πολύ άραιές γραμμές για
να σπέρνουν και την γήν — με σιτηρά ή
όπιδήποτε άλλο. Ύραία δένδρα, μεγάλα,
με καλό σχήμα αλλά και αυτά άκλάδευτα
χωρίς να τυγχάνουν τής δεούσης περιποιή-
σεως.

Δυστυχώς οί έλιές κατήντησαν πολυέξο-
δο μαζούλι. Στοιχίζουν άρκετά τό κλά-
δευμα, τό πότισμα, τό λίπασμα, τό ψέκα-
σμα και τό μάζεμα. Οί τιμές τής έλιās
και ελαιολάδου μέχρι πρότινος ήσαν έξευ-
τελιστικές. Τρέχαμε οί Κυθρεώτες στον
Γρουτίδη που ήταν ό γνωστός μας έξα-
γωγέας ελαιοκάρπου να του τές δώσουμε
18—20 γρόσια την όκά. Έμεις οί Κύ-
πριοι δέν τρώγαμε πιά έλιές, ούτε κατα-
δεχόμαστε τό ελαιόλαδο. Τρώγαμε τυρί
και μαγειρεύαμε με φυσικέλαιο. Για πολ-
λους Κυθρεώτες έγιναν βάρος τά ελαιό-
δενδρα σχεδόν. Τώρα που τά χάσαμε
τρώμε τές έλιές 10 σελ. και 14 σελ. την
όκά και καθαρό ελαιόλαδο, άν βρούμε τέ-
ταιο, 3—4 λίρες την λίτραν.

ΠΕΡΙΠΟΙΗΣΙΣ ΤΩΝ ΕΛΑΙΟΔΕΝΔΡΩΝ

Οί άγριελιές πρέπει να φυτεύονται σε
άπόσταση 30—35 πόδια αναλόγως τής
γονιμότητος του έδάφους και σε γραμμές
ώστε να είναι εύκολος ή καλλιέργεια και
τό ψέκασμα. Ό λάκκος πρέπει να είναι
2X3 πόδια και τό φυτόν να χώνεται έ-
πως ήταν στην θέση του. Τό πότισμα έ-
είναι τακτικό. Κόπρι λίγο αλλά χωνευμένο
ή άζωτούχον λίπασμα. "Όταν τό φυτό βγά-
λη βλαστούς κατά τον δεύτερον ή τρίτον
χρόνον θα άφαιρεθούν οί αδύνατοι και θα
μεινουν 3—4 βραχίονες για μπόλιασμαx.
Θά μπολιασθούν στον τέταρτον ή πέμπτον
χρόνον. Τά μπόλια συνήθως είναι τής κοι-
μής ποικιλίας. Κάπου κάπου θα βρούμε

και κανένα μπόλι έξωτερικής ποικιλίας «ά-
ερούπιτες» όπως λέμε, των Καλαμιών. Οί
ίσπανικές ποικιλίες είναι καλές μόνον για
άσπρες. Σαν ώριμάσουν δέν διατηρούνται
ούτε άποδίδουν λάδι όπως τές Κυπριακές.
Τώρα μάς έρχονται φυτά από την Κρήτη
που λέγουν πως καρποφορούν γρήγορα.

Τό μπόλι πρέπει να τό πάρωμε από
δένδρον που δίνει καλής ποιότητος καρ-
πό και καρποφορεί τακτικά. "Όταν πιά-
σουν τά μπόλια και μεγαλώσουν κατά τον
τρίτον ή τέταρτον χρόνον θα κλαδευτούν
και θα μεινουν οί βραχίονες που πρέπει
να δώσουν καλό σχήμα στο δένδρο. Τά
νεα ελαιόδενδρα βέβαια θα δώσουν λίγο
καρπό στα πρώτα 5—10 χρόνια που δέν
άνταποκρίνονται στα έξοδα. Τότε ό ιδιο-
κτήτης θα καλλιεργή την γήν με άλλα λα-
χανικά ή άλλα φυτά για να βγάλη τά
ξοδά του.

Τό κλάδευμα των μεγάλων ελαιοδένδρων
πρέπει να διδη στα δένδρα τέτοιο σχήμα
ώστε να αερίζεται καλά τό έσωτερικό
γιατί κατά κανόνα καρποφορεί τό δένδρον
στούς έξωτερικούς κλάδους.

Τά ελαιόδενδρα έχουν πολλούς έχθρους
και ύποφέρουν από πολλές ασθένειες και
πρέπει ό παραγωγός να λαμβάνη τά μέ-
τρα του ώστε να κάνει τους άναγκαίους ψε-
κασμούς όταν και όπως πρέπει. Για τού-
το θα ζητά την βοήθειαν και οδηγίες των
ύπαλλήλων του Ύπουργείου Γεωργίας. Ό
μεγαλύτερος έχθρος τής έλιās είναι ό δά-
κος. Στην Κυθρέαν, στα τελευταία χρόνια,
τές ψέκαζε ή Κυβέρνησις με αεροπλάνο
και ήταν πολύ καλά τά άποτελέσματα.

Τό μάζεμα των έλιών ήταν και είναι
πολυέξοδο. Στα παλιά χρόνια οί εργά-
τριες λουβούσαν τό καρπό χαμαί ως τό
μεσημέρι. Τό άπόγευμα άσχολούνταν στο
μάζεμα. Και έτσι έγίγνετο χρόνια μέχρις
ότου κάποιος σκέφτηκε να άπλώνη «τσιούλ-
λους» (καιναβίτσα) που έτσι δέν χρειά-
ζονταν οί άπογευματινές ώρες για τό
μάζεμα και δέν πληγωνόταν και ό καρ-
πός. Ό καρπός μετά τό μάζεμα θα μπη
στες κοφίνες για την μεταφορά του στο
σπίτι. "Άλλο βάσανο για τον παραγωγό,

τὸ διάλεγμα. Χωριστὰ οἱ ἄδρες, οἱ μέτριες, οἱ μικρὲς καὶ οἱ πράσινες. Οἱ μικρὲς ἢ ξηρὲς θὰ ἀπλωθοῦν γιὰ νὰ πάνε στὸ ἐλαιοτριβεῖο. Οἱ διαλεκτὲς θὰ πλυθοῦν καὶ θὰ ἀλατιστοῦν καὶ θὰ μποῦν στὰ βαρέλια. Ἡ ἀναλογία τοῦ ἀλατος εἶναι εἷς πρὸς δέκα. Ἔχει βαρέλια τῶν ἑκατὸν, ἑκατὸν πενήντα καὶ τριακοσίων ὀκάδων. Πρέπει νὰ κλείουν καλὰ τὰ βαρέλια νὰ μὴ βγαίνει τὸ ζουμί καὶ νὰ κυλίωνται τακτικὰ ὥστε νὰ καταβρέχωνται οἱ ἐλιές πού δὲν χώνονται μέσα στὸ ζουμί «τζίζουρο». Σὲ ἕνα—δυσὸ μῆνες θὰ ψηθοῦν, θὰ τὲς πιᾶση τὸ ἄλας καὶ θὰ γλυκάνουν. Αὐτὸς εἶναι ὁ καλύτερος τρόπος διατηρήσεως τῆς ἐλιάς.

Τελευταίως ζητοῦσαν ἀπὸ τὸ ἐξωτερικὸ ἐλιές πράσινες «τσακκιστὲς» καὶ ἐγίνετο καλὴ ἐξαγωγή.

Ἔχομε καὶ ἐλιές κολυμπάτες, τοῦ λαδιοῦ, τοῦ ξυδιοῦ. Ἀφῶ ξεπικρίσουν λίγες μέρες στὸ νερὸ μπαίνουν στὴν ἀλάρημν καὶ μετὰ στὸ λάδι ἢ στὸ ξύδι. Οἱ κολυμπάτες ξεπικρίζουν καὶ μπαίνουν στὴν ἀλάρημν ἀσπαστες. Ἐκεῖνες τοῦ λαδιοῦ καὶ τοῦ ξυδιοῦ γίνονται: σχιστὲς πρὶν νὰ ξεπικρίσουν. Ἀπ' αὐτὲς ἔκαναν οἱ καλοφαγάδες.

Ὅσο γιὰ τὰ παλαιοῦ τύπου ἐλαιοτριβεῖα ξεχάστηκαν γιὰ τὸ μουσεῖο. Τώρα σύγχρονο ἐλαιοτριβεῖο ἐπὶ συνεργατικῆς βάσεως ἔκαμε καὶ ἡ Κυθρέα καὶ τὸ Νέο Χωριό. Γίνεται τὸ ἄλεσμα μετὰ τὸ πλύσιμο καὶ τὸ «στύλισμα» στὸ πιεστήριο. Λάδι καὶ ζουμί πηγαίνει στὸν διαχωριστή-

ρα πού χωρίζει κάθε ἀκαθαρσία καὶ παίρνει ὁ παραγωγὸς τελείως καθαρὸ λάδι. Σὲ ἄλλα μέρη ὡς στὴν Καρπασία καὶ τὴν Πάφου κάνουν μαυρόλαδο. Βράζουν πρώτα τὲς ἐλιές πρὶν νὰ τὲς πάρουν στὸ ἐλαιοτριβεῖο.

Ὡς πότε θὰ μείνῃ ἀγνὸ τὸ ἐλαιόλαδο, δὲν ξέρουμε, σὰν φύγη ἀπὸ τὰ χέρια τοῦ παραγωγοῦ. Πολλοὶ πολῖτες γιὰ νὰ ἐξασφαλίσουν γνήσιο ἐλαιόλαδο πήγαιναν στὰ ἐλαιοτριβεῖα τὸ θράδυ μετὰ τὲς ἀσχολίες τους καὶ ἀγόραζαν τὸ γνήσιο μυρωδάτο λάδι.

Στὰ παλιὰ χρόνια οἱ παραγωγοὶ διατηροῦσαν τὸ λάδι μέσα σὲ κούζες, ἀλλὰ τάγγιζε γρήγορα γιὰτὶ ἔχουν πόρους οἱ κούζες. Μερικοὶ παραγωγοὶ καὶ ἰδίως στὰ Μοναστήρια φύλαγαν τὸ λάδι σὲ ἀλειφτὰ πιθάκια. Σήμερα ἔχουν ὅλοι τὲς λαμιντζάνες τους. Ἐκεῖνο βέβαια πού φυλάγουν πολὺ κάνουν ντεπόζιτα ἀπὸ γαλβανισμένη λαμαρίνα.

Τὸ ἐλαιόλαδο εἶναι τὸ καλύτερο ἀπὸ ὅλα τὰ σπορέλαια καὶ θρεπτικώτερο, τουλάχιστον γιὰ τὰ θραστὰ καὶ τὶς σαλάτες.

Στὰ ὄρεϊνὰ μέρη λόγω τοῦ ὅτι τὰ δένδρα δὲν ποτίζονται δίδουν περισσότερο λάδι μὲ ἀναλογία 3—4 μὲ μία. Οἱ ποτιστικὲς ὅμως ἐλιές ἀπὸ τὲς 5—8 καὶ μία.

Ἄς μὴ περιφρονῶμε τὴν λιτὴ ἀλλὰ ὑγιεινὴ καὶ θρεπτικὴ τροφή πού στήριξε τὸν Ἑλληνικὸ λαὸ γιὰ χιλιάδες χρόνια.