

## Λύκειο Λασιών

### Γαστρονομία στην Αρχαία Κυπριακή Γραμματεία

#### Εδέσματα

#### Αγαπητοί Σύεδροι, Κυρίες και Κύριοι

Για την εργασία που ακολουθεί και θα σας παρουσιάσουμε μελετήθηκαν κείμενα της Αρχαίας Κυπριακής Ποίησης, έτσι ώστε να εντοπιστούν και να καταδειχθούν στοιχεία του αρχαίου κόσμου που επιβιώνουν και σήμερα στην Κύπρο μέσα από δύο τομείς: τη γαστρονομία και τη φυτολογία.

Η μελέτη αυτή ήταν μια συνεργασία μεταξύ δύο Λυκείων και μεταξύ μαθητών με διαφορετικά επιλεγόμενα μαθήματα και καθηγητριών με διαφορετικές ειδικότητες.

Η δική μας εργασία μας παρουσιάζει το θέμα της γαστρονομίας. Για κάθε έδεσμα που εντοπίσαμε αναφέρονται οι πληροφορίες που αντλούμε από την Αρχαία Κυπριακή Ποίηση και πληροφορίες για την παρασκευή του φαγητού, την επιβίωσή του σε περιοχές της Κύπρου ή άλλες γενικότερες πληροφορίες.

#### ΚΡΑΣΙ

Μέσα από την αρχαία κυπριακή ποίηση εντοπίσαμε το κρασί το οποίο χαρακτηριζόταν ως «**άριστον**» «**λεπτότατον**» και άλλοτε ως «**Κυπρίων νόμα**». Αλλού αναφέρεται ως «**οίνος άκρατος**» και «**φαινίκιος**» και ο Σώπατρος αναφέρετε στο κρασί από την Τυρρηνία.

#### ΨΩΜΙ

Στα έργα που μελετήσαμε γίνονται αναφορές σε διάφορα είδη ψωμιών.

- **Φάκινος άρτος**(Το ψωμί αυτό κατασκευαζόταν από ζυμό της φακής και γι' αυτό θεωρείτο μέρος φτωχικού γεύματος) .. Εκτός του **φάκινου** παρασκευάζονταν και άλλοι άρτοι κατώτερης ποιότητας, τους οποίους **ονομάζουν φαιούς**. Τέτοιοι ζυμώνονται μέχρι σήμερα με το όνομα "φουσκαρέτοι". Παρόμοια ψωμιά ζυμώνονται στις περιοχές Ομόδους στη Λεμεσό με το όνομα "αρκατένα" που έχουν ως βάση το ζουμί των ρεβιθιών και όχι τη φακή. Σε κάποια χωριά της Πάφου παρασκευάζουν ψωμιά με το ζουμί της φακής, των κουκιών και των ρεβιθιών.
- **Αταβυρίτη άρτο** ( το φουσκωτό και αφράτο ψωμί) που, πιθανώς, πήρε την ονομασία του από το όρος Αταβύριο της Ρόδου.

- Τα λευκά κρίθινα ψωμιά της Ερέτριας
- Κογγον ψωμί από φακές
- Πλακούντες . Πρόκειται για πίττες που περιλαμβάνουν πολλά αρτύματα (γάλα, μέλι, τυρί κτλ)

## ΚΡΕΑΣ

Αναφέρεται το **όπτό**, (ψητό μεζές κρέατος)

**Γουρουνίσια μήτρα και στο σιτευτό γουρούνι Ψημένο στον κλίβανό (καλοβρασμένη γουρουνίσια μήτρα )**. Φαίνεται πως αυτή ήταν ένα από τα μέρη του χοίρου που εκτιμούνταν ιδιαίτερα, ενώ τρωγόταν σε βραστά κομμάτια βουτηγμένα στον χυμό του απήγανου ή σε οξάλμη.

Καρύκ(κ)η: Ήταν τροφή με αίμα πλούσια σε καρυκεύματα

## ΨΑΡΙΑ

Γίνετε αναφορά στο **σάπιο σίλουρον**( το οποίο είναι μεγάλο ποτάμιο ψάρι).

**Τον άντακαϊον**(, που είναι πιθανώς ο οξύρυγχος, η μουρούνα).

Αναφέρεται ο **φρεσκοαλατισμένος ψημένος κέφαλος της Μένδης**

## ΟΣΤΡΑΚΟΔΕΡΜΑ

Απαντάμε ένα είδος οστρακόδερμου η **τελλίνη (είναι οι πεταλίδες)**

## ΤΡΑΓΗΜΑΤΑ (επιδόρπια)

**Τα ερυθροκίτρινα ηδονικά τραγήματα** ( είναι τα κάθε λογής επιδόρπια, τα οποία παραθέτονταν μετά το κύριο γεύμα προς τέρψη και απόλαυση των συνδαιτημόνων. Συνήθως ήταν πεφρυγμένοι καρποί, όπως σύκα, ρεβίθια και κουκιά.

## ΚΑΡΥΚΕΥΜΑΤΑ

**Παπαρούνα** (Οι κοπανισμένοι σπόροι της παπαρούνας χρησιμοποιούνται ως μπαχαρικό στη μαγειρική).

**Πηγανίτης** (γίνεται λόγος για τον απήγανο, του οποίου οι σπόροι χρησιμοποιούνταν ως αρτύματα)

**Σίλφιον** (το φυτό σίλφιον, το οποίο χρησίμευε ως καρύκευμα και συνόδευε τα φαγητά, κυρίως το βοδινό κρέας και το τυρί).

## **ΛΑΧΑΝΙΚΑ**

Γίνεται αναφορά στην **κινάραν** ( πρόκειται για την αγκινάρα). Χαρακτηριστικός είναι ο τύπος με τον οποίο επιβίωσε η λέξη στην Κυπριακή διάλεκτο μέχρι τις μέρες μας ως «τζινάρα».

## **ΟΣΠΡΙΑ**

### **Φακή**

Η φακή θεωρείτο **φτωχικό φαγητό** και προσφερόταν **στα περίδειπνα**, τα γεύματα προς τιμήν των νεκρών.

**ΚΟΓΧΟΣ**( πρόκειται για ένα πηκτό ζωμό από όσπρια, τον κόγχον)

## **ΞΙΔΙ**

**οξάλμην**,( είδος σάλτσας ή καρυκεύματος με συνθετικά το ξύδι και την άλμη).

**Την** οξάλμην βουτούσαν ψάρια και κρέατα, όχι μόνο για συντήρηση, αλλά και για να ψηθούν κάποια στιγμή αργότερα ή να φαγωθούν αμέσως.