

Αρχαία Κυπριακή Ποίηση: Γαστρονομία και φυτολογία της Κύπρου

Εργάστηκαν οι μαθητές/μαθήτριες :

Λύκειο Λατσιών:

Χριστόδουλος Χριστοδούλου, Ειρήνη Αθανασίου, Χριστίνα Τέκκη, Λητώ Ζυμαρίδη, Πέτρος Χατζήκκος

Λύκειο Εθνομάρτυρα Κυπριανού Στρόβολου:

Ανδρέας Λεοντίου, Μαρίνα Νεοκλέους, Ηλιάνα Νεοκλέους, Χαρά Νικολάου, Κωνσταντίνα Νεοκλέους, Ανδρέας Καρκώτης, Χρίστος Καρκώτης.

Συντονισμός εργασίας:

Λουκία Χατζημιχαήλ, ΕΜΕ Φιλολογικών Μαθημάτων

Πόπη Πούγιουρου, Σύμβουλος Φιλολογικών Μαθημάτων

Αυγούστα Κοκκοφίτου Ζαχαρίου, καθηγήτρια Βιολογίας, Λύκειο Εθνομάρτυρα Κυπριανού Στρόβολου

Ελένη Νεοφύτου, Καθηγήτρια Οικιακής Οικονομίας, Λύκειο Λατσιών

Έλενα Παυλίδου, Φιλολόγος, Λύκειο Λατσιών

Νεκταρία Ιωάννου, Φιλολόγος, Λύκειο Λατσιών

Παναγιώτα Πούγιουρου Ιωάννου, καθηγήτρια Βιολογίας, Λύκειο Εθνομάρτυρα Κυπριανού Στρόβολου

Εισαγωγή

Για την εργασία που ακολουθεί τέθηκαν δύο βασικοί στόχοι. Ο πρώτος ήταν να μελετηθούν τα 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, κατά ένα μόνο μέρος συνδεδεμένα μεταξύ τους. Ο δεύτερος στόχος ήταν να εμπλακούν σε αυτή την αναζήτηση, όσο το δυνατόν περισσότεροι μαθητές, αλλά και καθηγητές, όχι μόνο φιλόλογοι. Κατά πόσο επιτεύχθηκε ο πρώτος στόχος θα το κρίνετε όσοι μας παρακολουθείτε. Όσον αφορά το δεύτερο στόχο, μπορούμε εμείς να διαβεβαιώσουμε ότι η μελέτη και η συνεργασία μεταξύ δύο Λυκείων και μεταξύ μαθητών με διαφορετικά επιλεγόμενα μαθήματα/ καθηγητριών με διαφορετικές ειδικότητες, υπήρξε το μεγάλο μας κέρδος.

Η εργασία μας έχει την εξής δομή: στο πρώτο μέρος παρουσιάζεται το θέμα της γαστρονομίας. Για κάθε έδεσμα 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. Στο δεύτερο μέρος παρουσιάζεται πρώτα το θέμα της φυτολογίας σύμφωνα με την Αρχαία Κυπριακή Ποίηση και ακολούθως σύμφωνα με την επιστήμη της Βιολογίας.

A. ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ

Στην Αρχαία Ελλάδα η ανάγκη για διατροφή, δεν αποτελούσε απλή ανάγκη για κορεσμό και μέσο διατήρησης στη ζωή, αλλά είχε μετατραπεί σε κεντρικό γεγονός με κοινωνικές αλλά και άλλες προεκτάσεις. Το ελαιόλαδο, τα λαχανικά, τα φρούτα, τα καρκεύματα, τα όσπρια και τα δημητριακά, το ψάρι, το κρέας και το κρασί αποτελούσαν τα κυρίαρχα συστατικά της τότε γαστρονομίας. Έργα Κυπρίων ποιητών παρέχουν χρήσιμες πληροφορίες για την αρχαία ελληνική διατροφή.

Κρασί

Ο Αθήναιος (2.35c) παραθέτει απόσπασμα από τα *Κύπρια Έπη*, στο οποίο γίνεται αναφορά στον *οἶνον ἄριστον* που δίνει τη δυνατότητα στους ανθρώπους να διώξουν ή να ξεχάσουν τις σκοτούρες και τα προβλήματά τους. Ο Σώπατρος αναφέρεται στο κρασί από την Τυρρηνία, το οποίο θεωρούνταν άριστης ποιότητας. Ο Αθήναιος παραθέτει απόσπασμα από τον ίδιο ποιητή, στο οποίο γίνεται λόγος για το γλυκό σαν μέλι νάμα, που δινόταν στους μεθυσμένους, ώστε να συνέλθουν από την κραιπάλη.

Από τα πανάρχαια χρόνια μέχρι σήμερα αποτελεί ένα από τα σημαντικότερα προϊόντα της Κύπρου και ένα από τα πιο προσοδοφόρα αγαθά για την ανάπτυξη της οικονομίας των κατοίκων του νησιού. Το κρασί της Κύπρου ήταν διάσημο σε κάθε μέρος της Ανατολής και της Ευρώπης. Άλλοτε χαρακτηριζόταν ως «λεπτότατον» και άλλοτε ως «Κυπρίων νάμα». Αλλού αναφέρεται ως «οἶνος ἀκρατος» και «φοινίκιος», ενώ ο γεωγράφος Στράβων, αποκαλεί την Κύπρο «εύοινον». Σε αρχαία κύλικα από το Μάριον, αναγράφεται η φράση «Χαίρε και πίνει ευ». Το κρασί αποτέλεσε θέμα και σε ένα ψηφιδωτό από την Οικία του Διόνυσου.

Ψωμί

Σε έργα του Σώπατρου γίνονται αναφορές σε διάφορα είδη ψωμιών. Συγκεκριμένα, στο δράμα *Βακχίς* απαντά ο φάκινος άρτος. Το ψωμί αυτό κατασκευαζόταν από φακές και γι' αυτό θεωρείτο μέρος φτωχικού γεύματος. Στο έργο με τίτλο *Κνιδία* γίνεται λόγος για το φουσκωτό και αφράτο ψωμί, τον *άταβυρίτη άρτο που, πιθανώς, πήρε την ονομασία του από το όρος Αταβύριο της Ρόδου*. Στο έργο *Βακχίδος μνηστήρες* αναφέρονται τα λευκά κριθίνα ψωμιά της Ερέτριας. Στο ίδιο έργο ο Σώπατρος αποκαλεί τη Σάμο *πλακουντοποιοί, λόγω του είδους πίττας που κατασκευαζόταν εκεί*.

Η καθημερινή τροφή των Κυπρίων ήταν το ψωμί από σιτάρι και κριθάρι που συνοδευόταν, τις περισσότερες φορές, από στερεή τροφή το "όψον". Το όψον ήταν τυρί, αυγά, παστά ή φρέσκα ψάρια και πιο σπάνια, κρέας κυνηγιού ή θυσιών. Ο μέσος Έλληνας σύμφωνα με τον Πλάτωνα τρεφόταν με αλεύρια από κριθάρι και σιτάρι, με τα οποία ζύμωναν ψωμιά και πίτες. Το κυπριακό αλεύρι ήταν σκούρου χρώματος και το καλύτερο σιταρένιο ψωμί δεν ήταν ποτέ άσπρο. Ο σίτινος άρτος αποτελούσε λαϊκή τροφή γιατί κόστιζε λιγότερα. Ευρύτατα διαδεδομένοι ήταν οι «πλακούντες», γλυκίσματα, δηλαδή με πολλά αρτύματα, όπως μέλι, ξηρούς καρπούς και διάφορα μυρωδικά. Ο φάκινος άρτος παρασκευαζόταν με το ζυμό της φακής. Εκτός του φάκινου παρασκευάζονταν και άλλοι άρτοι κατώτερης ποιότητας, τους οποίους ο Άλεξις ονομάζει 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.

Κρέας

Ο Σώπατρος στο έργο *Φακή* χρησιμοποιεί το ρήμα *κρεανομοῦμαι* που σημαίνει μοιράζω το κρέας. Επίσης, αναφέρεται το *όπτό, ψητός μεζές κρέατος*. Στο έργο *Βακχίδος γάμος* γίνεται αναφορά σε μια σκηνή συμποσίου, πιθανώς γαμήλιου, στο οποίο προσφέρεται *δέλφαξ σιτευτός, δηλαδή καλοταϊσμένο γουρουνάκι, ψημένο στον κλίβανο*. Στον *Ιππόλυτο* απαντά η *μήτρα καλλίκαρπος έκβολάς δίεφθα, δηλαδή η καλοβρασμένη γουρουνίσια μήτρα*. Το επίθετο *καλλίκαρπος* δίνει την αίσθηση της ποσότητας και της

θρεπτικής αξίας της μαγειρεμένης μήτρας. Στο *Φυσιολόγο* και στο έργο *Σίλφαι* γίνονται αναφορές σε 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. Αναφορές σε τροφές με καρυκεύματα γίνονται και στο έργο *Βακχίδος μνηστήρες*.

Η χρήση κρέατος στην καθημερινή ζωή ήταν περιορισμένη. Συνήθιζαν να τρώνε «κρεάδια οπτά» ή εφθά (βραστά), αλίπαστα ή αποξηραμένα. Εκτός από το κρέας των σφαγίων έτρωγαν εγκέφαλο και μυελό, τα ποδάρια και τα οπίσθια. Παράλληλα με τα οπτά κρέατα ήταν σε χρήση και τα διατηρημένα ή τα καπνιστά. Μεταξύ «άριστων εδεσμάτων», συγκαταλέγονται και οι αλλάντες, δηλαδή λουκάνικα. Τα αρτύματα και τα αρωματικά συνόδευαν τη συνταγή κάθε σπουδαίου μάγειρα της εποχής. Τα «χοίρεια κρέα» προτιμούνταν έναντι άλλων κρεάτων, καθώς το κρέας αυτό ήταν φτηνό και προσιτό, χωρίς να παραγνωρίζονται βέβαια οι αρετές που είχε ως «τροφιμότατον», πολύ θρεπτικό δηλαδή, και «γευστικότατον». Υπάρχουν μάλιστα αναφορές σε οικόσιτους χοίρους, το κρέας των οποίων χρησιμοποιούσαν σε οικογενειακά δείπνα ή συμπόσια. Η βραστή γουρουνίσια μήτρα, ήταν συνταγή οικιακής παρασκευής. Έπρεπε να είναι καλοβρασμένη αλλά όχι υπερβολικά. Μεγάλη κατανάλωση είχε, επίσης, το κρέας των αιγών και των εριφίων.

Ψάρια

Σε άγνωστο έργο του Σώπατρου γίνεται λόγος για διπλή μερίδα ψαριών που προσφέρεται στο Φιλόξενο. Στην κωμωδία *Όρέστης* γίνεται αναφορά στο σάπιο σίλουρον, το οποίο είναι μεγάλο ποτάμιο ψάρι. Στο *Μυστάκου θητίον* ο Σώπατρος αναφέρει τον *άντακαϊον*, που είναι πιθανώς ο οξύρυγχος, η μουρούνα. Στο ίδιο έργο αναφέρεται ο φρεσκοαλατισμένος ψημένος κέφαλος της Μένδης.

Οστρακόδεσμα

Στον *Εύβουλοθεόμβροτο* του Σώπατρου απαντά ένα είδος οστρακόδεσμου η *τελλίνη*, που είναι οι πεταλίδες.

Για τα βραστά ψάρια χρησιμοποιούσαν το λευκό ζωμό που αποτελείτο από νερό στο οποίο πρόσθεταν λάδι, λίγο άνηθο και πράσο και μετά το ψήσιμο το ανάλογο άλας. Τα οπτά ψάρια έπρεπε να ψήνονται με τα λέπια, να ρίχνεται πάνω σ' αυτά λάδι και αρτύματα και αρκετό άλας. Τα οπτά ψήνονται πάνω στα κάρβουνα, σε σχάρα ή σε οβελίσκο και σερβίρονταν σε πιάτο. Τα ψάρια οι Κύπριοι τα έκαναν παστά, για να διατηρούνται για αρκετό χρονικό διάστημα, ενώ κατά την κλασική εποχή αποτελούσαν ένα από τα σημαντικότερα εδέσματα.

Τραγήματα

Στο δράμα *Πύλαι* αναφέρονται τα ερυθροκίτρινα ηδονικά τραγήματα. Τα 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.

Μετά το κύριο γεύμα ακολουθούσαν καρποί και γλυκίσματα, γνωστά ως τραγήματα, επιδορπίσματα. Μεταξύ των ξηρών καρπών ήταν σταφίδες, αμύγδαλα, πεφρυγμένοι ερέβινθοι (ρεβύθια), κάστανα, κάρυα και φρούτα.

Καρυκεύματα

Οι κοπανισμένοι σπόροι της παπαρούνας χρησιμοποιούνται ως μπαχαρικό στη μαγειρική, σύμφωνα με το δράμα *Πύλαι*. Στο έργο *Σίλφαι* γίνεται λόγος για τον απήγανο, του οποίου οι σπόροι χρησιμοποιούνταν ως αρτύματα. Ο τίτλος *Σίλφαι* πιθανώς σχετίζεται με το φυτό *σίλφιον*, το οποίο χρησίμευε ως καρύκευμα και συνόδευε τα φαγητά, κυρίως το βοδινό κρέας και το τυρί.

Ξίδι

Στο έργο *Φακῆ* το ξίδι παρουσιάζεται μέσα σε ασημένια φιάλη. Στο *Φυσιολόγο* γίνεται λόγος για την *οξάλμην*, είδος σάλτσας ή καρυκεύματος με συνθετικά το ξύδι και την άλμη.

Στην οξάλμην βουτούσαν ψάρια και κρέατα, όχι μόνο για συντήρηση, αλλά και για να ψηθούν κάποια στιγμή αργότερα ή να φαγωθούν αμέσως. Η οξάλμη θεωρείτο σικελικό προϊόν

συμφώνα με μαρτυρία του Αριστοτέλη. Αξιοσημείωτη είναι η χρήση της οξάλμης και στην ιατρική.

Λαχανικά

Σε άγνωστο έργο του Σώπατρου γίνεται αναφορά στην *κινάραν* που πρόκειται για την *αγκινάρα*. Χαρακτηριστικός είναι ο τύπος με τον οποίο επιβίωσε η λέξη στην Κυπριακή διάλεκτο μέχρι τις μέρες μας ως «τζινάρα».

Η αγκινάρα ως έδεσμα, έδινε ένα χυλώδη χυμό. Υπάρχουν όμως και αναφορές που παρουσιάζουν την αγκινάρα να μαγειρεύεται με κρέας, όπως σερβίρεται και στις μέρες μας.

Όσπρια

Η φακή θεωρείτο φτωχικό φαγητό και προσφερόταν στα *περίδειπνα*, τα γεύματα προς τιμήν των νεκρών. Στο έργο *Βακχίδος μνηστήρες* ο Σώπατρος δίνει την πληροφορία για ένα πηκτό ζωμό από όσπρια, τον *κόγχον*. Ο Σώπατρος στη *Νέκυια* και ο Κλέαρχος Σολεύς ο Περιπατητικός στο *Περί παροιμιῶν* μνημονεύουν την παροιμιώδη φράση *τῆ φακῆ μύρον* (το μύρο στη φακή), που σημαίνει κάτι πολύτιμο σε ευτελές.

Τα όσπρια τα έτρωγαν κατά κανόνα με την μορφή χυλού του «έτνους». Τα έβραζαν σε λάδι, προσθέτοντας διάφορα ηδύσματα, όπως κρόκους αυγών, μέλι, κρασί και ξύδι και το πρόσφεραν συνήθως θερμό, αμέσως μετά το ψήσιμο.

B. ΦΥΤΟΛΟΓΙΑ

B1. Τα φυτά στην Αρχαία Κυπριακή Ποίηση

Η σχέση των Ελλήνων με τα άνθη και τα φυτά είναι πανάρχαια και αυτό φαίνεται ξεκάθαρα από τη μυθολογία, η οποία συνεχώς αναφέρεται σε ιστορίες για όλα, σχεδόν, τα λουλούδια. Η χρήση δε των λουλουδιών ήταν πάντα διαδεδομένη στην Ελλάδα και είχαν σημαντική θέση στην καθημερινή ζωή των αρχαίων Ελλήνων.

Στην αρχαία κυπριακή ποίηση εντοπίζονται πολύ συχνά αναφορές σε άνθη και φυτά. Οι αναφορές αυτές άλλοτε συσχετίζονται με τη χρήση τους ως καλλωπιστικά, ενώ δεν είναι λίγες

οι φορές που γίνεται νύξη στις φαρμακευτικές τους ιδιότητες και στη σχέση τους με τη γαστρονομία, όπως ακούσατε από τους συμμαθητές μας προηγουμένως.

Στο α' βιβλίο από τα Κύπρια έπη ο ποιητής παρουσιάζει τις Νύμφες και τις Χάριτες, μαζί και την Αφροδίτη να είναι στεφανωμένες με *ευωδιαστά* στεφάνια και να τραγουδούν στο βουνό της Ίδης. *Ἡ δὲ σὺν ἀμφιπόλεσι φιλομμειδῆς Ἀφροδίτη πλεξάμεναι στεφάνους εὐωδέας ἄνθεα γαίης ... καλὸν ἀεΐδουσαι κατ' ὄρος πολυπιδάκου Ἰδης.* Παρόμοιες εικόνες στεφανωμένων με λουλούδια γυναικῶν απαντούν και σε άλλα αρχαία κείμενα, καθώς η χρήση των στεφάνων είχε ευρεία διάδοση. Αυτό άλλωστε μαρτυρεί και τα επίθετο *ισστέφανος* (= στεφανωμένος με *ία* – βιολέτες) που αποδίδεται, εκτός από την Αφροδίτη, στις Μούσες και στις Χάριτες.

Στο ίδιο έργο οι Χάριτες και οι Ωρες ντύνουν τη θεά Αφροδίτη με φορέματα «*ευωδιαστά*» που έφτιαξαν ειδικά γι' αυτήν χρησιμοποιώντας χρώματα από λουλούδια της άνοιξης - *ἐν ἄνθεσιν ἔαρινοῖσι.* Χρησιμοποίησαν, λοιπόν, για το σκοπό αυτό το χρώμα από *κρόκο, ὑάκινθο, βιολέτα – ἴον- ρόδο και νάρκισσο.* Παρόλο που ο κρόκος και ο νάρκισσος ανθούν φθινόπωρο ή χειμώνα στη λογοτεχνία αναφέρονται συχνά σε συνδυασμό με λουλούδια της άνοιξης.

Ο κρόκος υπήρξε σημαντικό φυτό στην αρχαιότητα για τις φαρμακευτικές του ιδιότητες αλλά και για την χρήση του ως χρωστική ουσία. Το βαθυκίτρινο προς χρυσό χρώμα του κρόκου, εξαγόμενο από τους στήμονες του άνθους, βάφει το πέπλο της Ηούς και εμπνέει τον Όμηρο για να της προσδώσει το επίθετο *κροκόπεπλος* (Ιλ. Θ 1, Ψ 227).

Στα αρχαία κείμενα απαντάται, επίσης, το επίθετο *ὑακινθινοβαφής* (Ξεν.Κυρ. 6.4,2, Αρρ. Αν. 6.29,6) για να χαρακτηρίσει το βαμμένο με το μελανοπορφυρό χρώμα του λουλουδιού αυτού. Η ευωδία των λουλουδιών της άνοιξης δηλώνεται και στον Ομηρικό Ύμνο, (V σ. 61- 64) τον αφιερωμένο στην Αφροδίτη, όπου γίνεται αναφορά στον καλλωπισμό της. Η θεά, μόλις αισθάνθηκε την ακατανίκητη έλξη για το νεαρό βοσκό Αγχίση, έτρεξε στο ναό της στην Πάφο. Εκεί κάλεσε τις Χάριτες, πιστές ακόλουθές της και άρχισε να στολίζεται και να καλλωπίζεται με τη βοήθειά τους, ακολουθώντας, θα λέγαμε σήμερα, ... μια περιποίηση αρωματοθεραπείας με αιθέρια έλαια. Οι Χάριτες, αφού την έλουσαν *την άλειψαν με λάδι θεϊκό ... που γι' αυτήν αρωματισμένο ήταν* κάνοντάς την να αστράφτει περισσότερο και να μοιάζει με *λουλούδι ποθητό*, όπως αναφέρεται σε άλλο χωρίο του Ομηρικού Ύμνου (X σ. 3).

Στην αρχαία κυπριακή ποίηση, πέρα από τα άνθη, γίνεται αναφορά και σε φυτά. Το όσπριο φακή έδωσε το όνομά του στο δράμα του Κύπριου Σώπατρου. Το αρσενικό γένος της λέξης - **ο φακός**- δήλωνε το φυτό, ενώ το θηλυκό γένος - **η φακή**- αναφερόταν στο έδεσμα. Θεωρείτο φτωχικό φαγητό και οι εύποροι δεν μπορούσαν καν να διανοηθούν ότι θα προσέφεραν είτε στους εαυτούς τους είτε σε καλεσμένους τους μαγειρεμένες φακές. Η φακή απαντάται και στην Παλαιά Διαθήκη: «**Αντί πινακίου φακής**», εξαγόρασε ο **Ιακώβ** τα **πρωτοτόκια** από τον μεγαλύτερο αδελφό του, τον **Ησαύ**, για να αποκτήσει, πλέον, η φράση τη συμβολική διάσταση της ευτελούς ηθικής ανταλλαγής (**Παλαιά Διαθήκη, Γένεσις 25**).

Σε αντίθεση με τη φακή, η αγκινάρα, - **κινάρα**- που και αυτή καταγράφεται σε έργο του Σώπατρου και παραδίδεται σε μας από τον Αθήναιο, θεωρούνταν προνόμιο των πλουσίων και μαγειρευόταν στην αρχαία Ρώμη σε συνδυασμό με μέλι, κρασί και κύμινο.

«**Σίλφαι**», τιλοφορεί ο Σώπατρος ένα άλλο έργο του, κωμωδία αυτή τη φορά. Η λέξη σίλφιον, "**τὸ κάλλιστον τῶν λαχάνων**", όπως μαρτυρεί ο Αριστοτέλης, ήταν πολύ φημισμένο φυτό που καλλιεργούνταν στην περιοχή της Κυρήνης. Οι Έλληνες και οι Ρωμαίοι το χρησιμοποιούσαν κυρίως ως καρύκευμα, συνοδεύοντας με αυτό τα φαγητά τους, κυρίως το βοδινό κρέας και το τυρί, ενώ εκτός από τη μαγειρική είχε και εφαρμογή ως φάρμακο.

Στο προαναφερθέν έργο γίνεται λόγος και για τον **απήγανο**. Πρόκειται για άλλο ένα φυτό, που χρησιμοποιούνταν, κυρίως, ως άρτυμα ή ως ζωμός με καυτή γεύση μέσα στον οποίο βουτούσαν κομμάτια κρέατος. Ταυτόχρονα, όμως, χρησίμευε και ως "αντιμαγικό" βότανο για αιώνες, καθώς θεωρούνταν αξιόπιστη άμυνα απέναντι στις μάγισσες. Ο απήγανος σύμφωνα με κάποιες πηγές είναι το διάσημο "φυτό-φυλακτό" που χρησιμοποίησε ο Οδυσσεύς στην Οδύσσεια (**ραψ. κ σ. 304**), για να προστατέψει τον εαυτό του και τους άντρες του από τα ξόρκια της μάγισσας Κίρκης. Ενδιαφέρουσα είναι η και η παροιμία που αναφέρεται στο φυτό αυτό: **Οὐδ' ἐν σελίνῳ οὐδ' ἐν πηγάνῳ** (δηλ. **δεν είσαι ούτε στα σέλινια, ούτε στον απήγανο**) και λέγεται για άτομα που δεν είναι ούτε καν στην αρχή μιας προσπάθειας, καθώς τα φυτά αυτά φυτεύονταν πρώτα ως όρια, πριν φυτευτεί ο υπόλοιπος κήπος.

Τέλος, αναφέρουμε το φυτό «**μήκων**», τη γνωστή σε όλους μας παπαρούνα, η χρήση της οποίας, και συγκεκριμένα των σπερμάτων της ως μπαχαρικού, είναι γνωστή από τα αρχαία χρόνια. Η παπαρούνα ήταν ιερό φυτό της θεάς Δήμητρας και, ως παράσιτο των σιτηρών,

συμβόλιζε την παρουσία της Δήμητρας στα ανοιξιάτικα σπαρτά. Ήταν απαραίτητη στα Ελευσίνια Μυστήρια, όπου οι πομπές στόλιζαν τα αγάλματα της θεάς με άνθη παπαρούνας. Οι αρχαίοι γνώριζαν καλά τις υπνωτικές και ναρκωτικές ιδιότητες του φυτού, καθώς οι γιοι του Άδη, ο Ύπνος και ο Θάνατος, παριστάνονταν να κρατούν παπαρούνες στα χέρια τους. Είναι προφανής ο συμβολισμός της χρήσης του φυτού, καθώς από τον ύπνο που μπορεί να προκαλέσει η κοινή παπαρούνα, φθάνουμε στο θάνατο που μπορεί να προκαλέσει η οπιούχος παπαρούνα.

B2. Φυτολογία της Κύπρου

Ανατρέχοντας πίσω στην αρχαία κυπριακή ποίηση, μέσα από τα φυτά που αναφέρονται είναι ως να περπατάς μέσα στους κάμπους παρέα με την Παφία Αφροδίτη, να νιώθεις τη μυρωδιά των υάκινθων, του νάρκισσου, τις δροσερές μέρες της Άνοιξης. Ο ποιητής για να μπορέσει να αποδώσει τις ομορφιές της φύσης θα πρέπει πρώτα να την αγαπήσει.

Μέσα λοιπόν από την αρχαία κυπριακή ποίηση, θα γνωρίσουμε και θα αγαπήσουμε την πατρώα γη. Φυτά που συναντάμε μέχρι σήμερα και καλούμαστε να προστατεύσουμε αποτελούσαν πρώτη ύλη για τα μυρωδάτα στεφάνια της Αφροδίτης. Τα χρώματά τους ζήλεψαν οι Χάριτες και οι Ώρες για να της φτιάξουν φορέματα.

Η Κύπρος, ένα νησί, μέσα στη Μεσόγειο, δημιουργήθηκε από τη σύγκρουση της Αφρικανικής με την Ευρασιατική πλάκα και αναδύθηκε ως η Αφροδίτη από τη θάλασσα. Η ανάδυσή της έγινε σταδιακά δημιουργώντας έτσι διαφορετικές γεωμορφολογικές περιοχές.

Το ποικιλόμορφο γεωμορφολογικό ανάγλυφο της Κύπρου, με τις οροσειρές του Τροόδου και του Πενταδακτύλου, την πεδιάδα της Μεσαορίας, καθώς και τις παράκτιες περιοχές καθιστά το νησί μας ένα τόπο με πλούσια βιολογική ποικιλότητα.

Η παρουσία μικροκλιμάτων διαφοροποίησε τις περιοχές και ευνόησε την ανάπτυξη διαφορετικών οικοτόπων. Η θέση της Κύπρου στο σταυροδρόμι τριών ηπείρων την καθιστά μεταναστευτικό κέντρο, με αποτέλεσμα τη διαμόρφωση μιας πλούσιας και μοναδικής βιοποικιλότητας, η οποία συγκρίνεται με τις πιο πλούσιες από άποψη βιοποικιλότητας περιοχές της Ευρώπης.

Σύμφωνα με το Παράρτημα Ι της Οδηγίας των Οικοτόπων (92/43/ΕΟΚ), έχουν καταγραφεί στην Κύπρο [46 διαφορετικοί τύποι οικοτόπων](#) από τους οποίους οι 5 εμφανίζονται αποκλειστικά στο νησί.

Μικρά φυτά, άγνωστα ή γνωστά, μέρος της καθημερινότητάς μας σε τόπους που περπάτησαν οι πρόγονοί μας. Θα προσπαθήσουμε να σας ταξιδέψουμε στην ομορφιά και το άρωμά τους...

Crocus cyprius, Κρόκος ο κύπριος

Αποτελεί ενδημικό φυτό της Κύπρου, προστατευόμενο από τη συνθήκη της Βέρνης. Είναι πολυετής πόα, τα άνθη της είναι λευκά ή ρόδινα με σκούρα λιλά κεντρική ζώνη στην εξωτερική επιφάνεια. Ανθοφορεί από το Φεβρουάριο μέχρι τον Απρίλιο. Φυτρώνει σε πευκοδάση ή θάμνους σε πυριγενείς σχηματισμούς.



Εξαπλώνεται συνήθως σε ψηλά υψόμετρα του Τροόδους-Χιονίστρα, Αρμυρολίβαδο, Κιόνια και στο δάσος Αδελφοί.

Crocus veneris, κρόκος της Αφροδίτης



Είναι ενδημικό φυτό της Κύπρου. Τα άνθη του είναι λευκά με βυσσινιά απόχρωση. Αναπτύσσονται συνήθως σε βιότοπους με φρύγανα και ανοίγματα, αλλά και σε πευκοδάση με ασβεστολιθικά πετρώματα. Συνήθως μπορούμε να το βρούμε στην Κάτω Πάφο, στον Άγιο Νεόφυτο, στο Ακρωτήρι, στη Δεκέλεια, στο Κάβο Γκρέκο, στο Πέργαμος, στα Γαστριά και τον Πενταδάκτυλο.

Rosa chionistrae, ροδί της αγριοτριανταφυλλιάς

Είναι ένα είδος αγριοτριανταφυλλιάς, όρθιος ακανθώδης θάμνος με περωτά φύλλα. Ανθοφορεί από τον Μάιο μέχρι τον Ιούνιο. Ευδοκμεί στις άκρες των δρόμων και αγρών, σε ανοίγματα πευκοδάσους και κοντά σε ρεματιές.



Συνήθως απαντά μόνο στο Τρόδος αλλά σπάνια μπορούμε να το βρούμε στο φράκτη του Προδρόμου, στον Κρυό ποταμό, στον Πρόδρομο και στη Χιονίστρα.

Viola Sieheana: Βιολέτα



Είναι ένα πολύ συνηθισμένο φυτό, που ενδημεί σε πολλές περιοχές της Κύπρου. Έχει γαλάζια/ βιολετί φύλλα και είναι πολύ κοινό στο δάσος του Τροόδους. Ανθίζει από το Μάρτιο μέχρι το Μάιο.

Υάκινθος : *Scilla morrisii* Meikle

Hyacinthaceae (οικογένεια του υακίνθου)



Ο υάκινθος όπως τον γνωρίζουμε σήμερα, είναι φυτό ιθαγενές των χωρών της ανατολικής Μεσογείου. Στην Κύπρο όμως συναντάμε και ένα άλλο ενδημικό φυτό της ίδιας οικογένειας. Το φυτό αυτό απαντά αποκλειστικά στο νοτιοδυτικό μέρος της Κύπρου, κοντά στο χωριό Παναγιά, στο Βουνί και Μοναστήρι της Αγίας Μονής και στο Μοναστήρι του Αγίου Νεοφύτου.

Αναπτύσσεται κάτω από το φύλλωμα μεγάλων δρυών. (*Quercus infectoria* υποείδος *veneris*) Η περίοδος ανθοφορίας διαρκεί από το Μάρτιο μέχρι τον Απρίλιο. Το είδος αυτό είναι πολυετές και επιβιώνει κατά τη χειμερινή περίοδο ως βολβός. Όλα τα είδη του γένους *Scilla* είναι γνωστά για τις τοξικές τους ιδιότητες, οι οποίες μπορούν να προκαλέσουν σοβαρές πεπτικές διαταραχές.

Narcissus tazetta – Νάρκισσος μιτσικόριδο το μονό

Είναι φυτό με πολυετή βολβό. Τα άνθη του είναι αρωματικά. Φυτρώνει σε κήπους, λιβάδια και σχισμές βράχων. Ανθίζει το Νοέμβριο με Φεβρουάριο. Το συναντάμε σε περιοχές της Κερύνειας και του Πενταδακτύλου.



Μήκων κερατίτις και Μήκων αφρώδης



Είναι είδη παπαρούνας με θεραπευτικές ιδιότητες μπορεί να τα συναντήσουμε και με τα ονόματα *Papaver corniculatum* και *Papaver spumeum* αντίστοιχα.

Η Μήκων Κερατίτις έχει κιτρινωπά φύλλα, ενώ η Μήκων

Αφρώδης είναι λευκή. Φαίνεται ότι τα σπέρματά τους χρησιμοποιούνταν για τη δυσεντερία και την επιληψία και έχουν παρόμοιες συμπεριφορές με το όπιο.

Στην Κύπρο συναντάμε ένα είδος παπαρούνας πολύ συνηθισμένο. Διαθέτει παρόμοια εξωτερικά χαρακτηριστικά με τα δύο είδη που εξετάζουμε. Είναι μονοετής πόα με τριχωτούς βλαστούς. Τα άνθη της είναι μεγάλα και κόκκινα. Εμφανίζονται σε όλο το νησί και ανθίζουν από το Μάρτιο ως τον Ιούνιο.

Πολύ πιθανόν το είδος παπαρούνας που αναφέρεται στην αρχαία Κυπριακή Ποίηση να μοιάζει περισσότερο με τη παπαρούνα από την οποία παράγεται το όπιο και όχι τη συνηθισμένη κυπριακή παπαρούνα.

Cynara cardunculus -Αγκινάρα

Η αγκινάρα είναι πολυετές λαχανικό της οικογένειας των Αστεροειδών (Asteraceae). Αναπτύσσεται σε σχήμα θάμνου, ύψους περίπου 1,5 μ. Είναι φυτό ιθαγενές της Αφρικής.



Ενδημικό φυτό της Κύπρου είναι η Κενταύρεια της Αφροδίτης, ένα



πολυετές φυτό που ανήκει στην ίδια οικογένεια με τη γνωστή σε μας αγκινάρα. Τα άνθη της είναι σύνθετα, σε κεφάλια, τα οποία είναι χρώματος ροζ. Συνήθως ευδοκίμει στις σερπαντίνες του Δάσους Λεμεσού (Κακομάλλης) και στον Ακάμα.

Lens culinaris-Φακές

Η φακή είναι ψυχανθές φυτό. Καλλιεργείται από τα αρχαιότερα χρόνια (γύρω στο 2.000 π.Χ.). Η καλλιέργεια της φακής ήταν γνωστή στην αρχαία Αίγυπτο, ενώ Εβραίοι, Έλληνες και Ρωμαίοι την καλλιεργούσαν και την κατανάλωναν.



Τα φυτά που έχουν προαναφερθεί αποτελούν πολύ μικρό δείγμα της πλούσιας βιοποικιλότητας στο νησί μας. Θέλοντας να τονίσουμε τη σπουδαιότητα του καθενός,



δείχνοντας τόσο την ιστορική τους σημασία αλλά και τη θέση που κατέχουν στον παγκόσμιο χάρτη των φυτικών ειδών, φτιάξαμε ανάγλυφο ομοίωμα της Κύπρου όπου τοποθετήθηκαν τα διάφορα είδη στις περιοχές που ενδημούν.

Παράλληλα τέσσερις σημαντικοί αρχαιολογικοί χώροι, η Σαλαμίνα, η Πάφος, η Φιλιά και οι Σόλοι παίρνουν

τη θέση τους στο κυπριακό στερέωμα.

Η Κύπρος του χθες συναντά την Κύπρο του σήμερα, ως να μην έγινε ποτέ το ταξίδι μέσα στο χρόνο.

Επίλογος

Ο κόσμος της Αρχαίας Κύπρου ζωντανεύει μέσα από την Αρχαία Κυπριακή Ποίηση και συναντάται με το σύγχρονο. Στη μακραίωνη ιστορία του νησιού βλέπουμε να διατηρείται η φυσιογνωμία του, όσον αφορά την πανίδα, και ελπίζουμε η «πολιτισμένη» εποχή μας να επιτρέψει και την περαιτέρω επιβίωση μιας τόσο πλούσιας βιολογικής ποικιλότητας.

Σε μια κοινωνία που ασχολείται με την υγιεινή διατροφή και τη διαιτολογία, που οι συνταγές μαγειρικής εκτός από έντυπες έχουν γίνει και ηλεκτρονικές και τηλεοπτικές (ακόμα και τηλεπαιχνίδια) σε μια εποχή που μας κυριεύει κυριολεκτικά μανία για τη γαστρονομία (αρκεί να κοιτάξουμε πόσα εστιατόρια υπάρχουν γύρω μας), ο αρχαίος κόσμος έρχεται να μας προτείνει έναν πιο λιτό και υγιεινό τρόπο διατροφής, σχεδόν μεσογειακό. Αν λάβουμε υπόψη μας ότι, εκτός από όσα αναφέρονται στην Αρχαία Κυπριακή Ποίηση, η διατροφή περιελάμβανε ακόμη φρούτα, γαλακτοκομικά και ελαιόλαδο, σχεδόν συμπληρώνεται η πυραμίδα της υγιεινής διατροφής, όπως τη γνωρίζουμε σήμερα.

Το ρήμα *δαιτάομαι, ὦμαι* και το ουσιαστικό *δίαιτα* αρχικά σήμαιναν «τρόπο ζωής». Σήμερα περιορίσαμε την έννοια των λέξεων, ώστε να σημαίνουν συγκεκριμένο τρόπο ζωής που ταυτίζεται με τη μείωση του φαγητού. Στην Αρχαία Ελλάδα, όμως, το μέτρον ήταν αυτονόητο.

Βιβλιογραφία :

1. Σφήκα Γ., (1998) *Αγριολούλουδα της Κύπρου*
2. Τράπεζα Κύπρου, (1995) *Τα ενδημικά φυτά της Κύπρου*
3. Ανδρέα Ι. Βοσκού, Αρχαία Κυπριακή Γραμματεία, Τόμος 1, Λευκωσία 2008
4. Διαδίκτυο. *The herbal of Dioscourides the Greek.*