

## Γεύση Κύπρου

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός



*Ο αρχαιολογικός χώρος Κουρίου*

**Η διαδρομή Λευκωσία - Κόρνος είναι στρωμένη με αρώματα που έρχονται κατευθείαν από τα βάθη της καρδιάς και του πολιτισμού του νησιού**

Ολες οι ημέρες και οι νύχτες στη μικρή ήπειρο της Μεσογείου είναι καρυκευμένες με την απόλαυση του φαγητού. Αλλά αυτή η διαδρομή Λευκωσία - Κόρνος, κάπου 35 χλμ. δρόμος, είναι στρωμένη λες με γεύσεις που έρχονται κατευθείαν από τα βάθη της καρδιάς και του πολιτισμού της Κύπρου. Δέκα χιλιάδες χρόνια πολιτισμού, που σχεδόν τα ψηλαφείς με τις αισθήσεις σου. Νιώθεις τα πρώτα βήματα στον νεολιθικό οικισμό της Χοιροκοιτίας, Μνημείο Παγκόσμιας Πολιτιστικής Κληρονομιάς της UNESCO. Σπουδάζεις την ουσία της Κύπρου, που ήταν πάντα ένα πέρασμα της ζωής από τη Μέση Ανατολή στη Μεσόγειο. Ενα μακρύ και ισχυρό τείχος που προστάτευε τον οικισμό δείχνει μια δεμένη, συνεργατική κοινωνία. Στα κυκλικά σπίτια, που σε ορισμένα διασώθηκαν

σπαράγματα τόσων πρώιμων τοιχογραφιών, μαγείρευαν το φαγητό τους με υλικά που χρησιμοποιούν και σήμερα οι άνθρωποι που ζουν σε αυτούς τους λόφους απέναντι στην αστραφτερή θάλασσα. Οι γεωργοί και κτηνοτρόφοι της Νεολιθικής εποχής καλλιεργούν το σιτάρι, το κριθάρι, τη φακή, μαζεύουν τον καρπό των αγριελιών, φιστίκια, σύκα, και τρέφουν πρόβατα, αίγες και χοίρους. Βέβαια, την έβδομη χιλιετία π.Χ. χρησιμοποιούσαν λίθινα σκεύη. Από την πέμπτη όμως χιλιετία άρχισαν να χρησιμοποιούν τον πηλό. Σε αυτή την πρωτόγονη μορφή του συνεχίζουν να τον πλάθουν και στον Κόρνο. Και σε ένα από αυτά τα σκεύη, στον ταβά, ψήνουν ένα από τα πιο αντιπροσωπευτικά φαγητά της Κύπρου.

Το ταξίδι μας στη γεύση της Κύπρου ξεκίνησε ήδη από το πρωί, στο Hilton Cyprus, στη Λευκωσία. Αν και τα τραπέζια των πολυτελών ξενοδοχείων πέντε αστέρων είναι πολυσυλλεκτικά γκουρμέ, η ομελέτα είναι πάντα ένας μικρός γαστρονομικός χάρτης του τόπου που τη γεύσαι, γιατί, συνήθως, κλείνει μέσα της τις ιδιαίτερες πιναελιές της γεύσης του. Και εδώ το τοπικό χρώμα δίνουν τα παραδοσιακά κρασάτα λουκάνικα ή το λουκάνικο-παστουρμάς - που ετοιμάζουν με σπιτικές συνταγές κυρίως στην περιοχή της Πιτσιλιάς - και το καπνιστό μπέικον. Δίπλα, βέβαια, και το πιο αντιπροσωπευτικό, από γάλα αίγας, κυπριακό τυρί, το χαλούμι, ωμό με ρίγανη ή οφτό στη σχάρα, με τσακιστές πράσινες ελιές. Ολα αυτά μου θύμισαν πολύ έντονα την αγορά της Λεμεσού, που και αυτή είναι ένας ολόφρεσκος, ζωντανός, πολύχρωμος γευστικός χάρτης της Κύπρου. Κάτι από την ατμόσφαιρά της έχει η διακόσμηση του μπουφέ του εστιατορίου, με τις χίλιες μία γυάλες και φιάλες με κάθε λογής προϊόντα της γης, όσπρια, λάδι, ξίδι, ελιές... Και μετά, το μεσημέρι, η κυπριακή ατμόσφαιρα αναδύεται σαν άχνη από τη σούπα αβγολέμονο, το κολοκάσι με σέλινο και σάλτσα ντομάτας, τις ραβιόλες, παραδοσιακά ζυμαρικά με γέμιση από χαλούμι, δυόσμο και αβγό.

### **Το συλλεκτικό μπουκάλι κουμανταρίας δίπλα σε τοπικά γλυκά**

Αυτόν τον εκλεπτυσμό που συνθέτουν η παράδοση, η αυθεντικότητα και το σύγχρονο βλέμμα της γαστρονομίας, τον συναντήσαμε ξανά στο τραπέζι του Αρχοντικού Παπαδόπουλου στον Κόρνο, ένα ιστορικό νεοκλασικό κτίριο από το 1897. Με ξεναγό τον Βασίλη Καπακόπουλο κάναμε ένα απίθανο ταξίδι, γοητευτικό και νόστιμο, στην κυπριακή γαστρονομία. Και συναισθηματικά φορτισμένο, καθώς, όπως μας έμαθε ο προπάππους Αριστοτέλης, το βασικό συστατικό της ευδαιμονίας δεν είναι μόνο τα υλικά της, αλλά και η ιδεολογία της. Ανοίξαμε ένα κόκκινο κρασί Μακκάς 2011 από τη γηγενή ποικιλία Λευκάδα, που ο αξέχαστος οινοποιός Ακης Ζαμπάρτας μου έλεγε ότι ήρθε από το ομώνυμο νησί του Ιονίου και ρίζωσε και επιβίωσε εδώ - και παράλληλα τον χορό των πρώτων γεύσεων: παντζαροσαλάτα

με ταχίни, χούμους με ταχίни, ρίγανη και αρτυσιά (κύμινο), μελιτζανοσαλάτα με ταχίни και γιαούρτι, μους φέτας με γιαούρτι, τυροκαταίφι με τέσσερα κυπριακά τυριά (χαλούμι, αναρή, τυρί της φλαούνας, κεφαλοτύρι) με λιαστή ντομάτα και μαρμελάδα ντομάτας, γλυκό ψωμί του Κόρνου. Και τότε ήρθαν γύρω μας οι άνθρωποι της Χοιροκοιτίας. Ο Κόρνος είναι το χωριό του κόκκινου πηλού και τα εργαστήριά του είναι ονομαστά. Και το Αρχοντικό Παπαδόπουλου είναι κέντρο παραδοσιακής αγγειοπλαστικής. Μεταξύ των άλλων, πλάθουν και τον ταβά και μέσα εκεί ψήνουν τον ταβά του Κόρνου. Ο ταβάς είναι χαρακτηριστικός της κάθε περιοχής. Ο κορνιώτικος που μαγειρεύουν εδώ κλείνει μέσα στο πήλινο σκεύος που δεν είναι εμφιαλωμένο αρνί, κρεμμύδια, αγκινάρες, πατάτες, κολοκυθάκια, ντοματοχυμό, ντοματοπάστα, δάφνη, αλάτι, πιπέρι, κύμινο, ελαιόλαδο, ζωμό κότας. Ψήνεται στον φούρνο και σερβίρεται μέσα σε ατομικό ταβά.

**Το γαστριμαργικό ταξίδι στην Κύπρο ξεκινάει από το χούμους με ταχίни και φτάνει ως τη μελιτζανοσαλάτα**



Ο κορνιώτικος ταβάς είναι το αποκορύφωμα της κυπριακής πανδαισίας και περιτριγυρίζεται από χειροποίητα μακαρόνια σκλινιτζιού (το σκλινίτζι είναι το βούρλο γύρω από το οποίο τυλίγουν τη ζύμη για να φτιάξουν τα μακαρόνια),

κοτόπουλο λεμονάτο με φρέσκο κόλιαντρο - η λυδία λίθος της κυπριακής μαγειρικής -, οφτό κλέφτικο με πατάτες και ροσμαρί, φιλέτο χοιρινό γεμιστό με χαλούμι και σος κουμανταρίας. Η κουμανταρία είναι το παλαιότερο με ονομασία προέλευσης κρασί στον κόσμο, που δημιούργησαν οι ιππότες του Ριχάρδου του Λεοντόκαρδου στο υπέροχο κάστρο του Κολοσσίου. Από εκεί ξεκινούν οι δρόμοι του κρασιού στην Κύπρο, που περνούν και από τα δεκατέσσερα χωριά της κουμανταρίας. Αυτό το γλυκό κρασί από λιαστά σταφύλια, στα νότια υπερισχύει το Ξινιστέρι και στα βόρεια το Μαύρο - δύο γηγενείς ποικιλίες -, ταξίδευε και ήταν ονομαστό σε όλη τη Μεσόγειο. Τα σταφύλια μένουν στον ήλιο δεκαπέντε ημέρες μετά τον τρύγο και μετά την οινοποίηση μένουν στο βαρέλι για τρία χρόνια. Εδώ, στο κελάρι του Αρχοντικού Παπαδόπουλου βρέθηκε μέσα στο πιθάρι, που παραδοσιακά στην Κύπρο αποθηκεύουν τα κρασιά, το αφυδατωμένο, αιωνόβιο, σώμα κουμανταρίας, το οποίο ανασύστησε το υπουργείο Γεωργίας της Κύπρου και το έκλεισε σε δώδεκα συλλεκτικά μπουκάλια. Αυτή είναι η κορωνίδα της συλλογής από κουμανταρίες που υπάρχουν στο Αρχοντικό Παπαδόπουλου, η οποία περιλαμβάνει περίπου εκατό ετικέτες.

Η ζεστή κουμανταρία από τον Άγιο Μάμα, επεξεργασμένη με κανέλα, γαρίφαλο, ζιβανία, μπράντι, φρέσκο πορτοκάλι, μήλο και μέλι, μαζί με την παραδοσιακή μαργαρίτα της γιαγιάς με μαστίχα, αμύγδαλα και σιρόπι, και την αναρόκρεμα σε φωλιά από φύλλο κρούστας, με μήλα, σταφύλια και καρύδια καραμελωμένα, μαζί με ροδόσταμα, μέλι, αναρή και κρέμα γάλακτος, κλείνουν αυτό το αισθαντικό γεύμα και τονίζουν πόσο γλυκιά και συναισθηματική είναι η Κύπρος...

**Πηγή:** [tovima.gr](http://tovima.gr)