

Παραδοσιακά γαμήλια φαγητά Κύπρου

Εργασία στα πλαίσια του εκπαιδευτικού προγράμματος:
Κύπρος-Ελλάδα-Ομογένεια: εκπαιδευτικές γέφυρες

Από την μαθήτρια του 6^{ου} Γυμνασίου Αχαρνών

Λεμονή Δέσποινα

(με την επιμέλεια των καθηγητών: Ρίζου Γ. & Σεμένογλου Απ.)

Αθήνα, 2019

Παραδοσιακά γαμήλια φαγητά Κύπρου

Τα παραδοσιακά φαγητά και γλυκά σε έναν κυπριακό γάμο διατηρούνται σε ολόκληρη την Κύπρο με ποικίλες παραλλαγές.

ΓΑΜΗΛΙΑ ΦΑΓΗΤΑ

Στον 19ο αιώνα τα φαγητά που μαγείρευαν τα έψηνα μέσα σε χατζιά (μεγάλα μαγειρικά σκεύη) πάνω σε νισκιές (εστίες φωτιάς).



Το πρωί της Κυριακής τρεις νέοι συγγενείς ή ο κουμπάρος με τους φίλους του γυρίζουν όλο το χωριό από σπίτι σε σπίτι. Κρατώντας μία κοφίνα γεμάτη «γλυσταρκές» (γλυκό κουλούρι) και προσκαλούν τον κόσμο στον γάμο δινοντάς τους από μια και ένα κερί.



Τα φαγητά που σέρβιραν μέσα σε πιατέλες από άτομο σε άτομο ήταν μακαρόνια βραστά, κολοκάσι με τον χοίρο παντζάρια βραστά, όρνιθες βραστές. Οι γυναίκες και τα παιδιά αν έμενε φαγητό έτρωγαν στο πόδι «σώσπιτο» ενώ οι άντρες κάθονταν στο τραπέζι. Επίσης κατασκεύαζαν:

πουρέκκια,



τουματσιά (λαζάνια),



ραβιόλες,



κουπέπια,



και πατάτες με κρεμμύδια και καουρμάν.

Μετά το 1940 επικράτησε ο τρόπος του να πυρώνουν τους φούρνους και να βάζουν πατάτες με κρέατα ψητά. Όλες οι γυναίκες

μαζεύονταν από το απόγευμα να μαγειρέψουν. Οι προσκαλεσμένοι συγγενείς μέσα σε ένα καλάθι έβαζαν διάφορα τρόφιμα, σιτάρι, όσπρια, μακαρόνια, χαλούμια, ψωμί και μια όρνιθα.

Το βράδυ της δευτέρας του γάμου ο γαμπρός και η νύφη υποδέχονται τους καλεσμένους με γλυκά. Στα τραπέζια υπήρχαν μικρά μπολ με στραγάλια, κούννες, κουαμέ, μπουκάλες με κονιάκ και μικρά ποτήρια για ποτά.



Τη τρίτη ο γάμος ήταν για συγγενείς και κουμπάρους. Τα τραπέζια ήταν γεμάτα με μπουρέκια, πίττες, μακαρόνια, κότες βραστές και άλλα φαγητά.

ΓΑΜΗΛΙΑ ΦΑΓΗΤΑ ΤΟΥ 20ου ΑΙΩΝΑ

Οχτώ μέρες πριν το γάμο, ημέρα Κυριακή, μαζεύονταν στο σπίτι του γαμπρού για να ετοιμάσουν τα μακαρόνια που θα χρησιμοποιούσαν την ημέρα του γάμου (τα λεγόμενα μακαρόνια του γάμου). Αυτά τα έβραζαν μέσα στο ζωμό κότας (παχιά όρνιθα). Επίσης ετοίμαζαν τις γαλοπούλες και τα προβατίσια κρέατα που θα σέρβιραν στο γάμο. Τα κρέατα που χρησιμοποιούσαμε ήταν πάντοτε προβατίσια, αίγες, όρνιθες, γάλους και ουδέποτε χοιρινά για να μην σηρέψει (χηρέψει), το ανδρόγυνο.

Το ποτό πάντοτε το κρασί και η ζιβανία. Γνήσια ποτά, παραγωγή του χωριού.



Την Δευτέρα οι προσκεκλημένοι θα πήγαιναν στον γάμο για να χαιρετήσουν το ανδρόγυνο και ο καθένας θα έδινε σιτάρι, κριθάρι, πατάτες και άλλος χρήματα ανάλογα με την δυνατότητα που είχε ο καθένας. Γονείς και στενοί συγγενείς κρεμούσαν λίρες στο ανδρόγυνο. Άρχιζε το φαγοπότι μέχρι την ώρα που θα χόρευε το ανδρόγυνο

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΦΑΓΗΤΟ: ΡΕΣΙ

Στην επαρχία Πάφου και ιδιαίτερα στην κοινότητα Λετύμπου διατηρείται το έθιμο της παρασκευής του ρέσιου, που θεωρείται το παραδοσιακό φαγητό γάμου. Το ρέσι είναι σαν πιλάφι, από σιτάρι σε ζωμό κρέατος συνδέεται άμεσα με τον κυπριακό γάμο, αφού προσφαιρόταν στους προσκεκλημένους κατά το εορταστικό τραπέζι που ακολουθούσε στην τελετή του γάμου.



ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΦΑΓΗΤΟ: ΠΑΣΤΙΤΣΙΑ ΜΕ ΑΜΥΓΔΑΛΟ

Το κυπριακό παστίτσι αποτελεί κέρασμα που προσφέρεται στους καλεσμένους κατά το γάμο ή τον αρραβώνα. Η χρήση συναντάται σε όλο το νησί, ενώ η συγκεκριμένη συνταγή προέρχεται από τη Λεμεσό.



ΠΗΓΕΣ:

- <http://foodmuseum.cs.ucy.ac.cy/web/guest/36/civitem/1510>
- http://www.unesco.org.cy/Programmes-Ethima_toy_paradosiakoy_kypriakoy_gamoy,GR-PROGRAMMES-04-02-03-14,GR