



**Άυλη Πολιτιστική Κληρονομιά  
της Κύπρου**

**Intangible Cultural Heritage  
of Cyprus**

**Εθνικός Κατάλογος  
Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς**

**National Inventory  
of Intangible Cultural Heritage**

**ΓΕΝΙΚΗ ΕΠΟΠΤΕΙΑ**  
**Πάυλος Παρασκευάς**  
Γενικός Γραμματέας Κυπριακής Εθνικής Επιτροπής UNESCO

**ΕΙΔΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΓΙΑ ΤΗΝ**  
**ΑΪΛΗ ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΗ ΚΛΗΡΟΝΟΜΙΑ**  
**Λουκία Λοΐζου-Χατζηγαβριήλ**  
Πρόεδρος Κυπριακής Εθνικής Επιτροπής για την UNESCO  
**Πάυλος Παρασκευάς**  
Διευθυντής Πολιτιστικών Υπηρεσιών του Υπουργείου Παιδείας, Πολιτισμού, Αθλητισμού και Νεολαίας  
**Δρ Ευφροσύνη Ριζοπούλου-Ηγουμενίδου**  
Εμπειρογνώμονας για θέματα Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς  
**Δρ Άγγελ Νικολάου-Κονναρή**  
Εμπειρογνώμονας για θέματα Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς  
**Αγνή Παπαευσταθίου**  
Ειδική σύμβουλος για θέματα Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς  
**Εύη Φιούρη**  
Λειτουργός Τμήματος Αρχαιοτήτων

**ΕΡΕΥΝΑ – ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ**  
**Δρ Αντιγόνη Πολυνείκη**

**ΑΓΓΛΙΚΗ ΜΕΤΑΦΡΑΣΗ**  
**Σωτήρης Λάππας**  
**Dena Angevin**  
**Δρ Αντιγόνη Πολυνείκη**

**ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ**  
**Φίλιππος Βασιλειάδης**

**ΕΡΕΥΝΑ – ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΣΕΩΝ**  
**Δρ Αντιγόνη Πολυνείκη**

**ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΣ**  
**Νίκος Λουκά**  
(Φωτογραφίες παραδοσιακού κυπριακού γάμου:  
© Λαογραφικός Όμιλος «Κτήμα» / Α. Ξεπατεράκης)

**ΕΞΩΦΥΛΛΟ**  
**Λευκαρίτικο κέντημα του Κέντρου Κυπριακής Χειροτεχνίας,**  
**Υπηρεσία Κυπριακής Χειροτεχνίας, 2018**

**ΕΚΤΥΠΩΣΗ**  
**KAILAS PRINTERS & LITHOGRAPHERS LTD**

**ΕΚΔΟΣΗ**  
**Κυπριακή Εθνική Επιτροπή UNESCO**  
**Υφυπουργείο Τουρισμού**

© 2020, Κυπριακή Εθνική Επιτροπή UNESCO /  
Υφυπουργείο Τουρισμού  
Λευκωσία

ISBN 978-9963-0-0183-5

**GENERAL SUPERVISION**  
**Pavlos Paraskevas**  
General-Secretary of the Cyprus National Commission for UNESCO

**EXPERT COMMITTEE OF INTANGIBLE**  
**CULTURAL HERITAGE OF CYPRUS**  
**Loukia Loizou-Hadjigavriel**  
President of the Cyprus National Commission for UNESCO  
**Pavlos Paraskevas**  
Director of the Cultural Services of the Ministry of Education, Culture, Sport and Youth  
**Dr Euphrosyne Rizopoulou-Egoumenidou**  
Appointed Expert of the Cyprus Intangible Cultural Heritage Committee  
**Dr Angel Nicolaou-Konnari**  
Appointed Expert of the Cyprus Intangible Cultural Heritage Committee  
**Agni Papaefstathiou**  
Special advisor of the Cyprus Intangible Cultural Heritage Committee  
**Evi Fiouri**  
Archaeological Officer, Department of Antiquities

**RESEARCH – EDITOR**  
**Dr Antigoni Polyniki**

**ENGLISH TRANSLATION**  
**Sotiris Lappas**  
**Dena Angevin**  
**Dr Antigoni Polyniki**

**DESIGN**  
**Philippos Vassiliades**

**RESEARCH – PHOTOGRAPHY CURATOR**  
**Dr Antigoni Polyniki**

**PHOTOGRAPHER**  
**Nicos Louca**  
(Cyprus traditional wedding photographs:  
© Folklore Association “Ktima” / A. Xepaterakis)

**COVER**  
**Lefkaritiko embroidery lace of Cyprus Handicraft Centre,**  
**Cyprus Handicraft Service, 2018**

**PRINTING**  
**KAILAS PRINTERS & LITHOGRAPHERS LTD**

**PUBLISHED BY**  
**Cyprus National Commission for UNESCO**  
**Cyprus Deputy Ministry of Tourism**

© 2020, Cyprus National Commission for UNESCO /  
Deputy Ministry of Tourism  
Nicosia

# Άυλη Πολιτιστική Κληρονομιά της Κύπρου

## Intangible Cultural Heritage of Cyprus

Εθνικός Κατάλογος Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς (2009 - 2017)  
National Inventory of Intangible Cultural Heritage (2009 - 2017)

**ΔΙΑΔΡΑΣΤΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ**  
**INTERACTIVE EDITION**



United Nations  
Educational, Scientific and  
Cultural Organization

**Cyprus National  
Commission**  
for UNESCO



REPUBLIC OF CYPRUS  
DEPUTY MINISTRY OF TOURISM

## Εισαγωγή

Ο πολιτιστικός πλούτος της Κύπρου -υλικός και άυλος-, αποτυπώνει σημαντικούς σταθμούς στην μακραίωνη ιστορία του νησιού και παρέχει στοιχεία για τη διαμόρφωση της πολιτισμικής ταυτότητας των ανθρώπων της αλλά και για τη δημιουργική αφομοίωση επιδράσεων λαών με διαφορετική θρησκεία, πολιτισμό και τρόπο ζωής. Η θέση της Κύπρου στο πολυπόθητο γεωστρατηγικά σταυροδρόμι μεταξύ Ανατολής και Δύσης και οι στενές επαφές της με δύο σημαντικές πολιτιστικές περιοχές, του Αιγαίου και της Εγγύς Ανατολής, καθόρισαν την εξέλιξη και την ανάπτυξη του πολιτισμού της, από την πρώιμη κατοίκηση του νησιού, την ένατη χιλιετία π.Χ., μέχρι τις μέρες μας.

Πέραν των εκατοντάδων αρχαιολογικών χώρων και μνημείων, το πολιτιστικό τοπίο της Κύπρου περιλαμβάνει πλειάδα παραδόσεων και εθίμων που διατηρούνται από γενιά σε γενιά και συνδέονται άμεσα με τον κύκλο ζωής και τις δραστηριότητες των Κυπρίων: από τα βήματα των κυπριακών αντικριστών χορών ως τα γεωμετρικά σχέδια των λευκαρίτικων κεντημάτων, από τη δεξιοτεχνία και ευαισθησία της ψαλτικής τέχνης ως τις πανάρχαιες τεχνικές της αγγειοπλαστικής και της καλαθοπλεκτικής, από τις παραδοσιακές πρακτικές διαχείρισης του μεσογειακού αγροτικού τοπίου ως την παρασκευή αλλά και την προσφορά γλυκών εδεσμάτων -σήμα κατατεθέν της κυπριακής φιλοξενίας.

Οι ζώσες αυτές παραδόσεις, στοιχεία της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς της Κύπρου, παρέχουν σε κάθε Κύπριο και Κύπρια μία αίσθηση της ταυτότητας και της σύνδεσης με τις προηγούμενες και τις επόμενες γενιές του τόπου αλλά και με τους λαούς της ευρύτερης περιοχής της Μεσογείου. Συνεχίζουν να μεταβιβάζονται από γενιά σε γενιά, αναπροσαρμόζονται συνεχώς από τις κοινότητες και τις ομάδες σε συνάρτηση με τις ανάγκες τους, το περιβάλλον τους και την αλληλεπίδρασή τους με τη φύση και την ιστορία τους.

Έχοντας επίγνωση της σημασίας της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς, από την οποία εκπηγάζει η πολιτισμική πολυμορφία και η οποία εγγυάται τη βιώσιμη ανάπτυξη, η UNESCO υιοθέτησε στις 17 Οκτωβρίου 2003 τη *Σύμβαση για τη Διαφύλαξη της Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς*. Η Κύπρος κύρωσε τη Σύμβαση στις 24 Φεβρουαρίου 2006, ενώ μέχρι την 1η Ιανουαρίου 2020, 178 κράτη μέλη του Οργανισμού είχαν κυρώσει τη Σύμβαση.

Σύμφωνα με τις πρόνοιές της, κάθε κράτος μέλος οφείλει να δημιουργήσει ένα ή περισσότερα Μητρώα Άυλης Πολιτι-

στικής Κληρονομιάς με σκοπό την καταγραφή, ανάδειξη και προστασία των στοιχείων της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς του, συμπεριλαμβανομένων των προφορικών παραδόσεων, παραστατικών τεχνών, κοινωνικών πρακτικών, ηθών και εθίμων, τελετών και εορταστικών εκδηλώσεων, γνώσεων και πρακτικών που σχετίζονται με τη φύση και το σύμπαν ή γνώσεων και τεχνικών που σχετίζονται με τη χειροτεχνία, τις κατασκευές και τα παραδοσιακά επαγγέλματα.

Επιπλέον, η UNESCO δημιούργησε τον διεθνή *Αντιπροσωπευτικό Κατάλογο Στοιχείων Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς της Ανθρωπότητας*, για την ανάδειξη και προστασία αριστουργημάτων της άυλης κληρονομιάς της ανθρωπότητας. Μέχρι στιγμής, η Κύπρος έχει εγγράψει στον *Αντιπροσωπευτικό Κατάλογο* πέντε στοιχεία: Το «Λευκαρίτικο κέντημα» το 2009, τα «Τσιαττιστά» το 2011, τη «Μεσογειακή Διατροφή» το 2013 (σε συνεργασία με την Ελλάδα, την Ισπανία, την Ιταλία, την Κροατία, το Μαρόκο και την Πορτογαλία), την «Τέχνη της ξερολιθιάς» το 2018 (σε συνεργασία με τη Γαλλία, την Ελβετία, την Ελλάδα, την Ισπανία, την Ιταλία, την Κροατία και τη Σλοβενία), και την «Ψαλτική τέχνη» (Βυζαντινή μουσική) το 2019 (σε συνεργασία με την Ελλάδα).

Η παρούσα έκδοση παρουσιάζει τα τριάντα πρώτα στοιχεία άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς της Κύπρου που συμπεριλήφθηκαν στον *Εθνικό Κατάλογο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς*, την περίοδο 2009-2017. Επιπλέον, παρουσιάζει τις πέντε εγγραφές της Κύπρου στον διεθνή *Αντιπροσωπευτικό Κατάλογο Στοιχείων Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς της Ανθρωπότητας* (2009-2019).

Η Κυπριακή Εθνική Επιτροπή UNESCO και το Υφυπουργείο Τουρισμού ευελπιστούν ότι η έκδοση θα δώσει τη δυνατότητα σε ντόπιους και ξένους περιηγητές να ανακαλύψουν και να βιώσουν τον πλούτο των παραδόσεων και εθίμων που διατηρούνται ζωντανά σε πόλεις και χωριά του νησιού. Αναδεικνύοντας τη μοναδικότητα και ιδιαιτερότητα των ανθρώπων, των τόπων, των δραστηριοτήτων και των δημιουργημάτων που συνδέονται με την άυλη πολιτιστική κληρονομιά της Κύπρου, η Επιτροπή και το Υφυπουργείο επιδιώκουν να συμβάλουν στη διαφύλαξή της αλλά και την αξιοποίησή της στον τομέα του τουρισμού, με βιώσιμο τρόπο.

Να έχετε ένα υπέροχο ταξίδι συλλέγοντας εικόνες, μυρωδιές, γεύσεις και ήχους της Κύπρου.

## Introduction

The cultural wealth of Cyprus –both tangible and intangible– reflects key milestones of the island’s eight-thousand-year history and sheds light on the formation of the Cypriots’ cultural identity through constructive and enriching interaction with peoples of different religious and cultural practices and ways of life. The coveted geographic position of Cyprus at the geostrategic crossroads between East and West and its close cultural contacts with the civilizations of the Aegean and the Near East marked the development of the Cypriot civilization from the island’s early human habitation, in the early ninth millennium BC, to this day.

In addition to the hundreds of archaeological sites and monuments, the cultural landscape of Cyprus includes a wealth of traditions and customs that have been preserved across generations and are directly linked to the lives and activities of its inhabitants: from the steps of the *Antikristos* dances to the geometric patterns of *Lefkara laces*; from the skill and sensitivity of the art of *Byzantine chant* to the ancient techniques of pottery and basketry; from traditional agricultural practices related with the Mediterranean landscape to the preparation and serving of sweet delicacies – a hallmark of Cypriot hospitality.

These living traditions are an integral part of the intangible cultural heritage of Cyprus. They provide every Cypriot with a sense of identity and continuity with previous and future generations and constitute links with the cultures and peoples of the wider Mediterranean basin. They are still passed down from generation to generation and are constantly adjusted by communities and groups in accordance with their needs, their environment and their interaction with nature and history.

In October 2003, acknowledging the importance of intangible cultural heritage as a mainspring of cultural diversity and a guarantee of sustainable development, UNESCO adopted *The Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage*. Cyprus ratified the Convention on 24 February 2006. As of 1 January 2020, 178 UNESCO State Parties have ratified the Convention.

According to the Convention’s provisions, each State Party must create one or more inventories of the intangible cultural heritage present in its territory in order to ensure the protection, development and promotion of intangible cultural heritage,

including oral traditions, performing arts, social practices, rituals and festive events, knowledge and practices concerning nature and the universe and techniques related with traditional craftsmanship and traditional professions.

Moreover, UNESCO has created the international *Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity* for the promotion and protection of masterpieces of humanity’s intangible heritage. So far, Cyprus has inscribed five elements on the *Representative List*: “*Lefkara laces*” in 2009, “*Tsiattista* poetic duelling” in 2011, “Mediterranean diet” in 2013 (in collaboration with Greece, Spain, Italy, Croatia, Morocco and Portugal), “The art of dry stone walling, knowledge and technique” in 2018 (in collaboration with France, Switzerland, Greece, Spain, Italy, Croatia and Slovenia) and “Byzantine Chant” in 2019 (in collaboration with Greece).

This publication presents the first thirty elements of the intangible cultural heritage of Cyprus inscribed on the *National Inventory of Intangible Cultural Heritage* between 2009 and 2017. These include the five elements Cyprus inscribed on the *Representative List of Intangible Cultural Heritage of Humanity* between 2009 and 2019.

The Cyprus National Commission for UNESCO and the Deputy Ministry of Tourism hope that this publication will encourage local and foreign visitors alike to discover and experience the rich traditions and customs practiced and celebrated in the island’s villages and cities. By highlighting the unique traits of the people, places, activities, artefacts and products associated with the intangible cultural heritage of Cyprus, the aim of the Commission and of the Deputy Ministry is to contribute to its safeguarding and promote its effective use in sustainable tourism development processes.

Have a wonderful journey gathering the images, scents, flavours and sounds of Cyprus.

## Στοιχεία εγγεγραμμένα στον Εθνικό Κατάλογο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς

### Elements inscribed on the National Inventory of Intangible Cultural Heritage

 01	Λευκαρίτικο κέντημα <i>Lefkara laces (Lefkaritiko)</i>	11	
 02	Τσιαττιστά <i>Tsiattista poetic duelling</i>	13	
 03	Μεσογειακή διατροφή <i>Mediterranean diet</i>	15	
04	Δαντέλα πιπίλλα <i>Pipilla needlepoint lace</i>	17	
05	Δαντέλες βενίς ή πιττωτές και αθηνίτικη ολόπλουμη δαντέλα <i>Pittota or Venice needlepoint lace (reticella type) and Athienou lace</i>	19	
06	Η τέχνη της καλαθοπλεκτικής και ψαθοπλεκτικής στα Λιβάδια <i>Basket and straw weaving in Livadia</i>	21	
07	Το καπουθκιώτικο ψαθί <i>Reed-mat weaving from Kapouti</i>	23	
 08	Η τέχνη της ξερολιθιάς <i>Art of dry stone walling, knowledge and techniques</i>	25	
09	Αρκατένα κουλούρια <i>Arkatena artisanal rusks</i>	27	
10	Το καρναβάλι της Λεμεσού <i>Limassol (Lemesos) Carnival</i>	29	
11	Η πανήγυρη του Κατακλυσμού <i>The Kataklysmos fair (celebrating Pentecost)</i>	31	
12	Θέατρο σκιών – Καραγκιόζης <i>Shadow theatre – Karagiozis</i>	33	
13	Έθιμα παραδοσιακού κυπριακού γάμου <i>Cyprus traditional wedding customs</i>	35	
14	Φυθκιώτικα κεντήματα του αργαλειού <i>Fythkiotika loom embroideries</i>	37	
15	Δαντέλα φερβολιτές <i>Fervolites lace</i>	39	
16	Παραδοσιακή αγγειοπλαστική κόκκινου πηλού στον Άγιο Δημήτριο <i>Traditional red clay pottery in Agios Dimitrios</i>	41	
17	Παραδοσιακή αγγειοπλαστική κόκκινου πηλού στον Κόρνο <i>Traditional red clay pottery in Kornos</i>	43	
18	Εφυαλωμένη κεραμική της Λαπήθου <i>Glazed pottery of Lapithos</i>	45	
19	Η τέχνη της καλαθοπλεκτικής στη Μεσόγη <i>The craft of basket-weaving in Mesogi</i>	47	
20	Η τέχνη της μαλακής καλαθοπλεκτικής στο Ακρωτήρι Λεμεσού <i>The craft of soft basket-weaving in Akrotiri, Limassol (Lemesos)</i>	49	
21	Παραδοσιακή αγγειοπλαστική τέχνη του Φοινίου <i>Traditional pottery from Foini</i>	51	
22	Λαπηθιώτικα μαχαίρια – τσιακκούθκια <i>Lapithos knives – small pocket knives</i>	53	
23	Πασχαλινά παραδοσιακά παιχνίδια <i>Traditional Easter games</i>	55	
24	Κυπριακοί παραδοσιακοί χοροί <i>Cyprus traditional dances</i>	57	
 25	Ψαλτική τέχνη (Βυζαντινή μουσική) <i>Byzantine chant</i>	59	
26	Το πανηγύρι του Αγίου Φωκά στην Αθιένου <i>Saint Fokas Religious Fair in Athienou</i>	61	
27	Η παράδοση της αρτοποιίας στην Αθιένου <i>Bread-making tradition in Athienou</i>	63	
28	Κοιλανιώτικα γλυτζιστά <i>Glydjista sweets from Koilani</i>	65	
29	Ζυμωτός ππαλουζές <i>Sourdough palouzes (grape must pudding)</i>	67	
30	Πολτός σταφυλιού <i>Grape mash</i>	69	

# Στοιχεία εγγεγραμμένα στον Εθνικό Κατάλογο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς

## Elements inscribed on the National Inventory of Intangible Cultural Heritage



### Χώροι και τόποι πολιτιστικού ενδιαφέροντος Cultural spaces of interest

- A** Τοπικό Μουσείο Παραδοσιακής Κεντητικής και Αργυροχοΐας, Λεύκαρα  
Local Museum of Traditional Embroidery and Silversmith-work, Lefkara
- B** Αγρός, Εμβληματική Κοινότητα για τη Μεσογειακή διατροφή  
Agros, Emblematic Community for Mediterranean diet
- Γ** Μουσείο Δαντέλας *Πιπίλλα*, Ιεράς Μονής Τιμίου Σταυρού Ομόδου  
*Pipilla* Needlepoint Lace Museum, Holy Cross Monastery Omodos
- Δ** Καλλινίκειο Δημοτικό Μουσείο Αθιένου  
Kallinikeio Municipal Museum of Athienou
- E** Μουσείο Μνήμης Καλαμουργικής Δήμου Λιβαδιών  
The Craft of Caning Museum, Livadia
- Z** Κέντρο Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης Ακρωτηρίου  
Akrotiri Environmental Education Centre
- H** Μουσείο Λαϊκής Τέχνης Κύπρου  
Cyprus Folk Art Museum
- Θ** Κέντρο Κυπριακής Χειροτεχνίας, Υπηρεσία Κυπριακής Χειροτεχνίας  
Cyprus Handicraft Centre, Cyprus Handicraft Service
- I** Εθνολογικό Μουσείο Κύπρου  
Ethnological Museum of Cyprus
- K** Κυπριακό Μουσείο  
Cyprus Museum

Στοιχείο διαδεδομένο παγκύπρια  
A popular element all over Cyprus

02 03 12 13 23 24 25



Στοιχείο εγγεγραμμένο στον Κατάλογο  
Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς της UNESCO  
Element inscribed on the UNESCO Representative List  
of the Intangible Cultural Heritage of Humanity



Λιμάνι  
Port



Οροσειρά  
Mountain Range



Δασώδης Περιοχή  
Forest Area



## 01 Λευκαρίτικο κέντημα Lefkara laces (*Lefkaritiko*)



- Παραδοσιακές χειροτεχνίες  
Traditional craftsmanship



Η κεντητική τέχνη υπήρξε μια από τις σημαντικότερες παραδοσιακές τέχνες των γυναικών της Κύπρου. Το λευκαρίτικο κέντημα είναι το πιο αντιπροσωπευτικό δείγμα της παραδοσιακής κεντητικής τέχνης του ημιορεινού χωριού Λεύκαρα (Πάνω και Κάτω) απ' όπου και η ονομασία του. Αποτελεί μετεξέλιξη των κυπριακών *ασπροπλουμιών* του 18ου και 19ου αιώνα και των βενετσιάνικων δαντελών τύπου *reticella* του 15ου και 16ου αιώνα. Η δομή των κεντημάτων ακολουθεί μια μοναδική και αυστηρή σειρά στα σχέδια με εναλλαγή κοφτών και γεμωτών (γεμάτων) σχεδίων, δημιουργώντας φως και σκιά. Για την κατασκευή τους χρησιμοποιείται λινό ύφασμα σε φυσικό χρώμα και κλωστές σε χρωματισμούς άσπρου, εκρού και καφέ. Το κέντημα κατασκευάζεται πάνω σε ειδικό μαξιλαράκι που φτιάχνει η ίδια η κεντήτρια. Η τέχνη του περνά από γενιά σε γενιά, καθώς οι μεγαλύτερες και πιο έμπειρες κεντήτριες «μυούν» τις νεότερες, κεντώντας καθισμένες στα στενά δρομάκια του χωριού και σε εσωτερικές αυλές. Οι Λευκαρίτες εμπορεύονταν τα κεντήματα στην Ευρώπη, τις Σκανδιναβικές χώρες και την Αμερική. Το λευκαρίτικο κέντημα γινόταν και σε άλλα χωριά της Κύπρου. Στα εκθέματα του τοπικού Μουσείου Παραδοσιακής Κεντητικής και Αργυροχοΐας φιλοξενείται μια ενδιαφέρουσα συλλογή από κεντήματα. Το λευκαρίτικο κέντημα συμπεριλήφθηκε στον *Αντιπροσωπευτικό Κατάλογο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς* της UNESCO το 2009.

In the past, embroidery was one of the most important traditional crafts of Cypriot women. *Lefkaritiko* embroidery lace is the most representative traditional embroidery craft of the semi-mountainous village of Pano (upper) and Kato (lower) Lefkara, after which it is named. It is the continuation and evolution of the 18th and 19th-century Cypriot *asproploumia* embroideries and the Venetian *reticella* laces dating from the 15th and 16th centuries. Its structure follows a unique and rigorous sequence of designs alternating between cutwork and stitch filling patterns, creating light and shadow. A natural linen fabric and threads in white, ecru and brown are used. The embroidery is created on a special cushion made by the lace-maker herself. Mastery of the craft is passed from generation to generation, as older, more experienced female lace makers teach the young in the narrow streets of the village and courtyards of their houses. The men of Lefkara traded *lefkaritika* embroideries in Europe, the Nordic countries and America. *Lefkaritiko* embroideries were produced in other villages of Cyprus as well. The exhibits of the local Museum of Traditional Embroidery and Silversmith-work include an interesting collection of *embroideries*. *Lefkara* laces were inscribed on UNESCO's *Representative List of Intangible Cultural Heritage of Humanity* in 2009.



02



## Τσιαττιστά

### Tsiattista poetic duelling

- Προφορικές παραδόσεις  
Oral traditions and expressions
- Παραστατικές τέχνες  
Performing arts



Τα τσιαττιστά αποτελούν ξεχωριστό είδος της κυπριακής λαϊκής ποίησης και μουσικής παράδοσης. Πρόκειται για αυτοσχέδιες ομοιοκατάληκτες ποιητικές δημιουργίες, ποικίλης και στιγμιαίας έμπνευσης, που λέγονται τραγουδιστά με τη συνοδεία παραδοσιακών οργάνων (βιολί, λαούτο και *ταμπουτσιά*). Η ιδιαιτερότητα των τσιαττιστών έγκειται στο αυτοσχέδιο συνταίριασμα στίχων στην κυπριακή διάλεκτο, καθώς και στη σχέση συναγωνισμού που αναπτύσσεται κατά τη διάρκεια της εκτέλεσής τους μεταξύ των τραγουδιστών, των τσιαττιστάδων. Μέσο έκφρασης και επικοινωνίας, τρόπος διασκέδασης αλλά και επίδειξης της ικανότητας του κάθε δημιουργού, τα τσιαττιστά αποτελούν δημοφιλή λαϊκή έκφραση σε ολόκληρη την Κύπρο. Γνώρισαν ιδιαίτερη άνθιση στην περιοχή των Κοκκινόχωριών και σε μεμονωμένα χωριά όπως στην Αραδίππου της επαρχίας Λάρνακας και στον Άγιο Αμβρόσιο της επαρχίας Κερύνειας. Τα τσιαττιστά συνεχίζουν να μεταλαμπαδεύονται προφορικά και εμπειρικά στο πλαίσιο μικρών και μεγάλων εορτών, όπως γλέντια, γάμοι, πανηγύρια (κυρίως του Κατακλυσμού) και ποιητικοί διαγωνισμοί. Εντυπωσιακά είναι τα παλιώματα με τσιαττιστά, όπου τα τσιαττιστά διαδέχονται το ένα το άλλο ως απάντηση ή ως πρόκληση στον «αντίπαλο» τσιαττιστή, με αποτέλεσμα το γλέντι - πολλές φορές - να διαρκεί για ώρες. Τα τσιαττιστά συμπεριλήφθηκαν στον Αντιπροσωπευτικό Κατάλογο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς της UNESCO το 2011.

*Tsiattista* are a special kind of popular Cypriot poetry and music tradition. These are improvised pieces of rhyming oral poetry, varied and spontaneously inspired, performed with accompaniment from traditional music instruments (the violin, lute and *tampoutsia*). The peculiarity of the *tsiattista* lies in the impromptu rhyming of lyrics in the Cypriot dialect, and in the form of competition that unfolds between the poet-singers, the so-called *tsiattistades*. A means of expression and communication, a form of entertainment as well as a way for each creator to demonstrate his ability, *tsiattista* are a form of popular folkloric expression throughout Cyprus. They became particularly popular in the Kokkinochoria region and in individual villages such as the Aradippou village in the Larnaka district and Agios Ambrosios in the Keryneia district. The tradition of *tsiattista* is passed on orally and empirically in small and large feasts and celebrations, such as festivals, weddings, fairs (particularly the *Kataklysmos* fair) and poetic competitions. Particularly impressive are the poetic duels, where the *tsiattista* are performed as a response or challenge to a competing poet-singer, which means that the feast often lasts for hours. *Tsiattista* were inscribed on UNESCO's Representative List of Intangible Cultural Heritage of Humanity in 2011.



03



### Μεσογειακή διατροφή

#### Mediterranean diet

- Κοινωνικές πρακτικές, τελετουργίες και εορταστικές εκδηλώσεις  
Social practices, rituals and festive events
- Γνώσεις και πρακτικές για τη φύση και το σύμπαν  
Knowledge and practices concerning nature and the universe



Η Μεσογειακή διατροφή περιγράφει ένα πολυδιάστατο αγαθό που το συνθέτουν τα τοπικά προϊόντα, οι μέθοδοι παραγωγής, οι διατροφικές συνήθειες, τα ήθη, τα έθιμα και οι παραδόσεις των ελαιοπαραγωγών χωρών της Μεσογείου. Χαρακτηρίζεται από υψηλή κατανάλωση λαχανικών, οσπρίων, φρούτων, ελαιολάδου, δημητριακών και μπαχαρικών, μέτρια έως υψηλή κατανάλωση ψαριών, χαμηλή κατανάλωση κρέατος και χαμηλή έως μέτρια κατανάλωση γαλακτοκομικών προϊόντων. Τα τρόφιμα αυτά καταναλώνονται συνήθως με τη συνοδεία κρασιού, εκχυλισμάτων από βότανα ή άλλων τοπικών προϊόντων. Η μεσογειακή διατροφή προωθεί την κοινωνική αλληλεπίδραση και τη διατήρηση των οικογενειακών δεσμών, αφού τα κοινά γεύματα είναι ο ακρογωνιαίος λίθος των κοινωνικών εθίμων και εορταστικών εκδηλώσεων. Το 2013, η Μεσογειακή διατροφή συμπεριλήφθηκε στον *Αντιπροσωπευτικό Κατάλογο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς* της UNESCO, κατόπιν υποβολής αίτησης από την Κύπρο, την Ελλάδα, την Ισπανία, την Ιταλία, την Κροατία, το Μαρόκο, και την Πορτογαλία. Η Κύπρος επέλεξε την κοινότητα του Αγρού στην περιοχή Πιτσιλιάς ως εμβληματική κοινότητα για την περιγραφή της Μεσογειακής διατροφής στην επικράτεια της. Η κοινότητα φημίζεται για την παραγωγή αλλαντικών από χοιρινό κρέας, τα οποία συνοδεύουν το παραδοσιακό ποτό *ζιβανία*, για την παραγωγή γλυκών του κουταλιού καθώς και ροδοστάγματος από αγριοτριανταφυλλίες.

The Mediterranean diet (from the Greek *diáita*, or way of life) is a varied regime based on local products, production methods, eating habits and customs and traditions in the olive-growing countries of the Mediterranean. It is characterised by high consumption of vegetables, legumes, fruits, olive oil, cereals and spices, moderate to high fish consumption, low meat consumption and low to moderate consumption of dairy products. These foods are usually consumed accompanied by wine, herbal extracts and brews or other local products. However, the Mediterranean diet encompasses more than just food. It promotes social interaction, since communal meals are the cornerstone of social customs and festive events. In 2013, the Mediterranean diet was inscribed on UNESCO's *Representative List of Intangible Cultural Heritage of Humanity*, upon submission of a joint application by Cyprus, Greece, Spain, Italy, Croatia, Morocco and Portugal. Cyprus selected the municipality of Agros in the Pitsilia region as the emblematic community to describe the Mediterranean diet on its territory. The community of Agros is famous for the production of cured pork meat products, which accompany the traditional *zivanía* drink, as well as for the production of spoon sweets and rosewater from wild rose bushes.





04

## Δαντέλα πιπίλλα *Pipilla* needlepoint lace

- Παραδοσιακές χειροτεχνίες  
Traditional craftsmanship



Η λεπτή δαντέλα του βελονιού, η *πιπίλλα*, αποτελεί αξιόλογο παράδειγμα της λαϊκής τέχνης και χειροτεχνίας των Κύπριων γυναικών. Φτιάχνεται στο χέρι με βελόνη και κλωστή, με το δέσιμο πυκνών και αραιών κόμπων που δένονται στον αέρα. Η τεχνική και τα σχέδιά της έχουν ομοιότητες με τη δαντέλα της Κωνσταντινούπολης, της Σμύρνης και των νησιών του Ανατολικού Αιγαίου. Σήμερα, στην Κύπρο, η τέχνη της *πιπίλλας*, του γνωστού *βελονόκομπου*, διατηρείται κυρίως από κεντήτριες, τις *πιπιλλάραινες*, στις κοινότητες Κουλιανίου, Λαπήθου και Ομόδους. Παλαιότερα, κύρια κέντρα κατασκευής ήταν, επίσης, η Λευκωσία, η Λάρνακα, η Πάφος και η Αμμόχωστος. Η *πιπίλλα* αρχίζει πάντα από το κέντρο του υπό κατασκευή σχεδίου, με εξαίρεση τα σχέδια σε λωρίδες. Οι *πιπιλλάραινες* δημιουργούν διάφορα είδη *πιπίλλας*, όπως πετσετάκια και τραπεζομάντηλα σε ποικίλα μεγέθη και γεωμετρικά σχήματα. Διακοσμούν επίσης με *πιπίλλα* κουρτίνες, μαξιλάρια, κοσμήματα, και μαντήλια. Εξαιρετικά δείγματα δαντέλας *πιπίλλας* εκτίθενται στο Μουσείο Δαντέλας *Πιπίλλας* της Ιεράς Μονής Τιμίου Σταυρού στο Όμοδος, ενώ ο Δήμος Λαπήθου διοργανώνει εβδομαδιαία μαθήματα *πιπίλλας* ανοικτά στο κοινό. Η δαντέλα *πιπίλλα* συμπεριλήφθηκε στον *Εθνικό Κατάλογο Αυλής Πολιτιστικής Κληρονομιάς* το 2015.

The fine *pipilla* needlepoint lace is a remarkable example of folk craftsmanship of Cypriot women. It is made by hand using only a needle and thread, with tightly or lightly tied knots that are tied in the air, without the use of a cushion. Its technique and designs are similar to the lace-making technique developed in Constantinople, Smyrna and the Eastern Aegean islands. Today, in Cyprus, the craft of *pipilla* lace-making, the well-known knot-stitch *velonokompos*, is preserved mainly in the communities of Koilani, Lapithos and Omodos. Other important centers of *pipilla* lacemaking used to be Nicosia (Lefkosia), Larnaka, Pafos and Ammochostos. A *pipilla* always starts from the centre of the design under construction, with the exception of striped patterns. *Pipilla* lace makers, the so-called *pipillaraines*, create a variety of *pipilla* items, such as doilies and tablecloths in various sizes and geometric patterns. They also adorn curtains, pillows, jewellery and handkerchiefs with *pipilla*. Excellent samples of *pipilla* lace are exhibited at the *Pipilla* Lace Museum of the Holy Cross Monastery in Omodos, while the Municipality of Lapithos organises weekly *pipilla* lace-making classes that are open to the public. *Pipilla* lace-making was inscribed on Cyprus' *National Inventory of Intangible Cultural Heritage* in 2015.



05

## Δαντέλες βενίς ή πιττωτές και αθηενίτικη ολόπλουμη δαντέλα *Pittota or Venice needlepoint lace (reticella type) and Athienou lace*

- Παραδοσιακές χειροτεχνίες  
Traditional craftsmanship



Η δαντέλα βενίς ή πιττωτή τύπου *reticella* είναι τύπος κεντημένης δαντέλας που γίνεται με πρώτη ύλη τη βαμβακερή κλωστή. Η διάδοση αυτού του είδους δαντέλας στην Κύπρο ανάγεται στην περίοδο της Ενετοκρατίας (1489-1571) και αναπτύχθηκε σε πολλά μέρη της Κύπρου, όπως η Αθήνου, η Ορά, η Λάγεια, η Μελίνη, ο Κάτω Δρύς και η Λάρνακα. Για την κατασκευή της *πιττωτής* δαντέλας χρησιμοποιείται ειδικό μαξιλαράκι, στο οποίο τοποθετούνται καρφίτσες, ανάλογα με το σχέδιο, για να οριοθετηθεί το σχήμα της δαντέλας. Τα μοτίβα που δημιουργούνται είναι αυστηρά γεωμετρικά και προσομοιάζουν με φύλλα σε διάφορες διατάξεις. Διαδεδομένος τύπος δαντέλας στην Αθήνου, κωμόπολη της επαρχίας Λάρνακας, είναι και τα ελεύθερα αυτοτελή σχέδια δαντέλας (*ολόπλουμη* δαντέλα), όπως τα λουλούδια, πουλιά, ζώα, οι ανθρωπόμορφες φιγούρες και οι σκηνές από την καθημερινή ζωή. Μνήμες από γυναίκες να κεντούν στα δρομάκια, κάτω από χαρουπιές ή γύρω από ένα τραπέζι με τη λάμπα του πετρελαίου παραμένουν ακόμα ζωντανές στους κατοίκους. Στο Καλλινίκειο Δημοτικό Μουσείο της Αθήνου εκτίθενται αντιπροσωπευτικά δείγματα δαντέλας βενίς και αθηενίτικης *ολόπλουμης* δαντέλας και πραγματοποιούνται εκπαιδευτικές δράσεις για την προώθηση της τέχνης ανάμεσα σε ενήλικες και παιδιά. Οι δαντέλες βενίς (ή *πιττωτές*) και η αθηενίτικη *ολόπλουμη* δαντέλα συμπεριλήφθηκαν στον *Εθνικό Κατάλογο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς* το 2015.

*Pittota or Venice needlepoint of the reticella type* is an embroidery needle lace made with cotton thread. The dissemination of this type of lace-making in Cyprus dates back to the period of Venetian rule (1489-1571) and was developed in many parts of the island, such as Athienou, Ora, Lageia, Melini, Kato Drys and Larnaka. A special cushion is used to attach needles, depending on the design, in order to delineate the lace shape. The composition is strictly geometric and the various motifs resemble to some degree leaves. In Athienou, in the Larnaka district, another widespread type of lace is the freestyle lace (known as *oloplouma*) with patterns depicting flora and fauna, human figures and scenes from everyday life. Memories of women making lace in the village streets, under carob trees or around a table with an oil lamp, live on to this day. The Kallinikeio Municipal Museum of Athienou showcases representative samples of *pittota* and *oloplouma* lace and organises educational programmes to promote the craft of lace-making among adults and children. *Pittota or Venice needlepoint lace (reticella type)* and the Athienou lace (known as *oloplouma*) were inscribed on Cyprus' *National Inventory of Intangible Cultural Heritage* in 2015.



## 06 Η τέχνη της καλαθοπλεκτικής και ψαθοπλεκτικής στα Λιβάδια Basket and straw weaving in Livadia

- Παραδοσιακές χειροτεχνίες  
Traditional craftsmanship



Η τέχνη της καλαθοπλεκτικής και ψαθοπλεκτικής με καλάμι στα Λιβάδια Λάρνακας, όπως και σε άλλες κοινότητες της Κύπρου, είναι άμεσα συνδεδεμένη με τη γεωργική και κτηνοτροφική ζωή της υπαίθρου. Αξιοποιώντας τους καλαμιώνες της περιοχής, πολλοί κάτοικοι της κοινότητας ασχολήθηκαν επαγγελματικά με αυτή την τέχνη, κατασκευάζοντας πολλά είδη καλαθοπλεκτικής, ανάλογα με τη χρήση για την οποία προορίζονται: καλάθια για τη μεταφορά και φύλαξη σιτηρών, φρούτων και άλλων αγαθών, *κοφίνες* και *κοφίνια* για τη συλλογή και μεταφορά γεωργικών προϊόντων και εμπορευμάτων, φίμωτρα ζώων και πανέρια για το κόψιμο του φιδέ και του τραχανά. Η τέχνη της ψαθοπλεκτικής χρησιμοποιείται κυρίως στην κατασκευή *καλαμωτών* και *ψαθαρκών* που χρησιμεύουν ως εσωτερική επένδυση στις στέγες αποκατεστημένων παραδοσιακών σπιτιών, ως περίφραξη και σκίαση. Η αντικατάσταση των χειροποίητων κατασκευών από βιομηχανοποιημένα προϊόντα συνέβαλε στη σημαντική μείωση των ανθρώπων που ασχολούνται επαγγελματικά με την τέχνη αυτή σήμερα. Το Μουσείο Μνήμης Καλαμουργικής, που λειτουργεί στην κοινότητα, συντελεί σημαντικά στη διαφύλαξη της τοπικής παράδοσης της χρήσης και επεξεργασίας του καλάμιού. Η τέχνη της καλαθοπλεκτικής και της ψαθοπλεκτικής στα Λιβάδια συμπεριλήφθηκε στον *Εθνικό Κατάλογο Αυλής Πολιτιστικής Κληρονομιάς* το 2015.

The handicrafts of basketry and straw weaving in the community of Livadia in the Larnaka district, as well as in other communities in Cyprus, are directly linked to rural agriculture and animal husbandry. Using the raw materials of the area, such as reeds, many residents of Livadia engaged professionally in this craft, making all kinds of basketry items, depending on their intended use: baskets for the transport and storage of grain crops, fruit and other produce, *kofines* and *kofinia* for the collection and transport of agricultural products and goods, animal muzzles and *paneria* for 'cutting' pasta products such as *fides* and *trachanas*. The craft of straw weaving is mainly used to make *kalamotes* and *psatharkes*, used on the roofs of restored traditional houses, for fencing or shading. The replacement of handmade products with industrially manufactured products has contributed to a significant reduction in the number of people professionally engaged in this craft. The Craft of Caning Museum in Livadia makes a significant contribution to preserving the local tradition of basket and straw weaving. The craft of basket and straw weaving in Livadia was inscribed on Cyprus' *National Inventory of Intangible Cultural Heritage* in 2015.



07

## Το καπουθκιώτικο ψαθί Reed-mat weaving from Kapouti

- Παραδοσιακές χειροτεχνίες  
Traditional craftsmanship



Η τέχνη της κατασκευής του *καπουθκιώτικου* ψαθιού και του ειδικού αργαλειού που χρησιμοποιείται για τη δημιουργία των ψαθιών είναι πολύ παλιά και μεταδίδεται από γενιά σε γενιά ανάμεσα στους κατοίκους του κατεχόμενου σήμερα χωριού Καπούτι, της επαρχίας Λευκωσίας. Η κατασκευή του ψαθιού απαιτεί ειδικές γνώσεις για τη συλλογή και επεξεργασία του ποώδους φυτού *φλούδι*, το οποίο αφθονούσε στις κοιλάδες των ποταμών της περιοχής, καθώς και εμπειρία για την κατασκευή του ειδικού αργαλειού για το πλέξιμο του ψαθιού. Στη δημιουργία των ψαθιών συμμετείχε όλη η οικογένεια: οι άντρες έκοβαν και μετέφεραν το *φλούδι*, οι γυναίκες το έπλεκαν και τα παιδιά βοηθούσαν. Με την κατασκευή του αργαλειού ασχολούνταν κυρίως οι άντρες. Σε παλαιότερες εποχές, τα ψαθιά κάλυπταν πολλές ανάγκες των νοικοκυριών, ενώ προσέφεραν απασχόληση και πρόσθετο εισόδημα στην αγροτική οικογένεια. Χρησιμοποιούνταν για την αποξήρανση διάφορων τροφίμων, όπως είναι ο τραχανάς, οι ελιές και το σιτάρι, ως υπόστρωμα για το κρεβάτι αλλά και ως τραπέζι πάνω στο οποίο έστρωναν για να φάνε. Σήμερα, ψαθιά κατασκευάζονται κυρίως για τη διακόσμηση σπιτιών ή άλλων υποστατικών παραδοσιακού χαρακτήρα καθώς και για την επένδυση ταβανιών. Η τέχνη του *καπουθκιώτικου* ψαθιού συμπεριλήφθηκε στον *Εθνικό Κατάλογο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς* το 2015.

The craft of Kapouti mat weaving and the special loom used in its production are part of a long tradition that was passed from one generation to the next among the inhabitants of the now occupied village of Kapouti, in the Nicosia (Lefkosia) district. Making the mat requires special knowledge of the collection and treatment of the *floudi* reed, which was plentiful in the area's river valleys, as well as experience in the construction of the loom. The whole family helped to make the mats: the men cut and carried *the floudi*, the women washed it and the children assisted. Men were mostly involved in the construction of the loom. In earlier times, the mats fulfilled many household needs, while offering employment and additional income to rural families. Reed mats were used to dry various foods, such as *trachana*, olives and wheat, or as mattresses, or even as a table for meals. Today, the mats are mainly made to decorate houses or other traditional structures as well as to line ceilings. The craft of reed-mat weaving from Kapouti was inscribed on Cyprus' *National Inventory of Intangible Cultural Heritage* in 2015.



08



## Η τέχνη της ξερολιθιάς

### Art of dry stone walling, knowledge and techniques

- Παραδοσιακές χειροτεχνίες  
Traditional craftsmanship
- Γνώσεις και πρακτικές για τη φύση και το σύμπαν  
Knowledge and practices concerning nature and the universe



Η τέχνη της ξερολιθιάς αναφέρεται στην κατασκευή κτισμάτων με λίθους χωρίς κανένα συνδετικό κονίαμα. Οι ξερολιθικές κατασκευές αποτελούν στοιχείο του κυπριακού τοπίου και χαρακτηριστικό της κυπριακής υπαίθρου. Άλλοτε είναι έντονα ορατές, όπως τα εκτεταμένα σύνολα βαθμιδωτών καλλιεργείων (*δόμες*) και άλλοτε διακριτικές και ταπεινές, όπως τα γεωργοκτηνοτροφικής χρήσης κτίσματα. Η τέχνη της ξερολιθιάς συνδέεται με γνώσεις και πρακτικές που σχετίζονται με την παραδοσιακή οργάνωση του αγροτικού κυρίως χώρου, με τον ιδιαίτερο χαρακτήρα κάθε περιοχής και ανάλογα με τη λειτουργία της κατασκευής. Η γνώση για την τέχνη αυτή μεταβιβάζεται προφορικά και εμπειρικά από γενιά σε γενιά, κατά τη διάρκεια των αγροτικών εργασιών. Σήμερα, ο μεγαλύτερος αριθμός των καλύτερα διατηρημένων ξερολιθικών κατασκευών (τοιχών, αλωνιών, διαβάσεων, υποστατικών) εντοπίζεται στις ορεινές περιοχές της Πιτσιλιάς, Σολέας και Μαραθάσας και στις ημιορεινές περιοχές των κρασοχωριών Λεμεσού και κοινοτήτων του Ακάμα. Το 2018, η τέχνη της ξερολιθιάς συμπεριλήφθηκε στον *Αντιπροσωπευτικό Κατάλογο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς της UNESCO*, κατόπιν υποβολής κοινής αίτησης από την Κύπρο, τη Γαλλία, την Ελβετία, την Ελλάδα, την Ισπανία, την Ιταλία, την Κροατία και τη Σλοβενία.

The art of dry stone walling refers to stonework constructions without the use of binding mortar. Dry stone structures are an element of the Cypriot landscape and a characteristic feature of the Cypriot countryside. Sometimes they are highly visible as extensive structures for terraced farming (*domes*) and sometimes more subtle in the form of auxiliary structures used in agricultural and animal husbandry operations. The art of dry stone construction is linked to knowledge and practices relating to the traditional organisation of the rural environment, the specific nature of each area and the intended use of the structure. Knowledge of this craft is passed on orally and empirically from generation to generation during the course of agricultural work. Today, most of the best-preserved dry stone structures (walls, threshing floors, underpasses and homesteads) are located in the mountainous regions of Pitsilia, Solea and Marathasa, in the semi-mountainous areas of the Limassol (Lemesos) wine-producing villages and the villages of Akamas region. In 2018, the art of dry stone walling, knowledge and techniques was inscribed on UNESCO's *Representative List of Intangible Cultural Heritage of Humanity*, upon submission of a joint application by Cyprus, France, Switzerland, Greece, Spain, Italy, Croatia and Slovenia.



09 **Αρκατένα κουλούρια**  
*Arkatena artisanal rusks*

- Παραδοσιακή διατροφή και εθιμικές πρακτικές  
Traditional food customs and practices



Τα αρκατένα είναι είδος κουλουριών που ζυμώνονται με προζύμι από αφρό ρεβυθιών, τον *αρκάτη*. Είναι διαδεδομένα σε χωριά των επαρχιών Λεμεσού και Πάφου, παρασκευάζονται όμως κυρίως στα οινοπαραγωγά χωριά Όμοδος και Κοιλάνι. Είναι συνδεδεμένα με έθιμα και παραδόσεις του κύκλου ζωής των Κυπρίων, καθώς προσφέρονται σε γιορτινές και πένθιμες περιστάσεις, όπως βαφτίσια, γάμοι και μνημόσυνα. Χαρακτηριστικό είναι ότι με την παρασκευή του *αρκάτη*, που αποτελεί πολύωρη διαδικασία, συνδέονται πολλές προλήψεις και δεισιδαιμονίες. Οι γνώστες της παρασκευής των *αρκατένων* κουλουριών απέφυγαν να μοιράζονται τα μυστικά της διαδικασίας, διότι πίστευαν πως η ετοιμασία του προζυμιού δεν θα πετύχαινε. Επιπλέον, χρησιμοποιούσαν «μαγικές» ενέργειες, π.χ. άλεθαν τα ρεβίθια αντίστροφα και έφτιαχναν το προζύμι τα μεσάνυχτα. Την παρασκευή του *αρκάτη* ακολουθεί το ζύμωμα σε σκάφη με αλεύρι και διάφορα μπαχαρικά, όπως μαστίχα, μαχλέπι και μοσχοκάρυδο. Στη συνέχεια, το ζυμάρι πλάθεται σε κουλούρια, τα οποία ψήνονται σε φούρνο. Τα αρκατένα μπορούν να καταναλωθούν είτε ως μαλακά κουλούρια, είτε ως παξιμάδια. Μετά το ξεφούρνισμα, και για να παραχθεί σκληρό παξιμάδι, τα μαλακά κουλούρια ξαναφουρνίζονται. Τα αρκατένα κουλούρια συμπεριλήφθηκαν στον *Εθνικό Κατάλογο Αυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς* το 2015.

*Arkatena* are a type of artisanal rusks which are made using yeast from the foam of chickpeas, known as *arkatis*. They are widespread in the villages of the Limassol (Lemesos) and Pafos districts, but are mainly made in the wine-producing villages of Omodos and Koilani. They are connected to the customs and traditions of the Cypriot life cycle, as they are offered during joyous and solemn events, such as baptisms, weddings and memorial services. Many tales and superstitions are connected with the preparation of the *arkatis*, which is a long process. Experts in the production of the *arkatena* guarded the secrets of the process because they believed that revealing how the yeast was prepared would prevent the process from succeeding. Moreover, they followed “magical” rituals such as grinding the chickpeas counter clockwise and making the yeast at midnight. The preparation of the *arkatis* is then followed by kneading it with flour and various spices, such as mastic, mahleb and nutmeg. The dough is then formed into rolls, which are baked in an oven. The *arkatena* can be consumed either as soft bread or as rusks. In order to produce the rusks, the soft rolls are baked again. *The arkatena rusks* were inscribed on *Cyprus’ National Inventory of Intangible Cultural Heritage* in 2015.



10

## Το καρναβάλι της Λεμεσού Limassol (Lemesos) Carnival

- Κοινωνικές πρακτικές, τελετουργίες και εορταστικές εκδηλώσεις  
Social practices, rituals and festive events



Το καρναβάλι αποτελεί την παλαιότερη και δημοφιλέστερη λαϊκή γιορτή της Λεμεσού, της δεύτερης σε πληθυσμό πόλης της Κύπρου. Παρόλο που ο εορτασμός των Αποκριών εντοπίζεται σε ολόκληρη την κυπριακή επικράτεια, στη Λεμεσό γνώρισε ιδιαίτερη ανάπτυξη ως αστική και οικογενειακή παράδοση που μεταφέρεται από γενιά σε γενιά με μεγάλο ενθουσιασμό από τα τέλη του 19ου αιώνα. Κύρια χαρακτηριστικά του είναι ο αυθορμητισμός, η διάθεση για γλέντι, η κρεατοφαγία, η οινοποσία, η σάτιρα και τα παντός είδους πειράγματα, ο χορός και το τραγούδι, οι καντάδες που τραγουδιούνται με συνοδεία μαντολίνου και κιθάρας, καθώς και οι διάφορες μεταμφιέσεις. Ως παλαιότερες και πιο παραδοσιακές μεταμφιέσεις θεωρούνται οι *πελλόμασκες*, οι αυτοσχέδιες δηλαδή μεταμφιέσεις που αποκρύπτουν την ταυτότητα των μεταμφιεσμένων και προκαλούν γέλιο και διασκέδαση. Στον εορτασμό του καρναβαλιού, σημαντικό ρόλο διαδραματίζει ο Δήμος Λεμεσού, με τη διοργάνωση ενός εορταστικού ενδεκαήμερου που προσελκύει κάθε χρόνο χιλιάδες επισκέπτες απ' όλη την Κύπρο και το εξωτερικό. Οι εκδηλώσεις περιλαμβάνουν παρελάσεις αρμάτων και ομάδων μεταμφιεσμένων, υπαίθριους χορούς, διαγωνισμούς μεταμφιεσμένων, συναυλίες κανταδόρων κ.ά. Το καρναβάλι της Λεμεσού συμπεριλήφθηκε στον *Εθνικό Κατάλογο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς* το 2015.

The carnival is the oldest and most popular traditional celebration in Limassol (Lemesos), the second largest city in Cyprus. Although celebration of the carnival takes place all over Cyprus, it became very popular in Limassol as a family tradition passed from one generation to the next with great enthusiasm since the end of the 19th century. It is a spontaneous celebration with a festive atmosphere that involves meat and wine consumption, as well as satire and practical jokes, dancing and singing, serenades accompanied by mandolin and guitar, as well as dressing up in various costumes and disguises. The oldest and most traditional costumes are considered to be the *pellomaskes*, i.e. improvised disguises intended to hide a person's identity and provoke laughter and fun. The Limassol Municipality plays an important role in celebrating the carnival, with the organisation of an eleven-day festival that attracts thousands of visitors every year from all over Cyprus and abroad. The festivities include parades of floats and groups of masqueraded people, street dancing, costume contests, serenading concerts, etc. The Limassol Carnival was inscribed on Cyprus' *National Inventory of Intangible Cultural Heritage* in 2015.



11

## Η πανήγυρη του Κατακλυσμού The *Kataklysmos* fair (celebrating Pentecost)

- Κοινωνικές πρακτικές, τελετουργίες και εορταστικές εκδηλώσεις  
Social practices, rituals and festive events



Η πανήγυρη του Κατακλυσμού (γιορτή του Αγίου Πνεύματος) αποτελεί για τους Κυπρίους μεγάλη θρησκευτική και λαϊκή γιορτή. Διοργανώνεται πενήντα μέρες μετά το Πάσχα και παίρνει το όνομα της από το έθιμο να «κατακλύζει», δηλαδή να καταβρέχει με νερό, ο ένας τον άλλον. Παρόλο που ο εορτασμός του Κατακλυσμού εντοπίζεται σε ολόκληρη την κυπριακή επικράτεια, στη Λάρνακα γνώρισε ιδιαίτερη ανάπτυξη. Η πανήγυρη περιλαμβάνει την Παρασκευή πριν το Σάββατο των Ψυχών, την Κυριακή της Πεντηκοστής, τη Δευτέρα του Αγίου Πνεύματος, την Τρίτη και την Τετάρτη. Πραγματοποιείται στο κεντρικό παραλιακό μέτωπο της πόλης, κατά μήκος του δρόμου των Φοινικούδων (λεωφόρος Αθηνών) και προσελκύει χιλιάδες επισκέπτες από την Κύπρο και το εξωτερικό. Περιλαμβάνει πώληση παραδοσιακών εδεσμάτων, χειροτεχνημάτων και άλλων εμπορικών ειδών και παιχνιδιών. Στον εορτασμό του Κατακλυσμού, σημαντικό ρόλο διαδραματίζει ο Δήμος Λάρνακας, με τη διοργάνωση ενός εορταστικού εξαήμερου που περιλαμβάνει αγώνες κολύμβησης, ιστιοπλοΐας, πετοσφαίρισης, παραδοσιακής ποίησης, τραγουδιού και *τσιαττιστών*, παραδοσιακών χορών καθώς και λαϊκές συναυλίες, χορευτικές παραστάσεις, επιθεωρήσεις και παραστάσεις *Καραγκιόζη*. Η πανήγυρη του Κατακλυσμού συμπεριλήφθηκε στον *Εθνικό Κατάλογο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς* το 2015.

The *Kataklysmos* fair is a major religious and popular event for all Cypriots. It is held fifty days after Easter and is named after the cataclysmic biblical “flood”, an event commemorated by sprinkling each other with water. Although celebration of the *Kataklysmos* takes place all over Cyprus, it became very popular in Larnaca. In Larnaca, the fair includes the Friday preceding All Souls’ Day, All Soul’s Day, Whit Sunday or Pentecost, Monday of the Holy Spirit (Whit Monday), Tuesday and Wednesday. It takes place on the city’s central waterfront, along the *Foinikoudes* or Palm Tree promenade (Athinon avenue), and attracts thousands of visitors from Cyprus and abroad. It features the sale of traditional dishes and products, handcrafted items and other commercial items and toys. The Larnaca Municipality plays an important role in celebrating the *Kataklysmos* fair, with the organization of a six-day festival that includes swimming, sailing, and volleyball competitions, traditional poetry, singing and folk poetry duels (*tsiattista*), as well as folk concerts, dance performances, theatrical revues and *Karagiozis* (shadow theatre) performances. The *Kataklysmos* fair was inscribed on Cyprus’ *National Inventory of Intangible Cultural Heritage* in 2015.





## 12 Θέατρο σκιών – *Καραγκιόζης* Shadow theatre – *Karagiozis*

- Προφορικές παραδόσεις  
Oral traditions
- Παραστατικές τέχνες  
Performing arts



Το λαϊκό είδος θεάτρου σκιών *Καραγκιόζης* εμφανίζεται, με διάφορες παραλλαγές, στην Ασία (π.χ. Τουρκία), στα Βαλκάνια (π.χ. Ελλάδα), στην Ανατολική Μεσόγειο και τη Βόρειο Αφρική. Στην Κύπρο, διαδόθηκε στις αρχές του 20ού αιώνα, αρχικά από Έλληνες καραγκιοζοπαίχτες που επισκέπτονταν το νησί και έδιναν παραστάσεις σε καφενεία, πανδοχεία και πλατείες. Κεντρικός ήρωας της παράστασης είναι ο *Καραγκιόζης*, ο ιδανικός τύπος του φτωχού Έλληνα. Πλαισιώνεται από διάφορους χαρακτήρες, ενδεικτικούς του κοινωνικού τύπου ή της καταγωγής που εκπροσωπούν: ο Χατζηαβάνης, ο Πασάς, το Κολλητήρι, η Αγλαΐα, ο Μέγας Αλέξανδρος κ.ά. Οι καραγκιοζοπαίχτες, κινώντας τις φιγούρες - που οι ίδιοι κατασκευάζουν από διάφορα υλικά όπως ξύλο, σκληρό χαρτόνι, δέρμα, κ.ά.,- πίσω από ένα φωτισμένο άσπρο πανί, τον *μπερντέ*, ερμηνεύουν όλους τους ρόλους, μιμούμενοι διαφορετικές φωνές και πολύ συχνά τραγουδώντας. Με σατιρικό και σκωπτικό λαϊκό λόγο, το θέατρο σκιών – *Καραγκιόζης* αντλεί τη θεματολογία του από την αρχαία ελληνική μυθολογία, την ελληνική και παγκόσμια ιστορία και λογοτεχνία, τη λαϊκή παράδοση, καθώς και από σύγχρονα γεγονότα. Η τέχνη αυτή συνεχίζει να αποτελεί ζωντανό είδος δημιουργικής έκφρασης και ψυχαγωγίας, με μεγάλη απήχηση σε μικρούς και μεγάλους. Το θέατρο σκιών – *Καραγκιόζης* συμπεριλήφθηκε στον *Εθνικό Κατάλογο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς* το 2016.

The popular shadow theatre known as *Karagiozis* appears in various forms in Asia (e.g. Turkey), the Balkans (e.g. Greece), the Eastern Mediterranean and North Africa. In Cyprus, it was spread at the beginning of the 20th century, initially by Greek shadow puppeteers or *Karagiozopaites* who visited the island and performed in coffee shops, inns and squares. The main character is *Karagiozis*, a typical poor Greek man. He is accompanied by a number of characters, each one representing a certain social type or origin: *Hadjiavatis*, *Pasha*, *Kollitiri*, *Aglaia*, Alexander the Great, and others. The puppeteers move the figures – which they make themselves from different materials such as wood, hard cardboard, leather, etc. – behind a backlit white cloth, the *berde*, and play all the roles, mimicking different voices and often singing. Using a satirical and wry language, the *Karagiozis* shadow theatre draws its themes from ancient Greek mythology, Greek and world history, literature and folk traditions, as well as contemporary news and events. This art continues to be a living form of creative expression and entertainment that appeals to both young and old. The *Karagiozis* shadow theatre was inscribed on Cyprus' *National Inventory of Intangible Cultural Heritage* in 2016.



13

## Έθιμα του παραδοσιακού κυπριακού γάμου Cyprus traditional wedding customs

- Κοινωνικές πρακτικές, τελετουργίες και εορταστικές εκδηλώσεις  
Social practices, rituals and festive events



Σύμφωνα με τις παραδόσεις της Κύπρου, ο γάμος αποτελεί σημαντικό κοινωνικό γεγονός. Σε παλαιότερες εποχές, ο γάμος διαρκούσε μέρες, με τη συμμετοχή ολόκληρης της κοινότητας στις προετοιμασίες και εορτασμούς. Μερικά στοιχεία και έθιμα του παραδοσιακού γάμου συνεχίζουν να διατηρούνται και σήμερα, με κορυφαίο το έθιμο του στολίσματος (*αλλάματα*) του γαμπρού και της νύφης πριν από την τέλεση του θρησκευτικού τελετουργικού του γάμου. Υπό τον ήχο παραδοσιακών οργάνων και τραγουδιών, στο σπίτι του κάθε μελλονύμφου, συγγενείς και φίλοι συμμετέχουν στα *αλλάματα*: στο ξύρισμα του γαμπρού, στο στόλισμα του γαμπρού και της νύφης, στο χορό των ρούχων των μελλονύμφων μέσα σε ένα πανέρι, στο ζώσιμο (οι γονείς, τα αδέρφια και άλλοι στενοί συγγενείς περνούν γύρω από τη μέση των μελλονύμφων κόκκινο μαντήλι ως σύμβολο γονιμότητας) και στο κάπνισμα με φύλλα ελιάς, για την προστασία από το «κακό μάτι». Στην επαρχία Πάφου διατηρείται επίσης το έθιμο της παρασκευής του *ρεσιού*, που θεωρείται το παραδοσιακό φαγητό του γάμου. Παρασκευάζεται από χοντροαλεσμένο σιτάρι βρασμένο σε ζωμό κρέατος και προσφέρεται στους προσκεκλημένους κατά το εορταστικό τραπέζι που ακολουθεί την τέλεση του μυστηρίου. Τα έθιμα του κυπριακού παραδοσιακού γάμου συμπεριλήφθηκαν στον *Εθνικό Κατάλογο Αυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς* το 2016.

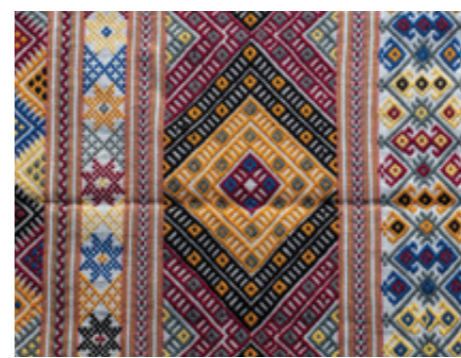
According to the traditions of Cyprus, weddings are an important social event. Particularly in the past, weddings could last for several days and the entire community participated in the celebrations. Some elements and customs of traditional weddings survive to this day, prominent among them being the custom of dressing the bride and groom (*allamata*) before the religious ceremony. Against the background of traditional instruments and songs, family and friends participate in the *allamata* at the family homes of the future bride and groom: the shaving of the groom, the adorning of the groom and the bride, dancing around the wedding clothes in a basket, the girdling ceremony (or *zosimo*, when parents, siblings and other close relatives place a red sash around the waist of the future groom and bride as a symbol of fertility) and burning olive leaves to ward off evil. In the district of Pafos, the custom of making the *resi*, considered to be the most traditional wedding food, is still practised. The *resi* is prepared from coarsely ground wheat cooked in meat stock and is offered to guests at the wedding reception following the ceremony. The traditional wedding customs of Cyprus were inscribed on Cyprus' *National Inventory of Intangible Cultural Heritage* in 2016.



14

## Φυθκιώτικα κεντήματα του αργαλειού *Fythkiotika loom embroideries*

- Παραδοσιακές χειροτεχνίες  
Traditional craftsmanship



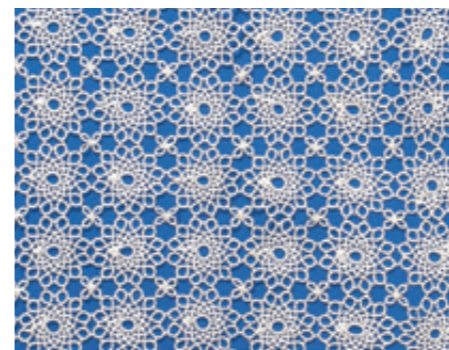
Στα αγροτικά κυρίως σπίτια της κυπριακής υπαίθρου, ο αργαλειός και η πανάρχαια τέχνη της υφαντικής κατείχαν δεσπόζουσα θέση για την παραγωγή ενδυμάτων και ειδών οικιακής χρήσης και στολισμού, όπως *μαντηλιές*, *κουρτίνες* και *τραπεζομάντηλα*. Έργο των γυναικείων χεριών, τα *φυθκιώτικα* υφαντά αποτελούν ένα από τα χαρακτηριστικότερα είδη της κυπριακής παραδοσιακής οικοτεχνίας. Για να φτιάξει το σχέδιο, η υφάντρα παίρνει χωριστές δεσμίδες χρωματιστών κλωστών και τις περνά με τα δάκτυλά της μέσα από λίγες, μετρημένες κλωστές του στημονιού. Μετά από το πέρασμα κάθε κλωστής ρίχνει τη σαίτα του υφαδιού, και χτυπά τις κλωστές που έχει περάσει, με το χτένι του αργαλειού. Παρόλο που τα *φυθκιώτικα* φτιάχονταν και σε άλλες περιοχές του νησιού, η τέχνη τους αναπτύχθηκε ιδιαίτερα στην επαρχία Πάφου, με επίκεντρο το χωριό Φύτι. Τα βασικά χρώματα των σχεδίων είναι το κόκκινο, το μπλέ, το κίτρινο, το πορτοκαλί και το πράσινο. Τα σχέδια, γνωστά και ως «*πλουμιά της βούφας*», παίρνουν το όνομά τους από αντικείμενα και παραστάσεις της καθημερινής ζωής όπως *φοινικούδες*, *αθρωπούθκια*, και *σταυρούθκια*. Η τέχνη συνεχίζεται σήμερα από τις λιγοστές υφάντρες που έχουν απομείνει στην κοινότητα Φύτης καθώς και υφάντρες που εκπαιδεύονται από την Υπηρεσία Κυπριακής Χειροτεχνίας. Τα *φυθκιώτικα* κεντήματα του αργαλειού συμπεριλήφθηκαν στον *Εθνικό Κατάλογο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς* το 2016.

The loom and the ancient art of weaving held a prominent position in the production of clothing and household and decorative items, such as *mantilies* (napkins), curtains and tablecloths, primarily in the Cypriot countryside. Woven by women, *fythkiotika* textiles are among the most characteristic types of Cypriot traditional handicrafts. The weaver takes separate hanks of coloured threads and inserts them with her fingers across a limited number of warp threads to make a design. After each single-thread insertion the weft shuttle is thrown across, and the weft and inserted threads are battened down. Although *fythkiotika* were also made in other areas of the island, this art form was developed especially in the district of Pafos, mainly in the village of Fyti. The main colours of the designs are red, blue, yellow, orange and green. The various patterns, also known as "*ploumia tis voufas*", are named after objects and images of everyday life such as *foinikoudes* (palm-trees), *athropouthkia* (small human figures), and *stavrouthkia* (small crosses). The craft is still practised by a few remaining weavers in Fyti as well as weavers trained by the Cyprus Handicraft Service. The *Fythkiotika* loom embroideries were inscribed on Cyprus' *National Inventory of Intangible Cultural Heritage* in 2016.



## 15 Δαντέλα φερβολιτές *Fervolites lace*

- Παραδοσιακές χειροτεχνίες  
Traditional craftsmanship



Ο φερβολιτές είναι είδος χειροποίητης δαντέλας, που φτιάχνεται με τη βοήθεια μιας μικρής ξύλινης σαΐτας, το *μακουκούδι*. Φτιάχνεται με μια μόνο κλωστή, όπως η δαντέλα *πιπίλλα* και η δαντέλα με βελονάκι. Συνήθως, αυτή η κλωστή είναι άσπρη ή έγχρωμη κουβαρίστρα. Με το ένα χέρι η τεχνίτρια κρατά το *μακουκούδι* και με τα δάκτυλα του άλλου χεριού κρατά την κλωστή, έτσι που να μπορεί να περάσει το *μακουκούδι* και να σχηματίσει τους κατάλληλους κόμπους. Στη Γαλλία, παρόμοια δαντέλα συναντάται με την ονομασία *frivolité*. Με την πάροδο του χρόνου, ο κυπριακός φερβολιτές απέκτησε δικό του χαρακτήρα, παραδοσιακά κυπριακά σχέδια και μοτίβα. Κεντρικό θέμα του είναι το λουλούδι που σχηματίζεται με στρογγυλά και *καππωτά* σχήματα, κάτι που χαρακτηρίζει ιδιαίτερα τη φύση του κατεχόμενου σήμερα Καραβά, της επαρχίας Κερύνειας, που είναι η κύρια περιοχή όπου εντοπίζεται η τέχνη του φερβολιτέ στην Κύπρο. Επίσης, συνηθισμένο μοτίβο είναι οι μικροί κύκλοι, τα *φεγγάρκα*, τα οποία ενώνονται στη συνέχεια μεταξύ τους με πολλούς τρόπους σχηματίζοντας τετράγωνα, ορθογώνια, ρόμβους ή στρογγυλά σύνολα. Με τον φερβολιτέ φτιάχνονται μικρά τραπεζομάνηλα, κουρτίνες, δισκόρουχα κ.ά. Για τη διάσωση και διάδοση της τέχνης, ο Δήμος Καραβά και το Πολιτιστικό Ίδρυμα Καραβιωτών διοργανώνει εβδομαδιαία μαθήματα φερβολιτέ. Η δαντέλα φερβολιτές συμπεριλήφθηκε στον Εθνικό Κατάλογο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς το 2016.

*Fervolites* is a handmade lace made with the help of a small wooden shuttle called a *makoukoudi*. The lace is made using a single thread, like *pipilla* and crochet lace. Usually, this thread is a white or coloured bobbin. The embroiderer holds the *shuttle* with one hand and the thread with the fingers of the other hand to enable formation of the appropriate knots. In France, a similar lace is called *frivolité*. Over the years, the Cypriot *fervolites* took on its own character and traditional Cypriot shapes and motifs. The main motif is a flower formed by rounded and curved shapes, which particularly characterises the landscape of the now occupied community of Karavas, in the Keryneia district, the main area where the craft of *fervolites* flourished. Another commonly used motif is the small circles, *feggarka* (moons), which are joined together to create square, rectangular, rhombus or round formations. *Fervolites lace* is used to make small tablecloths, curtains, tray covers and more. In an effort to preserve and promote this tradition, the Municipality of Karavas and the Cultural Foundation of the Municipality of Karavas hold weekly workshops on the craft of *fervolites*. *Fervolites* lace was inscribed on Cyprus' *National Inventory of Intangible Cultural Heritage* in 2016.



## 16 Παραδοσιακή αγγειοπλαστική κόκκινου πηλού στον Άγιο Δημήτριο Traditional red clay pottery in Agios Dimitrios

- Παραδοσιακές χειροτεχνίες  
Traditional craftsmanship



Η αγγειοπλαστική, γνωστή από τα πανάρχαια χρόνια, αποτελεί ένα από τα χαρακτηριστικότερα είδη της κυπριακής λαϊκής τέχνης. Η αγγειοπλαστική του κόκκινου πηλού διαδόθηκε στην κοινότητα Αγίου Δημητρίου της επαρχίας Λεμεσού περί τα τέλη του 19ου αιώνα, από το γειτονικό χωριό Φοινί, σημαντικό κέντρο αγγειοπλαστικής. Το κοκκινωπό χρώμα των αγγείων οφείλεται στον πηλό, ο οποίος φτιάχνεται από ντόπιο κόκκινο χύμα αναμεμιγμένο με νερό. Τα χειροποίητα αγγεία κατασκευάζονται σε χαμηλό, αργόστροφο, ποδοκίνητο τροχό. Ανάλογα με το είδος του αγγείου, οι αγγειοπλάστριες προσθέτουν λαβές και πλαστική διακόσμηση. Τα παλαιότερα χρόνια, το ψήσιμο των αγγείων γινόταν σε κυλινδρικά καμίνια, ανοικτά στο πάνω μέρος. Με την κατασκευή των αγγείων ασχολήθηκαν κυρίως γυναίκες τεχνίτριες, οι *κουτσατζίνες*, ενώ οι άνδρες εκτελούσαν βοηθητικές εργασίες. Τα αγγεία που κατασκευάζονται χρησιμοποιούνταν για τις ανάγκες του νοικοκυριού, καθώς επίσης και για τη συλλογή και αποθήκευση γεωργικών προϊόντων. Σήμερα κατασκευάζουν κυρίως διακοσμητικά αγγεία, καπνιστήρια (θυμιατήρια), μικρές *κούζες* και μικρές *κούμνες*. Οι επισκέπτες του χωριού μπορούν να δουν στις αυλές πολλών σπιτιών *πιθάρια*, που χρησιμοποιούνταν για την αποθήκευση κρασιού, ξιδιού, λαδιού, νερού και δημητριακών. Η παραδοσιακή αγγειοπλαστική κόκκινου πηλού στον Άγιο Δημήτριο συμπεριλήφθηκε στον *Εθνικό Κατάλογο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς* το 2016.

Pottery, known since ancient times, is one of the most characteristic expressions of Cypriot folk art. Red clay pottery was introduced to the community of Agios Dimitrios in the Limassol (Lemesos) district around the end of the 19th century, from the neighbouring village of Foini, a main pottery production centre. The reddish colour of the vessels is due to the clay, which is made from locally sourced red soil mixed with water. The handmade pots are made on a low, slow-rotating, foot-operated wheel. Depending on the type of vessel, the potters add handles and plastic decoration. In early years, the pots were fired in cylindrical kilns, open at the top. Female potters, called *koutsatzines*, were mainly involved in the making of the pots, while men carried out ancillary work. The main pots were used for household needs as well as for collecting and storing agricultural products. Today, potters mainly make various decorative items, censers and various small jars, such as *kouzes* and *koumnes*. Visitors to the village will see in the courtyards of many houses the so-called *pitharia* (large clay jars), which were used for storing wine, vinegar, oil, water or grain crops. Traditional red clay pottery in Agios Dimitrios was inscribed on Cyprus' *National Inventory of Intangible Cultural Heritage* in 2016.



## 17 Παραδοσιακή αγγειοπλαστική κόκκινου πηλού στον Κόρνο Traditional red clay pottery in Kornos

- Παραδοσιακές χειροτεχνίες  
Traditional craftsmanship



Η τέχνη της αγγειοπλαστικής στην Κύπρο εμφανίστηκε κατά τη Νεολιθική περίοδο και συνεχίζεται μέχρι σήμερα, ιδιαίτερα σε χωριά όπως ο Κόρνος, το Φοϊνί και ο Άγιος Δημήτριος. Με την παραδοσιακή αγγειοπλαστική του κόκκινου πηλού στον Κόρνο της επαρχίας Λάρνακας ασχολούνται κυρίως γυναίκες τεχνίτριες που φτιάχνουν, ανάμεσα σε άλλα, *πιθάρια* (για την αποθήκευση κρασιού, ξιδιού, λαδιού, νερού και δημητριακών), *πιθαρούθκια* (για το ψήσιμο κρέατος), *κούζες* (για τη φύλαξη νερού), διάφορα άλλα μαγειρικά σκεύη καθώς και γλάστρες και διάφορα διακοσμητικά αντικείμενα. Το κοκκινωπό χρώμα των αγγείων οφείλεται στον πηλό, ο οποίος φτιάχνεται από ντόπιο κόκκινο χώμα αναμεμιγμένο με νερό. Για την κατασκευή των αγγείων χρησιμοποιείται ο χαμηλός, αργόστροφος τροχός, τον οποίο η τεχνίτρια κινεί με το πόδι της. Στην περίπτωση πολύ μεγάλων αγγείων, όπως τα *πιθάρια*, η τεχνίτρια τοποθετεί λωρίδα-λωρίδα πηλού με το χέρι. Η διακόσμηση των αγγείων γίνεται όταν ακόμη ο πηλός είναι μαλακός. Είναι λιτή και περιορίζεται σε απλές διακοσμητικές ταινίες που στολίζουν τα αγγεία λίγο πιο χαμηλά από τον λαιμό. Το ψήσιμο των αγγείων γίνεται σε φούρνους που λειτουργούν με υγραέριο ή ηλεκτρισμό, ενώ παλαιότερα το ψήσιμο γινόταν σε καμίνια. Η παραδοσιακή αγγειοπλαστική κόκκινου πηλού στον Κόρνο συμπεριλήφθηκε στον *Εθνικό Κατάλογο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς* το 2016.



The art of pottery making first appeared in Cyprus during the Neolithic period and continues to this day in villages such as Kornos, Foini and Agios Dimitrios. Female potters are primarily involved in producing traditional red clay pottery in the village of Kornos in the Larnaka district. Their artefacts include, among others, *pitharia* (large jars for storing wine, vinegar, oil, water or grain crops), *pitharouthkia* (pots for roasting meat), *kouzes* (for storing water), various other cooking vessels, as well as pots and various decorative items. The reddish colour of the vessels is due to the clay, which is made from locally sourced red soil mixed with water. A low, slowturning, foot-operated wheel is used to make the pots. In the case of very large pots, such as *the pitharia*, the potters place the clay by hand, strip by strip. The pots are then decorated while the clay is still soft. The decoration is simple and limited to a few decorative strips that adorn the pots slightly below the neck. The pots are fired in contemporary kilns operating on gas or electricity, whereas in the past they were fired in wood-burning kilns. Traditional red clay pottery in Kornos was inscribed on Cyprus' *National Inventory of Intangible Cultural Heritage* in 2016.



18

## Εφυαλωμένη κεραμική της Λαπήθου Glazed pottery of Lapithos

- Παραδοσιακές χειροτεχνίες  
Traditional craftsmanship



Ξεχωριστή θέση στην παραδοσιακή αγγειοπλαστική της Κύπρου κατέχει η εφυαλωμένη κεραμική της κατεχόμενης κωμόπολης της Λαπήθου, της επαρχίας Κερύνειας. Η τεχνική κατασκευής των κοινώς επονομαζόμενων *αλειφτών* αγγείων προσομοιάζει με μεσαιωνικά πρότυπα που ανακαλύφθηκαν στην περιοχή και χρονολογούνται από τον 16ο αιώνα. Χαρακτηριστικό γνώρισμα των πήλινων αγγείων, που κατασκευάζονται σε ψηλό ποδοκίνητο τροχό, είναι η χρήση ειδικής αλοιφής, το λεγόμενο *γυάλλωμαν*, γεγονός το οποίο τα καθιστά κατάλληλα για οικιακή χρήση. Τα αγγεία, που έφτιαχναν κατά κανόνα άνδρες αγγειοπλάστες, περιλάμβαναν επιτραπέζια σκεύη καθημερινής χρήσης, όπως *κούππες*, πιάτα φαγητού, ποτήρια και κανάτες, καθώς και δοχεία για την αποθήκευση προϊόντων όπως λάδι, γιαούρτι, χαλλούμι κ.ά. Πολύ διαδεδομένες είναι οι πήλινες επιτραπέζιες φρουτιέρες και τα διακοσμητικά βάζα. Ο πρασινοκίτρινος διάκοσμος της *τζυλητής* ή *αντινακτής* διακόσμησης προσδίδει τη χαρακτηριστική ταυτότητα της εφυαλωμένης κεραμικής της Λαπήθου. Επίσης, τα αγγεία διακοσμούνται με γεωμετρικά και φυτικά μοτίβα, ανθρώπινες μορφές και πουλιά. Σήμερα, η τέχνη συνεχίζεται από έμπειρους Λαπηθιώτες άνδρες αγγειοπλάστες στα εργαστήριά τους στη Λευκωσία και σε άλλες πόλεις του νησιού. Η εφυαλωμένη κεραμική της Λαπήθου συμπεριλήφθηκε στον *Εθνικό Κατάλογο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς* το 2016.

Glazed pottery from the now occupied town of Lapithos, in the Keryneia district, holds a special place in the traditional pottery of Cyprus. The technique for making the glazed pottery of Lapithos, commonly known as *aleifta* (varnished) pottery, is similar to the medieval practices discovered in the area dating back to the 16th century. A characteristic feature of the clay pots, made on a foot-operated wheel, is the use of a special glaze, called *gyalomman*, which makes them suitable for domestic use. The pots, typically made by male potters, were used as everyday tableware such as *kouppes* (bowls), dinnerware, glasses and canisters, as well as containers for storing products such as oil, yogurt, *halloumi* cheese, etc. Fruit bowls and decorative vases are very popular. The green-yellow motifs of the *tzilitis* or *antinaktis* decoration lend a distinctive identity to the glazed pottery of Lapithos. Furthermore, the clay pots are decorated with geometric and plant designs, small human figures and birds. Today, the craft is continued by experienced potters from Lapithos in their workshops in Nicosia and other towns on the island. The glazed pottery of Lapithos was inscribed on Cyprus' *National Inventory of Intangible Cultural Heritage* in 2016.



19

## Η τέχνη της καλαθοπλεκτικής στη Μεσόγη The craft of basket-weaving in Mesogi

- Παραδοσιακές χειροτεχνίες  
Traditional craftsmanship



Η τέχνη της καλαθοπλεκτικής στην κοινότητα Μεσόγης της επαρχίας Πάφου, όπως και σε άλλες κοινότητες της Κύπρου, είναι άμεσα συνδεδεμένη με τη γεωργική και κτηνοτροφική ζωή της υπαίθρου. Αξιοποιώντας τους πλούσιους καλαμιώνες της περιοχής, πολλοί κάτοικοι της κοινότητας ασχολήθηκαν επαγγελματικά με την τέχνη, κατασκευάζοντας πολλά είδη καλαθοπλεκτικής, ανάλογα με τη χρήση για την οποία προορίζονταν: καλάθια για τη μεταφορά και φύλαξη σιτηρών, φρούτων και άλλων αγαθών, *κοφίνες* και *κοφίνια* για τη συλλογή και μεταφορά των σταφυλιών και άλλων γεωργικών προϊόντων και εμπορευμάτων, φίμωτρα ζώων και πανέρια για το κόψιμο του φιδέ και του τραχανά. Τους καλοκαιρινούς μήνες, οι τεράστιες τρεμιθιές και χαρουπιές, που αφθονούσαν στη Μεσόγη, προσέφεραν σκιά και δροσιά στις γυναίκες καλαθοπλέκτριες που δούλευαν σε ομάδες για την κατασκευή των καλάθιών τους. Τον χειμώνα, οι καλαθοπλέκτριες εργάζονταν ατομικά στα σπίτια τους ή σε μικρές ομάδες σε στεγασμένους χώρους. Σήμερα, οι περισσότερες κατασκευές είναι οι *πλουμιστές*, δηλαδή καλάθια που για το πλέξιμο τους χρησιμοποιούν *λιμιά*, χρωματισμένες λωρίδες, και έχουν διακοσμητική χρήση. Η τέχνη της καλαθοπλεκτικής στη Μεσόγη συμπεριλήφθηκε στον *Εθνικό Κατάλογο Αυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς* το 2016.

The craft of basket weaving in the community of Mesogi in the district of Pafos, as well as in other communities in Cyprus, is directly linked to the agricultural and animal husbandry traditions of the countryside. Using the rich reed beds of the area, many inhabitants were professionally engaged in the craft of basket weaving, making all kinds of woven basket products, depending on the use for which they were intended: baskets for the transport and storage of grain crops, fruit and other goods, *kofines* and *kofinia* for the collection and transport of grapes and other agricultural products and goods, animal muzzles and *paneria* for 'cutting' *fides* and *trachanas*. During the summer months, enormous terebinth and carob trees, which were plentiful in Mesogi, offered shade to the female basket makers, who worked in groups to craft their baskets. In the wintertime, basket makers worked individually in their homes or in small groups in sheltered spaces. Today, they mostly produce *ploumistes*, i.e. decorative baskets woven using *limia*, or coloured strips. The craft of basket weaving in Mesogi was inscribed on Cyprus' *National Inventory of Intangible Cultural Heritage* in 2016.





20

## Η τέχνη της μαλακής καλάθοπλεκτικής στην κοινότητα Ακρωτηρίου Λεμεσού The craft of soft basket-weaving in the Akrotiri community

- Παραδοσιακές χειροτεχνίες  
Traditional craftsmanship



Η ανάπτυξη της τέχνης της μαλακής καλάθοπλεκτικής στην κοινότητα Ακρωτηρίου Λεμεσού είναι άμεσα συνδεδεμένη με το Λιβάδι Ακρωτηρίου, που μαζί με την Αλυκή Ακρωτηρίου αποτελούν τους σημαντικότερους υγροβιότοπους της Ανατολικής Μεσογείου. Αξιοποιώντας την πλούσια χλωρίδα του Λιβαδιού για τη συλλογή φυτών, όπως οι *ρουσουθκιές*, τα *σκλινίτζια*, το *φλούδι*, το *σαμάτζι*, οι *χόντροι* και οι *βρούλλοι*, οι κάτοικοι της κοινότητας ασχολήθηκαν επαγγελματικά με την παραγωγή ειδών καλάθοπλεκτικής για τη μεταφορά και φύλαξη αγαθών όπως, σταφύλια, ελιές, σιτηρά, φρούτα, ψωμί κ.ά. Η συλλογή των φυτών γίνεται κυρίως τους καλοκαιρινούς μήνες, αφού τότε απαντώνται τα πιο πολλά είδη φυτών, ενώ οι υψηλές θερμοκρασίες επιτρέπουν τη γρήγορη αποξήρανσή τους. Για να μπορέσουν τα φυτά να είναι αρκετά μαλακά και να μπλέκονται, πρέπει να βρεχτούν καλά από την προηγούμενη μέρα με νερό. Οι βασικές τεχνικές πλεξίματος που χρησιμοποιούνται είναι ο *μπλέος* για την κατασκευή *ζεμπιλιών*, τσάντων, καλάθων κ.ά, η τεχνική του *ταλαριού* για την κατασκευή *ταλαριών* και άλλων παρόμοιων αντικειμένων, και η τεχνική κατασκευής παραδοσιακών καρεκλών με *τόνο*. Η τέχνη της μαλακής καλάθοπλεκτικής στην κοινότητα Ακρωτηρίου Λεμεσού συμπεριλήφθηκε στον *Εθνικό Κατάλογο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς* το 2017.

The development of the craft of soft basket weaving in the community of Akrotiri in the Limassol (Lemesos) district is directly linked to the area of Akrotiri Marsh (Livadi), one of the two most important wetlands in the Eastern Mediterranean (the other being the Akrotiri salt lake). Using the lush flora of the Livadi grassland for the collection of plants such as *rousouthkies*, *sklinitjia*, *floudi*, *samadji*, *chondros* and *vroulous*, the community's inhabitants have been involved in the production of basket ware for the transport and storage of goods such as grapes, olives, grain crops, fruit, bread, etc. The plants are mainly collected in the summer months, when most plant species can be found and when high temperatures allow them to dry quickly. In order for the plants to be soft enough for weaving, they must be soaked well in water for one day. The main weaving techniques used are *mpleos* for making *zebilias*, bags, baskets, the technique of making *talaria* and the technique of making traditional chairs using *tonos*. The craft of soft basket weaving in the Akrotiri community was inscribed on Cyprus' *National Inventory of Intangible Cultural Heritage* in 2017.



21

## Παραδοσιακή αγγειοπλαστική τέχνη του Φοινιού Traditional pottery from Foini

- Παραδοσιακές χειροτεχνίες  
Traditional craftsmanship



Η αγγειοπλαστική τέχνη αποτελεί, διαχρονικά, ένα από τα χαρακτηριστικότερα είδη της κυπριακής λαϊκής τέχνης. Στο χωριό Φοινί, της επαρχίας Λεμεσού, η τέχνη συνεχίζει να επιβιώνει χάρη στις *μαστορίσσες* αγγειοπλάστριες που κατασκευάζουν αντικείμενα καθημερινής χρήσης και διακοσμητικά αντικείμενα για το σπίτι. Τα αγγεία κατασκευάζονται σε χαμηλό αργόστροφο τροχό, με πηλό από χώμα των γύρω περιοχών. Ανάλογα με το είδος του αγγείου, οι αγγειοπλάστριες προσθέτουν λαβές και πλαστική διακόσμηση όπως, μαργαρίτες, πουλιά, ανθρώπινες μορφές κ.ά. Μετά το στέγνωμά τους σε σκιερό μέρος, τα αγγεία ψήνονται σε καμίνι. Τα δημοφιλέστερα είδη αγγείων του Φοινιού είναι η *κούζα*, ο *μπότης* και το *σταμνίν* (δοχεία νερού) και οι *δάνες* (μικρά πιθάρια). Το Φοινί αναδείχθηκε σε κέντρο παραγωγής *πιθαριών* για την αποθήκευση κρασιού, λόγω της κοντινής απόστασής του από τα κρασοχώρια της Λεμεσού. Η κατασκευή των μεγάλων αυτών αγγείων γινόταν εξ ολοκλήρου με το χέρι, από τους άνδρες αγγειοπλάστες της κοινότητας. Σήμερα, η χρήση τους έχει περιοριστεί. Απόδειξη της φήμης της τοπικής αγγειοπλαστικής τέχνης αποτελεί το *φοινιώτικο* αγγείο που κοσμούσε το κέρμα των δέκα σεντ της κυπριακής λίρας, μέχρι την αντικατάστασή της από το ευρώ. Η παραδοσιακή αγγειοπλαστική τέχνη του Φοινιού συμπεριλήφθηκε στον *Εθνικό Κατάλογο Αυλής Πολιτιστικής Κληρονομιάς* το 2017.

Traditional pottery has always been one of the most characteristic items of Cypriot folk art. In the village of Foini, in the Limassol (Lemesos) district, the craft continues to survive thanks to female master potters, the *mastorisses*, who make utility and decorative items for the home. The pots are made on a low slow-turning wheel with clay sourced from the surrounding areas. Depending on the type of pot, the *mastorisses* add handles and artful decorations such as daisies, birds, small human figures, etc. After drying in a shady place, the pots are fired in a kiln. The most popular types of Foini pottery are *kouza*, *botis* and *stamnini* (water jugs) and *danes* (small clay jars). Foini became a centre for the production of *pitharia* (large jars) for the storage of wine, due to its proximity to the wine-producing villages of Limassol. These large jars were made entirely by hand by the village's male potters. Today, their use has been limited. Proof of the reputation of local pottery craft is that a *foiniotiko* clay pot was depicted on the ten-cent coin of the Cypriot pound, until it was replaced by the euro. Traditional pottery from Foini was inscribed on Cyprus' *National Inventory of Intangible Cultural Heritage* in 2017.



22

## Λαπηθιώτικα μαχαίρια – τσιακκούθκια Lapithos knives – small pocket knives

- Παραδοσιακές χειροτεχνίες  
Traditional craftsmanship



Η τέχνη της μαχαιροποιίας στην κατεχόμενη σήμερα Λάπηθο ανάγεται σε βάθος χρόνου. Μαχαίρια, λόγχες, και ξίφη που βρέθηκαν σε τάφους διάφορων εποχών της περιοχής, κοσμούν αρχαιολογικά μουσεία της Κύπρου και του εξωτερικού. Αντικείμενα χρηστικά αλλά και λαϊκής τέχνης, τα λαπηθιώτικα μαχαίρια και τα μικρά μυτερά *τσιακκούθκια* είναι πασίγνωστα σε όλη την Κύπρο. Τόσο για τα μαχαίρια όσο και για τα *τσιακκούθκια*, οι μαχαιροποιοί ακολουθούν την ίδια διαδικασία κατασκευής και χρησιμοποιούν τα ίδια υλικά, με μια βασική διαφορά: το μαχαίρι είναι μονοκόμματο, με σταθερό σχήμα, ενώ το *τσιακκούδι* είναι μαχαίρι με λάμα που διπλώνει μέσα στη λαβή, καθιστώντας το ιδανικό και ασφαλές για μεταφορά στην τσέπη και στην τσάντα. Κατασκευάζονται από ατσάλινες λάμες, το σχήμα και το μήκος των οποίων ποικίλλουν ανάλογα με τη χρήση του μαχαιριού. Τα *τσιακκούθκια* έχουν συνήθως μήκος από 12 έως 20 εκατοστά, ενώ τα μαχαίρια από 15 έως 30 εκατοστά. Οι *ππάλες* (μπαλτάδες) μπορούν να φτάσουν μέχρι τα 40 εκατοστά. Για λαβή χρησιμοποιείται σκληρό ξύλο, κέρατο κριαριού ή κόκκαλο κυρίως βοδιού. Η τέχνη συνεχίζεται από Λαπηθιώτες στα εργαστήριά τους στη Λευκωσία και σε άλλες πόλεις του νησιού. Τα λαπηθιώτικα μαχαίρια και *τσιακκούθκια* συμπεριλήφθηκαν στον *Εθνικό Κατάλογο Αυλής Πολιτιστικής Κληρονομιάς* το 2017.



The craft of knife-making in the now occupied town of Lapithos, in the Keryneia district, dates back to ancient times. Knives, spears and swords found in graves of various eras in the region are showcased in many archaeological museums in Cyprus and abroad. Objects of utility and folk art alike, the Lapithos knives and small sharp pocket knives known as *tchiakkouthkia* are well-known throughout Cyprus. The knives and the small pocket knives are made out of the same materials and following the same process, with one fundamental difference: the knife is a one-piece item, whereas the *tchiakkoudi* is a folding knife, ideal and safe for carrying in a pocket or bag. They are made of steel blades, the shape and length of which vary depending on the use of the knife. Pocket knives are usually between 12 and 20 centimetres long, while the knives range from 15 to 30 centimetres. The *ppales* (butcher knives) can reach up to 40 cm. Hard wood, ram's horn or ox bone are used to make the handles. The knife-making tradition is carried on by displaced Lapithos residents in their workshops in Nicosia and other towns on the island. The Lapithos knives – small pocket knives were inscribed on Cyprus' *National Inventory of Intangible Cultural Heritage* in 2017.



## 23 Πασχαλινά παραδοσιακά παιχνίδια Traditional Easter games

- Κοινωνικές πρακτικές, τελετουργίες και εορταστικές εκδηλώσεις  
Social practices, rituals and festive events



Το Πάσχα είναι μια μεγάλη γιορτή της Ελληνικής Ορθόδοξης Εκκλησίας που γιορτάζεται με ευλάβεια και χαρά σε κάθε γωνιά της Κύπρου. Κατά τη διάρκεια του, που συμπίπτει με τον ερχομό της άνοιξης, πραγματοποιούνται σε πόλεις και χωριά πλούσιες εκδηλώσεις και έθιμα. Ανάμεσα στις παραδόσεις που συνεχίζονται είναι τα πασχαλινά παραδοσιακά παιχνίδια, που με τη μοναδικότητά τους ομορφαίνουν την εορταστική αυτή περίοδο. Την Κυριακή, τη Δευτέρα, ακόμα και την Τρίτη του Πάσχα, οι κάτοικοι και οι επισκέπτες δήμων και κοινοτήτων μαζεύονται συνήθως στο προαύλιο του σχολείου, της εκκλησίας ή σε κάποια πλατεία. Εκεί, διοργανώνονται ατομικά και ομαδικά παραδοσιακά παιχνίδια, για μικρούς και μεγάλους, άνδρες και γυναίκες, με στόχο τη διασκέδαση και την ψυχαγωγία, μέσα σε πνεύμα ευγενούς άμιλλας. Ανάμεσα στα πιο διαδεδομένα παιχνίδια που διατηρούνται μέχρι σήμερα είναι το *διτζίμιν*, ο *ζιζιρος*, το *αππήσησεν ο κάμηλος*, το *λιγκρίν*, οι σακκουλοδρομίες, τα *σκατούλλικα*, το *σχοινί*, και ο *φαρατζής*. Πασχαλινά παραδοσιακά παιχνίδια διοργανώνονται κάθε χρόνο σχεδόν σε όλα τα χωριά της επαρχίας Πάφου (Γιόλου, Μηλιού, Λετύμπου, Στρουμπί, Κισσόνεργα, Τάλα, Χλώρακα, Έμπα, Πωμός, Νέο Χωριό). Τα Πασχαλινά παραδοσιακά παιχνίδια συμπεριλήφθηκαν στον *Εθνικό Κατάλογο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς* το 2017.

Easter is a significant feast in the Greek Orthodox Church that is celebrated with piety and joy in every corner of Cyprus. During Easter, which coincides with the arrival of spring, various events are organised and traditional customs are followed in towns and villages. Among the traditions that continue to this day are the traditional Easter games, which enhance this festive period thanks to their unique beauty. On Easter Sunday, Easter Monday and even Easter Tuesday, residents and visitors to towns and villages usually gather in a school yard, church courtyard or the town square. There, individual and group traditional games are organised, for men and women of all ages for fun and entertainment in a spirit of fair play. Among the most common surviving games are the *ditjimin* (weight-lifting game), the *ziziros* (cicada), the *appiisen o kamilos* (the camel jump), the *ligrin* (hit the stick), the *sakkoulodromies* (sack race), the *skatoulika*, the *shini* (rope pulling), and the *faratzis*. Traditional Easter games are organised every year in almost all the villages of the district of Pafos (Giolou, Miliou, Letymvou, Stroumpi, Kissonerga, Tala, Chlorakas, Empa, Pomos, Neo Chorio). Traditional Easter games were inscribed on Cyprus' *National Inventory of Intangible Cultural Heritage* in 2017.



## 24 Κυπριακοί παραδοσιακοί χοροί Cyprus traditional dances

- Προφορικές παραδόσεις  
Oral traditions
- Παραστατικές τέχνες  
Performing arts



Οι κυπριακοί παραδοσιακοί χοροί αποτελούν ένα από τα πιο ζωντανά και δυναμικά στοιχεία του λαϊκού πολιτισμού της Κύπρου. Μέσο έκφρασης και επικοινωνίας, συνδέονται με σημαντικές στιγμές της οικογενειακής και κοινωνικής ζωής των Κυπρίων, όπως γάμους, οικογενειακά γλέντια, θρησκευτικές γιορτές και πανηγύρια, διασκεδάσεις σε καφενεία κ.ά. Οι πιο διαδεδομένοι χοροί είναι οι αντικριστοί *καρ(τ)σιλαμά(δ)ες*, οι οποίοι χορεύονται από δύο άνδρες ή δύο γυναίκες και οι ατομικοί χοροί δεξιτεχνίας, που χορεύονται από άνδρες, σε συνδυασμό με κάποιο αντικείμενο ή εργαλείο, όπως δρεπάνι, μαχαίρι, κόσκινο ή ποτήρι. Μαζί με το τραγούδι, τα μουσικά όργανα που συνοδεύουν τους χορούς είναι το βιολί, το λαούτο και ενίοτε η *ταμπουτσιά*, είδος κόσκινου (η μία πλευρά του τελάρου είναι κλειστή με τεντωμένο δέρμα ζώου, χωρίς τρύπες), που χρησιμοποιείται ως κρουστό όργανο. Βασικό χαρακτηριστικό των κυπριακών παραδοσιακών χορών είναι ο αυτοσχεδιασμός και η διαλεκτική σχέση που αναπτύσσεται ανάμεσα σε χορευτές και οργανοπαίχτες, κατά τη διάρκεια του χορού. Σήμερα, η καταγραφή, μελέτη και διάδοση της τοπικής χορευτικής παράδοσης αποτελεί κύριο μέλημα χορευτικών συγκροτημάτων παραδοσιακών χορών και λαογραφικών ομίλων. Οι κυπριακοί παραδοσιακοί χοροί συμπεριλήφθηκαν στον *Εθνικό Κατάλογο Αυλής Πολιτιστικής Κληρονομιάς* το 2017.



Traditional Cypriot dances are one of the most vibrant and dynamic elements of Cyprus' folk culture. Means of expression and communication, traditional dances are linked to important moments of family and social life in Cyprus, such as weddings, family feasts, religious celebrations and fairs, as well as impromptu gatherings in traditional coffee shops, etc. The most common dances are the *kar(t) silama(d)es*, which are danced by pairs of two men or two women dancing opposite each other, and individual dances of virtuosity, danced by men while holding an object or tool such as a sickle, knife, sieve or glass. Apart from singing, musical instruments accompany the dances such as the violin, the lute and sometimes the *tampoutsia*, a sieve-like (although without holes) instrument made from a thinly stretched goat or lamp skin. A key feature of Cypriot traditional dances is improvisation and the dialectic relationship that develops between dancers and musicians during the performance. Today, the documentation, study and dissemination of the local dance tradition is the primary focus of traditional dance and folklore groups. Cyprus traditional dances were inscribed on Cyprus' *National Inventory of Intangible Cultural Heritage* in 2017.





25



## Ψαλτική τέχνη (Βυζαντινή μουσική) Byzantine Chant

- Προφορικές παραδόσεις  
Oral traditions and expressions



Η παράδοση της ψαλτικής τέχνης, της εκκλησιαστικής μουσικής παράδοσης της Ορθοδόξου Εκκλησίας, ιδιαίτερα της ελληνόφωνης, αναπτύχθηκε και εδραιώθηκε στις περιοχές όπου πρωτοεξαπλώθηκε η Χριστιανική Εκκλησία. Με ζωή δύο χιλιάδων και πλέον χρόνων, είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με τη λειτουργική ζωή της Εκκλησίας και τη διαμόρφωση του υμνολογίου. Θεωρείται σπουδαίο είδος μουσικής, με επιδράσεις από την αρχαία ελληνική, συριακή αλλά και εβραϊκή θρησκευτική παράδοση. Η ψαλτική τέχνη έχει συνδεθεί με την ανδρική φωνή. Ωστόσο οι γυναίκες ψάλτριες υπήρξαν ανέκαθεν μια πραγματικότητα, ανεξαρτήτως των δογματισμών. Η μετάδοση της ψαλτικής από γενιά σε γενιά ακολουθεί συγκεκριμένους τρόπους μαθητείας. Η εμπειρική εκμάθηση δίπλα σε καταξιωμένους ψάλτες και συμμετοχή σε χορούς ψαλτών κατά την τέλεση των ακολουθιών αποτελεί τον αποτελεσματικότερο τρόπο μύησης στην τέχνη. Φορείς της ψαλτικής τέχνης είναι το ιερατείο, οι μοναχοί, οι μοναχές και ιδιαίτερα οι πρωτοψάλτες και ψάλτες, δια μέσου των οποίων οι πιστοί προσεύχονται και εξυμνούν τον Θεό. Η ψαλτική τέχνη (Βυζαντινή μουσική) συμπεριλήφθηκε στον *Αντιπροσωπευτικό Κατάλογο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς* της UNESCO το 2019, κατόπιν υποβολής κοινής αίτησης από την Κύπρο και την Ελλάδα.

The tradition of chanting, an ecclesiastical music tradition in the Orthodox Church, especially the Greek-speaking Church, was developed and consolidated in regions where the Christian Church first spread. With over two thousand years of continuity, it is inextricably linked to the spiritual life of the Church and the development of liturgical hymns and texts. It is considered to be a significant type of music, incorporating influences from ancient Greek, Syrian and Jewish religious traditions. Byzantine chant has traditionally been associated with men's voices. However, female chanters have always been a reality, regardless of dogmatism. Transmission of the byzantine chant from generation to generation follows specific paths of learning. Experience-based learning alongside well-established chanters and participation in chanting choirs during church services is an effective way of learning the tradition. Practitioners of the art are members of the clergy, monks, nuns, and above all chanters and lead chanters, through whom the faithful pray and praise God. Byzantine chant was inscribed on *UNESCO's Representative List of Intangible Cultural Heritage of Humanity* in 2019, upon submission of a joint application by Cyprus and Greece.



26

## Το πανηγύρι του Αγίου Φωκά στην Αθένου Saint Fokas Religious Fair in Athienou

- Κοινωνικές πρακτικές, τελετουργίες και εορταστικές εκδηλώσεις  
Social practices, rituals and festive events



Τα θρησκευτικά πανηγύρια, είτε μικρά και τοπικά, είτε παγκύπριας εμβέλειας, συνεχίζουν και σήμερα να αποτελούν σημαντική στιγμή της θρησκευτικής και κοινωνικής ζωής των Κυπρίων. Οργανώνονται με την ευκαιρία θρησκευτικών εορτών και κατά τη διάρκεια τους γίνεται η Θεία Λειτουργία, η πάνδημη λιτάνευση της εικόνας του Αγίου που τιμάται καθώς και λειτουργία υπαίθριας αγοράς. Σε κάποια μέρη, το πανηγύρι μπορεί να συνοδεύεται από γεύμα, μουσική και παραδοσιακούς χορούς. Ανάμεσα στα πανηγύρια που γιορτάζονται με ιδιαίτερη λαμπρότητα είναι το πανηγύρι του Αγίου Φωκά στην Αθένου, κωμόπολη της επαρχίας Λάρνακας. Το πανηγύρι γιορτάζεται κάθε χρόνο, από το 1887, στις 21 και 22 Σεπτεμβρίου. Οι εορταστικές εκδηλώσεις περιλαμβάνουν Αρχιερατικές Θείες Λειτουργίες, περιφορά της εικόνας και του Ιερού Λειψάνου του Αγίου σε κεντρικούς δρόμους της κοινότητας, πολιτιστικές εκδηλώσεις, καθώς και υπαίθρια αγορά. Οι κάτοικοι της κοινότητας και ιδιαίτερα όσων οι οικίες τους βρίσκονται κοντά στην εκκλησία και στους δρόμους όπου γίνεται η περιφορά, φωταγωγούν και σημαιοστολίζουν τα σπίτια τους. Όταν η εικόνα και το Ιερό Λείψανο περνούν από τη γειτονιά τους, πολλές γυναίκες θυμιατίζουν. Το πανηγύρι του Αγίου Φωκά στην Αθένου συμπεριλήφθηκε στον *Εθνικό Κατάλογο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς* το 2017.

Religious fairs, whether small and local or nationwide, continue to be an important event in the religious and social life of Cypriots to this day. They are organised to celebrate religious holidays and feature the Divine Liturgy, the procession of the icon of the honoured saint and organisation of an open-air market. In some places, the fair may include a feast, music and traditional dances. The fair of Saint Fokas in Athienou, in the Larnaka district, is one of the religious fairs celebrated with great splendour. The fair is celebrated every year since 1887, on the 21st and 22nd of September. The festivities include Hierarchical Divine Liturgies, the procession of the icon and the sacred relic of the saint through the main streets of the community, cultural events, and an open-air market. The inhabitants of Athienou, particularly those whose homes are close to the church and along the streets where the procession takes place, illuminate their homes and put up flags. When the icon and the Holy Relic pass through their neighbourhoods, many women burn incense. The Saint Fokas Religious Fair was inscribed on Cyprus' *National Inventory of Intangible Cultural Heritage* in 2017.



27

## Η παράδοση της αρτοποιίας στην Αθιένου Bread-making tradition in Athienou

- Παραδοσιακή διατροφή και εθιμικές πρακτικές  
Traditional food customs and practices



Το μεσογειακό κλίμα και το εύφορο έδαφος της Κύπρου ευνοεί την καλλιέργεια δημητριακών και ιδιαίτερα του σιταριού, την κύρια πρώτη ύλη για την παρασκευή του ψωμιού. Βασικό και αναντικατάστατο διατροφικό αγαθό, το ψωμί συνδέθηκε στενά με τον καθημερινό αγώνα των Κυπρίων για επιβίωση αλλά και με τα έθιμα του κύκλου της ζωής, του εορτολογίου και των μηνών. Η κοινότητα της Αθιένου στην επαρχία Λάρνακας έχει μακρά παράδοση στην αρτοποιία και φημίζεται για την παρασκευή του γνωστού κυπριακού, στρογγυλού ψωμιού. Το ψωμί αυτό παρασκευαζόταν στα νοικοκυριά, για τα μέλη της οικογένειας και για τους ανθρώπους που εργάζονταν, εκτελώντας αγροτικές εργασίες. Τα κύρια συστατικά του είναι το αλεύρι, από το οποίο αφαιρούνται μόνο τα *πίτερα*, το νερό και το αλάτι. Τον 20ό αιώνα, αρκετές οικογένειες της Αθιένου ξεκίνησαν να ασχολούνται επαγγελματικά με την αρτοποιία, καθιστώντας το αθηνίτικο ψωμί γνωστό σε ολόκληρη την Κύπρο. Σήμερα, ο παραδοσιακός τρόπος παρασκευής και το φούρνισμα του ψωμιού σε φούρνους στις αυλές των σπιτιών συνεχίζει να αποτελεί κοινωνική πρακτική που φέρνει κοντά τους ανθρώπους διαφορετικών οικογενειών και γενεών. Η παράδοση της αρτοποιίας στην Αθιένου συμπεριλήφθηκε στον *Εθνικό Κατάλογο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς* το 2017.

The Mediterranean climate and fertile soil of Cyprus are favourable for the cultivation of grain crops, and in particular wheat, the main raw material for making bread. An irreplaceable staple of nourishment, bread has been closely associated with the daily struggle of Cypriots for survival and with customs related to the cycle of life, holidays and months. The community of Athienou in the Larnaka district has a long tradition of bread-making and is famous for the production of the Cypriot round-shaped bread, common throughout the island. In earlier times, this bread was made at home, mainly for family members and field workers. Its main ingredients are flour without the bran, water and salt. In the 20th century, several Athienou families began making bread professionally, so Athienou bread became famous throughout Cyprus. Today, the traditional way of making and baking bread in ovens in the courtyards of houses continues to be a social practice that brings together people of different families and generations. The bread-making tradition in Athienou was inscribed on Cyprus' *National Inventory of Intangible Cultural Heritage* in 2017.





28

## Κοιλανιώτικα γλυτζιστά *Glydjista* sweets from Koilani

- Παραδοσιακή διατροφή και εθιμικές πρακτικές  
Traditional food customs and practices



Στις διατροφικές συνήθειες των Κυπρίων, ξεχωριστή θέση έχουν τα χειροποίητα παραδοσιακά εδέσματα που οι νοικοκυρές φτιάχνουν και προσφέρουν ως κέρασματα σε γιορτές και ειδικές περιστάσεις, όπως βαφτίσια, γάμους και άλλες στιγμές. Ιδιαίτερα νόστιμα είναι τα κοιλανιώτικα γλυτζιστά, στοιχείο της διατροφικής παράδοσης αλλά και της φιλοξενίας των κατοίκων της κοινότητας Κοιλανίου, στην επαρχία Λεμεσού. Παρασκευάζονται από λεπτές λωρίδες ζύμης, τις οποίες οι νοικοκυρές περίτεχνα κόβουν και τυλίγουν με τέτοιο τρόπο ώστε να μοιάζουν με πλεξούδα. Αφού πρώτα τηγανιστούν, στη συνέχεια ρίχνονται σε σιρόπι. Τέλος, πασπαλίζονται με σουσάμι και στολίζονται στην πιατέλα πάντα με κιούλι (αρμπάρόριζα). Αποτελούν απαραίτητο στοιχείο της οικογενειακής ζωής και η γνώση για την παρασκευή τους μεταφέρεται προφορικά από μητέρα σε κόρη, ή γιαγιά σε εγγονή. Οι Κοιλανιώτες τα αποκαλούν «κοιμψοτέχνηματα» ή κοιλανιώτικη «δαντέλα» της ζαχαροπλαστικής και είναι συνυφασμένα με πολλά και διάφορα έθιμα του χωριού. Η κοινότητα διοργανώνει κάθε χρόνο τη Γιορτή του γλυτζιστού, που δίνει την ευκαιρία στους επισκέπτες να δοκιμάσουν γλυτζιστά και να παρακολουθήσουν τη διαδικασία παρασκευής τους. Τα κοιλανιώτικα γλυτζιστά συμπεριλήφθηκαν στον *Εθνικό Κατάλογο Αυλής Πολιτιστικής Κληρονομιάς* το 2017.

The traditional handmade delicacies that housewives make and offer on holidays and special occasions, such as baptisms, weddings and other events, hold a special place in the heart and eating habits of the Cypriots. Particularly delicious are the *glydjista* sweets, a major element of the food customs and hospitality of inhabitants of the community of Koilani, in the Limassol (Lemesos) district. They are made from thin strips of dough, which are finely chopped and interwoven to resemble a braid. First they are fried and then dipped in syrup. Finally, they are sprinkled with sesame seeds and decorated on a platter with *kiouli* (scented-leaved pelargonium). They are an essential element of family life and knowledge about their preparation is passed on from mother to daughter or grandmother to granddaughter. The people of Koilani are very proud of them and call them “objects of virtue” or “Koilani pastry lace”, and *glydjista* are associated with many different village customs. Every year, the community organises the *glydjista* festival, which gives visitors the opportunity to taste these products and watch how they are made. *Glydjista* sweets from Koilani were inscribed on Cyprus’ *National Inventory of Intangible Cultural Heritage* in 2017.



29

## Ζυμωτός ππαλουζές Sourdough *palouzes* (grape must pudding)

- Παραδοσιακή διατροφή και εθιμικές πρακτικές  
Traditional food customs and practices



Η Κύπρος έχει απ' αρχαιοτάτων χρόνων παράδοση στην αμπελουργία και την οινοποιία, όπως μαρτυρά πλήθος αρχαιολογικών ευρημάτων. Τα παραδοσιακά προϊόντα από χυμό σταφυλιού, όπως ο *ππαλουζές*, ο *σουτζιούκκος* και το *κκιοφτέρι* αποτελούν αναπόσπαστο στοιχείο της παραδοσιακής διατροφής και των εθιμικών πρακτικών των Κυπρίων, ιδιαίτερα στην περιοχή των κρασοχωριών. Συνοδευόμενα από ξηρούς καρπούς και το παραδοσιακό ποτό *ζιβανία* αποτελούν νόστιμο και θρεπτικό επιδόρπιο ή κεραστικό. Στην κοινότητα Πάχνας, στην επαρχία Λεμεσού, τον μήνα Οκτώβριο γίνεται ο τρύγος των σταφυλιών *ξυνιστέρι*, της γηγενούς λευκής ποικιλίας της Κύπρου. Με τον χυμό των σταφυλιών αυτών και το αλεύρι, οι κάτοικοι παρασκευάζουν τον ζυμωτό *ππαλουζέ* (μουσταλευριά). Η διαδικασία της παρασκευής ξεκινάει με το ζύμωμα του χυμού και του αλευριού για τη δημιουργία ενός ρευστού μείγματος. Το μείγμα στη συνέχεια ψήνεται σε ένα μεγάλο χάλκινο καζάνι, το *chartzi*. Πασπαλίζεται με χονδροκομμένη ψίχα αμυγδάλου ή καρυδιού, και καταναλώνεται ζεστός ή κρύος. Στην κοινότητα διοργανώνεται κάθε χρόνο η Γιορτή του *ππαλουζέ*, όπου κάτοικοι και επισκέπτες έχουν την ευκαιρία να παρακολουθήσουν τη διαδικασία παρασκευής αλλά και να δοκιμάσουν ζυμωτό *ππαλουζέ*. Ο ζυμωτός *ππαλουζές* συμπεριλήφθηκε στον *Εθνικό Κατάλογο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς* το 2017.

Cyprus has maintained its grape-growing and wine-making traditions since ancient times, as evidenced by a number of archaeological findings. Traditional grape juice products, such as *palouzes*, *soutzoukkos* and *kkiofteri*, are an integral part of the gastronomic traditions and customs of Cypriots, especially in the wine-making region. Accompanied by nuts and traditional *zivanía* drink, they are delicious and nutritious desserts or a treat for visitors. In the village of Pachna, in the Limassol (Lemesos) district, the grape harvest of the local variety of *xynisteri* grapes takes place every October. The residents make sourdough *palouze* (grape must pudding) using the juice of these grapes and flour. The process starts with kneading the flour with the juice to create a fluid mixture. The mixture is then baked in a large copper pan, the *chartzi*. It is then sprinkled with coarsely chopped almonds or walnuts, and is consumed hot or cold. The community hosts the *palouzes* festival every year, where residents and visitors have the opportunity to watch the process and try sourdough *palouzes*. Sourdough *palouzes* was inscribed on Cyprus' *National Inventory of Intangible Cultural Heritage* in 2017.



30

## Πολτός σταφυλιού Grape mash

- Παραδοσιακή διατροφή και εθιμικές πρακτικές  
Traditional food customs and practices



Τα οινοπαραγωγικά χωριά της Λεμεσού, στις νότιες πλαγιές της οροσειράς του Τροόδου, φημίζονται για τη βαθιά ριζωμένη ιστορία τους στην αμπελοκαλλιέργεια, καθώς και για τα εξαιρετικά τοπικά κρασιά και παραδοσιακά προϊόντα από χυμό σταφυλιού. Ο πολτός σταφυλιού είναι ένα θρεπτικό και νόστιμο παραδοσιακό προϊόν, το οποίο πολλές αγρότισσες συνεχίζουν να φτιάχνουν στο σπίτι, όπως έμαθαν από τη μητέρα ή τη γιαγιά τους. Παράγεται από χυμό σταφυλιού, αλεσμένο σιτάρι, αρωματικά όπως, κιούλι (αρμπαραόριζα), βασιλικό και σησάμι. Σε κάποιες περιπτώσεις, προστίθεται και καβουρδισμένο αμύγδαλο. Στην κοινότητα Πάχνας, της επαρχίας Λεμεσού, ο πολτός σταφυλιού παρασκευάζεται από πολύ παλιά. Η ποικιλία σταφυλιού που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του διαφέρει από σπίτι σε σπίτι. Κάποιες νοικοκυρές προτιμούν τη γηγενή λευκή ποικιλία *ξυνιστέρι*, ενώ κάποιες άλλες το αμπελίσιμο μαύρο, που αφθονεί στους κυπριακούς αμπελώνες. Τα παραδοσιακά προϊόντα από χυμό σταφυλιού αποτελούν αναπόσπαστο στοιχείο της παραδοσιακής διατροφής και των εθιμικών πρακτικών των Κυπρίων. Οι νοικοκυρές προσφέρουν τον πολτό σταφυλιού σε συγγενείς, φίλους και επισκέπτες, ως πρωινό γεύμα μαζί με ψωμί, ως επιδόρπιο ή κεραστικό. Ο πολτός σταφυλιού συμπεριλήφθηκε στον *Εθνικό Κατάλογο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς* το 2017.

Located on the southern slopes of the Troodos mountain range, the Limassol (Lemesos) wine-producing villages are renowned for their deep-rooted history of viticulture, as well as for their excellent local wines and traditional grape juice products. Grape mash is a nutritious and delicious traditional product, which many female farmers continue to make at home, following a process they learned from their mothers or grandmothers. It is made from grape juice, ground wheat and herbs such as *kiouli* (scented-leaved pelargonium), basil and sesame seeds. In some cases, roasted almonds are added. In the community of Pachna, in the Limassol (Lemesos) district, they have been making grape mash for many years. The variety of grapes used to make it differs from home to home. Some housewives prefer the native white variety *xynisteri*, while others prefer the red variety  *mavro ampelisimo*, which is abundant in Cypriot vineyards. Traditional grape juice products are an integral part of the gastronomic traditions and customs of Cypriots. Housewives offer the grape mash to family, friends and guests, with bread for breakfast, as a dessert or a treat. Grape mash was inscribed on Cyprus' *National Inventory of Intangible Cultural Heritage* in 2017.

## Πίνακας φωτογραφιών

- 01 Κεντήτριες στα Πάνω Λεύκαρα
- 02 Συνάντηση *τσιαττιστών* και μουσικών του πολιτιστικού ομίλου «Αράδιππος-Καροτσέρης» στον Κάτω Δρυ
- 03 Παρουσίαση παραδοσιακών προϊόντων Αγρού από τον πρόεδρο της κοινότητας, τον ιερέα και παρασκευαστή αλλαντικών της κοινότητας
- 04 Συνάντηση κεντητριών δαντέλας *πιπίλλας* από το Όμοδος και το Κοιλάνι στην Ιερά Μονή Τιμίου Σταυρού στο Όμοδος
- 05 Κεντήτρια στην Αθηνού
- 06 Εκθέματα καλαθοπλεκτικής στο Μουσείο Μνήμης Καλαμουργικής του Δήμου Λιβαδιών
- 07 Κατασκευή *καπουθκιώτικου* ψαθιού
- 08 Ξηρολιθική κατασκευή (αλώνι) στο Νέο Χωριό Πάφου
- 09 *Αρκατένα* κουλούρια
- 10 Μεγάλη καρναβαλίστικη παρέλαση, Λεμεσός
- 11 Υπαίθρια αγορά, πανηγύρι Κατακλυσμού στη Λάρνακα
- 12 Κατασκευή φιγούρων θεάτρου σκιών-*Καραγκιόζης*
- 13 Πομπή γάμου προς την εκκλησία, Πάφος
- 14 Υφάντρια στον αργαλειό στο χωριό Φύτη
- 15 Δαντέλα *φερβολιτές* και *μακουκούδι*
- 16 Αγγεία κόκκινου πηλού στον Άγιο Δημήτριο
- 17 Αγγεία κόκκινου πηλού στον Κόρνο
- 18 Λαπηθιώτης αγγειοπλάστης στο εργαστήριο αγγειοπλαστικής του Κέντρου Κυπριακής Χειροτεχνίας, Υπηρεσία Κυπριακής Χειροτεχνίας
- 19 Κατασκευή καλαθιών στη Μεσόγη
- 20 Καλαθοπλέκτρια συλλέγει *σκλινίτζια* στο Λιβάδι Ακρωτηρίου
- 21 Εργαστήριο παραδοσιακής αγγειοπλαστικής στο Φοινί
- 22 Κατασκευή λαπηθιώτικων μαχαιριών
- 23 Το *λιγκρίν*, διοργάνωση πασχαλινών παραδοσιακών παιχνιδιών στη Μηλιού από μέλη του Λαογραφικού Ομίλου «Κτήμα» Πάφου
- 24 Γυναικείος *καρ(τ)σιλαμάς* από χορεύτριες του Λαογραφικού Ομίλου Λεμεσού
- 25 Δεξιός χορός ψαλών στον Καθεδρικό Ναό Αγίου Ιωάννη Θεολόγου, Λευκωσία
- 26 Λιτάνευση της εικόνας, πανηγύρι του Αγίου Φωκά στην Αθηνού
- 27 Αρτοποιός της κοινότητας Αθηνού
- 28 Κοιλανιώτικα *γλυτζιστά*
- 29 Ζυμωτός *ππαλουζές*, Πάχνα
- 30 Πολτός σταφυλιού, Πάχνα

## List of illustrations

- 01 Embroiderers in Pano (upper) Lefkara
- 02 Meeting of *tsiattista* singers with musicians of “Aradippos-Karotseris” cultural association in Kato Drys
- 03 Presentation of traditional products from Agros by the President of the community, as well as the priest of the community and a producer of cured meat products
- 04 Meeting of *pipilla* lace-makers from Omodos and Koilani at the Holy Cross Monastery, Omodos
- 05 Embroiderer in Athienou
- 06 Exhibits of basketry at the Museum of the Art of Reed in Livadia
- 07 *Kapouthkiotiko* reed-mat weaving technique
- 08 Dry stone construction (threshing floor) in Neo Chorio, Pafos
- 09 *Arkatena* artisanal rusks
- 10 Grand carnival parade, Limassol (Lemesos)
- 11 Open-air market, *Kataklysmos* fair in Larnaka
- 12 Making figure puppets for the shadow-theatre *Karagiozis*
- 13 A wedding procession on its way to the church, Pafos
- 14 Loom weaver in Fyti
- 15 *Fervolites* lace and wooden shuttle
- 16 Red clay pots, Agios Dimitrios
- 17 Red clay pots, Kornos
- 18 Potter from Lapithos in the pottery workshop at the Cyprus Handicraft Centre, Cyprus Handicraft Service
- 19 Basket weaving in Mesogi
- 20 A basket weaver collects *sklinitjia* at Akrotiri Marsh (Livadi)
- 21 Traditional pottery workshop in Foini
- 22 Making Lapithos knives
- 23 *Ligrin*, traditional Easter games in Miliou, organised by members of the Folklore Association “Ktima”
- 24 Women's *Kar(t)silamas* dance performed by members of the Limassol Folklore Association
- 25 The Right Choir of chanters at Saint John's Cathedral, Nicosia (Lefkosia)
- 26 The procession of the icon, Saint Fokas religious fair in Athienou
- 27 Baker from Athienou
- 28 *Glydjista* sweets from Koilani
- 29 Grape must pudding, Pachna
- 30 Grape mash, Pachna



United Nations  
Educational, Scientific and  
Cultural Organization

**Cyprus National  
Commission**  
for UNESCO



REPUBLIC OF CYPRUS  
DEPUTY MINISTRY OF TOURISM

ISBN 978-9963-0-0183-5