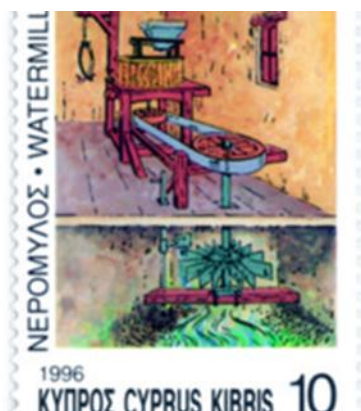


ΝΕΡΟΜΥΛΟΙ

Μαρίνα Κτωρή, Β01



1. Σύνδεσμος για το γραμματόσημο

<https://apsida.cut.ac.cy/items/show/13679#c=&m=&s=&cv=&xywh=-398%2C0%2C1336%2C697>

Νερόμυλοι: Όταν το νερό γίνεται δύναμη

Τον 18ο αιώνα, ο John Heyman, Καθηγητής στο Πανεπιστήμιο του Λέιντεν στην Ολλανδία, κατά τη διάρκεια των ταξιδιών του στην Αίγυπτο, τη Συρία, την Παλαιστίνη κ.λπ., επισκέφθηκε την Κύπρο και σημείωσε ότι τα σιτηρά αλέθονταν από νερόμυλους, οπότε σε περιόδους ξηρασίας να υπάρχει έλλειψη όχι μόνο νερού αλλά και ψωμιού.

Στην Κύπρο καταγράφηκαν συνολικά 650 νερόμυλοι. Το νερό οδηγείτο στον μύλο από ένα σημείο του ποταμού, ευρισκόμενο σε μεγαλύτερο υψόμετρο, από όπου διοχετευόταν με ένα πετρόκτιστο αυλάκι στο πάνω μέρος του μύλου. Ακολούθως, από τον λάκκο έφευγε με δύναμη πάνω στη φτερωτή, που της έδινε περιστροφική κίνηση, για να εξακολουθήσει την πορεία του και να εξέλθει από απέναντι άνοιγμα, για να καταλήξει και πάλι στο ποτάμι. Στο μεταξύ η φτερωτή, με τη δύναμη του νερού και την περιστροφή της έθετε σε κίνηση τη συνδεδεμένη με αυτήν, μέσω άξονα, πάνω μυλόπετρα, που γύριζε και με την επαφή της με την κάτω μυλόπετρα άλεθε το

σιτάρι. Εκτός από το σιτάρι, αλεθόταν και κριθάρι για να παρασκευαστεί κριθαρένιο ψωμί ή χυλός για τα ζώα, είτε με τις ίδιες μυλόπετρες, είτε με ένα δεύτερο ζευγάρι, που υπήρχε σε παρακείμενη θέση για τον σκοπό αυτό. Ακόμη, με ειδική ρύθμιση της απόστασης της πάνω και της κάτω μυλόπετρας μπορούσε να χρησιμοποιηθεί για να παρασκευαστεί πουργούρι για τραχανά ή πιλάφι. Προστίθεται επίσης ότι πολλοί νερόμυλοι χρησιμοποιούνταν για τον εκκοκκισμό βαμβακιού, ενώ εντοπίστηκαν και νερόμυλοι για το άλεσμα καλαμποκιού, ρεβιθιού για τα «αρκατένα» κουλούρια, χαρουπιών, αλατιού, ακόμη και γύψου.

Η λειτουργία τους συνδεόταν με ένα πολύβουο και ζωντανό περιβάλλον, όπου δινόταν η δυνατότητα στους συγκεντρωμένους να ανταλλάξουν τα νέα για την κοινωνική ζωή των χωριών τους, να εξιστορήσουν θρύλους και παραδόσεις και να αφηγηθούν ιστορίες και παραμύθια.