11 Δεκεμβρίου 2025

Οι φάροι της Λευκωσίας στα παραδοσιακά γλυκά

/ Γενικά Θέματα / Ειδήσεις και Ανακοινώσεις



Ένα τιμητικό βραβείο γεμάτο ιστορία για τους ζαχαροπλάστες από το Καμπί

Ο αστικός μύθος θέλει τους περισσότερους ζαχαροπλάστες της Λευκωσίας να κατάγονται από το χωριό Καμπί. Ξετυλίγοντας τον μίτο του μύθου, ο «Γαστρονόμος» φωτίζει μια εκπληκτική ιστορία προκοπής που κέρδισε τον σεβασμό μας.

Μέχρι τη δεκαετία του ’70 η ζωή για τις πολυμελείς οικογένειες στο Καμπί του Φαρμακά ήταν δύσκολη και το φαγητό λίγο. Όταν τα παιδιά τέλειωναν το Δημοτικό σχολείο, οι γονείς τα «έσπρωχναν» στη Χώρα για μια καλύτερη ζωή. Εκείνη την εποχή τα εστιατόρια και τα ζαχαροπλαστεία πρόσφεραν ένα συμβολικό μισθό στα παιδιά της επαρχίας (3-5 λίρες τον μήνα) μαζί με στέγη και φαγητό. Ήταν το κίνητρο αλλά και μια εξασφάλιση για να εργαστούν κοντά τους και να μάθουν τα μυστικά της δουλειάς.



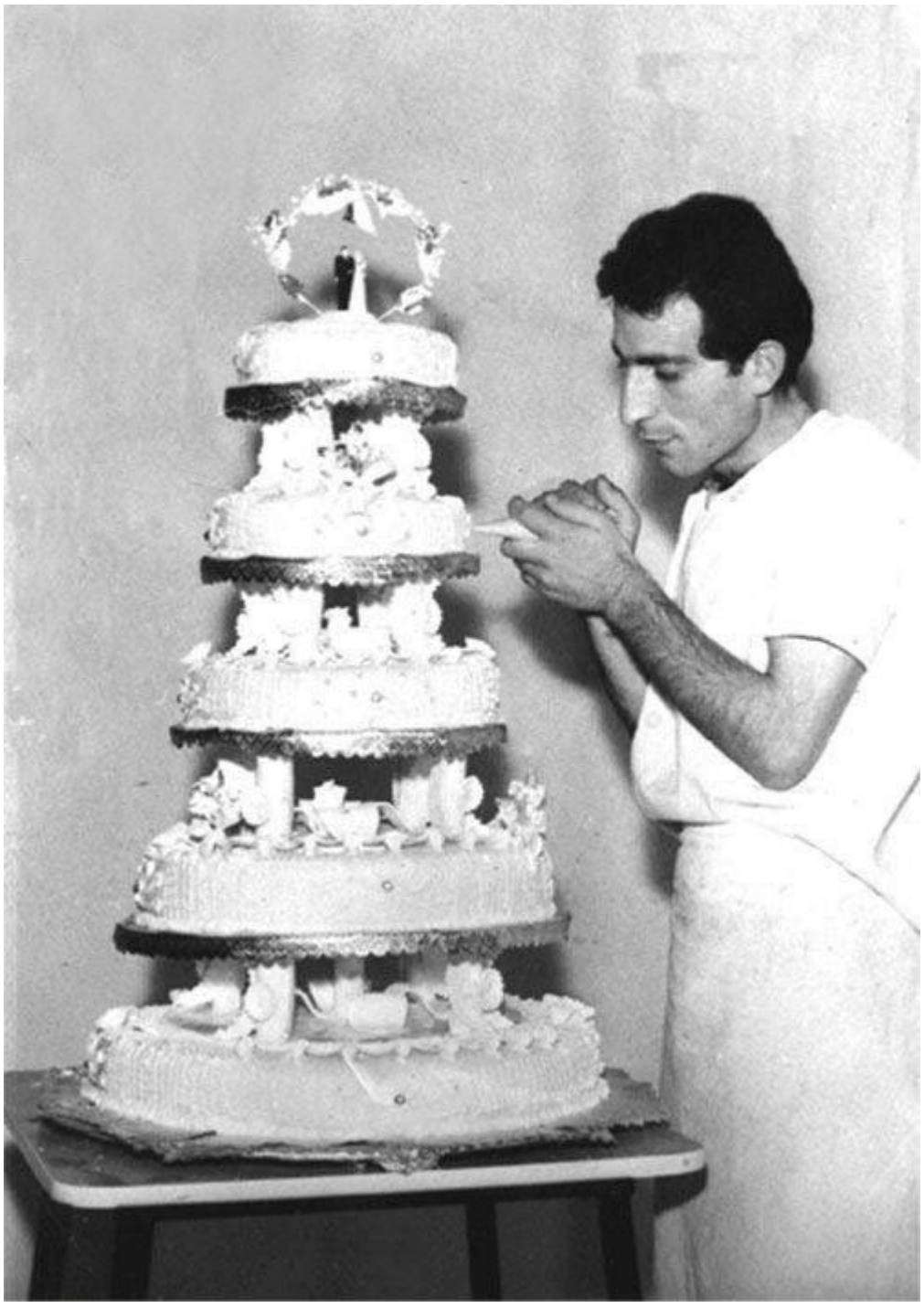
Πρώτη σειρά καθήμενοι (από αριστερά): Γιώργος Ιωάννου (Rex), Μαρούλα Τσαγγαρίδου σύζυγος του Αντώνη Τσαγγαρίδη («Ariston»), Γρηγόρης Κώστα («Γαρδένια»), Παναγιώτης Χριστοφόρου («La Patisserie Panayiotis»), Κώστας Κύπρου συγγενής του Κύπρου Μιχαήλ («Patra Bakery»), Αντώνης Κωμοδίκης («Savor»), Κώστας Ανδρέου («Μίλκο»), Αντώνης Νικολάου («Bianco»).

Πίσω σειρά όρθιοι (από αριστερά): Ανδρέας Παναγίδης υιός του Λοΐζου Παναγίδη («Μοντιάλ»), Κυριάκος Τσαγγαρίδης υιός του αείμνηστου Βάσου Τσαγγαρίδη («La Parfaite»), Ανδρέας Κωνσταντίνου («House of Biskota», Μελβούρνη), Χριστάκης Χαραλάμπους («Sugar Cane»), Πολύκαρπος Αγαθαγγέλου («Napolitana, Suito»), Κώστας Νικολάου («Νούφαρο»).

Την ιστορία των ζαχαροπλαστών που ήρθαν στη Λευκωσία από το Καμπί, ξετυλίγει πρώτος ο Κυριάκος Χριστοφίδης. Όταν έγινε εννιά χρονών πήγε στο Απλίκι σε έναν ιερέα θείο του. Στα μέσα της δεκαετίας του ’20 μετακόμισε στη Χώρα και έμαθε την τέχνη του ζαχαροπλάστη από τον μάστρο Θωμά Κεμιντζή που διατηρούσε ζαχαροπλαστείο. Το 1945 άνοιξε το «Χαλέπι» στον Στρόβολο, γρήγορα πήγε στο κέντρο στην Τεκτονική Στοά της Ονασαγόρου, μετά στη Λήδρας το ’54 και μεταφέρθηκε οριστικά στη λεωφόρο Στασίνου το ’75. Το ιστορικό ζαχαροπλαστείο έκλεισε το 2000.

Πολλά νέα παιδιά ασχολήθηκαν με τη ζαχαροπλαστική στο «Χαλέπι». Τότε ήταν στη Λήδρας και το «Rex» του Ανδρέα Κωνσταντινίδη. Σε εκείνο το εργαστήριο έμαθε την τέχνη ο Γιώργος Ιωάννου από το Καμπί. Εκεί δούλευαν και οι δύο αδελφοί του. Αυτοί συνέχισαν εκεί για χρόνια, εκείνος πέρασε από το «Mondial» και το «Patisserie Panayiotis». Το 1976 παρουσιάστηκε η ευκαιρία και τα δύο

αδέλφια αγόρασαν το «Rex» -που είχε μεταφερθεί στη Μετοχίου- καλώντας τον μικρότερο αδελφό τους για να το δουλέψουν μαζί. «Καρδινάλιος, Black Forest και φλαούνες το Πάσχα παραμένουν τα πιο δημοφιλή γλυκά μας» λέει ο Γιώργος Ιωάννου, υπό τη διεύθυνση του οποίου λειτουργεί σήμερα το κλασικό ζαχαροπλαστείο. «Ειδικά ο Καρδινάλιος είναι υπ' αριθμόν ένα».



Ο Αντώνης Τσαγγαρίδης και το ζαχαροπλαστείο του «Ariston» ήταν από τα πρώτα στη Λευκωσία που άνοιξαν εκτός κέντρου, στη λεωφ. Γρίβα Διγενή το 1967.

Ο Λοΐζος Παναγίδης έφυγε από τα Καμπί το 1944 όταν ήταν έντεκα χρονών. Ένα

μπακάλικο στη Λευκωσία του πρόσφερε «στέγη και φαγητό». Μετά από διάφορες δουλειές κατάληξε στο «Hurricane» στη Λήδρας και εκεί έμαθε τη ζαχαροπλαστική. Είκοσι χρονών άνοιξε ένα μικρό κατάστημα χωρίς εξοπλισμό στους Αγίους Ομολογητές, εκεί που βρίσκεται σήμερα «Ο Πλάτανος». Τα γλυκά τα έφτιαχνε στο χέρι, κοκ, γαλακτομπούρεκο, μπακλαβά, φόρτωνε τις λαμαρίνες στο κεφάλι και πήγαινε στον φούρνο πιο κάτω για να τα ψήσει. Ένας Αιγύπτιος πωλούσε το ζαχαροπλαστείο του στην αρχή της Ονασαγόρου και αποφάσισε να το αγοράσει μαζί με έναν άλλο συνάδελφο, το 1955. Το ονόμασαν «Μοντιάλ», το δούλεψαν μαζί για λίγα χρόνια και ο συνέταιρος αποχώρησε. «Επειδή έρχονταν οι Εγγλέζοι και έπιναν το τσάι τους, κρατήσαμε μόνο το αγγλικό όνομα, η ελληνική του μετάφραση, ‘Κοσμικό’, έφυγε εντελώς» λέει πάνω στην κουβέντα ο γιός του, Ανδρέας Παναγίδης, ο οποίος μαζί με τα αδέλφια του Πέτρο και Στέλλα διευθύνουν το παραδοσιακό ζαχαροπλαστείο. Ο μάστρος Λοΐζος βρίσκεται στην ένατη δεκαετία της ζωής του και έχει αποσυρθεί εδώ και χρόνια. Το 1971 αγόρασε δεύτερο κατάστημα στους Αγίους Ομολογητές στη Δημοσθένη Σεβέρη, εκεί που βρίσκεται σήμερα το «Μοντιάλ». Το πρώτο στην Ονασαγόρου έκλεισε το 2000 και το διατηρητέο κτίριο αγόρασε η Λαϊκή Τράπεζα. «Το σπεσιαλιτέ μας είναι το γαλακτομπούρεκο, είμαστε ξακουστοί στα αλμυρά και η φλαούνα μας το Πάσχα είναι νούμερο ένα».

Τα πρώτα ζαχαροπλαστεία εκτός κέντρου



Ο Λοΐζος Παναγίδης άνοιξε το «Μοντιάλ» το 1955 στην Ονασαγόρου και το 1971 άνοιξε και δεύτερο κατάστημα στους Αγίους Ομολογητές όπου βρίσκεται και σήμερα υπό τη διεύθυνση των παιδιών του Ανδρέα, Πέτρο και Στέλλα Παναγίδη.

Η μικρή κοινότητα της Πιτσιλιάς, για να ξεπεράσει τις δυσκολίες και τη φτώχια που ταλάνιζε τους κατοίκους, συνέχιζε να στέλνει τα παιδιά της στα μαγειρεία και τα ζαχαροπλαστεία της Χώρας. Όταν ο Παναγιώτης Χριστοφόρου έγινε δεκατριών χρονών, ο πατέρας του τον παρακίνησε να πάει στο «Rex». Έμεινε έντεκα χρόνια και εντρύφησε στην τέχνη των παραδοσιακών γλυκών αλλά και του παγωτού. «Με αγάπησε όπως το παιδί του» λέει ο κ. Χριστοφόρου για τον Ανδρέα Κωνσταντινίδη, «όταν παντρεύτηκα μου έδωσε και εκατό λίρες». Το «Rex» ήταν το πρώτο που λάνσαρε τα λουκούμια του γάμου και ο νεαρός Παναγιώτης, επιδέξιος με τα χέρια, τα έφτιαχνε γρήγορα. Μέχρι τη δεκαετία του ’60 τα ζαχαροπλαστεία στη Λευκωσία βρίσκονταν εντός των τειχών. Ο Παναγιώτης Χριστοφόρου με το «Patisserie Panayiotis» που άνοιξε το 1965 στην Έγκωμη, ήταν ο πρώτος που καινοτόμησε με κατάστημα έξω από το κέντρο της πόλης. Η φήμη των γλυκών και των γνήσιων παγωτών που έφτιαχνε χωρίς χρώμα, έφτανε μέχρι τη Γιαλούσα. Το 1973 ένωσε δυνάμεις με τον Παναγιώτη Παπαφιλίππου, ο οποίος είχε δουλέψει κοντά του και τον εμπιστευόταν, και ενέγραψαν εταιρεία με την ονομασία Panayiotis & Papaphilippou Patisserie Ltd. «Γίνεται η εισβολή και μας πιάσαν ούλλα τα καταστήματα» λέει ο κ. Χριστοφόρου. «Στο Βαρώσι, την ΕΛΔΥΚ, τη Μόρφου, έμεινε μόνο ο δρόμος της Μακεδονίτισσας άλλα και κείνο εκκένωσά το». Τα αμέσως επόμενα χρόνια μετά το ’74 ήταν πολύ δύσκολα, δεν έβρισκαν πρώτες ύλες. Έκανε συμφωνία για να έχει γάλα ολόχρονα, δημιούργησε δική του φάρμα εκτροφής αβγών, καλλιέργησε φράουλες σε γη που αγόρασε και υιοθέτησε την έννοια της βιωσιμότητας στην επιχείρηση, τέσσερις δεκαετίας πριν γίνει ευρέως γνωστή. Ανέκτησαν δυνάμεις, δημιούργησαν το εργοστάσιο στην Κοκκινοτρυμυθιά και τα πολυβραβευμένα παγωτά PAPAFiLiPOU συμπληρώνουν φέτος 60 χρόνια παρουσίας στην αγορά.

Το «Ariston» του Αντώνη Τσαγγαρίδη άνοιξε το 1967 στη νέα τότε λεωφόρο Γρίβα Διγενή και ήταν το δεύτερο ζαχαροπλαστείο που λειτούργησε εκτός κέντρου. Και αυτός από το Καμπί. Ήρθε δεκατεσσάρων χρονών στη Λευκωσία, έμαθε την τέχνη δίπλα στον Ανδρέα Κωνσταντινίδη και τον Λοΐζο Παναγίδη. Εικοσιοκτώ χρονών άνοιξε το «Ariston», σε συνεργασία με τους αδελφούς του Ανδρέα και Βάσω, με κίνητρο να προικίσουν την αδελφή τους και να της κτίσουν σπίτι.

Τα ζαχαροπλαστεία εκείνη την εποχή λειτουργούσαν σαν café, οι πελάτες έτρωγαν το γλυκό τους, έπιναν καφέ, ζητούσαν και ποτό. Στα γλυκά χρησιμοποιούσαν τη βουτυρόκρεμα, με βάση το βούτυρο και την ιταλική μαρέγκα, γι’ αυτό και σε

πολλούς φαίνεται «βαριά», είναι όμως πλούσια σε γεύση που σου μένει αξέχαστη. Υπήρχε και η κρέμα πατισερί, γνωστή σε όλους ως κρέμα ζαχαροπλαστικής. Στα τέλη της δεκαετίας του ’70 οι ζαχαροπλάστες άρχισαν να δουλεύουν και με τη φρέσκια κρέμα, από αγελαδινό γάλα. «Τότε πρωτοπορήσαμε και φτιάξαμε σοκολατίνα με μίγμα από φρέσκια κρέμα και σοκολάτα υγείας» λέει με υπερηφάνεια ο Ανδρέας Τσαγγαρίδης. «Είναι ακόμα το υπ’ αριθμόν ένα σοκολατένιο γλυκό της Κύπρου». Ο αδελφός του Αντώνης αντιμετωπίζει ένα πρόβλημα υγείας και δεν συμμετέχει στη κουβέντα μας. Από πέρυσι το «Ariston» διευθύνει η κόρη του Νιόβη σε νέο χώρο στην 28ης Οκτωβρίου στη Μακεδονίτισσα, παρουσιάζοντας και νέα είδη γλυκών, όμως το παραδοσιακό λουκούμι του γάμου με χαλεπιανό (ή μισό αμύγδαλο και μισό χαλεπιανό) παραμένει σε περίοπτη θέση στη βιτρίνα.



Οικογενειακό ενσταντανέ με τον Τάκη Παναγή στη μέση μπροστά από το «Christopher’s Cake Shop» στο Σίδνεϋ στην Αυστραλία.

Ο Σάββας Κωνσταντίνου ερχόμενος από τη Σκυλλούρα, έμεινε για κάποια χρόνια στο «Χαλέπι» μαθαίνοντας την τέχνη και στα μέσα της δεκαετίας του ’60 άνοιξε το «Νούφαρο» στην Ονασαγόρου. Το 1968 η αδελφή του Μηλιώ παντρεύτηκε τον Ευστάθιο Νικόλα Χρυσάνθου από το Καμπί και ανέλαβαν το κατάστημα, ενώ ο Σάββας μετέφερε το εργαστήριο στον Άγιο Δομέτιο, εκεί που βρίσκεται σήμερα το ιστορικό ζαχαροπλαστείο. Ήταν καλός εργοδότης με ένστικτο για τους σωστούς συνεργάτες και είχε συγκεντρώσει δίπλα του ανθρώπους φιλότιμους και εργατικούς. «Τα γλυκά γίνονταν εδώ και πήγαιναν στη βιτρίνα της Ονασαγόρου» λέει ο ανιψιός του, Κώστας Νικολάου, ο οποίος κρατά από το 1995 τη διεύθυνση του ζαχαροπλαστείου. Μέχρι πριν λίγα χρόνια ήταν μαζί με τον αδελφό του Νικόλα, ο οποίος αποχώρησε και άνοιξε το δικό του κατάστημα στον Στρόβολο. Η βιτρίνα στην Ονασαγόρου έκλεισε το 2000. «Στο μαγαζί του θείου δούλεψαν πολλοί από το Καμπί, από πάνω υπήρχε διαμέρισμα και διέμεναν οι υπάλληλοι» επισημαίνει ο Κώστας. Στο «Νούφαρο» πρωταγωνιστεί η πιο δημοφιλής σοκολατίνα της πόλης, με την ίδια παλιά συνταγή, αλλά και τα παραδοσιακά κοκ, εκλέρ, μιλφέιγ και γαλακτομπούρεκο δεν λείπουν ποτέ από τη βιτρίνα όλο τον χρόνο.

Οι νέοι ζαχαροπλάστες ανοίγουν καινούργια καταστήματα



Ο Βάσος Τσαγγαρίδης άνοιξε το ζαχαροπλαστείο «La Parfaite» το 1986

Από τα εργαστήρια αυτών των έξι ιστορικών ζαχαροπλαστείων, εκπαιδεύθηκε η επόμενη γενιά των μαστόρων της ζαχαροπλαστικής στη Λευκωσία. Άνοιξαν τα δικά τους φτερά ακολουθώντας πιστά όσα τους δίδαξαν οι παλαιότεροι· τις παλιομοδίτικες και φινετσάτες πάστες φτιαγμένες με τα καλύτερα υλικά από πραγματική σοκολάτα και αληθινό βούτυρο, τα άφθαστα σιροπιαστά με τα εκλεκτά υλικά.

Ο αείμνηστος Βάσος Τσαγγαρίδης αποχώρησε από το «Ariston» και άνοιξε το 1986, στο διπλανό τετράγωνο της Γρίβας Διγενή, το «La Parfaite». Έγινε γνωστό για το κεραστικό παρφέ που παρασκεύαζε αποκλειστικά από χαλεπιανό, τέσσερις δεκαετίες πριν γίνει μόδα το Dubai. Ο γιός του Κυριάκος θυμάται ότι έφερναν μεγάλες ποσότητες χαλεπιανών από την Καλιφόρνια για να προλαβαίνουν τις παραγγελίες. Δημοφιλές ήταν επίσης το λουκούμι του γάμου και η τούρτα pistachio με φύλλο. Η επωνυμία πωλήθηκε το 2015 στην εταιρεία Pavlos Cakes Industry Ltd (JOHNSOF), με ιδιοκτήτη τον ανιψιό του Βάσου Τσαγγαρίδη, και διατηρεί επτά καταστήματα στη Λευκωσία.

Όταν ο Κώστας Ανδρέου τέλειωσε το Δημοτικό σχολείο, ο πατέρας του τον έστειλε να δουλέψει στο εστιατόριο «Ηραίον». Αργότερα μεταπήδησε στο

«Μοντιάλ» και όταν βρέθηκε στο «Νούφαρο» έμεινε για δεκαεπτά χρόνια. «Ο Σάββας Κωνσταντίνου ήταν πολύ καλός άνθρωπος και χουβαρντάς με τους υπαλλήλους του. Βάφτισε και την κόρη μου» λέει ο κ. Ανδρέου. «Έφερνε ποιοτικά υλικά και υιοθέτησα κι εγώ αυτή τη λογική στο δικό μου ζαχαροπλαστείο». Το 1979 άνοιξε το «Μίλκο» στον Στρόβολο και μέχρι σήμερα η σοκολατίνα γκανάζ και το γαλακτομπούρεκο είναι τα σπεσιαλιτέ του. Το ζαχαροπλαστείο έχει περάσει στην επόμενη γενιά, στον γιό του Γιώργο, ακολουθώντας τα βήματα (και τις συνταγές) του πατέρα του.

Τελειώνοντας το Δημοτικό ακολούθησε την ίδια διαδρομή και ο Χριστάκης Χαραλάμπους. «Πηγαίναμε ζαχαροπλάστες για να τρώμε κανένα γλυκό να μην πεθάνουμε. Είχαμε στέγη, φαγητό και 3 λίρες τον μήνα» λέει και αναπολεί το παρελθόν. Αφού πρώτα εργάστηκε σε αρκετά ζαχαροπλαστεία, «Χαλέπι», «Μοντιάλ», «La Patisserie Panayiotis» κ.ά., άνοιξε το 1977 το «Sugar Cane» στη λεωφόρο Στροβόλου και παρέμεινε στο πόστο του για σαράντα χρόνια. «Η σοκολατίνα γκανάζ, το γαλακτομπούρεκο, οι μπαμπάδες και η Black Forrest, ήταν τα γλυκά της εποχής. Τώρα οι σημερινοί δεν καταλάβουν, τρώνε κάτι που είναι γλυκό. Δεν το νιώθουν όπως το νιώθαμε εμείς, με την πραγματική φρέσκια κρέμα. Τώρα όλα είναι διαφορετικά» λέει με παράπονο ο Χριστάκης Χαραλάμπους, αλλά θυμάται τις καλές στιγμές όταν απευθύνεται στον σκύλο του, τον Sugar Cane!

Ανάλογη πορεία είχε και ο Γρηγόρης Κώστα. Ήρθε μικρός στη Χώρα, δούλεψε σκληρά, απέκτησε εμπειρία και το 1978 αποφάσισε να ανοίξει τη «Γαρδένια» στην Παλλουριώτισσα, μαζί με έναν συνάδελφο ζαχαροπλάστη. Στόλιζαν τη βιτρίνα με παραδοσιακά γλυκά. «Το σπεσιαλιτέ μας ήταν το μιλφέιγ, οι μπαμπάδες, τα εκλέρ». Οι δύσκολες συνθήκες εργασίας, χωρίς ωράριο, αποθάρρυνε τα παιδιά του να αναλάβουν το κατάστημα. «Από την κούραση πέφταμε πάνω στις σακούλες της ζάχαρης, για να καταλάβεις τι ζωή έζησα εγώ» λέει με μια πίκρα ο κ. Κώστα. Το 2001 βγήκε στη σύνταξη, το ζαχαροπλαστείο συνέχισε υπό άλλη διεύθυνση και πριν από δύο χρόνια ο χώρος αποκτήθηκε από τον Πολύκαρπο Αγαθαγγέλου. Και αυτός από το Καμπί. Ο αδελφός του παππού του ήταν ο πατέρας του Παναγιώτη Χριστοφόρου. Θήτευσε στο «La Patisserie Panayiotis» για αρκετά χρόνια και το 1980 άνοιξε το «Napolitana» στη λεωφόρο Διγενή Ακρίτα. Το κράτησε για σαράντα χρόνια φτιάχνοντας τα παραδοσιακά γλυκά με κρέμα, μιλφέιγ και κοκ, μαζί με πάστες και κεραστικά και το 2020 αποφάσισε να κατεβάσει οριστικά τα ρολά του καταστήματος. Τα παιδιά του όμως τον έπεισαν να επιστρέψει στη ζαχαροπλαστική και συνεχίζει μαζί τους στο «Suito».

Ένας συνομήλικος του Κύπρου Μιχαήλ δούλευε στο «Rex» και τον ακολούθησε. Αφού πέρασε από το «Χαλέπι» και το «Ariston» πήρε τη μεγάλη απόφαση και άνοιξε

το «Patra» το 1977 στη Λακατάμια, στη λεωφόρο Μακαρίου. «Ήταν το μόνο κατάστημα που υπήρχε τότε στον κύριο δρόμο» θυμάται ο κ. Μιχαήλ. Το 1999 μεταφέρθηκε σε ιδιόκτητο κτίριο στην Πάνω Λακατάμεια, πρόσθεσε και αρτοποιείο και το «Patra Bakery» είναι εκεί μέχρι σήμερα. Τα πιο δημοφιλή γλυκά του παραμένουν η σαρλότα, η μπουτίγκα, το γαλακτομπούρεκο, οι νουγκατίνες και οι σοκολατίνες.

Ο Αντώνης Νικολάου ήρθε στη Λευκωσία το 1968. Δούλεψε βοηθός μάγειρα, γρήγορα όμως μετακινήθηκε στο «Ariston». Μετά πήγε στο «Μοντιάλ» και το «Νούφαρο» και το 1983 άνοιξε το «Bianco» στη λεωφόρο Αθαλάσσης. Η σοκολατίνα του παραμένει το best seller του ζαχαροπλαστείου. «Τα πρώτα γλυκά που κάμναμε ήταν κοκ και εκλέρ. Κάθε γλύκισμα έχει τη γεύση του» λέει ο κ. Νικολάου. «Τα παλιά γλυκίσματα δεν χάνουν ποτέ. Τώρα ήρθε το Dubai, είναι τρέλα με αυτή τη σοκολάτα». Υπό τη διεύθυνση των παιδιών του, το «Bianco» μεταφέρθηκε το 2022 στην Ανδρέα Αβραμίδη στον Στρόβολο και ο κυρ Αντώνης όποτε τον χρειαστούν είναι πάντα δίπλα τους.

Στη Λευκωσία ήρθε ο Αντώνης Κωμοδίκης το 1964 από τον Αγρό. Αρχικά εργάστηκε στον νονό του στο «Άρτεμις», μετά στο «Χαλέπι» και το «Νούφαρο». Γνωρίστηκε με τη γυναίκα του Αντρούλα που κατάγεται από το Καμπί και το 1977 δημιούργησαν το «Savor». «Από την πρώτη μέρα που ξεκινήσαμε, είμαστε μαζί. Εγώ στο εργαστήριο εκείνη στις πωλήσεις» λέει ο κ. Κωμοδίκης. «Τα γλυκά της τότε εποχής ήταν τα ‘φυλλαρικά’ (γλυκά ταψιού με φύλλο) γιατί δεν είχαμε ψυγεία. Μετά ήρθε η κρέμα η παραδοσιακή που συνεχίζει να έχει τον πρώτο λόγο». Στη βιτρίνα του ζαχαροπλαστείου, που έχει πλέον περάσει στην επόμενη γενιά, στα παιδιά τους, έχουν προστεθεί και νέα είδη γλυκών, αλλά τα πιο δημοφιλή παραμένουν το γαλακτομπούρεκο, το κοκ και η σοκολατίνα.
Ο Χριστάκης Ανδρέου ασχολήθηκε με τη ζαχαροπλαστική αφού πρώτα δούλεψε για χρόνια σε εστιατόρια. Μετά τον πόλεμο, επειδή ο αδελφός του εργαζόταν στο «Νούφαρο», τον πήρε μαζί του και έμεινε για δέκα χρόνια. Το 1999 αγόρασε οικόπεδο στη λεωφόρου Στροβόλου και άνοιξε το «Donadello» για μια δεκαετία. «Έφτιαχνα ωραίες σοκολατίνες με φρέσκια κρέμα. Πουλούσαμε πολλά κοκ, μιλφέιγ, τούρτες και σιροπιαστά». Στον ίδιο χώρο σήμερα βρίσκεται το «Souvlaki House».

«Έφυγα από το Καμπί γιατί το φαγητό ήταν λίγο» λέει ο Ανδρέας Κωνσταντίνου κλείνοντας την ιστορία. Οι θείοι του είχαν το «Ariston» και πήγε κοντά τους μέχρι το 1974. Μετά τον στρατό κάποιος φίλος τον παρακίνησε να πάει στην Αυστραλία. Δούλεψε ως ζαχαροπλάστης στο Hilton στη Μελβούρνη και μετά από δύο χρόνια άνοιξε το δικό του ζαχαροπλαστείο το «Andrew Cakes». Μέχρι το 2001 είχε εγκαινιάσει και είχε πουλήσει άλλα δύο ζαχαροπλαστεία. «Τότε είδα ότι στα café

της Μελβούρνης δεν είχαν μπισκότα με τον καφέ και ξεκίνησα με ένα μικρό εργαστήριο να τα κόβω στο χέρι». Τα δειγμάτιζε με την κόρη του και σιγά σιγά δημιουργήθηκε το «House of Biskota». Η επιχείρηση έφτασε να εργοδοτεί 70 υπαλλήλους και οι καταναλωτές έβρισκαν τα μπισκότα ακόμη και στα ράφια των σουπερμάρκετ. Ο κ. Κωνσταντίνου πώλησε την επωνυμία το 2009 και επέστρεψε στην Κύπρο.
Μια ανάλογη πορεία είχε και ο Τάκης Παναγή. Έφυγε από το Καμπί στα δώδεκά του χρόνια, δούλεψε αρχικά σε εστιατόριο και μετά στα ζαχαροπλαστεία «Δασκαλόπουλος», «Rex» και «Ariston». Ερωτεύτηκε την Αυστραλή γυναίκα του που είχε έλθει στην Κύπρο για διακοπές και το 1972 αποφάσισε να μεταναστεύσει για μια καλύτερη ζωή. Στην Αυστραλία βρήκε δουλειά στο «Αθηναϊκόν» που είχε ένας Κύπριος και το 1976 αγόρασε το κατάστημα μαζί με έναν συνέταιρο. Σήμερα η επιχείρηση έχει περάσει στα παιδιά του που διευθύνουν δέκα καταστήματα με την επωνυμία «Christopher’s Cake Shop», τα οκτώ σε υπεραγορές. Best sellers γλυκά τους οι τούρτες γενεθλίων, το γαλακτομπούρεκο και ο μπακλαβάς.

Από το Καμπί του Φαρμακά είναι και ο κ. Γιώργος που έχει για δεκαετίες το «Ζαχαροπλαστείο «Γιώργος» και η Παρασκευή Χριστοφόρου Κουρέα η οποία μαζί με τον σύζυγό της Κώστα Χριστοφόρου είχαν το «Φάνταζυ» για είκοσι χρόνια.

Οχυρά των παραδοσιακών γλυκών

Με τις ίδιες αρχές και με τις ίδιες συνταγές, οι βετεράνοι ζαχαροπλάστες πορεύονται χρίζοντας έναν ολοδικό τους κόσμο. Παρά τις δυσκολίες, κοπιάζουν και παλεύουν προάγοντας την παραδοσιακή ζαχαροπλαστική με την ίδια παλιομοδίτη χάρη. Σήμερα που αποθεώνεται το ετοιματζίδικο, το γρήγορο και το εύκολο, οι ζαχαροπλάστες της Λευκωσίας από το Καμπί κρατούν όρθια τα τελευταία οχυρά των παραδοσιακών γλυκών. Συνεχίζουν ευλαβικά μια τέχνη παλιά, παράγοντας γλυκά με δεξιοτεχνία και μεράκι που έχουν τη γεύση της ιστορίας του τόπου. Ο «Γαστρονόμος» τους βραβεύει για την προσφορά τους όχι ως φόρος τιμής, αλλά ως ελάχιστο χρέος.

Του Γιάννη Αδειλίνη

Βίντεο: Στέλιος Στεφάνου, Δημήτρης Τοκκαρής – Φωτογραφίες: Νέαρχος Παναγιώτου

Φωτογραφία εξωφύλλου – Ο Παναγιώτης Παπαφιλίππου και ο Παναγιώτης Χριστοφόρου (δεξιά) την εποχή που

ξεκίνησε η συνεργασία τους μπροστά από τη βιτρίνα του «La Patisserie Panayiotis» αρχές της δεκαετίας του ’70.

kathimerini.com.cy/gr