

Λουκούμι Γεροσκήπου

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#) / [Γενικά Θέματα](#)



Το λουκούμι Γεροσκήπου είναι γλύκισμα – προϊόν της ομώνυμης κωμόπολης στην επαρχία Πάφου και συνιστά σημαντικό στοιχείο παράδοσης ολόκληρης της Κύπρου. Είναι ζαχαροειδές με κύριο συστατικό τη ζάχαρη. Έχει ζελατινώδη υφή, έντονη γλυκιά γεύση και παράγεται σε ορθογώνια παραλληλεπίπεδα. Το προϊόν προσφέρεται σε διαφορετικές γεύσεις και συσκευασίες, οι οποίες ποικίλουν αναλόγως του αρώματος που προστίθεται.

Η ιστορία παραγωγής του λουκουμιού Γεροσκήπου ξεκίνησε από το 1895 όταν ο Σοφοκλής Αθανασίου, έχοντας ζήσει για αρκετά χρόνια στην Ελβετία, επαναπατρίστηκε. Κατά το ταξίδι της επιστροφής του, πέρασε από τα παράλια της Μικράς Ασίας και έμαθε από Έλληνες ζαχαροπλάστες την τέχνη της παρασκευής του λουκουμιού. Έτσι, αποφάσισε ν' ανοίξει ένα μικρό εργαστήριο πίσω από το πατρικό του σπίτι, και σε απόσταση αναπνοής από την κεντρική πλατεία της Γεροσκήπου. Τα γλυκά του δεν άργησαν να διαδοθούν και σύντομα έγιναν περιζήτητα τόσο από τους ντόπιους, όσο και από τους Άγγλους προξένους της περιοχής. Το 1920 ο Αθανασίου μεταβίβασε την επιχείρηση στην κόρη του

Χαρίκλεια και στον σύζυγό της Γαβριήλ Χατζηζηνοβίου. Στη συνέχεια, η σκυτάλη πέρασε στον γιο τους, τον Νικόδημο Γαβριήλ, και από το 1990 στη σύζυγό του Ευδοκία και στον γιο τους Γιώργο.

Τα βασικά συστατικά του λουκουμιού Γεροσκήπου είναι το νερό, η ζάχαρη, άμυλο και αρωματικά (μαστίχα, το ροδόνερο, το αμύγδαλο, το φυστίκι, και τα εσπεριδοειδή), και παράγεται με τον ίδιο τρόπο για τουλάχιστον 100 έτη, βράζοντας μέσα σε καζάνια (συνήθως μπακιρένια) που απαιτούν συνεχές ανακάτεμα. Όταν η υφή των υλικών είναι ικανοποιητική, το μείγμα αδειάζεται σε ειδικά σκεύη, οπότε κι όταν κρυώσει κόβεται σε κύβους και τελικά πασπαλίζεται με άχνη.

Κατά το παρελθόν, το λουκούμι Γεροσκήπου αποτελούσε κατεξοχήν παραδοσιακό δώρο γάμου ή προσφέρονταν ως κέρασμα στα καφενεία της υπαίθρου. Βασικοί λάτρεις της συγκεκριμένης λιχουδιάς ήταν διαχρονικά οι τουρίστες- περαστικοί από την περιοχή που ήθελαν να γευτούν την κυπριακή παράδοση.

Η προέλευση του λουκουμιού

Η ακριβής προέλευσή του δεν μπορεί να οριστεί με απόλυτη βεβαιότητα. Παρόμοιες αραβικές και περσικές συνταγές μπορούν να εντοπιστούν αρκετούς αιώνες πριν, ενώ υπάρχουν αναφορές για παρασκευή του στην Οθωμανική Αυτοκρατορία από τον 18ο αιώνα και το αρχικό του όνομα ήταν *rahat hulcum*, παραφθορά του οποίου είναι και η λέξη λουκούμι και προέρχεται από το αραβικό *rāḥat al-hulqūm*, το οποίο είναι και η τωρινή επίσημη ονομασία του στα αραβικά. Σερβίρεται σε μικρά κυβικού σχήματος κομμάτια, και συχνά περιέχει αμύγδαλο, ενώ διατίθεται σε διάφορες γεύσεις οι πιο συνηθισμένες από τις οποίες είναι το τριαντάφυλλο (κόκκινο λουκούμι), το περγαμόντο (πράσινο λουκούμι) και η μαστίχα (κίτρινο λουκούμι). Η παραγωγή λουκουμιού, έκτοτε, έχει επεκταθεί σε διάφορα μέρη του κόσμου, αρχικά στις χώρες της Ευρώπης, της Μεσογείου και τις Αραβικές χώρες και αργότερα και σε όλες τις υπόλοιπες ηπείρους.

Στην Ελλάδα αναφέρεται ήδη από τα πρώτα χρόνια της ανεξαρτησίας του ελληνικού κράτους κατά τον 19ο αιώνα, και κατά τόπους έχουν δημιουργηθεί διαφορετικές εκδοχές που εμπλούτισαν την αρχική συνταγή. Για την παραγωγή λουκουμιών φημίζεται η Σύρος. Στις Σέρρες παράγεται ένα τοπικό είδος λουκουμιού, ο λεγόμενος ακανές, που ξεχωρίζει για την έντονη γεύση του λόγω του κατσικίσιου βουτύρου που περιέχει. Μια ακόμα χαρακτηριστική συνταγή παράγεται στην Κομοτηνή και ονομάζεται σουτζούκ λουκούμ. Το μόνο προϊόν αυτού του είδους με προστατευμένη ονομασία προέλευσης είναι το κυπριακό «Λουκούμι Γεροσκήπου».

Παρασκευή

Η παρασκευή του λουκουμιού Γεροσκήπου γίνεται με απλά συστατικά, όμως βασίζεται σε τοπικές δεξιότητες και παραδοσιακές μεθόδους που μεταδίδονται από γενιά σε γενιά. Οι βασικές πρώτες ύλες αναδεύονται εν θερμώ σε καζάνια με αναδευτήρα. Όταν η υφή των υλικών είναι ικανοποιητική, προστίθεται ανάλογα με την τελική μορφή που θα πάρει το προϊόν, αρώματα, ή/και χρωστικές ουσίες, ή/και ξηροί καρποί, ή/και μέλι, ή/και πικρή σοκολάτα. Στη συνέχεια το μείγμα αδειάζετε σε ειδικά τελάρα και όταν πιά κρυώσει τεμαχίζεται σε ορθογώνια παραλληλεπίπεδα και πασπαλίζεται με ζάχαρη άχνη ή τριμμένη καρύδα. Η διαφορά του λουκουμιού Γεροσκήπου, σε σύγκριση με παρόμοια προϊόντα, εντοπίζεται στην στιβαρότητα, την ελαστικότητα και την μειωμένη γλυκύτητα. Επίσης, για την παραγωγή του δεν χρησιμοποιείται καθόλου γλυκόζη ή ζελατίνη. Προσφέρεται σαν επιδόρπιο γλυκό, συνοδευτικό του καφέ ή σαν κεραστικό γάμου και άλλων εκδηλώσεων.

Υπάρχουν αρκετές βιβλιογραφικές αναφορές σχετικά με το Λουκούμι Γεροσκήπου, όπως είναι αυτή του Έλληνα πεζογράφου Νίκου Καζαντζάκη στο βιβλίο του «Ταξιδεύοντας» (σελ. 186, 1926), του Ιωάννη Παναγιωτόπουλου στο βιβλίο του «Η Κύπρος ένα ταξίδι» (σελ. 108, 1962), αλλά και του Άγγλου περιηγητή Fordwood William στο βιβλίο του “Cyprus Invitation” (σελ. 102, 1971).

Στον κατάλογο ΠΓΕ και ΟΥΝΕΣΚΟ

Το «Λουκούμι Γεροσκήπου» είναι το πρώτο κυπριακό προϊόν που συμπεριλήφθηκε στον επίσημο κατάλογο των προϊόντων της Ευρωπαϊκής Ένωσης με «Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη» (ΠΓΕ).

Τα «Λουκούμια Γεροσκήπου» είναι ενταγμένα από τις 3 Ιουλίου 2023 στον Εθνικό Κατάλογο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς της ΟΥΝΕΣΚΟ μετά από συντονισμένες ενέργειες, πολλή έρευνα και εργασία από ομάδα μελών του Λαογραφικού Ομίλου

Αφροδίτη Γεροσκήπου. Όλη αυτή η προσπάθεια έγινε και με την στήριξη και την συνεργασία από την πιστοποιημένη μονάδα παραγωγής παραδοσιακών εδεσμάτων με την επωνυμία «Λουκούμια Αφροδίτη» του Γιώργου Γαβριήλ, καθώς και από τις μικρές οικοτεχνίες παρασκευής λουκουμιών με τις επωνυμίες, «Λουκούμια Πύραμος», «Λουκούμια Πάφος» και «Λουκούμια Αρσινόη».

Το 2004, σε ειδική εκδήλωση που πραγματοποίησαν από κοινού ο Δήμος Γεροσκήπου και οι βιοτεχνίες παρασκευής λουκουμιών, καταρρίφθηκε το ρεκόρ Guinness για το μεγαλύτερο λουκούμι στον κόσμο, βάρους 2532 κιλών.

polignosi.com