

Η ΣΥΜΒΟΛΗ ΤΗΣ ΕΛΑΙΟΚΟΜΙΑΣ ΣΤΗΝ ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ ΤΗΣ ΚΥΠΡΟΥ ΚΑΙ ΙΔΙΑΙΤΕΡΑ ΤΗΣ ΚΥΘΡΕΑΣ

Της Δρος Αικατερίνης Χ. Αριστείδου

Πολλοί υποστηρίζουν τη γνώμη ότι η ελιά ήταν δέντρο ιθαγενές της Ελλάδος και ότι αυτή μεταδόθηκε στον υπόλοιπο κόσμο, αρχίζοντας από τη Μ. Ασία και την Ιταλία. Στην Κρήτη βρέθηκαν αρχαιολογικά ευρήματα από τα οποία βγαίνει το συμπέρασμα ότι εκεί η καλλιέργεια της ελιάς ήταν ήδη γνωστή από τη Νεολιθική εποχή (3500 π.Χ.). Στους Μινωικούς χρόνους η ελαιοκομία ήταν η κυριότερη πλουτοπαραγωγική πηγή και το λάδι η ανταλλακτική μονάδα (χρήμα). Στα παλάτια της Κνωσού βρέθηκαν ελαιοπυρήνες και πιθάκια για λάδι πολύ μεγάλης χωρητικότητας. Η Κρήτη κατά τη Μινωική εποχή έκανε εξαγωγή λαδιού στη Βαβυλωνία και την Περσία και σε χώρες, όπου, όπως αναφέρει ο Ηρόδοτος, η ελιά ήταν άγνωστη. Η ελιά στην Ελλάδα ήταν γνωστή και στην Ομηρική εποχή. Στην Οδύσσεια αναφέρεται ότι υπήρχαν συστηματικοί ελαιώνες και στην Ιλιάδα ότι υπήρχαν και ποτιστικά ελαιόδεντρα. Στην ελληνική μυθολογία αναφέρεται ότι η Αθηνά με το δόρυ της χτύπησε τη γη πάνω στην Ακρόπολη και φύτρωσε η ελιά. Το δέντρο θεωρείτο ιερό, ήταν αφιερωμένο στη θεά Αθηνά και προστατευόταν με την επιβολή αυστηρών ποινών στους βέβηλους. Οι αρχαίοι Έλληνες τιμούσαν ιδιαίτερα την ελιά, γιατί αυτή θεωρείτο όχι μόνο ως σύμβολο ειρήνης αλλά και δόξας. Οι ολυμπιονίκες και οι άλλοι νικητές αγώνων έπαιρναν ως έπαθλο στεφάνι ή κλαδί ελιάς ή αγριελιάς (κότινο). Οι Λατίνοι συγγραφείς αναφέρουν ότι η ελιά ως το 600 π.Χ. δεν ήταν γνωστή στην Ιταλία, Ισπανία και Βόρειο Αφρική. Η πλατειά διάδοση της ελιάς έγινε από τους Έλληνες, οι οποίοι τη λάτρευαν και τη θεωρούσαν δέντρο φρόνησης και ειρήνης. Γι' αυτό οι Έλληνες άποικοι όταν έφευγαν για ξένα μέρη την έπαιρναν μαζί τους.

Χωρίς να έχει ακόμη εξακριβωθεί κατά πόσο ήταν δέντρο αυτοφυές ή μεταφέρθηκε στο νησί από άλλα μέρη της Μεσογείου, η ελιά ήταν και στην Κύπρο γνωστή από την αρχαιότητα. Τούτο μαρτυρείται και από πυρήνες ελιών που βρέθηκαν σε διάφορες

ανασκαφές όπως στο Απλίκι (13ος αι. π.Χ.), στη Σαλαμίνα (6ος - 5ος αι. π. Χ.), καθώς και στη νεκρόπολη Τζελλάρκα της ίδιας πόλης (4ος αι. π.Χ.) Την ύπαρξη της ελιάς στην Κύπρο βεβαιώνει και ο Στράβων (63 π.Χ. - 25 μ.Χ.), από τον οποίο γνωρίζουμε ότι η Κύπρος ήταν πλούσια σε ελαιόλαδο (ευέλαιος) και επομένως και σε ελιές. Από το περίφημο λεξικό σπάνιων λέξεων του Ησυχίου (5ος αι. μ.Χ.), μαθαίνουμε πως οι ελιές που διατηρούνταν στην αλάρμη ως κολυμπάτες στην Κύπρο ονομάζονταν βομβοίαι (βομβοία - ή κολυμβάς ελαία παρά Κυπρίοις). Ο Συνέσιος (4ος - 5ος αι. μ.Χ.), λέγει ότι ως κουφότατο [=ευεπιτότατο] το Κύπριον έλαιον ήτο περιζήτητον.

Η ελιά εκαλλιεργείτο στην Κύπρο και στις επόμενες περιόδους. Κατά το Μεσαίωνα και τη βενετοκρατία τα ελαιόδεντρα άφθονα, αυτόχθονα και διεσπαρμένα σ' όλη την Κύπρο, μαζί με τις χαρουπιές, αποτελούσαν δυο από τα κυριότερα καρποφόρα δέντρα. Η ελαιοκομία κατά τη βενετοκρατία απέδιδε 350 καντάρια λάδι στα τέλη του 15ου αιώνα και 850 καντάρια γύρω στα 1540. Όμως, αξίζει να σημειωθεί ότι άνκα στην Κύπρο αθρονοούσαν πράγματι τα ελαιόδεντρα, ένας μεγάλος αριθμός απ' αυτά ήταν άγρια και για να αποδώσουν χρειάζονταν μπόλιασμα και καλλιέργεια.

Όμως η ανεπάρκεια πληθυσμού στις περιοχές όπου φύτρωναν οι αγριελιές, η έλλειψη ουσιαστικής ενθάρρυνσης των κατοίκων προς την κατεύθυνση μεγαλύτερης επιδοσής τους στην καλλιέργεια ελαιοδέντρων και οι βαρείες φορολογικές επιβαρύνσεις που επιβάλλονταν επί της ελαιοκομικής παραγωγής επιδρούσαν ανασταλτικά στην ανάπτυξη της ελαιοκομίας. Πολλοί χωρικοί άφηναν τα ελαιόδεντρα αμπόλιαστα για ν' αποφύγουν τους υψηλούς φόρους. Τούτο είχε ως αποτέλεσμα η συγκομιδή ελιών να μη είναι συνήθως αρκετή για να καλύψει τις εγχώριες ανάγκες. Για να αντιμετωπίσει αυτή την κατάσταση και να ενθαρρύνει την ανάπτυξη της ελαιοκομίας, η Βενετία το

1507 και το 1516 αναγκάστηκε να πάρει διάφορα μέτρα μεταξύ των οποίων και τη δεκαπενταετή φορολογική απαλλαγή όσων θα μπόλιαζαν και θ' ασχολούνταν συστηματικά με την καλλιέργεια ελαιόδέντρων, γιατί την εποχή αυτή το νησί καλυπτόταν από δόση αγριελιών που δεν παρήγαν ελιές.

Τα ελαιόδέντρα καταλάμβαναν σημαντικές εκτάσεις της καλλιεργήσιμης γης και κατά την περίοδο της τουρκοκρατίας. Η έκθεση του Αγγλου υποπροξένου White, για το έτος 1863, αναφέρει ότι τα ελαιόδέντρα στην περίοδο αυτή είναι τα κυριότερα αυτοφυή δέντρα, τα οποία ευδοκίμούν μαζί με τις χαρουπιές σ' όλη σχεδόν την Κύπρο, κυρίως στους πρόποδες των δυο οροσειρών και ιδιαίτερα στην Πάφο. Τα ελαιόδέντρα μαζί με τις χαρουπιές σχηματίζουν στους πρόποδες των βουνών διαχωριστική γραμμή μεταξύ της καλλιεργήσιμης και μη καλλιεργήσιμης γης. Όμως, μεγάλο μέρος των ελαιόδέντρων είναι άγρια και μη παραγωγικά. Για το λόγο αυτό η εγχώρια παραγωγή ελαιολάδου είναι συνήθως ανεπαρκής για την ικανοποίηση των εγχωρίων αναγκών, με αποτέλεσμα να παρουσιάζεται συχνά η ανάγκη εισαγωγής λαδιού από το εξωτερικό. Το 1863 η Κύπρος εισήγαγε 4.300 καντάρια (cwt = 40 οκάδες) ελαιόλαδο ή 172.000 οκάδες συνολικής αξίας £9.945. Η εισαγωγή ελαιολάδου τον ίδιο χρόνο αντιπροσώπευε περίπου το 10% των συνολικών εισαγωγών του νησιού. Τον επόμενο χρόνο η παραγωγή λαδιού ήταν τόσο καλή ώστε όχι μόνο ικανοποίησε την εγχώρια κατανάλωση, αλλά επέτρεψε και την εξαγωγή μικρών ποσοτήτων.

Το πρόβλημα ύπαρξης μεγάλου αριθμού άγριων ελαιόδέντρων υπήρχε και κατά την περίοδο της αγγλοκρατίας. Το 1937 η Κύπρος διέθετε 2,25 εκατ. ελαιόδέντρα, από τα οποία το 1 εκατομμύριο ήταν άγριες ελιές. Την εποχή αυτή παρατηρείτο μεγάλη ζήτηση ελαιοδεντρολλίων για φύτευση, αλλά ο διαθέσιμος αριθμός από τα έξι ειδικά φυτώρια που λουτουργούσαν για το σκοπό αυτό, ήταν ανεπαρκής. Κατά την περίοδο 1946-58 παρατηρήθηκε αύξηση των ελαιόδέντρων κατά 40%. Αυτά ήταν κυρίως συγκεντρωμένα στους πρόποδες της Κερύνειας και στις χαμηλότερες νότιες πλαγιές. Στις περιοχές αυτές ήταν φυτευμένα το 1/3 του συνολικού αριθμού ελαιόδέντρων. Η άλλη σημαντική περιοχή εκτεινόταν από τον Κόρνο

μέχρι το Καλό Χωριό Λεμεσού.

Ο αριθμός ελαιόδέντρων που καλλιεργείται σήμερα σ' ολόκληρο τον κόσμο (σύμφωνα με στοιχεία του ΟΗΕ) είναι γύρω στα 700 εκ. δέντρα. Από αυτά, τα 500 εκ. καλλιεργούνται στην Ευρώπη (στις παραμεσόγειες κυρίως περιοχές) και αντιπροσωπεύουν με το 71% του συνόλου. Η Ευρώπη συμμετέχει με 55% στην παγκόσμια παραγωγή φαγώσιμης ελιάς και με 87% στην παγκόσμια παραγωγή ελαιολάδου. Η Ισπανία με τα 200 εκ. ελαιόδέντρα έχει την πρώτη θέση, η Ιταλία με τα 160 εκ. τη δεύτερη και η Ελλάδα με τα 80 εκ. την τρίτη θέση. Αν όμως ληφθεί υπόψη η έκταση και ο πληθυσμός της, η Ελλάδα τοποθετείται ως η πρώτη ελαιοπαραγωγός χώρα. Η Κύπρος με τα 2,4 εκ. ελαιόδέντρα (σ' όλη την έκτασή της), έχει τη δέκατη έβδομη θέση.

Η ελιά μαζί με τη χαρουπιά είναι διάσπαρτη σ' ολόκληρη την Κύπρο. Στις περισσότερες περιοχές του νησιού, ιδιαίτερα στη βόρεια πλευρά του Πενταδάκτυλου σχεδόν δεν υπάρχει κτήμα μεγάλο ή μικρό που να μη περιλαμβάνει και αρκετά ελαιόδέντρα. Μάλιστα, σ' ορισμένες περιοχές, η ελιά είναι το κατ' εξοχή δένδρο και η καλλιέργεια της είναι κατά πολύ πιο διαδεδομένη από την καλλιέργεια οποιουδήποτε άλλου δένδρου. Η ελαιοκομία υπήρξε από τα πανάρχαια χρόνια ένας από τους σημαντικότερους κλάδους της αγροτικής παραγωγής με μεγάλη συμβολή στην αγροτική οικονομία του νησιού. Αυτό ήταν φυσικό για δυο κυρίως λόγους: α) γιατί τόσο η ελιά όσο και το ελαιόλαδο αποτελούσαν για αιώνες βασικά και απαραίτητα είδη της διατροφής του εγχωρίου πληθυσμού, ιδιαίτερα του αγροτικού · και β) γιατί το εισόδημα από την ελαιοκομία για ένα αρκετά μεγάλο αριθμό αγροτικών οικογενειών, ιδιαίτερα σ' ορισμένες περιοχές όπως ήταν η επαρχία Κερύνειας, η Κυθρέα, η περιοχή από τον Κόρνο μέχρι το Καλό Χωριό και άλλες, αποτελούσε σημαντικό μέρος του αγροτικού εισοδήματος.

Ως εκ τούτου το ελαιόλαδο ή ελιόλαδο από τα πανάρχαια χρόνια αποτελεί ένα από τα πιο βασικά προϊόντα της αγροτικής παραγωγής με πολύ μεγάλη σημασία και συμβολή τόσο στη διατροφή του πληθυσμού όσο και στην οικονομία του νησιού. Το ελαιόλαδο για πολλούς αιώνες χρησιμοποιείτο επίσης ως βασική πρώτη ύλη στη σαπωνοποιία, τόσο στην Κύπρο όσο και σ' άλλες περιοχές

της Μεσογείου. Ομως σήμερα λόγω του ότι η σημαντική αύξηση της τιμής του το κατέστησε ασύμφορο, προς το σκοπό αυτό χρησιμοποιούνται μόνο τα κατάλοιπα της επεξεργασίας του ελαιοκαρπού, όπως είναι ο πυρήνας κ.ά.

Η ελαιοκαλλιέργεια, παρά τη σχετική μείωση της, εξακολουθεί να είναι σημαντική ακόμη και σήμερα. Αξίζει να σημειωθεί ότι τα τελευταία χρόνια (1976 - 85) παρατηρείται αυξημένη τάση διάδοσης της καλλιέργειας των ελαιοδένδρων, θεωρείται απαραίτητο δένδρο ακόμη και στις αυλές και στα πεζοδρόμια των οικιών, τόσο στα χωριά όσο και στις πόλεις. Στην Κύπρο τα ελαιοδέντρα καλλιεργούνται και στις έξι επαρχίες.

Η ποσοστιαία κατανομή τους, κατά την περίοδο πριν από την τουρκική εισβολή του 1974, φαίνεται στον πιο κάτω πίνακα:

Επαρχία	Ελαιόδεντρα (επί τοις %)
Λευκωσία	23,5
Λεμεσός	17,5
Αμμόχωστος	18,2
Λάρνακα	18,0
Πάφος	7,8
Κερύνεια	15,0
	100,0

Από τα 2,4 εκ. ελαιοδέντρων που καλλιεργούνται σήμερα στην Κύπρο ως παραγωγικά θεωρούνται μόνο τα 1,82 εκ., ενώ τα υπόλοιπα 580.000 για διάφορους λόγους δεν μπορούν να δώσουν παραγωγή. Οι κυριότερες ποικιλίες ελιών που καλλιεργούνται στην Κύπρο είναι: η ντόπια λαδοελιά, που ανήκει στις μεσόκαρπες ποικιλίες και ο αριθμός καρπών κατά κιλό είναι μεταξύ 250-350, η δε περιεκτικότητά της σε λάδι υπολογίζεται μεταξύ 20-21%, η μικρόκαρπη κορωνέικη της οποίας ο αριθμός καρπών κατά κιλό είναι γύρω στους 1.200 και η περιεκτικότητά του καρπού σε λάδι γύρω στο 23%, η βολιώτικη που είναι μεγαλόκαρπη ποικιλία με αριθμό καρπών στο κιλό γύρω στις 130 και περιεκτικότητας του καρπού σε λάδι 15-16%, η καλαματιανή, που ανήκει στις μεσόκαρπες ποικιλίες με αριθμό καρπών στο κιλό γύρω στους 250 και περιεκτικότητας του καρπού σε λάδι 25-26%. Άλλες ποικιλίες είναι οι ισπανικές: μαντζανίλλα, σεβιγλάνα (κορτάλ) και πικουάλ, και η ιταλι-

κή κούκο.

Η παραγωγή ελιών στην Κύπρο κατά την περίοδο 1977-84 ήταν η ακόλουθη:

Ετος	Παραγωγή σε μετρικούς τόννους*	Αξία σε χιλιάδες λίρες
1977	8.636	3.400
1978	10.363	3.672
1979	10.668	3.780
1980	15.240	6.000
1981	10.668	4.620
1982	13.208	5.720
1983	3.000	1.650
1984	12.000	7.868

* Ένας μετρικός τόννος = 787,5 οκάδες.

Στην Κύπρο η ελιά αποτελεί κατά παράδοση ένα από τα βασικά είδη διατροφής. Αν και η συμβολή της στην καθημερινή διατροφή του πληθυσμού σήμερα, ένεκα της σημαντικής απόδοσης του βιοτικού επιπέδου μειώθηκε αισθητά, εντούτοις εξακολουθεί ν' αποτελεί είδος του οποίου η χρήση είναι και συχνή και ευπρόσδεκτη. Οι καρποί της ελιάς παρασκευάζονται και τρώγονται με διάφορους τρόπους και κυρίως α) Μαύρες, δηλαδή πολύ ώριμες β) ξυδάτες, πράσινες που σχίζονται με λεπίδα και μπαίνουν στο ξύδι γ) κολυμπάτες, πράσινες σε αλάρη δ) τσακκιστές, σπασμένες ελαφρά με προσθήκη κόλιανδρου, σκόρδου, άλατος και λεμονιού. Αναμιγμένες σε ζύμη που ψήνεται σε φούρνο, δίνουν την ελιόπιττα ή ελιωτή.

Εκτός των ελιών που παρασκευάζονται και τρώγονται με τους διάφορους τρόπους που αναφέραμε υπάρχουν και οι λαδοελιές, που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή ελαιολάδου. Το ελαιόλαδο ή ελιόλαδο αποτελεί πολύ θρεπτική τροφή, αρκετά πιο πολύτιμη από τα άλλα φυτικά λάδια γι' αυτό και δεν είναι σπάνια η νόθευσή του με άλλα λάδια (σησαμέλαιο, φυστικέλαιο, σογέλαιο κ.ά.). Το ελαιόλαδο χρησιμοποιείται και στην εκκλησιά σε διάφορες ιεροτελεστίες και άλλες εκδηλώσεις (ευχέλαιο, βάπτισμα, άναμμα καντηλιών κ.ά.).

Το ελαιόλαδο είναι λιπαρή και παχύρρευστη ουσία που βγαίνει από την έκθλιψη του καρπού της ελιάς. Έχει χρώμα κίτρινο ή πράσινο, ακόμη και μαύρο, πράγμα που συμ-

βαίνει στις περιπτώσεις που οι ελιές βράζονται πριν από την έκθλιψή τους. Το λάδι αυτό ογομάζεται μαυρόλαδο και παράγεται κυρίως στην επαρχία Πάφου. Από χημικής απόψεως το ελαιόλαδο είναι μείγμα διαφόρων ουσιών. Έχει ιδιάζουσα γεύση, με πολλές παραλλαγές ανάλογα με τον τρόπο που εξάγεται από τις ελιές και την ποιότητά του. Η ποιότητα του λαδιού εξαρτάται από τους όρους της έκθλιψης των ελιών, αν δηλαδή το λάδι λήφθηκε από την πρώτη ή δεύτερη ή τρίτη πίεση (το καλύτερο είναι της πρώτης), αν ο πολτός ήταν θερμός ή ψυχρός κλπ. Για την παραγωγή λαδιού άριστης ποιότητας πρέπει οι ελιές να μαζεύονται με προσοχή, να διατηρούνται καλά πριν μεταφερθούν στο ελαιοτριβείο, και το λάδι να διατηρείται σε καθαρά δοχεία. Αν οι όροι αυτοί δεν τηρηθούν αυστηρά, τότε το λάδι είναι ανάγκη να ραφιναριστεί, οπότε επιτυγχάνεται η μείωση της οξύτητάς του και αυξάνεται η καταλληλότητά του για τη διατροφή του ανθρώπου. Λάδια με οξύτητα πέραν των 5 βαθμών δεν είναι κατάλληλα για τη διατροφή του ανθρώπου, γι' αυτό και χρησιμοποιούνται μόνο για βιομηχανικούς σκοπούς.

Το ελαιόλαδο παραγόταν στην Κύπρο από τα πανάρχαια χρόνια, αλλά το νησί δεν ήταν πάντοτε αυτόαρκης σε ελαιόλαδο, ακόμη ούτε και κατά την αρχαιότητα. Τούτο συμπεραίνεται από διάφορους αττικούς αμφορείς που βρέθηκαν σε ανασκαφές, η ύπαρξη των οποίων χρονολογείται από τον 8ο μέχρι τον 6ο αιώνα π.Χ. Οι αμφορείς αυτοί πιστεύεται ότι ήταν κατ' εξαχίν αγγεία για τη μεταφορά λαδιού, πράγμα που σημαίνει ότι τουλάχιστον στην Αρχαϊκή εποχή η Αθήνα εξήγε λάδι στην Κύπρο. Τέτοιοι αμφορείς βρέθηκαν στη νεκρόπολη της Σαλαμίνας και στο Μάμμαρι.

Έχουν επίσης βρεθεί, σε διάφορα μέρη του νησιού, πολλά αρχαιολογικά κατάλοιπα ελαιοτριβείων.

Όμως, τα παλαιότερα στατιστικά στοιχεία που σώζονται σχετικά με τις παραγόμενες ποσότητες ελαιολάδου αναφέρονται στα τέλη του 15ου αιώνα. Σύμφωνα με αυτά η τότε παραγωγή ελαιολάδου ανερχόταν στα 350 καντάρια ή 63.000 οκάδες, ενώ μισό περίπου αιώνα αργότερα, γύρω στα 1540, αυτή υπερδιπλασιάστηκε και έφθασε τα 850 καντάρια ή τις 153.000 οκάδες. Η σημαντική αυτή αύξηση ήταν αποτέλεσμα της λήψης διαφόρων μέτρων που πήρε η βενετι-

κή κυβέρνηση της Κύπρου υπέρ της ελαιοκαλλιέργειας.

Η μέση ετήσια παραγωγή ελαιολάδου στην Κύπρο κατά την περίοδο 1837 - 42 ήταν 150.000 οκάδες. Το 1844 η παραγωγή ελαιολάδου ήταν αρκετά μεγάλη ώστε επέτρεψε την εξαγωγή σημαντικών ποσοτήτων. Το λάδι της Κύπρου εθεωρείτο άριστης ποιότητας, αλλά οι παραγόμενες ποσότητες ήταν περιορισμένες εξαιτίας του γεγονότος ότι το μάζεμα των ελιών γινόταν με «βάκλισμα» που προκαλούσε σημαντικές ζημιές στα δέντρα. Κατά τα μέσα του 19ου αιώνα η παραγωγή ελαιολάδου αυξήθηκε σημαντικά ώστε αυτή σε χρονιές καλής παραγωγής ήταν σε θέση να καλύψει τις εγχώριες ανάγκες στο τριπλάσιο. Σχετικά με αυτό ο αρχιμανδρίτης Κυπριανός αναφέρει: Οι ελαιώνες αποδίδουσιν αρκετήν ποσότητα ελαίου ώστε όταν ευτυχήσουν κυβερνάται ο τόπος ως τρεις χρόνους και ενίοτε δίδεται και έξω από τον τόπον. Προς τα τέλη της τουρκοκρατίας, στη διάρκεια της δεκαετίας 1850-60, η ετήσια παραγωγή κυμαινόταν γύρω στις 400.000 οκάδες.

Βέβαια η παραγωγή από χρόνο σε χρόνο παρουσίαζε σημαντικές διακυμάνσεις ώστε σ' ορισμένες χρονιές αυτή ήταν πολύ χαμηλή, με αποτέλεσμα να παρουσιάζεται η ανάγκη εισαγωγής σημαντικών ποσοτήτων. Το 1863 οι εισαγωγές της Κύπρου σε ελαιόλαδο ήταν 4.300 καντάρια ή 172.000 οκάδες συνολικής αξίας 9.945 αγγλικών λιρών. Το χρόνο εκείνο οι εισαγωγές ελαιολάδου αντιπροσώπευαν το 9.95% των συνολικών εισαγωγών του νησιού. Όμως τον επόμενο χρόνο η παραγωγή ήταν τόσο καλή ώστε όχι μόνο ικανοποίησε την εγχώρια κατανάλωση, αλλά επέτρεψε και την εξαγωγή μικρών ποσοτήτων. Κατά την περίοδο 1860-68 οι ετήσιες ανάγκες για εισαγωγή ελαιολάδου ανέρχονταν στις 3.000 καντάρια ή 120.000 οκάδες συνολικής αξίας 12.000 αγγλικών λιρών. Η Κύπρος τότε αναφερόταν ως το μοναδικό νησί που δεν παρήγε αρκετό λάδι για τις εγχώριες ανάγκες του.

Το 1869 η παραγωγή ήταν καλή και κάλυψε πλήρως τις εγχώριες ανάγκες. Όμως το 1870 και το 1871 υπήρξε ανάγκη εισαγωγής ελαιολάδου αξίας 2.000 και 10.000 αγγλικών λιρών αντιστοίχως. Η παραγωγή ελαιολάδου το 1876 εκτιμήθηκε σε 200.000 και το 1877 σε 250.000 οκάδες. Η τιμή του ελαιολάδου στα χρόνια αυτά κυμαινόταν

μεταξύ 9 και 10 γροσιών την οκά έναντι 5 γροσιών το 1844. Οι κυριότερες περιοχές παραγωγής ελαιολάδου ήταν η Κερύνεια, η Κυθρέα, η Λάρνακα και η Λεμεσός. Κατά κανόνα τα ελαιόδεντρα, όπως αναφέρουν πηγές της εποχής εκείνης, έδιναν άφθονη παραγωγή κάθε πέντε χρόνια. Η παραγωγή ελαιολάδου σε καλές χρονιές μπορούσε να φθάσει μέχρι 400.000 ή και 500.000 οκάδες. Σπάνια γίνονταν εξαγωγές ελαιολάδου. Σε χρονιές που η τιμή του ελαιολάδου ήταν χαμηλή, απ' αυτό κατασκευάζονταν σαπούνια τα οποία εξαγόταν στη Μερσίνα και άλλες περιοχές της Καραμανίας.

Στην αρχή του αιώνα μας, κατά την περίοδο 1904 - 1908, η ετήσια παραγωγή ελαιολάδου σημείωσε αισθητή πτώση και κατήλθε στις 217.600 οκάδες. Λίγα χρόνια πριν από τον Β' Παγκόσμιο πόλεμο, στην περίοδο 1936 - 39, η μέση ετήσια παραγωγή αυξήθηκε σημαντικά και έφθασε στο 1.101.227 οκάδες για να αυξηθεί ακόμη περισσότερο και να φθάσει στο 1.764.400 οκάδες κατά την περίοδο 1949-53.

Γενικά κατά τις δυο πρώτες δεκαετίες μετά τον Β' Παγκόσμιο πόλεμο, η Κύπρος κατά μέσο όρο παρήγε το 85-90% των ετησίων αναγκών της σε ελαιόλαδο. Σε χρονιές καλής

παραγωγής επραγματοποιούντο ακόμη και εξαγωγές μικρών ποσοτήτων ελαιολάδου, ενώ σε χρονιές που η παραγωγή υστερούσε, εισάγονταν σημαντικές ποσότητες ελαιολάδου. Όμως η παραγωγή ελαιολάδου μετά το 1965 και ιδιαίτερα μετά την τουρκική εισβολή του 1974, που οδήγησε στην κατοχή του βόρειου τμήματος του νησιού, μειώθηκε αισθητά με αποτέλεσμα να καλύπτει όλο και μικρότερο ποσοστό των εγχωρίων αναγκών. Τούτο οφείλεται στους ακόλουθους τρεις κυρίως λόγους: α) Στις κατεχόμενες βόρειες περιοχές του νησιού βρίσκεται το 45% περίπου των ελαιοδέντρων, β) η παραγωγή ελιών που λόγω της ίδιας φύσης της ελαιοκαλλιέργειας δεν επιδέχεται μεθόδους μηχανοποίησης, και δεν αυξάνεται με ικανοποιητικό ρυθμό και γ) γύρω στα 20-25% των ελαιοδέντρων που καλλιεργούνται στην Κύπρο θεωρούνται ως μη παραγωγικά.

Η παραγωγή ελαιολάδου κατά επαρχία πριν από την τουρκική εισβολή του 1974 ήταν η ακόλουθη: Λευκωσία 22,4%, Αμμόχωστος 20,7%, Κερύνεια 20,2%, Λάρνακα 15,5% Λεμεσός 13,1% και Πάφος 8,1%. Ο όγκος της ετήσιας παραγωγής ελαιολάδου και ελαιοπυρήνα στην Κύπρο κατά τα τελευταία χρόνια δίνεται στον πιο κάτω πίνακα.

ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΚΑΙ ΕΛΑΙΟΠΥΡΗΝΑ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΕΡΙΟΔΟ 1979-1985

Έτος	Ελαιόλαδο		Ελαιοπυρήνας	
	Ποσότητες σε οκάδες	αξία σε £	Ποσότητες σε οκάδες	αξία σε £
1979	1.087.538	1.612.000	3.360.263	20.000
1980	1.244.250	1.844.000	3.840.638	23.000
1981	1.334.025	1.980.000	3.361.050	20.000
1982	1.575.000	2.520.000	4.630.500	30.000
1983	354.375	990.000	708.750	6.000
1984	1.738.800	3.754.000	3.024.000	24.000
1985	1.666.350	4.020.000	2.898.000	23.000

Οι περιοχές που αναφέρονται ως οι κυριότεροι τόποι παραγωγής ελαιολάδου στα παλαιά χρόνια είναι οι ίδιες και σήμερα. Από περιηγητές και άλλες πηγές ως τέτοιες αναφέρονται η Κυθρέα, το Δάλι, η επαρχία Κερύνειας, η Κερπασσία, η Σολέα, ο Λυθροδόντας, τα Λεύκαρα, η επαρχία Πάφου, η Τηλλυρία,

η Ακανθού, η Ανάγυια, οι Αγγλεισίδες, η Ελεδιό, η Λακατάμια, η Λερμύθου, τα Πυργά, η Σαλαμιού, η Βαβατσινιά κ.α. Ελάχιστα μόνο χωριά της Κύπρου δεν είχαν παραγωγή ελιών και ελαιολάδου. Ως τέτοια αναφέρονται η Αχέλεια, η Μουσουλίτα και τα Κοκκινοχώρια.

Στον πιο κάτω πίνακα δίνονται οι εισαγωγές ελαιολάδου και κονσερβοποιημένων ελιών κατά την περίοδο 1965-84.

ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ ΕΛΙΩΝ ΚΑΙ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ
ΚΑΤΑ ΤΑ ΕΤΗ 1965-84

Έτος	Κονσερβοποιημένες ελιές σε καντάρια	Ελαιολάδο σε καντάρια
1965	5.885	362
1966	51	396
1967	5.801	1.094
1968	68	261
1969	29	13
1970	224	6.012
1971	7.106	7.058
1972	10.720	10.962
1973	12.786	13.322
1974	15.253	5.357
1975	14.775	13.715
1976	17.218	2.969
1977	10.486	7.587
1978	11.135	5.520
1979	10.937	6.139
1984	11.157	12.511

* Ένα καντάρι (cwt) = 40 οκάδες

Οι εισαγωγές ελαιολάδου, όπως φαίνεται από τον πιο πάνω πίνακα, μετά το 1970 κατά μέσο όρο κάθε χρόνο ξεπερνούσαν τις 350.000 οκάδες, ενώ οι εισαγωγές ελιών ήταν πολύ μεγαλύτερες. Την ίδια περίοδο σημαντικές ήταν και οι εισαγωγές ελαιοπυρήνας (υπολείμματα μετά την έκθλιψη του καρπού). Ο ελαιοπυρήνας περιέχει 9-12% λάδι που με διάφορους τρόπους βγαίνει σχεδόν όλο και λέγεται πυρηνέλαιο.

Ο τρόπος και οι μέθοδοι παραγωγής ελαιολάδου στην Κύπρο δια μέσου των αιώνων παρουσίασαν σημαντική εξέλιξη την οποία είναι δυνατόν να παρακολουθήσουμε εξετάζοντας τα ελαιотριβεία που βρέθηκαν σε διάφορες αρχαιολογικές ανασκαφές. Σήμερα στην Κύπρο βρίσκονται σε χρήση τρεις τύποι ελαιотριβείων: α) Το παραδοσιακό, που απαιτεί την απασχόληση μεγάλου αριθμού ατόμων, έχει αρκετά ψηλό κόστος παραγωγής και μικρή σχετικά ποσότητα παραγομένου λαδιού κατά οκά ελιών, β) το ελαιотριβείο με πρέσες που αποτελεί πιο τελειοποιημένο σύστημα παραγωγής καθότι ο καρπός και ο πυρήνας συμπιέζονται με πρέσες, πράγμα που έχει ως αποτέλεσμα την αυξημένη παραγωγή λαδιού κατά οκά ελιών και γ) το αυτοματοποιημένο ελαιотριβείο στο οποίο

μπαινουν οι ελιές από τη μια πλευρά και βγαίνει το λάδι από την άλλη. Τα σύγχρονα αυτά ελαιотριβεία έχουν πολλά πλεονεκτήματα γιατί επιτυγχάνουν τη μεγαλύτερη δυνατή απόδοση των ελιών σε λάδι, μειώνουν αισθητά το κόστος παραγωγής, απασχολούν μικρό αριθμό προσωπικού (συνήθως 1-2 άτομα), η ποσότητα λαδιού που απομένει στον πυρήνα μειώνεται από 12-13% σε 6-7%, η οξύτητα του λαδιού είναι πολύ χαμηλότερη, το λάδι είναι καθαρό με λιγότερες προσμείξεις κ.ά.

Μέχρι το 1950 στην Κύπρο υπήρχε μεγάλος αριθμός ελαιотριβείων. Όμως αυτά ήταν ως επί το πλείστον πολύ μικρά γιατί το κάθε χωριό διέθετε το δικό του ελαιотριβείο. Το 1946 πέραν του 50% των πρεσών που διέθεταν τα ελαιотριβεία ήταν ξύλινες και οι υπόλοιπες σιδερένιες. Οι υδραυλικές πρέσες ήταν μόνο 47 ή περίπου το 2%. Το 1954 όλα τα ελαιотριβεία των κυριότερων περιοχών παραγωγής ελιών διέθεταν υδραυλικές πρέσες. Ο αριθμός των ελαιотριβείων αυτών ήταν 120, από τα οποία τα 12 ανήκαν σε συνεργατικές εταιρείες. Μετά την τουρκική εισβολή του 1974 ο αριθμός των ελαιотριβείων μειώθηκε αισθητά, αλλά ένας σημαντικός αριθμός των διατηρηθέντων ελαιотρι-

βείων εξελίχθηκε σε σύγχρονα ελαιοτριβεία με πολύ μεγαλύτερη παραγωγική ικανότητα. Ετσι στην Κύπρο το 1984 λειτουργούσαν 37 ελαιοτριβεία τα οποία απασχολούσαν 80 περίπου άτομα. Ενας σημαντικός αριθμός αυτών των ελαιοτριβείων είναι σύγχρονου αυτοματοποιημένου τύπου αλλά υπάρχουν και πολλά ελαιοτριβεία με πρέσες. Τα περισσότερα ελαιοτριβεία είναι συγκεντρωμένα στις περιοχές όπου παρατηρείται εντατικότερη ελαιοκαλλιέργεια και μεγαλύτερη ελαιοπαραγωγή. Βέβαια, θα πρέπει να τονιστεί ότι ο αριθμός των ελαιοτριβείων που λειτουργούν κάθε χρόνο παρουσιάζει σχετική αυξομείωση, η οποία εξαρτάται άμεσα από τον ετήσιο όγκο της παραγωγής ελιών.

Η ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΤΗΣ ΕΛΑΙΟΚΟΜΙΑΣ ΣΤΗΝ ΚΥΘΡΕΑ

Η Κυθρέα και τα γύρω χωριά της χάρις στο γόνιμο έδαφος, τα πλούσια τρεχάμενα νερά και την εργατικότητα των κατοίκων της, ήταν μια από τις ευφορότερες περιοχές της Κύπρου με πλούσια και ποικίλη παραγωγή. Ανάμεσα στα σημαντικά προϊόντα της συγκαταλέγονταν τα σιτηρά, τα λαχανικά, οι πατάτες, τα εσπεριδοειδή και άλλα φρούτα. Όμως την πρώτη θέση κατείχαν οι ελιές και το λάδι. Η συνολική έκταση των γεωγραφικών ορίων της Κυθρέας ανέρχεται στις 23.600 σκάλες, από τις οποίες οι 1.500 σκάλες ή το 6,36% ήταν κατάφυτες με ελαιόδενδρα. Το ποσοστό αυτό πρέπει να θεωρηθεί αρκετά ψηλό ιδιαίτερα αν ληφθεί υπόψη ότι τούτο υπολογίζεται πάνω στο σύνολο της γεωγραφικής έκτασης της περιοχής. Το 1946 η περιοχή της Κυθρέας είχε 23.660 ελαιόδενδρα.

Εκτιμώντας ορθά τη σημασία της ελαιοκομίας και τις δυνατότητες της περιοχής τους από τα παλιά χρόνια οι κάτοικοι της Κυθρέας έδωσαν ιδιαίτερη προσοχή στην καλλιέργεια της ελιάς και ανέπτυξαν σε μεγάλη κλίμακα το δένδρο αυτό. Ετσι η Κυθρέα, από τη στενόμακρη κοιλάδα που αρχίζει από το κεφαλόβρυσο και προχωρεί στενά και περιορισμένα για να διευρυνθεί από την ενορία του Αγίου Γεωργίου και Αγίου Ανδρονίκου και φθάνει, στα γειτονικά χωριά Παλαίκυθρο και Έξω Μετόχι, αποτελούσε ένα απέραντο δάσος από ελιές. Ανάμεσα σ' αυτές ξεχώριζαν παμπάλαια δένδρα με κορμιά από κουφάλες ιδίως στην περιοχή της Θεοτόκου, που λέγεται ότι χρονολογούνται

ελαιοκαλλιέργεια ήταν από τους γεωργικούς κλάδους, την ανάπτυξη των οποίων ενθάρρυνε με τη λήψη σειράς μέτρων η Βενετική Κυβέρνηση της Κύπρου.

Πολλοί είναι οι λόγοι που ώθησαν τους κατοίκους της Κυθρέας και της γύρω περιοχής ν' ασχοληθούν με την ελαιοκομία. Πρώτα απ' όλα τα τρεξιμιά νερά το ήπιο και γλυκύ κλίμα και το βαρετό αργιλώδες έδαφος έκαναν την Κυθρέα ιδεώδη τόπο για την ανάπτυξη της ελαιοκαλλιέργειας. Επειτα, η ελιά είναι αιωνόβιο δένδρο που μπορεί να ζήσει πάνω από 800 χρόνια. Επίσης η ελιά σε σύγκριση με τ' άλλα καρποφόρα, σ' ολόκληρη την περίοδο του χρόνου, ικανοποιείτο με λιγότερα ποτίσματα, έτσι που το νερό της πηγής μπορούσε να διατεθεί για το πότισμα άλλων καρποφόρων δένδρων όπως ήταν τα εσπεριδοειδή, τα λαχανικά, κ.ά. Ακόμη τα προϊόντα της ελιάς, ελιές και λάδι, μπορούσαν να φυλαχθούν θαυμάσια και να καταναλωθούν τα επόμενα χρόνια. Τούτο είχε μεγάλη σημασία αν ληφθούν υπόψη οι δύσκολες συνθήκες διάθεσης των γεωργικών προϊόντων, ιδιαίτερα σε χρονιές μεγάλης παραγωγής, όταν εκτός από το πρόβλημα της διάθεσης, υπήρχε και το πρόβλημα των εξευτελιστικών τιμών.

Στην Κυθρέα υπήρχαν πολλές και μεγάλες εκτάσεις φυτευμένες με ελαιόδενδρα. Ενα σημαντικό ποσοστό αυτών ήταν μεγάλης ηλικίας και επειδή τότε εφυτευονταν με ακανόνιστο τρόπο χωρίς ν' αφήνονταν οι κανονικές μεταξύ των δένδρων αποστάσεις, παρουσιάζονταν αρκετές δυσκολίες όσον αφορά τόσο την καλλιέργεια όσο και τη συγκομιδή του καρπού τους. Όμως, τα νεώτερα λιοχώρια, τα οποία δημιουργήθηκαν κυρίως κατά την περίοδο μετά το Β' Παγκόσμιο πόλεμο έγιναν με τις σύγχρονες αντιλήψεις και παρουσίαζαν σημαντικά πλεονεκτήματα λόγω της γραμμικής διάταξης της φυτείας. Η ελαιοκαλλιέργεια αποτελούσε βασική ασχολία όλων σχεδόν των κατοίκων της Κυθρέας και των γύρω χωριών. Όμως, εμβαθύνοντας κάποιος στο θέμα αυτό είναι δυνατόν να ξεχωρίσει αρκετά ονόματα που επιδίδονταν ιδιαίτερα σ' αυτή, τα οποία μάλιστα συνέδεσαν τη ζωή και τη δράση τους με τα λιοχώρια της. Οι άνθρωποι αυτοί κατά κάποιο τρόπο συνέβαλαν ουσιαστικά και αποφασιστικά στη διαμόρφωση της οικονομίας της περιοχής, γιατί υπήρξαν πρωτοπό-

λιέργειας, όχι μόνο στην Κυθρέα, αλλά και των γύρω χωριών, όπως της Βώνης, του Παλαϊκυθρου, του τουρκικού χωριού Μπέη Κι-ογιού κ.ά. Μερικά ονόματα που ξεχωρίζουν είναι: ο Χατζηπαπαχριστόδουλος, επιλεγόμενος Πελλόπαπας, ο Παπαστεφανής, ο Στέλιος του Ζαμπά, ο Γιώργος Χ΄΄ Νικόλας (Γιώρκος της Χατζηνούς), ο Πετράκης Χ΄΄, Λούκας, ο Πρόδρομος και Ανδρέας Κουδέλλας, ο Κωστής Κλόκκαρης, οι αδελφοί Βάσος και Νίκος Νικολαΐδης (γιούδες του Γιώρκου Χ΄΄ Νικόλα), ο Θωμάς Πετρίδης κ.ά.

Ασφαλώς δεν είναι καθόλου εύκολο ν' αναφέρουμε όλα τα λιοχώρια της Κυθρέας, γιατί δεν υπήρχε οικογένεια που να μην είχε τις δικές της φυτείες ελαιοδένδρων. Γι' αυτό θα περιοριστούμε μόνο στα σημαντικότερα, των οποίων η έκταση ξεπερνά τις δέκα σκάλες. Τις ελιές αυτές τις φύτευσαν και τις μεγάλωσαν οι αρχικοί ιδιοκτήτες τους, γι' αυτό πήραν και το όνομά τους. Βέβαια, με τον καιρό, πράγμα που είχε ήδη γίνει πριν την τουρκική εισβολή του 1974, τα τεμάχια αυτά περιήλθαν στην κατοχή των απογόνων κάθε αρχικού ιδιοκτήτη.

Τα κυριότερα λιοχώρια της Κυθρέας και των κατοίκων της κωμόπολης αυτής σε γειτονικά χωριά.

1. Στέλιος του Ζαμπά Κυθρέα Φανερωμένη, Χρυσίδα, Καμάρες.
2. Νίκος Νικολαΐδης Κυθρέα Σγαφτό, Αμπέλια του Παπαστεφανή, Άη Γιώρκη.
3. Πετράκης Χατζηλούκα Κυθρέα, Τσιαλουπάσιη, Χάβρικα, Σαράγιο.
4. Κύπρος τού Μουγκά (Χ΄΄ Δημήτρη) Κυθρέα Πασίρι.
5. Κολιήδες Κυθρέα Καμάρες.
6. Χ΄΄ Σάββας Ζαμπάκκος * Κυθρέα Καμάρες.
7. Παύλος Παπακωνσταντίνου Κυθρέα Καμάρες.
8. Στέλιος Ορφανίδης Κυθρέα Χρυσίδα.
9. Κεπέ Τσοουλής Κυθρέα Χρυσίδα.
10. Πέτσιδες Βώνη Πλακωτό.
11. Σάββας Αλετράρης Κυθρέα Καμάρες.
12. Φιτιρικός Κυθρέα Καμάρες.
13. Γιωρκάτζης Κυθρέα Καμάρες.
14. Γιωσήφης του Αντωνάτζη (Κορέλλη) Κυθρέα Ελιές τους Ορφανίδες.
15. Πιττάκας Κυθρέα Σγαφτό.
16. Κωστής Κλόκκαρης Κυθρέα Μάντρες τους Κάττους.
17. Αντώνης Αντωνιάδης (αδελφός του Κ. Κλόκκαρη) Κυθρέα Μάντρες τους Κάττους.

18. Χ΄΄ Βραχίμηδες Κυθρέα Συρκανιά.
19. Γιάγκος του Θεμιστού Κυθρέα Καμάρα.
20. Χ΄΄ Μοιραΐος Κυθρέα Συρκανιά - Χαρδακιώτισσα.
21. Λοΐζος Νικολαΐδης Κυθρέα Σιρκαλέ.
22. Θωμάς του Σταυρουδίου Κυθρέα Πασίρι και Λέτσιδες.
23. Τσοουλιά (παιδιά του Ορφανίδη) Κυθρέα Αμπέλια του Παπαστεφανή.
24. Νικολάτσης Σκαλαμπέος Κυθρέα Σγαφτό.
25. Ανδρέας Συμεωνίδης Κυθρέα Σγαφτό.
26. Γιώργος Χριστίδης Κυθρέα Άη Γιώρκη.
27. Σταυρής Ορφανίδης Κυθρέα Λέτσιδες.
28. Νικολάτζης Ακαθιώτης Κυθρέα Άη Γιώρκη.
29. Ανδρέας Φιλιππίδης Κυθρέα Καμάρες.
30. Στυλιανός Αθανασιάδης (επόπτης) Κυθρέα Καμάρες.
31. Αντώνης Χ΄΄ Γιάγκος Κυθρέα Σκοτεινή.
32. Κλινής του Κολιού Κυθρέα Καμάρες.
33. Παύλος του Ζαμπά Κυθρέα Καμάρες.
34. Χρίστος του Πετρή Κυθρέα Καμάρες.
35. Γιωσήφης του Αντωνάτζη (Κορέλλη) Βώνη Τσιρίπιλλου.
36. Χ΄΄ Πετρίδες Βώνη Πλησίον του Χωριού.
37. Κωστής Παπαγιώρκης Βώνη Καμάρα.
38. Στέλιος του Ζαμπά Βώνη Χαραή του Εξω Μετόχι.
39. Αθανάσης του Τζιρκάκου Βώνη Καμάρα.
40. Κύπρος του Σταυράκη Βώνη Καμάρα.
41. Αρτέμης Χ΄΄ Ιορδάνη Βώνη Μνήματα Μπέη Κιογιού.
42. Πελλόπαπας Βώνη Πλακωτό.
43. Κουφόγιαννος Βώνη Πλησίον του Χωριού.
44. Φτουρούσιηδες Βώνη Πλησίον του Χωριού.
45. Γκέγκης Βώνη Μνήματα Μπέη Κιογιού.
46. Τσιρίπιλλος Βώνη Πλησίον του Χωριού.
47. Στυλής του Παστρικού Βώνη Πλησίον του Χωριού.
48. Κωστής του Παπά Βώνη Πλησίον του Χωριού.

49. Γιάγκος του Θεμιστού Βώνη Πλησίον του Χωρίου.

50. Παύλος Ζαμπάς Μπέη Κιογιού Καννούρες.

51. Ζαχαρής του Γιαννώ Μπέη Κιογιού Καννούρες.

52. Στυλιανός Αθανασιάδης Μπέη Κιογιού Καννούρες.

53. Κυριακός Λεμονοφίδης Μπέη Κιογιού Καννούρες.

54. Αντώνης Αβρααμίδης (Κουτσοχέρας) Μπέη Κιογιού Καννούρες.

55. Μιχάλης Κούτσουρου· Μπέη Κιογιού Δρόμος της Επηχούς.

56. Κύπρος Χ'· Δημήτρης (Μουγκά) Μπέη Κιογιού Δρόμος της Βώνης.

57. Ανδρέας Χ'· Δημήτρης (Μουγκά) Μπέη Κιογιού Δρόμος Επηχούς.

58. Πέτρος Κολιός Μπέη Κιογιού Δρόμος Βώνης.

59. Γιώργος Αβρααμίδης (κουτσοχέρας) Μπέη Κιογιού Δρόμος Επηχούς.

60. Σάββας Στυλιανού Αλετράρης Μπέη Κιογιού Πλησίον δρόμου Τρικώμου.

61. Γιωρκής Φιλιππή Μπέη Κιογιού Πλησίον του Χωρίου.

62. Νικολάτζης Φιλιππίδης Μπέη Κιογιού Πλησίον του Χωρίου.

63. Χ'· Κώστας· Κούτσουρος Επηχώ Πλησίον δρόμου Τρικώμου.

* Τα λιοχώρια αυτά αγόρασε ο Χρίστος Κότσινος του Γιαννώ.

Οι πιό πάνω ήσαν οι ιδιοκτήτες των κυριότερων λιοχωριών της Κυθρέας. Ομως, εκτός απ' αυτούς λιοχώρια είχαν και πολλοί άλλοι κάτοικοι της κωμόπολης. Μερικοί από τους ιδιοκτήτες είχαν αρκετά και μεγάλα λιοχώρια, η συνολική έκταση των οποίων σε μερικές περιπτώσεις έφθανε τις 50 και σπανιότερα τις 80-100 σκάλες. Τέτοιοι μεγάλοι γαιοκτήμονες λιοχωριών ήσαν π.χ. ο Στέλιος του Ζαμπά που στην Κυθρέα, κυρίως στη Φανερωμένη και τις Καμάρες, αλλά επίσης στο Τραχώνι και στη Βώνη είχε συνολικά 100 περίπου σκάλες λιοχώρια. Ο Νίκος Νικολαΐδης στις τοποθεσίες Σγαφτό, Αμπέλια του Παπαστεφανή, Αη Γιώρκης της Κυθρέας και στα χωριά Νέο Χωριό και Παλαίκυθρο είχε 60 σκάλες λιοχώρια. Ο Χατζηλούκας του Πετράτζη (Λουκαΐδης) είχε πάνω από 50 σκάλες λιοχώρια στις τοποθεσίες Τσαλούπαση και Χάβρικα. Ο Κύπρος του Μουγκά είχε λιοχώρια που η έκτασή τους ξεπερνούσε

τις 30 σκάλες.

Εκτός από τους ιδιώτες, μεγάλα λιοχώρια είχαν και μερικές εκκλησίες της Κυθρέας. Η εκκλησία της Θεοτόκου και η εκκλησία του Τιμίου Σταυρού είχαν λιοχώρια που ξεπερνούσαν τις 30 σκάλες η κάθε μια.

Το λάδι της Κυθρέας ήταν εξαιρετικό, γιατί ήταν πιο περιεκτικό σε θρεπτικές ουσίες και παχύτερο από τα λάδια που παράγονταν σ' άλλες περιοχές της Κύπρου. Τούτο αποδίδετο στο γεγονός ότι οι ελιές της Κυθρέας απέδιδαν λιγότερη ποσότητα λάδι σε σύγκριση με το λάδι που λαμβανόταν από ελιές των ορεινών ή πεδινών περιοχών ή των ακρογιαλιών.

Συνήθως στην Κυθρέα για μια οκά λάδι χρειάζονταν 5-6 οκάδες ελιές, ενώ σ' άλλες περιοχές ήταν αρκετές μόνο 3-4 οκάδες. Το λάδι της Κυθρέας ήταν άσπρο (ασπρόλαδο), ενώ σ' άλλες περιοχές της Κύπρου, όπως στην Πάφο, στο Καρπάσι και στην Τηλλυρία το λάδι ήταν μαύρο και είναι γνωστό ως μαυρόλαδο.

Για την έκθλιψη των ελιών και την παραγωγή λαδιού στην Κυθρέα τα παλαιότερα χρόνια λειτουργούσαν 8 ελιόμυλοι. Οι πιο πολλοί απ' αυτούς βρισκόνταν στην Κάτω Κυθρέα και ιδίως στην περιοχή Σεραγιού. Αυτοί εκτός από την παραγωγή της Κυθρέας εξυπηρετούσαν και τα γειτονικά χωριά Νέο Χωριό, Τραχώνι, Παλαίκυθρο, Έξω Μετόχι, Βώνη, Μπέη Κιογιού και Επηχώ, ακόμη και την παραγωγή της Ανατολικής Μεσαορίας.

Το 1948 με την πρωτοβουλία δυο πρωτοπόρων κατοίκων της Κυθρέας του Στυλιανού Αθανασιάδη και του Κυριάκου Λεμονοφίδη ιδρύθηκε σύγχρονο μετοχικό ελαιοτριβείο, που λειτούργησε από το 1948 μέχρι την τουρκική εισβολή του 1974. Τούτο έφερε την επωνυμία «Εταιρεία Ελαιουργίας και Γεωργικών και Βιομηχανικών Επιχειρήσεων Κυθρέας».

Στο τέλος του 1948 άρχισε ταυτόχρονα με το ελαιοπιεστήριο Κυθρέας τη λειτουργία του ακόμη ένα ελαιοτριβείο με την επωνυμία «Ελαιουργία Νέου Χωρίου Κυθρέας και περιχώρων». Όπως ήταν φυσικό η λειτουργία των δυο σύγχρονων ελαιοτριβείων στην περιοχή Κυθρέας έθεσε αυτόματα σε ακινησία και απραξία τους υπάρχοντες ελιόμυλους. Μετά το 1960 εγκαταστάθηκε και τρίτο σύγχρονο ελαιοτριβείο στην περιοχή Κυθρέας στο τουρκικό χωριό Πέτρα του Διγενή που απέχει μόνο 4 μίλια από την Κυθρέα.