

δ). Μιχάλης Σεππέτης,
ε). Θεοδόσιος Κωστή.

Αργότερα τα γραφεία της Συνεργατικής στεγάστηκαν σε ιδιόκτητα ακίνητα που βρίσκονταν κάπου στο κέντρο του χωριού. Δίπλα από τα γραφεία υπήρχαν μεγάλες αποθήκες και άλλα υποστατικά.

Ο Γραμματέας Λουκής Νικολαΐδης υπηρέτησε την Εταιρεία μέχρι την 31/1/1967.

Από την 1/2/1967 – 30/6/1976 υπηρέτησε από τη θέση του Γραμματέα ο Γιάννης Θεοδούλου Αδάμου. Ο Γιάννης κατάφερε να μεταφέρει τα λογιστικά Βιβλία και άλλα αναγκαία έγγραφα, στην προσφυγιά, στο εργοστάσιο ΣΕΔΙΓΕΠ στις Βρυσούλες όπου και λειτουργούσε πάνω σε πρόχειρη και προσωρινή βάση.

Οι επόμενοι Γραμματέις της Συνεργατικής εταιρείας είναι κατά σειράν οι ακόλουθοι:

Απόστολος Χαραλάμπους 1/7/1976 – 31/8/1978
Ανδρέας Πασχάλη 1/9/1978 – 31/1/1990
Φλώρα Κυριάκου 1/2/1990 – 30/6/1991
Φλώρος Α. Κωμοδρόμου 1/7/1991 – σήμερα.

Προς το παρόν η Νέα Συνεργατική Πιστωτική Εταιρεία Αχερίτου λειτουργεί άφογα με γραμματέα το Φλώρο Κωμοδρόμο, σε ιδιόκτητα γραφεία στον Άγιο Γεώργιο Αχερίτου με δυο γραφείς τον Ηράκλη Ελευθερίου και την Ουρανία Σωφρονίου και ένα αποθηκάριο τον Μιχάλη Παρασκευά.

Εκτός από τη Συνεργατική Πιστωτική Εταιρεία λειτουργούσε στο χωριό και συνεργατικό παντοπωλείο, το οποίο ιδρύθηκε γύρω στο 1955. Κάθε κάτοικος του χωριού για να γίνει μέλος του Συνεργατικού Παντοπωλείου αγόραζε μια μετοχή αξίας £3.00.

Το παντοπωλείο προμήθευε τα μέλη με όλα τα αγαθά που χρειάζεται μια οικογένεια. Στο τέλος κάθε χρόνου τα μέλη έπαιρναν κάποια μερίσματα ανάλογα με το ποσό που ψώνιζαν ολόκληρο το χρόνο.

Ο πρώτος υπάλληλος του Συνεργατικού Παντοπωλείου ήταν ο Μιχαήλ Παπαδόπουλος. Αργότερα προσλήφθηκε και δεύτερος υπάλληλος ο Στυλλής Κκαμάς.

Δεν πέρασε πολύς καιρός και οι αριστεροί, μέλη του Συνεργατικού Παντοπωλείου αποσκίρπτησαν, ίδρυσαν το Λαϊκό Παντοπωλείο Αχερίτου που λειτουργούσε μέχρι το 1974.

Το Συνεργατικό Παντοπωλείο στεγαζόταν στο καφενείο του Μαρίνου και το Λαϊκό Παντοπωλείο σε αποθήκη του Σωτήρη Κουζαλή.

Στο Συνεργατικό Παντοπωλείο υπηρέτησαν κατά διαστήματα διάφοροι υπάλληλοι όπως ο Κυριάκος Κωστή, ο Τάσος Φλουρέντζου, ο Μαρίνος Φλουρέντζου, ο Μιχάλης Μαρίνου κ.ά.

Στο Λαϊκό Παντοπωλείο υπηρέτησε για πολλά χρόνια και ο Νικόλας Παπαδόπουλος.

Μετά το 1974 και τα δύο παντοπωλεία λειτούργησαν και στην προσφυγιά. Αργότερα διαλύθηκαν λόγω ανάπτυξης στην περιοχή πολλών ιδιωτικών παντοπωλείων.

Μετανάστευση

Η Αχερίτου δεν μαστίζετο από μετανάστευση όπως άλλα χωριά της Κύπρου κυρίως της Καρπασίας, γιατί βρίσκεται κοντά στην πόλη της Αμμοχώστου και κοντά στις Βρετανικές Βάσεις.

Αυτή η γεωγραφική της θέση έδινε την ευκαιρία στους κατοίκους της, όσοι δεν ασχολούνταν με τη γεωργία και την κτηνοτροφία να δουλεύουν σε διάφορα επαγγέλματα τόσο στην Αμμόχωστο όσο και στις βάσεις.

Ο πρώτος μετανάστης της Αχερίτου θεωρείται ο Σοφόκλης Χατζηγιάννης, ο οποίος μετανάστευσε στην Αυστραλία γύρω στο 1935.

Μετά το 1945, τέλος του Β' παγκοσμίου πολέμου άρχισε ένα ρεύμα μετανάστευσης κυρίως στη Μεγάλη Βρετανία.

Αρκετοί Αχεριώτες εγκαταστάθηκαν εκεί κυρίως στο Λονδίνο και στο Μάντσιεστερ.

Αρκετοί κατάφεραν να προοδεύσουν, να σπουδάσουν τα παιδιά τους και να ζήσουν μια αξιοπρεπή ζωή. Άλλοι έγιναν μεγάλοι επιχειρηματίες με ξενοδοχεία, εργοστάσια ένδυσης, εστιατόρια κ.ά.

Πολλοί διαπρέπουν στο εξωτερικό ως επιστήμονες γιατροί, καθηγητές πανεπιστημίων κ.ά.

Λίγοι Αχεριώτες μετανάστεψαν και στην Αμερική και την Αυστραλία.

Όπου κι αν βρίσκονται οι μετανάστες της Αχερίτου, δεν ξενούν το κατεχόμενο χωριό τους και τρέφουν και αυτοί όπως άλλοι οι χωριανοί κρυφή ελπίδα, ότι κάποτε θα ξαναγυρίσουν στην αγαπημένη τους γενέτειρα και θα γιορτάσουν όλοι μαζί την επανένωση της μοιρασμένης πατρίδας τους.

ΜΕΡΙΚΑ ΕΘΙΜΑ ΤΟΥ ΧΩΡΙΟΥ

a). Ο γάμος στην Αχερίτου

Παλαιότερα ο γάμος στην Αχερίτου διαρκούσε τέσσερις μέρες. Άρχισε το Σάββατο και τέλειωνε την Τρίτη.

Το απόγευμα του Σαββάτου, ο γαμπρός με τον πρώτο κουμπάρο του, γύριζαν όλο το χωριό για να δώσουν τα «προσκλητήρια» από σπίτι σε σπίτι. Ο γαμπρός έδινε το προσκλητήριο και ο πρώτος κουμπάρος κρατούσε μια μπουκάλα κρασί ή κονιάκ και κερνούσε τον οικοδεσπότη κάθε σπιτιού που καλούσαν.

Το απόγευμα επίσης του Σαββάτου, η μπέρα τόσο του γαμπρού όσο και της νύμφης, κρατώντας η καθεμιά κεριά, επισκέπτονταν χωριστά φυσικά, τους στενούς συγγενείς για να τους καλέσουν και «ιδιαιτέρως» δίνοντάς τους από ένα κερί.

Το Σάββατο το βράδυ στο πατρικό σπίτι της νύμφης, μαζεύονταν οι κοπέλες του χωριού για να «γεμίσουν το κρεβάτι». Πριν όμως από το γέμισμα του κρεβατιού, χόρευαν οι κουμέρες τα σεντόνια. Σε κάθε γύρο του χορού σταματούσαν απέναντι από τον ιερέα, ο οποίος παρευρίσκετο εκεί για να τα ευλογήσει. Με τη συνοδεία μουσικής από Βιολί, λαούτο και τραγούδια, οι κουμέρες έραβαν το κρεβάτι με κόκκινη κλωστή και μετά έβαλλαν στη μέση του ένα πιάτο για να «πλουμίσουν» οι συγγενείς, οι κουμπάροι και οι κουμέρες. Μετά κυλούσαν πάνω στο κρεβάτι ένα βρέφος, αγόρι ή κορίτσι, ανάλογα με το τι ήθελε το ανδρόγυνο να είναι το πρώτο τους παιδί.

Μετά οι κουμπάροι χόρευαν το κρεβάτι, όπως γινόταν με τα σεντόνια. Στο τέλος του χορού του κρεβατιού, ο τελευταίος χορευτής το έπαιρνε στην ράχη του πεζός στο σπίτι της νύμφης (αν ήταν βέβαια κοντά), όπου περίμεναν πολλές κοπέλες για να βοηθήσουν στο στόλισμα του υπνοδωματίου και γενικά όλου του σπιτιού.

Την Κυριακή το απόγευμα, τα βιολιά πήγαιναν πρώτα στο πατρικό σπίτι του γαμπρού, για να ξυριστεί από τον κουρέα του χωριού και να στολιστεί από τους κουμπάρους, με τη συνοδεία πάντοτε των σχετικών τραγουδιών.

Μετά το στόλισμα του γαμπρού, ξεκινούσαν μπροστά οι μουσικοί (το βιολί και το λαούτο) με το γαμπρό, που τον κρατούσε από το χέρι ο πατέρας του, για το πατρικό σπίτι της νύμφης. Εκεί στόλιζαν με τον ίδιο τρόπο τη νύμφη οι κουμέρες. Μετά το στόλισμα της νύμφης, μπροστά η μουσική, πιο πίσω ο γαμπρός με τον πατέρα της, πήγαιναν όλοι πεζοί για την εκκλησία. Άκολουθούσε πιο πίσω το πλήθος.

Κατά την ώρα του μυστηρίου και συγκεκριμένα τη στιγμή που ο ιερέας έψαλλε το «Ησαΐα χόρευε...», συνήθιζαν να κτυπούν τους κουμπάρους πάνω στην ράχη τους οι φίλοι τους που παρευρίσκονταν στο μυστήριο. Επίσης την ώρα εκείνη, ένας επίτροπος της εκκλησίας, έριχνε ψηλά σιτάρι μαζί με κάμποσα γρόσια και ένα είδος μικροσκοπικών κουλουριών, στο μέγεθος δακτυλιδιού, που τα είχε μέσα σ' ένα πιάτο. Μόλις τέλειωνε ο επίτροπος, το έριχνε στο έδαφος και το έσπαζε.

Μετά το τέλος του μυστηρίου, ξεκινούσαν όλοι πεζοί, με τη συνοδεία της μουσικής για το σπίτι του ανδρογύνου. Το ανδρόγυνο συνόδευε τώρα ο ιερέας του χωριού. Στο δρόμο προς το σπίτι τους σταματούσε κάθε τόσο η πομπή για να «καπνίσουν» το ανδρόγυνο οι νοικοκυρές των σπιτιών που βρίσκονταν στο δρόμο της διαδρομής, για να μην τους «πιάσει το μάτι».

Στο σπίτι του το ανδρόγυνο δεχόταν τις ευχές του κόσμου και αμέσως μετά άρχιζε το γλέντι μέχρι τις αυγινές ώρες.

Τη Δευτέρα το πρωί οι κουμπάροι έπρεπε να γυρίσουν όλο το χωριό με τη συνοδεία μουσικής, για να μαζέψουν όρνιθες για το νυχτερινό γλέντι. Μερικά παιδιά κρατούσαν στους ώμους τους ένα μεγάλο ξύλο πάνω στο οποίο κρέμαζαν τις όρνιθες. Μόλις γέμιζε το ξύλο, τις έπαιρναν στο σπίτι για να σφαγούν και να μαγειρευτούν.

Το πρωί επίσης τη Δευτέρα, οι νιόνυμφοι γύριζαν όλο το χωριό για να καλέσουν ξανά τους χωριανούς στο γάμο. Η νύμφη κρατούσε στο χέρι «μερέχα» και έριχνε «κολόνια» στο χέρι των προσκαλεσμένων.

Όσοι δεν μπορούσαν να παρευρεθούν το βράδυ στο γάμο, τους έδιναν εκείνη τη στιγμή το «ξημέρωμα» (γαμήλιο δώρο).

Νωρίς το βράδυ της Δευτέρας, άρχιζε ο κόσμος να μαζεύεται στο γάμο με το δώρο του. Παλαιότερα το «ξημέρωμα» ήταν ένα κόσκινο σιτάρι, που το άδειαζαν με τη σειρά στην γωνιά του σπιτιού.

Αργά το βράδυ της Δευτέρας, μετά το γλέντι και το χορό, χόρευε το ανδρόγυνο. Κατά την ώρα εκείνη οι συγγενείς, οι κουμπάροι, οι κουμέρες και οι φίλοι «πλούμιζαν» το ανδρόγυνο με χαρτονομίσματα, που τα κρεμούσαν στους ώμους τους. Παλαιότερα η μπτέρα της νύμφης τη στόλιζε με χρυσές λίρες και άλλα χρυσαφικά, αν είχε φυσικά. Κατά την ώρα του χορού, απαραίτητα ήταν τα διάφορα τραγούδια για τη νύμφη και το γαμπρό.

Την Τρίτη το βράδυ συνέχιζε πάλι το γλέντι και ο χορός με μουσική, αλλά περιορίζοταν κάπως μεταξύ των συγγενών, κουμπάρων, κουμέρων και φίλων.

Ο τελευταίος χορός του γάμου ήταν το «πιπέρι», ένας ομαδικός αστείος χορός που το χόρευαν όσο το δυνατόν περισσότεροι νέοι. Αυτό το χορό έσερνε παλαιότερα ο Χριστόδουλος «Σουτζιούκκος» και ο αργότερα ο Συμιός της «Σιαφτούρας».

Ο πρώτος βιολάρης από την Αχερίτου ήταν ο Κωστής Καντούνας. Μετά ο Παναγιώτης Μιχαήλ Πόλιας. Λαγουτάρης ήταν ο Φύλαχτος Γεωργίου και ο Πασχάλης Αντωνίου Καπίλλας. Φυσικά ερχόντουσαν στο χωριό και ξένοι μουσικοί που έπαιζαν στους γάμους.

Την πρώτη Κυριακή μετά το γάμο γινόταν ο «αντίγαμος» που αποτελούσε το επισφράγισμα της όλης γαμήλιας τελετής.

Ένα έθιμο που άξιζε να αναφερθεί ήταν το εξής: Το πρωί της Δευτέρας συνήθιζαν

να μαγειρεύουν στους νιόνυμφους περιστέρια. Τους τα έπαιρναν πρωί πρωί να φάνε, για να ζουν και αυτοί ευτυχισμένοι όπως τα περιστέρια.

Σταδιακά και γύρω στο 1960, οι γάμοι στην Αχερίτου περιορίστηκαν να διαρκούν μόνο Κυριακή και Δευτέρα. Αργότερα περιορίστηκαν μόνο την Κυριακή. Επίσης η μουσική έχασε σταδιακά τον παλιό παραδοσιακό της χαρακτήρα. Προστέθηκαν νέα μουσικά όργανα και μοντέρνοι χοροί και τραγούδια.

Η εποχή του ρομαντισμού πέρασε δυστυχώς χωρίς επιστροφή.

Στο γάμο του ξαδέλφου του Γιωρκή Τέμετε, ο Τάσος (Αναστάσης) ήταν ελεύθερος.

Λόγω του Β' Παγκοσμίου πολέμου, τα «τσιαττιστά τραούθκια» στους γάμους, περιστρέφονταν και γύρω από τις ελλείψεις που υπήρχαν τότε διαφόρων αγαθών όπως καφές, ζάχαρη, ρύζι κ.ά.

Σε κάποια στιγμή ο Τάσος τραγούδησε το εξής τραγούδι:

Σήμερα για το ζάχαρι
έδερα τη γεναίκα,
είπα της ρ' ασυγχώρητη
τα κοπελλούδκια ε δέκα!



Το ανδρόγυνο στη φωτογραφία είναι ο Αναστάσης Φλουρέντζου και η Κυριακού Αποστόλη και οι δύο από την Αχερίτου. Παντρεύτηκαν το 1949 στο χωριό μας.

Άρχισαν αμέσως τα γιουχαϊσματα από τον κόσμο.

Πραγματικά, εκείνο το βράδυ ήταν φαίνεται ανοιχτά τα επουράνια, γιατί σε λίγο καιρό ο Τάσος παντρεύτηκε την Κυριακού και έκαμπαν μαζί δέκα «κοπελλούδκια».

Β). Το πανηγύρι του Χωριού

Κάθε χρόνο τη γιορτή της Αναλήψεως του Χριστού (40 μέρες μετά τη Λαμπρά) γινόταν στην Αχερίτου μεγάλο πανηγύρι. Άρχισε η προετοιμασία μια βδομάδα νωρίτερα. Μαζεύονταν οι «παναύρκώτες» για να στήσουν τις «καλύφες» τους στον περίβολο της εκκλησίας και στην γύρω περιοχή.

Την παραμονή της μεγάλης γιορτής γινόταν μέγας εσπερινός. Μετά τον εσπερινό άρχιζε το γλέντι και η διασκέδαση στα διάφορα κέντρα και καφενεία του χωριού. Μουσικά όργανα, χοροί και τραγούδια κρατούσαν μέχρι τις πρωινές ώρες. Μαζευόταν κόσμος πολύς από την Αμμόχωστο και από τα γειτονικά χωριά. Οι Αχεριώτες φημισμένοι για τη φιλοξενία τους δέχονταν στα σπίτια τους συγγενείς και ξένους, που πήγαιναν στο χωριό για να προσκυνήσουν και να ψωνίσουν.

Την ημέρα της γιορτής, λειτουργούσε συνήθως ο Αρχιεπίσκοπος ή άλλος αρχιερέας. Ξεχωριστή θέση στο πανηγύρι είχε το έθιμο των «ιπποδρομιών». Ανήμερα της γιορτής, το απόγευμα μαζεύοταν όλος ο κόσμος στην τοποθεσία «Καμήλα» στα βόρεια του χωριού για να παρακολουθήσει τις ιπποδρομίες. Οι ιδιοκτήτες των καλύτερων αλόγων της Αχερίτου και κάποτε των γειτονικών χωριών όπως Φρενάρου και Καλοψίδας έπαιρναν μέρος στη μια και μοναδική κούρσα.

Σ' αυτήν την κούρσα δεν έλειπαν κάποτε και τα δυστυχήματα. Κάποτε γύρω στο 1950 ένα άλογο που ανήκε στον αγροφύλακα της Καλοψίδας Σάββα με αναβάτη τον Τσιακουτή ψόφησε στο χώρο της αφετηρίας. Αργούσε να γίνει η κούρσα κι ο κόσμος ανησυχούσε. Όταν έμαθαν ότι ψόφησε το άλογο, αμέσως διεξήθη έρανος επί τόπου και ο ιδιοκτήτης αποζημιώθηκε στο ακέραιον.

Το άλογο που για πολλά χρόνια ήταν το φαβορί και κέρδιζε την πρώτη θέση ήταν ο «Καταρράκτης» με ιδιοκτήτη το Γιαννή Καραπίττα και μόνιμο αναβάτη το Χαρή Γιώρκου Χαρή.

Ένα άλλο αγώνισμα που εγίνετο τα παλιά χρόνια την ημέρα του πανηγυριού και της Λαμπράς ήταν το «Δυτζίημι». Το δυτζίημι ήταν μια μεγάλη βαριά πέτρα που καλούνταν οι νέοι της εποχής να τη σπκώσουν. Μερικοί φημισμένοι στο δυτζίημι ήταν ο Σωτήρης Κουζαλής Μαύρος, ο Γιωρκής Μακρύγιωρκης και ο Λουκής Νικολαΐδης.

Σημ. Αργότερα διεξάγονταν και κλασσικοί αγώνες. Αναφέρονται σε άλλο κεφάλαιο.

γ). Το σφάξιμο των χοίρων

Ένα από τα πιο ευχάριστα έθιμα που γίνονταν στο χωριό ήταν το σφάξιμο των χοίρων. Κάθε Οκτώβρη, τις πρωινές ώρες ακούγονταν τα γοερά γρυλλίσματα των χοίρων που συμπλήρωναν ένα χρόνο ζωής και έπρεπε να μετατραπούν σε παστά και λουκάνικα.

Στις 18 Οκτώβρη ημέρα του πανηγυριού του Αγίου Λουκά στο ομώνυμο προάστιο της Αμμοχώστου, οι Αχεριώτες πήγαιναν εκεί για να αγοράσουν τα μικρά χοιρίδια. Αποτελούσαν και αυτά μέλη των κατοικιδίων zώων για ένα ολόκληρο χρόνο. Μεγάλωναν τρώγοντας κριθαρένιο αλεύρι και «νορό» που είναι υποπροϊόν από την παρασκευή χαλουμιών.

Την ώρα της σφαγής επιστρατεύόταν ολόκληρο εκτελεστικό απόσπασμα. Μια ομάδα

από συγγενείς και γείτονες βοηθούσαν τον πρωταγωνιστή σφαγέα να ρίξει κάτω το γουρούνι δεμένο από τα πόδια με σχοινιά. Τα μικρά παιδιά φοβισμένα κρύβονταν εδώ κι εκεί μέχρι που το τετράποδο παραδινόταν στον αιώνιο ύπνο του.

Αμέσως μετά το τοποθετούσαν πάνω στη «Βουκάνη» για να αρχίσει η πλήρης αποτρίχωση όχι βέβαια με αχτίνες λέιζερ αλλά με ζεστό νερό και παλιά μαχαίρια. Ο χασάπης έριχνε πάνω στο άψυχο σώμα το ζεστό νερό, δοκίμαζε με το χέρι αν έβγαιναν οι τρίχες και αμέσως έδινε το σύνθημα στους υπόλοιπους να αρχίσουν με τα μαχαίρια να τρίβουν δυνατά μέχρι να φύγουν οι τρίχες. Εκεί που τα μαχαίρια δυσκολεύονταν έπαιρναν τη θέση του τα ξυριστικά μυχανάκια.

Το επόμενο βήμα ήταν το σχολαστικό τρίψιμο του χοίρου με τη «σιοιρόπετρα», προσθέτοντας μπόλικο αλάτι και λεμόνι. (Η σιοιρόπετρα ήταν ένα είδος πουρόπετρας).

Μετά λοιπόν το πλήρες καθάρισμα, ο χασάπης εφάρμοζε τις γνώσεις του στην ανατομία και τη χειρουργική. Έκοβε το κεφάλι και την ουρά, αφαιρούσε το λίπος σχίζοντάς το σε μακριές λωρίδες και ύστερα άρχισε να αφαιρεί τα έντερα, το συκώτι, τους πνεύμονες κ.ά.

Η αγωνία των παιδιών εδώ έφτανε στο αποκορύφωμα γιατί περίμεναν να πάρουν τη «φούσκα» για να τη φουσκώσουν και να αρχίσουν μαζί της το ποδόσφαιρο εκείνης της εποχής. (Η φούσκα δεν ήταν τίποτε άλλο από την ουροδόχο κύστη του ζώου).

Οι βοηθοί του χασάπη έκοβαν το λίπος σε μικρούς κύβους για να το λιώσουν οι γυναίκες βράζοντάς το στη φωτιά για να πάρουν τη «μίλλα» που θα χρησιμοποιούνται αργότερα για να καλύπτει τα παστά και τα λουκάνικα και για να χρησιμοποιείται και σαν μαγειρικό λίπος. Οι βοηθοί κατατεμάχιζαν το συκώτι και τους πνεύμονες για να το ψήσουν κι αυτό οι γυναίκες και να αποτελέσει μέρος του γεύματος και του δείπνου. Ο πιο επιδέξιος από τους βοηθούς έπαιρνε τα «γλυτζιά» από το χασάπη και τα έψηνε στα έτοιμα κάρβουνα της φωτιάς που χρησιμοποιήθηκε για το βράσιμο του νερού. Έκαναν όλοι ένα μικρό διάλειμμα να τσιμπήσουν από τον εκλεκτό μεζέ και να πιουν και από μίαν «πινιά» κρασί.

Αμέσως μετά ο χασάπης άρχισε να χωρίζει το κρέας από τα κόκκαλα και να ετοιμάζει τα παστά. Ήταν οι δυο κουτάλες, τα δυο μερκά, ο τσιατταλάς, οι δυο παΐες και μερικά άλλα. Στα κόκκαλα έμενε πάντοτε και λίγο κρέας. Τα έκοβαν σε 8-10 κομμάτια τα τύλιγαν με λωρίδες από την πέτσα του λίπους που αφαιρέθηκε προηγουμένως και οι οικοκυρά έπαιρνε από ένα «κόκκαλο» στις γειτόνισσες.

Το επόμενο βήμα ήταν η τάμμαρη. Ήταν ένα διάλυμα από κρασί ξηρό, λίγο ξύδι, μπόλικο αλάτι και κοπανισμένο κόλιαντρο. Ο χασάπης έβαζε αυτό το διάλυμα μέσα στη μεγάλη ξύλινη γούρνα του συμωμάτου, τοποθετούσε τα παστά μέσα και τα άφοναν 3-4 ημέρες για να τραβήξουν μπόλικο ζουμί. Μετά τα έβγαζαν περνούσαν στο επάνω μέρος κάθε κομματιού ένα κομμάτι σπάγγο και τα κρέμμαζαν σ' ένα τοίχο στον ήλιο. Έμεναν εκεί κάμποσες μέρες μέχρι να ψηθούν από τον ήλιο και να αρχίσουν να στάζουν λίπος. Με τον ίδιο τρόπο γινόταν και ο κεϊμάς για τα

λουκάνικα. Οι βοηθοί με τα μαχαίρια έκαναν τον κεϊμά, ο οποίος έμπαινε επίσης στην τάμπαρη. Μετά από 2-3 ημέρες γέμιζαν τα λουκάνικα. Έπαιρναν τα έντερα του χοίρου τα έπλεναν σχολαστικά και με τη βοήθεια ενός ψαλιδιού γέμιζαν τα λουκάνικα, τα οποία επίσης έβαζαν στον ήλιο να ξηραθούν.

Το απόγευμα οι νοικοκυρές έφτιαχναν τη ζαλατίνα. Έπαιρναν μπόλικα λεμόνια και κιτρόμηλα τα έσφιγγαν και έπαιρναν το χυμό. Έπαιρναν το κεφάλι του χοίρου, τα πόδια, την ουρά και τα αφτιά, τα καθάριζαν πάρα πολύ, τα έβραζαν μέχρι που να ψηθούν και τα τοποθετούσαν μετά στο χυμό λεμονιού. Όταν κρύωνε έπιζε και έτσι γινόταν η νόστιμη ζαλατίνα.

Το βράδυ ο νοικοκύρης παράθετε δείπνο σ' όσους δούλεψαν και βοήθησαν όλη την ημέρα. Συνήθιζαν να καλούν και τους Δασκάλους του χωριού στο δείπνο.

Όταν τα παστά και τα λουκάνικα ήταν ξηραμένα πια, τα έπαιρναν οι γυναίκες και τα έπλεναν «εφτά ζουμιά» με χλιαρό νερό για να φύγει κάμποσο αλάτι. Μετά τα έκοβαν μικρούς κύβους και τα τηγάνιζαν. Μετά τα έβαζαν μέσα στους τενεκέδες ή τις κούμνες και τα σκέπαζαν με λίπος για να διατηρηθούν.

Το «λαρτί» που έκοβαν οι βοηθοί σε κύβους την ημέρα της σφαγής το έλιωναν οι γυναίκες και έπαιρναν τη «μίλλα». Τα κατάλοιπα λέγονταν τιτσιρίες και τις έκαναν είτε τιτσιρόπιττες είτε τις έβαζαν μέσα στο πιλάφι την εποχή του θερισμού.

Ήταν αλήθεια μεγάλη απόλαυση όταν η νοικοκυρά έβγαζε τα ζεστά ψωμιά από το φρύρο να κόψει κανείς ένα κομμάτι και να βάλει μέσα παστό και λουκάνικο. Απίθανο πρόγευμα!

Εδώ αξίζει να αναφερθεί ότι ένα μέρος της μίλλας που ήταν τα λεγόμενα κατακάθια τα χρησιμοποιούσαν οι γεωργοί ως «γράσον» για να λαδώνουν τους τροχούς των κάρων ή τους τροχούς του αλέτρου.

Ο πρώτος χασάπης ειδικός για τους χοίρους θεωρείτο ο γέρος Παπαλλής. Αυτός μετάδωσε τις γνώσεις του αργότερα και στο γιο του Αντωνή Τσουνά. Άλλοι γνωστοί χασάπιδες των χοίρων ήταν ο Αποστόλης Θεοδούλου, ο Θεοδόσιος Κωστή, ο Χριστόδουλος Μούστης, ο Γιαννής του Φτανού κ.ά.

δ). Ομαδικές φυτείες πατατών στην «Περβολιά»

Ένα από τα έθιμα του χωριού γύρω στο 1940-1945 ήταν η ομαδική φύτευση πατατών στην «Περβολιά».

Περβολιά ήταν ένα απέραντο χωράφι σε μια κοιλάδα κοντά στη λίμνη νοτιανατολικά του χωριού κοντά στο κοιμητήριο.

Σ' αυτό το κτήμα αργότερα και μέχρι το 1974 δημιουργήθηκε ο πορτοκαλεώνας του Λουκά Νικολαΐδην.

Στην Περβολιά λοιπόν κάθε Φθινόπωρο αρκετές δεκάδες συγχωριανοί ενοικίαζαν

ο καθένας από μισή περίου σκάλα χωράφι, έβγαζαν λάκκο, ο καθένας το δικό του και φύτευαν πατάτες για χρήση της οικογένειάς τους. Στα 1.5 – 2 μέτρα έβρισκαν το νερό και το αντλούσαν «στα χέρια» με ένα κάδο. Έχυναν το νερό στο κεντρικό αυλάκι και απ' εκεί ποτίζετο ολόκληρη η φυτεία.

Ήταν πραγματικά απόλαυση να βλέπεις την κοιλάδα ολόκληρη καταπράσινη από πατατοφυτείες και τους «περιβολάρηδες» να τις ποτίζουν με τον πρωτόγονο αυτό τρόπο.

Ήταν βλέπετε τα δύσκολα εκείνα χρόνια του πολέμου που οι οικογένειες μηχανεύονταν χίλιους δυο τρόπους για να επιβιώσουν.

Νυχτερινά Κέντρα Αγροτικής Οικιακής Οικονομίας

Στην Αχερίτου λειτουργούσε από το 1964 Νυχτερινό Κέντρο Αγροτικής Οικιακής Οικονομίας.

Στεγαζόταν στο σπίτι της Ζαχαρούς Αττούνη στο κέντρο του χωριού. Υπεύθυνες ήταν η Λειτουργός Αγροτικής Οικιακής Οικονομίας κα. Στάλω Ορφανίδου και Μαρία Σούγλη.

Το πρόγραμμα λεγόταν «Πρόγραμμα Γεωργικών Εφαρμογών» που είχε σκοπό την βελτίωση του βιοτικού επιπέδου της αγροτικής οικογένειας.

Μέλη του Κέντρου ήταν όλες οι νεάνιδες του χωριού.

Τα μαθήματα περιλάμβαναν: Διατροφή, Οικοτεχνία, Χειροτεχνία, Υγεία, γεωργοκτνοτροφικά θέματα κ.ά. Διδάσκονταν οι νεάνιδες: Παρασκευή διαφόρων φαγητών, φρουτοχυμών, γλυκισμάτων, γλυκών, κεντήματα, ραπτική, θέματα υγείας, θέατρο κ.ά.

Τα γεωργικά θέματα ήταν υπό την αιγίδα του Υπουργείου Γεωργίας και Φυσικών Πόρων. Η κυπριακή χειροτεχνία ήταν υπό την αιγίδα του Υπουργείου Εμπορίου, Βιομηχανίας.

Οι νεάνιδες της Αχερίτου ανέπτυξαν μεγάλη δραστηριότη-



Σημαιοφόρος-Κωνσταντία Ιωάννου.
Αγόρι: Τάκης Γιακουμή, Τούλα Παπαδοπούλου
Βαλεντίνη Συλλούρη κ.ά.

τα. Αγκάλιασαν τις Λειτουργούς με ενθουσιασμό και έφερναν πάντοτε άριστα αποτελέσματα. Ανέβαζαν επί σκηνής διάφορα θέατρα, λάμβαναν μέρος σε όλες τις εκδηλώσεις της κοινότητας, εθνικές, θρησκευτικές, κοινωνικές κ.ά.

Το Νυχτερινό Κέντρο Αγροτικής Οικιακής Οικονομίας λειτουργεί και τώρα με κάπως αναβαθμισμένο πρόγραμμα λόγω Ευρωπαϊκής Ένωσης, στο Συνοικισμό Άγιος Γεώργιος Αχερίτου, υπό τη λειτουργό Αγροτικής Οικιακής Οικονομίας κα. Ανδρούλα Εγγλέζου.

Η πρώτη επιτροπή του Κέντρου:

- 1). Σπυρούλα Παπαδοπούλου, Πρόεδρος
- 2). Μαρία Χριστοφή, Γραμματέας
- 3). Κωνσταντία Καραπίτα, Ταμίας



Θέατρο: Αρετή Πίρπιλλου, Τούλα Παπαδοπούλου,
Στέλλα Γιούργη

Ιδιωτικός Παιδοκομικός Σταθμός

Στο χωριό λειτουργούσε από το 1970 ιδιωτικός Παιδοκομικός σταθμός. Υπεύθυνη ήταν η Μαρία Χριστοφή από την Αχερίτου.

Στεγαζόταν στο σπίτι του Γιακουμή Τσιουρούτη και αργότερα στο σπίτι του Ανδρέα Χρίστακκα.

Απασχολούσε 20 παιδιά περίπου, προσχολικής ηλικίας που οι μπτέρες τους κυρίως ήταν εργαζόμενες.

Τα πρώτα παιδιά του σταθμού ήταν:

- 1) Γιάννης Ματθαίου Πική
- 2) Νίκος Στέλιου

