



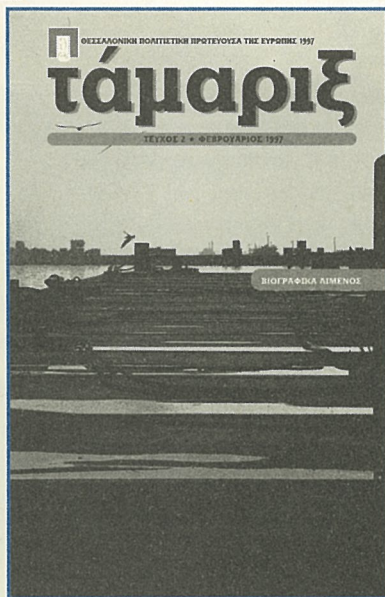
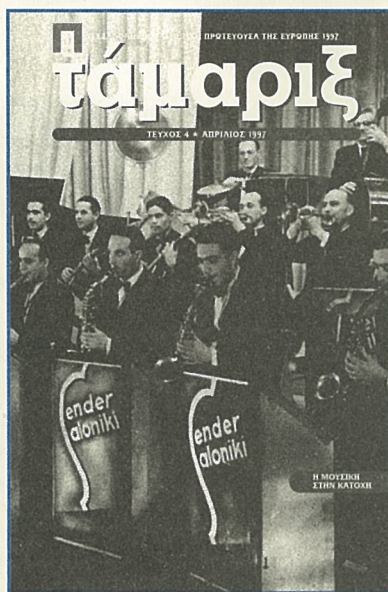
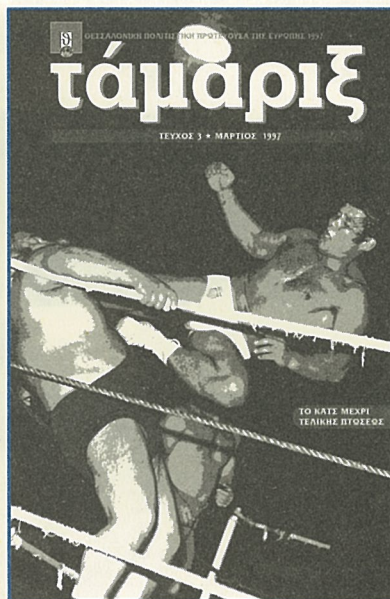
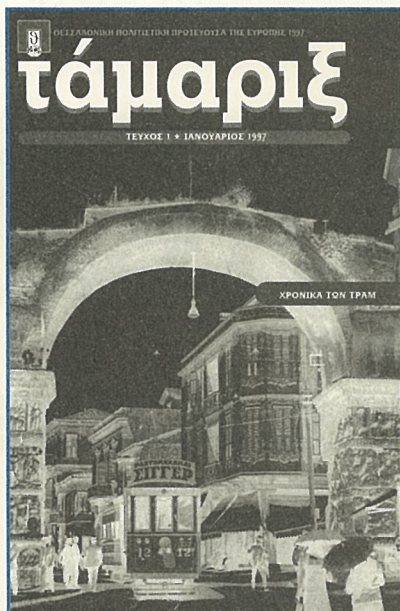
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΗ ΠΡΟΤΕΥΟΥΣΑ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΗΣ 1997

# τάμαριξ

ΤΕΥΧΟΣ 5 \* ΜΑΪΟΣ 1997

Η ΠΟΛΗ  
ΚΑΙ Ο ΠΑΓΟΣ

# ΕΣΤΙΝ ΤΑΜΑΡΙΞ



Το “Τάμαριξ” είναι μηνιαίο περιοδικό που ασχολείται με την ιστορία και το βίωμα της πόλης. Βασική του επιδίωξη είναι να αναδειξει πλευρές της ιστορικής και κοινωνικής περιπέτειας της Θεσσαλονίκης που δεν έχουν ως τώρα θιγεί, σε συνδυασμό με την αίσθηση της καθημερινότητας, την γοητεία και την ψυχή της πόλης.

Το περιοδικό “Τάμαριξ” έλαβε την ονομασία του από μικρό ομώνυμο ορμίσκο που υπήρχε μέχρι πριν λίγα χρόνια μεταξύ των οδών Μαρτίου και Μπότσαρη. Αλλά «Τάμαριξ» είναι και η βοτανολογική ονομασία του φυτού “αρμυρίδα”.

Μέχρι τώρα εκδόθηκαν τα παρακάτω τεύχη:

- 1) **ΧΡΟΝΙΚΑ ΤΩΝ TRAM:** Η ιστορία των τροχιοδρόμων της Θεσσαλονίκης από την ίδρυση τους το 1893 μέχρι την κατάργησή τους κατά το 1957 και την αντικατάστασή τους από λεωφορεία. Άγνωστα ντοκουμέντα, διαδρομές, μνήμες, η σημασία των τραμ και η σύνδεσή τους με την ζωή της πόλης, μαρτυρίες και συνεντεύξεις παλιών τροχιοδρόμων.
- 2) **ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΑ ΛΙΜΕΝΟΣ:** Το λιμάνι, ο ομφαλός της συμπρωτεύουσας από τον Τρωικό πόλεμο ως σήμερα. Φάσεις, σημασία του λιμένος, θεωρίες για τις παλιές τοποθεσίες και την εμπορική και στρατηγική του σημασία, ο ΟΛΘ, μαρτυρίες διοικούντων και λιμενεργατών, άγνωστο οπικό υλικό και ντοκουμέντα, η καθημερινότητά του και η εμπλοκή του στην Ιστορία.
- 3) **ΤΟ ΚΑΤΣ ΜΕΧΡΙ ΤΕΛΙΚΗΣ ΠΤΩΣΕΩΣ:** Το κάτς ως συνέχεια των παλιών πεκλιβάνηδων που πάλευαν στις πανηγύρεις ή ως παραφθορά της πάλης άρχισε να παίζεται στη Θεσσαλονίκη κατά τον μεσοπόλεμο, την εποχή του Τζίμ Λόντου, αλλά γνώρισε μεγάλες δόξες μεταπολεμικά με τον Καρπόζηλο και έσβησε κατά την δεκαετία του ογδόντα ως το τελευταίο, μεγάλο λαϊκό θέαμα. Μαρτυρίες κατσέρς για αγώνες και δημοσιεύματα αναβιώνουν μεγαλοπρεπώς το σχετικό κλίμα της εποχής.
- 4) **Η ΜΟΥΣΙΚΗ ΣΤΗΝ ΚΑΤΟΧΗ:** Η λαίλαπα της γερμανικής Κατοχής δεν εξόντωσε κάθε μορφή μουσικής δημιουργίας στην πόλη. Ορχήστρες σοβαρής μουσικής αλλά και τζαζ και οπερέτες και βέβαια το ρεμπέτικο με τον Τσιτσάνη αποτελούν, παράλληλα με την πείνα και τις εκτελέσεις, την παρηγορητική καθημερινότητα της Θεσσαλονίκης κατά τα μαύρα εκείνα χρόνια.

# ΑΠΟΨΥΞΗ ΜΙΑΣ ΕΠΟΧΗΣ

Του Γιώργου Σκαμπαρόνη

ΟΤΑΝ  
Ο ΠΑΓΟΣ  
ΤΟΥ ΧΡΟΝΟΥ  
ΛΙΩΝΕΙ  
ΤΟΤΕ ΑΝΑΔΥΕΤΑΙ  
ΕΝΑΣ ΟΛΟΚΛΗΡΟΣ  
ΚΟΣΜΟΣ  
ΓΟΗΤΕΙΑΣ ΚΑΙ ΟΛΟΙ  
ΟΙ ΧΙΟΝΑΝΘΡΩΠΟΙ  
ΤΗΣ ΙΣΤΟΡΙΑΣ  
ΞΑΝΑΖΟΥΝ

Από αρκετούς αιώνες και μέχρι το 1956 πάνω στο Χορτιάτη έφραχναν πάγο συγκεντρώνοντας, κατά τους μήνες του χειμώνα, χιόνι ή νερό σε μεγάλες γούρνες στην κορυφή του βουνού. Τον πάγο τον έσπαζαν οι Χορτιάτινοί με κασιμάδες, τον αποθήκευαν και τον συντηρούσαν σε τρύπες ή σκαφτά ανοίγματα του όρους σκεπασμένο με φύλλα οξιός και τον κατέβαζαν με τα ζώα και τον ξεπουλούσαν, όλο το καλοκαίρι, στο Πανόραμα και στη Θεσσαλονίκη.

Αυτή η μοναδική τεχνική παγοποιίας στο Χορτιάτη για συντήρηση τροφίμων ή για παραγωγή ευφραντικών (παγωτών κ.ά.) αναφέρεται από τον τούρκο περιηγητή Εβλιά Τσελεμπή ήδη από το 1623-παράλληλα, από τα τέλη του προηγούμενου αιώνα, λειτουργούν, ήδη, μηχανικά παγοποιεία στη Θεσσαλονίκη. Αλλά το πρόβλημα της ψύξης αντιμετωπίστηκε πιο δραστικά κυρίως κατά τον Πρώτο Παγκόσμιο Πόλεμο: οι Αγγλογάλλοι της Συμμαχικής Στρατιάς φέρνουν στη Θεσσαλονίκη μηχανήματα που παρήγαγαν πάγο και ψύξη για να στέλνουν συντηρημένα κρέατα στο Μακεδονικό Μέτωπο. Όλα τα φανταράκια της Armée d' Orient, από τη Φλώρινα ως το Στρυμόνα, αντέχουν τη δοκιμασία των όπλων και της πείνας λόγω της σωστής τροφοδοσίας τους: στο μέτωπο φθάνουν συνέχεια παγωμένα βαγόνια γεμάτα με κρέας που εγκαίρως καταλήγει στις καραβάνες τους.

Όταν αποχωρούν οι Σύμμαχοι, ο οραματικός Επαμεινώνδας Χαρίλαος αγοράζει τα μηχανήματα παραγωγής πάγου και ψύξης και ιδρύει στη Θεσσαλονίκη ομώνυμο εργοστάσιο παγοποιίας. Την ίδια περίπου εποχή ο Κάρολος Φίξ φτιάχνει δικιά του μονάδα πάγου και ζύθου, ενώ ξεκινούν κι άλλες, μικρότερες μονάδες - τα εργοστάσια αυτά τροφοδοτούν την Ιχθυόσκαλα, τα Σφαγεία, τους κρεοπώλες, τα μαγαζιά και τα σπίτια που προμηθεύονται τις κολόνες του πάγου από τους πρατηριούχους και τους πλανόδιους παγοπώλες.

Υπάρχει, ως σήμερα, η εικόνα των παγοπωλών στη μνήμη όσων τους πρόλαβαν: το κάρο, ή το τρίκυκλο, η λινάτσα πάνω στις διάφανες παγοκολώνες, το πριόνι, το ασημί σπίθισμα του πάγου στο χτύπημα του τσιγκελιού.

Η Θεσσαλονίκη ζει με τον πάγο του Χορτιάτη και των μηχανικών παγοποιείων, τις κολόνες και τις παγωνιέρες για αρκετούς αιώνες. Το απλό νεράκι του Θεού που ψύχεται και παγώνει ορίζει την κοινωνική ζωή της πόλης όπως, κάποτε, και την πολεμική αποτελεσματικότητα των Εθνών.

Ο κοινός, ο κοινότατος πάγος αποτελεί μια λοξή, χαμηλόφωνη εποποιία στο χώρο των αναζητήσεων του ανθρώπινου μυαλού μέχρι που ξεπερνιέται από τον ηλεκτρισμό και το δίπαστο ψυγείο με την κατάψυξη και την εμαγέ επένδυση. Αλλά ο πάγος εκπροσωπεί και μian ολόκληρη εποχή που προεκτείνεται ως τις μέρες μας μεταλλαγμένη σε ψυγειοκαταψύκτες, φασολάκια Μπάρμπα - Στάθη, παγάκια σε σχήμα καρδιάς, παγοκύστες, βασικά ένσπκτα και παγοκόφτες.

Ένα είναι βέβαιο: όταν ο πάγος του χρόνου λιώνει, τότε αναδύεται ένας ολόκληρος κόσμος γοητείας και όλοι οι χιονάνθρωποι της Ιστορίας ξαναζούν.

# Η ΑΡΧΑΙΟΛΟΓΙΑ ΤΟΥ ΠΑΓΟΥ

του Μιχάλη Τρεμόπουλου



**Τ**ο ότι οι αρχαίοι Έλληνες έπιναν το κρασί τους αναμειγμένο με νερό ή και μέλι - «μελίκρατος οίνος» - είναι γνωστό. Αυτό που δεν είναι γνωστό, είναι το ότι για να κρουώσουν το κρασί τους χρησιμοποιούσαν χιονίσιο πάγο. Είχαν μάλιστα και ειδικό σκεύος, τον ψυκτήρα, δηλ. ένα μεγάλο αγγείο, όπου τοποθετούσαν μαζί με το φυσικό αυτό ψυκτικό μέσο άλλα μικρότερα αγγεία (κρατήρες ή αμφορείς) για να παγώσουν. Κάποιοι ψυκτήρες είχαν διπλά τοιχώματα για να μπαίνει ανάμεσα ο πάγος και οπή για να τρέχει το νερό απ' τον πάγο που λιώνει. Χωρούσαν «πλέον ή οκτώ κοτύλας», όπως αναφέρεται στο Συμπόσιο του Πλάτωνα (213ε). Μια κοτύλη χωρούσε περίπου 0.27 του λίτρου και μ' αυτήν έπιναν το κρασί, όπως και στη μεγαλύτερή της κύλικα.

Το κρασί (από το κεράνυμι=αναμηνύω) το έψυχαν και «εν τω φρέατι» (Στράβης, *Εν ψυχασταίς*) και ίσως στους ψυκτήρες έβαζαν και κρύο νερό, που δεν κρατούσε όμως για πολύ. Όπως και να' ναι, ο ψυκτήρας τοποθετούνταν σε περίοπτη θέση στο τραπέζι, πάνω σε τρίποδα (Ευριπίδης, *αποσπ. 726*). Και ο *Φιλόστρατος* αναφέρει ότι υπήρχε ψυκτήρ γάλακτος. Δε γνωρίζουμε πόση διάδοση είχε η χρήση χιονίσσιου πάγου στην αρχαία Ελλάδα αλλά οι προνομιούχοι κάτοικοι των Αθηνών τον προμηθευόταν από την Πάρνηθα. Κανονικά και οι θεοί του Ολύμπου πρέπει να έβαζαν παγάκια στο νέκταρ τους - ή, τουλάχιστον, οι κάτοικοι της περιοχής. Ο Όλυμπος άλλωστε κρατάει κίονι και πάγο μέχρι το τέλος της Άνοιξης, όπως και άλλα βουνά της Ελλάδας. Με λίγη φροντίδα και μια απλή τεχνική, όπως αυτή των κατοίκων του Χορτιάτη, φυσικός πάγος μπορεί να διατηρείται και για ολόκληρο το καλοκαίρι.

Πέρα από τις τερψιλαρύγγιες ανάγκες για κάτι δροσιστικό αλλά και τη συντήρηση των τροφίμων, ο πάγος έχει χρησιμοποιηθεί ανά τους αιώνες και για ιατρικούς σκοπούς. Στην αρχαία Αίγυπτο μάλιστα χρησιμοποιούσαν και την αμμωνία, ως - το πρώτο - ψυκτικό ρευστό, που η Ευρώπη το ανακάλυψε μόλις τον προηγούμενο αιώνα.

Στην αρχαιότητα γνώριζαν και την ιδιότητα του πάγου ή του χιονιού να περιορίζει την αίσθηση του πόνου. Πλήρης περιγραφή της χρήσης αυτής της μεθόδου για τοπική αναισθησία έγινε και από τον άραβα σοφό Αβικένα, τον 11ο μ.Χ. αι., για να διαδοθεί στην Ευρώπη ευρύτατα μόλις στα χρόνια του Ναπολέοντα.

## Ο ΠΑΓΟΣ ΤΟΥ ΧΟΡΤΙΑΤΗ

Οι κάτοικοι της Θεσσαλονίκης πάντως ήταν ανάμεσα σε κείνους τους τυχερούς που, με το **Χορπάτη** δίπλα τους, μπορούσαν να χρησιμοποιούν πάγο σχεδόν όλο το χρόνο. Η προμήθεια, μάλιστα, της πόλης με πάγο μαρτυρείται ήδη από το 1623, όταν ο οθωμανός περιηγητής **Εβλιά Τσελεμπί** επισκέφτηκε τη Θεσσαλονίκη:

«Ψηλά, προς τις κορυφές του βουνού, υπάρχουν πολλές μικρές λίμνες που μοιάζουν σαν μάπα ζωής. Το χειμώνα, που το κρύο είναι τσουκτερό, οι λιμνούλες παγώνουν και μετατρέπονται σε κρυστάλλινες επιφάνειες. Κατά τη Νεβρούζ του Ιουλίου, οι ραγιαδες του Χορτάτζ σπάζουν τις επιφάνειες, φορτώνουν τους πάγους σε γαϊδούρια και τους φέρνουν και τους πουλάνε στην αγορά της Θεσσαλονίκης».

Βέβαια, λίγες δεκαετίες πιο πριν ο Χορτιάτης είχε δεχτεί μαζική μετανάστευση χριστιανών από τα όρη των Αγράφων, που ήταν επίσης εξοικειωμένοι με τα χιόνια και τους πάγους. Αλλά η χρησιμοποίηση του πάγου του Χορτιάτη πρέπει να είναι πολύ παλιότερη. Η περιοχή κοντά στο σημερινό χωριό οικίστηκε ήδη από τον 5ο αιώνα π.Χ. από το βασιλιά Κίσο, που έχτισε και στην κορυφή του βουνού τα θερινά του ανάκτορα. Και ο Κίσος ήταν ένα από τα 26 πολίσματα, που υποχρεωτικά «συνοίκησε» ο Κίσανδρος το 315 π.Χ. για να δημιουργήσει την πόλη της Θεσσαλονίκης.

Στην είσοδο του χωριού υπάρχει ακόμη η καμάρα του υδραγωγείου, που κατασκεύασαν οι Ρωμαίοι στα μέσα του 3ου αιώνα μ.Χ. για να τροφοδοτήσουν τη Θεσσαλονίκη με το θαυμάσιο νερό του Χορτιάτη, ένα έργο που συντήρησαν και οι Βυζαντινοί και οι οθωμανοί.

Γιατί λοιπόν, μαζί με το νερό, να μη χρησιμοποιήσουν και τον πάγο που κρατούσε το βουνό; Άλλωστε η πρακτική τού να κόβεται ο πάγος που σχηματίζεται το χειμώνα στα βουνά ή τις επιφάνειες των λιμνών και να φυλάγεται σε σπηλιές ή υπόγεια για να χρησιμοποιηθεί το καλοκαίρι για ψύξη, μαρτυρείται και σε άλλες χώρες και περιοχές, όπως στις Λάκκες της Πάρνηθας, που προμήθευαν με πάγο την Αθήνα.

Με τα χρόνια, βέβαια, η τεχνική παραγωγής και φύλαξης του πάγου εξελίχθηκε. Άλλωστε η προμήθεια πάγου στους «αϊ-άνηδες», δηλαδή τους διοικητικούς άρχοντες (αραβική λέξη, εξού και Γιάνινα) της Θεσσαλονίκης, δεν μπορούσε να αφεθεί στην τύχη και τον καιρό. Γι' αυτό και υιοθετήθηκε μια πιο σύνθετη τεχνική, που δεν ήταν ευρύτερα γνωστή, πέρα από τους 100 κατοίκους του χωριού «**Χορτάς**» (από τη **μονή του Χορταΐτου**, 11ος αι.), όσους δηλ. υπολογίζει ο **Τσελεμπί**.

## Η «ΤΕΧΝΗ ΤΟΥ ΠΑΓΟΥ»

Φαίνεται όμως πως στην πόλη συντηρούνταν ένας μύθος για το πώς παραγόταν και φυλαγόταν ο πάγος στο Χορπάτη. Άλλοι πίστευαν πως προερχόταν από χιόνια (**Νίνα Κοκκαλίδου - Ναχμία**) και άλλοι πως οι Χορτιατινοί τον μάζευαν μέσα από σπηλιές, όπου διατηρούνταν χειμώνα καλοκαίρι (**Γ.Ν. Σταμπούλης**).



Αρχαιοελληνικός Ψυκτήρ

Σπηλιές στο Χορπάτη δεν υπάρχουν αλλά και ο «χιονίσκος» πάγος ήταν το ένα μόνο είδος του πάγου, που δεν ήταν μάλιστα πόσιμος. Ο καλός πάγος ήταν ο «γιαγλίσιος» (από το τουρκ. γαγλα=πλάτωμα, υψίπεδο), αυτός δηλ. που γινόταν από νερό και μπορούσε να ανακατευτεί με πόσιμο νερό. Ο «χιονίσκος» πάγος - εκτός των άλλων - διατηρούσε ανέπαφα τα παθογόνα μικρόβια, γι' αυτό και χρησιμοποιούνταν μόνο για εξωτερική ψύξη σε εσπατόρια, νοσοκομεία αλλά και σπίτια.

Η διαδικασία παραγωγής του «γιαγλίσιου» πάγου ήταν πιο σύνθετη. Οι παγοποιοί του Χορτιάτη μάζευαν απ' το φθινόπωρο φύλλα οξιάς αλλά και καρυδιάς, φτέρες κ.ά. και τα αποθήκευαν για μονωτικό υλικό. Με τα πρώτα κρύα του χειμώνα άρχιζαν και τη φροντίδα του πάγου.

Σε διάφορες περιοχές του βουνού, όπου δεν έχει πολύ ήλιο, είχαν διαμορφώσει κάποιες επίπεδες σχεδόν δεξαμενές, τις «μπάρες», όπου - αφού τις «μόνωναν» σχετικά - διοχέτευαν καθαρό νερό του Χορτιάτη. Με την παγωνιά της νύχτας το νερό πάγωνε στην επιφάνειά του. Οι Χορτιατινοί άνοιγαν στον πάγο αυτό τρύπες, τους «μπατζάδες» (από το τουρκ. basa=οπή τζακιού) και έριχναν το νερό από πάνω. Το βράδυ ξαναπάγωνε το νε-

ρό και αυτό συνεχιζόταν μέχρι να σχηματιστεί ένα παχύ στρώμα πάγου 10 έως 15 εκατοστά. Τότε τον κόβανε με τα «πελέκια», ειδικά εργαλεία, με ένα μεταλλικό άγκιστρο στην άκρη για να γαντζώνουν τον πάγο.

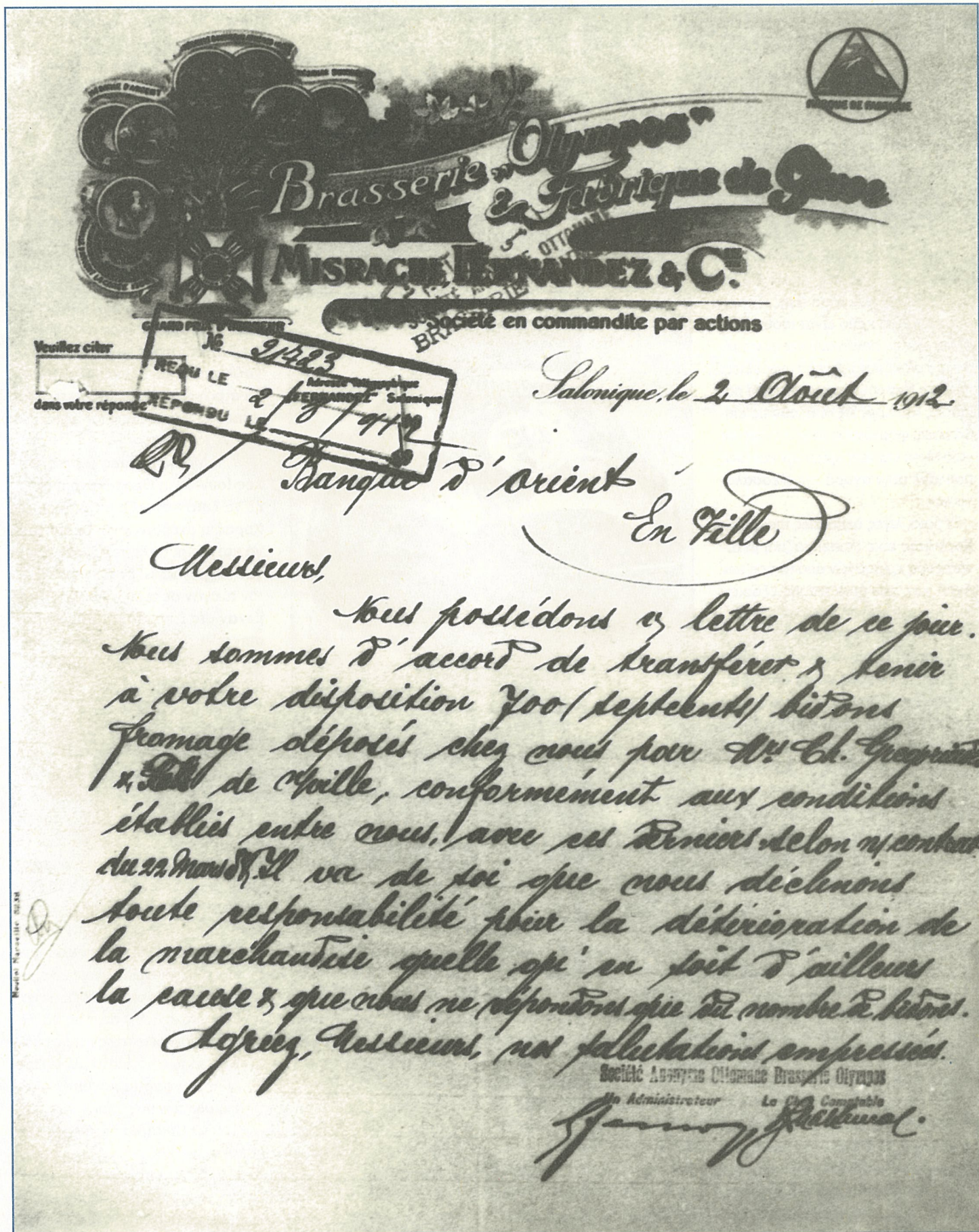
Δίπλα ακριβώς στις «μπάρες» είχαν κατασκευάσει τους χώρους αποθήκευσης, τα «μαγαζιά» (από το τουρκ. magaza=μεγάλη αποθήκη). Αυτά ήταν μεγάλοι λάκκοι - συχνά κτιστοί - σε επικλινές έδαφος και με τρύπες στον πάτο, για να φεύγουν τα νερά το καλοκαίρι. Εκεί τοποθετούσαν τα κομμάτια του πάγου, ανάμεσα σε στρώματα φύλλων, για να μην κολλάνε μεταξύ τους. Η όλη διαδικασία επαναλαμβανόταν μέχρι να γεμίσει το «μαγαζί», οπότε και το σκέπαζαν με παχύ στρώμα φύλλων, για να το προστατέψουν κυρίως από τον αέρα, που έλιωνε τον πάγο.

Με τις πρώτες ζέστες, αρχές Ιουνίου, η Θεσσαλονίκη άρχιζε να ζητά πάγο. Οι παγοποιοί του Χορτιάτη ανέβαιναν νύχτα στο βουνό και μέχρι τα ξημερώματα άνοιγαν τα «μαγαζιά», βγάζαν τον πάγο, τον τύλιγαν σε τσουβάλια, τον φόρτωναν στα ζώα και τον κατέβαζαν στην πόλη. Αγοραστές ήταν τα πλούσια σπίτια και τα καλά καταστήματα. Κάποια λιανική πώληση έκαναν και οι ίδιοι οι Χορτιατινοί αλλά τις μεγάλες ποσότητες τις είχαν καπαρώσει μήνες πριν οι μεταπράτες - κυρίως Αρβανίτες - που ζητούσαν στη συνέχεια και τα ανάλογα φορτία.

Πρώτα τελειωνε ο «γιαγλίσιος» πάγος και μετά αγόραζαν το «χιονίσιο», προς το τέλος του καλο-

καιριού και μέχρι το Σεπτέμβριο. Σ' ένα ζώο φορτώνονται - σύμφωνα με τη διήγηση του παγοποίου Άγγελου Ψαρά στο **Γιάννη Ταμωλάκη** - 80 έως 90 οκάδες, που πουλιόνταν προς ένα γρόσι η οκά (ενώ το φωμί είχε μισό γρόσι). Για κάθε φορτίο οι παγοποιοί έπαιρναν μια λίρα. Αν υπολογισθεί ότι, στις καλές εποχές και πριν τα παγοποιεία της πόλης σπάσουν το μονοπώλιο των Χορτιατινών, έφθαναν καθημερινά 300 φορτία πάγου (**Γ. Ταμωλάκης**) τα κέρδη των παγοποιών για τους τρεις μήνες του καλοκαιριού ήταν αρκετά ικανοποιητικά.

Γι' αυτό άλλωστε και πριν από τον πόλεμο, τουλάχιστον το μισό χωριό ασχολούνταν με τον πάγο, είτε ως ιδιοκτήτες «μαγαζιών» είτε ως εργαζόμενοι επικουρικά την εποχή της συλλογής του. Οι «**τρανοί παγοποιοί**» αναφέρονται (**Θοδ. Βαλαχάς**) οι οικογένειες Μπαντάτσιου, Γκουραμάνη, Γιαννακούδη, Ζαχαριάδη, Παπαγιάννη, Μοσχιδή, Κυρίμη, Γιακουμή κ.ά.



**ΜΕΣΑ ΣΤΗΝ ΠΟΛΗ**

**Ο**μπουζιτζής (από το τουρκ. buz=πάγος) όπως λεγόταν ο παγοπώλης επί τουρκοκρατίας, είχε τη δική του θέση ανάμεσα στους πλανόδιους πωλητές της πόλης. Δεν πούλαγε προϊόντα άμεσης κατανάλωσης, όπως ο σαλεπιτζής, ο σημιτζής - κουλουριτζής ή ο λεμπλεμπιτζής με τους ξηρούς καρπούς του, ούτε τρόφιμα όπως ο ζαρζαβατιτζής με τη

μαναβική του ούτε υπηρεσίες όπως ο χρειατζής - βοθροκαθαριστής. Το προϊόν του ήταν εξαιρετικά ευπαθές και δεν είχε την πολυτέλεια να το διαλαλεί ψάχνοντας τυχαίους πελάτες.

Τα σπία που παίρνανε πάγο ήταν συγκεκριμένα και οι νοικοκυραίοι εύποροι και καλοστεκούμενοι, αφού και οι τιμές ήταν αρκετά τσουχτερές, μια και κατέβαινε απ' το Χορτιάτη. Οι παγωνιέρες δεν είχαν εμφανιστεί ακόμη και οι Θεσσαλονικείς χρησιμο-

ποιούσαν κάποια πρόχειρα μέσα για τη συντήρησή του. Τα κομμάτια του χορτιατινού πάγου, που τον έκοβαν με το πριόνι οι παγοπώλες, ήταν ακανόνιστα στο σχήμα. Παρ' όλα αυτά, τύλιγαν τον πάγο με λινάσα - για να κρατήσει περισσότερο - και τον τοποθετούσαν μέσα σε κάσες ή σε γκαζοτενεκέδες, που είχαν πριν φωτιστικό πετρέλαιο (Γ. Σταμπουλής). Μέσα στους τενεκέδες είχαν πριονίδι και από πάνω έβαζαν τα τρόφιμα που θέλανε να συντηρήσουν. Κάποιοι, βέβαια, φτιά-

χναν κάποιες καλύτερες κατασκευές, μεγαλύτερες και με ράφια.

Ο αρχαίος «ψυκτήρ» συναντάται και στους βυζαντινούς χρόνους ως «ψυγείς», ενώ αργότερα χρησιμοποιείται και το «κρυωτήρι» ή «κρωντήρι». (Ι Συκουτήρης). Αντίστοιχο σκεύος δεν μαρτυρείται στη Θεσσαλονίκη.

Για ψύξη χρησιμοποιούσαν το καλοκαίρι και τα πηγάδια, όσοι βέβαια είχαν στον κήπο τους. Κατέβαζαν στο πηγάδι το «μπαρδάκι» το ψιλόλιγνο (Γ. Σταμπουλής), ενώ τα τρόφιμα κρατιόντουσαν με σκονί σε μια τάβλα, όσο πιο βαθιά μπορούσαν. Η δροσιά του νερού τα συντηρούσε ικανοποιητικά, προφυλάγοντάς τα από τη ζέση της μέρας.

Πάγο πουλούσαν και κάποιοι από τους πάμπολλους πλανόδιους **νερουλάδες** της πόλης. Το νερό, βέβαια, το προμηθεύονταν από πηγάδια και βρύσες, είτε μέσα είτε έξω από την πόλη, σε κτήματα, πρακτική που άρχισε να ατονεί μετά το 1892, που η πόλη απέκτησε το πρώτο της δίκτυο ύδρευσης στα σπίτια. Τον πάγο προμηθεύονταν κυρίως από τους μεταπράτες στην κεντρική αγορά της πόλης.

Στενά συνδεδεμένα με τον πάγο επαγγέλματα ήταν και αυτά του παγωτατζή και του λεμονατζή.

Ο **παγωτατζής**, για να φτιάξει το δροσιστικό παγωτό, που επινόησε πρώτος ένας Ιταλός το 1640, προμηθευόταν πρωί πρωί τον πάγο, μαζί με τα άλλα υλικά (γάλα, αυγά κ.ά.). Μέσα σ' ένα μεγάλο ξύλινο κάδο τοποθετούσε έναν άλλο μεταλλικό, όπου έριχνε και τα υλικά. Το κενό ανάμεσα στους δύο κάδους το γέμιζε με σπασμένο πάγο και αλάτι. Αφού σκέπαζε το μεταλλικό κάδο, άρχιζε να τον περιστρέφει από το χερούλι του μέχρι να πήξει το παγωτό. Συχνά τη δουλειά αυτή την αναλάμβαναν παιδιά, που κέρδιζαν έτσι το παγωτό της ημέρας.

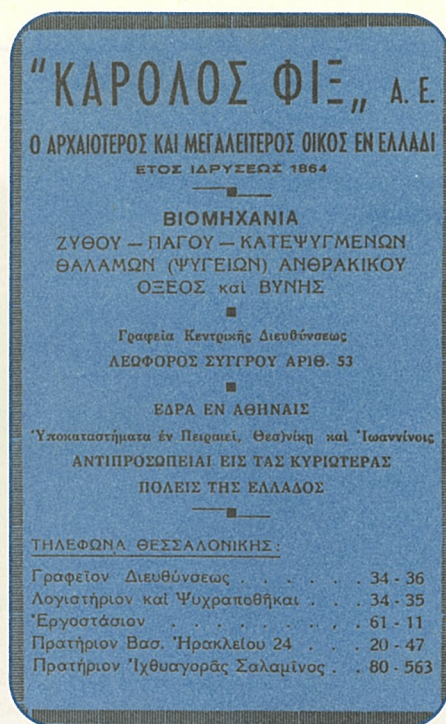
Στο κέντρο ενός χάλκινου κάδου τοποθετούσε τη λεμονάδα του από λεμόνι ή λεμόντζου ζάχαρη και νερό) και ο **λεμονατζής**, συνήθως Αρβανίτης, τριγύρω έβαζε πάγο και μέσα από ένα μακρύ στόμιο έριχνε τη δροσερή λεμονάδα σ' ένα από τα ποτήρια, που είχε ζωσμένα στη μέση του.

## Η ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

**Α**ντίστοιχες πρακτικές παραγωγής και διακίνησης πάγου με αυτές των Χορβατινών πρέπει να υπήρξαν και αλλού, από παλιότερες εποχές.

Ένα τέτοιο **ice-house** περιγράφεται στην έκδοση του 1880 της εγκυκλοπαίδειας *Britannica* ως «κάτι που επιθυμεί να έχει κάθε εξοχικό σπίτι». Πρόκειται για ένα βαθύ πηγάδι, σκαμμένο σε επικλινές έδαφος ή κοντά σε κάποια όχθη, ώστε με έναν αγωγό να φεύγουν τα νερά. Η κατασκευή, αφού βέβαια έβαζαν μέσα τον πάγο, έκλεινε από πάνω προσεκτικά.

Μια πιο εξελιγμένη μορφή περιγράφεται σε βιβλίο ενός κηπουρού από την Οξφόρδη, το 19ο αιώνα.



Διαφήμιση στον «Φάρο της Βορείου Ελλάδος», 1940

Αποθήκες φυσικού πάγου είχαν κατασκευάσει και στις ΗΠΑ αλλά -κυρίως- πάνω από το έδαφος με δάπεδο από άχυρο και κάλυμμα του πάγου με πριονίδι. Αλλού οι κατασκευές ήταν πιο πρόχειρες.

Τον πάγο τον προμηθεύονταν συνήθως έτοιμο από κοντινές λίμνες ή ποτάμια και τον έκοβαν σε μικρά κομμάτια πριν τον αποθηκεύσουν. Η ιδέα πάντως να εκμεταλλευτούν τις μεγάλες παγωμένες επιφάνειες του Βορρά ήταν πάντα ελκυστική, μέχρι που το 1805 ένας έμπορος από τη Βοστώνη, ο Tudor, φόρτωσε πάγο σε ένα καράβι για τη Μαρινίκια. Μέχρι το 1833 αμερικάνικος πάγος πουλιόταν μέχρι την Καλκούτα, όπου μάλιστα πουλιόταν για 3 δολάρια τη λίβρα - ακριβώς στη μισή τιμή του χειροποίητου πάγου της Βεγγάλης. Για πολλά χρόνια η Αμερική ήταν ο κυρίαρχος εξαγωγέας πάγου (κυρίως σε Ινδία και Κίνα) ενώ μόνο η Νέα Υόρκη κατανάλωνε 500.000 τόνους πάγο το χρόνο. Σταδιακά στην Ευρώπη κυριάρχησε ο νορβηγικός πάγος, που ήταν πιο φθηνός, καθαρός και ανθεκτικός και από το 1880 άρχισε να πουλιέται και στις ΗΠΑ.

Εν τω μεταξύ γίνονταν έντονες προσπάθειες να παραχθεί πάγος με τεχνητό τρόπο. Ήδη το 1755 ο βρετανός Dr. Cullen είχε καταφέρει να ψύξει νερό με την εξάτμισή του εν κενώ αλλά μόνο για μικρές ποσότητες. Οι τεχνικές ψύξης εξελίχθηκαν μέσα στο 19ο αι., με τη χρήση μιας σειράς ουσιών (CO<sub>2</sub>, νάφθα, SO<sub>2</sub>, αμμωνία κ.α.) ως ψυκτικά ρευστά σε μηχανές παραγωγής ψύξης και πάγου. Αλλά μέχρι το τέλος του αιώνα οι τεχνικές αυτές βρίσκονταν στην παιδική τους ηλικία και είχαν να αντιμετωπίσουν ένα ανθηρό, ακόμη, εμπόριο φυσικού πάγου.

Αξιοποίηση των μεγάλων παγωμένων εκτάσεων γινόταν και στις περιοχές της πρώην ΕΣΣΔ. Φυσικός πάγος παραγόταν και σε τεχνητές λιμνούλες, ενώ για την πήξη του πάγου σε πακέτα τον ψέκαζαν με νερό. Τους καλοκαιρινούς μήνες διακινούσαν τον πάγο σε πιο θερμές περιοχές. Ακόμη και μέχρι

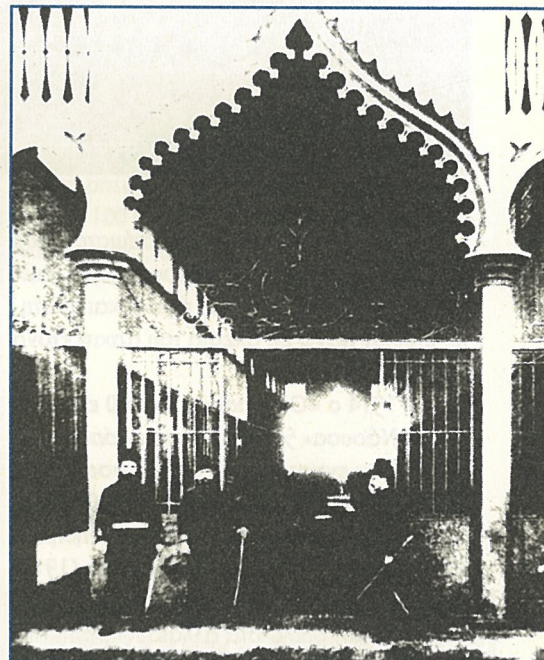
τη δεκαετία του '60 στην ΕΣΣΔ καταναλώνονταν πάνω από 20 εκατ. τόνοι φυσικού πάγου και μόνο μέχρι ένα εκατομ. τόνοι τεχνητού.

## ΤΑ ΠΡΩΤΑ ΠΑΓΟΠΟΙΕΙΑ ΤΗΣ ΠΟΛΗΣ

**Σ**τη Θεσσαλονίκη το πρώτο παγοποιείο δημιουργήθηκε το 1892 από τους **Αλ-λατίνι, Φερνάντεζ και Μισραχή**, στη θέση ενός προϋπάρχοντος οιοπνευματοποιείου του τελευταίου (**Β. Κολώνας - Ο. Τραγανού - Δεληγιάννη**) στο Μπέχτσιναρ. Οι εγκαταστάσεις, που στηρίχθηκαν σε γερμανικά σχέδια και τεχνολογία, περιλάμβαναν, εκτός από το παγοποιείο (παραγωγής 3.000 τόνων πάγου το χρόνο) και ένα ζυθοποιείο, ένα εργοστάσιο βύνης και εμφιαλωτήριο.

Ο πάγος λοιπόν, που παραγόταν από το 1893, ήταν συνοδευτικός της μπίρας, που -καθώς σερβιριζόταν στα καφεενεία και στα εσπιατόρια παγωμένη - σύντομα απέκτησε πολλούς φίλους.

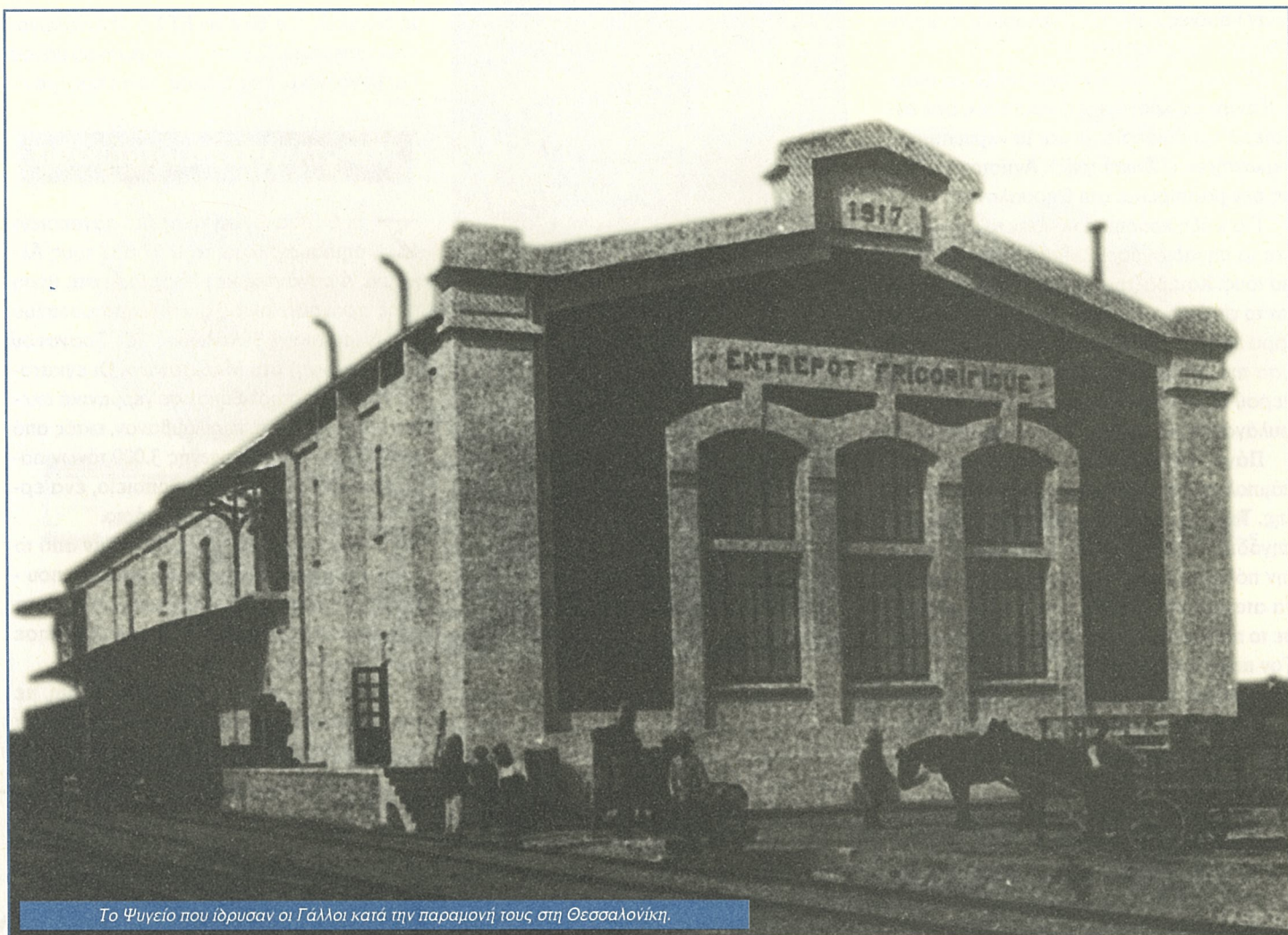
Το 1912 η εταιρεία γίνεται ανώνυμη, με την επωνυμία «Ζυθοποιείον **Όλυμπος**» και κεφάλαιο 1.500.000 δρχ. (**Δ.Ε. Τσακαλώτος**).



Είσοδος της Ιχθυαγοράς επί Τουρκοκρατίας

Ήδη όμως από το 1909 είχε δημιουργηθεί ένα νέο παγοποιείο από την εταιρεία **«Γεωργιάδης & Σία»** (ο Ιορδάνης Γεωργιάδης ήταν από την Αδριανούπολη) για να καλύψει τις αυξανόμενες ανάγκες σε πάγο. Σύντομα όμως επεκτείνεται και με την ίδρυση ζυθοποιείου, που αρχίζει να λειτουργεί από το 1912 με την επωνυμία **«Νάουσα»**, λόγω της καταγωγής των βασικών μετόχων της εταιρείας, Λόγγου, Τσίση και Πλατσούκα.

Το νέο εργοστάσιο, με επενδυμένο κεφάλαιο ενός εκατομμυρίου δραχμών, λειτουργούσε υπό την επίβλεψη της Ακαδημίας Ζυθοποιίας του Μονάχου και παρήγε 10-15.000 εκατόλιτρα μπίρας (ξανθής και μαύρης), με δυνατότητα διπλασιασμού. Το παγοποιείο, που λειτουργούσε με ανθρακικό οξύ, παρήγε 10 τόνους πάγο την ημέρα.



Το Ψυγείο που ίδρυσαν οι Γάλλοι κατά την παραμονή τους στη Θεσσαλονίκη.

Το βασικό κτίριο του συγκροτήματος, που διέθετε και μεγάλη ψυγεία προς χρήση ιδιωτών, ήταν οκταόροφο (26μ ύψος) και κτίστηκε μάλλον πάνω σε σχέδια του αρχιτέκτονα Απ. Γραικού.

Το 1914 ο «Όλυμπος» είχε 200 εργάτες και η «Νάουσα» 50 (Γ.Α. Αναστασόπουλος).

Με την εγκατάσταση στη Θεσσαλονίκη την περίοδο 1915-18 μέχρι και 230.000 στρατιωτικών της Αντάντ, οι ανάγκες αυξήθηκαν κατακόρυφα. Οι Γάλλοι οδηγούνται (1917) στην κατασκευή ψυκτικών αποθηκών (**Entrepot Frigorifique**) δίπλα στα άλλα συγκροτήματα στο Μπεχτισινάρ και με σύνδεση με το σιδηρόδρομο, ώστε να μπορούν να ξεφορτώνουν προμήθειες (κρέας κ.ά.) για συντήρηση.

Μετά την αναχώρηση των στρατευμάτων ο επιχειρηματίας, βιομήχανος κ.λπ. Επαμεινώνδας Χαρίλαος — μια πολυσχιδής προσωπικότητα, που έδωσε το όνομά του σε μια ολόκληρη περιοχή της Θεσσαλονίκης - αγοράζει από τους Γάλλους (1920) το ψυγείο και επεκτείνει την επιχείρηση. Η νέα επιχείρηση — μία από τις πολλές του Χαρίλαου — έχει την επωνυμία «**Ψυγεία Θεσσαλονίκης, Επαμεινώνδας Χαρίλαος Α.Ε.**» και μετοχικό κεφάλαιο 5.000.000 δρχ.

Έδρα της εταιρείας ήταν η Αθήνα και διευθυντές των Ψυγείων στη Θεσσαλονίκη ήταν οι Αλ. Ζάννας και Μιχ. Μαυροκορδάτος. Η εταιρεία εκτός από τη διασκευή των παλιών ψυκροθαλάμων και την επέκτασή τους (συνολικά 3.300 κ.μ.), εγκαθιστά πλήρες μηχανοστάσιο παραγωγής ψύξης και πάγου και

παγολεκάνη. Με έναν πετρελαιοκινητήρα 140 ίππων και αεροσυμπιεστή, παράγει 800 πλάκες πάγου των 25 κιλών την ημέρα. (Α. Δηληγιάννης - Δ. Παπαδημητρίου).

#### ΣΤΟ ΜΕΣΟΠΟΛΕΜΟ

Την ίδια χρονιά, το 1920, οι δύο παλιότερες βιομηχανίες παραγωγής πάγου, ζύθου κ.λπ. - «Όλυμπος» και «Νάουσα» - αποφασίζουν τη συνένωσή τους υπό την επωνυμία «**Ηνωμένα Ζυθοποιεία Όλυμπος - Νάουσα**». Εκσυγχρονίζουν και επεκτείνουν τις εγκαταστάσεις τους, για να φτάσουν το 1925 να παράγουν 350.000 πλάκες πάγου και 6.000 τόνους ζύθο.

Το 1922 έρχεται από την Α. Θράκη στη Θεσσαλονίκη ο Αλέξανδρος Μπάλας, ήδη πετυχημένος επιχειρηματίας, με αλευρόμυλο, ψυγείο και παγοποιείο. Το 1923 χτίζει και εδώ εγκαταστάσεις, δίπλα στη σιδηροδρομική γραμμή, στη Μοναστηρίου και το 1925 ιδρύει τη «Γενική Μακεδονική Εταιρεία Εμπορίου και Βιομηχανίας, ΓΕΝΙ. ΜΑ. Α. Ε.», με επενδυμένο κεφάλαιο 10.000.000 δρχ. Αργότερα θα εξελιχθεί σε παγοποιείο.

Το 1926 η αθηναϊκή εταιρεία του Φιξ αγοράζει την πλειοψηφία των μετοχών της βιομηχανίας «Όλυμπος - Νάουσα». Και από το 1927, υπό την επωνυμία «**Κάρολος Φιξ Α.Ε.**, Ελληνική Βιομηχανία Ζύθου - Πάγου - Βύνης - Ψυγείων - Ανθρακικού οξέως», επεκτείνει τις εγκαταστάσεις, οικοδομώντας μάλιστα μια

νέα μονάδα παραγωγής πάγου. Το νέο παγοποιείο, με ελβετικό εξοπλισμό από τον οίκο Sulzer, έχει πια δυνατότητες παραγωγής πάγου μέχρι 100 τόνους την ημέρα.

Η προσφορά πάγου πια στη Θεσσαλονίκη είναι τεράστια. Ήδη η πόλη - με την εισροή των προσφύγων - έχει μεγεθυνθεί και από τους 170.000 κατοίκους πριν το 1922, στα 1928 φτάνει τους 245.000.

Είναι η εποχή που ο πάγος γίνεται πια λαϊκό είδος. Στη δεκαετία του '20 αρχίζουν να διαδίδονται και οι **παγωνιέρες**, που μόλις πριν από μια δεκαετία ήταν είδος πολυτελείας, εισαγόμενο από την Ευρώπη.

Βέβαια, ο πάγος δεν χρησιμοποιούνταν μόνο «προς διατήρησην φαγητών και ευφραντικών» στα σπίτια και τα εστιατόρια ή τα καφενεία, αλλά είχε ευρύτατη χρήση και στα εργοστάσια παραφίνης, τα βαφεία, τα χρωματοουργεία αλλά και στα νοσοκομεία. Τον χρησιμοποιούσαν, όπως κάποιος και σήμερα, ως αντι-εμετικό, αιμοστατικό, αντιφλογιστικό, αντισυμφορητικό και καταπραϊντικό μέσο αλλά και εναντίον του λόξυγγα.

Σιγά σιγά και όσο η πόλη επεκτείνεται, νέα παγοποιεία δημιουργούνται. Ο πάγος αλλά και οι ψυκτικοί χώροι χρειάζονται για τη νέα εξαγωγική βιομηχανία των φρούτων της Μακεδονίας αλλά και για τις αυξημένες ανάγκες της ιχθυαγοράς.

Στο 1932 οι **Δ. Κιορτσής - Κ. Καρακώτσος** δημιουργούν ένα καινούργιο παγοποιείο με το διακριτικό τίτλο «**Λευκή Άρκτος**» δίπλα στο Μύλο Αλατίνι, στην οδό Λασκαράτου 4. Κα-





λύπουν έτσι με πάγο την περιοχή του Ντεπώ, μέχρι την Καλαμαριά και την Μπότσαρη αλλά και μέχρι τη Χαριλάου. Πάγο δίνουν και στη σκάλα της Σαλαμίνας. Με τη χρήση αμμωνίας, παράγουν 500 κολόνες πάγο την ημέρα για το τετράμηνο του καλοκαιριού. Έξω μάλιστα από το παγοποιείο προσφέρουν κρύο νερό για τους εργάτες του Αλατινί.

Συμπωματικά το 1939 πεθαίνουν και οι δύο και αναλαμβάνουν η χήρα του ενός, η Νεραντζούλα Καρακώτσου, και η κόρη της Ρέα Τζαμτζή, που θυσιάζει έτσι το πτυχίο της της Νομικής.

Έρχεται η κατοχή και οι Γερμανοί επιτάσσουν το παγοποιείο μαζί με το Μύλο Αλατινί και χτίζουν πολυβολεία για την ασφάλειά του. Υπεύθυνο του παγοποιείου ορίζουν τον Νεσοριδή.

#### ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΚΑΤΟΧΗ

Ενδιαφέρουσα είναι η περίπτωση των αδελφών **Τσακινάκη** (Παρασκευάς και Ευστράτιος), που - πρόσφυγες από τη Μ.Ασία - έρχονται στη Θεσσαλονίκη αλλά, βρίσκοντας κορεσμένη την αγορά, ανοίγουν το 1936 επιχειρήσεις στη Νιγρίτα, κατασκευάζοντας και ένα παγοποιείο, που παράγει 200 κολόνες πάγου των 25 κιλών την ημέρα. Μεσολαβεί η Κατοχή και το 1946 επιστρέφουν στη Θεσσαλονίκη, αγοράζοντας ένα οικόπεδο στην Παπαναστασίου, δίπλα στην «Αλυσιδα». Εκεί χτίζουν μόνοι τους και με δική τους πατέντα ένα νέο εργοστάσιο, που τροφοδοτεί με πάγο - με νερό από δική τους γεώτρηση - την περιοχή Χαριλάου, Τούμπα και Καραγάτσια αλλά και την ιχθυαγορά.

Ο ιδρυτής της ΓΕΝΙ. ΜΑ Α.Ε. Αλ. Μπάλας πεθαίνει το 1941, ενώ το εργοστάσιο βομβαρδίζεται από τους συμμάχους το 1944. Οι κληρονόμοι ξαναχτίζουν στα ερείπια παγοποιείο και ψυγείο και από το 1948 λειτουργεί ως «Παγοποιεία - Ψυγεία Βορ. Ελλάδος» και ομόρρυθμη εταιρό την Αλευροβιομηχανία «Αλεξ. Μπάλας» Α.Ε. όπως είχε μετονομαστεί η ΓΕΝΙ.ΜΑ. Α.Ε. το 1942. Με αμερικανική τεχνολογία και δάνειο 90.000 δολαρίων από το σχέδιο Μάρσαλ, κατακτούν ένα αξιόλογο μερίδιο στην αγορά και, μετά το 1958, στις εξαγωγές φρούτων. Από το 1959 λειτουργεί με την επωνυμία «Ψυγεία-Παγοποιεία Αλεξ. Μπάλας Α.Ε.».

Με την απελευθέρωση αναλαμβάνουν το παγοποιείο «Λευκή Άρκτος» οι δύο χήρες, μια και η κόρη Ρέα είχε χάσει κι αυτή τον άντρα της το 1942. Η παραγωγή είναι τώρα πεσμένη, εμφανίζονται βλάβες, αρρωσταίνει και η χήρα Καρακώτσου και το παγοποιείο πωλείται το 1953 στους αδελφούς Ζαφειρίου από τα Μουδανιά, που τροφοδοτούν τώρα την αγορά της Θεσσαλονίκης.

Το 1952 ο Χρήστος Μάνος ιδρύει στη Ν. Μηχανιώνα το πρώτο από μια σειρά παγοποιεία στη Β. Ελλάδα (Καβάλα, Κεραμωτή, Χαλκιδική, Σκύδρα) και κατακτά ένα σημαντικό κομμάτι της αγοράς πάγου της Θεσσαλονίκης.

Την ιχθυαγορά τροφοδοτεί και το παγοποιείο του «Χαρίλαου», που επεκτείνει τις εγκαταστάσεις του το 1951 και το 1955 και συνδέεται με το δίκτυο της ΔΕΗ. Η παραγωγή πάγου ξεπερνά τις 1.000.000 παγοκολόνες το 1957.

Στα 1953 δημιουργείται στα Ν. Μουδανιά ένα νέο παγοποιείο από το Σταύρο Κοβράκη για να καλύψει τις τοπικές ανάγκες. Στην συνέχεια (1963) συνεργάζεται με τους αδελφούς Καραθανάση, που, αφού δοκιμάζουν και με τα αεριούχα ποτά, συνεχίζουν μόνοι τους με το παγοποιείο.

Στη Χαλκιδική δημιουργούνται στη συνέ-

χεια και μια σειρά από άλλα παγοποιεία, που κόβουν κάπως την αγορά και της Θεσσαλονίκης: στο **Στρατώνι** το παγοποιείο του Ι. Δρεπανιώτη το 1954, στην **Ιερισσό** των Δ. Παπαδημητρίου και Μ. Χατζηαλεξάνδρου το 1961, στην **Κασσάνδρα** των Ι. Σταμπούλη-Δ. Τσελέπη το 1965, στα **Νέα Ρόδα** του Χ. Φιδέογλου το 1977 κ.ά. Τα μισά σχεδόν θα κλείσουν μέσα στη δεκαετία του '60.

Στην περιφέρεια της Θεσσαλονίκης δημιουργούνται και κάποια άλλα παγοποιεία. Στο **Λαγκαδά** δημιουργούνται το 1958 τα Ψυγεία-Παγοποιεία «**Άφρι Καρυοφύλλη Ε.Ε.**» που προμηθεύουν πάγο και την αγορά της Θεσσαλονίκης.

Το 1959 ιδρύονται στο 6ο χιλ. προς Βέροια από τους Κ. Κοντορούπη - Κ. Ευσταθίου τα Ψυγεία - Παγοποιεία «**Ο Αίμιος**». Και το 1961 ο Δ. Ασβεστάς ιδρύει παγοποιείο στο **Λαγκαδά**, κυρίως για τοπική χρήση (φρούτα κτλ.).

Είναι η εποχή που η παραγωγή και διακίνηση φυσικού πάγου στην πόλη αρχίζει να κάμπτεται. Νέα συνεταιριστικά ψυγεία σε Πέλλα και Ημαθία απορροφούν τα φρούτα. Ο τελευταίος παγοποιός του Χορπάτη, ο Άγγελος Γκουραμάνης, θα κατεβάσει πάγο απ' το βουνό για τελευταία φορά το 1956. Η ΔΕΗ έχει ήδη συγκροτηθεί το 1953 και ο εξηλεκτρισμός της χώρας φέρνει τα πρώτα ψυγεία στα πιο εύπορα σπίτια.

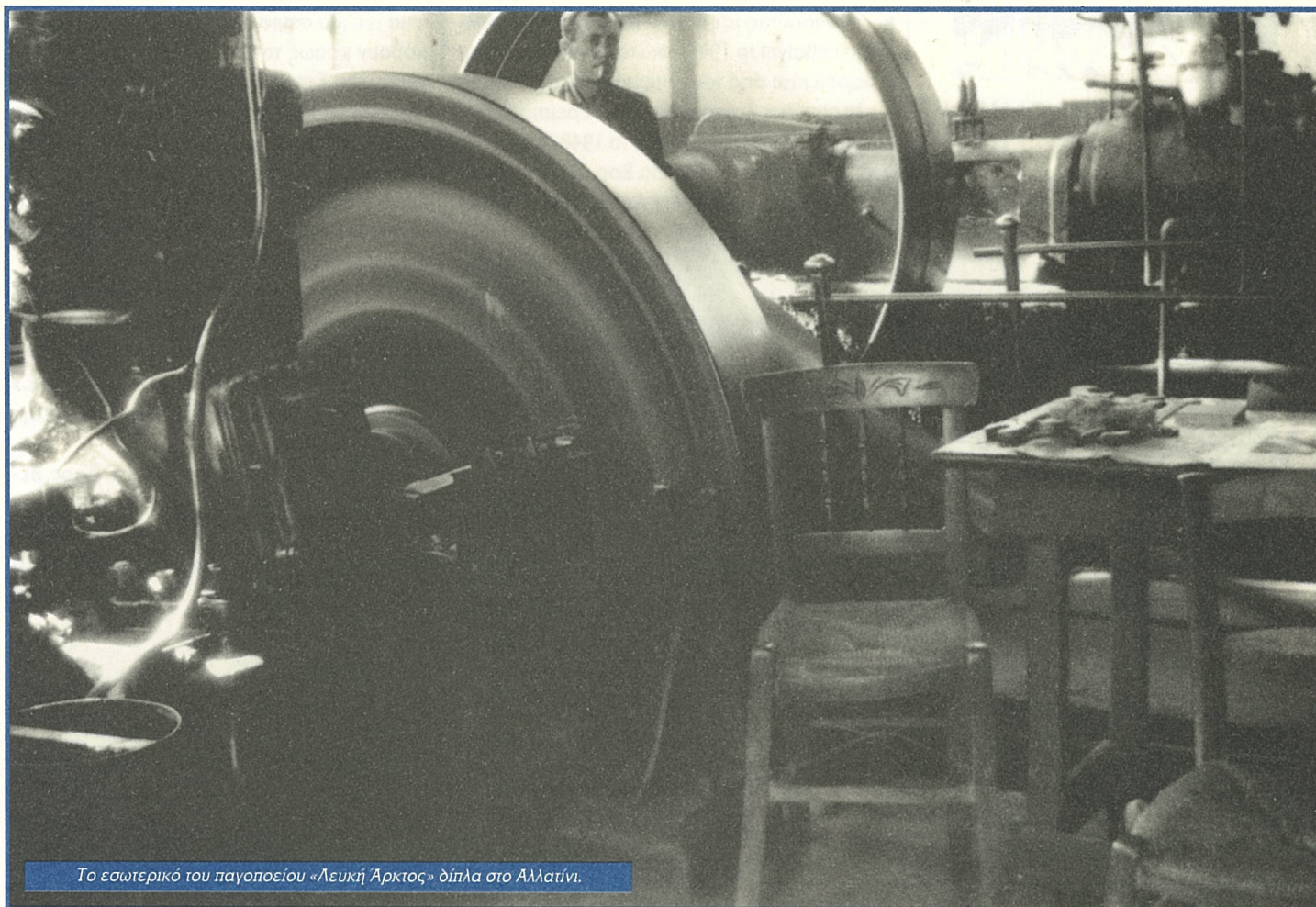
Οι παγωνιέρες όμως θα κυριαρχήσουν στα λαϊκά σπίτια μέχρι και τη δεκαετία του '60. Και τα 100 περίπου πρατήρια πάγου θα κάνουν χρυσές δουλειές.

Με  $\frac{1}{4}$  Πάγο 2 Μέρη

Μην ναι και  
Ψυγεία Πάγο  
"Standard"

Από ειδική Αμερικανική ξυλεια  
και μόνωσι φελού

Β. ΠΑΠΑΘΕΟΔΩΡΟΥ & Γ. ΚΟΠΑΤΣΑΡΗΣ  
32 ΟΔΟΣ ΒΑΣ. ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ 32 Τηλέφ. 20-45



Το εσωτερικό του παγοποιείου «Λευκή Άρκτος» δίπλα στο Αλλατίνι.

## ΤΟ ΤΕΛΟΣ ΤΩΝ ΠΑΓΩΝ

Το 1958 υπήρχαν στη χώρα 184 μονάδες παραγωγής πάγου με 1674 απασχολούμενους. Όμως το 1978 επιβίωναν μόλις 73 μονάδες με 445 άτομα.

Από το 1965 και μετά τα παγοποιεία της πόλης αρχίζουν ένα ένα να κλείνουν. Πρώτα σταματάει το «Φιξ» και ακολουθεί το συνεργαζόμενο παγοποιείο «Μακεδονία». Νωρίτερα είχε κλείσει η «Λευκή Άρκτος». Το 1968 κλείνει το παγοποιείο «Μπάλτα» και το 1970 σταματάει το παγοποιείο «Τσακίρακη», για να ακολουθήσουν το 1977 και τα ψυγεία του.

Η κρίση εκδηλώνεται και στα περιφερειακά παγοποιεία. Το παγοποιείο του Δ. Ασβεστά στο Λαγκαδά κλείνει το 1965. Το παγοποιείο «ο Αίμος» κλείνει γύρω στο 1975. Και το 1980 σταματά και το παγοποιείο των αδελφών Καρμούφλη στο Λαγκαδά.

Κάποιοι όμως επιβιώνουν. Όπως το παγοποιείο Χρ. Μάνου της Μηχανιώνας που συνεχίζει από το 1982 ο γιός του Γιάννης και παράγει ακόμη πάγο για τη συντήρηση των αλιευμάτων. Το 1986 παγοποιεί στη Ν. Μηχανιώνα δημιουργούν και οι **Α. Βαχάρογλου - Ν. Κοκοκύρης**. Παγοποιεία θα ιδρυθούν και στη Χαλκιδική: το 1987 στην **Ολυμπιάδα** (Μ. Τζομαίλη) και στην **Ιερισσό** το 1988 (Μ. Σιβερά-Γελέκα).

Το παγοποιείο του «Χαρίλαου» θα κρατήσει μέχρι το 1984. Τη χαριστική βολή θα δώσει η ιχθυαγορά, που προμηθεύεται δικές της παγομηχανές, στερώντας του έτσι τον τελευταίο πελάτη χοντρικής. Η επιχείρηση αδυνατεί να επιβιώσει και το 1986 κλείνουν και τα ψυγεία. Τα μηχανήματα πωλούνται στα Μουδανιά, στο παγοποιείο των «Αδελφών Καραθανάση», όπου και παραμένουν τώρα, σε αχρησία. Το πιο όμορφο κτίριο των εγκαταστάσεων του Χαρίλαου, αυτό των Γάλλων, φιλοξενεί σήμερα την αντιπροσωπεία αυτοκινήτων της Renault-Ρομπόπουλος, που το αγόρασε πριν από μια δεκαετία.

**Μέχρι το 1983 στο Νομό Θεσσαλονίκης 15 άτομα δήλωναν ακόμη ως επάγγελμα «παγοποιός» και λειτουργούσαν 6 «παγοζυθοπωλεία».**

Από το τέλος της δεκαετίας του '80 μια νέα μορφή πάγου αρχίζει να κάνει την εμφάνισή της στην αγορά. Οι παραδοσιακές παγοκο-

λόνες παράγονται πια μόνο στη Μηχανιώνα, όπου μεταφέρεται και η ιχθυαγορά της Θεσσαλονίκης. Μια σειρά από εργαστήρια όμως παράγουν με νέα μηχανήματα και εμπορεύονται παγάκια - κυρίως για κέντρα ψυκαγωγίας - αλλά και «λέπι» (νιφάδες) για ψύξη.

Το εργοστάσιο του Παν. Σιδηρόπουλου δημιουργείται στη Βιομηχανική Περιοχή της Θέρμης το 1988. Το 1990 εμφανίζεται ξανά μια άλλη «Λευκή Άρκτος», τώρα σε παγάκι (Άφοι Τσαμπούλη). Το 1992 ξεκινούν ο Ν. Τουρνάς και Ι. Κουτίκα, που από το 1994 συνεχίζει μόνη της. Το 1995 εμφανίζεται η Μ. Αρβανιτίδου και το 1996 ο Ν. Τσίτσας.

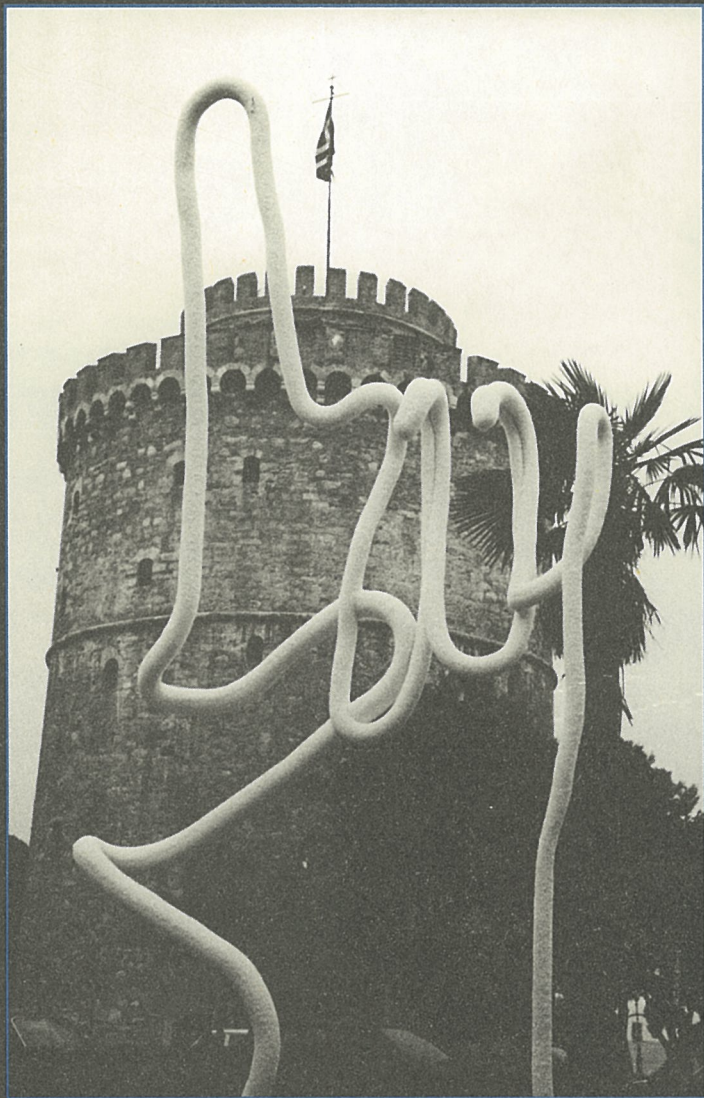
Σήμερα, η «εποχή του πάγου» φαντάζει πολύ μακρινή και η νέα γενιά τη θεωρεί περίπου ως **ανέκδοτο on the rocks**.

Όμως και μια απλή κουβέντα με τους παλιότερους, αναδεικνύει τον πάγο ως ένα ενδιαφέρον κομμάτι της ιστορίας της πόλης.

• Ευχαριστούμε θερμά για τις εμπνεύσεις και για την παραχώρηση υλικού τον συγγραφέα κ. Χρίστο Ζαφείρη, τον κ. Γιάννη Βελέτσο, την Κοινότητα Χορπάτη, τον κ. Χρήστο Μάνο, τον κ. Νικόλαο Ράδο.

# ΓΛΥΠΤΑ ΑΠΟ ΠΑΓΟ

Των Θανάση Χονδρού και Αλεξάνδρας Κατσιάνη



**Σ**τη σύγχρονη τέχνη χρησιμοποιούνται κάθε είδους υλικά, πολλές φορές ευτελή, δεν θα μπορούσε να μη χρησιμοποιηθεί και ο πάγος. Θυμόμαστε ένα έργο του Ιταλού Calzolari φτιαγμένο το 1968. Ήταν ένα αστεράκι από πάγο πάνω σε μια μεγάλη επιφάνεια από μέταλλο. Ένα άλλο έργο, του 1989, είναι του Σουηδού Rollof, με τον πάγο να έρχεται και ν' αγκαλιάζει ένα βαρύ πανωφόρι. Αλλά και στην Ελλάδα το 1994 ο Πάνος Χαλαμπους χρησιμοποιεί τριμμένο πάγο για να διατηρήσει ψάρια στο χώρο της γκαλερί, ενώ η ομάδα "Ήλιος" άρχισε παράστασή της στη Θεσσαλονίκη, το 1993, μεταφέροντας μία παγοκολόνα που άφησαν να λιώνει ανάμεσα στους ίδιους και το κοινό. Εμείς δουλέψαμε με πάγο για πρώτη φορά το Νοέμβριο 1995, όταν στα πλαίσια των *Δημητρίων* παρουσιάσαμε την "Ιστορία". Ήταν τρία παλιά ποδήλατα σε κεντρικό δρόμο, που από τις ρόδες τους είχαν αφαιρεθεί τα ελαστικά και είχαν αντικατασταθεί από πάγο, τον οποίο διατηρούσε ένας ψυκτικός μηχανισμός. Ήταν η εποχή που συζητιόταν οι θέσεις του Φουκουγιάμα για το τέλος της Ιστορίας, και οδηγηθήκαμε στη χρήση του πάγου από το θέμα μας. Ο πάγος είναι υλικό ευμετάβλητο, ασταθές. Σήμερα συμπαγές κι ακίνητο, αύριο ρευστό. Ταίριαζε με τις σκέψεις μας για την Ιστορία.

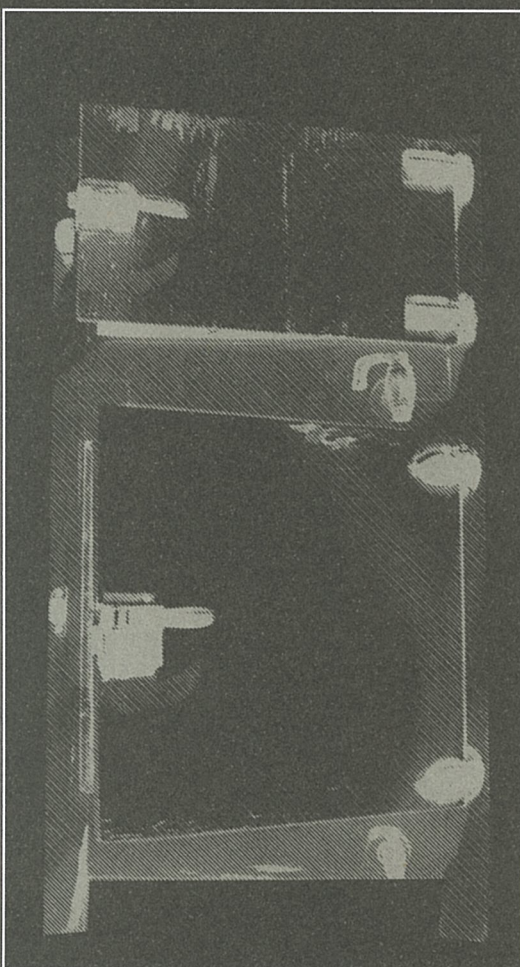
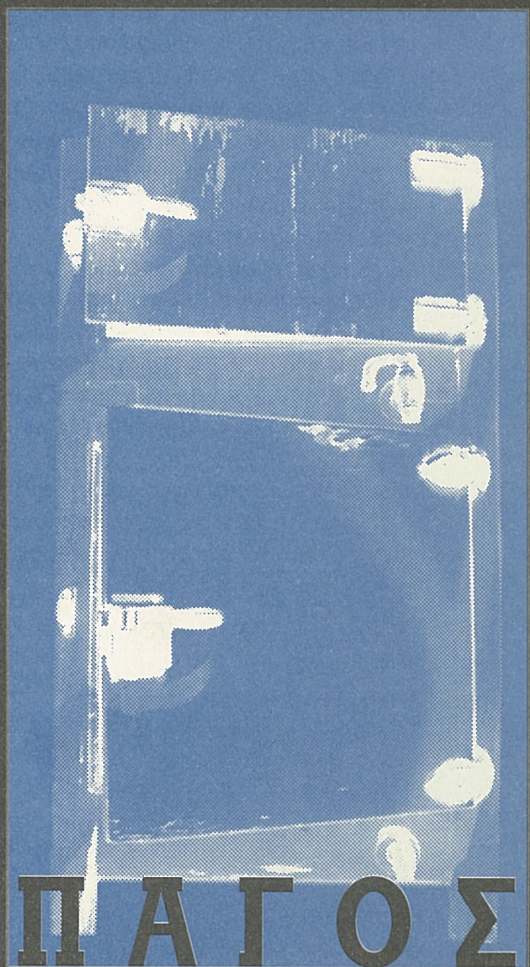
Έχοντας αυτό το έργο υπόψη του, ο Πάνος Θεοδωρίδης μάς πρότεινε να κάνουμε κάτι για τα εγκαίνια της Πολιτιστικής Πρωτεύουσας στο πάρκο Τσιρογιάννη. Εδώ η πρόκληση ήταν αντίστροφη: είχαμε τον πάγο ως υλικό για να παραχθεί έργο. Πρώτα σκεφτήκαμε το χρόνο σε ποικίλα του φανερώματα: το έτος 1997,

πολυαναμενόμενο και πολυσυζητημένο, με τους προβολείς στραμμένους στη Θεσσαλονίκη, το παρελθόν ως εμπειρία, νοσταλγία, ιστορία και απώλεια, το μέλλον ως θαυμαστή αβεβαιότητα. Στήσαμε, λοιπόν, στο στρόγγυλο παρτέρι απέναντι από το θέατρο της Ε.Μ.Σ. τους δώδεκα αριθμούς ενός ρολογιού παγωμένου, πέρα από το χρόνο. Στην άλλη άκρη του πάρκου δεσπόζει ο τεράστιος πλάτανος. Κρεμάσαμε στα κλαδιά του γράμματα από πάγο, του ελληνικού και ξένων αλφάβητων, έχοντας στο μυαλό το δέντρο της γνώσης. Γι' αυτό βάλαμε κι ένα φίδι, από πάγο επίσης, κουλουριασμένο σ' ένα κλαδί. Η απεργία των καθηγητών, που πραγματοποιούνταν εκείνη την εποχή, έδωσε αφορμή για διάφορα ευφυολογήματα. Το ίδιο έγινε και με την τρίτη κατασκευή από πάγο στο πάρκο, ένα χέρι ύψους δύο μέτρων με το δάχτυλο τετνωμένο να δείχνει τον ουρανό, που παρομοιάστηκε με το σηκωμένο χέρι των μαθητών. Εμείς σκεφτόμασταν, όταν το σχεδιάζαμε, την απογειωτική διάθεση της Θεσσαλονίκης, με τον πάγο να δηλώνει όλα όσα την καθηλώνουν. Το ενδιαφέρον ήταν ότι τους δύο μήνες που διάρκεσε η εγκατάσταση του πάρκου, η πολύ ψηλή θερμοκρασία έδωσε την ευκαιρία να φανεί η δυναμική του υλικού. Ο ήλιος έλιωνε τον πάγο, και τα ψυκτικά μηχανήματα αγωνίζονταν για να παράγουν νέο (4 μηχανήματα κάηκαν σ' αυτή την αναμέτρηση). Τα μεσημέρια διάφανες σταγόνες έδιναν μια λεία επιφάνεια στις μορφές, ενώ ο πάγος κυριαρχούσε όταν έπεφτε το σκοτάδι σηματοδοτώντας έτσι τα πράγματα μ' έναν άλλο ξεχωριστό τρόπο.

# ΕΝΑ ΠΑΓΟ-ΒΟΥΝΟ ΠΟΥ ΤΟ ΕΛΕΓΑΝ ΧΟΡΤΙΑΤΗ

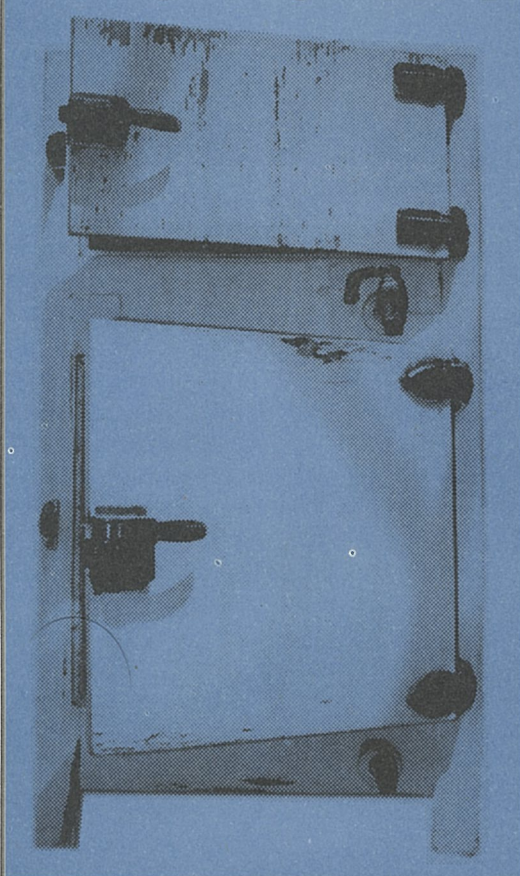
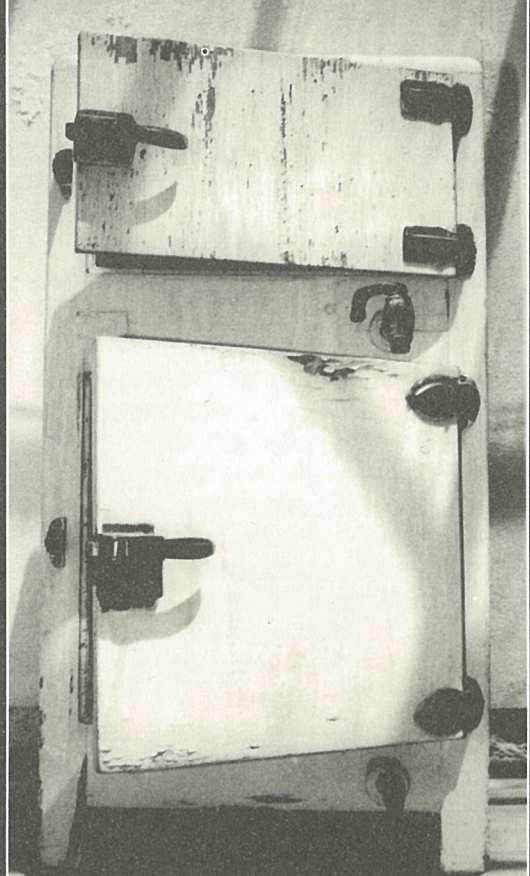
ΑΓΓΕΛΟΣ ΓΚΟΥΡΑΜΑΝΗΣ, παγοποιός στο Χορτιάτη

Συνέντευξη στην Όλγα Τσαντήλα



ΠΑΓΟΣ  
ΝΑ ΤΟΝ ΠΙΕΙΣ

ΣΤΟ ΠΟΤΗΡΙ



**Α**υτοσχέδια, πρωτότυπα παγοποιεία λειτουργούσαν από τον 12ο αιώνα μ.Χ. στο Χορτιάτη. Το νερό από τις άφθονες πηγές του βουνού ή το χιόνι κατέληγε στις "μπάρες", φυσικές ή χτιστές γούρνες, που έμοιαζαν με μικρές πσίνες βάθους 50-60 πόντων. Οι χειμερινές χαμηλές θερμοκρασίες πάγωναν το νερό και μετά από μερικές ημέρες γινόταν συμπαγής πάγος. Στη συνέχεια ο πάγος κοβόταν με σπειλιάρια σε ακανόνιστα σχήματα και αποθηκευόταν στα "μαγαζιά", σε μεγάλους ανοιχτούς λάκκους δίπλα στις "μπάρες", όπου παρέμενε σκεπασμένος με φύλλα οξιάς, για να μη λιώσει. Όταν ερχόταν η άνοιξη, ο πάγος φορτωνόταν σε τσουβάλια πάνω σε γαϊδουράκια και οι παγοποιοί τον κατέβαζαν στο χωριό του Χορτιάτη, στο Πανόραμα για να δροσίσει τους ευκατάστατους παραθεριστές και στη Θεσσαλονίκη.

Οι παγοποιοί του Χορτιάτη δούλεψαν μέχρι και το 1956. Από την επόμενη χρονιά διακόπηκε οριστικά η παραδοσιακή παραγωγή του πάγου, που η πρακτική της διατηρήθηκε μέσα στους αιώνες κυρίως ως οικογενειακή υπόθεση.

«Όπου είχε νερά είχε και από ένα "μαγαζί", λέει ο κ. Άγγελος Γκουραμάνης, ένας από τους τελευταίους παγοποιούς του Χορτιάτη, καθώς με περιηγεί στη δική του "μπάρα" με το αντίστοιχο "μαγαζί" στην τοποθεσία "Κουτλάνη".

«Αυτός ο χώρος είναι δικός μου, ιδιοκτησία από τον πατέρα μου, αλλά τι να κάνω που το Δασαρχείο δεν τον εγκρίνει; Είναι 4 στρέμματα. Εδώ πάνω υπάρχουν 60-70 τέτοια "μαγαζιά".

Πάγο έμαθα να κάνω από τον πατέρα μου και αυτός από τον παππού μου. Αυτή τη δουλειά την άρχισα το 1946 σε ηλικία 16 χρόνων και το 1956 σταμάτησα. Εκείνη την τελευταία χρονιά είχα πολύ πάγο, αλλά δεν είχα πού να τον φυλάξω και έτσι ο αέρας μέσα σε 24 ώρες μου έφαγε 10 τόνους πάγο.

Τον πάγο, βλέπεις, τον "τρώει" ο αέρας, ο ήλιος δεν τον "τρώει".»

## ΜΕ ΑΥΣΤΗΡΟ ΚΡΥΟ ΚΑΙ ΤΣΙΠΟΥΡΟ

Όταν έπεφτε χιόνι, μετά συνήθως έπιανε βοριάς, τσουχτερό κρύο και ξαστέρωνε. Έτσι, ένα καλό χιόνι δεν προλάβαινε να λιώσει, πάγωνε, αλλά για να γίνει πάγος έπρεπε να βοηθήσουμε και εμείς.

Στην “μπάρα”, λοιπόν, μαζεύονταν στην αρχή 20-30 πόντοι νερό είτε από το χιόνι είτε από τις πηγές του βουνού. Στεκόταν το χιόνι πάνω, αλλά από κάτω υπήρχε νερό. Τότε άνοιγα τρύπες στο παγωμένο χιόνι κάθε 5 ή 6 μέτρα, έβγαζα με τις χούφτες μου το νερό που είχε μείνει κάτω και το έριχνα από πάνω, για να παγώσει και αυτό.

Εκείνο με το βραδινό τσουχτερό κρύο πάγωνε. Αν ήταν 5 πόντους ο πάγος, με το νερό που έριχνα γινόταν ακόμη ένας πόντος πάγου. Το πρωί ερχόμουν νύχτα, πριν καν ξημερώσει δηλαδή, και ξανάνοιγα τρύπες. Μετά πάλι το απόγευμα η ίδια δουλειά. Για να γίνει μία μπάρα ερχόμουν δύο-τρεις μέρες συνεχόμενες. Όταν ο πάγος έφτανε τους 10 πόντους, τον μαζεύαμε. Μετά από 10 πόντους πάλι το ίδιο. Ο πάγος γινόταν σε τρεις ημέρες αν είχε κρύο αυστηρό. Όταν έκοβα με τον μπαλτά τον πάγο, πεταγόταν νερό επάνω μου το οποίο μετά από λίγο πάγωνε. Από τη μέση και πάνω ήμουν σαν χιονάνθρωπος. Τα μουστάκια μου έπιαναν κρυσταλλίδα. Αυστηρό κρύο, είπαμε. 10-12 βαθμοί κάτω από το μηδέν.

Τον πάγο τον περιποιόμουν μόνος μου, όταν τον μαζεύαμε, όμως, ήμασταν πολλά άτομα. Χάραζα τον πάγο πάνω στην “μπάρα”, και μετά τον χτυπούσα για να κόψω ένα κομμάτι. Είχαμε εργαλεία 2,5 μέτρα με γάντζους και σπειλιάρια.

Κόβαμε τον πάγο και τον γλιστρούσαμε μέσα στο “μαγαζί”. Εκεί κάτω ήταν άλλα άτομα που θήκιαζαν τον πάγο και τον τοποθετούσαν σωστά, όπως στρώνεις μια αυλή με πλάκες. Τη μία πλάκα δίπλα στην άλλη και τη μία στρώση πάνω από την άλλη.

Όταν βλέπαμε ότι ήταν καιρός, έπιαναν οι ζέστες και οι νοτιάδες, μαζεύαμε από τις οξιές τα φύλλα τους και σκεπάζαμε όλη την επιφάνεια του αποθηκευμένου στο “μαγαζί” πάγου με 20-30 πόντους φύλλα, ώστε να μη λιώσει. Σε μία μέρα έπρεπε να τελειώσει όλη η δουλειά.

Όταν πήρα αυτή την τοποθεσία από τον πατέρα μου, βρήκα στον πάτο του “μαγαζιού” κοτρόνες που τις είχαν τοποθετήσει οι παππούδες μου. Αυτές οι πέτρες-“Ντοσιμέ” στα τούρκικα-χρησίμευαν για να φεύγουν τα νερά από τον πάγο.

Στην “μπάρα” θέλαμε το μέρος να είναι στεγανό για να μένει το νερό, ενώ στο “μαγαζί” θέλαμε να φεύγει, γιατί αλλιώς θα έλιωνε ο πάγος.

Όταν αποθηκεύαμε, δουλεύαμε 7 άτομα μέσα στο κρύο-συγγενείς και εργάτες-, αλλά ήμασταν συνέχεια με το τσίπουρο και το κρασί ξεροσφύρι. Στα όρθια, πού να βρεις να καθίσεις; Το μεσημέρι όταν πεινούσαμε, καφαλίζαμε καμία ρέγγα, πάλι στα όρθια, μέχρι που κατεβαίναμε σουρωμένοι κάτω στο χωριό. Και αστεία κάναμε, αλλά για κιονόπλεμο δεν μας έμενε καιρός. Καμιά φορά μας κλέβανε και κανένα κομμάτι πάγο. Είχε κάποιος βαφτίσια και ερχόταν κρυφά και έπαιρνε λίγο, για να παγώσει κανένα ούζο, κανένα κρασί.»

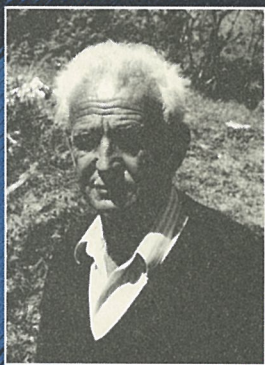
## ΠΑΓΟΣ ΝΑ ΤΟΝ ΠΙΕΙΣ ΣΤΟ ΠΟΤΗΡΙ

**Π**ήγαινα τα βράδια στο καφενείο και μετά ερχόμουν και κοιμόμουν εδώ πάνω. Όλο το βράδυ το περνούσα πάνω στο βουνό. Χαράματα σηκώνόμουν, μάζευα τον πάγο, τον έβαζα στα σακιά, τον φόρτωνα στο ζώο και κατηφόριζα. Η δροσιά δε μας πείραζε, το πετσι μας ήταν ψημένο. Μόλις έβγαινε ο ήλιος ήμασαν κάτω στο χωριό. Κατέβαζα με το ζώο 200-300 οκάδες καθημερινά. Την οκά την πουλούσα μία δραχμή.

Το Πάσχα δίναμε στους ψαράδες που ανέβαιναν μέχρι το χωριό για να αγοράσουν. Επίσης δίναμε στους κρεοπώλες, στα ζαχαροπλαστεία. Έκαναν και ένα παγωτό τότε, το "Τιπ-Τοπ"

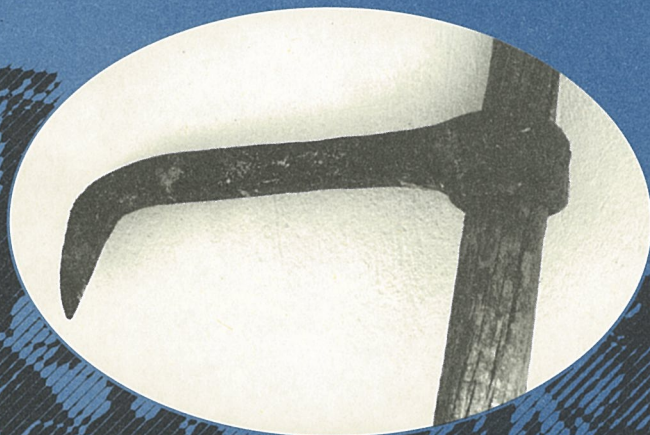
Είχαμε και μικρά και μεγάλα κομμάτια. Ένα κομμάτι μπορεί να ζύγιζε και 50 οκάδες. Τα σχήματα ήταν ακανόνιστα. Ο πάγος από το χιόνι ήταν ο καλύτερος και ο πιο καθαρός. Αυτόν τον πάγο και σε ποτήρι μπορούσες να τον βάλεις. Επίσης ήταν ο καλύτερος, γιατί με το που τον χτυπούσες, ξεκολλούσε αμέσως η πλάκα, ενώ αν ήταν από κρύο νερό δεν μπορούσες να τον βγάλεις σε πλάκα. Κολλούσε μεταξύ του.

Στη Θεσσαλονίκη δεν κατέβαινα, μέχρι το Πανόραμα έφτανα. Εκεί συνεργαζόμουν με έναν παντοπώλη που έκανε και τις διανομές του πάγου στα πλούσια τα σπίτια.



Άγγελος Γκουραμάνης

Προπολεμικά ο Χορτιάτης ήταν παραθεριστικό κέντρο. Οι παραθεριστές του Χορτιάτη δεν αγόραζαν πάγο, γιατί δεν κυκλοφορούσαν ακόμη στην αγορά οι παγωνιέρες. Στην Κατοχή κανένα "μα-



Γάντζος πάγου του Άγγελου Γκουραμάνη

γαζί" δε λειτουργήσε. Εδώ δεν είχαμε να φάμε, πάγο θα κάναμε; Μετά την καταστροφή του '44 που κάηκε το χωριό, εμείς δεν είχαμε σπίτια να μείνουμε. Έτσι, οι παραθεριστές άρχισαν να πηγαίνουν όλοι στο Πανόραμα που από τότε άρχισε να παίρνει αξία.

Οι παππούδες μου έλεγαν ότι όταν έβγαζαν πάγο, έρχονταν εβραίοι έμποροι και τον "καπάρωναν". Έλεγαν "θα πάρω εγώ τον πάγο", έδιναν προκαταβολές και κατέβαζαν τον πάγο κάτω στο Πανόραμα και στην πόλη. Πλήρωναν και το αγώγι.

Τον πάγο τον πήγαιναν στους πλούσιους. Ένας φτωχός π τον ήθελε τον πάγο; Μετά το '50 άρχισε να αγοράζει ο κόσμος».



Χιόνια στον προπολεμικό Χορτιάτη

**Τ**ο τέλος της μικρής κοινωνίας των παγοποιών του Χορπάτη ήρθε με την έλευση του ηλεκτρισμού στο χωριό. Το 1957 οι καλές καιρικές συνθήκες και αρκετά αργότερα τα νεοεμφανιζόμενα στην αγορά ψυγεία “σφράγισαν” οριστικά τα μακραιώνα αυτοσχέδια παγοποιεία του Χορπάτη. Το μόνο που έμεινε είναι οι ισοπεδωμένες πλέον “μπάρες” και τα χορταριασμένα “μαγαζιά” στις πλαγιές του βουνού.

«Μεταπολεμικά δουλεύαμε 5 άτομα», συνεχίζει ο κ.Γκουραμάνης. «Πριν τον πόλεμο ήμασταν πάλι λίγοι. Μόνο μία μπάρα θυμάμαι εκείνη την εποχή, του Μπαμπάτσου. Με τους άλλους παγοποιούς είχα καλές σχέσεις, ο καθένας έκανε τη δουλειά του, είχε την πελατεία του, όπως εγώ που είχα πάει στο Πανόραμα και είχα βρει αυτόν τον παντοπώλη.

Από τον πάγο έβγαλα καλά χρήματα, για 100 κλά πάγο που πουλούσα έπαιρνα 50 δραχμές, όταν το μεροκάματο ήταν 40 δραχμές. Κάθε μέρα πς 50 δραχμές πς είχα σίγουρες. Και το Σαββατοκύριακο “έπανα” πς 200-300 δραχμές.

Το 1956, που ήταν και η τελευταία χρονιά που δούλεψα, είχα πολύ πάγο. Δεν είχα, όμως, πού να τον φυλάξω και τελικά μου έλιωσε. Κατάφερα να γλυτώσω 6.000 οκάδες, 7 τόνους. Δούλεψα πολύ καλά, αλλά μου τελείωσε γρήγορα, γιατί με έπασαν οι ζέστες. 26 Ιουνίου μου είχε τελειώσει ο πάγος, ενώ άλλες εποχές είχα μέχρι και το Σεπτέμβριο. Παράλληλα έκανα και άλλες δουλειές. Ο πάγος ήταν μόνο για το χειμώνα και το καλοκαίρι. Έχω δουλέψει εργάτης, στα λατομεία, στα κάρβουνα, στο τέλος και στις οικοδομές. Και όλοι το ίδιο έκαναν. Και γεωργικές και κτηνοτροφικές δουλειές.

Το 1957 κανείς δεν δούλεψε, γιατί δεν είχε χιονίσει. Το 1957 ήρθε ο ηλεκτρισμός στο χωριό και μετά από λίγο τα ψυγεία.»

Η χαρά της παραγωγής στο Παγοποιείο Μάνου.  
Πρώτος αριστερά ο κ. Χρήστος Μάνος





# ΟΡΕΣΙΒΙΟΣ ΠΑΓΟΣ

Του Πάνου Θεοδώριδη

**Μ**εσοσύης της δικτατορίας, γνώρισα σε βεγγέρα αντιφρονούντος έναν μαθηματικό που υπερέβαινε την καθημέραν ανία του αρχαιοδιψώντας. Ανταλλάξαμε πληροφορίες για οικισμούς, τοπωνύμια και παρχάρια, οπότε, ανεβαίνοντας νοητά το ρέμα της Θέρμης μου εμπιστεύτηκε ότι κάτω από την υδατογέφυρα του Χορπάτη υπάρχουν αρχαίοι βωμοί.

Η παρανάγνωση, η παραγνώριση και η παρεξήγηση είναι βεβαίως το δράμα της ημιμάθειας, γι' αυτό και τίποτε παράλογο δεν πρέπει να αφήνεται χωρίς επαλήθευση. Οι μεσαιωνικοί πύργοι των αγιορείτικων εξαρτημάτων έχουν θεωρηθεί φρυκτωρίες και υδατόπυργοι νερόμυλων αμυντικές οχυρώσεις. Γι' αυτό και την επομένη πήρα τον κουμπάρο μου, που διέθετε αυτοκίνητο και εξαισίες τεχνικές γνώσεις και σταθμεύσαμε κάτω από την μεγάλη υδατογέφυρα. Τρεις διακριτές φάσεις, η παλαιότερη όψιμη ρωμαϊκή, εκατό μέτρα παρακάτω μεσαιωνική γεφυρούλα και στον οξύ λόφο στην ανατολική όχθη της ρεμαπάς οικισμός ήδη εγκαταλελειμμένος στην αρχή της δεύτερης χιλιετίας. Από κάτω του, σε σημείο ανήλιο, ο πρώτος βωμός...

Ήταν μια αποθήκη πάγου. Ένας κόλπουρος κώνος με διάμετρο δεκαπέντε μέτρα, καμωμένος από εντόπιο λίθο κατά ιδιοφυώς στρωμένες ζώνες ψαροκόκαλο, που άφηνε μέσα ένα κενό ημισφαίριο που επιπόλαζε ο πάγος, ή ορθότερα, το παγωμένο χιόνι. Το γεγονός ήταν προφανές αφού κατά τις αλλεπάλληλες επισκέψεις μου σε διάφορες εποχές του χρόνου, υπήρχε μέσα χιόνι κατακαλόκαιρο !...

Παρακάτω το ρέμα συστρέφεται και σε μήκος ενός χιλιόμετρου απλώνονται κι άλλα τέτοια υποδοχεία, ένα διπλό, άλλα ελλειψοειδή, μερικά καλασμένα από λιθορυχεία. Μεσοδρομιάς ένας νερόμυλος νεοτερικός που εντούτοις ο κατασκευαστής του έφαγε έναν ψαθυρό βράχο δυο μέτρα σε τομή για να περάσει με τη σωστή κλίση ο αγωγός. Παρακάτω ο δρόμος συναντούσε τον ανατολικό κλάδο του υδραγωγού της Θεσσαλονίκης με τους κρεμασμένους νερόμυλους τριγύρω και το ρέμα κατέληγε στη Θέρμη αφού περνούσε βυζαντινούς νερόμυλους.

Η μοναδική ιστορική μαρτυρία ανήκει στον Εβλιά Τσελεμπή, τον δέκατον έβδομον αιώνα, κατά τον οποίο οι Θεσσαλονικείς καταναλώνουν πάγο φυλασσόμενο από τους περιόικους και κατερχόμενο το θέρος.

Τα μνημεία αυτά, ήδη στοιχειωμένα, δεν χρονολογούνται εύκολα. Η χρήση τους απέδωσε κατά την αυτοψία τσουμπλέκια χρόνων τουρκοκρατίας, αλλά δεν θα παραξενεύοι αν ήταν παλαιότερα, κατόπιν ερείυνης. Η περιοχή φαίνεται ιδιαίτερα ζωντανή και παραγωγική τον ενδέκατο ή δωδέκατο αιώνα και εφεξής, οπότε υπάρχει τέρμινους άντε. Ούτως ή άλλως η ρεμαπά από Χορπάτη στη Θέρμη απέκτησε το ενδιαφέρον της μετά την Εγνατία Οδό, αλλά δεν είμαστε και κάτοχοι τέλειων γνώσεων περί την αρχαιολογία του βουνού.

Από τότε μίλησα με άλλους φαντασιόπληκτους που με κατήθυσαν σε ρωμαϊκούς δρόμους και βυζαντινά κάστρα νομίζοντας ότι είδαν αστρόπλοια. Εύχομαι πάντως καμιά αναπτυξιακή εταιρεία να μην ανακαλύψει τους αποθέτες πάγου στον Χορπάτη, ώστε να αφήσουμε και κάτι σε κανέναν επόμενο αρχαιολόγο ή κοινοτάρη.

Με την ευκαιρία, στο ρέμα της Περιστεράς, ένας έξυπνος έχει περιφράξει και αποτέμνει συστηματικά μια τούμπα, ενώ ο πανάρχαιος μύλος του Λιγδέα, ερείπιο ήδη στα χίλια τριακόσια ένα, έχει καταστραφεί στα Ελαιοχώρια από κάποιον ελαιοφυτευτή. Οι συμπαθείς μας γεωργοί επούλησαν την υπεργον γη στους επιστήμονες της συμπρωτεύουσας για τις νεοβίλες τους και καταπατούν ευτυχώς τα δημόσια χέρσα που τυχάνει να φέρουν εκτός πουρναριών και σύμπασα την τεχνολογική μας αρχαιότητα. Προτού συναντήσω κοινοτική καφετέρια πάνω στους αποθέτες πάγου του Χορπάτη, ελπίζω η μαύρη γη να με καλύψει εγκαίρως.

# ΨΥΧΡΑΠΟΘΗΚΕΣ-ΠΑΓΟΠΟΙΕΙΟ Αφων ΜΠΑΛΤΑ: ΕΔΩ Ο ΚΑΛΟΣ ΠΑΓΟΣ!

ΓΙΑΝΝΗΣ ΒΕΛΕΤΣΟΣ, εκπρόσωπος της εταιρείας

Συνέντευξη στην Όλγα Τσαντήλα



Ο Αλέξανδρος Μπάλτας

**T**ο 1922 γραφήκαμε στο Εμπορικό Επιμελητήριο της Θεσσαλονίκης και πήραμε αριθμό καταχώρησης 5. Είμαστε από τις παλιότερες εταιρείες στη Θεσσαλονίκη και αν σήμερα υπάρχουν τρεις επιχειρήσεις από εκείνη την περίοδο, μία από αυτές είμαστε και εμείς», μου εξηγεί με περηφάνεια ο κ. Γιάννης Βελέτσος, εκπρόσωπος της εταιρείας “Ψυγεία Αφοί Μπάλτα ΑΕ” και εγγονός του Αλέξανδρου Μπάλτα. «Αυτό που θέλαμε, ήταν να διατηρήσουμε τη δουλειά του παππού μας», τονίζει ο κ. Βελέτσος δείχνοντάς μου μια μεγάλη ασπρόμαυρη φωτογραφία του Αλέξανδρου Μπάλτα τραβηγμένη το 1930 περίπου, ελαφρώς κιτρινωπή που κρέμεται στον τοίχο. Καθώς με ξεναγεί στις εγκαταστάσεις του εργοστασίου που λειτουργούσε παλιά ως παγοποιείο, ψυγείο και αλευρόμυλος και σήμερα ως αποθηκευτικός ψυκτικός χώρος, ο κ. Βελέτσος μου παραθέτει το curriculum vitae της οικογενειακής επιχείρησης.

## ΛΟΥΛΕ ΜΠΟΥΡΓΚΑΣ - ΚΙΛΚΙΣ - ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

Ο πατέρας της μητέρας μου, ο Αλέξανδρος Μπάλτας, ήταν μεγάλο δημιουργικό στοιχείο στην Ανατολική Θράκη. Εμείς οι νεότεροι μέναμε στην Κωνσταντινούπολη, όπου και είχαμε γεννηθεί. Ο παππούς ξεκίνησε την επιχειρηματική του δράση το 1905, στην περιοχή μεταξύ Αρκαδιουπόλεως – Λουλέ Μπουργκάς στα τούρκικα – και Κωνσταντινούπολεως. Σε εκείνη την περιοχή επεκτείνονταν οι εγκαταστάσεις του εργοστασίου του που λειτουργούσε ως ψυγείο, παγοποιείο, αλευρόμυλος – που ήταν και η κύρια επαγγελματική του απασχόληση και το μάζεμα των σταριών. Στην Κωνσταντινούπολη ο αδερφός του ο Λεωνίδας Μπάλτας είχε την αντιπροσωπεία πετρελαιοειδών της Mobil.

Η εταιρεία αρχικά ονομαζόταν “Αφοί Μπάλτα” και ήταν ψυχραποθήκες και παγοποιείο. Μετά το διωγμό ο Αλέξανδρος Μπάλτας ήρθε στην Ελλάδα και αργότερα ακολούθησε η μητέρα μου και εμείς, τα παιδιά. Το 1922 ο Μπάλτας έχτισε το εργοστάσιο εδώ στη Θεσσαλονίκη, στις σημερινές εγκαταστάσεις, που λειτουργούσε ως αλευρόμυλος με την ονομασία “ΓΕΝΙΜΑ ΑΕ” και παράλληλα είχε χτίσει ένα μικρότερο εργοστάσιο στο Κιλκίς, το οποίο παρήγαγε πάγο. Αυτό ήταν και το πρώτο ουσιαστικά παγοποιείο, το οποίο κάλυπτε τις ανάγκες του Κιλκίς και των περιχώρων.

Στο Κιλκίς δεν κάναμε διανομές. Ερχόταν ο κόσμος και αγόραζε πάγο κατευθείαν από το εργοστάσιο. Στην Κατοχή το εργοστάσιο του Κιλκίς λειτουργούσε, μέχρι το 1945, οπότε ανατινάχθηκε από τους αντάρτες και καταστράφηκε ολοσχερώς.

Ο αλευρόμυλος στη Θεσσαλονίκη κατά την περίοδο της Κατοχής είχε επιταχθεί από τον Επισιτισμό και δούλευε για τον κόσμο. Στις 21 Σεπτεμβρίου 1944, η Θεσσαλονίκη βομβαρδίστηκε από τα αγγλοαμερικάνικα αεροπλάνα που είχαν στόχο να πλήξουν το σιδηροδρομικό σταθμό. Ορισμένες, όμως, από τις βόμβες ξέφυγαν και κατέστρεψαν εντελώς το εργοστάσιο. Πάνω στα ντουβάρια που απέμειναν χτίστηκε το παγοποιείο και το ψυγείο, που πρωτολειτούργησαν το 1948.»

## ΠΑΓΟΚΟΛΟΝΕΣ ΘΕΡΟΥΣ

Η παραγωγή μας ήταν 4.000 κολόνες ημερησίως, το βάρος της κάθε μίας ήταν 25 κιλά και το μήκος περίπου 1,22 μέτρα. Η μεγαλύτερη κατανάλωση ήταν τους τρεις θερινούς μήνες, Ιούνιο, Ιούλιο και Αύγουστο. Τη μεγαλύτερη παραγωγή την είχαν τα ψυγεία του Επαμεινώνδα Χαρίλαου, που είχε ιδρύσει και το συνοικισμό Χαριλάου. Συγκεκριμένα από το 1915, κατά τη διάρκεια του Α΄ Παγκοσμίου πολέμου, οι σύμμαχοι είχαν ζητήσει από το Χαρίλαο να αποθηκεύσει τα

εμπορεύματά τους στις αποθήκες του. Επίσης πάγο έβγαζαν τα Ψυγεία Μακεδονίας, τα Ψυγεία Φιξ και το 1951 ξεκίνησαν και οι αδερφοί Τσακιράκη. Υπήρχε ακόμη ένα πολύ μικρό παγοποιείο στην περιοχή του Ντεπώ που δούλεψε 10 χρόνια. Τα “Ψυγεία Μπάλτα” παρήγαγαν πάνω από 4.000 κολόνες το 24ωρο, τα “Ψυγεία Χαριλάου” 7.000 κολόνες, τα “Ψυγεία Μακεδονίας” 3.000, το “Φιξ” 3.500 κολόνες και τα ψυγεία Τσακιράκη 2.500 κολόνες. Εμείς δεν ήμασταν οι πρώτοι στην παραγωγή αλλά οι πρώτοι στην κατανάλωση με 500.000 κολόνες το χρόνο.

Αυτοί όλοι σταμάτησαν σταδιακά μέχρι το 1969. Πρώτα σταμάτησαν τα ψυγεία Φιξ, μετά τα ψυγεία Μακεδονίας που συνεργάζονταν με την εταιρία Φιξ και προτελευταίοι εμείς, το 1968. Ο Χαρίλαος έμεινε τελευταίος.»

## ΣΥΝΤΑΓΗ ΠΑΓΟΥ

Η πρώτη ύλη ήταν νερό, αμμωνία, άλας. Η συνταγή για τον πάγο και ο τρόπος παραγωγής ήταν πάντα ο ίδιος. Υπήρχε ένας γερανός από τον οποίο κρέμονταν 20 στη σειρά παγοδοχεία, τα οποία στη συνέχεια εμβάφτιζονταν μέσα στην παγολεκάνη και συνήθως μετά από 10 ώρες έβγαине ο πάγος. Είχαμε δύο παγολεκάνες, η κάθε μία από τις οποίες ήταν σαν πσίνα. Αυτές περιείχαν το υγρό, νερό με σαλαμούρα. Υπήρχαν οι λεγόμενες “σερπαντίνες”, σωλήνες που ήταν τοποθετημένες γύρω γύρω από την παγολεκάνη και που έφερναν την ψύξη. Όταν οι παγοκολόνες ήταν έτοιμες, τις φορτώναμε κατευθείαν στο αυτοκίνητο που ήταν παρκαρισμένο μπροστά από την παγολεκάνη. Από τις εγκαταστάσεις της Θράκης ο παππούς δεν μετέφερε τίποτε. Το μόνο που φέραμε ήταν το επιβατικό αμάξι μας. Τα βασικά μηχανήματα τα εισάγαμε από την Αμερική – μάρκας Carrier – και ήταν τα ίδια που απαιτούνται για τις εγκαταστάσεις ψυγείων. Ορισμένα πρόσθετα μηχανήματα έγιναν εδώ, αγοράσαμε και τρία φορτηγά αυτοκίνητα για τις μεταφορές και έτσι ξεκινήσαμε.

Εκείνα τα χρόνια ήταν αρκετά δύσκολα, γιατί υπήρχε ένα γενικότερο πρόβλημα ανασυγκρότησης των βιομηχανιών.

Μας βοήθησε πολύ η ένταξή μας το 1951 στο σχέδιο Μάρσαλ, από όπου πήραμε δάνειο 90.000 δολαρίων και το οποίο εξοφλήσαμε ολοσχερώς και εγκαίρως.

Υπήρχαν στη Θεσσαλονίκη περίπου 100 πρατήρια πώλησης πάγου με πιο μακρινά αυτά της Καλαμαριάς. Ένας καλός πρατηριούχος πωλούσε γύρω στις 200 κολόνες καθημερινά. Οι παγοπώλες έκαναν σκληρή δουλειά, η οποία όμως τους απέφερε, μακροπρόθεσμα, σημαντικά κέρδη. Πολλοί από τους σημερινούς μεγαλεμπόρους εκείνη την εποχή πουλούσαν πάγο.

ΠΑΓΟΚΟΛΟΝΑΙ ΘΕΡΟΥΣ

Οι παραγγελίες γίνονταν στο γραφείο καταναλώσεως του εργοστασίου μας. Η δουλειά στο εργοστάσιο άρχιζε μετά τα μεσάνυχτα, ώστε ο πάγος να είναι έτοιμος και να βρίσκεται προς πώληση στα πρατήρια στις 7.00 το πρωί. Στους μεγάλους πρατηριούχους είχαμε παραχωρήσει τη χρήση δύο μεγάλων παγωνιέρων.

Στην παραγωγή του πάγου είχαμε τρεις εργάτες στο μηχανοστάσιο, τρεις οδηγούς, τρεις για την παράδοση του πάγου και δέκα στην παραγωγή. Εγώ, νεαρός τότε, έπρεπε να επιβλέπω όλα τα πρατήρια. Η παράδοση και η εξόφληση του λογαριασμού γίνονταν κάθε Δευτέρα. Το παγοποιείο δούλευε όλο το χρόνο, αν και το μάξιμουμ της λειτουργίας ήταν έξι μήνες-τους τρεις καλοκαιρινούς και τον Απρίλιο, Μάιο και Σεπτέμβριο, που βρισκόμασταν στο ήμισυ της φουλ παραγωγής. Και τον Οκτώβριο, όμως, η κατανάλωση του πάγου ήταν μεγάλη λόγω της αυξημένης ιχθυοπαραγωγής. Το εργοστάσιο λειτουργούσε και τους υπόλοιπους μήνες του χρόνου αλλά με χαμηλότερη παραγωγή.

Ελάχιστοι πρατηριούχοι είχαν αυτοκίνητα για να κάνουν τις διανομές, οι περισσότεροι, όμως, είχαν ζώα με τα οποία πήγαιναν τον πάγο στα σπία των πελατών, στην πόρτα τους. Συνήθως οι νοικοκυρές αγοράζαν καθημερινά από ένα τέταρτο πάγο, που ήταν περίπου 4 κιλά. Μεγάλη κατανάλωση έκαναν τα κέντρα διασκέδασης και οι ψαράδες στην Ιχθυόσκαλα, που χρησιμοποιούσαν κυρίως θρυμματισμένο πάγο. Για τη δουλειά αυτή είχαμε παγοθραυστικά μηχανήματα στο πρατήριο και ο πάγος έσπαζε επιτόπου.

Επίσης σημαντική ποσότητα πάγου απαιτούνταν για τις εξαγωγές των φρούτων. Στα τοιχώματα των βαγονιών, που μετέφεραν τα φρούτα, υπήρχαν οι λεγόμενες "θυρίδες", θήκες που έμπαινε ο πάγος. Τον Ιούλιο και τον Αύγουστο το Κράτος δέσμευε τη μισή παραγωγή του πάγου για τις ανάγκες των εξαγωγών. Και τότε υπήρχε έλλειψη στην αγορά.

Από το 1922 υπήρχε σιδηροδρομική γραμμή που έμπαινε μέσα στο εργοστάσιο και συνέδεε το χώρο με τις εγκαταστάσεις του σιδηροδρομικού σταθμού. Το 1958 που είχαμε αρχίσει και τις εξαγωγές των φρούτων, φορτώναμε τα βαγόνια που έμπαιναν κατευθείαν στο χώρο του εργοστασίου από τη μία είσοδο και στη συνέχεια έβγαιναν από την άλλη καταλήγοντας στο σιδηροδρομικό σταθμό και από εκεί στις ευρωπαϊκές χώρες.»



## ΣΥΝΤΑΓΗ



**Ο** κοινός αγώνας της οικογένειας του Αλέξανδρου Μπάλα και των εργατών για να θεμελιωθεί και να υπάρξει το εργοστάσιο στη Θεσσαλονίκη, είχε λιώσει προ πολλού τον πάγο στις μεταξύ τους σχέσεις. Στο κυριολεκτικά ψυχρό περιβάλλον του παγοποιείου οι σχέσεις των εργαζομένων ήταν θερμές και ζεστές, όπως αναφέρει ο κ. Βελέτσος.

«Το προσωπικό θεωρούσε το εργοστάσιο δεύτερο σπίτι του. Θυμάμαι ότι στις γιορτές κάναμε συνεσιάσεις και μαζευόμασταν όλοι με τις οικογένειές μας και γλεντούσαμε.

Ορισμένοι από τους πρώτους υπαλλήλους μας δούλευαν στο εργοστάσιο της Θράκης και όταν φύγαμε από εκεί, μας ακολούθησαν και αυτοί. Σήμερα εδώ δουλεύουν και τα εγγόνια τους.

Ήταν πολύ δεμένοι με την επιχείρηση, τη θεωρούσαν σαν οικογένειά τους. Μάλιστα πολλοί από τους πρώτους εργάτες του εργοστασίου προσέφεραν και οι ίδιοι για να χτιστεί το εργοστάσιο.

Είχαμε έναν πολύ καλό μηχανολόγο τον Κωνσταντίνο Μάζη που έκανε τους τεχνικούς ελέγχους στο εργοστάσιο. Επίσης είχαμε ένα νεαρό παιδί, Αμερικό, μηχανολόγο-ψυκτικό της εταιρίας Carrier. Από το 1951 μέχρι σήμερα ο χώρος εκσυγχρονίστηκε, καθώς κάθε 5-10 χρόνια ανανεώναμε τα μηχανήματά μας. Παρ' όλα αυτά ποτέ δεν σκεφτήκαμε να μεταφέρουμε τις αρχικές μας εγκαταστάσεις, αν και το οικόπεδο με το χρόνο απέκτησε πλέον πολύ μεγάλη αξία καθώς βρίσκεται μέσα στην πόλη. Το κρατάμε, όμως, για συναισθηματικούς λόγους.

Οι σχέσεις μας, όμως, και με τους άλλους παραγωγούς πάγου και ειδικά με τα ψυγεία Μακεδονίας και Φιξ, ήταν πολύ καλές, αφού φτάναμε στο σημείο να δανειζόμαστε ο ένας τον άλλο. Δεν υπήρχε ο σκληρός ανταγωνισμός. Όσον αφορά τις τιμές υπήρχε η γνωστή διατίμηση, κάτι το οποίο ήταν κυρίως θεωρητικό, αν και δεν μπορούσαμε να πουλήσουμε παραπάνω από την ορισμένη τιμή. Παρουσιάζαμε το κοστολόγιο και εγκρίνονταν από τη Διεύθυνση Εμπορίου. Δεν υπήρχε θέμα να μην πάρουμε τη σωστή τιμή και από αυτά τα μισά ήταν κέρδος, γιατί η πρώτη ύλη δεν ήταν ακριβή.

#### Ο ΠΑΓΟΣ ΣΤΟ "ΨΥΓΕΙΟ"

**Τ**ο 1968 το εργοστάσιό μας σταμάτησε να λειτουργεί. Η κρίση άρχισε το 1965, όταν βγήκαν στην αγορά τα οικιακά ψυγεία. Επειδή όμως ήταν ακριβά και δεν μπορούσαν όλοι να τα αγοράσουν, συνεχίσαμε να έχουμε για ακόμη λίγα χρόνια ακόμη κάποια πελατεία. Η απόφασή μας να σταματήσουμε πάρθηκε απότομα. Θυμάμαι ότι είπαμε "από αύριο σταματάμε". "Συνεχίστε εσείς", ανακοινώσαμε στους άλλους συναδέλφους. Στο χώρο που βρίσκονταν οι παγολεκάνες κτίστηκε αμέσως ψυκτικός χώρος, όπως διατηρείται και σήμερα.

Αυτό που ελπίζουμε, είναι να συνεχιστεί η προσπάθεια που κάναμε τόσα χρόνια, να διατηρηθεί η δουλειά του παππού μας.

Ο πάγος της Θεσσαλονίκης αυτή τη στιγμή καταναλώνεται στα ψάρια. Επίσης πάγος απαιτείται στην παραγωγική περιοχή των φρούτων.

Σήμερα οι εγκαταστάσεις εκτείνονται σε ένα χώρο 19.000 κυβικών μέτρων, με δύο σήραγγες καταψύξεως, δύο ράμπες μία για το τμήμα της απλής ψύξεως και μία για την κατάψυξη. Η θερμοκρασία έως -27 βαθμούς Κελσίου.

**Σήμερα απασχολούμε 20 άτομα.** Είμαστε και οι πρώτοι στο είδος μας που βάλαμε τη μηχανοργάνωση στο εργοστάσιό μας που σήμερα λειτουργεί ως αποθηκευτικός χώρος ψυκτικός και παράλληλα ασχολούμαστε και με εξαγωγές...»

# πάγου

# ΣΤΟ ΠΑΓΟΠΟΙΕΙΟ ΤΣΑΚΙΡΑΚΗ ΚΑΠΟΤΕ

ΝΙΚΟΛΑΟΣ ΡΑΔΟΣ , διευθυντής της επιχείρησης

Αφήγηση στην Θεοδώρα Αυγέρη

Μ

ετά τη Μικρασιατική Καταστροφή, οι αδελφοί Τσακιράκη ήρθαν εδώ, μικρά παιδιά, και άρχισαν να δουλεύουν κάνοντας διάφορες δουλειές του ποδαριού. Έπειτα φύγανε και πήγανε στην Νιγρίτα.

Εκεί άρχισαν να κάνουν τους εργολάβους και να ασχολούνται με τα δημόσια έργα. Όταν άρχισαν να πιάνουν ορι-

σμένα χρήματα άνοιξαν ένα μεγάλο μπακάλικο ενώ αργότερα αγόρασαν ένα οικόπεδο και

έφτιαξαν το πρώτο παγοποιείο στην Νιγρίτα. Βγάζανε περί τις διακόσιες κο-

λώνες το εικοσιτετράωρο, κάθε μία ζύγιζε περίπου εικοσιπέντε κι-

λά. Με την κάθοδο των Βουλγάρων στο Δεύτερο Παγκό-

σμιο Πόλεμο, αναγκάστηκαν να φύγουν. Ξήλωσαν όλα

τα μηχανήματα και ξαναήρθαν εδώ, στη Θεσσαλο-

νίκη. Το 1946 αγόρασαν επί της Αλεξάνδρου Σταύ-

ρου και επί της Αλεξάνδρου Παπαναστασίου

ένα οικόπεδο 1850 τετραγωνικών μέτρων.

Εκεί έχτισαν το οίκημα και εγκαταστήσανε

τα μηχανήματα που είχαν φέρει από την

Νιγρίτα. Αργότερα, κατά το 1956, όταν

εργαζόμουν και γω στο εργοστάσιο,

αγοράσαμε και το διπλανό οικόπε-

δο, γύρω στα 1250 τ.μ., το οποίο ήταν

κρατική έκταση. Η επέκταση του εργο-

στασίου έγινε γύρω στο 1961. Όταν αρχικά

φέραμε εδώ τα μηχανήματα και πρω-

τοανοίξαμε το εργοστάσιο βγάzaμε κάπου

400 κολώνες ανά εικοσιτετράωρο ενώ όταν

κάναμε τις επεκτάσεις βγάzaμε δύο χιλιάδες

κολώνες. Παράλληλα διαθέταμε κατάψυξη 1900

κυβικών μέτρων και γύρω στις 5500 κυβικά μέτρα ψύ-

ξη. Την κατάψυξή μας τη χρησιμοποιούσαν οι τυροκόμοι

οι οποίο έφερναν γάλατα. Όταν δεν υπήρχε παραγωγή γάλα-

τος, έβγαζαν αυτό που ήταν αποθηκευμένο στην κατάψυξη και το

διοχέτευαν πάλι νωπό στην αγορά. Ήταν υπέροχο και κρατούσε πολύ. Απο-

θήκευαν κρέατα, ψάρια...Στις αρχές έφερναν νωπά ψάρια, μικρά, τα οποία τα

εξήγαγαν στην Πορτογαλία και κάτι μελανοειδή, σαν τα χταπόδια, **μοσχούς** τα λέγανε, τα

οποία τα καταψύχανε και τα εξήγαγαν στην Ιταλία. Ακόμη στην ψύξη διατηρούσαν τυριά, κρέ-

μες κασέρια, φρούτα ...”

Εκτός από τους “αδελφούς Τσακίρακη” την αγορά της Θεσσαλονίκης προμήθειαν με πάγο και ο “Μπάλτας”, η “Μακεδονία”, ο “ΦΙΞ”, ο “Χαρίλαος”. Η τιμή του πάγου ήταν ενιαία σε όλα τα παγοπωλεία της Θεσσαλονίκης. Μιάμιση δραχμή είχε το τέταρτο. Κατά διαστήματα οι τιμές ανέβαιναν μετά από απόφαση της επιτροπής Εμπορίου. Πριν σταματήσουμε, η κολόνα έφτασε τις έξι δραχμές.

“Όπως κάθε εργοστάσιο πάγου, έτσι και μεις, είχαμε τους δικούς μας παγοπώλες. Αυτοί κάθε μέρα ερχόταν με τα καρτσάκια τους, με τα γαϊδουράκια ή με τα άλογά τους, τελευταία και με τρίκυκλες μοτοσυκλέτες, και έπαιρναν τον πάγο, τον οποίο κρατούσαν στις παγωνιέρες που τους δίναμε εμείς. Μετά τον μοίραζαν στις γειτονιές. Όσα σίπια βρίσκονταν κοντά στο εργοστάσιό μας, έπαιρναν κατευθείαν από μας τον πάγο όχι λιωμένο αλλά της “ώρας”...

...Πλέον από όλα τα παγοπωλεία έχει απομείνει αυτό του “Μπάλτα” αλλά μόνο ως ψυγείο. Υπήρχε και το παγοποιείο των “αδελφών Καριοφύλλη” στον Λαγκαδά. Αυτοί είχαν την εκμετάλλευση του ηλεκτροφωτισμού του Λαγκαδά. Με την αποζημίωση που τους έδωσε η ΔΕΗ όταν ανέλαβε την ηλεκτροδότηση όλης της Ελλάδας, άνοιξαν παγοποιείο που ήταν παράλληλα και ψυγείο. Δυστυχώς όμως έπεσαν έξω... Πρώτος σταμάτησε την παραγωγή του πάγου ο ΦΙΞ, μετά η Μακεδονία, μετά ο Χαρίλαος και μετά εμείς. Εμείς σταματήσαμε το '77 ενώ γύρω στο '74 ο Χαρίλαος. Το παγοποιείο του ΦΙΞ και του “Χαρίλαου” ήταν στην 26ης Οκτωβρίου ενώ ο “Μπάλτας” ήταν και είναι στη Μοναστηρίου.

Για να μην υπάρχει ανταγωνισμός μεταξύ μας είχαμε κάνει μία συμφωνία: μοιράσαμε τους θερινούς και τους χειμερινούς μήνες κατά τους οποίους διοχετεύαμε με πάγο τους εξαγωγείς, ανάλογα με την παραγωγή από κάθε εργοστάσιο. Τους θερινούς μήνες δίναμε τον πάγο για τις εξαγωγές των φρούτων στις ευρωπαϊκές χώρες, ενώ προμηθεύαμε με πάγο και την ιχθυόσκαλα, στην περιοχή της Σαλαμίνας. Στους ψαράδες εκτός από τον πάγο δίναμε και παγοθραυστικές μηχανές για να τον σπάζουν και να τον βάζουν θρυμματισμένο στα ψάρια. Από το 1961 άρχισε σιγά σιγά να πέφτει η κατανάλωση επειδή βγήκαν τα ηλεκτρικά ψυγεία.

Όταν άρχισαν να μεγαλώνουν οι εξαγωγές των φρούτων από το '60 μέχρι το '73, χρειαζόταν πολύς πάγος, ιδίως κατά τους θερινούς μήνες. Ο εκάστοτε υπουργός Βορείου Ελλάδος καλούσε τους διευθυντές των παγοποιείων και τους υποχρέωνε να διακόψουν την παροχή του πάγου προς τον πληθυσμό της πόλης για να βοηθήσουν τις εξαγωγές. Τότε ήταν θυμάμαι που ερχόταν ο κόσμος και μεις κλείναμε τις πόρτες για να μην μπουκνέ μέσα. Κυριολεκτικά οι άνθρωποι ζητιάνευαν ένα κομμάτι πάγου. Τα θρυμματισμένα κομμάτια που απέμεναν από τις κολόνες που έσπαζαν κατά την φόρτωση τα δίναμε σε όσους προ-



λάβαιναν να μπουκνέ στο εργοστάσιο. Ήταν βασικό είδος ο πάγος για την εποχή εκείνη. Δεν ήταν μόνο το κρύο νερό αλλά και τα τρόφιμα που χρειαζόντουσαν συντήρηση ασχέτως αν οι γιαγιάδες και οι παππούδες μας είχαν τα φανάρια που έπαιρναν αέρα...”

#### ΜΕ ΑΜΜΩΝΙΑ ΚΑΙ ΦΡΕΟΝ

Ο πάγος πάντα γινόταν από πόσιμο νερό, ερχόντουσαν μάλιστα ασίατροι και έκαναν έλεγχο. Εμείς είχαμε αρτεσιανό νερό, από τη δική μας γεώτρηση, η οποία είχε γύρω στα εκατόν τριάντα πέντε μέτρα βάθος. Από κει αντλούσαμε το νερό με το οποίο γινόταν ο πάγος. Δεν ήμασταν συνδεδεμένοι με την ύδρευση. Μάλιστα προτεινάμε στην εταιρεία του “Χαρίλαου” να της δώσουμε εμείς νερό γιατί είχαμε άφθονο.

Υπήρχε μια παγολεκάνη που είχε περίπου τριάντα σειρές και στην οποία έμπαιναν τα παγοδοχεία. Με έναν γερανό ανυψώνονταν τα παγοδοχεία, πήγαιναν μπροστά στο γεμιστήρι και γέμιζαν αυτομάτως με νερό. Ο γερανός πήγαινε προς τα πίσω και τα τοποθετούσε μέσα στην παγολεκάνη η οποία είχε νερό με είκοσι δύο βαθμούς αλάτι. Στην παγολεκάνη υπήρχε μία σερπαντίνα στην οποία κυκλοφορούσε η αεριοποιημένη αμμωνία που παρήγαγε την ψύξη. Με μία προπέλα το νερό περνούσε πάνω από την σερπαντίνα και γυρνούσε μέσα από τα παγοδοχεία. Μέσα σε δώδεκα με δεκατέσσερις ώρες γινόταν ο πάγος. Είχαμε ένα μπάνιο γεμάτο συνεχώς με νερό, στο οποίο βουλιάζαμε με το γερανό τα παγοδοχεία για να ξεκολλήσουν, κατόπιν οι κολόνες του πάγου έπεφταν πάνω σ'έναν πάγκο. Ο εργάτης από κει πέρα έδινε, μέσω μιας τρύπας, τον πάγο στον άλλο

εργάτη που ήταν στην αποθήκη και στοιβίαζε. Πολλές φορές λόγω αβλεψίας του υπεύθυνου μηχανικού γινόταν διαρροές αμμωνίας. Μία φορά μάλιστα είχε σημειωθεί και μία έκρηξη με αποτέλεσμα όλη η περιοχή να μυρίζει αμμωνία. Ένα παιδί που εργάζονταν σε μας είχε πάθει εγκαύματα στον λάρυγγα. Η αμμωνία είναι καυστική και εισπνέοντάς την, τη στιγμή της εκτόνωσής της παθαίνεις ζημιά. Ο πάγος δεν ερχόταν σε επαφή με την αμμωνία, αυτή διοχετευόταν μόνο μέσα στις σωληνώσεις. Όλα τα εργοστάσια δούλευαν με αμμωνία. Μόνο στην ψύξη και την κατάψυξη μεταχειριζόμασταν “φρέον”, το οποίο όμως καταργήσαμε γιατί όταν υπήρχε κάποια απώλειά του, δεν μπορούσαμε να την καταλάβουμε. Απλά μόνο βλέπαμε ότι έπεφτε η ψύξη. Όταν όμως υπήρχε απώλεια της αμμωνίας, αυτή μύριζε αμέσως και έτσι γρήγορα προσπαθούσαμε να την περιορίσουμε. Στην αρχή χρησιμοποιούσαμε το φρέον 12 και ύστερα το φρέον 22 που ήταν πιο αποτελεσματικό. Γύρω στο '69 βάλαμε φρέον. Επειδή όμως είδαμε ότι χάναμε φρέον και ότι δεν μπορούσαμε να δουλέψουμε το τμήμα της κατάψυξης, αμέσως το καταργήσαμε και το μετατρέψαμε πάλι σε αμμωνία. Το πλέον ενδιαφέρον είναι ότι όλα κινούνταν με ντιζελομηχανές που παρήγαγαν ηλεκτρισμό. Το 1962-63 πήραμε ρεύμα από τη ΔΕΗ. Όλα αυτά τα μηχανήματα πουλήθηκαν ως παλιοσίδερα...”

# Ο ΤΕΛΕΥΤΑΙΟΣ ΤΩΝ ΠΑΓΟΠΟΙΩΝ

ΧΡΗΣΤΟΣ ΜΑΝΟΣ

Συνέντευξη στην Όλγα Τσαντήλα

*Έβγαλα πολλά χρήματα, αλλά και εγώ είχα πάθος για αυτή τη δουλειά. Ό,τι έβγαζα το έριχνα στα μηχανήματα, στα οικόπεδα. Τα μηχανήματα μόνος μου τα συντηρούσα, δεν είχα τεχνικό σε κανένα εργοστάσιο. Οπότε, καταλαβαίνετε ότι το παγοποιείο για μένα είναι έργο ζωής. Μέρα νύχτα αυτή τη δουλειά έκανα.*

# Η

λέξη κλειδί για τον κ. Χρήστο Μάνο είναι "μόνος". Το 1952 αποφάσισε μόνος του να εγκαταστήσει ένα παγοποιείο στη Μηχανιώνα, το οποίο και έθεσε σε λειτουργία φτιάχνοντας τις περισσότερες από τις εγκαταστάσεις ο ίδιος. Αυτοχρηματοδότησε την προσπάθειά του που τη χαρακτηρίζει "έργο ζωής", και μόνος του επέβλεπε τα τέσσερα παγοποιεία του σε ισάριθμες περιοχές της Βόρειας Ελλάδας.

Ήδη, από πριν είχε αποσπάσει το θαυμασμό της Μηχανιώνας και το ρόλο του "βροχοποιού" του χωριού, όταν δημιούργησε και πούλησε δικά του σκαπτικά εργαλεία στην περιοχή της Μηχανιώνας. Μόνος του έπαιξε «χιονοπόλεμο» με τους μεγαλοπαραγωγούς του πάγου εκείνη την εποχή. Δεν ξέρουμε αν κέρδισε κάποιος, σίγουρα όμως πρόκειται για μία ενδιαφέρουσα ξενάγηση στο παγωμένο επιχειρηματικό τοπίο της δεκαετίας του '50 στη Θεσσαλονίκη και μία δύναμη της προσωπικής ιστορίας του κ. Μάνου σ' αυτές τις σελίδες.

## ΕΔΩ ΚΑΙ ΜΙΣΟ ΑΙΩΝΑ

Το παγοποιείο στη Μηχανιώνα, που ήταν και το πρώτο μου, λειτουργεί εδώ και μισό αιώνα. Εκτός από τη Μηχανιώνα είχα και παγοποιείο στην Καβάλα, στην Κεραμωτή, στη Χαλκιδική. Στη Μηχανιώνα ξεκίνησα το 1952, μετά από 4 χρόνια στη Χαλκιδική και ακολούθησαν ακόμη ένα παγοποιείο στη Θεσσαλονίκη, το ψυγείο στην Ηγουμενίτσα και το παγοποιείο-ψυγείο στη Σκύδρα.

Το 1952 που ξεκίνησα ο Χαρίλαος είχε τη μεγαλύτερη παραγωγή. Αλλά όταν εγώ έφτασα να έχω τα παγοποιεία και στις τέσσερις πόλεις της Ελλάδας και στη Σκύδρα είχα μεγαλύτερη συνολικά παραγωγή από όλους. Στη Σκύδρα μόνον έβγαζα 5.000 κολώνες την ημέρα προορισμένες για τις εξαγωγές των φρούτων.

Τα παγοποιεία που έκανα τα έφτιαξα κυριολεκτικά μόνος μου. Ορφανός από πολύ μικρός, ξεκίνησα να δουλεύω στα ψάρια στη Μηχανιώνα. Αργότερα δούλεψα σε ένα μάστορα για δύο χρόνια και δεν άργησα να ανοίξω δικό μου μαγαζί. Μάλιστα έκανα εργαλεία δικής μου εμπνεύσεως, όπως ένα σκαλιστήρι που είχε καταργήσει τη χρήση της τσάπας. Αυτό μου κόστιζε ½ λίρα και το πουλούσα 3. Είχα πουλήσει 1.000 τέτοια εργαλεία. Αυτά τα χρήματα ήταν και το κεφάλαιό μου. Μια μέρα πήγα σε ένα παγοποιείο να πουλήσω κάτι σωλήνες, ήταν το 1951 στα ψυγεία Μακεδονίας. Για τρεις μέρες

εργάστηκα εκεί για να συγκολλήσω τους σωλήνες. Είδα το παγοποιείο καλά, το "φωτογράφησα" στη μνήμη μου και αποφάσισα να στήσω μία παρόμοια εγκατάσταση μόνος μου. Σας είπα, ήμουν ανήσυχο πνεύμα. Και έτσι το 1952 άρχισα να λειτουργώ ένα παγοποιείο στη Μηχανιώνα.

## ΕΠΩΝΥΜΙΑ «ΜΑΝΟΣ»

Όλα, εγκαταστάσεις, παγολεκάνες, παγοδοχεία, σωληνώσεις τα έκανα μόνος μου. Ακόμα και τα ντουβάρια εγώ τα έχπια. Αυτό το ξέρουν όλοι στο χωριό. Μόνο ένα ιταλικό κομπρεσέρ μάρκας De Iordo που δεν παράγεται στην Ελλάδα το έφερα από το εξωτερικό. Εγώ είχα ένα όνειρο για αυτή τη δουλειά και μόλις άρχισαν να πηγαίνουν καλά οι δουλειές στη Μηχανιώνα, μετά από 4 χρόνια άρχισα να επεκτείνομαι. Η επωνυμία ήταν μόνο μία: "ΜΑΝΟΣ".

Το παγοποιείο στη Μηχανιώνα κάλυπτε τις περιοχές της Αγίας Τριάδας, Μπαξέ Τοιφλίκ, Καλλικράτειας, Επανωμής, Καλαμαριάς και Τούμπας με καθημερινή παραγωγή γύρω στους 50 τόνους. Στους πρατηριούχους δίναμε δικές μας παγωνιέρες, ξύλινες. Σε κάθε συνοικισμό, σε κάθε οδό, υπήρχε και πρατήριο πάγου. Όταν άνοιξε και της Θεσσαλονίκης το 1958 περίπου, είχα ήδη παραγωγή μαζί με της Μηχανιώνας 5.000

παγοκολώνες την ημέρα. Η Καβάλα είχε γύρω στις 2.000 παγοκολώνες και η Κεραμωτή 1.500. Είχα το λιμάνι της Βόρειας Ελλάδας, είχα τα ψάρια και γι' αυτό κρατήθηκα. Έβγαλα πολλά χρήματα αλλά εγώ είχα και ένα πάθος γι' αυτή τη δουλειά.

Ο πάγος εμένα μου κόστιζε μόνο δύο δεκάρες. Το ρεύμα κόστιζε μόνο μία δεκάρα το κιλοβάτ, γιατί όποιος είχε μια μονάδα παραγωγής είχε και έκπτωση από τη ΔΕΗ, που τότε παρακαλούσε να δώσει κάπου το ρεύμα. Η τιμή πώλησης του πάγου ήταν 6 δραχμές κονδρικών. Το κέρδος ήταν τεράστιο, αρκεί να είχες κατανάλωση.

Το οικόπεδο στη Μηχανιώνα το είχα αγοράσει φροντίζοντας να επιλέξω ένα μέρος από όπου θα μπορούσα να βγάλω νερό και παράλληλα να πετάω το άχρηστο νερό στη θάλασσα. Είχα κάνει και γεωτρήσεις. Για τον οικιακό πάγο δεν συμφέρει να αγοράσεις νερό. Μία κολώνα πάγου για να γίνει θέλει γύρω στα 100 κιλά καθαρό νερό και 20 ώρες "ψήσιμο". Και αν δεν έχεις δικό σου νερό, το κόστος του πάγου ανεβαίνει. Το νερό του πάγου είναι τελείως καθαρό, γιατί το αρχικό νερό περνάει μέσα από πολύ καθαρούς σωλήνες. Η αμμωνία που απαιτείται δεν έχει καμία σχέση με το μείγμα του



πάγου. Η αμμωνία είναι το ψυκτικό υλικό που κυκλοφορεί μέσα σε σωλήνες και ψύχει το νερό.

Εμείς ξεκινήσαμε την παραγωγή μας από 1.000 κολώνες και σε δύο χρόνια την ανεβάσαμε σε 2.500 κολώνες. Εκείνη την εποχή δουλεύαμε όλο το 24ωρο και είχα 10 άτομα, αλλά εκείνοι που δούλευαν με τον πάγο ήταν πάρα πολλοί, γιατί είχα 70 πρατήρια, το οποίο σήμαινε ότι ζούσαν άλλες 70 οικογένειες. Ο πωλητής ήταν σαν εργάτης που δούλευε όμως με τα ποσοστά του, αγόραζε τον πάγο 6 δρχ και τον πουλούσε 8 δρχ. Είχα αρχικά τρία φορτηγά και στη συνέχεια αγόρασα άλλα τρία.

Και στη Σκύδρα είχα παγοποιείο και ψυγεία, όπου δούλευα με τις εξαγωγές των φρούτων. Εκεί είχα δύο φορτηγά που φόρτωνε τα βαγόνια. Εκεί το ψυγείο ήταν τεράστιο, 3.000 τμ, 18.000 κυβικά για κάλυψη χώρου με χωρητικότητα 6.000 τόνων. **Τότε ο πάγος ήταν το α και το ω.** Δεν μπορούσε να φύγει αλλιώς ούτε ένα κιλό ροδάκινα. Πρώτα έμπαινε ο πάγος στο φορτηγό και μετά από 5 ώρες γινόταν η φόρτωση, αφού είχαν ψυχθεί πρώτα τα φρούτα. Πολλές φορές έφευγαν 400-500 τόνοι από το ψυγείο. Σύμφωνα με επίσημα στοιχεία το 1976 διακινήθηκαν από το ψυγείο της Σκύδρας 7.500 τόνοι ροδάκινα, για τα οποία έδωσα 300.000 κολώνες πάγου με προσωπικό 10-15 άτομα.

Μετά το κρατικό, το μεγαλύτερο παγοποιείο - ψυγείο ήταν αυτό της Σκύδρας».

## ΠΑΓΟΠΟΛΕΜΟΣ ΕΝ ΜΕΣΩ ΘΕΡΟΥΣ

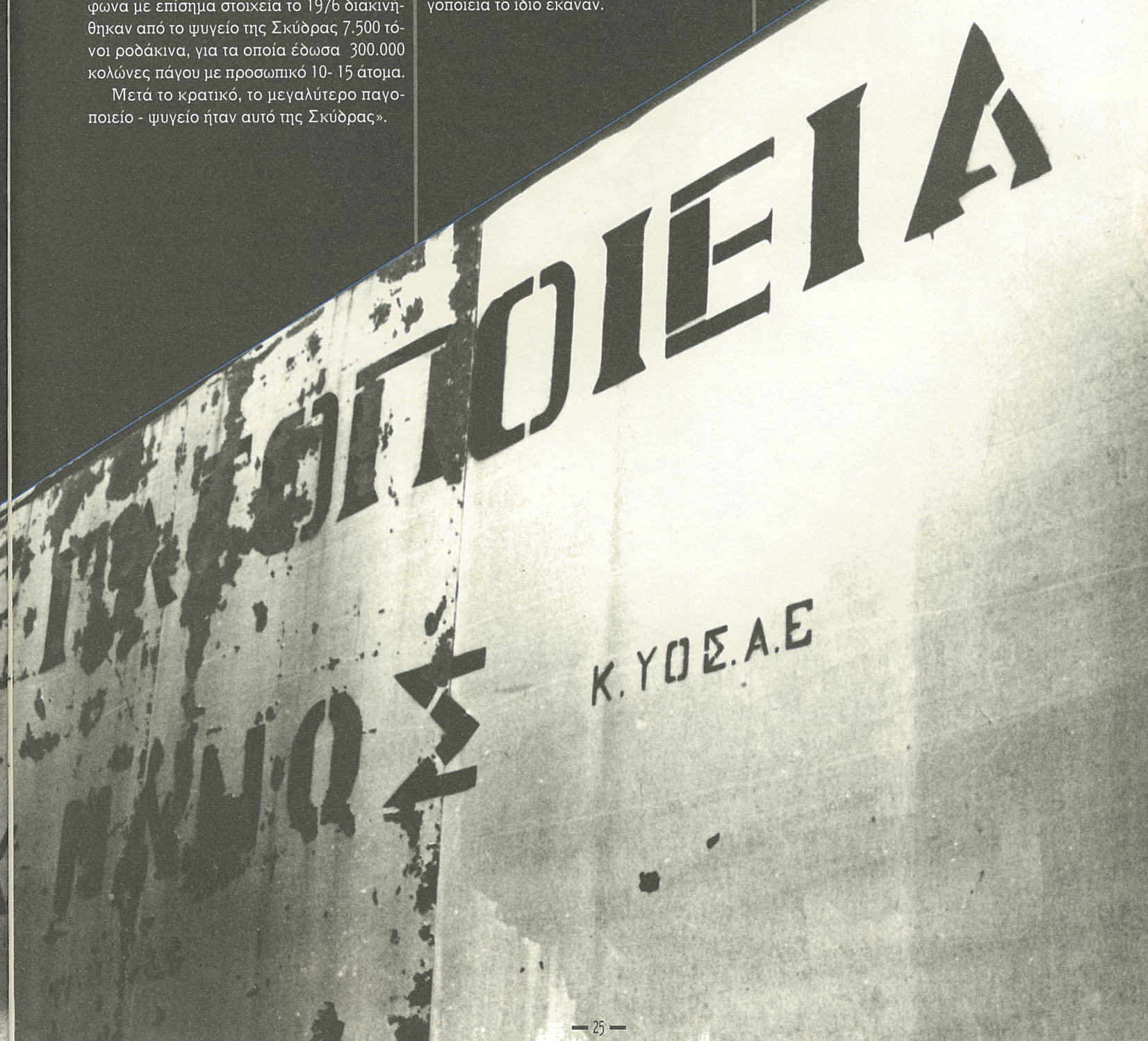
**Μ**ε την οργανωμένη είσοδο του Χρήστου Μάνου στην αγορά της Θεσσαλονίκης, η τιμή πώλησης της παγοκολόνας ήταν σταθερή στις 6 δρχ. Μπήκε στο χορό του ανταγωνισμού.

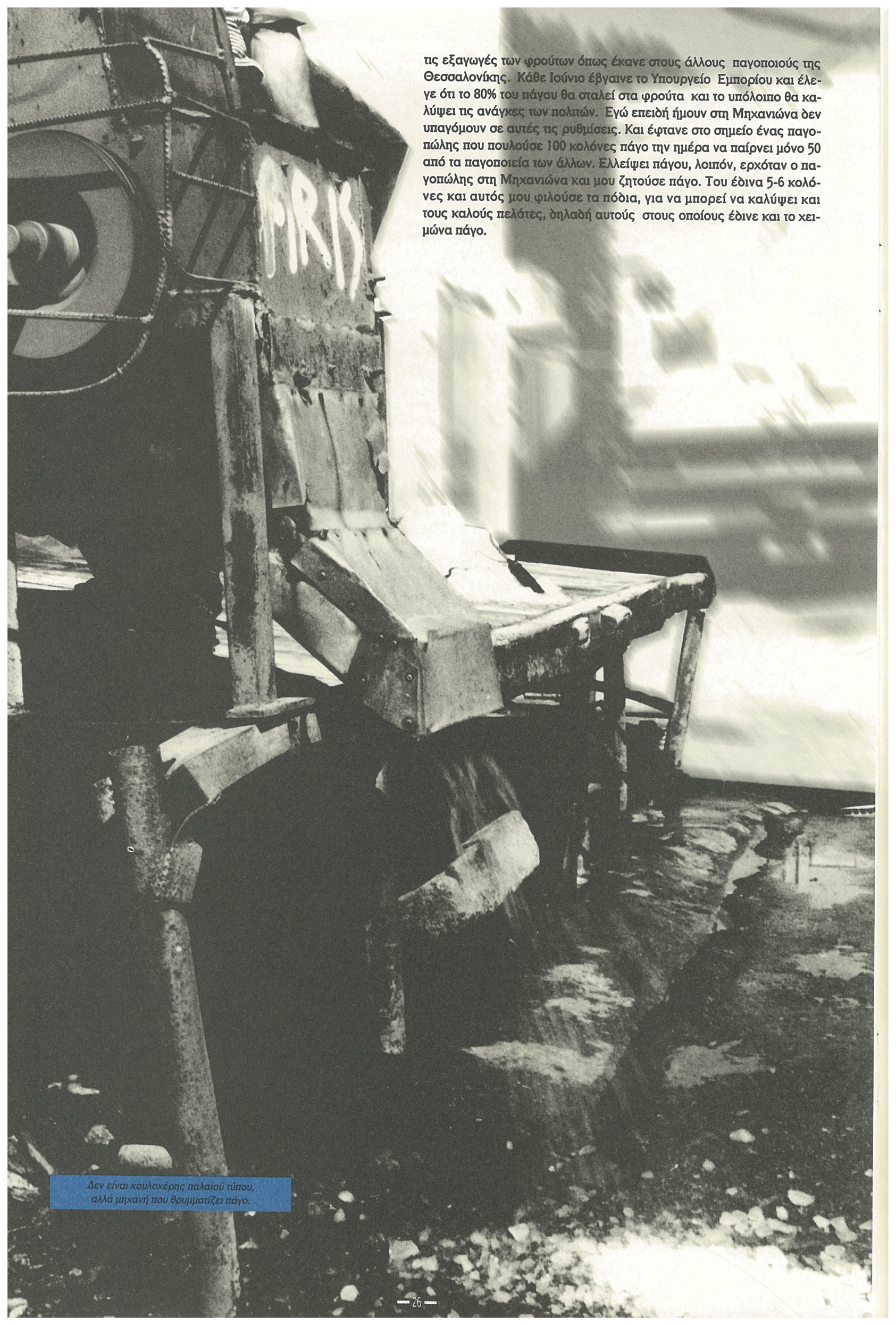
Όλοι ανέμεναν ότι τα παγοποιεία «ΜΑΝΟΣ» θα κατέρρεαν μετά τον πόλεμο των τιμών. Ο κ. Μάνος απ' ό,τι φαίνεται είχε κρυφά χαρτιά. Τελικά μετά από λεκτικές αψιμαχίες, πρόσκαιρες εκρήξεις νεύρων η συγκέντρωση όλων των παγοποιών γύρω από ένα τραπέζι και η παρέμβαση των ψυχραιμότερων οδήγησε σε μία συμφωνία κυρίων.

«Βέβαια το '50 δεν ήταν δυνατόν κάποιος από τη Μηχανιώνα να μιλάει για ψυγεία και παγοποιεία. Γι' αυτά μόνο οι δυναστείες μπορούσαν να μιλάνε. Δηλαδή ο Χαρίλαος, το ΦΙΞ. Αυτές τις δουλειές μόνο οι πλούσιοι μπορούσαν να τις κάνουν. Το κάθε παγοποιείο, έπρεπε να απέχει από το άλλο τουλάχιστον 32 χλμ. Και όταν ξεκίνησα είχα έντονο ανταγωνισμό. Το ΦΙΞ κατέβασε τον πάγο από 6 δρχ σε 4 δρχ που ήταν στη Μηχανιώνα. Εγώ τον έκανα 2,5. Και όλα τα παγοποιεία το ίδιο έκαναν.

Όλοι έλεγαν ότι το παιδί αυτό θα καταστραφεί, θα κλείσει η δουλειά του, θα πάει φυλακή. Κανένας όμως δε γνώριζε τι ακριβώς γίνεται, ότι εγώ όσο φθηνά και αν πηγαίνει ο πάγος πάλι κέρδος θα είχα, γιατί το κόστος μου ήταν ελαχιστοποιημένο. Στη Μηχανιώνα από τη μια πλευρά της σκάλας είχαν παγωνιέρες ο Χαρίλαος με το ΦΙΞ και πουλούσαν τον πάγο στις 3,40 και εγώ από την άλλη τον κατέβαζα αυτομάτως στις 2,50 δρχ. Κανείς δεν ήξερε ότι ο πάγος εμένα μου στοίχιζε 2 δεκάρες. Οπωσδήποτε οι άλλοι παγοποιοί είχαν πιο ανεβασμένα έξοδα, γιατί είχαν να μεταφέρουν τον πάγο και πολλές φορές η μεταφορά είναι πιο ακριβή από τον ίδιο τον πάγο. Και φτάνουμε σε ένα σημείο που εγώ παρήγαγα 12.000 κολώνες συνολικά και ο Χαρίλαος βρίσκεται με 7.500 κολώνες. Όταν ανέβηκα στη Σκύδρα έπιασα 13.500 κολώνες ημερησίως.

Στη Μηχανιώνα εγώ είχα ένα προνόμιο και αυτό ήταν ότι το Κράτος δεν μπορούσε να μου δεσμεύσει πάγο για





τις εξαγωγές των φρούτων όπως έκανε στους άλλους παγοποιούς της Θεσσαλονίκης. Κάθε Ιούνιο έβγαινε το Υπουργείο Εμπορίου και έλεγε ότι το 80% του πάγου θα σταλεί στα φρούτα και το υπόλοιπο θα καλύψει τις ανάγκες των πολιτών. Εγώ επειδή ήμουν στη Μηχανιώνα δεν υπαγόμουν σε αυτές τις ρυθμίσεις. Και έφτανε στο σημείο ένας παγοπώλης που πουλούσε 100 κολόνες πάγο την ημέρα να παίρνει μόνο 50 από τα παγοποιεία των άλλων. Ελλείψει πάγου, λοιπόν, ερχόταν ο παγοπώλης στη Μηχανιώνα και μου ζητούσε πάγο. Του έδινα 5-6 κολόνες και αυτός μου φιλούσε τα πόδια, για να μπορεί να καλύψει και τους καλούς πελάτες, δηλαδή αυτούς στους οποίους έδινε και το χειμώνα πάγο.

Δεν είναι κουλοχέρης παλαιού τύπου, αλλά μηχανή που θρυμματίζει πάγο.

Να σκεφτείς ότι στη Μηχανιώνα περίμεναν 500 άτομα να πάρουν ένα κομμάτι πάγου. Ουρά οι παραθεριστές. Ένα μαγαζί στην Περαιά το Σαββατοκύριακο ήθελε 30 κολόνες πάγο, για τα 50 ράκια, τις πορτοκαλάδες. Χαμός γινόταν. Βέβαια η μεγάλη κατανάλωση οφειλόταν στο γεγονός ότι όλη η περιοχή της Μηχανιώνας, της Περαιάς, της Αγίας Τριάδας, του Μπαξέ Τσιφλίκ ήταν παραθεριστική. Στο Μαρμαρά δεν μπορούσες να πας, γιατί ήθελες 8 ώρες με το αυτοκίνητο.

Όταν έκανα το εργοστάσιο στη Μαγνησία, βγήκα στην αγορά της Θεσσαλονίκης και δεν είχα πρόβλημα να πουλήσω τον πάγο. Έδινα στο Ζαμπέτογλου 400 κολόνες, έδινα στη "Γέφυρα των αναστεναγμών" στη Νεάπολη, στη γέφυρα της Νεάπολης, και έτσι την ίδια ημέρα που έβγαζα τον πάγο ο πάγος είχε πουληθεί.

Κάποια φάση μειώθηκε η παραπάναισα ζήτηση που υπήρχε κάθε χρόνο, γιατί τον πάγο δεν τον αγόραζαν οι φτωχοί αλλά οι ευκατάστατοι. Για να αγοράσεις πάγο έπρεπε να είχες στο σπίτι σου παγωνιέρα, οι οποίες όμως ήταν ακριβές. Ο μισθός εκείνα τα χρόνια ήταν 650 δρχ ενώ μία μικρή παγωνιέρα σκόιζε 100 δρχ. Ο πάγος ήταν είδος πολυτελείας. Τον πάγο δεν τον αγόραζε ούτε το 30-40% του κόσμου. Οι καλύτεροι πελάτες ήταν οι ευκατάστατοι, τα κέντρα διασκέδασης, τα κρεπωλεία.

### GENTLEMEN'S AGREEMENT

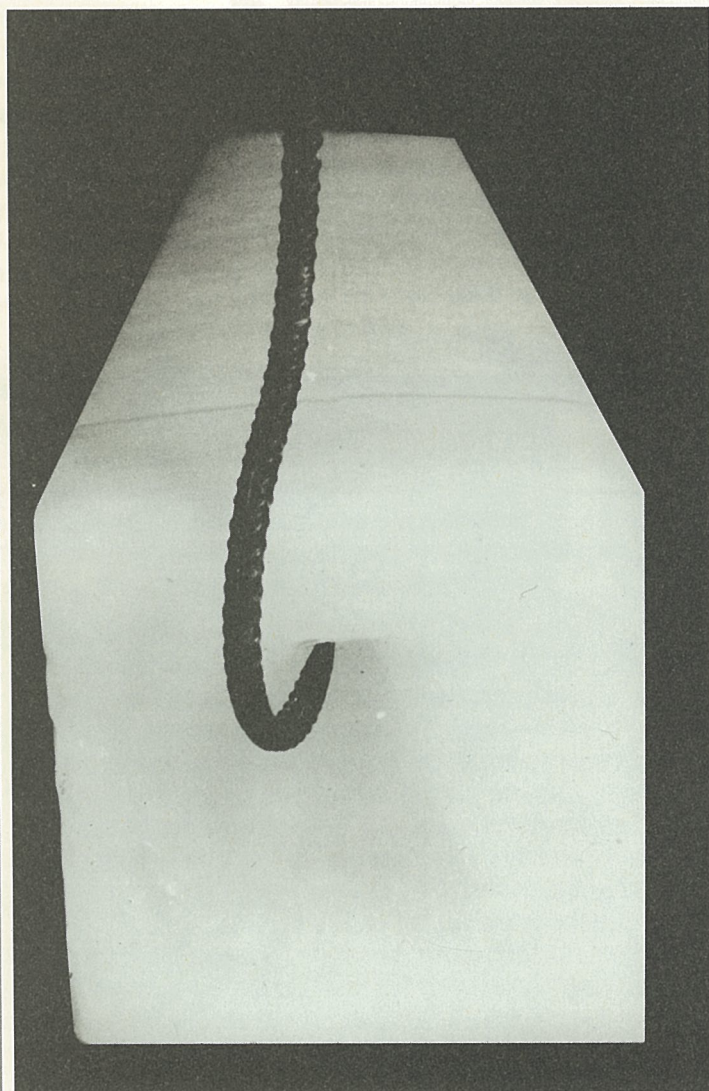
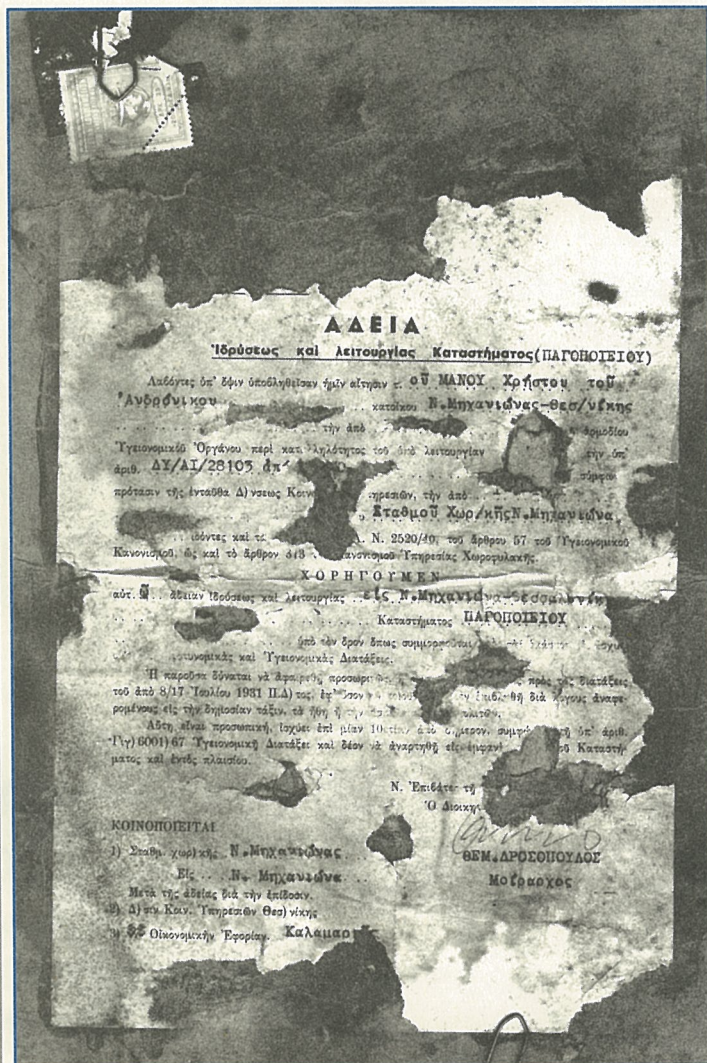
Όταν πούλησα λοιπόν τον πάγο στη Θεσσαλονίκη, οι υπόλοιποι παγοποιοί που είχαν σχηματίσει ένα είδος τραστί, έπεσαν από την κατανάλωσή τους και από 30.000 παγοκολόνες την ημέρα πουλούσαν 28.000.

Μία ημέρα με κάλεσαν και συναντηθήκαμε όλοι, ο Μπάλας, ο Μαστρο-Θωμάς διευθυντής του ΦΙΞ, ο Τριγωνάκης από τα ψυγεία του Χαρίλαου, ο Καριοφίλλης από το παγοποιείο του Λαγκαδά και ο Τσακίρακης για να δούμε τι θα γίνει. Ο Τριγωνάκης δεν ήξερε πόσο πάγο βγάζω. Ήξερε μόνο για ένα παιδί στη Μηχανιώνα που κάνει πάγο. Εγώ, όμως, είχα όλα τα παγοποιεία σε λειτουργία.

Θυμάμαι ότι ο Τριγωνάκης μου λέει "Θα σου κλείσω το παγοποιείο" "Να μου το κλείσεις", απαντάω και εγώ, καταρχήν χαμογελαστός αν και από μέσα μου έβραζα. "Πώς;", ρωτάω, "Άυριο ο πάγος πουλιέται τρεις δραχμές", απαντάει ο Τριγωνάκης. "Θα σας κάνω μία πρόταση", ανιπροτείνω, "Πουλάτε την ημέρα 30.000 κολόνες πάγου προς 6 δρχ την κάθε μία, 180.000 δρχ. Αν πουλήσετε προς 3 δρχ θα πάτε στις 90.000δρχ. Προκειμένου να χάσετε τόσα λεφτά, γιατί δε μου δίνετε 10.000 δρχ να μην βγάλω καθόλου πάγο στη Θεσσαλονίκη;" και θυμάμαι το συγκωρεμένο Μπάλα να ρωτάει τον Τριγωνάκη "Ακούτε τι λέει ο κύριος; Να του δώσουμε 10.000 δρχ αντί να χάσουμε 90.000 δρχ την ημέρα." Δεν απαντάει ο Τριγωνάκης. Εγώ κάποια στιγμή νόμιζα ότι ο Τριγωνάκης ήταν ο ίδιος ο Χαρίλαος, τον οποίο θαύμαζα. Επαναλαμβάνει την ερώτηση ο Μπάλας στον Τριγωνάκη αυτή τη φορά αναφέροντας όμως το όνομά του. Το ακούω εγώ όμως και λέω "Ο κύριος δεν είναι ο ιδιοκτήτης; Πείτε του να φέρει το αφεντικό του, γιατί εγώ δεν μιλάω με υπαλλήλους, μόνο με αφεντικά". Εγώ τότε μικρός, 30 ετών. Τελικά συμφώνησα εξαιτίας του Μπάλα που τον αγαπούσα και τον σεβόμουν πολύ να πουλάω τον πάγο μόνο στον Επτάλοφο. Βέβαια στην τελική φάση έμεινα μόνος εγώ από όλους.

Η ζήτηση του πάγου άρχισε να μειώνεται από το 1960. Σήμερα από όλα αυτά έμειναν το παγοποιείο της Μηχανιώνας, όπου λειτουργεί μόνο η μία παγολεκάνη, και της Χαλκιδικής που παράγουν πάγο για τα ψάρια.

Αυτή την έβρισκα όμορφη και γλυκιά, ίσως γιατί όλα, το μεγαλύτερο μέρος αυτών των μονάδων το έστησα μόνος μου με τα ίδια μου τα χέρια και γιατί έδωσα δουλειά σε αρκετούς ανθρώπους. Θα προσπαθήσω να διατηρήσω τις υπάρχουσες εγκαταστάσεις όπως είναι. Και δεν θα έχει δικαίωμα κανένας να τις σταματήσει, ούτε τα παιδιά μου, αν και ο ένας μου γιος συνεχίζει τη δουλειά.



# ΗΡΘΕ Ο ΠΑΓΟΟΟΣ!!!

ΓΙΩΡΓΟΣ ΠΑΠΑΓΕΩΡΓΙΟΥ, πρώην διανομέας πάγου

Αφήγηση στη Θεοδώρα Αυγέρη



**Π**

άγο βλέπει κανείς πλέον μόνο στην ιχθυόσκαλα και την αγορά του Μοδιάνο, πασπαλισμένο επάνω στα ψάρια που παρατεταγμένα μέσα στα ξύλινα καφάσια, αν και άψυχα, χαίρονται την δροσιά για λογαριασμό του πελάτη που θα γυρίσει στο σπίτι του γεμάτος ικανοποίηση επειδή πέτυχε φρεσκοτάτο ψάρι στην αγορά. Ο πάγος, έστω και μισολιωμένος, σπαρταρά θρυμματισμένος στην κεντρική αγορά της Θεσσαλονίκης. Όμως που έχουν καθεί οι παγοπώλες με τα καρτσάκια τους; Μάλλον θα συχνάζουν κάπου εκεί στις περασμένες δεκαετίες της πόλης, μαζί με τους γανωπήδες, τους καρεκλάδες, τους γαλατάδες και τους ακονιστές...

“Τα παγοποιεία του “Μπάλτα” και του “Χαρίλαου” που βρίσκονταν στην περιοχή της Μοναστηρίου έφερναν με αυτοκίνητα στο μαγαζί του Καϊμακτσή όπου δούλευα, καθημερινά, περίπου διακόσιες κολώνες πάγο. Σχεδόν τις πενήντα από αυτές πούλαγα εγώ με το καρτσάκι μου, ενώ ήταν ακόμη ένας συνάδελφος μεγαλύτερος στην ηλικία από μένα, ο Ζήσης, που κάλυπτε άλλη περιοχή. Αρκετές δίναμε και από το μαγαζί χωρίς διανομή. Βέβαια ένα άλλο μεγάλο, επώνυμο παγοποιείο ήταν αυτό του “ΦΙΞ”.

Μας έφερναν τον πάγο στο μαγαζί με φορτηγά, έτσι χύμα. Μάλιστα οι κολώνες κολλούσαν μεταξύ τους, συχνά έλιωναν και τα νερά έτρεχαν. Οι κολώνες ήταν βαριές αλλά τις ξεφορτώναμε με τα χέρια. Έπρεπε να τις ζυγίσεις για να μην σου πέσουν.

Ήταν σαν πέτρα, σαν μάρμαρο, αλλά τις κουβαλούσαμε με γυμνά χέρια χωρίς να φοράμε γάντια. Συνήθως μας έφερναν τις κολώνες από την προηγούμενη ημέρα, συχνά όμως, όταν έκανε πολύ ζέστη, μας έφερναν τις κολώνες και την ίδια μέρα που διανείμαμε τον πάγο. Βάζαμε τον πάγο στα ειδικά μονωμένα με φελό, ψυγεία του Καϊμακτσή και αυτός κρατούσε μέχρι την άλλη μέρα το πρωί. Τα ψυγεία αυτά ήταν τεράστια, τέσσερις φορές σαν τα περίπτερα, πολλές φορές μπαίναμε μέσα για να δροσιστούμε. Βάζαμε μέσα εκατόν πενήντα, περίπου, κολώνες οι οποίες αρκούσαν να κάνουμε την δουλειά μας ως το άλλο μεσημέρι. Δεν έλιωναν εύκολα μέσα σ'εκείνα τα ψυγεία. Έπρεπε να τις αφήσεις πάνω από δύο εικοσιτετράωρα για να πάθουν ζημιά. Αντίθετα στις παγωνιέρες των σπιτιών, ο πάγος δεν κρατούσε πολύ.”

Το μαγαζί εκτός δεν ήταν μόνο δροσερό, αλλά και γεμάτο από μπουκάλια “Σάριζα”, “Σουρωτή”, “Νιγρίτα”. Εκτός από πάγο, ο Καϊμακτσή, το αφεντικό μου, πουλούσε και αναψυκτικά, μπύρες, ιαματικά νερά, γκαζόζες, και το περιβόητο μήλο “ΦΙΞ”. Ο κόσμος ερχόταν, αγόραζε αναψυκτικά ενώ πολλές φορές έπινε και κάτι δροσιστικό στο μαγαζί, στο πόδι όμως... Όσοι περαστικοί βιάζονταν, έπιναν μία “κρύα” στα γρήγορα και έφευγαν. Παράλληλα είχαμε και ένα άλλο ψυγείο μικρό, με βρύση, στο οποίο διατηρούσαμε και πουλούσαμε το λεγόμενο “ματάνι”. Αυτό ήταν ένα δροσιστικό το οποίο το κατασκεύαζε το αφεντικό μου. Στο μαγαζί του Καϊμακτσή σύχναζαν άνθρωποι όλων των τάξεων, ήταν στέκι, κεντρικό, μέσα στην Εγνατία.”

“Εγώ έπαιρνα τις κολόνες από το μαγαζί του Μιχάλη του Καϊμακτσή και τις πούλαγα με το καρτσάκι μου στους μόνιμους πελάτες μου που έμεναν στην περιοχή που μου αντιστοιχούσε, αλλά και σε διάφορα μαγαζιά. Τότε, εκεί γύρω στο 1961-64, όταν έκανα το επάγγελμα του παγοπώλη, δεν υπήρχαν ακόμα τα ψυγεία. Ο κόσμος εξακολουθούσε να χρησιμοποιεί τις παγωνιέρες που υπήρχαν ήδη από πολύ παλιά. Τα ηλεκτρικά ψυγεία άρχισαν να χρησιμοποιούνται ευρέως μετά το 1970.

Μέσα στην παγωνιέρα, που είχε το σχήμα ντουλαπιού, τοποθετούσαμε την κολόνα του πάγου που ήταν τυλιγμένη μέσα σ’ ένα τσουβάλι. Υπήρχε ένας ειδικός χώρος στο πάνω μέρος της παγωνιέρας, κάτι σαν κατάψυξη, στον οποίο τοποθετούνταν η κολόνα. Στο κάτω μέρος είχε συρταράκι για να τρέχουν τα νερά, τα οποία άδειαζαν οι νοικοκυρές μια- δύο φορές την ημέρα. Αν δεν το άδειαζες, πλημμύριζαν τα πάντα. Τον πάγο τον πουλούσαμε με το τέταρτο της κολόνας γιατί μόνο τόσο χωρούσε στην παγωνιέρα. Δεν είχε το ίδιο πάντα βάρος το τέταρτο της κολόνας. Άμα είχε πολύ ζέση, η κολόνα που περίπου ζύγιζε είκοσι κιλά, μέχρι να πάει στο

ψυγείο που την αποθηκεύαμε και από κει στα σπίτια, έχανε τουλάχιστον δύο- τρία κιλά. Καθημερινά πωλούσα γύρω στις πενήντα. Για την εποχή εκείνη το επάγγελμά μου ήταν πολύ προσοδοφόρο αφού κατάφερα να βγάλω πολύ καλό μεροκάματο, γύρω στις εκατόν είκοσι δραχμές. Φυσικά ούτε ασφάλεια είχαμε ούτε τίποτα. Ήταν δουλειά του ποδαριού αλλά και ένα από τα επαγγέλματα που χάθηκαν.”

#### Η ΔΙΑΝΟΜΗ

Σήκωνα τέσσερις κολόνες μαζί, τις έβαζα σε πάνινα τσουβάλια, και τις ανέβαζα στα σπίτια. Είχαμε πρόβλημα με τους θυρωρούς. Δεν μας άφηναν να μπούμε στο ασανσέρ γιατί ο πάγος έσταζε και λερώναμε τα μάρμαρά τους. Πολλές φορές αφήναμε τον πάγο έξω από το σπίτι, όταν χτυπούσαμε το κουδούνι και βλέπαμε ότι έλειπε η νοικοκυρά. Αν δεν μας ενημέρωνε και αργούσε να επιστρέψει, ο πάγος έλιωνε και το νερό έτρεχε στα κάτω πατώματα.

Η δουλειά ήταν δύσκολη, το καρότσι βαρύ, και αν από βραδύς ήμασταν με καμιά γυναίκα, το πρωί ήμασταν σαν παραλυμένοι. Έπρεπε να ξυπνήσουμε από τις έξι και το αργότερο εξήμισι να είμαστε στην δουλειά. Τα καλοκαιρινά πρωινά, που είχαμε και την περισσότερη δουλειά, η πόλη ήταν έρημη ενώ εμείς έπρεπε να είμαστε απίκο για να μοιράζουμε τον πάγο. Αισθανόμουν άσχημα, δεν μπορούσα να πάω να κάνω ένα μπάνιο αφού τελειώναμε αργά το μεσημέρι. Μια πολύ ζεστή ημέρα ανέβαινα την Πατριάρχου Ιωακείμ με το καρτσάκι μου φορτωμένο πάγο. Ο δρόμος ήταν στενός και χωματώδης. Εγώ ανέβαινα τη στιγμή που κατέβαινε ένα ταξί. Έκανα νόημα στον οδηγό να περάσω πρώτος γιατί εκτός από τα πολλά κιλά σε πάγο κουβαλούσα το τρυπάνι και τα άλλα εργαλεία με τα οποία έκοβα τις κολόνες. Αυτός όμως αντί

να μ’ αφήσει να περάσω, σταμάτησε το αυτοκίνητο, κατέβηκε με έβρισε και με χτύπησε. Ήταν ένα συμβάν που το θυμάμαι ακόμη...”

“Το καρότσι με το οποίο μεταφέραμε τον πάγο στα σπίτια ήταν σαν κι αυτά που χρησιμοποιούν σήμερα οι μικροπωλητές φρούτων. Ήταν ξύλινα, με δύο ρόδες πίσω και μία μικρή μπροστά. Βάζαμε επάνω σ’ αυτό γύρω στις δεκαπέντε κολόνες πάγο. Δεν τις σκεπάζαμε με τίποτα αφού έπρεπε να τις μοιράσουμε ούτως ή άλλως στα γρήγορα. Κατά τις εντεκάμισι το πρωί έπρεπε να έχουμε τελειώσει την διανομή γιατί οι νοικοκυρές χρειάζονταν τον πάγο όσο το δυνατόν πιο νωρίς το πρωί, κυρίως το καλοκαίρι, ειδάλως καλούσαν τα τρόφιμα. Μας περιμένανε πως και πως. Αν αργούσαμε μας φωνάζανε. Ήταν υπεύθυνη η δουλειά μας γιατί έπρεπε συγκεκριμένη ώρα να είμαστε στα σπίτια. Με την διανομή είχα πολλά προβλήματα. Αρκετούς τους γράφαμε στο **τεφτέρι** γιατί ήταν κακοπληρωτές. Συχνά πάλι είχαμε προβλήματα με τον κόσμο κυρίως στο θέμα της καθαριότητας. Ο λιωμένος πάγος έσταζε νερά και δημιουργούσε λάσπη. Μας βάζανε τις φωνές επειδή δεν προσέχαμε να μη τους λερώσουμε το πάτωμα. Η ένταση όμως της δουλειάς και η βιασύνη δεν μας επέτρεπαν να είμαστε και τόσο τυπικοί. Εδώ που τα λέμε ήμασταν λίγο τσαπατσούληδες αφού μας ενδιέφερε να αφήνουμε όσο το δυνατόν πιο γρήγορα το κάθε κομμάτι στα σπίτια.. Βέβαια είχαμε μπει στο πνεύμα αλλά όσο και να πρόσεχες ... Με νερό είχες να κάνεις. Μοιραία έλιωνε ο πάγος και έτρεχε.

Ήταν όμως ωραία χρόνια. Είχαμε και κανένα φλερι με καμιά υπηρετιούλα. Όλα αυτά βέβαια πλατωνικά. Κανένα φιλάκι... Ήταν από τα τυχερά του επαγγέλματος. Τα πρωινά οι γυναίκες μας άνοιγαν την πόρτα συχνά ημίγυμνες. Χτυπούσαμε το κουδούνι οκτώ η ώρα το πρωί, όσο να πεις τις πετυχαίναμε στον ύπνο. Ε, ήμασταν και σε νεανική ηλικία... Πλάκα είχε. Πάντως το επιδιώκαμε και εμείς να ρίξουμε και καμιά ματιά σε κανένα στήθος, σε κανένα πόδι.”

πάγος σκληρός



σαν πέτρα

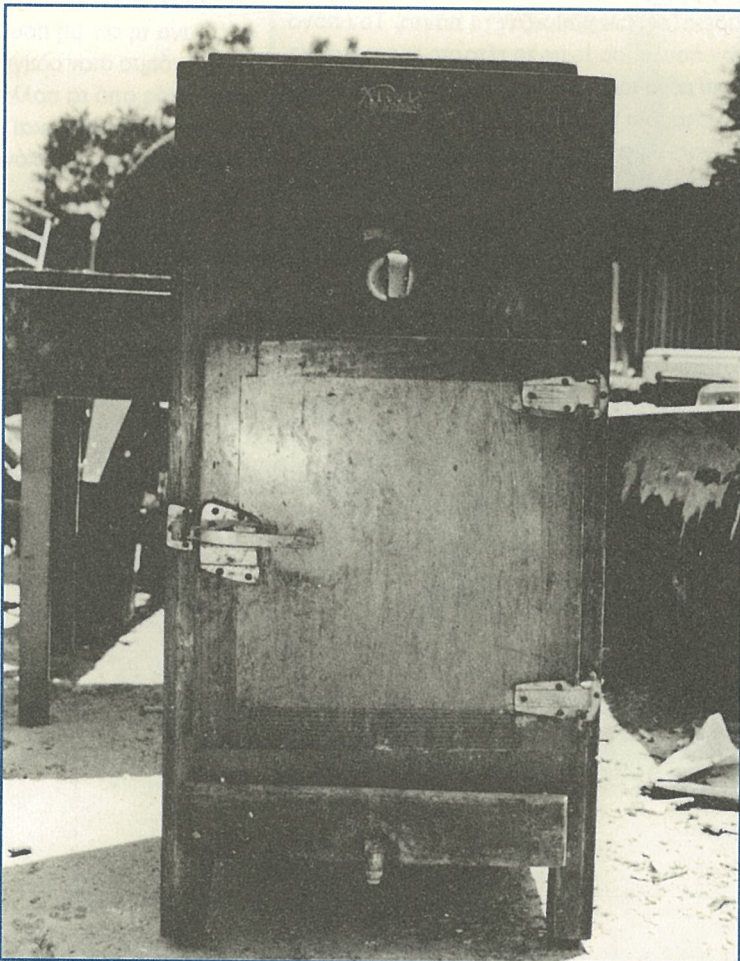
**Σ**ε όλον τον κόσμο πηγαίναμε, από αστούς μέχρι εργάτες, όλοι χρησιμοποιούσαν τις παγωνιέρες. Από τα εκατό νοικοκυριά στοίχημα να είχαν ηλεκτρικά ψυγεία τα πέντε. Σε πολλά εξοχικά πολλοί χρησιμοποιούν ακόμη και σήμερα παγωνιέρες είτε γιατί τις έχουν από παλιά είτε γιατί δεν έχουν ρεύμα στα σπίτια τους. Πολλές τις προμηθεύονται από τα παλαιοπωλεία. Φωνάζαμε: **“Πάγος, ήρθε ο πάγος”**. Θυμάμαι μια κυρία η οποία ήταν πάρα πολύ ευγενική, κάθε φορά που πήγαινα μου έδινε και ένα διφραγκάκι χαρτζιλίκι, το κυριότερο όμως, ήταν τακτική στις πληρωμές της. Το περιμέναμε αυτό το μικρό φιλοδώρημα. Αν παίρναμε πουρμπουάρ από τα περισσότερα σπίτια, βγάζαμε σχεδόν διπλό μεροκάματο.

Κάθε κομμάτι πάγου το έβλεπες σαν χρήμα, και ήταν χρήμα. Έπρεπε να πληρώσουμε τον προμηθευτή μας, έπρεπε να βγάλουμε κέρδος και μεροκάματο, συνάμα όμως έπρεπε να εξυπηρετήσουμε και τη νοικοκυρά η οποία γκρίνιαζε όταν της πηγαίναμε λιωμένο το κομμάτι, γιατί εκείνη το πλήρωνε. Εμείς, το μαγαζί δηλαδή του Καϊμακτσή, εξυπηρετούσαμε την περιοχή γύρω από την Εγνατία, την Πατριάρχου Ιωακείμ, την Εξαδακτύλου... Καθημερινά εξυπηρετούσαμε διακόσια σπίτια. Για να τα προλάβουμε όλα αυτά μέχρι το μεσημέρι, τρέχαμε συνέχεια. Πηγαίναμε για ένα τέταρτο της κολόνας μέχρι το Συντριβάνι και μετά πηγαίναμε στην Αγίας Σοφίας σε άλλο σπίτι. Κάναμε κάθε μέρα χιλιόμετρα και χιλιόμετρα, τρέχαμε σαν ζαρκαδία. Το μεσημέρι γυρνούσαμε “πτώματα” στο μαγαζί. Πολλές φορές μας έλιωνε ο πάγος και είχαμε τις διαμαρτυρίες του κόσμου: **“Γιατί μας το έφερες λιωμένο, εγώ πλερώνω και το θέλω ολόκληρο.”**

**“Ο πάγος έζησε μέχρι το '70 οπότε άρχισαν να χρησιμοποιούνται ευρέως τα ηλεκτρικά ψυγεία. Εγώ βέβαια δεν έζησα το πέρας αυτό, γιατί έφυγα μετανάστης στη Γερμανία, όταν ακόμη ο πάγος ήταν στο “φόρτε” του. Βέβαια όταν ερχόμουν έβλεπα τους παλιούς συναδέλφους να έχουν πρόβλημα. Είχαν περιορισθεί στα ποτά, τις μπύρες και τα αναψυκτικά που πουλούσε παράλληλα με τον πάγο ο Καϊμακτσής”.**

“Ο πάγος ήταν σκληρός σαν πέτρα. Αν έπεφτε στα πόδια σου, ήταν σαν να σου πέφτε ένα κομμάτι μάρμαρο. Εγώ δεν είχα κάποιο ατύχημα γιατί ήξερα και τον δούλευα καλά τον πάγο. Μπορούσα να χειριστώ και δύο και τρεις κολόνες. Γλιστρούσε αλλά με τον καιρό μαθαίνεις πως να τον δέσεις, πως να τον ζυγίσεις. Είχαμε το γάντζο, το πριόνι, τα γάντια τα οποία όμως σπάνια χρησιμοποιούσαμε. Τα χέρια είχαν συνηθίσει και δεν κρυώνανε. Με το πριόνι χαράζαμε σε τέταρτα την κολόνα για να μην αδικήσουμε κανέναν. Τον κόβαμε μπροστά στο σπίτι του πελάτη. Με το γάντζο χτυπούσαμε στο άνοιγμα που είχε δημιουργήσει το πριόνι και αυτός αμέσως έσχιζε τον πάγο.

Τον πάγο τον ήθελε το καλοκαιράκι ο κόσμος. Για το κρύο το νερό, τα δροσερά του τα φρούτα. Δεν μπορούσες να διατηρήσεις τα τρόφιμά σου. Κάθε πρωί όμως έπρεπε ν'αλλάζεις τον πάγο για να μην πιάσει μυρωδιά η παγωνιέρα. Η ψύξη της χθεσινής κολόνας έπεφτε και ήταν απαραίτητη η αντικατάστασή της κάθε μέρα. Αν αργούσαμε είχαν πρόβλημα οι νοικοκυρές και μας βρίζανε. Μας έλεγαν: **“Χάλασαν τα φαγητά μου, τα πέταξα”**. Για ένα νεαρό, όπως ήμουν τότε εγώ, αυτή η τόσο υπεύθυνη δουλειά, ήταν βασιανιστική.”



Παλιά παγωνιέρα

# ΨΥΓΕΙΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

## ΕΠΙΜ. ΧΑΡΙΛΑΟΣ ΑΝΩΝΥΜΟΣ ΕΤΑΙΡΙΑ

### ENTREPOTS FRIGORIFIQUES DE SALONIQUE

#### ΕΠΙΜ. ΧΑΡΙΛΑΟΣ · SOCIÉTÉ ANONYME

Ίδρύεται διὰ Β. Διατάγματος τῆς 4 Ἰουλίου 1923

Approuvée par Decret Royal du 4 Juillet 1923

ΕΔΡΑ ΕΝ ΑΘΗΝΑΙΣ

SIÈGE A ATHÈNES

ΕΤΑΙΡΙΚΟΝ ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΔΡΑΧ. 3.640.000

CAPITAL SOCIAL DRS. 3.640.000

ΔΙΗΡΜΕΝΟΝ ΕΙΣ 10.000 ΜΕΤΟΧΑΣ ΕΚ ΔΡΧ. 364 ΕΚΑΣΤΗ

DIVISÉ EN 10.000 ACTIONS DE DRS. 364 CHACUNE

εἰς ἀντικατάστασιν τῶν 50.000 ἀρχικῶν μετοχῶν  
συμφώνως πρὸς τὴν ὑπ' ἀριθμ. 349 τῆς 11 Ἰανουαρίου 1961  
ἀπόφασιν τοῦ Ὑπουργοῦ Ἐμπορίου.

en remplacement des 50.000 actions originales,  
suivant l'arrêté No. 349 du 11 Janvier 1961  
du Ministre de Commerce.



Ἐν Ἀθήναις τῇ 30 Μαρτίου 1961

Athènes le 30 Mars 1961

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ  
ΤΟΥ ΔΙΟΙΚ. ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

ΕΙΣ ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ

LE PRESIDENT  
DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

UN ADMINISTRATEUR



## Τάμαριξ

ΕΚΔΟΣΗ ΤΗΣ ΚΑΛΠΙΤΕΧΝΙΚΗΣ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗΣ  
ΤΟΥ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥ ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΗΣ ΠΡΟΤΕΥΟΥΣΑΣ  
ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΗΣ «ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ 1997»  
ΛΕΟΦ. ΒΑΣΙΛΙΣΣΗΣ ΟΛΓΑΣ 105, 546 43 ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

ΤΗΛΕΦΩΝΑ: (031) 867 860 - 6, TELEFAX: (031) 868 870  
e-mail address: enenintaepa @ culture 97. gr

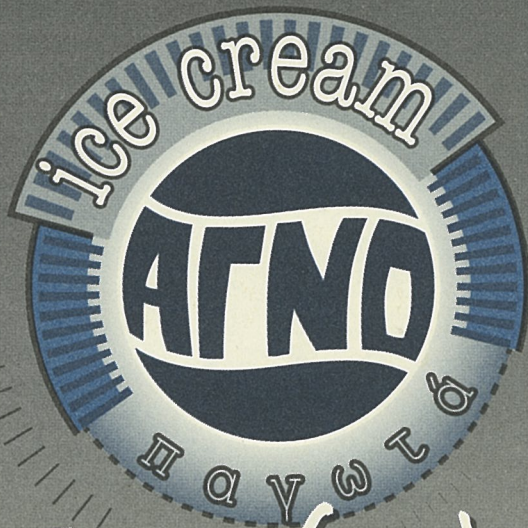
Διεύθυνση έκδοσης: Δημήτρης Καλοκύρης  
Διεύθυνση σύνταξης: Γιώργος Σκαμπαρδώνης  
Σύμβουλος έκδοσης: Γιώργος Αναστασιάδης  
Έρευνα - συνεντεύξεις: Θεοδώρα Αυγέρη, Όλγα Τσαντήλα  
Σελιδοποίηση - DTP: Κωνσταντίνα Σιδερίδου, Ατελιέ ΟΠΠΕΘ Γραμματεία: Ταπάνα Παπά Συνεργάτες του τεύχους: Γιάννης Βελέτσος, Άγγελος Γκουραμάνης, Πάνος Θεοδωρίδης, Χρήστος Μάνος, Γιώργος Παπαγεωργίου, Νικόλαος Ράδος, Μιχάλης Τρεμπόπουλος Φωτογραφίες: Άννα Τσούκα Τυπογραφικές διορθώσεις: Δημήτρης Ανανιάδης, Μάρθα Βαζάκα Διαφημίσεις: Τασούλα Αργύρη Επιμέλεια παραγωγής: Βασίλης Λαμπρίδης



Τάμαριξ

**ΤΑΜΑΡΙΞ** (ή Tamarix). Γένος φυτών της οικογενείας των ταμαρικοειδών, περιλαμβάνον 65 είδη της Ευρώπης, της Ασίας και των παραμεσογείων χωρών. — (Bot.) Τα φυτά του γένους τούτου είναι θάμνοι και δένδρα μετρίου μεγέθους, πολλά κοσμητικά και άλλως χρήσιμα, ευδοκίμουντα εις ελώδεις και υφαλμύρους γαίας και εις τας υπό των κυμάτων της θαλάσσης βρεχομένες ακτές. Η ελληνική κλωρίς περιλαμβάνει εξ είδη κοινώς ονομαζόμενα *αρμυρίκια*, *αρμυρίκια*, *μυρίγκες*. Τα κοινότερα είναι: τ. η *αμπεανή*, τ. η *μικρανθής*, και τ. η *πλλάσειος*. Εἰς τα είδη ταῦτα, τα οποία απαντῶσι και αλλαχού, αναφέρεται ἡ *μυρίκη* των αρχαίων. Εκ των εξωτικῶν ειδῶν ἀξία ἰδιαίτερας μνείας εἶναι τ. η *μαννοφόρος*, ἰθαγενής της Αἰγύπτου και του Αφγανιστάν, ἣς παράγει, συνεπεία κεντημάτων ενός εντόμου κοκκοειδούς (*Coccus manniparus*), τὸ μάννα των Βεδουίνων, ουσίαν λευκὴν, ἣς πίπτει εκ των κλάδων του δένδρου. — *Τάμαριξ* η *γαλλική*, μέγα δενδρύλλιον ὕψους 5-6 μ., ἰθαγενές των παραμεσογείων ακτῶν της Γαλλίας, της Αλγερίας, της Τύνιδος και της Κορσικής, κοσμητικώτατον, κατάλληλον δια την στερέωσιν των καινομένων αμμωδῶν εκάστειων, και τ. η *αφρικανική*, δενδρύλλιον ἰθαγενές της Β. και κεντρικῆς Αφρικής, της Περσίας, της Αραβίας και των Ινδιῶν με κοσμητικὰ ἀνήθη και φύλλα. Τα φύλλα, οἱ καρποὶ και αἱ κηκίδες του χρησιμοποιοῦνται εις την βυροδεσίαν των μαροκανῶν δερμάτων και ως αντιδυσεντερικῶν φάρμακον.

Αγνό Καλοκαίρι '97!



Συγχαίρεσες βροχίας!

