



### Α. Λίγη προϊστορία

Τα δημητριακά αποτελούσαν τη βάση της διατροφής των αρχαίων Ελλήνων, κατά τη μινωική, τη μυκηναϊκή και την κλασική περίοδο. Στα χρόνια του Περικλή έφταναν με τα πλοία από τον Εύξεινο Πόντο 17 χιλιάδες τόνοι περίπου σιτηρά. Κυρίως χρησιμοποιούσαν τότε το σκληρό σιτάρι (πύρος), την όλυρα<sup>1</sup> (ζεία) και το κριθάρι (κριθαί). Οι τρόποι καλλιέργειας αυτών ήταν ήδη γνωστοί από την ομηρική εποχή. Ακολουθούσε άλεσμα και το αλεύρι γινόταν άρτος (ψωμί) ή διάφορες πίτες σκέτες ή γεμιστές (με τυρί ή μέλι). Η ζύμη ψνόνταν σε πήλινους φούρνους. Οι πέτρινοι φούρνοι εμφανίστηκαν στη ρωμαϊκή περίοδο. Το κριθαρένιο ψωμί<sup>2</sup> με ζύμη λεγόταν ζυμίτης, χωρίς ζύμη λεγόταν άζυμος. Οι Ρωμαίοι αποκαλούσαν "κριθαροφάγους" τους Έλληνες. Συνήθως το πρωί έτρωγαν άρτο ή ζυμίτη βουτηγμένο σε άκραιο οίνο.

Το 2ο μ.Χ. αιώνα αρχίζουν να εμφανίζονται και οι πρώτοι μικροί φούρνοι και οργανωμένα αρτοποιεία. Αναφέρονται 72 διαφορετικά είδη ψωμιού! Μεγάλη φήμη<sup>3</sup> αρτοποιών είχαν οι Φοίνικες, οι Λυδοί και οι Καππαδόκες. Οι Αθηναίοι φουρνάρηδες είχαν καλή φήμη, αλλά κυρίως για πίτες και γλυκίσματα.

### Β. Κυλινδρόμυλοι της Λαμίας την περίοδο του Μεσοπολέμου

Υπήρχαν στην πόλη οι τρεις μεγάλες αλευροβιοτεχνίες-βιομηχανίες:

**Κυλινδρόμυλοι Κρόκου - Μουζέλη<sup>4</sup>** : Στη γνωστή σήμερα θέση «Μύλια» ή Μύλοι Λαμίας, προϋπήρχε «ένα υδροκίνητο εργοστάσιο αλευροποιίας, με άλλους 6 υδρομύλους συνεχόμενους»<sup>5</sup>. Τα μεγάλα κτίρια των μύλων αυτών πρέπει να έγιναν μετά το 1901, το έτος που αγοράστηκαν τα ακίνητα στην περιοχή αυτή<sup>6</sup>. Μετά το 1921 και την εκποίηση της περιουσίας<sup>7</sup> του Κων. Αγαθοκλή, το εργοστάσιο και τα παραρτήματά του αγοράστηκαν από τους Κων. Κρόκο και αδελφούς Μουζέλη. Οι κυλινδρόμυλοι λειτουργούσαν με πετρελαιομηχανές, που έδιναν κίνηση στο μύλο, αλλά ταυτόχρονα, με ηλεκτρική γεννήτρια είχαν και ηλεκτρικό ρεύμα. Η παραγωγή του αλευρόμυλου ανερχόταν σε 30-32 τόνους την ημέρα (σε 2 βάρδιες) κατά μέσο όρο. Όταν η κατανάλωση ζητούσε περισσότερο, τότε εύκολα επιτυγχανόταν μέγιστη απόδοση 38-40 τόνους την ημέρα.

**Κυλινδρόμυλοι Κ. Χ. Στεργιοπούλου<sup>8</sup>** : Άρχισαν τη λειτουργία του το 1907. Βρίσκονταν σε πάροδο της οδού Αμφίσης, στο βόρειο μέρος της οδού Παπαφλέσσα. Η απόδοση από 5 χιλιάδες οκάδες σίτου την ημέρα στην αρχή, αλλά με νεότερα μηχανήματα από τη δεκαετία του '30, έφτασε τους 20 τόνους τη μέρα (στο 16ωρο). Γραφεία και αποθήκες είχε στην οδό Δροσποπούλου (κοντά στην πλατεία Σταγοράς).

**Κυλινδρόμυλος<sup>9</sup> Π. Κίτσου<sup>10</sup>** : Προ του 1917, στη γωνία των οδών Αγ. Νικολάου και Ροζάκη Αγγελή σε μια αυλή μαντρωμένη, με ένα υπόστεγο, υπήρχε ένας μύλος με μυλόπετρες. Τα επόμενα χρόνια έγινε πολυώροφο τσιμεντένιο κτίριο, με αποθήκες, κυλινδρόμυλο, κλπ. Το 1937, η παραγωγή του κυλινδρόμυλου ήταν 4 χιλιάδες οκάδες αλεύρι στο 8ωρο.

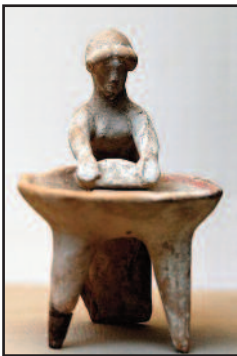
### Γ. Εργαλεία για την παρασκευή ψωμιού

Για την παρασκευή ψωμιού χρειάζονται κάποια κατάλληλα σκεύη ή εργαλεία. Έτσι:

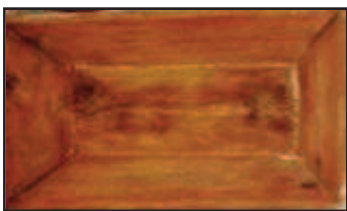
• Η **νοικοκυρά** στο σπίτι της διέθετε: σκαφίδι (ξύλινη κατασκευή για το ζύωμα), κρισάρα (κόσκινο με σίτα αριά ή δασιά, όπου κοσκίνιζε το αλεύρι απομακρύνοντας το πύτουρο), πινακωτή (ξύλινη, όπου έβαζε το ζυμάρι για να φουσκώσει, με πολλά χωρίσματα, που καθένα του έπαιρνε ένα καρβέλι) και ξυλόφτυαρο (για να βάλει στο φούρνο της ένα-ένα για να ψηθούν). Φυσικά διέθετε αλεύρι από το νερόμυλο συνήθως και ξινή μαγιά (όχι μαγιά μπίρας όπως τώρα) ή είχε προζύμι. Επίσης αλάτι και χλιαρό νερό. Το ζυμάρι μέσα στην πινακωτή έμενε λίγη ώρα σκεπασμένο για να φουσκώσει. Μετά άναβε τον ξυλόφτυαρο του σπιτιού και - όταν είχε κάψει - τραβούσε τα κάρβουνα έξω



Στάχια σίτου (αρχαίο γλυπτό)



ειδώλιο



Σκαφίδι για ζύωμα



Παλιά πινακωτή



Ξυλόφτυαρο


 Γράφει ο  
 Κων/νος Αθ. Μπαλωμένος  
 φυσικός

και τη στάχτη και με το ξυλόφτυαρο έβαζε τα καρβέλια. Σε μία ώρα περίπου ήταν έτοιμα, αφράτα και νόστιμα.

• Ο **αρτοποιός** στο μαγαζί του παλιότερα διέθετε: πολλή και μεγαλύτερα σκαφίδια, όπου με τα χέρια του ζύμωνε. Σήμερα υπάρχουν μηχανικά ζυμωτήρια. Για να φουσκώσει το ζυμάρι, σήμερα χρησιμοποιούνται ηλεκτρικοί θερμοθάλαμοι. Παλιότερα ο φούρναρης είχε πολλές πινακωτές, ενώ σήμερα τα καρβέλια μπαίνουν στο φούρνο με μικρές μεταφορικές ταινίες. Οι φούρνοι παλιότερα ήταν με ξύλα, ενώ σήμερα είναι με καυστήρα πετρελίου ή ηλεκτρικοί. Επιπλέον σήμερα οι φούρνοι είναι πολυώροφοι για μεγαλύτερη παραγωγή ψωμιού. Με ξυλόφτυαρο βγάζουν από το φούρνο τα ψημένα έτοιμα ψωμιά.

### Δ. Ονόματα αρτοποιών της Λαμίας

Στη διάρκεια του 19ου αι. η παρασκευή του ψωμιού ήταν οικιακή εργασία των γυναικών και δεν υπήρχαν αρτοποιεία. Τούτο προκύπτει από την απουσία αρτοποιών, στην καταγραφή του περιηγητή Μιητιάδη Μπούκα<sup>11</sup>, που πέρασε από τη Λαμία το 1875. Βέβαια αναφέρεται το Βιομηχανικόν ατμοκίνητον Εργοστάσιον<sup>12</sup> "Η Φθιώτις" του Κων. Π. Αγαθοκλή στη Στυλίδα, που διέθετε "κλιβάνους κατά το ευρωπαϊκό σύστημα προς κατασκευήν άρτων του στρατού και της πόλεως".

Στον 20ό αι. έχουμε αρτοποιεία στην πόλη. Από τα βιβλία των Ι. Ν. της Λαμίας καταγράψαμε κατά ενορία τα ακόλουθα ονόματα:

Στη ζώνη της ενορίας των Αγίων Θεοδώρων διέμενε ένας :

| α/α | Ονοματεπώνυμο    | έτη       | ηλικία | καταγωγή |
|-----|------------------|-----------|--------|----------|
| 1.  | Παπαρίδης Ηλ. Ι. | 1892-1942 | 50     | Αμφίσσα  |

Στη ζώνη της ενορίας του Αγίου Νικολάου διέμεναν πολλοί αρτοποιοί με σημαντικά μαγαζιά στην πόλη. Καταγράφηκαν 9 αρτοποιοί, που κάθε πρωί είχαν έτοιμο το ψωμί των Λαμιωτών. Για όλους δηλώθηκε ως τόπος καταγωγής η Λαμία. Κάποιοι φούρνοι (όπως του Μακρή, του Κατσιανή, κ.ά.) συνέχισαν τη λειτουργία τους - από κάποια παιδιά τους - κι έφτασαν μέχρι τη δεκαετία του '80. Παραθέτουμε τα στοιχεία τους:

| α/α | Ονοματεπώνυμο       | έτη       | ηλικία |
|-----|---------------------|-----------|--------|
| 1   | Ιωάν. Γρηγορόπουλος | 1834-1914 | 80     |
| 2   | Χρ. Φαρμάκης        | 1849-1914 | 65     |
| 3   | Νικόλαος Μετίτσος   | 1875-1915 | 40     |
| 4   | Ηλίας Καδός         | - 1916    | -      |
| 5   | Χρίστος Κατσιανής   | 1889-1931 | 42     |
| 6   | Γεώργιος Στεργιανός | 1888-1935 | 47     |
| 7   | Γεώργιος Κατσιανής  | 1875-1940 | 65     |
| 8   | Ανδρέας Μακρής      | 1902-1963 | 61     |
| 9   | Δήμος Καραδήμας     | 1889-1965 | 76     |

Στη ζώνη της ενορίας του Ι. Ν. της Παναγίας Δέσποινας διέμεναν 12 αρτοποιοί, των οποίων τα καταστήματα βρίσκονταν σε διάφορα σημεία της πόλης. Με εξαίρεση τον Κωνστ. Π. Μούρτζο, που καταγόταν από την Ήπειρο, όλοι οι άλλοι δηλώθηκαν ως Λαμιώτες στην καταγωγή. Αυτοί ήταν :

| α/α | Ονοματεπώνυμο        | έτη       | ηλικία |
|-----|----------------------|-----------|--------|
| 1   | Γεωργίου Αθανάσιος   | 1847-1917 | 70     |
| 2   | Σάμιος Δημήτριος Γ.  | 1891-1917 | 26     |
| 3   | Καραδήμας Θεόδ.      | 1853-1918 | 65     |
| 4   | Κόντος Κ.            | 1849-1919 | 70     |
| 5   | Κούνης (:) Κωνστ.    | 1855-1920 | 65     |
| 6   | Κάβουρας Ιωάνν.      | 1879-1922 | 43     |
| 7   | Μούρτζος Κωνστ. Π.   | 1865-1925 | 60     |
| 8   | Μονάχος Ευστάθιος    | 1867-1932 | 65     |
| 9   | Σταματοπούλης Ανάργ. | 1874-1934 | 60     |
| 10  | Μούρτος Βασίλειος    | 1908-1936 | 28     |
| 11  | Ζώγας Νικόλαος       | 1871-1947 | 76     |
| 12  | Ζώτος Γεώργιος       | 1880-1948 | 68     |

Στη ζώνη της ενορίας του Ι. Ν. της Ευαγγελίστριας διέμεναν 3 ακόμη αρτοποιοί. Όπως και οι προηγούμενοι ήταν οι άνθρωποι που κάθε νύχτα ετοίμαζαν για το επόμενο πρωινό, το ψωμί, τα κουλούρια, τις τυρόπιτες κι άλλα αρτοσκευάσματα των Λαμιωτών στην περιοχή του κέντρου της πόλης. Καταγράφηκαν τρία άτομα, από τα οποία τα δύο κατάγονται από το Ζαγόρι της Ηπείρου. Πριν το 1912, που ελευθερώθηκε η Ήπειρος από τους Τούρκους, κάποιοι άνθρωποι ήρθαν στη Λαμία κι έκαναν πράξη την παροιμιώδη ευχή του Ηπειρώτη γονέα: «άντε στο καλό παιδί μου και φούρναρης στα Γιάννενα». Ευτυχώς για τη Λαμία οι άνθρωποι αυτοί πρόκοψαν στον τόπο μας κι έμαθαν σε δικούς μας την τέχνη αυτή.

Στον επόμενο πίνακα δίνονται μερικά αριθμητικά στοιχεία γι' αυτούς:



| α/α | Ονοματεπώνυμο           | έτη       | ηλικία | καταγωγή       |
|-----|-------------------------|-----------|--------|----------------|
| 1.  | Αναστασίου Δήμος Αναστ. | 1870-1940 | 70     | Ζαγόρι         |
| 2.  | Βάλλας Δημήτριος Β.     | 1875-1945 | 70     | Ζαγόριον Λαμία |
| 3.  | Δούβλης Γεώργιος        | 1880-1960 | 80     |                |

Στη ζώνη της ενορίας του Ι. Ν. Αγίου Δημητρίου καταγράφηκαν άλλοι τρεις αρτοποιοί. Επιπλέον στοιχεία γι' αυτούς ακολουθούν αμέσως :

| α/α | Ονοματεπώνυμο     | έτη       | ηλικία | πατρίδα     |
|-----|-------------------|-----------|--------|-------------|
| 1.  | Λέων Απόστολος    | 1854-1931 | 77     | εκ Χαλκίδος |
| 2.  | Κάππος Ανδρέας    | 1870-1935 | 65     | Λαμία       |
| 3.  | Κάππος Παναγιώτης | 1876-1941 | 65     | Αμφίσσα     |

### Ε. Ονόματα αρτοποιών και θέσεις αρτοποιείων στη Λαμία της δεκαετίας του '30

Από καταγραφή<sup>13</sup> των καταστημάτων την περίοδο 1930-40, καταγράφουμε τα επόμενα αρτοποιεία και την οδό όπου βρίσκονταν. Ήταν:

1. Μωρίκη (στην οδό Όθωνος)
2. Ασημάκη (στη γωνία των οδών Όθωνος και Αμαλίας)
3. Ζιώγα (στην αρχή της οδού Καλύβα-Μπακογιάννη). Μεταφέρθηκε στην οδό Ερμού.
4. Σταματοπούλου (στην οδό Καραϊσκάκη 8)
5. Ζιώγα (στην οδό Ερμού, σήμερα οδό Κουνουπνη)
6. Κάππου-Καραδήμα (στην οδό Ερμού, σήμερα οδό Κουνουπνη)
7. Ντάσιου (στην οδό Ανδρούτσου)
8. Κάππου (στην οδό Ροζάκη-Αγγελή)
9. Σανιδά (στη γωνία των οδών Βύρωνος και Χατζοπούλου). Μπροστά είχε τον πλάτανο.
10. Παναγιωτόπουλου (στη γωνία των οδών Αβέρωφ και Μάρκου Μπότσαρη).
11. Υπήρχαν επίσης 3 φούρνοι σε οδό Σκληβανιώτου, οδό Όθωνος (κοντά στο σημερινό ξενοδοχείο Δέλτα) και στην οδό Καραϊσκάκη, μετά την πλατεία Λαού.



Μπροστά στο φούρνο των Κάππου-Καραδήμα περιμένει κόσμος για ψωμί στην Κατοχή (1941)

### Ζ. Συλλογική εκπροσώπηση των αρτοποιών και αρτεργατών

Από το 1918, ιδρύθηκε στη Λαμία ο **Σύνδεσμος Αρτοποιών Λαμίας**, (απόφ. 16/1918) του Πρωτοδικείου Λαμίας. Ακολούθησαν πολύ αργότερα δύο τροποποιήσεις με τις αποφάσεις 411/1953 και 82/1963 του ίδιου Πρωτοδικείου.

Στην εκκλησία των Αγίων Θεοδώρων υπάρχει η εικόνα των Αγίων Θεοδώρων, η οποία είναι δωρεά του **Σωματείου Αρτεργατών Λαμίας**, το έτος 1949.

Το 1936 ιδρύθηκε η Ομοσπονδία Αρτοποιών Ελλάδος στην Αθήνα, που εκπροσωπεί περισσότερες από 15.000 επιχειρήσεις (βιοτέχνες αρτοποιοί) στη χώρα μας. Επιπλέον είναι περισσότεροι από 200 κυλινδρόμυλους που καθημερινά τροφοδοτούν με άριστα αλεύρα τα αρτοποιεία μας.

Το 1933, από τις τότε αρχαιρεσίες<sup>14</sup> του Συλλόγου Αρτοποιών, στο Δ.Σ. ήταν οι : Βάλλας, πρόεδρος, Μωρίκης, αντιπρόεδρος, Μακρής, ταμίας, Κωνσταντέλλης, γραμματέας και Σταματοπούλης, Κάππος, Κατσιανής μέλη.



Οι αρτεργάτες της Λαμίας με τις οικογένειές τους, την ημέρα της γιορτής (6-8-1949)

Κάθε χρόνο στις 6 Αυγούστου, εορτή της Μεταμορφώσεως του Σωτήρος, οι αρτοποιοί και αρτεργάτες με τις οικογένειές τους και με το λάβαρό τους, όπως είχαν όλοι οι σύλλογοι της Λαμίας, εκκλησιάζονταν και μετά γιόρταζαν. Χαρακτηριστική είναι η παραπάνω φωτογραφία του 1949, που ελήφθη στις 6 Αυγούστου 1949, στη γωνία των οδών Όθωνος και Αμαλίας. Πρόεδρος ήταν ο Ταξ. Ασημάκης.