

Πρεβεζάνικα Χρονικά

Αρ. 31-32 (1995)

ΠΡΕΒΕΖΑΝΙΚΑ ΧΡΟΝΙΚΑ, 31-32 (1995)



Οι παραδοσιακοί φούρνοι της Πρέβεζας

Αναστασία Καμπόλη-Μαμαλούκου

Copyright © 2022, Αναστασία Καμπόλη-Μαμαλούκου



Άδεια χρήσης [Creative Commons Αναφορά 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).

Βιβλιογραφική αναφορά:

Καμπόλη-Μαμαλούκου Α. (2022). Οι παραδοσιακοί φούρνοι της Πρέβεζας. *Πρεβεζάνικα Χρονικά*, (31-32), 53-72. ανακτήθηκε από <https://ejournals.epublishing.ekt.gr/index.php/prevchr/article/view/29424>

ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ ΚΑΜΠΟΛΗ-ΜΑΜΑΛΟΥΚΟΥ**Αρχιτέκτων**

(εισήγηση στο Τριήμερο Εργασίας

που οργάνωσε το Πολιτιστικό Τεχνολογικό Ίδρυμα της ΕΤΒΑ

στο Πήλιο τον Απρίλιο του 1992

με χορηγία της Εταιρείας "Κυλινδρόμυλος Λούλη" Α.Ε.)

Οι παραδοσιακοί φούρνοι της Πρέβεζας (*)

Στην παλιά, περπειχισμένη πόλη της Πρέβεζας, υπήρχαν πολυάριθμοι φούρνοι που με καύσιμη ύλη το ξύλο έφηναν ψωμί και φαγητά. Από αυτούς δύο μόνο λειτουργούν ακόμη (φούρνοι: 21ης Οκτωβρίου και Χρήστου Κοντού, Εθνικής Αντιστάσεως 36 και Δαρδανελλίων), ένας μόνο διατηρεί το κέλυφος και τον παλιό εξοπλισμό του ακρηστευμένο (φούρνος οδού Παναγή Τσαλδάρη 47),

τρεις διατηρούν μόνο το κέλυφός τους (φούρνοι: Καρυωτάκη 7, Πολυτεχνείου 69, Πολυτεχνείου 44). Τέλος αρκετοί είναι γνωστοί μόνο από διάφορες πηγές και προφορικές μαρτυρίες (φούρνοι: Εθνικής Αντιστάσεως και Γλάδστωνος, Πολυτεχνείου 103-105, Πολυτεχνείου 102 και Χρήστου Κοντού, Χρήστου Κοντού, Μάρκου Μπότσαρη 52, Πλατείας Αγίου Νικολάου, Εθνικής Αντιστάσεως

(*) Η καταγραφή, η σχεδιαστική και φωτογραφική τεκμηρίωση των παραδοσιακών φούρνων και η συλλογή στοιχείων για την παραγωγή του ψωμιού στην Πρέβεζα έγινε από τον Οκτώβριο του 1991 ως τον Αύγουστο του 1992. Για τις πολύτιμες πληροφορίες και για τη συμπαράστασή τους κατά τη διάρκεια της έρευνας θερμές ευχαριστίες οφείλονται στους αρτοποιούς Νικόλαο Κατσάνο, Αθανάσιο Μπρίκο, Γεώργιο Μπότσιο και Ιωάννη Νταλάκα, στον Σπύρο Πουλή, παλιό αρτεργάτη, καθώς και στον π. Δημήτριο Μπούσιο και τους Σπύρο Ανωγιάτη, Θεμιστοκλή Κατωγιάννη, Πέτρο Μπογδάνο, Ιωάνη Τσιτσέ και Γεώργιο Χαλιμά και τις Μαρία Κατωγιάννη, Ειρήνη Κατσάνου, Αθηνά Μπρίκου και Μαρία Νταλάκα. Ιδιαίτερες ευχαριστίες οφείλονται στο Σταύρο Μαμαλούκο για τις χρήσιμες υποδείξεις και τη βοήθειά του στις αποτυπώσεις.

91, Θεοφάνους, 21ης Οκτωβρίου 62, Κλεμανσώ 31).

Σύμφωνα με τα διαθέσιμα στοιχεία, ο αριθμός των φούρνων της Πρέβεζας στο δεύτερο μισό του 19ου και στον 20ό αιώνα, φαίνεται ότι κυμαίνονται από 15 έως 25: είναι γνωστό ότι το 1862, σύμφωνα με την έκθεση καταγραφής των καταστημάτων της πόλεως, του Γάλλου πρόξενου E. Wiet¹ στην Πρέβεζα από το 19ο αιώνα υπήρχαν 11 “ψωμάδικα” (αρτοποιεία) και 14 “φούρνοι” (πιθανώς για ψωτικά). Στη δεκαετία του 1930 υπήρχαν στην πόλη 15 περίπου φούρνοι, για ψωμί και ψωτικά και δύο πρατήρια άρτου.² Όταν το 1945 ιδρύθηκε το Σωματείο Αρτοποιών Πρεβέζης, πρόεδρος του οποίου ήταν ο Ηλίας Κατσάνος, μέλη του έγιναν 10 αρτοποιοί.³ Μεταξύ αυτών οι Ηλίας Κατσάνος, Κωνσταντίνος Μπρίκος, αδελφοί Κατωγιάννη, Περικλής Μπότσιος, Χρήστος Τζάκος, Κωνσταντίνος Γέρος, Γεώργιος Άρμπιρος ή Άλμπουρας και ο Εμμανουήλ Μυλωνάς. Την ίδια εποχή υπήρχαν και 4 φούρνοι για ψωτικά (Ηλία Ιωάννου, Χαράλαμπος Πανέλη, αδελφών Ανωγιάνη, Ρένου Ρετσίνα). Ο πρώτος γερμανικός φούρνος στην Πρέβεζα εγκαταστάθηκε το 1953 από κάποιον Κακοσίμο.⁴ Από τότε οι παραδοσιακοί φούρνοι άρχισαν βαθμιαία να μετατρέπονται σε γερμανικούς ή να εγκαταλείπονται.

Οργάνωση και λειτουργία της επιχειρήσεως

Σχετικά με την οργάνωση και λειτουργία των επιχειρήσεων των φούρνων μπορούν να παρατηρηθούν τα εξής: τα κτίσματα ανήκουν άλλοτε στον ίδιο τον επιχειρηματία εξολοκλήρου ή εν μέρει και άλλοτε σε ιδιώτες, εκκλησίες ή κοινωφελή ιδρύματα που τα νοικιάζουν και τα έσοδά τους αποτελούν πόρους γι' αυτά.

Η επένδυση κεφαλαίου για τη διαμόρφωση του χώρου καθώς και την προμήθεια του κινητού και ακίνητου εξοπλισμού και στις δύο περιπτώσεις ανήκει αποκλειστικά στον επιχειρηματία. Αν η επένδυση μεταφερόταν ή διακοπόταν η λειτουργία της, ο ακίνητος εξοπλισμός της παρέμενε στην κυριότητα του ιδιοκτήτη του ακινήτου.⁵

Προμήθεια πρώτων υλών

Οι βασικές πρώτες ύλες που απαιτούνταν για τη λειτουργία των φούρνων, είναι τα καυσόξυλα και το αλεύρι.

Τις ανάγκες των φούρνων, αλλά και όλες τις υπόλοιπες ανάγκες της Πρέβεζας, σε καυσόξυλα κάλυπταν αποκλειστικά τα ξύλα που προέρχονταν από το κλάδεμα του περίφημου ελαιώνα της πόλης. Οι φουρνάρηδες προομηθεύονταν τα ξύλα μέσω εμπόρων την εποχή του κλαδέ-

1. Γ. Παπαγεωργίου, “Οικονομικές και κοινωνικές όψεις του καζά της Πρέβεζας κατά το β' μισό του 19ου αιώνα”, *Πρεβεζάνικα Χρονικά*, περ. β', έτος 6ο, τχ. 24, Ιούλιος-Δεκέμβριος 1990, σ. 38.

2. Πληροφορίες Σπύρου Πουλή (Φεβρουάριος 1992)

3. *Ο.π.*

4. Πληροφορίες Σπύρου Πουλή, Ιωάννη Νταλάκα (Φεβρουάριος 1992)

5. Πληροφορίες Σπύρου Πουλή, Ιωάννη Νταλάκα, Γεωργίου Μπότσιου, Αθανασίου Μπρίκου, Νικολάου Κατσάνου (Φεβρουάριος 1992)

ματος και τα αποθήκευαν σε ιδιόκτητες ή νοικιασμένες αποθήκες για να περάσουν το χρόνο.⁶

Όσον αφορά το αλεύρι, στο πρώτο μισό του 19ου αιώνα, η τοπική παραγωγή πρέπει να κάλυπτε τις ανάγκες της Πρέβεζας αφού, όπως είναι γνωστό, γίνονταν εξαγωγές σίτου.⁷ Από το δεύτερο μισό του 19ου αιώνα η τοπική παραγωγή δεν κάλυπτε πλέον τις ανάγκες της πόλης και γινόταν εισαγωγή αλεύρων από την Αυστρία και από τους Μύλους της Βράιλας της Ρουμανίας.⁸ Στη δεκαετία του 1930, οι φούρνοι προμηθεύονταν το αλεύρι από τα εμπορικά κέντρα της Κέρκυρας (Μύλοι Μπάγλη και Ζαφειρόπουλου) και της Πάτρας (Μύλοι Αγ. Γεωργίου).⁹ Οι τρεις μεγάλοι χονδρέμποροι της Πρέβεζας ήταν ο Ορέστης Τσακαλώτος, ο Κώστας Κοψιδάς και κάποιος Εβραίος που λεγόταν Ντανέλης.¹⁰ Από αυτούς προμηθεύονταν το αλεύρι οι αρτοποιοί, το μετέφεραν στους φούρνους τους και το αποθήκευαν εκεί. Η ποσότητα αλεύρων που αγόραζαν εξαρτιόταν από τα οικονομικά του κάθε επιχειρηματία. Συνήθως αγόραζαν ποσότητα για 8 ως 10 μέρες.¹¹ Μεταπολεμικά, οι αρτοποιοί εξακολούθησαν για ένα διάστημα να προμηθεύονται το αλεύρι από εμπόρους. Βαθμηδόν, όμως, άρχισαν να παραγγέλ-

νουν απευθείας από τους κυλινδρόμυλους. Σήμερα στην Πρέβεζα υπάρχει ένας μόνο αλευρέμπορας, ο Γεώργιος Κλεισούρας.

Άλεση του σταριού τοπικής προελεύσεως γινόταν προπολεμικά στους πέντε μύλους της πόλης: ανεμόμυλους, νερόμυλους και αλογόμυλους.¹² Στο μεσοπόλεμο ιδρύθηκε και ο μηχανοκίνητος μύλος του Ιωάννη Σάμιου, έξω από την πόλη του Φόρου. Από την εποχή, ωστόσο, αυτή η συνεχώς αυξανόμενη εισαγωγή αλεύρων οδήγησε σταδιακά στο κλείσιμο των τοπικών μύλων.

Μεταφορές πρώτων υλών

Σύμφωνα με τις προφορικές μαρτυρίες,¹³ η μεταφορά των πρώτων υλών, έως τη δεκαετία του 1950, γινόταν με ψηλά σκεπαστά κάρα, που είχαν διαστάσεις 1,00x1,50 μ. με δύο ρόδες και τα έσερναν ένα ή δύο άλογα, και κυρίως με τις "χαμάλες", χαμηλά κάρα διαστάσεων 1,00x3,00 μ. με τέσσερις ρόδες που έσερναν ένα ή δύο άλογα. Προπολεμικά στην πόλη υπήρχαν 20 "χαμάλες".

Πελατεία

Όσον αφορά την πελατεία, οι φούρνοι, καθώς ήταν σκορπισμένοι σε ολόκληρη σχεδόν την έκταση της πόλης, α-

6. Πληροφορίες Σπύρου Πουλή, Αθανασίου Μπρίκου (Φεβρουάριος 1992)

7. Κ. Καρανάσσης "Η εμπορική κίνηση στο λιμάνι της Πρέβεζας (1811-1813)", *Πρεβεζάνικα Χρονικά*, περ. β', έτος 6ο, τχ. 24, Ιούλιος-Δεκέμβριος 1990, σ. 56-57^a

8. Παπαγεωργίου, *ό.π.*, σ. 38 και Γ. Μουστάκης "Η Πρέβεζα και ο ελαιώνας της το 18ο αιώνα", *Πρεβεζάνικα Χρονικά*, περ. β', έτος 7ο, τχ. 25, Ιανουάριος-Ιούνιος 1991, σ. 55.

9. Πληροφορίες Γεωργίου Μπότσιου (Φεβρουάριος 1992)

10. Πληροφορίες Σπύρου Πουλή (Φεβρουάριος 1992)

11. *Ο.π.*

12. Μουστάκης, *ό.π.*, σ. 55

13. Πληροφορίες Σπύρου Πουλή (Φεβρουάριος 1992)

πευθύνονταν κυρίως στους κατοίκους της γειτονιάς όπου βρίσκονταν. Είχαν, ωστόσο, και πελάτες από άλλα μέρη της πόλης που ήταν συγγενείς και γνωστοί των φουρνάρηδων, προτιμούσαν το ψωμί τους ή, απλώς, χρωστούσαν πολλά σε άλλους φούρνους.¹⁴

Ανθρώπινο δυναμικό

Η καταγωγή των περισσότερων γνωστών από τις αρχές του αιώνα αρτοποιών και αρτεργατών της Πρέβεζας ήταν από τα χωριά της ορεινής Ηπείρου και μάλιστα της περιοχής Ιωαννίνων, που έχουν, όπως είναι γνωστό, παράδοση στην αρτοποιία. Συγκεκριμένα, από την περιοχή των Ιωαννίνων κατάγονταν ο Γεώργιος Άρμπιρος ή Άλμπουρας, η οικογένεια Μπότσιου (από τη Ζίτσα), ο Ιωάννης Νταλάκας (από τη Μυροδάφνη, τέως Εμίναγα), η οικογένεια Κατσάνου (από τα Πεστά), οι οικογένειες Μπρίκου και Κατωγιάννη (από το Συρράκο) και η οικογένεια Γέρου (από τα Πλέσια). Από τους υπόλοιπους, οι περισσότεροι κατάγονταν από χωριά κοντινά στην Πρέβεζα, όπως η οικογένεια Ανωγιάτη (από την Καμαρίνα) και ο Χαράλαμπος Πανέλης (από την Κορακονοσία). Τέλος, ένας μόνο, ο Μικρασιάτης Ρένος Ρεσινας, κατάγονταν από μακριά, αλλά ως πρόσφυγας, ήταν μόνιμα εγκατεστημένος στον Παντοκράτορα της Πρέβεζας.

Η μεταβίβαση της τέχνης γινόταν είτε από πατέρα σε γιο είτε από αφεντικό σε μαθητευόμενο. Τα παιδιά των επιχειρηματιών αρτοποιών συνήθως ακολουθούσαν τη τέχνη του πατέρα τους, εργάζονταν μαζί του στην επιχείρηση και αργότερα τον διαδέχονταν σ' αυτή.¹⁵ Οι μαθητευόμενοι, πάλι, μάθαιναν την τέχνη δουλεύοντας στο φούρνο και είτε παρέμεναν αρτεργάτες είτε έκαναν δική τους επιχείρηση. Οι αρτεργάτες προέρχονταν συνήθως από φτωχές αγροτικές οικογένειες και πήγαιναν στην Πρέβεζα να εργαστούν. Ζούσαν πολλοί μαζί σε νοικιασμένα δωμάτια σε κακές μάλλον συνθήκες. Δούλευαν από τις 4 το πρωί ως τις 10 με 11 το μεσημέρι.¹⁶

Κτιριολογική οργάνωση και λειτουργία των φούρνων

Οι λειτουργίες που στεγάζονταν στο χώρο του φούρνου είναι η αποθήκευση των ξύλων και των αλεύρων, η παραγωγή (ζύμωμα και ψήσιμο) των ψωμιού, και η πώλησή του. Στεγάζονταν επίσης η προσωρινή ανάπαυση των αρτεργατών κατά τη διάρκεια της εργασίας τους και κατά περίπτωση διάφορες άλλες βοηθητικές χρήσεις. Συνήθως αυτές οι λειτουργίες οργανώνονταν σε δύο χώρους, το χώρο του κυρίως φούρνου και το ζυμωτήριο. Στον πρώτο χώρο γινόταν το ψήσιμο του ψωμιού, η αποθήκευση των ξύ-

14. Ο.π.

15. Όπως και στις περιπτώσεις του Αθανασίου Ανωγιάτη που τον διαδέχθηκαν τα παιδιά του Γεώργιος και Ιωάννης, του Εμμανουήλ Μυλωνά που τον διαδέχθηκε ο γιος του Ορέστης, του Γεωργίου Άλμπουρα που τον διαδέχθηκε ο γιος του Αναστάσιος, του Περικλή Μπότσιου που τον διαδέχθηκε ο γιος του Γεώργιος, του Χρήστου Μπρίκου που τον διαδέχθηκε ο γιος του Αθανάσιος, των Αποστόλη και Χρήστου Κατωγιάννη που τους διαδέχθηκαν οι γιοι τους Ευάγγελος και Σωτήρης αντίστοιχα, και του Ηλία Κατσάνου που τον διαδέχθηκε ο γιος του Νικόλαος.

16. Πληροφορίες Ιωάννη Νταλάκα, Σπύρου Πουλή (Φεβρουάριος 1992)

λων και, συνήθως, και η πώληση, ενώ στο δεύτερο το ζύωμα και το πλάσιμο του ψωμιού και η αποθήκευση των αλεύρων.

Ας σημειωθεί ότι, επειδή σε φούρνους διαμορφώνονταν υπάρχοντες χώροι που ήταν κατασκευασμένοι για καταστήματα και εργαστήρια, δεν υπάρχει συγκεκριμένος κτιριολογικός τύπος φούρνου στην Πρέβεζα. Η διάταξη, συνεπώς, του εξοπλισμού και η οργάνωση της λειτουργίας των φούρνων ποικίλλει κατά περίπτωση.

Ο κυρίως χώρος του φούρνου περιλάμβανε πάντα το χτιστό κλίβανο, το φούρνο για το ψήσιμο. Η ογκώδης χτιστή κατασκευή του βρισκόταν στο βάθος του χώρου, σε επαφή με έναν ή δύο τοίχους και πάντα απέναντι από την πλευρά με τα κύρια φωτιστικά παράθυρα, στην οποία συνήθως ανοιγόταν και η είσοδος.

Η υποδομή του φούρνου είχε σχήμα ορθογώνιο και ύψος 1 περίπου μέτρο. Ήταν κατασκευασμένη εξωτερικά από πέτρες και εσωτερικά από τούβλα χτισμένα έτσι ώστε ο χώρος καύσεως των ξύλων, το “γκιουλχάν”, να έχει σχήμα σταυρού. Στην άνω επιφάνεια της υποδομής τοποθετούσαν χώμα και μετά ένα στρώμα αλάτι.¹⁷ Κατόπιν έφτιαχναν την “πλάκα” του φούρνου, ένα δάπεδο από 40 έως 50 ειδικές πλάκες διαστάσεων 30x30 εκ. ως 40x40 εκ., αφήνοντας στο κέντρο μια τρύπα διαμέτρου περίπου 30 με 40 εκ. που ονομάζονταν “του ’φεκ”, για να ανεβαίνει η φλόγα στο εσωτερικό του φούρνου. Μετά κατασκευαζόταν ο θόλος, ο “ουρανός”, από τούβλα. Το στόμιο του φούρνου, που λεγόταν

“μπούκα”, διαμορφωνόταν με τη βοήθεια δύο σιδερένιων τόξων. Η καπνοδόχος, το “μπουχαρί”, ήταν συνήθως χτιστή και έκλεινε με το “τάμπερ”. Σε σπάνιες περιπτώσεις η καπνοδόχος ήταν λαμαρινένια.

Η κατασκευή και η συντήρηση του φούρνου γινόταν από ειδικό μάστορα. Σύμφωνα με προφορικές μαρτυρίες, από την εποχή του μεσοπολέμου οι μοναδικοί τεχνίτες που κατασκεύαζαν και συντηρούσαν φούρνους ήταν κάποιος Παπαδίας και ο γιος του Ηλίας που πέθανε το 1985.¹⁸ Η καταγωγή τους ήταν από την περιοχή των Ιωαννίνων, αλλά έμεναν μόνιμα στην Πρέβεζα, όπου δούλευαν και ως χτίστες.

Συντήρηση του φούρνου γινόταν κάθε δύο ή τρία χρόνια και διαρκούσε τρεις μέρες: για δύο μέρες αφήναν το φούρνο σβηστό για να κρυώσει και την τρίτη ένας τεχνίτης με το βοηθό του έκαναν την επισκευή, αντικαθιστώντας τα σπασμένα τούβλα στο “γκιουλχάν” και αλλάζοντας τις πλάκες.

Μπροστά από το φούρνο και σε απόσταση 80-90 εκ. από αυτόν βρίσκεται το “τεζάκι”, δηλαδή ο μεγάλος ξύλινος πάγκος, καλυμμένος με λαμαρίνα, πάνω στον οποίο τοποθετούσαν τις “πάσσες” πριν το φούρνισμα, τα ταψιά, και τα ψωμιά μετά το ξεφούρνισμα. Ο χώρος κάτω από το “τεζάκι” χρησιμοποιούνταν για την αποθήκευση ξύλων. Σε ορισμένους φούρνους ως “τεζάκι” χρησιμοποιούσαν η κατάλληλα διαμορφωμένη ποδιά του παραθύρου απέναντι από την εστία του φούρνου. Μεταξύ της εστίας του φούρνου και του “τεζακιού”, ήταν ο κύριος

17. Πληροφορίες Γεωργίου Μπότσιου (Φεβρουάριος 1992)

18. Πληροφορίες Νικολάου Κατσάνου, Ιωάννη Νταλάκα, Σπύρου Πουλή (Φεβρουάριος 1992)

χώρος εργασίας του κλιβανέα.

Μέσα στην τοικοποιία που περιβάλλει το φούρνο ήταν διαμορφωμένη μια μικρή εστία με εντοιχισμένο καζάνι που ζέσταινε νερό για ζύωμα. Σε μια γωνιά του χώρου, συνήθως κοντά στο καζάνι, υπήρχε, μεταγενέστερα διαμορφωμένο, ένα ντουλάπι ξύλινο ή μεταλλικό που χρησιμοποιούνταν ως θερμοθάλαμος για τα ψωμιά της φόρμας και λέγεται “στόφα”. Δίπλα στο φούρνο τοποθετούνταν όρθια τα φουρνόφτυαρα. Αυτά ήταν φτιαγμένα από σουηδικό ξύλο.

Κατά μήκος ενός τοίχου, συνήθως αυτού που βρίσκεται απέναντι από το “τεζάκι”, βρισκόταν η “μόστρα”, μια μεγάλη ξύλινη ντουλάπα με συρόμενα φύλλα κλεισμένα με σίτα, όπου τοποθετούσαν τα ψωμιά για πούλημα. Σε “μόστρες” ήταν διαμορφωμένα και τα παράθυρα της όψεως του φούρνου. Παλαιότερα οι “μόστρες” ήταν χωρίς τζάμια και τα ψωμιά ήταν εκτεθειμένα έξω από το φούρνο πάνω στις ποδιές των παραθύρων (φούρνος οδού Εθνικής Αντιστάσεως και Γλάδοτωνος). Το ταμείο βρισκόταν συνήθως στην ποδιά του παραθύρου, μπροστά του ήταν διαμορφωμένη μια θυρίδα, από την οποία γινόταν η πώληση του ψωμιού. Ο χώρος παραμονής πελατών μέσα στο φούρνο είναι πάντα περιορισμένος, σε ορισμένες μάλιστα περιπτώσεις δεν υφίσταται καθόλου.

Στο χώρο του ζυμωτηρίου βρισκόταν παλαιότερα μία ή δύο σκάφες για

ζύωμα που στην Πρέβεζα λέγονταν “σκαφίδες” καθώς και ένας μακρύς πάγκος πάνω στον οποίο γίνονταν το κόψιμο, το ζύγισμα και το πλάσιμο των ψωμιών. Αυτά κατασκευάζονταν από μαραγκούς, από σουηδικό ξύλο “που δεν έβγαζε αγκίδες”.¹⁹

Από την εποχή του μεσοπολέμου προστέθηκε μηχανοκίνητος κύλινδρος “ο οποίος σπάει τα σβώλια και λουστραίνει το ψωμί”.²⁰ Ακόμη αργότερα, μετά τον πόλεμο, προστέθηκε η πλαστική μηχανή. Από το 1948 οι “σκαφίδες” αντικαταστάθηκαν από τα επίσης μηχανοκίνητα ζυμωτήρια.²¹ Για την κίνηση του ζυμωτηρίου και του κυλίνδρου εγκαταστάθηκαν στους φούρνους πετρελαιοκίνητες, παλαιότερα, ή ηλεκτροκίνητες, αργότερα, μηχανές με συστήματα αξόνων και μάντων.

Η παραγωγή του ψωμιού γινόταν ως εξής: Κάθε μέρα, μετά το τέλος της εργασίας, έπαιρναν τα ξύλα που βρισκόταν κάτω από το “τεζάκι” και τα τοποθετούσαν πάνω στην πλάκα του φούρνου για να “φρυγανισθούν”. Χρησιμοποιούσαν ξύλο ελιάς γιατί “βγάζει φλόγα και βαστάει το κάρβουνο”.²² Το απόγευμα “έπιαναν” τη μαγιά. Γύρω στις 4 με 5 το πρωί άρχιζε το ζύωμα στις “σκαφίδες”, μετά άφηναν το ψωμί να “σπκώσει”. Κατά τη διάρκεια που ο ζυμωτής ζύμωνε, ο κλιβανέας έβαζε φωτιά και προετοίμαζε το φούρνο. Έβγαζε τα φρυγανισμένα ξύλα²³ από το φούρνο, τα τοποθετούσε

19. Πληροφορίες Σπύρου Πουλή (Φεβρουάριος 1992)

20. Ό.π.

21. Ό.π.

22. Ό.π.

23. Για κάθε φουρνιά χρειάζονταν ανάλογα με το φούρνο από 70 (πληρ. Σπύρου Πουλή) έως 120 κιλά (πληρ. Αθανασίου Μπρίκου) ξύλα.

μέσα στο “γκιουλχάν”, έκλεινε την κάτω πόρτα του και έβαζε φωτιά. Η πάνω πόρτα του “γκιουλχάν” και το “τάμπερ” παρέμεναν ανοιχτά για να κάνει ρεύμα. Η πόρτα της μπούκας παρέμενε ανοιχτή για να φεύγει ο καπνός. Όταν η ζύμη ήταν έτοιμη, τεμαχίζοταν σε κομμάτια του ενός ή μισού κιλού και μετά πλαθόταν σε φραντζόλες ή σε καρβέλια που τοποθετούνταν στις πινακωτές, ή “πάσσες”, όπως λένε στην Πρέβεζα. Μεταξύ τους παρεμβάλλοταν ύφασμα. Τα ψωμιά παρέμεναν στην πινακωτή περίπου τρία τέταρτα για να φουσκώσουν.

Ο κλιθανέας, μετά το άναμα του φούρνου, βοηθούσε και αυτός στο πλάσιμο των ψωμιών. Όταν άρχιζε το φούρνισμα, έκλειναν τις πόρτες της “μπούκας” του φούρνου και το “γκιουλχάν” καθώς και το “τάμπερ”. Για να “γίνει” το ψωμί χρειαζόταν περίπου μία ώρα.²⁴ Συνήθως έκαναν τρεις φουρνιές την ημέρα. Σε κάθε φουρνιά έβγαζαν 100 με 120 κιλά ψωμί.²⁵ Το Σάββατο έβγαζαν διπλή ποσότητα ψωμιού, για να καλύψουν τις καταναλωτικές ανάγκες και της Κυριακής.²⁶

Οι φούρνοι στην Πρέβεζα έβγαζαν ψωμί σε καρβέλια, φραντζόλες και κουλούρες, καθώς και παξιμάδια κοινά και επάζυμα, με μαγιά από ρεβύθι, κυρίως για τις ανάγκες των караβιών που έρχονταν για εφοδιασμό στο λιμάνι της Πρέβεζας.²⁷

Οι φούρνοι

Ακολουθεί η παρουσίαση της ιστορίας και της αρχιτεκτονικής των παραδοσιακών φούρνων της Πρέβεζας που εντοπίστηκαν από την έρευνα. Στα σχέδια που συνοδεύουν την παρουσίαση έχει γίνει χρήση των παρακάτω συμβολισμών για τα στοιχεία του εξοπλισμού των φούρνων:

ΠΡ = προθήκη· Ζ = ζυμωτήριο· Μ = μόστρα· Σκ = σκαφίδα· Φ = φούρνος· Π = πάγκος· Τ = τεζάκι· Κ = κύλινδρος· Στ = στόφα· ΠΜ = πλαστική μηχανή· ΑΞ = Αποθήκη ξύλων· ΜΚ = μηχανή εξοπλισμού· ΑΑ = αποθήκη αλεύρων.

1. Φούρνος Πλατείας Αγίου Νικολάου

Από προφορικές μαρτυρίες²⁸ γνωρίζουμε την ύπαρξη του παλαιού φούρνου της πλατείας του Αγίου Νικολάου. Το κτίσμα βρισκόταν στην ΝΑ γωνία του εκτεταμένου γηπέδου του ναού στον οποίο και ανήκε. Το 1928 ο Περικλής Μπότσιος που καταγόταν από τη Ζίτσα, αγόρασε την επιχείρηση από κάποιον αρτοποιό, ονόματι Σουΐδα, και δούλεψε σ' αυτόν έως το 1967 που πέθανε. Τότε παρέλαβε το φούρνο ο γιος του, Γεώργιος, που τον κράτησε έως το 1969 οπότε κατεδαφίστηκε κατά την ανέγερση στη θέση αυτή του Γηροκομείου από το Κληροδότημα Ποταμιάνου. Μετά την κατεδάφι-

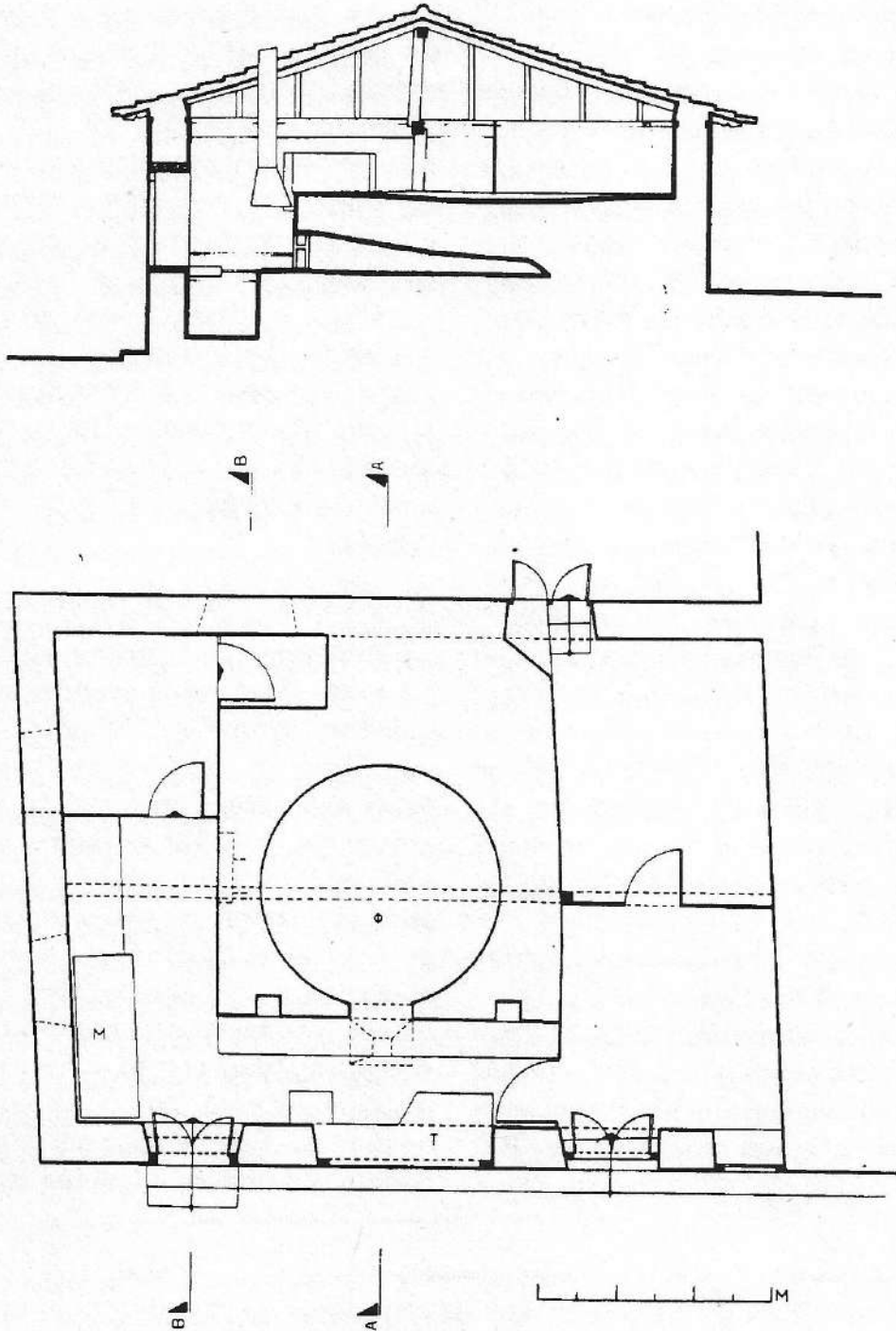
24. Μία ώρα χρειάζεται για να γίνει η φραντζόλα του κιλού που τοποθετείται στο ζεστότερο μέρος του φούρνου.

25. Πληροφορίες Νικολάου Κατσάνου και Σπύρου Πουλή (Φεβρουάριος 1992)

26. Πληροφορίες Σπύρου Πουλή (Φεβρουάριος 1992)

27. Ο.π.

28. Πληροφορίες Γεωργίου Μπότσιου (Μάρτιος 1992)



Φούργος οδού Κλεμανσώ 31. Τομή ΒΒ και κάτοψη.

ση του παλιού φούρνου, χτίστηκε ο νέος, λίγο βορειότερα, στο ίδιο οικόπεδο που λειτουργούσε εξ αρχής ως γερμανικός.

2. Φούρνος οδού Κλεμανσώ 31

Ο φούρνος στεγαζόταν στο κατάστημα ιδιοκτησίας Καραμανείου Νηπιαγωγείου, του κτιρίου που καταλάμβανε τη βορειοανατολική γωνία του περιβόλου του ναού του Αγίου Κωνσταντίνου και τη βορειοδυτική της περιοχής του Καραμανείου. Επρόκειτο για ισόγειο, επίμηκες κτίριο με φέροντες τοίχους από αργολιθοδομή, και ξύλινη στέγη που καλυπτόταν με κεραμίδια. Τόσο η γενική σύνθεση της κύριας όψης όσο και τα επιμέρους μορφολογικά στοιχεία της δείχνουν τυπικό πρεβεζάνικο κτίριο καταστημάτων χωρίς ιδιαίτερες προθέσεις αναδείξεως.

Τίποτε δεν είναι γνωστό για τις συνθήκες ανοικοδομήσεως του κτιρίου που χρονολογείται πιθανότατα στον όψιμο 19ο αιώνα. Δεν είναι επίσης γνωστό πότε το ανατολικό κατάστημα διαμορφώθηκε σε φούρνο. Από προφορικές μαρτυρίες²⁹ είναι γνωστό ότι στο φούρνο δούλεψε από τα τέλη της δεκαετίας του '40 έως το 1982 ο Ηλίας Ιωάννου και ότι στα τελευταία χρόνια έκανε μόνο ψπτικά. Μετά το 1982 ο φούρνος σταμάτησε να λειτουργεί και εγκαταλείφθηκε. Τον Απρίλιο του 1992 το κτίριο κατεδαφίστηκε ως ρυμοτομούμενο.

Το κατάστημα που στέγαζε το φούρνο είχε σε κάτοψη σχήμα ορθογώνιο και εσωτερικές διαστάσεις 9,04x6,20 μ. Χωριζόταν σε δύο τμήματα με νεωτερικό τοίχο. Το δεξιό τμήμα χρσίσμευε ως κατοικία του φούρναρη. Η προσπέλαση του

κυρίως χώρου του φούρνου γινόταν από την ανατολική θύρα της βόρειας όψης. Ο χτιστός από τούβλα φούρνος, διαμέτρου 3,00 μέτρων, βρισκόταν σχεδόν στη μέση του χώρου. Η απαγωγή του καπνού γινόταν με λαμαρινένια καπνοδόχο. Ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσίαζε το ότι η πόρτα του "γκιουλχάν" βρισκόταν στην πλάγια όψη του φούρνου και όχι κάτω από τη "μπούκα", όπως συνηθίζεται. Επίσης, όπως και άλλοι φούρνοι, δεν διέθετε ανεξάρτητο "τεζάκι". Ως "τεζάκι" χρσίσμευε η κατάλληλα διαμορφωμένη ποδιά του απέναντι παραθύρου. Ο ακίνητος εξοπλισμός συμπληρωνόταν με δύο ντουλάπια κατά μήκος του ανατολικού τοίχου του χώρου. Τα φουρνόφτυαρα και οι λαμαρίνες αποθηκεύονταν πάνω από το φούρνο.

3. Φούρνος οδού Πολυτεχνείου 103-105

Στεγαζόταν σε ισόγειο κτίριο της οδού Πολυτεχνείου (τ. Ιωάννου Μεταξά) 103-105. Σύμφωνα με προφορικές μαρτυρίες³⁰ ο ιδιοκτήτης του στο μεσοπόλεμο καταγόταν από τα Κατσανοχώρια των Ιωαννίνων. Αργότερα το φούρνο αγόρασε ο Χαράλαμπος (Μπούσας) Πανέλης από τη Κορωνησία, ο οποίος τον επισκεύασε και τον έδωσε στον αδελφό του Ευάγγελο να τον δουλεύει. Στα τελευταία χρόνια της λειτουργίας του έκανε μόνο ψπτικά. Γύρω στα 1965 το ακίνητο αγοράστηκε από τον Γεώργιο Χαλιμά, ο οποίος λίγο αργότερα το κατεδάφισε.

Από το κτίριο σήμερα διατηρείται μόνο ο βόρειος τοίχος. Από μια παλιά φωτογραφία που έθεσε υπόψη μας ο ιδιοκτήτης του Γεώργιος Χαλιμάς φαίνε-

29. Πληροφορίες Σπύρου Ανωγιάτη (Ιούνιος 1992) και Σπύρου Πουλή (Μάρτιος 1992)

30. Πληροφορίες Γεωργίου Χαλιμά (Μάρτιος 1992)

ται ότι πριν κατεδαφιστεί το κτίριο είχε υποστεί μία σοβαρή επισκευή, κατά την οποία ο δυτικός του τοίχος ξαναχτίστηκε ένα περίπου μέτρο πιο μέσα από τον παλαιό.

4. Φούρνος οδού Πολυτεχνείου 102 και Χρήστου Κοντού

Στεγαζόταν σε ισόγειο κτίριο στη διασταύρωση των οδών Πολυτεχνείου (τ. Ιωάννου Μεταξά) 102 και Χρήστου Κοντού (τ. Γεωργίου Α'). Από προφορικές μαρτυρίες γνωρίζουμε ότι στη δεκαετία του 1950 το φούρνο δούλευε ο Γεώργιος Άρμπιρος ή Άλμπουρας που είχε και το φούρνο της οδού Χρήστου Κοντού για να μην αντιμετωπίζει ανταγωνισμό. Κατόπιν το φούρνο πήγε ο γιος του, Αναστάσιος Άρμπιρος. Το 1970 το κτίριο κάηκε.³¹ Αργότερα τα ερείπιά του κατεδαφίστηκαν ως ρυμοτομούμενα.

5. Φούρνος οδού Χρήστου Κοντού και Πολυτεχνείου

Στεγαζόταν σε κτίριο ιδιοκτησίας Σωτηρέλλη στην οδό Χρήστου Κοντού (τ. Γεωργίου Α'). Από προφορικές μαρτυρίες³² γνωρίζουμε ότι στη δεκαετία του 1950 το φούρνο δούλευε, κάνοντας ψηστικά, ο Γεώργιος Άρμπιρος ή Άλμπουρας που είχε και το φούρνο της οδού Πολυτεχνείου 102 και Χρήστου Κοντού. Ο φούρνος σταμάτησε να λειτουργεί γύρω στο 1960. Αργότερα το κτίριο κατεδαφίστηκε.

6. Φούρνος οδού Πολυτεχνείου 69

Στεγαζόταν στο κτίριο ιδιοκτησίας Μαργαρώνη της οδού Πολυτεχνείου 69 που, σύμφωνα με επιγραφή, λαξευμένη στο υπέρθυρο της κυρίας εισόδου, χρονολογείται στα 1886. Το κατάστημα του φούρνου κατελάμβανε το νότιο, ισόγειο, τμήμα του κτιρίου.³³ Από προφορικές μαρτυρίες³⁴ είναι γνωστό ότι προπολεμικά ο φούρνος ανήκε στον Εμμανουήλ Μυλωνά. Στη συνέχεια περιήλθε στο γιο του Ορέστη, ο οποίος ακολούθησε την τέχνη του πατέρα του. Ο φούρνος, που έκανε ψωμί και ψηστικά, σταμάτησε να λειτουργεί περί το 1965. Αργότερα, ο χώρος μετασκευάστηκε σε αποθήκη οικοδομικών υλικών και ο εξοπλισμός του καταστράφηκε. Ο χτιστός φούρνος, λείψανα του οποίου σώζονται μέχρι σήμερα, βρισκόταν στη ΝΔ γωνία του χώρου. Η προσέλαση στο φούρνο, γινόταν από δίφυλλη θύρα και ο φωτισμός από φαρδύ παράθυρο στα δεξιά της.

7. Φούρνος οδού Πολυτεχνείου 44

Ο φούρνος του Ανωγιάτη στεγαζόταν στο ισόγειο κτίσμα της οδού Πολυτεχνείου 44. Από προφορικές μαρτυρίες³⁵ είναι γνωστό ότι γύρω στο 1920 το κτίσμα, στο οποίο ήταν ήδη εγκατεστημένος φούρνος, αγοράστηκε από τον Αθανάσιο Γεωργίου Ανωγιάτη που καταγόταν από την Καμαρίνα, αλλά ήταν εγκατεστημένος στην Αμερική. Αυτός με τα α-

31. Ο.π.

32. Πληροφορίες ιερέως π. Δημητρίου Μπούσιου (Οκτώβριος 1992)

33. Αυτοψία του εσωτερικού δεν έγινε.

34. Πληροφορίες Γεωργίου Χαλιμά (Μάρτιος 1992)

35. Πληροφορίες Σπύρου Ανωγιάτη (Ιούνιος 1992)

δέλφια του κράτησε την επιχείρηση ως το 1935, οπότε τη νοίκιασε σε κάποιο Ρένο που δούλεψε το φούρνο κάνοντας ψωμί και ψησικά. Από το 1944 έως το 1945 το φούρνο δούλεψε ο ίδιος ο Αθανάσιος Ανωγιάτης με τα παιδιά του. Από τα τέλη της δεκαετίας του 1960 η επιχείρηση περιήλθε στα παιδιά του Γιώργου και Ιωάννη. Μετά το θάνατο του Ιωάννη, το 1970, ο φούρνος έκλεισε. Από το 1973 ο χώρος χρησιμοποιείται ως εργαστήριο σιδηροκατασκευών. Για τις ανάγκες του εργαστηρίου καταστράφηκε ο χτιστός φούρνος και τα υπόλοιπα στοιχεία του εξοπλισμού του φούρνου.

Το κτίσμα έχει σε κάτοψη σχήμα ορθογώνιου με εξωτερικές διαστάσεις 6,75x10,45 μ. και καλύπτεται με τετράρρικτη στέγη. Η προσπέλαση γίνεται από την ανατολική πλευρά, ενώ μια δευτερεύουσα θύρα, αχρηστευμένη σήμερα, υπάρχει στη νότια πλευρά. Ο φωτισμός του εσωτερικού γινόταν από το μεγάλο παράθυρο της κύριας ανατολικής όψης. Το παλαιό κούφωμα του παραθύρου αυτού αντικαταστάθηκε με σιδερένιο περί το 1960. Στο πίσω μέρος του κτιρίου βρίσκεται χαμηλό πρόσκτισμα, η προσπέλαση του οποίου γινόταν από το χώρο του φούρνου. Το πρόσκτισμα χρησιμοποιούταν ως ξυλαποθήκη. Τα ίχνη που σώζονται στο δάπεδο και στο επίχρισμα του βόρειου τοίχου αντίστοιχα, επιτρέπουν τη γραφική αποκατάσταση του φούρνου. Άλλα στοιχεία για την οργάνωση και λειτουργία του χώρου δεν είναι γνωστά.

8. Φούρνος οδού Μάρκου Μπότσαρη 52

Στεγαζόταν σε μικρό ισόγειο κτίριο της οδού Μάρκου Μπότσαρη 52, στα ανατολικά του κάστρου του Αγίου Ανδρέα. Σύμφωνα με προφορικές μαρτυρίες³⁶ στα τελευταία χρόνια της λειτουργίας του στο φούρνο δούλεψε ο Ευάγγελος Βαγγέλης και έκανε μόνο ψησικά. Έκλεισε περί το 1970 και αργότερα κατεδαφίστηκε.

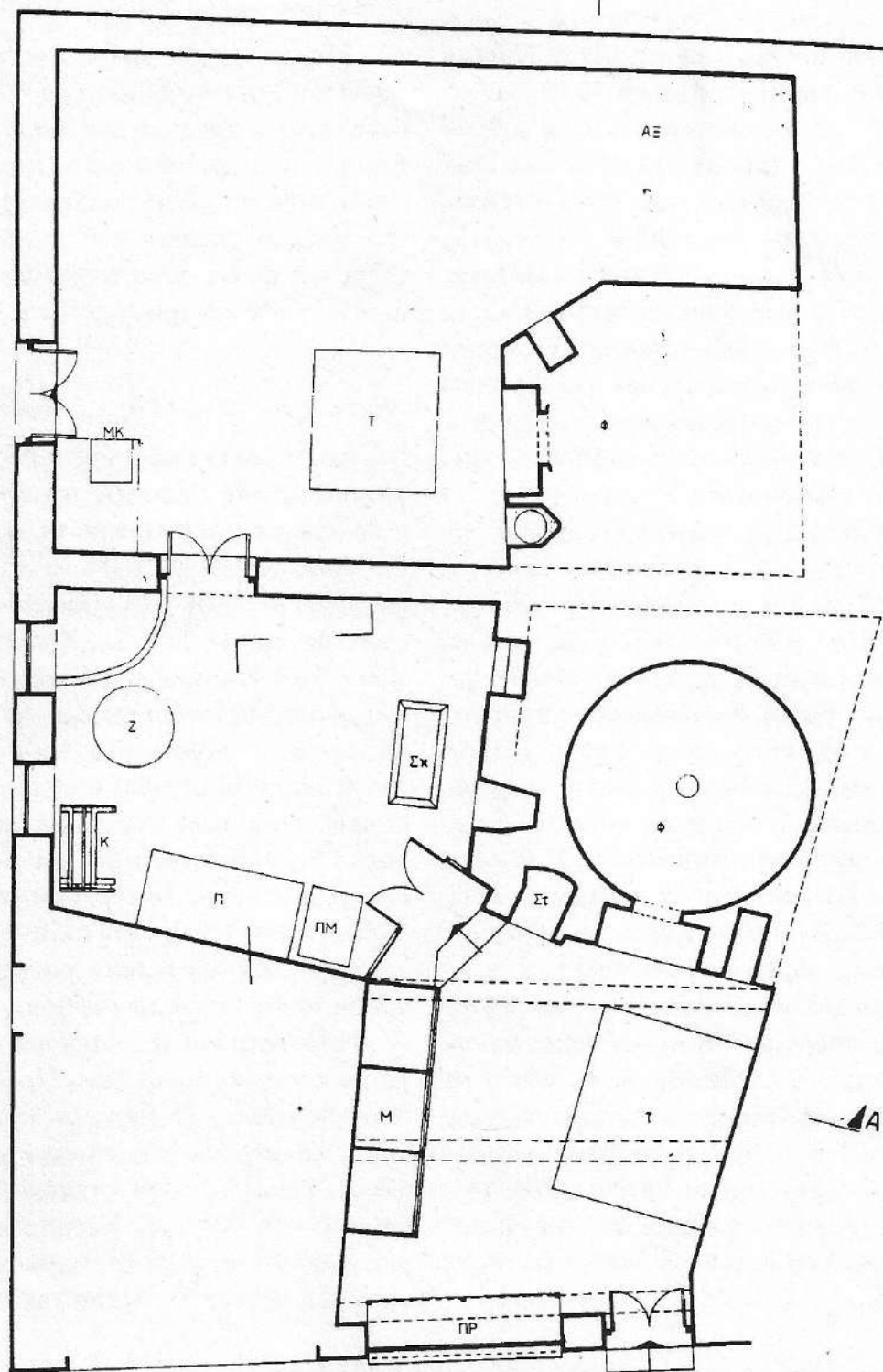
9. Φούρνος οδού Παναγί Τσαλδάρη 47

Από προφορικές μαρτυρίες³⁷ είναι γνωστό ότι στη θέση του σημερινού κτιρίου υπήρχε φούρνος από τις αρχές ήδη του 20ού αιώνα. Το 1916 το κτίριο αγοράστηκε από τους Συρρακιώτες αδελφούς Αποστόλη, Χρήστο, Κώστα και Γεώργιο Κατωγιάννη. Αυτοί κατεδάφισαν το παλαιό κτίριο και έχτισαν το σημερινό. Μετά το θάνατο του Αποστόλη και του Χρήστου τα μερίδιά τους πήραν αντίστοιχα οι γιοι τους Ευάγγελος και Σωτήρης. Το 1949 το μερίδιο του Γεωργίου περιήλθε σ' έναν αλευρέμπορο από τα Ιωάννινα. Το 1989, όταν πέθανε ο Ευάγγελος, ο φούρνος έκλεισε και από τότε ο χώρος παραμένει χωρίς χρήση.

Πρόκειται για το μοναδικό σωζόμενο σήμερα φούρνο στην Πρέβεζα με δύο κλιβάνους. Ο ένας, ο "έξω φούρνος", χρησιμοποιείτο για ψήσιμο φαγητών και ο άλλος, ο "μέσα φούρνος", για το ψήσιμο του ψωμιού. Μεταπολεμικά, ο μέσα φούρνος σταμάτησε να δουλεύει γιατί ελαττώθηκε η κίνηση της επιχείρησης.

36. Πληροφορίες Γεωργίου Χαλιμά (Μάρτιος 1992)

37. Πληροφορίες Σπύρου Πουλή, Θεμιστοκλή Κατωγιάννη (Μάρτιος 1992) και Μαρίας Κατωγιάννη (Ιούνιος 1992)



Κάτοψη του φούρνου στην οδό Παναγή Τσαλδάρη 47

σης.

Το κτίριο περιλαμβάνει τρεις χώρους. Τον κυρίως χώρο του φούρνου, το ζυμωτήριο και το χώρο του δεύτερου φούρνου. Η προσπέλαση του κυρίως χώρου του φούρνου γίνεται από μία δίφυλλη ξύλινη θύρα από την οδό Παναγή Τσαλδάρη και ο φωτισμός του εσωτερικού χώρου επιτυγχάνεται από το μεγάλο παράθυρο-προθήκη, με το μεταλλικό κούφωμα στα αριστερά της. Ο χτιστός φούρνος βρίσκεται απέναντι από την είσοδο. Στα αριστερά του βρίσκεται η σόφα. Στα δεξιά του εισερχομένου και σε επαφή με το νότιο τοίχο είναι διαμορφωμένο το "τεζάκι". Ο ακίνητος εξοπλισμός συμπληρωνόταν με μια "μόστρα" κατά μήκος του βόρειου τοίχου του χώρου. Η χαμηλή θύρα μεταξύ παραθύρου και "τεζακιού" περιόριζε το χώρο της παραμονής των πελατών. Το βόρειο τμήμα του χώρου, που χρησιμοποιόταν ως ζυμωτήριο, έχει προσπέλαση μέσω δίφυλλης θύρας από τον κυρίως χώρο του φούρνου και φωτίζεται από δύο παράθυρα που ανοίγονται στην πλάγια όψη του κτιρίου. Ο εξοπλισμός του ζυμωτηρίου κινιόταν μέσω συστήματος ιμάντων από πετρελαιοκίνητη μηχανή εγκατεστημένη στο χώρο του μέσα φούρνου. Από το ζυμωτήριο μια μικρή σκάλα οδηγεί σ' έναν αποθηκευτικό χώρο διαμορφωμένο πάνω από το χτιστό φούρνο. Ο χώρος του δεύτερου φούρνου βρίσκεται στο δυτικό, ανεξάρτητο τμήμα του κτίσματος. Μια φαρδιά θύρα οδηγεί σε αυτόν κατευθείαν από πάροδο της οδού Παναγή Τσαλδάρη. Ο χτιστός φούρνος καταλαμβάνει τη νοτιοανατολική γωνία του χώρου. Στα

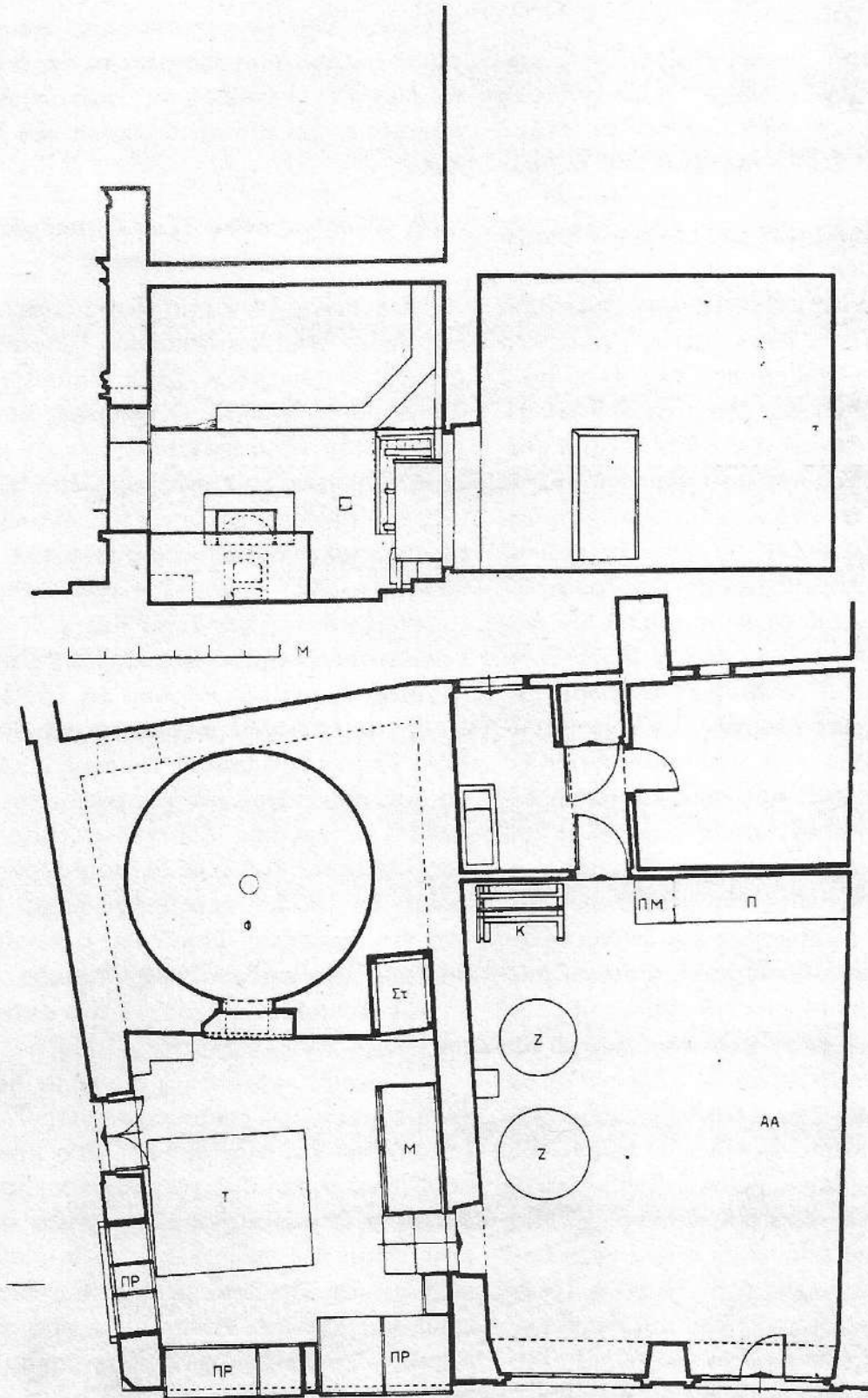
δεξιά του υπάρχει η εστία με το εντοιχισμένο καζάνι που ζέσταινε το νερό για το ζύωμα. Ο υπόλοιπος χώρος χρησιμοποιόταν για την αποθήκευση των ξύλων.

10. Φούρνος οδού 21ης Οκτωβρίου και Χρήστου Κοντού

Στεγάζεται σε κτίριο ιδιοκτησίας Λιλής Ζαλακώστα και Νικολάου Κατσάνου στη γωνία των οδών 21ης Οκτωβρίου και Χρήστου Κοντού. Ο φούρνος καταλαμβάνει το νότιο ισόγειο τμήμα του κτιρίου. Σύμφωνα με χρονολογία στις σιδηριές των τοξωτών φεγγιών των ανοιγμάτων του ισογείου, το κτίριο χτίσθηκε το 1880. Το 1927 ο φούρνος νοικιάσθηκε συνεταιρικά από τον Ηλία Κατσάνο και κάποιο συγχωριανό του κλιβανέα που λεγόταν Γρηγόρης.³⁸ Από το 1936 ο φούρνος περιήλθε αποκλειστικά στον Ηλία Κατσάνο, ο οποίος τον πρώτο χρόνο δούλεψε μόνος του και μετά προσέλαβε 3 αρτεργάτες: δύο ζυμωτές και έναν κλιβανέα, ενώ ο ίδιος πουλούσε το ψωμί. Το 1954 η επιχείρηση περιήλθε στο γιο του Ηλία, Νικόλαο, ο οποίος δουλεύει στο φούρνο μέχρι σήμερα, έχοντας αγοράσει και τμήμα του ακινήτου.

Ο φούρνος καταλαμβάνει τα δύο τρίτα περίπου της εκτάσεως του ισογείου του κτιρίου και περιλαμβάνει δύο μεγάλους χώρους και δύο μικρότερους, βοηθητικούς. Η προσπέλαση του νότιου χώρου, όπου ο κυρίως χώρος του φούρνου, γίνεται είτε από τη δίφυλλη θύρα στην οδό Χρήστου Κοντού είτε από την πόρτα του ζυμωτηρίου. Χώρος παραμο-

38. Πληροφορίες Νικολάου Κατσάνου, Σπύρου Πουλή (Μάρτιος 1992)



Φούργος 21ης Οκτωβρίου και Χρήστου Κοντού. Τομή ΑΑ και κάτοψη.

νής των πελατών δεν υπάρχει. Οι πιο γνωστοί από τους πελάτες μπαίνουν στο φούρνο από την πόρτα του ζυμωτηρίου μόνο όταν πηγαίνουν φαγητό για ψήσιμο. Ο φωτισμός του κυρίως χώρου του φούρνου επιτυγχάνεται από τα δύο μεγάλα παράθυρα-προθήκες στον ανατολικό και νότιο τοίχο του χώρου. Ο χτιστός φούρνος διαμέτρου 3,50 μ., βρίσκεται στο δυτικό τμήμα του χώρου, καταλαμβάνοντας ολόκληρο το πλάτος του. Στα δεξιά του βρίσκεται η εστία με το εντοιχισμένο καζάνι που ζεσταίνει το νερό για το ζύωμα. Στα αριστερά του χώρου και σε επαφή με τον τοίχο υπάρχει το "τεζάκι". Η "μόστρα" κατά μήκος του βόρειου τοίχου συμπληρώνει τον ακίνητο εξοπλισμό του χώρου. Ο βόρειος χώρος του καταστήματος χρησιμοποιείται ως ζυμωτήριο και αποθήκη αλεύρων. Επικοινωνεί με τον κυρίως χώρο του φούρνου μέσω μονόφυλλης θύρας. Από το ζυμωτήριο μία πόρτα οδηγεί σε δύο αποθηκευτικούς χώρους. Στον όροφο της μικρής αποθήκης υπάρχει πατάρι στο οποίο κοιμόντουσαν οι αρτεργάτες το χειμώνα.

11. Φούρνος οδού Θεοφάνους

Στεγαζόταν σε μικρό ισόγειο κτίριο στην οδό Θεοφάνους δίπλα στη Δημοτική Βιβλιοθήκη. Σύμφωνα με προφορικές μαρτυρίες³⁹ στα τελευταία χρόνια της λειτουργίας του το φούρνο δούλεψε κάποιος Τσελίκης και έκανε μόνο ψωτικά. Έκλεισε περί το 1965 και αργότερα κατεδαφίστηκε.

12. Φούρνος οδού Εθνικής Αντιστάσεως και Γλάδστωνος

Στεγαζόταν σε κτίσμα στη διασταύρωση των οδών Εθνικής Αντιστάσεως και Γλάδστωνος στα βόρεια του ναού του Αγίου Χαραλάμπους. Προπολεμικά ο φούρνος ανήκε⁴⁰ στους Χρήστο και Βασίλη Γέρο. Το 1955 περιήλθε στον Κωνσταντίνο Γέρο. Η εξωτερική μορφή του κτιρίου είναι γνωστή από παλαιά cartepostale εκδόσεως Ηρ. Κοντού του 1930.⁴¹ Το κτίριο ήταν ισόγειο, εκτός από το γωνιακό τμήμα του που ήταν διώροφο. Από προφορικές μαρτυρίες⁴² είναι γνωστό ότι ο φούρνος διέθετε δύο κλιβάνους. Το κτίριο κατεδαφίστηκε στις αρχές της δεκαετίας του 1980 για να χτισθεί στη θέση του ο νέος γερμανικός φούρνος.

13. Φούρνος οδού Εθνικής Αντιστάσεως 36 και Δαρδανελίων

Βρίσκεται στην γωνία των οδών Εθνικής Αντιστάσεως 36 και Δαρδανελίων κοντά στην εκκλησία του Αγ. Χαραλάμπους. Από προφορικές μαρτυρίες⁴³ είναι γνωστό ότι ως το 1922 το φούρνο δούλεψε κάποιος Δημήτριος Παργινός. Τότε αγοράστηκε από το Χρήστο Μπρίκο και τον αλευρέμπορα Κωνσταντίνο Κοψιδά. Ο πρώτος δούλεψε στο φούρνο έως το 1957. Από το 1957 έως το 1967 την επιχείρηση κράτησε η γυναίκα του Χρήστου Ουρανία Μπρίκου. Το 1967 την ανέλαβε ο γιος του Χρήστου Αθανάσιος, ο οποίος την κρατά μέχρι σήμερα.

39. Πληροφορίες Ιωάννη Τσιπσέ (Μάρτιος 1992)

40. Πληροφορίες Σπύρου Πουλή (Μάρτιος 1992)

41. Η φωτογραφία είναι δημοσιευμένη στο *Πρέβεζα*, Δήμος Πρέβεζας 1991, σ. 55.

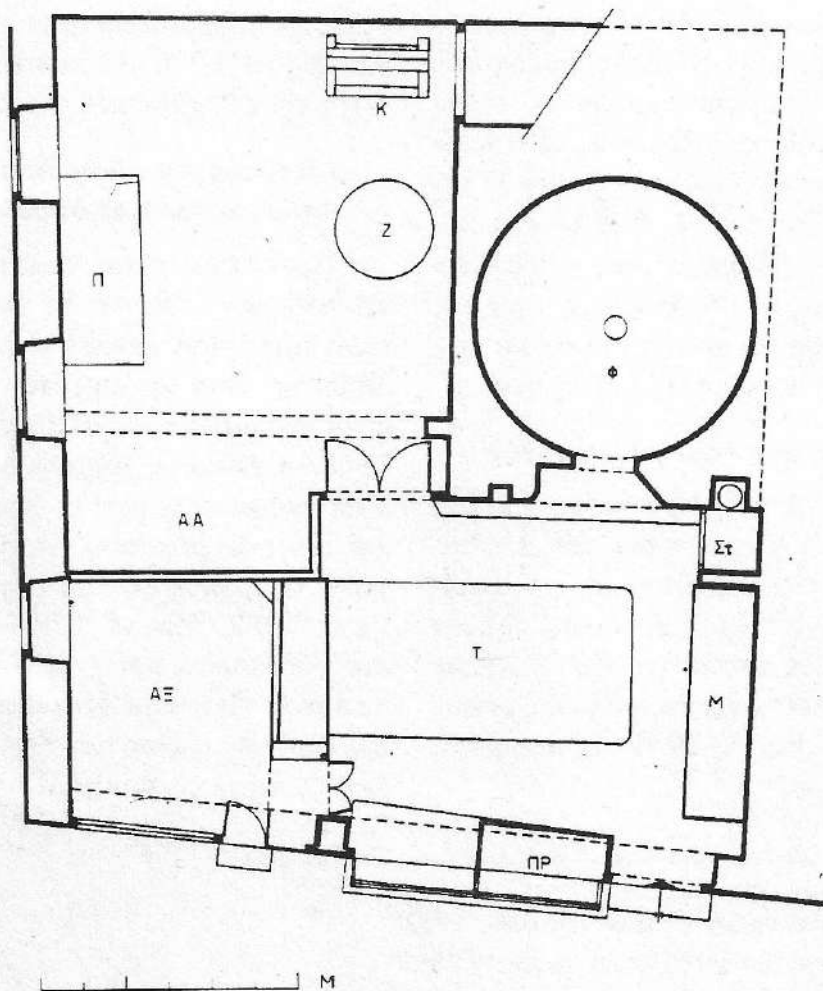
42. Πληροφορίες Σπύρου Πουλή (Μάρτιος 1992)

43. Πληροφορίες Αθανασίου Μπρίκου (Νοέμβριος 1991)

Μετά το θάνατο του Κωνσταντίνου Κοψιδά, περί το 1985 το μερίδιό του περιήλθε στο ναό του Αγίου Χαραλάμπους.

Ο φούρνος στεγάζεται σε ισόγειο κτίσμα εξωτερικών διαστάσεων 8,50x 9,40 μ. Η προσπέλαση του κυρίως χώρου του φούρνου γίνεται από μια δίφυλλη θύρα στην οδό Εθνικής Αντιστάσεως και ο φωτισμός του από το μεγάλο παράθυρο-προθήκη στα αριστερά της. Ο χριστός φούρνος βρίσκεται απέναντι από την είσοδο. Στα δεξιά του βρίσκεται η εστία με το εντοιχισμένο καζάνι που ζεσταίνει το νερό για το ζύμωμα. Μεταγε-

νέστερα, μπροστά από αυτή δημιουργήθηκε ξύλινο ντουλάπι (στόφα), στο οποίο τοποθετούσαν τα ψωμιά της φόρμας. Στα αριστερά του χώρου και σε επαφή με τον τοίχο είναι διαμορφωμένο το "τεζάκι". Η "μόστρα" κατά μήκος του νότιου τοίχου συμπληρώνει τον ακίνητο εξοπλισμό του χώρου. Τη νοτιοανατολική γωνία του κτιρίου καταλαμβάνει ένας μικρός χώρος που ήταν παλαιότερα καπνοπωλείο, αλλά ήδη από πολλά χρόνια χρησιμοποιείται ως ξυλαποθήκη του φούρνου. Τέλος, ο υποδοιτικός χώρος του κτιρίου χρησιμοποιείται ως ζυμωτή-



Φούρνος Εθνικής Αντιστάσεως 36 και Δαρδανελίων. Κάτοψη.

ριο. Η προσπέλαση γίνεται από φαρδιά δίφυλλη θύρα από τον κυρίως χώρο του φούρνου και ο φωτισμός του από δύο παράθυρα που ανοίγονται στην πλάγια όψη του κτιρίου. Κάτω από αυτά τα παράθυρα υπήρχε παλαιότερα η ξύλινη “σκαφίδα”, της οποίας η υπερυψωμένη βάση σώζεται ως σήμερα στο δάπεδο του χώρου. Από το ζυμωτήριο μια μικρή σκάλα οδηγεί σε ένα πατάρι, όπου κοιμόντουσαν οι αρτεργάτες το χειμώνα, διαμορφωμένο πάνω από το χτιστό φούρνο.

14. Φούρνος οδού 21ης Οκτωβρίου 62

Η ύπαρξη του φούρνου αυτού, που έκανε μόνο ψηστικά, είναι γνωστή από προφορικές μαρτυρίες.⁴⁴ Μεταπολεμικά το φούρνο δούλευε ο Ρένος Ρετσίνας. Ο φούρνος σταμάτησε να λειτουργεί στη δεκαετία του 1970. Το κτίριο έχει καταφιστεί.

15. Φούρνος οδού Καρυωτάκη 7

Στεγάζεται σε κτίριο της οδού Καρυωτάκη 7, κοντά στο ναό του Αγίου Ιωάννου του Χρυσοστόμου. Το 1948, κτίριο, που ως τότε λειτουργούσε ως ταβέρνα, αγοράστηκε από τον Χρήστο Τζάκο, ο οποίος το μετέτρεψε σε φούρνο όταν εγκατέλειψε τον παλαιό του φούρνο στην οδό Εθνικής Αντιστάσεως 91.⁴⁵ Ο Χρήστος Τζάκος που ήταν γόνος παλαιάς οικογένειας φουρνάρηδων δούλεψε το φούρνο ως το 1967. Από τότε ανέλαβε την επιχείρηση ο γαμπρός του Χρή-

στου, Ιωάννης Νταλάκας⁴⁶ και η κόρη του Μαρία. Το 1986 ο φούρνος μετατράπηκε σε γερμανικό. Από τον παλαιό εξοπλισμό του δεν σώζεται τίποτε. Η βασική εσωτερική οργάνωση του χώρου είναι γνωστή από την περιγραφή του ιδιοκτήτη και δεν άλλαξε μετά την μετατροπή του σε γερμανικό.

Η προσπέλαση του κυρίως χώρου του φούρνου γίνεται μέσω μεταλλικής θύρας στη νότια πλευρά του. Ο φωτισμός του επιτυγχάνεται από τα δυο παράθυρα της νότιας πλευράς. Ο χτιστός φούρνος βρισκόταν στα αριστερά της εισόδου και κατελάμβανε τη θέση που καταλαμβάνει σήμερα ο γερμανικός. Στα δεξιά της εισόδου βρίσκεται το ταμείο και οι “μόστρες”. Ως ζυμωτήριο χρησιμοποιείται η βορειοδυτική γωνία του κτιρίου η οποία διαχωρίζεται από τον κυρίως χώρο του φούρνου με ελαφρύ παραπέτασμα. Στο πίσω μέρος του κτιρίου υπήρχε μικρή αυλή και πρόσκτισμα του 1948 που χρησίμευε ως αποθήκη. Το 1986, που ο φούρνος έγινε γερμανικός, η αυλή καλύφθηκε και χρησιμοποιείται ήδη ολόκληρη ως αποθήκη αλεύρων.

16. Φούρνος οδού Εθνικής Αντιστάσεως 91

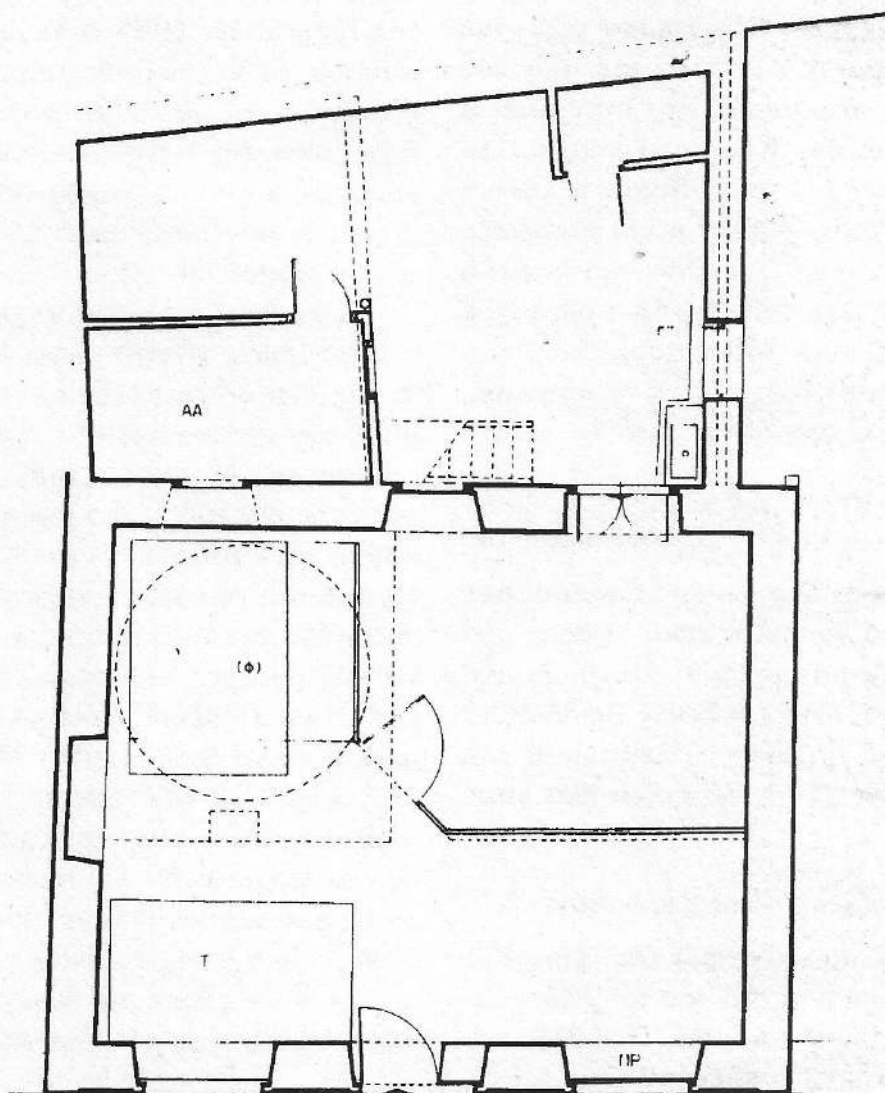
Βρισκόταν στην οδό Εθνικής Αντιστάσεως 91. Από προφορικές μαρτυρίες⁴⁷ είναι γνωστό ότι το φούρνο δούλεψε προπολεμικά ο Χρήστος Τζάκος. Το κτίριο καταστράφηκε από βαμβαρδισμό στη διάρκεια του Β' παγκοσμίου πολέμου.

44. Πληροφορίες Γεωργίου Χαλιμά (Μάρτιος 1992)

45. Πληροφορίες Ιωάννη Νταλάκα (Νοέμβριος 1991)

46. Ο Ιωάννης Νταλάκας είχε δουλέψει στο φούρνο από το 1950 ως αρτεργάτης.

47. Πληροφορίες Ιωάννη Νταλάκα (Νοέμβριος 1991), Σπύρου Πουλή και Γεωργίου Χαλιμά (Μάρτιος 1992)

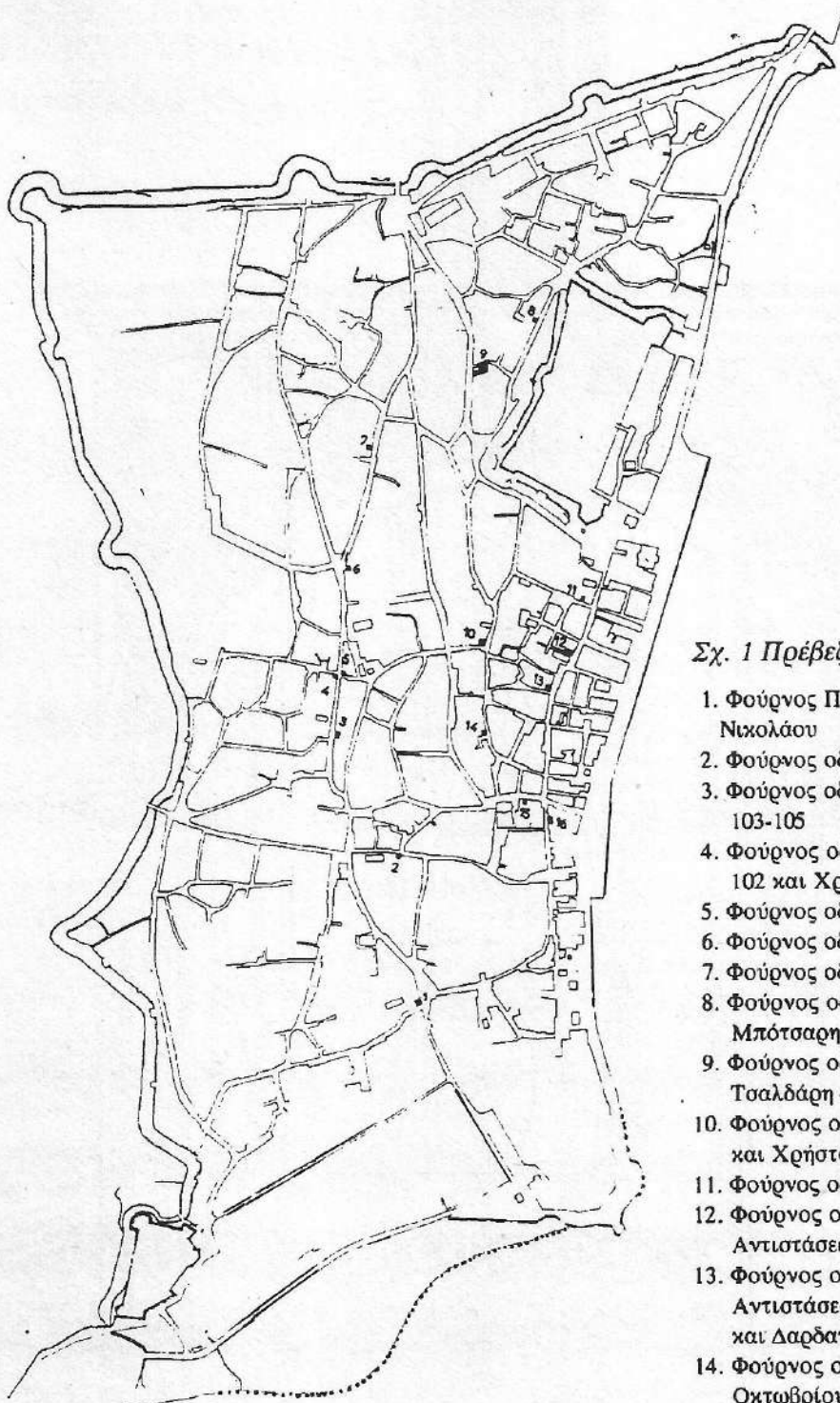


Φούρνος οδού Καρνωτάκη 7. Κάτοψη.

Επίλογος

Η μελέτη της αρχιτεκτονικής και της λειτουργίας των παραδοσιακών φούρνων και η συγκέντρωση στοιχείων για την παραγωγή του ψωμιού στην Πρέβεζα, που τόσο έχει υποφέρει τελευταία από την απρογραμμάτιστη “ανάπτυξη”, αποτελούν προσπάθεια τεκμηρίωσης μιας ακόμη παραδοσιακής δραστηριότητας της πόλης που κλείνει πια τον κύκλο της

ζωής της. Επιπλέον αποτελεί προσπάθεια διατήρησης της μνήμης των παλαιών φούρνων που “πρόσφεραν τους Πρεβεζάνους την υλική τροφή, δίπλα στις εκκλησίες που τους πρόσφεραν την πνευματική”, όπως χαρακτηριστικά, είπε ένας παλιός αρτοποιός, σχολιάζοντας το γεγονός ότι οι φούρνοι είναι διασκορπισμένοι μέσα στην πόλη και συχνά βρίσκονται κοντά στους ενοριακούς ναούς.



Σχ. 1 Πρέβεζα.

1. Φούρνος Πλατείας Αγίου Νικολάου
2. Φούρνος οδού Κλεμανσώ 31
3. Φούρνος οδού Πολυτεχνείου 103-105
4. Φούρνος οδού Πολυτεχνείου 102 και Χρήστου Κοντού
5. Φούρνος οδού Χρήστου Κοντού
6. Φούρνος οδού Πολυτεχνείου 69
7. Φούρνος οδού Πολυτεχνείου 44
8. Φούρνος οδού Μάρκου Μπότσαρη 52
9. Φούρνος οδού Παναγή Τσαλδάρη 47
10. Φούρνος οδού 21ης Οκτωβρίου και Χρήστου Κοντού
11. Φούρνος οδού Θεοφάνους
12. Φούρνος οδού Εθνικής Αντιστάσεως και Γλάδστωνος
13. Φούρνος οδού Εθνικής Αντιστάσεως 36 και Δαρδανελιάν
14. Φούρνος οδού 21ης Οκτωβρίου 62
15. Φούρνος οδού Καρωτάκη 7
16. Φούρνος οδού Εθνικής Αντιστάσεως 91