

Εις μνήμην:

Δημήτριος Μήτσαλας

της Λευκής Σαμαρά

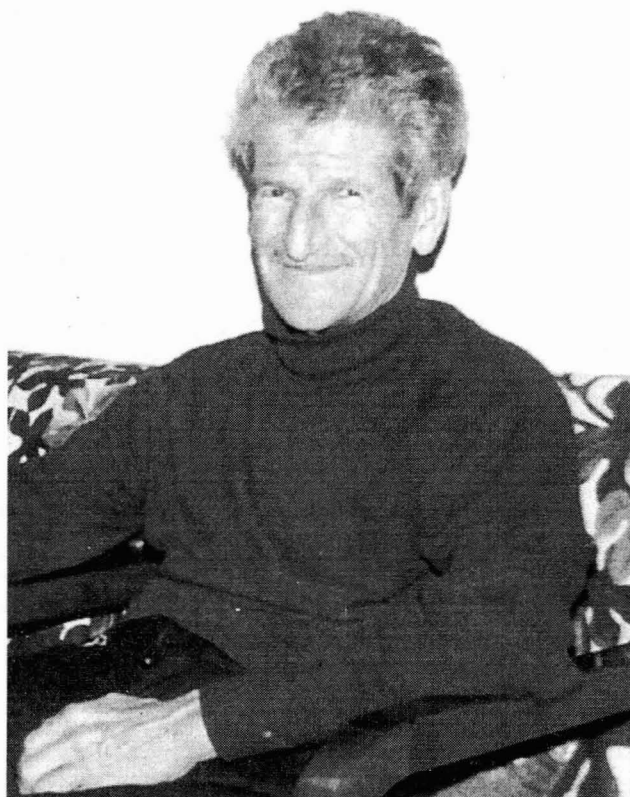
Πλήρης ημερών και αφού χάρηκε και την τελευταία Κυριακή της Ναουσαΐκης αποκριάς, έφυγε ένας μεγάλος καλός μας φίλος, ο μπάριμπα Δημητρός ο Μήτσαλας “Ο Μπαμπάς της Λένας”.

Όταν το υπόγειο γραφείο μας στην οδό Φιλίππου, που μας είχε παραχωρήσει έναντι συμβολικής αμοιβής ένας άλλος αείμνηστος φίλος ο Ηλίας Οικονόμου είχε κάποια ζέστη, αυτήν την όφειλε στον μπάριμπα - Δημητρώ και στα ξύλα που τακτικά μας εφοδίαζε. Ήταν ένα από τα πολλά γραφεία που άλλαξε στα πενήντα χρόνια της λειτουργίας του ο ΑΝΑΣΤΑΣΙΟΣ ΜΙΧΑΗΛ Ο ΛΟΓΙΟΣ και στα 25 χρόνια έκδοσης της η ΝΙΑΟΥΣΤΑ έως ότου εγκατασταθεί στον φυσικό της χώρο, τη Δημοτική Βιβλιοθήκη (από όπου και πρωτοξεκίνησε ο σύλλογος), με πρωτοβουλία του δημάρχου κ. Πολάκη και τη συμπαράσταση και του κ. Λιόλιου και του σημερινού Δημάρχου κ. Βλάχου.

Στο αξέχαστο όμως υπόγειο της οδού Φιλίππου χωρίς τη βοήθεια του μπάριμπα Δημητρώ δύσκολα θα τα βγάζαμε πέρα.

Τρεις κουτσές καρέκλες “έπιπλο” και μια ψάθινη, όλες δώρο από περισσεύματα συμπολιτών ένα σιδερένιο παλαιό γραφείο, πάλι χάρισμα και μια αρχαιοθήκη αγορασμένη, μετά από πολλά παζάρια ήταν όλα μας τα έπιπλα.

Μετά προστέθηκε και ένα ντιβάνι του Τάκη του Μπαίτση καθώς και ένας μικρός μπερντές που έφθανε μόνον για το μισό παράθυρο και έτσι ήμασταν κοινή θέα για όποιον ήθελε να κατέβει τα σκαλιά του υπογείου και να πάρει τα αμυγδαλάκια του από τις γεμάτες τσέπες του Οδυσσέα.



Κουρνιασμένοι όλοι μας κάτω από τις φτερούγες του, κολλούσαμε με ζυμαράκι τα χαρτάκια με τις διευθύνσεις των συνδρομητών της ΝΙΑΟΥΣΤΑΣ για να σταλούν, της οποίας το μοντάζ το κάναμε με... σελοτέιπ, πάλι μόνονι μας. Τα έσοδα πάντα πενιχρά, μεγάλο όμως το κέφι για προσωπική εργασία.

Όταν οι εκδόσεις μας, μας έπνιξαν δημιουργώντας το αδιαχώρητο, κάναμε μια μεγάλη σπατάλη για αγορά ραφιών.

Η μεγάλη οικονομική ανάσα είχε έρθει από τις "Εκκλησιάζουσες", που ανεβάσαμε με τον Χρήστο τον Μπαταντζή και κάνανε ρεκόρ εισιτηρίων και ο Μπαταντζής αντί να πάρει... έδινε κιόλας. Έτσι κάπως συμμαζευτήκαμε... ευπρεπώς.

Φρουρός μας σε όλα τα κοινά και πρακτικά ο μπάριμπα Δημητρός ο Μήτσαλας.

Τα ξύλα ερχότανε κανονικά κομμένα και στοιβάζονταν στη σειρά, από τα χέρια του και τα προσανάμματα σε τελάρο. Παράλληλα έφερνε κλαδάκια, φύλλα η και άνθη που παρουσίαζαν προβλήματα και περίμενε τη διάγνωση του Οδυσσέα στην οποία προσέθετε και την πείρα του.

Μας κοίταζε με το όμορφο χαμόγελό του, ήλεγχε την ξυλόσομπα αν καίει καλά και μας άφηνε να δουλέψουμε.

Ο αξέχαστος μπάριμπα Δημητρός, που μας έδωσε και την ποιο εκπληκτική αφήγηση για τη ζωή των βιομηχανικών εργατών της Νάουσας, την οποία παραθέτουμε σαν ελάχιστο φόρο τιμής στη μνήμη του μεγάλου μας φίλου που έφυγε.

".....Για τους φτωχούς Ναουσαίους και τους πρόσφυγες που μόλις είχαν έρθει ξεριζωμένοι από τις πατρίδες τους το καθημερινό μεροκάματο ήταν πραγματικά ενεργητικό, αλλά και οι συνθήκες δουλειάς πολύ σκληρές χωρίς καθόλου ελεύθερο χρόνο για προσωπική ζωή. Προφανώς οι ίδιοι κανόνες εργασίας ίσχυαν για όλες τις βιομηχανίες της εποχής. Το ωράριο αυτό συνεχίστηκε μέχρι το 1935, οπότε η κυβέρνηση Μεταξά καθιέρωσε το οκτάωρο. Τις παρουσίες κατέγραφε κάθε μέρα ο Γιώργος ο Τζιαμάλης, ο ίδιος υπολόγιζε και τα μεροκάματα που πληρώνονταν κάθε 15 μέρες με επιταγή. Την επιταγή εξαργύρωναν συνήθως στο μπακάλη, που κρατούσε πρώτα τα βερεσέδια του δεκαπενθημέρου.

Ημέρες άδειας δεν είχαν καθιερωθεί ακόμη, και το προσωπικό δούλευε συνέχεια όλο το χρόνο. Αργίες ήταν οι μεγάλες θρησκευτικές γιορτές χωρίς όμως να πληρώνεται ημερομίσθιο γι' αυτές τις μέρες. Μια καινοτομία που καθιέρωσαν οι

Λαναράδες ήταν να δίνουν κάθε χρόνο την Πρωτοχρονιά δώρο στους εργάτες ύφασμα για ρούχα και στις εργάτριες που παντρεύονταν ένα σημαντικό χρηματικό ποσό. Μια άλλη κοινωνική παροχή ήταν η δωρεάν ιατροφαρμακευτική περίθαλψη. Αν κάποιος από τους εργαζόμενους αρρώσταινε πήγαινε στο γιατρό τον Κων. Χ' Γρηγοριάδη (Χ' Γιαννούση) ή τον καλούσε στο σπίτι χωρίς να πληρώσει γιατί αυτό πληρωνόταν από το εργοστάσιο, επίσης και τα φάρμακα που χρειαζόταν τα έπαιρνε δωρεάν από το φαρμακείο με απόδειξη του γιατρού.

Στα πρώτα χρόνια της λειτουργίας του εργοστασίου οι εργάτες έπαιρναν το φαγητό τους από το σπίτι. Εβαζαν στο γιαμάκι τα φασόλια, τις μελιτζάνες και τις ντομάτες τις τηγανητές, το μπάτσιο και τις ελιές, το δε ψωμί το τύλιγαν στο μαντίλι ή σε χαρτί που το έβγαζαν από το στημόνι. Στις 12 σφύριζε η σφυρίχτρα για τη μεσημεριανή διακοπή και τα μηχανήματα σταματούσαν. Οι εργάτες καθόταν πάνω στις κάσες από τα μασούρια για να φάνε. Τις κρύες μέρες του χειμώνα συγκεντρώνονταν γύρω από τις σόμπες που έκαιγαν για συμπληρωματική θέρμανση και παρζιάλιζαν το ψωμί τους, ενώ όταν ζέσταινε ο καιρός έβγαιναν έξω από το κτίριο και καθόταν για φαγητό κάτω από τις κουτσουπιές στις όχθες της Αράπιτσας. Απ' αυτές τις κουτσουπιές έκοβαν ανθισμένα κλαδιά την Πρωτομαγιά, πολύ πριν καθιερωθεί σαν εργατική, και τα έβαζαν στον αργαλειό τους. Όταν περίσσευε λίγη ώρα μέχρι την επόμενη σφυρίχτρα, στις 1 μ.μ. έγερναν λίγο το κεφάλι τους πάνω στον αργαλειό για να ξεκουραστούν, γιατί τους περίμενε πολύ δουλειά ακόμη μέχρι το βράδυ.

Πριν από το μεσημεριανό κρατούσε για προσφάι δίπλα στο μηχανήμα του ο εργάτης ένα κομμάτι ψωμί, το ίδιο έκανε και για δειλινό. Την ώρα της μεσημεριανής διακοπής συγκεντρώνονταν έξω από το εργοστάσιο διάφοροι μικροπωλητές που πωλούσαν χαλβά και διάφορα άλλα ζαχαρωτά, ως πρόδρομοι των σημερινών κυλικείων ή καντινών. Κάποια εποχή, που είχε ενσκήψει επιδημία τύφου, για προληπτικούς λόγους δεν τους άφηναν να φέρουν φαγητό από το σπίτι παρά τους μοίραζαν ψωμί που έφεραν από τους

φούρνους και έτσι περνούσαν όλη τη μέρα με σκέτο ψωμί.

Το 19(;) άρχισε να λειτουργεί συσσίτιο για τους εργαζόμενους που διατηρήθηκε μέχρι την εποχή του πολέμου. Και μετά την καθιέρωση του δώρου οι εργάτες της πρωινής βάρδιας αφού σχολούσαν παρέμεναν για φαγητό, ενώ οι της απογευματινής βάρδιας έρχονταν νωρίτερα για τον ίδιο λόγο. Το ισόγειο του εργοστασίου διαμορφώθηκε σε τραπεζαρία με μεγάλα τραπέζια και καρέκλες ενώ έξω στην αυλή κτίστηκαν μαγειρεία. Αρχιμάγειρας ήταν ο Πατσιάς, ενώ βοηθοί ο Παπασαράτσης (ο μετέπειτα ιερέας), ο Μαργ. Χωροπανίτης και ο Οσλιανίτης. Το φαγητό ήταν άριστο. Δύο φορές την εβδομάδα μαγειρεύαν κρέας και τις υπόλοιπες όσπρια, ζυμαρικά ή λαχανικά. Στην αρχή η σίτιση ήταν δωρεάν, αργότερα όμως κρατούσαν 2 δραχ. την ημέρα από το ημερομίσθιο.

Το εργοστάσιο "Λαναρά - Κύρση" πριν γίνουν τα Εριοκλωστήρια το 1929, παρήγαγε σαγιάκια, χακί, κουβέρτα και υποσάγματα για τον ελληνικό στρατό, χρησιμοποιώντας εγχώρια μαλλιά. Αργότερα τα Εριοκλωστήρια χρησιμοποιούσαν μαλλιά Ν. Ζηλανδίας για υφάσματα καλύτερης ποιότητας, καρντέ. Το μαλλί περνούσε όλα τα στάδια επεξεργασίας. Πρώτα πλυνόταν με ζεστό νερό και στη συνέχεια χωρίζονταν σε ποιότητες. Στο "λύκο" κόβονταν η προβιά σε κομμάτια και στο χαρμάνι ανακατεύονταν όλα τα μαλλιά της ίδιας ποιότητας. Στα "λανάρια" γινόταν το φιλί και σε "πάγκους" στριβόταν το φιλί σε κλωστή. Το καλύτερο μαλλί χρησιμοποιούνταν για στημόνι και το κατώτερο για υφάδι. Τα μασούρια για το στημόνι τυλίγονταν σε κουβαρίστρες και στην ιδιάστρα γίνονταν τα ρολά του στημονιού. Τέλος οι εργάτριες έκαναν το μίτωμα όπου περνούσαν τις κλωστές από τα μιτάρια και το χτένι. Κάθε ρολό είχε 250 μέτρα στημόνι και απ' αυτό ύφαιναν 5 κομμάτια των 50 μέτρων ύφασμα. Στα σαγιάκια και τις κουβέρτες το στημόνι είχε λιγότερα μέτρα. Τα χοντρά υφάσματα υφαινόταν στα μεγάλα "αργαλεία". Αργότερα εγκαταστάθηκαν και μικρά αργαλεία για λεπτά υφάσματα, αλλά και βαμβακερά. Το ύφασμα είχε τη δική του επεξεργασία στο πλυντήριο, βαφείο, μπατάνια, στεγνωτήριο, φινιριστήριο, σιδερωτήριο μέχρι να

γίνει το τόπι για το εμπόριο.

Το περισσότερο προσωπικό, άνδρες και γυναίκες, δούλευε στους αργαλειούς. Κάθε εργάτης χειριζόταν ένα αργαλείο, όπου άλλαζε τη σαΐτα και πρόσεχε να μη κοπεί το στημόνι. Στην παραγωγή του υφάσματος γινόταν έλεγχος, αν δεν παρήγαγε τα μέτρα που προβλέπονταν ημερησίως του γινόταν παρατήρηση. Στο σαγιάκι ήταν πιο ελαστικοί γιατί τα νήματα κόβονταν συχνά και η παραγωγή ήταν μικρή.

Με την εφαρμογή του δ/ώρου και της βάρδιας άλλαξε το σύστημα εργασίας. Καθιερώθηκε το "κουτουρού", δηλαδή πληρωμή του εργάτη σύμφωνα με την παραγωγή του. Και ήταν πολλές οι περιπτώσεις που ο εργάτης δεν έφτανε το όριο του ημερομισθίου. Μάλιστα για να μην είναι η ποσότητα της παραγωγής εις βάρος της ποιότητας καθιερώθηκαν και ρήτρες. Στην τελειοποίηση όπου γινόταν και έλεγχος του υφάσματος κάθε εργάτη - έγραφε το όνομά του στο τόπι - αν διαπιστωνόταν ελάττωμα επιβαλλόταν πρόστιμο ανάλογο της ζημιάς. Η επιτήρηση της εργασίας ήταν αυστηρή, ενώ περιθώρια για διαμαρτυρία δεν υπήρχαν. Παράλληλα μεταξύ του προσωπικού υπήρχαν άτομα που τύχαιναν ευνοϊκότερης μεταχείρισης ανάλογα με τις πολιτικές ή θρησκευτικές τους πεποιθήσεις.

Αφησα για το τέλος μια ευχάριστη ανάμνηση από την εργατική ζωή, που ήταν η λειτουργία και το γλέντι που γινόταν κάθε χρόνο στον Άγιο Νικόλαο από τους Λαναράδες την ημέρα της Αναλήψεως. Εκεί ο Πατσιάς ετοίμαζε φαγητό για όλο το προσωπικό που γλεντώντας ξεχνούσε τα βάσανά του. Η γιορτή αυτή απέκτησε μεγαλύτερη αίγλη όταν, μετά τη μεταφορά των δραστηριοτήτων των βιομηχάνων στην Αθήνα, ερχόταν την ημέρα αυτή με τη φροντίδα του εργοστασίου το προσωπικό των Αθηνών και έσμιγε στον Άγιο Νικόλαο με τους συμπατριώτες συναδέλφους.
