

## Επισκέψεις Χρ. Σκουμπόπουλου

ΣΕ ΘΡΑΚΙΚΗ ΕΣΤΙΑ ΒΕΡΟΙΑΣ, ΣΦΗΚΙΑ - ΡΙΖΟΜΑΤΑ, ΕΥΞΕΙΝΟ  
ΛΕΣΧΗ ΒΕΡΟΙΑΣ. ΣΥΝΑΝΤΗΣΗ ΜΕ ΠΡΟΕΔΡΟΥΣ ΓΟΝΕΩΝ



ΣΕΛ. 7

## Ομιλία Απ. Τζιτζικώστα και Κώστα Καλαϊτζίδη το Σάββατο στη Νάουσα



ΣΕΛ. 6

### ΑΝΑΠΛΑΣΗ

## 25 χώροι στάθμευσης στην πλατεία Αγίου Αντωνίου



ΑΣΤΙΚΗ ΟΑΣΗ - ΑΝΑΣΑ ΔΡΟΣΙΑΣ  
Ο ΑΥΛΕΙΟΣ ΚΑΙ ΔΗΜΟΣΙΟΣ ΧΩΡΟΣ  
ΤΗΣ ΕΚΚΛΗΣΙΑΣ

ΣΕΛ. 4

### ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ ΣΥΛΛΟΓΟΣ

## "Συμφωνία κυρίων" προς συμφέρον όλων

ΟΙ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΑΡΧΕΣ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΥ  
ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΟΣ ΥΠΟΣΧΕΘΗΚΑΝ ΟΤΙ  
ΔΕΝ ΘΑ ΔΗΜΙΟΥΡΓΗΣΟΥΝ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ  
ΣΤΑ ΕΜΠΟΡΙΚΑ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΑ  
ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ ΚΑΙ ΤΟΥΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΕΣ

ΣΕΛ. 4

### ΣΤΗ ΒΕΡΟΙΑ

## Αντιδρούν οι πωλητές λαϊκών αγορών

ΓΙΑ ΤΟ ΥΠΑΙΘΡΙΟ ΕΜΠΟΡΙΟ ΣΤΑ  
ΕΒΡΑΪΚΑ ΜΝΗΜΑΤΑ

ΣΕΛ. 4

ΥΠΟΔΗΜΑΤΑ  
**Δημητρακίς**  
από το 1952

Ιωάννης Παύλος

Π. ΤΣΑΛΔΑΡΗ 33 ΒΕΡΟΙΑ  
Τηλ. 23310 20662

## Μεγάλη συγκέντρωση του Ι. Παπαγιάννη

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΕ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΤΟΥ ΓΙΑ ΤΟΝ ΔΗΜΟ ΒΕΡΟΙΑΣ



ΣΕΛ. 13

Ο ΔΗΜΟΣ ΒΕΡΟΙΑΣ ΕΠΟΥΛΩΝΕΙ ΤΙΣ ΛΑΚΚΟΥΒΕΣ, ΑΛΛΑ ΚΑΝΕΙ...

# Μια τρύπα στο νερό!!!



- ✓ Τι γίνεται με τις διαγραμμίσεις
- ✓ Κατάληψη πεζοδρομίων
- ✓ Η κατάργηση της Δημοτικής Αστυνομίας

## ΚΑΜΙΑ ΠΑΡΕΜΒΑΣΗ ΓΙΑ ΤΑ ΤΡΑΠΕΖΟΚΑΘΙΣΜΑΤΑ - ΔΙΑΒΑΣΕΙΣ «ΠΑΓΙΔΑ»

## Αρχοντάκη και Σουμελίδης με τον Κ. Καραπαναγιωτίδη

ΜΑΖΙ ΤΟΥ ΚΑΙ ΟΙ Κ. ΚΩΣΤΟΓΛΙΔΟΥ, Α. ΛΑΖΑΡΙΔΟΥ,  
Ι. ΚΥΡΑΤΛΙΔΗΣ, Ε. ΛΑΖΟΠΟΥΛΟΣ, Θ. ΜΑΝΙΟΠΟΥΛΟΣ,  
Α. ΜΕΛΛΙΟΥ ΚΑΙ Α. ΛΑΖΑΡΟΥ



ΣΕΛ. 10

### ΕΚΛΟΓΕΣ



Ξεκίνησε  
τον προεκλογικό  
του αγώνα  
ο Α. Μαρκούλης  
ΜΕ ΕΠΙΣΚΕΦΕΙΣ ΣΕ ΦΥΤΕΙΑ,  
ΤΡΙΛΟΦΟ ΚΑΙ ΠΑΤΡΙΔΑ

ΣΕΛ. 10



ΑΝΘΡΩΠΟΙ ΤΗΣ ΠΟΛΗΣ

Η οικογένεια  
Χοχλιούρου  
συνεχίζει με επιτυχία μια  
παράδοση 130 χρόνων



ΣΕΛ. 8-9



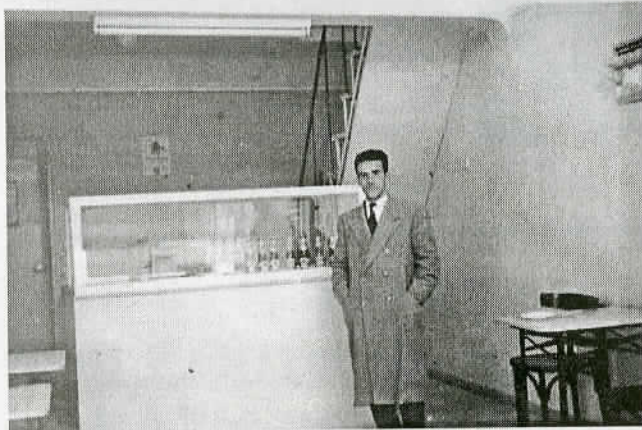
# ΑΝΘΡΩΠΟΙ ΤΗΣ ΠΟΛΗΣ

Επιμέλεια Πειραματικό Εργαστήριο Βεργίνας με την επίβλεψη και την υποστήριξη του Καθηγητή Ε. Βαρλάμη και τη συνεργασία της εφημερίδας "ΒΕΡΟΙΑ"

**Ό**ταν ζητήσαμε από τον κ. Νίκο Χοχλιούρο να παρουσιάσουμε την οικογένειά του, αυτός γνώριζε τη στήλη της εφημερίδας και ανταποκρίθηκε πρόθυμα μαζί με τ' αδέρφια του Γιώργο και Σοφοκλή και τη μητέρα τους την κ. Σοφία. Πολλοί φίλοι της στήλης μας παρακινούσαν να παρουσιάσουμε την οικογένεια Χοχλιούρου, που η επιτυχία του ρεβανιού της, την αναδεικνύει σ' ένα σύγχρονο μύθο για τη Βέροια.

Έτσι Κυριακή απόγευμα βρεθήκαμε στο διαμέρισμα της κ. Σοφίας στην πλατεία του Αγίου Αντωνίου μαζί με το Νίκο και το Σοφοκλή, ενώ ο Γιώργος έμεινε στο μαγαζί. Ακόμη ήταν μαζί μας ο Μανώλης και η Σοφία, μαθητές Λυκείου, τα μεγαλύτερα απ' τα πέντε παιδιά του Νίκου κι ο Κωνσταντίνος, ο γιός του Σοφοκλή, μαθητής στο Δημοτικό και ποδοσφαιριστής στην παιδική ομάδα της Βερόιας. Ο Σοφοκλής κι ο Γιώργος έχουν αποκτήσει δύο παιδιά ο καθένας.

Απ' όσα μας διηγήθηκε η κυρία Σοφία εντοπίσαμε και τα **μυστικά της επιτυχίας** της οικογενειακής επιχείρησης. Μια επιτυχία που δεν οφείλεται μόνο στη συνταγή του γλυκού αλλά και στην αρμονική σύμπραξη της βεροιώτικης οικογένειας Χοχλιούρου και στην αγάπη με την οποία δέχθηκαν τη Μικρασιάτισσα νύφη τους, όπως και στην αγάπη της κυρίας Σοφίας για όλη την οικογένεια Χοχλιούρου. Και βέβαια κοντά στη μοναδική συνταγή ήταν και η πολύ δουλειά...



Ο Κώστας Χοχλιούρος στο παλιό Γαλακτοπωλείο στην οδό Κεντρικής (1960).

## Πότε ξεκινά η ιστορία με το ρεβανί κ. Σοφία;

Το γλυκό ξεκίνησε επί τουρκοκρατίας. Εδώ γύρω έμεναν Τούρκοι κι ίσως απ' αυτούς να το έμαθαν οι παππούδες μας. Βέβαια πολλούς Τούρκους που ρωτήσαμε σχετικά δεν το γνώριζαν.

Εγώ πιστεύω ότι τα σιροπιαστά είναι κατά βάση ελληνικά, μας λέει ο Νίκος κι από εμάς τους Έλληνες τα πήραν οι Τούρκοι. Μέχρι και ο Όμηρος γράφει για το μπακλαβά...

Μέχρι το 1960 δεν είχε τόσο μεγάλη ζήτηση, συνεχίζει η κ. Σοφία, κάναμε σχετικά μικρή ποσότητα και τα αδέρφια Χοχλιούρου πηγαίνανε, πριν τον πόλεμο και στα πανηγύρια για να πουλήσουν το γλυκό. Το 1963, που παντρεύτηκα με τον Κώστα, άρχισε να μεγαλώνει η ζήτηση και πήραμε καλύτερο εξοπλισμό. Τότε η οικονομική κατάσταση στην Ελλάδα πήρε να καλυτερεύει και μπορούσαν οι άνθρωποι να αγοράσουν πιο εύκολα. Ο κουνιάδος μου ο Νίκος θυμάμαι που έλεγε: **εσύ μας έφερες γούρι**. Τη συνταγή για το ρεβανί πρώτος την έμαθε και το παρασκεύαζε ο Μανώλης, ο αδερφός του άντρα μου, που το είχε μάθει από τον πατέρα του.

Στην αρχή στο μαγαζί, μας εξηγεί ο Σοφοκλής, δεν είχε μόνο ρεβανί, κυρίως πουλούσαν γιαούρτι και γλυκά σιροπιαστά.

## Η ιστορία λοιπόν ξεκίνησε με το γιαούρτι;

Ναι απ' τον παππού μας, λέει ο Νίκος. Και μάλιστα γιαούρτι με την τσανάκα. Ως τη δεκαετία του '50 ερχόταν οι πελάτες με τα πιάτα τους ν' αγοράσουν γιαούρτι χύμα.

## Το ρεβανί έχει σαν βάση το γιαούρτι;

Ναι βέβαια το γιαούρτι, μας απαντά ο Νίκος.

Εγώ δεν το ξέρω, μας λέει η κ. Σοφία, γιατί δεν μπήκα καθόλου στην παραγωγή. Ούτε καν ρώτησα πως γινόταν το γλυκό. Το διάστημα που δούλεψα στο μαγαζί ήμουν πάντα στην πώληση.

**Η** κ. Σοφία Χοχλιούρου με τα τρία παιδιά της, τον Γιώργο, που σπούδασε Διοίκηση Επιχειρήσεων, τον Νίκο, Τεχνολόγο Τροφίμων και τον Σοφοκλή, που σπούδασε Μάρκετινγκ, συνεχίζει μια παράδοση που ξεκίνησε το 1886 και κορυφώθηκε μετά το 1960. Το ρεβανί που κάνει η οικογένεια έγινε πασίγνωστο στην Ελλάδα κι η φήμη του έφθασε ως την Κίνα και την Αμερική.

Η επιχείρηση ξεκίνησε σαν Γαλακτοπωλείο, δίπλα απ' το σημερινό κατάστημα της πλατείας Αγ. Αντωνίου και πωλούσε κυρίως γιαούρτι και σιροπιαστά γλυκά.

Το Γαλακτοπωλείο, μετά τον πεθερό της, το Μακεδονομάχο Γιώργο Χοχλιούρο, που έζησε ως το 1936, κρατούσαν οι γιοί του. Ο Γιώργος Χοχλιούρος με τη γυναίκα του Μαρία Γκαβαϊσέ απέκτησαν 3 παιδιά, τον Μανώλη, που ήταν ο τεχνίτης που έκανε το ρεβανί, τον Κωνσταντίνο, σύζυγο της κ. Σοφίας, που κρατούσε το κατάστημα και τον μεγαλύτερο αδελφό, το Νίκο, που φρόντιζε τα κτήματα που διατηρούσε η οικογένεια κοντά στον Σταυρό.

Σήμερα ετοιμάζεται η επόμενη γενιά, τα εγγόνια της κ. Σοφίας, να μνησθούν στα μυστικά της επιχείρησης και στηριγμένα στις ίδιες αρχές να την οδηγήσουν στα επόμενα βήματα.



Ο Σοφοκλής, η κ. Σοφία, ο Γιώργος και ο Νίκος Χοχλιούρος στο κατάστημά τους.

## Η οικογένεια Χοχλιούρου συνεχίζει με επιτυχία μια παράδοση 130 χρόνων

Να το γράψετε αυτό, επεμβαίνει ο Νίκος. Ποτέ δε μπήκε γυναίκα στο εργαστήριο. Και τα 3 αδέρφια σήμερα ξέρουμε να κάνουμε ρεβανί κι έτσι εάν κάποιος λείψει, το κάνει ο άλλος.

## Πώς εξηγείτε εσείς την επιτυχία;

Εγώ νομίζω, μας απαντά ο Σοφοκλής, ότι άρεσε στους ντόπιους, αυτοί το διαφήμισαν και έγινε γνωστό όχι μόνο στην Ελλάδα αλλά και στο εξωτερικό. Επίσης βοηθάει και ο γεγονός ότι διατηρείτε εύκολα, δε χρειάζεται ψυγείο. Η ιδιαιτερότητα είναι ότι εμείς το λέμε **"ρεβανί Χοχλιούρου"** και όχι "ρεβανί Βερόιας", όπως το λένε άλλοι για να παραπέμπουν έμμεσα στη δική μας ποιότητα.

Βέβαια, πρέπει να πούμε ότι στην επιτυχία έπαιξε ρόλο κι ο μύθος ότι τα αδέρφια Χοχλιούρου δεν παντρεύτηκαν για να μη διαρρεύσει η συνταγή. Να φανταστείτε ακόμα και σήμερα πολλοί πελάτες, που μας βλέπουν στο μαγαζί, νομίζουν ότι είμαστε υπάλληλοι γιατί κανένας Χοχλιούρος δεν παντρεύτηκε. Από το 1963 η ζήτηση συνεχώς μεγάλωνε ως το 2009, όταν μας έπιασε κι εμάς η κρίση.

## Τώρα με την κρίση έχετε προβλήματα;

Έχουμε μεγάλη διαφορά απ' τα προηγούμενα χρόνια, μας λέει ο Νίκος. Οι πωλήσεις έπεσαν, δεν χάσαμε βέβαια πελάτες, αλλά περιορίστηκε η ποσότητα που αγοράζουν. Ακόμα δεν χρειάστηκε να κάνουμε κάτι για να αντιμετωπίσουμε αυτό το πρόβλημα. Εάν συνεχιστεί όμως αυτή η κατάσταση για πολύ, σίγουρα πρέπει να βρούμε τρόπο να αντισταθίσουμε.

## Κυρία Σοφία πώς γνωριστήκατε με τον άνδρα σας;

Όπως μου είπε ο ίδιος, με πρόσεξε στον κινηματογράφο, όπου πηγαίναμε με τον πατέρα μου. Πήγαινε κι αυτός συχνά σινεμά και για δύο χρόνια με έβλεπε αλλά δεν έκανε τίποτα. Το 1963 στη γιορτή του, όταν μια ανιψιά του τον παρότρυνε να παντρευτεί, αυτός της φάνερωσε το ενδιαφέρον του για μένα.

Όταν τον συνάντησα για πρώτη φορά μ' ενθουσίασε ο τρόπος που μιλούσε, ότι έκανε σκι, ότι ταξίδευε. Βέβαια δεν μου είχαν πει την ηλικία του. Αυτό το έμαθα αργότερα αφού παντρευτήκαμε. Ήμουν στα 22 κι αυτός 38. Το πρόβλημα μου ήταν ότι δεν είχα και μεγάλη προίκα. Με ζητούσαν κι άλλοι, αλλά στο θέμα της προίκας έκαναν πίσω.

Έτσι όταν μου μετέφερε την πρόταση, είπα στην ανιψιά του: Κοίταξε να δεις, αυτό έχω για προίκα, εάν θέλει καλώς, αλλιώς να μη χάνουμε το χρόνο μας. Τότε ο Κώστας της απάντησε: εγώ δε ζητώ προίκα, εγώ αυτήν θέλω. Τότε εντάξει! συμφωνώ κι ε-

γώ, είπα.

Αμέσως διαδώσανε ότι αρραβωνιαστήκαμε, ενώ δεν είχε γίνει ακόμη κάτι τέτοιο. Αυτό μας ξάφνιασε, αλλά το αποδεχθήκαμε χωρίς να το συζητήσουμε περισσότερο γιατί κι ο κουνιάδος μου γνωριζόταν με τον πατέρα μου απ' το αλβανικό μέτωπο, δεν ήμασταν δηλαδή άγνωστοι. Ο γάμος έγινε γρήγορα, σε έξι μήνες, γιατί ο άνδρας μου δεν ήθελε να μας ελέγχει ο πατέρας μου, που είμαστε και τι κάνουμε.

## Έτσι ήρθατε στην οικογένεια Χοχλιούρου;

Βέβαια μετά ένοιωσα ότι δεν παντρεύτηκα μόνο τον άνδρα μου αλλά και τα δυο αδέρφια του, που μ' αγάπησαν και με έκαναν να νιώσω πολύ άνετα απ' την πρώτη στιγμή. Μπορεί να κουράστηκα, δεν έχω όμως κανένα παράπονο. Ήμασταν όλοι μία οικογένεια. Στην πεθερά μου που άρεσαν τα ωραία, πάντα ήθελε να έχω ό,τι καλύτερο. Μόλις έβλεπε στην εκκλησία να φοράει μία γυναίκα κάτι ξεχωριστό την άλλη μέρα έπρεπε να το πάρει και για μένα και να με καμαρώνει.

Περάσαμε και μεγάλες δυσκολίες με την υγεία του μεγάλου αδερφού. Περισσότερο από 20 χρόνια τον φρόντιζα. Κι όταν ο Νίκος δε μπορούσε να βοηθηθεί άλλο στο μαγαζί, το 1980, ήρθα εγώ και μέχρι το 1995 ήμουν στην πώληση.

## Έχετε, κυρία Σοφία, άλλα αδέρφια;

Έχω 4 αδέρφια, ο ένας που σπούδασε δάσκαλος έμεινε στην Αθήνα, εργάστηκε στη σχολή Μαρουδά και τώρα είναι συνταξιούχος. Ο άλλος αδελφός κράτησε τα κτήματα της οικογένειας και ζει στη Βέροια. Εδώ ζει κι η μεγαλύτερη αδελφή μου παντρεμένη με τον Τσουλή τον Αντώνη.

## Τι κρατάτε απ' την πατρική σας οικογένεια;

Οι γονείς μου ήρθαν πρόσφυγες απ' τη Σμύρνη κι αυτό που έμαθα καλά απ' αυτούς ήταν να κάνω αγοραπωλησίες, εδώ οι ντόπιοι δεν ήξεραν και τα λεφτά τα μάζευαν μόνο.

Ο άντρας μου έλεγε στα παιδιά πως ό,τι αποκτήσαμε στη μάνα σας το χρωστάμε, αν δεν ήταν αυτή, λεφτά θα βρίσκατε, αλλά από περιουσία τίποτα.

## Σαν Μικρασιάτισσα, φέρατε και τη δική σας κουζίνα όταν παντρευτήκατε;

Η αλήθεια είναι ότι δεν ήξερα να μαγειρεύω όταν παντρεύτηκα. Βλέπεις όταν υπάρχει μεγαλύτερη αδερφή, η μικρότερη τη βγάζει και λίγο στη λούφα. Σιγά σιγά όμως έμαθα. Για παράδειγμα τους έμαθα να τρώνε τη μαγερίτσα. Οι ντόπιοι το Πάσχα έπαιρναν απ' τ' αρνί το λαιμό και το κεφάλι, τα έβραζαν και στο ζουμί έβραζαν μαϊντανό και αυγολέμονο. Εγώ τους έκανα για πρώτη φορά μαγερίτσα που τους άρεσε. Πάντα χαιρό-



Η Σοφία και ο Κώστας στο Σέλι (1966).



νταν να δοκιμάζουν ό,τι τους έκανα.

#### Ποιο ήταν το αγαπημένο φαγητό της οικογένειας;

Το πιο αγαπημένο ήταν το ξεστημένο, ένα ντόπιο φαγητό που έκαμε ο κουινιάδος μου ο Μανώλης. Πηγαίναμε κεφτεδάκια με βούτυρο καλό και λαγαρισμένο παρακαλώ! Χτυπούσαμε αυγά, τ' ανακατεύαμε με γιαούρτι, βάζαμε μέσα τα κεφτεδάκια και μετά στο φούρνο, σαν παστίτσιο δηλαδή. Ο Μανώλης ήταν καλός στη μαγειρική, απ' αυτόν πήρε ο Νίκος μου.

#### Ποιο φαγητό μαγειρεύει καλά η γιαγιά Σοφία ρωτούμε τα εγγόνια της;

Η κοτόσουπα που κάνει με φιδέ είναι μοναδική, μας απαυτύνει. Είναι το αγαπημένο μας.

Και τα σαρμαδάκια με μαιντανό που είναι επίσης βεροιώτικη συνταγή, συμπληρώνει ο Σοφοκλής.

#### Συνηθίζατε να βγαίνετε έξω με τον άνδρα σας; είχατε παρέες;

Ναι, μας απαντά η κ. Σοφία, παρέες είχαμε πολλές, πηγαίναμε με τον άντρα μου στην Ελιά, σε χορούς και στο Σικρετ ή στην Αναγέννηση. Βέβαια όταν η δουλειά μας μεγάλωσε δεν είχαμε πολύ χρόνο για εξόδους. Πάντα όμως μας καλούσαν στη Βέροια όταν γινόταν κάτι επίσημο. Και τώρα ακόμα μας τιμούν.

#### Υπήρχε κάποια μέρα του χρόνου που τη ζούσατε ιδιαίτερα;

Κοιτάζτε πρώτη μέρα Χριστουγέννων, το Πάσχα αλλά και τις Κυριακές δεν πολυανοίγαμε γιατί τ' αδελφία ήθελεν και τις εκδρομές τους. Κάθε Σαββατοκύριακο πηγαίναμε εκδρομή και ανοίγαμε πάλι το μαγαζί το απόγευμα της Κυριακής.

Κάναμε και πολλά ταξίδια και στην Ελλάδα και στο εξωτερικό. Το '78 αγοράσαμε σπίτι στο Σέλι και, εκτός απ' το βαρύ χειμώνα, πηγαίναμε εκεί. Εγώ τους έλεγα δε θέλω άλλο στο Σέλι, θέλω να πάω και στη θάλασσα. Εντάξει μου έλεγαν, το άλλο Σαββατοκύριακο θα πάμε. Αγόραζαν και στρώματα κι ό,τι χρειαζόταν για τη θάλασσα, αλλά πάλι στο Σέλι καταλήγαμε. Η μανία τους ήταν να πάμε στο Σέλι, ν' ανάψουμε το τζάκι, να ψήνουμε και να τρώμε.

Άλλες φορές πηγαίναμε και στο κτήμα, έξω από το Σταυρό. Ο Νίκος, ο κουινιάδος μου, έβαζε εκεί τόσο ζαρζαβάτι που έφτανε να τσίσομε όλη τη Βέροια, μας κουβαλούσε κι εδώ κι είχε την απαίτηση να τα φάμε όλα. Είχε απ' όλα τα δέντρα και πολλά λουλούδια... Του Αγίου Κωνσταντίνου γέμιζα 25 ανθοδοχεία, τα έκοβε μπουμπούκια για ν' ανοίξουν στο σπίτι. Τέτοιος νοικοκύρης και τέτοιος μερακλής ήταν! Απορώ πώς δεν παντρεύτηκε!

Με τον πατέρα μας πηγαίναμε στο σκι, μας λέει ο Γιώργος που ήρθε και μπαίνει κι αυτός στη συζήτηση, κάναμε και ορειβασία, τ' αγαπούσε αυτό ο μπαμπάς και μας έπαιρνε μαζί στο βουνό. Σκι αυτός, σκι και 'μείς, ακολουθούσαμε από πίσω. Ο Σοφοκλής συνεχίζει ακόμη το σκι, εγώ τώρα περισσότερο πηγαίνω στο κυνήγι ή στο ψάρεμα μαζί με τα παιδιά. Αυτά τα έμαθα απ' το θείο Νίκο, μας ανέβαζε στο Υπινόγ και πηγαίναμε στα βουνά για κυνήγι.

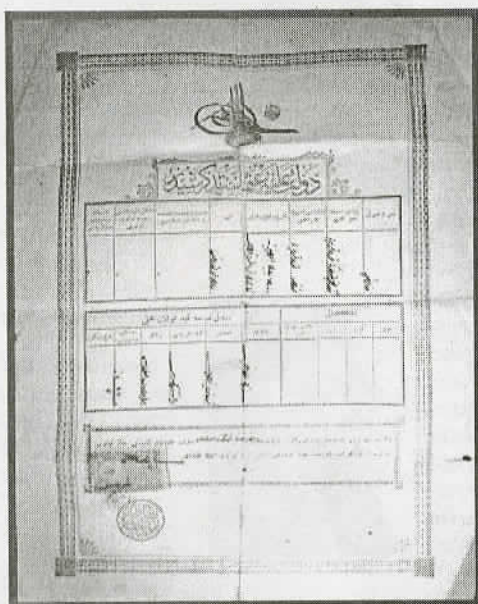
#### Θυμάστε κ. Σοφία κάτι ιδιαίτερο που σας συγκίνησε;

Όταν, πριν λίγα χρόνια, μετά το θάνατο του άντρα μου, πήραν καινούργιες καμπάνες στον Αγιαντώνη και τις άκουσα να χτυπούν, συγκινήθηκα και μ' έπιασε κλάμα, μου θύμισαν τη μελωδία απ' τις καμπάνες στον Αϊγιώρη στο Φανάρι όπου είχαμε πάει με τον άντρα μου. Αχ Κώστα, λέω, πού να είσαι ν' ακούσεις την καμπάνα! Τον ευχαριστούσαν αυτά.

Αποφάσισα να ρωτήσω πόσο κάνει μια καμπάνα και να την κάνω προσφορά για τον άντρα μου. Το είπα στα παιδιά, που φάνηκαν διστακτικά. Θα μας βοηθήσει κι ο άγιος Αντώνιος, μη στεναχωριέστε, θα τα βρούμε, τους απάντησα.

Πήγα στην εκκλησία, έμαθα πόσο κάνει η καμπάνα, το αποφάσισα κι είπα μέσα σ' ένα μήνα θα τους πάω τα λεφτά. Πώς τάφερε ο Θεός βολικά, ήταν ανήμερα του Αγίου Αντωνίου κι είχαμε τόσο πολύ δουλειά, που σε μια μέρα μαζέψαμε τα λεφτά για την καμπάνα και την άλλη μέρα τα έδωσα όλα. Και πάντα σ' ό,τι θα κάνω, ξέρω ότι θα μου έρθει κι η βοήθεια του Θεού.

Κι ο κουινιάδος μου ο Μανώλης ήταν πολύ κοντά στην εκκλησία. Να φανταστείτε όταν πέθανε πολλοί άνθρωποι από εκκλησίες και μοναστήρια μου εκμυστηρεύονταν πόση βοήθεια τους έδινε, χωρίς ποτέ να το μάθει κανένας. Στην κηδεία του μας έκανε μεγάλη εντύπωση ο κόσμος που συγκεντρώθηκε. Είχε ευεργετήσει πολύ κόσμο και μάλιστα είχε βοηθήσει πολλά κορίτσια φτωχά στην προίκα τους. Ο Μανώλης ήταν ο μόνος από τους τρεις αδελφούς που πήγε μέχρι την Τρίτη γυμνασίου. Αγαπούσε πολύ το διάβασμα.



Η άδεια για το Γαλακτοπωλείο από τις τουρκικές αρχές είναι από το 1886.

Η πεθερά μου με συμβούλευε και μου έλεγε: Είμαστε τόσα άτομα στο σπίτι - με τα αδελφία του άντρα μου και τα παιδιά οχτώ άτομα, - από μια κουταλιά φαγητό να πάρεις από κάθε πιάτο, θα βγάλεις δυο πιάτα. Δε θάρθει άνθρωπος στο σπίτι και θα τον διώξεις αν δεν τον τσίσεις, ο Θεός θα μας το ευλογήσει. Και πραγματικά σας λέω, ευλογεί ο Θεός. Δε μας αφήνει, μας βοηθάει.

#### Το δέσιμο είναι αυτό που χαρακτηρίζει την οικογένεια;

Με τ' αδελφία του άντρα μου ήμασταν ένα, μια οικογένεια κι αυτό το συνεχίζουμε και σήμερα με τα παιδιά. Όλοι μαζί αποφασίζουμε για τα οικονομικά θέματα. Και για το μαγαζί και για την κοινή περιουσία, ό,τι θέλουμε να κάνουμε, θα το σκεφθούμε, θα το συζητήσουμε όλοι μαζί, θα συμφωνήσουμε και θ' αποφασίσουμε... Αυτό μπορεί πολλές φορές να με κουράζει αλλά με χαροποιεί κιόλας.

Στα περιουσιακά στοιχεία πήραμε από τους γονείς μας, τονίζει ο Νίκος, υπάρχει πάντα η κοινή απόφαση. Αποφασίζουμε όλα μαζί τ' αδελφία και μπροστά βέβαια έχουμε τη μητέρα μας.

#### Η ομόνοια και η σύμπνοια δηλαδή μεταξύ σας συνεχίζει την επιτυχία;

Όσο βλέπεις το μαγαζί μας να πηγαίνει καλά, αυτό είναι έτσι, μας εξηγεί ο Νίκος. Έτσι το βρήκαμε και σ' αυτό στηριζόμαστε. Κι έτσι καταξωθήκαμε και κοινωνικά.

Γίναμε τόσο γνωστοί που να φαντασθείτε όταν πηγαίναμε κάποια εκδρομή με τον άνδρα μου και λέγαμε ότι ερχόμαστε απ' τη Βέροια, μας ρωτούσαν κάποιο Χοχλιούρο τον γνωρίζετε. Και παντού, μόλις μάθαιναν ποιο είμαστε, μας εξυπηρετούσαν. Είναι μια αναγνώριση. Βέβαια τα παιδιά μας θέλουμε να είναι ταπεινά, να μην πάρουν τα μυαλά τους αέρα.

Μας έδωσε και ο Δήμος τιμητικό μετάλλιο, τόχουμε στο μαγαζί. Έγιναν πάρα πολλά αφιερώματα σε εφημερίδες, περιοδικά, εκπομπές, μας έστειλαν κι ένα βιβλίο με αφιέρωμα απ' την Κίνα. Κρίμα που δεν το πρόλαβε ο άντρας μου, έφτασε δέκα μέρες μετά που έφυγε.

Να σας πω και κάτι που θυμήθηκα τώρα. Ο προσωπικός γιατρός του Καραμανλή περνούσε συχνά απ' το μαγαζί, νομίζω είχε καταγωγή από κάπου εδώ γύρω κι έπαιρνε πάντα ρεβανί για τον Καραμανλή. Μας έλεγε ότι ήταν από τα λίγα γλυκά που του άρεσαν και συνήθιζε να τρώει.

#### Να σας πει η κόρη μου η Σοφία, προτείνει ο Νίκος, τι έγινε στο κέντρο που τραγουδούσε ο Σφακιανάκης.

Μου αρέσει αυτός ο τραγουδιστής κι όταν με πήγε ο πατέρας μου στο μαγαζί που εμφανιζόταν, σ' ένα διάλειμμα βγαίνει και λέει στον κόσμο. Σήμερα έχουμε εδώ το γνωστό Χοχλιούρο απ' τη Βέροια με το ρεβανί του. Όταν δοκίμασα το ρεβανί του, ξαναθυμήθηκα τη γεύση απ' το ρεβανί που τρώγαμε μικροί. Πού είναι ο Χοχλιούρος; Σήκω να σε δει ο κόσμος. Είχε στο μαγαζί 2.500 χιλιάδες κόσμο. Ήταν μεγάλη τιμή για μας.

#### Να επανέλθουμε στο "φλέγον" ερώτημα. Σας ζητάνε τη συνταγή για το ρεβανί;

Από παλιά μας απαντά η κ. Σοφία, ερχόταν, ακόμα και συγγενείς, και μας δίνανε πολλά χρήματα για να πάρουν τη συνταγή. Ο άνδρας μου δεν προλάβαινε να τους απαντήσει γιατί η απάντηση ερχόταν αμέσως από μένα: ΟΧΙ!

Κι ο Μαρινόπουλος, συνεχίζει ο Νίκος, όταν πρωτοήρθε στη Βέροια, μας ζητούσε επίμονα να κάνουμε μια ειδική γωνιά και να πουλάει το ρεβανί μας. Παρά την επιμονή του δε δεχθήκαμε. Είναι αρχή μας. Αφού μπορούσαμε, όσο παράγουμε, να το πουλάμε εδώ, δεν χρειαζόμασταν μεταπώληση. Μας έρχονται ακόμη προτάσεις για συνεργασία απ' όλη την Ελλάδα.

#### Στην παραγωγή χρησιμοποιούνται και μηχανήματα;

Όχι είναι χειροποίητα όλα, μας τονίζει ο Σοφοκλής. Αυτό είναι κι ο λόγος που δε μπορούσαμε να ανταποκριθούμε στη μεγαλύτερη ζήτηση, που πριν μερικά χρόνια ξεπερνούσε πολύ την προσφορά. Γι' αυτό μπορούσαμε να κλείνουμε και το μεσημέρι, αλλά και το βράδυ νωρίς, γιατί ξεπουλούσαμε. Εδώ και τρία χρόνια όμως, λόγω της κρίσης, μένει ελεύθερος χρόνος τόσο για μας, όσο και για την οικογένειά μας.

#### Εργάζεστε και τα τρία αδελφία στην επιχείρηση;

Από το γυμνάσιο ακόμη μπήκαμε στο μαγαζί και βοηθήσαμε, ιδίως στις γιορτές και τα Σαββατοκύριακα που είχε πολύ δουλειά, μας λέει ο Γιώργος.

#### Και σας είχαν εμπιστοσύνη να μη σας ξεφύγει η συνταγή;

Ποτέ σαν παιδιά δεν είχαμε αυτό το πρόβλημα, συνεχίζει ο Γιώργος, από μικροί το είχαμε μέσα μας ότι αυτή είναι η δουλειά μας, απ' αυτό ζούμε, δεν γίνεται να το προδώσουμε!



Οι οικογένειες Χοχλιούρου και Λημνιώτη στο γάμο του Κώστα και της Σοφίας το 1963.

#### Οι γυναίκες σας συμμετέχουν;

Αν αφήσετε τις γυναίκες να μπουν στο μαγαζί, θα διαλυθεί, μας έλεγε ο πατέρας μου, απαντά ο Νίκος. Καλύτερα να το κλείσετε από μόνοι σας, παρά να βάλετε τις γυναίκες, γιατί θα σας το κλείσουν αυτές, μας έλεγε, συμπληρώνει κι ο Σοφοκλής.

#### Και οι νύφες τι λέγανε;

Το αποδέχθηκαν, μόνο έτσι άλλωστε θα μπορούσε να κρατηθεί αυτή η παράδοση των 130 χρόνων.

#### Το μέλλον πώς το βλέπετε;

Το μέλλον θα εξαρτηθεί απ' τα παιδιά, μας λέει ο Σοφοκλής. Αν θελήσουν πραγματικά ν' ασχοληθούν με τη δουλειά, τότε θα προχωρήσουμε όλοι μαζί. Έχουμε σχεδόν ολοκληρώσει ένα κτίριο στο δρόμο προς τη Βεργίνα, μετά τη διασταύρωση της Εγνατίας. Θα είναι το επόμενο βήμα και για τις επόμενες γενιές, αν αποφασίσουν να συνεχίσουν το επάγγελμα.

#### Τι λες εσύ Μανώλη; απευθυνόμαστε στο γιο του Νίκου.

Μακάρι να συνεχίσω αυτό το επάγγελμα και να το κάνω το ίδιο καλά όπως ο πατέρας μου κι ο παππούς μου. Θέλω να κρατήσω την παράδοση.

Εγώ θα έλεγα να μάθουν να κάνουν κι άλλα γλυκά, συμπληρώνει ο Σοφοκλής, ώστε να εμπλουτιστούν τα είδη μας. Βλέπετε η δυσκολία μας είναι ότι δεν θέλουμε να βάλουμε υπαλλήλους στη δουλειά. Σήμερα κι εγώ νομίζω ότι χρειάζεται ακόμα κάτι να συμπληρώσουμε, μας λέει και η κ. Σοφία.

Δοκίμασα να κάνω και ρεβανί με φρουκτόζη, επεμβαίνει κι ο Νίκος, που σπούδασε τεχνολόγος τροφίμων, αλλά δεν είχε καμία σχέση με το ρεβανί που θέλουμε να προσφέρουμε.

#### Η πόλη μας πώς σας φαίνεται σήμερα;

Και με τα παιδιά το συζητάμε καθημερινά και με την παρέα μου, μας απαντά η κ. Σοφία, ότι καταστρέφεται μ' αυτά που κάνουν. Είναι έργα με μηδέν απόδοση, μόνο τον κόσμο τον ξένο απομακρύνουν κι έτσι δε δουλεύουν και τα μαγαζιά.

Έρχονται επισκέπτες κι αγανακτούν για να μπουν και να παρκάρουν στην πόλη. Ήρθε πριν λίγες μέρες ένα ζευγάρι απ' τη Δράμα, που ταξίδευε κι είπε να μπει στη Βέροια ν' ανάψει ένα κερί στον Αγιαντώνη και μετά να περάσει να πάρει και ρεβανί. Αγανάκτησαν οι άνθρωποι για να φτάσουν ως εδώ, μας λέει ο Νίκος.

#### Θέλετε να γίνει ένα μνημείο για τον Απόστολο Παύλο ώστε η πόλη μας να αποκτήσει καινούργιο ενδιαφέρον;

Είναι πολύ ωραία ιδέα και πρέπει να πραγματοποιηθεί η πρόταση του κυρίου Βαρλάμη, μας απαντούν όλοι μαζί. Δεν μπορείτε να φανταστείτε πόσοι, που μας παίρνουν τηλέφωνο για να έρθουν στο μαγαζί, ρωτάνε αν είναι κοντά και το βήμα γιατί θέλουν να τα συνδυάσουν.

Π. Τροχόπουλος, Ασπ. Νέος, Γ. Γιάνναρης

#### Στο επόμενο φύλλο της εφημερίδας ο κ. Γιώργος Γαλανομάτης



γίος προσφύγων από την Κιουτάχεια, που έκανε την αγάπη του για το ποδόσφαιρο επάγγελμα