

*Τα παιδιά του Ομίλου Ιστορίας- Μαθητικού Ραδιοφώνου τη χρονιά 2021-22 επισκέφτηκαν επιχειρήσεις στον Πειραιά, που ξεκίνησαν από πρόσφυγες και λειτουργούν μέχρι σήμερα από απογόνους τους.*

Πρώτος σταθμός:

## **ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟ «ΣΤΑΝΗ» στην πλατεία Κοραή του Πειραιά**

*(Κείμενο βασισμένο σε συνέντευξη στις 3-11-2021 από τον σημερινό ιδιοκτήτη της «Στάνης» και σύζυγο της εγγονής του πρώτου ιδιοκτήτη- απόγονο προσφύγων από τη Σμύρνη)*

Η οικογένεια του παππού Στέλιου, πριν αυτός γεννηθεί, έμενε στη Σμύρνη μέχρι την καταστροφή, έφυγαν στο μεγάλο διωγμό, όχι νωρίτερα. Η μητέρα του ήταν έγκυος, όταν έφτασαν πρόσφυγες και γέννησε την ίδια χρονιά στις προσφυγικές σκηνές που είχαν στηθεί στο ναό του Αγίου Νικολάου (στην παραλία, προς Χατζηκυριάκειο). Το μωρό ονομάστηκε «Στέλιος». Στη Σμύρνη η οικογένεια είχε επιχείρηση με χαλιά.

Γενικά, οι Έλληνες στη Σμύρνη ασχολούνταν με το εμπόριο: ποτοποιίες, χαλιά, καπνά κ.α. Όταν ήρθαν εδώ άλλοι πρόσφυγες ήταν φτωχοί και άλλοι ήρθαν φέρνοντας κοσμήματα και λίρες. Ανάλογα με τα χρήματα που είχαν αγοράσαν εδώ σπίτι ή έμεναν σε προσφυγικούς καταυλισμούς γύρω από τον Πειραιά. Αντιμετώπισαν την επιφυλακτικότητα των ντόπιων και δυσκολεύονταν να προσαρμοστούν στη νέα πατρίδα στην αρχή. Οι πρόσφυγες, όταν ήρθαν βοήθησαν την οικονομική ανάπτυξη του Πειραιά. Έφτιαξαν επιχειρήσεις, έδωσαν δουλειά και σε άλλους πρόσφυγες ως εργάτες. Οι φτωχότεροι δούλευαν εργάτες στα τοπικά εργοστάσια. Έφεραν το δικό τους τρόπο ζωής, τα τραγούδια τους. Η ζαχαροπλαστική είναι από τους πιο βασικούς τομείς στους οποίους ξεχώρισαν οι Μικρασιάτες.

Η οικογένεια το 1933, επειδή είχε καλή οικονομική κατάσταση (έφεραν μαζί τους λίρες) δεν αντιμετώπισε προβλήματα από τους ντόπιους, η προσαρμογή τους ήταν το πρόβλημα. Έφτιαξε την πρώτη επιχείρηση ζαχαροπλαστείου στην οδό 34<sup>ου</sup> Συντάγματος (στην είσοδο του Πειραιά από το Φάληρο), εκεί που ήταν και η παλιά επιχείρηση υφασμάτων του Ιωσηφίδη. Το μαγαζί λεγόταν «Αγνότης» και είχε σμυρναίικα γλυκά: ρυζόγαλο, γιαούρτι, σιροπιαστά, γαλακτομπούρεκο. Ήξερε από γαλακτοκομικά και είχε καλούς τεχνίτες για στα σιροπιαστά γλυκά. Κάηκε όμως και ο Στέλιος με τα αδέρφια του (τρία αδέρφια τότε στην επιχείρηση) επέλεξαν την πλατεία Κοραή για να ανοίξει το νέο του μαγαζί, επειδή έκρινε ότι ήταν πολύ καλό, κεντρικό σημείο στην πόλη. Οι καιροί ήταν δύσκολοι τότε, τρία χρόνια πριν το Β΄ Παγκόσμιο πόλεμο.

Στη διάρκεια της Κατοχής στήριξαν τους πεινασμένους ανθρώπους δίνοντας σούπα, γάλα, φαγητό. Μετά το Β΄ Παγκόσμιο έγινε προσπάθεια να αναπτυχθεί η επιχείρηση με νέα προϊόντα. Την επιχείρηση συνέχισαν τα παιδιά των πρώτων ιδιοκτητών. Τώρα συνεχίζεται από την εγγονή και την πρώτη ξαδέρφη της με τους συζύγους τους.

Ονομάστηκε «**Στάνη**», γιατί ο παππούς είχε πρόβατα σε περιοχές της Αττικής (Καλύβια, Μαρκόπουλο), για να φέρνει καλό γάλα στο εργαστήριό του, το οποίο μέχρι πριν κάποια χρόνια το πουλούσαν στους πελάτες (μετά απαγορεύτηκε η πώληση χύμα γάλακτος για λόγους υγείας). Η επιχείρηση ήταν φημισμένη για τα γαλακτοκομικά της: ρυζόγαλο, κρέμα, γάλα.

Επειδή όλοι ήξεραν ότι είχε πρόβατα ο ιδιοκτήτης και στην προθήκη του μαγαζιού υπήρχε ένα ομοίωμα προβάτου (σήμα κατατεθέν του μαγαζιού), επικράτησε το όνομα «Στάνη». Πελάτες ήταν κυρίως οικογένειες, καπετάνιοι, υπάλληλοι του Δήμου (δίπλα είναι το Δημαρχείο), οι θεατές του Δημοτικού Θεάτρου μετά τις παραστάσεις του.

Παλαιότερα είχε 30 υπαλλήλους, σήμερα έχει 14. Η φήμη του μαγαζιού υπήρξε η διαφήμισή του για πολλά χρόνια αλλά πλέον χρειάζεται η προώθηση μέσω των κοινωνικών δικτύων στο διαδίκτυο.

**Το περίφημο καϊμάκι** που φτιάχνεται με την ίδια συνταγή από τότε, δεν έχει κάποιο μυστικό υλικό, όπως φημολογείται. Η ιδιαιτερότητά του έγκειται στην τεχνική που χρησιμοποιείται από τον παρασκευαστή και τις παλιές παραδοσιακές μηχανές παγωτού που ακόμη χρησιμοποιούν για την πήξη του. Στο παρασκευαστήριο της επιχείρησης, στο υπόγειο του καταστήματος είδαμε αυτή τη μηχανή.

