

Τ.Ε.Ι. ΠΑΤΡΑΣ
ΣΧΟΛΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ
ΤΜΗΜΑ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

“Τα επαγγέλματα που χάνονται”

Β' ΜΕΡΟΣ

ΣΠΟΥΔΑΣΤΡΙΑ :
ΚΑΛΟΜΟΙΡΑ Γ. ΔΑΒΑΡΗ

ΕΙΣΗΓΗΤΗΣ :
ΣΩΤΗΡΙΟΣ ΧΑΤΖΙΝΑΣ
ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ ΕΦΑΡΜΟΓΩΝ

ΑΘΗΝΑ 2000



ΑΡΙΘΜΟΣ ΕΙΣΑΓΩΓΗΣ	6436
----------------------	------

Τ.Ε.Ι. ΠΑΤΡΑΣ
ΣΧΟΛΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ
ΤΜΗΜΑ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ
“Τα επαγγέλματα που χάνονται”
Β' ΜΕΡΟΣ

ΣΠΟΥΔΑΣΤΡΙΑ :
ΚΑΛΟΜΟΙΡΑ Γ. ΔΑΒΑΡΗ

ΕΙΣΗΓΗΤΗΣ :
ΣΩΤΗΡΙΟΣ ΧΑΤΖΙΝΑΣ
ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ ΕΦΑΡΜΟΓΩΝ

ΑΘΗΝΑ 2000

Στην οικογένειά μου

Εισαγωγή

Επιστροφή της καρδιάς στο χτες ...

Λίγες δεκαετίες φτάνουν για να λείψουν ολότελα κάποιες εικόνες, που οι μεγαλύτεροι διατηρούν νωπές στη μνήμη τους. Εικόνες που αναφέρονται στην καθημερινή ζωή και τις γειτονιές της πόλης, που συναντούσε κανείς περπατώντας στα στενά δρομάκια στις αρχές του 20ου αιώνα. Σαραντα - πενήντα χρόνια δυστυχώς ήταν αρκετά για να διώξουν από ένα χωριό το ντελάλη, τον παπλωματά, τον γυρολόγο ...

Εκτός όμως από τα επαγγέλματα που χάθηκαν υπάρχουν και μερικά που αργοπεθαίνουν. Όλο και πιο σπάνια συναντάς σήμερα κάποιον παγωτατζή, καστανά, καρεκλά, ομπρελά κι άλλους. Τους έφαγε κι αυτούς η βιομηχανοποίηση. Άφαντος ακόμη έχει γίνει ο εφημεριδοπώλης που διαλαλούσε το «Σκριπ», το «Αστυ», την «Ακρόπολη», την «Εστία» ..., ο νερουλάς που κατέβαινε στις γειτονιές και έστηνε το κάρο του με το βαρέλι στολισμένο με χλωρά κληματόφυλλα για να πουλήσει το νερό..., ο γραφικός σαλεπιτζής που ολοχρονίς πουλούσε το σαλέπι ..., ο φωτογράφος με το τρίποδο ..., ο οργανοπαίχτης που δούλευε ακούραστα και με μεράκι στα πανηγύρια για να βγάλει ένα μεροκάματο και να ζήσει την οικογένειά του ..., η γνωστή σε όλους μας λατέρνα που μιλούσε κατ' ευθείαν στην καρδιά του λαού και των ερωτευμένων, και τόσο άλλοι που αργά και σταθερά χάνονται, αντικαθίστανται ή προσαρμόζονται για να διατηρηθούν.

Σκηνές δηλαδή και επαγγέλματα που η σημερινή οικονομική οργάνωση έχει εξαφανίσει ή έχει βάλει στο περιθώριο, και μόνο αδιάγευστοι μάρτυρες, διατηρούν ζωντανές τις αναμνήσεις από κάποιες άλλες εποχές.

Αυγουλάς

Πριν λειτουργήσουν τα οργανωμένα ορνιθοτροφεία, τα αυγά αποτελούσαν για τους κατοίκους των χωριών σπουδαία πηγή εσόδων αλλά και μέσο συναλλαγής μέχρι και τη δεκαετία του '60. Πολλοί από τους χωρικούς πουλούσαν τα αυγά στις πόλεις και κυρίως στις συνοικίες εκείνες όπου δεν υπήρχαν σπίτια με αυλές και κότες.

Όπως μου διηγήθηκε η γιαγιά μου, περνούσε ο αυγουλάς απ' όλες τις γειτονιές του χωριού και φώναζε στις νοικοκυρές με τη δυνατή φωνή του : Ο Αυγουλάς... αγοράζω αυγά. Τον άκουγαν εκείνες από μακριά και τρέχοντας έβγαιναν έξω για να του πουλήσουν τα αυγά και να πάρουν χρήματα.

Μάζευε λοιπόν όλα τα αυγά της εβδομάδας, τα συσκεύαζε σε καλάθια με προσοχή, για να μην σπάσουν, και κάθε Σάββατο, συνήθως, κατέβαινε στην πόλη με τα πόδια ή με γαϊδουράκι για να τα πουλήσει.



ο αυγουλάας

Πρώτα περνούσε από ζαχαροπλαστεία και εσπατόρια, όπου ήταν η μόνιμη και σταθερή πελατεία του, και μετά περνούσε απ' τα σπίτια. Στα σπίτια ο αυγουλάς φώναζε: Αυγά φρέσκα, από κότες αλανιάρες, φρέσκα αυγά έχω. Η αμοιβή του επίσης γινόταν κυρίως σε χρήμα αλλά κάποιες φορές και σε είδος και στο χωριό επέστρεφε μόνο αφού ξεπουλούσε. Πολλές φορές μάλιστα, όταν έφτανε το μεσημέρι και είχε ακόμα απούλητα αυγά, έδινε 2-3 και αγόραζε γωμί και ελιές να φάει, για να συνεχίσει και το απόγευμα.

Κάποιες φορές πάλι ο αυγουλάς πουλούσε και κότες. Τις έριχνε δυο-δυο στον ώμο και περνούσε από τις γειτονιές φωνάζοντας : Και κότες πουλάει ο αυγουλάς.

Όταν όμως αργότερα άρχισαν να λειτουργούν τα ορνιδοτροφεία, σταμάτησαν πλέον οι αυγουλάδες να γυρίζουν στις γειτονιές. Σήμερα βέβαια αυγά βρίσκει πια κανείς παντού.

Παγωτατζής

Ο παγωτατζής ήταν ο γραφικός άνθρωπος με την άσπρη ποδιά και το σκούφο στο κεφάλι που γύριζε όλο το καλοκαίρι τις γειτονιές και τα χωριά πάνω σε ένα άσπρο καρότσι, γεμάτο καδρεφτάκια, φωτογραφίες και παραστάσεις. Το καρότσι του παγωτατζή ήταν προσαρμοσμένο σε ένα ποδήλατο και είχε ένα πάνινο σκέπαστρο από πάνω, για να προφυλάσσεται το περιεχόμενο του από τον ήλιο.

Ο παγωτατζής φωνάζοντας δυνατά την άφιξη του περνούσε απ' όλες τις γειτονιές και τα χωριά. Όταν κάποιο χωριό μάλιστα είχε πανηγύρι ή "Γυμναστικές Επιδείξεις", τότε ήταν εκεί από το πρωί και τα κέρδη του ήταν μεγάλα. Η αμοιβή του παγωτατζή επίσης ήταν κυρίως σε χρήμα, πολλές φορές όμως εκείνος έκανε ανταλλαγή του παγωτού με αυγά.

Η δουλειά του ήταν πραγματικά εξαντλητική. Έπρεπε να σηκωθεί από τα χαράματα για να ετοιμάσει το παγωτό της ημέρας. Πρώτα αγόραζε τον πάγο, ύστερα έβραζε το γάλα, και αμέσως μετά άρχιζε η παραγωγή του παγωτού. Μέσα σ' ένα τετράγωνο ξύλινο βαρέλι υπήρχε ένας άλλος μεταλλικός κάδος όπου μέσα σ' αυτόν έριχνε το βρασμένο γάλα καθώς και νερό, αυγά, κακάο, βανίλια και διάφορα αρώματα. Ανάμεσα στο ξύλινο βαρελάκι και στο μεταλλικό κάδο υπήρχε επίσης ένα κενό διάστημα, όπου μέσα έριχνε σπασμένα κομμάτια πάγου. Έπειτα σκέπαζε τον κάδο μ' ένα καπάκι, που πάνω του είχε ένα κάθετο χερούλι, και μ' αυτό το κάθετο χερούλι ο παγωτατζής ανακάτευε τα υλικά, μέχρι που το μείγμα μέσα στον κάδο έπηζε με τη βοήθεια του πάγου, και έτσι το παγωτό ήταν έτοιμο.



Το σερβίρισμα πάλι γινόταν μ' ένα ειδικό μεταλλικό κουτάλι. Πάνω στο καρότσι του σε ειδική δέση είχε τα χωνάκια, το ένα μέσα στο άλλο. Έβγαζε λοιπόν ένα - ένα τα χωνάκια ύστερα άνοιγε το καπάκι του κάδου και με το κουτάλι έβαζε πάνω στο χωνάκι το παγωτό. Κατά διαστήματα μάλιστα έριχνε κομμάτια πάγου εξωτερικά για να μη λιώσει το περιεχόμενό του.

Έτσι ακριβώς γινόταν το παγωτό που απολάμβαναν όλοι, και ιδιαίτερα τα μικρά παιδιά. Σήμερα βέβαια δεν υπάρχουν παγωτατζήδες που να γυρίζουν στις γειτονιές αφού παγωτά βρίσκεις παντού, σε πολύ μεγάλη ποικιλία. Όμως όλοι οι μεγαλύτεροι άνθρωποι θυμούνται με νοσταλγία τον παγωτατζή των παιδικών τους χρόνων.

Συνοπτικά λοιπόν τα απαραίτητα σύνεργα κάθε παγωτατζή ήταν : το ειδικό ξύλινο βαρέλι μαζί με το μεταλλικό κάδο, καθώς και το ειδικό καπάκι με το χερούλι, το μεταλλικό κουτάλι για το σερβίρισμα και ο πάγος, ενώ τα υλικά τα οποία φπαχνόταν το «αγνό» εκείνο παγωτό ήταν γάλα, νερό, αυγά, κακάο, βανίλια, διάφορα αρώματα, και φυσικά νόστιμα χωνάκια από μπισκότο.

Γυρολόγος ή Πραματευτής

Οι άνθρωποι που ζούσαν τα παλιά χρόνια στα χωριά δεν είχαν την δυνατότητα να μετακινηθούν εύκολα. Έτσι η εξυπηρέτησή τους σε ρουχισμό και άλλα είδη γινόταν από τους γυρολόγους ή πραματευτάδες, πλανόδιους δηλαδή εμπόρους που γύριζαν από χωριό σε χωριό.

Ο γυρολόγος ξεκινούσε από τα χαράματα για να πουλήσει την πραμάτεια του. Με το φορτωμένο κάρο του πήγαινε πρώτα σε κάποιο παζάρι ή λαϊκή αγορά και έπειτα γύριζε ένα - ένα τα χωριά. Το κάρο του γυρολόγου περιείχε ότι μπορούσε να φανταστεί κανείς : πουκάμισα, μπλουζες, εσώρουχα, πετσέτες, κάλτσες, κλωστές, κουμπιά, βελόνες, σουσύτες, καρφίτσες, παραμάνες, κόπιτσες, καρούλια, λάστιχα, κουβαρίστρες, μασουρίτσες, τσατσάρες, χτένια για τις γείρες, μανταλάκια, ποτήρια, γαλιδία, χρώματα για να βάφουν οι νοικοκυρές τα νήματα, υφάσματα και πολλά άλλα ακόμη. Όλα όμως ήταν τακτοποιημένα με σειρά και τάξη θαυμάσια μέσα σε χάρτινα κουτιά. Για να χωράνε μάλιστα όλα αυτά πολλές φορές ο γυρολόγος προσδέτοντας σανίδες, μεγάλωνε σε ύψος την καρότσα του κάρου, την οποία ύστερα σκέπαζε με ένα καραβόπανο.

Μπαίνοντας στο χωριό, το πρώτο πράγμα που έκανε ήταν να διαλαλήσει τον ερχομό του. Έτσι χτυπώντας και μια κουδούνα φώναζε :

«Μεγάλες τσατσάρες ένα δίφραγκο, λάστιχα για τα σώβρακα ο έμποροσος». Τον άκουγαν λοιπόν στις γειτονιές, και έβγαιναν στις αυλές ή στα μπαλκόνια μικροί και μεγάλοι περιμένοντάς τον για να μωνίσουν.

Η πληρωμή του επίσης γινόταν σε χρήμα ή συνήθως σε είδος. Εάν όμως οι πελάτισσες δεν είχαν χρήματα του έδιναν για αντάλλαγμα σιτάρι, καλαμπόκι, φασόλια, λάδι, τυρί, αυγά κ.α. Έστνε λοιπόν αυτός το κοντάρι (όργανο για την μέτρηση βάρους)

και αφού τα ζύγιζε, τα έβαζε έπειτα σε τσουβάλια το κάθε είδος χωριστά, και τα πουλούσε. Άλλες φορές ο γυρολόγος πουύλαγε βερεσέ και τότε έβγαζε το τεφτέρι του για να γράμει τα βερεσέδια. Και πάλι όμως το χρέος πληρωνόταν σε χρήμα ή σε είδος, οπότε δεν υπήρχε καμία παρεξήγηση.

Ακόμη υπήρχαν και φανελάδες γυρολόγοι. Αυτοί κρεμούσαν στην πλάτη τους φανέλες και γύριζαν στα χωριά, όπως σήμερα πουλάνε οι γύφτοι τα χαλιά.

Ο πραγματευτής στο Κορωπί, ο κυρ Βασίλης όπως τον έλεγαν, ερχόταν από την Αθήνα. Ήταν πολύ αγαπητός σε όλους και εκτός του ότι με τα πράγματα που πουύλαγε κάλυπτε πολλές ανάγκες και εξυπηρετούσε τους ανθρώπους, ταυτόχρονα μάδαιναν οι Κορωπιώτες από αυτόν πολλά νέα από τα γύρω χωριά. Είχαν δημιουργήσει μαζί του μια πολύ όμορφη και φιλική σχέση. Έτσι όταν καμιά φορά αρρώσταινε και αργούσε να περάσει, γινόταν αντυληπτή η απουσία του και όλοι ρωτούσαν να μάθουν τι έπαθε.

Σήμερα, συναντούμε σε χωριά πλανόδιους εμπόρους να πουλούν τα ίδια πράγματα, μόνο που αντί για κάρο χρησιμοποιούν σύγχρονα μέσα μεταφοράς. Επίσης δεν χρειάζεται να μας φέρουν νέα, αφού τα μαθαίνουμε όλα από το ραδιόφωνο, την τηλεόραση ή το τηλέφωνο. Έτσι το επάγγελμα του γυρολόγου δεν έχει πια ούτε τη σημασία, ούτε τον τρόπο, ούτε καν την αξία που είχε κάποτε.

Παπλωματάς

Ο παπλωματάς ήταν ο τεχνίτης που έφτιαχνε τα παπλώματα. Το επάγγελμα αυτό τα παλιά χρόνια ήταν αναμφισβήτητα σε μεγάλη εκτίμηση, γιατί είχε να κάνει με τις προίκες των κοριτσιών. Έτσι αυτός που θα αποφάσιζε να ασχοληθεί με αυτό, έπρεπε πρώτα να μάθει πολύ καλά την τέχνη, αρχικά κοντά σε κάποιο αφεντικό.

Ο παπλωματάς συνήδως ήταν γυρολόγος. Δεν είχε δικό του πόστο να επισκευάζει τα στρώματα και τα παπλώματα. Μόνο στις μεγάλες πόλεις υπήρχαν κάποια «εφαπλωματοποιεία», όπου μπορούσε να βρει κανείς έτοιμα παπλώματα ή να δώσει κάποια παραγγελία. Έτσι λοιπόν ο πλανόδιος παπλωματάς, φόρτωνε τη τσάντα με τα σύνορά του στους ώμους του, και γύριζε στις γειτονιές και τα χωριά φωνάζοντας : «Ο Παπλωματάς... φπάχνω παπλώματα». Μόλις τον άκουγαν οι νοικοκυρές, και συνήδως εκείνες που είχαν κάποια κόρη να παντρέψουν, τον φώναζαν στην αυλή τους για να τους φπάξει το πάπλωμα.

Οι κινήσεις του παπλωματά ήταν συγκεκριμένες. Άνοιγε πρώτα την πάνινη τσάντα του με τα εργαλεία, κι έπειτα γονάτιζε και έστρωνε κάτω το ραμμένο ύφασμα από την ανάποδη. Και άπλωνε πάνω του το βαμβάκι. Με τέχνη μετά ο παπλωματάς γύριζε το ύφασμα από την καλή και το χτυπούσε με το τσιπούκι, για να στρωθεί ομοιόμορφα και να γίνει αφράτο. Έπειτα άρχιζε το ράγισμο, το οποίο γινόταν πάντα με μεγάλη προσοχή. Πρώτα έραβε το στόμιο και στη συνέχεια το υπόλοιπο πάπλωμα, φπάχνοντας συγχρόνως και διάφορα σχέδια, ανάλογα με την επιθυμία της κοπέλας. Συνήδως ο παπλωματάς έφτιαχνε ράμβους, που ήταν πιο εύκολοι, αλλά εάν η κοπέλα ήταν απαιτητική κι εκείνος καλός μάστορας, σχημάτιζε με το ράγισμο πουλιά, λουλούδια, αγγέλους κτλ. Τέλος, αφού το πάπλωμα ήταν έτοιμο, το έβαζε μέσα σε μια θήκη από

σεντόνι, που λεγόταν παπλωματοσέντονο. Αυτό στο επάνω μέρος του ήταν εμπριμέ, ενώ στο κάτω μέρος του είχε ένα άσπρο, κατάλευκο χρώμα.

Αφού τελείωνε ο παπλωματάς το πάπλωμα, έφτιαχνε έπειτα τα μαξιλάρια με παρόμοιο τρόπο, κάνοντας κι εκεί σχέδια. Τα μαξιλάρια όμως, συνήθως, τα γέμιζε με πούπουλα πουλιών, ή με άχυρα, ανάλογα με τα χρήματα που διέθετε η νοικοκυρά.

Τα υφάσματα που χρησιμοποιούσαν τότε ήταν κυρίως σατέν, χρώματος θαλασσί, αν ήθελαν το παιδί που θα γεννιόταν να είναι αγόρι ή ροζ, αν ήθελαν κορίτσι. Χρησιμοποιούσαν επίσης και μετάξια, ατλάζια κ.α.



Πολλές φορές πάλι ο παπλωματάς διόρθωνε και στρώματα. Στην περίπτωση αυτή, έπαιρνε το στρώμα και το χτυπούσε απ' όλες τις πλευρές για να φαφαπάσει. Μετά το ξήλωνε, στη συνέχεια μετατόπιζε το βαμβάκι, και πρόσδετε όσο ήθελε στα μέρη που χρειαζόταν. Έπειτα το έραβε με την κερωμένη κλωστή που είχε, μπάλωνε κάποιο ξεφπασμένο ή ξηλωμένο κομμάτι, και έτσι τελείωνε.

Αφού έπαιρνε την αμοιβή του, συνέχιζε το δρόμο του φωνάζοντας, για να συναντήσει κάποιου παραπέρα και τον επόμενο πελάτη.

Το πάπλωμα κατείχε τότε περίοπτη θέση στην προίκα των κοριτσιών, και γενικά θεωρούνταν είδος πολυτέλειας. Γι' αυτό ίσως, ο λαός μας χρησιμοποιεί ακόμη τη φράση: « ο καυγιάς γίνεται για το πάπλωμα ».

Σήμερα η κατασκευή ενός παπλώματος έχει βιομηχανοποιηθεί. Υπάρχουν φυσικά παπλωματάδες, αλλά τα εργαλεία που παλιά χρησιμοποιούσαν έχουν αντικατασταθεί με σύγχρονα μηχανήματα. Και μπορεί τα σημερινά παπλώματα να είναι πιο εντυπωσιακά στην εμφάνιση, δεν είναι, όμως, τόσο λειτουργικά και ζεστά όσο τα παλιά. Τα σύνεργα τέλος που χρησιμοποιούσε ο παπλωματάς στη δουλειά του ήταν τα εξής :

- **το τοξάρι με τη χορδή (κόρδα)**, η οποία ήταν φπαγμένη από στριμμένο έντερο ζώου, συνήδως βοδιού, και με το οποίο έζαινε το βαμβάκι,
- **το κοπάλι** : ένα μακρύ ξύλο, που στο τελείωμά του έμοιαζε με μπουκάλι,
- **το τσιπούκι** : μια μακριά λεπτή και λεία βέργα φπαγμένη από ξύλο κρυνιάς, και φυσικά
- **ένα μεγάλο μαύρο γαλίδι, καθώς και βελόνες, κλωστές και δαχτυλήθρα για το ράγισμο του παπλώματος του στρώματος.**

Ομπρελάς

Τα χρόνια που οι άνθρωποι δεν είχαν την πολυτέλεια ν' αγοράζουν καινούργια πράγματα και κάθε τι που χαλούσε ή πάλιωνε το διόρθωναν και το συντηρούσαν, υπήρχε και το επάγγελμα του ομπρελά.

Οι πρώτες ομπρέλες ήταν από πλατειά φύλλα φυτών. Οι νεώτερες όμως ήταν από πανί και δέρμα, αλλά εκείνες σκίζονταν εύκολα και οι λάμες, κοινώς μπαλένες, λύγιζαν.

Πρακτικός τεχνίτης ο ομπρελάς κουβαλούσε στην πλάτη του παλιές μισοχαλασμένες ομπρέλες από τις οποίες έπαιρνε τα ανταλλακτικά που του χρειαζόταν (πανιά, μπαλένες κτλ). Και έχοντας μαζί του και μια άλλη σακούλα που μέσα είχε στοιβαγμένα όλα τα εργαλεία του, γύριζε τις πόλεις και τα χωριά και διόρθωνε με αυτά τις χαλασμένες ομπρέλες.

Πολλές ομπρέλες ήταν σωστά κομιοτεχνήματα με τα σκαλιστά χερούλια και τα κεντημένα πανιά. Ήταν κρίμα λοιπόν να πάνε χαμένες. Έτσι εάν τα χερούλια ήταν ξύλινα και έσπαζαν, ο ομπρελάς τα αντικαθιστούσε.

Όταν η ομπρέλα καταστρεφόταν τελείως και δεν μπορούσε να επισκευαστεί, τότε έπαιρναν τα ακτινωτά χαλύβδινα ελάσματα (δηλαδή τις μπαλένες), τα λιμάρανε στην άκρη και φπάχνανε βελόνες, με τις οποίες πλέκανε οι νοικοκυρές κάλτσες και φανέλες. Τίποτε δεν άφηναν τότε οι άνθρωποι να πάει χαμένο.

Μέχρι πριν λίγα χρόνια περνούσε που και που κάποιος ομπρελάς από τις γειτονιές. Χάθηκε, όμως, κι αυτός, όπως κοντεύει να χαθεί καθετί από το παρελθόν. Άλλωστε, οι καινούργιες ομπρέλες αν χαλάσουν δεν επισκευάζονται. Και βέβαια διαδέχονται περισσότερη φιγούρα και λιγότερη πρακτική αξία.

Τα αναγκαία τέλος εργαλεία του ομπρελά, πέρα από τα ανταλλακτικά τα οποία πάντα κουβαλούσε μαζί του ήταν : μια τανάλια, ένα μαλίδι, μια πένσα, σύρμα, και φυσικά κλωστές και βελόνες για το ράγιμο της ομπρέλας.

Νερουλάς

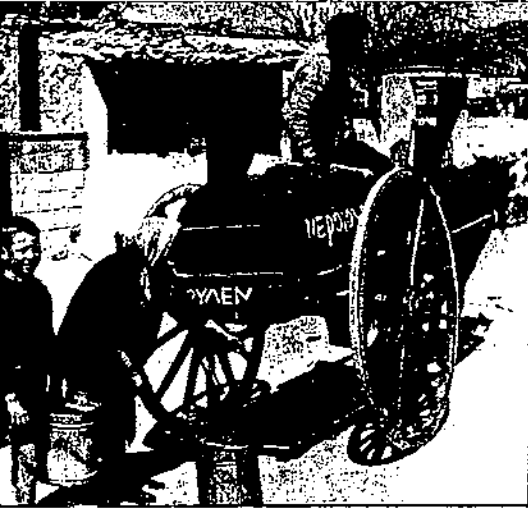
Πριν μερικές δεκαετίες στις πόλεις, τότε που τα υδραγωγεία δεν είχαν πάει σε όλες τις γειτονιές το νερό, και δεν υπήρχαν πολλές θρύσες, οι άνθρωποι αγόραζαν το νερό από το νερουλά.

Ο νερουλάς ήταν ένας μεροκαματιάρης άνθρωπος που έβγαζε το γωμί του πουλώντας νερό στα σπίτια. Κάθε γειτονιά τότε είχε και το νερουλά της.

Τον πρώτο καιρό η μεταφορά του νερού γινόταν με τενεκέδες. Γέμιζε λοιπόν ο νερουλάς από μια κεντρική θρύση τους τενεκέδες, τους έδενε έπειτα σ' ένα γυρτό ξύλο και τους κουβαλούσε στον ώμο του. Για να εξυπηρετήσει μάλιστα όλη του την πελατεία, η οποία ήταν μόνιμη και σταθερή, έκανε πολλά δρομολόγια και ήταν στους δρόμους από το πρωί μέχρι το βράδυ. Και άλλες φορές, αντί για τενεκέδες κουβαλούσε μεγάλα μπακιρένια γκιούμια (δοχεία νερού). Με τον καιρό όμως και επειδή οι ανάγκες των ανθρώπων πολλαπλασιάστηκαν, κουβαλούσε μαζί του κάποιο ζώο, (γαϊδούρι ή μουλάρι), το οποίο φόρτωνε με μεγάλα ξύλινα βαρέλια - βυτία, των 30 οκάδων περίπου το καθένα. Αυτά τα βαρέλια είχαν μια κάνουλα και από εκεί γέμιζε ο νερουλάς τις κανάτες της νοικοκυράς.



Αργότερα άλλοι νερουλάδες χρησιμοποίησαν και βοϊδάμαζες, με τις οποίες μετέφερναν βαρέλια των 100 οκάδων, και έτσι με πιο ζεκούραστο τρόπο πουλούσαν συνήθως το νερό με τον κουβά για οικιακή χρήση.



Ένα σπίτι για να τα βγάλει πέρα χρειαζόταν τουλάχιστον δέκα τενεκέδες νερό την ημέρα. Έναν τενεκέ για πόσιμο νερό, έναν για πλύσιμο από το νιπτήρα, έναν για την τουαλέτα, έναν για μαγείρεμα, έναν για το πλύσιμο των ρούχων, έναν για τα λουλούδια και άλλους για άλλες χρήσεις. Και αν είχαν και ξένους να φιλοξενήσουν τότε η κατανάλωση του νερού ήταν μεγαλύτερη.



Ο νερουλάς το νερό που έπαιρνε από τις κεντρικές θρύσες το πλήρωνε με το κυβικό, ενώ στα σπίτια πουλούσε μια δεκάρα τον ένα τενεκέ. Έτσι το μεροκάματο του ήταν πάντα καλό.

Αυτή η δουλειά γινόταν όλο το χρόνο με έντονους όμως ρυθμούς από την άνοιξη μέχρι το φθινόπωρο. Το καλοκαίρι μάλιστα που οι ανάγκες για νερό είναι πολύ μεγάλες, τα κέρδη του νερουλά ήταν πραγματικά πολλά.

Στα χωριά, τότε, το πρόβλημα με το νερό δεν ήταν τόσο έντονο όσο στις πόλεις, αφού σε κάθε χωριό υπήρχαν 2-3 θρύσες, όπου από εκεί πήγαιναν οι νοικοκυρές με τις στάμνες, τις κανάτες και ό,τι άλλο δοχείο είχαν, να πάρουν το νερό που χρειάζονταν για όλες τις δουλειές. Επίσης αντλούσαν μεγάλες ποσότητες νερού από τα πηγάδια τους. Έτσι ο νερουλάς στα χωριά έγινε αναγκαίος αργότερα, και κυρίως για το πόσιμο νερό ΟΥΛΕΝ.

Οι νερουλάδες τελικά αντικαταστάθηκαν από τις υδροφόρες του Δήμου. Αυτές ήταν μεγάλα θυπιά που μετέφεραν το νερό στις συνοικίες, όπου δεν υπήρχαν θρύσες και δεν έφταναν οι σωλήνες του υδραγωγείου. Σταδιακά όμως ο Οργανισμός Ύδρευσης άρχισε να εφοδιάζει όλα τα σπίτια με νερό, και έτσι έκλεινε μια πόρτα για το νερουλά, με αποτέλεσμα να χαστεί το γραφικό αυτό επάγγελμα.

Τα αναγκαία τέλος σύνεργα του νερουλά ήταν : οι τενεκέδες, οι κουβάδες ή ακόμη και τα μπακιρένια γκιούμια τα οποία γέμιζαν με νερό, καθώς και μεγάλα βαρέλια-θυπιά, τα οποία φόρτωναν στα ζώα, για την πιο εύκολη και ξεκούραστη μεταφορά του νερού.

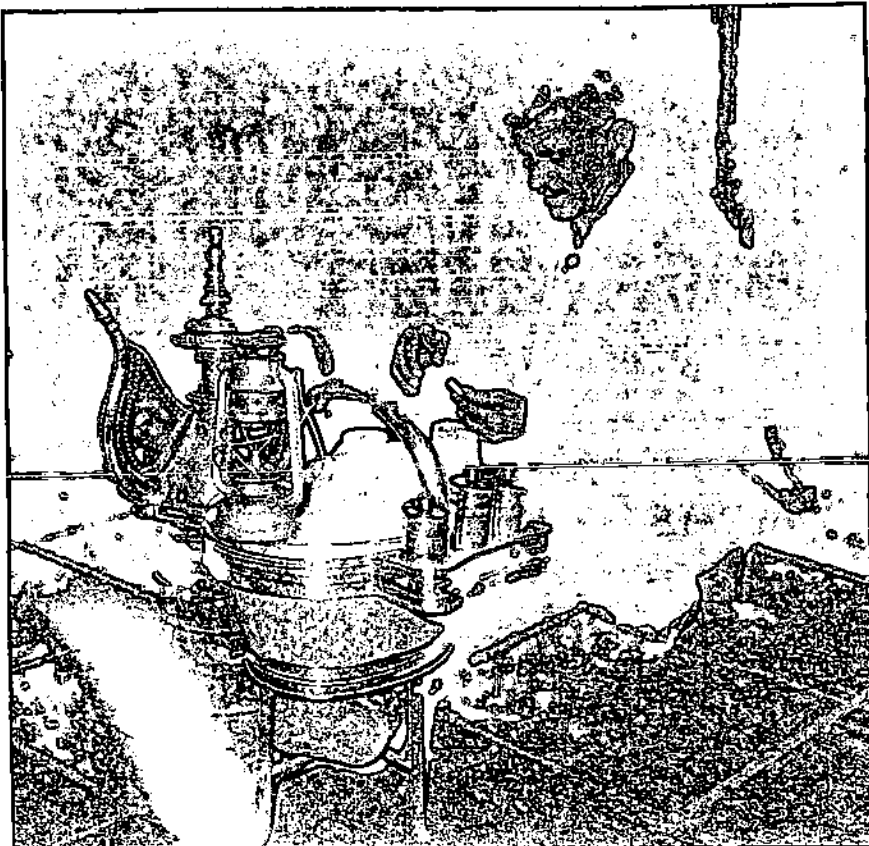
Σαλεπιτζής

Στα επαγγέλματα που χάνονται με το πέρασμα των χρόνων, μπορούμε να αναφέρουμε και το επάγγελμα του σαλεπιτζή. Αυτός ήταν ο γραφικός άνθρωπος, που τις κρύες μέρες του χειμώνα γύριζε τους κεντρικούς δρόμους της πόλης για να πουλήσει το σαλέπι, που ο ίδιος παρασκεύαζε το προηγούμενο βράδυ από το σπίτι.

Έτσι λοιπόν έπαιρνε το χάλκινο γκιούμι (είδος δοχείου), που περιείχε μέσα το υγρό αυτό, και το ειδικό τραπεζάκι του, και στεκόταν στην άκρη κάποιου πεζοδρομίου φωνάζοντας :

«Σαλέπι ζεστό.. Σαλέπι θαυματουργό... Πιείτε να ζεσταθούν τα σωδικά σας ... Σαλέπιι!».

Πάνω στο ειδικό τραπεζάκι του ο σαλεπιτζής στήριζε τη ζάχαρη, την κανέλλα, το δοχείο με τον νερό και τα ποτηράκια, ενώ στη βάση του γκιούμι είχε αναμμένα κάρβουνα, για να διατηρεί ζεστό το σαλέπι. Επίσης είχε μαζί του και μια λάμπα για να φωτίζει το βράδυ, και στην πλάτη του είχε πάντα κρεμασμένο ένα ζύλο σαν τόξο, πάνω στο οποίο κρέμαγε, όταν άλλαζε στέκι, το γκιούμι καθώς και την υπόλοιπη πραμάτεια του.



Όταν σταματούσε λοιπόν κάποιος πελάτης για να πει σαλέπι και να ζεσταθεί, έβγαζε ο σαλεπιτζής ένα ποτηράκι από τη θήκη, το γέμιζε με το πηχτό υγρό, και αφού πρόσθετε ζάχαρη και έριχνε πάνω κανέλλα, το πρόσφερε στον πελάτη πάνω σε ένα δίσκο. Εκείνος το έπινε, επέστρεφε το ποτηράκι, πλήρωνε και συνέχιζε το δρόμο του, ενώ ο σαλεπιτζής ζέπλενε με μπόλικο νερό το χρησιμοποιούμενο ποτήρι και το 'βαζε πάλι στη θέση του, καλώντας και άλλους περαστικούς να δοκιμάσουν.

Η δουλειά και η τέχνη του σαλεπιτζή ήρθε στην Ελλάδα από τη Μ. Ασία και εξακολουθεί να υπάρχει ακόμα και σήμερα. Το σαλέπι, τούρκικη λέξη που σημαίνει ζεστό ποτό, ήταν ένα μαλακτικό υγρό, που εκτός από τη νόστιμη γεύση του είχε και



θεραπευτικές ιδιότητες. Το συνιστούσαν ειδικά για το βήχα και το κρυολόγημα. Παρασκευάζονταν επίσης από ρίζες ορισμένων ορχεοειδών φυτών που στην Ελλάδα καλλιεργούνταν κυρίως στη Μακεδονία, τη Θεσσαλία και την Ήπειρο. Οι ρίζες (μικροί βολβοί) αυτών των φυτών, αφού πρώτα αποξηραίνονταν, στη συνέχεια αλέθονταν και γίνονταν σκόνη. Αυτή τη σκόνη λοιπόν, που ήταν σαν αλεύρι, έπαιρνε ο σαλεπιτζής, την οποία έπειτα διέλυε και έβραζε μέσα σε μια κατσαρόλα ή ένα καζάνι, με γάλα ή νερό, ζάχαρη ή μέλι και έτσι γινόταν το γνωστό σαλέπι, που είχε γλοιώδη σύσταση και πινόταν πάντα καυτό. Για να γίνει αρωματικό, πρόσθετε ακόμη και σκόνη από άλλα φυτά (πιπερόριζες κτλ).

Το καλοκαίρι επίσης, που το σαλέπι δεν πίνεται, οι σαλεπιτζήδες έκαναν το λεμονατζή πουλώντας κρύα λεμονάδα. Το μόνο που τώρα άλλαζε, εκτός βέβαια από το περιεχόμενο του, ήταν το γκιούμι, που ήταν χωρίς λαβή και με μια μακριά εκροή, και το οποίο κουβαλούσαν πάντα στην πλάτη τους.



Οι σημερινοί σαλεπιτζήδες συνεχίζουν να παρασκευάζουν το σαλέπι με τον ίδιο παραδοσιακό τρόπο. Τους συναντούμε κυρίως στις πόλεις της Βόρειας Ελλάδας μόλις χειμωνιάζει, όπου εκεί το κρύο είναι τσουχτερό. Ξεκινούν λοιπόν πρωί-πρωί, την ώρα δηλαδή που ο κόσμος πηγαίνει στη δουλειά του, σταματούν περίπου πριν το μεσημέρι, και ξαναρχίζουν έπειτα το απόγευμα που αρχίζει να δυναμώνει το κρύο. Και αργά το βράδυ τους βρίσκουμε συνήδως έξω από τα ξενυχτάδικα όπου βρίσκουν πάντα σίγουρη και μόνιμη πελατεία. Δυστυχώς όμως και το επάγγελμα αυτό σιγά-σιγά εξαφανίζεται.

Συνοπτικά τέλος τα απαραίτητα σύνεργα του σαλεπιτζή ήταν : το χάλκινο γκιούμι με το σαλέπι μέσα, το ειδικό τραπεζάκι του που πάνω του τοποθετούσε όλα τα μικροαντικείμενα (ζάχαρη, κανέλλα κτλ.) ένα δοχείο με νερό, έναν δίσκο, ποτηράκια, κάρβουνα για να διατηρείται ζεστό το σαλέπι, καθώς και μια λάμπα και ένα ξύλο σαν τόξο, για την μεταφορά της πραμάτειας του.

Καστανάς

Ο καστανάς ήταν ένας εποχιακός πωλητής, που ξεκινούσε τη δουλειά του στις αρχές του φθινοπώρου και δούλευε μέχρι το τέλος του χειμώνα. Έτσι μόλις έπιαναν τα πρωτοβρόχια, προμηθευόταν τα κάστανα από τον Βόλο ή άλλα μέρη, και φορτώνοντάς τα στο τρένο ή σε κάποιο φορτηγό, πήγαινε στην πόλη όπου είχε το στέκι του από άλλες χρονιές, για να τα πουλήσει.

Τα κάστανα τα έφπαχνε συνήθως βραστά ή γητά. Στην πρώτη περίπτωση λοιπόν ο καστανάς έβραζε τα κάστανα από το σπίτι του, μέσα σε ένα μεγάλο καζάνι. Εκεί μέσα έριχνε και μπόλικο αλάτι για να γίνουν πιο νόστιμα, ενώ για να βράσουν πιο γρήγορα τα τρύπαγε με τη μύτη του μαχαιριού ή του πιρουνιού, και πρόσθετε και λίγη σόδα. Μοσχοβόλαγε πραγματικά ο τόπος όπου τα έβραζε. Και όταν αυτά ήταν έτοιμα τα τοποδετούσε μέσα σ' ένα πανέρι ή σε ένα καλαδάκι με χερούλι, που ήταν ντυμένο πάντα με μια βρεγμένη λινάτσα, ώστε να διατηρείται η θερμοκρασία σταθερή, για να πάει έπειτα να τα πουλήσει.

Ο καστανάς επίσης έφπαχνε και πουλούσε και γητά κάστανα. Αυτά όμως δεν τα έμηνε στο σπίτι αλλά στη γωνιά κάποιου πολυσύχναστου δρόμου ή πλατείας, όπου σπινόταν με τα σύνεργά του.



Η φουφού (φορπτό μαγκάλι) ήταν τσίγκινη και στρογγυλή, χωρισμένη συνήδως σε τρία μέρη όπου τοποθετούσε κατά μέγεθος τα κάστανά. Κάθε μέγεθος βέβαια είχε και διαφορετική τιμή. Μέχρι λοιπόν να πυρώσει η φωτιά χαράκωνε ο καστανάς με ένα μαχαίρι τα κάστανά και ύστερα τα ριχνε στη φουφού να γηθούν. Καθισμένος έπειτα στο χαμηλό σκαμνάκι του περίμενε την πελατεία του σκαλίζοντας τη φωτιά, και μόλις έπιαναν να σκάνε τα κάστανά, έπιανε τα μασιά (τσιμπίδα για τα αναμμένα κάρβουνα) και τα γύριζε από την άλλη πλευρά. Αφού γίνονταν και από την άλλη, ο καστανάς τα απομάκρυνε από την φουφού, παίρνοντας ύστερα άλλα από το τσουβαλάκι και ρίχνοντας κατά διαστήματα κάρβουνα στη φωτιά, για να διατηρείται ζωντανή.

Ταυτόχρονα διαλαλούσε το εμπόρευσμά του με τη δυνατή φωνή του : «Κάστανά ζεστά ... έλα πάρε κόσμε κάστανά ζεστά ... Κάστανά Βόλου ... Κάστανά». Όταν πλησιάζει μάλιστα κάποιος πελάτης για να αγοράσει κάστανά, έπιανε τη τσιμπίδα και γέμιζε το χωνάκι που είχε φτιάξει από παλιές εφημερίδες.

Εκτός όμως από τις πλατείες και τους κεντρικούς δρόμους, ο καστανάς πήγαινε και στους σταθμούς των λεωφορείων ή του τρένου, στα σχολεία κτλ.

Τα κάστανά του Βόλου, της Κρήτης και της Τρίπολης ήταν από τα καλύτερα. Η τιμή τους όμως διέφερε ανάλογα με το μέγεθος, την ποιότητα και την εποχή. Τα μεγάλα και πρώιμα ήταν πιο ακριβά από τα δευτέρας και τρίτης παραγωγής και διαλογής. Και τις εποχές τέλος που δεν υπήρχαν κάστανά οι καστανάδες πουλούσαν το νοστιμότατο και υπέροχο γημένο καλαμπόκι.

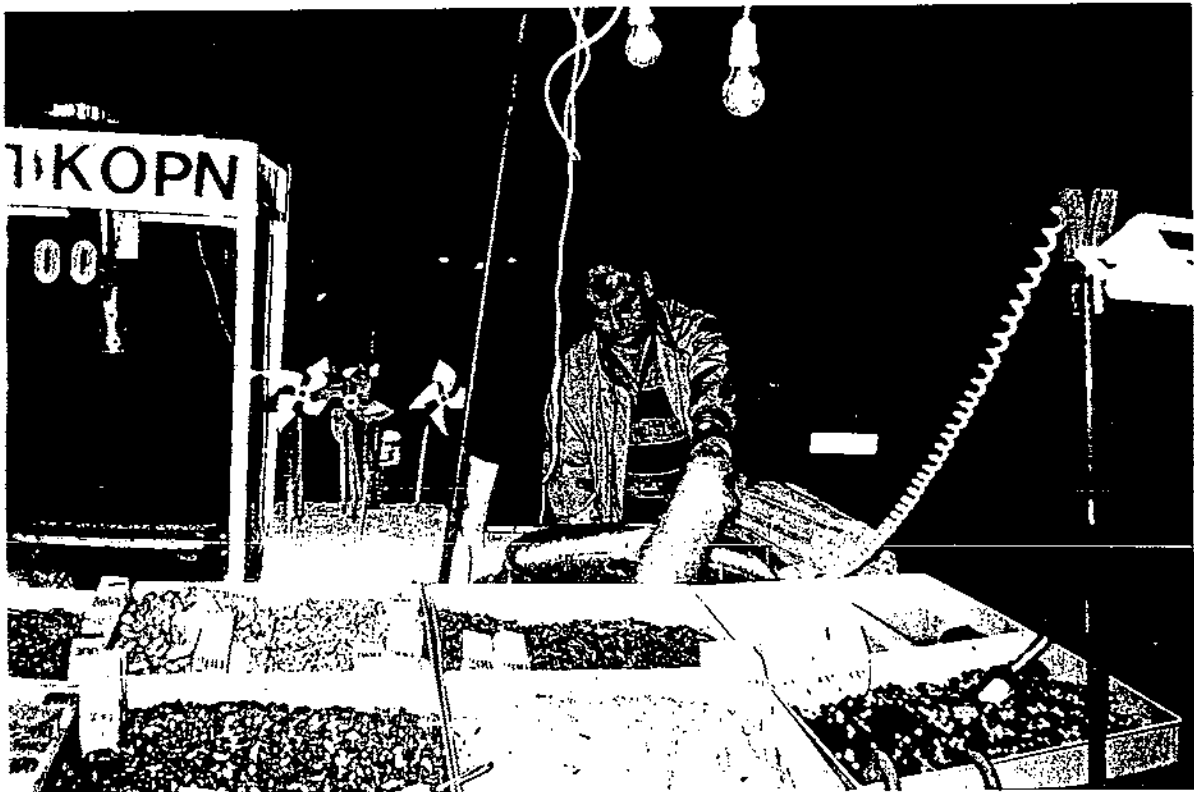
Ευτυχώς, καστανάδες συναντούμε ακόμη στις μεγάλες πόλεις. Και είναι βέβαια ένα από τα λίγα παραδοσιακά επαγγέλματα που δεν τα εξαφάνισε ο χρόνος και η εξέλιξη.

Τα απαραίτητα τέλος σύνεργα κάθε καστανά ήταν : το καζάνι μέσα στο οποίο έβραζε τα κάστανα, η φουφού με τα κάρβουνα για τα υητά κάστανα, μια τσιμπίδα, η μασιά (τσιμπίδα για τα αναμμένα κάρβουνα), χωνιά από παλιές εφημερίδες, ένα σκαμνάκι, μια λάμπα για να φωπίζει το βράδυ και φυσικά το τσουβαλάκι με τα ωμά κάστανα και το καλάδι με τα κάστανα που προηγουμένως είχε βράσει.

Το μαλλί της γριάς

Σε όλα τα πανηγύρια συναντούμε ακόμη τον γραφικό εκείνο επαγγελματία που φπάχνει το μαλλί της γριάς. Το μαλλί της γριάς που μοιάζει σαν τουλούπα (τούφα) από πραγματικό μαλλί, ή σαν το μαλλί που το έβαζαν οι γυναίκες στη ρόκα για να το γνέσουν, είναι ζάχαρη που γίνεται με τη βοήθεια τη φωτιάς υγρή, και που με την περιστροφή που της κάνει ο ανεμιστήρας, την κάνει ελαφρές και μακρινές ίνες. Τις ίνες λοιπόν αυτές τις τυλίγει ο πωλητής στο καλαμάκι και έτσι σιγά - σιγά σχηματίζεται η τουλούπα.

Δεν είναι βέβαια εύκολη δουλειά για να κάνει κανείς το μαλλί της γριάς. Θέλει ειδικό μηχάνημα. Θέλει καυστήρα, ασεπιλίνη για φωτισμό, τροχό να γυρίζει, και τώρα μάλιστα θέλει και γεννήτρια να παράγει το ρεύμα. Και όλο αυτό το συγκρότημα παλιά ήταν προσαρμοσμένο επάνω σε ένα ποδήλατο με καρότσι ή σε μηχανάκι.



Τα καλαμάκια επίσης είναι απαραίτητα για να τυλιχτεί το μαλλί της γριάς. Αυτά, τότε, ήταν από φυσικό καλάμι, σχισμένα σε πολλά μικρά κομμάτια, ενώ αργότερα ανακαλύγανε τα καλαμάκια από μπαμπού.

Τέλος το απαραίτητο συμπλήρωμα του μάστορα που πούλαγε το μαλλί της γριάς ήταν ο σκούφος σαν του μάγειρα και η άσπρη μπλούζα, η οποία όμως από τη σκόνη και τη λέρα μόνο άσπρη δεν ήταν.

Και βέβαια το μαλλί της γριάς, το παράξενο αυτό είδος είναι γευστικότερο και αρέσει σε όλους μικρούς και μεγάλους. Στις μέρες μας μάλιστα γίνεται και χρωματιστό, προσδέτοντας μέσα διάφορες χρωστικές ουσίες.

Όμως οι άνθρωποι που το φτιάχνουν, αρχίζουν σιγά - σιγά να χάνονται, με αποτέλεσμα σε λίγα χρόνια ίσως να μην το βλέπουμε και αυτό, και να διαβάζουμε μόνο σε κάποια εγκυκλοπαίδεια.

Ντελάλης

Στον αριθμό των επαγγελματιών που δεν υπάρχουν σήμερα μπορούμε να προσθέσουμε και το επάγγελμα του ντελάλη. Ο ντελάλης ήταν ο άνθρωπος που αναλάμβανε να γνωστοποιήσει τους συγχωριανούς του τα σπουδαία γεγονότα, όπως ήταν οι διάφορες ανακοινώσεις της Κοινότητας, οι δημοπρασίες, η άφιξη διαφόρων εμπόρων κτλ.

Για να κάνει τις ανακοινώσεις του διάλεγε τα σημεία εκείνα που ήταν πέρασμα, και συγκέντρωναν τον περισσότερο κόσμο. Προτιμούσε, φυσικά, την πλατεία του χωριού και τα σταυροδρόμια, ή άλλες φορές ανέβαινε πάνω σε κάποιο ύψωμα ή πάνω σε πεζούλια ή μάντρες ώστε ν' ακουστεί πολύ μακριά.

Βέβαια ο κάθε ντελάλης είχε την δική του ιδιορρυθμία και το δικό του τρόπο στην ανακοίνωση. Όλοι όμως ήταν άνθρωποι με θροντερή και διαπεραστική φωνή που ακούγονταν χιλιόμετρα μακριά.

Εκτός από τη φωνή του χρησιμοποιούσε και τα χέρια του και διάφορα άλλα βοηθητικά μέσα, όπως ένα χωνί, κουδούνι, σφυρίχτρα, σάλπιγγα και άλλα ηχητικά αντικείμενα.

Τους ντελάληδες συνήδως τους όριζε η Κοινότητα, έτσι είχαν κατά κάποιο τρόπο την αποκλειστικότητα αυτής της δουλειάς. Η αμοιβή τους επίσης γινόταν σε χρήμα ή σε είδος. Για τις κοινοτικές, για παράδειγμα, ανακοινώσεις τους οι ντελάληδες πληρώνονταν από την Κοινότητα του Χωριού, ενώ αν διαλαλούσαν εμπορεύματα ο παραγωγός τους έδινε για αμοιβή από το ίδιο το εμπόρευμα, όπως γάρια, κρέας, όσπρια, κρεμμύδια κτλ. Η τιμή ήταν πάντα ανάλογη με τις βόλτες που εκείνοι θα έφερναν στο χωριό και με το πόσες φορές θα διαλαλούσαν το δέμα. Και ήταν πάντα

σχετικά μικρή, γι' αυτό άλλωστε οι ντελάληδες αναγκάζονταν συνήθως να ασκούν και άλλα επαγγέλματα, όπως να είναι αχθοφόροι, νεκροδάφτες, καντπλανάφτες, μπαρμπέρηδες, εφημεριδοπώλες κτλ.



Στο Κορωπί Αττικής ο ντελάλης πάντα ήταν ένα σημαντικό πρόσωπο, αφού όλες οι ανακοινώσεις, κάθε είδους, που ενδιέφεραν το χωριό, γινόντουσαν με αυτόν. Γύριζε τους δρόμους του χωριού και στεκόταν σε πλατείες και σταυροδρόμια για να διαλαλήσει την παραγγελία που του δώσανε.

Τελευταίος Κορωπιώτης κήρυκας ή «πριμικήρης» στα αρβανίτικα ήταν ο **Βασιλφόνις** (Τσάκος το πραγματικό του όνομα), που πήρε την επωνυμία του ακριβώς από το επάγγελμα που έκανε, επειδή δηλαδή φώναζε, και μάλιστα τόσο καλά, όσο το ήδελαν οι συμπατριώτες του. Ήταν ένας λεπτός άνθρωπος, που είχε όμως το χάρισμα της δυνατής φωνής αλλά ακόμη και την ευσυνειδησία να γυρίζει το χωριό από την μια άκρη στην άλλη προκειμένου να κάνει σωστά τη δουλειά του.

Τις ανακοινώσεις του τις έκανε περισσότερο στ' αρβανίτικα και λιγότερο στα ελληνικά. Μια πολύ χαρακτηριστική ήταν αυτή για τον άνθρωπο που έπαιρνε και έφερνε υφάσματα του αργαλειού για την νεροτριβή : 'Ντερστελιάρι κα άρδουρε. Κουσκά' σέλλε τε βινιε τε μάρρε ε κουσ, κα περ ντερστιε τε ι σ' λλέ ντε μαγαζί ρε τε", που σήμαινε : ο νεροτριβάς έχει έρδει. Όποιος έχει φέρει να έρδει να πάρει, και όποιος έχει για νεροτριβή να τα φέρει στα μαγαζιά, δηλαδή στην αγορά. Το γεγονός

επίσης που έπρεπε να διαλαληθεί ήταν ο ερχομός τροφίμων από εμπόρους που εποχιακά μπορούσαν να αγοράσουν ή να προμηθευτούνε για απόδεμα οι Κορωπιώτες. Έτσι μάθαιναν πως ο Α ή ο Β εμπορευόμενος έφερε κρεμμύδια από την Κάριστο αλλά και ακόμη μαρίδες «υγρές και καλίες και φτηνές» και προέτρεπε στα αρβανίτικα : «ενι τε μίρνι σε ντο σόσενε», που σήμαινε : «Ελάτε να πάρουμε γιατί θα σώσουμε».

Αργότερα ντελάλης του Κορωπίου ήταν ένα ξένος πρόσφυγας από την Κωνσταντινούπολη. Επειδή ήταν μελαχρινός και κάπως διαφορετικός φυσιογνωμικά από τους Κορωπιώτες, τον έβγαλαν «Αβησουνία». Ήταν κι αυτός αγαπητός αλλά το επάγγελμα του κήρυκα τότε είχε αρχίσει να σβήνει. Τα καταστήματα ήταν πάντα γεμάτα, οι γυναίκες δεν έστελναν στη νεροτριβή αλλά αγόραζαν έτοιμα υφάσματα, κυκλοφορώντας ελεύθερα στην αγορά και πηγαίνοντας συχνά στην Αθήνα.

Επειδή γενικά πολλά σχόλια λέγονταν για τον ντελάλη και τον τρόπο με τον οποίο έκανε τις ανακοινώσεις δεν ήταν εύκολη η εξεύρεση τέτοιων προσώπων.

Σήμερα συνήθως οι περιοδεύοντες διάσοι, οι πολιτικοί με τις συγκεντρώσεις και οι πλανόδιοι πωλητές κάνουν τις ανακοινώσεις τους χρησιμοποιώντας μικρόφωνα και μεγάφωνα στα αυτοκίνητά τους, με αποτέλεσμα να χανεί όλη η γραφικότητα που είχε κάποτε το επάγγελμα αυτό.

Εφημεριδοπώλης

Ο εφημεριδοπώλης, μια από τις πιο γραφικές φιγούρες του παρελθόντος, πουλώντας τις εφημερίδες έφερνε τα νέα στους ανθρώπους της εποχής εκείνης. Οι άνθρωποι βέβαια τότε δεν είχαν ούτε τηλεόραση και αρκετοί ούτε ραδιόφωνο. Έτσι περίμεναν με λαχτάρα τον εφημεριδοπώλη, για να πληροφορηθούν όλα τα γεγονότα που συνέβαιναν τότε : πολιτικά, κοινωνικά, (γάμους, βαφτίσεις, κηδείες) αλλά και «κουτσομπολιά». Γι' αυτό και οι εφημερίδες γίνονταν αμέσως ανάρπαστες. Όταν, μάλιστα, υπήρχαν έκτακτα γεγονότα, τότε η εφημερίδα έβγαζε «έκτακτο παράρτημα» και ο εφημεριδοπώλης για να εξάγει την περιέργεια των αναγνωστών, έπαιρνε σοβαρό ύφος και δίνοντας και την ανάλογη χροιά στη φωνή του, φώναζε : Εφημερίδες ... Έκτακτο Παράρτημα ... Εφημερίδες ... Τραίνο έπεσε στη γέφυρα ... Αύξεις επιδομάτων στους πολύτεκνους ... Ο Εφημεριδοπώλης ... Έθνος ... Νέα ... Ακρόπολις ... Εφημερίδες.



Το επάγγελμα αυτό το ασκούσαν κυρίως παιδιά ηλικίας 12 - 16 χρόνων. Οι μεγάλοι άνθρωποι όμως το απόφευγαν, επειδή χρειαζόταν να κινούνται συνεχώς, αλλά και γιατί δεν απέφερε μεγάλο κέρδος.

Με το που τυπώνονταν λοιπόν οι πρώτες πρωινές εφημερίδες, έκαναν την παρουσία τους στους πολυσύχναστους δρόμους των πόλεων οι μικροί πλανόδιοι εφημεριδοπώλες. Έπαιρναν μάτσο τις εφημερίδες από το πρακτορείο διανομών και

αφού τις ταξινομούσαν κατά φύλλο και κατά πελάτη, τις φορτώνονταν με μια λουρίδα, η οποία ήταν δεμένη πάνω στη δική τους λουρίδα. Έτσι, με αυτόν τον τρόπο, μπορούσαν να κρατάνε με το δεξί ή αριστερό χέρι τους τις εφημερίδες, και με το άλλο να δίνουν τα ρέστα.

Στις επαρχιακές πόλεις επίσης τα νέα τα μάθαιναν την επομένη.

Στις μέρες μας, τέλος, δεν θα συναντήσουμε στους δρόμους εφημεριδοπώλες. Θα βρούμε όμως εφημερίδες σε κάθε γειτονιά, στα περίπτερα ή στα υλικατζίδικα. Χωρίς βέβαια να υπάρχει και το ανάλογο ενδιαφέρον των αναγνωστών που υπήρχε τα παλιά χρόνια, γιατί η πληροφόρηση γίνεται πλέον με πολλούς και διάφορους τρόπους.

Υπαίθριος ή Πλανόδιος Φωτογράφος

Ένα σπουδαίο επάγγελμα που σήμερα έχει αλλάξει τελείως μορφή είναι του πλανόδιου ή υπαίθριου φωτογράφου.

Οι πρώτοι υπαίθριοι φωτογράφοι εμφανίστηκαν στη Ρωσία, στη Σμύρνη και στην Κωνσταντινούπολη γύρω στα 1920. Χαρακτηριστικό γνώρισμά τους ήταν ότι εμφάνιζαν και εκτύπωναν τη φωτογραφία μέσα σε λίγα λεπτά. Στην Ελλάδα όμως οι πλανόδιοι φωτογράφοι εμφανίστηκαν λίγο αργότερα.

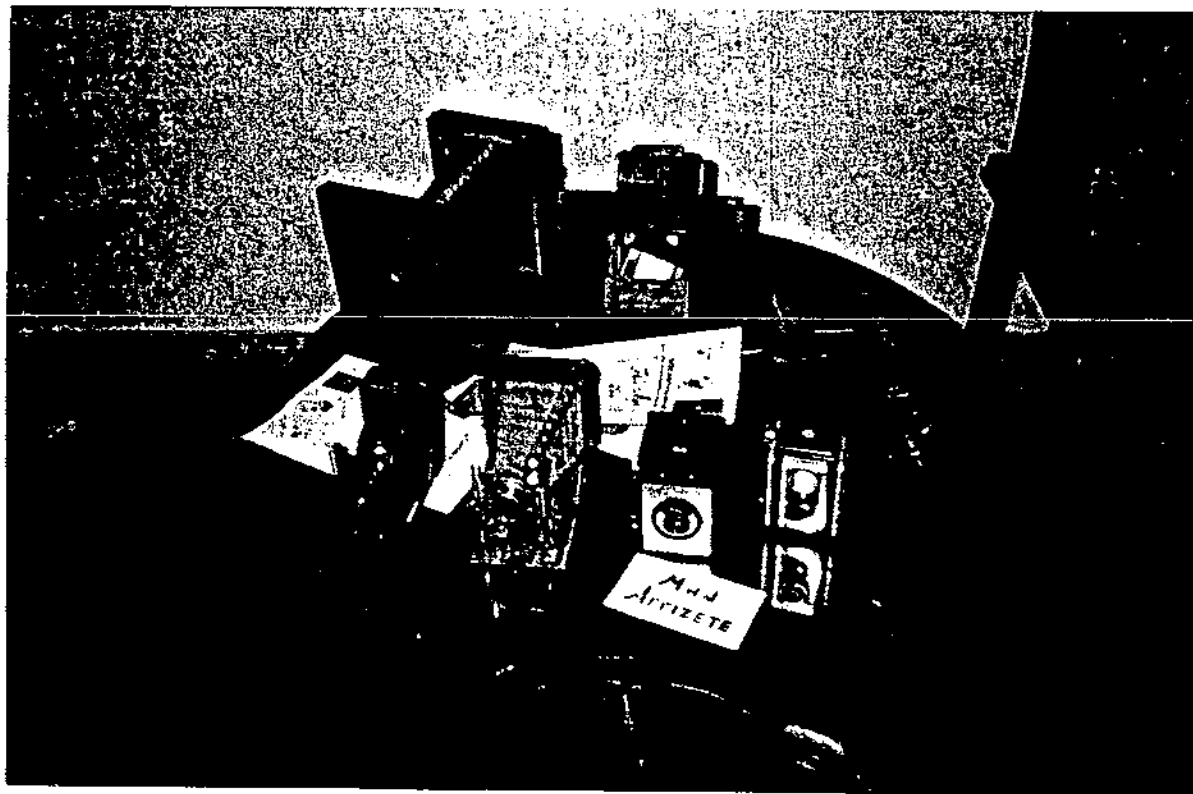
Στημένος ο φωτογράφος στις πλατείες και καθισμένος σε μια καρέκλα ή στο παγκάκι της πλατείας περίμενε τους πελάτες του. Τις Κυριακές κυρίως η κίνηση ήταν μεγάλη. Άλλοι ήθελαν να βγάλουν φωτογραφίες, ενδύμιο, άλλοι οικογενειακές φωτογραφίες, φωτογραφίες για ταυτότητα κτλ.

Η φωτογραφική μηχανή που χρησιμοποιούσε ο υπαίθριος φωτογράφος ήταν ένα τετράγωνο κουτί που στηριζόταν σ' έναν τρίποδα. Το κουτί αυτό ήταν ο σκοτεινός δάλαμος ή η κάμερα και μπροστά του είχε ένα φακό που τον κάλυπτε με ένα καπάκι. Στα πλάγια είχε τζαμάκια σαν βιτρίνες, όπου ο φωτογράφος έβαζε τις καλύτερες φωτογραφίες για να τις βλέπουν οι υποψήφιοι πελάτες και να διαλέγουν πόζα. Μέσα στο κουτί επίσης υπήρχαν τα σκαφάκια με το αρνητικό υγρό για την εμφάνιση των φωτογραφιών, ενώ πίσω απ' αυτό ήταν ένα μαύρο κάλυμμα.



Με το που έβλεπε λοιπόν ο φωτογράφος τον πελάτη να πλησιάζει, σπκωνόταν απ' την καρέκλα του, χαμογελούσε και με ευγένεια του έλεγε : «Τι επιθυμεί ο κύριος»; Ύστερα έσπινε το σκηνικό, ανάλογα με την επιθυμία του πελάτη και πήγαινε πίσω από την μηχανή. Χωνόταν ολόκληρος σχεδόν, μέσα στο μαύρο ύφασμα και μέσα από το κουτί έβλεπε την δέση που είχε το σώμα και κανόνιζε την απόσταση. Άλλοτε έστελνε τους ανθρώπους πιο πίσω και άλλοτε έκανε ο ίδιος πίσω. Έπειτα ετοιμάζε το φακό, και τέλος αφού όλα ήταν έτοιμα, δηλαδή τα υγρά στο κουτί, το χαρτί που ποντιζόταν μέσα στο κουτί, ο φακός να μην είναι κόντρα στον ήλιο, έδινε τις κατάλληλες οδηγίες :
 «Χαμογελάστε παρακαλώ» ή «Ακίνητοι Κοιτάτε εδώ, ίσια στον φακό».

Μετά τράβαγε το καπάκι από τον φακό και το κρατούσε ψηλά για να χρονομετρήσει με την κίνηση του χεριού του τον απαιτούμενο χρόνο. Τέλος έβαζε το καπάκι και άρχιζε έπειτα την διαδικασία της εμφάνισης. Πρώτα έβγαζε έξω το σκαφάκι και κουνούσε το χαρτί μέσα στο υγρό. Σιγά - σιγά άρχιζαν να φαίνονται κάποια χαρακτηριστικά του προσώπου, και ύστερα από λίγη ώρα όλη η φωτογραφία ήταν έτοιμη. Σκούπιζε με μια πετσέτα το χαρτί να φύγουν τα υγρά, και τέλος έπληνε τη φωτογραφία με νερό και τη στέγνωνε.



Εάν στη φωτογραφία ήταν πολλοί και όλοι ήθελαν να πάρουν από μία, ο φωτογράφος έβγαζε κόπιες, όπως την πρώτη φορά. Τώρα όμως απέναντι από το φακό δεν έστηνε τους ανθρώπους αλλά την πρώτη φωτογραφία. Έπειτα τέντωνε το βραχίονα που κρεμόταν κάτω από το κουτί, και πάνω σ' αυτόν έβαζε την φωτογραφία.

Για να βγει λοιπόν η δεύτερη φωτογραφία καλή, άρχιζε το ρετουσάρισμα. Αυτό ήταν ειδική τεχνική, για να βελτώσει τα ελαττώματα που παρουσίαζε η πρώτη φωτογραφία, π.χ. μια ρυτίδα για να φύγει, της έβαζε κόκκινη μπογιά με μελανί μολύβι, που σάλωνε με την γλώσσα. Έτσι στην εκτύπωση το κόκκινο χρώμα γινόταν μαύρο. Εάν επίσης τα μάτια είχαν κάποια γυαλάδα την εξαφάνιζε με κόκκινη μπογιά. Έπειτα αν ήθελε ο πελάτης, μπορούσε να μεγεθύνει τη φωτογραφία.

Έγχρωμες φωτογραφίες τότε δεν υπήρχαν. Κάποιες παλιές που είναι σαν έγχρωμες ήταν δουλειά του φωτογράφου.

Η δουλειά του φωτογράφου βέβαια συνεχιζόταν και πιο κάτω. Έπαιρνε το γαλίδι που είχε δοντάκια, έκανε την φωτογραφία σαν κέντημα και την έβαζε σε διακοσμητική κορνίζα. Όταν μάλιστα ο φωτογράφος έβγαζε φωτογραφία κάποιον φαντάρο έγραφε στην κορνίζα και ένα στιχάκι.



Έτσι δούλευε λοιπόν ο υπαίδριος φωτογράφος από το πρωί που έβγαινε ο ήλιος μέχρι αργά το απόγευμα που είχε φως και μπορούσε να φωτογραφίζει. Όταν άρχιζε να νυχτώνει φόρτωνε την μηχανή στον ώμο και επέστρεφε στο σπίτι του. Πολλοί απ' αυτούς επίσης πήγαιναν σε γάμους, σε βαφτίσια, σε γιορτές, σε πανηγύρια ή γύριζαν στα σπίτια και στις γειτονιές για να βγάλουν οι άνθρωποι τις οικογενειακές και άλλες φωτογραφίες που σήμερα έχουν πολύτιμη αξία.

Συνοπτικά τα απαραίτητα σύνεργα που χρησιμοποιούσε ο υπαίδριος φωτογράφος ήταν : η φωτογραφική μηχανή στηριζόμενη σε ειδικό τρίποδα, τα σκαφάκια με το αρνητικό υγρό, το ειδικό χαρτί για την εμφάνιση των φωτογραφιών, άλλα σκαφάκια με νερό για το τελικό πλύσιμό τους, καθώς και ένα μαλίδι για την όμορφη κοπή τους.

Λατερνατζής

Ο λατερνατζής ήταν πλανόδιος μουσικάντης, που κρατώντας στο χέρι του έναν τρίποδα και στον ώμο του τη λατέρνα ή τσουλώντας την πάνω σ' ένα καρότσι, γύριζε τους δρόμους και τις γειτονιές της πόλης για να βγάλει το μεροκάματο. Στεκόταν σε σταυροδρόμια, μέσα σε καφενεία και ταβέρνες και σε όλους τους πολυσύχναστους δρόμους και τις πλατείες, για να μυχαγωγήσει τους ανθρώπους με τις όμορφες μελωδίες της λατέρνας. Στα χωριά πήγαινε συνήδως όταν είχαν πανηγύρι, οπότε τα κέρδη του ήταν μεγάλα.

Πολλές φορές ο λατερνατζής ήταν ο ίδιος ο κατασκευαστής της λατέρνας. Η λατέρνα, είδος έγχορδου μουσικού οργάνου αποτελείται από ένα κιβώτιο, μέσα στο οποίο βρίσκεται ο μηχανισμός που εκτελεί τα μουσικά κομμάτια. Ένας πολύπλοκος μηχανισμός που τίθεται σε λειτουργία με την βοήθεια μιας μανιβέλας (είδος μοχλού), που βρίσκεται στο αριστερό μέρος του κιβωτίου.

Είναι αναμφισβήτητα ένα δύσκολο όργανο γιατί οι νότες βγαίνουν από μεταλλικά ελάσματα που είναι τοποθετημένα στη σειρά, σαν δόντια χτένας. Απέναντι από τα ελάσματα περιστρέφεται ένας κύλινδρος που πάνω του είναι τοποθετημένα αντίστοιχα καρφιά. Αυτά τα καρφιά κατά την περιστροφή του κυλίνδρου χτυπούν ή κινούν τα ελάσματα, τα οποία παλλόμενα αποδίδουν ήχο.

Τα ελάσματα ανάλογα με το είδος του μετάλλου και το μέγεδός τους, όταν κρούονται δίνουν διαφορετικό ήχο ή νότα. Έτσι λοιπόν κάθε νότα συνδυασμένη με τις υπόλοιπες, βγάζει το τραγούδι. Το κάθε τραγούδι που θα παίζει η λατέρνα είναι πρωτοτοποθετημένο σαν νότες στον κύλινδρο και όταν τα σφυράκια ή καρφιά χτυπούν τα ελάσματα βγαίνει το τραγούδι. Αν πάλι η μανιβέλα γυρίζεται γρήγορα, συμβαίνει το

ίδιο, όμως το τραγούδι βγαίνει σε πιο γρήγορο ρυθμό. Έτσι ο λατερνατζής σαν καλός ακουστής πάντα συνδύαζε κίνηση και ήχο. Στην περίπτωση πάλι που ήθελε να παίξει κάποιο άλλο τραγούδι, αυτό που έκανε ήταν να αλλάξει την σκάλα, οπότε μετατοπιζόταν ο κύλινδρος και ο μηχανισμός κινιόταν διαφορετικά.



Ένα άλλο είδος λατέρνας ήταν η ΡΟΜΒΙΑ, η οποία ήταν βασισμένη στις ίδιες αρχές της λατέρνας, όμως είχε πιο μεγάλες διαστάσεις και διαφορετικό ήχο.

Η εξωτερική διακόσμηση της λατέρνας γινόταν βέβαια ανάλογα με το γούστο του ιδιοκτήτη. Έτσι άλλος τη στόλιζε με διάφορα μπιχλιμπίδια, φούντες, χάντρες, άλλος με όμορφες παραστάσεις, όπως όμορφες κοπέλες ή καλαδάκια με άνθη.

Ο λατερνατζής γυρίζοντας τη μανιβέλα συνήδως έπαιζε γνωστά τραγούδια, δημοτικά ή λαϊκά, που είχαν γίνει επιτυχίες και είχαν απήχηση στο κοινό.

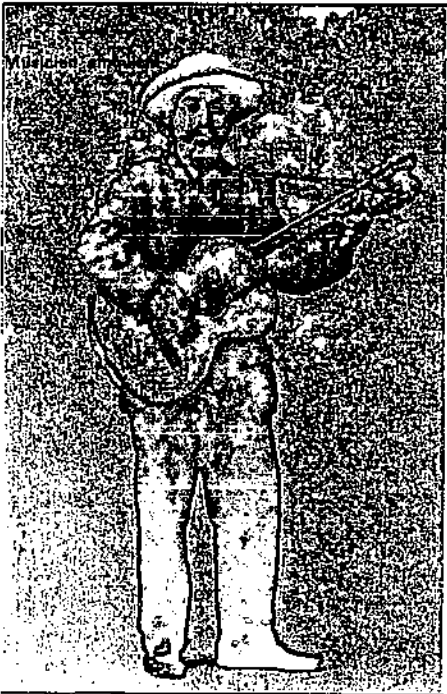
Η πληρωμή του επίσης γινόταν με πολύ χαρακτηριστικό τρόπο. Αφού εκείνος τελείωνε, ο βοηθός που πολλές φορές έπαιρνε μαζί του, μάζευε τα λεφτά από τον κόσμο κρατώντας ένα ντέφι ή κρατώντας το καπέλο του ανάποδα. Και όταν αργότερα νύχτωνε, κουρασμένοι οι δυο τους συνέχιζαν τη δουλειά τους, στα κέντρα και στις ταβέρνες όπου διασκεδάζε ο κόσμος. Έβγαζαν λοιπόν έτσι ένα καλό μεροκάματο.

Η σταδιακή πώση της λατέρνας άρχισε μόλις εμφανίστηκε το ραδιόφωνο και το γραμμόφωνο. Έπειτα αφού κυνηγήθηκε από πολλούς, άρχισε σιγά - σιγά να εξαφανίζεται, με αποτέλεσμα σήμερα να μην υπάρχουν πολλές λατέρνες στην Ελλάδα. Τις υπολογίζουν γύρω στις 250. Και όσοι λατερνατζήδες απόμειναν σήμερα, εμφανίζονται σπάνια, κυρίως παραμονές μεγάλων εορτών και σε πανηγύρια, για να θυμίσουν στους ανθρώπους τα τραγούδια εκείνα και τις μελωδίες, που παλαιότερα τόσο πολύ αγαπήθηκαν.

Λαϊκοί Οργανοπαίχτες

Οι λαϊκοί οργανοπαίχτες ήταν περιφερόμενοι μουσικοί, μια ομάδα 3-4 ή και περισσότερων ατόμων, που έπαιζαν μουσική όπου τύχαινε σύναξη. Είτε σε πανηγύρι, είτε σε σπίτι, σε ταβέρνες, σε βρύση, πηγάδι ή ακόμα και στο δρόμο. Συνήθως, όμως, τους λαϊκούς οργανοπαίχτες καλούσαν οι άνθρωποι σε πανηγύρια και σε γάμους.

Στα χωριά, τα παλιά χρόνια, όποια οικογένεια ετοιμαζόταν για γάμο, το πρώτο πράγμα που έπρεπε να τακτοποιήσει, ήταν να βρει καλούς και γνωστούς οργανοπαίχτες. Γιατί ο κόσμος πήγαινε σ' εκείνον τον γάμο που έπαιζαν καλοί μουσικοί. Και οι χωρικοί πάντα ρωτούσαν να μάθουν : «Ποιος παίζει το σαντούρι, ποιος παίζει το βιολί στο γάμο του τάδε,».



Το μουσικό σύνολο, επίσης, αποτελούνταν συνήθως από ένα κλαρίνο, βιολί, κιθάρα, σαντούρι, λαούτο ή ακόμη και ακορντεόν.

Διαλέγανε όμως και οι οργανοπαίχτες σε ποιους γάμους θα πάνε. Αν έτσι ήξεραν ότι δεν θα είχαν πολλά τυχερά (κεράσματα), στη συμφωνία ζητούσαν πολλά χρήματα ή πρόβαλαν κάποια δικαιολογία και δεν πήγαιναν καθόλου. Αν όμως μάθαιναν ότι ο γάμος έχει μεγάλο σόι, καθώς και πολλούς μερακλήδες και χορευταράδες, και ότι θα

βγάλουν πολλά από τα «τυχερά», τότε έλεγαν στο νοικοκύρη : «Εμείς θα έρθουμε και ό,τι καταλαβαίνεις δώσε».

Το ρεπερτόριό τους βέβαια περιελάμβανε πολλά τραγούδια, χορευτικά και αργά (επιτραπέζια). Επίσης για κάθε στιγμή του γάμου έπαιζαν συγκεκριμένο τραγούδι και σκοπό. Άλλο τραγούδι όταν ξύριζαν το γαμπρό, άλλο όταν ντυνόταν η νύφη, άλλο όταν έβγαινε από το σπίτι των γονιών της για να πάει στην εκκλησία, άλλο μετά τα στέφανα κτλ. Άκουγε λοιπόν ο κόσμος και ήξερε σε ποια φάση βρισκόταν ο γάμος.

Και στα πανηγύρια όμως οι λαϊκοί οργανοπαίχτες έφερναν μεγάλο κέφι και κέρδιζαν πολλά χρήματα από τα κεράσματα, τα οποία συνήθως κόλλαγαν οι μερακλήδες στο μέτωπο του βιολιτζή και του κλαριτζή, ή τα έριχναν μέσα στο ντέφι ή στο σακούλι.

Ο κόσμος τότε πραγματικά διασκεδάζε με πολύ όμορφο τρόπο. Σήμερα, όμως, δυστυχώς το γλέντι έχασε πια τη μαγεία του, και η ηλεκτρική μουσική τα παρέσυρε όλα, μαζί βέβαια και την παράδοση.

Κοσκινάς

Το κόσκινο είναι ένα κυκλικό σκεύος, με βάση από δικτυωτό μεταλλικό πλέγμα ή από διάτρητο δέρμα που χρησιμεύει στο διαχωρισμό στερεών υλικών, στον καθορισμό κόκκων κτλ. Για την κατασκευή του που ήταν σχετικά εύκολη, δεν χρειάζονταν πολλά υλικά και εργαλεία.

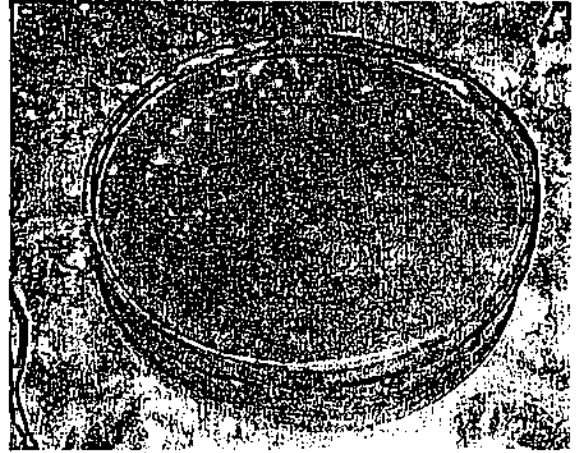
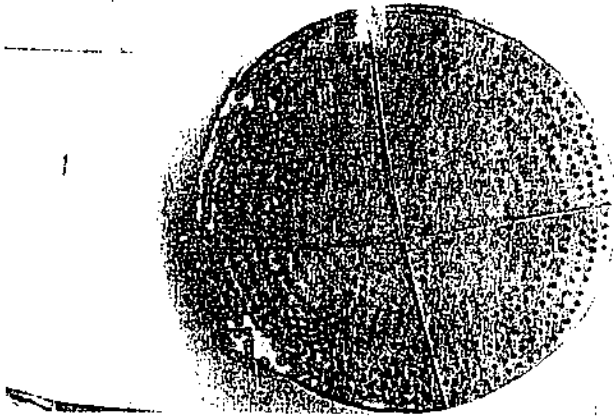
Ο τεχνίτης που τα κατασκεύαζε, ο κοσκινάς, έφτιαχνε πρώτα το ξύλινο σκελετό (κασνάκι), που ήταν συνήθως από ξύλο οξιάς. Το επεξεργαζόταν κατάλληλα ώστε το πάχος του να μην ξεπεράσει το ένα εκατοστό, και έπειτα το στρογγύλευε, και ένωνε τις άκρες του με μικρά καρφάκια.

Μετά έφτιαχνε τη βάση του κόσκινου, η οποία ήταν από δέρμα (λουροκόσκινο) ή από λαμαρίνα, ανάλογα πάντα για το που θα το χρησιμοποιούσαν.



Πολλές φορές βέβαια ο κοσκινάς περνώντας φορτωμένος από την πόλη και τα χωριά, πουλούσε ο ίδιος τα κόσκινα τα οποία κατασκεύαζε. Αυτά ήταν διαφόρων

διαστάσεων. Το μεγαλύτερο, που λεγόταν δριμόνι ή τσιλιγκίρι, είχε διάμετρο ένα μέτρο και το χρησιμοποιούσαν παλιά οι γεωργοί μετά το αλώνισμα, για να συγκρατήσουν τα απομεινάρια απ' το σιτάρι, το κριθάρι ή τη φακή. Το δριμόνι επίσης είχε ξύλινο σκελετό και η βάση ήταν από χοντρό πλεγμένο σύρμα ή από λαμαρίνα στην οποία έκαναν τρύπες.



Το πιο μικρό κόσκινο ήταν η κρησάρα ή αλευροκόσκινο. Εκτός από το μέγεδός του, το κόσκινο αυτό διέφερε και στη βάση του, η οποία ήταν φτιαγμένη από γυλή σίτα, τεντωμένη καλά για να κοσκινίζει σωστά. Την κρησάρα την χρησιμοποιούσαν τότε οι νοικοκυρές για να κοσκινίζουν αλεύρι ή τραχανά και να απομακρύνουν τα άχρηστα κομμάτια.

Το κόσκινο στις μέρες μας έπαγε πια να είναι απαραίτητο εργαλείο για τον γεωργό και τη νοικοκυρά. Σήμερα όλα πλέον τα επεξεργάζεται η σύγχρονη τεχνολογία και τα προϊόντα φθάνουν στο σπίτι έτοιμα για κατανάλωση. Έτσι λοιπόν, βλέπουμε το

κόσκινο ξεχασμένο να κρέμεται σε κάποια παλιά αποθήκη του παππού και της γιαγιάς και πολύ λίγες νοικοκυρές το χρησιμοποιούν ακόμη για να κοσκινίζουν το αλεύρι.

Τέλος εξαιτίας της χρησιμότητάς του το κόσκινο έδωσε αφορμή να χρησιμοποιήσει ο λαός μας πολλές φράσεις σχετικές με αυτό, όπως : «Καινούργιο κοσκινάκι μου και που να σε κρεμάσω», που το λέμε όταν αγοράζουμε κάτι καινούργιο και το φροντίζουμε ιδιαίτερα ή «το περνώ από κόσκινο», το εξετάζω δηλαδή με προσοχή καθώς και πολλές άλλες.

Συνοπτικά τα απαραίτητα σύνεργα για τον κοσκινά ήταν : ένα σφυρί, τρυπάνι, καρφάκια, πένσα, σύρμα και βέβαια σίτα, λαμαρίνα ή δέρμα, ανάλογα πάντα με το είδος του κόσκινου που εκείνος θα έφτιαχνε.

Μοδίστρα

Εκείνα τα χρόνια, δεν υπήρχαν μαγαζιά που πουλούσαν «έτοιμα ενδύματα» και οι γυναίκες έραβαν τα ρούχα τους στις μοδίστρες. Αγόραζαν οι ίδιες τα υφάσματα και πήγαιναν στη μοδίστρα που γνώριζαν, για να τους ράγει αυτό που ήθελαν (φόρεμα, φούστα, πουκάμισο, ζακέτα, παλτό κτλ). Πολλές φορές τη φώναζαν και στο σπίτι, ιδίως σε γάμους, οπότε όλη η οικογένεια έπρεπε να ράγει καινούργια ρούχα και η νύφη το νυφικό της. Σ' αυτήν την περίπτωση μάλιστα την πλήρωναν με τις μέρες, και φυσικά την τάζαν και την πόπιζαν.

Τα μέσα που διέθετε τότε η μοδίστρα δεν ήταν όπως τα σημερινά και γι' αυτό αργούσε να γίνει ένα φόρεμα ή ένα παλτό.

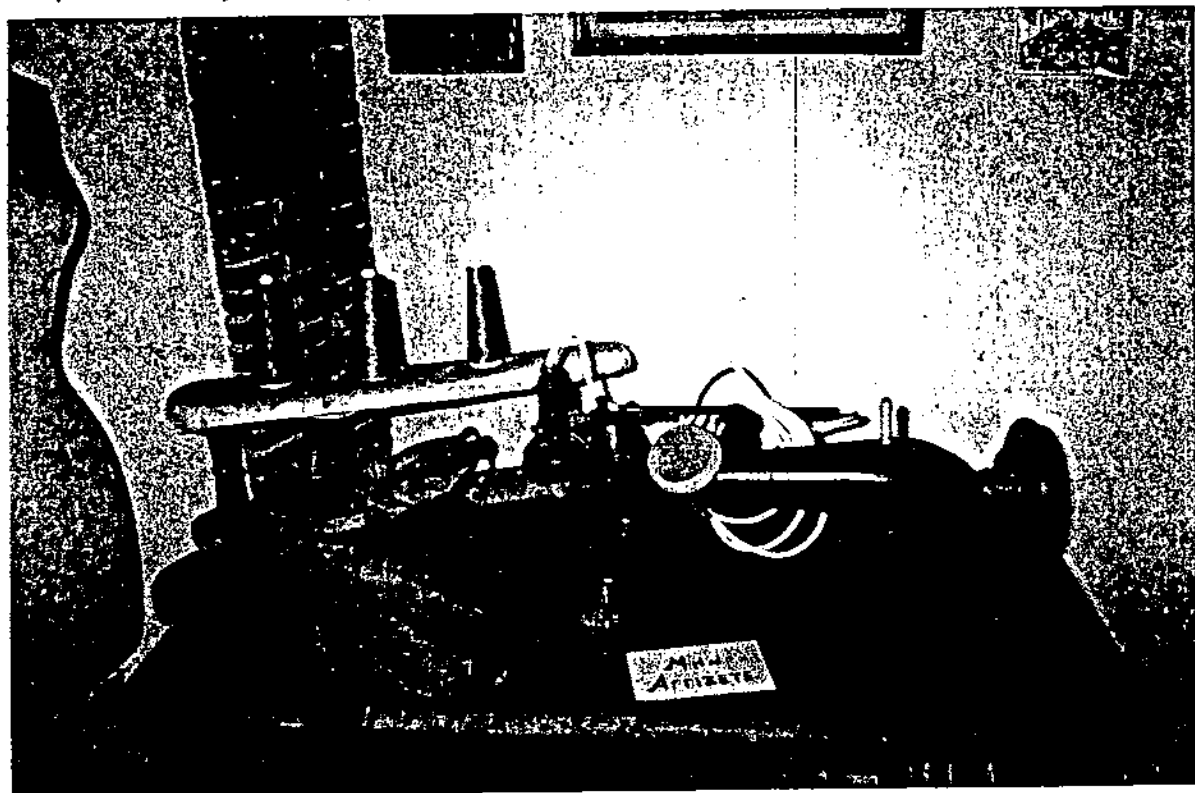
Για να γίνει επίσης κάποια κοπέλα μοδίστρα, έπρεπε πρώτα να πάει με τους γονείς της στο «ατελιέ» κάποιας σπουδαίας μοδίστρας, για να κάνουν τη συμφωνία, η οποία συνήδως ήταν για τέσσερα χρόνια. Και η υπογήφια μοδίστρα θα απασχολούνταν απ' τις 7 το πρωί ως αργά το βράδυ, χωρίς μισθό. Αυτά τα τέσσερα χρόνια η μαθητευόμενη έκανε όλες τις βοηθητικές δουλειές, όπως στρίψωμα, καρίκωμα, σημάδι, γαροκόκαλο, τρύπωμα και ζετρύπωμα, πάντοτε φυσικά κατ' εντολή της μοδίστρας. Όταν μάλιστα έπεφτε πολλή δουλειά, κυρίως τις παραμονές των μεγάλων εορτών ή σε γάμους, τότε δύο και τρία εικοσιτετράωρα δούλευαν σχεδόν ασταμάτητα.

Η συμπεριφορά της μοδίστρας απέναντι στις μαθητευόμενες ήταν πολύ αυστηρή. Δεν τις έδειχνε εύκολα τα μυστικά της δουλειάς, πως δηλαδή να παίρνουν μέτρα, πως να κόβουν κτλ για να μη μαθαίνουν γρήγορα και χάσει αργότερα την πελατεία της, αλλά και για να μπορεί να τις εκμεταλλεύεται όλη την τετραετία.

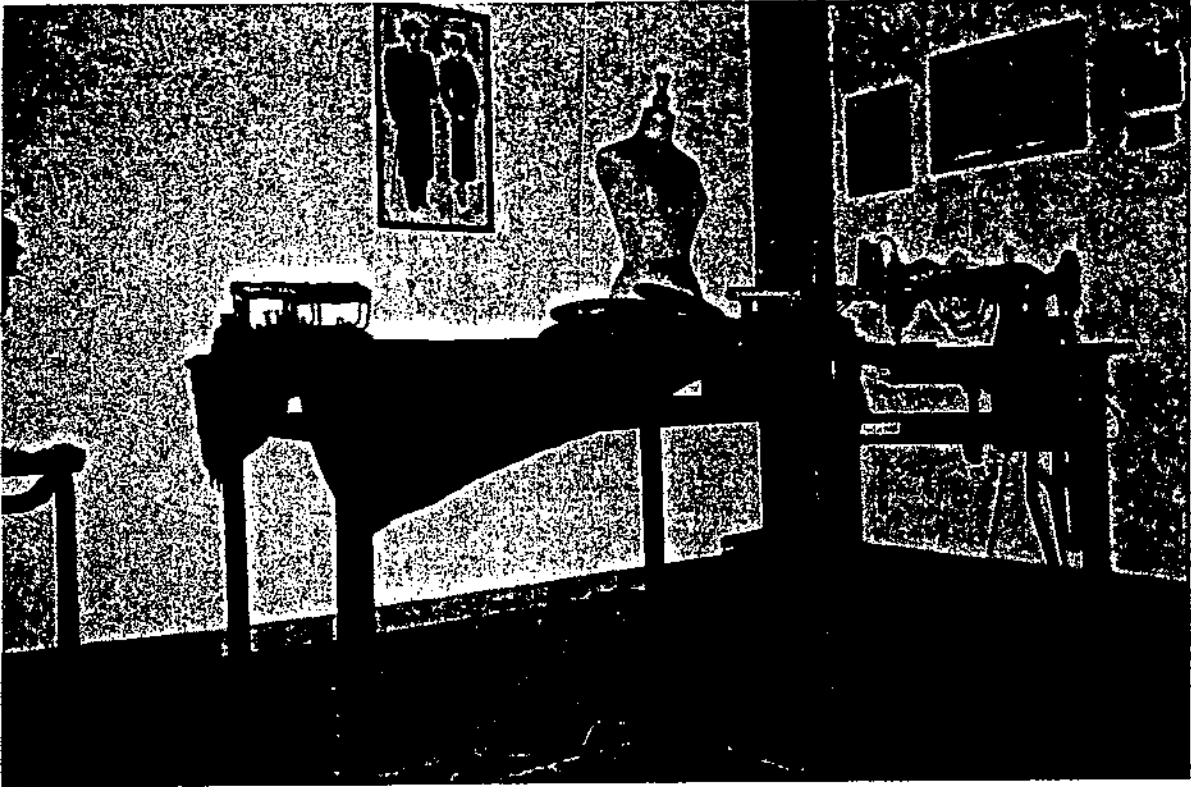


Το πρώτο πράγμα που έκανε η μοδίστρα μόλις ερχόταν η πελάτισσα ήταν να πάρει μέτρα. Έπαιρνε λοιπόν τη μεζούρα κι άρχιζε να μετράει τη μέση, το στήθος, την περιφέρεια, το ύψος και συγχρόνως σημείωνε τα νούμερα σ' ένα τετράδιο. Αφού τελείωνε με τα μέτρα, άπλωνε έπειτα το ύφασμα, έπαιρνε τη σημαδόπετρα και χάραζε πάνω του. Κατόπιν έπαιρνε το γαλίδι και άρχιζε να το κόβει. Αφού το έκοβε στη συνέχεια το τρύπωνε, και όταν τελείωνε με αυτά ειδοποιούσε την πελάτισσα κι άρχιζαν οι πρόβες. Έβαζε το φόρεμα πάνω της, έπαιρνε την «πελότα» στο χέρι, κι άρχιζε να στενεύει ή να φαρδαίνει, μέχρι να έρδει ακριβώς στα μέτρα. Η «πελότα» ήταν ένα μικρό βελούδινο μαξιλαράκι, γεμισμένο με πίτουρα ή μαλλί, που πάνω του η μοδίστρα έμπηγε

πες καρφίτσες και πες βελόνες. Αυτό είχε συνήθως σχήμα λουλουδιού ή καρδιάς και θεωρούνταν απαραίτητο εργαλείο της μοδίστρας.



Μέχρι να τελειώσει το φόρεμα γίνονταν πολλές πρόβες και η πελάτισσα αναγκαζόταν να επισκεφθεί πολλές φορές τη μοδίστρα, για να γίνουν όλα σωστά. Την προτελευταία μάλιστα μέρα πριν την παράδοση γινόταν η τελική πρόβα και ρυθμιζόνταν οι τελευταίες λεπτομέρειες. Έπειτα το φόρεμα γαζωνόταν στη χειροκίνητη μηχανή, που αργότερα έγινε ποδοκίνητη, και μετά πήγαινε για σίδηρο, όχι φυσικά με κάποιο ατμοσίδηρο ή κάπ παρόμοιο αλλά με ένα απλό σίδηρο, κούφιο μέσα, που το γέμιζαν με αναμμένα κάρβουνα και το πήγαιναν πέρα - δώδε για να πυρώνει. Ήσθηναν και μια πρόχειρη σιδερώστρα, που ήταν ένα μακρύ - σανίδι, τυλιγμένο με πανί, το ακουμπούσαν σε δύο καρέκλες κι εκεί πάνω σιδέρωναν. Το σιδέρωμα γινόταν πρώτα από την ανάποδη του υφάσματος και μετά από την καλή.



Αφού τελειώνει και το σιδέρωμα, η παραγγελία ήταν πλέον έτοιμη. Διάλεγε τότε η μοδίστρα την μαθητευόμενη που θα παρέδιδε το ρούχο στην πελάτισσα, και η τελευταία πάντα έδινε και ένα μπουρμπούαρ.

Μετά το πέρασμα των τεσσάρων χρόνων και αφού όλα πήγαιναν καλά, η μαθητευόμενη έδινε ένα σημαντικό για την εποχή εκείνη ποσό, περίπου 500 δρχ, στη μοδίστρα, για να παραλάβει απ' αυτήν ένα γαλιδί. Η κατοχή του γαλιδιού σήμαινε για την μαθητευόμενη ότι έφτασε σε εκείνο το επίπεδο γνώσεων που θα μπορεί πλέον ν' αναλάβει μόνη της να κόψει, να ράγει και να ολοκληρώσει μια παραγγελία.

Πολλές φορές επίσης αν η μοδίστρα ήταν πολύ ευχαριστημένη από την μαθητευόμενη, της έδινε και «προίκα» δηλαδή μια μεζούρα, καρφίτσες, σημαδόπετρα κτλ. Η καινούργια μοδίστρα όμως παρέμενε ακόμη για κάποιο χρονικό διάστημα κοντά στη δασκάλα, η οποία την κατεύδυne, παρεμβαίνοντας στις πρόβες και παρακολουθώντας με προσοχή όλες τις λεπτομέρειες. Αλλά και σε αυτήν την

περίπτωση όταν έφτανε η ώρα της αμοιβής, η μαθητευόμενη έπαιρνε πάλι μόνο το 10% της αξίας, ενώ το υπόλοιπο το εισέπραττε η μοδίστρα.



Το επάγγελμα της μοδίστρας θεωρούνταν πολύ σεβαστό τα παλιά χρόνια γιατί απέφερε πολλά χρήματα. Γι' αυτό το λόγο άλλωστε οι μοδίστρες εργάζονταν μέχρι τα γεράματά τους. Σήμερα όμως καμιά σχεδόν κοπέλα δεν πάει να μάθει μοδιστρική. Όλα τα ρούχα μας πλέον τα αγοράζουμε έτοιμα από τα μαγαζιά, και λίγες γυναίκες ράβουν στις μοδίστρες, με αποτέλεσμα να χάνεται και το επάγγελμα αυτό που άλλοτε ήταν τόσο σπουδαίο.

Συνοπτικά τέλος τα σύνεργα που χρησιμοποιούσε η μοδίστρα ήταν τα εξής : ένα γαλίδι, μια μεζούρα, καρφίτσες, η «πελότα», η σημαδόπετρα, βελόνες και κλωστές για το ράγιμο, και φυσικά η χειροκίνητη ή ποδοκίνητη μηχανή και το σίδερο.

Υπρέτρια

Τη δεκαετία του '50 έκανε την εμφάνισή του ένα νέο επάγγελμα, που αργότερα διαδόθηκε πολύ και έγινε κατά κάποιο τρόπο «της μόδας». Αυτό ήταν το επάγγελμα της υπρέτριας. Οι υπρέτριες ήταν συνήδως κορίτσια μικρής ηλικίας, από πολυμελείς και φτωχίες οικογένειες των χωριών ή των πόλεων, που πήγαιναν να εργαστούν στο σπίτι κάποιου πλουσίου.

Η κάθε νοικοκυρά, μετά από συμφωνία με τον πατέρα, έδινε στην υπρέτρια για μισθό, συνήδως, το ένα τέταρτο με ένα πέμπτο του μισθού του συζύγου της. Επίσης της εξασφάλιζε τον ύπνο, την διατροφή, της καθόριζε την έξοδο και πολλές φορές ακόμη και το μέλλον της ζωής της.

Η υπρέτρια έμενε σ' ένα μικρό δωματάκι, χωριστό από το υπόλοιπο σπίτι. Δεν έτρωγε μαζί με την οικογένεια αλλά μόνη της αφού τελείωναν όλοι οι άλλοι. Ήταν υποχρεωμένη επίσης να ανέχεται όλες τις παραξενιές των μελών της οικογένειας και προπάντων της αυστηρής αφεντίνας της.

Ντυμένη η υπρέτρια με ένα μονόχρωμο φόρεμα και μια ποδιά ξεκινούσε τη δουλειά της πριν ακόμη ξυπνήσουν οι άλλοι. Πρώτα κατέβαινε στην είσοδο του σπιτιού και έπαιρνε το μπουκάλι με το γάλα και την παγοκολώνα. Τοποθετούσε έπειτα τον πάγο στο γυγείο και ετοιμάζε τον καφέ του κυρίου. Τίναζε ακόμα τα ρούχα, έπλενε στη σκάφη και όταν έφτανε η ώρα, πήγαινε και το παιδί στο σχολείο.

Μετά αφού θα ξυπνούσε η κυρία πήγαινε μαζί της στο μπακάλη. Η κυρία γώνιζε και εκείνη κρατούσε το δίχτυ, μέσα στο οποίο έβαζε τα γόνια για να τα πάει ύστερα στο σπίτι και να κάνει και τις υπόλοιπες δουλειές. Τακτοποιούσε, σκούπιζε, ξεσκόνιζε, σφουγγάριζε, έφπαχνε το φαΐ, σιδέρωνε, σερβίριζε, έπλενε τα πιάτα, τα

τζάμια και γενικά έκανε όλες τις δουλειές που απαιτούνται για να είναι ένα σπίτι καθαρό και νοικοκυρεμένο.



Η έξοδός της επίσης ήταν μια φορά την εβδομάδα, κυρίως κάθε Πέμπτη απόγευμα, και όλες μαζί έβγαιναν στα πάρκα και στις πλατείες, ή έκαναν βόλτες στις βιτρίνες των μαγαζιών.

Συνήθως η κυρία έδειχνε ότι ήταν ευχαριστημένη, όμως δεν το έλεγε, γιατί υπήρχε ο φόβος κάποια άλλη κυρία να δώσει στην υπηρέτρια κάτι παραπάνω και έτσι αυτή να φύγει και όταν ήταν να πάει σε κάποιο άλλο σπίτι, έπαιρνε συστάσεις από το προηγούμενο στο οποίο δούλευε, έτσι αποκτούσε εμπιστοσύνη η δεύτερη κυρία και εκείνη είχε καλή «προϋπηρεσία».

Σήμερα όμως η υπηρέτρια δεν υπάρχει με την έννοια που ήταν μετά τον πόλεμο. Την αντικατάστησε το πλυντήριο, η ηλεκτρική σκούπα, η ηλεκτρική κουζίνα, η παρκετέζα, το αυτοκίνητο που πάει στο σούπερ - μάρκετ και άλλα. Σήμερα η υπηρέτρια λέγεται οικιακή βοηθός.

Πηγαδάς

Η κατασκευή ενός πηγαδιού είναι πολύπλοκη και δεν μπορεί ο καθένας να κατασκευάσει ένα πηγάδι. Τα μεγάλα πηγάδια τα έκαναν συνήδως οι Κοινότητες και οι Δήμοι, σε κεντρικά σημεία των χωριών ή των πόλεων και σε άλλα προσιτά μέρη για να μπορούν εύκολα να προμηθεύονται νερό οι γείτονες. Πηγάδια άνοιγαν όμως και οι νοικοκυραίοι στις αυλές των σπιτιών τους.

Αρμόδιος μάστορας γι' αυτή τη δουλειά ήταν ο πηγαδάς, ο οποίος έπαιρνε μαζί του και κάποιους εργάτες. Ο πηγαδάς πρώτα έπρεπε να ελέγξει το έδαφος εάν είχε νερό ή όπως λένε σήμερα υδροφόρο κοίτασμα. Εάν άνοιγε ένα πηγάδι στην τύχη, είχε πολύ μικρές πιθανότητες να βρει νερό, και εάν δεν έβρισκε, τότε όλα τα έξοδα και οι προσπάθειες θα πήγαιναν χαμένες.

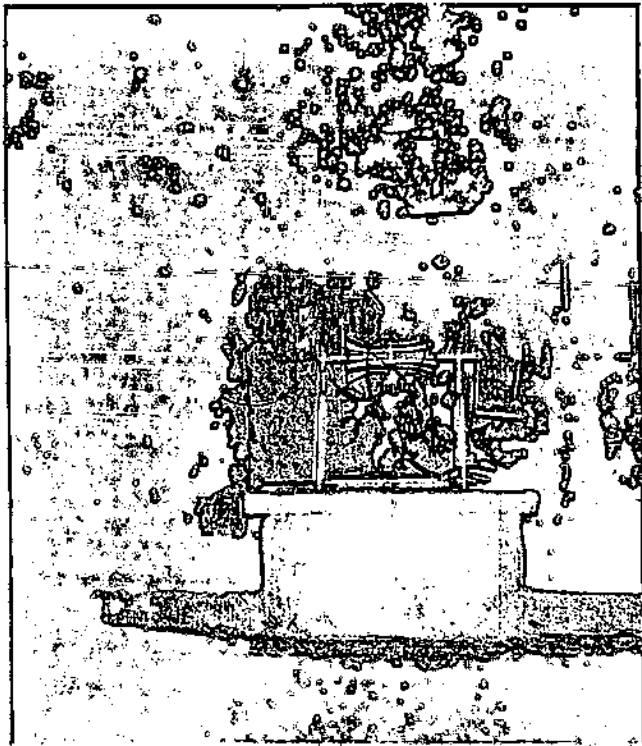
Αφού λοιπόν υπήρχε η βεβαιότητα ότι στο συγκεκριμένο σημείο υπήρχε νερό, γινόταν η χάραξη, έπειτα άρχιζαν οι εκσκαφές με τα διάφορα σκαπτικά εργαλεία (τσάπες, γκασμάδες, όξινες), και τα χώματα απομακρύνονταν με κάδους, καλάδια, τενεκέδες ή άλλα σκεύη. Όσο όμως προχωρούσαν στο βάθος, δυσκολευόταν το ανέβασμα του σκαμμένου χώματος, και γι' αυτό έβαζαν τα καρούλια (είδος τροχών), από τα οποία κρέμαγαν με σχοινιά τα δοχεία που έβγαζαν το χώμα. Πολλά μάλιστα ατυχήματα είχαν γίνει στους εργάτες που δούλευαν στον πάτο από χτυπήματα των κουβάδων.

Οι περισσότερες δυσκολίες παρουσιάζονταν μετά που άρχιζε να βγαίνει το νερό και το χώμα γινόταν λάσπη. Έτσι έπρεπε ασταμάτητα να αντλούν το νερό και να μεγαλώνουν ταυτόχρονα το βάθος. Καθώς επίσης προχωρούσαν, ο αέρας άρχιζε να χάνει το οξυγόνο και να μην ανανεώνεται. Για να το αντιμετωπίσουν αυτό βρήκαν τη

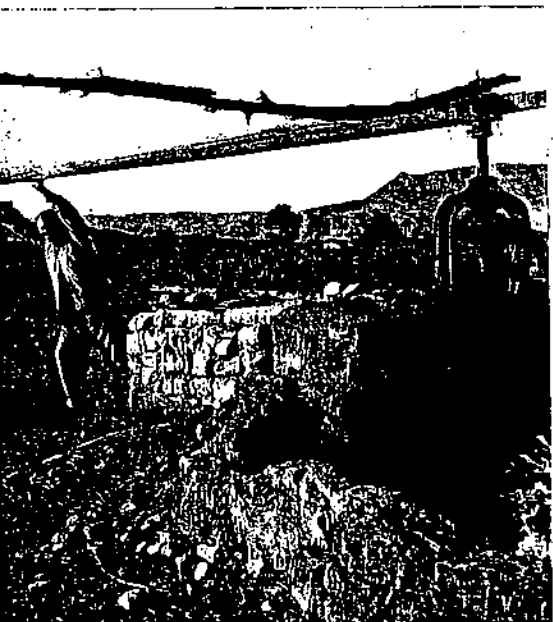
μέθοδο με το μεγάλο χωνί που κατέβαζε αέρα, και το οποίο συνήθως ήταν φτιαγμένο από ύφασμα αερόστατου, σεντονιού ή κάποιου άλλου είδους. Έτσι οι εργασίες συνεχίζονταν κανονικά, κάνοντας και δοκιμές για οξυγόνο με ένα αναμένο τσιγάρο.

Άλλη μεγάλη δυσκολία που αντιμετώπιζαν ήταν η ύπαρξη πετρωμάτων στα τοιχώματα. Δεν επιτρεπόταν να γίνει διάνοιξη με φουρνέλο γιατί το νερό κινδύνευε να χυθεί και να πάρει άλλη κατεύθυνση. Για τον λόγο αυτό ο κατασκευαστής πηγαδιών χρησιμοποιούσε ειδικά εργαλεία, όπως την παραμίνα, τον λαστό και το ματσακούπι για να σπάει τις πέτρες.

Η στήριξη επίσης των τοιχωμάτων είχε διπλό σκοπό και έπρεπε να είναι προσεκτική. Να επιτρέπει δηλαδή από την μια την είσοδο του νερού και από την άλλη να φράζει τα χώματα που παρασύρονταν στον πάτο. Γι' αυτό άλλωστε το χτίσιμο των τοιχωμάτων του πηγαδιού ήταν απαραίτητο να γίνει από έναν καλό μάστορα που πάντα καλοπληρωνόταν. Εκείνος έβαζε πρώτα τις μεγάλες πέτρες, στη συνέχεια άλλες πιο μικρές, και σε κυκλικό σχήμα, για αντιστήριξη. Το σκοτάδι επίσης που υπήρχε στο πηγάδι, το εξουδετέρωναν με καθρέπτες και όχι με φώτα που λιγότευαν το οξυγόνο. Και όταν το χτίσιμο έβγαινε στην επιφάνεια, συνεχιζόταν ακόμη, για να είναι προστατευτικός ο τοίχος και να μην κινδυνεύουν οι άνθρωποι και τα ζώα.



Στη συνέχεια ερχόταν η σειρά του σιδηρουργού ή του μαγγανά, που έκανε το μαγγάνι. Αυτό ήταν ένας κυλινδρικός άξονας πάνω στον οποίο τυλιγόταν με την περιστροφή του το σχοινί που κατέβαζε τον κουβά. Επίσης ένα χερούλι στην άκρη του κυλίνδρου και δύο σιδερένιες βάσεις, ήταν απαραίτητες για την λειτουργία του μάγγανου. Οι πηγαδάδες και οι μαγγανάδες κατασκεύαζαν πολλά συστήματα για την άντληση του νερού. Άλλα ήταν χειροκίνητα, άλλα ζωηλάτα, ανεμοκίνητα κτλ. Το παλάγκο για παράδειγμα, που ήταν πολύ συνηθισμένο σύστημα, ήταν ένας μοχλός στηριζόμενος σ' έναν άξονα, που στη μια άκρη είχε τα αντίβαρα και στην άλλη τον κουβά.



Τα πηγάδια ακόμη είχαν ανάγκη από συντήρηση, γιατί έπεφταν μέσα διάφορα αντικείμενα, τα οποία τραβούσαν με τον γάντζο ή το τσιχλί, ενώ η απολύμανσή τους γινόταν με ασβέστη που σκότωνε όλα τα ζώδια ή τα μικροβακτηρίδια, τα οποία πολλές φορές προκαλούσαν διάφορες στομαχικές ή εντερικές διαταραχές.

Στα πηγάδια επίσης, σύμφωνα με την παράδοση, έγιναν πολλά προξενιά και γλέντια. Την ημέρα μάλιστα του Αη Γιαννιού του Κλείδωνα υπήρχε το έθιμο οι ανύπαντρες κοπέλες να παίρνουν έναν καθρέφτη για να δουν μέσα από το πηγάδι τον

άντρα που επρόκειτο να παντρευτούν. Ταυτόχρονα όμως πολλά εγκατελειμένα πηγάδια έγιναν αιτία να χαθούν άνθρωποι που ποτέ δεν βρέθηκαν ή άλλοι να αυτοκτονήσουν. Γι' αυτό βγήκε και η παροιμία που λέει «το κατάπιε η γης».

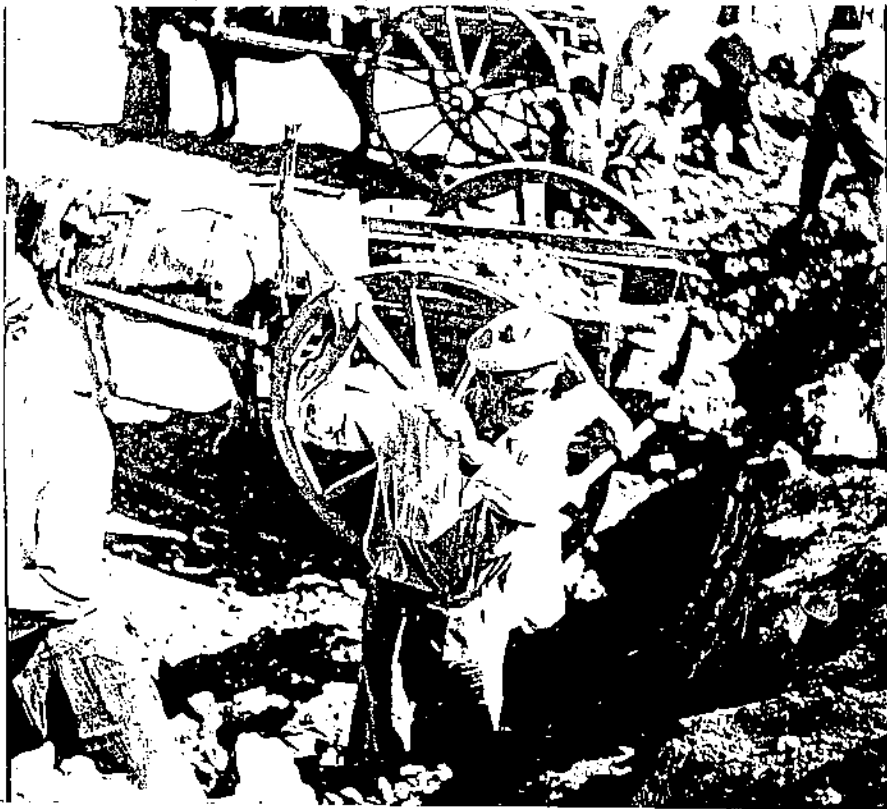
Αργότερα που το ηλεκτρικό ρεύμα μπήκε στην υπηρεσία του ανθρώπου, την κίνηση για την άντληση του νερού την έκαναν οι αντλίες. Βγήκαν τα αρτεσιανά φρέατα και ο κόσμος απαλλάχθηκε από τη μεγάλη δυσκολία και τους κινδύνους ενός πηγαδιού. Σήμερα ένα αρτεσιανό με τις υποδείξεις ενός υδατοσκόπου ή γεωλόγου έχει επιτυχία πάνω από 95%. Και το βάθος του μπορεί να φτάσει ακόμη και χιλιάδες μέτρα, ενώ το κόστος του είναι πάντα ανάλογο με το βάθος και την ποιότητα του νερού που θα βρεθεί.

Τα περισσότερα πηγάδια στην εποχή μας, δυστυχώς έγιναν βόθροι ή τόποι σκουπιδιών και λιμάτων, με αποτέλεσμα να μολύνονται οι πηγές και αυτά να είναι εστίες μόλυνσεως και όχι ζωής.

Συνοπτικά, τέλος, τα εργαλεία που χρησιμοποιούσε ο πηγαδάς και το συνεργείο του ήταν : τσάπες, γκασμάδες και άξινες για το σκάψιμο του πηγαδιού, παραμίνες, λαστοί και ματσακούπια για το σπάσιμο των πετρωμάτων στα τοιχώματα και βέβαια φτυάρια και μυστριά για το χτίσιμο των τοιχωμάτων. Επίσης απαραίτητα σύνεργά τους ήταν : τενεκέδες, κάδοι, δοχεία, καθώς και καρούλια για το ανέβασμα του σκαμμένου χώματος και ένας καθρέφτης ή ένα χωνί φπαγμένο από ύφασμα, ώστε να κατεβαίνει αέρας και βέβαια να φωτίζεται ο χώρος χωρίς να χάνεται το οξυγόνο.

Νταμαρτζής

Ο νταμαρτζής έβγαζε τη πέτρα από το νταμάρι για το χτίσιμο των σπιτιών και άλλα έργα. Την πέτρα την έβγαζε με σφήνες, λιστούς και βαριές και αν συναντούσε δυσκολίες και ο βράχος ήταν μεγάλος, καλούσε τους φουρνελάδες που έβαζαν τα φουρνέλα. Έπειτα ερχόταν η σειρά του πελεκάνου, και εκεί επί τόπου αυτός πελεκούσε την πέτρα για να την παραδώσει έτοιμη στους χτίστες.



Πελεκάνος

Ο πελεκάνος ήταν ο επαγγελματίας εκείνος που πήρε την ονομασία του, επειδή η δουλειά του ήταν να πελεκάει με ειδικά σιδερένια εργαλεία την πέτρα που έβγαζε ο νταμαρτζής από το νταμάρι.

Δούλευε τότε στην περιοχή του νταμαριού και άλλοτε στον χώρο που χτιζόταν το σπίτι, στο γιαπί, για να 'ναι σε άμεση συνεργασία με τον υπεύθυνο (κάλφας - χτίστης) της κατασκευής του σπιτιού.

Φορούσε επίσης πάντα ειδικά σκούρα γυαλιά για να προφυλάσσει τα μάτια του από τις υγρές φλοίδες που πεπόντουσαν όταν πελεκούσε την πέτρα, και τα εργαλεία που χρησιμοποιούσε ήταν τα εξής : ο ματρακάς (είδος σφυριού), το μπελόφι (στρογγυλό σίδερο ειδικό για το πελέκωμα του μαρμάρου), το μπισλίδικο (κελέφι πλατύ με δόντια), η λάμα, ο τσόκος (μπελόφι μωρό), η δραπίνα (σιδερικό με δόντια σαν χτένα), τα λαμάνια και οι γλώσσες που χρησιμοποιούνταν στις υλοδοουλειές.

Ο τεχνίτης αυτός ήταν περιζήτητος και ζακουστός στην εποχή του, τότε που τα περισσότερα σπίτια χτιζόνταν με πέτρα. Σήμερα όμως τα πράγματα έχουν αλλάξει. Και φυσικά με την εξέλιξη της τεχνολογίας και τη χρησιμοποίηση των σύγχρονων εργαλείων, το επάγγελμα αυτό άλλαξε σημαντικά τη μορφή του.

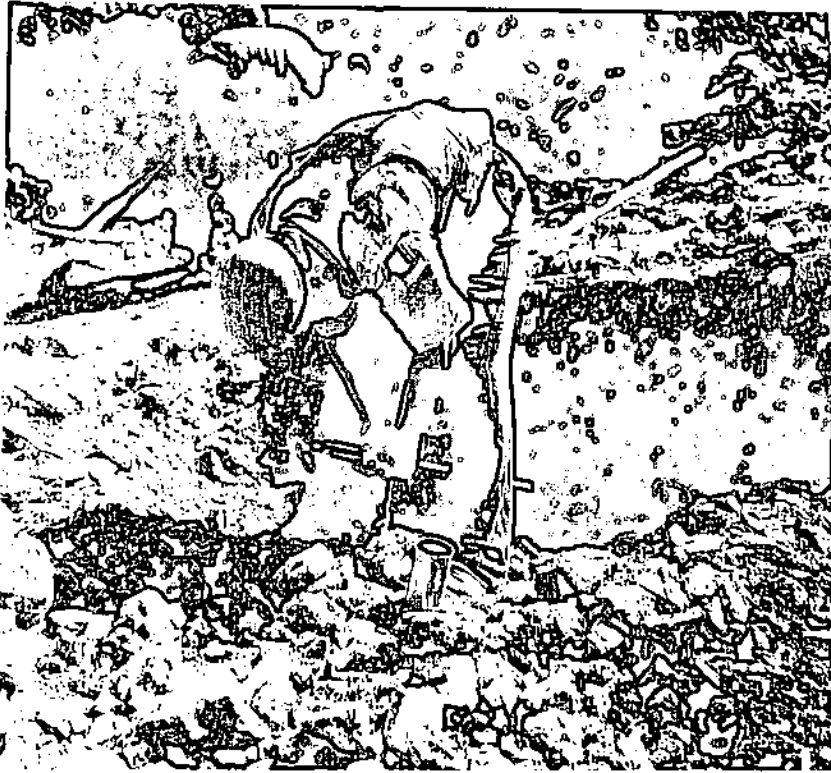
Φουρνελάς

Ο άνθρωπος αυτός είχε την πιο επικίνδυνη δουλειά από όλους, γιατί τα υλικά που χρησιμοποιούσε ήταν εκ φύσεως επικίνδυνα. Η δουλειά του όμως ήταν απαραίτητη, και διευκόλυνε τον μεταφορέα και τον χτίστη στον τεμαχισμό βράχων, στη διάνοιξη δρόμων και στην κατασκευή θεμελίων, υδραγωγείων και δημοσίων έργων.

Ο επαγγελματίας αυτός ήταν εργολάβος ή μεροκαματιάρης, και αυτός κανόνιζε τους βοηθούς του και τις ποσότητες των υλικών που θα χρησιμοποιούσε.

Αρχικά ο φουρνελάς καθάριζε το έδαφος από τα κλαδιά και τα χρώματα, και αφού ερευνούσε την κατάσταση πριν πάρει την απόφαση, άρχιζε το έργο. Έβλεπε τα νερά, όπως λένε τις ραβδώσεις της πέτρας, και αποφάσιζε που θα ανοίξει την τρύπα. Το άνοιγμα της τρύπας πριν ανακαλυφθούν και χρησιμοποιηθούν τα σημερινά κομπρεσέρς, ήταν κουραστικό και απαιτούσε πολλές ώρες δουλειάς. Ξεκινούσε πρώτα με τον μικρό λοστό, που είχε δόντια σαν του σταυροκατσάβιδου, και έκανε την πρώτη τρύπα. Κρατούσε έπειτα κάποιος το μικρό λοστάρι και άλλος με τη βαριά ή την βαριοπούλα χτυπούσε την κεφαλή του λοστού. Αφού λοιπόν ετοιμάζε την τρύπα μέχρι το βάθος που ήθελε, έβαζε μέσα το μπαρούτι και τα στουπιά με το φιτίλι, και ετοιμαζόταν για την ανατίναξη. Το φιτίλι βέβαια που χρησιμοποιούσε ήταν βραδύκαυστο και το μήκος του ήταν τόσο, όσο του επέτρεπε να απομακρυνθεί από το σημείο της έκρηξης. Ανέβαινε ύστερα ο φουρνελάς σε ένα ύψωμα και φώναζε δυνατά προς κάθε κατεύθυνση για να τον ακούσουν όλοι και να μην τραυματισθούν : «Βάρδα Φουρνέλο». Αναβε έπειτα το τσιγάρο του, μετέδιδε την φωτιά, και η έκρηξη ήταν τόσο δυνατή που έσπαζε το βράχο σε κομμάτια. Πολλές φορές όμως τα νερά της πέτρας του

έκαναν ζημιά, γιατί τα αέρια που σχηματίζονταν από το μπαρούτι χάνονταν, χωρίς να κατορθώσουν να σπάσουν το βράχο.



Για να κατέχει όμως κάποιος δυναμίτες και μπαρούτια έπρεπε να έχει ειδική άδεια από την αστυνομία. Πολλοί έκαναν κακή χρήση των εκρηκτικών, και έτσι γίνονταν από άσχετους πολλά ατυχήματα, με αποτέλεσμα πολλοί άνθρωποι να μένουν ανάπηροι, τυφλοί, σακάτες κτλ.

Όταν ο φουρνελάς επίσης έριχνε φουρνέλο μέσα στην πόλη, για να μην γίνεται εκτίναξη βράχων και προκληθούν ζημιές, κάλυπτε την πέτρα με λαμαρίνες. Όμως πολλές φορές και οι λαμαρίνες, που παρασύρονταν από τις πέτρες, έκαναν μεγαλύτερη ζημιά.

Άλλος τρόπος για το σπάσιμο της πέτρας ήταν η συνεχής κατασκευή τρυπών και το γέμισμα τους με νερό. Τη νύχτα το κρύο πάγωνε το νερό, και έτσι η πέτρα από τη

διαστολή γινότανε κομμάτια. Η σφήνα τέλος μπορούσε να χωρίσει μια πέτρα σε δύο ή περισσότερα κομμάτια.

Σήμερα είναι τα βενζινοκίνητα ή ηλεκτροκίνητα κομπρεσέρς που είναι συνδεδεμένα με το μηχάνημα που στέλνει αέρα. Έτσι με το συνεχές χτύπημα και τους συνεχείς κραδασμούς ανοίγεται η τρύπα και στη συνέχεια γεμίζεται με μπαρούτι. Υπάρχουν επίσης και τα ηλεκτρικά χαλύβδινα πριόνια που τεμαχίζουν το μάρμαρο, ανάλογα με τις επιθυμητές διαστάσεις χωρίς καν να γίνει έκρηξη.

Ο φουρνελάς λοιπόν ήταν κι αυτός ένας άνθρωπος μεροκαματιάρης που τόσο πολύ ωφέλησε τον τόπο. Σήμερα δεν τον έχουμε και τόσο ανάγκη γιατί η επιστήμη προχώρησε τόσο πολύ που τα αυτόματα μηχανήματα κόβουν την πέτρα, την φορτώνουν και την γυαλίζουν, και εμείς την βλέπουμε και την θαυμάζουμε.

Ο φουρνελάς τέλος χρησιμοποιούσε στη δουλειά του τα πιο κάτω εργαλεία. Είχε την βαριά, την βαριοπούλα, τον κασμά, την άξινα ή ξινάρι, τον λοστό ή μεγάλη παραμίνα, τις σφήνες, την βέργα με τη λαβίδα (ματσακούπι), την μικρή παραμίνα, το μπαρούτι, τα στουπιά, το βραδύκαυστο φιτίλι, καθώς βέβαια και διάφορα άλλα, τα οποία τον βοηθούσαν όλα στην αναπίναξη των βράχων.

Χοριδάς ή Ασβεστάς

Η λέξη χορίδι ή ασβέστης σημαίνει την ασβεστο που χρησιμοποιείται κατά κύριο λόγο στην κατασκευή των σπιτιών. Είναι το πλέον, διαδομένο δομικό υλικό που εκτός από το χτίσιμο των σπιτιών χρησιμοποιείται και στο άσπρισμα των τοίχων, στην απολύμανση χώρων, στην ιατρική και αλλού. Σήμερα βέβαια είναι πολύ δύσκολο να θρούμε την ασβέστη στην παλιά της μορφή και την βλέπουμε πάντα σβησμένη μέσα σε πλαστικούς σάκους. Τα παλιά χρόνια όμως υπήρχαν τα ασβεστοκάμινα, ειδικοί δηλαδή χώροι που ήταν σαν τρύπα ή σαν πηγάδι, σε μέρη που υπήρχαν ασβεστολιθικές πέτρες και δάμνοι ή κλαδιά για φωτιά.

Ο άνθρωπος λοιπόν που έφτιαχνε την ασβέστη στα ασβεστοκάμινα ήταν ο χοριδάς ή ασβεστάς. Η πρώτη δυσκολία που αντιμετώπιζε ο ταλαίπωρος αυτός άνθρωπος ήταν στη συλλογή των πετρωμάτων, που κουβαλούσε μαζί με τους εργάτες του, με τα γαϊδούρια ή τα μουλάρια. Εάν δεν ήταν καθαρές οι πέτρες και είχαν προσμίξεις από χώματα ή άλλες ύλες το ασβέστη δεν θα έβγαινε καθαρό. Δεν θα ήταν λευκό, όπως το γνωρίζουμε, αλλά κάπως παρόμοιο με το τσιμέντο, τον γύψο, την πορσελάνη κ.α. Αφού λοιπόν γέμιζε το εσωτερικό του ασβεστοκάμινου με τις πέτρες και πάντα με τάξη, το σκέπαζε έπειτα με λαμαρίνες ή κεραμίδια για να μη βραχεί όταν θα είναι έτοιμο. Στη βάση της καμίνου επίσης υπήρχε η εστία που άναβε ο χοριδάς τα ξύλα, τους δάμνους και τα κλαδιά, τα οποία περιμάζευε από τις γύρω περιοχές και το φόρτωνε στα γαϊδούρια.

Έπρεπε φυσικά να υπήρχε ικανό απόθεμα ξύλων, δάμνων και κλαδιών για να μη μείνει το καμίνι χωρίς φωτιά. Έτσι με τη συνεχή τροφοδοσία αναπτύσσονταν φοβερές θερμοκρασίες που πρέπει να ξεπερνούσαν τους 2000 βαθμούς Κελσίου. Πάντως πιο μεγάλη θερμοκρασία από την κανονική, θα έκανε ρευστοποίηση της πέτρας και τέλος αντί για ασβέστη θα έβγαινε γυαλί.

Μετά το γήσιμο της πέτρας ο χοριδάς την άφηνε να κριώσει, και ύστερα ολόκληρες τις πέτρες που είχαν ασβέστι, τις έβαζε σε σάκους και τις φόρτωνε στα ζώα. Έτσι καρβάνια ολόκληρα ξεκινούσαν για τα αστικά κέντρα ή τους τόπους που χρειαζόταν το υλικό.



Βέβαια ο μεγαλύτερος φόβος του ασβεστά ήταν η βροχή. Ένα στην μεταφορά έβρεχε και η ασβέστι βρεχόταν, τότε γινόταν σκόνη ή γάλα, και κινδύνευαν οι άνθρωποι και τα ζώα από τα εγκαύματα που προξενούσε η επαφή του δέρματος με τον ασβέστι.

Δεν χρειαζόταν επίσης να πει το επάγγελμά του ο ασβεστάς, αφού φαινόταν από μακριά ότι ήταν ασβεστάς ή χοριδάς. Τα φρύδια του και τα μαλλιά του ήταν άσπρα και το δέρμα του κοκκινωπό από το κάγμο που είχε δεχθεί το σώμα του από τη σκόνη του ασβέστη.

Το σβήσιμο της ασβέστης χυνόταν σε λάκκους, έξω από οικοδομές, ή σε δεξαμενές, και πάντα φυσικά με νερό. Όμως ακόμη και οι υδρατιοί που αναδύονταν από το σβήσιμο της άσβεστου ήταν επικίνδυνοι να κάγουν δέντρα ή ανθρώπους.

Σήμερα βέβαια όλα έχουν αλλάξει. Οι κίνδυνοι αυτοί έχουν εξαφανισθεί γιατί όλα σχεδόν γίνονται σε οργανωμένα εργοτάξια και οι κίνδυνοι απομονώνονται. Και η μεταφορά τους γίνεται με οχήματα, ενώ η επεξεργασία τους γίνεται σε σύγχρονους και ειδικούς χώρους.

Τα εργαλεία τέλος που χρησιμοποιούσε ο χοριδάς ήταν : σιδηρικά, λαστοί, βαριές, μικρές και μεγάλες, για το σπάσιμο της πέτρας, σφυριά, κλαδευτήρια και τσεκούρια για το κόψιμο της ξυλείας. Απαραίτητα όμως ήταν και τα φτυάρια, τα τσαπιά και οι κασμάδες για το άνοιγμα του λάκκου και το ξερίζωμα των δάμνων.

Καρβουνιάρης

Μέχρι τις αρχές της δεκαετίας του '50, που το πετρέλαιο κι ο ηλεκτρισμός δεν ήταν ακόμη σε χρήση, το κάρβουνο ήταν η κυριότερη καύσιμη ύλη, περισσότερο και από τα ξύλα, γιατί είχε μεγαλύτερη θερμαντική αξία αλλά και για πρακτικούς λόγους, επειδή δεν φθειρόταν εύκολα και δεν έπιανε μεγάλο χώρο κατά την αποθήκευση.

Μαζί με τα ξύλα λοιπόν, αποτελούσε τα περασμένα χρόνια είδος πρώτης ανάγκης για κάθε σπίτι, αφού τότε οι άνθρωποι χρησιμοποιούσαν ξυλόσομπα ή μαγκάλι, για να ζεσταθούν, και φουφού, για να μαγειρέγουν. Κάρβουνα όμως χρησιμοποιούσαν και τα εργοστάσια για την κίνηση των μηχανών τους, καθώς και τα αυτοκίνητα «Γκαζοζέν» για την κίνησή τους, την περίοδο της κατοχής.

Οι άνθρωποι που έφτιαχναν τα κάρβουνα ήταν οι καρβουνάδες, οι οποίοι περνούσαν τον περισσότερο χρόνο τους πάνω στα βουνά, όπου είχαν τα καμίνια τους. Στα χωριά τους κατέβαιναν μόνο αν ήταν να πουλήσουν τα κάρβουνα που είχαν κάνει, και τα οποία μετέφεραν μέσα σε τσουβάλια, με τα ζώα που συντηρούσαν γι' αυτή τη δουλειά.

Η προετοιμασία και η καύση ενός καμινιού ήταν πραγματικά μια δύσκολη δουλειά, που απαιτούσε ειδική τεχνική και μεγάλη προσοχή, για να μην κάνουν τα ξύλα και αντί για κάρβουνα γίνουν στάχτη. Από την ώρα μάλιστα που θα ξεκινούσε ο καρβουνιάρης να συγκεντρώνει τα ξύλα μέχρι να πάρει έτοιμα τα κάρβουνα, χρειαζόταν να δουλέψει ένα περίπου μήνα.

Πρώτα λοιπόν συγκεντρώνει τα ξύλα, τα οποία συνήθως κουβαλούσε από μακριά με κάποιο ζώο, σε ένα επίπεδο καθαρό μέρος, που ήταν μεγαλύτερο από ένα αλώνι. Προτιμούσε βέβαια να κάψει το καμίνι σε μέρος που είχε ξαναχρησιμοποιήσει, γιατί το

καμένο χύμα ήταν καλύτερο από το φρέσκο. Αφού έπειτα ετοιμάζε τα ξύλα που κουβαλούσε, κόβοντάς τα σε διάφορα μεγέδη, έστηνε στο μέσον περίπου του χώρου αυτού τρεις πέτρες, που το μέγεδός τους εξαρτιόταν από το μέγεδος του καμινιού. Και πάνω σ' αυτές τις πέτρες τοποθετούσε μια χονδρή ρίζα ή έναν κορμό δέντρου, για να κατασκευάσει ύστερα σ' αυτή την υποδομή το «χωνί», από χοντρά ξύλα που τα στερέωνε όρδια. Στη συνέχεια τοποθετούσε την πρώτη, τη δεύτερη, τρίτη σειρά από γιλότερα ξύλα, ενώ στο έδαφος άφηνε 5-6 τρύπες που χρησίμευαν για τον αερισμό του καμινιού και έδιναν την κρυφή φλόγα.



Έπειτα τοποθετούσε με προσοχή και τα υπόλοιπα ξύλα, βάζοντας τα πιο χοντρά προς το κέντρο, ώστε να διατηρήσει το ανάλογο μέγεδός της, η τρύπα του καμινιού, η οποία μετά θα δεχόταν τη φωτιά. Όλον αυτόν τον όγκο των ξύλων, που ο καρβουνιάρης έφτιαχνε με μεγάλη ακρίβεια, τον σκέπαζε με κλαδιά ελιάς ή με στρώματα φύλλων ή άχυρου, τα οποία στη συνέχεια στερέωνε, ρίχνοντας πάνω τους

μπόλιχο χώμα, κατά προτίμηση καμένο, από προηγούμενο καμίνι, για να είναι γερό και να αντέξει σε τυχόν μεγάλη βροχή. Έτσι δεν υπήρχε κίνδυνος να περάσει το νερό μέσα και να σβήσει το καμίνι.

Λειτουργία



Για όλη αυτή τη δουλειά ο καρβουνιάρης χρειαζόταν 2 - 3 ημέρες, κι από δω και πέρα άρχιζε το κάψιμο του καμινιού. Άναβε λοιπόν φωτιά λίγο παραδίπλα από το καμίνι, σε ξεχωριστό μέρος, και τα κάρβουνά της τα έριχνε με φτυάρι στην τρύπα του καμινιού, που είχε αφήσει στην κορυφή, σκαρφαλώνοντας πάνω εκεί με προσοχή. Στην τρύπα αυτή έβαζε επίσης και το προσάναμμα από ξερά χόρτα, δαδί ή αφάνες. Και από την ώρα που θα έριχνε τη φωτιά μέσα στο καμίνι και βεβαιωνόταν ότι άρχισε η λειτουργία του, ο μάστορας έπρεπε να μείνει ζάγρυπνος τέσσερα μερόνυχτα.

Η καύση των ξύλων του καμινιού γινόταν σιγά - σιγά από κάτω προς τα επάνω, και απ' το κέντρο προς τα έξω, όπως δηλαδή το σχήμα του κελύφους ενός σαλιγκαριού. Ιδιαίτερη επίσης προσοχή έδινε ο καρβουνιάρης στις τρύπες που είχε αφήσει γύρω - γύρω, κι εκεί συγκεντρώνονταν όλη η τέχνη και η πείρα του. Καθόταν λοιπόν κοντά,

και τις παρακολουθούσε, μέχρι να ξεδιμάνουν και να βγάλουν άφθονο καπνό. Δεν άφηνε όμως όλες τις τρύπες ανοικτές, αλλά εκείνες που βρίσκονταν στη μεριά που φύσαγε αέρας, τις έκλεινε με λαμαρίνες.

Όταν αργότερα η τρύπα μετά τον καπνό έβγαζε φωτιά, αυτό σήμαινε ότι από την πλευρά αυτή το καμίνι είχε καεί, ήταν έτοιμο, και η τρύπα έπρεπε να κλειστεί αμέσως. Το ίδιο πράγμα έπρεπε να γίνει και με τις υπόλοιπες τρύπες, οι οποίες για να κλείσουν χρειάζονταν 2-3 ώρες η καθεμιά. Το δυσκολότερο όμως ήταν να κλείσει η τελευταία τρύπα γιατί χρειαζόταν περισσότερη ώρα επειδή δεν αεριζόταν.

Συγχρόνως και ενώ το καμίνι καιγόταν, ο καρβουνιάρης πρόσδετε μέσα από την τρύπα που είχε αφήσει στην κορυφή του καμινιού, και άλλα χοντρά και κοντά ξύλα, τα οποία είχε ετοιμάσει από πριν. Χτυπούσε επίσης γύρω - γύρω το καμίνι με την «μανέτα», ένα μεγάλο φτυάρι, για να γίνει όλο μια μάζα και να καούν όλα τα ξύλα μαζί. Έτσι όταν έκλεινε και η τελευταία τρύπα, το καμίνι είχε πια καεί και τα ξύλα είχαν γίνει κάρβουνα. Τέλος μετά από 1 - 2 ημέρες ο μάστορας άνοιγε το καμίνι, αφού είχε πια κριώσει, και έπαιρνε τα κάρβουνα με τη σειρά και κυκλικά, από τα έξω προς τα μέσα.

Τα κάρβουνα τα αγόραζαν όλα τα σπίτια, οι υψοταριές και οι ταβέρνες, καθώς και κάποια μικρομάγαζα των πόλεων που πουλούσαν κάρβουνο. Στα χωριά όμως τα κάρβουνα τα πουλούσε ο ίδιος ο καρβουνιάρης, και μάλιστα σε μια τιμή, χωρίς να ξεχωρίζει την ποιότητα.

Την σκόνη επίσης του κάρβουνου, την λεγόμενη καρβουνόσκονη την αγόραζαν για προσάναμμα, και έτσι από τα κάρβουνα δεν πήγαινε τίποτα χαμένο. Πολλές φορές

μάλιστα την ανακάτευαν και με λιωμένο ασβέστι και φτιάχνανε ένα μείγμα που το χρησιμοποιούσαν κι αυτό ως καύσιμη ύλη.

Τα καλύτερα κάρβουνα ήταν από σχίνα, κουμαριές, θελανιδιές, πουρνάρια κτλ., ενώ τα χειρότερα ήταν τα κάρβουνα από ρείκια γιατί αυτά στο άναμμα σπινδήριζαν και ήταν επικίνδυνα και ενοχλητικά.

Οριστικά όμως εδώ και πολλά χρόνια οι συμπαδέστατοι καρβουνιάρηδες έχουν μπει στο περιδώριο. Πολύ λίγοι άνθρωποι χρησιμοποιούν ακόμη τα κάρβουνα και σχεδόν καμιά νοικοκυρά δεν μαγειρεύει με αυτά. Και σήμερα βέβαια που έχουμε τα «πετρογκάζ» και τις ηλεκτρικές κουζίνες, τα καλοριφέρ, τις ηλεκτρικές σόμπες και ακόμη και τις ηλεκτρικές κουβέρτες, όλα αυτά μας φαίνονται τόσο άγνωστα, μακρινά αλλά και συγχρόνως τόσο παραμυθένια.

Καρεκλάς

Πριν εμφανιστούν οι πλαστικές πολυδρόνες και οι καρέκλες από ξύλο, οι άνθρωποι χρησιμοποιούσαν γάθινες. Απ' την πολλή χρήση, όμως, τρυπούσαν εύκολα, επειδή η βάση τους ήταν φπαγμένη από χόρτο. Όποια, λοιπόν, χαλούσε την έβαζαν στην άκρη και περίμεναν τον καρεκλά να την επιδιορθώσει.

Ο καρεκλάς ήταν τεχνίτης που επιδιόρθωνε καρέκλες, πλέκοντας τη βάση του ξύλινου πλαισίου. Το ξύλο της καρέκλας ήταν πολύ σκληρό γιατί ήταν από πλάτανο, μουριά ή οξιά ή κάποιο άλλο σκληρό ξύλο. Και έπαιρνε ειδικό σχήμα για να στηρίζει το σώμα σε κανονική θέση και να μπορεί κανείς να κάθεται χωρίς να νιώθει κόπωση.

Για το πλέξιμο της καρέκλας, ο καρεκλάς χρησιμοποιούσε ένα ειδικό χόρτο, το γαδί, το οποίο μάζευε το καλοκαίρι μέσα από τα ποτάμια και τους θάλτους και το έβαζε στον ήλιο να ξεραθεί. Έπειτα το έκανε δεμάτια, το τύλιγε γύρω από τον ώμο του κι έπαιρνε τις γειτονιές και τα χωριά με τα πόδια, φωνάζοντας : «Καρεκλααάς! Καρέκλες διορθώνω. Ο Καρεκλααάς». Τον άκουγαν οι νοικοκυραίοι που είχαν χαλασμένες καρέκλες και έβγαιναν έξω καλώντας τον να τις επιδιορθώσει. Κι εκείνος έχοντας μαζί του και τον σάκο με τα απαραίτητα εργαλεία μέσα, καθόταν στην αυλή του σπιτιού ή στο πεζούλι του δρόμου, κι άρχιζε με επιδεξιότητα να φτιάχνει την καρέκλα.



Πρώτα έκοβε το κατεστραμμένο κομμάτι της βάσης και έπειτα με τη φαλτσέτα (είδος μικρού δρεπανιού) έσκιζε το γαδί στη μέση και το τοποθετούσε στο νερό για να μαλακώσει και να δουλεύεται ευκολότερα. Στη συνέχεια με το σφυρί χτύπαγε την καρέκλα, την επισκεύαζε και στερέωνε καλά τα πόδια της. Αφού τέντωνε και το σύρμα που σφίγγει τα πόδια, ο καρεκλάς έπαιρνε το γαδί ανά τρία κομμάτια και στην άκρη τα έδενε κόμπο. Το πλέξιμο ξεκινούσε από τις άκρες και τελείωνε στο κέντρο. Τοποθετούσε τον κόμπο στην μια άκρη του καδίσματος κι έφερνε γύρω-γύρω το γαδί που το έστριβε να γίνει σαν τριχιά. Έπειτα αφού κάλυπτε τον πρώτο κόμπο, το κατεύθυνε στο απέναντι ξύλινο μέρος του καδίσματος. Από το επάνω μέρος και από την εξωτερική πλευρά κατέβαζε το γαδί, το έφερνε στην εσωτερική δέση και πάλι στροφή δεξιά. Στη συνέχεια κάτω από το σανίδι, το κατεύθυνε στην επάνω απέναντι πλευρά, κι έτσι σχηματιζόταν το πρώτο τετράγωνο, το οποίο βέβαια συνεχώς μικραίνει, μέχρι που στο τέλος έκλινε τελείως. Το γαδί το τροφοδοτούσε ανελλιπώς με ένα άλλο κομμάτι. Έτσι τη δέση αυτού που τελείωνε, τη συνέχιζε άλλο κομμάτι και με αυτόν τον τρόπο από τον πρώτο κόμπο μέχρι τον τελευταίο το γαδί ήταν σαν συνεχόμενη τριχιά. Έπειτα έκοβε με το μαχαίρι τις άκρες του χόρτου που προεξείχαν, ενώ πολλές φορές για να ομορφαινε την καρέκλα έβαφε μερικά γαδιά κόκκινα, πράσινα ή μπλε. Τέλος ο καρεκλάς έβαζε τη γεροντότερη του σπιπού να καδίσει για να δει αν «κρατάει» η καρέκλα, πληρωνόταν μετά για τον κόπο του και συνέχιζε το δρόμο του.

Πολλή δουλειά είχε επίσης ο καρεκλάς με τα καφενεία. Εκεί υπήρχαν πολλές καρέκλες που από την καθημερινή χρήση χαλούσαν γρήγορα. Τις μάζευε λοιπόν αυτές σε μια γωνιά ο καφετζής, κι όταν περνούσε ο καρεκλάς κάνανε τη συμφωνία και από το πρωί έως το βράδυ τις τελείωνε.

Αργότερα βέβαια το χόρτο αντικαταστάθηκε από χρωματιστά κορδόνια κι έπειτα οι καρέκλες βιομηχανοποιήθηκαν. Μόνο σε κάποια παραδοσιακά καφενεία θα βρούμε σήμερα γάδινες καρέκλες. Ίσως γι' αυτό να 'χουν απομείνει λίγοι καρεκλάδες ακόμη, τσιγγάνοι σχεδόν όλοι, ενώ σε λίγα χρόνια θα χαθούν κι αυτοί.

Απαραίτητα σύνεργα και εργαλεία για τον καρεκλά ήταν : το γαδί ή το σχοινί, με το οποίο έπλεκε την καρέκλα και φυσικά σύρμα, τανάλια, σφυρί, πένσα, κατσαβίδι, τσαγκαροσουβίλι, καθώς και ένα μαχαίρι (τσεκμές), που τον βοηθούσε στο κόψιμο του σχοινού ή του γαδιού.

Καφετζής

Αυτό το επάγγελμα δεν θέλει καμιά ιδιαίτερη τέχνη ούτε χρειάζεται να μαθητεύσει κανείς πουθενά για να το μάθει. Η δουλειά όμως του παλιού καφετζή ήταν δύσκολη από πλευράς κούρασης και έντασης νεύρων. Ξεκινούσε από τις πρώτες πρωινές ώρες και σταματούσε τα μεσάνυχτα, περπατώντας συνεχώς, χωρίς σταματημό, για να εξυπηρετήσει τους πελάτες και να ικανοποιήσει κάθε επιθυμία τους, όσο παράξενη και ιδιότροπη κι αν ήταν.

Μια από τις πιο δύσκολες δουλειές του καφετζή ήταν η διαδικασία της ετοιμασίας του καφέ, από την ώρα που θα το αγόραζε από το εμπόριο, ωμό σε κουκούτσια, μέχρι την ώρα που θα τον έβαζε στο μπρίκι για να τον γήσει.

Αγόραζε λοιπόν τον καφέ, ωμό σε κουκούτσια, και τον πήγαινε στο σπίτι όπου συνήδως η γυναίκα του καφετζή ή κάποιος άνθρωπος του σπιτιού, θα τον καβούρνπιζε με τα μεγάλα ειδικά καβουρνπιστήρια, στη φωτιά για πολλές ώρες. Όταν μάλιστα ήταν μεγάλη η ποσότητα του καφέ ερχόταν και άλλες γυναίκες, συγγενείς ή φιλενάδες για να βοηθήσουν.

Μετά το καβούρνπισμα έπαιρνε ο καφετζής το υλικό και πήγαινε στο καφεενείο για να το κοπανίσει αυτός ο ίδιος, ή κάποιος με πληρωμή, μέσα σε ένα μεγάλο πέτρινο γουδί που υπήρχε σε μια γωνία του καφεενείου. Το κοπάνισμα γινόταν με ένα σιδερένιο μακρόστενο κόπανο, μήκους ενός μέτρου περίπου, που κατέληγε σ' ένα πλατύ εξόγκωμα και ζύγιζε 5 - 6 κιλά.

Έριχνε έτσι μέσα στο γουδί μια ποσότητα καφέ και ανεβοκατεβάζοντας το κόπανο, τον χτυπούσε στην αρχή σιγά, μετά όμως δυνατά για να σπάσουν και να διαλύσουν το κουκούτσια.

Μετά το κοπάνισμα ο καφετζής κοσκίνιζε μέσα σε πολύ γιλό κόσκινο τον καφέ, που τώρα πια ήταν έτοιμος για κατανάλωση. Και ό,τι έμενε μέσα στο κόσκινο το έριχνε πάλι μέσα στο γουδί και το ξανακοπάνιζε. Η δουλειά αυτή του κοπανίσματος του καφέ ήταν πραγματικά πολύ κουραστική. Πολλές όμως ήταν και οι φορές που γίνονταν και κάποιες νοδείες στο καθούρνισμα του καφέ ή αλλού.

Τον καφέ ο καφετζής τον έβηνε πάνω στη χόβολη ανάλογα με την παραγγελία του πελάτη : ΓΛΥΚΥ ΒΡΑΣΤΟ, ΒΑΡΥ ΓΛΥΚΟ, ΜΕΤΡΙΟ, ΣΚΕΤΟ, ΜΕ ΟΛΙΓΗ, ΣΤΟ ΧΟΝΤΡΟ, ΣΤΟ ΨΙΛΟ κτλ. Στο χοντρό φλιτζάνι αργούσε να κρυώσει και ήταν για μερακλήδες, ενώ στο γιλό ήταν για άγνωστους, άσχετους, ανεπιθύμητους και περαστικούς πελάτες.

Η χόβολη επίσης ήταν μισοσβησμένα κάρβουνα σκεπασμένα με στάχτη, που πάνω τους είχαν μια λαμαρίνα. Έτσι ο καφές γηνόταν σιγά-σιγά, ομοιόμορφα στο μπρίκι και δεν καιγόταν.

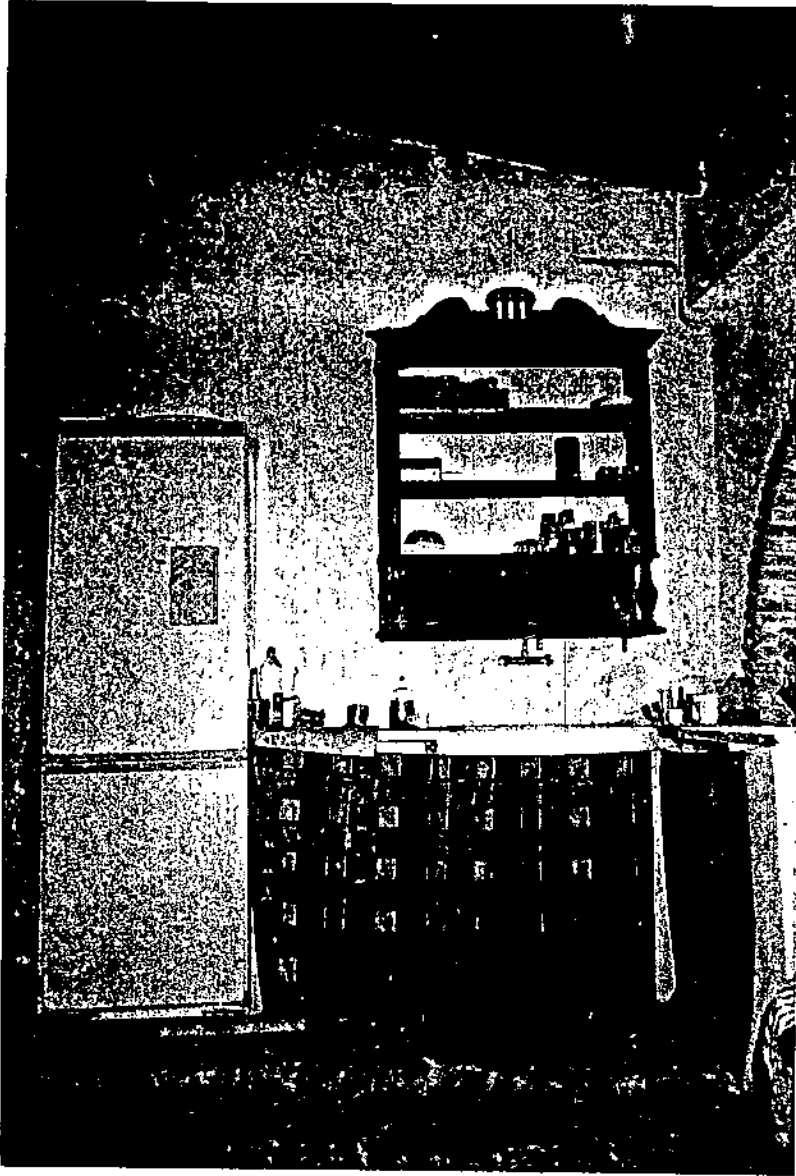


Η γυναίκα του καφετζή αναμφισβήτητα ήταν απαραίτητη και πολύμημη βοηθός στη δουλειά του. Τα γλυκά του κουταλιού και του ταγιού, που σερβίριζε τότε στους πελάτες του, τα έφτιαχνε εκείνη από το σπίτι, όπως και τους διάφορους μεζέδες, και μετά τα πήγαινε στο καφενείο. Εκτός από τα παραπάνω ο καφετζής σερβίριζε και άλλα, τα οποία έγραφε με τις τιμές τους σε μια ταμπέλα πάνω από τον πάγκο : Πορτοκαλάδα 1.50, Γκαζόζα 1.50, Παστέλι 1.00, Λουκούμι Μεγάλο 1.00, Μικρό 0.50, Ρακί, Διάφορο, Ούζο, Κονιάκ, Υποβρύχιο, που ήταν βανίλια με κρύο πηγαδίσιο νερό κτλ. Και σε μια άλλη ταμπέλα έγραφε : Βερεσέ από αύριο.

Τέλος μια άλλη φρονίδα του καφετζή, ήταν να κουβαλήσει νερό, για τις ανάγκες του καφενείου του, από τις λίγες κοινές βρύσες που υπήρχαν τότε, ή από κάποιο πηγάδι. Αυτή όμως τη δουλειά την ανέθετε συνήθως στα παιδιά του που τον βοηθούσαν ή στους νερούλαδες.

Το πιο δύσκολο βέβαια απ' όλα ήταν ότι για τον καφετζή δεν υπήρχε ημέρα ξεκούρασης, αφού όλες τις ημέρες του χρόνου ήταν υποχρεωμένος να έχει το μαγαζί του ανοιχτό. Επίσης αυτός ήταν ο άνθρωπος που υποδεχόταν τους ξένους στο χωριό ή έδινε διάφορες πληροφορίες. Γι' αυτό το λόγο άλλωστε έπρεπε να είναι κοινωνικός, πάντα ευγενικός, περιποιητικός και φυσικά καθαρός.

Το καφενείο του παλιού καιρού ήταν αναμφισβήτητα ένας πολύ ωραίος χώρος, με τα τραπεζάκια με τη μαρμαρίνη πλάκα, τις ξύλινες ή σιδερένιες γάδινες καρέκλες και φυσικά τον πάγκο με το γραμμόφωνο πάνω. Στον τοίχο του καφενείου υπήρχε επίσης ένας καθρέφτης και διάφορα κάδρα, που είχαν βοσκοπούλες και τσοπανόπουλα, ενώ πάνω από τον πάγκο υπήρχε η ταμπέλα κατάλογος καθώς και η ταμπέλα όπου ο καφετζής με κοινό μολύβι έγραφε τα βερεσέδια που του άφηναν οι πελάτες του, ή τους πρόχειρους λογαριασμούς κάθε παρέας.



Σήμερα πια ο κόσμος κάθεται στις καφετέριες και τα ζαχαροπλαστεία και απολαμβάνει τον καφέ του σε αναπαυτικά καθίσματα. Και βέβαια οι περισσότεροι δεν σπγμιαίους καφέδες, όπως νεοκαφέ, γαλλικό, καπουτσίνο κτλ.

Συνοπτικά τέλος τα απαραίτητα σύνεργα του καφετζή ήταν : το καβουρνπιστήρι για το καβούρνπισμα του καφέ, το πέτρινο γουδί και το ειδικό, βαρύ, σιδερένιο κόπανο για το κοπάνισμά του, το μιλό κόσκινο για το κοσκίνισμα του καφέ, η χόβολη και το μπρίκι για το γήσιμο, καθώς και άλλα σκεύη, για κάθε είδος που προσφερόταν στο καφενείο.

Ρακοκαζανάς

Ένα από τα επαγγέλματα που η σύγχρονη τεχνολογία άλλαξε σημαντικά τη μορφή του είναι και αυτό του ρακοκαζανά. Ο ρακοκαζανάς ήταν ο ιδιοκτήτης των ρακοκάζανων, των ειδικών δηλαδή καζανιών, μέσα στα οποία επεξεργαζόταν τα «τσιπούρα» των σταφυλιών, κι έβγαζε το ούζο και το ρακί. Και τα «τσιπούρα» από τα οποία βέβαια πήρε και το τσίπουρο το όνομά του, ήταν οι πατημένες ρόγες των σταφυλιών, που έμεναν μετά την παραλαβή του μούστου.

Ρακοκάζανα επίσης είχαν και οι ιδιοκτήτες αμπελιών, και κυρίως εκείνοι οι οποίοι καλλιεργούσαν κλήματα που έκαναν τα λεγόμενα κρασοστάφυλα.

Μέσα λοιπόν στο ειδικό αυτό καζάνι, που ονομαζόταν αλλιώς και λέβης ή λεβέπ ή καζάνι ΑΠΟΣΤΑΚΤΗΡΑΣ, ο ρακοκαζανάς έριχνε τα «τσιπούρα» μαζί με λίγο νερό για να βράσουν. Έπειτα το σκέπαζε με ένα ειδικό μεγάλο καπάκι, και αφού το σφράγιζε με ζυμάρι για να μην εξατμίζεται το υγρό και να μηδενίζεται η απώλεια του οινοπνεύματος, έβαζε φωτιά στα ζύλα που είχε κάτω.

Δίπλα στο ρακοκάζανο υπήρχε επίσης ένα πήλινο κιούπι γεμάτο με κρύο νερό, μέσα από το οποίο περνούσε ο σωλήνας της απόσταξης, για να υψώνονται οι ατμοί, και στη συνέχεια, η σούμα που θα έβγαине να ήταν κρύα.

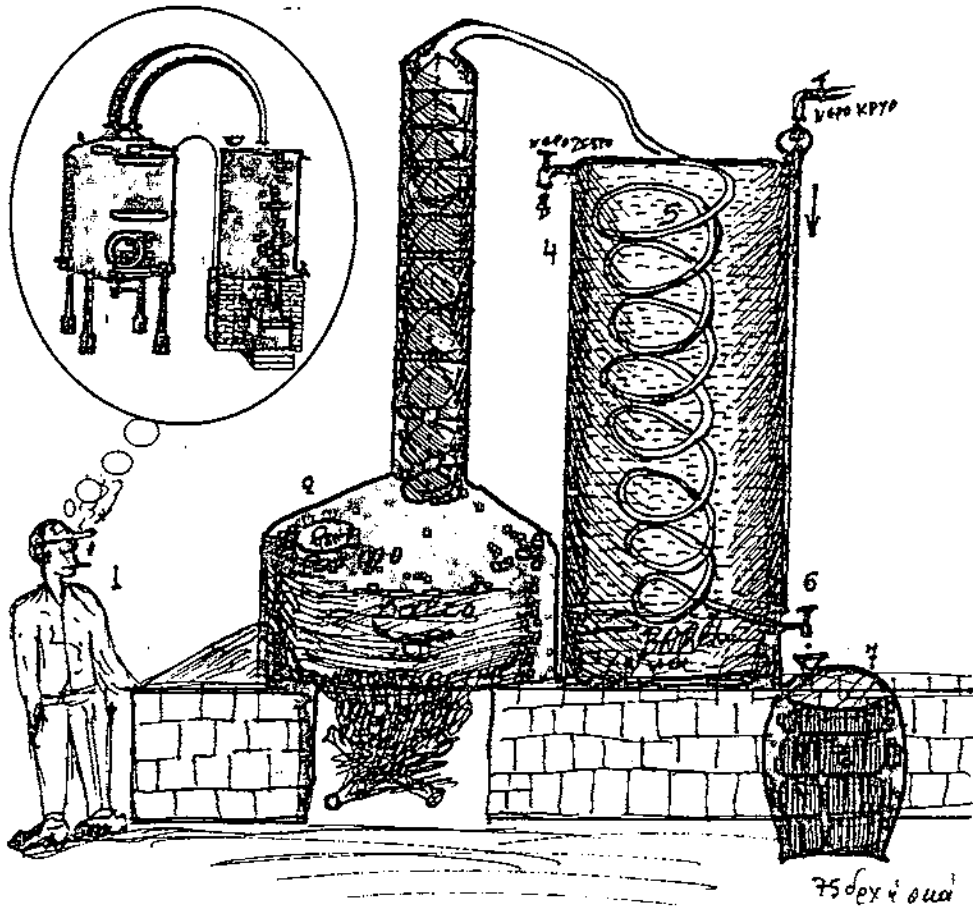
Και πάντα κάτω από το σωλήνα ο ρακοκαζανάς έβαζε το δοχείο, μέσα στο οποίο έσταζε η σούμα, που είχε μεγάλη περιεκτικότητα σε οινόπνευμα 32° βαθμούς, και την οποία μετρούσε με το γραδόμετρο.

Ανάλογα τώρα έριχνε μέσα στη σούμα νερό για να γίνει πια το ρακί. Αυτή βέβαια ήταν η πρώτη απόσταξη. Στη συνέχεια έκανε αν ήθελε και διπλή και τριπλή απόσταξη, η τελευταία όμως γινόταν σπάνια.

□ ΑΠΟΣΤΑΚΤΗΡΑΣ ΤΟΥ

ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΑΘΑΡΟΥ ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΟΣ 92 Β°

- ο αποστακτήρας του κλαμπαστάθη σε σχηματική παράσταση:
 1 ο ίδιος παρατηρεί την λειτουργία
 2 λαβύνη αποστάξεως με τρία ελαστικές κούβων υλών
 3 αβός με κωνοειδή χωνία που εμποδίζουν την άνοδο του νερού επιτρέπουν την διέλευση του ατμού.
 4 δεξαμενή νερού για την ψύξη του σωλήνα διαφυγής υδρατμών
 5 ο σωλήνας υδρατμών από μπακίρι
 6 κάνουλα και χωνί που τρέχει το οινόπνευμα καθαρό 94 βαθμούς
 7 βαρέλι αποθήκευσης οινόπνευματος.



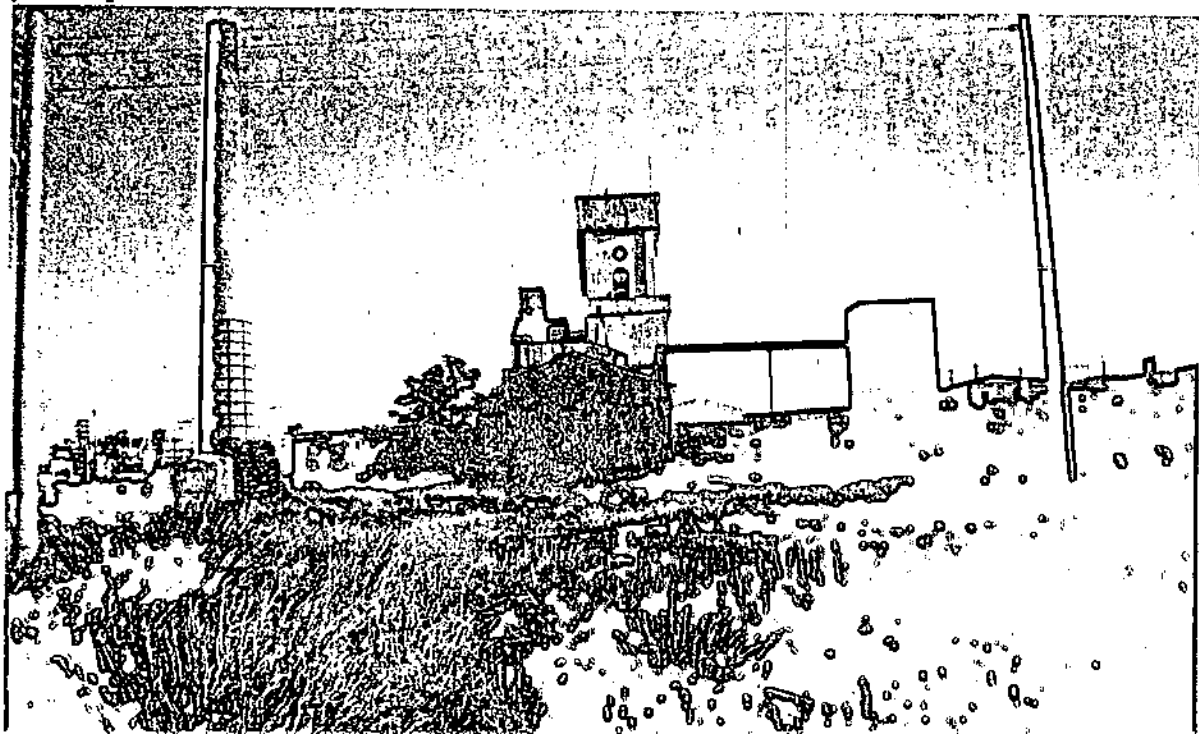
Έπειτα ο ρακοκαζανάς έβγαζε τα «τσιπούρα» από το καζάνι, το έπλενε και έριχνε μέσα τη σούμα της πρώτης απόσταξης, προσδέτοντας συγχρόνως λίγο κάρβουνο, κρεμμύδι και κριθάρι. Στο τέλος, όμως, πρόσθετε και το κύριο υλικό στη ρακομυρωδιά, που ήταν το γλυκάνισο.

Τα κάρβουνο είχε την ιδιότητα να τραβάει την μυρωδιά του σταφυλιού (σταφυλίλα), το κρεμμύδι έδινε μια γλύκα και το κριθάρι γεύση.

Στη συνέχεια, μετά απ' αυτή τη διαδικασία ο ρακοκαζανάς επίσης έφερνε το ούζο στους βαθμούς που ήθελε, δηλαδή γύρω στους 18° βαθμούς περιεκτικότητας σε οινόπνευμα.

Έτσι με αυτόν τον απλό τρόπο έκαναν οι άνθρωποι το ρακί και με τον ακόμη απλούστερο το κονιάκ. Μόνο που τώρα μέσα στη σούμα έριχναν ζάχαρη, την οποία είχαν προηγουμένως κάψει στη φωτιά για να πάρει το κοκκινωπό χρώμα, και αραίωναν όλο αυτό το μείγμα με νερό.

Όλα αυτά τα ποτά οι ρακοκαζανάδες τα πουλούσαν φυσικά στα μαγαζιά και τα καφενεία των κοντινών χωριών και των πόλεων. Και βέβαια όταν η παραγωγή τους ήταν μεγάλη, φίλευαν με πολύ ευχαρίστηση όλους τους γνωστούς τους, συγγενείς και γείτονες.



Τομαράς (Δερματάς)

Ο τομαράς ήταν ο άνθρωπος που παραμονές των πανηγυριών ή της Λαμπρής πήγαινε στα χωριά για να σφάζει τα αρνιά και τα κατσίκια που σούβλιζαν οι άνθρωποι τις γιορτινές αυτές ημέρες. Τακτικοί όμως πελάτες κάθε τομαρά ήταν και οι τσοπάνηδες που είχαν ολόκληρα κοπάδια από πρόβατα και γίδια.

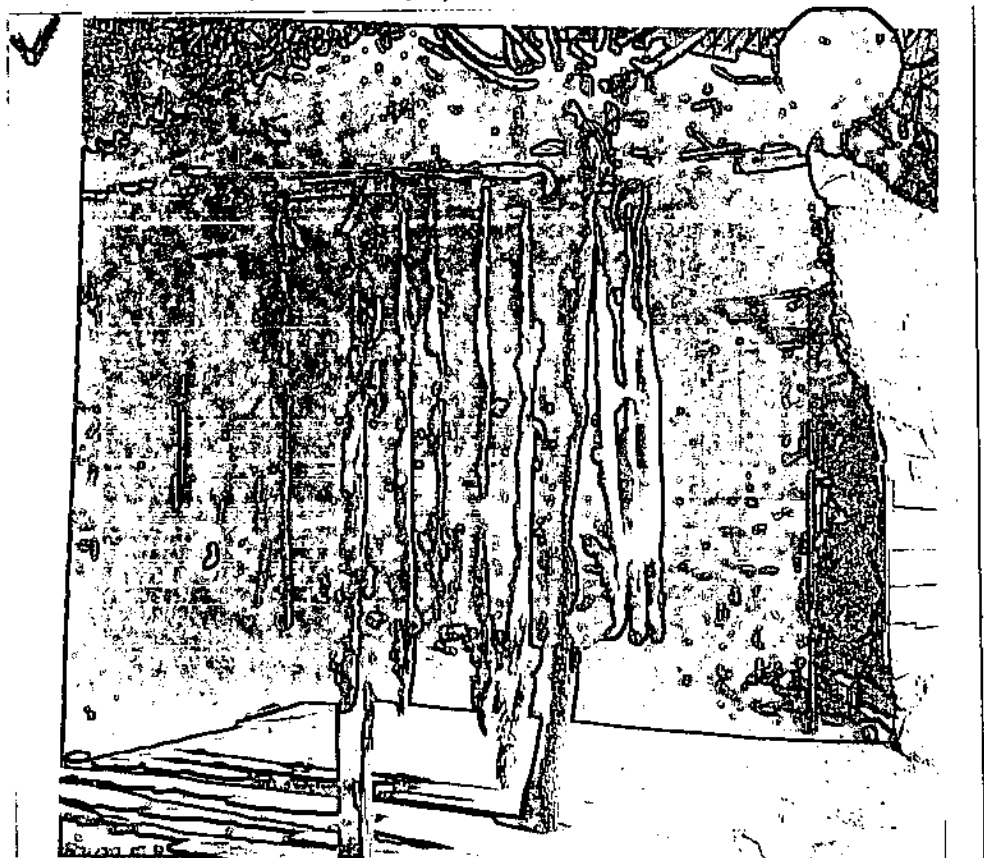
Εάν λοιπόν ο ιδιοκτήτης των ζώων δεν μπορούσε να σφάζει και να γδάρει το ζώο μόνος του, τη δουλειά αυτή αναλάμβανε να κάνει να κάνει ο τομαράς. Και η αμοιβή του πάντα ήταν να πάρει το τομάρι.

Έσφαζε λοιπόν το ζώο με ένα μεγάλο κοφτερό μαχαίρι (κάθε ζώο βέβαια είχε το δικό του τρόπο θανάτωσης), και με ένα καλάμι ή τρόμπα το φούσκωνε για να ξεκολλήσει το δέρμα από το κρέας. Πρόσεχε μάλιστα να μην κάνει τρύπες άσκοπες, γιατί τα δέρματα που είχαν τρύπες, ήταν Β' διαλογής και μειωνόταν σημαντικά η εμπορική τους αξία.

Το καθάρισμα επίσης του δέρματος γινόταν ζυστό, μαδητό ή γδαρτό.



Αφού έπειτα ο τομαράς μάζευε όλα τα δέρματα, τα έβαζε μέσα σε τσουβάλια ή σε κοφίνια, τα φόρτωνε στο γαϊδουράκι του και τα πήγαινε στο σπίτι του. Και εκεί την άλλη μέρα, αφού πρώτα το αλάτιζε με χονδρό αλάτι και τα καθάριζε από τα κομμάτια κρέατος που τυχόν είχαν μείνει επάνω τους, τα άπλωνε και τα τέντωνε, τοποθετώντας ενδιάμεσα και ξύλα ή καλάμια. Αυτό βέβαια γινόταν για να ξεραθούν τα δέρματα καλά και να μην σαπίσουν ή ακόμη και να βρωμίσουν.



Όταν αυτά στη συνέχεια ξεραίνονταν καλά, ο τομαράς τα έδενε δεμάτια και τα πήγαινε στον έμπορα. Αυτός τα έστελνε στον χονδρέμπορο κι εκείνος με τη σειρά του τα προωδούσε στο εργοστάσιο επεξεργασίας, το γνωστόν βυρσοδεμείον.

Από τα ακατέργαστα δέρματα πολλά χρησιμοποιούσαν για μικρά χαλιά. Επίσης άλλοι κατασκεύαζαν τύμπανα, άλλοι έκαναν ασκούς που μέσα έβαζαν κρασί ή νερό, και

τέλος άλλοι έκαναν τα τσαρούχια, τα οποία συνήδως φτιάχνονταν από δέρμα γουρουνιού.

Σήμερα όμως που υπάρχουν τα οργανωμένα σφαγεία πολλά έχουν αλλάξει. Και ο τομαράς, ο γραφικός εκείνος επαγγελματίας που πάντα ήταν τόσο λερωμένος και βρώμικος και ταυτόχρονα τόσο χρήσιμος στους ανθρώπους της εποχής εκείνης, όσο ένας υποδηματοποιός, έπαγε πια να υπάρχει.

Τα εργαλεία τέλος του τομαρά ήταν λίγα και δεν ήταν δύσκολο να τα αποκτήσει κανείς. Και αυτά συνήδως ήταν : ένα μεγάλο κοφτερό μαχαίρι για τη σφαγή του ζώου, ένα καλάμι ή τρόμπα για την αποκοπή του δέρματος από το ζώο, και φυσικά κοφίνια και σακιά για την μεταφορά των δερμάτων, καθώς και τσιγκέλια για το άπλωμά τους, με σκοπό την περαιτέρω επεξεργασία τους.

Παστουρματζής

Ο παστοурμάς παράγεται από την τούρκικη λέξη «μπαστρμάς» που σημαίνει κάτι πεπιεσμένο. Ήταν πράγματι ένα κομμάτι παστό κρέας, ξερό όμως και αρωματισμένο. Σαν σήμερα δηλαδή ένα είδος αλλαντικού. Στις χώρες της Ανατολής από τις οποίες προέρχεται, ο παραδοσιακός παστοурμάς γινόταν από κρέας καμήλας. Στην Ελλάδα όμως ο παστοурμάς φτιαχνόταν από κομμάτια κρέατος βοδιού, και κυρίως αγελάδας.

Η διαδικασία με την οποία ο παστοурματζής έφτιαχνε στο εργαστήριό του τον παστοурμά ήταν η εξής :

Πρώτα χτύπαγε το κρέας πάνω σε σανίδια, και ύστερα το πασπάλιζε με αλάτι και το τοποθετούσε μέσα σ' ένα βαρέλι ή δοχείο. Η επόμενη δουλειά του ήταν να κάνει την άρμη, δηλαδή το αλατόνερο, μέσα στο οποίο θα άφηνε το κρέας για πέντε έως έξι ημέρες.

Αφού περνούσε το διάστημα αυτό, ο παστοурματζής έβγαζε από το δοχείο το κρέας, το έπλενε με μπόλικο νερό για να φύγει η αλμύρα από πάνω, και το μετέφερε σε δροσερό μέρος επί δύο ημέρες, τοποθετώντας πάνω του και ένα βαρίδι για να φύγουν τα υγρά του.

Έπειτα το κρέμαγε στον αέρα μέσα σ' ένα τουρμπάνι (είδος υφάσματος) μέχρι να ξεραθεί καλά. Τότε ετοιμάζε και το μείγμα περιτύλιξης. Αυτό γινόταν από κοπανισμένο κόκκινο πιπέρι που δεν έκαιγε, από σκόρδο και σκόνη τσιμένι, τα οποία αλέθονταν όλα μαζί για να γίνουν μείγμα, προσθέτοντας και λίγο νερό για να χυλώσουν.

Με το μίγμα αυτό ο παστοურματζής πασπάλιζε γύρω - γύρω το κατεργασμένο πια κρέας και το άφηνε να στεγνώσει στον αέρα, περίπου δέκα ημέρες, φροντίζοντας πάντα να μην το πλησιάζουν μύγες και άλλα έντομα.

Ο παστοურμάς που στέγνωνε στον αέρα λεγόταν παστοურμάς του αέρος. Μπορούσε όμως ο παστοურματζής να τον στεγνώσει και με καπνό, οπότε λεγόταν καπνιστός παστοურμάς. Αν επίσης τον στέγνωνε σε φούρνο, όπως γίνεται σήμερα, και σε ορισμένη θερμοκρασία, η παραγωγή αυξανόταν σημαντικά αφού η διαδικασία τελείωνε πολύ γρήγορα. Στην περίπτωση όμως αυτή έπεφτε σημαντικά η ποιότητα του παστοურμά.

Οι παστοურματζήδες υπολόγιζαν ότι από μια αγελάδα έβγαιναν γύρω στα πενήντα δύο κομμάτια παστοურμά, μια και το κρέας της αγελάδας ήταν το πιο συνηθισμένο κρέας κατασκευής του.

Αν και η δουλειά αυτή ήταν αρκετά κερδοφόρα είχε παράλληλα ένα πολύ σοβαρό μειονέκτημα. Και αυτό ήταν η έντονη και φοβερή δυσσομία που υπήρχε μέσα στο εργαστήριο του παστοურματζή, πράγμα που απωθούσε πολλούς ανθρώπους να ασκήσουν αυτό το επάγγελμα.

Σήμερα ο παστοურμάς εξακολουθεί να φτιάχνεται σε κάποια εργαστήρια, με σύγχρονα όμως μέσα και μεθόδους. Η ποιότητα όμως που είχε κάποτε είναι πραγματικά ασύγκριτη.

Ταμπάκης (Βυρσοδέυης)

Η κατεργασία των δερμάτων (βυρσοδευία) θεωρείται από τις αρχαιότερες τέχνες, γνωστή σε πολλά μέρη του κόσμου. Στην Ελλάδα τα σπουδαιότερα βυρσοδευικά κέντρα με μεγάλα ταμπάκια, ήταν η Αθήνα, η Θεσσαλονίκη, τα Γιάννενα, η Λάρισα, η Αμφισσα, η Σάμος, η Σύρος και άλλες πόλεις.



Τα ταμπάκια ή όπως τα έλεγαν παλιότερα τα βυρσοδευεία, ήταν εργαστήρια εγκατεστημένα δίπλα σε ποτάμια ή όπου υπήρχε νερό, στα οποία κατεργάζονταν ωμά δέρματα διαφόρων ζώων και από τα οποία έφτιαχναν στη συνέχεια παπούτσια, τσάντες, σαμάρια, τσαρούχια, ζακέτες και πολλά άλλα.

Τα πιο συνηθισμένα δέρματα που χρησιμοποιούσε ο ταμπάκης ήταν του βοδιού, του γουρουνιού, της αγελάδας, του βουβαλιού, του αλόγου και των αιγοπροβάτων. Τα χοιρινά και τα βοδινά προορίζονταν κυρίως για τσαρούχια, για πάτους, σόλες

παπουτσιών και ακόμη για γκέμια αλόγων, ενώ τα γίδια και τα πρόβεια προορίζονταν για γιλέκα, για φόδρες στο εσωτερικό των παπουτσιών, για σαμάρια κ.α.

Η δουλειά του ταμπάκη ήταν δύσκολη και ανθυγιεινή, αφού όλη τη μέρα ήταν μέσα στη βρώμα και την άσχημη μυρωδιά του σάπιου δέρματος. Η πρώτη του δουλειά ήταν να θρει τα δέρματα, και φυσικά η καλύτερη εποχή αγοράς των δερμάτων ήταν ο μήνας Οκτώβριος, γιατί μετά άρχιζαν οι βροχές και τότε τα δέρματα στέγνωναν δύσκολα. Γύριζε λοιπόν, όλη τη μέρα στα χωριά για να θρει δέρματα, να κάνει τη συμφωνία αγοράς κι έπειτα ν' αρχίζει να τα συγκεντρώνει.

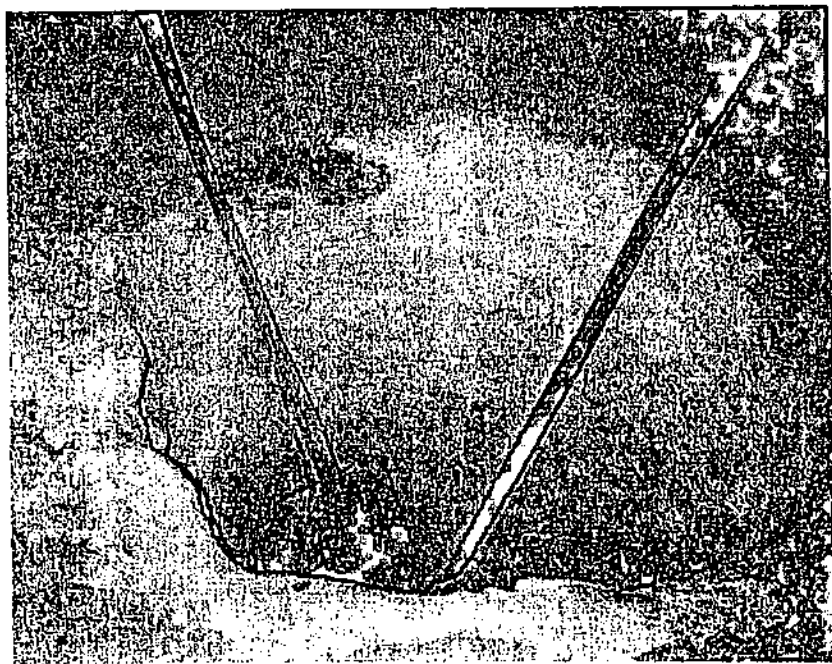


Όταν τελείωνε μ' όλα αυτά, άρχιζε το πρώτο στάδιο της επεξεργασίας τους, που διαρκούσε 20 ημέρες περίπου. Πρώτα τα αλάτιζε, στη συνέχεια τα αποξήραινε για να

συντηρηθούν, και έπειτα τ' άφηνε για λίγες ημέρες βυθισμένα μέσα σε γούρνες με νερό και διάλυμα καυστικής ποτάσας για να φύγουν οι πολλές βρωμιές και να μαλακώσουν. Μετά τα έβγαζε από τις γούρνες και τα άπλωνε τεντωμένα σ' ένα ειδικό πλαίσιο, ενώ μ' ένα μαχαίρι (ζυστρι) τα έζυνε με προσοχή, για να αφαιρεθούν τα υπολείμματα κρέατος και λίπους.

Στη συνέχεια τα έβαζε μέσα σε λακκούβες βάθους ενός μέτρου περίπου, γεμάτες με νερό και ασθέστη (ασβεσταριές) όπου παρέμεναν 5-8 ημέρες. Και εκεί γινόταν η αποτρίχωση, μαλάκωνε τελείως το δέρμα, άνοιγαν οι πόροι του κι έτσι έβγαινε εύκολα το τρίχωμα.

Η αποτρίχωση επίσης μιας παρτίδας δερμάτων διαρκούσε 3-5 ημέρες, και το μάδημα γινόταν με τα χέρια καλά λαδωμένα, για να μη ματώνουν. Την δουλειά αυτή την έκαναν συνήθως γυναίκες, που λέγονταν «μαδηστρες», και η αμοιβή τους ήταν οι «ταμποκότριχες» της κατσίκας και το «ταμπακόμαλλο» του προβάτου, από τα οποία έφτιαχναν δέρματα για τα σαμάρια (σαμαρόσκουπα) και δεύτερης κατηγορίας υφάσματα. Οι τρίχες όμως χρησιμοποιούνταν και ως οικοδομικό υλικό, για την κατασκευή βουρτσών, σχοινιών κτλ.



Ύστερα έβαζαν τα αποτριχωμένα δέρματα μέσα σε ξύλινες σκάφες, γεμάτες με περιττώματα (ακαθαρσίες) σκύλων (σαμάς) διαλυμένα σε χλιαρό νερό, που είχαν την ιδιότητα να απομακρύνουν τον ασβέστη απ' τα δέρματα, να τα λιπαίνουν, να τα κάνουν ελαστικά και ευκολοδούλευτα. Και εκεί παρέμεναν 2-3 ημέρες για να πλυθούν έπειτα με άφθονο νερό, γιατί ο «σαμάς» είναι διαβρωτικός και μπορούσε να τα διαλύσει. Έτσι ολοκληρωνόταν το πρώτο στάδιο.

Αμέσως μετά άρχιζε το δεύτερο στάδιο της κατεργασίας που ήταν η δέψη και διαρκούσε 15 ημέρες περίπου. Η δέψη ήταν η πιο δύσκολη δουλειά του ταμπάκη, με την οποία σταματούσε τη σήψη του δέρματος και του έδινε αντοχή. Οι παραδοσιακές μέθοδοι δέψης ήταν η φυσική κατεργασία με τανίνη ή με λίπη και έλαια. Τα φυσικά υλικά επίσης που χρησιμοποιούσαν στη δέψη και περιείχαν μεγάλη ποσότητα τανίνης, ήταν το καπάκι από το βελανίни, τα φύλλα από το σχίνο, ο φλοιός του πεύκου και της καστανιάς, η ρίζα του πουρναριού, φύλλα άλλων φυτών κτλ. Και αυτά τα τρίβανε σε



κατάλληλους μύλους με χειροκίνητα λιθάρια και τα διέλυαν σε ζεστό νερό μέσα σε λίμπες (ειδικές γούρνες). Άφηναν μετά το νερό να κρυώσει, έριχναν μέσα τα δέρματα και τα άφηναν έτσι λίγες ημέρες. Έπειτα τα καθάριζαν πάλι, τα στέγνωναν, τα λάδωναν και με ειδικούς κυλίνδρους τα σιδέρωναν. Και έφταναν έτσι στο τελευταίο στάδιο της διαδικασίας, τη μετάδεση, όπου τα δέρματα γυαλισμένα, βαμμένα και σιδερωμένα έπαφναν την τελική τους μορφή και πουλιόνταν στους τσαγκάρηδες, τους σαμαράδες, τους τσαρουχάδες και στους άλλους εμπόρους.

Σήμερα φυσικά όλα έχουν αλλάξει και βέβαια με την βοήθεια της χημείας και των ηλεκτρονικών μηχανημάτων όλες οι διαδικασίες αυτές έχουν απλουστευθεί και συντομευτεί.

Μυλωνάς

Ένας από τους πιο γραφικούς παλιούς επαγγελματίες είναι και ο Μυλωνάς, ο άνθρωπος δηλαδή που παρασκεύαζε το αλεύρι. Εκείνα τα χρόνια ήταν πραγματικά από τα πιο συμπαθητικά πρόσωπα, ίσως επειδή είχε να κάνει με την κύρια τροφή, το μωμί.

Οι άνθρωποι τότε φρόντιζαν μόνοι τους για την παρασκευή του αλευριού. Έτσι δύο φορές το χρόνο, άνοιξη και φθινόπωρο, μετέφεραν τα σιτηρά τους στο μύλο της περιοχής τους για να αλέσουν. Ξεκινούσαν χαράματα από το σπίτι τους, ώστε να προλάβουν να γυρίσουν μέχρι το βράδυ, και φορτώνοντας τα τσουβάλια με το σιτάρι στα ζώα ή στο κάρο, πήγαιναν για το μύλο.

Ο μύλος που ήταν συνήθως και σπίτι του μυλωνά, ήταν ένα ορθογώνιο λιθόκτιστο κτίσμα το οποίο στέγαζε όλο τον αλεστικό μηχανισμό (μυλόπετρες, κοφινίδα, αλευροκασέλα) και βρισκόταν μακριά από την πόλη ή το χωριό.

Το βασικότερο τμήμα του αλεστικού μηχανισμού κάθε αλευρόμυλου ήταν οι δύο οριζόντιες κυλινδρικές πέτρες (μυλόπετρες), που ήταν τοποθετημένες η μία πάνω στην άλλη. Η κάτω πέτρα έμενε ακίνητη και η πάνω που σχεδόν εφαπτόταν με την κάτω, περιστρεφόταν γύρω από το κοινό άξονά τους, ενώ όλη τους η επιφάνεια ήταν χαραγμένη με αυλακοειδείς εγκοπές, η χάραξη των οποίων γινόταν από τους μυλωνάδες, με την βοήθεια ενός ειδικού εργαλείου (μυλοκόπι). Και το σιτάρι διοχετευόταν ανάμεσά τους από μια τρύπα, που βρισκόταν στο κέντρο της επάνω πέτρας.

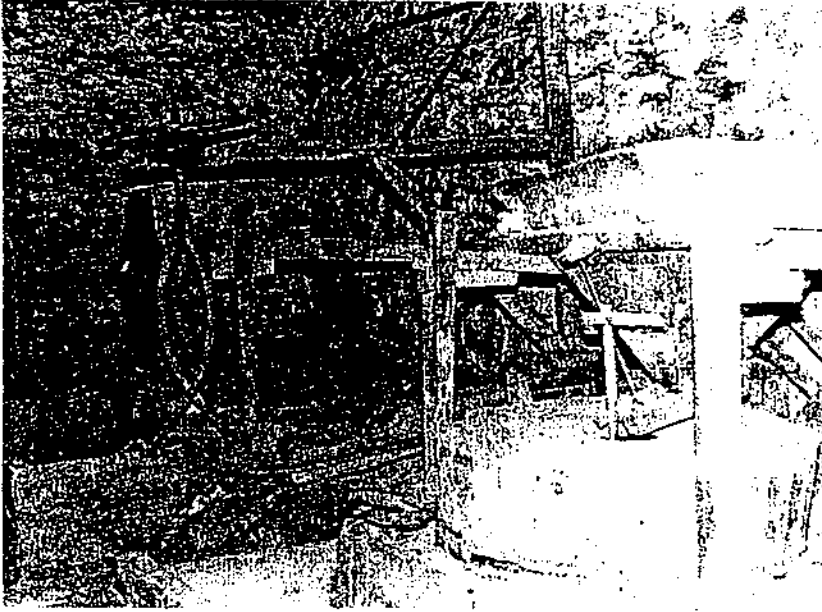
Υπήρχαν διάφορα είδη αλευρόμυλων, όπως οι ανεμόμυλοι, που λειτουργούσαν με την δύναμη του αέρα, οι νερόμυλοι, οι χειρόμυλοι κτλ.

Οι ανεμόμυλοι είχαν κυλινδρική μορφή και χωρίζονταν σε τρία πατώματα, που συνδέονταν μεταξύ τους με μια εσωτερική σκάλα. Ήταν συνήθως σε υψώματα για να δέχονται τα πανιά της «φτερωτής» τη μεγάλη δύναμη του αέρα, και στη συνέχεια η κίνηση μεταδιδόταν στον κεντρικό άξονα που έστρεφε την πάνω μυλόπετρα.



Οι νερόμυλοι λειτουργούσαν με την δύναμη του νερού και ήταν χτισμένοι σε μέρη χαμηλά που υπήρχε τρεχούμενο νερό, με την δύναμη της ροής του οποίου, γύριζαν οι μυλόπετρες. Το νερό αρχικά συγκεντρωνόταν σε τριγωνική χαβούζα που υπήρχε, και στη συνέχεια, ερχόταν με ένα άξονα μέχρι το «βαγένι» ή «βαρέλι», που ήταν κατασκευασμένο από χονδρή λαμαρίνα. Το «βαρέλι» ήταν ένας μεγάλος σωλήνας, μήκους 13-14 μέτρων περίπου, που στην αρχή είχε φάρδος 1 μέτρο, στένευε σιγά - σιγά, και στο τέλος του υπήρχε ένα σύστημα που το έλεγαν «ποριά», και από εκεί

κανόνιζε ο μάστορας, με ένα ειδικό μοχλό, τη ροή του νερού, αν δηλαδή θα τρέχει λίγο ή πολύ.



Από το «βαρέλι» το νερό έπεφτε έπειτα πάνω στη «φτερωτή», τη μεγάλη ξύλινη ρόδα που αποτελούσε το κύριο στοιχείο του νερόμυλου, και στη συνέχεια στο «σφοντύλι», τον άξονα δηλαδή της φτερωτής, πάνω στον οποίο ήταν στερεωμένα τα «κουτάλια» που τελικά έδιναν την κίνηση στις μυλόπετρες.

Το σιτάρι που ήθελε να αλέσει ο μυλωνάς το έριχνε μέσα σε μια ξύλινη κάσα, την «κοφίνα», η οποία έπαιρνε περίπου 80 οκάδες καρπό. Η κάσα αυτή βρισκόταν πάνω από τις μυλόπετρες, και στο κάτω μέρος της είχε μια τρύπα, από την οποία έπεφτε το σιτάρι σ' ένα χωνί, που κατέληγε στο κέντρο της πάνω μυλόπετρας. Και ο μυλωνάς τοποθετώντας ένα εμπόδιο στην τρύπα, ή σε κάποιο ρεγολατόρο, ρύθμιζε την ποσότητα του σιταριού που θα έπεφτε, για να αλεστεί.

Τέλος ο ανεβατόρος ή το «ζίγκκι» ήταν ο μηχανισμός με τον οποίο ρύθμιζε ο μυλωνάς, ανάλογα με την επιθυμία του πελάτη, αν θα έβγαζε το αλεύρι μιλό ή χοντρό,

ή αν θα έβγαζε το κουρκούπι. Αν διαπίστωνε π.χ. ότι το αλεύρι γινόταν χοντρό, ρύθμιζε την απόσταση που χώριζε τις μυλόπετρες (διάκενο). Και το αλεύρι, έπεφτε έτοιμο πια, κάτω ακριβώς από τις μυλόπετρες μέσα σε μια ξύλινη σκάφη μέσα σε μια ξύλινη σκάφη (αλευροκασέλα), απ' όπου το παίρναν οι πελάτες και τι φόρτωναν σε τσουβάλια.

Ο μυλωνάς, πάντα γεμάτος αλεύρια, παρακολουδούσε προσεκτικά όλη τη διαδικασία, και μ' ένα εργαλείο, την «κουτάβα», που ήταν σαν σφήνα, ανακάτευε πότε - πότε το σιτάρι για να αλέθεται ομοιόμορφα.

Έτσι με το άλεσμα του σιταριού παράγονταν το αλεύρι και τα πύτυρα (οι φλούδες). Το αλεύρι ανάλογα με την άλεση που γινότανε, και ανάλογα με την ποσότητα του πιτύρου που περιείχε, χωριζόταν στο ντούζικο, το ημίλευκο και στο λευκό που δεν περιείχε καθόλου πύτυρο.

Το αλεύρι του νερόμυλου ήταν πραγματικά αρίστης ποιότητας γιατί έβγαινε κρύο από το μύλο, και αυτό είχε μεγάλη σημασία. Και οι νοικοκυρές το έβαζαν μέσα σε κιούπια, για να το διατηρούν φρέσκο και δροσερό όλο το καλοκαίρι.

Οι νερόμυλοι κυρίως άνηκαν σε πλουσίους μεγαλοκτηματίες ή ήταν κοινοτικοί ή μοναστηριακοί. Οι ιδιοκτήτες τους όμως δεν εργάζονταν οι ίδιοι, αλλά είχαν υπαλλήλους, ή τους νοίκιαζαν στους μυλωνάδες που ήξεραν την τέχνη.

Τα πιο παλιά χρόνια το σιτάρι τα άλεθαν και το έκαναν αλεύρι, στους χερόμυλους, που είχαν παρόμοιο μηχανισμό με τον παραπάνω, και λειτουργούσαν με τη δύναμη του χεριού. Ήταν απαραίτητοι στην όλη οικοσυσκευή, και κάθε νοικοκυριό φυσικά είχε και το χερόμυλό του. Αυτός αποτελούνταν από δυο μεγάλες στρογγυλές πέτρες που οι επιφάνειές τους εφάρμοζαν η μια πάνω στην άλλη. Η διάμετρος της κάθε πέτρας ήταν 50 - 70 πόντους και το πάχος τους ήταν γύρω στους 10 - 15

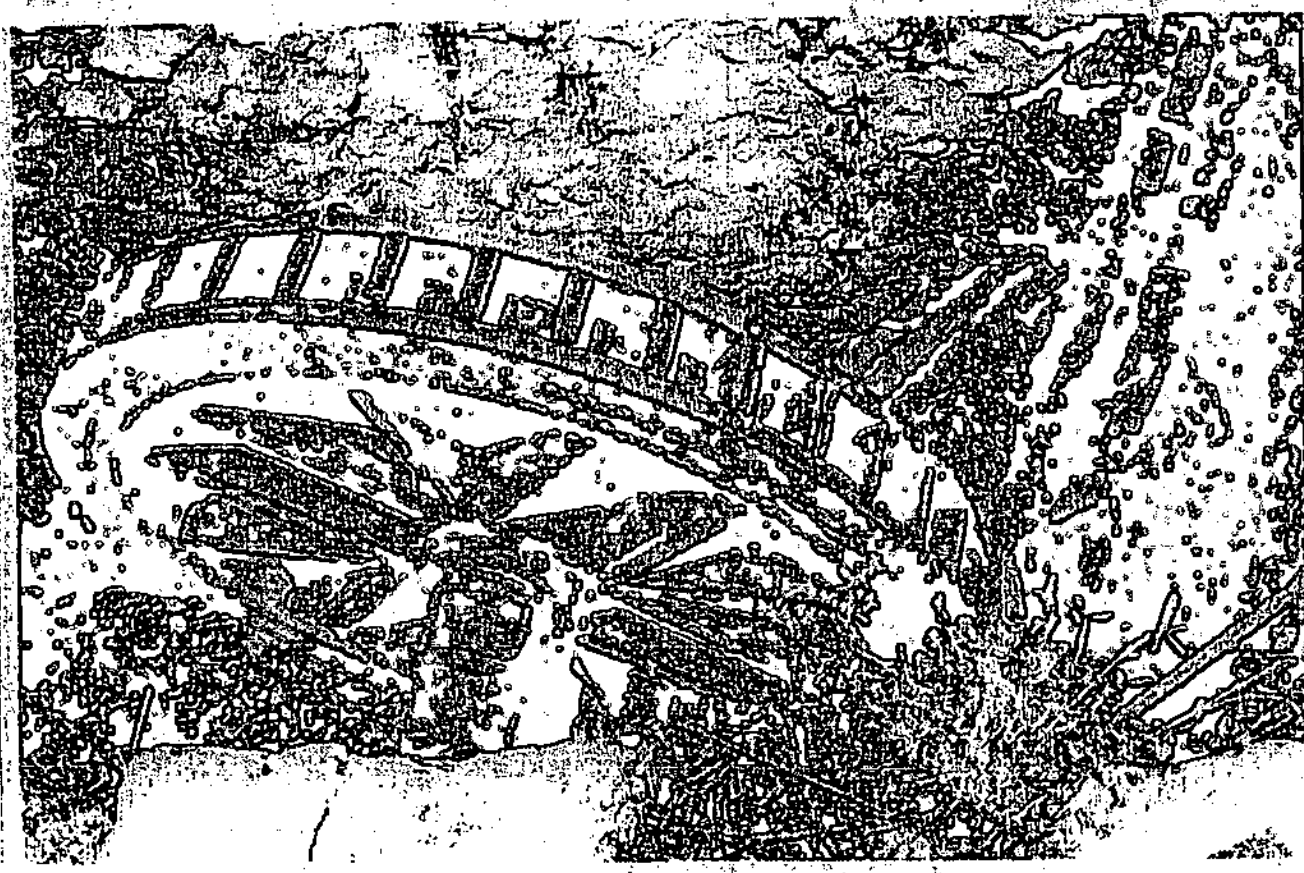
πόντους. Η κάτω πέτρα που ήταν συνήθως βαρύτερη απ' την επάνω στερεωνόταν μόνιμα στο δάπεδο, ενώ η επάνω περιστρεφόταν. Η κάτω πέτρα είχε επίσης στο κέντρο της μια υποδοχή, όπου μέσα σ' αυτήν έμπαινε και στερεωνόταν ένα γερό χοντρό ξύλο ή ένα ανάλογο σε πάχος σίδηρο, που εξείχε από την επιφάνεια της πέτρας 10-15 πόντους.

Η επάνω πέτρα είχε μια τρύπα διαμπερή, όπου μέσα έμπαινε με άνεση το ξύλο ή το σίδηρο της κάτω πέτρας, και σ' αυτήν έριχναν μια - δυο χούφτες σιτάρι. Σε μια άκρη της ίδιας πέτρας υπήρχε επίσης υποδοχή στην οποία στερεωνόταν πάλι ένα ξύλο, που αυτή τη φορά χρσιμεινε ως χειρολαβή. Αυτή τη χειρολαβή λοιπόν κρατούσε αυτός που γύριζε την επάνω πέτρα, και με αυτόν τον τρόπο άλεθε το σιτάρι. Τέλος από κάτω άπλωναν μια μεγάλη καθαρή πετσέτα, πάνω στην οποία έπεφτε το αλεσμένο υλικό.

Το άλεσμα λοιπόν του σιταριού και η μετατροπή του σε αλεύρι ήταν πραγματικά μια πάρα πολύ κουραστική δουλειά. Οι χερόμυλοι αυτοί χρησιμοποιήθηκαν μέχρι το 1950, και μόνο για το άλεσμα της κουρκούτης, που αλεδόταν πιο χοντρά, ενώ αργότερα αντικαταστάθηκαν από τους νερόμυλους, τους ανεμόμυλους κτλ.

Ο χώρος επίσης κάθε αλευρόμυλου περιελάμβανε τον προθάλαμο, όπου υπήρχαν τα πεζούλια που ακουμπούσαν εκεί τα σακιά με το άλεσμα, και συγχρόνως κάθονταν εκεί οι πελάτες περιμένοντας τη σειρά τους. Ο μυλωνάς κρατούσε πάντα τη σειρά και δεν έκανε χάρη σε κανέναν. Και φυσικά η σειρά για τον μυλωνά ήταν πραγματικός νόμος.

Στο μέρος αυτό γίνονταν επίσης όλες οι συναλλαγές, και εκεί ζύγιζε, ο μυλωνάς το σιτάρι ή το αλεύρι, κρατώντας πάντα ένα μέρος για αμοιβή, τα λεγόμενα «αλεστικά»,



ανάλογα με το π είχε συμφωνηθεί. Το ποσοστό κυμαινόταν από 5 - 12% ανάλογα με την περίοδο, και μόνο τα τελευταία χρόνια η πληρωμή γινόταν σε χρήμα.

Όταν βέβαια υπήρχε πολλή πελατεία και δεν προλάβαινε ο μύλος την ίδια ημέρα να τ' αλέσει όλα, τότε ο μυλωνάς φρόντιζε να φιλοξενήσει τους πελάτες του, γιατί οι αποστάσεις εκείνα τα χρόνια δεν καλύπτονταν εύκολα με τα ζώα ή με το κάρο. Στο μύλο του λοιπόν είχε ένα μεγάλο δωμάτιο, όπου κοιμούνταν οι άνθρωποι, κι ένα στάβλο για τα ζώα τους. Και η μυλωνού, που δεν της έλειπε ποτέ το γκομί, κερνούσε χαμογελαστή τους πελάτες διάφορους μεζέδες, πίτες, γλυκό νεραντζάκι ή κυδώνι κτλ.

Στην Ελλάδα υπήρχαν χιλιάδες νερόμυλοι. Σήμερα όμως πια, απόμειναν ελάχιστοι μύλοι που λειτουργούν με τον παραδοσιακό τρόπο. Στους σύγχρονους κυλινδρόμυλους το σιτάρι, πριν αλεστεί, περνάει από ειδικά κόσκινα, όπου καθαρίζεται από ξένα σώματα και στη συνέχεια αποφλοιώνεται. Στις σύγχρονες επίσης αλευροβιομηχανίες χρησιμοποιείται ο ατμός και κυρίως ο ηλεκτρισμός. Στους ηλεκτροκίνητους αλευρόμυλους γίνεται πρώτα καθαρισμός και προετοιμασία του καρπού για άλεσμα, και ακολουθεί το άλεσμα και η συσκευασία. Ο καθαρισμός του καρπού από ξένες προσμίξεις γίνεται σε διαχωριστήρες, σιτοδιαλογείς, σε αποφλοιωτήρες και σε άλλα μηχανήματα, ενώ στις πολύ μεγάλες αλευροβιομηχανίες ο καρπός, πριν από το άλεσμα πλένεται ακόμη και σε πλυντήρια. Έτσι η όλη διαδικασία έχασε την ομορφιά της, και η φιγούρα του μυλωνά, αλευρωμένου από πάνω μέχρι κάτω, έπαγε πια να υπάρχει.

Μπαρμπέρης (Κουρέας)

Η περιποίηση των μαλλιών, που αποτελούσε φροντίδα του ανθρώπου από πολύ παλιά, γινόταν σε συγκεκριμένους χώρους, τα κουρεία, και από ειδικούς επαγγελματίες, τους κουρείς ή μπαρμπέρηδες.

Αρχικά τα κουρεία ήταν υπαίθρια. Αργότερα όμως έκαναν την εμφάνισή τους, τα πρώτα μόνιμα κουρεία, τα Μπαρμπεράδικα, που στίβηκαν από καλάμια, κι έγιναν αμέσως τόποι συγκέντρωσης κάθε είδους αργόσχολων.

Ο παραδοσιακός κουρέας όχι μόνο κούρευε αλλά και ξύριζε. Είχε την χειροκίνητη μηχανή, γυλή ή χοντρή για μαθητές, το καλοτροχισμένο γαλίδι καθώς και το λουρί για το τρόχισμά του. Σε μια πρόκα επίσης ήταν καρφωμένα τα χαρτάκια για να σκουπίζει τις σαπουνάδες, ενώ δίπλα του είχε το δοχείο με το κόκκινο λάσπιχο, που μέσα έβαζε το χαρτάκι για να σκουπίζει το ξυράφι. Ο αφρός ξυρίσματος τότε ήταν φυσικά ανύπαρκτος. Υπήρχε το παραδοσιακό σαπούνι για τη σαπουνάδα, η αρωματική πούδρα για το πασπάλισμα του σβέρκου και η κολόνια. Υπήρχε το μπιλ κρημ για το συγκράτημα των μαλλιών και όχι η γνωστή λακ.

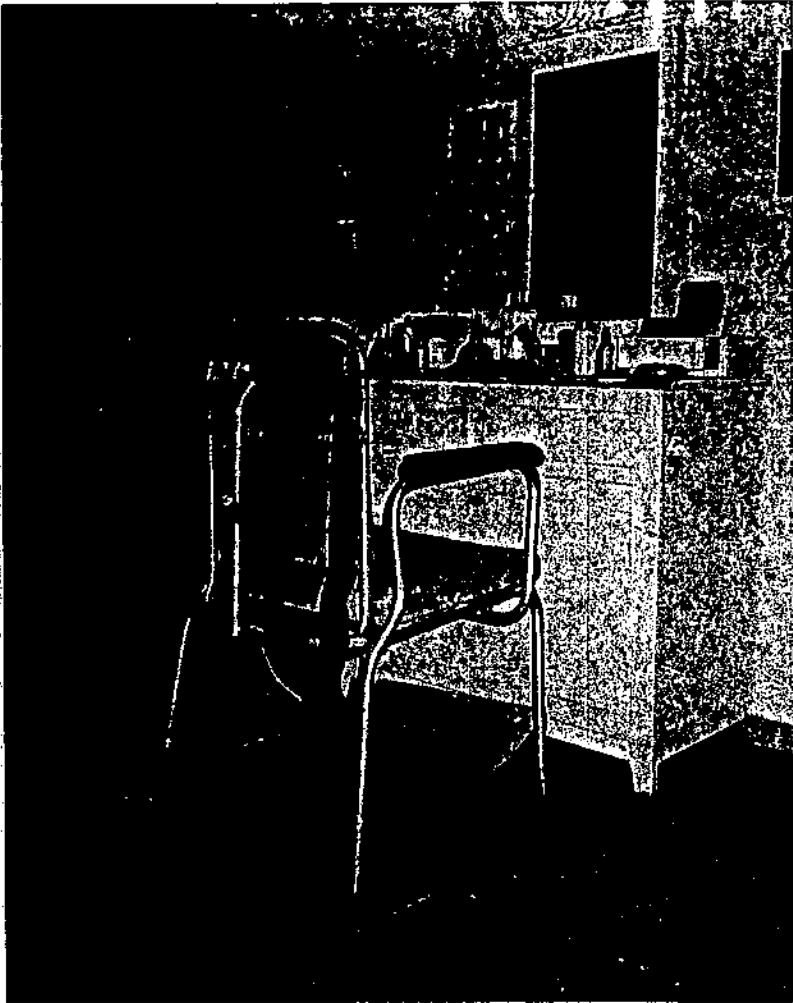
Στον τοίχο επίσης ήταν κρεμασμένη η νιφτήρα με τον καθρέφτη και από κάτω η λεκάνη για να κρατάει τα μωσχομυρισμένα από τις πούδρες βρομόνερα, τα οποία όταν αργότερα χύνονταν στον δρόμο μωσχοβολούσε ο τόπος.

Οι μπαρμπέρηδες βέβαια τότε δεν περιορίζονταν μόνο στο κούρεμα και στο ξύρισμα. Έκαναν και το γιατρό, τον αισθητικό, έβγαζαν δόντια, έβαζαν βδέλλες για την αφαίμαξη, έκοβαν βεντούζες στους κρυολογημένους, έφτιαχναν καταπλάσματα για το στομάχι και πολλά άλλα ακόμη.



Υπήρχαν επίσης τότε και κάποιοι που έστηναν ένα πρόχειρο κουρείο έξω από χάνια, μαγειρεία και άλλα σημεία όπου σύχναζε πολύς κόσμος. Έβαζαν λοιπόν ένα τραπέζι με τα απαραίτητα ξυριστικά πάνω, μια παλιά πολυδρόνα, φορούσαν και μια άσπρη ρόμπα και περίμεναν την πελατεία. Δεν κούρευαν όμως, μόνο ξύριζαν. Και προσπαδούσαν να είναι πάντα ευχάριστοι στους πελάτες, λέγοντάς τους ανέκδοτα και όλα τα νέα που κυκλοφορούσαν τότε.

Αργότερα άρχισαν να εκδίδονται οι πρώτες αστυνομικές διατάξεις που ρύθμιζαν την υγιεινή και την καθαριότητα των κουρείων, σύμφωνα με τις οποίες όλα τα εργαλεία πριν και μετά τη χρήση έπρεπε απαραίτητα να απολυμαίνονται.



Σήμερα βέβαια όλα έχουν αλλάξει. Ο κουρέας, όπως και άλλα επαγγέλματα, άλλαξαν μορφή, για να προσαρμοστούν στις ανάγκες της σύγχρονης τεχνολογίας. Στο σημερινό κουρείο υπάρχει πλήρης ηλεκτρικός εξοπλισμός. Και από τον παλιό κουρέα, άλλαξαν σχεδόν όλα, όπως το λούσιμο, τα σαμπουάν, τα πιστολάκια, το μασάζ προσώπου, τις σύγχρονες κρέμες και τις ηλεκτρικές τσατσάρες.

Συνοπτικά, τέλος, τα απαραίτητα σύνεργα του Κουρέα ήταν : η χοντρή ή γυλή χειροκίνητη μηχανή και ένα γαλιδί για το κούρεμα, το λουρί που χρσιμέυε στο τρόχισμα του γαλιδιού, και βέβαια τα ξυραφάκια για το ξύρισμα, τα ειδικά χαρτάκια για το σκούπισμα των σαπουνάδων, το σαπούνι και η κολόνια, καθώς και γνωστή μπλ - κρημ για πολύ καλό χτένισμα τ αλλιών.

Φαρμακοτρίφτης - Σπετσιέρης

Στα φαρμακεία τα παλιά χρόνια, όπως και σήμερα ακόμη, υπήρχαν εκτός από τα φάρμακα και συνταγές που έπρεπε να εκτελεσθούν. Επειδή μάλιστα πολλά φάρμακα ήταν συνδυασμοί διαφόρων ποσοτήτων φαρμάκων, έπρεπε να κατασκευαστούν από το φαρμακοποιό. Ο φαρμακοποιός όμως δεν είχε τόσο χρόνο στη διάθεσή του, και φυσικά δεν τον συμφέρει να κατασκευάζει φάρμακα, παρά μόνο να τα πουλάει. Έτσι λοιπόν έπαιρνε έναν ή δύο βοηθούς που του τα κατασκεύαζαν, και αυτοί ήταν οι Φαρμακοτρίφτες ή Σπετσιέρηδες.

Βέβαια τις ποσότητες των φαρμάκων, αφού πρώτα τις ζύγιζε στη ζυγαριά, τις έβαζε στο γουδί ο ίδιος ο φαρμακοποιός. Και ο βοηθός του το μόνο που έκανε ήταν να τις ανακατεύει με το γουδί και το γουδοχέρι, προσδέτοντας και τα κατάλληλα υγρά μέχρι να γίνουν μείγμα. Πολλά από τα φάρμακα που ανακάτευε ήταν ευδιάλυτα στα υγρά και η δουλειά ήταν εύκολη. Αλλά όμως ήταν δυσδιάλυτα και απαιτούσαν ώρες ατέλειωτες.



Ο φαρμακοτρίφτης δεν είχε γνώσεις φαρμακευτικής. Ήταν ένας οποιοσδήποτε που μπορούσε να ανακατεύει επί ώρες ένα υλικό μέσα σε ένα γουδί.

Πολλές φορές επίσης οι φαρμακοποιοί απομάκρυναν τους φαρμακοτρίφτες από το φαρμακείο, γιατί μάθαιναν τη συνταγή και την έλεγαν σε άλλους ή την έκαναν στα σπίτια μόνοι τους. Αυτοί ήταν οι λεγόμενοι μαντζουνάδες, και τα κατασκευάσματά τους λέγονταν μαντζούνια. Μαντζούνι ήταν και το ζαχαρωμένο χάπι ή το χρυσωμένο χάπι, το οποίο ήταν απ' έξω γλυκό και από μέσα πικρό. Τα έμπλαστρα πάλι ήταν μαντζούνια που τα χρησιμοποιούσαν για επικάλυψη κάποιας άρρωστης περιοχής του σώματος. Εάν όμως η δοσολογία ήταν μεγαλύτερη, μπορεί να γινόταν έγκαυμα στην πληγή και ο ασθενής να χειροτέρευε. Στην περίπτωση όμως αυτή ο φαρμακοποιός που είχε την ευθύνη, τα φόρτωνε στο λιναρόσπορο, τον οποίο άπλωναν πάντα ζεστό πάνω σε ένα κομμάτι πανί, και τον τοποθετούσαν στην πληγή.

Σήμερα βέβαια θα μπορούσε κάποιος φαρμακοποιός να πάρει ένα μίξερ ή ένα ηλεκτρικό μύλο και να ανακατεύει όσες ώρες θέλει το φάρμακο. Έτσι λοιπόν ο φαρμακοτρίφτης δεν χρειάζεται πια, και μας έμεινε μόνο η λέξη.

Πρεσβαντής και Παιδονόμος

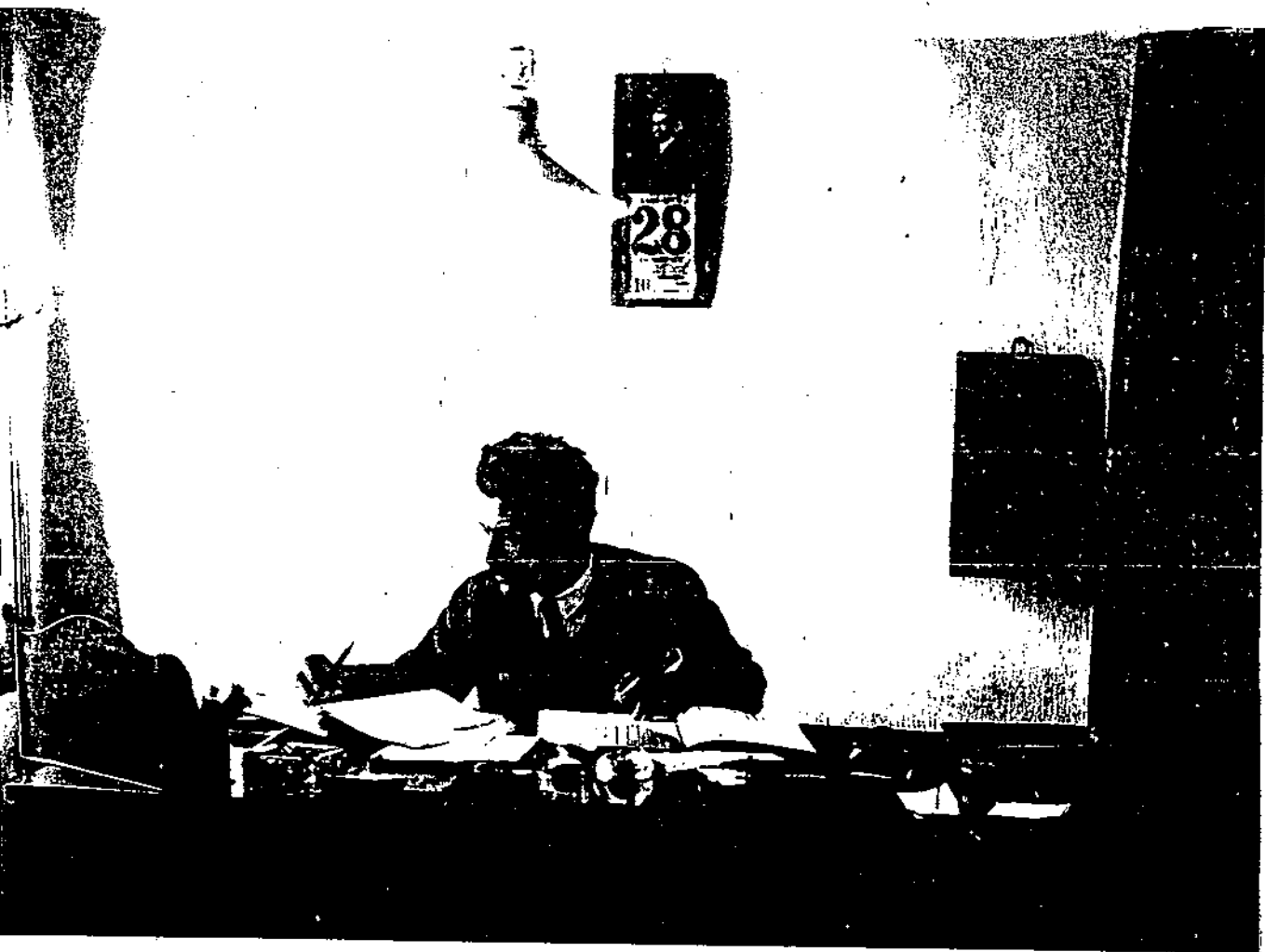
Ο πρεσβαντής και παιδονόμος ήταν ο άνθρωπος που ήταν επιφορτισμένος με την πύρση της τάξεως των μαθητών. Σε κάθε πόλη λοιπόν υπήρχαν οι εξουσιοδοτημένοι άνθρωποι για την παρακολούθηση των μαθητών τις ώρες που δεν πήγαιναν στο σχολείο. Αυτοί μπορούσαν να είναι εν ενεργεία ή συνταξιούχοι αστυνομικοί ή οι επιστάτες των σχολείων, και πληρώνονταν από τον Δήμο ή την Κοινότητα.

Οι μαθητές επίσης ήταν υποχρεωμένοι να φορούν πηλίκιο με αριθμό, ενώ οι μαθήτριες ποδιά και αριθμό. Όταν μάλιστα έβλεπαν τους δασκάλους τους ήταν υποχρεωμένοι να τους χαιρετούν στρατιωτικά και με ευγένεια. Οι ώρες κοινής ψυχιάς ήταν από τις δύο μέχρι τις πέντε το απόγευμα και οι μαθητές δεν έπρεπε να γυρίζουν στους δρόμους, μα ούτε να φωνάζουν και να ανησυχούν τον κόσμο. Έτσι αν ο παιδονόμος έβλεπε κάτι άπρεπο, μάλωνε τα παιδιά, και την άλλη μέρα ανέφερε το περιστατικό στον πατέρα και το δάσκαλο. Κρατούσε επίσης ένα μπαστούνι που το χτυπούσε στο πεζοδρόμιο, γι' αυτό άλλωστε πολλοί τον είχαν συνδυάσει με τον μπαμπούλα ή μαμούλος. Και βέβαια όταν οι μάνες ήδελαν να φοβηρίσουν κάποιο παιδί ανήσυχο ή να το εξαναγκάσουν να φάει του έλεγαν : Έλα Μπαμπούλα να το πάρεις ... ή θα σε φάει ο Μπαμπούλας.

Αντιγραφέας

Ο αντιγραφέας ήταν υπάλληλος γραφείου. Ήταν ο επαγγελματίας εκείνος που ήταν απαραίτητος σε ένα Συμβολαιογραφείο, Δικαστήριο, Δημόσια Υπηρεσία και όπου αλλού χρειαζόταν να βγει ένα έγγραφο σε κόπιες. Μπορούσε ακόμη να αντιγράψει και ένα βιβλίο. Και βέβαια καλός αντιγραφέας ήταν εκείνος που είχε ταχύτητα και δεν έκανε λάθη.

Η αντιγραφή μιας δικαστικής απόφασης ήταν δύσκολη υπόθεση γιατί τα πρωτότυπα γράφονταν γρήγορα, και με διαφορετικό γραφικό χαρακτήρα. Έτσι ο αντιγραφέας έπρεπε πάντα να γνωρίζει καλά τα γράμματα που έγραφε ο οποιοσδήποτε που του έδινε την εντολή. Η κούραση των χεριών του επίσης ήταν πραγματικά μεγάλη και η αμοιβή του μικρή. Αργότερα όμως τον βοήθησε πολύ η γραφομηχανή, ενώ με τα καρμπόν μπορούσε να βγάλει πολλά αντίγραφα.



Τα αρχικά γράμματα του αντιγραφέα σε κείμενα, πολλές φορές ήταν σωστά καλλιτεχνήματα. Και τα χειρόγραφα βέβαια, σήμερα, έχουν μεγάλη αξία, όσο παλιά και να είναι.

Ένα χειρόγραφο βιβλίο για να γραφτεί σε πολλές κόπιες απαιτούσε χρόνια ολόκληρα. Σήμερα όμως είναι υπόθεση ωρών ή και λεπτών. Επίσημοι αντιγραφείς υπήρχαν επίσης και στα παλάτια και στις πρεσβείες, ενώ υπήρχαν και ξενόγλωσσοι γραφείς. Όλα αυτά βέβαια σήμερα μοιάζουν παραμυθένια. Τότε όμως όχι μόνο παραμυθένια δεν ήταν, αλλά ήταν πραγματικά σημεία που τα βλέπαμε στα πρόσωπα και τα ταλαίπωρα χέρια των ανθρώπων εκείνων που σήμερα ονομάζουμε αντιγραφείς.

Τα σύνεργα τέλος που χρησιμοποιούσε ο αντιγραφέας τότε ήταν οι λευκές κόλλες, χαρτί και το μελάνι, τα καλαμάρια και οι πένες X, ή ακόμη και το φτερό της χήνας πριν από τις πένες, και βέβαια το καρμπόν και το στυπόχαρτο που ήταν απαραίτητο για την απορρόφηση του μελανιού.

Γραμματικός

Ο Γραμματικός ήταν ο άνθρωπος που διάβαζε τα γράμματα στους αγράμματους ανθρώπους των χωριών και των πόλεων. Με αυτόν τον τρόπο έπαιρνε το χαριζυλίκι του. Έτσι άλλοτε έγραφε και άλλοτε διάβαζε τα γράμματα, που συνήθως τότε, έστελναν οι μετανάστες της Αμερικής και οι φαντάροι. Ο γραμματικός επίσης διάβαζε και την εφημερίδα στο καφενείο και όλοι παρακολουθούσαν να μάθουν τα νέα. Για να ξέρει βέβαια γράμματα ο γραμματικός σήμαινε ότι ήταν πρώτον άνδρας, γιατί οι γυναίκες δεν πήγαιναν σχολείο, και δεύτερον ότι ήταν καλής οικογένειας, αλλιώς δεν θα ήξερε γράμματα. Και τότε ήταν το Ελληνοσχολείο, το σχολαρχείο και το δημοτικό.

Μαμή

Τα παλιά χρόνια οι γυναίκες δεν ξεγεννούσαν τα μωρά τους σε σύγχρονα και πολυτελή μαιευτήρια, ούτε είχαν δίπλα τους γιατρούς και μαιευτήρες να τις βοηθήσουν. Έτσι όλα γίνονταν με την βοήθεια της φύσης κι έπειτα της μαμής, της γυναίκας δηλαδή εκείνης που είχε για επάγγελμα να ξεγεννάει τις ετοιμόγεννες μητέρες.

Η μαμή όπου και να ήταν, ό,τι και να έκανε ήταν από καθήκον υποχρεωμένη να τρέξει και να βοηθήσει στη γέννα. Μόλις λοιπόν έφτανε στο σπίτι της ετοιμόγεννης γυναίκας, την ξάπλωνε πρώτα σε ένα ζεστό δωμάτιο, δίνοντας ταυτόχρονα και διάφορες οδηγίες σε όσους βρίσκονταν εκεί : ο ένας να ανάγει τη φωτιά, ο άλλος την λάμπα, άλλος να ζεστάνει το νερό και ό,τι άλλο χρειαζόταν.

Εκείνη παρακολουδούσε με προσοχή τη γυναίκα προσφέροντάς της κάθε βοήθεια, ψυχική και σωματική. Της άλλαζε στάσεις, της έσπρωχνε την κοιλιά και τέλος μόλις άρχιζε να φαίνεται το παιδί, με χίλιες δυο προφυλάξεις, το τράβαγε σιγά-σιγά για να το βγάλει στο φως της ημέρας. Η μαμή είχε όλη την ευθύνη της διαδικασίας και ήταν υπόλογη στους πάντες. Στη συνέχεια έκοβε το λουρί, το έδενε κόμπο ή με σχοινί, και το αποστειρώνε με χαλκό ή με καυτό λάδι. Και όσο για τον ύστερο, που τώρα λέγεται πλακούντας, περίμενε τη φύση να το τακτοποιήσει, για να το κόψει ύστερα με μεγάλη προσοχή και να το δάγει στη γη για να μη το φάνε τα σκυλιά. Έτσι έβγαζε λοιπόν το μωρό και το σήκωνε ψηλά. Του καθάριζε τη μύτη, το φύσαγε να πάρει την πρώτη αναπνοή και μόλις έβγαζε το πρώτο του κλάμα, του έδινε πίσω και μια ξυλιά.

Η επόμενη δουλειά της ήταν να ετοιμάσει το πρώτο μπάνιο, τα χαμομήλια και τα σκουπά (δηλαδή τις πάνες) για να το τυλίξει. Έπειτα έδινε οδηγίες στη μάνα λέγοντας : « Άκου, θα βάλεις αλάτι στο κεφάλι του παιδιού για να σφίξει τον απαλό

(μικρή περιοχή στο κρανίο του βρέφους). Θα το τυλίξεις με μπαμπάκια και θα το φασκιώσεις. Κοίτα μη σου συγκαεί. Να έχεις έτοιμο το χαμομήλι και άμα σου έρθει το γάλα να του δώσεις να φάει».



Αφού όλα ήταν έτοιμα κι εκείνη με επιτυχία είχε κάνει τη δουλειά της, έδινε τις ευχές της στον πατέρα και στους άλλους συγγενείς και έπειτα έπαιρνε την αμοιβή της και έφευγε. Όταν μάλιστα το παιδί που γεννιόταν ήταν αγόρι, η μαμή πολλές φορές πάνω στη χαρά του πατέρα έπαιρνε και κάποιο επιπλέον δώρο.

Η μαμή του χωριού δεν ήταν φυσικά υπεράνθρωπος. Ήταν μια απλή και αγράμματη γυναίκα που έμαθε την τέχνη από τη μάνα της ή από τις γριές του χωριού, και συνέχισε και αυτή τα ίδια, προσδέτοντας και άλλα ακόμη.

Μαμή Παιδιάτρος

Η μαμή παιδίατρος στο χωριό έπαιζε και ρόλο του παιδίατρου, έχοντας διάφορες θεραπείες ανάλογα με την κάθε περίπτωση.

- Όταν για παράδειγμα η μάνα δεν είχε δικό της γάλα ή όταν το παιδί ήταν αναιμικό και κίτρινο, η μαμή συνιστούσε εκτός από κασικίσιο ή πρόβειο γάλα, και γαϊδουρόγαλο, το οποίο ήταν το πρώτο σε θρεπτικές ουσίες. (Το μητρικό γάλα είναι τρίτο σε θρεπτικές ουσίες).
- Τον ίκτερο ή την χρυσή τη γιάτρευε με στάχτη ή μελάνι, ενώ το συγκάϊμα έφευγε με το λάδι που πασάλειβε στο ερεθισμένο μέρος του μωρού.
- Όταν επίσης έκλεινε ο λαιμός του παιδιού ή πρηζότανε από αμυγδαλές, ακολουδούσε τη συνταγή με το λαίμωνα. Έβρεχε λοιπόν, στην περίπτωση αυτή, ή έφτυνε το δάχτυλό της, και το πασάλειβε στη στάχτη του τζακιού, και άνοιγε έπειτα το στόμα του μωρού και του έβαζε το δάχτυλο μέχρι βαθιά στο λαρύγγι. Η θεραπεία ήταν σίγουρη.
- Στο πονεμένο αυτί η μαμή έβαζε ένα ζεστό κρεμμύδι, τυλιγμένο με κουρέλια και ακουμπισμένο σαν μαξιλάρι. Το αυτί το ξεβούλωνε έπειτα με ένα κερωμένο πανί που ήταν σαν χωνί.
- Το πλευρίτωμα επίσης έφευγε με κατάπλασμα από λιναρόσπορο. Έπαιρνε η μαμή το λιναρόσπορο, το καθούρνιζε στο τηγάνι με ελάχιστο λάδι και τυλιγμένο σε πανί, το τοποθετούσε στην πονεμένη πλάτη. Έτσι το παιδί γινότανε καλά.

- Και για την μύτη που έτρεχε αίμα ακουμπούσε στην πλάτη του παιδιού ένα σίδερο, συνήθως ένα κλειδί της πόρτας ή κουτάλι ή ένα μαχαίρι και με αυτόν τον τρόπο σταματούσε το αίμα. Αυτό επαναλαμβανόταν αρκετές φορές.

Επίσης η μαμή ζεμέτραγε και έφπαχνε βότανα και μανιζούνια για το κρυολόγημα, που έδινε σε μικρούς και μεγάλους. Θεραπείες δηλαδή και συνταγές που ενώ παλιότερα στα χωριά εφάρμοζαν όλοι οι άνθρωποι, σήμερα με την πρόοδο της επιστήμης δεν θεωρούνται παρά μόνο αστείες.

Τα απαραίτητα λοιπόν σύνεργα της μαμής ήταν : η στάχτη, το μελάνι, το λάδι, διάφορα βότανα, ο λιναρόσπορος φυσικά, καθώς και διάφορα σιδηρικά μικροαντικείμενα, όπως ένα κλειδί της πόρτας, μαχαίρι ή πικρόνι, καθώς και πολλά άλλα σύνεργα ακόμη, ανάλογα πάντα με την περίπτωση που έπρεπε να αντιμετωπιστεί.

Ευχαριστίες - Επίλογος

Και τώρα που η εργασία μου «Τα επαγγέλματα που χάνονται - Β' Μέρος» έφθασε στο τέλος της, θα ήθελα να ευχαριστήσω τον καθηγητή μου κ. Χατζίνα για την βοήθειά του, καθώς και για την ευκαιρία που μου έδωσε να ασχοληθώ με το ωραίο αυτό θέμα και να γνωρίσω έτσι τη μαγεία του παρελθόντος.

Επίσης θέλω να ευχαριστήσω πολύ, όλους εκείνους τους ανθρώπους που με αγάπη δέχτηκαν να μου μιλήσουν για τα παλιά επαγγέλματα, και που με τις σημαντικές και ταυτόχρονα γραφικές μαρτυρίες τους, συνέβαλλαν σημαντικά στην ολοκλήρωση της εργασίας αυτής.

Βιβλιογραφία

- **Χρήστου Τραγέλλη**

«Περασμένα αλλά όχι ξεχασμένα»

Αθήνα 1986

- **Τάντα Θεοδωρίδου**

«Νεοελληνικά Παραδοσιακά Επαγγέλματα»

Δράμα 1987

- **Απόστολου Χαρίση**

«Τα επαγγέλματα που χάνονται»

Β' Έκδοση

- **Βασίλης Σαρησάββας**

«Ταξίδι στο χιές»

Θεσσαλονίκη 1999

- **Σταύρου Τατιάνα**

«Οι πουλητάδες της Πόλης»

Αθήνα 1984

- **Κ. Γ. Μπαλαφούτης**

«Παραδοσιακά Επαγγέλματα και Συνήθειες»

Β' Έκδοση - Καλαμάτα 1995

Περιεχόμενα

• Εισαγωγή	
• Αυγουλάς	1
• Παγωτατζής	3
• Γυρολόγος ή Πραματευτής	5
• Παπλωματάς	7
• Ομπρελάς	10
• Νερουλάς	11
• Σαλεπιτζής	14
• Καστανάς	18
• Το μαλλί της γριάς	21
• Ντελάλης	23
• Εφημεριδοπώλης	26
• Υπαίθριος ή Πλανόδιος Φωτογράφος	28
• Λατερνατζής	32
• Λαϊκοί Οργανοπαίχτες	35
• Κοσκινάς	37
• Μοδίστρα	40
• Υπηρέτρια	45
• Πηγαδάς	47
• Νταμαρτζής	51
• Πελεκάνος	52
• Φουρνελάς	53
• Χοριδάς ή Ασβεστάς	56

• Καρβουνιάρης	59
• Καρεκλός	64
• Καφετζής	67
• Ρακοκαζανάς	71
• Τομαράς (Δερματάς)	74
• Παστουρματζής	77
• Ταμπάκης (Βυρσοδέψης)	79
• Μυλωνάς	84
• Μπαρμπέρης (Κουρέας)	91
• Φαρμακοτρίφτης - Σπετσιέρης	94
• Πρεσβαντής και Παιδονόμος	96
• Αντιγραφέας	97
• Γραμματικός	99
• Μαμή	100
• Μαμή Παιδίατρος	102
• Ευχαριστίες - Επίλογος	104

