

ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

«Επαγγέλματα του χθες : Ο ελληνικός κινηματογράφος ως πηγή γνώσης για τα επαγγέλματα που εξέλιπαν».

Υπεύθυνη καθηγήτρια: Μαρίνα Οικονόμου, Νομικός(ΠΕ13)

ΟΜΑΔΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

Αρβανιτίδου Αικατερίνη, Γενή Μουμίν Ντουϊγού, Γκότση Αθηνά, Δαδινίδου Αναστασία, Εμίν Μερβέ, Κατσιγιαννάκη Μαρία, Κατσιμπρα Ελισάβετ, Κενανίδου Νεφέλη, Κοτανίδης Βλαδίμηρος, Κρυστάλλης Ζήσης, Μελλίδου Παναγιώτα, Μολλά Αμέτ Μερβέ, Ουζουνίδου Ζωή, Παπαβασιλείου Γεώργιος, Πολυτσάκη Αλεξάνδρα, Σαββοπούλου Μαρία, Τσαπάρη Γεωργία, Χατζίδης Χαρίλαος

Βασικοί στόχοι της ερευνητικής εργασίας είναι οι μαθητές/τριες:

- Να γνωρίσουν ορισμένα από τα επαγγέλματα που έχουν εκλείψει ή τείνουν να εκλείψουν
- Να κατανοήσουν το περιεχόμενο τους, να τα περιγράψουν και να εξηγούν το αντικείμενο ενασχόλησης κάθε επαγγέλματος,
- Να κατανοήσουν τις αιτίες που οδήγησαν στην εξαφάνισή τους καθώς και τις αιτίες που οδήγησαν στην μετεξέλιξη ορισμένων από αυτά
- Να γνωρίσουν τον παλιό ελληνικό κινηματογράφο και να τον χρησιμοποιήσουν ως πηγή πληροφόρησης για τα επαγγέλματα που εξέλιπαν και να κατανοήσουν τη σημασία του ως πηγή πληροφόρησης για τον τρόπο ζωής, τα ήθη και έθιμα του παρελθόντος και να κάνουν συγκρίσεις με τις συνθήκες ζωής που επικρατούν σήμερα
- Να συνεργάζονται εργαζόμενοι σε ομάδες, να αντλούν πληροφορίες από διάφορες πηγές αυτενεργώντας, να τις επεξεργάζονται και να τις αξιοποιούν κατάλληλα και να φέρουν σε πέρας μία ομαδική εργασία

Εισαγωγή

Στην προβιομηχανική εποχή (πριν το 18^ο αιώνα) η μεγάλη πλειοψηφία των ανθρώπων απασχολούνταν στον πρωτογενή τομέα παραγωγής και ζούσαν σε χωριά ή μικρές πόλεις. Η βιομηχανική επανάσταση (τέλος του 18^{ου} αιώνα μέχρι το πρώτο μισό του 20ου) είχε ως συνέπεια η αγροτική οικονομία να παραχωρήσει τη θέση της στη βιομηχανική παραγωγή και έτσι το μεγαλύτερο μέρος του πληθυσμού συγκεντρώθηκε στις πόλεις και εργαζόταν ως μισθωτοί με σχέση εξαρτημένης εργασίας.

Μέσα σε αυτές τις ιστορικές αλλαγές, τα επαγγέλματα και οι διάφορες επαγγελματικές κατηγορίες άλλαξαν βαθμιαία, εξελίχθηκαν και διαμορφώθηκαν ανάλογα με την πρόοδο της τεχνολογίας και τις οικονομικές συνθήκες .

Παραδοσιακά επαγγέλματα που ανήκουν στην κατηγορία των λεγόμενων «ελευθέρων επαγγελμάτων», σταδιακά αλλάζουν ή χάνονται για πάντα.

Ενδεικτικά αναφέρουμε μερικά που χάθηκαν για πάντα και μόνον μέσα από ιστορικές και λαογραφικές μελέτες, μπορεί πλέον κάποιος να αντλήσει πληροφορίες γι' αυτά όπως το επάγγελμα του ντελάλη, του αντιγραφέα, του αγωγιάτη, του πεταλωτή, του φαρμακοτρίφτη, του παγοπώλη κ.ά που είναι μερικά από τα επαγγέλματα που εξέλιπταν για πάντα.

Άλλα παραδοσιακά επαγγέλματα όχι μόνον δεν χάθηκαν αλλά έχουν και μεγάλη ζήτηση επειδή επικράτησε σε ένα μέρος του πληθυσμού η αντίληψη , ότι πρέπει να επιστρέψουμε στην παράδοση όπως το επάγγελμα του μαραγκού, του παραδοσιακού χτίστη, του τζακά.

Άλλα εξελίχτηκαν όπως αυτό του εφημεριδοπώλη, που ασκείται πλέον από τον πράκτορα εφημερίδων και τον περιπτερά, της οικόσιτης υπηρέτριας που έγινε οικιακή βοηθός, του παλιατζή που έγινε παλαιοπώλης, του κουρέα που μετεξελίχθηκε σε κομμωτή.

Παρά τις κοσμογονικές αλλαγές στον κόσμο των επαγγελμάτων και της εργασίας, μερικά επαγγέλματα του παρελθόντος εξακολουθούν να υπάρχουν, αν και ο αριθμός των ανθρώπων που τα ασκούν είναι ελάχιστος, όπως του καστανά, του αμαζά, του σαλεπιτζή , του οργανοπαίκτη ,που μας θυμίζουν εποχές που χάθηκαν για πάντα.

Τα παραδοσιακά επαγγέλματα της Ελλάδας ασκούνταν άλλοτε ατομικά κι άλλοτε ομαδικά.

Ατομικά επαγγέλματα: ασκούνταν από το μάστορα που κατά κανόνα είχε μαζί του κι ένα μαθητευόμενο, το μαθητούδι ή παραγιό.

Ομαδικά επαγγέλματα :οι ομάδες τεχνητών ονομάζονταν μπουλούκια αλλά ήταν αυστηρά ιεραρχημένες. Ο πρωτομάστορας ακολουθούταν από το μάστορα κι αυτός με τη σειρά του από τους μαθητάδες και τους εργάτες .

Αίτια παρακμής των παραδοσιακών επαγγελμάτων

Ο εικοστός αιώνας προκάλεσε κοσμοϊστορικές αλλαγές στις ζωές των περισσότερων ανθρώπων του πλανήτη. Οι δύο παγκόσμιοι πόλεμοι άφησαν πίσω τους ανυπολόγιστες υλικές καταστροφές, εκατομμύρια ανθρώπων έχασαν τη ζωή τους, οι ζωές άλλων τόσων άλλαξαν για πάντα. Αλλαγές στην εργασία, τη διασκέδαση, την ενημέρωση, τις μεταφορές, στην εκπαίδευση. Η αλματώδης πρόοδος της τεχνολογίας σε συνδυασμό με την ανάγκη αποκατάστασης των καταστροφών του β' παγκοσμίου πολέμου επιτάχυναν τις αλλαγές αυτές. Η Ελλάδα όπως ήταν φυσικό δεν έμεινε ανεπηρέαστη από όλες αυτές τις αλλαγές, με αποτέλεσμα παραδοσιακές ασχολίες και επαγγέλματα να χαθούν για πάντα ή να εξελιχθούν αλλάζοντας μορφή. Από τα μέσα περίπου του 20^{ου} αιώνα χιλιάδες κάτοικοι των ελληνικών χωριών , για λόγους κυρίως οικονομικούς , πολιτικούς και

άλλους, όπως π.χ. η αστυφιλία μεταναστεύουν στις μεγάλες πόλεις και κυρίως στην πρωτεύουσα. Ο λαϊκός πολιτισμός δέχεται ισχυρό πλήγμα, όλοι αυτοί που άφησαν τις εστίες τους προσπαθούν να προσαρμοστούν σε ένα νέο τρόπο ζωής με όλα τα αρνητικά που συνόδευσε αυτή την «προσαρμογή».

Έτσι λοιπόν, η τεχνολογική πρόοδος, η αστυφιλία, η διεθνοποίηση της οικονομίας και οι νέες απαιτήσεις και ανάγκες που διαμορφώθηκαν εξ αιτίας όλων των παραπάνω, η εξέλιξη των οικονομικών δομών και των κοινωνικών σχέσεων αλλά και η κυκλοφορία τυποποιημένων προϊόντων, οδήγησαν σταδιακά στην εξαφάνιση των παραδοσιακών επαγγελμάτων. Ταξιδεύοντας πίσω στο παρελθόν, στην προσπάθειά μας να γνωρίσουμε επαγγέλματα που χάθηκαν, θα διαπιστώσουμε τις δυσκολίες που αντιμετώπιζαν οι άνθρωποι εκείνη την εποχή και παράλληλα θα θαυμάσουμε την εξυπνάδα, τη φαντασία και την επινοητικότητά τους, αφού με απλά μέσα που έπαιρναν από τη φύση δημιουργούσαν τα προϊόντα που κάλυπταν τις ανάγκες τους, σεβόμενοι και μη καταστρέφοντας το φυσικό περιβάλλον. Ας γνωρίσουμε μερικά από τα παραδοσιακά επαγγέλματα που χάθηκαν...

Παραδοσιακά επαγγέλματα που εξέλιπαν

Αγγειοπλάστης

Το επάγγελμα του αγγειοπλάστη το εξασκούσαν σε ορισμένες περιοχές της Ελλάδας, όπου υπήρχε κατάλληλο χώμα και όπου είχε αναπτυχθεί η σπουδαία



παράδοση στη δημιουργία αγγειοπλαστικών αντικειμένων. Έτσι κατασκεύαζαν όλα τα μεγέθη μολυβικών μαγειρικών σκευών και πιατικών, κούπες με χερούλι και χωρίς χερούλι, ακόμα κατασκεύαζαν κανάτια κρασιού διάφορα μικροσκεύη, όπως θυμιατήρια κ.α. Στα έργα τους έργα τους ακόμα συγκαταλέγονται σταμνιά που μετέφεραν νερό, πιθάρια διαφόρων μεγεθών για λάδι, για κρασί, για ψωμί, κολυμβήθρες, καπνοδόχους και

πολλά άλλα.

Αγωγιάτης

Ο επαγγελματίας που κάνει μεταφορές με φορτηγό ζώο. Οι αγωγιάτες, που επονομάζονταν και "κιρατζήδες", μετέφεραν τα εμπορεύματα ή διακινούσαν τους ταξιδιώτες με άλογα και συχνότερα με μουλάρια. Λόγω των μεγάλων αποστάσεων μεταξύ των οικισμών, η μετακίνηση των ανθρώπων και η διακίνηση των προϊόντων με τα ζώα ήταν ο κυρίαρχος τρόπος μεταφοράς μέχρι τη δεκαετία του 1930 και σε



μερικές περιοχές μέχρι τη δεκαετία του 1950. Οι αγωγιάτες προέρχονταν συνήθως από το στρώμα των ακτημόνων αγροτών και ήταν οργανωμένοι σε πολυμελή σωματεία στα χωριά και στις κωμοπόλεις . Μεγάλος αριθμός αγωγιατών εργαζόταν στα εργοστάσια, στα ελαιοτριβεία, στα ταλκορυχεία και γενικότερα σε όλες τις βιομηχανικές ζώνες . Πολλοί μουσικοί, αγρότες και άλλοι επαγγελματίες κατέφυγαν στο επάγγελμα του αγωγιατή κατά τη διάρκεια της Γερμανικής κατοχής, προκειμένου να αντιμετωπίσουν την ανέχεια και την πείνα, μετά την κατάσχεση όλου του ελαιόλαδου και την παράλυση του εμπορίου και των συγκοινωνιών.

- Οι αγωγιατές είναι οι "πρόδρομοι" των αυτοκινητιστών. Πραγματοποιούσαν επί πληρωμή ιδιωτικές μεταφορές εμπορευμάτων, κρασιών (σε ασκιά), διακινούσαν ταξιδιώτες, ιδιώτες, γιατρούς για επίσκεψη σε ασθενείς, κρατικούς λειτουργούς για την εκτέλεση υπηρεσίας, κυρίως δε μετέφεραν δημητριακά .

Βαρελάς

Κατασκευαστής και συντηρητής βαρελιών, ένα επάγγελμα που δεν έχει τελείως εκλείψει.



Βαστάζος ή χαμάλης ή αχθοφόρος.

Ήταν ο άνθρωπος που φόρτωνε το φορτίο στην πλάτη του. Παρείχε τις υπηρεσίες του σε εμπορικά λιμάνια ή σταθμούς τρένων.

Βυρσοδέψες-Ταμπάκηδες

Οι ταμπάκηδες της Θεσσαλίας κατεργάζονταν δέρματα από βόδια, γουρούνια, μοσχάρια και γίδες. Συγκέντρωναν τα δέρματα και τα έβαζαν στο ποτάμι για να μαλακώσουν. Στην συνέχεια έκοβαν τα δέρματα στη μέση, τα τοποθετούσαν στο καβαλέτο και τα έξυναν με το ειδικό μαχαίρι και να αφαιρέσουν τα υπολείμματα κρέατος και λίπους. Τα τοποθετούσαν πάλι στο ποτάμι για μερικές ώρες και αφού τα έπλεναν καλά, τα μετέφεραν στο εργαστήριό τους.



Εκεί τα ασβέστωνα για να αφαιρέσουν το μαλλί. Το μάδημα του μαλλιού γινόταν με τα χέρια καλά λαδωμένα για να μη ματώνουν. Έπειτα έβαζαν τα δέρματα σε γούρνες ή σε σιδερένια βαρέλια όπου έριχναν αραιωμένο ασβεστοπολτό και τα άφηναν εκεί 24 ώρες για να φουσκώσουν. Τα μετέφεραν πάλι στο ποτάμι, τα ξέπλεναν καλά και τα τοποθετούσαν ξανά στο καβαλέτο για να τα ξαναξύσουν.

Στη συνέχεια τα μετέφεραν πάλι στο εργαστήριο και τα έβαζαν στην ξύλινη βαρέλα, όπου ήταν γεμάτο με κόπρανα σκύλων και κουτσουλιές από κότες, ο λεγόμενος «σαμάς». Εκεί με την ανέμη φτερωτή έφερναν γύρο τα δέρματα για 3 ώρες για να μαλακώσουν.

Την επόμενη μέρα, ξέπλεναν καλά τα δέρματα και τα τοποθετούσαν σε άλλη ξύλινη βαρέλα όπου περιείχε κατεργαστικά υλικά, δηλαδή εκχυλίσματα βελανιδιού και πεύκου και τα άφηναν εκεί για 30 περίπου μέρες. Στο διάστημα αυτό οι ταμπάκηδες γύριζαν τα δέρματα πρῶι και βράδυ, τα «άργαζαν» όπως λέγανε, για να απορροφήσουν τις κατεργαστικές ουσίες.

Όταν τις απορροφούσαν, οι ταμπάκηδες τα έβγαζαν από τη βαρέλα, τα στράγγιζαν και τα τοποθετούσαν σε ένα τρίποδο, τη λεγόμενη «γαϊδούρα». Στη συνέχεια τοποθετούσαν τα δέρματα πάλι σε κατεργαστικές ουσίες, όπου για 5 μήνες το «άργαζαν» καθημερινά.

Τέλος τοποθετούσαν τα δέρματα σε βαρέλι με αλμυρό νερό, όπου τα άφηναν ένα 24ωρο. Ύστερα τα τοποθετούσαν στο μαρμάρινο τραπέζι και με τη βοήθεια ενός ειδικού εργαλείου, της τουναλέτας, τα στράγγιζαν και τα έστρωναν με προσοχή δίνοντάς τους την τελική μορφή. Στη συνέχεια τα λάδωναν και αφού τα τελάρωναν, τα άπλωναν στον ήλιο για να στεγνώσουν.

Γανωτής (Καλαντζής)

Τα παλιά χρόνια τα σκεύη που χρησιμοποιούσαν οι άνθρωποι για τις καθημερινές τους ανάγκες και ιδίως στη μαγειρική, ήταν μπακιρένια (χάλκινα). Αυτά με τον καιρό και την πολύ χρήση οξειδώνονταν και γινόντουσαν επικίνδυνα. Έτσι έπρεπε να περαστεί η επιφάνειά τους με ένα ειδικό μέταλλο, το καλάι (κασσίτερος) και να

προστατευθεί από την επικίνδυνη οξειδωση, τη γανίλα. Αυτή η δραστηριότητα ήταν το γάνωμα.



Ο γανωτής ξεκινούσε κάθε πρωί με ένα άδειο τσουβάλι στις γειτονιές και μάζευε τα σκεύη από τα νοικοκυριά που χρειαζόντουσαν να γανωθούν. Αφού σημείωνε πόσα σκεύη έπαιρνε από κάθε νοικοκυριό, επέστρεφε στο εργαστήρι του.

Ο καθαρισμός των σκευών γινότανε με πολλούς και διαφορετικούς τρόπους. Τα παλιότερα χρόνια τρίβανε τα σκεύη με μοσχαρίσιο δέρμα και μετά τα ρίχνανε μέσα σε άμμο και νερό και τα τρίβανε με συρματοβουρτσα, για να καθαρίσει το χάλκωμα. Στα μεγαλύτερα σκεύη (καζάνια, ταψιά κ.α.) έμπαινε με τα πόδια ο γανωτής και τα έτριβε με τριμμένη στουρναρόπετρα για να φύγει η σκουριά.

Άλλοι γανωτές ζέσταιναν νερό σε ένα μεγάλο καζάνι, ρίχνανε μέσα στάχτη και έβαζαν τα σκεύη να βράσουν, μέχρι να φουσκώσει το χάλκωμα και να φύγει η βρωμιά. Στη συνέχεια για να καθαρίσουν ακόμα καλύτερα σπάζανε πετροκάρβουνο και τα τρίβανε με αυτό. Όσο περνούσαν τα χρόνια ανακαλύπτανε πιο αποτελεσματικούς τρόπους για να γανώνουν τα σκεύη.

Άλλη μία μέθοδος ήταν η εξής. Ο γανωτής άναβε τη φωτιά και έβαζε τα χαλκώματα να ζεσταθούν καλά και να λιώσουν όλα τα λίπη και η λίγδα που μπορεί να είχαν τα σκεύη. Ύστερα τα έπαιρνε και τα έβαζε σε μια ρηχή γούρνα, το γιαλάκι, και τα έτριβε με άμμο για να καθαρίσει. Μετά το έβαζε στη φωτιά και μόλις ζεσταινόταν καλά, έπαιρνε το νισατίρι (μια σκόνη σαν ζάχαρη) και πασάλειβε καλά το σκεύος από το μέσα μέρος. Έπειτα έβαζε πάνω και το καλαί όπου το άλειφε καλά για να πιάσει και μετά με το παλάτσι, κάτι σαν βαμβάκι, το έτριβε καλά για να γίνει το λεγόμενο κασιπέρωμα. Αν δεν ήταν ικανοποιημένοι με το αποτέλεσμα, επαναλαμβάνανε τη διαδικασία. Στο τέλος το σκούπιζαν με ένα καθαρό βαμβάκι για να γυαλίσει και φαινόταν σα καινούριο.

Γαλατάς

Ο γαλατάς ήταν ο πλανόδιος μικροπωλητής γάλακτος, που διατηρήθηκε μέχρι τις αρχές του 20ού αιώνα και σήμερα έχει εκλείψει τελείως. Ο γαλατάς εργαζόταν στα αστικά κέντρα και όχι στα μικρά χωριά, καθώς εκεί υπήρχε η δυνατότητα, εξ ανάγκης, για άμεση πώληση φρέσκου γάλακτος. Το μεταφορικό του μέσο ήταν ένα υποζύγιο (γάιδαρος ή μουλάρι, μερικές φορές ρυμουλκούσαν και μικρή άμαξα) και αργότερα το ποδήλατο ή μηχανοκίνητο δίτροχο. Ο γαλατάς μετέφερε το γάλα από γειτονιά σε γειτονιά πράγμα που έκανε δύσκολη την εργασία του και ήταν υποχρεωμένος να δώσει σε όλους τους πελάτες γάλα. Έτσι δεν έλειπε και η νοθεία.



Σήμερα το γάλα που πίνουμε δεν έχει καμία σχέση με το φρέσκο και αγνό γάλα της εποχής. Το εμπόριο έχει πια στην διάθεση του πολλά είδη γάλακτος με χαμηλά λιπαρά και γιαούρτια σε διάφορες γεύσεις τηρώντας τους κανόνες υγιεινής. Έτσι η εξέλιξη της τεχνολογίας εκτόπισε τον άνθρωπο που μοχλούσε για να ζήσει με αυτόν τον τρόπο.

Γυρολόγος (Πραματευτής)

Έφερνε παλιά στα χωριά, φορτωμένος ή με το ζώο ότι μπορούσε να φανταστεί κανείς υφάσματα με τον πήχη, πουκάμισα, κάλτσες, κλωστές, εσώρουχα, κουμπιά, λάστιχο, κουβαρίστρες, τσατσάρες, χτένια, βαφές και πολλά άλλα ακόμα. Η πληρωμή γίνονταν συνήθως σε είδος. Το επάγγελμα του πλανόδιου εμπόρου, που γυρνούσε στα χωριά και στις γειτονιές, ασκούσαν επαγγελματίες διαφόρων ειδικοτήτων, που ήταν συχνά και παραγωγοί του προϊόντος. Οι έμποροι αυτοί μετέφεραν το εμπόρευσμά τους στους ώμους ή πάνω στο υποζύγιο που τους συνόδευε. Οι χαλβατζήδες που έφτιαχναν το χαλβά και οι σαλεπιτζήδες που έβραζαν και πουλούσαν το ζεστό σαλέπι, ήταν χαρακτηριστικοί εκπρόσωποι της πρώτης κατηγορίας. Αντίθετα οι γαλατάδες, οι πλανόδιοι υφασματέμποροι (ή "μπασματζήδες") που εφοδίαζαν τα χωριά της αγροτικής περιφέρειας, οι "μπαχτσαβάνηδες", που καλλιεργούσαν και πουλούσαν τα οπωρολαχανικά, καθώς και άλλοι πλανόδιοι έμποροι, μετέφεραν τα προϊόντα τους με το γαϊδουράκι, που έφερε το φορτίο του μέσα σε ειδικά κοφίνια. Οι γαλατάδες περνούσαν από τις γειτονιές κάθε πρωί και έφερναν φρέσκο γάλα μέσα σε ειδικά δοχεία από αλουμίνιο. Οι "μπαχτσαβάνηδες" που ονομάζονταν και "περιβολάρηδες" καλλιεργούσαν τα οπωρολαχανικά τους στα περιβόλια τους και τα διέθεταν στους εμπορομανάβηδες, ή τα πουλούσαν μόνοι τους στις συνοικίες.



Εφημεριδοπώλης

Πλανόδιος πωλητής εφημερίδων που διαλαλούσε με δυνατή φωνή το εμπόρευσμά του, αναφέροντας πολλές φορές και τους τίτλους των πρωτοσέλιδων.



Ο πλανόδιος εφημεριδοπώλης ασκούσε το επάγγελμά του χωρίς να έχει συγκεκριμένο μαγαζί. Παραλάμβανε τις εφημερίδες από τα Πρακτορεία Διανομής Τύπου και τις πουλούσε στους περαστικούς περπατώντας στους κεντρικούς δρόμους της πόλης του ή τις άφηνε στην είσοδο των σπιτιών των μόνιμων πελατών του). Ο εφημεριδοπώλης των αρχών του 20ου αιώνα διαλαλούσε τηπραμάτεια του φωνάζοντας με χαρακτηριστική φωνή "Εφημερίδες! Έκτακτο παράρτημα!". Από τα τέλη της δεκαετίας του 1960, το επάγγελμα του πλανόδιου εφημεριδοπώλη εξαφανίστηκε

Ζευγάς

Οι ζευγάδες αναλάμβαναν το όργωμα, τη σπορά και τη συγκομιδή των χωραφιών. Οι ζευγάδες όργωναν με το ξύλινο αλέτρι που το έσερναν δύο βόδια ή μουλάρια (τα "ζευγαρόβοδα"). Κάποιες φορές, οι ίδιοι εκτός από τα δικά τους χωράφια, όργωναν κι έσερναν και τα χωράφια άλλων κατοίκων και αμείβονταν επιπλέον, επειδή διέθεταν την τέχνη τους αλλά και τη "συρμαγιά" (δηλαδή τα βόδια και το αλέτρι). Σήμερα ο ζευγάς έχει εξαφανιστεί, αφού το όποιο όργωμα γίνεται πια με μηχανικά μέσα.

Καλαθοποιός

Σε περιοχές που αφθονούσαν οι λυγαριές, οι μυρτιές, οι σφάκες (πικροδάφνες) και τα καλάμια, ευδοκίμησε και το επάγγελμα του καλαθοποιού. Από τις μυρτιές και κυρίως από τις λυγαριές οι καλαθοποιοί αποσπούσαν μακριές βίτσες με το τσερτσέτο (ειδικό μαχαίρι) και έκαναν τους σκελετούς για να πλέξουν με τα σχισμένα καλάμια καλάθια, κοφίνια, ψαροκόφια και άλλα ενώ μόνο με τις βίτσες

έπλεκαν στουπιά για τυρί, κόφτες για τη μεταφορά των σταφυλιών κ.ά.



Καρεκλάς

Με τη χρησιμοποίηση ξύλων από πλάτανο ή από άλλα άγρια συνήθως δέντρα και με τη βοήθεια σχοινιών από βουρλιά ή αφράτου των ποταμών, ο καρεκλάς δημιουργούσε τις καρέκλες που ήταν τριών ειδών.



Οι συνηθισμένες με κάθισμα και πλάτη πίσω, οι κοντούλες που δεν είχαν πλάτη και οι ραχατιλιδικές στις οποίες το ένα από τα μπροστινά πόδια ήταν υπερυψωμένο και συνδεόταν με το πίσω πόδι με πλάγιο ξύλινο μπράτσο ώστε να χρησιμεύει για να ακουμπάει αυτός που κάθετα

Κατασκευαστής γουρνοτσάρουχων

Όταν έσφαζαν τα γουρούνια, έκοβαν με πολύ προσοχή το δέρμα τους, το αλάτιζαν με χοντρό αλάτι και το αφήνανε περίπου 10 μέρες να αργάσει. Μετά οι τεχνίτες τελάρωναν το δέρμα με πηχάκια χιαστί και κάθετα και το αφήνανε στο τελάρο ένα μήνα για να στεγνώσει και να σκληρύνει.

Ύστερα το κόβανε σε λουρίδες πλάτους περίπου δεκαπέντε πόντων, διπλώνανε τις δύο μπροστινές άκρες, σηκώνοντας το δέρμα προς τα πάνω, έτσι ώστε να σχηματιστεί εσωτερικά μια φωλίτσα για να χωράνε τα δάχτυλα του ποδιού, και το πίσω μέρος το ανασηκώνανε λίγο και το στρογγυλεύανε για να πάρει το σχήμα της φτέρνας. Αυτό που προσπαθούσαν να κάνουν, ήταν να δώσουν το σχήμα του κάτω μέρους του ποδιού στο γουρνοτσάρουχο.

Στη συνέχεια με ένα σουβλί από κέρατο ζαρκαδιού, το τσαγκρισούλι, κάνανε γύρω από το γουρνοτσάρουχο ανά ένα πόντο τρύπες και περνούσαν μέσα από τις τρύπες κορδόνι φτιαγμένο από κασικίσιο δέρμα. Για να στερεωθεί το γουρνοτσάρουχο

στο πόδι, το δένανε στη γάμπα χιαστί με σχοινί που το φτιάχνανε πλεξούδα από χρωματιστό μαλλί.

Καρβουνιάρης

Το επάγγελμα του καρβουνιάρη ήταν εποχιακό. Έστηνε καμίνια από την άνοιξη μέχρι το φθινόπωρο. Για να στήσει το καμίνι διάλεγε ένα μέρος όπου προστατευόταν από τον άνεμο.



Τα ξύλα που χρησιμοποιούσαν ήταν κυρίως από δέντρα και είχαν μήκος 2 μέτρα περίπου. Έστηνε τα ξύλα όρθια πολύ κοντά το ένα στο άλλο, έτσι που να σχηματίζουν ένα λοφάκι, 4 μέτρα ύψος περίπου και άφηνε στο κέντρο του σωρού μια τρύπα με διάμετρο 50 εκατοστά. Σκέπαζε τον σωρό από ξύλα με άχυρα, πάχους 2 – 3 δάχτυλα και πάνω από τα άχυρα έριχνε μαλακό χώμα που το είχε κοσκινίσει πριν. Αφού τέλειωνε όλη αυτή η διαδικασία, τοποθετούσε γύρω γύρω στη βάση του, πλαγιαστά ξύλα ύψους 1 με 1,5 μέτρο.

Ακολουθούσε το άναμμα του καμινιού, ρίχνοντας στην τρύπα του σωρού αναμμένα κάρβουνα. Κατά τη διάρκεια του καψίματος, με ένα ξύλο άνοιγε μικρές και άβαθες τρύπες στο χωματένιο λόφο, για να βγαίνει ο καπνός αλλά να μην μπαίνει μέσα ο αέρας. Το καμίνι έκαιγε για 12 με 15 μέρες, και το πρόσεχε μέρα και νύχτα. Όσο τα ξύλα γινόντουσαν κάρβουνα, ο λοφίσκος χαμήλωνε και δεν έβγαινε ο πυκνός καπνός που έβγαινε τις πρώτες μέρες. Τότε έριχνε τις ξύλινες σκάλες πάνω στο καμίνι και σκαρφάλωνε στην κορυφή του και με ένα φτυάρι καθάριζε την επιφάνεια και έριχνε νερό, περίπου 20 βαρέλια.

Στη συνέχεια το σκέπαζε πάλι με χώμα και το άφηνε ακόμη μια μέρα πριν το καθαρίσει από το χώμα. Όταν το καθάριζε, τα κάρβουνα ήταν έτοιμα. Τα κομμάτιαζε και τα τσουβάλιαζε. Τα κάρβουνα που δεν είχαν ψηθεί καλά και είχαν μείνει ξύλα, τα κρατούσε για να τα ψήσει όταν θα έστηνε το καινούριο καμίνι. Ανάλογα με το χώρο που διέθετε ο καρβουνιάρης έστηνε και τα ανάλογα καμίνια. Δεν τα άναβε όλα μαζί όμως, για να έχει χρόνο να τα καθαρίσει από το χώμα.

Κασερομάστορας

Το επάγγελμα του κασερομάστορα, όπως και τα περισσότερα παραδοσιακά επαγγέλματα, περνούσε από γενιά σε γενιά. Το κασέρι το παρασκεύαζαν οι κασερομάστορες σε μικρά ξύλινα ή πέτρινα οικήματα γνωστά ως κασαρίες. Εκεί ανακάτευαν το γάλα με ένα ένζυμο από το στομάχι των ζώων, την πιτιά, και το τοποθετούσαν σε καζάνια για να το ζεστάνουν.



Όταν έπηξε το γάλα, κομμάτιαζαν το μείγμα και το ξαναζέσταναν σε μεγαλύτερη θερμοκρασία. Στη συνέχεια το τοποθετούσαν σε τσαντίλες για να στραγγίξει το τυρόγαλο και να σφίξει. Το στραγγισμένο αυτό μείγμα ονομαζόταν "μπασκί". Ζέσταναν ένα χώρο με σόμπες και άφηναν το μπασκί να ωριμάσει 3 με 5 μέρες και μετά το τεμάχιζαν και το έβαζαν σε μεγάλες ξύλινες κόφες. Τις κόφες τις βουτούσαν σε καζάνια με ζεστό νερό, ανακατεύοντας συνεχώς το μπασκί για να γίνει μια ομοιογενής μάζα.

Φτάνοντας στο τελευταίο στάδιο παρασκευής του κασεριού, έβαζαν το μπασκί σε τραπέζια και το αλάτιζαν με χοντρό αλάτι. Στη συνέχεια το ζύμωναν με τα χέρια και το τοποθετούσαν για ένα εικοσιτετράωρο σε καλούπια για να πάρει το επιθυμητό σχήμα. Ακολουθούσε η μεταφορά του κασεριού από τις κασαρίες στα υπόγεια των σπιτιών, όπου υπήρχε σταθερή θερμοκρασία και τα τοποθετούσαν σε τεζάκια για να ωριμάσουν. Παρέμεναν στα υπόγεια για 3 μήνες και στη συνέχεια τα πουλούσαν στους εμπόρους.

Καφεπαντοπώλης

Στα περισσότερα χωριά της Ελλάδας, τις περισσότερες φορές ο καφετζής συνδύαζε τη λειτουργία του καφενείου του με την πώληση ειδών



που δεν έβγαζε ο τόπος του, όπως καφέ, τσιγάρα, ζάχαρη, τσάι, ρύζι, μπακαλιάρο, σπέρτα, παστές σαρδέλες, φρίσες (ρέγγες), πιπερικύμινο, ταραμά, χαλβά και άλλα. Ακόμη μπορούσε να έχει πανιά, κλωστές, βελόνες, δέρματα και ίσως είδη τσαγκάρικου.

Κεραμοποιός

Η δουλειά του κεραμοποιού ήταν εποχιακή και εργαζόταν την περίοδο του καλοκαιριού για 4 με 5 μήνες. Η δουλειά ήταν βαριά και πολύωρη. Εργαζόταν από τις 3 τα ξημερώματα έως τις 10 το βράδυ, με ένα διάλλειμα το μεσημέρι, λόγω της υπερβολικής ζέστης. Αγόραζε ή νοίκιαζε το χώρο που εργαζόταν 3 περίπου στρεμμάτων με καλό και μπόλικο χώμα που να επαρκεί για 3 με 4 χρόνια. Εκεί έστηνε το εργαστήριό του.

Άνοιγε ένα πηγάδι βάθους 3 μέτρων περίπου και κατασκεύαζε μια ξύλινη καλύβα. Τη χρησιμοποιούσε για αποθήκη των προϊόντων του και για ύπνο. Στη συνέχεια, πίσω από την καλύβα κατασκεύαζε το καμίνι με τούβλα και λάσπη, οι τοίχοι του οποίου είχαν πάχος 60 – 80 εκατοστά. Το κάτω μέρος του καμινιού ήταν ημιυπόγειο και είχε ύψος 70 εκατοστά, και εκεί άναβε τη φωτιά. Το επάνω μέρος του καμινιού είχε διαστάσεις 3×4 μέτρων και ύψος 3 μέτρων και έμοιαζε με ένα ευρύχωρο δωμάτιο.

Όταν τέλειωνε η κατασκευή του καμινιού, καθάριζε ο κεραμοποιός καλά το έδαφος ολόγυρα από την καλύβα έτσι ώστε να είναι λείο. Αυτό ήταν το “αλώνι”, στο οποίο θα τοποθετούσε αργότερα τα τούβλα και τα κεραμίδια για να στεγνώσουν.

Οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούσε για την κατασκευή χειροποίητων τούβλων και κεραμιδιών ήταν χώμα, νερό και λίγη ποταμίσια άμμο. Η δουλειά ξεκινούσε από το σημείο εκσκαφής, γνωστό ως “λάκα”. Εκεί δυο εργάτες όπου ονομαζόντουσαν λασπάδες, έσκαβαν με τσάπες το έδαφος και έβγαζαν όσο χώμα χρειαζόνταν. Στη συνέχεια, αντλώντας νερό από το πηγάδι με την τραμπάλα, το έστελναν με ένα αυλάκι στη “λάκα”, στο σημείο όπου είχαν εναποθέσει το σκαμμένο χώμα. Ανακατεύοντας το χώμα με το νερό, αρχικά με τσάπες και στη συνέχεια με τα πόδια, έφτιαχναν τη λάσπη (πηλό). Με μια “καζάκα” κατασκευασμένη από ενωμένες σανίδες, μήκους και πλάτους 60 εκατοστών περίπου, που στις δυο άκρες είχε δυο μακριά ξύλα για χερούλια, οι λασπάδες μετέφεραν λίγη λίγη τη λάσπη από τη “λάκα” στο “αλώνι”. Στο “αλώνι” άρχιζαν να τη ζυμώνουν με τα χέρια, μια φορά αν ήθελαν να κατασκευάσουν τούβλα και δυο με τρεις φορές αν ήθελαν να κατασκευάσουν κεραμίδια.

Μετά το ζύμωμα, τοποθετούσαν δίπλα στο σωρό της λάσπης το “ντισιγάφι”, δηλαδή τον ξύλινο πάγκο που ήταν κατασκευασμένος έτσι ώστε να έχει χώρο για την ψιλή ποταμίσια άμμο και χώρο για ένα δοχείο με νερό. Ο τεχνίτης που ονομαζόταν “κόφτης”, είχε πάνω στον πάγκο και μπροστά του το σιδερένιο, σε ελλειπτικό σχήμα καλούπι για την κατασκευή κεραμιδιών. Το αλάτιζε με λίγη άμμο και στη συνέχεια έπαιρνε με τα χέρια του μια μικρή ποσότητα λάσπης, την τοποθετούσε με δύναμη μέσα στο καλούπι και με το βρεγμένο “λιγρί” (ένα ειδικό παχύ ξύλο το οποίο ύστερα από κάθε χρήση το τοποθετούσε πάλι στο δοχείο με το νερό) ίσιαζε τη λάσπη ώστε να πάρει σχήμα καλουπιού.

Αμέσως μετά δυο νέοι εργάτες, τα λεγόμενα “ριχτάρια”, έπαιρναν εναλλάξ με τη καμπυλωτή “λαγούτα” το μαλακό κεραμίδι, το αλείφανε στο επάνω μέρος με λίγο νερό για να κλείσουν οι πόροι και να αποκτήσει γυαλάδα, και το τοποθετούσαν στο “αλώνι”, τραβώντας τη “λαγούτα” με προσοχή ώστε να μη χαλάσει το σχήμα του κεραμιδιού. Τα άφηναν στον ήλιο 24 ώρες για να στεγνώσουν και μετά τα συγκέντρωναν ανά δεκάδες και τα αποθήκευαν μέσα στην καλύβα.

Ακολουθούσε η κατασκευή των τούβλων. Ο “κόφτης” χρησιμοποιούσε ένα καλούπι με δυο φωλιές, το οποίο σε ανάγλυφη μορφή είχε γραμμένο στον πάτο το όνομα του κεραμά. Πριν τοποθετήσει τη λάσπη στο καλούπι με τις δυο φωλιές, το αλάτιζε καλά με λίγη άμμο. Πρόσεχε να μην αφήσει κενά μέσα στο καλούπι και με ένα χοντρό ξύλο, τον “κόφτη”, αφαιρούσε όση λάσπη περίσσειε από το καλούπι. Τα

δου "ριχτάρια" μετέφεραν το καλούπι στο "αλώνι" και αναποδογύριζαν το περιεχόμενο στο έδαφος με προσοχή. Επειδή τα τούβλα είχαν μεγαλύτερο πάχος από τα κεραμίδια, 5 με 6 εκατοστά, χρειαζόντουσαν περισσότερο χρόνο για να στεγνώσουν. Αφού περνούσαν 3 με 4 μέρες, οι κεραμάδες μετέφεραν τα τούβλα στην καλύβα και συνέχιζαν την εργασία τους.

Η παρασκευή των τούβλων και των κεραμιδιών δεν τελείωνε εδώ. Όταν συγκεντρωνόταν ένας μεγάλος αριθμός κεραμιδιών και τούβλων, άρχιζε το "καμινάρισμα" όπου διαρκούσε μια μέρα. Μετέφεραν από την καλύβα τα κεραμίδια και τα τούβλα στο καμίνι και τα τοποθετούσαν με ένα συγκεκριμένο τρόπο. Στο κάτω μέρος τοποθετούσαν σταυρωτά και αραιά μερικές σειρές τούβλων, ώστε η φλόγα της φωτιάς να μπορεί να περνάει εύκολα. Μετά τοποθετούσαν μερικές σειρές κεραμίδια, τούβλα και πάλι κεραμίδια, χωρίς κενά αυτή τη φορά. Όταν γέμιζε το καμίνι, έκλειναν με παλιά τούβλα την πόρτα του καμινιού και γέμιζαν τα κενά με λάσπη ανακατεμένη με άχυρο. Άναβαν τα καυσόξυλα που είχαν τοποθετήσει στη βάση του καμινιού με πετρέλαιο, και κρατούσαν τη φωτιά αναμμένη για 24 ώρες. Η θερμοκρασία έφτανε μέχρι 900 – 950 βαθμούς κελσίου. Όταν τελείωνε ο απαιτούμενος χρόνος, ο κεραμάς τα άφηνε στο καμίνι 2 με 3 μέρες για να κρυσώσουν. Στη συνέχεια τα στοίβαζε σε ντάνες.

Κτίστης

Ο κτίστης ήταν στις πόλεις και στα χωριά πολύ διαδεδομένο επάγγελμα, επειδή τότε όλα τα σπίτια χτιζόνταν με πέτρες απελέκητες και πελεκημένες. Οι κτίστες ακόμη έκαναν μερεμέτια, επισκεύαζαν παλιά σπίτια κ.ά.



Σ' αυτούς υπάγονται και οι πελεκάνοι που έβγαζαν και πελεκούσαν κατάλληλες για πελέκημα πέτρες κι έκαναν τις καμαρόπετρες, τις μυλόπετρες και τα πελέκια για τις πόρτες και τα παράθυρα. Οι ίδιοι έκαναν καμπαριάρια που απαιτούσαν μεγάλη αντίληψη και προχωρημένη τεχνική.

Μπακάλης

Πνιγμένος στα ράφια με τις κονσέρβες, τις ζάχαρες τα ζυμαρικά και όλα τα απαραίτητα για το μαγείρεμα της νοικοκυράς. Τα περισσότερα χύμα και αγορασμένα βερεσέ. Χωρίς ψυγείο, πουλούσε όλα τα βασικά είδη και τρόφιμα χύμα. Συνήθως, το μπακάλικό ήταν εμπορικό και καπηλειό. Σήμερα με τους όρους που διαμορφώθηκαν από την σύγχρονη οικονομία και την επικράτηση των σουπερ

μάρκετ τα μπακάλικά χάθηκαν, εκτός από εκείνα τα λίγα που λειτουργούν ακόμα στα χωριά.



Μπαρμπέρης ή Κουρέας

Τα παλιά χρόνια ο μπαρμπέρης ήταν υπαίθριο επάγγελμα. Εντόπιζαν ένα καλό μέρος όπου δε φυσούσε, έστηναν την πολυθρόνα και δούλευαν εκεί. Αργότερα στεγάστηκαν στα καφενεία, μιας και τα κουρεία ήταν ταυτόχρονα και στέκια. Μαζευόντουσαν εκεί οι άντρες, κουβέντιαζαν και διάβαζαν εφημερίδα. Καμιά φορά έλεγαν και παραμύθια, γιατί οι περισσότεροι κουρείς ήταν και καλοί παραμυθάδες.



Ο παραδοσιακός κουρέας είχε την χειροκίνητη μηχανή, ψιλή ή χοντρή για μαθητές, το καλοτροχισμένο ψαλίδι, το λουρί για το τρόχισμά του. Σε μια πρόκα ήταν καρφωμένα τα χαρτάκια για να σκουπίζει τις σαπουνάδες. Δίπλα είχε το δοχείο με το κόκκινο λάστιχο που μέσα έβαζε το χαρτάκι για να σκουπίζει το ξυράφι. Τα χρόνια εκείνα δεν υπήρχε ο αφρός ξυρίσματος, αλλά το παραδοσιακό σαπούνι όπου δημιουργούσε τη σαπουνάδα και είχαν την αρωματική πούδρα για πασπάλισμα του σβέρκου. Επίσης δεν υπήρχε λακ, αλλά το μπριλ γκρημ για το συγκράτημα των μαλλιών. Στον τοίχο ήταν κρεμασμένη η νιφτήρα και από κάτω η

λεκάνη για να κρατάει τα μοσχομυρισμένα από τις πούδρες βρωμόνερα. Όταν άδειαζε η λεκάνη στο πεζοδρόμιο, μοσχοβολούσε ο τόπος.

Ο μπαρμπέρης εκτός από την τέχνη του κουρέματος και του ξυρίσματος, έκανε και τον πρακτικό γιατρό ή τον οδοντογιατρό, ανάλογα με το πώς τον καλούσε η ανάγκη.

Όταν ο κουρέας έπρεπε να βγάλει ένα σάπιο δόντι, κάθιζε τον πελάτη στην πολυθρόνα, έδενε μια μεγάλη πετσέτα ολόγυρα στο λαιμό του πελάτη, και έβαζε τα καλφαδάκια (βοηθούς) να τον κρατάνε σφικτά. Ύστερα έπαιρνε μια τανάλια και με ένα τράβηγμα ξερίζωνε το δόντι. Αν ο πελάτης λιποθυμούσε από τον πόνο, ο κουρέας του έριχνε μια κανάτα νερό για τον συνεφέρει. Ύστερα έφτιαχνε αλατόνερο και με αυτό απολύμανε την πληγή και σταματούσε την αιμορραγία.

Σε κάποια ορεινά χωριά, ο οδοντογιατρός – μπαρμπέρης χρησιμοποιούσε για την εξαγωγή του χαλασμένου δοντιού ένα φυτό που το λένε σκάρφη. Ξέραινε τη ρίζα της σκάρφης και έβαζε απάνω στο δόντι ένα κομματάκι. Το φυτό αυτό είχε την ιδιότητα να λιώνει κυριολεκτικά το δόντι. Φυσικά μαζί με το χαλασμένο δόντι, συχνά καταστρέφονταν και τα γερά. Όταν ο κουρέας ήθελε να σφραγίσει ένα δόντι, το σκάλιζε στο σημείο που ήταν σάπιο με ένα λεπτό σύρμα. Το καθάριζε καλά και ύστερα έλιωνε ασήμι, το έκανε μπαλάκι και το τοποθετούσε στην κουφάλα του δοντιού.

Παράλληλα με το επάγγελμα του οδοντογιατρού, ο κουρέας έκανε και τον πρακτικό γιατρό. Όταν κάποιος είχε ζαλάδα λόγω υπέρτασης, πήγαινε στον κουρέα να του πάρει αίμα. Ο κουρέας ξάπλωνε τον ασθενή στην πολυθρόνα και του ξύριζε ίσαμε μια δεκάρα την κορυφή του κεφαλιού. Στη συνέχεια του χάραζε με ένα ξυραφάκι το σημείο του δέρματος. Μόλις άρχιζε να αναβλύζει το αίμα, έπαιρνε ένα κέρατο από βόδι, ακουμπούσε το ένα άκρο στην πληγή και από το άλλο άκρο ρουφούσε το αίμα και το έφτυνε σε μια λεκάνη. Με τον τρόπο αυτό τραβούσε ως και δύο ποτήρια αίμα και ο άρρωστος ξαλάφρωνε.

Μέσα στα καθήκοντα του πρακτικού γιατρού ήταν και το κόψιμο των βεντουζών. Όταν κάποιος κρυολογούσε φώναζε τον κουρέα να του κόψει βεντούζες. Στην αρχή ο κουρέας κρατώντας μια μια τις βεντούζες τις ζέσταινε λίγο στο δαυλό που κρατούσε στο ένα χέρι και με το άλλο τοποθετούσε τη βεντούζα στην πλάτη του αρρώστου. Αφού προκαλούσε υπεραιμία, έβγαζε το τσάρκι (ένα μηχανήμα με ξυραφάκι) και με αυτό χάραζε την πλάτη του αρρώστου στα σημεία που είχε προηγουμένως σημειώσει με σταυρό. Μόλις άρχιζε να αναβλύζει το αίμα, ο κουρέας έβαζε πάνω στην πληγή τη ζεστή βεντούζα για να τραβήξει το «χαλασμένο αίμα» όπως έλεγαν. Ύστερα για να μη μολυνθούν οι πληγές, ο πρακτικός γιατρός έβαζε πάνω στις πληγές λίγο ελαιόλαδο και τις σκέπαζε με ένα καθαρό πανί.

Μυλωνάς

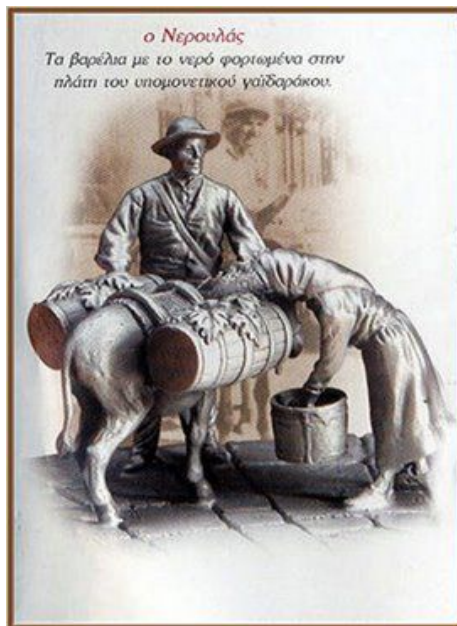
Η καλλιέργεια σιτηρών ήταν πολύ διαδεδομένη μέχρι το 17ο αιώνα, ενώ στη



συνέχεια περιορίστηκε σημαντικά. Οι άνθρωποι τότε φρόντιζαν δυο φορές το χρόνο, (φθινόπωρο - άνοιξη), για την παρασκευή του σταρένιου ή καλαμποκίσιου αλευριού. Μετέφεραν τα τσουβάλια τους το πρωί στο μύλο για άλεση και επέστρεφαν τοβράδυ. Αλευρόμυλοι υπήρχαν σε όλα τα χωριά, οι περισσότεροι από τους οποίους ήταν υδρόμυλοι, δηλαδή τους κινούσε η δύναμη του νερού, οπότε τους έχτιζαν πάντα δίπλα σε ποτάμια και ρεματιές. Σήμερα λειτουργούν ελάχιστα. Ο μύλος ήταν συνήθως το σπίτι του μυλωνά. Κάτω από τις μυλόπετρες υπήρχε ένας μικρός χώρος, όπου ήταν εγκατεστημένος ο κινητός μηχανισμός, όπου έπεφτε από το βαγένη το και τον περιέστρεφε.

- Ο αλεστικός μηχανισμός είχε δυο οριζόντιες κυλινδρικές μυλόπετρες, τη μια πάνω στην άλλη, με την κάτω ακίνητη. Το σιτάρι διοχετεύονταν ανάμεσά τους από μια τρύπα στο κέντρο της επάνω περιστρεφόμενης πέτρας. Με την κίνηση το σιτάρι ή το καλαμπόκι συνθλίβεται ανάμεσα στις πέτρες και μετατρέπεται σε σκόνη. Ως αμοιβή του ο μυλωνάς κράταγε ένα μέρος από τα αλεστικά (5-12%) και σπάνια έπαιρνε χρήματα. Οι υδρόμυλοι έπαιρναν ως αλεστικό δικαίωμα ένα "σινίκι" (= 6 οκάδες) για την άλεση 100 οκάδων σιτηρών.

Νεροφόρος- Υδρονομέας (Νερούλας)



Έμπορος- διανομέας νερού. Έχουν σήμερα τα μεγάλα σκάφη μεταφοράς νερού σε άνυδρες περιοχές, κυρίως σε τουριστικές περιοχές.

Την ίδια ονομασία

(Ν)τελάλης

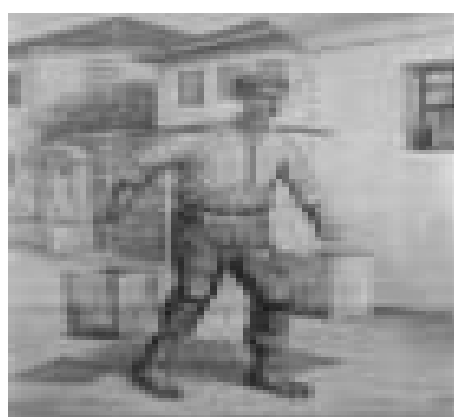
Η λέξη είναι μάλλον τούρκικη και σημαίνει "αυτός που ανακοινώνει τα μαντάτα", ο δημόσιος κήρυκας. Οι ντελάληδες διαλαλούσαν στους κατοίκους των κωμοπόλεων



και των χωριών τα νέα που έφταναν με τον τηλεγράφο ή τα εμπορεύματα που έφερναν στις πλατείες των χωριών οιπραματευτάδες . Η δυνατή φωνή και κυρίως ο τρόπος που παρουσίαζαν συνοπτικά τα νέα ή διαφήμιζαν τα προϊόντα, τους καθιστούσε γνωστούς στην τοπική κοινωνία. Έβαζε την παλάμη στο στόμα, σαν χωνί, κι έπαιρνε τις γειτονιές φωνάζοντας. Η αμοιβή του ήταν ένα ποτηράκι τσίπουρο ή λίγο κολατσιό. Η ευρεία διάδοση των εφημερίδων, του ραδιοφώνου και της τηλεόρασης υποκατέστησε σταδιακά τους ντελάληδες.

Ντενεκετζής ή Τενεκετζής

Ο ντενεκετζής κατασκεύαζε χρηστικά αντικείμενα του νοικοκυριού και γενικότερα της αγροτικής ζωής όπως χωνιά, λύχνους, μαστραπάδες, κουβάδες, φανάρια, μπρίκια του καφέ, σουρωτήρια, κουτσουνάρες και άλλα.



Ξυλογλύπτης

Οι Ξυλογλύπτες ανάλογα με το αντικείμενο που ήθελαν να κατασκευάσουν, έπαιρναν τις διαστάσεις – ύψος, μήκος – που ήθελαν οι πελάτες και συμφωνούσαν για το σχέδιο. Πάντα προσπαθούσαν να βρουν ξύλο καρυδιάς, επειδή ήταν το καλύτερο, και όταν το έβρισκαν, έκοβαν τα ξύλα στα μέτρα που ήθελαν. Όλα τα σκαλίσματα γινόντουσαν στο χέρι με το κοπίδι. Άλλα εργαλεία που χρησιμοποιούσαν ήταν η μπλάνη, η ροκάνη και τα πριόνια του χεριού

Ξυλοκόπος

Ο Ξυλοκόπος είναι αυτός που κόβει ξύλα από το δάσος για βιοποριστικούς λόγους. Έκοβε τα ξύλα και τα μετέφερε στον τόπο κατανάλωσής τους. Τα ξύλα που έκοβε ήταν από μικρούς θάμνους μέχρι τεράστιους κορμούς δέντρων, ανάλογα με τις ανάγκες που ήθελαν να καλύψουν. Στη συνέχεια τα φόρτωναν στα γαϊδουράκια και στα άλογα και κατευθύνονταν στο χωριό για να τα πουλήσουν.



Υπήρχαν σταθεροί πελάτες, όπως οι φούρναροι, όπου έδιναν παραγγελία για το πώς επιθυμούσαν τα ξύλα. Υπήρχαν πελάτες όπου ήθελαν ολόκληρα τα ξύλα ή τεμαχισμένα. Στη δεύτερη περίπτωση πλήρωναν στην “κορδέλα” για να τους τα κόψει. Η “κορδέλα” ήταν ένα κάθετο πριόνι μήκους 60 εκατοστών περίπου, στερεωμένο σε ένα ξύλινο πλαίσιο και προσαρμοσμένο στην καρότσα ενός κάρου, που κινούνταν με “μοτόρι”. Ο θόρυβος που έκανε, ήταν πολύ δυνατός και η κοπή των ξύλων διαρκούσε σχεδόν όλη τη μέρα.

Εάν ο πελάτης ήθελε να του φέρουν κομμένα τα ξύλα, τότε ο Ξυλοκόπος τα έκοβε σε τέτοιο μέγεθος για να χωράνε στη σόμπα. Αυτή η εργασία κόστιζε παραπάνω για τον πελάτη. Πολλές φορές όμως τα ξύλα ήταν χοντρά και δεν χωρούσαν στη σόμπα. Τότε οι νοικοκυραίοι έπαιρναν το τσεκούρι και τα έσκιζαν σε μικρότερα κομμάτια.

Στις μεγάλες πόλεις οι Ξυλοκόποι συγκέντρωναν μεγάλες ποσότητες ξύλων σε ένα περιφραγμένο μέρος ή σε αποθήκες, όπου μπορούσαν οι πελάτες να αγοράσουν την ποσότητα που επιθυμούσαν.

Πεταλωτής (Αλμπάνης (από το τουρκικό *palbant*, αλμπάνης = πεταλωτής)

Λόγω του ότι όλες οι μετακινήσεις γινόντουσαν με τα ζώα, έδιναν πολύ μεγάλη σημασία στο πετάλωμα των ζώων. Τα πέταλα ήταν τα "σιδερένια" παπούτσια που τοποθετούνταν στις οπλές των ζώων, για να μη φθαρούν και για να διατηρούν τα ζώα την ευστάθειά τους κατά τις μεταφορές, δηλαδή να μη γλιστράνε. Το πετάλωμα ή αλλιώς καλύγωμα γινόταν κάθε τρεις με έξι μήνες, ανάλογα με τη φθορά που υπήρχε.

Τα εργαλεία που χρησιμοποιούσε ο πεταλωτής ήταν μια τανάλια για να βγάξει τα παλιά πέταλα, ένα ειδικό μαχαίρι "σατίρα" με το οποίο έκοβε το ξερό νύχι του ζώου, ένα σφυρί για να καρφώνει τα καρφιά και μια λίμα για να λιμάρει τα νύχια



του ζώου μετά το πετάλωμα.

Η διαδικασία του πεταλώματος ήταν δύσκολη και αρκετές φορές επικίνδυνη δουλειά, ανάλογα το άλογο που έπρεπε να πεταλώσει. Ο πεταλωτής έδενε το άλογο και αν ήταν ζωηρό και υπήρχε κίνδυνος να κλωτσήσει κατά το πετάλωμα, του έδενε τη μουσούδα με τη "γιαβασιά" και την έσφιγγε αργά αργά μέχρι να πονέσει και έτσι να ηρεμήσει. Μετά πήγαινε από το μπροστινό μέρος του ζώου, κάτω από το λαιμό του, σήκωνε κάθε φορά ένα πόδι και το πετάλωνε. Αν δυσκολευόταν, είχε βοηθό που κρατούσε το πόδι του ζώου ή έδενε το πόδι με την ουρά του με ένα σχοινί.

Αν το ζώο είχε ξαναπεταλωθεί, έβγαζε ο πεταλωτής με την τανάλια τα παλιά πέταλα και ύστερα έκοβε με το μαχαίρι το νύχι που περίσσευε και το καθάριζε, για να έλθει η οπλή στο φυσικό της σχήμα και να εφαρμόσει σωστά το πέταλο. Προηγουμένως, φρόντιζε να ζεστάνει τα πέταλα, που τα αγόραζε συνήθως έτοιμα από τους σιδεράδες. Όπως ήταν ζεστά, τα τοποθετούσε στο πέλμα του ζώου και αφού τα εφαρμόζε ακριβώς, τα έβγαζε και τα βύθιζε σε κρύο νερό. Μετά τα κάρφωνε με καρφιά, προσέχοντας να μην τα καρφώσει στο ξερό κρέας του ποδιού και πληγωθεί το ζώο. Διαφορετικά υπήρχε κίνδυνος να κουτσαθεί το ζώο και αφού πρώτα θεραπευόταν το πόδι με ειδικό απολυμαντικό υγρό (κρεολίνη) για να μη μολυνθεί το ζωντανό, ξεκινούσε από την αρχή το πετάλωμα.

Ανάλογα με το που χρησιμοποιούσαν τα άλογα, υπήρχε και διαφορετικό πετάλωμα. Στα άλογα που χρησιμοποιούσαν για μεταφορές στα βουνά τοποθετούσαν ολόκληρα πέταλα που είχαν και τακούνια, για να μη γλιστράνε, ενώ στα άλογα

που χρησιμοποιούσαν στον κάμπο τοποθετούσαν τα γύφτικα (μισοφέγγαρο). Εκτός από τα άλογα, πετάλωναν τα μουλάρια, τα γαϊδούρια και το ζευγάρι των βοδιών που χρησιμοποιούσαν οι γεωργοί για το όργωμα ή για μεταφορές, για να πατάνε γερά. Τα βόδια τα ξαπλώνανε για να τα πεταλώσουνε, λόγω του όγκου τους, και έδεναν τα πόδια τους ανά δύο και τα έβαζαν σε διχάλα. Ο πεταλωτής όταν τέλειωνε με το πετάλωμα, καλλώπιζε τα άλογα, καθώς κούρευε την κοιλιά τους για να μην ιδρώνουν και χτένιζε τη χαίτη τους.

Ρακιτζής

Η παραγωγή του ούζου ξεκινούσε από τον τρύγο του αμπελιού. Βάζανε τα τσαμπιά μέσα σε τσουβάλια, κόβανε κατά μήκος ένα τσίγκινο βαρέλι και στερεώνανε με σύρμα τις δύο άκρες της μιας πλευράς για να βάλουν μέσα το τσουβάλι με τα σταφύλια. Ακολουθούσε το πάτημα με τα πόδια για να σπάσουν οι ρόγες καθώς ο μούστος κυλούσε από την ανοικτή μεριά του βαρελιού και συγκεντρώνονταν σε ένα δοχείο. Αυτό ήταν το κρασί.

Τα τσάμπουρα ή στέμφυλα που έμεναν στο τσουβάλι τα μάζευαν σε μεγάλα δοχεία, ρίχνανε λίγο νερό μέσα και τα άφηναν για 15 μέρες περίπου να ωριμάσουν. Το διάστημα αυτό, κάθε πρωί και βράδυ, ανακατεύανε τα τσάμπουρα με ένα ξύλο για να μην ξινίσουν. Όταν τα τσάμπουρα ή τσίπουρα, ωρίμαζαν τα σκεπάζανε με κλαριά δέντρων και από πάνω τοποθετούσαν πέτρες για βάρος. Αργότερα σκεπάζανε τα τσάμπουρα με νάιλον και από πάνω βάζανε άμμο.

Για την απόσταξη ετοιμάζανε το ειδικό καζάνι απόσταξης (άμβυκα), το οποίο έπρεπε να είναι γανωμένο. Για να μπορέσουν να κάνουν την απόσταξη όμως, έπαιρναν ειδική άδεια. Για να μπορέσει κάποιος να παράγει ούζο έπρεπε να έχει δικό του αμπέλι. Ο παραγωγός πήγαινε στην εφορία και έπαιρνε άδεια για να κάνει απόσταξη, η οποία του δινόταν για ορισμένο χρονικό διάστημα και ανάλογα με την ποσότητα των σταφυλιών που είχε ο παραγωγός.

Πριν βάλουν μέσα στον "άμβυκα" τα τσάμπουρα, τοποθετούσα στον πάτο του λίγο άχυρο ή τον πάτο μιας κανίστρας για να μην κολλήσουν τα τσάμπουρα.

Σφράγιζαν με λάσπη ολόγυρα στο σημείο που εφάπτονταν το καπάκι με τον άμβυκα και μετά άναβαν φωτιά κάτω από αυτόν.

Όταν έβραζαν τα τσάμπουρα, γινόταν ατμός, ο οποίος ανέβαινε ψηλά, περνούσε μέσα από το σωλήνα (λουλά) που είχε ο άμβυκας σε ένα τσίγκινο βαρέλι, τον ψύκτη. Στον ψύκτη έπεφτε συνεχώς με ένα σωλήνα κρύο νερό, ενώ συγχρόνως, από ένα άλλο σωλήνα που βρισκόταν 25 πόντους χαμηλότερα, έφευγε το ζεστό νερό. Έτσι μόλις ο ατμός που βρισκόταν μέσα στο "λουλά" έφτανε στο νερό, μετατρέποταν σε σταγονίδια, τα οποία έβγαιναν από μια κάνουλα και συγκεντρώνονταν μέσα σε μια πήλινη στάμνα, τη "σούμα". Από 70 κιλά τσάμπουρα έβγαιναν 15 κιλά "σούμα".

Όταν ήθελαν να δουν αν τέλειωσε το οινόπνευμα από τα τσάμπουρα που βράζανε, ρίχνανε λίγη "σούμα" στη φωτιά. Αν η φωτιά φούντωνε, αυτό σήμαινε πως τα τσάμπουρα είχαν και άλλο οινόπνευμα, οπότε συνεχίζανε το βράσιμο. Όλη αυτή η

διαδικασία χρειαζόταν συνήθως μιάμιση ώρα βράσιμο. Όταν τέλειωναν το βράσιμο, μαζεύανε τη "σούμα" σε δοχεία, αδειάζανε τα απομεινάρια από τα τσάμπουρα σε μια γωνιά και πλένανε καλά τον "άμβυκα". Ύστερα βάζανε πάλι τη "σούμα" στον "άμβυκα" και ρίχνανε μέσα γλυκάνισο, μαστίχα για άρωμα, κριθάρι για τις φουσκάλες που σχηματίζονταν στην επιφάνεια του ποτού όταν το κουνούσες δυνατά, αλάτι για να νοστιμίσει το ποτό, καλαμπόκι ή κάρβουνο για να ρουφήξει την ξινίλα, κυδώνια, κρεμμύδια, μοσχοκάρυδο και μερικοί έριχναν και λίγη ζάχαρη.

Ακολουθούσε το δεύτερο βράσιμο του ποτού, που λεγόταν "ραφινάδα" και διαρκούσε δυόμισι ώρες γιατί η φωτιά δεν έπρεπε να είναι δυνατή. Η πρώτη παρτίδα που έβγαινε από το βράσιμο της "ραφινάδας", το κρατούσαν για εντριβές επειδή ήτα πολύ δυνατό. Το υπόλοιπο το βάζανε σε γυάλινα δοχεία και ήταν έτοιμο για κατανάλωση. Από 70 κιλά ραφινάδα έβγαινε 35 κιλά τσίπουρο.

Σκουπός

Την περίοδο που φύτευαν τα καλαμπόκια, φύτευαν τριγύρω και φουκαλόσπορο, ο οποίος θέλει χωράφι με γερά χώματα και μάλιστα ποτιστικό για να



μεγαλώσει. Σε δυο με τρεις μήνες, αν ψίλωνε το φυτό, το έκοβαν. Το καθάριζαν όπως καθαρίζουν και τα καλαμπόκια και το έτριβαν με λινάρι. Αν το χόρτο ήταν χοντρό, το έσκιζαν, ανάλογα με το πάχος που είχε, σε δύο ή τρία κομμάτια. Ύστερα το έκοβαν στο μήκος τόσο μεγάλο όσο ήθελαν να φτιάξουμε τη σκούπα, το "φουκάλι".

Αφού έκοβαν το χόρτο, το μούσκευαν στο νερό καμιά ώρα και ύστερα το άφηναν να στεγνώσει. Αφού στέγνωνε καλά, το έβαζαν στο ξύλο. Εκεί χρειαζόταν τέχνη για να το στερεώσουν με σύρμα γύρω γύρω και να γίνει όμορφη η σκούπα.

Αφού στερεωνόταν, έπαιρναν μια σακοράφα και έραβαν το σπάγκο κατά διαστήματα. Κάνανε τρία, τέσσερα ραψίματα ως τη μέση της σκούπας. Το κάτω μέρος το αφήναν ελεύθερο, αλλά όταν ο σκούπας ήταν τεχνίτης, το χόρτο δεν έφευγε. Το μυστικό στην καλή σκούπα ήταν το χόρτο. Αν το χόρτο ήταν σκληρό, η σκούπα δεν σκούπιζε καλά.

Σαγματοποιός (Σαμαράς)

Παλαιότερα οι άνθρωποι όταν ήθελαν να μετακινηθούν από τον ένα τόπο στον άλλο ή να μεταφέρουν κάποιο φορτίο, χρησιμοποιούσαν τα ζώα (άλογα, μουλάρια, γαϊδούρια), αφού πρώτα τα σαμάρωναν. Δηλαδή τοποθετούσαν στη ράχη του ζώου το σαμάρι. Το σαμάρι χρησίμευε ως κάθισμα του αναβάτη και για να στερεώσουν επάνω του διάφορα αντικείμενα.



Οι ενδιαφερόμενοι πήγαιναν το ζωντανό τους στον σαγματοποιό και εκείνος αφού υπολόγιζε με το μάτι το μέγεθος του ζωντανού, έφτιαχνε το σαμάρι. Πολλοί όμως σαγματοποιοί, χρησιμοποιούσαν ένα ξύλινο πήχη με υποδιαιρέσεις, με τον οποίο μετρούσαν το ζώο από το επάνω μέρος των μπροστινών ποδιών, γνωστό ως χτένια, ως τους γοφούς, τα γουφάρια, για να μην πέσουν έξω στα μέτρα. Στη συνέχεια έκανε παραγγελία το σκελετό, το "ξυλίκι", όπου γινόταν από ξύλο οξιάς. Έπαιρνε ο μάστορας μια κυρτή ρίζα και την πελεκούσε. Ύστερα με το σκαρπέλο (ζουμπλά) άνοιγε τρεις τρύπες για να περάσουν οι "παΐδες", δηλαδή τα ξύλα που συνδέουν το "μπροστάρι" με το "πιστάρι". Το "μπροστάρι" είναι μια μονοκόμματη πλάκα που έχει 2 – 3 πόντους φάρδος και το "πιστάρι" είναι το πίσω μέρος.

Ο μάστορας έπαιρνε στη συνέχεια το "ξυλίκι" και έφτιαχνε με σάλωμα τη "στρωματιά", την οποία παραγέμιζε με βρίζα (είδος χόρτου) αφού πρώτα έκοβε μπροστά μια "τραχηλιά" (περιλαίμιο) για να βγαίνει έξω το "μπροστάρι" και ο

“μπινάς”, δηλαδή η προεξοχή από το “πιστάρι”. Στη συνέχεια ο μάστορας “πανέριαζε” τη στρωματιά, δηλαδή τη σκέπαζε με λινάτσα και από πάνω έβαζε το “σαμαροσκούτι” (χοντρό υφαντό). Όταν τελειωνε και αυτήν τη δουλεία, εφάρμοζε τη στρωματιά απάνω στο ξυλίκι και την έκοβε στα μέτρα του.

Ύστερα έβγαζε τη στρωματιά από το ξυλίκι και δούλευε το “μεσίνι” (δέρμα), το οποίο το είχε μουσκέψει για να μαλακώσει και να δουλεύεται πιο εύκολα. Το δέρμα που χρησιμοποιούσε το αγόραζε κατεργασμένο από τους ταμπάκηδες και ήταν από γίδα ή πρόβατο. Έραβε το δέρμα ένα γύρω στη στρωματιά, εφάρμοζε τη στρωματιά στο ξυλίκι και με τη βοήθεια μιας σακοράφας το “νευρόδενε” (είδος ραψίματος) με σχοινί. Στη συνέχεια ακολουθούσε το κέντημα του ξυλικιού. Τα σχέδια που σχηματιζόντουσαν ήταν λουλούδια ή σταυροί και η δημιουργία τους γινόταν με ένα συγκεκριμένο τρόπο καρφώματος των προκών. Ο στολισμός των σαμαριών εξαρτιόταν από τους σαγματοποιούς, ανάλογα με τη διάθεση που είχαν.

Στραγαλοποιός

Ο στραγαλοποιός αγόραζε από τον παραγωγό τα ρεβίθια Ιούλιο με Αύγουστο. Στη συνέχεια τα ξεχώριζε ανάλογα με το μέγεθος και τα έψηνε ανακατώνοντάς τα σιγά σιγά με το χέρι περίπου μια ώρα. Την επόμενη μέρα αφού είχαν κρυώσει, τα ξανάψηνε και τα άπλωνε στο υπόγειο για δυο με τρεις εβδομάδες. Όσο περισσότερες μέρες τα άφηνε, τόσο πιο αφράτα γίνονταν τα στραγάλια.

Ο στραγαλοποιός έπαιρνε τα ρεβίθια και τα μούσκευε σε σκαφίδες, μετά από είκοσι μέρες. Σε 30 οκάδες ρεβίθια έβαζε 2 οκάδες νερό. Άφηνε τα ρεβίθια να ρουφήξουν το νερό και στη συνέχεια τα έβγαζε, τα άπλωνε πάλι για να στεγνώσουν και την επόμενη τα έβαζε στο ψηστήρι και τα έψηνε λίγα λίγα, ανακατώνοντάς τα με ένα ξυλάκι, το ‘γκέλμπερι’.

Στη συνέχεια ο στραγαλοποιός έτριβε τα ρεβίθια με τον ‘μαρφά’ (ένα επίπεδο ξύλο από λεύκη με χερούλι από πάνω). Στην αρχή τα έτριβε δυνατά για να ξεφλουδίσουν και στη συνέχεια πιο μαλακά για να φουσκώσουν. Αφού τελείωνε με το τρίψιμο, τα κοσκίνιζε για να φύγει η φλούδα και τα στραγάλια ήταν πια έτοιμα για κατανάλωση.

Υπάρχουν δύο είδη στραγάλια, το αφράτο και το αλμυρό. Για να γίνει το αλμυρό, μετά τη διαδικασία που περιγράψαμε παραπάνω και αφού ο μάστορας κοσκίνιζε τα στραγάλια, τα άφηνε δυο μέρες να κρυώσουν και ύστερα τα μούσκευε σε σκαφίδι με αλμύρα.

Το άσπρο στραγάλι δουλευόταν ως εξής, ο μάστορας έβαζε τα ρεβίθια από το βράδυ να μουσκέψουν μέσα στην αλμύρα, όπου είχε προσθέσει και λίγη στύψη.

Την επομένη, έτσι βρεγμένα όπως είναι τα ρεβίθια, τα έβγαζε και τα έψηνε προσθέτοντας και λίγη άμμο. Αφού ψηνόταν, τα έβγαζε και τα κοσκίνιζε για να φύγει η άμμος.

Τυπογράφος- Λινοτύπης

Επάγγελμα που κυριάρχησε στις εκτυπώσεις και τα Μ.Μ.Ε μέχρι το τέλος της δεκαετίας του 1970. Σήμερα ασκείται από τεχνικούς γραφικών τεχνών, οι οποίοι υποκατέστησαν την παραδοσιακή τυπογραφία.

Οι τυπογράφοι έπιαναν δουλειά στις 5 το απόγευμα και τέλειωναν το ξημέρωμα. Παλιά οι επαρχιακές εφημερίδες ήταν τετρασέλιδες και η κάθε σελίδα είχε 8 στήλες. Αρχίζανε πάντα την στοιχειοθεσία από τις 2 μεσαίες σελίδες, όπου εκεί έμπαιναν οι επιστολές, οι αγγελίες, οι διαφημίσεις και γενικότερα οι λιγότερο



σημαντικές ειδήσεις. Έδινε το κείμενο ο δημοσιογράφος στον τυπογράφο και αυτός με τη σειρά του στεκόταν όρθιος μπροστά στην κάσα, έπαιρνε ένα ένα τα γράμματα και βάζοντάς τα στη σειρά στο συνθετήριο σχηματιζόντουσαν οι λέξεις. Όταν τελείωνε η μια αράδα, βάζανε το διάστιχο για να μην τους φύγουν τα γράμματα και συνέχιζαν την επόμενη αράδα. Για να στερεωθούν τα γράμματα και να μη σκορπίσουν, όταν έφταναν στην 5 ή 6 αράδα, τις έβρεχαν λίγο με ένα σφουγγάρι και έτσι στερεωνόντουσαν. Όταν τελείωνε η στήλη, την τοποθετούσαν σε ένα μικρό σελιδοθέτη. Με τον ίδιο τρόπο στοιχειοθετούσαν και τις άλλες σελίδες. Η πρώτη και η τελευταία σελίδα τυπωνόταν τελευταία, γιατί οι δημοσιογράφοι έπρεπε πρώτα να ακούσουν το τελευταίο δελτίο ειδήσεων στο ραδιόφωνο, μιας και σε αυτές τις σελίδες γραφόντουσαν οι πιο σημαντικές ειδήσεις.

Αφού στοιχειοθετούσαν όλες τις στήλες, ο σελιδοποιός τις έδενε με σχοινιά για να μη μετακινηθούν τα γράμματα και μοντάριζε τη σελίδα πάνω στον μεγάλο σελιδοθέτη. Αυτός έφτιαχνε και τους τίτλους. Μόλις ο σελιδοποιός μοντάριζε τη σελίδα, έβγαζε ένα δοκιμαστικό για να το ελέγξει ο δημοσιογράφος, μήπως είχε

γίνει κάποιο λάθος. Το δοκιμαστικό γινόταν ως εξής, περνούσαν οι τυπογράφοι τη στοιχειοθετημένη σελίδα με έναν μελανωμένο κύλινδρο, βρέχανε ελάχιστα ένα λευκό χαρτί και το ακουμπούσανε πάνω στη στοιχειοθετημένη σελίδα, πιέζοντάς το ελαφρά.

Αφού ο δημοσιογράφος έκανε τον έλεγχο, ο υπεύθυνος στο πιεστήριο έσφιγγε με το τελάρο τη στοιχειοθετημένη σελίδα και την πήγαινε στο πιεστήριο. Εκεί προσεκτικά άδειαζαν τη στοιχειοθετημένη σελίδα πάνω στο πιεστήριο, τραβούσαν πίσω το σελιδοθέτη και ανέβαιναν στο πιεστήριο. Στεκόντουσαν όρθιοι μπροστά από τη στοίβα του τυπογραφικού χαρτιού και το έριχναν ένα ένα στο πιεστήριο που δούλευε. Τότε τυπώνανε 500 με 1.000 φυλλάδες. Το τύπωμα κρατούσε γύρω στις 4 ώρες. Το ξημέρωμα ερχόταν στο τυπογραφείο ο διπλωτής, όπου δίπλωνε με το χέρι τις τυπωμένες σελίδες και ταξινομούσε τις εφημερίδες σε δέματα για να τα βρει έτοιμα ο διανομέας που πήγαινε λίγο αργότερα.

Το πρωί πήγαιναν στο τυπογραφείο συνήθως δυο γυναίκες, ξεμοντάριζαν τα στοιχεία, τα καθάριζαν με ένα βρεγμένο στουπί και τα τοποθετούσαν στα κουτάκια τους στην κάσα για να τα βρουν το απόγευμα έτοιμα ξανά οι τυπογράφοι για την εφημερίδα της επόμενης μέρας.

Τσαρουχοποιός

Για να φτιαχτούν τα τσαρούχια, οι τσαρουχοποιοί έπαιρναν το αποτύπωμα του δεξιού ποδιού του πελάτη, βάζοντας ένα χαρτί στο πάτωμα και ακουμπούσαν το πόδι πάνω σε αυτό. Με το μολύβι έκαναν το περίγραμμα του πέλματος και στη συνέχεια με τη μεζούρα μετρούσαν το μήκος και το φάρδος του ποδιού στα δάχτυλα και στο κουτουπιέ.

Στη συνέχεια ετοιμάζανε το καλοπόδι, όπου για τα τσαρούχια ήταν ειδικά, μπροστά στα δάχτυλα είχαν ένα μικρό βαθούλωμα και η μύτη ήταν γυριστή προς τα επάνω. Κόβανε πάνω στο καλοπόδι τον πάτο, όπου ήταν από χοντρό δέρμα. Μουσκεύανε τον πάτο μέσα σε ένα κουβά με νερό για δέκα λεπτά περίπου, το βγάζανε και το στραγγίζανε καλά. Στη συνέχεια το καρφώνανε κάτω από το πέλμα του καλοποδιού. Αν περίσσειε χρησιμοποιούσαν τη φαλτσέτα και το φέρνανε ίσα με το καλοπόδι. Μετά βγάζανε σε χαρτί το στάμπο, δηλαδή το πατρών. Σύμφωνα με το στάμπο κόβανε στη



συνέχεια σκληρή βακέτα και με τη μανταριστική τανάλια, τη μοντάρανε επάνω στο καλοπόδι, πιάνοντάς την από κάτω με καρφιά.

Για να στερεωθεί καλά ο πάτος, κόβανε μια λεπτή λουρίδα από δέρμα δυο πόντους φάρδος και τη στερεώνανε γύρω γύρω από τον πάτο με ξυλόπροκες. Στη συνέχεια παίρνανε διάφορα κομμάτια από δέρμα και γέμιζαν τη γούβα που είχε δημιουργηθεί στον πάτο. Τα καρφώνανε και αυτά με ξυλόπροκα και τα φέρνανε σε μια ευθεία.

Μετά ακολουθούσε η κατασκευή της σόλας. Κόβανε πάλι με χαρτί ένα στάμπο σύμφωνα με το πέλμα του πελάτη και πάνω σε αυτό κόβανε τη σόλα από χοντρό δέρμα. Τη βάζανε για ένα τέταρτο στο νερό να μουσκέψει και αφού τη στραγγίζανε καλά, φτιάχνανε πρώτα με τον κατσαπρόκο (ένα κοντό σουβλί) τρύπες ολόγυρα στο πέλμα και ύστερα τη στερεώνανε στο πέλμα του καλοποδιού με ξυλόπροκες. Αφήνανε τα τσαρούχια κανά δυο ώρες να στεγνώσουν και ύστερα άρχιζε η κατασκευή των τακουινιών.

Τα τακούνια φτιάχνονται και αυτά με κομμάτια δέρμα που τα καρφώνανε πάλι με ξυλόπροκες. Από έξω βάζουνε ένα μονοκόμματο δέρμα που το καρφώνουνε με μεταλλικά μυτάκια πλατυκέφαλα.

Στη συνέχεια φτιάχνανε το μπροστινό μέρος του τσαρουχιού όπου κόβανε ένα σκληρό δέρμα και αφού το βρέχανε πρώτα, το μοντάρανε στη μύτη δημιουργώντας μια κυκλική καμπύλη.

Καθώς αφήνανε τα τσαρούχια να στεγνώσουν, ετοιμάζαν τη φούντα. Η φούντα ήταν από μάλλινα νήματα, τη ράβανε πάνω στο τσαρούχι με τσαρουχόραμμα (χοντρό σπάγκο) και με το ψαλίδι την ψαλίδιζαν για να της δώσουν ωραίο σχήμα.

Τέλος καρφώνανε στο πέλμα τις πρόκες και στο τακούνι και στη μύτη βάζανε μεταλλικά πέταλα. Όταν στέγνωσαν τα τσαρούχια, τα γυαλίζανε με βερνίκι και βάζανε καραμπογιά γύρω από τη σόλα. Ύστερα με τον ειδικό γάντζο τραβούσανε το καλοπόδι, λειαίνανε εσωτερικά με το εργαλείο τις ξυλόπροκες για να μην ενοχλούν τον πελάτη και περνούσανε εσωτερικά ένα λεπτό δέρμα.

Υφάντρα

Οι υφάντρες που δούλευαν επαγγελματικά, είχαν μόνιμα στημένο τον αργαλειό και δούλευαν ασταμάτητα καθώς δέχονταν συνέχεια παραγγελίες. Ήταν κουραστική και πολύπλοκη εργασία και αμείβονταν σε είδος, και σπάνια σε χρήματα. Υπήρχαν και νοικοκυριά που έστηναν τον αργαλειό το χρονικό διάστημα που δεν υπήρχαν γεωργικές δουλειές και υφαίνανε τα απαραίτητα για την οικογένειά τους.

Η πρώτη ύλη ήταν το μαλλί, που περνούσε από πολλές διαδικασίες μέχρι να γίνει νήμα. Πρώτα κούρευαν τα πρόβατα, γνωστό ως "κουρά". Επειδή πρόβατο με πρόβατο έδινε διαφορετική ποιότητα μαλλιού, όπως και κάθε μέρος του προβάτου, γινόταν η διαλογή του μαλλιού. Τα μακριά μαλλιά τα χρησιμοποιούσαν για τις φλοκάτες και τα κοντά και μαλακά μαλλιά για τις κουβέρτες, τα κιλίμια, τις πετσέτες κ.α. Όταν τέλειωνε η κουρά, τοποθετούσαν τα μαλλιά σε τσουβάλια, τα φόρτωναν στα μουλάρια μαζί με ένα μεγάλο καζάνι και πήγαιναν στο ποτάμι.



Εκεί άναβαν φωτιά, έβαζαν το μαλλί στο καζάνι και το ζεματούσαν στο ζεστό νερό. Στη συνέχεια το έβγαζαν από το καζάνι και το χτυπούσαν με τις κοπανίδες (ειδικό ξύλο για το χτύπημα των ρούχων στο πλύσιμο) μέχρι να αφρίσει και να φύγει η σαριά (βρωμιά). Τη σαριά την κρατούσαν για να τη χρησιμοποιήσουν αργότερα για το βάψιμο των φλοκατών και των άλλων ειδών. Αφού έφευγε όλη η βρομιά και άσπριζε το μαλλί, το ρίχνανε στα κρύα νερά του ποταμού για να πλυθεί πάλι και στη συνέχεια το στράγγιζαν. Η καθαρή ίνα που απέμενε ήταν το 50% του ακατέργαστου μαλλιού, καθώς το υπόλοιπο 50% ήταν διάφορες λιπαρές ουσίες, φυτικές ίνες, υγρασία και σκόνη.

Τοποθετούσαν το καθαρό μαλλί στα τσουβάλια και επέστρεφαν στο σπίτι. Το άπλωναν στους φράχτες για να στεγνώσει στον ήλιο και στη συνέχεια το άνοιγαν με τα χέρια τους (ξάσιμο) και το αποχνούδωναν για να είναι εύκολο στη χρήση του. Στη συνέχεια το μαλλί οδηγείτε στην ειδική μηχανή για την κατεργασία του (λανάρα). Το μαλλί που ήταν για τις φλοκάτες γίνονταν αφράτες τούφες (μπάλες) και στη συνέχεια κλωστή. Το μαλλί που ήταν για κουβέρτες, χαλιά κ.α. γινόταν φιτίλι που το έγνεθαν έπειτα στο σπίτι με το τσικρίκι (ροδάνι), όπου είναι ένα από τα αρχαιότερα κλωστήρια. Για να διευκολυνθεί η διαδικασία της νηματοποίησης όπου γινόταν στη λανάρα, λάδωναν πρώτα το μαλλί. Τελευταίο κρατούσαν αυτό

που ήταν για τα σκουτιά τους, που το έγνεθαν οι ίδιες με τη ρόκα (όργανο για το γνέσιμο μαλλιού), όπου στερέωναν την τούφα (τουλούπα) και το σφοντύλι (στρογγυλό λεπτό ξύλο που προσαρμόζεται στην άκρη του αδραχτιού για να επιταχύνει την περιστροφική κίνηση) με το αδράχτι, όπου τυλιγόταν το νήμα.



Μετά τη νηματοποίηση, ακολουθούσε η βαφή του νήματος όπου χρησιμοποιούσαν υλικά που προέρχονταν από τη φύση και γι' αυτό απαιτούσε γνώσεις και προσοχή. Ανάλογα με το χρώμα που ήθελαν να δώσουν, μάζευαν ρίζες διάφορων δέντρων, φύλλα από κορομηλιά, βελανιδιά, φλούδες από πουρνάρι, αγριοπιπεριές και πολλά άλλα. Εάν ήθελαν να δώσουν καφέ χρώμα χρησιμοποιούσαν φύλλα καρυδιάς και καρυδότσουφλα, για κίτρινο χρησιμοποιούσαν φύλλα άσπρης μουριάς κ.α. Βράζανε σε ένα καζάνι τα σχετικά φύλλα ανάλογα με το χρώμα που ήθελαν, και στη συνέχεια προσθέτανε και το νήμα που ήθελαν να βάψουν. Για να δέσει καλά το χρώμα και να μη ξεβάφει, πρόσθεταν και άλλα υλικά όπως ξίδι και αλάτι. Ακολουθούσε το ξέπλυμα με κρύο νερό και το στέγνωμα στον ήλιο. Μετά περνούσαν το νήμα τεντωμένο γύρω από τους πασσάλους που ήταν στημένοι στην αυλή του σπιτιού τους. Αυτό τους διευκόλυνε στην ύφανση. Εδώ τελείωνε όλη η διαδικασία της προετοιμασίας του μαλλιού και ακολουθούσε η ύφανσή του στον αργαλειό.

Ο αργαλειός ήταν μια ξύλινη κατασκευή που στήνονταν στο σπίτι. Υπήρχαν τρεις τύποι αργαλειών: ο όρθιος, ο πλαγιαστός και του "λάκκου". Ο πιο συνηθισμένος ήταν ο πλαγιαστός. Η κατασκευή του γινόταν από ειδικούς μαραγκούς ή από πρακτικούς τεχνίτες. Τοποθετούσαν τέσσερις ξύλινους στύλους σε σχήμα παραλληλόγραμμου. Έπειτα στήριζαν στις στενές πλευρές του δυο ξύλα σε σχήμα κυλίνδρου. Στο ένα από αυτά τύλιγαν το σπημόνι (τα νήματα κατά μήκος του αργαλειού που ανάμεσά τους πλέκεται το υφάδι). Οι κλωστές του σπημονιού περνούσαν μια – μια από τα μιτάρια (εξάρτημα του αργαλειού με το οποίο μετακινούνται τα νήματα) και μετά από κάθε δόντι του ξυλόχτενου. Τα νήματα

ανεβοκατέβαιναν με τη βοήθεια δύο ξύλων που βρισκόταν στα πόδια της υφάντρας (ποδαρίστρες) και συνδέονταν με σχοινιά με τα μιτάρια. Όταν πατούσε η υφάντρα τη μια «ποδαρίστρα», κατέβαινε το μιτάρι και μαζί κατέβαιναν και οι κλωστές του στημονιού που ήταν περασμένες σε αυτό. Ανάμεσα στα δυο μιτάρια δημιουργούνταν ένα κενό, μέσα από το οποίο περνούσε το υφάδι που ήταν τυλιγμένο στη σαΐτα (υφαντικό εργαλείο). Πατούσε μετά η υφάντρα στην άλλη «ποδαρίστρα» και κατέβαινε το δεύτερο μιτάρι που σταύρωνε το στημόνι. Και τότε η υφάντρα χτυπούσε το υφάδι με το ξυλόχτενο, για να το επαναφέρει πίσω στη θέση του. Έτσι υφαινόταν το πανί και συγχρόνως τυλιγόταν στο μπροστινό κυλινδρικό ξύλο, το αντί (εξάρτημα του αργαλειού), που στεκόταν σταθερό με τη βοήθεια του σφίχτη (τοξοειδής ξύλο με μια τρύπα από όπου περνάει το σχοινί), που ήταν στο δεξιό χέρι της υφάντρας. Ο σφίχτης ήταν απαραίτητο εξάρτημα, γιατί κρατούσε σωστή και σφιχτή τη ύφανση. Αν το ύφασμα που υφαιναν ήταν λεπτό (μεταξωτό ή βαμβακερό), χρησιμοποιούσαν ένα άλλο εργαλείο, την τσίγκλα (σίδερο που κρατάει τεντωμένη την ύφανση), ώστε να στέκεται τεντωμένο.

Σήμερα η τέχνη του αργαλειού και το επάγγελμα της υφάντρας έχουν αντικατασταθεί από σύγχρονες μηχανές, καθώς υπάρχουν λίγες υφάντρες που δουλεύουν ακόμη αυτή τη λαϊκή τέχνη και την παράδοση που άφησαν οι προηγούμενες γενιές.

Φαρμακοτρίφτης- Σπετσιέρης

Ο βοηθός του φαρμακοποιού που με την καθοδήγησή του ανακάτευε και έτριβε με το γουδί και το γουδοχέρι, φαρμακευτικές ουσίες για την παρασκευή κάποιων φαρμάκων, σε εποχές που οι φαρμακοποιοί παρασκεύαζαν οι ίδιοι κάποια φάρμακα.

Σήμερα η λέξη φαρμακοτρίφτης ως χαρακτηρισμός απευθύνεται σε φαρμακοποιούς που δεν είναι ιδιαίτερα συμπαθείς για διάφορους λόγους και είναι ελαφρώς απαξιωτικός και περιπαικτικός.

Χανιτζής (Πανδοχέας)

Τα παλιά χρόνια υπήρχαν πολλά χάνια γιατί δεν υπήρχαν μεταφορικά μέσα για να κάνουν ένα ταξίδι σε σύντομο χρονικό διάστημα. Το μεταφορικό τους μέσο ήταν τα ζώα και τα μακρινά ταξίδια μπορεί να κρατούσαν μέρες.



Τα χάνια αυτά ήταν μικρά κτίσματα και είχαν ένα μεγάλο υπόστεγο με πάγκους γύρω γύρω και τραπέζια. Το πάτωμα ήταν ξύλινο έτσι ώστε αφού έτρωγε ο ταξιδιώτης, το ψητό αρνί, τη σαλάτα και το κρασί, μπορούσε να στρώσει τα στρωσίδια του στο πάτωμα και να κοιμηθεί στρωματσάδα.

Κάτω από το υπόστεγο ήταν ο στάβλος, όπου εκεί έβαζαν τα ζώα. Ο χανιτζής ήταν υποχρεωμένος να δίνει στα ζώα σανό και νερό.

Η δουλειά του χανιτζή ήταν ευχάριστη. Έβλεπε κόσμο, μάθαινε νέα, δεν ήταν ξεκομμένος. Τα βράδια περνούσαν στο χάνι ευχάριστα, τραγουδούσαν, λέγανε ιστορίες. Άμα τύχαινε και είχαν και πλούσιους πελάτες, είχαν και μουσική. Οι πλούσιοι κουβαλούσαν μαζί τους και κομπανίες για να διασκεδάσουν. Οι χανιτζήδες πληρωνόντουσαν καλά.

Χαλκωματάς

Ο χαλκωματάς για να φτιάξει το χαλκό, τον έλιωνε πρώτα στο χυτήριο και μετά τον έριχνε σε τετράγωνα καλούπια, και τον άφηγε να σταθεροποιηθεί. Η διαδικασία επεξεργασίας του φύλλου χαλκού απαιτούσε συνεχώς φωτιά κατά τη διάρκεια όλων των εργασιών (λέπτυνση, σχηματοποίηση, κόλληση). Όταν στερεωνόταν ο χαλκός, τον έβαζε στη φωτιά και αφού κοκκίνιζε καλά τον έβαζε πάνω στο αμόνι, όπου τον κρατούσαν με την τσιμπίδα 5 με 6 άτομα γύρω- γύρω



από το αμόνι και άρχιζαν να τον χτυπούν με μεγάλα σφυριά μέχρι να διαμορφωθεί στο πάχος που ήθελαν. Υπήρχαν όμως και τεχνίτες όπου τον αγοράζανε έτοιμο σε μεγάλα φύλλα και τον έκοβαν ανάλογα με το σκεύος που ήθελαν να φτιάξουν.

Εάν ο χαλκωματάς ήθελε να φτιάξει ένα κακάβι, έκοβε πρώτα τον πάτο και άφηνε ολόγυρα προεξοχές. Έπειτα έκοβε το πλευρό, δηλαδή το γύρω γύρω του κακαβιού και ετοιμάζε τη χαλκοποίηση με αλάτι, βόρακα και τσίγκο με μπρούντζο. Το αλάτι το έβαζε σε ένα δοχείο και το έκαιγε στη φωτιά για να σταματήσει το πρατσάρισμα (θόρυβο που κάνει το αλάτι όταν καίγεται). Όταν σταματούσε, έβαζε το αλάτι στο χαβάνι, το στομπούσε και μετά το κοσκίνιζε με ψιλή σίτα. Ανακάτευε το αλάτι με το βόρακα και την μπρουντζοκόλληση και γινόταν ένα μείγμα με σκόνη. Στη συνέχεια έπαιρνε τον πάτο του κακαβιού, όπου είχε αφήσει τις προεξοχές, εφαρμόζε γύρω το πλευρό και χτυπούσε τις προεξοχές στο αμόνι για να δέσει ο πάτος με το πλευρό.

Πριν την ώρα της βράσης, βουτούσε το κακάβι μέσα στο νερό και μετά σιγά σιγά άλειφε με το χέρι το κακάβι από έξω και από μέσα, στα σημεία όπου βρίσκονταν οι προεξοχές, δηλαδή στο ένωμα. Άφηνε τη σκόνη να στεγνώσει λίγο και έβαζε το κακάβι στο καμίνι. Με τη ζέστη, η σκόνη έλιωνε, άπλωνε και ποτίζε καλά όλες τις προεξοχές. Στη συνέχεια έβαζε το κακάβι στο αμόνι και χτυπούσε τις προεξοχές για να σφίξουν. Έτσι γινόταν μια καλή ραφή στο ένωμα και ο πάτος με το πλευρό γινόταν ένα.

Όταν τελείωνε αυτό το κομμάτι της εργασίας, έβαζε σε ένα δοχείο αλάτι, νερό και μισατίρι, το ανακάτευε καλά και με το μείγμα άλειφε το κακάβι. Μετά έβαζε πάλι το κακάβι μέσα στο καμίνι και όταν κοκκίνιζε το έπιανε με μια τσιμπίδα και το βουτούσε στο νερό. Με το νερό έφευγε η πολύ μαυρίλα που είχε το κακάβι από το καμίνι. Το έπαιρνε μετά και το έτριβε με νερό και βιτριόλι για να καθαρίσει. Το ξέπλενε με μπόλικο νερό και το έτριβε με άμμο. Αυτή η διαδικασία γινόταν δύο με τρεις φορές, μέχρι να καθαρίσει καλά. Αφού το καθάριζε καλά το έβαζε μέσα σε πριονίδι για να φύγει η υγρασία. Όταν στέγνωσε το σφυρηλατούσε. Η σφυρηλασία

θέλει καλό τεχνίτη με σταθερό χέρι και φαντασία για να φτιάξει ωραία σχήματα. Το κακάβι ολοκληρώνεται μετά από 2 μέρες.

Ο Ελληνικός κινηματογράφος ως πηγή γνώσης για τα επαγγέλματα που εξέλιπαν:

Όλοι γνωρίζουμε ότι ο κινηματογράφος είναι η έβδομη Τέχνη. Σε πολλούς όμως διαφεύγει το γεγονός ότι ο κινηματογράφος αποτελεί και μέσο μαζικής ενημέρωσης. Από τότε που υπάρχει ενημερώνει το κοινό, για τις αντιλήψεις, τις στάσεις, τον τρόπο σκέψης και ζωής στην κοινωνία, στην οποία αναφέρεται. Ο ελληνικός κινηματογράφος δεν αποτελεί εξαίρεση. Ιδιαίτερα από τις ελληνικές ταινίες της περιόδου 1950 μέχρι το τέλος της δεκαετίας του '60, που θεωρείται η «χρυσή εποχή» του ελληνικού κινηματογράφου, αντλούμε πληροφορίες για τη ζωή και τα έθιμα της μεταπολεμικής ελληνικής κοινωνίας και του τρόπου ζωής και μάλιστα του «αστικού» τρόπου ζωής.

Οι παλιές ασπρόμαυρες ελληνικές ταινίες μας ταξιδεύουν πίσω στο παρελθόν σε μία Ελλάδα πολύ διαφορετική από τη σημερινή, σε μία Ελλάδα της οποίας οι πληγές που άφησε η γερμανική κατοχή και ο εμφύλιος πόλεμος είναι ακόμη ανοιχτές. Σε μία Ελλάδα που αλλάζει με γοργό ρυθμό, ιδιαίτερα η Αθήνα που αναπτύσσεται άναρχα, χωρίς κανόνες. Την περίοδο αυτή, κάποιοι επιτήδειοι κερδοσκοπούν και πλουτίζουν σε βάρος των πολλών και της ελληνικής κοινωνίας. Από την άλλη, υπάρχει το πλήθος των μεροκαματιάρηδων και των επαγγελματιών που προσπαθούν να επιβιώσουν, να ανέλθουν κοινωνικά, το πλήθος των ανθρώπων της ελληνικής περιφέρειας που μεταναστεύει στην πρωτεύουσα και στις μεγάλες επαρχιακές πόλεις, αναζητώντας μια καλύτερη ζωή, μερικές φορές τον εύκολο πλουτισμό και την κοινωνική άνοδο.

Ανατρέξαμε, λοιπόν, σε ταινίες του ελληνικού κινηματογράφου, και εντοπίσαμε σκηνές με αξέχαστους έλληνες ηθοποιούς σε ρόλους κωμικούς κυρίως, που ωστόσο μας δίνουν πληροφορίες για επαγγέλματα που έχουν ήδη χαθεί ή χάνονται ή έχουν μετεξελιχθεί και προσαρμοστεί στις απαιτήσεις της σύγχρονης εποχής, χωρίς, βεβαίως, να υπάρχει παρόμοια πρόθεση από την πλευρά του σκηνοθέτη. Σκοπός των ταινιών αυτών ήταν, αναμφίβολα, η ψυχαγωγία, διασκέδαση του κοινού και σίγουρα το κέρδος και προβολή των συντελεστών των ταινιών αυτών. Έστω όμως και ακούσια μας δίνουν πληροφορίες για διάφορα «παλιά» επαγγέλματα που εξέλιπαν ή τείνουν να εκλείψουν... καθώς και τον τρόπο ζωής, τις αντιλήψεις, τις αξίες, τη νοοτροπία της εποχής της λεγόμενης «αστικής» και «μικροαστικής» μεταπολεμικής ελληνικής κοινωνίας και αποτυπώνουν, παρόλα αυτά, μια Ελλάδα περισσότερο γραφική και αθώα.

Ας θυμηθούμε, λοιπόν, μερικές από τις παλιές ταινίες του ελληνικού σινεμά, που περιέχουν σκηνές που αναπαριστούν κάποια από τα «παλιά επαγγέλματα» που τα έσβησε ο πολιτισμός και η τεχνολογική πρόοδος, έστω και αν, μερικά από αυτά δεν έχουν εξαφανιστεί πλήρως, ασκούνται από ελάχιστους, σήμερα, ανθρώπους και αποτελούν τον απόηχο μιας γραφικής περασμένης εποχής.

Οι ταινίες του ελληνικού κινηματογράφου, που επιλέξαμε ως πηγή της εργασίας μας, δίνουν πληροφορίες για τα παρακάτω επαγγέλματα:

**Λατερνατζής
Παγοπώλης
Πλύστρα
Καφετζού
Κανατάς
Πλανόδιος παλιατζής**

**Πλανόδιος έμπορος
Πλανόδιος φωτογράφος
Βαρκάρης
Προξενήτρα
Λούστρος
Αμαξάς ή καροτσέρης
Μοδίστρα**

1. «Λατέρνα, φτώχεια και φιλότιμο» (1955).

Σκηνοθεσία: Αλέκος

Σακελλάριος Παραγωγή :

Φίνος Φιλμ,

Σενάριο : Αλέκος

Σακελλάριος

Μουσική: Μάνος

Χατζιδάκις

Πρωταγωνιστές : Μίμης

Φωτόπουλος, Βασίλης

Αυλωνίτης, Τζένη Καρέζη,

Χρήστος Τσαγανέας,

Αλέκος Αλεξανδράκης κ.ά

Βασίλης Αυλωνίτης και

Μίμης Φωτόπουλος ως λατερνατζήδες στην ταινία "Λατέρνα , Φτώχεια και Φιλότιμο"

Υπόθεση:

Δυο κλασικοί λατερνατζήδες, ο Πετράκης και ο Παυλάρης (Βασίλης Αυλωνίτης και Μίμης Φωτόπουλος), βλέπουν ότι το επάγγελμά τους δεν έχει πια πέραση στην Αθήνα και παίρνουν το δρόμο για την επαρχία. Μια μέρα βρίσκονται στο πανηγύρι της Παναγιάς της Πλατανιώτισσας κι εκεί συναντούν μια όμορφη κοπέλα, την



Καίτη (Τζένη Καρέζη). Η κοπέλα βρίσκεται σε απελπιστική κατάσταση γιατί το 'χει σκάσει από το σπίτι της. Ο εφοπλιστής πατέρας της θέλει να την παντρέψει μ' έναν μεσήλικα, ενώ εκείνη αγαπάει ένα φτωχό υπάλληλο, τον Δημήτρη (Αλέκος Αλεξανδράκης). Οι δύο καλόκαρδοι λατερνατζήδες, παρότι

μαθαίνουν ότι ο πατέρας της δίνει μια μεγάλη αμοιβή σ' όποιον βρει την κόρη του, αδιαφορούν παντελώς για τα λεφτά και τη βοηθάνε με κάθε τρόπο να παντρευτεί τον άντρα που αγαπά, ενώ καταφέρνουν να συμφιλιώσουν το ζευγάρι με τον

πατέρα της Καίτης.



Βασίλης Αυλωνίτης, Μίμης Φωτόπουλος, Τζένη Καρέζη

Ο πλανόδιος λατερνατζής ήταν οργανοπαίχτης ενός μουσικού οργάνου , της λατέρνας, η οποία εκπέμπει προγραμματισμένη μουσική με μια απλή μανιβέλα. Η λατέρνα αποτελείται από ένα κιβώτιο μέσα στο οποίο βρίσκεται ο μηχανισμός που εκτελεί τα μουσικά κομμάτια. Συνήθως ο λατερνατζής στόλιζε τη λατέρνα με χάντρες, φούντες, μπιχλιμπίδια και φωτογραφίες όμορφων νέων γυναικών. Οι λατερνατζήδες έπαιζαν γνωστά μουσικά κομμάτια της εποχής, μαζεύονταν ο κόσμος να ακούσει και μετά έριχνε ο καθένας κάποιο κέρμα στο αναποδογυρισμένο καπέλο του βοηθού του λατερνατζή. Με την εμφάνιση του γραμμοφώνου και του ραδιοφώνου άρχισε η σταδιακή εξαφάνιση της λατέρνας και του επαγγέλματος του λατερνατζή. Το επάγγελμα του πλανόδιου λατερνατζή συναντάται ακόμη και σήμερα αλλά αυτοί που το ασκούν είναι ελάχιστοι ...

2. «Πιάσαμε την καλή» (1955)

ΣΕΝΑΡΙΟ: Κώστας Χατζηχρήστος

ΣΚΗΝΟΘΕΣΙΑ: Γιάννης Τριανταφύλλης

ΗΘΟΠΟΙΟΙ: Γεωργία Βασιλειάδου, Κώστας

Χατζηχρήστος Μαίρη Νικολαΐδου Ρένα

Στρατηγού, Λόλα Φιλιππίδου, Ράλλης

Αγγελίδης Τζων Λυτερίνας ,Ανδρέας

Παντόπουλος, Μπέμπα Ροζαλίνα, Μαίρη Λύδα



Υπόθεση: Ο Θύμιος Τουλουμοτύρης είναι ένας επαρχιώτης που έρχεται στην Αθήνα για να φοιτήσει στη Σχολή Χωροφυλακής. Κάποια στιγμή γίνεται χωροφύλακας, αλλά από την αμέλειά του καταλήγει στην φυλακή. Όταν αποφυλακίζεται, εργάζεται για λίγο ως γκαρσόνι αλλά και ως **παγοπώλης**, αλλά η τύχη του χαμογελά και κερδίζει τον πρώτο αριθμό του λαχείου. Ωστόσο, η συγχωριανή του Μάρω Γαλάνη, την οποία αγαπά όλα αυτά τα χρόνια, παντρεύεται άλλον... Στην ταινία συμμετέχει το λαϊκό συγκρότημα του Βασίλη Τσιτσάνη με την Μαρίκα Νίνου "Τα Καβουράκια". Σταθμός στην καριέρα του Κώστα Χατζηχρήστου η ταινία «Πιάσαμε Την Καλή», μια και σε αυτή γεννήθηκε ο χαρακτήρας του Θύμιου, του κουτοπόνηρου επαρχιώτη που έρχεται στην Αθήνα με σκοπό να «πιάσει την καλή» και βέβαια μπλέκει σε ένα σωρό περιπέτειες

Παγοπώλης: Πλανόδιος πωλητής – διανομέας πάγου, ένα επάγγελμα που έχει χαθεί λόγω της τεχνολογικής εξέλιξης. Μόνο σε τουριστικές περιοχές κατά τους καλοκαιρινούς μήνες , συναντάται και σήμερα όχι όμως ως πλανόδιος, αλλά ως εγκατεστημένος συνήθως σε ψαράδικα.



Ο παγοπώλης είχαν ένα καρότσι (ή τρίκυκλο) και πάνω σε αυτά μετέφεραν τον πάγο (που κατασκευαζόταν σε ειδικά εργοστάσια) και περνούσαν από γειτονιά σε γειτονιά. Για να προστατέψουν τα χέρια τους από την ψύξη , φορούσαν χοντρά γάντια . Χρησιμοποιούσαν ένα εργαλείο όπου τους βοηθούσε να σπάνε τον πάγο. Από τη μία μεριά ήταν κοπίδι και από την άλλη γάντζος. Χάραζε με το κοπίδι την παγοκολόνα και ύστερα με το γάντζο χτυπούσε στο άνοιγμα και ο πάγος σχιζόταν αμέσως. Οι νοικοκυρές έβαζαν τον πάγο στις "παγωνιέρες" , ένα ξύλινο ορθογώνιο κατασκεύασμα, επενδυμένο εσωτερικά με αλουμίνιο. Είχε και δύο πόρτες , μια πάνω και μία κάτω. Στο πάνω μέρος τοποθετούσαν την παγοκολόνα και δίπλα ήταν ένα ντεπόζιτο που κατέληγε εξωτερικά σε μια κάνουλα . Γέμιζαν το ντεπόζιτο με νερό , και έτσι είχαν πάντα κρύο νερό. Στο κάτω μέρος υπήρχαν ράφια όπου τοποθετούσαν τα τρόφιμα και τα ποτά. Κάτω -κάτω υπήρχε ένα συρταράκι όπου έτρεχαν τα νερά από τον πάγο που έλιωνε και οι νοικοκυρές το άδειάζαν όταν γέμιζε για να μην πλημμυρίσει.

3. Η καφετζού (1956) , ταινία μεγάλου μήκους, κωμωδία

Παραγωγή: Φίνος Φιλμ, Σκηνοθεσία: Αλέκος Σακελλάριος, Σενάριο: Ασημακόπουλος Γιώργος και Αλέκος Σακελλάριος, Δ/ντής φωτογραφίας: Ντίνος Κατσουριδής, Μουσική: Μάνος Χατζιδάκις.



Ηθοποιοί: Γεωργία Βασιλειάδου, Μίμης Φωτόπουλος, Βασίλης Αυλωνίτης, Σμαρούλα Γιούλη, Ελένη Ζαφειρίου, Μπέατα Ασημακοπούλου κ.ά.

Υπόθεση: Η κυρα-Καλλιόπη (Γεωργία Βασιλειάδου) είναι μια πλύστρα της γειτονιάς που μετατρέπεται σε καφετζού, μετά από προτροπή του τελειόφοιτου της οδοντιατρικής Σπύρου Τσαρδή (Μίμης Φωτόπουλος) ο οποίος για οικονομικούς λόγους κρατάει το καφενείο του πατέρα του και είναι ερωτευμένος με την Καίτη, αλλά στην οικονομική κατάσταση που βρίσκεται δεν μπορεί να τη ζητήσει από τους εύπορους γονείς της. Η δουλειά έχει στηθεί πανέξυπνα, καθότι ο Σπύρος μαθαίνει από συζητήσεις στο καφενείο τα οικογενειακά των πελατισσών της καφετζούς, τα ξεφουρνίζει στην κυρά-Καλλιόπη κι αυτή τα διαβάζει στο φλιτζάνι. Το παραδάκι πέφτει σύννεφο, μέχρι τη στιγμή που έρχεται η μητέρα της Καίτης και ζητάει από την καφετζού να της πει τι ακριβώς έγινε με ένα πανάκριβο δαχτυλίδι της, το οποίο ο σύζυγός της το έχει δωρίσει στην ερωμένη του. Τώρα η κυρά-Καλλιόπη έχει στο χέρι τον σύζυγο, τον οποίο αναγκάζει όχι μόνο να αποδεχτεί τον Σπύρο, αλλά και να του ανοίξει οδοντιατρείο μετά το γάμο του με την Καίτη. Η Γεωργία Βασιλειάδου υποδύεται το ρόλο της λαϊκής, φτωχής αλλά συγχρόνως καλόκαρδης γυναίκας που προσπαθεί να καλύτερέψει τη ζωή της και των δικών της ανθρώπων. Αρχικά ασκεί το κουραστικό και καθόλου κερδοφόρο επάγγελμα της **πλύστρας** και στη συνέχεια γίνεται **καφετζού**.

Πλύστρα: Ένα από τα επαγγέλματα του παρελθόντος που μπορεί να χαρακτηριστεί «γυναικείο» επάγγελμα. Η πλύστρα πλένει τα ρούχα εύπορων οικογενειών στη σκάφη



Η Γεωργία Βασιλειάδου ως πλύστρα(από την ταινία "Η καφετζού»)

και βέβαια , αν και ιδιαίτερα κοπιαστικό το επάγγελμα της πλύστρας επειδή ασκούνταν από γυναίκες αγράμματες και ήταν καθαρά «χειρωνακτικό», θεωρούνταν υποδεέστερο , όπως συνέβαινε με τα περισσότερα επαγγέλματα αυτού του είδους.



Γεωργία Βασιλειάδου, Μίμης Φωτόπουλος, Σμαρούλα Γιούλη

Το «επάγγελμα» της «**καφετζούς**», αν μπορεί βεβαίως, να θεωρηθεί επάγγελμα, φαίνεται ότι ασκούσαν και ασκείται ακόμη σε ορισμένες περιπτώσεις. Κάποτε οι γυναίκες μαζεύονταν στις γειτονιές και ενώ οι άντρες πήγαιναν στις δουλειές τους, εκείνες έπιναν τον καφέ τους και έλεγε το φλιτζάνι η μία στην άλλη. Αργότερα η «καφεμαντεία» εξελίχθηκε σε επάγγελμα. Η «καφεμαντεία» όπως και πολλές άλλες παρόμοιες ενασχολήσεις εκμεταλλεύονται την ανάγκη των αφελών να μάθουν τι τους επιφυλάσσει το μέλλον και να προλάβουν τυχόν δυσάρεστες καταστάσεις. Βεβαίως αν κάποιος παίρνει στα σοβαρά τέτοιου είδους «προβλέψεις» που βασίζονται στα σχήματα και τους αριθμούς που σχηματίζονται στον πάτο και στα τοιχώματα του φλιτζανιού, σημαίνει ότι παραλογίζεται. Σήμερα εκτός από τους «καφεμάντεις» υπάρχουν και οι αστρολόγοι, τα μέντιουμ, κ.λ.π που «προβλέπουν» το μέλλον με το αζημίωτο φυσικά και μερικοί από αυτούς κάνουν και αξιόλογη τηλεοπτική καριέρα...

4. Ο Μπάρμπα – Γιάννης ο Κανατάς (1957)

Σκηνοθέτης: Φρίξος Ηλιάδης, Κώστας Στράντζαλης, Είδος : Μεγάλου μήκους, κωμωδία, ηθογραφία, Σενάριο: Γιάννης Ιωαννίδης, Δ/ντής Φωτογραφίας: Νίκος Γαρδέλης, Μουσική επιμέλεια: Χρήστος Μουράμπας,



Ηθοποιοί: Βασίλης Αυλωνίτης, Νίκος Κούρκουλος, Αλέκος Αλεξανδράκης, Νίκος Σταυρίδης, Κατερίνα Χέλμη, Στέλλα Στρατηγού, Αλέκα Παϊζη, Στέφανος Ληναίος, Σταύρος Ξενίδης, Ανδρέας Ντούζος και πολλοί άλλοι γνωστοί ηθοποιοί.



Υπόθεση: Ο μπαρμπα-Γιάννης, ο κανατάς (Βασίλης Αυλωνίτης), προξενεύει έναν πλούσιο νέο (Στέφανος Ληναίος) σε μια επίσης πλούσια κοπέλα (Κατερίνα Βενέτη). Όμως εκείνη αγαπάει έναν άπορο φοιτητή (Αλέκος Αλεξανδράκης), ενώ ο πλούσιος νέος τη θέλει μόνο για τα χρήματά της. Όταν ο μπαρμπα-Γιάννης βοηθάει την κοπέλα να παντρευτεί τον αγαπημένο της, δέχεται την επίθεση του κακόβουλου πλούσιου άντρα, ο οποίος όμως θα συλληφθεί για κλοπή, και το ερωτευμένο ζευγάρι θα ενωθεί και θα ζήσει ευτυχισμένο.

Μουσική Επιμέλεια: Μουράμπας Χρήστος

Μουσική Σύνθεση: Τσιλίφης Νίκος

Παραθέτουμε τους στίχους του τραγουδιού « Μπαρμπα Γιάννη με τις στάμνες»

Μπαρμπα Γιάννη με τις στάμνες
Μπαρμπα Γιάννη με τις στάμνες
Μπαρμπα Γιάννη με τις στάμνες
και με τα σταμνάκια σου
και με τα σταμνάκια σου
να χαρείς τα μάτια σου

Πρόσεξέ μη σε γελάσει
καμιά έμορφη κυρά
μπαρμπα Γιάννη Κανατά
Και σου φάει το γαϊδούρι
και σ' αφήσει την ουρά
Μπαρμπα Γιάννη Κανατά

Μπαρμπα Γιάννη πέσε πρώτος
στου Φαλήρου τα νερά
μπαρμπα Γιάννη Κανατά
Να σε δουν τα κοριτσάκια
και να πέσουνε κι αυτά
μπαρμπα Γιάννη Κανατά

Μπαρμπα Γιάννη με τις στάμνες
και παπούτσια λάστιχα
μπαρμπα Γιάννη Κανατά

Ο κανατάς είναι ένα από τα επαγγέλματα που χάθηκαν. Ο κανατάς ήταν ένας άνθρωπος που γύριζε όλη τη μέρα στις γειτονιές φορτωμένος με τις κανάτες του, που πρώτα τις έφτιαχνε στο εργαστήριό του και μετά έβγαινε στους δρόμους για να τις πουλήσει. Ο κανατάς ήταν ένα σημαντικό επάγγελμα την εποχή που δεν υπήρχε το πλαστικό, αλλά και δεν ήταν διαδεδομένο το δίκτυο νερού στα σπίτια. Η

κανάτα (στάμνα) ήταν ένα απαραίτητο είδος σε κάθε νοικοκυριό, αφού δεν υπήρχαν ψυγεία για να διατηρείται το νερό δροσερό.



Απόθεταν οι νοικοκυρές τη γεμάτη με το πολύτιμο υγρό κανάτα σε μια γωνιά της κουζίνας και έβαζαν από πάνω για σκέπασμα το μαστραπά ή αμπελόφυλλα, τυλιγμένα σε καρούλι. Το νερό που υπήρχε μέσα διατηρούνταν δροσερό, επειδή η κανάτα, όπως όλα τα πήλινα είδη, έχει αδιόρατους πόρους που αφήνει το νερό να περάσει έξω και καθώς αυτό εξατμίζεται, παράγεται ψύχος. Για να διατηρηθεί το νερό ακόμη πιο δροσερό, έβρεχαν από έξω την κανάτα.

Για την κατασκευή της χρησιμοποιούσαν κοκκινόχρωμα, που το κοσκίνιζαν προηγουμένως, για να φύγει η άμμος και τα άλλα άχρηστα υλικά. Το καθαρό χρώμα που έμενε το έκαναν πηλό και το έπλαθαν, δίνοντας του διάφορα σχήματα.

Έφτιαχναν με αυτόν κανάτες (στάμνες), λαγήνια (δοχείο για νερό, μικρή στάμνα), τσουκάλια (πήλινη χύτρα), κιούπια, γλάστρες, πυθάρια, πιάτα κ.ά. Προτού στεγνώσουν, τα έβαζαν σε ισχυρή φωτιά, για να χάσουν όλο το νερό τους. Αυτή τη δουλειά την έκαναν βέβαια άλλοι τεχνίτες, που είχαν και τα κατάλληλα μηχανήματα, αλλά και κάποιοι κανατάδες.

Έπειτα φορτώνονταν τα κανάτια, δένοντας το ένα με το άλλο με σχοινί, ή τα τοποθετούσαν σε κοφίνια που τα φόρτωναν στο ζώο τους και γύριζαν τις γειτονιές και τα χωριά διαλαλώντας την πραμάτειά τους.

Σήμερα δεν χρησιμοποιούν πλέον οι άνθρωποι στάμνες. Υπάρχουν βέβαια, αλλά για την κατασκευή της χρησιμοποιούσαν κοκκινόχρωμα, που το κοσκίνιζαν προηγουμένως, για να φύγει η άμμος και τα άλλα άχρηστα υλικά. Το καθαρό χρώμα που έμενε το έκαναν πηλό και το έπλαθαν, δίνοντας του διάφορα σχήματα.

Έφτιαχναν με αυτόν κανάτες (στάμνες), λαγήνια (δοχείο για νερό, μικρή στάμνα), τσουκάλια (πήλινη χύτρα), κιούπια, γλάστρες, πυθάρια, πιάτα κ.ά. Προτού στεγνώσουν, τα έβαζαν σε ισχυρή φωτιά, για να χάσουν όλο το νερό τους. Αυτή τη δουλειά την έκαναν βέβαια άλλοι τεχνίτες, που είχαν και τα κατάλληλα μηχανήματα, αλλά και κάποιοι κανατάδες.

Έπειτα φορτώνονταν τα κανάτια, δένοντας το ένα με το άλλο με σχοινί, ή τα τοποθετούσαν σε κοφίνια που τα φόρτωναν στο ζώο τους και γύριζαν τις γειτονιές και τα χωριά διαλαλώντας την πραμάτειά τους.

Σήμερα δεν χρησιμοποιούν πλέον οι άνθρωποι στάμνες. Υπάρχουν βέβαια, αλλά έχασαν την πρακτική τους αξία. Έγιναν είδος Λαϊκής Τέχνης με διακοσμητικό ρόλο.

5. Η κυρά μας η μαμή (1958)



Σκηνοθεσία: Αλέκος Σακελλάριος

Παραγωγή: Φίνος Φίλμ

Πρωταγωνιστές: Γεωργία Βασιλειάδου, Ορέστης Μακρής, Δημήτρης Παπαμιχαήλ, Ξένια Καλογεροπούλου, Παντελής Ζερβός, Ελένη Ζαφειρίου, Γιώργος Δαμασιώτης, Νίτσα Τσαγανέα Λαυρέντης Διανέλλος, Σαπφώ Ναταρά, Κώστας Βουτσάς, Έλσα Ρίζου

Μουσική: Τάκης Μωράκης

Η Γεωργία Βασιλειάδου μεταμορφώνεται στην ταινία αυτή σε κυρά-μαμή που εκτός από τις γεννήσεις είναι ικανή να θεραπεύσει οτιδήποτε προκύψει αφού έχει πάντα πρόχειρα φυλαχτά και μαντζούνια. Είναι η γυναίκα που εναντιώνεται στον ισχυρό άντρα όταν βλέπει πως κινδυνεύουν να χαθούν τα κεκτημένα της, ενώ η δύναμή της είναι πρωτόγνωρη για τις γυναίκες εκείνης της εποχής. Είναι, επίσης, η γυναίκα που είναι αρκετά έξυπνη για να καταλάβει πως ο γιατρός είναι ο σωστός επιστήμονας ο οποίος κάνει καλύτερα τη δουλειά της, ο εγωισμός της όμως δεν της επιτρέπει να φτάσει στην αποδοχή αυτής της αλήθειας.

Υπόθεση: Σε αυτήν την ασπρόμαυρη κωμωδία, ένας συνταξιούχος γιατρός αποφασίζει να εγκατασταθεί οικογενειακά στο χωριό της γυναίκας του και ανοίγει ιατρείο. Έρχεται όμως σιγά-σιγά σε σύγκρουση με την μαμή του χωριού και τις 'ανορθόδοξες' ιατρικές πρακτικές της, δηλαδή ξεματιάσματα και φυλακτά. Ο γιος της μαμής, σπουδαστής ιατρικής στην Αθήνα, έρχεται για διακοπές στο χωριό, ερωτεύεται την κόρη του γιατρού που προσπαθεί να μειώσει την επιρροή της στους χωριάτες. Τελικά οι δυο νέοι παντρεύονται.

Σενάριο: Αλέκος Σακελλάριος



Η μαμή ή μαία είναι πατροπαράδοτη ιατρική βοηθός που είναι γνωστή σε όλες τις κοινωνίες και τους πολιτισμούς. Βοηθάει τις έγκυες γυναίκες και τα μωρά τους κατά τη διάρκεια της εγκυμοσύνης και μετά τη γέννα.

Οι πρακτικές μαιές (μαμές) ήταν οι γυναίκες που αναλάμβαναν να ξεγεννήσουν τις εγκύους. Μέχρι τις αρχές του 20ου αιώνα, οι μαμές εκπαιδεύονταν συνήθως από κάποια ηλικιωμένη (συχνά συγγενή) προκάτοχο στο επάγγελμα, που αναλάμβανε να μυήσει τις διαδόχους της. Οι πρακτικές και τα «μυστικά» των συγκεκριμένων γυναικών δεν έχουν διασωθεί. Γνωρίζουμε ότι μερικές λειτουργούσαν και ως πρακτικές θεραπεύτριες («γιάτρισσες»), συνήθως καταγμάτων, αλλά ορισμένες φορές και τραυμάτων ή μολύνσεων. Υπάρχουν σποραδικές αναφορές σε θεραπείες, οι οποίες φαίνεται ότι ήταν γενικά αρκετά επώδυνες, αφού συχνά περιλάμβαναν καυτηριασμό τραυμάτων (συνήθως με καυτό ή έστω ζεστό λάδι) ή διάνοιξη ελκών ή οιδημάτων με αυτοσχέδια αιχμηρά εργαλεία (πριν τον καυτηριασμό), για τη θεραπεία των μολύνσεων. Βέβαια, οι ειδικότητες της πρακτικής μαμής και της πρακτικής θεραπεύτριας δεν ταυτίζονταν οπωσδήποτε, ενώ (φαίνεται ότι) συχνά ήταν διακριτές.

6. « Ένας ήρωας με παντούφλες» (1958)

Είδος: Κωμωδία

Σκηνοθεσία: Αλέκος Σακελλάριος

Σενάριο: Αλέκος Σακελλάριος

Μουσική σύνθεση: Μάνος Χατζιδάκις

Συγγραφέας: Χρήστος Γιαννακόπουλος, Αλέκος

Σακελλάριος

Ηθοποιοί: Βασίλης Λογοθετίδης , Ίλυα Λιβυκού, Νίτσα

Τσαγανέα, Βύρων Πάλλης , Νίκος Φέρμας , Λαυρέντης Διανέλλος και άλλοι.





Βασίλης Λογοθετίδης, Λαυρέντης Διανέλλος, Νίτσα Τσαγανέα, Βύρων Πάλλης

Υπόθεση: Ο απόστρατος στρατηγός Λάμπρος Δεκαβάλας με λαμπρό και ένδοξο παρελθόν στα πεδία των μαχών, ζει με τη γυναίκα του Ειρήνη και την κόρη του Πόπη στα όρια της φτώχειας, ξεπουλώντας ό,τι έχουν και δεν έχουν για να πληρώσουν το λογαριασμό της Ηλεκτρικής Εταιρίας. Μια μέρα ο πλούσιος εξάδελφος του Απόστολος του ανακοινώνει ότι η πατρίδα θα τον τιμήσει με ένα άγαλμα που θα στηθεί στην πλατεία έξω από το σπίτι του. Ο Λάμπρος είναι κατασυγκινημένος...Το έργο, γραμμένο τα πρώτα μεταπολεμικά χρόνια, καυτηριάζει την ασυδοσία των δημοσίων υπαλλήλων και την εκμετάλλευση του αγνού πατριωτισμού ανθρώπων που έδωσαν το αίμα τους για την πατρίδα. Με πικρό χιούμορ, καταγράφεται η ευκολοπιστία του Στρατηγού Δεκαβάλλα, ο οποίος άθελά του και ενώ ζει μες την ανέχεια, δέχεται να στηθεί ο ανδριάντας του, αγνοώντας πως αυτό γίνεται μόνο και μόνο για να κερδίσουν οι επιτήδριοι.



Νίκος Φέρμας ,ο παλιατζής της ταινίας «Ένας ήρωας με παντούφλες»

Στην ταινία «Ένας ήρωας με παντούφλες» βλέπουμε τον **Νίκο Φέρμα** να υποδύεται με επιτυχία τον «**παλιατζή**» ο οποίος αγοράζει διάφορα αντικείμενα από τον στρατηγό Δεκαβάλα (τον υπέροχο και αξέχαστο Βασίλη Λογοθετίδη) , όσο-όσο, προκειμένου ο τελευταίος να μπορέσει να επιβιώσει. Απαίτησε, μεταξύ

άλλων να αγοράσει και το σπαθί του ένδοξου στρατηγού, αλλά φυσικά εκείνος αρνήθηκε και τον έδιωξε κακήν κακώς...



Ο **πλανόδιος παλιατζής**, ο γυρολόγος, έχει ως επάγγελμα το μάζεμα παλαιών αντικειμένων... Ο Κύριος «Όλα τα παλιά αγοράζω», Παλιοσίδερα αγοράζω!» γυρίζει στις γειτονιές και αναζητά κάθε φύσεως αντικείμενα, άχρηστα για το σπίτι, που εκείνος όμως θα τα πουλήσει και θα εξοικονομήσει έτσι το καθημερινό φαγητό της οικογένειάς του. Στις μέρες μας ο παλιατζής υποκαταστάθηκε από τον παλαιοπώλη.

7. Οι Δοσατζήδες (1959)



Σκηνοθεσία: Βασίλης Γεωργιάδης, Σενάριο: Ναπολέων Ελευθερίου,
Μουσική/μουσική επιμέλεια: Χρήστος Μουράμπας, Σενάριο: Ναπολέων
Ελευθερίου

Ηθοποιοί Θανάσης Βέγγος (Θωμάς Καλαφάτης) Αλέκα Στρατηγού(Σοφία) Νίκος
Σταυρίδης (Γρηγόρης Πασπάτης) Λέλα Πατρικίου (Πηνελόπη) **Γιάννης Σπαρίδης**
(**Φωτογράφος**) Άλκηστις Γάσπαρη (Άννα) Ράλλης Αγγελίδης (

Καραμπελόπουλο) Κούλης Στολίγκας (Γιώργος)



Νίκος Σταυρίδης και Θανάσης Βέγγος από την ταινία "Οι Δοσατζήδες"

Υπόθεση

Δύο φίλοι (Νίκος Σταυρίδης και Θανάσης Βέγγος) αγοράζουν ένα δίκυκλο-κατάστημα με εμπορεύματα που τους δίνει ένας χοντρέμπορος (Κούλης Στολίγκας) και περιφέρονται στις γειτονιές, πουλώντας τηνπραμάτεια τους με δόσεις. Οι εισπράξεις, όμως, των οφειλών γίνονται με μεγάλη δυσκολία και τα πράγματα φτάνουν στο απροχώρητο, όταν τους κλέβουν το κινητό τους κατάστημα. Οι κοπέλες τους θα τους βοηθήσουν να αγοράσουν ένα αυτοκίνητο-κατάστημα, και οι δύο περιφερόμενοι μαγαζάτορες θα ξεκινήσουν και πάλι το εμπόριο, μόνο που αυτή τη φορά θα πληρώνονται με μετρητά



Ο πλανόδιος φωτογράφος (Γιάννης Σπαρίδης) της ταινίας «Οι δοσατζήδες»

Στην ταινία βλέπουμε τους δύο πλανόδιους εμπόρους Θωμά Καλαφάτη (Θανάσης Βέγγος) και τον Γρηγόρη Πασπάτη (Νίκο Σταυρίδης) που περιφέρονται στις γειτονιές της Αθήνας με το δίκυκλο κινητό κατάστημα και πουλάνε τα εμπορεύματά τους με δόσεις , καθώς επίσης και τον πλανόδιο φωτογράφο (Γιάννης Σπαρίδης).

Οι πλανόδιοι έμποροι περιφέρονταν από περιοχή σε περιοχή και πουλούσαν όλα τα είδη που είχαν ζήτηση , όπως μεταξωτά, βαμβακερά, βελούδινα, χασέδες, ποπλίνες, αλατζάδες, τσίπια κλπ. Γυρνούσαν οπουδήποτε, είτε περπατώντας με το εμπόρευμα στον ώμο είτε φορτώνοντάς το στα γαϊδούρια . Στις τελευταίες δεκαετίες του 20ου αιώνα άρχισαν να χρησιμοποιούν αυτοκίνητο. Στην ταινία «Οι

Δοσατζήδες» οι δύο πλανόδιοι έμποροι χρησιμοποιούν αυτοκίνητο και πουλάνε με δόσεις, χρησιμοποιώντας και διάφορα «τεχνάσματα» για την προσέλκυση αγοραστών, όπως το τραγούδι.

Πλανόδιος φωτογράφος

Πριν η φωτογραφική μηχανή εξελιχθεί με τη πρόοδο της τεχνολογίας σε τόσα πολλά και εύχρηστα μοντέλα, με τα οποία σήμερα μικροί και μεγάλοι απαθανατίζουν



ποικίλα θέματα, ο πλανόδιος φωτογράφος ήταν περιζήτητος. Έστηνε τη μεγάλη τετράγωνη φωτογραφική μηχανή με τον προεξέχοντα φακό πάνω σε ένα τρίποδο και φωτογράφιζε πρόσωπα και πράγματα. Το επάγγελμα αυτό έχει σβήσει σήμερα. Μόνο σε κάποιους πολυσύχναστους αρχαιολογικούς χώρους, μπορεί κανείς να συναντήσει έναν τέτοιο φωτογράφο με την άσπρη του ρόμπα, ο οποίος είναι τόσο γραφικός, ώστε αποτελεί ο ίδιος αντικείμενο φωτογράφισης των επισκεπτών.

8. Η Μανταλένα (1960)

Είδος : Μεγάλου μήκους, μουσική κωμωδία.

Σκηνοθεσία : Ντίνος Δημόπουλος, Σενάριο: Γιώργος Ρούσσος , Μουσική: Μάνος Χατζιδάκις. Ηθοποιοί: Αλίκη Βουγιουκλάκη, Δημήτρης Παπαμιχαήλ, Παντελής Ζερβός, Λαυρέντης Διανέλλος, Θανάσης Βέγγος, Μορίδης Θεόδωρος, Καίτη Λαμπροπούλου, Σπύρος Καλογήρου, Σμαρώ Στεφανίδου, Βασίλης Καΐλας, Δέσπω Διαμαντίδου, Λυκούργος Καλλέργης κ.ά.



Υπόθεση:

Σε ένα μικρό νησί οι κάτοικοι είναι χωρισμένοι στα δύο, ακόμα και όσον αφορά στη βάρκα που τους μεταφέρει. Ο ένας βαρκάρης έχει γιο και ο άλλος



κόρη, που είναι όμως άξια και δυναμική σαν αγόρι. Όταν ο μπαμπάς της κοπέλας πεθαίνει από την καρδιά του, η κοπέλα αναλαμβάνει τη βάρκα για να ζήσει τον εαυτό της, τα έξι μικρά αδελφάκια της και τη γιαγιά της. Όμως οι νησιώτες φοβούνται να μπουν στη βάρκα της λέγοντας «καπετάνιος θηλυκός, επιβάτης λωλός». Ο φωτισμένος παπάς του νησιού, την ημέρα των Θεοφανίων, κάνει ένα κόλπο, ότι δήθεν η κοπέλα πιάνει τον σταυρό και προτρέπει τους νησιώτες να πηγαίνουν με το καϊκι της «βλογημένης». Εν τω μεταξύ, όμως, ο αντίπαλος βαρκάρης φέρνει μηχανοκίνητη βάρκα στο νησί και η φτώχεια επισκέπτεται και πάλι το σπίτι της Μανταλένας. Για να ζήσει την οικογένειά της η Μανταλένα αποφασίζει να παντρευτεί έναν βουνίσιο, αλλά στο μεταξύ, ένας έρωτας αρχίζει να αναπτύσσεται ανάμεσα σε εκείνη και το γιο του αντίπαλου βαρκάρη, που με τη σοφή διαμεσολάβηση του παπά θα καταλήξει σε γάμο



Παντελής Ζερβός και Αλίκη Βουγιουκλάκη

Ο βαρκάρης ήταν επαγγελματίας ο οποίος μετέφερε με ιδιόκτητη βάρκα ή μικρό καϊκι ανθρώπους ή εμπορεύματα σε μικρές αποστάσεις σε θάλασσες, συνήθως από το ένα νησί σε άλλο, με σκοπό το βιοπορισμό. Κάτι ανάλογο σαν αυτό που είδαμε στην ταινία «Η Μανταλένα». Η βάρκα ή το μικρό καϊκι, κατά περίπτωση, τα παλιότερα χρόνια κινούνταν με πανιά και αργότερα με μηχανές. Σήμερα υπάρχουν ακόμη βαρκάρηδες στα νησιά μας, που πλέον χρησιμοποιούν ταχύπλοα σκάφη, για την εξυπηρέτηση του κοινού..

9. Φτωχαδάκια και λεφτάδες (1961)

Σκηνοθεσία και Σενάριο: Ορέστης Λάσκος, Μουσική: Μίμης Πλέσσας

Πρωταγωνιστούν: Μίμης Φωτόπουλος, Νίκος Σταυρίδης, Σμαρούλα Γιούλη, Ελένη Χαλκούση, Μπέατα Ασημακοπούλου, Χρήστος Τσαγανέας κ.ά



Υπόθεση

Ο Φώντας Μπαρδούσης (Μίμης Φωτόπουλος) είναι ένας λαϊκός αλλά καλόκαρδος άνθρωπος που ξεκίνησε από φαράς και απέκτησε μια μεγάλη επιχείρηση αλιείας και ιχθυεμπορίας. Μένει μαζί με την ξαδέλφη του Δέσπω (Ζωή Φυτούση) και έναν μακρινό του ανιψιό, τον Σάββα (Γιάννης Γκιωνάκης) σε ένα παλιό παραδοσιακό σπίτι σε έναν λόφο του Πειραιά. Όμως, αποφασίζει να εισέλθει στην υψηλή κοινωνία και να μορφωθεί, για αυτό προσλαμβάνει την μαντάμ Τζούλια (Ελένη Χαλκούση) για να τον βοηθήσει σε αυτή του την προσπάθεια. Η μαντάμ Τζούλια σκοπεύει να του κάνει συνοικέσιο με την Μίλη Ντεκρίση (Σμαρούλα Γιούλη), την κόρη ενός πλούσιου εφοπλιστή (Θάνος Τζενεράλης) με ταπεινή όμως καταγωγή. Από κοινού με την μαντάμ Τζούλια ο Φώντας προσλαμβάνει ως δάσκαλο καλών τρόπων έναν εκπεσόντα αριστοκράτη, τον Τεό Νταλέκη (Νίκος Σταυρίδης), ο οποίος στην πορεία θα προσπαθήσει να νυμφευθεί εκείνος την Μίλη για να αποκατασταθεί οικονομικά. Όμως η Μίλη είναι ερωτευμένη με τον Ιάσονα (Ερρίκος Μπριόλας), και αφού το αποκαλύψει στην μαντάμ Τζούλια θα προσπαθήσει μαζί με εκείνην, την αρραβωνιαστικιά του Φώντα, την Φανή (Μπέατα Ασημακοπούλου), και την μνηστή του Τεό, τη Ρίτα, να απομακρύνουν τους υποψήφιους μνηστήρες της Μίλης.

Σκοπός του γάμου ήταν η διατήρηση της γενιάς με την απόκτηση παιδιών, η καλή ανατροφή τους, καθώς και η αρμονική συμβίωση του άντρα με τη γυναίκα.

«Όμορφο που `ναι τ' όμορφο πέντε φορές και δέκα

και απ' όλα τ' ομορφότερο ο άντρας με τη γυναίκα».

Όταν οι γονείς έβλεπαν ότι το παιδί μεγάλωνε, το συζητούσαν μεταξύ τους και πάντα με τη σύμφωνη γνώμη του νονού, έστελναν προξενιά για να το παντρέψουν. Τα κορίτσια από 10-15 χρονών ήταν όλα αρραβωνιασμένα. Για την προίκα τους φρόντιζαν ήδη από την ώρα που γεννιόταν κι έλεγαν: «Το κορίτσι στο πεσούκι και η προίκα στο σεντούκι».

Οι προξενήτρες ήταν γνωστές και δακτυλοδεικτούμενες στις μικρές κοινωνίες και τις διέκρινε η καπατσουσίνη και η ικανότητα να πείθουν το συνομιλητή τους. Αυτές συνήθως ήταν χήρες μεγαλογυναίκες, που δε χάρηκαν στεφάνι ούτε μια ολοκληρωμένη κι ευτυχισμένη οικογένεια. Ίσως αυτός να ήταν κι ο λόγος, που πάσχιζαν με κάθε τρόπο να συμβάλουν στο στήσιμο ενός νέου σπιτικού, γεμάτο με όνειρα για μια χαρούμενη ζωή, αφού αυτές είχαν την ατυχία να το στερηθούν.



Νίκος Σταυρίδης και Ελένη Χαλκούση (Προξενήτρα)

Έβρισκε τρόπο, λοιπόν, η προξενήτρα και επισκεπτόταν το σπίτι της υποψήφιας νύφης κάνοντας τη `δουλειά` της συστηματικά. Πρώτα - πρώτα φρόντιζε η επίσκεψή της να είναι όσο γίνεται διακριτική και σκαρφιζόταν ένα τέτοιο μαχανά, ώστε να μη δώσει τροφή για σχόλια στις κουτσομπόλες του χωριού. Αφού στρογγυλοκάθονταν και σεργιανούσε την κουβέντα από `δω κι από `κει, φρόντιζε να τη φέρει στα γύρω τριγύρω και στο καυτό θέμα της προξενιάς. Άμα έμπαινε το νερό στ' αυλάκι, αρχινούσε τα παινέματα και τα γλυκόλογα για το `λεγάμενο` αποσπώντας το ποθητό ΝΑΙ κι ορίζονταν η μέρα του λόγου.

10.0 Λουστράκος (1962)

Σκηνοθεσία - Σενάριο: Μαρία Πλυτά

Είδος: Μεγαλου μήκους, κοινωνική, μελόδραμα

Μουσική Σύνθεση: Μαρκόπουλος Γιάννης

Ηθοποιοί: Δημήτρης Παπαμιχαήλ, Μιράντα Κουνελάκη, Δημήτρης Μυράτ, Δέσπω Διαμαντίδου, Ανδρέας Φιλιππίδης, Βασιλάκης Καΐλας, Χριστόφορος Νέζερ, Ανδρέας Ντούζος κ.ά



Υπόθεση:

Ο Βασίλης Μαράς (Βασιλάκης Καΐλας), ένα φτωχό κι ορφανό από πατέρα παιδί που φιλοδοξεί να σπουδάσει, γυρίζει στους δρόμους και γυαλίζει παπούτσια. Η μητέρα του Άννα (Ρίτα Μυράτ), η οποία δούλευε παραδουλεύτρα σ' ένα πλουσιόσπιτο, βρίσκεται άδικα στη φυλακή, καταδικασμένη για ληστεία μετά φόνου. Ο μικρός με τη βοήθεια του δικηγόρου Γιώργου Καραλή κατορθώνει να αποδείξει την αθωότητά της. Στη συνέχεια, με μοναδικά εφόδια την αγάπη της βασανισμένης μητέρας του και το κασελάκι του λουστράκου, ξεκινά να κατακτήσει τη ζωή. Με τη δουλειά του στους δρόμους, και κάνοντας αιματηρές οικονομίες, τελειώνει το νυχτερινό γυμνάσιο και το πανεπιστήμιο, παίρνοντας το πτυχίο του γιατρού (τον ενήλικα Βασίλη Μαρά υποδύεται ο Δημήτρης Παπαμιχαήλ). Παράλληλα, ανθίζει ο έρωτάς του για τη Μαρία, ένα κακομαθημένο πλουσιοκόριτσο, την οποία η μητέρα της και αδελφή του Καραλή θέλει να παντρέψει με ένα νέο της τάξης τους. Η αγάπη της Μαρίας για τον Βασίλη αποδεικνύεται πιο δυνατή από τη θέληση της μητέρας της. Το τέλος της ιστορίας θα βρει τους δύο νέους ενωμένους και ευτυχισμένους.



Παλιότερα που ο κόσμος περπατούσε σε χωμάτινους δρόμους, τα παπούτσια σκονίζονταν ή λασπώνονταν εύκολα. Τότε γνώρισε άνθηση και το επάγγελμα του λουστράδου.

Αυτός μ' ένα μπροστά του, αληθινό κομφοτέχνημα, και γύρω του να κρέμονται οι βούρτσες και τα βερνίκια με τα διάφορα χρώματα, κάθονταν σ' ένα χαμηλό, στην αρχή μιας πλατείας ή μπροστά από ένα καφενείο, και περίμενε υπομονετικά.

Για να προσελκύσει τους πελάτες γίνονταν ταχυδακτυλουργός ή χτύπαγε ρυθμικά το κασελάκι. Ο πελάτης πλησίαζε κι άπλωνε, όπως ήταν όρθιος, πρώτα το δεξιό πόδι πάνω στην ειδική μεταλλική θέση της κασέλας κι έπειτα το άλλο. Έτσι άρχιζε η "ιεροτελεστία" του βαψίματος.

Λούστρος ονομάζεται το επάγγελμα που έχει ως αντικείμενο απασχόλησης το γυάλισμα των παπουτσιών των περαστικών. Σε αρκετές περιπτώσεις, οι λούστροι ήταν παιδιά.



Ο λούστρος έβαφε τα παπούτσια στο δρόμο των περαστικών, συνήθως τριγύριζε στα διάφορα καφενεία και σε καταστήματα αλλά και σε διάφορα σημεία των δρόμων για να βρει πελάτες.

Ο εξοπλισμός του ήταν ένα ξύλινο κασελάκι με πλαϊνές θήκες που είχε τις μπογιές και τις βούρτσες του και ότι άλλο χρειαζόταν για το γυάλισμα των παπουτσιών. Το κασελάκι αυτό με μακρύ λουρί για την μεταφορά του στον ώμο του λούστρου και ένα καρεκλί για να κάθεται από το ένα μέρος στο άλλο που πήγαινε. Ο πελάτης έβαζε το παπούτσι του στο κέντρο από το κασελάκι, πάνω σε μια μπρούντζινη βάση σε σχήμα ανάποδου πάτου παπουτσιού. Και ο λούστρος έκανε τη δουλειά του με γρήγορες κινήσεις: καθάρισμα, βάψιμο, γυάλισμα. Πάντα όμως πριν ξεκινήσει τοποθετούσε δυο κομμάτια χαρτόνια ή σκληρό πλαστικό στα πλαϊνά του παπουτσιού, ώστε να μη λερώνει τις κάλτσες του πελάτη. Το επάγγελμα δεν υπάρχει σήμερα που και που όμως μόνο στην Πλατεία Ομονοίας στην Αθήνα θα συναντήσει κανείς κανέναν πλανόδιο λούστρο, ο οποίος αποτελεί κάτι το αξιοπερίεργο για τους τουρίστες.

Σήμερα δεν βλέπουμε τον λούστρο να κάθεται σε μια γωνιά, γιατί δεν τον χρειαζόμαστε πλέον. Υπάρχουν τα κατάλληλα μέσα με τα μπουκαλάκια που έχουν ένα σφουγγαράκι στην άκρη με μπογιές όλων των αποχρώσεων. Άλλωστε τα παπούτσια μας δεν σκονίζονται τόσο πολύ, γιατί οι δρόμοι είναι ασφαλοστρωμένοι. Οι λούστροι λοιπόν έκαναν χρυσές δουλειές. Σήμερα το επάγγελμα του λούστρου έχει χαθεί... Λόγω της ταπεινής ενασχόλησής του με τα παπούτσια, που είναι εξαρτήματα των ανθρώπινων ποδιών, η ονομασία «λούστρος» έχει γίνει συνώνυμο περιφρονητικού και υβριστικού προσδιορισμού.

11.«Της κακομοίρας» (1963) ή «Μπακαλόγατος»

είδος: κωμωδία , Σκηνοθεσία και Σενάριο: Ντίνος Κατσουρίδης

Πρωταγωνιστές: Κώστας Χατζηχρήστος, Κώστας Δούκας, Νίκος Ρίζος, Μαρίκα Νέζερ, Ντίνα Τριάντη, Νίκος Φέρμας, Θανάσης Μυλωνάς, Νέλη Παππά, Γιώργος Βελέντζας

Μουσική: Γιώργος Μουζάκης



Κώστας Χατζηχρήστος (Ο μπακαλόγατος Ζήκος)

Υπόθεση: Ο Ζήκος είναι επαρχιώτης από το Καρπενήσι που δουλεύει υπάλληλος στο μπακάλικο του Παντελή και είναι ερωτευμένος με την όμορφη Φιφίκα, η οποία θέλοντας να παίξει μαζί του, προσποιείται ότι ανταποκρίνεται. Ο Παντελής αν και προχωρημένης ηλικίας θέλει για λογαριασμό του τη νεαρή φίλη της Φιφίκας, Λίτσα. Ο Ζήκος τον κοροϊδεύει για την επιλογή του, αλλά αυτός δεν πτοείται. Προχωρεί στους αρραβώνες, σε συνεννόηση με τον πατέρα της Λίτσας και ερήμην.



Ο μπακαλόγατος ήταν συνήθως κάποιος νεαρός ορφανός ή από φτωχή οικογένεια, τον οποίο προσλάμβανε κάποιος ιδιοκτήτης παντοπωλείου (μπακάλικου) ως υπάλληλο. Ο μπακαλόγατος συνήθως διέμενε και σιτιζόταν στο μπακάλικο, όπου εργαζόταν χωρίς συγκεκριμένο ωράριο και έκανε όλες τις βοηθητικές και κατώτερες δουλειές καθώς και θελήματα κατ' εντολήν του αφεντικού του. Αν το αφεντικό τον εμπιστευόταν, τότε ονομάζονταν και **μπιστικός**.

12. Χτυποκάρδια στο Θρανίο (1963)

Είδος: Αισθηματική, Σκηνοθεσία και Σενάριο: Αλέκος Σακελλάριος



Μουσική Σύνθεση : Μάνος Χατζιδάκις

Ηθοποιοί, Αλίκη Βουγιουκλάκη, Δημήτρης Παπαμιχαήλ, Λάμπρος Κωνσταντάρας, Διονύσης Παπαγιαννόπουλος, Τζόλυ Γαρμπή, Θόδωρος Μορίδης, Καίτη Λαμπροπούλου, Δέσποινα Νικολαΐδου, Δημήτρης Νικολαΐδης, Μ. Κοτοπούλη, Μαρία Μπονέλου, Γιώργος Κωνσταντίνου κ.ά

Υπόθεση: Η Λίζα Πετροβασίλη θα κάνει την άρρωστη για να μην πάει σχολείο. Έτσι θα γνωρίσει και θα παντρευτεί τον καθηγητή, γιατρό, Δημήτρη Παπαδόπουλο, εγκαταλείποντας το σχολείο στην τελευταία τάξη. Οι υποχρεώσεις όμως της συζυγικής ζωής θα κάνουν τη Λίζα να νοσταλγήσει τα ανέμελα σχολικά χρόνια και θα πάρει την απόφαση να γραφτεί στην τελευταία τάξη, κρυφά από τον άντρα της. Όμως δεν τα πάει καλά στις σπουδές της και δέχεται τη βοήθεια ενός προγυμναστή, που της σύστησε ο φιλόλογος της. Σύντομα όμως οι συχνές απουσίες της από το σπίτι κινούν τις υποψίες του άντρα της, που νομίζει ότι τον απατάει και οι κρυφές συναντήσεις της με τον καθηγητή, που την προγυμνάζει για το σχολείο φαίνονται να επιβεβαιώνουν τις υποψίες του...



Στην ταινία η Λίζα Πετροβασίλη (Αλίκη Βουγιουκλάκη) μαζί με τον... σαραντάρη σύζυγό της Δημήτρη Παπαδόπουλο (Δημήτρης Παπαμιχαήλ) – μας ξενίζει βεβαίως το γεγονός, ότι το να παντρεύεται ένας σαρανταπεντάρης μία 18χρονη μαθήτρια θεωρείται κάτι το απόλυτα «φυσικό» στην ταινία – επισκέπτεται την Κωνσταντινούπολη και εκεί κάποια στιγμή εκφράζει την επιθυμία της να κάνουν έναν περίπατο με μία άμαξα. Στη διάρκεια του περιπάτου ερμηνεύει το τραγούδι του Μ. Χατζηδάκι «Ο καρτσέρης»



Ο Αμαξάς λοιπόν ή «καρτσέρης» ήταν μεταφορέας με ιδιόκτητη άμαξα που την έσερνε ένα άλογο.. Ο αμαξάς ήταν κάτι σαν το σημερινό ταξιτζή. Ένα επάγγελμα που τραγουδήθηκε πάρα πολύ από τους ανθρώπους εκείνης της εποχής. Για τη δουλειά του ο αμαξάς χρησιμοποιούσε ένα τετράτροχο αμάξι, με αραμπά, που το έσερναν ένα ή δύο άλογα και μ' αυτό εκτελούσε μεταφορές ανθρώπων ή ένα δίτροχο αμάξι, τη σούστα, που μ' αυτήν έκαναν τις βόλτες τους οι ρομαντικοί της εποχής, αλλά τη χρησιμοποιούσαν για τις μετακινήσεις τους και οι επίσημοι. Τον αμαξά τον συναντούσε κανείς στις πιάτσες των μεγάλων πόλεων, στα λιμάνια, στους σταθμούς των τρένων και αλλού. Εκεί περίμενε τους πελάτες για να τους μεταφέρει στον προορισμό τους μαζί με τα πράγματά τους. Ντυμένος όμορφα και καθισμένος περήφανα στο «μπαλκόνι» της άμαξάς του, περίμενε υπομονετικά κουβεντιάζοντας με τους άλλους αμαξάδες. Στο χέρι κρατούσε το καμουτσίκι, που το χτυπούσε με μαεστρία, και στο κεφάλι φορούσε μια τραγιάσκα, για να προστατεύεται από τον ήλιο. Δίπλα του είχε πάντα ένα κουδουνάκι, που το χτυπούσε κατά τη διαδρομή, για να κάνει αισθητή την παρουσία του. Σήμερα ο «καρτσέρης» είναι ένα επάγγελμα που ανήκει στο παρελθόν και συναντάται μόνο σε τουριστικές περιοχές

13.Η παριζιάνα (1969)

Σκηνοθεσία και Σενάριο: Γιάννης Δαλιανίδης, Παραγωγή: Φίνος Φιλμ
Πρωταγωνιστούν: Ρένα Βλαχοπούλου, Χρόνης Εξαρχάκος, Βαγγέλης Σειληνός,
Έρρικα Μπρόγιερ, Κώστας Καρράς κ.ά.
Μουσική: Μίμης Πλέσσας

Υπόθεση: Η Πελαγία (Ρένα Βλαχοπούλου) είναι μία συνοικιακή μοδίστρα. Η αδελφή της την προτρέπει να ανοίξει μια μπουτίκ στο Κολωνάκι. Μαζί με δύο φίλους τους, που θέλουν την νεαρή αδελφή της μοδίστρας, φεύγουν για φωτογράφιση στη Μύκονο. Εκεί η Πελαγία γνωρίζει και παντρεύεται έναν πάμπλουτο ελληνοαμερικανό. Επιστρέφει στην Αθήνα να κάνει επίδειξη μόδας στη βίλα ενός πλουσίου που λείπει αλλά εμφανίζεται αιφνιδίως όπως και ο άντρας της που θεωρούσε σκοτωμένο.



Η "μοδίστρα" (Ρένα Βλαχοπούλου)

Μοδίστρα: Μέχρι το τέλος της δεκαετίας του '70 πολλές γυναίκες έραβαν τα ρούχα τους σε μοδίστρες. Αξίζει να σημειωθεί ότι η μοδίστρα έραβε ρούχα μόνο για γυναίκες. Για τους άντρες υπήρχαν οι ράφτες. Οι λόγοι ήταν ότι δεν υπήρχαν πολλά καταστήματα που πουλούσαν έτοιμα ενδύματα καθώς επίσης και ότι τα οικονομικά μέσα ήταν περιορισμένα. Ήταν ένα δύσκολο και κουραστικό επάγγελμα που απαιτούσε ατέλειωτες ώρες δουλειάς, προσοδοφόρο παρόλα αυτά. Συνήθως η μοδίστρα χρησιμοποιούσε ένα δωμάτιο του σπιτιού της ως «ατελιέ», όπου την επισκέπτονταν οι πελάτισσές της. Ο τρόπος που έραβαν τα ρούχα, καθώς και τα μέσα που χρησιμοποιούσαν, όπως οι ραπτομηχανές, ήταν πολύ διαφορετικά από αυτά που χρησιμοποιούνται σήμερα στις βιοτεχνίες ρούχων.

Σήμερα καθώς η οικονομική κρίση εντείνεται, η οικονομική στενότητα είναι δεδομένη και η εξόρμηση στην αγορά για την απόκτηση καινούργιων ρούχων είναι απαγορευτική για πολλούς, πολλές γυναίκες καταφεύγουν στη «μεταποίηση» παλιότερων ρούχων που είχαν ξεχάσει στις ντουλάπες τους, με αποτέλεσμα το επάγγελμα της μοδίστρας, ενώ είχε σχεδόν εξαφανιστεί, να γνωρίζει νέα αναπάντεχη άνθηση.

Πηγές:

1. Επαγγέλματα του μέλλοντος και του παρελθόντος, Θόδωρου Κατσανέβα, Εκδόσεις Παττάκη, 2007
2. Ταινιοθήκη της Ελλάδος (<http://www.tainiothiki.gr/v2/>)
3. Βικιπαίδεια
4. Οδηγός παραδοσιακών επαγγελμάτων- Πρόγραμμα: Νέα γενιά σε Δράση (<http://www.entre.gr/up-content/uploads/2010/02/cf&>)
5. http://daskalosjf.blogspot.gr/2011/04/blog-post_6508
6. <http://istorikathemata.com/2012/09/traditional->
7. http://dasta.ionio.gr/liaison/pages/symb_text_work
8. Μνήμες, επαγγέλματα που χάθηκαν (<http://diasporic.org/mnimes/archivew/epagelmata->)
9. <http://oisapes.mysch.gr/files/epaggelmata/epaggelm>
10. <http://lyk-krest.ilei.sch.gr/other/project-report.pdf>
11. <http://taexeiola.blogspot.gr>
12. <http://blogs.sch.gr>

