

*Πρόγραμμα: Νέα Γενιά σε Δράση*

*Δράση 1.2: Πρωτοβουλίες Νέων*

*Τίτλος σχεδίου: Διατήρηση Πολιτιστικής  
Κληρονομιάς*

## *Οδηγός Παραδοσιακών Επαγγελμάτων*

*Έργο Ομάδα:*

*Ομάδα Διάσωσης Πολιτιστικής Κληρονομιάς*



*Το σχέδιο αυτό χρηματοδοτήθηκε με την υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής. Η παρούσα δημοσίευση δεσμεύει μόνο τον συντάκτη της και η Επιτροπή δεν ευθύνεται για τυχόν χρήση των πληροφοριών που περιέχονται σε αυτήν.*



## Περιεχόμενα

I) ΕΙΣΑΓΩΓΗ	5
II) ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ	7
ΑΜΑΞΑΣ	9
ΒΥΡΣΟΔΕΨΗΣ - ΤΑΜΠΑΚΗΣ	9
ΓΑΛΑΤΑΣ	10
ΓΑΝΩΤΗΣ	11
ΚΑΛΑΘΑΣ	12
ΚΑΡΒΟΥΝΙΑΡΗΣ	12
ΚΑΡΕΚΛΟΠΟΙΟΣ	13
ΚΑΣΕΡΟΜΑΣΤΟΡΑΣ	14
ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ ΓΟΥΡΝΟΤΣΑΡΟΥΧΩΝ	15
ΚΕΡΑΜΟΠΟΙΟΣ	16
ΚΕΡΑΤΖΗΣ (ΑΙΩΓΙΑΤΗΣ)	18
ΚΡΕΟΠΩΛΗΣ	19
ΛΟΥΣΤΡΑΔΟΡΟΣ	19
ΜΑΝΑΒΗΣ	20
ΜΠΑΡΜΠΕΡΗΣ	20
ΕΥΛΟΓΛΥΠΤΗΣ	22
ΕΥΛΟΚΟΠΟΣ	22
ΟΡΓΑΝΟΠΑΙΧΤΕΣ	23
ΠΑΓΟΠΩΛΗΣ	23
ΠΑΓΩΤΑΤΖΗΣ	24
ΠΑΣΟΥΜΤΖΗΣ	25
ΠΕΤΑΛΩΤΗΣ	25
ΡΑΚΙΤΖΗΣ	27
ΣΑΓΜΑΤΟΠΟΙΟΣ	28
ΣΑΛΕΠΙΤΖΗΣ	29
ΣΙΔΕΡΑΣ	29
ΣΚΟΥΠΑΣ	30
ΣΤΡΑΓΑΛΟΠΟΙΟΣ	30
ΤΕΝΕΚΕΤΖΗΣ	31
ΤΣΑΡΟΥΧΟΠΟΙΟΣ	32
ΤΥΠΟΓΡΑΦΟΣ	33
ΥΛΟΤΟΜΟΣ	34
ΥΠΑΙΘΡΙΟΣ ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΣ	35
ΥΦΑΝΤΡΑ	36

ΧΑΛΒΑΤΖΗΣ	38
ΧΑΛΚΩΜΑΤΑΣ	39
ΧΑΝΙΤΖΗΣ	40
ΨΑΡΑΣ ΤΩΝ ΛΙΜΝΩΝ	41
III) ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ	42
IV) ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	43
V) ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ	45

## **I) Εισαγωγή**

Τα παραδοσιακά επαγγέλματα είναι η πολιτισμική μας κληρονομιά και αλλοιώνεται συνεχώς εξαιτίας των κοινωνικών και τεχνολογικών εξελίξεων. Είναι σημαντικό να μπορέσουμε να την αναδείξουμε και να τη διαδώσουμε γιατί είναι η ταυτότητά μας, είναι ένα μέρος της ιστορίας μας. Είναι σημαντικό να γνωρίζουμε την τεχνική και τα μέσα που χρησιμοποιούσαν οι επαγγελματίες ώστε να μπορέσουμε να κατανοήσουμε την εξέλιξη αυτών των επαγγελμάτων μέχρι και σήμερα.

Αυτός ο οδηγός πραγματοποιήθηκε στο πλαίσιο του προγράμματος Νέα Γενιά σε Δράση και του Ινστιτούτου Νεολαίας. Στόχος του οδηγού είναι η ανάδειξη και η διάδοση της πολιτισμικής κληρονομιάς, η προώθηση του σεβασμού της πολιτισμικής ποικιλομορφίας, η οικειοποίηση της πολιτισμικής κληρονομιάς από τους νέους, η ανάδειξη του οικονομικού και κοινωνικού αντίκτυπου της πολιτιστικής κληρονομιάς και η ενίσχυση της μάθησης για την πολιτισμική κληρονομιά.



## **II) Μεθοδολογία**

Για τη συλλογή του υλικού που παρουσιάζεται σε αυτόν τον οδηγό, πραγματοποιήθηκαν προσωπικές συναντήσεις με ανθρώπους που ασχολήθηκαν με παραδοσιακά επαγγέλματα στο παρελθόν, και βάση ενός δομημένου ερωτηματολογίου, πραγματοποιήθηκαν οι συνεντεύξεις. Η εύρεση αυτών των ανθρώπων έγινε μέσα από γνωστούς. Επίσης πραγματοποιήθηκε βιβλιογραφική ανασκόπηση σε παραδοσιακά επαγγέλματα της περιοχής και πραγματοποιήθηκε αναζήτηση σχετικών πηγών στο διαδίκτυο. Οι φωτογραφίες που συνοδεύουν την περιγραφή κάθε επαγγέλματος, συγκεντρώθηκαν από τους συνεντευξιαζόμενους και από το διαδίκτυο.





## Ακονιστής

Ο ακονιστής γυρνούσε από γειτονιά σε γειτονιά για να ακονίσει μαχαίρια, τσεκούρια, ψαλίδια και άλλα κοφτερά αντικείμενα που χρειαζόντουσαν ακόνισμα. Έτσι κουβαλούσε το ακόνι, όπου ήταν ένας τροχός φτιαγμένος από μια λεία και μια ειδική σκληρή πέτρα. Είχε διάμετρο περίπου 30 εκατοστών και στηριζόταν πάνω σε μια ξύλινη βάση που το ύψος της έφτανε το ένα μέτρο περίπου. Καθώς ο ακονιστής πατούσε το πεντάλι, ο τροχός περιστρεφόταν και ακόνιζε τις λεπίδες. Όταν τέλειωνε το ακόνισμα, έσιαζε τα μαχαίρια και τα ψαλίδια με τις λίμες και τα σφυριά, γιατί από την πολύ την χρήση, στράβωναν. Τέλος τα λάδωνε με τη λαδόπετρα για να μη σκουριάσουν.

## Αμαξάς

Ο αμαξάς χρησιμοποιούσε ένα αμάξι με τέσσερις τροχούς, όπου το έσερναν ένα, δύο ή ακόμα και τέσσερα άλογα. Μερικές φορές χρησιμοποιούσαν και γαϊδούρι. Με την άμαξα πραγματοποιούσε ο αμαξάς μεταφορές ανθρώπων. Συνήθως σύχναζαν στους σταθμούς των τρένων, των λεωφορείων, στα λιμάνια και στις πλατείες. Εκεί περίμεναν τους πελάτες τους για να τους μεταφέρει στον προορισμό τους μαζί με τα πράγματά τους.

Ο αμαξάς ήταν πάντα ντυμένος κομψά και καθόταν στο 'μπαλκόνι' της άμαξας με την τραγιάσκα στο κεφάλι του που τον προστάτευε από τον ήλιο. Χρησιμοποιούσε το καμουτσίκι, που το χτυπούσε στο άλογο. Επίσης δίπλα του υπήρχε και ένα κουδουνάκι που το χτυπούσε για να γίνεται αντιληπτός στους δρόμους. Όλοι οι αμαξάδες φρόντιζαν τις άμαξές τους και τις στόλιζαν για να είναι όμορφες. Άλλοι τοποθετούσαν δερμάτινα καθίσματα, με γυαλιστερά μπακίρια, με διακοσμητικές ταινίες και κρόσσια. Επίσης είχαν φαναράκια στις τέσσερις γωνίες της άμαξας, και το βράδυ τα άναβαν για να δημιουργήσουν όμορφη ατμόσφαιρα. Με την ίδια αγάπη φρόντιζαν και τα άλογά τους, καθώς τα στόλιζαν και αυτά με διάφορες χάντρες και χαϊμαλιά.



## Βυρσοδέψης - Ταμπάκης

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 έζυναν 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 ασβέστωναν 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 ξανατοποθετούσαν στο καβαλέτο για να τα ξαναξύσουν.



Στη συνέχεια τα μετέφεραν πάλι στο εργαστήρι και τα έβαζαν στην ξύλινη βαρέλα, όπου ήταν γεμάτο με κόπρανα σκύλων και κουτσουλίες από κόττες, 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 πρωί 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. Έπειτα 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.

## Γαλατάς

Ο γαλατάς άρμεγε πρωί πρωί τις αγελάδες του, τις κατσίκες του ή τα πρόβατά του, όποιο ζωντανό είχε ο κάθε γαλατάς, και κρατούσε μερικό γάλα για να κάνει η οικογένειά του τυρί ή γιαούρτι και το υπόλοιπο το πουλούσε. Γέμιζε στα γκιούμια (βαθιά μπακιρένια σκεύη με στόμιο) το φρέσκο γάλα και τα φόρτωνε στο γαϊδουράκι του και στη συνέχεια κατευθύνονταν στις γειτονιές. Όταν έφτανε

στον προορισμό του, έδενε το γαϊδουράκι του σε κάποιο δέντρο και άρχισε να μοιράζει το γάλα. Είχε μια μικρή κούπα όπου γεμάτη ζύγιζε μισή οκά και έτσι υπολόγιζε την ποσότητα που πουλούσε. Είχε μόνιμους πελάτες, πρώτα έκανε τη μοιρασιά σε αυτούς και αν περίσσευε, γύριζε στις γειτονιές και προσπαθούσε να πουλήσει το υπόλοιπο. Όλοι ήθελαν γάλα, γιατί ήταν φρέσκο και ολόπαχο.



## Γανωτής

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 οξείδωση, 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 γινόταν 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 συρματόβουρτσα, για να καθαρίσει το χάλκωμα. Στα μεγαλύτερα σκεύη (καζάνια, ταψιά κ.α.) έμπαινε με τα πόδια ο γανωτής και τα έτριβε με τριμμένη στουρνάροπετρα 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. Έπειτα 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 ζεσταίνονταν καλά, έπαιρνε το νισατίρι (μια σκόνη σαν ζάχαρη) και πασάλειβε καλά το σκεύος από το μέσα μέρος. Έπειτα έβαζε

πάνω και το καλάι όπου το άλειφε καλά για να πιάσει και μετά με το παλάτσι, κάτι σαν βαμβάκι, το έτριβε καλά για να γίνει το λεγόμενο κασσιτέρωμα. 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.

## Καλαθάς

Το καλάθι τα παλαιότερα χρόνια, το χρησιμοποιούσαν για τη μεταφορά και τη φύλαξη διάφορων ειδών, όπως καρπούς, καπνό, μαλλί, φρούτα, καλαμπόκι, βαμβάκι, ακόμα και διάφορα ρούχα. Το καλάθι ήταν πλεκτό σκεύος από ευλύγιστα κλαδιά. Υπήρχαν διάφορα μεγέθη καλάθιων, ανάλογα με τη χρήση τους. Οι καλαθάδες έκοβαν από τα ποτάμια ευλύγιστα κλαδιά ιτιάς ή λυγαριάς και τα άφηναν στον ήλιο να ξεραθούν. Μετά τα έβρεχαν για να αποκτήσουν ευλυγισία και άρχιζαν να πλέκουν. Συνήθως βοηθούσε όλη η οικογένεια στο πλέξιμο.



Η κατασκευή του καλάθιού ξεκινούσε από τη βάση, όπου δένονταν σταυρωτά οι πρώτες βέργες, και το πλέξιμό του ήταν πυκνό από κλαδιά λυγαριάς και καλάμια για να έχει μεγαλύτερη αντοχή. Στη συνέχεια έκαναν τον σκελετό τοποθετώντας κάθετα προς τη βάση χλωρά καλάμια, που τα έσχιζαν σε λωρίδες. Πάνω σε αυτά έπλεκαν τα τοιχώματα του καλάθιού. Στη βάση και στο τελείωμα χρησιμοποιούσαν τα πιο γερά κλαδιά. Στα μεγαλύτερα καλάθια, γνωστά ως κοφίνια, τοποθετούσαν κατά διαστήματα μετάλλινα ελάσματα για να αντέχουν το μεγάλο βάρος. Όταν ολοκλήρωναν το σκελετό, έφτιαχναν τις λαβές, ανάλογα με τη χρήση που ήθελαν να προορίσουν το καλάθι.

Χρησιμοποιούσαν κλαδιά και από άλλα είδη φυτών όπως σχοίνα, βούρλα, σφεντάμια, βένιες, αλλά και βέργες από φουντουκιές. Έφτιαχναν και καλάθια πολυτελείας χρησιμοποιώντας λεπτά σχισμένα ξύλα από διάφορα δέντρα. Αυτά είχαν κυρίως διακοσμητικό χαρακτήρα.

## 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 χαματένιο 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 γινότουσαν κάρβουνα, ο λοφίσκος χαμήλωνε και δεν έβγαине ο πυκνός καπνός που έβγαине 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 κομματίαζε και τα τσουβάλιαζε. Τα κάρβουνα που δεν είχαν ψηθεί καλά και είχαν μείνει ξύλα, τα κρατούσε για να τα ψήσει όταν θα έσθηνε το καινούριο καμίνι. Ανάλογα με το χώρο που διέθετε ο καρβουνιάρης έσθηνε και τα ανάλογα καμίνια. Δεν τα άναβε όλα μαζί όμως, για να έχει χρόνο να τα καθαρίσει από το χώμα.

### **Καρεκλοποιός**

Οι τεχνίτες σχεδίαζαν πρώτα σε χαρτί το σχέδιο της καρέκλας και μετά άρχιζαν να το κατασκευάζουν. Ήταν στη φαντασία και στην τέχνη του κάθε τεχνίτη το σχέδιο που θα ακολουθούσε. Μόλις συμφωνούσε ο πελάτης στο σχέδιο και στο κόστος αυτής, ξεκινούσε η κατασκευή της.

Ο σκελετός της καρέκλας ήταν το πρώτο στάδιο, κόβανε με το πριόνι τα ξύλα που χρειαζόντουσαν για το σκελετό και τα σφίγγανε με τη μέγγενη (εργαλείο που συσφίγγει τα ξύλα) για να μπορούν να τα δουλέψουν. Έστερα παίρνανε το μπλάνι και μπλάνιζαν τα ξύλα για να τα φτιάξουν στρογγυλά ή τετράγωνα, ανάλογα με το σχέδιο της καρέκλας. Μετά ξύνανε το ξύλο με ένα μαχαίρι και με μια ξυλόρασπα 'τρώγανε' το περίσσευμα.



Αφού τελειώνανε το μπλάνισμα, τρυπούσαν με τη ρίδα τα ξύλα και φτιάχνανε στρογγυλές τρύπες στα τέσσερα πόδια του σκελετού, όπου και στερέωναν τα δυο στρογγυλά πλαϊνά ξύλα. Έτσι στερέωνανε τον σκελετό. Ύστερα 'ρασπάρανε' τα ξύλα, δηλαδή με μια οδοντωτή λίμα τα λειαίνανε και τα γυαλοχαρτάρανε με γυαλόχαρτο ή τζάμι. Τέλος, μοντάρανε το σκελετό, κολλώντας και καρφώνοντας τα ξύλα.



Στη συνέχεια ακολουθούσε το πλέξιμο του ψαθί, το οποίο τα αγοράζανε έτοιμο. Τότε το ψαθί κόστιζε 2 δραχμές η οκά. Πρώτα το μουσκεύανε από το βράδυ για να μαλακώσει και το πρωί ήταν έτοιμο.

Για να γίνει πιο λεπτή και περιποιημένη η δουλειά, έσχιζαν το ψαθί στη μέση. Πλέκοντας το ψαθί έκαναν και διάφορα κεντίδια χρησιμοποιώντας το καλάμι της βρίζας (σίκαλης). Κόβανε το καλάμι της βρίζας, το καθαρίζανε από κόμπο σε κόμπο, το δένανε σε μικρά κομμάτια και το ρίχνανε σε ένα καζάνι με μπογιά, ανάλογη με το χρώμα που θέλανε να το βάψουν. Τις καλές καρέκλες της σάλας τις έπλεκαν ολόκληρες με ψαθί βρίζας.



Ο χρόνος όπου χρειαζόταν για το πλέξιμο του ψαθιού μιας καρέκλας, ήταν περίπου 3 ώρες. Αυτή την εργασία την έκαναν συνήθως οι γυναίκες.

Ο καρεκλός επίσης επιδιόρθωνε καρέκλες, πλέκοντας τη βάση του ξύλινου πλαισίου. Πρώτα έκοβε το κατεστραμμένο κομμάτι της βάσης και έβρεχε το ψαθί για να μαλακώσει και να μπορεί να το επεξεργαστεί ευκολότερα. Ξεκινούσε το πλέξιμο από τις άκρες και τελειωνε στο κέντρο. Όταν τελειωνε το πλέξιμο, έκοβε τις

άκρες του ψαθί που προεξείχαν.

## 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, κομματιαζαν 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'. Ζέσταιναν 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.

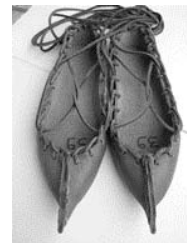


Φτάνοντας στο τελευταίο στάδιο παρασκευής του κασεριού, έβαζαν το μπασκί σε τραπέζια και το αλάτιζαν με χοντρό αλάτι. Στη συνέχεια το ζύμωναν με τα χέρια και το τοποθετούσαν για ένα εικοσιτετράωρο σε καλούπια για να πάρει το επιθυμητό σχήμα. Ακολουθούσε η μεταφορά του κασεριού από τις κασερίες στα υπόγεια 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.

### **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 ανασηκάνανε 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 κατσικίσιο δέρμα. Για να στερεωθεί το γουρνοτσάρουχο στο πόδι, το δένανε στη γάμπα χιαστί με σχοινί που το φτιάχνανε πλεξούδα από χρωματιστό μαλλί.

## Κεραμοποιοίς

Η δουλειά του κεραμοποιοιού 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 τριών 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 ημιπόγειο και είχε ύψος 70 εκατοστά, και εκεί άναβε τη φωτιά. Το επάνω μέρος του καμινιού είχε διαστάσεις 3x4 μέτρων και ύψος 3 μέτρων και έμοιαζε με ένα ευρύχωρο δωμάτιο. Όταν τέλειωνε η κατασκευή του καμινιού, καθάριζε ο κεραμοποιοίς 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 χρειάζονταν. 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 'ντισιγιάφι', 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 περίσσευε από το καλούπι. Τα δυο '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.

### Κερατζής (αγωγιάτης)

Ο Κερατζής ήταν ο άνθρωπος ο οποίος διέθετε έναν αριθμό αλόγων και έκανε μεταφορές εμπορευμάτων και ανθρώπων, έναντι κάποιας αμοιβής. Οι πιο συνηθισμένες διαδρομές ήταν σε κοντινές πόλεις, αλλά πραγματοποιούσαν και μακρινά ταξίδια από τη Θεσσαλία στην Ήπειρο και στην Μακεδονία.

Η δουλειά του κερατζή ήταν δύσκολη και απαιτούσε σκληραγώγηση, γιατί υπήρχαν περιπτώσεις όπου έπρεπε να έρθει αντιμέτωπος με τις αντίξοες καιρικές συνθήκες αλλά και με ληστές. Η σχέση που είχε ο αγωγιάτης με τα άλογά του ήταν πολύ σημαντική και ιδιαίτερη. Υπήρχαν περιπτώσεις όπου τους έδιναν και γυναικεία ονόματα.

Δεν υπήρχαν πολλοί δρόμοι και οι αποστάσεις ήταν μακρινές. Μια απόσταση 50 χιλιομέτρων την έκαναν σε 9 με 10 ώρες, γιατί μετά από κάποια χιλιόμετρα έπρεπε να ξεκουραστούν τα ζώα, να ξεκουραστεί και ο αγωγιάτης που τις περισσότερες φορές πήγαινε πεζός για να μην κουράζει με το βάρος του τα ζώα. Ξεφόρτωναν τα ζώα από το φορτίό τους και αμέσως έτριβαν το κορμί τους με άχυρο για να στεγνώσουν από τον ιδρώτα.



Πολλές φορές για να κάνουν πιο σύντομη την απόσταση, χρησιμοποιούσαν στενά και απότομα μονοπάτια, δένοντας με σχοινί το ένα ζώο πίσω από το άλλο.

Όταν οι πελάτες που είχαν νοικιάσει το караβάνι ήταν ευκατάστατοι και το ταξίδι θα διαρκούσε 2 ή 3 μέρες, έπαιρναν μαζί τους και κομπανίες οργανοπαιχτών για να τους διασκεδάζουν στις στάσεις που θα έκαναν.

Όταν ο κερατζής γνώριζε πολύ καλά τη διαδρομή, φρόντιζε μόλις σουρουπώσει να σταματήσει το караβάνι του σε κάποιο χάνι ή σε κάποιο λιβάδι. Εκεί ξεφόρτωναν τα ζώα και έβαζαν τα ντέγκια (μπόγους) και τα δισάκια ολόγυρα σχηματίζοντας έναν κύκλο. Στη συνέχεια άναβαν μια μεγάλη φωτιά για να μην πλησιάζουν τα αγρίμια και στρώνανε κουβέρτες και καθόντουσαν, έτρωγαν και κοιμόντουσαν. Το άλλο πρωί με το ξημέρωμα συνέχιζαν το ταξίδι.

Η αμοιβή του αγωγιάτη ήταν γενικά καλή για κείνα τα χρόνια. Η δουλειά όμως, δύσκολη και εξαντλητική.

## Κρεοπώλης

Ο κρεοπώλης τα παλιά χρόνια ήταν πλανόδιος και συνηθιζόταν να τον αποκαλούν μακελάρη. Γύριζε στις γειτονιές πουλώντας κομμάτια κρέας σε ξύλινες τάβλες. Συνήθως οι ίδιοι έσφαζαν τα πρόβατα, τα κατσίκια και τα ζυγούρια, και τα έκοβαν σε κομμάτια και τα πουλούσε.

Τα ζώα σφάζονταν πρωί πρωί. Ο κρεοπώλης έδενε με σχοινί δυο ξύλινες τάβλες στα πλαϊνά του αλόγου ή του μουλαριού και κρεμούσε από τους ξύλινους



γάντζους που υπήρχαν στο πάνω μέρος κάθε τάβλας μεγάλα κομμάτια κρέας. Φορούσε μια άσπρη ποδιά και τους καλοκαιρινούς μήνες, για να προφυλάξει το κρέας από τις μύγες και τα έντομα, είχε μια τριχωτή φούντα φτιαγμένη από ουρά αλόγου για να τα διώχνει. Ο κρεοπώλης έπρεπε να είναι πολύ καθαρός, γιατί οι πελάτες έλεγχαν πρώτα την ποιότητα και την καθαριότητα και μετά διάλεγαν το κομμάτι που ήθελαν. Ο κρεοπώλης έκοβε το κρέας με το μεγάλο

μαχαίρι, γνωστή ως χαντζάρα, και στη συνέχεια το ζύγιζε για να υπολογίσει το κόστος του.

Εκείνη την εποχή δεν υπήρχαν τα ψυγεία και το φρεσκοκομμένο ζώο διατηρούνταν 24 ώρες. Για να το συντηρήσουν, κυρίως τους καλοκαιρινούς μήνες, το έβαζαν σε βαθιά πηγάδια λόγω της δροσιάς του νερού που υπήρχε μέσα σε αυτό και το προφύλαγε από τη ζέστη. Έτσι έδεναν τα κομμάτια κρέας με σχοινιά και τα κατέβαζαν στο βάθος του πηγαδιού. Όσοι δεν είχαν πηγάδια, το έβαζαν σε υπόγεια. Το χειμώνα, έθαβαν το κρέας μέσα στο χιόνι.

## Λουστραδόρος

Ο λουστραδόρος σύχναζε συνήθως σε πλατείες με μεγάλη κίνηση. Χρησιμοποιούσε ένα ξύλινο κασελάκι όπου γύρω γύρω κρεμόντουσαν οι βούρτσες και τα βερνίκια με τα διάφορα χρώματα. Γυάλιζε τα καθρεφτάκια του και τα μπρούντζινα σκαλισμένα στολίδια στο κασελάκι του για να προσελκύσει τους πελάτες του. Αυτός καθόταν σε ένα χαμηλό σκαμνάκι και τους περίμενε υπομονετικά. Μερικές φορές έκανε διάφορα κόλπα με τις βούρτσες στον αέρα, για να τους προσελκύσει.

Το βάψιμο των παπουτσιών ήθελε προσοχή για να μη λερωθεί ο πελάτης. Έβαζε πρώτα ο πελάτης το πόδι του



στη μέση της κασέλας, όπου είχε μια ειδική βάση. Ύστερα ο λουστραδός γύριζε το ρεβέρ του παντελονιού του πελάτη και μετά έβαζε γύρω από το πόδι χαρτόνια από άδεια πακέτα τσιγάρων για να μη λερωθούν οι κάλτσες. Αν ήταν λασπωμένο το παπούτσι, το καθάριζε με μια σπάτουλα και μετά περνούσε το χρώμα σε όλη την επιφάνεια του παπουτσιού με μια μικρή βούρτσα. Ύστερα από λίγα λεπτά, αφού στέγνωσε το χρώμα, άπλωνε μια γυαλιστερή αλοιφή με το δάχτυλό του όλο το παπούτσι.

Ακολουθούσε το γυάλισμα με μια μαλακή βούρτσα και ύστερα με ένα βελούδινο πανί περνούσε όλο το παπούτσι για να γυαλίσει. Ο λουστραδός δεν σταματούσε το γυάλισμα, μέχρι το παπούτσι να αστράψει, έπρεπε να φτάσει στη μεγαλύτερη δυνατή γυαλάδα.

### **Μανάβης**

Ο μανάβης τα παλαιότερα χρόνια ήταν πλανόδιος. Χρησιμοποιούσε το γαϊδουράκι καθώς το φόρτωνε από τις δυο πλευρές του με κοφίνια γεμάτα διάφορα ζαρζαβατικά. Μελιτζάνες, κολοκυθάκια, ντομάτες, πιπεριές και ότι άλλο έβγαζε ο μπαξές, ανάλογα με την εποχή. Προϊόντα χωρίς λιπάσματα και συντηρητικά. Ο μανάβης γυρνούσε από γειτονιά σε γειτονιά, από την άνοιξη μέχρι το χειμώνα. Ξεκρεμούσε τη ζυγαριά και ζύγιζε τα αγαθά που ζητούσε η πελάτισσα. Το γαϊδουράκι αντικαταστάθηκε από το κάρο, που ήταν πιο πρακτικό, φτάνοντας στην σημερινή εποχή όπου βρίσκουμε το μανάβη στο συγκεκριμένο χώρο του.

### **Μπαρμπέρης**

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 κουρέια ήταν ταυτόχρονα και στέκια. Μαζευόντουσαν εκεί οι άντρες, κουβέντιαζαν και διάβαζαν εφημερίδα. Καμιά φορά έλεγαν και παραμύθια, γιατί οι περισσότεροι κουρέις 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 γκιμ για το συγκράτημα των μαλλιών. Στον τοίχο ήταν κρεμασμένη η νιφτήρα και από κάτω η λεκάνη για να κρατάει τα μωσχομυρισμένα από τις πούδρες βρωμόνερα. Όταν άδειαζε η λεκάνη στο πεζοδρόμιο, μωσχοβολούσε 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 κρουολογούσε 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.

### 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 καρδιάς, 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.

## Οργανοπαίχτες

Οι οργανοπαίχτες εργάζονταν κατά κομπανίες, που αποτελούνταν από τέσσερα με πέντε άτομα. Η τέχνη μεταδιδόταν από πατέρα σε γιο, και οι κομπανίες απαρτιζόνταν από συγγενικά ή φιλικά πρόσωπα. Τα πιο συνήθης όργανα που εξασκούσαν οι οργανοπαίχτες ήταν το βιολί, το κλαρίνο, το ντέφι, το λαούτο και το σαντούρι. Σύχναζαν σε πανηγύρια και ήταν περιζήτητοι στους γάμους και στα γλέντια.

Παλιότερα ήταν πολύ σημαντικό να βρεις καλούς και γνωστούς οργανοπαίχτες που θα έντυναν μουσικά ένα γάμο. Οι οργανοπαίχτες διάλεγαν και αυτοί με τη σειρά τους σε ποιον  γάμο θα παρείχαν τις υπηρεσίες τους, ανάλογα με τον κόσμο που θα μαζευόταν. Αν ήξεραν ότι το σόι ήταν μεγάλο και είχε πολλούς χορευταράδες, έβγαζαν πολλά 'τυχερά' και δεν ζητούσαν μεγάλη αμοιβή από τον πελάτη τους. Αν όμως ήξεραν ότι δεν θα είχαν πολλά 'τυχερά', στη συμφωνία ζητούσαν περισσότερα χρήματα ή βρισκανε δικαιολογίες για να μην παρευρεθούν στο γάμο.

Συνήθως σε κάθε περίπτωση του γάμου έπαιζαν συγκεκριμένα τραγούδια, άλλο όταν ξύριζαν το γαμπρό, άλλο όταν ντυνόταν η νύφη, άλλο όταν έβγαινε από το πατρικό της σπίτι για να πάει στην εκκλησία, και έτσι ο κόσμος ήξερα σε ποια φάση βρίσκεται ο γάμος.

Τέλος όταν υπήρχε έλλειψη μπάντας στις εθνικές γιορτές και στις παρελάσεις, παρείχαν τις υπηρεσίες σου.

## Παγοπώλης

Το επάγγελμα του παγοπώλη ήταν ευκαιριακό, λόγω του ότι πάγο χρησιμοποιούσαν μόνο το καλοκαίρι. Έβρισκαν ένα καρότσι και πάνω σε αυτό μετέφεραν τον πάγο και περνούσαν από γειτονιά σε γειτονιά. Εάν είχαν την

οικονομική δυνατότητα, αγόραζαν μια μεγάλη παγωνιέρα και την έστηναν στην άκρη του δρόμου για τους καλοκαιρινούς μήνες και έκαναν τον παγοπώλη.

Τα πολύ παλιά χρόνια, τον χειμώνα συγκέντρωναν χιόνι ή νερό σε μεγάλες γούρνες στην κορυφή ενός βουνού. Τον έσπαγαν σε κασμάδες και τον συντηρούσαν σε τρύπες ή ανοίγματα μέσα στο βουνό. Στη συνέχεια τον σκέπαζαν με φύλλα οξιάς και φτέρες και το καλοκαίρι κατέβαζαν κάθε μέρα παγοκολόνες με τα ζώα τους και τον πουλούσαν.

Ήταν κουραστική δουλειά το καλοκαίρι καθώς ξυπνούσαν από πολύ νωρίς και έκαναν πολλά χιλιόμετρα για να κατεβάσουν από το βουνό τον πάγο. Για να προστατέψουν τα χέρια τους από την ψύξη, κάλυπταν το μέρος του καρπού με κομμένες σαμπρέλες ή 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 που έκανε και ο πάγος σχιζόταν αμέσως. Μετά από καιρό ο πάγος κατασκευαζόταν σε ειδικά εργοστάσια.

Τα πολύ παλιά χρόνια, που δεν υπήρχαν οι παγωνιέρες, οι νοικοκυρές έβαζαν τον πάγο σε καζάνι, τον σκέπαζαν με άλλο μικρότερο και εκεί μέσα έβαζαν τα τρόφιμά τους για να μη χαλάσουν. Όταν άρχισαν να χρησιμοποιούν τις παγωνιέρες, άλλαξαν τα πράγματα. Η παγωνιέρα ήταν ένα ξύλινο ορθογώνιο κατασκεύασμα, επενδυμένο εσωτερικά με αλουμίνιο. Είχε δύο πόρτες, μια πάνω και μια κάτω, και στηριζόταν σε τέσσερα πόδια. 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 άδειαζαν όταν γέμιζε για να μη πλημμυρίσει. Οι νοικοκυρές έπαιρναν κάθε μέρα πάγο, για να μη βρωμίσει.

## Παγωτατζής

Οι παγωτατζήδες βράζανε το γάλα και προσθέτανε ζάχαρη, αυγά, κακάο ή βανίλια, ανάλογα με τη γεύση που θέλανε να φτιάξουν. Όταν έβραζε το μείγμα, το κατέβαζαν από τη φωτιά και το τοποθετούσαν σε ένα μεταλλικό κάδο, ο οποίος βρισκόταν μέσα σε ένα ξύλινο βαρέλι. Στο κενό που υπήρχε ανάμεσα στο ξύλινο βαρέλι και στον κάδο, έβαζαν πάγο και συνέχιζαν να ανακατεύουν το μείγμα μέχρι να πήξει.





Φορτώνανε το βαρέλι στο καρότσι, και με μια ειδική μεταλλική κουτάλα και τα χωνάκια ξεκινούσαν τη δουλειά τους. Κατά διαστήματα έριχναν κομμάτια πάγου εξωτερικά για να μη λιώσει το παγωτό.

### **Πασουμτζής**

Ο πασουμτζής έπαιρνε έτοιμα, επεξεργασμένα δέρματα, συνήθως μαύρα και καφέ γιατί αυτά είχαν περισσότερη ζήτηση. Έβαζαν τον πελάτη να πατήσει με γυμνό πόδι πάνω σε ένα χαρτί και έκανε το περίγραμμα του ποδιού με μολύβι. Μετρούσε με τη μεζούρα το πάχος του ποδιού στα δάχτυλα και στην καμάρα. Στήριζε το δέρμα στην τάβλα και το έκοβε με τη φαλτσέτα, λάμα 30 εκατοστών περίπου, σύμφωνα με το στάμπο που ήταν από χαρτόνι. Στη συνέχεια έκοβε τη φόδρα που ήταν από δέρμα προβιάς ή γίδας και τη γάζωνε από την ανάποδη.

Αφού τέλειωνε με το πανώδερμα, το φόντι, έπαιρνε το καλοπόδι (υπήρχαν καλοπόδια σε διάφορα μεγέθη) έκοβε τους πάτους που ήταν από μαλακό δέρμα (παρικόπετσο) και πάνω σε αυτό μόνταρε το φόντι. Δηλαδή τραβούσε με μια τανάλια το πανώδερμα και το κάρφωνε πάνω στους πάτους με τις πρόκες, γνωστές ως σπράγγες.

Ύστερα όλο το σύνολο τα σπάτωνα με το βούρδουλο και μετά έραβε τη σόλα με ένα ειδικό σουβλί που το έλεγαν σπαθάτο ή πλακό, ανάλογα με το πόσο περιποιημένη δουλειά ήθελε ο πελάτης.

Όταν τελείωνε και η σόλα, κάρφωνε το τακούνι που ήταν πέτσινο και είχε ύψος 2 εκατοστά περίπου. Μετά ξεφόρμαρε τη σόλα με ένα ρασπάκι (εργαλείο σιδερένιο με δοντάκια που τρώει το περίσυμα), ύστερα την έζυνε με γυαλί και στη συνέχεια με υαλόχαρτο. Έβαφε τη σόλα με μπογιά και με κεράκι, που είχε το ίδιο χρώμα με το φόντι και έτριβε ολόγυρα τη σόλα. Μετά πύρωνε ένα σίδηρο που το λέγανε λαμπούγιο και με αυτό σιδέρωναν την περιφέρεια της σόλας για να δώσει γυαλάδα. Οι πελάτες ήταν κυρίως φτωχοί και δεν είχαν πολλά χρήματα να δώσουν. Έτσι ο πασουμτζής δεν έκανε πολύ καλή δουλειά.

### **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 λήμα 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 πέλημα του ζώου και αφού τα εφάρμοζε 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 γαιδούρια 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 μάζεuan 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 έβγαине 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 έβγαине 35 κιλά τσίπουρο.

### Σαγματοποιός

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 υποδιαίρέσεις,

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 ‘παίδες’, 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 ‘πανέριάζε’ τη στρωματιά, δηλαδή τη σκέπαζε με λινάτσα και από πάνω έβαζε

το 'σαμαροσκούτι' (χοντρό υφαντό). Όταν τέλειωνε 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.

### Σαλεπιτζής

Το καλοκαίρι οι σαλεπιτζήδες μάζευαν ρίζες σαλέπι και το χειμώνα παρασκευάζανε το ρόφημα και το πουλούσαν στους δρόμους. Υπήρχε θηλυκό και αρσενικό σαλέπι. Συνήθως προτιμούσαν το θηλυκό σαλέπι γιατί η ρίζα του αλεθόταν καλύτερα και γινόταν πιο ψιλή η σκόνη και το ρόφημα ήταν πιο εύγευστο.

Βράζανε τη σκόνη με νερό ή γάλα και ζάχαρη ή μέλι, το ανακατεύανε καλά για να μη σβολιάσει το μείγμα και στο τέλος προσθέτανε και διάφορα μυρωδικά για να μοσχομυρίζει. Όταν έπαιρνε μια καλή βράση, το κατέβαζαν από τη φωτιά και το σουρώνανε. Το απόσταγμα το έβαζαν σε ένα μεγάλο μπρούτζινο μπρίκι ειδικό για το σαλέπι. Για να διατηρηθεί το ρόφημα ζεστό τοποθετούσαν το μπρίκι πάνω σε μια φουφού όπου τη φτιάχνανε πάνω στο καρότσι.

### Σιδεράς

Ο σιδεράς είναι από τα αρχαιότερα επαγγέλματα, αφού από τότε που ανακαλύφθηκε το σίδηρο, ο άνθρωπος έμαθε να το χρησιμοποιεί. Έφτιαχνε τσάπες, φτυάρια, κασμάδες, υνιά, άροτρα, στεφάνια για βαρέλια, δρεπάνια, μασίνες, λεπίδες, μαχαίρια, σχεδόν τα πάντα που ήταν από σίδηρο.

Η δουλειά του ήταν δύσκολη και ανθυγιεινή. Όλη μέρα σφυρηλατούσε το πυρακτωμένο σίδηρο με το σφυρί, για να του δώσει τη μορφή που ήθελε. Ζέσταινε το σίδηρο



στο καμίνι που έκαιγε με κάρβουνο, συντηρώντας τη φωτιά με το φυσερό (μονόφτερο ή δίφτερο). Όταν κοκκίνιζε το σίδηρο, το έπαιρνε με την τσιμπίδα και το έβαζε πάνω στο αμόνι (σιδερένια βάση) όπου άρχιζε να το σφυρηλατεί. Συνήθως είχε και βοηθούς ο σιδεράς που τον βοηθούσαν στο αμόνι ή χειρίζονταν το φυσερό.

Ο χώρος όπου εργαζόντουσαν ήταν σκοτεινός και φωτιζόταν από τη φωτιά που άναβε για να λιώνουν το μέταλλο. Οι τοίχοι και τα τζάμια ήταν καπνισμένα. Το δάπεδο ήταν χωματένιο και το καμίνι που ζεσταίνανε το σίδηρο ήταν χτιστό. Στους τοίχους είχαν κρεμασμένα τα εργαλεία τους, χαλκιάδες, σφυριά, βαριοπούλες, τσιμπίδες, ψαλίδια και στο κέντρο ήταν το αμόνι και τα καλούπια.

### Σκουπάς

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 καθάριζον 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 στέγνωσε 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 σκουπάς ήταν τεχνίτης, το χόρτο δεν έφευγε. Το μυστικό στην καλή σκούπα ήταν το χόρτο. Αν το χόρτο ήταν σκληρό, η σκούπα δεν σκούπιζε καλά.

### 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 'γκέλυμπερι'.

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 δουλεύεται 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.

## Τενεκετζής

Το επάγγελμα του τενεκετζή ήταν από τα πιο επικερδή, ίσως γι' αυτό υπήρχαν τόσα πολλά μαγαζιά. Στο κατάστημά του μπορούσες να βρεις κουβάδες για να βγάζουν νερό από το πηγάδι, γκιούμια για το γάλα, σόμπες, μπουριά, ποτιστήρια, νιπτήρες, λεκάνες, καζάνια για το βράσιμο των ρούχων, χωνιά, μαστραπάδες και γενικότερα αντικείμενα που χρειαζόντουσαν κυρίως τα νοικοκυριά.



Ο τενεκετζής επεξεργαζόταν ανοξείδωτη λαμαρίνα. Τα εργαλεία που χρησιμοποιούσε ήταν διάφορα ψαλίδια, σφυριά, μέτρο, ματσόλα (ξύλινο σφυρί) και κολλητήρι. Το εργαστήρι του ήταν στον ίδιο χώρο που πουλούσε τα σκεύη του. Τα είχε όλα αραδιασμένα μπροστά στο μαγαζί του και πίσω από ένα πάγκο βρισκόταν ο ίδιος όπου δούλευε. Εκεί βρισκόντουσαν και όλα τα εργαλεία του μαζί με το αμόνι, τη φουφού, όπου έλιωνε το καλάι (κασσίτερος) και



μεγάλα κομμάτια λαμαρίνας.

Ο μάστορας δούλευε ασταμάτητα, δεν είχε ωράριο. Όταν τέλειωνε την παραγωγή, ασχολιόταν με τις επιδιορθώσεις, και αν το είχε μέσα του έφτιαχνε διάφορα σχέδια πάνω σε αντικείμενα που κατασκεύαζε. Αν είχε χρόνο περνούσε από τις γειτονιές και τα χωριά, φορτωμένος με το αμόνι, την γκαζιέρα για να λιώνει το καλάι και τα άλλα σύνεργα και επισκεύαζε όσα μεταλλικά σκεύη είχαν τρυπήσει ή σπάσει.

## 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 περίσσευε χρησιμοποιούσαν τη φαλτσέτα και το φέρνανε ίσα με το καλοπόδι. Μετά

βγάζανε σε χαρτί το στάμπο, δηλαδή το πατρόν. 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 μουσκεύσει 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, ετοίμαζαν 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.

## Τυπογράφος

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 τέλειωνε 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.

## Υλοτόμος

Ο υλοτόμος είναι αυτός που ασχολείται επαγγελματικά με την υλοτομία. Στις περιπτώσεις όπου εργάζονταν κοντά σε ποτάμι, αφού έκοβαν τους κορμούς, τους έδεναν πίσω από τα μουλάρια και τους έσερναν στο ποτάμι με προσοχή, για να μπορέσουν να τους μεταφέρουν στο μέρος που επιθυμούσαν. Όταν συγκέντρωναν όλους τους κορμούς, τους έδεναν δυο δυο με τριχιές για να σχηματίσουν μια σχεδιά και τοποθετούσαν μια σανίδα από πάνω για να



μπορούν να κάθονται οι σαλτζήδες, όπως λέγονταν. Οι σαλτζήδες είχαν ένα ξύλινο κοντάρι για να μπορούν να βοηθήσουν στην πλοήγηση των κορμών. Στη συνέχεια τους έριχναν στο ποτάμι και ξεκινούσε το ταξίδι.

Στο σημείο όπου έπρεπε να βγάλουν τους κορμούς έξω από το ποτάμι, περίμεναν εργάτες που είχαν μεγάλα ξύλα με γάντζους όπου με αυτά έσερναν τα ξύλα στη στεριά. Στη συνέχεια τα φόρτωναν σε μεγάλα κάρα για να τα μεταφέρουν στα ξυλουργικά εργοστάσια.



Μερικές φορές οι υλοτόμοι άφηναν τους κορμούς να ταξιδεύουν μόνοι τους και τα παρακολουθούσαν από τη στεριά. Υπήρχαν στιγμές όπου οι κορμοί σε κάποια δύσκολα σημεία του ποταμού σκάλωναν και οι υλοτόμοι τα ανατίναζαν για να ανοίξουν τη δίοδο για τους άλλους κορμούς. Η διαδικασία κρατούσε μέρες και οι υλοτόμοι έφτιαχναν καλύβες κατά μήκος των ποταμών για να μένουν.

### Υπαίθριος φωτογράφος

Ο υπαίθριος φωτογράφος χρησιμοποιούσε ένα ξύλινο ορθογώνιο πλαίσιο που στηριζόταν σε ένα τρίποδα, τη φωτογραφική μηχανή. Ο φακός βρισκόταν στο κέντρο του ορθογωνίου και από κάτω υπήρχε ένα κασελάκι με συρταράκια που περιείχαν όλα τα απαραίτητα υλικά εκτύπωσης μέσα σε μπουκαλάκια. Πολλοί φωτογράφοι στόλιζαν γύρω γύρω το πλαίσιο με παλιές φωτογραφίες. Από την άλλη μεριά του πλαισίου, υπήρχε ένα μαύρο ύφασμα όπου ο φωτογράφος έμπαινε από κάτω, τον σκέπαζε δηλαδή, για να μπορέσει να τραβήξει τη φωτογραφία. Ρύθμιζε τον φακό και.. τσαφ, έτοιμη η φωτογραφία!



Η εμφάνιση των φωτογραφιών γινόταν με τη χρησιμοποίηση του αρνητικού υγρού που υπήρχε στον κουβά όπου κρεμιόταν κάτω στον τρίποδα. Κουνούσαν το χαρτί στο υγρό και σιγά σιγά άρχιζαν να εμφανίζονται πρώτα τα πιο σκούρα σημεία της φωτογραφίας και στο τέλος όλη η φωτογραφία. Μετά σκούπιζαν τη φωτογραφία

με ένα πανί για να φύγουν τα υγρά. Η δουλειά του φωτογράφου συνεχιζόταν καθώς έπαιρνε το ψαλίδι με τα δοντάκια και την έκανε σαν κέντημα.

Όταν επιθυμούσαν να βγάλουν ένα αντίγραφο της φωτογραφίας, τέντωνε το βραχιόνα που κρεμιόταν κάτω από το πλαίσιο και έβαζε πάνω σε αυτό τη φωτογραφία. Αν παρουσίαζε κάποιο ελάττωμα η πρώτη φωτογραφία, τη

διόρθωνε ο φωτογράφος με τη χρήση κάποιας μπογιάς με μελάνι, και μετά τη φωτογράφιζε.

## 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 τελειωνε 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 βρωμιά 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 φτίλι 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 στηνόταν 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 στημόνι (τα νήματα κατά μήκος του αργαλειού που ανάμεσά τους πλέκεται το υφάδι). Οι κλωστές του στημονιού 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 δεξί χέρι της υφάντρας. Ο σφίχτης ήταν απαραίτητο εξάρτημα, γιατί κρατούσε σωστή και σφιχτή την ύφανση. Αν το ύφασμα που ύφαιναν ήταν λεπτό (μεταξωτό ή βαμβακερό), χρησιμοποιούσαν ένα άλλο εργαλείο, την τσίγκλα (σίδηρο 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.

## Χαλβατζής

Ο χαλβατζής αγόραζε το σησάμι από τον παραγωγό, το έβαζε σε μεγάλες ξύλινες κάδες και το μούσκευε για 4 με 5 ώρες για να μαλακώσει η φλούδα του και να βγει πιο εύκολα. Οι κάδες αυτές είχαν στη βάση τους μια κάνουλα με μια σίτα μπροστά για να συγκρατεί το σησάμι. Αφού άδειαζαν το νερό και στράγγιζαν καλά το σησάμι, το έριχναν μέσα σε ξύλινες κοπάνες και 2 άντρες κοπάνιζαν με ξύλινους κόπανους το σησάμι ώσπου να ξεφλουδίσει. Αμέσως μετά έριχναν το σησάμι σε κάδη με άλμη πυκνότητας 12 βαθμούς μπωμέ. Με την άλμη η μεν φλούδα του σησαμιού κατακαθόταν στον πάτο της κάδης σαν λάσπη, το δε αποφλοιωμένο σησάμι επέπλεε.

Για να ξεπλένουν το σησάμι, ο χαλβατζής μάζευε το σησάμι με λαμαρινένιες σέσουλες (μικρό κοίλο φτυαράκι) τρυπητές για να φεύγει το νερό, και το έριχνε σε μια άλλη κάδη, όπου έπεφτε τρεχούμενο νερό και έφευγε από μια κάνουλα που βρισκόταν στη βάση της κάδης, αφού πρώτα ξέπλενε το σησάμι.

Μετά το ξέπλυμα το σησάμι ήταν έτοιμο για ψήσιμο. Ο χαλβατζής άναβε τους φούρνους που είχαν διάμετρο 2,5 μέτρα και αφού τους έκαιγε καλά, έριχνε μέσα το σησάμι λίγο λίγο και το έψηνε για 2 με 3 ώρες, καθώς φρόντιζε να το ανακατώνει συνεχώς με ξύλινες διχάλες. Όσο πιο καλά ψηνόταν το σησάμι τόσο πιο λεπτό (λιγότερο παχύρρευστο) έβγαινε το ταχίνι.

Ο τρόπος με τον οποίο καταλάβαιναν ότι το σησάμι είχε ψηθεί, ήταν ο χαρακτηριστικός κρότος (κρακ κρακ) που έβγαζε κοντά στο αυτί.

Μετά το ψήσιμο ο χαλβατζής έβαζε το σησάμι στο μύλο, ο οποίος δούλευε με μαγκάνι. Ένα άλογο έκανε κύκλους και γύριζε τις μυλόπετρες. Καθώς οι μυλόπετρες συνέθλιβαν το ψημένο σησάμι, έβγαине το ταχίνι (σησαμοπολτός), το οποίο έβαζαν σε τενεκέδες.

Στη συνέχεια ο χαλβατζής έβαζε σε ένα καζάνι τη ζάχαρη με τη γλυκόζη. Τα έλιωνε με νερό και αφού πρόσθετε μία οκά τσουνένι, έβραζε το μείγμα ανακατώνοντάς το συνεχώς. Το τσουνένι όπου ήταν ένα υγρό, είχε την ιδιότητα να ασπρίζει τη ζάχαρη και να τη φουσκώνει και παρασκευαζόταν από τη ρίζα ενός εισαγόμενου φυτού από την Τουρκία. Το προϊόν που έβγαине μετά το βράσιμο ονομαζόταν 'αγδάς'.

Αμέσως μετά ο χαλβατζής έβαζε σε ένα μεγάλο καζάνι το ταχίνι, έριχνε μέσα και τον 'αγδά', τα ανακάτωνε καλά και τα ζύμωνε με τα χέρια πολύ ώρα. Όταν ο χαλβάς ήταν έτοιμος και ζεστός, τον τοποθετούσε σε τενεκεδένιους κουβάδες και τον άφηνε να κρυώσει. Την επομένη το προϊόν ήταν έτοιμο για κατανάλωση.

## Χαλκωματάς

Ο χαλκωματάς για να φτιάξει το χαλκό, τον έλιωνε πρώτα στο χυτήριο και μετά τον έριχνε σε τετράγωνα καλούπια, και τον άφηνε 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 ετοίμαζε 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. Ανακάτενε 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, εφάρμοζε 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 στέγνωνε το σφυρηλατούσε. Η σφυρηλασία θέλει καλό τεχνίτη με σταθερό χέρι και φαντασία για να φτιάξει ωραία σχήματα. Το κακάβι ολοκληρώνεται μετά από 2 μέρες.

## Χανιτζής

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.

### Ψαράς των λιμνών

Οι ψαράδες των λιμνών δούλευαν σε ομάδες τριών ή έξι ατόμων γνωστά ως 'ντουκιάνια'. Έφτιαχναν την καλύβα τους στο μέρος όπου ψάρευαν, το λεγόμενο 'φουντάνι'. Οι καλύβες τους ήταν φτιαγμένες από μακριά ξύλα, τα 'λούρα', από καλάμια και ραγάζια και είχαν στο κέντρο του δαπέδου μια πέτρινη εστία για να μπορούν να μαγειρεύουν.



Ο χρόνος που περνούσαν σε αυτές τις καλύβες ήταν μεγάλος, σχεδόν 9 μήνες με μικρές παύσεις όπου επέστρεφαν στα σπίτια τους. Οι συνθήκες διαβίωσης ήταν δύσκολες λόγω των καιρικών φαινομένων. Συνήθως ψάρευαν με δίχτυα, με γρίπο (είδος τράτας) ή κατίκια (καλαμωτές ψαροπαγίδες).

Λόγω του πολύ χρόνου που περνούσαν ψαρεύοντας, πουλούσαν τα ψάρια τους στους πλανόδιους ψαράδες, οι οποίοι με τη σειρά τους τα πουλούσαν στον κόσμο.



Έβαζαν τα ψάρια πάνω σε μια στρογγυλή τάβλα την οποία την στήριζαν στο κεφάλι τους με το ένα χέρι, και στο άλλο χέρι είχαν έναν κουβά με δροσερό νερό για να δροσίζουν τα ψάρια τους και να τα διατηρούν φρέσκα. Με αυτό τον τρόπο γυρνούσαν από γειτονιά σε γειτονιά προσπαθώντας να πουλήσουν την πραμάτεια τους. Με τον καιρό, όταν άρχισε να χρησιμοποιείται ο πάγος, αντικαταστήθηκε η τάβλα και το πανέρι με το καρότσι, όπου έβαζαν τα ψάρια τους σε καφάσια και τα πασπάλιζαν με κομμάτια πάγου, για να τα διατηρήσουν φρέσκα.

### III) Συμπεράσματα

Κατά τη διάρκεια συγκέντρωσης των στοιχείων, η ομάδα όπου ασχολήθηκε, ταξίδεψε σε μια εποχή όπου δεν είχε τη δυνατότητα να τη ζήσει από κοντά, λόγω ηλικίας. Μερικά από τα επαγγέλματα που συνάντησαν ήταν άγνωστα για την ομάδα, ειδικά η μεθοδολογία της εργασίας που ακολουθούσαν τα παλιά χρόνια (γανωτής, ταμπάκης, τσαρουχοποιός).

Αρκετά από αυτά τα επαγγέλματα συνεχίζονται και σήμερα, όπως ο μπαρμπέρης, ο ψαράς, ο φωτογράφος κ.α., αλλά η τεχνολογία και οι ανάγκες της κοινωνίας έχουν αλλάξει τον τρόπο εργασίας και τα μέσα που χρησιμοποιούνται. Όλα γίνονται πιο γρήγορα και πιο εύκολα.

Βέβαια στα περισσότερα επαγγέλματα η τεχνολογία βοήθησε τους ανθρώπους που τα εξασκούσαν γιατί υπήρχαν κάποια πολύ δύσκολα επαγγέλματα. Για παράδειγμα στην περίπτωση του υλοτόμου, όπου χρειάζονταν πολλές μέρες για να μεταφερθούν τα ξύλα για επεξεργασία ή του παγοπώλη, που έπρεπε να σηκώνεται πολύ νωρίς για να κατεβάσει τον πάγο από το βουνό κάθε μέρα και για όλο το καλοκαίρι.

Σαφώς και η εξέλιξη της τεχνολογίας διευκόλυνε την εργασιακή καθημερινότητα των επαγγελματιών προκειμένου να καλύψουν ευκολότερα και πληρέστερα τις νέες ανάγκες που προέκυπταν.

Ωστόσο η αναμφίβολα σημαντική πρόοδος οδήγησε εν μέρει στην απομάκρυνση των ανθρώπων. Αδιαμφισβήτητα πολλά από τα παραδοσιακά επαγγέλματα, όπως πλανόδιοι πωλητές ή τεχνίτες, έδιναν ζωή και ζεστασιά στις γειτονίες. Ήταν γνωστό ότι κάποιες συγκεκριμένες μέρες ή ακόμη και σε καθημερινή βάση, θα περνούσε από τη γειτονιά ο γαλατάς, ο μανάβης, ο χασάπης, ο πωλητής ψαριών, ο γανωτής, ο καρεκλοποιός. Υπήρχε μια πιο άμεση επαφή με τους ανθρώπους, γεγονός που στις μέρες μας έχει αρχίσει να εξαλείφεται.

Τέλος, με τη σύνταξη του οδηγού αναδείχθηκε και διαδόθηκε η πολιτιστική κληρονομιά, προωθήθηκε ο σεβασμός της πολιτιστικής ποικιλομορφίας, οικειοποιήθηκε η πολιτισμική κληρονομιά από τους νέους, αναδείχθηκε ο οικονομικός και κοινωνικός αντίκτυπος της πολιτιστικής κληρονομιάς και ενισχύθηκε η μάθηση της πολιτισμικής κληρονομιάς.

#### IV) Βιβλιογραφία

- ✓ Δημοτική Πινακοθήκη Λάρισας - Μουσείο Γ.Ι. Κατσίγρα, (1994), ΛΑΡΙΣΑ, εικόνες του χθες
- ✓ Κλιάφα Μαρούλα, (2007), Άνθρωποι του μόχθου, Θεσσαλία (1920-1980)
- ✓ Μπαλαφούτης Κώστας, (2004), Παραδοσιακά Επαγγέλματα και Συνήθειες
- ✓ Σαρησάββας Βασίλης, (2007), Παραδοσιακά Επαγγέλματα, Ταξίδι στο χθες
- ✓ Ψύρρας Θωμάς, (2008), ΘΕΣΣΑΛΙΑ, ο τόπος και οι άνθρωποι από τα προϊστορικά χρόνια μέχρι της μέρες μας
- ✓ Ελαφότοπος Κεντρικού Ζαγορίου, Προσπελάθηκε 17 Μαρτίου 2009, διαθέσιμο στο διαδίκτυο [www.elafotopos.gr](http://www.elafotopos.gr)
- ✓ Ελληνική Λαογραφία, Προσπελάθηκε 17 Μαρτίου 2009, διαθέσιμο στο διαδίκτυο [laografos.pblogs.gr](http://laografos.pblogs.gr)



*V) Παράρτημα*

