

Παραδοσιακά επαγγέλματα που χάθηκαν ή χάνονται

Αγγειοπλάστης

Το επάγγελμα του αγγειοπλάστη το εξασκούσαν σε ορισμένες περιοχές της Ελλάδας, όπου υπήρχε κατάλληλο χώμα και όπου είχε αναπτυχθεί η οπουδαία παράδοση στη δημιουργία αγγειοπλαστικών αντικειμένων. Ήτοι 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 επονομάζονται και «κιραζίδες», 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 αγωγιάτη 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 αγωγιάτες 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.

Γανωτής (Καλαντζής)

Οι γανωτζίδες ήταν συνήθως πλανόδιοι τεχνίτες που αναλάμβαναν το γαλβανισμό και το στίλβωμα των χάλκινων οικιακών σκευών, όπως τα ταψιά, τα καζάνια, τα κουτάλια, τα ππρούνια κλπ. Το «γάνωμα» έπρεπε να γίνεται συχνά για λόγους υγείας, κυρίως σε στα σκεύη που χρησιμοποιούσαν στο μαγείρεμα, οπότε οι γανωτζίδες είχαν δουλειά όλο το χρόνο. Τα παλιά μπακιέρνια οικιακά σκεύη (ταψιά, καζάνια, κουτάλια, ππρούνια κλπ.), με τον καιρό οξειδώνονταν και έπρεπε να γανωθούν, να περαστεί δηλαδή η επιφάνειά τους με ειδικό μέταλλο (καλάι - κασσίτερος). Είχαν μαζί τους τα απαραίτητα εργαλεία και έκαναν τη δουλειά τους επί τόπου, ενώ παλιότερα η πληρωμή τους ήταν σε είδος (αυγά, καλαμπόκι, σπάρι). Αφού καθάριζαν καλά τα σκεύη, αλείφανε το εσωτερικό τους με σπίρτο και το τρίβανε με κουρασάνι (=τριμένο κεραμίδι). Μετά κράταγαν το σκεύος με την τοιμίδα πάνω από τη φωτιά και έριχναν μέσα το υπσιαντήρι (=χλωριούχο αμμώνιο), για να στρώσει καλύτερα το καλάι πάνω στο χάλκωμα. Αφού το σκούπιζαν καλά, άπλωνταν το λιωμένο καλάι σ' όλη την επιφάνεια του σκεύους μ' ένα χοντρό βαμβα-

κερό ύφασμα... Στο τέλος το σκούπιζαν με καθαρό βαμβάκι για να γυαλίσει.

Γυρολόγος (Πραματευτής)

Εφερνε παλιά στα χωριά, φορτωμένος ή με το ζώο ήτι μπορούσε να φανταστεί κανείς : υφάσματα με τον πάχη, πουκάμισα, κάλτσες, κλωστές, εσώρουχα, κουμπιά, λάστιχο, κουβαρίστρες, τσατοάρες, 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 εμπόρευμά τους στους ώμους ή πάνω στο υποζύγιο που τους συνόδευε. Οι χαλβατζίδες που έφτιαχναν το χαλβά και οι σαλεπιτζίδες που έβραζαν και πουλούσαν το ζεστό σαλέπι, ήταν χαρακτηριστικοί εκπρόσωποι της πρώτης κατηγορίας. Αντίθετα οι γαλατάδες, οι πλανόδιοι υφασματέμποροι (ή «μπασιματζίδες») που εφοδίαζαν τα χωριά της αγροτικής περιφέρειας, οι «μπαχτσαβάνηδες», που καλλιεργούσαν και πουλούσαν τα λαχανοπωρικά, 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.

Ζευγάς

Οι ζευγάδες αναλάμβαναν το όργωμα, τη σπορά και τη συγκομιδή των χωραφιών. Οι ζευγάδες όργωνταν με το ξύλινο αλέτρι που το έσερναν δύο βόδια ή μουλάρια (τα «ζευγαρόβοδα»). Κάποιες φορές, οι ίδιοι εκτός από τα δικά τους χωράφια, όργωνταν κι έσπερναν 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 μπχανικά 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, ψαροκόφινα και άλλα ενώ μόνο με τις βίτσες έπλεκαν στουπά 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 συνθισμένες με κάθισμα και πλάτη πίσω, οι κοντούλες που δεν είχαν πλάτη και οι ραχατιλίδικες στις οποίες το ένα από τα μπροστινά πόδια ήταν υπερυψωμένο και συνδέοταν με το πίσω πόδι με πλάγιο ξύλινο μπράτσο ώστε να χρησιμεύει για να ακουμπάει αυτός που κάθεται.



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, σπίρτα, παστές σαρδέλες, φρίσες (ρέγγες), πιπερικύμινο, ταραμά, χαλβά και άλλα. Ακόμη μπορούσε να έχει πανιά, κλωστές, βελόνες, δέρματα και ίσως είδη τσαγκάρικου.

Λούστρος

Όταν ο κόσμος περπατούσε σε χωμάτινους δρόμους, τα παπούτσια σκονίζονταν ή λασπώνονταν εύκολα. Τότε γνώρισε άνθρωπο και το επάγγελμα του λουστραδόρου. Αυτός μ' ένα κασελάκι μπροστά του, αληθινό κομψοτεχνημα, και γύρω του να κρέμονται οι βούρτσες και τα βερνίκια με τα διάφορα χρώματα, κάθονταν σ' ένα χαμπλό σκαμνάκι, στην αρχή της πλατείας στο Καρπενήσι, και περίμενε υπομονετικά. Για να προσελκύσει τους πελάτες γίνονταν ταχυδακτυλουργός ή χύπαγε ρυθμικά το κασελάκι. Ο πελάτης πλησίαζε κι άπλωνε, όπως ήταν όρθιος, πρώτα το δεξί πόδι πάνω στην ειδική μεταλλική θέση της κασέλας κι έπειτα το άλλο. Ήταν άρχισε πηγαίνοντας στην βαψίματος...

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 καλαμποκίου αλευριού. Μετέφεραν τα τσουβάλια τους το πρωί στο μύλο για άλεσμα και επέστρεφαν το βράδυ. Αλευρόμυλοι υπήρχαν σε όλα τα χωριά, οι περισσότεροι από τους οποίους ήταν υδρόμυλοι, δηλαδή τους κινούσε η δύναμη του νερού, οπότε τους έκτιζαν πάντα δίπλα σε ποτάμια και ρεματιές. Σήμερα λειτουργούν ελάχιστοι. Ο μύλος ήταν συνήθως το σπίτι του μυλωνά. Κάτω από τις μυλόπετρες υπήρχε ένας μικρός χώρος, όπου ήταν εγκατεστημένος ο κινητός μπχανισμός, όπου έπεφτε από το βαγένι το και τον περιέστρεφε. Ο αλεστικός μπχανισμός 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 συνθίζεται ανάμεσα στις πέτρες και μετατρέπεται σε σκόνη. Ως αμοιβή του ο μυλωνάς κράταγε ένα μέρος από τα αλεστικά (5-12%) και σπάνια