

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΑ ΠΟΥ ΕΧΟΥΝ ΕΚΛΕΙΨΕΙ

Ιστορική αναδρομή

Στα ομηρικά έπη

εκτός από περιπέτειες και πολεμικά γεγονότα υπάρχουν πολλά στοιχεία της καθημερινής ζωής της εποχής στην οποία αναφέρονται και αυτής κατά την οποία γράφτηκαν. Στην ομηρική κοινωνία εργάζονταν από κοινού βασιλείς, άρχοντες, ελεύθεροι πολίτες και δούλοι. Οι ίδιοι οι εργάτες της γης, της θάλασσας ή του βουνού, όταν οι ανάγκες το απαιτούσαν, άφηναν τα ειρηνικά έργα τους και έπιαναν τα όπλα για να αντιμετωπίσουν κάποιον επιδρομέα ή να ικανοποιήσουν τις επεκτατικές ορέξεις του ηγεμόνα τους.

Κατά τα αρχαϊκά χρόνια

το σκηνικό αλλάζει. Η πόλη-κράτος ως θεσμός ισχυροποιείται, το εμπόριο με την εισαγωγή του νομίσματος, την αύξηση του πληθυσμού και τον αποικισμό ξεφεύγει από τα στενά τοπικά όρια και το άτομο απελευθερώνεται. Κάτω από τέτοιες συνθήκες οι τεχνίτες βρίσκουν την ευκαιρία να εγκατασταθούν μόνιμα σε κάποια πόλη, να ανοίξουν το εργαστήριό τους και με τη βοήθεια δούλων να αυξήσουν την παραγωγή τους.

Κατά την κλασική περίοδο,

παρά το ότι κάποιοι επώνυμοι αριστοκράτες (Πλάτων, Αριστοτέλης, Ξενοφών) θεωρούσαν υποτιμητική κάθε μισθωτή και χειρωνακτική εργασία, δεν ήταν δυνατόν να ανακοπεί το διαρκώς ογκούμενο ρεύμα ανάπτυξης νέων επαγγελμάτων.

Η ανεργία ήταν υπαρκτό φαινόμενο. Κάθε πρωί οι άνεργοι της Αθήνας συγκεντρώνονταν στην Αγορά και οι εργοδότες μπορούσαν να επιλέξουν όσους και για όσο χρονικό διάστημα ήθελαν. Όταν η ανεργία έφτανε σε μεγάλο ποσοστό, οι υπεύθυνοι πολλών πόλεων κατέφευγαν στο μέτρο της κατασκευής μεγάλων δημόσιων έργων για να την αντιμετωπίσουν. Ο Πλούταρχος υποστηρίζει ότι ένας από τους λόγους των έργων του Περικλή στην Ακρόπολη ήταν κι αυτός. Οι μέρες που δεν εργάζονταν οι Αθηναίοι (αργίες) υπολογίζονται σε 60 το χρόνο. Το ημερομίσθιο ενός απλού εργάτη δεν

ήταν καθόλου ικανοποιητικό. Συνήθως ήταν μόλις 1 δραχμή. Με το ποσό αυτό δεν μπορούσε να ζήσει μια οικογένεια, παρά την παραδοσιακή λιτότητα των Ελλήνων. Έτσι στα αρχαία τα χρόνια μπορεί να υπήρχε κάποιος τεχνίτης που θα ήταν πολύ σημαντικό γιατί έφτιαχνε τόξα και βέλη, όμως στη σημερινή εποχή θα ήταν τελείως άχρηστος αφού κανένας δεν χρειάζεται βέλη και τόξα. Ούτε θα μπορούσε σήμερα να ζήσει κάποιος κάνοντας το επάγγελμα του τσαγκάρη, γιατί δεν θα είχε καθόλου πελάτες. Υπάρχουν τόσα και τόσα μοντέλα παπουτσιών που μπορούμε εύκολα να αγοράσουμε κι όταν χαλάσουν δεν τα πηγαίνουμε για επισκευή αλλά τα πετάμε και αγοράζουμε καινούργια. Τα επαγγέλματα επομένως εξαρτώνται από την εποχή και τις ανάγκες της. Εμείς θα παρουσιάσουμε κάποια από τα επαγγέλματα που βρήκαμε ερευνώντας τις παλιότερες εποχές τα οποία σήμερα δεν υπάρχουν ή τείνουν να εκλείψουν ώστε έτσι να μην ξεχαστούν κι αυτά όπως και πολλά άλλα ακόμα στοιχεία της παράδοσής μας.

ΒΥΡΣΟΔΕΨΗΣ



Ο βυρσοδέψης είναι εκείνος που ασχολείται με την κατεργασία των δερμάτων. Το επάγγελμα του, προέρχεται από την αρχαιότητα αφού εκείνη την εποχή τα ζώα και τα παράγωγά τους ήταν απαραίτητα για την διαβίωση των ανθρώπων. Με το δέρμα των ζώων έφτιαχναν τα ρούχα, τα παπούτσια, τα στρωσίδια και άλλο απαραίτητο εξοπλισμό. Το δέρμα όμως για να είναι χρήσιμο έπρεπε πρώτα να υποστεί μια σειρά από διεργασίες, τις οποίες και αναλάμβανε ο βυρσοδέψης.

◆ Τα είδη των δερμάτων

Τα πιο συνηθισμένα δέρματα που χρησιμοποιούσε ο βυρσοδέψης ήταν του

βοδιού, της αγελάδας, του βουβαλιού, του αλόγου, του γουρουνιού, των προβάτων και των κασικιών. Τα δέρματα των χοίρων και των αγελάδων, επειδή ήταν χοντρά τα προόριζαν για τσαρούχια, για σόλες και πάτους παπουτσιών. Τα πρόβεια τα έκαναν γιλέκα ή φόδρες στο μέσα μέρος των παπουτσιών. Ακόμη τα χρησιμοποιούσαν και για την κατασκευή σαμαριών.

◆ Η δουλειά του βυρσοδέψη

Η δουλειά του βυρσοδέψη ήταν δύσκολη και κυρίως ανθυγιεινή. Ανυπόφορη ήταν η μυρωδιά του παλιού και σάπιου δέρματος. Η καλύτερη εποχή για την αγορά δέρματος ήταν ο Οκτώβριος. Αν άρχιζαν οι βροχές τα δέρματα δεν στέγνωναν. Από το καλοκαίρι ακόμη γύριζε τα χωριά και παζάρευε τα δέρματα πριν ακόμη σφάξουν τα ζώα. Όταν τα μάζευε άρχιζε το πρώτο στάδιο της επεξεργασίας.



ΤΟ ΠΡΩΤΟ ΣΤΑΔΙΟ: Αλάτιζε καλά τα δέρματα και έπειτα τα κρεμούσε για να στεγνώσουν. Μετά από 20 ημέρες περίπου τα βουτούσε μέσα σε γούρνες με νερό και καυστική ποτάσα, ώστε να φύγουν οι βρωμιές και να μαλακώσουν. Στη συνέχεια τα τέντωνε και μ' ένα μαχαίρι καθάριζε καλά τα τελευταία υπολείμματα από κρέας, λίπος κλπ. Για 8 περίπου ημέρες τα έχωνε μέσα σε λακκούβες με νερό και λιωμένο ασβέστη. Με αυτό τον τρόπο κατάφερνε να τα αποτριχώσει. Η επεξεργασία των δερμάτων όμως δεν έχει ακόμη τελειώσει. Στη συνέχεια, βουτούσε τα δέρματα για 2-3 μέρες σε ξύλινες σκάφες γεμάτες ακαθαρσίες σκύλων με χλιαρό νερό, για να απομακρύνει τον ασβέστη, να τα λιπάνει και να γίνουν ελαστικά. Μετά τα έπλενε με άφθονο νερό γιατί οι ακαθαρσίες των σκύλων είχαν καυστικές ιδιότητες που μπορούσαν να καταστρέψουν τα δέρματα.



ΔΕΥΤΕΡΟ ΣΤΑΔΙΟ: Κρατούσε περίπου 15 ημέρες και σ' αυτό γινόταν μια ειδική επεξεργασία για να σταματήσουν το σάπισμα του δέρματος. Μια μέθοδος ήταν η παραδοσιακή, η οποία περιλάμβανε φυτική κατεργασία με λίπη και έλαια. Τα φυτικά υλικά περιείχαν μεγάλες ποσότητες από το καπάκι του βελανιδιού, τα φύλλα από το σχίνο, τη φλούδα του πεύκου και της καστανιάς ή τη ρίζα του πουρναριού. Αυτά τα έτριβε σε χειροκίνητους μύλους και τα διέλυε σε ζεστό νερό. Άφηνε το νερό να κρυώσει κι εκεί έριχνε τα δέρματα για λίγες ημέρες. Ύστερα τα καθάριζε καλά, τα στέγνωσε, τα λάδωνε και με ειδικούς κυλίνδρους τα σιδέρωνε. Τώρα, τα δέρματα καθαρά, γυαλισμένα, βαμμένα και σιδερωμένα ήταν έτοιμα να πουληθούν στους τσαγκάρηδες, τους σαμαράδες και τους άλλους εμπόρους.



Σήμερα, όλα έχουν αλλάξει. Με τη βοήθεια χημικών ουσιών και με τα σύγχρονα μηχανήματα οι διαδικασίες επεξεργασίας των δερμάτων έχουν γίνει πολύ πιο απλές και σύντομες.

ΓΑΛΑΤΑΣ

Ο γαλατάς ήταν επάγγελμα πλανόδιου μικροπωλητή παλαιότερων εποχών, που διατηρήθηκε μέχρι τις αρχές του 20ού αιώνα. Σήμερα έχει εκλείψει σχεδόν τελείως από τις περισσότερες χώρες της Ευρώπης.



Το επάγγελμα του γαλατά, τα παλιά χρόνια, δεν το συναντούσες στα χωριά, παρά μόνο στις μικρές και μεγάλες πόλεις. Στα χωριά σχεδόν όλες οι οικογένειες είχαν δικά τους ζώα και το έβρισκαν εύκολα. Ο γαλατάς αναλάμβανε τη διάθεση του γάλακτος και άλλων γαλακτοκομικών προϊόντων (συνηθέστερα γιαουρτιού) στα σπίτια των πόλεων. Στην Ελλάδα και ειδικότερα στα αστικά κέντρα του 18ου αιώνα, (Αθήνα, Πειραιά, Θεσσαλονίκη, Πάτρα κ.λπ.) το επάγγελμα αυτό ασκούσαν μικροποιμένες που περιφέρονταν γύρω από τις πόλεις με τα αιγοπρόβατά τους τα οποία και άρμεγαν οι ίδιοι προ του αγοραστή ή κάποιοι βοηθοί τους.



Το μεταφορικό του μέσο ήταν ένα υποζύγιο (γάιδαρος ή μουλάρι, αργότερα το ποδήλατο ή μηχανοκίνητο δίτροχο. Την ίδια πάντα ώρα, πιστό στο ραντεβού, έδενε σε κάποιο δέντρο το ζώο του και ξεκινούσε το μοίρασμα.



Κάθε ημέρα έπρεπε να είναι ακριβής στην ώρα του γιατί τον περίμενε η κάθε νοικοκυρά με τη δική της κανάτα. . Μερικές πολυάσχολες νοικοκυρές άφηναν το άδειο σκεύος έξω από την πόρτα για να το γεμίσει ο γαλατάς, Το γάλα αυτό, υποχρεωτικά οι νοικοκυρές έπρεπε να το βράσουν καλά, γιατί μπορούσε να προκαλέσει πυρετό.



Ο γαλατάς είχε καθημερινά τη δική του πελατεία, επειδή όμως πάντα έβρισκε και γυναίκες που του ζητούσαν γάλα σε έκτακτες περιπτώσεις, φρόντιζε να έχει μαζί του και λίγο παραπάνω γάλα. Όταν δεν μπορούσε να το πουλήσει, φώναζε στους δρόμους: "ο γαλατάς! φρέσκο, ολόπαχο γάλα!". Ποτέ δε γύριζε πίσω με περισσευούμενο γάλα.

ΛΑΤΕΡΝΑ

«Λατέρνα, η γλυκόλαλη αλήτισσα, η πλουμιστή κυρά. Ένα μουσικό κουτί γεμάτο αναμνήσεις, πολιτισμό, ομορφιά, ιστορία και τέχνη...».



Ο λατερναζής ήταν πλανόδιος μουσικάντης. Κρατούσε στο χέρι έναν τρίποδα και στον ώμο τη λατέρνα καταστόλιστη και φορτωμένη με μπιχλιμπίδια, χάντρες, φούντες και φωτογραφίες με όμορφες κοπέλες. Έτσι φορτωμένος γύριζε στους δρόμους, την έστηνε σε κάποιο σταυροδρόμι, γύριζε τη μανιβέλα και γέμιζαν μελωδίες οι γειτονίες. Η λατέρνα είναι ένα είδος έγχορδου μουσικού οργάνου, που αποτελείται από ένα κιβώτιο μέσα στο οποίο βρίσκεται ο μηχανισμός που εκτελεί τα μουσικά κομμάτια. Οι λατερνατζήδες έπαιζαν γνωστά μουσικά κομμάτια εκείνης της εποχής, μαζευόταν ο κόσμος να ακούσει και μετά έριχναν στο αναποδογυρισμένο καπέλο του βοηθού τους, ότι είχε ευχαρίστηση ο καθένας. Με το που εμφανίστηκε όμως το ραδιόφωνο και το γραμμόφωνο άρχισε η σταδιακή πτώση της.



Η πρώτη λατέρνα στην Ελλάδα δημιουργήθηκε γύρω στα 1880. Τότε η συνεργασία του Έλληνα Ιωσήφ Αρμάου και του Ιταλού Jugere Turconi απέφερε την λατέρνα. Οι δυο τους πολλοί καλοί φίλοι με έντονες μουσικές και κατασκευαστικές δεξιότητες έφτιαξαν στην Κωνσταντινούπολη την πρώτη λατέρνα χωρίς τη σιδερένια βάση που είχαν τα πιάνο γιατί υπήρχαν παρόμοια με τη λατέρνα όργανα στο παρελθόν με σιδερένια όμως βάση (π.χ. η Ρομβία). Οι δυο τους είχαν δημιουργήσει ένα συνεταιρισμό όπου είχαν διαχωρίσει τη

δουλειά σε δύο κομμάτια. Ο Τurconi ασχολιόταν με το κατασκευαστικό κομμάτι ενώ ο Αρμάος με την καταγραφή, δηλαδή το «σταμπάρισμα» των τραγουδιών. Η εξέλιξη ήταν ραγδαία. Αν και στην Κωνσταντινούπολη υπήρξαν μόνο 2-3 κατασκευαστές στην Ελλάδα υπολογίζονται σε 60-80. Υπολογίζεται επίσης ότι την περίοδο πριν τον πόλεμο του 1940 υπήρξαν σε Αθήνα και Πειραιά περίπου 40.000 όργανα και άλλα τόσα μόνο στη Θεσσαλονίκη. Δεν είναι υπερβολικό να πούμε ότι ένα σοβαρό κομμάτι από τη μουσική μας κληρονομιά είναι επηρεασμένο από τα ακούσματα και τις τεχνικές δυνατότητες αυτού του οργάνου.



Αθήνα του 1938

‘ Με χρυσό ήλιο κάθε μέρα της, μενεξεδένια τα δειλινά της, καλοσυνάτοι οι άνθρωποί της, άκριτοι. Δωσμένοι στον αγώνα του καθημερινού μόχθου, είχαν λίγες στιγμές χαράς. Τ'απόβαδρο όμως ήταν εντελώς δικό τους. Με μια συντροφιά σε ένα ταβερνάκι πλάι σ'ένα κατοστάρι με ολόξανθη ρετσίνα και μια κιθάρα γινόταν η πιο όμορφη παρέα. Μ'αυτή τραγουδούσαν τις πίκρες και τις χαρές. Της ζωής και του έρωτα. Ήταν κι αυτό κάτι. Μα υπόκρουση αυτής της εποχής, της γεμάτης νοσταλγία και απλότητα βγήκε απ'τη λατέρνα. Ναι ναι, τη λατέρνα. Σε γειτονιές και δρόμους, με βροχή και ήλιο σκόρπιζε τις μελωδίες της.’

ΛΟΥΣΤΡΟΣ

Παλιότερα που ο κόσμος περπατούσε σε χωμάτινους δρόμους, τα παπούτσια σκονίζονταν ή λασπώνονταν εύκολα. Τότε γνώρισε άνθηση και το επάγγελμα του λουστραδόρου. Ήταν ένα επάγγελμα σκληρό και ταπεινό, που χρειαζόταν υπομονή. Οι λούστροι δεν έχαιραν ιδιαίτερης εκτίμησης στην κοινωνία και ο όρος «λούστρος» συχνά χρησιμοποιούνταν σαν βρισιά. Πολλοί μάλιστα ντρέπονταν που έκαναν αυτή την εργασία. Συνήθως ήταν άτομα μικρής ηλικίας, που στρέφονταν εκεί για βιοποριστικούς λόγους. Και πολλοί γονείς για να καταφέρουν να σπουδάσουν τα παιδιά τους εργάστηκαν ως λούστροι, ώστε να εξασφαλίσουν τα δίδακτρα. Επαγγελματίας λούστρος ήταν αυτός που περιφέρονταν σε διάφορα στέκια της πόλης, καφενεία, καταστήματα, υπηρεσίες και διάφορα σημεία των δρόμων, και έβαφε τα παπούτσια των πελατών του.



Εξοπλισμός

Ο λούστρος διέθετε ένα ξύλινο κασελάκι με πλαϊνές θήκες που είχε τις μπογιές, τις βούρτσες του, τα βερνίκια με τα διάφορα χρώματα και ότι άλλο χρειαζόταν για το καθαρισμό και το γυάλισμα. Το κασελάκι είχε μακρύ, γερό, λουρί για μεταφορά στον ώμο και ένα καρεκλάκι για να κάθεται. Πριν ξεκινήσει τοποθετούσε δύο κομμάτια χαρτόνια ή πλαστικό στα πλαϊνά του παπουτσιού, για να μην λερωθούν οι κάλτσες.



Διαδικασία

Το βάψιμο και το γυάλισμα των παπουτσιών αποτελούσε μια ολόκληρη ιεροτελεστία:

Ο πελάτης πλησίαζε και άπλωνε συνήθως πρώτα το δεξί πόδι στην ειδική μεταλλική-μπρούτζινη υποδοχή της μικρής ή μεγάλης κασέλας του λούστρου. Ο καθισμένος στο χαμηλό σκαμνάκι λουστραδόρος πρώτα προστάτευε καταλλήλως το μπατζάκι του παντελονιού του πελάτη και τις κάλτσες, τοποθετώντας δύο κομμάτια χαρτόνια στα πλαϊνά του παπουτσιού, ώστε να μη λερώσουν. Στη συνέχεια αναλάμβανε να ξεσκονίσει με την χρήση ειδικής βούρτσας, να βάψει με τα βερνίκια και τέλος, να γυαλίσει τα δερμάτινα υποδήματα με την χρήση δυο βουρτσών ταυτόχρονα. Ένα ελαφρύ χτύπημα με την βούρτσα στο παπούτσι του πελάτη έδινε το σήμα για την αλλαγή του ποδιού στην κασέλα, ενώ συχνά, οι λούστροι οι οποίοι διαλαλούσαν την παρουσία τους με την χαρακτηριστική αναγγελία «ο λούστροος», έκαναν και διάφορα ζογκλερικά δεξιοτεχνίας πετώντας τις βούρτσες τους στον αέρα.



Ταινίες

Λουστράκος με τον Δημήτρη Παπαμιχαήλ



Σήμερα

Το επάγγελμα του λούστρου σήμερα έχει εκλείψει, μετά τις τόσες εύκολες βαφές παπουτσιών που κυκλοφορούσαν στο εμπόριο και μπορεί ο καθένας να βάψει εύκολα τα παπούτσια του.

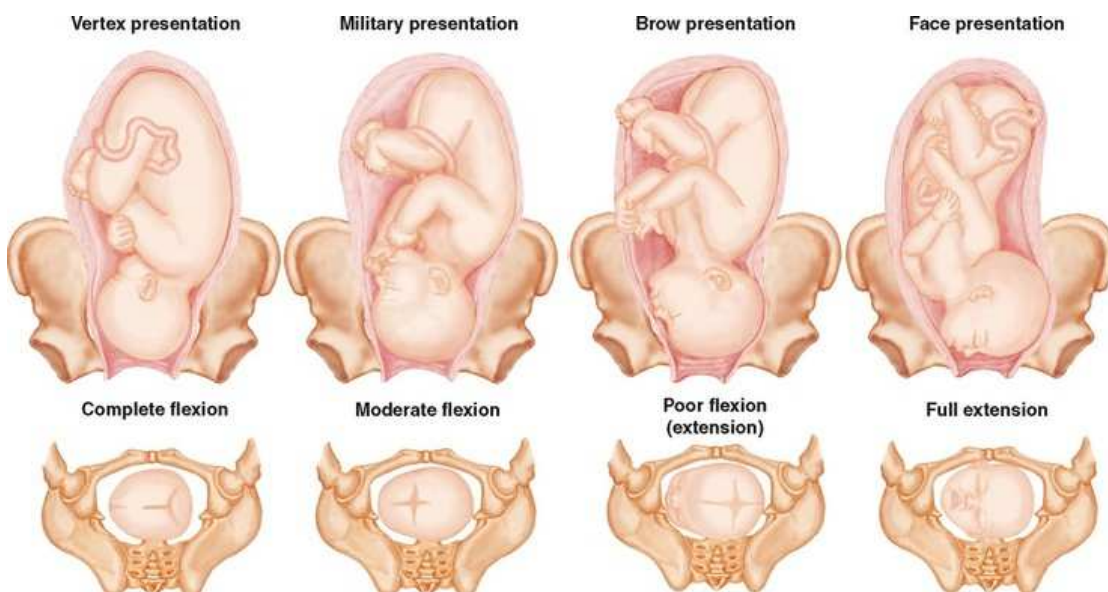
ΜΑΙΑ

Τοκετός είναι η λειτουργία του οργανισμού της εγκύου γυναίκας προς εξώθηση και εξαγωγή δια των φυσικών οδών του περιεχομένου εντός της μήτρας εμβρύου κατά το τέλος της κυήσεως όταν πλέον το έμβρυο φτάσει στο σημείο εκείνο της ανάπτυξης του ώστε να είναι βιώσιμο.

Οι κινήσεις που καλείται να κάνει η μαία:

- Προσαρμογή της κεφαλής προς το άνω στόμιο της λεκάνης. Η κίνηση αυτή τείνει να θέσει τη μικρότερη διάμετρο της κεφαλής του παιδιού σε σχέση με τη μεγαλύτερη διάμετρο της λεκάνης της μητρός.
- Εμπέδωση. Η κεφαλή εμπέδουται όταν η διβρεγματική διάμετρος διέλθει το άνω στόμιο της λεκάνης της μητρός.
- Στροφή της κεφαλής.
- Απελευθέρωση. Η έξοδος της κεφαλής έξω των γεννητικών οργάνων της μήτρας.
- Στροφή του κορμού. Ενέργεια προοριζόμενη να θέσει την διάμετρο των ώμων του παιδιού προς τον άξονα ηβικής συμφύσεως (ιερού οστού)
- Έξωση του κορμού.

Φυσιολογικός τοκετός: Το τμήμα του ινίου είναι το καλύτερο προσαρμοζόμενο στις διαμέτρους της λεκάνης επειδή είναι το πιο ογκώδες μέρος του παιδιού όταν ελευθερωθεί (εξέλθει) το υπόλοιπο τμήμα διέρχεται εύκολα. Το παιδί όμως πρέπει να διέλθει με το κεφάλι.



Για να γεννηθεί το μωρό σας θα πρέπει να στρίψει έτσι ώστε να χωράει να περάσει την πύελο. Ο συνηθέστερος τρόπος να γίνει αυτό είναι να περάσει το στενό της λεκάνης με την κορυφή του κεφαλιού, αφού μόνο όταν έχει σκυμμένο το κεφαλάκι του με το πιγούνι να βρίσκεται κολλημένο στο στήθος και κοιτώντας πίσω, χωράει καλύτερα να γεννηθεί. Μέχρι την ολοκλήρωση αυτής της εσωτερικής στροφής ο τοκετός δεν μπορεί να πραγματοποιηθεί αυτόματα.

Το μωρό σας χρειάζεται μια εσωτερική στροφή είτε 45 μοιρών από μια πρόσθια θέση, είτε μια στροφή 90 μοιρών από μια πλάγια, είτε μια στροφή 135 μοιρών από μια οπίσθια. Είναι σαφής ο μαιευτικός κανόνας πως όσο μεγαλύτερη η απαίτηση της προσαρμογής της θέσης του μωρού στην διάρκεια του τοκετού, ενώ παράλληλα συνυπάρχουν σκληροί και άκαμπτοι ιστοί περιφερικά (μυς πυελικού εδάφους, λεκάνη κ.λπ.), τόσο μεγαλύτερη η διάρκεια του τοκετού και οι δυσκολίες που μπορεί να αντιμετωπιστούν, μετά τα 5 εκατοστά διαστολής ή και την εξώθηση. Γνωρίζουμε επίσης ότι έως και το 9% των καισαρικών τομών γίνονται λόγω μιας οπίσθιας θέσης του ινίου κατά την έναρξη ή και την διάρκεια του τοκετού.

Πρόδρομα σημεία του τοκετού:

Επέρχεται κατά μέσο όρο 9 μήνες και 10 ημέρες μετά την πρώτη ημέρα της τελευταίας εμμηνορρυσίας. Η εμφάνιση των ωδίνων αγγέλλει την έναρξη της εργασίας. Υπάρχουν όμως περιπτώσεις στις οποίες ενώ επέρχονται ωδίνες αρχίζει η εξάλειψη του τραχήλου και το παν διακόπτεται επί μερικών ωρών ή ακόμη και ημερών: περίπτωση ψευδούς εργασίας.

Ημέρα του τοκετού:

- Η επίτοκος αισθάνεται πόνους προκαλούμενους από την συστολή της μήτρας.

Τα χαρακτηριστικά των πόνων αυτών είναι τα εξής:

- ✓ Είναι γενικοί εκτεινόμενοι σε όλη την επιφάνεια της μήτρας.
- ✓ Είναι ακούσιοι αλλά μπορούν να επηρεάσουν από τις συγκινήσεις ή τις μαλάξεις στην κοιλιακή χώρα.
- ✓ Είναι διαλείποντες, αρκετές φορές μπορεί να διακοπούν για ολόκληρες ώρες και να ξαναρχίσουν.

Ο ρόλος της μαίας

Κατ' αρχάς να διευκρινίσουμε ότι ο ρόλος της μαίας ξεκινά πριν από την ημέρα του τοκετού. Ο ιατρός συστήνει την ψυχοπροφυλάκτρια μαία η οποία καλείται να ενημερώσει, να «μυήσει» στα μυστικά του τοκετού την έγκυο γυναίκα πριν από τον τοκετό, Η προετοιμασία αυτή γίνεται τους τελευταίους μήνες της κύησης και δεν αφορά μόνο το σώμα, αλλά κυρίως αποβλέπει στην ψυχική ηρεμία της επιτόκου.

Είναι σημαντικό η έγκυος γυναίκα να γνωρίζει ότι ο τοκετός απαιτεί χρόνο και υπομονή. Υπομονή απ' όλους μας αλλά κυρίως από την ίδια. Θα πρέπει λοιπόν να αποκτήσει μια άλλη σχέση με τον χρόνο σε ό,τι αφορά την ημέρα που θα φέρει στον κόσμο το μωρό της. Μόνο όταν η γυναίκα γνωρίζει τι ακριβώς συμβαίνει στο σώμα της κατά τη διάρκεια του τοκετού, μπορεί πραγματικά να είναι υπομονετική, να συμμετέχει στη διαδικασία απαλλαγμένη από το άγχος και το μόνιμο βασανιστικό ερώτημα «σε πόση ώρα θα γεννήσω;».

Έτσι λοιπόν η μαία φροντίζει να «χτίσει» την υπομονή της, γνωρίζοντάς της όχι μόνο τη διαδικασία του τοκετού, αλλά κυρίως τον μηχανισμό του. Η επίτοκος μαθαίνει να «ακούει» το σώμα της, συμφιλιώνεται με τον χρόνο, είναι σε θέση να εκτιμήσει τα συμπτώματα έναρξης τοκετού και, απαλλαγμένη από τον φόβο και την αγωνία του, να φτάσει όσο το δυνατόν νωρίτερα στο μαιευτήριο, χωρίς πανικό να έρθει με ηρεμία στο σωστό χρόνο και ενώ θα βρίσκεται πραγματικά σε διαδικασία τοκετού.

Ας μην ξεχνάμε ότι ο τοκετός για κάθε γυναίκα είναι μοναδικός και έτσι πρέπει να αντιμετωπίζεται. Η μαία οφείλει να τακτοποιήσει, να βάλει σε σειρά τα κομματάκια από το «παζλ» του τοκετού και κυρίως να ξεχωρίσει τον μύθο από την πραγματικότητα, αφήνοντας στην άκρη την παραφιλολογία και τους «μύθους» που συνοδεύουν την πιο σημαντική στιγμή της ζωής μας.

Όμως και κατά τη διάρκεια του τοκετού η μαία βρίσκεται διαρκώς κοντά στην επίτοκο, σε άμεση συνεργασία με το γιατρό παρακολουθεί την εξέλιξή του κι έχοντας ήδη αναπτύξει σχέση εμπιστοσύνης καθοδηγεί, εμψυχώνει και βοηθά τη γυναίκα.

Ψυχοπροφυλακτική ή επισκληρίδιος ;

Είναι λάθος να βάζουμε την έγκυο γυναίκα σε αυτό το δίλημμα, μιας και το ένα δεν αποκλείει το άλλο. Κάθε γυναίκα έχει δικαίωμα να επιλέξει να γεννήσει με ή χωρίς επισκληρίδιο, ανάλογα με τις αντοχές της, με το πόσο δύσκολο ή εύκολο τοκετό έχει. Κι αυτό φυσικά δεν είναι κάτι που θα πρέπει από πριν να έχει συμφωνηθεί, μιας και ο τοκετός μάς καθοδηγεί, χωρίς να μπορούμε να γνωρίζουμε εκ των προτέρων τη διάρκεια και την ακριβή εξέλιξή του. Η

επισκληρίδειος εξάλλου, καλό είναι να γίνεται εφόσον ο τοκετός έχει ήδη ξεκινήσει, δηλαδή να έχουν προηγηθεί καλές ωδίνες και να έχει γίνει έστω και μια μικρή διαστολή του τραχήλου. Αυτό σημαίνει ότι ήδη η επίτοκος θα πρέπει να συμμετέχει σε αυτήν τη διαδικασία χωρίς πανικό και να αναπνέει σωστά μέχρι να κάνει επισκληρίδειο. Η μαία λοιπόν είναι εκεί να στηρίξει όποια επιλογή κι αν κάνει η επίτοκος, συμβάλλοντας όσο γίνεται στο να έχει μια όμορφη ανάμνηση από αυτήν την εμπειρία.

Πόσο βοηθούν οι αναπνοές στον πόνο ;

Θα πρέπει να είμαστε ξεκάθαροι και να πούμε ότι οι αναπνοές δεν είναι παυσίπονο. Η γυναίκα πρέπει να έχει καταλάβει για ποιον λόγο κάνει αναπνοές και σε τι ακριβώς θα τη βοηθήσουν. Γνωρίζει ήδη τον μηχανισμό του τοκετού και αναγνωρίζει τον πόνο, σαν αποτέλεσμα των συστολών της μήτρας. Αναπνέει λοιπόν ακολουθώντας αυτόν τον πόνο χωρίς να εμποδίζει τη φύση να ασκήσει όση δύναμη χρειάζεται σπρώχνοντας το κεφαλάκι του μωρού πάνω στον τράχηλο, με σκοπό να τον ανοίξει. Ελέγχει τον πόνο και μαθαίνει να αναπνέει, ώστε να μην κουράζεται άδικα, να οξυγονώνεται σωστά τόσο η ίδια όσο και το μωρό της. Να προσθέσουμε όμως ότι ο μηχανισμός των αναπνοών αφορά μόνο στη διάρκεια της διαστολής και στο διάστημα που η επίτοκος δεν έχει κάνει επισκληρίδειο. Ο έλεγχος και η σωστή διοχέτευση της αναπνοής αφορά και στο στάδιο της εξώθησης ακόμη και εάν, ή καλύτερα κυρίως αν, η επίτοκος έχει κάνει επισκληρίδειο.

Μετά τον τοκετό πώς μπορεί να βοηθήσει η μαία στον θηλασμό;

Οι συναντήσεις της μαίας με την έγκυο γυναίκα εκτός από την προετοιμασία για τον τοκετό σκοπό έχουν να ενημερώσουν και να προετοιμάσουν τη μέλλουσα μητέρα για τη φροντίδα και την περιποίηση του βρέφους καθώς και να δώσουν όλες τις πληροφορίες για το θηλασμό. Ακόμη κι αν μία γυναίκα γεννήσει με προγραμματισμένη καισαρική τομή μπορεί να έχει τη στήριξη και την καθοδήγηση που χρειάζεται σε ό,τι αφορά τον θηλασμό και τη φροντίδα του νεογέννητου.

Τελειώνοντας να τονίσουμε πως η σχέση αυτή που δημιουργείται ανάμεσα στη μαία, την επίτοκο και τον γιατρό είναι και πρέπει να είναι μια σχέση εμπιστοσύνης και αλληλοσεβασμού, που σκοπό έχει ο τοκετός να μη φαντάζει σαν τιμωρία, αλλά να προάγεται στη διάσταση που η φύση μάς τον έχει κληροδοτήσει: ως δώρο...

Μπαρμπέρης

Το επάγγελμα, το οποίο είναι χειρωνακτικό, έχει τις ρίζες του στο επάγγελμα του μεσαιωνικού κουρέα, που διατηρούσε δημόσια λουτρά και περιποιούνταν πελάτες και ασθενείς. Προφανώς εξελίχτηκε από την βοηθητική εργασία, αφού ο μπαρμπέρης ήταν βοηθός του κουρέα και ασχολούνταν κυρίως με το

κόψιμο των μαλλιών και το ξύρισμα των πελατών. Με την πάροδο του χρόνου, και ανάλογα με τις ικανότητες του καθενός ήταν σε θέση να κάνει εκτός αυτού και άλλες δουλειές, όπως το βγάλσιμο των δοντιών, την θεραπεία τραυμάτων (στρατιώτες μετά τον πόλεμο κλπ.), καταγμάτων, και άλλων πληγών και ασθενειών όπως τον καυτηριασμό των σπυριών. Ο κουρέας και ο μπαρμπερίης είχαν ως επί το πλείστον ανδρική πελατεία.



Το επάγγελμα του μπαρμπερίη αναφέρεται γραπτώς για πρώτη φορά σε ένα έγγραφο το 1397 στην Κολωνία. Οι μπαρμπερίηδες πλήρωναν ενοίκιο στον κουρέα για να χρησιμοποιήσουν το μαγαζί. Από τον 16ο αι. και μετά, και λόγω της παρακμής του θεσμού των δημόσιων λουτρών, οι μπαρμπερίηδες απέκτησαν μια κάποια αυτονομία και ανταγωνίζονταν τους κουρείς, δουλεύοντας και έξω από το κατάστημα. Εκτός από το ξύρισμα και το κούρεμα θεράπευαν κοψίματα, τρυπήματα, κατάγματα και άλλα ατυχήματα που τους απέδιδαν χρήματα. Μέχρι τον 18ο αιώνα έκαναν ακόμα και ακρωτηριασμούς ή και καισαρικές τομές. Από τον 19ο αι. και με την ανάπτυξη του ιατρικού επαγγέλματος οι μπαρμπερίηδες άρχισαν να εξειδικεύονται.



Τα εργαλεία που χρησιμοποιούσαν οι μπαρμπερίηδες ήταν : ξυράφι, ψαλίδι, αργότερα κουρευτική μηχανή, πινέλο, πετσέτες, λεγένι (χάλκινη λεκάνη νισίματος)



Ένας άλλος επαγγελματικός κλάδος δημιουργήθηκε στον 17ο αι. όταν ήρθαν στην μόδα οι περούκες. Ο κλάδος αυτός ασχολήθηκε με την κατασκευή της περούκας, αλλά και την κόμμωση των γυναικών, ενώ ο μπαρμπέρης παρέμεινε στο κούρεμα και το ξύρισμα των ανδρών.



Παλιά στα χωριά ο μπαρμπέρης δεν ήταν κύριο επάγγελμα, αλλά δεύτερο επάγγελμα κάποιου γεωργού ή άλλου επαγγελματία. 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 κούρεία ήταν ταυτόχρονα και στέκια.

Μαζευόντουσαν εκεί οι άντρες, κουβέντιαζαν και διάβαζαν εφημερίδα. Καμιά φορά έλεγαν και παραμύθια, γιατί οι περισσότεροι κούρεις ήταν και καλοί παραμυθάδες.



Τα ελληνικά κούρεία, κοινώς μπαρμπέρικα, αποτέλεσαν και αποτελούν στις γειτονιές και τις πόλεις μικρά κοινοβούλια και κυρίως ανδρικά στέκια. Η κόμη, κοινώς το «μαλλί», σε όλες τις εποχές και σε όλες τις παραδόσεις αποτελούσε σήμα κατατεθέν, έτσι που τα διαχρονικά μπαρμπέρικα τύγγχαναν της απολύτου εμπιστοσύνης των κατά καιρούς πελατών τους.



ΝΕΡΟΥΛΑΣ

Στα παλαιά χρόνια δεν υπήρχε δίκτυο ύδρευσης στα σπίτια των κατοίκων. Έτσι η αναγκαιότητα παροχής νερού δημιούργησε και το επάγγελμα του νερουλά. Ο νερουλάς ή αλλιώς υδρονομέας ή σουκατζής ήταν υπεύθυνος να φυλάει αλλά και να μοιράζει το νερό.. Σχεδόν κάθε γειτονιά τότε, είχε και το νερουλά της.



Με την πάροδο του χρόνου το επάγγελμα του νερουλά εξελισσόταν ολοένα

και περισσότερο. Αρχικά, ο νερουλάς κινούνταν με τα πόδια του, και έπειτα χρησιμοποιώντας ως μέσο ένα γαϊδουράκι έκανε περισσότερα δρομολόγια και μετέφερε μεγαλύτερες ποσότητες νερού. Αργότερα, με την ραγδαία ανάπτυξη της τεχνολογίας και των μεσων μεταφοράς, όπως : τα κάρρα , τα μηχανοκίνητα υδροφόρα και τα τρίκυκλα, διευκολύνθηκε αρκετά η μετακίνησή



Αυτός πάντοτε ήταν φυσικό να έχει τους ίδιους πελάτες κάθε φορά και έδινε το νερό στις νοικοκυρές ,οι οποίες περίμεναν υπομονετικά με τις στάμνες τους για να το προμηθευτούν (με το αζημίωτο φυσικά!). Η δουλειά του ήταν πολύ δύσκολη και κοπιαστική ,αλλά τα λεφτά που έβγαζε ήταν ικανοποιητικά για να συντηρήσει την οικογένειά του.

Το επάγγελμα του νερουλά παρέμεινε «εν ζωή» μέχρι το 1950. Ένας νερουλάς που τον γνωρίζουν όλοι οι Έλληνες είναι ο ολυμπιονίκης Σπύρος Λούης. Λέγεται πως όταν ο βασιλιάς Γεώργιος τον ρώτησε τι θα επιθυμούσε ως δώρο, αυτός ζήτησε ένα γαϊδούρι για να μπορεί να μεταφέρει πιο εύκολα το νερό!



Κλείνοντας, οι νερουλάδες καθώς και άλλα παλιά επαγγέλματα, έπαιξαν καθοριστικό ρόλο για εκείνες τις εποχές. Εβγαζαν εις πέρας τις υποχρεώσεις που τους ανατίθονταν λόγω επαγγέλματος ακόμα και σε αντίξοες καιρικές συνθήκες (χιονια, καταιγίδες κ.α) χωρίς να κοπιάζουν ούτε στιγμή!

Ξυλοκόπος –Υλοτόμος



Παλιά τα ξύλα κυρίως ζέσταιναν τους ανθρώπους, οι οποίοι φρόντιζαν από νωρίς να τα παραγγείλουν στους ξυλάδες. Ο ξυλοκόπος ήταν επαγγελματίας που είχε ως κύρια δουλειά την κοπή των ξύλων και τη μεταφορά τους στον τόπο κατανάλωσης. Ήταν συνηθισμένο τότε να βλέπει κανείς φορτωμένα γαϊδούρια ή μουλάρια να κουβαλάνε ξύλα. Τα έκοβαν οι ξυλοκόποι με τις κόφτρες στο δάσος, τα έσκιζαν με τις σφήνες και τις βαριές, τα καθάριζαν με τα τσεκούρια τους και τα μετέφεραν στην πόλη.



Εκεί τα πουλούσαν και οι αγοραστές, αν δεν είχαν τζάκι, τα έκοβαν πάλι σε μικρότερα κομμάτια με την κόφτρα ή το πριόνι, αφού τα τοποθετούσαν πάνω στην "ξυλογαϊδάρα" και τα έσκιζαν με το τσεκούρι ή τις σιδερένιες σφήνες. Μετά τα στοίβαζαν έτοιμα για τις σόμπες ή το τζάκι. Αργότερα οι έκαναν τις ίδιες δουλειές οι κορδέλες και τα αλυσσοπρίονα, ενώ τη μεταφορά κάνουν τώρα τα

φορτηγά αυτοκίνητα. Οι ξυλοκόποι έκοβαν επίσης ξύλα για την κατασκευή ξύλινων αντικειμένων, ειδών καθημερινής χρήσης, υλικών δόμησης των σπιτιών (στέγες, παράθυρα κλπ.). Λέγονταν μάλιστα και "ταχτατζήδες" από την τουρκική λέξη "tahta", που σημαίνει ξύλο. Σ' αυτούς υπάγονταν και οι ξυλοσχίστες ή υλοτόμοι (μπισκιτζήδες), οι οποίοι εργάζονταν επίσης στα δάση και υλοτομούσαν την απαραίτητη ξυλεία για τις οικοδομές, αλλά και για τις κατασκευές των επιπλοποιών και των μαραγκών. Σήμερα υπάρχουν ακόμα Δασικοί Συνεταιρισμοί, που ασχολούνται με την υλοτομία και την εμπορία δασικής ξυλείας.

ΓΑΝΩΤΗΣ

Το επάγγελμα του γανωτή ή γανωτζή ή γανωματή ή κασσιτερωτή ή καλαϊτζή είναι από τα πιο παλιά επαγγέλματα. Πολλοί τοποθετούν την ύπαρξη του ακόμη και στα βυζαντινά χρόνια. Ήταν μια δουλειά δύσκολη και υπεύθυνη, αφού πολλές φορές έσωζε τους ανθρώπους από βέβαιο θάνατο, που προκαλούσαν τα αγάνωτα σκεύη.



Τα περισσότερα σκεύη που χρησιμοποιούσαν οι νοικοκυρές για τις καθημερινές ανάγκες, κυρίως στη μαγειρική, ήταν χάλκινα (μπακιρένια). Με τον καιρό και την πολλή χρήση οξειδώνονταν (σκούριαζαν) και γίνονταν επικίνδυνα. Γι' αυτό έπρεπε να γανωθούν, δηλαδή να καλυφθεί η επιφάνεια τους μ' ένα στρώμα κασσίτερου (χαλαί) για να τα κάνει ακίνδυνα από την οξείδωση.

Το γάνωμα γινόταν από ειδικούς τεχνίτες τους γανωτήδες. Δεν σπούδαζαν πουθενά. Αυτοδίδακτοι οι περισσότεροι, μετέδιδαν την τέχνη τους από γενιά σε γενιά. Υπήρχαν αρκετοί γανωτήδες στη χώρα μας. Στο Ρέθυμνο, κατά τον Ν. Ζαμφώτη, ήταν ο Βασίλης Σαριδάκης, ο **Γιώργος Τριχάκης** και ο Πελοπίδας Χλιαουτάκης. Οι περισσότεροι γανωτήδες σ' όλη την Ελλάδα ήταν πρόσφυγες και Γιαννιώτες. Πλανόδιοι, γύριζαν τις γειτονίες από χωριό σε χωριό, μ' ένα τσουβάλι στον ώμο, κατάμαυρο από την πολλή χρήση. Εκεί έβαζαν όλα τα σκεύη, που χρησιμοποιούσαν για το γάνωμα.



Στα χωριά δεν είχε μόνιμο εργαστήριο. Συνήθως στεγαζόταν σε εγκαταλειμμένες φάμπρικες, παλιά σπίτια ή χάνια. Το βράδυ κοιμόταν στον χώρο που εργαζόταν, δίπλα στη φωτιά και τον καπνό. Από φαγητό να μη γίνεται κουβέντα, ό,τι παράγει η γη. κι αυτό κρατούσε μέρες, βδομάδες και μήνες. Μετά το γάνωμα επέστρεφε τα σκεύη, τα οποία έλαμπαν σαν καινούρια. Η πληρωμή γινόταν κυρίως σε είδος: Πατάτες, σιτάρι, αυγά. καλαμπόκι, λάδι κ.λπ., γιατί ρευστό σπάνια υπήρχε.



Η διαδικασία του γανώματος ήταν πολύ δύσκολη και ανθυγιεινή. Έφερνε τα σκεύη στο στέκι του (χαλκοματάδικο) και έγραφε σε ποιον ανήκε το καθένα. Εκεί υπήρχαν όλα τα απαραίτητα υλικά και εργαλεία: Το καλαίι (κασσίτερος), το σπίρτο (υδροχλωρικό οξύ), το νησαντήρι (χλωριούχο αμμώνιο), το τσιμπίδι με το οποίο κρατούσε το χάλκωμα πάνω από τη φωτιά, ένα μεγάλο ταψί (ταβλάς), που εκεί μέσα έριχνε τα μικρά κομμάτια καλαίι που περίσσευαν για να τα ξαναχρησιμοποιήσει. Στη μέση του δωματίου υπήρχε μια φουφού, όπου άναβε η φωτιά ή άναβε πρόχειρη φωτιά με ξύλα. Έβαζε τα χαλκώματα στη φωτιά να πυρώσουν, τα καθάριζε καλά-καλά και κυρίως στα σημεία που ήταν πρασινισμένα και σκουριασμένα.



Ο καθαρισμός των σκευών γινόταν με πολλούς τρόπους. Τα έτριβε

με συρματοβουρτσα, με άμμο και νερό. Για να καθαρίσει τα μεγάλα καζάνια έμπαινε μέσα και με τα πόδια του και τα έτριβε. Χρησιμοποιούσε ακόμη στάχτη και κάρβουνο για καθαρισμό. Μετά άλειφε την εσωτερική επιφάνεια του σκεύους με σπίρτο και έπειτα την έτριβε καλά με άμμο ή τριμμένο κεραμίδι ή αλατσύπετρα.

Μετά το τέλος του σχολαστικού καθαρισμού, πύρωνε στη φωτιά το σκεύος, κρατώντας το με την τσιμπίδα. Μετά, όπως ήταν ζεστό, έριχνε μέσα το νησαντήρι (χλωριούχο αμμώνιο) για να κολλήσει το καλάϊ πάνω στο σκεύος. Αφού το σκούπιζε καλά. άπλωνε στη συνέχεια το λιωμένο καλάϊ σ' όλη την επιφάνεια με τη βοήθεια ενός βαμβακιού. Όλα τα μικρά κομματάκια καλάϊ που περίσσευαν τα μάζευε στο ταψί. Αν κάτι δεν πήγαινε καλά το περνούσε και δεύτερο χέρι. Τέλος, το σκούπιζε με ένα καθαρό βαμβάκι για να γυαλίσει. Το γανωμένο πια σκεύος φαινόταν σαν καινούριο.

Αυτά συνέβαιναν πριν από αρκετά χρόνια. Μετά το 1975, η δουλειά άρχισε να φθίνει. Ελάχιστοι άνθρωποι διατηρούν ακόμη χάλκινα σκεύη, κυρίως οι κτηνοτρόφοι και εκείνοι που έχουν ρακοκάζανα. Γι' αυτό ο γανωτής δεν κάνει τόσο αισθητή την παρουσία του σήμερα στα χωριά μας. Η φωνή του έσβησε και μόνο στη μνήμη των μεγαλύτερων, καθώς και στα λαογραφικά κείμενα διατηρείται το πέρασμα του.

ΠΑΓΩΤΑΤΖΗΣ

Το ελληνικό καλοκαίρι είναι συνδεδεμένο άρρηκτα με το παγωτό. Μικροί και μεγάλοι, όλες τις ώρες της ημέρας αναζητούν τη δροσιά της «παγωμένης απόλαυσης». Το παραδοσιακό ξυλάκι με γεύση βανίλιας ή το παγωτό χωνάκι, είναι χαραγμένα στην μνήμη μας, και σε μυρωδιά και σε γεύση.



Που έβρισκαν οι παλιότεροι παγωτά όταν δεν υπήρχαν σούπερ μάρκετ και περίπτερα σε κάθε γωνιά; Τη δουλειά αυτή την αναλάμβανε ο παγωτατζής! Με το τρίτροχο ποδήλατο ή το μηχανοκίνητο καροτσάκι έκανε την εμφάνισή του στα συνηθισμένα στέκια, και διαλαλούσε το παγωτό του, στα δημοτικά σχολεία, στις εκκλησίες τις Κυριακές και τις γιορτές, στους γάμους και στα πανηγύρια, στις πλατείες, στα παζάρια, στις εκδρομές, στους ποδοσφαιρικούς αγώνες και όπου αλλού σύχναζε πολύς κόσμος. Με το καρότσι του γεμάτο παγωμένη κρέμα και παγωτά κασάτα περιφέρονταν στις γειτονιές και πούλαγε την γλυκιάπραμάτια του..

Ο παγωτατζής δεν πουλούσε παγωτά τον χειμώνα επειδή κάνει κρύο και γι' αυτό τον λόγο οι άνθρωποι δεν αγόραζαν παγωτά. Αντιθέτως, τα καλοκαίρια όλοι αγόραζαν παγωτά για να δροσιστούν. Αυτούς τους μήνες ήταν αρκετά δύσκολο για τον παγωτατζή να εξασφαλίσει την ψύξη του παγωτού. Μέσα σε ένα μεγάλο κάδο με χιόνι (ή έτοιμο πάγο αργότερα), έριχναν στρώσεις αλάτι για να διατηρείται η θερμοκρασία κάτω από το μηδέν. Εκεί βύθιζαν ένα δεύτερο κάδο πιο μικρό, γεμάτο **παγωτό**, το οποίο κάθε λίγο ανακάτευαν με μια μεγάλη ξύλινη κουτάλα για να μην κρυσταλλώσει.



ΘΕΤΙΚΑ-ΑΡΝΗΤΙΚΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ

Τα θετικά του επαγγέλματος ήταν ότι ο παγωτατζής είχε μεγάλο κέρδος από την πώληση των παγωτών διότι όλοι οι άνθρωποι αγόραζαν παγωτά. Τα αρνητικά του επαγγέλματος ήταν ότι τον χειμώνα δεν πούλαγε σχεδόν καθόλου παγωτά γι' αυτό δεν έπαιρνε σχεδόν καθόλου χρήματα. Επίσης, κουραζόταν πολύ στην διαδρομή που έκανε καθημερινά για πολλές ώρες, ώστε να πουλήσει τα παγωτά του. Για να ασκήσει κάποιος αυτό το επάγγελμα δεν χρειάζεται ιδιαίτερες γνώσεις. Ο καθένας μπορούσε να το ασκήσει.

Στην Ελλάδα η πρώτη γαλακτοβιομηχανία άνοιξε το 1934, στον Βοτανικό. Λίγα χρόνια αργότερα άνοιξε και στη βόρεια Ελλάδα μεγάλη γαλακτοβιομηχανία, με έδρα τις Σέρρες. Τότε κυκλοφόρησε το **πρώτο τυποποιημένο παγωτό...**

Οι πλανόδιοι παγωτατζήδες έγιναν σύμβολο μιας μεταπολεμικής Ελλάδας που εκσυγχρονιζόταν. Το επάγγελμα του παγωτατζή εξαφανίστηκε διότι μερικά εργοστάσια έφτιαχναν παγωτά και στη συνέχεια τα έδινε σε ιδιοκτήτες μαγαζιών για να τα πουλήσουν. Τώρα αντί γι' αυτό, υπάρχουν σε πολλά μαγαζιά όπως για παράδειγμα στα περίπτερα, παγωτά. Όταν τα παγωτά πουλιόντουσαν στα μαγαζιά οι άνθρωποι αγόραζαν όποτε ήθελαν παγωτό και δεν χρειάζονταν να περιμένουν για να αγοράσουν από τον παγωτατζή.

ΤΣΑΓΚΑΡΗΣ



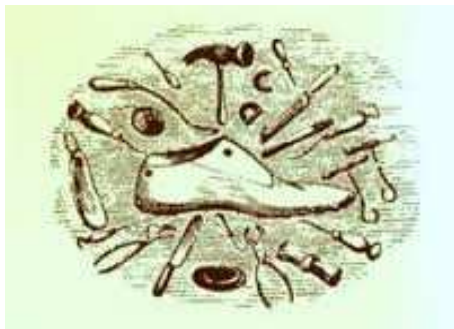
Σήμερα όταν λέμε τσαγκάρη, εννοούμε τον τεχνίτη που επιδιορθώνει τα χαλασμένα παπούτσια. Πολλοί τσαγκάρηδες γύριζαν τις γειτονιές και μάζευαν παπούτσια για επιδιόρθωση. Δηλαδή ήταν μπαλωματήδες. Παλιότερα όμως, ο τσαγκάρης τα έφτιαχνε ο ίδιος από την αρχή μετά από παραγγελίες. Στη Ρόδο υπήρχαν μεγάλα τσαγκαράδικα, όπου δούλευαν πολλοί τσαγκάρηδες, μαζί με καλφάδες (βοηθούς) και τσιράκια (μαθητευόμενους). Δούλευαν ολημερίς για να ανταποκριθούν στις παραγγελίες, ιδιαίτερα όταν πλησίαζαν γιορτές.

Τα **τσιράκια**, που έκαναν βοηθητικές δουλειές, δούλευαν χωρίς αμοιβή. Μερικές φορές μόνο τους έδινε ένα συμβολικό ποσό το αφεντικό ή κάπιο χαρτζιλίκι το Σαββατοκύριακο. Κι όλα αυτά, αν ήταν υπάκουα και είχε πάει καλά ο τζίρος του μαγαζιού. Έπαιρναν όμως από τους πελάτες φιλοδωρήματα, ενώ οι **καλφάδες** έπαιρναν ένα μικρό μεροκάματο.

Το τσαγκαράδικο, ο χώρος όπου ήταν στημένος ο πάγκος του με όλα τα σύνεργα, ήταν ανοιχτό απ' το πρωί μέχρι αργά το βράδυ. Στον πάγκο

βρίσκονταν, βελόνες, σακοράφες, σουβλιά, σφυράκια, λίμες, τανάλιες κ αλαπόδια, που έβαζε μέσα στο παπούτσι και μηχανές. Στις μεγάλες πόλεις υπήρχαν μεγάλα τσαγκαράδικα, όπου δούλευαν πολλοί τσαγκάρηδες, μαζί με καλφάδες και τσιράκια. Τα

τσαγκαράδικα αυτά δέχονταν μεγάλες παραγγελίες από πελάτες και για να ανταποκριθούν στις απαιτήσεις των πελατών, δούλευαν ασταμάτητα. Εκεί, σκυμμένος πάνω από τον πάγκο του, δούλευε ώρες ατελείωτες φορώντας πάντα τη χαρακτηριστική δερμάτινη ποδιά του που κρεμόταν από το λαιμό μέχρι τα πόδια του για να μην λερώνονται. Ένα ζευγάρι παπούτσια, τότε κόστιζαν σχεδόν μια χρυσή λίρα, για να φτιαχτούν χρειάζονταν 2-3 ημέρες δουλειά. Δεν υπήρχαν τότε κόλες. Η κατασκευή ήταν χειροποίητη, αφού τα πάντα ήταν ραφτά ή καρφωτά. Για να κατασκευάσει ο τσαγκάρης αγόραζε το δέρμα. Τα δέρματα ήταν δύο ειδών, τα ψιλά που τα χρησιμοποιούσε για το πάνω μέρος του παπουτσιού και τα χοντρά, με τα οποία έφτιανε το κάτω μέρος, τις σόλες δηλαδή. Έπαιρναν τη στάμπα του πέλματος του πελάτη, έφτιαχναν πρώτα το πάνω μέρος και ύστερα έκοβαν τη σόλα. ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ: (τον έβαζε ο τσαγκάρης να πατήσει πάνω σ' ένα χοντρό πετσί και μ' ένα μολύβι, που το σάλιωνε προηγουμένως ζωγράφιζε το πέλημα του.) Είχαν φυσικά, στη διάθεση τους και μερικά μέσα, όπως ποδοκίνητε μηχανές, για να ράβουν γρηγορότερα τα παπούτσια.



- **Εργαλεία της δουλειάς**

Πάγκος: όπου ακουμπούσαν όλα τα πράγματα.

Τρυπητήρι: ανοίγει τρύπες για τα κορδόνια.

Πέταλο: αυτά τα βάζανε στις μύτες των παπουτσιών.

Σουβλί: Το χρησιμοποιούσαν όπως και το τρυπητήρι.

Τρίποδο αμόνι (κατσαμπροκάς): ένα από τα πιο βασικά εργαλεία που σ' αυτό βάζανε το παπούτσι για να το επεξεργαστούμε και να το τελειοποιήσουμε.

Το καλούπι, το καλαπόδι: για να δώσουν το σχήμα.

Τα καρφιά, τα φαλτσέτα, τα σφυράκια, η τανάλια, η βελόνα του αγριόχοιρου, η κλωστή (τζίβα), η τάβλα.

Μια μηχανή που λεπταίνει τη σόλα, η πρέσα και μια ξυλουργική μηχανή που κόβει τη σόλα.

Κατσαπρόκο: ήταν ένα μικρό σουβλί, με το οποίο άνοιγαν τρύπες και έβαζαν ξυλόπροκες οι οποίες κρατούσαν τα πετσικά (σόλες).

Κατόχι: ήταν ένα σχοινί με το οποίο στερέωναν το παπούτσι.
Τρίχες από αγριογούρουνο: με αυτές έραβαν βόρδουλα.

Υλικά που χρησιμοποιούσαν.

Σόλες, τακούνια, δέρμα, τα φόντια, τα πέταλα, μπογιές, κόλλα, ψαρόκολλα, πινέλο, γυαλόχαρτο το οποίο χρειάζεται για να μην μείνουν ατέλειες, το γυαλιστικό, το λάδι και τέλος τα ξυλόκαρφα τα οποία έχουν αντικατασταθεί με τα καρφιά



Με τον καιρό τα πάντα βιομηχανοποιήθηκαν και χάθηκε και η δουλειά των τσαγκάρηδων.

ΜΥΛΩΝΑΣ

Μυλωνάς

Μυλωνάδες λέγονταν στα παλιά χρόνια αυτοί που εκμεταλλεύονταν τους μύλους και άλεθαν τα σιτηρά, για να παράγουν αλεύρι, με το οποίο παρασκεύαζε το ψωμί της η οικογένεια.



Η καλλιέργεια σιτηρών ήταν πολύ διαδεδομένη μέχρι τον 17ο αιώνα, ενώ στη συνέχεια περιορίστηκε σημαντικά. Οι άνθρωποι τότε φρόντιζαν δυο φορές το χρόνο, (φθινόπωρο – άνοιξη), για την παρασκευή του σταρένιου ή καλαμποκίσσιου 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 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 ” δηλαδή 6 οκάδες για την άλεση 100 οκάδων σιτηρών .Μυλωνάδες στους παλαιότερους χρόνους λεγόταν αυτοί που εκμεταλλεύονταν τους μύλους και άλεθαν τα σιτηρά για να παράγουν αλεύρι. Όσους από τους μύλους κινούνται με αέρα τους έλεγαν ανεμόμυλους. Οι μύλοι λειτουργούσαν κυρίως το χειμώνα, και όπου υπήρχαν τρεχούμενα νερά λειτουργούσαν και το καλοκαίρι. Η εγκατάσταση του γινόταν συνήθως πλάι στις όχθες των ποταμών και όταν υπήρχαν ειδικές συνθήκες χτίζοντας διαδοχικά ο ένας κάτω από τον άλλο στην πλαγιά ενός βουνού όπου με τη βοήθεια μεγάλης ποσότητας τρεχούμενων νερών λειτουργούσαν διαδοχικά. Ο μυλωνάς περίμενε να φυσήξει ο κατάλληλος άνεμος για να θέσει σε λειτουργία το μηχανισμό του μύλου. Άπλωνε τα πανιά της φτερωτής, μετέφερε μέσα στο μύλο τους καρπούς που επρόκειτο να αλεστούν, τους άδειαζε στην κοφινίδα που ήταν ένα ξύλινο κιβώτιο με πυραμιδωτή προς τα κάτω βάση, απ' όπου έπεφτε μέσα στην κουβέρτα, ένα ξύλινο κιβώτιο, μορφής χαμηλού πολυγωνικού πρίσματος που περιέβαλε τις μυλόπετρες, την απανώπετρα και την κατώπετρα.



Ο μυλωνάς έχει φροντίσει από πριν να είναι καθαρές οι

μυλόπετρες, κάνοντας μια διαδικασία που λεγόταν ξάλεσα. Αφού κάνει τις παραπάνω εργασίες ο μυλωνάς ρυθμίζει τις μυλόπετρες και αρχίζουν να αλέθουν. Στη συνέχεια ο μυλωνάς ζυγίζει το αλεύρι με τον καμπανό (ζυγαριά εποχής) και κρατεί τα αλεστικά, δηλαδή το αλεύρι για την πληρωμή του. Ο μυλωνάς πληρωνόταν σε είδος ή σε χρήμα. Πολλές φορές όμως οι πελάτες δεν έμεναν ικανοποιημένοι από τις συναλλαγές τους με το μυλωνά. Γι' αυτό ο μυλωνάς ήταν προσεκτικός στη δουλειά του και πάντα εγκάρδιος, φροντίζοντας να έχει καλές σχέσεις με όλους. Πρόσεχε να μην ανακατευτούν τα αλέσματα των πελατών του, γι' αυτό τα έβαζε χώρια και τα σημάδευε. Φόρτωνε, τις περισσότερες φορές ο ίδιος, τα αλέσματα και τα μετέφερε στα σπίτια των πελατών του. Η εντιμότητά του και η καλή του διάθεση συντελούσαν στη διατήρηση και στην αύξηση της πελατείας του. Ο μυλωνάς είχε καθήκον να συντηρεί το μύλο του γι' αυτό ανά τακτά διαστήματα έκανε έλεγχο στις μυλόπετρες και γενικά σε όλο το μηχανισμό του μύλου, ώστε να προλάβει τυχόν βλάβες και φθορές.

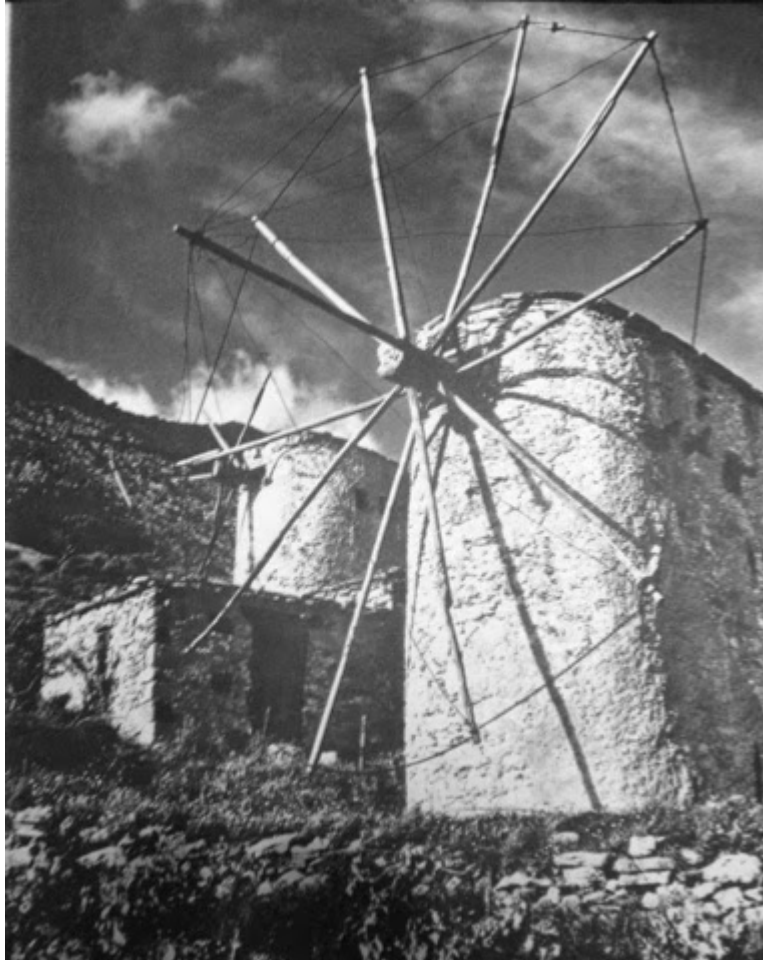


Οι μυλωνάδες κατέβαιναν καθημερινά στην πόλη και έκαναν τις συναλλαγές τους. Γνώριζαν καλά όλους τους μεγαλομπακάληδες τους φουρνάρηδες και όλους τους εμπόρους.

Οι μυλωνάδες κατέβαιναν καθημερινά στην πόλη και έκαναν τις συναλλαγές τους. Γνώριζαν καλά όλους τους μεγαλομπακάληδες τους φουρνάρηδες και όλους τους εμπόρους, γιατί με την ευκαιρία της μεταφοράς τους στην πόλη έκαναν ανταλλαγές διάφορα προϊόντα.

Το επάγγελμα του μυλωνά ήταν πολύ κουραστικό γι' αυτό, πολλές

φορές, βοηθούσαν στις εργασίες του μύλου και τα υπόλοιπα μέλη της οικογένειας των μυλωνάδων. Εκτός από κουραστικό ήταν και ανθυγιεινό, γιατί απαιτούσε πολλές ώρες δουλειάς, καλή σωματική δύναμη και παραμονή σε κλειστό χώρο. Επιπλέον ο μυλωνάς ξυπνούσε πάρα πολύ πρωί για να βάλει σε λειτουργία το μύλο. Οι δύσκολες κλιματολογικές συνθήκες και η ανθυγιεινή ζωή επηρέαζαν με τα χρόνια τη ζωή των μυλωνάδων. Οι περισσότεροι έπασχαν από αρθρίτιδες, αναπνευστικά προβλήματα, οσφραλγίες και ισχιαλγίες. Στη σύγχρονη εποχή το επάγγελμα του μυλωνά έχει εξαφανιστεί, γιατί και οι ανεμόμυλοι δεν λειτουργούν πλέον. Το αλεύρι παράγεται σε υπερσύγχρονα εργοστάσια.



Οι ανεμόμυλοι πλέον έχουν μείνει στα στέκια τους σαν ανάμνηση μιας παλιάς εποχής. Τα φτερά τους και η μηχανή τους έχουν σκουριάσει από τον χρόνο και μας θυμίζουν πόσο πολύ έχει εξελιχθεί η τεχνολογία για την εξυπηρέτηση του ανθρώπου.

Συνοψίζοντας αφού ξετυλίξαμε το νήμα των παραδοσιακών επαγγελμάτων και ασχολιών, βρεθήκαμε σ' ένα κόσμο μακρινό, ξεχασμένο στο παρελθόν, όπου διαπιστώσαμε τις δυσκολίες που αντιμετώπιζαν τότε οι άνθρωποι χωρίς τα μέσα που διαθέτουμε εμείς σήμερα αλλά παράλληλα θαυμάσαμε κιόλας την επινοητικότητά τους ώστε να μπορέσουν να εκμεταλλευτούν αυτά που τους έδινε η φύση καθώς επίσης και τις φυσικές ενέργειες (νερό, άνεμο, βιομάζα). Η παλιότερη εποχή δεν θα εμφανισθεί σαν ιδανική ούτε πρόκειται ποτέ να αρνηθούμε τα καλά της σημερινής Τεχνολογίας για να ξαναγυρίσουμε στα παραδοσιακά εργαλεία, στο νερόμυλο, στο τζάκι και στο αλέτρι. Όμως μπορούμε να βρούμε πολλά θετικά σ' εκείνη την εποχή. Η ανάγκη οδηγούσε τότε τους ανθρώπους να σκέφτονται και να επινοούν. Σήμερα μπορούμε εύκολα να βρούμε ό,τι θέλουμε και να φτιάξουμε χωρίς κόπο όποια κατασκευή θέλουμε και γι' αυτό δεν είναι απαραίτητο να επινοήσουμε λύσεις. Αυτό όμως δεν είναι πάντα θετικό. Γιατί μπορεί εκτός από την άνεσή μας, να μας φέρει και την αδιαφορία. Μέσα λοιπόν από τις παραδοσιακές ασχολίες και τα επαγγέλματα των κατοίκων του χωριού, μπορούμε να βρούμε κάποιες λύσεις και απαντήσεις σε σημερινά ερωτήματα. Μπορούμε να πάρουμε ό,τι θετικό απόκτησαν εκείνοι και να το προσαρμόσουμε στα σημερινά δεδομένα ώστε να υπάρξει καλύτερη πρόοδος. Γιατί πρόοδος σημαίνει να εκμεταλλευόμαστε την εμπειρία των παλιότερων και να προχωράμε ακόμα πιο μπροστά. Σε καμιά περίπτωση δεν σημαίνει να αρνηθούμε τους παλιότερους.

ΜΑΘΗΤΕΣ:

Επώνυμο μαθητή	Όνομα μαθητή
ΑΘΑΝΑΣΙΟΥ	ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ
ΑΛΤΑΝΗΣ	ΕΥΑΓΓΕΛΟΣ
ΑΝΤΩΝΙΟΥ	ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ
ΓΕΩΡΓΙΑΔΗ	ΕΥΑΓΓΕΛΙΑ
ΓΚΕΡΠΙΝΗΣ	ΧΑΡΑΛΑΜΠΟΣ
ΓΚΟΓΙΑ	ΕΥΑΓΓΕΛΙΑ
ΓΚΟΓΙΑ	ΜΑΡΙΑ
ΖΕΡΒΑΣ	ΕΥΑΓΓΕΛΟΣ
ΚΑΝΕΛΛΟΥ	ΜΑΡΙΑΝΘΗ
ΚΟΡΟΜΠΥΛΗ	ΕΛΕΝΗ
ΚΥΡΙΑΚΗ	ΕΙΡΗΝΗ
ΛΙΑΓΚΑ	ΕΛΕΝΗ
ΜΑΝΙΚΑ	ΜΑΡΙΑ ΝΙΚΗ
ΜΟΥΛΑΣ	ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ