

Τα παλιά επαγγέλματα που χάθηκαν



Μαθήτριες:

Χαρούλα Κοσκερίδου, Ράνια Αδάμου



Ο γαλατάς



- Ο γαλατάς ήταν επάγγελμα πλανόδιου μικροπωλητή παλαιότερων εποχών, που διατηρήθηκε μέχρι τις αρχές του 20ού αιώνα, που σήμερα έχει εκλείψει σχεδόν τελείως από αρκετές χώρες της Ευρώπης. Ο γαλατάς εργαζόταν στα μεγάλα αστικά κέντρα και όχι στα χωριά, καθώς εκεί υπήρχε η δυνατότητα, εξ ανάγκης, για άμεση πώληση φρέσκου γάλακτος. Ο γαλατάς αναλάμβανε τη διάθεση του γάλακτος και άλλων γαλακτοκομικών προϊόντων (συνηθέστερα γιαουρτιού) στα σπίτια. Το μεταφορικό του μέσο ήταν ένα υποζύγιο (γάιδαρος ή μουλάρι, μερικές φορές ρυμουλκούσαν και ανοικτή ή κλειστή ελαφριά άμαξα) και αργότερα το ποδήλατο ή μηχανοκίνητο δίτροχο.

Ο παγωταζής

Κατασκευάζει παγωτά από γάλα, ζάχαρη, φρούτα και άλλα συστατικά. Τα αναμειγνύει σωστά και παστεριώνει το μείγμα. Για να μοιράσει τα σταγονίδια λίπους κατασκευάζει τα συστατικά μέσω της ομογενοποιητικής μηχανής, χύνει το μείγμα σε ένα μηχανήμα ψύξης και το ξεκινάει για να το κτυπήσει και να δροσίξει το μείγμα μέχρι το προϊόν να αποκτήσει την κατάλληλη σύσταση. Διακοσμεί τα παγωτά με παγωμένα φρούτα, σοκολάτα, ή άλλα συστατικά. Μπορεί επίσης να εμπλουτίσει την πάστα του παγωτού με διάφορα συστατικά από παραδοσιακό καλλιτεχνικό κατάστημα. Μιας και η επεξεργασία παγωτού έχει γίνει μηχανοποιημένη και προσαρμοσμένη στη μαζική παραγωγή, αυτό το επάγγελμα συναντάται πολύ σπάνια κατά τον παραδοσιακό τρόπο

Ο καλαθάς

Οι καλαθάδες ήταν τεχνίτες που έφτιαχναν τα «κασάκια» ή «καφάσια», καθώς και τα ψάθινα καθίσματα για καρέκλες. Τα «κασάκια» τα χρησιμοποιούσαν στη Λέσβο για να βάζουν μέσα τις ελιές, τα φρούτα, τα λαχανικά και άλλα προϊόντα προς μεταφορά. Για παράδειγμα, οι πλανόδιοι έμποροι τα τοποθετούσαν συμμετρικά στα γαϊδούρια και τα έδεναν με σκοινί για να ισορροπούν. Επίσης τα χρησιμοποιούσαν για να «σκεπάζουν» τα μικρά κασικάρια που προορίζονταν για σφάξιμο για να μη «λιαστούν», δηλαδή να μην κινούνται πολύ στο ύπαιθρο, ώστε



Ο τσαγκάρης

ο 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 καλαπόδια, που έβαζε μέσα στο παπούτσι. Δεν υπήρχαν τότε κόλες και μηχανές. Εκεί, σκυμμένος πάνω από τον πάγκο του, δούλευε ώρες ατελείωτες φορώντας πάντα τη χαρακτηριστική δερμάτινη ποδιά του. Εκεί δεχόταν και τις παραγγελίες των πελατών του.



Ο μανάβης

Ο πληθόσιος μανάβης ήταν από τους πιο αγαπητούς μικροπωλητές στα χωριά. Σ' αυτό δε συντελούσε μόνο η εξυπηρέτηση και η προμήθεια των απαραίτητων τροφίμων στην οικογένεια του χωρικού, αλλά η καθημερινή επαφή με τις νοικοκυρές δημιουργούσε μια φιλική σχέση που τη διέκρινε η αμοιβαία εμπιστοσύνη. Ο μανάβης, ιδιαίτερα όταν αυτός ήταν ευχάριστος και κοινωνικός άνθρωπος, ενημέρωνε τις νοικοκυρές για όσα γινόταν στον κόσμο. Βλέπτετε τότε δεν υπήρχαν ραδιόφωνα ή τηλεοράσεις και ο μανάβης αποτελούσε ένα μέσο ενημέρωσης. Αυτός θα μετέφερε και τα διάφορα νέα από χωριό σε χωριό.



Ο παγωπώλης



Το επάγγελμα του παγοπώλη υπήρχε ως τη δεκαετία του 1960 κυρίως σε αστικά κέντρα. Ο παγοπώλης πουλούσε τον πάγο περιφερόμενος στις γειτονιές, γιατί εκείνη την εποχή δεν υπήρχαν ηλεκτρικά ψυγεία για τη συντήρηση των τροφίμων. Περιδιαβαίνοντας με το ειδικά διαμορφωμένο φορτηγό ή τρίκυκλό του γεμάτο παγοκολώνες που κατασκευάζονταν με ειδική διαδικασία σε ανάλογα εργαστήρια, τα παγοποιεία[1], τροφοδοτούσε όχι μόνο τα σπίτια αλλά και τα διάφορα μικρά μαγαζιά. Ο παγοπώλης φορούσε γάντια, για να μην παγώνουν τα χέρια του και χειριζόταν ένα ειδικό γάντζο-κοπίδι με τον οποίο έπιανε τον πάγο, τον έκοβε και τον μετέφερε[2]. Ο πάγος τοποθετείτο σε ξύλινα ψυγεία εκείνης της εποχής (παγονιέρες). Εκεί διατηρούσαν τα τρόφιμά τους οι οικογένειες και είχαν και δροσερό νερό το καλοκαίρι. Με την ανάπτυξη της τεχνολογίας διατίθενται πλέον