

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΑ ΠΟΥ ΕΧΟΥΝ ΕΞΑΦΑΝΙΣΤΕΙ

ΓΙΩΡΓΟΣ ΑΝΔΡΙΑΝΑΚΟΣ

ΓΙΑΝΝΗΣ ΑΝΔΡΙΑΝΑΚΟΣ

ΧΑΡΗΣ ΔΑΝΔΟΥΛΑΚΗΣ

Γανωτής = Γανωτζής = Γανωματής



Γανωτής ή γανωτζής ή γανώματος ονομάζεται ο τεχνίτης που επικαλύπτει χάλκινα σκεύη με κασσίτερο (καλαί), ο κασσιτερωτής= καλαϊτζής. Οι γανωτζήδες ήταν συνήθως πλανόδιοι τεχνίτες που αναλάμβαναν το γαλβανισμό και το στίλβωμα των χάλκινων οικιακών σκευών, όπως τα ταχριά, τα καζάνια, τα κουτάλια, τα πηρούνια κλπ.

ΛΟΥΣΤΡΟΣ



Παλιότερα που ο κόσμος περπατούσε σε χωμάτινους δρόμους, τα παπούτσια σκονίζονταν ή λασπώνονταν εύκολα. Τότε γνώρισε άνθηση και το επάγγελμα του λουστραδόρου. Αυτός με ένα κασελάκι μπροστά του, αληθινό κομψοτέχνημα, και γύρω του να κρέμονται οι βούρτσες και τα βερνίκια με τα διάφορα χρώματα, καθόταν σε ένα χαμηλό σκαμνάκι, στην αρχή της πλατείας, περιμένοντας υπομονετικά. Για να προσελκύσει τους πελάτες γινόταν ταχυδακτυλουργός ή χτύπαγε 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. Έτσι άρχισε η «ιεροτελεστία» του βαψίματος...

Νερουλάς = Υδρονομέας = Νεροκόπος



Στην παλιά Αθήνα που δεν υπήρχαν βρύσες μέσα στα σπίτια, ο νερουλάς αναλάμβανε την τροφοδότηση τους με νερό. Υπήρχε συνήθως ένας νερουλάς σε κάθε γειτονιά και είχε σταθερή πελατεία .

Έκανε πολλά κοπιαστικά δρομολόγια και αμειβότανε περίπου 1 δεκάρα τον τενεκέ. Το επάγγελμα του νερουλά διατηρήθηκε μέχρι το 1930, οπότε ιδρύθηκε η ΟΥΛΕΝ.

Παγωτατζής



Ποιος είναι και με τι ασχολείται; κατασκευάζει φυσικά παγωτά χρησιμοποιώντας γάλα, ζάχαρη, και φρούτα ως βασικά συστατικά.

Ποια είναι τα καθήκοντα του; κατασκευάζει παγωτά από γάλα, ζάχαρη, φρούτα και άλλα συστατικά. Αυτός/αυτή τα αναμειγνύει σωστά και παστεριώνει το μείγμα. Για να μοιράσει τα σταγονίδια λίπους αυτός/αυτή κατασκευάζει τα συστατικά μέσω της ομογενοποιητικής μηχανής – αυτός/αυτή χύνει το μείγμα σε ένα μηχάνημα ψύξης και το ξεκινάει για να το κτυπήσει και να δροσίξει το μείγμα μέχρι το προϊόν να αποκτήσει την κατάλληλη σύσταση. Αυτός/αυτή διακοσμεί τα παγωτά με παγωμένα φρούτα, σοκολάτα, ή άλλα συστατικά. Αυτός/αυτή 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 εφημεριδοπώλης »



Ο πλανόδιος εφημεριδοπώλης ήταν ο επαγγελματίας που ασκούσε το επάγγελμά του χωρίς να έχει συγκεκριμένο μαγαζί. Παραλάμβανε τις εφημερίδες από τα Πρακτορεία Διανομής Τύπου και προωθούσε την καθημερινή κυκλοφορία του ελληνικού τύπου περπατώντας στους κεντρικούς δρόμους της πόλης το. Τις πουλούσε στους περαστικούς ή τις άφηνε στην είσοδο των σπιτιών των μόνιμων πελατών του.

Αλμπάνης



Τα πέταλα ήταν κάτι σαν σιδερένια παπούτσια που τοποθετούσαν στις οπλές των αλόγων, για να μη φθαρούν και για να διατηρούν τα ζώα την ευστάθειά τους κατά τις μεταφορές, ώστε να μην γλιστράνε. (Εξάλλου, μέχρι τη δεκαετία του '60 όλες σχεδόν οι μετακινήσεις, εργασίες κλπ. γίνονταν με ζώα). Το πετάλωμα ή καλίγωμα, από τον αυτοδίδακτο πεταλωτή, γίνονταν κάθε τρεις ή έξι μήνες. Έδενε το ζώο και με την τανάλια έβγαζε τα παλιά πέταλα, έκοβε με το μαχαίρι το νύχι που περίσσευε και το καθάριζε. Ζέσταινε τα πέταλα και τα κάρφωνε προσέχοντας ώστε το καρφί να μπει στο ξερό μέρος του ποδιού για να μην πληγωθεί το ζώο. Τα καρφιά αυτά είχαν μεγάλο κεφάλι έτσι ώστε να προεξέχουν από την πατούσα του ζώου και να μη γλιστράει. Τα πέταλα ήταν σε διάφορα μεγέθη και τα κατασκεύαζαν από σίδηρο. Το πετάλωμα γινόταν και στα τέσσερα πόδια του ζώου. Τα πέταλα ήταν σιδερένια και κατασκευάζονταν χειροποίητα στο αμόνι, ενώ οι τεχνίτες που τα έφτιαχναν αναλάμβαναν ταυτόχρονα και το πετάλωμα των ζώων, που απαιτούσε μεγάλη εμπειρία και δεξιοτεχνία. Οι πεταλωτές συχνά ασκούσαν παράλληλα και το επάγγελμα του σιδερά, ενώ κάποιοι από αυτούς ήταν και πρακτικοί «κτηνίατροι» ή αναλάμβαναν και τον ευνουχισμό (μουνούχισμα) των ζώων.

Σαμαρτζής ή σαμαράς



Μπορούσε να είναι και αλμπάνης= πεταλωτής. Παλιότερα η μεταφορά ανθρώπων και προϊόντων γινόταν αποκλειστικά με ζώα, εφόσον το οδικό δίκτυο ήταν υποτυπώδες και η ορεινή μορφολογία του εδάφους δυσχέραινε τις μετακινήσεις. Το γαϊδούρι και το μουλάρι ήταν τα πιο διαδεδομένα μέσα μεταφοράς. Ο σαμαράς κατασκεύαζε τον απαραίτητο εξοπλισμό που απαιτούνταν για να προσφέρει το ζώο τις υπηρεσίες του στο αφεντικό του. Αυτό ήταν το σαμάρι που κατασκεύαζε με επεξεργασμένα σανίδια πλατάνου τα οποία σκάλιζε και έδινε σχήμα ανάλογο με το σώμα του ζώου. Στις αγροτικές εργασίες και γενικότερα στις καθημερινές δραστηριότητες το σαμάρι των ζώων ήτα απλά με ξύλινο σκελετό και εσωτερική επένδυση από δέρμα ή αρνόμαλλο.

Πλανόδιος Μανάβης



Ο πλανόδιος μανάβης ήταν από τους πιο αγαπητούς μικροπωλητές στα χωριά. Σ' αυτό δεν 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 γίνονταν στον κόσμο. Βλέπετε τότε δεν υπήρχαν τα ΜΜΕ και ο μανάβης αποτελούσε ένα μέσο ενημέρωσης. Αυτός θα μετάφερε και τα διάφορα νέα από χωριό σε χωριό.

Ο Τσαγκάρης



Σήμερα όταν λέμε **τσαγκάρης** εννοούμε τον τεχνίτη που επιδιορθώνει τα χαλασμένα μας παπούτσια. Πολλοί τσαγκάρηδες γύριζαν τις γειτονιές και μάζευαν παπούτσια για επιδιόρθωση. Δηλαδή ήταν **μπαλωματήδες**.

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** **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.