

ΝΕΟΕΛΛΗΝΙΚΗ ΓΛΩΣΣΑ Β' ΓΥΜΝΑΣΙΟΥ

2017-18

ΤΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΑ
ΤΟΥ ΠΑΡΕΛΘΟΝΤΟΣ

Επιμέλεια παρουσίασης:

ΕΥΤΥΧΙΑ ΚΑΛΟΓΡΗ

ΕΥΓΕΝΙΑ ΚΑΤΣΙΠΟΥΛΑΚΗ

Υπεύθυνη καθηγήτρια: Γαλανοπούλου Μ., Φιλολόγος

Πραματευτής - γυρολόγος



Έφερνε παλιά στα χωριά, φορτωμένος ή με το ζώο ό,τι μπορούσε να φανταστεί κανείς...

Πραματευτής - γυρολόγος

Πουλούσε υφάσματα με τον πήχη, πουκάμισα, κάλτσες, κλωστές, κουμπιά, λάστιχο, κουβαρίστρες, τσατσάρες, χτένια, βαφές και πολλά άλλα ακόμα.

Η πληρωμή γινόταν συνήθως σε είδος.



Υπαίθριος Φωτογράφος

Ο υπαίθριος φωτογράφος χρησιμοποιούσε ένα ξύλινο ορθογώνιο πλαίσιο που στηριζόταν σε ένα τρίποδα, τη φωτογραφική μηχανή.



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!



Νερουλάς

Στην παλιά Αθήνα που δεν υπήρχαν βρύσες μέσα στα σπίτια, ο νερουλάς αναλάμβανε την τροφοδότησή 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.





Ο νερουλάς του Αμαρουσίου, ο Σπύρος Λούης.

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.



Παγοπώλης



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.



Παγωτατζής

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.



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.



Γαλατάς

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.



Ευλογλύπτης

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 καρυδιάς, 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.

Ευλογύπτης



Πηγές

[http://entre.gr/programmata/epaggelmata-tou-
parelthontos/](http://entre.gr/programmata/epaggelmata-tou-parelthontos/)

[https://anthologio.wordpress.com/2015/04/16/%CE%AC-
gamm/](https://anthologio.wordpress.com/2015/04/16/%CE%AC-gamm/)

<https://mouziloeyrytanias.wordpress.com/>

ΤΕΛΟΣ