

**ΧΑΡΟΚΟΠΕΙΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ
ΤΜΗΜΑ ΟΙΚΙΑΚΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΛΟΓΙΑΣ**

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΜΕΛΕΤΗ

ΘΕΜΑ:

«Παραδοσιακά Επαγγέλματα της περιοχής του Δήμου Νέσσωνας»

Φοιτήτριες:

Τσακιρίδη Χαρίκλεια: Α.Μ.:20347

Φατούρου Ευσταθία: Α.Μ.:20348

Επιβλέπουσα: Γεωργιτσογιάννη Ε

**Επιτροπή: Κουτρούμπα Κ.
Κωσταρέλλη Β.**

ΑΘΗΝΑ, 2007

*Για να μπορέσει να υπάρξει θετική εξέλιξη στο μέλλον
του τόπου είναι απαραίτητη η στήριξη του «νέου»
στην εμπειρία του παρελθόντος...*

Περιεχόμενα

Πρόλογος	σ. 5
I. Ιστορική αναδρομή	σ. 7
II. Ασχολίες ανδρών και γυναικών	σ. 10
III. Οι τεχνίτες του Συκουρίου	σ. 12
1. Ο Αγωγιάτης	σ. 12
2. Ο Ακονιστής	σ. 13
3. Ο Αμαξάς	σ. 14
4. Ο Ασβεστάς	σ. 15
5. Ο Αυγουλάς	σ. 17
6. Ο Βαρελάς	σ. 18
7. Ο Γαλατάς	σ. 19
8. Ο Γανωτής	σ. 20
9. Ο Δραγάτης	σ. 22
10. Ο Καλαθάς	σ. 23
11. Ο Καφετζής – Ταβερνιάρης	σ. 24
12. Ο Καρβουνοποιός	σ. 26
13. Ο Καρεκλάς	σ. 28
14. Ο Καροποιός	σ. 30
15. Ο Κοσκινάς	σ. 33
16. Ο Κουρέας	σ. 34
17. Ο Μελισσοκόμος	σ. 37
18. Η Μοδίστρα	σ. 38
19. Ο Μπασματζής	σ. 41
20. Ο Μυλωνάς	σ. 42
21. Ο (Ν)Τελάλης	σ. 46
22. Ο Ξυλοκόπος – Υλοτόμος	σ. 47
23. Ο Οργανοπαίχτης	σ. 50
24. Ο Παγοπώλης	σ. 53
25. Ο Πεταλωτής	σ. 55
26. Η Πλέκτρια	σ. 59
27. Ο Πλανόδιος μανάβης	σ. 61
28. Ο Πραματευτής	σ. 62
29. Ο Ράφτης	σ. 64
30. Ο Σαμαράς	σ. 67
31. Οι Σιδεράδες	σ. 69
32. Ο Στραγαλοποιός	σ. 71

33. Ο Τσαγκάρης	σ. 73
34. Ο Υπαίθριος Φωτογράφος	σ. 78
35. Η Υφάντρια	σ. 80
36. Ο Φανοποιός	σ. 83
37. Φούρνοι και φουρνάρηδες	σ. 84
38. Ο Χαλκιάς	σ. 85
39. Ο Χτίστης	σ. 87
IV. Συμπεράσματα – Προτάσεις	σ. 90
V. Βιβλιογραφία	σ. 92
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α	
Λεξικό Όρων	σ. 96
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Β	
Εργαλεία και σκεύη από την καθημερινή ζωή	σ. 104
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Γ	
Μαθητολόγιο Δημοτικού Σχολείου Αρρένων Μεγάλου Κισερλί	σ. 145
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Δ	
Συνεντεύξεις	σ. 146

Πρόλογος

Το περιεχόμενο της παρούσας πτυχιακής εργασίας πηγάζει από τη βαθιά αγάπη μας για τον πολιτισμό και την παράδοση του τόπου μας και ειδικά ό,τι στις μέρες μας τείνει να χαθεί.

Σκοπός της εργασίας είναι να αναδείξει τα παραδοσιακά επαγγέλματα της περιοχής του Συκουρίου Λάρισας και των γύρω περιοχών που αποτελούν σήμερα το Δήμο Νέσσωνος. Πρόκειται για πραγματικά αξιοζήλευτες τέχνες που αναπτύχθηκαν στο παρελθόν και σιγά σιγά εγκαταλείπονται με την πάροδο του χρόνου και τη ραγδαία ανάπτυξη της τεχνολογίας. Τα επαγγέλματα αυτά ασκούνται από τότε που πρωτοκατοικήθηκε το Συκούριο και κάποια επιβίωσαν ενώ άλλα αργοσβήνουν εξαιτίας της εκβιομηχάνισης, της μαζικής παραγωγής και του νέου τρόπου ζωής που επικρατεί.

Αξίζει να αναφερθούμε σ' αυτά μιας και αποτελούν τη βάση του πολιτισμού μας, την παράδοση του τόπου μας. Μέσα από αυτά αναδεικνύεται ο τρόπος ζωής των ανθρώπων στο παρελθόν, οι κοινωνικές θέσεις, η προσπάθεια για βιοπορισμό, η έμπνευση και η δεξιότητα εκείνων των ανθρώπων.

Στην παρούσα μελέτη παρουσιάζεται ο τρόπος εργασίας των επαγγελματιών, η διαδικασία που ακολουθούσαν προκειμένου να δημιουργήσουν τα είδη που είχαν ανάγκη, τα μέσα και τα εργαλεία που χρησιμοποιούσαν στην προσπάθεια τους αλλά και οι δυσκολίες που αντιμετώπιζαν κατά την άσκηση του επαγγέλματος τους. Τα επαγγέλματα παρατίθενται σε αλφαβητική σειρά

Αρχικά γίνεται μία ιστορική αναδρομή όπου αναφέρεται η πορεία του Συκουρίου στο πέρασμα του χρόνου και οι πρώτες ασχολίες των ανθρώπων που ήρθαν από τις γύρω περιοχές.

Στη συνέχεια παρουσιάζονται οι ασχολίες ανδρών και γυναικών και έτσι διαφαίνεται ο ρόλος της γυναίκας στην επαγγελματική ζωή του χωριού. Το υλικό που χρησιμοποιήθηκε για τη διεκπεραίωση της εργασίας είναι συνεντεύξεις από τους κατοίκους της περιοχής, κοινοτικά αρχεία, κάποια εκ των οποίων ανάγονται στο 1890 και συλλέχθηκαν μετά από τοπική έρευνα. Πολύτιμη αποδείχτηκε η σχετική βιβλιογραφία καθώς και το υλικό από το λαογραφικό μουσείο του Συκουρίου που διαφυλάσσει ένα μεγάλο μέρος της παράδοσης του τόπου.

Τέλος γίνονται κάποιες προτάσεις σχετικά με τη διάσωση, αξιοποίηση και ανάδειξη του πολιτισμού ενός τόπου μέσω της έρευνας και της ανάθεσης εργασιών στους μαθητές στα πλαίσια του μαθήματος της οικιακής οικονομίας.

Πρόταση επίσης γίνεται για τη δημιουργία λαογραφικών μουσείων, κάτι που θα μπορούσε να συμβάλλει στην ανάδειξη του τόπου, στην τόνωση της οικονομίας και στην επίτευξη βιώσιμης ανάπτυξης.

Το φωτογραφικό υλικό, ένα λεξικό με ορισμούς από εργαλεία και σκεύη που χρησιμοποιούνταν στην τεχνική κάθε επαγγέλματος, το κοινοτικό αρχείο μέσω του οποίου πληροφορούμαστε για τα επαγγέλματα που ασκούσαν το 1890, καθώς και οι συνεντεύξεις που παραχωρήθηκαν από τους κατοίκους του χωριού, παρατίθενται στο τέλος της εργασίας ως παράρτημα.

Στο σημείο αυτό αισθανόμαστε την ανάγκη να ευχαριστήσουμε τον κ. Ιωάννη Ν. Πράπα για την πολύτιμη βοήθειά του στη συγκέντρωση των απαραίτητων στοιχείων, τους ανθρώπους που μας παραχώρησαν τις πληροφορίες μέσω των συνεντεύξεων, τους δασκάλους του δημοτικού σχολείου Συκουρίου, κ. Κων/νο Κουλούντζο και κα. Ευαγγελία Ζαμπέκα, την κα. Μαρίτσα Γκάνιαρη για το φωτογραφικό υλικό και όλους τους πληροφορητές μας. Επίσης ευχαριστούμε θερμά την επιβλέπουσα καθηγήτρια της εργασίας μας κα. Ευαγγελία Γεωργιτισογιάννη, αναπληρώτρια καθηγήτρια, για την αμέριστη συμπαράσταση, την καθοδήγηση και τις συμβουλές της καθ' όλη τη διάρκεια εκπόνησης της παρούσας πτυχιακής μελέτης, καθώς και τα άλλα δύο μέλη της τριμελούς επιτροπής, την κα. Κων/να Κουτρούμπα, επίκουρη καθηγήτρια και την κα. Βασιλική Κωσταρέλλη, λέκτορα, που επέβλεπαν με τη σειρά τους την πτυχιακή μελέτη.

Με το παρόν πόνημα θελήσαμε να προσθέσουμε ένα μικρό λιθαράκι στην καταγραφή της παράδοσης του τόπου μας, καθώς τα παραδοσιακά επαγγέλματα, αυτά που επιβιώνουν ακόμη αλλά και κάποια που ανήκουν ήδη στο παρελθόν, αποτελούν αναπόσπαστο τμήμα της ιστορίας της χώρας μας, και αν δεν καταγραφούν οι επόμενες γενιές θα στερηθούν τις μνήμες του παρελθόντος, τον πλούτο, τη σοφία και την απλότητα μιας άλλης εποχής. Για προχωρήσουμε στο μέλλον κρίνεται επιτακτική η ανάγκη να γνωρίσουμε το παρελθόν μας, ιδιαίτερα σε μια χώρα με πολύ πλούσια πολιτιστική κληρονομιά σαν την Ελλάδα.

I. Ιστορική αναδρομή

Ο δήμος Νέσσωνος εκτείνεται βορειοανατολικά της πόλης της Λάρισας και συνορεύει βόρεια με την κοινότητα των Αμπελακίων και νότια με το δήμο Πλατυκάμπου. Αποτελείται από τα διαμερίσματα : Συκουρίου, Καλοχωρίου, Κυψελοχωρίου, Οσσας, Πουρναρίου, Νέσσωνα και Σπηλιάς, έδρα του είναι το Συκούριο και ο πληθυσμός του ανέρχεται στους 5362 κατοίκους.¹

Αρχαιολογικές Έρευνες και σημαντικά ευρήματα δείχνουν ότι η περιοχή του Συκουρίου κατοικήθηκε από τη Νεολιθική Εποχή. Κατά τους ιστορικούς χρόνους η περιοχή του Συκουρίου ήταν το βορειοανατολικό τμήμα της Πελασγιώτιδας (η οποία είχε πρωτεύουσα τη Λάρισα) και στην περιοχή αυτή υπήρχαν οι πόλεις Ελάτεια, Συκούριο και Λάρισα.

Στους μακεδονορωμαϊκούς πολέμους κατά τον 2^ο αιώνα π.Χ. οι ιστορικοί Πολύβιος και Τίτο – Λίβιος αναφέρουν το Συκούριο ως Σικύριο και Sucurium αντίστοιχα. Τα τείχη εξαφανίστηκαν από τις πλημμύρες και τις καλλιέργειες αφού η πόλη ήταν κτισμένη στο λόφο κοντά στην πεδιάδα.²

Αξιοσημείωτη είναι η ανεύρεση των θεμελίων ενός ναού, ίσως του Ηρακλή και μιας επιγραφής του Κοινού των Φρουρών η οποία πιθανόν να κύλησε από την ακρόπολη.

Επίσης, στην περιοχή Μαυρόγεια βρέθηκε μια αναθηματική στήλη των αρχών του 2^{ου} αιώνα, ναϊκόσχημη από γκριζόλευκο μάρμαρο. Στο επιστύλιό της υπάρχει η επιγραφή: «Αρτέμιδι θροσία Ευπάτρα Πασιμελοντεία τελέσυμα». Η στήλη αυτή ήταν αφιερωμένη στην Θροσία Άρτεμη από τη θυγατέρα του Πασιμέλонта, Ευπάτρα, κάτι που δείχνει ότι στην περιοχή του Συκουρίου η θεά Άρτεμη λατρευόταν ως θροσία, ήταν δηλαδή η προστάτιδα των εγκύων γυναικών.³

Σημαντικό εύρημα από τους πρώτους μεταχριστιανικούς αιώνες αποτελεί και η επιτάφια πλάκα που ανήκει στην κατηγορία των τραπεζών μαρτύρων ή αγαπών και, κατά τον Pargoire έχει τόσο ενδιαφέρον όσο οι καλύτερες πλάκες των ρωμαϊκών κατακομβών. Πάνω της είχε γραμμένα τα ονόματα των μαρτύρων Ιωάννη, Λουκά, Ανδρέα και Λεωνίδα που μαρτύρησαν στις 18 Δεκεμβρίου κάποιου απροσδιόριστου έτους.⁴

Για τα Βυζαντινά χρόνια δεν υπάρχουν αρκετές πληροφορίες, όμως η ζωή συνεχιζόταν κανονικά στην περιοχή του Συκουρίου και από τις πρώτες δεκαετίες του 15^{ου} αιώνα σημαντικές αλλαγές γίνονται σε πολλούς τομείς από την εγκατάσταση των Οθωμανών το 1423. Ο Τουρχάν μπέης, αρχηγός των Οθωμανών έφερε πολλές οικογένειες νομάδων κτηνοτρόφων, τους

¹ Ιωάννης Ν. Πράπας, Μορφωτικός Εκπολιτιστικός Σύλλογος Περιοχής Συκουρίου, Λάρισα, 2005, σ. 25- 29

² Ιωάννης Ν. Πράπας, Τα τοπωνύμια του Συκουρίου και της Οσσας, Λάρισα, 1998, σ. 13

³ Ζέγγος Βασ. Δημήτριος, Η ιστορία της κοινότητας Συκουρίου, Λάρισα, 2006, σ.15-17

⁴ Νικόλαος Γεωργιάδης, Θεσσαλία, Λάρισα, 1995, σ. 34

Γιουρούκους ή Κονιάρηδες που βρήκαν έρημη σχεδόν την περιοχή αφού οι Έλληνες είχαν πάει στη Σπηλιά φοβισμένοι από τις επιθέσεις των Καταλανών και των Οθωμανών.

Οι Γιουρούκοι ίδρυσαν νέους οικισμούς οι οποίοι είναι οι εξής:

1. Το Μπουγιούκ (Μεγάλο) Κεσερλί, το σημερινό Συκούριο.
2. Το Κουτσούκ (Μικρό) Κεσερλί, η σημερινή Ελάτεια.
3. Το Χατζή – Ομπασί (Χατζιόμπασι), ο σημερινός Ευαγγελισμός.
4. Το Τόιβαςι, το σημερινό Καλοχώρι.
5. Το Χισαρλίκ (Σαρλίκι), η σημερινή Όσσα.
6. Το Μπαλτζί, το σημερινό Κυψελοχώρι
7. Το Μουρλάρι, διαλυμένο εδώ και πολλά χρόνια.⁵

Πιστεύεται ότι το τοπωνύμιο Κεσερλί έχει σχέση με την Τουρκική λέξη Keser (σκεπάρνι). Το Κεσερλί μπορεί να αναλυθεί στο καθαυτό θέμα του (Keser) και στην παραγωγική κατάληξη της Τουρκικής – li, που σημαίνει την περιοχή του σκεπαριού.⁶

Παρ' όλο που το Συκούριο ήταν Τουρκοχώρι, τσιφλίκια δεν δημιουργήθηκαν σ' αυτήν την περιοχή κι αυτό επειδή το μέρος είναι ορεινό και το πεδινό καλυπτόταν σε μεγάλο ποσοστό από τη Νεσσωνίδα και τα έλη της. Ένα μόνο τσιφλίκι δημιουργήθηκε από το Βελή πασά, διοικητή της Θεσσαλίας λίγα χρόνια πριν την επανάσταση του 1821, το οποίο είχε έκταση 2.850 στρέμματα.⁷

Όσον αφορά τις καλλιέργειες, Οθωμανοί και Έλληνες καλλιεργούσαν τα κοντινά προς την Όσσα μέρη με σιτηρά, ενώ τα κοντινά προς τα έλη με βαμβάκι. Μάλιστα δύο έγγραφα του Αλή Πασά επιβεβαιώνουν τη βαμβακοκαλλιέργεια σε εκτάσεις που ανερχόταν σε 4.500 στρέμματα.⁸

Μετά την απελευθέρωση της Θεσσαλίας (1881) ακολούθησε ομαδική φυγή των Οθωμανών του Συκουρίου και ο εποικισμός του από Έλληνες διαφόρων περιοχών. Σιγά σιγά άρχισε να αργοσβήνει το Οθωμανικό στοιχείο στην περιοχή και να αναδεικνύεται ένας νέος τρόπος ζωής.⁹

Όπως πληροφορούμαστε από το επίσημο περιοδικό της Κ.Ε.Δ.Κ.Ε στο νομό Λάρισας, στο πλαίσιο του εκσυγχρονισμού της Ελληνικής δημόσιας διοίκησης και της Τοπικής Αυτοδιοίκησης με την επωνυμία «Ιω.Καποδίστριας» ιδρύεται και πάλι ο Δήμος του Νέσσωνα, αποτελούμενος από τις κοινότητες: 1) Καλοχωρίου, 2) Κυψελοχωρίου, 3) Νέσσωνα, 4) Όσσας,

⁵ Αθανάσιος Αντ. Τσούκας, Το Συκούριο, Θεσσαλονίκη, 1982, σ.7

⁶ Ιωάννης Ν. Πράπας, Το Συκούριο στους πολέμους 1897 έως 1949, Λάρισα, 2004, σ. 44

⁷ Ιωάννης Ν. Πράπας, Το Συκούριο από το 1881 έως το 1996, Λάρισα, 1997, σ. 9-19

⁸ Ζέγγος Βασ. Δημήτριος, Η ιστορία της κοινότητας Συκουρίου, Λάρισα, 2006, σ. 22-29

⁹ Επιστημονικό Συμπόσιο, Ο Ξεριζωμός και η άλλη πατρίδα, οι προσφυγονόμοι στην Ελλάδα, Εταιρία Σπουδών Νεοελληνικού Πολιτισμού και Γενικής Παιδείας, 1997

5) Πουρναρίου, 6) Σπηλίας, 7) Συκουρίου, οι οποίες καταργούνται. Έδρα του δήμου ορίζεται το Συκούριο¹⁰.

¹⁰ Κ.Ε.Δ.Κ.Ε., Περίοδος Γ., τεύχος αριθ. 92, Σεπτέμβρης- Οκτώβρης 1997

II. Ασχολίες ανδρών και γυναικών.

Όσοι κατάγονταν από το Ζουπάνι, το Μπλάτσι και τα περίχωρα, ήταν μαραγκοί, κτίστες από παράδοση και άφησαν εποχή για την επιμελημένη εργασία τους.

Όσοι κατάγονταν από το Περιβόλι, ασχολούνταν με την κτηνοτροφία (συντηρώντας κοπάδια προβάτων) και με το εμπόριο¹¹.

Αυτοί που προερχόταν από το Πιλκάτι, Σκλημνίτσα, το Γιαννοβένι ήταν από παράδοση υλοτόμοι. Σχημάτιζαν ομάδες από επτά μέχρι δέκα άτομα, που τους υπηρετούσε ένας δεκαπεντάχρονος, όταν ζούσαν στην ξύλινη καλύβα στο δάσος. Αυτός ζύμωνε, έψηνε ψωμί, κουβαλούσε από την πηγή νερό κι έσκιζε ξύλα για τη φωτιά της καλύβας¹².

Όσοι κατάγονταν από τη Σπηλιά Κισσάβου ήταν κτηνοτρόφοι που είχαν κοπάδια κατσίκια και πρόβατα. Αυτοί αγόραζαν αυλαγάδες (αγρούς περιφραγμένους με τοίχους από πέτρα στις παρυφές των βουνών) για να εξυπηρετούνται τα κοπάδια τους καλύτερα. Τα κατσίκια έβοσκαν στο βουνό, τα πρόβατα στα ξένα χωράφια, ισοπεδώνοντας τα βαθιά χαντάκια, στις όχθες των οποίων υπήρχαν αμυγδαλιές, που ξεράθηκαν, επειδή δεν μαζεύονταν πια νερό για να ποτίζονται.

Εκτός από την κτηνοτροφία ασχολούνταν επίσης και με την καλλιέργεια του καπνού, διότι οι αυλαγάδες τους κοπρίζονταν με κοπριά ζώων. Όταν έμεναν στη Σπηλιά κατά τον Μάρτιο-Απρίλιο μάζευαν στις χαράδρες χιόνι και τους θερινούς μήνες το έκοβαν σε μεγάλα κομμάτια, το τύλιγαν με στρώμα φτέρης, το έβαζαν σε σακιά και με τα μουλάρια τους το μετέφεραν στη Λάρισα, όπου το πουλούσαν. Τότε δεν υπήρχε πάγος.

Στο Μαθητολόγιο του Δημοτικού Σχολείου Αρρένων Μεγάλου Κισερλι κατά το έτος 1899 διακρίνονται τα εξής επαγγέλματα:

Ασβεστοποιός, υλοτόμος, καπνοπαραγωγός, σιδηρουργός, λεπτουργός, μεταπράτης, μυλωθρός, ποιμήν, κτίστης, αμαξηλάτης, σανδαλοποιός, αγροφύλαξ, ξυλουργός, κτηματικός, ιερέυς, κουρέας, πτηνοτρόφος, εργατικός, κρεοπώλης, ξενοδόχος, ράπτης, υδρονομέας, παντοπώλης, υφαντής, ανθρακεύς, φανοποιός, καλαθοποιός, караγωγέυς, οينوπώλης, καφεπώλης, αρτοποιός, μάγειρας, διδάσκαλος, πεταλωτής, καφειζός, χειρούργος, αγγειοπλάστης, κεραμεύς, βιολιστής, βουκόλας, ενωμοτάρχης, υποδηματοποιός, έμπορας, επιστάτης, πανδοχεύς.¹³

Όσον αφορά τις ασχολίες των γυναικών, όσες έμεναν μόνες τους επειδή οι άνδρες τους εργάζονταν στην ξενιτιά κατά το χειμώνα, μετέφεραν στην πλάτη τους πουρνάρια ή κλαδεμένα

¹¹ Αθανάσιος Αντ. Τσούκας, Το Συκούριο, Θεσσαλονίκη, 1982, σ.83

¹² Ιωάννης Ν. Πράπας, Το Συκούριο από το 1881 έως το 1996, Λάρισα, 1997, σ 23-36

¹³ Μαθητολόγιο Δημοτικού Σχολείου Αρρένων Μεγάλου Κισερλί, 1899

κλαριά για να θρέψουν τις μαλτέζικες κατσίκες τους και για να τα καΐνε στο τζάκι να ζεσταίνονται.¹⁴

Το μοντέλο της οικογένειας που επικρατούσε τότε ήταν αυτό της πατριαρχικής. Ο άνδρας ήταν υπεύθυνος για τα περισσότερα ζητήματα της οικογένειας και κυρίως για τη διασφάλιση της αυτάρκειας του σπιτιού.¹⁵

Στον γεωργικό τομέα ο ρόλος της γυναίκας κατά την παραγωγική διαδικασία ήταν σημαντικός, καθώς βοηθούσαν τους συζύγους τους και τους γιους τους σε όλες τις εαρινές, θερινές και φθινοπωρινές αγροτικές εργασίες.¹⁶

Στην σπορά του καλαμποκιού, των λίγων φασολιών, φακής, ρεβυθιών, σησαμιού, στο πότισμα, το σκάλισμα και το μάζεμά τους κατά την ωρίμανσή τους, στο θέρισμα των σιτηρών, το αλώνισμά τους, τη συλλογή των αμυγδάλων, του καλαμποκιού, του βαμβακιού, στον τρύγο, στο πάτημα των σταφυλιών, στο βράσιμο των στεμφύλων και την απόσταξή τους για την παρασκευή ρακής. Κοσκίνιζαν το σιτάρι και το έστελναν στο νερόμυλο παραγγέλλοντας στο μυλωνά να κανονίσει την περιστροφική κίνηση της μυλόπετρας για να μην ανάψει το αλεύρι. Όταν το έφερναν πίσω το κοσκίνιζαν με τη σίτα για να αφαιρέσουν το χοντρό πίτυρο. Το ζύμωναν προσθέτοντας προζύμι και το άφηναν να «γίνει». Όταν φούσκωνε το έριχναν σε καλά καμένο φούρνο του σπιτιού, τον βούλωναν με λίθινη πλάκα και κατά το ψήσιμο του ψωμιού μοσχοβολούσε όλο το μέρος από τη χαρακτηριστική μυρωδιά του ψωμιού που ψήνονταν.¹⁷

Οι γυναίκες των κτηνοτρόφων εκτός από όλα αυτά βοηθούσαν τους συζύγους τους και τους γιους τους στον «κούρο», δηλαδή στο κούρεμα των γιδοπροβάτων καθώς και στις τυροκομικές εργασίες.

Από το γάλα έφτιαχναν γιαούρτι, ξινόγαλο και σύδρα. Έπηζαν με γίδινη πυτιά τυρί φέτα και μπάτζιο. Χτυπούσαν στο μπουτινέλο, ξύλινο κυλινδρικό δοχείο ύψους 1,20 με πυθμένα και ανοικτό στο πάνω μέρος, από όπου ανεβοκατέβαζαν κυκλικό ξύλινο δίσκο με πολλές τρύπες προσαρμοσμένο σε ένα κοντάρι μεγαλύτερο από το ύψος του δοχείου, οπότε το γάλα περνώντας από τις τρύπες ανακατεύονταν και άφηνε να αποχωρίζεται το βούτυρο από το ξινόγαλο. Αυτό το έπιναν και ήταν πολύ δροσιστικό.¹⁸

¹⁴ Αθανάσιος Αντ. Τσούκας, Το Συκούριο, Θεσσαλονίκη, 1982, σ. 85

¹⁵ Sarah Whatmore, Farming Women, Great Britain, 1991 σ. 65-66

¹⁶ Ruth Gasson and Andrew Errington, The farm family business, Great Britain, 1993, σ. 166

¹⁷ Αθανάσιος Αντ. Τσούκας, Το Συκούριο, Θεσσαλονίκη, 1982, σ. 85

¹⁸ Ζέγγος Βας. Δημήτριος, ο.π., σ. 52-59

III. Οι τεχνίτες του Συκουριού

1.Ο Αγωγιάτης

Μέχρι τη δεκαετία του '30 δεν υπήρχαν μεταφορικά μέσα στην πατρίδα μας και η έλλειψη δρόμων εμπόδιζε τις μεγάλες μετακινήσεις. Τα διάφορα προϊόντα μεταφέρονταν με ζώα από τους αγωγιάτες.

Κάθε αγωγιάτης είχε 4-5 ζώα, κυρίως μουλάρια που είναι μεγαλύτερης αντοχής, κι ένα άλογο, που ήταν επικεφαλής του καραβανιού. Διάλεγαν γερά ζώα, λεβέντικα, να μην έχουν παράξενα χούγια. Μ' αυτά γίνονταν οι μεταφορές των προϊόντων από τόπο σε τόπο, αλλά πολλές φορές και οι μεταφορές αρρώστων από απομακρυσμένα μέρη στις πόλεις, όπου υπήρχαν γιατροί και νοσοκομεία.

Μετέφεραν τα πάντα με τα ζώα. Ξύλα, πέτρες, κάρβουνο, ασβέστη, τσιμέντο, σίδερα, γεωργικά προϊόντα, λάδι, είδη μπακαλικής κ.ά., όπως, επίσης, και νοικοκυριά. Για το φόρτωμα τους χρησιμοποιούσαν κοφίνια, ξύλινα κασόνια, σακιά, τσουβάλια κλπ, ανάλογα με τα προϊόντα που μετέφεραν. Τα φόρτωναν ισομερώς στα πλαϊνά του ζώου, δένοντας τα με σχοινιά.

Δρόμοι πολλοί τότε δεν υπήρχαν και οι αποστάσεις ήταν μακρινές. Μια απόσταση 50 χιλιομέτρων την έκαναν σε 9-10 ώρες, γιατί μετά από κάποια χιλιόμετρα έπρεπε να ξεκουραστούν τα ζώα, να ξεκουραστεί και ο αγωγιάτης που τις περισσότερες φορές πήγαινε πεζός, για να μην κουράσει με το βάρος του τα ζώα. Για να τα ξεκουράσουν, τα ξεφόρτωναν απ' το φορτίο τους κι αμέσως έτριβαν το κορμί τους με άχυρο για να στεγνώσουν απ' τον ιδρώτα. Έπειτα γέμιζαν με ταγή (τροφή) τον τορβά που κρέμονταν μπροστά στο στόμα τους και συνέχιζαν. Αν η παραγγελία ήταν μεγάλη, χρησιμοποιούσαν περισσότερα ζώα, οπότε το ταξίδι γινόταν ακόμα πιο δύσκολο.¹⁹

Πολλές φορές, για να κάνουν πιο σύντομη την απόσταση, χρησιμοποιούσαν στενά και απότομα μονοπάτια, δένοντας με σχοινί το ένα ζώο πίσω από το άλλο.

Η αμοιβή του αγωγιάτη ήταν γενικά καλή για κείνα τα χρόνια. Η δουλειά, όμως, δύσκολη και εξαντλητική.

Αργότερα, όταν το οδικό δίκτυο κάπως βελτιώθηκε, τα ζώα αντικαταστάθηκαν από μεταφορικές άμαξες (κάρα) που τις έσερναν ζευγάρια βοδιών.²⁰

¹⁹ Ιωάννης Ν. Πράπας, Η Σπηλιά στο κατώφλι του 21^{ου} αιώνα, Λάρισα, 2002, σ. 37

²⁰ Βας. Σαρησάββας, Παραδοσιακά Επαγγέλματα, Ταξίδι στο χθες, σ. 23-26

2. Ο Ακονιστής

Σκυμμένος πάντα, απ' το βαρύ φορτίο που κουβαλούσε στην πλάτη, γύριζε τις γειτονιές ο ακονιστής, αφήνοντας τη μακρόσυρτη φωνή του να φτάσει σ' όλα τα σπιτικά: «Ψαλίδια, μαχαίρια, τσεκούρια ακονίζωωω!»

Γνώριμη φωνή για πολλούς και γνώριμη φιγούρα ο ακονιστής. Ξεκινούσε πρωί-πρωί τη δουλειά του για να καλύψει όλο το δρομολόγιο. Φώναζε δυνατά, να τον ακούσουν οι νοικοκυρές κι έκανε στάσεις στις γειτονιές να ξεκουραστεί κι από το βάρος που κουβαλούσε. Απόθετε κάτω το ποδοκίνητο εργαλείο του, το ακόνι, με το οποίο όξυνε την κόψη κοφτερών οργάνων, τσεκουριών, μαχαιριών, ψαλιδιών κλπ.²¹

Το ακόνι ήταν ένας τροχός φτιαγμένος από ειδική πέτρα, λεία και σκληρή, συνήθως σμυριδόπετρα από τη Νάξο. Είχε διάμετρο 30 εκατοστών περίπου και στηριζόταν πάνω σε μια ξύλινη βάση ύψους ενός μέτρου. Καθώς ο ακονιστής πατούσε το πεντάλι, ο τροχός περιστρεφόταν.²²

Οι νοικοκυρές, μόλις τον άκουγαν, έβγαιναν και του έδιναν τα ψαλίδια ή τα μαχαίρια τους για να τα ακονίσει. Εκείνος άρχιζε αμέσως τη δουλειά. Γυρίζοντας το ακόνι οι λάμες των μαχαιριών σπίθιζαν. Ο ακονιστής έριχνε συχνά νερό στον τροχό για να κρυνώνει και να λειτουργεί καλύτερα.²³

Την ώρα που εργαζόταν ο ακονιστής, μαζεύονταν πολύς κόσμος γύρω του και τον παρακολουθούσε. Πιο πολύ τα παιδιά που παρατηρούσαν με περιέργεια αλλά και θαυμασμό τις σπίθες που ξεπηδούσαν απ' τον τροχό. Εκείνος αισθανόταν περήφανος, κρατώντας με τέχνη κι επιδεξιότητα τα αντικείμενα που τρόχιζε. Όταν τέλειωνε το τρόχισμα, έβγαζε απ' τον τορβά του τις λίμες και τα σφυριά και έσιαζε τα μαχαίρια και τα τσεκούρια, που απ' την πολλή χρήση είχαν στραβώσει. Έπειτα τα λάδωνε με τη «λαδόπετρα» για να μη σκουριάσουν.

Πρόκειται για ένα επάγγελμα που δεν υπάρχει πια στο Συκούριο και στην υπόλοιπη περιοχή. Οι άνθρωποι που ασχολήθηκαν κυρίως με το επάγγελμα ήταν πλανόδιοι τσιγγάνοι κι όχι τόσο οι ντόπιοι.

²¹ Ιωάννης Ν. Πράπας, *Εργαλεία και σκεύη της καθημερινής ζωής από την περιοχή Συκουρίου*, Λάρισα 1998, σ. 88

²² Θάνος Κωνστ. Αθανασόπουλος, *Σοφάδες, ο τόπος μας, Επαγγέλματα στην αχλύ του μύθου*, Αθήνα, 1998, σ. 23

²³ Βας. Σαρησάββας, *ο.π.*, σ. 27-29

3. Ο Αμαξάς

Ο αμαξάς ήταν κάτι σαν το σημερινό ταξιτζή. Ένα επάγγελμα που τραγουδήθηκε πάρα πολύ από τον κόσμο εκείνης της εποχής.

Για τη δουλειά του ο αμαξάς χρησιμοποιούσε ένα τετράτροχο αμάξι, τον αραμπά, που το έσερναν ένα ή δύο άλογα και μ' αυτό «εκτελούσε» μεταφορές ανθρώπων ή ένα δίτροχο αμάξι, τη σούστα, που μ' αυτήν έκαναν τις βόλτες τους οι άνθρωποι τότε, αλλά τη χρησιμοποιούσαν για τις μετακινήσεις τους και οι επίσημοι.²⁴

Ο αμαξάς ήταν ντυμένος όμορφα και καθισμένος περήφανα στο «μπαλκόνι» της αμαξάς του περίμενε υπομονετικά κουβεντιάζοντας με τους άλλους αμαξάδες. Στο χέρι κρατούσε το καμουτσίκι, που το χτυπούσε με μαεστρία, και στο κεφάλι φορούσε μια τραγιάσκα, για να προστατεύεται από τον ήλιο. Δίπλα του είχε πάντα ένα κουδουνάκι, που το χτυπούσε κατά τη διαδρομή, για να κάνει αισθητή την παρουσία του.

Αυτά μέχρι τα τέλη της δεκαετίας του '50, οπότε άρχισαν σιγά - σιγά να εξαφανίζονται οι αμαξάδες, για να αντικατασταθούν από τα «TAXI».

Σήμερα απόμειναν μόνον κάποιες σούστες, και συνήθως, μεταφέρουν κάποια νύφη στην εκκλησία ή κάποιο ζευγάρι στη γαμήλια βόλτα του. Σε αρκετά νησιά, όμως, κυκλοφορούν ακόμη πολλοί αμαξάδες, μεταφέροντας με τις σούστες τους τουρίστες και διατηρώντας κάτι από το παρελθόν.²⁵

²⁴ Θάνος Κωνστ. Αθανασόπουλος, Σοφάδες, ο τόπος μας, Επαγγέλματα στην αχλύ του μύθου, Αθήνα, 1998, σ. 24

²⁵ Βας. Σαρησάββας, ο.π., σ.30-31

4. Ο Ασβεστάς

Εκείνα τα χρόνια, στις γειτονιές με τα χαμηλά σπίτια και τα πεζούλια, οι άνθρωποι φρόντιζαν ιδιαίτερα την καθαριότητα των χώρων αυτών. Ιδίως πριν από μεγάλες γιορτές όλα γύρω έλαμπαν.

Παραμονές των Χριστουγέννων, του Πάσχα και της Παναγίας γύριζαν οι ασβεστάδες τις γειτονιές πουλώντας ασβέστη. Γέμιζαν κοφίνια ή μεγάλα τσουβάλια με κομμάτια ασβεστόπετρας απ' τα νταμάρια, τα φόρτωναν στο γαϊδουράκι και τα πουλούσαν με το κιλό. Αγόραζαν οι νοικοκυρές, έλιωναν την ασβεστόπετρα μέσα σε τενεκέδες κι άρχιζαν το ασβέστομα. Τον ασβέστη τον χρησιμοποιούσαν και ως απολυμαντικό, γιατί ο ασβέστης καταπολεμά τα παράσιτα. Επίσης, ασβέστωναν και τους κορμούς των δέντρων, για να τα προστατέψουν από αρρώστιες.

Όταν υπήρχε μεγάλη ζήτηση, όπως όταν χτίζονταν σπίτια, τότε οι ασβεστάδες χρησιμοποιούσαν μουλάρια ή κάρρα, με τα οποία μετέφεραν μεγάλες ποσότητες ασβέστη. Άνοιγαν οι άντρες τότε ένα μεγάλο λάκκο κι εκεί μέσα τον έλιωναν.²⁶

Η μετατροπή της ασβεστόπετρας με την καύση σε ασβέστη γινόταν μέσα στα ασβεστοκάμινια. Αυτά στην περιοχή της Σπηλιάς ήταν στις εξής τοποθεσίες:

1. Στα Πουρναράκια.
2. Στου Παππού τη Βρύση, ήταν το μεγαλύτερο.
3. Στον Κάναλο (στον έλατο του τσέλιγκα Καραθόδωρου).

Σε αυτές τις τοποθεσίες υπήρχαν ασβεστόπετρες δηλ. άσπρες πέτρες οι οποίες ήταν μαλακές, έσπαζαν με ευκολία και ήταν η εξόρυξη τους πολύ εύκολη.

Τα καμίνια ήταν κυκλικά. Είχαν βάση 2-2,5 μ. και ύψος 3 μ. περίπου. Ήταν χτισμένα με πέτρες μπλόσινες και με πηλό και είχαν χωρητικότητα από 1 -10 τόνους. Ιδιαίτερη προσοχή ήθελε η κατασκευή της καμάρας η οποία γινόταν από το έδαφος σε ύψος ενός μέτρου με ασβεστόπετρες και χωρίς πηλό.

Ο όγκος από τις ασβεστόπετρες, που έριχναν μέσα στο καμίνι για να ψηθούν, σχημάτιζε θόλο όπως είναι οι φούρνοι, με άνοιγμα ενός μέτρου περίπου για να βγαίνει ο καπνός από την καύση των ξύλων.

Αφού γέμιζε το καμίνι, το άναβαν με μπάτσες από τα έλατα και έριχναν στη συνέχεια επί 5-6 ημέρες στεγνά κούτσουρα ελατίσια, ώστε με την καύση να μετατραπεί η ασβεστόπετρα σε ασβέστη.

²⁶ Βας, Σαρησάββας, ο.π., σ.32

Τη δουλειά αυτή την έκαναν συνήθως τους καλοκαιρινούς μήνες από τον Ιούνιο μέχρι τον Αύγουστο.

Αφού σταματούσε το «βράσιμο» του καμινιού, σταματούσαν και τη φωτιά και μετά από 24 ώρες, αφού κρύωνε, έβγαζαν την ασβέστη από το κάτω μέρος της καμάρας, έτοιμη προς κατανάλωση.²⁷

Με το επάγγελμα αυτό ασχολήθηκε ο Ευθύμιος Πράπας, ο οποίος συνεργάστηκε με τους αδελφούς Χρήστο και Αντώνιο Ιω. Γκουντιντά και με το Γεώργιο Κ. Παπουτσή.²⁸

Ασβεστάδες σήμερα δεν θα συναντήσουμε. Είναι κι αυτό ένα από τα επαγγέλματα που έχουν αντικατασταθεί λόγω της τεχνολογικής εξέλιξης.

²⁷ Ιωάννης Ν. Πράπας, Η Σπηλιά στο κατώφλι του 21^{ου} αιώνα, Λάρισα, 2002, σ. 47-48

²⁸ Ιωάννης Ν. Πράπας, Το Συκούριο από το 1881 έως το 1996, Λάρισα, 1997, σ. 177

5. Ο Αυγουλάς

Πριν λειτουργήσουν τα οργανωμένα ορνιθοτροφεία, τα αυγά αποτελούσαν για τους κατοίκους των χωριών σπουδαία πηγή εσόδων αλλά και μέσο συναλλαγής μέχρι και τη δεκαετία του '60. Πολλοί απ' τους χωρικούς πουλούσαν τα αυγά στις πόλεις, κυρίως στις συνοικίες εκείνες όπου δεν υπήρχαν σπίτια με αυλές και κότες.

Μάζευαν οι χωρικοί όλα τα αυγά της εβδομάδας, τα συσκεύαζαν σε καλάθια με προσοχή, για να μην σπάσουν, και κάθε Σάββατο, συνήθως, κατέβαιναν στην πόλη, με τα πόδια ή με γαϊδουράκι να τα πουλήσουν.

Πρώτα περνούσαν από ζαχαροπλαστεία και εστιατόρια, όπου είχαν μόνιμη και σταθερή πελατεία, και μετά περνούσαν από τα σπίτια. Δεν επέστρεφαν στο χωριό παρά μόνο αφού ξεπουλούσαν. Όταν έφτανε το μεσημέρι και είχαν ακόμη απούλητα αυγά, έδιναν 2-3 και αγόραζαν ψωμί και ελιές να φάνε, για να συνεχίσουν και το απόγευμα. Πουλούσαν και κότες κάποιες φορές.

Όταν αργότερα άρχισαν να λειτουργούν τα ορνιθοτροφεία, σταμάτησαν πλέον οι αυγουλάδες να γυρίζουν στις γειτονιές.²⁹

²⁹ Βας, Σαρησάββας, ο.π., σ. 34

6. Ο Βαρελάς

Ο βαρελάς ήταν τεχνίτης, ειδικός στην κατασκευή βαρελόσχημων και σκαφοειδών σκευών, μικρού ή μεγάλου μεγέθους, σκευών που απαιτούσαν ιδιαίτερη τεχνική και ειδικά εργαλεία για καμπύλες επιφάνειες.

Το βαρέλι, κατασκευαζόταν από ξύλο καστανιάς ή δρυός. Το ξύλο περνούσε από ειδική επεξεργασία και στη συνέχεια κοβόταν σε λεπτές σανίδες, τις οποίες βρέχανε για να μπορούν να πάρουν εύκολα την κατάλληλη κλίση. Στη συνέχεια τις ενώνανε και τις δένανε πρόχειρα με σύρμα. Κατόπιν περνούσανε τα σιδερένια στεφάνια και τα χτυπούσαν, για να σφίξουν καλά, μ' ένα ειδικό εργαλείο, το ματσακόνι. Μετά τοποθετούσαν τους δυο επίπεδους πυθμένες από λεπτά φύλλα ξύλου.³⁰

Στο πάνω μέρος του βαρελιού υπήρχε ένα άνοιγμα με καπάκι, απ' όπου έριχναν μέσα το περιεχόμενο του. Στο κάτω μέρος, λίγο πάνω από τη βάση του, ή στο καπάκι υπήρχε μια ξύλινη κάνουλα, απ' όπου άδειαζαν το λάδι, το κρασί κλπ.

Οι αποθήκες των σπιτιών τα παλιά χρόνια ήταν γεμάτες με βαρέλια διάφορων μεγεθών. Κάθε βαρέλι περιείχε και από ένα είδος. Κρασί, λάδι, τσίπουρο, τυρί, τουρσί, όσπρια κ.ά. Πριν χρησιμοποιήσουν το βαρέλι, το ξεσκόνιζαν, το έπλεναν και έπειτα το απολύμαιναν καίγοντας θειάφι.

Οι βαρελάδες, οι περισσότεροι από τους οποίους ήταν ηπειρώτες στην καταγωγή, δούλευαν και με παραγγελίες. Εκτός από βαρέλια κατασκεύαζαν και άλλα είδη οικιακής χρήσεως από ξύλο. Ξύλινες κανάτες, τσόντρες παγούρια κ.ά. Τα σπουδαιότερα εργαλεία που χρησιμοποιούσε ο βαρελάς ήταν το πριόνι, το τρυπάνι, η ταλιαδούρα το καβουροσκέπαρο, η πένσα κ.ά.

Ξύλινα βαρέλια χρησιμοποιούν και σήμερα οι άνθρωποι, όπου αποθηκεύουν κυρίως τρόφιμα και διάφορα είδη ποτών. Το πλαστικό όμως αντικατέστησε σε μεγάλο βαθμό το ξύλο.³¹

³⁰ Ζέγγος Βας. Δημήτριος, ο.π.,σ. 46

³¹ Βας. Σαρησάββας, ο.π., 35-38

7. Ο Γαλατάς

Ο γαλατάς ήταν ο πρώτος πλανόδιος μικροπωλητής της ημέρας. Φόρτωνε τα γκιούμια με το φρέσκο γάλα στο γαϊδουράκι του και ξεκινούσε πρωί - πρωί απ' το χωριό του για την πόλη. Έπρεπε να προφτάσει να εξυπηρετήσει όλους τους πελάτες. Την ίδια πάντα ώρα, έδενε σε κάποιο δέντρο το ζώο του και ξεκινούσε το μοίρασμα.

Έπαιρνε στο ένα χέρι το γκιούμι και στο άλλο τη μικρή κούπα, που ζύγιζε 1/2 της οκάς, και χτυπούσε τις πόρτες. Ήξεραν οι νοικοκυρές κι έβγαιναν με την μπακιρένια κανάτα ή την κατσαρόλα στο χέρι. Μερικές πάλι, για να μη σηκωθούν απ' το κρεβάτι, άφηναν στην εξώπορτα το κατσαρολάκι να το γεμίσει ο γαλατάς. Το γέμιζε αυτός και έβαζε και μια πέτρα από πάνω για να μην αναποδογυρίσει το σκεύος καμιά γάτα.

Είχε, συνήθως, μόνιμους πελάτες· αν, όμως, τύχαινε και του περίσσευε γάλα, τότε έπαιρνε τους δρόμους φωνάζοντας: «Ο γαλατάς! Φρέσκο, ολόπαχο γάλα!» μέχρι να το πουλήσει όλο και να γυρίσει στο χωριό του.

Άρμεγαν πρωί και βράδυ, κρατούσαν αυτό που ήταν να κάνουν τυρί ή γιαούρτι και το υπόλοιπο το πουλούσαν. Ο κόσμος στο χωριό το αγόραζε, επειδή ήταν φρέσκο και ολόπαχο. Δεν είχε καμιά σχέση μ' αυτό που πίνουμε σήμερα.

Μέχρι τη δεκαετία του '70 περνούσαν ακόμη γαλατάδες απ' τις γειτονιές. Με τη λειτουργία, όμως, των εργοστασίων γάλακτος χάθηκαν.³²

³² Βας, Σαρησάββας, ο.π., σ. 39

8. Ο Γανωτής

Τα περισσότερα σκεύη που χρησιμοποιούσαν οι άνθρωποι τα παλιά χρόνια για τις καθημερινές ανάγκες τους, ιδίως στη μαγειρική, ήταν χάλκινα. Αυτά με τον καιρό και με την πολλή χρήση οξειδώνονταν και γινόταν επικίνδυνα. Γι αυτό έπρεπε να γανωθούν, δηλαδή να περαστεί η επιφάνειά τους με ένα ειδικό μέταλλο, το καλάι. Η διαδικασία του γανώματος γινόταν από ειδικούς τεχνίτες, τους γανωτήδες³³

Από ό,τι γνωρίζουμε οι γανωτήδες ή καλαϊντζήδες, στην πλειοψηφία τους ήταν Ηπειρώτες. Ένας από αυτούς, ο Σταύρος Αντ. Κούμπουλης, γεννημένος το 1926 στο Κάτω Ξέχωρο της Θεσπρωτίας, που ζει και εργάζεται στην κωμόπολή μας από το 1939 μας έδωσε τις πληροφορίες που παραθέτουμε στη συνέχεια.

Το επάγγελμα είναι πατροπαράδοτο και οικογενειακό. Τα αδέρφια του πατέρα του, Κώστας και Σπύρος, έκαναν την ίδια δουλειά: ο ένας στο Συκούριο και ο άλλος στο Μακρυχώρι. Ο ίδιος μαθήτευσε κοντά στον θείο του Κώστα όταν πρωτοήρθε στο Συκούριο το 1939.

Προετοιμασία

Πλύσιμο των χαλκωμάτων με ψιλή άμμο και σπύρτο του άλατος, τρίβοντάς τα με δερμάτινο σφουγγάρι, γίδινο ή πρόβειο, για να καθαρίσει ο χαλκός από τυχόν λεκέδες που μπορεί να έχει και να επακολουθήσει, το κασσιτέρωμα (γάνωμα).

Κασσιτέρωμα

Λιώνουμε ψευδάργυρο σε ένα γυάλινο δοχείο με σπύρτο του άλατος. Με το μίγμα αυτό αλείφουμε το χάλκωμα και εν συνεχεία το ζεσταίνουμε στο καμίνι (ώστε να μπορεί εύκολα να υγροποιηθεί ο κασσίτερος, ο οποίος λιώνει στους 180 βαθμούς), και μετά βάζουμε το νισαντήρι σε σκόνη (όχι το καλούπι του φανοποιού). Χωρίς νισαντήρι δεν γίνεται το κασσιτέρωμα.

Αμέσως μετά με την τσιμπήδα και με το παλάσκι (βαμβάκι) κάνουμε το γάνωμα και τραβάμε το καλάι που περισσεύει για να πέσει μέσα στον ταβλά. Τέλος με το σολουσκούτι (βαμβάκι και αυτό) αφού κρυώσει ο χαλκός περνάμε την κασσιτερωμένη επιφάνεια για να γυαλίσει. Επιδιορθώσεις στα χαλκώματα (μπαλώματα) γίνονται είτε α) καρφωτές με καρφιά που φτιάχνει ο κασσιτερωτής από χαλκό, διότι τα άλλα, τα συνήθη, σκουριάζουν και κόβονται, είτε β) βραστές με μπράσο και χαλκοκόλληση, η οποία γίνεται με τρία στοιχεία: χαλκό, ψευδάργυρο και μπρούντζο.

³³ Βας, Σαρησάββας, ο.π., σ 42

Αντικείμενα για κασσιτέρωμα

Γκιούμια, θερμοκάζανα, καρδάρια, κατσαρόλες, κουταλοπήρουνα, ρακοκάζανα, μαστραπάδες, ταβάδες, ταψιά, σινιά, τηγάνια και ό,τι άλλο χάλκινο σκεύος έχει η οικογένεια.

Για το κασσιτέρωμα (γάνωμα) είναι απαραίτητα τα εξής εργαλεία και υλικά: το αμόνι, η βούτα (μεταλλικό δοχείο από χονδρή λαμαρίνα) όπου λιώνει ο κασσίτερος, το δρένι, το καζαϊ (μαχαιράκι για να ξύνουν τα μαύρα στίγματα), το καμίνι που δουλεύει με χειροκίνητο φυσερό και καίει κάρβουνα, η πυρωστιά, η τσιμπήδα, η μασιά για το γάνωμα αντικειμένων που δεν χωράει το χέρι (όπως στα γκιούμια), το ξυλόσφυρο ή ματσόλα, για το ίσιωμα των γουρνιασμένων βάσεων των ταπιών, το μαχαλοσάκκι, για τη μεταφορά των χαλκομάτων από και προς τον πελάτη, το παλάски (το βαμβάκι για το κασσιτέρωμα), το σολουσκούτι (βαμβάκι για το γυάλισμα των κασσιτερωμένων επιφανειών, ο ταβλάς, για να πέφτουν μέσα τα πλεονάσματα του κασσίτερου, ο κασσίτερος ή καλάι και το νισαντήρι (χλωριούχο αμμώνιο σε σκόνη).³⁴

Ως γανωτήδες εργάστηκαν στο Συκούριο οι Δημ. Τσόγιας, Αθανάσιος και Γεώργιος Χολεβάς και μερικοί περαστικοί, οι Θεόδωρος Σοκολάκης, Δημήτριος Ζούμας και Κ. Χάριτος.³⁵

³⁴ (προφορική μαρτυρία από τον κ. Κούμπουλη Σ.)

³⁵ Ιωάννης Ν. Πράπας, Το Συκούριο από το 1881 έως το 1996, Λάρισα, 1997, σ 245

9. Ο Δραγάτης

Μέχρι και τις αρχές της δεκαετίας του '80 κάθε χωριό είχε και έναν δραγάτη. Δραγάτης λεγόταν τότε ο αγροφύλακας. Εάν το χωριό ήταν μεγάλο και υπήρχαν σ' αυτό μεγάλες γεωργικές εκτάσεις, τότε υπήρχε και δεύτερος αγροφύλακας. Πρόκειται για ένα από τα μέτρα που έπαιρναν σε κάθε περιοχή για να προφυλάξουν την αγροτική περιουσία και τη γεωργική παραγωγή.³⁶

Ιδιαίτερη μόρφωση δεν χρειαζόταν για να προσληφθεί κάποιος αγροφύλακας. Αρκούσε το απολυτήριο του Δημοτικού Σχολείου και φυσικά να είναι υγιής και να μην έχει καταδικαστεί για κάποιο αδίκημα.

Κυκλοφορούσε με ειδική στολή σταχτοπράσινου χρώματος, με διακριτικά και πηλίκιο με εθνόσημο.

Δουλειά του ήταν η φύλαξη όλης της αγροτικής έκτασης του χωριού (χωράφια, αμπέλια, κήποι) από ζημιές που προκαλούσαν κυρίως πρόβατα, γίδια και άλλα ζώα αλλά και από κλοπές γεωργικών προϊόντων, παράνομη βοσκή φθορές κλπ.

Αν συλλάμβανε κάποιον που παρανομούσε, αυτός ήταν υποχρεωμένος να πληρώσει «σύλληπτρα»· δηλαδή ένα ορισμένο χρηματικό ποσό. Αν δεν είχε ή αρνιόταν να πληρώσει, τότε ο αγροφύλακας του έκανε μήνυση.

Επειδή οι εκτάσεις που φύλαγε ήταν μεγάλες και ήταν αδύνατο να παρακολουθεί όλες τις παρανομίες, δεχόταν και καταγγελίες από θιγόμενους και αναλάμβανε να δώσει λύσεις. Απέφευγε, όμως, να έχει ιδιαίτερες σχέσεις με τους χωρικούς. Φρόντιζε να κάνει σωστά τη δουλειά του, αν και δεν απέφευγε πολλές φορές τις υπερβολές.

Τα παλαιότερα χρόνια κυκλοφορούσε μ' ένα μεγάλο ξύλο στο χέρι και μια σφυρίχτρα. Αργότερα του επιτράπη να οπλοφορεί και ένωσε να αποκτά μεγαλύτερη εξουσία. Αρχές της δεκαετίας του '80 η Υπηρεσία Αγροφυλακής καταργήθηκε κι ο αγροφύλακας έγινε ένα από τα επαγγέλματα του χθες.³⁷

³⁶ Θάνος Κωνστ. Αθανασόπουλος, Σοφάδες, ο τόπος μας, Επαγγέλματα στην αχλύ του μύθου, Αθήνα, 1998, σ. 21

³⁷ Βας. Σαρησάββας, ο.π., σ 41

10. Ο Καλαθάς

Το καλάθι είναι πλεχτό σκεύος που το χρησιμοποιούσαν τα παλαιότερα χρόνια - κυρίως οι κάτοικοι της υπαίθρου - για τη μεταφορά και φύλαξη διαφόρων ειδών.

Η τέχνη της καλαθοπλεκτικής είναι γνωστή από την αρχαιότητα. Τα καλάθια ήταν απαραίτητο σκεύος της καθημερινής ζωής. Μ' αυτά οι άνθρωποι μετέφεραν σχεδόν τα πάντα: καρπούς, καπνό, μαλλί, φρούτα, καλαμπόκι, βαμβάκι και πολλά άλλα. Ήταν, όμως, χρήσιμα και στο σπίτι, αφού η νοικοκυρά φύλαγε μέσα σ' αυτά διάφορα ρούχα.

Υπήρχαν τριών ειδών καλάθια, που διέφεραν στο σχήμα, στο μέγεθος και στο υλικό κατασκευής: το κοινό καλάθι, το κοφίνι και το πανέρι.³⁸

Η κατασκευή τους ήταν σχετικά εύκολη δουλειά. Την άνοιξη ή το φθινόπωρο οι καλαθάδες έκοβαν απ' τα ποτάμια ευλύγιστα κλαδιά ιτιάς ή λυγαριάς (με φλούδα ή χωρίς φλούδα) και τα άφηναν στον ήλιο να ξεραθούν. Πριν αρχίσουν το πλέξιμο, τα έβρεχαν για να αποκτήσουν ευλυγισία. Ύστερα άρχιζαν τη δουλειά. Εκτός από τον κυρίως τεχνίτη, που συνήθως ήταν γύφτος, βοηθούσαν και τα υπόλοιπα μέλη της οικογένειας.

Ξεκινούσαν από τη βάση. Για να έχει η βάση μεγάλη αντοχή, το πλέξιμο της ήταν πιο πυκνό· έπλεκαν μαζί κλαδιά λυγαριάς και καλάμια. Έπειτα έκαναν το σκελετό, τοποθετώντας κάθετα προς τη βάση χλωρά καλάμια, που τα έσχιζαν σε λουρίδες. Πάνω σ' αυτά έπλεκαν τα τοιχώματα του καλαθιού. Στα κοφίνια, που ήταν μεγαλύτερα σε μέγεθος, τοποθετούσαν κατά διαστήματα μετάλλινα ελάσματα, για να αντέχουν μεγάλο βάρος. Μόλις ολοκλήρωναν και το σκελετό, έφτιαχναν στις άκρες λαβές.

Εκτός από ιτιές, λυγαριές και καλάμια, χρησιμοποιούσαν και άλλα είδη παρόμοιων φυτών, όπως σχοίνα, βούρλα, σφεντάμια, βένιες (κυπαρισσοειδή) αλλά και βέργες από φουντουκιές, που τις έκοβαν πάντα την άνοιξη που άνθιζαν και ήταν πιο μαλακές και πιο ευλύγιστες. Έφτιαχναν, επίσης, και καλάθια πολυτελείας, χρησιμοποιώντας λεπτά σχισμένα ξύλα από διάφορα δέντρα. Αυτά είχαν διακοσμητικό χαρακτήρα περισσότερο.³⁹

Αφού έπλεκαν αρκετά καλάθια και κοφίνια, τα φόρτωναν σε κάποιο ζώο και τα πουλούσαν στα χωριά. Συνήθως, όμως, τα φορτώνονταν στους ώμους οι ίδιοι, βάζοντας για ευκολία το ένα μέσα στο άλλο. Η αμοιβή τους δεν ήταν μεγάλη. Πολλές φορές μάλιστα γινόταν και σε είδος.⁴⁰

Σήμερα, που τα πλαστικά τελάρα και τα καφάσια αντικατέστησαν τα καλάθια και τα πανέρια, χάθηκε το επάγγελμα του καλαθά.

³⁸ Ροδούλα Σταθάκη Κούμαρη, Ηκαλαθοπλεκτική στην Ελλάδα, 1985, σ. 11-14

³⁹ Ιωάννης Ν. Πράπας, Η Σπηλιά στο κατώφλι του 21^{ου} αιώνα, Λάρισα, 2002, σ. 54

⁴⁰ Βας. Σαρησάββας, ο.π., σ.56-59

11. Ο Καφετζής – ταβερνιάρης

Από τα παλαιότερα επαγγέλματα αυτό του καφετζή, καθότι και στο πιο μικρό και απομακρυσμένο χωριό της πατρίδας μας υπήρχε καφενείο. Ήταν ο χώρος συγκέντρωσης και το μοναδικό μέσο διασκέδασης. Βρισκόταν, συνήθως στο κέντρο του χωριού. Εκεί μαζεύονταν οι άνδρες και περνούσαν την ώρα τους πίνοντας τον καφέ τους και σχολιάζοντας όσα συνέβαιναν στο χωριό. Ο καφετζής ήταν άνθρωπος με υπομονή, χαρούμενος και γελαστός για να ανέχεται τις ιδιοτροπίες των πελατών αλλά και μερακλής για να ικανοποιεί τα γούστα τους, ιδίως στον καφέ, που ο καθένας τον έπινε και διαφορετικό (βαρύγλυκο, μέτριο, γλυκύβραστο). Με τον καιρό μάθαινε τα γούστα του καθενός και δεν χρειαζόταν παρά μια κίνηση για να καταλάβει την επιθυμία του πελάτη.⁴¹

Φορούσε μίαν άσπρη ποδιά, με μια μεγάλη τσέπη μπροστά και μ' ένα δίσκο στο χέρι μετέφερε τις παραγγελίες των πελατών.

Το καφενείο ήταν ανοιχτό από το πρωί μέχρι αργά το βράδυ. Ηλεκτρικό ρεύμα δεν υπήρχε σ' όλα τα χωριά και το βράδυ το καφενείο φωτιζόταν με λουξ, που έκαιγε με πετρέλαιο και αμίαντο.

Οι πελάτες, εκτός από καφέ, παρήγγελλαν τσάι, κονιάκ ή τσίπουρο με μεζέ. Ύστερα γίνονταν παρέες και το 'στρωναν στο «χαρτί» (ξηρή, εξηνταέξ, πρέφα, πινάκλ κλπ.) ή τάβλι. Κι όλα αυτά «βερεσέ» τις περισσότερες φορές. Μέχρι να πουλήσουν τα προϊόντα τους. Μέχρι τότε γέμιζε το τεφτέρι του καφετζή.

Το καφενείο μέσα ήταν πολύ απλό. Μερικά ξύλινα ράφια, που ήταν τοποθετημένα μπουκάλια με διάφορα ποτά κι ο πάγκος με την γκαζιέρα, τα μπακιρένια μπρίκια, τα φλιτζάνια, όπου ετοίμαζε τον καφέ και τα ποτά. Και φυσικά τα ξύλινα τετράγωνα τραπέζια και οι ψάθινες καρέκλες. Και σε μια γωνιά η παγωνιέρα, όπου τους καλοκαιρινούς μήνες διατηρούνταν κρύα τα ποτά.⁴²

Σήμερα τα καφενεία έχουν «εκσυγχρονισθεί». Όλα γίνονται με μηχανές. Υπάρχουν, όμως, και κάποια παραδοσιακά καφενεία, με τις ψάθινες καρέκλες που ετοιμάζουν ακόμη τον καφέ με τον παλιό παραδοσιακό τρόπο.

Στα κοινοτικά αρχεία αναφέρονται οι παρακάτω επαγγελματίες:

⁴¹ Ζέγγος Βασ. Δημήτριος, Η ιστορία της κοινότητας Συκουρίου, Λάρισα, 2006, σ 50

⁴² Βας. Σαρησάββας, ο.π., σ.64-65

1. Χρήστος Καραδήμος (1921).
2. Γεώργιος Χρ. Παπαζαχαρίας (1933, 1942 είχε και πανδοχείο).
3. Χρήστος Πρόγρης (1935).
4. Αντώνιος Ήλος (1938).
5. Αλέξιος Παπαζαχαρίας (1925).
6. Ιωάννης Κωτούλας (1927).
7. Δημήτριος Καραδήμος, ο οποίος άνοιγε την ταβέρνα κάθε απόγευμα μετά τον Εσπερινό και σέρβιρε αχνιστό πατσά με ντόπια ρετσίνα.
8. Βασίλειος Κωτούλας.
9. Γεώργιος Χρ. Καραδήμος.
10. Δημήτριος Ντότσικας.
11. Αθανάσιος Μανίτσας και
12. Σπύρος Αλέξ. Παπαζαχαρίας, του οποίου η ταβέρνα ήταν στο μέρος όπου είναι σήμερα το παντοπωλείο του Θωμά Γ. Καραδήμου. Έφτιαχνε ψητά αρνιά στη σούβλα, κοκορέτσια, σπληνάντερα και η μυρωδιά τους πλημμύριζε όλη την πλατεία Θέμιδος και με τους εκλεκτούς μεζέδες του, σέρβιρε και την υπέροχη συκουριώτικη ρετσίνα⁴³



Εικόνα 3: Οι Συκουριώτες Αντ. Λιακόπουλος, Κων. Γιαννακόπουλος, Γεώρ. Μπέτσικας, Νικ. Μεταξάς και Σπ. Αλ. Παπαζαχαρίας παρακολουθούν το ψήσιμο ενός αρνιού.

⁴³ Ιωάννης Ν. Πράπας, Το Συκούριο από το 1881 έως το 1996, Λάρισα, 1997, σ .248

12. Ο Καρβουνοποιός

Τα ξυλοκάρβουνα γίνονται από (ζωντανά) πράσινα ξύλα οξυάς, αριού, δέντρου και πρίνου τα οποία είναι τα καλύτερα που χρησιμοποιούνται ως καύσιμη ύλη, υπό στερεά μορφή, για τη θέρμανση των σπιτιών, για το ζέσταμα κάποτε των σίδερων των ραφτών και των μοδιστρών, για τις ψησταριές και για πολλές άλλες χρήσεις.

Βασική προϋπόθεση είναι, τα ξύλα που θα χρησιμοποιηθούν στο καμίνι θα πρέπει να είναι γερά και όχι κούφια. Τα καμίνια είναι δύο τύπων:

1. Το όρθιο ή πύργος, είναι δύσκολο στην κατασκευή του και
2. Το πλάγιο που είναι απλό. Για να στηθεί ένα πλάγιο ξυλοκάμινο με ξύλα οξυάς

πρέπει:

- α) Να ανοιχθεί τάφος με διαστάσεις 2 X 2 μ. X 0,50 εκ. όπου θα τοποθετηθούν τα ξύλα.

β) Να τοποθετηθούν οι πρώτες 3-4 στρώσεις σταυροειδώς από στεγνά ξύλα (προσανάμματα) και συνεχίζοντας προς τα πάνω να βάζουμε ζωντανά πράσινα ξύλα μέχρι το ύψος που θέλουμε. Όσο ανεβαίνει το καμίνι πρέπει τα ξύλα να είναι μικρότερα στο μήκος, ώστε να σχηματισθεί στο επάνω μέρος ένας θόλος.

- γ) Το καμίνι στρώνεται, δηλαδή σκεπάζεται ως εξής:

Πρώτη στρώση με πράσινα φύλλα οξυάς. Δεύτερη στρώση με στεγνά φύλλα οξυάς από αυτά που είναι πεσμένα στη γη και τρίτη στρώση με χώμα, αυτό που είχαμε βγάλει από την τάφο.

δ) Ανάβουν το καμίνι στη βάση του, όπου καίγονται οι πρώτες στεγνές σειρές τα προσανάμματα και αρχίζει να βγαίνει ο καπνός από το άνοιγμα, το οποίο είναι λίγο ψηλότερα από το ύψος της τάφου και τότε το κλείνουν. Έτσι αρχίζει να γίνεται ατελής καύση απανθράκωσης των ξύλων η οποία σιγοκαίει επί μία εβδομάδα ή και λιγότερο.

ε) Τέλος ανοίγουν το καμίνι από πάνω, βγάζουν τα κάρβουνα και τα απλώνουν στο έδαφος. Πιθανόν, κάποια από αυτά να σιγοκαίει ακόμα· αυτά τα σβήνουν ρίχνοντας τα χώμα και όχι νερό. Τα οξύσια κάρβουνα λέγονται «τουρλούκια».⁴⁴

Υπάρχουν και κάρβουνα που τα λένε «γυφτοκάρβουνα» και τα οποία χρησιμοποιούσαν στα καμίνια οι σιδεράδες (χαλκιάδες) για να πυρώνουν τα σίδερα. Αυτά όταν τα βγάζουν από το καμίνι τα σβήνουν με νερό το οποίο απορροφούν και μετά δεν καίγονται εύκολα, παρά μόνον όταν ο χαλκιάς, τα δίνει αέρα με το φουσερό. Τα γυφτοκάρβουνα γίνονται συνήθως από κέδρους και καστανιές.

⁴⁴ Ιωάννης Ν. Πράπας, Η Σπηλιά στο κατώφλι του 21^{ου} αιώνα, Λάρισα, 2002, σ 67-68

Τα καμίνια στη Σπηλιά ήταν στις θέσεις Φτέρη, Κούτσουρο, στου Κατσιούλη το Ρέμα, στο Σέλωμα, στα Πουρναράκια και σε πολλά άλλα μέρη που υπήρχε δάσος.⁴⁵

⁴⁵ Ιωάννης Ν. Πράπας, Το Συκούριο από το 1881 έως το 1996, Λάρισα, 1997, σ 243-244

13. Ο Καρεκλάς

Πριν εμφανιστούν οι πλαστικές πολυθρόνες και οι καρέκλες από ξύλο, οι άνθρωποι χρησιμοποιούσαν ψάθινες. Απ' την πολλή χρήση, όμως, τρυπούσαν εύκολα, επειδή η βάση τους ήταν φτιαγμένη από χόρτο. Όποια, λοιπόν, χαλούσε, την έβαζαν στην άκρη και περίμεναν τον καρεκλά να την επιδιορθώσει.⁴⁶

Ο καρεκλάς ήταν τεχνίτης που επιδιόρθωνε καρέκλες, πλέκοντας τη βάση του ξύλινου πλαισίου. Για το πλέξιμο της χρησιμοποιούσε ένα ειδικό χόρτο, που σε πολλά μέρη το ονόμαζαν «πανιά». Το χόρτο αυτό το μάζευε ο καρεκλάς το καλοκαίρι μέσα από τα ποτάμια και τους βάλτους και το έβαζε στον ήλιο να στεγνώσει. Έπειτα το έκανε δεμάτια, το τύλιγε γύρω από τον ώμο του κι έπαιρνε τις γειτονιές και τα χωριά με τα πόδια. Είχε μαζί του κι έναν τορβά με τα απαραίτητα εργαλεία μέσα: σύρμα, τανάλια, σφυρί, μαχαίρι (τσεκμές).⁴⁷

Αντηχούσαν οι δρόμοι απ' την φωνή του: «Καρεκλαααάς! Καρέκλες διορθώνω. Ο καρεκλαααάς!». Άκουγαν αυτοί που είχαν χαλασμένες καρέκλες, έβγαιναν και τον φώναζαν. Αυτός καθόταν στην αυλή του σπιτιού ή στο πεζούλι του δρόμου κι άρχιζε με επιδεξιότητα να επιδιορθώνει την καρέκλα. Πρώτα έκοβε το κατεστραμμένο κομμάτι της βάσης. Έπειτα έβρεχε το χόρτο, για να μαλακώσει και να δουλεύεται ευκολότερα. Ξεκινούσε το πλέξιμο απ' τις άκρες και τελείωνε στο κέντρο. Τα χέρια του δούλευαν με μαεστρία. Οι νοικοκυρές του έφτιαχναν καφέ και του τον πρόσφεραν μαζί με κρύο νερό απ' το πηγάδι. Όταν τελείωνε το πλέξιμο, έκοβε με τον τσεκμέ τις άκρες του χόρτου που προεξείχαν. Έπειτα έβαζε την «παλιά» (την γεροντότερη του σπιτιού) να καθίσει με το εγγονάκι, για να δει αν «κρατάει» η καρέκλα. Πληρωνόταν μετά για τον κόπο του και συνέχιζε το δρόμο του.

Πολύ δουλειά είχε τότε ο καρεκλάς με τα καφενεία. Εκεί υπήρχαν πολλές καρέκλες που από την καθημερινή χρήση χαλούσαν γρήγορα. Τις μάζευε αυτές σε μια γωνιά ο καφετζής κι όταν περνούσε ο καρεκλάς κάνανε τη συμφωνία και από το πρωί ίσαμε το μεσημέρι τις τελείωνε. Αν ήταν μερακλής ο καφετζής, έβαφε με διάφορα χρώματα τα χόρτα και η καρέκλα γινόταν αριστούργημα.

Αργότερα το χόρτο αντικαταστάθηκε από χρωματιστά κορδόνια κι έπειτα οι καρέκλες βιομηχανοποιήθηκαν. Μόνο σε κάποια παραδοσιακά καφενεία θα βρούμε σήμερα ψάθινες καρέκλες.

Στο Συκούριο ο μοναδικός επαγγελματίας καρεκλάς ή αλλιώς καθεκλοποιός, που κατασκεύαζε κι επισκεύαζε κάθε είδους ψάθα, ήταν ο Γ. Σπυρόπουλος, ο οποίος γεννήθηκε στο

⁴⁶ Βας. Σαρησάββας, ο.π., σ 66-67

⁴⁷ Ζέγγος Βασ. Δημήτριος, Η ιστορία της κοινότητας Συκουρίου, Λάρισα, 2006, σ 52-53

Τρίστενο της Δωρίδας στις 5-11-1908 και πέθανε στις 2-3-1991. Μετά από αυτόν κανένας άλλος δεν συνέχισε την τέχνη του καρεκλά.⁴⁸

⁴⁸ (προφορική μαρτυρία από τον κ. Σ. Σπυρόπουλο)

14. Ο Καροποιός

Το κάρο είναι ένα δίτροχο ή τετράτροχο φορτηγό αμάξι. Αποτελείται από τους τροχούς, την καρότσα και τα δύο ζευγόξυλα, στις άκρες των οποίων έδεναν τα άλογα ή τα βόδια που έσερναν το αμάξι. Θεωρείται από τα αρχαιότερα μεταφορικά και φορτηγά μέσα.

Τα παλιά χρόνια το κάρο ήταν μέσο πρώτης ανάγκης. Μ' αυτό εξυπηρετούνταν σ' όλες τους τις μετακινήσεις οι άνθρωποι, κυρίως στην ύπαιθρο. Μ' αυτό έκαναν οι γεωργοί όλες τις γεωργικές τους εργασίες και τις μεταφορές των προϊόντων τους. Μ' αυτό πήγαιναν στον αρραβώνα και στους γάμους και μ' αυτό μετέφεραν την προίκα των κοριτσιών. Ήταν το απαραίτητο συγκοινωνιακό μέσο της υπαίθρου, όπου σπάνια συναντούσες άλλο τροχοφόρο.⁴⁹

Η κατασκευή του κάρου γινόταν από ειδικούς τεχνίτες, τους καροποιούς, και απαιτούσε πολύ χρόνο και μεγάλη προσοχή. Οι καροποιοί ήταν αυτοδίδακτοι μάστορες του ξύλου, που έκαναν τη δουλειά τους με τέχνη και μεράκι. Τα εργαλεία που χρησιμοποιούσαν ήταν το σκεπάρι, το ξυλοφάι, η βαριά, το πριόνι, το σφιχτήρι, η αρίδα κ.ά. Ονομαστοί ήταν οι καροποιοί της Θράκης που εξέλιξαν τη μορφή του κάρου τόσο τεχνικά όσο και καλλιτεχνικά. Στο Συκούριο υπήρχαν διπλόκαρα, μονόκαρα, σούστες, αμαξάκια και μόνιππα.⁵⁰

Για την κατασκευή ενός κάρου χρησιμοποιούσαν διαφορετική ξυλεία: Πουρναρίσια για τους τροχούς, ελατίσια για το πάτωμα και οξυάς για τα άλλα εξαρτήματα. Το κάρο χωριζόταν στα εξής μέρη: ρόδες (τροχοί), κεφαλάρια, μπροστινό και πισινό συγκρότημα, πάτωμα, παρμάκες και τιμόνι.

Ρόδες - Κεφαλάρια

Αυτές ήταν μπροστινές διαμέτρου 1,13 εκ. και πισινές 1,36 εκ. Αποτελούνταν από το κεφαλάρι που στερεώνονταν τα 12 παρμάκια ή ακτίνες. Οι ακτίνες στερεώνονταν επάνω στις 6 αψίδες. Οι αψίδες εξωτερικά είχαν σιδερένιο στεφάνι στερεωμένο με καρόβιδες και παξιμάδια, και επίσης στο κεφαλάρι έμπαιναν 4 στεφανάκια, για να μην ανοίξει το ξύλο. Τα κεφαλάρια ήταν τρυπημένα πέρα - πέρα, όπου έμπαιναν τα μαντεμένα κωνικά χωνιά. Μέσα σ' αυτά έμπαινε ο σιδερένιος άξονας που ένωνε τις δύο ρόδες, το λεγόμενο διγκίλι. Στα άκρα το διγκίλι είχε βόλτες που βίδωναν χονδρά παξιμάδια για να μην φεύγουν οι ρόδες, και τα ξεβίδωναν με μεγάλα κλειδιά, για να βάζουν μέσα στα χωνιά γράσσο για λίπανση.

Μπροστινό συγκρότημα

⁴⁹ Βας. Σαρησάββας, ο.π., σ 69-70

⁵⁰ Ιωάννης Ν. Πράπας, Η Σπηλιά στο κατώφλι του 21^{ου} αιώνα, Λάρισα, 2002, σ 76-78

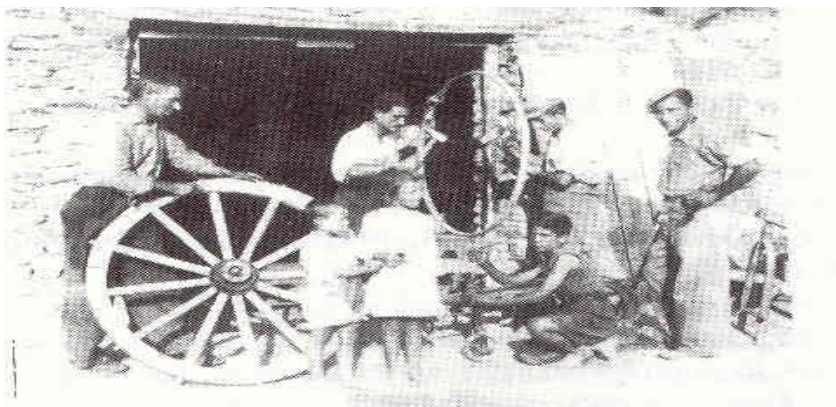
Αποτελείται από το σιδερένιο διγκίλι που ένωνε τις ρόδες και επάνω έμπαινε μια πατούρα, το διγκιλόξυλο, μήκους 1,10 εκ. Επάνω στο διγκιλόξυλο πατούσε η πλάκα (πλαίσιο) μήκους 1,15 εκ. που είχε δύο ψαλίδια μήκους το καθένα από 1,36 εκ., 1 σταυρό, 1,20 εκ. και 1 σταυρουδάκι 59 εκ. Το πάχος αυτών ήταν 6X6 εκ. και επάνω στην πλάκα πατούσε το γιαστίκι μήκους 1,20 εκ. Το διγκιλόξυλο, η πλάκα και το γιαστίκι είχαν το ίδιο πάχος (8x8 εκ.) για να δένονται όλα μαζί στο διγκίλι με ζιγκιά (σφιχτήρες).

Πέσω συγκρότημα

Είχε το διγκίλι που ένωνε τις ρόδες, το διγκιλόξυλο με τα δύο ψαλίδια και το γιαστίκι και δένονταν όλα μαζί με 6 ζιγκιά (σφιχτήρες). Τα δύο συγκροτήματα τα ένωνε η ξύλινη σαΐτα και στα σημεία συνδέσεως υπήρχαν οι πύροι (ζουμπάδες), ένας μπροστά και ένας στο ενδιάμεσο.

Πάτωμα

Αυτό πατούσε επάνω στα γιαστίκια. Επί πλέον επάνω στο γιαστίκι, στα άκρα του, ήταν τοποθετημένα τα 2 σουένια, αριστερά και δεξιά. Επάνω στα σουένια υπήρχαν τα μεταλλικά γουβάνια με τις αλυσίδες και τα τσαπράζια για να κουμπώνουν και να μην ανοίγει το κάρο όταν ήταν φορτωμένο. Επίσης στα σουένια στηρίζονταν οι παραπέτες δηλ. οι πλευρές του κάρου. Η κάθε παραπέτα είχε 2 κανατόξυλα μήκους το καθένα από 2,75 εκ. πάχους (5x5 εκ.), 12 παίδες όρθιες, από τις οποίες οι 4 (δύο από κάθε πλευρά) εξέιχαν κατά 8 εκ. ούτως ώστε να μπορούν να κρεμάνε τις τριχιές, τους τροβάδες και τις φτσέλες, 1 σανίδι πλάτους 27 εκ. και 4 πήχεις.⁵¹



Εικόνα 2:Το καρποποιείο του Κων. Απ. Παπαχρήστου, το 1947. Εικονίζονται (από τα αριστερά) οι: Κ. Παπαχρήστος, Νικ. Χ. Μακρής, Αντ. Μπέλτσιος, Θ.Δ. Μητροδήμος, Αρίστ. Γλυμπά-τσας και τα παιδιά του Κ. Παπαχρήστου.

⁵¹ Ιωάννης Ν. Πράπας, Το Συκούριο από το 1881 έως το 1996, Λάρισα, 1997, σ 246-247

Όταν το κάρο ήταν φορτωμένο με δεμάτια από σιτάρι, σανό, χορτάρι ή βίκο τοποθετούσαν στις μεταλλικές υποδοχές που ήταν κατά μήκος επάνω στις παραπέτες, τρεις σε κάθε πλευρά, 6 μυτερά ξύλα τα λεγόμενα χάλπια ή χαλπούδια για να ανεβαίνει έτσι το ύψος του κάρου με αποτέλεσμα να φορτώνουν περισσότερα δεμάτια κ.λ.π. Ακόμα όταν ήθελαν να φορτώσουν χύμα άχυρο, γύρω - γύρω στα χάλπια έβαζαν μια απόχη (σίτα) και δημιουργούσαν έτσι το καλαμωτό. Το άχυρο το έριχναν επάνω στο καλαμωτό με μεγάλες δικούλες και μετά το άδειαζαν στους αχυρώνες. Το τιμόνι είχε μήκος 3 μέτρα.

Τα μονόκαρα είχαν μικρή καρότσα, με δύο ψηλές ρόδες που τα χρησιμοποιούσαν για μεταφορές, οικοδομικών υλικών (άμμο, χαλίκια, πέτρες κ.ά.) τα τραβούσε ένα δυνατό άλογο και ήταν ανατρεπόμενα. Οι σούστες είχαν δύο ρόδες και ήταν κυρίως για ελαφριές μεταφορές κηπευτικών προϊόντων (μανάβηδες). Τις τραβούσε ένα άλογο ή γαϊδουράκι. Τα αμαξάκια ήταν ελαφρού τύπου και είχαν δύο ρόδες. Ήταν μεταφορικά συγκοινωνιακά μέσα. Με αυτά κουβαλούσαν και τα γκιούμια με το γάλα στα τυροκομεία.

Τα μόνιππα είχαν δύο ρόδες. Τα τραβούσαν ένα - δύο άλογα και ήταν γραφικά με δερμάτινο σκέπαστρο. Τα χρησιμοποιούσαν για τη μεταφορά ανθρώπων, για ρομαντικούς περιπάτους από τις αρχές του 20^{ου} αιώνα μέχρι το 1960. Γνωστοί καροπιοί υπήρξαν ο Κωνσταντίνος Απ. Παπαχρήστος και ο Μιλτιάδης Γιάννακας από την Όσσα.⁵²

⁵² (προφορική μαρτυρία από τον κ. Κ. Παπαχρήστο)

15. Ο Κοσκινάς

Το κόσκινο είναι ένα κυκλικό σκεύος με βάση από δικτυωτό μεταλλικό πλέγμα ή από διάτρητο δέρμα που χρησιμεύει στο διαχωρισμό στερεών υλικών, στον καθαρισμό κόκκων κλπ. Για την κατασκευή του που ήταν σχετικά εύκολη, δεν χρειαζόταν πολλά υλικά και εργαλεία.⁵³

Ο τεχνίτης που τα κατασκεύαζε, ο κοσκινάς, έφτιαχνε πρώτα τον ξύλινο σκελετό (κασνάκι), που ήταν συνήθως από ξύλο οξιάς. Τον επεξεργαζόταν κατάλληλα ώστε το πάχος του να μην ξεπερνάει το ένα εκατοστό. Το στρογγύλευε έπειτα και ένωνε τις δυο άκρες του με μικρά καρφάκια. Μετά έφτιαχνε τη βάση από δέρμα (λουροκόσκινο) ή από ψιλή σίτα (κρησάρα ή αλευροκόσκινο) ή από λαμαρίνα, ανάλογα για το πού θα το χρησιμοποιούσαν.⁵⁴

Τα κόσκινα είναι διαφόρων διαστάσεων. Το μεγαλύτερο, που λέγεται δριμόνι ή τσιλιγκίρι, έχει διάμετρο ένα μέτρο. Το χρησιμοποιούσαν παλιά οι γεωργοί μετά το αλώνισμα για να συγκρατήσουν τα απομεινάρια απ' το σιτάρι, το κριθάρι ή τη φακή. Το δριμόνι έχει ξύλινο σκελετό και η βάση του είναι από χοντρό πλεγμένο σύρμα ή από λαμαρίνα, στην οποία έκαναν τρύπες. Το πιο μικρό κόσκινο είναι η κρησάρα ή αλευροκόσκινο. Εκτός από το μέγεθος διαφέρει και στη βάση του, η οποία είναι φτιαγμένη από ψιλή σίτα, τεντωμένη καλά για να κοσκινίζει σωστά. Την κρησάρα την χρησιμοποιούν οι νοικοκυρές για να κοσκινίζουν αλεύρι, τραχανά κλπ. και να απομακρύνουν τα άχρηστα κομμάτια.

Σήμερα το κόσκινο έπαψε να είναι απαραίτητο εργαλείο για το γεωργό και τη νοικοκυρά. Όλα πλέον τα επεξεργάζεται η σύγχρονη τεχνολογία και τα προϊόντα φθάνουν στο σπίτι έτοιμα για κατανάλωση. Μόνο κάποιες παλιές νοικοκυρές το χρησιμοποιούν ακόμη για να κοσκινίζουν το αλεύρι. Τη γραφική φιγούρα του κοσκινά που, φορτωμένος τα κόσκινα, γύριζε τα χωριά και τις πόλεις της πατρίδας μας δεν θα τη συναντήσουμε.

Το κόσκινο, επειδή τον παλιό καιρό ήταν πολύ απαραίτητο, έδωσε αφορμή να χρησιμοποιήσει ο λαός μας πολλές φράσεις σχετικές μ' αυτό. Όπως: «Καινούργιο κοσκινάκι μου και πού να σε κρεμάσω», που το λέμε όταν αγοράζουμε κάτι καινούργιο και το φροντίζουμε ιδιαίτερα ή «το περνώ από κόσκινο», το εξετάζω δηλαδή με προσοχή, και πολλές άλλες.⁵⁵

⁵³ Ιωάννης Ν. Πράπας, Εργαλεία και σκεύη της καθημερινής ζωής από την περιοχή Συκουρίου, Λάρισα 1998, σ 93

⁵⁴ Ζέγγος Βασ. Δημήτριος, Η ιστορία της κοινότητας Συκουρίου, Λάρισα, 2006, σ 56-57

⁵⁵ Βας. Σαρησάββας, ο.π., σ 78-79

16.Ο Κουρέας

Η περιποίηση των μαλλιών αποτελούσε και αποτελεί φροντίδα του ανθρώπου σ' όλες τις εποχές και σ' όλες τις κοινωνίες. Πολλοί αρχαίοι λαοί μάλιστα τοποθετούσαν τη δύναμη της ζωής στα μαλλιά. Για τους αρχαίους Έλληνες η μακριά κόμη θεωρούνταν στολίδι και ένδειξη λεβεντιάς.

Το επάγγελμα του κουρέα είναι γνωστό πριν από τον 5^ο π.χ. αιώνα. Τα κουρέα ήταν υπαίθρια. Σ' αυτά σύχναζαν αργόσχολοι πολίτες που τους άρεσε να φλυαρούν και να κουτσομπολεύουν γενικά. Και μέχρι σήμερα τα κουρέα και τα κομμωτήρια εξακολουθούν να είναι χώροι συζητήσεων και ανακοινώσεων. Αλλά και οι κουρείς ήταν ιδιαίτερα φλύαροι. Τόσο που γίνονταν πολλές φορές κουραστικοί και ενοχλητικοί. Χαρακτηριστικός είναι ο διάλογος ενός μπαρμπέρη (κουρέα) μ' έναν πελάτη του.

- Μπαρμπέρης: «Πώς να σας κουρέψω;»
- Πελάτης: «Σιωπώντας»

Οι κουρείς στην αρχαιότητα, εκτός από την κόμμωση, έκαναν και την περιποίηση της γενειάδας. Στους αρχαίους άρεσε ιδιαίτερα το «κατσάρωμα» της γενειάδας, όπως και τους βυζαντινούς, οι οποίοι μάλιστα περιποιούνταν τις γενειάδες τους με λάδι και χέννα (ειδικό φυτό που δίνει χρώμα) και τις κατσάρωναν με καυτό σίδερο. Μόνο ο Μ. Αλέξανδρος «κατάργησε» τη γενειάδα, με τη δικαιολογία ότι στη μάχη οι εχθροί τους έπιαναν απ' τα γένια.

Πέρασαν τα χρόνια, και το επάγγελμα του κουρέα παρέμεινε σχεδόν το ίδιο. Οι συνήθειες των ανθρώπων μόνον άλλαξαν. Οι ανάγκες και οι δυσκολίες της ζωής ανάγκασαν πολλούς να κόβουν μόνοι τους τα μαλλιά τους με κάτι περίεργα ψαλίδια, τα «φραγκοψαλίδια». Όσο για το ξύρισμα, είχαν μαχαίρια τα οποία ακόνιζαν και μ' αυτά προσπαθούσαν να ξυριστούν.⁵⁶

Οι μπαρμπέρηδες τότε δεν περιορίζονταν μόνο στο κούρεμα και στο ξύρισμα. Έκαναν και το γιατρό, τον αισθητικό, έβγαζαν δόντια, έβαζαν βδέλλες για αφαίμαξη, «έκοβαν» βεντούζες στους κρυολογημένους, έφτιαχναν καταπλάσματα για το στομάχι και πολλά άλλα.

Υπήρχαν, όμως, και κάποιοι που έστηναν ένα πρόχειρο κουρείο έξω από χάνια και μαγειρεία, όπου σύχναζε πολύς κόσμος. Έβαζαν ένα τραπέζι με τα απαραίτητα ξυριστικά πάνω, μια παλιά πολυθρόνα, φορούσαν και μιαν άσπρη ρόμπα και περίμεναν την πελατεία. Δεν κούρευαν, μόνο ξύριζαν. Προσπαθούσαν να είναι πάντα ευχάριστοι στους πελάτες. Τους έλεγαν ανέκδοτα αλλά και όλα τα νέα που κυκλοφορούσαν τότε. Έτσι ο πελάτης ήταν ευχαριστημένος. Στο τέλος του έβαζαν και κολόνια και τον ξεπροβόδιζαν με τη φράση: «...με τις υγείες σας».

⁵⁶ Βας, Σαρησάββας, ο.π., σ 82-88

Γύρω στα 1918 άρχισαν να εκδίδονται οι πρώτες αστυνομικές διατάξεις που ρύθμιζαν την υγιεινή και την καθαριότητα των κουρείων. Σύμφωνα μ' αυτές τις διατάξεις όλα τα εργαλεία πριν και μετά τη χρήση έπρεπε απαραίτητα να απολυμαίνονται.

Τα περισσότερα κουρεία μέχρι το 1950 ήταν μέσα στα καφενεία, όπου καταλάμβαναν έναν μικρό χώρο που χωριζόταν με παραβάν. Ο μαθητευόμενος κουρέας έπρεπε σιγά - σιγά να εξασκηθεί στην μηχανή, στο ψαλίδι, στην τσατσάρα, και ιδιαίτερη προσοχή να δώσει στη χρήση του ξυραφιού. Μάθαινε να κουρεύει και να ξυρίζει στα μαλλιά και στα γένια των μικρών και κάποιων φίλων με την συγκατάθεση, βέβαια του κουρέα (αφεντικού).

Για το κούρεμα ήταν απαραίτητα τα εξής εργαλεία: Μηχανές του χεριού (χοντρή, μεσαία, ψιλή), πετσέτες λευκές, τσατσάρες (χοντρές και ψιλές, χοντρές για το κόντεμα των μαλλιών και ψιλές για τον αυχένα, σβέρκο, φαβορίτες και μουστάκια), ψαλίδια για την κοπή των μαλλιών και ένα για το αραίωμα των πυκνών μαλλιών.⁵⁷

Για το ξύρισμα ήταν απαραίτητα τα εξής εργαλεία: Κούπες για το σαπούνι, πινέλο τρίχينو και ζεστό νερό (για να γίνεται η σαπουνάδα και να μαλακώνουν τα γένια), ξυράφια μεγάλα (χοντρά - ψιλά) με λεπίδα (χοντρή - ψιλή). Τα χοντρά ήταν για τα μεγάλα γένια και τα ψιλά για την κόντρα. Τα ξυράφια όταν δεν έκοβαν (στόμωναν) τα έστελναν στη Λάρισα ή στον Βόλο για να τα τροχίσουν. Αργότερα τα τροχούσαν οι ίδιοι οι κουρείς, πρώτα επάνω σε ειδική πέτρα (λαδάκονο) και ενδιάμεσα σε κάθε ξύρισμα τα περνούσαν από το πέτσινο λουρί. Αυτό ήταν διπλό κρεμαστό, ή διπλό με ξύλινη λαβή. Στο κρεμαστό η μία πλευρά ήταν κάπως τραχεία και την περνούσαν με μία αλοιφή, το σμυρίλι, που ήταν σαν τη σοκολάτα, και το τρόχισμα του ξυραφιού ήταν σκληρό, ενώ από την άλλη πλευρά το πετσί ήταν μαλακό και η λεπίδα έβγαζε αιθέρα, δηλ. έκοβε πολύ καλά. Χρειάζονταν επίσης και πετσέτες λευκές μικρές. Μετά το ξύρισμα έβαζαν καφτήρι για τυχόν κοψίματα, λόγω λεπτής και ευαίσθητης επιδερμίδας, οινόπνευμα για απολύμανση, κρέμα για να κλείσουν οι πόροι και τέλος πούδρα για να στεγνώσει το πρόσωπο. Τέλος απαραίτητος ήταν και ο εξοπλισμός του κάθε κουρείου, με καθρέφτες, κομοδίνα, πολυθρόνες και λευκές ποδιές.⁵⁸

Γνωστοί κουρείς στην περιοχή του Συκουρίου υπήρξαν: οι:

- Αθανάσιος Μπέλτσιος,
- Ζήσης Καρυώτης,
- Κων/νος Καρυωτης
- Κων/νος Κουλούντζος,
- Γεώργιος Ναπολέων

⁵⁷ (προφορική μαρτυρία από κ. Αθ. Σινάτκα)

⁵⁸ Ιωάννης Ν. Πράπας, Εργαλεία και σκεύη της καθημερινής ζωής από την περιοχή Συκουρίου, Λάρισα 1998, σ 95

- Νικόλαος Ναπολέον,
- Αθανάσιος Σινάτικας
- Παντελής Πατσιάς,
- Δημήτριος Μπίρμπος,
- Θωμάς Γκουντής,
- Ιωάννης Πάσχος,
- Ευθ. Τζέλφος,
- Γεώργιος Τσάτσος
- Ιωάννης Τσόγκας.⁵⁹

⁵⁹ Ιωάννης Ν. Πράπας, Το Συκούριο από το 1881 έως το 1996, Λάρισα, 1997, σ 249

17. Ο Μελισσοκόμος

Μελισσοκόμος είναι αυτός που εκτρέφει και συντηρεί μέλισσες μέσα σε ειδικές κυψέλες.

Στην πατρίδα μας υπήρχαν και εξακολουθούν να υπάρχουν πολλοί μελισσοκόμοι, λόγω του κλίματος και της κατάλληλης χλωρίδας, που βοηθάει πολύ στην ανάπτυξη της μελισσοτροφίας.

Η κυψέλη είναι ένα τετράγωνο κιβώτιο, που κατασκευάζεται από ειδικά σανίδια και στη συνέχεια επενδύεται εξωτερικά με κατάλληλο υλικό για να προφυλάγονται οι μέλισσες απ' τις καιρικές συνθήκες (ζέστη, κρύο, βροχή). Αποτελείται από πολλά πλαίσια (τελάρια), τα οποία ο μελισσοκόμος τοποθετεί κατάλληλα, για να υπάρχει ευρυχωρία και οι μέλισσες να κινούνται ελεύθερα.

Η περιποίηση των μελισσών απαιτεί ειδικές γνώσεις, τις οποίες κατέχει ο μελισσοκόμος. Διαλέγει μέρη με κατάλληλη βλάστηση και τοποθετεί τις κυψέλες σε μέρος απάνεμο, χωρίς υγρασία και γεμάτο φυτά, όπως θυμάρι, ρίγανη, λεβάντα και διάφορα οπωροφόρα δέντρα, τα οποία «δίνουν» πολύ μέλι. Το χειμώνα τοποθετεί τις κυψέλες πάνω σε βάθρα και τις σκεπάζει με νάιλον. Φροντίζει να παρακολουθεί το μελίσσι, χωρίς να το παρενοχλεί και αφήνει απαραίτητα μια ποσότητα μελιού για τις ίδιες τις μέλισσες, ιδίως το χειμώνα.

Εκεί που προσέχει περισσότερο είναι στην αφαίρεση του μελιού, όταν τα τελάρια γεμίζουν και πρέπει να τα αφαιρέσει αμέσως για να αναγκάσει τις μέλισσες να δουλέψουν περισσότερο. Κι αυτό για δύο λόγους. Πρώτον οι κινήσεις του δεν πρέπει να ερεθίζουν τις μέλισσες για να μην διαταραχθεί η ζωή του μελισσιού και δεύτερο να μην διακινδυνεύσει και ο ίδιος από τα τσιμπήματα τους. Γι' αυτό, εκτός από την ειδική προστατευτική συρμάτινη μάσκα με την οποία καλύπτει το κεφάλι του, φοράει και γάντια στα χέρια. Και για να μην αντιδρούν τις ζαλίζει μ' ένα ειδικό καπνιστήρι, καίγοντας ξερή κοπριά. Δεν αποφεύγει όμως κάποια τσιμπήματα.

Σήμερα πολλά άλλαξαν στη μελισσοκομία. Εξακολουθούν, όμως, να υπάρχουν μελισσοκόμοι που δουλεύουν με τον παλιό παραδοσιακό τρόπο.⁶⁰

⁶⁰ Βας, Σαρησάββας, ο.π., σ 89

18. Η Μοδίστρα

Εκείνα τα χρόνια, δεν υπήρχαν μαγαζιά που πουλούσαν «έτοιμα ενδύματα» και οι γυναίκες έραβαν τα ρούχα τους στις μοδίστρες. Αγοράζαν οι ίδιες τα υφάσματα και πήγαιναν στη μοδίστρα που γνώριζαν, για να τους ράψει αυτό που ήθελαν (φόρεμα, φούστα, πουκάμισο, ζακέτα, παλτό κλπ.). Πολλές φορές τη φώναζαν και στο σπίτι, ιδίως σε γάμους, οπότε όλη η οικογένεια έπρεπε να ράψει καινούργια ρούχα και η νύφη το νυφικό της. Γι' αυτήν την περίπτωση την πλήρωναν με τις μέρες. Τα μέσα που διέθετε τότε η μοδίστρα δεν ήταν όπως τα σημερινά και γι' αυτό αργούσε να γίνει ένα φόρεμα ή ένα παλτό.

Το επάγγελμα της μοδίστρας θεωρούνταν πολύ σεβαστό τα παλιά χρόνια, γιατί απέφερε πολλά χρήματα. Γι' αυτό το λόγο και οι μοδίστρες εργάζονταν μέχρι τα γεράματα τους.

Για να γίνει κάποια κοπέλα μοδίστρα, έπρεπε να πάει με τους γονείς της στο «ατελιέ» κάποιας σπουδαίας μοδίστρας, για να κάνουν συμφωνία. Συνήθως η συμφωνία ήταν για τέσσερα χρόνια. Η υπονήφια μοδίστρα θα απασχολούνταν απ' τις 7 το πρωί ως αργά το βράδυ χωρίς μισθό. Αυτά τα τέσσερα χρόνια η μαθητευόμενη έκανε όλες τις βοηθητικές δουλειές, όπως στρίψωμα, ρεμπάτεμα, σουρφιλέ, τρύπωμα και ξετρύπωμα, πάντοτε φυσικά «κατ' εντολήν» της μοδίστρας. Όταν μάλιστα έπεφτε πολλή δουλειά, κυρίως τις παραμονές των μεγάλων γιορτών ή σε γάμους, τότε δύο και τρία εικοσιτετράωρα δούλευαν όλες σχεδόν ασταμάτητα.⁶¹

Η συμπεριφορά της μοδίστρας απέναντι στις μαθητευόμενες ήταν πολύ αυστηρή. Δεν τις έδειχνε εύκολα τα μυστικά της δουλειάς: πώς να παίρνουν μέτρα, πώς να κόβουν, για να μη μαθαίνουν γρήγορα και χάσει αργότερα την πελατεία της.

Το πρώτο πράγμα που έκανε η μοδίστρα μόλις ερχόταν πελάτισσα ήταν να πάρει μέτρα. Έπαιρνε τη μεζούρα κι άρχισε να μετράει τη μέση, το στήθος, την περιφέρεια, το ύψος και συγχρόνως σημείωνε τα νούμερα σ' ένα τεφτέρι. Αφού τελείωνε με τα μέτρα, άπλωνε το ύφασμα, έπαιρνε τη σημαδόπετρα και χάραζε πάνω του. Κατόπιν έπαιρνε το ψαλίδι και άρχιζε να το κόβει. Όταν τελείωνε μ' αυτά ειδοποιούσε την πελάτισσα κι άρχιζαν οι πρόβες. Έστηνε το φόρεμα πάνω της, έπαιρνε την «πελότα» στο χέρι κι άρχιζε να στενεύει ή να φαρδαίνει, μέχρι να 'ρθει ακριβώς στα μέτρα. Η «πελότα» ήταν ένα μικρό βελούδινο μαξιλαράκι, γεμισμένο με πίτουρα ή μαλλί, που πάνω του η μοδίστρα έμπηγε τις καρφίτσες και τις βελόνες. Είχε συνήθως σχήμα λουλουδιού ή καρδιάς και θεωρούνταν απαραίτητο σύνεργο της μοδίστρας.⁶²

Μέχρι να τελειώσει το φόρεμα γίνονταν πολλές πρόβες. Η πελάτισσα αναγκαζόταν να επισκεφτεί πολλές φορές τη μοδίστρα, για να γίνουν όλα σωστά. Την προτελευταία μέρα πριν την παράδοση γινόταν η τελική πρόβα και ρυθμιζόνταν οι τελευταίες λεπτομέρειες. Έπειτα το

⁶¹ Ζέγγος Βασ. Δημήτριος, Η ιστορία της κοινότητας Συκουρίου, Λάρισα, 2006, σ 64

⁶² Ιωάννης Ν. Πράπας, Εργαλεία και σκεύη της καθημερινής ζωής από την περιοχή Συκουρίου, Λάρισα 1998, σ 97

φόρεμα γαζωνόταν στη χειροκίνητη μηχανή, που αργότερα έγινε ποδοκίνητη. Μετά πήγαινε για σίδερο. Το σίδερο ήταν απλό, κούφιο μέσα, το γέμιζαν με αναμμένα κάρβουνα και το κουνούσαν δεξιά-αριστερά για να πυρώνει. Έστηναν μια πρόχειρη σιδερώστρα, που ήταν ένα μακρύ σανίδι τυλιγμένο με πανί, το ακουμπούσαν σε δυο καρέκλες κι εκεί πάνω σιδέρωναν. Το σιδέρωμα γινόταν πρώτα από την ανάποδη του υφάσματος και μετά από την καλή.

Αφού τελείωνε και το σιδέρωμα, η παραγγελία ήταν πλέον έτοιμη. Διάλεγε τότε η μοδίστρα την κοπέλα που θα παρέδιδε το ρούχο στην πελάτισσα. Η παράδοση του καινούργιου ρούχου σήμαινε και μια γενναία αμοιβή. Γι' αυτό όλες οι μαθητευόμενες προσπαθούσαν να έχουν την εύνοια της. Και εξαιτίας αυτής της εύνοιας, οι σχέσεις των μαθητευόμενων κοριτσιών φτάνανε πολλές φορές στα άκρα. Δεν τολμούσαν, όμως, από μόνες τους να ζητήσουν κάτι τέτοιο από τη μοδίστρα, γιατί υπήρχε ο κίνδυνος να πέσουν σε δυσμένεια.⁶³

Μετά την παρέλευση των τεσσάρων χρόνων και αφού όλα πήγαιναν καλά, η μαθητευόμενη έδινε ένα σημαντικό για την εποχή εκείνη ποσό -περίπου 500 δρχ. - στη μοδίστρα, για να παραλάβει απ' αυτήν ένα ψαλίδι. Η κατοχή του ψαλιδιού σήμαινε για τη μαθητευόμενη ότι έφτασε σ' εκείνο το επίπεδο γνώσεων που θα μπορεί πλέον να αναλάβει μόνη της να κόψει, να ράψει και να ολοκληρώσει μια παραγγελία. Πολλές φορές η μοδίστρα, αν ήταν πολύ ευχαριστημένη από τη μαθητευόμενη, της έδινε και «προίκα»· δηλαδή μια μεζούρα, καρφίτσες, σημαδόπετρα κλπ. Η καινούργια μοδίστρα παρέμενε για κάποιο χρονικό διάστημα κοντά στη «δασκάλα», η οποία την κατεύθυνε, παρεμβαίνοντας στις πρόβες και παρακολουθώντας με προσοχή όλες τις λεπτομέρειες. Όταν και σ' αυτήν την περίπτωση έφθανε η ώρα της αμοιβής, η μαθητευόμενη έπαιρνε πάλι μόνο το 10% της αξίας. Το υπόλοιπο το εισέπραττε η μοδίστρα. Αυτός ήταν και ο λόγος που διαφωνούσαν και η μαθητευόμενη εγκατέλειπε τη δασκάλα, για να ψάξει να βρει μόνη την τύχη της.

Στο Συκούριο μοδίστρες ήταν οι:

- Βασιλική Αλ. Μάρκου
- Ελλη Αλ. Κουλούντζου
- Ουρανία Περ. Καραδήμου
- Ευθαλία Μιχ. Μιχόπουλου
- Χρυσούλα Β. Κουλούντζου
- Βασιλική Παν. Μιχόπουλου
- Γεωργία Παν. Μιχόπουλου
- Άννα Ηλ. Αλίγκα

⁶³Βας. Σαρησάββας, ο.π., σ 114-118

- Βασιλική Ρ. Παππά
- Αφροδίτη Σπ. Παπαζαχαρία
- Βασιλική Γ. Καραδήμου
- Αρτεμη Στεφ. Κωτούλα
- Λούλα Αντ. Τσιακμάκη
- Κοραλία Π. Κουλούντζου
- Αναστασία Στ. Νταναβάρα
- Νίνα Ιω. Παππά
- Αναστασία Νικ. Πράπα
- Βας. Κορδέλλα
- Μαρίνα Ειρήνη Κ. Λιακοπούλου⁶⁴

⁶⁴ Ιωάννης Ν. Πράπας, Το Συγκύριο από το 1881 έως το 1996, Λάρισα, 1997, σ 250

19. Ο Μπασματζής

Ο μπασματζής ήταν πλανόδιος πωλητής υφασμάτων. Ο «μπασματζής» προέρχεται από την τουρκική λέξη «μπασμάς», που σημαίνει είδος μπαμπακερού υφάσματος. Οι περισσότεροι μπασματζήδες της παλιάς εποχής ήταν Εβραίοι, που κατείχαν άλλωστε κι ένα μεγάλο μέρος του εμπορίου. Τους διέκρινε μια ευφράδεια και μια ικανότητα να χρησιμοποιούν τα κατάλληλα επιχειρήματα για να πείσουν τους πελάτες, ιδίως τις νοικοκυρές, τις οποίες πάντα κολάκευαν.

Τα πρώτα χρόνια και μέχρι το 1940 περίπου, γυρνούσαν με μουλάρια ή γαϊδούρια. Έδεναν με τάξη τα υφάσματα πάνω στο σαμάρι του ζώου και γύριζαν τα χωριά. Αργότερα χρησιμοποίησαν για τις μετακινήσεις τους κάρο, τοποθετώντας τα τόπια στην καρότσα, το ένα πάνω στο άλλο. Μαζί τους είχαν και μια κουδούνα, την οποία χτυπούσαν καθώς έμπαιναν στο χωριό. Σταματούσαν σ' ένα κεντρικό σημείο, έστρωναν κάτω μια μεγάλη ψάθα κι αράδιαζαν με σειρά τα τόπια. Περνούσαν από 'κει οι νοικοκυρές και διάλεγαν αυτό που ήθελαν. Έπαιρνε ο μπασματζής τον ξύλινο πήχυ μετρούσε κι έπειτα έκοβε με το ψαλίδι την άκρη του υφάσματος, σκίζοντας μετά με τα δυο του χέρια το υπόλοιπο. Περισσότερο, όμως, γύριζαν οι μπασματζήδες στα παζάρια και στα πανηγύρια, όπου έστηναν πάγκους και πρόχειρες παράγκες.

Πουλούσαν όλα τα είδη υφασμάτων. Μεταξωτά, βαμβακερά, βελούδινα, λινά, κάμποτο, χασέδες, ποπλίνες, αλατζάδες, τσίτια κ.ά. Οι νοικοκυρές έφτιαχναν μ' αυτά φορέματα, εσώρουχα, σεντόνια, παπλωματοσέντονα, πουκαμίσες, πετσέτες, τραπεζομάντιλα κλπ.

Λίγα χρόνια αργότερα, καθένας απ' αυτούς απέκτησε κι από ένα μαγαζάκι, μικρό στην αρχή, που αργότερα έγινε ένα μεγάλο υφασματοπωλείο. Κι έτσι έπαψε να υπάρχει το επάγγελμα του πλανόδιου υφασματοπώλη.⁶⁵

⁶⁵ Βας. Σαρησάββας, ο.π., σ 120

20. Ο Μυλωνάς

Ο άνθρωπος, στην πορεία του προς τον πολιτισμό, χρησιμοποίησε πολλές μορφές ενέργειας για να διευκολύνει τη ζωή του και να καταφέρει να είναι αυτάρκης όσον αφορά τη διατροφή του. Η χρήση του νερού, αλλά και άλλων μορφών ενέργειας, βοήθησαν στην κίνηση των μύλων.

Μαζική χρήση νερόμυλων έχουμε το Μεσαίωνα, που θεωρείται ως η πρώτη βιομηχανική επανάσταση στην Ευρώπη, ενώ στην Ελλάδα από τις αρχές του 18^{ου} αιώνα εμφανίζονται οι πρώτοι αλεστικοί ανεμόμυλοι.

Ο παλιότερος γνωστός νερόμυλος αναφέρεται ως «υδραλέτρης» από τον ιστορικό και γεωγράφο Στράβωνα. Βρισκόταν στα Κάβειρα του Πόντου, όπου τον είδαν τον 1^ο π.Χ. αιώνα οι Ρωμαίοι κατακτητές και άρχισαν να τον χρησιμοποιούν.

Στην Ελλάδα υπήρχαν χιλιάδες νερόμυλοι. Μετά την ίδρυση του νέου ελληνικού κράτους, στα τότε όρια του, βρέθηκαν περίπου 6000 νερόμυλοι. Ένας τέτοιος νερόμυλος, δουλεύοντας 12 ώρες την ημέρα, άλεθε περίπου 1200 οκάδες σιτάρι. Σε περιοχές, όπου τα ποτάμια και τα ρέματα είχαν νερό μόνο το χειμώνα, οι μύλοι δούλευαν εποχιακά (ξερόμυλοι).⁶⁶

Οι άνθρωποι τότε φρόντιζαν μόνοι τους για την παρασκευή του αλευριού. Δυο φορές το χρόνο, άνοιξη και φθινόπωρο, μετέφεραν τα σιτηρά τους στο μύλο της περιοχής τους, για να τ' αλέσουν. Ξεκινούσαν χαράματα απ' τον τόπο τους, ώστε να προλάβουν να γυρίσουν μέχρι το βράδυ. Φόρτωναν τα τσουβάλια με το σιτάρι στα ζώα ή στο κάρο κι έπαιρναν το δρόμο για το μύλο.

Ο μύλος, που ήταν συνήθως και σπίτι του μυλωνά, ήταν ένα ορθογωνικό λιθοκτιστο κτίσμα το οποίο στέγαζε τον αλεστικό μηχανισμό (μυλόπετρες, κοφινίδα, αλευροκασέλα). Αποτελούσε οικογενειακή επιχείρηση και εξυπηρετούσε τη γύρω περιοχή. Σε μια γωνιά στο εσωτερικό του περίμεναν οι πελάτες. Εκεί γίνονταν όλες οι συναλλαγές (παράδοση, παραλαβή αλευριού, ζύγισμα και αποθήκευση). Κάτω από τις μυλόπετρες υπήρχε ένας μικρός χώρος, όπου ήταν εγκατεστημένος ο κινητός μηχανισμός (φτερωτή), πάνω στην οποία έπεφτε από το βαγένη το νερό και την περιέστρεφε.⁶⁷

Ο αλευρόμυλος είναι γνωστός από τα χρόνια της Παλαιάς Διαθήκης. Μόνο που τότε κινούνταν με το χέρι ή με τα ζώα. Λίγο πριν τη γέννηση του Χριστού άρχισε να χρησιμοποιείται ο νερόμυλος, που κινούνταν με τροχό (φτερωτή), πάνω στον οποίο έπεφτε συνεχώς νερό. Τον 11^ο αιώνα χρησιμοποιήθηκε για πρώτη φορά ο ανεμόμυλος.

⁶⁶ Ζέγγος Βασ. Δημήτριος, Η ιστορία της κοινότητας Συκουρίου, Λάρισα, 2006, σ 70

⁶⁷ Ιωάννης Ν. Πράπας, Η Σπηλιά στο κατώφλι του 21^{ου} αιώνα, Λάρισα, 2002, σ 84-87

Το βασικότερο τμήμα του αλεστικού μηχανισμού ενός αλευρόμυλου είναι οι δυο οριζόντιες κυλινδρικές πέτρες (μυλόπετρες), που είναι τοποθετημένες η μια πάνω στην άλλη. Η κάτω μένει ακίνητη και η πάνω, που εφάπτεται με την κάτω, περιστρέφεται γύρω από τον κοινό άξονα τους. Οι πέτρες αυτές ήταν κατασκευασμένες από ηφαιστειακά πετρώματα της Μήλου ή της Κιμώλου. Κατασκευάζονταν, όμως, και από άλλα πετρώματα (γρανίτης, χαλαζίας) και από στουρναρόπετρα της Ηπείρου. Όλη τους η επιφάνεια είναι χαραγμένη με αυλακοειδείς εγκοπές. Ανάλογα με τη χρήση του μύλου και το είδος των αλεσμάτων διέφερε και η συχνότητα του χαράγματος των μυλόπετρων. Η χάραξη τους γινόταν απ' τους μυλωνάδες με τη βοήθεια ενός ειδικού εργαλείου (μυλοκόπι). Πρόσεχαν πάρα πολύ στην τοποθέτηση τους, για να μη φθείρονται οι επιφάνειες τους. Το σιτάρι διοχετεύεται ανάμεσα τους από μια τρύπα, που βρίσκεται στο κέντρο της επάνω πέτρας. Με την κίνηση το σιτάρι συνθλίβεται ανάμεσα τους και μετατρέπεται σε σκόνη. Μια μυλόπετρα είχε διάρκεια ζωής 30 - 50 χρόνια, ανάλογα με τη χρήση της.

Ο μυλωνάς ήταν εκείνα τα χρόνια από τα πιο συμπαθητικά πρόσωπα στους ανθρώπους, ίσως επειδή είχε να κάνει με την κύρια τροφή του, το ψωμί. Παραλάμβανε ο ίδιος το σιτάρι από τους πελάτες, το ζύγιζε και κρατούσε ένα μέρος του για την αμοιβή του, ανάλογα με το τι συμφωνήθηκε. Το ποσοστό κυμαίνονταν από 5-12%, ανάλογα με την περίοδο. Μόνο τα τελευταία χρόνια τον πλήρωναν σε χρήμα.

Από το σιτάρι αυτό ο μυλωνάς κάλυπτε τις ανάγκες του και όσο του έμενε το πουλούσε σε ακτήμονες χωρικούς. Το υπόλοιπο το έριχνε σ' ένα μεγάλο ξύλινο αμπάρι που βρισκόταν πάνω ακριβώς από τις μυλόπετρες. Στο κάτω μέρος του αμπαριού υπήρχε μια τρύπα, από την οποία έπεφτε το σιτάρι σ' ένα χωνί που κατέληγε στο κέντρο της πάνω μυλόπετρας. Ο μυλωνάς, τοποθετώντας ένα εμπόδιο στην τρύπα αυτή, κανόνιζε τη ροή του σιταριού. Ήταν πολλές ώρες σκυμμένος πάνω απ' τις μυλόπετρες, παρακολουθώντας και ρυθμίζοντας όλες τις λεπτομέρειες, έτοιμος ανά πάσα στιγμή να παρέμβει. Αν διαπίστωνε ότι το αλεύρι γινόταν χοντρό, ρύθμιζε την απόσταση που χώριζε τις μυλόπετρες (διάκενο). Το αλεύρι έπεφτε κάτω ακριβώς απ' τις μυλόπετρες, μέσα σε μια ξύλινη σκάφη (αλευροκασέλα), απ' όπου το έπαιρναν οι πελάτες και το φόρτωναν σε τσουβάλια.⁶⁸

Ο μύλος ήταν χώρος συναντήσεων για τους πελάτες, όπου περίμεναν με τις ώρες τη σειρά τους κουβεντιάζοντας. Όταν υπήρχε πολλή πελατεία και δεν προλάβαινε ο μύλος να τ' αλέσει όλα την ίδια μέρα, τότε ο μυλωνάς φρόντιζε να φιλοξενήσει τους πελάτες του, γιατί οι αποστάσεις εκείνα τα χρόνια δεν καλύπτονταν εύκολα με τα ζώα ή με το κάρο. Είχε ένα μεγάλο

⁶⁸ Βας, Σαρησάββας, ο.π., σ 123-128

δωμάτιο, όπου κοιμούνταν οι άνθρωποι, κι ένα στάβλο για τα ζώα τους. Τους έψηνε και μια πίτα στο τζάκι και την άλλη μέρα έπαιρναν το αλεύρι τους και πήγαιναν στο καλό.

Στη Σπηλιά προ αμνημονεύτων χρόνων υπήρχαν δύο βακούφικοι νερόμυλοι. Αυτοί ανήκαν στο μοναστήρι του Αγίου Παντελεήμονα. Ήταν χτισμένοι στην αριστερή όχθη στο Λάκκο του Μύλου και λειτουργούσαν σχεδόν όλο το χρόνο, με εξαίρεση έναν-δυο μήνες το καλοκαίρι που λιγόστευε το νερό.

Ο πρώτος ήταν πολύ κοντά στο μοναστήρι και ο δεύτερος 2-3 χλμ. μακρύτερα προς τα πάνω, κοντά στο Παλιογέφυρο. Για να λειτουργήσουν, οι μυλωνάδες συγκέντρωναν το νερό στη δέση. Από εκεί με μυλαύλακο έφτανε στον κάναλο, δηλαδή στο μεταλλικό κεκλιμένο σωλήνα διαμέτρου 70-80 εκ. και το νερό έπεφτε με δύναμη μέσα στο ζοριό.

Σ' αυτό, υπήρχε η σιδερένια φτερωτή που γυρνούσε από την πτώση του νερού και μέσω ενός άξονα περιστρεφόταν η πάνω μυλόπετρα (η κάτω ήταν σταθερή).

Ανάλογα με την ποσότητα του νερού, έβαζαν στο τέλος του κανάλου και το κατάλληλο σφούνι, για να διατηρείται σταθερή η πίεση και να δημιουργεί στροφή στη φτερωτή.

Από το ζοριό υπήρχε χειροκίνητη ρύθμιση που αυξομείωνε το διάκενο που υπήρχε ανάμεσα στις μυλόπετρες με τις αυλακοειδείς εγκοπές. Το σιτάρι βρισκόταν σε ξύλινο αμπάρι πάνω ακριβώς από τις μυλόπετρες. Στο κάτω μέρος του αμπαριού, υπήρχε μία τρύπα ρυθμιζόμενη από την οποία έπεφτε το σιτάρι στο κέντρο της πάνω μυλόπετρας. Με την κίνηση, το σιτάρι ή άλλο γέννημα συνθλιβόταν ανάμεσα τους και γινόταν αλεύρι ή γιαραμάς. Όταν άδειαζε το αμπάρι χτυπούσαν και τα βαρδάρια.

Κατά καιρούς τις μυλόπετρες τις χάραζαν με ειδικό εργαλείο το μυλοκόπι για να κόβουν καλύτερα. Το αλεύρι ήταν ολικής αλέσεως (είχε και πίτυρα) και οι νοικοκυρές το κοσκίνιζαν με τη συρμάτινη σίτα για να φτιάχνουν το σπιτίσιο ζυμωτό ψωμί ή με την ψιλή (μεταξωτή) για να φτιάχνουν τις πίτες και τα πρόσφορα (λειτουργίες) για την εκκλησία.

Οι μυλωνάδες είχαν κι από ένα καντάρι για να ζυγίζουν τα γεννήματα πριν και μετά το άλεσμα. Το ποσοστό που έπαιρναν ως δικαίωμα των αλεστικών το έλεγαν «αξάι» και το έβαζαν μέσα σ' ένα ξύλινο αμπάρι που το είχαν για το σκοπό αυτό.

Μυλωνάδες στο δεύτερο μύλο υπήρξαν: πρώτος και μέχρι το 1925 ο Χαδουλάκης και δεύτερος μέχρι το 1940 ο Χαδούλης Ζαφείρης. Και οι δύο είχαν βοηθό τον Νικόλαο Κων. Δημουλό (Γκαβοκώστα).

Μετά το 1950 τον μύλο τον δούλεψαν με ενοίκιο οι εξής: 1) Νικόλαος Μαργκάς από τη Ραψάνη (1951-54), 2) Γεώργιος Δ. Μπότος (1954-57), 3) Δημήτριος Γκουντάρας (1959) και 4) Νικόλαος Δημουλός (1957-58, 1959-1968).

Σήμερα από το μύλο αυτό σώζονται τα ερείπια της δυτικής πέτρινης τοιχοποιίας, μισές μυλόπετρες, το ζοριό, η φτερωτή όχι ευδιάκριτη, ενώ στον περίβολο βρίσκεται πεταγμένος ο μεταλλικός κánaλος και μερικά στεφάνια από τη βαριά πάνω μυλόπετρα.⁶⁹

⁶⁹ Ιωάννης Ν. Πράπας, Το Συκούριο από το 1881 έως το 1996, Λάρισα, 1997, σ 270

21. Ο (Ν)Τελάλης

(Ν)Τελάλης ονομαζόταν ο κήρυκας του χωριού, η βροντερή φωνή, το επιβλητικό παρουσιαστικό και ύψος ήταν τα απαραίτητα προσόντα του. Ήταν αυτός που ανακοίνωνε τα καλά και τα κακά μαντάτα στο χωριό.

Η λέξη «(ν)τελάλης» είναι μάλλον τουρκικής προέλευσης και σημαίνει «αυτός που ανακοινώνει τα μαντάτα (νέα)». Το επάγγελμα το έφεραν οι πρόσφυγες, όταν ήρθαν στην Ελλάδα. Ήταν άγνωστο στους ντόπιους. Αν και πάντοτε υπήρχαν άνθρωποι που μετέδιδαν γεγονότα. Εκείνα τα χρόνια ήταν δύσκολη η ανακοίνωση σπουδαίων γεγονότων. Δεν υπήρχαν έντυπα ή ηλεκτρονικά μέσα. Έπρεπε, όμως, τα νέα και ιδίως τα σημαντικά, να μαθευτούν από όλους. Έτσι δημιουργήθηκε το επάγγελμα του τελάλη.

Άνθρωπος της παρέας, ευχάριστος, κέρδιζε αμέσως την εμπιστοσύνη των ανθρώπων. Τον έβρισκε ο καθένας στο καφενείο ή στην πλατεία του χωριού και του 'δινε την «παραγγελία»⁷⁰.

Ανακοίνωνε τα πάντα· ό,τι παραγγελία έπαιρνε απ' την κοινότητα ή από ιδιώτες. Έβαζε την παλάμη στο στόμα, σαν χωνί, ανάλογα με το πού ήθελε να κατευθύνει τη φωνή του κι έπαιρνε τους μαχαλάδες φωνάζοντας: «Χωριανοίοι! Ακούσατε! Χάθηκε το γαϊδούρι του Νικόλαα! Όποιος το 'βρει να το πει και θα 'χει κέρδος!». «Χωριανοίοι! Αύριο όλοι προσωπική εργασία. Θα πάμε να ξελιθαρίσουμε το μεγάλο δρόμο!» κλπ.

Σε ορισμένες περιπτώσεις χρησιμοποιούσαν τελάλη και μέσα στις πόλεις· κυρίως οι έμποροι για να προπαγανδίσουν τα προϊόντα τους.

Χαρακτηριστικός τύπος στην κοινωνία του Συκουρίου ήταν ο κήρυκας (τελάλης) Νικόλαος Γ. Τσιφλικάς, απαραίτητος και μοναδικός για τη γνωστοποίηση ειδήσεων, κρατικών διαταγών κ. ά.

Στη δεκαετία του 1910 πήγε μετανάστης στην Αμερική και όταν επέστρεψε εργάστηκε ως μηχανικός. Ήταν ιδιοκτήτης αλωνιστικού συγκροτήματος «πατόζας», ηλεκτρολόγος, υδρονομέας, αγροφύλακας και κήρυκας όπως στην αρχαιότητα. Επειδή δεν υπήρχαν μεγαφωνικές εγκαταστάσεις για την άμεση πληροφόρηση ο κήρυκας αναλάμβανε, έναντι μικρής αμοιβής (κηρύκεια δικαιώματα), και εκφωνούσε με τη στεντόρεια φωνή του, που είχε βάθος και ένταση, τις ανακοινώσεις και δημοπρασίες της Κοινότητας και του Συνεταιρισμού, τις ποδοσφαιρικές συναντήσεις του ΣΦΑΝΚ, τις ανακοινώσεις της Αστυνομίας κ. ά.

Γυρνούσε στις γειτονιές και φώναζε π.χ. «αύριο θα έρθει ο κτηνίατρος να συγκεντρωθούν όλα τα ζώα στο Μεγάλο Μεριά για να εμβολιασθούν» ή «αύριο θα κοπεί το νερό λόγω

⁷⁰ Βας, Σαρησάββας, ο.π., σ 135-137

καθαρισμού του υδραγωγείου» ή ακόμα «όποιος έχασε το ρολόι του να περάσει από την Κοινότητα να το παραλάβει» κ.ά. Επειδή γνώριζε την αγγλική γλώσσα χρησιμοποιήθηκε στην Κατοχή και ως διερμηνέας. Ο Νικόλαος Τσιφλικάς πέθανε στις 10 Ιουνίου 1972 και θάφτηκε στη Λάρισα.⁷¹

⁷¹ Ιωάννης Ν. Πράπας, Το Συκούριο από το 1881 έως το 1996, Λάρισα, 1997, σ 249

22. Ο Ξυλοκόπος - υλοτόμος

Καθώς η κοντινή Όσσα είναι δασοσκεπής οι κάτοικοι της περιοχής εξασφάλιζαν από αυτήν τα καψόξυλά τους για τον χειμώνα. Έκοβαν, συνήθως, έλατα, οξυές, καστανιές, κέδρους, φιλουριές και λεφτοκαρυές. Τους χονδρούς κορμούς των δένδρων, από τα οποία έπαιρναν οικοδομήσιμη ξυλεία, τους τοποθετούσαν πάνω σε χονδρά ξύλα για να τους σταθεροποιήσουν και μετά τους ξεφλούδιζαν στην πελεκαριά, με ένα μεγάλο και φαρδύ τσεκούρι την πελέκα.

Αφού χάραζαν γραμμές, κατά μήκος του ξεφλουδισμένου κορμού, με ένα σχοινί εμποτισμένο με χρώμα, άρχιζαν το πριόνισμα με το χειροπρίονο, το οποίο κρατούσαν δύο άνδρες. Από τους κορμούς των δένδρων έβγαζαν τα εξής είδη ξυλείας.

Από τα έλατα:

1. Ζωνάρια (σινάζια) πάχος 4x6, μήκος 2,5 μέτρα.
2. Γρεντιές για τις σκεπές (οροφές) πάχος 16x20 και μήκος 2,5-3 μέτρα.
3. Βιλέσια ή τσιμπίδια πάχος 7x9, μήκος 2,5 μέτρα.
4. Πέταβρα (απέλες) πάχος 1,5x16, μήκος 2 μέτρα.
5. Πατώματα ή πατόξυλα πάχος 8x15, μήκος 4,5 μέτρα.
6. Σανίδια για πατώματα 16x2,5, μήκος 2-3 μέτρα.

Από τις οξυές:

1. Δόγες για τυροβάρελα
2. Στυλιάρια για τις τσάπες κ.ά.
3. Χάλπια ύψους 180 εκ. για τα καλαμωτά των κάρων και αυτά τα πωλούσαν στο χωριό Όσσα (Ασαρλίκ).
4. Πιστάρια για το πίσω μέρος του σαμαριού, όπου μπαίνουν τα δύο κοτσάκια.
5. Ζυγούς για το σβέρκο των βοδιών.
- 6) Καμάρες και κοντούρια για τα ξυλάλετρα με τα οποία έφτιαχναν τις αυλακίες για το φύτεμα του καπνού, του καλαμποκιού. Αυτή την οξυά την έβρισκαν στην τοποθεσία Νυχνόκλη γιατί στράβωνε από τα πολλά χιόνια που έπεφταν εκεί.
- 7) Φουρνόφτυαρα.
- 8) Κόπανους για το χτύπημα - στράγγισμα των πλυμένων χονδρών ρούχων.

Από τις καστανιές έπαιρναν ξυλεία και έκαναν.

1. Σκαφίδια (ζυμωτήρια).
- 2) Χατίλια για τις πόρτες.
- 3) Παράθυρα και τζαμπλίκια.
- 4) Φούρκες και διπλάρια για τις κρεβατίνες.
- 5) Δόγες για κρασοβάρελα.

Από τα κέδρα:

Φτσέλες με το κόκκινο ξύλο διότι είναι αντοχής, ενώ το άσπρο σαπίζει.

Από τις φυλλουριές:

Πινακωτές με 5 μάτια.

Από τις λεφτοκαρυές:

Τις παίδες για τα σαμάρια, από την περιοχή Γκαβού.⁷²

Για τους υλοτόμους ήταν απαραίτητα τα εξής εργαλεία: Πελέκα, κουριαστής (μεγάλο πριόνι), τσεκούρια για φύλλωμα, ειδικό πριόνι για τον τεμαχισμό, λίμες και σφήνες ξύλινες. Γνωστοί ξυλοκόποι του χωριού μας υπήρξαν οι: Παύλος Ι. Σεϊτάνης (1930), Αντώνιος Ευάγ. Κατσιαμάκας (1932), Αντώνιος Αλεξ. Τσιτόπουλος (1936), Κυριάκος Στανίσης, Θωμάς Τσαλίκας, Γεώργιος Καπέλλας και ο Στέργιος Γκουντάρας, ο οποίος εργάσθηκε 30 χρόνια ξυλοκόπος.⁷³

⁷²Ιωάννης Ν. Πράπας, Η Σπηλιά στο κατώφλι του 21^{ου} αιώνα, Λάρισα, 2002, σ 94-95

⁷³Ιωάννης Ν. Πράπας, Το Συκούριο από το 1881 έως το 1996, Λάρισα, 1997, σ 272

23. Ο Οργανοπαίχτης

Οι λαϊκοί οργανοπαίχτες ήταν περιφερόμενοι μουσικοί, τουρκόγυφτοι στην καταγωγή, που με τον καιρό ενσωματώθηκαν στο κοινωνικό σύνολο. Αποτελούσαν ομάδα 3-4 ατόμων που τους καλούσε ο κόσμος στους γάμους και τα πανηγύρια. Το μουσικό σύνολο αποτελούνταν συνήθως από δυο ζουρνάδες, ένα νταούλι και σε μερικά μέρη περιλάμβανε και γκάιντα. Πολύ αργότερα θα προστεθούν και άλλα όργανα, όπως κλαρίνο και το βιολί

Στα χωριά τα παλιά χρόνια, όποια οικογένεια ετοιμαζόταν για γάμο, το πρώτο πράγμα που έπρεπε να τακτοποιήσει ήταν να βρει καλούς και γνωστούς οργανοπαίχτες. Γιατί ο κόσμος πήγαινε σ' εκείνον το γάμο που έπαιζαν οι καλοί οργανοπαίχτες. Ρωτούσαν οι χωρικοί: *«Ποιος βαράει το νταούλι και το ζουρνά στο γάμο του τάδε;»*.

Διαλέγανε, όμως, και οι οργανοπαίχτες σε ποιους γάμους θα πάνε. Αν ήξεραν ότι δεν θα είχαν πολλά τυχερά (κεράσματα), στη συμφωνία ζητούσαν πολλά χρήματα ή πρόβαλαν κάποια δικαιολογία και δεν πήγαιναν καθόλου. Αν, όμως, μάθαιναν ότι ο γάμος έχει μεγάλο σόι και πολλούς μερακλήδες και χορευταράδες και ότι θα βγάλουν πολλά απ' τα «τυχερά», τότε έλεγαν στο νοικοκύρη: *«Εμείς θα ρθούμε και ό,τι καταλαβαίνεις δώσε»*.

Το ρεπερτόριο τους περιλάμβανε πολλά τραγούδια· χορευτικά και αργά (επιτραπέζια). Για κάθε στιγμή του γάμου έπαιζαν συγκεκριμένο τραγούδι και σκοπό. Άλλο τραγούδι όταν ξύριζαν το γαμπρό, άλλο όταν ντυνόταν η νύφη, άλλο όταν έβγαινε απ' το σπίτι των γονιών της για να πάει στην εκκλησία, άλλο μετά τα στέφανα κλπ. Άκουγε ο κόσμος και ήξερε σε ποια φάση βρισκόταν ο γάμος.

Πριν αρχίσει ο γάμος, οι δυο ζουρνατζήδες ετοιμάζονταν. Έβαζαν στο ζουρνά τους κερί από κερήθρα-Εκεί θα κολλούσαν τα «κεράσματα» οι συγγενείς. Μόλις το κέφι άναβε, πήγαινε ο ζουρνατζής στο αυτί του χορευτή και έπαιζε τις παραγγελίες. Μερακλωνόταν ο συγγενής και ασήμωνε τα όργανα κολλώντας τα κέρματα στο ζουρνά ή στο μέτωπο.⁷⁴

Στα πανηγύρια, στους γάμους και στα καφενεία έπαιζαν μικρά μουσικά συγκροτήματα με 2 ή το πολύ τρία όργανα και διασκέδαζε ο κόσμος. Οι λαϊκοί αυτοί οργανοπαίχτες, που αγαπούσαν τη μουσική ήταν αυτοδίδακτοι και έπαιζαν κλαρίνο, βιολί και λαούτο με μικρή αμοιβή. Επίσης στο χωριό μας είχαμε και γκαϊντατζή που έπαιζε την γκάϊντα και τον συνόδευε ο νταουλιέρης, με το νταούλι του. Η γκάϊντα ή τσαμπούνα είναι πνευστό μουσικό όργανο γνωστό από την Αρχαιότητα, εφοδιασμένο με δερμάτινο ασκό (τουλούμι) που χρησιμεύει ως αεροθάλαμος, από τον οποίο εξέρχονται σωλήνες από καλάμι διαφόρου μήκους και σχήματος, και με την πίεση του ασκού βγαίνει ο ήχος.

⁷⁴ Βας, Σαρησάββας, ο.π., σ. 95-99

Στην περιοχή του Συκουρίου Γκαϊντατζής ήταν ο Νικόλαος Κ. Μπέλτσιος (γεννημένος το 1907 από γονείς που κατάγονταν από το Πιλκάτι της Καστοριάς), αγρότης το επάγγελμα. Παρέα του ο νταουλιέρης Αργύριος Β. Τσόγκας (γεννημένος το 1909 από γονείς που κατάγονταν από τη Ραχούλα της Λάρισας), χαλκιάς το επάγγελμα, που είχε το νταούλι κληρονομιά από τον πατέρα του.

Οργανοπαίχτες προπολεμικώς ήταν στο Συκούριο οι:

1. Σειράκης Χρήστος (βιολί, κλητήρας στο Ειρηνοδικείο Κισσάβου, από την Αγιά).
2. Γερογιάννης Δημήτριος (λαγούτο).
3. Σταύρου Χρήστος (βιολί).
4. Ναπαολέων Γεώργιος Θ. (μπουζούκι).
5. Γκαντόγλου Νικόλαος Χρ. (κλαρίνο).
6. Γκαντόγλου Κωνσταντίνος Χρ. (λαγούτο).



Εικόνα 4: Αποκριές του 1963 στην Όσσα. Εικονίζονται (από τα αριστερά ο κλαρινίστας Ιω. Δαρδιώ-της και ο λαουτιέρης Γεώρ. Στ. Καραγιάννης).

7. Καπέλλας Παναγιώτης Περ. (βιολί - βαρελάς - φιτσελάς).
8. Λιακόπουλος Γεώργιος (νταούλι).

9. Καραμήτσιος Δημήτριος Χαρ. (κιθάρα).

Οργανοπαίχτες από τη γύρω περιοχή

1. Δαρδιώτης Ιωάννης Γ., γνωστός ως Πασίνας (1902-1980), κλαρίνο από την Όσσα. Ο Δαρδιώτης υπήρξε στα πρώτα του μουσικά βήματα μαθητής του σπουδαίου κλαρινίστα Βάιου Μαλιάρα (1907 - 1985) από τον Πυργετό, με πανελλήνια προβολή, του οποίου κυκλοφορούσαν μεγάλες επιτυχίες σε δίσκους των 78 στροφών για τα γραμμόφωνα.

2. Χαδουλός Δημήτριος Κ. (βιολί από τον Όσσα).

3. Καραγιάννης Γεώργιος Στερ. (βιολί και λαγούτο από την Όσσα).

4. Καραγιάννης Γεώργιος Γ. (λαγούτο από την Όσσα).

5. Λαναράς Γεώργιος Χαράλ. (κλαρίνο από το Πουρνάρι).

6. Βερβέρας Δημήτριος (λαγούτο από το Πουρνάρι).

7. Αγγελής Ρίζος (κλαρίνο από τη Σπηλιά). Ο Αγγελής υπήρξε πολιτικός πρόσφυγας μετά τον εμφύλιο στην Τασκένδη της πρώην Σοβιετικής Ένωσης, όπου και σπούδασε στο Ωδείο της. Στη συνέχεια ήταν δάσκαλος για μία 25ετία, διδάσκοντας, εκτός των άλλων και την ελληνική δημοτική μουσική, προσπαθώντας να διατηρήσει τις ρίζες και την ελληνική παράδοση στην ξένη χώρα. Ο Ρίζος παλιννόστησε το 1990 και ζει στη Λάρισα.⁷⁵

⁷⁵ Ιωάννης Ν. Πράπας, Το Συκούριο από το 1881 έως το 1996, Λάρισα, 1997, σ 253-254

24. Ο Παγοπώλης

Ο παγοπώλης ή μπουζιτζής όπως τον έλεγαν, από την τουρκική λέξη buz (πάγος), είχε τη δική του θέση ανάμεσα στους πλανόδιους πωλητές. Ήταν επάγγελμα ευκαιριακό, επειδή ο πάγος χρησιμοποιούνταν μόνο τους καλοκαιρινούς μήνες. Γι' αυτό πολλοί το είχαν ως δεύτερη δουλειά το καλοκαίρι. Παράλληλα, δηλαδή, έκαναν κι άλλη δουλειά.

Μόλις άρχιζαν οι ζέστες του Μαΐου έβρισκαν κάποιο καρότσι ή νοίκιαζαν μια σούστα με ζώο και μ' αυτά κουβαλούσαν τον πάγο. Όσοι είχαν τη δυνατότητα αγόραζαν μια μεγάλη παγωνιέρα και αν δεν έβρισκαν κάποιο μαγαζάκι, την έστηναν στην άκρη κάποιου ελεύθερου χώρου -τότε υπήρχαν πολλοί- και για 4-5 μήνες έκαναν τον παγοπώλη.⁷⁶

Η δουλειά τους ήταν αρκετά κουραστική. Ιδίως όταν δυνάμωναν οι ζέστες και αναγκάζονταν να φορτώνουν και να ξεφορτώνουν δεκάδες παγοκολόνες. Ξυπνούσαν απ' τα χαράματα και κάνανε χιλιόμετρα κάθε μέρα τρέχοντας, για να μη λιώσει ο πάγος. Για να προστατέψουν τα χέρια τους από την ψύξη, κάλυπταν το μέρος του καρπού με κομμένες σαμπρέλες ή φορούσαν χοντρά γάντια. Είχανε μαζί τους κι ένα εργαλείο που τους διευκόλυνε στη δουλειά τους. Απ' τη μια μεριά ήταν κοπίδι (πριόνι) και απ' την άλλη γάντζος. Χαράζανε με το κοπίδι την παγοκολόνα σε τέταρτα, πάντοτε μπροστά στον πελάτη, κι ύστερα με το γάντζο χτυπούσαν στο άνοιγμα που έκαναν κι αμέσως ο πάγος σχιζόταν.

Ο πάγος κατασκευαζόταν σε ειδικά εργοστάσια, τα παγοποιεία. Ως πρώτη ύλη για την κατασκευή του χρησιμοποιούσαν πόσιμο νερό, που ελεγχόταν από αστιάτρους, αμμωνία και αλάτι.

Τους καλοκαιρινούς μήνες τα παγοποιεία δούλευαν ασταμάτητα. Τα ειδικά καλούπια, όπου το νερό ψυχόταν και γινόταν πάγος, δεν προλάβαιναν ν' αδειάζουν και να γεμίζουν. Ιδίως μετά το 1930, όταν ο πάγος γίνεται λαϊκό είδος και αρχίζουν να χρησιμοποιούνται από πολλούς οι παγωνιέρες, οι οποίες μέχρι πριν λίγα χρόνια ήταν είδος πολυτελείας εισαγόμενο από την Ευρώπη.

Από τα εργοστάσια οι παγοκολόνες μεταφέρονταν πρωί - πρωί με φορτηγά και μοιράζονταν στα μεγάλα πρατήρια, όπου υπήρχαν μεγάλες παγωνιέρες. Εκεί περίμεναν στη σειρά οι παγοπώλες, για να φορτώσουν τα καρότσια και τους αραμπάδες τους. Αφού φόρτωναν τις παγοκολόνες, έριχναν από πάνω άχυρο, τσουβάλια και χοντρά πανιά για να μη λιώσουν. Αρχιζαν έπειτα το μοίρασμα σε σπίτια και μαγαζιά. Κάθε μέρα άλλαζαν το δρομολόγιο τους, για

⁷⁶ Ζέγγος Βασ. Δημήτριος, Η ιστορία της κοινότητας Συκουρίου, Λάρισα, 2006, σ 83

να μην παραπονιούνται οι νοικοκυρές ότι παίρνουν πάντα κάποιοι συγκεκριμένοι πρώτοι τον πάγο.⁷⁷

Ο παγοπώλης ήξερε πόσο πάγο χρειαζόταν η κάθε νοικοκυρά. Συνήθως, αγόραζαν από ένα τέταρτο την ημέρα -τέσσερα κιλά περίπου- γιατί τόσο χωρούσε η παγωνιέρα του σπιτιού. Την έκοβαν με το πριόνι και την άφηναν στην είσοδο του σπιτιού, χτυπώντας το κουδούνι. Έπαιρναν οι νοικοκυρές τον πάγο και τον τύλιγαν αμέσως με χοντρά πανιά και ύστερα τον τοποθετούσαν στην παγωνιέρα. Προτού τα νοικοκυριά εφοδιαστούν με παγωνιέρες, τον πάγο τον έβαζαν μέσα σε καζάνι, τον σκέπαζαν με άλλο μικρότερο και εκεί μέσα έβαζαν τα τρόφιμα τους για να μη χαλάσουν.

Η παγωνιέρα -κάτι σαν το σημερινό ψυγείο- ήταν ένα ξύλινο ορθογώνιο κατασκεύασμα, επενδυμένο εσωτερικά με αλουμίνιο. Είχε δύο πόρτες, πάνω και κάτω, και στηριζόταν σε τέσσερα πόδια. Στο πάνω μέρος υπήρχε ειδικός χώρος στον οποίο τοποθετούσαν την παγοκολόνα. Δίπλα ήταν ένα τεπόζιτο που κατέληγε εξωτερικά σε μια κάνουλα. Οι νοικοκυρές γέμιζαν με νερό το τεπόζιτο και είχανε πάντα κρύο νερό. Στο κάτω μέρος υπήρχαν ειδικά ράφια, όπου τοποθετούσαν τα τρόφιμα και τα ποτά. Επίσης, υπήρχε κάτω - κάτω κι ένα συρταράκι όπου έτρεχαν τα νερά από τον πάγο που έλιωνε και το οποίο άδειαζαν οι νοικοκυρές όταν γέμιζε, για να μην πλημμυρίσει. Πάγο άλλαζαν κάθε πρωί, για να είναι καθαρός.

Μεγάλη κατανάλωση πάγου έκαναν τα κέντρα διασκέδασης και τα καφενεία, που έπαιρναν ολόκληρες κολόνες. Επίσης, μεγάλες ποσότητες πάγου καταναλώνονταν στις εξαγωγές φρούτων. Ο πάγος, όμως, χρησιμοποιούταν και για θεραπευτικούς σκοπούς (αιμοστατικό, καταπραϋντικό, αντιεμετικό κλπ.).

Την Κυριακή η διανομή πάγου ήταν γιορτή για τους παγοπώλες. Πληρώνονταν τον πάγο όλης της εβδομάδας. Πολλές νοικοκυρές άφηναν και τα ρέστα ή έδιναν κάποιο «μπουρμπουάρ» κι έτσι το μεροκάματο μεγάλωνε.⁷⁸

⁷⁷ Ιωάννης Ν. Πράπας, *Η Σπηλιά στο κατώφλι του 21^{ου} αιώνα*, Λάρισα, 2002, σ. 97

⁷⁸ Βας. Σαρησάββας, *ο.π.*, σ. 138-144

25.Ο Πεταλωτής

Μέχρι τη δεκαετία του '60 όλες σχεδόν οι δουλειές των ανθρώπων στην ύπαιθρο (μετακινήσεις, μεταφορές προϊόντων, γεωργικές εργασίες κλπ.) γίνονταν αποκλειστικά με τη βοήθεια των ζώων. Γι' αυτό μεγάλη σημασία είχε το πετάλωμά τους.

Τα πέταλα ήταν κάτι σαν «σιδερένια» παπούτσια που τοποθετούνταν στις οπλές των ζώων, για να μη φθαρούν και για να διατηρούν τα ζώα την ευστάθεια τους κατά τις μεταφορές, δηλαδή να μην γλιστράνε. Το πετάλωμά ή αλλιώς καλύγωμα γινόταν κάθε τρεις ή έξι μήνες.⁷⁹

Ο πεταλωτής ήταν, συνήθως, αυτοδίδακτος. Τα εργαλεία της δουλειάς του ήταν: μια τανάλια, για να βγάζει τα παλιά πέταλα, ένα ειδικό μαχαίρι (σατίρα), με το οποίο έκοβε το ξερό νύχι του ζώου, ένα σφυρί, για να καρφώνει τα καρφιά και μια λίμα για να λιμάρει τα νύχια του ζώου μετά το πετάλωμά.

Η διαδικασία του πεταλώματος ήταν δύσκολη και αρκετές φορές επικίνδυνη δουλειά. Ο πεταλωτής έδενε το άλογο και, αν αυτό ήταν τζινιάρικο (ζωηρό) και υπήρχε κίνδυνος να κλωτσήσει κατά το πετάλωμα, του έδενε τη μουσούδα με τη «γιαβασιά» που την έσφιγγε αργά - αργά μέχρι να το πονέσει και έτσι να ηρεμήσει. Έπειτα πήγαινε από το μπροστινό μέρος του ζώου, κάτω από το λαιμό του, σήκωνε κάθε φορά ένα πόδι και το πετάλωνε. Αν δυσκολευόταν, είχε βοηθό που κρατούσε το πόδι του ζώου ή έδενε το πόδι με την ουρά του μ' ένα σχοινί.

Αν το ζώο είχε ξαναπεταλωθεί, έβγαζε ο πεταλωτής με την τανάλια τα παλιά πέταλα και ύστερα έκοβε με το μαχαίρι το νύχι που περίσσευε και το καθάριζε, για να έλθει η οπλή στο φυσικό της σχήμα και να εφαρμόσει σωστά το πέταλο. Προηγουμένως, φρόντιζε να ζεστάνει τα πέταλα, που τα αγόραζε συνήθως έτοιμα από τους σιδεράδες. Όπως ήταν ζεστά, τα τοποθετούσε στο πέλμα του ζώου και αφού τα τακτοποιούσε μέχρι να εφαρμόσουν ακριβώς, τα έβγαζε και τα βύθιζε σε κρύο νερό. Έπειτα τα κάρφωνε με καρφιά, προσέχοντας να μπήξει το καρφί στο ειδικό μέρος του ποδιού (ξερό κρέας) για να μην πληγωθεί το ζώο. Διαφορετικά υπήρχε κίνδυνος να κουτσαθεί και τότε έπρεπε να γίνει από την αρχή το πετάλωμα, αφού, όμως πρώτα θεράπευαν το πόδι με ειδικό απολυμαντικό υγρό (κρεολίνη), για να μη μολυνθεί⁸⁰

Στα άλογα που χρησιμοποιούσαν για μεταφορές στα βουνά βάζανε ολόκληρα πέταλα που είχαν και τακούνια, για να μη γλιστράνε, ενώ στα άλογα που χρησιμοποιούσαν στον κάμπο βάζανε τα γύφτικα (μισοφέγγαρο). Εκτός από τα άλογα, πετάλωναν τα μουλάρια, τα γαϊδούρια και το ζευγάρι των βοδιών που χρησιμοποιούσαν οι γεωργοί για το όργωμα ή για μεταφορές, για να πατάνε γερά. Σε αντίθεση, όμως, με τα άλογα, και λόγω του όγκου τους, τα βόδια τα ξαπλώνανε για να τα πεταλώσουνε, δένοντας τα πόδια τους ανά δύο και βάζοντας τα σε διχάλα.

⁷⁹ Ζέγγος Βασ. Δημήτριος, Η ιστορία της κοινότητας Συκουρίου, Λάρισα, 2006, σ 87

⁸⁰ Βας. Σαρησάββας, ο.π., σ.152-157

Πεταλωτάδικα υπήρχαν στις μεγάλες πόλεις και στα κεφαλοχώρια. Συνήθως, το υπόστεγο του σπιτιού του πεταλωτή χρησίμευε και σαν πεταλωτάδικο. Στα μεγάλα πεταλωτάδικα υπήρχε και χάνι, όπου άφηναν οι άνθρωποι που έρχονταν απ' τα μακρινά χωριά τα ζώα τους, όταν κατέβαιναν στην πόλη για δουλειές ή για ψώνια και ξεκουράζονταν λίγο και οι ίδιοι.

Πολλοί πεταλωτήδες έπαιρναν μαζί τους τα απαραίτητα εργαλεία και γύριζαν τα χωριά πεταλώνοντας επί τόπου τα ζώα. Πέταλα έφτιαχναν και μόνοι τους. Αγόραζαν πλάκες από σίδερο στο πάχος του πετάλου και, αφού έπαιρναν τα μέτρα του πέλματος του ζώου, έκοβαν το σίδερο, στο σχήμα και το μέγεθος που ήθελαν.

Το επάγγελμα του πεταλωτή διατηρήθηκε μέχρι τη δεκαετία του '60, οπότε τα τρακτέρ και τα αυτοκίνητα αντικατέστησαν στις μεταφορές τα ζώα. Σήμερα απόμειναν λίγοι.⁸¹

Για τον Αντώνιο Γιαννακάκη (γεννημένος το 1923), ο οποίος από 11 ετών εργάζεται ως πεταλωτής στο Συκούριο το επάγγελμα είναι πατροπαράδοτο. Ο πατέρας του ήρθε πρόσφυγας, το 1914, από τις Σαράντα Εκκλησιές της Θράκης. Εγκαταστάθηκε στο Συκούριο και άσκησε το επάγγελμα του πεταλωτή (αλμπάνη). Δημιούργησε χάνι με σύγχρονες για την εποχή του εγκαταστάσεις δηλ. στάβλους με τα παχιά για να μένουν μέσα και να τρώνε τα ζώα, μεγάλη εξωτερική μάνδρα, όπου άφηναν τα ζώα τους την Παρασκευή οι Παζαριώτες, για λίγες ή πολλές ώρες, ζώα για να τα καλιγώσουν (πεταλώσουν) και ακόμα αυτά που ήταν άρρωστα και κουτσά (άλογα, μουλάρια, γαϊδουράκια, βόδια και αγελάδες) με παθήσεις κυρίως των ονύχων. Παρείχε μέχρι την Κατοχή πρακτική κτηνιατρική αφού τα γιάτρευε με φάρμακα που έφτιαχνε με συνταγές δικές του και είχε θετικά αποτελέσματα κατά 99%.

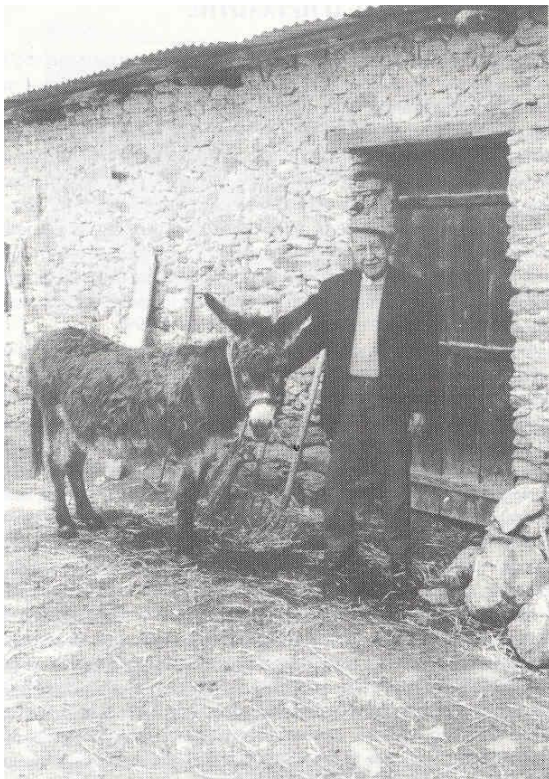
Εκτός της μεγάλης παζαριώτικης κίνησης όπου έρχονταν περίπου 250 ζώα στο χάνι, για κάθε λογής δουλειά, αυτός για εξυπηρέτηση των πελατών του πήγαινε στα χωριά της περιοχής με ένα ωραίο ψηλό και δυνατό άλογο, με ανακατωμένο τρίχωμα, άσπρο - μαύρο, (σιδηρόψαρο) όλες τις ημέρες της εβδομάδας, εκτός της Παρασκευής, και πετάλωνε και γιάτρευε τα άρρωστα ζώα, δεδομένου ότι είχε υπηρετήσει και ως φαντάρος στη σχολή πεταλωτών και στο Στρατιωτικό Κτηνιατρείο της Αθήνας, αποκτώντας την ειδικότητα του κτηνονοσοκόμου.

Το σιδηρόψαρο αυτό άλογο το είχαν στο χάνι και για επιβήτορα για τα ξένα ζώα αναπαράγοντας καλή και δυνατή ράτσα. Τονίζει ακόμα πως οι πελάτες τους (παραγωγοί) τους πλήρωναν σε είδος μία φορά τον χρόνο, ανάλογα με τη σοδειά τους, που μπορεί να ήταν στα αλώνια, στα αρνιά, στο γάλα ή στο λάδι. Για κάθε πετάλωμα έπαιρναν μία βιδούρα σιτάρι (βιδούρα ήταν ένα ξύλινο μετρικό δοχείο που γεμάτο ζύγιζε 12 οκάδες), και όταν ερχόταν η εποχή για να

⁸¹ Ιωάννης Ν. Πράπας, Το Συκούριο από το 1881 έως το 1996, Λάρισα, 1997, σ.255-257

εισπράξει τα βερεσέδια πήγαινε με το κάρο και το γέμιζε με σιτάρι και άλλα προϊόντα. Υπήρχαν ακόμα στο χωριό, στις αρχές της δεκαετίας του 1950, και 4-6 μουλάρια (2 είχε ο Σπύρος Σπυρόπουλος, την γκέσα και την ρούσα, 1 ο Βασίλειος Μπάκαβος 1 ο Στέργιος Λιόγκας κ.ά.) που ήταν πολύ δυνατά ζώα υψηλόσωμα και με φαρδιά καπούλια και με αυτά έκαναν βαθιά άροση και τα χρησιμοποιούσαν επίσης για να μεταφέρουν πέτρα για τις οικοδομές με τα μονόκαρα, όπως ο καραγωγέας Βασίλειος Μπάκαβος (μουλάρια της UNRRA).

Υπήρχε και το ανάποδο καλίγωμα, το οποίο έκαναν οι ζωοκλέφτες για να αποφύγουν τη σύλληψη τους. Κάρφωναν δηλαδή τα πέταλα ανάποδα, το εμπρός πίσω (προσωρινά). Έτσι τα χνάρια έδειχναν πως τα ζώα ακολουθούσαν την αντίθετη κατεύθυνση από αυτήν που πραγματικά ακολουθούσαν.



Εικόνα 5:Ο πεταλωτής - κτηνονοσοκόμος Αντ. Ί. Γιαννακάκης, στα 1995.

Η σειρά που ακολουθείται για το πετάλωμα είναι η εξής:

Εξονυχισμός και κάρφωμα

Βγάζουμε τα εναπομείναντα καρφιά και πέταλα, ξεκινώντας πάντοτε από τα αριστερά προς τα δεξιά δηλαδή από το αριστερό μπροστινό πόδι. Γίνεται ο καθαρισμός του πέλματος και μετά κόβεται το νύχι, ανάλογα με το μέγεθος του πετάλου, με το σιατράζι. Στα δύστροπα ζώα χρησιμοποιείται πρώτα η διαβασιά ή χειροσφιχτήρας (για να πονέσουν) ύστερα του κόβουν τα νύχια και μετά καρφώνουν τα πέταλα. Στα μεγάλα ζώα και αυτά της ιππασίας

γίνεται θερμή πετάλωση, δηλαδή μπαίνει πυρωμένο το πέταλο που κάνει κανονική επαφή στο νύχι, σβύνεται με νερό και ύστερα καρφώνεται.

Για το πετάλωμα ήταν απαραίτητα τα πέταλα και τα καρφιά τα οποία ήταν χειροποίητα που τα έκαναν στο καμίνι από παλιά σίδερα. Στα ορεινά ζώα έμπαιναν πέταλα πλάκες με $4 \times 6 = 24$ καρφιά. Στα πεδινά, έμπαιναν τα ημικυκλικά πέταλα (γερμανικά ή αλτσιάδες) με $4 \times 6 = 24$ καρφιά. Διαφορά υπήρχε μόνο στα πέταλα των βοδιών που είχαν διαφορετική οπλή (πέλμα - νύχι) και έμπαιναν $4 \times 5 = 20$ καρφιά. Τα πεταλόκαρφα είχαν διάφορα νούμερα 1, ήταν ψιλά και έμπαιναν στα βόδια, 6 πιο χονδρά και έμπαιναν στα γαϊδούρια, και 15 ήταν χονδρά που έμπαιναν στα άλογα και στα μουλάρια. Για να γίνει το πετάλωμα ο τεχνίτης χρησιμοποιούσε το αμόνι, τους ζουμπάδες (επιβουλείς) για το άνοιγμα των τρυπών στα πέταλα, το καλιγοσφύρι (πετάλοτρο), το καμίνι με το δερμάτινο φουσερό. Το φουσερό ήταν χειροκίνητο και στο καμίνι έκαιγαν καστανίσια ξυλοκάrbουνα επειδή αυτά ήταν αντοχής και πύρωναν περισσότερο.

Για τα γέρικα ζώα, που τα δόντια τους δεν πατούσαν σύμφωνα αλλά έκαναν προεξοχές, χρησιμοποιούσαν τον οδοντοθραύστη. Ακόμα τα παλιά χρόνια, τα άλογα εκτός από την ουσιαστική τους αξία, είχαν και μεγάλη χρηματική και γι' αυτό για να μην τα κλέβουν οι ζωοκλέφτες οι ιδιοκτήτες τα έβαζαν στα μπροστινά πόδια τις πεδούκλες ή παϊβάνια που ήταν σιδερένιες και κλείδωναν με ειδικό κλειδί. Όμως στο χάνι του Γιαννακάκη υπάρχουν πεδούκλες κωνσταντινοπολίτικες που κλειδώνουν χωρίς κλειδωνιά και κλειδί. Τέλος άλλα εργαλεία ήταν το σιατράζι (ονόρυχος), σφυριά των 2,5,5 και 8 κιλών, τανάλιες και τσιμπίδες για το πιάσιμο των πυρωμένων πετάλων από το καμίνι.⁸²

Γνωστοί πεταλωτές υπήρξαν και ο Παναγιώτης Χρ. Ευαγγέλου με τα παιδιά του Χρήστο και Ναούμ.

⁸² (προφορική μαρτυρία από κ. Α. Γιαννακάκη)

26. Η Πλέκτρια

Το πλέξιμο, ειδικότερα, υπήρξε η πρώτη μορφή χειροτεχνίας για δαπεδοστρώματα και ντύσιμο που χρησιμοποίησε ευρέως ο άνθρωπος, ενώ τελευταία αναπτύχθηκε η κεντητική. Πλέξιμο, ύφανση και κέντημα είναι οι τρεις μορφές σπιτικής χειροτεχνίας, που ντύνουν τον άνθρωπο και στολίζουν το σπίτι. Είναι γυναικεία έργα, που από την εποχή ακόμα του Ομήρου βρίσκονταν σε υψηλή βαθμίδα πολιτισμού.⁸³

Οι κάλτσες, τα εσώρουχα, οι μπλούζες και οι ζακέτες που φορούσαν τα μέλη της οικογένειας ήταν πλεγμένες στο χέρι. Για το πλέξιμο χρησιμοποιούσαν χοντρές βελόνες και μάλλινη κλωστή, που τις περισσότερες φορές έφτιαχναν οι γυναίκες μόνες τους. Η διαδικασία που ακολουθούσαν για την κατασκευή της κλωστής ήταν η εξής: αφού κούρευαν τα πρόβατα, έπαιρναν το μαλλί, το έπλεναν και το άφηναν στον ήλιο για να στεγνώσει καλά. Στη συνέχεια, το έξαιναν, για να γίνει ομοιόμορφο και στη συνέχεια με τη ρόκα και το αδράχτι το έγνεθαν. Τέλος, με τη βοήθεια της ανέμης τύλιγαν το μαλλί σε κουβάρια. Πολλοί πίστευαν ότι το «νέμα» στην ανέμη δεν έπρεπε να το μαζεύουν βράδυ, γιατί, αν ταξίδευε κάποιος άνθρωπος του σπιτιού, θα θαλασσοπνιγόταν.⁸⁴

Εκτός από τις βελόνες και τη μάλλινη κλωστή, οι γυναίκες στον ελεύθερο χρόνο τους έπλεκαν και με το βελονάκι και ψιλή, συνήθως λευκή κλωστή. Με το βελονάκι έπλεκαν κουρτίνες, τραπεζομάντηλα, πετσετάκια και δαντέλες με τις οποίες διακοσμούσαν τα έπιπλα. Τα βασικά βήματα του πλεξίματος με βελονάκι ήταν τα εξής: αλυσίδα, άρριχτο γαϊτανάκι, βουβό γαϊτανάκι και ποδαράκι.

Η αλυσίδα είναι η βάση των περισσότερων σχεδίων, επαναλαμβάνεται συνέχεια και δημιουργεί παραλλαγές στα σχέδια.

Το άρριχτο γαϊτανάκι χρησιμοποιείται κυρίως για να δώσει μια σταθερή άκρη στην εργασία. Με τη θηλιά της βάσης βάζουν το βελονάκι στον επόμενο πόντο, περνούν το βελονάκι κάτω και πάνω από το τεντωμένο νήμα, μέσα από τον πόντο και μέσα από τη θηλιά που είναι πάνω στο βελονάκι ταυτόχρονα.

Το βουβό γαϊτανάκι δουλεύεται σε δύο στάδια. Στο πρώτο στάδιο, με τη θηλιά της βάσης πάνω στο βελονάκι, το βάζουν κάτω από το διπλό νήμα της δεύτερης αλυσίδας και το περνούν κάτω και πάνω από το τεντωμένο νήμα και τέλος τραβούν το τυλιγμένο νήμα μέσα από τις δυο θηλιές. Συνεχίζουν το βουβό γαϊτανάκι μέχρι το τέλος, έχοντας σαν αποτέλεσμα μια σειρά κάθετων πόντων και οριζόντιων θηλιών. Τον πρώτο πόντο της σειράς δεν τον δουλεύουν καθόλου κι έτσι σχηματίζεται ένας κατακόρυφος πόντος και η άκρη είναι ίσια.

⁸³ Ιστορική και Εθνολογική Εταιρεία της Ελλάδος, Ελληνικά Κεντήματα, Αθήνα, 1989, σ. vii-xv

⁸⁴ Πασχάλης Δ. Λαογραφικά της νήσου Άνδρου, Εκδόσεις Αδελφών Γεράρδων, Αθήνα 1925.

Τέλος, το ποδαράκι δουλεύεται σε τρία στάδια. Στο πρώτο στάδιο, με τη θηλιά της βάσης που είναι πάνω στο βελονάκι, περνούν το βελονάκι κάτω και πάνω από το τεντωμένο νήμα και μετά βάζουν το βελονάκι κάτω από το διπλό νήμα και τραβούν το τυλιγμένο νήμα μέσα από τον πόντο κάνοντας έτσι τρεις θηλιές πάνω στο βελονάκι (τρεις πόντους και μια τυλιγμένη θηλιά). Οι πόντοι πρέπει να είναι χαλαροί. Στο δεύτερο στάδιο, περνούν το βελονάκι κάτω και πάνω από το τεντωμένο νήμα και τραβούν το τυλιγμένο νήμα μέσα από τις δύο πρώτες θηλιές.

Στο τρίτο στάδιο, περνούν το βελονάκι κάτω και πάνω από το τεντωμένο νήμα και τραβούν το τυλιγμένο νήμα μέσα από τους δυο πόντους που έμειναν. Οι αδούλευτοι πόντοι στην αρχή της σειράς σχηματίζουν ένα κάθετο συνδεδεμένο πόντο ίδιου ύψους και έτσι σχηματίζεται μια ευθύγραμμη άκρη.⁸⁵

⁸⁵ Προφορική μαρτυρία (κ. Πασχάλη Ζαννίνα)

27. Ο Πλανόδιος μανάβης

Ο πλανόδιος μανάβης, απ' τους πιο συμπαθητικούς μικροπωλητές, είναι από τα επαγγέλματα που υπήρχαν από τα πολύ - πολύ παλιά χρόνια και εξακολουθούν μέχρι σήμερα να υπάρχουν. Το μόνο που άλλαξε είναι το μεταφορικό μέσο.

Τα πρώτα χρόνια ο μανάβης χρησιμοποιούσε για τη δουλειά του γαϊδουράκι. Φόρτωνε τις δυο πλευρές του ζώου με κοφίνια γεμάτα με διάφορα ζαρζαβατικά. Πιπεριές, μελιτζάνες, ντομάτες, κολοκυθάκια και ο, τι άλλο έβγαζαν τότε οι μπαξέδες. Θερμοκήπια δεν υπήρχαν, γι' αυτό και το χειμώνα δεν γύριζε ο μανάβης.

Ξεκινούσε την άνοιξη, όταν έβγαιναν τα πρώτα λαχανικά και τα φρούτα. Δεν άφηνε κανένα δρόμο που να μην περάσει. Γειτονιές τότε, με χαμηλά σπίτια- με ανθρώπους να γνωρίζει ο ένας τον άλλο.

Τακτικός πάντα στο ραντεβού του, φώναζε τις νοικοκυρές με τα μικρά τους ονόματα. Έβγαιναν αυτές και αγόραζαν ό,τι ήθελαν. Φρέσκα λαχανικά κομμένα με τα ίδια του τα χέρια. Ούτε λίπασμα, ούτε συντηρητικά. Ξεκρεμούσε τη ζυγαριά και ζύγιζε τα είδη. Τότε μετρούσαν με τους οκάδες και τα δράμια και δίπλα στη ζυγαριά είχαν το τεφτεράκι για τα βερεσέδια.

Αργότερα, ο πλανόδιος μανάβης αντικαταστήθηκε από τα καταστήματα που πωλούν τα οπωροκηπευτικά και τις λαΐκές αγορές.⁸⁶

⁸⁶ Βας. Σαρησάββας, ο.π., σ. 102-104

28. Ο Πραματευτής

Οι άνθρωποι που ζούσαν τα παλιά χρόνια στην ύπαιθρο, δεν είχαν τη δυνατότητα να μετακινηθούν εύκολα από τόπο σε τόπο. Λίγοι διέθεταν κάποιο μεταφορικό μέσο για την εξυπηρέτησή τους. Δεν υπήρχαν ούτε κατάλληλοι δρόμοι, αλλά ούτε και συγκοινωνιακά μέσα. Έτσι, η μετακίνηση τους γινόταν με κάρο ή ζώο, αν φυσικά διέθεταν. Σπάνια θα πήγαιναν και στο παζάρι, αφού κι ο χρόνος που τους απέμενε απ' τις πολλές δουλειές ήταν ελάχιστος.⁸⁷

Η εξυπηρέτησή τους σε ρουχισμό και άλλα παρόμοια γινόταν από γυρολόγους, πλανόδιους εμπόρους δηλαδή, που γύριζαν όλα τα χωριά. Οι γυρολόγοι ξεκινούσαν απ' τα χαράματα με το κάρο τους φορτωμένο με ο, τι μπορούσε να φανταστεί κανείς: πουκάμισα, μπλούζες, εσώρουχα, πετσέτες, κάλτσες, κλωστές, κουμπιά, βελόνες, σούστες, καρφίτσες, παραμάνες, κόπιτσες, καρούλια, λάστιχο, κουβαρίστρες, μασουρίστρες, τσατσάρες, χτένια για τις ψείρες, χρώματα για να βάφουν οι νοικοκυρές τα νήματα, υφάσματα, και κυρίως κάμποτο με τον πήχη, και πολλά άλλα ακόμη. Όλα με τάξη και σειρά βαλμένα μέσα σε χάρτινα κουτιά. Για να χωράνε όλα αυτά, μεγάλωναν σε ύψος την καρότσα του κάρου, προσθέτοντας σανίδες, και τη σκέπαζαν με καραβόπανο.

Όταν υπήρχε σε καμιά κωμόπολη ή σε κάποιο κεφαλοχώρι παζάρι (λαϊκή αγορά), τα πρωινά πήγαιναν εκεί και έστηναν τον πάγκο τους. Έπειτα έπαιρναν γύρα τα χωριά, με κρύο και με κάψα, σε δρόμους λασπωμένους και αδιάβατους. Και όταν γύριζαν αργά το βράδυ στο σπίτι τους, ήταν πτώμα απ' την κούραση.

Η πληρωμή τους γινόταν συνήθως σε είδος. Πού να βρουν χρήματα τότε οι άνθρωποι! Τους έδιναν σιτάρι, καλαμπόκι, φασόλια κ.ά. Έστηνε ο γυρολόγος το καντάρι και τα ζύγιαζε. Τα 'βάζε έπειτα σε τσουβάλια, το κάθε είδος χωριστά, και τα πουλούσε. Κι αν ήταν περίοδος που δεν είχαν και γεννήματα, τότε έβγαζε το τεφτέρι του κι έγραφε τα βερεσέδια.⁸⁸

Σήμερα, θα συναντήσουμε σε χωριά πλανόδιους εμπόρους να πουλούν τα ίδια πράγματα. Μόνο που αντί για κάρο χρησιμοποιούν σύγχρονα μέσα μεταφοράς.

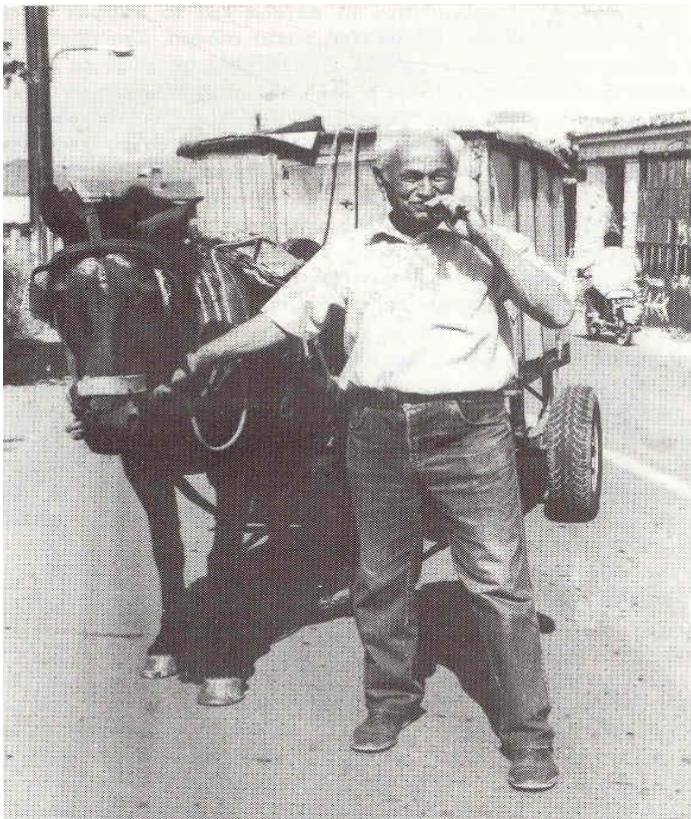
Οιπραματευτές, γνωστοί κι ως γυρολόγοι, ήταν πλανόδιοι μικροπωλητές που πήγαιναν στα χωριά με ένα γαϊδουράκι, στο οποίο είχαν φορτωμένες τις μόνες με το εμπόρευμα τους, και με μία πιπίγκα - καραμούζα έκαναν αισθητή την παρουσία τους στις γειτονιές. Ηπραμάτεια τους συνήθως ήταν: βελόνια, καρφίτσες, κόμιτσες, κουβαρίστρες, μασουράκια, κλωστές για κέντημα, κορδέλες, τσιμπιδάκια, καθρέφτες, χτένες, κάλτσες, μαντήλια.⁸⁹

⁸⁷ Ζέγγος Βασ. Δημήτριος, Η ιστορία της κοινότητας Συκουρίου, Λάρισα, 2006, σ 90

⁸⁸ Βασ. Σαρησάββας, ο.π., σ.156-157

⁸⁹ Ιωάννης Ν. Πράπας, Η Σπηλιά στο κατώφλι του 21^{ου} αιώνα, Λάρισα, 2002, σ. 104-105

Από το 1950 άρχισαν να εμφανίζονται και τα δίτροχα σκεπαστά αμάξια συρόμενα από άλογα. Αυτά είχαν μεγαλύτερο χώρο εναποθέσεως των εμπορευμάτων, όπως τόπια με υφάσματα, αλατζιάδες, κάμποτ, φόδρες (σατέν), μάλλινα είδη, φανέλες, εσώβρακα, παπούτσια, είδη νοικοκυριού με πιατικά, κατσαρολικά κ.ά. Στο βιβλίο του Αθανασίου Αντ. Τσούκα, *το Συκούριο*, αναφέρεται πως μέχρι το 1920 ήταν ένας και μοναδικός γυρολόγος, ο Θεόδωρος Αρβανιτογιάννης ή Μαλέτσικος, που πήγαινε στα χωριά με μία τάβλα που είχε από κάτω ένα μαξιλαράκι και την έβαζε στο κεφάλι του και πωλούσε ταχινόχαλβα τον οποίο έφτιαχνε μόνος του, στραγάλια, καραμέλες, κόκκινα πετεινάρια και ξερολούκουμα.⁹⁰



Εικόνα 6:Ο τελευταίος γυρολόγος Σπ. Α. Κρίτσας, στα 1996.

Γυρολόγοι που πήγαιναν με τα γαϊδουράκια τους ήταν οι εξής: Νικόλαος και Μιχαήλ Χρ. Πάσχος, Γεώργιος Σιδέρης, οι αδελφοί Βασίλειος, Νικόλαος και Σπύρος Δ. Κρίτσας, Ιωάννης Μιχ. Πάσχος, Χρήστος Μολάς, Τρύφωνας Μετρητίδης και Στέργιος Αντ. Δημάκης. Οι αδελφοί Κρίτσα γυρνούσαν με δίτροχο κάρο, όπως και ο Μιχάλης Κ. Τσούμαρης, ο Μιχάλης Γ. Τριαντάφυλλου που σκοτώθηκε στις 23.5.1954 από την ανατροπή του κάρου του, και ο Βασίλειος Στέρ. Χο-λεβάς γυρολόγος και παγωτατζής.⁹¹

⁹⁰ Ιωάννης Ν. Πράπας, ο.π, σ 257-258

⁹¹ Αθανάσιος Α. Τσούκας, Το Συκούριο, Θεσσαλονίκη 1982.

29.Ο Ράφτης

Σε μια εποχή που δεν υπήρχαν βιοτεχνίες ρούχων και όλα τα είδη βασικής ανάγκης έπρεπε να εξασφαλιστούν χωρίς τη βοήθεια της μηχανής, εξέχουσα θέση κατείχε το επάγγελμα του ράφτη. Ο ράφτης αναλάμβανε την ένδυση του άντρα, το ράψιμο κυρίως των σακακιών, των παντελονιών και των γιλέκων. Ανάλογα με την οικονομική άνεση που είχε ο καθένας καθόριζε τότε το πόσο συχνά θα ραβόταν. Τα ρούχα γινόταν με παραγγελία και με βάση τα μέτρα του καθένα. Το ραφείο αποτελούσε χώρο συνάντησης των ανθρώπων που έβρισκαν την ευκαιρία να συζητήσουν και να λύσουν τα θέματά τους κατά τη διάρκεια που ο κουρέας τους έπαιρνε τα μέτρα ή όταν περίμεναν για κάποια επιδιόρθωση.⁹²

Όπως μας πληροφορεί ο ράφτης Κωνσταντίνος Δ. Ντότσικας, για το ράψιμο ενός ενδύματος πρώτα πρέπει να πάρουν τα μέτρα του πελάτη με μεζούρα 150 εκ. Για το σακάκι μάκρος, φάρδος της πλάτης, μάκρος μανικιού, και στήθος. Για το παντελόνι μέση, λεκάνη (περιφέρεια) και καβάλο (είναι το ύψος από τα σκέλη μέχρι κάτω στο τακούνι του παπουτσιού) και για το γιλέκο μάκρος και στήθος.

Αμέσως μετά ακολουθεί το κόψιμο του υφάσματος, για το οποίο χρησιμοποιούν τη γεωμετρία ή τα έτοιμα «στάμπα» που είναι επάνω σε χοντρό κάπως χαρτί, κάνοντας τις ανάλογες τροποποιήσεις για να τα προσαρμόσουν στα μέτρα του πελάτη. Τα συνηθέστερα που ράβουν για τους άνδρες είναι το σακάκι, το παντελόνι, το γιλέκο, το παλτό και ημίπαλτο, οι βραχείες και οι κιλότες. Τα σακάκια είναι δύο ειδών: σταυρωτό με τρία κουμπιά και μονόπετο με δύο ή τρία κουμπιά. Στα σακάκια κάνουν τρεις πρόβες (δοκιμές) για να πετύχουν την τελειότητα, κομψότητα και την άνεση στο ρούχο. Στα παντελόνια δεν γίνονται πρόβες. Οι τσέπες μπορεί να είναι λοξές ή στη ραφή και ακόμα μπροστά (τζόγε) που είναι πολύ πρακτικές και αρκετά ασφαλείς, ιδιαίτερα σε παντελόνια εργασίας καθημερινής χρήσης. Στα γιλέκα γίνεται μόνο μία πρόβα. Ράβονται πέντε κουμπιά, έχουν συνήθως δύο τσεπάκια και στην πλάτη τους μπαίνει φόδρα (σατέν). Για να σφίγγει στη μέση υπάρχει πίσω η φιούμπα (είδος κόμιτσας).

Τα παλτά γίνονται μακριά, σταυρωτά και μονόπετα, ενώ τα ημίπαλτα είναι παρόμοια με αυτά αλλά πιο κοντά και πιο ελαφριά στο ντύσιμο.⁹³

Οι βραχείες είναι με γιακάδες και πέτα φαρδιά. Οι τσέπες στα ημίπαλτα και στις βραχείες γίνονται λοξές εσωτερικές ή εξωτερικές λιγάκι μεγάλες και με καπάκι. Οι κιλότες γίνονται φαρδιές μέχρι το γόνατο και κολλούν στη γάμπα. Κουμπώνουν στο κάτω μέρος του ποδιού με τέσσερα κουμπιά. Η κιλότα και η βραχεία ήταν τα αγαπημένα ρούχα των ζωεμπόρων και συνοδεύονταν από ωραίες μπότες και μία τραγιάσκα το χειμώνα ή ψαθάκι το καλοκαίρι.

⁹² Ιωάννης Ν. Πράπας, Η Σπηλιά στο κατώφλι του 21^{ου} αιώνα, Λάρισα, 2002, σ. 108

⁹³ (προφορική μαρτυρία από κ. Δ. Ντότσικα)

Τα υφάσματα που χρησιμοποιούσαν είναι πολλών ειδών και ποιοτήτων. Για τα κουστούμια τα 3Α Δημητριάδη και τα Μπριτάννια, για παντελόνια καθημερινά η μάλτα (μπλε - σκληρό), οι ρετσίνες για πολύ πρόχειρα, τα μάλλινα της Νάουσας και τα σκουτιά που ύφαιναν στον αργαλειό και τα έραβαν κυρίως για τις αγροτοκτηνοτροφικές δουλειές.

Για το ράψιμο των παραπάνω χρειάζονται τα παρακάτω υλικά: βάτα για τα μανίκια, κάμποτ (άσπρο πανί λίγο χονδρό) για τις τσέπες των καθημερινών παντελονιών, καναβάτσο για το κολλάρο (γιακά), καναβατσότριχα για το στήθος, κορδονέτο για τις κουμπότρυπες, κουβαρίστρες διαφόρων χρωμάτων με ψιλή κλωστή νούμερο 40, και χονδρή νούμερο 10, μπρισίμι (μεταξωτή κλωστή) για τα καλά παντελόνια στις εξωτερικές ραφές και φόδρες (σατέν).

Ο ράφτης χρησιμοποιούσε βελόνες μηχανής, βελόνια διάφορα, τον καμπούρη (από σκληρό ξύλο) όπου σιδερώνονται τα καναβάτσα και φτιάχνεται το στήθος, τα



Εικόνα 7:Ο ράφτης Νικ. Ι. Πράπας με την σύζυγο του Παρασκευή Γ. Λαναρά που φορεί σκέπη με κουκάκια, στα 1937.

κουζινέτα (μικρό και μεγάλο), μηχανή του ποδιού συνήθως μάρκας SINGER, πάγκο εργασίας 2 μέτρα χ 80 εκ., ρίγα, στραβόριγα, τρίγωνο, πήχυ, πιλότα, καρφίτσες, σημάδια, το σίδερο με τα κάρβουνα βάρους 5-7 κιλών, τα ψαλίδια (μικρό και μεγάλο) και τέλος η κούκλα για την εμφάνιση του σακακιού αφού είχε προχωρήσει η φάση της μόστρας.⁹⁴

⁹⁴ Ιωάννης Ν. Πράπας, Εργαλεία και σκεύη της καθημερινής ζωής από την περιοχή Συκουρίου, Λάρισα 1998, σ 112

Γνωστοί ράφτες στο Συκούριο ήταν οι:

- Χαρίλαος Κατσιφώτης,
- Αθανάσιος Παπακώστας,
- Ιωάννης Γ. Τάσιος,
- Κωνσταντίνος Τουζόπουλος,
- Χρήστος Κουτσιούμπας,
- Χρήστος Θυμούλης,
- Δημήτριος Κοτρώνης,
- Πέτρος Κόκκαλης
- Αριστείδης Κόκκαλης,
- Σωτήριος Μουστάκας,
- Νικόλαος Ι. Πράπας,
- Δημήτριος Ν. Αληφακιώτης,
- Παρμενίων Κομνηνός,
- Αιμίλιος Λιακόπουλος,
- Ιωάννης Σέχος
- Γεώργιος Σέχος.⁹⁵

⁹⁵ (Προφορική μαρτυρία από τον κ. Κ. Ντότσικα).

30.Ο Σαμαράς

Οι άνθρωποι παλιά, όταν ήθελαν να μεταφέρουν κάποιο φορτίο ή να μετακινηθούν οι ίδιοι από τόπο σε τόπο με ζώα (άλογα, μουλάρια, γαϊδούρια), τα σαμάρωναν. Τοποθετούσαν, δηλαδή, στη ράχη τους ένα ειδικό εξάρτημα, το σαμάρι. Γι' αυτό και η τέχνη του σαμαρά συνδέθηκε εκείνα τα χρόνια με τη συγκοινωνία.

Το σαμάρι χρησίμευε ως κάθισμα του αναβάτη και για να στερεώνουν επάνω του διάφορα αντικείμενα. Το κατασκεύαζε ο σαμαράς ή σαγματοποιός χρησιμοποιώντας δέρματα, χόρτο ή άχυρο, μάλλινο ύφασμα και ξύλο οξιάς που είναι ελαφρύ και μαλακό και μπορούσε εύκολα να του δίνει την κατάλληλη κλίση. Το σαμάρι αποτελείται από ένα ξύλινο σκελετό (αστράβη) και από δύο προσκέφαλα (στρωματιά), αριστερά και δεξιά, που στην εσωτερική μεριά, αυτή δηλαδή που ακουμπάει στη ράχη του ζώου, είναι επενδεδυμένα με μάλλινο χοντρό ύφασμα και εξωτερικά με δέρμα από πρόβατο ή γίδα. Ανάμεσα έβαζαν χόρτο ή άχυρο, για να μην πληγώνεται το ζώο.⁹⁶

Η κατασκευή των σαμαριών γινόταν σε εργαστήρια, γνωστά ως σαμαράδικα ή σαγματοποιεία. Τα σαμαράδικα ήταν μικρά μαγαζιά που βρίσκονταν συνήθως κοντά σε καροποιεία, πεταλωτάδικα ή κοντά σε χάνια, για να εξυπηρετούνται οι ταξιδιώτες. Εδώ γινόταν και η επισκευή τους. Το μέγεθος και το σχήμα τους εξαρτιόταν από το ζώο για το οποίο προορίζονταν. Ο νοικοκύρης πήγαινε προηγουμένως με το ζώο του στο σαμαρά, ώστε ο σαμαράς να πάρει μέτρα στην πλάτη του συγκεκριμένου ζώου.

Ο σαμαράς δούλευε πάντοτε καθισμένος στο πάτωμα. Για εργαλεία χρησιμοποιούσε ξυλοφάγο, χειροκίνητο τρυπάνι, κόπανο (ξύλινο σφυρί), σκεπάρι, τανάλια, λίμα, χοντρή βελόνα, σακοράφα και μια λεπτή βέργα (σαμαροπήχης), με την οποία έπαιρνε τα μέτρα του ζώου.

Η τοποθέτηση του σαμαριού πάνω στη ράχη του ζώου απαιτούσε προσοχή και επιδεξιότητα. Αφού το προσάρμοζαν καλά, το έδεναν στο πλάι και στην ουρά, ανάμεσα από τα σκέλια, με δερμάτινα λουριά και το έσφιγγαν μέχρι να στερεωθεί τέλεια.⁹⁷

Καθώς τα υποζύγια έκαναν συχνές μεταφορές, τα σαμάρια τους φθείρονταν και έπρεπε συχνά να επιδιορθώνονται στους σαμαράδες. Όπως μας πληροφορεί ο Κων/νος Γ. Σελήνης, που υπήρξε σαμαράς στο Συκούριο, τα σαμάρια των αλόγων είχαν μήκος 90, των μουλαριών 80 και των γαϊδουριών 65 εκ. Για την κατασκευή τους ήταν απαραίτητα το ξυλίκι (ο ξύλινος σκελετός), το στρώμα, το σαμαροσκούτι, το καλάμι της βρίζας, η πιστιά και το πανωπίστρι.

⁹⁶ Κ. Γ. Μπαλαφούτης, Παραδοσιακά Επαγγέλματα και Συνήθειες, Καλαμάτα, 1995, σ. 144-145

⁹⁷ Βασ. Σαρησάββας, ο.π., σ. 163-165

Το ξυλίκι αποτελούνταν από το μπροστιάρι, το πιστιάρι, τα κοτσάκια και τις παίδες, τα οποία ήταν όλα από οξυά. Το στρώμα ήταν διπλό. Εξωτερικώς είχε γίδινο δέρμα, επεξεργασμένο και γνωστό ως μισίνι, μαύρου χρώματος, και εσωτερικώς είχε ένα χοντρό ύφασμα, το σαμαροσκούτι, γκρι χρώματος. Το δέρμα με το σαμαροσκούτι ενώνονταν και ράβονταν με σακοράφα και σπόγγο και στη συνέχεια γεμίζονταν με βριζιά ενός μέτρου. Μετά το γέμισμα το σαμάρι στερεωνόταν στο ξυλίκι σε όλο του το μήκος με 9 νευροδέματα. Το σαμαροσκούτι το ύφαιναν στον αργαλειό οι νοικοκυρές του Νέσσωνα και του Καλοχωρίου και μετά το πήγαιναν στην ντριστελά (υδροτριβείο).

Για να δεθεί το σαμάρι στο ζώο χρησιμοποιούσαν την ίνκλα, ένα δερμάτινο λουρί που περνούσε από την κοιλιά του ζώου και δενόταν στο ξυλίκι. Ένα άλλο λουρί, η πιστιά ή κωλαριά, περνούσε από τα οπίσθια του ζώου και κατέληγε μπροστά στο ξυλίκι. Το πανωπίστρι ήταν πιο πάνω από την πιστιά.

Στο μπροστιάρι ο σαμαράς σχημάτιζε έναν σταυρό με πρόκες για να μην ματιάζεται το ζώο και έβαζε μερικές πρόκες και στα κοτσάκια για διακόσμηση. Γνωστοί σαμαράδες ήταν ο Ιωάννης Βράζας και ο Ιωάννης Μπαρμαγιάννης, ενώ ο Ευάγγελος Γ. Συρμακέζης και ο γιος του Αχιλλέας έκαναν τα δερμάτινα εξαρτήματα του σαμαριού.⁹⁸

Το επάγγελμα του σαμαρά, οικογενειακό κυρίως εκείνα τα χρόνια, θεωρούνταν από τα πιο προσοδοφόρα. Σήμερα υπάρχουν πολύ λίγοι σαμαράδες, σε χωριά κυρίως, όπου οι άνθρωποι εξακολουθούν να χρησιμοποιούν ακόμη ζώα σε κάποιες δουλειές τους.

⁹⁸ (Προφορική μαρτυρία από τον κ. Κ. Σελήνη)

31. Οι Σιδεράδες

Οι κατασκευές των σιδεράδων ήταν πολλές και προερχόταν από τη διαμόρφωση, αναλόγων προς την κατασκευή τους σιδερένιων κομματιών. Η διαμόρφωσή τους γινόταν με τη βοήθεια του καμινιού και με τα λοιπά γνωστά μέσα και εργαλεία που είχαν οι τεχνίτες στη διάθεσή τους. Οι περισσότερες αφορούσαν τα αγροτικά εργαλεία, όπως, κασμάδες, πετραξίνια, κοσιόρες. Επίσης, ορισμένα είδη για οικοδομές, όπως τα τετράγωνα καρφιά της περασμένης εποχής, τα λεγόμενα γυφτόκαρφα, τις χαρούπες, (τα γωνιακά καρφιά συνδέσεως ξύλων), τις κλάπες (μεντεσέδες για τις πόρτες), τα ξεμπερέκια, τα κολντερίμια (σιδερένιους μοχλούς, που ασφάλιζαν γωνιακά τις πόρτες), τις μεγάλες κλειδαριές με τα κλειδιά τους. Ειδικά για την κατασκευή των μεγάλων κλειδιών, προτιμούσαν και χρησιμοποιούσαν τα μεταχειρισμένα αλογόκαρφα επειδή το σίδερό τους ήταν από τη χρήση μαλακό. Τα καρφιά αυτά αφού τα έβραζαν, δηλαδή τους έδιναν στο καμίνι τους τη μεγαλύτερη δυνατή θερμότητα, τους έριχναν τότε άμμο. Αυτή λειώνοντας, γινόταν ένα είδος συνδετικού γυαλιού και τότε με τα χτυπήματα του σφυριού, έδιναν σ' αυτό το στεροποιούμενο μίγμα, το σχήμα της κατασκευής τους. Απ' αυτήν τη μορφή εργασίας, προέρχεται η παροιμία που λέει: «στη βράση κολάει το σίδερο».

Τα πέταλα των ζώων ήταν επίσης στις κατασκευές τους, όπως κι αρκετά βοηθητικά οικιακά σκεύη που τα χρησιμοποιούσαν στα τζάκια των σπιτιών, όπως, σιδεροστιές, μασιές, τσιμπίδες. Έκαναν επίσης κι επισκευές στα αγροτικά εργαλεία, καθώς και το λεγόμενο βάψιμο (ατσάλωμα) σ' αυτά. Αυτό γινόταν με συνεχή πυράκτωσή τους στο καμίνι, με σφυριές πάνω στο αμόνι και με βούτημά τους στη βούτα του νερού. Το έλεγαν δε βάψιμο, επειδή το σίδερο έπαιρνε μετά ένα χαρακτηριστικό μαύρο χρώμα και μ' αυτό το κάθε εργαλείο, αποκτούσε λεία επιφάνεια, πρόσθετη αντοχή και γινόταν αποδοτικότερο στη χρήση του.⁹⁹

Οι σιδεράδες είναι στενά συνδεδεμένοι με τη ζωή των ανθρώπων εδώ και χιλιάδες χρόνια· από τότε που ανακαλύφτηκε ο σίδηρος και έμαθε ο άνθρωπος να τον «υποτάσσει» και να τον χρησιμοποιεί στις δουλειές του.

Ο σιδεράς, λόγω της φύσης της δουλειάς του, ήταν πρόσωπο που έχαιρε εκτιμήσεως από τους ανθρώπους. Δεν υπήρχε εργαλείο που να χρησιμοποιούσε ο άνθρωπος στις δουλειές του και να μην περνούσε από τα δικά του χέρια. Έφτιαχνε τσάπες, φτυάρια, κασμάδες, υνιά, άροτρα, στεφάνια για βαρέλια, δρεπάνια, μασίνες, λεπίδες, μαχαίρια· τα πάντα σχεδόν που ήταν από σίδερο.

Η δουλειά του σιδερά ήταν δύσκολη και ανθυγιεινή. Όλη μέρα στη μουτζούρα, με το σφυρί στο χέρι, να σφυρηλατεί το πυρακτωμένο σίδερο, για να του δώσει το σχήμα και τη

⁹⁹ Συναδινός Νάσιος, Οι τεχνίτες της Στεμνίτσας. Λαογραφία Αθήνα 1997.

μορφή που ήθελε. Ζέσταινε το σίδηρο στο καμίνι που έκαιγε με τη βοήθεια του κάρβουνου, συντηρώντας τη φωτιά με το φουσερό (μονόφτερο ή δίφτερο), που παρέμεινε το ίδιο στη μορφή και στη χρήση του από την αρχαιότητα, όταν πρωτοχρησιμοποιήθηκε. Μόλις κοκκίνιζε, το έπαιρνε με την τσιμπίδα και το έβαζε πάνω στο αμόνι όπου άρχιζε να το σφυρηλατεί. Είχε και βοηθούς, που τον βοηθούσαν στο αμόνι ή χειρίζονταν το φουσερό (γκιουρούκι), για να αναζωογονούν τη φωτιά στο καμίνι¹⁰⁰.

Τα σιδεράδικα, γκρίζα και σκοτεινά, φωτίζονταν μόνο από τη φλόγα που έλιωνε το μέταλλο. Ήταν μόνιμα εργαστήρια, στεγασμένα ή ημιυπαίθρια, με χωμάτινο δάπεδο, γιατί ήταν απαραίτητο το χτιστό καμίνι, όπου θερμαινόταν το σίδηρο. Τοίχοι μαυρισμένοι και τζάμια καπνισμένα. Στους τοίχους κρεμασμένα τα εργαλεία. Χαλκάδες, σφυριά, βαριοπούλες, τσιμπίδες, ψαλίδια και στο κέντρο το αμόνι και τα καλούπια.

Οι περισσότεροι σιδεράδες ήταν πρόσφυγες από τον Πόντο, απ' όπου φέρανε πολλά μυστικά της τέχνης τους. Στις παλιότερες γενιές οι νέοι σιδεράδες προέρχονταν από την ίδια οικογένεια. Υπήρχε, δηλαδή, κληρονομική διαδοχή. Σήμερα το επάγγελμα έχει σχεδόν εξαφανιστεί. Υπάρχουν, φυσικά, σιδεράδες, αλλά δεν δουλεύουν το σίδηρο όπως τον παλιό καιρό. Δεν κάθονται πλέον νέοι άνθρωποι να μάθουν την τέχνη.¹⁰¹

¹⁰⁰ Βασ. Σαρησάββας, ο.π., σ.166-168

¹⁰¹ Ιωάννης Ν. Πράπας, Το Συκούριο από το 1881 έως το 1996, Λάρισα, 1997, σ 281-283

32. Ο Στραγαλοποιός

Την εποχή εκείνη μεγάλη κατανάλωση παρουσιαζόταν στα στραγάλια, μιας και οι ξήροι καρποί γενικότερα καταναλώνονταν κατά τη διάρκεια του περίπατου τα Σαββατοκύριακα (η βόλτα) από τη μία πλατεία στην άλλη ή στη λαϊκή αγορά. Όλος αυτός ο κόσμος αγόραζε στις πολλές ώρες του περιπάτου του πασατέμπο, φυστίκια, σταφίδες, γλυκά αμύγδαλα και φυσικά στραγάλια, που προσφέρονταν όλα σε χάρτινα χωνάκια.

Η πρώτη ύλη είναι τα ακατέργαστα ρεβύθια, που παράγονταν σε μεγάλες ποσότητες στα χωριά, απ' όπου γίνονταν και η σχετική προμήθεια. Αυτά, μετά τον αλωνισμό τους με την δοκάνη και το λίνισμα, έπρεπε να περάσουν στο στραγαλοποιείο και από το τριέρι, το οποίο ήταν διαλογέας και καθαριστήριο μαζί (είχε τρία κόσκινα) για να απαλλαγούν έτσι από χώματα, πετρίτσες, φλούδες και σπασμένα ρεβύθια και ταυτόχρονα να γίνει και η διαλογή τους σε τρία μεγέθη: στα ψιλά, μεσαία και χονδρά. Τα ρεβύθια που έβραζαν και αυτά που έσπαζαν ήταν ακατάλληλα για να γίνουν στραγάλια.

Η τέχνη του στραγαλοποιού ήταν επίπονη και συνεχής σε όλη τη διάρκεια του έτους, εκτός του Αυγούστου.

Η επεξεργασία των κίτρινων στραγαλιών περνούσε από τρεις φάσεις. Στην πρώτη φάση, έβραζαν σε ένα καζάνι χάλκινο (ο χαλκός σαν καλός αγωγός κρατάει σταθερή τη θερμοκρασία) που είχε χονδρό πυθμένα ρεβύθια και από κάτω έκαιγε με ξύλα δυνατή και σταθερή φωτιά. Μετά από το σχετικό γύρισμα - ανακάτεμα και με μεγάλη προσοχή στον χρόνο παραμονής τους μέσα στο καζάνι αυτά γίνονταν κατάλληλα όταν έσχιζαν στο φύτρο. Στη συνέχεια τα ρεβύθια, κατά μεγέθη, έμπαιναν σε τσουβάλια και μετά από μία εβδομάδα, αφού είχαν κρυώσει, ακολουθούσε η β' φάση.

Τώρα η ποσότητα στο καζάνι ήταν ίδια, η φωτιά πάλι δυνατή και σταθερή και μετά το γύρισμα - ανακάτεμα έπρεπε να σπάει η φλούδα και επί πλέον έπαιρναν και το χρώμα του στραγαλιού. Ακολουθούσε η γ' φάση.

Μέσα σε μία σκάφη έβραζαν δύο τενεκέδες ρεβύθια και 4 οκάδες νερό και τα ανακάτεβαν μέχρι που τα ρεβύθια να αποροφήσουν το νερό. Εδώ χρειαζόνταν μεγάλη προσοχή στην ποσότητα του νερού διότι εάν ήταν περισσότερο τα στραγάλια έβγαιναν σκληρά, εάν λιγότερο έσπαζαν στη μέση. Όταν ο καιρός ήταν βροχερός χρειαζόνταν λιγότερο νερό. Μετά από 10-12 ώρες τα έβραζαν στο καζάνι με την ίδια πάντοτε φωτιά, και με τον μαρφό, που ήταν ελαφρός, από ξύλο λεύκας, στρογγυλός και φαρδύς στο κάτω μέρος, τα γύριζαν - ανακάτευαν μέχρις ότου αποφλοιωθούν.

Ύστερα με τον κελσέ, που ήταν ένα μάλλινο ύφασμα από γιδόμαλλο αντοχής, που δεν καιγόταν, τα έτριβαν μέσα στο καζάνι και έφευγαν και οι τελευταίες φλούδες. Ακολουθούσε το κοσκίνισμα - λίνισμα για να φύγουν και οι ψιλές, εάν υπήρχαν φλουδίτσες και τέλος τα στραγάλια μοσχομύριζαν και ήταν έτοιμα για την κατανάλωση.

Τα κίτρινα αρμυρά στραγάλια τα ετοίμαζαν ως εξής:

Σε βραστό νερό διέλυναν αλάτι για να λιώσει καλά και το αλατόνερο το έριχναν στα κίτρινα στραγάλια που τα είχαν μέσα σε μία σκάφη για να το αποροφήσουν. Μετά από μερικές ώρες τα έβαζαν στο καζάνι με την ίδια φωτιά και τα γύριζαν - ανακάτευαν μέχρι που να φύγει η υγρασία. Στην ποικιλία αυτή μεγάλη προσοχή ήθελε ή ποσότητα του αλατιού.

Τα άσπρα σκληρά στραγάλια

Αυτά ήταν ελαφρά και προέρχονταν από την περιοχή της Αττικής. Τα ζέσταιναν μέσα στο καζάνι με δυνατή φωτιά και ψιλή άμμο. Μετά τα κοσκίνιζαν, έφευγε η άμμος και έμεναν τα στραγάλια με τις φλούδες και τέλος τους έριχναν λιωμένη στίψη για να ασπρίσουν. Τα στραγάλια αυτά ήταν πολύ νόστιμα.¹⁰²

Από το 1958 πουλάει στραγάλια στο Συκούριο ο Αμπελακιώτης τεχνίτης Ευθύμιος Νικ. Βαρούτας, μοναδικός στο είδος του, χάρη στον οποίο έχουμε τις σχετικές πληροφορίες.

¹⁰² (προφορική μαρτυρία από κ.Ε. Βαρούτα)

33. Ο Τσαγκάρης

Σήμερα, όταν λέμε τσαγκάρη, εννοούμε τον τεχνίτη που επιδιορθώνει τα χαλασμένα μας παπούτσια. Πριν χρόνια, όμως, ο τσαγκάρης τα έφτιαχνε ο ίδιος από την αρχή. Το τσαγκαράδικο, ο χώρος όπου ήταν στημένος ο πάγκος του με όλα τα σύνεργα, ήταν ανοιχτό απ' το πρωί μέχρι αργά το βράδυ. Εκεί, σκυμμένος πάνω στον πάγκο του, δούλευε ώρες ατέλειωτες, φορώντας πάντα τη χαρακτηριστική δερμάτινη ποδιά του. Εκεί δεχόταν και τις παραγγελίες των πελατών του.

Στις μεγάλες πόλεις υπήρχαν μεγάλα τσαγκαράδικα, όπου δούλευαν πολλοί τσαγκάρηδες, μαζί με καλφάδες και τσιράκια. Τα τσαγκαράδικα αυτά δέχονταν μεγάλες παραγγελίες και, για να ανταποκριθούν στις απαιτήσεις των πελατών, δούλευαν ασταμάτητα. Είχαν φυσικά στη διάθεση τους και αρκετά μέσα, όπως ποδοκίνητες μηχανές, για να ράβουν γρηγορότερα τα παπούτσια. Τα τσιράκια, που έκαναν βοηθητικές δουλειές, δούλευαν χωρίς αμοιβή. Μερικές φορές μόνο τους έδινε ένα συμβολικό ποσό το αφεντικό ή κάποιο χαρτζιλίκι το Σαββατοκύριακο. Κι όλα αυτά, αν ήταν υπάκουα κι είχε πάει καλά και ο τζίρος του μαγαζιού. Έπαιρναν όμως απ' τους πελάτες φιλοδωρήματα (πουρμπουάρ). Ενώ οι καλφάδες έπαιρναν ένα μικρό μεροκάματο.¹⁰³

Ένα ζευγάρι παπούτσια τότε κόστιζαν σχεδόν μια χρυσή λίρα, γιατί, για να φτιαχτούν, χρειάζονταν 2-3 ημέρες δουλειά. Η κατασκευή τους ήταν χειροποίητη καθ' όλα. Δεν υπήρχαν τότε κόλλες και μηχανές. Ήταν ραφτά και καρφωτά. Για να τα κατασκευάσει ο τσαγκάρης αγόραζε το δέρμα. Τα δέρματα ήταν δύο ειδών, τα ψιλά (φόντια), που τα χρησιμοποιούσε για το πάνω μέρος του παπουτσιού και τα χοντρά, με τα οποία έφτιαχνε το κάτω μέρος, τις σόλες δηλαδή. Όταν ερχόταν ο πελάτης για να παραγγείλει ένα ζευγάρι παπούτσια, τον έβαζε ο τσαγκάρης να πατήσει πάνω σ' ένα χοντρό πετσί κι εκεί μ' ένα μολύβι, που το σάλιωνε προηγουμένως, ζωγράφιζε το πέλμα του. Το κόψιμο του δέρματος γινόταν πάνω σ' αυτό ή πάνω σε στάμπες, ανάλογα με το μέγεθος του παπουτσιού. Πρώτα έφτιαχνε το πάνω μέρος. Έκοβε με το φαλκίδι (λεπίδι) το ψιλό δέρμα, έκανε με το σουβλί τις τρύπες κι έπειτα το έραβε με σπάγγο και χοντρή βελόνα. Όπως ήταν έπειτα, το κάρφωνε πάνω στο καλαπόδι. Ύστερα έκοβε το χοντρό δέρμα για τη σόλα. Προηγουμένως, όμως, το έβρεχε για να μαλακώσει κι έπειτα το κάρφωνε και το έραβε μαζί με το πάνω μέρος. Πάνω στο καλαπόδι τα παπούτσια έμεναν 2-3 ημέρες, για να πάρουν το σωστό σχήμα. Έπειτα τα έβγαζαν με προσοχή και τα παπούτσια ήταν έτοιμα. Έκανε κάποιες μικροεπιδιορθώσεις, αν χρειαζόταν, τα γυάλιζε και τα έβαζε στη βιτρίνα, όπου περίμεναν τον πελάτη.

¹⁰³ Γιώργος Παπαγεωργίου, Η μαθητεία στα επαγγέλματα (16^{ος}-20^{ος} αι.), Αθήνα, 1986, σ. 19-23

Εκείνα τα χρόνια υπήρχε μεγάλη φτώχεια. Δεν είχαν την πολυτέλεια οι άνθρωποι ν' αγοράζουν παπούτσια κάθε φορά που χαλούσαν. Γι' αυτό κι όταν χαλούσαν τα επιδιόρθωναν, για να κρατήσουν κι άλλο. Πολλοί τσαγκάρηδες γύριζαν στις λαϊκές γειτονιές και στα χωριά φορτωμένοι μ' όλα τα σύνεργα (καλαπόδι, σουβλιά, βελόνες, σφυριά, φαλτσέτες, καρφάκια, πετσί, ψαρόκολλα κλπ.), έστηναν πρόχειρα τον πάγκο τους στη σκιά κάποιου δέντρου κι επιδιόρθωναν τα χαλασμένα παπούτσια του κόσμου. Περισσότερο χαλούσαν οι μύτες και οι σόλες των παπουτσιών, εξαιτίας των δρόμων που ήταν σε άθλια κατάσταση. Οι τσαγκάρηδες, για να τα προφυλάξουν, τοποθετούσαν στη μύτη και στο τακούνι του παπουτσιού μικρά πεταλάκια που τα κάρφωναν με δυο μικρά καρφάκια. Μόνο που γίνονταν λίγο επικίνδυνα, γιατί γλιστρούσε το παπούτσι κι έκανε και πολύ θόρυβο.

Οι τσαγκάρηδες επιδιόρθωναν, επίσης, και τα λαστιχένια παπούτσια, κολλώντας μπαλώματα που έκοβαν από παλιές ρόδες αυτοκινήτων.

Ο παραδοσιακός τρόπος κατασκευής παπουτσιών σταμάτησε πια. Η μεγάλη ζήτηση άλλαξε τον τρόπο κατασκευής τους. Βιομηχανοποιήθηκαν όλα. Έγιναν πιο κομψά βέβαια, όχι όμως και πιο ανθεκτικά. Παλιοί τσαγκάρηδες απόμειναν λίγοι και οι περισσότεροι απ' αυτούς ασχολούνται μόνο με επιδιορθώσεις.

Από το 1948 εργάζεται ως τσαγκάρης στο χωριό μας ο Χρήστος Γ. Μακρής, στον οποίο οφείλουμε τις σχετικές πληροφορίες. Για την κατασκευή των υποδημάτων έπαιρναν τα μέτρα του δεξιού ποδιού και σε περίπτωση αναπηρίας και τα δύο. Μετά ετοίμαζαν τα ξύλινα καλαπόδια στα μέτρα του ποδιού, έβγαζαν τα στάμπα (αποτύπωμα) σε χοντρό χαρτί και στη συνέχεια έκοβαν το πανώδερμα που επέλεγε ο πελάτης (αδιάβροχο, σεβρό, καστόρ, βακέτα). Μετά από αυτό ο φοντιατζής γάζωνε το πανώδερμα φοδράροντάς το εσωτερικώς με γίδινο κυρίως δέρμα.

Ακολουθούσε το μοντάρισμα στα καλοπόδια, η προσθήκη στη φτέρνα του δέρματος (φόρτια) και στη μύτη, για να διατηρείται το παπούτσι σε φόρμα. Όλα αυτά γίνονταν με το ταναλάκι, το ρασπάκι του μονταρίσματος, το σφυρί και την κόλλα που έκαναν με αλεύρι, νερό και στίψη.¹⁰⁴

Το επόμενο στάδιο ήταν το ράψιμο. Άνοιγαν τρύπες με το κυρτό σουβλί (πατοτικό). Με το ταναλάκι έβγαζαν μία - μία τις σπράγκες (ακέφαλα τιλάκια) του μονταρίσματος και ένωναν τα βάρδουλα με τα φόντια και τους πάτους, ράβοντάς τα, αφού τοποθετούσαν γεμίσματα μέσα τους για να φέρουν ίσια την επιφάνεια. Μετά έκοβαν τις σόλες, τις μαλάκωναν στο μαστέλο και τις τοποθετούσαν στο παπούτσι με την ίδια κόλλα πάνω στον πάτο. Άνοιγαν στη συνέχεια το

¹⁰⁴ Ιωάννης Ν. Πράπας, Εργαλεία και σκεύη της καθημερινής ζωής από την περιοχή Συκουρίου, Λάρισα 1998, σ 70

χαράκι στη σόλα, στο μισό του πάχους της, με την φαλτσέτα, και μετά το έραβαν με το βάρδουλο, ανοίγοντας τρύπες με το κυρτό σουβλί μπουνιτσάδα.

Το ράψιμο γινόταν με πολύ δασιά και ψιλή βελονιά που πατούσε στο χαράκι, το οποίο έκλειναν για να καλυφθούν οι βελονιές και να μην τρίβονται οι κλωστές με το έδαφος οπότε θα ξηλωνόταν το παπούτσι. Μετά με το δίσποντο πατούσαν το βάρδουλο εκεί που ενώνονται οι δύο βελονιές κι έτσι έφτιαχναν τα δοντάκια στο βάρδουλο.

Μετά από αυτά ετοιμάζαν το τακούνι. Τοποθετούσαν πετσιά, το ένα πάνω στο άλλο, καρφώνοντας τα με ξυλόπροκες και με τιλάκια κι έκαναν το ξυλούρισμα με φαλτσέτα για την μορφοποίηση του τακουινιού, το οποίο έζυναν με το ρασπάκι ή με γυαλί και στο τέλος με ένα ψιλό γυαλόχαρτο.

Το τελευταίο στάδιο είναι το βάψιμο και το γυάλισμα (ξιφουμάρισμα). Με μαύρη ανυλίνη έβαφαν τα πετσιά της σόλας και του τακουινιού. Με το καμινέτο του οينوπνεύματος (ξιφουμαδόρο) έλιωναν κερί και το περνούσαν στο τακούνι και στο κυκλικό της σόλας. Μετά ζέσταιναν και τα εργαλεία στο καμινέτο και το μεν λαμπούγιο το περνούσαν στο τακούνι, την δε μακινέτα στο κυκλικό μέρος της σόλας, πατώντας τα για να γυαλίσει το κερί. Για να πετύχουν λαμπερή επιφάνεια τα έτριβαν με μάλλινο ύφασμα.

Τα καλαπόδια τα έβγαζαν με προσοχή, αφού στέγνωναν τα δέρματα, κυρίως οι σόλες. Με ηλιοφάνεια τα έβγαζαν ύστερα από 2 - 3 μέρες ενώ με συννεφιά μετά από 10-12.

Για τη δουλειά του ο τσαγκάρης είχε τα εξής εργαλεία: αμόνι, βελόνες, διάφορες βούρτσες, γάντζοι για τα καλαπόδια, δίσποντο, καμαρέτο για την στρογγυλή σόλα των γυναικείων, κατσιαπρόκος για το άνοιγμα τρυπών για τις ξυλόπροκες, λιμάκι, μασάτι, μαστέλο (δοχείο με νερό για να μαλακώνουν τα δέρματα, πάγκος για να δουλεύουν 4 καλφάδες και παραγιοί, ράσπα για να κόβονται οι ξυλόπροκες στα καρφωτά παπούτσια, ίσια σουβλιά, κυρτά σουβλιά (πατοτικό και μπουνιτσάδα), σφυριά, ταναλάκι, τρυπητήρι, φαλτσέτες, λαμπούγιο, μακινέτες, ξι-φουμαδόρος ή καμινέτο οينوπνεύματος και φιλέτο.

Τα υλικά που δούλευαν ήταν τα εξής: Σολοδέρματα και πάτοι (από θηλυκά ζώα και κυρίως αγελάδες), αδιάβροχα, βακέτες και καστόρια (από μοσχарίσια μικρής ηλικίας) και σεβρό (από κατσίκια γάλακτος), κερί ξιφουμαρίσματος, ξυλόπροκες (διάφορα νούμερα), πεταλάκια μικρά για τις μύτες, και πιο μεγάλα για τα τακούνια, πρόκες για τα βαριά παπούτσια (άρβυλα) (άσπρες στρογγυλές για τις σόλες, και μαύρες τετράγωνες για τα τακούνια), σπόγγος κηρωμένος, τένκς (διάφορα νούμερα από 8-22 χιλ. μήκος) με τα οποία καρφώνανε τις σόλες καν όταν έβρισκαν αντίσταση στο αμόνι γύριζαν τιλάκια (διάφορα νούμερα με κεφάλι από 10-25 χιλ.) και τιλάκια ακέφαλα ή σπράγκες, τρίχες από αγριογούρουνο και κυρίως από τη ράχη (χαίτη) γιατί είναι πολύ σκληρές για το ράψιμο.



Εικόνα 8: Οι νεόνυμφοι Στ. Χ. Σελήνης (υποδηματοποιός) και Άννα Στ. Καρακάση, στα 1936.

Στο Συκούριο άσκησαν το επάγγελμα του τσαγκάρη οι παρακάτω:

Αντ. Αντωνίου, Γεώρ. Γερογιάννης, Δημ. Γκουντής, Χρ. Γρηγορίου (Κανάρης), Ευθ. Κόκκαλης, Ιω. Κόκκαλης, Νικ. Κουλοφάκος, Χρ. Κομνηνός (Σικ.), Βασ. Κο-ντόσης (παντόφλας), Σωτ. Κουλούντζος (φοντιατζής), Κων. Κρικέλης, Αλέξ. Κρί-τσας, Γεώρ. Μωραΐτης, Δημ. Νταναβάρης (Τσιοβάνης), Στέρ. Γ. Παλαμίδας, Δημ. Ρ. Παλαμίδας, Δημ. Πράπας, Χρ. Πράπας, Στ. Σελήνης, Σπ. Σέχος, Γεώρ. Στού-μπος, Ιπποκ. Τζιούρας, Δημ. Τσακιρίδης και Βάσος Τσιφλικάς.

Επί πλέον ήταν ο Γεώρ. Μαλογιάννης (τσαρουχάς), ο Μπράχος από τα Αμπελάκια (που έκανε καρφωτό παπούτσι με ξυλόπροκες και χωρίς βάρδουλα και τον έλεγαν μονατζή), οι

αδελφοί Κοντού από την Σπηλιά παντοφλάδες και τσαρουχάδες. Υπήρχαν και οι υπαίθριοι τεχνίτες που δούλευαν κοντά στο χώρο του αλευρόμυλου του Μιχ. Κίτ-τα, Στέλιος και Γιώργος Δούκας, Δημ. Κρίτσας και Μιχάλης Τσιτόπουλος.

34. Ο Υπαίθριος φωτογράφος

Η φωτογραφία, από τότε που ανακαλύφθηκε, έγινε για τον άνθρωπο ένα μέσο που τον έδενε με το παρελθόν και κάθε φορά που του δινόταν η ευκαιρία φωτογραφιζόταν, για να βλέπει μετά και να θυμάται. Γιατί η φωτογραφία γίνεται μάρτυρας γεγονότων, καταστάσεων αλλά και σπουδαία ιστορική και πολιτισμική πηγή.

Η φωτογραφία εφευρέθηκε το 1839 στη Γαλλία και στην Ελλάδα χρησιμοποιήθηκε μετά το 1850. Πέρασε από πολλά στάδια μέχρι να φτάσει στο σημερινό επίπεδο, που όλα σχεδόν λειτουργούν με ηλεκτρονικά μέσα.

Οι πρώτοι υπαίθριοι φωτογράφοι εμφανίστηκαν στη Ρωσία, στη Σμύρνη και στην Κων/πολη γύρω στα 1920. Χαρακτηριστικό γνώρισμα των υπαίθριων φωτογράφων ήταν ότι εμφάνιζαν και εκτύπωναν τη φωτογραφία μέσα σε λίνα λεπτά.

Η φωτογράφιση τα παλιά χρόνια ήταν σπουδαίο γεγονός για τους ανθρώπους. Σήμερα, που κάθε σπίτι σχεδόν έχει τη δική του φωτογραφική μηχανή, μπορεί να είναι ρουτίνα. Όμως, παλιά αποτελούσε κάτι σημαντικό. Ερχόταν ο κόσμος από τα γύρω χωριά ή από άλλα μέρη για μια φωτογραφία, ενθύμιο απ' τη Θεσσαλονίκη· ακόμη νιόπαντρα ζευγάρια για μια αναμνηστική. Αλλά και κάποιοι βιαστικοί που ήθελαν φωτογραφίες για ταυτότητα.

Η φωτογραφική μηχανή που χρησιμοποιούσε ο υπαίθριος φωτογράφος ήταν ένα ξύλινο ορθογώνιο πλαίσιο που στηριζόταν σ' έναν τρίποδα. Στο κέντρο του υπήρχε ένα κυκλικό τζάμι, όπου υπήρχε ο φακός, και κάτω ακριβώς το κασελάκι με τα συρταράκια που περιείχαν όλα τα απαραίτητα υλικά εκτύπωσης μέσα σε μπουκαλάκια. Το πλαίσιο γύρω - γύρω στολιζόταν με παλιές φωτογραφίες. Κάτω στον τρίποδα υπήρχε ο κουβάς με το αρνητικό υγρό, όπου γινόταν η εμφάνιση των φωτογραφιών.

Με το που έβλεπε ο φωτογράφος τον πελάτη να πλησιάζει, σηκωνόταν απ' την καρέκλα του, χαμογελούσε κι όλο ευγένεια του έλεγε: «*Τι επιθυμεί ο κύριος;*» Ύστερα έστηνε το «σκηνικό», ανάλογα με την επιθυμία του πελάτη και πήγαινε πίσω από τη μηχανή. Χωνόταν ολόκληρος σχεδόν μέσα στο μαύρο της ύφασμα κι ετοίμαζε το φακό. Και μόλις ήταν έτοιμος, έδινε τις κατάλληλες οδηγίες, ανάλογα με την ηλικία του πελάτη- στους μικρούς έλεγε: «Ακίνητος· κοίτα το πουλάκι που θα πετάξει». Κι αυτοί κοιτούσαν ίσια στο φακό. Στους λίγο μεγαλύτερους, για να βγουν χαμογελαστοί, τους έλεγε να κάνουν «ζζζ...», όπως οι μέλισσες. Στους μεγάλους δεν έλεγε τίποτε. Γι' αυτό τις περισσότερες φορές έβγαιναν σκυθρωποί. Μετά, με μια περιστροφική κίνηση του χεριού, μπροστά από το φακό, γεμάτη χάρη, άνοιγε κι έκλεινε αμέσως το καπάκι του. Αυτό ήταν όλο. Ύστερα άρχιζε η διαδικασία της εμφάνισης. Ο πελάτης

περίμενε, μέχρι να ετοιμαστούν οι φωτογραφίες. Σχολίαζε βλέποντας το αποτέλεσμα, πλήρωνε κι έφευγε.

Έτσι δούλευε ο υπαίθριος φωτογράφος από το πρωί που έβγαине ο ήλιος μέχρι αργά το απόγευμα που είχε φως η μέρα και μπορούσε να φωτογραφίζει. Όταν σουρούπωνε, φορτωνόταν τη μηχανή στον ώμο και επέστρεφε στο σπίτι του. Πολλοί από αυτούς πήγαιναν σε γάμους, σε βαφτίσια και σε γιορτές αλλά και σε πανηγύρια, όπου πήγαινε τότε πολύς κόσμος να διασκεδάσει. Εκεί έστηνε σε κάποιο μέρος τα σκηνικά του (αεροπλάνα, δάση, λουλούδια, καρδούλες) και δίπλα έβαζε τον πελάτη-χάζευε ο κόσμος και οι πιτσιρικάδες!

Άλλες εποχές εκείνες- όμορφες και ρομαντικές! Και μια φιγούρα που -τι κρίμα!- χάθηκε μαζί με το παρελθόν. Απόμειναν λίγοι πια απ' αυτούς που σε πείσμα των καιρών και της εξέλιξης, αντιστέκονται. Για πόσο, όμως, ακόμη;

Η καθημερινή ζωή, στην πόλη ή στο χωριό, έχει τις χαρές και τις λύπες της. Στιγμιότυπά της απαθανατίζουν οι φωτογράφοι. Στο Συκούριο, το πρώτο φωτογραφείο, με την επωνυμία «Φώτο - Λουξ» ήταν του Νικ. Β. Πράπα, που εργάστηκε στην περίοδο 1952 - 1980.

Υπήρξαν και μερικοί πλανόδιοι φωτογράφοι, τους οποίους αναφέρουμε: ο Στέρ-γιος Ρ. Παππάς, ο Αδαμάντιος Στ. Καρανίκας και ο Τηλ. Ν. Τσούμαρης, ο οποίος στην περίοδο 1966-1977 είχε την επωνυμία «Φώτο - Κίσσαβος».

Από το 1977 λειτουργεί στο χωριό μας ένα σύγχρονο φωτογραφείο, το «Φώτο-Rex» του Ζαχαρία Ι. Γκάνιαρη και της Μαρίτσας Τσούμαρη - Γκάνιαρη. Αυτοί, επίσης κάνουν βιντεοσκοπήσεις γάμων, βαπτίσεων και άλλων εκδηλώσεων. Από το 1994 η Μαρίτσα ασχολείται αποκλειστικώς με την καλλιτεχνική φωτογραφία.

35. Η Υφάντρια

Η υφαντική τέχνη πρωτοεμφανίστηκε τη νεολιθική εποχή, όταν ο άνθρωπος αναζητούσε τρόπους και μέσα, για να ικανοποιήσει βασικές του ανάγκες. Είναι πολύ γνωστή από την ελληνική μυθολογία. Σύμφωνα μάλιστα μ' έναν αρχαίο μύθο, η θεά Αθηνά έδειξε στην πρώτη γυναίκα του κόσμου, την Πανδώρα, την τέχνη της υφαντικής. Κι αυτή μετά την δίδαξε στους ανθρώπους. Γνώρισε, όμως, μεγάλη πρόοδο κατά τη βυζαντινή περίοδο.¹⁰⁵

Στην πατρίδα μας μέχρι το τέλος του περασμένου αιώνα και αρχές του 20^{ου} όλα τα μάλλινα και βαμβακερά είδη του σπιτιού γίνονταν στον αργαλειό, και το σύνολο σχεδόν του αγροτικού πληθυσμού ντυνόταν με ρούχα υφασμένα στον αργαλειό. Υπήρχαν υφάντρες που δούλευαν επαγγελματικά και δέχονταν παραγγελίες. Αυτές είχαν μόνιμα στημένο τον αργαλειό και δούλευαν ασταμάτητα. Η δουλειά τους ήταν πολύπλοκη και κουραστική και η αμοιβή τους γινόταν σε είδος και, σπάνια, σε χρήμα. Υπήρχαν, όμως, και νοικοκυριά που στήναν τον αργαλειό για όσο χρονικό διάστημα δεν υπήρχαν γεωργικές δουλειές. Αυτό το διάστημα ετοίμαζαν τα απαραίτητα για το ντύσιμο τους και για το σπίτι και τα προικιά των κοριτσιών: κιλίμια, σεντόνια, κουρελούδες, κουβέρτες, φλοκάτες, χαλιά, πετσέτες, τραπεζομάντιλα, μαξιλάρια, τα σπάργανα του μωρού και τα σκουτιά τους (χοντρές φορεσιές). Η γνώση της υφαντικής τότε θεωρούνταν απαραίτητο εφόδιο κάθε γυναίκας.¹⁰⁶

Πρώτη ύλη ήταν το μαλλί, που για να γίνει νήμα περνούσε από πολλές φάσεις. Πρώτα γινόταν η «κούρα», το κούρεμα των προβάτων, δηλαδή. Η κούρα ξεκινούσε το δεύτερο δεκαήμερο του Απριλίου έτσι, ώστε τη μέρα του Αγίου Γεωργίου να είναι έτοιμες οι οικογένειες που είχαν κοπάδια πρόβατα για το μεγάλο ταξίδι, τη μετακίνηση τους, δηλαδή, πάνω στα βουνά, απ' όπου θα επέστρεφαν μέσα στον Οκτώβριο, τη μέρα της γιορτής του Αγίου Δημητρίου.¹⁰⁷

Στη διάρκεια της κούρας γινόταν η διαλογή του μαλλιού, επειδή κάθε πρόβατο έχει διαφορετική ποιότητα μαλλιού, όπως, επίσης, και κάθε μέρος του πρόβατου δίνει διαφορετικό μαλλί. Τα μακριά τα χώριζαν για τις φλοκάτες και τα κοντά και μαλακά (ρούντο) για κουβέρτες, κιλίμια, πετσέτες, σκουτιά.

Αφού τελείωνε η κούρα, βάζανε το μαλλί μέσα σε τσουβάλια, τα φόρτωναν στα μουλάρια μαζί μ' ένα μεγάλο καζάνι που χωρούσε 100 οκάδες, και παρέες - παρέες πηγαίνανε στο ποτάμι. Εκεί άναβαν φωτιά, έβαζαν το μαλλί στο καζάνι και το ζεματούσαν στο ζεστό νερό. Έπειτα το έβγαζαν και το χτυπούσαν με τις κοπανίδες μέχρι να αφρίσει και να φύγει η σαριά. Τη σαριά την κρατούσαν, για να τη χρησιμοποιήσουν αργότερα, για να βάψουν τις φλοκάτες, τα

¹⁰⁵ Λουκάτος Δ, Εισαγωγή στην Ελληνική Λαογραφία, Αθήνα, 1992

¹⁰⁶ Γιάννης Π. Γκίκας, Η υφαντική στην Αρκαδία, 1986, σ. 3

¹⁰⁷ Ερατώ Αγγελολοπούλου Βολφ, Ο αργαλειός, Πρώτα Βήματα στην τεχνική της υφαντικής, Αθήνα, 1986, σ. 47

κιλίμια και τα άλλα είδη στις αποχρώσεις του μπλε, ρίχνοντας μέσα και λίγο λουλάκι. Αφού άσπριζε το μαλλί και του έφευγε όλη η βρωμιά, το ρίχνανε στα κρύα νερά του ποταμού για να πλυθεί πάλι και έπειτα το στράγγιζαν.¹⁰⁸

Μετά το τέλος αυτής της διαδικασίας, από το ακατέργαστο μαλλί έμενε 50% περίπου καθαρή ίνα. Το υπόλοιπο 50% ήταν διάφορες λιπαρές ουσίες, φυτικές ίνες, υγρασία και σκόνη. Φόρτωναν το καθαρό πια μαλλί στα τσουβάλια και το 'φερναν στο σπίτι. Εκεί το άπλωναν στους φράχτες, για να στεγνώσει στον ήλιο. Αφού στέγνωνε το άνοιγαν με τα χέρια (ξάσιμο) και το αποχνούδωναν, για να είναι εύκολο στη μηχανή. Έπειτα το μαλλί πήγαινε στη λαναρά. Εκεί, αυτό που ήταν για φλοκάτες γινόταν αφράτες τούφες (μπάλες) και στη συνέχεια κλωστή και εκείνο που ήταν για κουβέρτες, χαλιά, κιλίμια κλπ. γινόταν φιτίλι που το 'γνεθαν έπειτα στο σπίτι με το τσικρίκι (ροδάνι), που θεωρείται ένα από τα αρχαιότερα κλωστήρια. Στη λαναρά, για να διευκολυνθεί η διαδικασία νηματοποίησης, λάδωναν προηγουμένως το μαλλί. Τελευταίο κρατούσαν αυτό που ήταν για τα σκουτιά τους, που το έγνεθαν οι ίδιες με τη ρόκα, όπου στερέωναν την τούφα (τουλούπα), και το σφοντύλι με το αδράχτι όπου τυλιγόταν το νήμα.

Αφού τέλειωνε η νηματοποίηση, σειρά είχε η βαφή. Η βαφή τα παλιά χρόνια ήταν μια δουλειά δύσκολη, που απαιτούσε γνώσεις και προσοχή, γιατί τα υλικά που χρησιμοποιούσαν για τη βαφή των νημάτων προέρχονταν κατευθείαν από τη φύση. Δεν χρησιμοποιούσαν καθόλου χημικά παρασκευάσματα, όπως σήμερα. Μάζευαν ρίζες διάφορων δέντρων, φύλλα από κορομηλιά, βελανίδια, φλούδες από πουρνάρι, αγριοπιπεριές και πολλά άλλα, ανάλογα με το χρώμα που ήθελαν να δώσουν. Για το καφέ χρησιμοποιούσαν φύλλα καρυδιάς και καρυδότσουφλα, για το κίτρινο φύλλα άσπρης μουριάς. Ρίχνανε μέσα σε μεγάλα καζάνια τα νήματα με το χρωματικό υλικό και τα άφηναν να βράσουν. Για να σφίξει καλά το χρώμα και να μην ξεβάφει, ρίχνανε μέσα και άλλα υλικά, όπως ξίδι, αλάτι, λεμόντουζο. Έπειτα τα έβγαζαν από τα καζάνια, τα ξέπλεναν με κρύο νερό και τα άφηναν στον ήλιο να στεγνώσουν. Στήνανε ύστερα στην αυλή του σπιτιού πασσάλους, απ' όπου περνούσανε το νήμα τεντωμένο, για να διευκολύνεται έτσι η ύφανση. Εδώ τελείωνε όλη η διαδικασία της προετοιμασίας και σειρά είχε πλέον ο αργαλειός.

Ο αργαλειός ήταν μια ξύλινη κατασκευή, αρκετά πολύπλοκη, που στηνόταν στο σπίτι. Είναι γνωστός από πολύ παλιά και συναντιέται με διάφορα ονόματα, όπως εργαλειός, ανυφαντήρι, αργαστήρι, αντίας (στη Χίο), ανυφανταριό (στην Κρήτη), Κράβατο και Τελέριν (στην Κύπρο).¹⁰⁹

¹⁰⁸ Ελένη Μ. Δικαϊάκου, *Υφαντικές Ινες*, Αθήνα, 1990, σ. 37

¹⁰⁹ Κίτσος Α. Μακρής, *Μικρασιατικά Υφαντά*, 1983, σ. 3-7

Υπήρχαν τρεις τύποι αργαλειών: Ο όρθιος, ο πλαγιαστός και «του λάκκου». Ο πιο συνηθισμένος, όμως, ήταν ο πλαγιαστός. Η κατασκευή του γινόταν από ειδικούς μαραγκούς ή από πρακτικούς τεχνίτες. Πρώτα τοποθετούσαν τέσσερις ξύλινους στύλους σε σχήμα παραλληλογράμμου. Στη συνέχεια στήριζαν στις στενές πλευρές του δυο ξύλα σε σχήμα κυλίνδρου. Στο ένα από αυτά τύλιγαν το στημόνι. Οι κλωστές του στημονιού περνούσαν μια - μια από τα μιτάρια και μετά από κάθε δόντι του ξυλόχτενου.¹¹⁰

Τα νήματα ανεβοκατέβαιναν με τη βοήθεια δύο ξύλων που βρισκόταν στα πόδια της υφάντρας (ποδαρίτσες) και συνδέονταν με σχοινιά με τα μιτάρια. Όταν πατούσε η υφάντρα τη μια «ποδαρίτσα», κατέβαινε το μιτάρι και μαζί κατέβαιναν και οι κλωστές του στημονιού που ήταν περασμένες σ' αυτό. Ανάμεσα στα δυο μιτάρια δημιουργούνταν ένα κενό, μέσα από το οποίο περνούσε το υφάδι που ήταν τυλιγμένο στη σαΐτα. Πατούσε μετά η υφάντρα την άλλη «ποδαρίτσα» και κατέβαινε το δεύτερο μιτάρι που σταύρωνε το στημόνι. Και τότε η υφάντρα χτυπούσε το υφάδι με το ξυλόχτενο, για να το επαναφέρει πίσω στη θέση του. Έτσι υφαινόταν το πανί και συγχρόνως τυλιγόταν στο μπροστινό κυλινδρικό ξύλο, το αντί, που στεκόταν σταθερό με τη βοήθεια του σφιχτή που ήταν στο δεξί χέρι της υφάντρας. Ο σφιχτής ήταν απαραίτητο εξάρτημα, γιατί κρατούσε σωστή και σφιχτή την ύφανση. Αν το ύφασμα που υφαιναν ήταν λεπτό (μεταξωτό ή βαμβακερό), χρησιμοποιούσαν ένα άλλο εργαλείο, την τσίγκλα ώστε να στέκεται τεντωμένο.¹¹¹

Έτσι δούλευε η υφάντρα στον αργαλειό της, βάζοντας μαζί με τη δύναμη της και το μεράκι της, για να τελειώσει το έργο. Μεγάλη σημασία έδινε και στη διακόσμηση του έργου της ανάλογα με την χρήση για την οποία αυτό προοριζόταν.¹¹²

Σήμερα το επάγγελμα της υφάντρας και η τέχνη του αργαλειού έχουν αντικατασταθεί από σύγχρονες μηχανές. Απόμειναν, όμως, υφάντρες που δουλεύουν ακόμη, πιστοί θεματοφύλακες της λαϊκής τέχνης και της παράδοσης που άφησαν οι προηγούμενες γενιές.

¹¹⁰ Ιρις Τζαχίλη, Υφαντική και υφάντρες στο Προϊστορικό Αιγαίο 2000-1000 Πχ, Ηράκλειο, 1997 σ. 145-159, 172-178

¹¹¹ Ζαφείρης Βαου, Η παραδοσιακή υφαντική της Μήλου, 1986, σ. 19-21

¹¹² Μαρία Αχ. Αναγνωστοπούλου, Τα υφαντά της Λέσβου, Αθήνα, 1990, σ. 31

36. Ο Φανοποιός

Για 50 χρόνια εργάσθηκε στο χωριό μας ως φανοποιός (τενεκετζής) ο Βασίλειος Κ. Μπέλτσιος, στον οποίο οφείλουμε τις σχετικές πληροφορίες. Ο φανοποιός κατασκεύαζε βάζα με καπάκια (μισής και μιας οκάς) για καφέ και ζάχαρη, γκιούμια για το γάλα (ματαράδες), γκιούμια για το πόσιμο νερό (ήταν μεγαλύτερα και τα χρησιμοποιούσαν οι κάτοικοι της Όσσας για να παίρνουν νερό από το Συκούριο από την σουρβάλα του Ρίζου Παλαμίδα μέχρι το 1950), δριμόνια (μεγάλα κόσκινα για να κοσκινίζουν το σιτάρι στ' αλώνια), θειαφιστήρια για τα αμπέλια και τις κληματαριές, καβουρδιστήρια του καφέ ή ντλάπια, καντήλια, γκαζούλια, καπνιστήρια για τα μελίσσια, καρδάρια για το γάλα, κόσκινα για τον τραχανά, κουβάδες, κουπάνες για την μπουγάδα, κλεφτοφάναρα με τζαμάκια, λαδερά ή ροές για τις πίτες, λαδικά της μιας οκάς με καπάκι και δυο χερούλια, λούκια, μαγκάλια, μαρκίζες με δαντέλλα, μασιές, νιπτήρες ή νίψες, ποτιστήρια, ρολογοθήκες για τα ξυπνητήρια, σέσουλες, σίτες, σόμπες, στρογγυλές ή τετράγωνες με φούρνο, σωλήνες για τις σόμπες, στραγγιστήρια, τραπεζάκια για τα καφενεία, φανάρια (κρεατοφάναρα) για το φαγητό.

Για την δουλειά του ο φανοποιός χρησιμοποιεί ακόμα και σήμερα τα εξής εργαλεία: ζουμπάδες με νύχι, κασσίτερο σε βέργες, κατσιαπρόκο για τα πριτσίνια, 2-4 κολλητήρια, κύλινδρο για τους σωλήνες και τα άλλα στρογγυλά αντικείμενα, μακινέτες για τα κεντίδια και την στερέωση των βάσεων στους κουβάδες, ματσό-λα (ξύλινο σφυρί), μέγγενη (σφιγτήρας), μολύβι σε βέργες, νισαντήρι (στερεό), πινέλα από ουρές αλόγων, σπέρτο (θειικό οξύ), στράντζα, διάφορα σφυριά, χειροκίνητο τροχό, διάφορα ψαλίδια, φουφού που έκαιγε κάρβουνα ή πριονίδια.

Για την δουλειά του ο φανοποιός χρησιμοποιεί τα εξής υλικά: λαμαρίνες από λευκοσίδηρο, λαμαρίνες άσπρες και γαλλικά μπλαντόνια. Γνωστοί φανοποιοί στο Συκούριο είναι: Γιώργος Ζίας και ο γιος του Νικόλαος, Γιάννης Μπάκαβος, Γιώργος Ζιώγας, Γιώργος Μπαλαής, Κώστας και Γιώργος Β. Μπέλτσιος.

37. Φούρνοι και φουρνάρηδες

Κάθε σπίτι στο χωριό είχε ή έχει ακόμα, εάν δεν χαλάσθηκε, τον δικό του φούρνο για το ψήσιμο κυρίως του ψωμιού και των άλλων παρασκευασμάτων. Οι φούρνοι αυτοί αποτελούνταν από την βάση και τον θόλο και χτίζονταν σε ύψος πάνω από ένα μέτρο. Η βάση ήταν στρωμένη με πέτρινες πλάκες και ο θόλος με χώμα αργιλώδες και με μικρά κεραμίδια. Μπροστά υπήρχε το πορτάκι και ψηλότερα από την βάση μία τρύπα, το «αυτί», για να καίει καλά. Τους φούρνους τους έκαιγαν οι νοικοκυρές με πουρνάρια, και για κάθε φούρνο απαραίτητα ήταν το φουρνόφτυαρο και το γκέλμπερι.

Όσοι δεν είχαν δικό τους φούρνο πήγαιναν το ψωμί, τις πίτες και τα φαγητά στους επαγγελματικούς φούρνους και τέτοιοι υπήρχαν του "Αγγέλου Π. Κάρτου (1932 - 1974), με μία απουσία από το Συκούριο στη δεκαετία του 1940 που δούλευε φούρναρης στη Λάρισα, και του Ιωάννη Γ. Χαδουλού. Τον φούρνο ο Κάρτος τον έκαιγε με ξύλα, ενώ ο Χαδουλός με πουρνάρια. Και οι δύο έφτιαχναν με τα χέρια το ζυμάρι και έψηναν ψωμί χωριάτικο της μίας οκάς (1,280 κιλών).

Επί πλέον έφτιαχναν παξιμάδια, κουλουράκια, τσουρέκια την Μεγάλη Παρασκευή, κουλούρες, λειτουργίες και υψώματα για τις αρτοκλασίες και ψωμί εφτάζυμο. Μετά το 1950 άλλαξαν πολλά στους επαγγελματικούς φούρνους, οι οποίοι απέκτησαν ζυμωτήρια, κυλίνδρους κ.ά. και η δουλειά του φούρναρη έγινε πιο εύκολη και περισσότερο αποδοτική.¹¹³

¹¹³ Ιωάννης Ν. Πράπας, Το Συκούριο από το 1881 έως το 1996, Λάρισα, 1997, σ 265

38. Ο Χαλκιάς

Οι περισσότεροι χαλκιάδες ήταν ποντιακής καταγωγής, άνθρωποι που αναγκάστηκαν να φύγουν απ' τον τόπο τους και ρίζωσαν εδώ. Οι πρώτοι έφτασαν το 1914 και οι πιο πολλοί το 1922-1924. Έστησαν στην αρχή τα εργαστήρια τους σε παράγκες στην πλατεία Χαλκίων, όπου δούλευαν και ντόπιοι χαλκουργοί.

Το επάγγελμα του χαλκιά ήταν απ' τα πιο δύσκολα επαγγέλματα. Για να μάθει κάποιος την τέχνη, έπρεπε να μαθητεύσει 6-7 χρόνια κοντά σε μάστορα και να διαθέτει και εργαλεία, εκτός αν έπαιρνε τη δουλειά του παππού του ή του πατέρα του. Κι όπως μας είπε ο κ. Ανδρέας Καζαντζίδης -χαλκιάς ο ίδιος, όπως και ο πατέρας του και ο παππούς του- «μέχρι που έζηνες επροχώρνες». Δηλαδή μέχρι που ζούσες μάθαινες.

Δουλειά του χαλκιά ήταν να κατασκευάζει χάλκινα αντικείμενα, οικιακής κυρίως χρήσης, όπως κατσαρόλες, ταψιά, σινιά, μαστραπάδες, γκιούμια, καζάνια, χερούλια, μαγκάλια, σαχάνια κ.ά. Η κατασκευή ενός αντικειμένου έπαιρνε μια μέρα σχεδόν. Πολλοί ήταν ειδικευμένοι σ' ένα είδος, π.χ. έφτιαχναν μόνο ταψιά, και δούλευαν με παραγγελίες.

Στην αρχή έλιωναν το χαλκό στο χυτήριο κι έπειτα τον έριχναν μέσα σε τετράγωνα καλούπια, όπου τον άφηναν να στερεοποιηθεί. Η διαδικασία της επεξεργασίας του φύλλου χαλκού απαιτούσε συνεχώς φωτιά κατά τη διάρκεια όλων των εργασιών (λέπτυνση, σχηματοποίηση, κόλληση). Τον στερεοποιημένο χαλκό τον έβαζαν στη φωτιά και αφού κοκκίνιζε καλά, τον έβαζαν πάνω στο αμόνι, όπου τον κρατούσε με την τσιμπίδα ο μάστορας, και 5-6 άτομα γύρω - γύρω απ' το αμόνι -μετά από σύνθημα του αφεντικού- άρχιζαν να τον χτυπούν με μεγάλα σφυριά μέχρι που γινόταν φύλλο στο πάχος που ήθελαν. Αργότερα, αυτή η δουλειά γινότανε με κυλίνδρους.

Η πρώτη φάση, η προκατασκευή, τελείωνε εδώ. Στη συνέχεια έπαιρνε ο χαλκιάς ένα - ένα το φύλλο και το άπλωνε στον πάγκο του. Έβαζε πάνω το πατρόν, το σημάδευε και μ' ένα μεγάλο και χοντρό ψαλίδι το έκοβε στο μέγεθος που ήθελε. Η πλευρά που χρειαζόταν ένωμα κοβόταν οδοντωτά. Έβαζε το ένα δόντι μέσα και το άλλο έξω και στο ένωμα έριχνε ειδική σκόνη από βόρακα και τσίγκο, καθώς και ρινίσματα χαλκού και από πάνω ζεστό νερό για να κολλήσει. Πύρωνε εκείνο το σημείο, έπαιρνε μετά ο χαλκιάς το σφυρί και το χτυπούσε μέχρι να γίνει ένα σώμα. Έτσι γινόταν η ένωση, που οι χαλκιάδες την ονόμαζαν «μπρουτζοκόλληση». Στη συνέχεια, με την κόψη ενός αιχμηρού εργαλείου (καλέμι) έφτιαχνε πάνω στα σκεύη διάφορα σχέδια. Υπήρχαν, όμως, και ειδικοί τεχνίτες που διακοσμούσαν τα αντικείμενα με διαφορετικό τρόπο. Λιώνανε κερί και το απλώνανε πάνω στο σκεύος. Έπειτα σκάλιζαν το κερί

κάνοντας διάφορα σχέδια. Ρίχνανε πάνω στο κερί θειικό οξύ και το αφήνανε 1-2 μέρες. Το θειικό οξύ «έτρωγε» το χαλκό και έβγαινε το σχέδιο πάνω του.

Αυτά μέχρι πριν λίγα χρόνια. Από το 1970 και μετά το επάγγελμα του χαλκουργού σβήνει. Σήμερα όλα γίνονται με σύγχρονα μηχανήματα. Απόμειναν ελάχιστοι χαλκιάδες που δουλεύουν ακόμη με τον παραδοσιακό τρόπο. Έμεινε, όμως, η περιοχή Χαλκέων για να θυμίζει το «πάλαι ποτέ» ένδοξο παρελθόν τους.

Όπως μας γνώρισε ο παλαίμαχος χαλκιάς Χρ. Ι. Σελήνης, το επάγγελμα αυτό ήταν πατροπαράδοτο. Ο παππούς το κληρονομούσε στο γιο και στον εγγονό. Στο χαλκιάδικο έκαναν κυρίως επιδιορθώσεις και επισκευές, παράξαιναν ή έβαζαν προσμύτες στα υνιά και σε άλλα γεωργικά εργαλεία και επιπλέον έκαναν κάποιες δικές τους κατασκευές.

Συνήθως επισκεύαζαν δικέλλες, κασμάδες, κλαδευτήρια, κουβάνια, παλιουροκόπια, σκαπάνια ή κιουλιούγκια, σκαλιστήρια, διάφορες τσάπες, τσεκούρια, υνιά, στρώσεις και φτερά στα σιδεράλετρα.

Από τις κατασκευές οι συνηθέστερες ήταν τα μυτερά βελόνια, τα πλακερά καλέμια, οι μασιές για τα κάρβουνα, τα μεταλλικά μέρη του ξυλάλετρου (κοντούρι, καμάρα, χειρολάβα), τα υνιά, σβάρνες, φαλάγγια, φτυαράκια για τα τζάκια κ.λπ.

Ο χαλκιάς έπρεπε να είναι ιδιαίτερα προσεκτικός. Αφού έκαιγε το σίδηρο στο καμίνι το μορφοποιούσε χτυπώντας το στο αμόνι με το σφυρί. Στη συνέχεια το ξαναέκαιγε ώσπου να κοκκινίσει, το τραβούσε με την λίμα για να φύγει η σκουριά, το έσβηνε στο νερό και το έβγαζε αμέσως παρακολουθώντας το σίδηρο τι χρώμα ήθελε να έχει για να γίνει κατάλληλο για την συγκεκριμένη δουλειά: το άσπρο χρώμα ήταν ευαίσθητο και δεν άντεχε στις πέτρες, το κίτρινο ήταν αντοχής για όλα τα σκαπτικά εργαλεία και το γαλάζιο για τα κοπτικά (τσεκούρια, κλαδευτήρια κ.ά.).

Για τη δουλειά του χαλκιά ήταν απαραίτητα τα εξής εργαλεία: αμόνι, αρίδες διάφορων μεγεθών, βρεχτούρα, ζουμπάδες, ζουμπλάρι ή σκαρπέλο (για το άνοιγμα των οπών στα ξύλινα σημεία), καμίνι, κουπανάκι με νερό για το σβύσιμο των καμένων σιδήρων, διάφορες λίμες, στραβοτσιμπίδα για το πιάσιμο των κουβα-νιών, σφήνες, διάφορα σφυριά, τσιμπίδες, φουσερό ή π'χάνι.

Γνωστοί χαλκιάδες του Συκουρίου υπήρξαν: οι Βασίλειος Ι. Τσαλής, Αργύριος Β. Τσόγκας, Δημήτριος Β. Τσόγκας (Μοσκιός), Δημήτριος Υφαντής ή Φλώρος, Χρήστος Δ. Κομνηνός και Βασίλειος Μπαμπανιάρης.¹¹⁴

¹¹⁴ Ιωάννης Ν. Πράπας, Το Συκούριο από το 1881 έως το 1996, Λάρισα, 1997, σ 267

39. Ο Χτίστης

Όλα τα σπίτια στο χωριό μας μέχρι το 1965 ήταν κατασκευασμένα με πέτρα, λάσπη και είχαν κεραμοσκεπή. Παρουσία συγγενών και φίλων, όταν άρχιζε η κατασκευή, ο νοικοκύρης έσφαζε έναν κόκορα και έχυνε το αίμα του στα θεμέλια. Επίσης ο ιερέας διάβαζε αγιασμό και στη συνέχεια ο πρωτομάστορας τοποθετούσε στις τέσσερες γωνίες του σπιτιού από ένα μπουκαλάκι (κονέτο) με άγιασμα για να είναι στεριωμένο το κτίσμα. Την πέτρα την έβγαζαν από νταμάρια που ήταν στου Καστόρη το σοκάκι, και αριστερά επάνω από τον μύλο του Μιχ. Κίττα.

Νταμαρτζήδες ήταν ο Αριστείδης Νταναβάρας και ο Κυριάκος Αξιώτης, οι οποίοι έβγαζαν τα αγκωνάρια, τα ποδαρικά (μικρότερα αγκωνάρια), την απλή πέτρα για το χτίσιμο, και πλάκες για τις πλακοστρώσεις των αυλών. Το χώμα το έβγαζαν από τον Μεγάλο Μεριά και από το σημείο που ήταν η λεύκα κοντά στην Μπάρα, όπου έριχναν τον Ιερό Σταυρό τα θεοφάνεια.

Οι χτίστες δούλευαν ανά ζεύγη, και είχαν βοηθούς που τους έφτιαχναν την λάσπη και τους την πήγαιναν με την κουπάνα για το χτίσιμο.

Τα σπίτια ήταν απλά με δύο δωμάτια και σάλα, αργότερα με τρία δωμάτια και σάλα σε σχήμα Γ, οι κουζίνες εξωτερικές συνεχόμενες με το κτίσμα, ενώ το αποχωρητήριο ήταν μακριά από το κτίσμα.

Υπήρχαν όμως και τετράγωνα σπίτια με τέσσερα δωμάτια και διαμπερή σάλα. Ήταν διώροφα και είχαν μία ή δύο σκάλες πέτρινες, από αριστερά και δεξιά, που πατούσαν στο μπαλκόνι. Τα μπαλκόνια ήταν σκεπασμένα. Το σκέπασμα κατέβαινε σε υποτυπώδες αέτωμα, που λεγόταν «ελληνικό» χαρακτηριστικό των ελληνικών σπιτιών.

Όταν τελείωνε το χτίσιμο της πέτρας και άρχιζε η κατασκευή της στέγης, οι μαστόροι έφτιαχναν δύο ξύλινους σταυρούς, τους έντυναν με λουλούδια και τους στερέωναν στη στέγη. Οι σταυροί ενώνονταν μεταξύ τους με ένα σχοινί όπου κρεμούσαν τα δώρα που πρόσφεραν στους μαστόρους συγγενείς, φίλοι και γείτονες, για το καλό του σπιτιού και του νοικοκύρη. Ο νοικοκύρης δώριζε συνήθως στους μαστόρους πουκάμισα, ενώ οι άλλοι μανδήλια, κάλτσες, πετσέτες.

Ένας μάστορας ευχαριστώντας τους δωρητές, με δυνατή φωνή και τραγουδιστά, έλεγε από την στέγη του σπιτιού: «Καλωσόρισες τον (κύριο ή την κυρία τάδε) με το δώρο που έφερε για την αγάπη του αφεντικού μας και φιλοδώρισε τους μαστόρους. Όσα λουλούδια στα βουνά, γεννήματα στους κάμπους, ψάρια του γιαλού, άμμο της θάλασσας, τόσα καλά και αγαθά να του δώσει ο θεός. Ευχαριστούμε για το δώρο του, της». Παλιά πέτρινα σπίτια που σώζονται ακόμα

και σήμερα και φέρνουν κτητορικές μαρμάρινες επιγραφές με το σήμα του σταυρού ή και προτομές είναι:

- 1) Του Αντωνίου Χρ. Πολύζου, στην πλατεία Αμβροσίου Κασσάρα. Είναι το παλαιότερο, κατασκευασμένο το 1891.
- 2) Του Αντωνίου Ματσίκα (β' παρέδρου του Δήμου του Νέσσωνα) με προτομές του ιδίου και της συζύγου του (νυν Νικολάου Ι. Πράπα, Κωνσταντίνου Ρ. Ζέστα και των κληρονόμων).
- 3) Του Δημητρίου Μητροδήμου κατασκευασμένο το 1903.
- 4) Του Ιωάννη Παπαμιχαλοπούλου ή Σαντραβέλη κατασκευασμένο το 1903. Πουλήθηκε στον Γεώργιο Κ. Καραδήμο και εν συνεχεία στον Ιωάννη Μαυρομάτη.
- 5) Του μητροπολίτη Αμβροσίου Κασσάρα, κατασκευασμένο το 1907.
- 6) Των παπα-Στέργιου Ήλου, Σωτηρίου Σινάτικα και Βασιλείου Πάλλα κατασκευασμένα το 1905. Επίσης σπίτια της ίδιας εποχής που δεν έχουν επιγραφές είναι: το Πανδοχείο του Χρήστου Γ. Παπαζαχαρία, Πέτρου Καραγιώργου, Γεωργίου Μάνθου, Ιωάννη Μπέλτσιου, Παρασκευά Σιδεριάδη, Δημητρίου Δήμου και Μιχαήλ Κασσάρα (παπα-Κορδέλλα). Προπολεμικά άριστης κατασκευής και τεχνοτροπίας βάσει σχεδίων από πολιτικούς μηχανικούς είναι τα σπίτια:

- 1) Του Σπύρου Κ. Καραδήμου νυν Αγροτικό Ιατρείο .
- 2) Του Μιχαήλ Ξεν. Χατζή με τα ακροκέραμα στην μπροστινή αστρέχα.

Σπουδαίοι τεχνίτες πέτρας που άφησαν εποχή στο Συκούριο ήταν οι:

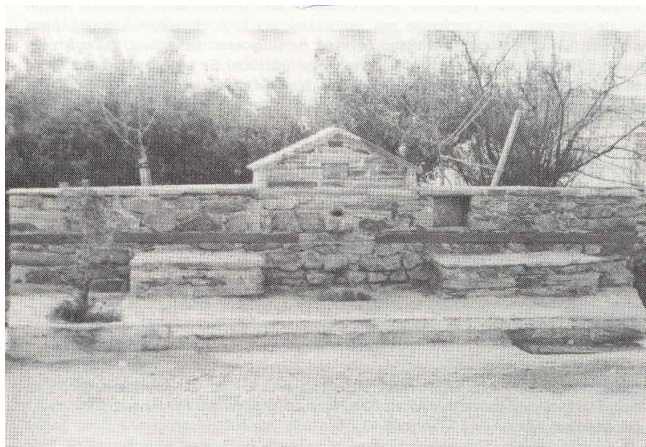
- Γεώρ Γλυμπατσας (εργολάβος του Ειρηνοδικείου το 1929),
- Γεώρ. Ζουπανιώτης
- Νικ Απ. Καραποστόλης,
- Δημ. Ιω. Δήμος,
- Γεώρ. Χρ. Μπέτσικας
- Δημ. Νικ. Γκί-νος.
- Νικ. Μπαμπανιάρης,
- Γεώρ Αθ Λιακοπουλος,
- Θωμάς Απ. Καραποστόλης,
- Γεώρ. Δαρδιώτης,
- Κων. Σεφερλής
- Σπυρος Σεφερλής,
- Κων. Τουρλάκας,

- Σωτ. Κωτσόπουλος
- Νικόλαος Τζιούρας.

Νεότεροι τεχνίτες της πέτρας είναι οι:

- Στέρ. Ιω. Τσάτσος,
- Κων. Αντ. Μπέλτσιος
- Απ. Νικ. Καραποστόλης,
- Νικ. Β. Πράπας,
- Αθ. Κ. Μωραΐτης,
- Παν. Κ. Μωραΐτης,
- Νικ. Χυτας,
- Χρήστος Χύτας
- Βασ. Νταναβάρας.

Σήμερα υπάρχουν και δύο παραδοσιακοί πετράδες ο Αντ. Αντωνίου και ο Γεώρ. Πούπης, οι οποίοι εκτός των άλλων, χτίζουν σοφάδες, πεζούλες, αυλόγυρους, βρύσες με χούφτες πέτρινες (κούτουλους), κάνουν πλακοστρώσεις και ομορφαίνουν τους μικρούς κοινόχρηστους και άλλους ιδιωτικούς χώρους.¹¹⁵



Εικόνα 9: Η βρύση έξω από το σπίτι του Κων. Σ. Κολούντζου, κτισμένη το 1995, στη μνήμη του πατέρα του Σωτήρη.

¹¹⁵ Ιωάννης Ν. Πράπας, Το Συκούριο από το 1881 έως το 1996, Λάρισα, 1997, σ 266

IV. Συμπεράσματα – Προτάσεις.

Στην περιοχή του Συκουρίου αναπτύχθηκαν πολλά επαγγέλματα όμως μερικά απ' αυτά δεν άντεξαν στην πάροδο του χρόνου. Στην αρχή μόλις πρωτοκατοικήθηκε η περιοχή οι άνθρωποι ασχολήθηκαν κυρίως με τη γεωργία και την κτηνοτροφία αφού το έδαφος και το κλίμα βοηθούν στην ανάπτυξη αυτών των δύο κλάδων.

Τα παραδοσιακά επαγγέλματα είναι ένα τεράστιο κεφάλαιο του λαϊκού μας πολιτισμού καθώς πρόκειται για τέχνες και τεχνικές που επιβίωσαν, αναπτύχθηκαν και καθιερώθηκαν στη διάρκεια χιλιετιών. Η ταχύτητα με την οποία ο 20^{ος} αιώνας ανέτρεψε τα δεδομένα, η εκβιομηχάνιση και η μαζική παραγωγή καταναλωτικών αγαθών μετέβαλαν μέσα σε λίγες δεκαετίες πρακτικές και μεθόδους των οποίων η καταγωγή χάνεται στα βάθη της ιστορίας.

Στην συγκεκριμένη πτυχιακή εργασία παρατίθενται στοιχεία για μεμονωμένους ανθρώπους που ανέπτυξαν μια συγκεκριμένη τέχνη κι ασχολήθηκαν με αυτή σ' όλη τη διάρκεια της ζωής τους. Τα πατροπαράδοτα αυτά επαγγέλματα τείνουν να εξαφανιστούν γι' αυτό και κρίνεται επιτακτική η ανάγκη καταγραφής τους, καθώς προσφέρουν πολλά στη γνώση του πολιτισμού μας, της παράδοσης και της ιστορίας του τόπου μας.

Η χειρωνακτική εργασία έχει εξοβελιστεί πια από την παραγωγή και στα καθημερινά μας αντικείμενα απουσιάζουν οι ιδιαιτερότητες και η στιγμιαία έκφραση μιας έμπνευσης ή της δεξιοτεχνίας που καθιστά τα έργα των παλιών τεχνιτών μοναδικά.

Αυτός ο γνωστικός πλούτος φεύγει σιγά σιγά μαζί με τους τελευταίους τεχνίτες που τον γνωρίζουν και τον ασκούν. Βέβαια, το θέμα δεν είναι μόνο αν οι νεότερες γενιές κατανοούν ποια ήταν η δουλειά του γανωτή, του τσαγκάρη ή της υφάντρας αλλά αν είναι σε θέση να εντάξουν αυτά τα επαγγέλματα στο πλαίσιο μιας κοινωνίας με δομές, αξίες και ανάγκες αρκετά διαφορετικές από εκείνες που κυριαρχούν σήμερα.¹¹⁶

Καθοριστικός μπορεί να φανεί ο ρόλος του μαθήματος της Οικιακής Οικονομίας στην μελέτη των παραδοσιακών επαγγελμάτων και στην προσπάθεια διάσωσης τους καθώς πρόκειται για μια σύγχρονη επιστήμη η οποία ασχολείται με τη μελέτη του πολιτισμικού περιβάλλοντος, δεδομένου ότι αυτό αποτελεί μια από τις κυριότερες συνιστώσες της Ανθρωποοικολογίας, όπως έχει εξελιχθεί διεθνώς η Οικιακή Οικονομία.

Οι καθηγητές στο πλαίσιο του μαθήματος της Οικιακής Οικονομίας μπορούν να αναθέτουν εργασίες στους μαθητές σχετικά με θέματα τοπικού πολιτισμού, όπως παραδοσιακές

¹¹⁶ Κατερίνα Κορρέ-Ζωγράφου, Ευδοκία Ολυμπίτου, Άνθρωποι και Παραδοσιακά Επαγγέλματα στο Αιγαίο, Ίδρυμα Μείζονος Ελληνισμού, Αθήνα 2003.

ενδυμασίες, παραδοσιακές τέχνες και επαγγέλματα, παραδοσιακές κατοικίες, ώστε να δίνεται το έναυσμα στο μαθητή να κάνει τοπική έρευνα και να έρθει σε επαφή με τον πολιτισμό του τόπου.

Ειδικότερα, ως προς τις παραδοσιακές τέχνες και επαγγέλματα υπάρχει ένα πλούσιο υλικό, όπως τα έργα των παραδοσιακών τεχνιτών και πολύ περισσότερο οι ίδιοι οι δημιουργοί που συνέβαλαν στον πολιτισμό και τους αξίζει μια θέση στη συλλογική μνήμη.

Συγκεκριμένα οι μαθητές με τη μέθοδο της συνέντευξης μπορούν να καταγράψουν μαρτυρίες σχετικά με την τεχνική πολιτισμική παράδοση της περιοχής τους, να συλλέξουν φωτογραφικό υλικό, να επεξεργαστούν το υλικό και στην συνέχεια να το παρουσιάσουν.

Μια τέτοια έρευνα μπορεί να έχει πολλαπλά οφέλη τόσο στην διάσωση και αξιοποίηση της συλλογικής μνήμης, όσο και στην βελτίωση της ποιότητας της ζωής μέσω της βιώσιμης ανάπτυξης του τόπου.

Η συνεχής έρευνα, μελέτη, διάσωση και προβολή της τοπικής πολιτισμικής κληρονομιάς μπορεί να συμβάλλει στην αναβίωση των παραδοσιακών τεχνικών δραστηριοτήτων των κατοίκων της περιοχής και στη δημιουργία εργαστηρίων και καταστημάτων πώλησης των έργων.

Με τη δημιουργία λαογραφικών μουσείων και με την έκθεση σε αυτά αντικειμένων της παράδοσης του τόπου μπορεί κάλλιστα να αναπτυχθεί πολιτισμικός τουρισμός και άλλες μορφές ήπιου τουρισμού και γενικότερα να τονωθεί η τοπική οικονομία.¹¹⁷

Τα παραδοσιακά επαγγέλματα, αυτά που επιβιώνουν κι εξελίσσονται, αλλά κι αυτά που χάνονται με την πάροδο του χρόνου και την αλλαγή των συνθηκών ζωής αποτελούν τμήμα της παράδοσης και της ιστορίας της χώρας μας. Ακόμη κι εκείνα που ανήκουν ήδη στο παρελθόν, πρόσφατο ή απώτερο, παραμένουν ζωντανά, όσο εξερευνούμε τον πλούτο τους και είμαστε πρόθυμοι να διδαχτούμε από τη σοφία και την απλότητά τους.

¹¹⁷ Ε.Γεωργιτσογιάννη, Περιβαλλοντικοί παράγοντες και ποιότητα ζωής, Πρακτικά 2^{ου} Σεμιναρίου Οικιακής Οικονομίας και Οικολογίας (6-7 Σεπτεμβρίου 2002), Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο, σ.33-37

V. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Ελληνική

Αγγελοπούλου Βολφ Ερατώ, *Ο εργαλειός, Πρώτα Βήματα στην τεχνική της υφαντικής*, Δομος, Αθήνα, 1986

Αθανασόπουλος Κωνστ. Θάνος, *Σοφάδες, Ο τόπος μας, Επαγγέλματα στην αχλύ του μύθου*, Μέρος Β, Αθήνα, 1998

Αναγνωστοπούλου Αχ.Μαρία, *Τα υφαντά της Λέσβου*, Λεσβιακός Οργανισμός Λαϊκής Τέχνης, Αθήνα, 1990

Βαου Ζαφείρης, *Η παραδοσιακή υφαντική της Μήλου*, ΕΟΜΜΕΧ, 1986

Βεΐνόγλου Φιλοκτήτης και Μαρία, *Η εγκατάσταση των προσφύγων στην Ελλάδα, Κοινωνία των Εθνών*, Τροχαλία, Γενεύη, 1986

Γεωργιάδης Νικόλαος, *Θεσσαλία, «Ελλα», Λάρισα*, 1995

Γεωργιτσογιάννη Ε., *Περιβαλλοντικοί παράγοντες και ποιότητα ζωής*, Πρακτικά 2^{ου} Σεμιναρίου Οικιακής Οικονομίας και Οικολογίας, (6-7 Σεπτεμβρίου 2002), επιμέλεια Γεωργιτσογιάννη Ε., Αμπελιώτης Κ., Σταμούλης, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο, Αθήνα 2006

Γκίκας Π. Γιάννης, *Η υφαντική στην Αρκαδία*, ΕΟΜΜΕΧ, 1986

Δικαιάκου Μ. Ελένη, *Υφαντικές ίνες*, Αθήνα, 1990

Επιστημονικό Συμπόσιο, *Ο Ξεριζωμός και η άλλη πατρίδα, οι προσφυγούπολεις στην Ελλάδα*, Εταιρία Σπουδών Νεοελληνικού Πολιτισμού και Γενικής Παιδείας, 1997

Ζέγγος Βασ. Δημήτριος, *Η ιστορία της κοινότητας Συκουρίου, από το 1881 έως το 1954*, Λάρισα, 2006

Ιστορική και εθνολογική εταιρεία της Ελλάδος, *Ελληνικά κεντήματα*, Αθήνα, 1989

Κ.Ε.Δ.Κ.Ε., Περίοδος Γ, Τεύχος αριθ, 92, Σεπτέμβρης- Οκτώβρης 1997

Κορρέ-Ζωγράφου Κατερίνα, Ευδοκία Ολυμπίτου, *Άνθρωποι και Παραδοσιακά Επαγγέλματα στο Αιγαίο*, Ίδρυμα Μείζονος Ελληνισμού, Αθήνα, 2003.

Λουκάτος Δ., *Εισαγωγή στην Ελληνική Λαογραφία*, Μορφωτικό Ίδρυμα Εθνικής Τραπέζης, Αθήνα, 1992.

Λούστας Αργ. Νικόλαος, *Λαογραφική Μελέτη Νιβεαστας-Νεβεσκας-Νυμφαίου Φλωρίνης*, Θεσσαλονίκη, 1996

Μαθητολόγιο Δημοτικού Σχολείου Αρρένων Μεγάλου Κισερλί, 1899

Μακρής Α. Κίτσος, *Μικρασιατικά Υφαντά*, ΕΟΜΜΕΧ, 1983

Μπαλαφούτης Κ. Γ., *Παραδοσιακά Επαγγέλματα και Συνήθειες*, Έκδοση Β΄, Καλαμάτα, 1995

Πανταζή Σταίκου Γ, *Παραδοσιακές Βιοτεχνίες, Οικοτεχνίες στην επαρχία Ολυμπίας*, Πολιτιστικός Σύνδεσμος νέων Ανδριτσαινας, 1984

Παπαγεωργίου Γιώργος, *Η μαθητεία στα επεγγέλματα (16 ος – 20 ος αι.)*, Ιστορικό Αρχείο Ελληνικής νεολαίας, Γενική γραμματεία νέας γενιάς, Αθήνα, 1986

Πασχάλης Δ., *Λαογραφικά της νήσου Άνδρου*, Αδελφοί Γεράρδοι, Αθήνα, 1925.

Πράπας Ν. Ιωάννης, *Το Συκούριο από το 1881 έως το 1996*, Λάρισα, 1997.

Πράπας Ν. Ιωάννης, *Εργαλεία και σκεύη της καθημερινής ζωής του Συκουρίου*, Λάρισα, 1998.

Πράπας Ν. Ιωάννης, *Τα τοπωνύμια του Συκουρίου και της Όσσας*, Λάρισα, 1998

Πράπας Ν. Ιωάννης, *Το Συκούριο στους πολέμους 1897 έως 1949*, Λάρισα, 2004

Πράπας Ν. Ιωάννης, *Μορφωτικός Εκπολιτιστικός Σύλλογος Περιοχής Συκουρίου*, Λάρισα, 2005

Σολομωνίδης Σωκρ. Χρήστος, *Της Σμύρνης*, Αθήνα, 1957

Συναδινός Νάσιος, *Οι τεχνίτες της Στεμνίτσας*, Λαογραφία, Αθήνα, 1997.

Συριανόγλου Γ. Παρασκευάς, *Λαϊκός Πολιτισμός, Λαογραφικά Νέας Φώκαιας Μικράς Ασίας*, Ρέθυμνο, 2003

Σταθάκη Κούμαρη Ροδούλα, *Η καλαθοπλεκτική στην Ελλάδα*, ΕΟΜΜΕΧ, 1985

Τζαχίλη Ίρις, *Υφαντική και Υφάντρες στο Προϊστορικό Αιγαίο 2000-1000 π.Χ.*, Πανεπιστημιακές εκδόσεις Κρήτης, Ηράκλειο, 1997

Τρακάκης Π. Γεώργιος, *Η βιομηχανία εν τη Σμύρνη και εν τη Ελληνική Μικρασία*, Σμύρνη, 1920

Τσούκας Α. Αθανάσιος, *Το Συκούριο*, Θεσσαλονίκη, 1982

Ξενόγλωσση

Gasson R. and Andrew Errington, *The farm family business*, Cab International, Great Britain, 1993

Whatmore S., *Farming Women*, Macmillan, Great Britain, 1991

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α

Λεξικό όρων:

Εργαλεία και σκεύη της καθημερινής ζωής της περιοχής Συκουρίου

ΕΡΓΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΣΚΕΥΗ ΤΗΣ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗΣ ΖΩΗΣ ΤΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ ΤΟΥ ΣΥΚΟΥΡΙΟΥ

A. ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΑ ΤΟΥ ΑΓΡΟΤΙΚΟΥ ΤΟΜΕΑ

1. **ΑΜΠΙΑΡΙ, ΤΟ** Μεγάλο ξύλινο κιβώτιο (αποθήκη) χωρισμένο σε δύο ή Τρία μέρη (μάτια) όπου τοποθετούσαν τις σοδειές του καλοκαιριού. Λεγόταν και κοφίνο όταν ήταν βεργόπλεχτο και παλαμισμένο από μέσα. δηλαδή αλειμμένο με λάσπη.
2. **ΑΞΑΛΗ, Γ-Ι.** Ξύλινη βέργα μήκους δύο μέτρων, η οποία είχε στη μία άκρη ένα μυτερό καρφί. Με αυτήν κέντριζαν τα βόδια ή Τα άλογα όταν όργωναν. Παραλλαγή της είναι η βουκέντρα με μικρότερο μήκος, που κέντριζαν τα βόδια όταν έσερναν τον αραμπά.
3. **ΑΠΟΔΟΤΗΣ. Ο.** Ξύλινο εργαλείο με δύο τσατάλια (μύτες), που χρησίμευε στο φόρτωμα των δεματιών του σιταριού, του κριθαριού και άλλων δημητριακών στο κάρο, για να τα μεταφέρουν στ αλώνια Και για να τα ρίχνουν επάνω στην αλωνιστική μηχανή, την πατόζα, για να τα αλωνίσουν.
4. **ΑΡΑΜΠΙΑΣ Ή ΒΟΪΔΑΜΑΞΑ.** Βραδυκίνητο όχημα, με δύο ξύλινους συμπαγείς τροχούς που είχαν σιδερένια στεφάνια. Οι τροχοί μεταξύ τους συνδέονταν με ξύλινο άξονα και επάνω πατούσε η καρότσα. Στη μέση της υπήρχε ένα καδρόνι μακρύ όσο ήταν το μήκος της, συν το μήκος του βοδιού Και Κάτι παραπάνω, Που λεγόταν αρμύς. Μπροστά στην άκρη του και στη μέση δενόταν ο ζυγός, ένα ξύλο μήκους δύο περίπου μέτρων και πλάτος 15 εκ., στα άκρα του οποίου υπήρχαν από δύο οπές από τις οποίες περνούσαν οι ζεύγλες, δύο ξύλινες στερεές ράβδοι, σε Κάποια απόσταση μεταξύ τους που είχε τόσο μήκος, ώστε να περιβάλλεται άνετα ο λαιμός του βοδιού. Μετά από Κάποια κίνηση του αραμπά, και επειδή τριβόταν ο άξονας με την καρότσα, άρχιζε να ακούγεται ένα σφύριγμα, δείγμα ότι έπρεπε ο οδηγός να αλείψει με πυκνή σαπουνάδα, την οποία είχε μαζί του, μέσα σ' ένα μεγάλο κέρατο βοδιού, τα σημεία τριβής για να μην ανάψουν.
5. **ΒΙΔΟΥΡΑ, Η.** Ξύλινο στρογγυλό δοχείο που χρησίμευε για το μέτρημα του σιταριού και χωρούσε 12 οκάδες. Δύο βιδούρες έκαναν ένα σταμπόλι ή ένα κοιλό=24οκάδες. δηλ. 30,720κιλά.
6. **ΔΙΡΑΒΔΙΑ, ΤΑ.** Δύο ξύλινα ραβδιά ενωμένα στο ένα τους άκρο με χοντρό σχοινί (τριχιά) μήκους ενός μέτρου, με τα οποία χτυπούσαν τα στάχια ή τις φακές στο αλώνι για να αποσπαστεί ο καρπός από το περίβλημα.
7. **ΔΟΚΑΝΗ, Η.** Ξύλινο επίπεδο εργαλείο, φτιαγμένο με δύο ή τρεις σανίδες από σκληρό ξύλο, ανασηκωμένες μπροστά, που είχαν στο κάτω μέρος κοφτήρια, δηλ. μεταλλικά ελάσματα ή τσακμακόπετρες (άσπρες πέτρες πυριτόλιθου) και τη γυρνούσε γύρω από το αλώνι συνήθως ένα

βόδι, ή άλογο ή γαιδούρι. Επάνω καθόταν ένα ή δύο άτομα ώστε να έχει βάρος και να σπάζουν έτσι πιο γρήγορα και αποτελεσματικά τα στάχια και να απελευθερώνεται ο καρπός.

8. **ΔΡΕΠΑΝΙ, ΤΟ.** Γνωστό από τους αρχαιοτάτους χρόνους θεριστικό εργαλείο. Έχει κυρτή μεταλλική οδοντωτή λεπίδα και ξύλινη χειρολαβή.
9. **ΔΡΙΜΟΝΙ, ΤΟ.** Ήταν μεγάλο κόσκινο διαμέτρου ενός μέτρου με ξύλινη ή τσίγγινη πλευρά ύψους 20 εκ. Και με πυθμένα από δέρμα ή τσίγκο, που είχε αραιές τρύπες από τις οποίες έπεφτε κοσκινίζοντας το σιτάρι μαζί με τα άλλα μικρά ξένα σώματα στο αλώνι. Το κοσκίνισμα γινόταν μετά το λίκνισμα. Τα άχυρα που έμεναν στο δριμόνι τα έλεγαν κότσαλα και τα έκαιγαν στη γάστρα, όταν έψηναν το ψωμί ή τις πίτες.
ΣΗΜ: Στην Ποταμιά της Αγιάς, υπάρχουν τα ίδια δριμόνια, αλλά με μεγάλες τρύπες για τα κάστανα.
10. **ΚΑΡΠΟΛΟΙ, ΤΟ.** Ξύλινο εργαλείο με τέσσερα τσατάλια (μύτες) για το λίκνισμα του σιταριού, δηλ. το ξεχώρισμα του σιταριού από το άχυρο.
11. **ΚΛΕΙΤΣΙΝΙΚΟΣ, Ο.** Ξύλινο μικρό εργαλείο που το χρησιμοποιούσε ο δέτης στο θερισμό (μπαγλατζής), για να δένει τα δεμάτια από το ίδιο το δεματικό, με μία χούφτα από 10-15 στάχια σφιχτά. Πολλές φορές τα έδεναν και με ραγάζι ή χουρίδι τα οποία βγαίνουν σε υγρότοπους, στους βάλτους.
12. **ΚΟΥΣΙΑ, Η.** Μεγάλο δρεπάνι, όχι οδοντωτό με μακρύ κοντάρι που χρησιμοποιείται για το κόψιμο των χόρτων, για τροφή των ζώων. Απαραίτητο εξάρτημα είναι το κουσιοσφύρι για να τη σφυρίζουν, δηλαδή να την τροχίζουν.
13. **ΛΕΛΕΚΙ, ΤΟ.** Εργαλείο θερισμού με κυρτή μεταλλική λεπίδα και ξύλινη χειρολαβή. Διαφέρει από το δρεπάνι διότι η λεπίδα είναι μεγαλύτερη Και οδοντωτή.
14. **ΞΥΛΑΛΕΤΡΟ, ΤΟ.** Γνωστό από τους αρχαιοτάτους χρόνους με την ονομασία ησιόδειον άροτρον. Χαρακτηριστικό του Είναι το μεγάλο σταβάρι, δηλ. το κεντρικό ξύλο που προεξέχει στο αλέτρι και στηρίζεται στο ζυγό. Χρησιμοποιείται υνί λογχοειδές το οποίο δεν αναστρέφει το χώμα όπως κάνει το σιδεράλετρο και έτσι φυτρώνει πιο γρήγορα ο σπόρος.
15. **ΠΑΛΑΜΑΡΙΑ, Η.** Ξύλινο εργαλείο (προέκταση) του αριστερού κυρίως χεριού του θεριστή, που έβαζε μέσα τα τρία του δάχτυλα (μεσαίο, παράμεσο. μικρό) και κατέληγε μπροστά σε κυρτή προς τα μέσα μύτη, Προκειμένου να συγκροτεί περισσότερα στάχια και με το δρεπάνι ή το λελέκι να τα θερίζει.
16. **ΠΑΠΑΔΙΑ, Η.** Ξύλινο εργαλείο με μακρύ κοντάρι που είχε μπροστά μία οριζόντια σανίδα (40 20 εκ.) Και με αυτήν έσπρωχναν το βαρύ καρπό από το αλώνι προς το λαμνί για να τον λικνίσουν.

ΣΗΜ.: Λαμνί ήταν ο επιμήκης σωρός των δημητριακών, αμέσως μετά το αλώνισμα με την δοκάνη, πριν γίνει το λίχνισμα.

- 17. ΣΒΑΡΝΑ, Η.** Ξύλινο παραλληλόγραμμο πλαίσιο, που είχε πλεγμένα κλαδιά ή βέργες λυγαριάς και σβάρνιζαν το χώμα μετά τη σπορά, προκειμένου να σκεπαστεί ομοιόμορφα ο καρπός. Για τη σβάρνα γράφει. ο Βολιώτης γιατρός και λόγιος Νικ. Γεωργιάδης, στο βιβλίο του Θεσσαλία (σ. 44): «δι' απάσας δέ τάς σποράς του έαρος οι Θεσσαλοί μεταχειρίζονται τήν καλουμένην σβάρναν, ήν καί μόνοι κατασκενάζουσιν έκ κλώνων λόγου. Διά ταύτης καί τούς βώλους τών αγρών σνντρίβουσι καί τήν γήν πιέζουσιν ούτως ώστε δυσκόλως ή ύγρότης αύτής άπορροφάται υπό τών ήλιακών άκτίνων».
- 18. ΤΡΙΕΡΙ, ΤΟ.** Σύνθετο, ξύλινο και μεταλλικό, εργαλείο με τρία κόσκινα. Χειροκίνητο και περιστρεφόμενο με το οποίο αφαιρούσαν τα σκύβαλα. δηλ. την ήρα. τη βρώμη, το βίκο και άλλα ξένα σώματα από το σιτάρι. Επιπλέον γινόταν και η διαλογή του σιταριού σε χοντρό και ψιλό. Το χοντρό το είχαν για σπόρο και το ψιλό το άλεθαν για το ψωμί κ.ά.

B. ANTIKEIMENA TOY HOIMENIKOY TOMEA

- 1. ΒΑΡΔΑΚΙ, ΤΟ.** Ξύλινο δοχείο με χερούλια. όπως το λαγήνι, από πελεκητό κορμό πεύκου που χωρούσε 2-3 οκάδες πόσιμο νερό.
- 2. ΓΚΑΙΤΣΑ, Η.** Ξύλινο ευθύ εργαλείο μήκους 1,50-1,80 μ. με χειρολαβή (κοράκι). Γκλίτσες υπάρχουν δύο ειδών. Αυτές που χρησιμοποιούν καθημερινά για να πιάνουν όταν θέλουν τα πρόβατα από τα πόδια. πράγμα που υπαγορεύει τη μορφή της Και τις καλές που είναι κεντημένες και τις παίρνουν όταν πηγαίνουν στην αγορά ή στην πόλη. Κατάλληλα ξύλα για την κατασκευή τους είναι η αγριελιά, το φελλίκι, το πουννάρι και η κρανιά.
- 3 ΔΡΑΓΑΤΖΙΚΑ, Η,** Μικρό τουλούμι από δέρμα κατσικιού (βιτούλι 8-9 μηνών) ξυρισμένο και αργασμένο που έβαζαν μέσα μόνον οι βοσκοί το ψωμί για να μην ξηραίνεται Και να διατηρείται μαλακό.
ΣΗΜ: Αργασμένο σημαίνει να μη βγάζει το δέρμα υγρά, γι' αυτό το έβραζαν με φλούδα από αγριομηλιά και το έριχναν αλάτι για να ψηθεί και να σκληρύνει. Το επάνω μέρος, το λαιμό, Τον έλεγαν γούλη και τον έδεσαν με δερμάτινο λεπτό κορδόνι. (νουζίτσα).
- 4.ΖΙΓΚΙΑ, ΤΑ.** Λέγονται και αναβατήρες και είναι μπρούτζινοι ή σιδερένιοι κρίκοι που έχουν πέλμα και είναι εξαρτήματα που κρέμονται με ιμάντες από τη σέλα του αλόγου ή της φοράδας, που πατούν οι ιππείς για να ανέβουν και ακόμα πατούν τα πόδια τους για να μην κρέμονται και κουράζονται. Πολλά ζιγκιά είχαν και σπιρούνι. για το κέντρισμα του ζώου από τον ιππέα.
- 5. ΙΣΚΑ, Η.** Είναι ένας παρασιτικός μύκητας, ινώδης, με χρώμα λευκοκίτρινο που βγαίνει επάνω στα δέντρα. κυρίως στις οξιές. Βράζεται με σαργιά και στάχτη και ύστερα αφού ξηρανθεί. χτυπιέται και μαλακώνει. Χρησιμοποιείται σε μικρά κομμάτια για να την ανάβουν με τον πρυοβόλο.
ΣΗΜ: Σαργιά είναι το σκούρο ακάθαρτο νερό που βγαίνει από το πρώτο πλύσιμο των ακατέργαστων μαλλιών των προβάτων.
- 6. ΚΑΓΙΑ, Η.** Απαραίτητο χονδρό ρούχο Των βοσκών για να προστατεύονται από το κρύο, τη βροχή και για να σκεπάζονται τις νύχτες. Η κάπα γίνεται με γιδόμαλλο και προ βατόμαλλο (μισό - μισό), έχει κατσιούλα, δηλ. σκούφια. Και μανίκια τα οποία είναι κλειστά και έβαζαν μέσα διάφορα πράγματα όπως π.χ. τις κεδρόφλουδες και τα ρητσινοκέρια με τον πρυόβολο, την ίσκα για να ανάβουν φωτιά, την καπνοσάκουλα και άλλα. Το γιδόμαλλο το έβαζαν επειδή κρατάει το νερό, δεν εισχωρεί μέσα και γίνεται έτσι η κάπα αδιάβροχη.
- 7. ΚΑΠΗΣΤΡΙ, ΤΟ.** Πλέγμα από λουρί (δέρμα) ή στριμμένη τριχιά που φοριέται στα κεφάλια των γαϊδουριών. των μουλαριών και των αλόγων για να τα κατευθύνουν στο δρόμο και για να τα δένουν στο παχνί μέσα στου ς στάβλους.

- 8. ΚΑΡΛΑΡΙ, ΤΟ.** Ξύλινος ή τσίγκινος κάδος όπου βάζουν το γάλα όταν αρμέγουν τα γιδοπρόβατα ή άλλα γαλακτοφόρα ζώα.
- 9. ΚΑΤΣΙΟΥΡΙ. ΤΟ.** Λέγεται και τυρολόγος. Ήταν μικρό τουλούμι από δέρμα κατσικιού 25 ημερών. ξυρισμένο και υγραμένο όπου έβαζαν οι βοσκοί το τυρί της ημέρας. ή έβαζαν τυρί και μπάτζιο και το έλεγαν μπατζιοτύρι. Συναντάται και ως γκατζιούρι.
- 10. ΚΛΕΙΔΟΠΗΝΑΚΟ, ΤΟ.** Μικρό ξύλινο δοχείο με καπάκι για τη μεταφορά των φαγητών εκτός του σπιτιού. στα χωράφια. στα πρόβατα κ.λπ. Συνήθως έβαζαν τυρί η τις ελιές.
- 11. ΚΟΥΔΟΥΝΙΑ. ΤΑ.** Χάλκινα με γλωσσίδα που τα βάζουν στα πρόβατα. Στα μικρά αρνιά, όταν τα αποκόβουν από το γάλα. κρεμάνε κουδουνάκια, στις μπλιόρες. δηλ. στις πρωτόγεννες προβατίνες; ή γίδες. ηλικίας πάνω από ενάμισι χρόνο. κρεμούν τα μεσοκούδουνα, ενώ στα τραγιά και στις ηλικιωμένες προβατίνες τα χονδροκούδουνα.
- 12. ΚΥΠΡΙΑ, ΤΑ.** Μπρούντζινα κουδούνια που τα βάζουν στα γίδια. Στα τραγιά και στα γκισέμια, που οδηγούν το κοπάδι, κρεμούν στο λαιμό κουδούνια βάρους από ένα κιλό και πάνω. Τραγιά είναι το βαρβάτο αρσενικό γίδι και γκισέμι το ευνουχισμένο.
- 13. ΜΑΛΛΙΩΤΟ, ΤΟ.** Είναι όπως και η κάπα απαραίτητος επενδυτής των τσοπάνων με τη διαφορά ότι υφαίνεται στον αργαλειό εξολοκλήρου με πρόβειο μαλλί και δεν είναι τελείως αδιάβροχο. Έχει κουκούλα μονοκόμματα με το υπόλοιπο ρούχο και μανίκια που περνάει ο τσοπάνος τα χέρια του και δεν δυσκολεύεται στη δουλειά του.
- 14. ΜΑΤΑΡΑΣ ή ΓΑΛΟΓΚΙΟΥΜΟ.** Γκιούμι τσίγκινο στο οποίο βάζουν το γάλα μετά το άρμεγμα και το πηγαίνουν στην κασαρία, δηλαδή στο τυροκομείο.
- 15. ΞΥΣΤΡΙ, ΤΟ.** Μικρό οδοντωτό μεταλλικό εργαλείο που έξυναν το σώμα του ζώου ανακουφίζοντάς το, ύστερα από βαριές δουλειές που έκανε α) στο χωράφι που όργωνε και β) στο βουνό απ' όπου μετέφερε τα καυσόξυλα ή τα πουρνάρια. Μετά τα ξύστριμα ακολουθούσε ένα καλό τάϊσμα με έναν τρουβά γεμάτο με κριθάρι.
- 16. ΠΕΔΟΥΚΛΕΣ ή ΠΑΙΒΑΝΙΑ.** Ήταν χονδρή αλυσίδα που κλείδωνε τα μπροστινά πόδια των αλόγων, για να μην απομακρύνονται κατά τη βοσκή και για να μην τα κλέβουν Οι αλογοσύρτες (ζωοκλέφτες). Λεγόταν και πεδουκλάρι εάν ήταν από σχοινί ή από κομμάτια ευλύγιστου κλαριού.
- 17. ΠΕΤΑΛΑ, ΤΑ.** Λεπτές μεταλλικές πλάκες που τις καρφώνουν στα πέλματα των ζώων (βόδια, άλογα, μουλάρια, γαϊδούρια) με τα πεταλόκαρφα για να μην πληγώνονται στο περπάτημα. Στα άλογα καρφώνουν (καλιγώνουν) ημικυκλικά πέταλα. Χαρακτηριστικά ήταν τα μεγάλα πέταλα της UNRRA δηλ. του Οργανισμού Περίθαλψης και Αποκατάστασης των Ηνωμένων Εθνών, που έστειλε στην Ελλάδα μετά τον εμφύλιο πόλεμο, υψηλόσωμα και δυνατά άλογα με τα οποία όργωναν και έκαναν βαθιά άροση ή τα χρησιμοποιούσαν για να έλκουν τα μονόκαρα.

- 18. ΠΡΥΟΒΟΛΟΣ, Ο.** Πρωτόγονο ατσάλινο τσακμάκι, γυριστό στις δύο του άκρες το οποίο, χτυπώντας το επάνω στη στιρναρόπετρα (πυριτόλιθο) έβγαζε σπινθήρες που άναβαν την ίσκα και με αυτή ο βοσκός άναβε φωτιά για να ζεσταθεί ή να ανάψει τον καπνό στο τσιμπούκι ή στα στριφτά του τσιγάρα.
- 19. ΠΥΤΙΕΣ, ΟΙ.** Γίνονται από τα στομάχια των γιδιών, διότι εκεί υπάρχουν οι αδένες που εκκρίνουν τα ένζυμα, τα οποία βοηθούν στην πήξη του γάλακτος για να γίνει το τυρί.
- 20. ΡΑΒΔΙ, ΤΟ.** Ένας άλλος τύπος γκλίτσας που χρησιμοποιούν οι βοσκοί στο ίδιο μήκος και είναι λυγισμένο στη μία άκρη σε κυκλική μορφή. Αυτό χρησιμεύει για να πιάνουν τα πρόβατα και τα κατσίκια από το λαιμό. Το καλύτερο ξύλο για το ραβδί είναι το πουρνάρι.
- 21. ΣΑΜΑΡΙ, ΤΟ.** Ξύλινος σκελετός που ράβεται με το σαμαροσκούτι (μάλλινο χονδρό ύφασμα) και σκεπάζει τη ράχη των ζώων, σχηματίζοντας ένα είδος διπλού μαξιλαριού και γεμίζεται με χόρτο ή με καλάμι από βριζιά. Μπροστά ο σκελετός έχει το κεφαλάρι με τα δύο χερούλια, μετά έρχονται οι πλευρές και πίσω το πιστάρι με τα δύο κοτσάκια. Δένεται σφιχτά με δερμάτινη ζώνη, την ίγγλα, που περνάει κάτω από την κοιλιά του ζώου και την πιστιά ή κωλαριά που περνάει κάτω από την ουρά. Στο κεφαλάρι ο σαμαράς ή ο ιδιοκτήτης του ζώου σχημάτιζαν ένα σταυρό με πρόκες, δείγμα της θρησκευτικής ευλάβειας. Και για να αποφεύγεται το «μάτιασμα» του ζώου. Γύρω - γύρω στο κεφαλάρι μάζευαν την τριχιά με την οποία έδεναν τα φορτία για να στερεώνονται και να μην πέφτουν κατά τη μεταφορά τους.
- 22. ΣΕΛΑ. Η.** Οι αρχαίοι Έλληνες ίππευαν απ' ευθείας στη γυμνή ράχη των ζώων (αλόγων). Αργότερα έβαζαν καλύμματα από ύφασμα. τα λεγόμενα εφίππια. Σήμερα υπάρχουν οι δερμάτινες πλουμιστές σέλες με τους αναβατήρες (ζιγκιά) όπου ιππεύει κανείς χωρίς να κουράζεται.
- 23. ΣΙΑΤΡΑΖΙ, ΤΟ.** Μεταλλικό εργαλείο του πεταλωτή με ξύλινη χειρολαβή κατάλληλο για το κόψιμο των νυχίων των ζώων, όταν τα καλιγώνουν.
- 24. ΤΟΥΛΟΥΜΙ 'Η ΔΕΡΜΑΤΙ.** Ένας φουσκωτός σάκος από δέρμα γίδας ή προβάτου, δηλαδή μεγάλου ζώου, ξυρισμένος και αργασμένος όπου έβαζαν μέσα από 20-40 οκάδες τυρί και το έλεγαν τουλουμοτύρι. Επίσης τουλούμια χρησιμοποιούσαν οι κираτζίδες (αγωγιάτες) για να μεταφέρουν λάδι και κρασί.
- 25. ΤΣΕΚΟΥΡΙ 'Η ΠΕΛΕΚΙ.** Ένα κοφτερό εργαλείο που αποτελείται από το ξύλινο στυλιάρι που προσαρμόζεται μέσω του κουβανιού επάνω σε κοφτερή λεπίδα. Χρησιμοποιείται για το κόψιμο των ξύλων ή το πελέκημα (ξεφλούδισμα) και ίσιωμα των κορμών των δέντρων.
- 26. ΤΣΑΚΜΑΚΙ ΜΕ ΦΙΤΙΛΙ.** Διπλός μεταλλικός σωληνίσκος. Στον φαρδύ περνάει το χρωματιστό φιτίλι, μήκους μισού μέτρου, και στον άλλο, το στενό, η τσακμακόπετρα που

ακουμπά επάνω στο γραμμωτό ροδάκι και γυρίζοντάς το παράγει σπινθήρες που ανάβουν το φιτίλι. Το τσακμάκι αυτό το χρησιμοποιούσαν και οι ψαράδες μέσα στη Θάλασσα επειδή δεν έβγαζε φλόγα.

27. ΤΣΙΟΚΑΝΙΑ, ΤΑ, Πλακερά, χάλκινα κουδούνια με αλυσίδα που τα κρεμούν στο λαιμό των αγελάδων και των γαϊδουριών.

28. ΤΣΙΟΚΟΣ Ή ΚΑΡΛΑΠΑ. Η κρεμάστρα του βοσκού, δηλαδή ένα ξύλο σε σχήμα γάμα «κρεμασμένο έξω από την καλύβα όπου κρεμούσε την κάπα, το μπακράτσι, τον τρουβά. Έτσι λέγεται και ένα ξύλο σε σχήμα μισού (I-) ήτα, που το έμπηγε στο χώμα κοντά σε αναμμένη φωτιά και κρεμούσε το μπακράτσι για να βράσει το γάλα.

29. ΦΛΟΓΕΡΑ, Η. Πρωτόγονο πνευστό ποιμενικό όργανο από καλάμι ή άλλο σωληνοειδές ξύλο. Λέγεται και σουράβλι και Οι Σαρακατσάνοι τη λένε γλυκόλαλη τζαμάρα. Έχει τρύπες σε καθορισμένα μέρη και παίζεται με τα δάχτυλα.

30. ΦΤΣΕΛΑ, Η. Ξύλινο δοχείο που έβαζαν πόσιμο νερό οι γεωργοί και οι βοσκοί και το κρατούσε κρύο για πολλές ώρες. Είχε στόμιο στο επάνω μέρος και δίπλα μία μικρή οπή, για να αερίζεται το εσωτερικό του δοχείου, ώστε να ρουφίζεται εύκολα το νερό. Την κρεμούσαν με χοντρό σχοινί (τριχιά) ή αλυσίδα στο σαμάρι ή στις παίδες του κάρου ή την έπαιρναν στον ώμο..

ΠΩΣ ΑΝΑΒΑΝ ΦΩΤΙΑ. Οι βοσκοί της Σπηλιάς και της γύρω περιοχής του όρους Όσσα είχαν μαζί τους μέσα στα μανίκια της κάπας, τα εξής πρωτόγονα αλλά άκρως απαραίτητα πράγματα: Πρυοβόλο, κομμάτια αργασμένης ίσκας, τσακμακόπετρες (πυριτόλιθους) στιρνάρες άσπρες ή καφέ πέτρες, Κεδρόφλουδες ή ρητσινοκέρια. Τις φλούδες τις έβγαζαν από τους κέδρους, το ρητσίни από τα έλατα, το οποίο, αφού το ζέσταιναν, εμπότιζαν με χαρτί ή ύφασμα και έφτιαχναν τα μασούρια. Με τον πρυόβολο και την τσακμακόπετρα, χτυπώντας τα, άναβε από μία σπίθα ή ίσκα, την οποία έβαζαν σε μία χούφτα από κεδρόφλουδες ή στα ρητσινοκέρια, τα οποία έπαιρναν αμέσως φωτιά.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Β

Εργαλεία και σκεύη από την καθημερινή ζωή



Πιθάρι

Τα πιθάρια ήταν μεγάλα πήλινα, δοχεία με πλατύ στόμιο, χωρίς λαβές, όπου αποθήκευαν κρασί, λάδι, νερό, ξηρούς καρπούς αλλά κυρίως χοιρινό κρέας αλατισμένο για να συντηρείται. Τα πιθάρια στα οποία έβαζαν νερό τα είχαν παραχωμένα στο χώμα κι έριχναν μέσα «στίψη». Η στίψη βοηθούσε να γίνει πιο διαυγές και καθαρό το νερό.

Ο κατασκευαστής ή πωλητής πιθαριών ονομάζονταν πιθαράς και το εργαστήριο του πιθαράδικο.

Σήμερα τα πιθάρια στολίζουν τους κήπους των σπιτιών σαν ένας κρίκος που συνδέει το παρόν με μια εποχή που πέρασε οριστικά.



Τζάκι

Το τζάκι ήταν απαραίτητο στοιχείο του σπιτιού.

Δίπλα στο τζάκι αριστερά διακρίνεται η **στάμνα** (πήλινο δοχείο, με δύο λαβές που κρατούσε δροσερό το νερό το καλοκαίρι). Στο κέντρο του τζακιού υπάρχει ένα χάλκινο σκεύος μαγειρέματος και δεξιά εργαλεία για το γνέσιμο (διαδικασία με την οποία μετέτρεπαν το μαλλί σε κλωστή). Απαραίτητα εξαρτήματα για το τζάκι ήταν το σκουπάκι και το φτυαράκι. Το φτυαράκι βοηθούσε να τραβούν τα κάρβουνα και πολλές φορές το έφτιαχναν από πέταλο (που έβγαζε ο πεταλωτής από τα πέλματα των ζώων) και μια λεπτή σιδερένια ράβδο. Εκείνη την εποχή τίποτε δεν πήγαινε χαμένο και η ανακύκλωση ήταν τρόπος ζωής.

Γνωμικό:

«Αν όλα τα τζάκια που καπνίζουν έψηναν πίτες,...»



Μαγκάλι

Ένας άλλος τρόπος για να ζεστάνουν το χώρο όπου μένανε εκτός από το τζάκι ήταν και το άναμμα του μαγκαλιού. Το μαγκάλι που βλέπουμε στην φωτογραφία είναι χάλκινο και το τοποθετούσαν πάνω σε ξύλινο τραπεζάκι με οπή στη βάση του, τέτοια ώστε να στηρίζεται η χάλκινη λεκάνη. Τέτοιου τύπου μαγκάλια τα βάζανε στους **οντάδες**, δηλαδή στα δωμάτια υποδοχής.

Τα αναμμένα κάρβουνα λεγόταν και θράκα ενώ τα μισοσβησμένα με αρκετή στάχτη λεγόταν **χόβολη** ή **αθάλη**.

Απαραίτητο εξάρτημα στο μαγκάλι ήταν η **μασιά** μεταλλική τσιμπίδα με την οποία έβαζαν και έβγαζαν κάρβουνα.



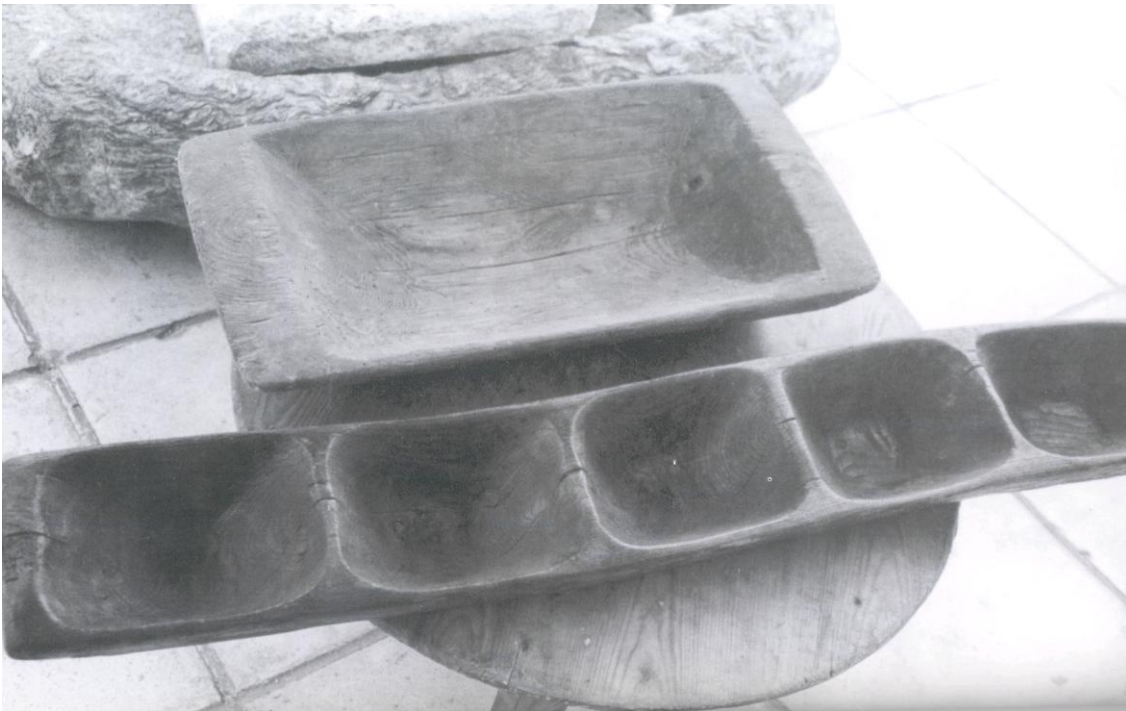
Φούρνος

Από την αυλή του κάθε σπιτιού δεν έλειπε ο φούρνος, αναγκαίος για το ψήσιμο του ψωμιού που ήταν η βασική τροφή των ανθρώπων. Στο φούρνο βέβαια ψήνανε και φαγητά και πίτες.

Αριστερά διακρίνεται το **φουρνόφτυαρο**, που βοηθούσε να τοποθετούν το ταγί με το φαγητό ή το ψωμί στο φούρνο και το **γκελμπερι ή τσιάτσιαρας**, σιδερένιο εργαλείο στην κατασκευή που βοηθούσε να τραβούν τα κάρβουνα πριν φουρνίσουν το φαγητό.

Πίσω δεξιά διακρίνεται η **γάστρα** (μεταλλικό σκεύος σε σχήμα ασπίδας που το χρησιμοποιούσαν για μαγείρεμα) και μπροστά από την γάστρα ο **χειρόμυλος** (ένα από τα πιο πρωτόγονα εργαλεία που χρησίμευε για να κοπεί το σιτάρι και να γίνει κατάλληλο για την παρασκευή τραχανά).

Συνήθως οι πέτρες που χρησιμοποιούσαν για το χτίσιμο του φούρνου ήταν ειδικές αμμόπετρες (ψαμμίτες) καθώς επίσης και σπασμένα κεραμικά (γαστριά).



Σκαφίδι -Πινακωτή

Στην φωτογραφία διακρίνουμε το σκαφίδι (αριστερά) και την πινακωτή (δεξιά) κατασκευασμένα από πελεκημένο κορμό δέντρου. Στο σκαφίδι έριχναν τα υλικά (αλεύρι, νερό, αλάτι και προζύμι) και ζύμωναν το ψωμί. Στην πινακωτή τοποθετούσαν τα καρβελάκια σκεπάζοντας τα με το **μεσάλι** (λεπτό ύφασμα) για να φουσκώσουν πριν τα φουρνίσουν.

Λεκτικό λαϊκό παιχνίδι:

- Πινακωτή, πινακωτή!
- Λέγε απ' τ' άλλο μου τ' αυτί
- Πινακωτή, πινακωτή!
- Ποιος είναι αυτός που μου μιλεί;
- Εγώ είμ' η (π.χ. Μαρία) που μιλεί.
- Τι θέλεις, τι γυρεύεις;

Παροιμίες:

«Γράνει μαλλί να φας ψωμί»

«Η βιασύνη ψένει το ψωμί αλλά δεν το καλοψένει»



Σοφράς – Τάβλα, Κρασοπούλα, Κλειδοπίνακο

Ο σοφράς ή τάβλα ήταν χαμηλό στρόγγυλο τραπέζι όπου γύρω-γύρω καθόταν σε σκαμνάκια η οικογένεια για να φάει. Η λέξη σοφράς είναι τούρκικη. Πάνω στο σοφρά υπάρχει μια χάλκινη κανάτα, η κρασοπούλα ή αλλιώς **μαστραπάς** όπου βάζανε το κρασί και ένα μικρό ξύλινο δοχείο με καπάκι το κλειδοπίνακο. Στο κλειδοπίνακο βάζανε ελιές ή τυρί και έτρωγαν στα χωράφια ή όπου αλλού δούλευαν. Πολλά παραδοσιακά τραγούδια λέγονται τραγούδια της τάβλας γιατί συνήθιζαν να τα λένε μετά το φαγητό και ενώ καθόταν γύρω από το σοφρά.

Μερικά απ' αυτά τα τραγούδια είναι:

«Του Κίτσιου η μάνα»

«Τούρκοι κρατάτε τ' άλογα»

«Σαν πας πουλί μου στον Μωρία»

«Τρία πουλάκια κάθονταν»



Ταβάς - Τετζερέδες

Η λέξη ταβάς ή νταβάς είναι τούρκικη και σημαίνει ταψί. Ταβά ονόμαζαν το σκεύος, αριστερά στην φωτογραφία με τα χερούλια.

Τέτζερης ονομαζόταν γενικά το μαγειρικό σκεύος από χαλκό (κατσαρόλα). Συχνά τα σκεύη αυτά τα πήγαιναν στον **γανωματή** για να τα γανώσουν.

Το γάνωμα ήταν η επανάληψη του σκεύους με λιωμένο μείγμα κασσίτερου και γινόταν για λόγους υγείας.

Παροιμία:

«Κύλησε το τέτζερης και βρήκε το καπάκι»



Πυροστιά

Χάλκινες χύτρες (κατσαρόλες) τοποθετημένες πάνω σε πυροστιά. Η πυροστιά ήταν κυκλική ή τριγωνική μεταλλική κατασκευή που τοποθετούνταν πάνω στη φωτιά (θράκα) και πάνω σ' αυτή βάζανε την κατσαρόλα. Το σκεύος με το χερούλι που βλέπουμε (μπροστά) είναι τηγάνι και πολλές φορές το χερούλι του ήταν σπαστό για να διευκολύνει την νοικοκυρά.



Γκιόμια

Το γκιόμι ήταν τσίγκινος ή χάλκινος αμφορέας με καπάκι. Το χρησιμοποιούσαν οι γυναίκες για να μεταφέρουν ή να βράσουν νερό. Το καπάκι του λεγόταν **κούκουρος**.

Τα δοχεία αυτά είχαν συχνά χαραγμένα τα αρχικά γράμματα του ιδιοκτήτη τους, την χρονολογία κατασκευής και το όνομα του χαλκωματή.



Γουδιά

Τα γουδιά είναι ξύλινα σκεύη που χρησιμεύουν ακόμα και σήμερα για το στούμπισμα διαφόρων αγαθών π.χ. ξηρών καρπών. Το ξύλο με το οποίο κοπανούσαν τα διάφορα υλικά λεγόταν **γουδοχέρι**.

Υπήρχαν και μπρούτζινα (καμωμένα από ορείχαλκο), τα λεγόμενα **χαβάνια**. Τον κόπανο του χαβανιού το λέγανε **χαβανόχερο**.

Έκφραση:

«Το γουδί, το γουδοχέρι»



Χλιάρια - Χλιαρολόγος

Το κουτάλι ονομαζόταν και χλιάρι από το αρχαίο ουσιαστικό κοχλιάριον. Η θήκη στην οποία τοποθετούσαν τις κουτάλες λεγόταν χλιαρολόγος. Τα πιρούνια που και αυτά παλαιότερο ήταν ξύλινα τα λέγανε **πιρούλια** ενώ τα πήλινα πιάτα τα λέγανε **τσιανάκια**.

Αινίγματα:

«Γαϊδουρίτσα φορτωμένη
σε σπηλίτσα πάει και μπαίνει)
(κουτάλι)

«Καρακάξα μακρυνούρα
ως τον χάντακα και πίσω»
(κουτάλι)



Μπουντινέλο

Το μπουντινέλο ήταν κυρίως ποιμενικό εργαλείο αλλά υπήρχε και σε πολλά νοικοκυριά επειδή στα σπίτια έτρεφαν μία ή δύο αγελάδες και είχαν γάλα για τις οικογενειακές τους ανάγκες. Με το εργαλείο αυτό έπαιρναν το βούτυρο από το γάλα με τον εξής τρόπο:

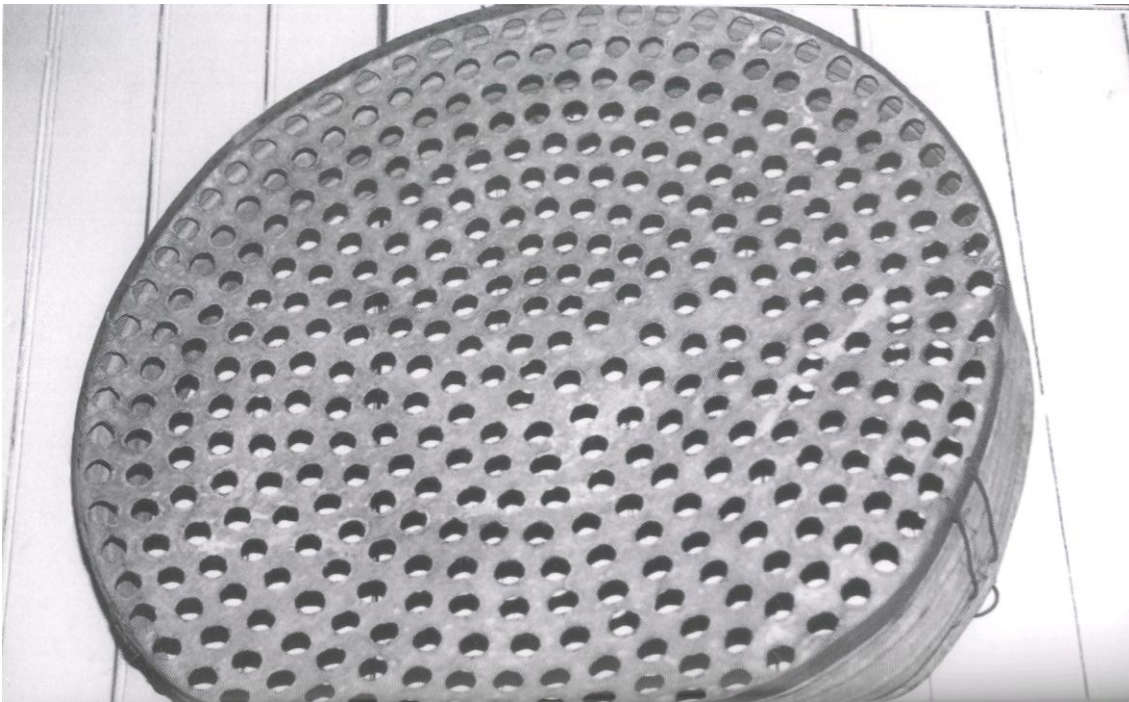
Μετά το άρμεγμα, το γάλα το βάζανε στις **φτύνες** (πήλινα πιθάρια με χερούλια) και το άφηναν εκεί 2-3 ημέρες για να ξινίσει. Από τις φτύνες το έριχναν στο μπουντινέλο. Μαζί με το γάλα έριχναν και ζεστό νερό αν ο καιρός ήταν ψυχρός ή κρύο αν ο καιρός ήταν ζεστός. Ανεβοκατεβάζοντας το **σφουρλετσικό** (ή **μπουντινόξυλο**) έβγαине το βούτυρο επάνω και αφού το ράντιζαν με κρύο νερό το έβαζαν σ' ένα **καρδάρι** (μεταλλικό σκεύος για το γάλα) ώσπου να παγώσει. Άλλα ονόματα του μπουντινέλου που συναντάμε κατά τόπους είναι - **καράμπα** - **καραμπόξυλο**, **κάδης** - **δάρτης**, **κοπανόκαδος** - **τραμπουλίτσα**.



Βιδούρα

Η βιδούρα ήταν ξύλινο δοχείο που το χρησιμοποιούσαν για το μέτρημα δημητριακών προϊόντων και ήταν απαραίτητο εργαλείο στο αλώνισμα.

Σ' αυτή τοποθετούσαν το καθαρό σιτάρι, καλαμπόκι για να μετρήσουν (ζυγίσουν) την σοδειά. Έπαιρνε 12 οκάδες (δηλαδή περίπου 15 κιλά και 300 γραμμ.) Δύο βιδούρες έκαναν ένα **σταμπόλι**, (μονάδα μέτρησης)



Κόσκινο ή Δριμόνι

Τα κόσκινα ήταν διαφόρων μεγεθών ανάλογα με την χρήση τους. Το συγκεκριμένο στη φωτογραφία ήταν αρκετά μεγάλο με μεγάλες τρύπες στον τσίγκινο πυθμένα του. Σ' αυτό κοσκίνιζαν τα κάστανα για να ξεχωρίσουν τα μεγάλα από τα μικρά ή κοσκίνιζαν το σιτάρι κατά το αλώνι με αποτέλεσμα να αφαιρούνται τα ξένα σώματα και ο σπόρος και μέσα στο δριμόνι να μένουν τ' άχυρα.

Ο πυθμένας του δριμονιού εκτός από τσίγκινος πολλές φορές ήταν δερμάτινος.

Παροιμίες - Γνωμικά:

«η νοικοκυρά άμα δε θέλει
να ζυμώσει όλη μέρα κοσκινάει»

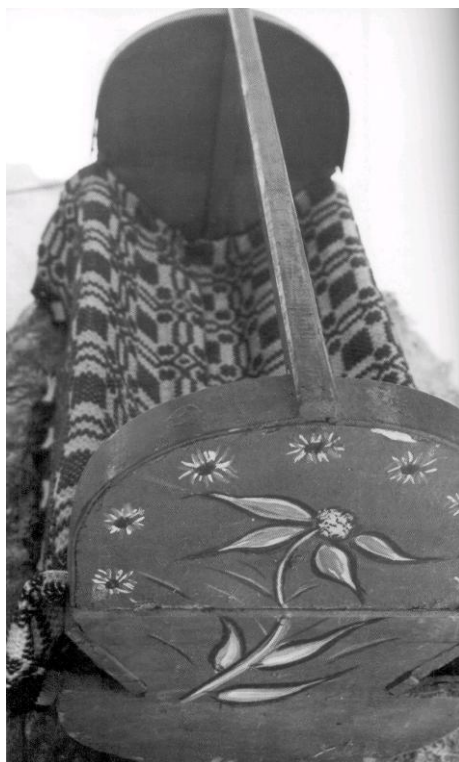
«Στον γάμο σου θα κουβαλώ
νερό με το κόσκινο»



Τουμπέκι ή τσούμα

Τα τουμπέκια ήταν ξύλινα ή γρανιτένια ή μαρμάρινα γουδιά όπου στουμπούσαν το σιτάρι για να αποφλοιωθεί και να το κάνουν τραχανά ή το χοντρό αλάτι για να το ρίξουν στα τυροκομικά προϊόντα και στις ελιές.

Τα μεγάλα πέτρινα τουμπέκια ήταν κοινόχρηστα και υπήρχαν σ' όλες τις γειτονιές για την εξυπηρέτηση των κατοίκων.



Μπισίκι ή Σαρμάντζα

Στο μπισίκι έβαζαν τα νεογέννητα μέχρι 2-3 ετών για να τα κουνάνε και να τα κοιμίζουν. Λεγόταν και **σαρμανίτσα**.

Τα μωρά τα σκέπαζαν με το **σπάργανο** ένα είδος **κιλιμιού** (μάλλινο υφαντό με μαύρο ή κόκκινο κόμπο και σκόρπια πολύχρωμα σχήματα σαν άστρα) που το ύφαινε η μάνα του παιδιού όταν ετοίμαζε την προίκα της. Για να αποκοιμίζουν τα βρέφη λέγανε σύντομα ρυθμικά τραγουδάκια (**νανουρίσματα**) γεμάτα τρυφερότητα και ευαισθησία.

*«Νάνι νάνι το παιδί
όσο ν' αποκοιμηθεί
έλα, ύπνε, ύπνωσε το
και γλυκά 'ποκοίμισε το,
συ ρ' το πέρα στα χωράφια
να ξυπνάει με τα 'λάφια
συ ρ' το πέρα στα μαντράκια
να κοιμάται με τ' αρνάκια
να κοιμάται με τ' αρνάκια
να ξυπνάει με τα πουλάκια»*



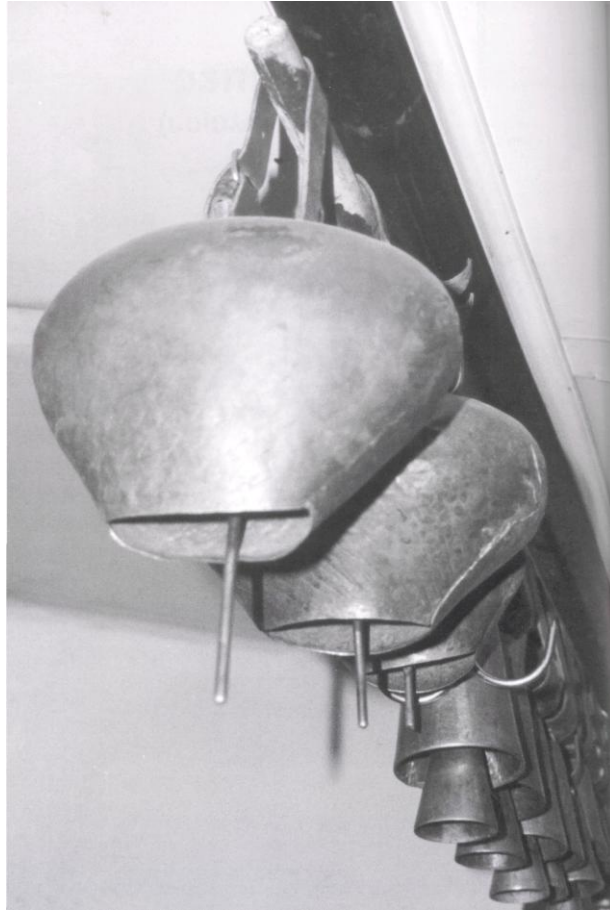
Γκαζόλαμπες (λάμπες πετρελαίου)

Το μικρό γυάλινο ή μεταλλικό δοχείο που βρισκόταν στη βάση της λάμπας γεμίζονταν με πετρέλαιο.

Στο επάνω μέρος του δοχείου υπήρχε μηχανή που περνούσε το πλακέ **φιτίλι** (χοντρό νήμα) και το άναβαν φωτιά. Υπήρχε επίσης ρυθμιστής που ανεβοκατέβαζε το φιτίλι με αποτέλεσμα να μειώνεται ή να αυξάνεται η φωτιστική ικανότητα της λάμπας.

Αίνιγμα:

«Το φίδι τρώει τη θάλασσα»
(φιτίλι)



Κουδούνια (κυπριά - τράκες)

Τα κουδούνια τα φορούσαν στα ζώα για δυο κυρίως λόγους.

Πρώτον για να ξέρουν οι βοσκοί που βρίσκονται όταν ήταν μόνα τους και δεύτερον για ομορφιά. Ανάλογα με την ηλικία του ζώου φορούσαν και το ανάλογο κουδούνι. Τα μικρά κουδουνάκια τα κρεμούσαν στα μικρά αρνιά, τα μεσοκούδουνα σε προβατίνες ή γίδες ενώ τα χοντροκούδουνα στα ηλικιωμένα ζώα.

Τις τράκες τις έβαζαν σε μεγάλες αγελάδες, μουλάρια και γουρούνια. Τα κυπριά πήραν τ' όνομα τους από το νησί Κύπρος, που ήταν γνωστή από την αρχαιότητα σαν χώρα εξόρυξης χαλκού, υλικό από το οποίο ήταν κατασκευασμένα.

Τα κυπριά τα κρέμαγαν στα γίδια. Στο αρσενικό γίδι, που οδηγούσε το κοπάδι κρεμούσαν κυπρί βάρους από ένα κιλό και πάνω.



Ρόκα με τλούπα

Η ρόκα ήταν ξύλινο εργαλείο για το γνέσιμο του μαλλιού με το χέρι. Γνέσιμο ήταν η διαδικασία της μετατροπής του μαλλιού σε νήμα, κλωστή. Κατασκευαζόταν από ξύλινη λεπτή ράβδο που στο πάνω μέρος σχηματίζονταν ένα είδος τρίαυνας και 'κει βάζανε το μαλλί (**τλούπα**). Απαραίτητα εξαρτήματα ήταν το **αδράχτι** (μικρό λεπτό ξύλο) όπου μαζεύονταν το νήμα και το **σφονδύλι** (ξύλινο βαρίδιο στο κάτω μέρος του αδραχτιού που επιτάχυνε την περιστροφή του νήματος).

Η ρόκα στερεωνόταν συνήθως στη μέση της γυναίκας που έγνεθε.

Αίνιγμα:

«γύρω στριφογυρίζει την κοιλίτσα του γεμίζει»
(αδράχτι)

Έκφραση:

«Να σου δώσω ένα μπάτσο και θα δεις τον ουρανό σφονδύλι» (θα ζαλιστεί τόσο που θα νομίζει πως ο ουρανός γυρίζει σαν το σφονδύλι του αδραχτιού).



Τσικρίκι ή ροδάνι

Το τσικρίκι ή ροδάνι ήταν ξύλινο χειροκίνητο νηματουργικό εργαλείο με το οποίο οι γυναίκες κάνανε το στρίψιμο της κλωστής και την μαζεύανε στη **δρουγκα (ή δρούγα)**.

Η δρούγκα ήταν μεγάλο αδράχτι που το έβαζαν στο τσικρίκι και μάζευαν την κλωστή.

Έκφραση:

«Πάει η γλώσσα σου ροδάνι» (γυρίζει η γλώσσα του γρήγορα σαν το ροδάνι - λέει πολλές κουβέντες - φλυαρεί)



Ανέμη

Η ανέμη είχε ξύλινη βάση με μια σιδερένια ή ξύλινη βέργα μπηγμένη στο κέντρο της και 4-6 ξύλινους πήχεις γύρω από την βέργα.

Στην ανέμη τοποθετούσαν τα **λυσίδια** (πλεγμένα νήματα) και τα μάζευαν σε κουβάρια.

Πολλά ελληνικά παραμύθια αρχίζουν με το παρακάτω τετράστιχο

«Κόκκινη κλωστή βαμμένη

στην ανέμη τυλιγμένη

δώσ' της κλώτσιο να γυρίσει

παραμύθι ν' αρχινήσει»

δηλώνοντας πως μία από τις ώρες κατά την οποία λέγονταν τα περισσότερα παραμύθια ήταν αυτή κατά την οποία, οι γιαγιάδες, συνήθως, μάζευαν το νήμα σε κουβάρια.



Αργαλειός

Ο αργαλειός αποτελείται από τέσσερις στύλους ξύλινους, που πάνω τους, περιστρέφονται τα **αντιά** (ξύλινοι άξονες όπου τυλίγονταν το ύφασμα). Το ένα αντί βρίσκεται μπροστά στο στήθος της υφάντρας και το άλλο, στα πόδια της.

Το πρώτο αντί είναι για το **στημόνι** (χοντρό νήμα ή λυσίδι) που απλώνεται και τυλίγεται στον άλλο άξονα (το δεύτερο αντί) αφού πρώτα περάσει από τα **μιτάρια** (εξαρτήματα με τα οποία μετακινούνται τα νήματα για να περνάει ανάμεσα τους η **σαΐτα**) και από τα **χτένια**, ανάλογα με το σχέδιο που ακολουθεί η υφάντρα πατώντας τις δυο **πατήθρες** (ξύλινο πηδάλιο που το πατούσαν για να κινήσει το μιτάρι). Ανάμεσα στις κλωστές, η υφάντρα με την σαΐτα περνάει το υφάδι (κλωστή) και ύστερα το πιέζει με το χτένι για να σφίξει.

Έκφραση:

«Έφτασε ο κόμπος στο χτένι»

«Το κέντημα είναι γλέντισμα

κι η ροκά είναι σεργιάνι

κι αυτός ο δόλιος ο αργαλειός

είναι σκλαβιά μεγάλη»

Η λέξη Αργαλειός παράγεται από την λέξη εργαλείο. Στην εποχή του Ομήρου και παλαιότερα τον έλεγαν «ιστό» ενώ προστάτιδα της υφαντικής τέχνης ήταν η θεά Αθηνά (η «Εργάνη»).

Το χειμώνα και την άνοιξη όταν δεν είχαν δουλειά στα χωράφια οι γυναίκες κάθονταν στον αργαλειό και ρυθμικά με χέρια και με πόδια ύφαιναν την προίκα τους ή οτιδήποτε χρειαζόταν για τον εξοπλισμό του σπιτιού όπως μάλλινα σεντόνια, κιλίμια (τούρκικη λέξη που σημαίνει μάλλινο στρωσίδι - το πρόχειρο χαλί), σκουτιά (ρούχα, παράγεται από τ' αρχαίο ουσιαστικό σκύτος που σημαίνει τομάρι κατεργασμένο), τζακόπανα, σάκες για το σχολείο, ποδιές, φανέλες, τρουβάδες, δισάκια κ.ά.

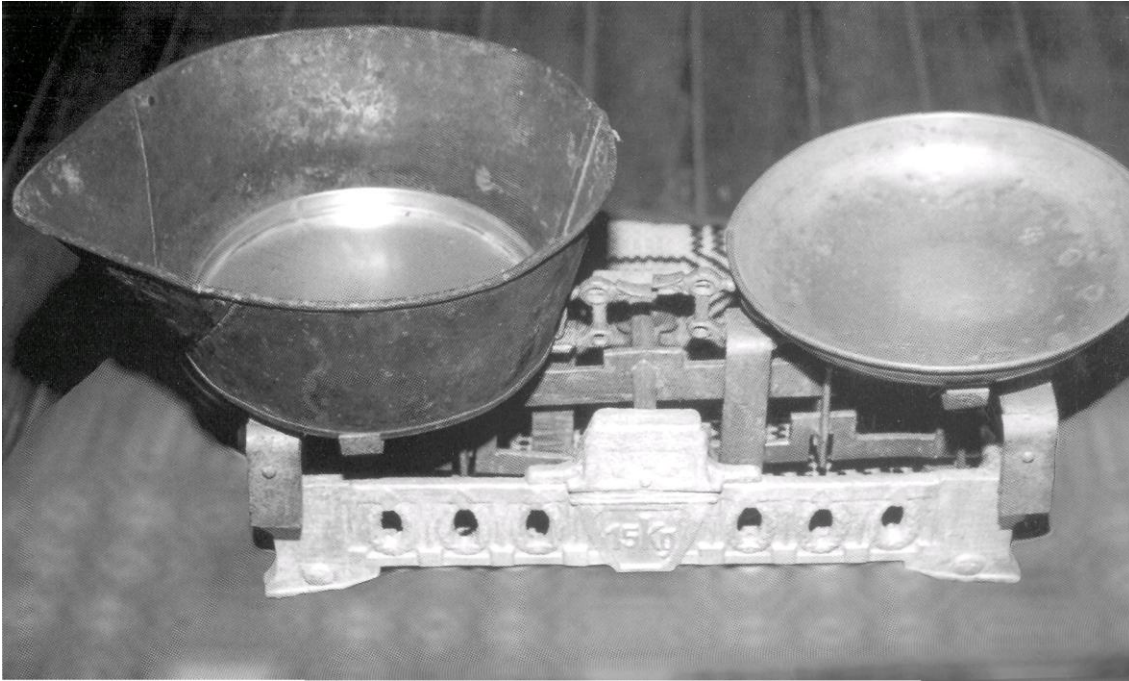
Αποσπάσματα δημοτικών τραγουδιών για τον Αργαλειό:

«Απ' το πρωί αχ μανούλα μου
απ' το πρωί στον αργαλειό
τρέχουν τα δάκρυα μου
κι αυτή τ' σαϊτιά που πετώ πονούν τ' δάχτυλα μου»

«Μια κόρη πούδα να υφαίνει στον αργαλειό
είχ' ασημένιο αργαλειό κ' φιλιτσένιο χτένι
Κι απ' το πολύ το ύφασμα
κι απ' το γλυκό τραγούδι
Ήλιος την άκουσε και σταμάτησε
και αργεί να βασιλέψει
Τον καταριέται η εργατιά κι οι ξενοδουλευταδες
Τον καταριούνται τα μικρά παιδιά
που 'ναι στη σαρμανίτσα».

Αίνιγμα:

«από δώθε απ' το ποτάμι από κείθε
απ' το ποτάμι και στη μέση μια μούλα που λαλεί»
(Αργαλειός)



Ζυγαριά

Η απλή ζυγαριά αποτελούνταν από μια οριζόντια μεταλλική ράβδο, στα δυο άκρα της οποίας στηρίζονταν δυο δίσκοι (οι **πλάστιγγες**).

Η μεταλλική ράβδος ήταν στερεωμένη στη μέση της ακριβώς, ώστε να έχει την δυνατότητα να ταλαντεύεται. Για να ζυγίσουν το βάρος ενός σώματος το βάζανε στον ένα δίσκο και στον άλλο βάζανε γνωστά βάρη που τα λέγανε **σταθμά** ώσπου η μεταλλική ράβδος να ισορροπήσει.

Από τα σταθμά που βάζανε στον ένα δίσκο μαθαίνανε και το βάρος του σώματος, που ζυγίζανε.



Κοντάρια - Παλάντζες

Αυτά τα είδη ζυγαριάς ήταν ρωμαϊκού τύπου.

Τα κοντάρια ή στατήρες ήταν για μεγάλα βάρη και βασιζόταν στην ίδια αρχή με την παλάντζα.

Η κονταριά ως μονάδα βάρους ήταν ίση με σαραντατέσσερις οκάδες.

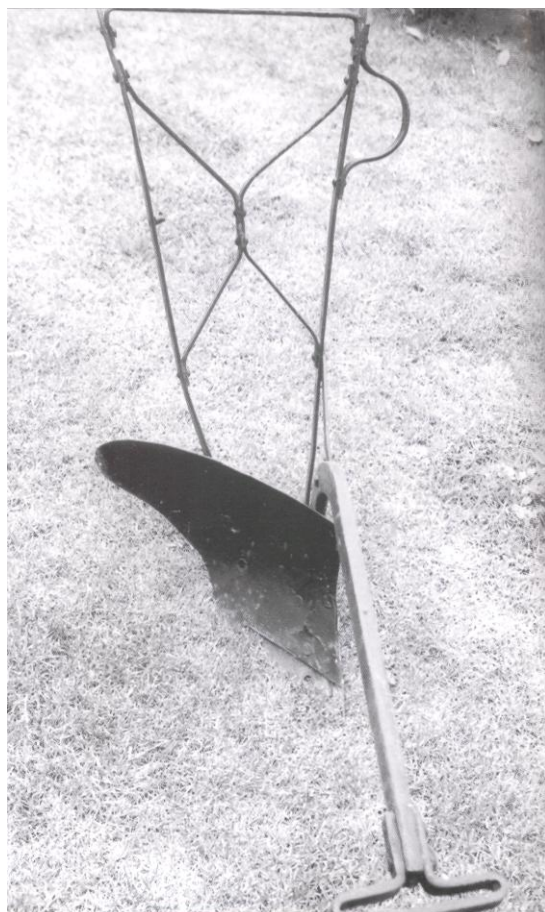
Η παλάντζα (λέξη ιταλική) αποτελούνταν από ένα δίσκο και μια μεταλλική ράβδο την **φάλαγγα** που στο ένα της άκρο υπήρχε σταθερό βάρος. Την φάλαγγα την μετακινούσαν ώσπου να ισορροπήσει και να δείξει το βάρος του σώματος που ζύγιζαν.



Σέγκια – Μπίλιες

Τα σέγκια ή αστράγαλοι ή κότσια ήταν κόκαλα ζώων που χρησιμοποιούνταν από τα παιδιά για να παίξουν. Τα μικρά σέγκια ήταν κοκαλάκια από τα πίσω - πόδια των αρνιών και των κατσικιών. Τα μεγάλα ήταν από τα πόδια μοσχαριών και αυτά συνήθως, τα χρωμάτιζαν.

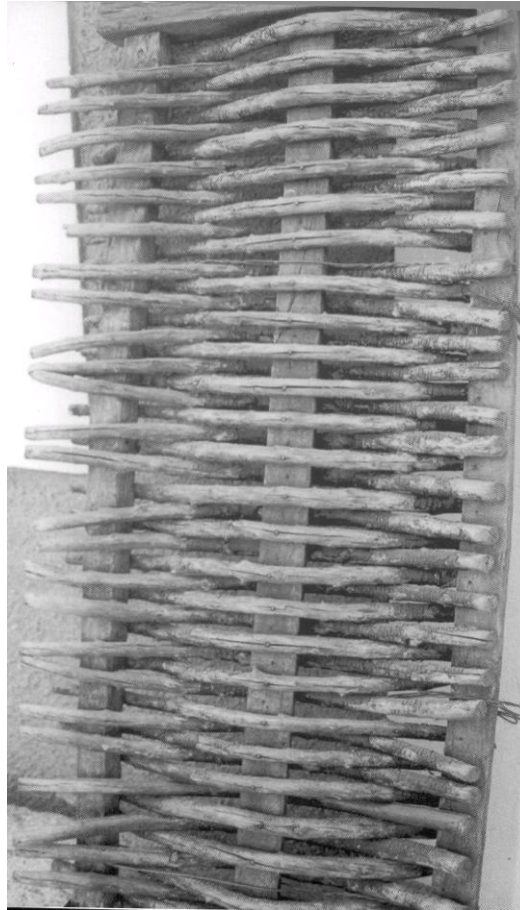
Στο κέντρο της φωτογραφίας διακρίνονται οι μπίλιες (γυάλινες στην κατασκευή). Πιο συνηθισμένες ήταν οι χωμάτινες μπίλιες ή αλλιώς **μιρμέρια**. Τις χωμάτινες τις έπλαθαν τα ίδια τα παιδιά και στην συνέχεια τις έψηναν στο φούρνο.



Αλέτρι ή Αροτρο

Αρχικά το αλέτρι ήταν ξύλινο (ξυλάλετρο). Με την πάροδο των χρόνων όμως επικράτησε να κατασκευάζεται από σίδηρο. Το αλέτρι το έσερναν κυρίως άλογα ή βόδια, τα οποία, ήταν δεμένα στο **ζυγό** (ο ζυγός αποτελούσε ουσιαστικά τη θήκη, όπου περνούσαν τα κεφάλια των ζώων και κατ' αυτό τον τρόπο μπορούσαν να σείρουν το αλέτρι).

Τις χειρολαβές (ή αλλιώς **νούρος**) του αλετριού τις κρατούσε ο γεωργός. Χωρίς γογγυσμό και υπάκουα τα ζώα τραβούσαν το αλέτρι και με το υνί (την αιχμηρή άκρη του αλετριού) το χώμα κόβονταν οριζόντια και ανασηκώνονταν λίγο. Ο ζευγάς (γεωργός) είχε μαζί του την **βουκέντρα** ή **αζάλη** (ένα μεγάλο ξύλο, το οποίο στη μια άκρη είχε ένα καρφάκι για να κεντρίξει τα βόδια) ή το **καμιτσίκι** (ξύλινη βέργα που στη μια άκρη ήταν δεμένη μια δερμάτινη λουρίδα) για να χτυπάει τ' άλογα και να τα κατευθύνει.



Ξυλόσβαρνα ή σάρακλον ή Βωλόσυρος ή Βωλοκόπος

Γεωργικό εργαλείο κατασκευασμένο από πλεγμένα κλαδιά ή βέργες λυγαριάς που βοηθούσε για να σβαρνίζουν το χώμα μετά την σπορά προκειμένου να σκεπαστεί ομοιόμορφα ο σπόρος και να ισιώσει το χωράφι. Την ξυλόσβαρνα την έσερναν τα ζώα και πάνω της καθόταν ο γεωργός βάζοντας πολλές φορές και πρόσθετο βάρος. Η μεταλλική σβάρνα λεγόταν **μπουράνα**.



Αδοκάνη -δοκάνη - ντουκάνα

Εργαλείο απαραίτητο για το αλώνισμα του σιταριού.

Κατασκευασμένο από μια ξύλινη τάβλα που στο κάτω μέρος της σφηνώνονταν τσακμακόπετρες σε πυκνές χαρακιές. Αυτές αργότερα αντικαταστάθηκαν από μεταλλινες λεπίδες (κοφτήρια). Η δόκανα προσαρμόζονταν στο ζυγό και πάνω της ανέβαινε ο γεωργός, όρθιος, για να κατευθύνει τα ζώα.

Περνώντας η δόκανα πάνω από τα στάχυα αυτά έσπαζαν και ελευθερώνονταν ο καρπός καθώς τον πίεζαν οι τσακμακόπετρες ή οι μεταλλινες λεπίδες.



Ξυλόφτυαρο, Αχυροφάης, Καρπολói

Ξύλινα εργαλεία απαραίτητα στις γεωργικές εργασίες.

Το **καρπολói** ή **θρινάκι** ή **λιχνιστήρι**, (δεξιά στη φωτογρ.) χρησιμοποιούνταν για το λίχνισμα των αλωνισμένων δημητριακών. Μετά το δοκάνισμα έπαιρναν, με το καρπολói, τα σπασμένα στάχυα με τον καρπό, τα τίνιζαν ψηλά έτσι ώστε ο καρπός που ήταν βαρύτερος να πέφτει κάτω ενώ το άχυρο το έπαιρνε ο άνεμος.

Με τον αχυροφάη (στο κέντρο της φωτογραφίας) συγκέντρωναν τα άχυρα σε στοίβες, ενώ με το ξυλόφτυαρο (αριστερά στη φωτογραφία) βάζανε το σιτάρι στις βιδούρες.



A. Πεδούκλες ή αλογοσίδερα ή παιϊβάνια

B. Αναβατήρες ή ζιγκιά

A. Οι πεδούκλες ήταν χοντρή αλυσίδα που «κλείδωνε» τα μπροστινά πόδια των αλόγων, όταν βοσκούσαν, για να μην απομακρύνονται και μπαίνουν σε ξένα χτήματα και για να μην μπορούν να τα κλέψουν οι ζωοκλέφτες.

B. Αναβατήρες ή ζιγκιά

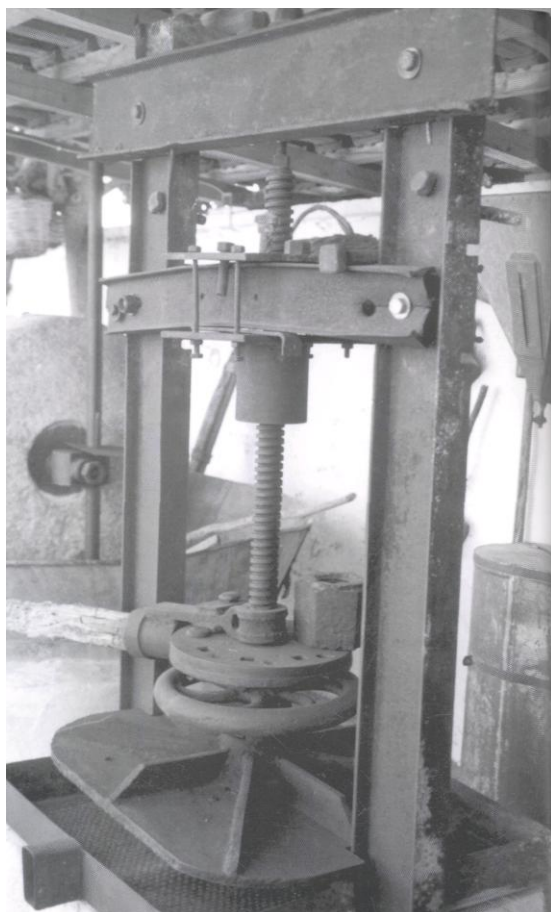
Οι αναβατήρες ήταν μπρούτζινα ή σιδερένια εξαρτήματα που κρέμονταν με ιμάντες (λουριά) από τη σέλα του αλόγου. Εξυπηρετούσαν τους ιππείς να ανεβαίνουν ευκολότερα στο ζώο αλλά και να βάζουν τα πόδια τους κατά την διάρκεια που ίππευαν για να μην κρέμονται και κουράζονται. Στα ζιγκιά πολλές φορές πρόσθεταν και **σπιρούνια** (μεταλλική αιχμή με την οποία ο καβαλάρης κεντούσε τα πλευρά του ζώου και το ανάγκαζε να τρέξει).



Λιοτρίβι (ελαιοτριβείο)

Στην φωτογραφία διακρίνονται εργαλεία που χρησιμοποιούσαν στο λιοτρίβι. Οι μεταλλικοί κυκλικοί κάδοι αναπαριστούν τ' αλώνια, τα πλατιά κυκλικά δοχεία, σαν λεκάνες, όπου μέσα τοποθετούσαν τον καρπό της ελιάς, που τον μάζευαν πριν ωριμάσει τελείως.

Σε κάθε κάδο υπήρχαν δύο μεγάλες μυλόπετρες, που τις γύριζαν, τα ζώα, γύρω-γύρω, με αποτέλεσμα να σπάει ο καρπός της ελιάς και να γίνεται ένας πηχτός πολτός, το λεγόμενο **χαμούρι**. Τον πολτό στην συνέχεια τον τοποθετούσαν μέσα σε σάκους, τις **σπυρίδες**.



Πρέσσα λιοτριβιού

Σιδερένιο ελαιοσυνθλιπτικό μηχάνημα. Υπήρχαν παρόμοια μηχανήματα ξύλινα στην κατασκευή.

Εδώ μετέτρεπαν το χαμούρι σε λάδι. Σήκωναν με την βοήθεια της μανιβέλας την πρέσσα ψηλά τοποθετούσαν τα σακιά με το πολτό ελιάς (τις σπυρίδες), μέσα στο σιδερένιο τετράγωνο κάδο, το ένα πάνω στ' άλλο και κατόπιν γύριζαν την πρέσσα με την βοήθεια ενός μοχλού έως ότου πατηθούν πολύ καλά οι σπυρίδες και αρχίσει να βγαίνει το λάδι.



Χαλκιάδικο

Παλιό σιδηρουργείο. Στο χαλκιάδικο δούλευε ο **χαλκιάς** (σιδηρουργός). Σ' αυτό έφτιαχναν όλα τα σιδηρικά που χρειαζόνταν για τις δουλειές τους και κυρίως γεωργικά και οικιακά εργαλεία όπως σιδηροπάλουκα, μπαλτάδες, τσεκούρια, σκεπάρνια, τσιαπιά, κασμάδες, σιδηράλετρα, μύτες για τα υνιά κ.ά.

Ο χαλκιάς τοποθετούσε τα σίδηρα πάνω σ' αναμμένα κάρβουνα (στο **καμίνι**). Κατόπιν έπαιρνε τα πυρωμένα σίδηρα και τα τοποθετούσε στο **αμόνι** (ένα κομμάτι συμπαγές σίδηρο με επίπεδη και πλατιά την επάνω επιφάνεια του, γερά στερεωμένο), όπου και τα διαμόρφωνε ανάλογα. Απαραίτητο εργαλείο του χαλκιάδικου ήταν και το **χειροδράπανο** (αριστερά στην φωτογ.) Μ' αυτό άνοιγαν τρύπες στα σιδηρικά προκειμένου να περάσουν τις βίδες.

Έκφραση:

«Στη βράση κολλάει το σίδηρο»



Καζαναριό - Καζάνι ή Αμβυκας

Αποστακτήριο για την Παρασκευή τσίπουρου.

Στο καζάνι τοποθετούνται τα τσίπουρα (πατημένα σταφύλια) και νερό. Κάτω από το καζάνι υπάρχει εστία φωτιάς. Το καζάνι συνδέεται με μια χάλκινη σωλήνα με την δεξαμενή δεξιά. Ο χάλκινος σωλήνας καταλήγει σε μια φουσούνα, μέσα στην δεξαμενή και συνδέεται με την βρυσούλα στο κάτω μέρος. Όταν τα τσίπουρα αρχίζουν να βράζουν οι υδρατμοί περνούν μέσα από τον σωλήνα και καταλήγουν στην φουσούνα. Στη δεξαμενή πέφτει συνεχώς κρύο νερό με αποτέλεσμα να ψύχονται οι υδρατμοί στην φουσούνα και να μετατρέπονται σε υγρό (τσίπουρο) το οποίο βγαίνει από την βρυσούλα της δεξαμενής.

Αυτό το υγρό το ξαναβράζουν σε σιγανή φωτιά ώσπου να πάρει την τελική του μορφή.

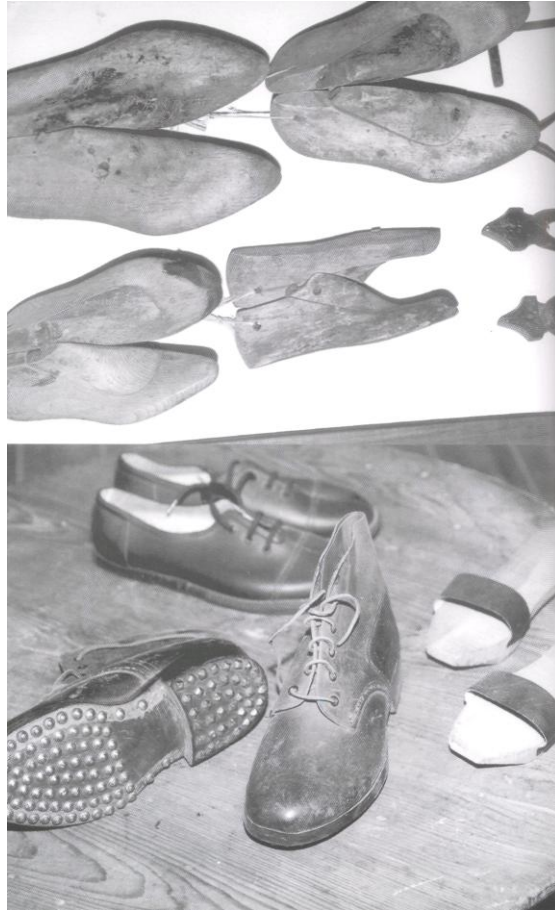


Εργαλεία του τσαγκάρη

Ο τσαγκάρης κατασκεύαζε διάφορα είδη παπουτσιών, αλλά επισκεύαζε και τα παλιά. Η δουλειά του ήταν αρκετά δύσκολη. Πάνω στον πάγκο του τσαγκάρη υπήρχαν σουβλιά, τσαγκααραβελόνες, σφυριά, κατσαπρόκοι, φαλτσέτες, πέταλα, ξυλόπροκες κ. ά.

Παροιμία:

*«Παπούτσι από τον τόπο σου
και ας είναι μπαλωμένο»*



A. Καλαπόδια

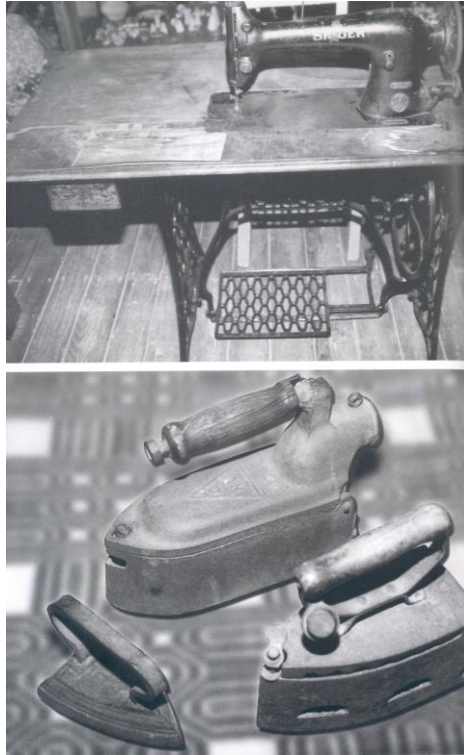
B. Χειροποίητα παπούτσια

A. Σε ράφια του τσαγκάρικου ήταν τοποθετημένα ή κρέμονταν τα καλαπόδια (ξύλινα ομοιώματα ποδιού) για να μπορεί να βρίσκεται κάθε φορά το κατάλληλο καλαπόδι στα μέτρα του πελάτη.

B. Στην κάτω φωτογρ. διακρίνουμε χειροποίητα άρβυλα με πρόκες (μεταλλικές) και δεξιά χειροποίητα ξύλινα τσόκαρα. Τα παπούτσια που βρίσκονται στο πίσω μέρος είναι από καουτσούκ (πλαστικό).

Αίνιγμα:

«Όλη μέρα μπάκα - μπούκα
και το βράδυ χάσκα - χάσκα»
(παπούτσι)



A. Ραπτομηχανή , Β. Σίδερα

A. Ραπτομηχανή

Ένα από τα πιο συνηθισμένα επαγγέλματα ήταν ο ράφτης και η μοδίστρα. Χρήσιμο εργαλείο τους ήταν η χειροκίνητη ή ποδοκίνητη γαζωτική μηχανή.

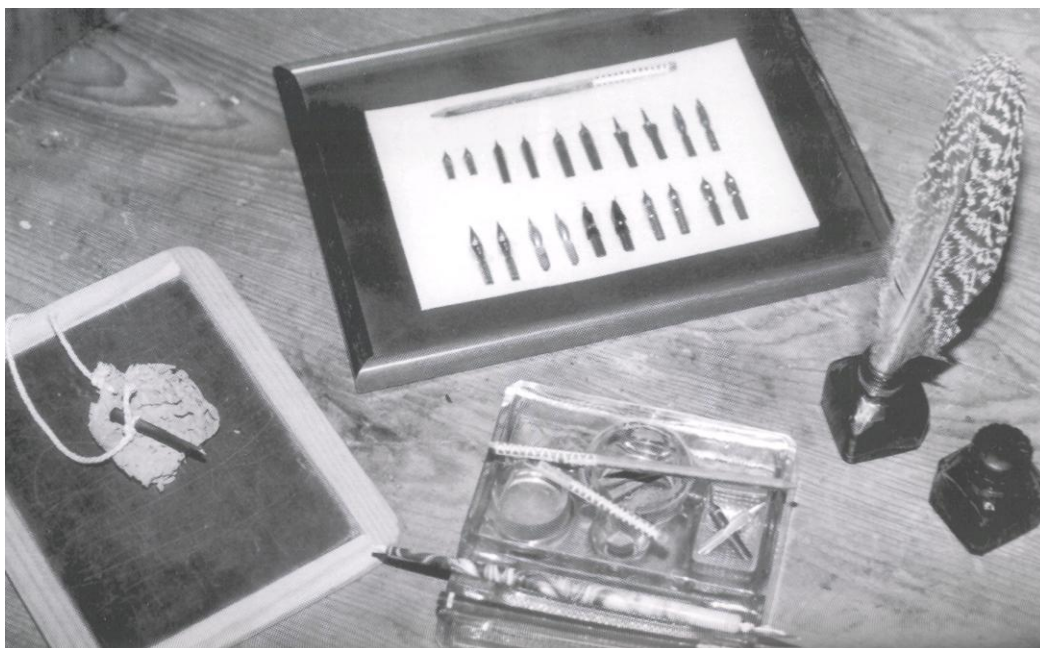
B. Σίδερα

Το μεγάλο σίδερο ήταν επαγγελματικό (ραφτάδικο) και ήταν αρκετά βαρύ. Η λαβή του ήταν ξύλινη. Το αμέσως μικρότερο ήταν το «σίδερο της μοδίστρας» ή «παποράκι» αλλά υπήρχαν παρόμοια σε κάθε νοικοκυριό. Και τα δύο άνοιγαν από πάνω και τοποθετούσαν στο εσωτερικό τους κάρβουνα που τα άναβαν. Το μικρό σίδερο της φωτογραφίας είναι κατασκευασμένο από συμπαγές σίδηρο και το βάζανε πάνω στη σόμπα προκειμένου να ζεσταθεί η βάση του.

Αίνιγμα:

*«Ποιο είναι εκείνο το πουλί'
που από τη μύτη γεννάει τα πουλιά
και πίσω τ' αφήνει»*

(βελόνι)



Μαθηματικά είδη και είδη γραφείου

Από αριστερά διακρίνεται η **πλάκα** με το **πλακοκόνδυλο** και ο σπόγγος δεμένος μ' ένα σχοινάκι.

Επάνω και στο κέντρο διακρίνονται πένες. Πένες για καλλιγραφία και **πένες** με αμπούλες που έπαιρναν πολύ μελάνι και τις χρησιμοποιούσαν κυρίως δικηγόροι, συμβολαιογράφοι κ.ά.

Δεξιά στη φωτογρ. υπάρχει το **μελανοδοχείο ή καλαμάρι**. Από το καλαμάρι επικράτησε να λέγεται καλαμαράς ο άνθρωπος των γραμμάτων.

Στίχος από κάλαντα:

«Κρατάει πένα και χαρτί
χαρτί και καλαμάρι»

Παροιμία:

«Τα γράμματα είναι καλά
μα να 'χει και νου και γνώση»

Αίνιγμα:

«Άσπρος κάμπος - μαύρα βόδια
χαρά στο νιο που τα λαλεί»
(γράμματα)



ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Γ

Μαθητολόγιο Δημοτικού Σχολείου

Αρρένων Μεγάλου Κισερλί 1899

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Δ
ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΕΙΣ

Όνομα: Κούμπουλης Σταύρος

Ηλικία: 81 ετών

Επάγγελμα: Κασσιτερωτής

- **Που γεννηθήκατε;**

Γεννήθηκα στο Κάτω Ξέχωρο Θεσπρωτίας το 1926, αποφοίτησα το δημοτικό σχολείο στο χωριό μου. Από κει μετά ήρθα 22 χρονών εδώ στο Συκούριο Λαρίσης.

- **Από ποιον μάθατε το επάγγελμά σας;**

Εργαζόταν ο πατέρας μου και μαζί μ' αυτόν στο μαγαζί εργαζόμουν κι εγώ, στο επάγγελμα του κασσιτερωτού. Έκτοτε εδώ πέρα βρισκόμαστε στο Συκούριο και μεγάλωσα κι εγώ. Είμαι 81 χρονών.

Τα χαλκώματα που παίρνουμε τα ξεκινάμε πρώτα απ' όλα τα βάζουμε στην φωτιά να καούν οι σκουριές που έχουν. Τα επισκευάζουμε σε περίπτωση που είναι σπασμένα. Τα παίρνουμε μετά τα καθαρίζουμε με άμμο εφόσον τ' αλείψουμε με σπίρτο. Το σπίρτο αυτό λέγεται σπίρτο άλατος.

Μετά φτάνουμε στο γάνωμα, έτσι λέγεται. Το γάνωμα θέλει κασσίτερον.

- **Που τον βρίσκετε τον κασσίτερο;**

Στα εμπορικά καταστήματα.

Βαμβάκι... Νησατήρι... Και σπίρτο που το διαλύουμε με ψευδάργυρο.

- **Τι είναι το νησατήρι;**

Σκόνη.

Τώρα τον βάζουμε στη φωτιά. Τον χαλκό που έχουμε καθαρισμένο κι έτοιμο για γάνωμα. Το αλείφουμε με το σπίρτο, το οποίο διαλύσαμε με ψευδάργυρο κι εφόσον έχεις ανάλογους βαθμούς που λιώνει ο χαλκός μέσα απ' το σπίρτο, βάζουμε τον κασσίτερο απάνω, λιώνουμε τον κασσίτερο αμέσως. Κι αφού λιώσει ο κασσίτερος με το βαμβάκι το δουλεύουμε μέσα και τραβάμε τα μικρόβια αυτά που βγαίνουν απ' το βαμβάκι και γίνεται καθαρό. Τον βγάζουμε στην άκρη μετά τον χαλκό από τη φωτιά και τον τρίβουμε με βαμβάκι για να γυαλίσει.

Για να γίνουν όλα αυτά στην φωτιά χρειαζόμαστε τσιμπίδα, για να μη μας καίει.

Αυτό είναι το κασσιτέρωμα.

- **Τι αντικείμενα φτιάχνετε;**

Κατσαρόλες, σινιά, ταψιά, το καθένα έχει το όνομά του, τηγάνια, γαβάθες, καζάνια, γκιούμια, μπακράσια και τώρα τελευταία γανώναμε βαρέλια που παίρνουν 200 kg λάδι.

Συνάμα, γανώναμε και κουτάλια, πιρούνια, τα οποία βάζαμε μέσα στη βούτα με καλάι λιωμένο και τα βγάζαμε και τα σκουπίζαμε με βαμβάκι.

- **Υπήρχαν πολλοί που κάνανε αυτό το επάγγελμα;**

Σ' αυτό το επάγγελμα ως επί το πλείστον ήταν Μικρασιάτες, Ηπειρώτες, Κοζανήτες.

- **Εδώ στην περιοχή μας;**

Ως επί το πλείστον ήταν Ηπειρώτες. Στη Λάρισα μέσα ήταν τα χαλκουργία, που φτιάχνανε τον χαλκό τον καινούργιο.

- **Στο Συκούριο μόνο εσείς ήσασταν;**

Υπήρχε κι ένας άλλος εδώ. Ήμασταν ο πατέρας μου, ο θεός μου, εγω... Ήταν απ' τον έναν στον άλλον μέσα στην οικογένεια.

- **Για την εποχή εκείνη ήταν πολύ σημαντικό;**

Σημαντικότατο γιατί δεν υπήρχαν άλλοι τρόποι για να γίνουν τα μαγειρικά σκεύη. Τώρα έχουν βγει τα ανοξείδωτα και πολλά που είναι επικίνδυνα για την υγεία του ανθρώπου.

- **Αντιμετωπίσατε δυσκολίες στο επάγγελμα;**

Στο επάγγελμα, όταν ξέρεις ένα επάγγελμα, δε σε δυσκολεύει τίποτα.

Ακόμη και σήμερα το εξασκώ το επάγγελμα, συνταξιούχος μεν, αλλά το αγαπώ, κι εφόσον θα μου φέρει κάποιος ένα χάλκωμα, θα το φτιάξω.

Γιατί το αγαπάω, όχι τίποτα άλλο.

Όσο για χρήματα, ό,τι ήταν να γίνει έγινε.

- **Πως πληρωνόσασταν τότε γι' αυτά;**

Μας πλήρωναν σε δραχμές.

- **Περίπου πόσο κόστιζε μια κατσαρόλα;**

Τότε πληρωνόμασταν 2 δραχμές και ανάλογα με την κατσαρόλα, μικρή, μεγάλη έχει διαφορά.

- **Είχατε κάποια βοήθεια στη δουλειά σας ή εργαζόσασταν μόνοι;**

Μόνος μου εργαζόμουν, δεν χρειαζόταν κάποιος άλλος στη δουλειά.

- **Δουλεύατε πολλές ώρες;**

Πολλές ώρες... Αν ταίριαζε και μέχρι τις 11 η ώρα τη νύχτα. Τότε υπήρχε πολύ χαλκός στα σπίτια, είχαν χαλκώματα πολλά.

- **Παράλληλα είχατε και κάποια άλλη ασχολία;**

Πέρα απ' αυτό, απ' το '58 και μετά εργαζόμασταν στην ΠΑΠ, συγχρόνως βάζαμε και καπνά. Δούλευα νυχτοφύλακας στην ΠΑΠ.

Εργαζόμασταν 22 ώρες το εικοσιτετράωρο, κοιμόμασταν δύο ώρες μόνο.

Αλλά δεν έχω παράπονο και σήμερα δοξάζω το Θεό που είμαστε ακόμα καλά.

Είχαμε οικογένεια να θρέψουμε και δεν είναι να πεις ότι είχαμε πόροι μεγάλοι και δεν χρειαζόταν να δουλέψουμε.

Δεν είχαμε περιουσία, αυτοδημιουργημένος. Απ' το μηδέν ξεκινήσαμε και φτάσαμε αυτού που είμαστε. Γι' αυτό για όλα δοξάζουμε το Θεό. Όλος ο κόσμος...

Αλλά λίγο περισσότερο εμείς γιατί βρεθήκαμε σε ξένο τόπο κι όσο να 'ναι άμα δεν έχεις τον κόσμο σου κοντά να σε βοηθήσει, πρέπει να φτιάξεις φίλους, να γνωρίσεις κόσμο, κι όλα αυτά τα δημιουργήσαμε εδώ.

- **Και με το επάγγελμά σας, σας δινόταν η ευκαιρία να γνωρίστε πολύ κόσμο;**

Ναι, βέβαια, όταν έχεις ένα επάγγελμα, θα γνωρίσεις και κόσμο πολύ. Είχαμε πολύ καλές σχέσεις, όπως ο παππούς σου, που δούλευε όλη μέρα μέχρι και τη νύχτα. Έτσι κι αυτός που 'ρθε από μακριά. Τότε υπήρχε και σεβασμός... Ευγένεια... Για να με πληρώσει για μια κατσαρόλα έλεγα 2-3 φορές ευχαριστώ. Τώρα όμως δεν υπάρχει σεβασμός...

- **Οι πελάτες σας ήταν μόνο από το Συκούριο ή ερχόταν κι από τα χωριά;**

Κι απ' τα χωριά... Πηγαίναμε και στα χωριά και μαζεύαμε τα χαλκώματα... Τα μαζεύαμε όλα και τα φτιάχναμε... Πουρνάρι... Ελάτεια... Καλοχώρι... Ευαγγελισμό... Πηγαίναμε σ' όλα τα χωριά, ήταν ο αδελφός μου, ο πατέρας μου κι εγώ...

- **Μετά από εσάς, συνέχισε κάποιος άλλος το επάγγελμα;**

Κανένας... Είμαι ο τελευταίος κασσιτερωτής... Δεν υπάρχει άλλος... Όχι μόνο εδώ στα χωριά, αλλά ούτε και στη Λάρισα δεν υπάρχει...

- **Για εκείνη την εποχή ήταν πολύ σημαντική η τέχνη σας;**

Ο χαλκός είναι καθαρό μέταλλο, αλλά χρειάζεται να γανωθεί γιατί είναι επικίνδυνο εάν μαγειρέψεις σε κόκκινο μέσα. Πρέπει να κασσιτερωθεί. Μόνο το αλουμίνιο δεν γανώνεται...

Ήταν πολύ υγιεινά, γι' αυτό οι παλιοί δεν αρρωσταίνανε, ενώ τώρα δεν είναι έτσι. Γι' αυτό οι παλιοί ήταν πάντα γεροί.

Όνομα: Στέργιος Γρηγορίου

Ηλικία: 59 ετών

Επάγγελμα: Υποδηματοποιός

- **Θα μπορούσατε να μας πείτε κάποια πράγματα σχετικά με το επάγγελμα του πατέρα σας;**

Θα θέλαμε σήμερα να σας πούμε για κάποια πράγματα, τα οποία είναι όλη μας η ζωή και η παράδοση, η οποία παράδοση είναι κάτι που πρέπει να διατηρήσουμε, είναι ο πολιτισμός μας και εσείς οι νέοι θα πρέπει να μάθετε ορισμένα πράγματα, πως ξεκίνησαν τότε, για την εποχή εκείνη, οι κατασκευές, πως δουλεύανε, πως κινούνταν και πως είχανε για την εποχή εκείνη τα πιο υγιή πράγματα.

Κι αυτό βέβαια όταν ας πούμε λέμε για παράδοση που έχει σχέση με το παπούτσι, τα μεγαλύτερα εργοστάσια που υπήρχαν τότε, που παίρνανε τα δέρματα από τα ζώα και παράλληλα κάνανε την επεξεργασία, ήταν στα νησιά, διότι χρειαζόντουσαν τη θάλασσα, αφού τοποθετούσαν μέσα στο αλμυρό νερό τα δέρματα των ζώων.

- **Ποια ήταν τα νησιά αυτά;**

Αυτά τα νησιά ήταν η Σάμος, η Κρήτη, νησιά τα οποία κρατούσαν και τον κόσμο. Το μεγαλύτερο σε προμήθεια ήταν η Κρήτη.

Από εκεί και πέρα, αυτοί τα παίρνανε με καράβια και τα φέρνανε στον Πειραιά και την Αθήνα κι από εκεί οι κατασκευαστές των μικρών χωριών ή της επαρχίας αγοράζανε τα δέρματα, τα οποία δέρματα ήταν σε ποιότητες και ξεχωρίζοντουσαν τότε σε αδιάβροχα, σε σεβρά, σε σόλες που ήταν από αγελάδα, σε σόλες που ήταν από μοσχάρι κι αυτά ήταν πράγματα που είχαν και την ανάλογη τιμή τους. Από κει και μετά, ο κατασκευαστής έπρεπε να αγοράσει τα δέρματα να τα δώσει σε κάποιον, φοντιατζής έτσι λεγότανε, ο οποίος με τα ειδικά μέτρα έκοβε τα φόντια, τα γάζωνε σύμφωνα με την αρέσκεια του κάθε ένα πελάτη, αφού προηγουμένως ο κατασκευαστής είχε πάρει τα ανάλογα μέτρα από τον κάθε έναν, το τι νούμερο φορούσε, να πάρει τη διάμετρο των δακτύλων, πόσο φαρδιά είναι ή πόσο είναι ας πούμε στενά και πόσο κουντουπιέ είχε. Κι από κει αρχινούσε μια διαδικασία, η διαδικασία που ήταν να αρχίσει να τα φτιάχνει τα παπούτσια, τότε για την εποχή χειροποίητα.

- **ποια ήταν η διαδικασία που ακολουθούσε;**

Τα χειροποίητα παπούτσια είχαν μια διαδικασία. Να προσαρμόσει το φόντι επάνω στο καλαπόδι, αφού προηγουμένως είχε διαμορφώσει το καλαπόδι σύμφωνα με τα μέτρα που είχε πάρει, τη διάμετρο, το φάρδος κι όλα αυτά κι από εκεί να φτιάξει ένα παπούτσι που για την εποχή μας σήμερα, δυστυχώς δεν υπάρχει..., υγιεινό... ήταν εξ' ολοκλήρου δερμάτινο, που μπορούσε το πόδι να αναπνέει, δεν υπήρχαν τα πλαστικά που υπάρχουν σήμερα για την εποχή εκείνη, υπήρχαν ας πούμε, η ποιότητα των δερμάτων που σήμερα σπάνια τη βρίσκει κανείς κι ήταν καλύτερα ο κόσμος, δεν υπέφερε από διάφορες μυκητιάσεις ή κάτι άλλο από το οποίο μπορεί να προσβληθεί από τα πετρελαιοειδή, αυτά που γίνονται σήμερα.

- **Πόσες μέρες χρειζόταν για να γίνει το παπούτσι;**

Για να γίνει ένα παπούτσι τότε χρειαζότανε τουλάχιστον 2 μέρες. Και χρειαζότανε δύο μέρες, γιατί το χειροποίητο για να το φτιάξει με την πολυτριά που λέγανε τότε, να το γαζώσει τον πάτο μαζί με τον βάρδαλο και περισσότερο ας πούμε περιμέναμε να στεγνώσουνε τα δέρματα γιατί τα δέρματα τότε για να προσαρμοστούνε επάνω στο καλαπόδι βρεχόντουσαν... και αφού βρεχόντουσαν έπρεπε να στεγνώσουνε, για να μείνουνε στο καλούπι ακριβώς όπως είχε πάρει τα μέτρα κι όπως είχε αρχίσει να κατασκευάζει ο τότε τεχνίτης. Ε, υπήρχανε τότε τα μαστόρια και οι νέοι πηγαίνανε τότε για να μάθουνε την τέχνη, τη δουλειά. Που για να μάθεις μια τέχνη τότε για την εποχή δεν ήτανε τόσο εύκολο και περιμένανε τουλάχιστον 5 χρόνια. 5 χρόνια για να μάθουνε τη δουλειά.

- **Ποια υλικά χρησιμοποιούσε;**

Τα υλικά που χρησιμοποιούσανε ήτανε δέρματα και ξυλόπροκες για να καρφώσει τα βάρδουλα και τα δέρματα, δεν χρησιμοποιούσανε τότε καρφιά, ό,τι γινότανε, γινότανε τότε με το χέρι και με ειδικές κλωστές, τις οποίες κλωστές τις κερώνανε με ένα ειδικό κερί για να αντέχει στις καιρικές συνθήκες, στα νερά, να μην σαπίζει αυτή η κλωστή για να κρατάει το ράψιμο γιατί δεν είχανε τότε τα τεχνικά αυτά με τις ειδικές κόλλες που έχουν τώρα.

- **Ποια εργαλεία χρησιμοποιούσε;**

Τα εργαλεία που χρησιμοποιούσα ήταν το σφυρί, η φαλτσέτα, την οποία φαλτσέτα την τροχούσανε με τη λίμα και ήταν πάρα πολύ κοφτερό εργαλείο, αλλά για να γαζώσουνε τη σόλα, παίρνανε από άγριο χοίρο, από πάνω την πλάτη τις τρίχες, τις οποίες τις προσαρμόζουνε πάνω στα σχοινιά που ήτανε κερωμένα και με αυτά γαζώνανε τις σόλες με ένα ειδικό σουβλί ή με μια ειδική μπονιτσάδα. Αυτά ήτανε τα εργαλεία που χρησιμοποιούσανε την εποχή εκείνη.

Εργαλεία, τα οποία μπορεί κανείς να τα δει σ' ένα λαογραφικό Μουσείο που κι εγώ τα έχω παραχωρήσει εδώ στο Συκούριο.

Αυτά εν ολίγοις κι εδώ θα 'θελα να πω ότι ήτανε πολύ αντοχής τα παπούτσια. Δεν χαλάγανε με τίποτα.

- **Αντιμετώπιζε κάποιες δυσκολίες;**

Δυσκολίες ας πούμε δεν αντιμετώπιζε απλά δεν υπήρχε τότε η κατανάλωση που υπάρχει σήμερα. Γιατί ένα ζευγάρι παπούτσια που σήμερα μπορεί να το αλλάξει κανείς γιατί δεν του αρέσει ή γιατί δεν είναι μόδα, εκείνη την εποχή έπρεπε να χαλάσει και για να χαλάσει ένα παπούτσι χειροποίητο μπορεί να περνούσε κι ένα, δυο, τρία χρόνια, κι αυτή είναι η αντοχή που είχαν τότε τα παπούτσια, αλλά και πολύ υγιεινά παπούτσια γιατί ήταν από δέρμα και είχε αναπνοή το πόδι.

- **Πως έμαθε το επάγγελμα;**

Το επάγγελμα ήταν παραδοσιακό και σίγουρα πήγε κάπου σε κάποιον μεγαλύτερό του ο πατέρας μου κι αυτός του δίδαξε τη δουλειά, αλλά κι εγώ που είχα μάθει τότε να κατασκευάζω. Κι αφού ολοκληρώθηκε όλος αυτός ο κύκλος ανοίξαμε τα μαγαζιά που για την εποχή εκείνη ήταν βασικός παράγοντας, γιατί ο κόσμος τότε τα παπούτσια τα 'φτιαχνε και τα άρβυλα, χρησιμοποιούσανε τις πρόκες τότε για να μην φθαρούνε εύκολα από κάτω οι σόλες οι δερμάτινες. Και τα δέρματα, η βακέτα, που δεν σας το 'πα πριν, είναι από μοσχάρι και είναι κάτι που είναι πολύ γερό, το χρησιμοποιούσανε και άντεχε στα νερά, και κάρφωνε από κάτω τις σόλες, με ξυλόπροκες που αυτές όταν μπαίνανε στο νερό ήτανε αδιάβροχα. Και για την εποχή εκείνη τα δέρματα έπρεπε να είναι αδιάβροχα, πηγαίνανε στα βουνά για να κόψουνε τα ξύλα για το χειμώνα ή για την κτηνοτροφία και έπρεπε τα παπούτσια να είναι μεγάλης αντοχής.

- **Τα γυναικεία παπούτσια πως τα κατασκεύαζαν;**

Για τα γυναικεία παπούτσια υπήρχαν και τα καλαπόδια με τα μικρά τα τακούνια, με τα λεπτά τα δέρματα, γινότανε πάρα πολύ καλή δουλειά, γινότανε με την ίδια διαδικασία, δηλαδή γαζώνανε πάλι τα δέρματα τα αδιάβροχα, το φόντι με την σόλα πάλι ας πούμε με βάρδουλα, με τα εργαλεία πάλι τα ίδια και φορούσανε κομψά τότε οι γυναίκες παπούτσια, αλλά ήτανε δυο τρία σχέδια, κλασικά. Δεν ήτανε όπως είναι σήμερα τα χρώματα πληθώρα το να βρίσκει κανείς τα χρώματα που θέλει να συνδυάσει ή το στυλ που θέλει να φτιάξει για τον εαυτό του.

- **Για τα παπούτσια των παιδιών ποια διαδικασία ακολουθούσαν;**

Για τα παιδιά, για τα σχολεία, ίδια διαδικασία. Υπήρχαν μικρά καλαπόδια που φτιάχνανε παπούτσια, τα καημένα όσο και να λέμε για τα σημερινά δεδομένα ήταν λίγο βαριά, δε μπορούσαν να τα σηκώσουνε γιατί ήταν τα δέρματα τότε πολύ γερά, ήταν όμως και σε πάχος σε χιλιοστά πολύ χοντρότερα για να μπορούν να αντέχουν στις συνθήκες.

Όνομα: Μακρής Χρήστος

Ηλικία: 71 ετών

Επάγγελμα: Τσαγκάρης

- **Πότε ξεκινήσατε το επάγγελμά σας;**

Ξεκίνησα απ' το 1947 το Σεπτέμβρη μήνα απ' την εποχή εκείνη που γινότανε το ραφτό χειροποίητο παπούτσι.

- **Μπορείτε να μας περιγράψετε την διαδικασία που ακολουθούσατε για να φτιάξετε τα παπούτσια;**

Παίρναμε μέτρα ανάλογα με το νούμερο του κάθε ποδιού που βρίσκανε, κανονίζαμε το καλαπόδι, βγάζαμε τη στάμπα, το σχέδιο που ήθελε ο καθένας, κόβαμε τα δέρματα, τα οποία ήταν αδιάβροχα, σεβρά, τελατίνια, αυτά... Τις φόδρες...

Ο φοντιατζής μας έκανε τα φόντια, το επάνω μέρος του παπουτσιού.

Μετά παίρναμε το καλαπόδι αφού ήτανε στο νούμερο του καθενός, βάζαμε τους πάτους, οι οποίοι ήταν από δέρμα...

Λοιπόν...

Βάζαμε το φόντι αυτό, το καλουπιάζαμε στο καλούπι κι έπαιρνε τη φόρμα του λοιπόν, τα αφήναμε στεγνώνανε μερικές μέρες γιατί πάντα εργάζονταν νωπά αυτά τα δέρματα και εν συνεχεία, ράβαμε τα βάρδουλα, τις σόλες, κάναμε τακούνια, που τα δέρματα τα κάτω ήταν τα σολοδέρματα που λέμε, τα οποία γινότανε από τα θηλυκά ζώα, από αγελάδες, όχι τ' αρσενικά, απ' τα θηλυκά ζώα.

Ήταν τα σολοδέρματα γιατί ήταν και πιο αντοχής, ενδιαφέρον κι αυτό γιατί είναι μια λεπτομέρεια που ο κόσμος δεν την ξέρει.

Κάναμε τα τακούνια, τα γυαλίζαμε, τα ετοιμάζαμε, βάζαμε κορδόνια και τα λοιπά και τα φορούσε ο κόσμος ανάλογα με το μέτρο του ο καθένας. Δεν υπήρχαν αρκετά παπούτσια να προβάλεις το ένα το άλλο, ήταν ξεχωριστά για τον καθένα.

Τεράστια είναι η διαφορά απ' το χειροποίητο με το μηχανοποίητο σήμερα γιατί όλες τις δουλειές τότε τις κάναμε στο χέρι κι όχι στη μηχανή.

- **Από ποιον μάθατε το επάγγελμα;**

Ξεκίνησα το 1947 στη Λάρισα τον Σεπτέμβριο μήνα. Πήγα σε κάποιον Βιοτεχνικό Συνεταιρισμό στη Βενιζέλου κι εκεί κάθισα ορισμένο καιρό, μετά πήγα στους 6 δρόμους, λοιπόν έφυγα απ' τους 6 δρόμους με τον εμφύλιο πόλεμο τότε και ήρθα στο Συκούριο γιατί υπήρχαν δυσκολίες στο σπίτι και δούλεψα στο Δημήτριο Τσακιρίδη, μετά στον Αντώνη τον Αντωνίου και σχεδόν σ' όλους τους τσαγκαράδες στο Συκούριο, αυτοί που ήταν μεγαλύτεροι από μένα βέβαια και είχαν μαγαζιά, σαν μαθητευόμενος, για να μάθω την τέχνη.

Ξεκίνησα με δική μου δουλειά 17 ετών, είχα ανοίξει μαγαζί κι έπαιρνα δικές μου δουλειές κι ακόμη συνεχίζω να είμαι, συνταξιοδοτήθηκα αλλά αν κάποιος μου ζητήσει κάτι ακόμα και τώρα θα το κάνω.

- **Ποια είναι τα εργαλεία που χρησιμοποιούσατε;**

Αρχικά είχαμε τα καλαπόδια, αναφέρθηκα και πιο πάνω για τα καλαπόδια, νταλιά, σφυρί, υπήρχε το νταναλάκι που βγάζαμε τα καρφιά, το γάντζο που βγάζαμε τα καλαπόδια απ' το παπούτσι, φαλτσέτα, σφυριά διάφορα, υπήρχε η μπονιτσάδα που κάναμε τα γαζώματα, υπήρχανε τα κατσαρά σουβλιά που πατώναμε το βάρδαλο, ήταν στραβά αυτά, ήτανε λυγιστά και ήθελε μεγάλη τέχνη για να το μάθεις αυτό, να κουνάς το σουβλί για να τυλιχτεί. Ράβαμε όχι με βελόνες, με τρίχες από άγριο γουρούνι και οι τρίχες αυτές ήταν από πάνω απ' τη ράχη του, από μπροστά το κεφάλι μέχρι πίσω. Οι τρίχες έπρεπε να είναι αυτές. Είναι σαν βελόνια. Και κάναμε τις ραφές που θέλαμε. Βελόνια δε χρησιμοποιούσαμε στο ραφτό παπούτσι.

Από γυαλιστικά εργαλεία υπήρχε η μακενέτα, το λαμπούγιο, το φιλέτο, το καμαρέτο, αυτά ήταν για το γυάλισμα.

Τα προηγούμενα, ντάλια... Σφυρί και τα άλλα που είπαμε, τα χρησιμοποιούσαμε στο μοντάρισμα, δηλαδή στο καλούπιασμα στο φόντι επάνω στο καλαπόδι, αυτά ήταν τα εργαλεία που καλουπιάζαμε το παπούτσι σύμφωνα με το καλαπόδι που δουλεύαμε, το κάθε νούμερο.

- **Τα δέρματα από πού τα βρίσκατε;**

Υπήρχαν μαγαζιά, μεγάλα μαγαζιά που βαστούσαν μεγάλη συλλογή μέσα από δέρματα, αυτά που είπαμε, αδιάβροχα, σεβρά, τελατίνια, φόδρες και διάφορα χρώματα στα δέρματα. Ότι θέλαμε πηγαίναμε και το παίρναμε από τα μαγαζιά που είχαν δερμάτινα είδη.

- **Ο κόσμος έφτιαχνε συχνά παπούτσια;**

Όλος ο κόσμος έφτιαχνε παπούτσια, όλα τότε ήταν με παραγγελία, έτοιμο δεν υπήρχε.

- **Υπήρχαν πολλοί που ασκούσαν το συγκεκριμένο επάγγελμα;**
Υπήρχαν 16-18 τσαγκαράδες μες στο Συκούριο μόνο. Ασχολούνταν πάρα πολλά παιδιά.
- **Αντέχουν πολύ τα παπούτσια αυτά;**
Τα κρατούσαν πολύ καιρό τα παπούτσια αυτά. Εγώ έχω κάποια παπούτσια κατασκευασμένα απ' αυτά και πάνε 40 χρόνια τώρα και βρίσκονται ακόμα.
Γιατί ήταν καλή ποιότητα το δέρμα, δεν ήταν για λίγο.
Έφτιαχναν τότε γαμπριάτικα και τα είχαν...
Η δουλειά άξιζε τότε γιατί το χειροποίητο έδινε σιγουριά.
- **Στη συνέχεια εσείς δείξατε το επάγγελμα σε κάποιον άλλο;**
Είχα πάρει δύο παιδιά, μάθανε σε μένα, είχανε πάει και σε άλλους.
- **Δουλεύατε πολλές ώρες την ημέρα;**
Πάρα πολλές ώρες τη μέρα... Πιάναμε δουλειά το πρωί και σχολούσαμε 11 το νωρίτερο... Μέχρι τις 2 – 3 δούλευα... γιατί δεν έβγαινε και η δουλειά.
Ήταν χειροποίητα κι έπρεπε να δουλέψεις ώρες να βγάλεις τις υποχρεώσεις.
- **Τότε πως αμειβόσασταν;**
Με το ζευγάρι.
- **Και πόσο περίπου κόστιζε ένα ζευγάρι;**
Αυτά είχαν ανατιμήσεις κάθε τόσο, αλλά απ' ότι θυμάμαι απ' τα δικά μου χρόνια στο επάγγελμα, που είχα ξεκινήσει με δική μου δουλειά, είχα ξεκινήσει από 220 δρχ. το ζευγάρι το χειροποίητο.
Αλλά όλη μου η ζωή έκλεισε με πάρα πολλές ώρες εργασίας.

Έμαθα, αλλά ο άνθρωπος μαθαίνει σ' όλη του τη ζωή την τέχνη στην οποία εργάστηκε όλη του τη ζωή, χρόνια ολόκληρα, πάντα μαθαίνει.
Κι ακόμη ασχολούμαι με το επάγγελμα, έτσι, κάνω για κανέναν ανάπηρο, ο οποίος δεν μπορεί να βρει εύκολα. Παρ' όλο ότι κουράζομαι, κάθομαι, φτιάχνω για να βολευτεί κι αυτός.

- **Σας βοηθούσε και η γυναίκα σας στο επάγγελμα;**

Όχι, ο γιος μου ο μεγάλος με βοήθησε αρκετά κι ο αδελφός μου παλιά είχε ασχοληθεί λίγο.

Αμα δεν πιάσει το χέρι δεν μαθαίνεται η τέχνη.

Εκείνο που δεν σου είπα, είναι ότι, παρά το ότι δούλευα σε εκείνα τα μαγαζιά δεν έπαυα να κάνω και δική μου δουλειά, δηλαδή έπαιρνα και δικές μου παραγγελίες. Δούλευα με το ζευγάρι, καλφαλίκι, όχι μεροκάματο.

Αυτήν τη δουλειά την αγαπούσα τόσο που δεν μπορεί να φανταστεί κανένας, γι' αυτό κι ακόμα δουλεύω αυτό το επάγγελμα επειδή το αγαπάω πολύ. Πρέπει να το αγαπάς αυτό που κάνεις, ήταν επιστήμη ολόκληρη όχι μόνο τέχνη.

Όνομα: Αθανάσιος Σινάτκας

Επάγγελμα: Κουρέας

Ηλικία: 74 ετών

- **Πως ξεκινήσατε και πότε;**

Το 1950 στο Συκούριο πήγα σε ένα μαγαζί και είχα δύο αφεντικά. Το Θωμά τον Γκουντή και τον Γιάννη τον Πάσχο, με πήραν και μένα πιτσιρικά, να ξεσκονίζω στην αρχή και μετά σιγά-σιγά συνήθισα την τέχνη, να ξυρίζω πρώτα, ύστερα να κουρεύω και σ' ένα χρονικό διάστημα έγινα κάλφας.

- **Τι είναι ο κάλφας;**

Ο Κάλφας είναι ένας υπάλληλος με ποσοστά και τον ονομάζουν κάλφα.

Ο Γιάννης ο Πάσχος ύστερα πήγε στρατιώτης κι ανέλαβα την πολυθρόνα τη δική του, και συνεχίσαμε και δουλεύαμε με τον Θωμά τον Γκουντή 55 χρόνια μαζί.

- **Πόσο χρονών ήσασταν όταν ξεκινήσατε;**

Εγώ ξεκίνησα απ' τα 16 – 17 χρονών.

- **Το κουρείο που ήταν;**

Στην αρχή το κουρείο ήταν στην κάτω την πλατεία στο Παζάρι, στου Μητροδήμου τα μαγαζιά εκεί που είναι τώρα ο Κυνηγητικός Σύλλογος, δουλέψαμε κάμποσα χρόνια εκεί κι επειδή ύστερα ο Μητροδήμος το χρειάστηκε το μαγαζί φύγαμε από κει κι 'ρθαμε στην γωνία στην πλατεία του Μπάρους, εκεί δουλέψαμε πάλι κάμποσα χρόνια, μετά το κατεδαφίσανε κι ύστερα πήγαμε απέναντι στις μέμπας του Μακρή πάλι με τον ίδιο, το Θωμά τον Γκουντή... Και δουλέψαμε όλα μας τα χρόνια, βγήκε στη σύνταξη ο Γκουντής και συνέχισα μόνος μου ύστερα, δούλεψα κάμποσα χρόνια κι εγώ και μετά ήρθα εδώ.

- **Πως μάθατε την τέχνη;**

Την τέχνη μου την έμαθαν αυτοί οι δύο, ερασιτεχνικά δηλαδή, δεν πήγα σε σχολή, γιατί τότε για τον κουρέα δεν υπήρχε σχολή. Πρακτικά έμαθα δηλαδή, προπαντός ο ένας, ο Πάσχος, με πρόσεξε πολύ, κι επειδή θα έφευγε για στρατιώτης μ' έδινε μεγάλη προσοχή, μ' έδινε δουλειά δηλαδή και μάθαινα...

Μ' έδινε πρώτα τη μηχανή, η μηχανή του κουρέματος ήταν με το χέρι τότε, δούλευα συνέχεια τη μηχανή για να συνηθίσουν τα δάχτυλα να μην κουράζονται, γιατί ήτανε λίγο ζόρικη η μηχανή και τα δάχτυλα κουράζονταν. Έστερα το ξυράφι, να το κάνω εδώ στην παλάμη, για να αποκτήσω πείρα, να μην το φοβάμαι δηλαδή.

Πρώτα στην αρχή κούρευα στον πάτο τα μαλλιά στους μαθητάς, τότε όλοι κουρεύονταν στον πάτο τα μαλλιά. Έστερα, μ' έβαζε ξυρίζα κανά παππού, είχαμε και ψείρα τότε γι' αυτό (γέλιο). Ε, σιγά-σιγά συνήθισα.

- **Ποιοι έρχονταν και κουρεύονταν;**

Όλος ο κόσμος, όλος... Από μικρά παιδιά, από δύο χρονών παιδάκια μέχρι ογδόντα χρονών.

- **Εκτός από κούρεμα τους ξυρίζατε κιόλας;**

Ε, βέβαια, πολλοί πελάτες ξυρίζονταν κιόλας. Κουρεύονταν πρώτα και εν συνεχεία τους ξυρίζα.

- **Ποια εργαλεία χρησιμοποιούσατε;**

Μια μηχανή του κουρέματος, ένα ψαλίδι κουρέματος, λοιπόν, δυο τρεις τσατσάρες, ένα ξυράφι, πρώτα ήταν τα ξυράφια τα παλιακά που είχαμε κι ένα λουρί και τα τροχούσαμε όταν δεν έκοβαν πολύ.

- **Μετά από εσάς, ακολούθησε κάποιος άλλος το επάγγελμα;**

Όχι, πήρα πολλά παιδάκια να τα μάθω την τέχνη, αλλά επειδή ήταν φτωχό το επάγγελμα το δικό μας, δεν ήταν πολύ επικερδές, και τότε όλα αυτά τα παιδάκια που πήρα, φύγανε και πήγανε στην οικοδομή, να γίνουν μαστόροι, εκεί έπαιρναν καλύτερο μεροκάματο.

- **Τότε πως πληρωνόσασταν;**

Ξεκινήσαμε θυμάμαι από 2,5 δραχμές, ύστερα ανέβηκε σε 5...

Σιγά-σιγά περνούσαν 1 χρόνος – δύο κι ανεβάζαμε λίγο παραπάνω.

- **Ασκούσατε και κάποιο άλλο επάγγελμα;**

Ναι ασφαλώς, όλοι μας. Βοηθητικό ήταν. Βάζαμε καπνά, βάζαμε ελιές, λίγο απ' όλα. Και ο άλλος ο συνétairos μου. Κι ο Πάσχος ασχολήθηκε με το εμπόριο αυτός.

- **Πηγαίνατε και στα σπίτια;**

Πηγαίναμε στους αρρώστους. Σ' αυτά τα άτομα δεν μπορούσες να πεις όχι όταν σε χρειαζόνταν, ή έναν γέρο που δεν μπορούσε να βγει στο μαγαζί, πηγαίναμε στο σπίτι.

Τα παιδιά πηγαίνανε στην οικοδομή, γιατί τότε δεν είχαν το περιθώριο, έπρεπε να πληρωθούν αμέσως. Εδώ, σε μένα που μάθαιναν ήθελαν δύο χρόνια... Να μάθουνε την τέχνη πρώτα, κι ύστερα να τους δώσει πολυθρόνα αυτός που είχε το μαγαζί. Και δουλεύανε με ποσοστά. Δηλαδή αν είχε 5 δραχμές το κούρεμα, τότε τις 2,5 τις έπαιρνε το αφεντικό και τις 2,5 ο υπάλληλος.

Το πτυχίο τότε το έπαιρνες πρακτικώς.

Εδώ όμως τώρα άλλαξαν τα πράγματα. Χωρίς πτυχίο τώρα δεν μπορείς να ανοίξεις μαγαζί. Πρέπει να έχεις δίπλωμα τώρα.

- **Από πότε άρχισε να αλλάζει αυτή η κατάσταση;**

Απ' το '85 και μετά που βγήκανε αυτές οι σχολές.

Πιο πριν δεν υπήρχε κι όχι μόνο για τον κουρέα, αλλά και για όλα τα επαγγέλματα, ο τσαγκάρης για παράδειγμα, ο ράφτης, πήγαινες σ' έναν και μάθαινες. Τώρα θέλει να δώσεις εξετάσεις, να πάρεις δίπλωμα.

Μέχρι το 1965 ήταν οικογενειακές οι δουλειές, έκανες κάτι και το συνέχιζε το παιδί σου.

- **Υπήρχαν και κομμωτήρια για γυναίκες;**

Ναι, υπήρχαν. Όπως ήταν και οι modίστρες. Άντρες κομμωτές ήταν λίγοι όμως. Ένας υπήρχε μόνο που ήξερε να κάνει έτσι περμανάντ στις γυναίκες.

- **Ο κόσμος κουρευόταν συχνά;**

Ναι, βέβαια, συχνό κούρεμα, κάθε 10 – 15 ημέρες, 2 φορές τη βδομάδα έκανα ξύρισμα, Τετάρτη – Σάββατο.

Και τότε είχαμε πολύ δουλειά, γινότανε ένας γάμος κι έπρεπε να πας κουρεμένος.

Ξυρίζαμε και το γαμπρό, έτσι βγάλανε και την παροιμία, στο τέλος ξυρίζουν το γαμπρό.

- **Χρησιμοποιούσατε κάποια προϊόντα για να φτιάξετε τα μαλλιά;**

Τότε ήταν το μπριγιόν, το οποίο αυτό γυάλιζε τα μαλλιά και τα κολλούσε λίγο, όπως είναι τώρα το ζελέ.

Κολώνια, μετά το ξύρισμα εβάζαμε κολώνια στο πρόσωπο. Εβάζαμε κρέμα NIVEA, Δημητριάδη τότε ήτανε. Πούδρα.

- **Το κουρείο αποτελούσε χώρο συνάντησης;**

Τότε τη μέρα εκείνη ερχόταν κι από τ' άλλα χωριά, γινότανε το νταλαβέρι. Στο Συκούριο ήτανε όλα τα επαγγέλματα. Ερχότανε για τον κουρέα, ερχότανε για τον τσαγκάρη, για τον μυλωνά.

Γιατί στα μικρά τα χωριά δεν υπήρχαν κουρείς τότε, στο Κυψελοχώρι, στο Νέσσων.

Και ειδικά την Παρασκευή όλα αυτά τα μαγαζιά ήταν γεμάτα. Έπρεπε να πάρεις σειρά, ο κουρέας, ο πεταλωτής, ο γανωτής, ο τσαγκάρης, ο τενεκετζής.

Ήτανε τα επαγγέλματα της εποχής, δεν υπήρχαν βιοτεχνίες τότε... Τα παπούτσια τα 'φτιαχναν οι τσαγκάρηδες, τα ρούχα οι ραφτάδες.

Μαζί με τον παππού σου, τον μπάρμπα Μήτσιο, που ήταν τσαγκάρης απέναντι ήμασταν, ήταν η γειτονιά της πλάκας... Ξέρεις τι ωραία περνούσαμε εκεί τότε; Όλος ο κόσμος από μας θα περνούσε. Ήταν ο Γιαννακάκης... Όλο με το καλαμπούρι τότε...

Εδώ είχαμε απ' όλα. Και συντελούσαν όλα στο να έχει κίνηση το χωριό, εδώ γινότανε το νυφοπάζαρο, στη βόλτα ή στο παζάρι.

Όλα γινότανε τότε με προξενιές. Βγαίνανε τα αγόρια και τα κορίτσια και τα λέγανε, εκείνος με το τάδε σακάκι είναι, θα τον προσέξει η κοπέλα, και ήτανε ο υποψήφιος γαμπρός.

Και όλα τα επαγγέλματα είχανε σεβασμό κι εκτίμηση. Δεν μπορούσες να κάνεις διαφορετικά, σε περιποιότανε ευγενέστατοι παρ' όλο που δεν είχανε βγάλει ούτε το δημοτικό τότε.

Θα σηκωνότανε όρθιοι όταν έμπαινες στο μαγαζί τους, στο σπίτι θα ερχόταν όταν τους καλούσες ευχαρίστως...

Είχαμε πελάτες που δεν είχαν φράγκα τότε κι έλεγαν: «όταν θα μας πληρώσει θα 'ρθούμε να σε πληρώσουμε». Είχαμε τα τεφτέρια τότε και τα βερσεέ.

Ήταν ένας που φτιάχνονταν σε άλλον κουρέα χρόνια ολόκληρα, επειδή ήταν σ' εκείνη τη γειτονιά. Αυτός (ο κουρέας) όταν ξεκίνησαν οι κομμωταί σταμάτησε τότε το ξύρισμα, πήγαινε να γίνει σαν κομμωτής και δεν ξύριζε πελάτες, αλλά αυτός ο καημένος ο γέρος, είχε γεράσει πια και μονάχος του δε μπορούσε να ξυριστεί, τα παιδιά του έλειπαν, δε μπορούσαν να τον 'ξυπηρετήσουν, και τον έδιωξε απ' το μαγαζί (ο κουρέας).

Βρε τον έλεγε, δε μπορώ να ξυριστώ, δε μπορώ... Να πάω στην άλλη την πλατεία; Δεν μπορώ να περπατήσω... Τίποτα αυτός...

Κι 'ρθε ο καημένος, κλαίγοντας στο μαγαζί.

- Βρε Θανάση λέει, θα με ξυρίσεις;

- Γιατί βρε; τον λέω.

- Ήμουν πελάτης στον άλλο και τώρα δε θέλει να με ξυρίσει.

- Ααα ρε, μπες μέσα, τον λέω.

Οι παλιοί, πολύ παλιοί κουρείς έκαναν και τον οδοντογιατρό, είχανε την τανάλια και βγάζανε τα δόντια, οι παλιοί, οι πολύ παλιοί όμως...

- **Στο κουρείο γινότανε οι συζητήσεις;**

Πάνω στο κούρεμα γινότανε και συζήτηση εφ' όλης της ύλης, απ' την οικογένεια, από προξενιά, από οικονομικά. Το κουρείο τότε ήτανε ένα στέκι να γίνει το μοαμπέτι. Τότε έλεγες που πας; Α, πάω λίγο στο κουρείο εκεί να πούμε καμιά κουβέντα.

Και χωράφι να πουλιότανε, εκεί θα το μάθαινες.

Θυμάμαι τότε με τα πολιτικά, συνδυασμούς κάναμε, εδώ μέσα αρπάζονταν για τα κόμματα, για τις εκλογές.

Εδώ κάναμε και προξενιά, ήταν τόπος συζητήσεων. Εδώ ερχόταν κι ο πρόεδρος.

Όλα τα επαγγέλματα τότε τα θεωρούσαμε λειτούργημα. Όλοι όταν γίνονταν γαμπροί έπρεπε να καλέσουν τον κουρέα στο σπίτι, να τον ξυρίσει, κι εκεί τον τραγουδούσαν:

«Μπαρμπέρη μου με τα ξυράφια...», δεν τα θυμάται τα υπόλοιπα.

Κουρείο, ραφείο και παπουτσάδικο τότε ήτανε κέντρο διερχομένων.

Γι' αυτό και ο κόσμος τότε είχε πιο πολύ επαφή. Είχαμε ανάγκη ο ένας με τον άλλο. Παντού... Και στα γεωργικά επαγγέλματα, μαζί φυτεύαμε, μαζί θερίζαμε, μαζί τρυγούσαμε. Οι πιο γλυκές εποχές, οι αναμνήσεις οι παλιές, είναι αυτές στο χωριό.

- **Το αγαπούσατε το επάγγελμά σας;**

Το έχω αγαπήσει αυτό το επάγγελμα και είμαι 74 χρονών τώρα και μ' αρέσει ακόμα. Ικανοποιήθηκα με το επάγγελμα. Δεν έχω πει ακόμα όχι στον πελάτη, δεν μπορώ να σε φτιάξω... Ή άρρωστος ή γερός, κουρασμένος να είμαι, θα τον φτιάξω.

Όνομα: Σπύρος Μακρής

Επάγγελμα: Ιδιοκτήτης ποδηλατάδικου

Ηλικία: 65 ετών

- **Ποιο ήταν το επάγγελμά σας;**

Ποδηλατάδικο είχα, το μεγαλύτερο μέσο που ήτανε τότε, ήτανε το ποδήλατο. Μ' αυτό μετακινούνταν ο κόσμος. Εάν είχες ένα ποδήλατο τότε ήτανε μεγάλη υπόθεση, λίγοι τα είχαν...

- **Πότε ξεκινήσατε να ασχολείστε με το επάγγελμα;**

Πήγα το '65 φαντάρος και το '67 άνοιξα το μαγαζί αυτό, το ποδηλατάδικο. Είχε ένα μεροκάματο, όπως ήτανε τότε, και φτιάχναμε τα ποδήλατα.

Μετά όμως λιγοστέψανε τα ποδήλατα και βγήκανε τα μηχανάκια.

- **Τι ακριβώς κάνατε;**

Ό,τι χαλούσε γενικά, ό,τι γινότανε με το χέρι, αλλάζαμε τα λάστιχα... Αντικατάσταση σ' ότι χαλούσε.

- **Πως μάθατε το επάγγελμα;**

Είχα πάει σε γκαράζ πρώτα, όταν τέλειωσα το δημοτικό, κοιτούσα, βοηθούσα, έπαιρνα κι εγώ δουλειά κι έτσι έμαθα. Ύστερα άνοιξα το μαγαζί, το ποδηλατάδικο.

- **Δουλεύατε μόνος σας;**

Μόνος μου.

- **Υπήρχαν πολλά ποδήλατα τότε;**

Υπήρχαν, ναι. Το ποδήλατο τότε ήτανε το ΙΧ του καθενός, πηγαίνανε στο χωράφι, κουβαλούσαν τα προϊόντα, μύγδαλα, καπνά, είχαν κι ένα καροτσάκι πίσω. Μετά, μ' αυτό πηγαίναν και βόλτα, πηγαίναν στη θάλασσα.

Τότε υπήρχαν 2 αντιπρόσωποι στη Λάρισα που πουλάγανε, ήταν ο Κουτσίκος και ο Μπαλοδήμος.

Ο κόσμος πήγαινε και τα έπαιρνε με 50 δρχ. το μήνα τη δόση.

- **Πως αμοιβόσασταν;**

Ανάλογα με την εργασία. Τι δουλειά θα έκανες. Υπήρχε δουλειά από 2 δρχ., από 5 δρχ. κι έφτανε και πολύ παραπάνω ανάλογα με τη ζημιά.

Αμέσως δεν πληρώνανε όλοι, είχαμε και τα βερεσέ και τα γράφαμε στο δεφτέρι. Οι πρώτοι που είχαν πάρει μηχανάκι ήταν οι οικοδόμοι. Αυτοί δουλεύαν κι έξω από το Συκούριο, σε άλλα χωριά, κι έτσι τα χρειάζονταν για να μετακινούνται. Ε, δουλεύαν, πληρωνόταν αυτοί, πλήρωναν κι εμάς... Γιατί όλα έτσι γινόταν... Κι εμείς όταν παίρναμε ανταλλακτικά και γραμμάτια κάναμε και με δόσεις. Δεν υπήρχε το χρήμα να πεις... Τα μαγαζιά φτωχά ήτανε...

- **Σε ποιο σημείο είχατε το μαγαζί;**

Απέναντι από το ταχυδρομείο.

- **Υπήρχαν κι άλλοι που κάνανε το ίδιο επάγγελμα;**

Ναι! Ήτανε κι άλλα δύο μαγαζιά.

Αρχικά ήτανε μόνο 5 μηχανάκια, μετά κάθε σπίτι είχε ένα. Όλη η περιφέρεια είχε 1000 – 1500. Όπως τώρα έχουνε τα αυτοκίνητα.

Τα μηχανάκια τότε ήτανε μικρού κυβισμού, δεν είχανε αυτά τα ατυχήματα και τα δυστυχήματα που γίνονται σήμερα με αυτά τα θηρία, δεν τρέχουν πολύ τα μηχανάκια.

Ο θόρυβος ήτανε λογικός, δεν είχανε αυτή την ηχορύπανση που λέμε, που σε τρελαίνει, εάν έκανες θόρυβο στο έπαιρνε η αστυνομία αμέσως. Δεν κυκλοφορούσε.

- **Ποια εργαλεία χρησιμοποιούσατε;**

Είχαμε τη μέγγινη, για να σφίγγουμε τη βίδα, το κατσαβίδι, που ήταν το βασικό και τα κλειδιά τα οποία τα λέγανε γερμανικά και πολύγωνο, έτσι λέγονται αυτά τα κλειδιά.

Είχαμε και το καβουράκι...

Η πένσα και το μυτοτσίμπιδο, το κολλητήρι που κολλούσαμε καλώδια, η τρόμπα για φούσκωμα, τότε δεν είχαμε τα αυτόματα.

Επειδή ο κόσμος πηγαίνανε στα χωράφια κι είχανε στριβόλια εδώ, τρυπούσανε τα λάστιχα.

Υπήρχε ένα δοκιμαστικό, απαραίτητο να δοκιμάζεις τις λάμπες, για τα πηνία που καιγόταν.

- **Ήσασταν ευχαριστημένος από τη δουλειά σας;**

Η δουλειά γινότανε με μεράκι, δεν υπήρχανε παράπονα, να 'ρθει ο άλλος να πει δε με το 'φτιαξες καλά κι έπεσα και σκοτώθηκα, δεν σήκωνε ψευτιά να πεις ότι έκανες κάτι ενώ δεν το έκανες, ήσουν καταδικασμένος στην πλατεία. Και μ' αυτό το επάγγελμα έκανα και τις γνωριμίες. Σε κάθε χωριό εγώ ας πούμε, με 'ξεραν κι ακόμα όταν πάω στο Καλοχώρι, ας πούμε, με ξέρουν. Θα ήταν και 15 άτομα, θα λέγαν καλημέρα, καλώς το μάστορα.

- **Παράλληλα είχατε και κάποια άλλη ασχολία;**

Ναι, πήγαινα στ' αλώνια, βάζαμε και καπνό, είχα και δίπλωμα θεριζοαλωνιστή και αργότερα δούλευα και ταξιτζής.

Για να επιβιώσουμε...

Με τιμιότητα, σεβασμό και εμπιστοσύνη. Ο κόσμος ήταν καλός πάντα. Και πέρασα αυτή τη ζωή με καλές αναμνήσεις, οι εισφορές που είχαμε ήταν πάντα νόμιμες.

Κι εκεί σε μας που ερχόταν ο κόσμος κάναμε συζητήσεις, λύναμε πολλά θέματα, πολλά προβλήματα, εκεί κανονίζαμε για το καρναβάλι.

Αλλά κορίτσι μου, πάνω απ' όλα είχαμε σεβασμό εμείς, απέναντι στον άνθρωπο που ερχόταν να μας δώσει δουλειά. Κι αυτός όμως μας εκτιμούσε.

Είχαμε τους καλούς λογαριασμούς με όλους.

Όνομα:Βασιλική Αγραπηδά

Επάγγελμα: Υφάντρια,

Ηλικία: 70 ετών

- **Πότε ξεκινήσατε να υφαίνετε;**

Με τον εργαλειό ξεκίνησα, πήγα στη θεία μου, 13 χρονών, εκεί συνήθισα, έμαθα καλά, μετά έγινα 18 χρονών, 20, και πήρα δικό μου εργαλειό μετά και ύφαινα διάφορα.

- **Τι υφαίνατε;**

Διάφορα... Χαλιά... Κουβέρτες... Καραμελωτές, σεντόνια... Τέτοια φτιάχναν εκείνα τα χρόνια. Και φλοκάτες...

- **Πως μαθαίνατε στη θεία σας, ήσασταν μόνη σας;**

Όχι, μαζευόμασταν... Ήταν κι άλλες κοπέλες, τέσσερις – πέντε... Στην αρχή, σιγά-σιγά, ε, ήταν δύσκολα, τότε μασούρια μαζεύαμε, τότε νήματα. Δεν φτιάχναμε εύκολα πράγματα, ήταν δύσκολα.

Καραμελωτές, διπλά υφαίναμε, φλοκάτες...

- **Φτιάχνατε για το σπίτι σας ή τα πουλούσατε;**

Έφτιαξα τα προικιά μου, για το σπίτι μου, της αδελφής μου την προίκα... και της ξαδέλφης μου, τα 'φτιαξα, όλα στο χέρι τα κάναμε τότε αυτά και για να παντρευτεί το κορίτσι έπρεπε να έχει έτοιμα τα προικιά του, αυτά τα χρειαζόταν για να ανοίξει το σπιτικό του, να τα στολίσει, να 'ναι όμορφα. Έτσι, είχαμε τότε, δεν υπήρχε κάπου να τα πάρεις έτοιμα και τα κορίτσια από μικρά ασχολούνταν, πλέκανε ή πηγαίνανε μαθαίνανε εργαλειό.

Και ήταν και καλό πράμα, όχι ό,τι να 'ναι.

- **Ποια ήταν η διαδικασία για να φτιάξετε κάτι;**

Παίρναμε το νήμα, το ζεματίζαμε - ζεμάτισμα έτσι λεγόταν - , το στεγνώναμε, το μαζεύαμε σε καρούλια μεγάλα, το ιδιάζαμε – έτσι λεγόταν αυτό, ιδίασμα αυτό – και μετά το κρεμούσαμε, το περνάγαμε στα μεντάρια,σ το χτένι και το κρεμάγαμε στον εργαλειό... Μετά υφαίναμε.

- **Ποια εργαλεία είχατε;**

Τα διπλά ήταν με 2 σαΐτες, οι σαΐτες ήταν ας πούμε τα εργαλεία, το βάζαμε το καρούλι μέσα κι έβγαζε αυτό μια τρυπούλα που είχε και με τις σαΐτες αυτές δουλεύαμε.

Περνούσαμε, πατούσαμε τις πατήθρες, ποπ... άνοιγαν τα μεντάρια, περνούσαμε τη σαΐτα, ξαναχτυπούσαμε το χτένι.

- **Τα νήματα που χρειαζόσασταν από που τα προμηθευόσασταν;**

Τα μάλλινα, τα παίρναμε μαλλιά, τα βράζαμε, τα καθαρίζαμε, τα βάφαμε, και ήταν το λαναριστήριο τότε και τα φτιάχναμε τα μαλλιά. Εκεί φτιάχνουν το μαλλί ωραίο. Μετά το γνέθαμε άλλοι στο τσιγκρί, άλλοι στη ρόκα, εγώ στο τσιγκρί, το 'φτιαχνε η μάνα μου, τα βάφαμε τα νήματα και τα υφαίναμε.

- **Τι χρώματα βάφατε τα νήματα;**

Ό,τι ήθελές. Πράσινο, κόκκινο, μπλε. Το καφέ το βάφαμε με καρύδια, έχω πλέξει κουβέρτες με αυτό στο χέρι.

Τ' άλλα τα χρώματα με μπογιές στο καζάνι τα βάφαμε στο μεγάλο, τα βάζαμε μέσα. Είχαμε μεγάλη κούραση τότε, τα φτιάχναμε όλα με το χέρι.

- **Πως περνούσατε εκεί που υφαίνατε;**

Μαζευόμασταν πολλές κοπέλες, παρέες. Όλο παρέες ερχόταν εκεί σε μένα. Και κουβεντούλα και γέλιο και τραγούδια. Εκεί διασκεδάσαμε εμείς κιόλας. Αυτό ήταν για μας. Δεν είχαμε αυτά που έχετε εσείς τώρα.

Λέγαμε τα αστεία μας, τα νέα του χωριού, η μια στην άλλη μάθαινε πράματα, κάναμε δουλειά αλλά περνούσαμε κι ευχάριστα. Τραγούδια να 'κουγες εκεί που λέγαμε. Αγαπημένες ήμασταν όλες κι η μια μάθαινε απ' την άλλη. Κι όλα τα νέα του χωριού εκεί τα λέγαμε.

- **Μέχρι πότε υφαίνατε;**

Έφτιαξα τα δικά μου, κουβέρτες, χαλιά, φλοκάτες, καραμελωτές, έφτιαξα τις κόρες μου, την ανιψιά μου κι ακόμη και παντρεμένη ύφαινα. Μετά έπρεπε να πάμε στη Μυτιλήνη, να φύγουμε από δω κι έτσι σταμάτησα.

Το επιθυμώ πάρα πολύ... Μ' αρέσει...

- **Σε ποιο χώρο υφαίνατε;**

Σ' ένα δωμάτιο μέσα στο σπίτι, είχαμε τον εργαλειό κι εκεί υφαίναμε. Έτσι ήταν όλες. Γιατί είχαμε τις δουλειές στο σπίτι να κάνουμε, φαγητά να ετοιμάσουμε, να καθαρίσουμε, να

πλύνουμε, να ζυμώσουμε, τα παιδιά να προσέχουμε κι έτσι μέσα στο δωμάτιο καθόμασταν κι υφαίναμε.

- **Ήταν πολλές γυναίκες στο χωριό που υφαίνανε;**

Ναι... Ήταν πολλές... Μερικές το κάνανε επάγγελμα.

- **Εσείς το κάνατε για επάγγελμα;**

Ναι, όταν ήμουν στη θεία μου, επάγγελμα... Μετά, για τα δικά μου και για τις κόρες μου, για συγγενείς έφτιαχνα.

Αλλά ήταν πολλές στην περιοχή μας που υφαίνανε. Έπρεπε να κάνουν τα δικά τους γιατί να τ' αγοράσουμε δεν είχαμε, αλλά κι άλλες το κάνανε για επάγγελμα. Άλλες πηγαίνανε μοδιστράκια.

- **Παράλληλα κάνατε και κάποιο άλλο επάγγελμα;**

Ναι. Φυτεύαμε τον καπνό, το φτιάχναμε, δουλεύαμε το Μάιο μήνα, το καλοκαίρι γινόταν και το μαζεύαμε. Αυτό ήταν για είσπραξη. Για να εισπράξουμε χρήμα. Ήταν κι αυτό δουλειά μας.

- **Μετά από εσάς ακολούθησε κάποια κόρη σας την τέχνη σας;**

Καμία, δυστυχώς... Μετά αρχίσανε τα σχολεία.

Για κείνη την εποχή για 'μας ήταν όμως πολύ σημαντικό. Μα δεν είχες και τίποτα άλλο να κάνεις, δεν υπήρχαν εργοστάσια να πας σαν κοπέλα να εργαστείς, δεν είχαμε. Ούτε σχολείο μπορούσες να πας. Μ' άρεσε η τέχνη αυτή όμως, με την καρδιά μας το κάναμε.

Όνομα: Στέργιος Παππάς

Επάγγελμα: Οινοποιός

Ηλικία: 72 ετών

- **Πότε ξεκινήσατε το επάγγελμά σας;**

Στις 10 Απριλίου ξεκίνησα του 1956.

- **Πως ξεκινήσατε;**

Υπάλληλος ήμουνα σε μια αποθήκη στη Λάρισα, συνεταιρισμός οινοποιών, αλλά δεν είχα καλό μισθό κι είχα 3 αδελφές να θρέψω. Έφυγα κι ήρθα εδώ και ξεκίνησα δική μου δουλειά, γιατί δεν φτάνανε τα λεφτά.

Ξεκίνησα από το μηδέν. Ούτε εργαλεία είχα, ούτε πελάτες είχα, ούτε λεφτά, ούτε τίποτα, ούτε τη δουλειά την ήξερα. Ξεκίνησα μόνος μου. Αναγκάστηκα να κάνω μόνος μου δουλειά, δεν ήτανε εύκολα τα πράγματα.

- **Ποια είναι η διαδικασία που φτιάχνετε το κρασί;**

Το κρασί το 'φτιαχνα με τα σταφύλια, αγοράζεις τα σταφύλια, τα κόβεις, πέφτουν στη δεξαμενή, τραβάς το μούστο, το ρίχνεις στα βαρέλια, βάζεις ρετσίνι, αυτό βράζει, μέσα σε 40 μέρες και γίνεται κρασί για κατανάλωση.

- **Θέλει 40 μέρες για να γίνει;**

Ναι, ναι, 40 μέρες.

- **Χρησιμοποιείτε κάποια μηχανήματα για να φτιάξετε το κρασί;**

Απλά μηχανήματα, όχι εκείνο τον καιρό. Τώρα είναι σύγχρονα. Τότε με τα πόδια το κάναμε.

- **Φτιάχνετε και τσίπουρο;**

Ναι, για να το φτιάξεις, τραβάς το μούστο, μπαίνει στο καζάνι και βγαίνει το τσίπουρο.

- **Πόσο χρόνο θέλει για να γίνει το τσίπουρο;**

Μετά από τη βράση, μηδενίζεται. Το κρασί έχει βαθμούς, έχει 12 βαθμούς και άνω, μετά απ' τους 12 παίρνει βράση, μηδενίζεται... Πρέπει να μηδενιστεί για να το βάλεις στο καζάνι, αλλιώς δε μπαίνει στο καζάνι. Να φάει το ζάχαρο, να λέμε.

- **Από που μάθατε το επάγγελμα;**

Μόνος μου το έμαθα, έτσι το ξεκίνησα χωρίς βοήθεια από κανέναν. Πρακτικά το έμαθα.

- **Παράλληλα είχατε και κάποια άλλη ασχολία;**

Όχι, τίποτα άλλο. Αυτή ήταν η μόνο ασχολία.

- **Εσείς δείξατε μετά σε κάποιον για να συνεχίσει το επάγγελμα;**

Ναι, ο γιος μου. Έγινε χημικός μηχανικός και τώρα ανοίγει κι εργοστάσιο. Πήρα εγώ την σύνταξη και συνέχισε μετά, αλλά με σύγχρονα μέσα.

- **Το κρασί που το πουλούσατε;**

Στη Λάρισα. Έχουμε κατάστημα και πουλούσαμε χονδρική στα μαγαζιά και λιανική στα σπίτια, ερχόταν και το παίρνανε.

- **Το φτιάχνατε μόνος σας;**

Είχα και προσωπικό γιατί μετά μόνος δεν γινόταν, χρειαζόταν χέρια.

- **Ήταν πολλοί αυτοί που κάνανε το ίδιο επάγγελμα;**

Εκείνα τα χρόνια ήταν, τώρα σταμάτησαν, δεν υπάρχει κατανάλωση γι' αυτό. Έχουμε βγει κι όλα αυτά απ' έξω. Ωστόσο, είναι κάποιοι που βράζουν για τη δική τους κατανάλωση κρασί και τσίπουρο.

Όνομα: Κούμπουλη Μαρία του Σταύρου

Επάγγελμα: Νοικοκυρά

Ηλικία: 79 ετών

- **Θα μπορούσατε να μας περιγράψετε τη διαδικασία που ακολουθούσατε για να φτιάξετε το ζυμωτό ψωμί:**

Απ' το προζύμι όταν ζυμώνουμε αφήνουμε ένα καρβελάκι.

Για να μη χαλάσει το προζύμι, το βάζουμε στην κατάψυξη. Κι όταν θέλουμε να ζυμώσουμε το βγάζουμε, ξεπαγώνει και το πιάνουμε πιο πολύ ύστερα...

Βάζουμε το αλεύρι σε μια λεκάνη και στη μέση πιάνουμε το προζύμι.

Το πιάνουμε απ' το βράδυ για να γίνει αυτό το προζύμι, να φουσκώσει...

Και την άλλη μέρα το ζυμώνουμε όλο μαζί με το αλεύρι, κι έχουμε πινακοτό, που παίρνει 4 καρβέλια, έτσι μεγάλα, βάζουμε το τραπεζομάντηλο, είναι ειδικό για το πινακοτό και το αφήνουμε εκεί και φουσκώνει, να γίνει αφτάτο το ψωμί.

- **Πόση ώρα χρειάζεται για να φουσκώσει;**

Περίπου μια ώρα, αναλόγως τη ζέστη . Και μόλις φουσκώσει το ψήνουμε και κρατάμε από κείνο πάλι προζύμι για να έχουμε για την επόμενη φορά.

- **Πόση ώρα ψήνετε το ψωμί.**

Μια ώρα.

Είναι καρβέλια έτσι μεγάλα και το ψωμί αυτό κρατάει και 15 μέρες, δεν παθαίνει τίποτα. Στο βουνό όταν ανεβαίναμε έτσι το παίρναμε έτοιμο ζυμωτό και το είχαμε όλες τις μέρες και τρώγαμε ωραίο ψωμάκι. Δεν χαλούσε. Μπορεί λίγο να σκλήραινε αλλά ήταν πολύ ωραίο. Δεν μουχλιάζει.

- **Ζυμώνετε εδώ και χρόνια ;**

Χρόνια...

Καλά, πρώτα κάναμε το μπομποτίσιο.

- **Τι είναι μπομποτίσιο;**

Το καλαμποκίσιο.

Παλιά κάναμε αυτό. Ήταν διαφορετικό. Το καλαμποκίσιο δε ζυμώνεται. Βάζαμε το αλεύρι σε σκάφη μεγάλη, ρίχναμε το αλάτι ας πούμε, το αλεύρι το καλαμποκίσιο, ζεματούσαμε και το νερό και το ρίχναμε ζεματιστό το νερό, ύστερα το αφήναμε και κρύωνε λίγο και δέναμε και το προζύμι. Και το βάζαμε στα ταψιά αυτό, γιατί δε γίνεται αυτό καρβέλια, είναι πιο μαλακό, σκορπάει και το βάζαμε στα ταψιά.

Μ' αυτό μεγαλώσαμε. Κι ακόμα και τώρα κάνω.

- **Πως μάθατε να ζυμώνετε;**

Από μικρό παιδί το κάνω, απ' τη γιαγιά πήγαινε στη μάνα και στην κόρη. Από γενιά σε γενιά.

- **Εκτός από ψωμί, ζυμώνετε και κάτι άλλο;**

Φύλλα για την πίτα. Ακόμα και τώρα ζυμωτά κάνω, όχι αγοραστά. Πάντα ζυμωτά, μετά τ' ανοίγω τα φύλλα με τον πλάστη και κάνω την πίτα. Ζυμώνουμε με αλεύρι, κάνουμε μπαλάκια, μπαλάκια κι ανοίγουμε τα φύλλα.

- **Εκείνη την εποχή πόσες φορές ζυμώνετε;**

Αναλόγως την οικογένεια που ήτανε. Ήμασταν 9 άτομα, θέλαμε 2 φορές την εβδομάδα. Αναλόγως το ψωμί που κάναμε.

Το ψήναμε στον φούρνο, τον φούρνο τον καίγαμε με ξύλα. Καίγονταν τα ξύλα, έμενε η θράκα κι εκεί πάνω βάζαμε τα ταψιά.

Όνομα: Σπύρος Σπυρόπουλος

Επάγγελμα: Επιπλοποιός

Ηλικία: 52 ετών

- **Πότε γεννήθηκε ο πατέρας σας;**

Γεννήθηκε το 1908.

- **Ποιο ήταν το επάγγελμά του;**

Καθεκλοποιός ήταν το επάγγελμά του, γνωστός και ως καρεκλάς, στον κόσμο έκανε καρέκλες, ξύλινη κατασκευή, έπλεκε τις ψάθες.

- **Από πότε ξεκίνησε το επάγγελμα αυτό;**

Από μικρή ηλικία ξεκίνησε.

- **Τι ακριβώς έκανε ο καθεκλοποιός;**

Αγόραζε το ψαθί ή πότε πήγαινε κι έκοβε μόνο του και με τη μάνα μου πολλές φορές πήγαινε στη Φαλάνη, σ' ένα χωριό της Λάρισας, εκεί που υπάρχουν έλη ας πούμε, βάλτος, εκεί φύτευε το ψαθί, το κόβουν το ψαθί, μετά το φέρνουν εδώ στο Συκούριο, το στεγνώνανε, έπαιρνε 10-20 μέρες να στεγνώσει καλά και μετά μπορούσαν να πλέξουν μια ψάθα. Για να την πλέξει την ψάθα έπρεπε να κάνει προηγούμενη την κατασκευή με το ξύλο. Το ξύλο τ' αγόραζε απ' τη Λάρισα, για τα πόδια που χρειαζόταν στις καρέκλες, για να δέσει να γίνει ο σκελετός. Μετά τα έφτιαχνε με ένα μαχαίρι στη μέγγινη, τα έδενε στη μέγγινη, το ξύλο το έδενε, για να σταθεροποιηθεί, για να μην κουνιέται, να μπορεί να δουλεύει.

- **Τι ήταν η μέγγινη;**

Ήταν ένας ξύλινος σφικτήρας με σιδερένιο λεβιέ που τον γύριζες κι έσφιγγε το ξύλο για να μην κουνιέται. Το είχε στερεωμένο στον τοίχο με 2 ξύλα για να μην κουνιέται κι έκανε έτσι τη δουλειά του.

Το ξύλο το σχήμα το είχε απ' την κορδέλα. Το πίσω το ξύλο είχε μια καμπύλη, το μπροστινό το χαμηλό ήταν ίσιο.

Αλλά επειδή όπως έβγαινε το ξύλο απ' το πριόνι δεν ήταν λείο, έπρεπε να το ξύσει κι αυτό τότε επειδή δεν είχε μηχανήματα το έκανε στο χέρι. Το 'κανε με το μαχαίρι. Αφού έσφιγγε

το ξύλο στη μέγγινη για να μην κουνιέται το έξυνε με το μαχαίρι για να στρώσει το ξύλο, να καθαρίσει, να φύγει το άγριο.

Μετά τα σημάδευε, που θέλει να ανοίξει τις τρύπες να μπουν τα άλλα ξύλα τα υπόλοιπα για να γίνει ο σκελετός. Άνοιγε τις τρύπες με ένα ματικάπι.

- **Τι ήταν το ματικάπι;**

Έτσι λεγότανε αυτό το εργαλείο, άνοιγε τρύπες μ' αυτό. Έχει ένα ξύλο αυτό μπροστά και το 'δενε πάνω του μ' ένα λουρί, στο στομάχι του περίπου το 'δενε, κι όπως είχε τον πάγκο κάτω άνοιγε τις τρύπες. Αυτό το ματικάπι έπρεπε να έχει μια βάση. Στο πάνω μέρος ήτανε μυτερό, για να μην του τρυπάει το στομάχι, γι' αυτό έβαζε το ξύλο μπροστά του, αυτό το ξύλο είχε μια τρυπούλα μικρή, κι αυτό το ματικάπι δούλευε στην τρυπούλα, κι όπως γύριζε το ξύλο αυτό σιγά-σιγά άνοιγε τις τρύπες, χειροποίητο. Τότε δεν είχανε ηλεκτρικά αλλά δεν είχαν και ρεύμα. Δεν υπήρχε ηλεκτρικό εργαλείο τότε, ήτανε όλα με το χέρι. Το ματικάπι ήταν σαν τρυπάνι σημερινό, μπροστά είχε μια αρίδα, είχε διαφορετική μύτη.

Αφού άνοιγε τις τρύπες όλες, έβαζε τα ξύλα στις τρύπες μέσα, έβαζε κόλα τα κολλούσε, χτυπούσε με το σκεπάρι το ξύλο να πάει στην τρύπα μέσα καλά, έκανε το μοντάρισμα της καρέκλας, μετά έβαζε και την πλάτη, τα ξύλα πίσω που ήταν για ν' ακουμπάει η πλάτη και ήταν έτοιμη η καρέκλα για να τη βάλει.

- **Πώς έβαφε την καρέκλα;**

Την έβαφε με ώχρα, κίτρινη, μια σκόνη που την αραιώνει με νερό και περνούσε το χρώμα για να κιτρινίσει. Τότε τις έφτιαχναν λίγο κίτρινες τις καρέκλες. Μετά από 2 ώρες στέγνωνε η ώχρα και περνούσε με λίγο βερνίκι ή λούστρο απάνω από την ώχρα, για να πάρει το ξύλο λίγη γυαλάδα, να γυαλίζει κάπως.

- **Από πού προμηθευόταν την ώχρα;**

Την αγόραζε, ήταν ορισμένα μαγαζιά, μικρά, μπακάλικά. Πήγαινε τότε αγόραζε 2 δρχ. ώχρα, ήταν πολλά λεφτά.

Έπαιρνε ένα σακουλάκι, είχε ένα δοχείο με νερό που έβραζε, την ανακάτωνε καλά, έλιωνε και μ' ένα σφουγγαράκι έπιανε και περνούσε τα ξύλα όλα με την ώχρα αυτή.

Ο σκελετός της καρέκλας ήταν έτοιμος για να μπει η ψάθα μετά, δηλαδή αφού περνούσε και την ώχρα, ο σκελετός ήταν τελείως έτοιμος για να βάλει την ψάθα μετά.

Έπαιρνε μετά το ψαθί, την ψάθα, φυτό ήταν αυτό, το έστριβε καλά, έβαζε 2-3 φύλλα μαζί και τα γύριζε γύρω-γύρω-γύρω και τα 'φτιαχνε ένα λεπτό σκελετό.

Το μυστικό ήταν για την ψάθα ότι όσο πιο πολύ το στρίβεις και όσο πιο λεπτό γίνεται, κρατούσε η ψάθα πιο πολλά χρόνια.

Είχαμε ψάθινες καρέκλες που καθόμασταν και τρώγαμε κάθε μέρα επί 40 χρόνια και δεν είχε χαλάσει η ψάθα, δεν τριβόταν εύκολα. Αν το ψαθί δεν στριφτεί καλά δεν κρατάει τόσα χρόνια. Δηλαδή μέσα σε 5-6 χρόνια θα χαλάσει η ψάθα. Όταν το στρίψει καλά γίνεται πιο γερή δουλειά. Ο πατέρας μου το είχε αυτό... Το έφτιαχνε τόσο καλά και δεν χαλούσε καθόλου.

Κρατούσαν πάρα πολλά χρόνια οι καρέκλες αυτές κι ακόμα βρίσκονται μετά από τόσα χρόνια... πάνω από 50 χρόνια και δεν έχουν χαλάσει.

- **Υπήρχαν κι άλλοι που έκαναν το ίδιο επάγγελμα;**

Ήταν ο μοναδικός που έκανε τόσο καλή δουλειά σ' όλη την περιοχή και ο μοναδικός που έκανε το επάγγελμα αυτό. Απ' το 1945...

- **Πήγαινε και σε άλλα χωριά;**

Όταν δεν είχε δουλειά εδώ στο σπίτι ή όταν τον ειδοποιούσε κάποιος, από ένα χωριό μακρινό, ας πούμε Μαρμαρίανη, Σπηλιά, Αμπελάκια, Όσσα, Πουρνάρι, Ελάτεια, πήγαινε, πήγαινε στα καφενεία, όλα τα καφενεία τότε δούλευαν με ψάθινη καρέκλα. Όταν χαλούσαν οι ψάθες πήγαινε ο πατέρας μου και καθόταν 2-3 μέρες σε κάθε χωριό, αναλόγως πόση δουλειά θα είχε και τις έπλεγε εκεί επί τόπου γιατί δεν υπήρχε κάποιο μέσο για να τις κουβαλήσει, να τις πάρει να τις φέρει στο σπίτι, και αναγκαζόταν πήγαινε σε κάθε χωριό.

Καθόταν πόσες μέρες χρειαζόταν, πολλές φορές έπαιρνε και τη μάνα μου μαζί του, τον βοηθούσε, πήγαιναν μαζί, καθόταν για 2-3 μέρες, για πόσο θα είχε δουλειά και ξαναγύριζαν πίσω όταν τελείωνε. Θυμάμαι μια φορά είχε πάει στην Σπηλιά, με τη μάνα μου μαζί και είχανε καθίσει 15 μέρες. Έτσι, είχαν καθίσει και σαν διακοπές μετά κάμποσες μέρες.

- **Αντιμετώπιζε κάποιες δυσκολίες το επάγγελμα;**

Όταν δεν μπορούσε να μαζέψει ψαθί ήτανε πρόβλημα, αλλά πήγαινε σε μαγαζιά στη Λάρισα που είχανε κι αγόραζε από κει, για να μπορέσει έτσι να κάνει τη δουλειά του. Τα υλικά που χρειαζόταν ήταν ψαθί και τα ξύλα που τα έδινε παραγγελία σε κάποιο μαγαζί στη Λάρισα, του τα βγάζουν και επειδή δεν είχε μέσο να τα κουβαλήσει, ήταν ένα φορτηγό εδώ στο Συκούριο, που έκανε μεταφορές τότε, έπαιρνε και πράγματα που ήταν για τα μακαλικά,

έπαιρνε και τον πατέρα μου και τον πλήρωνε κάτι, έτσι για τη μεταφορά, 2 δραχμές, 3 δραχμές. Τα έπαιρνε τα ξύλα μετά και ξεκινούσε τη διαδικασία, τα έζυνε, τα τρυπούσε, έφτιαχνε το σκελετό.

- **Πώς πληρωνόταν για τη δουλειά του, για τις καρέκλες που έφτιαχνε;**

Πληρωνόταν όταν ανάλογα, του έλεγε ο άλλος: «Θα πουλήσω τον καπνό», δεν είχε ο κόσμος τότε λεφτά πολλά, πουλούσαν τον καπνό και λίγα-λίγα, ανάλογα πόσα τους περίσσευαν τα διναν.

- **Πόσο κόστιζε τότε να φτιάξει κάποιος μια καρέκλα;**

Τότε θυμάμαι για μια ψάθα έπαιρνε 2 δραχμές, 3 δραχμές μετά και για μια καρέκλα καινούργια κάπου στις 15 δραχμές. Μια καινούργια που την έκανε απ' την αρχή μέχρι το τέλος. Για μια ψάθα, όταν έκανε μόνο επισκευή, που απλά ήταν χαλασμένη η ψάθα και ο σκελετός ήταν καλός, έπαιρνε 2 – 3 δραχμές.

- **Το ψαθί που το έβρισκε;**

Στην Φαλάνη πήγαινε και το έκοβε, πήγαινε εκεί που ήταν κάτι έλη, όπου υπήρχε νερό εκεί έβγαινε, πήγαινε εκεί το έκοβε κι όποτε δεν έβρισκε εκεί πέρα αγόραζε μετά απ' τη Λάρισα, από κάποιο μαγαζί. Δεν θυμάμαι την τιμή ακριβώς ούτε για το ψαθί, ούτε για το ξύλο, αλλά ήταν φθηνά, 2 δραχμές περίπου το κιλό.

Ήταν ο μοναδικός εδώ στην περιοχή που έφτιαχνε και τον προτιμούσε ο κόσμος γιατί έκανε καλή δουλειά. Μέχρι κάποια στιγμή που βγήκε στη σύνταξη, μετά σταμάτησε, δεν δούλευε πλέον. Δεν υπήρχε κάποιος νέος μετά ν' ακολουθήσει το επάγγελμα. Εγώ ασχολήθηκα με έπιπλα. Έτσι ήταν ο μοναδικός και τελευταίος που έκανε τη δουλειά αυτή. Μετά αρχίσαν και γυρνούσαν στα χωριά εδώ πέρα οι τσιγγάνοι. Οι τσιγγάνοι ερχόταν, είχαν ψαθί στα χέρια και γύριζαν τα σπίτια, όποιος είχε εδώ καρέκλες από τον πατέρα μου, αφού ο πατέρας μου πλέον δεν μπορούσε να τις επισκευάσει, τις φτιάχναν αυτοί.

- **Ο πατέρας σας πως έμαθε το επάγγελμα;**

Περνούσε κάποιος περαστικός τότε, έφτιαχνε στα σπίτια κι έτυχε σε κάποιο σπίτι που ήταν μικρός ο πατέρας μου, κάθισε εκεί δίπλα του, για λίγο που είδε πως τα έφτιαχνε, άρχισε, δοκίμαζε, τα κατάφερε κι αυτός μετά κι έφτιαχνε σιγά-σιγά μόνος του. Μια φορά είδε και αυτό ήταν, προσπάθησε και συνέχισε μόνος του, δεν πήγε πουθενά αλλού να μάθει το επάγγελμα. Και

τα περισσότερα επαγγέλματα τότε ο κόσμος τα μάθαινε από τους μεγαλύτερους. Καθόταν τα παιδιά, βλέπανε και μετά ξεκινούσαν κι αυτά, προσπαθούσαν σιγά-σιγά και φτιάχνανε κι αυτά, ασκούσαν την τέχνη. Πιο πολύ ήτανε θέμα εμπειρίας, ν' αποκτήσεις εμπειρία φτιάχνοντας.

Είχε πάρα πολύ δουλειά εκείνα τα χρόνια, γιατί όλα τα σπίτια είχανε ψάθινες καρέκλες, δεν υπήρχαν όπως είναι σήμερα, ούτε μεταλλικές, ούτε πλαστικές, ούτε οι ξύλινες με το ύφασμα επάνω κι αυτά. Ήταν όλα ψαθί, το γνωστό ψαθί που δουλεύανε.

- **Εσείς γιατί δεν ακολουθήσατε το επάγγελμά του;**

Κατά κάποιο τρόπο επηρεάστηκα κι εγώ από την τέχνη του, το ξύλο επεξεργάζομαι, φτιάχνω έπιπλα επί παραγγελία, τα πάντα, οτιδήποτε έχει σχέση με το έπιπλο, δεν έμαθα τη δουλειά αυτή, που και να την μάθαινα δεν θα είχε μέλλον. Γιατί τώρα κανένα σπίτι δεν κρατάει ψάθινες καρέκλες για να μπορώ να έχω δουλειά. Κι αφού δεν είχε μέλλον δεν προσπάθησα κι εγώ να μάθω τη δουλειά του πατέρα μου, παρόλο που πολλές φορές τον έβλεπα πως το έκανε, ασχολήθηκα με κάτι παραπλήσιο, που έχει μέλλον καλύτερο. Ήταν ο τελευταίος καθεκλοποιός, έτσι λέγαν τον καρεκλά τότε, αυτή ήταν η ονομασία του επαγγέλματος. Δεν ήταν ξυλουργός, γιατί δεν ασχολούταν με κάτι άλλο, δεν έφτιαχνε άλλα πράγματα, μόνο καρέκλες.

Έφτιαχνε καρέκλες για καφενεία, μικρά σκαμπό, καρεκλάκια μικρά για τα παιδιά, έφτιαχνε και μερικές ψηλές για τα καφενεία που είχαν ύψος 1 μέτρο περίπου, με πιο ψηλά πόδια, και καρεκλάκια δίχως πλάτη που τα 'χαν οι γυναίκες και καθόταν έξω το καλοκαίρι το βραδάκι και κάνανε το γνωστό κουτσομπολιό, να περνάει η ώρα, δεν είχαν ούτε τηλεοράσεις ούτε τέτοια πράγματα που έχουν σήμερα.

- **Είχε κάποια άλλη ασχολία παράλληλα;**

Από τις καρέκλες και μόνο δε μπορούσε να συντηρήσει την οικογένεια όλη, αναγκαζόταν κι έβαζε λίγο καπνό, 300-400 κιλά καπνό φτιάχναμε τότε κι αν δεν είχαμε δικό μας αναγκαζόταν να νοικιάσει κι άλλο ένα χωράφι και πλήρωνε το ενοίκιο, να βάλει καπνό κι αλλού. Για το καπνό επειδή δεν είχε μέσο άλλο να το κουβαλήσει, το κουβαλούσε με το γαϊδουράκι.

Λίγα αρνάκια μικρά έπαιρνε, τα τάζε, τα μεγάλωνε και μόλις γινόταν είκοσι – τριάντα κιλά, τα πουλούσε μετά στον κρεοπώλη εδώ στο Συκούριο, για να συμπληρώσει το εισόδημα. Γιατί μόνο απ' τις καρέκλες δεν έφτανε να ζήσει η οικογένεια, να μας θρέψει, να μας μεγαλώσει. Έτσι αναγκαστικά χρειαζόταν να κάνει κι άλλες δουλειές, αγροτικές και κτηνοτροφικές.

- **Στα χωριά που πήγαινε για να φτιάξει καρέκλες, πώς πήγαινε;**

Με το γαϊδουράκι τότε δεν υπήρχε άλλο μέσο, το γαϊδουράκι μόνο... Το είχε και ονομασία, το 'λεγε Μήτσο για να καταλαβαίνει, το 'δινε και καμιά καραμέλα στο δρόμο για το γλυκαίνει για να περπατάει.

Όνομα: Γκουντάρα Βασιλική του Χρήστου

Επάγγελμα: Τυροκόμος

Ηλικία: 79 ετών

- **Παρασκευάζετε μόνη σας τυροκομικά προϊόντα;**

Ναι, φτιάχνουμε...

- **Ποια προϊόντα;**

Φτιάχνουμε γιαούρτια, τυρί, μπάτζιο, βούτυρο...

- **Πώς μάθατε να τα φτιάχνετε;**

Απ' τη μάνα μου, τότε μικρή ήταν εγώ, αλλά έβλεπα τη μάνα μου και συνήθισα τα φτιάχνω.

- **Πώς γίνεται το τυρί;**

Αρμέγουμε, στραγγίζουμε το γάλα, το βάζουμε στο καζάνι στραγγισμένο, καθαρό, βάζουμε και πυτιά και τ' αφήνουμε μια ώρα να γίνει. Κι ύστερα γίνεται το τυρί, το κόβουμε με το μαχαίρι έτσι και το μαζεύουμε στα καλούπια μετά, το γυρνούμε και γιένεται το τυρί η φέτα έτσι.

- **Πόση ώρα χρειάζεται για να γίνει το τυρί;**

Για να γίνει, για να πήξει να το μαζέψουμε θέλει μια ώρα, μια, μια και τέταρτο, όχι παραπάνω.

Ύστερα για να στραγγίσει τέσσερις-πέντε ώρες θέλει. Αυτό είναι...

- **Μετά είναι έτοιμο;**

Μετά θα το κόψουμε, θα τ' αλατίσουμε και θα το μαζέψουμε στα δοχεία. Την άλλη μέρα στα δοχεία, όχι την ίδια μέρα. Εμείς το βάζουμε μέσα στην αλμύρα και την άλλη μέρα στο δοχείο.

- **Τι βάζετε μέσα για να γίνει;**

Το γάλα και πυτιά.

- **Την πυτιά που την βρίσκετε;**

Τώρα την αγοράζουμε. Αλλά πριν, εφτιαχναμε απ' τα κατσίκια, απ' τα γίδια, αλλά τώρα την αγοράζουμε σκόνη πια. Παλιά, όταν ζούσαν οι παππούδες μας, εσφάζαμε τα κατσίκια και είχαν μέσα πυτιά, την εδέναμε στο μπουκάλι, την στραγγίζαμε και την είχαμε εκεί. Αλλά τώρα έχουμε πολλά χρόνια που βάζουμε σκόνη. Παλιά έτσι την εφτιαχνάμε, δεν είχαμε σκόνη. Την εβαζάμε στο μπουκάλι, εβαζάμε αλάτι μέσα κι εριχνάμε από μισό φλιτζάνι, άμα ήταν καλή, άμα δεν ήταν εριχνάμε ένα.

Τώρα, βάζουμε 1 κουταλάκι σκόνη, έτσι ένα μικρό, μέσα σε εκατό κιλά γάλα, αλλά πριν, αν ήταν η πυτιά καλή, αυτή που εφτιαχνάμε απ' τα κατσίκια, εβαζάμε ένα φλιτζάνι ή μισό αναλόγως την πυτιά και το γάλα. Μερικές πυτιές ήταν πολύ καλές, μόλις τις έβαζες γίνονταν αμέσως, τώρα η σκόνη είναι κανονισμένη μια ώρα και τέταρτο κάνει για να γιένει.

- **Το γιαούρτι πως γίνεται;**

Το βράζουμε (το γάλα), το αφήνουμε κρυώνει, ρίχνουμε την πυτιά και θα κάνει 2 – 3 ώρες για να γιένει.

- **Τι γάλα χρησιμοποιείτε για να φτιάξετε το τυρί;**

Γίδινο γάλα.

- **Για το γιαούρτι, τι γάλα χρειάζεται;**

Και για το γιαούρτι γίδινο βάζουμε. Δεν έχουμε πρόβειο τώρα. Ο καθένας ό,τι έχει.

- **Τι είναι ο μπάτζιος;**

Ε, σαν σκληροτύρι είναι, αλμυρός πολύ.

- **Πώς γίνεται ο μπάτζιος;**

Το ζεσταίνουμε το γάλα. Όπως το κάναμε παλιακά. Το 'φτιαχνάμε στις κάδες, όπως έχουν τώρα αυτά τα βαρέλια τα πλαστικά κι είχαμε ένα στρόγγυλο έτσι και το χτυπούσαμε να γιένει ο μπάτζιος. Τ' αφήναμε κι έπηξε και το 'κλωθάμε ύστερα το 'κλωθάμε (το ανακατεύουμε), τ' αφηνάμε κανά δυο ώρες, έστρωνε, εβαζάμε νερό ζεστό κι 'χαμε ένα ξύλο, το χτυπούσαμε, το χτυπούσαμε και μαζεύονταν, το μαζεύαμε μετά, τον εκοβάμε φέτες, τον αλλάζαμε κι εκείνο ήταν.

- **Φτιάχνετε και τώρα μπάτζιο;**

Ναι, φτιάχνουμε και τώρα.

- **Αυτά που φτιάχνετε τα πουλούσατε έξω;**

Ναι, έρχονταν εδώ στο χωριό, στο σπίτι κι επαιρνάνε.

Όταν ζεσταίναμε το γάλα για να τον φτιάξουμε (τον μπάτζιο), έπρεπε να έχει θερμοκρασία μέχρι συγκεκριμένη, 30 βαθμούς, το αφήνουμε κάνει μια ώρα για να γίνει και μετά το χτυπάμε με το σφουλέτσικο.

- **Τι είναι το σφουλέτσικο;**

Ξύλο. Έτσι, από έλατο, το 'χαμε για να χτυπάμε να γιένεται ο μπάτζιος.

Το χτυπάμε, τ' αφήνουμε μια ώρα δυο, στρώνει, μαζεύεται κάτω, ρίχνουμε ζεστό νερό, το ξαναχτυπάμε και πάμε το μαζεύουμε. Μέσα στην κάδη έχουμε μια σανίδα, είναι ένα μέτρο, και το χτυπάω το καζάνι στην άκρη και σιγά σιγά σιγά, μαζεύεται ο μπάτζιος όλος στο κέντρο. Από κει το παίρνουμε μετά, 2 μέρες τ' αφήνουμε, το κόβουμε, παίρνει λίγο χρώμα, κιτρινίζει, το ρίχνουμε αλάτι κι ύστερα το βάζουμε στην κάδη πάλι.

- **Τι είναι η κάδη;**

Η κάδη είναι ξύλινη, σαν βαρέλι, ήταν η κάδη που έπαιρνε 150 κιλά, 50, όπως είναι και τα βαρέλια, ανάλογα τι γάλα είχες. Άμα είχες γάλα πολύ ήθελες μεγάλη κάδη, άμα είχες λίγο ήθελες μικρή.

- **Και μετά ήταν έτοιμο;**

Το βάζαμε στ' αλάτι, το ρίχναμε αλμύρα και γινόταν ο μπάτζιος. Έπρεπε να πάρει χρώμα καλό.

- **Το βούτυρο πως το φτιάχνετε;**

Το βούτυρο το χτυπούσαμε, χόντραινε και το κλώθαμε.

Την κρέμα την αφήναμε μια βδομάδα να χοντρύνει, μέσα σε παγωμένο νερό απ' τις βρύσες, δεν είχαμε ψυγεία τότε, την εβγαζάμε, το 'πλενάμε με νερό το βούτυρο και το βαζάμε στα δοχεία μετά.

Όνομα: Γκουντάρας Κωνσταντίνος του Δημητρίου

Επάγγελμα: Κτηνοτρόφος

Ηλικία: 79 ετών

- **Που είχατε τα ζώα σας;**

Στο σπίτι τα 'χαμε τα ζώα. Όλος ο κόσμος στο σπίτι τα 'χε. Τότε δεν είχαμε ακόμη μαντριά. Εκεί που κοιμόταν ο κόσμος κοιμόταν και τα ζώα. Από πάνω ο κόσμος, η οικογένεια, και από κάτω κοιμόταν τα ζώα. Τα μαντριά ήταν μετά από χρόνια αρκετά.

- **Πόσες φορές τα ταΐζατε τα ζώα;**

Τότε δεν τα ταΐζαμε πολύ, ότι είχε ο καθένας έδινε. Είχαμε φτώχεια εμείς οι ίδιοι, που να μας περισσέψει να πάρουμε και για τα ζώα. Τα 'χαμε ελεύθερα, στο βουνό και βοσκούσαν αυτά ό,τι χορτάρι έβρισκάνε εκεί. Καθόμουν κι εγώ, τα πρόσεχα όταν τα 'χαμε στο βουνό γιατί τότε είχε και αλεπούδες. Έπρεπε να προσέχεις το κοπάδι ολόκληρο γιατί μπορεί να σε 'κανε πολύ μεγάλη ζημιά. Παίρναμε και από κανά σκυλί να προσέχει το κοπάδι, πηγαίναμε, τσοπανόσκυλα τα λέγανε αυτά.

- **Το καλοκαίρι που ήταν ζέστη αλλάζατε μέρος;**

Όχι στο ίδιο μέρος. Εκεί που τα 'χαμε δεν υπήρχε τέτοιο πρόβλημα. Μέρος τ' αλλάζανε εάν δεν έβρισκάνε τροφή. Αν το έδαφος δεν είχε χορτάρι, τότε έπρεπε ο βοσκός να πάει αλλού γιατί αλλιώς δεν θα 'χανε τα φάνε. Απ' την ξηρασία αλλάζανε μέρος.

- **Πόσο συχνά σφάζατε τα ζώα;**

Αναλόγως... Χριστούγεννα – Πάσχα σφάζαμε συνήθως.

- **Χρειαζόταν πολύ φροντίδα;**

Ήθελαν φροντίδα, αλλά δεν υπήρχαν το μέσα. Γι' αυτό και χάναμε και πολλά. Δεν προλαβαίναμε πολλές φορές να σφάξουμε, τα χάναμε. Μαντριά δεν υπήρχαν. Χιόνια έριχνε πολλά.

- **Τι προβλήματα αντιμετωπίζατε;**

Ήταν πολλά τα προβλήματα. Μαντριά δεν είχαμε τότε για να τα ‘χουμε μέσα τα ζώα. Με το κρύο, με τα χιόνια, ήταν πολύ δύσκολος ο καιρός τότε. Νερό δεν είχαμε. Είχαμε δυο-τρεις πηγές επάνω στο χωριό (στην Σπηλιά) και το νερό έπεφτε σταγόνα – σταγόνα. Μαζευόμασταν το χειμώνα δέκα – δεκαπέντε άτομα να μαζέψουμε νερό να πιούμε και για τα ζώα και για μας. Και να ‘χει χιόνι τέσσερα μέτρα. Ποιος να πρωτοπάρει νερό από ‘κει. Το χρειαζόμασταν να πιούμε εμείς, να δώσουμε και στα ζώα.

- **Όταν τα σφάζατε τα πουλούσατε στον κόσμο;**

Στον χασάπη τα δίναμε... Όσα ζούσαν εκείνη την εποχή... Μπορεί να είχε ο άλλος εκατό ζώα, μπορεί να πουλούσε δέκα κατσίκια, γιατί τ’ άλλα δε ζούσαν, ψοφούσαν.

Τα φέρναμε εδώ στο Συκούριο, την Παρασκευή και ιδιαίτερα τη Μεγάλη Παρασκευή, τα φέρναμε, αρνιά ή κατσίκια και τα πουλούσαμε, ζωντανά... Δεν είχε ούτε δρόμο τότε ανοιγμένο, απ’ ένα μονοπάτι ερχόμασταν. Και τα ζώα τα δένουμε και τα φορτώνουμε στο γαϊδουράκι, τα κατεβάζαμε εδώ. Γιατί κάθε Παρασκευή ήταν το παζάρι και κατέβαινε όλος ο κόσμος να ψωνίσει τι του χρειαζόνταν, ερχόντουσαν απ’ όλα τα χωριά, κάνανε ότι δουλειά είχε ο καθένας. Έτσι ήταν τότε, την Παρασκευή βγαίναμε και κάνανε ό,τι δουλειές είχαμε να κάνουμε. Γινόταν το παζάρι, άλλος έφερνε να πουλήσει ντομάτες, πατάτες, τι λαχανικό είχε σπείρει κι εμείς έφερνάμε τα κατσίκια και τ’ αρνιά και τα πουλούσαμε ζωντανά στο παζάρι. Φτώχεια, όταν λέμε, τυράγνια μεγάλη... Ήτανε δύσκολο τότε για να ζήσεις την οικογένεια, δεν είχαμε τις ανέσεις που ‘χετε τώρα.

- **Το καλοκαίρι ήταν καλύτερα;**

Ε, το καλοκαίρι κάπως καλά ήταν.

Δεν είχαμε το κρύο και τα χιόνια του χειμώνα.

- **Το μαλλί απ’ τα ζώα τι το κάνατε;**

Το μαλλί εκείνη την εποχή, απ’ τα πρόβατα και τα γίδια το έπαιρνάνε οι έμποροι. Τώρα, δεν το παίρνει κανένας, βγήκαν τα νάιλον και δεν το παίρνει κανένας.

Εκείνη την εποχή περίμεναν πότε θα κουρέψουμε, ο κάθε κτηνοτρόφος, να ‘ρθει ο έμπορος να πάρει. Και την τρίχα απ’ τα γίδια και το μαλλί απ’ το πρόβατο. Άλλο η τρίχα απ’ τα γίδια και άλλο το μαλλί απ’ τα πρόβατα. Άλλο το ‘να άλλο τ’ άλλο.

Τα χρόνια μας εμείς τα περάσαμε δύσκολα, τώρα που 'μαστε κάπως καλύτερα, πάνε τα χρόνια. Αλλά τα 'χαμε όλα που τα φτιάχναμε μόνοι μας κι ήτανε όλα υγιεινά.

