

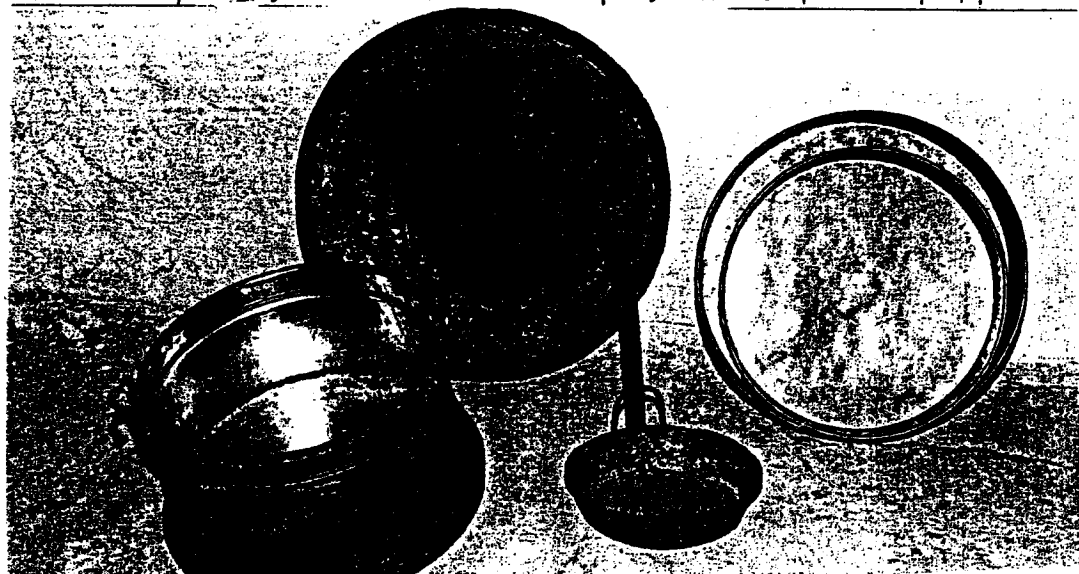
ΣΟΥΦΛΙΩΤΕΣ ΒΙΟΠΑΛΑΙΣΤΕΣ

Σήμερα το Σουφλί δεν είναι όπως παλαιά. Δεν υπάρχουν πλέον τα επαγγέλματα που ξεχωρίζουν. Όταν η πόλη ήταν το κέντρο του μεταξιού, από όλη τη γύρω περιοχή έρχονταν ο κόσμος για να επισκευάσει τα κάρα του, να πεταλώσει τα ζώα του, να αγοράσει σαμάρια, να φτιάξει βαρέλια, να πάρει τις καρέκλες του. Τώρα οι δουλιές αυτές σβήνουν, θύματα του πολιτισμού και της προόδου. Αλλά και ο πληθυσμός μειώθηκε. Από 14.000 που είχε η πόλη παλιά, έφτασε σήμερα στις 5.000. Παρ'όλα όμως αυτά, τα παραδοσιακά επαγγέλματα εκείνης της εποχής ανθούσαν στην κυριολεξία και η αναφορά σ'αυτά θα τα διατηρήσει στη μνήμη των πρεσβυτέρων και θα αποτελέσει πολύτιμη γνώση στους νεότερους για να μη σβήσει η πολιτιστική μας κληρονομιά και παράδοση. Αισθητή την παρουσία εκείνης της εποχής με τις συντεχνίες και τα σωματεία των επαγγελματιών βλέπουμε στα λάβαρα και τις εικόνες που είχαν αφιερώσει στις δύο εκκλησίες της πόλης. Σηροτρόφοι, αμπελουργοί, τσαγκαράδες, χασάπηδες, πηγαδάδες, καπνοπαραγωγοί, μπακάληδες, αγγειοπλάστες, σαμαράδες, οινοποιοί, μικροπωλητές, καφετζήδες, μελισσοκόμοι, σουσαμοποιοί, βαφείς, οργανοπαίχτες, ζευγολάτες, λευκοσιδηρουργοί, σιδηρουργοί, πεταλωτήδες, καρποποιοί, βοσκοί, σαρωθροποιοί, κεραμοποιοί, καρεκλάδες, βαρελοποιοί, αρτοποιοί, μεταξεργάτριες, ραύτες, γεωργοί, ψαράδες, μπουζατζήδες, κουλουρτζήδες ήταν μερικά από τα επαγγέλματα εκείνης της εποχής, που άλλα έχουν εξαφανιστεί, άλλα διατηρούνται μέχρι σήμερα.

Χαρακτηριστικά στοιχεία μερικών επαγγελμάτων είναι:

1. Αγανατζής

Μέχρι πριν λίγο καιρό μόνο ένας ηλικιωμένος μουσουλμάνος ο Κουστήν Ουστήν από την Αγριάνη, χωριό που απέχει από το Σουφλί 4 χιλιόμετρα, συνέχιζε, όπως αναφέρει ο συνταξιούχος δάσκαλος Τερζούδης Λεωνίδας σε μια εργασία του, να γανώνει μπακιρένια σκεύη, κατσαρόλες ταψιά και καζάνια. Κάθε μέρα σχεδόν έρχόταν στο Σουφλί και μάζευε μπακιρικά για γάνωμα. Στην εργασία του χρησιμοποιούσε καλδί /κασίτερο/ που είναι σε μεταλλικές βέργες, τούρζουχου /οξυχλωριούχο νάτριο/ που είναι υγρό και νισιαντίρ που είναι σαν σαπούνι. Άναβε φωτιά και τοποθετούσε το μπακιρικό που θα γάνωνε. Μόλις ζεστενόταν το καθάριζε με βαμβάκι βρεγμένο στο τούζουχου. Μετά κρατώντας το μπακιρικό στη φωτιά, έβαζε μέσα αυτό συγχρόνως τον κασίτερο και το νισιαντίρ. Τα δυο αυτά υλικά όταν είναι στη φωτιά λειώνουν. Με το υγρό που παράγονταν έλειφε γρήγορα το μπακιρικό που ήταν ζεστό και το καθάριζε καλά με το βαμβάκι.



2. Αγγειοπλάστης. Ο πιο γνωστός ήταν ο Δημήτριος Παπαβλασακούδης ο οποίος έχει πεθάνει έξω και χρόνια. Δούλευε το χώμα. Το εφτιαχνε στάμνες, γλάστρες, γκουντρούλια, κανάτες, πήλινα πιάτα και πολλά άλλα αντικείμενα. Απαραίτητη προϋπόθεση για την εργασία ήταν το κατάλληλο χώμα. Τέτοιο ήταν το χώμα που πλάθονταν, που δεν σκορπούσε, που δεν είχε άμμο. Αυτό το χώμα το έπαιρναν από την περιοχή της Κυριακής χωριό που απέχει από το Σουφλί 7 χιλιόμετρα. Το τοποθετούσαν σε ένα λάκκο βάθους 20-25 εκατ. και μήκους και πλάτους 1,20 μ. και έριχναν λίγο-λίγο νερό ώσπου να βραχεί. Μετά το ανακάτευαν με τη σκγράνα ώσπου να βραχεί καλύτερα. Όλη τη νύχτα το χώμα έμενε στο λάκκο. Το πρωί το μάζευαν με τα χέρια και γινόταν μια δυνατή μάζα. Με σκουμπωμένα τα χέρια αυτοί και η γυναίκα του, έπαιρναν με τα χέρια τη λάσπη και την έριχναν σε μια μηχανή που την έβγαζε σαν ένα χοντρό σαλάμι. Καθώς έβγαине η λάσπη από τη μηχανή έκοβαν τόση λάσπη όση χρειαζόταν για να γίνει το αντικείμενο που ήθελαν. Αράδειαζαν τα κομμάτια πάνω σε ένα ξύλινο μπάγκο και τα σκέπαζαν με βρεγμένο πανί για να μη στεγνώσουν. Ένα άλλο μηχανήμα με δύο δίσκους ο επάνω μεταλλικός με διάμετρο 25-40 εκατ. και ο κάτω ξύλινος με διάμετρο 80 εκατ. βοηθούσαν την εργασία τους. Οι δυο δίσκοι συνδέονταν με άξονα. Στο κέντρο του μεταλλικού δίσκου τοποθετούσαν τη λάσπη. Αν το κέντρο βάρους της λάσπης δεν συνέπιπτε με το κέντρο του δίσκου όταν δούλευε η μηχανή, η φυγόκεντρος δύναμη την έδιωχνε. Μετά έβρεχαν λίγο-λίγο τη λάσπη με τα δάχτυλα, την πίεζαν στο κέντρο και έτσι γινόταν ένα κοίλωμα. Το ένα χέρι το είχαν μέσα στο κοίλωμα για να είναι κούφια η στάμνα και το άλλο απ' έξω δούλευε τη λάσπη ώσπου να πάρει τη μορφή που ήθελαν. Όταν πλησίαζαν στο σημείο που θα γινόταν ο λαιμός, σταματούσαν τη μηχανή και με το χέρι έπλαθαν το λαιμό ανοίγοντας ένα στόμιο. Όταν τελείωναν τις έβγαζαν έξω για να "συχνίσουν" και μετά κολούσαν τα χερούλια. Για να στεγνώσουν καλά τις τοποθετούσαν 2-3 ημέρες μέσα σε αποθήκη με ράφια και αφού τις αναποδογύριζαν τις αφήνανάλλες 6-7 ημέρες. Το ψήσιμο στο φούρνο γινόταν με πολλή προσοχή. Έπρεπε η κοιλιά της μιας στάμνας να ακουμπά στην κοιλιά της άλλης για να μη σπάζουν. Ο φούρνος ήταν μεγάλος και στο κέντρο της κυρτής επιφάνειας είχε άνοιγμα για να φεύγει ο καπνός. Το ψήσιμο γινόταν σιγά-σιγά. Όταν ψήνονταν οι στάμνες αφαιρούσαντα ξύλα από το τζάκι, έριχναν νερό στα κάρβουνα και τα τραβούσαν έξω. Αφήναν τις στάμνες στο φούρνο μέχρι να κρυώσουν και τις έβγαζαν μετά με προσοχή.





Ο Αγγειοπλάστης Παπαβλασσακούδης και η σύζυγός του Παναγιώτα.



3. Αμπελουργός

Μπορούμε να πούμε πως κάθε οικογένεια στο Σουφλί είχε το δικό της αμπέλι. Το κατάλληλο έδαφος στις πλαγιές του Σουφλίου και το μεράκι του Σουφλιώτη έδιναν τα γλυκά σταφύλια και το εκλεκτό κρασί, που γινόταν από πολλές ποικιλίες σταφυλιών, που ήταν μοναδικές όπως οι παρακάτω:

1. Τσιαούσια Άσπρα. λεπτόφλουδα, πρώιμα με λεπτό άρωμα, πολύ γλυκά και ευαίσθητα στο κρύο. Δεν τα χρησιμοποιούσαν για κρασί.
 2. Κυρατσούδις Ροζ, λεπτόφλουδες και πολύ γλυκές και πρώιμες.
 3. Νταμιάτ Άσπρα, τραγανά με καλή γεύση, κατάλληλα για το άσπρο κρασί.
 4. Μυρωδάτα /μοσχάτα/ Κόκκινο χρώμα, καλό άρωμα, πολύ νόστιμα, επιτραπέζια και κατάλληλα για κρασί.
 5. Σέφα Το χρώμα τους πολύ σκούρο κόκκινο. Έδιναν καλό κρασί.
 6. Γαλλικά Σκούρο κόκκινο χρώμα, κυρίως επιτραπέζια.
 7. Καρναχαλάδες Πολύ παλιά ποικιλία. Πολύ σκούρο κόκκινο χρώμα με σφιχτές ρόγες. Τα χρησιμοποιούσαν μόνο για καλό και πολύ πηχτό κρασί.
 8. Παμίτια Κόκκινα. λεπτόφλουδα, ιδιαίτερα πολύ γλυκά.
 9. Χαβουζαλήδες Επιτραπέζια, με άσπρο χρώμα και χονδρή φλούδα. Τα κρεμούσαν /κλημαντάρες/ γιατί διατηρούνταν μέχρι τα Χριστούγεννα, σε καλή κατάσταση.
 10. Μπουγιαμάδες Το χρώμα τους πολύ σκούρο. Τα έριχναν στο πατητήρι για να πάρει σκούρο χρώμα το κρασί.
- Οι εργασίες στο αμπέλι

Όταν τελείωνε ο τρύγος συνήθως στα μέσα του Σεπτεμβρη, η πρώτη εργασία που έκανε ο αμπελουργός ήταν το βαθύ σκάψιμο με το δικέλι και η λίπανσή του με κοπριά ζώων. Αργότερα στις αρχές του Φλεβάρη, γινόταν το κλάδεμα. Ο αμπελουργός κλάδευε /έκοβε/ τα περίσσια κλαδιά/βέργες/ και άφηνε μόνο δύο ή τρία, με δύο ή τρία μάτια /τσιούμπλες/ στο καθένα. Μετά το έσκαβε και πάλι με το δικέλι. Από τα μάτια έβγαιναν οι βλαστοί αλλά και πολύ μικρά βλασταράκια/παράσιτα/. Αυτά τα έκοβε για να μεγαλώσουν τα μεγαλύτερα. Η εργασία αυτή λεγόταν βλαστολόγημα.

Με το χρόνο μεγάλωναν οι βλαστοί και πολλές φορές γινόταν πολύ ψηλοί. Τότε ο αμπελουργός έκοβε τις κορφές των βλαστών για να δυναμώσει το κλήμα. Για να προλάβει τις ασθένειες που προσβάλουν το αμπέλι/φυλλοξήρα/ κ.λ.π. έκανε ψεκασμούς με γαλαζόπετρα /δυο-τρεις/ και το θειάφιζε. Οι καλοί αμπελουργοί περιποιόταν πολύ το αμπέλι τους, έκαναν και τρίτο σκάψιμο, ξερίζωναν τα χόρτα, τοποθετούσαν στήριγματα/πασάλους/ στα κλήματα κ.λ.π.

Ο τρύγος στο Σουφλί

Για τους Σουφλιώτες στο όχι πολύ μακρινό παρελθόν, η εποχή του τρύγου έπερνε ένα ξεχωριστό χρώμα. Αποτελούσε σωστό πανηγύρι. Αρχιζε με την προετοιμασία των βαρελιών που γινόταν 10-15 ημέρες πριν από τον τρύγο. Τα έβγαζαν στις αυλές και αφού έκαιγαν το εσωτερικό τους με θειάφι τα έπλεναν στη συνέχεια με το ασβεστόνερο. Σε τελευταία φάση χτυπούσαν τα στεφάνια ώστε να εφίξουν τα βαρέλια και έτσι έτοιμα πλέον τα έβαζαν στη θέση τους για να δεχτούν το καινούργιο κρασί. Τις μέρες που του τρύγου οι δρόμοι του Σουφλίου γέμιζαν με γύφτους που πουλούσαν διάφορα καλάθια /μικρά-μεγάλα, χρωματιστά, τσιαβέλις, και κουσιόρις/.

Κάθε Σεπτέμβρη στις πλαγιές των λόφων που είναι ολόγυρα στο Σουφλί στα Γιαμάτσια, στον Αη-Διά, στη Μούρσα και στο Κιδύντερε τα αμπέλια έμοιαζαν μ'ένα ατέλειωτο χαλί κεντημένο με όμορφα και πολύχρωμα λουλούδια. Τα κλήματα στην αράδα κλαδεμένα και δεμένα με φορτωμένα τα κλωνάρια τους με λογιών-λογιών σταφύλια. Ήταν ο καιρός του τρύγου. Ένα πανηγύρι χαράς που κρατούσε ένα μήνα. Όλοι οι κάτοικοι, όλοι οι νυκοκυραίου είχαν αμπέλι και οι πλούσιοι και οι φτωχοί. Οι φτωχοί για λίγο σταφύλι, για λίγο κρασί όσο για το σπίτι και για λίγο πετιμέζι για τα γλυκά του χειμώνα. Οι καλοστεκούμενοι ξέχωρα από τις ανάγκες του σπιτιού και για κτήμα που τους έφερνε δεύτερο εισόδημα. Κάθε πρωί κάθε νοικοκύρης ξεκινούσε με τη φαμίλια του με τ'αργοκίνητο βοϊδάμαξο ή την νταλίκια που έσερνε γρήγορο άλογο για τον τρύγο. Στο πανηγύρι αυτό της δουλειάς ακολουθούσαν και καλεσμένοι γείτονες και συγγενείς που πήγαιναν να βοηθήσουν και αυτοί στο γιαρντίμ. Με το τραγούδι έφταναν στα αμπέλια. Ύστερα από λίγη ξεκούραση μια καθοδήγηση κι ένα μικρό κολατσιό από σκέτο ψωμοτύρι όλοι ρίχνονταν στη δουλειά με το καλάθι ο καθένας στο αριστερό χέρι. Αφού γέμιζαν τα καλάθια τους τα άδειαζαν στο αμάξι όπου επάνω στις τάλπες είχε στρωθεί μια φάθα και πάνω σαυτήν ένα καθαρό πανί.

Κατά την διάρκεια του τρύγου ο νοικοκύρης ξεχώριζε και σημάδευε τα πιο εκλεκτά και πιο καρπερά κλήματα για να κόψει αργότερα βέργες για φύτεμα και για μπόλιασμα. Σαν τέλειωνε ο τρύγος και ο ήλιος έγερνε στη δύση έζεφαν τ'άλογο στην φορτωμένη με σταφύλια νταλίκια και ακολουθώντας οι τρυγητάδες με τ'α καλάθια γεμάτα στους ώμους, γύριζαν στο σπίτι. Εκεί τους περίμενε στρωμένο τραπέζι και μετά το φαγητό με τα καλάθια γεμάτα σαν δώρο γύριζαν στα σπίτια τους. Ακολουθώς τα σταφύλια ακολουθούσαν το δρόμο για το πατητήρι ή τη στέρνα. Προηγουμένως έπρεπε να βρεθεί η κατάλληλη σπαραγγειά για να τοποθετηθεί στην τρύπα του πατητηριού ώστε ο μούστος να τρέχει εύκολα και καθαρός χωρίς ξένα αντικείμενα.

Μόλις έφταναν τα τελευταία σταφύλια στο πατητήρι ένα ή δύο άνδρες έμπαιναν μέσα αφού έπλενα καλά τα πόδια τους και πατούσαν τα σταφύλια. Αυτό επαναλαμβάνονταν για μερικές ημέρες ώσπου να πατηθούν καλά. Αν ήθελαν μπρούσικο κρασί άφηναντο μούστο με τα πατημένα σταφύλια, τα τσίπρα, για αρκετές μέρες ενώ για γλυκό κρασί τραβούσαν το μούστο σε δυο ή τρεις μέρες ή και αμέσως μετά το πάτημα. Αφού τοποθετούσαν το μούστο μέσα στα βαρέλια τον άφηναν να ζημωθεί καλά, να βράσει και μετά περίμεναν να σφίξει ο καιρός για να σύρουν το κρασί. Η εργασία αυτήν επαναλαμβάνονταν δυο η τρεις φορές όταν ο καιρός ήταν κρύος με αποτέλεσμα να έχουμε το φημισμένο και στις μέρες μας Σουφλιώτικο κρασί. Οι νοικοκυρές μόλις έβγαίνε ο πρώτος μούστος φρόντιζαν να φτιάξουν πικμέζ κι ριτσέλια. Απαραίτητο υλικό εκτός από το μούστο ήταν και το μουστόχωμα που το προμηθεύονταν από διάφορες περιοχές του Σουφλίου. Μια τέτοια περιοχή ήταν η αυλή του Κόντσαλα ή Κόκκαλη. Τα ριτσέλια αποτελούνταν από κομμάτια κολοκύθας ή κόρας καρπουζιού που πριν από το βράσιμο τα τοποθετούσαν σε ασβεστόνερο για να σφίξουν. Η εργασία αυτή γινόταν στις αυλές ή στα κελάρια και παρουσίαζε ξεχωριστό ενδιαφέρον για τα παιδιά καθώς καθισμένα γύρω από τη φωτιά περίμεναν να βγούν τα πρώτα ριτσέλια για να τα δοκιμάσουν.

Μια άλλη συνέπεια του τρύγου ήταν η παρασκευή του τσίπουρου. Στο Σουφλί κάποτε υπήρχαν πολλά καζάνια όπου εκτός από τους παραγωγούς συγκεντρώνονταν και διάφορες παρέες. Αυτοί τις νύχτες κρατούσαν συντροφιά τον παραγωγό και τον καζαντζή φήνωντας κυδώνια ή πατάτες στη χόβολη και στην καλύτερη περίπτωση Σουφλιώτικα λουκάνικα. Καθισμένοι γύρω από τη

χόβολη έπινα από το καινούργιο τσίπουρο με μια χαρακτηριστική μικρή κρατσούνα λέγοντας μασάλια και ανέκδοτα. Βέβαια και στις μέρες μας γίνεται τρύγος, παρασκευάζεται κρασί και τσίπουρο, εξέλιπε όμως το χρώμα και ο πανηγυρικός χαρακτήρας. Οι τρυγητές πληρώνονται μεροκάματο και μεταφέρονται στ' άμπέλια συνήθως με τρακτέρ ή αυτοκίνητο. Τα παιδιά δεν περιμένουν τα πρώτα ριτσέλια ούτε παρέες συγκεντρώνονται τις νύχτες στα καζάνια που άλλωστε έχουν μείνει πολύ λίγα.



1905. Οι Σουφλιώτες πουλούν σταφύλια στην Αδριανούπολη.

4. Βαρελάς

Ο Σουφλιώτης τεχνίτης φιλοδοξούσε τα αντικείμενα που κατασκεύαζε να είναι τα καλύτερα γιαυτό διάλεγε τα κατάλληλα και καλύτερα υλικά για την τέχνη του.

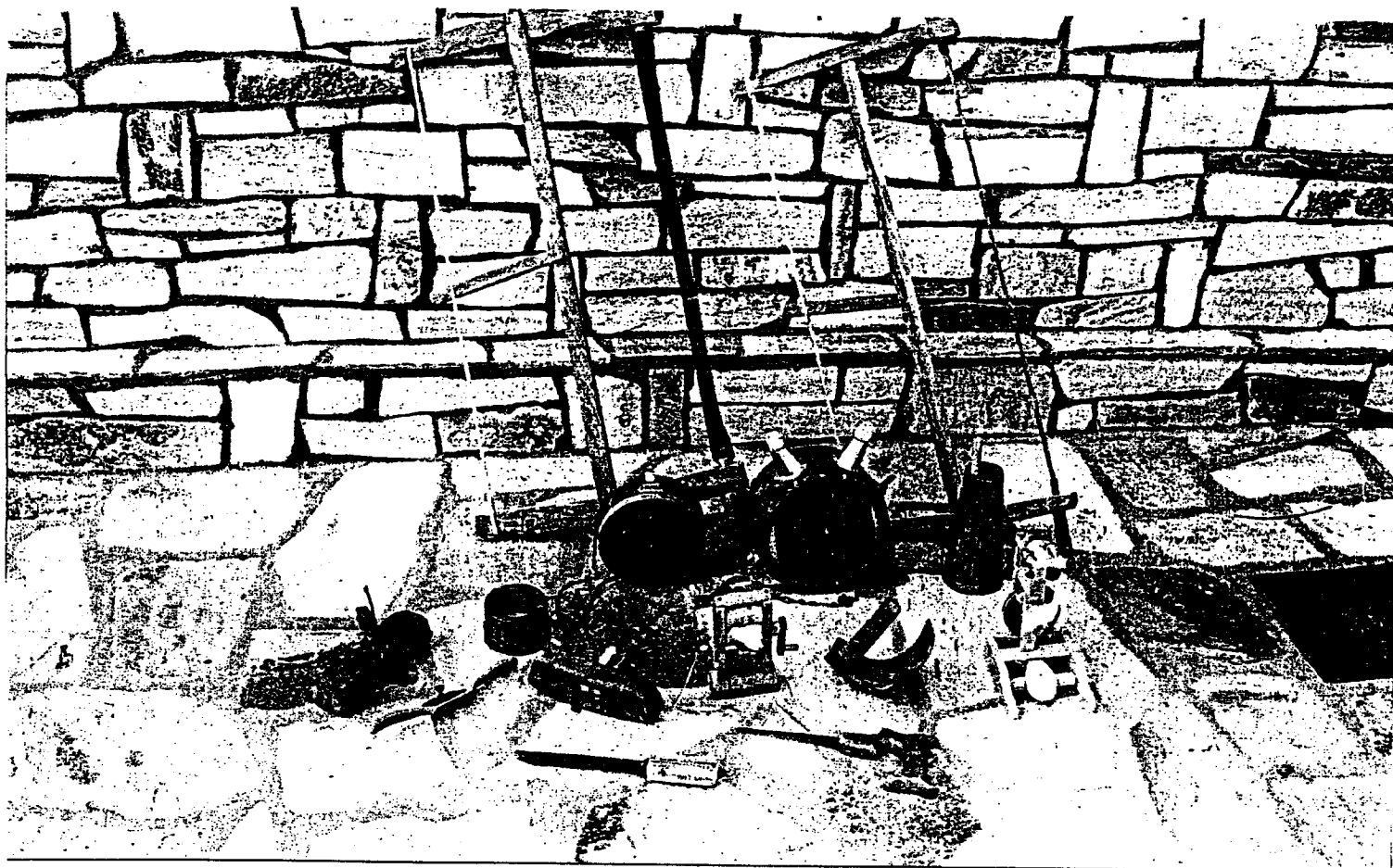
Έτσι ο βαρελάς διάλεγε το ξύλο της βελανιδιάς για την κατασκευή των βαρελιών, γιατί με το ξύλο αυτό τα βαρέλια ήταν πολύ γερά, αλλά και το ξύλο της μουριάς γιατί με αυτό έδιναν στο κρασί καλή γεύση.

Αφού ετοίμαζε τις σανίδες για την κατασκευή των βαρελιών, τις έβραζε και τις έδινε μια κλίση για να είναι κυρτές, μικρότερη στο κάτω μέρος και μεγαλύτερη στο επάνω. Έπειτα τις συναρμολογούσε, έκοβε τρεις μεταλλικές λάμιες /λουρίδες που τις αγόραζε έτοιμες/ στο μήκος που χρειαζόταν και περιτύλιγε το βαρέλι για να είναι γερό.

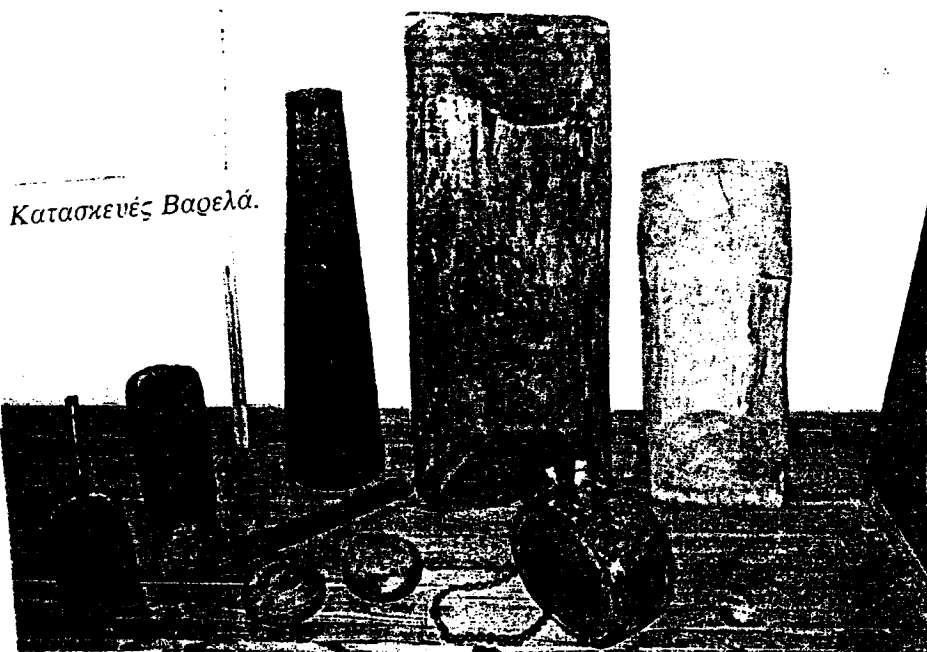
Την ντουμπόλα, δοχείο όπου χτυπούσαν το κομμένο γάλα με το ντουμπουλόξυλο για να βγάλουν ο βούτυρο, την έφτιαχνε με το ξύλο του κέδρου. Επίσης την καρδάρα όπου έμπαινε το γάλα όταν άρμεγαν τα πρόβατα και τα κατσίκια οι βλάχοι, το γιατίκ' /στρογγυλό δοχείο νερού/ που έπαιρνε μαζί του στο χωράφι ο γεωργός και το γιατίκ που είχε μαζί του ο τσομπάνης, ήταν από ξύλο κέδρου.

Το σκαφίδι όπου η νοικοκυρά ζύμωνε το ψωμί, τη σκάφη που έπλεναν τα ρούχα, τη μηχανή που έγνεθαν το βαμβάκι /τσικρίκ/, το μεγάλο ξύλινο γουδί με το στούμπο που χτυπούσαν το βρέγμένο σιτάρι για να ξεφλουδιστεί και να κάνουν βαρβάρα, το μικρό γουδί για σκορδαλιά, το εκκοκιστήριο βαμβακιού, γινόταν από επιλεγμένα πεύκα.

Δουλεύοντας έτσι με μεράκι και καλά υλικά ο βαρελάς, απέκτησε το όνομα του επιδέξιου τεχνίτη. Η εργασία του βαρελά έχει σταματήσει περίπου από το 1972.



Εργαλεία και κατασκευές του πατέρα του δασκάλου Αχιλλέα Τζιαμτζή.



Κατασκευές Βαρελά.

Η ντουμπόλα και το μικρό σκαφίδι είναι της Τούλας Σερέτη.



ΑΛΕΞΟΥΔΗΣ Ηλίας ετών 55
Βαρελοποιός



6. Γιαουρτζής

Μέσα σ' ένα μεγάλο γανωμένο μπακιρένιο καζάνι χωρητικότητας 25-30 οκάδων, στράγγιζε το γάλα ο γιαουρτζής περνώντας το από τρεις τσαντήλες που στερεωνόταν με μανταλάκια στο χείλος του καζανιού. Οπωσδήποτε το καζάνι έπρεπε να έχει δυο δάχτυλα νερό για να μην κολλήσει το αγνό πρόβειο γάλα όταν έβραζε. Κρατούσε αρκετά ο βρασμός για να γίνει το γιαούρτι πηχτό. Ανακατευόταν συνέχεια με ξύλινη κουτάλα λίγο καμπυλωτή για να ανακατεύεται καλά το γάλα.

Στη συνέχεια έχυναν το βρασμένο γάλα σε 2 ή σε 3 μεγάλες μπακίρες 8-10 οκάδων γανωμένες εσωτερικά και εξωτερικά που ήταν τοποθετημένες σε ξύλινη κάσα. Δοκίμαζαν το γάλα με το δάχτυλο αν είναι καυτό και όταν ήταν μέτριο έριχναν γιαούρτι και το ανακάτευαν. Αυτή ήταν η μαγιά.

Μετά έριχναν με την κουτάλα τη μαγιά σε τρία τέσσερα σημεία της μπακίρας. Σκέπαζαν την κάθε μπακίρα με καθαρό πανί και όλες μαζί με κουβέρτες για να διατηρηθεί η θερμοκρασία στο γάλα περισσότερο χρόνο και να πήξει. Σε τρεις τέσσερις ώρες το γιαούρτι ήταν έτοιμο.

Μερικές φορές γινόταν δοκιμή, τοποθετώντας το δάχτυλο ανάποδα στο γιαούρτι. Αν δεν κολλούσε, αν δηλαδή δεν είχε γάλα το δάχτυλο, ήταν σημάδι πως το γιαούρτι είχε γίνει και ήταν έτοιμο για πώληση.

Αγνό και νόστιμο ήταν το γιαούρτι που έκαναν ο Γρηγόρης Μπιστινας και ο Απόστολος Μουρίκας. Το κουβαλούσαν με μια μπακίρα σκεπασμένη με τζαντήλα για να μη σκονίζεται ή με δυο μπακίρες περασμένες σε χονδρό ξύλο που το στερέωναν στον ώμο τους και γύριζαν στις γειτονιές διαλαλώντας και πουλώντας το προϊόν τους.



Πλανόδιος πωλητής γιαουρτιού (Χρήστος Μουρίκας)
δεξιά ο Δημ. Μπιστινας.



ΜΟΥΡΙΚΑΣ Πασχάλης ετών 73
Γαλακτοπώλης

7. Γιαχανατζής

Ο φούρνος του γιαχαχά όπου φηνόταν το σουσάμι, ήταν στρωμένος με ολόισιες πέτρινες πλάκες καλή εφαρμοσμένες, χωρίς κενά, για να μη μπαίνει εκεί σουσάμι. Ήταν χωρισμένος με τοιχάκι ύψους 0,25 μ. σε δύο χώρους.

Στον ένα τοποθετούσαν το σουσάμι που θα φηνόταν και στον άλλο άναβαν τη φωτιά. Ο χώρος με πλάτος 0,50 μ. μπροστά από τον φούρνο ήταν όμοια κτισμένος, ονομαζόταν "φρύδι" του φούρνου και είχε προεξοχή "γκιουμπέ" 0,12 μ. Μια φουρνιά, /ένα νιουμπέτ έλεγαν/ είχε 40 οκάδες σουσάμι και έδινε 18-20 οκάδες λάδι.

Ο γιαχανατζής ζύγιζε 40 οκάδες σουσάμι και τὸ έβαζε σε σακί με πυκνή καναβάτσα. Είχε ένα ξύλινο κάδο χονδρό 0,02 μ. στενότερο στη βάση και πλατύτερο επάνω με ύψος 0,90 μ. διάμετρο 0,70 μ. Ήταν δεμένος με τρεις λαμαρινιένιες λουρίδες όπου άδειαζε το σουσάμι. Στη βάση του είχε μια τρύπα, που έκλεινε με πώμα, ύψους ενός μέτρου και στηριζόταν στο στόμιο ενός πιθαριού. Μέσα σ'αυτό χυνόταν το νερό του κάδου, μετά το πλύσιμο του σουσαμιού. Πριν άδειάσει ο γιαχανατζής το σουσάμι στον κάδο, έριχνε νερό και χονδρό αλάτι που έχει την ιδιότητα να σηκώνει ψηλά το σουσάμι και να μένουν κάτω τα πετραδάκια και τὸ χῶμα. Με φτιάρι ανακάτεψε καλά το σουσάμι για να πλυθεί και να μουσκέψει καλά.

Όταν έπλεε, το μάζευε με δερμάτινο κόσκινο, το άδειαζε σε κουβά και το έριχνε στο φούρνο. Άναβε το φούρνο κοντά στο τοιχάκι για να φήνεται καλά το σουσάμι και με ένα φτιάρο /γκέλμπερι/ το ανακάτεψε για να ψηθεί όλο ομοιόμορφα. Όταν ξάνθινε το σουσάμι και τριβόταν στο χέρι, σημάδι πως είχε ψηθεί, έβγαζε τα κάρβουνα από το φούρνο και μετά τραβούσε το σουσάμι, πρώτα με το γκέλμπερι και τελευταία με τη σκούπα, στο φρύδι του φούρνου. Έπειτα έπαιρνε το σνίκ /μεταλλικό κουβά/, το ακουμπούσε στο γκιουμπέ του φούρνου και στο σώμα του και τραβούσε το σουσάμι με τα χέρια του στο σνίκ. Όταν γέμιζε, το έβαζε στο κεφάλι του και πατώντας σε σκαλίτσα με δυο σκαλοπάτια το άδειαζε στο "σαπέτ". Επαναλαμβάνονταν η ίδια διαδικασία έως ότου μεταφερθεί όλο το σουσάμι.

Το σαπέτ είναι ένας μεγάλος ξύλινος κάδος με βάση τετράγωνη και τέσσερες πλευρές σε σχήμα τραπεζίου. Στο κάτω μέρος της μιας πλευράς είχε κοντά στη βάση τρύπα. Από εκεί χυνόταν το σουσάμι με χωνί που διχοτομούνταν σε σωλήνες στις δύο τρύπες που είχε επάνω η γιαχανόπετρα. Οι γιαχανόπετρες, λαξευμένες πέτρες μεγάλες με διάμετρο ένα μέτρο, ήταν καμπυλωτές όπως ο φούρνος και εφάπτονταν. Για να λειτουργούν καλά έπρεπε να είναι καλά ακονισμένες. Με σφυρί χτυπούσαν μία-μία τις τρύπες για να μεγαλώσουν. Όταν έζεφαν το άλογο στο γιαχανά, του φορούσαν παρωπίδες για να μη ζαλίζεται. Γύριζε συνέχεια γύρω από τις γιαχανόπετρες, συγχρόνως χυνόταν το σουσάμι από το σαπέτ στις δυο τρύπες της επάνω γιαχανόπετρας που γύριζε και αυτή, ενώ η κάτω έμενε ακίνητη.

Με την τριβή που γινόταν αλέθονταν το σουσάμι, γινόταν πολτός, που ονομάζεται ταχίνι. Στη συνέχεια χυνόταν στο αυλάκι που είχε η κάτω γιαχανόπετρα στην περιφέρειά της και από κει με αυλάκι σε ξύλινο κάδο χωρητικότητας σαράντα οκάδων.

Όταν τελείωνε το άλεσμα του σουσαμιού, δύο άνθρωποι σήκωναν μαζί τον κάδο και άδειαζαν το ταχίνι σε γανωμένο καζάνι, τοποθετημένο σε κτιστό τζάκι. Στο καζάνι το ταχίνι θα καθυοντιζόταν και για να μην κολλήσει έριχναν περίπου 15 οκάδες νερό. Έβαζαν αναμμένα κάρβουνα και ο γιαχανατζής ανακάτεψε συνέχεια το ταχίνι με ξύλινη κουτάλα.

Δοκίμαζε με το χέρι του το ταχίνι και όταν γινόταν βόλοι όπως ο ταραμάς, σημάδι πως είχε καθυοντιστεί. Ήριχνε 15 οκάδες λάδι στο ταχίνι.

Αναβε φωτιά για να βράσει το ταχίνι με το λάδι και συνέχιζε να ανακατεύει το μείγμα για να μην κολλήσει. Όταν σχηματιζόταν "μπουρμπούληθρες" καταλάβαινε ότι βγήκε το λάδι. Τραβούσε τα αναμμένα ξύλα και το άφηνε να κρυώσει.

Κατόπιν με κρατσούνα μάζευε το καθαρό λάδι που έπλεε και το άδειαζε σε μεγάλη πέτρινη λεκάνη χωρητικότητας σαράντα οκάδων. Η λεκάνη αυτή είχε την ίδια πέτρινη βάση με μια άλλη, που το επίπεδό της ήταν ψηλότερη και ήταν χωρισμένη με σανίδες σε πέντε αυλάκια. Σ αυτή τη λεκάνη ο γιαχανατζής τοποθετούσε ένα μεγάλο τετράγωνο "μουταφτσίδικο"/τρίχινο/ ύφασμα, όπου άδειαζε όλο τον υπόλοιπο πολτό. Μετά δίπλωνε τις τέσσερες γωνίες του υφάσματος πολύ σφιχτά. Με τη σφίχτρα που ήταν πάνω από τη λεκάνη, πίεζε σμηματικά τον πολτό ώσπου έβγαίνε όλο το λάδι του. Το λάδι αυτό χυνόταν στη λεκάνη όπου ήταν το πρώτο λάδι.

Το υλικό που έμενε στο μουταφτσίδικο ύφασμα λεγόταν κούσπα και ήταν πολύ θρεπτική τροφή για τα ζώα, ιδιαίτερα τις αγελάδες, γιατί έδινε περισσότερο γάλα.

Σε μια ημέρα ο γιαχανατζής έβγαζε δύο και σπάνια τρία νουμπέτια, γιατί το άλογο γινόταν ανήσυχο και έπρεπε να ξεκουραστεί.

Ο χρόνος που χρειαζόταν για να βγει ένα νουμπέτι ήταν περίπου τρεις ώρες.

Σε όλα τα στάδια επεξεργασίας του σουσαμιού /ψήσιμο, καβούρντισμα, ταχινιού, βρασμός με λάδι/ έπρεπε να γίνεται καλή εργασία γιατί διαφορετικά υπήρχαν επιπτώσεις στην ποιότητα και ποσότητα του λαδιού.

8. Καρεκλάς

Στο μαγαζί του ο καρεκλάς Δημοσθένης Σταυρινός είχε ένα μεγάλο πάγκο μήκους 2 μ. και πλάτους μισό μ. Σαυτό είχε τα εργαλεία του που χρησιμοποιούσε για την εργασία του. Ένας δεύτερος πάγκος μήκους 1μ. και πλάτος μισό πολύ χονδρός περίπου 20 εκατ. με ελεύθερο τον γύρω του χώρο χρησίμευε για το μοντάρισμα /συναρμολόγηση/ που γινόταν με πολλά χτυπήματα.

Για την κατασκευή του ξύλινου σκελετού της καρέκλας χρησιμοποιούσε ξύλο καρυδιάς, μουριάς και οξιάς. Για την ψάθα της καρέκλας χρησιμοποιούσε παλαιότερα το στρογγυλό φαθόχορτο. Αργότερα χρησιμοποιούσε και το νάυλον σχοινί. Το στρογγυλό φαθόχορτο ήταν φυτό που ζούσε στα έλη /γκιόλια/. Πήγαινε στα έλη που υπήρχε φαθόχορτο, έμπαινε στο νερό σε βάθος 1 μ. έκοβε το στρογγυλό φαθόχορτο το στέγνωνε στα χωράφια και το μετέφερε στο εργαστήρι του.

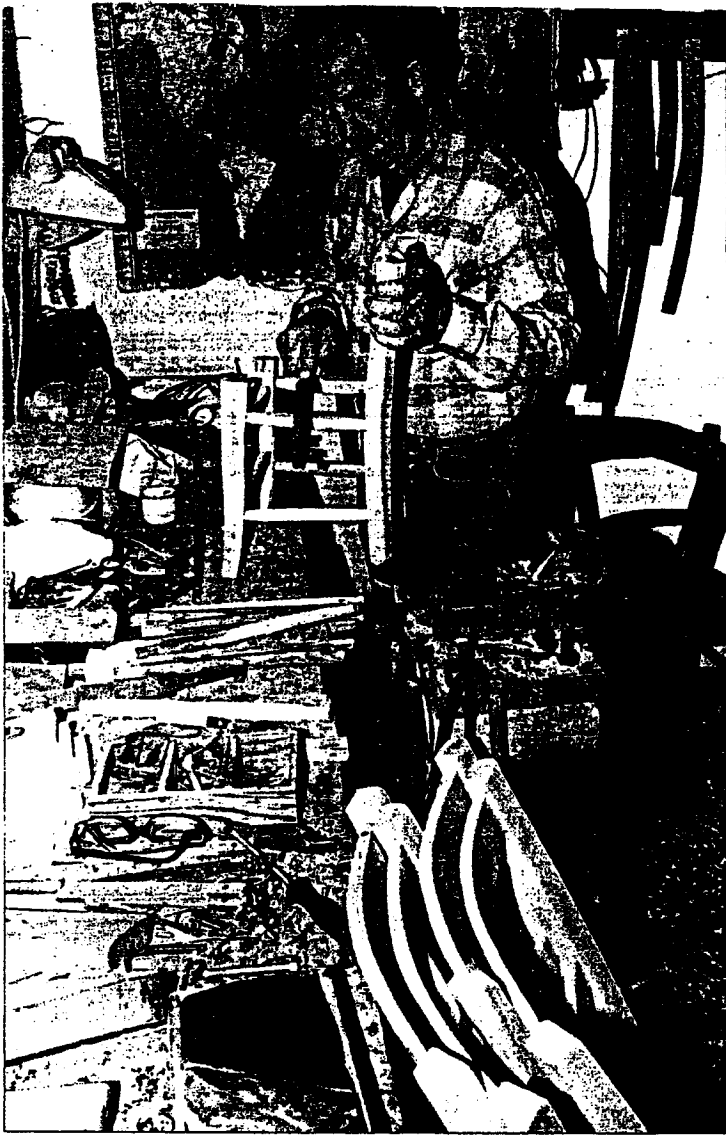
Τα εργαλεία που χρησιμοποιούσε για να κατασκευάσει το σκελετό της καρέκλας ήταν : το μέτρο που μετρούσε τα ξύλα, το πριόνι που τα έκοβε, η πλάνη /ροκάνι/ που πλάνιζε τα ξύλα για να γίνουν λεία, η σφίχτρα στην οποία τοποθετούσε ένα-ένα τα πλανισμένα ξύλα για να είναι σταθερά και με το ροκάνι έκανε το τελευταίο πλάκισμα για να γίνουν τα ξύλα περισσότερο λεία. Με την αρίδα άνοιγε στρογγυλές τρύπες στα πόδια της καρέκλας και εκεί έμπαιναν τα φαροκόκκαλα, οι τραβέρσες/ τα στρογγύλα ξύλα που ενώνουν τα πόδια.

Με το σκαρπέλο άνοιγε δυο στενόμακρες τρύπες, από μία στο κάθε μπροστινό πόδι. Εκεί έβαζε το ξύλο που λεγόταν "μπλαζόν". Σαυτό ακουμπούσαν τα πόδια όταν τα σηκώναμε.

Τα 4 ξύλα που ενώνουν τα πόδια της καρέκλας και είναι τυλιγμένα με το φαθόχορτο λέγονταν φαθόξυλα. Τα ξύλα όπου ακουμπούσαμε την πλάτη μας λέγονταν "γουλιά".

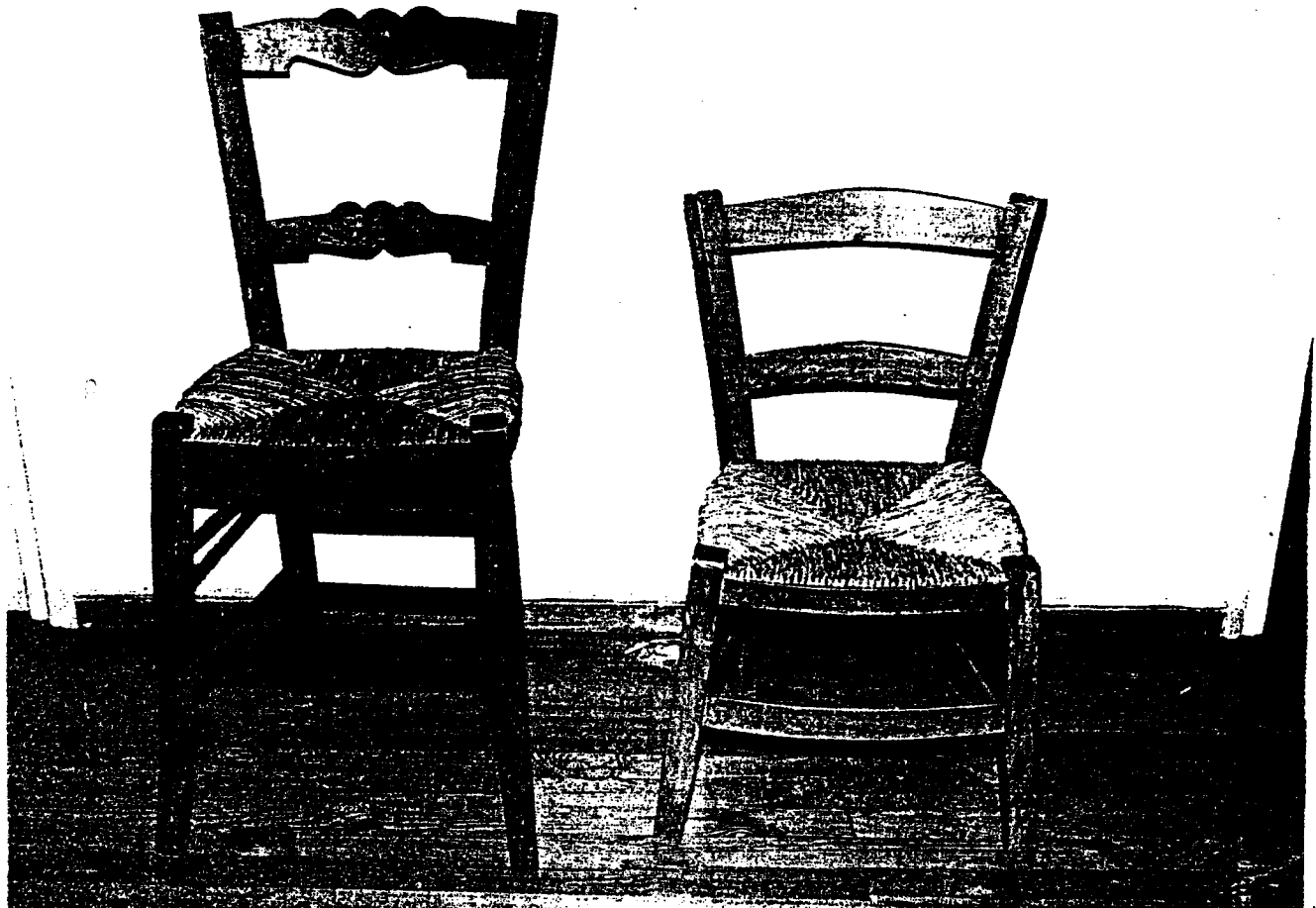
Όταν ήταν έτοιμα όλα τα ξύλα της καρέκλας γινόταν η συναρμολόγηση /μοντάρισμα/ και σχηματιζόταν ο σκελετός. Στην εργασία αυτή ο καρεκλάς χρησιμοποιούσε το σκεπάρνι και το βαρείό και δούλευε επάνω στον μικρό πάγκο. Έπειτα γινόταν το πλέξιμο της ψάθας με φαθόχορτο που το τύλιγε με βρεγμένα ξηρά φύλλα καλαμποκιού. Με το χρόνο καλυτέρευε την ψάθα της καρέκλας βάφοντας μερικά φύλλα του καλαμποκιού κίτρινα με ώχρα ή μπλέ με μπογιά. Έτσι έδινε καλύτερη όψη στην καρέκλα.

Η τελευταία εργασία ήταν το βάψιμο του σκελετού και το λουστράρισμα.



ΣΤΑΥΡΙΝΟΣ Δημοσθένης ετών 62
Καρεκλοποιός

Ο καρεκλάς Δημοσθένης Σταυρινός στο εργαστήριό του.



9. Παραγωγός καυσοξύλων και ξυλοκάρβουνου

Πρώτο μέλημά του να ορίσει την περιοχή από όπου θα έπαιρνε τα ξύλα που θα χρειαζόταν, και την ποσότητα του ξυλοκάρβουνου που ήθελε να κάνει. Πριν σημαδέψει τα δέντρα που θα έκοβε φρόντιζε να κάνει την καλύβα που ήταν απαραίτητη για τη ζωή του στο βουνό. Μετά ετοίμαζαν τον καμινότοπο. Ήταν χώρος ισοπεδωμένος και σε σχήμα κύκλου. Τα ξυλοκάρβουνα γίνονταν από ξύλο βελανιδιάς. Έκοβε ξύλα ανάλογα με την ποσότητα του κάρβουνου που ήθελε. Τα κομμάτιαζε στον τόπο που τα έκοβε και με το τσεκού έκανε ένα πολύ καλό κλάρισμα. Ακολουθως τα μετέφερε στον τόπο του καμινιού. Στο κέντρο του τοποθετούσαν ένα πάσσαλο ψηλότερο από το ύψος των ξύλων και γύρω έβαζε σκισμένα ξύλα κέδρου σε ύψος 70 εκατ. Επίσης τοποθετούσε ένα λεπτό ξύλο που η μια του άκρη ήταν στο κέντρο του καμινιού και η άλλη έξω από περιφέρειά του. Αρχιζε να τοποθετεί τα ξύλα από το κέντρο και από τις δυο πλευρές του ξύλου σε σχήμα κώνου φροντίζοντας να αφήνει κενά για τον αέρα. Έπειτα μάζευε τα πεσμένα φύλλα των δένδρων και σκέπαζε τον κώνο με πολλά φύλλα για να μπορεί να κρατήσει το χρώμα που θα έριχνε για να σκεπαστεί καλά. Μετά έβγαζε το λεπτό ξύλο έξω, τό έσκιζε, έβαζε στις σχισμές λάστιχο, τό άναβε και το ξανατοποθετούσε στη θέση του για να πάρει φωτιά το καμίνι στο κέντρο. Το τραβούσε και πάλι και το κενό που είχε δημιουργηθεί το έκλεινε με φύλλα, ξύλα και χρώμα.

Όταν η φωτιά έφτανε επάνω, σημάδι πως κήκε ο πάσσαλος, γέμιζε σφιχτά το κενό με ξύλα και χρώμα. Ύστερα άνοιγε φουγάρα/τρύπες για να μπαίνει αέρας/ συνήθως τρία ή τέσσερα και οπωσδήποτε από την πλευρά του βουνού. Όταν σε κάποια πλευρά χαμήλωνε το καμίνι, σημάδι πως εκεί τα ξύλα καιγόταν γρηγορότερα, τη χτυπούσε με ξύλινο κόπανο, έκλεινε τα φουγάρα που ήταν εκεί και άνοιγε σε διαφορετικό μέρος. Η παρακολούθηση του καμινιού ήταν συνεχής και η φωτιά έπρεπε να καίει σιγά. Προς το τέλος ξεσκέπαζε κυκλικά το καμίνι περίπου 10-15 εκατ. για να τελειώσει η καύση.

Μετά από τρεις ημέρες άρχιζε το ξεκαμίνιασμα. Με ξύλινη σκράνα από βελανιδιά που είχε ξύλινα καρφιά, τραβούσε τα κάρβουνα και τα ξεχώριζε από το χρώμα.

Τελευταία εργασία ήταν η συσκευασία των ξυλοκάρβουνων σε σακιά και η μεταφορά τους στην πόλη για πώληση.

10. Ο κεραμαρτζής

Ο χώρος που ονομαζόταν κεραμαριό ήταν μεγάλος ένα ή δύο στρέμματα ανάλογα με την ποσότητα των τούβλων και των κεραμιδιών που παρήγαγε ο κεραμαρτζής. Η πρώτη και μοναδική ύλη που χρησιμοποιούσε ήταν το χώμα που το έκανε τούβλα και κεραμίδια απαραίτητα για την κατασκευή των σπιτιών. Το έπαιρνε από τον κάμπο κατόπιν επιλογής. Για τούβλα έπαιρνε χώμα με λίγη άμμο και για κεραμίδια πιο παχύ. Είχε ένα απλό πηγάδι να παίρνει νερό. Δίπλα στο πηγάδι είχε λάκκο μήκους 4 μ. βάθους ενός μέτρου και πλάτους ενός μέτρου. Από το βράδυ κουβαλούσε χώμα και γέμιζε τον λάκκο. Μετά έριχνε το ανάλογο νερό και το άφηνε όλη τη νύχτα να φουσκώσει καλά, και να μη σκάσει. Την άλλη μέρα το πρωί ανακάτευε με το φραχτό και τα πόδια τη λάσπη.

Σε όλα τα κεραμαριά υπήρχε το λεγόμενο αλώνι, ένας πολύ μεγάλος χώρος με ειδικό ξύλο, που λεγόταν "γκραμπόυλα" ίσιαζε το αλώνι ώσπου τη επιφάνειά του γινόταν λεία. Κατόπιν το έβρεχε και έριχνε άμμο για να μη κολούν τα τούβλα και τα κεραμίδια που τοποθετούσε εκεί.

Ένας εργάτης κουβαλούσε το καρτόσι με τη λάσπη και το πήγαινε κοντά στο "τεσγιάκι" /μπάγκο/. Άλλος εργάτης άδειαζε τη λάσπη στον μπάγκο. Ο κάλφας /μάστορας/ γέμιζε τη διπλή ξύλινη φόρμα/καλούπι/ των τούβλων όπου ο ιδιοκτήτης είχε χαραγμένο το όνομά του με τα αρχικά του γράμματα. Ίσιαζε τέλεια την επιφάνειά της λεία και ήταν μαχαίρι το χέρι του. Την έπαιρνε άλλος εργάτης και την άδειαζε στο αλώνι. Συνέχεια, ο κάλφας γέμιζε γρήγορα τις τρεις φόρμες που είχε και συνέχεια δυο εργάτες τις πήγαιναν στο αλώνι και ξαναγύριζαν. Ο κάθε εργάτης είχε τη δική του σειρά και συναγωνιζόταν ποιος θα αδειάσει τα περισσότερα τούβλα.

Στο αλώνι άδειαζαν τα τούβλα μία ημέρα και τη δεύτερη τα γύριζαν πλάγια. Την τρίτη ημέρα τα αράδιαζαν "καφάσια" δηλαδή δύο τούβλα στην ίδια κατεύθυνση τα επόμενα δύο σε αντίθετη, σταυρωτά ανά δέκα.

Στη θέση αυτή έμεναν τα τούβλα ώσπου να στεγνώσουν 3-4 ημέρες ανάλογα με τον καιρό. Τα άψητα τούβλα μεταφερόταν στο καμίνι με τα "σαμάρια" που ήταν δυο σανίδες. Η μία ακουμπούσε στην πλάτη του εργάτη, η άλλη κάθετη στην πρώτη και τοποθετούσαν σαυτήν 16 τούβλα για μεταφορά. Όταν έφταναν στο καμίνι άλλοι εργάτες τους ξεφόρτωναν. Ο μάστορας που αράδιαζε τα τούβλα στο καμίνι έπρεπε να είναι έμπειρος στην εργασία αυτή για να φήνονται όλα τα τούβλα ομοιόμορφα. Το αράδιασμα γινόταν τοποθετώντας πέντε τούβλα στη σειρά και ένα δρόμο. Αυτό επαναλαμβανόταν ως το τέλος.

Για τα κεραμίδια έβαζαν στο λάκκο χώμα και η λάσπη που γινόταν έπρεπε να είναι πολύ μαλακή. Για να το πετύχουν αυτό έπρεπε να τη δουλεύουν πολύ χρόνο και επιδέξια. Τη λάσπη των κεραμιδιών τη μετέφεραν στον μπάγκο. Εκεί ήταν ο σιδερένιος σκελετός του κεραμιδιού σε σχήμα τραπέζιου.

Ο καλουπτσής έριχνε πρώτα λίγη άμμο και μετά τοποθετούσε την ανάλογη για ένα κεραμίδι λάσπη. Ίσιαζε με νερό την επιφάνειά της για να καλυφθούν οι πόροι και να μη σκάζει το κεραμίδι.

Δίπλα στον μπάγκο σε χαμηλότερο επίπεδο ήταν τοποθετημένη σανίδα και σαυτήν το λαμαρινιένιο καλούπι που είχε ακριβώς το καμπυλωτό σχήμα του κεραμιδιού. Με θαυμαστή επιτηδιότητα και ταχύτητα ο καλουπτσής τραβούσε και συγχρόνως πέταγε τον σιδερένιο σκελετό ενώ το κεραμίδι παρασυρόταν και κάλυπτε το λαμαρινιένιο καλούπι που είχε ένα σιδερένιο χερούλι.

Έπειτα το καλουπιασμένο κεραμίδι μεταφερόταν στο αλώνι που έπρεπε να είναι πολύ λείο. Τραβούσε το χερούλι του λαμαρινιένιου καλουπιού και έμενε το κεραμίδι στο αλώνι. Στη θέση αυτή έμεναν τα κεραμίδια μία ημέρα.

Τη δεύτερη ημέρα τοποθετούσαν εννέα κεραμίδια όρθια και ένα πλάγιο για να τα στηρίζει. Αυτές τις θέσεις τις έλεγαν "κούπες" και έμεναν δύο ημέρες. Μετά τα μετέφεραν στο καμίνι οι εργάτες και οι εργάτριες. Το καμίνι είχε δύο χώρους. Τον υπόγειο χώρο που ήταν το τζάκι του καμινιού και τον υπέργειο που ήταν ο φούρνος του καμινιού όπου τοποθετούσαν τα τούβλα και τα κεραμίδια για να ψηθούν. Ο υπόγειος χώρος ήταν ένα στενόμακρο δωμάτιο με χονδρούς τοίχους 80 εκατ. για να αντέχουν στην υψηλή θερμοκρασία που δημιουργόταν στο καμίνι και βάθειά θεμέλια ένα μ. Είχε μήκος 5 μέτρα πλάτος 3 και ύψος 1,80 μ. Στο χώρο αυτό ήταν κτισμένα τα λεγόμενα "κιμέρια" με καμπυλωτή οροφή, είδος στοών σε τρεις ή τέσσερες σειρές. Στα κιμέρια αυτά τοποθετούσαν τα ξύλα, μακριά και πολλά ξύλα. Έξι ως οκτώ αμάξια ξύλα καίγονταν ώσπου να τελειώσει το καμίνι. Η οροφή των κιμεριών ήταν επίπεδη σοβαντισμένη με ορισμένες τρύπες, τα τζακάκια. Από αυτά περνούσε ο καπνός και η φλόγα που ζέστανε και έφηνε τα τούβλα και τα κεραμίδια. Σε μια γωνιά του υπογείου αυτού δωματίου ήταν το τζάκι που λεγόταν "κιουρχάν". Από εκεί άναβαν φωτιά σε όλα τα κιμέρια.

Στον υπέργειο χώρο του καμινιού υπήρχε πόρτα στην αντίθετη μεριά του κιουρχάν από την οποία περνούσε ο μάστορας και τοποθετούσε τα τούβλα και τα κεραμίδια, γιατί τα έφηναν μαζί. Την πόρτα αυτή τη βούλωναν όταν άναβαν το καμίνι. Τη φωτιά την παρακολουθούσαν συνεχώς. Έπρεπε τα τούβλα και τα κεραμίδια να ψήνονται ομοιόμορφα και με σιγανή φωτιά.

Σε ένα παραδοσιακό καμίνι τοποθετούσαν 5.000 τούβλα και 8.000 κεραμίδια.

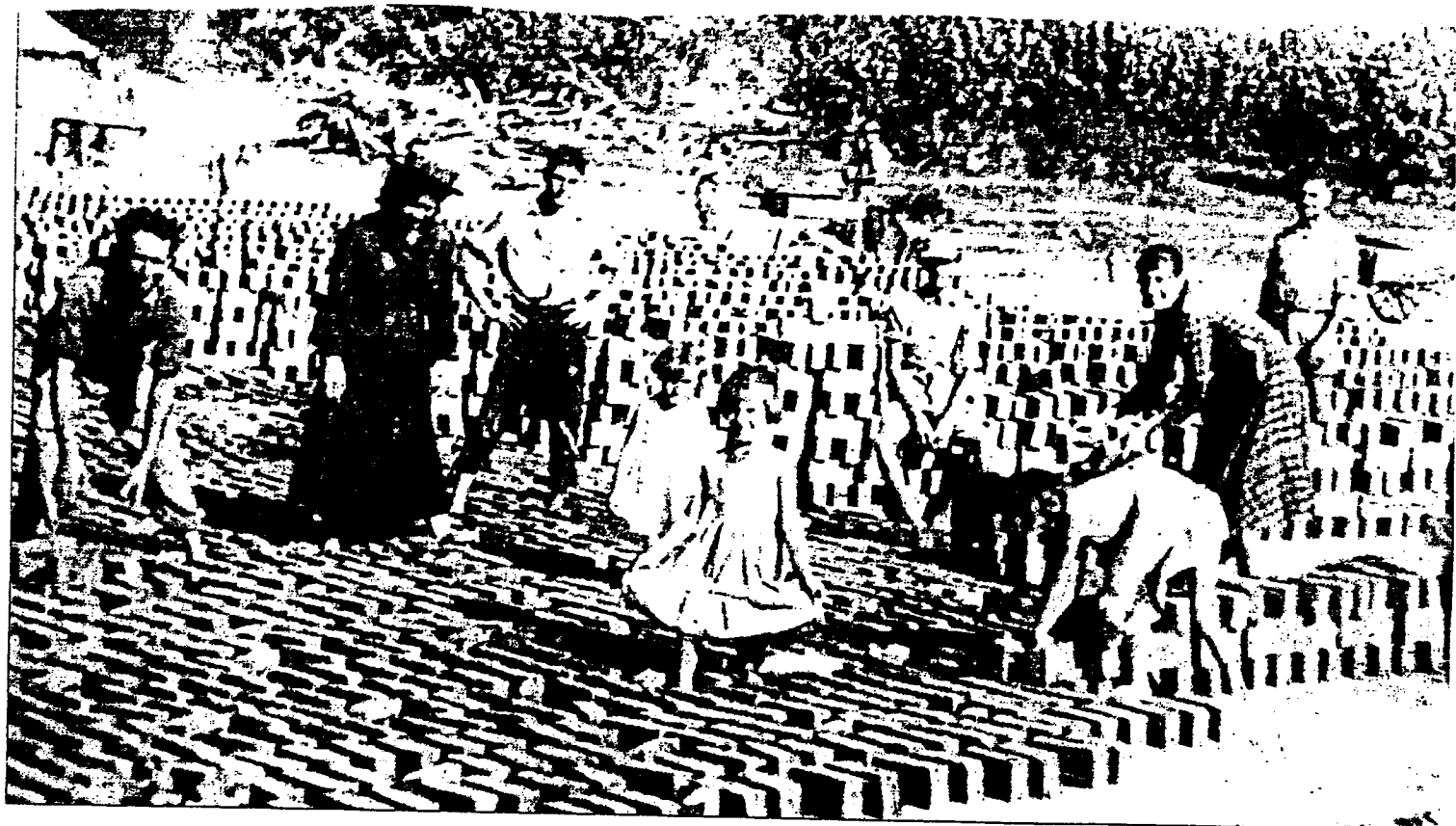
Η λειτουργία του παραδοσιακού καμινιού σταμάτησε στο Σουφλί το 1960



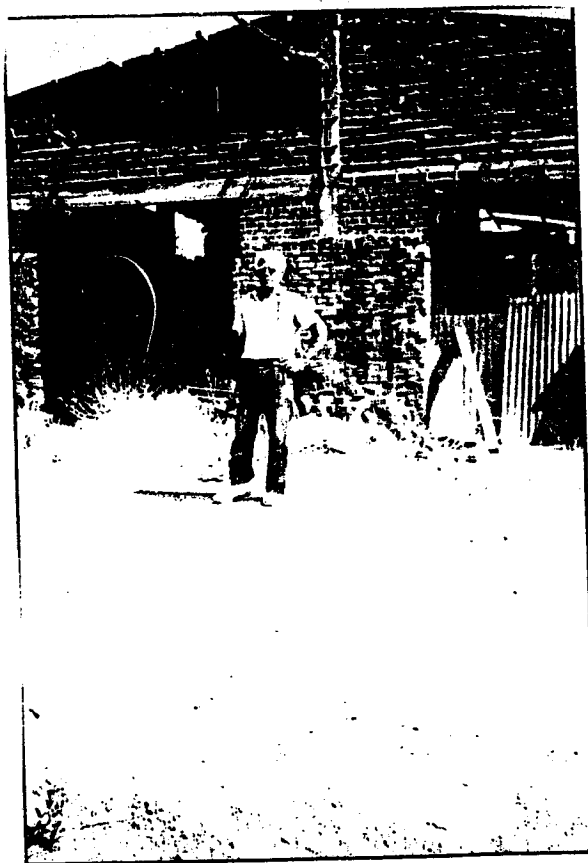
Στο «κεραμαρείο» του Χαράλαμπου Μύρου. Κάτω οι κορούλες του Βσιλική, Ερμιόνη, Ναυσικά.



Το κεραμαρείο του Χαράλαμπου Μύρου.



Τούβλα, τοποθετημένα «καφάσια». και άλλα απλά. Κεραμοποιείο Χ. Μύρου.



ΜΗΙΑΚΛΟΥΔΗΣ Ευάγγελος ετών 57
Κερκισσιός

11. Λαναρτζής

Η Σουφλιώτισσα που ήθελε να κάνει μάλλινο νήμα, την Άνοιξη, όταν κούρευαν τα πρόβατα, αγόραζε μαλλί, το ζεματούσε για να είναι καθαρό το αλέγγαινε /άνοιγε/, το τοποθετούσε σε ένα μεγάλο καλάθι/καλαθίνα/ και το πήγαινε στη λανάρα.

Η λανάρα είναι μια μηχανή αρκετά μεγάλη που λειτουργούσε με ηλεκτρικό ρεύμα, όπως η κυλιόμενη σκάλα.

Ο λαναρτζής έθετε σε κίνηση τη λανάρα και συγχρόνως τοποθετούσε λίγο-λίγο το μαλλί στην επιφάνειά της. Δουλεύοντας η λανάρα έκανε αφράτο το μαλλί και το τύλιγε σε "τλούπες" κατάλληλες για γνέσιμο.

Το επάγγελμα αυτό έχει εκλείψει.

12. Μποζατζής

Ο μποζάς γινόταν από κεχρί που το άλεθαν σε χερόμυλο. Το περιεχόμενο αυτό το έβαζαν τρεις ώρες σε μεγάλο καζάνι και το ανακάτευαν με ξύλινη κουτάλα για να μη κολλήσει. Σαυτό παρέμενε σκεπασμένο περίπου μια ώρα για να χυλώσει. Έπειτα άδειαζαν το χυλό στο σκαφίδι και το ανακάτευαν για να κρυώσει και το σκέπαζαν με μιά κουβέρτα για να φουσκώσει.

Την άλλη μέρα έβαζαν σε ένα κάδο ξύλα και σαυτά ειδική σίτα με κασνάκι/περίγυρο/. Έπαιρναν χυλό από το σκαφίδι, τον έβαζαν στη σίτα, έριχναν λίγο χλιαρό νερό και το πίεζαν με μια τετράγωνη σανίδα.

Ο χυλός αραιώνει και έπεφτε στον κάδο. Έριχναν συνεχώς χυλό και λίγο νερό ώσπου να αδειάσει το σκαφίδι. Αυτόν τον αραιωμένο χυλό τον σκέπαζαν με κουβέρτα για να είναι καθαρός και τον άφηναν στον κάδο ώσπου να κρυώσει. Ο μποζάς ήταν έτοιμος για πούλημα.

Ο Δημήτρης Μπαμπάρας πρώτος σαυτό το είδος έλεγε ότι ο χυλός αυτός ήταν ωφέλιμος σε όλους ιδιαίτερα σε γυναίκες που θήλαζαν.

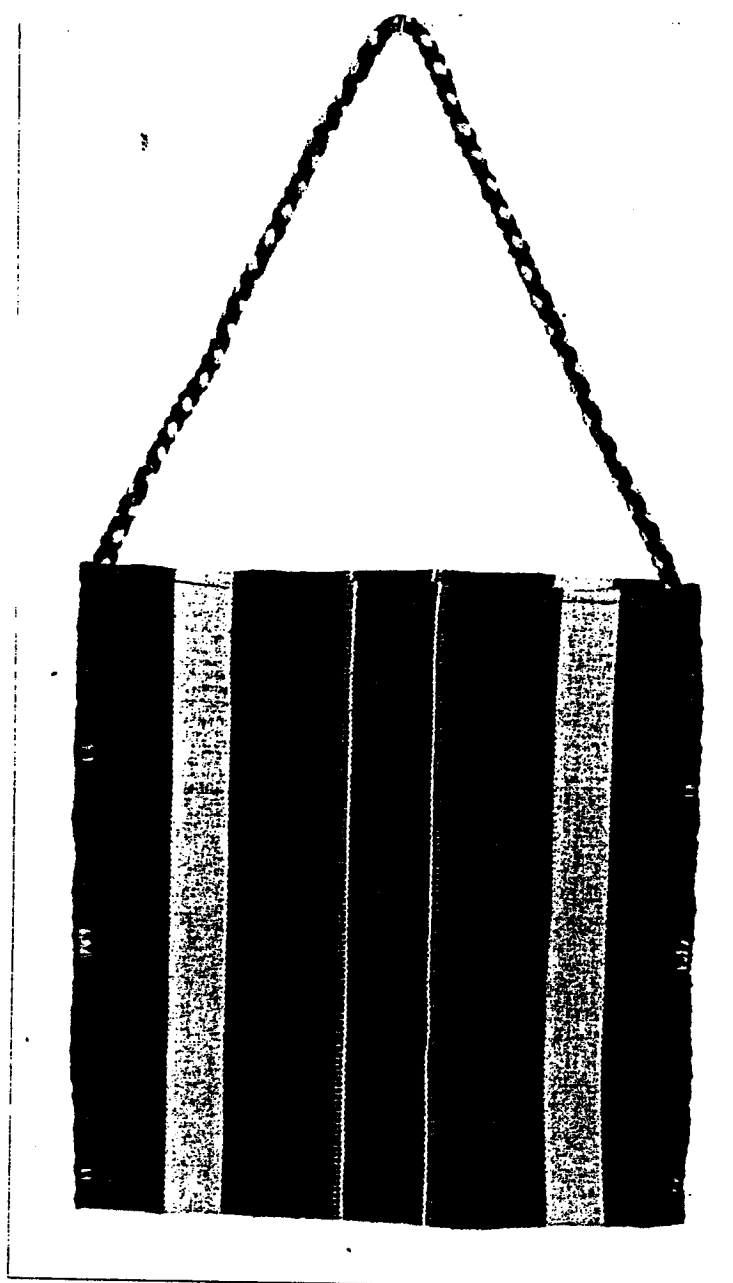


Ο «Μποζατζής» Δ. Μπαμπάρας στο εργαστήριό του.

13. Μουταφτσής

Τον Μάη όταν κούρευαν τα γίδια ο μουταφτσής/Κουρούδης Δημήτρης/, αγόραζε το γιδόμαλλο και το ξεχώριζε σε χρώματα /λευκό, κόκκινο, γκριζο, μαύρο/. Το στοίβαζε, το χτυπούσε δυνατά σε σανίδα με ξύλινα καρφιά μήκους 1,20 μ. και πλάτους 0,80 μ. Τέσσερις φορές : επανελάμβανε το στοίβαγμα ώσπου άνοιγε καλά το γιδόμαλλο και γινόταν αφράτη τλούπα /τούφα/. Με τα δυο του χέρια συγχρόνως τραβούσε την τλούπα και τη έστριβε στο τσικρίκι. Η δίκλωνη αυτή κλωστή υφαίνονταν στον αργαλειό. Με τα υφαντά αυτά που ήταν πολύ γερά έφτιαναν τα "μουταφτσίδικα" κιλίμια, τα δισάκια, τα σακιά για σιτάρι, τους αλογοτροβάδες που τους κρεμούσαν στο λαιμό των αλόγων όταν έτρωγαν και τα τσιόβλια για σκέπασμα των ζώων το χειμώνα /αλογότσιουλα, βοϊδότσιουλα/.

Η τέχνη του μουταφτσής ήταν πολύ παλιά και διδάχτηκε από τον Γιάνη Κουρούδη στο γυιό του Δημήτρη και τη νύφη του Μαρία που ήταν και οι τελευταίοι που άσκησαν αυτό το επάγγελμα μέχρι το 1975.



Αλογοτροβάς. Κατασκευή Μουταφτσής

14. Μπαξεβάνης

Από την άνοιξη, στα μισά του Μάρτη, σαν έλιωναν τα χιόνια, κι ο ήλιος άρχιζε να ζεσταίνει τη γή και το χώμα ήταν ακόμη νωπό, οι μπαξεβάνηδες στο Σουφλί άρχιζαν να οργώνουν τη γή στους μπαξέδες τους.

Στα παλιά χρόνια μπαξέδες είχαν: στα Γιαμάτσια ο Κακαλής και ο Ανδρούδης και σε διάφορες περιοχές του Σουφλιώτικου κάμπου, ο Ποιμενίδης, ο Κατσιάφας, ο Τσιγκέλ'ς, οι Μπαξεβάνηδες, ο Γκαγκούλιας, ο Πρέπους, ο Παλαβούιζ', ο Καλδούδ'ς, ο Μούτας, ο Μαλουσάρ'ς, ο Φύλλιας και άλλοι, έφκλιαναν και πρώτο και δεύτερο όργωμα με τα σιδερένια άροτρα που τραβούσαν γρήγορα άλογα και με σβάρνες τριβόλιαζαν τα τιζέκια και έφκλιαναν το χώμα αφράτο. Κι ύστερα οι μεγάλοι με τα τσαπιά έφκλιαναν τα ουτσιάκια

Άρχιζαν τότε οι φαμίλιες τους αγόρια και κορίτσια να φυτεύουν τα φυντάνια από τα πρώιμα λαχανικά, τα μαρούλια, τα κρεμμύδια, τα σκόρδα, τα κουκιά και άλλα που τα είχαν σε φυτώρια προστατευμένα από τους βοριάδες και προφυλαγμένα με φράγματα από κλαδιά και σκεπασμένα με ψάθες

Άρχιζαν το Μάρτη με το όργωμα, το ξεχορτάριασμα και το φύτεμα των φυντανιών, βούλευαν ολόκληρο το καλοκαίρι και το Φθινόπωρο μέχρι τον Αη-Δημήτρη που τελείωναν οι συγκομιδές των χειμωνιάτικων.

Ατέλειωτη και κοπιαστική η δουλειά κάθε μέρα από το πρωί ως το βράδυ Σκάψιμο, φύτεμα, πότισμα, βοτάνισμα και μάζεμα. Κάθε μέρα το άλογο γύριζε στο μαγγανοπήγαδο με δεμένα μάτια για να μη ζαλίζεται και έβγαζαν οι αλυσόδετοι κουβάδες το νερό, που καθώς έτρεχε από τα αυλάκια πότιζε όλα τα ουτσιάκια με τα λαχανικά.

Όταν άρχιζε το μάζεμα των ανοιξιλάτικων λαχανικών κάθε Σάββατο που γινόταν παζάρι στα πεζοδρόμια και στην πλατεία της αγοράς, με την αράδα ο ένας δίπλα στον άλλο άπλωναν τη σοδιά τους για πούλημα. Όταν έρχονταν το καλοκαίρι κι άρχιζαν να βγαίνουν και άλλα λαχανικά, γυρνούσαν σ'όλες τις γειτονιές και τα πουλούσαν.

Οι μπαξεβάνηδες είχαν για προστάτη τους τον Άγιο Τρύφωνα και γιόρταζαν την πρώτη μέρα του Φλεβάρη.

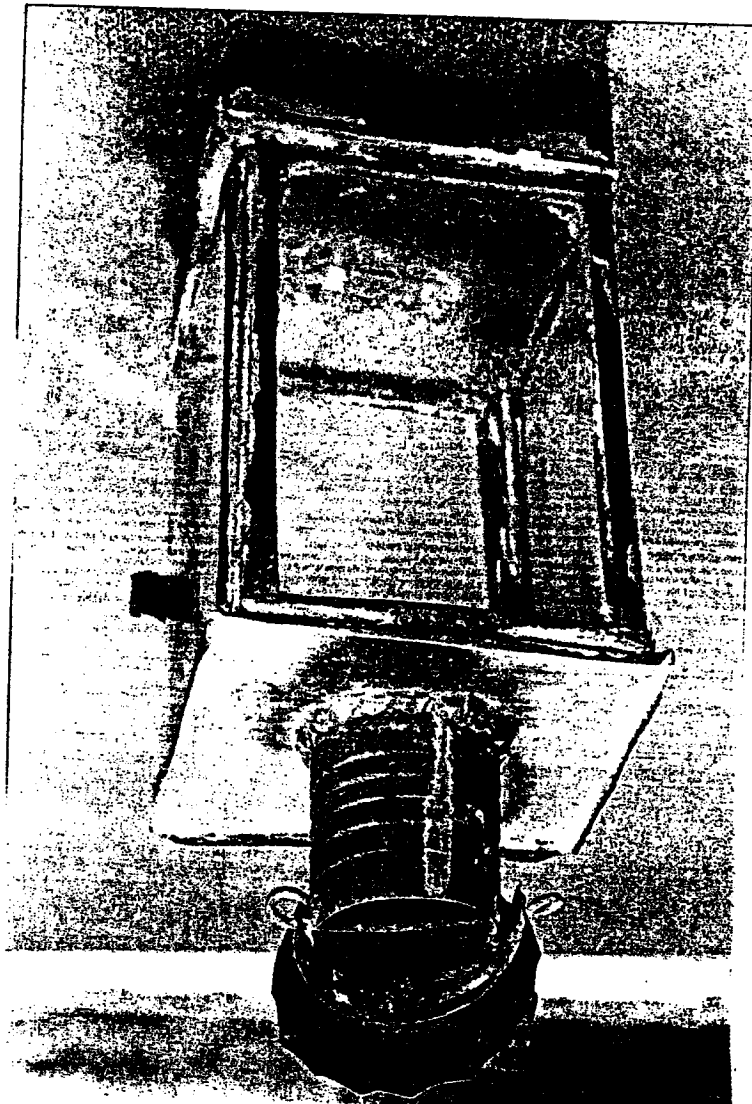
15. Νυκτοφύλακας

Στα παλαιότερα χρόνια πριν ακόμα φτάσει το ηλεκτρικό ρεύμα στην πόλη, η νύχτα παρουσίαζε μεγάλη γραφικότητα με τα αναμμένα φανάρια που ο νυκτοφύλακας πριν νυχτώσει καλά γύριζε στους δρόμους, έβαζε πετρέλαιο στις λάμπες και τις άναβε. Το πραγματικό του επίθετο ξεχάστηκε έμεινε όμως το επώνυμο "πασβάντης" που στην τουρκική σημαίνει νυκτοφύλακας. Όλη τη νύχτα και με οποιοδήποτε καιρό γύριζε στους δρόμους. Το χτύπημά του στη γη με τη χοντρή μαγγούρα του δήλωνε την παρουσία του και την καλή εκτέλεση του καθήκοντός του.

Κουραστική η νυκτερινή εργασία του πασβάντη όμως την εκτελούσε με μεγάλη υπευθυνότητα.

Η φύλαξη του Σουφλίου από το νυκτοφύλακα κράτησε ως τις 27-1-1929.

Το «λυχοφάγο» διαφυλάχθηκε από τη Λίτσα Σταυροπούλου



16. Ξυλουργός

Παλαιότερα στο Σουφλί υπήρχαν πολλοί Ξυλουργοί. Με την πάροδο των χρόνων λιγότεψαν. Τα εργαλεία που χρησιμοποιούσαν ήταν : Η πλάνη με την οποία έκαναν την επιφάνεια του ξύλου λεία. Το πριόνι με το οποίο έκοβαν τα ξύλα στο μέγεθος που ήθελαν. Η σιγάτσα πολύ παλιό και το μεγαλύτερο πριόνι του χεριού. "Γκινόσου" με το οποίο έκαναν τις πατούρες.

Το "νταμπλαρόκανο" με το οποίο έκαναν τις μεγάλες πατούρες. Η βαριοπούλα με την οποία χτυπούσαν το ξύλο για να εφαρμόσει καλύτερα. Το "ματκάπ" με το οποίο άνοιγαν τρύπες.

Το σκεπάρνι με το οποίο πελεκούσαν τα ακατέργαστα ξύλα.

Τα σφυριά με τα οποία κάρφωναν τα ξύλα μεταξύ τους.

Το βαριό που χτυπούσαν τα μεγαλύτερα ξύλα για να εφαρμόσουν.

Τα κατσαβίδια για να βιδώνουν τα καρφιά και τις βίδες.

Το "νταβίδ" ήταν σφίχτρα. Μαυτό έσφιγγαν καλά τα ξύλα τα ακινητοποιούσαν και μετά τα δούλευαν.

Η τανάλια με την οποία έβγαζαν τα καρφιά.

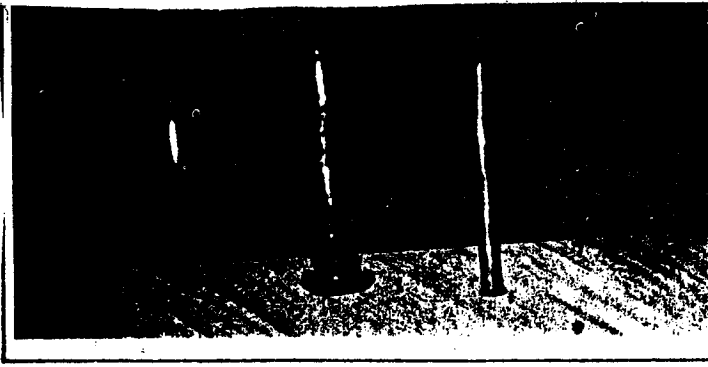
Η πένσα με την οποία έκοβαν το σύρμα και τα λεπτά καρφιά.

Αυτά είναι τα παραδοσιακά εργαλεία που χρησιμοποιούσαν παλαιότερα. Οι κατασκευές που έκαναν ήταν: κουφώματα, πόρτες, παράθυρα, παντσούρια, σκαφίδια που ζύμωναν οι νοικοκυρές το ψωμί, πινακωτές που τοποθετούσαν το γινωμένο ζυμάρι, καναπέδες, πολυθρόνες, αργαλειούς που δεν έλειπαν από κανένα Σουφλιώτικο σπίτι, ροδάνια, ανέμες και πολλά άλλα αντικείμενα.

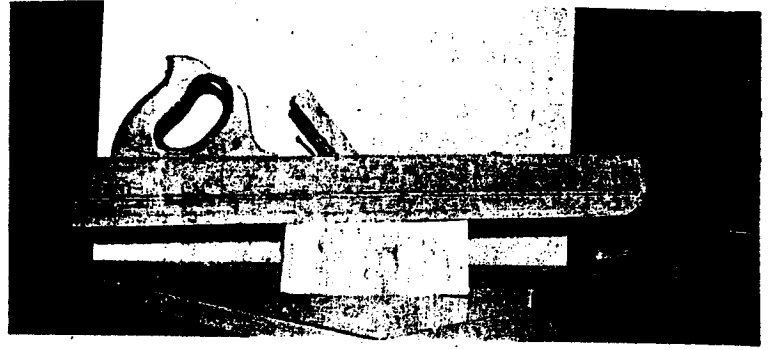
Στις κατασκευές επίπλων, καναπέδων, πολυθρονών μπουφέδων χρησιμοποιούσαν ξύλο καρυδιάς. Για αργαλειούς και κουφώματα ξύλο οξιός και για σκαφίδια πινακωτές, ροδάνια ξύλο πεύκου.



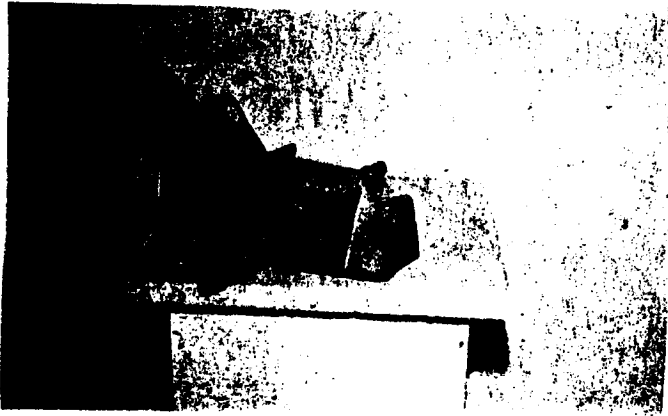
Ο Ξυλουργός Δημ. Μουτιάκας στο εργαστήριό του.



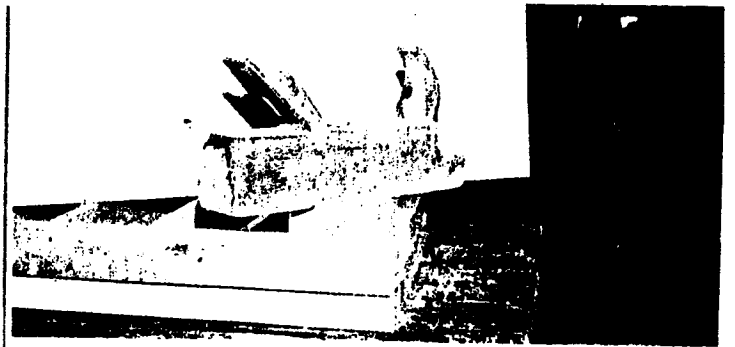
Οι ζουμπάδες.



Μια παλιά πλάνη.



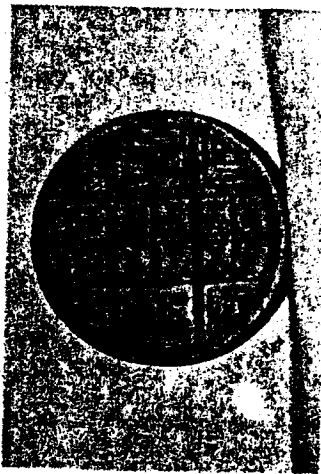
Ένα ακόμη ροκάνι



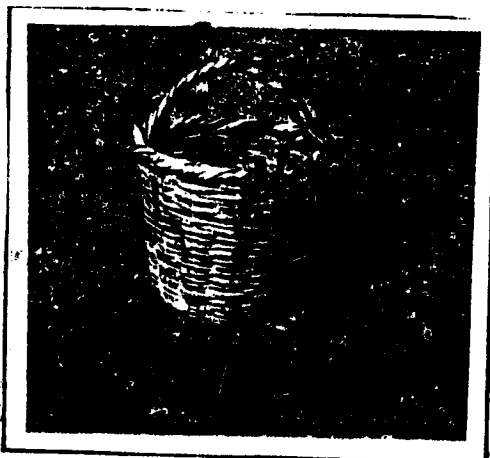
Το μικρό ροκάνι.



Ο ματάς



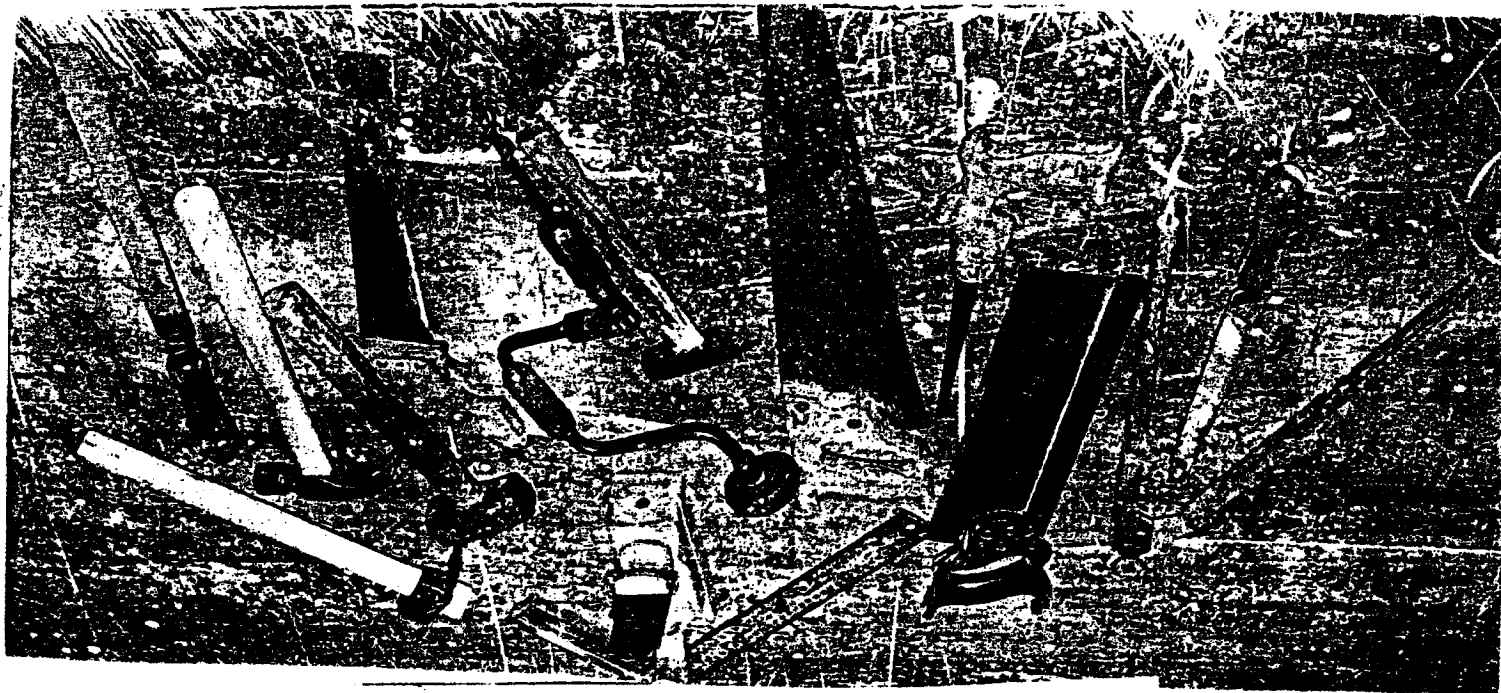
Η σφραγίδα του πρόσφορου.



Ένα καλάθι.



Η σκύλα.



Παραδοσιακά εργαλεία του ξυλουργού Δημήτρη Μουτιάκα.

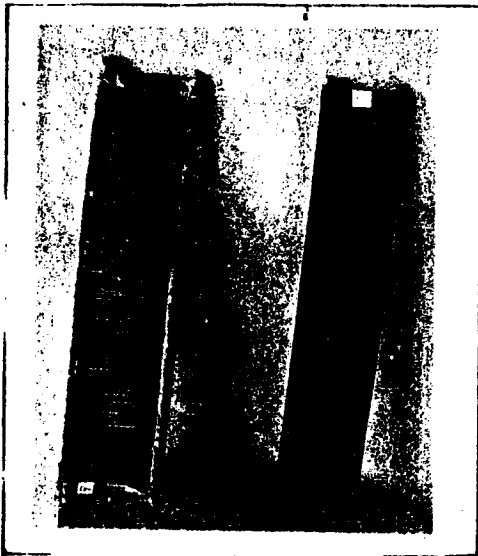


Κατασκευές Ξυλουργού. Ο σουφράς είναι της Τούλας Σερρέτη και η πινακιότη της Παναγιώτας Κυρανούδη.



4-5-1925. Αραμπατζήδες (κάροποιοι).

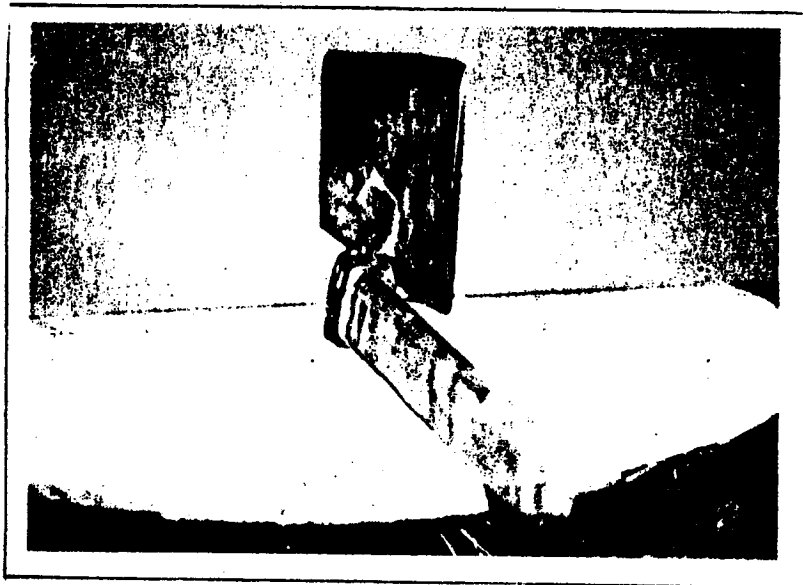




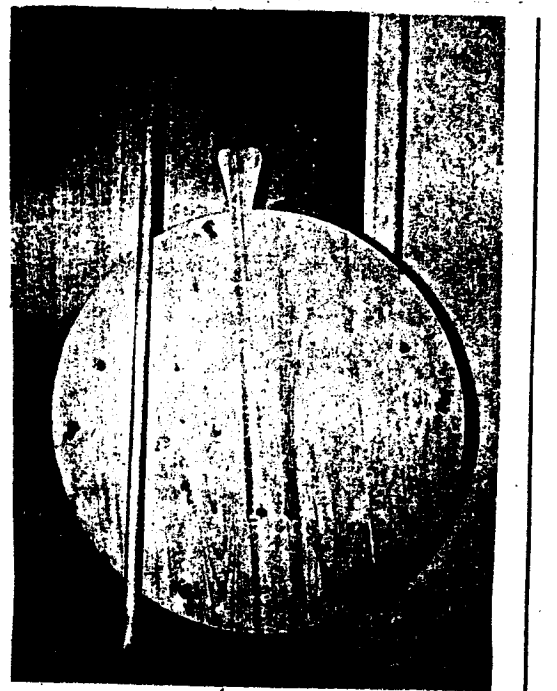
Δύο χτένια αργαλειού.



Ένας σύγχρονος αργαλειός.



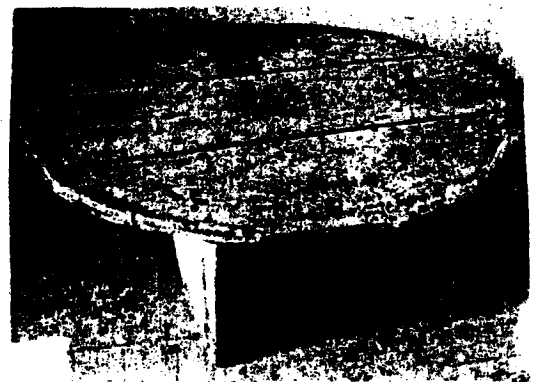
Η ταλιαδούρα.



Το πλαστήρι και ο κλώστης



Τα σ(χ)ερομύλια, που ενώ είναι ισομεγέθη, λόγω πλάγιας φωτογράφησης φαίνονται άνισα.



Ο σοφράς.

Ξύλινα εργαλεία Ξυλουργών

Εκτός από τους γεωργούς και πολλοί επαγγελματίες χρησιμοποιούσαν ξύλινα εργαλεία. Άλλα από αυτά ήταν ολόκληρα ξύλινα και άλλα είχαν ξύλινη μόνο τη χειρολαβή. Αυτά ήταν :

1. Η πλάνη. Αν αφήσουμε τον πάγκο του ξυλουργού-επιπλοποιού που δεν λείπει από κανένα ξυλουργικό εργαστήριο και που δεν παρουσιάζει κανένα ιδιαίτερο ενδιαφέρον, αφού είναι ένα μακρόστενο τραπέζι, ένα από τα πιο παλιά εργαλεία του ήταν η πλάνη. Αυτή χρησίμευε στον ξυλουργό για να ισιάζει μεγάλες επιφάνειες ξύλου και σανιδιών που προορίζονταν για έπιπλα και κουφώματα. Έβαζε λοιπόν πάνω στον πάγκο την τάβλα που είχε και άρχιζε το ροκάνισμα λειαίνοντας και ισιώνοντας τις ανώμαλες επιφάνειες. Έτσι ετοίμαζε σανίδια για τα έπιπλα. Απόγονός της είναι η σημερινή μηχανική και ηλεκτρονική πλάνη.

2. Ο γκινόςος. Αυτός είναι ένα μικρότερο ροκάνι ειδικό για να ανοίγουν αυλάκι πάνω σε κασώματα που προορίζονται για την τοποθέτηση τζαμιών. Το κατασκευαζόμενο αυλάκι το λένε γκινισιά. Επίσης μαυτό έκαναν την πατούρα στα ξύλινα παράθυρα, πόρτες και πορτόφυλλα ντουλαπιών, για να εφαρμόζουν πιο καλά στο κλείσιμο.

3. Η κόχα. Στα παλαιότερα χρόνια που δεν είχαν οι επιπλοποιοί τόσες ευκολίες, όταν ήταν ανάγκη, για καλύτερη εμφάνιση ενός επίπλου να κολλήσουν πάνω στα σανίδια έναν καπλαμά, αυλάκωναν την επιφάνεια τους με την κόχα. Το εργαλείο αυτό είχε την ιδιότητα να διαθέτει οδοντωτή κόψη στην ενσωματωμένη λάμα του. Με το αυλάκωμα αυτό στρωνόταν περισσότερη κόλλα και φυσικά ο καπλαμάς κολλούσε πάνω στα σανίδια στερεότερα.

4. Το ροκάνι. Το ροκάνι που και σήμερα δεν έπαψε να χρησιμοποιείται είναι περίπου μισό σε μέγεθος από την πλάνη και χρειάζεται και αυτό για να λειαίνει τις ανώμαλες επιφάνειες και φυσικά να ροκανίζει μικρότερα καθρόνια και σανίδια. Είναι και αυτό όπως και τα προηγούμενα, ολόκληρο ξύλινο εκτός από τη σφηνωμένη σιδερένια και κοφτερή λεπίδα του.

5. Το λουκάκι. Ένα ειδικό ροκάνι είναι το λουκάκι. Και είναι ειδικό γιατί ενώ όλα τα προηγούμενα έχουν βάση που σχηματίζει ορθή γωνία, αυτό αντίθετα έχει βάση στρογγυλή και φυσικά και η κόψη της λεπίδας του έχει βάση ημικυκλική. Κι αυτό γιατί προοριζόταν για να δημιουργεί λούκι στην πατούρα, δηλαδή αυλάκι στο κάτω μέρος του κασώματος των ξύλινων παραθύρων προς την έξω πλευρά τους για να φεύγουν τα βροχόνερα.

6. Ο κύβος. Επρόκειτο για ένα παράξενο εργαλείο του ξυλουργού που του χρησίμευε για το γώνιασμα επιφανειών κ.λ.π.

Εκτός από τα παραπάνω ξύλινα εργαλεία ο ξυλουργός διαθέτει και την πριονοκορδέλλα που τη χρησιμοποιεί εδώ και δεκάδες χρόνια και τα πριόνια που σήμερα όμως σπάνια χρησιμοποιεί γιατί τα έχει αντικαταστήσει με διάφορα ηλεκτροκίνητα.

Εργαλεία βαρελάδων

Ένας συμπαθής κλάδος βιοτεχνών ήταν και οι βαρελάδες. Τα βαρέλια μικρά και μεγάλα, οι ξύλινοι κάδοι και πολλά άλλα ήταν προϊόντα της φιλότιμης εργασίας τους. Για τη δουλειά τους χρησιμοποιούσαν πολλά εργαλεία. Δεν ήταν όλα ξύλινα αλλά αξίζει να τα περιγράψουμε πριν εξαφανιστούν λόγω της κρίσης του επαγγέλματος.

1. Οι γωνίες. Οι γωνίες είναι πολύ απλά εργαλεία φτιαγμένα από λεπτό σανίδι ή κόντρα πλακέ. Είναι όμως από τα πιο απαραίτητα γιατί μαυτές δίνει την ανάλογη κλίση στις δούγκες όπως λέγονται οι φέτες του βαρελιού και φυσικά και την κλίση σ' ολόκληρο το βαρέλι.

17. Σαμαράς

Ο Σαμαράς έκανε σαμάρια για άλογα, μουλάρια και γαϊδούρια. Τα υλικά που χρησιμοποιούσε ήταν το ξύλο της βελανιδιάς, το δέρμα προβάτου ή κατσικιού, η καναβάτσα, το σλάμα/ξηροί βλαστοί σιτηρών χωρίς στάχυ/, χονδρό σπάγγο και καρφιά.

Το μέτρο, το πριόνι, το σκεπάρνι, το σκί /μαχαίρι πλάτους 6 εκ. και μήκους 30 εκ./ με δυο ξύλινες λαβές στα πλάγια, το τρυπάνι, η σακοράφα και ο ξυλοφάης/είδος λίμας μήκους 30 εκ. και πλάτους 2 εκ. ήταν τα εργαλεία που χρησιμοποιούσε στη δουλειά του.

Πρώτα κατασκεύαζε το λεγόμενο σκελετό του σαμαριού. Διέλεγε 4 καμπυλωτά ξύλα μήκους 35 εκ. και πλάτους 8 εκ. Τα δυο τα χρησιμοποιούσε για το μπροστινό μέρος του σκελετού και τα άλλα δυο για το πίσω.

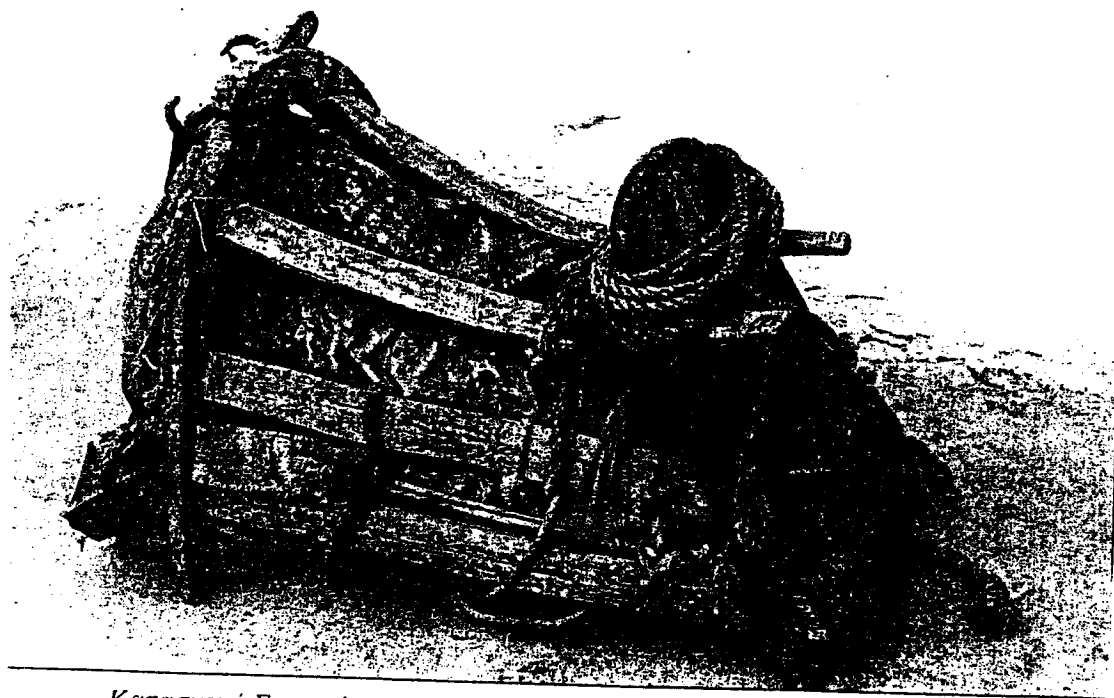
Για να γίνει λεία η επιφάνειά τους πρώτα τα πελεκούσε με το σκεπάρνι κατόπιν με το σκί και τελευταία το λείαινε με τον ξυλοφάη.

Με ειδικό τρυπάνι άνοιγε στο καθένα τρεις στενόμακρες τρύπες όπου έμπαιναν τα ξύλα που λέγονταν "καλούπια". Έπειτα ένωνε τα δυο καμπυλωτά ξύλα τοποθετώντας τις δύο άκρες σταυρωτά, τη μία πάνω στην άλλη, έτσι που να προεξέχουν 10 εκ. Η ίδια εργασία γινόταν και στα δυο καμπυλωτά ξύλα, που ήταν στο πίσω μέρος του σκελετού.

Μετά ετοίμαζε 6 ισομεγέθη ξύλα τα λεγόμενα "καλούπια" μήκους 52 εκ και πλάτους 6 εκ. Σαυτά έκανε την ίδια εργασία για να γίνει λεία η επιφάνειά τους. Στο πίσω μέρος του σκελετού τοποθετούσε ένα μικρό σίδερο που οι άκρες σχημάτιζαν δυο άγγιστρα. Σαυτά τοποθετούσε ο αγωγιάτης το σχοινί/τριχιά/ που είχε μαζί του. Έπειτα ένωνε με τα καλούπια το σκελετό του σαμαριού. Όταν τελείωνε η συναρμολόγηση του σκελετού με τα καλούπια, άπλωνε πάνω του διπλή καναβάτσα ίση με το μέγεθός του.

Γάζωνε στη μηχανή τις δυο πλευρές της καναβάτσας που ήταν ελεύθερες και μετά γάζωνε το κέντρο της χωρίζοντάς την έτσι σε δυο χώρους. Από τις ανοιχτές άκρες γέμιζε το στρώμα πιέζοντας όσο μπορούσε περισσότερο σκάμα για να είναι σφιχτό και γερό. Μετά έκοβε το ανάλογο με το στρώμα δέρμα και το έραβε μαζί. Τελευταία τοποθετούσε το στρώμα αυτό κάτω από το σκελετό και το έδενε με τα καλούπια.

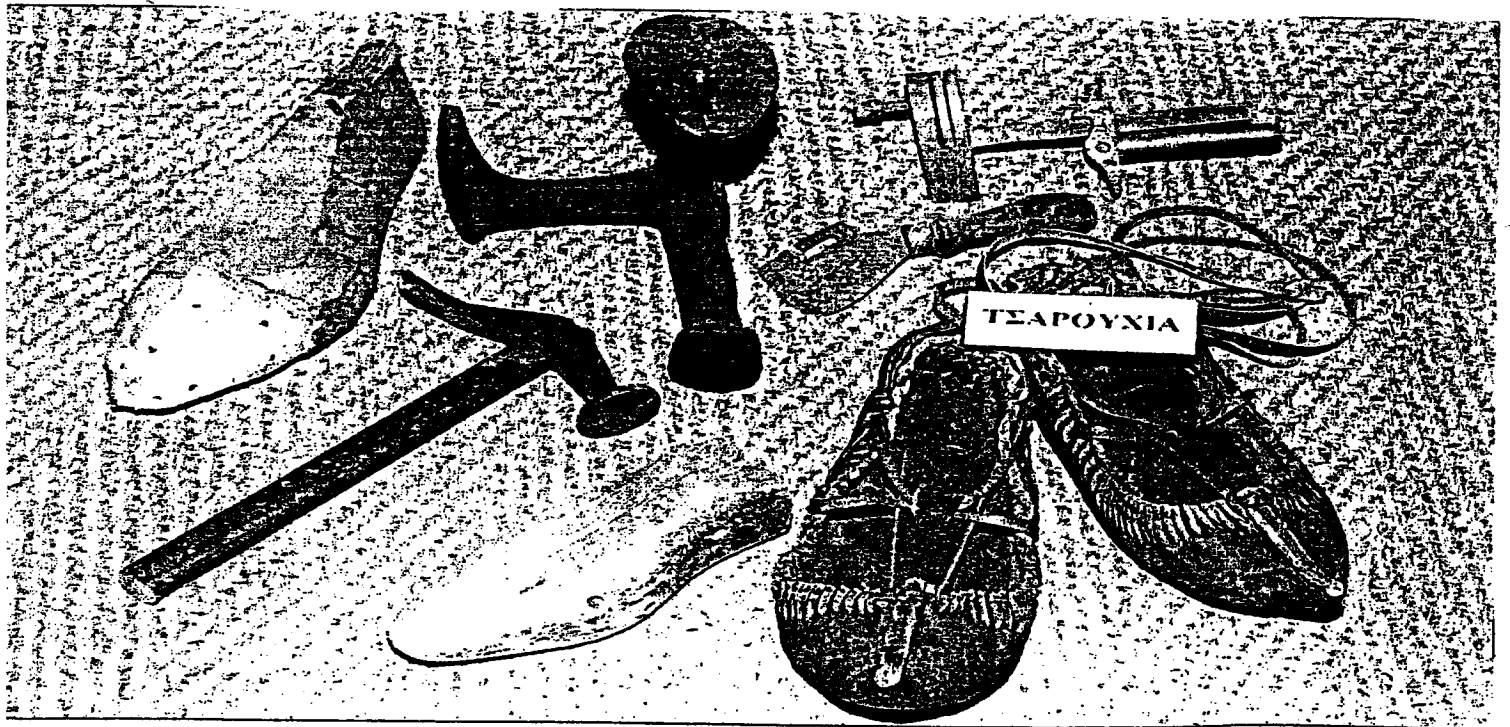
Το επάγγελμα αυτό ασκούσε ο Δημήτρης Δεμερτζής μέχρι το έτος 1956.



Κατασκευή Σαμαρά. Διαφυλάχτηκε από την Αφρούλα Μούτλια.



ΝΑΝΟΣ Γεώργιος ετών 82
Σαγατοποίος



Κατασκευές Σαμαρά.

18. Σιδεράς

Ο σιδεράς δίπλα στο μεγάλο τζάκι άναβε τη φωτιά και με το δερμάτινο φουσερό το "μουχάνι" κρατούσε τα κάρβουνα αναμμένα. Δίπλα στον πάγκο ύψους περίπου 80 εκ. ήταν το αμόνι βάρους περίπου 200 κιλών. Όσο βαρύτερο ήταν τόσο καλύτερα γιατί χτυπώντας το πυρωμένο σίδηρο με το βαριό πάνω σαυτό, δεν μετακινούνταν.

Οι βαριοί ήταν σε διαφορετικό βάρος και μέγεθος. Άλλος ζύγιζε 9 οκάδες, άλλος επτά, άλλος πέντε, και άλλοι λιγώτερο.

Με την σιδερένια τσιμπήδα κρατούσε το άκατέργαστο σίδηρο πάνω στα κάρβουνα ώσπου να κοκκινίσει και μετά το δούλευε.

Η δερμάτινη ποδιά καμωμένη με χοντρό δέρμα, προφύλαγε τα ρούχα από τους σπινθήρες.

Ένας από τους σιδεράδες ήταν και ο Χρήστος Σβίνος ο πατέρας του οποίου Γεώργιος μαζί με τον αδελφό του Ευάγγελο ήταν οι πρωτομάστοροι που κατασκεύασαν το 1924 τα ωραία κάγγελα στον περίβολο της εκκλησίας του Αγίου Γεωργίου.

Τα αντικείμενα που έκαμνε ο σιδεράς ήταν κυρίως γεωργικά εργαλεία, αλέτρι, τσαπί, δικέλι, φραχτό, τσεκούρι κ.α.

Φρόντιζε με καλλιτεχνία να φτάχνει τις σιδερένιες πόρτες, τά κάγγελα και τα κλειδιά που απαιτούσαν ιδιαίτερη δεξιοτεχνία. Έκαμνε επίσης τα πέταλα που ο πεταλωτής κάρφωνε στα πόδια των ζώων για να μη πονούν, τους μασιάδες για τη φωτιά, τα φτιάρια, τη φουφού, τη σχάρα για τις πριζόλες, το μαγκάλι, τις "ζέβλες" που έβαζαν στο ζυγό του αμαξιού για να ξεχωρίζουν οι αγελάδες και πολλά άλλα αντικείμενα.



Κατασκευές Σιδερά.

19. Τενεκετζής

Το επάγγελμα του τενεκετζή εξασκούσε ο Γεώργιος Τσιαμίτας με δύο από τους γιουούς του. Το εργαστήριό τους ήταν το μεγαλύτερο στο είδος του. Κατασκεύαζαν σόμπες, μασίνες, λούκια, μαγγάλια, φουφές κ.λ.π. Γενικά ότι γινόταν από λαμαρίνα. Ασχολήθηκαν πολύ με τις θερμάστρες και ιδιαίτερα με τις μασίνες. Κατάφεραν να κατασκευάζουν μασίνες που η λειτουργία τους ήταν άριστη χάρη στην τεχνική που είχαν εφεύρει.

Τέτοια ήταν η φήμη τους για τις μασίνες που δεχόταν παραγγελίες από όλες τις περιοχές της Ελλάδας ως και από τη μακρινή Κρήτη.

Άλλοι που ασχολήθηκαν με το επάγγελμα αυτό ήταν οι αδελφοί Ντούμα, ο Παλαβούζης και ο Αθανάσιος Μπαντιάνης.



ΠΑΠΑΓΙΑΡΟΥΧΑΣ Αιμίλιος ετών 41
Λευκοσιδηρουγός



ΜΠΑΝΤΙΑΝΗΣ Αθανάσιος ετών 66
Λευκοσιδηρουγός

20. Τερζής / Ράφτης/

Δούλευε καθισμένος σταυροπόδι στο καρυδένιο "τεσγιάκι", μπάγκο, που είχε πλάτος 1,5 μ. και μήκος 2 μ. Στηριζόταν σε δυο ξύλινα πόδια ύψους 30 εκ. που έπιαναν το μήκος του πάγκου. Πάνω στο τεσγιάκι είχε τη μηχανή "Σίγγερ", το φαλίδι, τη μεγάλη φαλίδα, το σίδερο πάνω σε σιδερένια σχάρα, το σιδερένιο μέτρο και πήχυ, ένα ξύλινο κουτί που έβαζε τις διάφορες κλωστές και τα σιρίτια. Σε ένα όμοιο μικρότερο κουτί είχε τα βελόνια, τα κουμπιά και το κατσαβίδι.

Μια ζώνη από χοντρό "σιαϊάκι" μήκους 1 μ. και πλάτους 6 εκ. ήταν η πρόχειρη βελονοθήκη. Στην άκρη είχε ένα γάντζο που χρησίμευε να συγκρατεί το σιαϊάκι όταν δούλευε το γαϊτάνι γύρω στις τσέπες, στα σαλβάρια. Στο ραφείο είχε "χάρτζια" είδος μεταξωτής ή βαμβακερής δαντέλας σε διάφορα σχέδια και χρώματα, γαϊτάνια και "σινίλ" λεπτό μεταξωτό σιρίτι και με πολύ γούστο στόλιζε τα ρούχα που έραβε.

Έραβε την παραδοσιακή γυναικεία φορεσιά τα "καφτάνια" και την ανδρική τα "σαλβάρια" όπως τα έλεγαν.

Τα υφάσματα για τα καφτάνια και τις μπιντένιες ήταν υφαντά όπως το βαμβακερό με κόκκινες και μαυρες ρίγες ή μάλλινα σε σχέδια "ματούδια", "φουστάνια" και άλλα αγοραστά, όπως το ατλαζωτό, το σαμαλατζένιο



Ο Τενεκετζής Αθανάσιος Μπαντιάνης.



Ράφτες και υποδηματοποιοί (τσιγακάριδες) Μπροστά στο μαγαζί του Βράννη (οδός Βενιζέλου) σήμερα Λευκοσιδηρουεγείο Δημ. Παλαβούζη.

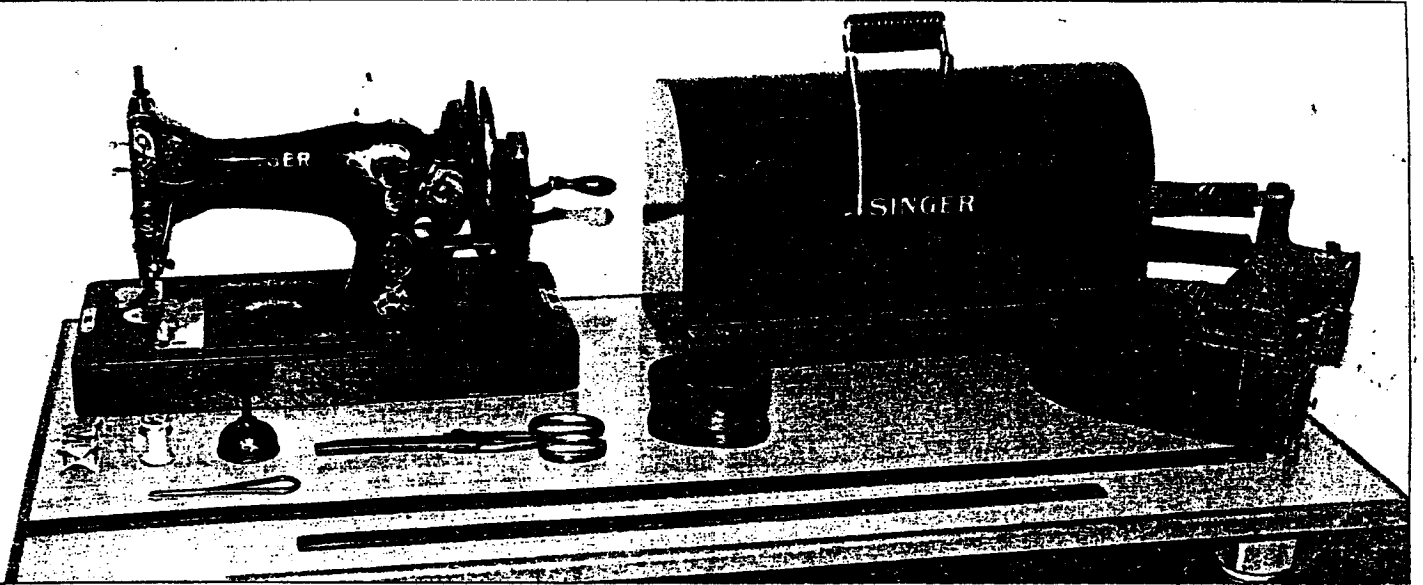


Πηγαδάδες Ιούλιος 1929.
Από συλλογή Λημιού Σουφλίου.



Κατασκευές Φανοποιού.

το γεράνιο μεταξένιο, το "πιλιούζ" κ.λ.π.Ο στολισμός του καφτανιού γινόταν με φαρπαλάδες που τους έβαζε γύρω στη "λιμαρά" και στα μανίκια. Αν το ύφασμα του καφτανιού ήταν ολομέταξο, τότε τη λιμαρά και το κάτω μέρος τα κεντούσε με χάντρες στο ίδιο χρώμα με το ύφασμα.



Τα εργαλεία του τερζή.



Ατλαζωτό καφτάνι «σαντροάς» της Άννας Καλλάκα.



ΠΑΤΕΛΗΣ Ενάγγελος ετών 70
Ράπττης παραδοσιακών στολών

21. Τσαγκάρης /Υποδηματοποιός/

Στα χρόνια του μεσοπολέμου ήταν οι τσαγκάρηδες περίπου 15. Είχαν και σωματείο και έκαναν λογιών-λογιών παπούτσια.

Στον μεγάλο κεντρικό δρόμο της πόλης, στο Καντάρι, τη σημερινή πλατεία Ζάχου, στο μεγάλο σπίτι των Τσακμάκηδων, ήταν το εργαστήριο του Τσακμάκη. Προχωρώντας προς την πόλη, αριστερά, το εργαστήριο του Παπάζογλου στο παλιό σπίτι του Παπαγιάννογλου, πιο πέρα στα σπίτια του Γιάννη Σέντερη, το εργαστήριο του Λογαρά. Στα Γκιουργκάδικα το εργαστήριο του Τσιακίρη του "Πουπουρνίκ". Στη γωνία απέναντι από την παλιά Εθνική Τράπεζα ήταν ένα μικρό εργαστήριο των Λυμπεράκηδων. Δίπλα στο Ζαχαροπλαστείο του Τσομπάνογλου, το εργαστήριο του Κουτσούλα. Στην πλατεία του Ηρώου αριστερά ήταν το Υποδηματοποιείο "Το Ασυμμάγωνιστο" του Μίμη Γλύστρα. Στο μεγάλο δρόμο που ανηφορίζει προς την καρκατσελιά στα Σεντεράδικα ήταν το εργαστήριο του Πατρώνα και πιο πέρα των Μουμτζήδων. Στα Τσουγανάδικα του Σταύρου Τσουγιάννη. Αντίκρυ από τη δεξιά μεριά του δρόμου κάτω από του Παπατσαρούχα το σπίτι ήταν το εμπορικό μαγαζί του Θανάση Παπασιλέκα με δέρματα και είδη υποδηματοποιείου. Πιο κάτω ήταν τρία μαζεμένα, του Σουμούνα, των Σταυρακουδαίων και των Παπασιλεκάδων στη γωνία. Στην άλλη γωνία του Χατζηκάβουρα και στα Μοκαλάδικα του Σμυρλή. Πέρα από την πλατεία προς το βορεινό μέρος, τα εργαστήρια του Πίτα, του Τζιοβανίδη και του Μίχου και στο μεσοχώρι το εργαστήριο του Τασιούλη. Οι παλαιότεροι τσαγκάρηδες έκαναν κουντούρια καλέυρα χοντροκομμένα πέδιλα, που στις σόλες από κάτω κάρφωναν ειδικά χοντρά καρφιά και πλάκες για να μη χαλούν. Οι νεώτεροι έκαναν σκαρπίνια για τους νέους και παπούτσια για τις γυναίκες.

Το Μάρτη για τις γιορτές του Πάσχα αλλά κυρίως από το Νοέμβρη, τα τσαγκαράδικα είχαν πολύ δουλειά. Καινούργια παπούτσια για τα Χριστούγεννα, αλλά και για το χειμώνα, που εκείνα τα χρόνια ήταν πολύ βαρύς, με τις βροχές, τα χιόνια, τις νεροπέπαλες και τις παγωνιές.

Ξενυχτούσαν σκυμμένοι στον πάγκο τους που φώτιζε σ'άλλα η γκαζόλαμπα και σ'άλλα η λάμπα του ηλεκτρικού. Με τα τσαγκαροσούλια, τον κερωμένο σπάγκο, την ψαρδοκόλλα, τα καρφούδια, τα τσφούδια, τα ξύλινα καλοπόδια, τα σφυριά τους και τ'άλλα σύνεργά τους δούλευαν αδιάκοπα, ώρες ολόκληρες, με τα ματογιάλια στην άκρη της μύτης τους λέγοντας διάφορες ιστορίες και κατορθώματα.

Είχαν όπως αναφέραμε και σωματείο. Προστάτης τους ήταν ο Άγιος Σπυρίδωνας. Κάθε 12 του Δεκέμβρη, γιορτή του Αγίου, γιόρταζαν οι τσαγκάρηδες Εκείνη την ημέρα τα εργαστήριά τους ήταν κλειστά. Στην εκκλησία του Αγίου Γεωργίου έκαναν λειτουργία με αρτοκλασία. Πήγαιναν όλοι οι τσαγκάρηδες με τις οικογένειές τους και προσκαλούσαν τις αρχές της πόλης και όλο τον κόσμο.

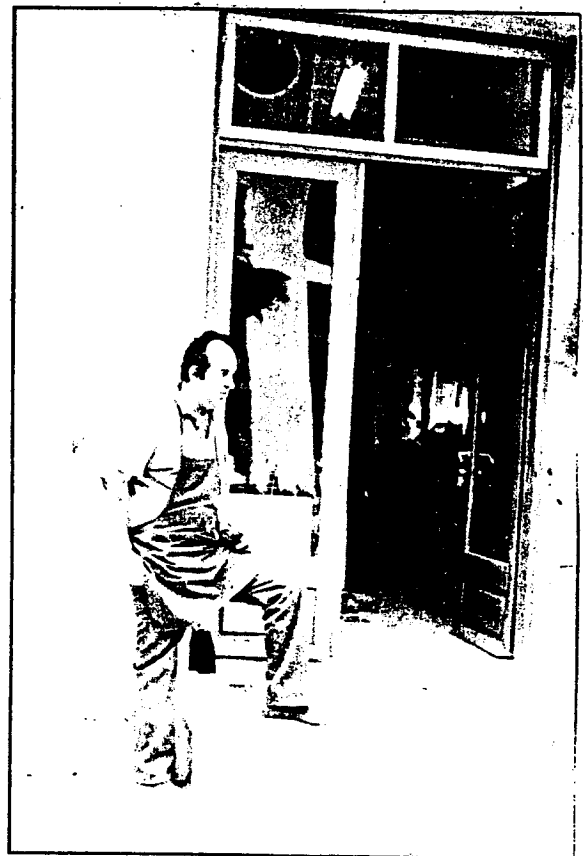


Τσιγκαράδες.

*Μπροστά από το μαγαζί του Δημητρίου Παλαβούζη.
Ευγενική προσφορά από συλλογή Μιχάλη Πατέλη.*



*ΚΟΥΜΟΥΛΔΑΚΗΣ Απόστολος ετών 61
Υποδηματοποιός*



*ΖΙΟΥΜΠΙΛΟΥΔΗΣ Δημοσθένης ετών 50
Υποδηματοποιός*

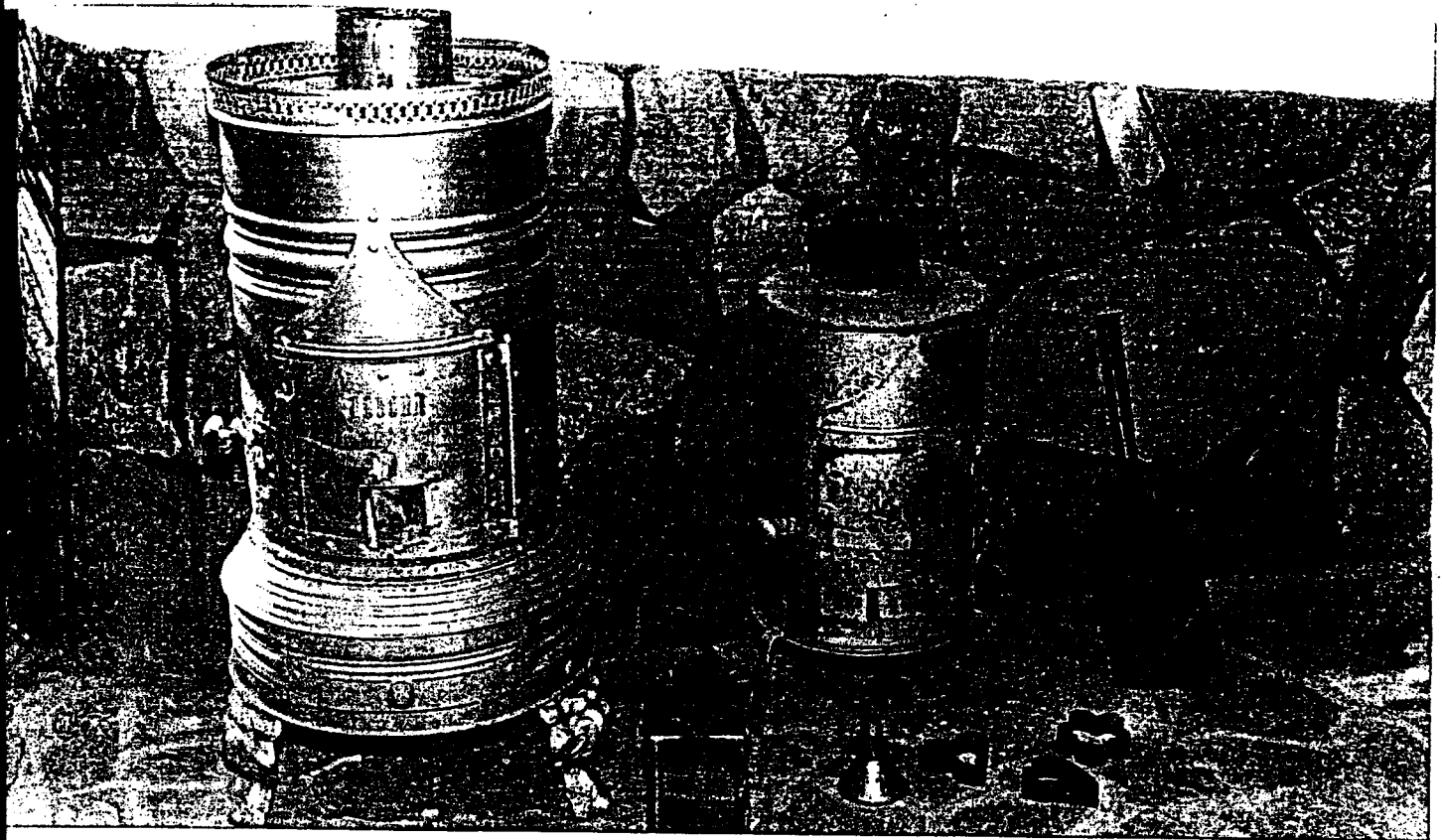
22. Φανοποιός

Το φανοποιείο του Αθανασίου Μπαντιάνη ήταν το παλαιότερο στην πόλη μας. Το δημιούργησε ο παπούς του Αθανάσιος Μπαντιάνης, τον διαδέχτηκε ο γιός του Γιάννης, και διατηρώντας την παράδοση την οικογενειακή το συνέχισε ο εγγονός του Αθανάσιος.

Στον μεγάλο και χοντρό μπάγκο τοποθετούσε τη λαμαρίνα, τη μετρούσε και την έκοβε στα κομμάτια που ήθελε. Χρησιμοποιούσε μεταλλικό τρυπάνι για να ανοίγει τρύπες και στη σιδερένια "τσάκα" έκανε τις γωνίες στη λαμαρίνα που δούλευε. Επάνω στο μικρό κούτσουρο που το έλεγαν "μπαλτατζίκια" έκοβε και δούλευε τη λαμαρίνα σε μικρότερες διαστάσεις.

Στον μεταλλικό κύλινδρο μήκους ενός μέτρου, έκανε στρογγυλή τη λαμαρίνα. Σαυτόν γίνονταν οι σωλήνες της θερμάστρας, οι φουφούδες, το στρογγυλό σώμα της θερμάστρας κ.λ.π. Με το μεγάλο φαλίδι έκοβε τα σίδερα για τα πόδια της θερμάστρας και της φουφούς. Στο μέγγενη στερέωνε σφιχτά τη λαμαρίνα και τη λύγιζε καθώς και τα σίδερα.

Τα είδη που κατασκεύαζε ήταν: θερμάστρες, λούκια, καζανάκια, ποτιστήρια νυχτοφάναρα, κουβάδες, γκιούμια/δοχεία νερού/, χωνιά, μαγγάλια, σκάφες για το πλύσιμο των ρούχων, καντήλια, φουφές, και κάθε τι που γινόταν με λαμαρίνα.



Κατασκευές Φανοποιού.

23. Χασάπης

Στα χρόνια του μεσοπολέμου το Σουφλί είχε γύρω στα 15 χασάπικα. Στην πλατεία του Ηρώου στη νότια μεριά αριστερά, από τότε ήταν το χασάπικο του Φυλλάρη. Στην αρχή του μεγάλου δρόμου που ανηφορίζει για την καρκατσελιά στα Σεντεράδικα ήταν τα χασάπικα του Τιάκα, του Θεοφανούδη και του Θεολόγη και πιο πέρα του Γαβριηλίδη. Πιο πάνω στα Παρθενάδικα ήταν του Σερέτη και του Κανάργια. Στην πλατεία κάτω από την Πινύκα ήταν το χασάπικο των Παπατσαρουχαίων, πιο βόρεια, στον κεντρικό δρόμο, στα Χατζημοκαλίδικα, του Μισσόπαπα, και πιο πέρα το χασάπικο " Η Ήπειρος " του Αρβανίτη. Στην πλατεία του Ηρώου στα παλιά Χατζηγιαννάδικα, το συνεταιρικό του Χανιάρη και του Μισσόπαπα και πιο πέρα του Τσουλουβή. Ένα ακόμη ήταν στο Μεσοχώρι και δύο στο Σαμπνάρ.

Όλα είχαν πάντοτε ανάλογα με την εποχή πολλά και λογιών λογιών κρέατα. Ξεχώριζαν τα Χριστούγεννα τα γουρούνια και η Πασχαλιά με τα πολλά μικρά αρνιά και κατσίκια.

Έξω από κάθε χασάπικο αλλά και μέσα υπήρχαν μεγάλα καθρόνια που στηρίζονταν σε σιδερένια στηρίγματα καρφωμένα στους τοίχους. Στα καθρόνια σκάλωναν τσιγγέλια και σαυτά κρεμούσαν μικρά και μεγάλα κομμάτια από κρέας. Σε μια ωνιά του χασάπικου ήταν ένα μεγάλο κούτσουρο, όπως και σήμερα, ζωσμένο με σιδερένιες ζώνες όπου κρεμούσαν τα μαχαίρι. Σαυτό κομμάτιαζαν το κρέας. Υπήρχαν ένα τραπέζι με τη μηχανή του κιμά και μία σκάφη γεμάτη με έτοιμο κιμά. Μόλις έφερναν τα γδαρμένα κρέατα από το σφαγείο και τα κρεμούσαν στα τσιγγέλια, περνούσε ο αρμόδιος χωροφύλακας και τα έβαζε σφραγίδες. Οι χασάπηδες κολλούσαν μικρά κομμάτια από χρυσό χαρτί και στα στόματα των γδαρμένων κεφαλιών έβαζαν κανένα μήλο, μανταρίνι, τριαντάφυλλο ή μουρόφυλλο ανάλογα με την εποχή, για ομορφιά και για φιγούρα.

Κάθε Σάββατο είχε πολύ δουλειά γιατί εκείνη την ημέρα γινόταν το εβδομαδιαίο παζάρι και οι περισσότεροι έτρωγαν κρέας μόνο την Κυριακή. Τα μεγάλα χασάπικα είχαν και τσιράκια, μικρούς υπαλλήλους που πήγαιναν το κρέας στα σπίτια των πλούσιων και καλοστεκούμενων νοικοκυραίων. Τις υπόλοιπες ώρες έκοβαν βόλτες μέσα και έξω από το χασάπικο και με μια βέργα που στην άκρη ήταν δεμένη μια τριχωτή βοϊδοουρά έδιωχναν τις μύγες και τις μέλισσες που πετούσαν γύρω από τα κρέατα.

Έξω από τα κρέατα, στα τσιγγέλια ήταν κρεμασμένα σκεμπιές, σηκωταριές, γδαρμένα κεφάλια αρνιών και βοδιών, γδαρμένα ποδαράκια από μεγάλα και μικρά ζώα και αρμαθιές από λουκάνικα.

Εκτός από τα χασάπικα υπήρχαν και δυο-τρεις πλανόδιοι πωλητες, όπως ο Κουκουμόκος, ο Αλέκος Κανάργιας κι ένα δυο άλλοι που γύριζαν στις διάφορες γειτονιές του Σουφλίου και πουλούσαν κιμά σ' ένα μεγάλο ταψί, μέσα σε μαγάλα μωρεόφυλλά που το καθένα είχε από ένα σβώλο κιμά μισής οκάς.

Οι χασάπηδες του Σουφλίου είχαν και σωματείο. Κάθε χρόνο γιόρταζαν στις 8 Νοεμβρίου γιορτή του Αρχαγγέλου Γαβριήλ, είχαν και λάβαρο με τον Αρχάγγελο στην εκκλησία του Αγίου Γεωργίου. Εκείνη την ημέρα τα χασάπικα ήταν κλειστά. Στην εκκλησία γινόταν λειτουργία με αρτοκλασία. Στη λειτουργία ήταν καλεσμένες και οι αρχές της πόλης.

Μετά την εκκλησία σε μεγάλο καφενείο γινόταν συνεστίαση με φαγοπότι και γλέντι κι ύστερα με όργανα γυρνούσαν σε όλη την πόλη.

24. Χρυσοχόος

Οι χρυσοχόοι της πόλης μας κατασκεύαζαν συνήθως ασημένια κοσμήματα, γιατί αυτά προτιμούσαν οι Σουφλιώτισσες. Με λεπτή ασημένια κλωστή έφτιαχαν τις ασημένιες καρφίτσες "φιόγγους" και τα ασημένια σκουλαρίκια "καλαθάκια".

Περίτεχνα ήταν τα βραχιόλια και τα δαχτυλίδια τους. Από τους χρυσοχόους προμηθεύονταν οι Σουφλιώτισσες τα ασημοζούναρα με τον δικέφαλο αετό, τις ντούμπλες /Αυστριακό νόμισμα αξίας 2 λιρών/, τα πεντόλιρα, τα φλουριά /δεκάρια, εικοσάρια, τριαντάρια, μαχμουτιέδες/, και τα πλεγμένα φλουριά.

Όλα τα κοσμήματα ήταν φτιαγμένα με τέχνη και καλαισθησία.



Κατασκευές Σουφλιώτη χρυσοχόου. Καρφίτσα «φιόγγος» σκουλαρίκια «καλαθάκια».

25. Ψαράς

Κάποτε το Σουφλί είχε και το ψαράδικό του. "Σταμπουλούς" με το όνομα ο ιδιοκτήτης του. Φαίνεται ότι είχε κάποια σχέση με την Κωνσταντινούπολη και από εκεί του το κόλλησαν. "Σαζάνια, γκλιανοί, χέλια, ματσιαλούν" φώναζε ο ψαράς στην κεντρική πλατεία της πόλης. Κι ήθελε να πεί πως ήταν τόσο φρέσκα τα ψάρια που φαίνονταν σαν να μασούσαν μια και ήταν ακόμη ζωντανά και άνοιγαν πότε πότε το στόμα τους. Εκτός από τα ψάρια του Έβρου που πωλιούνταν καθημερινά, τα χρόνια τα παλιά ήταν σε πολύ πέραση οι παλαμίδες από την Ήδλη. "Παλαμίδα μι του ρύζ'τι καλά μουσκουμιρίζ' έλεγαν οι παλιοί. Όντως ήταν ένα από τα βασικά φαγητά με βάση το ψάρι.

Ψαράδες με κύριο επάγγελμα το ψάρεμα στον Έβρο ποταμό ήταν ελάχιστα. Οι περισσότεροι που έβγαζαν ψάρια και τα έφερναν στην αγορά να τα πουλήσουν ήταν ερασιτέχνες.