

Γανωτής

Γανωτής¹ ονομάζεται ο τεχνίτης που επικαλύπτει χάλκινα σκεύη αλλά και άλλα μεταλλικά αντικείμενα με καθαρό καλαί². Για το λόγο αυτό λέγεται και καλαϊτζής. Οι γανωτήδες ήταν συνήθως πλανόδιοι τεχνίτες που γυρνούσαν και μάζευαν, σε ένα κατάμαυρο από τη μουντζούρα τσουβάλι, τα σκεύη που θα γάνωναν στο εργαστήριό τους³. Υπήρχαν όμως κι άλλοι, που όταν έβρισκαν αντικείμενα για γάνωμα, έκαναν τη δουλειά τους στις αυλές των πελατών τους.

Το εργαστήριό του γανωτή

Το εργαστήριό του γανωτή είχε όλα τα απαραίτητα υλικά και εργαλεία.

α) Υλικά:

Το καθαρό καλαί.

Το υδροχλωρικό οξύ, αλλιώς σπέρτο ή κιζάπι, που χρησιμοποιείται για τον καθαρισμό των μεταλλικών επιφανειών στα γανώματα, επειδή διασπά τα οξειδία των μετάλλων, τις σκουριές δηλαδή και τις γανάδες.

Το νισαντήρι, το χλωριούχο αμμώνιο, που όταν θερμαίνεται διασπάται και δίνει υδροχλωρικό οξύ με τις ιδιότητες που προαναφέρθηκαν.

Το ξυλοκάρβουνο ή άλλο καύσιμο υλικό, όπως κοκ ή ξύλα, για τη θέρμανση των αντικειμένων που ήταν για γάνωμα.

β) Εργαλεία:

Το καμίνι ή την γκαζιέρα, ακόμη και φωτιά κάτω στο χώμα, για να ζεσταίνει τα σκεύη.

Το φουσερό, για να δυναμώνει τη φωτιά.

Το αμόνι, για σφυροκόπημα των σκευών όταν χρειαζόταν.

Τη μασιά, για να κρατάει τα σκεύη πάνω από τη φωτιά.

Τον ταβά, ένα μεγάλο και βαθύ ταγί δηλαδή, όπου έριχνε τα περισσεύματα από το καλαί για να τα ξαναχρησιμοποιήσει.

Το σφυρί για το σφυροκόπημα, όταν και όποτε χρειαζόταν, των χάλκινων αντικειμένων.

Η χαβιά, το κολλητήρι του τενεκετζή, για κολλήματα σε μικρά τρυπήματα ή ραγίσματα των σκευών που γάνωνε.

¹ Η περιγραφή του επαγγέλματος συμπληρώθηκε από το Σερραίο Δημήτρη Β. Κομητούδη.

² Το καθαρό καλαί ήταν καθαρός κασσίτερος, ενώ το συγκολλητικό υλικό με το όνομα καλαί ήταν κράμα κασσίτερου και μόλυβδου.

³ Οι γανωτήδες της Νιγρίτας ήταν εγκαταστημένοι μόνιμα στα εργαστήριά τους.

Η εργασία του γανωτή

Η εργασία του γανωτή είναι από τα παλιά επαγγέλματα. Η χρήση του κασσίτερου είναι γνωστή από την αρχαιότητα, επειδή όμως τα σκεύη που χρησιμοποιούσε ο άνθρωπος παλιά ήταν ξύλινα ή πήλινα⁴, το επάγγελμα του γανωτή καθιερώθηκε στα τέλη της Ρωμαϊκής αυτοκρατορίας και γνώρισε την ακμή του στην εποχή του Βυζαντίου.

Ο γανωτής πρώτα έπρεπε να καθαρίσει τα σκεύη από τη γανάδα, δηλαδή την πράσινη σκουριά των χάλκινων σκευών, και γενικά από τις σκουριές τα άλλα μεταλλικά αντικείμενα, όπως τα κουτάλια που δεν ήταν χάλκινα αλλά γανώνονταν. Στην πρώτη φάση της εργασίας του ο γανωτής άλειφε την επιφάνεια που ήθελε να γανώσει με σπύρτο, για να διασπαστούν οι γανάδες κι οι σκουριές της και να καθαριστεί. Στη δεύτερη φάση, έτριβε το σκεύος με άμμο, για να απομακρύνει τα υλικά της διάσπασης που προηγήθηκε. Στη συνέχεια, αν ήθελε να κάνει καλή δουλειά, ζέσταινε το σκεύος και το έτριβε με πανί για να καθαρίσει το καλάι από το παλιό γάνωμα. Στην τρίτη φάση έπιανε το σκεύος με τη μασιά, το έβαζε πάνω από τη φωτιά, το ζέσταινε καλά και άπλωνε μέσα το νισαντήρι. Για να στρώσει καλύτερα το καλάι, έλεγαν οι γανωτήδες. Κι έστρωνε καλύτερα γιατί το προϊόν της διάσπασης του χλωριούχου αμμωνίου διασπούσε και τα τελευταία υπολείμματα από τις σκουριές και τις γανάδες. Για ένα τελευταίο καθάρισμα άλειφε την επιφάνεια του σκεύους με σπύρτο που το είχε αραιωμένο με νερό και το είχε καλά σβησμένο με τσίγκο. Στη συνέχεια, το σκούπιζε καλά και μετά άπλωνε το καλάι σε όλη την επιφάνειά του⁵. Για το άπλωμα, έτριβε πάνω στη ζεστή επιφάνεια το στερεό καλάι που είχε για το γάνωμα και το έστρωνε χρησιμοποιώντας βαμβάκι. Και τελείωνε το γάνωμα με το κρύωμα, που έκανε στα σκεύη ακουμπώντας τη βάση τους, από την εξωτερική πλευρά, στο νερό. Κρύωνε έτσι το σκεύος, και το έτριβε με βαμβάκι για να γυαλίσει περισσότερο.

Ιδιαίτερη ήταν η διαδικασία, όταν ο γανωτής ήθελε να γανώσει τα μεταλλικά κουτάλια και πιρούνια. Υπήρχε διαφορά στο καθάρισμά τους αλλά και στον τρόπο με τον οποίο άπλωνε το καλάι. Το καθάρισμα γινόταν μόνο με σπύρτο σβησμένο από τσίγκο, επειδή αυτά ήταν λιγότερο λερωμένα από τα χάλκινα. Όσο για το καλάι, το άπλωμά του ήταν πιο απλό. Είχε ο γανωτής το καλάι λιωμένο σε ένα βαθύ κυλινδρικό δοχείο, όπου βουτούσε το κάθε κομμάτι δυο φορές. Το έπιανε από μια άκρη του, το βύθιζε μέχρι τη μέση στο καλάι, μετά το βούτηγμα το σκούπιζε με βαμβάκι, επαναλάμβανε το ίδιο

⁴ Τα πήλινα σκεύη υπάρχουν και σήμερα, ενώ τα ξύλινα κουτάλια ίσα που τα πρόλαβε η γενιά μας.

⁵ Το σβήσιμο του σπύρτου με τσίγκο, δίνει χλωριούχο ψευδάργυρο, που σημαίνει ότι στην ουσία αυτό το υλικό χρησιμοποιούσαν για τον τελευταίο καθαρισμό.

από την άλλη άκρη κι αυτό ήταν όλο.

Οχτώ φωτογραφίες από το γάνωμα ενός ρακοκάζανου με το καπάκι του
Φωτογράφιση: 1η Οκτωβρίου του 2011 στην παραλία Οφρυνίου Καβάλας,
με γανωτή το Δημήτρη Κομητούδη και βοηθό του τον Κώστα Μαλλούση.



Ζέσταμα για να φύγει το παλιό καλάι



Το σπέρτο για τον καθαρισμό



Η αρχή στο γάνωμα



Το καζάνι μισογανωμένο

Δεξιά, το καπάκι
του ρακοκάζανου

α) όπως παραλήφθηκε
β) στη φωτιά για ζέσταμα,
για να απομακρυνθεί το
παλιό καλάι



Το καπάκι του ρακοκάζανου πρώτα καθαρίζεται στη φωτιά και μετά γανώνεται

Τα εργαλεία του γανωτή



Εικονίζονται από αριστερά, με το μολύβι για σύγκριση μεγεθών:
1) Η μασιά, 2) δυο κολλητήρια (χαβιές) για κολλήματα, 3) δυο βέργες καθαρό καλάι
και λαβίδα για τα πανιά με τα οποία άπλωνε το σπέρτο, 4) σφυρί για σφυρηλάτηση.

Οι νοικοκυρές ύστερα από μια τέτοια διαδικασία είχαν γανωμένα τα χάλκινα σκεύη τους, που όμως πριν τα χρησιμοποιήσουν τα έτριβαν καλά με πίτυρα και τα έπλεναν καλά. Αν πάλι τύχαινε κι αργούσε να περάσει ο γανωτής και δεν υπήρχε τέτοιος στο χωριό, τότε οι γυναίκες αντιμετώπιζαν τον κίνδυνο της γανάδας, τρίβοντάς τα καλά πριν από κάθε χρήση με στάχτη. Τέλος οι γανωτήδες έδιναν στις νοικοκυρές μια συμβουλή. «Μετά από κάθε χρήση του σκεύους και το πλύσιμό του, να μην το αφήνουν βρεγμένο. Να το σκουπίζουν καλά για να στεγνώνει, για να κρατά το γάνωμα αρκετό καιρό».

Σήμερα, η δουλειά του γανωτή σχεδόν δεν υπάρχει. Κάποιοι ελάχιστοι επιμένουν, περιπλανώμενοι από τόπο σε τόπο να μαζέψουν για γάνωμα από τα υπολείμματα χάλκινων σκευών, αυτά που ξέμειναν στα χέρια όσων επιμένουν να αντιστέκονται στα κελεύσματα της σύγχρονης εποχής που επέβαλε τα ανοξείδωτα και τα εμαγιέ σκεύη. Προσφέρουν όμως αυτοί οι ελάχιστοι και μια άλλη υπηρεσία: Κάνουν σαν καινούρια τα χάλκινα σκεύη που προορίζονται μόνο για να διακοσμήσουν ιδιωτικές συλλογές ή για συμπληρώσουν τις προθήκες των λαογραφικών μουσείων.

Οι γανωτήδες του τόπου μας

Στη Νιγρίτα πέρα από τους πλανόδιους γανωτήδες υπήρχαν κατά διαστήματα και εγκαταστημένοι στο εργαστήριό τους και αναφέρονται στους Π.Ε. Από αυτούς ο Ηρακλής Χριστοφορίδης ήταν γανωτής μόνο το χειμώνα, γιατί το καλοκαίρι παρασκεύαζε γκαζόζες σε κάποιες πρωτόγονες εγκαταστάσεις που είχε.

Στην Τερπνή έρχονταν μόνο πλανόδιοι γανωτήδες.

Σημείωση:

Αποτελεί απόσπασμα από ανέκδοτη (Οκτώβριος 2013) εργασία για τα παραδοσιακά επαγγέλματα στη Νιγρίτα και την Τερπνή. Δημοσιεύθηκε στην περιοδική έκδοση του Συλλόγου Τερπνιωτών Θεσσαλονίκης «Η Τερπνή», Ιουλίου, Αυγούστου, Σεπτεμβρίου 2011, αρ. φύλλου 95.