

# Казанџијски занат

Текст и слике преузети из католога „Стари занати у Србији“

Аутор: *Ирена Гвозденовић*



Ђаковица, 1956. година



Књажевац, 1935. година



ТЕЖЕ КАЛАЈИСАТИ НЕГО ПИТИ

*Кад сви повичу: „Пијан си!“ лези и ако ниси.*

(Народна изрека)

Казанџијски занат, израда судова и предмета од бакра, један је од најстаријих заната код нас – постоји више од пет векова. Назив је настао од речи казан која је турског порекла, а означава основни суд који казанџије производе.

☒ За израду алата и оружја човек је користио бакар још од праисторије и читав један период у развоју цивилизације назива се бакарно доба.

Постојбинама бакарног посуђа сматрају се Персија и Индија, које су богате овом рудом. У њима је казанџијски занат познат од давнина и нигде није доведен до савршенства као тамо.

Бакарно посуђе и његово калајисање први пут је у 3. веку пре наше ере поменуо грчки филозоф Тхеопрастос. Грци су за израду бакарног посуђа сазнали од Персијанаца, а преко Грка су се с овим посуђем упознали и Римљани.

Међутим, израда и коришћење бакарног посуђа нису се „удомили“ у Европи, у којој се кроз читав средњи век користило земљано посуђе.

Балкан, на који су бакарно посуђе донели Турци, био је једини део Европе на коме се ово посуђе производило и употребљавало. Најстарије помињање казанџија датира из 16. века – године 1511. из Сарајева је за Дубровник за продају извезено 135 сахана које су израдиле сарајевске казанџије.

Прве казанџије су били Турци, а временом овај занат преузело је домаће становништво.

У прошлости су казанџијски производи били разноврсни:

- казани, араније и бакрачи;
- кухињско посуђе: лонци, тенџере, сахани, тигањи, таве, тепсије, синије, ђугуми за пијаћу воду;
- посуде за хигијену: леген-лавори, берберски легени, ђугуми, тасови;
- предмети за свакодневну употребу: мангали, џезве, кутије за кафу и шећер, ибрици;
- сакрални предмети: дискоси, кадионице, пехари, казани за крстионицу.



Пирот, 2003. година

Казанџијски занат је врхунац достигао крајем 19. и почетком 20. века јер су њихови производи тада били највише коришћени.

Бакарно посуђе било је у широкој употреби како у градским, тако и у сеоским срединама, где се на отвореном огњишту могло да припрема јело у бакарним судовима због велике издржљивости.

Посуђем и предметима од бакра у богатим градским кућама украшаване су и главне и споредне просторије. Бакарно посуђе је поред практичне имало и декоративну функцију. Многи предмети били су богато украшени техникама гравирања и цезелирања.

За време Турске феудалне управа на Балкану је дошло до

развитка заната и занатских еснафа. Казанџијски је био први еснаф у коме су занатлије постале и трговци – трговали су бакром, калајем и свим казанџијским производима.

Главне сировине у казанџијском занату су: бакар, калај и нишадор. Потребни су и ђумур и памук, али најважнија је ватра на којој се топи бакар.

Пошто је највећи број предмета које су казанџије производиле било посуђе за јело и пиће, а бакар је склон оксидацији услед које се ствара отровна метална патина, ово посуђе морало је да буде калајисано, а за то је био потребан калај. Стога су се казанџије бавиле и калајисањем.

У казанџијској радионици најважнији су били наковањ, мех за дување ватре, дрвени и метални чекићи, казанџијска клешта, турпије и маказе. Бакар је добављан у сировом стању и топљен у пећима. Затим га је неколико радника тешким чекићима на наковњу развлачило у табле. Потом је настављан процес израде одређеног предмета.

Казанџијски занат био је веома тежак. Казанџија је морао да буде веома хитар јер је његова делатност везана с ватром.



Судови за припрему хране

У казанџијским радионицама поред мајстора радили су и шегрти. Њихова служба трајала је шест и Пирот, 2003. година Судови за припрему хране Казанџијски занат 67 више година и примани су махом из занатских породица. Учили су углавном посматрајући, без посебног упућивања. Сматрало се да је добар мајстор казанџија у току дана могао да изради до 20 тепсија. Тек после израде тепсија, шегрт је могао да изради казан, бакрач, ђугум, а потом да полаже испит за калфу.

Многи мајстори крили су од других своје занатске вештине, а нарочито они који су се бавили кројењем. Упућивали су само

наследнике у тајне свог заната. Начин рада казанџије углавном је био индивидуалан, а колективан је био само приликом израде крупнијих предмета, као што су казани, котлови и др.

Постојале су породице које су се континуирано бавиле овим занатом и по 200 година. Често су и делови града или улица добијали називе по казанџијама које су ту радиле, нпр. Казанџијски сокак.

У савременом добу поред наведених ручних алата у казанџијским радионицама користе се и разне машине.

У прошлости казанџије су израђивале посуђе за јело и пиће, од тепсије за печење пите и џезве за кафу до казана, као и предмете за кућу, али таквих казанџија више нема. Велики занатски центри били су: Пирот, Ниш и Призрен.

У данашње време ове занатлије баве се само производњом казана за печење ракије, казана за топлење масти и искувавање рубља, прскалица за виноград, котлића за рибљу чорбу. Баве се и разним поправкама. И даље их има по градовима у Србији као што су Београд, Ваљево, Ниш, Нови Сад, Лесковац и Врање, а има их и по селима.



Прибор за кафу



Пирот, 2003. година



Познати казанџија из Новог Сада који прави казане за ракију и извози их широм света, а сада производи серију за Португал, каже: „Много је теже правити казане него уживати у ракији. Да би се исковао један казан од 100 литара, потребно је 15 дана мукотрпног рада и много вештине. Морате да будете бравар, лимар, металостругар и помало вајар.“

Узроци пропадања казанџијског, као и многих других заната у Србији вишеструки су и одавно је започео процес распадања наше

старе занатске културе који и даље траје.

С ослобађањем од турске феудалне власти дошло је до промене структуре градског становништва и преоријентације живота код Срба, тако да је потражња за кућним бакарним посуђем опала. Велики утицај на то имале су индустријализација и модернизација – између два светска рата појавили су се фабрички производи – што је све скупа утицало на пропадање и нестајање казанџијског, као и многих других заната.

Требало би сачувати и ревитализовати старе занате и нашу стару занатску културу јер је најукуснија кафа скувана у џезви од бакра и најбоља је домаћа ракија печена у казану.