

## PIROČANSKI PEČALBARI U VRGINMOSTU

Na karlovačkoj tržnici petkom i subotom vidamo lončarske proizvode, koje oko poznavao lončarstva vidno razlikuje od proizvoda rastočkih lončara iz okolice Jastrebarskoga.

Te proizvode prodaje Sevdalina Živković (r. 1922). Stupivši s njom u razgovor, saznao smo zanimljivu činjenicu. Proizvođači te lončarije su Piročanci, inače poznati kao pečalbari. Međutim, mislim da je to prvi slučaj njihova dolaska u taj dio Hrvatske.

Piročanci pečalbare po gotovo svim krajevima Jugoslavije. Već otprilike prije 200 godina odlaze u krajeve naseljene dinarskim stanovništvom (Šumadija, Stari Vlah), kao i u dinarsko područje. U novije vrijeme idu u istočnu Srbiju, te u Vojvodinu. Pri tome prenose svoje piročanske oblike i ukrase, a preuzimaju i lokalne oblike kraja u kome se zateknu. Lončari, o kojima je ovdje riječ, nastanjeni su tijekom sezone, tj. osam mjeseci, u Vrginmostu kraj Karlovca, dok četiri zimska mjeseca provode u rodnom Pirotu.

Lončarskim obrtom bavi se Sevdalinin suprug, Slobodan Živković (r. 1924), zatim Čedomir Đorđević (r. 1912) i najmlađi od njih Zoran Jontić (r. 1960), koji već šest godina radi taj posao. Svi su oni majstori. Sevdalina Živković, osim što prodaje lončariju na sajmu, pomaže majstorima i pri ostalim poslovima, kao što su mljevenje zemlje, bojenje posuda, slaganje peći, a uz to im kuha, pere i krpa.

Ukratko ćemo se osvrnuti i na samu izradbu posuda.

Zemlju potrebnu za izradbu posuda, zvanu *glina*, kopaju u Podgorju nedaleko Vrginmosta. Kamion te zemlje plaćaju 500 nd. Zemlju su nekada *pokvasili*, zatim skupljali u veliku gomilu, rezali *kosicama* (ovalni nož s dvije ručke), prostirali po podu i gazili, sve dok ne bi bila pogodna za uporabu. Danas se sav taj posao obavlja s pomoću *električne mašine*. Samljevena zemlja se mijesi u grude, zvane *guka*, i potom se od takve guke pravi posuda na kolu. Kolo zovu *točak*, a pokreće ga električna struja, što znači da je rad vrlo ubrzan. *Točak* se sastoji od gornje, manje kružne ploče, na kojoj se modelira posuda. To je *gornje tabanče*, dok se donja, veća ploča, koja se pokreće nogom, zove *točak*. Gornje tabanče i točak spojeni su *vretencem*. Stari majstor Čedomir Đorđević radi još uvijek na starom klasičnom kolu.

Uz točak se služe još i drugim alatom. To je *bočilo*, daščica, danas željezna pločica, kojom izrađuju bok posude; zatim je tu *masnač*, komad kože koji služi za ugađivanje ruba posude, te *šarač* za šaranje ukrasa. Ukoliko je na posudi bojeni ures, on se radi na kolu. Ukras je izveden bijelom bojom u vidu cik—cak linije.

Gotove posude se suše, obično na suncu, jedan do dva dana, a potom se stavljaju u peć. Peć—furuna je četvrtasta oblika. S prednje strane je *vratlo* — otvor za loženje, koji je u



*Savdalina Živković prodaje svoje proizvode na karlovačkoj tržnici (snimio T. Đurić)*

obliku okrenutog slova V. Loži se bukovinom. Na dnu peći su okrugle rupe *vurunke* kroz koje dolazi toplina pri pečenju. Posude se stavljaju odozgo u peć, pa se sve to zatvori *crepinama*. Peče se osam do deset sati, dok se u Srbiji peče dvadesetičetiri sata, s obzirom da je tamo zemlja meka. Postiže se temperatura do 800° C za neglaziranu, a više od 1000° C za glaziranu robu. Za glazuru služi *gled*, koji se miješa s mlijekom ili jajima, te se tom otopinom s pomoću *kutlače* polijeva još topla posuda, kako ne bi popucala. To se ponovno peče na temperaturi od preko 1000° C. Posuđe se hladi oko 24 sata, ili koliko je potrebno.

Proizvodi Piroćanaca su raznovrsni, a brojniji su oni neglazirani. Jedna od najljepših posuda je *stovna* za vodu, gotovo okrugla, uska grla, s jednom ručkom koja se seže od grla do boka posude. Obično je neglazirana i ima na gornjoj polovici boka ukras izveden bijelom bojom u vidu valovite linije. Može biti i zeleno glazirana.

Tu je i *pilićar*, okrugla posuda s rupama na boku iz koje pilići piju vodu.

*Đuveč*, jajolika posuda za pečenje mesa u pećnici, iznutra je glazirana, kao i *lonac* za kiselo mlijeko s dvije ručke. Uz to rade i velik neocakljeni lonac bez ručki za spremanje zimnice (paprikâ i rajčicâ).

*Pršulja* je okrugla posuda za pripremu jela od tri vrste mesa, za tzv. bosanski lonac. Okrugla je i *šerpa* za kuhanje s dvije ručke i poklopcem.

*Tendžera* je posuda za mlijeko, okrugla dna; prema gore se sužuje i ima dvije ručke i poklopac. Rade i *pekve* za pečenje kruha, te *petnjake* za peći. Zanimljivi su i predmeti zoomorfni oblika. To su *lafovi* s izrazito naglašenom grivom i *ovnovi* s bogatim ručkom, a služe za ukras. Međutim, najbrojnije su sve vrste glaziranih i neglaziranih lonaca za cvijeće i vaza.

Osim u Karlovcu, Živkovići prodaju svoje proizvode i na sajmovima u Cazinu, Bihaću, Velikoj Kladuši i Dugoj Resi.

## LITERATURA

**TOMIĆ, Persida:** *O tipovima grnčarskog kola i keramike u Srbiji*, Glasnik Etnografskog muzeja, knjiga 22–23, Beograd 1960.

**TOMIĆ, Persida:** *Narodna keramika u Jugoslaviji*, katalog izložbe, Beograd, 1966.

### MIGRANT POTTERS IN VRGINMOST, CROATIA

#### Summary

The author informs about potters from Pirot (eastern Serbia) who live and work in Vrginmost near Karlovac (Croatia) eight months in a year. They make special type of pottery, with names and designs characteristic of the Pirot area. For this reason, when sold on the Karlovac market, their pottery can be easily distinguished from local forms, made in the village of Rastoki near Karlovac. The author gives a brief account of the pottery-making technique of these migrant craftsmen and lists places where they sell their products.