

ISTARSKO PUČKO LONČARSTVO

Ovaj je prikaz posvećen proslavi 80-godišnjice životu prof. Milovana Gavazzija i donosi samo dosadašnje rezultate prikupljanja grade o toj grani narodnog rukotvorstva, uskoro će ovaj rad biti proširen i još detaljnije obrađen. U uvodu će se morati istražiti značajke brončanodobne keramike Istre i njezine eventualne utjecaje na današnje lončarstvo, jer je u Istri poznat veliki broj gradina s neobično velikim brojem predmeta i različitih formi. Razvijeno je i antičko i srednjovjekovno lončarstvo, a moglo bi se pretpostaviti da je i do novijeg vremena bilo više lončarskih centara u Istri a ne samo ona četiri koja smo mi obradili na terenu. Na jednoj zapuštenoj livadi kod Završja u sjevernoj Istri nakon jače kiše iz zemlje se pokažu goleme količine ulomaka keramičkog posuda za koje još nije utvrđeno potpuno pouzdano iz kojeg su vremenskog razdoblja. Da li su sadašnje forme nastavak te davne izrade ili postoje još neke povezanosti u tehnologiji ili bilo kakve druge veze, to će pokazati tek kasnija istraživanja.

1. R a k a l j s k o lončarstvo odavno je uključeno u ono malo podataka o etnografiji Istre, pa je donekle i postalo etnografski simbol Istre. Istraživale su ga ili opisale kolegice Darja Nazor, Marijana Gušić, Jelka Ribarić-Radauš i neki drugi etnolozi, pa ga ovom prigodom nećemo temeljitije izlagati, nego ćemo dati samo osnovne značajke. Treba naglasiti da je jedino ovo lončarstvo održano do danas i da i danas u Raklju Kate i Martin Valić proizvode i prodaju različite posude, u potpunosti nastavljajući formom i tehnologijom nekadašnju tradiciju, ali danas isključivo radi suvenirne prodaje turistima, manje misleći na funkciju pojedinog proizvoda.

U muzejima i zbirkama Istre, a posebno u Memorijalnoj izložbi u Raklju ima preko 400 rakaljskih lončarskih proizvoda, dok je iz drugih lončarskih centara dostupno samo po desetak proizvoda, što je u ovom trenutku nedovoljno za konačnu obradu tih proizvodnji.

Lokaliteti iz kojih su rakaljski proizvodi nabavljeni za muzeje potvrda su da se nisu prodavali i upotrebljavali samo u južnoj i centralnoj nego i u sjevernoj Istri. U okviru akcije "Istraživanje i fiksiranje stanja etnoloških spomenika u SR Hrvatskoj" tokom 1974. g. u Bujštini su nabavljeni rakaljski lonci u selima općinskog Krasa (Laganisi, Jakusi, Šorgi, Markovići i dr.), a to su sela na sjeveru Istre, pri samoj granici prema Sloveniji. Nažalost, vlasnici većinom ne znaju reći kada je nabavljen pojedini lonac i govore da je to bilo prije nekoliko stotina godina, iako možemo pretpostaviti da je nabavljen prije 50-100 godina. Isto tako se ne može saznati da li su u to svako selo dolazili rakaljski lončari, ili je predmet kupljen na sajmu u Bujama, Buzetu ili Pazinu. Stoga i na priloženoj karti dajemo (za sada) približnu rasprostranjenost upotrebe rakaljskih i drugih proizvoda na području Istre.

Glina za izradu lonaca nabavljala se nedaleko Raklja, a sada je dovoze od Pule. "Solen", kremeni pjesak, nabavlja se u blizini sela. Miješa se pola gline i pola pijeska te nogama gazi na koži ili vreći sve dok nije dobro umiješano. Zatim se sve skupi u jedan komad da tako bolje održava vlagu. Potom se uzme komadić koji se dlanom oblikuje na "vitlu" - ručnom lončarskom kolu - kao dno. Na to se postepeno dodaju "makaruni" - valjušci. Oni se dodaju spiralno, spajaju i stanjuju dok se ne postigne željena visina i oblik posude. Uz pomoć drvenog noža i navlažene kožice konačno se obrađuje posuda, i tada dodaju ručke. Dovršene posude suše se petnaestak dana, a ljeti se moraju pokriti da se ne suše prebrzo i ne ispucaju od topline. Nakon toga se peku u kamenim pećima zidanim u dvorištu. U peć stane oko 40 posuda srednje veličine. Vatra se loži granjem 4 sata a vidi se da je pečenje dovršeno

kada se posude užare.

U Raklju su se najviše proizvodili lonci i "padele" (zdjele), "čripnje" (pekve), te ponekad "lonice" za sir, poklopci kotla za pečenje rakije i "žare" (veliki trbušasti lonci s malim grlom i naglašenim rubom). Svi proizvodi bili su neglazirani. Robu za prodaju tovarili su u vrećama na magarce i nosili po Istri. Uglavnom su ih davali u zamjenu "miru za miru" (mjeru za mjeru) za grah, pšenicu ili kukuruz, a ponekad za rakiju i druge proizvode.^{1/}

2. Lončarstvo Č u k a r i j e (kod Huma) naziva se i "humsko lončarstvo". Podatke o njemu sakupio sam ujesen 1962. godine, otprilike u vrijeme kada sam i saznao za njegovo postojanje. U to vrijeme već se prestao baviti lončarstvom i Josip Tomac, kao posljednji lončar iz obitelji u kojoj je to bilo nasljedno zanimanje. Time se bavio i njegov otac Ivan (r. 1871, umro 1955), a i djed, pa i dalji preci. Ipak je najpoznatiji bio otac Ivan jer se on jedini nije uz to bavio poljodjelstvom, nego je živio isključivo od lončarstva - "bavio se lončarijom". Počeo se time baviti od svoje šesnaeste godine. Radio je u kući na nožnom povišenom lončarskom kolu, koje je bilo kraj prozora. Proizvodi su se pekli u kamenoj peći zida- noj u unutrašnjosti ruševina crkve svetog Tome, u neposrednoj blizini kuće.

Glina za izradu posuda uzimala se na više mjesta oko Čukarije, a najviše u Čukariji i Bernobićima. Dvozili su je na "tovaru" a rjeđe na kolima. "Soldan" (bijeli kremeni kamen) dovozili su iz nedalekog zaselka Kuhari, kod sela Kotle. Mljeo se u "pištrinu" (ručnom mlinu). Pri izradi uzimao se jedan "starić" od 10 litara (oko 17 kg) prosijanog "soldana" i miješao sa zemljom. Donesena glina prvo se škropila vodom a onda prebiralala prstima da u njoj ne bude "ni kamčića, ni korenčića". Nakon te obrade stavljala se u "brentu" (drvenu kacu) kojom se mjerila količina za jednu izradu. Tome se dodaje jedan starić "soldana", sve istrese na pod, uz kvašenje vodom miješa nogama oko četiri sata, dok masa ne postane

pogodna za izradu. Sva se masa prikupi i tada se uzima po jedna "krula" (lopta) potrebna za izradu jedne posude. Ona se još mijesi rukama na stolu gotovo jedan sat. Potom se lončarsko kolo pospe "soldanom" da se za njega ne zalijepi gлина i stavlja na njega pripremljena kugla. Desnom nogom se okretalo donje kolo, preko spojne osovine okretalo se time i gornje, na kome je lončar modelirao posude. Da bi mu se ruke manje zamarale sjedio je na "visokem stole" (povišenoj stolici) i tako je bio iznad visine gornjeg kola. Jednom rukom iznutra, drugom izvana modelirao je posudu od jednog komada, a ne od valjušaka kao u Raklju. U ruci je imao komad navlažene kože kojom je naizmjenično iznutra i izvana vlažio glinu i olakšavao oblikovanje. Pri kraju je uzimao "stergač" (drvenu lopaticu) kojom je ugladio posudu s vanjske strane, a spužvom je prikupljao suvišnu vodu iznutra i izvana. Ručke na posudi davale su se kada je posuda potpuno dovršena, tako da se načinio urez u posudi i u njega utaknuo valjušak koji se zatim zagladio i spojio na tom mjestu kao i pri gornjem rubu. Dovršena posuda tankom žicom se odvoji od lončarskog kola i stavlja na policu za sušenje. Nikada se nisu sušile na suncu, nego u hladovini, a sušenje je trajalo i do mjesec dana, ovisno o vlažnosti zraka i hladnoći.

Peć je bila zidana od kamena, dimenzija 200 x 180 cm, visine 140 cm. Odavno je djelomično narušena i ne može se više fotografirati i temeljitije opisati. Pri dnu su bila vratašca 40 x 50 cm. Na visini 30 cm od zemlje i na razmaku 30 cm jedna od druge bile su željezne "šine" na koje su se stavljale posude radi bolje cirkulacije vatre oko njih i lakšeg loženja. Pri jednom pečenju moglo je stati u peć 20-50 posuda, ovisno o veličini. Vatra se ložila 10-15 sati, a obično se zapalila ujutro i ložila do dovršenja. Prvo se ložilo "smrekvom" i "ruljom" (tankim granjem) a tek pri kraju malo debljim drvima. Lonci su bili složeni na one "šine", dolje veći, gore manji, a obično su stavljeni na bočnu stranu. Pri pečenju otvor peći zatvarao se jednom velikom "čripnjom" koja je sa strane bila oblijepljena

glinom radi boljeg zatvaranja, a samo s jedne strane ostavljao se mali otvor za ulaz zraka i izlazak dima.

Lonci su nakon 1-2 sata pečenja počeli crniti, a nakon pet bili su najcrnji, pa su iza toga počeli postepeno crveniti. Pri kraju pečenja bili su potpuno crveni, užareni. Ispočetka, oko jedan sat, ložilo se samo malo kod vratnica, a onda guralo vatru više unutra i jače ložilo, da bi bio najjači plamen nakon četiri sata pečenja. Kada se potpuno zacrvene i užare, tada pobijeli i ona čripnja na vratima i to je znak da su dovoljno pečeni, i prestaje se ložiti. Zimi se lonce ostavljalo u peći jedan dan da bi se ohladili, a ljeti dva dana.

Gotovi proizvodi nisu se bojili ni glazirali, a niti kalili. Lončar je obično savjetovao ljude da pri prvom upotrebi u loncu kuhaju slaninu ili pršut, da bi nakon toga bili nepropustljivi za vodu. Da bi učinio lonac nepropustljivim lončar je stavljao više "soldana" u zemlju pri izradi posuda.

Gotove proizvode lončar je vozio na prodaju na "tovaru" u košarama. Prodavao ih je u Bužeštini i Pazinštini, ali i u Čičariji, Bujštini i do granica Slovenije. Uz to ih je prodavao najčešće na sajmovima u Buzetu i Štrpedu, a redovito ih je prodavao i jednom trgovcu na Bučaju u Pazinu. To je bila prodaja za novac, ali je najviše prodavao seljacima u zamjenu za žito, jaja, kokoši, rakiju i druge proizvode, a prema pogodbi s pojedinim kupcem. Za manje lonce kupac je davao količinu dva puta veću od njegova sadržaja, a za velike onoliko koliko ta posuda sadrži pšenice, ječma, raži, itd.

Za razliku od rakaljskog lončarstva u Čukariji su proizvodili više raznolikih posuda. Proizvodili su se veliki lonci (zapremine oko 20-25 litara) i to s ručkama i bez ručaka, zatim manji lonci s jednom ili dvije ručke, "teće" ili "padele" (zdjele s dvije manje ručke, rjeđe s jednom, ili na tri nožice). Zatim je izrađivan "žbanić" za držanje vode, zapremine oko 10 l (sličan amfori), boce od 1 l za vruću vodu

što se stavlja zimi u krevet radi zagrijavanja, "ognjenice" (vrste mangala s rupičastim poklopcem) za zagrijavanje soba, "čripnje" ispod kojih se pekao kruh na ognjištu, "sirnice" za držanje sira, poklopce za zemljane lonce, "bukalete" za vino, te ponekad i "lambik" (kotao za pečenje rakije) s "kapucom" (poklopcem) na kojeg su dolazile bakrene cijevi kroz koje se u vodi kondenzirala rakija.

Dok rakaljski lončari nisu ukrašavali svoje proizvode (osim jedne "žare" iz pazinskog muzeja, proizvedene 1948.g.), dotle su lončari iz Čukarije redovito ukrašavali lonce pri vrhu valovnicom ili s nekoliko paralelnih pruga ili paralelnih izbočenja u koja su utiskivali prstom rupice ili činili zareze lopaticom. Lončari iz Čukarije na svoje proizvode stavljali su i godine pa i datume proizvodnje, a između više datiranih u pazinskom muzeju najstariji je lonac s oznakom "1847 A T 31 mai".

Ovaj je opis dan isključivo prema zapisima iz 1962. g. pa će se moći u buduće istraživanjima dopunjavati i promatrati s drugih stajališta. Iako se stječe dojam da je struktura zemlje čukarijskog lončarstva daleko finija od rakaljske, ima i tu slučajeva da je grublja struktura pojedinih posuda. Da li je to zbog razlike zemlje uzete s različitih područja ili rezultat starosti posude i različitih uvjeta upotrebe, to bi trebalo tek utvrditi raznolikim analizama. I lončarstvo Pavletića kod Oprtlja vizuelno daje dojam još kvalitetnije strukture, no i to bi trebalo istražiti.

3. O lončarstvu Pavletića prikupio sam podatke početkom 1975. godine od Rože Antonac, r. 1900, r. Blaškić, zvanice Benetka, kćerke posljednjeg lončara Benedeta Blaškića, koji je umro 1944. godine. Iako je kazivačica stara 75 godina, trebala bi znati daleko više podataka o svom ocu, no ona se nije sa sigurnošću mogla sjetiti ni datuma i godine njegove smrti. Kako je selo Pavletići godine 1944. bilo potpuno spaljeno a sve u njemu zatečeno stanovništvo pobijeno, nije se

moglo prikupiti podatke ni od suseljana. Istraživanje će se morati nastaviti kod onih koji su prije 1944. odselili iz Pavletića i žive negdje drugdje u Istri, pa i izvan nje. Iz župnih i matičnih knjiga također će se moći doći do nekih podataka.

Postojanje lončarstva u Pavletićima prva je registrirala koncem 1963. etnolog konzervator Beata Gotthardi-Pavlovsky. Tom je prigodom (25.11.1963.) od kćerke posljednjeg lončara prikupila u Antoncima, kao i u drugim okolnim selima, više muzejskih a posebno keramičkih predmeta za buduću bujski muzej. To su uglavnom bili lonci iz Pavletića. Pri prikupljanju građe i postavljanju muzeja u Bujama od 1965-1968. g. ti su predmeti negdje "zagubljeni" i tako su izgubljeni dragocjeni dokazi za postojanje i stručnu obradu toga lončarstva. Budući da i za ostale predmete nabavljene za bujski muzej nisu na terenu prikupljeni nikakvi opisni podaci i da nisu inventirani i stručno obrađeni, za pojedine posude možemo pretpostaviti da su izradene u Pavletićima, ali nemamo nikakvih dokaza. Tek je već spomenutim istraživanjem u Bujštini 1974. godine prikupljeno i točno dokumentirano desetak proizvoda iz Pavletića pa se mogu potvrditi kazivanja kćerke posljednjeg lončara. Prema zapisu kolegice Gotthardi-Pavlovsky posljednji lončar umro je 1948. godine, a pri istraživanju 1975. godine njegova je kćerka rekla da je umro oko 1944. g. i zapravo se nikako nije mogla pouzdano sjetiti kada je to bilo. I u drugim podacima se vidi da je zaboravljiva u tolikoj mjeri da se svi podaci moraju i drugdje provjeriti. No, od sela Pavletići ostale su samo sablasne ruševine; na mjestu gdje je bila lončarska peć sada je samo hrpa kamenja; ne mogu se mjeriti nikakve dimenzije, pa će se samo od stanovnika nekih susjednih sela moći prikupiti opisi.

Kolegica Gotthardi zabilježila je 25.11.1963.g. podatka da je i u selu Zubinima bilo razvijeno lončarstvo i da je posljednji lončar umro prije 50 godina, no i taj podatak još nismo potvrdili.²

Lončar Benedeto Blaškić uzimao je za izradu svojih posuda glinu iz Vale (doline Mirne) i iz Pavletića. Kopao ju je s tuđeg zemljišta pa je vlasniku za to plaćao naknadu. "Sudan" (kremen) je nabavljao na Krasu i plaćao ga novcem. U Pavletićima ga je mljeo prije upotrebe. Nisu ga miješali sa zemljom, nego samo stavljali na lončarsko kolo, da se lonac "ne gventa" (ne zalijepi).

U Pavletićima su oko prvog svjetskog rata bile dvije lončarske peći i nekoliko lončara, kasnije je bila jedna i četiri lončara, a do drugog svjetskog rata još je radio samo Benedeto Blaškić. Ljeti je radio lonce samo noću, nakon poljodjelskih radova, a zimi i danju i noću. Bila je jedna posebna kućica u kojoj ih je izrađivao i tu ih je sušio na das-kama stavljenim na grede pod stropom. Osušeni lonci pekli su se u peći nedaleko kuće. Peć je bila četvrtasta i pokrivena škriljama. Imala je vrata na dvije strane. U njoj su se lonci složili na luk, "na volt", da bi bolje oko njih prolazila vatra. Prvo je ložio "graju" (granje) a onda debela drva. Kada je postao "luštar" (posvijetlio) vidjelo se da je pečen.

Obadvije vrste zemlje prije izrade su se pomiješale i na podu gazile nogama, a kada je bilo dobro umiješano, srpom se odrezivao komad potreban za izradu pojedine posude. Kolo je okretao nogom, posudu oblikovao rukom, a vlažnim komadićem kože zaglađivao. Na "teće" i lonce stavljao je noge tek nakon četiri dana, kada se malo posuše.

Izrađivao je lonce različitih veličina (od 0,2 dc do 20 l), s ručkama i bez njih, zatim "črepnje", "teće" (zdjele) i "pitare" za cvijeće. Samo jednom izradio je "lambik" za pečenje rakije, ali nije bio dobar pa ga nije ni dao naručiocu. S vretenom je na dovršenom loncu pri vrhu ("obodu") radio valovnicu, ili je prstom radio rupice - "rože na kape". Osim valovnice i rupica nije stavljao druge ukrase, niti pisao godinu izrade. Dana 25.11.1963. kolegica Gotthardi vidjela je u selu Antoncima lonac iz 1862. g. koga je navodno radio B. Blaškić. Vjerojatnije je da ga je radio njegov otac ili neki drugi

lončar, a taj lonac nije nabavljen za bujski muzej pa sada ne možemo ni njega navesti kao jedini dokaz pisanja godina na lonce iz Pavletića. Blaškićeva kćerka dala je za bujski muzej črepnju i dva neupotrebljavana lonca (jedan od litre a jedan od pola), no ni njih nema naznačenih i inventaru.

Gotove proizvode Blaškić je vozio na prodaju na magarcu. Imao je košare u kojima su bili lonci a u vreće je skupljao žito koje je dobio u zamjenu. Išao je po selima Bujštine, Bužeštine, Čičarije i do slovenske granice. Obično je zimi išao u prodaju dva puta tjedno. Seljacima je davao lonce u zamjenu za pšenicu, grah, kukuruz i slično, i to zamjenom za "dve mere". Nikada nije išao prodavati po sajmovima. Seljaci iz bližih sela dolazili su sami kod njega po lonce. Pod talijanskom upravom imao je dozvolu za rad i prodaju i plaćao je taksu. Radi ojačanja i sprečavanja pucanja susjedima i prijateljima očetao je lonce žicom. Inače je to radio svaki domaćin za sebe.

U zemljanim loncima kuhalo se mlijeko, "maneštra", grah, kupus i druga jela. Iz malih lončića se pila kava, ali se u njima nije kuhala. Ni "palenta" se nije kuhala u zemljanim loncima, nego u bakrenim kotlićima.

Dok se rakaljsko lončarstvo po oblicima jasno razlikuje od čukarijskog, dotle je teško po izgledu pojedinih posuda sigurno utvrditi koje pripadaju Čukariji a koje Pavletićima. Jedino se vidi da posude Čukarije imaju manje dno i blago se proširuju prema gore, dok one iz Pavletića imaju veće dno i nešto su šire i trbušastije.

Stoga čitav ovaj prilog samo daje osnovu za temeljitije istraživanje istarskog pučkog lončarstva, pogotovo zato što se i pored spomenutog sela Zubini može očekivati otkrivanje još nekog lončarskog centra. U Zavičajnom muzeju Poreštine u Poreču ima nekoliko lonaca s Poreštine, koje je dr Ante Šonje nazvao višnjanskim, jer pretpostavlja da je i tamo postojao lončarski centar. Ako je i postojao, vjerojatno je prestao raditi prije više od 50 godina i teško će biti o

njemu prikupiti pouzdane podatke. Kazivači iz Bujštine spominjali su neki lokalitet Brda kod Pazina kao centar otkuda su im dovoženi lonci, a i taj lokalitet do sada nije otkriven. U Cerovlju kod Pazina su ciglane na bogatim nalazištima gline, a još kvalitetnija nalazišta su u Rovinjštini. Može se pretpostaviti da je i u njihovoj blizini postojalo neko lončarstvo. Izuzetno bogata nalazišta gradinske keramike u Istri vjerojatno su imala i neki nastavak proizvodnje u srednjem vijeku, pa i do najnovijeg doba, te će stoga za obradu istarske pučke keramike biti potrebno iscrpnije korištenje povijesnih podataka.

Bilješke:

1. Izuzetno uspjeti prikaz rakaljskog lončarstva dale su kolege iz Pomorskog i povijesnog muzeja Hrvatskog primorja iz Rijeke u okviru izložbe "Keramika, obrt i umijeće" (izložba iz ciklusa: "Kroz muzejske zbirke") u toku 1971. g.
2. O lončarstvu Zubina i Pavletića piše i potvrđuje njegovo postojanje 1910. g. HABERLANDT, M. u knjizi "Österreichische Volkskunst", Beč 1910, 3. vol. (Podatak prema recenziji Atilija Tamara u "Archeografo triestino", vol. VII della III serie, fasc. 2, XXXV della raccolta, Trieste 1914).

Istrian Folk Pottery

Summary

This paper is dedicated to 80th birth anniversary of Dr. Milovan Gavazzi. It only shows the results of the present research into Istrian folk pottery and it will be soon supplemented. The present research has proved only four production centres, but according to the forms, work technology and the number of the examples found we have to realise that there must have been more of them from the Age of Bronze, the Middle Ages until the present.

The most famous and the most numerous ones belong to the village of Rakalj in the south of Istria. They are made manually on potter's wheel in the technique of clay cuts spirally laid. One woman in Rakalj produces them still today. The pottery products from Rakalj have been sold every where in Istria, even in distant places in the north and they have been preserved in great numbers in all Istrian museums.

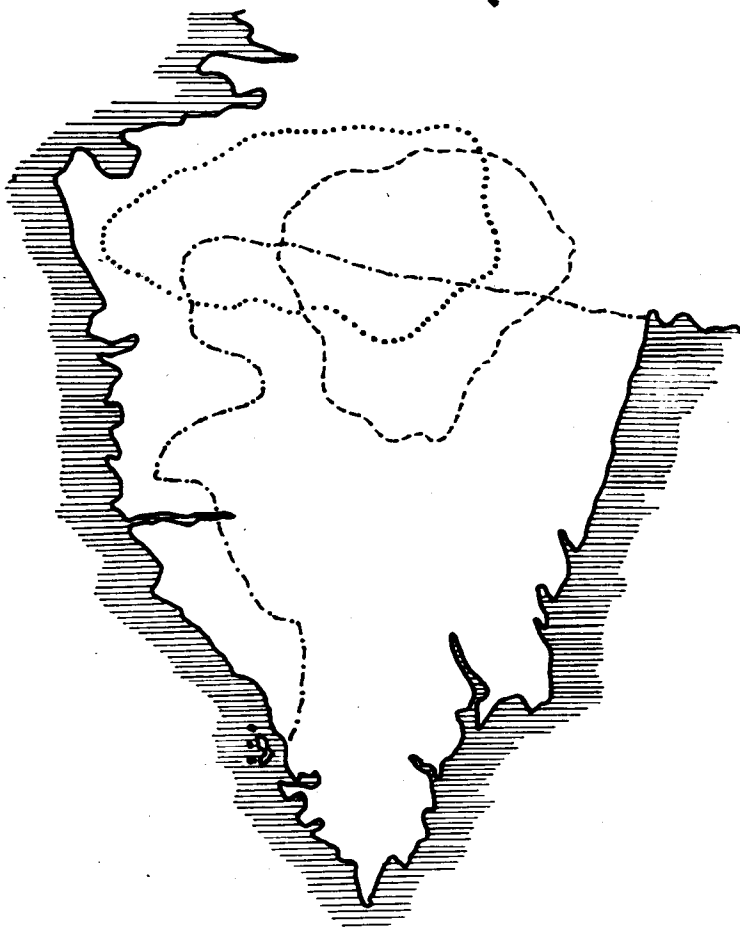
The pottery products from the village of Čukarija at Hum in northern Istria, are made with a foot-pedalled potter's wheel and they are formed out of one piece. At the contrary from those from Rakalj they are decorated with relief ornaments and scratchings on a wet pot. As a rule they were dated and initialed by the author so there are museum samples which are more than 160 years old. They were sold on the narrow territory of northern and middle Istria Nobody has made pots in Čukarija for more than 15 years, but even in the past it used to be a hereditary profession in the family.

Until World War II in the village of Pavletići at Oprtalj, also in northern Istria, there used to make earthenware which was sold near Oprtalj. There are no necessary data about this production as the village and the villagers were destroyed in the war. There are only few of these pots in Istrian museums.

Before World War II earthenware used to be also produced in Zubine village not far from Pavletići. Their existence has been proved through literature but no samples have been found.

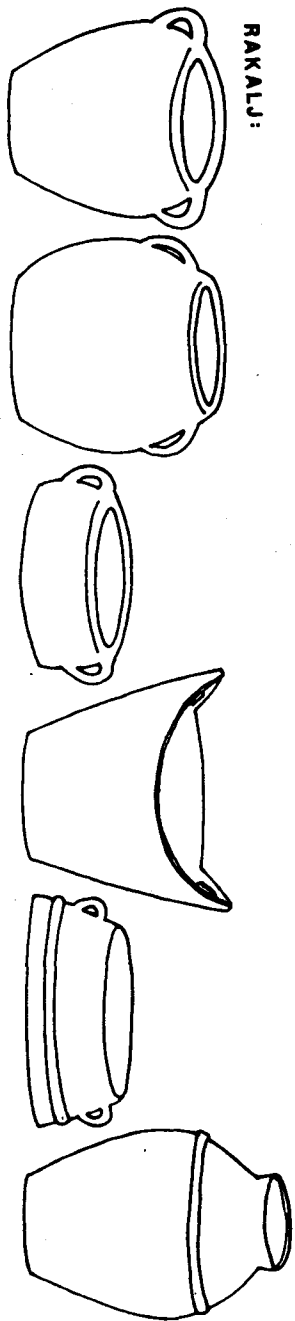
Main feature of all Istrian village pottery is simplicity in production, few ornaments and no finishing, but sophisticated forms show an exceptional creative quality of folk skilled workmen.

PRIBLIŽNA KARTA PODRUČJA UPOTREBE POJEDINIH
LONČARSKIH PROIZVODA U ISTRI

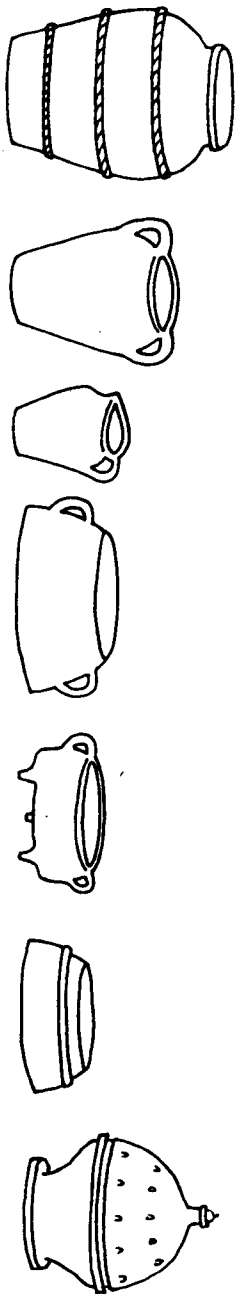


- — — — — lončarstvo Raklja
- lončarstvo Pavletića
- - - - - lončarstvo Cukarije

RAKALI:



ČUKARIJA:



PAVLETIČI:

