

LONČARSKA TRADICIJA U UNUTRAŠNOSTI DALMACIJE

BRANKA VOJNOVIĆ-TRAŽIVUK
Etnografski muzej Split
Iza Vestibula 4
HR-21000 Split
branka@etnografski-muzej-split.hr

UDK 738 (497.18)
Izvorni znanstveni članak
Original scientific paper
Primljeno: 3. 06. 2009.

Etnološka istraživanja zasnovana na terenskim podacima ustanovila su postojanje lončarske tradicije ručnog kola na nekoliko lokaliteta južne Hrvatske, pa tako i u unutrašnjosti Dalmacije, početkom XX. stoljeća. Radi se o izradi predmeta od neglazirane gline, na niskom ili ručnom lončarskom kolu, te njihovom pečenju na otvorenom. Posude su bile namijenjene kuhanju hrane na otvorenom ognjištu, a koristile su se i za njenu pohranu. Prema tipu keramike, odnosno proizvodnom procesu i oblicima posuda, ova rukotvorska vještina drži se tipičnom za dinarsko ili gorsko kulturno područje. Uočena je povezanost nekih elemenata s najstarijim slojevima hrvatske kulture na ovom području. No, kao primjer rukotvorske vještine dugoga trajanja, ona upućuje na izrazito složene procese usvajanja i preobrazbi različitih utjecaja. Stoga se zaključno iznosi pretpostavka o novijem utjecaju oblika posuđa iz Apulije.

Etnografski opisi

Unutrašnjosti Dalmacije smještene su tri lončarska centra: Ervenik u Bukovici, Potravlje kod Sinja i Zagvozd kod Imotskoga.

a) Zagvozd¹

U Donjim Buljubašićima bilo je početkom 20. stoljeća oko dvadesetak lončara, od kojih su sredinom stoljeća ostala samo dva.²

¹ Ove podatke zabilježila je na inventarnoj kartici (II/2229) Jelena Gamulin, čime je dokumentirala lonac otkupljen za Etnografski muzej Split 1978. godine (630:SLT;4549).

² J. Gamulin je u tekstu „Etnografski prikaz Jelse“ iz 1972. godine zabilježila lončarsku djelatnost Joze Buljubašića, rodnom iz okolice Imotskog: „On je taj obrt donjeo u Jelsu još kao dijete kada je i doselio, a naučio ga je u svom rodnom kraju, okolici Imotskog, od svog oca koji je isto bio lončar“ (EMS-R-64, red. br. 418). On

Lončarstvo je bilo dodatno zanimanje, uz druge gospodarske poslove, kojim su se bavili isključivo muškarci, a vještina se prenosila s oca na sina. Žene su samo pomagale kod prijenosa zemlje, drva za vatru ili pri prodaji gotovih proizvoda na *pazarima*.

Nakon što bi muškarci iskopali zemlju na određenim mjestima na planini Biokovu, cijela je obitelj sudjelovala u njenom prijenosu do kuće. Priprema *gnjile* za modeliranje započinjala je omekšavanjem uz dolijevanje vode, te gaženjem. Nakon toga se dodavao kalcit, (*vrsta*), koji je trebao povećati čvrstoću keramike.

Posuđe se oblikovalo na *čekrku*, tako da je lončar sjedio do njega na trupcu ili niskom *stocu*. Osim niskoga lončarskoga kola, ostala pomagala bila su: drveni nož, *mistrija*, krpa i lončić s vodom. Nakon izrade lonci su se sušili oko jedan sat na zraku, a potom u zatvorenom prostoru. Pekli su se u plitkoj udubini u zemlji blizu kuće, tako da bi se naslagali na poseban način, prekrivali drvima i palili. Potom su se lonci *ožigali*, tako da su se još vrući polijevali vodom, u kojoj je bila izmiješana *čađa*, što je pridonosilo ljepšem izgledu.

Vrste posuda koje su se izrađivale bile su *kotluše* ili *lopiže*, *teče*, *lonci*, *cripnje*, *pitari* i *svirci*. Ove su proizvode lončari prodavali po obližnjim sajmovima ili su ih natovarene na mazgi prodavali na području Metkovića, Imotskoga i Vrgorca. Zabilježeno je da su ih ponekad mijenjali za ulje, mast ili žito, dok su ih u novije vrijeme gotovo redovito prodavali za novac.

b) Potravlje ³

Zemlja koja se naziva *gnjila*, kopala se na mjestima udaljenim od Potravlja nekoliko kilometara, te se prevozila kući i pročišćavala. Prije Drugoga svjetskoga rata zemlju su vadili u Hrvacama, u zamjenu za drva ili gotove lonce. Poslije su išli po zemlju preko rijeke Cetine, na polja na kojima je već obrana ljetina. Dužnost

je, dakle, u Jelsi na otoku Hvaru izrađivao *lopiže*, *cripnje*, *vrčeve* i *pitare* gotovo na isti način kako je to zabilježeno za Donje Buljubašiče. Djelatnost Joze Bulimbašića (!?) iz Zagvozda, koji je radio u Jelsi, spominje se u terenskoj bilješci Branka Kirigina, koji je 1990. godine zabilježio kazivanje *lopižara* (Tomislava Milatića) u Zagradaču na otoku Hvaru, koji je taj zanat naučio od Bulimbašića.

³ Za ovo poglavlje koristila sam terenske podatke Jelene Gamulin (EMS-R-66, red.br.428)

posljednjega kopača bila je zatrpati jame kako bi se tu opet moglo sijati. Prije kopanja, kao i prije izrade lonaca i pečenja, običavali bi se prekrižiti.

Zbog lakšega prijenosa na magarcima, zemlju su nakon vađenja zbijali mlatovima u grumene teške 40 do 50 kilograma. Kod kuće su ih lomili čekićem u male komadiće, pri čemu su je i čistili od kamenčića. Osušeni grumeni gline stavljali su se u lonac s vodom, pa se takva dobro nakvašena glina miješala s usitnjenim i prosijanim kalcitom (*vrsta*) i finim pijeskom (*pržina*). Ovi dodaci imali su svojstvo vezivnog tkiva, koje je sprječavalo pucanje posude pri sušenju i pečenju. Kalcit su vadili po okolnim *brižinama*, a kod kuće ga čekićem mrvili u drvenom koritu. Obično su se miješala dva dijela zemlje i jedan dio *vrste*. Ovako pripremljena masa gnječila se bosom nogom sve dok ne bi postala potpuno mekana.

Posude su se oblikovale na niskom lončarskom kolu koje se zvalo *čekrk*. Ono se sastojalo od kružne drvene ploče i drvenog križa, međusobno spojenih tako da su činili pomični dio. Taj dio je bio nataknut na okomito postavljen šiljak na podnožju masivnog račvastog drva, koje je kao statični donji dio davao stabilnost čitavoj konstrukciji. *Čekrk* se izrađivao od tvrdoga drva, primjerice od oraha, trešnje ili brijesta. Ovakvo ručno kolo koje se okretalo rukom bilo je visoko svega 20 do 40 centimetara, a lončar je pri radu sjedio na niskom tronošću ili na zemlji. S njegove desne strane bila je posuda s vodom, zabilježena pod nazivom *zamakača*. U vodi je držao drveni nož od bukovoga drveta u obliku šiljka koplja (*kustura*), te pamučnu krpicu (*perača*).

Postupak izrade zemljane posude ovim jednostavnim pomagalicama zahtijevao je veliku vještinu. Lončar bi postavio grudu gline na kružnu ploču lončarskoga kola, koja je prethodno bila posuta stucanim kamenom da se dno posude ne zalijepi. Jednom rukom je okretao kolo, a drugom uz pomoć drvenog noža od grude gline oblikovao debelu kružnu ploču. Tako je istovremeno okretao ploču i modelirao predmet. Posudu je dalje oblikovao tako da je prstom gurao glinu od sredine prema rubovima, čime bi izgradio početni dio stijenke. Na njega bi dodavao glinu u obliku valjušaka, pričvršćujući ih s unutarnje strane i izgladujući ih kažiprstom. Valjušci gline dodavali su se dalje do vrha posude koja se sada oblikovala objema rukama, dok se površina doradivala *kusturom*. Završno se gornji dio posude s otvorom doradivao pomoću mokre krpe. Po potrebi bi se

dodavale još ručke ili dva zadebljanja (*uši*) kroz koja bi se probušile rupice za žičanu ručku.

Kada je posuda u cijelosti bila oblikovana dodavao se skroman ukras. Najčešće su to bile ravne ili valovite linije koje su se izvodile pomoću drvenog noža ili točkaste udubine koje su nastajale otiscima prsta.

Nakon modeliranja posuda se podizala s lončarskog kola i sušila nekoliko sati na zraku, a potom nekoliko dana na policama uz ognjište, čime je bila pripremljena za pečenje.

Proces pečenja započinjao je rasprostiranjem drvenoga ugljena na čistinu pred kućom, na mjestu koje se nazivalo *žernica*. Na njega su se slagale posude okrenute naopako, od sredine prema rubu. Na njih bi se naslagale cjepanice, pa ponovo red posuda, a na vrhu slijedeći red cjepanica. Pečenje je trajalo jedan do tri sata, što je ovisilo o vrsti i kakvoći zemlje. Pečene posude su se vadile iz ove užarene hrpe pomoću *soje*, drvene motke duge tri do četiri metra, a zatim se još vrele umakale, prskale ili premazivale vodom u koju je bilo umiješano brašno, što se nazivalo *kaljenjem*. Pri tome se koristila i voda od kiseloga kupusa ili ona u kojoj se kuhalo zelje, što je navodno također utjecalo na čvrstoću posude.

Osnovni oblici zemljanoga posuđa iz Potravlja bili su namijenjeni kuhanju hrane na ognjištu ili su služili za čuvanje prehrambenih proizvoda. Najtipičniji oblik bio je trbušasti lonac s dva uha i ručkom od žice, koji se vješao na željezni lanac (*komoštre*) poviše vatre, poznat pod nazivom *bakra*. Slijedom toga je i naziv za ljude koji su izrađivali i prodavali zemljano posuđe bio *bakrar*.⁴

Drugi predmet osobitoga oblika i namjene bio je *peka*, plitko zvono za pečenje kruha ili druge hrane. Ona se stavljala na ognjište, poklapala *pekom*, te prekrivala žeravicom. Tradicijsko lončarstvo u Potravlju poznavalo je i trbušaste posude različitih veličina, koje su najčešće zabilježene pod nazivom *lonci*. Oni su također služili za kuhanje hrane na ognjištu, a postavljali su se na metalne *tronoge*. Istu namjenu imale su i šire posude niskoga oboda, poznate pod nazivom *teče*.

⁴ Slično je i na otoku Veli Iž, gdje se ovakve posude zovu *lopiže*, a ljudi koji ih izrađuju *lopižari*.

Veće posude s poklopcem služile su za pohranu hrane ili tekućine. To su bili *ćupovi* većega volumena, odnosno zapremnine, te su uz poklopac ponekad imale i mali otvor pri dnu u obliku kratke cijevi. Osim toga izrađivale su se plitke zdjele (*zdila*), vrčevi za piće (*ruketnjak*), te posude u obliku košarice s velikom ručkom u koju se stavljala žeravica (*škaldin*), koje su služile za grijanje ruku. Tijekom XX. stoljeća sve više su se izrađivale posude za cvijeće (*pitara*), male štedne kasice (*muzine*), te minijaturne posude kao suveniri.

Lončari iz Potravlja prodavali su svoje posude po selima oko Sinja, te na tržnicama u Sinju, Vrlici i Kninu.

Sjećanje na tradicijsko lončarstvo u Potravlju, uz ponekog starog majstora, i danas je veoma živo.⁵

c) Ervenik⁶

Lončarsko kolo ovdje se zove *kotur*, a sastoji se iz gornje okrugle ploče, koja je spojena s prekriženim donjim letvicama što imaju rupu po sredini. Ovaj se dio utakne u šiljak, okomito postavljen na masivni račvasti komad drva (*gobelj*). Pomagala pri radu su drveni nož (*kostura*, *kustura*, novije *mač-ić*), *ravnitelj* za glađenje, bočenje i izradu ukrasa, te oštri *šiljak*, *šiljčić* za bušenje rupica, obrezivanje i ukrašavanje.

Lončar prvo očisti ploču od *kotura*, te je pospe prahom kalcita. Zgnječenu grudu zemlje spljošti i postavi na ploču kotura, točno u sredinu. Okrećući kolo od sredine *rastjera dno* palcem desne

⁵ Prema terenskim podacima J. Gamulin 1957. godine u Potravlju su se bavili lončarstvom kao dodatnim zanimanjem: Knezović Mate pok. Tome (85 god.), Knezović Mate (32 god.), Knezović Tome (37 god.), Ajduković Filip (70 god.), Pezo Mate (75 god.), Ajduković Jozo (65 god.), Vidosavljević Ivan (60 god.), Domnjak Ante (50 god.), Jurić Ivan (35 god.), Majić Mije (80 god.), Glavnić Ante (40 god.) i Tadić Marko (50 god.) (EMS-R-66, red.br.428). Dvadesetak godina kasnije zabilježena su imena dva lončara, koja rade tijekom cijele godine. To su bili Knezović Tomo pok. Mate (rođen 1919.) i Knezović Jure pok. Ivana (rođen 1933. godine). Osim njih povremeno su se bavili lončarstvom Majić Ivan pok. Mije (rođen 1916.) i Glavnić Jozo zvan Brajica (rođen 1917. godine) (Petrić 1979,352). Prema kazivanju etnologinje Dinke Alaupović Gjeldum izradom lonaca od zemlje još uvijek se bave braća Knezović.

⁶ Podaci su preuzeti iz rada Olge Oštrić o lončarstvu ručnog lončarskog kola u sjevernoj Dalmaciji, u kojem je opisala izradu keramike u Velom Ižu i Erveniku (Oštrić 2005).

ruke, podržavajući rub lijevom rukom uz okretanje kola, a rub dna još malo gnječi da ga izdigne. Od drugog grumena zemlje načini valjušak (*kunduk*), kojega postavlja na početni rub dna, te nastavi nizati takve prstenove u visinu. Kad je posuda izrađena do određene visine dodaje se još jedan tanji valjušak da se pojača rub, obreže se *ravniteljem* i izgadi mokrom krpicom.

Kotur se okreće u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu.

Na kraju se na gornjem dijelu posude izvede ukras kao jedna ili dvije urezane ravne crte ili valovnica ili niz kosih crtica. Gotove posude suše se 5-6 dana na dasci iznad ognjišta položenom na grede.

Posude se peku u plitkoj jami tako da se na 15-20 posuda naslažu cjepanice, pa se granjem zapali vatra. Pečenje je gotovo tek kada se posude potpuno zacrvene. Vade se iz užarene mase drvenim kolcem (*matrak*) i *kale* brašnom razmućenim u vodi. U tu se otopinu umoči *bič* od vune, pa se njime poprskaju posude, koje na tim mjestima potamne.

Oblici i nazivi posuđa bili su *bakra* sa žicom za vješanje, *lonac*, *rukotka* – lonac s jednom ručkom, *peka* za pečenje kruha, *padela* - niska zdjelica s ručkom i novija *kavetarica* za kuhanje kave. Lončari su trgovali u zamjenu za žito tako da je cijena posude bila količina žita u njoj. Uglavnom su trgovali po susjednim selima u Bukovici.

Prema kazivačima prije Prvoga svjetskoga rata radilo je oko 15 lončara uglavnom iz obitelji Žeželj, Kovačević i Jokić. Poslije toga se broj ločara smanjio na trećinu, pa danas više ne radi ni jedan.⁷ Zajednička obilježja

Terenski podatci o tradicijskoj keramici iz druge polovice XX. stoljeća u unutrašnjosti Dalmacije svjedoče o nekim zajedničkim obilježjima. To je neglazirana keramika koju su izrađivali muškarci na niskom lončarskom kolu i pekli na otvorenoj vatri. Ona se prema

⁷ Posljednji koji je stalno radio posude, ali u malim količinama, bio je Nikola Jokić. Ovi podatci su vjerojatno zabilježeni oko 1975. godine, odnosno prije izložbe „Narodno lončarstvo“, koja je održana krajem 1978. godine u Narodnom muzeju u Zadaru.

postupku izrade i svojstvu materijala može odrediti kao terakota, odnosno keramika od pečene zemlje koja nema glazuru. Izrada ovakvog posuđa bila je dodatno zanimanje muškaraca, kao vrsta poluobrta. Pri prodaji svojih proizvoda zabilježeno je sjećanje na zamjenu za druge proizvode, najčešće za žito.

Glina se uvijek miješala s usitnjenim kalcitom, koji je poznat pod nazivom *vrsta* (Ervenik: *dvrsta, bili kamen*). U Potravlju se još dodavao i pijesak. Pomagala pri radu su svugdje bila iste namjene, samo su se ponegdje razlikovala nazivom (drveni nož = *kustura, kostura*, motka za podizanje vrelih posuda = *soja, matrak*). Lončarsko kolo u Erveniku i Potravlju konstrukcijski je isto, ali zabilježeno u prvom slučaju pod nazivom *kotur*, a u drugom kao *čekrk* (isti naziv u Zagvozdu). Početno lončar grudu gline istanji među rukama (Ervenik) ili je odmah stavlja na ploču (Potravlje), a potom oblikuje na kolu u kružnu poču. Nakon toga izvlači rubove desnim palcem i na njih nastavlja graditi visinu posude s valjušcima gline.⁸

Proizvodi su se nakon sušenja pekli na otvorenoj vatri, na čistini ili u plitkoj udubini tla. Zajednički je postupak dorade pečениh posuda u vrućem stanju. U Zagvozdu se ona polijevala smjesom vode i čađi, što se nazivalo *ožiganje*. Naziv *kaljenje* zabilježen je u Erveniku i Potravlju, kao postupak tretiranja pečениh posuda vodom s pšeničnom kašom.

Oblici posuda također su vrlo slični, s manjim razlikama u nazivima. Ovim postupkom izrađivale su se posude namijenjene pripremi hrane na otvorenoj vatri, na ognjištu. Među njima je najčešći zemljani kotlić za kuhanje (*bakra, lopiža, kotluša*), koji se vješao o lanac nad vatrom, te zvonoliki poklopac za pečenje kruha i druge hrane na ognjištu (*peka, cripnja*). Druge posude bile su sličnih trbušastih oblika. Među njima su bili najrasprostranjeniji *lonci* i *teče*, te *ćupovi* kao spremnice za hranu. Izrađivale su se još plitke posude (*zdilica, padela*) i vrčevi (*ruketnjak*).

Ukras ovih posuda je vrlo skroman. Najčešće je to vodoravni niz točkastih otisaka, valovnica, jednostavna vodoravna crta ili rjeđe niz kosih crtica. Na većim posudama javljaju se i reljefni prstenasti obruči, ponekad također ukrašeni točkastim nizom.

⁸ Nedostaje opis ove prve faze rada iz Zagvozda.

Arheološki nalazi

Arheološki nalazi starohrvatske keramike u Dalmaciji upućuju na kontinuitet kasnoantičke tradicije, što potvrđuje i recentna keramika koja je zadržala neka obilježja ilirsko-rimskog lončarstva. To se odnosi na tehniku izrade, slične ili gotovo iste oblike, ukrašavanje i pečenje. Posuđe se oblikovalo prostoručno tzv. gnjetanjem ili pak ručnim lončarskim kolom koje su Hrvati preuzeli od antike (Jelovina 1976,132).

Prema nalazima grobne keramike Jelovina govori o dvije grupe, odnosno razvojne faze, keramike s područja Dalmatinske Hrvatske. To su posude jajolikoga oblika s naglašenim obodom, većinom bez ukrasa, grube obrade s tragovima ručnog modeliranja, koje pripadaju razdoblju od kasnog VII. st. do kraja VIII. stoljeća. Drugu grupu sačinjavaju posude trbušasto-kružnog oblika s razvijenim obodom, ukrašene valovnicom ili cik-cak motivom, bolje tehničke obrade i ljepšega modeliranja, koje datira približno od kasnog VIII. do sredine IX. stoljeća (isto, 133-134).

Starohrvatska grobna keramika odlikuje se tako grubom obradom, debelim stijenkama, odnosno uporabom primitivnog lončarskog kola, ponekad s ručnom doradom. Često ima po sredini dna posude, s vanjske strane, kružno ispupčenje ili udubljenje. Te karakteristike upućuju na slavensku keramiku, koja je tijekom cijeloga ranog srednjeg vijeka, odnosno do XII. stoljeća, ostala gotovo ista (isto, 134).

Novija istraživanja naseobinske keramike u Bribiru iz srednjovjekovnog doba, posebice kuhinjskoga posuđa, uočila su tipološku i stilsku raznolikost pronađenih keramičkih ostataka koji prate pojedine vremenske faze razvoja naselja od kraja VI. do početka XVI. stoljeća (Delonga 1996). Uočeno je nekoliko skupina lončarskih proizvoda, koji se razlikuju kao mladi oblici kasnoantičke keramike iz II. polovice VI. stoljeća, ranosrednjovjekovna slavenska keramika od početka VII. do IX. stoljeća i dvije kasnije podskupine (od kraja VIII. do kraja IX. st., od XI. do XII. st.),⁹ te tehnički

⁹ Autorica naglašava da je kod ovih kategorija keramike vrlo teško ograničiti trajanje tipoloških karakteristika lončarskih proizvoda specifičnih za mladi kulturni horizont s obzirom na trajanje i miješanje s oblicima starijeg slavenskog horizonta. Posebice je grubu keramiku razdoblja od XI. do XII. st., otkrivenu na Bribiru, teško izdvojiti i tipološko-kronološki definirati, jer oblici lonaca duže zadržavaju

usavršenija neglazirana lončarija od XII. stoljeća nadalje. Stariji horizont ranosrednjovjekovne keramike grube fature na bibrirskom naselju ukazuje na direktan utjecaj kasnoantičke lončarske tradicije poznate sa šireg područja istočne obale Jadrana, koja se očuvala u dužem razdoblju i nakon prvih slavenskih doseljavanja. Uz nju se u istom kulturnom sloju javljaju i primjeri i fragmenti rađeni tehnologijom tipičnom za lončarsku proizvodnju ranog slavenskog naseobinskog perioda.

Tipična ranosrednjovjekovna slavenska keramika odlikuje se izradom lonaca manjih deimenzija od zemlje s primjesama zrnaca kalcitnog vapnenca. Rađeni su na ručnom lončarskom kolu, a doradjeni ručno. Ukrašen su nepravilne valovnice i vodoravne crte ili kosi ubodi. Na dnu ponekad imaju znakove poput lončarskih pečata u varijantama jednostavnih geometrijskih motiva. Boje posuda su tamnosiva i crvenkastosmeđa, a oblik jajolik ili kružno-jajolik, izduženog trbuha i malo naglašenog, uspravnog i izduženog vrata. Ovi se oblici posuda vežu uz slične primjere rane slavenske keramike istovremenog kulturnog horizonta ustanovljenog u starohrvatskim grobovima sjeverne i srednje Dalmacije (Delonga 1996, 55-61).

Na keramičkim nalazima s početka razvijenog srednjeg vijeka na Bribiru se može pratiti postanak razvoja nove tehnike i morfologije, koja će obilježiti kasniju srednjovjekovnu keramiku. Tako neglazirano posude iz XIII.-XIV. stoljeća pokazuje znatan tehnološki napredak. Ono se izrađivalo od pročišćene gline finije fature, sa stijenkama ujednačene debljine i ravnomjerno nanesenim ornamentom, uz upotrebu već poznatog ručnoga, ali i nožnoga lončarskog kola.¹⁰

Karakterističan je lonac izrazito kružnoga trbuha sa specifično modeliranom profilacijom oboda, koji je jače izvučen prema vani i ljevkasto proširen s profiliranim rubovima. Ukrašen je najčešće vodoravnim kanelirima, valovnicama i kosim zarezima. Osim toga javljaju se i reljefne vrpce s udubljenjima, koje su čest ukras posuda kasnog srednjeg vijeka (XIII.-XV. st.). Na sredini dna često je lončarski znak izveden kao ispupčenje s geometrijskim motivom (isto, 61).

postojeće forme i nepromijenjen ukrasni motiv karakterističan također za grubu, kućnu keramiku ranijih razdoblja (Delonga 1996, 60).

¹⁰ Od kraja XIII. st. nadalje (Delonga 1996, 61).

Noviji izvori

Među najstarije pisane izvore o lončarskim djelatnostima u Dalmaciji¹¹ spadaju oni Alberta Fortisa iz njegovog putopisa objavljenog 1774. godine (prema Petrić 1979, 351). Dvije godine kasnije Ivan Lovrić donosi više podataka u svojim *Bilješkama o putu po Dalmaciji...* Između ostaloga, o lončarskoj djelatnosti na području Cetinske krajine piše:

Lončarski je zanat vrlo čest u morlačkim selima, a posuđe što se ondje izrađuje, nije od proste zemlje, već je uvijek primiješan obični dalmatinski mramor, dobro satrven u prah, ili kakav drugi kamen, samo ako je jako tvrd. Radi toga (kako se peče u pećima iskopanim u tlu) postane neobično trajno, i ja sam vidio više puta, kako ga Morlaci prodaju uz pokus, to jest jedan od njih stane na posudu, koja se prodaje, pa ako posuda izdrži težinu, onda je to jasan znak, da je dobre kvalitete (Lovrić 1948, 139).

U opisima Dalmacije Frane Carrare, izdanim 1846. godine, spominju se lončari koji izrađuju *peke*, lonce, tave i lonce za ribu. Autor uočava jednoličnost oblika i njihovu grubu izradu, ali odličnu kvalitetu posuđa. Kao centre izrade navodi Potravlje, Dicmo i otok Ugljan. Također opisuje javno prikazivanje njihove kvalitete prilikom prodaje na tržnici, stajanjem na preokrenutoj posudi (Carrara 2006, 130).

Istaknuti domoljub i kulturni djelatnik Antun Matas 1882. godine objavio je u Zagrebu članak o selu Potravlju. U njemu je spomenuo lončarski obrt, odnosno *bakrare* iz Potravlja i Satrića koji su poznati diljem Dalmacije, sve do Kotora na jugu (prema Petrić 1979, 352).

U knjizi *Dalmacija. Iz djela Austro – ugarska Monarhija...* objavljenog 1892. godine, ukratko se spominje ova djelatnost kao slabo razvijena proizvodnja zemljanih lula i posuđa u nekim selima sinjske i imotske krajine.

Austrijska spisateljica i kolekcionarka Natalia Bruck-Auffenberg, posvetila je nešto više pozornosti ovoj temi. U knjizi

¹¹ Za Veli Iz zabilježeno je ime „Ive Ivičin. Lončar “ u tekstu iz 1743. godine (prema Oštrić 2005, 226).

Dalmacija i njena narodna umjetnost (hrvatski prijevod iz 1912. godine) piše o postojanju glinenoga posuđa u Zelovu kod Sinja, u Otišiću kod Vrlike i u Imotskome, odakle ono odlazi na prodaju po tržnicama u unutrašnjosti Dalmacije (Bruck Auffenberg 1912, 61). Također donosi i fotografiju koju je snimila na jednom od svojih putovanja, koja prikazuje sajam u Vrlici i lončarsko posuđe iz sinjske okolice (isto, 3).¹²

Rasprostranjenost i utjecaji

Karta rasprostranjenosti lončarstva ručnoga kola u XX. stoljeću pokazuje smještaj ovih lokaliteta u relativno rijetkom rasporedu u rubnom južnom području Hrvatske. Za razliku od toga vidljiv je gusti raspored lončarskih lokaliteta u Lici i Gorskom kotaru, te dalje u zapadnoj i središnjoj Bosni. Osim toga zabilježeno je nekoliko lončarskih lokaliteta u jadranskom dijelu Hrvatske (Rakalj u Istri, Veli Iž na otoku Veli Iž, Jelsa na Hvaru), te u Hercegovini (Donji Dobrikovići, Baljevci).

U katalogu izložbe u kojem je objavljena ova karta (Randić Barlek 1990, 42-43) autorica daje opis pojedinačnih predmeta u grupama prema njihovoj rasprostranjenosti. Tako navodi lokalitete Kotor i Ladvić u Hrvatskom primorju, Kaluđerovac, Rastoka i Kosinj u Lici, Lipije i Oštarije u Gorskom kotaru, Gvozdansko u Baniji, te Golo brdo u Slavoniji.

Ante Kalmeta donosi manje preciznu kartu rasprostranjenosti lončarstva ručnoga kola, na temelju koje predlaže da se ono odredi kao dinarsko lončarstvo sa zajedničkim karakteristikama (priprema rada, lončarsko kolo, tehnika, ukrasi), jer se razlikuje od panonskoga i drugih tipova lončarstva (Kalmeta 1954, 166).

Govoreći o kulturnim elementima dinarskoga areala Milovan Gavazzi spominje lonce na otvorenom ognjištu, koji potječu od domaćih lončara, a proizvedeni su na niskom ručnom kolu, necakljeni i pečeni bez lončarskih peći (Gavazzi 1978, 191). Što se tiče slavenskoga podrijetla keramike, naglašava da su arheološki nalazi keramike koji se mogu pripisati Slavenima u davnini malobrojni, pa se ona može predočiti tek posredstvom nalaza iz mlađeg doba. Tako

¹² Vrlika je bila poznata kao mjesto trgovine, odnosno razmjene lončarskih proizvoda. Vjerojatno su pojedinci i ovdje izrađivali zemljano posuđe, ali se njihova djelatnost ugasila zbog konkurencije iz Potravlja.

je utvrđeno da se za izradbu posuda upotrebljava mješavina (masne) gline i finoga pijeska ili samljevene vrste vapnenca, koji je poznat pod slavenskim nazivom.¹³ Pitanje utjecaja „rimskoga“ lončarstva ostavlja otvorenim (isto, 16-17).

Iz tog kompleksa lončarske tradicije Gavazzi je posebno izdvojio tzv. peku, zvonoliko pokrivalo za pečenje kruha ili druge hrane na otvorenom ognjištu. Iako se prvenstveno bavio problemom pojave ovoga predmeta u južnom Podunavlju, uz pomoć arheoloških nalaza ustanovio je sličnost tzv. recentnih balkanskih peka s prethistorijskim koje se javljaju od VII. st. pr. Kr. (isto, 120). Analizom oblika i procesa izrade iznio je pretpostavku da peka u jugoistočnoj Europi nije prvotno ilirsko dobro,¹⁴ te da su je posredstvom starosjedilaca na Balkanu (Ilira, odnosno Iliro-Kelta) usvojili Slaveni prodirući prema jugoistoku Europe u VI. stoljeću (isto, 122).

Aleksandar Stipčević ubraja peku, koja se na Balkanu susreće u velikom broju od starijeg željeznog doba, u one elemente materijalne kulture koje su Slaveni preuzeli od starosjedilačkog ilirskog stanovništva nakon doseljenja (Stipčević 1991,62).

Uspoređujući glavne osobine potravskog lončarstva s onima iz drugih lončarskih centara tzv. dinarskoga kulturnoga kruga, uočeno je najviše zajedničkih elemenata s lončarstvom Donjih Rujana u Livanjskom polju, te Krasinca kraj Glamoča i Donjih Dobrikovića kod Lištice u zapadnoj Hercegovini (Petrić 1979,358). Iznosena je pretpostavka da je na lončarsku tradiciju u ovim područjima presudno utjecalo upravo lončarstvo iz Potravlja, odnosno iz Dalmatinske zagore (Popović 1957,29).

Govoreći o lončarskoj tradiciji u Cetinskoj krajini Mario Petrić naglašava da je veza recentne keramičke produkcije sa

¹³ Dodatak glini je: *ruski* dversta, *dresva*, *poljski* žarstva, *hrvatski i srpski* (d)vrsta i *sl.* (Gavazzi 1978,17).

¹⁴ „Dosadašnja nalazišta na južnopanonskom i balkanskom području upućuju na pretpostavku prehistoričara da su Iliri (nakon njihova prodora prije VII. st. n. e. iz tadašnjega balkanskoga područja, dakle iz južnih krajeva na sjever, u južno Podunavlje) upoznali pekvu nakon doba kada su pekve kulture žarnih polja nesumljivo služile kao pomagalo pri pečenju. Povlačenjem Ilira na jug pekva je iz panonskoga područja prenesena na južniji balkanski prostor gdje se održala u izradi i upotrebi“ (Gavazzi 1978,122).

slavenskim podrijetlom vrlo upitna, osim za naziv kalcitnog praha (*vrsta*), koji bi mogao biti zajedničko slavensko dobro. On je skloniji promatrati je kao naslijeđe paleobalkanskog i dijelom paleomediteranskog supstrata karakterističnog za stanovništvo tzv. dinarskog kulturnog areala.¹⁵

Umjesto zaključka

Pojedini elementi u procesu izrade, kao i gotovi proizvodi, upućuju na prehistorijsko podrijetlo, te na spajanje elemenata starohrvatske baštine s tradicijom sačuvanom na ovome tlu iz davnih povijesnih razdoblja. Arheološki nalazi potvrdili su podrijetlo *peke* iz željeznog doba, a etnološka istraživanja njenu pripadnost neslavenskom, starosjedilačkom stanovništvu tzv. dinarskoga areala.

Osim naziva *vrsta* za dodatak usitnjenog kamena glini, sličnost tzv. slavenske keramike s tradicijskim lončarstvom iz unutrašnjosti Dalmacije odnosi se tek na neke oblike posuda i zapravo je vrlo upitna. Kao primjer rukotvorske vještine dugog trajanja ona upućuje na izrazito složene procese usvajanja i preobrazbi različitih utjecaja. Iako nemamo sigurnih podataka može se pretpostaviti da se izrada posuđa ovim veoma starim načinom mijenjala i u novijoj prošlosti.

Znamo da je lončarstvo ručnoga kola rasprostranjeno i na jadranskom području, te da se takvo posuđe koristilo i u primorskim naseljima paralelno s uporabom otvorenog ognjišta, te je ono dio kulturne slike ne samo dinarskog, već i jadranskog areala. Stoga treba uputiti na sličnost oblika posuda s importiranom glaziranom keramikom iz južne Italije, posebice iz Apulije. Prije svega to je oblik niske blago trbušaste posude (*teča*), s dva dijametralno suprotna zadebljanja uz široki otvor, koja služe kao male ručke. Možda je i pojava vrča kao stolnog posuđa nastala po uzoru na one apulijske, koje su uz drugo posuđe Talijani prodavali na brodovima duž jadranske obale u 19. stoljeću. Ovaj je utjecaj najočitiiji u slučaju rijetke, ali zabilježene izrade *škaldina*,¹⁶ košarice u koju se stavljao žar, pa je služila za grijanje.

¹⁵ Ostali primjeri recentnog etnografskog inventara koji nisu stara slavenska baština, većinom s ovoga područja su: mala crvenkapa, fragmenti nakita, tzv. ožkanje (pjevanje), kultura vinove loze itd. (Petrić 1979, 361).

¹⁶ Iz Potravlja: 630:SLT;4583 i 630:SLT;2955 (fundus E.M.S.).

I oblik zemljanog kotlića za kuhanje (*bakra, lopiža, kotluša*) s „ušima“ uz obod kroz koje se provlačila žica, kao najzastupljeniji oblik tradicijskoga lončarstva u Dalmaciji, nepoznat je u spomenutom arheološkom materijalu. U ovom slučaju se možda radilo o zemljanoj varijanti metalnoga kotla kojeg su izrađivali obrtnici u gradovima, kao i drugo bakreno posuđe, pod talijanskim, vjerojatno venecijanskim, utjecajem. Može se, dakle, pretpostaviti i novovjekovni utjecaj s apeninskoga poluotoka, koji nije rezultirao prihvaćanjem tehnike, već posredno oponašanjem oblika koji su bili popularni u urbaniziranim sredinama. Takvi procesi upućuju na kulturne veze obale i zaleđa, te na složenije društvene strukture.

Suvremeno kulturnopovijesno istraživanje, u smislu holističke interpretacije mikrocjelina, moglo bi ponuditi nove podatke u prilog iznesenih pretpostavki.

Literatura:

- Bruck-Auffenberg, Natalia. 1912. *Dalmacija i njena narodna umjetnost*. Beč: Anton Schroll & Co.
- Carrara, Frane. 2006. *Dalmacija kako ju je opisao profesor doktor Frane Carrara... (1846)*. Split: Etnografski muzej Split.
- Cuomo di Caprio, Ninina. 1981. *Ceramica rustica tradizionale in Puglia*. Galatino: Congedo editore.
- Delonga, Vedrana. 1996. Keramika. U: *Bribir u srednjem vijeku*, 55–68, Split: Muzej hrvatskih arheoloških spomenika.
- Gavazzi, Milovan. 1978. *Vrela i sudbine narodnih tradicija*. Zagreb: Sveučilišna naklada Liber.
- Jelovina, Dušan. 1976. *Starohrvatske nekropole na području između rijeka Zrmanje i Cetine*. Split: Čakavski sabor.
- Kalmeta, Ante. 1954. *O seljačkom lončarstvu u srednjoj i zapadnoj Bosni*. Poseban otisak Glasnika Zemaljskog muzeja u Sarajevu.
- Lovrić, Ivan. 1948. *Bilješke o putu po Dalmaciji opata Alberta Fortisa i Život Stanislava Sočivice*. Zagreb: Izdavački zavod Jugoslavenske akademije.
- Oštrić, Olga. 1979. *Narodno lončarstvo*. Katalog izložbe Etnografskoga odjela Narodnoga muzeja, Zadar.
- Oštrić, Olga. 2005. Narodno lončarstvo u sjevernoj Dalmaciji. U: *Zbornik radova Olge Oštrić*, ur. Antun Travirka, 226- 235, Zadar: Narodni muzej.

- Petrić, Mario. 1979. Lončarska tradicija u Cetinskoj krajini (prema «Bilješkama» Ivana Lovrića i današnjim istraživanjima). U: *Ivan Lovrić i njegovo doba. Zbornik Cetinske krajine I*, ur. Milivoj Čatipović, 351- 361, Sinj: Kulturno društvo „Cetinjanin“.
- Popović, Cvetko Đ. 1957. Lončarstvo Bosne i Hercegovine (II). *Glasnik Zemaljskog muzeja u Sarajevu*, sv.XII: 17- 46.
- Randić Barlek, Mirjana. 1990. *Lončarstvo ručnoga kola*. Katalog izložbe Etnografskoga muzej Zagreb, Zagreb.
- Stipčević, Aleksandar. 1991. *Iliri: povijest, život, kultura*. Zagreb: Školska knjiga.
- Vojnović Traživuk, Branka. 2005. Zbirka keramke u Etnografskome muzeju Split. *Ethnologica Dalmatica 14*: 147 - 158.

Izvori

- arhiv Etnografskog muzeja Split: EMS-R-66 (428), EMS-R-64 (418)
- pisana bilješka 23.06.1990. (zapisao Branko Kirigin): „Tomislav Milatić lopižar iz Zgradaća na otoku Hvaru,
- podatci iz inventarnih kartica (zbirka keramike)

POTTERY TRADITION OF DALMATIAN HINTERLAND

Summary

The paper outlines the basic facts and existing knowledge about hand-wheel pottery in Dalmatian hinterland, giving also the description of the manufacture of earthenware in three pottery centers: Ervenik near Knin, Potravlje near Sinj and Zagvozd near Imotski. On the basis of their common elements, the author makes notice of their mutual similarities and affiliation with the broader Dinaric or highland region.

Referring to archeological finds from antiquity and the Middle Ages, written sources from the 18th and 19th centuries and maps of hand-wheel pottery extension in the 20th century, the author attempts to point out the presence of elements from different periods in history. Together with already established culture elements from the old Croatian heritage, influences from southern Italy of modern times have been presumed, owing to imitation of popular shapes of dishes from urbanized centers.