

Lončarska tradicija crikveničkog područja

Mirjana Randić
muzejska savjetnica
mirjanarandic@yahoo.com
Zagreb

UDK/UDC 666.64:39>(497.5Crikvenica)
Stručni članak – Professional paper

Tradicijsko lončarstvo u Hrvatskoj poznaje korištenje ručnoga odnosno nožnoga lončarskog kola te takozvanu žensku keramiku bez upotrebe lončarskog kola. Lončarstvo Crikvenice pripada lončarstvu ručnoga kola. Prestankom kuhanja na otvorenom ognjištu smanjivala se potreba za lončarskim proizvodima i postupno se gasila lončarska tradicija. U nastavku članka opisuju se postupci pripreme smjese, oblikovanja, sušenja, pečenja i kaljenja, izvorno zabilježeni 1936. i 1957. godine prema kazivanjima dvojice posljednjih lončara u Hrvatskom primorju.

Ključne riječi: Crikvenica, tradicija lončarstva, ručno kolo, etnologija

Uvodne napomene

Izrada lončarskih proizvoda na ručnom lončarskom kolu stara je tehnika poznata još u pretpovijesno doba. Iako su se s vremenom lončarske tehnike razvijale i usavršavale, ovaj je način rada, koristeći posebnu mješavinu gline i usitnjenog kamena, nisko kolo pokretano rukom i pečenje posuda na otvorenoj vatri, opstao u nekim područjima svijeta sve do kraja 20. stoljeća¹, a ponegdje se održao do danas. Pojedini hrvatski etnolozi proučavali su ovu temu i prezentirali svoja istraživanja u obliku stručnih radova. Mnogi su od njih objavljeni, poput rada M. Gavazzija o kaluđerovačkim lončarima (Gavazzi

¹ Rad na ručnom lončarskom kolu do danas održao se u zemljama na jugoistoku Europe u dijelovima Bosne i Hercegovine, Hrvatske i Srbije, dok je u širim razmjerima najdulje opstao u Španjolskoj, Portugalu i Ukrajini.

1937), M. Petrića o lončarstvu u Potravlju (Petrić 1979), ili zapisa O. Oštrić o lončarima s Velog Iža (Oštrić 2005). Međutim mnogi su tekstovi ostali neobjavljeni i čuvaju se u dokumentaciji stručnih ustanova etnografskog profila. Osim pisanih radova za proučavanje lončarske tradicije važni su proizvodi prikupljeni terenskim istraživanjima, koji se danas nalaze u brojnim etnografskim zbirkama.

Cilj je ovog rada predstavljanje dosad poznatih podataka o lončarstvu ručnoga kola u dijelu Crikvenice zvanom Kotor, u naseljima Vidi i Lončari, kako je zabilježeno etnološkim istraživanjima 1936., 1957. i 1992. godine. Budući da se rukopisna građa čuva u arhivskoj dokumentaciji Etnografskog muzeja u Zagrebu i Odsjeka za etnologiju i kulturnu antropologiju Filozofskog fakulteta u Zagrebu, željela sam njihovom prezentacijom putem predavanja i objavljivanja u stručnoj literaturi omogućiti većem broju zainteresiranih pojedinaca – stanovnika crikveničkog kraja odnosno stručnjaka s raznih područja koje zanimaju upravo lončarske tehnike – upoznavanje materijalne ostavštine domaćih lončara koji su s radom prestali pred stotinjak godina.

Kratka povijest lončarstva

Lončarska je tradicija jedna od najstarijih ljudskih djelatnosti na svijetu, koja opstoji sve do danas. Dok se, međutim, lončari modernog doba mogu pri izradi svojih proizvoda poslužiti raznim suvremenim pomagalicama, čitav je proces izrade lonaca u prošlosti bio zapravo jedna tehnički zahtjevna i duga priča, od izbora gline i drugih dodataka za izradu posuda, mukotrpne pripreme tih sastojaka, preko načina modeliranja i ukrašavanja predmeta, pa do sušenja i pečenja, kako bi se dobio kvalitetan finalni proizvod koji će svojim izgledom privući kupca, a ujedno dobro poslužiti namjeni.

Kako nam govori povijest lončarstva, prve su posude za kuhanje izrađivale žene za vlastite potrebe u svojem kućanstvu. One su rađene rukom, bez lončarskog kola, a izrađivale su se onda kad se ukazala potreba za novim posuđem. Prve posude za pripremu hrane stare su barem 18 000 godina. Pred 8 000 godina u Mezopotamiji je došlo do izuma lončarskog kola, koje se tijekom vremena sve više usavršavalo (Barnett, Hopes 1995: 19). Prva su se kola pokretala rukom, kasnije nogom, dok se današnji lončari za pokretanje kola većinom koriste električnom energijom.

Lončarstvo je nezamislivo bez upotrebe vatre jer predmete oblikovane od sirove gline prvo treba osušiti kako bi iz njih ishlapila sva fizički prisutna voda, da bi se zatim uz pomoć vatre izlučila i sva kemijski vezana vlaga. Način pečenja lončarske robe također se usavršavao: od pečenja (paljenja) sirovih posuda na otvorenoj vatri pokraj kuće ili na rubu sela, zatim na otvorenom ognjištu u kući, pa preko konstrukcije jednostavnih jednodimenzionalnih, a zatim

dvo i višeprostornih peći u kojima je osnovno gorivo bilo drvo, do suvremenih peći koje koriste električnu energiju. Tehničke inovacije nisu svuda usvajane u isto vrijeme, pa su se mnoge arhaične tehnike u nekim područjima svijeta očuvale sve do 20. stoljeća (Presset 1999: 90-105).

Etnološka istraživanja uglavnom obuhvaćaju kulturne procese i tradicije poznate na određenom području kroz nekoliko minulih stoljeća. Tim su istraživanjima u Hrvatskoj obrađeni podatci o brojnim tradicijskim zanatima, pa tako i o lončarstvu.

U lončarskoj su tradiciji naše zemlje do danas ili gotovo do danas, znači do kraja 20. stoljeća, sačuvani brojni detalji iz prošlih vremena. Dok o takozvanoj *ženskoj keramici*, to jest o izradi posuda od zemlje bez upotrebe lončarskog kola ima malo podataka, korištenje ručnoga odnosno nožnoga lončarskog kola vrlo je dobro dokumentirano (Randić 1990: 5).

Ukratko ćemo pojasniti ta dva tehnička termina: *ručno* je kolo visoko 20-30 cm, a sastoji se od okrugle ploče koja se vrti na drvenoj osovinu učvršćenoj u podnožje. To može biti jača daska, trupac ili kamen. Lončar sjedi na niskom stolčiću uz kolo i vrti ga rukom, dok polagano gradi stijenkicu posude od glinenih valjušaka nastavljenih na dno izrađeno od spljoštenog komada gline. U glinu se dodaje dio smljevenog kamena (kristalastog vapnenca) da posude prilikom pečenja ne bi popucale. Nakon pečenja lonci se kale posebnim postupkom, kako bi postali čvršći i nepropusni. Posude izrađene ovom tehnikom koristile su se za kuhanje i pečenje kruha na ognjištu.

Nožno kolo sastoji se od dvaju kola spojenih osovinom i visoko je od 1/2 do 1 metar. Lončar sjedi na dasci uz okvir kola i (bosom) nogom pokreće veće donje kolo, dok lonac oblikuje od jednog komada gline na manjem gornjem kolu. Budući da su mu obje ruke slobodne za izradu posude, predmeti se izrađuju brže i preciznije. Glini koja se koristi kod ove proizvodnje ne treba ništa dodavati, a posude su se mahom upotrebljavale za kuhanje na štednjaku, za pohranu živežnih namirnica te za držanje tekućine. Veći se dio ovih posuda ocakljivao (Randić 1982: 4-6).

Te su dvije tradicije izrade lonaca zadnjih dvjestotinjak godina u Hrvatskoj živjele usporedno, pa je u 20. stoljeću njihova granica bila rijeka Sava, iako ima podataka da se ranije lončarstvo ručnoga kola prostiralo i dalje na sjever. Sve do kraja 2. svjetskog rata, južno od Save lončari su radili na malome, ručnom kolu i proizvodili posude koje su se koristile za kuhanje na otvorenoj vatri, na ognjištu. Poznati lončarski centri ove vrste proizvodnje aktivni tijekom 19. i 20. stoljeća bili su Rakalj u Istri, Ladvić (Lončari) i Kotor na crikveničkom području, Kaluđerovac, Klanac, Kosinj i još neki centri u Lici, Liplje, Milani, Jaohi u Gorskom kotaru, Potravlje u Dalmatinskoj zagori, Zagvozd u Imotskoj krajini, Veli Iž na otoku Ižu pored Zadra, te Jelsa na otoku Hvaru. Međutim, kao i većina tradicijskih zanata, lončarstvo je polagano izumiralo,

pogotovo kako se smanjivala potreba za proizvodima te vrste. Prestankom kuhanja na otvorenom ognjištu nestala je i potražnja za novim posuđem koje je svojim sastavom i oblikom upravo bilo prilagođeno upotrebi na otvorenoj vatri. Proizvodnja lonaca u većini se lončarskih centara ugasila, negdje početkom, drugdje sredinom ili krajem 20. stoljeća. Tako su danas aktivna samo još dva lončarska centra ručnoga kola: Potravlje i Veli Iž. Slična je i situacija s lončarstvom nožnoga kola, gdje se od pedesetak lončarskih centara aktivnih do polovice 20. stoljeća, proizvodnja krajem stoljeća svela svega na četiri: Jerovec, Bedenec, Globočec i Rastoki. (Randić 1990: 10-42).

Kratka povijest istraživanja lončarstva u Crikvenici

U etnografskim zbirkama područnih muzeja² te u zagrebačkom Etnografskom muzeju čuvaju se posude za koje se, usporedbom oblika i strukture materijala te analizom podataka iz dokumentacije, može pouzdano tvrditi da pripadaju lončarstvu crikveničkog područja. U Zbirci lončarstva Etnografskog muzeja u Zagrebu nalazi se petstotinjak predmeta lončarstva ručnoga kola. Dvadesetak proizvoda s područja Hrvatskog primorja dokazuju postojanje lončarske proizvodnje na području Crikvenice, u zaseocima Lončari i Vidi u 19. i prvim desetljećima 20. stoljeća. Najvećim se dijelom radi o posudama za kuhanje odnosno pečenje kruha na otvorenom ognjištu, ali ima i nešto lončarskog alata koji je sakupljen terenskim radom još 1936. godine.

Prve je podatke i predmete s crikveničkog područja prikupio Milovan Gavazzi, nestor hrvatske etnologije. On je 1936. godine razgovarao u Ladviću (Lončarima) s Ivanom Gržičićem, jednim od posljednjih lončara na ovome području. Stari i bolesni lončar tada nije radio već niz godina, ali je spremno pričao o svom životu i radu te dao mnoštvo vrijednih podataka o nazivima alata i posuda kao i o načinu rada. Profesor Gavazzi napravio je i shematski crtež kola. Iz njega je vidljivo da kolo, prema tipologiji koju je 1953. godine na temelju istraživanja čitavog balkanskog područja izradio i predstavio Cvetko Popović, renomirani stručnjak s područja tradicijskog lončarstva, pripada starijem tipu kola s konusnim zadebljanjem na donjoj strani, kakvo susrećemo u Kaluđerovcu u Lici i još nekim centrima u Bosni (Popović 1957: 25-59).

Dvadesetak godina kasnije, točnije 1957., s tada posljednjim crikveničkim lončarom Mihovilom Brnjcem razgovarala je Nada Sokolić. Stari je lončar tada imao 88 godina i već dvadesetak godina nije radio lonce, međutim vrlo je

² Gradski muzej u Senju posjeduje poveću zbirku proizvoda lončarstva ručnoga kola nastalih najvećim dijelom na crikveničkom području, a također i Narodni muzej i galerija Novi Vinodolski. U Muzejskoj zbirci Bribir nalazi se manji broj primjeraka, dok je Muzej grada Crikvenice (osnovan tek 2008.) u tijeku prikupljanja građe.



Čreplja, poklopac pod kojim se peče kruh. Početak 19. stoljeća, nabavljena u Meji kao *kirski* rad 1936. godine. Inventarni broj: 11762. Zbirka lončarstva u Etnografskom muzeju Zagreb. Foto: Mladen Tomljenović 1994.

iscrpno opisao rad na kolu, te sušenje i pečenje svojih proizvoda, a djelomice i njihovu prodaju.

Tijekom obrade materijala iz Zbirke lončarstva Etnografskog muzeja u Zagrebu, ukazala se potreba popunjavanja podataka o radu crikveničkih lončara, posebno s obzirom na načine pripreme sirovine i prodaje lončarske robe. Kao voditeljica Zbirke, 1994. godine sam prilikom boravka u Crikvenici prikupila dodatne podatke iz razgovora s unucima posljednjih lončara, koji su spremno ispričali sjećanja na rad svojih djedova. Tada su sakupljeni dodatni podatci o životu lončara, načinu pečenja lonaca i njihovoj prodaji. Razgovori su vođeni s Ružicom Barac, rođenom Brnjac, unukom Mihovila Brnjca, njezinim suprugom Dušanom Barcem, unukom Ivana Gržičića po majci, Ivanom Trubićem, još jednim unukom Ivana Gržičića, Smiljom Župan, unukom Ivana Gržičića, te Nikolom Barcem, starijim Dušanovim bratom.

O tradicionalnom lončarstvu u našoj zemlji održala sam nekoliko predavanja (dva u Crikvenici – 1994. i 2012.), a dobiveni su mi podatci omogućili prezentiranje cjelovitije i jasnije slike tradicijskog lončarstva, posebno onoga ručnoga kola, s područja Hrvatske.

Evo upotpunjene slike crikveničkog lončarstva:

Na području Crikvenice lončari su radili u Ladviću odnosno Lončarima, današnjoj Donjoj Dragi, te u Vidima – danas Gornjoj Dragi. Tu je krajem 19. i početkom 20. stoljeća živjelo više lončarskih obitelji. Zemlju ilovaču – ilo –ko-

pali su u Dolcu. Čistili su je od kamenčića i korijenja bilja prebirući je prstima. Dodavali su joj kristalasti vapnenac koji se naziva *solni kamen*, *soldan* (Sokolić 1957: 1) ili *mišja sol* (Gavazzi 1936: 2; Sokolić 1957: 2) u omjeru $\frac{3}{4} : \frac{1}{4}$. Soldan se prvo usitnjavao željeznim batićem na kamenu, zatim se samljeo u *žrvnju*, ručnom mlinu, kao brašno. Zemlja i kalcit miješali su se i močili u vodi, pa se smjesa mijesila kao kruh dok se sve nije izjednačilo. Lončarsko se kolo – *kotur* – sastojalo od gornje ploče debljine 15 cm, stošca i podstavka. Šiljak (klin) na kojemu se kolo vrtjelo zove se *vretenica*. Na početni dio gline od kojega je oblikovao dno (*pjatić*), lončar je spiralno dodavao *kobasice* od gline debljine palca, dok ne bi postigao željenu visinu posude. Stijenke je izgladivao drvenim noževima koji se nazivaju *tiglač* i *obrezač*. Tiglačem se zemljana posuda izgladila izvana, a obrezačem se obrezala uz dno i uz uha. Lončar je kod rada uza se morao imati posudu s vodom, hrpicu suhog soldana, mokru krpu kojom je oblikovao obod lonca i šiljasti komad drva za pravljenje šara na površini posude. Kako navodi profesor Gavazzi, kod izrade *čreplje* na kolo se postavljala veća daska (promjera 25 cm), a kad je bilo dovršeno oblikovanje posude, čreplja se podigla s kola zajedno s daskom i odnijela na sušenje. Posude su se sušile 2-3 dana, ako je bura i kraće (Gavazzi 1936: 2). Na suncu se nisu smjele sušiti jer bi zemlja ispucala. Zatim su se grijale oko $\frac{1}{4}$ sata kraj vatre (*kraj kresa*), a tada je slijedilo pečenje. Ono se izvodilo na posebnom ognjištu u kući u prostoriji koja se koristila upravo za sušenje i pečenje lonaca. Prvo bi se naložila jača vatra od *šumice* (granja od *šmrekvice*), pa kad se *oganj rashital*, *žerava* se rasporedila jednako svuda po ognjištu. Tada su se lonci ispunili drvima i složili u 3 *štive* između kojih su praznine popunila opet drva i *okruti* (krhotine) razbijenih posuda. Sve se skupa pokrilo okrutima i *latama*, da vatra ne ide van. Lonci su bili ispečeni kad bi pobijelili, za što im je trebalo oko $\frac{1}{2}$ do 1 sat.

Dok N. Sokolić nije dobila podatke o kaljenju posuda, M. Gavazzi navodi iskaz Ivana Gržičića kako su se pečene posude vadile iz vatre s pomoću drvenog *šćapa* sa željeznom kukom i kako su se *kalile* ječmenim brašnom razmućenim u vodi. Tomu se još dodala tekućina u kojoj se kuhala jasenova kora ili *veje* od oraha. Kaljenje je postupak kod kojega se još vrele posude umaču u vodu s razmućenim brašnom ili se njome premazuju (ili prskaju). Time stijenke posude dobivaju jednoličnu tamnu boju i postaju nepropusne za tekućine te otpornije na udarce.

Najtipičniji su proizvodi crikveničkih lončara *čreplje* – zvonoliki poklopci pod kojima se na ognjištu pekao kruh, zatim *lonci* za kuhanje te *lopiži* (kotlići) s *ručicama* (ušicama) kroz koje se provlači žica za vješanje o *komoštre* (lanac) iznad vatre. Čreplje imaju po dvije *ručice* (dva prihвата) i dva *obruča* za zadržavanje žeravice. U kasnije su se vrijeme dosta radili *važi* za *rožice*. Posude crikveničkih lončara razmjerno su tankih stijenki i solidne kvalitete. Neke su

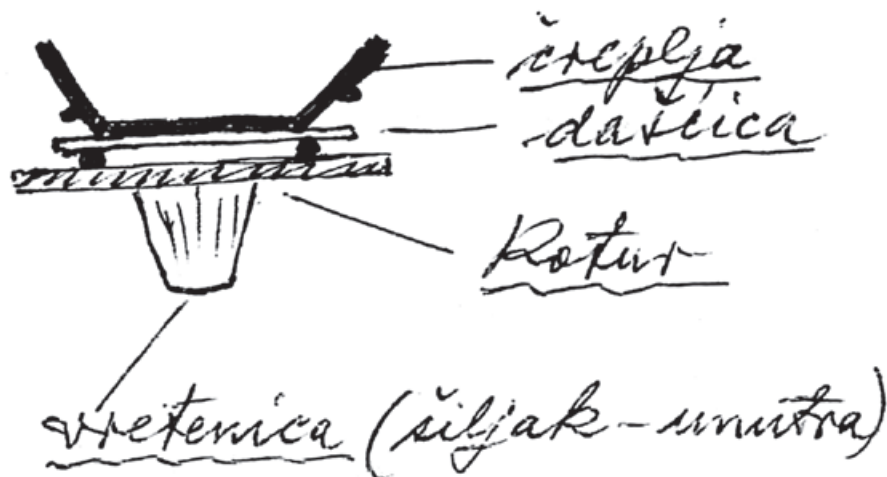


Lončići s nape, 19. stoljeće, nabavljeni u Bribiru kao *kotorski rad* 1967. godine. Inventarni brojevi: 21069 i 21070. Zbirka lončarstva u Etnografskom muzeju Zagreb. Foto: Mladen Tomljenović 1994.

ukrašene jednostavnim ornamentom koji se sastoji od ravnih i valovitih crta urezanih u još mekanu površinu. Površina novih, nekorisćenih posuda obično je tamnosmeđa, dok su lonci korišteni na ognjištu pocrnili od čađe koja se nataložila prilikom upotrebe.

Mnogi su se stanovnici Crikvenice 1994. godine sjećali da su njihovi stari govorili kako je u Lončarima i u Vidima početkom 20. stoljeća radilo više lončara, ali su poimence upamtili samo već spomenute Ivana Gržičića *Anzulova* i Mihovila Brnjaca *Mihetu*. Oba su lončara imala puno djece – Ivan Gržičić dvanaestero, a Mihovil Brnjac osmero. Obojica su doživjela duboku starost. Ivan Gržičić umro je s 80 odnosno 95 godina (tu se podaci koje su dali unuci razlikuju), a Mihovil Brnjac je u dobrom zdravlju doživio 101 godinu. Ivan Gržičić bavio se isključivo lončarstvom, dok je Mihovil Brnjac bio zidar (klesar) i putovao za poslom čitavo ljeto, pa je lonce radio samo zimi. Svi prikupljeni podatci govore da su lončari prestali s radom krajem trećeg ili četvrtog desetljeća 20. stoljeća.

Unuci se sjećaju kako su njihove majke i braća pomagali nonićima u nošenju zemlje iz Dolca. Zemlja se vadila iz dubine u kabličima (*va sićeh*) i nosila kući u koševima na leđima. Lončari su u Dolcu imali svaki svoju njivu i s nje su nosili zemlju. To je bio težak posao, zemlja je bila vlažna i ljepljiva, a trebalo je u Vide prenijeti i po 20 košara. Soldan se skupljao po Drenjinu. Kod pripreme zemlje za rad sudjelovala bi čitava obitelj pa su zajednički mijesili zemlju nogama na kamenim pločama pred kućom, a pomagali su i tući soldan. Nikola Barac dobro pamti pečenje lonaca na ognjištu u oveloj prostoriji



Shematski crtež lončarskog kola Ivana Gržičića, izradio prof. dr. Milovan Gavazzi 1936.
Dokumentacija Etnografskog muzeja Zagreb, Stručno gradivo, Lončarstvo.

kuće. To je ognjište bilo namijenjeno isključivo pečenju lončarske robe, nije bilo nape ni dimnjaka, a sirovi su se lonci sušili na policama uokolo. Nonić je znao biti sav oprljen vatrom kad bi pekao lonce, i vrlo ljutit, pogotovo ako nešto s pečenjem nije išlo kako treba. Za lijepa vremena lončar je sjedio za kolom pred kućom i radio lonce, a tamo se i priređivala ilovača i mijesila zajedno sa *solenim kamenom*. Barac se sjeća i kaljenja posuda odnosno premazivanja njihove površine kalivom uz pomoć smrekove grančice umočene u smjesu brašna i vode.

Prodaja ločarskog suđa bila je većinom posao žena ili kćeri. Žene su u koševima (*va oprćalnih košarah*) nosile lonce na sajmove u okolna mjesta, ili su rano izjutra kretale put sjevera i prodavale posude po vinodolskim selima. Lonci su se obično mijenjali (*menjali*) za žito tradicionalnim načinom prodaje i kupnje – koliko žita stane u posudu, toliko ona vrijedi. Mijenjalo se i za krumpir. Žene su mogle nositi do 40 kg na svojim plećima, a znale su u jednom danu otići sve do Delnica u Gorskom kotaru. Često bi ih pratilo poneko dijete. Da bi se stigli vratiti iz Gorskog kotara u jednom danu, na put se kretalo u 2 sata u noći. I sami lončari su tako prodavali svoje proizvode dok ih je snaga još služila.

Zaključno

Etnografski muzej u Zagrebu sakupio je lončarske proizvode s područja Hrvatskog primorja još na samom početku svog djelovanja, tridesetih godina 20.

stoljeća, a prikupljanje se nastavilo i kasnije. Prvi su lonci nabavljeni u Praputnjaku i Meji 1936., a kasnije u Bribiru (1971.) i Crikvenici (2010.). Proizvodi se većinom spominju kao *kirski* rad, pod kojim ih je nazivom poznavalo lokalno stanovništvo, pojašnjavajući da su proizvod *kirskih* lončara. Iz Bribira je nabavljeno nekoliko lončića koje je vlasnica nazivala *kotorskima*, za razliku od *kranjskih* i *kosinjskih* lončića koji su zajedno s njima stajali na polici nape nad ognjištem. Muzeji u Novom Vinodolskom, Bribiru i Senju posjeduju veći broj lonaca, *čreplji* i *lopiža* crikveničkih lončara, izloženih u stalnoj postavi. Nažalost, nijedan muzej nije nabavio lončarsko kolo s ovog područja. U obiteljskim kućama u Crikvenici također se čuvaju lonci domaćih majstora, tako i u kućama unuka pokojnih lončara kao uspomena na noniće. Treba napomenuti da muzejske i obiteljske zbirke keramike sadrže i predmete koji nisu rad domaćih lončara, već su ih donosili i na crikveničkom području prodavali lončari iz Slovenije (najčešće iz okolice Kočevja). Određeni broj proizvoda od majolike i kamenine uvezio se iz Italije i također bio je u upotrebi na području Hrvatskog primorja, a posuđe od kamenine i porculana u 19. i početkom 20. stoljeća donosili su pomorci sa svojih putovanja sjevernom Europom, iz Engleske i Holandije te kasnije iz Japana (Randić 1982: 7). Ipak, uz svu ovu uvoženu robu, u crikveničkim su se kućanstvima sve do polovice 20. stoljeća, a ponegdje i nekoliko desetaka godina dulje, za kuhanje na otvorenom ognjištu, te pečenje kruha upotrebljavale posude koje su rad domaćih lončara. One se danas čuvaju kao vrijedan dio kulturne baštine ovoga kraja koji se nekad nadaleko ponosio kvalitetom i ljepotom proizvoda svojih lončara cijenjenih u čitavom Primorju i njegovu zaleđu.

Literatura i izvori

- BARNETT, William; HOPES, John (ur.). 1995. *The Emergence of Pottery*. Smithsonian Institution Press. Washington.
- GAVAZZI, Milovan. 1936. *Lončari (Ladvić)*. Dokumentacija Etnografskog muzeja Zagreb. Stručno gradivo. Lončarstvo. Rukopisne bilješke. 1–2.
- GAVAZZI, Milovan. 1937. Kaluđerovački lončari. *Lički calendar*. Gospić. 1–8.
- OŠTRIĆ, Olga. 2005. Narodno lončarstvo u sjevernoj Dalmaciji. *Zbornik radova Olge Oštrić*. Narodni muzej Zadar. Zadar. 226–35.
- PETRIĆ, Mario. 1979. Lončarska tradicija u Cetinskoj krajini, *Zbornik Cetinske krajine*. Sinj. 1: 351–364.
- POPOVIĆ, Cvetko. 1957. Tehnika primitivnog lončarstva u Jugoslaviji, *Glasnik zemaljskog muzeja u Sarajevu*. Sarajevo. 13. 25–59.
- PRESSET, C. 1999. *Le feu des potiers* Le Feu. Feu dévorant, feu domestique, feu sacré. Musée d'ethnographie, Genève. Katalog izložbe. 77–106.

RANDIĆ, Mirjana. 1982. *Lončarstvo u Hrvatskoj*. Etnografski muzej Zagreb. Katalog izložbe. 1–50.

RANDIĆ, Mirjana. 1990. *Lončarstvo ručnoga kola*. Etnografski muzej Zagreb. Katalog izložbe. 1–45.

SOKOLIĆ, Nada. 1957. *Posljednji lončar u Hrvatskom primorju*. Odsjek za etnologiju i kulturnu antropologiju Filozofskog fakulteta u Zagrebu. Arhiv. Seminarski radovi studenata. Seminarski rad broj 147. 1–9.

Mirjana Randić
museum advisor
mirjanarandic@yahoo.com
Zagreb

Pottery tradition in the Crikvenica region

Summary

Traditional pottery in Croatia is known by the use of a manual or leg driven potter's wheel and the so-called 'women's ceramics' without the use of a potter's wheel. The pottery tradition of Crikvenica belongs to pottery made on a hand driven pottery wheel. With the disappearance of cooking on an open fire the need for pottery products decreased and the pottery tradition gradually died out. In the article are described the processes of preparing the mixtures, shaping, drying, baking and hardening, originally recorded in 1936 and 1957 according to the narrations of two of the last potters of the Croatian Littoral. They were Ivan Gržičić and Mihovil Brnjac who in the early decades of the 20th century were making pottery products in the Crikvenica settlements of Ladvić i.e. Lončari and Vidi. They sold their products over the wide region of the Croatian Littoral and Gorski Kotar. In 1992 in the field research of the Ethnological Museum of Zagreb conversations were published with the grandchildren of the aforementioned, and the then already deceased potters, in order to complete the picture the pottery production and sales of the Crikvenica region and to document the memories of today's population of Crikvenica about this worthy tradition.

Keywords: Crikvenica, pottery tradition, hand wheel, ethnology