

Zdenka Lechner

Proizvodnja pokljuka u Požeškom Novom Selu

Prema terenskim podacima o nekadašnjem postojanju lončara u slavonskim selima, kao na primjer u Aljmašu, Gornjoj Motičini, Gradištu i Vrbovi,¹ iz popisa seoskih obrtnika Đakovštine među kojima su navedni i lončari u »Gospodarskim novinama« iz 1853. g.,² te iz književnog prikaza Vilima Korajca o seoskim lončarima u požeškoj okolici iz tog vremena,³ vidimo da su u XIX stoljeću — a sigurno i ranije — u mnogim slavonskim selima živjeli i radili lončari, seljaci zanatlije, kojih danas tamo nema.

Danas lončare još nalazimo u gradovima,⁴ a u selima ih susrećemo vrlo rijetko. Doduše, u selima još često nalazimo gotovo sve vrsti lončarskih proizvoda, od kojih većina nije više u upotrebi, ali nedostaju nam ljudi, koji bi mogli opisati svoj rad i koji bi nam mogli odgovoriti na neka pitanja kako bi mogli upotpuniti sliku o lončarstvu na ovom području.

I

Tragajući za lončarima kao seoskim obrtnicima pažnju smo posvetili požeškom kraju, koji se proćuo po toj grani proizvodnje, a napose po svojim pokljukama. Vjerojatno su tome glasu pridonijeli uz lončarsku robu, koju su prodavali lončari tamošnjih sela⁵ također i Korajčevi »Šijaci« u kojima je pisac prikazao Golo Brdo, selo u Požeškoj dolini (oko 15 km SI od Slavonske Požege) kao »majdan lončarstva odnosno pokljukarstva«. Korajac navodi da je tada Golo Brdo imalo 30 kuća, a 70 lončara, naime on kaže da je gotovo u svakoj kući bilo po dva, a u gdjejoj i po tri majstora.⁶ Međutim, obilaskom tog lokaliteta ustanovili smo da u selu sada više ne živi niti jedan lončar, ali po sačuvanim predmetima zaključujemo da je tu uistinu cvalo lončarstvo. Posljednji lončar Ivan Paprić umro je 30-tih godina XX st.

Naš su interes ovog puta zaokupljale *pokljuke*, tj. zemljani poklopci u obliku šuplje, sploštene polukugle, koji su služili za pečenje kruha i drugih peciva na ognjištu, a koji se u drugim krajevima Jugoslavije nazivaju: pekva, peka, crijepnja, crepulja, pokljuka, vršnik, sač, ožeg.⁷

Pa, iako Korajac na nekoliko mjesta izričito govori o pravljenju i prodaji pokljuka,⁸ a iz kataloga izložbe u Budimpešti 1896. g. saznajemo da je Ivan Paprić iz Golog Brda izložio jednu pokljuku među ostalim ekspozitima, koje je sačinjavala »jedna zemljana garnitura za palenje rakije, 1 lonac za kuhanje, 2 velika ćupa za mast, 1 ćup za sirče«,⁹ moramo utvrditi da sadašnji stanovnici, pa ni oni najstariji kao Mara i Reza Paprić ne znaju da su njihovi predji odnosno rođaci izrađivali pokljuke¹⁰. A one i drugi seljani hvale se s ostalim »uspomenama« svojih lončara, koje smo prigodom posjeta Golom Brdu 1962. g. vidjeli. To su bili: *ćupovi*, *ćupare* (lonci sa ručkama, koji su služili za hvatanje rakije), *bukare*, *kapci* za pečenje rakije, *tulije* (dimovodne cijevi), *parjača* (za pranje rublja) *cidilo*, *vaza* i *čutura*. Nažalost, ni u kućama Paprića, Posavčića ni ostalih lončara nismo našli nijednu pokljuku.

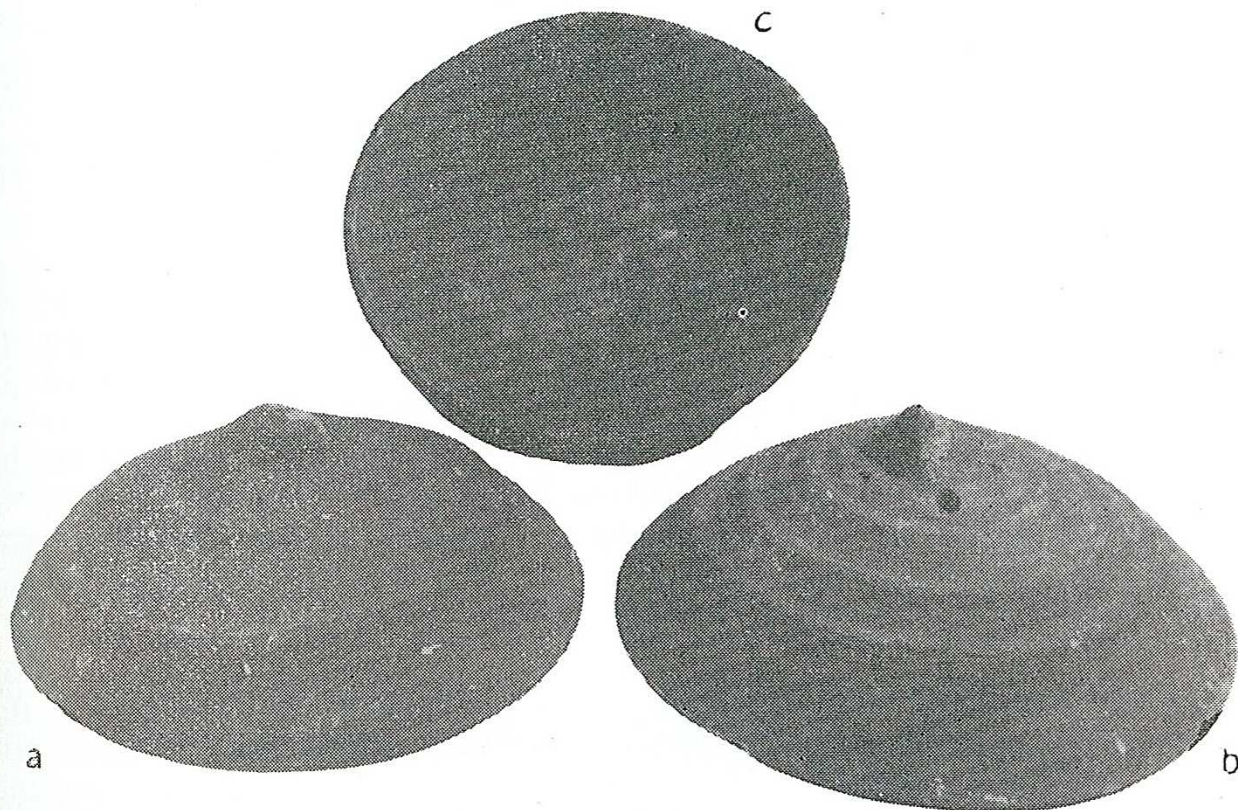
Budući da i pokljukari iz Novog Sela tvrde da lončari u Golom Brdu nisu pravili pokljuke — a najstariji kazivač je Petar Šimunović rođen 1877. g. — mislim da moramo zaključiti da već koncem XIX stoljeća u Golom Brdu nije bilo proizvodnje pokljuka. Pretpostavljam da je Paprić za budimpeštansku izložbu napravio jedan primjerak na svom lončarskom kolu da mu kolekcija bude veća i raznovrsnija, tim više što je valjda znao po tradiciji da su njegovi stari i suseljani, majstori lončari nekad prije izrađivali i pokljuke — ili je pokljuku možda pribavio iz Novog Sela. Iz Daranovca sigurno nije, jer je tamo proizvodnja pokljuka trajala vrlo kratko vrijeme.

Daranovac (selo oko 9 km JZ od Slav. Požege) možemo registrirati kao selo koje nije od značaja za pokljukarstvo. Po svemu izgleda da je pravljenje pokljuka u tom selu bio samo pokušaj, koji nije uspio. Prema komentaru kojega smo o tome čuli u Novom Selu¹¹ u Daranovcu su prestali brzo s izradom pokljuka, jer nisu mogli plasirati robu budući da nisu imali konja, koji su potrebni za prijevoz u svrhu ponude i prodaje.

Grad nije ovisio o seoskoj lončarskoj produkciji. Ali znademo da su novoselski pokljukari *išli* nedjeljom u grad sa dvije do četiri pokljuke pod rukama i tamo ih prodavali. U samom gradu, Slavonskoj Požegi bilo je također lončara. »Popis majstora svih ciovah u Sl. Kralj. Gradu Požegi za sada nahodećise« sastavljen 9. prosinca 1850. god. navodi dvanaest lončara 1. njemačkog ceha.¹² Radi informacije treba reći da su u tom njemačkom cehu bili učlanjeni i Franjo Jurišić, Ivan Mioković, Emrek Novaković, Ivan Vlaović i udova Heidinović. Međutim oni ne ulaze u okvir ovog našeg prikaza seoskih majstora pokljukara.

Spomenuli smo sela Golo Brdo i Daranovac da ih ne mimoidemo, jer su povezani s proizvodnjom pokljuka. Ali ta proizvodnja nije bila jednorodna, ni u tolikoj mjeri da bi im dala pečat kao što je to slučaj u Novom Selu. Novoselski *majstori* bavili su se isključivo izradom pokljuka, pa ih je narod prozvaao *pokljukarima*, za razliku od *majstora* u Golom Brdu, koji su bili *lončari*. Prema sadašnjem gledanju i raspoloživim podacima smatramo da je Golo Brdo svakako interesatniji lokalitet za proučavanje i prikaz seoskog lončarstva s upotrebom ručnog lončarskog kola i izradom druge lončarske robe, napose lonaca, ćupova i kapaka za rakiju. No, time ne želimo reći da nam ne bili dragocjeni dokumentirani podaci o njihovoj proizvodnji pokljuka do kojih sada nismo dogli doći, a bez kojih

ne možemo reći ništa sigurno ni potanje. Ako budemo s vremenom našli makar jedan primjerak njihovih pokljuka, nadamo se da bi mogli rasvijetliti pitanje da li je bilo kakovih utjecaja i veza između majstora jednog i drugog sela.



Sl. 1 — a) pokljuka sa dva »vinca« b) pokljuka sa tri »vinca«, c) pokljuka u izvrnutom položaju da se vidi »pisak« (kamenčići)

POKLJUKARI U NOVOM SELU

Nedaleko Slav. Požege, 3,5 km JZ od grada nalazi se Novo Selo. Udaljeno je oko 300 m od ceste, koja vodi u Novu Gradišku, odnosno Pakrac.

Stanovnici Novog Sela su seljaci, od kojih se nekolicina sve do drugog svjetskog rata intenzivno bavila pokljukarstvom uz svoje poljoprivredne poslove. Sada se nitko više ne bavi tom djelatnosti, ali živa su još dva majstora: Petar Šimunović (85 god.) i Pero Mudrinović (67. g.). Naime, mještani su oslovljavali proizvođače pokljuka titulom *majstor*, a okolna su ih sela zvala *pokljukarima*. A onda se taj naziv pokljukari protegnuo i na sve ostale stanovnike Novog Sela, pa i na samo mjesto u neslužbenom govoru.

Pokljukare nisu zvali lončarima, jer oni nikada nisu pravili lonce ili bilo koju suvrsticu lončarske robe osim pokljuka. A nisu se služili lončarskim kolom kao ostali lončari, ni tehnikom slobodnog oblikovanja ili građenja predmeta pomoću glinenih valjušaka. Novoselski su majstori pravili pokljuke pomoću zemljanih kalupa na kojima su ih modelirali rukama.

Naš glavni kazivač Pero Šimunović pristao je unatoč visokoj starosti da nam demonstrira pravljenje pokljuka, pa smo zato u mogućnosti da

i fotografijama popratimo prikaz procesa proizvodnje, o kojem ćemo govoriti malo dalje, a koji je on izveo 24. IX 1962. g.¹³

U vrijeme kada su bili aktivni spomenuti majstori Šimunović i Mudrinović, a to je bilo do 1941. g. pokljuke su pravili u jedanaest *numera*, kuća. Poimence to su bili: Ivan, Luka i Stanko Biljanić, Mato Blašković, Mato Bojanić, Joza i Martin Bojničić, Luka i Linarta Busnovac, Luka i Martin Majstorović, Stipa i Pero Mudrinović, Luka, Franjo i Pero Šimunović.

Žene nisu bile pokljukari. One su samo pomagale u pripremama za pečenje i kod pocrnjivanja pokljuka.

Naši kazivači ne znaju ništa o historijatu pokljukarstva u njihovom selu. Po onome koliko se sjećaju i što su čuli od svojih starih, saznajemo da su pokljuke pravili njihovi djedovi i pradjedovi. Oni misle da su ih proizvođili na isti način, ali ne znaju jesu li stari sami došli na ideju o takvoj tehnici izrade, koja je pogodna za masovnu proizvodnju, a inače poznatu u svijetu,¹⁴ ili su ju naučili od nekog drugog. Isto tako ne znaju kada se je počelo s tim poslom u Novom Selu.

Pokljukari se smatraju samoucima. Ni vlast ih nije tretirala kao obrtnike. Svaki je naučio tu vještinu od svog oca ili rođaka i nastavljao radom ponešto iz tradicije, a više iz ekonomskih razloga.

Pokljukarstvom se nisu bavili svi stanovnici Novog Sela. Po usmenoj predaji zna se da Štivići nikada nisu bili pokljukari, a za Bojaniće da jesu. Za ove posljednje imamo i pisanu potvrdu iz polovine prošlog stoljeća. U katalogu Prve dalmatinsko-hrvatsko-slavonske izložbe održane u Zagrebu 1864. g. označeno je da je Bojanić Gjuro iz Novog Sela županije požeške izložio »poklopac iz zemlje«, dakle pokljuku.¹⁵

Podatak iz kataloga siguran nam je znak uz podatke kazivača da je pokljukarstvo u Novom Selu bilo razvijeno u XIX stoljeću. O počecima pokljukarstva nemamo nikakvih podataka. U pokušaju određivanja početka te radinosti ne pomaže nam ni saznanje da su se njom bavili članovi obitelji Bojanić, koju je dr. J. Buturac ubrojio u »prastanovnike« Novog Sela, tj. »one kojih su djedovi živjeli ovdje u srednjem vijeku, preživjeli tursko vladanje i održali se sve do 1950«,¹⁶ jer Štivići nisu bili pokljukari, a također su pripadali starosjediocima.

Razvoj i održavanje pokljukarstva u Novom Selu nesumnjivo ima korijen u ekonomskim prilikama, jer iako je to bio sporedni posao, donosio je znatan prihod u hrani i novcu (vidi poglavlje o prodaji pokljuka). Na takav zaključak upućuje nas i ta okolnost što su pokljukari imali računa kupovati zemlju i dovoziti ju iz daljine 18 i 20 km — nitko se ne sjeća da su bilo kada kopali zemlju za pravljenje pokljuka u blizini njihova sela. Da nije posrijedi ekonomski momenat, morali bi se pitati što je te ljude potaknulo da se bave pokljukarstvom, jer im ono nije moglo donositi zadovoljstvo zabave ili umjetničkog stvaranja. To smo uvjerenje stekli u toku ispitivanja, a u skladu je s mišljenjem da je rad pomoću kalupa metoda, koja je »korak prema propadanju«, odnosno da se upotrebljava onda, kada se ne nastoji postići umjetnička vrijednost.¹⁷ Uzrok nisu bile ni domaće potrebe za tolikim predmetima, jer su one bile male. Rušenjem ognjišta, koje je ovdje počelo oko 1918. g. i te male potrebe su

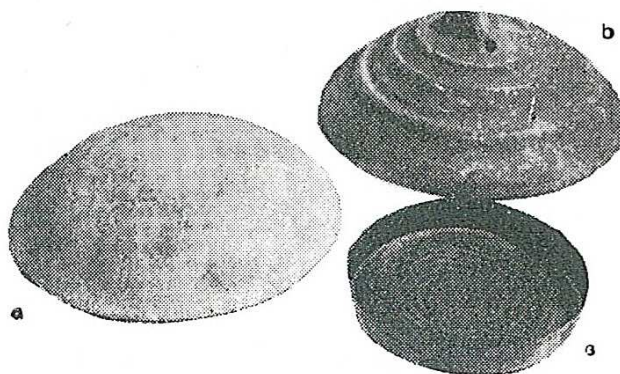
prestale, a pokljukarstvo se održalo do 1941. g. — čemu treba pribrojiti još jedan *teret* (1 kola pokljuka), koje je Petar Šimunović izradio i prodao u Prijedor 1950. g.

Kazivači su se izrazili različito. Mudrinović je govorio s ponosom o zaradi i o tom da su pokljukari mogli biti samo bolje stojeći ljudi, koji su imali konje, a Šimunović je rekao da je to bila *pokrpanija* ne dijeleći mišljenje da su pokljukari bili bogati. No, i on se je rado sjetio da je u vrijeme svoje ženidbe — a to je bilo prije 67 g. — zarađivao dukate. Pokljuke su prodavali po forint (5 forinti = 10 kruna = 1 dukat).

U selima SI od Slav. Požege *zazirali* su od pokljukara s obrazloženjem da su oni radi pokljuka zanemarivali zemlju. A kažu da su im se i *sprдали* misleći na onu općenito poznatu izreku: sretan si kao lončar kad se izvrne.

Izgleda da je takovom stavu pridonio i Korajac sa svojim »Šijacima«.

Novoseljani su prihvatili naziv pokljukari onako, kako se već nadimci primaju. Nisu se ni pokušavali braniti od njega znajući da im on pristaje kao Nurkovljanima košarije, a Drškovčanima nadničari. (Nurkovac i Drškovci su susjedna sela).



Sl. 2 — a) »kaluf«, b) pokljuka bez ukrasnih udubljenja, c) bakrena tepsija

POKLJUKE

Novoselske pokljuke izgledaju kao kalota, koja na blago zaobljenom vrhu neizostavno ima jednu ručku zvanu kvak i uz nju jednu *rupu* za odušku pare, *sape*. Neke pokljuke imaju uz tu *jamu* i nekoliko udubljenja, koja nemaju posebni naziv kao što ga nema ni rupa. Udubine se nalaze s jedne i druge strane kvaka. Prema sadašnjem shvaćanju pokljukara one su tu: »eto tako«, što znači da su tako naučili, dakle održavanje tradiciji vrhu neizostavno ima jednu ručku zvanu *kvak* i uz nju jednu *rupu* za cijev. Ili: »Tako da pokljuka bude malo lipša« radi ukrasa, što ne isključuje drugačije tumačenje u prošlosti, koje je zaboravljeno,

Na zaobljenoj površini pokljuke redovito se nalaze dva ili tri reljefna, koncentrična obruča, koji se ovdje zovu *vinci* (sl. 1a, b, 2b). Rjeđe su manje pokljuke sa jednim vincem.

Na udubljenoj unutrašnjosti karakteristični su samo kamenčići koji su u središtu kružno utisnuti i koje nije sasvim prekrila crna boja čađe, kojom je pocrnjena cijela vanjska i unutrašnja površina pokljuke. (sl. 1c)

Veličina pokljuka je različita. Vjerojatno je ovisila i o površini metalnih tepsija, kojima je služila kao poklopac. Svaki je majstor pravio pokljuke obično u tri različite veličine. tj. sa tri drugačije *okruge*, promjera. Šimunović ih je izrađivao u dimenzijama koje možemo uzeti kao prosječne. On ih je pravio sa promjerom 49 cm ili 50—51 cm, takva je pokljuka imala tri *vinca*, visinu 13,5—14,5 cm. Brojevi su naznačeni dvostruko, jer rubovi ne čine pravilne kružnice, a dobiveni su mjerenjem primjeraka koji se čuvaju u Muzeju Slavonije. (sl. 1, 2) Druga kategorija pokljuka ima promjer 45—47 cm, dva *vinca* i visinu 12,5 do 12,8 cm. Treća bi grupa pokljuka prema podatku kazivača trebala imati okrug 35—36 cm, jedan *vinac*, visinu 11,5—12 cm.

Debljina stijenki pokljuka svih veličina kreće se od 1,5 do 1,8 cm, debljina *kvaka* 2,9—3,1 cm, vis. 4,5—5 cm, raspon krakova 12—13 cm, a širina 3,3—3,7 cm.

Mudrinovići su pravili od ovih i veće i manje pokljuke. Primjerke nismo vidjeli, jer ih nemaju. Prema podatku kazivača velike su pokljuke imale okrug 68—69 cm, a male 24—26 cm.

Možda je Mudrinović dimenzije malo uvećao ili smanjio — po mišljenju Šimunovića — ali sigurno je da su pokljukari pravili i veće pokljuke nego što je naveo Šimunović.¹⁸

Prijašnji majstori nisu kao ovi posljednji svoje pokljuke uvijek porcnjivali. Valjda onda nije postavljan izričito takav zahtjev kao kasnije kada je glavno tržište postala sjeverna Bosna. Pokljukari kažu da su bosanski kupci voljeli da pokljuke budu crne, ali da ne znaju zašto. Razlog tog zahtjeva može se pripisati tome što je narod u tim predjelima bio uvjerenja da je lončarska roba bolje kvalitete ako je crne boje.¹⁹

Dok je u Bosni potražnja još bila velika, u Slavoniji je bila malena i bivala je sve manja. Upotreba pokljuka prestajala je postepeno s nestajanjem ognjišta, koje je počelo prije 80 godina, odnosno u požeškom kraju prije 60-tak god. Međutim u Novom Selu zadržala se iznimno kod Mudrinovićevih do 1926., a u kući Busnovac, koji su živjeli u brdu i imali *banak*, sve do 1930. godine.²⁰

O funkciji pokljuka, tj. identičnih predmeta kao inventara otvorenog ognjišta zna se dosta, pa ovdje treba spomenuti da nijedan sadašnji kazivač sa područja Požeške okolice i drugih predjela Slavonije ne panti da se je i kruh pekao pod pokljukom. Mi to ne uzimamo kao razlog da poreknemo tu funkciju, nego bilježimo samo kao podatak o razvojnom putu upotrebe tog predmeta na ovom području. Napominjemo da oni, koji se još sjećaju upotrebe pokljuke, govore samo o pečenju kolača; ponajviše raznih pita, mesa, ribe i krompira. Ta su se peciva stavljala u okruglu tepsiju, (sl. 2c) bakrenu ili od gvođenog lima i pekla na razgrnutoj žeravici tako da se tepsija postavila na niski sadžak i pokrila ugrižanom pokljukom.

Za pokljuku vrijede ostale činjenice (data) i komparacije utvrđene za takav predmet poznat pod raznim imenima (kako smo već naveli) u studijama naših etnologa i arheologa,²¹ koji su ju definirali kao paleobalkanski elemenat u našoj kulturi.

U Novom Selu taj se predmet zove pokljuka. Pa, iako je naziv bio popularan, nije se proširio na cijelo područje požeške okolice. U Doljanovcima i susjednim selima na SI od Slav. Požege upotrebljavao se naziv *cripnja*. Oni su poznavali naziv pokljuka, jer nekoliko km zapadnije u Golom Brdu također je bio uobičajen naziv pokljuka, ali u Doljanovcima, Bešincu, Komarevcima nisu se njim služili.

Naziv pokljuka rabi se u Slavoniji još u Babinoj Gredi, koliko nam je do sada poznato, a u Bosni u Ivanjskoj i Orubici.²²

A L A T

Alat i pomoćna sredstva, koja pokljukari upotrebljavaju u svom poslu, registrirat ćemo u prikazu rada (v. Proces proizvodnje), a ovdje navodimo samo neka razjašnjenja i karakteristična pomagala.

1. *Valov*. Valov je vrst drvenog korita, koje izrađuju sami seljaci, »sikirom isičemo hrast«. Veličina bude 200 x 30 x 30 cm. Upotrebljavao se za obradu lončarske zemlje. — Šimunovići nisu više imali takav valov normalne veličine, kojim se je prije majstor služio, pa su zato sastavili jedan manji (vel. 83 x 28 x 28 cm) u kojem je pokljukar 1962. g. nakiselio i stukao zemlju, vidi Tablu I.

2. *Drvena lopata*. Napravljena je od jedne daske tako da je jedan kraj sužen u držalicu, a drugi ostao kao ravna lopata. Drvena lopata, koja se vidi na sl. 5 T. I i sl. 1 T II nešto je manja od uobičajene, njezine su dimenzije 11 x 18 cm, dulj. 55 cm.

3. *Drucalo*. To je drveni nabijač, kojim pokljukar tuče zemlju u valovu, sl. 6 T. I. Vel. 13 x 76 cm, zadebljani dio visok je 20 cm, a debeo 7 cm.

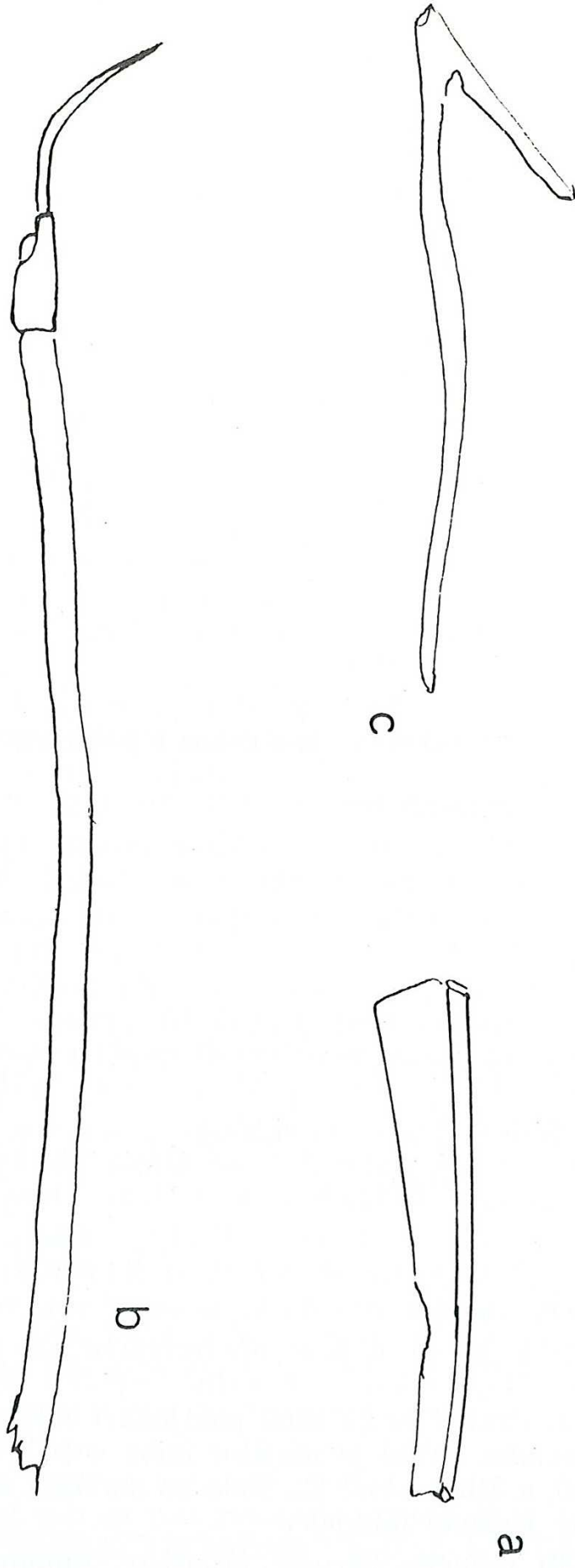
4. *Trpezica*. Trpezica je naziv za okrugli drveni stolić na 4 noge, visine 34 cm i promjera 63 cm. — Trpezica, koju je Šimunović napravio 1962. g., poslužila je svrsi, ali oblik joj nije bio okrugao kao u prijašnjih stolića na kojima su pokljukari rastanjivali *gnjilu* i razvijali ju u krug, tj. pripremali ju za stavljanje na kalup. V. sl. 4 i 6 na T. II., 1—4 na T. III.

5. *Pleskavica*. Izgleda kao mala zidarska daska. To je drveni pravokutnik vel. 17 x 11 cm., koji na sredini ima dršku. Služi za izravnavanje rastanjene gline na trpezici. Pokljukar ju drži u ruci na sl. 4 T. III.

6. *Korač*. To je naprava u obliku rašljaste gredice postavljene na tri noge. Služi kao postolje za kalup, sl. 3 T. II, sl. 5 i 6 T. III, sl. 1—6 T. IV. Duljina kraka 83 cm, razmak između krakova 37 cm, vis. 91 cm.

7. *Kaluf*. Kaluf je kalup, koji se upotrebljava kao model na kojem se oblikuje pokljuka. Napravljen je od zemlje i ispečen. Izgleda kao šuplja polukugla ili kalota. Pravili su ga sami pokljukari oblikovanjem po unutrašnjoj strani pokljuke. Svaki je majstor imao veći broj *kalufa*. Šimunović ih je imao 50, a Mudrinović 22. Neki su stavljali svoj znak na vrh kalupa, Mudrinović je imao inicijale.

Kalufi su imali različite okruge, promjere. Šimunović ih je imao I od 50 cm., II od 40 — 45 cm, III od 30 — 35 cm.



Sl. 3 — a) «nož», b) «vliac», c) «kuka»

Primjerak kalupa koji se čuva u Muzeju Slavonije ima promjer 47—48 cm, visinu 14 cm, debljinu stijenke 1,9 cm. Vidi sl. 2, sl. 5 i 6 T. III, sl. 1 — 6 T. IV.

8. *Nož*. Kao nož za izravnjavanje i zaobljavanje ruba pokljuke upotrebljava se dio stare kose. Vel. 30 x 40 cm, sl. 2 T. V i crtež 1a.

9. *Vilac*. Na drvenoj držalici nataknut je jedan zub gvozdениh vila. Služi za popravljavanje pokljuka i njihovo vađenje iz vatre. V. sl. 3 T. VI, i crtež 1b.

10. *Kuka*. Prirodna drvena kuka, dulji krak ima 42 cm, kraći 12. Vidi crtež 1c.

PROCES PROIZVODNJE POKLJUKA

U predradnjama, koje treba obaviti prije same izrade pokljuka, dolazi u prvom redu nabava zemlje te priprema alata i goriva.

KOPANJE ZEMLJE. Novoselski su majstori dovozili zemlju s *atara*, zemljišnog područja Kujnika i Orljavca. Ta se mjesta nalaze 18 i 20 km SZ od boravišta pokljukara. Cijena jednih kola lončarske zemlje iznosila je prije prvog svjetskog rata 5 kruna, a za vrijeme stare Jugoslavije 250 dinara. Kola zemlje sadržavala su sirovinu za 120 pokljuka. Šimunovićeви su dovozili zemlju godišnje 5 do 6 puta, »obično se dovezlo po jedan kubik«. Zemlja se redovito kopala iz dubine oko 2 m motikom i rovicom. Kopanju je prisustvovalo uvijek više ljudi. Najprije se kopalo u dubinu, a kad se našao sloj lončarske zemlje, iskopao se i izvukao sepetima i dalje se kopalo u smjeru sloja, »ideš za venom ko u rupu, tunel«.

Zemlja za pravljenje pokljuka morala je biti masna i rastezljiva. Prepoznavali su ju samo majstori, koji su ovako prikazali njezine karakteristike: »ona ti dojde žuta i bilkasta, masna je, furi te za vrat, proba se prstima, može se rasteć«.

Sa friškom zemljom iz *majdana* nije se moglo odmah raditi, kažu da nije dobra, da bi pucala. Zato kada su je dovezli kući, istovarili su ju u *avliji* u jedan ćošak i ostavili desetak dana da se izzračī i osuši, ali da nije izložena suncu.

OBRADA ZEMLJE. Kada zemlja odstoji treba ju pripremiti: *nakiseliti* i *stući* da se može raditi, tj. praviti pokljuke. Pokljukari su radili tokom cijele godine, a obično su pravili po 20-tak pokljuka najedanput.

Majstor odvoji lopatom odgovarajući dio zemlje za obradu od hrpe u dvorištu i *iskvaca* ga tom *gvozdenom lopatom* da se dobro usitni. Tako usitnjenu i suhu zemlju *meće* u valov, pa ju i tu još jednom *kvaca*. (sl. 1 i 2 T. I). Tad nalije vodom da se kiseli. (sl. 3 T. I). Ako je zemlja dobro usitnjena, nakiseli se za dva sata. Majstor pazi na omjer. Iako vodu lijeva od oka iz *ampera*, zna da se voda ne smije vidjeti u valovu nad zemljom, jer »ako je previše vode, onda je ritko i projde dan dok se stegne«, a to je gubitak vremena.

Kad se zemlja nakiseli, doda joj se pljeva od pšenice. (sl. 4. T. I) Na valov od 2 m dolazi jedan *košarić plive*. Pljeva služi kao vezivno tkivo, pa pokljukar i tu mora paziti na mjeru. Iskustvom su došli do navedenog

omjera. Pravilo je: »pliva ne smije skakat pod rukom« — što treba protumačiti tako da se u zgotovljenoj smjesi kojom se izrađuju pokljuke, ne smije osjetiti.

Pljeva se izmiješa sa nakiseljenom zemljom najprije gvozdenom lopatom, a dalje se ta smjesa preokreće drvenom lopatom i tuče drucalom.

Neki majstori već su sada upotrebljavali za takovu zemlju izraz *gnjila*, a drugi tek kad je sasvim izrađena i mekana kao *putar*. A neki su se služili samo nazivom zemlja, i onda kada je stučena.

Pokljukar preokreće gnjilu u valovu uzdužno i po širini. (sl. 5 T. I, sl. 1 T. II). Drucalom mora zemlju istući tri puta (sl. 6 T. I). To čini nazmjenice: preokrene, stuče, pa opet preokrene. »Kad tučem odavle, prikrećem odanle, gnjila ne smije biti premekana, al ne smije bit čavoljica (grudica)«.

Kako vidimo i u tom dijelu posla ogleda se pokljukarova vještina. Ona se ne sastoji samo u tome što zna kako se počima tući drucalom, tj. da se zemlja na jednom kraju valova odmakne i stvori prostor prema kojemu se stučena zemlja pomiče a da ne *frca* iz valova, nego u tome da se ta smjesa zemlje, vode i pljeve izradi u tijesto, koje će biti podatno oblikovanju, ni premekano, ni pretvrdo da puca za vrijeme sušenja i pečenja.

Kad je zemlja stučena, pokljukar ju vadi iz valova i stavlja na hrpu na mjesto gdje će nastaviti posao. Površinu gnjile u *rpi* izglati drvenom lopatom (sl. 2 T. II), da se ne suši.

Sa te hrpe otkida komad po komad za modeliranje.

OBLIKOVANJE POKLJUKE. U kratkom predahu nakon pripreme gnjile pokljukar priredi sve potrebne rekvizite za izradu i modeliranje pokljuke. Uz trpezicu nalazi se posuda s vodom, pepelom, *pisak*, *pleskavica* te *korač* sa *kalufom*.

Majstor poškropi trpezicu vodom pa pospe pepelom. (sl. 4 T. II). Tad ju poglati rukom i izvrne da strese suvišak pepela.

Onda odvoji toliko zemlje koliko je potrebno za jednu pokljuku, »od vrpe odriše se od oka komad gnjile«. Pokljukar tu grudu gnjile u rukama zaobli, malo poglati i baci na trpezicu — »dojde ko kruščić«. Kako tu gnjilu treba na stoliću rastanjiti, on to čini najprije nogom, a onda rukama. Obično ju gazi desnom nogom i rastanjuje pazeći da dobije kružni oblik. (sl. 5 i 6 T. II). Nogom se pomaže zato što se tako brže i lakše radi. Kad vidi da je dobio željeni oblik, sjeda na tronožac za trpezicu i popravlja gnjilu rukama, »raspleska se dlanom tam i vam i tjera na okrug« (sl. 1 T. III). Pri tom poslu zamače ruku u pepeo i prema potrebi okreće trpezicu. Pljeskanje počima na sredini i pazi da mu tu ostane najdeblja u krug razvijena gnjila, jer »pod kvak dojde malo deblja zemlja«, a onda pljeska okolo i rukom okruži. Kružni oblik usavršava tako da lijevi dlan drži vertikalno, pa mu on nadomješta jedan kružni kalup, a desnom pleska po gnjili da ju rastegne ili stisne do obline kruga. sl. 2 T. III).

Pokljukar zatim uzima šakom *pisak* — to su kamenčići površine 2 do 3 cm iz seoskog potoka Bukavca — i utiskuje ih u nekoliko koncentrič-

nih kružnica, »reda se u veće pa manje krugove«, ali oko središta. (sl. 3 T. III).

Pisak malo zamaže gnjilom da ne može ispadat, te pleskavicom popleska cijelu površinu. (sl. 4 T. III). Prema tumačenju pokljukara kamenčići se stavljaju da pokljuka bolje peče kad se ugrije, »jer je kamen jači nego zemlja«.

Kad pokljukar odloži pleskavicu, pospe površinu pepelom, ustane i strese gnjilu sa trpezice na *kaluf*, koji je postavljen na *korač*. (sl. 5 i 6 T. III). Na kalupu je brzo namješta i porpavlja. Pljeskanjem ju dotjeruje: negdje raširi, a negdje stisne. Da ne ostanu otisci prstiju, poškropi ju ili čak polije vodom i uglača rukom, »da je sjajna i ravna«. (sl. 1 i 2 T. IV).

KVAK, VINCI, JAMA. Majstor je zadovoljan, gnjilu je oblikovao na kalupu, sada još treba napraviti *kvak* i *vince*.

Najprije mora odrediti mjesto kuda će staviti *kvak*, ručku. Da vidi gdje je *pola*, vrši mjerenje pedljom i nalazi sjecište dvaju lukova. Tu raširi zemlju, tj. napravi udubljenje u koje će prignječiti kvak. Mjerenje vrši s obje ruke. Istovremeno sa dvije dijametralne točke na obodu lijevom i desnom rukom počima mjeriti pedljom i pomiče ih jednog prema drugom dok se ne sastanu te dobije jedan luk. A isto tako i drugi kada svoje stajalište pomakne za 90°. Lukove ne fiksira, označuje samo njihovo sjecište.

Kad nađe mjesto za kvak, majstor uzme sa hrpe malo zemlje i *napravi ju malo uokrug*, u rukama. Zatim valjušak oblikuje da je na srednjem dijelu deblji i sastavi ga u obliku elipse, »smota se kao peretac, dole je tanji, a gore deblji«. Tanji dio metne u udubljenje na sjecištu lukova, koje je malo prije napravio, pokvasi vodom i pritisne da se prilijepi, zavrne okolnu zemlju da ga bolje uglavi i *naređuje kvak*, oblikuje ga. Lijevo rukom podržava gornji dio, a desnom ga učvršćuje i pritišće u pokljuku. (sl. 3 i 4 T. IV). Tako dobije ručku, koja se može uhvatiti i rukom, naravno kada se osuši i ispeče.

Kad je *kvak* gotov, prave se *vinci*, jedan po jedan. Pokljukar uzme zemlje koliko stane u šaku i pravi obruč oko pokljuke, »sa dva prsta mećem vinac« (sl. 5 T. IV). Vijenac dobiva konačni oblik kada ga majstor namoči i izgadi dlanom održavajući plastični rub palcem.

Ako pravi pokljuku sa dva ili tri vijenca, stavlja ih u određenom razmaku i jednako postupa kao sa prvim.

Nakon *vinaca* pokljukar probuši prstom *rupu* kraj *kvaka* (sl. 6 T. IV). Ta rupa nema ustaljeno ime, kažu joj i rupa i jama kada ih se pita, ali najradije odgovore: »to je za sapu« tj. odvod pare.

Ako majstor želi ukrasiti pokljuku, onda utisne prstom nekoliko puta oko kvaka. Šimunović je obično pravio dvije udubine s jedne strane a dvije sa druge (sl. 1)

SUŠENJE. Sa metanjem kvaka i vinaca majstor je završio prvi dio oblikovanja pokljuke, sad ju mora ostaviti nekoliko dana na *kalufu* da se osuši. Ako ju izloži na sunce, sušenje traje dva do tri dana. Ako ju stavi u *šupu* i ostavi samo djelovanju zraka, onda treba više dana. — U zimi se pokljuke suše »nad šparetom« štednjakom.

PODMAZ ILI FAZONA. — Poslije sušenja pokljuku treba dovršiti. Pokljukari su taj posao zvali: *metati podmaz* ili *podmazu*, *metati* ili *praviti fazonu* i *praviti rub*.

Majstor skine sa *kalufa* pokljuku u onako nedovršenoj fazi kako ju je ostavio sušiti i položi u izvrnutom položaju na *trpezicu* pa *nožem* izravna rub (sl. 1 T. V). Zatim krpom kvasi rub i unutarnju površinu u širini oko 15 cm (sl. 2 T. V), »da se podmaz bolje vata«. Naime, on odmah napravi valjušak od gnjile i stavlja ga unaokolo po rubu. Lijevom rukom pridrži pokljuku, a desnom »tera zemlju pod rukom«, dodaje gnjile na obod da ga može izraditi. (sl. 3 T. V). tj. napraviti fazonu ili podmazati pokljuku. *Podmaz* rastanjuje šakom pa prstima i na koncu gladi dlanom. Taj se posao obavlja najprije s unutarnje strane, a onda sa vanjske (sl. 4, 5 i 6 T. V). *Podmaza* mora biti izvana tanja. Kada je to napravio, rub je zaobljen i pokljuka je gotova. Šimunović upotrebljava riječ *podmaza* ili *podmaz* (u žen. i muš. rodu) i riječ *fazona* nekada kao sinonime, a nekada ih razlikuje na taj način što stavljanje valjuška naziva *podmazom*, a davanje konačnog oblika, tj. rastanjivanje i glačanje ruba *fazonom*.

SUŠENJE. Ovako završena pokljuka opet se mora sušiti. O vremenskim prilikama ovisi hoće li sušenje trajati jedan ili tri dana.

PALJENJE POKLJUKA. Kad pokljukar ima već dosta suhих pokljuka, pristupa pripremanju vatre za pečenje. U ovom poslu pomažu mu gotovo svi ukućani. Odabrano mjesto u dvorištu, iza kuće, ili pred kućom, određeno za *paljenje pokljuka* zvali su nekada *ognjište*. Ono je bilo na otvorenom i ravnom mjestu. Šimunovići su prije palili preko puta kuće. Kako je kraj brdovit, usjekli su ognjište u ravnini drumu u blagu strminu, pa je bilo sa dvije strane malo zaklonjeno.

Ovoga puta, tj. 1962. god. palili su iza krušne peći na čistini u voćnjaku.

U vrijeme, koje majstor odredi, a ravna se prema drugim poslovima i vremenu, donose on i ukućani granje na ognjište. (sl. 1 T. VI). Položivši ga na zemlju dodaju mu slame i loze da vatra bude brža. Na tako složeno gorivo majstor polaže pokljuke. Slaže ih na taj način da su jedna na drugu prislonjene zaobljenom površinom, jer se najprije mora ispeći unutrašnja strana. Kada su složene, pokrije ih granjem i zapali vatru na nekoliko mjesta, da se ova što brže rasplamti. (sl. 2 T. VI). Pokljukar cijelo vrijeme pazi na vatru i pokljuke. Od vremena do vremena nameće još granja na vatru, ali se brine da ne bude prejaka, da pokljuke ne bi popucale, ali da budu dobro ispečene. Pokljuke, koje se pomaknu u vatri, majstor popravlja *vilcem*.

Kada su pokljuke vruće, dobivaju sjaj. U polutama su sjale crveno kao ugrijano željezo, prema pripovijedanju Šimunovićevih. A kamenčići su se lijepo razabirali. Taj su prizor gledali jutrom u 3 i 4 sata kada su običavali paliti pokljuke.

Ako se peče manji broj komada, paljenje se može vršiti najedanput, ali tada majstor u vatri vilcem preokreće pokljuke da im se ispeče i vanjska strana.

Ako se pali veći broj pokljuka, a pekli su po 50 kom., odnosno 120 do 130, onda se peče u dva puta svaka partija. Za prvo paljenje slože ih tako da im se ispeče unutarnja strana, kako smo gore spomenuli.

Nakon prvog paljenja odmah se pravi nova vatra, a pokljuke se slože tako da se jedna na drugu naslanjaju udubljenim dijelom da vatri bude jače izložena vanjska strana.

Šimunovićevi su kod drugog paljenja na polupečene pokljuke »ozgor metali prisne«.

Za jedno veće paljenje potroši se dugačka kola granja. Kada su pokljuke pečene, uklanjaju se s ognjišta, vilcem zakvače i prenose u čađu. (sl. 3 T. VI). Pokljukar znade po zvuku je li pokljuka pečena, »dobro ispečena pokljuka mora zvonit«, a zvuk ispituje tako da pokljuku pokuca drvenom kukom.

POCRNJIVANJE ILI FARBANJE POKLJUKA. U blizini pokljukarskog ognjišta gazdarica pripravi posudu sa čađi. Nekada je to bila *korugu* — prirodno šuplje drvo, ili *kopanja* — drvena posuda, a u zadnje vrijeme *kotluša* — metalni kotao. Muškarci se pobrinu za dvije motke ili ljestve, koje se postavljaju kraj posude, jer se na njih slažu pocrnjene pokljuke radi posljednjeg retuša.

Čađu nakupe iz *kuba*. Kada ju nisu imali dovoljno kod kuće, odilazili su u sela Zabrdā. — Gazdarica razmuti čađu u vrućoj vodi i doda joj pšeničnog brašna »da se bolje lipi«.

Pokljukar vadi vilcem iz vatre jednu po jednu pokljuku, donese do posude i potopi u čađu. Tu je prihvati, tj. zakvači drvenom kukom jedan pomagač i okrene dva do tri puta u kotlu da ju dobro *ofarba*. (sl. 4 T. VI). Zatim ju izvadi iz čađe i položi na ljestve. Drugi pomagač — kod Šimunovićevih gazdarica — nastavlja posao dok je pokljuka još vruća. Premazuje ju krpom namočenom u čađu da se bolje sjaji, ali i da pokrije eventualne neobojene površine. (sl. 4 T. VI).

Pokljuka je sada sasvim dovršena i *ulipšana*, ali jer je još vruća, polože ju na zemlju da se ohladi. Takav se postupak vrši sa svakim primjerkom.

Kada je posao završen, pokljuke se spremaju u *šupu*, na sjenik ili koje drugo mjesto određeno za privremeno skladište dok se ne krene na put.

Prema tumačenju Šimunovića »pokljuke se farbaju da je malo lipše za vidit, da nije žuta, crvena«, naime kada se pokljuke ispeku, nije im cijela površina jednake boje.

Umakanje u čađu pomiješanu sa pšeničnim brašnom je neka vrst kaljenja, koju pokljukari nazivaju farbanjem, ali poneki put upotrebe za tu radnju glagol *kalaisati*. Kako se kaljena lončarska roba smatra čvršćom,²³ mislili smo da to mišljenje dijele i novoselski majstori, međutim oni kažu da pokljuka »nije bolja po tom«.

PRODAJA POKLJUKA

Novoselski pokljukari prodavali su svoje proizvode za novac, ili su ih davali u zamjenu za hranu, pšenicu. Za Austro-Ugarske cijena jedne pokljuke kretala se od 15 krajcara i 2 seksera do 1 forinta, a za stare Jugoslavije od 7 do 10 dinara. Mudrinović kaže da je postizavao i cijenu od

20 din. po komadu. Neslaganje kazivača možemo razumjeti, ako razriješimo situaciju ovako: cijenu od 7—10 din uzet ćemo za prodaju naveliko, uzimajući kao en gros prodaju jednog *tereta* (1 kola) kako su to kupovali bosanski trgovci od posljednjih pokljukara. Cijena pokljuke za kupca samo jednog komada morala je biti veća.

Pri zamjenjivanju dobivali su za jednu pokljuku toliku količinu pšenice koliko se pokljuka mogla napuniti jedanput, odnosno jedan i pol puta. U žitorodnim krajevima pokljukari su radije mijenjali robu nego prodavali.

Naši kazivači i ostali pokljukari njihove generacije orijentirali su se na tržište u Bosni, gdje su prodavali samo za novac. Ali njihovi očevi vozili su svoju robu po selima Slavonije, Bačke, pa i Mađarske i tamo ju davali u zamjenu za pšenicu. Šimunović se sjeća da je prije 50 godina bio na putu s ocem — razumije se s pokljukama: u Podravini, Valpovštini i Bačkoj. Nabrojio je nekoliko mjesta prema kojima smo mogli rekonstruirati četiri putna obilaska spominjući samo one lokalitete, koje je naveo Šimunović.

I — Novo Selo — Klokočevci — Donji Miholjac — Sv. Đurađ — Bistrinci — Nard — Satnica.

II. Novo Selo — Donji Miholjac (preko skele na Dravi) — 3 mađarska sela.

III. Novo Selo — Klokočevci — Marijanci — Bocanjevci — Harkanovci — Zelčin.

IV. Novo Selo — Odžaci — Kula.

Šimunović kaže da su u podravskim selima prodavali pokljuke pod imenom vršnik što se slaže sa sadašnjim podacima s tog terena, naime potvrđen je taj naziv. Mađari su također poznavali taj izraz. Šimunović se ne sjeća kako su izvikivali pokljuke u Bačkoj, samo se sjeća da su u navedenim mjestima živjeli *švabe*.

Znademo da pokljukari nisu imali skladišta niti za zemlju, niti za gotovu robu. Kada su narpavili pokljuke iz kola zemlje, a to je bilo oko 120 komada, nastojali su da ih što prije prodaju, a za to nije bilo bojazni. Nikada im se nije dogodilo da ne mogu prodati pokljuke. Naši kazivači kažu da nisu mogli napraviti toliko pokljuka koliko su ih mogli prodati. Čak je Šimunović, koji je veoma suzdržljiv, izrekao: »To je bilo na otimačinu«. Trgovci iz Bosne dolazili su i sami u Novo Selo da ugovore narudžbu ili otkupe gotovu robu, ako su se pokljukari oglušili na njihov pismeni zahtjev, odnosno ako nisu došli ponuditi pokljuke.

Svaki je pokljukar napravio godišnje pet do osam tereta, što znači 620 do 1000 komada. Dakle, Novo Selo je snabdijevalo godišnje Bosnu, ili bolje rečeno bosanske trgovce sa blizu 10.000 pokljuka. Izgleda da potrošači te robe nisu bili samo stanovnici Bosne, jer se Šimunović sjeća da ih je trgovac iz Bosanskog Broda tovario u lađu i slao u Srbiju.

Posljednji pokljukari prodavali su svoju robu u Staru Gradišku, Banja Luku, Prijedor, Bosan. Novi, Bosansku Kostajnicu, Bosansku Dubicu, Derventu, Prnjavor i Odžak.²⁴

Pokljuke su slagali uz pomoć ukućana u svoja seljačka kola u sijeno (sl. 6 T. VI), uprezali konje i kretali na tržište sa *teretom* poput njihovih pređa, ali sigurno u kraćim razmacima i bržem tempu.

II

Drugi svjetski rat prekinuo je tu radinost. Mlađi više nisu htjeli učiti kako se prave pokljuke, posvetili su se zemljoradnji i vinogradarstvu, ili su se zaposlili kao radnici u gradu. Od starih pokljukara žive samo još dvojica, dva naša kazivača. Da nije bilo razumijevanja majstora Pere Šimunovića i njegovih ukućana pokljukarstvo u Novom Selu ne bi moglo biti oteto zaboravu.

Pokljukari u Novom Selu otkrili su nam jednu posebnu lončarsku tehniku koja se nalazi između slobodnog modeliranja i rada s kalupom u pravom smislu riječi. U usporedbi sa crepuljama iz Vrnjaca,²⁵ koji za pravljenje crepulja upotrebljavaju samo ravnu dasku i nju nazivaju kalupom, ovo je svakako veliki korak naprijed.

Nasuprot Golom Brdu, gdje smo vidjeli još dosta sačuvanih predmeta njihovih lončara, u Novom Selu nismo naišli na takovu dokumentaciju. Kod Mudrinovićevih se našao samo jedan kalup, a od alata samo vilac, i to bez držalice. U drugim kućama ništa, a kod Šimunovićevih nekoliko pokljuka sa dva i tri vinca. Da se je tu našao veći broj pokljuka mora se zahvaliti marljivosti majstora Pere, koji je 1950. god. izradio još jedan teret. Za demonstraciju rada 1962. god. majstor je morao napraviti nova pomagala, jer ni on više nije imao alata.

Novoselski pokljukari nisu opskrbljivali cijelu Slavoniju. Na terenu smo pronašli identične pokljuke u Petrijevcima kod Valpova i Ostrovu kod Vinkovaca, s napomenom da nijedna od ovih nije pocrnjena, pa smatramo da su rad starijih majstora iz Novog Sela.

Ostali primjerci pokljuka sa područja Slavonije pripadaju drugim, različitim radionicama o kojima nemamo podataka, ali o tome nam govori njihov drugačiji oblik i ukras. U Muzeju Slavonije u Osijeku čuva se jedan primjerak iz Babine Grede, a u Etnografskom muzeju u Zagrebu sa područja Slavonije pokljuke iz Pakraca, Semeljaca, Maglić Male i Donjih Andrijevac.²⁶

Ne znamo da li je postojao još koji centar pokljukarstva u Slavoniji osim Novog Sela. Vjerujemo da nije, nego zaključujemo po dosada poznatom — da su navedene pokljuke bile jedna suvrstica među ostalima, koje su izrađivali slavonski lončari, i oni seoski i gradski. Znamo da su pokljuke izrađivali majstori u Gradištu kraj Županje, Cerniku i Pakracu uz ove koje smo upoznali iz Golog Brda, Daranovca i Novog Sela.

Po svom osnovnom obliku, izgledu i dimenzijama novoselske su pokljuke najsličnije i gotovo identične (zaključak na temelju publiciranog crteža) recentnim pokljukama iz Donje Doline za koje Vejsil Čurčić kaže da su iste kao pokljuke predhistorijskih stanovnika tog arheološkog nalazišta.²⁷ Čak i ukras oko kvaka, tj. šest udubina koje okružuju jamu za paru na jednom kraju ručke pokljuke iz Donje Doline, slaže se sa takvom izvedbom na primjerku iz Petrijevac, a koji se sada nalazi u Muzeju Slavonije.

Na kraju htjeli bismo još zabilježiti da je *pokljuka* u Slavoniji poznata pod imenom *vršnik* u Slavonskoj Podravini, Valpovštini, jednom dijelu vinkovačkog i županjskog kraja (Otok, Gradište), te pod nazivom

cripnja u jednom dijelu požeškog i virovitičkog kraja (Doljanovci, Lukač) kao i u Baranji (Topolje). To sve u mjestima koja nastavaju Hrvati, a u selima sa srpskim živiljem upotrebljavo se naziv *crijepnja* i *crepnja*.

Novoselske pokljuke trebale bi biti poticaj da se nastavi s ispitivanjem na cijelom području kako bi se dobio potpuniji pregled oblika, naziva i proizvođača pokljuka u Slavoniji i Baranji.

BILJEŠKE

- 1 Bilješke Zdenke Lechner, kustosa Muzeja Slavonije Osijek, iz prošlih nekoliko godina prema kojima se pouzdano znade da su u tim selima radili lončari. U Vrbovi su lončara zvali Šijak. U Gradištu je radio Zetaković.
- 2 Gospodarske novine, Zagreb 1853, br. 16, 17, 18. Br. 16 str. 69 Gorjani, br. 17 str. 78, 79 Piškorevci, Semeljci, br. 18 str. 86, 87 Ternava, Levanjska Varoš. Na ovim kao i na podacima navedenim u bilješci 9 i 15 srdačno zahvaljujem kolegi Marcelu Davila iz Etnografskog muzeja u Zagrebu.
- 3 Vilim Korajac: »Šijaci«, Zagreb, 1951 (novo izdanje) — Novo pokoljenje.
- 4 Lončari postoje još u gotovo svim većim mjestima u Slavoniji. Lončari u Osijeku, Đakovu i Pleternici nisu više starosjedioci, nego doseljenici iz okoline Pirota — bilješka Z. Lechner.
- 5 Julije Kempf, »Požega«, Požega 1910, str. 480. — I ovim putem zahvaljujem direktoru Muzeja Požeške kotline drugu J. Langhamer na upozorenju o podacima u djelu Kempfa i Korajca.
- 6 Korajac, o. c. str. 13
- 7 Milovan Gavazzi: »Iz materijalne kulture« str. 330, Narodna starina br. 3, Zagreb 1922.
- 8 »Šijaci«. o. c. str. 8, 11, 12, 13, 35, 36, 41
- 9 »Kraljevine Hrvatska i Slavonija na tisućgodišnjoj zemaljskoj izložbi kraljevine Ugarske u Budimpešti 1896.«, Zagreb 1896, Tiskarski zavod »Narodnih novina«, str. 166 — 7838 Paprić Ivan...
- 10 Mara Paprić, Golo Brdo kćbr. 77 ima 74 godine, Reza Paprić (kćbr. 75) ima 65 god., Agica Posavčić oko 60 god. Podatke su dali još Luka Posavčić, Agica Gril i Julia Lončarević. Bilješka Z. Lechner iz 1962. g.
- 11 Podatke o Daranovcu dala su oba kazivača, a spomenuti komentar Pero Mudri-nović.
- 12 Josip Langhamer: »Požeški cehovi«, Slav. Požega 1962, separat iz Vjesnika Historijskog arhiva i Muzeja Požeške kotline, god. I br. 1, str. 66. Osim toga autor mi je stavio na raspolaganje i imena lončara.
- 13 Tom je prigodom izradu pokljuka snimio sveučilišni prof. dr. Milovan Gavazzi, pa se ta filmska dokumentacija (na vrpci od 16 mm) nalazi u Etnološkom zavodu Sveučilišta u Zagrebu, koji je svojom financijskom pomoći omogućio pripremu za ovu akciju, na čemu se na ovom mjestu najsrdačnije zahvaljujemo.
- 14 K. Birknet Smith »Putovi kulture«, Zagreb 1960, str. 119
- 15 Prva izložba dalmatinsko-hrvatsko-slavonska 1864 mjeseca kolovoza, rujna i listopada obdržavana u Zagrebu glavnom gradu trojedine kraljevine«, Zagreb 1864, str. 234 — 3325 Bojanić Gjuro...
- 16 Dr Josip Buturac: »Prastanovnici u Požeškoj okolici«, »Požeški zbornik«, Slav. Požega 1961, str. 286 (izdao Pododbor Matice Hrvatske)
- 17 K. B. Smith, o. c. str. 119
- 18 To nam potvrđuju dimenzije pokljuka, tj. vršnik iz Petrijevac za koji pretpostavljamo da je rad novoselskih majstora. Promjer 54, vis. 16 cm; ručka vis. 6, dulj. 13, šir. 2,9—3,9 cm; stijenka 1,4 cm
- 19 Ante Kalmeta: »O seljačkom lončarstvu u srednjoj i zapadnoj Bosni«, GZMB posebni otisak, Sarajevo 1954, str. 137
- 20 Kako se banak razlikuje od kraja do kraja u nekim detaljima, zabilježili smo podatke, koje smo čuli od Đure Šimunovića iz Novog Sela, a kasnije dobili pismenu potvrdu iz Doljanovca od Ive Čakalić: »banak je bio u sredini kuće, bio je skoro na polovici, ali malo priko polovice. Oko njega se je moglo slobodno kretati,

- a u zimi okolo sidit na malim tronošcima. Banak je bio visok 30—40 cm, dug 1,20 cm«.
- ²⁴ M. Gavazzi, Kulturna analiza etnografije Hrvata, Nar. Star. 16 Zagreb 1928; M. Filipović, Ženska keramika kod balkanskih naroda; SAN, Beograd 1951; Ksenija Vinski-Gasparini, Neke pojave kontinuiteta s područja rheologije u našim krajevima, Peristil, Zagreb 1954, sv. 1
- ²² Kalmeta, o. c. str. 136; Čurčić, o. c. str. 39
- ²³ Čurčić, Lončar u Orubici na Savi, kot. Bos. Gradiška, GZMB XXII, 1910, str. 39
- ²⁴ Kazivači su se sjetili nekih imena bosanskih trgovaca, pa ih obilježimo: St. Gradiška — Redžip, Deliće; Banja Luka — Bećirbašić, Kalabašić, Dipiće; Prijedor — Emić; Bos. Dnovi — Šteković; Bos. Kostajnica — Zec; Bos. Brod — Kostić
- ²⁵ Persida Tomić, Crepuljarstvo u selu Vrnjcima, Glasnik EM Beograd 1958, XXI, str. 209
- ²⁶ Zahvaljujem Upravi Etnografskog muzeja u Zagrebu što mi je dopustila uvid u zbirku.
- ²⁷ Čurčić, Rezente Pfahlbauten von Donja Dolina in Bosnien, Wien 1913, 45 »Hier steht auch der Backdeckel («pokljoka») aus Ton (Taf. VI Fig. 4), welcher sich nicht im geringsten von den prähistorischen Backdeckeln aus Dolina und Velem St. Veit in Ungarn unterscheidet«. Na upozorenju na crtež i djelo zahvaljujem Kseniji Vinski, v. kustosu Arheološkog muzeja u Zagrebu.

ZUSAMMENFASSUNG

DIE ERZEUGUNG DER BACKDECKEL

Die Verfasserin schildert die Erzeugung einer Art Töpferware, der Backdeckel, die im Laufe des 19. und 20. Jahrhunderts bis zum Anfang des zweiten Weltkrieges im Dorfe Novo Selo bei Slavonska Požega hergestellt wurden.

Backdeckel sind irdene Deckel in Form einer Halbkugel, die zum Inventar des offenen Herdes gehörten und beim Backen von Brot und Kuchen, sowie beim Braten von Fleisch verwendet wurden. Diese Backdeckel, die unter verschiedenen Benennungen auftreten, hat Dr. Gavazzi als paläobalkanisches Element in der materiellen Kultur der Kroaten determiniert.

Die Erzeuger der Backdeckel in Novo Selo »Meister« genannt, waren Bauren und keine gelernten Handwerker und wurden selbst von der Behörde nicht als Gewerbetreibende angesehen. Sie erzeugten ausschliesslich nur Backdeckel, und da diese hier »pokljuka« heissen, erhielten sie selbst den Beinamen »pokljukari«, was man mit »Hersteller von pokljuka« wiedergeben könnte. Nie wurden sie Hafner oder Töpfer genannt.

Bei der Herstellung der Backdeckel wurde keine Töpferscheibe verwendet, die sonst die Dorfhafner in Slawonien gebrauchen, sondern nur eine irdene Form, auf der der Gegenstand geformt wurde. Der Hergang der Erzeugung wird in der Abhandlung beschrieben und durch Photographien veranschaulicht (Tafel I—VI). Die letzten Hersteller der Backdeckel verkauften ihre Ware nach Bosnien, doch ihre Väter und Grossväter brachten sie auf Wagenladungen auch in die nördlichen Gebiete — nach Slawonien, in die Batschka und in einige Dörfer in Ungarn (gegenüber von Miholjac), in einer Zeit, da hier noch offene Herde in Verwendung waren.

Diese Backdeckel aus Novo Selo sind in ihrer Grundform und dem äusseren Aussehen nach den rezenten Backdeckeln aus Donja Dolina in Bosnien (aus dem Jahre 1913!) sehr ähnlich, für welche V. Čurčić die Behauptung aufstellt, dass sie den Backdeckeln der vorgeschichtlichen Bewohner dieses archäologischen Gebietes vollkommen gleichen.

Am Schlusse der Abhandlung werden die verschiedenen Benennungen für Backdeckel in einzelnen kleineren Gebieten Slawoniens angegeben.

Der Verfasserin ist es gelungen in Novo Selo noch einige frühere »Meister« dazu zu bewegen den ganzen Arbeitshergang, vom Herbeischaffen der Erde bis zum Verladen auf die Wagen, vorzuführen, was auch verfilmt wurde.

TUMAČ SLIKA

TABLA I

- sl. 1. Pokljukar u dvorištu usitnjava određeni dio zemlje, »kvaca ju gvozdenom lopatom«
- sl. 2. Usitnjavanje suhe zemlje nastavlja i u valovu.
- sl. 3. Nalijeva vodu da se zemlja nakiseli.
- sl. 4. Nakiseljenoj zemlji dodaje pljeve od pšenice.
- sl. 5. Smjesu preokreće drvenom lopatom uzdužno.
- sl. 6. Majstor tuče zemlju »drucalom«.

TABLA II

- sl. 1. Pokljukar ponovno preokreće zemlju, ali sada »po širini« (valova).
- sl. 2. Gladi površinu stučene zemlje, koju je izgrabio iz valova.
- sl. 3. Alat je pripremljen: trpezica sa tronošcem, korač, pleskavica. . . .
- sl. 4. Pepelom posipa »trpezicu« - stolić, koji mu služi mjesto lončarskog kola.
- sl. 5. i sl. 6. Gruđu »gnjile« rastanjuje na trpezici nogom.

TABLA III

- sl. 1. i sl. 2. Pokljukar dovršava rukama rastanjivanje i kružni oblik gnjile potrebne za jednu pokljuku.
- sl. 3. Utiskuje »pisak« (kamenčiće) u nekoliko koncentričnih kružnica oko središta.
- sl. 4. Pleska cijelu površinu »pleskavicom«.
- sl. 5. Pokljukar nosi trpezicu sa rastanjenom i zaokruženom gnjilom do »korača« - postolja na kojem je smješten zemljani kalup.
- sl. 6. Gnjilu je pretresao na »kaluf«.

TABLA IV

- sl. 1. Na kalupu pokljuku oblikuje rukama.
- sl. 2. Površinu kvasi vodom i gladi rukom.
- sl. 3. i sl. 4. Na vrhu pokljuke pravi posebnim valjuškom »kvak«, ručku.
- sl. 5. »Meće vinac« — pravi obruč.
- sl. 6. Kraj kvaka prstom buši rupu za odušku pare.

TABLA V

- sl. 1. Nakon sušenja majstor izravnavava »nožem« rub pokljuke.
- sl. 2. Vodom kvasi rub i jedan pojas udubene površine.
- sl. 3. »Podmazivanje pokljuke« vrši stavljanjem valjuška na rub.
- sl. 4. »Podmaz« rastanjuje šakom.
- sl. 5. i sl. 6. »Pravi fazonu« s unutarnje i izvanjske strane.

TABLA VI

- sl. 1. Pokljukar nosi granje potrebno za »palenje« pokljuka.
- sl. 2. Pokljuke u granju pod kojim će se ispeći.
- sl. 3. Pokljukar »vilcem« preokreće i vadi pokljuke iz vatre.
- sl. 4. Pokljuke se »farbaju« u čađi razmućenoj sa vodom i pomiješanoj sa pšeničnim brašnom.
- sl. 5. Pokljukar Petar Šimunović nakon završena posla 1962. g.
- sl. 6. Pokljuke slažu u seljačka kola, kojima su ih pokljukari odvozili na tržište.

Gornje fotografije snimljene su 24. rujna 1962. g. kada je Petar Šimunović u Novom Selu demonstrirao nekadašnju proizvodnju pokljuka. Snimci Zdenke Lechner, kustosa Muzeja Slavonije u Osijeku nadopunjeni su sa nekoliko fotografija Đurđice Palošija, asistenta Filozofskog fakulteta u Zagrebu i prof. Zvonimira Ljevakovića, koji su prisustvovali procesu proizvodnje i tom prigodom također fotografirali.

