

Zdenka Lechner

Uborci

Uborci ili *oborci* (Tabla VII) su drvene posude, koje služe primarno za *grabljenje hrane*, a onda za mnoge druge potrebe u seljačkoj kući. Ti su okrugli sudovi različite veličine. Sadržina im iznosi otprilike od dvije do petnaest litara.

Uborci nisu namijenjeni za mjerenje hrane, pa zato nisu ni baždareni. Oni su proizvod samoukih seljaka, koji su vještinu tog rukotvorstva baštinili od svojih starijih.

U Slavoniji uborke izrađuju seljaci u Bošnjacima. U susjednim selima prozvali su ih radi toga *uborčanima*.

Selo Bošnjaci je uopće poznato po produktima kućne radinosti svog muškog i ženskog stanovništva. Svojim tvorevinama ono ne namiruje samo vlastite potrebe, nego ih pretežno i radi za druge. Razvili su veliku djelatnost, jer su znali svoju robu dobro prometnuti na tržištu. Žene uz svoj kućni i poljski posao njeguju ručni rad, napose toledo. Izrađuju ga na posteljini i drugim garniturama prema narudžbama iz grada, koje si same pribavljaju. Ručnim radom zaposlen je sav ženski svijet u kući, od najmanje djevojčice do starice, samo ako još vidi.

Muškarci se bave također uz svoj ostali seljački posao izradom, *šivanjem uboraka*. Taj posao ne vrši svaki seljak. Njime se bave spretniji ljudi, i oni koji su pribavili pomagala.

Radinost na uborcima pripada tradiciji tog sela. Sadašnje generacije ne znaju, kako su njihovi pređi došli do te vještine, ali znaju da su ju izvodili primitivnije nego oni: 1. jer su daske morali sami izrađivati cijepanjem i tesanjem i 2. jer nisu imali pomagala za savijanje dasaka, nego su savijanje postizavali grijanjem *sječnica*, dasaka u *vanjskoj peći* (krušnoj) i omatanjem oko panja.

Danas se u Bošnjacima uborcima bavi oko četrdeset kuća, pretežno u dijelu sela, koji se zove Bošnjački kraj.

Posao započinje brigom za pronalaženje građe. Već u zimi ljudi odilaze u šumu da nađu odgovarajuća stabla brijesta¹. Kažu da je brijest (*ulmus campestrae*) najbolji za izradu, jer se dobro cijepa i žilav je, pa se daje savijati, a da ne pukne. Drvo treba znati izabrati. *Na prsnoj visini*, što znači kad čovjek stane pred drvo u visini prsa, mora imati promjer barem 30 do 35 cm. Izabrana se stabla posijeku i odvezu u selo, gdje se u proljeće dadu izrezati u daske na cirkularu u mlinu.

Izrada uboraka obavlja se ljeti. Odmah poslije vrševine treba krenuti na put radi trgovanja, koje se također vrši tradicionalno, načinom trgovine u zamjenu — *uborak se zaminjuje za ranu*.

Izrada počinje pripravljanjem dasaka za savijanje. Toj svrsi služi *kanta*, duboko limeno korito na nogarima (Tabla VI, sl. 1) u koju se nalože oko 30 dasaka i kuha otprilike jedan sat. Vatra se naloži pod kantom. Stari ljudi misle da su se u Bošnjacima uborci pravili već i prije sto i sto pedeset godina, ali *kantu su izumili* tek oko 1925. g. Najprije je jedan kolar došao na misao (možda je negdje čuo) da bi daske bilo lakše savijati, kada bi se kuhale, a ne samo grijale u vanjskoj peći. On je napravio zidani bazen, kantu. Potaknut tim predložio je Tunja Đurić, koji je vrsatan u savijanju uboraka, da se *kanta* odvoji, što je i učinjeno. Pokretnost je važan činilac, jer se na taj način može više ljudi služiti jednim te istim pomagalom ili priborom.

Kada su daske kuhane, stavlja se jedna po jedna u *šajtov* (Tabla VI, sl. 2 i 3) i savija. *Šajtov* je naprava kod koje je bitni elemenat valjak sa metalnim izbočinama i njegovo ležište. Valjak se može pokretati pomoću ručke. Jedna osoba pokreće valjak, a druga stavlja dasku i prihvaća ju donekle savijenu, daje joj konačni oblik, a zatim stavlja u drvena kliješta. Udubine ili urezi, koji se vide na unutrašnjoj strani uobaraka (Tabla VII) pokazuju da su daske savijene u šajtovu.

Nitko ne zna tko je prvi počeo raditi na toj napravi, koju zovu *šajtov*. Kažu da se već 40 godina daske savija pomoću njega. U Bošnjacima ga posjeduje dvadesetak ljudi.

U pravljenju uboraka najteža je faza savijanje, t. j. ona iziskuje znanje, spretnost i iskustvo. Zato ih u selu nema mnogo, koji umiju taj posao — kako smo već rekli oko 40 ljudi — a ima ih puno više, koji onda taj poluprodukt dovršavaju i odvoze za *minjanje*.

Savijeni obod uborka učvrsti se *mendelima*, drvenim kliještima (Tabla VI, sl. 4) i ostavlja se na dvorištu ili u komori, odnosno nekoj gospodarskoj prostoriji radi sušenja.

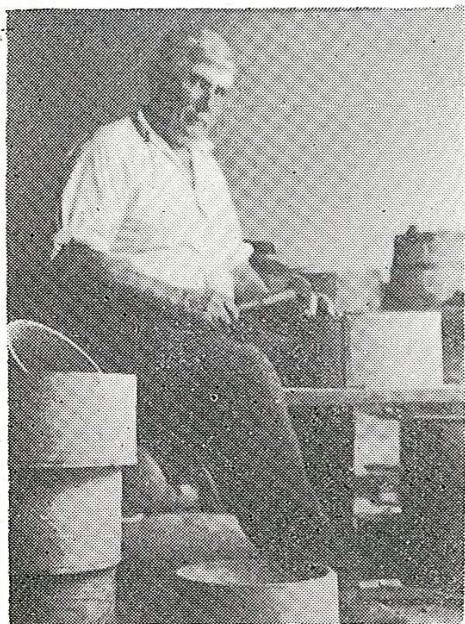
Mendeli se sastoje iz dva dijela, iz dva drvena segmenta. Svaki odsječak završava na istom kraju zadebljanjem u obliku blage kuke. Sastavni dio mendela su dva *gužvića*, oluka ispletana od tanke šibe, pomoću kojih se daska može ukliještiti. Jedan je smješten na kukama i time drži ta dva segmenta sastavljenim, a gornjim se gužvićem regulira zategnutost.

U savijeni obod, koji je još vlažan, stavlja se *rasporci*, jedan ili dva komada drveta, koji ne dopuštaju da obod promijeni, iskrivi svoj okruglasti oblik.

Nakon nekog vremena savijeni se obod mora *sašit*, a to znači sastaviti pribijanjem čavlima. Kad se obod *smata*, uvijek se uzima nešto dulja daska, nego što je potrebna za sam opseg uborka, zato se taj nepotrební dio mora odrezati. Neki majstori — da ih tako nazovemo — duž sastava oboda *prave nokte*, stanje rub da prelaz bude blaži, Kraj unutarnjeg dijela oboda otesan je još prije savijanja.

Kada je obod *sašit*, nisu više potrebni mendeli, ali rasporci (Tabla VI, sl. 5) se ostavljaju sve dok se ne pođe *prišivat dana*.

Dana, dna se prišivaju čavlima. Iz širih dasaka, koje su već izrezane u manje komade da mogu poslužiti kao dana, obreže se oblik dna, pribije čavlima na obod, a onda *poravna* ili *očisti rašpom* (Tabla VI, sl. 6).



Sl. 1 Muškarci u Bošnjacima šiju uborke



Sl. 2 Ženski svijet u Bošnjacima radi toledo

Uborci se po veličini mogu klasificirati na male i velike, ali ih u Bošnjacima sve nazivaju uborcima ili oborcima. Tek se tu i tamo čuje u kojoj kući za *oborčić* (mali uborak) i *obročnjak* (Tabla VII a), koji specijalno služi za davanje obroka hrane konjima. U obročnjak *stane* četiri do pet pregršti zobi. Obročnjak ne mora imati držak, kao što ima snimljeni primjerak.

Malim uborcima (Tabla VII b) grabi se žito, zob, brašno, mekinje i drugo, ali oni dobro dođu domaćici da u njima donese iz *bašće* krumpira, luka ili bilo kojeg povrća i voća.

Velikim uborcima također se *grabi hrana*, a grabi se kada ju treba spremati, ili jedan dio odvojiti; na primjer žito se grabi u vreće, kada se vozi u mlin, odnosno grah se grabi nakon vijanja, kada se odnosi na tavan. Manji primjerak velikih uboraka vidi se na Tabli VII c. U Bošnjacima veliki uborci služe i za držanje jednog dijela hrane, da bude pri ruci — uborci su obično smješteni u komori.

Ako veliki uborci imaju poklopac, nazivaju se *kutijama* (Tabla VII d), koje su namijenjene za spremanje griza (krupice), nulera (drugo brašno je u oknima) i eventualno soli, ali i za čuvanje mnogih drugih, sitnijih predmeta. Snaša, koja je bila vlasnica kutije, imala je u njoj sapun, praćak, jedečić (uže) i četku. Kada je bila mlada i imala malo djeteta, kutija joj je poslužila za držanje pelena. Inače su žene spremale u kutije i sitnije odjevne predmete, na primjer čarape, i tada su ih držale u sobi, često pod krevetom. Kutije su katkad premazane firnisom, tako i ova na Tabli VII, koja je izrađena prije 30 godina.

U proizvode uborčana ubraja se i *krinja* (Tabla VII e), uborak jajolikog oblika, koji također treba za razne svrhe — *za poslužiti se*. Iz

krinje se hrani tele; u nju se kruni kukuruz, vadi se pepeo iz peći, stavlja se pod noge mjesto podnožja, a kažu da su ih ljudi iz Kapelne i okolnih sela Donjeg Miholjca i Orahovice upotrebljavali prigodom sijanja i nazivali *lukačama*.

Uborci se prave u raznim veličinama i zato, jer sve daske nisu jednako široke, a širina daske ovisi o *šumi* i *guli*, stablu i kvrgi. Uborci se izrađuju onako *kako daska zapovida*, a to je moguće, jer se njima *ne hvata mjera*, pa je svejedno da li je nešto veći ili manji. U Bošnjacima širinu daske mjere u colima. U posao se uzimaju daske od 3 do 9,5 coli, što znači od 7 do 25 cm.

Dimenzije uboraka prikazanih na Tabli VII:

a (obročnjak)	visina 10 cm, opseg 70 cm, promjer 22 cm
b (mali uborak, lijevo)	visina 14 cm, opseg 92 cm, promjer 29 cm
b (mali uborak, desno)	visina 13,5 cm, opseg 98 cm, promjer 30 cm
c (veliki uborak)	visina 19 cm, opseg 107 cm, promjer 36 cm
d (kutija)	visina 25 cm, opseg 114 cm, promjer 36 cm
e (krinja)	visina 9 cm, opseg 107 cm, promjer 39 i 28 cm

Na tabli VII vidimo primjerke uboraka, koji pripadaju inventaru osječkog muzeja. Svi su porijeklom iz Bošnjaka, iako je jedan nabavljen u Gradištu, a jedan poklonjen u Petrijevcima, gdje su ga zvali *merica*.

U Bošnjacima i susjednim selima opisane drvene posude nazivaju samo uborcima ili oborcima, ali taj naziv ne vrijedi općenito za Slavoniju. U đakovačkom, brodskom i požeškom kraju zamjenjuje ga naziv *drvenka*. Osim toga naziva uborak sticajem okolnosti, možda najviše radi pomanjkanja novog izraza u selima gdje se ne proizvodi, dobiva ime mjera: *mjerica* ili *merica*, *osmak*, *poluosmak* ili *polosmaka*, t. j. sudova koje su izrađivali obrtnici, a koji su služili u nekim našim selima sve do 1918. g. za mjerenje sitne hrane.

Bošnjačani nisu nikad pokušali nametnuti svoj naziv u drugim selima, u koja su odilazili i još i danas odilaze radi trampe. Kada stignu kolima natovarenim svojim uborcima do jednog sela, odmah na početku sela u prvoj kući pokazu uborak i zapitaju ljude kako ga oni zovu. Saznavši njihov naziv, prolaze selom i izvikuju ga kao najavu i poziv za zamjenjivanje. Onaj koji izvikuje taj i *raspačava uborke*, naime u kolima su obično po dvojica, jedan kočijaši, a drugi trguje.

Kad su pošli od kuće, izračunali su koliko njihova seljačka kola mogu primiti hrane, pa su ih u tom omjeru napunili uborcima. U kolima može biti od 50 do 120 komada, broj ovisi i o veličini uboraka.

Trgovina se vrši po tradicionalnoj procjeni po kojoj se vidi odnos prema žitu, prema kukuruzu, zobi ili šljivama — jer se samo za te artikle vrši zamjena.

Uborak se daje za žito u zamjenu za količinu žita, kojom je taj uborak napunjen; za kukuruz za količinu, kojom je napunjen uborak i pol; za zob za količinu, kojom je uborak napunjen dva puta; za šljive također dva puta.

Prije kretanja na put Bošnjačani su se propitali, *gdje je hrana dobro urodila*, ali ne odilaze organizirano. Ne dogovaraju se kojim će tko pravcem, svaki ide samostalno, na svoju ruku.

Kažu, da svoju robu raspačavaju širom Jugoslavije, ali koliko se je moglo utvrditi nije baš tako opsežna njihova izvozna zona, krajnje su točke: na zapadu Novska i Virovitica, na sjeveru Sombor, na istoku Titel, na jugu Doboј i Valjevo.

Na putu se ostaje od dva ili tri do deset dana, već prema odredištu koje je izabrano.

Franjo Vinković otkrio je bez sustezanja svoj itinerar, koji je izrekao ex abrupto: I. Bošnjaci — Orašje — Gradačac — Gračanica — Puračić — Tuzla — Lopare — Brčko — Bošnjaci.

II. Bošnjaci — Vinkovci — Dalj — Erdut — Bogojevo — Sombor — Vrbas — Srbobran — Novi Sad — Beočin — Ilok — Šid — Bošnjaci.

III. Bošnjaci — Brčko — Bijeljina — Jarebica — Valjevo — Vladimirci — Debrce — Skela — Kupinovo — Vojka — Surduk — Ruma — Mitrovica — Šid — Bošnjaci.

Bošnjačani godinama obilaze ista sela, pa znaju da se uborke naziva: šinik, merica (u Srijemu), šenik (u Baranji), rupnjak (u Bačkoj), kutija (u Srbiji), pola, savitak (u Bosni), kabran, varićak (u Slavoniji — doseljenici iz Dalmacije i Hercegovine).

BILJEŠKE

¹ Prema jednom podatku uborci su se pravili u Bošnjacima i od orahovog drveta. Kažu da u okolini Valjeva izrađuju uborke (koje tamo zovu kutijama) od bukve, ali Bošnjačani nisu pokušali raditi tim drvetom.

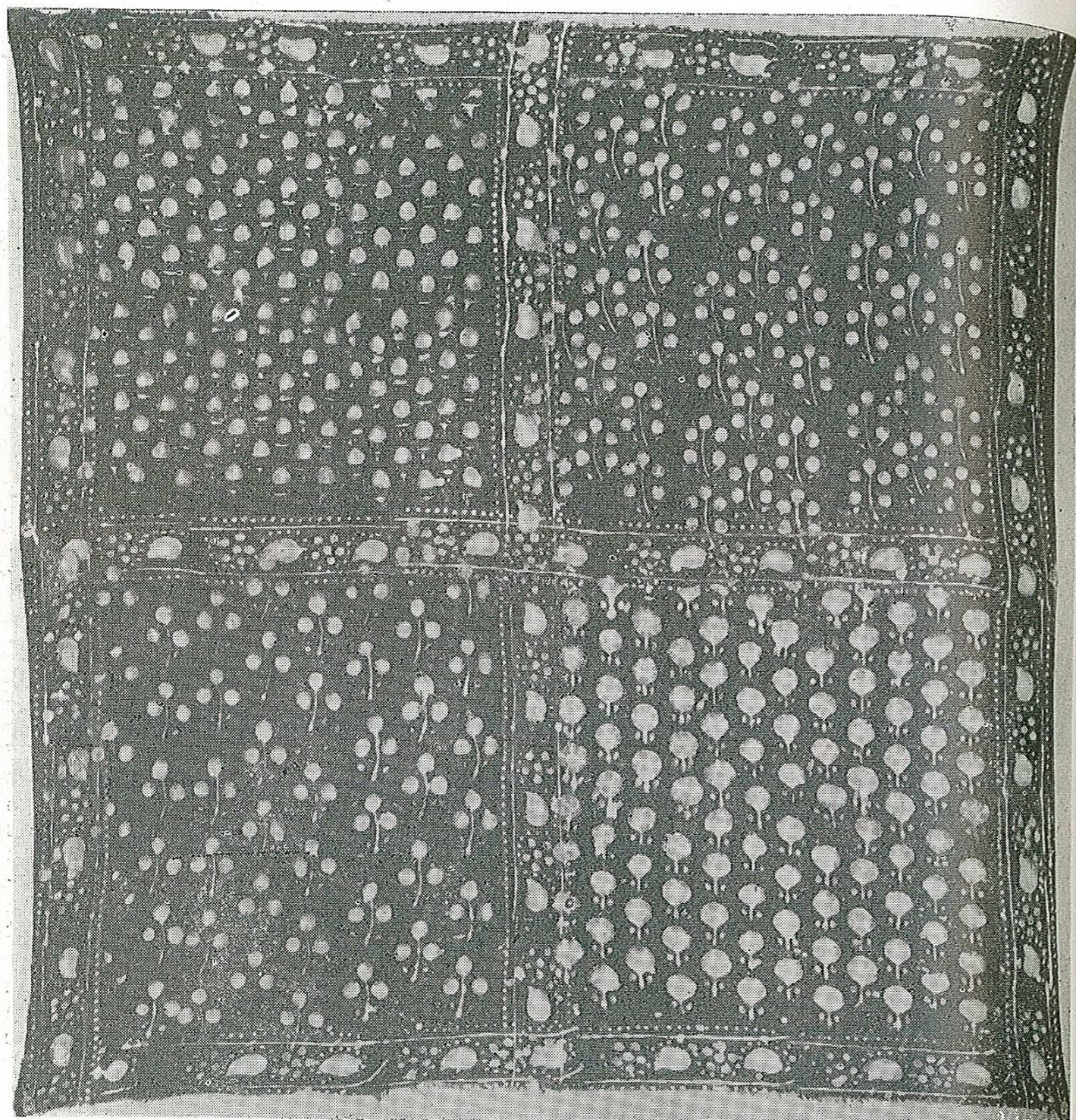
Među važnijim kazivačima treba spomenuti Josipa Domaćinovića, Franju Vinkovića, Tunju Đurića, Antuna Jovanovca i Jakoba Lešića.

»UBORCI« ou vases en bois

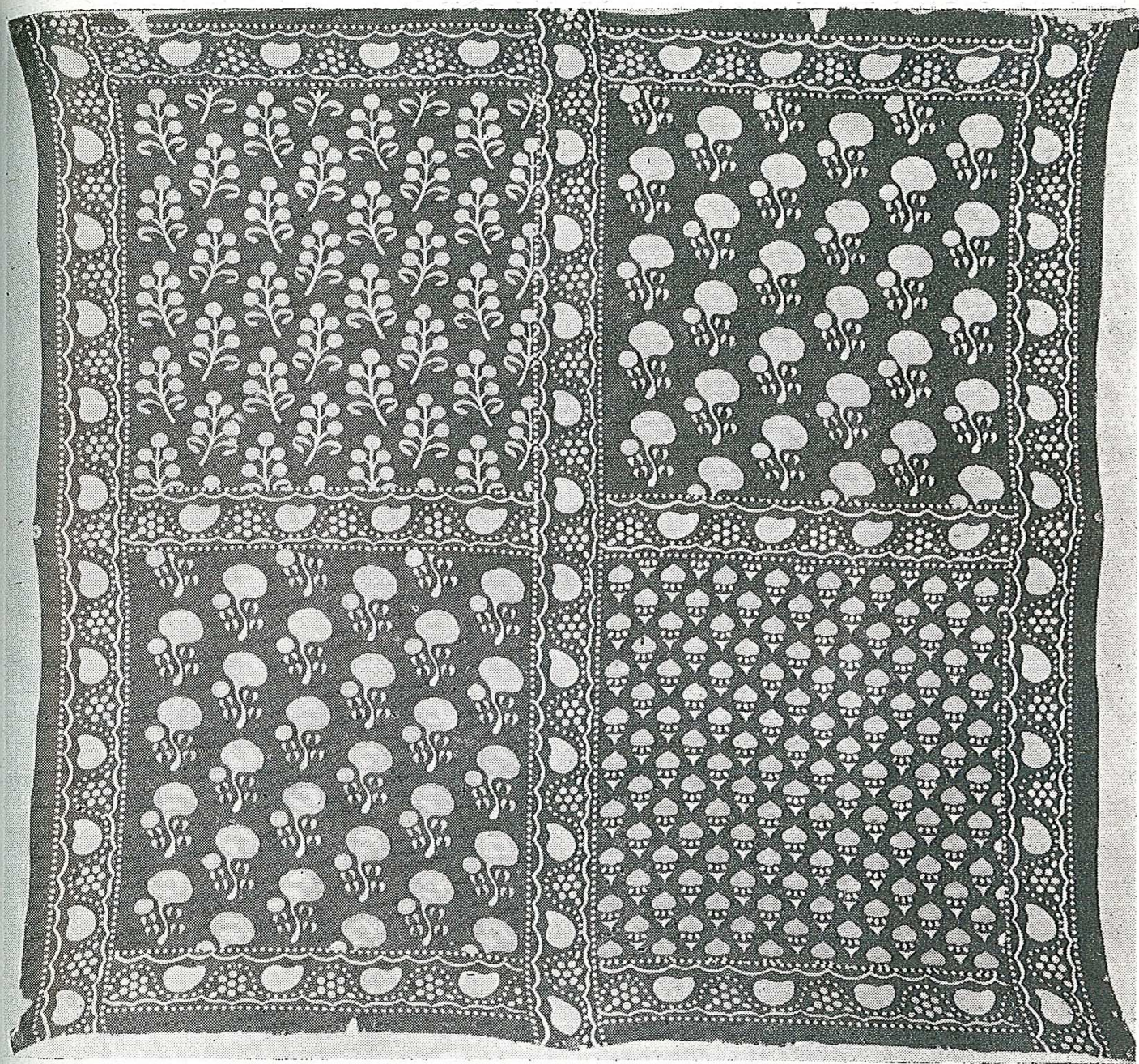
L'auteur décrit un produit de l'industrie domestique des paysans du village Bošnjaci en Slavonie, c'est à dire les vases en bois nommés ici »uborak« (planches VI et VII). Ces vases sont fait d'une planche courbée assez mince avec une autre planche plus épaisse clouée en bas en guise de fond, quelquefois ils ont aussi un couvercle. Ils servent à puiser la nourriture (les grains, la farine, le sel etc.), mais aussi à beaucoup d'autres usages. Lorsque ces vases sont munis d'un couvercle, ils sont employés pour y garder la nourriture ou de menus objets du ménage.

La pratique de cette production et l'habileté se transmettent de génération en génération, mais au cours de ce siècle les paysans ont perfectionné la production en se servant d'un réservoir pour faire boullir les planches (tableau 1) et d'une petite machine pour les courber plus facilement (tableau 2 et 3).

La vente des »uborci« se fait à base d'échange: un vase pour une ou deux fois le contenu de ce même vase en blé, maïs, avoine ou prunes. Les producteurs eux-mêmes se rendent avec leur voitures remplies de cette marchandise dans d'autres villages plus ou moins loins pour y faire leur marché.



Turska šamija — žirićima (Inv. br. 314) — Šamija »od četiri kraja«



Starovirska topara — popravljana turska šamija (Inv. br. 311) — Šamija »od tri kraja«

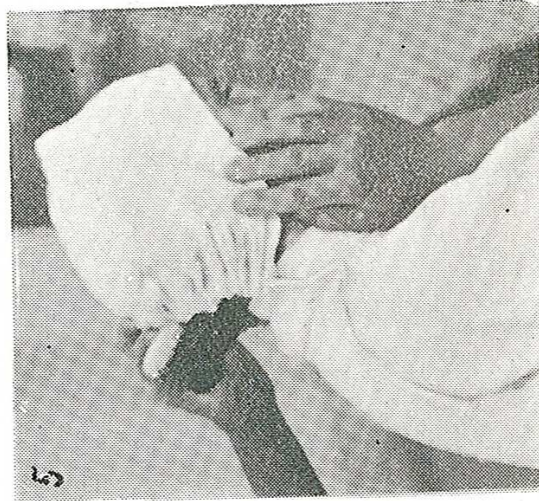
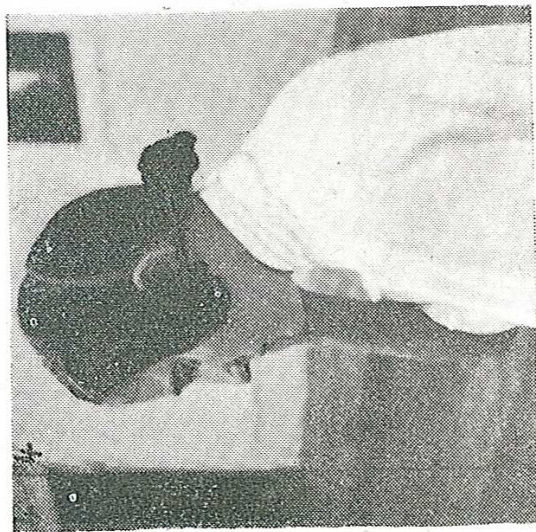
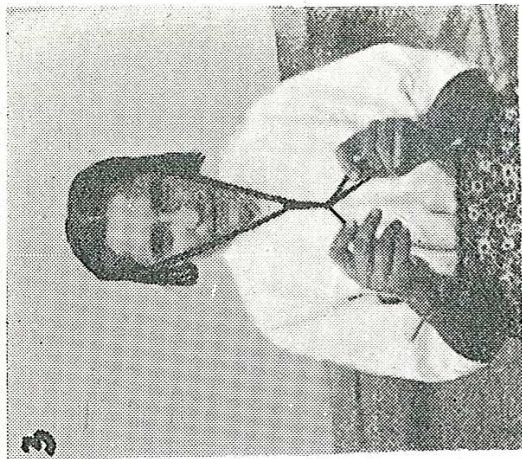
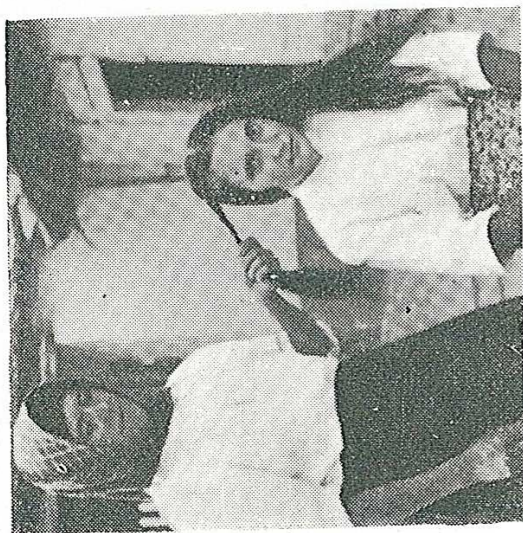
manjke



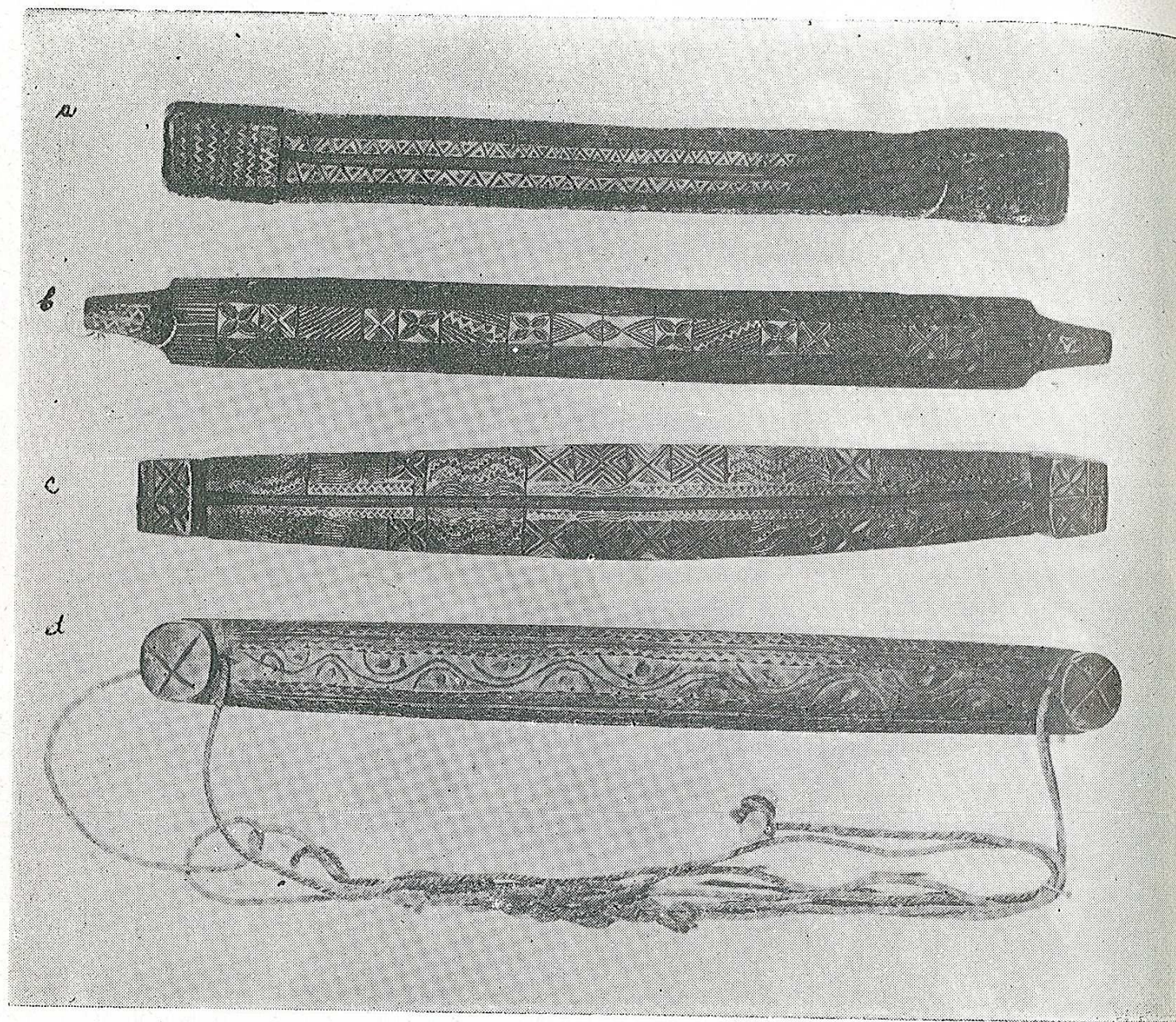
Pravita topara (Inv. br. 313) — Šamija »od dva kraja«

starijska tkanina

TABLA IV



Česljanje mlade snaše i povezivanje pocelice prije povezivanja šamije.



Amići za vučenje vodenice

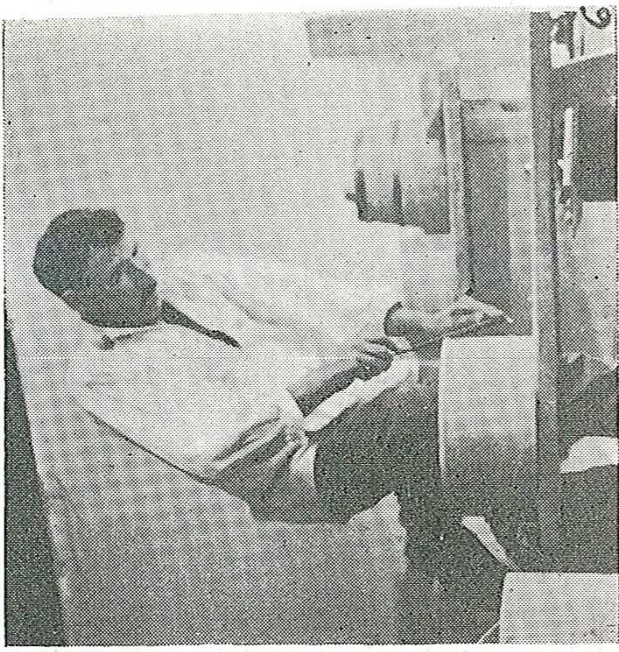
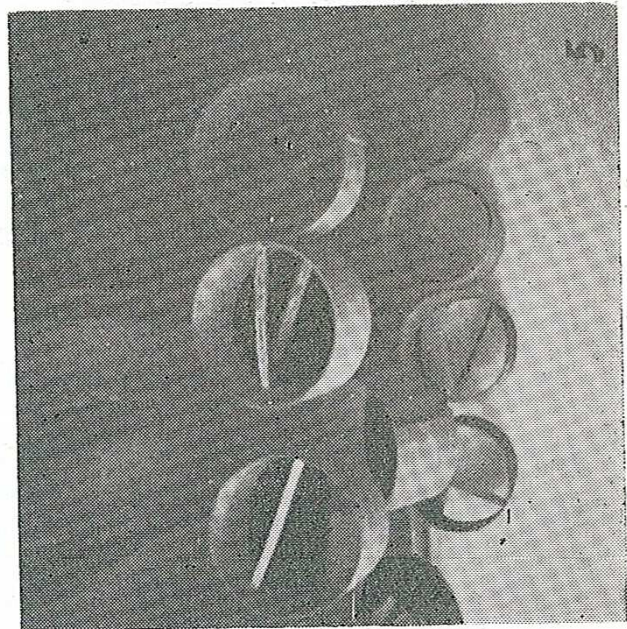
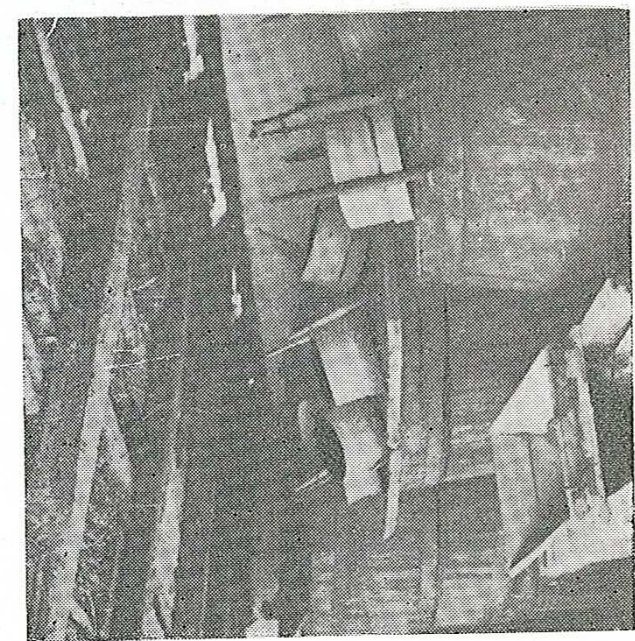
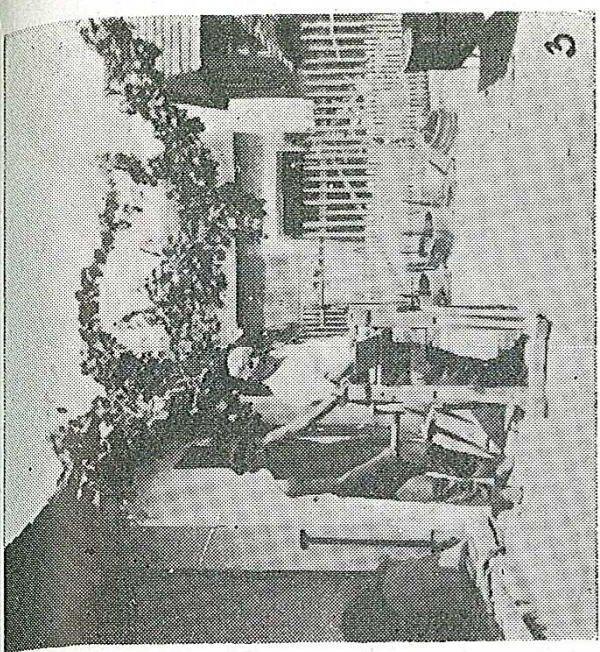
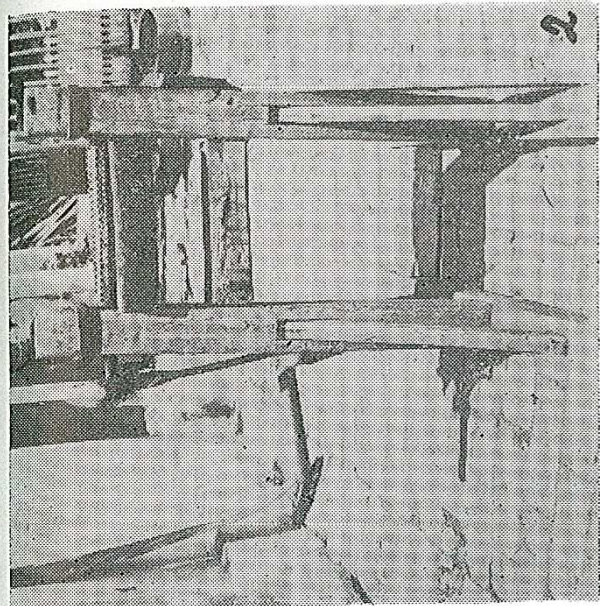
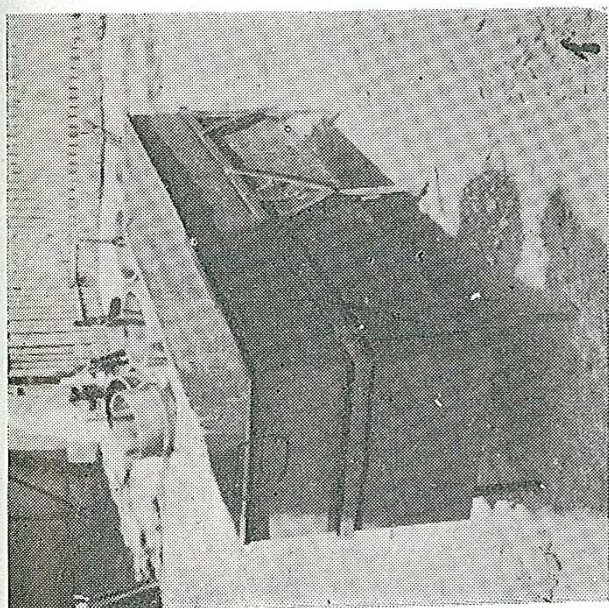
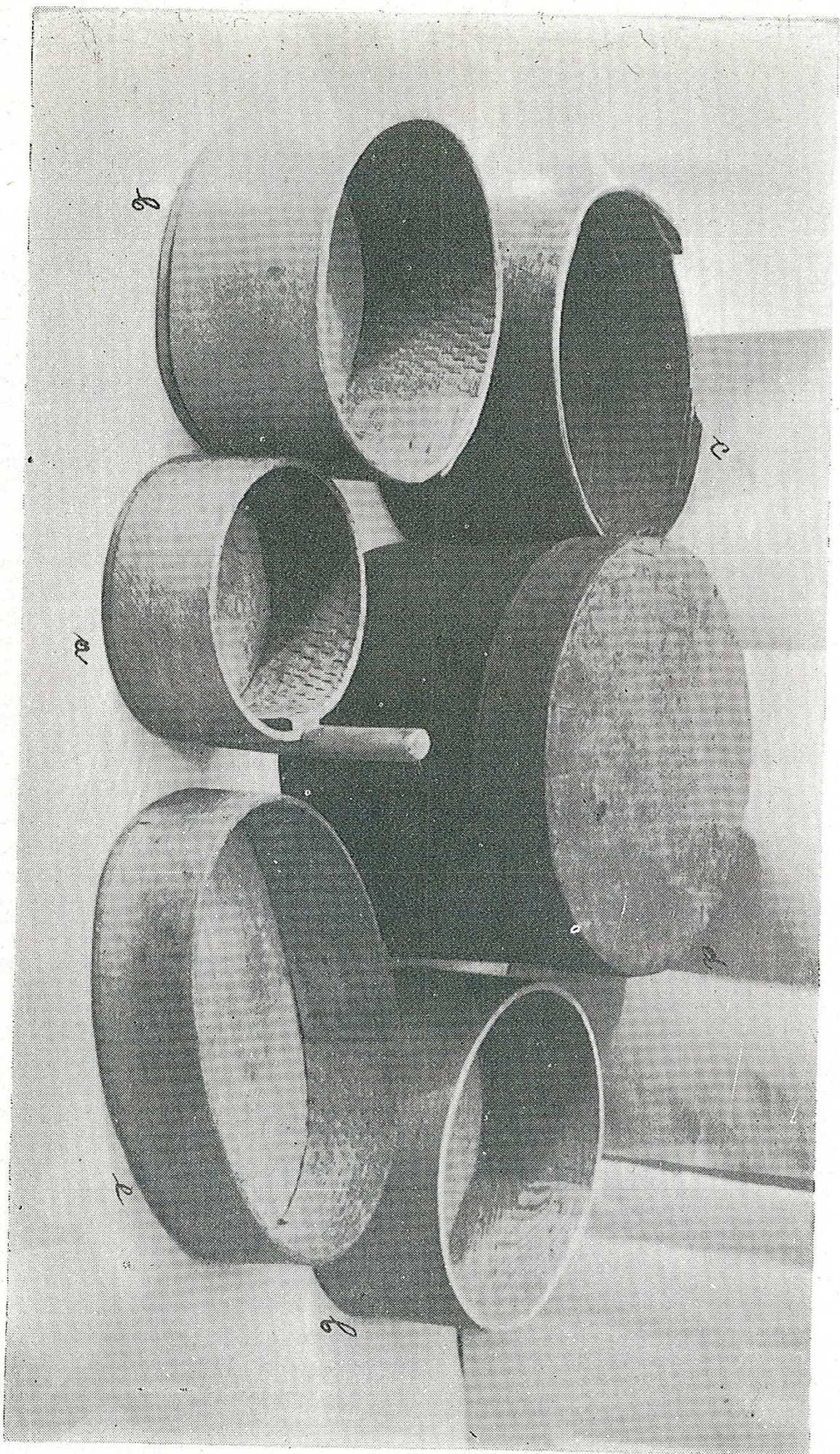


TABLA VII



Uborci izrađeni u Bošnjacima