

Od bačvarstva se živelo – obiteljski bačvarski zanat na području općine Pitomača

VLATKA ŠELIMBER IVANEC

1. Uvod

U razdoblju uoči Drugoga svjetskog rata bačvarstvo u Podravini i na Bilogori bilo je na vrhuncu svoje proizvodnje i bilo je prisutno u gotovo svakom naselju. Osim bačvi izrađivali su se i drugi bačvarski proizvodi, a najčešće su to bile različite posude potrebne u svakom seoskom domaćinstvu. Znanja i vještine majstora učile su se i nasljeđivale jer je postupak izrade bačve zahtjevan i dugotrajan.¹ Jedna od posljednjih obitelji koja je na području općine Pitomača očuvala vrijedna zanatska znanja ručne obrade drva i izrade bačvarskih proizvoda na području općine Pitomača jest obitelj Ladušić-Hanzir, koja se bačvarstvom bavila i od njega živjela do pred početak trećeg milenija. Branko Begović piše da se prvi bačvar na tom području spominje još 1814. godine. Bio je to Stjepan Ciglec. Godine 1880. Pitomača ima četiri bačvara: Martina Karolija, Miha Sokola, Đuru Perka i Gabriela Karolija, a 1890. njih sedam. Navedenima su se pridružili i Martin Kerep, Đuro Mehaš i Anton Rozenberg.² Godi-

ne 1912. bačvarsku radnju u Pitomači otvara Matko Gucek, 1924. Nikola Gregurić, 1931. Đuro Rakijašić, 1933. Matija Crnković, 1949. Milan Gucek, 1953. Fabijan Guščić, 1964. Šimun Kerep, a 1971. Zvonko Rakijašić. Na širem području općine Pitomača, u Starom Gracu, bačvariju 1937. otvara Filip Igračić, a 1963. u Turnašici Fabijan Bunderle.³

2. Bačvarstvo Ladušić-Hanzir

U bačvariju obitelji Kerep oko 1930. godine, nakon završenog majstorskog ispita u Sisku, dolazi raditi bačvar Ivan Ladušić-Hanzir iz Laduča. Nastanio se u Velikoj Črešnjevici i ubrzo oženio Pitomačankom Barom s kojom je preselio u Otrovanec gdje je 1952. godine otvorio samostalnu bačvarsku radnju. Ivan i njegova supruga stanovali su i radili u starinskoj kućici izgrađenoj od pruća i omazanoj blatom. Njegovim stopama krenuo je sin Luka. Polaganjem majstorskog ispita 1957. godine, Luka Ladušić-Hanzir postao je visokokvalificirani majstor koji je 1970. godine preuzeo obrt od svog

1 Bačvarstvo Bilogore: Zahtjevni zanat nestalih majstora https://www.facebook.com/permalink.php?story_fbid=pfbid02YnCJaJ9ALz6VQS3tfn3E6G4WZZs0-UyXowr8evh55pLTJ1aeF8GKhsq9piQHsFjq1&id=100078692607518

2 BEGOVIĆ, M. Branko: Facebook https://www.facebook.com/story.php?story_fbid=6471349029660585&id=10003566556714&mibextid=wwXlfr&rdid=neK0XCx70a-IU7EKG#

3 BEGOVIĆ, Branko: *Općina Pitomača. Pregled povijesti - Izabrane teme, Pitomača: Općina Pitomača, 2022., 442-454.*



Sl. 1. Mara Ladušić Hanzir (desno), Ivan Ladušić-Hanzir (u sredini) i Katica Šelimber (lijevo) ispred stare kuće u Otrovancu u kojoj je svojevremeno bila bačvarska radionica (iz obiteljskog albuma).

oca. Sjećanja na rad i odrastanje u bačvarskoj obitelji ovdje su podijelili Lukina supruga Mara Ladušić-Hanzir te dvoje od njegovo troje djece: kći Katica Šelimber i sin Ivan Ladušić-Hanzir. Zanimljivo je da pripadnici tri od četiri generacije muških članova te obitelji nose ime Ivan.

Bačvari nisu izrađivali isključivo bačve, kako sam naziv zanimanja sugerira. Uz bačve (*lagve*), radile su se pute u kojima se nosilo grožđe, zatim lakomice za pretakanje vina, kace i poklopci za njih te kace za zelje s drvenim šarafima, odnosno prečkom s navojima koji su se zatezali. Bili su tu i veliki „bednji“, male bačve za rakiju, škafi za nositi vodu, a neki su kopali korita i radili „belitke“ koje su se koristile za iskuhavanje rublje, posteljine i plahti. Rublje, koje su seljaci sami tkali i šivali, kuhalo se u kotlu, a vruća se voda zatim preko cijevi prelijevala u „belitku“ nakon čega se rublje ispiralo na kanalima u koritu. Bačvari su radili i cvjetnjake te drvene cisterne od jelovine ili borovine za odvoz

gnojnice koje su iznutra bile omazane katranom kako bi se spriječilo nagrizanje drveta. Cisterne su sa stražnje strane imale raspršivač pod slobodnim padom i stavljale su se na kola, prisjećaju se Mara i Ivan.

U to je doba bilo aktivno puno putujućih bačvara koji bi kolima dolazili kod vlasnika i na licu mjesta obrađivali njegovo drvo vlastitim alatom sve dok ne bi napravili gotov proizvod. Najčešće su radili s drvom akacije koje je, zbog svoje strukture, bilo teško za obradu, ali domaćim ljudima najdostupnije i najjeftinije. Takve su se bačve odmah mogle koristiti za vino. Međutim, najkvalitetnije drvo za izradu vinskih bačvi bio je hrast čija je posebnost tanin⁴ koji je ujedno i razlog zbog kojeg se hrastova bačva mora pomno pripremiti za vino prije nego se ono stavi u nju.

Za bačve za rakiju koristilo se drvo akacije, duda ili šljive, a moglo ih se izraditi i od jasena. Kace za kiseljenje zelja radile su se od bukve jer to drvo ima svoju specifičnu kiselinu koja ubrzava fermentaciju, govore Ivan i Katica ističući da su odmalena živjeli s drvom i od drva. Mi smo se svi kao djeca igrali u tom trešću i čistili radionu. Prohodali smo tamo, osjetili ga pod rukama, osjetili miris drva, kaže Ivan koji je znanje o drvu naslijedio od djeda i oca, iako ga je djelomično stjecao i u školi.

Do kvalitetnog materijala za obradu nije se dolazilo lako. Ipak, u izboru drva koje je bilo označeno za rušenje i prodaju, bačvari su imali prednost. Godišnje se kupovalo oko 10 kubika furnira ili prve klase. Međutim, kupovala su se stojića stabla, dakle ona koja je tek trebalo srušiti pa

4 Tanini (franc. tannin: treslovina) ili treslovine, prirodni organski spojevi, uglavnom esteri aromatskih hidroksikarboksilnih kiselina s viševalentnim alkoholima ili šećerima. Nalaze se u dijelovima mnogih biljaka, posebno u šiškama, od kojih se najčešće dobivaju. Crnomu čaju daju gorak okus, utječu na kvalitetu crnih vina. Reagiraju s bjelančevinama, želatinu čine netopljivom te su se prije često rabili za štavljenje kože, stežu tkivo, pa služe kao adstringens (→ adstringencije), a rabe se i kao tekstilna bojila. (Hrvatska enciklopedija, mrežno izdanje. Leksikografski zavod Miroslav Krleža, 2013. – 2025.

Pristupljeno 11. 9. 2025. <<https://www.enciklopedija.hr/clanak/tanini>>.



Sl. 2. Luka Ladušić-Hanzir sa serijom bačvi za izložbu. U pozadini čuveni drveni tornjevi (iz obiteljskog albuma).

se nakon rušenja zapravo vidjelo kakav je materijal iznutra. Kupovanje stabla bio je zadatak bačvara kako bi se stvorila zaliha jer se za izradu bačvarskih proizvoda mora koristiti suho drvo. Trupce iz šumarije pilili smo ručnom pilom na dužinu, kalalo se sjekirom i batom, a onda se tesalo sa „švarbama“ na određenu dužinu i debljinu, ovisno o veličini bačve, prisjeća se Ivan Ladušić-Hanzir. Taj se materijal zatim ugrubo obrađivao i pripremao za sušenje koje je trajalo minimalno tri godine kako bi se stvorila zaliha. Kako je drvenog materijala za sušenje bilo puno i zauzimao je velik dio prostora u dvorištu, Luka Ladušić-Hanzir dosjetio se kako smanjiti skladišni prostor – umjesto u širinu, dužice za sušenje posložio je u visinu. Tako su nastali njegovi prepoznatljivi drveni tornjevi koje je gradio od najduže dužice prema kraćima, bez ijednoga čavla jer sam je teret držao konstrukciju. Najviši toranj imao je 22 metra s unutarnjim promjerom od 8 metara.

To su bili osmerokuti, dolje su bile najduže daske od 2 do 2,5 metra, a prema vrhu bile su sve kraće daske. Kroz njega je protjecao zrak i tako se drvo sušilo. Bilo je i nevremena koja su skinula po 4 do 5 metara drva naslaganih u toranj pa smo ih onda opet dizali. Svi smo puzali iznutra postavljati daske, bez lojtre. Jedne je godine tata Luka za Božić stavio bor na vrh tog tornja i okitio ga žaruljicama, smiju se Ivan i Katica, a Mara objašnjava da drvu, dok se suši, ne smetaju vremenske prilike, nego mu sve one baš trebaju – i sunce, i

kiša, i vjetar, i snijeg.

Za izradu jedne bačve, osnovne brenke⁵ 100 – 150 litara, od početka do kraja u idealnim uvjetima trebala su dva cijela dana. Proizvodi bačvarije Ladušić-Hanzir obišli su svijet, a mnogi su ih dobili kao dragocjen poklon koji može potrajati preko 150 godina ako se dobro održava. Njihove bačve na poklon su dobili i kardinal Franjo Kuharić te nekadašnji predsjednik Republike Hrvatske Stjepan Mesić.

Radilo se svima i svakomu, po cijeloj Hrvatskoj i Jugoslaviji, ali i hrvatskoj emigraciji u Njemačkoj, Americi i Australiji koja je željela imati hrvatske grbove. Osamdesetih godina hrvatski je grb smio biti izrezbaren na bačvi samo ako je bila izrezbarenjena i zvijezda – nju je zato napravio od šperploče da bi se mogla skinuti, a grb ostati, govore sa smiješkom Ivan i Katica o Lukinoj lukavosti dodajući da su bačve bile cijenjen, kvalitetan i dugotrajan poklon.

U knjizi narudžbi iz 1960-ih zabilježeno je 450 „lagvov“, „kaci“ itd., što popravaka, što novog, i još 10 kubika obrade drveta. Mušterije su obavezno dolazile k nama. Nekada davno dolazili su kolima u kojima su spavali dok bi čekali da im se poprave bačve i onda otišli doma. Dolazili su i preko Bilogore, iz Velike Pisanice, Barne, Grđevca. Za vrijeme sezone, u mjesecima prije berbe grožđa – srpanj, kolovoz, rujna – u dvoru su znala biti po troja, četvora kola s konjima, čekati da se posao završi. Saznali bi za obrt putem preporuka, a bili su objavljeni i članci o tornjevima u Vjesniku u srijedu i drugim novinama. Izložbe su isto bile dobro medijski popraćene, a gotovo nitko drugi nije rezbario bačve (duborez), prisjećaju se Mara i Ivan.

Najveću bačvu od 9000 litara Luka i Ivan su popravljali u Vukosavljevici, a da bi ju izvukli iz podruma, morali su koristiti sajle i traktore. Oko bačve su postavili skele i potpornje kako bi mogli s gornje strane ući u nju. Tom prilikom iz bačve je izvađeno 400 kilograma „berse“ (vinskog kamena) koja se s godinama nataložila u njoj.

⁵ Brenka je mala bačva, vidi u Rječnik pitomačkog govora. Digitalizirana jezična baština Pitomače. <https://pitomački.com/> (pristupljeno 13. 8. 2025.)

3. Od bačvarstva se živelo...

Od bačvarstva se živelo, samo to smo delali. Povremeno je imal šegrte, ali rijetki su zadovoljili njegove kriterije pa se delalo pretežno familijarno. Svi smo morali znati sve delati, ističu sugovornici. Svi smo pomagali jer jedan sam to ne može. Stezali smo sajle, pomagali prilikom okivanja, klepanja i netanja. Cijepala sam duđu (dužicu). Dedo Luka je držal sjekiru, a ja sam lupala s batom, opisuje Mara Ladušić-Hanzir težak i naporan bačvarski zanat.

No, svako vrijeme nosi svoje. U devedesetima se osjetio pad zanimanja za bačvarske proizvode. Ručni rad polako zamjenjuju strojevi i nove tehnologije, a na police trgovina dolaze moderniji, dostupniji i mahom jeftiniji proizvodi od nehrđajućeg čelika poznatog pod nazivom inox i plastike. Iako je Ivan imao volje djelomično nastaviti i osuvremeniti obiteljski posao, njegov otac nije želio da takav način rada potencijalno smanji kvalitetu proizvoda bačvarije Ladušić-Hanzir. Na Obrtničkom sajmu u Poreču 1998. godine, gdje su posljednji put predstavili svoj rad, još je bilo zainteresiranih kupaca, no cijene su za njih bile previsoke jer malo tko je u to vrijeme mogao izdvojiti 500 – 600 njemačkih maraka za ručno izrađenu bačvicu od 10 litara na postolju. Nakon toga obrt je ugašen, Luka se umirovio te se, sa sinom, posvetio vinogradarstvu i podrumarstvu.

4. Zaključak

Bačvarstvo koje je više od 46 godina bilo zaštitni znak prezimena Ladušić-Hanzir i danas ispunjava članove obitelji ponosom, a sve je dragocjenija spoznaja da se predanim radom moglo dostojno živjeti, steći poštovanje zajednice te vlastitim rukama stvarati djela koja nadživljuju čovjeka i svjedoče o nekim drukčijim vremenima. Bačvari su bili cijenjeni članovi zajednice, a njihov rad često je utjecao na izgled naselja, ali i svakodnevni život stanovnika naselja u koje je dovodio ljude iz drugih krajeva.

Literatura i izvori

- BEGOVIĆ, Branko: Općina Pitomača. Pregled povijesti – Izabrane teme, Pitomača: Općina Pitomača, 2022.
- Hrvatska enciklopedija, mrežno izdanje. Leksikografski zavod Miroslav Krleža, 2013. – 2025. (pristupljeno 11. 9. 2025. <https://www.enciklopedija.hr/clanak/tanini>)
- Rječnik pitomačkog govora. Digitalizirana jezična baština Pitomače. <https://pitomacki.com/> (pristupljeno 13. 8. 2025.)