



# NARODNO LONČARSTVO

NARODNI MUZEJ ZADAR ■ ETNOGRAFSKI ODJEL ■ XII 1978. - I 1979.

1948  
NARODNI MUZEJ - ZADAR

Odsjel 2A DOKUMENTACIJA

Br. B-74

**U** Sjevernoj Dalmaciji nalazimo i danas, ponekad još u svakodnevnoj uporabi zemljano posude za pripremanje hrane na otvorenom ognjištu koje potječe iz Velog Iža na istoimenom otoku, zatim iz Ervenika u Bukovici ili iz Kaluderovca u Lici. Za lončarstvo dinarskog i jadranskog područja, pa tako i za navedene lončarske centre karakteristična je jednostavnost tehnologije i specifičan način izrade posuda, a pojedini oblici i ukrasi na posudama upućuju na davno porijeklo lončarstva ovog područja kao i na spajanje elemenata stare slavenske baštine s tradicijom sačuvanom na ovom tlu iz davnih prapovijesnih razdoblja.

Posude se izrađuju od domaće gline kojoj se dodaje kalcit, vrsta, dvrsta, babinasol da budu otporne na vatri ognjišta. Iskopana se glina suši, mrvl batom, pročišćava od nečistoće i primjesa i moči u drvenoj posudi. Kamen kalcit najprije se stuče, samelje na žrvnju, prosije na sito i miješa s glinom u određenom omjeru pa gnječi na sastavljenim vrećama, zvanim koža (Veli Iž) ili na vunenom mutapu (Ervenik) sve dok lončarska zemlja ne bude dovoljno mekana i podesna za izradu posuda. Lončar oblikuje posude na ručnom kolu, katoru (Veli Iž), koturu (Ervenik i Kaluderovac), a pri radu služi se jednostavnim drvenim alatima u obliku noža, trokutnog šiljka, nepravilne četvorine ili bušila i mokrom krpicom. Lončar ne izrađuje posudu od jedne grude lončarske zemlje, osim ako radi posudu malih dimenzija; od jedne grude zemlje oblikuje dno posude s početnim rubom, a zatim zida, gradi posudu pomoću valjušaka zemlje do određene visine. Veću posudu, npr. cripnju, peku izrađuje u dva navrata, najprije kao zdjelu, a zatim je poklopi na ploču kotora i učvršćuje tanja rebra, opase, lebra, obruče i drške, uši. Gotove, izgledene ili još i ukrašene posude prosuše se, a zatim peku na zagrijanom ravnom tlu, u jami (Veli Iž) na vatri od granja sve dok se ne usiju do crvenila. Nekada se u sva tri centra još tople posude kalilo, prskalo ili premazalo krpom zamočenom u žitku smjesu brašna i vode pa ih se još malo peklo da potamne i budu otpornije na vatri ognjišta. Čini se da je noviji način da se posude ne kale, tako u Velom Ižu, pa i u Erveniku. U

Kaluderovcu je noviji način pečenja posuda u jednostavno zidanoj lončarskoj peći, jer se i tu peklo na otvorenom, u jami, kao što je i novije ocakljivanje posuda za koje se lončarska glina miješa sa samljevenim pijeskom.

Prijelazom iz 19. u 20. stoljeće počele su mnoge promjene u tradicijskom životu pa i u lončarstvu. Stari način trgovanja lončarskom robom u zamjenu za žitarice potiskuje plaćanje novcem. Ervenički bakrari, koji su trgovali po Bukovici i u susjednom dijelu Like ograničili su se na domaće bukovačko područje. Žilavi i okretni kaluderovački lončari, trgujući po Lici, Sjevernoj Dalmaciji, u Primorju, ali i do Slavonije usvajaju nove tehnike, drugačije oblike i način ukrašavanja što ih je na zadarskom području uspješno održalo sve do posljednjeg svjetskog rata pa i nešto kasnije. Nekada veliko područje od Raba do Boke Kotorske snabdijevali su lončarskom robom veloiški lopižari, ali su se i oni ograničili na zadarsko područje. Danas su upravo lopižari jedini lončari koji u Zadru mogu ponuditi lončarsku robu proizvedenu na tradicijski način.

Iako se na zadarskom području, posebno na otocima i u primorju uz jednostavnu lončarsku robu odavna upotrebljavala i kvalitetnija keramika uvezena najčešće iz susjedne Italije, bila nam je namjera da ovom izložbom isključivo domaćeg lončarstva ručnog kola istaknemo njegovu važnost u daljnjim istraživanjima koja će mu odrediti ulogu u razvoju lončarskog umijeća od davnih prapovijesnih razdoblja do danas.

Ističemo sa zadovoljstvom da se građa o ovom lončarstvu ne prikuplja samo u Etnografskom odjelu Narodnog muzeja u Zadru nego i izvan Zadra, tako u Biogradu, Obrovcu, pa posebno u lončarskom centru u Velom Ižu gdje je i izložena. Pojedini primjerci iz navedenih zbirki uključeni su i u postavu ove izložbe.

OLGA OŠTRIĆ

rukovodilac Etnografskog odjela



Lončar iz Velog Iža pri  
radu, kat. br. 81  
Snimio: Stevo Kukić

# KATALOG

## K R A T I C E :

ZMB — Zavičajni muzej Biograd, etnografska zbirka

NSO — Narodno sveučilište Obrovac, etnografska zbirka

MZI — Muzejska zbirka Veli Iž

EO — Etnografski odjel Narodnog muzeja Zadar

## I LONČARSTVO VELOG IŽA

### SIROVINE, ALATI, FAZE IZRADE POSUDE:

1. Gruda lončarske GNJILE, komad kalcita, GNJILA tučena, kalcit mlačen, mljeven i prosijan.
2. MACOLA, drveni bat za tučenje gnjile, EO br. 1038/B
3. MLAT željezni za mrvljenje kalcita, EO br. 1038/C
4. SITO za prosijavanje usitnjene gnjile i vrste, EO br. 1038/D
5. KOTOR, ručno lončarsko kolo, EO br. 1038/A
- 6.—10. Drvene alatke za obradu i ukrašavanje posuda: SILJAK, KOSTORE i RAZGANJACE, EO br. 1038/J-N
- 11.—16. Faze izrade LONCA: Dno posude, dno s početnim rubom, započeti bok s jednim i s dva OPASA, valjuška, dovršen i ukrašen LONAC, EO br. 2778/A-E
17. KUKA željezna za reguliranje vatre i vađenje pečenih posuda, EO br. 1038/V
18. ZRNA, ručni mlin za mljevenje usitnjenog kalcita, EO br. 1652.

## II LONČARSKI PROIZVODI IZ VELOG IŽA:

19. LOPISČIĆ, kotlić za kuhanje s dvije ušice i žičanim *provlesom*, pocrnjen uporabom, EO br. 2326, Olib
20. LOPIŽ, kotlić, na donjem dijelu pocrnjen; ukras: pruga, EO br. 1175, Veli Iž
21. TEČA, posuda s dvije ručke, ukras: pruga, EO br. 378, Novigrad
22. TEČICA, djelomično potamnjena, ukras: pruga i kosí urezi, EO br. 1162, Veli Iž
23. KOGOMA za kavu, oblika lopiža s glinenom ručkom, ukras: kosí urezi, MZI, Veli Iž
24. CRIPNJA, CRPNJA za pečenje kruha, s tri *opasa*, rebra i s jednom ručkom, pocrnjena uporabom, EO br. 1211, Veli Iž

25. FOGUN, pokretno kuhalo oblika zdjele s ručkama, rupicama uz rub, s dva otvora na boku i tri plosna jezičca unutar ruba za stavljanje posude, MZI, Veli Iž
26. LONAC za mlijeko pri sirenju s dvije ručke oblika jezičca; ukras: crtice iznad ravne pruge, MZI, Veli Iž
- 27.—28. Dva LUBA, prstenasta kalupa za sir, EO br. 2122, 2123, Rava
29. SKALDIN, grijalica s glinenom lučnom ručkom; ukras: ovalni ubodi, EO br. 2113, Žman
30. PETAR, lonac za bilje, rub ukrašen ovalnim ubodima, a bok valovnicom, ravnim prugama i točkastim ubodima, EO br. 1408, Veli Iž

## III VELIKE POSUDE: LOPIŽI, SPREMICE ZA SIR I ULJE, GRIJALICE:

31. LOPIŽ, kaljen, pocrnjen uporabom; ukras: točkasti ubodj iznad ravne pruge, EO br. 1874, Olib
32. ŽARA (lopiž), na boku tri rebra, ušice potkovasto pojačane glatkim rebrom, pocrnjena uporabom, EO br. 2109, Žman
33. FUGERA, grijalica, po potrebi i kuhalo, oblika zdjele na prstenastom stalku, dvije ručke poput jezičca, EO br. 2112, Žman
34. CRPNJA za pečenje janjca, sa šest rebara i dvije ručke, EO br. 1479, Veli Iž
35. TEČA, pocrnjena uporabom, EO br. 1356, Sali. Postavljena na željezni tronog.
36. TEČA, EO br. 1038/E, Veli Iž. Postavljena na kuhalo pod br. 37.
37. FOGUN, kuhalo oblika zdjele izrezana dna, s dvije ručke poput jezičca, u donjem valjkastom dijelu kuhala dva otvora, EO br. 1411, Veli Iž
38. MUGAR, spremnica za sir u ulju s tri rebra na boku i dvije ručke, EO br. 1477, Veli Iž
39. MUGAR s tri rebra, dvije ručke poput jezičca, na tri nožice, EO br. 1478, Veli Iž
40. ŽARA za ulje, na pet rebara utisnut ovalni ukras, pocrnjena uporabom, EO br. 2777, Sali
41. ŽARA sa sedam rebara na boku i šest radijalnih na dnu, pocrnjena uporabom, EO br. 1907, Žman
42. MUGAR s tri rebra i dvije ručke, pocrnjen uporabom, MZI, Veli Iž



Lončar iz Ervenika pri  
radu, kat. br. 89  
Snimila: Olga Oštrič

## IV LONČARSTVO U ERVENIKU

### ALATI LONČARA:

43. KOTUR, ručno lončarsko kolo, EO br. 1445
44. KORITO drveno, izdubljeno, za usitnjavanje GNJILE i kalcita, DVRSTE, EO br. 1446
45. Komad vunene prostirke, MUTAPA za miješanje i gnječenje lončarske sirovine, EO br. 1448
- 46.—48. Drvene alatke za izradu i ukrašavanje: RAVNITELJ, MAC i SILJAK, EO br. 1449—1451

## V LONČARSKI PROIZVODI IZ ERVENIKA:

49. BAKRA, kotlić za kuhanje s dvije ušice i žičanim povrazom, kaljen; ukras: kose crte, EO br. 136?, Ervenik
50. BAKRA (lonac) s dvije ručke i žičanim povrazom, kaljena i pocrnjena uporabom, EO br. 1275, Zelenograd
51. LONAC s dvije ručke i povrazom, kaljen; ukras: kose crte, NSO, Krupa
52. LONAC s ručkama i povrazom; ukras: dvije valovnice i tri niza crtica, NSO, Krupa
53. RUKATKA, lonac s ručkom, nekaljen; ukras: trokutni ubodi, EO br. 1454, Ervenik
54. PADELA, plitka zdjelica sa širokom ručkom, nekaljena, EO br. 1452, Ervenik
55. KAVETARICA, lonac za kavu s ručkom i šiljastim lijevkom, kaljen; ukras: niz vertikalnih crta, EO br. 1453, Ervenik
56. PEKA za kruh s tri rebra i jednom ručkom, EO br. 1455, Ervenik

## VI NEOČAKLJENI LONČARSKI PROIZVODI IZ KALUĐEROVCA

57. KOTLIĆ (bakra) s dvije ušice i žičanim povrslom, kaljen i pocrnjen uporabom, EO br. 1934, Filipjakov
58. LONAC LIČKI oblika zdjele s povrslom, kaljen i pocrnjen uporabom; ukras: ravna pruga i valovnica, EO br. 1313, Vrsi
59. ČUP za mast ili ulje, kaljen i pocrnjen uporabom, poklopljen ravnim nekaljenim poklopcem, EO br. 1919/A-B, Đevrske
60. LONAC (kotlić), oko dviju rupica potkovasto pojačan, kaljen. Nabavljen 1959. god. od ličkih lončara u zamjenu za žito, EO br. 1077, Škabrnje
61. ČUP kaljen i ukrašen s dvije valovnice, EO br. 190, okolica Benkovca

62. ČUP kaljen i ukrašen s dvije pruge i valovnicom, poklopljen s nekaljenim poklopcem izvijena ruba s jednom ručkom, EO br. 1918/A-B, Đevrske
63. ČUP mali, kaljen i pocrnjen uporabom, ukras: niz utisnutih rozeta, EO br. 969, Novigrad
64. ČUP kaljen i ukrašen prugama i kosim crtama, EO br. 1987, Filipjakov
65. LONAC (rukatka) s ručkom, kaljen, ZMB, Vrana

## VII OČAKLJENI LONČARSKI PROIZVODI IZ KALUĐEROVCA

66. ČUP očakljen smeđe iznutra; uz vanjski rub; ukras: dvije valovnice. Na dnu oznaka lončara: križ u krugu, EO br. 1299, Vrsi
67. ZDILA za cijedenje s ručkom i tek naznačenim lijevkom na rubu, a na dnu rupice, iznutra ciglasto očakljena, EO br. 956, Novigrad
68. ZDILA LIČKA s vanjskim rubom koji je pojačan vrpčastim pojasom, iznutra ciglasto očakljena, EO br. 1310, Vrsi
69. ČUP za žito s ravnim poklopcem, iznutra ciglasto očakljena, a izvana ukrašen valovnicom i nizom vertikalnih crta, EO br. 1457/A-B, Vrsi
70. ČUP mali s ravnim poklopcem, iznutra svjetla oker ocaklina, EO br. 1609/A-B, Radovin
71. ČUP mali s ravnim poklopcem, iznutra, a dijelom i izvana zelenkasto očakljen; ukrašen na boku valovnicama i pojasima ravnih pruga, EO br. 1610/A-B, Radovin
72. ČIKARA za bijelu kavu, iznutra svjetlo ciglasto očakljena, EO br. 1929, Novigrad
73. ZDILICA, za ostatke ulja s plosnom drškom, iznutra zelenkasto očakljena, EO br. 1183, Novigrad
74. TANJURIĆ iznutra djelomično zelenkasto očakljen, EO br. 1186, Novigrad
75. ČUP za ulje iznutra zelenkasto-smeđe očakljen, EO br. 1985, Filipjakov
76. ČUP iznutra smeđasto očakljen. Nabavljen iz drugog svjetskog rata od ličkih lončara u zamjenu za žito, EO br. 2632, Raštane

## VIII KARTA:

Lončarski proizvodi Velog Iža, Ervenika i Kaluđerovca na području sjeverne Dalmacije.

## IX FOTOGRAFIJE:

- 77.—85. Izrada i pečenje posuda u Velom Ižu
- 86.—90. Izrada posuda u Erveniku.



## X DIJAPROJEKCIJE:

- I program: *Lončarstvo u Velom Ižu* — pripremanje lončarske sirovine, izrada različitih posuda, pečenje na Sestrunju i u Velom Ižu, transport robe i prodaja u Ninu.
- II program: 1. *Lončarstvo u Erveniku* — miješanje lončarskih sirovina, izrada posuda i transport lončarske robe.  
2. *Lončarstvo u Kaluderovcu* — priprema lončarske sirovine, izrada posude, lončarska peć.

## XI DOKUMENTARNI FILM:

- »Lončari s otoka Iža«, crno-bijeli, 16 mm, titlovan.
- realizacija i kamera: prof. Andrija Stojanović, Zagreb
  - stručni suradnici: Olga Oštrić, Zadar  
prof. dr. Milovan Gavazzi, Zagreb
- proizvodnja: Etnološki zavod Filozofskog fakulteta, Zagreb, 1965.

Fotografije: Stevo Kukić, pod red. br. 77.—81.  
Olga Oštrić, pod red. br. 82.—90.

Povećanja fotografija: Nenad Gattin

Dijapozitivi:

I program:

- red. br. 1.—11., 31.—55. i 61.—63.  
snimio: prof. Andrija Stojanović
- red. br. 12.—30.  
snimio: Stevo Kukić
- red. br. 56.—60.  
snimila: Olga Oštrić

II program:

- red. br. 1.—15.  
snimila: Olga Oštrić
- red. br. 16.—32.  
snimio: prof. dr. Milovan Gavazzi

Karta: Kartografska obrada podataka o lončarstvu:  
Olga Oštrić

Kartografski prenos: Branka Nedved

Fotografija na I str. korice:

LOPIZ, kotlić iz OLIBA,  
kat. br. 31  
Snimio: Antun Travirka

Fotografija na IV str. korice:

PEKA, Ervenik, kat. br. 56  
Snimio: Stevo Kukić

Obrada i postava, te katalog izložbe: Olga Oštrić  
Tehnička rješenja: Antun Travirka  
Tehnički suradnik: Marko Opačić  
Izdavač: Narodni muzej Zadar  
Tisak: »Narodni list«, Zadar, 1978.  
Naklada: 1000 primjeraka



