

Priredio: Hasan ČALIĆ

Grnčarstvo u Malešićima neće se ugasiti

TRADITIONAL POTTERY IN MALEŠIĆI VILAGE

U našoj etnografskoj nauci odavno je primijećeno da selo Malešići (8 kilometara od Gračanice), po svom tradicionalnom grnčarstvu, predstavlja jednu od rijetkih oaza u Evropi, u kojoj se sačuvao starinski način izrade zemljanog posuđa. Zapravo, samo na još nekoliko mjesta u Južnoj Evropi gotovo do današnjih dana sačuvao se način izrade posuđa upotrebom primitivnog kola. Tradicija grnčarstva u Malešićima specifična je, prije svega, po vrsti materijala od kojeg se posuđe izrađuje. "Analizom sastava tog materijala (glina i mljeveni kamen), koji se iskopava u bližoj okolini i analizom načina izrade posuđa, možemo približno saznati kako su se nekada, još u prahistoriji, ljudi u ovim krajevima bavili ovim zanatom", tvrdi profesor Rusmir Djedović, koji se, inače, dugo bavi proučavanjem tradicije i kulturne baštine Gračanice i okoline.

Grnčarija ovog tipa ima simboličku ulogu u izgradnji bosanskog identiteta. Malešićki lončari koristili su tehnologiju i alate (uključujući mala ručna kola i pečenje na vatri) koji pripadaju tradicionalnoj bosanskohercegovačkoj grnčariji. Uglavnom su proizvodili posuđe za pripremu i kuhanje hrane, ali su iz njihove radionice izlazili i visokodekorirani predmeti, obojeni crvenom bojom. Naučne studije su pokazale da se kvalitet tog posuđa ogleda u njegovoj poroznosti i relativnoj fleksibilnosti koje se postižu kroz takozvani postupak "ponovljenog zagrijavanja i hlađenja".

Hasan Čalić:
Tradicionalna grnčarija u selu
Malešići

Borka Tomljenović:
Kula (odlomak iz knjige sjećanja
"Bosanski kontrapunkt") o staroj
begovskoj kuli u Bosanskom
Petrovom Selu

Omer Hamzić:
Likovi zavičaja: Dr. Mustafa
Kamarić prvi Gračanlija doktor
nauka

Time se postiže relativno dobra otpornost tog posuđa na mehaničke udare i "zategnuća".

Ovaj zanat, kao i mnogi drugi tradicionalni zanati, kod nas već lagano izumire. Sve je manje onih koji, okrećući točak i izrađujući glineno posuđe, zarađuju hljeb. Nema više ni poznatog malešičkog lončara Ibrahima Delića, umro je početkom 2003. godine. A samo godinu ranije, kada smo s njim razgovarali, s optimizmom je govorio: "Zanat, kojeg sam naučio od oca Adema, ne kanim napustiti, jer se nadam boljim vremenima. Sjećam se da smo robu, prije rata u Bosni, vozili na sve strane, ali sada je situacija teška, pa i nama loše ide. Obučio sam sina Mirsada i brata Dževada, pa bujrum, neka se ne zatire ovo ognjište, neka ne stane točak, neka ostane tradicija."

Da bismo oživjeli sjećanje na nekadašnje malešičke grnčare i tehnologiju tradicionalnog grnčarstva, donosimo odlomak iz opširnije studije Cvetka Đ. Popovića "Lončarstvo u BiH", objavljene, sada već daleke, 1956. godine u Glasniku Zemaljskog muzeja u Sarajevu (Historija i etnografija, Sveska XI, 1956., str. 116.-118.), a koji se odnosi na Malešiće i, jednim manjim dijelom, na Stjepan Polje:

"U muslimanskim Malešićima, u biv. Gračaničkom srezu današnji stanovnici ne znaju kada i odakle su se doselili. Bave se poljoprivredom i stočarstvom, a samo porodica Delića, pored toga i lončarstvom i to dva brata Sejdo (50 god.) i Atif (46 god.) Delić. To su naučili od svog oca. Ali lončarstvo u porodici Delića nije od davnina. Prvi ga je naučio njihov deda i to u Stjepan Polju kod Muje Jahića.

Materijal i alat – Potrebnu zemlju "lončarušu" Delići kopaju u Stjepan Polju. Prvo se zemlja "pokiseli", a to znači u "teknetu" poli-

je vodom i ostavi da stoji oko tri sata. Pokiseljena zemlja se ašovom iseče i doda joj se prosejan sitan "bijeli kamen". Njega kopaju u zaseoku Karićima (s. Babići). Kamen se prvo na vatri ispeče, zatim u teknetu čekićem istuče da bude sitan kao zrna kukuruza. Tako isitnjen kamen samelje se na "suharu vodenicu"



Rahm. Ibrahim Delić

(ručni žrvanj) i proseje na gušće ili ređe rešeto. Malo je čudno da Delići za ovaj smleveni kamen nemaju poseban naziv kao u drugim lončarskim mestima. Sitnije prosejan kamen se dodaje zemlji za lonce, a za ostale proizvode (peke, sačeve, đuveče i dr.) uzima se krupnije prosejan. Na dva dela zemlje dodaje se jedan deo prosejanog kamena. Ova se mešavina mesi nogom sve dotle dok se potpuno ne ujednači.

Kolo je složeno, to jest na krstaču i za posebne njegove delove nema naročitih naziva. Okrugla ploča, kolo, može biti od borovog, bukovog ili javorovog drveta. Za nju su uglavljena 4 uspravna "klipića" od bukovine koji je spajaju sa "ravnim klipićima" (krstačom). Na sastavcima ravnih klipova je izvrćena rupa

kroz koju prolazi "klip" od jasenovine, na čijem se vrhu okreće kolo. Za razliku od složenih kola u drugim mestima, klip nije učvršćen u pomičnu dasku, već je učvršćen u podnicu sobe u kojoj lončar radi. Videli smo da je ovakvo kolo imao i Pero Tadić iz Dobrinje (Modriča). Rupa na krstači kroz koju prolazi klip i rupa s donje strane kola u koju ulazi vrh klipa, kao i sami klip, podmazuju se maslom da se smanji trenje pri okretanju.

Drveni *nož*, dužine oko 20 cm, od javorovine, na jednoj strani ima vrh, a na drugoj četiri zupca za izvođenje šara.

Krpa od beza u manjoj posudi s vodom. To je sve od alata.

Način izrade – Pre početka rada kolo se pospe sitnim kamenom da zemlja ne prione za njega. Prvo majstor uzme parče zemlje "za dno" i rukom ga na kolu "rasplješće" da bude potpuno ravno i tanko, a zatim ga odmah prstom "opervazi", to jest obeleži obim dna. Posle toga uzme novo parče zemlje i od njega napravi "svrtak" (valjutak), koji "ugradi" naokolo po opervaženoj liniji tako da levim dlanom svrtak spolja ispravlja vertikalno, a prstima desne ruke iznutra prignječuje svrtak za dno. Za sada jedinstveni poznati način početka. Na ovaj početak dna "domeće" drugi svrtak, a po potrebi i treći, četvrti i više, naprimjer za veće lonce i ćupove. Sada mokrom krpom, od beza, između kažiprsta i srednjeg prsta doteruje sud. Za đuveč "arku" (usnu) prvo "izvuče", pa onda "zbije". Kad je sud gotov, drvenim nožem ga pri dnu obreže da se može skinuti. Atif Delić ima šest kola i napravljeni sud ne skida odmah s kola, nego ga zajedno sa kolom ostavi ustranu, a za dalji rad natakne na klin drugo kolo. Značajno je da za vreme rada kad radi sa obe ruke kolo okreće levom nogom. Tu je možda sačuvan prijelaz rada sa ručnog na nožno kolo.

Gotovo suđe se stavi na sunce da se prosuši, dok "zabijeli", a onda se slaže na "ljesicu" više ognjišta i tu na jakoj vatri ostavi do tri sata, za koje se vreme skroz osuši.

Peče se u jami dugačkoj oko 5 m, širokoj 2,5 m i dubokoj oko 30 cm. Sve je pokriveno visokim krovom. Prvo se preko jame upoprijeke pomeću "prijekladnje", a po njima se ponižu sitna drva. Na ova drva se poslaže suđe (do 100 komada), a sa strane se uz suđe prislonu drva, a ozgo se metne "plek". Ovako spremljena peć se potpali odozdo s jednog kraja. U toku pečenja suđe sa strane koje je već pečeno odmah se vadi i kali, a na prijekladnje se dalje guraju drva dok se i ostalo suđe ne ispeče.

"Kal" se pravi od kukuruznog i pšeničnog brašna u teknetu. Na 20 l vode uspe se 3 kg kukuruznog i pšeničnog brašna i dobro se izmeša, da bude kao čorba. Pečen sud vadi se iz vatre klipovima i odmah ceo umoči u kal i u njemu nekoliko puta okrene, te sud pocrni. U ovako kaljenom sudu može se odmah kuvati, jer on od tečnosti ništa u sebe ne upija.

Vrste proizvoda – Sva grnčarija braće Delića je od kalenja crna, sa mestimičnim mrkocrvenkastim mrljama. Proizvodi su masivni, teški, sa nedovoljno uglađenim površinama i oskudnim ukrašavanjem. Ni oblici nisu uvek pravilni. Uopšte, rad je dosta primitivan, sličan onome Ive Tadića u Dobrinji. Sve vrste svoje grnčarije braća Delići izrađuju u raznim veličinama. Ovde se daje opis samo primeraka iz zbirke Etnografskog odeljenja.

Lonac *bez "ručice"*, "prost lonac za vatru" (misli se na vatru na ognjištu). Na ramenu kosi niz uboda izveden zupcima noža. Može imati i složenu valovitu liniju. Profil isti kao kod lonca iz Ularica (Slika 3). Dimenzije: vi-

sina 17 cm, prečnik otvora 13 (11) cm, dna 11,30 cm, boka 17,83 cm.

Široki lonac za "platine" (ploče na štednjaku) ima dve male "ručice" i "kapak". Šara se najčešće nizom kosih uboda ili valovitom linijom. Dimenzije: visina 14,50 cm, prečnik otvora 16 (14,50) cm, dna 13,20 cm, boka 19,10 cm. Kapak je uobičajenog oblika. Dimenzije: visina 4,50 cm, prečnik otvora 13,50 cm, dna 7 cm.

Duveč za pečenje i prženje jela. Oblika dublje manje tepsije. Dimenzije: visina 7 cm, prečnik otvora 27,50-28 (25,50-26) cm, dna 21,50 cm.

Peka za hleb ima dva "pasa". Gornji je ukrašen nizom kosih otisaka, a donji je sa oštrom ivicom. Na vrhu peke je "kvak" (drška). Drška se naknadno ugrađuje u peku, pošto se gotova peka osuši. Nema "oduve" za paru, ali se prave i sa oduvom koja je redovno ispod gornjeg pasa. Dimenzije: visina 14,50 cm, prečnik otvora 30,50 cm.

Sač se razlikuje od peke utoliko što je veći i srazmerno niži. Ispod gornjeg pasa ima "oduvu". Levo i desno od drške zaparan je motiv stilizovane grane. Pod sačem se peku pite u tepsiji. Dimenzije: visina 14,50 cm, prečnik otvora oko 42 cm. Veći sačevi imaju i po tri pasa.



Mirsad i Dževad Delić nastavljaju tradiciju (snimio: H. Čalić)

Pršulja sa šupljikavim kapkom služi za varjenje mleka. Spolja donji deo "arke" (usne) na pršulji ukrašen je nizom otisaka prstom. Unutra, pri vrhu je niz kosih uboda. Dimenzije: visina 11,50 cm, prečnik otvora oko 32 (29) cm, dna 12 cm. – Kapak ima oblik šire kupole. Na sredini je veća rupa, a oko nje u tri razmaknuta reda su manje rupe. Za pravilniji raspored ovih rupa iznutra su zaparana tri kruga. Dimenzije: visina 9 cm, prečnik otvora 30 cm.

Pored sača i "odžak" je specijalni proizvod lončara u Malešićima i u Stjepan Polju. Odžak je manja peč koja se može prenositi (slika 4). Donji deo ima otvor za loženje vatre, a okolo su povećane rupe za prolaz vazduha i dima. Gornji deo liči na mangalu, ali bez dna, da bi vatra mogla neposredno da dolazi do pršulje koja se stavi na odžak.

Sezonski jesenji proizvodi su *čup*, *suluntar* i *lončići za peći*. Kad ujesen dozre voće, naročito šljive, onda se mnogo traže čupovi za pekmez. Oni mogu imati 2-4 "obruč" kao

pojačanje. Za sušenje šljiva i drugog voća, za peći sušnica potrebni su sulundari i lončići. Po svom obliku ne razlikuju se od onih u drugim mestima. – Samo po porudžbini pekara prave se i *dagare*, ovalne plitke posude za pečenje jaganjaca u pekarskim pećima.

Braća Delići nemaju na kolu nikakvog znaka. Njihov otac Mehmed napravio je sebi gvozdeni pečat sa slovom **M** (Mehmed – Malešići) i utiskivao ga na svoje lončarske proizvode. Taj pečat nasledio je stariji brat Sejdo, pa ga i on utiskuje u svoju robu.

Svoje lončarske proizvode Delići prodaju najviše u Gračanici i Gradačcu, a ponešto u Maglaju.

Stjepan Polje – Slično kao što se u Malešićima samo porodica Delića bavi lončarstvom, isti je slučaj i u susednom selu Stjepan Polju. U njemu se od davnina samo porodica Jahića bavi lončarstvom. Danas je tu jedini lončar Hasan Jahić, sin umrlog Muje, od kojeg su Delići u Malešićima primili lončarski zanat. Hasan Jahić radi na isti način i izrađuje iste proizvode kao i braća Delići u Malešićima."

Nema više starih malešićkih lončara, nema više Ibrahima Ademovog, ali, srećom, lončarski točak se nije zaustavio. Želja i oporuka rahm. Ibrahima se tako ispunjava. Lončarski točak okreću sin Ibrahimov Mirsad i brat mu Dževad.

Bilježimo Mirsadvu priču: "Otac nas je zamolio da tamo gdje je on stao, mi nastavimo, obučio nas je da radimo ovaj posao – i tako će biti. Zemlju dovozimo iz Stjepan Polja, koja "odstoji" nekoliko dana, onda "ide" na preradu – miješanje. Kamen dovozimo iz Omerbašića. To je polukvarcni kamen koji se

prvo peče na vatri, a onda melje. Pomiješana glina sa kamenom u omjeru "pola-pola" daje izvanredan materijal, od kojeg pokretanjem kola, "nožno", izrađujemo lonce, đuveče, peke, tendžere, sačeve u raznim oblicima i po narudžbi. Nakon prirodnog sušenja, slijedi dvosatno pečenje na jakoj vatri – i na koncu, kaljenje. Kad lonac "cvrkne" u vodi, u koju prethodno stavimo pšenično brašno (da bi jelo u posudu bilo ukusnije) – to ti je merak. A onda, kucnem jednom-dva puta, pa ako je zvuk jasan, to je znak da je posude dobro pečeno i da će izdržati godinama."

Mirsadov amidža Dževad desna mu je ruka - u svemu.

Zakleli su se: grnčarstvo u Malešićima neće se ugasiti.

Da li se na spašavanju ovog zanata moglo uraditi nešto više?

Podsjećamo na istraživanje Britanca Ričarda Čarltona, svjetskog stručnjaka za rijetke i tradicionalne zanate u Evropi (doktorirao na grnčarstvu), koji je prije nekoliko godina više puta boravio u grnčarskoj radionici kod rahm. Ibrahima Delića i utvrdio da je izrada posuda od gline i kamena u Malešićima jedinstven postupak, kako po načinu proizvodnje (očuvan je tradicionalan postupak, bez upotrebe mašina), tako i po kvalitetu. Rezultate tog svog istraživanja objavio je u stručnoj literaturi i britanskoj štampi. Uz to, bio je spreman pomoći otvaranje jednog specijalnog centra u Malešićima za obuku i nastavljaju tradicije tog zanata. Računao je na povećanje proizvodnje i siguran plasman. Interes su pokazale i neke humanitarne organizacije, potom su se povukle. Nažalost, na tome se i ostalo. Inicijativa je ostala da čeka neka bolja vremena."