

ŽIVA KULTURNA DEDIŠČINA SLOVENIJE

Lončarstvo Štefan Zelko

Ime: Lončarstvo Štefan Zelko

Sinonim: Piskraš Štefan Zelko

Zvrst: Gospodarsko znanje

Podzvrst: Obrtniška znanja

Predmetna oznaka: Lončarstvo, keramika

Lokacija: Lemerje, občina Puconci

Nosilec izročila, znanja ali dejavnosti: Štefan Zelko, Lemerje 14, 9201 Puconci, +386 2 5451 319

Geokode lokacije (GPS): Delavnica: N: 46° 42' 35", E: 16° 06' 27"

Prostor dediščine: Lončarska dela izvaja lončar na domačiji, kjer ima bazen z ilovico, delavnico in peč. V bližnji prihodnosti načrtuje prenovitev bivšega hleva v novo delavnico in postavitev peči za črno žganje.

Pristojnosti: Etnologija

Povezave z ustanovami: Pokrajinski muzej Murska Sobota (www.pok-muzej-ms.si), Magušarjeva hiša v Radovljici (www.magusarjevahisa.si), Lončarska vas Filovci (www.loncarska-vas.com).

Povezave z registri:

Avtorica prijave: Vanja Huzjan (Inštitut za slovensko narodopisje ZRC SAZU, Ljubljana)

Opis dediščine

Lončarstvo je bilo v Prekmurju poleg tkalstva najpomembnejše med obrtni. Medtem ko je tkalstvo že izumrlo, pa je lončarstvo na robu preživetja. Lončarji so še, čeprav redki, Bojnec v Filovcih, Gomboc v Tešanovcih, Franc Zelko v Pečarovcih in Štefan Zelko v Lemerju; ta se je lončarstva priučil po očetovi in materini strani. Pripada tradiciji Zelkovih lončarjev iz Pečarovec, v kateri je lončarstvo živo že 130 let. Štefan Zelko koplje ilovico v Puconcih. Ilovico pripelje domov in jo zloži v »zemeljak«. Količino gline, ki jo potrebuje za oblikovanje lončevine, večkrat zmelje v stiskalnem stroju. Nato jo še ročno zbija skupaj, da iz gline iztisne zrak, in »prevalja«. Časovno zasede priprava gline polovico dela, je pa izredno pomembna, saj je od nje odvisna kakovost končnega izdelka. Sledi oblikovanje izdelka na lončarskem vretenu (»šajbi«), največkrat na nožni pogon. Od velikosti izdelka je odvisno, kako veliko kepo (»podlo«) gline položi na »šajbo«. Pri oblikovanju notranjosti lončevine si pomaga s klobučevino (»fūlico«), pri oblikovanju zunanosti pa z ultrapasom, da je posoda gladka. Ko dobi izdelek zeleno obliko, npr. »pisker« (za vodo, vino), »dugi lonec« ali »pisker« (za mleko), »tepsiuja«, »sklejca«, »pūtra«, »bidrača«, »krpnjača«, »motivnica«, »okrogla modla«, »lāboška«, »solenka« itn., nanese nanj glineno barvo (»grūnt«) in ga okraši (»cikcak«, valovnice in tudi z bolj zobčastimi črtami). Lončevina se najprej suši na zraku. Po treh do štirih urah sušenja lončevini, ki potrebuje razne dodatke, doda še ročaj ali prečko za palec za vinski vrč ipd. Takrat se Štefan Zelko tudi podpiše: z odtisom prsta konča spodnji del roča. Nato lončevino zloži v lončarsko peč za prvo ali biskvitno žganje. Naslednji dan zloži posodo iz peči in jo obriše. Naslednja stopnja v izdelavi lončene posode je glaziranje: tj. bodisi oblivanje notranosti in zunanosti posode z zajemalko ali pa potapljanje manjših kosov posode v glazuro. Glazuro včasih krasijo tradicionalno »našpricani« vzorci z roko ali čopičem. Nato lončevino ponovno zloži v lončarsko peč. S hrastovimi poleni, ki jih enakomerno razporedi po peči, rahlo ogreje lončevino, potem jo žge z borovimi in smrekovimi drvni. Po dnevu in pol ali dveh zloži izdelke iz peči.

Pri črni peki se peče lončevina le enkrat. Lončar po petih ali šestih urah žganja, ko temperatura narase na 900 ali 950° C, zapolni (zamaže) najprej luknjo na vrhu peči, nato zgornje luknje (»sopije«) v peči, da se žerjavica umiri. V peč naloži smolnate borove (rdeči bor) korenine (»smolen«) in v peči se močno vžge. Nato tudi s pomočjo drugih rok v najkrajšem možnem času zadela ostale »sopije«. Nikjer ne smejo uhajati ognjeni plameni. Dve, tri ure je treba skrbno bdeti nad žganjem in sproti zamazati z ilovico razpoke, ki se pojavijo zaradi izredno visokega pritiska v peči. Po dveh dneh je proces končan; lončeni izdelki so takrat že toliko hladni, da jih lahko zloži iz peči.

Tradicionalno črno peko žge trikrat, štirikrat na leto: v okviru lončarske šole za otroke v Števanovcih, v vasi Grad za otroke iz tamkajšnje osnovne šole in v Radovljici pri Magušarjevi hiši, kjer pripravljajo lončarske delavnice.

Stopnja ogroženosti dediščine lončarjenja je zelo visoka. Tradicionalno lončarstvo lahko pritegne pozornost mlajših generacij prav z izobraževalnimi delavnicami in raziskovalnimi tabori. Privabi pa lahko tudi turiste, ki želijo lončarski izdelek kupiti, pri čemer bi bil lahko napolnjen z domačimi kmetijskimi pridelki, ali pa se želijo preskusiti v lončarski obrti (doživljajski turizem).

Štefan Zelko je eden najboljših slovenskih tradicionalnih lončarjev. Njegovo delo je postopek izdelave lončenega izdelka (od priprave ilovice do peke), vključno z izdelavo bazena za ilovico in graditev peči. Izdeluje tradicionalne lončarske izdelke na lesenem kolovratu, ki ga je treba poganjati z nogo, ali pa na sodobni električni različi. Njegovi lončarski izdelki so okrašeni in pobarvani po izročilnih vzorih. Je eden redkih, ki še obvlada že skoraj pozabljeno znanje: redukcijsko ali črno žganje. Mojster za črno žganje lončenih izdelkov zna tudi sam zgraditi kopasto peči.

Priloge

Bibliografija

- Bogataj, Janez** (1990): Za slovensko lončarstvo. Posvetovanje o dediščini in razvoju domačih obrti v Prekmurju in srečanje slovenskih lončarjev v Filovcih. *Lipov list* 32, 10: 276.
- Cipot, Aleš** (1998): Črn dim mora »prehoditi« posodo. Lončarstvo v Prekmurju. *Delo* 40, 162 (16. 7.): 8.
- Čuk, Silvester** (1993): Prekmurski lončarji. *Ognjišče* 29, 6: 18–19.
- Koletnik, Mihaela** (2007): Prekmurska gorička lončarska terminologija. *Slavistična revija* 55, 1/2: [303]–313.
- Koletnik, Mihaela** (2008): *Panonsko lončarsko in kmetijsko izrazje ter druge dialektološke razprave*. Maribor: Mednarodna založba Oddelka za slovanske jezike in književnosti, Filozofska fakulteta. (Mednarodna knjižna zbirka Zora; 60).
- Novak, Vilko** (1951): Lončarstvo v Prekmurju. *Slovenski etnograf* 3–4: 111–131.
- Pšajd, Jelka** (2004): Rokodelske obrti, domače dejavnosti in delovni običaji. Lončarstvo. Kovaštvo. Tkalstvo. Žganjekuha. Kupinarstvo. Čevljarstvo. Pletarstvo. Mlinarstvo. Oljarstvo. Opekarstvo. Medičarstvo in lectarstvo. Žetev in mlatev. Trgatev. Lūpanje semena in koruze ter česanje perja. V: Rous, Sebastijan [idr.] (ur.): *Vzhodno v raju*. Murska Sobota: Podjetje za informiranje, Zavod za zdravstveno varstvo: 66–93.
- Pšajd, Jelka** (2005): »To so bile lončarske čare.« *Slovenija.svet* 2, 4: 55.
- Pšajd, Jelka** (2006): Filovski lončarji. *Slovenski koledar*: 114–116.
- Pšajd, Jelka** (2009): Filovski lončarji. V: Vugrinec, Jože (ur.): *Košičevi dnevi XXI, Bogojina, Bukovnica, Filovci, Ivanci, Strehovci, 16. avgust - 19. september 2009*. Bogojina: Kulturno-umetniško društvo »Jožef Košič«: 82–87.
- Pšajd, Jelka** (2009): *HA, diša je bila umetniška. Razstava in publikacija keramike goriških lončarjev Hašaj iz zasebnih zbirk in zbirke Pokrajinskega muzeja Murska Sobota*. Murska Sobota: Pokrajinski muzej.
- Pšajd, Jelka** (2007): Lončarska vas Filovci in stalna razstava o filovskih lončarjih. *Etnolog* 17: 279.
- Pšajd, Jelka** (2007): Zbirka lončenih izdelkov v lončarski vasi Filovci. *Zbornik soboškega muzeja* 9/10: 217–225.
- Pšajd, Jelka** (2008): Lončarstvo. V: Gačnik, Aleš [idr.]: *Po poteh rokodelcev ob slovensko-hrvaški meji*. Ptuj: Znanstvenoraziskovalno središče Bistra: 16–33.
- Pšajd, Jelka** (2008): Craftattract v Pomurju. V: Gačnik, Aleš in Goranka Horjan (ur.): *Tradicionalne obrti - izziv za kulturni turizem. Zbornik del iz mednarodne konference, 30. in 31. januar 2008*. Gornja Stubica: Muzeji Hrvatskog zagorja: 152–155.
- Štefanec, Franček** (2004): Lončarska obrt v Prekmurju usiha. Nekoč na desetine filovskih lončarjev. *Naša žena* 8: 35–36.
- Toplak, Mina** (2008): *Pomen rokodelskih dejavnosti v turistični ponudbi Prekmurja*. Diplomaska naloga. Portorož: [M. Toplak].
- Žerdin, Jože** (2008): Lončarska delavnica. *Večer* 64, 176 (31. 7.): 24.

Žunec, Branko (2006): Nova podoba prekmurske starožitnosti. Filovci: Lončarska vas naj bi nadaljevala bogato izročilo prednikov. *Večer* 62, 223 (26. 9.): 23.