

Биљана Ђорђевић

ТРИ ЛИЦА ТРАДИЦИОНАЛНЕ
КЕРАМИЧКЕ ПРОИЗВОДЊЕ
У СРБИЈИ

Biljana Djordjević

THREE FACETS OF TRADITIONAL
POTTERY MAKING
IN SERBIA



Биљана Ђорђевић

ТРИ ЛИЦА ТРАДИЦИОНАЛНЕ
КЕРАМИЧКЕ ПРОИЗВОДЊЕ
У СРБИЈИ

Biljana Djordjević

THREE FACETS OF TRADITIONAL
POTTERY MAKING
IN SERBIA



2011

Издавач
Народни музеј у Београду
www.narodnimuzej.rs

Одговорни уредник
Татјана ЦВЈЕТИЋАНИН

Аутор каталога и изложбе
Биљана ЂОРЂЕВИЋ

Рецензент
др Љиљана ГАВРИЛОВИЋ

Превод
Малена СТОЈЧЕВ

Лектура и коректура
Оливера КОВАЧЕВ

Ликовно и графичко уређење
Весна ПАНАЈОТОВИЋ

Припрема за штампу
Александар СЕКУЛИЋ

Фотографије
Аца ЂОРЂЕВИЋ
Небојша БОРИЋ
Биљана ЂОРЂЕВИЋ

Цртежи
Бојана ДИМИТРОВСКИ

Карте
Гордана ГРАБЕЖ

Штампа
Dosije Studio

Тираж
500

ISBN
978-86-7269-122-1

Publisher
National Museum in Belgrade
www.narodnimuzej.rs

Editor in Chief
Tatjana CVJETIĆANIN

Author of the catalogue and the exhibition
Biljana DJORDJEVIĆ

Review
Dr. Ljiljana GAVRILOVIĆ

Translation
Malena STOJČEV

Proof-reading
Olivera KOVAČEV

Design
Vesna PANAJOTOVIĆ

Prepress
Aleksandar SEKULIĆ

Photographs
Aca DJORDJEVIĆ
Nebojša BORIĆ
Biljana DJORDJEVIĆ

Drawings
Bojana DIMITROVSKI

Maps
Gordana GRABEŽ

Print
Dosije Studio

Circulation
500

ISBN
978-86-7269-122-1

Реализација изложбе
Народни музеј у Београду

Визуекни идентитет изложбе
Гордана ГРАБЕЖ

Техничка реализација
Горан БОГОЈЕВИЋ
Мирослав ВАСИЋ
Горан ИСИДОРОВИЋ

Фотографија “Ле Корбизјеова грнчарија”
Jérôme BAILLY

Изложба и каталог реализовани су средствима и уз подршку Министарства културе, информисања и информационог друштва Републике Србије, у оквиру програма Националног комитета за нематеријално културно наслеђе.

Realisation of the exhibition
National Museum in Belgrade

Visual identity of the Exhibition
Gordana GRABEŽ

Technical realisation
Goran BOGOJEVIĆ
Miroslav VASIĆ
Goran ISIDORVIĆ

Photo “Le Corbusier Pottery”
by Jérôme BAILLY

Exhibition and catalogue supported by
Ministry of Culture, Media and Information
Society of Republic of Serbia as part of the National
Committee for the Intangible Cultural
Heritage Programme



*Долазим да ти причам о вазама,
сељачким вазама, народној грнчарији.
[...] Прошли смо кроз земље у којима
сеоски уметници мајсторски повезују
боју и линију, и линију са обликом, и били
смо болесни од зависти!*

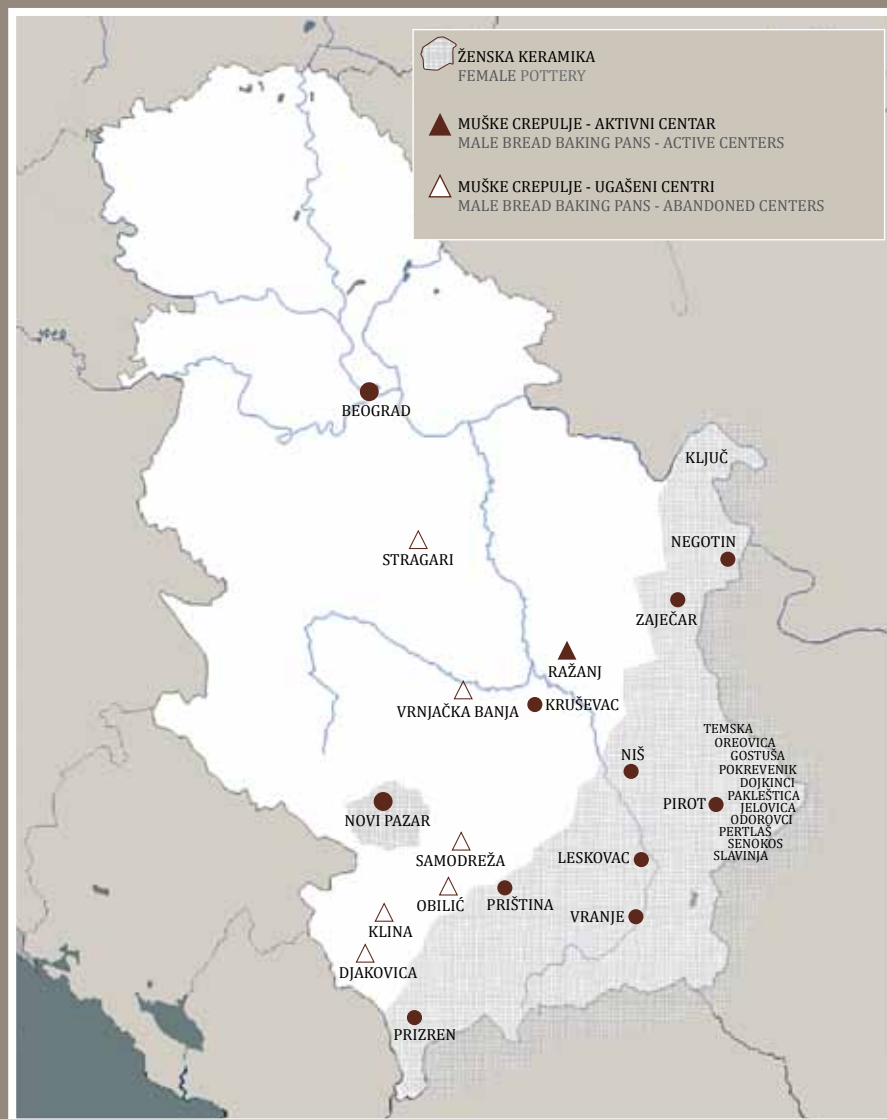
Ле Корбизје
„Путовање на Исток“, 1911.

*Je viens pour te parler de vases, de vases
paysans, de poterie populaire. [...] Nous
nous savions traverser des terres où le
paysan artiste harmonise magistralement
la couleur à la ligne, et la ligne à la forme;
et nous étions malades de convoitise!*

Le Corbusier
“Le Voyage d’Orient”, 1911

Каталог Три лица традиционалне керамичке производње у Србији својим садржајем употпуњује изложбу истог назива, која представља пратећу активност Прве међународне конференције Традиционално грнчарство – поглед из етноархеолошког угла. Научна истраживања и заштита нематеријалног наслеђа (10–12. јун 2011, Народни музеј у Београду). Иако није реч само о каталогу предмета, већ и о прегледу техника и технологија израде тих предмета, сматрали смо да својом концепцијом и улогом одговара овој категорији. Највећи део изнетих ставова су резултат пројекта Неопипљива баштина: етноархеолошка истраживања традиционалних технологија керамике, на којем се од 2005. континуирано ради у Народном музеју у Београду. Зато је ово прилика да захвалим Аци Ђорђевићу на дугогодишњем поузданом и преданом ангажовању на поменутом пројекту, као и Драгољубу Златковићу без кога поход на Стару планину не би дао праве резултате. Посебну захвалност за помоћ, стрпљење и подршку, пружену не само овог пута, дугујем проф. др Марици Шупут и проф. др Александру Палавестри, чији су драгоцени савети допринели да све што је у овој књизи добро, буде још боље.

The catalogue Three Facets of the Traditional Pottery Manufacture in Serbia is a textual completion of the exhibition under the same title being a joint activity of the First International Conference Traditional Pottery Making - the Ethnoarchaeological Point of View. Scientific Research and Safeguarding of Intangible Heritage (10th to 12th June 2011, National Museum in Belgrade). Not merely a catalogue of objects but also a survey of techniques and technologies applied in making these objects, we are convinced the catalogue with its concept and function would answer the requirements of this category. The majority of statements here were accomplished within the frame of the project: Intangible Heritage: Ethnoarchaeological Researches of Traditional Technologies of Ceramic Production, carried on by the National Museum in Belgrade since 2005. I avail myself of this opportunity to express my gratitude to Aca Djordjević who has been for many years reliably and devotedly engaged in the project as well as to Dragoljub Zlatković who was most helpful in the Stara Planina Mt campaign. I am also indebted to Prof. Dr. Marica Šuput and Prof. Dr. Aleksandar Palavestra for their help, patience and support they offered not only now. Their most valuable suggestions contributed to the higher quality of all what is good in this book.



КЕРАМИКА РАЂЕНА РУКОМ HAND MADE POTTERY

У традиционалној керамичкој продукцији у Србији, као најархаичнији производ појављује се црепуља – плитка посуда од глине која првенствено служи за печење хлеба на отвореном огњишту. Израда црепуља припада збиру женских активности у оквиру домаћинства. Међутим, овај тип посуда у појединим деловима централне Србије и данас израђују и мушкарци, било да је реч о обликовању без употребе витла, било на ручном лончарском витлу. У оба случаја реч је о занатским производима намењеним продаји.

Bread baking pan (*crepulja*) – a shallow clay vessel used primarily for open fire baking of bread belongs to the most archaic objects of Serbian traditional pottery production. Bread baking pans making has always been part of female activities in a household. However, even nowadays in some parts of central Serbia these vessels are made by men either by hand or on a manual potter's wheel. In either case, these vessels are produced for the market.



Женска керамика

Под појмом *женска керамика* „подразумевамо ону врсту керамичког рада и производа у чијој изради учествују само жене, а тек изузетно се јавља сарадња мушкараца: жене копају земљу, жене је припремају, жене моделују производе својим рукама, а без грнчарског кола, жене их саме и суше и пеку“ (Филиповић 1951: 1).

Међу производима *женске керамике* најистакнутије место свакако заузима *црепуља*, чије се присуство и данас може забележити на простору источне и јужне Србије.

Сама израда *црепуља* напуштена је још средином XX века, па о процесу рада – *гажењу црепуља*, како се тај поступак у народу назива – можемо нешто више сазнати из невелике етнографске литературе (Филиповић 1951; Милошевић 1937: 201-202; Петровић П. Ж. 1936: 21-23; Петровић П. Ж. 1936а: 25-41; Стојановић 1981: 199-202; Томић

Црепуља, Гостуша
“Crepulja”, Gostuša



Female pottery

The term *female pottery* “implies that kind of pottery work and products which includes work of women while cooperation with men is very rare: women dig the clay, women prepare it, women manually shape products, without potter’s wheel, women dry and bake them” (Filipović 1951:1).

The most prominent place among all *female pottery* products certainly belongs to the bread baking pan and its occurrence can still be noted in the territory of east and south Serbia.

By the mid-twentieth century the production of bread baking pans was already abandoned and information about the production process – *treading of bread baking pans* as the process is commonly called, can be found only in a rather limited ethnographic literature (Filipović 1951; Milošević 1937: 201-202; Petrović P. Ž. 1936: 21-23; Petrović P. Ž. 1936a: 25-41; Stojanović 1981: 199-202; Tomić 1965: 39-48; Tomić 1970: 43-54; Tomić 1983: 18-23, 76-78, 239-241; Zlatković 2009: 73-80), in ethno-linguistic and anthropological-linguistic

1965: 39-48; Томић 1970: 43-54; Томић 1983: 18-23, 76-78, 239-241; Златковић 2009: 73-80), проучавања у области етнолингвистике и антрополошке лингвистике (Ћирковић 2005), као и етноархеолошких истраживања која се, однедавно, спроводе на простору источне и јужне Србије (Djordjević 2005; Djordjević, Nikolov 2011).

Израда *женских* црепуља може се сматрати општебалканском појавом, што потврђују и крос-културне анализе овог подручја спроведене још у првој половини прошлог века.¹ Познато је да су све до средине XX века, осим у Србији, црепуље представљале незаобилазни кухињски инвентар и у областима Румуније, Бугарске, Македоније, Грчке, Албаније и Црне Горе, посебно планинским, у којима су се задржале куће са отвореним огњиштем (Томић 1983: 18; Мојсић 1936: 48-50; Трифуновски 1978: 127-132; Čausidis, Nikolov 2006: 97-160; Efstratiou 1992: 311-327; Вукмановић 1937).

У морфолошком смислу, постоје два основна типа: црепуље без рупе и оне са рупом у средини дна. Небушене црепуље карактеристичне су за источне крајеве Балканског полуострва, укључујући источну Србију,² док су црепуље које су израђиване у јужној и западној

studies (Ćirković 2005) as well as in ethnoarchaeological researches recently undertaken in the territory of east and south Serbia (Djordjević 2005; Djordjević, Nikolov 2011).

Making of *female* bread baking pans may be considered to generally occur in the Balkans which can be testified by cross-cultural analyses of the region carried out already in the first half of the last century.¹ It is common knowledge that until the mid-twentieth century, in addition to Serbia, bread baking pans belonged to usual kitchen ware particularly in mountain areas of Rumania, Bulgaria, Macedonia, Greece, Albania and Montenegro where open fire hearths had still been in use ((Томић 1983: 18; Мојсић 1936: 48-50; Trifunovski 1978: 127-132; Čausidis, Nikolov 2006: 97-160; Efstratiou 1992: 311-327; Vukmanović 1937).

From the morphological point of view, there exist two basic forms: bread baking pans without a perforation and those with perforation in the centre of the bottom. Unperforated bread

Црепуља, Покревеник
"Crepulja", Pokrevenik





Марица Митић,
Паклештица
Marica Mitić,
Pakleštica



Олга Стојановић,
Јеловица
Olga Stojanović,
Jelovica

Србији, на Косову, Метохији и у Црној Гори перфориране. У изузетним случајевима, најчешће у граничним подручјима (околина Врања, Лесковца, Призрена) израђивала се и једна и друга варијанта црепуља. У том погледу нема разлике између појединих етничких група у истој области (Филиповић 1951: 18; Ђирковић 2005: 203). У околини Новог Пазара жене су израђивале небушене црепуље, док су такозване *мушке* црепуље увек биле с рупом (Филиповић 1951: 19).

Сви разлози за бушење рупе на црепуљи, који се у литератури наводе, искључиво су практичне природе и свде се на лакше руковање загрејаном црепуљом, као и хлебом који се у њој пече (Филиповић 1951: 19).

Начин израде *женских* црепуља, односно њихов производни процес, од екстракције глине, преко транспорта, припреме и обликовања, до сушења и употребе, сасвим је једноставан, ако се тај термин уопште може употребити кад је о технологији керамике реч. Одсуство било каквих помагала при раду, осим људских руку, чини га рудиментарним и, самим тим, погодним предметом етноархеолошких истраживања.

baking pans are characteristic for the eastern parts of the Balkan Peninsula, east Serbia included,² while baking pans made in south and west Serbia, in Kosovo, Metohija and in Montenegro are always perforated. Both variants of bread baking pans occurred exceptionally and primarily in boundary areas (surroundings of Vranje, Leskovac and Prizren). There were no differences in this respect related to ethnical groups living in the same area (Filipović 1951: 18; Ćirković 2005: 203). In the Novi Pazar surroundings women used to make unperforated bread baking pans, and the so called *male* bread baking pans were always perforated (Filipović 1951: 19).

Literature explains occurrence of perforations in the bread baking pans by practical reasons, i.e. easier handling of hot pans and of bread baked in them (Filipović 1951: 19).

Methods applied in making *female* bread baking pans, i.e. their processing from clay extraction, including transportation, preparation and shaping up to drying and use, are actually quite simple if that term is acceptable when referring to pottery technology. Absence of tools and use of human hands only make the process a rudimentary one and thereby suitable topic of ethnoarchaeological researches.

Чињеница да је реч о кућној радиности, која се спорадично спроводи³ у релативно затвореним сеоским срединама, као и неопходно потребно прилагођавање карактеристикама обрађиване глине, објашњава бројне локалне разноликости у изради женских црепуља, како у технолошком поступку, тако и у обичајима и ритуалима што повремено прате њихову израду (Филиповић 1951: 2; Златковић 2009: 73-80; Ћирковић 2005: 190-208).⁴

Поступак израде црепуља траје од једног до више дана. То зависи од близине и приступачности мајдана из кога се глина доноси, али и од њених карактеристика. И варијетети у свим основним фазама израде црепуља: екстракција глине, припрема, обликовање, сушење, разликовање се не само од села до села већ и од групе до групе жена, у зависности од одлика глине коју користе.⁵

Гажење црепуља обављало се углавном у топлим месецима, у пролеће или рану јесен, када нема великих пољских радова, како би било довољно времена да се црепуље добро осуше пре прве употребе.⁶ Ова активност везује се често, мада не увек и свуда, за неки црквени празник.⁷ У неким крајевима овакви се обичаји нису поштовали,

This is a handicraft sporadically carried out³ in relatively closed village environments and adaptability to the clay used is required which all explains numerous local variants present in the making of female bread baking pans both in relation to technological procedures and to the customs and rituals occasionally associated with their production (Filipović 1951: 2; Zlatković 2009: 73-80; Ćirković 2005: 190-208).⁴

Bread baking pans process can take one or several days. This depends on the distance and accessibility of clay mines but also on characteristics of the available clay. Variances occurring in the basic phases of pans making with regard to characteristics of the clay used: clay extraction, preparation, shaping, drying, differ not only from one village to another but also between groups of women.⁵

Treading of bread baking pans is carried out mainly during warm weather periods, i.e. in spring or early autumn, when there are no major field works. This gives time for the baking pans to dry well before being used for the first time.⁶ This activity is often connected to church festivals, however not always and not everywhere.⁷ There are regions where this tradition was not observed and women would get together to *tread bread baking pans* regardless of festivals and in accordance



Црепуља, Гостуша
"Crepulja", Gostuša

па су се жене окупљале да би *газиле црепуље* и мимо празника, у зависности од потреба њихових домаћинстава.⁸ Целокупан процес могао је да траје и до недељу дана.

Проналазак одговарајућег мајдана глине први је корак у изради црепуља. Мајдани се најчешће налазе у непосредној близини села, мада могу бити удаљени и по неколико километара. Једно село могло се снабдевати из више различитих мајдана, што касније утиче на локалне разлике у процесу припреме глине за обликовање црепуља.

Глина се из ових мајдана вадилa копањем. Копале су се рупе дубоке и по неколико метара да би се дошло до квалитетне глине. Глина се до куће доносила најчешће у торбама и џаковима на леђима или натоварена на коње или кола, у зависности од приступачности, односно неприступачности терена, као и доступности средстава за транспорт.

Пре моделовања, глина је морала на одговарајући начин да се припреми. Прво је сушена, у неким случајевима и просејавана, како би се потпуно очистила од свих нечистоћа које би могле да ометају моделовање. Поступак чишћења – неопходан код сваког

with their households' needs.⁸ The entire process would last up to a week's time.

Search for adequate clay mine is the first step in bread baking pans process. Mines lie usually in the vicinity of villages although some may be several kilometres away. A village could use clay from various mines, which would later create local differences in the clay preparation process.

Clay would be extracted from a mine by digging. To reach good quality clay sometimes required digging out several metres deep holes. Clay would be taken back in bags and sacks which people carried either on their shoulders or on horses and carts. Use of transportation means depended on accessibility of a mine but also on availability of transportation means.

Clay had to be adequately prepared before modelling. It was ground first, sometimes sieved and winnowed of any impurity which could affect the modelling. The cleaning process – indispensable for any kind of clay work regardless of techniques applied – would start already during mining by removing bigger stones and roots and would continue when treading clay. The cleaned clay would then be spread out or gathered in heaps on flat surfaces to be treaded later,⁹ and water

рада с глином без обзира на то која ће техника моделовања касније бити примењена – започињао је на самом месту копања, где су одстрањивани крупнији комади камења и корење, ако га је било, а настављан је током гажења глине. Очишћена глина распростирана је или скупљана на гомилу на равној површини на којој ће се газити,⁹ а потом преливана водом која је могла бити хладна или топла, у зависности од специфичности сировине која се обрађује. Глина је „кисељена“ од једног сата до више дана. Током гажења додаване су јој различите примесе.

Карактеристике коришћене сировине диктирале су и дужину кисељења, примесе које су јој додаване, тренутак у којем ће се додати и време потребно за гажење.

Ретко када су црепуље прављене од чисте глине. Најчешће су јој додавани козја или коњска длака, свињске чекиње, кучина, слама, плева, чађ, сточна балега, па чак и со¹⁰ (Филиповић 1951: 49; Златковић 2009: 76). Често су се ове примесе комбиновале, па су заједно стављане: козја длака и кучина; свињска длака, кучина и плева; длака (свињска или коњска) и плева; козја длака и балега итд. Комбинације су многобројне, а зависиле су како од састава глине

was poured over it. The water could be either warm or cold depending on the specific characteristics of the clay used. The “ageing” of clay could last from one hour to several days. During treading temper would be added.

Ageing depended on the characteristics of the raw material used which also referred to the tempering, moment when the temper should be added and the time needed for treading.



*Слама у структури
црепуље из Темске*

*Straw in the structure of the
“crepulja” from Temska*

Pure clay was not used for bread baking pans. Goat’s or horse’s hairs, pig’s bristle, tow, straw, chaff, soot, dung and even salt¹⁰ (Filipović 1951: 49; Zlatković 2009: 76) were used as temper. These additions were often combined: goat’s hair and tow; pig’s bristle, tow and chaff; hairs (pigs’ or horse’s) and chaff; goat’s hair and dung etc. Combinations were many and depended in the first place on the clay composition and availability of adequate tempers. All ingredients had to be crushed into pieces first.



Гажење глине,
реконструкција
*Treading of clay,
reconstruction*

тако и од расположивости погодних додатака. Сви додаци претходно су уситњавани.

Глину су, најчешће, газиле жене у групи крећући се укруг, као да играју коло, с тим што су једном ногом газиле глину, а другом се ослањале на подлогу, чинећи то полако и ритмично. После извесног времена глина је превртана и сакупљана на гомилу, а поступак се понављао. Глина је, у великом броју случајева, гажена непаран број пута, најчешће девет.

Тако припремљена глиненa маса, спремна за обраду, дељена је на онолико делова колико је жена учествовало у гажењу. Свака од жена узимала је свој део и преносила га на место на којем ће моделовати црепуље, где ће оне и остати све док се не осуше. Колике ће бити црепуље индивидуална је одлука и зависила је од потреба сваке куће.

Моделовањем су се бавиле само искусне жене. Цео поступак се обављао рукама, без употребе било каквог алата. Пошто се маса за црепуљу формирала као погача, према будућем облику посуде формиран је обод, тако што је једном руком (најчешће левом) придржавана ивица, а другом – десном, глиненa маса подизана или је од

Groups of women would usually tread the clay moving in rounds as if dancing, in slow and rhythmic steps while using one leg to tread the clay and the other to lean on. After a time the clay would be turned over, gathered into a heap and the whole procedure would be repeated. In many cases clay was treading in an uneven number of times, most often nine.

The prepared clay body would then be divided into number of lumps equalling the number of women engaged. Each of the women would then transfer her lump to the place where the bread baking pans would be modelled. The pans would be left to dry. The size of bread baking pan was decided by its maker and depended on the household needs.

Only experienced women would model the clay. The entire process was made by hand, without any tool. Clay body for pans was first shaped flat as a pie. The rim was then built by holding the ends of the clay with one hand (usually the left one) and with the right one pulling the clay body or pushing it from the centre to the ends so as to form a frame, i.e. walls of a bread baking pan. The right palm would either be open or forming a fist. Only seldom walls of a pan would be made by adding a new batch of clay formed as a roller and pressed into the bottom.¹¹



Моделовање црепуље,
реконструкција
*Modelling of "crepulja",
reconstruction*



Положај руку,
реконструкција
*Hand position,
reconstruction*

средине потискивана ка периферији, како би се направио оквир, односно зид црепуље. При томе, десни длан је или испружен или скупљен у песницу. Изузетно, зид црепуље прављен је додавањем новог комада глине у форми ваљка који је утискиван у дно.¹¹



*Црепуље, Покревеник
"Crepulje", Pokrevenik*

Димензије црепуља нису биле стандардизоване, нити уједначене. Дебљина зида кретала се од 3 до 5 cm. Висина посуде износила је 7 до 13 cm, у зависности од величине црепуље. На једном суду висина зида могла је да варира и до једног сантиметра, све у зависности од вештине жене која га је правила. Пречник дна, у зависности од жељене величине црепуље, могао је бити од 25 до 60 cm.

Pan dimensions were not standardised or uniform. Wall thickness could measure from 3 to 5 cm. Height of the vessel could be 7 to 13 cm depending on the size of the baking pan. The height of a vessel could vary for a whole centimetre depending on the skills of its maker. The diameter of the bottom could range from 25 to 60 cm depending on the desired size of the bread baking pan.

The finished pan would be then burnished by wet hands using clean water or was coated with rarified mud. This could also be done with watered dung in order to avoid cracking of the vessel.

The drying process could last from several days to several months. The decision whether the pans would be sun dried, put in a room with strong air circulation or with no circulation at all depended primarily on the characteristics of the clay.

Female bread baking pans were not baked before their first use as was the case with other kitchen ware used in the region. Their first use was actually the beginning of their firing. Every next use would improve their strength. However, this was not good enough and if unskillfully made these vessels would often break. Once broken, the bread baking pans were not restored, they were discarded. If the woman was not experienced enough



*Цветанка Петрова,
Славиња*

*Cvetanka Petrova,
Slavinja*



*Верица Симова, Сенокос
Verica Simova, Senokos*

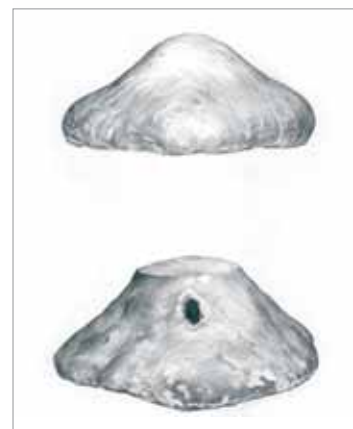
Готова црепуља је глачана влажним рукама, чистом водом или је премазивана ретким блатом, али и разређеном балегом, да не би пуцала.

Сушење црепуље трајало је од неколико дана до неколико месеци. Да ли ће се црепуље сушити на сунцу и у простору у којем је јако струјање ваздуха или управо обрнуто, поново је зависило од карактеристика глине.

Женске црепуље се нису пекле пре прве употребе, као што је то рађено са свом осталом посудном керамиком с којом се срећемо на овим просторима. Њихово прво коришћење је заправо и почетак њиховог печења. Свако следеће коришћење чинило их је све чвршћим. То, ипак, није довољно, па су се зато недовољно вешто направљене црепуље често ломиле. Поломљене црепуље нису поправљане, већ су бацане. У недовољно искусним рукама црепуља је пуцала већ приликом првог жарења, што је можда и најосетљивији тренутак у њеној изради. То је, вероватно, и разлог што се, као лако разградиве, црепуље тешко проналазе у археолошким контекстима.

Поклопац за црепуље – *вршник*, прављен је од исте глине као и саме црепуље. Био је полулоптастог или коничног облика. Пречник му

bread baking pan would break during the first heating. This was maybe the most delicate moment of the process. This can also be the reason why bread baking pans, being degradable, are seldom found in archaeological contexts.



Вршници
Lids

The bread baking lid – *vršnik* was made of the same clay as the pans themselves. Its form was a semi-globular or conical one. Diameter was always greater than the diameter of the pan in order to fully cover the pan. The lid wall was about 5 cm thick which made it heavier and more massive than the pan itself. To ease the handling, the upper part of the lid was either perforated or a handle was added.

This type of lids must have been replaced by iron covers called *sač* in the beginning of the twentieth century in greater part of Serbia since recent researches showed that none of interviewed persons in the

је обавезно био већи од пречника црепуље, како би је у потпуности покрио. Зид вршника био је дебљине од око 5 cm, што га је чинило још гломазнијим и тежим од црепуља. Да би руковање било олакшано, вршници су у горњем делу бушени или им је додавана дршка. Овакви вршници замењени су металним сачевима у већем делу Србије вероватно још почетком прошлог века, јер се, у новијим истраживањима, нико од саговорника са подручја Старе планине и Косова и Метохије не сећа да су се икад правили, иако етнографска литература даје другачије податке.¹² Најдуже су се одржали на подручју Кључа и Неготинске крајине, где су се све до шездесетих година прошлог

века израђивали и користили у селима која су насељавали Власи

Царани (Томић 1983: 18).

Данас се вршници могу видети само у етнографским збиркама (и то ретко)¹³ јер су давно замењени металним поклопцима – сачевима.

Још један врло занимљив предмет



region of Stara Planina Mt. and Kosovo and Metohija remembered to have ever made clay lids, although the ethnographic literature offers different information.¹² The lids were longest made in the regions of Ključ and Negotinska Krajina where this type of lid was made and stayed in use until the 1960s in the villages inhabited by Carani Vlachs (Aromani) (Tomić 1983: 18).

It is only in ethnographic collections that clay lids can nowadays (and rarely) be seen¹³ since they were replaced with metal covers – *sač* long ago.

There was another interesting object made out of the same clay and in the same time as the bread baking pans. The object was a support - *topka*¹⁴ most often shaped

as truncated cone, its height was 8 to 10 cm and its purpose was to provide good support for the bread baking pan or any vessel placed on the hearth whereof

three samples used to be made (Filipović 1951: 81-96; Tomić 1983: 20). Their form was almost identical to the weaving weights although their function was quite different.

Besides bread baking pans, lids and

*Tonke
Supports*

израђиван је од исте глине и у исто време кад и црепуља. То су подупирачи – *топке*,¹⁴ најчешће у облику зарубљене пирамиде, оптималне висине 8 до 10 cm, чија је сврха била да обезбеде стабилан ослонац црепуљи или неком другом суду који се ставља на огњиште, због чега су увек прављена најмање три примерка (Филиповић 1951: 81-96; Томић 1983: 20). Својим обликом оне су готово идентичне ткачким теговима, иако им је функција сасвим друкчија.

Поред црепуља, вршника и топки, за које би се могло рећи да представљају један ансамбл, на ширем источnobалканском простору од исте глине су се правили и други предмети (Филиповић 1951: 96-106; Čausidis, Nikolov 2006: 97-160). То није био случај у Србији, где се чак ни израда вршника од глине више не памти.

Црепуље су пре употребе окретане отвором према огњишту и постављане на топке и дуго загреване на „јакој ватри“, односно врелом жару, док не побеле. Тако загрејана посуда, у коју је спуштено тесто, враћана је на огњиште, директно на жар или на топке испод којих је жар. Потом је била поклопљена, такође претходно загрејаним, поклопцем – вршником који је прекриван жаром. Овакав начин печења хлеба још увек се, понегде,



Загревање црепуље на огњишту, реконструкција
Heating of "crepulja" in the hearth, reconstruction

supports which could be defined as a set, in the eastern parts of the Balkans clay was used for making other vessels as well (Filipović 1951: 96-106; Čausidis, Nikolov 2006: 97-160). In Serbia, however, this is not the case and even clay covers making is not remembered any more.

Before being used, the inside of bread baking pans was turned towards the hearth, placed on supports and heated on "big fire", i.e. in hot embers until the pans whitened. Once heated, the dough would be put in the pan and the pan returned to the hearth – directly in embers or on supports over embers. Then previously heated lid – *vršnik* would be placed on the pan and covered with embers. This kind of bread baking can still be seen at places across the Balkan Peninsula. The practice never changed regardless of the

може видети на читавом простору Балканског полуострва, и он се кроз историју није мењао без обзира на то да ли се радило о комбинацији керамичких посуда и керамичких поклопаца, керамичких посуда и металних поклопаца, или металних посуда и керамичких поклопаца.¹⁵ У том погледу нема разлике ни у коришћењу женских и мушких црепуља (Јоксимовић 1909: 495-496; Петровић П. Ж. 1936: 24; Вукмановић 1937: 134; Gavazzi 1978: 115).

Да израда женских црепуља није само последица сиромаштва и немогућности да се набави савременије и квалитетније посуђе, говори и податак да су чак и жене грнчара који су израђивали посуде на ножном витлу *газиле црепуље* (Филиповић 1951: 5). И данас ће свако ко је пробао хлеб испечен у оваквој црепуљи с носталгијом причати о његовом непоновљивом укусу.

Велики број обичаја, ритуала и табуа везан је за израду женских црепуља. Они се разликују од области до области и чешћи су на простору Бугарске и Македоније (Филиповић 1951: 125-155) него у Србији, што показују најновија истраживања на подручју Старе планине и на Косову и Метохији, где је велики број испитаница навео



vessels used, either as combination of clay pans and clay lids, or clay pans and metal lids, or metal pans and clay lids.¹⁵

There is no difference in the use of female and male bread baking pans (Joksimović 1909: 495-496; Petrović P. Ž. 1936: 24; Vukmanović 1937: 134; Gavazzi 1978: 115).

Making of female bread baking pans has not been result only of poverty and unavailability of more modern and higher quality ware. This is supported by the fact that even wives of potters who used to work with kick wheels, would *tread bread baking pans* (Filipović 1951: 5). Those who have tasted bread baked in bread baking pans always have nostalgic memories of its unrepeatable taste.

There are many customs, rituals and taboos connected with making female bread baking pans. They vary from area to area and are more often found in Bulgaria and Macedonia (Filipović 1951: 125-

*Црепуља са уписаним крстом, Покревеник
"Crepulja" with depressed cross, Pokrevenik*



Гостуша
Gostuša

да током гажења црепуља нису практиковани никакви ритуали, нити је било посебних табуа.¹⁶ Међутим, оно што је у етнографској литератури забележено говори супротно. Ту се, као обавезни, помињу многи магијски и обредни аспекти у изради црепуља: одређено време за копање глине (везивање за неки верски празник), одређени дани за прављење црепуља (увек исти дан у недељи: среда – посебно празник Руса који пада у тај дан, четвртак – посебно „Заклопни четвртак“,¹⁷ недеља, или дан када је пун месец), ограничења и обреди у вези с култом мртвих (забрана прављења црепуља у кући у којој је неко умро – од четрдесет дана до једне године;¹⁸ мрвљење хлеба над местом које ће се копати;¹⁹ ритуално певање уз копање глине²⁰), правила везана за жену, пре свега њену полност и репродуктивну функцију (учешће само девојака, девојака и жена које су *газиле* као девојке, само жена, ритуална чистота, забрана *гажења* за трудне жене итд.), правило непарног броја (окупљање непарног броја жена; непаран број одлазака по глине – најчешће три пута; доношење глине с три места; гажење глине три пута по три круга, укупно девет пута; прављење непарног броја црепуља итд.). Ово су само неке од магијских, ритуалних и обредних

155) than in Serbia. Recent researches carried out in the area of Stara Planina Mt. and in Kosovo and Metohija proved this statement. Quite a lot of interviewed women said that there existed no rituals or particular taboos related to treading clay for bread baking pans.¹⁶ Ethnographic literature though offers opposite information. It records as obligatory many magic and ritual aspects of bread baking pans process: specific time for digging out clay (connected with religious festivals), particular days when the pans should be made (always the same day in a week – Wednesday – particularly the Rusa festival observed on that day, Pentecost Thursday,¹⁷ Sunday or the day of the full Moon), limitations and rituals related to the cult of the dead (bread baking pans are not to be made in homes of deceased persons – period spanning from 40 days to a year;¹⁸ crumbling of bread was not allowed on the digging site;¹⁹ ritual chanting during digging clay,²⁰ rules related to women and their fertility and reproduction functions in the first place (only girls were allowed, girls and women who *had treaded* as girls, only women, ritual purity, pregnant women were not allowed *to tread* etc.), rule of odd numbers (gathering of uneven number of women; uneven number of clay digging – most often three times; bringing clay from three sites; treading clay three times

радњи које су, у појединим селима, пратиле израду црепуља.

Разлике у подацима прикупљеним у првој половини XX и на почетку XXI века можда се могу објаснити драстично мањим бројем особа које могу дати исказ о *гажењу црепуља*, узрастом испитаница као и могућношћу заборављања детаља због велике временске дистанце у односу на упражњавање ове активности. С тим у вези је и могућност намерног изостављања детаља због којих испитанице из неког разлога осећају стид.²¹

Црепуље се могу сматрати једним од најархаичнијих примера утилитарне керамике који се у готово неизмењеном облику јавља од праисторије до данашњих дана на балканском простору. Сви поменути елементи огњишног ансамбла – црепуља, вршник и топке – које и данас можемо видети по планинским селима југоисточне Европе, проналазе се, мада не тако често, превасходно због њихове трошности, при археолошким ископавањима, претежно насеља,²² од неолита до средњег века.

У неолитским насељима централног Балкана присуство црепуља забележено је на више локалитета.²³

each in three rounds, totalling to nine times; making an uneven number of bread baking pans etc.). Mentioned are just few of magic, ritual procedures and rites associated with pan making in certain villages.

Different data recorded in the first half of the 20th and at the beginning of the 21st centuries are explainable by drastically reduced number of persons who can provide information on *bread baking pans treading*, age of interviewed women and the memory flaws due to a long time since this type of pans making was used. This can also refer to the possible intentional omitting information due to shame an interviewed woman may feel.²¹

Bread baking pans can be considered to be one of the most archaic forms of utilitarian pottery whose shape remained almost unchanged from the prehistoric until the present times in the Balkan region. All mentioned elements of a hearth set – bread baking pan, lid and support – can still be seen in mountain villages of south-east Europe and are found – although not often, primarily due to their fragility – in archaeological excavations of settlements mainly²² dating from the Neolithic to the Middle Ages.

Bread baking pans are recorded in the Neolithic settlements of the central



Црепуља, Покревеник
"Crepulja", Pokrevenik

Десанка Антић
из Гостуше
и њене црепуље
*Desanka Antić from Gostuša
and her bread baking pans*

Само мањи део тих налаза је публикован, јер црепуље, као хронолошки неосетљиве, код истраживача културноисторијске оријентације нису побуђивале већу пажњу. То је случај и са осталим периодима који обилују атрактивном посудном керамиком, било да је реч о праисторији²⁴ или времену римске доминације из којег су нам углавном познати археолошки налази који се везују за карактеристичне војне и урбане целине, или већа сеоска имања типа *villa rustica*, док о аутохтоним сеоским целинама засада готово да нема података. Додатни проблем представља неуједначена и недовољно прецизно установљена археолошка терминологија, која при том није у довољној мери усаглашена с етнографском терминологијом која прецизно дефинише функцију сваке посуде. На тај начин долази до неспоразума, па се посуде које би својом формом могле одговарати функцији црепуље често називају зделама или ђувечима, иако за ову другу функцију нису довољно дубоке.

Поклопци у функцији вршника,



Balkans on a number of sites.²³ Only smaller part of the finds had been published so far, since the bread baking pans being chronologically insensitive items were not of greater interest for

cultural history oriented researchers. This is also the case with abundant and attractive utilitarian pottery either from the prehistoric periods²⁴ or from those dominated by the Romans. The latter period offered archaeological finds characteristic for military and urban settlements as well as for larger village homesteads of *villa rustica* type. There is however almost no data related to original village settlements. Additional problem poses un-uniformed and insufficiently precise archaeological terminology not being in congruence with the ethnographic terminology which precisely defines functions of each type of vessels. This causes misunderstandings and often vessels which should be defined as bread baking pans according to their function are called bowls or cooking pots (casserole) in spite of being rather shallow for cooking.

односно предмета за поклапање хлеба током печења (без обзира да ли је хлеб постављен на загрејану камену плочу, директно у жар или претходно стављен у црепуљу) још су ређи од црепуља. Међу многобројним налазима поклопаца на праисторијским локалитетима, пажљивом анализом структуре, облика, величине и контекста налаза, вероватно би се могао издвојити извештај о броју оних који су задовољавали управо ову функцију.²⁵

Посебан проблем у тумачењу функције појављује се код предмета у облику купе или зарубљене пирамиде који су чест археолошки налаз, а у литератури се наводе најчешће као тегови (Truhelka 1901: 258-261, T. XIX-XXI; Krstić 1996: 143-151), а нешто ређе као огњишни преклад (Сталио 1968: 91; Капуран 2009: 111, сл. 55; Петровић Б. 2010: 31, сл. 137). Њихова трећа могућа функција – функција *топке*, односно подупирача за посуде у којима се термички обрађује храна на отвореном огњишту – потпуно је заборављена, иако етнологзи порекло топке виде управо у праисторији,²⁶ а употребу на огњишну сматрају њиховом примарном функцијом.²⁷

У истраживањима средњовековних локалитета присуство огњишне

These bread baking lids (*vršnik*) i.e. objects for covering the bread during baking (it is not relevant if the bread is placed on a heated stone slab, directly into the embers or put first in a bread baking pan) are even more scarce than the bread baking pans. A comprehensive analysis of structure, form, size and context of the numerous finds of lids on prehistoric sites could define a number of those lids which would answer these requirements.²⁵

Particularly difficult to interpret are objects shaped as cones or truncated cones which are often found on archaeological sites and literature denotes them as weights (Truhelka 1901: 258-261, T. XIX-XXI; Krstić 1996: 143-151) and sometimes as trivets (*preklad*) (Stalio 1968: 91; Kapuran 2009: 111, Fig. 55; Petrović B. 2010: 31, sl. 137). The third possible function – that of support (*topka*) for vessels used for cooking or roasting food on open fire – is now completely forgotten, although ethnologists would date its actual origin into prehistory,²⁶ and the hearth function of the support consider its primary function.²⁷

The existence of hearth pottery was more reliably documented by researches of medieval sites (Vasić 1906: 43-45; Ljubinković 1970: 181-183, T. V; Bajalović – Hadži-Pešić 1981: 35, Fig. 43), and the archaeological terminology became more

*Црепуља и хлебна пећ
Спаске Јовановић, Гостуша*
*"Crepulja" and oven of
Spaska Jovanović, Gostuša*



керамике боље је документовано (Васић 1906: 43-45; Љубинковић 1970: 181-183, Т. V; Бајаловић – Хаџи-Пешић 1981: 35, сл. 43), а археолошка терминологија чвршће повезана с етнолошком. Разлог томе често није боље технолошко или функционално познавање материјала, већ жеља истраживача да се на тај начин, преко формалних, морфолошких аналогиија керамичких предмета, успоставе корелације на нивоу етничке припадности (Јанковић 2001: 141-161), што представља недопустив покушај повезивања различитих значењских нивоа. Познавање технологије средњовековне грнчарије свакако је од великог значаја за боље разумевање једног аспекта свакодневног живота тог времена. Средњовековно грнчарство је, такође, значајан извор информација о пореклу многих савремених грнчарских техника и технологија које могу боље да осветле њихову генезу. Ипак, некритичко повезивање „очигледног“, као и неселективно или обрнуто, врло селективно преузимање података, најчешће доводи до исфабрикованих резултата. Да се баш када је о огњишној керамици реч не могу доводити у везу ни форма ни начин израде са етничком припадношћу, најбоље говори већ више пута помињана студија Миленка

precisely related to the ethnographic one. It was not better understanding of technology and functions of the material used that influenced the process but the intention of researchers to establish grounds for ethnically based correlations through formal, morphological analogies of pottery objects (Janković 2001: 141-161) which is an unacceptable attempt to bring into correlation different levels of meaning. Understanding technology of medieval pottery is of great importance for exploring one aspect of everyday life. Medieval pottery is also a significant source for numerous modern pottery technologies and techniques which can shed more light as to their genesis. Nevertheless, uncritical association of the “obvious” same as the unselective or most selective use of information may lead to far-fetched results. The often mentioned study of Milenko Filipović on female pottery of Balkan people well supports the statement that form and production methods of hearth pottery in particular can not be related to ethnicity of the craftswomen.

Филиповића о женској керамици
балканских народа.

Мушке црепуље

Израда *мушких* црепуља без грнчарског витла свакако је занат новијег датума, проистекао из потребе, односно потражње за овом врстом посуда преваходно у областима у којима се жене нису, или више нису, бавиле овом делатношћу (Филиповић 1951: 6, 107-112; Томић 1983: 20-21).

За разлику од *женских*, *мушке* црепуље израђују мајстори црепуљари, било да их обликују без грнчарског точка (централна Србија, Косово), било да то чине на ручном витлу (западна Србија). Намене су продаји, што значи специјализацију у послу, па отуд и већу прецизност у њиховој изради. Ове црепуље су правилног облика, уједначене дебљине зидова, боље обрађене, лакше и чвршће, будући да су пре употребе печене и све имају рупу у средини (Филиповић 1951: 18). Начин израде мушких црепуља, у основним цртама, готово је истоветан ономе који жене практикују: глина се довози из оближњих мајдана (често се мешају две врсте глина од којих је једна обавезно богата кварцним песком), прелива водом, гази и ручно обликује на месту на којем ће остати



*Црепуље Војкана
Радојевића, Рујиште*
*Vojkan Radojević's bread
baking pans, Rujište*

Male bread baking pans

Making of *male* bread baking pans without potter's wheel belongs to more recently emerging crafts, resulting from the need, i.e. demand for this type of vessels and mainly in regions where women have not engaged in this kind of manufacture or stopped doing it (Filipović 1951: 6, 107-112; Tomić 1983: 20-21).

As different from *female* ones, *male* bread baking pans are made by masters – artisans. These pans are made either without potter's wheel (central Serbia, Kosovo) or on a hand-wheel (western Serbia). Pans are marketed which led to specialised and more precise manufacture. These pans have good forms, equal thickness of walls, they are more skillfully processed and are lighter and stronger since they are fired before the first use. All the pans are perforated in the centre (Filipović 1951: 18). Methods applied are basically the same as those used by women: clay is brought from the near by mines (two kinds of clay are usually mixed, one of them rich with quartz sand), watered, treaded and shaped manually in the same place where the pans would dry. Before firing, and firing is mandatory for male bread baking pans, pans are reinforced by wire in order to increase their strength and resistivity. This kind of bread baking pans

да се суши. Пре печења, а печење је обавезно код израде мушких црепуља, ојачавају се жицом како би им се повећала чврстина и отпорност. Такве се црепуље и данас израђују у селу Рујиште код Ражња (Петровић П. Ж. 1936а: 32-37; Станковић 2007: 28-29). До средине прошлог века израда мушких црепуља практикована је и у селу Врњци код Краљева (Томић 1958: 207-214), Котражи код Крагујевца (Томић 1953: 170-176), у Расини, Горњем Понишављу, Млави, Стигу, околини Бруса, на Пештеру, у Самодрежи и Обилићу на Косову, Баковици у Метохији (Томић 1983: 20) и селу Прчево, такође у Метохији, где се задржала нешто дуже, до краја седамдесетих година прошлог века (Kullashi 1984: 415-420).

Поред поменутих, у мушке црепуље спадају и такозване ужичке црепуље, које се и данас граде на ручном лончарском витлу у Злакуси, а чији је центар израде некада био у селу Роге (Јоксимовић 1909: 485-497).²⁸ Рошке црепуље моделоване су од исте сировине и на исти начин као и сва остала злакуска лончарија, о чему ће бити речи у наредном поглављу.

Црепуље се никада нису израђивале на ножном витлу.

is still manufactured in the village Rujište near Ražanj (Petrović P. 1936a: 32-37; Stanković, 2007: 28-29). Bread baking pans made by men were manufactured until the mid-20th century in the village Vrnjci near Kraljevo (Tomić 1958: 207-214), Kotraž near Kragujevac (Tomić 1953: 170-176), in Rasina, Upper Nišava River valley, in Mlava River valley, Stig, surroundings of Brus, on the Pešter Highlands, in Samodreža and Obilić in Kosovo, Djakovica in Metohija (Tomić 1983:20) and in the village Prčevo, also in Metohija. There this practice survived little longer, until the end of the 1970s (Kullashi 1984: 415-420).

In addition to the mentioned ones, male bread baking pans include the so-called Užice bread baking pans which are still made on manual potter's wheel in the village Zlakusa. The centre of this production used to be in the Roge village (Joksimović 1909: 485-497).²⁸ Bread baking pans from Roge were modelled from the same raw material and in the same way as the Zlakusa ware which will be discussed in the following chapter.

Bread baking pans have never been made on a kick wheel.



*Црепуља, Злакуса
"Crepulja", Zlakusa*

*Црепуља из етно-збирке
Анђелке и Драгана
Василова, Височки
Одоровци*

*"Crepulja" from the ethno-
collection of Andjelka
and Dragan Vasilov,
Visočki Odorovci*



КЕРАМИКА РАЂЕНА РУКОМ HAND MADE POTTERY

НАПОМЕНЕ REFERENCES

- 1) Обимна студија Миленка Филиповића *Женска керамика код балканских народа*, која и данас представља основну литературу за проучавање израде црепуља, настајала је током прве половине XX века. Објављена је 1951. године, у време када је ова активност убрзано нестајала. Током друге половине прошлог века, радова на тему женске керамике готово да није било. Малобројни стручни текстови нису пратили динамику повлачења нити су детаљније анализирали разлоге нестанка ове активности, али се нису бавили ни разлозима њеног дужег опстанка у појединим областима.
 - 2) Има их и у Бугарској и Македонији (на западу до Шар-планине и Скопске Црне горе; на северу до развођа Вардара и Јужне Мораве), Филиповић 1951: 18.
 - 3) „То је женама обавезан посао, као што им је обавезно да знају плести чарапе, ткати, прати, месити и кувати јело“ (Петровић П. Ж. 1936: 21).
 - 4) Најисцрпнији опис начина израде црепуља са многобројним варијантама може се наћи у већ поменутој студији М. Филиповића (1951). Међутим, Филиповићеви детаљни описи израде црепуља и обичаја везаних за њих односе се, пре свега, на подручја која је лично посетио, а то је првенствено Скопска котлина, односно
- 1) *Ženska keramika kod balkanskih naroda* (Female Pottery with Balkan Peoples), a comprehensive study of Milenko Filipović still makes the essential part of literature related to bread baking pans. It was written in the first half of the twentieth century and published in 1951 when this kind of activity was increasingly disappearing. The second half of the last century noted almost no studies related to female pottery. Few expert papers did not follow the dynamics of the disappearing process nor have they analysed what caused it or why this activity persevered in some areas.
 - 2) They occur in Bulgaria and Macedonia as well (westwards to Šar Planina Mt. and Skopska Crna Gora; northwards to the Vardar and South Morava rivers watershed), Filipović 1951:18.
 - 3) “This is women’s obligatory job, the same as knitting of stockings, weaving, washing, kneading and cooking are” (Petrović P. Ž. 1936: 21).
 - 4) The most comprehensive description of bread baking pans technology with their numerous variants is given in the already mentioned study of M. Filipović (1951). It should be noted though that detailed descriptions of bread baking pans process and related customs given by Filipović referred to the regions he personally had visited, primarily that of Skopje valley, i.e. Skopska Crna

Скопска Црна гора. Начин рада какав су жене из источне Србије и са Косова по сећању износиле у обављеним интервјуима у последњих десетак година, показује да се у тим областима *гажење црепуља* у појединостима доста разликовало од оног описаног код Филиповића.

- 5) „Свака кућа је башка адет, не камо ли село” (Филиповић 1951: 2, фуснота 1).
- 6) Изненађује податак који се провлачи кроз етнографску литературу (Филиповић 1951: 130-135), али је потврђен и најновијим теренским истраживањима, да се глина за црепуље у појединим селима копала и до Митровдана, 8. новембра.
- 7) За време многих верских празника био је забрањен рад у пољу, па је то била прилика за *гажење црепуља*. Најчешће навођени празници су: Св. Јеремија (14. мај), Видовдан (28. јун), односно Св. Јелисије (27. јун) када се ишло по глину, али и јесењи празници све до Св. Димитрија.
- 8) Забележени случајеви жена које су саме или у сарадњи са својом мајком (село Петрлаш, Стара планина), односно мужем (село Зебинци, околина Новог Брда на Косову, в. Ћирковић 2005: 196), обављале цео процес, говори у прилог претпоставки да је разлог за окупљање жена при *гажењу црепуља* био првенствено практичне, а не ритуалне природе.
- 9) Негде је то само равна површина – на ливади, или скраја пута, уз двориште или у дворишту једне од жена – а у неким крајевима се глина простире на текстилну подлогу (Филиповић 1951: 50).
- 10) „Сол може мало. Сол одржава после за температура, да не пуца кад се пали.“, Златица Ћирковић (1938), село Дојкинци, општина Пирот (Пројекат *Црепуља/црепна од неолита до данас на простору југоисточне Европе. Утилитарна и обредна функција*, кампања 2010). „Туримо малко сол боље да се држу црепњете“, Летица (1945), село Ореовица, општина Пирот (Златковић 2009: 76). Оба наведена примера су са Старе планине.
- 11) Исказ једне од испитаница из села Дојкинци на Старој планини.
- 12) Вршници од глине се у Србији везују за подручје

Gora. Methods used in *bread baking pans treading* as reconstructed in interviews published in the last ten years based on memories of women from east Serbia and Kosovo prove to significantly differ in details from those described by Filipović.

- 5) “Every home has its own customs, not to speak of a village” (Filipović 1951: 2, f. 1).
- 6) It is surprising that ethnographic literature (Filipović 1951: 130-135) notes that clay for bread baking pans used to be dug in some of the villages as late as St. Demetrius Day, i.e. the 8th of November. This, however, has been corroborated by the recent field researches.
- 7) It is forbidden to do any work in the fields on many of the religious feasts which left people free to engage in *treading bread baking pans*. These feasts most often refer to: St. Jeremiah’s Day (14th of May), St. Vid’s Day (28th June) and St. Elisha’s Day (27th June) when clay used to be taken to the village, but also the autumn feasts lasting until St. Demetrius’ Day.
- 8) Recorded examples of women who would carry out the entire process alone or in cooperation with their mothers (village Petrlaš, Stara Planina Mt.) or husbands (village Zebinci in the surroundings of Novo Brdo in Kosovo, see Ćirković 2005: 196) corroborate the assumption that gathering of women for *treading pans* was caused by practical reasons only and not ritual ones.
- 9) It could be just a flat surface – on a meadow or at the side of a road, next to the courtyard or in a woman’s courtyard – and in some areas the clay would be spread on a textile mat (Filipović 1951: 50).
- 10) “A bit of salt can do. Salt helps keeping the temperature steady, prevents pans to crack when heated.”, Zlatica Ćirković (1938), village Dojkinci, Pirot municipality (Project *Crepulja/crepna from the Neolithic until present times in South-East Europe*, 2010 campaign). “We put a smidgen of salt for the pans to hold better”, Letica (1945) village Oreovica, Pirot municipality (Zlatković 2009: 76). Both examples are from Stara Planina Mt.
- 11) Statement given by an interviewee from the village Dojkinci on Stara Planina Mt.
- 12) Clay lids in Serbia are attributed to the areas of Rasina, Sredačka Župa, surroundings of Priština, Negotinska Krajina and Ključ. Their manufacturing was recorded in Rumania and Bulgaria as well as

- Расине, Средачку жупу, околину Приштине, Неготинску крајину и Кључ. Њихова израда је регистрована и у Румунији и Бугарској, као и у Македонији (Филиповић 1951: 73-78; Томић 1983: 18). На подручју западног Балкана вршник се развио у софистицирану форму чијом су се израдом доскоро бавили професионални лончари (Vinski-Gasparini 1954: 119-122; Gavazzi 1978: 114-124; Petrić 1979: 351-363).
- 13) Већина музеја у Србији их нема у својим збиркама.
 - 14) Термин *топке*, који је био у употреби у Скопској котлини и у околини Призрена, у етнографску литературу увео је Миленко Филиповић. Он се определио баш за овај међу многобројним, различитим локалним терминима, јер остали, као нпр. *поп*, *попче*, *старче*, који су се користили у источној Србији где су традиционално израђивани, имају и друго значење (Филиповић 1951: 81-96). На Старој планини их и данас зову *поповчићи*.
 - 15) У неким крајевима се поклопци уопште нису користили при печењу хлеба, већ се тесто директно прекривало жаром или се прво покривало лишћем купуса, односно зеља, па потом прекривало жаром (Тројановић 1896: 29).
 - 16) За Косово и Метохију в. Ћирковић 2005: 190-208. За Стару планину подаци су добијени током истраживања на пројекту *Црепуља/црепна од неолита до данас на простору југоисточне Европе*, у кампањама 2009. и 2010.
 - 17) „Заклопни четвртак“ је последњи од девет четвртака, почевши од Великог четвртка (Филиповић 1951: 132).
 - 18) Ограничење од годину дана забележено је у источној и јужној Србији, као и на Косову у околини Призрена, где су се тог табуа придржавале и Српкиње и Албанке (Филиповић 1951: 126).
 - 19) Обичај мрвљења хлеба над местом где ће копати глину за црепуље, али само ако у њој има мрава и само у Неродимљу на Косову М. Филиповић повезује са хтонским култом (Филиповић 1951: 136).
 - 20) „Песмом треба у првом реду да се уклоне или умире душе мртвих, које су можда ту скупљене и које ће, узнемирене и озлојеђене, да се свете. in Macedonia (Filipović 1951: 73-78; Tomić 1983: 18). In the western parts of the Balkans clay lid forms became very refined and were produced by professional potters until recently (Vinski – Gasparini 1954: 119-122; Gavazzi 1978: 114-124; Petrić 1979: 351-363).
 - 13) They are not found in majority of museums in Serbia.
 - 14) Term *topka* as it was used in the Skopje valley and in the surroundings of Prizren was introduced into ethnographic literature by Milenko Filipović. He opted for this term from among a list of different locally used terms since these other terms like *pop*, *popče*, *starče* used in east Serbia, where their manufacture was traditional, may have other meanings as well (Filipović 1951: 81-96). On the Stara Planina Mt. they are still called *popovčići* (the term *pop* and its derivatives mean “priest”, and *starče* comes from “an old man”).
 - 15) In certain regions lids are not used for bread baking. Instead the dough is covered with embers or either cabbage or spinach beet leaves are put between the dough and the embers (Trojanović 1896: 29).
 - 16) For Kosovo and Metohija see Ćirković 2005: 190-208. For Stara Planina Mt. data were gained during researches related to *Crepulja/crepna from the Neolithic until present times in south-east Europe. Utilitarian and ritual functions*, in 2009 and 2010 campaigns.
 - 17) “Pentecost Thursday” is the last of nine Thursdays starting with the Great and Holy Thursday (Filipović 1951: 132).
 - 18) One year ban was registered in east and south Serbia, in Kosovo in the surroundings of Prizren where this taboo was observed both by Serbian and Albanian women (Filipović 1951: 126).
 - 19) M. Filipović associated with chthonic cults the ritual crumbling of bread on the spot where the clay would be dug only in case there were ants in the hole and the custom was recorded only in Nerodimlje in Kosovo (Filipović 1951: 136).
 - 20) “Chants should help to chase away or calm souls of the dead which are probably gathered on the spot and which will take revenge if disturbed and annoyed. Chants should invoke successful work and good quality of the soil. On the other hand, chants and dances should beat rhythm and create

- Песмом треба да се дочарају и успешан рад и добар квалитет земље. С друге стране, песма и коло треба да послуже давању ритма и уношењу доброг расположења у рад, који је заиста веома тежак, а често и опасан“ (Филиповић 1951: 137).
- 21) Ова се претпоставка не може доказати, али се често може „прочитати“ на њиховим лицима током разговора, што показује и видео-материјал снимљен током истраживања на Старој планини у јесен 2010.
- 22) Познат је један случај црепуље као гробног прилога у гробу 37 у цркви Св. Богородице у Доњој Каменици (област Горњег Тимока), који до сада није објашњен (Јовановић 1997: 304-305; Петровић, Јовановић 1997: кат. бр. 25).
- 23) Нпр. Винча – Бело брдо. Материјал непубликован, изложен на изложби *Винча – фрагменти за реконструкцију прошлости* (аутори М. Игњатовић, Н. Н. Тасић и С. Ђуричић). Видети такође: Никитовић 1986: 41, Т. III/4.
- 24) За бронзано и гвоздено доба централног Балкана видети: Truhelka 1901: Т. XII/11.
- 25) Као потенцијални вршници могли би се навести примерци са неолитског локалитета Арадац у Банату (Сталио 1970: Т. 4/5) или из праисторијског сојеничког насеља из Доње Долине у БиХ (Truhelka 1901: Т. XXV/1).
- 26) „Значајно је да се такви исти предмети у изобилу налазе у преисториским налазиштима и да нема ни једне музејске збирке у Средњој и Југоисточној Европи а да у њој нема тих топки“ (Филиповић 1951: 81).
- 27) „Особит производ женске керамике су топке, мали здепасти подметачи који се подмећу под црепуље, тепсије и друге судове на огњишту, а налазе и разноврсну другу примену.“ (Филиповић 1951: 81).
- 28) Треба напоменути да су се црепуље израђивале и у другим центрима ручног витла у Србији који су данас угашени, као што је то, на пример, Нови Пазар (Петровић П. Ж. 1936: 17)
- good mood during work which is very difficult and occasionally even dangerous”, says Milenko Filipović (1951: 137).
- 21) This assumption can not be substantiated but can often be “deciphered” from their faces during interviewing as can be corroborated by video footing of researches on Stara Planina Mt. in the autumn of 2010.
- 22) There is a bread baking pan found in the grave 37 that belongs to the church of the Mother of God in Donja Kamenica (Upper Timok River region) as piece of grave goods and this find has not been interpreted yet (Jovanović 1997: 304-305; Petrović, Jovanović 1997: kat. br. 25).
- 23) For example Vinča – Belo Brdo. Unpublished material, displayed at the exhibition *Vinča – fragments for reconstruction of the past* (authors M. Ignjatović, N. N. Tasić and S. Djuričić). Also in: Nikitović 1986: 41, T. III/4.
- 24) For information on the Bronze and Iron Ages of the Central Balkans see: Truhelka 1901: T. XII/11.
- 25) One could consider as possible examples the finds from the Neolithic site Aradac in Banat (Stalio 1970: T. 4/5) or those from a prehistoric pile dwelling settlement in Donja Dolina in Bosnia and Herzegovina (Truhelka 1901: T. XXV/1).
- 26) “It is important to note that the same kind of objects is abundantly present in prehistoric sites and that there is no museum collection in Central and South-East Europe which does not keep these supports” (Filipović 1951: 81).
- 27) “Specific product of female pottery is *topka* – small, bulky support which is placed under bread baking pans, roasting tins and other dishes in the hearth but is used in many other ways as well.” (Filipović 1951: 81).
- 28) It should be noted that the bread baking pans were produced in other centres of manual wheel production in Serbia, but are presently closed, such as those in Novi Pazar (Petrović P. Ž. 1937: 17).



КЕРАМИКА РУЧНОГ ВИТЛА HAND-WHEEL POTTERY

На ручном витлу традиционално је израђивана посудна керамика намењена претежно термичкој обради хране, односно кувању и печењу. Ређе су прављене посуде друге намене. Ручно витло карактеристична је појава за западну Србију и западни Балкан у целини (Поповић Ц. Ђ. 1959: 25-59; Поповић Ц. Ђ. 1960: 34-37; Томић 1965: 40-42; Томић 1983: 24-33).¹

Utilitarian pottery, which was chiefly used for thermal treatment of food, i.e. for cooking and roasting, was traditionally made on hand-wheel. Other kinds of vessels were less often manufactured. Hand-wheel is a characteristic feature for western Serbia and western parts of the Balkans in general (Popović C. Dj. 1959: 25-59; Popović C. Dj. 1960: 34-37; Tomić 1965: 40-42; Tomić 1983: 24-33).¹



Све до средине XX века издвајала су се четири центра у Србији у којима се лончарија израђивала на ручном витлу: коренитски, ужички, пазарски и ђаковички.

Најархаичнији тип ручног витла израђиван је и коришћен у Ђаковици. Реч је о непокретном дрвеном витлу, са непомерљивом осовином укопаном у земљу. Котур, односно део витла на којем је радна површина, био је истесан у облику зарубљене купе, углављен у осовину и такође мало укопан, па је његова укупна висина износила само 5-6 cm, тако да је лончар при раду морао да седи на земљи (Томић 1958а: 199, сл. 1; Томић 1983: 29). Глина је узимана на брду Чабрат које се налази у непосредној близини Ђаковице. Доношена је у мањим количинама, још увек влажна и одмах прерађивана. Додаван јој је кварцни песак, узиман покрај реке Ереника, у размери 2:1 или 1:1, у зависности од потребе. Израђивани су различити облици посуда, као што су лонци с једном дршком различитих величина и намене – за кување великих количина јела, за грејање воде и прање веша; шерпа без дршки с поклопцем, шира и плића од лонца, која такође служи за кување јела; тава, без дршки или с једном дршком, за печење меса у

Until the mid-twentieth century there existed four excelling centres in Serbia where the pottery was made on hand-wheels: Korenita, Užice, Novi Pazar and Djakovica.

The most archaic type of a hand-wheel was manufactured and used in Djakovica. The wooden wheel was immovable, with fixed shaft buried in the ground. The turntable i.e. part of the wheel where the pots were made was shaped as truncated cone, fitted into the shaft and also buried a bit in the ground. The total height of the wheel was only 5 to 6 cm and the potter had to be sitting on the ground to do his work (Tomić 1958: 199, Fig. 1; Tomić 1983: 29). Clay was dug out from the hill Čabrat, in vicinity of Djakovica. Small quantities of clay would be brought back and processed while still containing moisture. Quarzite sand, extracted from the river Erenika, would be added to the clay in 2:1 or 1:1 ratio depending on manufacturing requirements. The manufactured pot forms were various, such as one-handle pots of different size, and used for cooking large quantities of food, heating water or laundry work; bowls without handles and with lids which were wider and shallower than the pots used for cooking; pans without handles or with one handle only used for roasting meat in bakeries; pans with two

пекари; тепсије с две дршке за печење јела у пекари и разливање млека, односно скупљање кајмака; мангал, посуда која је служила за загревање просторија и ћуп за чување зрнасте хране као и туршије. Специфичност ђаковичких посуда била је њихова карактеристична црна боја, која је добијана од чађи. Чађ је скидана са широких оцака отворених огњишта сеоских кућа и припремана тако што би се количина од око 15 kg потопила у казан с водом. После два до седам дана, чађава вода пресипана је у корито, па јој је додавана кључала вода. У тако припремљену смесу спуштани су, само за тренутак, полуусијани² судови тек извађени из пећи.³ Тако каљени судови трајно су задржавали црну боју, а сматрало се да је храна из њих укуснија. Ипак, били су порозни, па су у њима, пре прве употребе, више пута прокувавани млеко или лој да не пропуштају течност.⁴ Ђаковички лонци подмиривали су потребе већег дела Косова и Метохије (Томић 1958а: 197-205; Томић 1960: 5-20, сл. 1; Томић 1983: 24, 28, 30).

Нешто развијенијег облика било је ручно витло из села Коренита у Подрињу. Његов горњи део био је сличан ђаковичком витлу, али је био углављен у покретно постоље.



Чађ у оцаку сеоске куће
Soot in the peasants'
house chimney

handles for baking meals in bakeries and for pouring out milk, i.e. for skinning milk to get cream; braziers, vessels used for warming up rooms and jars for keeping grain food and pickles. Djakovica vessels were characteristic for their peculiar black colour gained from soot. Soot would be taken from wide chimneys over open hearths in peasants' houses and about 15 kg of soot would then be soaked in a cauldron containing water. It would take two to seven days before the water with soot would be poured in a trough and boiling water would be added to it. In the prepared mixture half-heated² vessels just taken out of the kiln³ would be dipped in shortly. Vessels hardened in this way would keep their black colour and the food was considered to be more tasty if



Грумен калцит
Nugget of calcite

Иако нешто више (20-25 cm), при раду на њему лончар је ипак морао да седи на земљи (Томић 1983: 25). Глина коришћена за израду лонаца у Коренити мешана је с кварцним песком у односу 2:1. Лонци су печени на отвореној ватри. Усијани су вађени из ватре и каљени (*обарисани*) у каши од кукурузног брашна (*обари*) и враћани у ватру да брашно огори, па су тако добијали сивоцрну боју. Посуде из Корените су биле најтањих зидова и најлакше. Осим лонаца, произвођене су чиније за кисело млеко и чиније за разливање млека. Судови из Корените продавали су се у Јадру, Поцерини и Мачви. Њихова производња престала је пре више од шездесет година (Томић 1960: 5-20, сл. 2; Томић 1983: 24, 27-30).

Најразвијенији тип ручног витла, такозвано коло са крстачом, користио се у околини Новог Пазара, Пријепоља и Ужица, а и данас се користи у Злакуси.⁵

Околина Новог Пазара⁶ такође је представљала важан центар који је својим производима снабдевао подручје Санџака, Полимља, Топлице и делом Косово. Новопазарски мајстори су на ручном витлу израђивали лонце, углавном без дршки, црепуље, мангал и таве са савијеним дршкама које су прелазиле обод. Посуде су

cooked in them. However, these vessels were porous and in order to make them waterproof milk or lard were cooked in them several times before using the first use.⁴ The major part of Kosovo and Metohija were supplied by pots from Djakovica (Tomić 1958: 197-205; Tomić 1960: 5-20, Fig. 1; Tomić 1983: 24, 28, 30).

Hand-wheels from village Korenita in the Drina River valley were more developed. Its upper part was similar to the Djakovica one, but was set into a movable stand. Somewhat higher (20-25 cm), it was still mandatory for the potter to sit on the ground whilst working (Tomić 1983: 25). Clay used for pots in Korenita used to be mixed with quartzite sand in 2:1 ratio. Pots were baked in bonfires. After being heated they were taken from the fire and hardened in the gruel of maize flour (*obara*), then returned to the fire again to allow for the flour to char thus achieving the grey-black colouring of the pots. Vessels from Korenita had most thin walls and were the lightest of pots produced elsewhere. Besides pots there were made dishes for sour milk and dishes for skinning milk. Vessels from Korenita used to be sold in the Jadar River valley, surroundings of the Cer Mt. and in Mačva. This production ceased more than sixty years ago (Tomić 1960: 5-20, Fig. 2; Tomić 1983: 24, 27-30).

израђиване од песковите глине из села Охоља, која је већ у себи садржала зеленкаст, ситнозрни пешчар тако да јој примесе нису биле потребне. И овде је глина узимана у малим количинама, односно онолико колико се у току једног дана може обрадити. Квашена је врелом водом, па ударана дрвеним млатцом и остављана да одстоји 24 сата. После обликовања, посуде су сушене три до пет дана у затвореном простору. Судови су печени на отвореној ватри, а после печења су обарисани у кукурузној каши и враћани у ватру да поцрне. Занимљиво је да је сваки пазарски грнчар имао своју карактеристичну шару и по њој је познавао своје лонце (Петровић П. Ж. 1936: 12-25; Томић 1983: 24, 26, 28-30, 79-84).

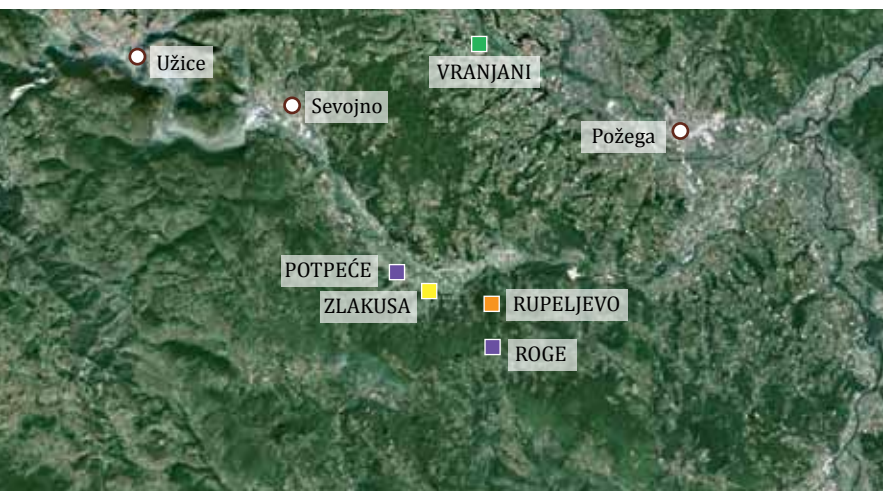
Пријепољски центар са селима Кучин и Џурово код Пријепоља и Машићи код Прибоја није се одликовао квалитетним лонцима. Од недовољно пластичне глине којој је додаван калцит у односу 1:1 могли су се направити само веома груби судови дебелих зидова. У Кучину је глина копана у самом селу, сушена на сунцу, па уситњавана у ступи, просејавана, па квашена млаком водом. Затим је, пошто би јој била додата врста (калцит), гажена ногама. Готови судови



The most developed hand-wheel, the so called wheel with cross-shaped support was used in the surroundings of Novi Pazar, Prijepolje and Užice and is still used in Zlakusa.⁵

Калцит у лежиштуту
Calcite in the bed

The surroundings of Novi Pazar⁶ excelled as important production centre which supplied the area of Sandžak, Lim River valley, Toplice and partly Kosovo. Artisans from Novi Pazar used to make hand-wheeled pots without handles, bread baking pans, braziers and pans with curved handles stretching over the rim. They used sandy clay from the village Oholje for their pots. This clay contained fine-grained sandstone which made addition of ingredients unnecessary. Only small quantities of clay were extracted, sufficient for one day's work. It was moistured with hot water, beaten by wooden bats (*mlatac*) and left to age for



сушени су најмање два дана и то у три етапе. Прво су полагани око тихе ватре један до два сата, после чега су додатно обрађивани. Затим су остављани да се суше 24 сата, док не побеле, па још толико изнад ватре, после чега се приступало печењу. Печени су на отвореној ватри, а после печења каљени у раствору ражаног или јечменог брашна. Израђивани су лонци, црепуље, саксије за разливање млека и пржуље за сушење жита и печење меса. Пријепољска лончарија никада није успела да освоји шире тржиште јер се оно поклапало са територијом на којој су продавани и далеко квалитетнији ужички производи (Филиповић 1952: 507-509; Томић 1983: 24, 26, 28-30).

У такозвани Ужички центар керамичке производње на ручном витлу, осим Злакусе, улазила су и села Потпеће,

24 hours. After shaping, vessels were allowed to dry in closed room three to five days. Pots were fired in bonfires, hardened in maize gruel after the firing and returned to fire to achieve black colouring. It is notable that every potter in Pazar developed his own decorative pattern which allowed him to make his production distinguishable (Petrović P. Ž. 1936: 12-25; Tomić 1983: 24, 26, 28-30, 79-84).

The Prijepolje centre with villages Kučin and Džurovo near Prijepolje and Mašići near Priboj was not excelling in high quality of the pots. Insufficiently plastic clay was added calcite in 1:1 ratio which allowed only rough thick-walled vessels to be made. Clay from Kučin was dug in the village itself and left to dry in the sun, then crushed in mortars (*stupa*), sieved and moistured with luke-warm water. After the addition of calcite (*vrsta*) the clay would be tread by bare feet. Finished pots would be left for at least two days and were dried in three stages. They would be placed around low fire first and left there for one or two hours after which additional trimming was done. For another 24 hours the vessels would be left to dry and once whitened they would be put above the fire for 24 hours and finally the pottery would be fired. The firing was done on open bonfires and after the

Роге, Рупељево и засеок Терзићи у непосредној близини Злакусе, као и село Врана код Ариља.

Село Злакуса последња је локација међу њима, као и у западној Србији уопште, на којој се још увек примењује израда лончарије на ручном витлу.

firing, the hardening was achieved by dipping pots in solution of rye or barley flour. The production included pots, bread baking pans, dishes (*saksija*) for skinning milk and frying pans for drying corn and roasting meat. Prijepolje pottery never cornered markets as its market area



Само село нема одговарајуће сировине за израду керамике. Глина се довози из Врањана, села удаљеног око 18 km од Злакусе, а калцит из суседног Рупељево. И глина и калцит једнако су важни у изради злакуске лончарије, јер су у маси за израду посуда заступљени у односу 50:50%. Код већих лонаца размера се мења на 60:40% у корист калцита. Више камена него глине, то је једна од основних карактеристика ових производа.

Екстракција сировина донедавно је била врло архаична. Глина се вадилa из јама које су отворане сваке године

overlapped with the territory supplied with far higher quality products from Užice (Filipović 1952: 507-509; Tomić 1983: 24, 26, 28-30).

The so-called Užice centre of hand-wheel pottery production included beside Zlakusa also the villages of Potpeće, Roge, Rupeljevo and the hamlet Terzići which are very close to Zlakusa as well as the village Vrana near Arilje.

The Zlakusa village is the last place of them all, but also of all of western Serbia, where pottery is still made on hand-wheels.

*Панорама Злакусе
и Потпећа
View of Zlakusa and Potpeće*



*Напуштени мајдан
калцита, Рупељево*
*Abandoned calcite mine,
Rupeljevo*

изнова. Да би се до квалитетне глине дошло морао је бити скинут слој дебљине и 2 до 3 m. Копало се највише до 8 m у дубину због опасности од одрона. За копање је коришћен једноставан ручни алат – крамп.⁷ Транспортована је запрежним колима, што нимало није био лак посао док нису направљени савремени, асфалтни путеви.

Калцит је копан, такође једноставним ручним алатом, у брду Врстине које припада оближњем селу Рупељево. Тај део посла захтевао је велику физичку снагу, али и велику умешност како би се пронашла права „жила“ која ће „поцепати“ стену баш како лончару одговара.⁸ И калцит је на исти начин довожен до Злакусе. Калцит је печен на ватри како би омекшао и постао погодан за туцање посебним дрвеним тучком са металним врхом.⁹ Истуцањем калцит просејаван је, при чему је вођено рачуна о гранулацији погодној за врсту посуде којој је намењен.¹⁰

Глина је припремана тако што је уситњавана и потапана у воду у којој би стајала 24 сата. Пошто би „одежала“, сувишна вода је одливана, а глина простирана на велико платно



Печени калцит
Fired calcite



Мајдан калцита – широки откоп, Рупељево
Calcite mine – broad excavation, Rupeljevo

The village itself has no adequate raw material for pottery production. Clay is brought from Vranjani, a village at 18 km distance from Zlakusa, and the calcite from the neighbouring Rupeljevo. Both the clay and the calcite are equally important for the Zlakusa pottery making 50:50% mixture for the clay body. In case of larger size pots this ratio is changed to calcite increase of 60:40%. More stone than clay make one of the basic characteristics of these products.

The extraction of raw material was done in most archaic way until recently. Clay was dug out of pits opened every year. To reach high quality clay, it was necessary to erase even 2 to 3 m thick layers of soil. The digging would reach up to 8 m deep due to possible rockslides. Digging was done by simple hand tools – picks.⁷ It was transported by horse drawn carts which was very hard job until modern, asphalt roads were built.

Simple tools were used for digging out calcite from the hill Vrstine which lies in

на којем ће
бити гажена,
претходно
помешана са
уситњеним
калцитом.

Током припреме,
глина се
непрестано

чисти од органских и неорганских
нечистоћа које би могле сметати
приликом израде посуде или је
угрозити током печења. Случајно
заостале нечистоће биће извађене и
током моделовања. Добро умешена
глина одваја се у гомиле смештене тако
да буду надокхват руке мајстору при
обликовању посуде. Прекрива се, данас
најлоном, а некада платном, како би
задржала влажност.

Посуде се моделују на ручном витлу.
Традиционално витло је прављено од
дрвета. Састојало се од диска (радне
површине) пречника 33 cm, дебљине 5
cm, насађеног на осовину висине 22 cm,
која пролази кроз крст чији су краци
повезани с радном плочом стубићима
висине 14 cm.¹¹ Цела конструкција
усађена је на основу, такође од дрвета,
која витлу обезбеђује стабилност.¹²

Основна и најчешћа форма која се на
овакав начин израђује у различитим



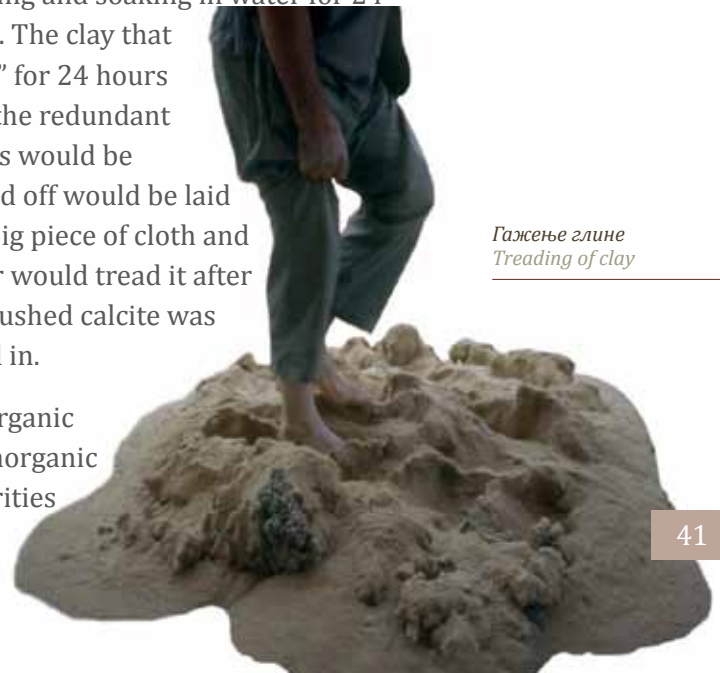
the village
Rupeljevo.
This part
required
great
physical
strength
and great
skill

*Мајдан глине, Врањани
Clay mine, Vranjani*

since the right “vein” had to be found to
“cut” the rock exactly in the right place.⁸
Transfer of calcite to Zlakusa was also
done by carts. Calcite would be fired to be
easily crushed with special wooden metal
topped bat.⁹ The crushed calcite would
then be sieved to obtain the right size of
granules needed for the planned
type of vessel.¹⁰

The clay would then be tempered by
crushing and soaking in water for 24
hours. The clay that
“aged” for 24 hours
after the redundant
waters would be
poured off would be laid
on a big piece of cloth and
potter would tread it after
the crushed calcite was
mixed in.

The organic
and inorganic
impurities



*Гажење глине
Treading of clay*



Моделовање лонца на ручном витлу, Милан Савић, Злакуса 1996
Pot modelling on hand-wheel, Milan Savić, Zlakusa 1996

величинама јесте лонац, па ће начин израде посуда на ручном витлу у селу Злакуса бити кроз израду лонца и приказан.

Комадом глине у облику диска – на витлу претходно присутном ситним калцитом да се дно не би залепило – почиње градња лонца. Почетак зида „извлачи“ се из дна. Градња се наставља додавањем ваљака (*суџука*) који се спирално утискују у претходни ниво зида. При сваком узимању глине лончар, пре него што формира ваљак, руком измеси комад глине томе намењен, што је такође прилика да се заостале нечистоће избаце из глине. Када постигне жељену висину почиње да бочилом, дрвеним заобљеним предметом, с унутрашње стране уједначава дебљину зида придржавајући га са спољне стране, а све то док се витло, које је претходно завртео, окреће.

Затим се глади и уједначава њена спољна страна, посуда се украшава и додају дршке.

Готов суд се одлаже на сушење на отвореном (на сунцу или у сенци) или у затвореном простору, у зависности од годишњег доба и тренутних временских прилика.

Када посуда достигне чврстину коже, приступа се обради.

are permanently removed during preparation of the clay as they could hamper the process of pottery making or of the firing. Any remaining impurity would be cleansed during the modelling of clay. Well tread clay is separated into lumps to be reached easily during shaping of vessels. Nowadays the lumps are covered by plastic covers, in the past cloth was used, to keep the moisture.

Pots are thrown on hand-turned wheels. Originally the wheels were made of wood. A wheel consists of a disc (working surface) having diameter of 33 cm, thickness of 5 cm and it rests on a 22 cm long shaft going through a cross the arms of which are connected to the disc by 14 cm long supports.¹¹ The entire construction is fixed to the wooden base which provides stability to the wheel.¹²

The basic and most frequent vessel form manufactured by this method in various sizes is the pot. Therefore, hand-wheel method of making vessels in the village Zlakusa will be illustrated by pot building.

The building of a pot starts by placing a disc shaped clay batch on the wheel which previously has to be sprayed with crushed calcite to avoid sticking of the clay to the disc. The “pulling” begins from the bottom up. Then the coils (*sudžuk*) are spirally pressed into the already built desired



Сушење на отвореном
Drying in the open

Обрађена посуда се носи у сушару у којој остаје неколико сати на температури између 100 и 200°C,¹³ како би се извукла сва хемијски везана вода. Фаза сушења у сушари била је од изузетне важности код печења на отвореној ватри, јер би недовољно осушене посуде одмах попуцале у контакту са отвореним пламеном.

Печење на отвореној ватри традиционалан је начин печења лончарије у Злакуси.¹⁴ Ватриште (*жижаница*) се обично постављало у близини радионице. На равном или благо удубљеном простору приближних димензија 3x2 m постављају се облице од висококалоричног дрвета на које се стављају посуде припремљене за печење. Простор између посуда такође се попуњава дрветом, што омогућава циркулацију ваздуха и равномерније печење. Читава конструкција прекрије се облицама и грањем и запали. Претпоставља се да се температура која се на тим „ломачама“ развијала кретала између 700 и 800°C. Ове вредности потврђене су и недавно спроведеним експериментом.¹⁵ Вештина лончара огледала се у способности да тачно процени када је посуда печена и да је баш у том тренутку извади из ватре. То је био



Сушење у сушари
Drying in the drying room

height of the wall. The potter kneads each batch before making a coil out of it. This is also an opportunity to clean out the last remaining impurities. When the needed height is attained the potter applies a wooden round tool, a sort of a rib (*bočilo*), on the inside of the pot to achieve uniform thickness of the wall. While the wheel is turning, the potter supports the outside of the pot.

The burnishing and smoothing of the exterior side of the pot, applying of decoration and adding handles make further steps.

The pot is then dried in the open (in a sunny or in a shadowy space) or in a closed room depending on the period of the year and on weather conditions.

When the leather hard condition is achieved the pot is treated further.

The prepared pot is left in a drying room to spend several hours between 100 and 200° C¹³ to allow the chemically bound water to evaporate. The drying phase was extremely important for bonfire processing as the insufficiently fired vessels would immediately crack in contact with open fire.

Bonfire is a traditional method used for pot firing in Zlakusa.¹⁴ Stoke pit (*žičanica*) lies usually in the vicinity of a workshop.



тренутак када посуда побели. Читав поступак печења трајао је око сат до сат и по. Ваљано испечене посуде биле су доброг квалитета, а препознавале су се по чврстини и звонком звуку. Биле су познате и по томе што није било потребно обарисати их.

Традиционални облици посуда који се у Злакуси и данас праве су намењени искључиво кувању и печењу хране. То су лонци различитих запремина од једног до сто литара, црепуља, пржуља и други.

Међу напуштеним формама налазе се оне посуде чија је употреба постала сувишна, као што су мали лонци без дршке које су користили пастири у пољу, саксија за разливање млека, лончић за кување ракије и катраница.

Ново време, донело је нове захтеве тржишта, али је и самим мајсторима дало нове идеје, па се међу асортиманом злакуских лончара могу видети и форме као што су имитација dry cooker-а или „тањирача“ за роштиљ.

Употреба злакуских производа данас је све већа јер се показало да је укус хране која је у њима спремљена бољи од оне

Round logs of calorific firewood are placed on a flat or slightly depressed space approx. 3x2 m large and the vessels prepared for firing are stocked on the logs. Space between the vessels is filled with wood enabling the air to circulate thus providing even firing. The whole construction is then covered with logs and branches and the fire is set on. Supposedly the temperature in this “bonfires” used to be between 700 and 800° C. This has been recently proved correct during an experiment.¹⁵ It was entirely up to the potter’s skill to estimate whether the pot is well fired and when to take it out of the fire. The right moment is when the pot turns white. The firing process would last about one hour or an hour and a half. Well fired pots are of good quality and known for their strength and clear tone when tapped. They were also known for not needing additional hardening.

Traditional forms of vessels produced at Zlakusa are designed primarily for cooking and baking of food. The range of pots varies from 1 to 100 litres capacity and includes bread baking pans (*crepulja*), frying pans (*pržulja*) etc.

The forms which are abandoned now include those which are not in use any

*Печење на жижаници,
Лука, Петар и Веселин
Шуњеварић, Злакуса 1996*
*Firing in bonfire,
Luka, Petar and Veselin
Šunjevarić, Zlakusa 1996*



скуване у стандардним, металним посудама, а при том се злакуска лончарија сасвим добро прилагођава савременим условима и без проблема употребљава на електричном или плинском штедњаку.

У литератури, и археолошкој и етнолошкој, ручно витло се често назива „примитивним“ (Поповић Ц. Ђ. 1959: 28-59; Бирташевић 1970: 94), а области у којима се оно користи „изолованим од нових културних струјања“ (Бирташевић 1970: 93). Када је о средњем веку реч, често се почетак појаве посуда рађених на ножном витлу објашњава „преласком на савршеније витло“ (Бирташевић 1970: 94-95). Истраживања су, међутим, показала да ножно витло, иако је „савршенија“ справа у односу на ручно, није нужно и погодније за обликовање одређених врста глине, нити посуде израђене на њему могу задовољити увек све функције које се од кухињске керамике очекују.

Као што је већ речено, кухињско посуђе произведено на ручном витлу првенствено је везано за употребу у директном контакту с ватром, односно

more such as small handleless pots used by shepherds, pots for skinning milk (*saksija*), pots for boiling brandy or vessel for keeping tar.

New times brought new requirements but also led to new ideas and the Zlakusa potters now provide new forms such as imitations of dry cookers or flat barbecue plates.

Demand for Zlakusa pottery is now increasing since customers prefer the taste of food prepared in them to that cooked in standard, metal vessels. Zlakusa pottery has proved to be well adapted to modern cooking requirements, i.e. to electric or gas stoves.



Both the archaeological and ethnological literatures use term “primitive” when hand-wheel is concerned (Popović C. Dj. 1959: 28-59; Birtašević 1970: 94), and describes areas where it is used as “isolated from new cultural flows” (Birtašević 1970: 93). When the Middle

жаром, било да је реч о употреби у затвореном, или на отвореном простору. То подразумева неуједначену изложеност топлотном извору и неједнако загревање појединих делова посуде. Због тога овакве посуде, захтевају да буду израђене од материјала који такав третман допушта, а то су глине богате каменом – кварцом, кварцним песком, калцитом – или се у њих ти елементи накнадно додају. Ове примесе, чија гранулација не сме бити претерано ситна, чине глинену масу непогодном за обраду на ножном витлу из више разлога. Један од њих је оштрина камена који би при брзом окретању витла лончару секао руке. Други разлог је често квашење посуде код рада на ножном витлу, претерано за потребе обликовања на ручном витлу. Трећи, можда најзначајнији, јесте тежина глинене масе која се користи при моделовању на ручном витлу. У случају злакуских лонаца однос глине и калцита је, као што је већ речено, 50:50%, односно 60:40% у корист калцита. Тако тешким посудама приликом брзог окретања ногом центрифугална сила не би дозволила да се задрже на витлу.¹⁶

Ручно витло није „заостала варијанта“ ножног витла, ни у средњем веку, а ни данас, мада би свакако могла бити

Ages are concerned, the occurrence of vessels thrown on kickwheel is often explained by the “transition to a more articulated wheel” (Birtašević 1970: 94-95). Researches have proved, however, that in spite of a kickwheel to be “more developed” instrument it does not mean it is more appropriate for shaping certain kinds of clay, or that vessels thrown on it can fulfill all functions kitchen ware is expected to have.

As already said kitchen ware made on hand-wheel is mainly intended to be placed directly on fire, both in the open and closed spaces. This implies that exposure to heating source would not be well-balanced and different parts of a vessel would be unequally heated. Therefore such vessels must be made of material suitable for this type of treatment. The adequate material would be clays rich with rocks – quartz, quartzite sand, and calcite – or these ingredients should be added to the clay. These ingredients, whose granulation should not be too fine, make the clay body unusable on a kick wheel

*Лонац са траговима
употребе*
Pot with traces of use





његова претеча. Чињеница да ручно витло већ вековима егзистира паралелно с ножним, на једном релативно ограниченом географском простору, потврђује претпоставке да је материјал тај који у великој мери

диктира начин рада. То потврђује и територијална распрострањеност ручног витла на Балканском полуострву, која одговара простирању песковите глине или калцита који се глини додаје ради постизања одговарајућег квалитета.

Ваља напоменути, такође, да се на ножном витлу не праве савршенији модели посуда какви се израђују на ручном витлу. Разлике у изради повезане су најчешће с њиховим функционалним разликама. То је случај чак и када су у питању лонци, који су део асортимана и једне и

for several reasons. One of them would be the sharpness of gravels which would hurt the potter's hand as the wheel is turning fast. Also the vessel thrown on a kick wheel requires frequent moisturising and this is not a procedure appropriate for hand-wheel. The third, maybe the most important reason, is the weight of the clay body used in modelling vessels on a hand-wheel. The ratio of clay and calcite is 50:50% with Zlakusa pottery as already said, i.e. 60:40% in favour of calcite. The centrifugal forces would not allow that heavy vessels stay on the disk during fast turning of the wheel by kicking.¹⁶

Hand-wheel was not a "backward variant" of the kick wheel in the Middle Ages and it is not the case nowadays, but it could have easily been its predecessor. The fact that hand-wheel existed for centuries parallel with the kick wheel within a relatively limited geographic area corroborates assumptions that methods of work are to a great extent conditioned by the material used. This is also supported by geographic distribution of hand-wheel in the Balkan Peninsula which is in correlation with the distribution of sandy clay or of the calcite added to the clay as temper.

It should be noted also that on a kick wheel the quality of vessels is not higher than that achieved on a hand-wheel.

Моделовање поклопца,
Милан Савић,
Злакуса 2005

Lid modelling,
Milan Savić,
Zlakusa 2005

друге продукције. Лонци моделовани на ручном витлу првенствено су намењени употреби на отвореном огњишту и традиционално се везују за сеоска домаћинства, док су лонци израђени на ножном витлу преvasходно део градског кухињског мобилијара. Ипак, употреба ове две врсте посуђа често се прожимала. Ужички лончари снабдевали су својим производима велики део централне Србије, док су пиротски грнчари насељавали и просторе западне Србије, где је стоно посуђе израђивано на ножном витлу такође било тражено.

Порекло савремене балканске лончарије израђене на ручном витлу, по морфолошкој сличности, али и по начину израде, и археологија и етнологија најчешће повезује са средњовековном, односно словенском огњишном керамиком (Гарашанин 1955: 26; Поповић Ц. Ђ. 1959: 28; Поповић Ц. Ђ. 1960: 35; Бирташевић 1970: 93-95). Неки аутори сматрају да порекло словенског лончарства треба тражити у прапостојбини Словена (Петровић П. Ж. 1936: 28; Јанковић 2001: 157-159), док су други мишљења да је досељено словенско становништво преузело знања и вештине и наставило традицију аутохтоног становништва

Differences are rather related to their different functions. This refers even to the pot making which both methods provide.

Hand wheeled pots are primarily designed to be out on an open hearth and are traditionally related to rural households. The pots thrown on a kick wheel belong mainly to urban kitchen ware. The use of these two kinds of vessels often goes hand in hand. The Užice potters supplied with their products greater part of central Serbia, and Pirot potters used to settle in west Serbia where there was greater demand for table ware thrown on a kick wheel.

Archaeology and ethnology most often connect the origins of contemporary Balkan hand wheeled pottery to the mediaeval, i.e. Slavic hearth ware due to morphological similarities but also on the basis of production methods used (Garašanin 1955: 26; Popović C. Dj. 1959: 28; Popović C. Dj. 1960: 35; Birtašević 1970: 93-95). There are authors who surmise the origin of Slavic pottery should be looked after in the ancient homeland of the Slavs (Petrović P. Ž. 1936: 28; Janković 2001: 157-159), but also those who are of opinion that after having settled in a certain territory Slavic peoples





Традиционални
дрвени алат

Traditional wooden tools

на територијама које је населило (Ложар 1939, према Поповић Ц. Ђ. 1959: 28; Гарашанин 1955: 27).

Сличност словенских назива за црепуљу, лонац, врсту, обару итд. не доказује да је „ова народна радиност несумњиво словенског порекла“ (Петровић П. Ж. 1936: 28), већ само то да су се и Словени у својој постојбини бавили израдом керамике (Поповић Ц. Ђ. 1959: 32). Да су у областима које су у Европи населили затекли богату и разноврсну керамичку производњу, не може се спорити. То доказују огромне количине керамике из праисторијских периода од неолита до гвозденог доба и времена римске доминације, који репрезентују сва до тада стечена знања и све освојене технике у изради керамичких посуда. Форме које се сматрају карактеристичним за словенску керамику, као што су црепуља и лонац, стекле су свој функционални оптимум стотинама година пре средњег века и спадају у основне облике кухињских посуда још од праисторије. Лонац, на пример, обликом и данас препознатљив, чија ће се карактеристична профилација заобљеног трбуха и разгнutoг обода кристалисати столећима (Medović 1978: T. XX/3; Sladić 1986: 32, T. 29/1-3),

took over the know-how and art of the autochthonous peoples and continued their traditions (Ložar 1939, according to Popović C. Dj. 1959: 28; Garašanin 1955: 27).

Similarity of Slavic terms for bread baking pan, pot, calcite, hardening etc. does not allow for the conclusion that “this traditional handiwork is indubitably of Slavic origin” (Petrović P. Ž. 1936: 28), but only for the fact that the Slavs engaged in making pottery in their historical homeland (Popović C. Dj. 1959: 32). It is beyond doubt that they met with rich and diverse pottery production in the areas of Europe they settled in. This is proved by vast remains of pottery from prehistoric periods spanning from the Neolithic to the Iron Age and period of Roman dominance representing previously mastered body of knowledge and techniques in pottery production. Forms which are considered characteristic for Slavic pottery, such as bread baking pans and pots, reached their optimum functionality level centuries before the Middle Ages and were part of the common kitchenware forms back to the prehistoric times. If pot is taken for example and it is even nowadays recognizable for its form – its characteristic profile of rounded belly and everted rim had been worked on for centuries (Medović 1978: T. XX/3; Sladić 1986: 32, T. 29/1-3) only to reach

у периоду римске доминације достигао је своју карактеристичну форму у великом броју варијанти, како у случају аутохтоне керамике (Brukner 1981: T. III/4, 6, 8), тако и код оне романизоване (Цвјетићанин 2006: 91, 94; Raičković 2007: T. V-VII). С црепуљом је то био случај још много раније.¹⁷ Орнаменти, пак, који се сматрају типично словенским, као што су валовница, урезани чешљасти орнамент или „гњетена трака“, такође имају своје претече и своју генезу у претходним периодима (Popović D. 1981: T. XXII; Jevtić 1983: T. XXVII/7, XXIX/3, 5; Stojić 1986: T. 19; Garašanin 1996: B. Ia; Sladić 1986: 36, 37, 40, T. XXXVI/1, XXXVII/9, XXXVIII/1, XLIII/9). Што се употребе витла тиче, први трагови на територији данашње Србије појављују се у периоду гвозденог доба, тачније у VI веку п. н. е. Иако је претежно реч о импорту, постоје индикације да је у неким подручјима било и локалне производње (Djordjević-Bogdanović 1994: 39-52).¹⁸ Будућа истраживања свакако би могла да потврде ову претпоставку. Како су прва у историји позната витла била ручног типа, односно, како је микроскопским анализама установљено да су прве на витлу рађене посуде „грађене“ онако како се то и данас у Злакуси чини, сасвим је могуће да су и прва

in the period of the Roman domination its characteristic form in many variants which refers both to the autochthonous ceramics (Brukner 1981: T. III/4, 6, 8) and to the romanised one (Cvjetičanin 2006: 91, 94; Raičković 2007: T. V-VII). When the bread baking pan is concerned the process happened much earlier.¹⁷ Ornaments, which are considered to be of typical Slavic origin, such as wavy line, incised combing or “pressed band” also have predecessors and genesis in earlier periods (Popović D. 1981: T. XXII; Jevtić 1983: T. XXVII/7, XXIX/3, 5; Stojić 1986: T. 19; Garašanin 1996: B. Ia; Sladić 1986: 36, 37, 40, T. XXXVI/1, XXXVII/9, XXXVIII/1, XLIII/9). As for the use of wheel, its first occurrence in the territory of the present day Serbia was noted in the Iron Age already, more precisely in the sixth century BC. Although the objects were mainly imported, there are indications that in some of the areas local production existed (Djordjević-Bogdanović 1994: 39-52).¹⁸ It could be expected that future researches would corroborate this assumption. Having in mind that first historically known wheels were of hand-wheel type i.e. that microscopic analysis established for fact that the first wheel thrown vessels were “built” in the same way as it is still done in Zlakusa, it may be well grounded

*Поклопац из Потпећа,
крај XIX века
Lid from Potpeće,
end of 19th century*



праисторијска, као и средњовековна, али и сеоска витла из римског периода била управо овог типа (Courty, Roux 1995: 17-50).

Ручно витло представља не само технолошку степену у развоју керамичке производње већ и технолошки оптимум када је реч о одређеној врсти кухињских посуда направљених од специфичне врсте глине, односно комбинације глине и калцита или кварца. Таква комбинација сировина у технолошком смислу има одређене захтеве и они морају доследно да се испуњавају.

to assume that the first prehistoric as well as the medieval wheels including the rural type of Roman wheels were of this type exactly (Courty, Roux 1995: 17-50).

Hand-wheel is not only a technological step forward in development of pottery production but also represents technological optimum for a certain tipe of kitchen ware made of specific kind of clay, i.e. of combination of clay, quartzite and calcite or quartz. Such a combination of raw materials technologically poses certain requirements which are to be precisely answered.



Вађење лонаца печених
на отвореној ватри, Лука
Шуњеварић, Злакуса 1996

*Taking out of pots from
bonfire, Luka Šunjevarić,
Zlakusa 1996*

КЕРАМИКА РУЧНОГ ВИТЛА HAND-WHEEL POTTERY

НАПОМЕНЕ REFERENCES

- 1) На простору Босне и Херцеговине (околина Бихаћа, околина Цазина, околина Санског Моста, Орубица, Мркоњић Град, Ивањска, околина Добоја, Модрича, околина Горњег Вакуфа и Бугојна, Вишњица, Лијешево, околина Вишеграда и др.), Хрватске (Ракаљ у Истри, Цриквеница, Калуђеровац, Потравље, околина Сиња, Иж, Јелса), Црне Горе (околина Берана) и Албаније (Гојан и Варка) такође је израђивана лончарија на ручном витлу (Поповић Ц. Ђ. 1959: 25-59; Поповић Ц. Ђ. 1960: 31-37), а понегде се то и данас чини (Svoboda 2004: 90-93).
 - 2) Из постојеће литературе се, нажалост, не може сазнати како су Ђаковички лончари знали у ком тренутку треба посуде извадити из пећи. Није било добро извадити их недовољно загрејане, јер су такве пуцале у додиру с чађавом водом, али исто тако ни оставити их до белог усијања (Томић 1958а: 201).
 - 3) У Баковици су, за разлику од осталих центара ручног витла у Србији, коришћене пећи које одозго нису биле затваране, већ покриване фрагментима лончарије или комадима лима што је олакшавало вађење усијаних лонаца. Велики ћупови нису печени у пећи, већ на отвореном и то тако што би пробушен ћуп (?) изврнули и стављали га на цигле. Испод њега
- 1) Hand wheel pottery used to be made in the territory of Bosnia and Herzegovina (surroundings of Bihać, surroundings of Cazin, surroundings of Sanski Most, Orubica, Mrkonjić Grad, Ivanjska, surroundings of Doboj, Modriča, surroundings of Gornji Vakuf and Bugojno, Višnjica, Liješevo, surroundings of Višegrad etc.) of Croatia (Rakalj in Istria, Crikvenica, Kaludjerovac, Potravlje, surroundings of Sinj, Iž, Jelsa), of Montenegro (surroundings of Berane) and Albania (Gojan and Varka) (Popović C. Dj. 1959: 25-59; Popović C. Dj. 1960: 31-37), and there are places where this kind of pottery is still produced (Svoboda 2004: 90-93).
 - 2) Regretfully the available literature does not help understanding how did potters from Djakovica know exactly when the vessels should be taken from the kiln. If taken out when the heating was not done they would crack while dipped in sooty water, but it was also not good if the vessels reached the white phase (Tomić 1958a: 201).
 - 3) In Djakovica, as different from other hand-wheel centres in Serbia kilns were not closed on top but covered with pottery shards or pieces of metal sheet which made drawing of heated vessels easier. Big jars were not fired in kilns but in bonfires after the perforated jar (?) was turned upside down and placed on bricks. Underneath logs were placed and

су полагана дрва, а дрвима би га и покрили и заложили ватру (Томић 1958а: 200).

- 4) Ђупови за туршију и судови за држање течности некада су се премазивали врстом воска – *сакиз*, који је доношен из Солуна (Томић 1983: 201).
- 5) То је уједно и витло какво се, у више варијанти, појављује у Шпанији и Португалији (Djordjević-Bogdanović 2003: 73-80; Djordjević 2011).
- 6) Ту спадају засеоци Рајевићи, Жуњевићи, Знуша, Трње, Хамзићи, Дедилово, Отес, Војсиловићи, Беланичка и Шалиновићи на Рогозни (Томић 1983: 24, 26).
- 7) Данас се глина вади машински, али још увек има лончара који воле својом руком да је ископају.
- 8) Данас се калцит разбија динамитом у широком откопу са којег је претходно рашчишћена јаловина.
- 9) Данас се непечен, уситњен калцит меље машински.
- 10) По казивању Милана Савића (1930), најстаријег активног лончара у Злакуси, лонци прављени с калцитом који је претходно печен и уситњен тучком били су квалитетнији. Некада су постојала два сита и три степена гранулације. Најситнија врста користила се за мање лонце, мало крупнија „исијана“ за веће лонце, а у остале посуде (црепуље, пржуље...) ишла је крупније просејана врста.
- 11) Ове димензије могле су да варирају јер је реч о ручној изради. За израду лонаца веће запремине коришћена су витла чија је радна површина била око 40 cm, док су све остале димензије биле исте као и код мањих. Друга могућност промене величине радне површине јесте додавање плоче одговарајућег пречника на горњи диск витла стандардне величине. Приликом израде посуда елипсастог облика, такође се на витло поставља плоча одговарајуће величине и одговарајућег облика.
- 12) Данас се због стабилности и трајности ручна витла у Злакуси израђују од метала.
- 13) Температура у сушари до сада није мерена, а сами лончари нису јединствени у њеној процени.

the jar was also covered with wood and the fire lit (Томић 1958а: 200).

- 4) Jars used for pickles and vessels for storing liquids would be coated with *sakiz* – kind of wax imported from Thessalonica (Томић 1983: 201).
- 5) This is kind of wheel that is also used in Spain and in Portugal in various variants (Djordjević-Bogdanović 2003: 73-80; Djordjević 2011).
- 6) Included are hamlets Rajevići, Žunjevići, Znuša, Trnje, Hamzići, Dedilovo, Otes, Vojsilovići, Belanička and Šalinovići on Rogozna (Томић 1983: 24, 26).
- 7) Nowadays clay is extracted by machines. However there are still people who prefer to do it by their own hands.
- 8) Calcite layers are now broken by dynamite from a broad excavation cleansed from the waste.
- 9) Unfired, crushed calcite is now ground by machines.
- 10) Milan Savić (1930), the oldest active potter in Zlakusa, told us that pots were of higher quality if made with calcite that was fired and crushed by pestle. In earlier times two sieves and three levels of granulation existed. The finest granulation was used for smaller pots, slightly coarser “sieved” one for bigger pots and for other vessels (bread baking pans, frying pans...) coarser sieved calcite was added.
- 11) Dimensions could vary because the wheels were made by hand. For bigger pots wheels could have discs of about 40 cm, and other dimensions would remain the same as for smaller wheels. Another possibility was to add additional plate of required diameter to the upper disc of a standard size wheel. For throwing ellipsoid vessels a plate of required size and form should be added to the wheel.
- 12) In order to achieve stability and durability metal wheels are used in Zlakusa.
- 13) Temperature in the drying room has never been measured and the potters do not always agree on the right temperature.
- 14) Bonfire is not used anymore. Fortunately, the kiln building started only in 2000. Not every potter accepted the new method, and the kilns were built successively. It offered an excellent opportunity for researchers to monitor *in vivo* introduction of a

- 14) Данас је печење на отвореној ватри напуштено. Срећом, пећи су почеле да се граде тек 2000. године. Нису их сви лончари прихватили одједном, већ су грађене сукцесивно, током неколико наредних година. За истраживаче, то је идеална прилика да присуствују *in vivo* усвајању новог технолошког поступка, експерименталној фази и проналажењу оптималног начина коришћења новостечених знања.
- 15) Експеримент изведен на Факултету примењене уметности, у пећима са контролисаном температуром, показао је да су узорци печени на температурама између 600 и 750°C имали особине добро печених злакуских посуда, а да су они печени на температурама изнад 750°C почињали да се љуспају.
- 16) Лично сам присуствовала таквом догађају на Уметничкој колонији керамике у Злакуси 1996. године.
- 17) О томе је било више речи у претходном поглављу.
- 18) Анализе хемијског састава узорака керамике рађене на витлу и оне рађене руком са локалитета Пилатовићи код Пожеге показали су сродност глина које би могле потицати са истог места. Резултати ових анализа још увек нису објављени.

new technological method, its experimental stage and adopting optimal use of newly acquired know how.

- 15) The experiment carried out at the Faculty of Applied Art in kilns with controlled temperature heights proved that quality of the samples fired at temperatures between 600 and 750° C matched those of the well fired pots from Zlakusa. Pots fired at temperatures higher than 750° C were flaking.
- 16) I was present when this happened during the Colony of Fine Art Ceramics in Zlakusa in 1996.
- 17) This was discussed in more detail in previous chapter.
- 18) Analysis of chemical composition of samples taken both from wheel thrown ceramics and from the hand-made one from the site Pilatovići near Požega indicated the clays might have come from the same place. Results of these analyses have not been published yet.



КЕРАМИКА НОЖНОГ ВИТЛА KICK WHEEL POTTERY

Грнчарство ножног витла најмлађи је, и технолошки најразвијенији, вид керамичке продукције у Србији. Реч је о потпуно професионализованом, традиционално мушком послу.

У Србији је, у време свог пуног процвата у XIX веку, било искључиво градски занат. Током XX века, с промењеним

Pottery thrown on a kick wheel is the youngest and technologically most advanced kind of ceramic production in Serbia. This craft has been highly professionalized and traditionally made by men only.

During its peak in the nineteenth century pottery in Serbia was an urban craft. In the twentieth century the changes in the way of living in urban



начином живота у градским срединама, као и с опадањем потребе за грнчарским производима, све више се повлачило на село. Истовремено је опадао и број грнчара, па у Пироту, свакако најзначајнијем грнчарском центру у Србији, у којем је средином XIX века било 40 радионица (Томић 1983: 36; Петковић 1988: 17-24), данас нема ниједне у којој се грнчарија израђује на традиционалан начин.¹

Некада су пиротска грнчарија и вештина пиротских мајстора надалеко били познати, и то не само у Србији већ и ван њених граница.² Почетком XX века, преко сто грнчарских радионица западно од Велике Мораве држали су Пироћанци (Барјактаровић 1953/54: 1-5; Томић 1953а: 83-107; Томић 1982: 21; Петковић 1988: 27-29), а слична је ситуација и данас.³ Иако је у самом Пироту грнчарски занат практично нестао, он се још увек одржава у околним селима, као што су Велики Суводол или Понор, али су квалитет тих посуда и разноврсност производа знатно сиромашнији него што би се то од колевке српског грнчарства очекивало. Нешто је боља ситуација у Белој Паланци чија се производња типолошки везује за пиротску (Томић 1983: 36-38; Лаковић 1992: 219-238; Паламаревић, Лаковић 1993).⁴

*Грнчарија
Веље Ђорђевића,
Зајечар*

*Velja Djordjević's pottery,
Zaječar*

settlements and decreasing demand for pottery products were main reasons for pottery to become confined to villages. The number of active potters was also in a decreasing line. There were 40 pottery workshops recorded in the mid-nineteenth century in Pirot which was the most important pottery centre in Serbia (Tomić 1983: 36; Petković 1988: 17-24) and nowadays there is not one workshop using traditional methods in pottery manufacture.¹



Pottery from Pirot and skills of its artisans were far-famed both in Serbia and beyond.² In the beginning of the twentieth century Pirot craftsmen owned over

Други важан центар грнчарства у Србији била је јужноморавска област са Врањем и оближњим селима.⁵ Данас су у самом Врању још увек активне две радионице, док у селу Шапранце код Трговишта, у којем је између два светска рата било чак 40 грнчара, ради само један, а ни он нема наследника (Томић 1983: 36, 40).⁶

За оба центра, и пиротско-белопаланачки и јужноморавски, карактеристична је иста врста посуда. То су пре свега посуде за течност: тестије, за воду и бардаци, за ракију. За ракију су израђивани и ибрици, чутуре, пљоске и посуде у облику малог бурета за служење ракије на столу.⁷ Обручаста пљоска у виду ђеврека више је служила за украс. За служење вина користио се полузатворени бокал са изливником – шепендер (Пирот) или гостара (Зајечар). У облику бокала моделоване су и такозване варалице – посуде са скривеним системом за проток течности. За кување су коришћени лонци са једном дршком за огњиште или шпоретски лонци и шерпе с дршкама као и ђувечи. Готова јела ношена су радницима у поље у посудама званим



hundred pottery workshops located west from Velika Morava River (Barjaktarović 1953/54: 1-5; Tomić 1953a: 83-107; Tomić 1982: 21; Petković 1988: 27-29), and the situation still remains to be similar.³ Albeit the pottery craft almost disappeared in Pirot proper it is still surviving in the neighbouring villages such as Veliki Suvodol or Ponor. However, the quality of the ware, and the diversity of the assortment are much less diverse than could be expected of this cradle of Serbian pottery. The situation is slightly better in Bela Palanka whose production is typologically associated with the Pirot one (Tomić 1983: 36-38; Laković 1992: 219-238; Palamarević, Laković 1993).⁴

Another significant centre of pottery in Serbia was the area around the Južna Morava River with Vranje and neighbouring villages included.⁵ There are two workshops still active in Vranje. Only one potter works in the village Šaprance near Trgovište and there is no one to inherit his trade in comparison to 40 artisans working here between the two World Wars (Tomić 1983: 36, 40).⁶

Both centres, that in Pirot-Bela Palanka and in the Južna Morava River valley produce the same type of ware. These include liquids containing vessels: jugs



Радионица Боже Илића, Шапранце

Boža Ilić's workshop, Šaprance

Тестије, Нови Пазар, Пожега, Бела Паланка, Велики Суводол

Jugs for water, Novi Pazar, Požega, Bela Palanka, Veliki Suvodol



Бардаци, Зајечар,
Шапранце
*Jugs for brandy, Zaječar,
Šaprance*

рукатка или котлајка. За чување хране користили су се ћупови различитих величина. Од стоног посуђа израђиване су зделе, тањири и сланици. За казане за печење ракије прављени су поклопци с лулом, а за оџак чункови. Израђивани су и свећњаци за свакодневну употребу и за славску свећу, као и кадионице. Неретко, прављене су и антропоморфне и зооморфне посуде различите намене, деџе играчке, музички инструменти, првенствено окарина, пиштаљке у облику малих посуда или птичица, и касице.⁸

Посебну стилску групу чинила је грнчарија из Новог Пазара и са Косова која се својим одликама разликовала од пиротске и врањске грнчарије. Развијала се под јаким турским утицајем, подражавајући скупе металне судове. Подражавање металног посуђа ишло је дотле да је на неким примерцима моделован „укус“ у облику главе ексера. Форме карактеристичне за ову стилску

for water (*testija*) and jugs for brandy (*bardak*). As brandy containers ewers (*ibrik*), water-bottles, flasks and pots in shape of a small barrel for serving brandy were manufactured.⁷ Doughnut shaped flasks were used more as decorative element. Wine was served in jugs with half-closed lids and a spout – *šepender* (Piro) or *gostara* (Zaječar). The so-called tricksters – vessels with hidden system of liquids flow – were shaped as pitchers. Cooking ware included pots with one handle when used in hearths or pots and saucepans with handles for cooking stoves as well as casseroles. Meals used to be taken to workers in the field in vessels called *rukotka* or *kotlajka*. Food was stored in variously sized jars. Tableware included bowls and dishes, plates and salt-cellars. Lids with spouts for brandy stills and stovepipes for chimneys were manufactured. There were also candlesticks made for everyday use and those for celebration of family patron days (*slava*) including censers. Often various purpose anthropomorphic and

групу биле су: кондир,⁹ тава, дубока здела – чанак, лонац с две дршке, мангал, велики ћуп – *питос*, тестије с тролисним ободом, тестије с две дршке и др. Грнчарија ове групе израђивана је само за локално тржиште (Томић 1983: 41-43).

У Војводини, све до Првог светског рата, није била широко распрострањена локална керамичка производња, већ се грнчарија махом довозила из других делова Аустроугарске монархије. Зато није чудно да је и домаћа продукција била под утицајем увозне робе, претежно мајолике. После 1918. у Војводини почињу да се насељавају и грнчари Пироћанци, који ће унети нове елементе у панонску грнчарију, али ће се, у великој мери, и сами њој прилагодити, пратећи захтеве тржишта.

Сасвим другачија од широко распрострањене глеђосане керамике била је црна грнчарија која је произвођена у Бездану и Остојићеву. Карактеристична црна боја постигнута је редуccionим печењем.

Растућа индустријска производња посуђа од различитих материјала између два светска рата није дозволила значајнији развој грнчарске

zoomorphic vessels were manufactured as well as children's toys, musical instruments, ocarina most often, whistles shaped as small vessels or birds and piggy banks.⁸

Pottery from Novi Pazar and Kosovo belongs to a particular style group and its forms differed from the ones produced in Pirot and Vranje. This pottery was strongly influenced by Turkish ware emulating expensive metal ware. Emulation of metal vessels was so meticulous that some vessels even had nailhead shaped "decoration". This style group includes mostly forms such as: beaker (*kondir*)⁹, pan, deep bowl (*čanak*), pot with two handles, brazier, big jar (*pithos*), water jug with trefoil rim, two-handled water jug etc. Pottery from this group was only locally marketed (Tomić 1983: 41-43).

Local pottery production was not widely spread in Vojvodina until the World War I, and the needed ware was usually imported from other parts of the Austro-Hungarian Empire. This explains why the home production was under influence of imported ware, mostly of maiolica vessels. Potters from Pirot began to settle in Vojvodina after 1918 and they introduced new elements in the Pannonian pottery manufacture. However, they did adapt to the Pannonian



Тесуја, Нови Пазар
Jug for water, Novi Pazar



Бокал, Војводина
Jug, Vojvodina



Бокал за вино, Зајечар,
Jug for wine, Zajecar

производње у Војводини, иако су за то постојали добри услови. Грначари су се, зато, у великом броју, преоријентисали на израду такозване техничке грнчарије – каљева за пећи и плочица за фасаде. То није био случај и са пиротским грнчарима, који су традиционално били окренути посудној керамици с чијом су производњом наставили, онако како је то војвођанско тржиште захтевало. Неки облици карактеристични за просторе јужно од Саве и Дунава нестали су, други су се трансформисали, а појавили су се и сасвим нови облици преузети из средњоевропског грнчарства. Карактеристичне форме за војвођанско грнчарство су: бокал с левком – за воду, бокал с левком и преградом на ободу – за вино, различите посуде за млеко – мали бокал без сиска, лончић, шоља, посуда за прављење путера и двојанка за ношење млека у поље. Израђивани су и ћупови кратког врата с дршкама на рамену, *немачко ћувече* – издужени суд за печење теста, зидни сланици и појила за живину. Као посебну специфичност војвођанског грнчарства треба истаћи модле за колаче, које су се израђивале у калупима, а део су традиције средњоевропског грнчарства (Томић 1983: 43-46).

pottery as they tried to answer market demands.

Black pottery manufactured in Bezdan and Ostojićevo was quite different from the widely distributed glazed pottery. Its peculiar black colour was achieved by reduction firing.

The increase of industrial production of ware made of various materials in the period between the two World Wars did not allow for pottery production in Vojvodina to develop more vigorously in spite of favourable conditions. This was the reason for potters to turn to the so-called “technical pottery” – manufacture of glazed stove and façade tiles. Nonetheless, the Pirot potters traditionally produced utilitarian ware and continued with it following the Vojvodina market demands. Some of the forms characteristic for area south of the Sava River and the Danube do not exist any more, others were transformed and entirely new forms were introduced taken over from the Central European pottery tradition. Typical forms for Vojvodina pottery were: jugs with spouts – for water, jugs with spout and rim partition – for wine, various vessels for milk – small jugs without a spout, small pots, cups, vessels for making butter, and *dvojanka* – vessel for bringing milk to peasants in the fields. Short-neck jars with handles attached

Оно што је заједничко за све центре ножног витла у Србији јесу основни технолошки поступци у изради: од екстракције глине – по правилу из најближе околине, преко припреме – током које је глина уситњавања, чишћена, квашена и формирана у компактну масу погодну за обликовање, моделовања посуда из једног комада глине, до печења на високим температурама искључиво у пећима и украшавања – енгобирањем, сликањем, зграфито техником, рељефним украсом, и глеђосање.

Није постојало правило које се посуде глеђошу а које не, па се исте форме могу срести и у једном и у другом облику. Ипак, неглеђосане посуде рађене на ножном витлу много су ређе, јер је глеђ, која је осим естетске имала и важну функционалну улогу, била једна од њених основних карактеристика. Глеђосали су се судови за течност: бардаци, ибрици, чутире и пљоске за ракију, бокали, тестије за воду – али најчешће само до пола јер је порозност посуде, а то је једна од главних одлика посуда рађених на ножном витлу, обезбеђивала свежину воде која се у њима држала¹⁰ – затим, судови за чување хране – ћупови различитих величина, стоно посуђе,



to shoulders, German casseroles (*nemačko djuveče*) – elongated vessels for baking, wall salt-cellars

Моделовање на ножном витлу, Божа Илић, Шапранце
Modelling on kick wheel, Boža Ilić, Šapranče

and troughs for watering poultry were also manufactured. Cake moulds are specific feature of Voyvodina pottery. They were made by casting and belonged to Central European pottery tradition (Tomić 1983: 43-46).

Basic technological procedures are common for all kick wheel thrown pottery centres in Serbia: extraction of clay – as a rule from the nearest place, preparation – the crushing of clay, cleaning, watering and shaping into compact workable mass, firing on high temperatures only in kilns and decoration – engobe, painting, sgraffito technique, relief decoration and glazing which is both a decorative and functional element.

There was no definite rule as to which vessels should be glazed and which not and the same form exists in both glazed and non-glazed variant. However, the unglazed ware thrown on a kick wheel is rather rare. This is explainable by the fact that glaze provided, besides its



Лонац, Зајечар
Pot, Zaječar

као и посуђе за кување хране на шпорету и у рерни – лонци, шерпе и ђувечи. Коришћене су, а и данас се користе, жута, зелена и мрка глеђ. Плава кобалтна глеђ није коришћена у Србији јужно од Саве и Дунава (Томић 1983: 38).

Лонац са једном дршком – грне, по којем је грнчарски занат и добио име, употребљаван је на огњишту и није глеђосан. У источној Србији и у крајевима уз Саву и Дунав израђивани су и такозвани бели лонци, од беле глине отпорне на ватру, чија се профилација донекле разликовала од пиротских, али је функција била иста – кување на отвореној ватри, односно огњишту. Бели лонци били су украшени чешљастим орнаментом који се данас може видети на неглеђосаним лонцима у Зајечару, али и у Белој Паланци.

Велики лонци и велики ђупови били су карактеристика јужноморавске грнчарије, али их је било и у Пироту. Вупови (*питоси*)

запремине и до 150 литара коришћени су као спремнице за жито, брашно, остављање

aesthetic role, proper quality of vessels which was one of its basic characteristics. Generally, vessels used for liquids were glazed: brandy jugs, ewers, water-bottles and brandy flasks, jugs, water jugs – having only half of the surface glazed since the porosity, which was one of basic characteristics of the kick wheeled ware, kept the water fresh¹⁰ – also vessels for storing food – jars of all sizes, tableware and vessels used for cooking food on a stove or in ovens – pots, saucepans and casseroles. Yellow, green and brown glaze had been and still is used. Blue cobalt glaze has not been used in Serbia south from the rivers Sava and the Danube (Tomić 1983: 38).

Pot with one handle – *grne*, from which the name of this craft is derived (*grnčarstvo*) was placed on hearths and was not glazed. In eastern parts of Serbia and in areas along the Sava River and the Danube so-called white pots were manufactured from white flameproof clay. Their shapes slightly differed from the Pirot pots but their function was the same

– cooking on open fire, i.e. in hearths. White pots were decorated



Бели лонац, Зајечар и лонац са белом енгобом, Бела Паланка
White pot, Zaječar and pot with white engobe, Bela Palanka



Ђупови – питоси, Музеј Понишавља, Пирот
Jars – pithoi, Museum of Ponišavlje, Pirot

купуса и паприке за зимницу, превирање грожђа и справљање боја (Томић 1983: 40).

Као и код претходно описаних техника – руком рађених црепуља и лончарије ручног витла, и код израде посуда на ножном витлу уочава се континуитет од тренутка усвајања одређених знања и вештина – конструкција витла, специфичан начин моделовања, глеђосање посуда итд. – до данашњих дана. Стилске разлике у облицима посуда и декорацији не негирају постојање тог континуитета, већ указују на прихватање различитих утицаја који су, у зависности од историјских околности, на одређеној територији били присутни.

За грнчарско витло, које се на простору централног Балкана стидљиво појавило још у VI веку п. н. е. (Ђорђевић-Bogdanović 1994: 39-52), још увек не можемо са сигурношћу рећи којег је типа било, односно која је техника моделовања примењивана – грађење или извлачење – што је, у технолошком смислу, много важније од податка о његовом облику, брзини или начину покретања.¹¹ У српској археологији влада мишљење да је ножно или брзо витло на простор централног Балкана стигло с продором Келта, у време њиховог насељавања у Подунављу

by combing ornament and this kind of decoration can still be seen on unglazed pots in Zaječar as well as in Bela Palanka.

Big pots and jars were typical elements of pottery manufactured in the Južna Morava River valley, but they were made in Pirot as well. Jars (*pithoi*) up to 150 litres capacity were used for storing corn, flour, cabbage and paprika for winter, for fermentation of grapes and preparation of paints (Tomić 1983: 40).

As is the case with previously described techniques – hand made bread baking pans and hand-wheel pottery – the kick wheel throwing reflects continuity from the moment necessary body of knowledge and skills were acquired – wheel construction, particular modelling methods, glazing etc. – up to present times. Style differences regarding forms and decoration do not invalidate this continuity. They rather indicate acceptance of different influences existing in a territory as result of historical circumstances.

It is still uncertain which type of potter's wheel shyly appeared in the territory of the central Balkans in the sixth century BC already

Пљоска, Зајечар
Flask for brandy, Zaječar



*Зделе, Шапранце,
Бела Паланка, Зајечар
Bowls, Šaprance,
Bela Palanka, Zaječar*



(Todorović 1974: 63; Jovanović B. 1987: 845). Исправност ове претпоставке, будућа истраживања тек треба да потврде.

У време римске доминације моделовање на витлу једна је од најраспрострањенијих техника керамичке производње. Претпоставља се – иако сама витла нису нађена будући да су, највероватније, била од дрвета – да се у великом броју случајева радило о ножном, односно брзом витлу (Brown 1976: 75-77). Романизација аутохтоне керамике са простора данашње Србије, како на простору јужно од Саве и Дунава, тако у њеном панонском делу, одвијала се постепено. Она се огледа и кроз шире прихватање ножног витла на локалном нивоу (Brukner 1981; Цвјетићанин 2001, 2006; Raičković 2007).

Политичке промене до којих је дошло на прелазу из касне антике у средњи век значајно су утицале и на свакодневни живот становника централног Балкана, како оних аутохтоних, тако и новопридошлих, што се недвосмислено одразило и на керамичку производњу. После дуже паузе, поновна појава керамике рађене на ножном витлу везује се за време

(Đorđević-Bogdanović 1994: 39-52), i.e. which technique was used – making or pulling – and this is technologically more important than information about its form, speed or method of operation.¹¹

Serbian archaeology holds that kick i.e. fly wheel arrived to the central Balkans with the Celts during their settling in the Danube valley (Todorović 1974: 63; Jovanović B. 1987: 845). The accuracy of this hypothesis still remains to be proved by further research.

In the times of Roman dominance wheel throwing was most widespread technique used in pottery manufacture. Supposedly they were kick wheels, i.e. fly wheels mostly (Brown 1976: 75-77) since there has been no wheel unearthed presumably due to decay of their wooden structure. Romanisation of the indigenous pottery manufacture in the territory of the present-day Serbia both in areas south of the Sava River and the Danube and in its Pannonian part was developing gradually. It is testified by wider local acceptance of the kick wheel (Brukner 1981; Cvjetićanin 2001, 2006; Raičković 2007).

Political changes at the turn of the Late Roman period and the Middle Ages exerted significant impacts on everyday lives of inhabitants in the central Balkans,

стабилизације српске државе на овом простору – односно за XII-XIII век (Бирташевић 1970: 94; Бајаловић – Хаџи-Пешић 1982: 6).

Иако и овога пута долази до значајних прекида у масовној примени одређених технолошких поступака у локалним оквирима, карактеристике касније средњовековне продукције, поред неоспорних исламских утицаја, кроз византијско наслеђе показују да до суштинског прекида у производњи на ширем подручју Балкана није ни дошло, већ су се њени центри измештали, развијали различитим интензитетом и прилагођавали захтевима тржишта, водећи грнчарску производњу на Балкану до техника, форми и декорације које су и данас заступљене.¹²

Континуитет се огледа и у одређеним начинима украшавања, па је чешљасти орнамент, на пример, који и данас краси лонце који се израђују уз Саву и Дунав, забележен још код Скордиска који су насељавали управо ову територију (Sladić 1986: 40). То, наравно, не значи да су данашњи житељи српског Подунавља

both of indigenous and of the newcoming ones, which in return had influenced pottery production. Reinstatement of kick wheel thrown pottery after long pause is associated with the period of stabilisation of the Serbian state in the territory – i.e. with the twelfth-thirteenth centuries (Birtašević 1970: 94; Bajalović – Hadži-Pešić 1982: 6).

Although there were significant breaks in massive use of certain technological procedures on the local level, characteristics of the later mediaeval production in spite of unquestionable presence of Islamic influences, document through the Byzantine heritage that there was no essential cease of production in the wider Balkan area. Instead, the centres of this production

moved, experienced various level of development and adapted to the market demands guiding pottery production in the Balkans to techniques, forms and decorations which are present now.¹²

Continuity is evident in certain patterns of decoration also. The combing ornament which still embellishes pots produced in areas along the Sava River and the



*Котлајка, Београд
"Kotlajka", Belgrade*



Пиштаља, Београд
Whistle, Belgrade



Кадионица, Београд
Censer, Belgrade

директни потомци Скордиска, али може значити да је један локални израз нашао пут од тог времена, преко локалне римске керамике, на коју је келтска имала утицај,¹³ све до данашњих дана. А како је и сама келтска, односно керамика Скордиска резултат суживота са староседелачким становништвом и прожимања култура, то нам омогућава да истражујемо дубље у прошлост.¹⁴

Глеђосана керамика се на централном Балкану не појављује пре доласка Римљана (у првој половини, односно средином II века у Горњој Мезији), а онда постаје важан начин обраде површине керамичких посуда, мада у почетку искључиво луксузне робе (Цвјетићанин 2001). Производња глеђосаних посуда, чији је интензитет варирао, па је средином III века практично нема, обновљена је и интензивирана у IV веку у много ширем обиму, да би средином VI века сасвим нестала. У рановизантијском периоду производи се и дистрибуира само спорадично (Цвјетићанин 2006: 207).

Ове осцилације и прекиди у производњи глеђосане керамике на простору централног Балкана говоре о променама у потребама и укусу становништва – које могу бити последица различитих чинилаца, али

Danube was registered already with the Scordisci who lived in this area (Sladić 1986: 40). However, this should not lead to conclusion that the actual inhabitants of the Serbian part of the Danube valley were direct descendants of Scordisci, but may allow for assumption that local forms of expression travelled through times via Roman pottery influenced by the Celtic one¹³ to the present days. And having in mind that even the Celtic, i.e. Scordisci pottery was outcome of living together with the indigenous peoples and permeation of cultures, we can explore even more distant past.¹⁴

Glazed ceramics does not appear in the central Balkans before the Roman times (first half, i.e. mid-second century in Upper Moesia) and then it becomes an important element in treatment of pottery vessels surfaces which was limited to luxurious ware in the beginning (Cvjetićanin 2001). Production of glazed pottery varied in intensity and it is almost non-existent by the mid-third century, only to be reinstated and intensified in the fourth century and to disappear again by mid-sixth century. It was only sporadically manufactured in the Early Byzantine period (Cvjetićanin 2006: 198).

These fluctuations and cessations in production of glazed pottery in the central Balkans testify to the changes in the needs

не и о дисконтинуитету у преношењу знања и вештина.¹⁵

У средњем веку на централном Балкану глеђосана керамика поново се појављује, после дужег одсуства, тек у XI веку и то под утицајем византијске керамике, у почетку као импорт, а потом и у оквиру локалне производње (Бирташевић 1970: 97; Bajalović – Hadži-Pešić 1981: 97). По доласку Турака у Србију, запажа се постепено преузимање примата такозване османске керамике, од последње четвртине XV века, у облицима и декорацији, али уз неоспоран утицај затечене, традиционалне средњовековне керамике, као и средњоевропске у областима уз Саву и Дунав (Bikić 2003: 157-166).

Прожимање различитих традиција, њихово преплитање и стапање током векова – од аутохтоних праисторијских, келтских, римских, словенских, византијских, средњоевропских и турских до данашњих дана, иако се не могу пратити у континуитету у локалним оквирима, на ширем простору централног Балкана, односно територији данашње Србије, добијају на значају и потврђују да једном савладане технике, једном стечена знања и вештине настављају да живе кроз историју

and taste of the population which could be result of various factors but not to discontinuity and transfer of knowledge and skills.¹⁵

In the Middle Ages glazed pottery reappeared in the central Balkans in the eleventh century after longer period of absence. It was now under Byzantine influence as import in the beginning and later as part of local production (Birtašević 1970: 97; Bajalović – Hadži-Pešić 1981: 97). Since the last quarter of the fifteenth century with the arrival of Turks in Serbia the so-called Ottoman ceramics took gradually precedence over existing forms and decoration. However, the impact of domestic, traditional medieval pottery as well as of the central European traditions in areas along the Sava River and the Danube was unquestionable (Bikić 2003: 157-166).

Permeation of different traditions, their intertwining and merging during centuries – from the autochthonous prehistoric, Celtic, Roman, Slavic, Byzantine, central European and Turkish ones to the present times, cannot be viewed as permanent development under local conditions, across the central Balkans i.e. in the territory of present day Serbia. They do become important and confirm the understanding that once mastered techniques and skills continue



*Кадионице
спремне за печење,
Велики Суводол
Censors ready for firing,
Veliki Suvodol*

прилагођавајући се тренутним укусима и потребама.

Глеђосано посуђе данас је у великој мери изгубило своју употребну вредност. Посуде за воду и ракију – тестије и бардаци, најрепрезентативнији примерци керамике ножног витла, купују се само у декоративне сврхе, па је опстанак традиционалног грнчарства у Србији озбиљно доведен у питање. Квалитет посуда и њихова разноврсност већ су деценијама у опадању, а питање је тренутка када ћемо бити принуђени да констатујемо како су гашењем последње грнчарске пећи у заборав отишла и последња знања и вештине традиционалног грнчарства у Србији.

their life throughout history by adapting to current taste and needs.

The utilitarian value of glazed pottery has significantly fallen. Vessels used for water and brandy, those most representative examples of kick wheel throwing are now acquired only for decoration and the survival of traditional pottery making is at stake. Quality of the ware and their assortment have been in a descending line for decades and it is only the matter of time when we shall have to understand that the last extinguished fire in potter's kiln would take away the last preserved body of knowledge and skills of traditional pottery making in Serbia.



Грнчарија Боже Илића,
Шапранце
*Boža Ilić's pottery,
Šaprance*

КЕРАМИКА НОЖНОГ ВИТЛА

KICK WHEEL POTTERY

НАПОМЕНЕ

REFERENCES

- 1) Приликом теренских истраживања 2009. године забележили смо само једну грнчарску радионицу у самом Пироту у којој се производи искључиво раде у калупима, а реч је, углавном, о сувенирима за златиборске туристе.
- 2) Пиротских грнчара је било, а има их и данас, у Шумадији, западној Србији, Војводини, Посавини, Динарској области и свуда где није било локалне традиционалне грнчарске производње (Томић 1982: 23).
- 3) Међу малобројним преосталим грнчарима у Србији већина је пореклом из Пирота или из села из његове најближе околине која су традиционално била грнчарска.
- 4) У Белој Паланци активна су два грнчара чија је продукција разноврснија и квалитетнија од оне у околини Пирота.
- 5) Ниш са селом Гркиње и Лесковац, који су доскоро такође имали развијену грнчарску производњу, били су више под утицајем пиротско-белопаланачног грнчарства (Стојановић 1963: 73-85; Томић 1983: 40).
- 6) Све констатације, и у тексту и у напоменама, везане за актуелну ситуацију у грнчарству Србије резултат су теренских истраживања у оквиру пројекта Народног музеја у Београду

- 1) During field explorations in 2009 we registered only one potter's workshop in Pirot and there only moulded ware was produced including mainly souvenirs for tourists visiting Zlatibor Mt.
- 2) Potters from Pirot used to settle, and they are still living in Šumadija, western Serbia, Vojvodina, Sava River valley, Dinara area and in places where there existed no local tradition in pottery making (Tomić 1982: 23).
- 3) Majority of few remaining potters in Serbia come from Pirot or from villages in the surroundings of Pirot.
- 4) There are two potters in Bela Palanka and their production is more diverse and of higher quality than the ware produced in the surroundings of Pirot.
- 5) Niš with villages Grkinje and Leskovac until recently engaged in pottery production and under greater influence of the pottery from the Pirot-Bela Palanka area (Stojanović 1963: 73-85; Tomić 1983: 40).
- 6) Every statement we made both in this paper including the footnotes which is related to current situation in Serbian pottery is result of field researches within the frame of the National Museum in Belgrade project *Intangible Heritage: Ethnoarchaeological Researches of Traditional*

Неопилљива баштина: етноархеолошка истраживања традиционалних технологија керамике, на којем се континуирано ради од 2005. године.

- 7) О разноврсности посуда за ракију више у Николић 2010.
- 8) Према типолошкој систематизацији збирке Етнографског музеја у Београду, пиротски грнчари су израђивали 70 врста различитих посуда и предмета (Томић 1983: 36).
- 9) Посебно је био омиљен такозвани чанакалски кондир рађен по угледу на кондире у којима се са Ђабе доносила „света вода“ која се чувала за болеснике и самртнике. Кондири који су се на централнобалканском простору израђивали разликовали су се и од оригиналних чанакалских и међу собом. Њихова израда престаје између два светска рата (Томић 1983: 42).
- 10) Често су тестије преливане прво белом енгобом, па потом глеђосане (Томић 1983: 38), што се и данас може видети, а практиковано је и у средњем веку (Бирташевић 1970: 100).
- 11) На Балкану се, додуше, градња посуде од ваљака поистовећује са ручним витлом, а моделовање извлачењем из једног комада глине са ножним витлом. То, међутим, није правило ни на читавом балканском простору, јер је у неколико места у Босни и Херцеговини: Ивањска, Уларице, Сивша и Омањска забележено моделовање техником извлачења, али на ручном витлу (Поповић Ц. Ђ. 1960: 33), а такви случајеви констатовани су и у Шпанији (Djordjević-Bogdanović 2003: 79).
- 12) За грнчарију XVI и XVII века са територије Београда В. Бикић зато каже: „Целокупним карактером она представља прелазну етапу између продукције позног средњег века и керамике новог доба, која обједињује старе моделе, развијене облике и напредну технологију“, Bikić 2003: 158.
- 13) О узајамном утицају керамике Скордиска и римске керамике више у Sladić 1986: 41-47 и Brukner 1981.
- 14) У анализи керамике Скордиска, М. Сладић каже да су Келти углавном прихватили утицаје, али и реципрочно узвраћали, па су из тих узајамних утицаја настали многи керамички облици, те

Technologies of Ceramic Production which is being carried on since 2005.

- 7) On diversity of brandy pots see Nikolić 2010.
- 8) According to typological systematisation of the collection of the Ethnographic Museum in Belgrade, the Pirot potters used to make 70 kinds of different vessels and objects (Tomić 1983: 36).
- 9) Particularly favoured were the so-called Chanakale beakers following the form of beakers used for bringing “holy water” from pilgrimage to Kaba and saving it for the sick and the dying. Beakers manufactured in the central Balkans were different from the original Chanakale ones and from each other. Their manufacture ceased in the period between the two World Wars (Tomić 1983: 42).
- 10) Water jugs used to be coated with white slip and glazed (Tomić 1983: 38). This method used in the Middle Ages can still be seen (Birtašević 1970: 100).
- 11) When the Balkans are concerned the coiling of vessels is considered to be hand-wheel made, and pulling walls from a clay lump to be kick wheel thrown. This however does not apply to the entire Balkan region even, since in several places in Bosnia and Herzegovina: Ivanjska, Ularice, Sivša and Omanjska shaping by pulling on hand-wheel was registered (Popović C. Dj. 1960: 33). Similar examples were registered in Spain as well (Djordjević-Bogdanović 2003: 79).
- 12) V. Bikić wrote that the 16th and 17th centuries pottery from the territory of Belgrade “represents by its features, a transitional stage between the Late Middle Ages production and the new age ceramics which brings together old models, elaborated forms and advanced technology”, Bikić 2003: 158.
- 13) On mutual influence between the Scordisci pottery and Roman pottery see in Sladić 1986: 41-47, and Brukner 1981.
- 14) In his analysis of the pottery made by Scordisci, Sladić wrote that Celts generally accepted influences but also exerted their own impact and these mutual influences originated many forms of pottery which makes distinguishing between the indigenous and Celtic ware difficult (Sladić 1986, 51).
- 15) “We note that the area where glazed pottery appears as specific phenomenon of the 4th-5th

да је зато тешко поуздано издвојити шта је келтско, а шта домородачко (Sladić 1986: 51).

- 15) „Подручје на којем се глеђосана керамика јавља као специфичан феномен IV-V века, управо је она територија на којој су, током II века, биле активне радионице за израду глеђосане керамике. Иако није установљен континуитет са раноцарском продукцијом, могуће је да је препознавање технике обраде површине, с обзиром на конзервативност грнчарске делатности, могао да буде један од разлога за њену брзу раширеност.“ (Цвјетићанин 2006: 207).

century is exactly that territory where during the 2nd century workshops for glazed ceramics existed. Although the continuity with the Early Roman production has not been established, it is possible that the recognition of technique, considering the conservativeness of pottery production , could be one of the reasons for its fast spreading” (Cvjetićanin 2006: 198-199, English edition).

LITERATURE

ЛИТЕРАТУРА

Bajalović – Hadži-Pešić 1981

M. Bajalović Hadži-Pešić, *Keramika u srednjovekovnoj Srbiji* [Les ceramiques en Serbie au Moyen Age, résumé 141-148], Monografije 8, Savez arheoloških društava Jugoslavije, Muzej grada Beograda.

Bajalović – Hadži-Pešić/ Бајаловић – Хаџи-Пешић 1982

M. Бајаловић Хаџи-Пешић, *Керамика у средњовековној Србији* [Pottery in medieval Serbia, summary pp. 8-9], у: *Грнчарство у Србију* (С. Ћелић ур.), Галерија САНУ, Београд, 5-8.

Barjaktarović/ Барјактаровић 1953/54

M. Барјактаровић, *Аранђеловачки лончари, Гласник Етнографског института II-III*, Београд, 1-5.

Bikić 2003

V. Bikić, *Gradska keramika Beograda* (16-17. vek) [Belgrade ceramics in the 16th-17th century, summary pp. 175-187], Arheološki institut, Posebna izdanja 39, Beograd.

Birtašević/ Бирташевић 1970

M. Бирташевић, *Технологија српске средњовековне керамике, Zbornik Muzeja primenjene umetnosti 14*, Beograd, 93-101.

Božović/ Божовић 1988

Б. Божовић, *Израда црепуља у селу Бубе, Гласник музеја Косова XV-XVI*, Приштина, 235-239.

Božović/ Божовић 2005

Б. Божовић, *Женска керамика у Бубама (Рогозна), Косовско-метохијски зборник 3*, Београд, 207-212.

Brown 1976

D. Brown, Pottery, in: *Roman crafts* (D. Strong, D. Brown eds.), Duckworth.

Brukner 1981

O. Brukner, *Rimska keramika u jugoslovenskom delu provincije Donje Panonije* [Roman ceramic ware in the Yugoslav part of the Province of Lower Pannonia, summary pp. 169-190] *Dissertationes et Monographiae XXIV*, Pokrajinski zavod za zaštitu spomenika kulture SAP Vojvodine, SADJ, Beograd.

Čausidis, Nikolov/ Čausidis, Nikolov 2006

N. Čausidis, G. Nikolov, *Crepna i vršnik. Mitološko-semiotička analiza* [Crepna and vrshnik, Mythological-semiotic analysis, summary pp. 144-145], *Stidia Mythologica Slavica IX*, Ljubljana, 97-160.

Courty, Raux 1995

M.A. Courty, V. Roux, Identification of Wheel Throwing on the Basis of Ceramic Surface Features and Microfabrics, *Journal of Archaeological Science* 22, 17-50.

Cvjetičanin/ Цвјетићанин 2001

Т. Цвјетићанин, *Глеђосана керамика Горње Мезије* [Glazed pottery from Upper Moesia, summary pp. 79-137], Народни музеј у Београду.

Cvjetičanin/ Цвјетићанин 2006

Т. Цвјетићанин, *Касноантичка глеђосана керамика. Глеђосана керамика Прве Мезије, Приобалне Дакије, Средоземне Дакије и Дарданије*, Народни музеј у Београду / *Late Roman glazed pottery. Glazed pottery from Moesia Prima, Dacia Ripensis, Dacia Mediterranea and Dardania*, National Museum in Belgrade.

Ćirković/ Ћирковић 2005

С. Ћирковић, *Терминологија крепуљарства код Срба на Косову и Метохији*, Универзитет у Београду, Филолошки факултет (непубликована магистарска теза / M.A. Thesis, unpublished).

Đorđević-Bogdanović 1994

В. Đorđević-Bogdanović, The Chronology of the First Local Use of the Potter's Wheel in the Central Balkans, *Balkanica XXV*, Beograd, 39-52.

Djordjević 2005

В. Djordjević, Some ethnoarchaeological possibilities in the pottery technology investigations, *Understanding people through their pottery*, Proceedings of the 7th European Meeting on Ancient ceramics (EMAC'03) (M.I. Prudêncio, M.I. Dias, J.C. Waerenborgh eds.), *Trabalhos de Arqueologia* 42, 61-69.

Djordjević/ Ђорђевић 2007

Ethnoarchaeological research as a Method of Protection of Traditional Ceramics Technologies / Етноархеолошка истраживања као вид заштите традиционалних технологија керамике, *Condition of the Cultural and Natural Heritage in the Balkan Region, Vol. 1*, Proceedings of the Regional Conference held in Kladovo October 2006 (M. Popović-Živančević ed.), Belgrade, 87-99.

Djordjević, Nikolov 2011

В. Djordjević, G. Nikolov, Bread-baking pan (crepulja/crepna) from Neolithic to present in South-East Europe. The beginning of ethnoarchaeological cooperation in the region, *Proceedings of the Fifth Italian Conference on Ethnoarchaeology, Rome, May 2010* (in print).

Djordjević 2011

Las tecnologías tradicionales de cerámica y sus orígenes europeos como potencial etnoarqueológico, *I Congreso Internacional Sobre Estudios Cerámicos Homenaje a la Dra. Mercedes Vegas, Cádiz*, 1-5. Noviembre 2010 (in print)

Efstratiou 1992

N. Efstratiou, Production and distribution of a ceramic type in Highland Rhodope: an ethnoarchaeological study, *Origini. Preistoria e protostoria delle civiltà antiche XVI*, 311-327.

Filipović/ Филиповић 1951

М. Филиповић, *Женска керамика код балканских народа* [Primitive Ceramics Made by Women Among the Balkan Peoples, summary pp. 159-161], САН, посебна издања књ. CLXXXI, Етнографски институт књ. 2, Београд.

Garašanin/ Гарашанин 1955

М. Гарашанин, Нова разматрања о словенској керамици, *Годишњак Музеја града Београда II*, Београд, 21-30.

Garašanin 1996

М. Garašanin, Die kulturelle und chronologische Stellung der Mediana-Gruppe, *The Yugoslav Danube Basin and the Neighbouring Regions in the 2nd Millennium B.C.* (N. Tasić ed.), Institut for Balkan Studies of SASA, Belgrade, 201-218.

Gavazzi 1978

М. Gavazzi, *Vrela i sudbine narodnih tradicija – kroz prostore, vremena i ljude*, Etnološke studije i prilozi iz inozemnih izdanja, Zagreb 1978.

Janković/ Јанковић 2001

Ђ. Јанковић, О традиционалном српском грнчарству у позном средњем веку [On Traditional Serbian Pottery in the Middle Ages, summary p. 161], *Зборник Етнографског музеја у Београду 1901-2001*, Београд, 141-161.

Jevtić 1983

М. Jevtić, *Keramika starijeg gvozdenog doba na centralnobalkanskom području* [The Early Iron Age Pottery of the Central Balkan region, summary pp. 53-59], Centar za arheološka istraživanja, knj. 2, Filozofski fakultet Univerziteta u Beogradu.

Joksimović/ Јоксимовић 1909

Ж. Јоксимовић, Ужичке црепуље, *Етнолошка и етнографска грађа*, Српски етнографски зборник, књ. 13, СКА, Београд, 485-497.

Jovanović B. 1987

В. Jovanović, *Keltska kultura u Jugoslaviji. Istočna grupa, Praistorija jugoslavenskih zemalja*, knjiga V, Sarajevo, 815-854.

Jovanović S./ Јовановић С. 1997

С. Јовановић, Средњовековне некрополе од IX до XV века на територији Горњег Тимока, *Археологија источне Србије* (М. Лазић ур.), Београд – Доњи Милановац, 303-311.

Karuran/ Капуран 2009

А. Капуран, *Архитектура из позног бронзаног и старијег гвозденог доба у басену Јужне Мораве*, Центар за археолошка истраживања, књига 23, Филозофски факултет Универзитета у Београду / А. Karuran, *Late Bronze and Early Iron Age Architecture in the Južna Morava Basin*, Centre for Archaeological Research, Vol. 23, Faculty of Philosophy, University of Belgrade.

Krstić/ Крстић 1996

В. Крстић, Керамички тегови из Народног музеја у Београду [Clay Weights from Belgrade National Museum, summary p. 151], *Гласник САД* 12, Београд, 143-151.

Kullashi 1984

С. Kullashi, Punimi i çerrepëve në fshatin Përçevë [Making of earthenware dishes for baking bread in the village of Përçevo, summary p. 420], *Glasnik muzeja Kosova XIII-XIV*, Priština, 415-420.

Laković/ Лаковић 1992

И. Лаковић, Грнчарски занат у Врању [Le métier du rotier à Vranje, résumé p. 238], *Врањски гласник XXIV-XXV*, Врање, 219-238.

Ljubinković/ Љубинковић 1970

Некропола цркве Св. Петра код Новог Пазара [La nécropole de l'église Saint-Pierre près de Novi Pazar, résumé p. 230], *Зборник Народног музеја VI*, Београд, 169-230.

Medović 1978

Р. Medović, *Naselja starijeg gvozdenog doba u jugoslovenskom Podunavlju* [Die relative chronologie der siedlungen der Älteren Eisenzeit im Jugoslawien Donaugebiete, zusammenfassung, s. 81-112], *Dissertationes et Monographiae*, SADJ, Beograd.

Milošević/ Милошевић 1937

М. Милошевић, О изради црепуља у селу Валакоњу (Срез Бољевачки) [La fabrication des pots au village Valakonje – arrondissement Boljevac, résumé p. 202], *Glasnik Etnografskog muzeja u Beogradu XII*, Beograd, 201-202.

Mojsić/ Мојсић 1936

И. Мојсић, О изради црепуља у Џвану у околини Крушева у Јужној Србији, [Ausarbeitung des irdenen Deckels zum Brot-backen im Dorfe Džvan in der Umgebung von Kruševo in Südserbien, zusammenfassung s. 50], *Прилози проучавању наше народне керамике*, Етнографски музеј у Београду, посебна издања 6, Београд, 48-50.

Nikitović/ Никитовић 1986

Л. Никитовић, Резултати сондажних истраживања на локалитету Аниште у Бресници [Résultats des sondages dans le site archéologique d'Anište à Bresnica, résumé p. 46], *Зборник радова Народног музеја XVI*, Чачак, 35-46.

Nikolić/ Николић 2010

Н. Николић, *Судови за ракију и вино*, Народни музеј Крагујевац.

Palamarević, Laković/ Паламаревић, Лаковић 1993

О. Паламаревић, И. Лаковић, *Грнчарство Врање*, Народни музеј, Врање.

Peruničić/ Перуничић 1936

Б. Перуничић, О изради лонаца у Злакуси код Ужичке Пожере [La fabrication de pots au village Zlakusa près de užicka Požega, résumé p. 47], *Прилози проучавању наше народне керамике*,

Етнографски музеј, посебна издања 6,
Београд, 42-47.

Petković/ Петковић 1988

М. Петковић, *Пиротска грнчарија*, Музеј
Понишавља, Пирот.

Petrić (1979)

М. Petrić, Lončarska tradicija u Cetinjskoj krajini,
*Zbornik Cetinjske krajine (Ivan Lovrić i njegovo
doba) 1*, Sinj, 351-363.

Petrović B./ Петровић Б. 2010

Б. Петровић, *Асфалтна база у Земуну, насеље
раног гвозденог доба [Asfaltna Baza in Zemun,
Early Iron Age Settlement, Monographies 15,
Belgrade City Museum, summary pp. 247-249],*
монографије 15, Музеј града Београда, Београд.

Petrović P. Ž./ Петровић П. Ж. 1936

П. Ж. Петровић, О народној керамици у
долини Рашке [Traditional Pottery in the Raška
Valley, summary p. 25], *Прилози проучавању
наше народне керамике*, Етнографски музеј у
Београду, пос. издања 6, Београд, 12-25.

Petrović P. Ž./ Петровић П. Ж. 1936a

П. Ж. Петровић, О народној керамици у
источној Србији [Traditional Pottery in Eastern
Serbia, summary p. 41], *Прилози проучавању
наше народне керамике*, Етнографски музеј у
Београду, пос. издања 6, Београд, 25-41.

Popović C. Dj./ Поповић Ц. Ђ. 1959

Ц. Ђ. Поповић, Техника примитивног
лончарства у Југославији [Über die technik
der primitiven töpfereien in Jugoslawien,
zusammenfassung s. 57-59], *Гласник Земаљског
музеја у Сарајеву*, н.с. св. XIV, Етнологија,
сарајево, 25-59.

Popović C. Dj./ Поповић Ц. Ђ. 1960

Ц. Ђ. Поповић, Неки задаци и проблеми у
проучавању народног лончарства, *Етнолошки
преглед 2*, Београд.

Popović D. 1981

Д. Popović, *Keramika starijeg gvozdenog doba u
Sremu* [Die keramik der Älteren Eisenzeit in Syrmien,
zusammenfassung s. 43-52], SADJ, Zavod za zaštitu
spomenika kulture, Sremska Mitrovica, Beograd.

Raičković 2007

А. Raičković, *Keramičke posude Zanatskog centra
iz Viminacijuma*, Археологија и природне науке,
posebna izdanja 3, Centar za nove tehnologije,
Arheološki institut Beograd.

Sladić 1986

М. Sladić, *Keramika Skordiska* [The pottery of
the Scordisci, summary pp. 59-66], Centar za
arheološka istraživanja, knjiga 6, Filozofski fakultet
Univerziteta u Beogradu.

Stalio/ Сталио 1968

Б. Сталио, Насеље и стан неолитског периода,
*Неолит централног Балкана [Agglomeration et
habitation de la periode Neolithique, resume pp.
VII-XI]*, Народни музеј, Београд, 77-106.

Stalio/ Сталио 1970

Б. Сталио, Арадац: „Камени ти виногради“
[Aradac: „Kameniti vinogradi“, résumé p. 80],
Зборник Народног музеја VI, Београд 1970, 73-84.

Stanković/ Станковић 2007

Д. Станковић, За хлеб од седам кора, *Магазин*,
А.Д. Политика, Београд.

Stojanović/ Стојановић 1963

Р. Стојановић, Грнчарски занат у Лесковцу,
Лесковачки зборник III, Лесковац, 73-85.

Stojanović/ Стојановић 1981

Р. Стојановић, Израда црепуља у селу Брза [La
confection des couvercles en terre pour la cuisson
du pain dans le village de Brza, résumé p. 202],
Лесковачки зборник XXI, Лесковац, 199-202.

Stojić 1986

М. Stojić, *Gvozdeno doba u basenu Velike Morave*
[Die Eisenzeit im becken der Velika Morava,
zusammenfassung s. 109-121], Centar za
arheološka ispitivanja, knj. 8, Filozofski fakultet
Univerziteta u Beogradu, Zavičajni muzej
Svetožarevo.

Svoboda 2004

Учеšће Dijana centra u međunarodnoj radionici
„Keramika – naši korijeni“, Sarajevo, 2003, *Diana 9*,
Beograd 2003/2004, 91-93.

Todorović 1974

J. Todorović, *Skordisci. Istorija i kultura* [Skordisci – history and Culture, summary pp. 231-279], Monumenta Archaeologica 2, Institut za izučavanje istorije Vojvodine, SADJ, Novi Sad – Beograd.

Тодић/ Томић 1953

П. Томић, Црепуљарство у селу Котража у Шумадијској Јасеници, *Гласник Етнографског музеја у Београду XVI*, Београд, 170-176.

Тодић/ Томић 1953а

П. Томић, Данашња аранђеловачка грнчарија [Modern pottery of Arandjelovac, summary pp. 107-109], *Гласник Етнографског музеја у Београду XVI*, Београд, 83-107.

Тодић/ Томић 1958

П. Томић, Црепуљарство у селу Врњцима, *Гласник Етнографског музеја XXI*, Београд, 207-214.

Тодић/ Томић 1958а

П. Томић, Црна грнчарија у Ђаковици, *Гласник Етнографског музеја XXI*, Београд, 197-204.

Тодић/ Томић 1960

П. Томић, О типовима грнчарског кола и керамике у Србији, *Гласник Етнографског музеја 22-23*, Београд, 5-20.

Тодић/ Томић 1965

П. Томић, Народна керамика у Југославији, *Етнолошки преглед 6-7*, Београд, 39-48.

Тодић/ Томић 1970

П. Томић, Црепуље и вршници у североисточној Србији, са освртом на ове судове и у другим крајевима Југославије [“Crepulja” et “vršnik” – recipients de terre pour la cuisson du pain dans le Nord-Est de la Serbie (y compris des appréciations sur les autres régions de la Yougoslavie), résumé p. 53-54], *Гласник Етнографског музеја 33*, Београд, 43-54.

Тодић/ Томић 1982

П. Томић, Грнчарство у Србији [Pottery in Serbia, summary p. 30], у: *Грнчарство у Србији* (С. Ђелић ур.), Галерија САНУ, Београд, 10-29.

Тодић/ Томић 1983

П. Томић, *Грнчарство у Србији* [The development

of pottery – main characteristics, summary pp. 70-73], Збирке I, Етнографски музеј у Београду.

Trifunovski/ Трифуновски 1978

J. Ф. Трифуновски, Црепуљарство у Гостиварском крају [Fabrication des couvercles en terre dans la region de Gostivar, *Bulletin de l'Institut Ethnographique de l'Académie Serbe de Sciences et des Arts*, t XXVII, résumé p. 131-132], *Гласник Етнографског института XXVII*, Београд, 127-132.

Тројановић/ Тројановић 1896

С. Тројановић, *Старинска српска јела и нића*, Српски етнографски зборник, СКА, Београд.

Truhelka 1901

Ћ. Truhelka, Prehistorička sojenica u koritu Save kod Donje Doline, *Glasnik Zemaljskog muzeja XIII/2-3*, Sarajevo, 227-287.

Vasić/ Васић 1906

М. Васић, Старосрпска налазишта у Србији. Прилози за познавање старе српске културе, *Старинар I*, Београд, 39-88.

Vinski-Gasparini (1954)

K. Vinski-Gasparini, Neke pojave kontinuiteta s područja arheologije u našim krajevima, *Peristil*, Zbornik radova za historiju umjetnosti i arheologiju, svezak I, Zagreb, 119-127.

Vukmanović/ Вукмановић 1937

J.Л. Вукмановић, О изради црепуља и печењу хлеба у Црмници [Sur la confection des pots et la cuisson du pain à Crmnica (Monténégro), résumé p. 135], *Гласник Етнографског музеја у Београду XII*, Београд, 133-135.

Zlatković/ Златковић 2009

Д. Златковић, Израда црепуља на Старој планини [Making bowls – crepulja at Stara Planina, summary p. 80], *Етно-културолошки зборник XIII*, Сврљиг, 73-80.

Етно-збирка Анђелке
и Драгана Василова,
Височки Одоровци
*Ethno-collection of Andjelka
and Dragan Vasilov,
Visočki Odorovci*



CIP - Каталогизација у публикацији
Народна библиотека Србије, Београд

xx
xx

ЂОРЂЕВИЋ, Биљана, 19xx-
Три лица традиционалне керамичке производње у Србији /
[аутор каталога Биљана Ђорђевић ; превод Малена
Стојчев; фотографије Аца Ђорђевић, Небојша Борић, Биљана
Ђорђевић] = Three facets of traditional pottery making in Serbia /
[author Biljana Djordjević ; translation Malena Stojčev ; photographs
Aca Djordjević, Nebojša Borić, Biljana Djordjević]. -
Београд : Народни музеј = Belgrade : National Museum, 2011
(Београд : Доситеј Студио).
- 80 стр. : фотогр. ; 22 x 22 cm

Упоредо срп. текст и енгл. превод. - Податак о аутору
преузет из колофона. - Текст штампан двостубачно.
- Тираж 500.

ISBN 978-86-7269-122-1

а) Народни музеј (Београд)

ISBN 978-86-7269-122-1



9 788672 691221