

LONČARSKA VAS FILOVCI IN STALNA RAZSTAVA O FILOVSKIH LONČARJIH

279

*San fajni, san mladi, lončarov san sin,
rad odin na senje, kolbar rad vrtin.
Na placi je lüšno, pa četiüdi je mraz,
oča trži rad ženskam, deklinam pa jaz.
So ženske ble künštne, znorile so me,
dekline pa lüšne, jim šenkal san vse.
Lončari pa vedno poskoči srce,
gda strži posodo, pa pejneze šte.
Njemi se rado oko zaskuzi,
gda posoda mu poka, ko v peč gori.
Zato pa lončari Florjana časte,
da ognja ga čuva, ko v peč on žge.¹*

Uvod

Lončarska vas Filovci je bila formalno ustanovljena leta 2005. Njena zgodovina sega veliko dlje v preteklost, upoštevajoč vse tiste lončarje, ki so lončarili v tem panonskem prostoru in so se njihova imena izgubila, tiste, ki so zapisani od 18. stoletja dalje v pisnih arhivskih virih, in vse tiste, ki še živijo v spominih starejših Filovčanov. Vas Filovci je bila znana po t. i. črno žgani posodi. Moški so lončarili (vrteli lončarsko vreteno in oblikovali na njem posodo) za domače potrebe, za prodajo po okoliških sejnih (kot domača dejavnost) in širšo obliko prodaje in trženja, največ v trgovsko podjetje Dom (kot obrtniki). Pri različnih fazah lončarjenja so žene svojim možem veliko pomagale. Sodelovale so pri izkopu gline, vrtele so mlin za mletje gline in glazure, čistile suhe lonce, zlagale posodo v lončeno peč ... Zavod Lončarska vas Filovci je bil ustanovljen z namenom, da ohrani spomin na to dejavnost, saj so skoraj pri vsaki hiši imeli lončarja.

¹ Pesem sta napisali Marija Mesarič in Marija Vegi, Filovci, 1993.

Projekt gradnje Lončarske vasi Filovci obsega posebno obliko zaščite kulturne dediščine. Bistvo in namen kompleksa je predstavitev in ohranitev kmečke arhitekture panonske pokrajine, bivalne kulture in načina življenja vasi s prenosom originalnih propadajočih *cimpran*ih hiš na novo lokacijo, namenjeno muzeju na prostem. S tem namenom je povezano ohranjanje, varovanje, dokumentiranje, restavriranje, prezentiranje kulturne dediščine z vsemi njenimi vsebinami, predvsem pa ogrožene propadajoče stavbne dediščine. Pri tem gre za upoštevanje starega načina gradnje, s starimi rokodelskimi prijemi, naravnim materialom, podobo in funkcijo dvorišča, bivanjskega dela in gospodarskih objektov, socialni in ekonomski položaj domačije, družine, šeg in podobno. Poudarek je na lončarstvu, kot najpomembnejši dejavnosti vasi, po katerem je še danes znana, ki pa je popolnoma izginila, izjema je lončarstvo Bojnec.

Pri projektu nastajanja Lončarske vasi Filovci je sodelovalo več ljudi, njegova gonilna sila pa je lastnik in idejni vodja Alojz Bojnec s svojo družino. V Lončarski vasi Filovci danes stoji obnovljena *Mlinarova* domačija, v kateri je stalna razstava o filovskih lončarjih, lesena uta z lončarsko pečjo, kjer žgejo na črno, lesena hiša *fkumes*, zidana hiša s prikazom umetniškega filma o pomeni pütre in lonca (moški in ženski princip). Vas čaka še zunanja ureditev (cvetlični, zeliščni in gospodinjski vrt, *lugaši*) in postavitev *cimprače*, predstavljene oziroma prinešene iz Turnišča (gre za ohranjanje stavbne kmečke dediščine, hkrati pa za predstavitev čevljarske obrti).

Stavbna dediščina Mlinarove domačije²

Mlinarova domačija, oblikovana "na vogel", je nekoč stala v središču vasi Filovci. Nosila je številko 102. Stanovanjski del je bil orientiran vzdolž ceste, gospodarski trakt pa je potekal v pravem kotu proti odprtemu dvorišču. Kot izpričuje letnica na tramu v *velki iži*, so domačijo na tem mestu zgradili leta 1910. Leta 2004 je bila prenesena na drugo lokacijo v vasi, v nastajajoči muzej Lončarska vas Filovci. Domačija je v Registru kulturne dediščine Slovenije evidentirana kot kulturnozgodovinski spomenik.

Domačija je tipičen primer enotne panonske stavbe, ki pod skupno streho združuje stanovanjske in gospodarske prostore. Grajena je iz tesanega lesa, od zunaj in znotraj ometana z ilovico pomešano s plevami ter prebeljena z apnom. Pokriva jo strma slamnata streha, ki se na stanovanjski strani zaključuje z lesenim čelnim zatrepom in z delnim čopom, gospodarski trakt pa ima streho zaključeno s celostranskim čopom.

Tradicionalna talna zasnova domačije s posebnim vhodom v bivalni del ter z ločenima vhomoma v hlev in skedenj je ob svojem nastanku po vsej verjetnosti kazala sledečo podobo: velika hiša (*velka iža*), veža (*preklet*), kuhinja (*küjnja*), klet (*klejt*), hlev (*štala*), skedenj (*gümlö s parmo*) ter svinjaki (*levovje*) in leseno stranišče (*šankret*) proti gnojišču. Iz ustnih virov vemo, da je bila prvotno v objektu črna kuhinja z ognjiščem in kuriščem za krušno peč, ki se je nahajala v sosednjem, glavnem bivalnem prostoru. Kot pomemben detalj notranjščine doma je bila manjša lončarska delavnica ob kuhinji s samostojnim vhodom iz veže.

² Besedilo v tem poglavju je napisala Liljana Medved, konservatorica svetovalka, ZVKDS OE Maribor. Povzeto je s panjskega besedila na stalni razstavi o filovskih lončarjih.



Mlinarova domačija, rekonstrukcija, 2006
(Fototeka Pokrajinskega muzeja Murska Sobota)

Okoli leta 1950 so pri *Mlinarovich* prenehali izdelovati lončevino. Tako so lahko povečali kuhinjo z odstranitvijo stene proti delavnici, črno kuhinjo pa so predelali v sodobnejšo obliko. Med obe okni so postavili štedilnik, ob steni pri vratih pa zgradili preprosto krušno peč, t. i. *bika*. Sezidali so nov dimnik, do takrat pa je dim iz kuhinje uhajal skozi odprtino v stropu in najverjetneje skozi lesen dimnik na prosto. Istočasno so odstranili tudi prvotno krušno peč v *velki izi*.

Ob predstavitvi domačije na sedanje mesto je bila ta v izredno slabem materialnem stanju. Še zlasti gospodarski trakt, ki je bil delno porušen, zavoljo česar je *Mlinarova* domačija danes brez svinjakov. V prihodnosti bo potrebno nepopolno podobo stavbe korigirati z rekonstrukcijo manjkajočega dela gospodarskega poslopja.

Zaradi načrtovane funkcije v okviru Lončarske vasi Filovci je bilo nujno, da smo si na domačiji omislili večji prostor, kjer se bodo odvijale delavnice lončarstva. V ta namen je prišlo tudi do rušitve stene med kletjo in hlevom.

Pri obnovi domačije so bili uporabljeni materiali iz domačega okolja (glina, les, apno ...). Dela so po *indašnjih* metodah opravili za to usposobljeni izvajalci (izdelava glinenih ometov, kritje s slamo ...). Obnovilo in ponovno vgradilo se je originalno stavbno pohištvo, identične rekonstrukcije detajlov ali večjih delov le-tega so bile izdelane le v primerih popolne dotrajanosti materialov. Na osnovi pripovedi informatorjev je bila na novo zgrajena peč *bik* v kuhinji, novi so tudi leseni podi ter posamezni deli stropov in ostrešja.

Zgodovina lončarstva v Filovcih

Lončarstvo je bilo najpomembnejše med obrtni in domačimi dejavnostmi v Prekmurju. V okolici Filovcev je iz antičnega obdobja znanih več gomilnih grobišč z ostanki keramične posode: ovalni lonci, trinožne skodelice in nizki pladnji. Pomen lončarstva se je po letu 1750 povečal tudi v Filovcih, in sicer zaradi naraščanja števila prebivalstva in naraščajočih potreb ter tudi zaradi izredno kakovostne surovine, ki so jo imeli na voljo doma ali v bližini. V Filovcih so tedaj delovali lončarji s slovenskimi imeni, čeprav imamo o njih zelo malo podatkov. Po ustnem izročilu naj bi bilo nekje na prelomu 19. v 20. stoletje tukaj 90 in več lončarskih mojstrov. Že takrat je moral biti v celotni okolici znan šaljivi rek: V Filovcih so vsi lončarji, samo župan dela pütre. Po ustnem izročilu dveh domačih lončarjev (okrog leta 1953) so bili vsi lončarji združeni v cehu. Ceh je prenehal delovati okrog leta 1912. Ta množična domača dejavnost in obrt je začela izginjati zaradi sprememb v gospodarstvu: izboljšanje kmetijstva, pospeševanje drugih obrti, nakupovanje industrijske posode. Danes dela v Filovcih samo še podjetje Lončarstvo Bojnec, ki išče nove oblikovne in tržne rešitve, ki so, tako kot v preteklosti, podrejene uporabni in prodajni vrednosti.

282

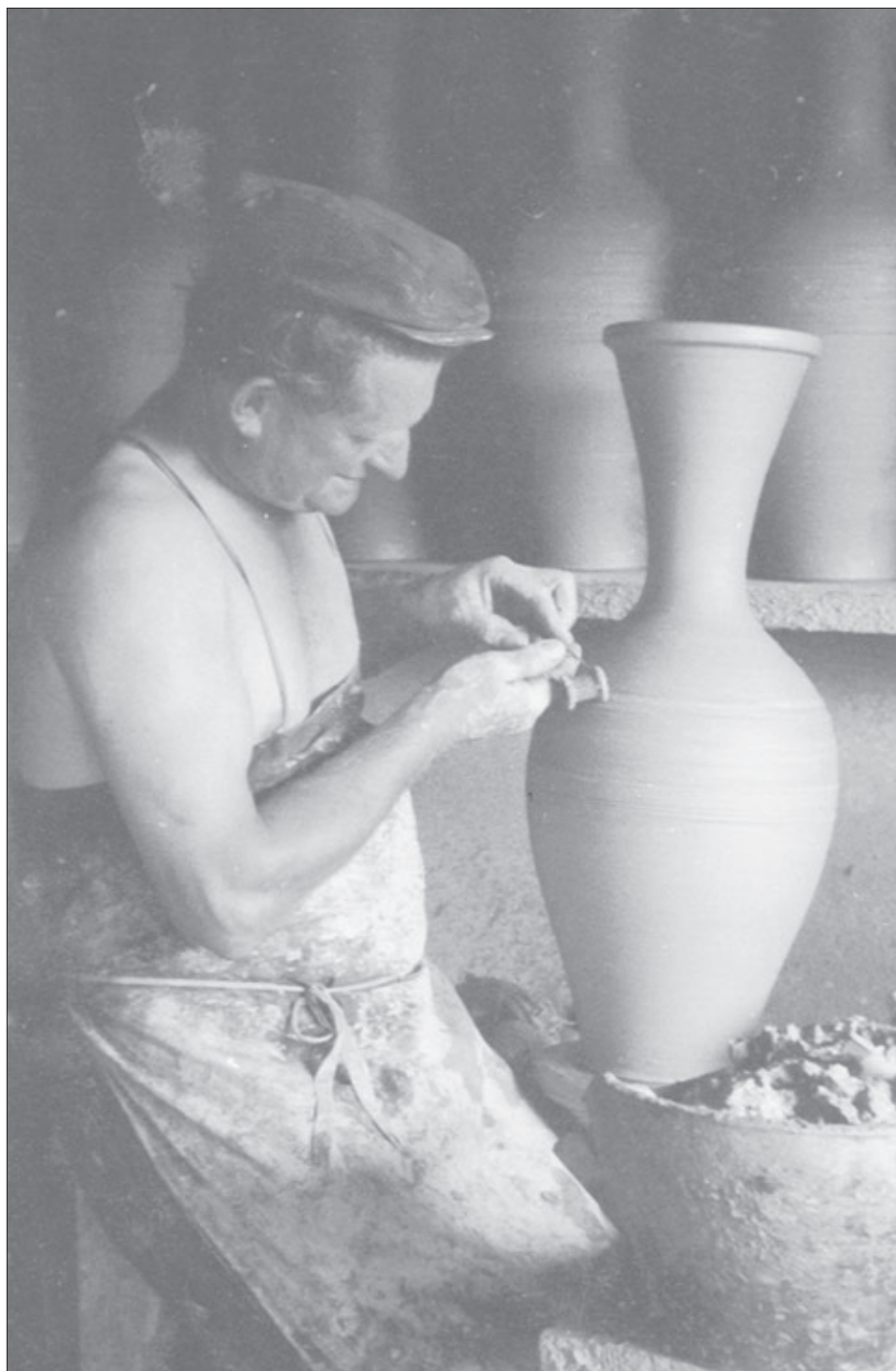
Lončarjenje

Filovski lončarji so glino, *zemlo*, *iljco* kopali v Andrejcih, Sebeborcih, v *Trnavskobregji* in v gozdu v Filovcih in Bogojini. Skopali so od štiri do pet metrov globoko jamo s površino dvakrat dva metra. Ko so pri kopanju prišli do *žilave* ilovice, so glino spravljali na prosto na tri načine: napravili so kanal, po katerem so jo nosili; lahko so prislonili lestev, po kateri so jo nosili v košarah; vlačili so jo z vrvmi.

Ko so glino pripeljali domov, so jo pustili ležati na dvorišču nekaj dni. Preden je lončar pričel z delom, si jo je v delavnico prinesel v košari in jo nasekal. Na enem kupu je pregnetel po šest košar gline in nato s starim srpom s kupa rezal tanke plasti. Zrezani kup gline je ponovno *zgnetel*, ga *steptal* z nogami in znova zrezal. To se je ponovilo trikrat. Kasneje so imeli že stroj za mletje zemlje, *mašin za zemlou rezati*. Pregneteni kup je lončar zrezal na kocke, ki jih je na klopi prevaljal kot testo in iz tega na lončarskem kolovratu oblikoval izdelke.

Na lončarskem kolovratu, *kolobaru*, je lončar oblikoval izdelek: kos gline je položil na *zgorno šajbo*, z nogo pa si je vrtel *spodno šajbo*. Kos ilovice je stisnil z rokami, ga zmočil z vodo in vlekel navzgor. Oblikoval je posodo, jo *doj vrezal* in dal sušit na polico v delavnici. Pri delu na lončarskem kolovratu je uporabljal še manjša orodja: lončeno posodo z vodo in usnjeno krpo, lončene posode za odpad gline, posodo z barvo, čopiče za poslikavo, z leseno *špriglo* je posodo vlekel navzgor, z *drotom* je izdelano posodo odrezal s kolobarja. Izdelki posameznih lončarjev so se med seboj ločili po obliki in okrasju, kajti vsak lončar je imel *svoj prijem*.

Nekateri lončarji so imeli delavnico kar v hiši, delali so v kuhinji. Izdelke so sušili na lesenih policah. *Kruh je bil dostikrat blaten, ker si ga je lončar med delom odrezal kar z blatno roko*. Pozimi se je kurilo in izdelke so sušili na krušni peči ter na lesenih policah, poleti pa so nosili sušit na dvorišče, vendar ne preveč na sonce, ker se je posoda *zveznala*.



Lončar Jožef Ošlaj okrog leta 1965 pri okraševanju amfore
(Original hrani Kristina Ošlaj, Filovci 50)

Pri delu so ženske pomagale možem: ko se je glina kopala, so jo v košarah nosile stran; pripravljale so jo (gnetile, rezale); posušeno posodo so *glancale* (če se je črno žgalo); pomagale so jo nalagati na voz in prodajati na sejmu. Skupaj z otroki so jo pomagale nositi v peč in iz nje, vrtele mlin za mletje barve in ob črnem žganju mazale peč.

Na sv. Florjana (4. maj) so imeli lončarji praznik, saj je Florjan zavetnik ognja. Na ta dan so šli k maši, pri kateri so počastili svojega zavetnika, "ki je pomagal, da se lončarji niso lonci vžgali". Ob večjih praznikih niso delali.

Žganje

284

Skoraj vsak filovski lončar je imel svojo peč, tisti redki, ki pa je niso imeli, so posodo nosili žgat k drugim lončarjem. *Peč* je bila kopaste oblike. Njene stene so od znotraj in zunaj namazali z zmesjo ilovice in plev, da ne bi uhajal dim. Peč je imela več odprtín: manjše odprtine *sopije*; kurišča; veliko odprtino, *vhod*, *jestije*. Pravilo, koliko odprtín naj bi bilo, ni obstajalo: običajno so bila tri kurišča spodaj, v katerih se je kurilo, na vrhu pod obokom je bilo od sedem do osem *sopij*, ki so se odmašile, da je vleklo skozi peč, na vrhu je bila še ena *sopija*. V steni peči je bil *vhod*, skozi katerega so zlagali posodo. Kopaste peči so bile pod leseno *üto* ali na prostem.

Lončar si je pred žganjem pripravil smolnata borova drva. Pri tem delu je pomagala cela družina. Ko je bilo dovolj pripravljenih posode, so jo začeli zlagati v peč. Nositi jo je pomagala cela družina, oče – lončar pa jo je zlagal v peč. Ko je peč naložil in napolnil z izdelki, je vhod peči zazidal in zakuril v kurišču. Žganje je bilo priložnost za srečavanje vaščanov. Otroci so ob žganju najraje pekli krompir.

Črno posodo in črno žganje so poznali tudi drugod po Sloveniji, na primer žganje *črne posode* na Goričkem in v Tešanovcih. Tudi v Jerovcu v Hrvaškem Zagorju so tamkajšnji lončarji pričeli žgati svoje izdelke po zgledu prekmurskih. Posodo za črno žganje so pred zlaganjem v peč gladili z mokro laneno krpo, potem pa še s suho drgnili, *glancali*, da je postala gladka. Na začetku žganja so zaprli vhod peči z opeko in ga zamazali z mešanico blata in plev. Ko je lončar ocenil, da je v peči temperatura dovolj visoka (skozi *sopije* je porinil smolnato trsko, ki se je ob primerno razžarjeni posodi hitro vžgala), je začel nepropustno zapirati še ostale odprtine. Najprej so zaprli stranske *sopije* in jih zamazali z mešanico blata in plev. Potem so zazidali kurišče (z mešanico blata in plev ter opeko) do polovice, zmetali v peč smolnat borov štor, *smolenjé*, *smolene surkuše*, ter zazidali in zamazali še drugo polovico. Na koncu je lončar zaprl še gornjo *sopijo*, ko je ocenil, da je v peči prava koncentracija dima (preizkus je opravil z borovo trsko). Pri zapiranju in mazanju odprtín v peči z mešanico blata in plev je bila pomembna hitrost, zato je lončarju pomagalo več ljudi, ki so pazili, da iz peči ni uhajalo preveč dima. *Smolenjé* (jedrca borovih korenin) je v procesu žganja sprožilo redukcijo v peči; v neprodušno zaprti peči je najprej zmanjkalo kisika. Zatem je *smolenjé* za žganje porabilo še kisik iz železovega oksida, ki se nahaja v glini – posodi, zaradi česar je posoda postala črna (z oksidacijo bi zopet postala opečnate barve). Lončarji so s črnim žganjem zmanjšali propustnost enkrat žgane neglazirane posode. Pri redukcijskem žganju dobi posoda namesto opečnate barve grafitno sivi ali črni sijaj. V črno žganih vrčih in pütrah

je tako voda ostala dlje časa sveža in pitna zaradi primerne propustnosti redukcijsko žganega izdelka. V redukcijski atmosferi ostane posoda v peči od 12 do 16 ur.

Najbolj znano je bilo črno žganje v Filovcih, kjer je črno žgalo največ lončarjev. Črna posoda se je tu tudi najdlje ohranila, in to predvsem zaradi trgovskega podjetja Dom, ki je za potrebe trga naročalo množično izdelavo črno žgane okrasne posode (različne oblike vaz, amfore, pepelnike, cvetlične lonce ...).

Bejla posoda se je žgala enkrat. Vhod peči so zaprli z opeko in ga zamazali z mešanico blata in plev, v kurišču pa zakurili. Ostalih odprtih niso zaprli. Ko je bila posoda primerno razbeljena, so nehali kuriti. Po dvanajstih urah se je posoda ohladila dovolj, da so jo začeli jemati iz peči (če se je mudilo za prodajo, tudi že prej).

Največ so *bejlo* žgali lonce, ki so jih uporabljali za kuhanje hrane svinjam.

Za glazirano, *obljano*, posodo so enkrat žgano posodo, ko je bila že ohlajena, vzeli iz peči. Ohlajeno so obrisali in oblili, *obljali* znotraj in zunaj s kupljeno barvo, zmleto v ročnih žrmljah. Tako *obljano* ali dodatno okrašeno so dali še enkrat žgat v peč; zazidali in zamazali so glavni vhod, ostalih odprtih pa niso zapirali. Žgali so, dokler se ni barva – glazura stalila.

285

Prodaja

Filovski lončarji so leta 1923 ustanovili lončarsko zadrugo in kot njeni člani plačevali malenkosten obrtni davek, med okupacijo pa ga niso plačevali. Kdaj točno je Lončarska zadruga Filovci razpadla, se ne ve; znan je ustni podatek, da pred letom 1960. Knjiga s člani je iz leta 1946. Nekaj časa je bil njen predsednik lončar Jožef Baligač (1903–1980).

Skoraj vsi lončarji so vozili posodo na sejem, *na senje*. Filovski lončarji so jo vozili v Turnišče, Črenšovce, Beltince, Bogojino, Dobrovniki, Lendavo, Ljutomer, Razkrižje, Štrigovo, Martin na Muri, Čakovec, Pertočo, Pečarovce, Rogašovce, Grad, Križevce na Goričkem, Negovo, k Svetemu Juriju ob Ščavnici, na Staro Goro in k Sveti Trojici v Slovenskih goricah. V Medžimurju so občudovali okrašeno posodo lončarjev iz Hrvaškega Zagorja. Na domačih sejmih se je zbralo od 30 do 40 lončarjev.

“*Na proščeni* je bilo plačilo denar. Najlepše je bilo, ko smo se peljali domov, pa je oče štel denar. Leta 1967, ko oče ni imel več obrti, smo nazadnje peljali na sejem. Na Goričkem so se bolj prodajali črni vrči, v katerih so nosili modro galico za škropivo v gorice, po Dolinskem pa črni vrči za vodo. *Na sejmu je bilo fajn*. Če smo kje bili, pa je bili veliko ljudi zraven, je oče kričal: *’Pa küpte, küpte!’*”³

Drugi način prodaje je bil, da so *vozili posoudo po vesnicaj, od iže do iže oha*. Filovski lončarji so vozili svoje črne vrče na Goričko, kjer so jih prodajali za denar. Večina jih je posodo zamenjala za žito, vozili pa so tudi menjavat, in sicer ko so potrebovali *zmje*. Posodo so najpogosteje vozili z vozom *po dolnjij vesnicaj*, proti Muri, ki leže ob potoku Črncu, zato so takemu načinu prodaje rekli: *pelali smo po Črnci, vozili po Črnci, šli so po Črnci, pelan po Črnci*. Navadno so vozili takoj po žetvi in jeseni, ko so ljudje že pospravili koruzo. Lončar se je z vozom v vasi ustavil na vidnem mestu in prodajal.

³ Marija Mesarič, rojena 1941, Filovci 58.

Posodo so zamenjali: za lonec žita je dal tri lonce, za *oblijano*, to je glazirano, pa je gospodinja nasipala dva lonca za tri. Lončar je v zameno prosil tisto vrsto žita, ki ga ni pridelal dovolj ali ga sploh ni prideloval, navadno rž ali koruzo, pa tudi fižol. Večkrat je vzel tisto, kar je gospodinja imela.

“Moj oče je vozil od vasi do vasi po celem Prekmurju, pa na sejme. Lončeno posodo smo na voz položili *ležečki* med slamo, da se posoda ni *brüsila*. Videlo se je po obrušeni posodi, katera je stara, katera pa sveža. V bližnje vasi smo vpregli krave, v bolj oddaljene vasi pa konje.”⁴

“Midva z očetom sva šla na Hotizo, Dolnjo Bistrico ... Tam je bila doma koruza. Pri nas ni taka lepa koruza rasla, tam pa niso imeli lončarjev in smo tako menjavali. Lahko so pa “plačali” s pšenico; nasipali so v meri posode; če je bila glazirana, dvakrat, drugače pa enkrat. Vozila sva od hiše do hiše, z voza sem kričala: *’Ote, če küpte lonce za kukarco!’* Ženske so hitele k nama, moških ni bilo doma, s *taligami* so ven pripeljale *kukurco*, jaz sem bila na *kolaj*, sem dol dajala *repnjek*, pa so vzele po deset loncev.”⁵

Filovski lončarji so prodajali svoje izdelke takoj po drugi svetovni vojni v okviru Lončarske zadruge Filovci, ki jih je prodajala okrajnim magazinom, od tam so jih pa prodajali v vse trgovine po Sloveniji in v ljubljanski Dom. Posamezni lončarji so po razpadu Zadruga začeli sami neposredno prodajati ljubljanskemu trgovskemu podjetju Dom.

Filovski lončarji se spominjajo trgovskega potnika *starega Frajerja* (op. Robert Freyer), ki je hodil po Filovcih in pri različnih lončarjih naročal različno lončevino.

Za Dom je delalo več filovskih lončarjev (Alojz Bojnec, Jožef Baligač, Jožef Ošljaj ...). Posodo so naložili na voz in jo odpeljali v Bratonce na vlak, kjer so jo naložili v vagon in odpeljali v Ljubljano. Za potrebe Doma so množično izdelovali do približno sedemdesetih let 20. stoletja. Lončarji so v večini izdelovali črno posodo: vaze, amfore, *vrčeke* in *pütre*.

Lončarji, ki so imeli status obrtnika, so imeli delavnice “odprtega tipa”: obiskovalec je lahko pogledal, kako se lončevina izdeluje, hkrati pa je lahko izdelek tudi kupil.

Lončarska zbirka

Za potrebe razstave v Lončarski vasi v Filovcih je bilo poleti 2006 zbranih oziroma darovanih 54 kosov različnih lončenih izdelkov, ki so na ogled v prvi *cimprači* – Lončarjevi hiši v Filovcih.

Veliko spoštovanje do domačih dejavnosti in domače (lokalne) dediščine, znanja in kulture je imel veliki mojster arhitekture Jože Plečnik, saj je k sodelovanju opremljanja notranjosti (in zunanosti) povabil tudi domače rokodelske mojstre, posebej lončarje iz Filovcev. Njihovi izdelki (črno žgane amfore na oltarju) krasijo bogojansko cerkev. Zanje se je odločil, ko je leta 1924 pripotoval v Bogojino, obiskal tudi Jakobovo proščenje v Dobrovniku in si ogledoval razstavljene lončarske izdelke:

“Od kod ste, dragi mojše, ki iz ila naredite bisere?”

⁴ Marija Mesarič, rojena 1941, Filovci 58.

⁵ Marija Mesarič, rojena 1941, Filovci 58.



Razstavljeni lončeni izdelki v gospodarskem objektu *Mlinarove* domačije, 2006
(Fototeka Pokrajinskega muzeja Murska Sobota)

“Iz Filovec, iz bogojanske fare.”

“Tudi vaša umetnost bo krasila novo bogojansko cerkev.”⁶

Od 74 nekdanj delujočih lončarjev, kolikor smo jih zapisali in dokumentirali za celo 20. stoletje, so bili zbrani izdelki dvanajstih. Darovalci so ožji sorodniki pokojnih lončarjev. Izdelkov ostalih 62 izpričanih lončarjev ni bilo mogoče pridobiti iz dveh razlogov: v glavnem jih sorodniki ne hranijo ali pa jih imajo kot zasebni spomin na preminulega svojca. Rezultat raziskave je tudi pridobitev fotografij o lončarjenju, lončarskih družinah in stavbni dediščini (stanovanjske hiše, delavnice, lončarske peči in gospodarski objekti) s podrobnimi opisi, ki pričajo o vrsti izdelkov posameznih lončarjev, v privatni lasti pa se hrani knjiga z vpisanimi člani Lončarske zadruga Filovci iz leta 1946.

Dragocenost zbirke je v tem, da ima vsak posamezen predmet provenienco: znan je izdelovalec – lončar, ime izdelka (narečno ime), znan je darovalec, izpričana je uporabnost izdelka.

Glede na uporabnost in način žganja smo pridobili različne lončene izdelke: posode za pijače (vrči za prenašanje in shranjevanje vode, pütre), posode za shranjevanje (lonci za mleko, lonci za shranjevanje moke, pütre za shranjevanje olja), lončevino za druge namene (vaze, spominki, cvetlični lonci, vrči, lesteneč, del dimnika, pokal v

⁶ Smej 1992: 124

obliki petelina), posode za kuhanje (lonci, lonec *kijač*, pokrovi, lončki, lonec za bograč), posode za peko (okrogli modeli, podolgovati modeli, modeli drugih oblik, pekači). Poleg izdelkov, ki so del "filovske" zbirke, so filovski lončarji izdelovali še naslednje: *šerbline* (kahle), črno žgane pipe, pepelnike, skodelice, krožnike, *tepsije* (nizka posoda), *motiunice* (pinje), solnice, *fličke* v obliki ptica (otroške piščalke), *kulače* (čutarice), sklede, *uđe sklede* (cedila), *šalice* za kavo, vrče za žganje, *vajdlne* (globoka in velika posoda za solato ali pomivanje posode, pa tudi za umivanje nog in rok) ...

Filovski lončarji v 20. stoletju⁸

1. Jožef Farkaš st. (1902–1981), po domače *Farkašov*, član Lončarske zadruge Filovci leta 1946.
2. Jožef Farkaš ml. (1927–1969), po domače *Farkašov*, imel je obrt.
3. Janez Felbar (1897–1963), po domače *Balažin Janoš*.
4. Ivan Felbar (1934–2003), po domače *Balažin Vonek*, imel je obrt.
5. Jožef Felbar st. (1882–1956), po domače *Balažin Jouži, Felbarin*, član Lončarske zadruge Filovci leta 1946.
6. Jožef Felbar ml. (1926–2001), po domače *Balažin Joužek*.
7. Alojz Bojnec st. (1936–2000), po domače *Martinov Lujz*, imel je obrt.
8. Lončarstvo Bojnec
9. Martin Gregorec (1896–1966), po domače *Kermanov*.
10. Jožef Kerman (1867–1954), po domače *Kermánov Joužko*.
11. Štefan Kerman (1926–2003), po domače *Trbaričov Števi*.
12. Štefan Kerman (1928), po domače *Kermán*, član Lončarske zadruge Filovci leta 1946.
13. Ludvik Kerman (1911–1984), po domače *Kermanov Lajči*.
14. Franc Kerman (1905–ok. 1980), po domače *Koutrov Ferenc*.
15. Jožef Ivanič st. (ok. 1890–ok. 1948), po domače *Filpov Joužek*.
16. Jožef Ivanič ml. (1913–1989), po domače *Filpov Joužek*, član Lončarske zadruge Filovci leta 1946.
17. Janez Ivanič (1881–1962), po domače *Petrin Janoš*, član Lončarske zadruge Filovci leta 1946.
18. Ivan Ivanič (1876–1960), po domače *Petrin Ivan*, član Lončarske zadruge Filovci leta 1946.
19. Štefan Ivanič (1921–1978), po domače *Petrin Janošin*.
20. Alojz Ivanič (1919–ok. 1999), po domače *Filpov Lujz*, član Lončarske zadruge Filovci leta 1946.
21. Franc Lovrenčec (1892–1970), po domače *Gjürgin Ferko*, član Lončarske zadruge Filovci leta 1946.
22. Štefan Lovrenčec (1927–1994), po domače *Gjürgin Števek*, Filovci, član Lončarske zadruge Filovci leta 1946.
23. Štefan Lovrenčec (1902–1957), po domače *Gjürgin Števek*.
24. Jožef Lovrenčec (1910–1992), po domače *Casarov Joužek*, član Lončarske zadruge Filovci leta 1946.
25. Ivan Črnela (1887–1910), po domače *Črnelčov Ivan*.
26. Štefan Črnela (1907–1982), po domače *Črnelčov Števek*, član Lončarske zadruge Filovci leta 1946.
27. Štefan Črnela (1914–1974), po domače *Črnelovi*.
28. Štefan (Ištvan) Črnela (1892–1975), po domače *Törkin Števek*, član Lončarske zadruge Filovci leta 1946.
29. Anton Črnela (1932–1970), po domače *Črnelčin Tonči, Viktorin*, imel je obrt.
30. Jožef Črnela (1906–1976), po domače *Vitezov Joužek*, član Lončarske zadruge Filovci leta 1946.
31. Franc Berden (1877–1953), po domače *Črnelčov Štajerec*.
32. Franc Berden (1924–1995), po domače *Balažin Ferenc*, član Lončarske zadruge Filovci leta 1946.
33. Ivan Berden (1921), po domače *Žbonov Vonek*, član Lončarske zadruge Filovci leta 1946.
34. Ivan Berden (1908–1998), po domače *Kovačov Vonek*.
35. Janez Berden (1925–1957), po domače *Dominkov Janči*, član Lončarske zadruge Filovci leta 1946.
36. Martin Berden (1918–2005), po domače *Žbonov Martin*.
37. Štefan Berden (1876–1953), po domače *Berdenov Števek*, član Lončarske zadruge Filovci leta 1946.

⁷ V njem so kuhali in segrevali hrano (fižol, zelje, meso, juhe, repo ...). Velikost takih loncev je od dva do sedem litrov.

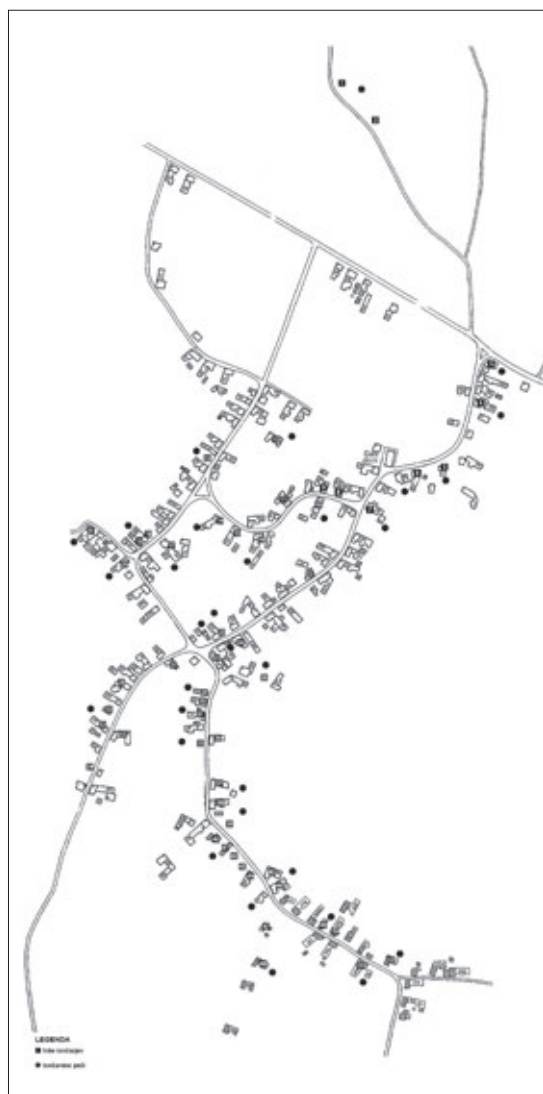
⁸ Seznam je sestavila domačinka Marija Mesarič, rojena 1941, Filovci 58.

38. Štefan Berden (1934–1999), po domače *Törkecin Števek*.
39. Štefan Oslaj (ok. 1900–1942), po domače *Tratnjekov, Bojnecov Števek*.
40. Janez Oslaj ml. (1925–1986), po domače *Tratnjekov, Bojnecov Janči*, imel je obrt.
41. Jožef Oslaj (1924–1986), po domače *Tratnjekov Joužek*, imel je obrt.
42. Franc Oslaj (1928–1994), po domače *Koutrof Ferenček*, imel je obrt.
43. Janez Oslaj (ok. 1937–ok. 2000), po domače *Petkov Jonči*.
44. Franc Oslaj (ok. 1903–ok. 1945), po domače *Petkov Ferko*.
45. Jožef Oslaj (1937–1996), po domače *Berdeničin Joužek*.
46. Jožef Oslaj (1870–1955), po domače *Rožmanov Joužek*, član Lončarske zadruge Filovci leta 1946.
47. Franc Oslaj (1905–1970), po domače *Balgačov Ferenček*, član Lončarske zadruge Filovci leta 1946.
48. Štefan Oslaj (1901–1971), po domače *Žbonov Števan*, član Lončarske zadruge Filovci leta 1946.
49. Ivan Oslaj (1928), po domače *Žbonov Vonek*, Strehovci.
50. Jožef Oslaj (1918–1984), po domače *Balažicov Joužek*, član Lončarske zadruge Filovci leta 1946.
51. Janez Oslaj (ok. 1876–1955), po domače *Törkov Janoš*, član Lončarske zadruge Filovci leta 1946.
52. Jožef Oslaj (1929–1972), po domače *Törkov Joužek, Janošin*.
53. Jožef Oslaj (1900–1962), po domače *Törkov Joužek*, član Lončarske zadruge Filovci leta 1946.
54. Janez Oslaj (1928–1985), po domače *Balgačov Janči*.
55. Ludvik Oslaj (1910–1957), po domače *Mlinarov Lajči*, član Lončarske zadruge Filovci leta 1946.
56. Štefan Baligač (ok. 1867–1942), po domače *Zvonarov Števan*, Filovci.
57. Jožef Baligač (1903–1980), po domače *Zvonarov Jouži*, član Lončarske zadruge Filovci leta 1946.
58. Štefan Baligač (1942), po domače *Zvonarov Števek*.
59. Jožef Pucko (1893–1967), po domače *Pückin Joužef*, član Lončarske zadruge Filovci leta 1946.
60. Jožef Gjorek (1911–1954), po domače *Štejvanov Gjorek*, član Lončarske zadruge Filovci leta 1946.
61. Jožef Törk (1929–1986), po domače *Törkin Joužek*, član Lončarske zadruge Filovci leta 1946.
62. Štefan Nemec (1890–1998), po domače *Števanov Števek*.
63. Martin Nemec (1934–ok. 1998), po domače *Mijalin Tinek*.
64. Martin Nemec (1864–1934), po domače *Felbarcin Martin*.
65. Štefan Nemec (1907–1945), po domače *Felbarcin Števek*.
66. Franc Feješ (1915–ok. 1995), po domače *Feješov, Štajercin*, član Lončarske zadruge Filovci leta 1946.
67. Štefan Vegi (1933–2006), po domače *Vegijov*.
68. Ivan Petek (1895–1970), po domače *Petkov Vonek*, član Lončarske zadruge Filovci leta 1946.
69. Štefan Mesarič (1909–1984), po domače *Mesaričov Števan*.
70. Franc Mesarič (1935), po domače *Mesaričov Francek*.
71. Franc Zelenko (1898–1932), po domače *Zelenko Franc*.
72. Franc Horvat (1914–1992), po domače *Cörov Ferko*, član Lončarske zadruge Filovci leta 1946.
73. Štefan Horvat (1870–1949), po domače *Puhanov Števan*.
74. Andrej Berden (1896–1986), po domače *Žbonov Andraž*.

Zaključek

Vsi, ki smo sodelovali in še sodelujemo pri nastanku Lončarske vasi Filovci, si želimo, da bi prostor postal center, kjer bi se ustvarjali in organizirali tradicijski prazniki in kulturne aktivnosti: sejmi, lončarske delavnice, festivali, predstavitve, delavnice za otroke ...; prostor, kjer bi se srečevali domačini in obiskovalci, prostor, ki bi ga s svojo aktivnostjo ustvarjali domačini in tako doprinesli k prepoznavnosti in oživitvi vasi in sodobni identiteti kraja.⁹

⁹ Pričujoči prispevek je delno povzel tudi besedila, ki so predstavljena na stalni razstavi o filovskih lončarjih v Lončarski vasi v Filovcih.



Vas Filovci z vrisanimi hišami lončarjev in
lončarskimi pečmi

INFORMATORJI

Kristina Nemec, rojena 1927, Filovci 83
Ana Bojnec, rojena 1934, Filovci 29
Terezija Berden, rojena 1925, Filovci 108
Marija Mesarič, rojena 1941, Filovci 58
Božena Lovrenčec, rojena 1935, Filovci 57
Jožef Lovrenčec, rojen 1937, Filovci 57
Klara Berden, rojena 1937, Terbegovci 18
Terezija Felbar, rojena 1938, Filovci 61
Štefan Baligač, rojen 1942, Filovci 12
Kristina Gerič, rojena 1937, Filovci 48
Rozalija Feher, Filovci 1a
Alojz Bojnec, Filovci 29

LITERATURA

291

BOGATAJ, Janez

1986 *Proizvodno in trgovsko podjetje za domačo in umetno obrt : Dom notranja in zunanja trgovina : Domexim : 40 let*. Ljubljana : Dom.

DOLŽAN ERŽEN, Tatjana

2000 Lončarska dediščina Gorenjske : lončevina v zbirki etnološkega kustodiata Gorenjskega muzeja: V: *Kolesar s Filozofske*. Ljubljana : Oddelek za etnologijo in kulturno antropologijo. Str. 259–280.

KONESTABO, Nataša

1997 Doneski k podeželskemu lončarstvu v Prekmurju: V: *Katalog stalne razstave Pokrajinskega muzeja Murska Sobota*. Murska Sobota : Pokrajinski muzej Murska Sobota. Str. 173–186.

KOREN, Vlasta

1962 Oskrba z vodo in oblike vodnjakov v Prekmurju: V: *Slovenski etnograf* 15, str. 85–100.

KORPIČ, Nevenka

1998 *Lonec lončarja hvali : katalog razstave*. Ptuj : Pokrajinski muzej Ptuj.

KRIŽ, Ivica

1996 *Od antičnega vrča do majolke : katalog razstave*. Novo mesto: Dolenjski muzej.

NOVAK, Vilko

1947 *Ljudska prehrana v Prekmurju : etnografska študija*. Ljubljana : Slovenski knjižni zavod v Ljubljani.

1951 Lončarstvo v Prekmurju: V: *Slovenski etnograf* 3–4, str. 111–131.

SMEJ, Jože

1992 *Psalmi vaškega župnika*. Celje : Mohorjeva družba.

VIRI

PŠAJD, Jelka

2003 Franc Bauman: Lončarstvo. Prepis terenskih zapiskov. PMMS

2003a AV kaset 26. Dokumentacija PMMS

Jelka Pšajd
