

150 LET LONČARSTVA ŽUMAN

Teja Hlačer

183

Junija 2024 smo v Ljutomeru praznovali 150 let lončarstva Žuman, kjer že pet generacij neprekinjeno podajajo znanje lončarstva naslednjemu rodu. Še danes plemenitijo in razvijajo slovensko tradicionalno lončarstvo.

Zgodba se je začela v vasi Noršinci leta 1874. Tam je bil doma lončar in pečar Johan Gregorinčič. Franc Žuman je bil pri njem za vajenca in se je poročil z njegovo hčerko. Imela sta osem otrok. Pri očetu Francu so se pečarske in lončarske obrti izučili kar trije od štirih sinov. Med njimi je bil tudi Karlek, ki je pomočniški izpit naredil leta 1935, mojstrskega pa leta 1947 v Mariboru. Leta 1951 se je z ženo in otroki preselil v Ljutomer. Tu je lončarski in pečarski mojster Karlek Žuman uredil delavnico in nadaljeval obrt ob podpori in sodelovanju vseh družinskih članov. Ženske so vedno pomembno sodelovale v procesu. V dokumentaciji Slovenskega etnografskega muzeja je med drugim ohranjena fotografija iz leta 1968, na kateri žena Slavica in hči Dragica zlagata pečnice za sušenje na dvorišču pred delavnico.



Mojster lončar Karel Žuman s svojimi izdelki na sejmu v Ljutomeru, 1968 (Dokumentacija SEM)

V sedemdesetih letih 20. stoletja je zaradi uveljavljanja centralne kurjave začelo upadati povpraševanje po lončenih pečeh. Takrat se je Karlek posvetil izključno lončarstvu. Leta 1981 je uredil lončarski muzej in trgovino. Ohranjen je podatek, da je samo leta 1987 muzej obiskalo več kot osem tisoč domačih in tujih gostov. Karlek je za svoje delo prejel številna priznanja in nazive lokalnih in državnih ustanov na področju turizma in podjetništva.

Sin Branko se je izučil za lončarja, a se je zaradi lažjega preživetja ukvarjal tudi s polaganjem industrijsko izdelanih keramičnih ploščic. Brankov sin Saša se je izučil za lončarja v dedkovi delavnici. Po njegovi smrti je leta 1998 prevzel lončarsko obrt, ki jo še danes nadvse uspešno vodi. Ohranja znanja svojih prednikov, ki jih dopolnjuje in prilagaja sodobnim potrebam. Leta 2018 je prejel najvišje priznanje Pomurske turistične zveze. Obrtna zbornica Ljutomer ga je leta 2020 razglasila za Obrtnika leta občine Ljutomer. Saša Žuman je tudi nosilec certifikata Art & Craft Obrtne zbornice Slovenije.

184



Saša Žuman v svoji delavnici (foto Teja Hlačer, osebni arhiv avtorice)



Raznovrstni izdelki v muzeju Žuman (foto Teja Hlačer, osebni arhiv avtorice)

Tako kot v prejšnjih generacijah je tudi danes v lončarsko dejavnost vpeta celotna Žumanova družina. Pomembno vlogo imajo oče Branko in mama Nada ter žena Nina, ki je izmojstrila peko prleške gibanice v tradicionalnem pekaču, za kar je prejela številna priznanja. Skupaj širijo zavest o kakovosti v lončeni posodi pripravljene hrane. Tudi otroka Daša in Tejo pomagata v delavnici in se učita lončarskih spretnosti.

Kot nekoč se tudi danes njihovo delo začne v lastnem glinokopu, kjer glino izkopljejo ročno. Pripeljejo jo domov, kjer se stara leto ali dve, potem pa jo predelajo in pripravijo za uporabo. Po starih receptih ji lahko dodajajo še razne primese. Glina po žganju dobi žlahtno terakotno barvo. Svoje izdelke izdelujejo predvsem na lončarskem vretenu, uporabljajo pa tudi druge keramične tehnike. Izdelke še vedno biskvitno žgejo v tradicionalni peči na drva. Za petnajst ur kurjenja porabijo do tri kubične metre mehkega lesa. Glazirajo predvsem s prozorno glazuro, od barvnih glazur pa uporabljajo v glavnem značilno lončarsko zeleno. Široko paleto izdelkov prodajajo v lastni trgovini in na večjih sejmih. Obiskovalcem lončarske delavnice in trgovine z veseljem pokažejo celoten postopek nastajanja izdelkov. Njihovo delovanje je prežeto z ljubeznijo do lončarstva, talentom, spoštovanjem do dediščine in velikim čutom za gostoljubnost.

185

Za Slovenijo je Lončarstvo Žuman s svojim 150-letnim neprekinjenim delovanjem zelo pomembno, saj danes v Sloveniji verjetno lahko na prste ene roke preštejemo tradicionalne lončarje, ki so prevzeli dejavnost od prejšnjih generacij. Do druge polovice 20. stoletja pa je bilo lončarstvo ena najbolj razširjenih gospodarskih dejavnosti v Sloveniji in Žumanova družina je ena redkih, ki je v celoti ohranila znanja in večšine svojih prednikov do danes.

Leta 2014 je bilo *Tradicionalno lončarstvo* v Sloveniji prepoznano kot vrednota, ki jo je treba varovati in razvijati, zato je bilo vpisano v Register nesnovne kulturne dediščine (Tradicionalno lončarstvo). Saša Žuman je eden od osmih evidentiranih tradicionalnih lončarjev. Leta 2023 je bil sprejet *Zakon o ohranjanju in razvoju rokodelstva*, ki vzpostavlja sistem prenosa rokodelskih znanj in ščiti kakovost rokodelskih izdelkov (ZORR).

V sodobni družbi narašča zanimanje za lončarjenje. Tehnike in načini oblikovanja ter izdelki tradicionalnih rokodelskih mojstrov pa so velikokrat navdih za sodobno oblikovanje.

REFERENCI

TRADICIONALNO LONČARSTVO

2014 Ministrstvo za kulturo: Register nesnovne kulturne dediščine: Tradicionalno lončarstvo. <<https://geohub.gov.si/ghapp/iskd/?page=RNSD&views=RNSD-Desna-sekcija%2CRNSD-Pogled-OP>> [24. 10. 2024].

ZORR

2023 Zakon o ohranjanju in razvoju rokodelstva. <<https://www.uradni-list.si/glasilo-uradni-list-rs/vsebina/2023-01-2479>> [24. 10. 2024].