

Бачварство

Текст и слике преузети из католога „Стари занати у Србији“

Аутор: Ранко Баришић



Банат, 1928. година



Михајловац, 1985. година



ДУДОВИНА ЗА ЛОЗОВИНУ


„Туре буре гура

Була Туре кара

Да буре не ваља

Јер се буре каља.“

(Брзалица)

Качари, пинтери и бачвари јесу занатлије чији је основни  материјал за израду предмета дрво. Данас се ова делатност подводи под заједнички назив бачварски занат. Технику израде познавали су још стари Словени. У почетку су то биле посуде мањих димензија и равних бокова. Временом су прављене дрвене посуде облик зидова, што је омогућило израду бачварских производа великих димензија.

За израду бачви, буради и каца потребни су знање и велико искуство. Такође је нужан и специфичан алат који самоуки мајстор није поседовао, па је тако бачварски занат постао неопходно потребан. Процватом градова и трговине у средњем веку развијали су се многи занати, па и бачварски. После ослобођења од Турака, из тадашње Аустроугарске дошао је велики број занатлија са својом технологијом и алатима, као и називима који су користе до данас.

Да би се направило квалитетно буре, бачва или каца, потребан је постојан материјал. Војводина, а нарочито Срем, обилували

су квалитетним храстом за израду дуга. Дуге су израђивале посебно обучене занатлије – дужичари, пореклом из Лике, који су постали веома вични том послу. Временом су ту делатност преузели бачвари.



Рудник, 1979. година

Бачварски занат одржао се тамо где има квалитетне шуме, као и потражње за њиховима производима: бачвама, бурадима, кацама, чабровима и др. Бачварски занат је посебно занимљив јер у себи обједињује више различитих техника обраде дрвета: цепање, тесање, савијање и слагање дуга, бушење и копање – код израде буради великих димензија. Разликују се две основне врсте бачварских производа – равних и заобљених бокова. Израђују се и разне врсте каца које углавном праве сеоски мајстори. Бурад савијених дуга раде мајстори занатлије због сложенијег поступка. Сматрало се да је онај ко је знао да направи бачву или буре положио мајсторски испит за бачвара и да ће лако моћи да направи било који други бачварски производ.

Да би се одабрала одговарајућа врста дрвета која ће се употребити за израду бачварског производа, битан је садржај који ће се у тој посуди чувати. Тако, на пример, за бурад у којима ће се чувати вино највише се користи храстовина. За чување ракије најбоље је употребити дудовину јер од ње ово пиће временом добија златножуту боју, па има и бољу проћу. За израду бачварских производа користе се још багрем и кестен, а за велике каце, поред храста, често и дрво јасена, бора и смреке. За израду предмета потребно је цепано и добро осушено дрво. Дрво се пре употребе суши по две године. Током овог периода оно мора да буде добро сложено, али не сме да буде притиснуто са страна. Цепано дрво се ставља на промајно место с доста ваздуха да би се добро осушило, а најчешће је то био тавански простор.



Хомоље, 1958. година

Даске за дуге прво се „штуцују“, подрезују пилом по претходно одређеном предлошку, а потом се слажу у квадрат да мајстор добије довољан број дуга. Неопходно је да дуге имају потребну висину, дужину и пречник за буре одређених димензија. Затим се дуге тешу и обликују брадвом, а на крају маклицом. Уједно се дуге блањају или рендишу на грубо. Дуге се затим кроје на великом ручном ренду које стоји непомично, тј. учвршћено је на радном столу или тезги.

Кројење дуга је најосетљивији радни поступак у бачварском занату. Он одређује и коначни облик бачварског производа. Бачве, бурад и каце за уобичајену употребу једнообразне су и по облику и по пропорцији. Провера тих стандарда, односно запремине судова осигурава се употребом посебних мера за дуге, стандардизованим чаповима. Чапови су различити за посуде различитих запремина. Обично бачвар има и до 20 различитих чапова. Њиме се мери сужавање дуга према крајевима, проверава се попречна унутрашња закривљеност судова, а такође се мери угао бочних страница дуга. Ово је од изузетне важности за бачвара јер од тога зависи да ли ће његов производ пропуштати течност.



Милатовац 1899. година

Да би сложио дуге, бачвар прво издуби данце. Цирклом се узима мера за дно. Некад се мера одређивала помоћу канапа с ексером. Данас се то обавља цирклом. Дно се кроји из неколико приљубљених дасака. Тако скројено умеће се у уторе на дугама, а затим се скидају калупни обручеви и стављају се стални. Некада су се употребљавали обручеви од лескових или јасенових грана које су савијали у круг. Затим би се закачиле гране које су се на крајевима преплитале да би боље држале. Да би се дуге прислањале једна на другу, уметнуо би се сушени рогоз између

њих. Обручи се данас кују од гвожђа и закивају нитнама да би боље држали. Што је бачва већа, има више обручева. Наћи потпуно здраво дрво данас је доста тешко. Ако дрво има чворова, на то се место проврти рупа у коју се набије храстов клин. Такође мајстор прибегава парафинирању бачве – у бачву се улије парафин и врти да се равномерно разложи на сву унутрашњу површину и зачепи све површине, а остатак парафина излива се из суда. Ако дрво има мање чворова, парафин се ставља на загрејану оштрицу ножа тако да цури по чворним местима. Исто тако се поправљају стара бурад, док се натруле дуге обавезно замењују.



Качица

Бачвари израђују бројне производе: каце за ракијски ком, велике запремине с дном нешто ужим од отвора; каце за месо за држање меса у пацу или расолу (ове каце имају две насупрот постављене дуже дршке – ушке, које служе са лакше ношење); каце за месо направљене с отвором ширим од дна; каце за купус такође прављене с отвором ширим од дна, а са стране са две ушке (на отвор се натакне даска с нарезаном матицом за дрвени шараф и мањом ручком за окретање; шраф омогућава притисак на даску за кисели купус у каци); за парење веша правила се лужница (имала је две ушке кроз које се протурао чабреник, тј. штап за ношење; прављена је на четири ноге с отвором за пуштање прљаве воде; од употребе веш машина лужнице се више не израђују). Бачвари су правили и шкаф ширег отвора с ушкама за ношење воде, затим бунарски кабао с дном ужим од отвора за вађење воде из бунара. Израђиван је и прави чабар с дном ширим од отвора и с поклопцем. У том чабру се киселила и чувала паприка. Некада су бачвари правили крбле или пепељаре. Пепео је био сировина за прављење сапуна који су сакупљали шегрти и потом носили сапунџији. Крбла је дрвена посуда висине до метра, састављена из дуга. Има једну страну равну и каишеве за ношење на леђима. Фучија или вучија је издужено и овално буре

које се носило на леђима или су се по два товарила на мазге или коње. Употребљаване су за преношење воде од извора до села.



Буренце



Буренце



Ведро

Бачвари су правили и бурад за вино, чије су димензије биле велике, зависно од жеља наручиоца. Свуда где су се сажали виногради и где је било потребе за чувањем и прерадом вина и ракије правила су се велика бурад запремине од хиљаду литара па навише.

Србија је између два светска рата спадала међу највеће извознике у Европи: вина, ракије, џемова, пекмеца и производа од шљиве. Сви ови производи су се спремали и транспортовали у великим бурадима која су правили бачвари.

На жалост, данас је потражња за производима бачвара изузетно мала јер савремени прописи о припреми хране и пића налажу другачије врсте материјала за њихово складиштење, али и даље ће се вино најбоље очувати у посебно припремљеним бурадима, ракија ће имати прави укус тек кад одлежи у храстовом бурету, а купус ће се понегде још увек киселити у великим кацама.