

Општинска Установа
Музеј на Град Неготино

ГРЧАРСТВОТО ВО НЕГОТИНО ОД АНТИКАТА ДО ДЕНЕС



Кантарос, керамички сад, IV в.п.н.е., инв.бр. 282
Kantharos, ceramic vessel for wine, IV century of the old age, inv.no.282



POTTERY IN NEGOTINO REGION
FROM ANTIQUITY TILL TODAY



Кантарос, керамички сад, IV в. п. н. е., инв. бр. 282
Kantharos, ceramic vessel for wine, IV century of the old age, inv. no. 282

CIP - Каталогизација во публикација
Национална и универзитетска библиотека "Св. Климент Охридски", Скопје

904:738(497.715)"652/654"

930.85(497.715)

ЧЕКОРОВСКА, Драгица

Грнчарството во Неготино од антиката до денес / [Драгица
Чекоровска ; соработник Костадинка Филипова] = Pottery in Negotino
region from antiquity till today / [author Dragica Chekorovska ;
co-author Kostadinka Filipova]. - Неготино : Музеј на град Неготино
= Negotino : Museum of Negotino city, 2016. - 16 стр. : илустр. ;
21x15 см

Текст напоредно на мак. и англ. јазик

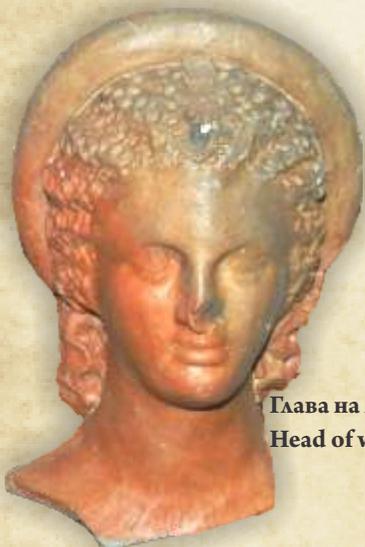
ISBN 978-608-65923-0-1

1. Насп. ств. насл. 2. Филипова, Костадинка [автор]. - I.
Chekorovska, Dragica види Чекоровска, Драгица

а) Археолошки наоди - Керамички предмети - Неготино б) Неготино -
Културна историја
COBISS.MK-ID 100955914



Светилки, III век н.е.
Ceramic lamps, III century.



Глава на жена-фрагмент, теракота, III век н.е., инв.бр. 1310
Head of woman-fragment, terra-cotta, III century, inv.no. 1310



Светилка, III век н.е., инв.бр.1286
Ceramic lamp, III century, inv.no: 1286



Музеј на Град Неготино
2015
Museum of Negotino

Издавач:
Музеј на град Неготино

Publisher:
Museum of Negotino city

За издавачот:
Ристе Марков

For publisher:
Riste Markov

Автор:
Драгица Чекоровска

Author:
Dragica Chekorovska

Соработник:
Костадинка Филипова

Co-author:
Kostadinka Filipova

Финансирано од:
Министерство за култура на РМ

Financed by:
Ministry of Culture of RM

На корицата:
Кантарос, IV в.п.н.е.
каталожка единица бр.6

Cover page:
Kantharos, IV century of the old age
Catalogue exhibit no. 6

Неготино, 2015

Negotino, 2015

- 15. Бардак, современ сад за вода, Неготино, инв.бр. 35
- 16. Врчва, сад за чување храна, Неготино, инв.бр. 41
- 17. Врчва, сад за чување храна, Неготино, инв.бр. 42
- 18. Врчва, сад за чување храна, Неготино, инв. бр. 43
- 19. Тава, сад за готвење храна, с.Дрен, инв. бр. 44
- 20. Врчва, сад за чување храна, с.Бесвица, инв.бр. 45
- 21. Врчва, сад за чување храна, с.Бесвица, инв.бр. 46
- 22. Стомна, сад за вода, с.Бесвица, инв.бр. 47
- 23. Врчва, сад за чување храна, инв.бр. 48
- 24. Стомна, сад за вода, инв.бр. 49
- 25. Врчва, сад за чување храна, инв.бр. 50
- 26. Бардак, сад за вода, инв.бр. 51
- 27. Бардак, сад за вода, инв.бр. 52
- 28. Грне, сад за готвење храна, инв.бр. 68
- 29. Грне, сад за готвење храна, инв.бр. 69
- 30. Капак за казан, сад за печење ракија, с.Криволак, инв.бр. 70
- 31. Вазна, украсен сад, с.Криволак, инв. бр. 72
- 32. Вазна, украсен сад, с.Криволак, инв.бр. 73
- 33. Тава, сад за готвење храна, с.Црвени Брегови, инв.бр. 105
- 34. Врчва, сад за чување храна, с.Војшанци, инв.бр.108
- 35. Врчва, сад за чување храна, с.Корешница, инв.бр. 114
- 36. Врчва, сад за чување храна, с.Горни Дисан, инв.бр. 116
- 37. Подница, сад за печење леб, с.Горни Дисан, инв.бр. 117
- 38. Стомна, сад за вода, с.Горни Дисан, инв.бр. 118
- 39. Грне, сад за готвење храна, с.Пепелиште, инв.бр. 119
- 40. Грне, сад за готвење храна, с.Бистренци, инв.бр. 135
- 41. Тава, сад за готвење храна, с.Бесвица, инв.бр. 156
- 42. Грне, сад за готвење храна, Неготино, инв.бр. 183
- 43. Тава, сад за готвење храна, Неготино, инв.бр. 235
- 44. Врчва, сад за чување храна, с.Вешје, инв.бр. 240
- 45. Врчва, сад за чување храна, с.Тремник, инв.бр. 246
- 46. Грне, сад за готвење храна, Неготино, инв.бр. 248
- 47. Бокал, сад за вода, с.Тимјаник, инв.бр. 259
- 48. Капак за казан, сад за печење ракија, Неготино, инв.бр. 296
- 49. Грне, сад за готвење храна, с.Тремник, инв.бр. 239
- 50. Бардак, современ сад за вода, с.Корешница, инв.бр. 36
- 51. Калница, сад за јадење, с.Црвени Брегови, инв.бр. 298
- 52. Калница, сад за јадење, с.Црвени брегови, инв.бр. 299
- 53. Тава, сад за готвење, Неготино, инв.бр. 300
- 54. Калница, сад за јадење, Неготино, инв.бр. 301



Ceramic kitchen vassel, XX century,
v.Pepelishte, inv.no 11

continuously throughout the year. The pottery products are sold on the markets, the fairs and in the stores owned by the potters. The highest sale happens prior to a religious holiday related to the custom of taking liquid, mostly water, to the deceased. This custom is being practiced by a vast number of the population particularly before the holiday "Duhovden" (Day of the Spirits).

All of the above displays the every day role of ceramics pots today and in the past, or to be brief, life today and in the past cannot be imagined without the presence of pottery and pottery objects.

Dragica Chekorovska,
Ethnologist-senior custodian

КАТАЛОШКИ ЕДИНИЦИ:

1. Оинохое, антички сад со тролисно устие, III век п.н.е, инв.бр. 1435.
2. Керамичен сад, II век п.н.е., инв.бр.933
3. Бокал, антички сад со високо грло и две рачки, II век п.н.е., инв.бр.1662
4. Мегарска чаша, антички сад II век н.е., инв.бр.935
5. Керамичен сад, II век н.е., инв.бр.877
6. Кантарос, антички сад IV век п.н.е., инв.бр.282
7. Керамичен сад, III век н.е., инв.бр. 1304
8. Керамичен сад, III век н.е., инв.бр. 1382
9. Светилка, III век н.е., инв.бр. 1284
10. Светилка, III век н.е., инв.бр. 1286
11. Глава на жена, фрагмент, теракота, III век н.е., инв.бр. 1310
12. Буцеле (карта), сад за вода, с.Бесвица, инв. бр. 37
13. Грне, сад за готвење, с.Корешница, инв. бр. 38
14. Подница, сад за печење леб, с.Горни Дисан, инв.бр.115

Грнчарството претставува дел од материјалната култура и сведочи за културните традиции на еден народ. Неговите почетоци датираат од праисторијата, преку антиката, средновековието до денешни времиња, за што дознаваме од археолошките наоди, ликовните извори и пишаните документи. Од минатото до денес грнчарството во својот развој претрпело низа промени како во однос на материјал и начин на изработување така и во однос на форма и орнаментика. Грнчарството е застапено во места каде што за него постојат и природни услови за развој, односно добивање на грнчарска земја-глина. Неготино располага со ваков вид на земја на голема површина посебно по течението на реката Вардар, каде што и ден денес се добива глина за изработка на грнчарски производи.

Првите траги од грнчарските производи во Неготинскиот регион се наоѓаат уште во периодот на праисторијата, а продолжуваат со голем интензитет на работа посебно во античкиот период. На праисториските и античките локалитети при научно истражување пронајдени се остатоци од керамика или цели садови кои се рачно изработени. Овој податок кажува дека потребата а пред се присуството на глина на теренот во Неготинскиот регион, овозможиле уште во овој ран период од праисторијата и антиката, изработката на глинени садови од локално потекло да биде присутно и денес.

Земјените садови што се произведувале и што се произведуваат во неготинскиот регион се разликуваат на: садови работени без грнчарско колце и садови работени на грнчарско колце.

Pottery is a part material culture and it shows the cultural tradition of a whole nation. Its beginnings has been dated in prehistorical period, throuht Ancien and Roman periods and than Medieval to nowadays and wich can be stated by archeological finds, in paintings as sources and in written documents. During all these periods the pottery in its development underwent many changes both in material and technique of manufacturing as well as in its form and decoration. The pottery in Macedonia is a part of various folk hand-made items has got a long and rich tradition. Pottery can be found in places where there are natural conditions for its development. Negotino region have many places with pottery earth spacial throught the river Vardar , where today is madead pottery brick.

САДОВИ РАБОТЕНИ БЕЗ ГРНЧАРСКО ТРКАЛО (КОЛЦЕ)

Овој вид на садови се употребуваат за отворено огниште и познати се

како “женска керамика”, бидејќи жените рачно ги изработувале. Тука спаѓаат вршници и црепни или во неготинскиот регион познати како подници.

Подницата или црепната е плиток сад во тркалезна форма и дебели ѕидови. Нејзината изработка е строго определена во периодот од годината. Преданите вели дека: само еден ден во годината успевала изработката на подницата (газењето и изместувањето) и тоа поради нејзината издржливост. Изработувањето на подницата почнувала на 13 јуни или позната дата како Св.Еремие, кога се прави смесата за садот кој што потоа се гази девет пати, девет пати се чука со стап за

да не се рони земјата, потоа се оформува садот и се става да се суши на сонце 3 до 5 дена. Потоа се печи на оган во фурна и кога ќе ја добие белата боја тогаш подницата ја сметаат за печена. Садот служи за секојдневна употреба за печење леб и за обредни обичаи како на пример се печено кравајче и посен зелник за Божиќ.

Изработката на овој вид на садови е на примитивен начин и не потсетува на неолоитските форми на садови.

POTTERY MADE WITHOUT A POTTERS WHEEL

This type of pottery is used in open-fire places and in literature it is known as “female ceramics” because it was hand made by woman. There are: vrsnik, crepna and podnica.

In Negotino region in the villages only “crepna” can be found and it is called “podnica”, its flat round-shaped plate form of this type of plates is strictly defined (according to tradition only on certain day in the year they make successful-wading and molding of the clay for podnica) for its durability. In Negotino region these plates

“podnica” is started to be made on June 13-St. Eremie, when

they made the earthen pottery and it is to be tread upon 9 (nine) times by the woman who made this and it is also to be thumb 9 (nine) times, because the pottery must be strong. After this the pottery is put on the sun to be dry and to be baked in fire places. When the pottery is getting the white color its finish.

The plate is used daily (baking bread) for ritual customs (baking special bread and lean Christmas pie). The manufacturing technique of these plates is very primitive and it is similar to the neolithic one. Also there is a similarity in the plates form.

Грне, сад за готвење храна, XVIII век, с. Вешје, инв.бр. 240



Ceramic kitchen vessel, XVIII century, v.Vesbye, inv.no. 240



Ceramic vessel, III century, Inv. no. 1382



Ceramic vessel, III century, Inv. no. 1382

is divided into kitchen, table, cult and product-technical ceramics. “Kitchen ceramics” plates are used for food preparing (crepni, tavi) and for preservation of pickles and wheat (vrchvi in different size).

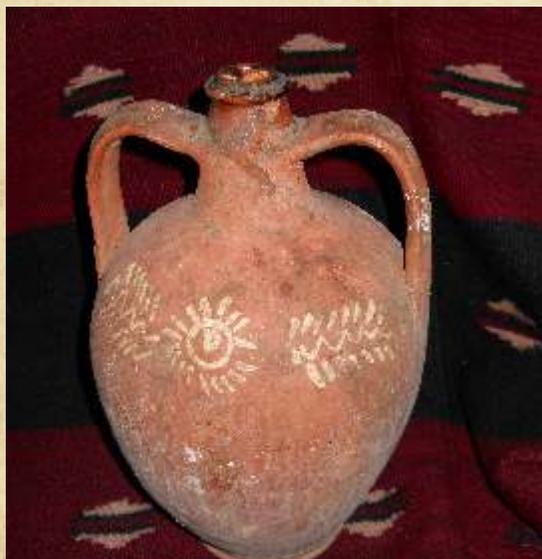
“Table ceramics” is used for food serving and for keeping and serving liquids on the table (kalcnici, stomni, bardaci).

“Cult ceramics” used for carrying out the household customs and religious rituals-a communion, christening or funerals.

“Productiv-technical ceramics” is divided into plates used in crafts, architectural and building items and some other products used in the households.

The plates for an every day use of simple forms, they are not decorated and usually they are not glazed. In contrast to daily used plates, the plates for celebrations (weddings, holidays, rituals and other festivities) are more beautifully shaped and decorated either hands or with special drawing stiks-sharalka and for that purpose floral, geometrical or relief motives are used. These plates are often enameled with a yellow, green and brown glaze. Today there are 2 (two) workshops in Negotino where pottery objects are made, whereas one works

POTTERY MADE WITH A POTTERS WHELL



Ceramic vassel, XIX century,
v.Bistrentsi, inv.no 49

The first appearance of the pottery whell further enhances the volume of clay pot production. It represents a revolution in the field of ceramics. They gain in elegance, variety of shapes, and they start to get varnished and decorated. Reserch in the numerous sites of ancient periods in the Negotino region enabled researches to find vast numbers of ceramic pots that are small masterpieces due to their shapes and decorations. First and foremost, the ceramic pots were made for needs of the

population, yet the elegance and beauty of the product was not neglected.

The nameless masters drove their craft to perfection, leaving behind witnesses in the remains of their products.

The number of imported ceramics was not a small one either, that is the brought in ceramics from the neighbours, and above all the presence of Roman ceramics. Its very interesting to mention that in this region near river Vardar is founded pottery stove from Ancien period for maded pottery for society life of the people. In this place is building manufacturing "8-mi Noemvri"-Negotino, who produce pottery brick till today.

This kind of pottery is know as "craft ceramics". Based on its usage it



Ceramic vessel for water, XIX century,
v.Gorni Disan, inv.no.116

САДОВИ РАБОТЕНИ НА ГРНЧАРСКО ТРКАЛО (КОЛЦЕ)

Со појавата на грнчарското тркало се повеќе се зголемува обемот на производство на глинени садови. Тоа претставува револуција во



Стомна, сад за течност, XIX век,
с.Бистренти, инв.бр.49

областа на керамиката. Предметите изработени на грнчарско колце добиваат во елеганција, различност во формите и почнуваат да се премачкуваат со фирнајс и да се декорираат. Од истражувањата по бројните локалитети од античкиот период во неготинскиот регион, пронајдени се голем број на керамички садови кои по својата форма и декоративни претстави претставуваат мали ремек дела. Керамичките садови пред се биле

правени за потребите на населението и нивната намена, но не била изоставена и елеганцијата и убавината на производот. Безимените мајстори го доведе својот занает до совршенство а за тоа се сведоци остатоците од нивните производи. Не бил мал ни бројот на импортованата керамика, односно донесената керамика од соседите а пред се присуството на римската керамика. Од овој период значајно е да се одбележат остатоците од керамичката печка од римскиот период која е случајно пронајдена при изградба на фабриката за тули (цигли) "8-ми Ноември" од Неготино, под археолошкиот локалитет „Градиште“.

Во поново време, што се однесува на асортиманот на предметите што доаѓаат од грнчарските работилници може да се каже дека бил мошне богат и разновиден. Имено грнчарите приспособувајќи се на вкусот на потрошувачите како и на



Стомна, сад за течност, XIX век,
с.Горни Дисан, инв.бр.116



Бокал, антички сад, III в.п.н.е., инв.бр. 1382

пазаришната клима што владеела во дадениот момент ги произведувале оние предмети за кои постоел интерес и кои биле најмногу барани. Грнчарските садови во неготинскиот регион можат да се поделат на: кујнска, трпезна, култна и производство на техничка керамика.

Кујнска керамика наменета е за приготвување на храна (грњиња, тави, тенџериња) и за чување на храна (врчви во различна големина).

Трпезна керамика се употребува за изнесување на храната (разновидни каленици) и за чување на течности на трпезата (стомни, бардаци).

Култната керамика ја употребуваат за реализирање на разни обичаи во домаќинствата и за обреди во цркви како причестување, крштевање и погребување (разновидни кадилничииња, каленици, помали форми на стомни и др. земјени садови).

Во производството на техничката керамика спаѓаат: садови што се употребуваат во занаетчиството, архитектонски и градежни елементи и други предмети кои се употребуваат во домаќинствата.

Садовите за секојдневната употреба се одликуваат со



Бокал, антички сад со високо грло и две рачки, II в.п.н.е., инв.бр.1662



Грне, сад за говење храна, XX век, с. Пепелиште, инв.бр.119

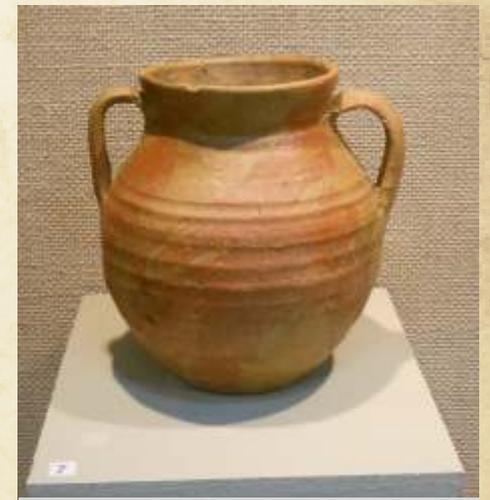
Најмногу се продаваат пред некој верски празник, кои се поврзани со обичајот на носење на грнчарски садови во кои што ставале течност, вода, вино или ракија за да се напијат покојниците. Овој обичај се применува од страна на населението во неготинскиот регион посебно пред празникот Духовден.

Сето ова кажува за секојдневната улога на керамичките садови во минатото и денес, односно со еден збор може да се каже дека во минатото и денес не може да се замисли секојдневниот живот без присуството на грнчарството и грнчарските предмети.

Драгица Чекоровска,
Етнолог-виш кустос

едноставни форми, не се орнаментирани и најчесто не се глеѓосани. За разлика од нив, садовите за свечени пригоди (свадби, празници и други обреди) се одликуваат со поубави форми, богато се орнаментирани со прсти и со специјални шаралки, а за таа цел се употребуваат растителни, геометриски, флорални и рељефни мотиви.

Денес продажбата на грнчарските производи се врши по пазарите, панаѓурите или во дуќани кои ги имаат грнчарите.



Грне, антички сад, II в.п.н.е., инв. бр. 1304