

LIJEPNA PRIČA NEDJELJOM

Igor Romić bavi se zanatom koji se nije promjenio 4000 godina. Ide mu odlično

Marko Repecki
19.1.2020.

f 495



Foto: Luka Šangulin/Index

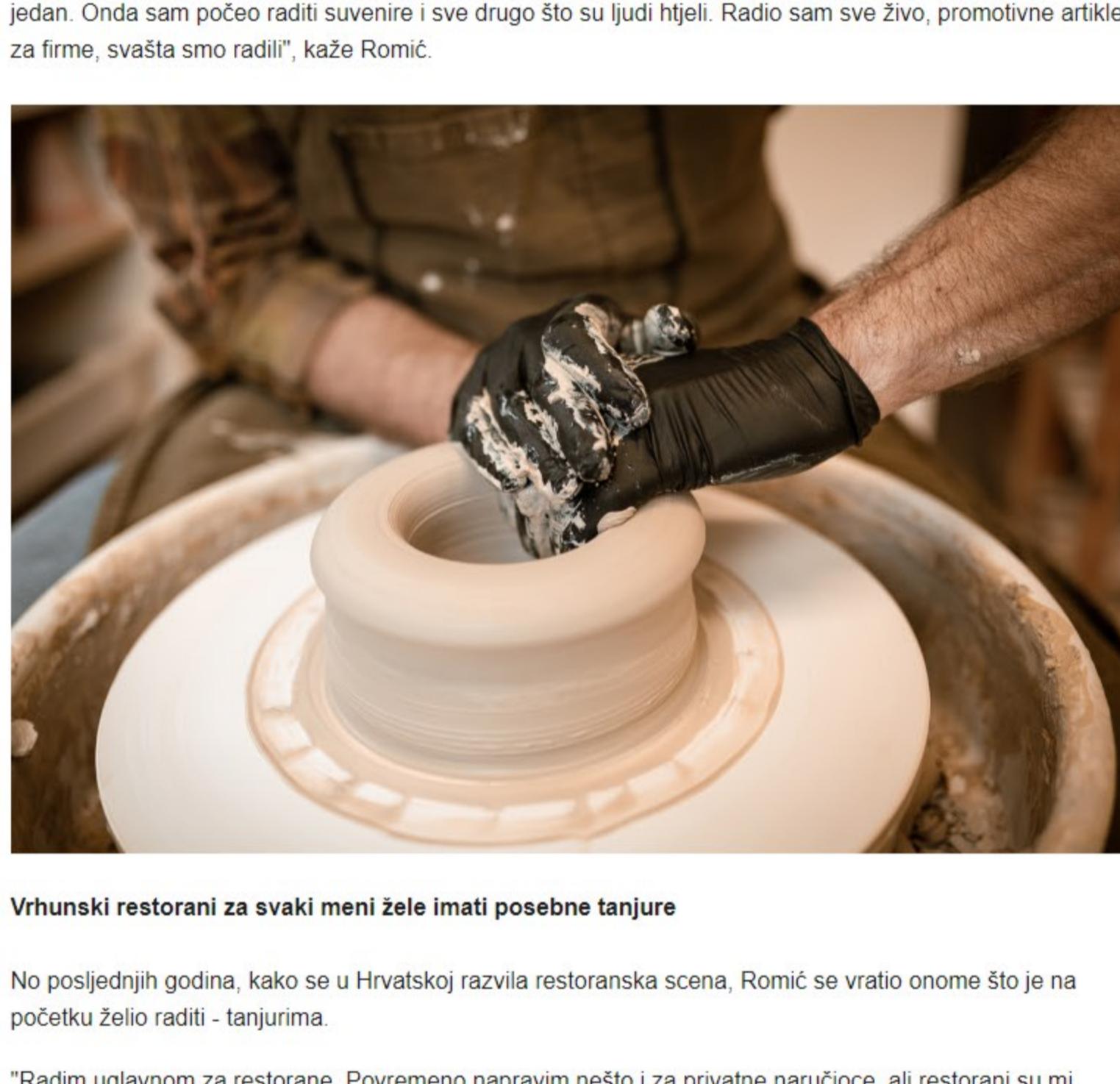
"SVIJET ide naprijed, na nove tehnologije, a ja se bavim poslom koji se nije promjenio četiri tisuće godina", kaže nam Igor Romić, jedan od posljednjih lončara u Hrvatskoj, koji je u taj zanat krenuo 2003. godine i s vremenom ga pretvorio u vrlo uspješan posao.

Radi tanjure za vrhunske restorane

Romić se danas bavi uglavnom izradom tanjura za vrhunske restorane, koji osim na kvalitetu hrane moraju paziti i na sve prateće detalje. Ako ste jeli u šibenskom Pelegriniju, koji je među prvima u Hrvatskoj dobio Michelinovu zvjezdicu, onda vam je hrana vjerojatno bila prezentirana upravo na Romičevom tanjuru.

Početak bavljenja lončarstvom u Hrvatskoj nije bio jednostavan jer se taj zanat nema od koga naučiti.

"Početak je bio prilično zahtjevan. Nemaš škole, nema udžbenika, knjige o tome ili su napisane dilektantski ili su takve da ništa ne razumiješ. Nemaš neku osnovu od koje možeš krenuti, nego zaroniš sam i radiš. Prve godine bacio sam pet tona gline već ispečene keramike. To treba izdržati. Treba imati volju godinu dana bacati ono što napraviš. Tako da moraš biti tvrdoglav i pomalo frik. Zabiješ se u neku sobu i radiš s glinom koja te ne sluša", kaže Romić.



Preko noći odlučio da će raditi s glinom

Prije ovog posla Romić je bio kuhar, što mu je i struka. Kasnije se zaposlio kao komercijalist, ali mu je odjednom došlo da se bavi glinom i keramikom.

"Glupo mi je reći, ali samo odjednom mi je došlo da vrtim glinu. Čak sam sanjao da to radim. Kao u filmovima, probudio sam se i odlučio da je to - to. Radio sam tada nekakav posao komercijalista koji je bio sulud i potpuno besmislen. Ja sam manualac, volim raditi s rukama i s tim poslom nikako nisam bio zadovoljan. Po zanimanju sam inače kuhar, to sam radio 14 godina i bilo mi je fora, uživao sam u tome, no došlo je do zasićenja. Obri sam otvorio odmah, nisam znao ništa, ali zabio sam sjekiru i rekao sam to je to. Na početku sam želio raditi tanjure, no 2003., kada sam kretao, nije bilo tržišta za to, restorani su bili: čevapi, sarma, tripice... Napravio sam par tanjura, prvu seriju, no nitko nije ni trepnuo. Nisam prodao niti jedan. Onda sam počeo raditi suvenire i sve drugo što su ljudi htjeli. Radio sam sve živo, promotivne artikle za firme, svašta smo radili", kaže Romić.



Vrhunski restorani za svaki menu žele imati posebne tanjure

No posljednjih godina, kako se u Hrvatskoj razvila restoranska scena, Romić se vratio onome što je na početku želio raditi - tanjurima.

"Radim uglavnom za restorane. Povremeno napravim nešto i za privatne naručioce, ali restorani su mi glavni kupci. To su neki od najpoznatijih restorana, poput Pelegrinija, Dubravkinog puta, restorana Pod zidom itd. Suradnja s restoranima izgleda ovako: dođu kuhar i šef sale i objasne kakvo jelo imaju na meniju i kakav tanjur za njega trebaju. Ustvari traži tanjur koji bi istaknuo njihovo jelo. Sad restorani imaju

sezonske menije, nitko nema pet godina isti meni i onda za svaku sezonu traže nove tanjure na kojem će moći najbolje prezentirati jela. Napravimo skicu, pogledamo uzorce i idemo raditi", govori nam Romić.

"Ubije te kad moraš baciti tanjur na kojem si radio 12 dana"

"Zadnjih nekoliko godina stvorio sam ime na tom polju i fora je to što ja to zaista radim ručno, na lončarskom kolu, na tradicionalan način. To je zanat pred izumiranjem jer je tako teško to raditi. Teško je to što traži stalnu koncentraciju. Na jednom tanjuru ima 12 operacija. I u svakoj od njih možeš nepopravljivo pogriješiti, a ako pogriješiš, možeš tanjur baciti. Ako u prvoj fazi pogriješiš, to je manji problem, ali ako si u zadnjoj fazi, već 12 dana radiš na tanjuru i pogriješiš pa ga moraš baciti - to te ubije. A zamislj kako je kad radiš 200 tanjura za jedan restoran", kaže Romić.



"Ovaj posao je potpuno izvan današnjih standarda poslovanja"

Opisao nam je i postupak proizvodnje jednog komada - od gline do gotovog proizvoda.

"Uzmeš glinu, koja je uglavnom iz Njemačke, nešto iz Engleske, izmijesiš je, moraš je oživjeti. Ona dolazi u četvrtastim balama, a ona zapamti taj oblik i sad ti trebaš staviti na kolo i izvrtili nešto okruglo, a ona se uporno hoće vratiti u taj svoj četvrtasti oblik. Znači prvo je moraš premjesiti, staviti na kolo, izvrtili osnovu tanjura, sutra vratiš na kolo, doradiš formu do kraja, stavši na sušenje. Nakon nekoliko dana ide prvo pečenje i tada dobiješ tzv. biskvit - keramiku bez glazure. Nakon toga nanosiš glazuru i ponovno ide u peć.

Prvo pečenje je 24 sata, drugo 30 do 35 sati. To je jedan proces u kojem moraš držati pažnju od početka do kraja. Dugotrajan je, spor je, potpuno van današnjih standarda poslovanja. Kao da danas fotografiraš neki događaj analognim fotoaparatom. Svišet ide na nove tehnologije, a ja se bavim poslom koji se nije

promjenio četiri tisuće godina. To je i prednost i mana. Mana je to što ne možeš ljudima objasniti da ne možeš do petka napraviti 50 tisuća šalica - imao sam taj upit. S druge strane je prednost jer se malo ljudi time bavi. Imaš svoje tržište. Praktički svatko tko nešto takvo treba kontaktira mene", kaže Romić.

DI SI BIO 2020.?

SAZNAJ VIŠE



NAJNOVIJE NAJČITANIJЕ VEZANO

3 min UN upozorava: Zbog koronavirusa bi moglo biti 20% više obiteljskog nasilja

5 min Vlada najavila povratak djece u škole 11. svibnja. To bi moglo biti odgođeno

5 min Danas pet osoba umrlo od koronavirusa. Markotić: Moramo se držati mjeru, inače...

16 min SDP-ov ekonomist: Rezanje plaća u javnom sektoru je suludo

16 min Vladimir Putin: Rusiju čeka nova i mučna faza pandemije

PRIKAŽI JOŠ VIJESTI