

Zofia Cieśla-Reinfussowa

ERAZM SZYSZKO

NESTOR POLSKICH GARNCARZY LUDOWYCH



Il. 1. Garncarz Erazm Szyszko

Garncarstwo ludowe na terenie Polski, szeroko rozpowszechnione w XIX w., jeszcze na początku XX w. miało jako rzemiosło ludowe doniosłe znaczenie. Garncarzy spotykało się prawie wszędzie, a liczne ośrodki garncarskie, rozrzucone po miastach, miasteczkach i niejednokrotnie po wsiach, skupiały znaczne ilości warsztatów. Zmiana warunków ekonomicznych, jaka nastąpiła po I wojnie światowej i rozwijająca się coraz bardziej produkcja przemysłowa przyczyniły się do tego, że rzemiosło garncarskie zaczęło upadać.

Z ogromnej niegdyś plejady garncarzy pozostali już dzisiaj tylko nieliczni. Jednym z nich jest Erazm Szyszko (il. 1), obchodzący w roku ubiegłym 91 rok swego życia i 77-lecie pracy w zawodzie garncarskim.

Urodził się w 1885 r. we wsi Zapolin, w pow. Wilejka ówczesnej guberni wileńskiej (obecnie ZSRR). Pochodzi z rodziny biedniackiej — wyrobników, którzy wędrowali za pracą od dworu do dworu. Gdy miał 6 lat, rodzice opuścili Zapolin, w którym ojciec dzierżał folwark (zaścianek). Wygasł kontrakt dzierżawny, a „ojciec zaniedbał odnowienia, z czego skorzystał ktoś z zewnątrz, dał łapówkę administratorowi majątku i ten tak sprawę pokierował, że ojca wyrugowali”. O dobrą dzierżawę było wówczas trudno. Ojciec Erazma Szyszki wziął dzierżawę w innej wsi, ale „arendą” (czynsz dzierżawny) okazała się za wysoka, musiał więc z tej dzierżawy zrezygnować i nie pozostało mu już „nic innego jak iść na zapaszkę”¹.

Los zapaszników był marny, „był jakieś nieporozumienie z panem a socha i brona na wóz i jazda do drugiego pana”. Odtąd już pamięta Szyszko liczne miejscowości, w których z ojcem przebywali, zawsze jednak w obrębie pow. Wilejka².

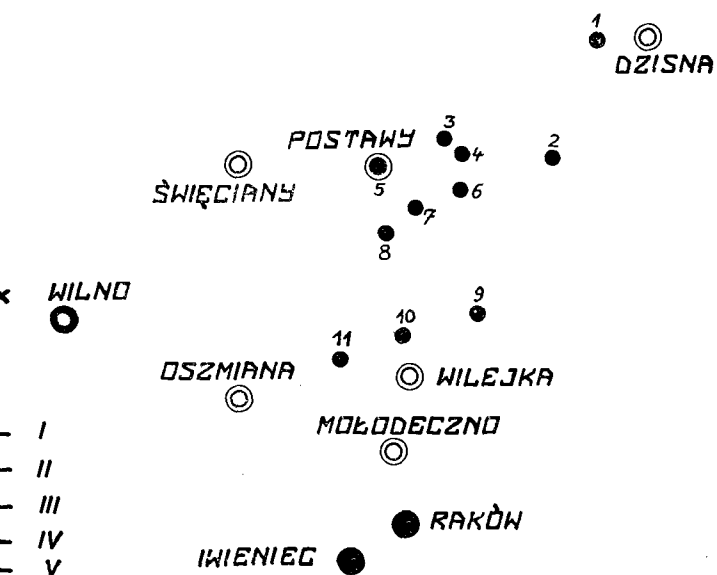
O swoim ojcu Wincentym mówi, że „był rolnikiem bez własności”, tzw. dworodianem³. Rodzeństwa Erazm miał sporo. „Było nas w domu dwanaścioro dzieci, z czego czworo umarło, siedmioro po pierwszej matce (między innymi i on — Z.R.), a pięcioro po drugiej”. Wszyscy pracowali na roli u ojca, który dzierżał grunt u „obszarników”, względnie byli na służbie

we dworze, „na pańskim”. Żadne z dzieci nie miało innego zajęcia ani zawodu. W domu było nieraz bardzo ciężko, głodowano, macocha okazała się złą gospodynią, a przy tym niezbyt dobrze traktowała dzieci z pierwszego małżeństwa.

Już jako mały chłopak Erazm przemyślał nad tym, aby wyzwolić się z panującej biedy i zdobyć sobie lepszy kawałek chleba, niż praca na cudzej roli. W czasie pobytu ojca w Paczkowicach (koło miasta Postawy), gdzie cała rodzina służyła we dworze, Erazm, mający wówczas 14 lat, poznał garncarza Juliana Podlipskiego, który przywędrował tu z odległego Iwieńca⁴, będącego wówczas na Wileńszczyźnie jednym z większych ośrodków garncarskich. Podlipski, który sam odziedziczył zawód garncarski po ojcu, liczył wtedy około 25—30 lat, miał „garn-carnię” w Paczkowicach. Erazm często biegał do Podlipskiego, przyglądał się jego pracy, a „paliwoeznik” („palilocznik”) — tak nazywano tam garncarza toczącego na kole — chętnie objaśniał mu, co i jak należy robić. Toezenie „miało dla mnie nadzwyczajny urok”, a „do gliny ciągnęło mnie coś od dziecka” — mówi o sobie Szyszko. „Cała moja zabawa to glina. Nieraz podpatrywałem, jak kował kul żelazo, a u mnie żelazo zastępowała glina. Miałem kowadło gliniane, młoty i wykuwałem z gliny różne rzeczy⁵”. W końcu Erazm zapragnął terminować u Podlipskiego. Ojciec początkowo nie chciał się zgodzić, uważając, że na pracę u garncarza jest jeszcze za młody, ale po namowie ustąpił.

Nauka szła Erazmowi szybko, tak, że po dwóch miesiącach uniał wytoczyć każdy przedmiot, nie miał jednak odpowiedniej siły potrzebnej wytrwanemu garncarzowi. „Kiedy pierwszy raz siadłem za kółkiem garncarskim, to zdawało mi się, że ja na skrzydłach latam w powietrzu” — opowiada o swoich przeżyciach Szyszko. Pierwszym naczyniem, które samodzielnie wytoczył, był kubek do kawy.

Szyszko praktykował u Podlipskiego przez dwa lata. Toczył takie same garnki jak majster, ale w mniejszych rozmiarach. Czy ojciec dał coś za naukę syna, tego już Erazm nie pamięta,



Il. 2. Legenda: I — miasta woj. II — miasta pow. III — ważne ośrodki garncarskie. IV — miejsca pracy Szyszków. 1 — Dziemiszki, 2 — Głębokie, 3 — Nowosiółki, 4 — Stary Dwór, 5 — Postawy, 6 — Dunilowice, 7 — Hulidowo, 8 — Jasieniewice, 9 — Paczkowice, 10 — Rudka, 11 — Łazuny, V — miejsce urodzenia Szyszków.

wie natomiast, że Podlipski za jego późniejszą pracę dawał mu „stołowanie” (ubranie musiał mieć swoje), a czasem „to dał i miedziaka na obarżanka”.

Po dwóch latach pobytu u Podlipskiego postanowił Szyszko usamodzielniać się, tym bardziej że rodzina przeniosła się z Paczkowic na inne miejsce, gdzie ojciec „dobrze żył z właścicielem”, który pozwolił zbudować obok mieszkania przydzielonego rodzinie Szyszków szopę a w niej piec garncarski⁶. Zaczął więc Szyszko toczyć garnki, ale „ma się rozumieć musieliśmy coś panu za to dawać”. W pracy garncarskiej pomagała mu, według swoich możliwości, rodzina. Do niej należały przygotowywanie, wstępne roboty, jak przywóz gliny, jej wyrabianie itd. Z rodziną też przenosił się z miejsca na miejsce, aż do całkowitego usamodzielnienia się, co nastąpiło po odsłużeniu czteroletniej służby wojskowej, czyli w roku 1910. Miał wtedy 25 lat.

W ciągu swojego długiego życia kilkanaście razy „urządzał fabrykę”, czyli garncarnię. Wędrował razem z ojcem od jednego „obszarnika” do drugiego i zakładał sobie czasową pracownię. Nie umie już wyliczyć wszystkich etapów, ale wie, że pierwszą własną garncarnię miał w Starym Dworze, wsi leżącej koło Dunilowic. Potem przyszły kolejno: Rudka, Łazuny, Jasieniewice (miejscowości leżące w pobliżu Wilejki), Dziemiszki, Hulidowo koło Głębokiego (niedaleko Dżisny), wreszcie miasteczko Dunilowice i po I wojnie światowej znów Hulidowo (il. 2). Stamtąd repatriował się w 1946 roku do Polski, gdzie pracował początkowo w Miłakowie koło Morąga, a później przeniósł się do Biskupca, gdzie toczy jeszcze garnki do dnia dzisiejszego.

Po ukończeniu służby wojskowej i powrocie do domu Szyszko postanowił założyć rodzinę. Okazało się jednak, że nie było to takie proste. Spodobała mu się jedna dziewczyna, ale odrzucono go, o czym tak opowiada: „Kiedyś tatuś jednej dziewczyny dowodził mi, żebym się starał o posadę konduktora na kolei, wtedy ja zrozumiałem, że mój zawód jest haniebnym. W języku białoruskim brzmiał »harszczan« lub »hanczar«, a jak chciano kogoś obrazić, to mówiono »harszczalep«, a to było bardzo brzydko.” Postanowił zdobyć pieniądze, a tym samym powa-

żanie. Wyjechał więc w 1913 r. do Ameryki, gdzie przebywał siedem lat. Ciężką pracą zarobił tam parę tysięcy dolarów i wysłał je do Polski w 1920 r., ale „prawie przepadły”. Zamieniono je na marki, i kiedy przyjechał, mógł za nie kupić tylko 22 ha ziemi w majątku Hulidowo. Były to prawie same nieużytki, moczary, a tylko 8 ha jako tako żołądź gruntu: „gołe pole, trzeba było budować się i podatki płacić, które były dość wysokie”⁷.

Ożenił się w Jasieniewiczach, mając 36 lat. Za żonę wziął „biedną sierotę”. Wspólnie pracowali, on toczył garnki, ona je sprzedawała. Dawał sobie radę i z pracą w polu, i przy kregu. Kiedy zaczynało im się już jako tako powodzić, przyszła II wojna, okupacja, a „fabrykę” zamknięto. W czasie okupacji chodził kilka dni w tygodniu do pracy w Dunilowicach, odległych o 20 km od domu, pozostawiając żonę z małymi dziećmi na gospodarstwie. W Dunilowicach bowiem Stefan Bombalski — tamtejszy organista, który choć nie znalazł się na garncearstwo, założył „fabrykę”, zatrudniając Erazma Szyszkę i wyuczonego przez niego młodszego brata — Kazimierza jako instruktorów kierujących pracą zatrudnionych robotników. Kazimierz mieszkał w „mieście” (Dunilowicach), a Erazm musiał do pracy dochodzić. Nie trwało to jednak zbyt długo, bo fabryka wkrótce spłonęła, a swój „warsztat” (koło) ledwie Erazm wydobyl spod gruzów.

Szyszko, tak jak prawie wszyscy garncarze ludowi, nie zdawał żadnych egzaminów z zakresu swego rzemiosła. Miał kilku uczniów, toczył garnki, sprzedawał je gdzie chciał i dopiero „za Polski” musiał zrobić „patent” (egzamin mistrzowski), gdyż władze wymagały tego od każdego, kto chciał nadal prowadzić pracownię. Dyplom na mistrza garncarskiego otrzymał w Wilnie w 1934 r.⁸ (il. 3). Cechmistrzem, a zarazem jednym z członków komisji egzaminacyjnej, był wówczas Aleksander Azarewicz, człowiek już w podeszłym wieku, mający po ojcu znaną i cenioną pracownię garncarską w Wilnie. W okresie międzywojennym wykonywał przeważnie ceramikę artystyczną, opartą częściowo na formach tradycyjnych, a częściowo wprowadzał nowe kształty i zdobnictwo, prawdopodobnie pod wpływem jakiegoś plastyka projektującego mu wzory⁹.

Jak już wspomniano, Szyszko osiedlił się w 1946 r. na kolonii należącej do wsi Miłakowo (koło Morąga), gdzie otrzymał sporą gospodarzkę rolną. Obok pracy na roli zajmował się garncarstwem. Zapotrzebowanie na garnki gliniane było w tych stronach ogromne, jako że osiedliło się tam wiele rodzin z Bugu. Pozbawieni w nowych warunkach naczyń glinianych, których albo nie zabrali ze sobą, albo też wytłukły się im one w czasie drogi, poszukiwali ich wszędzie, nie mogąc się pozbyć dawnych przyzwyczajeń (np. gotowania strawy czy przechowywania i kisenia mleka w garnkach glinianych). „Miałem wtedy pełne ręce roboty” — mówi Szyszko — „bo dziś już nikt nie daje mleka do glinianych garnków”.

Kiedy dzieci dorosły i musiały się uczyć, Szyszko z całą rodziną przeniósł się w 1955 r. do Miłakowa do Biskupca (woj. olsztyńskie). Na roli nikt nie chciał pracować, więc zostawił całe gospodarstwo i w Biskupcu zaczął początkowo pracować w kaflarni. Po pewnym czasie rzucił tę robotę i zabrał się z powrotem do garncarstwa.

Erazm Szyszko to człowiek niezwykle ruchliwy, nie mogący długo usiedzieć na jednym miejscu, a przy tym bardzo pracowity. I dziś, mając przeszło 90 lat, marzy tylko o tym, aby móc w lecie zająć się kółkiem, bo „zimową porą już siły nie pozwalają”. Warunki do pracy ma trudne, tak się bowiem składa, że budynek, w którym ma pracownię, oraz dom, gdzie mieszka w Biskupcu, przeznaczone są do kapitalnego remontu. Decyzja zapadła już dawno, ale miasto nie przystępuje, nie wiadomo z jakich przyczyn, do remontu, pozostawiając lokatorów w ustawicznej niepewności. Szyszko dostał na czas remontu zastępcze mieszkanie w baraku, które jednak ze względu na wiek i zdrowie jego oraz żony okazało się dla nich nieodpowiednie. „Dzieci mam

dobre, to mnie wzięły do siebie”, ale w „nieróbstwie” wytrzymać może tylko zimą. Na lato wraca jak ptak do gniazda — do rozwalającej się w Biskupcu budy, gdzie dach się wali i przecieka, ściany są popękane, całość grozi zawaleniem, ale może tam usiąść za ukochanym „kółkiem” i toczyć.

Listy jego najlepiej świadczą o wielkim umiłowaniu zawodu który coraz mu trudniej wykonywać ze względu na wiek, stan zdrowia — i brak zapotrzebowania. „To, co robię — żali się — nie jest teraz nikomu potrzebne”. Chciałby być użyteczny, a nie czekać na nieubłagany koniec życia. Ale — jak pisze — „ludzie nie mogą tego zrozumieć, żeby ktoś chciał pracować wtedy, jak jemu wcale nie potrzeba, bo rentę mam dostateczną, a w ostatnim roku podwyższyli za to, że byłem twórcą ludowym i renta na nasze potrzeby wystarcza...”.

Ważnym wydarzeniem w życiu Erazma Szyszki była w r. 1971 uroczystość 50-lecia pożycia małżeńskiego, o czym donosi w następujący sposób: „(...) jubileusz w kościele odbył się 6 czerwca, w przydium 15 października dostaliśmy medale za długoletnie pożycie małżeńskie i pochwałę za nasz trud, że dużo dzieci wychowali i ułatwili im naukę tak, że wszyscy na stanowiskach pracują i żyją przykładnie cztery córki i dwóch synów w Polsce a syn księdz wyjechał jako misjonarz do Brazylii”.

Namowy na pisanie swoich wspomnień, a pamięć ma Szyszko dobrą, nie dają rezultatu, bo jak twierdzi: „już oczy słabe i mogę tyle jak dzień słoneczny, a jak pochmurny to nie”, a po wtóre: „nie będzie to dobre pisanie, bo w swoim życiu nie przestąpiłem progu żadnej szkoły, uczyłem pisać tyle, ile z przepisywania”. Chętnie natomiast opowiada zwłaszcza o pobycie na Wileńszczyźnie, gdzie przeżył najbardziej liczący się okres swego życia. W opowiadaniach i listach zwraca Szyszko wiele uwagi na zagadnienia technologiczne. Są one dla nas szczególnie cenne, ponieważ dają nam możliwość zapoznania się z pracą polskich garncarzy na Wileńszczyźnie.

Szyszko zawód garncarski uważa za najdawniejszy: glinę nazywa „naszym złotem”. Wszędzie ją można było znaleźć na Wileńszczyźnie, toteż w każdej miejscowości dawało się urządzić pracownię garncarską¹⁰. A jeśli nawet w danej wsi nie było odpowiedniej gliny albo były tylko nikle pokłady, to zawsze w najbliższym sąsiedztwie znalazły się pola, gdzie można było glinę wydobyć i przywieźć.

Nie każda jednak glina była w równym stopniu przydatna do wyrobu garnków. Szyszko twierdzi, że toczył naczynia z każdej, jaka była dla niego osiągalna. Zdarzały się więc gliny raz bardziej szare, to znów bardziej czerwono-żelaziste, chude, mające większą zawartość piasku, to znów tłuste, bardziej ilaste. Zależnie od tego, jakie garnki po wypaleniu miały barwę czerwoną, inne odcień żółty lub szary, a same wyroby były mniej lub bardziej wytrzymałe na gorąco i uderzenie. Jeśli glina miała w sobie znacznie ilości piasku, „to niedobra, bo nie trzyma i garki pękali”, natomiast glina nawet najtłustszą, zdaniem Szyszki, nie szkodzi naczyniu. Glinę bowiem tłustą można było schudzić przy pomocy miałki tłuczonego kamienia. Było to tak zwane „żarstwo”.

Aby przekonać się czy glina jest chuda czy tłusta, Szyszko miał dwa sposoby. Pierwszy polegał na tym, że garncarz robił z gliny wałek i trzymał w ręce. Gdy glina była tłusta, po chwili wałek „schylał się”, przy chudej „schylał się i łamał”. Drugi sposób — to branie do ust małego kawałeczka gliny i próbowanie czy zawiera piasek, „tłusta w zębach nie trzeszczy”.

Wydajność pokładów bywała różna. Trafiały się takie, że „wykopiesz pół metra i już gliny nie masz”. Najczęściej jednak warstwy gliny były grube na ok. 1 metr.

Glinę przywożono furami do domu garncarza, który nie płacił pieniędzmi, lecz towarami: „a to znów dasz kilka sztuk naczyń i glinę dostaniesz”. Surowiec składano do „jamy”, czyli głębokiego dołu obstawionego wewnątrz deskami. Dół ten znajdował się w pracowni, a jego głębokość bywała różna. U Szyszki miał wymiary ca 1,5 × 1 × 2 m. Przeważnie do takiego dołu wchodziły 4 fury gliny. Ponieważ Szyszko robił garnki przez cały



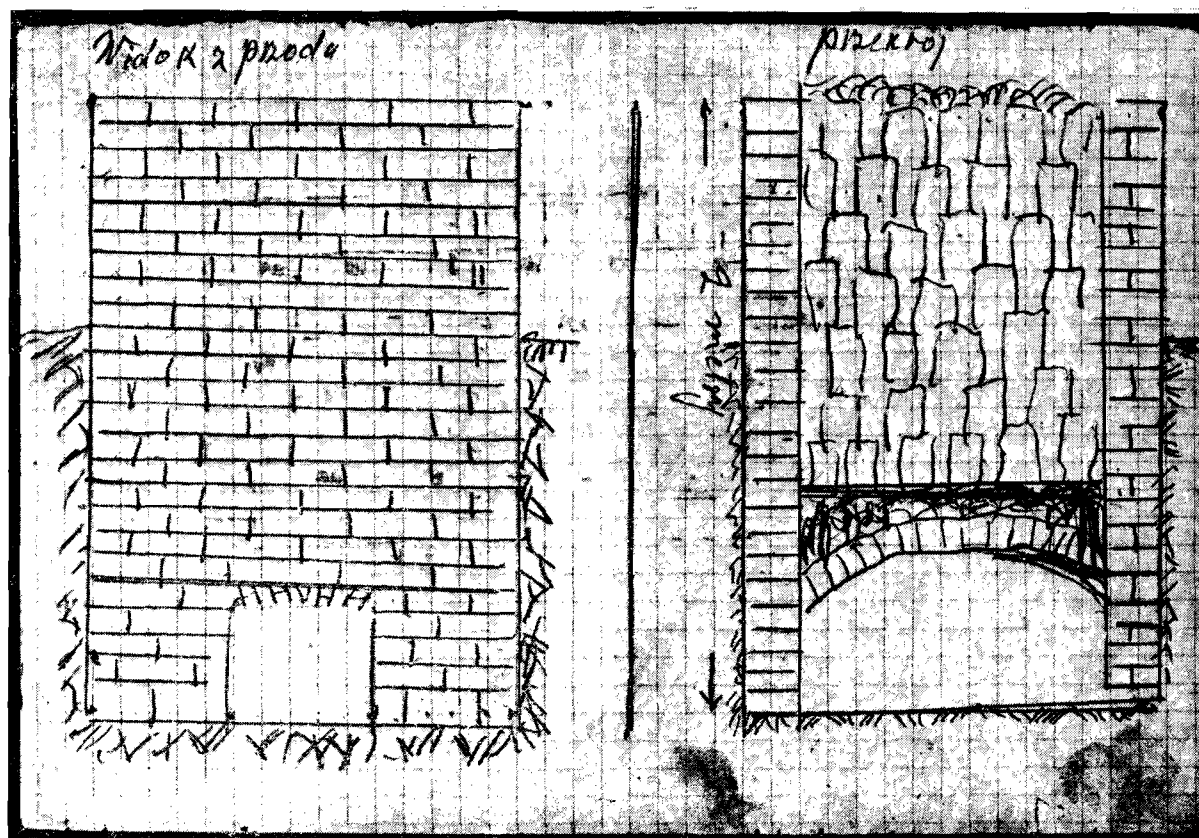
Il. 3. Dyplom mistrzowski Erazma Szyszki

rok, przywożono mu glinę od wczesnej wiosny do późnej jesieni w takiej ilości, żeby mieściła się w dole. Miesięcznie w lecie wyrabiał ok. 2 fur gliny. Na zimę robił zapas gliny, składając ją na polu „na kupie”. Glina w czasie mrozów zamarała. Kiedy w czasie zimowych miesięcy potrzebował jej, wówczas odrabiał ze sterty kawał gliny, następnie zanosił go do domu, aby roztałała, a dla przyspieszenia procesu polewał jeszcze gorącą wodą.

Z zapasu gliny, zgromadzonej w izbie, brał garncarz tyle, ile wiedział, że zużyje w ciągu dnia. Glinę rozciągał na klepsku („drewnianej podłogi nie było”) i deptał ją bosymi nogami, polewając od czasu do czasu wodą, tak długo, aż stała się zupełnie miękka i plastyczna. (Dziś czynność tę wykonują rękami). Glina musiała mieć określoną konsystencję. Nie mogła być za miękka, „boby się mogła nie trzymać, tylko by opadała” (przy toczeniu). Praca ta była bardzo mozolna, garncarz musiał pracować w zimnie, wilgoci. Na skutek tego właśnie, jak sądzi Szyszko, ma dziś powykręcane ręce i nogi.

Wyrobiając glinę brał garncarz kawałkami na deskę, aby ją jeszcze dodatkowo wygniść rękami, a równocześnie odpowiednio „poszatkować”, czyli poprzecinać grubym drutem na wszystkie strony, i wyciągnąć z niej zanieczyszczenia w postaci trawy, korzeni, słomy, kamieni itp. Na koniec gładził glinę lekko dłońmi, wyczuwając pod palcami drobne kamyeczki, które w poprzedniej obróbce nie zostały usunięte. Glinę wyrabiano jak „ciasto na dobre placki”. Przygotowanie gliny zabierało mnóstwo czasu, opłacało się jednak mieć dobrze spreparowaną masę, „bo potem lepiej się robiło, im lepiej wyrobiona glina, tym szybsza robota i więcej z niej dało się zrobić garbków”. Glinę trzeba było nieraz kilkakrotnie mieszać, gdyż już po dwóch godzinach nie dało się z niej toczyć, tak szybko wysychała.

Mniej więcej na 100 garnków litrowych wyrabiała się glina około dwu godzin. Oprócz wymienionego drutu do szatkowania gliny, w pracowni garncarskiej Szyszki znajdowało się niewiele narzędzi. Podstawowym sprzętem było naturalnie koło garncarskie, ława, do której za pomocą drewnianego uchwytu przymocowana była na stałe oś koła, żarna do mielenia glejty, długie deski, tzw. teży, do suszenia naczyń, nożyk garncarski, czyli „szynał”, drewniany nieduży przedmiot w kształcie trapezu z dziurą w środku do formowania toczzonego naczynia, drut do odcinania od koła gotowego wyrobu, garnuszki na wodę potrzebną do zwilżania rąk w czasie toczenia i do oblewania polewą oraz sito do przesiewania proszku używanego na polewę.



Il. 4. Rysunek pieca garncarskiego, wyk. przez Erazma Szyszkę.

Szyszko toczy naczynia na kole garncarskim bezsponowym, które na Wileńszczyźnie nazywano „kruh” lub „warsztat”. Odkąd zapamiętał, zawsze miało ono taką samą formę jak obecnie. Początkowo toczył na kole swego mistrza. Własne koło sprawił sobie dopiero w 1904 r. i przywiózł je ze sobą zza Buga na nowe miejsce zamieszkania. Miał je podczas wszystkich wędrówek, ocalało w czasie pożaru domu w Duniłowiczach, aż wreszcie w 1970 r. oddał je do Muzeum Etnograficznego w Krakowie, aby „była po mnie jakaś pamiątka”. Był wówczas przekonany, że „więcej to już robił nie bendzie”. Nie potrafił jednak porzucić zawodu i toczy nadal, ale na kole pożyczonym.

Koło garncarskie Szyszki składa się z dwóch drewnianych tarcz: górnej — o średnicy 25 cm, a grubości 4 cm i dolnej — o średnicy 73 cm i grubości 8 cm, połączonych ze sobą metalową osią wysokości 82 cm. W górnej części przechodzi ona przez uchwyt trzymający ją w położeniu pionowym, dolnym końcem oparta jest na podkładce z kamienia. Przy toczeniu garncarz siedzi na ławie obejmując oś koła okraciem i porusza bosymi nogami tarczę dolną. Tarcza na skutek wielu lat używania ma na swej powierzchni płytkie wyżłobienia.

Przystępując do toczenia, garncarz dzielił „na oko” przygotowany uprzednio kawał gliny na wałki różnej wielkości, które układał na desce „jak w piekarni”. Wielkość wałka („klos”) zależała od tego, co garncarz zamierzał z niego zrobić. Glinę przed rzuceniem na tarczę koła zwilżał nieco wodą, „aby przystała”. Do profilowania i gładzenia powierzchni toczonych naczyń używał szynala. Wykonany garnek odcinał od tarczy drutem, na końcach którego przymocowane były drewniane koleczki do trzymania. Przeciętnie jeden garnek robił 3—4 minuty, małe doniczki krócej, ok. 2,5 minut, a większe naczynia 5 minut i więcej. W czasie toczenia ruch koła musiał być jednokowy, aui za szybki, ani za powolny. W pierwszym przypadku mogłoby nastąpić zerwanie wyrabianego naczynia, w drugim — trudne byłoby zachowanie równowagi.

Dziennie wykonywał zazwyczaj 80—100 sztuk, zależało to od wielkości poszczególnych naczyń. Gdy były to same garnki litrowe, wyrabiał ich do 100. „Narobiwszy garków”, stawiał je Szyszko na deskach, tzw. tezach, „jak chleb w piekarni”. Tezy umieszczone były pod powalą pracowni, gdzie było ciepłej. W okresie letnim, w czasie pogody suszył je na zewnątrz, ułożone na tezach, żeby nie wilgotniały od ziemi i dla łatwiejszego wynoszenia garnków z pracowni. Mniej więcej po tygodniu naczynia nadawały się do wypału. Należało jednak uważać, aby garnki nie znalazły się w pełnym słońcu, „boby się popsęły i popękały”. W zimie proces suszenia trwał znacznie dłużej, nawet i dwa tygodnie, co opóźniało wypełnienie całego pieca garncarskiego. Aby przyspieszyć suszenie, ustawiał garnki na dużym piecu w izbie. „Tam schły najprędzej, bo tu palisz i gotujesz, a tam na wierzchu garki sehną”.

Ucha do naczyń robił Szyszko z wałka gliny. Przyklejał je na drugi dzień po wytoczeniu, jak garnki już nieco przeschły: „na jeden dzień zrobisz, a na drugi jak podeschnie zrobisz ucha i przylepisz”. W czasie przyklejania uch sprawdzał jeszcze czy na powierzchni naczynia nie ma jakiegos nie zauważonego dotąd kamyczka, który szybko należało usunąć, aby przy wypalaniu nie rozsadził skorupy. Poprawiał również Szyszko kształt, jeśli naczynie się nieco skrzywiło. Potem stawiał ponownie garnki do suszenia.

Na Wileńszczyźnie Szyszko „nie miał pieca” (mowa naturalnie o piecu garncarskim, zbudowanym z cegły, znajdującym się w specjalnym pomieszczeniu, takim, jakie ma obecnie w Biskupecu). „Horn”, który tam posiadał, znajdował się w polu, poza pracownią garncarską. Był to dół wykopany w ziemi na głębokość mniej więcej 1,5 m, nad którym wznosiło się sklepienie w formie kopuły, wykonane ze starych skorup zespolonych gliną i pokrytych darnią. Z jednej strony kopuły znajdował się wjazd do ustawiania naczyń. Dla lepszego wyjaśnienia konstrukcji pieca Szyszko przysłał mi własnoręcznie wykonane rysunki

z następującym komentarzem: „Pani interesowało moje piece garncarskie a z tłumaczenia nie łatwo zrozumieć jak oni wyglądali ja posyłam szkice może pani bendzie łatwiej ich poznać” (il. 4, 5). Szkice nadesłane przez Szyszkę odnoszą się do pieca w Biskupecu, jednak zasada obu pieców była taka sama. Różnica polegała jedynie na obudowie zewnętrznej. Jak wynika z rysunków, piece wileńskie były dwukomorowe, o pionowym ciągu ognia¹¹. Dolna komora, znajdująca się pod powierzchnią ziemi, pełniła rolę komory ogniowej, zaś górna, oddzielona od poprzedniej poziomą, prostokątną kratą, czyli „rusztem” — pomieszczenie na naczynia. Otwór paleniskowy wiodący do komory ogniowej umieszczony był w dole wykopanym przed piecem.

Piece na Wileńszczyźnie zawsze były „pod szopą”, która według relacji garniarza, podobno jak i całe jej urządzenie, przypominała raczej kurnik, ale chroniła od śniegów, co pozwalało wypalać naczynia również w porze zimowej.

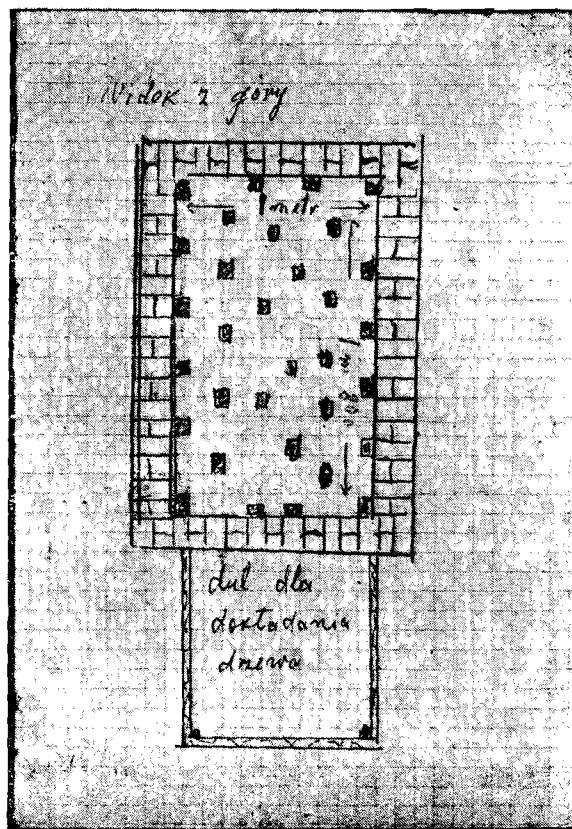
Przez wspomniany właz w górnej komorze załadowywał Szyszko garnki do wypału, ustawiając je na ruszcie dnem do góry, w ten sposób, żeby „większy przykrywał mniejszy”. Jednocześnie wypalał około 500 sztuk, zależało to od wielkości przygotowanych naczyń. Kładąc garnek jeden na drugim, należało uważać specjalnie przy naczyniach polewanych, trzeba było przed położeniem wytrzeć im brzegi, aby uchronić je od wzajemnego przyklejania się. Niejednokrotnie mimo zabezpieczenia garnki i tak sklejały się, a przy rozdzielaniu ulegały rozbiciu. Po założeniu pieca Szyszko zakrywał właz starymi skorupami, przy czym nie zostawiał żadnego otworu do wglądu, bo „z wierzchu i tak było widać ogień”. Szyszko robił w ciągu roku około 20 wypalów.

Podobnie jak i inni garniarze wileńscy, wypalał zawsze w dzień. Zwykle zaczynał o 5-tej rano, a kończył wieczorem około godziny 19—20. Najważniejszą czynnością, od której wszystko zależy w procesie wykonywania naczyń glinianych, jest — zdaniem Szyszkę — dobry wypał. Nauka w rzemiośle garncarskim „to nie samo toczenie”, ale przede wszystkim należyte „prowadzenie ognia”. Uczeń długo musiał zdobywać tę umiejętność pod fachowym okiem swego mistrza.

Na dobry wypał składa się wiele czynników, najważniejsze z nich to: 1 — racjonalne ułożenie naczyń w piecu; 2 — użycie odpowiedniego gatunku drewna; 3 — właściwe prowadzenie ognia, czyli dostosowanie należytej temperatury pieca w poszczególnych fazach wypału.

Według Szyszkę najlepiej nadają się do wypału sosna i jodła, niedobre jest zaś drewno drzew liściastych. „Olcha, buk czy brzoza to jeszcze na małym ogniu mogą być prędzej, ale potem nie, bo robi się z nich węgiel i źle wypala, tylko dobra sosna albo jodła, bo ogień pędzi do góry”. Im drewno suchsze, tym czas wypału krótszy. Na jeden wypał zużywał przeciętnie 1 m³ drewna.

W pierwszej fazie wypału trzeba było stosować „mały ogień”. Naczynia chociaż były przez suszenie na powietrzu pozbawione wody, z którą glina związana jest mechanicznie, zawierały jednak wodę higroskopijną i związaną chemicznie. We wstępnym stadium wypału należało tę wodę usunąć. Trzeba więc było suszyć garnki powoli, gdyż duża temperatura spowodowałaby zbyt szybkie parowanie wody, co rozsądziłoby ścianki. W pierwszej fazie, która trwa około 7 godzin, ogień „aby tylko się pali”. Kiedy garnki „już dobrze przeschły”, przystępował Szyszko do stopniowego podnoszenia temperatury pieca przez dodawanie drewna dla uzyskania „dużego ognia”, który podtrzymywał mniej więcej 4—5 godzin. Odpowiedni moment do dania „dużego ognia” poznawał po tym, że woda przysięta na skorupie pokrywające piec zaczynała kipieć. Wówczas należało przystępować do podnoszenia temperatury ognia. W końcowej fazie wypału garniarz kładł bierwiona drewna do komory dolnej i zasklepił otwór. Było to już wypalanie naczyń w nagrzanym piecu. Garnki z pieca wyjmował na drugi dzień rano, czasem później, gdy zupełnie wystygły. Odbijał wówczas właz i wyjmował



Il. 5. Rysunek pieca Erazma Szyszkę, widok z góry.

wał naczynia gołymi rękami, zaś do przegrzewiania ognia w piecu służył mu zakrzywiony drewniany kij, tzw. koczerga.

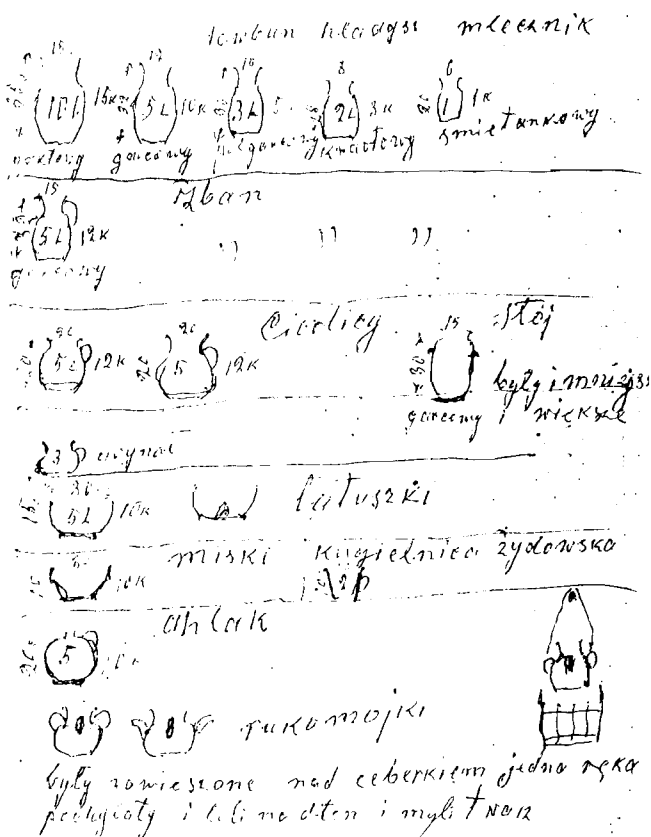
Szyszko wypalał garnki dwukrotnie, pierwszy raz bez polewy, drugi raz z polewą. Pierwszy wypał trwał mniej więcej 10—12 godzin, a ze stygnięciem ponad 24 godziny, zaś drugi był krótszy, gdyż pierwsza jego faza, polegająca na powolnym suszeniu, wymagała mniej czasu. Temperatury w dalszych fazach drugiego wypału musiały być równie wysokie jak w pierwszym i trzeba je było utrzymywać ponad 5 godzin, nie licząc czasu stygnięcia pieca.

Polewę robił Szyszko: bezbarwną, zieloną lub brązową. Aby mieć polewę „bezbarwną — szklistą”, przepalał na proszek różne przedmioty z ołowiu w jakimś garnku żelaznym. Podgrzewany ołów początkowo topił się, a następnie zmieniał na proszek — tlenek ołowiu. Zieloną polewę uzyskiwał przez dodanie „siniego kamienia” lub przepalanej miedzi, zaś polewę ciemnobrązową, prawie czarną — z brausztynu. Ołów kupował Szyszko od Żydów, którzy sprowadzali go specjalnie dla garniarzy. Po I wojnie światowej chłopcy wydobywali z ziemi kable z płaszczem ołowianym i sprzedawali je garniarzom. Miedź na polewę brał Szyszko od kotlarzy, robiących rondle miedziane w sąsiednim miasteczku Duniłowiczach, zaś brausztyn, podobnie jak ołów kupowany był „u Żydów”.

Zarówno ołów, jak i miedź, siny kamień czy brausztyn mieszało się pół na pół z piaskiem (czasem nawet dodając więcej piasku), zalewano wodą i „po mokrym stanie” mleło w żarnach, takich samych jak do mielenia zboża: z tą tylko różnicą, że kamienie w żarnach garncarskich miały gładką powierzchnię. Była to męska praca, bo „kobiecie tam trudno było wyrobić taką farbę”. W efekcie końcowym powstawała płynna zawiesina „jak najgęstsza śmietana”, którą rozcieńczało się wodą i nabierając kubkiem, oblewało nią garnek nad jakimś szerszym naczyniem, do którego ściekał nadmiar płynu. Szyszko, jak to

Tak przypominne tamte czasy
to trudno uwierzyć że wtedy wyglądali
normalnie a dli niepodobieństwem
kiedy miały lat ojciec dziwnie falował
(zascienak) powodowało dobrze ale admi-
nistратор wioł od innego łapawce i tak
sprawy zatoczył że ojciec wyjechał a potem
dostali drzwiowe wersi 100 (cena była
nyska a wszystko było tania tak że ostatecznie
opłato rawnato cenie 4 krów i tam już
był koniec już tyle mogliśmy ise na
zawazkę a nakazie umarto mat-
ka po niepełnych 20 latach życia z
ojcem i w ten czas urodzili 9 dzieci 2
matyła umarto a żyło po dwóch latach
ojciec ożenił i młoda żyła z ojcem
18 lat i też urodziła 2 dzieci 2 też
z matką razem nie urodziła 16 u umarto
a 12 dochowało i wszyscy przenieśli i razem
pomyśladzili i takich warunkach my
obstawaliśmy w większych wypadkach i
podłogi nie były w domu a obita gliną
itule że garnki nam pomali że jako
tako mogliśmy przeżyć

II. 6. Fragment listu E. Szyszki.



II. 7. Wzory naczyń. Rys. E. Szyszko.

już wyżej było powiedziane, kładł polewę na naczynia już raz wypalone. Przypomina sobie jednak, że byli garncarze, którzy nie oblewali garnków polewą, ale wysuszone naczynia powlekali klejem, zrobionym domowym sposobem, a następnie na ten klej posypywali mielony proszek na sucho i dopiero wypalali. Szyszko tego nie stosował, gdyż jego zdaniem „jest to szkodliwe dla zdrowia”.

Naczynia, jakie wykonywał Szyszko na Wileńszczyźnie, miały charakter wyłącznie użytkowy. Dekoracyjnych nie wyrabiał: „bo i na co”. Przypomina sobie jednak, że w Głębokim, koło Dżisny, garncarze robili flakony, „ale nie udawały się, bo nie mieli dobrej gliny, ludzie nie kupowali, więc skwitowali fabrykę”.

Najwięcej, jak twierdzi, toczył misek różnej wielkości i kształtów, miały bowiem one w tym czasie szerokie zastosowanie. Jadano na nich, przygotowywano pokarmy, zwłaszcza mączne, wyrabiano w nich ciasto, robiono zakwasek do chleba, a także przetrzymywano mleko lub ucierano mak. W zależności od funkcji, jaką miała spełniać miska, nadawał jej garncarz odpowiedni kształt. Miski posiadały różne nazwy, np. „miski”, „ciorly”, „ciorlice”, „makotry”. Niejednokrotnie nosiły też miano „łatuszek”. Miski służące do jedzenia były zwykle wysokie na 6–8 cm, o średnicy dna ok. 8–10 cm, zaś stosunek średnicy dna do średnicy wylotu miał się przeważnie jak 1 : 2,5. Podobne proporcje, jak i kształt zachowane były również przy łatuszkach o większych rozmiarach, jak np. przy miskach przeznaczonych do przechowywania większej ilości mleka. Wysokość ich wahała się w granicach 12–20 cm, zaś średnica dna miała mniej więcej 10–12 cm. Zdarzało się czasem, że na specjalne życzenie robił Szyszko łatuszki o jeszcze większych gabarytach. W bardzo płytkich miskach smażyono jajecznicę.

Oprócz misek robił Szyszko dość dużo dzbanków, które na Wileńszczyźnie zwykle wyrabiane były bez ucha, czyli „rączek”.¹² Miały je jedynie dzbany do noszenia wody lub kwasu pracującym w polu. Dzbany, „zbany”, „staubuny”, „mleczniaki”, „hladyse” — to naczynia do przechowywania pokarmów płynnych. Zasadniczy ich kształt był jednakowy, różniły się jedynie wysokością. Najsmuklejsze i najwyższe bywały staubuny („stołbuny”)¹³, osiągały nieraz i ponad 30 cm wysokości. Gospodynie kisiły w nich mleko.

Części dzbanka to: „szyjka” (ulatwiająca przelewanie płynu do innego naczynia), „brzuch”, „dno” i „bihari” (tak nazywa Szyszko górne brzegi). Dzbanki do przenoszenia płynów w pole miały czasem „dzióbek”. „Hladyse”, czyli „mleczniaki”, nie posiadały nigdy ani rączek, ani dzióbka, ale miały bihari, to znaczy „wirzech”. Staubuny pozbawione były nawet tych ostatnich, były równe od brzośca do wylotu.

W glinianych garnkach gotowano. Miały one kształt jajo-
waty, były niskie a szerokie, zwykle bez rączek, bez szyjki, za to miały wyraźny „wirzech”, czyli brzeg. Do wyrobu garnków musiał garncarz używać specjalnie przygotowanej gliny, nie mogła ona być zbyt tłusta, ponieważ garnki byłyby wtedy niewytężymałe na gorąco i szybko pękały.

Innym rodzajem garnków wyrabianych przez Szyszkę były „ciorlice”. Miały one jedno ucho, krótką szyjkę i wylew nieco szerszy niż w dzbankach, węższy zaś od wylewów zwykłych garnków. Ciorlice te, mające ok. 20 cm wysokości, kupowano przeważnie w celu przechowywania śmietany.

Oprócz tych najczęściej występujących form naczyń glinianych robił Szyszko również i inne, np. „słoje”, czyli duże naczynia zasobowe, wysokie na 30 cm i więcej, w których przechowywano miód, marynowane grzyby, przetwory z jagód, kiszzone ogórki itp. Miały one kształt cylindryczny albo beczułkowaty. Ponieważ samo naczynie było dość ciężkie, a do tego dochodziła waga zawartości, miało ono na brzoścu dwa uchwyty, umożliwiające zaczepienie palców od spodu i łatwiejsze ich przenoszenie.

Z wyrobów, jakie wykonywał Szyszko w swej pracowni na Wileńszczyźnie, należy jeszcze wymienić różne przedmioty,

jak: kubki do picia, o kształcie zbliżonym do szklanki (zawsze z małym uchem), cukierniczki czy pokrywki do słoików. Były też „hlaki” („ahlaki”) z małą szyjką i uchem, w których trzymano naftę lub samogon. Hlaki kupowali też Żydzi na herbatę popijaną w czasie szabasu. Specjalnie dla Żydów robił Szyszko tzw. „kugielnice”, służące do zapiekania potrawy zwanej kugiel. Były to garnki z uchem, wysokie mniej więcej na 10 cm, o kształcie odwróconego ściętego stożka.

Z innych obrzędowych naczyń należy wymienić duże 12—20 litrowe garnki, w których gotowano gołąbki na ucztę weselną. Były też „rukomojki”, wyrabiane przez Szyszkę dla starowierców (odłam prawosławnych), a używane przez nich do mycia twarzy, której nie myli w tej samej wodzie co ręce. Miały one kształt zbliżony do ciorlicy, z tym tylko, że posiadały dwa ucha, przez które przewleczony był sznurek. Zawieszali je, jak mówił Szyszko, „nad ceberkiem, jedną ręką pochylali i lali na drugą dłoń, i myli twarz” (il. 7).

Wszystkie naczynia użytkowe, jak garnki, dzbanki, misy miały różne wielkości. Najczęściej były to naczynia o pojemności 1—5 litrów, jedynie staubuny były najmniej 3 litrowe. Słoje jako naczynia zasobowe były znacznie większe — mniej więcej 8—10 litrowe. Największe miały 12 litrów. Kubki do kawy miały 0,5 litra.

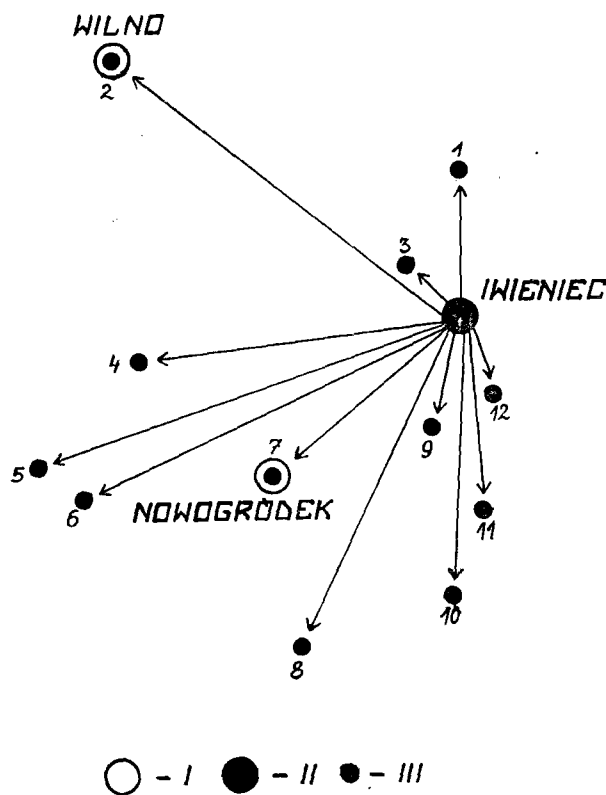
Jak zapamiętał Szyszko, na Wileńszczyźnie mierzono nie na litry — tylko na kwarty i garnce. Z litrami zetknął się dopiero w Polsce, po wojnie. Kwarta była nieco mniejsza od 1 litra. Garnki były półgarnce, garnce, a nawet dwugarnce. Według przeliczenia na litry, półgarnce miały około 3 l, a garnce 5 l. Dwugarnce garnki, o pojemności 10 l, zwano, zdaniem Szyszki, „paktowe”, zaś „śmietankowy” miał ok. litra.

Naczynia zdobił Szyszko raczej skromnie. Na wysuszonym czerepie malował „pędzelkiem różne paski i wykrętaki białą, kupowaną gliną”. Robił też „grzebykiem zygzaki”. Ważnym elementem zdobniczym było polewanie glazurą. Niektóre naczynia pozostawiał bez glazury, inne polewał zewnątrz lub tylko wewnątrz. Były również takie, które miały polewę z obu stron. Sposób umieszczania polewy uwarunkowany był przede wszystkim funkcją naczynia, gdyż obok waloru estetycznego, mającego raczej drugorzędne znaczenie, pokrywanie czerepu glazurą miało na celu uzyskanie nieprzepuszczalnej powłoki, wygładzającej porowatość gliny.

Naczynia pozbawione „polewy” — to głównie garnki do gotowania i doniczki, „bo lepszy dostęp powietrza”. Od wewnątrz polewane były dzbanki na mleko, ponieważ, jak twierdziły kobiety, „garnek polewany ma więcej śmietany”, a także — ponieważ łatwiejszy jest do mycia. Na zewnątrz nie dawano polewy ze względów oszczędnościowych, wychodziło mniej „farby”, a także dlatego, aby naczynia pozbawione uch nie wymykały się z rąk. Obustronnie polewane były tylko dzbanki mające uchwyty służące do noszenia napojów w pole. Szyszko nie umie wytłumaczyć dlaczego tak robiono, „chyba, żeby lepiej wyglądały”. Obustronnie były też polewane „słoje”, aby czerep nie wciągał miodu.

Pracując u obszarników, Szyszko sprzedawał swe wyroby w swojej wsi i w najbliższej okolicy. Czasem z nadmiarem towaru jeździł do pobliskiego miasteczka, gdzie sprzedawał go na targach i jarmarkach. Kiedy był jeszcze kawalerem, brali od niego towar Żydzi — handlarze, czasem chłopci, którzy kupowali „cały piec”, a potem sami już rozwozili naczynia po wsiach i targach. Gdy się ożenił, sprzedają jego wyrobów zajmowała się żona. Okazało się to daleko intratniejsze dla wytwórcy. Przez długi czas żona sprzedawała wyroby Szyszki głównie na targach i jarmarkach w pobliskich Dunilowiczach.

Za garnki dostawali pieniądze, często jednak, zwłaszcza gdy sprzedaż odbywała się na miejscu, wymieniano je na zboże w relacji „tyle zboża (żyta) za garnek, ile do niego weszło ziarna”. Niejednokrotnie żona jeździła też po innych wsiach, i garnki



Il. 8. Miejscowości na Wileńszczyźnie, w których sprzedawał swe wyroby Bernard Podlipski: I — miasta woj., II — miejsce zamieszkania B. Podlipskiego., III — punkty sprzedaży: 1 — Molodeczno, 2 — Wilno, 3 — Włocławek, 4 — Lida, 5 — Szczuczyn, 6 — Żółdek, 7 — Nowogródek, 8 — Baranowice, 9 — Derewno, 10 — Nieśwież, 11 — Stolpe, 12 — Rubieżewice.

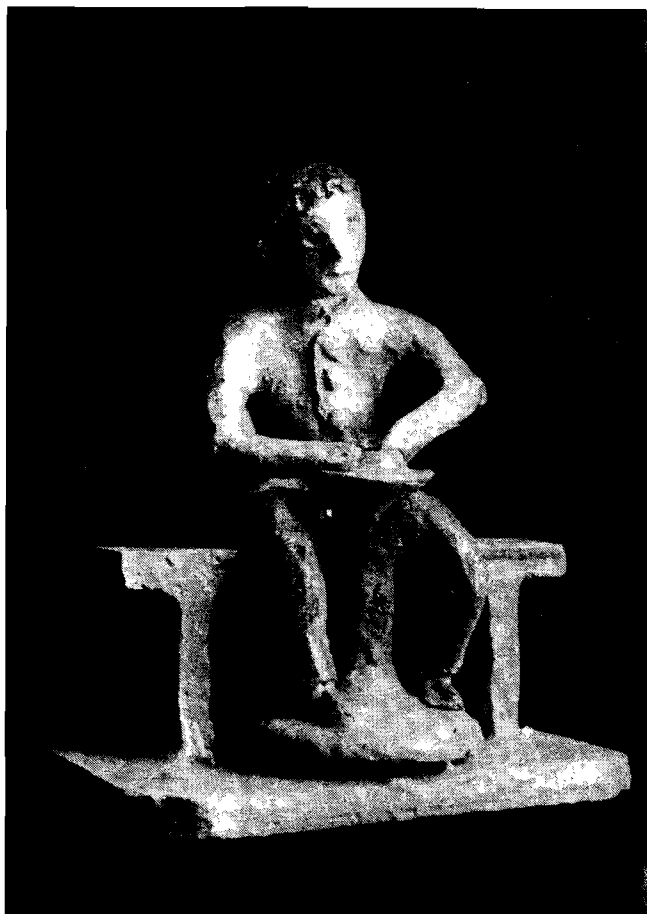
„mieniała na zboże”. Gdy garnek miał ucho i był po wierzchu polewany, wtedy za dwie sztuki dostawała 3 miary żyta.

Szyszko pamięta czasy, kiedy sprzedawano garnki „na kopy”. Za jedną kopę dostawało się rubla, dlatego nazywano wówczas te garnki „rublowymi”. Szyszko sprzedawał kopę za półtora rubla. Wolął jednak sprzedawać naczynia na sztuki. „Do mojego horna (pieca) — mówi — wchodziło najmniej 350 sztuk, czyli 6 kóp naczyń różnej wielkości, za co dostawałem 60 „załatych”,¹⁴ ale to nie było dobre, bo ja chciałem, żeby wieniec brali garnków małych, a ten co kupował, żeby wieniec dużych, to potem ustalili my za każdy garnek osobna cena”. „Dawniej to tylko na grosze liczyli” — dodaje Szyszko — i tak np. litrowe naczynie kosztowało 4 grosze, większe 6, 8, 10, a nawet 20 groszy. Jak „nastaly kopiejki”, to np. za 5 litrową łatuszkę dostawało się 5 kopiejek, za dzbanek — 8, staubunę — 7, jak przypomina sobie Szyszko, za „4 grosze można było kupić 2 pudełka zapalek, za 6 — śledzia, a za 10 — 5 jajek”.

Popyt na różne typy naczyń kształtował się zależnie od pory roku. I tak na wiosnę i w lecie najwięcej brano dzbanów, łatuszek, staubunów, hladyszek (mleczniaki), a więc te wszystkie, które służyły do przechowywania mleka. W lecie ponadto brano dwójaki lub trojaki do noszenia jedzenia w pole, zaś w jesieni, według Szyszki, najlepiej „szły doniczki”, których sprzedaż w okresie międzywojennym dawała niezły dochód.

Siwaków Szyszko nigdy nie robił, nie widział nawet, jak się je wykonuje. Od swego majstra, Juliana Podlipskiego, słyszał tylko, że na Wileńszczyźnie były garncearskie ośrodki, które takie naczynia wyrabiały, i że wypał ich polegał na tym, że w ostatnim etapie garncearze nakrywali „piec z wierzchu, zasypywali go i dawali pod spód smolaki”.

Po przyjeździe w 1946 r. do Polski Szyszko nadal wykonywał wszystkie znane mu formy naczyń, które były w dalszym



9

ciągu potrzebne ludności repatriowanej z za Buga. Z czasem sytuacja zmieniła się, zmalało bowiem zapotrzebowanie na garnki gliniane i garncarz z konieczności musiał przestawić się na inną produkcję, w której czołowe miejsce zajęły wciąż poszukiwane doniczki.

Z Milakowa został Szyszko sprowadzony do Biskupca przez repatriowanego z Wilna garncarza Antoniego Azarewicza. Był on synem Aleksandra — uczestnika komisji egzaminacyjnej, która przyznała Szyszce w Wilnie (1934 r.) dyplom mistrzowski. Azarewicz prowadził w Biskupcu kaflarnię. Obowiązywał w niej 8-godzinny dzień pracy. Po powrocie do domu, mając wolny czas, zaczął Szyszko z nudów lepić w glinie „różne rzeczy a przede wszystkim zwierzęta”. Jeszcze w Dunilowiczach zabawiał się czasem robieniem z gliny „baranów”, które potem razem z garnkami pokrywał polewą i wypalał. Nie sprzedawał ich jednak, „bo kto by tam chciał kupować takie byle co”, lecz rozdawał w prezencie krewnym i znajomym dzieciom. Zrobionymi w Biskupcu glinianymi rzeźbami zainteresował się najpierw Azarewicz, który sam biorąc udział w wystawach organizowanych przez Muzeum w Olsztynie, pokazał je w Muzeum. Pracownicy muzealni zaczęli namawiać Szyszkę do wzięcia udziału w konkursie pamiątkarskim oraz w wystawie sztuki ludowej w Reszlu (woj. olsztyńskie). Garncarz wzbierał się przed tym, ale, jak mówi, „przechodzili z Muzeum w Olsztynie i przynieśli mi nawet wzory kafla mazurskich, kazali mi robić takie rzeźby do bajek, jak: *Czerwony Kapturek*, *Wrona z serem i lis* i inne”. Wreszcie wykonał kilka rzeźb, dał je na wystawę i otrzymał nagrodę. Odtąd, od 1955 r., lepi z gliny różne postacie, np. Adama i Ewę w Raju, misie niosące koszyk czy miniaturę tzw. diabelskich skrzypiec z Warmii. Wykonał też na 500-lecie urodzin Kopernika kilkanaście różnych rzeźb przedstawiających wielkiego astronoma. Za swą działalność artystyczną otrzymał na konkursach i wystawach liczne nagrody, a w 1974 r. został zweryfikowany jako twórca ludowy.

Oprócz drobnej rzeźby ceramicznej wyrabiał Szyszko od czasu do czasu dawne formy naczyń glinianych, głównie na zamówienia muzeów i na wystawy, rzadziej na doraźną sprzedaż. Głównym jednak źródłem dochodu był dla niego nadal wyrób doniczek.

Erazm Szyszko nie jest jedynym garncarzem, który przywędrował po II wojnie światowej z Wileńszczyzny do Polski. Oprócz niego, jak wynika z przeprowadzonych wywiadów i dostępnej literatury¹⁵, przybyło jeszcze wielu innych: Bernard i Michał Podlipsey, Aleksander Iwaszkiewicz, Władysław Jaworski, Rudolf i Jan Limonitowie, Jan Toman, Janina Szczurkowska, Franciszek i Józef Dudzewiczowie, Jan Siewruk, Władysław Kulwanowski, dwóch Kazimierzów Szyszko (syn i brat Erazma), Bronisław Mieszkuć, Rajmund i Michał Burakowie, Antoni Siudakiewicz i inni, których nie udało mi się odszukać.

Garncarze ci przybyli zaraz po zakończeniu wojny, z pierwszą falą ludności z za Buga, którą władze polskie kierowały w różne strony Polski. Początkowe punkty przydziału nie zawsze okazały się stałym miejscem zamieszkania, i tak np. Erazm Szyszko skierowany w okolice Moraga w końcu osiadł w Biskupcu. Aleksander Iwaszkiewicz przybył w 1945 r. do Kielce, następnie przeniósł się do Olsztyna, a w 1947 r. do Giżycka, gdzie mieszkał do śmierci, Jan i Rudolf Limonitowie dostali się do Torunia, Jan przebywał nadal w tym mieście, zaś Rudolf przez Włocławek dotarł do Łodzi i tu pracuje do dziś dnia. Byli jednak i tacy, którzy pozostali na miejscu pierwotnego przydziału. Tak było z garncarzami przybyłymi do Lubka czy Zielonej Góry. Tworzyli oni najliczniejszą grupę (łącznie było ich w Zielonej Górze — 6, w Lubsku — 3, a ponadto w Legnicy — 2. Garncarze osiedli w Lubsku przybyli z Wilna, garncarze zaś zielonogórscy pochodzili z Rakowa (dawny powiat Mołodeczno, w województwie wileńskim), który był przed II wojną silnym ośrodkiem garncarskim. Wspólna więź wpływała zapewne na to, że wszyscy pozostali w Zielonej Górze i nie szukali szczęścia gdzie indziej. Tylko Jan Toman z Wilna, po przyjeździe do Polski w 1946 r., wybrał sobie jako miejsce zamieszkania Nowogrodziec w woj. jeleniogórskim, ze względu na istniejące w jego okolicy odpowiednie pokłady gliny¹⁶. Pracownia jego znajduje się w samym środku miasta, podczas gdy inni garncarze starali się raczej urządzić na peryferiach, gdzie — jak mówi Michał Podlipski — „łatwiej było znaleźć pomieszczenie na warsztat”.

Kiedy garncarze znaleźli się w nowych warunkach, przystępowali do otwarcia własnych warsztatów. Przyzwyczajeni do swego zawodu, chcieli go nadal uprawiać. Wszyscy mieli uprawnienia zawodowe, byli czeladnikami, ale nie wszyscy mieli dyplom mistrzowski. Na Wileńszczyźnie mimo, że wymagano egzaminu mistrzowskiego od tych, którzy chcieli prowadzić własną pracownię i mieć uczniów, to jednak wielu garncarzy o te uprawnienia nie starało się. Stąd dopiero po II wojnie światowej niektórzy garncarze uzupełnili brakujące im świadectwa. I tak np. A. Iwaszkiewicz zdał egzamin mistrzowski w 1947 r. w Olsztynie, a Rudolf Limonit w 1967 r. w Łodzi.

Początkowo w Zielonej Górze, gdzie było największe skupienie garncarzy, każdy zaczął pracować na własną rękę. Pomagali sobie jednak wzajemnie nie tylko radą, ale i w pracy. Powstał nawet pomysł utworzenia spółdzielni garncarskiej. Inicjatorem był Franciszek Dudzewicz, który znał się doskonale na garncarstwie, a równocześnie miał już doświadczenie z zakresu spółdzielczości (założył przed wojną spółdzielnię w Rakowie). Spółdzielnia została założona w 1948 r. z siedzibą w Zielonej Górze. Niestety z powodu nieporadności organizacyjnych i finansowych istniała tylko jeden rok¹⁷. Po jej zlikwidowaniu nie wszyscy wrócili do garncarstwa, np. Bernard Podlipski został murarzem, a z powrotem zasiadł przy kole dopiero w 1958 r., kiedy poważnie zachorował, gdyż zawód murarski był dla niego za ciężki. Toczył już potem bez przerwy do 1970 r., kiedy to osiągnął wiek 65 lat i przeszedł na emeryturę. Pozostawił sobie jednak pełne wyposażenie pracowni w nadziei, że od czasu do czasu może będzie toczył.

Drugim licznym skupiskiem garncarzy wileńskich w Zielonogórskim było Lubsko. Tam również czyniono próby wyrobu naczyń według dawnej tradycji. Użyto jednak do tego celu niewłaściwej gliny, takiej jak do produkcji kafli. Dawała ona po wypaleniu czerep porowaty i przesiąkliwy. Po tym niepowodzeniu zrezygnowano z wyrobu naczyń i ograniczono się do wyrobu kafli i ceramiki budowlanej¹⁸. Ostatnio, jak mnie poinformowała dr Barbara Kołodziejska, dyrektor Muzeum Okręgowego w Zielonej Górze, właściciel kaflarni w Lubsku, który dawniej współpracował z garncarzami wileńskimi — Mieszkucim i Michałem Burakiem, będącymi już na emeryturze, postanowił uruchomić wyrób ceramiki o charakterze pamiątkarskim i zamierza oprzeć się na tych właśnie garncarzach. Jakie będą wytwarzać formy — nie wiadomo.

Garncarze, którzy z Wileńszczyzny przybyli do Polski po II wojnie światowej, pochodzili na ogół z rodzin garncarskich, a rzemiosłem swoim parali się w rodzinnych stronach od wielu lat. Byli to ludzie dojrzały, liczący wówczas mniej więcej 30—40 lat (Bernard Podlipski — 41, Aleksander Iwaszkiewicz — 38, Rudolf Limonit — 30). Jedynie Erazm Szyszko przybył w wieku 60 lat. Uczyli się oni zawodu garncarskiego od młodości, zmuszeni do tego ciężkimi warunkami domowymi.

Iwaszkiewicz, po śmierci matki, jako 9-letni chłopiec został oddany na naukę do swego wuja, garncarza, u którego był przez 6 lat. „W domu była straszna bieda, ojciec nie dawał sobie rady, więc oddali mnie, bo nie było wyboru, do wuja. Musiałem tu pomagać we wszystkich robotach garncarskich i domowych też. Ale przy tym nauczyłem się. Majster dawał mi utrzymanie, a garncarstwo mi się chyba podobało, ale potem przyszło już przyzwyczajenie”. Podobnie było i z Bernardem Podlipskim, z tą tylko różnicą, że garncarstwem interesował się od dziecka, ale ojciec nie pozwalał małemu Bernardowi siadać za kółkiem. Mieszkając w Iwieńcu, dużym ośrodku garncarskim, chłopiec „biegał po garncarzach” i pomagał im przy obróbce gliny i innych wstępnych pracach, za co „czasem dostałem z niedopałku pocałunek dymu”. Ojciec zmarł, gdy syn miał 13 lat, i wówczas Bernard zmuszony był szukać zawodu, aby poprawić byt rodzinie. Wybór padł z konieczności na garncarstwo, „bo w Iwieńcu nie było innego wyjścia, bo tam nie było żadnej innej roboty prócz garncarstwa”. Poszedł więc na naukę do blisko sześćdziesięcioletniego Dyzia Kilezewskiego, który miał pracownię i zatrudniał kilku czeladników. Robota szła mu sprawnie, tak, że po blisko 4 miesiącach toczył już kubki do kawy, śmietanniki (dzbansuszki do „wszelkiego użytku”), a nawet naczynia „kwartowe”, tzn. miski do jedzenia, makotry, dzbanki i in. Przez cały czas uczył go czeladnik, udzielając chłopcu rad i wskazówek, a także uwag, ale „jak mi nie szło, to nie obeszło się bez uderzenia mnie po twarzy mokrą ręką z gliną”.

Po wyuczeniu się zawodu garncarze usamodzielniali się, zakładali własne „fabryki” albo pracowali u innych, których warsztaty rozsiane były na terenie Wileńszczyzny. Jedni osiedlali się w wybranej miejscowości na stałe, inni wędrowali z miejsca na miejsce, jak wspomniany już Podlipski, który jako wyzwolony czeladnik (choć miał dopiero 15 lat), pojechał na dalszą naukę do Wilna, do Aleksandra Azarewicza. Przebywał tam 3 lata i uczył się, szczególnie „wyrabiania polewy i różnych sposobów polewania”. Jak twierdzi, w ciągu swojego życia pracował w 13 miejscowościach, a w 4 zakładał własną „fabrykę”.

Wyjątek wśród garncarzy przybyłych z Wileńszczyzny stanowi Jan Toman, z zawodu tokarz, który w Wilnie w czasie okupacji nauczył się garncarstwa będąc już dojrzałym mężczyzną. Porzucił poprzednią profesję i obecnie utrzymuje się wyłącznie z garncarstwa i kaflarstwa¹⁹.

Wszyscy przybyli z Wileńszczyzny garncarze byli „paliwoznikami”, tzn. toczyli na kole, ale — poza Erazmem Szyszką — nikt z nich nie przywiózł ze sobą „warsztatu”²⁰. Koła zrobiono im na miejscu nowego osiedlenia.

Technika ich pracy, tj. przygotowanie gliny, obróbka, toczenie, wypalanie, a także wyposażenie pracowni, formy



10



11



12

Il. 9. E. Szyszko, figurka ceramiczna, polewana, wys. 18 cm.
Il. 10—12. Wyroby ceramiczne E. Szyszki.

i zdobnictwo naczyń, nie różniły się zasadniczo od opisanych przy omawianiu pracowni i wyrobów Szyszki.

Pewne różnice występują jedynie w nazewnictwie narzędzi czy wyrobów, np. dół do składania gliny to u Szyszki „juna”, a u Bernarda Podlipskiego „katueh”, przy czym garncarz ten gliny nie „szatkuje”, lecz „tarkuje” przy pomocy tarki wykonanej z podziurkowanej blachy. Kolo garncarskie, przy którym wszyscy garncarze wileńscy siadają okrakiem, nazywa się „warsttat” lub „kruh”, a u Iwaszkiewicza — „toezek”. Piec do wypalania naczyń nazywa Szyszko „hornem”, ale dla Iwaszkiewicza to po prostu piec (załadowany wyrobami). Aby naczynia nie złupiały się, Podlipski dawał „blaty gliniane”, tj. płytki chroniące naczynia w czasie wypalu przed zlepianiem się.

Polowy wykonywali garncarze „systemem mokrym” (jak Szyszko), tylko Rudolf Limonit czasem postępował inaczej, a mianowicie wypalał olów w kotle na tlenek ołowiu i tym proszkiem posypywał czerep. Naczynia nie polewane wypalano raz, a polewane dwukrotnie. Polewano je tak samo jak to robił Szyszko. Jedynie Podlipski stosował nieco inną metodę. Wypalony już raz garnek pokrywał rozwodnioną „mulową” gliną, niezbyt tłustą, żeby naczynie wykonane z tłustej gliny uzyskało powierzchnię bardziej wsiąkliwą, w którą łatwiej wnika glazura.

Wszyscy garncarze wileńscy zgadzają się co do rodzaju drewna używanego przy wypalaniu. Za najlepsze uważają sosnę, świerk i jodłę, a Limonit jeszcze karpinę. Ocena wartości jest jednak różna. Jeden z garncarzy uważa, że najlepsza jest sosna, inny świerk itd. Michał Podlipski szczególnie ceni sosnę, którą pali się w pierwszej fazie wypalu, w drugiej natomiast używa już świerka, gdyż wtedy naczynie „dostaje szklistą, piękną polewę”.

Kształt, wielkość wyrobów i zdobnictwo analogiczne są u wszystkich garncarzy wileńskich.

Ręcznym lepieniem naczyń nikt się z nich nie zajmował, uważając to za coś ubliżającego („to taka babska robota”).

Niektórzy z nich znali jednak mieszkających we wsiach „harkolepów” czy „hanczarów”, którzy lepiли naczynia ręcznie i wypalali w piecach chlebowych, a następnie po wypaleniu zanurzali w rozwodnionym, zakwaszonym roztworze z żytniej mąki, aby uzyskać nieprzepuszczalny czerep. Były to, jak twierdzą, naczynia wytrzymałe na wysokie temperatury, dzięki czemu doskonale nadawały się do gotowania w nich jedzenia.

Wyroby swe sprzedawali wileńscy garncarze, podobnie jak Szyszko, po wsiach, na targach i jarmarkach. Zazwyczaj pomagali im w tym żony. Niektórzy jeździli z towarami również w dalsze strony. Najlepiej widać to na przykładzie Bernarda Podlipskiego (il. 8), który mieszkając w Iwieńcu, ośrodku leżącym wiele „fabryk”, rozprowadzał swój „towar” na dość znacznym obszarze. Zdarzało się też, że garncarz sprzedawał swe wyroby na miejscu pośrednikowi, bardzo często był nim Żyd, który brał od razu „cały piec”. To się jednak nie opłacało, bo przy takiej transakcji daleko mniej zarabiano.

Liczba garncarzy przybyłych z Wileńszczyzny do Polski wciąż się zmniejsza. Wielu już umarło (Jaworski, Dudzewiczowie, Kulwanowski, Iwaszkiewicz), kilku przeszło na emeryturę (Bernard Podlipski, Jan Burak), ale toczą od czasu do czasu trochę donizek, a wyjątkowo dzbanek czy miskę. Naczynia gliniane straciły w dużej mierze swe dawne zastosowanie i jeśli nawet są wyrabiane, to mają obecnie nowe przeznaczenie. Kilku garncarzy pracuje dla „Cepeli” (m. in. Limonitowie), niektórzy wyrabiają doniczki, ale już z form gipsowych (Kazimierz Szyszko). Garncarze nie mają uczniów. Podobno dzięki pomyślniej koniunkturze na garnki gliniane zaczął toczyć syn Aleksandra Iwaszkiewicza. Garncarzom przybyło lat, a ubywa sił do pracy, wraz z nimi zamiera tradycyjne garncarstwo wileńskie. Każdy z żyjących jeszcze garncarzy może powiedzieć za Erazmem Szyszko:

„Mój dzień ma się już ku końcowi”.

PRZYPISY

¹ Zapaszką nazywano pewien rodzaj umowy z „pamieszczczykiem” albo dzierżawcą, na mocy której zapasznik otrzymywał od posiadacza ziemi kawał gruntu do obrabiania i „jakie takie mieszkanie”. Grunt ten musiał uprawiać przy pomocy własnych narzędzi (socha, brona itp), własnego konia i rodziny. Przy końcu roku, po zbiorach i wymłóceniu zboża następowała spłata, tzw. „piecioryk”. Wszystkie plony dzielono na pięć części, przy czym „pan” brał z tego trzy a zapasznik dwie części.

² I tak jeden rok byli w Kołodzinie, cztery lata w Nowosiółkach, jeden rok w Kamionce itd.

³ Prawo carskie dzieliło ludzi na: „pamieszczyków” (ziemian), chłopów, mieszczan i „dworianów”. Dworianin był to człowiek, który z jakiegoś powodu (np. brania udziału w powstaniu) stracił łaskę carską. Nie wolno mu było nabywać własności ziemskiej, mógł tylko ją dzierżawić od pamieszczyków, względnie służyć „za ordynarię”.

⁴ Julian Podlipski opuścił Iwieńce dlatego, że „tam było wielu garncarzy i była duża konkurencja w sprzedaży, trudno było wyżyć”.

⁵ Erazm Szyszko, *Moje życie*, „Biuletyn Informacyjny Stowarzyszenia Twórców Ludowych”, Lublin 1972, nr 2, s. 17.

⁶ Garncarze, nie mając zazwyczaj swoich własnych gospodarstw, wędrowali z miejsca na miejsce, „gdzie się lepiej opłacało”. Dwory, przydzielając swoim najemnikom dom, niechętnie widziały w nich garncarzy, uważając, że „od gliny psują się domy”.

⁷ E. Szyszko, *Moje życie*,... s. 17.

⁸ Na dyplomie omyłkowo podano rok urodzenia E. Szyszki: „1985”, winno być „1885”.

⁹ Według pisemnej relacji J. Kudirka, pracującego obecnie na Uniwersytecie w Wilnie; Wł. Holubowicz, *Garncarstwo wiejskie zachodnich terenów Białorusi*, Toruń 1950, fot. 27.

¹⁰ „...dużo natomiast mamy u nas surowca na wyroby ceramiczne w postaci glin, a niektóre ily warwowe są wprost

doskonałym materiałem na cegłę”. (R. Rydzewski, *Fizjografia województwa wileńskiego* [w:] *Wilno i ziemia wileńska*, Wilno 1930, t. I, s. 57).

¹¹ R. Reinfuss, *Garncarstwo ludowe*, Warszawa 1955, s. 25.

¹² Zgadza się to z badaniami Wł. Holubowicza, który stwierdza, że na Wileńszczyźnie dzbanki tamtejsze były pozbawione uch za wyjątkiem samego Wilna, gdzie w pracowniach garncarskich robiono dzbanki z uchami. (Wł. Holubowicz, *Garncarstwo wiejskie*..., s. 200).

¹³ Te naczynia zdaniem Szyszki dlatego zwano staubunami, że były wysokie i smukłe jak lodyga kwiatowo-nasienna marchwi czy buraka, która na Wileńszczyźnie nosiła miano „staubun”.

¹⁴ W okresie czasu, który pamięta Erazm Szyszko (lata 1890—1905), w użyciu były ruble i kopiejki (100 kop. — 1 rubel). Ludzie jednak liczyli „po swojemu”, o czym tak mówi Szyszko: (...) ludzie mieli swój rachunek, były monety miedziane 1, 2, 3 i 5 kopiejki, srebrne — 10, 15, 20 i 50 kopiejek oraz rubel, reszta papierki, ale ludzie miedziaki liczyli na grosze. Jeżeli pudełko zapalek była kopiejka, to mówili, że to 2 grosze, a jak śledź 3 kopiejki — to było 6 groszy, a 5 kopiejek nazywali „dziesiątką”, 10 kopiejek — „hrywnia”, zaś 15 kopiejek to była „załatówka”, a 20 kopiejek — „sarakówka”. Jeżeli pud żyta (16 kg) kosztował 75 kopiejek, to mówili 5 załatych, owsa — 1 rubel 80 kopiejek — równało się 12 załatym, funt cukru (40 dkg) kosztował 15 kopiejek, czyli 1 załat, itd”.

¹⁵ B. Kołodziejska, *Rzemiosło garncarskie w Zielonogórskiem*, Warszawa—Poznań 1973; B. Jankowska, *Współczesne garncarstwo ludowe na Dolnym Śląsku* [w:] *Wiś dolnośląska*, Wrocław 1970, s. 137—195.

¹⁶ B. Jankowska, *Współczesne*..., s. 140 i 141.

¹⁷ B. Kołodziejska, *Rzemiosło*..., s. 143.

¹⁸ Jw., s. 139.

¹⁹ B. Jankowska, *Współczesne*..., s. 140.

²⁰ B. Kołodziejska, *Rzemiosło*..., s. 152.