

KRZYSZTOF WOLSKI

GARNCARSTWO POŁUDNIOWEGO SINDU (PAKISTAN ZACHODNI)

Poniższy krótki szkic został napisany na podstawie badań terenowych w Pakistanie Zachodnim. Badania nad technikami garncarskimi w południowym Sindzie, a także nad produkcją garncarską miałem możliwość przeprowadzać w latach 1960 i 1961 oraz w roku 1964 na terenie Karaczi, Tatta i Hajdarabadu. Pragnę wyrazić wdzięczność wszystkim, którzy zechcieli mi pomagać w badaniach. Przede wszystkim p. Radża Dżawud Muni, konserwatorowi z Hajdarabadu, oraz pp. Akramowi Panezai i Masumowi Aczakzei, którzy towarzyszyli mi podczas badań w Karaczi. Moim fachowym informatorem był garncarz, p. Salim Mahommed, pracujący w Karaczi.

Pod terminem południowy Sind należy rozumieć obszar położony w Pakistanie Zachodnim, rozciągający się od granicy Indii poprzez deltę Indusu, a dochodzący aż po granice księstwa Las Bela, po rzekę Hab. Ku północy teren ten o charakterystycznym obliczu kulturowym nie przekracza równoleżnika Dadu¹. Obszar ten nie jest jednolity pod względem etnicznym. Nie jest jednolity współcześnie i przeważnie nie był jednolity w przeszłości. Dolny Sind leżący nad Morzem Arabskim bywał zawsze narażony na inwazję od strony morza. Położenie zaś na szlaku komunikacyjnym jak i bogate ziemie powodowały najazdy z głębi lądu. Już w VIII w. n.e. dotarły tutaj wpływy arabskie, które w sposób typowy dla islamu dominująco zaciążyły na zdobnictwie

¹ Sind jest jedną z prowincji Pakistanu Zachodniego, leżącą nad dolnym Indusem. Kraj dzieli się na dwa województwa (division): południowe — Hajdarabad (95 366 km²) i północne — Khairpur (52 559 km²), liczące w 1961 r. 6 527 000 mieszkańców. Obszar Sindu zajmuje 15,7% ogólnej powierzchni całego Pakistanu, zaludnienie zaś stanowi 6,8% ogólnego zaludnienia kraju. Gęściej zamieszkałe są jedynie tereny sztucznie nawadniane wodą z Indusu. Kwitnie tam intensywna gospodarka rolna. Pozostałe obszary Sindu są terenami ekstensywnej gospodarki hodowlanej. Tradycje sztucznego nawadniania są stare, a rozwój sławnych kultur doliny Indusu (Luhumjo Daro, Kot Didži, Mohendžo Daro) opierał się na irygacji rzecznej.



Ryc. 1. Toczenie na kole garncarskim typu II

Fot. K. Wolski, Karaczi 1964

i sztuce. Z głębi lądu począwszy 'od XV w. n.e. napierały plemiona Beludżów, dając krajowi dynastie władców, a także wyodrębnione osadnictwo i stałe kontyngenty żołnierza dla armii mirów Sindu. W ostatnich zaś czasach runęła na dolny Sind olbrzymia fala Muhadżirów (czyli uchodźców) z Indii², przeważnie z Kathiawaru i Gudżeratu, niosąc ze sobą język gudżerati, odrębną kulturę i obyczaje.

Napływające fale etniczne wywarły niezatarte piętno na kulturze materialnej południowego Sindu. Można też oczywiście obserwować różnorodne obce wpływy w technikach garncarskich i w produkcji garncarzy. Dzisiejsze współczesne garncarstwo południowego Sindu wykazuje żywe pokrewieństwo z garncarstwem Indii, ale także z terenami wschodnioirańskimi i pendżabskimi.

Omawiając garncarstwo południowego Sindu wypadnie parę słów poświęcić na omówienie rozmieszczenia starych i najważniejszych ośrodków produkcji garncarskiej. Oczywiście jeden lub dwu garncarzy

² L. Alsdorf, *Vorderindien, Bharat—Pakistan—Ceylon*, Braunschweig 1955, s. 206. Po podziale b. Indii Brytyjskich, od sierpnia 1947 r. do maja 1948 r., opuściło Sind 1 072 000 ludności niemuzułmańskiej, a przywędrowało 707 000 muzułmanów — uciekinierów (Muhadżir) z Indii.

pracujących w jakiejś miejscowości nie stanowi jeszcze znanego ośrodka garncarskiego. Ich produkcja zaspokaja potrzeby wyłącznie danej miejscowości, a rynek zbytu jest bardzo ograniczony. Wytwory takich garncarzy są słabo znane, a towar ten przeważnie nie jest odpowiedniej jakości.

Najbardziej znany ośrodek ceramiczny Sindu znajduje się w Hala. Ośrodek to bardzo stary. Powszechnie znana jest stara ceramika z doby Mogołów i późniejsza z XVIII i XIX w. występująca na grobowcach w południowym Sindzie (przeważnie kafelki glazurowane o stylizowanych roślinnych motywach o kolorach od błękitu do szafiru i granatu). Stara ceramika z Hala jest bardzo podobna do ceramiki z Multanu w południowym Pendżabie. Okazy starych wyrobów z Hala można oglądać na grobowcach w Hala, a także na grobowcach mirów Sindu z dynastii Kalhora i Talpur w dzielnicy Hirabad w Hajdarabadzie. Obok wykładzin ścian znajdują się na niektórych grobowcach z XVIII i XIX w. ceramiczne sterczyny *tanel*, glazurowane, w kolorze jasnobrązowym.

Nowsza ceramika z Hala (naczynia) ma tło barwy brązowej w rozmaitych odcieniach, przeważnie cynamonowym, a na tym tle duże kwiaty i liście, bardzo naturalistycznie potraktowane. Liście te mają barwę świeżej, szmaragdowej zieleni. Charakterystyczną cechą ceramiki z Hala jest polewa.

Współcześnie w ośrodku w Hala garncarze zaczęli powszechnie produkować zastawy do herbaty jak również serwisy stołowe. Filiżanki i talerze utrzymane są w kolorach jasnobrązowym i zielonym. Bywają dekorowane lub gładkie, lecz zawsze polewane. Polewa jednak jest słaba i często odpryskuje. Obecnie wyroby z Hala³ wywożone są na rynki Hajdarabadu i Karaczi, ciesząc się wszędzie dużym popytem z powodu niskiej ceny.

Poważny ośrodek garncarski znajdował się w dawnej stolicy południowego Sindu, Tatta, położonej w delcie Indusu. O wysokim poziomie tamtejszych wyrobów świadczą pozostałości wykładzin na grobowcach słynnego nekropolu na wzgórzach Makli. Później, po przeniesieniu stolicy z Tatta do Khudabadu i do Hajdarabadu (w latach 1739—1747⁴), wraz z upadkiem miasta nastąpił upadek wykwiutnego rzemiosła garncarskiego. Pozostały tylko wytwory obliczone na szeroki, popularny zbyt. Pozostała jedynie czerwona ceramika niepolewana, wytwarzana tutaj do chwili obecnej. Ceramika z Tatta jest zdobiona.

³ Hala w Sindzie słynie także z wyrobów drewnianych, lakierowanych (łóżka, krzesła, drobiazgi, zabawki). Ostatnio pojawiły się drobne przedmioty lakierowane z papier *mâché*.

⁴ Por. Shamsuddin Ahmad, *A Guide to Tattah and the Makli Hill*, Karachi 1952, s. 6—7.



Ryc. 2. Produkcja i suszenie donic

Fot. K. Wolski, Karaczi 1961

W Džohi pod Dadu w Sindzie istnieje stary ośrodek ceramiczny. Ceramika tamtejsza nie jest polewana, naturalnego koloru białocytrynowo-szarego. Przypomina ona typ biskwitowy. Ornamenty są tu złożone, a raczej wyciskane puncą graniastą. Na naczyniach *Sorahi* są również ornamenty wypukłe, odciskane na specjalnej formie.

Inne duże osiedle garncarskie znajduje się w Sangher. Ten ośrodek ceramiczny odległy jest o 140 km na północny wschód od Hajdarabadu. Występuje tam ceramika malowana, bez polewy, ale ostatnio trafia się też polewana, pozostająca pod wpływem wyrobów z Hala.

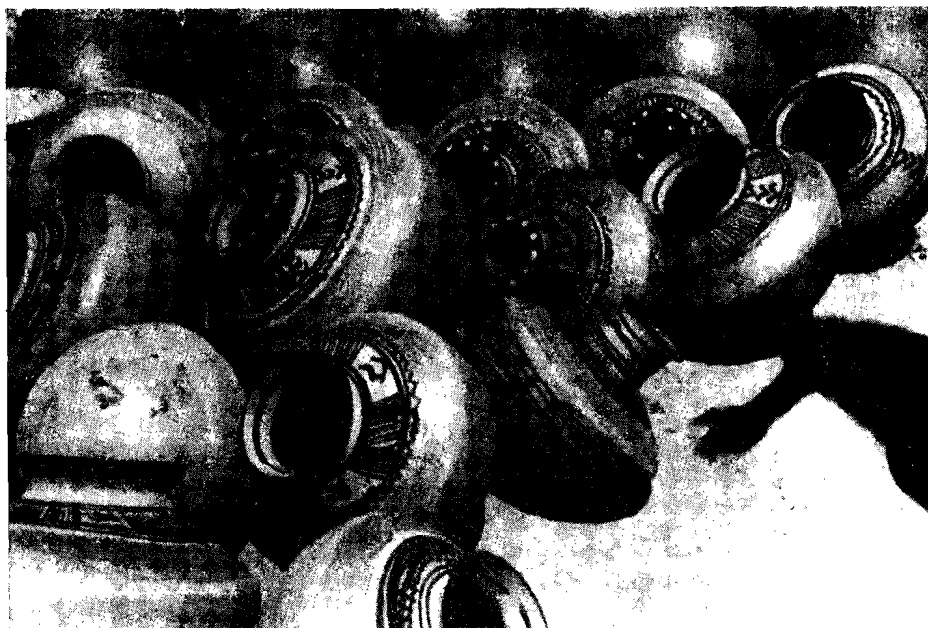
W Nasar Pur pod Tando Allah Yahr Khan w okręgu Hajdarabad tamtejsi garncarze produkują przeważnie dla rynku miejscowego. Wyrabia się tam wszystkie znane w Sindzie rodzaje naczyń. Ceramika tego ośrodka nie jest polewana, malowana (czarnym kolorem na czerwonym tle) we wzory geometryczne i stylizowane roślinne.

Niektóre z wyżej wymienionych ośrodków przeżywają obecnie upadek wobec trudności zbytu produkcji (Tatta) i konkurencji najmłodszego ośrodka garncarskiego, jakim jest od przeszło 200 lat Karaczi. Ośrodek w Karaczi rozrósł się znacznie po roku 1947 ze względu na to, że napłynęli tam nowi specjaliści, rzemieślnicy z Kathiawaru, a także wzrósł masowy krąg odbiorców w trzykrotnie powiększonej ludności miasta Karaczi.

Garncarze w Karaczi mają dwa swoje osiedla w starej, ubogiej, tubylczej dzielnicy Layari, w północnej części miasta. Jedno z nich leży bliżej starej hinduskiej świątyni, drugie zaś w głębi dzielnicy Beludzi, dotykając prawie rzeki Layari. Jedno i drugie grupuje po kilkudziesięciu garncarzy. Inny ośrodek garncarski mieści się we wschodniej części miasta. W każdym z tych ośrodków technika i rodzaj produkcji są przeważnie takie same.

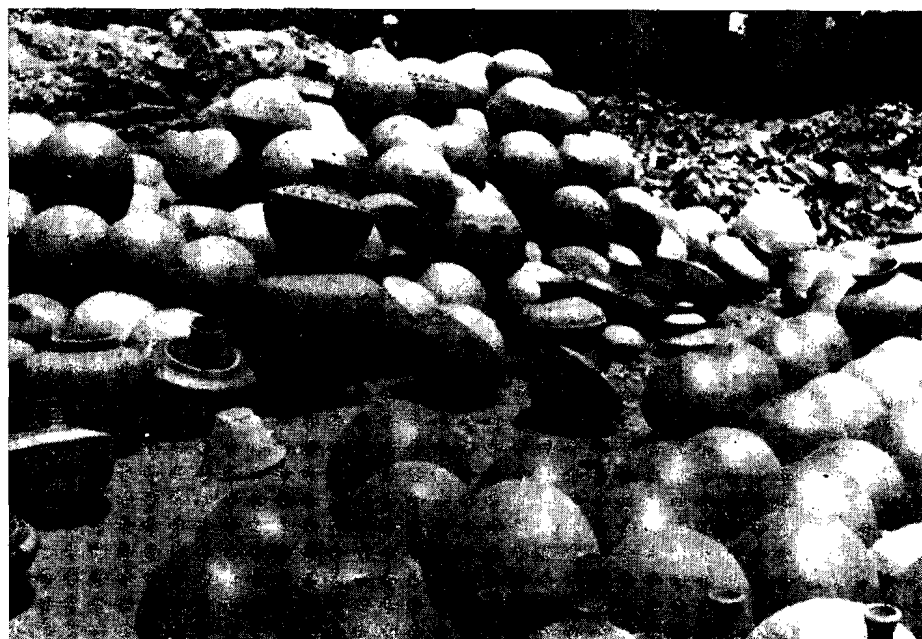
I. TECHNIKA PRODUKCJI

Technika produkcji ceramicznej związana jest ściśle z surowcem i z materiałem opałowym, lecz oczywiście także z zamówieniem społecznym i zamiłowaniem odbiorców. Dobrej gliny *tyri* nie brak w Sindzie i w Karaczi. Kopie ją się pod Karaczi, a następnie w grudach dowozi do siedzib garncarzy na wielbłądach lub samochodami. Często po glinę wyprawiają się czeladnicy garncarscy. Po przywiezieniu surowiec ten dostaje się w ręce kobiet i dzieci, które pałkami drewnianymi lub żelaznymi rozbijają bryły na mniejsze grudki, a następnie na proch. Proch zostaje zamieszony. Gлина w tej postaci jest znoszona przez mężczyzn do warsztatu garncarza, lub też po wymieszaniu leży w dużej wilgotnej bryle tuż przy pracującym garncarzu. Często dla



Ryc. 3. *Mathka* po wypaleniu

Fot. K. Wolski, Karaczi 1964



Ryc. 4. Naczynia przy stosie

Fot. K. Wolski, Karaczi 1964



Ryc. 5. Ustawione w szeregach *sarahi* czekają na wypalenie

Fot. K. Wolski, Karaczi 1964

ochrony przed wysychaniem przykrywa się wilgotną bryłę zamieszanej gliny dużą, grubą, zwilżoną płachtą. Z bryły pomocnik-czeladnik podaje garncarzowi odpowiednie porcje, potrzebne do uformowania naczynia. Spotykałem wyłącznie mężczyzn pracujących w warsztatach przy formowaniu naczyń.

W ośrodkach garncarskich w Karaczi praktykowane są dwa sposoby formowania naczyń: formowanie naczyń ręczne, które występuje jedynie przy sporządzaniu pieców-naczyń (*tanur*), oraz toczenie naczyń przy użyciu koła garncarskiego. I w tym wypadku ma się jeszcze do czynienia z dwoma typami koła garncarskiego. Pierwszy typ z kołem bezsponowym, wprowadzanym w obrót wirowy za pomocą dolnego koła napędowego ruchem nóg garncarza (podobny do warsztatów garncarskich w Polsce), i drugi typ z kołem wprowadzanym w ruch wirowy przy użyciu rąk.

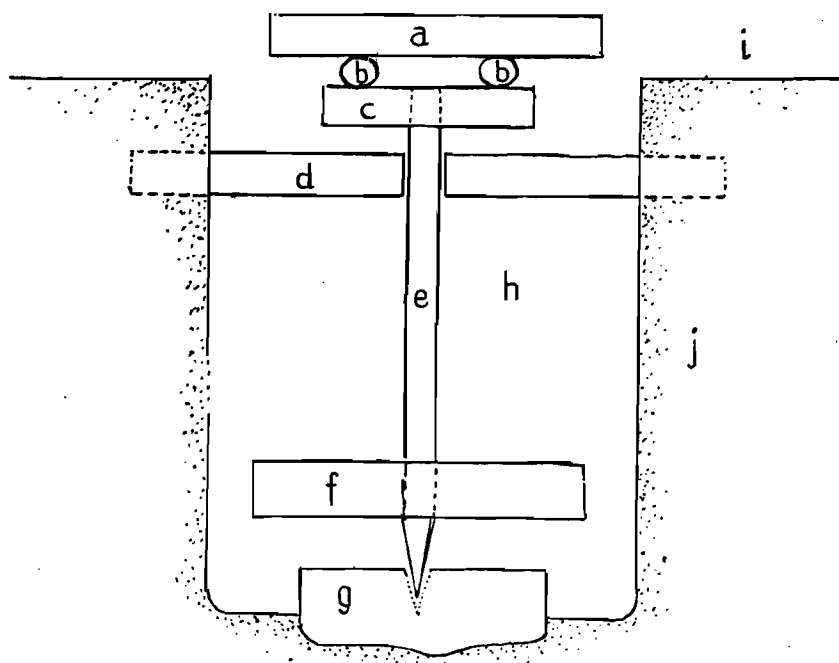
Przy pierwszym typie warsztatu, który jest wkopany w ziemię, koło górne (*serri*), drewniane, nie jest zbyt duże. Dlatego też przy formowaniu większych płaskich naczyń, np. mis, garncarze używają większego kręgu, który nakłada się na *serri*, a dla podwyższenia daje się obwarzanek-walek ze szmat, zwany *derna*. Khumbar przy tym warsztacie siedzi na ziemi, a nogami opuszczonymi do dołu, zwanego

khadra, wprawia w ruch wirowy dolne koło *czia*k. Oś warsztatu, zwana *tir*, jest drewniana, podobnie jak i wszystkie inne części (zob. ryc.). Taki warsztat garncarski zwie się *czia*k lub *czaki*. Podobną nazwę nosi też i drugi typ koła garncarskiego. Składa się on z dużego kamienia wkopanego w ziemię, w który wmcowano drewniane lub żelazne (stalowe) wrzeciono. Wrzeciono to wystaje z ziemi na równi z jej powierzchnią. Drugi duży okrągły kamień, o średn. ok. 75--80 cm, wklęsły od strony dolnej, a płaski od górnej, posiada w środku na zgrubieniu wgłębienie, w które wchodzi górny koniec wrzeciona, gdy się go nakłada na dolną część warsztatu. Górny kamień zwie się *czaki* i na swej górnej powierzchni, prawie przy brzegach, ma wgłębienia. W jedno z tych wgłębień wkłada się drewnianą rączkę (kij) *lakri*, długą na ok. 50 cm. Przy pomocy *lakri* wprawia się *czaki* w ruch wirowy, po czym wyjmuje się rączkę. Następnie na *czaki* narzuca się glinę i toczy naczynia. Rzemieślnik i jego pomocnik pracują przy tym warsztacie siedząc w kucki. Drugi typ warsztatu garncarskiego jest charakterystyczny dla terenów indyjskich. Jak stwierdzali zgodnie garncarze w Karaczi, typ ten został wprowadzony ostatnio do Sindu przez garncarzy uciekinierów z Indii z terenów Kathiawaru i Gudżeratu. Obydwa typy występują obecnie równolegle w produkcji. Jednak w obrębie poszczególnych warsztatów znajdują się jedynie i wyłącznie koła jednego typu.

Nakładając glinę na krążek garncarz narzuca niewielką bryłę na środek krążka, do którego ona przylega. Następnie odbywa się formowanie za pomocą palców i niewielkiego kawałka kości (z żebra wołu). Po nadaniu kształtu naczyniu garncarz bardzo cienkim sznureczkiem (często jest to sznurek ze skręconego włosia) obcina je i ustawia obok, aby jego pomocnik odniósł je do szopy lub na wolne powietrze do przeschnięcia. Niektórych naczyń nie wykonuje się od razu w całości. Do takich należy butelkowate naczynie na wodę, zwane *sorahi*. Posiada ono wyciskane ornamenty wypukłe. Formowanie tych ornamentów odbywa się zupełnie specyficznie. *Sorahi* wykonuje się z dwu osobnych części. W cyklu produkcyjnym najpierw formuje się brzusiec naczynia (bez szyjki), następnie świeżą, jeszcze wilgotną tę część naczynia kładzie się do góry dnem do specjalnej mocno wypalanej formy z wklęsłym ornamentem. Naczynie swym ciężarem powoduje wypełnienie gliną wklęsłych ornamentów formy, która poprzednio została posypana szklącym się piaskiem. Następnie, gdy ornament już jest wyraźny, przynosi się po raz wtóry naczynie do warsztatu, formuje szyjkę i dolepia do brzusca. Teraz dopiero w całości gotowe naczynie zostaje przez czeladnika zaniesione do wyschnięcia. Dolepienie szyjki do brzusca nie jest rzeczą łatwą. Niejednokrotnie zbyt słabo dolepione szyjki odłamują się podczas wypalania naczynia, pękają lub odpadają.

Sorahi nie są malowane ani polewane. Polewa bowiem zamknęłaby porowatość ścian, a tym samym zmniejszyła wartość użytkową naczynia. Mianowicie wilgotna powierzchnia nie polewanego naczynia paruje i chłodzi zawartą wewnątrz wodę, tej ochłody nie dawałoby naczynie z polewą.

Ten sam typ wytłaczanych ornamentów występuje też na dużych naczyniach na wodę. Mają one szeroką szyjkę. Ornamenty wytłaczane znajdują się w górnej części brzuśca. Często bywa tam też umieszczany kołnierz z symetrycznymi wrębami. Inne naczynia w ośrodku ceramicznym w Karaczi również nie są polewane, lecz posiadają jedynie malowane ozdoby. Malowanie naczyń wykonywane jest przez kobiety, które przy użyciu różnych rozrzedzonych gliniek z domieszkami barwników pokrywają garnki i misy bogatą dekoracją. Przy dekoracji roślinnej lub dekoracji geometrycznej pracę swoją wykonują trzymając naczynie bezpośrednio w rękach. Do malowania zaś równoległych linii



Ryc. 6. Przekrój koła garncarskiego *cziać*, typ I. Typowy warsztat garncarza z Sindu w Karaczi

a - górny krążek na *serri* (drewno), b - *derna* (wałek ze szmaty), c - *serri* (drewno), d - *pallij* (drewno), e - *ttr* („oś”) lub *tiur* (drewno), f - *cziać* (drewno), g - drewniana podstawa, h - dół w ziemi, zwany *kharda*, i - miejsce, na którym siedzi garncarz podczas pracy, j - ziemia

Rys. K. Wolski, Karaczi 1964

poziomych stawiają dekorowane naczynia na małe koło garncarskie (typu II), wprawiane ręcznie w ruch obrotowy. Następnie malują linie. Naczynie wysycha prawie natychmiast i pierwsza faza cyklu produkcyjnego jest zakończona. Szeregi uformowanych naczyń czekają na wypalenie.

Daremnie by jednak było oczekiwać na ujrzenie pieca garncarskiego. Takiego bowiem tam się nie używa i nie można go zobaczyć. Garnki wypala się na stosach tak, jak niekiedy wypala się cegłę w cegielniach polowych. Zwykle stosy te kolejno umieszczane są na jednym miejscu, wydaje się, że garnki wypalane są na kupach popiołów. Za materiał opałowy służą śmieci, zebrane ze śmietników miejskich, a także nawóz bydłęcy. Naczynia ustawia się jedno na drugim, przekładając je płaskimi ceramicznymi krążkami i materiałem palnym. Względnie grube (ok. 15—30 cm) warstwy nawozu i śmieci układane są poziomo pomiędzy poszczególnymi warstwami naczyń. Następnie cały stos okłada się grubo śmieciami i nawozem i przysypuje lekko popiołem. Zapalenie następuje przy jednym końcu stosu od strony wietrznej, dym zaś wychodzi z drugiego końca stosu. Po wypaleniu się całego materiału palnego następuje wyjęcie naczyń z jeszcze świeżych popiołów. Odpadki są natychmiast odrzucane, a naczynia dobrze wypalone gromadzi się w szopach lub układa szeregami na podwórzu, przygotowując do zbytu.

II. TYPY NACZYŃ

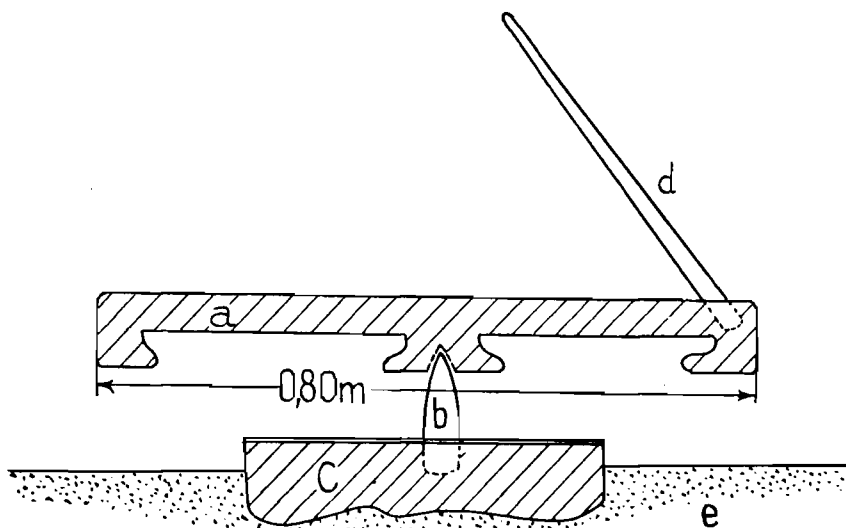
Typy naczyń produkowanych w ośrodkach garncarskich południowego Sindu nie odbiegają zasadniczo wiele w typie i kształcie od innej ceramiki nie polewanej na obszarze doliny Indusu. Najwięcej produkuje się tutaj *sorahi*, naczyń na wodę (*lotha*), niewielkich naczyń z dzióbkiem używanych do mycia, dużych naczyń, zwanych *mathka*, używanych tak do przechowywania wody, jak też do przechowywania mąki, gdyż w kraju bezdrzewnym gliniane naczynie spełnia rolę, która u nas przypada skrzyniom i paczkom drewnianym. Półkolisto wypukłe dno tego naczynia często jest używane do przecierania opalonych ziaren grochu. Bardzo piękne są starannie zdobione płytkie misy. Mają one ok. 50 cm średnicy, choć trafiają się i większe. Z większych naczyń wykonuje się tutaj gliniane maślnice *mandana* (o pojemności około 10—12 l). *Mandana* są wykwintnie zdobione na całej górnej części brzuśca i na szerokiej szyjce, a pracowicie wykonana dekoracja jest powodem ich stosunkowo wysokiej ceny (8 rupii). W maślnicach tych wyrabia się masło przez rozkłócanie śmietany dużą kołotuszką, wprowadzoną w ruch obrotowy za pomocą sznura. Z pomniejszych naczyń wyrabia się tam nieduże miski, małe *mathka*, a także skarbonki. Z produkcją

zabawek dziecinnych bardzo rzadko się spotykałem w warsztatach garncarskich w Karaczi, choć w handlu widzi się sporo tych wyrobów.

III. ZBYT PRODUKCJI

Zbyt produkcji organizowany jest bądź zespołowo, bądź też indywidualnie, gdyż każdy z garncarzy posiada swoje stoisko na bazarze. O ile produkcja jest wyjątkowo piękna w kształcie i ozdobach, zespoły naczyń zostają zakupywane przez różne miejscowe firmy handlujące wyrobami rzemiosła artystycznego. Oczywiście w takim wypadku cena nie jest wysoka. Duże misy kosztują 50 pajsów. Dla cudzoziemców taka misa na miejscu kosztuje już dwa razy tyle, w sklepie artystycznym zaś cena wzrasta pięcio- lub sześciokrotnie. Oczywiście większe naczynia, jak np. maślnice, kosztują ok. 6—8 rupii⁵. Prymitywne i przeważnie nie zdobione *lotha* kosztują 30 pajsów, niewiele droższe bywają *sorahi*.

Produkcja ośrodków garncarskich w Karaczi jest zbywana dosyć daleko. Jak mi oświadczył khumbar (garncarz) pochodzący z Sindu, „nie ma garncarzy w Makranie, są dopiero w Iranie i Iraku. Do Makranu garnki wozi się z Karaczi morzem do tamtejszych portów Pas-



Ryc. 7. Przekrój koła garncarskiego *czia*k, typ II. Z warsztatu garncarza Muhađżira (uciekiniara) z Kathiawaru, pracującego w Karaczi

a — *czia*k (kamienne), b — *tiur* (drewniane), c — *adli* (kamień), d — *lakri* (drewno), e — ziemia

Rys. K. Wolski, Karaczi 1964

⁵ 1 dolar USA = 4,75 rupii.

ni, Gwadar i Ormara". Podczas moich badań terenowych w Sindzie południowym widziałem również przenoszenie garnków w dużych siatkach na grzbietach osłów, wołów, a nawet wielbłądów. W Karaczi spotkałem także załadowanie naczyń do transportu na samochody. Pomiędzy naczynia kładło się słomę. Natomiast do transportu zwierzętami jucznymi naczynia wkłada się w siatki bez opakowań ochronnych, izolacyjnych.

ZAKOŃCZENIE

Garncarstwo w Pakistanie, tak na prowincji, jak i w dużych ośrodkach miejskich, nie przeżywa jeszcze kryzysu. Pewien upadek można obserwować jedynie w produkcji wykwintnych, ozdobnych, polewanych naczyń w Hala pod Hajdarabadem lub w Multanie w południowym Pendżabie. Popularne naczynia codziennego użytku znajdują nadal taki sam szeroki zbyt, jak dawniej, a porcelana nie przedstawia dla nich groźnej konkurencji.

Rzemiosło garncarskie nie cierpi na brak młodych adeptów. Przemysł pakistański nie zabiera jeszcze rzemiosłu rąk do pracy. Umiejętność zawodowa garncarzy jest dotychczas stale przekazywana w rodzinach z pokolenia na pokolenie. Przy pracującym ojcu praktykują od maleńkości liczne dzieci. Nawet najmłodsze dzieci kręcą się w obrębie warsztatu i biorą udział w różnych pracach w cyklu produkcyjnym. Umiejętność zawodowa nie wygaśnie więc szybko, a co najwyżej pod wpływem czynników zewnętrznych mogą nastąpić przemiany form naczyń, a także motywów ornamentacyjnych.

Krzysztof Wolski

POTTERY MAKING IN SOUTHERN SINDU (WESTERN PAKISTAN)

Summary

The author describes, on the basis of his field work in Pakistan, the pottery techniques used in southern Sindu, and in Karachi in particular. Two types of potteries are to be found there — in the first, the potters use a spokeless wheel, similar to that used in Poland, while the second uses a heavy stone wheel which is set in a centrifugal spin by a separate wooden handle. Both types are in universal use, while the latter is also common in the neighbouring territories of India.

The pottery of southern Sindu is mostly unglazed, although that made in Hala, near Hyderabad, is glazed. The wares are decorated with geometric patterns and stylized plant forms, connected with the designs on archaeological finds made in Sindu. The shape of the pottery, too, is strictly traditional. It is mostly the

men who shape and fire the dishes and pots, while ornamentation is the task of the women (of potter families).

Most of the wares produced by the potters of southern Sindu are sold in the local markets, although pottery is sent by boat from Karachi to Makran and Baluchistan, while the established renown and attractive appearance of the Hala pottery have created a demand for it all over Sindu. In recent years the Hala potteries have been producing dinner sets, tea sets, and coffee sets, which find ready purchasers. There is no tendency, either, for the older pottery centres in Sindu to decline, so that pottery as an occupation, as well as the production of pottery, are as lively as ever.