#HORCZAREWO2024

GARNCARSKIE TRADYCJE KLESZCZEL

Publikacja powstała w ramach projektu

„#HORCZAREWO 2024 - garncarskie tradycje Kleszczel”

Dofinansowano ze środków Ministra Kultury i Dziedzictwa Narodowego w ramach programu Narodowego Centrum Kultury: Kultura-Interwencje. Edycja 2024.

© Miejski Ośrodek Kultury Sportu i Rekreacji

Kleszczele 2024

Ministerstwo Kultury i Dziedzictwa Narodowego

NARODOWE CENTRUM KULTURY

Dofinansowane ze środków Ministra Kultury i Dziedzictwa Narodowego w ramach programu Narodowego Centrum Kultury: Kultura – Interwencje. Edycja 2024

#HORCZAREWO 2024

GARNCARSKIE TRADYCJE KLESZCZEL

#HORCZAREWO 2024- garncarskie tradycje Kleszczel

Kleszczele, niewielkie miasteczko na Podlasiu, niegdyś słynęło z wyrobów garncarskich, których kunszt przetrwał w pamięci mieszkańców przez pokolenia. Garncarstwo stanowiło nie tylko ważny element lokalnej gospodarki, ale również było częścią codziennego życia mieszkańców. Do dziś wspominane są gliniane „horczki”. W roku 2024, udało się pozyskać środki na realizację projektu “#Horczarewo 2024- garncarskie tradycje Kleszczel” Dofinansowanego ze środków Ministra Kultury i Dziedzictwa Narodowego w ramach programu Narodowego Centrum Kultury: Kultura. Interwencje. Edycja 2024. Samo przedsięwzięcie stanowi kontynuację tego dziedzictwa i ma na celu poszukiwanie. Poprzez badania, warsztaty i wystawy pragniemy przybliżyć mieszkańcom oraz odwiedzającym turystom dawne techniki rzemieślnicze, zachęcając jednocześnie do międzypokoleniowego dialogu o historii i kulturze regionu. W ramach samego projektu:

- przeprowadzona została kwerenda wyrobów garncarskich ze zbiorów Muzeum Rolnictwa w Ciechanowcu,

- zorganizowany został I Plener Garncarski, w którym udział wzięło 5 współczesnych garncarzy. Odtworzyli oni 16 obiektów w skali 1:1 oraz po około 48 latachw Kleszczelach wybudowali tradycyjny piec garncarski w którym wypalone zostały gliniane garnki w technice redukcyjnej- siwej

- odbył się cykl warsztatów podczas których uczestnicy mieli okazję, poznać tradycyjne wyroby gliniane i samodzielnie je wykonać

- powstała niniejsza publikacja,

Projekt zakończony został wystawą.

DZIEJE GARNCARSTWA

Roman Rainfuss w książce „Garncarstwo ludowe" wydanej w 1955 r. pisał „ (...) około 2500 lat przed naszą erą, przybyły z południa na nasze tereny pierwsze ludy rolnicze, znające technikę wyrobu naczyń glinianych. Śladem po nich są spotykane u nas skorupy i naczynia, które ze względu na charakter zdobiącego je ornamentu określone zostały mianem ceramiki wstęgowej. Wyrobem lepionych w rękach naczyń glinianych, używanych przede wszystkim do gotowania i przechowywania zapasów, zajmowały się kobiety w ramach gospodarstwa domowego, podobnie jak to obserwujemy dziś jeszcze u niektórych ludów prymitywnych (...).

Dopiero z chwilą wynalezienia koła garncarskiego wyrób naczyń wyodrębnił się jako specjalizacja uprawiana zawodowo. Powstaje wtedy rzemiosło garncarskie, przy czym produkcja naczyń przechodzi z rąk kobiety w ręce mężczyzny."

Koło garncarskie pojawiło się w Mezopotamii ok. 3200 roku p.n.e. Na obecne ziemie polskie przybyło dosyć późno prawdopodobnie ok. 300 roku p.n.e. wraz z Celtami. Po odejściu Celtów z ziem polskich na wskutek najazdu Gotów koło garncarskie zostało zapomniane. Dopiero w III i IV wieku naszej ery odrodziło się ponownie. Wielki ośrodek powstał blisko Krakowa oraz na Śląsku i środkowej Polsce. Nowe przemarsze Gotów i najazdy Hunów spowodowały upadek tego rzemiosła. Po przerwie trwającej trzy stulecia dopiero w VII wieku ponownie na polskich ziemiach pojawia się koło garncarskie, które obsługiwał zawodowy garncarz. Może przetrwało ono okres niekorzystny, gdzieś na mniej dostępnych terenach i rozwinęło się z powrotem, albo zostało zapoczątkowane powtórnie przez przybywających wędrownych garncarzy. Koła, którymi się posługiwano były prymitywne. Koła poruszane ręcznie, wolnoobrotowe nie nadawały się do toczenia naczyń wprost z bryły gliny, lecz tylko do wygładzania naczyń ulepionych ręcznie lub dokładniejszego ich modelowania. W X wieku w Polsce obtaczanie naczyń było bardzo rozpowszechnione, pojawiały się naczynia obtaczane na kole na całej swej długości. W ówczesnym okresie (średniowiecze) rzemieślnicy garncarze gromadzili się głównie w grodach i na podgrodziach stwarzając zaczątki przyszłych miast. Tu zaczęła najwcześniej pojawiać się szlachetniejsza ceramika obtaczana na udoskonalonych kołach. W osadach wiejskich utrzymywały się jeszcze prymitywne techniki ręcznego wykonywania garnków. Jak z tego wynika „produkcja" naczyń glinianych rozwijała się dwutorowo. Miejska zaspokajała potrzeby warstw zamożniejszych, wiejska warstw uboższych. XIII i XIV wiek był okresem dużych przemian społecznych i gospodarczych, wprowadzano zachodnio-europejską organizację miast. Do polskich miast w części zachodniej i południowej zaczęli przybywać rzemieślnicy niemieccy. Powstały pierwsze cechy czyli stowarzyszenia garncarzy, później innych zawodów, które prowadziły naukę zawodu. Pojawia się na naszych terenach przyniesione z zachodu sponowe koło garncarskie, dwutarczowe z nożnym napędem oraz możliwość toczenia z jednej bryły. Pojawiły się również nowe formy naczyń ceramicznych, które nawiązywały do form zachodnich pod względem formy i zdobienia. Ci zaś, którzy z różnych przyczyn nie potrafili dostosować się do nowych trendów nadal pracowali starymi sposobami. Ich odbiorcą była mniej zamożna ludność miast i wsi.

W drugiej połowie XVII wieku rozpoczął się nieodwracalny proces zmierzchu rzemiosła garncarskiego. Garncarze nie byli w stanie wytrzymać konkurencji wysoko produktywnych manufaktur. W XIX wieku stosuje się powszechnie toczenie na kole szybkoobrotowym Na przełomie XIX i XX wieku ilość czynnych pracowni garncarskich zaczyna maleć w szybkim tempie. Dochodzi do złączenia cechowego garncarstwa miejskiego z garncarstwem wiejskim i od tej pory mówi się o jednym już tylko garncarstwie ludowym. Lata I wojny, wielki kryzys, który wybuchł w 1929 roku trwający kilka lat szczególnie mocno dotknął najbiedniejsze warstwy społeczeństwa, co powodowało kłopoty ze zbyciem towaru garncarzom. Garncarstwo pomału dogorywało. Po roku 1945 sytuacja zasadniczo się zmieniła, ale proces odchodzenia rzemiosła garncarskiego nie został zahamowany.

GARNCARSTWO W KLESZCZELACH

Garncarstwo było jednym z najbardziej rozpowszechnionych rzemiosł na Podlasiu. Początki garncarstwa w Kleszczelach sięgają XVI wieku (Nawukowy Zbornik, wydawca ZG BTSK Białystok 1964 r.). Wyroby garncarskie miały zastosowanie w życiu codziennym. Tym rzemiosłem zajmowali się chłopi w czasie wolnym od prac polowych. Umiejętność ta była przekazywana z pokolenia na pokolenie, z ojca na syna. Najpierw ręcznie formowano naczynia – garnki, dzbany, misy. Dużą zdobyczą techniczną było wynalezienie koła garncarskiego, co spowodowało rewolucję w garncarstwie. Powstał nowy oddzielny zawód – garncarz. Na Podlasiu i w Kleszczelach także najpopularniejsze były naczynia wypalane na czarno „dymiane" - hładyszka, hładunka, ładyszka, wertiacha.

Horczarewo, tak w mowie potocznej nazywano czasami Kleszczele. Horczar czyli garncarz.

Według spisu mieszkańców Kleszczel z „Księgi Adresowej dla Handlu Rzemiosł i Przemysłu" z roku 1928 wymienieni są między innymi garncarze. Było ich wówczas 13 osób: Falkiewicz J., Głacki A., Jakubowski I., Jakubowski J., Jaroszewicz J., Kadłubowski G., Noskowicz S., Repczyńska M., Sołościukiewicz A., Soroczyński Jan, Soroczyński Józef,Trojanowski J., Wawrzesiewicz J. (Wawrusiewicz?).

Charakterystyczna cechą kleszczelowskich garncarzy były siwe wyroby zdobione gładzeniem (pionowe paski).

W okresie międzywojennym garncarstwo dobrze się rozwijało, natomiast w latach 60-tych XX wieku zaczęło podupadać ze względu na praktyczność wyrobów fabrycznych.

W 1962 r. na terenie powiatu hajnowskiego były jeszcze trzy punkty garncarskie – dwa w Kleszczelach i jeden w Łuce (gm. Narew). W Kleszczelach garncarstwem zajmował się Włodzimierz Gładzki mieszkający przy ulicy Dobrywodzkiej i Leon Sołościukiewicz przy ulicy Puszkina.

O swoim dziadku Włodzimierzu Gładzkim (1912-1975) wspomina wnuczka Zenaida Artysiewicz: - Ojciec mojego dziadka też był garncarzem. Dziadek miał dwóch synów, ale żaden z nich nie oddziedziczył umiejętności wyrabiania garnków. Dziadek próbował zainteresować tym fachem nawet mnie i siostrę. Jako dzieci czasami bawiłyśmy się w lepienie glinianych garnuszków. Pamiętam piec, cały warsztat garncarski dziadka. Wszystko robił ręcznie. Przyglądałam się, jak siedział przy kole garncarskimi jednocześnie pracował nogami i rękoma. Wyrabiał głównie ceramikę i donice. Sprzedawał na targach, eksportował do Anglii i Francji (należał do Cechu Rzemiosł Różnych). Otrzymywał wiele listów pochwalnych. Dziadek przyjaźnił się z panem Leonem Sołościukiewiczem kolegą po fachu („Co słychać w gminie"nr 3, listopad 1991r.).

W latach 70-tych XX wieku jedynym garncarzem w Kleszczelach i powiecie hajnowskim był Leon Sołościukiewicz. Swoje wyroby – dzbanki, garnki, wazony, flakony, „szabasówki" niemal wszystkie sprzedawał białostockiej Cepelii (sklep sztuki ludowej), reprezentował Kleszczele na wielu jarmarkach, na innych ludowych imprezach w województwie.

Przez cały rok pracował przy wyrobie ceramiki. Glinę przywoził z powiatu siemiatyckiego. Wypalał swoje wyroby nadając im odpowiedni kolor, do czego potrzebne mu było tylko smoliste drewno. Zmarł w 1984 roku, żył 71 lat. Jego ostatnim uczniem był Teodor Januszyk z Repczyc (gm. Kleszczele).

W lutym 1986 roku podjęłam pracę w Gminnym Ośrodku Kultury w Kleszczelach, kilka lat później Eugenia Kazimieruk. Wspólnie zastanawiałyśmy się, jak odrodzić w Kleszczelach tradycje garncarskie? Pierwsze podjęte kroki, to udział Eugenii Kazimieruk w warsztatach garncarskich w Czarnej Wsi Kościelnej u Jana Kudrewicza i Zbigniewa Piechowskiego, które zorganizował Wojewódzki Ośrodek Animacji Kultury w Białymstoku. Tak opisuje E. Kazimieruk pobyt na warsztatach: - Poznaliśmy tu cały proces powstawania wyrobu ceramicznego od początku do końca. Wszystko zaczyna się od pozyskania i przygotowania gliny. Garncarze z Czarnej Wsi Kościelnej materiał mają pod ręką na pobliskich polach. Trzeba tylko nakopać. Następnie glinę lasuje się około dwóch tygodni w wybetonowanym dole zwanym kotuchem. Kolejny etap

to walcowanie i oczyszczanie. Jeszcze do niedawna wszystkie czynności były wykonywane ręcznie. Teraz mechanicznie za pomocą specjalnego młynka. Dobrze jest jeszcze raz przegnieść glinę w rękach jak ciasto ponieważ wyczuwa się nawet najdrobniejsze zanieczyszczenia. Tak wyrobioną glinę waży się i dzieli na porcje zwane klusami. Wielkość kawałków zależy od naczynia jakie chcemy zrobić. Na obracający się górny krążek koła zwany wierzchnikiem energicznie od góry rzuca się klus gliny i przez naciśnięcie obu dłońmi formuje wysoki stożek. Następnie kształtuje niską misę i podciąga do góry uzyskując cylindryczne grubościenne naczynie, z którego precyzyjnymi ruchami dłoni wyrabia dowolną formę, odcina się drucikiem i pozostawia do wyschnięcia.

Niesamowicie urzekło nas mistrzostwo i spryt garncarzy, z jakim powstają małe, duże i wielkie wyroby. Kiedy patrzyliśmy wydawało się to proste i łatwe. Chcieliśmy jak najprędzej usiąść do koła. I tu trochę rozczarowania. Glina w naszych rękach nie chciała być tak posłuszna, ale jak powiadają „nie święci garnki lepią". Cierpliwość i kolejne próby powoli zaczęły przynosić efekty.

Wytoczone naczynia utrwala się przez wypalanie. Mieliśmy szczęście ponieważ w czasie naszego pobytu pan Jan Kudrewicz zaplanował wypał. Ładowanie pieca rozpoczęło się o piątej rano. Mieści się w piecu około 600 wyrobów. Ustawienie ich wymaga odpowiednich umiejętności. Czyni to sam mistrz. Palenie trwało około doby. W południe rozpaliliśmy piec. Pierwsze kilka godzin pali się powoli ponieważ garnki powinny nagrzewać się stopniowo. Ostanie godziny to intensywne dokładanie drewna. My nowicjusze robiliśmy to z zegarkiem w ręku, co dziesięć, a później co pięć minut po kilka szczap w różnych miejscach paleniska. Wtedy wzrost temperatury następuje bardzo szybko. Garnki wewnątrz pieca są czerwone jakby zrobione z żaru. Piec staje się rozżarzonym do 1000 stopni smokiem ziejącym ogniem. Z tylnego otworu wydzierają się jęzory ognia przez garncarzy zwane lontrem. Znaczy to, że piec osiągnął właściwą temperaturę. Jest to punkt kulminacyjny. Jeśli wyroby mają być w naturalnym kolorze gliny, przerywamy dokładanie drewna i piec powoli wygasa. Po dwóch dniach wyjmujemy wypaloną, utrwaloną ceramikę.

W przypadku siwaków jest inaczej. Grafitowy kolor z metalicznym połyskiem uzyskuje się w końcowym stadium wypalania poprzez ograniczenie dopływu powietrza. W celu uzyskania połysku, tuż przed zamknięciem wszystkich otworów trzeba wrzucić kilka kawałków łuczywa. Brak dostępu powietrza powoduje wytwarzanie się w piecu tlenku węgla, który częściowo odtlenia związki żelaza barwiące glinę na czerwono, a wytrącone metaliczne żelazo nadaje wyrobom siwą barwę. Piec trzeba zamknąć bardzo szybko. Jest to najbardziej niebezpieczna i ciężka praca jaką wykonuje garncarz. Do zasypania wszystkich otworów używa się suchego piachu. W tym czasie jest to małe piekiełko. Pośpiech. Nerwy. Wysoka temperatura, kłęby kurzu, brak powietrza i pot zalewający oczy. Po zamknięciu przez kilka godzin trzeba jeszcze pilnować, ponieważ bywają wypadki wydostania się ognia. Cała praca może być zniweczona. W szczelnie zamkniętym piecu proces barwienia trwa 5 dni. Wyjmowanie garnków i czyszczenie to też wspaniała praca. Jest się wtedy kominiarzem. Wypał siwaków jest ciężki i pracochłonny, jednak wyroby te są bardzo poszukiwane na rynku. Pracownia Jana Kudrewicza jest obecnie jedyną w Polsce, gdzie jeszcze wypala się siwaki. (Eugenia Kazimieruk, „Co słychać w gminie", 1998 r.)

Z Teodorem Januszykiem wiązaliśmy duże nadzieje na współpracę w prowadzeniu pracowni garncarskiej w Hładyszce. Niestety na wskutek choroby zmarł przedwcześnie.

Mijały lata, lokalizacja Miejskiego Ośrodka Kultury (na piętrze nad OSP) nie pozwalała na urzeczywistnienie naszych marzeń w pełni, ale zaczęliśmy od pracy z gliną prowadząc warsztaty z dziećmi. Najpierw odbyliśmy wycieczkę do Lewkowa Starego w powiecie hajnowskim, gdzie zwiedziliśmy zakład ceramiki budowlanej, a w świetlicy podziwialiśmy piękne dzieła z gliny, które tworzą same dzieci pod kierunkiem instruktorki i my również spróbowaliśmy stworzyć coś samodzielnie. Glina okazała się wspaniałym materiałem plastycznym. Eugenia Kazimieruk zainicjowała prowadzenie warsztatów ceramicznych w ośrodku kultury w Kleszczelach i w niektórych świetlicach wiejskich. A że w zakładzie ceramiki w Lewkowie Starym pracowała na stanowisku głównej księgowej Barbara Szymczak, nie mieliśmy problemu z pozyskaniem gliny jako surowca do prowadzenia warsztatów.

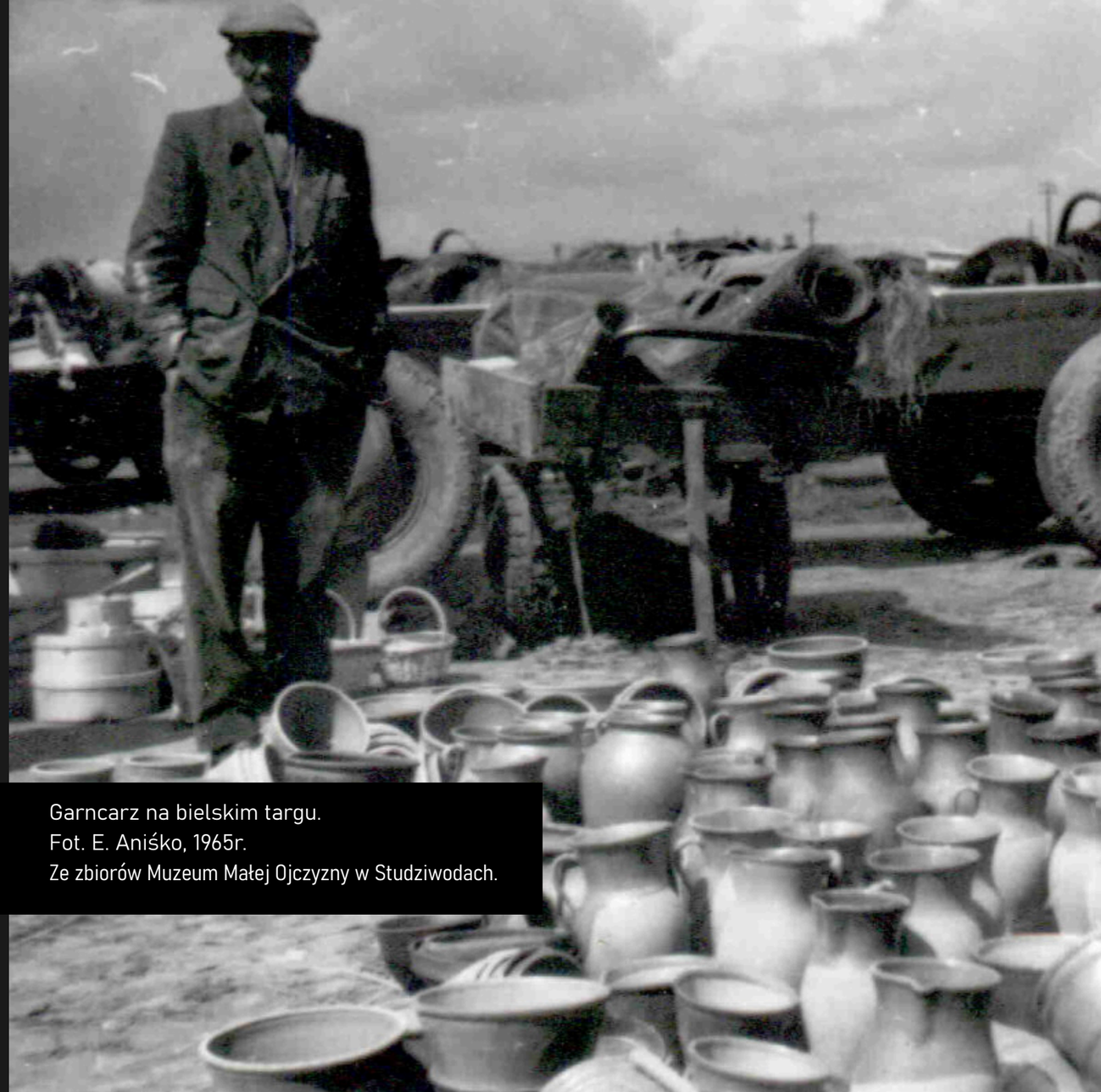
W latach 2006-2007 w ramach pierwszego projektu złożonego do programu unijnego odnowy wsi został wyremontowany budynek po byłej szkole podstawowej w Kleszczelach. W nawiązaniu do tradycji garncarskich miejscowości budynek otrzymał nazwę Hładyszka – Centrum Turystki i Kultury, w którym nową siedzibę w 2009 roku otrzymał Miejski Ośrodek Kultury. Hładyszka to miejscowa nazwa czarnego glinianego dzbana bez dzióbka i uchwytu, który służył niegdyś do zbierania śmietany.

Jedno z pomieszczeń przeznaczono na pracownię garncarską. Na jej utworzenie trzeba było czekać kolejnych 10 lat. Nowe pokolenie ośrodka kultury: Małgorzata Klimowicz (dyrektor) i Daria Sienkiewicz (animator kultury i promocji) napisały projekt do Lokalnej Grupy Działania „Puszcza Białowieska" w Hajnówce pozyskując w ten sposób środki na jej wyposażenie. Wykonawcą był Paweł Szymański z pracowni Garncarnia z Kamionka Wielkiego gm. Węgorzewo. W styczniu 2019 r. została otwarta w pełni wyposażona pracownia, ale kto ją poprowadzi, zastanawiali się pracownicy. Tym razem nie trzeba było długo czekać. Swoje nowe zdolności odkrył inny pracownik ośrodka kultury Adrian Bienias (grafik, informatyk). Po trzech dniach pracy na kole wytoczył prosty kubek, a z czasem po wielu metodach prób i błędów zaczął toczyć na dobre inne naczynia. Obecnie, prowadzi warsztaty dla dorosłych, a także dla dzieci z miejscowego przedszkola, uczniów szkoły podstawowej w Kleszczelach i okolicy.

W gminie Kleszczele istnieje jeszcze jedna pracownia ceramiczna – „Kamionka" we wsi Policzna. Powstała nieco wcześniej, a założyła ją i prowadzi Agnieszka Jowita Romaniuk. Obie pracownie współpracują ze sobą.

W tym roku (2024) dowiedziałam się, że w Dobrowodzie przed laty też był garncarz ojciec Barbary Jakubowskiej – Bazyl Sidoruk.

Maria Klimowicz



Garncarz na bielskim targu.
Fot. E. Aniśko, 1965r.
Ze zbiorów Muzeum Małej Ojczyzny w Studziwodach.

KWERENDA

Z informacji starszych mieszkańców miejscowości Kleszczele wynika że do Muzeum Rolnictwa w Ciechanowcu były przekazywane wyroby garncarzy kleszczelowskich.

Całość zbioru obejmuje 66 szt. wyrobów garncarskich. Obiekty przechowywane są w magazynie oraz eksponowane na wystawach w Skansenie w Ciechanowcu (40 szt.) oraz Muzeum Białoruskim w Hajnówce (26 szt.- wypożyczenie). Podczas wizyt terenowych wyroby zostały zwymiarowane i sfotografowane.

Wyroby garncarskie będące w zasobach Muzeum toczone były na przestrzeni 1964-1976 roku, przez Leona Sołościukiewicza (49 szt.), Włodzimierza Gładzkiego (14 szt.), Głowackiego (2 szt.).

Nadmienić należy że nazwisko Głowacki najprawdopodobniej zostało pomylone a wyroby wytoczył Włodzimierz Gładzki. Obiekty w ramach badań zostały zwymiarowane i sfotografowane.

W zbiorze dominują wyroby ceramiki siwej (64 obiekty) i biskwitowo- glazurowanej (2 obiekty).

Ministerstwo Kultury i Dziedzictwa Narodowego
Narodowe Centrum Kultury
Dofinansowano ze środków Ministra Kultury i Dziedzictwa Narodowego w ramach programu Narodowego Centrum Kultury: Kultura – Interwencje. Edycja 2024

Misa gliniana
2385

Autor: Leon Sołościukiewicz

Datowanie: 1964

Miejsce powstania: Kleszczele

Wymiary: wysokość: 10,5 cm, średnica wlewu: 23,5 cm, średnica podstawy: 10 cm

Opis obiektu: Misa wykonana z gliny, toczona na kole garncarskim. Wypalona w warunkach bez dostępu powietrza, na siwo. Denko płaskie, ścianki rozszerzają się ku górze i są wykończone kołnierzem. Cała powierzchnia naczynia zdobiona poziomymi szlifami. Naczynie użytkowe wykorzystywane w gospodarstwach domowych.

Donica
2399

Autor: Leon Sołościukiewicz

Datowanie: 1964

Miejsce powstania: Kleszczele

Wymiary: wysokość: 26 cm, średnica wlewu: 34 cm, średnica podstawy: 15 cm

Opis obiektu: Donica wykonana z gliny, toczona na kole garncarskim. Wypalona na siwo - w warunkach bez dostępu powietrza. Denko płaskie z trzema otworami. Ścianki rozszerzają się równomiernie ku górze, wykończone kołnierzem. Cała powierzchnia naczynia zdobiona jest krzemieniem w poziome strużki.

Trojaczki
3262

Autor: Leon Sołościukiewicz

Datowanie: nieznane

Miejsce powstania: Kleszczele

Wymiary: wysokość: 9 cm / bez uchwytu, 12 cm / z uchwytem, średnica wlewu: 6,3 cm, średnica podstawy: 4 - 4,4 cm

Opis obiektu: Naczynie jest miniaturą trojaków, wykonaną na zamówienie CPLiA. Obiekt składa się z trzech naczyń kształtu dzieżkowatego, toczonych na kole, wypalonych na siwo. Wszystkie trzy naczynia stykają się ze sobą brzuścami i kołnierzami wylewów, do których dolepione jest ucho formowane z paska gliny. W połowie wysokości każde naczynie połączone jest z dwoma pozostałymi paskiem gliny. Zewnętrzne ścianki naczynia wygładzone są krzemieniem w pionowe smużki. Trojaki i dwojaki, były używane do dostarczania potraw, np. podczas prac polowych. Po drugiej wojnie światowej straciły na znaczeniu i wykonywane były przede wszystkim w formie miniaturowej, ozdobnej.

Miska
2417

Autor: Włodzimierz Gładzki

Datowanie: 1964

Miejsce powstania: Kleszczele

Wymiary: wysokość: 12 cm, średnica wlewu: 23,5 cm, średnica podstawy: 10 cm

Opis obiektu: Naczynie toczone na kole garncarskim. Wypalone w warunkach bez dostępu powietrza - na siwo. Denko płaskie. Ścianki rozchylają się równomiernie ku górze i są zakończone kołnierzem lekko zawiniętym do środka naczynia. Od wewnątrz i na zewnątrz gładzone krzemieniem, w poziome linie.

Garnek
2414

Autor: Włodzimierz Gładzki

Datowanie: 1964

Miejsce powstania: Kleszczele

Wymiary: wysokość: 16,5 cm, średnica wlewu: 11 cm, średnica podstawy: 7 cm

Opis obiektu: Naczynie toczone na kole garncarskim, wypalone w warunkach bez dostępu powietrza. Denko od strony zewnętrznej płaskie, ścianki pękate, do 2/3 wysokości rozszerzają się, a następnie zwężają przechodząc w krótką szyjkę. Garnek posiada jedno ucho. Naczynie używane w piecach chlebowych z otwartym paleniskiem.

Hładyszka
3253

Autor: Leon Sołościukiewicz

Datowanie: 1976

Miejsce powstania: Kleszczele

Wymiary: wysokość: 27 cm, średnica wlewu: 12 cm, średnica podstawy: 9 cm

Opis obiektu: Hładyszka o klasycznym kształcie. Wysmukły dzbanek, bez dzióbka i ucha, obiekt wykonany z gliny, toczony na kole garncarskim, ścianki wygładzone krzemieniem w pionowe smugi. Wyrób związany cienkim drucikiem. Hładunkę wykorzystywano do przechowywania mleka. Szeroki wlew miał znaczenie praktyczne, przy czyszczeniu naczynia z pozostałości nabiału.

Dzbanek
3255

Autor: Leon Sołościukiewicz

Datowanie: 1976

Miejsce powstania: Kleszczele

Wymiary: wysokość: 21 cm, średnica wlewu: 5 cm, średnica podstawy: 8,5 cm

Opis obiektu: Butelka z uchem, wypalona w technice siwej. Brzusiec rozszerzający się równomiernie od podstawy, najszerszy w połowie wysokości naczynia. Przewężona szyjka z zaznaczonym kołnierzem. Powierzchnia wygładzona krzemieniem, widoczne plamy po wypalaniu.
Naczynia tego typu, w różnych rozmiarach służyły do przechowywania płynów.

Palmówka
2398

Autor: Leon Sołościukiewicz

Datowanie: 1964

Miejsce powstania: Kleszczele

Wymiary: wysokość: 31 cm, średnica wlewu: 22,5 cm, średnica podstawy: 13,5 cm

Opis obiektu: Wysoka donica toczona na kole garncarskim. Wypalona w warunkach bez dostępu powietrza. Denko płaskie z małym otworem pośrodku. Ścianki od dołu rozchylają się lekko ku górze. Obiekt zakończony pogrubionym kołnierzem, zdobiony pionowymi szlifami - wykonanymi krzemieniem. Pod kołnierzem na obwodzie całej doniczki dwa paski – linia falista. Palmówki wykorzystywane były jako donice do popularnych w polskich domach paproci.

Dwojaczki
3264

Autor: Leon Sołościukiewicz

Datowanie: 1976

Miejsce powstania: Kleszczele

Wymiary: wysokość: 8,4 cm / bez uchwytu, średnica wlewu: 6,5 cm, średnica podstawy: 4,5 cm

Opis obiektu: Naczynie jest miniaturą dwojaków, produkowaną przez garncarza na zamówienie CPLiA. Obiekt toczony na kole garncarskim, wypalony na siwo. Składa się z dwóch małych naczynek które, stykają się ze sobą kołnierzami, w tym miejscu dolepione jest uszko. Naczynia połączone są ze sobą dodatkowo dwoma paskami gliny. Ścianki naczynia wygładzone krzemieniem. Dwojaki w większej formie, używane były do przenoszenia jedzenia, często przykrywane drewnianą deszczółką z wycięciem na ucho.

Doniczka
3269

Autor: Leon Sołościukiewicz

Datowanie: 1976

Miejsce znalezienia: Kleszczele

Wymiary: wysokość: 10 cm, średnica wlewu: 11 cm, średnica podstawy: 8 cm

Opis obiektu: Niewielka doniczka, w kolorze szarym, ręcznie wygładzona krzemieniem (gładzona do połysku). Doniczka w kształcie ściętego stożka, wyrabiana ręcznie na kole garncarskim. Boki od podstawy rozchylają się równomiernie, zakończone są rantem. Na doniczce widoczne są ciemniejsze plamy, spowodowane stykiem naczyń w piecu garncarskim, podczas wypału.

Naczynie flaszkowate/ miniatura
3266

Autor: Leon Sołościukiewicz

Datowanie: 1976

Miejsce powstania: Kleszczele

Wymiary: wysokość: 9 cm, średnica wlewu: 2,9 cm, wysokość szyjki: 2,5 cm, średnica podstawy: 4,4 cm

Opis obiektu: Obiekt jest miniaturą naczynia kształtu flaszkowatego - butelki. Wykonany przez garncarza na zamówienie CPLiA. Naczynie toczone na kole garncarskim, wypalone na siwo. Dno płaskie, brzusiec pękaty, wąska szyjka. Butelka była wykorzystywana dekoracyjnie, jako wazonik do kwiatów.

Miseczka gliniana
2425

Autor: Włodzimierz Gładzki

Datowanie: 1964

Miejsce powstania: Kleszczele

Wymiary: wysokość: 9,5 cm, średnica wlewu: 14,5 cm, średnica podstawy: 8 cm

Opis obiektu: Naczynie toczone na kole garncarskim. Wypalone w warunkach bez dostępu powietrza- na siwo. Kształt klasycznej miski, z grubym rantem. Zewnętrzna powierzchnia naczynia zdobiona krzemieniem w poiome smużki. Naczynie użytkowe.

Makotra gliniana
2420

Autor: Włodzimierz Gładzki

Datowanie: 1964

Miejsce powstania: Kleszczele

Wymiary: wysokość: 14 cm, średnica wlewu: 25 cm, średnica podstawy: 10 cm

Opis obiektu: Naczynie toczone na kole garncarskim, wypalone w warunkach bez dostępu powietrza. Denko płaskie. Ścianki rozszerzają się półokrągło ku górze, zakończone płaskim kołnierzem wysuniętym lekko z obu stron. Zdobione z zewnątrz krzemieniem. Makotra / makutra, była używana do mielenia maku lub innych nasion. Często wnętrze makutry było delikatnie prążkowane - nie gładzone, pomagało to w rozdrabnianiu nasion.

Wazon
3260

Autor: Leon Sołościukiewicz

Datowanie: 1976

Miejsce powstania: Kleszczele

Wymiary: wysokość: 16,5 cm, średnica wlewu: 9,5 cm, średnica podstawy: 6,5 cm

Opis obiektu: Wazon gliniany, wypalony bez dostępu powietrza. Rozszerza się od podstawy tworząc największą szerokość na wysokości 10,5 cm, wyżej występuje przewężenie tworzące szyjkę a następnie kielichowate wywinięcie na zewnątrz. Obiekt gładzony krzemieniem w pionowe smużki, na szyjce zdobienie linią falistą.

Misa z cedzakiem
2386

Autor: Leon Sołościukiewicz

Datowanie: 1964

Miejsce powstania: Kleszczele

Wymiary: wysokość: 10 cm, średnica wlewu: 22 cm, średnica podstawy: 9 cm

Opis obiektu: Naczynie toczone na kole garncarskim, wypalone na siwo. Obiekt składa się z miski i dziurkowanej pokrywki wkładanej do środka. Miska ma denko płaskie, ścianki wykończone pionowym kołnierzem. Całość jest ozdobiona smużkami wykonanymi krzemieniem. Naczynie użytkowe, wykorzystywane w gospodarstwach domowych.

Hładyszka miniatura
3267

Autor: Leon Sołościukiewicz

Datowanie: 1976

Miejsce powstania: Kleszczele

Wymiary: wysokość: 9 cm, średnica wlewu: 5 cm, średnica podstawy: 3,5 cm

Opis obiektu: Siwy dzbanuszek w kształcie hładyszki. Miniatura stworzona na zamówienie CPLiA. Rozszerza się od podstawy, wyżej przechodzi w przewężenie z kielichowatym wywinięciem. Dzbanuszek wygładzony ręcznie krzemieniem. Pod wpływem temperatury kamyk ze źle oczyszczonej gliny, rozsadził powierzchnię naczynia tworząc na brzuścu odprysk.

PLENER

Ministerstwo Kultury i Dziedzictwa Narodowego
Narodowe Centrum Kultury
Dofinansowano ze środków Ministra Kultury i Dziedzictwa Narodowego w ramach programu Narodowego Centrum Kultury: Kultura – Interwencje. Edycja 2024

#HORCZAREWO 2024
GARNCARSKIE TRADYCJE KLESZCZEL

Plener garncarski

Do udziału zaprosiliśmy 5 współczesnych garncarzy, podtrzymujących tradycyjne rzemiosło. Tematem pleneru było odtworzenie tradycyjnych obiektów garncarzy kleszczelowskich w skali 1:1

Uczestnicy PLENERU:

Agnieszka Jowita Romaniuk - od 2018 r prowadzi własną pracownię ceramiczną KAMIONKA. Od niedawna pracownik MOKSiR wKleszczelach, instruktorka zajęć ceramicznych dla dzieci, młodzieży, dorosłych i seniorów oraz osób z niepełnosprawnościami. Działa wewspółpracy z okolicznymi kołami gospodyń, ngo-s, szkołami i Domami Kultury wspólnie realizując liczne projekty. Prężnie współpracuje zInstytutem Teatru Przedmiotu w Policznej, Panem Adamem Walnym (aktor, reżyser, artysta), wspólnie zrealizowali już kilka projektów warsztatowych na terenie województwa podlaskiego.

Adrian Bienias – Grafik komputerowy, informatyk, ilustrator mający na koncie wiele publikacji. Od 2020 roku prowadzi pracownię garncarską w MOKSiR w Kleszczelach. Dużą uwagę przywiązuje do tradycyjnego podejścia do rzemiosła, poszukuje starych wyrobisk glinianych, fascynuje się wyrobami toczonymi na kole garncarskim w duchu tradycji kleszczelowskiech. Doświadczony w prowadzeniu warsztatów skierowanych do różnorodnych grup wiekowych od przedszkolaków po seniorów.

Paweł Piechowski– garncarstwem zajmuje się od dzieciństwa, w jego rodzinie jest to już czteropokoleniowa tradycja. Jego pracownia garncarska mieści się w miejscowości Czarna Wieś Kościelna, na Szlaku Rękodzieła Ludowego. Specjalista w dziedzinie wypału ceramiki siwej, tradycyjnych technik tworzenia i dekorowania wyrobów garncarskich. Należy do Stowarzyszenia Twórców Ludowych w Lublinie. Stypendysta Ministerstwa Kultury i Dziedzictwa Narodowego w Warszawie. Nagrodzony mnóstwem dyplomów, wyróżnień i pochwał za zasługi i promowanie dawnych tradycji.

Iwan Dashkov– Artysta – plastyk w dziedzinie rzemiosła ludowego, wykładowca w Białoruskim Państwowym Uniwersytecie Kultury i Sztuki. Przez 15 lat pełnił funkcję kierownika Sekcji Ceramiki Związku Twórców Białorusi. Od 2006 r. członek historycznego towarzystwa ETNO. W 2023 r prowadził warsztaty ceramiczne oraz kaligraficzne w Muzeum Małej Ojczyzny w Studziwodach. Uczestniczył w wielu festiwalach etnograficznych. Prowadzi warsztaty dla dzieci oraz dorosłych z zakresu ceramiki i garncarstwa. Odradza dawną tradycję wytwarzania glinianych gwizdków i muzycznych instrumentów typu okaryna. Posiada umiejętne, pedagogiczne podejście do osób różnych pokoleń, z którymi prowadzi zajęcia z zakresu rękodzieła i rzemiosła. Od niedawna pracownik Muzeum Obojga Narodów w Bielsku Podlaskim gdzie powierzono mu zadanie utworzenia pracowni garncarskiej.

Anna Markiewicz– garncarstwem zajmuje się od kilkunastu lat. Po przeprowadzce na wieś z dużego miasta rozpoczęła naukę ceramiki pod kierunkiem mistrza Jurka Fiedoruka prowadzącego Pracownię Lipowa. Ukończyła również kurs toczenia na kole w warszawskiej pracowni AT Ceramik, kurs zdobienia ceramiki 3 stopnia w szkole ceramiki Ceramiq oraz kilka kursów z zakresu mozaiki oraz wypałów alternatywnych. Prowadzi stałe zajęcia ceramiczne w Gminnym Ośrodku Kultury w Czeremsze.

Paweł Piechowski Adrian Bienias Anna Markiewicz Iwan **Dashkov** Agnieszka Jowita Romaniuk

W ramach pleneru powstał też piec ziemny do wypału ceramiki siwej.

Podczas pleneru odtworzyliśmy wiele wzorów z pracowni kleszczelowskich garncarzy. Niesamowitą lekcją dla wszystkich był wypał w ziemnym piecu, tradycyjnym do wypału ceramiki siwej. Efektem działań była pogłębiona wiedza o procesie powstawania siwaków, tradycji garncarskich czy też czysto urzytkowych znaczeń form tradycyjnej ceramiki.

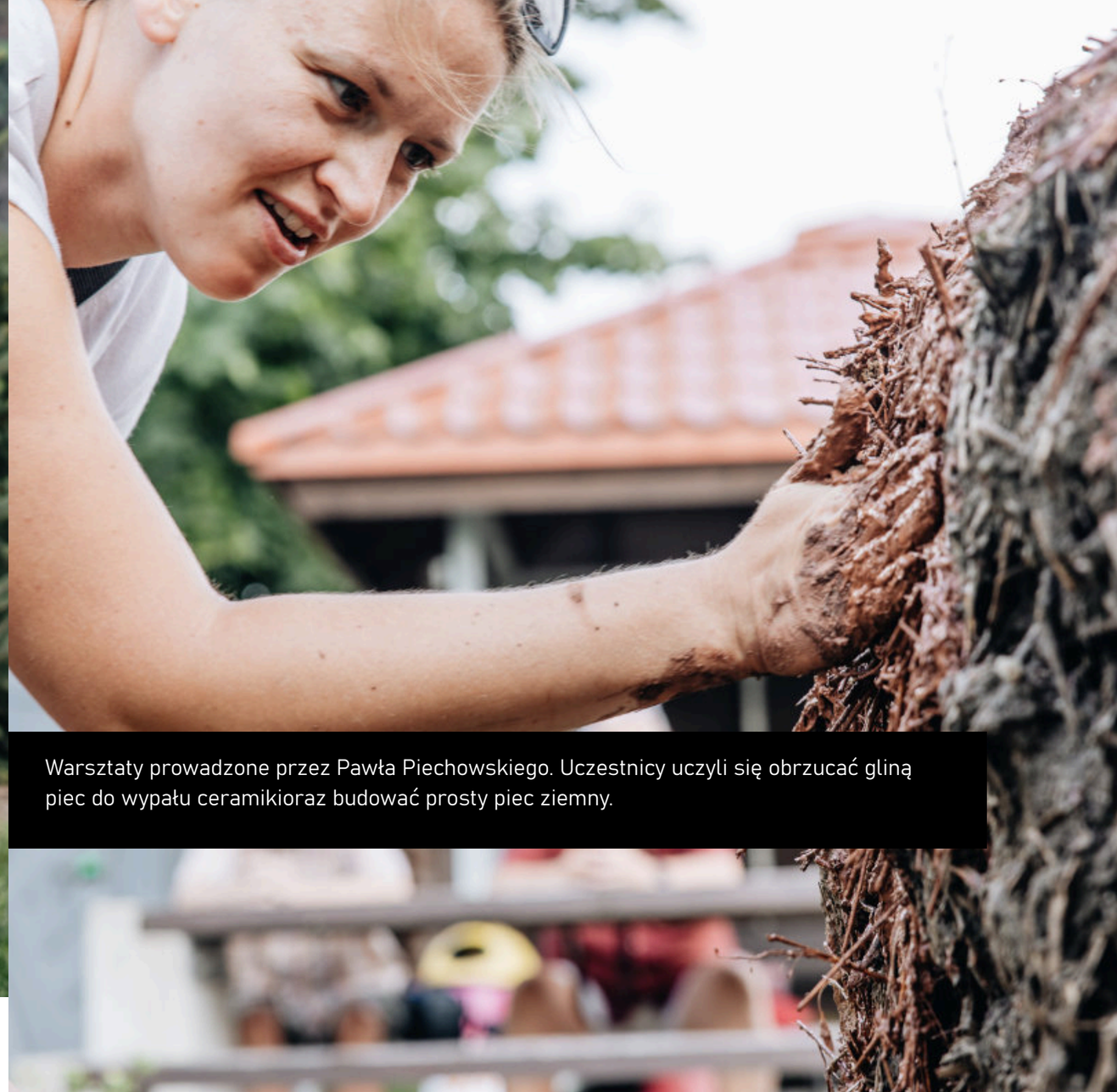
Przez pierwszą część pleneru pracowaliśmy na kołach odtwarzając przykłady naczyń z Muzeum Rolnictwa im. ks. Krzysztofa Kluka w Ciechanowcu. Wymieniając się doświadczeniami i uwagami na temat pracy. Niebagatelną pomoc od samego początku stanowiło doświadczenie Pawła. Nowym doświadczeniem była praca z krzemieniem do wygładzania powierzchni naczyń.

W ramach tego spotkania powstał piec ziemny i pierwszy wypął od kilkudziesięciu lat, na terenie Kleszczel. Praca trwała kilkanaście godzin, przy udziale także mieszkańców Kleszczel. W tym samym czasie uczestnicy warsztatów mogli obrzucać piec naziemny mieszanką słomy, gliny i piasku.

Wypalone naczynia wyeksponowane są w Miejskim Ośrodku Kultury Sportu i Rekreacji w Kleszczelach.

Adrian Bienias

WARSZTATY



Warsztaty prowadzone przez Pawła Piechowskiego. Uczestnicy uczyli się obrzucać gliną piec do wypału ceramikioraz budować prosty piec ziemny.

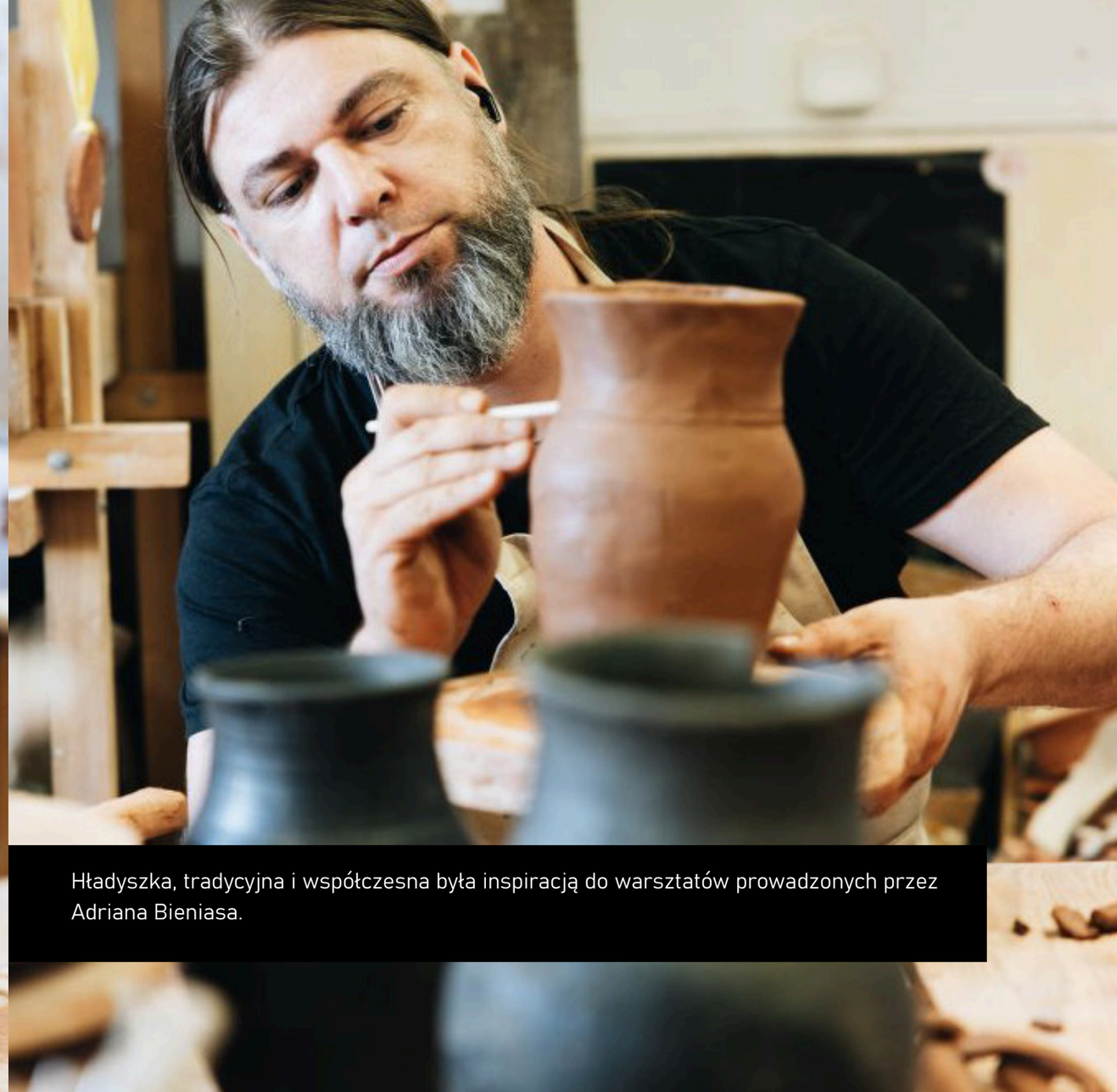
Ministerstwo Kultury i Dziedzictwa Narodowego
Narodowe Centrum Kultury
Dofinansowano ze środków Ministra Kultury i Dziedzictwa Narodowego w ramach programu Narodowego Centrum Kultury: Kultura – Interwencje. Edycja 2024

#HORCZAREWO 2024

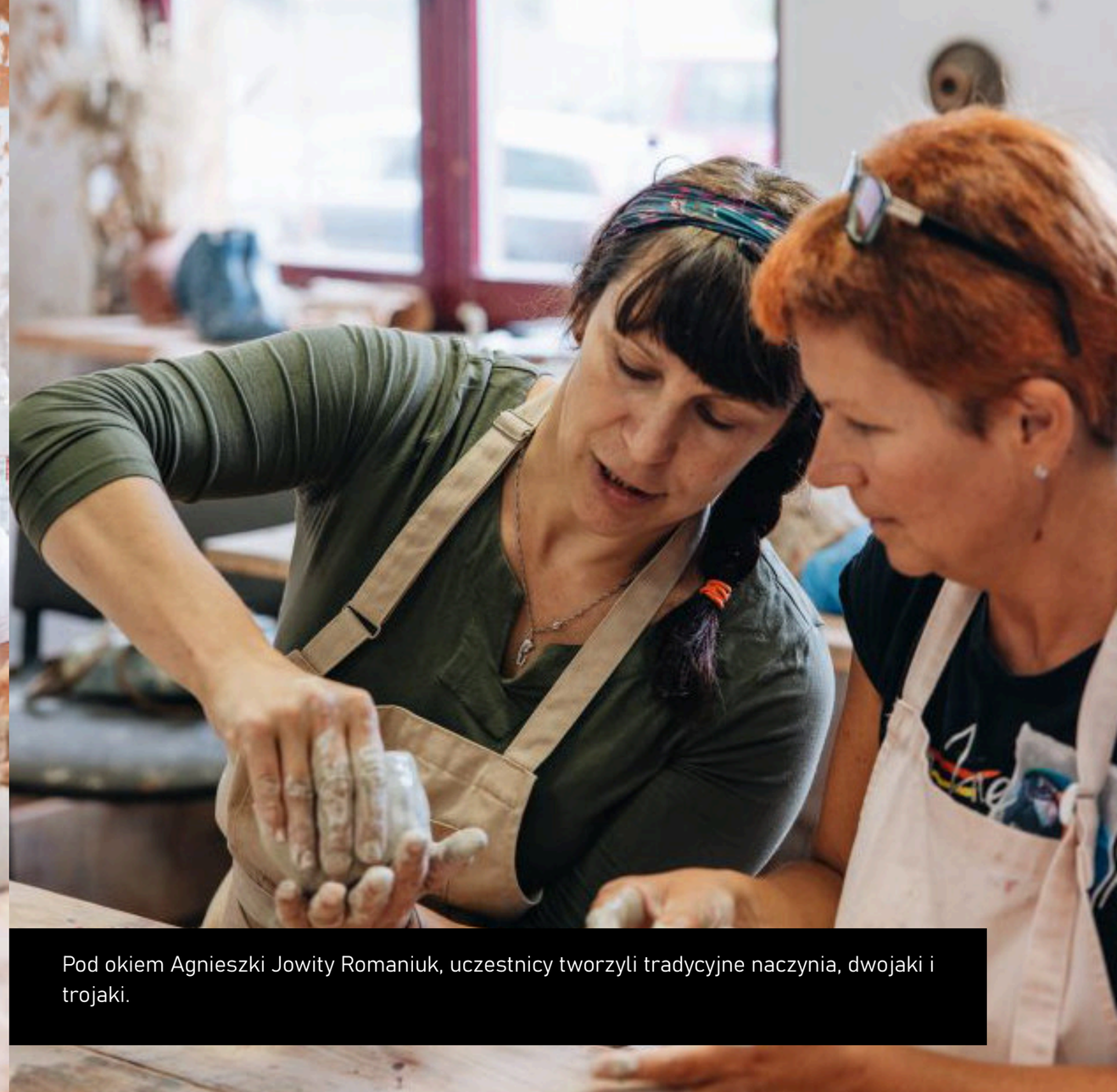
GARNCARSKIE TRADYCJE KLESZCZEL

Iwan **Dashkov** uczył dzieci i dorosłych jakie zabawki wykonywano niegdyś z gliny i jak zrobić prosty gwizdek ludowy.

Anna Markiewicz poprowadziła warsztaty z formowania buniek, w nawiązaniu do klasycznych podlaskich buniek siwych.



Hładyszka, tradycyjna i współczesna była inspiracją do warsztatów prowadzonych przez Adriana Bieniasa.



Pod okiem Agnieszki Jowity Romaniuk, uczestnicy tworzyli tradycyjne naczynia, dwojaki i trojaki.

Jak to robiono w Kleszczelach

Kleszczelowscy garncarze naczynia formowali (toczyli) na kole garncarskim.

Wytoczone obiekty były układane na deskach, nazywanych tezami gdzie przez okres kilku tygodni schły.

Gdy wyroby stwardniały przystępowano do zdobienia. W Kleszczelach naczynia były gładzone kawałkami krzemieni uzyskując proste wzory: pionowych pasów lub fali. Dzięki temu zabiegowi powierzchnia stawała się gładka i pięknie odbijała światło.

Piece- (horna) do połowy wkopane w ziemię wykonane były z cegły szamotowej, uszczelinanej gliną. Składały się z paleniska i komory obsypanej piaskiem. W komorze układano wysuszone naczynia. Na dole umieszczano największe obiekty- miało to zapobiec ewentualnym stratom. Zdarzało się że gdy garnki wybuchały/ czy to ze względu na znajdujący się w glinie kamień czy inną wadę, której nie zauważono przed umieszczeniem w piecu/. Doświadczeni garncarze wiedzieli również jak ułożyć garnki by uniknąć odbarwień od dotykających się ścianek naczyń.

Piece opalane były drewnem. Czas wypału uzależniony był od jego wielkości, przy większych piecach trwał nawet kilka dni. Proces wypalania "horczków" wymagał od garncarza wytrwałości i dużej wiedzy. Istotne jest rozwijanie temperatury w określonym tempie, systematyczne podsycanie ognia. Przez otwarte szczeliny garncarz obserwował jak rośnie temperatura. W końcowym etapie zwykłe drewno zastępowano, tzw. smoliną.

Wypał redukcyjny dzięki, któremu garnki zyskiwały siwą barwę polegał na, zasypaniu otworów i odcięciu dopływów powietrza do wnętrza. Cały dym wnikał w ściany naczyń.

Tak "stłumiony piec" pozostawiano do "wystudzenia" nawet na kilka dni.

Po czym zasypane otwory odkopywano i wyciągano wyroby. Odymione naczynia płukano w wodzie i przecierano kawałkiem materiału.

Zgodnie z opisem można tylko podejrzewać jak dużej wiedzy, umiejętności a nade wszystko praktyki wymagało od garncarza dostarczenie finalnego produktu na targ. Wielopokoleniowość przekazywanej wiedzy i tajników rzemiosła gwarantowała sukces, garncarze najczęściej dziedziczyli "fach" po przodkach.

Podziękowania

Serdeczne podziękowania kieruję do pracowników Muzeum Rolnictwa im. ks. Krzysztofa Kluka w Ciechanowcu oraz Muzeum Białoruskiego w Hajnówce za wsparcie w przeprowadzeniu kwerendy.

Dziękuję mieszkańcom Kleszczel za opowieści oraz za podzielenie się swoimi wspomnieniami związanymi z lokalnym garncarstwem. Wasze historie stanowią nieoceniony skarb, który nie tylko wzbogaca naszą wiedzę o przeszłości, ale także pozwala na ożywienie dawnych tradycji i wartości. Dzięki Waszym relacjom możemy lepiej zrozumieć, jak ważne były te rzemiosła w codziennym życiu społeczności, a także jak kształtowały relacje międzyludzkie w naszym regionie. Wasze wspomnienia są nie tylko fragmentami historii, ale także świadectwem kulturowego dziedzictwa, które pragniemy pielęgnować i przekazywać kolejnym pokoleniom.

Ogromne brawa dla zespołu projektowego, którego zaangażowanie, pasja i umiejętności przyczyniły się do realizacji projektu.

- Współczesnym garncarzom - Annie Markiewicz, Agnieszcze Jowicie Romaniuk, Adrianowi Bieniasowi, Ivanowi Dashkov oraz Pawłowi Piechowskiemu, którzy dzięki swojej wiedzy i umiejętnościom odtworzyli "horczki"

- Ewie Borkowskiej, za przepiękne zdjęcia

- Marii Klimowicz za opracowanie tekstu do niniejszej publikacji.

Te kilka miesięcy pracy, spotkań i rozmów przyniosło niesamowity efekt i stanowiło wspaniałą przygodę. Dziękuję za Wasze zaangażowanie!

Daria Sienkiewicz