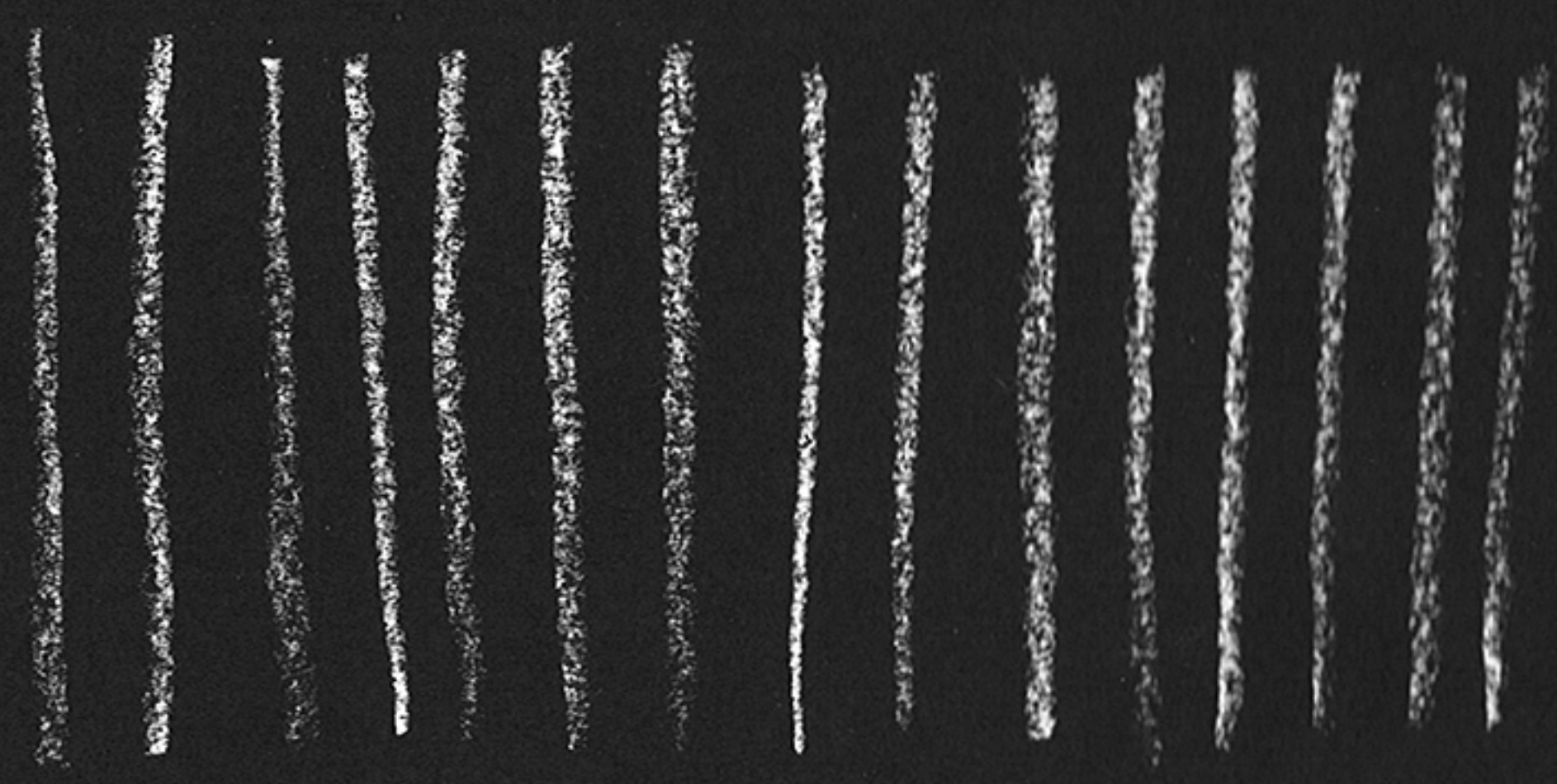
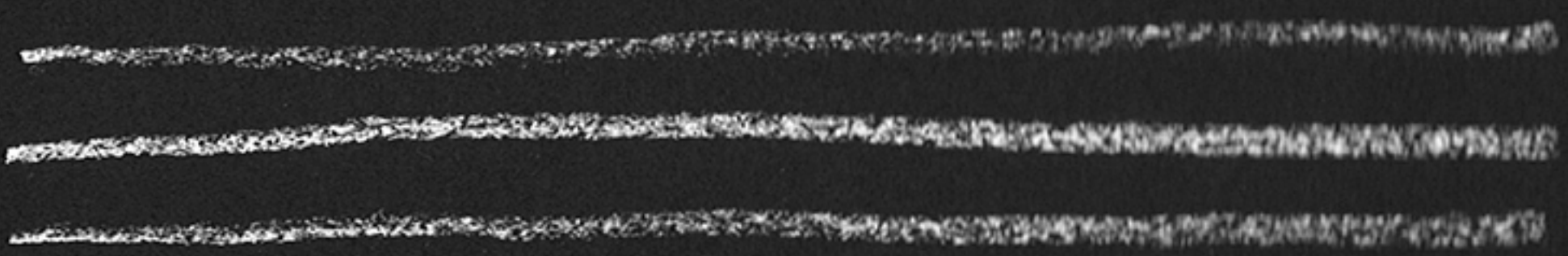


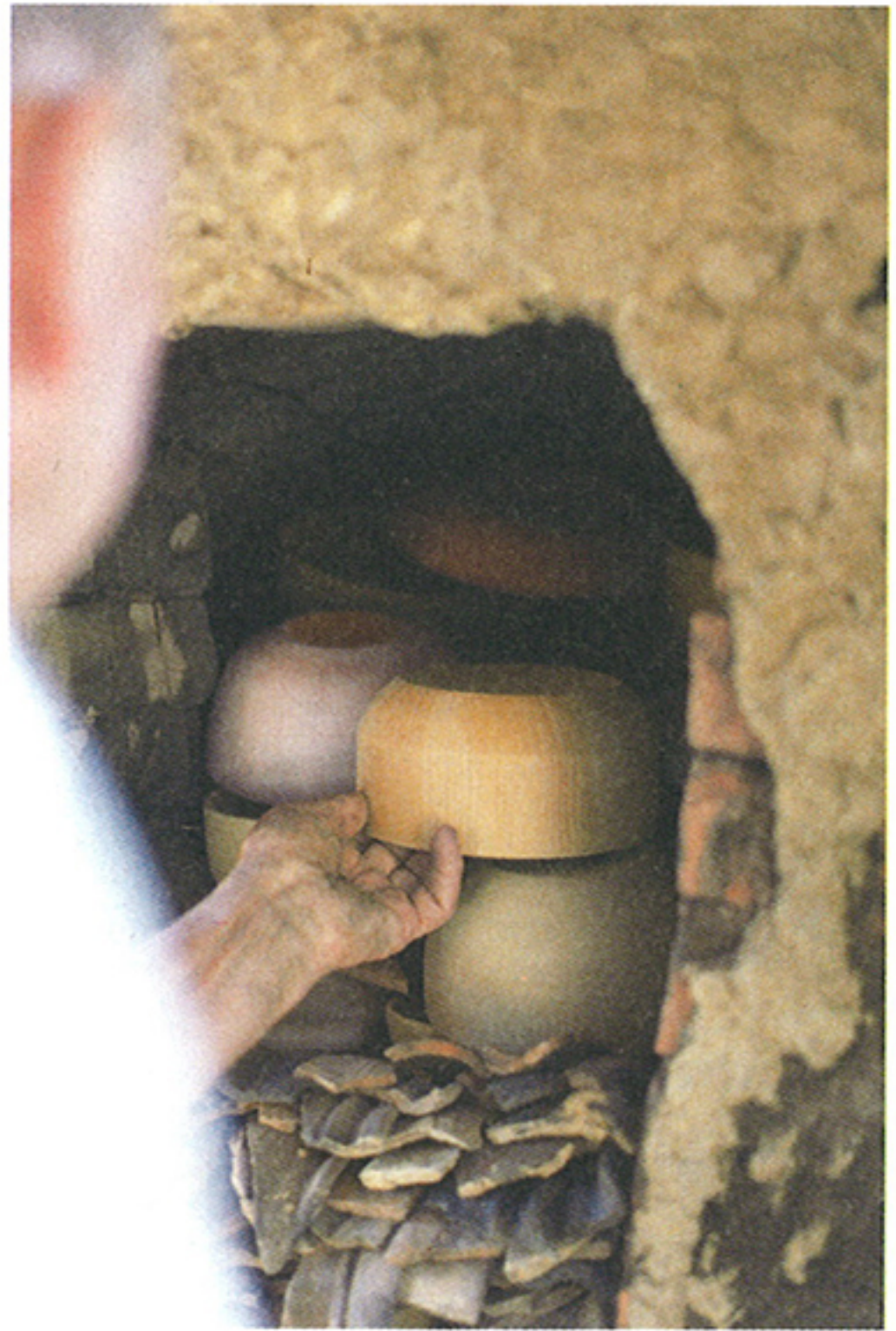
**Ceramika
siwa**























Czarne Garnki

„Sto fur czarnych garnków to mało, a dwie polewanych za dużo” mawiali podobno niegdyś handlarze rozwożący wiejską ceramikę po targach i jarmarkach. Oczywiście chodziło o to, że „czarne garnki”, inaczej „siwe” albo „siwaki”, sprzedają się o wiele lepiej niż polewane. Sprzedawały się lepiej, bo można w nich nie tylko przechowywać jedzenie, ale też gotować na kuchni z otwartym paleniskiem; poza tym były od polewanych znacznie tańsze. Niższa cena miała dwie główne przyczyny: garncarz nie musiał kupować kosztownej „glejty”, stanowiącej podstawowy składnik polewy, a naczynia wystarczyło wypalić tylko raz, choć w specjalny sposób. Chodziło o to, by pod koniec procesu niemal całkowicie odciąć dopływ powietrza do komory, w której wypalały się naczynia i w ten sposób „odymić” je, czyli zredukować tlen w związkach żelaza nadających glinie jej czerwono-brązowy kolor. Taki wypał nadawał siwakom charakterystyczną barwę oraz zwiększał szczelność glinianych ścianek.

Technika siwienia to wynalazek bardzo stary, jeszcze prahistoryczny. Jednak wcześnieśredniowieczna ceramika słowiańska z terenów obecnej Polski nie była siwiona i wiele wskazuje na to, że technika ta na terenach piastowskiego państwa rozprzeczniła się dopiero wraz z napływem osadników z zachodu i rozwojem lokowanych na prawie niemieckim miast w drugiej połowie XIII i XIV wieku. Czarne naczynia można jednak otrzymywać nie tylko siwiąc je, czyli wypalając przy ograniczonym dostępie powietrza. Jeśli wypalane w otwartym palenisku garnki „zahartować”, czyli jeszcze gorące zanurzyć w jakiejś substancji organicznej (wodzie z żytnią mąką, maślanie), a potem

Ewa Klekot

pozostawić w gorącym palenisku do wolnego ostygnięcia, pokryją się one czarną, często pięknie lśniącą warstewką „hartu”, który także uszczelni naczynie. Tę technikę „słowiańskiego raku” więcej garncarze na Suwalszczyźnie stosowali do lat czterdziestych XX wieku, a na zachodnich terenach obecnej Białorusi i na Ukrainie jeszcze dłużej.

Zabiegi takie jak siwienie czy „hartowanie” miały na celu przede wszystkim zwiększenie funkcjonalnych zalet naczynia; równocześnie jednak wpływały na jego estetykę. Średniowieczne kuchenne siwaki miały dość grube ścianki i były raczej skromnie zdobione; co innego natomiast czarna ceramika stołowa! Jej cienkie ścianki starannie gładzono przed wypałem, co powodowało, że były gładkie i lśniące; na powierzchni naczynia można było też za pomocą gładzenia rysować ornamenty. Wiejskie siwaki z XIX czy pierwszej połowy XX wieku dekorowano w podobny sposób: przez gładzenie ścianek wysuszonego naczynia przed wypałem. Choć siwione garnki nie pełniły w wiejskich domach funkcji dekoracyjnej, jak malowane kubki czy talerze, gospodynie kupując je zawsze zwracały uwagę na dekorację i najbardziej ceniły garncarzy, którzy starannie zdobili swoje wyroby.

Jednak wraz z rozpowszechnianiem się kuchni z fajerkami i płytą – o wiele wygodniejszej niż otwarte palenisko na nalepie pieca – metalowe garnki zaczęły wypierać gliniane; równocześnie fabrycznie wyrabiane naczynia z kamionki przeznaczone do przechowywania i konserwowania jedzenia zastępowały gliniane garnki z wiejskich i małomiasteczkowych warsztatów.

W latach pięćdziesiątych XX wieku wiejskie gospodynie kręciły nosem na czarne „smotruchy, co ciekną”, a garncarze coraz większą część swoich wyrobów zaczęli przeznaczać nie na lokalny rynek, ale „do świata”, czyli dla odbiorców miejskich. Przeważnie wyglądało to tak, że w latach trzydziestych XX wieku lub na przełomie czterdziestych i pięćdziesiątych do garncarza docierała (lub docierał, choć w większości były to kobiety) wykształcona inteligentka z dużego miasta, zaangażowana w tak zwane popieranie przemysłu ludowego i zabierała partię towaru na próbę. Po pierwszym komercyjnym sukcesie zaczynała się współpraca, polegająca na tym, że garncarz zgodnie z instrukcjami swej „odkrywczyni” dostosowywał asortyment do miejskich gustów oraz dekoracyjnej funkcji jaką jego wyroby miały spełniać w wielkomiejskich wnętrzach. Rozmiary naczyń przeważnie ulegały zmniejszeniu, zmieniała się też nieco dekoracja i formy. Przez pewien czas garncarz pracował na dwa rynki: „swoje” wyroby szły na miejscowy targ, a „artystyczne”, albo „ludowe” – „do świata”. W latach sześćdziesiątych XX wieku gliniane naczynia od wiejskich garncarzy całkowicie straciły funkcje użytkowe, a ich walory estetyczne – o które dbała komisja artystyczno-etnograficzna Cepelii – odpowiadały miejskim wyobrażeniom o dekoracji w stylu rustykalnym.

Podobnie było w Medyni Głogowskiej, Zalesiu i kilku okolicznych wsiach, gdzie wyrabiano zarówno garnki siwione, jak i polewane. Kiedy popyt na siwaki do celów gospodarczych zaczął słabnąć, dekoracyjne naczynia malowane i szkliwione zaczęły dominować w produkcji wiejskich garncarzy. Na ogólnopolskim konkursie

garncarstwa ludowego w Toruniu w 1978 roku słynący z pięknych siwaków medyński garncarz Jan Gąsior, który odchodził na emeryturę, uhonorowany został nagrodą specjalną za całokształt twórczości; równocześnie na tym samym konkursie pierwszą nagrodę otrzymał inny medyński garncarz, Andrzej Ruta – lecz nie za siwaki, a za szkliwione naczynia niezwykle efektownie dekorowane techniką „fladowania”.

Nowa generacja medyńskich siwaków to naczynia użytkowe. Powstały jako owoc współpracy dwóch pokoleń miejscowych twórców i twórczyń z projektantką ceramiki i studentkami wzornictwa. Po przeszło

roku pracy projektowej i eksperymentów technologicznych powstały prototypy. Ich użyteczność we współczesnej kuchni testują z powodzeniem medyńskie gospodynie, a ich podporządkowana funkcjonalności estetyka wychodzi od adaptacji form tradycyjnych. Miejscowy surowiec, tradycje lokalnego garncarstwa i funkcjonalność w nowoczesnej kuchni – to właśnie nowa odsłona medyńskich siwaków.

