

## ROZMOWY Z HENRYKIEM ROKITĄ, GARNCARZEM Z RĘDOCINA (PL. 30-34)

Sięganie po źródła etnograficzne należy do dobrej tradycji archeologii polskiej, bowiem ta metoda postępowania badawczego zawsze okazywała się skuteczna. Odnosi się to również do studiów na dziejami wytwórczości garncarskiej zarówno w pradziejach jak i w czasach o wiele późniejszych. Publikowany tekst jest zatem kolejną próbą uzyskania tą drogą odpowiedzi na wiele szczegółowych pytań, jakie zadaje sobie archeolog badający tym razem garncarstwo późnośredniowieczne i nowożytnie. A sytuacja jest sprzyjająca, gdyż garncarze z Rędocina pozostali wierni tradycyjnym technikom produkcji, nie używając ani elektrycznych kół, ani opalanych tym sposobem pieców.

Rędocin w gminie Bliżyn w województwie świętokrzyskim to jeden z najsłynniejszych powojennych ośrodków garncarskich w rejonie Gór Świętokrzyskich. Pierwsi garncarze sprowadzili się do tej miejscowości na początku XX wieku, ale największy rozkwit produkcji rzemieślniczej przypadł na lata sześćdziesiąte – siedemdziesiąte. W tym czasie w Rędocinie wytwarzało naczynia ponad dwudziestu garncarzy, między innymi: Krawczyński, Kwapisze, Rokita, Szubertowscy, Mołdawa.

Henryk Rokita urodził się w 1930 roku. Pierwsze naczynia zaczął wyrabiać w czasie drugiej wojny światowej. Zawodu nauczył się od swojego ojca Andrzeja i starszego brata Wacława, którzy szkolili się u znanych garncarzy – Bomblów. W 1950 roku zapisał się do spółdzielni „Przyszłość”, a w latach 1953-1986 pracował w spółdzielni „Chałupnik”.

Henryk Rokita jest członkiem Stowarzyszenia Twórców Ludowych. Od kilku lat współpracuje z Muzeum Etnograficznym w Warszawie i Krakowie, bierze także udział w festiwalach sztuki ludowej m.in. w Kazimierzu nad Wisłą i w Gdańsku. W 1995 roku dostał nagrodę im. Oskara Kolberga, a w konkursie urządzonym z okazji pięćdziesięciolecia „Cepelii” zajął pierwsze miejsce w toczeniu naczyń i drugie w rzeźbie w glinie. Do dziś wyroby Henryka Rokity kupowane są przez kolekcjonerów z kraju i zagranicy.

Wywiad z Henrykiem Rokitą uzupełniony został, o kilka wypowiedzi Jana Kwapisza, młodego garncarza z tej samej miejscowości, który uczył się rzemiosła u swe-

go ojca Stefana. Tyczyły się one kwestii szczegółowych związanych z przygotowywaniem pól.

Zapis magnetofonowy rozmów prowadzony w latach 1996-1998 powstawał w kilku etapach, wyznaczonych aktualnie wykonywanymi przez Henryka Rokitę czynnościami produkcyjnymi. Prowadzono bowiem jednocześnie dokumentację fotograficzną i filmową. Prezentowany obecnie tekst obejmuje całość zanotowanych wypowiedzi.

### Wywiad z Henrykiem Rokitą

– *Czy Pana rodzina od dawna zajmuje się garncarstwem?*

Tak. Brat już nie żyje.

– *Czy tata Pana zajmował się garncarstwem?*

Tak. Ojciec już nie żyje od sześćdziesiątego piątego roku.

– *Dziadek pewnie też zajmował się garncarstwem?*

Dziadek koła robił. Kołodziej był.

– *Gdzie i od kogo Pana ojciec nauczył się garncarstwa?*

Ojciec uczył się u Bombla w Ostrowcu, Krawczyński też uczył się tam u Bombla. To był pierwszy garncarz w Rędocinie. Ojciec miał tytuł mistrza. Kartę rzemieślniczą miał wydaną z Kielc.

– *Z jakiej gliny robi Pan naczynia?*

Glina specjalna, ciaglika. Specjalna glina nie ulega jak się robi, usztywniona w robocie. Bo z gliny lepienki się nie zrobi, bo to jest zła glina. Ciaglika to jest tłusta glina.

– *Jakie są rodzaje glin?*

W okolicy siwa jest, biała jest, czerwona.

– *Która z nich jest najlepsza*

Do ognia, do wypalenia najlepsza jest biała bo ona ma temperaturę do 1000 °C, nadaje się na kolory różne, na zieleń i brąz, na szarej też wychodzi ale nie tak ładnie.

– *Skąd Pan przywozi glinę?*

Tu w okolicach Rędocina jest i obok, tu jest cegielnia w Sołtykowie.<sup>1</sup>

– *Czy tę glinę trzeba kopać?*

Ta w cegielni to jest na wierzchu, ale czasami trzeba kopać.

– *Kiedy Pan przywozi glinę?*

Można w suchą zimę lub suche lato, te dwie pory.

<sup>1</sup> Wieś Sołtyków jest oddalona 2 km od Rędocina.

– Na czym?

Na wozie z kuniem.

– Ile Pan przywozi gliny za jednym razem?

Przywożę jedną tonę.

– Czy w okolicy są jakieś inne rodzaje glin?

Są.

– Czy jakiś garncarz w okolicy robi z niej naczynia?

Odrawąż,<sup>2</sup> Suchedniów.<sup>3</sup> Ta glina czerwona jest. Glina taka jest na trasie z Radomia do Kielc. Czasami w bardzo małej liczbie robiłem naczynia z glin czerwonych.

– Czy w Rędocinie oprócz Pana ktoś robi naczynia?

Ja z synem robię i Rodak.<sup>4</sup>

– Czy Rodak robi też z tej samej gliny?

Tak.

– Czy Pana ojciec robił naczynia z tej samej gliny co Pan?

Tak, czasami używał innej, czasami z Borek<sup>5</sup> siwa ciągliwa na działkach rolniczych. Gliny nie brakuje, garncarstwo od iks lat istnieje. Tego surowca nie brakuje.

– Gdy Pan wykopie glinę to ona od razu nadaje się do robienia naczyń?

Czym dłużej glina leży i ulasuje się i znów się uleży to jest elastyczniejsza.

– Ile ona musi leżeć żeby była dobra?

Co najmniej rok czasu. Im dłużej tym lepiej.

– Gdzie się ją zazwyczaj składa?

Na dworze obok warsztatu. Ja nie mam dołowni.

– Czy są garncarze, którzy zakopywali glinę?

U nas nie. Powinno się dołować.

– Dlaczego Pan gliny nie dołuje?

Glina zamarznie, wody naleci to jej nie odkuję. A z powierzchni to się wydobydzie.

– Co się robi gdy glina już odleży, przed wykonaniem naczyń?

Mokrą się wnosi, przeważnie poleży. To walcuje się w walcach trzy razy, wygniata się, to ręczna praca no i trzeba przebrać i odrzucić kamienie.

– Czy dawniej też używano walców?

Jak światła nie było to były takie strugi i strugali. Metalowe takie, na drewnianych rączkach, wygięte takie i strugało się tym.

– Czy ojciec Pana strugał?

Tak, mieli taki glinki i dwa razy strugali.

– Gdy Pan glinę przepuści przez walce to jest gotowa do robienia naczyń?

Tak. Przed przepuszczeniem przez walce trzeba przebrać i wybrać większe kamienie. Ale my bierzemy przeważnie czystą glinę, ciągliwą.

– Dlaczego niektóre naczynia mają taką gładką

powierzchnię, a niektóre chropowatą?

To zależy od pojemności wyrobienia gliny, musi być dobrze wyrobiona, nieraz jest taki kamień co się zgniecie, jest piaszczywy, a nieraz taki krzemionkowaty. Tak więc powstaje taka kasza, z tego wydostają się takie szorstkie ścianki. No i glina jest piaszczywa i elastycznie ciągnita, tłusta. Jak jest glina piaszczywa to jest szorstka, jak tłusta to ścianki są gładkie. Gliny piaszczywej się nie przebieże.

– Co się robi gdy glina jest za ciągliwa?

Można schudzić piaskiem czy inną gliną, ale my tego nie stosujemy. Do gliny można było dodać innej gliny, jak miał zapas lepszej to mieszał z gorszą i wtedy lepiej się wypalało.

– Czy ktoś w okolicy stosował schudzanie gliny piaskiem?

Dawniej na kamienne garczki robili.

– Co to znaczy kamienny garczek?

To takie kamieniaki, takie były, dobrze się w nich przechowywało, robiło się je, nie? na polewę, tylko na glazurę, glina była ogniotrwała, to ją się paliło nawet do 30 go-dzin, mój ojciec takie robił. Normalnie polewa tak sama, tylko robiona na glazurę, glazurowane.

– Jak takie kamieniaki wyglądały?

Miały brązowy kolor.

– Jakiej były wielkości?

Ojciec robił proste garnki, kaminiały się nazywały.

– Duże były?

Od pół litrowych do sześciolitrowych.

– Czy zawsze w taki sam sposób wykonywał Pan naczynia?

Czyli?

– Czy zawsze Pan toczył? Czy zawsze robił Pan na kole?

Zależy od zapotrzebowania. O jak się robi o taki kaganek to jest taka drobna pamiątkarska robota. A dawniej robili garnki na mleko jak nie było tych zawansowanych mleczarni, jak teraz. Przed 39 rokiem, czyli przed wojną to więcej garnczków robili. Polacy wtedy nie handlowali tylko Żydzi. W Szydłowcu było więcej Żydów niż Polaków. Żydzi zajmowali się jak nie szewstwem czy krastwem to handlowali i kupowali garnki na targi i sprzedawali. Dawniej to się spotykało jeszcze garnczki na płocie, nie? Do góry dnem. Gospodyni brała i nalewała nimi do bańki, a teraz jest mniejsze zapotrzebowania na te garczki.

– Czy robi Pan tak samo naczynia jak Pana ojciec? Czy wprowadził Pan jakieś zmiany?

Niby teraz to się trochę zmieniło. Robi się drobne wyroby, ale ojciec też robił, także mało się zmieniło.

– Czy ojciec Pana też pracował w tej izbie?

Tak.

<sup>2</sup> Miejscowość oddalona o 5 km od Rędocina.

<sup>3</sup> Miejscowość oddalona o 14 km od Rędocina

<sup>4</sup> W Rędocinie jest jeszcze jeden garncarz Jan Kwapisz.

<sup>5</sup> Chodzi tu o miejscowość Borkowice oddaloną o 30 km od Rędocina.



– *Tak samo tu jest jak za czasów Pana ojca?*

Piec sam stawiałem. Rude kopali, ruda żelazowa małe ilości, ale płytko była, ale procentowa ruda, za Austriaków to było. Wpierw była glina ciągliwa a potem ruda żelazowa no i Niemiec przyjechał, bo tu przed wojną dużo ich było. W sprawie kopalni, to ja nie pamiętam, ale mówię co mi ojciec przekazywał. Niemiec postawił sobie barak, organizator kopalni rudy, jak to wykopywali te rude trafiała się ta glina, to Krawczyński trafił się z Kamionki<sup>6</sup> od Odrowąża. Pobudował garncarnię, bo to mówił, że to dobra glina ciągliwa to, było ponad sto lat i wtedy powstało to garncarstwo na tej wsi. Od Krawczyńskiego jak pobudował tą garncarnię. Zanim przyjechał Kwapisz i od razu spodobało mu się, bo tu blisko las, drzewa tego i .... Pobudował tu sobie piec i mieszkanie.

– *Jaki piec zbudował?*

Z cegły, cegła to stefanowska była. Wieś Stefanków. Bo cegielnia tu powstała w 1918 roku, a w Stefankowie to dawno było. Cegła ogniotrwała i stąd pobudowali piece. Z stąd powstało garncarstwo, potem młodszy z Sobkowa, też nieżyjący obecnie, Wroński z Jedlanki od Iłży. A u Krawczyńskiego mój ojciec i tak uczył się i miał zawód.

– *Ile lat uczył się ojciec?*

To tak nauka do pięciu latzejdzie, żeby na kole kręcić. Uczył się u Krawczyńskiego, a potem pojechał do Ostrowca do Bombła, tam się jeszcze douczył lepiej. Po przyjeździe stamtąd ożenił się tu i został do końca życia. Także ta wioska istnieje już od stu dziesięciu lat.

– *Czy w czasie wojny dużo produkowaliście naczyń?*

Robiło się na chryzantemy, na zaszczepki doniczki, z tegom nauczyłem się robić.

Bo był taki, bo my byli pięć lat pod okupacją. Takie wiejskie ogrody to pozajmowali Niemcy i ojciec dowiedział się, że Niemcom te doniczki się podobują i robił. No i my się od tych małych doniczek tak nauczyli w 1943 roku, miałem wtedy 13 lat i od tego tak to powstało i trwa.

– *Czy Pana ojciec więcej produkował naczyń czy Pan teraz?*

Ojciec też robił różne, po czym spółdzielnia nastąpiła w pięćdziesiątym roku, to już wtedy robiłem do spółdzielni „Przyszłość” w Końskich. W pięćdziesiątym poszedłem do wojska. Po wojsku przyszedłem do tego samego zawodu, rękodziela. A w czasie gdy byłem w wojsku to była spółdzielnia wojewódzka w Iłży. I w pięćdziesiątym trzecim zapisałem się do chałupnika do Iłży i pracowałem do osiemdziesiątego ósmego roku, chałupniczo i teraz jestem na emeryturze.

– *Jak Pan myśli dlaczego to rzemiosło teraz tak upada?*

Upada teraz, młodzież się wykształca, pragnie tego inszego

zawodu, biurko, nie ma takiego stałego odbiorcy, to jest po prostu chałupnictwo, gdyby był warsztat zwarty może ktoś młody po szkole, nie? Ale ja myślę, że nie zaniknie, bo dzisiaj trzeba pracy szukać. Ludzie nie patrzą na fajans ale teraz chcą czegoś ludowego. Ludzie nawet nie chcą kupować, ale chcą zobaczyć jak to się toczy na tych kołach, jak to się wykonuje. To jest podziwiana praca, to jest zawód dostosowany. Na przykład robię sobie dzbanuszek, to garnuszek, to świeczki. To jest poszukiwane. Archeolog i są wykopaliska, wykopują ten garnek, nie?, i potem biorą z tego badania, nie?, ile to lat w ziemi leży i niech to zaginie i czego szukać, nie? i ja myślę, że to nie zaginie garncarstwo. Jak to powstało od iks lat, zaczęło się od skorupki, nie?, bez koła, bez toczka. Czyli piekli barana na ogniu i trzeba, żeby się mięso nie przypaliło, to trzeba glinę oblepić, nie? oblepiając glinę, nie? i na ten ogień kładli tego barana. Opiek się to zeszło do dwóch godzin, jak była glina tłusta ciągliwa, to podskuropiali mięso duszone elegancko smakosze do mięsa. Odskuropili i czerpak, nie? I to będzie na wodę. I zaczęło się od tego. No i zaczęli wylepiać w rękach i palili na tym ogniu i było naczynie do gotowania. A potem na toczku. Tak jak mnie przekazywali ja to wiem. I wziąć teraz matrycę, tam się do gliny dodaje olej, a ja robię na samej wodzie. Już ta doniczka jest innsza niż inna. A wziąć teraz te plastyki, to chyba teraz tylko na chryzantemy.

– *Czy mógłby Pan opisać toczenie naczynia?*

Klus klusuje się i obtacza się na ławie. W zależności na jak duże naczynie, na duże to większe, na mniejsze to mniejsze i wbija się to na koło i formuje się, rozprowadza się, żeby równo chodziło do posiadłości koła, żeby dno było nie za cienkie i nie za grube, potem się zwęża, pasuje się i ciągnie raz, drugi raz, trzeci raz, do trzeciego razu potem, ręka idzie na zewnątrz, druga do wewnątrz, jest deseczka, kopie się i kręci i rozszerza się brzusek do góry i do dołu wyrówna się, aż do odpowiedniego kształtu i potem zdobienie. Garnek na mleko, rozprowadzanie, równanie, modeluje się żeby równo, teraz z tej bryłki czy garnek czy doniczkę toczę, starą tradycją nogą kręcę.

– *Po co Pan moczy ręce?*

Tylko na wodę się robi, musi być poślizg. Tak to glina lgnie do rąk i przywiera.

– *Jak odmierza się ilość gliny na garnek?*

A jak się robi tak więcej sztuk to sprawa w ręce. Jak się robi to wprawa jest. Teraz go ciągnę na wielkość tzw. sztafa. Nożyk i ogładza się, gładzik taki. Nożyk jest zrobiony z drzewa.

– *Wszystko jedno z jakiego gatunku drewna?*

Tak, tak. To jest tylko do równania, wszystko dobre co się w rękach trzyma. Najlepsza jest gruszka, śliwka, bo

<sup>6</sup> Miejscowość oddalona o 6 km od Rędocina.

jest twarda. Teraz się wyrównuje się.

– *Ile naczynie musi schnąć żeby ucho przylepić?*

Pół dnia, tak pod wieczór. Z dwoma uszami lub z jednym uszem.

– *Czy góra tych garnków zawsze jest taka sama, czy ma taki sam kształt?*

Nie zawsze, zależy od formy i natchnienia.

– *Jak się robi polewę?*

Fryta i glejta ołowiowa.

– *Prosto Pan kładzie na takie naczynie z koła?*

Na polewę to musi dobrze wyschnąć. Bo wtedy może opadać polewa. Palę dwa razy najpierw na zgrzebno i na polewę. Ceramika jest dwa razy palona, na białą a później na polewę.

– *Polewa jest ciecżą?*

Glejta ołowiowa do tego idzie, tlenki to zależy na kolor, trochę glinki i woda. Młynka nie mamy, to takie starodawne żarna i przez to puszcza, żeby się tlenki dobrze wymieszały. Stosujemy kolor polewy zielony, brązowy, słomkowy.

– *Jakie tlenki są do tego potrzebne?*

Tlenek miedzi na zielono, dwutlenek manganu na brąz. Naczynie się w tym zanurza.

– *Jak jest receptura na polewy?*

Na ołowiowe polewy to się schudza, piaskiem lub gliną. Piasek musi być miałki, przez sito przepuszczony. Na miarkę piasku półtorej miarki glejty. Miarka ćwiartkowa. Najważniejsza jest glejta ołowiana, którą trzeba schudzić zmielonym piaskiem, trzeba dodać barwnika. Na pokrycie stu dzbanów dwu i pół litrowych trzeba zużyć dwadzieścia miarek glejty, osiemnaście miarek piasku, pół miarki tlenku, zależy jaki tlenek. Miarka to jest jedna czwarta kilograma. Na czarny dwutlenek manganu, kolor brązowy mała ilość tlenku daje czerwień żelazowa, kolor czarny o jedną piątą więcej tlenku czerwień żelazowa, kolor zielony to tlenek miedzi, kolor słomkowy jasno-żółty to sama glejta bez dodatku tlenku.

– *Skąd się bierze tlenki?*

Tlenki można dostać w różnych hurtowniach.

– *Jak Pan ojciec robił polewy?*

Z miedzi, drut miedziany wypalało się w piecu, temperatura tam była do 1000°C, ta miedź się wypalała, czym cieńszy drucik tym lepiej się wypalała, a jak grubszy to trzeba było jeszcze, wykszczyło się i moździerz utłuło się i przez gęste sito przesiewało się i był procentowy dobry tlenek. Na brąz dawali rudę, czerwień, ruda była tutaj w glinie, trzeba było dodawać surową wodą i upalać, też i też proch wychodził z rudy. A teraz nastał przemysł to w hutach wypalają.

– *Skąd Pana ojciec brał glejtę ołowianą?*

Glejte ołowianą też kupuję w sklepie. Dawniej glejta była trudno dostępna, ojciec kupował ołów i palił go w specjalnych kotłach, po trzech, czterech godzinach można było zebrać glejtę ołowianą.

– *Z czego robi się te paski na naczyniach?*

Białe to można białą gliną, kaolin, biel cynkowa.

Czerwona to czerwień żelazowa, można też gliną czerwoną suchedniowską. A ten ciemny to dwutlenek manganu. Są dwie techniki kładzenia tlenków: pierwsza kładzie się suchy tlenek, druga natomiast znacznie lepsza – na mokro. Na trzy czwarte tlenku należy dodać jedną czwartą wody, za pomocą specjalnego pędzelka lub miękkiego patyka maluje się naczynie.

– *Kiedy wykonuje się dzióbek przy dzbanku?*

Zaraz po utoczeniu. Palcem o tak. Na wprost dzióbka bierze się i klei ucho.

– *Czy ucha robi się zawsze takie same?*

Nie, nie zawsze. Zależy to od formy garnka i wielkości. Najczęściej tak by trzy palce się mieściły.

– *Jak zdejmuje Pan naczynia z koła?*

Rękami, jest taki specjalny drucik i nim się odcina, stalowy musi być. Trzeba garnek umieć złapać za odpowiednie miejsce.

– *Oprócz drucika czy używa Pan innych narzędzi do zdejmowania naczynia z koła?*

Na większe formy można założyć jaką deseczkę, żeby nie przebiło przy zdejmowaniu.

– *Czy później wygładza się jeszcze naczynie?*

Szczególnie białą ceramikę, tam gdzie palce znać.

– *I na czym się takie naczynie stawia?*

Na desce.

– *To na czym Pan siedzi ma jakąś nazwę?*

Tak ława garncarska, tu jest także mocowanie kółka do tego. Trzymam też miseczki z tlenkami i gładzik.

– *Czy może Pan opisać budowę koła garncarskiego?*

Teraz to chodzą na łożyskach, a wcześniej były metalowe lub na jakichś krzemieniach, na końcu ostre musiało być, wyżłobienie było w takim krzemieniu, wtedy lekko chodziło i dłużej i musiało mieć metalowe stępcę. Używam takiego samego koła na jakim kopał mój ojciec. Te koła, na których my używamy składają się z dwóch tarcz, połączonych metalowym szpindlem. Szpindal musi być mocno i równo przyczepiony do tarcz. Tarcza dolna powinna być pięć razy większa od górnej, na której toczy się. Mniej więcej w połowie pręta powinien być zaczep łączący koło garncarskie z ławą. Zabezpiecza to przed wywróceniem się koła i zwiększa równowagę.

– *Jak takie koło musiało być przymocowane do ławy?*

Obudowa drewniana i wyjścia na łożyska wózkowe i takie stępcę i musi być uchwyt do ławy, bo całe koło musi trzymać się w ławie i musi być pion, żeby równo chodziło. Dawniej koło też było mocowane do ławy tylko obudowa była z drzewa. Przy kole musi być stępka, żeby równiej siedzieć, żeby pozycję przyjąć do robienia garnka. Musi być odpowiednie usadowienie do koła garncarskiego w solidnej formie.

– *Ile takie naczynie musi schnąć zanim się je włoży do pieca?*

Na polewane to cztery dni, na inne dzień, dwa dni, nie może tylko stać na słońcu, bo to też lubi pękać. U nas to schnie w pracowni na deskach.

– *Ile Pan może zrobić takich garnków średniej wielkości dziennie?*



Z synem pół kopy dziennie.

– *Ile takich naczyń trzeba zrobić żeby zapęłnić piec do wypału?*

Miesiąc czasu. Małe dwa miesiące. Wykorzystuje się każde miejsce w piecu.

– *Ile wchodzi naczyń średniej wielkości do pieca?*

Zależy od wielkości pieca, ale takich małych to sporo wędzie, dwa tysiące sztuk, a takich garnków jak zrobiłem, to pięćset. Stawia się je na takich płytkach glinianych do góry, stopniowo jedno na drugim.

– *Czy używa Pan termometru?*

Nie. Poznaje się, gdy biało jest w piecu, nie czerwono, musi być biało. Od razu widać po ceglach. Jak w piecu jest biało, to temperatura jest około 800-900° C.

– *Jakim drewnem Pan pali w piecu?*

Palę najczęściej drzewem sosnowym lub świerkowym.

– *Czy pora roku i pora dnia mają jakieś znaczenie przy wypalaniu?*

Jak jest mokry piec to trzeba dłużej palić.

– *Kiedy jest mokry?*

Wiosną po deszczach i w zimie.

– *Czy pora dnia ma jakieś znaczenie?*

Pora dnia to raczej nie.

– *Ile pali się w piecu?*

Osiem godzin się podgrzewa, jak jest suche drzewo, a drugie osiem ciągłym ogniem, stopniowo idzie od dołu do góry i wtedy jest mocna glina i stygnie około doby.

– *Czy cały piec zapęłnia Pan?*

Tak, pod górą jest trochę luzu, trzydzieści centymetrów. Nie zastawia się kanałków, gdyż musi nimi wychodzić ogień.

– *Jak taki piec jest zbudowany?*

Z cegły i obkładany kamieniem na zewnątrz, a wewnątrz cegłą, kopułę półokrągłą to drutem można połączyć też, w zależności jakie regiony, bo u nas to półokrągłe piece, bo połowy to jest okrągły piec, nie musi być zaszczipienia u góry, tu takich nie ma, bo tu jest mokry teren ale są takie w Ostrowcu. Okrągły czyli becza okrągła, i tu nie ma komina ino skorupami okładają to jest połowy piec i górą ogień wychodzi. Po napełnieniu pieca zamurowywuje się cegłą, zamyka się wejście z boku od strony komina.

– *Czy przy ustawianiu naczyń w piecu pomagacie sobie jakimiś narzędziami?*

Nie, tylko płytki używamy. Płytki muszą mieć złobki, bo polewa spłynie i można nie oderwać garnków.

– *Czy ustawia Pan naczynia do góry dnem czy dnem do dołu?*

Do dołu dnem, mniejsze naczynia w większe są wkładane. Na dole są doniczki dwie warstwy a potem idzie ceramika. Większe na spód a mniejsze wyżej. Czyli bisklid, jak jest bez polewy, wykorzystujemy wewnątrz większych naczyń, to jest czystszy wypał, czyli się nie okopci ino jest czystsutki. Polewane wypala się niżej.

– *Czy przed tym piecem Pana ojciec miał inny piec?*

Nie, obok, był taki sam.

– *Czy trzeba odpowiednio ustawiać naczynia w piecu jeżeli chodzi o ich rodzaj?*

Garnki ustawia się od spodu, wyżej doniczki, najwyżej misy, a dzbany w środku.

– *Czy trudnicie się Państwo tylko garncarstwem czy macie jeszcze jakieś gospodarstwo?*

Bardzo drobne gospodarstwo. Przeważnie garncarstwo. Było tam dwa hektary pola i łąka i krówka jedna, żeby utrzymać.

– *Czyli przez cały rok robiliście naczynia?*

Tak. Cały rok.

– *Czy taki piec nadaje się do robienia siwaków?*

Jeszcze nie próbowałem. Może by i było, ale to jest piec dostosowany na te polewane. To jest ta sama metoda, ale końcowa faza wypalania jest inna. Trzeba mieć specjalny piec i trzeba kopcić.

– *Na czym polega ta końcowa faza wypalania?*

Szczelnie zamknięty piec.

– *Czy drzewo musi być specjalne?*

Nie, może być i liściaste i sosna, ale piec musi być szczelny. Czyli stygnie piec, kładzie się drzewo i kopci się, żeby na przestygnięte kopeć szedł.

– *Jakie drzewo się w tedy kładzie?*

Obojętne czy liściaste czy sosna, ale lepiej liściaste.

– *Czy dużo wyciągacie naczyń, które nie nadają się do sprzedaży?*

No zdarza się, dwadzieścia procent na pewno jest. No i to pęknie z jego ciężaru i tak rozparuje.

– *Co Pan robi z takimi naczyniami?*

Taki to taniej sprzedaje, chyba że się całkowicie nie nadaje, to się nimi jakieś dołki wyrównuje.

– *Czy wyrzucacie odpady gdzieś za dom?*

Jak nie wyrzucamy. Albo się wyrzuca albo zakopuje.

– *Jak robił Pana ojciec?*

A różnie, do szamotu dodawali też. Roztłukiwało się tę glinę i dodawało na ogniotrwałe.

– *Poczym można poznać, że naczynie nie nadaje się do sprzedaży?*

No jak jest niedopalone, gdzieś płomień nie dociągnie, jak jest popękane, jak jest głuche.

– *Czy polewa w piecu ścieka?*

Jak się da z kamieniem polewę ołowiową to jeszcze pod większą temperaturą popłynie, bo idzie większa temperatura i ten kamień dostaje takiej polewy, jak i ten ołów i glina nie puszcza.

– *W jaki sposób powstają takie zaróżwienia na naczyniach z białej gliny?*

To od ognia, czyli mokry piec był i para była, tu z jednej strony parowało, a z drugiej ogień szedł i dostały takich odcieni.

– *Dlaczego z jednej strony wypala się lepiej na biało a z drugiej na czerwono?*

Niby są to te tlenki zawarte w glinie, tlenki żelazowe barwią.

– *Czy naczynie, które jest wewnątrz drugiego też będzie tak zabarwione?*

Nie, bo jest pokryte wewnątrz i opancerzone, i że tam ogień nie wchodzi i par nie wiruje, i wychodzi czysto białe.

– *To kiedy można otrzymać naczynie całkowicie białe?*

To zależy też od pieca, jeżeli jest piec na kanałkach kaflarski, bo my mamy jednolite lufta od spodu, robi się czerwony od ognia, może być drzewo smolne, też dostanie od tego kopciu i ten odcień różowy czy ciemny, jak ognia dostanie.

– *Czy może być tak, że gdy naczynia stykają się razem, to powstanie taka sytuacja?*

Czyli jak jeden do drugiego będzie stykał?

– *Tak.*

Czasami może takie jabłko podejść, wydostać się bo dotknięty jeden z drugim, nie? Białe będzie tam, gdzie będą do siebie przytulone, a różowy tam, gdzie będzie ogień.

– *Jaka musi być temperatura w piecu, żeby glina kaolinitowa wypaliła się na różowy kolor?*

Mniejsza, ale naczynie jest słabsze. Jaki region takie gliny, białe zalegają głębiej, ale te z tymi przebarwieniami wyżej. Ale ta co zalega wyżej gorzej się wypala, dlatego kładziemy ją wyżej.

– *Od czego wewnątrz naczynia robią się takie poziome smugi?*

To od wody, po toczeniu zostają takie ślady, to nie od wypalania.

– *Co ile wymienia się piec?*

Co dwadzieścia lat, bo cegła przepala się i kruszeje, a paleniska częściej.

– *Czy garncarze mają swoje tajemnice zawodowe?*

Dawniej może i było, byli tacy co mieli, on robił tak zwane rytowane, najpierw robił białą a potem czerwoną i rytował gałązki, i dopiero ojciec kopał mój tu studnię i dokopał się do tej czerwonej gliny i wziął tę glinę i ususzył i meło się to w żarnach i wodzie się rozpuściło i polał białe naczynie.

– *Czy Pana ojciec wymieniał naczynia za inne produkty?*

To było za okupacji. Brało się garnki i po tych wioskach jeździł i wymieniał te garnki, za garnek dwa garnki żyta, ile kto dał.

### Część wywiadu z Janem Kwapiszem poświęcona polewom

– *Jaką polewa ma konsystencję?*

Polewą to okrywamy, że bierzemy krochmal, no to jest z mąki kartoflanej, nie? Bierzemy i tą polewę mieszamy z tym, i krochmalu musimy dolać do glejty ołowianej, bo inaczej nie da rady.

– *Po co ten krochmal dodajecie?*

Krochmal żeby nie opadała polewa, nie? Bo tak jakby pan wziął samą glejtę, to ona będzie opadać, nie?

– *Jaki to jest krochmal?*

Normalny, z mąki kartoflanej i jeśli będzie mało mąki

kartoflanej, to ona też będzie opadać.

– *Ile trzeba tej mąki dodać?*

Na wiadro cynkowe to dajemy kilo.

– *Ile miarek?*

Na całość dwa litry na dwadzieścia litrów polewy.

– *Skąd się bierze tlenki?*

Tlenki to są.

– *Czy tatuś Pana dawniej też kupował tlenki?*

Tu są tlenki, spółdzielnia nam załatwiała.

– *Czy samemu można zrobić tlenki?*

A wie pan można samemu zrobić, wie pan z czego, z miedzi to można zrobić, drut miedziany ja wypalę no i już by było oky.

– *Czyli tylko tlenek miedzi można uzyskać samemu.*

Tak.

– *Czy glejtę ołowianą można samemu uzyskać?*

A ołowiu to już nie da rady, ołów to musi być.

### Objaśnienia terminów używanych przez garncarzy z Rędocina.

**Czerwień żelazista** – barwnik czerwony przygotowywany przez garncarza, używany do malowania naczyń.

**Fryta** – nieszkodliwa dla zdrowia polewa, bez dodatków ołowiu.

**Glina ciaglika** – glina odpowiednio elastyczna, nadająca się do wyrobu naczyń.

**Glina lepionka** – glina pękająca w czasie toczenia, nie nadająca się do wyrobu naczyń.

**Glinik** – miejsce składowania gliny.

**Kijek** – narzędzie wykonane z drewna służące do zdobienia naczyń.

**Klusy** – przygotowane porcje masy garncarskiej.

**Kolory** – polewy.

**Mączka** – glina rozrobiona dużą ilością wody, służy do wygładzania ścianek naczyń w czasie toczenia.

**Oblewka** – polewa.

**Placki** – ceramiczne płytki, na których ustawia się naczynia w czasie wypalania w piecu garncarskim.

**Polewa na spływ** – polewa o dobrze dobranych i roz-mieszanych składnikach.

**Przystawka** – podpórka pod nogę garncarza.

**Siniec, gładzik, nożyk** – nazwa tego samego narzędzia używanego przez garncarza do zagładzania ścianek, formowania stopki, wyciągania ścianek naczyń.

**Struganie** – Przerabianie gliny specjalnym narzędziem.

**Styki** – naczynia, które w czasie wypalania przywarły do siebie.

**Szlig** – rozwodniona glina bez domieszki.

**Szpindel** – drążek łączący obie tarcze koła garncarskiego.

**Toczek** – górna tarcza koła garncarskiego.

**Zaluzy** – półki, na których suszą się naczynia.



TADEUSZ W. MORYSIŃSKI

INTERVIEW WITH HENRYK ROKITA, A POTTER FROM RĘDOCIN

SUMMARY

The text presented above is an ethnographical interview conducted for archaeological reasons. This is a collection of statements of Henryk Rokita, a potter from Rędocin (near Bliżyn in Świętokrzyskie administrative district), who has been making pottery since the II World War and was taught by his father. The vessels

made by Henryk Rokita are identical with those found by the scholars specializing in late Middle Ages and in latter periods. In the presented text there can be found a detailed information on the way of preparing the clay dough and the techniques of molding, coating, decorating and baking vessels.

PLANSZA 30

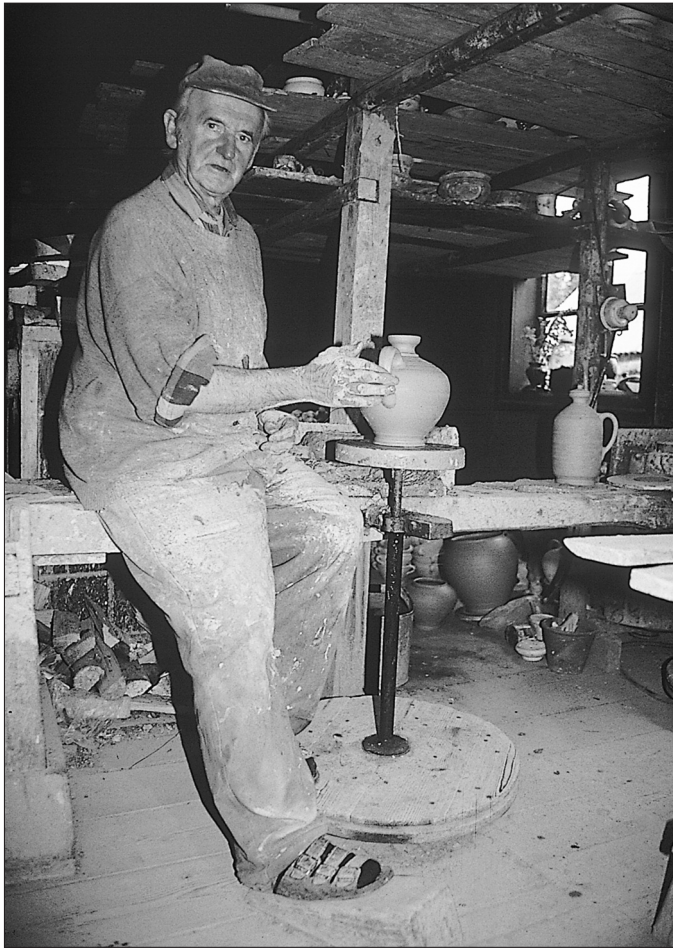


Fig. 1. Henryk Rokita przy kole garncarskim.



Fig. 2. Miejsce przechowywania gliny.



Fig. 3. Koło garncarskie.



Fig. 4. Narzędzia używane przez garncarza.





PLANSZA 32



Fig. 5. Ugniatanie masy garncarskiej.



Fig. 6. Suszenie naczyń w pracowni.





Fig. 7. Zgromadzone destrukty.

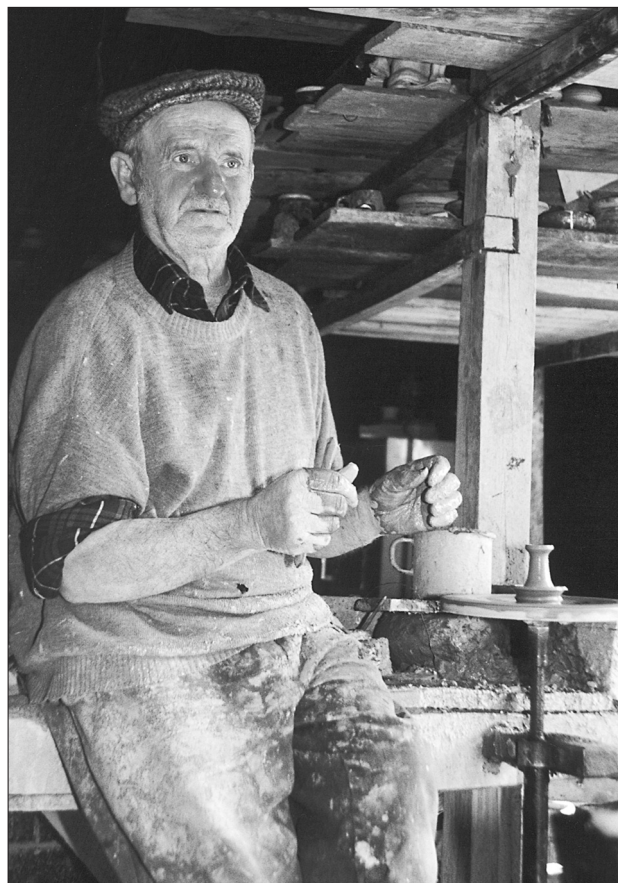


Fig. 8. Henryk Rokita w pracowni.



PLANSZA 34

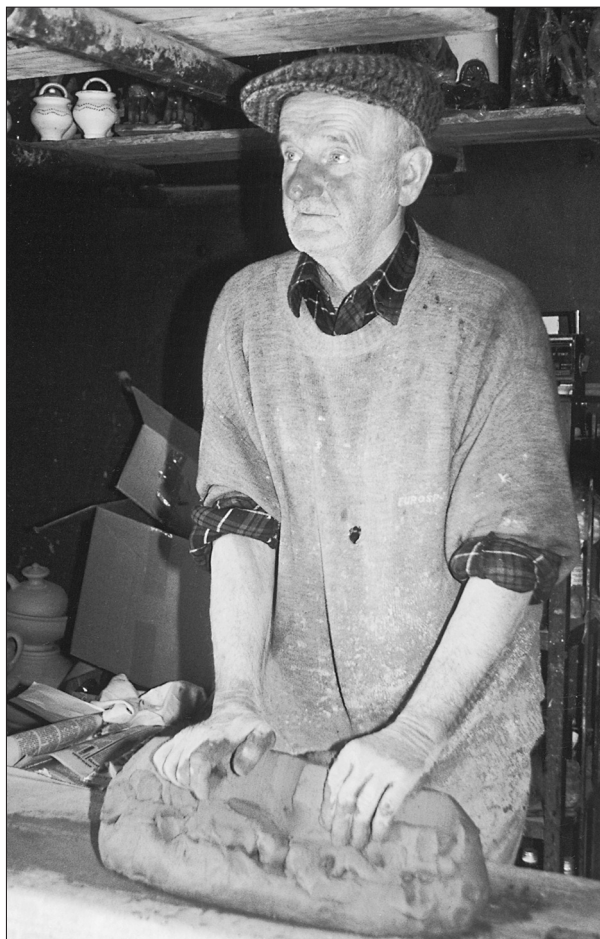


Fig. 9. Klusowanie gliny.



Fig. 10. Koło garncarskie używane przez Henryka Rokitę.



Fig. 11. Henryk Rokita w czasie toczenia naczynia. Obok syn Zbigniew.