

Kolekcja ceramiki



Kolekcja ceramiki [i]



Pierwsze dzbany w kolekcji, odbitka ze szklanego negatywu
Pokażną część zbiorów Muzeum im. Władysława Orkana w Rabce-

Zdroju stanowi kolekcja wyrobów garncarskich z tych okolic. Potrzebę dokumentacji terenowej oraz gromadzenia produktów chłopskiego przemysłu garncarskiego wskazał w 1930 r. etnograf prof. Kazimierz Dobrowolski, tworząc wytyczne pozyskiwania eksponatów dla rabczańskiej placówki^[1]. Istniał tutaj, bowiem jeden z większych ośrodków garncarskich, znany ze swych wyrobów na całym Podtatrze. Od 1932-1936 zgromadzono przeszło 200 wyrobów garncarskich. Już wtedy działacz Komisji Muzealno-Etnograficznej PTT w Rabce Stanisław Dunin-Borkowski (1901-1939), rozpoczął współpracę z ostatnim, miejscowym garncarzem – Tomaszem Rączką „Kukiem”. Ten wiejski rzemieślnik przygotował na zamówienie znaczną ilość naczyń tradycyjnie wyrabianych od pokoleń w rodzinnym warsztacie Rączków. Kolekcja została zakupiona do zbiorów dzięki wsparciu finansowemu udzielonemu przez gen. Józefa Becka (1894-1944), który przebywając w tamtym czasie na leczeniu wyasygnował sporą kwotę (400 zł) z własnych środków na stworzenie kolekcji. Dodatkowo pozyskano wówczas elementy warsztatu garncarza, a także narzędzia służące do obróbki gliny. Wyjątkowym materiałem dokumentacyjnym są wykonane przez samego Borkowskiego fotografie poszczególnych etapów pracy garncarza, które zademonstrował Tomasz Rączka (do dziś w zbiorach Muzeum zachowały się negatywy tych zdjęć na szklanych kliszach). Zgromadzony materiał prezentowany jest od początku istnienia placówki (1936 r.) na wystawie stałej Muzeum im. Władysława Orkana w Rabce-Zdroju.

Przypuszczalne początki garncarstwa w okolicy Rabki przypadają na drugą połowę XVII wieku, kiedy na zlecenie rabczańskiego dworu garncarskiego fachu wyuczył się Jakub Rączka z Olszówki^[2]. Najprawdopodobniej to właśnie od owego pańszczyźnianego rzemieślnika wziął swój początek słynny garncarski ród Rączków, który trudnił się tym fachem do lat 70. XX w.

Na rabczański ośrodek rzemieślniczy składały się warsztaty w Ponicach, Słonym, Skomialnej Białej i Zarytym, oraz w Rabce, w

zwartym osiedlu garncarskim Poddziele (inaczej *Dzielce*). Silny rozwój tego rzemiosła odnotowano w 1767 r., kiedy duża liczba warsztatów garncarskich, powstających w miejscowościach: Chochołów, Rabka, Skomielna spowodowała upadek ośrodków w Czarnym Dunajcu i Rogoźniku^[3]. Jednak lata świetności nadeszły dopiero w pierwszej połowie XIX w. Wtedy był to jeden z najsilniejszych, wiejskich ośrodków produkcji garncarskiej w okolicy, liczący około 1880 r., wraz z sąsiednimi miejscowościami – Ponicami i Skomielną Białą, 34 czynne warsztaty^[4]. Pamięć ludzka i etnograficzne zapiski terenowe zachowały nieliczne nazwiska rodowe owych rzemieślników.

Po Dzielcach, gdzie sporo glin do wyrobu garnków rozsiadło się całe gniazdo garncarzy, prawie chałupa w chałupę. Siedzą tam walne rody garncarskie: Harjasów, Kościelniaków, Kramarczyków, Balów, Rączków, Raków. W dole nad Rabą za dworem istnieją stare garncarnie na Blichu. Wypalają tam garnki trzej bracia Masławscy i «Bartek ze Blichu». Na Słonem Łukasz «na Zagrodzie» i Luberdy «od Djebłów». W Ponicach Kantorowicz i Leśny^[5].



Garncarnia Rączków, odbitka ze szklanego negatywu
Garncarze mieli tu prawdopodobnie własny cech, którego materialnym śladem jest kapliczka ufundowana i wybudowana przez bractwo cechową w połowie XIX w., na osiedlu garncarskim *Na Dzielcach*. Tutejszy cech był bractwem kościelno-garncarskim^[6], do którego należeli również *woskownicy* wytwarzający świece.

Garncarstwo mające w Rabce dawne i bogate tradycje prężnie rozwijało się na tym terenie między innymi ze względu na duże możliwości zbytu. Tutejsze wyroby sprzedawano prawie we wszystkich miejscowościach Podtatrza. Jak pisze J. Bujak:

Naczynia tu produkowane rozwozili garncarze oraz wędrowni handlarze po jarmarkach Mszany Dolnej, Myślenic, Nowego Targu, Jordanowa, Sucheju, a także docierali do Nowego Sącza i Krakowa[7].



Handel wyrobami garncarskimi, na targu w Rabce, odbitka ze szklanego negatywu

Za czasów „Austriji” (Austro-Wegier) zbyt zapewniali wędrowni kupcy z Orawy i ze Słowacji (m. in. Jabłonka), którzy kupowali naczynia hurtem, by potem handlować nimi na targach na Morawach i w Czechach. W tamtych czasach kontaktowano się z handlarzami listownie już na etapie wypału wyrobów garncarskich. Jeśli wypał się udał handlarz nabywał zwykle cały jednorazowy wyrób (ok. 700 naczyń), płacąc za nie gotówką[8]. Na początku I wojny światowej współpraca z zagranicznymi kupcami zupełnie zanikła, co zmusiło garncarzy do handlowania na targach w Jordanowie, Limanowej, Myślenicach, Makowie Podhalańskim, Mszanie Dolnej, Nowym Targu i Rabce. Tam głównymi nabywcami byli chłopi, którzy chętnie kupowali duże naczynia, służące do kwaszenia i przetwórstwa mleka.



Kropielnice i banie z kolekcji Muzeum, odbitka ze szklanego negatywu

Warsztat garncarza odwiedzali również najubożsi, bezrolni chłopi, trudniący się handlem obnośnym. Za gotówkę kupowali niewielkie ilości naczyń (8 – 10 szt.), szukając nabywców w dalej położonych wsiach, które miały ograniczony dostęp do wyrobów garncarskich (np. w Krzeczowie, Skawie i Spytkowicach). Zapłatą w handlu obnośnym było zwyczajowo ziarno jęczmienia lub owsa, przy czym podstawą miary była tutaj pojemność garnka, oferowanego do sprzedaży. W momencie zawarcia transakcji odmierzano dwie pełne miary garnka – przesypując do niego ziarno.



Kafle kapliczkowe ze zbiorów Muzeum
tekst i zdjęcia: Małgorzata Wójtowicz-Wierzbicka

fotografie archiwalne ze zbiorów Archiwum Muzeum

[1] K. Dobrowolski, *Program zbierania przedmiotów do Muzeum rabczańskiego tzw. „Podhalańskiego Muzeum Regionalnego w Rabce”*, rkp, zbiory prywatne E. Trybowskiej, s. 5-6.

[2] E. Fryś-Pietraszko, *Polskie garncarstwo ludowe*, Toruń 1981, s. 38.

[3] J. Reczkowski, *Śladami podhalańskiego garncarstwa.*, „Podhalanka” 1985, rok IV, nr 2, s.15.

[4] J. Bujak, *Garncarstwo w Rabce*, Rabka 1964.

[5] S. Dunin-Borkowski, *Materiały do historii garncarstwa w Rabce.*, mnps, Archiwum Muzeum im. Władysława Orkana w Rabce-Zdroju [zwane dalej AMR], s. 1.

[6] Do początku XX wieku na terenie całej Polski cech garncarski występował w takim kształcie; E. Fryś-Pietraszkowa, *Polskie garncarstwo...*, s. 39.

[7] J. Bujak, *Zarys kultury ludowej okolic Rabki*, Muzeum im. Władysława Orkana, Rabka 1961, s. 35-36.

[8] Wywiad z garncarzem J. Rączką—... , s. 9.

[9] N. Lippóczy, *Oskwarek znowu maluje*, „Polska Sztuka Ludowa”, R. XIV, nr 2, 1960, s. 101, (w tekście mylnie podano imię Piotr zamiast Tomasz Rączka).

[i] patrz więcej Małgorzata Wójtowicz-Wierzbicka, *Rabczański ośrodek garncarski.*, „Zeszyty Rabczańskie” tom 2, Rabka

WYROBY:



Najstarszy typ garnków i garnuszków ze zbiorów Muzeum

Garnki były najpopularniejszymi wyrobami z gliny. Duże *piętokowe* garnki (pojemności ok. 7-8 l) używane do przechowywania zsiadłego mleka posiadały zwykle dwa ucha. Jak

relacjonował J. Rączka, przed wojną, na wiosnę zazwyczaj wyrabiano małe garnki (pojemności ok. 1-2 l), natomiast w lecie duże gary na mleko. Garnki te służyły głównie do gotowania, często posiadały dodatkowo gliniane pokrywki w kształcie niskich stożków z płaskimi uchwyty. Tradycyjne formy garnków posiadały dno węższe niż wylew, co powodowało, że łatwo było podczas gotowania ustawić kilka garnków obok siebie, zachowując rozżarzone drewno w wolnej przestrzeni między naczyniami. Gotowano w nich potrawy ustawiając je także na metalowych trójnogach, wprost nad ogniem. Przechowywano w nich mleko i śmietanę, kiszono żur. Kiedy garnek pękł czekali na wizytę druciarza, który potrafił zespolić skorupy. Drutowany garnek mógł służyć jeszcze przez długie lata, jako naczynie zasobowe.

Dwojaki i trojaki składały się z dwóch lub trzech jednakowych garnków zazwyczaj o pojemności 1 litra każdy, złączonych paskami gliny i jednym wspólnym uchem. Charakterystyczne dla tradycyjnych wyrobów garncarskich dwojaki i trojaki służyły do noszenia stawy ludziom pracującym w polu. Przenoszono w nich kapustę, kaszę, maszczone ziemniaki, kwaśne mleko i itp. Zazwyczaj posiadały pokrywkę wykonaną z jednego kawałka deski.

Kubki do picia należały do grupy nowszych wyrobów garncarskich. Moda na picie z kubków tzw. *garczynek* czy też *siałek* pojawiła się na wsi dopiero na przełomie XIX i XX w.

Misy o rozchylonych, prostych lub wybrzuszonych ściankach służyły przede wszystkim do spożywania posiłków. To właśnie z produkcji owych mis byli najbardziej znani rabczańscy garncarze. Zazwyczaj były one bogato zdobione po wewnętrznej stronie malaturą w formie ornamentu roślinnego, ozdobnych pasów czy też ślimacznic oraz szkliwione. Misy takie ustawione równo na półce w izbie kuchennej świadczyły o zamożności gospodyni i stanowiły ozdobę pomieszczenia.



Duże misy potrzebne były głównie latem kiedy w czasie żniw trzeba było nakarmić na raz dużą liczbę osób. Wykorzystywano je także w przypadku uroczystości i świąt, np. podczas chrzcin, gdy do domu na poczęstunek przybywało wielu gości. Niekiedy wymiary misy dochodziły do 70 cm średnicy.

Makutry to głębsze miski, służyły do ucierania maku. Do ich produkcji używano gliny z dodatkiem piasku, gotową makutrę wypalano bez glazury wewnątrz, aby uzyskać chropowatą powierzchnię, wspomagającą proces ucierania. Czasem, jeszcze przed wyschnięciem, dodatkowo wysypywano wewnątrz naczynia rozdrobnionym żwirem lub piaskiem.

Dzbany, dzbanki, fiasze służyły do przenoszenia i przechowywania wszelkiego rodzaju substancji płynnych. Rozmiary dzbanów były zróżnicowane, w zależności od potrzeb. Przechowywano w nich m.in. mleko, zsiadłe mleko oraz wodę. We fiaszach o wąskich szyjkach trzymano wino, olej, naftę a także wódkę.

Dzbanki bacowskie były specjalną odmianą naczyń o brzuścu częściowo spłaszczonym pod kątem prostym. Służyły one pasterzom do przenoszenia owczego mleka z odległych szałasów do wsi. Spłaszczone brzuśce umożliwiały noszenie dwóch dzbanów jednocześnie zawiniętych w płachtę zarzuconą na plecy.

Formy do wypieku ciast tzw. babówki Ich kształt wzorowany był na XIX wiecznych fabrycznych naczyniach kamionkowych do pieczenia ciast. Naczynia te miały zwykle głęboko profilowane pionowymi wgłębieniami ścianki. Do dna przymocowany był

dodatkowo stożek, by w cieście powstał otwór. Często posiadały dwa ucha, by łatwiej przewrócić formę i wyjąć babkę po upieczeniu.

Słoje do kiszenia ogórków i innych przetworów. Przechowywano w nich także zasolony zapas twarogu na zimę, marmolady i miodu.

Rynki To rodzaj tygielka, rondla zwykle z rączką. Wyposażonego w trzy nóżki, aby można go było stawiać bezpośrednio w ogniu. Naczynia te służyły do topienia słoniny, tłuszczu, także do smażenia i duszenia mięsa.

Donice gliniane wyrabiane dawniej przez garncarzy sporadycznie, w początkach XX wieku stały się popularnym wyrobem tutejszych wiejskich warsztatów. W latach 70. stanowiły główny wyrób, z którego garncarze czerpali największy dochód.

Lichtarze i kaganki Oświetlenie wnętrz na przełomie XIX i XX wieku stanowiły przede wszystkim smolne szczapy. Używano również glinianych kaganków (rodzaj lampki oliwnej z lnianym knotem) napełnionych zwierzęcym tłuszczem.



Banie Były to puste wewnątrz sterczyny dachowe zakończone kolisto, spiczaste lub zwieńczone u góry krzyżem, pokrywane brązową glazurą. Na południu Polski stanowiły

charakterystyczny motyw dekoracyjny architektury. Zatykano je najczęściej na szczytach domów, kapliczek lub bram cmentarnych.

Kropielniczki były charakterystycznym wyrobem tutejszych rzemieślników. Na tym terenie przyjęły one formę architektoniczną (daszki, wieżyczki) o silnie rozbudowanych motywach zdobniczych. O wspaniałości rabczańskich kropielnic wspominał kolekcjoner Norbert Lippóczy, który w 1937 roku przybył do Rabki by odwiedzić słynny warsztat garncarski Tomasza Rączki.[9]

Ozdoby kropielnicy wykonane były odręcznie lub wyciskane z form. Przedstawiały one często miniaturowe postaci świętych, aniołów, ukrzyżowanego oraz bogate ażurowe pasy ornamentacyjne. Na ścianie kropielniczki modelowano płaskorzeźbione sceny religijne (np. grupę ukrzyżowania), nad którymi występowało doklejone oddzielnie zadaszenie w formie kapliczki lub kopyły kościelnej, zwieńczonej krzyżem itp. Rozkwit produkcji kropielniczek nastąpił w okresie międzywojennym. Przygotowanie jednej kropielniczki trwało zwykle około trzech dni gdyż poszczególne, miniaturowe elementy zdobnicze musiały zastygnąć, aby można je było przykleić. Kropielniczki ze święconą wodą zawieszano przy drzwiach wejściowych do głównej izby, budynku mieszkalnego, tak by każdy wchodzący mógł przeżegnać się wodą święconą przekroczywszy próg izby. Zwyczaj ten upowszechnił się w ludowej tradycji na wzór kropielnic kościelnych.



Podkurzaczki do pszczół były jednymi z najważniejszych narzędzi używanym w bezpośredniej pracy pszczelarza przy gnieździe. Jako paliwa do podkurzacza używano najczęściej wyschniętego wierzbowego lub lipowego próchna oraz wysuszonej huby brzozonej i bukowej, wstępnie rozpalano korą brzozonej. Gliniane podkurzaczki posiadały wyprofilowaną szyjkę, przez którą dym wydostawał się na zewnątrz. Wyposażane były też w system otworów, które doprowadzały powietrze do kurzywa, tak iż , pszczelarz poruszając podkurzaczkiem rozniecał ogień.

Zabawki i skarbonki To najczęściej miniatury naczyń glinianych, figurki i gwizdki. W okresie rozwoju rabczańskiego uzdrowiska cieszyły się popytem, wśród dzieci przyjeżdżających tutaj na kolonie. Po wojnie produkowano również, wyroby pamiątkarskie wykonywane specjalnie dla turystów np. miniatury naczyń ozdabiane napisem „Rabka”. Skarbonki były wykonywane dla odbiorców miejskich, a także jako wyrób pamiątkarski. Zwykle miały formę pękatego naczynka posiadającego podłużny otwór.

Rzeźba figuralna Zazwyczaj rzeźbiono w glinie świątki: Chrystusa Frasobliwego lub Matkę Bożą, z postaci świeckich znaleźć można figurki żebraków, kominiarzy, żołnierzy itp. Niejednokrotnie płaskorzeźby formowane były w kształt kafli, które stanowiły wyposażenie kapliczek.



Handel wyrobami garncarskimi na targu w Rabce lata 20. XX wieku