

ZYGFRYD GAJEWSKI

ur. 1942; Urzędów



Miejsce i czas wydarzeń	Urzędów, II wojna światowa, PRL, współczesność
Słowa kluczowe	projekt Rzemiosło. Etos i odpowiedzialność ; PRL ; współczesność ; garncarstwo ; Urzędów ; Bęczyn ; piec garncarski ; wyroby garncarskie ; Żydzi ; dwudziestolecie międzywojenne ; Gajewscy (rodzina) ; rodzina Gajewskich ; garnki ; druciarze ; drutowanie garnków ; masielnica ; sabasówka ; dzbany ; bańki ; Gajewski, Cezary (1966-) ; glina garncarska ; praca garncarza

Wyroby garncarskie

Pamiętam jak pomagałem dziadkowi nosić takie malutkie garnuszeczki. Byłem wtedy małym chłopcem. Stały tu cztery piece – do dziś zachował się jeden. Chciałbym, żeby nadal funkcjonował, bo to jest historia.

Kiedyś garncarze nie zajmowali się handlem, tylko mieli wspólników – przeważnie Żydów. Dziadek mawiał „O na Boga świętego, juchtra...”, bo nie umiał przeklinać. Nie przeklinał, bo miał syna księdza, który zginął w Dachau. Z tego względu jedyne wulgaryzmy, jakich używał, to były „psia krwie” i „juchtra”. Pamiętam jak dziś. To był ojciec ośmiorga dzieci. Jeden był wojskowym, który zbiegł z niewoli niemieckiej i założył tutaj placówkę Batalionów Chłopskich. Później, w 1945 roku, emigrował do Francji. Tam zmarł w wieku ponad czterdziestu lat. Pamiętam jak dziadek martwił się, co będzie z garncarzami: „Żydów wybili, a kto będzie nam handel prowadził?”. Jednak jakoś przetrwaliśmy do dziś.

Najlepsze jest zsiadłe, kwaśne mleko z glinianego garnka. Tylko prawdziwego mleka dzisiaj nie ma gdzie dostać, jest z tylko z butelek plastikowych. Na smalec też najlepsze są garnuszki gliniane, bo trzymają temperaturę. Kiedyś garncarze produkowali wiele rzeczy, których ludzie użytkowali do kiszenia kapusty czy ogórków. A jak garnek się potłukł, to druciarze go naprawiali i mimo że się nie nadawał już na ciec, to można w nim było przechować produkty sypkie, na przykład kaszę i mąkę. Ani garnek nie przecieknie, ani mysz się nie przegryzie jak przez zwykły worek.

Kiedyś robiło się masielnice, bo kiedyś każda gospodyni na wsi ubijała swoje masło, a także patelnie do pieczenia chleba. Najlepsze babki świąteczne były właśnie

z takiej formy glinianej. Przed wojną był zbyt na szabasówki żydowskie. Były też dzbany na jagody i baniaki. Jak kto nalał w taki gliniany baniak i korkiem go zatkał, to cały dzień woda była zimna. A dzisiaj w butelce plastikowej jak się zaniesie w pole, to zaraz się rozgrzeje. Tamte czasy już minęły, tak mi się zdaje. Może niektórzy powracają do tradycji. My jesteśmy po to, żeby jeszcze utrzymać tę tradycję, żeby młodzi ludzie wiedzieli, jak to kiedyś było – dobrze, smacznie i zdrowo. Dziś wszystko jest sztuczne, sztuczne i jeszcze raz sztuczne, a ludzie się karmią tymi sztucznymi produktami.

Przekazałem wszystko synowi, który kontynuuje to nadal. Ja, jako emeryt już, częściowo pomagam przy wypale lub wykopie gliny, bo to nie takie proste. Gлина jest na głębokości 3-4 metrów, a trzeba wejść pod spód, bo na wierzchu jest warstwa piachu. Dobra glina garncarska pozwala tworzyć, daje się ciągnąć, a po wypale nie ma przepustu wody.

Data i miejsce nagrania	2016-04-28, Urzędów
Rozmawiał/a	Tomasz Czajkowski
Prawa	Copyright © Ośrodek "Brama Grodzka - Teatr NN"