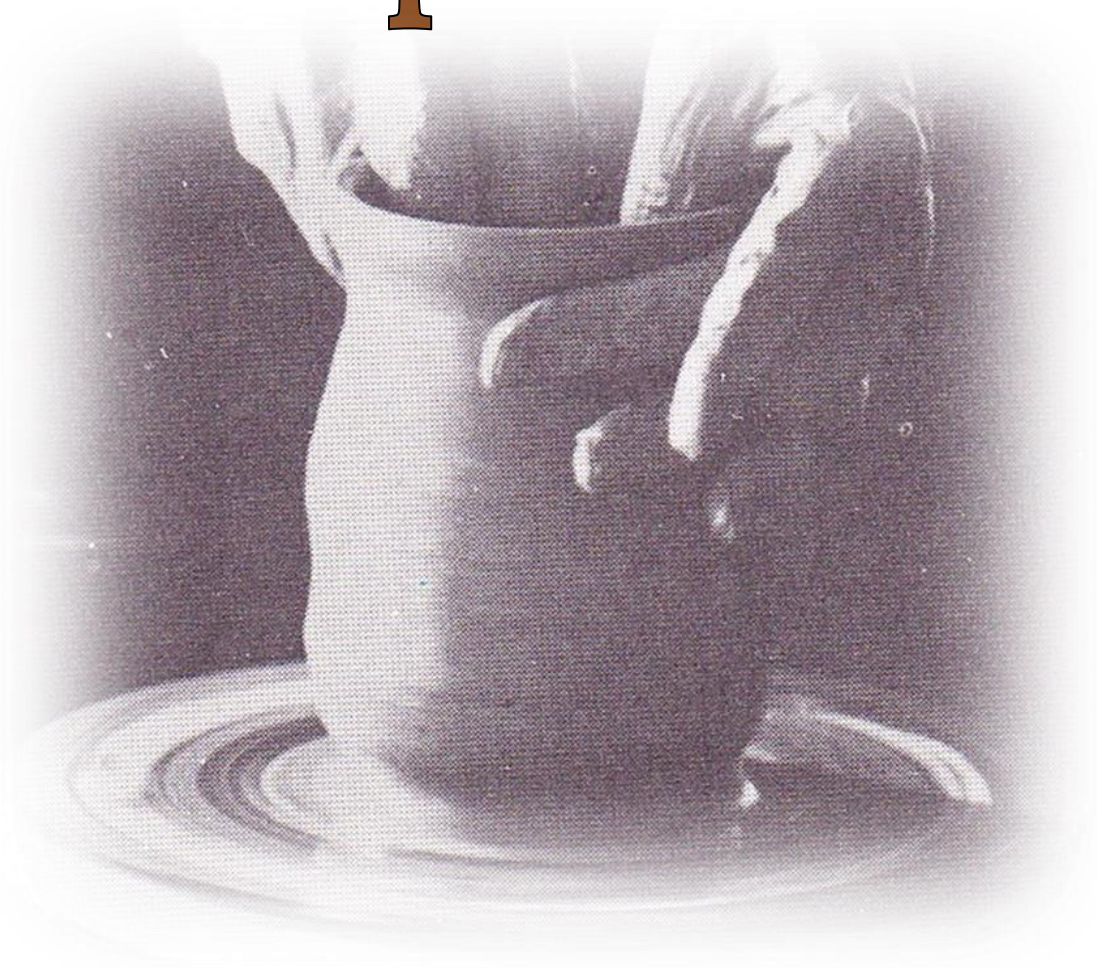


Дзяржаўная ўстанова культуры
“Свіслацкая раённая бібліятэка”
Поразаўская бібліятэка-цэнтр краязнаўства

Чорназадзімленая кераміка



Поразава, 2018

У канцы XIX – пачатку XX ст. Поразава лічылася адным з буйных ганчарных цэнтраў Беларусі.

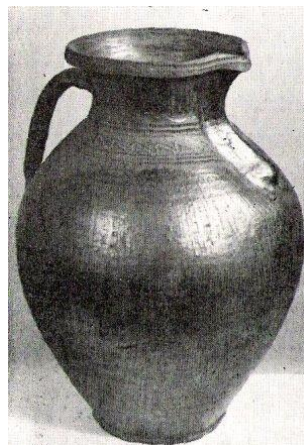


Поразава славілася сваімі ганчарнымі вырабамі не толькі на ўсю акругу, але і далёка за яе межамі, нават у Беластоку, а на мясцовым кірмашы заўсёды ішоў бойкі гандаль ганчарным посудам.

Адзначаецца мастацкі ўзровень прадукцыі. Посуд вызначаўся вялікімі, выразна прафіляванымі формамі,

падкрэсленым глянцаваным дэкорам у выглядзе вертыкальных і касых рысак, паяскамі ўзораў, выціснутых зубчастым колцам (карбоўкай), частку вырабаў аздаблялі суцэльным глянцаваннем.

Першакласная калекцыя чорнаглянцавага посуду пачатку XX ст. з Поразава экспанавалася на Віленскай саматужніцка-прамысловай выстаўцы ў 1913 г. (цяпер захоўваецца ў Музеі старажытнабеларускай культуры). Фотаздымак аднаго з экспанатаў – збана – быў змешчаны амаль ва ўсіх тагачасных публікацыях пра выстаўку.



Па мастацкіх вартасцях раўню яму знайсці цяжка. Вялізны, літраў на 15, ён уражвае надзвычай гарманічнымі, дасканалымі формамі, якія ўдала падкрэсліваюцца дакладна вывераным дэкорам. Пры такіх памерах пасудзіны чарапок яе незвычайна тонкі, і з цяжкасцю верыцца, што гэта гліна, а не метал. Такое ўражванне ствараецца і за кошт высокароднага срабрыстага бляску, атрыманага суцэльным глянцаваннем паверхні.



Такія ж якасці ўласцівы і другому экспанату калекцыі – гаршку. Ёмкасць пасудзіны – каля 20 л. Пры той жа здзіўляючай далікатнасці сценак. На крутых плечыках і шырокім скошаным венчыку – паяскі зубчатага арнаменту, замест хвалістай паласы ўпэўненым

росчырмак нанесена “Паплаўскі” – прозвішча вядомай дынастыі поразаўскіх ганчароў.

У 1930-ыя гады першыя ўзоры чорнаглянцавай поразаўскай керамікі папалі ў Гродзенскі музей. Гэта міска на трох ножках, збан, два гаршкі.



Ганчарства ў Поразаве было ў асноўным пабочным ад земляробства промыслам і базіравалася на сямейнай працы. Той, хто ўмеў ляпіць з гліны хатні скарб, карыстаўся вялікай павагай, а Поразава славілася як пасёлак ганчароў. Прафесійныя навыкі і вопыт звычайна перадаваліся ад бацькоў іх дзецям, сваякам на працягу пакаленняў, пагэтану былі цэлыя сямейна-родавыя дынастыі, такія як Шалкевічаў, Паплаўскіх, Шопікаў, Раманоўскіх, Пінютаў, Козюкаў...

Да канца 60-ых гг. XX ст. ганчарства развівалася ў традыцыйнай форме, індывідуальна, а ў пачатку 70-ых гг. спынілася. Толькі Шопік Іосіф Іосіфавіч да пачатку 90-ых гг. займаўся вырабам ганчарнага посуду пад заказ для музеяў і калекцыянераў. І.І.Шопік быў лаўрэатам Другога Усесаюзнага фестывалю народнай творчасці, удзельнікам усесаюзных, рэспубліканскіх і абласных выстаў, пастаянным удзельнікам ВДНГ СССР і ВДНГ БССР. За свае па-майстэрску зробленыя рэчы ён узнагароджаны бронзавым медалём ВДНГ СССР, шматлікімі граматамі, дыпламамі. Яго вырабамі ганарацца многія музеі рэспублікі – Гродзенскі дзяржаўны гісторыка-археалагічны музей, Беларускі дзяржаўны музей народнай



архітэктурны і побыту, Нацыянальны мастацкі музей Рэспублікі Беларусь, ІМЭФ імя К. Крапівы НАН Беларусі. У цяперашні час яго серабрыста-чорная задымленая кераміка з'яўляецца своеасаблівым сімвалам ганчарнага рамяства Прынямоння.

У мястэчку Поразава выраблялі чорнагліняныя (часам нават з сіняватым адценнем) посуд гаспадарчага прызначэння. Чорнагліняная кераміка – гэта разнавіднасць чорназадымленай.



Ганчары поўнасьцю забяспечвалі сваімі вырабамі сябе, сваю радню і ўсё наваколле.

Прыгожы ды зручны посуд шырока прымяняўся ў побыце. У ім трымалі прадукты, гатавалі халодную і гарачую ежу, падавалі на стол, з яго елі, насілі абед у поле. Ежа, прыгатаваная ў ім, была вельмі апетытнай таму, што гліна, як і іншыя прыродныя матэрыялы, не толькі цудоўна захоўвае якасці ежы, а і надае ёй своеасаблівы смак. Таму не дзіўна, што нават калі ў крамах з'явілася мноства таўнага сучаснага посуду, многія надавалі перавагу самаробным гліняным ёмістасцям. Хто не каштаваў бульбы, варанай у гліняным гаршку, той, даруйце, не ведае, што такое сапраўдная беларуская бульба. А якое смачнае малако з глінянага кубка!..

Гаршкі для гатавання ежы ў печы мелі найбольшае пашырэнне ў побыце. Форма іх амаль шарападобная. У залежнасці ад аб'ёму гаршкі мелі характэрныя мясцовыя назвы: “*пітушкі*” (да 1 л.) – у іх парылі малако, варылі дзецям кашу, заварвалі лекавыя расліны; “*саганчыкі*” (да 2 л.), “*скляпнікі*” (да 3 л.), “*скліннікі*” (3 л.), “*сераднякі*” (4,5 л.) – у іх гатавалі ежу на ўсю сям'ю: варылі кашу, боршч, бульбу, зацірку; “*сярэднікі*” ёмістасцю да 10 літраў

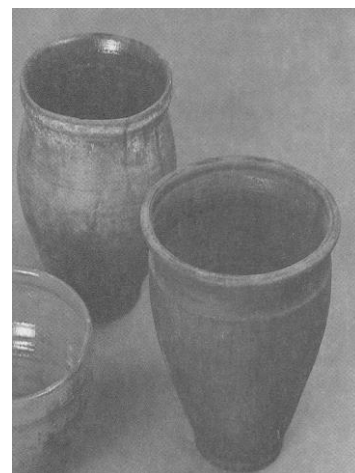
выкарыстоўвалі для варкі студзеня, корму для жывёлы, а часам у іх выварвалі бялізну.



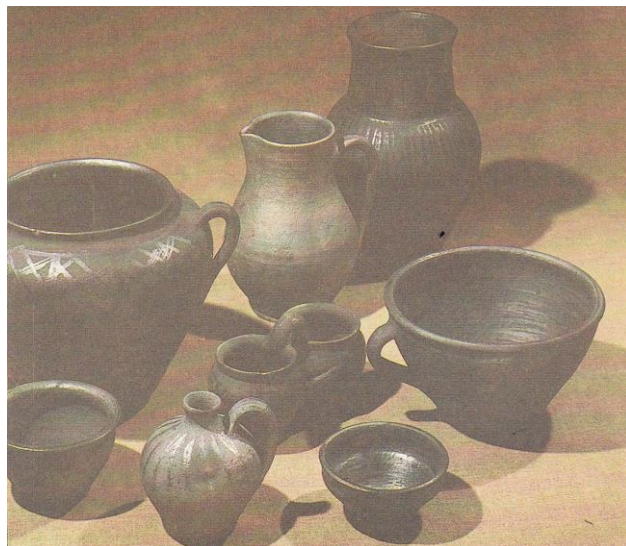
Рынка – пасудзіна для смажання страў, уяўляе сабой патэльню на трох ножках.

Бабачнікі – пасудзіна для выпякання булкі, велікоднага пірага або бульбяной “бабкі”. Мела форму ўсечанага конуса з вертыкальнымі глыбокімі ўмяцінамі па баках. У народзе яшчэ мела назву “форма”. Рабілі бабачнікі з вушкамі і без іх.

Макатра, макотра або мяліца(макацёр) – глыбокая гліняная пасудзіна для расцірання маку, канаплянага і льнянога сям’я, а таксама для гатавання ежы ў печы, заквашвання цеста, смажання, размінання варанай гародніны.



Патэльня, пятэльня або пражэльнік – нізкая гліняная пасудзіна з дугападобнымі ручкамі па баках або без іх з плоскім дном без ножак. Фармавалі на аснове рынкі або макотры. Ужывалі для смажання мяса, яечні і іншых страў, часам для сушэння ягад, грыбоў.



Збанок, збан – пасудзіна добра вядомая ў нашым краі. У ім звычайна трымалі малако: доўга не скісала, а ў гарачыню – было халоднае. Акрамя малака захоўвалі і іншыя вадкія прадукты. Рабілі збанкі ёмістасцю на 3-5 літраў, з выгнутым аб’ёмным тулавам, пукатымі бакамі, звужаным горлам, дзюбкай і вушкам-ручкай. Падобны на яго **гладыш** (ад слова “гладкі”). Толькі ў яго шырэйшае за дно вусце і ён не мае ручкі і носіка для зліву.

Гляк – прызначаўся для захавання і транспарціроўкі вадкіх рэчаў – квасу, вады, кісялю, алею. Гэта пасудзіна шарападобнай формы з плоскім дном, вузенькай кароткай гарлавінай з дзюбкай або без яе і адной або дзвюма ручкамі. Памеры ад 0,1 л. да вялікіх 8-10 л.

Два невялікія, злепленыя разам гаршчочкі з дужкай-ручкай пасярэдзіне ўтваралі спарыш (парнік, дваінік). Іх называлі **спарышы або пітушкі – спарышы**. У іх насілі жнеям ці касцам, кажучы сучаснай мовай, “комплексны абед”: у адным гаршчочку – суп, у другім – кашу.

Слоік – высокая пасудзіна з пукатымі, радзей прамымі бакамі і шырокім горлам, з прамымі (пад накрыўку) ці расхіленымі (каб абвязаць паперай ці тканінай) беражкамі. Часам меў адно або два вушкі. У вялікіх слоіках салілі агуркі, грыбы, капусту, мачылі яблыкі. Сярэднія і маленькія прызначаліся для захоўвання мёду, топленага сала, смятаны, варэння.

Выраблялі поразаўскія майстры і сталовы посуд.

Міска. Прызначаная для яды міска звычайна глыбокія і невысокія, з шырока расхіленымі берагамі. У залежнасці ад аб’ёму міска мелі мясцовыя назвы: *паўмісачка для дзяцей* (да 0,5 л.), *малая міска* (да 1 л.), *сярэдняя міска* (да 1,5 л.), *вялікая міска* (да 3 л.). У побыце часта адну і тую ж міску выкарыстоўвалі для першай і

другой страў. Часта ў вялікай місцы ставілі на стол ежу для ўсёй сям'і.

Кубак – пасудзіна цыліндрычнай, усечана-канічнай або бочкападобнай формы з ручкай. Ёмістасцю не больш 1 літра. Выкарыстоўваўся для піцця вады, квасу і іншых напіткаў: бярозавіку, кляновіку... Нават малако лічылася смачнейшым з глінянага кубка.

Імбрычак (чайнік) – гліняная пасудзіна для заваркі чаю. Рабілі з накрывкай, носікам і ручкай; імі палівалі хатнія кветкі.

Існавалі і іншыя віды сталовага посуду. Так, напрыклад, масла і цукар захоўвалі ў **маслёнках і цукарніцах** у выглядзе нізкай чашы на паддоне.



Сёння вельмі важна, каб спасцігаліся сакрэты рамяства і прадаўжаліся традыцыі ганчарнага промыслу. Ведаць і зберагаць народную мастацкую культуру – гэта значыць зберагаць душу народа...