

«Во як гаршчок наш пайшоў!»

Як шануюць і зберагаюць традыцыі
ў палескай сталіцы ганчарства

Амаль шэсць стагоддзяў асноўным промыслам насельнікаў вёскі Гарадной на Століншчыне з’яўлялася ганчарства. Старажытнае рамяство з цягам часу стала не столькі сродкам заробку, колькі культурнай традыцыяй, знакам духоўнай сувязі і пераемнасці пакаленняў. Сапраўдны энтузіяст ганчарнай справы ў Гарадной – Васіль Казачок. Ён член Беларускага саюза майстроў народнай творчасці. Сёлета падзвіжніцкая праца Васіля Казачка адзначана спецыяльнай прэміяй Прэзідэнта. Мы адправіліся на Століншчыну, каб пазнаёміцца з апантаным чалавекам і на свае вочы пабачыць, як нараджаецца цуд.



Лёс гараднянцаў, як, зрэшты, усіх вяскоўцаў, так ці інакш звязаны з зямлёй-карміцелькай. Толькі глебы ў Гарадной і наваколлі бедныя, ураджаю не давалі. Адно слова – гліна!

Навукоўцы не без падстаў лічаць, што менавіта гэтая акалічнасць падштурхнула да таго, што ганчарствам тут займалася кожная сям’я. Да таго ж гліна не абы-якая, а каалінавая – мяккая, белая, вытрымлівае высокія тэмпературы. І залягае яна ў гэтых мясцінах амаль на паверхні. Гараднянцы так і кажуць: «Мы проста жывём на гэтай гліне». Раней яе капалі ў межах вёскі, прама ля хат. Але з’явілася столькі ям, што стала небяспечна хадзіць ці ездзіць, асабліва ў поцемках. Тады здабычу сыравіны перанеслі за два-тры кіламетры ад вёскі.

Дастаткова зняць паўметровы пласт зямлі – і вось яна, каалінавая гліна!

– Як масла, прыемная, рэдкай якасці, – Васіль Казачок з задавальненнем, нават з нейкім гонарам размінае ў руцэ шаравата-белы кавалак пакуль што бясформеннай масы. – Такой няма ў іншых мясцовасцях. Наша гліна трывалая, добра трымае форму, таму гараднянскі гаршчок, калі выпаліцца нават першы раз, ужо ваду не прапускае. Як тут не заняцца ганчарствам!

Васіль Андрэевіч варожыць над ганчарным колам і згадвае. Жыццёвая сцяжынка як ні віхляла, усё ж прывяла яго да гэтага рамяства, праўда, ужо ў сталым

Калі нарадзіўся ў Гарадной, лёс абавязкова прывядзе да ганчарнага круга, лічыць Васіль Казачок



Майстар-клас
ганчара Васіля Казачка

узросце. Тлумачыць гэта так: маўляў, нарадзіўся ў вёсцы Гарадной, а гэта ў нейкім сэнсе знак лёсу. Скончыў мясцовую сярэднюю школу. Потым была служба ў арміі, праца школьным лабарантам, настаўнікам малодшых класаў у суседняй вёсцы і адначасова вучоба ў Брэсцкім педагагічным інстытуце на завочным аддзяленні філалагічнага факультэта. Пасля ўвесь час працаваў у роднай школе настаўнікам беларускай мовы і літаратуры, намеснікам дырэктара па выхаваўчай рабоце. Выкладаў школьнікам і выяўленчае мастацтва. Тады ж, захоплены маляваннем і лепкай, ён арганізаваў для дзяцей гурток «Гліняная цацка-свістулька». Перад гэтым з'ездзіў на семінар у Брэст да вядомага на Берасцейшыне кераміста Васіля Логвіна.

– Пра ганчарства не думаў, не сніў і не гадаў, – працягвае Казачок. – У 2003 годзе ў нашым Доме культуры адкрыўся Цэнтр ганчарства. Праз нейкі час мяне запрасіла сюды весці па сумяшчальніцтве такі ж самы, як у школе, гурток тагачасны кіраўнік Алімпіяда Дзмітрыеўна Леанавец. Умовы для творчасці былі: электрычныя ганчарныя кругі, іншыя прыстасаванні, неабходны інструмент. Тут працавалі мясцовыя майстры, да іх прыходзіла вучыцца моладзь. І мяне пацягнула да ганчарнага круга.

Пачынаць у 53 гады было нялёгка, прызнаецца Васіль Андрэевіч, але сёе-тое ён ведаў. Дзед усё жыццё

рабіў гаршкі. Бацька, хоць і працаваў у калгасе, у вольны час таксама займаўся ганчарствам, сын час ад часу дапамагаў яму. Дый стала проста цікава як творчаму, апантанаму чалавеку! Настаўнік заняўся самаадукацыяй і практыкай. Здаралася, праседжваў за ганчарным кругам да ночы, дадому прыходзіў, калі ўсе спалі... Неўзабаве ўзначаліў ганчарны гурток у цэнтры.

– Да вайны ці не ў кожнай хаце стаяў ганчарны круг, – расказвае Васіль Казачок. – Гэта быў выключна мужчынскі занятак, які ў сям'і перадаваўся з пакалення ў пакаленне. Але ніхто не прымушаў дзетак вучыцца, бо праца ганчара вельмі цяжкая. Прыгону не было, але існавала павер'е: калі сын не навучыцца рабіць гаршкі, то гараднянская дзяўчына за такога замуж ніколі не пойдзе. Таму і ў нас, калі, напрыклад, бацька адпачываў, хлопцы самі садзіліся за круг і спрабавалі нешта рабіць.

Свае вырабы мясцовыя майстры прадавалі ўлетку і восенню, пакуль цёпла – было дзе каню пасвіцца дый самому гаспадару заначаваць, бо на начлег старонніх не заўсёды прымалі. Везлі гаршкі на вазах з высокімі драбінамі. Выбіраліся ў дарогу ўдвух-утрох, а то і болей – справа была рызыкаўная, ліхія людзі маглі выручку адабраць. Цана на тавар трымалася ўстойліва. Гаршкі прадавалі ў асноўным дзясяткамі. Іх часта набывалі перакупшчыкі. А гандлявалі нават у Пінску.



На занятках гуртка «Гліняная цацка-свістулька» ў Гараднянскім Цэнтры ганчарства

да хаты, каб паесці гарачага, а адпачывае тут, той звычайна жартаваў: маўляў, не ведаю, што там з жонкай, можа, ужо за другога замуж пайшла, хто ж мяне пакорміць? Хаця насамрэч сем'і ў Гарадной заўжды былі моцныя.

Васіль Казачок прыбірае з ганчарнага кола кавалачкі гліны, лоўка налепвае іх на амаль гатовы гаршчок і ўжо з нейкім сумам у голасе працягвае свой расказ. Згадвае, што пасля вайны ў продажы з'явілася шмат таннага і якаснага посуду, які для гараднянскіх вырабаў стаў сур'ёзным канкурэнтам, бо таксама меў найперш утылітарнае прызначэнне. Акрамя таго, за савецкім часам улады, мякка кажучы, не надта прыязна ставіліся да такога занятку. На першым плане была праца ў калгасе, куды настойліва ўсіх цягнулі. Нядзіва, што многія закінулі ганчарства, майстроў мала сказаць паменела – амаль не стала. На пачатку 2000-х у Гарадной заставалася каля дзясятка прафесійных ганчароў. Як маглі, яны падтрымлівалі традыцыі, вучылі моладзь. Мацвей Пячонка – дзіўны, непаўторны майстра, пераможца рэспубліканскага конкурсу «Ганчарнае кола 1996». Ён, страціўшы ў дзяцінстве кісьць правай рукі, працаваў адной, левай рукой. Альбо Арсеній Шэлест, таксама пераможца «Ганчарнага кола». Ці Аўрам Басавец, якога ў 2004 годзе за захаванне народных традыцый адзначылі спецыяльнай прэміяй Прэзідэнта Беларусі.

У 2003 годзе па рашэнні раённых улад у вёсцы адкрылі Цэнтр ганчарства. Гэта дало старажытнаму рамяслу, без перабольшвання, другое жыццё. Людзі неяк ажывіліся, узнікла вялікая цікавасць да гэтай справы, да мясцовых традыцый увогуле. У цэнтр можа прыйсці кожны ахвотны і, сеўшы за ганчарны круг, паспрабаваць навучыцца майстэрству, якім дасканала валодалі продкі.

– 3 часам пра наш цэнтр пачалі пісаць у газетах, паказваць па тэлебачанні – словам, прыйшла шырокая вядомасць, – расказвае Васіль Казачок. – Тутэйшыя жыхары заганарыліся. Казалі: во як гаршчок наш пайшоў! Раней з «гарадэнцаў» смяяліся і кіпілі, маўляў, гаршкалепы, гаршкаі. Цяпер зусім інакш успрымаюць нас, з павагай ставяцца. Гэтаму, безумоўна, паспрыяла тое, што пра ганчарства загаварылі на дзяржаўным узроўні.

У 2008 годзе ў вёсцы запрацавала сядзіба ганчара, гэта філіял раённага краязнаўчага музея. Тады ж у цэнтры адбыўся міжнародны пленэр ганчароў. Цяпер



Сёння ў Гарадной традыцыйна мужчынскай прафесіі ганчара захапляюцца і дзяўчынкі

Сярод ночы ўставалі, запрагалі валоў і везлі тавар больш як за пяцьдзясят кіламетраў. Сёй-той і на сабе насіў. Ці дзіва, што гараднянскія майстры адсутнічалі дома па два-тры тыдні?! Прадаўшы гаршкі, з грашыма і набыткамі з такой нагоды заўсёды спыняліся недзе за кіламетр ад вёскі. Распальвалі агонь, пяклі бульбу. І адзначалі паспяховае завяршэнне «экспедыцыі». Зразумела, з чаркаю. Калі ж хто-небудзь, пабачыўшы гэтакі «банкет», пытаўся ў чалавека, чаму ён не едзе



Спакон вякоў у ваколіцах Гарадной здабывалі гліну. 1912 год



У Цэнтры ганчарства захоўваюцца старажытныя жорны. З іх дапамогай па «сакрэтнай» тэхналогіі рыхтавалі сумесь для ручнога глазуравання вырабаў



Гэтаму гаршку-«паляку» больш як трыста гадоў

ён ладзіцца раз на два гады. На апошні, у 2018 годзе, прыехалі майстры з Арменіі, Грузіі, Даніі, Швецыі, Малдовы і, зразумела, свае, з Беларусі. Праз пандэмію пленэр пакуль адмянілі, пра што Васіль Андрэевіч вельмі шкадуе. І ўсё ж верыць, што гэта часовыя нязручнасці і, урэшце, усё залежыць ад нас саміх.

– У 2015 годзе мне даверылі ўзначаліць цэнтр. Я чалавек лёгкі на пад’ём, пагадзіўся, – усміхаецца ўладальнік прэзідэнцкай прэміі. – З таго часу, нягледзячы ні на якія праблемы, удзельнічаю разам з калегамі ў шматлікіх выставах, фестывалях, бываю на розных святочных мерапрыемствах – мясцовых, рэспубліканскіх і нават міжнародных.

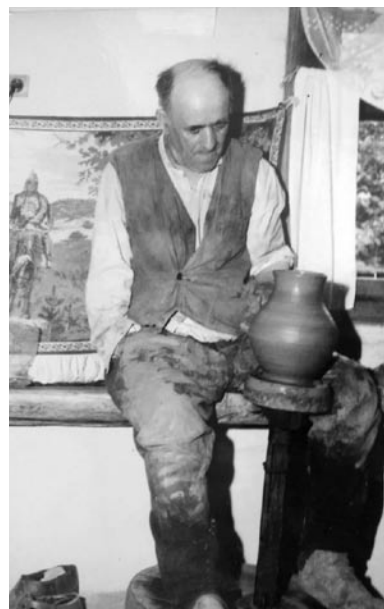
Гараднянскія ганчары – сталыя ўдзельнікі фестывалю этнакультурных традыцый «Покліч Палесся», што ладзіцца ў аграгарадку Ляскавічы Петрыкаўскага раёна на Гомельшчыне, купальскага свята «Александрыя збірае сяброў» у Шклоўскім раёне і інш. Былі двойчы на міжнародным фестывалі ў расійскім Скапіне – горадзе ў Разанскай вобласці, які славіцца традыцыйнымі рускімі ганчарнымі вырабамі.

Сёння ў цэнтры ў двух гуртках займаецца каля дваццаці чалавек рознага ўзросту. Але гэтым Васіль Андрэевіч не абмяжоўваецца. У мясцовай школе вучыць дзяцей рабочай спецыяльнасці. А якая яна можа быць у Гарадной? Вядома ж, ганчар! Заняткі праходзяць ажно па тры разы на тыдзень па дзве гадзіны, і, на думку майстра, выпускнікі досыць добра засвойваюць асновы ганчарства. І ўсё ж, лічыць Казачок, размова тут ідзе хутчэй пра дапрафесійную падрыхтоўку, бо ганчарства мяркуе пэўныя творчыя задаткі, а яны не ва ўсіх ёсць. Але, на шчасце, Гарадная і цяпер

славіцца сапраўднымі талентамі, і гэта акалічнасць вельмі лагодзіць душу слыннага майстра.

Васіль Андрэевіч згадвае братаў Шэлестаў. Цяпер яны жывуць у Пінску, працуюць у розных сферах, але любімы занятак не пакінулі. На выхадныя прыязджаюць у Гарадную да бацькоў. Тут выбудавалі печы, дзе абпальваюць свае вырабы. Удзельнічаюць у міжнародных пленэрах ганчароў і фестывалях, ладзяць уласныя выставы.

Сярод вучняў Васіля Казачка, якімі ён надзвычай ганарыцца, ёсць людзі са складаным лёсам. Адзін з такіх ганчароў жыве ў суседнім пасёлку. Былы наркаманд



Легендарны аднарукі ганчар з Гарадной Мацвей Пячонка. Другая палова XX стагоддзя



Гандаль гарадзянскімі гаршчамі ідзе бойка.
Пінск, першая палова XX стагоддзя



Гарадзянскія ганчары. 1912 год

шмат гадоў адседзеў у турме, пасля наркалагічнай рэабілітацыі вырашыў карэнным чынам змяніць сваё жыццё. Прышоў у цэнтр. Акрамя цікавасці, у хлопца былі і здольнасці да ганчарнай справы. Сёння ён паважаны чалавек, мае сям'ю, зарабляе на жыццё любімай справай.

...Казачок нечакана, як нам падалося, спыняе ганчарнае кола і дэманструе зграбны, вільготны гаршчок. Цуд дый годзе: колькі хвілін таму бачылі ў яго руках толькі кавалак гліны! Задаволены майстар выцірае далоні і гаворыць, што моладзь цікавіцца рамяством продкаў, і гэты інтарэс не змяншаецца. А цэнтр як захавальнік і прадаўжальнік народных традыцый усяляк пеціць і развівае гэты трэнд.

Першае знаёмства з ганчарнай справай у цэнтры звычайна пачынаецца з экспазіцыі, якая расказвае пра гісторыю яе з'яўлення і развіцця ў Гарадной. Тут можна даведацца пра цэлыя дынастыі гарадзянскіх майстроў: Вячоркі, Шэlestы і інш. Самыя славутыя, бадай, Кісялі. Працы аднаго з прадстаўнікоў ганчарнай дынастыі Яна Кісяля, зробленыя яшчэ ў 1920 годзе, знаходзяцца ў экспазіцыі Дзяржаўнага мастацкага музея ў Мінску. А вось у ганчароў Мірановічаў – братоў Сцяпана і Ермалая – было па чатыры сыны, і ўсе яны таксама займаліся ганчарствам. Малодшы – Мікалай Ермалаевіч – яшчэ зусім нядаўна, ва ўзросце пад во-семдзясят гадоў вёў гурток у цэнтры.

Дагэтуль у вёсцы захавалася традыцыйная тэхналогія апрацоўкі гліны, вырабу посуду на нажных ганчарных колах і яго абпальвання. Існуе мясцовая метралогія – сістэма назваў ганчарных форм.

– У нас кераміка паліўная – тэхналогія, бадай, адзіная ва ўсёй Беларусі, – хваліцца Васіль Казачок. – Гэта ручное глазураванне гліняных вырабаў. Можам, вядома, рабіць і малачэнне, і чарненне. Але гэта не наша традыцыя.

У свой час сакрэт палівы, расказвае майстар, ведалі толькі мясцовыя яўрэі, якія да вайны жылі ў Гарадной. Гэта быў іх бізнес. Але маладзёны, якіх тыя бралі ў памочнікі, выведалі тэхналогію, і яна хутка перастала быць тайнай.

Паводле слоў Васіля Казачка, звычайнае волава і свінец у чыгунку на агні даводзілі да стану парашку, які змешвалі з глінай у прапорцыі 1:3, дадавалі ваду. Затым атрыманую сумесь прапускалі праз жорны, пасля чаго субстанцыя становілася падобнай да смятаны. Зноў дадавалі ваду, каб атрымаць кансістэнцыю густога малака. Гэтым «малаком» пасля першага абпалу і палівалі гаршчок. Працэдуру паўтаралі некалькі разоў. Тэмпература пры гэтым павінна дасягаць больш за тысячу градусаў, тады выраб атрымоўваўся гладкім і бліскучым. Агонь у печы павінен быў выйсці наверх, і такім яго трымалі гадзіну-паўтары.



Экспазыцыя ганчарных вырабаў сучасных майстроў
у Гараднянскім Цэнтры ганчарства

Цікавую гісторыю мае мясцовая метралогія, па якой вызначалі аб'ём вырабаў. Гаршкі называлі так: літровы – «мамзэль», паўтаралітровы – «семак», пры продажы іх ішло сем на дзясятка «мамзэлікаў»; аб'ёмам 2,5–3 літры меў назву «злівач», бо ў іх звычайна варылі супы. Тры «нярознакі» (ні туды ні сюды) мянялі на дзясятка «мамзэлек». Васьмі- альбо дзесяцілітровы «адзінец» таксама прыраўноўвалі да такой жа колькасці «мамзэляў». Быў яшчэ «пададзінец» – трохі меншы як «адзінец». Самы вялікі гаршчок, які змяшчаў каля 16 літраў, называўся «паляк». Яго выраблялі ўдвух. Адзін ганчар круціў нагамі кола, а другі ляпіў на ўсю даўжыню рукі. А чаму «паляк»? Кажуць, некалі жыў непадалёк ад вёскі пан польскага паходжання невысокага росту і надта ж пузаты. У «гонар» яго дасціпныя майстры і назвалі гаршчок – праз падабенства формаў.

Сённяшнія гарадзянскія ганчары не менш якасна, чым папярэднікі, ствараюць традыцыйныя вырабы, якімі славіцца гэтая зямля. Лаўрэат спецыяльнай прэміі Прэзідэнта Рэспублікі Беларусь Васіль Казачок упэўнены:

– Будучыня ў нашага ганчарства ёсць. Хлопцам, якія займаюцца гэтай справай, яшчэ няма і трыццаці гадоў, а яны ўжо адчулі смак рамяства.

Ганчароў-«гарадзянцаў» ведаюць паўсюль, кажа Васіль Андрэевіч. Вось і яго з высокай ўзнагародай павіншавалі больш за сотню знаёмых і незнаёмых людзей з розных куткоў краіны.



А яшчэ ў слыннага майстра і яго папличнікаў ёсць мара – усталяваць на вясковай плошчы помнік гаршчу-«мамзэльцы». У гонар мясцовых майстроў. Якія дакладна ведаюць, што не святыя гаршкі лепяць...

Леанід КРЫВАНОС
Фота аўтара, БЕЛТА
і з архіва Цэнтра ганчарства ў Гарадной