



większej uwagi, tłumacząc się brakiem dostatecznej ilości materiału źródłowego. Częściowo można zgodzić się z tego rodzaju sugestią, niemniej nie wziął on pod uwagę bogatego materiału porównawczego, jakiego dostarcza etnografia, zwłaszcza że prymitywna technika wyrobów klepkowych zasadniczo nie zmieniła się wiele na przestrzeni wieków. Jest tu również pewna niekonsekwencja autora, który we wstępie pisze: „próba przedstawienia techniki obróbki i charakterystyki naczyń jest celem głównym niniejszej pracy...”, a ogranicza się w dalszej części tylko do opisu surowca i stopnia jego zużycia.

Interesujące dane odnośnie do surowca uzyskał autor dzięki analizie większości materiału (bo aż 75%), dokonanej przez Katedrę Botaniki Wyższej Szkoły Rolniczej we Wrocławiu. Okazało się, że do wyrobu naczyń klepkowych najczęściej używano drewna cisowego, nieco mniej sosnowego, a najrzadziej jodłowego, dębowego i jaworowego. Cis należy do gatunków łupliwych, odznaczających się trwałością oraz sprężystością i bywa często stosowany do wyrobu naczyń drewnianych, na terenach, gdzie występuje w dostatecznej ilości. Rozpoznanie gatunków surowca niewątpliwie podnosi walory pracy, ponieważ do tej pory nie udało się tego dokonać. Przeszkodą w takich wypadkach np. w Gdańsku było stosowanie konserwacji drewna środkami uniemożliwiającymi odczytanie gatunku drzewa. W Gdańsku częściowo udało się ustalić, że dominującym materiałem użytym do wyrobu naczyń klepkowych była sosna. Również Z. Woźnicka odnośnie do materiałów z Międzyrzecza stwierdziła powszechne stosowanie sosny. Opole byłoby w tym wypadku wyjątkiem, odzwierciedlającym przypuszczalnie miejscowe, współczesne składniki drzewostanu w tym okresie.

Po opisie surowca, specjalne rozważania objęły wyroby elementów naczyń klepkowych. Drobiazgowo omówione zostały poszczególne rodzaje klepek, ich kształt, szerokość u podstawy i wierzchołka, a także rodzaje watorów i ich głębokość. Zachowane watory sprowadza autor do trzech podstawowych form: trójkątne, czworoboczne i w kształcie ściętego stożka. Zasadniczo są to najczęściej występujące kształty watorów w materiałach z tego czasu. Podkreślić jednak należy, że w Gdańsku znaleziono szereg ich odmian, które w moim rozumieniu przemawiałyby za istnieniem wielu pracowni bednarskich. Natomiast autor artykułu wiąże formę watorów z pewnymi typami naczyń, bez podania uzasadnienia. Przypuszczenie to nie znalazło potwierdzenia w materiałach gdańskich, co jednak niekoniecznie musi przeczyć jego słuszności w stosunku do materiałów z Opola. Pewne odmienności w technice są do przyjęcia w dwóch tak odległych od siebie grodach, mogą również przemawiać za zróżnicowaniem zabiegów rzemieślniczych zanim przystąpiono do ujednoczenia sposobów obróbki i przyjęcia ogólnych reguł w tej dziedzinie umiejętności.

Po omówieniu składowych elementów „poboczniczy” (termin autora), zajął się autor w dalszej części rozdziału II opisem den, których zachowało się 29, o średnicy od 6 do 45 cm. Wykonane zostały, w przeciwieństwie do den gdańskich, z jednego kawałka drewna i charakteryzują się staranną obróbką. Cennym znaleziskiem były drewniane obręcze, nie znajdowane dotąd na innych stanowiskach, oraz ich złączenia na tzw. zamek. Do zakresu czynności bednarzy, zdaniem autora, wchodziło wykonywanie pokryw z drewna i kory z wycięciami służącymi do osadzenia uchwytu. Z narzędzi bednarskich znaleziono tylko specjalny klin drewniany, mający zastosowanie przy uszczelnianiu watorów.

Rozdział trzeci nosi ogólny tytuł *Typy i funkcja naczuń*. Przy rekonstrukcji form i pojemności wyrobów bednarskich z Opola posługiwał się autor tą samą metodą, jaką wcześniej zastosowałam odnośnie do rekonstrukcji naczyń gdańskich. Przy oparciu się na otrzymanych wynikach, podzielił J. Kaźmierczyk odtworzone

naczynia na dwie podstawowe grupy: naczynia zamknięte i naczynia otwarte. Przy tym do naczyń zamkniętych odnosi tylko trzy typy naczyń: beczki, antałki i sądki. Do naczyń otwartych pozostałe, tj. kadzie, wiadra, kubki, miski, warznice, dzieże, cebry i balie. Podział naczyń klepkowych na naczynia zamknięte i otwarte jest zasadniczo dyskusyjny i nie wydaje się możliwy do przyjęcia. Sugeruje on od razu i z góry narzuca, że pewne typy naczyń były tylko zamknięte, inne znów tylko otwarte. Tymczasem z literatury i autopsji wiemy, że takie naczynia jak beczki są z reguły zamknięte, przy czym w tym wypadku trudno jest odróżnić co stanowi dno, a co przykrywą naczynia. Obie są identyczne i dlatego słuszniejsze byłoby tutaj zastosowanie terminu — naczynia dwudenne. Określone przez autora naczynia otwarte również dobrze, w pewnych wypadkach, w zależności od przeznaczenia (np. dzieże), mogą być przykryte, służą do tego pokrywy drewniane z wyrzniętymi otworami na uchwyty, o znalezieniu których wspominał uprzednio autor. Niezależnie od specjalnych pokryw przystosowanych do naczyń klepkowych, każda pokrywa drewniana mogła służyć do nakrycia otwartego naczynia klepkowego.

Niesłuszne jest również zastosowanie do beczki terminu „właściwa”, ponieważ beczka jest przedmiotem jednoznacznym, ogólnie zrozumiałym, stosowanym do konkretnej formy naczynia, niezmiennej od wczesnego średniowiecza po czasy dzisiejsze.

Wydzielenie sądków jako osobnej formy naczyń wiąże się ze zbyt dużym rozdrobieniem typów, zwłaszcza że występuje tylko w jednym egzemplarzu. Według Orgelbranda<sup>1</sup> sądek odpowiada antałkowi i podobnie jak ten ostatni służy do przechowywania płynów. Słuszniej byłoby go więc zaliczyć do antałków o większej pojemności. Pozostałe naczynia, jak wiadra cylindryczne i stożkowe, dzieże, warznice, cebry, kadzie, misy — nie odbiegają ani formą, ani pojemnością od naczyń tego typu znajdujących na innych stanowiskach, co może być wyrazem ustalonych już wówczas pomiarów objętości obejmujących większe tereny. Pewnym *novum* są znajdowane w większej ilości niż gdzie indziej metalowe okucia do wiader, różnych kształtów ucha, obręcze i kabląki, których występowanie wiąże się zapewne z produkcją żelaza na Śląsku na szerszy użytek.

Pracę zamykają rozważania ogólne stanowiące podsumowanie uzyskanych wyników. Autor uwzględnił tutaj stopień nasycenia nawarstwień kulturowych częściami naczyń klepkowych, występujących zasadniczo równomiernie w poszczególnych poziomach. Stopniowe wykorzystanie gorszego surowca, obniżające głównie estetyczny wygląd naczynia, dało się zauważyć w XII w. J. Kaźmierczyk stwierdził istnienie od X w. wysoko kwalifikowanych bednarzy, ale wydzielenie się bednarstwa jako specjalizacji z działu obróbki drewna, według niego, mogło nastąpić dopiero w XII w. Wydaje mi się, iż stawianie kwestii w ten sposób jest sprzeczne ze sobą, wiadomo bowiem, że rzemiosło bednarskie już w XI w. było postawione wysoko, świadczą o tym materiały z Gdańska, a także przedstawione przez W. Hołubowicza z Opola. Ten ostatni odnośnie do tychże samych materiałów, jakimi rozporządzał J. Kaźmierczyk, stwierdza „sądzymy, że wskutek konsumowania przez miasto w dużej ilości różnorodnych naczyń mogły powstać warunki do wyodrębnienia się rzemiosła bednarskiego w mieście już w wieku X”<sup>2</sup>. Zdaniem K. Tymienieckiego<sup>3</sup> bednarstwo należy do najstarszych rzemiosł, które najsilniej reprezentowane jest w przekazach źródeł pisanych, a także należało do typu rzemiosł najbardziej

<sup>1</sup> M. Orgelbrand, *Słownik języka polskiego*, cz. II, Wilno 1861, s. 1456, hasło „sąd”.

<sup>2</sup> W. Hołubowicz, *Opole w wiekach X—XII*, Katowice 1936, s. 178.

<sup>3</sup> K. Tymieniecki, *Organizacja rzemiosła wczesnośredniowiecznego*, „Studia Wczesnośredniowieczne”, t. 3: 1955, s. 73—74.

rozpowszechnionych. Początki rzemiosła miejskiego wiążą się z tworzeniem ośrodków miejskich, a charakteru masowego nabierają w IX i X w.<sup>4</sup> Również przedstawiony przez autora materiał archeologiczny wykazuje daleko rozwiniętą specjalizację, wysoki poziom techniki produkcji, przy tym nieopłacalność obróbki małej ilości części składowych naczyń i pewna znajomość reguł niezbędna przy składaniu naczyń klepkowych sugerują myśl o działalności specjalistów w tej dziedzinie od samego początku powstania miasta.

Materiał ilustracyjny załączony do tekstu jest raczej skromny, ograniczający się tylko do zaprezentowania przewodnich typów naczyń. Poza ilustracjami dołączone są również do tekstu 3 tablice, a mianowicie: zestawienie naczyń klepkowych, rodzaje drewna użytego do wyrobu klepek i den. Mankamentem dość istotnym pracy jest zupełny brak wykorzystania materiałów ikonograficznych, np. Legendy o św. Jadwidze. Nie ustosunkował się także autor do źródeł pisanych, choćby tak znanych, jak dokumenty trzebnickie.

Praca J. Kaźmierczaka porusza szereg problemów interesujących, niekiedy dyskusyjnych, niestety przeważnie nierozwiniętych i niepodbudowanych. Całość robi wrażenie, że autor miał znacznie szersze zamiary odnośnie do swojej pracy, a z nieznanych nam przyczyn ograniczył się do skromnego w swych wymiarach artykułu, przez co niektóre zagadnienia, np. kwestia rzemiosła, nie zostały pogłębione.

*Romana Gupieniec*

*Recenzja: Czarna Woda, 1988, s. 124-125. W: "Archeologia Polski", t. XII, z. 2, s. 465.*

*Archeologia Polski, t. XII, z. 2, s. 465. W: "Archeologia Polski", t. XII, z. 2, s. 465.*

*Archeologia Polski, t. XII, z. 2, s. 465. W: "Archeologia Polski", t. XII, z. 2, s. 465.*

*Archeologia Polski, t. XII, z. 2, s. 465. W: "Archeologia Polski", t. XII, z. 2, s. 465.*

*Archeologia Polski, t. XII, z. 2, s. 465. W: "Archeologia Polski", t. XII, z. 2, s. 465.*

<sup>4</sup> W. Hensel, *Słowiańszczyzna wczesnośredniowieczna*, Warszawa 1965, s. 155.