

Stolarstwo



Jako osobne rzemiosło na wsi tarnowskiej stolarstwo pojawiło się stosunkowo późno. Wiele prostych sprzętów, stanowiących niegdyś wyposażenie chaty, wykonywali bowiem sami gospodarze, a nieliczne „okazalsze” meble jak skrzynie wiane (przeznaczone na wiano – wyposażenie panny młodej), półki na naczynia, szlabanki (rozsuwane ławy do spania), kredensy – zakupywano na jarmarkach, gdzie sprzedawali je małomiasteczkowi stolarze. Dużymi ośrodkami stolarskimi, produkującymi na potrzeby wsi były do początku XX wieku Tarnów, Żabno, Wojnicz i Bochnia.

Stolarze wykonywali zarówno meble, jak i drobniejsze sprzęty domowe, a także okna, drzwi, podłogi, ozdobne ganki i inne elementy wyposażenia domu.

Garncarstwo



Jeszcze do początku lat czterdziestych XX wieku w regionie tarnowskim istniało kilkanaście ośrodków garncarskich. Dziś nie ma ani jednego czynnego warsztatu, choć żyją jeszcze fachowcy, którzy nie zapomnieli swych umiejętności. Najdłużej, bo do połowy lat 80-tych istniały ośrodki w Radłowie, Rzepienniku Biskupim (pow. tarnowski), Skrzynce (pow. dąbrowski), Rudzie Kameralnej (pow. brzeski), Dębinie (pow. bocheński), Brzostku i Czermnej (pow. dębicki).

Przyczyną zaniku tego rzemiosła, podobnie jak bednarstwa, stał się całkowity zanik popytu na tradycyjne wyroby rzemieślnicze. Plastikowe i fabryczne doniczki zupełnie wyparły gliniane, które jako podstawowy, a właściwie jedyny produkt w ostatnich latach, przedłużyły czas jakis agonię tego intratnego niegdyś rzemiosła.

Podstawowym urządzeniem pracowni garncarskiej jest koło, na którym toczy się, czyli formuje naczynie. Obracający je nogą garncarz siedział na ławie, na której kładł porcje gliny tzw. kluski, przeznaczone do obróbki. W pracowni garncarza na podwieszonych pod powalą deskach suszono świeże wyroby. Po wyschnięciu naczynia wedle upodobania były glazurowane ewentualnie także malowane.

Piece do wypalania naczyń budowali z cegły sami garncarze. W zależności od intensywności produkcji miały one pojemność od 300 do 1000 naczyń.

Asortyment wyrobów garncarskich był bardzo urozmaïcony, choć podstawą były różnego rodzaju garnki do gotowania. Wyrabiano więc: żurowniki – do kiszenia barszczu, rynki na trzech nóżkach – do topienia słoniny, makutry, formy do pieczenia bab wielkanocnych, garnuszki, dzbanki, cedzaki, dwojaki, krzywe miski – do zapiekania ziemniaków w piekarniku, nocniki, a także zabawki – koniki, gwizdki, fujarki, skarbonki.

Część wyrobów garncarskich bezpośrednio od wykonawcy kupowała miejscowa i okoliczna ludność. Najczęściej jednak garncarz z towarem wędrował na targi do bardziej odległych miejscowości, nawet na Słowację. Bywało że miejscy kupcy całymi furami wykupywali garnki do dalszej sprzedaży.