

NAGRODY IM. OSKARA KOLBERGA „ZA ZASŁUGI DLA FOLKLORU I SZTUKI LUDOWEJ”

Ufundowanie nagród kolbergowskich świadczy o wadze, jaką się w naszym kraju przywiązuje do żywej twórczości ludowej i do ludowych tradycji artystycznych. Co prawda wybitni twórcy i badacze kultury ludowej otrzymywali już nagrody Ministra Kultury i Sztuki oraz Państwowe, ale znakomitych twórców ludowych jest wielu i to w różnych dziedzinach, toteż nieliczne nagrody musiały mieć z konieczności charakter symboliczny. Trudno zresztą znaleźć wspólną płaszczyznę ocen dla twórców ludowych, działających głównie w środowisku wiejskim i zawodowych artystów, których dorobek znany jest na ogół szeroko, nawet poza granicami kraju.

Nagrody im. Kolberga, które powstały w 1974 r. z inicjatywy miesięcznika „Barwy”, dzięki zainteresowaniu nimi najwyższych czynników partyjnych i państwowych od początku mają wysoką rangę. Przewodnictwem Komitetu Honorowego Nagród sprawuje v-premier Józef Tejchma. Pięć razy przyznawano nagrody i uroczyste wręczano — raz w czasie międzynarodowych obrad „Cepelii” w Warszawie, 4 razy na dziedzińcu Muzeum Płockiego w czasie Festiwalu.

Ważne i ciekawe w regulaminie nagrody jest to, że obejmuje ona wszystkich, którzy zajmują się ludową sztuką — twórców, zbieraczy, naukowców, zespoły folklorystyczne i twórcze oraz ludzi zasłużonych w działalności organizatorskiej i popularyzatorskiej. Nagradza się również działaczy i zespoły polonijne, zasłużone w propagowaniu folklorystycznych tradycji.

Wśród twórców ludowych, których nagrody w pierwszym rzędzie honorują, przeważają ludzie starzy i najbardziej zasłużeni. Jest to zrozumiałe. Fundując nagrodę redakcja „Barwy” zdawała sobie doskonale sprawę z tego, że niemal równorzędnych kandydatów jest wielu i że trzeba się spieszyć, aby dać satysfakcję ludziom, którzy od kilkudziesięciu już lat znani są ze swego kunsztu i działalności. Jednocześnie oczywiste jest, że nagród nie może być za wiele, aby nie obniżyć ich rangi. Trudna to sytuacja, zmuszająca do kompromisu. Nieraz bolesnego. Umarła Felicja Curyłowa — dosłownie w dniu obrad Komisji. Nie doczekał nagrody znakomity naukowiec prof. Ksawery Piwocki. Miał otrzymać ją za rok, dwa... Trzeba jednak dodać, że Redakcja, a zwłaszcza „naczelny” Henryk Gaworski w sytuacji, gdy Komitet Nagród sugeruje w miarę możliwości powiększenie liczby „Kolbergów”, zawsze realizuje te wnioski. Nie znam innej instytucji, w której chciano by i umiano tyle zrobić, zapewnić środki na nagrody, uroczyste ich wręczenie, urządzenie wystaw i popularyzację nagrodzonych osób. Zasluga w tym duża również red. Juliusza Głowackiego, który wymyślił zarówno nagrodę, jak i jej wyjątkowo trafną nazwę.

W ciągu pięciu lat nagrodą objęto 65 twórców, etnografów, działaczy oraz 44 zespoły. Pomińmy tu 10 nagród polonijnych, ze względu na ich szczególny charakter i przyjrzyjmy się liście dotychczasowych laureatów.

Znajdują się na niej nazwiska m.in. 34 twórców reprezentujących różne dyscypliny sztuki, w tym: 6 rzeźbiarzy (W. Krajewski, W. Chajec, J. Lurka, A. Zagadło, E. Kołacz, J. Zganiacz); 4 wycinankarki, zajmujące się również innymi dziedzinami twórczości (S. Bakułowa, C. Konopka, J. Grzegory, J. Siwek);

4 wykonawczynie dywanów dwuosnowowych (S. Krupowicz, O. Jaroszewicz, F. Rybko, S. Maselbas); 5 wykonawczyń tkanin, haftów, czepców itd. (J. Chaładaj, A. Czelusta, H. Bernasowska, Z. Wojnowa, S. Kubik); 3 metaloplastyków (spinki: A. Kuchta, J. Stopka-Król, filigrany: F. Horak); 2 garncarzy (M. Startek, J. Gąsior); 3 twórców ceramiki figuralnej (J. Witek, W. Kitowski, St. Seweryński); 2 malarzy na szkłe (E. Pęksowa, W. Walczak); 2 budowniczych szopek krakowskich (S. Paczyński, S. Grabarski); 1 stolarz i snycerz (J. Tylka); 2 budowniczych instrumentów ludowych (J. Kawulok, znakomity muzyk, bajorz, propagator folkloru i T. Śliwa — muzyk).

W grupie 28 osób zajmujących się twórczością ludową i folklorem znajdujemy nazwiska etnografów: R. Reinfussa, J. Burszty, K. Zawistowicz-Adamskiej, J. Sobieskiej, M. Znamierowskiej-Prüfferowej, L. Malickiego, ks. B. Sychty, F. Kotuli, J. P. Dekowskiego, A. Oleszczuka; zbieraczy folkloru: J. Taciny, J. Lubomirskiego, W. Kirsteina; organizatorów, działaczy i animatorów twórczości: W. Gębika, J. Orynżyny, T. Więckowskiego, K. Pietkiewicza, J. Bzdęgi, Z. i S. Chrzastowskich, K. Styprekowskiej, M. J. i Z. Cwirzewiczów, ks. E. Nitki, W. Telakowskiej, K. Prillowej, J. Mierzejewskiej, choreografa — pedagoga Z. Kwaśnicowej.

Ponadto nagrody otrzymał zespół malarek z Zalipia, „Cepelia” — w 28-lecie swej działalności, zespół redakcyjny „Polskiej Sztuki Ludowej”, 11 regionalnych zespołów folklorystycznych oraz 6 muzyków — instrumentalistów. (Pomija się literaturę ludową ze względu na istnienie nagrody im. J. Poeka).

Rozrzut terytorialny nagrodzonych twórców jest stosunkowo duży. Z Podhala pochodzą 2 zespoły regionalne i 6 twórców; z Podlasia: 1 zespół i 4 twórców; z Wielkopolski: 2 zespoły i 3 twórców; z kieleckiego: 4 osoby; z rzeszowskiego i Kurpi po 1 zespole i 2 twórców; z Mazowsza, Krakowa, G. Śląska, lubelskiego po 2 twórców; a po jednym z D. Śląska, Śląska Cieszyńskiego, łowickiego, Pomorza Zach., rejonu rawsko-opoczyńskiego, nowosądeckiego, sieradzkiego, opolskiego, z Powiśla Dąbrowskiego (zespół malarek).

Nagrody na pewno nie wyróżniły jeszcze wszystkich wybitnych twórców. Ale cóż począć, gdy np. tylko wśród tkaczek dywanów podwójnych jest jeszcze co najmniej kilka osób zasługujących w równym stopniu na medale kolbergowskie — z A. Jaroszewiczem, F. Jaroszewiczową, F. i H. Malewickimi, M. Dziesko na czele; podobnie jest wśród wycinankarzy na Kurpiach (H. Fąk, S. Olen-der, A. Kuliś, P. Puławski), z Łowicza (Z. Wiechno), czy z rejonu kołbielsko-garwolińskiego (M. Zgutko) itd. Z rzeźbiarzy znakomici są bracia Suskowie, A. Wydra, B. Chojeła, M. Brudek, zespół z Paszyna i inni, a iluż jeszcze kowali, snycerzy, lutników, hafciarek, garncarzy, malarzy czy płaszkarzy zasługuje na zaszczytne wyróżnienie.

Dobrze, że tak jest. Dobrze, że mamy jeszcze tylu wybitnych twórców. Dobrze, że istnieje nagroda im. Oskara Kolberga.



Il. 1. Kram z pieczywem na odpuscie, Studzianna, woj. skierniewickie, 1972 r.

Teresa Ambrożewicz

PIECZYWO ODPUSTOWE

(OZDOBNE PIECZYWO LUDOWE – cz. II)

Jedną z dziedzin małomiasteczkowej wytwórczości na potrzeby wsi jest pieczywo odpustowe. Dawniej występowało powszechnie, obecnie występuje rzadziej i w znacznie mniejszym wyborze form. Niemniej trudno sobie i teraz wyobrazić odpust bez kramów z ozdobnym pieczywem.

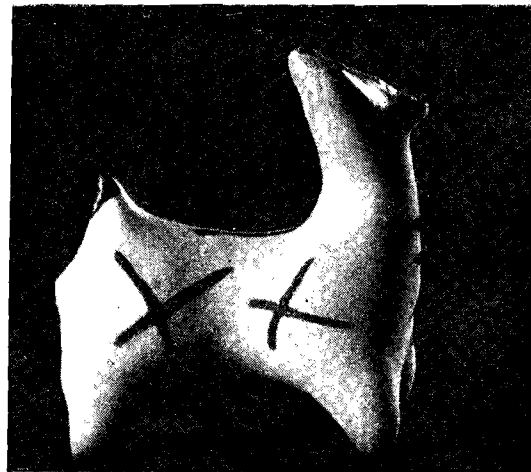
Odpusty wciąż odgrywają znaczną rolę w życiu wsi. Rola ta była oczywiście nieporównanie większa w okresie międzywojennym, a zwłaszcza przed I wojną światową. Na uroczyste nabożeństwa przybywała ludność z okolicznych wiosek. Kalendarz odpustowy znali doskonale wędrowni kramarze, oferując przybyłym różne towary. Jeszcze na początku XX w. dominowały wyroby rękodzieła ludowego, przygotowywanego z ogólnie dostępnych surowców jak drewno, glina, skóra, wyroby tkackie itp. Obok przedmiotów użytkowych zakupowanych do gospodarstwa znaczny procent towaru stanowiły

na odpustach elementy dekoracyjne stroju (korale, chustki, pierścionki), dewocjonalia, ozdoby wnętrza mieszkalnego (serwety, makaty, gipsowe figury), zabawki dla dzieci, „pamiątki” z odpustu, w tym też i artykuły spożywcze. Spośród tych ostatnich na pierwszy plan wysuwa się ozdobne pieczywo. Widok kramów obwieszonych pękami okrągłych ciastek nanizanych na nitki, stolów z rozłożonymi kolorowymi piernikami charakterystyczny był prawie dla każdego wiejskiego odpustu (il. 1, 2). Wytwórcami owego pieczywa byli i są małomiasteczkowi piekarze i piernikarze, a w niektórych przypadkach nawet mieszkańcy wsi, wykorzystujący tę okazję do dodatkowego zarobku. Na odpusty wykonywano drobne ciastka w kształcie piesków, kogutków, kaczek, figurek ludzkich, a z okrągłych krążków ciasta sporządzano różańce i korale do zawieszania na szyi.

Jednymi z ciekawszych są figuralne wypieki zwane



2



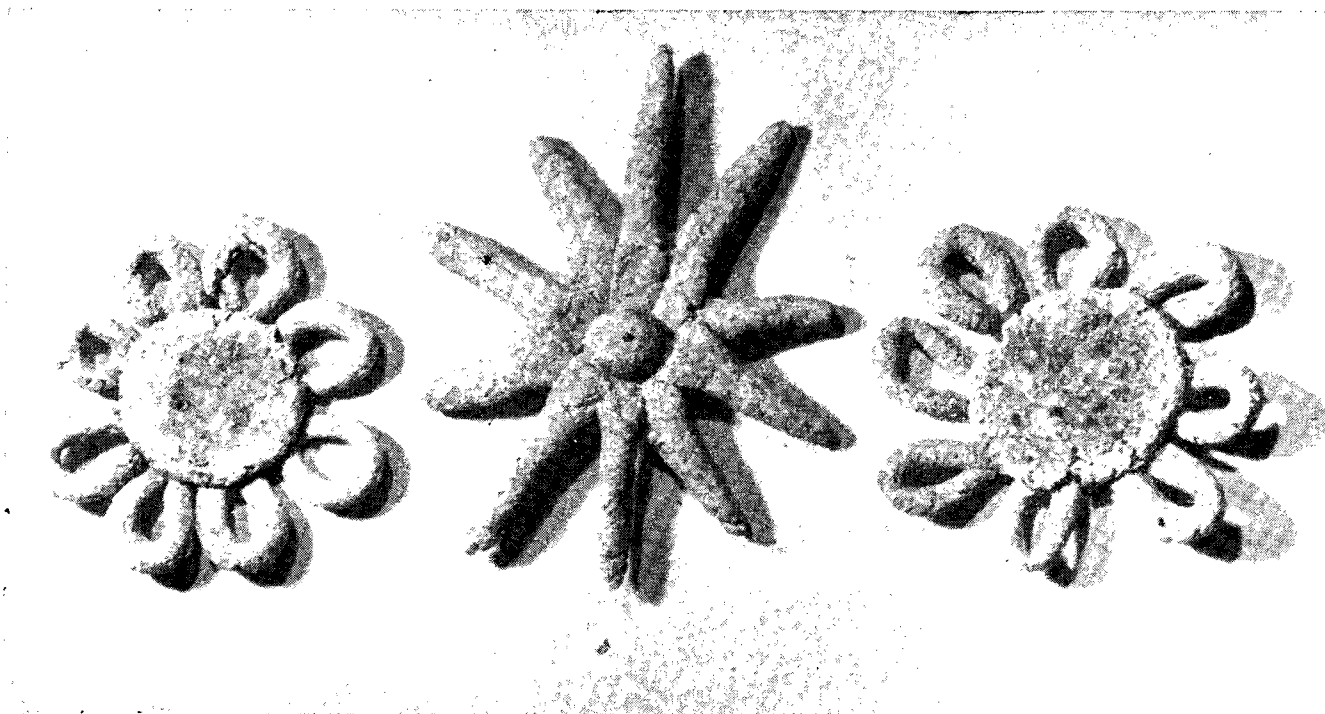
3

4



Il. 2. Kram z piernikami, Leżajsk, 1975 r.; il. 3. *Koza prostyńska*; il. 4. *Pies*, wyk. Józef Rogowski, Brzozów, woj. krośnieńskie, 1967 r.; il. 5. *Gwiazdki*, wyk. Agnieszka Lasota, Sangródz, woj. piotrkowskie; il. 6—9. *Mikołaj, Pan*, wyk. J. Rogowski.

5





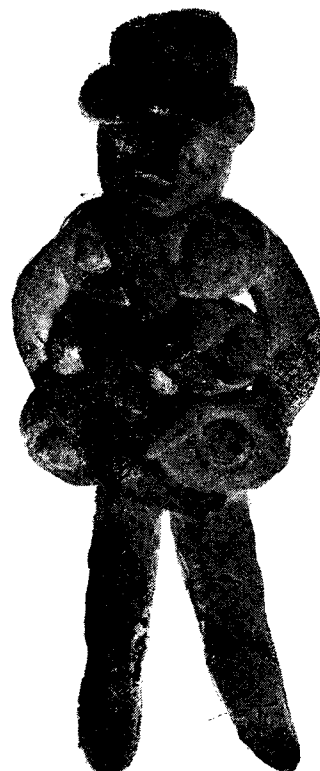
6



7



8



9

„kozami prostyńskimi”, przygotowywane na odpust w Prostyni koło Ostrowi Mazowieckiej¹. Uroczystość ta odbywa się w dniu Trójcy Świętej, co stało się powodem powstania miejscowej opowieści wyjaśniającej sprzedaż owych figurek. Bowiem, jak opowiadano, w czasie powodzi, gdy wylała rzeka Bug, na rogach kozy uratowany został obraz przedstawiający Świętą Trójcę. Legenda ma kilka wersji, które nieodmiennie łączą się z postacią kozy, bohaterki wydarzeń.

Pierwotnie formowane z ciasta postacie kóz nie były zdobione, w latach czterdziestych zaczęto pokrywać je nieregularnymi pasami lub plamami z ciemnobrazowej polewy (il. 3). Wyrobem „kóz” zajmowali się głównie mieszkańcy Ostrowi i najbliższych wsi. W końcu lat pięćdziesiątych do bardziej znanych wykonawczyń należały Ewa Zalewska i Franciszka Brzezińska, mieszkanki miasta. Figurki kóz formowały z ciasta sporządzonego z mąki i wody. Dalszym etapem było gotowanie figurek we wrzątku i pieczenie w chlebowym piecu. Następnie kozy zdobiono polewą wykonaną z palonego cukru — karmelu zmieszanego z jajkami. Polewę nakładano przy pomocy pędzelka, po jej wyschnięciu produkt był gotowy do sprzedaży.

Małomiasteczkowe piekarnie dostarczające pieczywa odpustowego działały na terenie całego kraju, tu omówimy przykładowo warsztat mistrza piekarskiego Józefa Rogowskiego z Brzozowa, w woj. krośnieńskim. Piekarnia ta okres prosperity przeżywała w okresie międzywojennym. Przede wszystkim zajmowała się wypiekami codziennego pieczywa dla mieszkańców miasta, równocześnie jednak wypełniała zamówienia bogatszych gospodarzy z okolicznych wsi na wypieki okazyjne, najczęściej na wesela, zgodnie z ludowymi tradycjami zdobniczymi. Znaczną jednak część wytwórczości stanowiły produkty wykonywane na doroczne odpusty i okresowe, większe jarmarki, które odbywały się w pobliskich wsiach — m.in. w Bliznem, Hoczewie, Domaradzu i Starej Wsi. Obok wypieku „korali” i „różańców” przygotowywano

drobne, figuralne ciasteczka z pszennego, parzonego i oziębianego ciasta. Do ulubionych wzorów należały postacie kaczek, piesków, jeźdźców na koniach i okrągłe nacinane rozetki, przypominające weselne szyszki. Ze względu na konieczność posiadania większej ilości tych produktów sposób ich wykonania był bardzo uproszczony. Kaczuszki powstawały przez zawiązanie wałka ciasta w петельkę, jeden z wystających końców modelowano na kształt spiczastej główki, a drugi nacinano parokrotnie, aby przypominał ogonek. Na wierzchu wypieku umieszczano wycięty pasek ciasta stanowiący skrzydła. Równie prosto wykonywano postacie piesków. Zazwyczaj z jednego wałka ciasta formowano prosty tułów z wydątną szyją i trójkątną głową oraz zawinięty ku górze lub nacięty ogonek (il. 4). Krótkie nogi i uszy zwierzęcia powstawały przez „szczypianie” ciasta. Rzadko podkreślano inne szczegóły anatomiczne, a jeśli — to ołówkiem lub tuszem zaznaczano oczy. Figurki koni, na których umieszczano postacie jeźdźców formowano podobnie, wydłużając nogi i szyję. Jeźdźców wykonywano także z jednego paska ciasta. Przez rozcięcie jego dolnej części powstawały nogi. Ręce „odcinano” od boków, a okrągła głowa wieńczyła postać. Delikatnymi zagłębieniami w cieście zaznaczano nos i usta, oczy malowano tuszem.

Najmniej kłopotliwe w wykonawstwie były ciasteczka o kształcie rozetek. Nacięty wzdłuż jednego z brzegów pasek ciasta zwijano spiralnie lub jedynie łączono. Powstały w ten sposób otwór osłaniano przez nałożenie kilku krzyżujących się ze sobą wałeczków ciasta. Na odpusty przygotowywano też wypieki w kształcie postaci ludzkich — podobne do Mikołaj pieczonych na 6 grudnia. Nazywano je „panami”, a odznaczały się większą dekoracyjnością niż drobne ciasteczka. Najczęściej wypiek taki ozdabiano wydątnym kapeluszem, szamerunkiem umieszczonym na tułowie, powstałym z pasków i guzów ciasta lub nałożoną na tułów „gałązką” z ciasta (il. 6—9). Dokładniej podkreślano rysy twarzy, a oczy zaznaczano ziarnkami grochu lub pieprzu. Do dekoracji tego



Il. 10—12. Formy piernikarskie ze Śląska, XVIII—XIX w., żłobione w desce.

typu wypieków stosowano w innych pracowniach piekarniczych także mak i gruboziarnisty cukier.

Najbardziej dekoracyjnym pieczywem odpustowym są jednak kolorowe pierniki, które do dnia dzisiejszego sprzedaje się na odpustach i jarmarkach na terenie Małopolski. Pełnię rozwoju osiągnęła ta dziedzina wytwórczości w końcu XIX i na pocz. XX w., a wywodzi się z piernikarstwa cechowego.

Pierwsze wiadomości o handlu piernikami zanotowano w Polsce (Poznań, Warszawa) już w 1405 r., są jednak wzmianki o wypieku pierników w Toruniu już w XIV w.² Wyrób pierników rozwijał się w miastach, które w dobie Odrodzenia przeżywały znaczny rozkwit i niewątpliwie związany był z tego typu wytwórczością znaną również w innych krajach europejskich. Do najbardziej znanych miast, w których wytwarzano pierniki zaliczyć należy Norymbergę, Ulm, Offenbach, Bazyleję, Frankfurt n. Menem, Salzburg, a w Czechach Ploučnice³. Pracownie pierników istniały też w wielu polskich miastach, z najsłynniejszymi piernikami toruńskimi na czele. Obok Torunia znajdowały się na Pomorzu Wsch. (Gdańsk, Malbork, Elbląg, Pasłęk), Śląsku (Wrocław, Gliwice, Racibórz, Brzeg, Nysa) i w Małopolsce (Kraków, Wadowice, Tarnów). Szczyt rozwoju piernikarskiego kunsztu przypada w Polsce na XVII—XVIII w. Pierniki wytwarzane przez miejskich cechowych mistrzów odciskane były z drewnianych form bogato zdobionych snycerką. Ich wykonywaniem trudnili się uzdolnieni artystycznie czeładnicy piekarscy, a także zawodowi snycerze lub graficy — gdy pierniki miały być przeznaczone dla dworu królewskiego lub wysoko postawionych osobistości⁴. For-

my odznaczały się kunsztowną ornamentyką, a ich tematyka wiązała się z życiem mieszczańskim i dworskim (il. 10). Szczególnie popularne były wizerunki strojnych dam i kawalerów, żołnierzy pieszych bądź konnych, karoc, prząśniczek, niemowląt w powijkach, herbów miast i ozdobnych serc. Z tematów religijnych popularne były przedstawienia Madonny z Dzieciątkiem, Ukrzyżowania, Trzech Króli, Adama i Ewy, Aniołów i św. Mikołaja. Znanie też były przedstawienia postaci zwierzęcych, np. koguta, bociana, jelenia, psa, niedźwiedzia. Wytwarzane z tych form pierniki spełniały przeważnie rolę dekoracyjną, gdyż używane do ich wyrobu ciasto, aby zachować po upieczeniu wierny kształt formy, musiało być bardzo twarde, co przysparzało oczywiście trudności w spożyciu. Dlatego też równoległe z wytwarzaniem pierników twardych wykonywano pierniki z ciasta zawierającego środki spulchniające, nie używając do ich produkcji rzeźbionych form. Na terenie Niemiec źródła historyczne potwierdzają istnienie osobnych cechów piernikarskich dla wytwórców twardych, figuralnych pierników i wytwórców pierników przeznaczonych wyłącznie do konsumpcji. Przypuszczać należy, że i wśród tych ostatnich rozwijały się pewne rodzaje zdobnictwa wykorzystywane w późniejszym okresie przez ludowe piernikarstwo.

W XIX w. klasyczne piernikarstwo cechowe traci stopniowo swe znaczenie. Ręczne, drewniane formy zostają zastąpione przez fabryczne, produkowane w Norymberdze, Hamburgu i innych miastach Europy, lecz nie odznaczające się już tak wysokim poziomem artystycznym, aby uzyskiwane z nich pierniki stanowiły



13



14

Il. 13, 14. Niemowlę w beciku, dawna forma piernikarska z Cieszyna (wys. 28 cm) i współczesny piernik Jana Bilewicza z Żywca (wys. 24 cm), 1960 r.

działa sztuki podziwiane przez warstwy elitarne. Formy ręczne zaczynają wyrabiać również niekształceni snycerze, wzory ulegają uproszczeniu — piernikarstwo nabiera cech ludowych, wyrabiane przede wszystkim dla uboższej ludności miast i dla wsi⁵.

Zaczynają się pojawiać pierniki, w których rzeźbę zastępuje nałożona lub rysowana ornamentyka. Piernik staje się kolorowy. W XX wieku panuje on wszechwładnie w odpustowych kramach.

Zamiast dawnych form rzeźbionych w desce wchodzi w użycie foremki, nadające ciastu jedynie określony kształt, rysunek. „Zewnętrzne kontury takiego rysunku są obwiedzione paskiem blachy ustawionym prostopadle do powierzchni klocka. Piernik wytłoczony z takiej formy zachowuje z odtworzonego wizerunku tylko jego zewnętrzny kontur; szczegóły zaznaczone przy pomocy rysunku piernikarz powtarza następnie kolorowym lukrem na gładkiej powierzchni piernika”⁶. Stąd już jeden krok do przejścia przez małe warsztaty piernikarskie tak niegdyś ekskluzywnej wytwórczości pierników figuralnych.

Sytuacji tej sprzyjał także fakt ożywienia gospodarczego w małych miastach po reformach uwłaszczeniowych, które przyczyniły się do wciągnięcia w krąg wymiany handlowej szerokich warstw ludności wiejskiej. W celu zaspokojenia jej potrzeb i gustów rozwija się wytwórczość małomiasteczkowych warsztatów piernikarskich, które kontynuują wcześniejsze doświadczenia wielkiego piernikarstwa — lecz w sprymitywizowanej for-

mie. Pierniki wytwarzane przez te warsztaty zachowały wiele wzorów dawnych wyrobów jak np. jeźdźców na koniach, niemowląt w powijkach (il. 14), postaci Mikołajów (il. 16) i spopularyzowały tak obecnie charakterystyczne kształty serc (il. 20).

Upowszechnia się sposób wytwarzania poszczególnych egzemplarzy pierników przez odciskanie w cieście wzorów formami drewnianymi lub metalowymi z blaszaną obwódką wokół brzegów, ułatwiającą wycinanie wzoru. Dopiero po upieczeniu piernik zostaje poddany procesowi ręcznego zdobienia, w trakcie którego podkreślone zostają szczegóły. Ciasto piernikowe zdobi się kolorowym lukrem nakładanym za pomocą pędzla oraz wyciskaniem z tub przez różnej wielkości końcówki co pozwala na uzyskanie dość różnorodnej dekoracji. Czynność tą zwą piernikarze szprycowaniem. Upowszechnia się także zdobienie pierników poprzez naklejanie błyszczącej kolorowej cynfolii, barwnych oleodrukowych nalepek, najczęściej główek postaci ludzkich, okolicznościowych napisów, a ostatnio lusterek i fotografii (il. 20).

Piernikarstwo małopolskie było silnie powiązane z tego typu wytwórczością na terenie Czech i Słowacji, niektórzy właściciele warsztatów — mistrzowie piekarscy — uczyli się zawodu w tamtejszych wytwórniach, a nawet w samym Wiedniu. Przed I wojną światową istniała gęsta sieć zakładów wytwarzających pierniki w znaczniejszych miastach na tym terenie. Jeszcze w latach 60-tych naszego wieku wykonywano je w Żywcu, Kętach, Wadowicach, Krakowie, Tarnowie, Zakliczynie, Rzeszowie, Jarosławiu i Kańczudze. Obecnie do najbar-

15



16



dziej znanych należą Zygmunt Bilewicz (syn Jana) z Żywca oraz bracia Słowikowie pracujący w Przemyślu i Kańczudzie⁷.

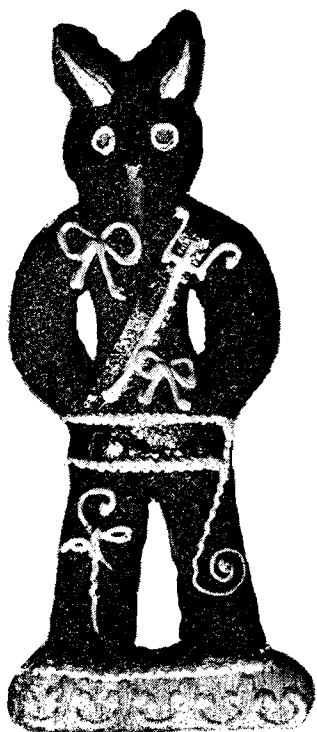
Pracochłonny proces produkcji pierników trwał przez kilka dni, a tajniki zawodu były przekazywane przez mistrzów uczniom i strzeżone przed konkurencją, silną aż do lat ostatniej wojny. Jeszcze dziś piernikarze pytani o składniki i sposób wykonywania ciasta udzielają odpowiedzi bardzo niechętnie.

Można jednak ogólnie powiedzieć, że ciasto sporządzano z mąki pszennej, jajek, mąki ziemniaczanej, miodu, który w okresie międzywojennym zastąpiono syropem ze słoju ziemniaczanego, esencji zapachowych i korzeni oraz amoniaku lub proszku do pieczenia. Wyrobite ciasto „odpoczywało” przez określoną ilość czasu (3–4 godziny), później było rozwałkowane, a następnie formami wycinano poszczególne kształty pierników i pieczono je na blachach na jasno-żółty kolor. Upieczone agzemplarze rozkładano do wyschnięcia na deskach, które wstawiano na specjalne „tragarze” znajdujące się pod sufitem pracowni. Zazwyczaj suszenie trwało przez 2–3 dni. Wysuszone pierniki zdobiono lukrem-glazurą, zaczynając od nałożenia cienkiej warstwy na całą powierzchnię wypieku. Glazurę wykonywano z białek jaj, żelatyny, syropu ziemniaczanego i mąki ziemniaczanej. Otrzymaną białą masę w zależności od potrzeb barwiono przez dodanie spożywczych barwników dostępnych w handlu, o trzech podstawowych kolorach: żółtym, różowym i niebieskim. Przez ich łączenie uzyskiwano dodatkowe kolory np. fioletowy z czerwonego i niebieskiego,

zielony z żółtego i niebieskiego lub pomarańczowy z różowego i żółtego. Uzyskiwano też różne odcienie barw przez słabsze lub silniejsze nasycenie glazury barwnikami. W zależności od barwy glazury czasami dodawano do niej walory smakowe np. do różowej — smak malinowy, do żółtej — cytrynowy itp. Na piernik pokryty glazurą nakładano kolorowe glansowane papierki i błyszczącą cynfolię jako podkłady do napisów oraz oleodrukowe główki. Te ostatnie wytwarzane były w specjalnych drukarniach w Krakowie lub sprowadzane spoza granic kraju, z Wiednia bądź Norymbergi. Dostarczali je piernikarzom wędrowni kupcy, można też było kupić je przed wojną w wielu żydowskich sklepikach. Obecnie brak tego typu dodatków zuboża ilość wytwarzanych wzorów, choć pracujący piernikarze starają się pozyskać je wszelkimi dostępnymi sposobami np. sprowadzając je z Niemieckiej Republiki Demokratycznej. Glazura, którą smarowano powierzchnię wypieku była dość rzadka, natomiast masę, z której wykonywano nakładane ozdobne wzory, usztywniano mąką ziemniaczaną i umieszczano w tubkach zakończonych metalowymi końcówkami, dającymi możliwość otrzymania żłobkowanej obwódki, o różnej grubości, w zależności od rodzaju końcówki. Wzory zdobnicze przejmowali uczniowie od swych mistrzów, czasami z własnej inwencji twórczej dodawali nowe rozwiązania. Jako elementy dekoracyjne najczęściej wykorzystywano motywy kwiatowe bądź geometryczne.

Przygotowany towar odbierany był od wytwórców przez handlarzy — kupców, którzy rozwozili go po okolicznych odpustach i jarmarkach. Ludzie ci często brali

17



18



il. 15, 16. *Mikołaj*, forma dawna i współczesna; il. 17, 18. *Diabeł*, piernik J. Bilewicza (wys. 29 cm) i dawna forma z Małopolski (wys. 22 cm); il. 19, 20. *Serce*, dawna forma z Wadowic i piernik Tadeusza Słowika z Kańczugi, woj. przemyskie.

19



20





Il. 21. T. Słowik przy pracy.

towar na kredyt, oddając piernikarzom należność dopiero po sprzedaniu całości. Sami mistrzowie lub członkowie ich rodzin zajmowali się sprzedażą rzadko i dopiero wówczas, gdy wytworzonego towaru nie byli w stanie przekazać kupcom.

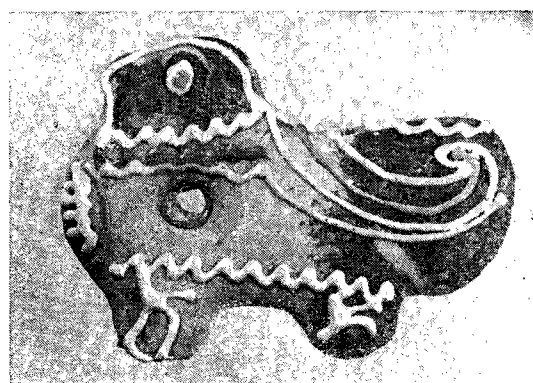
Produkcja pierników była sezonowa, uzależniona od świąt dorocznych. Na Wielkanoc wykonywano najczęściej baranków stojących lub leżących, pisanek, kurek, kogutków. Na dzień 6 grudnia pieczono głównie Mikołaje, natomiast na Boże Narodzenie oprócz Mikołajów przygotowywano postacie aniołów, diabłów i znaczną ilość ozdób choinkowych np. gwiazdek, domków, koszyczków z kwiatami, kurek, koników, aniołków, laleczek, bucików itp. Poza sezonem na odpusty i jarmarki pieczono serca o różnej wielkości, koniki, jeźdźców na koniach, lalki-kukielki oraz dużą ilość okrągłych ciasteczek, barwionych na żółto lub czerwono i nawlekanych na nitki jako korale bądź różańce.

Pierniki kupowane na odpustach przez ludność wiejską zajęły poczesne miejsce w ludowej zwyczajowości, szczególnie dotyczącej okresu kojarzenia się młodych par. Według obowiązujących zwyczajów serca kupowane były przez chłopców dla dziewcząt, dlatego na wypiekach tych umieszczano napisy imion dziewczęcych: — „Mani”, „Hani”, „Zosi” lub proste wyznanie uczuć — np. „Kocham Cię”, „Z serca” (il. 20). Dziewczęta natomiast dla swych wybranków kupowały najczęściej pierniki przedstawiające jeźdźców na koniach. Chrzestni, jako upominki z odpustu nabywali dla chrześniaków kukielki w beciku, laleczki, koniki (il. 24). Na Boże Narodzenie rodzice przeważnie kupowali dla dzieci Mikołaje, diabły i aniołki, zaś na Wielkanoc baranki (il. 22).

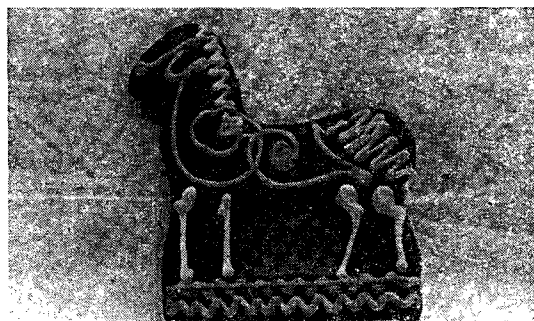
Poza Małopolską wyrób pierników znany był też w Wielkopolsce. Jako ostatni piernikarz na tym terenie działał do 1970 r. Kazimierz Pijanowski mieszkający w Mieścisku koło Wągrowca. Wywodził się ze starej piernikarskiej rodziny. Dziad jego Michał uczył się zawodu w Gnieźnie, gdzie w końcowych latach ubiegłego wieku otrzymał dyplom piekarza i głównie ten zawód uprawiał. Nauka jednak obejmowała też wyrób pierników, gdyż syn jego Stefan Szczepan Pijanowski, po nauce u ojca, otrzymał także w Gnieźnie w 1901 r. dyplom mistrzowski zajmując się przede wszystkim wypiekiem pierników

Il. 22. *Baranek wielkanocny*, wys. 14 cm, wyk. Zygmunt Bilewicz, Żywiec; il. 23. *Kura*, wys. 11 cm, wyk. Kazimierz Pijanowski, Mieścisko, woj. piłskie, 1965 r.; il. 24. *Koń*, wyk. Antoni Zajączek, Kęty, woj. bielskie.

22



23



24

przeznaczonych do sprzedaży na odpustach. Odnaczał się umiłowaniami zawodu i chęcią zdobywania nowej wiedzy. M.in. uzyskał od cechu toruńskiego przepis na czarny piernik toruński, a synowi Kazimierzowi ur. w 1905 r., najbardziej garnącemu się do pomocy ojcu, przekazał zasadę, że nie należy wyłącznie kopiować wyuczonych wzorów lecz starać się tworzyć własne rozwiązania. W 1935 r., po śmierci Stefana Szczepana Pijanowskiego, pracownię piekarską przejął syn Kazimierz, który otrzymał w 1928 r. patent na wytwarzanie pierników z prawem sprzedaży na terenie Poznańskiego. Piernikarzowi w pracy pomagała siostra, a od 1955 r. żona Stefania. Wyroby swoje sprzedawał sam na okolicznych jarmarkach w Janowcu, Rogoźnie, Ryczywole, Margoninie i Wągrowcu oraz na odpustach w Ujściu, Srebrnej Górze, Czeszewie, Sokolnikach, Kłodzku i Panigródzie. Aby ułatwić sobie transport nabył nawet konia i furmankę.

Kazimierz Pijanowski wykonywał dwa podstawowe rodzaje ciasta — białe i czarne. Do wyrobu ciasta białego używał pszennej mąki, jaj, niewielkiej ilości tłuszczu, amoniaku i lukru, czyli cukru ugotowanego w wodzie (w proporcji 5 garnuszków cukru na 1 garnek wody). Ciasto czarne, obok wymienionych produktów, zawierało jeszcze przyprawy korzenne, prawdziwy bądź sztuczny miód, kakao, a przygotowany z cukru lukier musiał być zrumieniony — karmelowy. Zagniecione ciasto odpoczywało w zimnym pomieszczeniu przez kilka godzin. Po rozwałkowaniu Pijanowski wycinał formami pierniki figuralne: koniki, jeźdźców na koniach, serca i postacie ludzkie zwane „małe pampry”. Wielkość ich nie przekraczała dwudziestu kilku centymetrów. Wyroby większe, przede wszystkim serca i postacie ludzkie, zwane „dużymi pamprami”, wycinane były ręcznie nożem i osiągały wysokość od 50 do 80 cm. Na Boże Narodzenie pieczone były drobne ciasteczka choinkowe w kształcie gwiazdek, ptaszków, listków, bućków itp. Oprócz wymienionych wypieków wykonywał piernikarz ciastka — „brukowce”, które powstawały z pościętych



Il. 25. Jeździec, wyk. K. Pijanowski.

waleczków ciasta umieszczanych w okrągłej, metalowej foremce.

Każdy piernik przed upieczeniem smarowano lekkim, bezbarwnym lukrem, składającym się z rozpuszczonego cukru i białek jaj. Do zdobienia upieczonych

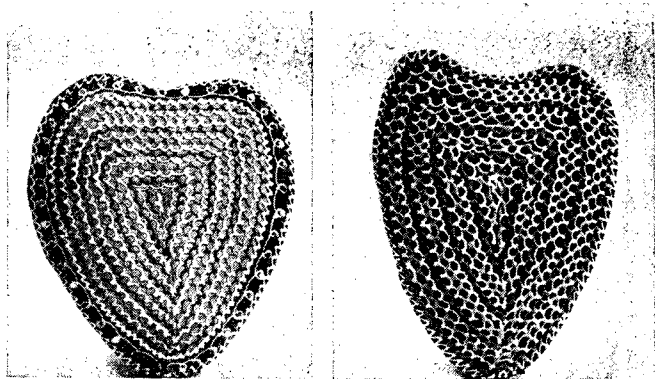
Il. 26, 27. Pamper, wys. 55 cm i 22 cm, wyk. K. Pijanowski, 1965 r.

26



27





28

29

Il. 28, 29. *Serca*, wys. 32 i 32 cm, wyk. K. Pijanowski.
Il. 30. *Serce*, wys. 10 cm, wyk. K. Pijanowski, 1965 r.

już pierników sporządzano lukier gęsty. Sztywność masy uzyskiwał piernikarz przez dosypanie pszennej mąki. Do zdobienia pierników lukier był barwiony fabrycznymi, spożywczymi barwnikami, kupowanymi w sklepach Gniezna i Poznania. Najchętniej używano koloru czerwonego, zielonego i żółtego oraz naturalnego — białego. Lukier wyciskał piernikarz z pergaminowych tubek, a w zależności od wielkości wyciętego otworu w tubce uzyskiwano grubszy lub cieńszy wążek lukru (il. 21). Do ozdób wykorzystywano także mak, gruboziarnisty cukier i paski kolorowej cynfolii. Te ostatnie naklejano wyłącznie na postaci dużych „pamprów”.

Szczególny charakter pierników Kazimierza Pijanowskiego polegał na ich lukrowej dekoracji, nakładanej na gładką powierzchnię wypieku. Nie wykorzystując żadnych drukowanych nalepek, poprzestawał tylko na rysunku postaci, zdobiąc pasieczkami i wążkami lukru rysy twarzy i szczegóły ubioru. Mistrzostwo w zdobnic-

twie piernikowej formy wypracował najpełniej przy tworzeniu dużych „pamprów”. Prosta, a jednocześnie zwałista postać chłopka zdobiona była delikatną, niemal koronkową siateczką lukrowych wążków, doskonale uwypatniającą charakter postaci. Czyniło to z tych pierników cenne dzieła ludowego kunsztu⁵ (il. 26).

Obecnie wytwórczość pierników znacznie zmalała, starsi normalną koleją rzeczy odchodzą, młodzi nie podejmują zawodu, woląc inną, lżejszą i lepiej płatną pracę. Zawód piernikarza wymaga bowiem znacznego wysiłku fizycznego, a nadto drobiazgowości i poczucia estetyki. Pracujący jeszcze starzy piernikarze najczęściej nie posiadają już uczniów, dlatego też trzeba się liczyć z faktem zaniku tego rodzaju pieczywa w bliskiej już przyszłości.

Omówione powyżej bogate tradycje związane z różnymi rodzajami ozdobnego ludowego pieczywa świadczą o jego znacznej niegdyś roli w życiu mieszkańców wsi. Obecnie rola ta bardzo się zmniejszyła, pierniki znalazły konkurencję w wyrobach przemysłowych, w innego rodzaju „pamiątkach”. Natomiast w ostatnich paru latach pierniki zaczęły się pojawiać na różnych festynach i Cepeliadach, można je też od czasu do czasu kupić w sklepach Cepelii. Znajdują zawsze chętnych nabywców wśród publiczności miejskiej, szczególnie serca ze stosownymi dedykacjami (np. „Kochaj mnie”) i imionami solenizantów.

Na pewno warto dołożyć wysiłków, aby przedłużyć istnienie kolorowych pierników, podtrzymać produkcję istniejących jeszcze warsztatów, zapewnić ciągłość tradycji, przyuczając młodych adeptów — którym trzeba by jednak dać odpowiednie zarobki i gwarancje dalszej egzystencji.

Wydaje się również, że wielowiekowy, symboliczny stosunek do chleba, istniejący po dzień dzisiejszy w świadomości społecznej mógłby zostać wykorzystany w praktykach nowej, rodzącej się obrzędowości świeckiej.

PRZYPISY

¹ Por.: J. Olędzki, *Doroczne pieczywo obrzędowe północno-wschodniej Polski*, „Pol. Szt. Lud.” R. XV, 1961 nr 1, s. 3—23; oraz *Konkursowe noworoczne pieczywo kurpiowskie*, „Pol. Szt. Lud.” R. XVI, 1962 nr 4, s. 237—244; a także *Sztuka Kurpiów*, Wrocław 1971, s. 38—40.

² Janina Kruszelnicka, *Pierniki toruńskie i inne w zbiorach Muzeum w Toruniu*, Toruń 1956, s. 14 i 20.

³ op. cit., s. 29.

⁴ op. cit., s. 19.

⁵ Maria Zywirski, *Rzeźbione formy piernikarskie*, „Pol. Szt. Lud.” R. XI, 1957 nr 2, s. 102—106.

⁶ J. Kruszelnicka, op. cit., s. 38.

⁷ Halina Wójcik, *Pierniki odpustowe w pld-wsch. Małopolsce*, „Pol. Szt. Lud.”, R. XX, 1966 nr 3/4.

⁸ Dane o Kazimierzu Pijanowskim uzyskałam od wdowy po piernikarzu Stefani Pijanowskiej.

Warsztat Słowików szczegółowo został opisany w czasie prac dokumentacyjnych prowadzonych w Państwowym Muzeum Etnograficznym.

Fot.: K. Chojnacki — il. 1, 2, 21; St. Deptuszewski — il. 10—14, 17; J. Olędzki — il. 3; L. Perz i F. Maćkowiak — il. 23, 25, 27—30; W. Szulc — il. 8; J. Świdorski — il. 5, 15, 16, 18—20, 22, 26; L. Trojanowski — il. 4, 6; H. Wójcik — il. 24.

Fot. ze zbiorów: Muzeum Narodowego w Poznaniu — il. 23, 25, 27—30; Państwowego Muzeum Etnograficznego w Warszawie — il. 2, 4, 7, 9, 21.

