

DOROCZNE PIECZYWO OBRZĘDOWE PÓŁNOCNO-WSCHODNIEJ POLSKI

W obrzędowości świąt kościelnych związek liturgii i zwyczajów wywodzących się z pierwotnych wierzeń ludowych jest najczęściej bardzo ścisły. Zwyczaje ludowe, pozbawione na przestrzeni wieków swych oryginalnych treści, w uroczystościach kościelnych pełnią rolę jednej z licznych form — swoście wprowadzie pojętego — kultu świętych, czy też, rzadziej — samej istoty Boga. Zdarza się jednak, że związek między tymi dwiema różnymi pod względem pochodzenia warstwami obrzędowymi jest prawie lub zupełnie luźny. O takim właśnie związku można mówić w wypadku pieczenia tradycyjnych, ludowych ciast obrzędowych na święta kościelne, szczególnie zaś ciast o formie figuralnej lub symboliczno-wyobrażeniowej, które jeszcze do niedawna służyły zabiegom magicznym, nie mieszczącym się w kręgu spraw bliskich kościołowi.

Na terenie północno-wschodniej Polski ślady tego rodzaju pieczywa zachowały się w obrzędowości świąt: Nowego Roku, Trzech Króli i Zwiastowania N.M.P. W niektórych częściach południowo-wschodniego Podlasia na dzień 25 marca (Zwiastowanie N.M.P., prawosł. Błachowieszczynie) pieczono tzw. „busłowe łapy” (nazwa białoruska) lub „bocianie łapy”. Na Warmii, Mazurach oraz na terenie kurpiowskiej Puszczy Zielonej na Nowy Rok lub (rzadziej) na Trzech Króli wypiekano tzw. „nowolatka” lub „nowe latka” (por. mapkę).

Obrzędowe pieczywo noworoczne i na Trzech Króli oraz wypieki na Zwiastowanie N.M.P. — stanowią główny przedmiot niniejszego opracowania. Obejmuje ono również pokrewne formy tradycyjnych ciast, które występowały lub jeszcze występują na omawianym terenie.

O pieczywie obrzędowym z terenów północno-wschodniej Polski (Augustowskie, Podlasie, Warmia, Mazury oraz Kurpiowszczyzna) znajdują się w literaturze przedmiotu nieliczne ogólne wzmianki. Odnoszą się one najczęściej do obrzędowych chlebów weselnych. Jeżeli chodzi o omawiane rodzaje pieczy-

¹ Por. O. Kolberg, *Lud, Mazowsze*, IV, 1880, s. 242; M. Höfler, *Neujahrsgebäcke*, Zeitschrift für österreichische Volkskunde, IX, 1903, s. 185—205; M. Toeppen, *Aberglauben aus Masuren*, Gdańsk 1867, s. 68—71; E. Schnippel, *Ausgewählte Kapitel zur Volkskunde von Ost- u. Westpreussen*, Beiträge zu einer vergleichenden Volkskunde, Gdańsk 1921, s. 28—83; A. Chętnik, *Puszcza Kurpiowska*, War-

wa, to piśmienne informacje istnieją wyłącznie na temat noworocznych wypieków z Mazur i Kurpiów. Natrafia się na nie głównie w pracach Kolberga, Höflera, Toeppena, Schnippela, Chętnika i Stelmachowskiej¹. W tej sytuacji podstawą materiałową opracowania stały się wyniki badań terenowych².

PIECZYWO NA NOWY ROK I TRZECZ KRÓLI, TEMATYKA I SYMBOLIKA POSZCZEGÓLNYCH FIGUR ORAZ ICH FUNKCJA OBRZĘDOWA

Tematyka wypieków w poszczególnych rejonach badanego obszaru była mniej lub bardziej złożona, nie zawsze jednoznaczna. Ulegała ona pewnym zmianom w miarę zaniku samego zwyczaju pieczenia ciast. To wszystko bardzo utrudnia podanie wyczerpujących informacji o zakresie tematycznym i znaczeniowym form tego pieczywa. Można powiedzieć bez żadnych zastrzeżeń, że w każdym wypadku poszczególne wypieki przedstawiały lub symbolizowały to, co istniało realnie w życiu wsi i miało kiedyś jak najbardziej określone, najczęściej materialne znaczenie.

szawa 1913, s. 136; tenże, *Pożywienie Kurpiów*, Warszawa 1936, s. 56; B. Stelmachowska, *Rok obrzędowy na Pomorzu*, Toruń 1933, s. 74, 208.

² Badania terenowe objęły ogółem 70 wsi na terenie Kurpiowszczyzny, Mazur, Warmii i Podlasia. Prowadziłem je w latach 1955—1957, w ramach stałej pracy w Zakładzie Etnografii IHKM PAN w Warszawie.



Il. 1. Pieczywo „nowe latko”, wyobrażenie krowy, ciasto żytnie pytlowe, wys. 8 cm. Wyk. w 1957 r. M. Baldyga, ur. 1885 r., w. Wach, pow. Ostrołęka.



2



„Nowe latka” — tak kurpiowskie, mazurskie, jak i warmińskie — przedstawiały zwierzęta hodowane w gospodarstwie. Najczęściej były to wyobrażenia krów, wołów, byków i cieląt (il. 1, 2, 5), koni, źrebiąt (il. 3, 4, 6, 7, 9, 13), rzadziej baranów, owiec i jagniąt (il. 10, 11, 12). Dosyć często występowały figury ptaków (il. 14, 17, 19, 22), jako ogólne wyobrażenie drobiu, gęsi, kaczek i kur³. Zupełnie wyjątkowo i tylko na terenie Mazur zdarzało się przedstawienie świni (il. 15, 16). Wreszcie na Kurpiowszczyźnie popularna była figura przedstawiająca psa — stróża trzody, pomocnika pasterza (il. 11).

Zarówno na terenie kurpiowskiej Puszczy Zielonej, jak i poza jej obrębem wypiekano przedstawienia najbardziej znanych, bliskich zwierząt leśnych,

³ Na podstawie wiadomości uzyskanych od informatorów oraz własnej obserwacji udaje się ustalić następujące proporcje ilości poszczególnych figur wypiekanych na święta przez jedną rodzinę: figur wyobrażających bydło — od 5 do 10, konie — od 3 do 6, drób — od 1 do 5.



3

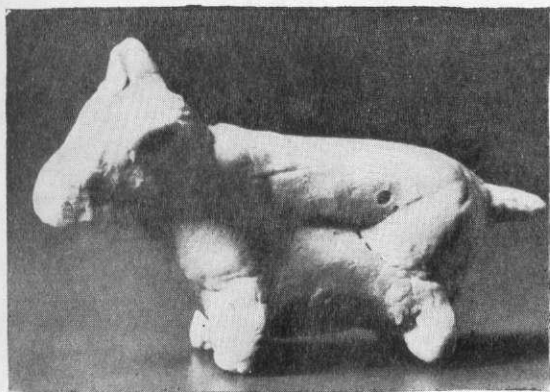
które nie wyginęły i nie należały do szkodników. Były to jelenie (il. 25, 26), sarny i kozły (il. 27, 30), zające (il. 28) i wiewiórki (il. 29)⁴. Na Mazurach sporadycznie zdarzało się wyobrażenie węża oraz ryby (il. 8).

Wszystkie rodzaje figur nazywano „nowymi latkami”. Na Kurpiach używano niekiedy nazwy „stworzenia” lub „stworzonka”. Miały one również nazwy własne. Były więc „byśki”, „cielocki”, „kunie”, „kunik”, „barony”, „owce”, „jegnioki”, „kokosze”, „gunski”, „lelenie”, „jelunki”, „jeglacki”, „kozy” i „zajuncce”. W kilku miejscach na Kurpiowszczyźnie nazwy najbardziej popularnych tam „byśków” i „kóz” używano jako określenia ogólne dla wszystkich wypieków⁵.

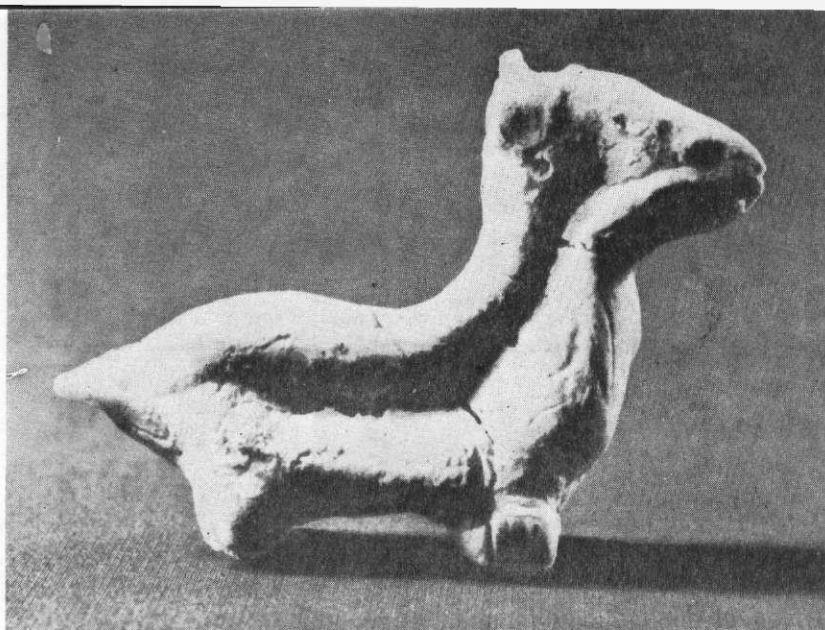
⁴ Na występowanie figury wyobrażającej wiewiórkę natrafiłem tylko w 4 wsiach: w Przystani i Wachu, pow. Ostrołęka, oraz w Idzbarku, pow. Ostrołęka, i Rudka, pow. Szczytno.

⁵ Dotyczy wsi Tatary, Golanka, Kadzidło, St. Myszyniec, Charciabald, Bielusny Lasek i Zdunek, pow. Ostrołęka.

4

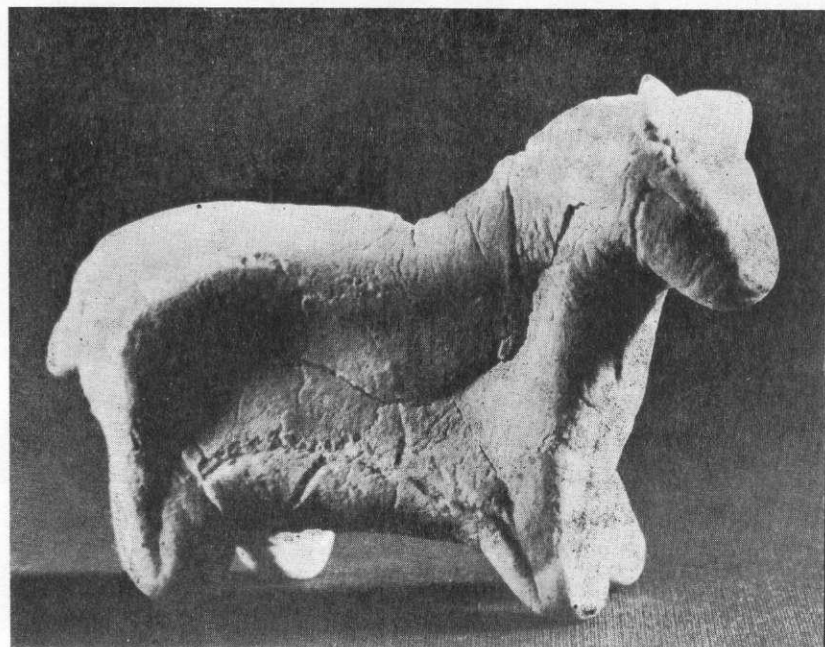


5



6

Pieczywo „nowe latko”: Il. 2. Wyobrażenie krowy, ciasto żytnie razowe, wys. 7,5 cm. Wyk. w 1957 r. W. Deptuła, ur. 1922 r., w. Dęby, pow. Ostrołęka. Il. 3. Wyobrażenie konia, ciasto żytnie pytlowe, wys. 7,5 cm. Wyk. w 1955 r. Wł. Kolimas, ur. ok. 1890 r., w. Wach, pow. Ostrołęka. Il. 4. Wyobrażenie konia, ciasto żytnie pytlowe, wys. 9 cm. Wyk. w 1953 r. W. Olender, ur. 1898 r., w. Charciabąda, pow. Ostrołęka. Il. 5. Wyobrażenie cielaka, ciasto pszenne, wys. 4,5 cm. Wyk. w 1956 r. A. Czastrzau, ur. 1872 r., w. Idzbark, pow. Ostróda. Il. 6. Wyobrażenie żrebięcia, ciasto pszenne, wys. 4,5 cm. Wyk. w 1956 r. A. Francek, ur. 1875 r., w. Idzbark. Il. 7. Wyobrażenie konia, ciasto pszenne, wys. 6 cm. Wyk. w 1957 r. M. Laszig, ur. 1874 r., w. Probark, pow. Mrągowo.



7

Nazwa „nowe latko” bezpośrednio dotyczyła jednak tylko jednego określonego typu pieczywa. Był to albo krążek, na którym znajdowały się przedstawienia drobiu, gęsi, kaczek, kur (il. 19)⁶, albo też kilka, a czasami nawet kilkanaście wyobrażeń rozmaitych zwierząt (np. krów, koni, baranów, jeleni, zajęcy, kur, gąsek i psów), niekiedy razem z postacią pasterza, umieszczonych na okręgu i w środku takiego samego jak poprzednio krążka (il. 20–23)⁷.

⁶ Występowanie tej odmiany „nowego latka” zanotowałem we wsiach: Charciabąda, Wach, Szwędrowy Most, Tatary, pow. Ostrołęka, Łączki, Serafin, pow. Kolno oraz na Mazurach w Probarku, pow. Mrągowo. Por. Wł. Kolago, *Konkurs na wnętrze chaty kurpiowskiej*, „Polska Sztuka Ludowa”, 1949, nr 5, s. 158 (ryc. 3).

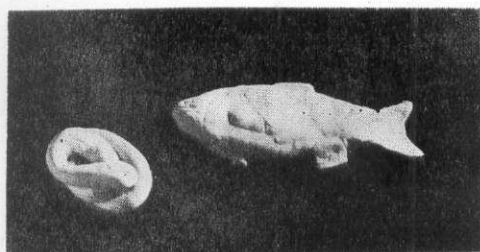
⁷ Odmiana powszechnie znana na Kurpiach. Na Mazurach stwierdzono jej występowanie we wsiach:

Wydaje się, że występujący w obydwu odmianach tej figury krążek nie stanowił jedynie elementu konstrukcyjnego — w celu połączenia obok siebie rozmaitych figurek, lecz również miał znaczenie jako dawny symbol kręgu magicznego. Według wierzeń ludowych, krąg magiczny zabezpiecza przed wszelkim złem to, co zostanie wprowadzone w jego obręb⁸. W obrębie krążka „nowego latka” znajdowały się prawdopodobnie symbole życia i płodności — ptaki⁹.

Pogubie, Wiartel, Szczecy Wielkie, pow. Pisz, Piasutno, Rudka, pow. Szczytno, i w Probarku, pow. Mrągowo. Znana również we wsi Kamborno, pow. Olsztyn, na Warmii.

⁸ Por. K. Moszyński, *Kultura ludowa Słowian*, cz. II, z. 1, Kraków 1934.

⁹ Por. S. Poniatowski, *Etnografia Polski*, „Wiedza o Polsce”, t. III, s. 292–294; K. Moszyński, op. cit. s. 543, 547–548, 556–557, 561, 570–574.

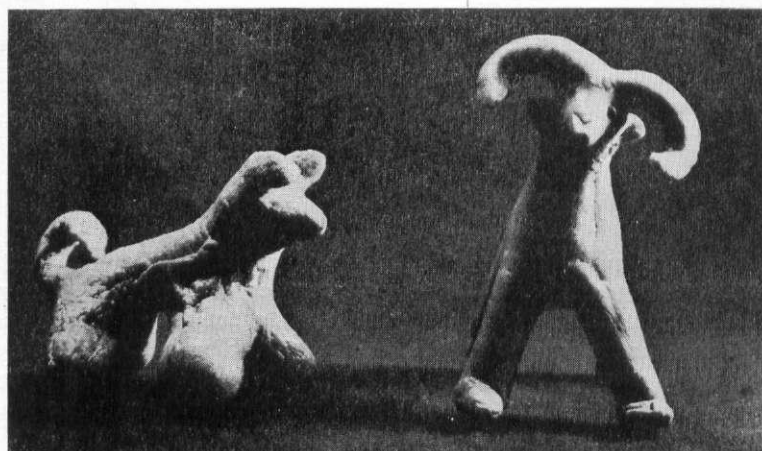


8



9

10



11

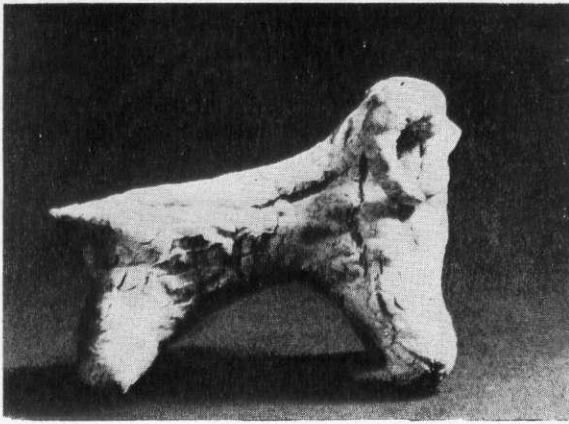
lub na pewno bardziej konkretne i aktualne symbole płodności drobiu, zwierząt domowych, względnie nawet leśnych.

Tematy poszczególnych form „nowego latka” łączą to pieczywo z hodowlą, w pewnym stopniu rów-

¹⁰ W obecnym stanie badań nad noworocznym pieczywem obrzędowym trudno jest wytłumaczyć przyczyny, dla których poszczególne jego formy tak

niez z łowiectwem, względnie tylko zainteresowaniem niektórymi zwierzętami leśnymi, oraz na Mazurach — z rybołówstwem. Nie spotyka się natomiast tematów związanych z innymi, równie ważnymi dziedzinami gospodarki, jak rolnictwo czy pszczelarstwo¹⁰. Wy-

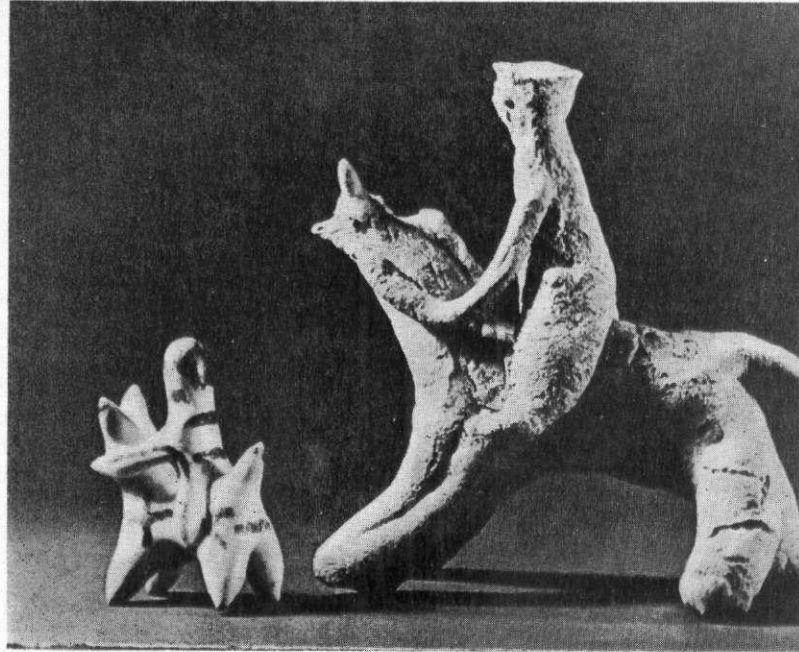
ściśle, a niekiedy wyłącznie wiążą się ze sprawami hodowli. Być może miało na to wpływ przypadające na okres zimy wzmożenie zainteresowania tymi spra-



12

Il. 13. Wyobrażenie jeźdźcy na koniu: 1 (z prawej) — pieczywo „kozy prostyńskie”, ciasto pszenne. Wyk. w 1958 r., Fr. Brzezińska, ur. 1894 r., Ostrów Mazowiecka. 2 (z lewej) — pieczywo „nowe latko”, ciasto żytnie razowe, wys. 10 cm. Wyk. M. Deptuła, w. Dęby, pow. Ostrołęka.

Pieczywo „nowe latko”: Il. 8. Wyobrażenie węża — dł. 4 cm i ryby — dł. 7 cm, ciasto pszenne. Wyk. w 1956 r. A. Czastrzau, ur. 1872 r., w. Idzbark, pow. Ostróda. Il. 9. Wyobrażenie jeźdźcy na koniu, ciasto żytnie razowe, wys. 11 cm. Wyk. w 1956 r. przez zięcia M. Deptuły z Dębów, pow. Ostrołęka. Il. 10. Wyobrażenie barana, ciasto pszenno-żytnie pytlowe, wys. 5 cm. Wyk. w 1957 r. M. Bałdyga, ur. ok. 1885 r., w. Wach, pow. Ostrołęka. Il. 11. Ciasto pszenno-żytnie pytlowe: 1 — wyobrażenie psa, wys. 4,5 cm. Wyk. w 1957 r. W. Jermacz, ur. ok. 1925 r., w. Kozioł, pow. Kolno. 2 — wyobrażenie barana. Wyk. w 1958 r. M. Kónopka, w. Tatary, pow. Ostrołęka. Il. 12. Wyobrażenie barana, ciasto pszenno-żytnie pytlowe, wys. 6 cm. Wyk. w 1956 r. R. Forbiś, ur. 1886 r., w. Oborczyńska, pow. Przasnysz.



13

stepujące sporadycznie na terenie Mazur wyobrażenie jabłoni, tzw. „jabłonka” (il. 18), stanowi jedyny przykład powiązania pieczywa nie z życiem zwierząt, lecz z roślinnością, i to raczej tylko drzew owocowych¹¹.

Odrębną grupę stanowią tematy łączące się z życiem rodzinnym. Należą do nich występujące poza granicami kurpiowskiej Puszczy Zielonej wypieki-wyobrażenia: postaci mężczyzny — nazwa gwarowa „kawaler”, kobiety — n.g. „panna”, dziecka w beciku — n.g. „dzieciok”, „lalka”, pierścionków ślubnych — n.g. „pierścionek”, wszystkie symbolizujące ożenek, następnie wyobrażenia monet, jako symbole

powodzenia w życiu, wreszcie przedstawienia trupiej głowy, krzyża, drabiny — oznaczające śmierć (il. 31)¹².

W wierzeniach ludowych zarówno Nowy Rok jak i dzień Trzech Króli¹³ uznane były za święta wielkiej wagi. Rozpoczynały one nowy okres wysiłków człowieka w walce z trudnościami bytu. W tych dniach wzmagaly się pragnienia uczynienia jutra lżejszym, bardziej pomyślnym. Na obrzędowość świąt otwierających rok składała się wielka liczba zabiegów magicznych, których głównym celem było oddziaływanie na konkretne dziedziny życia, aby uczynić

wami w związku z przerwą w pracach rolnych. Obrzędowość Nowego Roku i Trzech Króli, jako świąt zimowych, siłą rzeczy dotyczyła spraw hodowlanych, które w tym czasie były szczególnie aktualne.

¹¹ Na pieczywo o nazwie „jabłonka”, wyobrażające desygnał tej nazwy, nie udało mi się natrafić w czasie badań terenowych. Jednak o jego występowaniu wspominają: M. Höfler, op. cit., s. 190; B. Stelmachowska, op. cit., s. 71.

¹² Informatorzy: F. Pacia, w. Piasutno, pow. Szczytno, E. Senff, w. Jankowice, pow. Ostróda, M. Sobierajska, w. Bartniki, pow. Przasnysz i in.

¹³ Niegdyś również w samym Kościele święto Trzech Króli miało bez porównania większe znaczenie aniżeli dzisiaj. Por. *Encyklopedia Kościelna*, pg Teologicznej Encyklopedii Wetzera i Weltego, Warszawa 1907, t. XXXIX, s. 239—241.



ie bardziej pomyślnym, względnie wróżenie, jakie ono będzie.

Odtworzenie dzisiaj roli pieczywa w obrzędowości noworocznej jest bardzo trudne. Zebrane informacje z terenu pozwalają co najwyżej mówić o funkcji ciasta w okresie, w którym zwyczaj pieczenia go stanowił jeszcze zjawisko żywe. W takiej postaci na Warmii i Mazurach zwyczaj ten występował w drugiej połowie XIX w., na terenie kurpiowskiej Puszczy Zielonej jeszcze w końcu XIX w.¹⁴

Lepienie i pieczenie ciast odbywało się uroczyście w wieczór wigilijny przed Nowym Rokiem lub świętem Trzech Króli. Czynnościom tym towarzyszył nastrój powagi. Do ławy lub stołu z przygotowanym ciastem zasiadała nieraz cała rodzina. Główna rola w lepieniu przypadała mężczyznom¹⁵. Wszystko to świadczy niewątpliwie o przywiązywaniu dużego znaczenia do tych praktyk.

W omawianym okresie lepieno wypieki z dość znacznej ilości ciasta¹⁶. Można przypuszczać, że ogólna liczba wypieków i ich form nie była bez znaczenia jeżeli chodzi o magiczną skuteczność tych praktyk. W wypadku właściwego „nowego latka”, nie ulega żadnej wątpliwości, iż rodzaj i ilość umieszczonych na krążku wyobrażeń miały decydować w nadchodzącym roku o rozmiarach przychówku koni, bydła, drobiu. „[...] co ukscyli to postazili na tym kołósku, ile na tym kołósku, to taki bandzie psychówek w nowym roku.”¹⁷ „[...] ciasto tak wydłobili, gniazdko jakby kukułków, w środku ustazili kokosz i dookoła kuń, krowa, cielok, łowca, jegnioki, świnia, prosięta, jaki psychówek chcieli mieć.”¹⁸

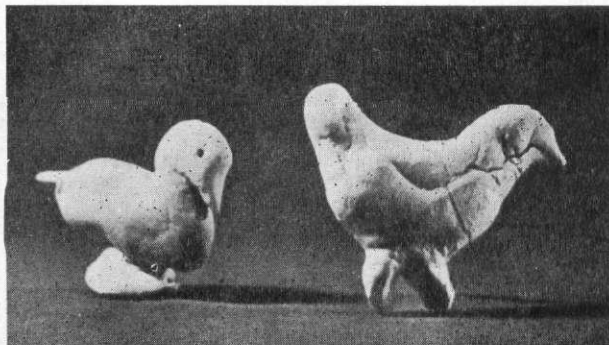
Po upieczeniu figur dzieci otrzymywały je do zabawy i zjedzenia. „W wigilijo Nowego Roku to dzieci baziły się nimi, jek sie pozabazili to pogryźli, dziecko sie długo nie nabazi.” „Dzieci wiązali kunie na nitki, bawili się, a potem pozarli [...]”¹⁹. Nie jest wykluczone, że obdarowywaniu dzieci tymi wypiekami przyswiecały również jakieś magiczne cele. „Wszystkiego stworzeństwa nagnietli i każde z dzieci musiało to spróbować, połamali i każdemu w gembe, żeby każdy musiał zjeść.”²⁰ Być może chodziło tu o zabezpieczenie pieczywa przed zbezczeszczeniem.

¹⁴ Informatorzy: A. Krupa, w. Wiartel, L. Faleński, w. Pogubie Średnie, pow. Pisz, W. Grądzki, w. Rudka, K. Olas, w. Piasutno, pow. Szczytno, M. Laszig, w. Probark, pow. Mrągowo, P. Rudziński i K. Tofel (ur. 1863), w. Kamborno, pow. Olsztyn, M. Strzemienna, w. Wykrot, St. Pokornicki, w. Przeczniak, Gwiazda, w. Wolkowe, I. Deptuła, w. Dęby, pow. Ostrołęka, A. Wolicki, w. Łączki, pow. Kolno.

¹⁵ Na podstawie wiadomości zebranych na Kurpiowszczyźnie. Sądząc z faktu, że lepienie figurek „nowego latka” znają starcy z terenów Mazur, można przypuszczać, że zwyczaj ten był powszechny na całym terenie występowania obrzędowego pieczywa noworocznego.

¹⁶ Trudno dokładnie ustalić, jakie ilości mąki używano na wypieki. Samych zaś wypieków sporządzano zazwyczaj kilkadziesiąt (ok. 20–30 sztuk). Było ich tak dużo, że wypełniały powierzchnię stołu,

Il. 14. Pieczywo „nowe latko”: 1 (z lewej) — wyobrażenie narzeczyni, ciasto pszenne, waga 45 g, Wyk. w 1956 r. xxx, ur. ok. 1925 r., w. Probark, pow. Mrągowo. 2 (z prawej) — wyobrażenie kury, ciasto pszenne. Wyk. w 1955 r. F. Pacia, ur. 1872 r., w. Piastuno, pow. Szczytno.



Część spośród wypieków, względnie tylko właściwe „nowe latko”, starannie przechowywano na cały nadchodzący rok. Na Mazurach chowano je na piecu lub w szafce²¹. Na Kurpiach „nowe latko” wieszano w izbie u pułapu. „Na obazanek kacecka, kurka psylopsiona i na śnurku uziesona nad stołem.”²² „Robili kolecko, a na nim ptoski. Na tsy nitki wiesali u pułapu i palicem lub chlubką [gałązką] rusyli, żeby się kręzało.”²³ „[...] na szczecinki sie nakładało, to sie bujały jek grochy, to i byśki i nowelatki.”²⁴

Najbliższe otoczenie miejsca, w którym wieszano „nowe latko”, należało w izbie do uprzywilejowanych. Tutaj nie rozkładano się z żadną pracą. Był to ozdobiony wycinankami kąt w izbie między oknami, w którym stał stół z pasyjką wśród bukietów papierowych kwiatów. Nad stołem zwisał z pułapu ozdobny „kieriec” — nanizane na rozpięte nitki słomki i grochy. W jego sąsiedztwie zatykano za belki u powały lub wieszano na ścianach palmę wielkanoćną, „marcinę” — różgę poświęconą, którą pasterz przypędzał ostatni raz w roku bydło z pastwiska,

a zebrane razem wypełniały „trafne sito” (duże sito) — określenie T. Kuty ze wsi Parciaki, pow. Przasnysz.

¹⁷ M. Strzemienna (ur. 1867), w. Wykrot, pow. Ostrołęka.

¹⁸ M. Laszig (ur. 1873), w. Probark, pow. Mrągowo.

¹⁹ F. Redyk (ur. 1885), w. Szczecy Wielkie, pow. Pisz, i A. Kłos (ur. 1876), w. Przysań, pow. Maków Mazowiecki.

²⁰ A. Czastrzau (ur. 1870), w. Idzbark, pow. Ostrołęka.

²¹ Na podstawie wiadomości ze wsi Rudka, pow. Szczytno, i Rostki, pow. Pisz. Por. B. Stelmachowska, op. cit., s. 71.

²² I. Deptuła, w. Dęby, pow. Ostrołęka.

²³ A. Kłos, w. Przysań, pow. Maków Mazowiecki.

²⁴ M. Strzemienna, w. Wykrot, pow. Ostrołęka.

je bardziej pomyślnym, względnie wróżenie, jakie ono będzie.

Odtworzenie dzisiaj roli pieczywa w obrzędowości noworocznej jest bardzo trudne. Zebrane informacje z terenu pozwalają co najwyżej mówić o funkcji ciasta w okresie, w którym zwyczaj pieczenia go stanowił jeszcze zjawisko żywe. W takiej postaci na Warmii i Mazurach zwyczaj ten występował w drugiej połowie XIX w., na terenie kurpiowskiej Puszczy Zielonej jeszcze w końcu XIX w.¹⁴

Lepienie i pieczenie ciast odbywało się uroczyście w wieczór wigilijny przed Nowym Rokiem lub świętem Trzech Króli. Czynnościom tym towarzyszył nastrój powagi. Do ławy lub stołu z przygotowanym ciastem zasiadała nieraz cała rodzina. Główna rola w lepieniu przypadała mężczyznom¹⁵. Wszystko to świadczy niewątpliwie o przywiązywaniu dużego znaczenia do tych praktyk.

W omawianym okresie lepiono wypieki z dość znacznej ilości ciasta¹⁶. Można przypuszczać, że ogólna liczba wypieków i ich form nie była bez znaczenia jeżeli chodzi o magiczną skuteczność tych praktyk. W wypadku właściwego „nowego latka”, nie ulega żadnej wątpliwości, iż rodzaj i ilość umieszczonych na krążku wyobrażeń miały decydować w nadchodzącym roku o rozmiarach przychówku koni, bydła, drobiu. „[...] co ukscyli to postazili na tym kołósku, ile na tym kołósku, to taki bandzie psychówek w nowym roku.”¹⁷ „[...] ciasto tak wydłobili, gniazdko jakby kukułków, w środku ustazili kokosz i dookoła kuń, krowa, cielok, łowca, jegnioki, świnia, prosięta, jaki psychówek chcieli mieć.”¹⁸

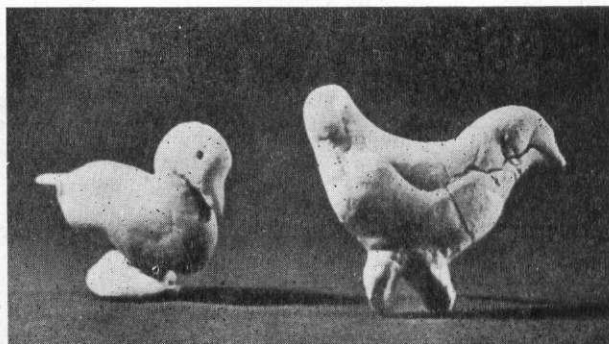
Po upieczeniu figur dzieci otrzymywały je do zabawy i zjedzenia. „W wigilijo Nowego Roku to dzieci baziły sie nimi, jek sie pozabazili to pogryźli, dziecko sie długo nie nabazi.” „Dzieci wiązali kunie na nitki, bawili się, a potem pozarli [...]”¹⁹. Nie jest wykluczone, że obdarowywaniu dzieci tymi wypiekami przyświecały również jakieś magiczne cele. „Wszystkiego stworzeństwa nagnietli i każde z dzieci musiało to spróbować, połamali i każdemu w gembe, żeby każdy musiał zjeść.”²⁰ Być może chodziło tu o zabezpieczenie pieczywa przed zbezczeszczeniem.

¹⁴ Informatorzy: A. Krupa, w. Wiartel, L. Faleński, w. Pogubie Średnie, pow. Pisz, W. Grądzki, w. Rudka, K. Olas, w. Piasutno, pow. Szczytno, M. Laszig, w. Probark, pow. Mrągowo, P. Rudziński i K. Tofel (ur. 1863), w. Kamborno, pow. Olsztyn, M. Strzemienna, w. Wykrot, St. Pokornicki, w. Przeczniak, Gwiazda, w. Wolkowe, I. Deptuła, w. Dęby, pow. Ostrołęka, A. Wolicki, w. Łączki, pow. Kolno.

¹⁵ Na podstawie wiadomości zebranych na Kurpiowszczyźnie. Sądząc z faktu, że lepienie figurek „nowego latka” znają starcy z terenów Mazur, można przypuszczać, że zwyczaj ten był powszechny na całym terenie występowania obrzędowego pieczywa noworocznego.

¹⁶ Trudno dokładnie ustalić, jakie ilości mąki zużywano na wypieki. Samych zaś wypieków sporządzano zazwyczaj kilkadziesiąt (ok. 20–30 sztuk). Było ich tak dużo, że zapełniały powierzchnię stołu,

Il. 14. Pieczywo „nowe latko”: 1 (z lewej) — wyobrażenie kaczki, ciasto pszenne, wys. 4,5 cm. Wyk. w 1956 r. xxx, ur. ok. 1925 r., w. Probark, pow. Mrągowo. 2 (z prawej) — wyobrażenie kury, ciasto pszenne. Wyk. w 1955 r. F. Pacia, ur. 1872 r., w. Piastuno, pow. Szczytno.



Część spośród wypieków, względnie tylko właściwe „nowe latko”, starannie przechowywano na cały nadchodzący rok. Na Mazurach chowano je na piecu lub w szafce²¹. Na Kurpiach „nowe latka” wieszano w izbie u pułapu. „Na obazanek kacecka, kurka psylopsiona i na śnurku uziesona nad stołem.”²² „Robili kolecko, a na nim ptoski. Na tsy nitki wiesali u pułapu i palicem lub chlubką [gałązką] rusyli, żeby się kręzało.”²³ „[...] na szczecinki sie nakładało, to sie bujały jek grochy, to i byski i nowelatki.”²⁴

Najbliższe otoczenie miejsca, w którym wieszano „nowe latko”, należało w izbie do uprzywilejowanych. Tutaj nie rozkładano się z żadną pracą. Był to ozdobiony wycinankami kąt w izbie między oknami, w którym stał stół z pasyjką wśród bukietów papierowych kwiatów. Nad stołem zwisał z pułapu ozdobny „kieriec” — nanizane na rozpięte nitki słomki i grochy. W jego sąsiedztwie zatykano za belki u powały lub wieszano na ścianach palmę wielkanoćną, „marcinke” — różgę poświęconą, którą pasterz przypędzał ostatni raz w roku bydło z pastwiska,

a zebrane razem wypełniały „trafne sito” (duże sito) — określenie T. Kutty ze wsi Parciaki, pow. Przasnysz.

¹⁷ M. Strzemienna (ur. 1867), w. Wykrot, pow. Ostrołęka.

¹⁸ M. Laszig (ur. 1873), w. Probark, pow. Mrągowo.

¹⁹ F. Redyk (ur. 1885), w. Szczecy Wielkie, pow. Pisz, i A. Kłos (ur. 1876), w. Przysań, pow. Maków Mazowiecki.

²⁰ A. Czastrzau (ur. 1870), w. Idzbark, pow. Ostrołęka.

²¹ Na podstawie wiadomości ze wsi Rudka, pow. Szczytno, i Rostki, pow. Pisz. Por. B. Stelmachowska, op. cit., s. 71.

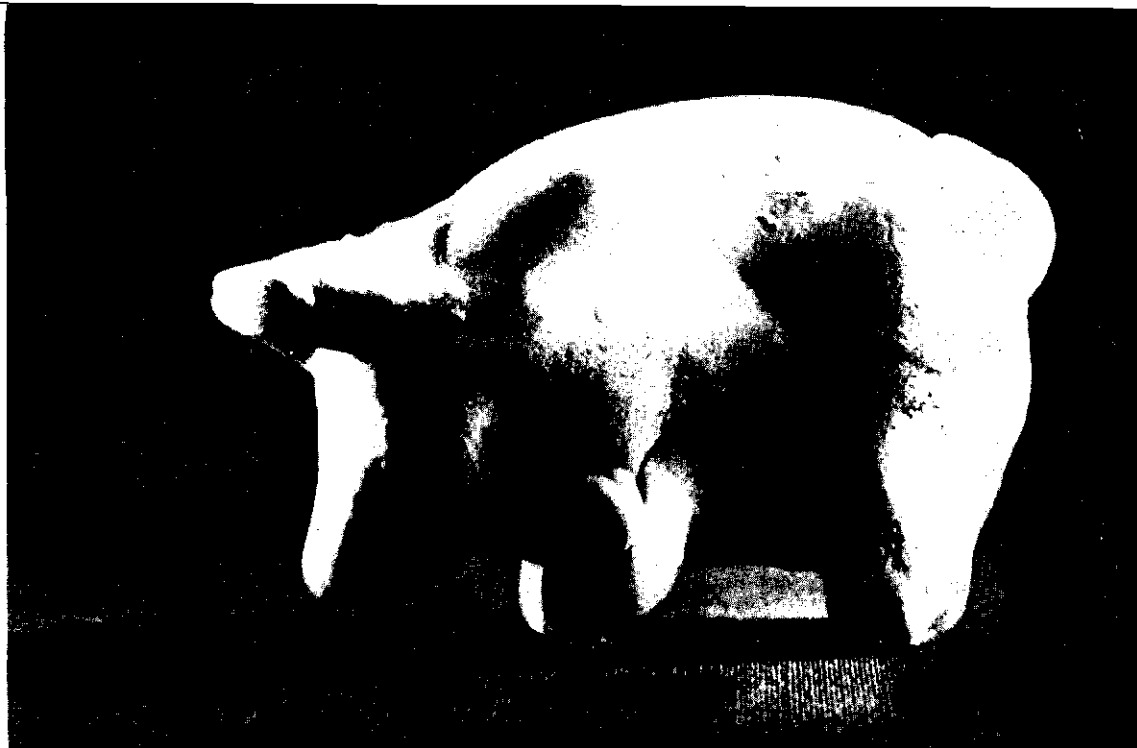
²² I. Deptuła, w. Dęby, pow. Ostrołęka.

²³ A. Kłos, w. Przysań, pow. Maków Mazowiecki.

²⁴ M. Strzemienna, w. Wykrot, pow. Ostrołęka.



15 16



Il. 15. *Pieczywo noworoczne z okolic Niedzicy, wyobrażenie świni* (wg: M. Höfler, op. cit., tabl. VIII, 35).
 Il. 16. *Pieczywo „nowe latko”, wyobrażenie świni, ciasto pszenne, wys. 4.5 cm. Wyk. w 1957 r. M. Laszig, ur. 1874 r., w. Probark, pow. Mrągowo.*

oraz „zianusek” przeciw piorunom²⁵. Umieszczanie obrzędowego pieczywa wśród tych poświęcanych przedmiotów — świadczy o dużym jego znaczeniu.

Sam fakt istnienia w domu „nowego latka” miał dodatkowo wpływać na rezultaty w hodowli zwierząt na przestrzeni całego roku. Niezależnie jednak od tego przekonania często uciekano się bezpośrednio do pomocy pieczywa. Rozmoczone w wodzie podawano krowom, które miały się cielić, kotnym owcom, czy też kurom w okresie niesienia jaj. „Jek się krowa cielila, albo kokos niosła, to rozmoczyli i dali żeby latowała.”²⁶ „Robzili krowy, jelonki, jeglacki i dawali krowom, coby miały dobre cielocki.”²⁷ „Moja matka piekla z ciasta krowy, kokoski, dali kokosom, wmoczyli do picia krowom. Krzyżki robili z ciasta i owcom dali pożreć [...]”²⁸.

Magiczne praktyki, zabezpieczające hodowane zwierzęta przed niepłodnością, stanowią tę najbar-

dziej pierwotną warstwę funkcji zwyczaju pieczenia „nowych latek”, jaką udaje się odtworzyć na podstawie istniejących danych²⁹.

Funkcja ta jest uchwytna na całym obszarze występowania obrzędowego pieczywa noworocznego. Na północo-zachód od terenów kurpiowskiej Puszczy Zielonej ulega ona poszerzeniu o ważną rolę wróżb noworocznych, na podstawie wypieków o tematyce związanej z życiem rodzinnym. „Robzili z ciasta sigielki³⁰, psieniądze, śmcrć, psierścienie i pod garnki kładli, to dziewczoki i chłopoki wróżyli sobie. Potem pojedli je i pokój.”³¹ „Na Nowy Rok nowelatka piekli, to koza, to baranek leżał, to i lalek narobzili. To w wilije robzili, a jek był ten dzień, to nakładli na stół, ukryli płachtą. Dziewcyny i chłopoki wyprosiłi i potem zgadywali to był taki śniech i zart [...]”³².

Na Warmii i Mazurach już w osiemdziesiątych latach XIX w., a na terenie kurpiowskiej Puszczy Zie-

²⁵ Na podstawie obserwacji przeprowadzonej we wsiach: Wach, Charciabąda, Wolkowe, Cięck, Szafanki, Dylewo, Tatary, Kadzido, pow. Ostrołęka, Serafin, Lyse, Turośl, Zalas, Łączki, pow. Kolno.

²⁶ M. Laszig (ur. 1873), w. Probark, pow. Pisz.

²⁷ L. Piechotka (ur. 1870), w. Machory, pow. Mrągowo, zam. w. Rozogi, pow. Szczytno.

²⁸ E. Senff (ur. 1881), w. Jankowice, pow. Ostróda. Na terenie Kurpiowszczyzny nie udało mi się natrafić na tak wyraźne określenia magicznego przeznaczenia wypieków „nowych latek”. Oto niektóre z zanotowanych na Kurpiach wypowiedzi, dotyczące tej kwestii: „Moczono ten wypiek i dawano bydłu, żeby Pan Jezus dał im [bydłu] zdrozie [zdrowiej]”. (M. Deptuła, w. Dęby, pow. Ostrołęka). „Jek tsy lata wyzisi [będzie wisiało u pułapu w izbie] to lekar-

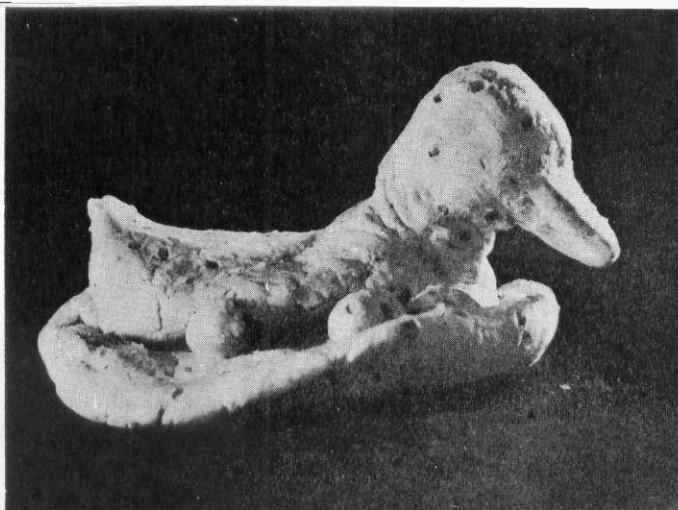
stwo. Ale do tego nie ziem”. (Gwiazda, ur. 1870, w. Wolkowe, pow. Ostrołęka).

²⁹ Fakt, że wśród wypieków „nowych latek” spotyka się wyobrażenia pewnych zwierząt dzikich (np. węża, jelenia, zająca), które w wierzeniach ludowych występują jako istoty o mocach nadprzyrodzonych względnie symbole spraw natury bardziej ogólnej, nie związanych z hodowlą — pozwala domyślać się, że niegdyś pieczywo to pełniło inną funkcję; nie jest wykluczone, że wiązało się z pewnego rodzaju kultem tych zwierząt.

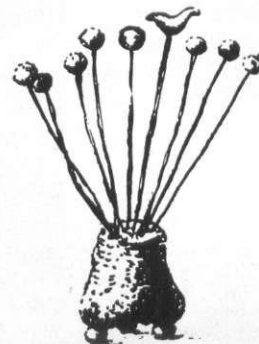
³⁰ Sigielki — figielki, w tym wypadku figurki o „zabawnym” wyglądzie, śmieszne, niepoważne.

³¹ W. Grądzki, w. Rudka, pow. Szczytno.

³² M. Sobierajska, w. Bartniki, pow. Przasnysz.



17



18

lonej w początkach XX w. nie przypisywano pieczywu właściwości magicznych. Jeśli zdarzało się, że wypiekano „nowe latka”, to wyłącznie dla tradycji, najwyżej z myślą o dzieciach, dla których zabawa figurkami i ich jedzenie stanowiło wielką, świąteczną atrakcję³³. W tej postaci zwyczaj przetrwał sporadycznie na Warmii i Mazurach do końca XIX w., a na Kurpiowszczyźnie nawet do II wojny światowej³⁴.

Po wojnie w kilku wsiach kurpiowskich zaczęto wypiekać „nowe latka” na konkursy i wystawy sztuki ludowej. Dzisiaj dla potrzeb CPLiA wyrobem tych wypieków zajmuje się rodzina Konopków z Tatar³⁵.

Warto wspomnieć, że na omawianym terenie niezależnie od „nowych latek” pieczono na Nowy Rok tzw. „fafernuchy” — niewielkie, o kształcie romboidalnym wypieki z ciasta doprawionego niekiedy miodem, tartym pasternakiem lub marchwią oraz pieprzem (il. 33). „Fafernuchy”, chociaż w mniejszym stopniu niż „nowe latka”, służyły początkowo również pewnym magicznym celom³⁶. Proces zaniku magicznych funkcji tych dwóch rodzajów pieczywa przebiegał równolegle. W wielu jednak wsiach pieczenie „fafernuchów” utrzymało się dłużej, aniżeli „nowych latek”³⁷. „Fafernuchy”, dzięki wyszukanemu smakowi oraz prostemu sposobowi wyrobu, przetrwały jako jedna z tradycyjnych atrakcji świątecznego pożywienia.

³³ Wskazuje na to cały szereg wypowiedzi informatorów zarówno z terenów Kurpiowszczyzny jak i Mazur. W jednym tylko wypadku spotkałem się z wyraźnie pogardliwym (jeśli tak można powiedzieć) stosunkiem do atrakcyjności tego zwyczaju. „Nose gruski [dziadkowie] to se madrowali [gnietli] nowe-latka. A my to na Nowy Rok ciasta napsieklki fein, wódki sie napsili, kiełbasy nawazyli, bo tymi wypiekami to by sie nie najad.” (F. Kozicki, ur. 1885, w. Kipary, pow. Szczytno).

³⁴ Dotyczy wsi: Charciabałda, Zdunek, Bielusny Lasek, Brzozowy Kąt, Wach, Piasutno, Siarcza Łąka, Szafarnia, Tatary, pow. Ostrołęka.

³⁵ Por. Wł. Kolago, op. cit., s. 156—159; K. Pietkiewicz, *Sztuka ludowa na Mazowszu*, 1958, s. 58.

³⁶ Uważano np., że groch dobrze obrodzi jeśli się napiecze „fafernuchów” (wg M. Golanek, ur. 1890, w. Borkowo, pow. Kolno). Na Nowy Rok w kościele rzucano z chóru „fafernuchami”, żeby się szczęściło

nia. W niektórych miejscach, głównie zaś we wschodnich rejonach Kurpiowszczyzny, kiedy zanikło już pieczenie „nowych latek”, nazwę ich przejęły „fafernuchy”³⁸. „Na Nowy Rok to ciasteczka do pocęstowania robio, ale nie tam jakieś konie gnioto. Brełka ciasta jest rozkulana na taki wolecek i wtencas ten wolecek był ciente nozyckami [nożycami do strzyżenia owiec] i wychodziły krzyżowe, kwadracikowe, w rodzie kostki cukru nowolatka, albo fafernuchy — niały one dwa imiona. To było na przyjęcie.”³⁹

„KOZY PROSTYŃSKIE” — ODPUSTOWE PIECZYWO Z TERENÓW PODLASIA, ANALOGIE Z „NOWYMI LATKAMI” W ZAKRESIE TEMATYKI FORM

Wydaje się, że tradycyjnie związane z Podlasiem, sprzedawane na odpustach i jarmarkach tzw. „kozy prostyńskie”⁴⁰ stanowią na tym terenie pieczywo analogiczne do „nowych latek”. Tematyka tego pieczywa pod wpływem czynników wybitnie komercyjnych uległa wyraźnej standaryzacji. Nie dostrzegam wśród „kóz prostyńskich” takiej np. różnorodności tematów, jaka występuje w „nowych latkach”. Podobnie jednak jak noworoczne ciasto obrzędowe z Mazur czy Kurpiowszczyzny, wypieki podlaskie to przedstawienia zwierząt, koni, baranów, psów, kóz, jeleni (il. 34—39).

(wg F. Komosy, ur. 1870, Baranowo, pow. Maków Mazowiecki).

³⁷ Na podstawie wiadomości zebranych we wsiach: Jurki, Dobrylas, Gawrychy, Zbójna, Dębni, pow. Łomża, Ciecior, Turośl, Kozioł, pow. Kolno.

³⁸ Jw.

³⁹ T. Nasiadka (ur. 1876), w. Dębni, pow. Łomża.

⁴⁰ Nazwa „kozy prostyńskie” pojawiła się w ciągu ostatnich kilkunastu lat w literaturze przedmiotu. Sami twórcy oraz kupujący te wypieki używają nazwy „kozy”. Nazwą „koza”, „kozy” — oznacza się często w gwarze rozmaite przedmioty, niekoniecznie przypominające lub mające jakiś związek z właściwym desygnatem tej nazwy. Używane są te nazwy najczęściej w sensie pejoratywnym. Poza tym nazwa „koza”, „kozy” — to w miejscowej gwarze sarna, sarny.

Il. 17. Pieczywo „nowe latko”, wyobrażenie kury w gnieździe wysiadującej kurczęta, ciasto pszenne, wys. 3 cm. Wyk. w 1956 r. A. Francek, ur. 1875 r., w. Idzbark, pow. Ostróda. Il. 18. Pieczywo noworoczne „jabłonka”, z okolic Nidzicy (wg: M. Höfler, op. cit., tabl. VI, 1). Il. 19. „Nowe latko”, na kręgu wyobrażenia drobiu, ciasto pszenno-żytnie pytlowe, średn. 8 cm. Wyk. w 1955 r. W. Olender, ur. 1898 r., w. Charciabald, pow. Ostrołęka. Il. 20. „Nowe latko”, figura pasterza otoczona wyobrażeniami drobiu, ciasto żytnie, wys. 7,5 cm. Wyk. w 1958 r. M. Konopka, w. Tatary, pow. Ostrołęka. Il. 21. „Nowe latko”, na kręgu wyobrażenia (od lewej ku prawej): krowy, zająca, pasterza, konia i barana, w środku kura z jajem na grzbiecie, ciasto pszenno-żytnie pytlowe, średn. 9,5 cm. Wyk. w 1957 r. M. Baldyga, ur. 1885 r., w. Wach, pow. Ostrołęka.

19

„Kozy prostyńskie” od kilkudziesięciu lat wyrabiane są wyłącznie w Ostrowi Mazowieckiej⁴¹. Dla wielu rodzin, rekrutujących się z najbiedniejszej warstwy mieszkańców miasta, wyrób „kóz” jest jednym z sezonowych zajęć zarobkowych⁴². Jeszcze na początku XX w. „kozy” piekla na sprzedaż ludność zamieszkująca wsie nad Bugiem (por. mapkę). Pieczywo to pochodzeniem swym ściśle związane jest więc ze środowiskiem wiejskim i najprawdopodobniej w tym środowisku spełniało w jakimś czasie rolę ciasta obrzędowego, służącego magicznym praktykom hodowlanym. W czasie badań terenowych nie udało się jednak natrafić na występowanie tradycji używania omawianego pieczywa do tych celów.

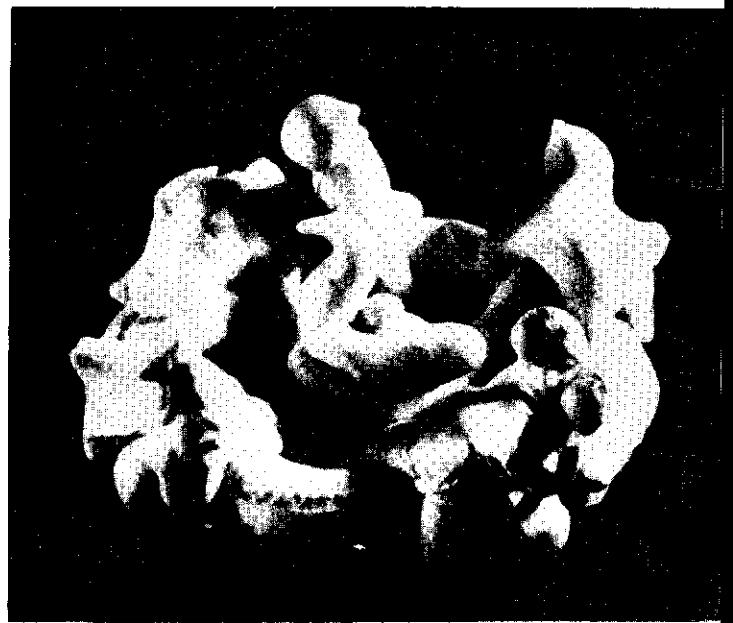
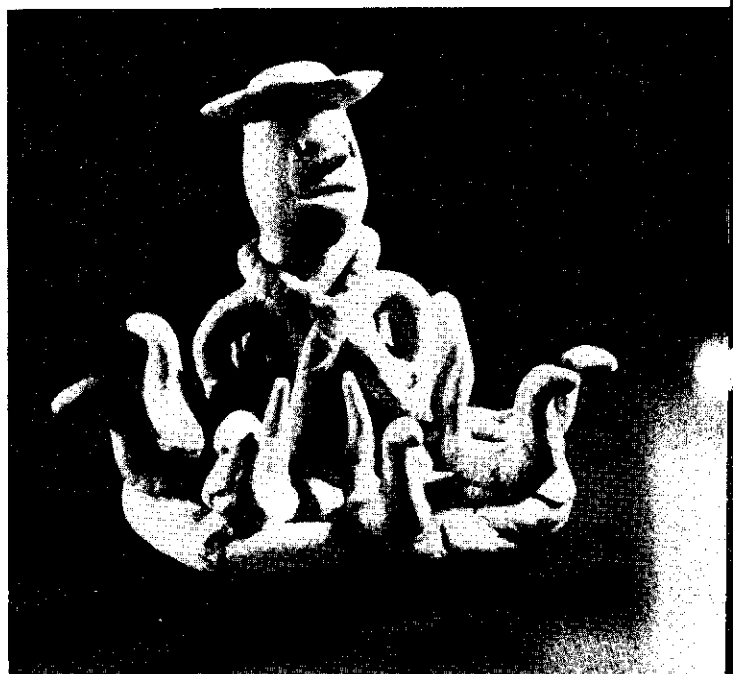
Centrum sprzedaży „kóz” stała się Prostynia, wieś parafialna, położona nie opodal Ostrowi Mazowieckiej, stynąca na okolicę z niezwykle ludnych odpustów w dniu św. Trójcy⁴³.

⁴¹ Powstanie i rozwój produkcji pieczywa „kozy prostyńskie” przypada na pierwsze lata po I wojnie światowej. Na podstawie wiadomości od informatorów zam. w Ostrowi Mazowieckiej: Fr. Brzezińskiej, ur. 1894, E. Zalewskiej, ur. 1893, Z. Skrzecz, ur. 1898, M. Lipskiej, ur. 1899, St. Iwanowskiej, ur. 1896 i informatorów z Prostyni: St. Książka, ur. 1877, F. Sobótka, ur. 1898, M. Wysogrodzkiej, ur. 1882.

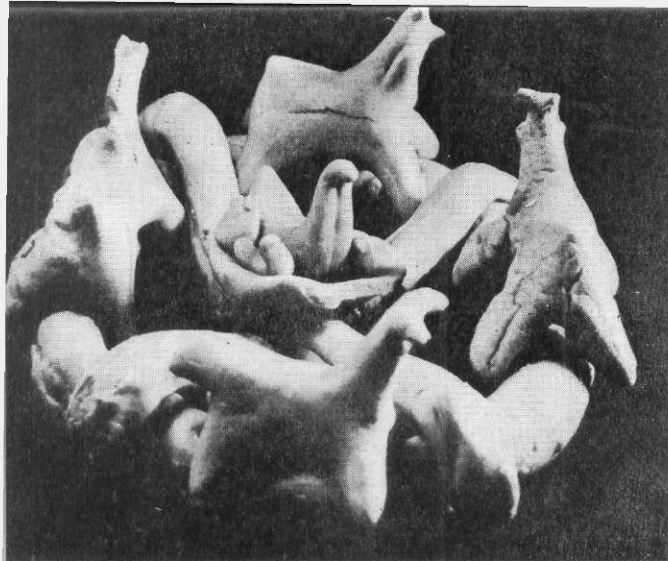
⁴² W Ostrowi Mazowieckiej wyrobem „kóz” zajmują się prawie wszystkie rodziny zamieszkałe w najbiedniejszej dzielnicy miasta, w pobliżu ulic Małkińskiej i Kacpurskiej. Ostrów Mazowiecka jest miastem o dużych tradycjach handlarsko-jarmarcznych. Odbywało się tu 6 jarmarków rocznie. Por. *Słownik Geograficzny Królestwa Polskiego*, 1886, s. 696.

⁴³ Prostynia należy do miejscowości słynących cudami. Pierwsze cudowne uzdrowienia datują się na miejscowym kościele już od 1511 r. Por. B. Tur-ski, *Pamiętka z Prostyni*, Siedlce 1932, s. 16—42; *Słownik Geograficzny Królestwa Polskiego*, 1888, s. 63.

W samej Prostyni nie pieczono „kóz”. Ludność w tej wsi zajmowała się i zajmuje rolnictwem oraz hodowlą. „W Prostyni to same gospodarze, to im się nie opłaci robić.” (Z. Skrzecz, Ostrów Maz.). Wielu mieszkańców Prostyni nawet nie orientuje się jak wyrabiane są „kozy”. „Może oni jakieś maszynki mają i nimi robio te kozy ...” (Cz. Rostek, ur. 1918, Prostynia).



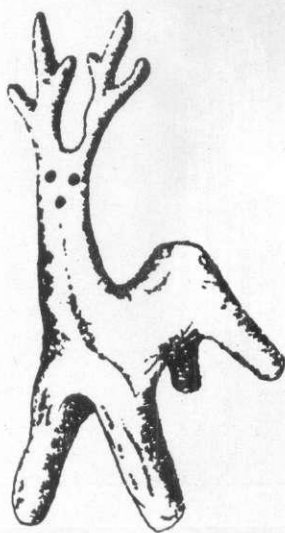
21



22

Pieczyno „nowe latko”. Il. 22. Na kręgu wyobrażenia: krowy, konia, żrebaka i krowy, w środku kura na gnieździe z kurczętami, ciasto żytnie pytlowe, średn. 13 cm. Wyk. w 1956 r. M. Deptuła, ur. 1887 r., w. Dęby, pow. Ostrołęka. Il. 23. Figura pasterza otoczona wyobrażeniami drobiu (kogutów, kur, gęsi), ciasto żytnie pytlowe, wys. 7 cm. Wyk. w 1958 r. M. Konopka, w. Tatary, pow. Ostrołęka. Il. 24. Wyobrażenie jelenia (wg: K. Moszyński, „Kultura ludowa Słowian”, cz. 2, z. 2, Kraków 1939, s. 837). Il. 25. Wyobrażenie jelenia, ciasto pszenno-żytnie pytlowe, wys. 7,5 cm. Wyk. w 1955 r. F. Scibek, ur. 1876 r., w. Zdunek, pow. Ostrołęka. Il. 26. Wyobrażenie jelenia, ciasto pszenno-żytnie pytlowe, wys. 8 cm. Wyk. w 1958 r. M. Konopka, w. Tatary.

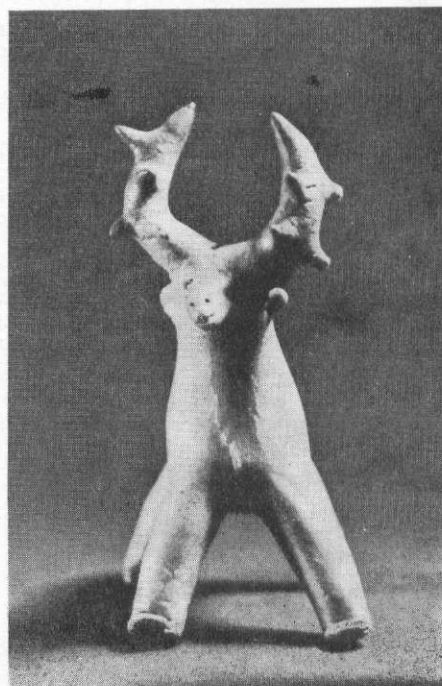
23



24



25



26

Sprzedaż „kóz” w tradycji odpustów na św. Tróję w Prostyni zajmuje ważne miejsce. Wokół zwyczaju zrodziła się nawet legenda. Jest ona żywa do dzisiaj wśród zjeżdżających na odpusty handlarzy i samych mieszkańców wsi. „Pod Ostrołęką, Łomżą to się sprzedawa pięćdziesiąt, sto, a w Prostyni to odpust z samych kozów, bo to dlatego, że św. Trójca na kozie⁴⁴ do Prostyni przyjechali.”⁴⁵ „[...] że to Matka Boska-Swięta Trójca na kozie się objawiła i to jest pamiątka obchodzona co roku.”⁴⁶ „Ktoś przyjechał na kozie, prawda to Trójca psez Bug psyjechała i od tego te kozy pozbadli.”⁴⁷ „Powiadają, że kiedyś jakiś jeleni płynął Bugiem i wyratował Świętą Tróję, która wpadła do wody.”⁴⁸ „To kiedyś Święta Trójca psejeżdżała na oślicy takiej⁴⁹, woda była olbrzymia w Prostyni i oni śli i woda się rozstępowała i jak psechodzili to nazat nachodziła, to był cud, to ludzie się wzeli na tę pamiątkę robić kozy w podobiznie tej oślicy.”⁵⁰

Nie ulega wątpliwości, że pierwotnie legenda dotyczyła wyłącznie powstania w Prostyni kościoła⁵¹. Z czasem uzupełniono ją osobnym wątkiem o pieczywie. Do połączenia faktów nie mających ze sobą bezpośredniego związku doszło prawdopodobnie dlatego, że zachodziła zbieżność między motywem o jeleniu występującym w historii uratowania znajdującej się w miejscowym kościele, słynącej cudami figury — a przedstawieniami tego zwierzęcia wśród form sprzedawanych wypieków na odbywającym się co roku odpuscie w Prostyni.

⁴⁴ „Kozą”, w tym wypadku sarna — jedna z tych, które wyratowały rzeźbę św. Trójcy porwaną przez prąd Bugu; por. dalsze wypowiedzi.

⁴⁵ Anna Dębek, ur. 1901, Ostrów Mazowiecka.

⁴⁶ St. Iwanowska, ur. 1896, Ostrów Mazowiecka.

⁴⁷ Z. Skrzecz, ur. 1898, Ostrów Mazowiecka.

⁴⁸ Chłódowski, ur. 1879, Prostyn, pow. Ostrów Maz.

⁴⁹ W ludowej interpretacji prawd Kościoła można spotkać się z określeniem trudnej do zrozumienia istoty Trójcy Świętej jako Świętej Rodziny. W rezultacie często Świętą Rodzinę, względnie Chrystusa, Matkę Boską i Boga Ojca, nazywa się Tróją Świętą. Na Kurpiowszczyźnie (we wsiach Łyse, Lipniki, Zalas, pow. Ostrołęka) występujące tam kapliczki z rzeźbami przedstawiającymi wniebowstąpienie Matki Boskiej nazywane są Świętymi Trójcami.

⁵⁰ F. Brzeziński, ur. 1894, Ostrów Mazowiecka.

⁵¹ Legendy podobne do przedstawionych wyżej spotyka się dosyć często na terenie Polski. Tłumaczą one zawsze powstanie w danym miejscu kościoła.

⁵² Trudno wyjaśnić, dlaczego na Mazurach i Kurpiowszczyźnie utrzymywała się tak długo magia hodowlana, jako obrzędowa funkcja omawianego pieczywa, a jednocześnie na terenie Podlasia nastąpił tak wcześniej jej zanik. Mogło na to wpłynąć szereg czynników, np. szczególnie duże znaczenie hodowli bydła na Kurpiach i Mazurach, utrzymywanie się na Kurpiowszczyźnie — społecznie i gospodarczo izolowanej — bardzo wielu tradycyjnych wierzeń, zwyczajów itp., a znów na Podlasiu słabe przywiązanie osadników dawnej szlachty zaściankowej do wszelkich tradycji kultury ludowej.

⁵³ Na podstawie wiadomości uzyskanych od Danilko Mazaruka (ur. ok. 1880), w. Plutycze, Pawła Szewczuka (ur. 1879), w. Husaki, Tatiany Dąbrowskiej (ur. 1892), w. Chrańboły, pow. Bielsk Podlaski.

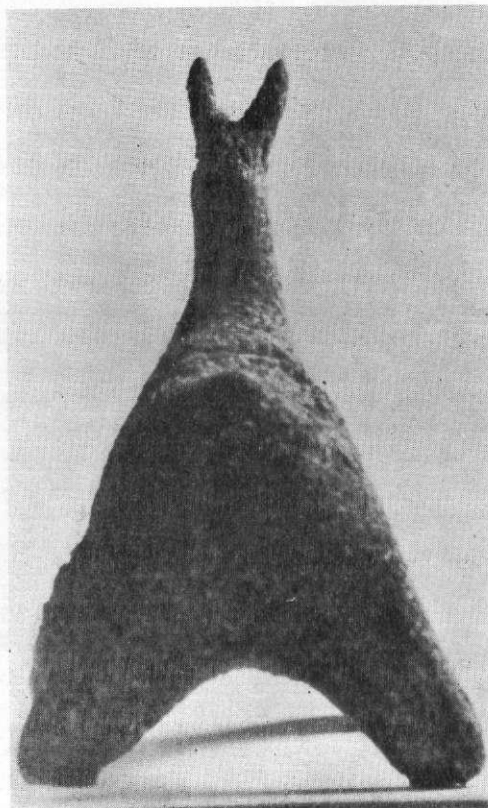
Do powstania takiej właśnie wersji legendy mogło dojść jednak przede wszystkim dlatego, że sprzedaż „kóz” na odpustach w Prostyni miała już swoją odległą tradycję. Proces zaniku magicznych funkcji zwyczaju pieczenia figur, zwanych „kozami”, musiał zatem nastąpić na Podlasiu znacznie wcześniej niż zarzucenie pieczenia „nowych latek” jako ciasta obrzędowego na Kurpiowszczyźnie czy Mazurach⁵².

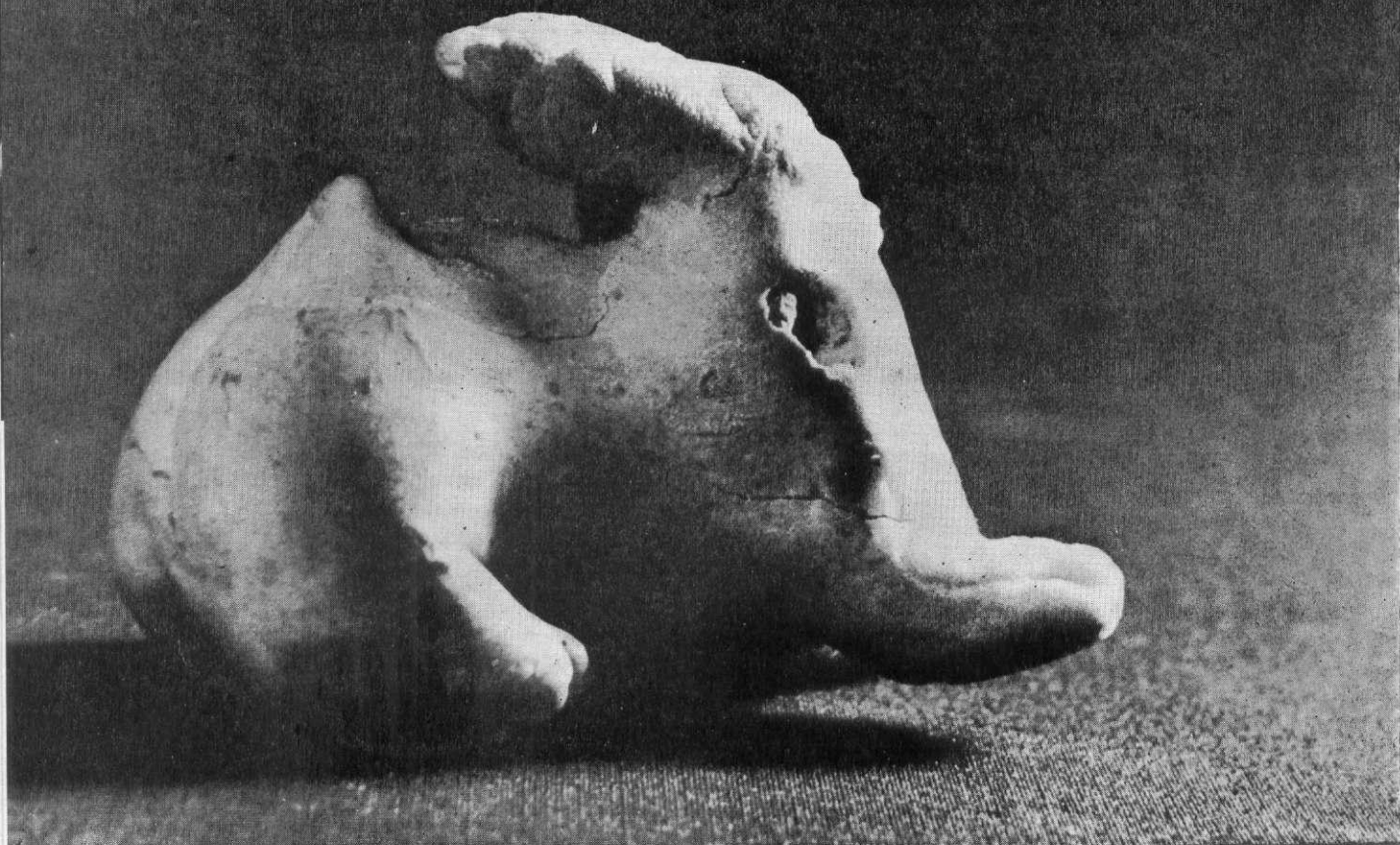
PIECZYWO NA ZWIASTOWANIE N.M.P. — „BUSŁOWE ŁAPY”, TEMATYKA I FUNKCJA OBRZĘDOWA WYPIEKÓW

Występowanie zwyczaju pieczenia „busłowych łap” udało się zanotować w kilku wsiach powiatu Bielsk Podlaski (por. mapkę). We wsiach tych wypiekano „busłowe łapy” do końca XIX w., niekiedy, tylko sporadycznie, jeszcze do I wojny światowej⁵³. Pamięć o tym zwyczaju jest już dzisiaj nikła i zebranie wyczerpujących danych napotyka znaczne trudności. Pogarsza sytuację brak jakichkolwiek wzmianek o „busłowych łapach” w literaturze przedmiotu.

Podstawową i zarazem właściwą formą pieczywa było wyobrażenie pięciopalczastej łapy bociana, o rozstawionych pazurach (il. 42). Zdarzały się poza

Il. 27. Pieczywo „nowe latko”, wyobrażenie sarny, ciasto żytnie razowe, wys. 8 cm. Wyk. w 1953 r. Wł. Kotimas, w. Wach, pow. Ostrołęka.





Il. 28. Pięczywo „nowe latko”, wyobrażenie zająca, ciasto pszenno-żytnie pytlowe, wys. 5,5 cm. Wyk. M. Bałdyga, w. Wach, pow. Ostrołęka.

tym formy wyobrażające narzędzia rolnicze, stosunkowo najczęściej brony (il. 43–44) i znacznie rzadziej sierpy oraz pługi lub sochy⁵⁴. Jak wyglądały te ostatnie wypieki, nie udało się ustalić.

Ciasto przygotowywano w wilię Zwiastowania N.M.P. Lepieniem i pieczeniem zajmowały się wyłącznie kobiety. Wypieki dawano do zjedzenia dzieciom. Było jednak w zwyczaju, że przedtem właściwe „busłowe łapy” pokazywano bocianowi, który zdażył przylecieć na Zwiastowanie. Dzieci wynosiły pięczywo na podwórze i tutaj oczekiwały pojawienia się bociana. Kiedy nad obejściem ukazał się ptak, wznosiły one w jego kierunku wypieki, wołając „buso! buso! buso!”⁵⁵ Zdarzało się, że dorośli nieoficjalnie asystowali przy czynności powitania przez dzieci bociana. „Jak ujrzy bociana i pokacza się po ziemi, to nie będzie sieraśnia [kręgosłup] przy sierpie bo-

leć.”⁵⁶ „Jak siedzi, a bocian leci, to trzeba wstać i podlecieć, to nie będzie ciężki.”⁵⁷

Zwiastowanie w ludowych wierzeniach na Podlasiu (szczególnie wśród ludności prawosławnej pochodzenia białoruskiego) uznawane było nie tyle jako uroczystość święcenia, zgodnie z tradycją ewangeliczną, nawiedzenia Marii Panny przez Ducha Świętego, ile jako dzień przylotu bocianów — zapowiedź nadejścia wiosny⁵⁸. Było to ważne święto doroczne, rozpoczynające okres wegetacji roślin, a pośrednio prac w polu — trwających od wiosny aż do jesieni.

Zwyczaj pieczenia „busłowych łap” stanowił jakby akt powitania przylotu bocianów, a tym samym nadejścia wiosny. „[...] wyglądają bociana i bociana łapy pieką, i brony i sierpy, że to czas w pole.”⁵⁹ „[...] to na przylot bociana, mata busłowe łape [matka mówi do dzieci], bo dzisiaj przyleci buso!”⁶⁰ „Na

⁵⁴ Występowanie wypieków wyobrażających sochy lub pługi udało się spotkać we wsiach Plutycze, Andryjanki i Bujnowo, pow. Bielsk Podlaski, sierpy — we wsiach Andryjanki i Husaki, pow. Bielsk Podlaski.

⁵⁵ Na podstawie wiadomości ze wsi Plutycze, Knorydy i Andryjanki, pow. Bielsk Podlaski.

⁵⁶ Daniłko Mazaruk (ur. ok. 1880), w. Plutycze, pow. Bielsk Podlaski.

⁵⁷ Iwanowicz (ur. ok. 1900), w. Plebanowo, pow. Sokółka.

⁵⁸ Por. S. Matusiak, *Święty przeklęty (Bocian)*, „Lud” XIV, s. 170–178; W. Drozdowska, *Obrzędy i zwyczaje związane z gospodarką w Jasieniu*, „Prace i Materiały Muzeum Arch. i Etnogr. w Łodzi”, Seria Etnograficzna, nr 1, s. 107.

⁵⁹ Inf. xxx (ur. ok. 1900), w. Andryjanki, pow. Bielsk Podlaski.

⁶⁰ Daniłko Mazaruk (ur. ok. 1880), w. Plutycze, pow. Bielsk Podlaski.

Zwiastowanie piekła broną, i sierp, i bociana łapę, bo to bocian przyniósł wszystkiego.”⁶¹ Bocian w wierzeniach ludowych uchodził za opiekuna gospodarstwa. Przypisywano mu nadprzyrodzone moce. Chronił on zabudowania przed piorunami, ostrzegał przed pożarem, zapowiadał nieurodzaj roku itp.⁶² Bardzo możliwe, że pieczenie „busłowych łap” stanowiło w jakimś mierze akt symbolicznej ofiary dziękczynnej czy pokłonnej, mającej na celu zjednanie sobie tego ptaka.⁶³ Wypiekanie ciast wyobrażających brony mogło być skonkretyzowaniem tej ofiary, wskazaniem, że na przylot bociana zostało przygotowane gniazdo.⁶⁴ „Brony pieklim dlatego, że zakładają [te narzędzia] na gniazdo.”⁶⁵ Powszechny jest zwyczaj zakładania bocianom gniazd na dachu któregoś z budynków lub na drzewie, w pobliżu obejścia. Używa się przy tym starych kół od wozów, a także bron.

Występują w zwyczaju pieczenia „busłowych łap” — obok wspomnianych treści — inne, które

sprowadzają się do spraw związanych wyłącznie z rolnictwem. Wskazywałoby na to istnienie obok właściwych „busłowych łap” — wypieków przedstawiających narzędzia.

Przy obecnym stanie zachowania omawianego zwyczaju trudno ustalić, jakie było znaczenie tych wypieków. Można się jedynie domyślać, iż symbolizowały one ważniejsze prace rolne (orkę, bronowanie, żęcie zbóż). Magiczne powiązanie tych symboli z posiadającą nadprzyrodzone moce postacią bociana mogło mieć na celu zabezpieczenie, już z nadejściem wiosny, pól przed suszą (utrudniającą orkę i bronowanie), względnie przed nadmiernymi opadami i gradobiciem (uniemożliwiającymi przeprowadzenie żniw, niszczących plony).⁶⁶

W zwyczaju pieczenia „busłowych łap” dostrzega się reminiscencje kultu nadprzyrodzonych mocy bociana oraz magię, która ma skierować tę moc na zabezpieczenie pomyślności w gospodarce rolnej. Wydaje

⁶¹ Paweł Szewczuk (ur. 1879), w. Husaki, pow. Bielsk Podlaski.

⁶² Por.: „U kogo bocian robi gniazdo to się poszczęści. Połóż bronę to ci się poszczęści. Jak zruca bociana [jak stary bocian zrzuca z gniazda młode], to głodny rok, jak jajko, to urodzaj.” (G. Buśko, w. Putkowice Nadolne, pow. Siemiatycze). „Łatoś bocian śniegu psyniósł na ogonie.” [tzn. sprawił, że mimo wiosny śnieg nie stopniał]. (M. Czarnomys, ur. 1870, w. Plebanowo, pow. Sokółka). „Nie można go zaczepiać, jak on się zagnieździ, to już i piorun nie uderzy... Jak pisklęta wyrzuca, to ktoś naklonuł [rzucił urok]... Jak wyrzuci jajko albo bociana (młodego), to na głód, a jak się przebiera [opuszcza gniazdo], to pożar.” (St. Iwanowicz, ur. ok. 1900, w. Plebanowo, pow. Sokółka). Tego rodzaju poglądy na bociana spotyka się na terenie całej bodaj Polski. Por. S. Matusiak, op. cit., s. 171—174.

⁶³ Por. S. Matusiak, op. cit., s. 171—174.

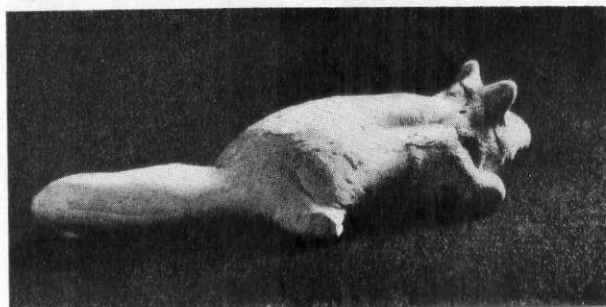
⁶⁴ Por. przyp. 62.

⁶⁵ Inf. xxx ur. ok. 1900, w. Andryjanki, pow. Bielsk Podlaski.

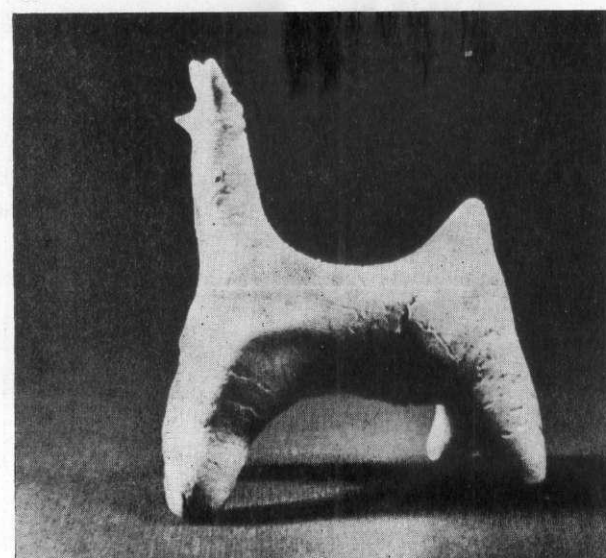
⁶⁶ Bardzo możliwe jednak, że wypieki wyobrażające sierp, bronę, plug — były symbolami narzędzi posiadających własne (niezależnie od bociana) właściwości apotropieczne. Wszystkie te narzędzia są żelazne, przy tym ostre, a więc mają cechy wielu apotropieionów. Zresztą istnieją konkretne wypadki wykorzystywania tych narzędzi do celów magicznego zabezpieczania człowieka przed wszelkim złem. We wsi Plebanowo, pow. Sokółka, w końcu XIX w. zdarzało się, że w czasie wesela młodożeńców sadzano na bronie (podobnie jak pannę młodą powszechnie sadzało się w dzieży chlebowej) i obwożono po obejściu zagrody. To znów, „aby chmury odwrócić, przewraca się bronę” (zębami w kierunku chmur). Por. B. Gustowicz, *O ludzie poddukłańskim*, „Lud”, VI, 1900, s. 65. Podobnie zabezpieczano przed burzą stogi siana, kładąc na nich brony do góry zębami. Por. mat. fotograficzne M. Misińskiej, PAE, 1954, w. Pniewo, pow. Kutno. Gwóźdź bronny uznany był za szczególnie skuteczne narzędzie przeciwko upiorom. „Jak ugadzo [zgadną], który będzie wypiór i po śmierci wbije mu w piersi góźdz bronnej i pochowają twarzo do spodu, to nie będzie chodzić.” (Krasnostawskie) — St. Poniatowski, *Etnografia Polski*, „Wiedza o Polsce”, t. III, s. 267; por. też: K. Moszyński, *Kultura ludowa Słowian*, cz. II, z. 2, s. 309—310.

Pieczyno „nowe latko”: Il. 29. Wyobrażenie wiewiórki, ciasto pszenne, dl. 7,5 cm. Wyk. w 1956 r. A. Francek, ur. 1875 r., w. Idzbark, pow. Ostróda. Il. 30. Wyobrażenie sarny, ciasto pszenne, wys. 6,5 cm. Wyk. w 1956 r. Fr. Lenkiewicz, ur. 1871 r., w. Szwendrowy Most, pow. Ostrołęka.

29



30

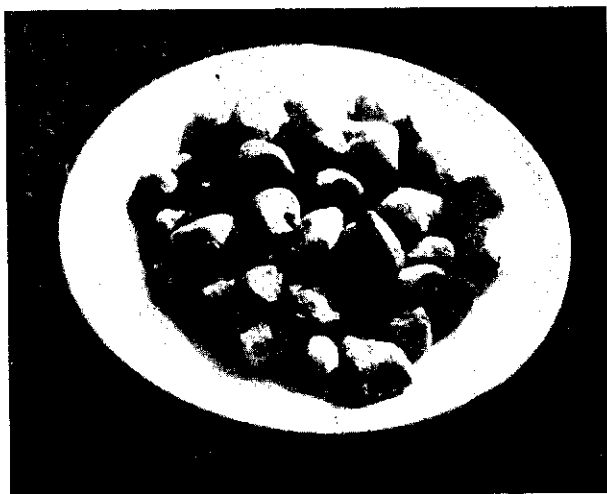




31



32



33

się, iż są to dwie warstwy wierzeniowe tego zwyczaju, przy czym druga przedstawia wartości wtórne, w swej genezie późniejsze⁶⁷.

W czasach, które obejmuje pamięć najstarszych ludzi, zwyczaj pieczenia „busłowych łap” nie pełnił już tych funkcji. Wydaje się, iż jego rola ograniczała się głównie do uświetnienia długo oczekiwanej, uroczystej chwili nadejścia wiosny. Z dawnych treści zwyczaju pozostało przywiązanie do tradycyjnych form wypieków oraz zdarzające się sporadycznie wypadki, że dzieci wychodziły przed dom i oczekiwały na ukazanie się bociana.

W dwóch wsiach, które kultywowały zwyczaj pieczenia „busłowych łap”, jeszcze na początku XX w. przygotowywano na Zwiastowanie N.M.P. wypieki wyobrażające ptaki (il. 41). Nazywano je „skowronkami”. Lepiono i pieczono „skowronki” łącznie z „busłowymi łapami”. Nie zachowała się jednak znajomość ani symbolicznego znaczenia wyobrażeń, ani też pamięć o ich roli obrzędowej w tym zwyczaju⁶⁸.

W okolicach Sokółki przetrwał do dzisiaj zwyczaj pieczenia na Zwiastowanie placek zwanych „sucharami” lub „bondami”⁶⁹. „Suchary”, tak jak „busłowe łapy” czy „skowronki”, piecze się z ciasta nie przyprawionego, ale obdziela się nimi całą rodziną. Bardzo możliwe, że jest to jakaś pozostałość po dawnym zwyczaju pieczywa obrzędowego.

Zwrócenie większej uwagi na treści magiczne zawarte w zwyczajach pieczenia ciast obrzędowych — stwarza podstawę do przeprowadzenia analizy formy plastycznej poszczególnych wypieków i pozwala ostatecznie podjąć próbę interpretacji jej ogólnych właściwości. Formę tych rzeźb w cieście należy bowiem rozpatrywać w kategoriach im właściwych funkcji — przede wszystkim jako przedmiotów wierzeniowo-magicznych, następnie jako pożywienia, a na ostatnim miejscu — jako wytworów, które mają zaspokajać pewne potrzeby rozrywkowe czy nawet estetyczne.

SPOSÓB WYROBU POSZCZEGÓLNYCH FORM PIECZYWA

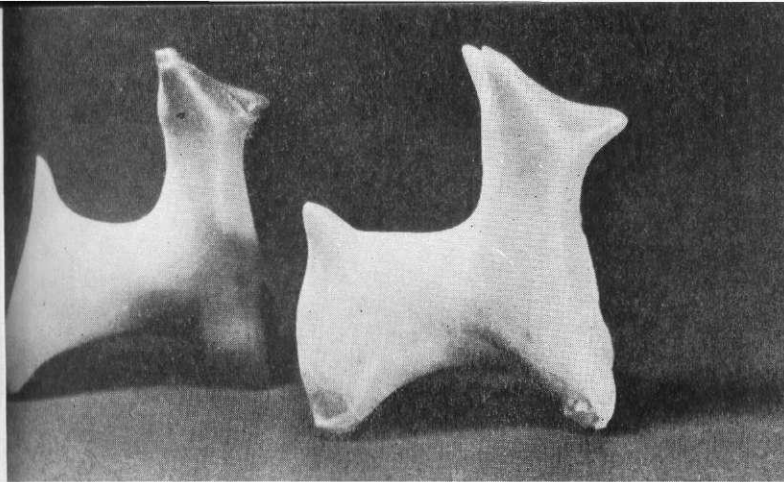
„Nowe latka” i „busłowe łapy” pieczono z razowej lub pytlowej mąki żytniej. Zdarzało się sporadycznie, iż zamożniejsi gospodarze używali pytlowej mąki pszennej z dodatkiem żytniej. Natomiast „kozy” pieczono i piecze się wyłącznie z mąki pszennej.

Makę rozczyniano wodą w niecce. Ciasto czasami solono, niekiedy również kwaszono, względnie doda-

⁶⁷ Wskazywałyby na to fakt, że nazwa tego pieczywa — „busłowe łapy” (bocianie łapy) — odnosi się bezpośrednio do najbardziej popularnej formy samych wyobrażeń pięciopalczastych kończyn bociana.

⁶⁸ W ludowych wierzeniach skowronek uchodzi za opiekuna pól. Najprawdopodobniej więc zwyczaj pieczenia wyobrażeń tego ptaka na Zwiastowanie N. M. P. był jednym z tak wielu magicznych zabiegów o charakterze wegetacyjnym, dokonywanych w okresie wiosennym.

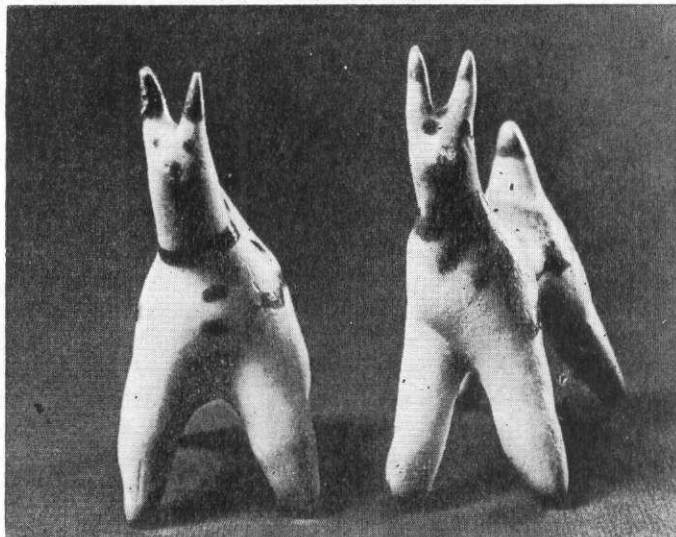
⁶⁹ Na podstawie badań terenowych we wsiach: Zadworzany, Wierzchlesie, Ozierany Wlkp., Plebanowo, pow. Sokółka.



34



36



35

Il. 31. Pieczywo noworoczne, symbole wróżebne (wg: M. Höfler, op. cit., tabl. VIII, 34). Il. 32. Pieczywo „nowe latko”, symboliczne wyobrażenie panny, ciasto pszenne, wys. 7 cm. Wyk. w 1955 r. F. Redyk, ur. ok. 1880 r., w. Szczeczy Wielkie, pow. Pisz. Il. 33. Pieczywo „fajernuchy”. Wyk. w 1956 r. Marianna Kowalczyk, ur. 1876 r., w. Gaczyska, pow. Przasnysz. Pieczywo „kozy prostyńskie”: Il. 34. Wyobrażenie koni, wys. 4 cm. Wyk. Eleonora Michalak, ur. 1875 r., w. Bużyska, pow. Łosice. Il. 35. Wyobrażenia saren, ciasto pszenne, wys. 6 cm. Wyk. w 1959 r. Z. Sienkiewicz, ur. 1915 r., Ostrów Mazowiecka. Il. 36. Wyobrażenie jeźdźcy na koniu, ciasto pszenne, wys. 5 cm. Wyk. w 1959 r. M. Dębek, Ostrów Mazowiecka.

Pieczyno „kozy prostyńskie”. Il. 37. Wyobrazenie jelenia, ciasto pszenne, wys. 4,5 cm. Wyk. w 1959 r. M. Dębek, Ostrów Mazowiecka. Il. 38. Wyobrazenie psa (cecha odróżniająca — zakrzywiony ogon), ciasto pszenne, wys. 5 cm. Wyk. w 1958 r. F. Brzezińska, Ostrów Mazowiecka. Il. 39. Wyobrazenia jeleni, ciasto pszenne, wys. 6—6,5 cm: 1 (z lewej) — wyk. w 1958 r. M. Brzezińska, 2 (z prawej) — wyk. Z. Sienkiewicz, Ostrów Mazowiecka. Il. 40. Przygotowanie ciasta do lepienia figur „kóz”: A. wałek ciasta; B. wałek pościęty na części; C. jedna z części wałka, nacięcia ułatwiające formowanie poszczególnych partii figury: a. głowy — „pyska” lub „dziobka”, b. rogów — „rósików”, c. nóg przednich — „nóśków”, d. nóg tylnych — „tylnych nóg”, e. ogona — „ogunka”.

wano do niego trochę drożdży. Nie doprawiano go lub tylko trochę przyprawiano, aby w czasie pieczenia zapobiec zniekształceniu odpowiednio uformowanych figur. Ciasto wygniatało zawsze długo i starannie, starano się, żeby było jak najbardziej spoiste i twarde. „[...] na śtybno zagnieść w kopańce, to każdy utworzy [...]”⁷⁰. „Czysta woda i dzieklecko drożdzy to się zagnieć, to as ręce bołą.”⁷¹ „To ciężko gnieść, robienie to nic nie szkodzi, ale gnienie to męka.”⁷² Twarde ciasto nadawało się do modelowania najlepiej, ale nawet najtwardziej zagniecione stanowiło tworzywo wiotkie. Ciasto żytnie, a szczególnie razowe, w porównaniu do pyłowego pszennego posiada strukturę bardziej gruboziarnistą i kleistą. Stanowi tworzywo łatwe do formowania zwartych brył. Ciasto zaś pszenne, pyłowe, jest konsystencji ciągliwej. Można z niego tworzyć formy delikatne, precyzyjne w rysunku. Faktura ciasta pszennego jest gładka, żytniego (szczególnie zaś razowego) — chropowata.

Wszystkie omawiane rodzaje pieczywa modelowano ręcznie, korzystając niekiedy z pomocy noża, gdy trzeba było rozdzielić bryłę ciasta lub zaznaczyć szczegóły (grzywy u koni, rogi u jeleni, ogony, pazury w bocianich łapach).

W wypadku „nowych latek” i „busłowych łap” lepienie każdej z form było zupełnie osobną czynnością, do pewnego stopnia odrębnym aktem rzeźbienia. Wyrwany z bryły kawałek ciasta formowano w rękach w odpowiednią figurę. Niekiedy przypadkowy kształt kawałka ciasta narzucał wybór określonego tematu wypieku⁷³. Na Kurpiowszczyźnie zdarzało się, że formowanie figur zwierząt takich, jak konie, krowy, owce, jelenie, poprzedzało wytwarzanie w dłoniach wałka o rozszerzonych nieco końcach, co

⁷⁰ M. Strzemienna, w. Wykrot, pow. Ostrołęka.

⁷¹ Z. Skrzecz, Ostrów Mazowiecka.

⁷² Fr. Brzezińska, Ostrów Mazowiecka.

⁷³ Na podstawie przeprowadzonej obserwacji podczas lepienia „nowych latek” przez M. Konopkę z Tatar, Wł. Klimas z Wachu, W. Olendra z Charciej Batdy, pow. Ostrołęka, i K. Wolnickiej z Łączek, pow. Kolno.



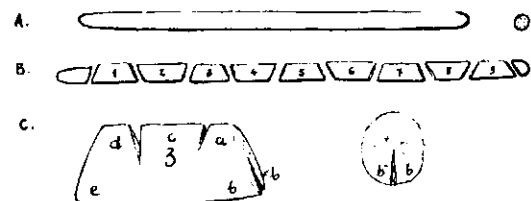
37



38



39



40



41



42

Il. 41. „Skowronek”, ciasto pszenne, dł. 8,5 cm. Wyk. w 1958 r. M. Szewczuk, w. Husaki, pow. Bielsk Podlaski. Il. 42. „Busłowe łapy”: 1 — ciasto żytnie, szer. 8 cm. Wyk. w 1957 r. Daniłko Mazaruk, ur. 1878 r., w. Płutycze, pow. Bielsk Podlaski; 2 — ciasto pszenne, dł. 20 cm. Wyk. w 1957 r. M. Szewczuk, ur. ok. 1885 r., w. Husaki.

ułatwiała rozdzielanie masy ciasta przy lepieniu wyobrażeń nóg i szyi.

Inaczej lepiono „kozy”. We wsiach nad Bugiem toczono z ciasta cienki, długi wałek (o średnicy ok. 2–3 cm i długości 40–60 cm) i skubiąc z niego po kawałku modelowano samą figurkę. „Wałeczek się ukula, po kawałku się szczypie i robi kozę.”⁷⁴ Dzisiaj lepienie „kóz” w Ostrowi Mazowieckiej jest jeszcze bardziej usprawnione. Gotowy wałek ciasta tnę się w specjalny sposób nożem, na kawałki dł. ok. 4–5 cm. Niektórzy końce tych kawałków jeszcze nacinają, zaznaczając w ten sposób cząstki, z których zostaną wymodelowane nogi, ogon, szyja, rogi (il. 40). „Wałeczek się robi i się poznie na kawałki, potem się rozki pseznie, dziubek uchyli.”⁷⁵ „Inni to nazynają, ale to so większe, tamte to na ukos zno i nacinają kuńce, tamci to z dziesięć tysięcy tych kozów robią.”⁷⁶

Wspólną cechą sposobów lepienia „nowych latek”, „busłowych łap” i „kóz” było rozpoczynanie formowania każdej figury od ukształtowania jej bryły. Detale zaś opracowywano na końcu. Formując figurę zwierzęcia, w jednej ręce trzymano przygotowany kawałek ciasta, drugą ręką wygniatało zarys nóg i szyi (głowy). W dalszym ciągu opuszkami palców (obydwóch rąk) modelowano korpus i nadawano ostateczny kształt nogom i szyi. Już na końcu formowano lub tylko zaznaczano (najczęściej szpicem noża) takie szczegóły, jak rogi, uszy, pysk, grzywę u koni czy wymiona u krów oraz ogony. Wreszcie wygładzano powierzchnię ciasta. „Znie się na cąstki, wyrobi się nogi, drugi to od głowy (szyi) zaczyna, ugniata się jak należy i potem się jescie kulga.” W figurkach zwierząt „nowych latek” niekiedy zaznaczano jeszcze oczy i pysk ziarnkami pieprzu.⁷⁷

„Nowe latka” i „busłowe łapy” po ulepieniu wkładano do pieca chlebowego, czasem jednocześnie

z chlebem, albo ustawiano na rozgrzanej blasze kuchennej. „Kozy” pieczono tylko w piecu chlebowym, uprzednio jednak warzono je w wodzie: do garnka z wrzątkiem wrzucano figurki garścią, a kiedy wypłynęły na wierzch, wyjmowano je łyżką. W Ostrowi Mazowieckiej „kozom” po obgotowaniu poprawia się jeszcze zniekształconą we wrzątku formę.

„Nowe latka” i „busłowe łapy” rozstawiano luźno w wolnych miejscach w piecu, między bochenkami chleba, a na blasze — pomiędzy garnkami. Pod „busłowe łapy” podkładano wysuszone liście kapusty. Natomiast „kozy” ustawiano rzędami, gesto jedno obok drugich, we wsiach nad Bugiem na drewnianej łopacie, w Ostrowi Mazowieckiej na płytkich brytfanach. Figurki na łopacie lub blachach wkładano do pustego pieca, umyślnie rozpalonego na tę okazję.

„Nowe latka” i „busłowe łapy” pieczono bardzo niedbale, nieuważnie. Często figurki pękały w piecu, albo też zdjęte z kuchennej blachy pozostawiały surowe w środku. Pieczenia „kóz” dokonywano z wielką uwagą, wykorzystując pełną znajomość procesów zachodzących w piecu. „Tseba mocno napalić, żeby je od razu duch wziół, to nie popękają.”⁷⁸ „Do pieca nie może powietrze dochodzić, blacho się zatko.”⁷⁹ „W ziemie jest lepiej piec, bo nie rosną i tak nie pękają.”⁸⁰

„Nowych latek” i „busłowych łap” po upieczeniu nie poddawano już żadnym zabiegom. Natomiast „kozy” po upieczeniu malowano. Zwyczaj ten powstał w Ostrowi Mazowieckiej przed II wojną światową.⁸¹ We wsiach nad Bugiem „kóz” nigdy nie malowano.⁸²

Powstanie, a nawet znaczny rozkwit tego zwyczaju przypadł na okres, kiedy wiele tradycyjnych dziedzin sztuki ludowej już zamierało. Dokonał się w ścisłym powiązaniu z jedną z najbardziej archaicznych dziedzin tej twórczości. Z tych wszystkich po-

⁷⁴ Eleonora Michalak, w. Burzyska, pow. Bielsk Podl.

⁷⁵ M. Brzezińska, Ostrow Mazowiecka.

⁷⁶ M. Lipska, Ostrow Mazowiecka.

⁷⁷ Dotyczy wsi: Tatary, Wach, Charciabałda, pow. Ostrołęka, Łączki, Serafin, Dęby, pow. Kolno, i Przytań, pow. Maków Mazowiecki.

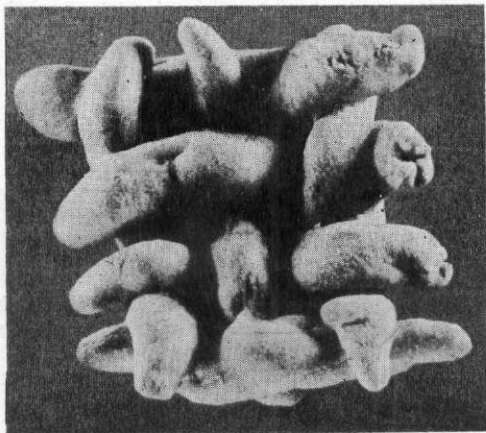
⁷⁸ Z. Sienkiewicz, Ostrow Mazowiecka.

⁷⁹ St. Iwanowska, Ostrow Mazowiecka.

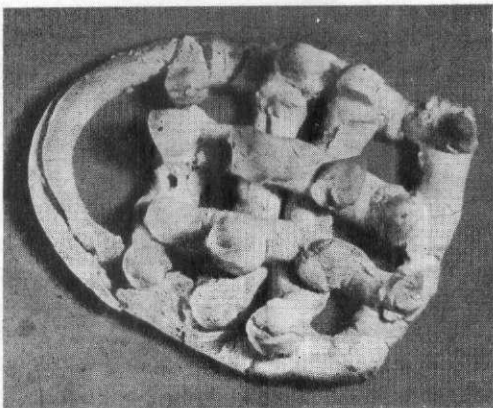
⁸⁰ J. Mierzejewska, Ostrow Mazowiecka.

⁸¹ Potwierdzają to wszyscy informatorzy.

⁸² Fakt ten jest jeszcze jednym dowodem, że dzisiejsze odpustowo-jarmarczne „kozy prostyńskie” to dawne pieczywo obrzędowe, związane z magicznymi praktykami wiejskimi.



43



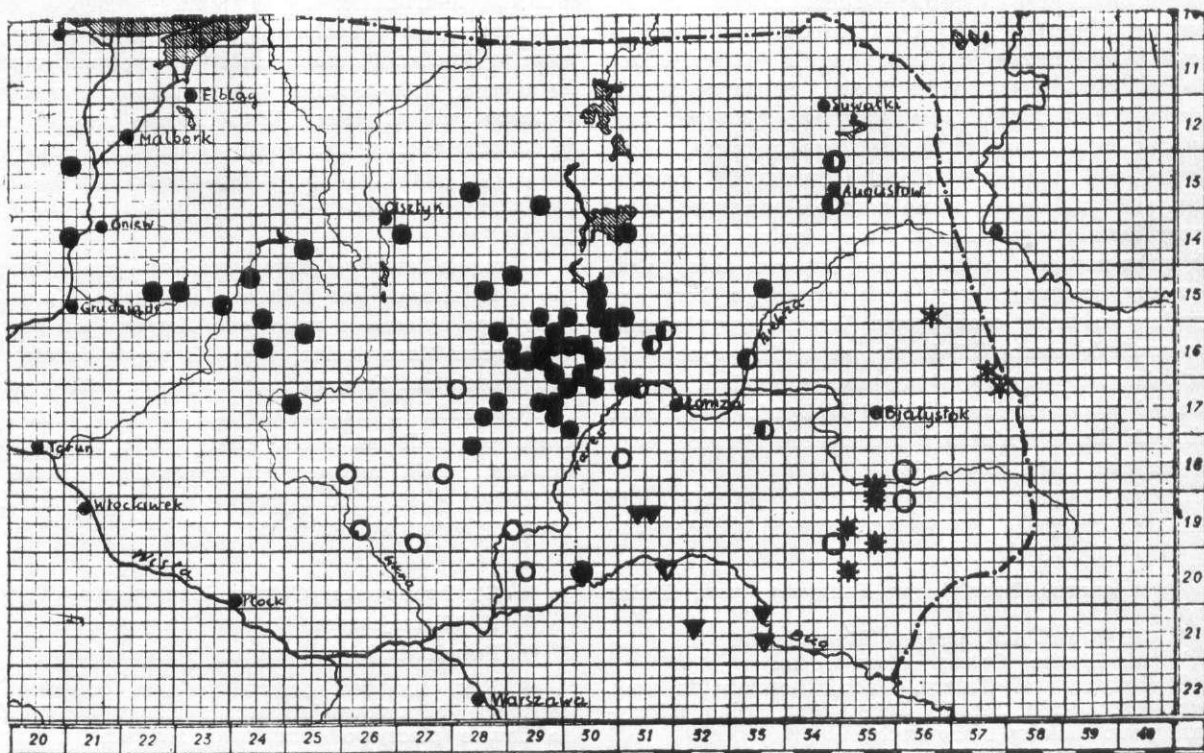
44

Pieczyno „busłowe łapy”, wyobrażenia bron: Il. 43 — ciasto żytnie, średn. 8 cm. Wyk. Daniłko Mazaruk, w. Plutycze, pow. Bielsk Podlaski. Il. 44 — ciasto pszenne, dł. 16 cm. Wyk. w 1958 r. M. Szewczuk, w. Husaki, pow. Bielsk Podlaski.

wodów zjawisko, jakim jest malowanie pieczywa prostyńskiego, zasługuje na szczególną uwagę. Zrozumienie okoliczności i przyczyn, które zadecydowały o jego powstaniu, wymaga jednak osobnego opracowania, znacznie wykraczającego poza ramy niniejszego szkicu.

Przystępując do określenia właściwości formy plastycznej w zestawie przedstawionych wypieków, nie można zapominać o różnicach w sposobie ich lepienia i pieczenia⁸³. Należy również mieć na uwadze

⁸³ Poszczególne figury „kóz”, niezależnie od tego kto był ich twórcą, pełne są ruchu, wyrazu. Najczęściej jest to wynikiem procesu powstawania zupełnie przypadkowych efektów w czasie pieczenia uprzednio obgotowanego ciasta pszennego. „On śmieszny [chodzi o figurkę baranka], to w piecu tak się robi.” (Z. Skrzecz, Ostrów Maz.). Jeśli się weźmie pod uwagę pośpiech, z jakim lepią się „kozy” (zdarza się, że jeden twórca lepi na odpust do 2 000 „kóz”), wówczas trudno dopuścić możliwość bardziej dokładnego — według jakichś własnych zamierzeń — formowania bryły ciasta. Zresztą na podstawie licznych obserwacji pracy twórców tych wypieków można stwierdzić, że jeśli na początku (bezpośrednio po ulepieniu) są one sztywne, nieznacznie różniące się między sobą, to po upieczeniu stają się żywsze i pełne wyrazu.

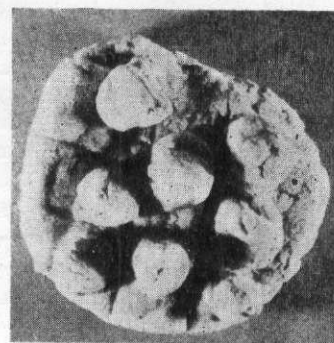


fakt, że poszczególne figury nie zawsze powstawały w tym samym czasie, miejscu, okolicznościach i wreszcie, że ich przeznaczenie było niejednokrotnie odmienne. Mimo tych niebłahych różnic, stosunek zachodzący między rzeczywistością rzeźbiarską poszczególnych wypieków a rzeczywistością realnie istniejącą jest, jeśli nie identyczny, to przynajmniej bardzo podobny.

Co prawda próba określenia tematu dowolnie wybranej figury, bez uciekania się do informacji twórcy, nie zawsze wypada pomyślnie. Nie znaczy to jednak, że są to rzeźby abstrakcyjne, względnie reprezentujące bardzo symboliczne lub subiektywne widzenie rzeczywistości. Wszystkie one wyobrażają konkretne obiekty, jeśli nie postacie zwierząt, to przedmioty, narzędzia itp. Właściwości tych realnie istniejących obiektów inspirowały określone rozwiązania formalne, nawet wówczas kiedy wypieki zatraciły z tymi obiektami swój bezpośredni, magiczny związek. Jeśli zatem występują niekiedy znaczne nawet trudności w ustaleniu co wyobrażają figury wypieków, jest to już wyłącznie sprawa różnic między współczesnym — naszym „widzeniem” rzeczywistości, a tym, które w zmaterializowanej postaci przetrwało w formie plastycznej omawianych ciast.

Powtarzająca się w przeważającej większości figur niedoskonałość w przedstawianiu jednoznacznych brył, kształtów itp., operowanie, niezależnie od charakteru obiektu, tymi samymi umownymi formami — stanowi główny przejaw takiego tradycyjnego sposobu widzenia rzeczywistości. Zarówno w wypadku „no-

Il. 45. Pieczywo „busłowe lapy”, wyobrażenie brony. ciasto żytnie, średn. 8 cm. Wyk. Danilko Mazaruk, w. Plutycze, pow. Bielsk Podlaski.



wych latek” jak i „kóz” — większość figur zwierząt, niezależnie od rodzaju, ma pękate korpusy, krótkie, grube nogi, szyje wznoszące się pionowo, głowy w kształcie małych stożków, takie same krótkie ogony.

Umowność tę obserwujemy również w formie wypieków „busłowych lap”. Placki pokryte licznymi stożkami czy kratki z przeplecionych waleczków nie kojarzą się nam z obrazem bron laskowych, beleczkowatych, tych narzędzi do bronowania, które używano na Podlasiu.

Niewątpliwie właściwości wiotkiego, trudnego do modelowania tworzywa, jakim jest ciasto, narzucały w pewnej mierze te wszystkie rozwiązania formalne. Bardzo trudno jest np. formować z ciasta figury zwierząt, które by miały wysmukłe nogi, szyje wyciągnięte ukośnie do przodu, a nie wzniesione pionowo ponad korpus, a na szyjach odpowiedniej wiel-

MAPKA. Doroczne pieczywo obrzędowe na terenie północno-wschodniej Polski, na podstawie badań terenowych z okresu 1955—1957 i pracy B. Stelmachowskiej „Rok Obrzędowy na Pomorzu”, Toruń 1933 r.

Objaśnienie symboli:

- występowanie tradycji pieczenia na Nowy Rok lub Trzech Króli „nowego latka”,
- występowanie tradycji pieczenia na Nowy Rok lub Trzech Króli „fajernuchów”,
- ▼ ośrodki wyrobu „kóz prostyńskich”,
- ▽ Prostynia,
- * występowanie tradycji pieczenia na Zwiastowanie N.M.P. (25.III.) „busłowych lap”,
- * występowanie tradycji pieczenia na Zwiastowanie N.M.P. placków zwanych „sucharami” lub „bondami”,
- brak występowania tradycji wymienionych rodzajów pieczywa.

Miejscowości (pierwsze liczby oznaczają ślup, drugie — pas, liczby rzymskie — pole): 21, 13, I, Lignowy; 21, 14, V, Pieniążkowo; 22, 15, VII, Zawadzka Wola; 23, 15, V, Szwarcenowo; 23, 15, XII, Radomno; 24, 15, II, Rozental; 24, 15, XV, Zwiniarz; 24, 16, VII, Kiełpiny; 25, 14, X, Idzbark; 25, 16, II, Jankowice; 25, 17, V, Iłowo; 26, 18, IX, Żurominek; 26, 19, X, Dziektarzewo; 27, 14, V, Kamborno; 27, 18, XII, Golany; 27, 19, XIV, Obyrte; 28, 13, X, w pobliżu Biskupca; 28, 15, VII, Rudka; 28, 16, IV, Kipary; 28, 17, I, Krzynowłoga Wlk.; 28, 17, VIII, Parciaki; 28, 17, XI, Jednorozec; 28, 18, II, Bartniki; 29, 13, XI, Probark; 29, 15, I, Piasutno; 29, 15, XV, Dąbrowy; 29, 16, IV, Wolkowe; 29, 16, V, Czarnia; 29, 16, VII, Zdu-

nek; 29, 16, VIII, Wykrot; 29, 16, IX, Brodowe Łąki; 29, 16, X, Charciabald; 29, 16, XI, Wach; 29, 16, XVI, Siarcza Łąka; 29, 17, VII, Oborczyńska; 29, 17, VIII, Dylewo; 29, 17, XII, Wyszel; 29, 19, IX, Przera-dowo; 29, 20, VI, Plusy; 30, 15, VII, Wiartel; 30, 15, XI, Zimna; 30, 15, XIII, Dudy Puszczańskie; 30, 15, XV, Leman; 30, 15, XVI, Łączki; 30, 16, IV, Turośl; 30, 16, V, Dęby; 30, 16, VI, Łyse; 30, 16, XI, Pupki; 30, 16, XIV, Popiołki; 30, 17, I, Tatary; 30, 17, III, Laski; 30, 17, XIII, Przysań; 30, 20, VI, Brańszczyk; 31, 14, V, Szczechy Wielkie; 31, 15, XIII, Kozioł; 31, 16, IV, Zaskrodzie; 31, 16, VII, Borkowo; 31, 17, I, Dębniaki; 31, 17, I, Parzychy; 31, 17, II, Jurki; 31, 18, V, Choromany; 31, 19, VI—VII, Ostrów Mazo-wiecka; 31, 20, VIII, Prostyn; 33, 15, VII, Ciemnoszy-je; 33, 16, X, Mocarze; 33, 17, XV, Zambrzyce Stare; 33, 21, III, Burzyska; 33, 21, XI, Skrzyszew; 34, 13, IV, Nowinka; 34, 13, XVI, Białobrzegi; 35, 18, XV, Plu-tycze; 35, 19, III, Husaki; 35, 19, XV, Knorydy; 35, 20, V, Andryjanki; 36, 15, XV, Zadworzany; 37, 16, XV, Plebanowo; 37, 17, IV, Ozierany; 32, 21, VI, Ka-rolewo; 34, 19, XVI, Kiersnowo; 35, 19, IX, Bujnowo; 36, 18, IX, Ryboły; 36, 19, I, Knorowy.

Uwaga: Dane dotyczące pierwszych ośmiu pozycji oraz jedenastej pochodzą z pracy B. Stelmachowskiej. W niniejszym artykule nie są szerzej omawiane. Mapa sporządzona na wycinku mapy podkładowej projektowanej przez prof. J. Gajka do „Polskiego Atlasu Etnograficznego”.

kości głowy itp.⁸⁴ W każdym z tych wypadków groziło bowiem, że figura ulegnie zdeformowaniu (nogi się wykrzywią, szyja przechyli na bok), zanim jej kształt zostanie utrwalony w czasie pieczenia. Pod tym względem ciasto z razowej mąki żytniej znacznie lepiej aniżeli ciasto pszenne nadaje się do modelowania. Między innymi dlatego też najbardziej jaskrawe przykłady tego, że forma wynika z ogólnych właściwości tworzywa, obserwujemy w figurkach „kóz”, które modelowano z bardziej jeszcze wiotkiego niż żytnie — ciasta pszennego.

W masie rozpatrywanych wypieków znajdują się egzemplarze, których forma plastyczna jest jednak nieco inna. Figurki zwierząt M. Konopki z Tatar na Kurpiowszczyźnie (il. 11, 26) mają smukłe, cienkie nogi, szyje koni są wyciągnięte pałkowato do przodu, głowy — to już nie małe stożki, przypominające dziobki ptaków. Przedstawienia koni oraz krów (il. 2), wykonane przez W. Deptułę z Dębów, mają duże, tępo zakończone głowy, szerokie szyje, odpowiednio długie ogony⁸⁵. Również w formie wypieków „kóz” Z. Sienkiewicz z Ostrowi Mazowieckiej (il. 35, 39) dostrzega się odejście w pewnym stopniu od tradycyjnej konwencji przedstawiania zwierząt. Np. figurki jeleni, wykonane przez tę twórczynię, zadziwiają wysmukłością bryły i precyzyjnym modelowaniem detali, mimo że w figurkach jej trwają jeszcze pewne konwencjonalne rozwiązania formalne. Do jakiego stopnia można mówić, że są to osiągnięcia odbiegające od powszechnie występujących zasad modelowania, a — co najważniejsze — w pełni zamierzone, niech świadczy wypowiedź Z. Sienkiewicza: „koza musi być śmągla, musi być prosta, to ważniejsze niż malowanie, a tak robio, że na brzuchu chodzi...”⁸⁶. Można przytoczyć więcej tego rodzaju wypowiedzi. Ich autorami zawsze są ci, którzy lepią figurki „do czegoś podobne”, „proste”, „zgrabniuse”. „Moje so zgrabniuskie, majo ruski i lepki i syjke jek sie nalezy.”⁸⁷ „Robio takie, postawi tak to ogon, a tak to głowa, takie potworki.”⁸⁸ „Potem zacelim konkurować, to zacelim je formować, zeby do czegoś były podobne.”⁸⁹

Istnieją zatem konkretne wypadki radzenia sobie z trudnym tworzywem, uzyskiwania efektów formalnych nie wynikających bezpośrednio z charakteru jego struktury. Można w związku z tym mówić o występowaniu dwóch różniących się w jakiejś mierze sposobów przedstawiania figur zwierząt. Wydaje się, że odpowiadają one mniej lub bardziej rozwiniętemu widzeniu realnej rzeczywistości. Odpowiadają one

w jakimś stopniu głównym etapom zmian funkcji wypieków.

Najprawdopodobniej dla wielu ludzi, którzy wyrabiali „nowe latka” względnie „kozy”, umowność w przedstawianiu figur zwierząt nie występowała w sprzeczności z ich własnym wyobrażeniem o żywych zwierzętach. Nie jest wykluczone, że właśnie takie pękate, o grubych, krótkich nogach przedstawienia zwierząt stanowiły formy zamierzone. Przypominały one dobrze odżywione, tłuste krowy czy konie, a takie przecież miały być zwierzęta w wyniku magicznych zabiegów z pieczeniem ciasta. Poza tym tego rodzaju formy najlepiej służyły do zabawy dzieciom i wreszcie — były odpowiednie do jedzenia. Przy takim stanowisku nie było rzeczą najistotniejszą, aby głowy, ogony i inne detale miały odpowiednie proporcje względnie kształt.

Rozwój w kierunku bardziej rozbudowanego sposobu plastycznego wyrażania podejmowanych przez twórców tradycyjnych tematów należy wiązać przede wszystkim, jak się wydaje, z faktem całkowitego zaniku pierwotnych, magicznych treści i funkcji pieczywa. W związku z tym pewna rezerwa w stosunku nie tylko już do treści magicznych tych wypieków, ale również do całokształtu przez tradycję przekazanych zasad lepienia, pieczenia i użytkowania figur — pozwoliła twórcom znaleźć nowe rozwiązania formalne. Popularność nieznanych dawniej wzorów ikonograficznych (spotykanych w pismach ilustrowanych, plakatach itp.) niewątpliwie sprzyjała zerwaniu z tradycyjną konwencją plastyczną.

Nasuwa się na koniec pytanie, w jakim ewentualnie związku pozostawało omawiane pieczywo ze spotykanymi w innych rejonach kraju formami wypieków obrzędowych. W literaturze przedmiotu istnieją na ten temat tylko skąpe dane i przyczynkowy ich charakter pozwala zaledwie częściowo odpowiedzieć na to istotne pytanie. Poza tym odpowiedź może dotyczyć wyłącznie pieczywa noworocznego, albowiem o „busłowych łapach”, względnie pokrewnych im formach, brak jest w literaturze jakichkolwiek danych.

Według B. Stelmachowskiej, w obrzędowości noworocznej na Kujawach występował zwyczaj wróżenia z figur wypieków wyobrażających zwierzęta oraz ludzi. Tak jak na Mazurach i Kurpiach, pieczywo to nosiło nazwę „nowe latko”⁹⁰. Kujawskie „nowe latka” stanowiły niewątpliwie odpowiednik omawianych już, tak popularnych na Mazurach symboli wróżebnych.

W niektórych partiach Małopolski występuje jeszcze do dzisiaj zwyczaj obdarowywania na Nowy Rok

⁸⁴ Por.: „Krowa po prawdzie ma dużą jadackę, ale się jej taką małą ukscopyie, bo to ciasto. Jek grubo [odpowiedniej wielkości] zrobić, to paka, tseba rozbic delikatnie.” (Marianna Konopka, ur. 1879, w. Tatory, pow. Ostrołęka).

⁸⁵ W. Deptuła jest młodym mężczyzną. Kilkakrotnie opuszczał wieś (służba w wojsku, praca na Ziemniach Odzyskanych). Lepienie „nowych latek”, według zasad dających zupełnie nowe rozwiązania formalne, jest dla niego rzeczą równie spontaniczną,

naturalną, jak dla jego matki-staruszki pozostawanie w świecie tradycyjnych konwencji plastycznych.

⁸⁶ Bardzo wielu twórców w ocenie wyglądu „kóz” wyżej stawia ich stronę rzeźbiarską niż malarską (czy raczej zdobniczą).

⁸⁷ A. Dębek, Ostrow Mazowiecka.

⁸⁸ St. Iwanowska, Ostrow Mazowiecka.

⁸⁹ Z. Sienkiewicz, Ostrow Mazowiecka.

⁹⁰ Por. B. Stelmachowska, op. cit., s. 208.

kołędników specjalnymi bułeczkami, tzw. „szczodrakami”⁹¹. Istnieją dane, które wskazują, że „szczodrak” były niekiedy wyobrażeniami zwierząt⁹². Być może więc, iż pieczywo to — podobnie jak kurpiowskie czy mazurskie „nowe latka” — wiązało się z magicznymi praktykami dotyczącymi hodowli.

Podane przykłady wystarczają, aby przypuszczać, że „nowe latka” z terenów północno-wschodniej Polski oraz podlaskie „kozy” stanowią jeden z wielu reliktyw pieczywa związanego z magią hodowlaną, które występowało niegdyś na rozległych polaciach Polski.

Bliskie, a nawet bardzo bliskie analogie do omawianego pieczywa daje się również odnaleźć w rozmaitych formach wypieków spotykanych w obrzędowości (jeśli nie Nowego Roku, to świąt o podobnym w ludowych wierzeniach znaczeniu⁹³), występujących na terenie Łużyc⁹⁴, Czechosłowacji⁹⁵, Jugosławii⁹⁶, Bułgarii⁹⁷, a nawet w bardziej jeszcze

odległej Gruzji⁹⁸. Jeśli chodzi o obszary Niemiec⁹⁹, względnie Austrii¹⁰⁰, to w ogromnej ilości występujących tam rozmaitych rodzajów pieczywa obrzędowego — nie znajdujemy bardziej widocznych podobieństw do interesujących nas form i tematów.

Wydaje się jednak, że mimo mniej lub bardziej wyraźnego podobieństwa noworocznego pieczywa z Mazur, Warmii i Kurpiów do szeregu form wypieków obrzędowych występujących w kulturze ludowej Europy, stanowi ono w dużej mierze zjawisko oryginalne, a nawet do pewnego stopnia jedyne w swoim rodzaju. Nigdzie bowiem poza Mazurami, Warmią, a szczególnie Kurpiami¹⁰¹ nie udało się stwierdzić, aby w formach jednego rodzaju pieczywa obrzędowego przetrwał tak bogaty zestaw tematów, tak ściśle powiązanych ze światem chłopskiej gospodarki, a przy tym oparty na niezwykle realistycznej, mimo swej prostoty, formule plastycznego obrazowania rzeczywistości.

⁹¹ Por. „Prace i Materiały Etnograficzne”, t. X, z. 1, Wrocław—Kraków 1952—53, s. 153—155; B. Gustowicz, op. cit., s. 72.

⁹² Por. M. Kietlicz, *Szczodraki w Krotoszynie*, „Lud”, t. III, 1897, s. 160.

⁹³ Często te same treści zawierały ludowe obrzędy, przypadające na Wielkanoc lub Boże Narodzenie, święta rozpoczynające nowy okres w roku prac gospodarstwa wiejskiego, czy nawet obrzędy w dniu św. Mikołaja, św. Marcina i św. Walentego — tych wszystkich świętych, którzy uchodzą za opiekunów zwierząt.

⁹⁴ Por. A. Fischer, *Etnografia Słowiańska, Łużycanie*, Lwów—Warszawa 1932, s. 93: „[...] na Nowy Rok piecze się nowe letka z mąki pszenicznej i różnorodne drobne pieczywka w kształcie zwierząt domowych dla bydła, a inne znów dla dzieci i młodzieży.”

⁹⁵ Por. Fr. Lego, *Svatebni peciva z jiznich Cech*, „Ceský Lid”, VII, 1898, s. 129—132; tenże, *Jindrichohradecké pecivo Mikuláské*, „Ceský Lid”, X, 1901, s. 128—130; Jos. Petrák, *Lidové pecivo v Podkrkonosi*, „Ceský Lid”, X, 1901, s. 288—291; A. M. Rychmanova — Kolácova, *Slavnost na Slovácku*, „Ceský Lid”, XII, *Lidová jídla na Podripsku*, „Ceský Lid”, XIV, 1905, s. 145.

⁹⁶ Według prof. M. Gavazziego na terenie Chorwacji występował zwyczaj wypiekania na dzień św. Walentego wyobrażeń wymion krów i kłaczy, które

dawano tym zwierzętom do pożarcia w celu polepszenia hodowli.

⁹⁷ R. Angielowa, *Bułgarskie pieczywo obrzędowe* (rękopis w tece redakcyjnej „Polskiej Sztuki Ludowej”, s. 2—3); W. Stoilkow, *Iz narodnaga kultura na s. Businci, Trnsko*, § 18, *Prazdnicni Obiczaj*, Izwiestija na Narodnija, Etnografski Muzej, Sofija, XII, 1936, s. 143—144.

⁹⁸ Por. A. S. Chachanowa, *Prazdnowanie Nowogo Goda u Gruzini*, „Etnograficeskoje obozrenie”, III, Moskwa 1889, s. 33, 38—39.

⁹⁹ M. Höfler, op. cit., s. 185—205; tenże, *St. Nikolausgebäcken*, „Zeitschrift für Volkskunde”, 1902, s. 80, 196; tenże, *Gebildbrote bei der Geburts-Wochenbett- und Tauffeier*, „Zeitschrift für Österreichische Volkskunde”, XV, 1909, s. 81—111; O. A. Erich, *Gesichtspunkte für ein Bildgeschichte der figürlichen Gebäcke*, „Oberdeutsche Zeitschrift für Volkskunde”, VI, s. 153; K. Speiss, *Grundlinien einer Formen- und Gestaltenkunde der Gebäcke*, „Jahrbuch für historische Volkskunde”, III/IV, Berlin 1934, s. 391; E. Hoffman Kraye, A. Bächtold-Stäubli, *Handwörterbuch des Deutschen Aberglaubens*, Berlin—Leipzig, t. III, 1931, s. 321, 373, t. V, 1932/3, s. 645.

¹⁰⁰ E. Burgstaller, *Brauchtumsgebäcke und Weinachtsspeisen*, Linz 1957, s. 66—67; tenże, *Festtagsgebäcke*, Österreichischer Volkskunde Atlas, Kommentar, Linz 1959, s. 16—17.

¹⁰¹ Por. materiał w pracach cyt. w przypisach 95, 98—100.