

## FORMA DO WYPIEKU CIASTA Z OKOLIC MIĘDZYRZECZA

W trakcie badań na Ziemi Lubuskiej, prowadzonych latem 1958 roku przez grupę etnografów poznańskich dzięki pomocy W.R.N. w Zielonej Górze, odnaleziono w Kalsku, pow. Skwierzyna, interesująco zdobioną formę żelazną, przypominającą swym kształtem szczypcę do wypieku opłatków. Do dwóch trzonków długości 55 cm., zakończonych galkowatymi zgrubieniami, przytwierdzone są przy pomocy zgrzania okrągłe tabliczki żelazne o średnicy 11 cm i grubości 0,5 cm. Trzonki połączone są tuż przy tabliczkach zatyczką. Umożliwia to, przez manipulacje rękojeściami, przybliżanie obu tabliczek i zgniatanie w ten sposób znajdującego się między nimi ciasta (il. na str. tytuł.).

Obie tabliczki posiadają na stykających się powierzchniach zdobienia. Szczególnie bogato zdobiona jest jedna z tabliczek (il. 1). W kole zakreślonym przecinakiem znajdują się tu wybite stemplem elementy zdobnicze w postaci: kiści winogron, listków połączonych z sobą trzema (wyciśniętymi również stemplem) półkolistymi bruzdami, jeleni w skoku, dużych i małych kwiatów oraz serca o podwójnym konturze. Serca te były zapewne albo wybite dwoma stemplami, albo wykonane techniką rytu.

Układ wzorów jest niezwykle prosty. Bardzo wyraźne jest dążenie do symetrii. W tym celu wykonawca połączył parami kiście winogron (wraz z listkami), a serca oraz kwiatki porozmieszczał naprzeciwko siebie. Symetria zachwiana została w postaciach jeleni, z których jeden skierowany jest do środka koła grzbietem, a drugi nogami. Tak skomponowana całość zamknięta jest w kole. Między kołem a krawędzią tabliczki umieszczone są potrójne „półksiężycy”, stanowiące dodatkowy element zamykający układ dekoracyjny zawarty wewnątrz koła. Zatarcie niektórych, najbardziej zbliżonych do koła półksiężyców wskazuje na to, że zostały one wycięte trzymanym ukośnie, półokrągłym przecinakiem, przed wyrysowaniem koła. Na drugiej tabliczce powtarza się wycięte koło i wybite na zewnątrz niego „półksiężycy”. Wewnątrz koła znajdują się nacięte karby tworzące kratownicę (il. 2).

Tak wybór elementów zdobniczych jak i prymitywizm ich układu wydają się wskazywać na ludowy charakter formy z Kalska. Mamy tu często występujące w ludowej sztuce dekoracyjnej zwierzęta i rośliny oraz wielokrotnie spotykane serca. Nicco trudności dla wiejskiego lub małomiasteczkowego kowala

mogło co prawda przedstawiać wykonanie niektórych stempli. Być może część z nich była nabyta w sklepach z żelazem. O zakupowaniu fabrycznych stempli zdobniczych w końcu XIX i na początku XX w. dość często słyszymy w czasie wywiadów przeprowadzanych z kowalami z terenów b. zaboru pruskiego. Wycięcie kół oraz karbów tworzących kratownicę, a także wykonanie składających się na formę rękojeści i tabliczek — nie przedstawiało oczywiście dla kowala żadnych trudności.

Warunki, w jakich znaleziono przedmiot, nie ułatwiały określenia jego funkcji, miejsca pochodzenia oraz chronologii. Forma znajdowała się w kuźni W. Owczarka w Kalsku, pow. Skwierzyna, przywieziona w roku 1956 z powiatowej składnicy złomu w Międzyrzeczu. Kowal wybrał ją ze stosu żelastwa, gdyż wydawało mu się, że łatwo będzie przerobić formę na kleszcze kowalskie.

Hipoteza o formie z Kalska jako o szczypcach do opłatków nie dała się utrzymać. Zastanawiał okrągły, nie spotykany przy żelazkach opłatkowych kształt tabliczek, a przede wszystkim brak wśród zdobień symbolów religijnych<sup>1</sup>. Także kratownica nasuwała myśl o bardziej bezpośrednio konsumpcyjnym charakterze ciasta wypiekanego w formie. W sumie to zdecydowało, aby szczypcę z Kalska uznać za formę do domowego wypieku ciasta, znanego z terenów Polski m. in. pod nazwą andrutów.

Przejrzenie literatury potwierdziło szeroką niegdyś znajomość wypieku tego rodzaju ciast na naszych ziemiach. Z. Gloger stwierdza, że andrut to „znany już powszechnie u nas w wieku XVIII gatunek ciasta opłatkowego, które w formach żelaznych, umyślnie do tego zrobionych pieką i podają na leguminę”<sup>2</sup>. Gloger dodaje jeszcze, że andrutu bywały zawsze koliste, cienkie, wypiekane z najdelikatniejszej mąki pszennej przy dodaniu małej ilości jaj. Wcześniej, bo już w XVI wieku, występowały w Wielkopolsce formy do andrutów, co potwierdza lustracja Witaszyc w pow. kaliskim z 1572 r. W spisie sprzętów dworskich znajdujemy tam wzmiankę o „żelazie do undrutów”<sup>3</sup>. Z okresu późniejszego znamy „żelazo do andrutów” z opisu Sierakowa w pow. Września z 1759 r.<sup>4</sup>. Formy do andrutów spotkać było można także wśród ruchomości mieszczan. Kilka o nich wzmianek znamy z XVIII-wiecznego Poznania<sup>5</sup>.

Sporo wiadomości o żelazach do wypiekania ciast mamy także z terenów sąsiadujących z ziemiami polskimi od zachodu. Wzmianki o nich znalazły się

<sup>1</sup> Por.: T. Seweryn, *Arcydziela żelazorytu ludowego*, „Polska Sztuka Ludowa”, 1955, nr 6.

<sup>2</sup> Z. Gloger, *Encyklopedia staropolska*, T. I, W-wa 1900, s. 49.

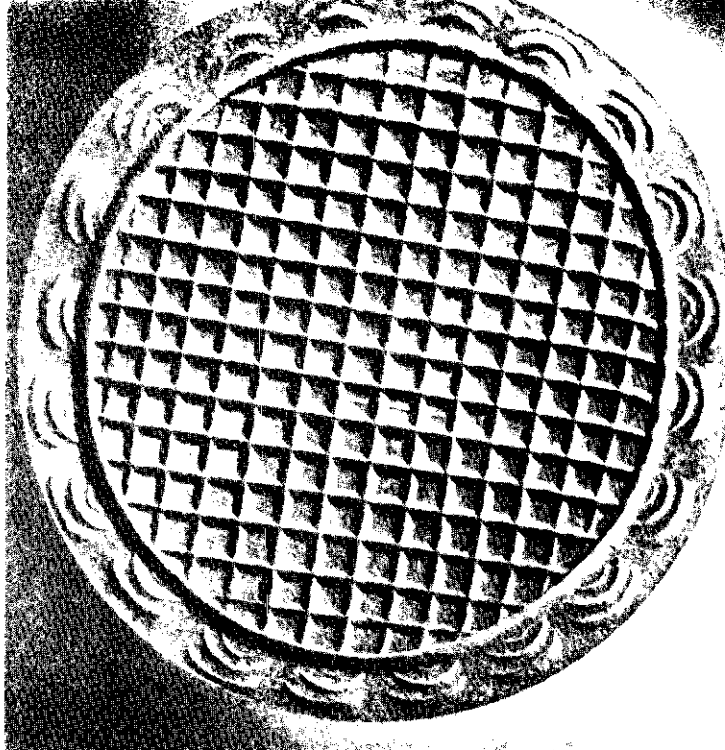
<sup>3</sup> W. Rusiński, *Inwentarze dóbr szlacheckich powiatu kaliskiego*, T. I, Wrocław 1955, s. 23.

<sup>4</sup> J. Deresiewicz, *Materiały do dziejów chłopstwa wielkopolskiego*, T. II, Wrocław 1956, s. 10.

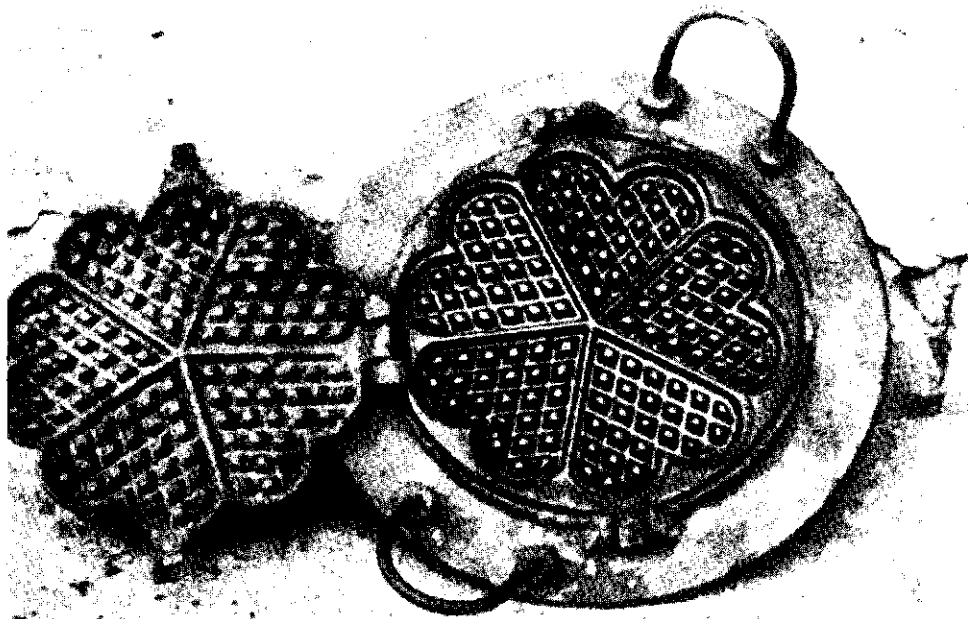
<sup>5</sup> Informację zawdzięczam doc. drowi Józefowi Burszczie, wydawcy będących w druku *Inwentarzy mieszczan poznańskich z XVIII wieku*.



1



2



3



4

w szeregu publikacji niemieckich dotyczących sztuki i kultury ludowej<sup>6</sup>. Szczególnie interesujący jest zbiór form do wypieku ciasta o okrągłych tabliczkach w Muzeum w Celle w Dolnej Saksonii, opublikowany przez W. Bomanna<sup>7</sup>. Uderza odmiennosć zdobień umieszczonych na tabliczkach z Celle. Są to w większości formy pochodzenia miejskiego. Wskazuje na to m. in. umieszczenie na nich herbów miast. Obok herbów mamy tu centralne przedstawienia gałązki z jednym lub kilkoma kwiatami, postaci zwierząt, a nawet postaci ludzkich. W tych zdobieniach decydującą rolę odgrywa technika rytu. Tylko drobne detale dekoracyjne wykonane są punkcikiem lub przecinakiem.

Powszechne niegdyś wypiekanie ciast w żelaznych formach znalazło odbicie w XVI-wiecznym malarstwie zachodnioeuropejskim. Piotr Breughel<sup>8</sup> w obrazie z 1559 r. uwiecznił kobietę wypiekającą ciasto na placu miejskim, w formie o prostokątnych tabliczkach (il. 4). Jest to jednocześnie dowodem jak szeroki był zasięg tego sposobu wypiekania ciasta.

Niezwykle trudne, ze względu na niemożliwość dotarcia do właścicieli formy z Kalska, jest ustalenie miejsca jej pochodzenia. Na podstawie porównań z formami z Brandenburgii i Dolnej Saksonii możemy stwierdzić, że szczypce z Kalska różnią się od tamtych zasadniczo, tak pod względem techniki zdobienia, jak i stosowanych motywów zdobniczych. Biorąc jeszcze pod uwagę, że w okolicach Międzyrzecza wśród ludności pochodzenia miejscowego bardzo powszechne jeszcze w okresie międzywojennym

było wypiekanie ciasta andrutowego w fabrycznych już co prawda formach (il. 3), mamy chyba prawo zwiazać pochodzenie szczypców z Kalska z okolicami, w których je znaleziono. Dodatkowym elementem łączącym formę z Kalska z Ziemią Lubuską będzie motyw winnego grona, znany także z haftów na stroju z tych terenów<sup>9</sup>. Oczywiście wszystkie te stwierdzenia mogą mieć jedynie charakter hipotetyczny.

Hipotetyczny również charakter mają wszelkie próby ustalenia chronologii formy z Kalska. Nie wydaje się, aby tego rodzaju formy do wypieku ciast mogły być w użyciu w gospodarstwach chłopskich z XVIII wieku. Nie wskazuje na to w każdym razie ogólny stan gospodarczy i związany z tym poziom wytworów materialnych będących w użytkowaniu chłopa wielkopolskiego w tym okresie. Z kolei informatorzy sięgający pamięcią ok. 60–70 lat wstecz nie przypominają sobie używania tego rodzaju formy. W użyciu zresztą były już wygodniejsze formy fabryczne. Najbardziej prawdopodobnym okresem, w którym chronologicznie możemy osadzić omawianą formę, jest więc wiek XIX.

Zdobiona forma do wypieku ciasta z Kalska jest jednym z bardziej efektownych zabytków sztuki ludowej Ziemi Lubuskiej. Jednocześnie znalezienie jej każe zwracać uwagę na ciekawe na ogół i dotychczas nie opracowane zdobnictwo, które występuje na formach do domowego wypieku ciast, znanych szczególnie z zachodnich i północnych terenów Polski.

<sup>6</sup> Por.: np. W. Pessler, *Handbuch der deutschen Volkskunde*, T. III, bez r. wyd., s. 53; W. Hansen, *Das deutsche Bauerntum*, T. I, Berlin 1938, s. 268; A. Spamer, *Die deutsche Volkskunde*, T. II, Lipsk 1935, s. 286.

<sup>7</sup> W. Bomann, *Bauerliches Hauswesen und Tagewerk im alten Niedersachsen*, Weimar 1941, s. 106–109.

<sup>8</sup> W. Hansen, *Das deutsche Bauerntum*, T. II, s. 263.

<sup>9</sup> A. Glapa, *Strój międzyrzecko-babimojski*, Wrocław 1956, s. 61.

Fot.: Zbigniew Jasiewicz — il. 3; Stanisław Kusza — il. 1, 2.

Il. 1. Zdobiona tabliczka formy do wypieku ciasta z Kalska, pow. Skwierzyna. Il. 2. Tabliczka z kratownicą formy do wypieku ciasta z Kalska. Il. 3. Fabryczna forma do domowego wypieku ciasta andrutowego. Stołuń, pow. Międzyrzecz. Il. 4. P. Breughel: „Walka karnawału z postem” (fragm.), 1559. Kunsthistorisches Museum, Wiedeń.