

O D P U S T W B I A Ł Y M S T O K U - 1 9 6 5 R.

Największy odpust w Białostockiem, na który zjeżdżają z towarami kramarze z całego województwa a także z Warszawy i Kurpi, jest na św. Rocha w Białymstoku. Odbywa się w najbliższą niedzielę przed lub po 16 sierpnia w kościele pod wezwaniem św. Rocha (największym i najciekawszym dziełem arch. Oskara Sosnowskiego). Kościół sytuowany jest znakomicie, położony na stoku pagórka wieńczy główną arterię miasta, ul. Lipową, doskonale zewsząd widoczny. U podnóża placyk, ulice opływające cypel z budowlą (Manifestu Lipcowego i Dąbrowskiego). Tam właśnie, na tych ulicach, równoległe do murów dziedzińca kościelnego, stawia się kramy i odpustowe stoiska.

Trudno jest uchwycić obraz odpustu podczas jednorazowego pobytu. Ruch jest ogromny, przez schody, dziedziniec przelewa się już od rana tłum ludzi, gęstniejący około 10 i rzędzący w dwie i pół godziny później. Tłumów — jeśli się tak można wyrazić — jest właściwie trzy. Jeden tworzą uczestnicy odpustu, modlący się w kościele. Drugi — liczniejszy, to ci, którzy zwabieni zgłębieniem, barwnością kramów, pokrzykiwaniem sprzedawców przychodzą pod kościół obejrzeć niecodzienne widowisko, popatrzeć i pokazać siebie. Miasto, młode i ładne, jasne i rozległe nie przypomina dawnego, przedwojennego. I ludzie są inni. Nie odróżnisz na co dzień ulicy Białegostoku od Krakowa czy Warszawy. W niedzielę, w dzień odpustu, tłum jest jednak inny, ludzie ubrani święteczniej, staranniej, sztywniej. Przechadzają się po głównej ulicy jak po kurortowej promenadzie, kłaniają, pozdrawiają sąsiadów. Dochodzą do wrzącego mrowiska odpustu, tu znikają w gąszczu tłumu, aby po pewnym czasie znów statecznie kroczyć przez pryncypalną ulicę, bogatsi (zwłaszcza dzieci) o jakiś jarmarczny drobiazg, gwizdek, pukawkę, jaskrawą figurkę kota, psa czy „wenusy”, girlandy smażonych na oleju kulek z ciasta.

Jest i trzeci tłum. Dla nich odpust jest ciężką harówką, ale i okazją zarobku, jaka nie zdarza się często. Zebracy, drobni handlarze dewocjonaliami, kolorowymi fotografiami obrazu św. Rocha, baby wiejskie, które przysiadły na schodach, oferując z koszyków przywiezione aż z Ostrołki towary — wypieki z ciasta, kozy, jeźdźców, pieski, a wreszcie kilkudziesięcna armia handlarzy, kramarzy, którzy całymi rodzinami pracują podczas gorąca, złani potem, zziązani, nieustannie pokrzykujący, podający towar na ladę sprawnie, szybko, ciągle na najwyższych obrotach, bo to tylko dwie — trzy godziny i nie wolno minuty przegapić. Dla nich odpust zaczął się wcześniej. Musieli przygotować towar, przewieźć go, wywalczyć dobre miejsce, zaaranżować efektownie kram i walczyć o każdy grosz z konkurencją, o każdego klienta.

Przyjeżdżali z daleka. Gipsowe figurki, które rozstawia się na stołach i sprzedaje w formie fantów na loterię, w której każdy numer wygrywa, przyjechały aż z Warszawy. Wyładowują je ze starej, pojemnej ciężarówki. Całe paki. Pytani niechętnie odpowiadają, ale gdy robię im zdjęcia, zapraszają do domów, aby ich odwiedzić, gdy będą mieli więcej czasu. Notuję adresy tych właśnie sprzedawców i producentów gipsowych figurek. Czesław Pywaszewski, Warszawa, Mokotowska 96,

inny (nie podał nazwiska) — Zielonka pod Warszawą, Traugutta 4, Skibiński, Warszawa-Jelonki, Sternicza 29, Makowski, Wołomin, Kasprzaka 21 m. 6. W pośpiechu rzucają kilka informacji. Produkcją cały rok, w niedzielę lub dni targowe ktoś z rodziny wiezie towar i sprzedaje, na większe jarmarki i odpusty jadą gromadnie. Zasięg ich działalności jest jak widać znaczny, samochód, kolej — pozwalają na sprzedaż w promieniu kilkuset kilometrów. Oplaca się pokrywać koszty transportu, mimo że figurki nie są drogie, od 2–3 zł (kotki, zajaczki), do 20 (średnie Bobiki), 25 (Zorro), 40 (wielkie figury, Bobiki, popiersia dam itp.). Mówią o cenach, jakie biorą, trochę ociągając się, gdy kupują u nich konkretne figury ludzkie tacy jak ja, szukający w tych gipsach przewrotnych wdzięków naiwnej karykatury, uroku szmiry. Ale właściwe środowisko kupujących nie wybiera, po prostu gra, kupuje fanty, zawsze się wygra, i szczęście, gdy za 2 czy 5 złotych dostanie się dużą figurę, wartą wielokrotnie więcej. To daje satysfakcję, a sam gips jest tu już tylko świadectwem szczęścia, które dopisało, a nie przedmiotem wybranym. Chociaż czasem kupujący określa co z proponowanych wariantów chciałby mieć — Indianina na koniu, łabędzia czy Wenusę. Bo wszystkie te figurki są w jednej cenie.

Pytam o formy do odlewu tych gipsów, kto je wyrabia? Czy sami? Stoisko z okropnymi, tandetnymi kiczami. Są tam: sarna, Indianin na koniu, Chrystus pod krzyżem, diabły, koguty, łosie itp. Dowiaduję się, że formy wyrabia ob. Ogórek w Jelonkach. Tenże robi sztukaterie, roboty budowlane. Obok stoisko, gdzie tematyka podobna, różnice form nieznaczne, za to wszystkie malowane czarną farbą (nitro) i złotą. Byle jak, pośpiesznie, tandetnie. Dowiaduję się tylko, że wyrabia się te figurki na Pradze. Znowu Warszawa. Jak widać ogólnopolskie centrum produkcji gipsów mieści się, jak przystało, w stolicy! Notuję repertuar tematów: Pimpus, kotek, piesek (na wzór gumowych), zajaczek, skaczący koń, kobieta na lwie, świnia, tancerka, służący pies, jeździec na koniu (onze występuje z małą modyfikacją jako Indianin), pudel, jelen.

Poszczególne stoiska różnią się nie tyle tematami gipsów, co sposobem ich wykonania i zdobienia. Są więc stoiska z figurkami malowanymi w ciapki, są bardziej jaskrawe i bardziej realistyczne, czarne ze złotem i brązowe ze złotem. Przy całej dobrej woli trudno wyróżnić jakąś względnie ładną figurkę. Nie kupuję nic (w Łowiczu — myślę, były ładniejsze rzeczy, czy to Zorro — il. na s. 154, czy robiony w Kolnie dekoracyjny konik-skarbonka — il. na s. 168).

Uwagę moją zwraca teraz staruszka sprzedająca kozy prostyńskie. Tutaj? Przywiozła je w walizce z Ostrowi Mazowieckiej, pierwszy raz je zrobiła, dla zarobku. U nich w Ostrowi kiedyś robiono takie kozy, a i dziś je sprzedają, więc chciała dorobić, bo ma ciężko, i spróbowała. Ale się boi, czy jej się podróż z tak daleka opłaci. Obok inna młoda dziewczyna, z Kurpi, ta wie dobrze co i gdzie się opłaci. Bywała już wszędzie. Obarzanki, których wiele w stoiskach piekarskich, dowożą przeważnie z Zambrowa i Łomży. Cukiernicy miejscowi uważają, że lepiej się kalkuluje wyrób pierni-



ków, łakoci (na prowincji sprzedają towar prosto z walizki, tu muszą stosować się do zarządzeń sanitarnych, skrupulatnie przestrzeganych, tak przy produkcji, jak sprzedaży — stąd witryny, białe czyste kitle). W tych kramach cukierniczo-karmelkarskich sprzedaje się barwne figurki z cukru, które są chyba najciekawszą twórczością ludowo-odpustową, jaką dostrzegam (omawiam ją oddzielnie). Odnotowuję jeszcze adres producenta zabawnych szklanych domków (po 7, 10 i 15 zł): Hościło, Elk, Kościuszki 3.

Na terenie obszernego dziedzińca kościelnego zawodzą dziady, żebracy, którzy ścignęli tu z daleka, stoi też kilkanaście stołów, przy których zakonnice sprzedają dewocjonaalia, kolorowane fotografie z obrazu św. Rocha, medaliki, łańcuszki, świece, książeczki do nabożeństwa.

Próbuję ująć jakoś w liczbach te odpustowe stoiska, chodzę i liczę. Sprawdzam. Nie zgadza się, ciągle ktoś przybywa, wędrowni handlarze przenoszą się z miejsca na miejsce, więc też statystyka jaką podaję nie jest zupełnie ścisła, ale daje wystarczającą orientację o profilu stoisk i ich ilości. Pozwoli to za kilka lat odnotować zaszłe zmiany.

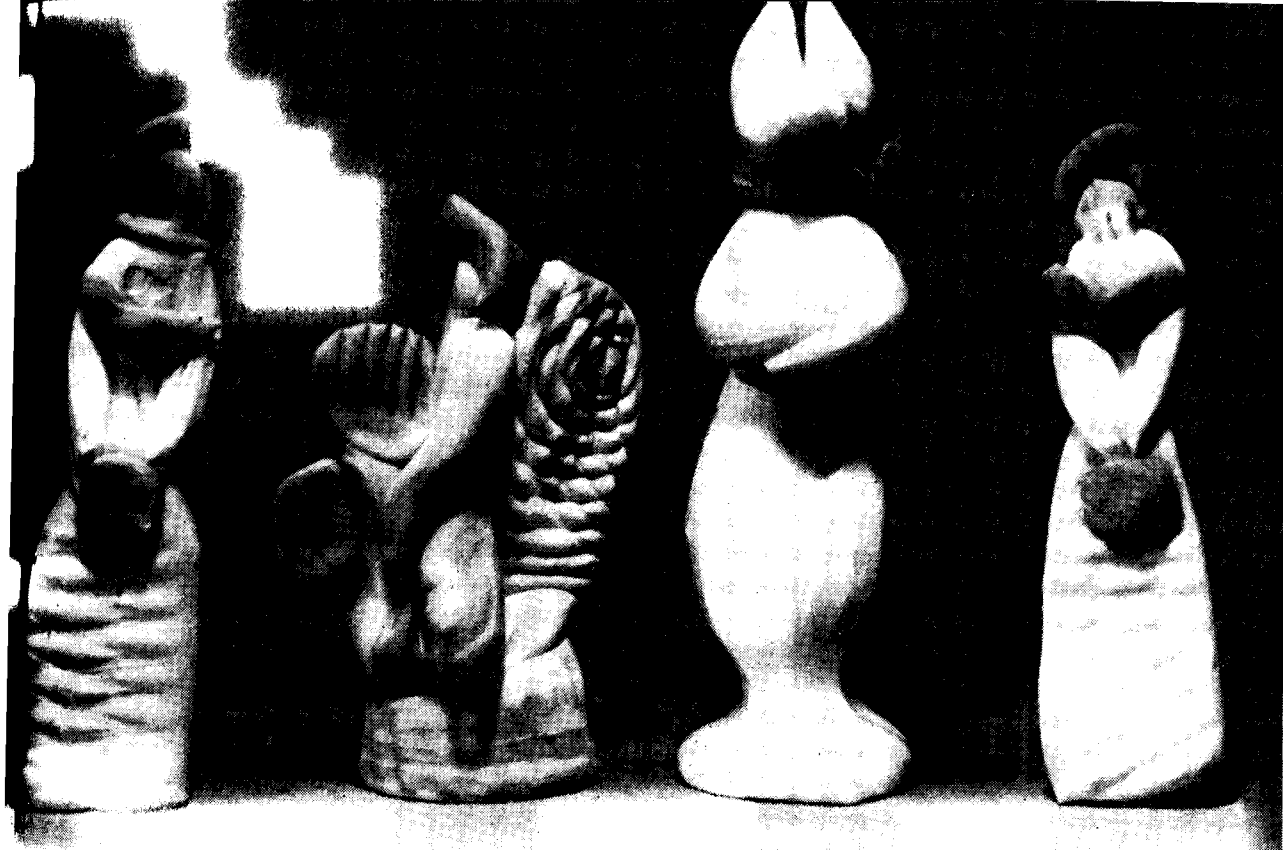
Kramy i punkty sprzedaży na ulicach

Loterie z figurkami gipsowymi	9
loterie z innymi fantami	4
loterie i rzuty do celu o gipsy i inne fanty	2
loterie z zabawkami (lalki, szklane domki, obrazki na szkle itp.)	12
loteria z cukrami	1
zabawki, galanteria	36
zabawki drewniane, wiatraczki, wózki	3
sprzedawcy baloników	14
szuczne kwiaty, kręciołki celuloidowe, ptaszki z piórek itp.	2
kapelusze „sombbrero” z rafii i słomy	1
fotograf „5-minutowy” z ekranem malowanym	1
szklane kule ze scenkami w wodzie	1
cukry, kolorowe figurki cukrowe	28
pieczywo dekoracyjne	10
inni	2

na schodach kościoła, tarasach i dziedzińcu

stoliki z dewocjonaliami (siostry)	6
stoliki z dewocjonaliami (bractwa świeckie)	3
kobiety sprzedające świece	6
kramy mieszane: dewocjonaalia, oznaki szeryfów z Dallas, łańcuszki, książeczki itp.	4
cukry (figurki)	1
kozy prostyńskie	4
różne	3
żebracy urzędujący na schodach i dziedzińcu	16

Fotografował autor.



1

Aleksander Jackowski

K O L O R O W E F I G U R K I Z C U K R U

Do najciekawszych zjawisk tzw. sztuki jarmarcznej należą kolorowe cukry. Zaliczyć je należy właściwie do sztuki ludowej, mają wykształcone i ustalone formy, przekazywane tradycyjnie z pokolenia na pokolenie (obok nowych). Wykonują je zarówno mistrzowie karmelarze, jak i „partacze”, pracujący ukradkiem, bez kontroli władz sanitarnych i podatkowych.

Formy są zbliżone; nowe i udane „wynalazki” szybko są podchwytywane przez innych wytwórców. Form nie jest zresztą wiele: kogutki o spiralnie zwiniętym ogonie, kurki w gniazdach, koguty z jeźdźcami, kaczuski, figurki dam, grzybki z czekoladowym łebkiem, zajączki, zajączki z rybą lub niemowlęciem w łapkach, lizaki zdobione ornamentem geometrycznym, gruszki, jabłka — no i zwykle, nieartystyczne wyroby, jak pałeczki z makiem i miodem, cukierki itd.

Produkcja poszczególnych warsztatów cukrowniczych różni się w szczegółach opracowania figurki, w intensywności barwienia, precyzji wykonania. Ze znanej mi produkcji kilkunastu warsztatów wyróżnić chciałbym jako szczególnie udane i starannie wykonane wyroby Marii Chmielewskiej z Knyszyna, pow. Mońki (ul. Grodzieńska 97) i z tejże miejscowości — Stanisławy Sikorskiej (ul. Grodzieńska 103). W Białymstoku ładne cukry wyrabia jeden z nestorów tego zawodu Władysław Liszewski (Młynowa 44).

Zauważyłem, że figurki cukrowe kupione od „partaczy” straciły po kilku miesiącach intensywność koloru, wyblakły, podczas gdy wyroby dobrych mistrzów cukierniczych i po roku zachowały pełną intensywność barwy. Dlatego po dokładne informacje o technice wyrobu zwróciłem się właśnie do Władysława Liszewskiego (ur. 1905 r. w Białymstoku).

Gdy przyszedłem do niego, cała rodzina zajęta była właśnie wyrobem cukierków. W pracowni i mieszkaniu uderzała niemal sterylna czystość. W szklanych gablotach zastałem pełny asortyment przygotowanych już wyrobów. Sam warsztat pracy jest bardzo nieskomplikowany, stół wyłożony blachą, przedwojenna jeszcze maszyna z walcem mosiężnym, na którym umieszczone są wgłębione formy odciskające rybkę (sprzedawaną oddzielnie lub wkładaną w łapki zajączkowi), sztance do zdobienia i wycinania lizaków, kocioł.

Technika wyrobu. Cukier jasny, rafinowany (po 13 zł) wrzuca się do wrzącej wody, dodaje syrop i gotuje aż do chwili gdy się zupełnie rozpuści, a ciecz osiągnie pożądaną temperaturę. Liszewski sprawdza ją skrupulatnie termometrem, gdyż jedynie właściwa temperatura zapewnia odpowiednią spoiistość i twardość wyrobu. Tak np. na „grzybek” masa musi mieć w zimie 127°, w lecie 140°. Gdy masa twardnieje, wylewa się ją na zimny żelazny blat, gdzie szybko stygnie. (Niektórzy, np. Olszewski, Krycia — smarują blat oliwą, żeby się cukier nie przylepiał). Na blacie ciągnie się go w rękach, aż do pożądanej grubości pasma, które stygnąc staje się zupełnie białe. Trochę cukru farbuję się w kubkach, wylewa na dyktę (wolniej stygnie). Ufarbowane pasmo cukru nakłada się następnie na ciepły jeszcze „kluch” i rozciąga formując pożądaną kształt.

Farbki kupuje się w hurtowni. Są to barwniki firmy „Boruta” ze Zgierza, służące do barwienia artykułów żywnościowych. Stosuje się kolory — zielony, purpurowy, pomarańczowy i cytrynowy.

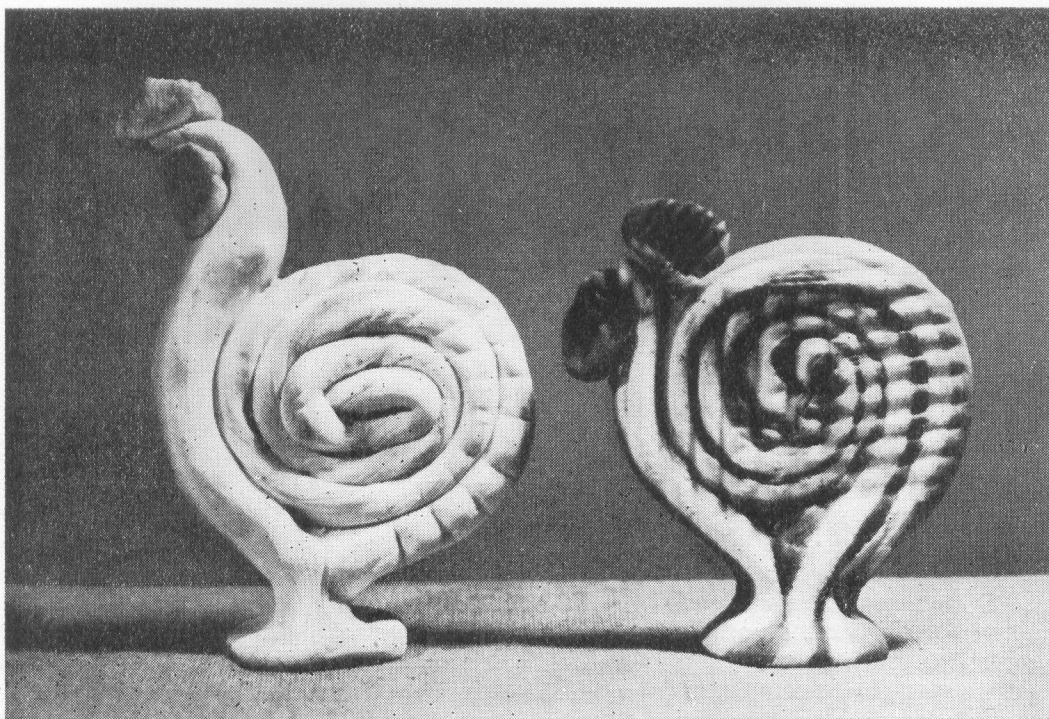
„Partacze”, zamiast syropu, dodają przy gotowaniu cukru ocet (2 łyżeczki na 3 kilo — informacja J. Kryci). Wtedy jednak po pewnym czasie kolor blaknie. Syrop

jest jednak dostępny nie dla każdego, w woj. białostockim zezwolenie na zakup jego w hurtowni ma tylko 7 osób, w mieście — tylko Liszewski.

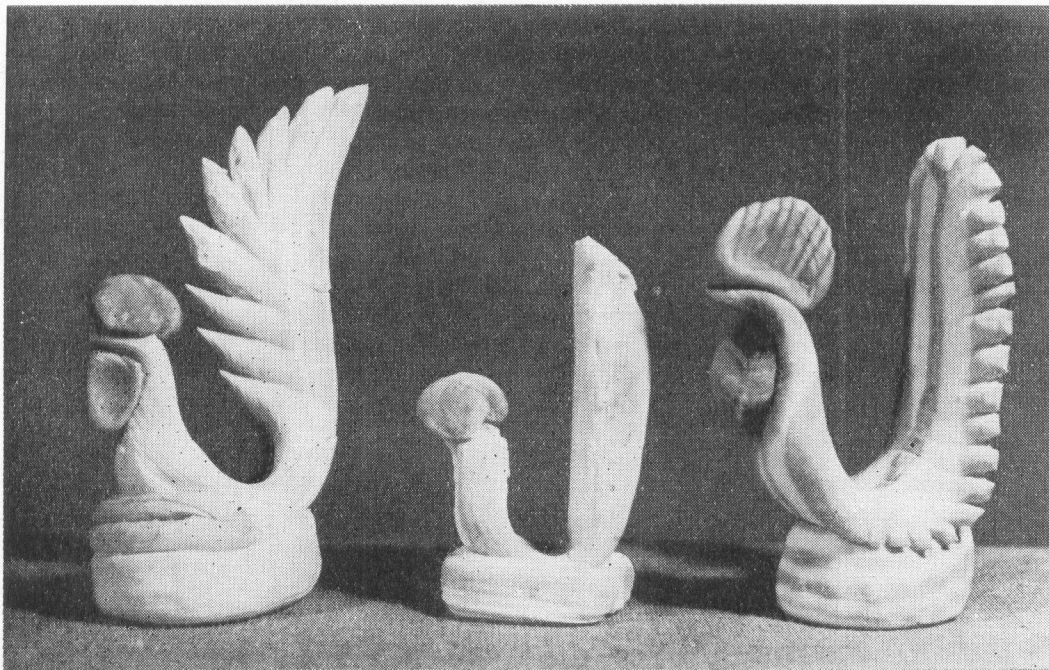
Wyroby najlepsze są świeże, toteż produkuje się ich niewiele, tyle aby starczyło na kilka tygodni. Najwięcej sprzedaje się ich latem. Kupują przeważnie dzieci lub dorośli dla dzieci. Cukry sprzedaje żona Liszewskiego we czwartki na targu w Białymstoku. Wozi też i sprzedaje wyroby Liszewskiego handlarz, posiadający własną furmankę. Bierze towar w kufrach z kilku białostockich warsztatów. Przed Wielkanocą wyrabia się (odlewa) z form gipsowych zajączki i baranki cukrowe. Formy te sporządza co kilka lat — znajomy murarz. Ceny wyrobów są obecnie następujące: grzybki (dodaje się zapachy, pomadę i czekoladę na kapelusz — 50 gr, koguty 2 zł, zające z rybką 2 zł, kurki w gnieździe 1,50 zł, rybki (od zajączek) 10 gr, duże 50 gr itd.

O wielkości produkcji rocznej świadczy przerób ok. 2 ton cukru rocznie. Liszewski podaje obrót roczny 60.000 zł (w tym koszt materiału i podatki wynoszą 36.600 zł).

Przed wojną karmelarzy było b. wielu, mniejsza była konkurencja wyrobów przemysłowych. Liszewski pamięta np., że na odpuście św. Rocha straganów było „ze 300, zajmowały całą ul. Dąbrowskiego po obu stronach i św. Rocha” (obecnie Manifestu Lipcowego). Obecnie władze ograniczają działalność karmelarzy, zezwolenia dają tylko tym, którzy mają odpowiedni lokal. Przeprowadzają też częste i surowe kontrole sanitarne, większe są również podatki i opłaty, sięgają 1850 zł rocznie. Dawniej karmelarze należeli do cechu, mieli ubezpieczenia, rentę, obecnie przeniesieni do drobnej wytwórczości pozbawieni są tych świadczeń. Zawód upada, zamiera, stroni od niego młodzież.



2



3