

О. А. Ганцкая

Польские народные фигурные кондитерские изделия

В Музее антропологии и этнографии хранится ряд интересных коллекций образцов польского народного искусства. Есть среди них браные и набивные ткани, вышивки, вырезки из бумаги (выцнанки), расписные яйца (писанки), изделия из теста, сыра, сахара и воска, составляющие своеобразную отрасль польского народного искусства.¹ Последняя коллекция кондитерских изделий, приобретенная в 1966—1968 гг. автором настоящей статьи в Польской Народной Республике, и характеризуется в настоящем сообщении.

В старину у поляков, как почти повсюду в Европе, и в частности у других славянских народов, многим из этих изделий приписывались магические функции. Их изготовляли к праздникам календарного цикла, к важным событиям в общественной и семейной жизни. В некоторых районах Польши этот обычай сохраняется до сих пор. Изображения людей и бытовых сцен, не связанных с древними магическими действиями, встречаются особенно часто на пряниках — «перникарство» (pieńnikarstwo), но, как правило, эти изображения даются наряду с сюжетами религиозного характера.²

Обрядовое печенье. В польских деревнях к свадьбе пекли, а иногда пекут и сейчас богато украшенный хлеб — «колач», «короваль» (kolacz, korewal, kogowal). В восточных районах Польши, так же как в Белоруссии и на Украине, он называется «короваем». Свадебный хлеб поляки украшали и украшают фигурками, вылепленными из теста. Нередко это изображения наседки с цыплятами, символизирующие плодovitость (рис. 1, а). В дер. Улянице повета Бжозув Жешовского воеводства до сих пор еще выпекают фигурки невесты, жениха, дружков, сватов и других свадебных персонажей. Им приделывают деревянные ноги и втыкают их в каравай, украшенный также птичками. Такой каравай называется «лас» (las — лес). Кроме птичек и фигурок людей, каравай украшают «пишками». В МАЭ хранятся очень выразительные по исполнению фигурки свадебного каравая из дер. Улянице. Это сваха, дружка, птички. Их выпекла старая крестьянка этой деревни Текля Мариачек, и они являются ее даром (рис. 1, б).³

В прошлом в Горлицком повете Жешовского воеводства специально для жениха и невесты пекли разные фигурки — мужскую и женскую.

В Белостокском воеводстве свадебный каравай был распространен в польских деревнях, которые расположены по соседству с белорусскими,

¹ МАЭ, колл. №№ 254, 265, 415, 498, 499, 6603.

² H. Wojcik. Pierniki odpustowe w południowej Malopolsce. Polska Sztuka Ludowa (далее: P. Sz. L.), 1966, № 2, p. 126.

³ МАЭ, №№ 6603-2 (а, б, в, г), 3.

а именно в деревнях Семятыцкого, Бельского, Моницкого, Ломжинского, Граевского, Августовского и Сейненского поветов. Так же как у белорусов, в польских деревнях каравай пекла сваха или под ее руководством — «каравайницы», пожилые женщины. Для «каравайного обряда» характерны выкуп каравая за деньги сватами со стороны жениха, его торжественный дележ и раздача участникам свадьбы. Интересно, что в Авгу-

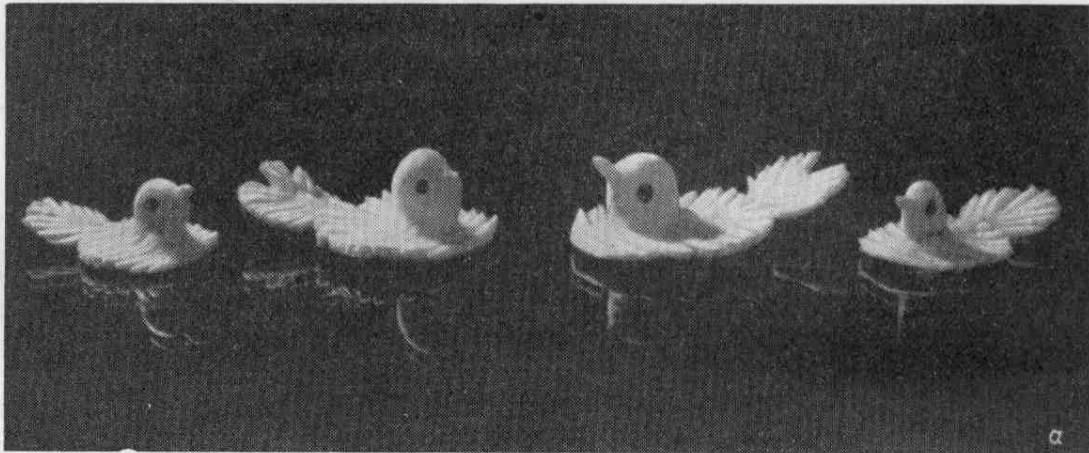


Рис. 1. Обрядовые выпечные изделия.

а — обрядовое печенье в виде птичек (№ 6603-2); б — фигурка дружки с каравая (№ 6603-3).



стовском и Сувалкском поветах дележ каравая называли «резанием теленка» или «барана»; вода, которой его при этом кропили, символизировала, по-видимому, кровь.⁴

Августовский каравай имел круглую форму, выпекался из пшеничной муки и посередине украшался уточками. Сувалкский каравай той же формы, но из ржаной муки, и только украшения на нем выпечены из пшеничной. Чаще всего это фигурки жениха и невесты, окруженные уточками, курочками, баранчиками, символизирующими их будущее хозяйство. Тут же сзади молодых — фигурка ребенка. Своеобразные украшения отличают ржаной хайнувский каравай. Это два прутика — деревца, один, с двумя ветками — «двойками» (dwojany) — символизирует невесту, другой — с тремя ветками — «тройками» (trojany) — же-

ниха. На ветках сидят птички, а около деревца стоят фигурки молодых, вылепленные, как и птички, из теста. Семятыцкий каравай украшен стилизованными изображениями солнца и месяца. Мать жениха или невесты кладет в сделанные в нем углубления деньги, которые потом залепляют тестом.⁵

Во многих местах Польши свадебную процессию при выходе из костела раньше обсыпали мелким печеньем в виде птичек, гусей, кур и др.

⁴ J. Maciejewska-Pavković. Zdobnictwo obrzędowe wsi białostockiej. P. Sz. L. 1966, № 2, p. 126.

⁵ Там же, стр. 127.

В некоторых местностях такое печенье называлось «шишками» (Жешовское воеводство).⁶ Интересно, что в старину так же называлось свадебное печенье и в русских южных губерниях, на Дону и Кубани.

Свадебные шишки поляков напоминают печенье, известное у них под названием «новолятка», «нове латка» (*nowelatka, nowe latka*). Особенно интересны новолятки из курпевских, мазурских и варминьских селений. Новолятки пекут к Новому году и к празднику «трех королей» (6 января по старому стилю). Они изображают домашних животных и птиц: коров, быков, лошадей, овец, баранов, телят, ягнят, коз, кур с цыплятами, гусей. Иногда встречаются среди них фигурки свиньи (в мазурских поселениях), а в курпевских деревнях довольно часто изображение собаки. Животный мир, представленный новолятками, включает и диких зверей, но только тех, что не приносят зла человеку. Это олени, серны, зайцы, белки. Из-за преобладания среди такого печенья фигурок коз или быков в некоторых местах Курпевского района все новолятки называются «козами» или «бычками» независимо от того, кого они на самом деле изображают.⁷

Интересные аналогии польским новоляткам прослеживаются в старинном печенье русских. Это северные «козули», «хозули», из теста, изображающие оленя, бычка, корову, овцу,⁸ фигурки баранов, коней, коров, выпекавшиеся к рождеству и крещению в Дмитровском крае,⁹ и т. п.

В польских новолятках очень часто несколько фигурок животных и птиц помещалось на вылепленном также из теста круге (например, наседка с цыплятами, пастух со скотом и др.). Этот круг, по-видимому, имел не только конструктивное назначение. Возможно, что в старину он считался магическим и должен был охранять животных и птиц, фигурки которых на нем находились. На магическое значение таких новоляток указывает то, что в старину их давали коровам и овцам перед отелом, а также курам-наседкам. Но основную массу новоляток давали детям, они ими играли, а потом съедали их. По-видимому, и в этом был какой-то магический смысл. Часть новоляток (в том числе и новоляток на круге) хранили весь год на печке, в шкафу (мазуры) или подвешивали к потолку в углу избы, где был домашний алтарь, а стены украшали выцнанками.¹⁰

В современной Польше новолятки наряду с домашними пекут также на конкурсы и выставки народного искусства и для продажи CPLiA (*Centrala Przemyslu Ludowego i Artystycznego* — Центральное управление народного и художественного промысла). Искусством их изготовления особенно славится семья Конопков из курпевской деревни Татары. Кроме новоляток, в курпевских деревнях к Новому году пекут так называемые «фафернухи» (*fafernuchi*), маленькие кусочки теста разной формы. Такое же печенье в белостокских деревнях называется «фефернысками» (*fefernyski*).

В Лодзинском воеводстве в прошлом к празднику «трех королей» пекли из ржаной муки «щодроки» (*szczodroki*) в виде разных зверюшек, рогаликов, булочек, которыми одаривали колядников.

⁶ R. Reinfuss, J. Swiderski. *Sztuka ludowa w Polsce*. Kraków, 1960. pp. 125, 126.

⁷ J. Oledzki. *Doroczne pieczywo obrzędowe północnowschodniej Polski*. P. Sz. L., 1961, № 1, pp. 3, 4.

⁸ В. Я. Пропп. Русские аграрные праздники. Л., 1963, стр. 28.

⁹ А. Б. Зернова. Материалы по сельскохозяйственной магии в Дмитровском крае. Советская этнография, 1932, № 3, стр. 37, 38; АГО, 1894, р. XX, № 1, стр. 126 и др.

¹⁰ J. Oledzki, op. cit., p. 8.

Печенье, подобное новоляткам из района курпей и мазур, пекут в Подлясье. Это так называемые «kozy prostyńskie» (kozy prostyńskie), изображающие разных животных: лошадей, овец, собак, коз и др. Их уже несколько десятков лет делают в Острове Мазовецком для продажи в прихрамовой деревне Простынь во время «однустов» (время отпущения грехов) на троицу. Здесь рассказывают много легенд о козах (сернах), на которых якобы приехала в Простынь святая троица. От этого и произошло название печений, которые продаются в Простыни в троицын день.¹¹

На благовещенье пекли «буслове лапы» — изображение лапок аиста с пятью пальцами. К этому же празднику лепили из теста и пекли бороны, реже — другие сельскохозяйственные орудия (серпы, сохи, плуги). На благовещенье прилетал аист — птица, чтимая в Польше (как и в соседних Белоруссии и Литве), считавшаяся вестником наступления весны. Для встречи аиста и выпекали буслове лапы. По мнению самих крестьян, сельскохозяйственные орудия лепили из теста потому, что время было начинать работу в поле. Известно также, что старые бороны крестьяне забрасывали на крышу, чтобы аист мог свить гнездо. Вероятно, поэтому так много и выпекалось борон из теста в праздник благовещенья.

Аиста встречали дети. Они выходили во двор, выносили печенье и, когда появлялся аист, звали его: «Бусоль, бусоль, бусоль!». Существовало поверье, что если покатаешься по земле, когда увидишь аиста, то спина не будет болеть во время жатвы. Поэтому и взрослые нередко старались встретить аиста.

К благовещенью до сих пор пекут разных птичек, которые называются «сковронками» — «жаворонками», «сухарями» или «бондами» (окрестности Сокулки).¹² Аналогичных птичек пекли и восточные славяне.¹³

Коз пекли из пшеничной муки, буслове лапы, бороны, новолятки — из ржаной. Поставленное на воде тесто солили, иногда квасили, прибавляя немного дрожжей, старательно месили. Все фигурки лепили вручную из кусочков, отрезанных от теста ножом. Печенья в зависимости от особенностей лепки из теста и выпечки (изменения формы от тепла) представляют собой очень условные изображения зверей, птиц. Эти фигурки из теста напоминают глиняные свистульки, игрушки, но особенное сходство замечается у них с восковыми вотами.¹⁴

¹¹ J. P. Dekowski. Stan i problematyka badan nad obrzedowoscia. Łódzkie studia etnograficzne, t. V, Łódź, 1963, pp. 85, 86; J. Olędzki, op. cit., pp. 10—13.

¹² J. Olędzki, op. cit., p. 14.

¹³ В. Я. Пропп, ук. соч., стр. 31—33; М. Е. Шереметьева. Земледельческий обряд — «закликание весны» в Калужском крае. Сборник Калужского государственного музея, вып. 1, Калуга, 1930, стр. 39—41; А. Б. Зернова, ук. соч., стр. 21.

¹⁴ В Польше в средневековье лепили из воска изображения человека, разных частей его тела, фигурки домашних животных и птиц. Это так называемые «воты». Верующие приносили их в костел как жертву в надежде, что она поможет облегчить страдания больного или даже излечить его. Богатые прихожане жертвовали серебряные и даже золотые воты. В настоящее время обычай изготовления вотивных фигурок из воска в Польше сохранился только в северо-восточной части Мазовии, у курпей. Здесь в день св. Валенты некоторые верующие приносят в костел, как и прежде, восковые воты, изображающие главным образом части человеческого тела, домашних животных и птиц, реже пчелиные ульи. Несколько таких фигурок, изображающих человеческое сердце, ногу, а также овцу, находится в фондах МАЭ (№ 6603). Интересно, что в недавнем прошлом восковые изображения частей человеческого тела использовались как магические предметы в народной медицине. Известно, например, что еще перед второй мировой войной их

Коз перед выпечкой бросали в кипяток и вынимали тогда, когда они всплывали. Пекли их в хлебной печи, поставив рядами на деревянной лопате или на противне. В некоторых районах после выпечки их красили (Остров Мазовецкий). Новолятки, буслове лапы и другие мелкие изделия из теста пекли в хлебной печи, расставляя их свободно между буханками хлеба.

Большая часть обрядовых печений сейчас не делается, но когда в 1961 г. в Кадзидле (курпьевская Зеленая Пуца) был организован первый конкурс новогоднего печенья, на него было прислано около 600 фигурок из теста, выпеченных специально по этому случаю. Среди них, кроме старых традиционных новогодних форм (птицы, звери и пр.), были изображения, новые для этого вида искусства: стрельба из лука по зайцу или волку, ребенок в колыбели, крестьянин со ступой, девочка, пасущая гусей, и др. В отличие от условного изображения головы животных и птиц в обрядовых печенках у некоторых фигурок, присланных на конкурс, голова хорошо моделирована. Награду Министерства культуры и искусства за высокое мастерство получила на конкурсе Марианна Конопкова (1880—1962 гг.) из дер. Татары повета Остроленка.¹⁵ Ее фигурки поражают выразительностью форм, выполненных в традиционном стиле. Работы Марианны Конопковой экспонировались и получили высокую оценку на многих выставках в Польше и за границей (Мексика, 1951; Китай, 1953; Рим, 1954; Лондон, 1956; Женева, 1957; Индия, 1957; СССР, 1958).

В настоящее время в Польше возрождается изготовление художественного печенья из теста. Это вызвано не только организацией конкурсов и выставок народного искусства, а прежде всего тем, что появился спрос на подобные изделия, которые давно утратили магический смысл, но прельщают своей декоративностью: у мастеров их покупает CPLiA для продажи в своих магазинах; и сейчас они, как и многие другие изделия народного искусства, украшают дома горожан — любителей старины.

Пряники. В современной Польше очень популярны так называемые «торуньские пряники» с изображениями известных в ее истории лиц, народных героев, рыцарей, королей, а также и простых людей (женщина, сбивающая масло, и др.). В фондах МАЭ есть пряник этого типа, изображающий Коперника (35,5×22,5 см, инвентарный номер 6603-4). Давний центр выпечки таких пряников — г. Торунь, от которого они и получили название «торуньские». Но «перникарство» распространено и в других местах Польши, в частности в Кракове, Силезии и на Мазурах. Однако пряники, которые там делают, по форме несколько отличны от собственно торуньских. Пряники пекут в городах и местечках пекари-специалисты. Их профессия была, а иногда бывает и сейчас наследственной. В давности пряники предназначались для привилегированных слоев городского и сельского населения. Но уже в XVIII в. их на ярмарках покупали и крестьяне. Сейчас великолепные, большие (до 0,5 м) пряники темно-коричневого цвета, облитые глазурью, продаются как сувениры в магазинах CPLiA. Для их приготовления используют резные деревянные формы, реже железные.

продавали в разных районах Польши жители дер. Лосе (повет Горлице), совмещавшие их изготовление со своим основным занятием — изготовлением и продажей мазей для телег и саней. О вотах см.: J. Ołędzki. Wota woskowe ze wsi Brodowe Iąki i Krzynowłoga Wielka. P. Sz. L., 1960, № 1, pp. 3—22.

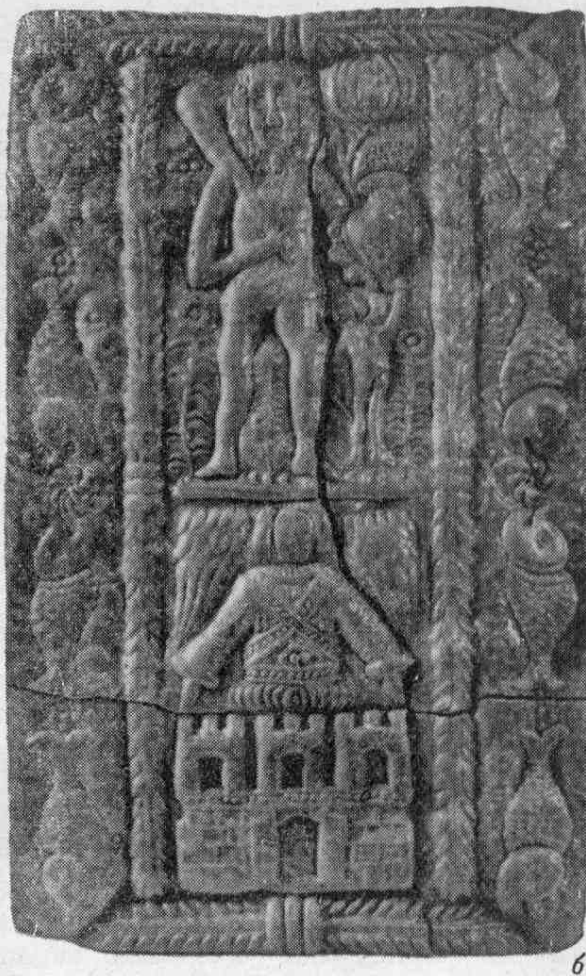
¹⁵ J. Ołędzki. Konkursowe noworoczne pieczywo kurpiowskie. P. Sz. L., 1962, № 4, pp. 237—244.

Большие пряники, подобные торуньским, известны в Германии, Чехословакии, Австрии, России.¹⁶

В декабре на польских ярмарках появляются в массовом количестве небольшие пряники. Они изображают св. Миколая, ангелов, дьяволов, наездников, младенцев в пеленках, краковян в «рогатывке» (особом головном уборе), сердце, лошадь, овцу и др. (рис. 2, а, б). По тематике



а



б

Рис. 2. Пряники.

а — печатный пряник в виде сердца (№ 6603-1); б — печатный пряник с изображением Н. Коперника (№ 6604-4).

изображений и способам выпечки эти пряники сходны с пряниками «историческими», но в отличие от них украшения имеют накладные, зачастую вырезанные с помощью металлических шаблонов. Большинство современных центров ярмарочного перникарства (Жешув, Живец, Каньчуга, Ярослав и др.) развилось под влиянием традиции пряничников Кракова, Львова, Вадовиц, а также навыков чешских и австрийских мастеров. Сейчас глазированные пряники нередко пекут потомки мастеров, в прошлом изготовлявших пряники типа торуньских.¹⁷ Глазированными пряниками украшают елки (их «приносят» детям на рождество св. Миколай). Несколько таких пряников содержится и в коллекциях МАЭ (например, пряники в виде сердца, зайца и др.).¹⁸

Для таких пряников замешивают на воде дрожжевое тесто из просеянной ржаной или пшеничной муки. Для того чтобы тесто было рыхлым, раньше в него клали поташ, соду, а сейчас добавляют специальный порошок для печенья, продающийся в магазинах. Рецепт выпечки их в настоящее время очень упростился. Теперь в тесто редко добавляют

¹⁶ O. Schmolitzky. *Volkskunst in Thüringen vom 16 bis zum 19 Jahrhundert*. Weimar, 1904, SS. 46—48, 49—51; И. Я. Богуславская. *Русское народное искусство*. Л., 1968, рис. 11.

¹⁷ H. Wójsik, *op. cit.*, p. 203.

¹⁸ МАЭ, № 6603-1.

орех, мед, шкурку от апельсинов. Вместо меда используют картофельный сироп, а для того чтобы пряники были темного цвета, примешивают к тесту жженный сахар. Перед первой мировой войной стали печь, кроме темных, разноцветные пряники из «сахарного» светлого теста без жженного сахара, но с примесью красителя. Тесто тщательно месили, затем оно 2—3 дня подходило. Готовое тесто раскатывали на столе и оттискивали на нем фигурными формами разные изображения. Раньше формы были деревянными, теперь они преимущественно металлические.

Оттиснутые из теста пряники клали на большие железные противни и ставили на несколько часов в печь. Выпеченные пряники покрывали глазурью — горячей смесью картофельного сиропа, сбитых яичных белков и специального красителя. Той же самой смесью, но уже остывшей, рисовали на пряниках геометрические и растительные узоры. Для этого пользовались воронками (*lejka*) из пергамента или резиновыми мешочками с разными металлическими наконечниками. Ими же писали на прянике, кому он предназначен, — «для Розы», «Зосе», «Касе» и др. Особенно часто изготавливали пряники в виде сердца с надписями: «от сердца», «на память об односте», «люби меня», («od serca», «pamiętka z odprustu», «kochaj mnie»). Интересно, что такие же пряники пекут и в соседней Словакии.

На некоторых пряниках можно прочесть современные фольклорные двустихья: «Когда в сердце много любви, глаза горят от радости» («*Kiedy w sercu dość miłości, oczy płoną od radości*»); «Не выбирай, девушка, чтобы не перебрать, чтобы не получить воробья вместо канарейки» («*Nie wybieraj, pannu, żebyś nie przebrała, żebyś za kanarka wrobla nie dostała*»); «Ясь, ты герой, когда только дело идет о бутылке» («*Jasiu, z siebie gusierz wielki, ale tylko do butelki*»), и др.¹⁹ Эти стихотворения напечатаны на машинке и наклеены на пряники. Нередко пряники украшают, наклеивая маленькую цветную фотографию влюбленной пары; тогда соответствующая изображению надпись находится под фотографией. Такие пряники друг другу дарят парни и девушки.

Изделия из сыра, масла, сахара. Польские «гуралы» (жители гор) сейчас, как и прежде, делают из овечьего молока фигурный сыр. Для этого они пользуются разными деревянными формами — «паженицами», изображающими сердце. В форму кладут творожную массу, тщательно ее приминают, затем закрывают крышечкой, на которой вырезан узор. После того как сыр высохнет, его вынимают. От формы для сыра получил название элемент украшений в виде сердца — «паженица», характерный для вышивки на гуральских суконных штанах и для иных художественных орнаментаций.

Для прессовки сыра служат также деревянные резные «озципки», «озцепки» (от *ozcieriac* — расщеплять) цилиндрической формы, состоящие из половинок, украшенных резьбой. Положив сырную массу в озципек, его закрывают с двух сторон донышками. Сделанные в таких формах сыры — «озципки» богато орнаментированы геометрическими и растительными узорами. В специальных деревянных формах делают сыры в виде фигурок животных — овец, медведей, оленей. Баца (старший пастух) раздает их всем на память в день последнего пригона скота осенью с пастбища в деревню. Формы, похожие на сырные, используют для приготовления сливочного масла. Фигурные сыры, подобные польским, известны также в Словакии (*oštierky*).²⁰

¹⁹ H. Wojcik, op. cit., p. 209.

²⁰ R. Bernarik. *Pasterskie rezbarskie umenie*. Bratislava, 1956, fig. 140, 142, 146.

Забавные цветные фигурки делаются из сахара. Это петушки с причудливыми хвостами-спиралями, петухи с наездниками, насекомые, дамы, грибы, зайчики с рыбкай или младенцем в лапках, груши, яблоки. Рецепты изготовления таких фигурных конфет издавна передаются из поколения в поколение. В прошлом профессия кондитера была обычно наследственной, бывает это иногда и сейчас.

Конфеты изготавливаются из сахара-рафинада. Его бросают в кипящую воду, добавляют сироп и варят при определенной температуре. После этого загустевшую массу выливают на железный лист. Из нее руками лепят полосу нужной толщины. Постепенно застывая, масса становится белой. Тогда берут немного сахара, растворяют и красят его, выливают на фанеру, где он остывает. Затем этим окрашенным сахаром покрывают полосу и лепят из нее задуманную фигурку. Преобладающие цвета фигурок — зеленый, пурпурный, оранжевый и лимонный.

Весной в гипсовых формах отливают из растопленной сахарной массы баранчиков и зайцев, которые также продаются на рынке.²¹

Цветные фигурные конфеты («цукерки») очень непрочны, поэтому старые их образцы не сохранились. Сейчас, как и прежде, они — лакомство для детей, доставляющее им радость также и своим забавным видом.

Приведенные материалы о художественных изделиях из теста, сахара, сыра, воска свидетельствуют о том, что поляки приписывали многим из этих изделий магические функции. Они были как бы отзвуком языческих жертвоприношений, моделированными элементами древней языческой обрядности, вошедшими в народный ритуал христианских праздников и семейных торжеств. Как уже указывалось, их изготавливали к праздникам календарного цикла и важным событиям в общественной и семейной жизни. В некоторых районах Польши этот обычай сохраняется до сих пор.

В современной Польше поддерживаются и широко используются традиции рассмотренной здесь оригинальной народной пластики. В магазинах SPiA в Польше и за границей (Нью-Йорк, Брюссель) своеобразные фигурки, сделанные из теста, сахара и сыра, продаются как сувениры и пользуются большим спросом.

²¹ A. Jacowski. Kolorowe figurki z cukru. P. Sz. L., 1966, №№ 3—4, pp. 223—225.