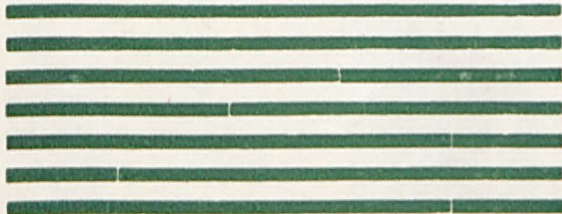




TARGI SZTUKI LUDOWEJ



TARGI
SZTUKI
LUDOWEJ



BIAŁA PODLASKA
21 czerwca 1980 r.

O folklorze, sztuce ludowej, twórcach...

..... Folklor — obojętne, czy pojmujemy go wąsko czy najszerszej — jest określoną wiedzą i twórczą umiejętnością artystyczną danej społeczności... Jako taki, folklor rozwija się, zmienia i przekształca wraz ze zmianami w życiu społeczności lokalnych. Ponieważ warunki te zmieniały się w ostatnim okresie w sposób istotny, tradycyjny folklor jest już w ogromnej swej większości kartą zamkniętą..."

(J. Burszta, „Kultura ludowa-kultura narodowa”)

..... folklorizm polega na celowym stosowaniu w szczególnych sytuacjach bieżącego życia wypranych treści i form folkloru, branych bądź jeszcze wprost z terenu... bądź też czerpanych z folklorystycznej dokumentacji..."

(J. Burszta, „Kultura ludowa-kultura narodowa”)

..... Najogólniejsza cecha dzieła sztuki ludowej to prostota we wszystkim: od podstawowych składników do systemów kompozycyjnych, przy wyraźnie

uwydatniającej się rytmice, także przeważnie symetrii układu..."

(J. Grabowski, „Dawny artysta ludowy”)

..... Uprawianie sztuki rzadko bywało w kulturze ludowej uważane za coś chlubnego — nawet zdarzało się, że artyści — mężczyźni byli lekceważeni z tego powodu przeto nie było wśród artystów ludowych takich, którzy by podjęli to zajęcie ze snobizmu..."

(J. Grabowski, „Dawny artysta ludowy”)

..... Artystami więc można nazwać wszystkich, którzy w jakiś sposób wytwarzają rzeczy piękne, dzieła sztuki: twórcami zaś jedynie takich wśród nich, którzy świat sztuki rozszerzają i wzbogacają..."

(J. Grabowski, „Dawny artysta ludowy”)

..... Wrażliwy był na uznanie u znawców sztuki i Teofil Koźuchowski, który był przekonany o własnej wartości jako artysty i rzeźbiąc przede wszystkim dla własnej przyjemności, nie szukał odbiorców ani sukcesów w konkursach..."

(J. Grabowski, „Dawny artysta ludowy”)

W S T Ę P

Na targach sztuki ludowej wyroby sprzedawać będą twórcy ludowi z województw: białkopodlaskiego, chełmskiego i kieleckiego. Poza konkursami, wystawami - jest jedną z zasadczych form prezentacji wyrobów przez twórców, których nazwiska niekiedy znamy z łamów prasy czy opracowań na różne tematy sztuki ludowej. Jest zatem okazją obejrzenia autentycznych dzieł, poznania twórców oraz zakupu prac.

Prezentowane rzeźby, tkaniny, naczynia — dla szerokiego grona społeczeństwa mogą być doskonałym prezentem i pamiątką. Twórczość ludowa w dobie obecnej — na co zwrócił uwagę prof. dr Roman Reinfuss — „... potrzebna jest przede wszystkim samym twórcom ludowym, którzy znajdują w niej możliwość wypowiedzenia się artystycznego. Potrzebna jest również naszej wsi, która śledząc powodzenie swych twórców nabiera zaufania we własne siły i aktywizuje się kulturalnie...”.

R Z E Ź B A

Najliczniej reprezentowana na targach dziedzina sztuki ludowej. Pięciu rzeźbiarzy (Adam Weremczuk, Jan Dorosz, Janusz Przybyłowicz, Tadeusz Szkodziński, Edward Korszuń) prezentują rzeźby o tematyce sakralnej i świeckiej. Będą więc płaskorzeźby polichromowane i naturalnym kolorem drewna oraz rzeźby pełne wykonane w drewnie i kamieniu. Uczestniczyli w licznych targach, konkursach i wystawach sztuki ludowej. Rzeźby nabywają placówki muzealne do zbiorów etnograficznych oraz stale powiększająca się grupa kolekcjonerów sztuki ludowej.



PLECIONKARSTWO

Jedynym plecionkarzem na terenie województwa białskopodlaskiego od wilelu lat współpracującym z muzeami i innymi placówkami kulturalnymi jest Jan Dudyk z Dolhobrodów. Znany jest jako wykonawca różnorodnego kształtu koszyków z korzenia i wikliny. Zapraszany od lat na kiermasze sztuki w całej Polsce. Członek Stowarzyszenia Twórców Ludowych.



GARNCARSTWO

Kolejny już raz spotkamy na targach Kazimierza Wanarskiego z Pawłowa w woj. chełmskim oraz Krystynę Mołdawę z Rędocią w woj. kieleckim. Z ośrodka pawłowskiego słynącego na całą Polskę z siwaków misternie zdobionych ornamentem geometryczno-roślinnym, pragniemy zwrócić szczególną uwagę na: flakony, talerze, dzbanuszki, skarbonki, popielniczki. Odmienną ceramikę — zdobione barwną polewą i glazurowane: kapliczki, kaganki, dzbanuszki, kufle, miseczki, lichtarze — zobaczymy na stoisku ośrodka rędocińskiego. Uczestniczyli w wielu kiermaszach sztuki ludowej. Członkowie Stowarzyszenia Twórców Ludowych.



PLASTYKA OBRZĘDOWA

Prace wystawiać będzie Maria Abramiuk — jedna z najbardziej zaangażowanych twórczyń ludowych z naszego regionu. W twórczości swej znana jest z mistrzowsko wykonywanych pisanek, ozdób choinkowych, pajaków, wycinanek oraz obrazów. Aktywnie działa w Stowarzyszeniu Twórców Ludowych. Udział w licznych wystawach, konkursach i targach sztuki ludowej.



T K A C T W O

Żywa jeszcze dziedzina sztuki ludowej. Duża ilość tkaczek wykonuje prawie wszystkie rodzaje tkanin, których takie bogactwo widoczne jest na Podlasiu. Poza wprowadzonymi już kilka lat temu dywanami o wzorach tzw. perskich, w trzech miejscowościach: Studzianka, Wólka Kościennie-wicka i Kopytnik tkane są od niedawna dywany dwuosnowowe. Pasiaki, dywany „kręcone”, przetykane, bieżniki, serwetki sprzedawać będą: Czesława Musikowska, Maria Tryczyk i Antonina Jeruzalska — twórczynie zaangażowane w działalności kulturalnej na terenie naszego województwa. Członkinie Stowarzyszenia Twórców Ludowych, nagradzane na licznych konkursach sztuki ludowej.

PIECZYWO OBRZĘDOWE

Tradycyjnym pieczywem obrzędowym — sękaczami, zwanymi niekiedy bankuchenami handlować będą na targach sztuki ludowej: Jadwiga Jarocka, Janina Piwoni i Zofia Przesmycka z Huszczy. Ciasto wypiekane obecnie w kilku miejscowościach naszego województwa — stanowi już obecnie nieodłączny smakolyk na wielu stołach w trakcie różnego rodzaju uroczystości czy świąt rodzinnych. Przepyszny smak, wyjątkowo długi okres „przechowywania” stanowią o głównych zaletach sękaczy. Przypominamy wszystkim, którzy nie widzieli i nie jedli sękaczy o jak najszybsze dotarcie do stoisk, ponieważ chętnych jest zawsze więcej od ciasta.

Celem popularyzacji naszego pieczywa obrzędowego, podajemy parę informacji o sękaczach, których wypiek jest niezbyt skomplikowany.

SĘKACZE...

„...W naszej gminie jest wiosieczka
w niej nie jedna piekareczka
te sękacze sławę mają
w naszej wiosce wypiekają...”
(wg Janiny Piwoni z Huszczy)

Z charakterystycznego dla naszego regionu pieczywa obrzędowego — sękaczy, słynie od kilkudziesięciu lat miejscowość Huszcza w gm. Łomazy, woj. białskopodlaskie. Zaledwie kilka kobiet potrafiło upiec sękacze w okresie międzywojennym, gdy obecnie we wsi ponad 30 kobiet wypieka ciasto dla licznych odbiorców w kraju. Pierwsze udane próby obserwujemy od niedawna w okolicznych miejscowościach: Rossoszu, Stasiówce i Koszalach.

Receptura ciasta z 30, 40, 50, 60 jaj jest od lat prawie niezmienna. Jak podaje Janina Piwoni z Huszczy na sękacz z 60 jaj potrzeba następujących produktów: 1,20 kg masła, 1,20 kg mąki pszennej, 1,20 kg cukru, cytrynę, zapachy oraz wymienionej ilości jaj. W pierwszej kolejności „rozkręca” się w donicy masło na masę, następnie dodaje się do masła kolejno po łyżce cu-

kru, mąki i jedno żółtko. Uciéra się także dwie lub trzy cytryny, zapach rumowy, arakowy lub cytrynowy oraz jeden pełny proszek do pieczenia. Biało z 60 jaj ubija się na „sztywno”, wlewa się do ciasta, wolniutko całość mieszając. Tak przygotowane ciasto nadaje się do wypieku w specjalnym piekarniku. Niezbędnymi przedmiotami w trakcie wypiekania są: wałki, stojaki do zaczepiania wałków, blaszana podstawa oraz naczynie do polewania ciasta.

W okresie międzywojennym do pieczenia wykorzystywano wyłącznie kuchnię. Na płycie kuchennej ustawiano wymienione przyrządy, w miarę dokładnie osłaniano płótnem kuchnię aby dym z paleniska uchodzący pod kapę nie wydostawał się na mieszkanie. Obecnie wykorzystuje się w tym celu kuchnie letnie lub przybudówki znajdujące się przy budynkach gospodarskich. Piekarniki te budowane są zazwyczaj przez gospodarzy. U Janiny Piwoni wygląda on następująco: na czterech słupkach ułożony jest pomost z desek na którym umieszczona jest „lana” cementowa płyta. Tylna płaszczyzna osłonięta jest niewysokim

ceglanym murem z małymi ściankami bocznymi. Miejsce między ściankami przeznaczone jest na palenisko. Tuż przy krawędzi ścianek ustawione są dwa stojaki wykonane z żelaza. Przed wypiekami na drewniane wałki, różnej długości (w zależności z jakiej ilości jaj ma być wypiekany śękacz) i średnicy, nakładane są osłony z płótna nasączonego tłuszczem. Do polewania ciasta używa się różnego rodzaju naczyń m.in. patelni. W dalszym etapie przygotowano palenisko. Do palenia nadaje się najlepiej drewno olchowe, gorszą jakość posiada sosna, świerk. Zasada jest aby drewno było suche; dobrze się paliło. Po rozpaleniu, wałek umocowany na drucianej korbie zawieszano na stojakach, kilkanaście centymetrów nad blaszaną podstawą. Drewno płonie w odległości kilkunastu centymetrów od wałka. Jedna osoba kręci rytmicznie korbą z wałkiem, druga natomiast polewa ciasto na obracający się wałek. Okruchy, które nie przyczepią się do wałka, spadają na podstawioną blachę. W pierwszej fazie, polewa się znacznie więcej ciasta. Zwracać należy uwagę na prawidłowe zapieczenie ciasta. Wałek podnosi się na wyższe zaczepy znajdujące się na

stojaku. Po dwóch-trzech godzinach sękacz jest upieczony. Przeniesiony do domu stygnie dalsze 2-3 godziny. Ściąga się z wálka z płótnem, następnie oddziela się płótno od ciasta. Pieczenie sękaczy odbywa się przez cały rok. Najlepszą porą jest wiosna, kiedy to nie jest za zimno ani za gorąco. Po trzech dniach ciasto jest najsmaczniejsze. Jak wspomina Janina Piwoni przed drugą wojną światową, bywały przypadki, że sękacze upieczone na Boże Narodzenie spożywano na wiosnę.

Z Huszczy sękacze przez cały rok wędrują na całą Polskę, trafiają również na stoły USA. Od kilku lat pojawiają się na konkursach, wystawach i targach sztuki ludowej. Na pytanie czy trudno jest piec sękacze Janina Piwoni odpowiada „... to zależy, jak ten co nie piecze to jemu się zdaje, że trudno... Jedyne trzeba umieć polewać i kręcić...”

C. WRĘBIAK

TWÓRCY LUDOWI BIORĄCY UDZIAŁ W TARGACH SZTUKI LUDOWEJ

Garncarstwo

Kazimierz Wanarski — Pawłów, woj. chełmskie
Krystyna Mołdawa — Rędocin, woj. kieleckie

Plastyka obrzędowa

Maria Abramiuk — Chmielów, woj. białkopodl.

Pieczyno obrzędowe

Jadwiga Jaročka — Huszcza, woj. białkopodl.
Janina Piwoni — Huszcza, woj. białkopodl.
Zofia Przesmycka — Huszcza, woj. białkopodl.

Plecionkarstwo

Jan Dudyk — Dołhobrody, woj. białkopodlaskie

Rzeźba

Jan Dorosz — Biała Podlaska
Edward Korszun — Rossosz, woj. białkopodl.
Janusz Przybyłowicz — Biała Podlaska
Tadeusz Szkodziński — Liszna, woj. białkopodl.
Adam Węremczak — Dołhobrody, woj. białkopodlaskie

Tkactwo

Antonina Jeruzalska — Kopytnik, woj. białkopodlaskie
Maria Tryczyk — Ortel Królewski, woj. białkopodlaskie
Czesława Musikowska — Czemierniki, woj. białkopodlaskie

Organizatorzy:

Muzeum Okręgowe w Białej Podlaskiej
Podlaskie Towarzystwo Społeczno-Kulturalne

Tekst Informatora:

mgr Celestyn Wrębiak

Opracowanie graficzne:

Witold Wyczółkowski

Wydawca:

Muzeum Okręgowe w Białej Podlaskiej

M
OBP