

LUDZIE • WYDARZENIA • PRZEMIANY

# KULTURA WSI

**KWARTALNIK POPULARNONAUKOWY  
NARODOWEGO INSTYTUTU KULTURY I DZIEDZICTWA WSI**

**W numerze:** \_\_\_\_\_

Rzeczpospolita wielu smaków – tradycyjna kuchnia i produkty regionalne

W Krainie Rumianku

Zioła tkane w pracowni Małgorzaty Peplowskiej

Smaki prosto z Pałuk

Ludowa wiedza o roślinach i ziołolecznictwie – etnobotanika



# *Zapusty z potańcówką*

*18 lutego 2023 r.*



Spektakl „Ujezdskie zapusty” w wykonaniu Teatru Ludowego i Zespołu Ludowego „Lucy-Babki” z Ujazdu  
fot. D. Matloch



Kapela Cymbałowa „Lilia” z Elku, fot. D. Matloch

# Spis treści

## ■ OD REDAKCJI

- 3 *Elżbieta Osińska-Kassa*

## ■ STUDIA I MATERIAŁY

- 4 **Rzeczpospolita wielu smaków**  
*Izabella Byszewska*
- 15 **Tradycyjne pożywienie chłopskie**  
*Mariola Tymochowicz*
- 22 **U księdza Kluka w ogródku... Ogród roślin leczniczych w Muzeum Rolnictwa im. ks. Krzysztofa Kluka w Ciechanowcu**  
*Dorota Gnatowska*

## ■ LUDZIE

- 32 **Na krosnach malowane. Rozmowa z Małgorzatą Peplowską – mistrzynią tkaniny dwuosnowowej**  
*Magdalena Trzaska*
- 37 **Rumenok – złote ziolo. Zaścianek, ale i metropolia. Rozmowa z Gabrielą Bilkiewicz**  
*Andrzej Kazimierski*

## ■ TWÓRCZOŚĆ

- 44 **Zuzanna Spasówka**  
*Izabela Wolniak*

## ■ PRZEMIANY

- 50 **Obrzędy, zwyczaje i tradycyjne formy duchowości mieszkańców Ziemi Futomskiej**  
*Wiesława Rybka*
- 56 **Kuchnia pałucka**  
*Krzysztof Leśniewski*

## ■ RECENZJE

- 62 **„Leksykon dziedzictwa kulinarnego Śląska” – recenzja książki Lidii Przymuszały i Doroty Świtały-Trybek**  
*Katarzyna Smyk*

## ■ Z DZIAŁALNOŚCI NARODOWEGO INSTYTUTU KULTURY I DZIEDZICTWA WSI

- 65 **Mistrz – Uczeń. Program Stypendialny Narodowego Instytutu Kultury i Dziedzictwa Wsi**  
*Magdalena Trzaska*
- 68 **„Smakujemy lokalnie” – konkurs Carrefour dla Kół Gospodyń Wiejskich**  
*Elżbieta Osińska-Kassa*
- 69 **Knysz – pieróg pełen historii. Reportaż z pieczenia knyszy przez Koło Gospodyń Wiejskich „Nowinki”**  
*Grażyna Olszaniec*
- 73 **Huczne zakończenie karnawału!**  
*Joanna Szymańska-Radziewicz*
- 75 **Dzień Kobiet na Ludowo**  
*Rafał Karpiński*

## ■ KONKURS „KORZENIE I SKRZYDŁA”

- 78 **Mieszkańciewe obiekty dziedzictwa kulturowego jako element zagospodarowania gminy Narew**  
*Jagoda Wlazło*

## ■ NOWOŚCI WYDAWNICZE – NABYTEKI CENTRALNEJ BIBLIOTEKI ROLNICZEJ ODDZIAŁU NIKiDW W PUŁAWACH

- 84 *Krzysztof Makijewski*

## ■ BADACZE KULTURY LUDOWEJ

- 87 **Gdzie znaleźć, kiedy zebrać i jak przygotować – etnobotanika, czyli ludowa wiedza o roślinach i ziołolecznictwie**  
*Jacek Żukowski*
- 91 **Ks. Krzysztof Kluk – prekursor nowoczesnej polskiej botaniki**  
*Joanna Szymańska-Radziewicz*

## ■ Z KART HISTORII

- 98 **Powstanie styczniowe w pamięci Polaków**  
*Michał Rybak*

### Drogi Czytelniku!

Jeśli zainteresowało Cię nasze czasopismo, zapraszamy do podzielenia się opinią na jego temat.

Serdecznie zachęcamy do współpracy z redakcją, czekamy na sugestie dotyczące problematyki poruszanej na łamach kwartalnika, artykuły tematyczne związane z profilem czasopisma, opinie na temat zamieszczanych artykułów i polemiki z autorami: [redakcja@nikidw.edu.pl](mailto:redakcja@nikidw.edu.pl)

Redakcja nie zwraca materiałów nie zamówionych i zastrzega sobie prawo do adiustacji i skracania tekstów.

Prosimy także o rozpropagowanie czasopisma wśród osób oraz instytucji kultury w obrębie Twojej miejscowości.

# KULTURA WSI

**NR 20 (1) 2023**

#### Redaktor naczelna:

Elżbieta Osińska-Kassa

#### Redaguje zespół:

Agnieszka Brodowska, Mamadou Diouf,  
Krzysztof Makijewski, Grażyna Olszaniec,  
Joanna Szymańska-Radziewicz,  
Magdalena Trzaska, Izabela Wolniak

#### Korekta:

Beata Kozieł, Krystyna Kupiec

#### Adres redakcji i wydawcy:

Narodowy Instytut Kultury  
i Dziedzictwa Wsi  
ul. Krakowskie Przedmieście 66  
00-322 Warszawa  
[www.nikidw.edu.pl](http://www.nikidw.edu.pl)  
tel. +48 22 380 98 00  
[redakcja@nikidw.edu.pl](mailto:redakcja@nikidw.edu.pl)  
[kolportaz@nikidw.edu.pl](mailto:kolportaz@nikidw.edu.pl)

**Nakład:** 2500 egz.

#### Opracowanie graficzne:

Paweł Jaros

#### Projekty reklam:

Paula Zasada

#### Druk i oprawa:

KOLUMB Krzysztof Jański  
[www.drukarniakolumb.pl](http://www.drukarniakolumb.pl)

#### Zdjęcie na okładce:

Dział Tradycji Zielarskich w Muzeum  
Rolnictwa w Ciechanowcu  
fot. D. Gnatowska

## *Drodzy Czytelnicy,*

Oddajemy do Waszych rąk pierwszy w tym roku numer naszego kwartalnika. Prezentujemy w nim wiele ciekawych materiałów poruszających problemy kultury, zarówno w jej wymiarze naukowym jak i praktycznym. Przedstawiamy ludzi, którzy aktywnie działają na rzecz kultury ludowej w różnych dziedzinach, ale także sięgamy do historii, aby pokazać wybitne postacie, zasłużone dla dziedzictwa kulturowego wsi. Tematem przewodnim tego numeru są tradycje kulinarne i zastosowanie ziół w naszej rodzimej kuchni.

Podróżując po Polsce, coraz częściej chcemy odkrywać smaki charakterystyczne dla regionów, receptury potraw, które udoskonalano przez pokolenia dla uzyskania optymalnego smaku, a także poznawać tradycje związane z określonymi potrawami.

W taką podróż kulinarną po kraju zapraszamy w artykule „Rzeczpospolita wielu smaków”, w którym przedstawiamy tradycyjną kuchnię polską, od kilkuset lat kształtowaną przez przepisy potraw litewskich, tatarskich, niemieckich czy ukraińskich. Jak czytamy w artykule „... *To także wyraziste smaki regionów i subregionów: Śląska, Podhala, Podkarpacia, Kaszub, Kurpi, Podlasia, Wielkopolski... To splecione ze sobą przez wieki przepisy kuchni włościańskiej, szlacheckiej, czasem magnackiej i wreszcie – zwłaszcza od początku XIX wieku – mieszczańskiej...*”.

W tych wędrówkach po Polsce zaglądamy na Pałuki, do regionu etnograficznego, leżącego w północno-wschodniej części Wielkopolski. Region ma swoją odrębną gwarę, którą scharakteryzował jej propagator Mirosław Kaźmierz Binkowski, zaś w wierszu „Poznańsko Pyra” opisał, co jadają Pałuczanie i dlaczego kochają pyry. W artykule o kuchni pałuckiej nie zabrakło więc przepisów na dania z ziemniakami, w tym na słynne Pyry z gziem.

Z materiału „Tradycyjne pożywienie chłopskie” dowiemy się jakim ogromnym szacunkiem darzono jedzenie na polskiej wsi i to jeszcze do pierwszej połowy XX wieku. Głównie za sprawą tego, że żywność traktowano jako dar od Boga, a jej zdobycie było okupione ciężką pracą. Nawet najmniejszy okruszek chleba nie mógł się zmarnować, stąd nie dziwi obecność pieczywa i innych pokarmów w różnych obrzędach i zwyczajach ludowych.

Zioła i ich wykorzystanie, zarówno w kuchni jak i w medycynie ludowej, towarzyszy ludziom od zawsze. W artykule „U księdza Kluka w ogródku...” zapraszamy do odwiedzenia Ogrodu Roślin Zdatnych do Zażycia Lekarskiego w Muzeum Rolnictwa im. ks. Krzysztofa Kluka w Ciechanowcu. Założenia ogrodu zostały oparte bezpośrednio na treściach zawartych w „Dykcyonariuszu roślinnym”, monumentalnym dziele patrona Muzeum.

*Zapraszamy do lektury  
Elżbieta Osińska-Kassa  
Redaktor Naczelna*



**Elżbieta Osińska-Kassa** – pasjonatka i popularyzatorka kultury ludowej. Od lat zajmuje się organizacją wydarzeń kulturalnych dotyczących promocji dorobku dziedzictwa kulturowego wsi. Autorka i redaktorka artykułów i publikacji poświęconych tej tematyce. Długoletnia pracownica Centralnej Biblioteki Rolniczej. Kierowała Działem Programowym w Narodowym Instytucie Kultury i Dziedzictwa Wsi, obecnie jest Pełnomocnikiem Dyrektora Instytutu.

# Rzeczpospolita wielu smaków

Izabella Byszewska



Ser biały – Mazowsze, fot. I. Byszewska

Po fascynacji produktami „szybkiej kuchni”, wysoko przetworzonymi, obserwujemy wielki powrót do lokalnego dziedzictwa kulinarnego. Wspierany jest przez rozmaite inicjatywy propagujące tradycyjne produkty oraz ich ochronę, promocję i rozwój rynku konsumenckiego, jak m.in. założony w latach 80. XX wieku we Włoszech ruch na rzecz prawa do smaku i tradycyjnego jedzenia *Slow Food*. Popularność na całym świecie tego typu działań to znak, że zaczynamy z powrotem doceniać walory regionalnych produktów oraz – że przed ich wytwórcami są ogromne perspektywy.

Tradycyjna kuchnia polska od kilkuset lat jest misterną mozaiką receptur polskich, litewskich, białoruskich, niemieckich, żydowskich, ukraińskich, tatarskich; mozaiką tworzoną przez wieki

współistnienia w obrębie jednego państwa. To także wyraziste smaki regionów i subregionów: Śląska, Podhala, Podkarpacia, Kaszub, Kurpi, Podlasia, Wielkopolski... To splecione ze sobą

przez wieki przepisy kuchni włościańskiej, szlacheckiej, czasem magnackiej i wreszcie – zwłaszcza od początku XIX wieku – mieszczańskej.

Stąd na naszym stole włościański żur i „pańska” zupa migdałowa, wykwintnie przyrządzane dworskie sandacze i raki oraz podlaskie ziemniaczane *kartacze* i śląskie specjały wyrabiane wprost po świniobiciu: *krupnioki* i *leberwursty* (kaszanki i wątrobianki). To litewski długodojrzewający *kindziuk*, tatarski *pierekaczewnik*, karaimski weselny *stuliściec*, żydowski *czulent*, kaszubska *szpajza* i setki innych specjałów, z których wiele do dziś zachowało swoje gwarowe, a czasem wręcz tajemniczo brzmiące dla współczesnego ucha nazwy, które postronnemu obserwatorowi trudno rozszyfrować. Za to mieszkańcy ziemi łódzkiej wiedzą, że *wychopnie* to rodzaj placków, *dzionie* lub *dzianie* (świętokrzyskie) to pasztetowa z kawałkami bułki, *kindziuk* (Podlasie) jest wędzoną na surowo tradycyjną wędliną, *pryzucha* (Mazowsze) to szynka obsuszana przy kominie, *fafernuchy* (Kurpie) to obrzędowe ciasteczka z pieprzem (Kurpie Białe) lub z marchwią (Kurpie Zielone), *żymłok* (Śląsk Opolski) to bułczanka, *sołdra* (Małopolska) – szynka z kością, a *kumpia* (Podlasie) to wędzona w zimnym dymie łopatka wieprzowa.

Te unikatowe dziś nazwy są łącznikiem współczesności nie tylko z kulinarnymi, ale także kulturowymi tradycjami regionu, przekazują ciągłość tych tradycji i jednocześnie tworzą wartość dodaną produktu – podnoszą jego wyjątkowe walory w oczach konsumentów, a zwłaszcza w oczach turystów, którzy zachwyceni, kupują wyroby o tak egzotycznych dla siebie nazwach i smakach.

Naszą kulinarną mozaikę uzupełniały przez wieki rozmaite ingrediencje, zapożyczone w czasie wojen wschodnich, jak również od wędrujących z południa na północ przez Bramę Morawską zamorskich kupców. Tak trafiły do nas bakalie, południowe trunki – węgryzyny, rozmaite egzotyczne przyprawy, jak ulubiony szafran, pier-

niki, z których słynął nie tylko Toruń, ale i Dolny Śląsk, a także podkarpacki Biecz. Pierniki zresztą, z racji długiej trwałości i twardości, traktowane były często jako swoisty „magazyn” skoncentrowanych przypraw: cynamonu, goździków, imbiru, kardamonu, kolendry i przede wszystkim pieprzu (stąd ich nazwa od staropolskiego słowa „pierny”, czyli pieprzny).

### Wiszą kumpie i wędliny...

*I półgęski, i świniny;*

*Obok w długich żerdziach ryby;*

*Z siatki pachną leśne grzyby.*

*A kwas czysty miasto wody;*

*W lochu stoją białe miody,*

*Wódki starke i nalewki...*

Tak pisał Wincenty Pol (*Pieśń o ziemi naszej*), zachwycając się spizarnią Podlasia.



Kielbasa palcem napychana, podsuszana - Mazowsze  
fot. I. Byszewska

Na kulinarnej mapie Polski każdy region ma swoje charakterystyczne wyróżniki, związane nie tylko z miejscową tradycją i kulturą, lecz także z warunkami klimatycznymi i geograficznymi. I tak, w jadłospisie Kaszubów, oprócz mnogości potraw z ryb, znajdziemy – z racji ubogich gleb – potrawy z brukwi czy z dyni oraz wyroby z gęsi i kaczek. Podobnie nieurodzajne były ziemie na Kurpiach, gdzie nie wykształciły się tradycje wędliniarskie, za to tereny te znane są z doskonale przyrządzanych indyków, potraw z kapusty, ziemniaków oraz miodów z Puszczy Kurpiowskiej. Rozmaitość wyrobów masarskich występuje za to w Wielkopolsce, na Kujawach, we wschodniej części Mazowsza w pasie nadbużańskim i w Małopolsce. Od prawie dwustu lat wyrabia się w tych regionach wędzone i peklowane szynki, kielbasę jałowcową, półgęski, rozmaite smalce, kaszanki, salcesony, boczki... Nie sposób nie wspomnieć o Podhalu i wytwarzanych tu owczych serach:

oscypkach, bryndzy, buncu, redykołce. Z wyrobów z kaszy gryczanej słynie ziemia lubelska, zwłaszcza okolice Biłgoraja, a z mącznych i z kaszy jaglanej – Podkarpacie. Ziemia sandomierska to zagłębienie owocowe (pochodzą stąd smaczne jabłka, śliwki, morele i brzoskwinie), Podlasie zaś szczyci się kartaczami i sękaczem – jednym z najbardziej oryginalnych i podziwianych regionalnych ciast.

Współcześni wytwórcy sięgają często po receptury kuchni staropolskiej, szukają inspiracji w wielowiekowym kulinarnym dziedzictwie. Najśłynniejszy polski „Grzaniec Marcina z Urzędowa” powstaje w okolicach Kraśnika. Jego recepturę przypisuje się temu cenionemu, XVI-wiecznemu lekarzowi i zielarzowi, stąd nazwa trunku. Jest to wino z rozmaitych owoców domowych i leśnych, a do jego produkcji wykorzystuje się bogactwo ziemi kraśnickiej, słynącej z malinowych i porzeczkowych upraw. Aby uzyskać niepo-



Kumpia wieprzowa – Podlasie, fot. I. Byszewska



wtarzalną, owocową nutę, trzeba również dodać ziół oraz przypraw korzennych. Takie domowe wino robiono tu od kilkuset lat. W zimowe dni na targach sprzedawano grzańca – w glinianych gąsiorkach, lepionych przez garncarzy z okolic Urzędowa. Recepturę na grzaniec, który był tu wytwarzany w niemal każdym domu, rozślawiła Rada Kobiet Powiatu Kraśnickiego. Odwołując się do tradycji, jej członkinie opracowały recepturę trunku, za który otrzymały mnóstwo nagród i wyróżnień.

Polskie tradycje kulinarne są wciąż kulturowane bardzo pieczołowicie, zwłaszcza przez mieszkańców regionów o silnej tożsamości kulturowej, jak Kaszubi, Górale, Kurpie, Wielkopole oraz przez mieszkańców wschodnich terenów przygranicznych, na których od wieków przenikały się wpływy polskie i obce. Prawdziwe bogactwo smaków znajdziemy na Podlasiu, w tym oryginalne produkty i dania zamieszkujących tę ziemię różnorodnych nacji. Z północy, wschodu i południa przybywali na Podlasie Litwini, ruscy bojarzy, ludność chłopska z Czarnej i Białej Rusi. Historyczne miasteczka stały się schronieniem dla prześladowanych w Europie Zachodniej Żydów, którzy mieszkali tu już od XIV wieku. Większość tych ich historycznych smaków cieszy nasze podniebienie do dziś, jako element udanej oferty turystycznej. W Tykocinie w restauracji Tejsza (czyli „koza” w języku jidysz) przy ulicy... a jakże – Koziej, można zjeść *cymes* (wołowinę z marchewką na słodko), *kugel* (babkę ziemniaczaną), *kreplech* (pierogi z mięsem) i rybę po żydowsku. W Karczmie Litewskiej w Sejnach i w restauracji Sodas (Sad) w Puńsku podawane są litewskie przysmaki: wędzone, krojone w paseczki uszy wieprzowe, bliny ze śmietaną i *czenaki* (zapiekanne w ceramicznym naczyniu mięso z warzywami – koniecznie z kapustą, marchewką i ogórkami). Są litewskie chleby z Puńska, na przykład doskonały razowy *motules* z piekarni

państwa Mroczkowskich i pieczony „na kalmusie” (na tataraku) tradycyjny chleb z Augustowa. Są przysmaki o rodowodzie białoruskim, jak pierogi drożdżowe kibiny i specyficzne wędliny: litewski *kindziuk* i polska *kumpia*, czyli wieprzowa szynka z kością. Region ten jest także skarbnicą unikalnych, często zapomnianych technologii i receptur. I tak, wciąż jeszcze w okolicach Narutki i Gródka przygotowuje się kielbasę zatapiającą w smalcu – praktyczny przepis z czasów, gdy nie było lodówek. W Kruszewie kiszono ogórki po dziś dzień, jak wiele lat temu, zatapiając w beczkach w wodach Narwi, dzięki czemu są twarde i chrupiące. W XVII wieku pojawili się na Podlasiu z nadania królewskiego Tatarzy, służący w wojskach Rzeczypospolitej i Wielkiego Księstwa Litewskiego. Najbardziej znanym produktem dziedzictwa kulinarnego Tatarów, kulturowanym w gospodarstwie agroturystycznym „Tatarska Jurta” w Kruszynianach jest *pierekaczewnik* – wielowarstwowe ciasto faszerowane mięsem (baraniną, gęsiną, wołowiną), serem lub jabłkami. *Pierekaczewnik* był pierwszym produktem wpisanym na krajową Listę Produktów Tradycyjnych; zarejestrowany jest w unijnym rejestrze jako Gwarantowana Tradycyjna Specjalność.

### **Olej święteczny i karnawałowe róże**

Rytm i jakość polskiej spiżarni od wieków związane były z obrzędowością religijną. Najważniejsze święta kościelne zawsze były dla Polaków istotnym punktem odniesienia przy tworzeniu regionalnego jadłospisu. Jadłospisu wyjątkowego, którego wiele zasad przestrzeganych jest po dziś dzień. Specyfikę polskiej kuchni poznajemy zwłaszcza przy okazji świąt: Bożego Narodzenia i Wielkanocy. Istnieje pewien kanon potraw i produktów, które w tym czasie powinny znaleźć się na polskim stole, oczywiście z uwzględnieniem różnic regionalnych. Tak powstało menu

najważniejszych polskich świątecznych posiłków: kolacji w Wigilię Bożego Narodzenia i śniadania wielkanocnego.

Dużą rolę w polskiej kuchni odgrywają posiłki postne, związane zwłaszcza z 40-dniowym postem przed świętami wielkanocnymi. W uboższej wersji były to na przykład potrawy okraszone olejem, często podawanym z cebulą i śledziami. Do dziś na wiejskich targach można kupić ten specyficzny olej, zwany nawet w niektórych regionach, np. na Lubelszczyźnie, olejem „świętecznym”. Jest tłoczony na zimno, tradycyjną metodą, często z lnu, rzepaku, konopi albo z odkrywanej na nowo w tradycyjnej kuchni lnianki – prastarej rośliny oleistej. Czas postu poprzedzały jednak zapusty, kiedy folgowano do woli swemu apetytowi. We współczesnej kuchni polskiej zachowało się wiele karnawałowych specjałów, wśród których prym wiodą faworki, pączki (koniecznie nadziewane konfiturą z róży) i – dziś już nieco zapomniane – róże karnawałowe.

### Sztetle, gęsi i dzionie

Chęciny, Działoszyce, Chmielnik, Raków, Skalbierz, Szydłowiec, Pińczów... Obywatele polscy pochodzenia żydowskiego stanowili przed II wojną światową ponad 10% ludności ziemi świętokrzyskiej. Pozostawili po sobie bogate dziedzictwo kulturowe – w większości sztetle wirtualne po wojennej zagładzie – i bogate dziedzictwo kulinarne, z którego wiele elementów zostało zaadaptowanych przez polskich sąsiadów i w takiej postaci przetrwało do dziś. Kultowym produktem, zasymilowanym w tym regionie z kuchni żydowskiej, jest *dzionie*.

Gospodarstwa agroturystyczne z gminy Raków wprowadziły do swojej oferty gastronomicznej tę charakterystyczną kiszkę, nadziewaną zmieloną, gotowanym podgardlem (w kuchni żydowskiej była to przeważnie gęsiną), połączonym z kawałkami macy, rozmoczonej w pozosta-

łym wywarze. Dzionie pieczone jest w Rakowie na Wielkanoc i Boże Narodzenie od prawie stu lat. Choć nazwa podobna, to nadzienie zupełnie inne – *dzianie wiślickie* jest specyficznym ciastem, wypiekany w Wiślicy, w powiecie buskim od ponad 80 lat. Jego korzeni, podobnie jak „dzionia rakowskiego”, również należy szukać w kuchni licznie zamieszkujących te tereny członków społeczności żydowskiej. Jelita wieprzowe (w kuchni żydowskiej baranie) nadziewane są masą ze startego ciasta drożdżowego, wymieszanego z mlekiem, jajkami, cukrem i masłem oraz rodzynkami, z dodatkiem migdałowego aromatu. O dzianiu wiślickim powstała nawet przyspiewka, ułożona przez miejscowe koło gospodyń:

*W Wielkanocne Święta*

*Smakowite dzianie*

*Na stołach wiślickich*

*Ma swe panowanie*

### Smaki przywiezione, smaki zastane

Ślady polskiego dziedzictwa kulinarnego znajdziemy na tzw. Ziemiach Odzyskanych, gdzie po 1945 roku skrzyżowały się losy (oraz ich kulinarne i kulturowe dziedzictwo) Polaków przesiedlonych w te strony z dawnych Kresów Wschodnich II RP i rdzennych mieszkańców tych terenów.

Przesiedleńcy. Najbardziej wyraziście (choć chyba zbyt malowniczo...) zapamiętaliśmy ich z filmu „Sami swoi” – niekończące się pociągi pełne zrozpaczonych, dezorientowanych ludzi jadących do nowej Polski, jak XIX-wieczni amerykańscy pionierzy na Dzikim Zachód. Nie wieźli ze sobą wiele – trochę sprzętów, czasem „żywinę”, i prawie wszyscy lniane woreczki z ziemią ze stron rodzinnych. Ale wieźli coś bardzo cennego – pamięć smaku. Dlatego na Śląsku, Dolnym Śląsku, w Lubuskiem i Zachodniopomorskiem do dziś kultywowane są przepisy, nazwy, zwyczaje przywiezione tu z dalekich stron.



Moskol łemkowski – Małopolska, fot. I. Byszewska

Pomieszały się te smaki... Mimo upływu czasu (wszak minęło już prawie 80 lat!) kolejne pokolenia wypiekają „rodzinne baby kresowe” i wileńskie „kaziukowe serducha”, przyrządzają wielkanocną *naczynkę*, pieką *kutyki*, *knysze*, piją *kandybał*, kiszą kapustę tak, jak pod Tarnopolem, czyli koniecznie bez kminku. Na ziemi lubuskiej pieką *paskę bukowińską* według przepisu górali czadeckich „repatriowanych” tu z Bukowiny i odtwarzają poniemieckie winne szlaki, wpisane w tutejszy pejzaż od stuleci. W Zachodniopomorskiem w „ukraińskich” (od czasu akcji „Wisła”) wioskach dzielą się w Wigilię *pałanią*, w Kaliszu Pomorskim kiszą ogórki sposobem z Podlasia i zachwycają się smakiem szczecińskich i trzebnickich pierników, od wieków sławnych jak te z Norymbergi; mieszkańcy Dolnego Śląska

i Opolszczyzny (nie tylko ci rdzenni, ale i przybyli tu osadnicy) jedzą nie śledzie z cebulką, tylko *harynki w cebulowej zotzie*, nie drożdżowe bułki, a *buchty*, i nie pasztetową lub bułczankę, tylko *żymlok*. I zamawiają w restauracji „Śląskie niebo” (*Schlesisches Himmelreich*), a na deser „Bombę legnicką” (*Legnitzer Bombe*). Bo kuchnia śląska po II wojnie światowej stała się atrakcyjną mieszanką: smaków zachowanych, od wieków tutejszych: śląskich, czeskich, niemieckich i żydowskich, oraz tych przywiezionych nie tylko z Kresów, ale praktycznie ze wszystkich stron Polski, a nawet Europy, też już – po latach – „tutejszych”.

Jeszcze kilkanaście lat temu mieszkańcy zachodniej Polski, także ci miejscowi od pokoleń, pytani o dziedzictwo kulinarne regionu, odpowiadali: „U nas nic nie ma, bo wszyscy są nowi”.



Pieczenie sękacza – Podlasie, fot. I. Byszewska

A przecież przejęli to dziedzictwo po ludziach, którzy przed nimi na tych terenach żyli; dziedzictwo nie tylko materialne, ale i przyrodnicze oraz duchowe. I jakkolwiek bolesna jest historia tych ziem, jest to historia autentyczna, z którą trzeba było się zmierzyć, by ją oswoić i zaakceptować.

### **Unikatowe receptury i surowce, związek z regionem i jego kulturą**

To z pewnością nieodłączne cechy odróżniające produkty lokalne, regionalne i tradycyjne od żywności produkowanej masowo, w dużych zakładach przetwórczych.

Najlepsze wyroby tradycyjne pochodzą z dobrej jakości surowców, naturalnych, często bazujących na **tradycyjnych odmianach roślin czy**

**rodzimych rasach zwierząt.** I co ważne – producenci czerpią je z lokalnych zasobów i w ten sposób rozwijają, ale też chronią dziedzictwo przyrodnicze. To właśnie wysokiej jakości owoce i warzywa zapewniły renomę jabłek łąckich, powideł z Doliny Dolnej Wisły i Krzeszowa, wiśni Nadwiślanki, truskawek z Kaszub, ogórków kołobrzeskich i kruszewskich, kapusty charsznickiej, fasoli z Doliny Dolnego Dunajca, chrzanu znad Warty. Bardzo dobrą reputację mają wędliny i nabiał z mięsa i mleka rodzimych ras zwierząt (świni złotnickiej i puławskiej, krowy polskiej czerwonej, kury zielononóżki, gęsi biłgorajskiej czy pomorskiej). Wielu producentów wyrobów tradycyjnych wykorzystuje bogactwo miejscowych roślin dziko rosnących – owoców leśnych i grzybów oraz ziół.

Produkty regionalne bazują często na przekazywanych z pokolenia na pokolenie, **wielowiekowych recepturach**. Wiele z nich, tak jak sposoby pieczenia chleba (np. chleba prądnickiego w Małopolsce lub flisackiego na Podkarpaciu) czy wyrób góralskich oscypków, sięga czasów średniowiecznych i są związane z miejscowymi zwyczajami czy obrzędami. Rok polski odmierzany był nie tylko kolejnymi świętami, lecz także związanymi z nimi ceremoniami kulinarnymi. Lokalnie pieczono, smażono, wędzono na rozmaite okazje, często tylko raz w tygodniu, raz w miesiącu lub jedynie raz w roku. Słynne rogalie świętomarcińskie powinny być wypiekane w Poznaniu tylko w listopadzie, w dniu Świętego Marcina, kołocze śląskie uświetniają wszystkie uroczystości rodzinne (wesela, komunie), za to andruty kaliskie – cienkie jak mgła wafle – sprzedawano w tutejszym parku zdrojowym w każdą niedzielę. Oscypki – najbardziej znane góralskie sery – wytwarzane są tylko w czasie wypasu owiec

(od maja do października). Ta **sezonowość i unikatowość** nadaje produktom regionalnym dodatkową rangę i renomę, sprawia, że są postrzegane jako coś wyjątkowego i niepowtarzalnego.

Tradycyjne receptury wymagają **specyficznych metod produkcji**. Na ogół są to sposoby „domowe”, bez chemicznych dodatków, często z zachowaniem długotrwałych procesów technologicznych. Lokalne małe piekarnie robią do dziś chleby na zakwasie, z dodatkiem serwatki, ziemniaków, dyni, buraków, a niewielkie masarnie nie dodają do wędlin koncentratu imitującego zapach wędzarni, tylko wędzą wędliny w naturalny sposób, często przez kilka tygodni. Producenci najbardziej renomowanych wyrobów sami pilnują ich jakości. Od prawie 200 lat rogalie świętomarcińskie są wyrabiane z dwóch rodzajów ciast: drożdżowego i półfrancuskiego, nadziewane masą z białego maku z bakaliami, pokryte koniecznie „pomadą” – lukrem z kawałkami orzechów. Rogal świętomarciński jest naj-



Tradycyjne ciasteczka cieszyńskie, fot. I. Byszewska



Mulka (żeńczyca) – Śląsk, fot. I. Byszewska

większą dumą poznańskich cukierników, dlatego bacznie pilnują przestrzegania ich receptury.

**Związek z regionem, czyli miejscem pochodzenia** to następna, bardzo ważna cecha produktów regionalnych i tradycyjnych. Ich, często niepowtarzalna, specyficzna jakość jest związana z warunkami klimatycznymi, tradycją, dziedzictwem kulturowym, umiejętnościami ludzi. Taki związek ma oscypek z Podhalem, andruty – z Kaliszem, ser smażony – z Wielkopolską. Są sery z Wiżajn i z Korycina, miody drahimskie i z Dolnego Śląska, kiełbasa – lisiicka, głogowska, tuchowska, piróg biłgorajski, sójki mazowieckie, ogórek kołobrzeski czy jabłka łąckie. Ten związek z regionem jest dwójaki: z jednej strony produkt zyskuje reputację dzięki specyfice miejsca pochodzenia, a z drugiej – swoją reputacją korzystnie oddziałuje na region i jego mieszkańców.

Tak specyficzne, unikatowe wyroby, pracochłonne i z najlepszych surowców wymagają wsparcia, promocji oraz ochrony przed nieuczciwymi praktykami fałszerzy żywności i działania takie mają miejsce już od wielu lat.

### Zamiast cechowej pieczęci

Historia ochrony jakości przednich trunków zaczęła się w średniowiecznej Europie. Wtedy to francuski król Karol Dobry wprowadził normę dla wina z Burgundii, a na terenie dzisiejszych Węgier odpowiednie przepisy miały zapobiec fałszowaniu tokaju.

Do XIX wieku jakość towarów potwierdzały znaki cechów rzemieślniczych. Jednak w miarę przekształcania się tradycyjnego rzemiosła w produkcję na skalę masową podróbki najlepszych wyrobów stały się prawdziwą plagą. Pierwsi zaczęli z nimi walczyć winiarze z Francji, a potem Włoch i Hiszpanii, gdyż nadużywanie nazw najbardziej znanych win było powszechną praktyką. Już w 1883 roku podpisano w Paryżu konwencję dotyczącą międzynarodowej ochrony oznaczeń geograficznych win, a do roku 1927 wprowadzone zostały pierwsze międzynarodowe ustawy, gwarantujące producentom sądowe zastrzeżenie nazwy pochodzenia swego produktu. Wtedy właśnie zastrzeżono nazwę „szampan” wyłącznie dla wina musującego produkowanego na terenie Szampanii we Francji.

I tak od ochrony win zrodziła się idea, która kilkadziesiąt lat później zaowocowała porozumieniem między krajami członkowskimi UE i ustanowieniem w latach 90. ubiegłego wieku przez Radę Europy międzynarodowego systemu, rejestrującego specyficzne i oryginalne produkty żywnościowe, które odtąd mogą ubiegać się o wsparcie swej reputacji przez umieszczenie na opakowaniu produktu jednego z trzech znaków: Chroniona Nazwa Pochodzenia (ChNP), Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG)

i Gwarantowana Tradycyjna Specjalność (GTS). Są one potwierdzeniem niezmienności sposobu wytwarzania i niezmiennie wysokiej jakości.

Pierwsze dwa znaki podkreślają miejsce pochodzenia produktu, jego związek z regionem wytwarzania, jeśli to właśnie jemu zawdzięcza swoją niepowtarzalną jakość i renomę. Takie bowiem czynniki jak klimat, specyficzny skład gleby, umiejętności mieszkańców i dziedzictwo kulturowe czy występujące na danym terenie szczególne rasy zwierząt lub szczególne odmiany roślin sprawiają, że jest to wyrób o specyficznym, niespotykanym gdzie indziej charakterze. Informacja ta jest dla konsumenta gwarantem jakości. Jeśli więc kupuje np. ser parmezan lub szynkę parmeńską, to znak ten upewnia go, że są to oryginalne, tradycyjne wyroby z okolic Parmy. Nieco inny charakter ma znak „Gwarantowana Tradycyjna Specjalność”. Jego rola polega na podkreśleniu wyjątkowości i specyfiki produktu, niezależnie od miejsca, w którym jest wytwarzany. Znak ten informuje, że dany produkt, np. ser czy piwo, jest wyrabiany w sposób, który odróżnia go od innych serów (lub piw). Przykładem są zarejestrowane jako GTS nasze miody pitne – nie muszą być wytwarzane w określonym miejscu, natomiast ich producenci muszą zachowywać ściśle określoną recepturę.

Europejskie oznaczenia nie tylko chronią producentów tradycyjnej żywności o szczególnej jakości przed nieuczciwą konkurencją, lecz także – nadając im prestiż wyjątkowości – są elementem promocji tych wyrobów, informacją dla konsumenta o specyficznej recepturze, surowcu czy miejscu pochodzenia tych produktów. Do unijnego rejestru wpisane są także 44 produkty z Polski.

### **W poszukiwaniu regionalnych specjałów**

Oprócz ochrony międzynarodowej, której podlegają produkty wyjątkowe, z najwyższej półki,

wiele państw stosuje wewnętrzną ochronę i promocję regionalnej i lokalnej żywności.

Pierwszą społeczną inicjatywą dokumentowania i promocji polskich produktów regionalnych był ogólnopolski konkurs „**Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów**”. Jego celem jest nie tylko identyfikacja i promocja regionalnej żywności, lecz także wskazywanie możliwości i inspirowanie działań na rzecz rozwoju jej produkcji i sprzedaży. W konkursie, rozpoczętym w 2000 roku przez redakcję „Gospodyni”, przy współpracy merytorycznej i finansowej Fundacji Fundusz Współpracy Programów: Agrolinia 2000 i Agro-Smak oraz medialnej Programu I Polskiego Radia, od ponad 22 lat wyszukiwane i nagradzane są polskie regionalne produkty i dania. Od 17 lat konkurs organizowany jest przez Polską Izbę Produktu Regionalnego i Lokalnego, której członkami-założycielami są w znaczącej części laureaci



Fafernuchy, byśki, bursztyn - Kurpie, fot. I. Byszewska

tego konkursu – producenci regionalnej i lokalnej żywności. Dzięki tej nowatorskiej inicjatywie, w czasie której jury konkursu przemierzyło tysiące kilometrów w poszukiwaniu tradycyjnych specjałów, zidentyfikowanych zostało ponad 30 tysięcy regionalnych i tradycyjnych produktów oraz ponad 2 tysiące regionalnych potraw i dań. Jednak znaczenie konkursu jest znacznie szersze, niż tylko dokumentowanie polskiego kulinarnego dziedzictwa. Wspiera merytorycznie producentów lokalnych, inspiruje do różnicowania dochodów rolniczych, tworzenia grup sąsiedzkich i producenckich oraz do wykorzystywania tradycyjnej żywności w turystyce, agroturystyce i lokalnej gastronomii. Inspiruje lokalne społeczności do sięgania do własnego dziedzictwa kulturowego i kulinarnego, co przyczynia się do lokalnego rozwoju małych ojczyzn. W ciągu ponad 20 lat bardzo zwiększyło się zainteresowanie konkursem niewielkich firm spożywczych działających na obszarach wiejskich i w małych miasteczkach. Do kolejnych edycji zgłasza się coraz więcej lokalnych masarni, mleczarni, piekarni, zakładów przetwórstwa owoców i warzyw.

Laureaci konkursu zdobywają rynek i prestiż, a coraz więcej właściciele gospodarstw agroturystycznych, restauracji i zajazdów umieszcza w swojej ofercie tradycyjne produkty regionalne.

## Tradycja, ale i jakość

Następnym krokiem wyróżniania i certyfikowania wyjątkowych produktów kulinarnego dziedzictwa jest opracowany przez Polską Izbę Produktu Regionalnego i Lokalnego oraz Związek Województw RP krajowy system „**Jakość Tradycja**”. Jest to uznany przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz przez Komisję Europejską krajowy system wyróżniania i kontroli tradycyjnej żywności wysokiej jakości. **Gwarantuje jakość produktu, identyfikowalność procesu jego wytwarzania oraz przejrzystość procedur kontrolnych.** Produkty są kontrolowane i certyfikowane przez akredytowane i notyfikowane, niezależne jednostki. Konsumenci otrzymują wiedzę o pochodzeniu surowców, sposobie ich wytwarzania, metodach produkcji; śledzą drogę „od pola do stołu”.

Jest to system elitarny – jego certyfikaty mogą otrzymać tylko produkty, które charakteryzują się tradycyjnym składem lub tradycyjnym sposobem wytwarzania i szczególną jakością, wynikającą z ich tradycyjnego charakteru. Powinny mieć także co najmniej 50-letni rodowód.

Znakiem „Jakość Tradycja” wyróżnionych jest już ponad 400 produktów ze wszystkich prawie regionów.



**Izabella Byszewska** – prezes Zarządu Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego. Animatorka szkoleń dla rolników i producentów z obszarów wiejskich, dotyczących wytwarzania produktów lokalnych. Od 2000 roku zajmuje się dokumentacją i promocją polskiego dziedzictwa kulinarnego jako inicjatorka i przewodnicząca Kapituły Krajowej ogólnopolskiego konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” na najlepszy regionalny produkt żywnościowy. Wieloletnia redaktor naczelna pisma „Gospodyni” i „Za Miastem”, od 2006 redaktor naczelna magazynu „Smak i Tradycja”. Przewodnicząca Kapituły Znaku „Jakość Tradycja” – pierwszego krajowego systemu jakości żywności, członkini Rady ds. Tradycyjnych i Regionalnych Nazw Produktów Rolnych i Środków Spożywczych przy Ministrze Rolnictwa i Rozwoju Wsi.



# Tradycyjne pożywienie chłopskie

Mariola Tymochowicz



Izba kuchenna, z archiwum Muzeum Wsi Mazowieckiej w Sierpcu, fot. D. Krześniak

Kultywowanie tradycji jest ważne dla mieszkańców wsi. Nawet jeśli okresowo z nich rezygnowano, bo nie wpisywały się w potrzeby czasów, powraca się do nich. Tak było z potrawami kuchni chłopskiej. Obecny zwrot ku tradycyjnej kuchni wynika m. in. ze wzrostu świadomości ekologicznej. Zróżnicowanie regionalne sprawiło, że charakterystyczne dla danego regionu potrawy stały się ważną atrakcją turystyczną.

Tradycja jako podstawowy składnik wiedzy społecznej stanowi, jak wyjaśnia R. Tomicki, *część dziedzictwa przekazywanego drogą transmisji ustnej i pokazu, której przejmowaniu towarzyszy świadomość pochodzenia jej z przeszłości, która jest przez grupę afirmowana i stanowi obiekt emocjo-*

*nalnego przywiązania, wyrażającego się w przekonaniu o jej wartości i niemożności zmiany bez istotnych konsekwencji dla grupy i jednostek<sup>1</sup>*. Taka definicja idealnie pasuje do kultury społeczności chłopskiej, gdzie tradycja sterowała większością dziedzin życia. Powszechne było powiedzenie *mój*



Piec w chałupie z Tymianek-Buci XIX–XX w., archiwum Podlaskiego Muzeum Kultury Ludowej w Wasilkowie, fot. Ł. Prończuk

*dziadek, ojciec tak robili i ja będę*, co sprawiało, że wszelkie nowości prawie do końca XIX wieku były na wsi przyjmowane bardzo ostrożnie. Współcześnie dla mieszkańców wsi kultywowanie istotnych tradycji jest nadal ważne, do niektórych powracają, mimo że na pewien czas zostały zaniechane, gdyż nie wpisywały się w ówczesne ich potrzeby.

Tak między innymi było z potrawami kuchni chłopskiej. Po II wojnie światowej znacznemu urozmaiceniu uległo menu rodziny wiejskiej, co wiązać należy z poprawą jakości życia oraz z przenikaniem na wieś różnego rodzaju nowinek kulinarnych lub nowych przepisów. W tym też czasie nastąpiło przejście z gospodarki samowystarczalnej na produkcyjną, co sprawiło, że coraz więcej

produktów spożywczych nabywano w sklepach. Podejmowano także uprawę i hodowlę nowych gatunków roślin i zwierząt, co przyczyniło się do urozmaicenia posiłków na wsi, które stały się bardzo zbliżone do tych, jakie przygotowywano w miastach. Efektem ubocznym tych zmian był zanik całkowity lub częściowy niektórych dawnych potraw, których przydatność spadła ze względu chociażby na mniejszą atrakcyjność w porównaniu do nowości, czy zmniejszenie dostępności dawnych składników, takich jak chociażby rzepa czy brukiew. W kolejnych latach nastąpiła także fascynacja kuchniami z różnych części świata, co sprawiało, że niektóre z potrawy takie jak pizza, spaghetti czy fasolka po bretońsku zagościły na stałe w polskim jadłospisie.

Od końca lat 90. XX wieku można jednak zaobserwować w społeczeństwie ponowne zainteresowanie dawnymi potrawami. Wynikało ono po części ze wzrostu świadomości ekologicznej, któremu towarzyszyła moda na „ekologiczne życie” i jednocześnie – słuszne lub nie – utożsamienie tegoż ze zdrowymi, swojskimi, smacznymi potrawami chłopskimi. Były one bowiem przygotowywane głównie ze składników roślinnych wyhodowanych we własnym zakresie. Kolejny powód zmiany podejścia do dawnej kuchni to chęć wykorzystania jej w marketingu turystycznym. Chętnie są prezentowane na lokalnych i ogólnopolskich konkursach czy festiwalach kulinarnych, zgłaszane bywają na Listę Produktów Tradycyjnych, prowadzoną przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Tego typu działania mają miejsce już od lat w krajach Europy Zachodniej, gdzie chroni się i promuje dawne produkty i dania, ponieważ stanowią one wyróżnik i atrakcję danego regionu. Powrót do tradycyjnego jedzenia spopularyzowały także liczne powstające programy o gotowaniu w telewizji, blogi czy książki kulinarne. Wielu szefów kuchni oraz miłośników gotowania chętnie prezentowało w nich dania,

jakie przygotowywane były w ich rodzinnych domach przez babcię czy mamę.

Wszystko te działania mają także na celu zachowanie dawnych potraw, ale też wskazują na potrzebę przypomnienia, usystematyzowania przekazu o tym, czym charakteryzowała się kuchnia chłopska, ze szczególnym uwzględnieniem kwestii zdefiniowania, jakiego rodzaju potrawy mogą zyskać przymiotnik „tradycyjne”.

Samo pojęcie „kuchnia” odnosi się nie tylko do pomieszczenia, w którym jedzenie jest przygotowywane i czasem spożywane, ale jest znacznie szerzej rozumiane. *Kuchnia jest czymś, co z jedzeniem wiąże sensy (znaczenia) i przez jedzenie je wyraża. Zasady kuchni mówią nam, jakie produkty są w określonym czasie i dla określonych grup jadalne lub niejadalne albo raczej, jak i dlaczego niektóre z nich są lepsze, a inne gorsze, jak jest konstruowana ich wartość (w sensie estetyki, atrakcyjności i hierarchiczności) i co taka konstrukcja (znak, system znaków) mówi nam o znaczeniach, do których się odnosi. Tak rozumiana »kuchnia«*

*staje się ważną częścią kultury, a dla dzisiejszych badaczy narzędziem jej poznawania, możliwością uchwycenia jej wartości, wyobrażeń i wyrażających jej praktyk*<sup>2</sup>. W Polsce na przestrzeni kilkudziesięciu wieków możemy wyodrębnić – ze względu na powstałe podziały społeczne, a także tworzenie się grup zawodowych (zakonnej, myśliwskiej) i osiedlanie się osadników z innych krajów – kilka typów kuchni. Podział ten był dostrzegalny już w średniowieczu i wskazywał na różnice między zwyczajami konsumpcyjnymi poszczególnych grup w ówczesnym społeczeństwie. Można było wówczas wyróżnić kuchnię warstw zamożniejszych, klasztorną, kmieci i nieco odmienną czeladzi dworskiej. Z. Kuchowicz dla późniejszego okresu, czyli dla wieków XVII i XVIII, zaproponował pięć kategorii kuchni, uwzględniając sytuację ekonomiczną ówczesnej społeczności. Dokonał on podziału na kuchnię: ubogą, którą reprezentowali bezrolni chłopci i biedota miejska; kuchnię podstawową – tu kwalifikowali się średniozamożni chłopci, czeladź, uboższa grupa



Izba kuchenna, z archiwum Muzeum Wsi Mazowieckiej w Sierpcu, fot. D. Krześniak

mieszczan; kuchnię średnią – zamożni chłopię, służba dworska, średniozamożna grupa ludności wielkomiejskiej i uboższa szlachta; następnie kuchnię pańską zamożnej szlachty, pewnych kategorii ludności dużych miast, wyższego kleru, przedstawicieli wolnych zawodów; i wreszcie kuchnię luksusową dla kręgów oligarchii świeckiej i kościelnej oraz dla dworu królewskiego<sup>3</sup>. W późniejszym okresie przyjął się podział na kuchnię dworską, szlachecką, chłopską, mieszczaną, klasztorną, robotników przemysłowych, a do nowszego typu zaliczyć należy także kuchnię PRL-u, która wykształciła się w 2 połowie XX wieku i trwała do końca lat 90. Kuchnia w naszym kraju bywała zarówno prosta, ale też wykwintna; uboga i bardzo wystawna, niekiedy rozrzutna, zgodnie z przysłowiem: *Zastaw się, a postaw się, ale częściej praktyczna i oszczędna, bo z dawien dawna hołdująca innej zasadzie: Nie wolno marnować pożywienia, daru Bożego, a już zwłaszcza chleba (jak ludzie chleb marnują, Bóg pokarze, będzie głód; jak wyrzucają jedzenie – będzie wojna); to także kuchnia postna, a nawet głodowa*<sup>4</sup>.

Kuchnia chłopska, która jest w kręgu naszych zainteresowań, jak podały A. Kowalska-Lewicka, Z. Szromba-Rysowa, charakteryzowała się: 1) **minimalizmem konsumpcyjnym**, wynikał on z wykorzystania w kuchni tylko składników wytworzonych we własnym gospodarstwie lub pochodzących ze zbieractwa, w mniejszym stopniu z rybołówstwa i łowiectwa, z czego produkty takie jak mleko, masło, sery, jajka były znacząco ograniczane, gdyż przeznaczano je na sprzedaż. Nabywano jedynie kilka składników takich jak: sól, sacharynę czy kawę; 2) **jednostajnością i małym urozmaiceniem potraw**, co z kolei należało tłumaczyć niskim poziomem umiejętności kulinarnych i stosunkowo małą ilością produktów, jakie gospodyni miała do wykorzystania, a także niewielką ilością czasu na ich wykonanie;

3) **roślinnym charakterem dań w większości dni w roku**, gdyż hodowano wówczas mało zwierząt na ubój i nie znano odpowiednich sposobów konserwacji mięsa; 4) **sezonowością składników na potrawy**, co wynikało z okresu wegetacji roślin i sprawiało, że w okresie letnim jedzenie było najbardziej urozmaicone, a w okresie jesienno-zimowym spożywano kiszone czy suszone warzywa i owoce. Trudny był także początek wiosny, tzw. przednówek, kiedy to wiele ubogich rodzin było zmuszonych do znacznego ograniczania spożycia jedzenia lub nawet głodowania czy stosowania roślin dziko rosnących. W tym okresie pozyskiwanie jedzenia było jedną z głównych trosk wielu mieszkańców wsi; 5) **rygoryzmem konsumpcyjnym**<sup>5</sup>, który dotyczył zachowywania wymaganych przez tradycję postów kościelnych oraz tabu żywieniowego, związanego także z pozyskaniem, przetworzeniem oraz spożywaniem jedzenia. Była to kuchnia najmniej postępową, gdyż niektóre potrawy przez wieki nie ulegały zmianom, aż do początku XX wieku. Ten typ kuchni nie podlegał także modom żywieniowym, gdyż przejmowanie wpływów mogło następować tylko na tym samym poziomie klasowym. Do tej charakterystyki dodać też należy **ogromny szacunek, jakim darzono jedzenie** jeszcze w 1 połowie XX wieku. Wynikał on z traktowania pożywienia jako daru od Boga, ale też z faktu, że stanowiło ono efekt ciężkiej pracy chłopów, który niestety nie zawsze był wystarczający, ponieważ nierzadko borykali się z niedostatkiem jedzenia. Dlatego też jedzenie **nie mogło być marnowane** i zawsze chętnie przyjmowano je w różnych sytuacjach obrzędowych i życiowych. Dawniej przygotowywaniem i podawaniem jedzenia, a także w dużym stopniu **pozyskiwaniem składników i ich przetwarzaniem zajmowały się kobiety**, dla których był to jeden z licznych codziennych obowiązków. Potrawy były przygotowywane z **niewielkiej ilości składników i musiały być sycące**, aby



Piec w chałupie z Jacowlan XIX–XX w., archiwum Podlaskiego Muzeum Kultury Ludowej w Wasilkowie, fot. Ł. Prończyk

zaspokajać głód na kilka godzin ciężkiej pracy w polu. Kuchnia chłopska była bardzo skromna, jeśli chodzi o dobór składników oraz umiejętności kulinarne potrzebne do wykonania potraw w porównaniu do dworskiej czy szlacheckiej, ale odgrywała ona ważną rolę w wielu podejmowanych praktykach magicznych, a składniki i potrawy miały też swoje zastosowanie w lecznictwie i wierzeniach związanych z życiem codziennym, jak i obrzędowym<sup>6</sup>.

Od kilku już lat powstają definicje dla pojęcia produktu tradycyjnego, tworzone na potrzeby ustaw o systemie jakości produktów rolnych i środków spożywczych<sup>7</sup> oraz listy produktów tradycyjnych, prowadzonej przez ministra rolnictwa i rozwoju wsi czy regulaminu, np. Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego. Według tego ostatniego ważna jest receptura, metoda

produkcji, rodzaj zastosowanych składników oraz okres wytwarzania (przy czym w prezentowanych definicjach wyznacznik czasowy różni się między sobą nawet o 25 lat). Żywność tradycyjna powinna mieć też specyficzną cechę czy cechy wyróżniające ją od innych podobnych produktów. W niektórych definicjach kładzie się nacisk na powiązania z dziedzictwem kulturowym regionu – szczególnie w przypadku produktów określanych jako regionalne<sup>8</sup>. Ważne jest także, co nie jest w tych definicjach ujmowane, czas zakorzenienia danego wytworu i uchwycenie zmian, jakim był poddawany, a także, czy nadal jest wykonywany. Istotny jest również cały kontekst kulturowy, czyli nie tylko przepis na danie, ale także wydarzenie, na które było przygotowywane lub jej dodatkowe zastosowanie podczas obrzędów czy innych praktyk wierzeniowych.

Przede wszystkim potrawa tradycyjna to odpowiednio przyrządzone pożywienie będące samodzielnym posiłkiem lub jednym z dań przygotowanych na konkretną porę dnia (śniadanie, obiad lub kolację) czy uroczystość rodzinną, doroczną lub innego typu okoliczność. Powinna być wykonywana według receptur i sposobów wytwarzania zgodnych z dawnymi, czyli powstałymi przed przynajmniej 25 laty (lepiej 50, bo wtedy jest większa pewność, że utrwali się w menu danego społeczeństwa), zasadami kulinarnymi wywodzącymi się z danego typu kuchni czy związanymi z określoną grupą społeczną (obecnie zamieszkującą nawet jedną wieś) lub etniczną. Ważne jest także, czy należy ona ciągle do zjawisk żywych, czy jest przygotowywana na te same okoliczności co dawniej, czy podlegała zmianom, jeśli tak, to jakim, kiedy miały one miejsce i czym były spowodowane. Z tradycyjnymi daniami świątecznymi czy obrzędowymi są związane określone zwyczaje żywieniowe i dlatego przy tego typu opisach potrawy powinny zawierać się informacje, jakie miała lub ma kulturowe zastosowanie, np.



Tradycyjne pożywienie, fot. R. Karpiński

w praktykach magiczno-religijnych, wróżebnych czy leczniczych, którym była poddawana. Jest to o tyle ważne, że *jedzenie i akty konsumpcji są nie tylko przejawem jednostkowej biologicznej potrzeby, ale również skutkiem uwikłania w określone dyskursy: antropologiczne, społeczne czy polityczne*<sup>9</sup>. Dopiero tak szeroko zebrane informacje pozwolą przyjąć żywność tradycyjną i regionalną jako dobro wyjątkowe i dziedzictwo kulturowe naszego kraju i Europy. W przypadku potraw istniejących od ćwierćwiecza powinno się stosować bardziej restrykcyjne weryfikacje. Należałoby sprawdzić, czy na pewno zyskały one społeczne uznanie i w jakich sytuacjach kulinarnych są podawane. Tak jest z potrawami, które przynależą do kuchni PRL-u, swoistego czasu w naszej jeszcze tak nieodległej przeszłości. Część z nich była bowiem wymyślana na potrzeby konkursów kulinarnych lub promocji miejsca, czyli dla celów komercyjnych<sup>10</sup>.

W obrębie kuchni chłopskiej nastąpiło zróżnicowanie regionalne, które wyraźniej zarysowało się pod koniec XIX i na początku XX wieku, co wiązać należy ze zniesieniem systemu pańszczyźnianego i większym otwarciem się środowiska wiejskiego na wpływy z zewnątrz. Wcześniejsze różnice wynikały głównie z odmiennych warunków naturalnych – różnorodnych typów gleb występujących w naszym kraju, zróżnicowania klimatu, czyli czynników determinujących dane uprawy i hodowlę zwierząt. Istotne też było niejednorodne tempo rozwoju gospodarczego (podział kraju na trzy zabory) oraz przełamywania izolacji kulturowej<sup>11</sup>. Znaczenie miały także kontakty handlowe i migracje ludności. Różne było także nasilenie wpływów wewnętrznych, czyli przepływ informacji i innowacji docierających na wieś za pośrednictwem dworu, miasta, ośrodków przemysłowych czy – nieco później – szkoły i prasy. Pewne różnice

mogły wynikać także z odmiennych sposobów przetwarzania, przygotowywania czy pozyskiwania składników, np. w większości regionów chętniej suszono nadprodukcję sera białego (w poście), a na Podhalu wędzono, co miało zapewnić jego dłuższą przydatność do spożycia. Następowo także przenikanie pewnych zwyczajów kulinarnych od nacji sąsiadujących i osadników przybywających do naszego kraju. Na zróżnicowanie kuchni regionalnej wpływ miały również zwyczaje żywieniowe, nawyki kulinarne i gusty smakowe, które kształtowane były w rodzinie czy lokalnej społeczności<sup>12</sup>. Wszystkie te uwarunkowania sprawiły, że obecnie możemy dla poszczególnych regionów w naszym kraju wy-

odrębnić charakterystyczne potrawy, które tylko tam występowały i dziś stanowią atrakcję turystyczną.

Każdy rodzaj kuchni, jaki powstał na przestrzeni minionych wieków w naszym kraju, *działały możliwości materialne, ale łączyły zaś pewne tradycje kulinarne, upodobania i nawyki. Tradycje te upoważniają do twierdzenia, iż polska gastronomia wyróżnia się pewną specyfiką od gastronomii czasów nam współczesnych, także od sposobów żywienia i zachowania się przy stole, jakie cechowały obyczajowość innych krajów*<sup>13</sup>. A kuchnia chłopska, zróżnicowana regionalnie, powinna być szczególnie pielęgnowana ze względu na jej najbardziej rodzimy charakter.

#### Przypisy:

1. R. Tomicki, *Tradycja i jej znaczenie w kulturze chłopskiej*, w: „Etnografia Polska” 1973, t. 17. Z. 2, s. 49.
2. *Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów i innych słodkości, a także przyrządzania wszelkich potraw, pieczenia chleba i inne sekreta gospodarskie i kuchenne*, opr. J. Dumanowski, R. Jankowski, w: „Monumenta Poloniae Culinaria”, t. II, Warszawa 2011, s. 11.
3. Z. Kuchowicz, *Obyczaje staropolskie XVII–XVIII wieku*, Łódź 1975, s. 12–13.
4. B. Ogrodowska, *Tradycje polskiego stołu*, Warszawa 2012, s. 346.
5. A. Kowalska-Lewicka, Z. Szromba-Rysowa, *Pożywienie*, [w:] *Etnografia Polski, Przemiany kultury ludowej*, T. I, red. M. Biernackiej, B. Kopczyńskiej-Jaworskiej, A. Kutrzeba-Pojnarowej, W. Paprockiej, Wrocław-Warszawa-Gdańsk 1976, s. 354–357.
6. M. Tymochowicz, *Tradycyjne pożywienie w kulturze chłopskiej na Lubelszczyźnie*, Lublin 2019, s. 36.
7. Rozporządzenia Rady WE nr 509/2006 z dnia 20 marca 2006 roku.
8. M. Tymochowicz, *Tradycyjne smaki na Szlaku Srebrnej Łuski, teksty i opracowanie przypisów*, w: *Dziedzictwo kulinarne w kontekstach tradycyjnych i współczesnych*, red. J. Adamowski, M. Tymochowicz, Lubin 2018, s. 20.
9. B. Skowronek, *Jedzenie jako tekst kultury: zarys problemu*, w: „Annales Universitatis Paedagogicae Cracoviensis. Studia Historicolitteraria” 2012, t. 12, s. 282.
10. M. Tymochowicz, op. cit., s. 27.
11. Kowalska-Lewicka, Szromba-Rysowa, op. cit., s. 358.
12. M. Tymochowicz, *Pożywienie jako wyznacznik tożsamości regionalnej*, w: *Współczesne konteksty tożsamości społeczno-kulturalnej*, red. M. Dziekanowskiej, M. Wójcikiej, t. 10 serii *Tradycja dla współczesności. Ciągłość i zmiana*, Lublin 2017, s. 139.
13. Tamże, s. 13.

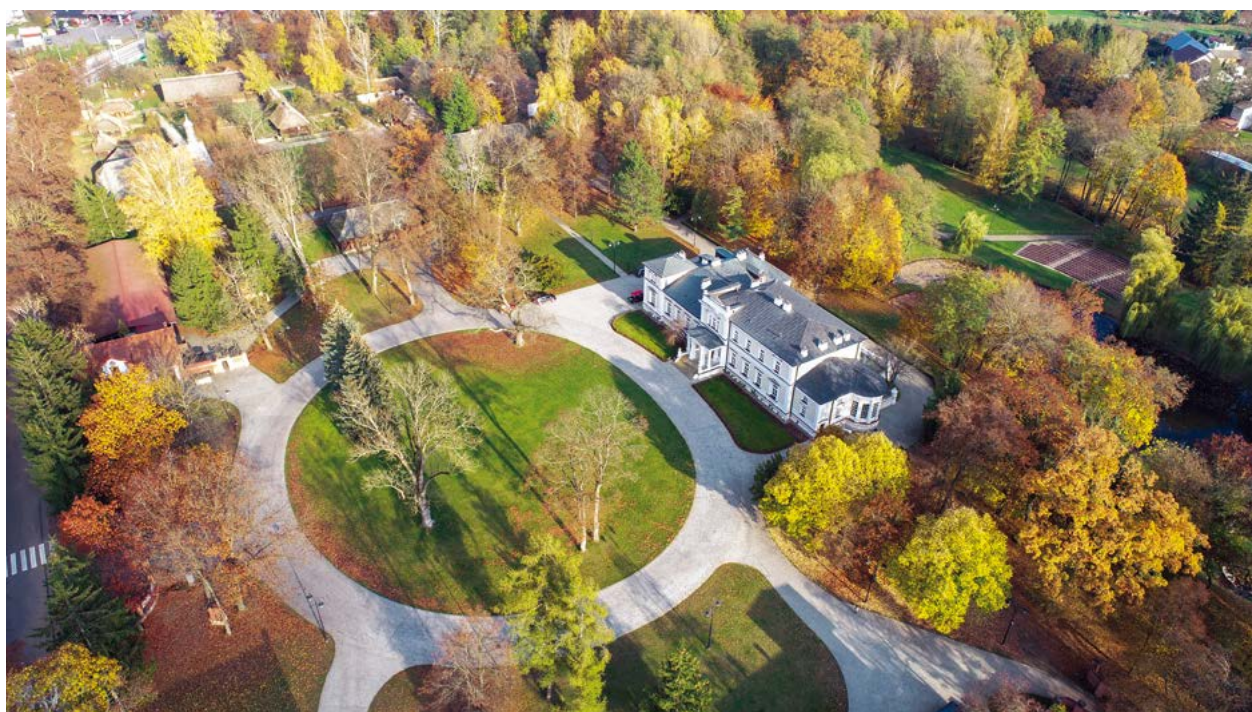


**Mariola Tymochowicz**, dr hab. prof. UMCS, etnolog i kulturoznawca, pracuje w Instytucie Nauk o Kulturze UMCS w Lublinie oraz jako kustosz dyplomowany w Muzeum Narodowym w Lublinie. Jej zainteresowania badawcze związane są z kulturą tradycyjną i współczesną wsi wschodniego pogranicza Polski (sztuka ludowa, stroje ludowe, obrzędowość, architektura i pożywienie). Tematykę pożywienia tradycyjnego mieszkańców wsi przedstawiła w książce *Tradycyjne pożywienie w kulturze chłopskiej na Lubelszczyźnie* (Lublin 2019).

# U księdza Kluka w ogródku...

## Ogród roślin leczniczych w Muzeum Rolnictwa im. ks. Krzysztofa Kluka w Ciechanowcu

Dorota Gnatowska



Dawna posiadłość hr. Starzeńskich, obecnie siedziba Muzeum Rolnictwa im. ks. Krzysztofa Kluka w Ciechanowcu – widok z lotu ptaka (fot. A. Warchala)

Ciechanowiec jest niewielkim miasteczkiem zlokalizowanym na pograniczu województw podlaskiego i mazowieckiego. Zalicza się do grona najstarszych miast na Podlasiu. Pięknie położony nad brzegami rzeki Nurzec, jest w stanie zaciekać swoją historią i zadziwić pięknem tutejszej przyrody. To właśnie tu, w grodzie nad Nurcem, urodził się i spędził większą część swojego pracowitego życia główny bohater niniejszego opracowania – ksiądz Jan Krzysztof Kluk (1739 – 1796). I choć od tego czasu minęło już ponad 200 lat, pamięć o nim jest w Ciechanowcu ciągle żywa, a to za sprawą między innymi powstałego w 1962 r. Muzeum Rolnictwa, które nosi imię uczonego kapłana.

W roku 2022 Muzeum Rolnictwa w Ciechanowcu obchodziło jubileusz sześćdziesięciolecia. W czasie minionych sześciu dekad utrwalił

się zarówno profil działania muzeum, jak i jego struktura, zgromadzone zostały bogate i unikatowe zbiory, rozwinięto działalność wystawien-



niczą, edukacyjną i wydawniczą. Muzeum stało się jedną z najlepiej rozpoznawanych instytucji kulturalnych w województwie podlaskim. Za wizytówkę ciechanowieckiego muzeum uznać należy dziewiętnastowieczny pałac rodziny Starzeńskich, który jest jego siedzibą, a którego odbudowa z powojennych zniszczeń stała się przełomowym momentem dla utworzenia tej placówki. Twórcy muzeum zapragnęli zachować dla kolejnych pokoleń pamięć o historii i kulturze podlaskiej wsi. Na terenie dawnego majątku hr. Starzeńskich, gdzie oprócz pałacu znajdowały się inne zabytkowe budynki (stajnie, oficyna i powozownia) oraz częściowo zachowany dworski park, powstał skansen podlasko-mazowiecki z licznymi zabytkami architektury drewnianej i bogatymi zbiorami etnograficznymi. Z czasem struktura, zbiory i pole zainteresowań ciechanowieckiego muzeum stawały się coraz szersze. Powstawały kolejne działy merytoryczne zajmujące się dokumentowaniem różnych dziedzin związanych z historią rolnictwa, mechanizacją, uprawą roślin, hodowlą zwierząt, a także weterynarią i zielarstwem.

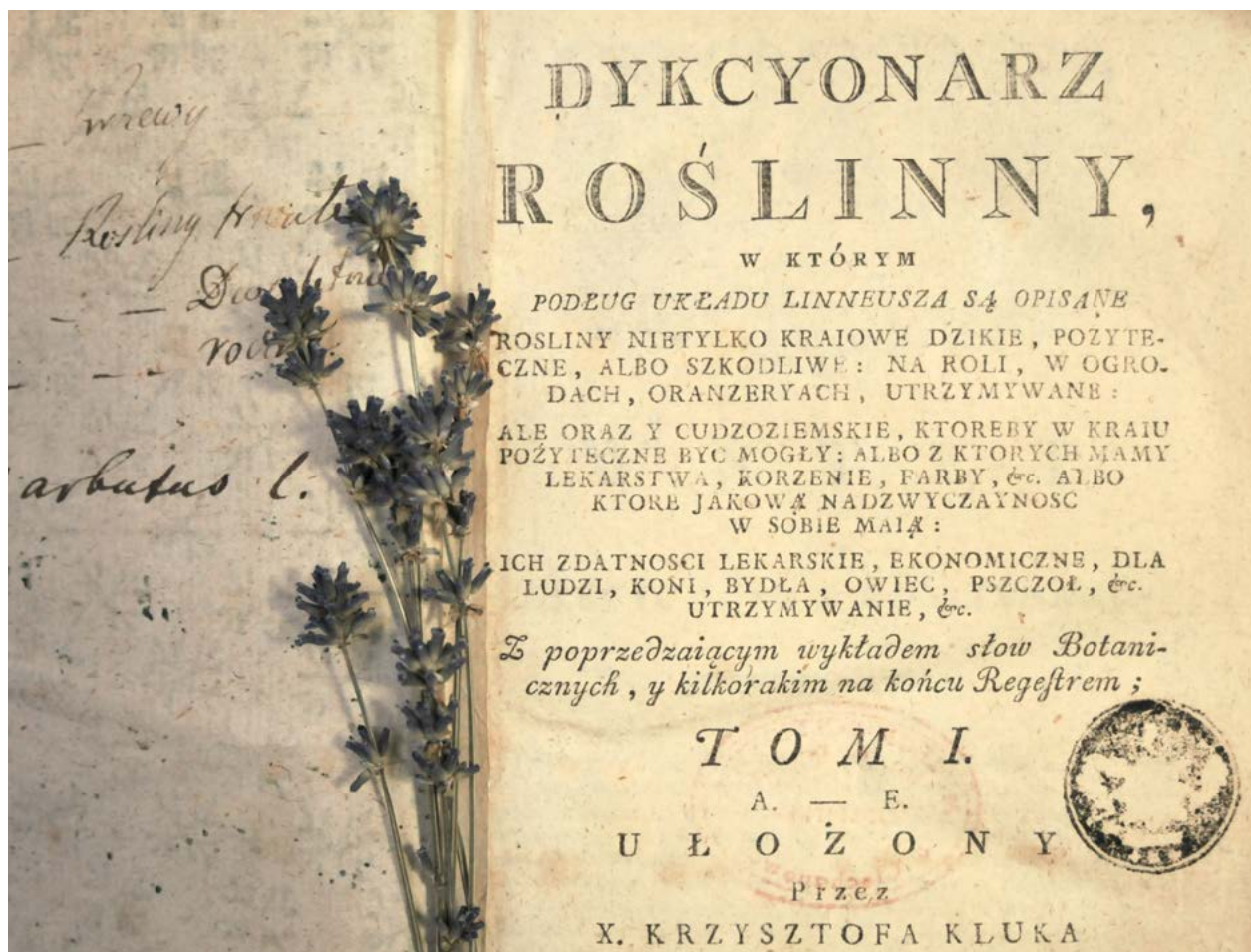
Od początku istnienia muzeum nie było żadnych wątpliwości, że patronem tego miejsca będzie jeden z największych przyrodników epoki stanisławowskiej, urodzony w Ciechanowcu ksiądz Jan Krzysztof Kluk. Nie będzie przesadą stwierdzenie, że postać Kluka stała się natchnieniem dla twórców muzeum, a jego dzieła nadal inspirują kolejne pokolenie pracujących tu muzealników. Ulubioną dziedziną nauki ks. Kluka była botanika, o czym świadczą wybitne dzieła poświęcone roślinom, które znajdziemy w spuściźnie pisarskiej tego autora. Kluk był *roślinopisarzem*, który w swoich pismach ciekawie i umiejętnie łączył elementy botaniki systematycznej, farmaceutyczno-lekarskiej i praktycznej. Dla osób zainteresowanych historią leku roślinnego i fitoterapią dzieła Kluka są nieocenionym źródłem informacji o zastosowaniu roślin leczniczych zarówno w dawnej medycynie



Ks. Jan Krzysztof Kluk, portret opublikowany w 1865 r. na łamach tygodnika „Opiekun Domowy” (fotokopia ze zbiorów Muzeum Rolnictwa w Ciechanowcu)

oficjalnej, jak i tradycyjnym ziołolecznictwie ludowym.

O zamiłowaniu Krzysztofa Kluka do roślin leczniczych możemy wnioskować nie tylko na podstawie analizy jego prac, ale również opierając się na innych materiałach źródłowych. I tak na przykład ks. Szymon Bielski w biografii Kluka z początku XIX w. pisał: *Każdy z parafian znajdował w pasterzu swoim pomoc i co do duszy, i co do ciała. W różnych chorobach udawali się do niego parafianie z ufnością po ratunek, którym on lub zdrowe rady, lub potrzebne z własnej apteczki swojej dawał lekarstwa.* Wynika z tego, że ciechanowiecki proboszcz znał się na ziołach i potrafił przygotowywać leki roślinne. Słynne stały się jego wycieczki w teren, o których sam wspominał: *Kiedykolwiek mi tylko sposobność, gdzie pozwoliła, nie opuścitem przeyrzeć Lasy, Łąki, Pola, Ogrody.* Wiadomo, że podczas tych eskapad ks. Kluk zbierał okazy zielnikowe, służące badaniom florystycznym, ale



Strona tytułowa I tomu „Dykcyonarza roślinnego”, wydanie pierwsze z 1786 r., ze zbiorów Muzeum Rolnictwa w Ciechanowcu (fot. D. Gnatowska)

prawdopodobnie także różnorakie surowce zielarskie, gdyż wzorem dawnych medyków, otaczające nas środowisko przyrodnicze traktował jako *najlepiej wyposażoną aptekę*. Czytelników swoich dzieł zachęcał do zakładania domowych apteczek, co więcej, podawał nawet nazwy poszczególnych gatunków ziół wraz z ich zastosowaniem. W II tomie „Roślin potrzebnych...” znajdujemy alfabetyczną listę 234 gatunków roślin, począwszy od aaronowej brody (dawna nazwa roślin z rodziny obrazkowatych) na żywokoście skończywszy, które to gatunki Kluk polecał do samodzielnego zastosowania leczniczego. *Zaznaczał przy tym, że skutki ich lekarskie nie z próżnego wróżenia są wypisane [ale] z wyroków od nadoświadczeńszych Lekarzów*. Wiedzę z zakresu medycznego zastosowania roślin ks. Kluk czerpał z dzieł największych

uczonych europejskich. Nie zmienia to faktu, że w jego opisach pojawiają się równocześnie liczne odniesienia do medycyny ludowej – informacje, na jakie przypadłości i jakich gatunków *wieśniacy nasi zażywaią*. Wskazują one na bliski kontakt księdza z mieszkańcami wsi, od których musiał dowiadywać się, w jaki sposób zioła były używane w wiejskiej tradycji, zarówno do leczenia ludzi, jak i zwierząt.

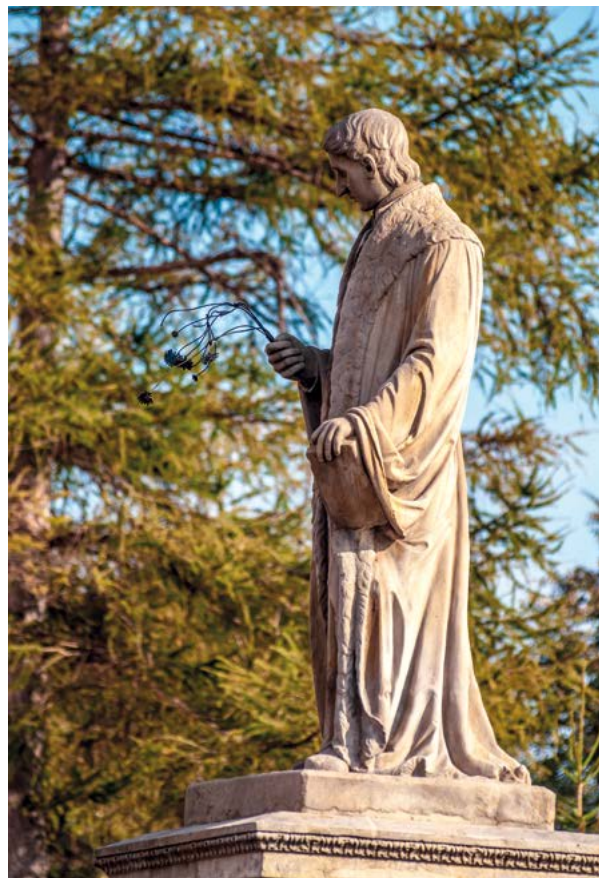
Krzysztof Kluk swoją pracę naukową traktował, zgodnie z duchem ideałów oświeceniowych jako służbę społeczną. W połączeniu nauki z praktyką upatrywał szansę na poprawę warunków życia mieszkańców wsi. Starał się więc szerzyć oświatę, piętnować zabobony i dzielić się wiedzą. Jest to szczególnie widoczne w przypadku jego pierwszych publikacji, w których *zamknął wszystkie czę-*

ści historii naturalnej, do użycia i wiadomości ludzkiej przydatne. Były to dzieła z zakresu botaniki, zoologii i mineralogii, sięgające jednak głęboko do nauk praktycznych, takich jak rolnictwo, ogrodnictwo, zootechnika, pszczelarstwo, weterynaria i oczywiście ziołolecznictwo.

Dzieła Kluka dzięki swojemu poradnikowemu charakterowi zyskały ogromną popularność wśród czytelników i doczekały się wielu kolejnych wydań. Powiadano nawet, że *nie może być dobrym gospodarzem, kto dzieł Kluka nie ma u siebie*. Utalentowany pisarz został doceniony także w kręgach stołecznych naukowców, czego najlepszym dowodem była współpraca z Komisją Edukacji Narodowej w zakresie opracowania podręczników do nauczania botaniki i zoologii. W 1781 r. ks. Kluk został uhonorowany królewskim odznaczeniem „Merentibus – zasłużony dla nauki”, a w kilka lat później wydał trzypięciotomowe dzieło – „Dykcjonarz roślinny”, który uchodzi za zwieńczenie jego działalności pisarskiej. Liczące łącznie ponad 700 stron kompendium pokazało rozległą wiedzę Kluka jako botanika i zielarza. Z autora książek o charakterze poradnikowym awansował on do rangi naukowca, a z czasem nawet zyskał zaszczytny przydomek *polskiego Linneusza*.

W „Dykcjonarzu” Kluk opisał ponad półtora tysiąca gatunków roślin *krajoowych i cudzoziemskich*. Zostały one ułożone w kolejności alfabetycznej ich nazw łacińskich *podług układu Linneusza*. Pomimo tego, że autor dzieła zaznaczył, że *w Dykcjonarzu obszernych opisań spodziewać się nie można, w krótkości wszystko jest wyłożone*, z pewnością nie można tej książki potraktować jako zwykłego klucza do oznaczania roślin. Na tle innych polskojęzycznych osiemnastowiecznych dzieł botanicznych praca księdza Kluka wyróżnia się bogatymi treściami, związanymi z wykorzystaniem opisywanych gatunków w medycynie i weterynarii. Autor pisał, że *z różnych części Roślin*

*mamy najszybsze lekarstwa na poratowanie nadwątłego zdrowia*. We wstępie do „Dykcjonarza” zawarł wiele praktycznych informacji na temat użycia roślin leczniczych i sposobów na sporządzanie skutecznych ziołowych medykamentów. Zauważył, że proste w przygotowaniu preparaty, takie jak proszek, herbata, dekokt (czyli wywar), powidła, plastry mogły być przygotowane samodzielnie przez każdego. Zwracał też uwagę, że drogie i trudno osiągalne cudzoziemskie zioła i korzenie mogą być z powodzeniem zastępowane surowcami krajowymi. Pisał: *Iak wiele pokazało się Roślin w pośród kraiu, które tak dobrze zastępują lekarstwa zamorskie*; podawał także źródła rodzimych surowców, będących substytutami tych egzotycznych (np. przy opisie kory chinowca czytamy: *wysoka iey w aptekach cena pobudziła Lekarzów miłujących bliźniego do szukania iakiey*



Pomnik ks. Krzysztofa Kluka dłuta Jakuba Tatarkiewicza wzniesiony w połowie XIX w. przy kościele Trójcy Przenajświętszej w Ciechanowcu (fot. A. Warchała)

inney Rośliny, któraby to miejsce zupełnie zastępowała. Jedni zażywali kory iesionowej, dębowey, wierzbowej: drudzy innych gorzkich Roślin).

Autor „Dykcyonarza” przestrzegał przed roślinami trującymi oraz szczegółowo opisywał cechy, po których można te rośliny rozpoznać: *Maią Rośliny szkodliwe swoje znaki, po których poznane być mogą. Widok nieprzyjemny; Kwiat niewesoły, brudny; powierzchność kleiowatą lipkością powleczona; sok ostry, gryzący; smród odrażający.* Także opisy skutków zatruc są przez Kluka potraktowane dość obszernie. Jako uniwersalny ratunek w przypadku zatrucia uczony zaleca *danie na womity* oraz podanie octu, serwatki lub innej *kwaśniny*. Z kolei wśród gatunków bardzo pożytecznych dla zdrowia i polecanych przez Kluka jako skuteczne



Bieluń dziędzierzawa: *Nieostrożne zażycie przynosi utratę pamięci, pomięszanie rozumu, nieczułość zmysłów, szaleństwo, łamanie, zimny pot, częstokroć paraliż: pragnienie wielkie, osłabienie serca, zawrót głowy, drętwienie oczu, utrata mowy: Żywot brzmieie, ból głowy nadzwyczajny: zgrzytanie zębów: zupełna utrata sposobności do sprawy małżeńskiej. Częstokroć śmierć wszystko kończy* (ks. K. Kluk, „Dykcyonarz roślinny”), fot. D. Gnatowska

w leczeniu wielu chorób wymienić należy pokrzywę zwyczajną, jałowiec pospolity oraz biedrzyń. Równie szerokie spektrum działania przypisywał surowcom pozyskiwanym z dębu oraz dawniej powszechnie znanemu ziołu – złocieniowi maruna. Pozytywne działanie tych roślin potwierdzają współczesne dane, a niektóre z nich są do dziś bardzo popularne.

Podsumowaniem wątku związanego z leczniczym zastosowaniem roślin jest znajdujący się w końcowej części III tomu „Dykcyonarza” *Regestr roślin zdatnych do zażycia lekarskiego*. Uchodzi on za pierwszy w polskojęzycznej literaturze przyrodniczej spis roślin o charakterze farmakognostycznym. Autor wymienił w nim 317 gatunków leczniczych, pogrupowanych zgodnie z ich działaniem terapeutycznym. Czytelnik mógł tu w szybki i łatwy sposób odnaleźć ziołowe antidota na dolegliwości takie jak *angielska choroba* (dawna nazwa krzywicy), *francuska choroba*, *niemoc padająca*, *bladłość płci białej*, *wnętrznosci zamulone*, *dziąsła złe*, *kołtun* czy *łękanie się*. Zostały też wymienione rośliny, które *krew spiekłą rozwalniają*, *robaki morzą* czy *sprawę małżeńską wzniecają*. Tych jednostek chorobowych w spisie Kluka jest łącznie ponad 120. Warto podkreślić, że choć wiele lat upłynęło od momentu wydania „Dykcyonarza roślinnego”, a stan wiedzy z zakresu farmakognozji i fitoterapii jest nieporównywalnie większy, nie oznacza to jednak, że spisane przez Kluka informacje o ziołach zdezaktualizowały się. Współczesne farmakopee dopuszczają do użycia znakomitą większość roślin wymienionych w *Regestrze roślin zdatnych do zażycia lekarskiego*. Wiele z nich jest wykorzystywanych także w dietetyce, kosmetyce, homeopatii lub pozostaje w użyciu jako zioła tradycyjnego lecznictwa ludowego.

Badaniem tego tematu oraz propagowaniem wiedzy o dawnym i współczesnym zastosowaniu roślin leczniczych zajmuje się Dział Tradycji Zielarskich Muzeum Rolnictwa w Ciechanow-



*Czarnuszka ogrodowa (łac. Nigella sativa), fot. B. Krawczuk*

cu. Jego pomysłodawcą i współzałożycielem był farmaceuta i właściciel miejscowej apteki, mgr Leon Chochlew (1918 – 2000). Głównym celem powstałego w 1984 r. działu było gromadzenie materiałów i pamiątek (muzealiów) związanych z historią zielarstwa i farmacji, zaś najważniejszą inicjatywą podjętą przez twórców działu zielarskiego było założenie w muzeum ogrodu roślin leczniczych. Ogród ten upamiętnił w niecodzienny sposób zasługi ks. Kluka w dziedzinie ziołolecznictwa, a jednocześnie pozwolił na prowadzenie działalności edukacyjnej i popularyzatorskiej. Ogród Roślin Zdatnych do Życia Lekarskiego został oficjalnie otwarty w czerwcu 1984 r. Łączy on w sobie cechy ogrodu botanicznego, historycznego, edukacyjnego, a nawet może być postrzega-

ny w kategoriach nietypowej wystawy muzealnej, gdzie w charakterze żywych eksponatów występują znane od wieków w medycynie gatunki roślin leczniczych. Specyficzną jego cechą jest ścisły związek z postacią ks. Krzysztofa Kluka. Układ ogrodu, skład gatunkowy a nawet nazwa zostały zaczerpnięte bezpośrednio z treści zawartych w „Dykcjonarzu roślinnym”. W związku z tym, że muzealny ogród stanowi odtworzenie w naturze spisu roślin leczniczych w ujęciu autora, bywa on określany mianem żywej ilustracji do „Dykcjonarza” lub po prostu – ogródkiem Kluka.

Muzealny zielnik został założony wzdłuż za-  
bytkowego muru z dwiema basztami. Przywodzi  
dzięki temu nieco na myśl dawne ogrody przy-  
klasztorne. Wyróżnia się geometrycznym, upo-



Fragment Ogrodu Roślin Zdalnych do Zażycia Lekarskiego (fot. D. Gnatowska)

rzędkowanym układem kwater, oddzielonych od siebie wąskimi ścieżkami. W podobny sposób mógł wyglądać niegdyś ogród księdza Kluka przy plebanii w Ciechanowcu, w którym uprawiał on rośliny lecznicze i użytkowe oraz prowadził badania nad możliwością aklimatyzacji gatunków obcych (np. bawełny). Uczony pisał o *wrodzonej skłonności ku zabawom ogrodowym*, a w pozostaionych przez niego radach odnośnie zakładania ogrodów czytamy: *Ogród cały, iak wielki być ma, podzieli się na kwatery, i między niemi ulice. Kwatery są to owe pola na których rośliny być mają ulicami do chodzenia w koło otoczone*. W muzealnym ogrodzie wyznaczono 680 poletek, na których uprawiane są rośliny lecznicze dokładnie w tej samej kolejności, w jakiej wymienione zostały w osiemnastowiecznym *Regestrze*. Każda uprawiana w tym zielniku roślina posiada tabliczkę informacyjną z nazwą, ale

także tabliczkę z nazwą choroby, którą leczy lub surowca, jaki można z niej pozyskać. Zastosowane tu nazewnictwo jest oryginalne, zaczerpnięte z „Dykcyonarza”. Ta staropolska nomenklatura odeszła już w dużej mierze w zapomnienie: *obrazki wiele złego, gęsia stopa, psia łoboda, dzwonek kudłaty, włóczęga babimór, ptasie oczko polne, żabie gronka gładkie* – to piękne nazwy, których niestety nie spotyka się we współczesnych kluczach do oznaczania roślin.

Zwiedzający ogród mają więc okazję zapoznać się z oryginalnym nazewnictwem zaproponowanym przez Kluka, który wielu gatunkom roślin nadał własne nazwy, pochodzące bezpośrednio od nazw łacińskich, francuskich lub niemieckich, ale także odwołujące się do potocznych określeń funkcjonujących od wieków na wsi. Na tabliczkach znajdują się także osiemnastowieczne nazwy

łacińskie (zaczepnięte przez Kluka z dzieła Linneusza „Genera Plantarum”) oraz współczesne nazwy gatunków (polskie i łacińskie) i nazwy rodzin botanicznych, do których te gatunki są obecnie zaliczane. Uwagę zwiedzających przykuwają także dawne nazwy chorób i przypadłości zamieszczone na dodatkowych, zielonych tabliczkach. Oryginalne nazewnictwo sprzed ponad dwóch wieków wyróżnia ciechanowiecki ogród spośród innych ogrodów zielarskich i na długo zapada w pamięć.

Założenie ogrodu ze ściśle określonym składem gatunkowym, w którym także lokalizacja poszczególnych gatunków wynika ze spisu księdza Kluka, wymagało pokonania wielu trudności. W ogrodzie rosną obok siebie drzewa, krzewy, byliny i rośliny jednoroczne, w tym niektóre z nich wymagają zapewnienia specyficznych warunków. Dlatego dla roślin wodnych (takich jak grzybień, żabieniec babka wodna czy bobrek trójlistny)



Świętojańskie ziele: Sok wyciśniony, Olejek i Herbata, wewnątrz i zewnątrz mają skutki wzmacniające (ks. K. Kluk, „Dykcyonarz roślinny”), fot. D. Gnatowska



Na tabliczkach w ogrodzie zaprezentowane zostało oryginalne osiemnastowieczne nazewnictwo, uzupełnione współczesnymi nazwami roślin w języku polskim i łacińskim (fot. B. Krawczuk)

wybudowane zostały specjalne baseny wypełnione wodą, część poletek została zacieniona przy pomocy drewnianych daszków, w wielu miejscach wymieniono górną warstwę gleby. Zabiegi te w większości zostały zwieńczone sukcesem, dzięki czemu spacerując ścieżkami ciechanowieckiego ogrodu, można zapoznać się z wieloma ciekawymi roślinami. Szczególne zainteresowanie, a nawet zdziwienie, wzbudza ryż, który jest uprawiany na jednym z poletek. Ks. Kluk uważał, że ryż można z powodzeniem uprawiać w Polsce, doceniał także wartość tego zboża. *Ryż, zdaniem Lekarzów, jest między wszystkimi Zbożami najsilniejszym pokarmem i łatwo trawnym, który słabym i chorym bardzo być może użytecznym*, przekonywał w „Dykcyonarzu roślinnym”. Inne gatunki *czужoziemskie* – cytrusy, oleander, figi są hodowane

w donicach, chociaż w przypadku tych ostatnich, to w ogrodzie znajdują się także egzemplarze zimujące od wielu lat w zacisznym miejscu pod murem. Sok pozyskiwany z niedojrzałych owoców figowca Kluk polecał jako środek, który *czyści zgnite zęby i ból ich uśmierza*. Takie ciekawostki związane z dawnymi sposobami leczniczego wykorzystywania roślin budzą szczególne zainteresowanie i zachęcają do bliższego zapoznania się z dziełami Krzysztofa Kluka.

W Ogrodzie Roślin Zdatnych do Zażycia Lekarskiego od momentu jego utworzenia do dziś nieprzerwanie trwają systematyczne prace nad jego utrzymaniem oraz uzupełnieniem kolekcji o brakujące gatunki. Patron muzealnego zielnika pisał: *zupetny albowiem stan Ogroda nie iednorocz-*

*ną iest robotą, a utrzymanie iego ustawiczną*. Praca ta przynosi owoce w postaci niesłabnącego zainteresowania muzealną kolekcją roślin leczniczych. Ogród zmienia się w cyklu rocznym i jest dostępny dla zwiedzających w czasie trwania sezonu wegetacyjnego. Są tu także organizowane zajęcia dla dzieci i młodzieży szkolnej oraz studentów. Zajęcia te przyjmują zazwyczaj formę lekcji muzealnych lub warsztatów, połączonych z nauką rozpoznawania roślin.

Założenie w Muzeum Rolnictwa ogrodu zielarskiego doprowadziło do poszerzenia oferty wystawienniczo-edukacyjnej tej instytucji o niezwykle ciekawą tematykę związaną z historią fitoterapii. Od lat 80. XX w., kiedy powstawał w Muzeum ogród roślin leczniczych, zainteresowanie



Jednym z najpiękniejszych gatunków wodnych w ogrodzie są grzybienie białe. O gatunku tym Kluk pisał: *nasienie iego czarne, przygasza gorącość krwi i przytłumia ogień do nieczystości* (fot. D. Gnatowska)





Dział Tradycji Zielarskich sprawuje opiekę nad muzealnym ogrodem roślin leczniczych oraz nad wystawą stałą *Tradycje zielarskie*. Na zdjęciu fragment ekspozycji poświęcony ziołolecznictwu ludowemu (fot. A. Warchala)

ziołolecznictwem i *moda* na zioła na przemian odchodzi i powraca. Wydaje się jednak, że akurat tu, na Podlasiu, rośliny lecznicze pozostają wciąż żywą i ważną częścią tradycji, wierzeń, ale i codziennego życia. Liczymy, że znajdujący się w Ciechanowcu Ogród Roślin Zdatnych do Zażycia Lekarskiego jest w stanie sprostać wymaganiom znawców tematu, a amatorów zachęcić do pogłębiania wiedzy o ziołach. Temat ten pokazany przez pryzmat życia i pracy osiemnastowiecznego przyrodnika nabrał wielowymiarowości i specyficznego uroku. W Ogrodzie Roślin Zdatnych do Zażycia Lekarskiego można zgłębiać tajniki ziołolecznictwa, poznawać różne gatunki roślin leczniczych, ich dawne i współczesne nazwy oraz zastosowanie w medycynie oficjalnej i ludowej. Można także po prostu wypocząć i poobcować z przyrodą, zgodnie z przesłaniem księdza Kluka, że *doskonale ogrody i rozrywkom i pożytkowi służyc maią*.

#### Bibliografia:

1. W skansenie i pałacu, praca zbiorowa pod redakcją Adama Czesława Dobrońskiego, Muzeum Rolnictwa im. ks. K. Kluka w Ciechanowcu, Ciechanowiec 2022.
2. Bielski Szymon, *Wiadomość o życiu i pismach X Krzysztofa Kluka, proboszcza ciechanowieckiego* [w:] Książd Szymon Bielski – autor biografii księdza Krzysztofa Kluka z początku XIX wieku, Muzeum Rolnictwa im. ks. K. Kluka w Ciechanowcu, Ciechanowiec 2016.
3. Gnatowska Dorota, *Kolekcje Muzeum Rolnictwa im. ks. Krzysztofa Kluka w Ciechanowcu – Rośliny lecznicze*, wydanie II poprawione i rozszerzone, Muzeum Rolnictwa im. ks. K. Kluka w Ciechanowcu, Ciechanowiec 2022.
4. Kluk Krzysztof, *Dykcyonarz roślinny*, w którym podług układu Linneusza są opisane rośliny nie tylko krajowe, dzikie, pożyteczne albo szkodliwe: na roli, w ogrodach, oranżeryjach utrzymywane: ale oraz i cudzoziemskie, które by w kraju pożyteczne być mogły albo z których mamy lekarstwa, korzenie, farby etc., albo które jakową nadzwyczajność w sobie maią: ich zdatności lekarskie, ekonomiczne, dla ludzi, koni, bydła, owiec, pszczoł etc. utrzymywanie, z poprzedzającym wykładem słów botanicznych i kilkorakim na końcu rejestrem. Tom I – III, Warszawa 1786 – 1788.
5. Kluk Krzysztof, *Roślin potrzebnych, pożytecznych, wygodnych, osobliwie krajowych albo które w kraiu użyteczne być mogą, utrzymanie, rozmnożenie i zażycie*. Tom II: O drzewach i ziołach dzikich, lasach etc., Warszawa 1778.
6. Tomaszewski Norbert, *Dokumenty związane z ks. K. Klukiem w zbiorach Muzeum Rolnictwa w Ciechanowcu oraz ich wykorzystanie* [w:] *Studia Łomżyńskie*, 11, 2000, s. 290-296.
7. Wójcik Zbigniew, *Książd Jan Krzysztof Kluk – pisarz i uczoney*, Muzeum Rolnictwa im. ks. K. Kluka w Ciechanowcu, Ciechanowiec 2012.



**Dorota Gnatowska**, absolwentka kierunku Biologia na Wydziale Biologii UWM w Olsztynie; kustosz, od 2007 r. pracuje w Muzeum Rolnictwa w Ciechanowcu, pełniąc obowiązki kierownika Działu Tradycji Zielarskich. Od 2010 r. członkini Towarzystwa Naukowego Societas Scientiarum Klukoviana et Jablonoviana.

# Na krosnach malowane

## Rozmowa z Małgorzatą Peplowską – mistrzynią tkaniny dwuosnowowej

Magdalena Trzaska



Pracownia Małgorzaty Peplowskiej, fot. Marcin Skrzecz

Tkaniny dwuosnowowe to inaczej tkaniny podwójne, składające się z dwóch przenikających się warstw. Zawsze dwukolorowe, przy czym jedna strona gotowej tkaniny jest odwrotnością kolorystyczną drugiej. Najczęstsze motywy to winorośl, figury geometryczne oraz postacie ludzi i zwierząt. Najbardziej znanym ośrodkiem kojarzonym z tym rzemiosłem jest Janów Podlaski. Ale Janów to nie wszystko – nieopodal Wyszkowa znajduje się pracownia, której właścicielka doprowadziła sztukę tkania do perfekcji i każdą kolejną tkaniną udowadnia, że „malowanie” obrazów za pomocą krosna nie ma dla niej tajemnic. Z Małgorzatą Peplowską o jej pasji rozmawiała Magdalena Trzaska.

### Skąd się wzięło tkanie w Pani życiu?

Zawsze mówię, że życiem rządzą przypadki, i tutaj dokładnie tak było. Przez przypadek w latach 70. trafiłam do Cepelii w Węgrowie. Tam za-

ważono, że mam jakiś potencjał twórczy, i zaproponowano mi naukę tkania tkanin dwuosnowowych. Miałam szczęście być uczennicą Haliny Fijołek, która z kolei uczyła się u siostry Domini-

ki Bujnowskiej. Ta ostatnia była legendarną wręcz tkaczką, to rzemiosło bardzo wiele jej właśnie zawdzięcza. Zresztą w 1981 roku została doceniona i otrzymała Nagrodę im. Oskara Kolberga.

**Tkactwo to nie tylko sama technika. Gdy patrzy się na krosna i na to, jak powstaje taka tkanina, staje się oczywiste, że potrzeba tu nie tylko umiejętności rzemieślniczych, ale także wiedzy, jak przenieść na tkaninę konkretny obrazek, który mamy w głowie.**

To prawda. Sama umiejętność posługiwania się krosnem to jedno, ale trzeba do tego mieć pewien zmysł artystyczny. W zasadzie potrzebne są tu dwie umiejętności. Każda tkanina, jak każdy obraz, coś przedstawia, trzeba więc najpierw mieć na to pomysł – co chcemy tam umieścić, jak to ma wyglądać. Kolejną kwestią jest to, jak sprawić, żeby to samo, co mamy w głowie, pojawiło się na tkaninie. Ograniczeniem dla tkaczki jest linia prosta. Wszystko musimy robić w linii prostej. Jeśli np. zaczynamy napis, to nie piszemy każdej litery po kolei, tylko zaczynamy od górnej części każdej z liter. Wymaga to pewnych umiejętności graficznych. Czasem przy większych formach dopiero na końcu, po zdjęciu z krosna widzimy, jak wyszło to, nad czym pracujemy.

### **Skąd czerpie Pani inspiracje?**

Z życia, z tego, co mnie otacza. Gdy ja stawiałam pierwsze kroki w tej dziedzinie, nie było wielu środków przekazu, nie było komórek i Internetu. Uczyłam się, patrząc na zdjęcia i na tkaniny wspomnianej wyżej siostry Dominiki Bujnowskiej. Ale przecież w twórczości nie chodzi o to, aby tylko powielać to, co już ktoś zrobił przed nami, ale także komponować nowe wzory i „malować” swoje obrazy na tych tkaninach. A tematem może być naprawdę wszystko. Jednak chyba najpopularniejsze u mnie są sceny z życia wsi i motywy roślinne.



Tkaniny *Drzewo Jessego* i *Cztery pory roku*,  
fot. Marcin Skrzecz

**Obserwując Pani prace, rzeczywiście można zauważyć, że tradycyjnymi metodami rzemieślniczymi przedstawia pani wiejskie tradycje.**

Tak jest. Działam w kulturze ludowej i ta kultura i jej tradycje są mi bliskie. Zrobiłam wiele tkanin przedstawiających życie dawnej wsi. Na jednej, pt. „Cztery pory roku”, pokazałam czynności i zajęcia charakterystyczne dla wsi, wykonywane podczas różnych okresów w roku. Jest też tkanina ukazująca motywy wielkanocne, są takie przedstawiające pisanki, muzykantów z tradycyjnymi instrumentami czy targ w Węgrowie. Staram się uwiecznić to, co znam ze swojego życia, ale też pokazywać np. przedmioty, które wychodzą lub już wyszły z użycia, jak np. koromyśle.

**Widać, że skupia się Pani nie tylko na przeszłości, ale przedstawia także części swojego otoczenia, które wciąż trwają. Czy patriotyzm lokalny ma duże odbicie w twórczości?**

Ogromne. Jak najbardziej jestem lokalną patriotką i to nie tylko, jeśli chodzi o tradycję, ale o wszystko – przyrodę, zabytki. To jest moje miejsce na ziemi i staram się promować region jak mogę. Ponieważ jest to duża część mojego życia, to i często pojawia się na tkaninach. Na przykład w 2004 roku byłam stypendystką Ministra Kultury i w ramach stypendium powstał cykl „Węgrów i zabytki Węgrowa i okolic”. Utktałam także „Drogę przez wieś”. Tu inspiracją była dla mnie „Droga przez wieś” Dominiki Bujnowskiej, ale pokazałam oczywiście swoją drogę, to, co mnie otacza. Jestem też autorką tkaniny przedstawiającej „Szlak doliny Liwca” czy Dom Gdański z rynku w Węgrowie.

**Jest Pani patriotką lokalną, ale także ogólnopolską – nie stroni Pani od motywów narodowościowych.**

Tak, ta tematyka także jest mi bliska. Tu mogę dać jako przykład choćby tkaninę, którą utkałam, współpracując z niedawno zmarłym profesorem Marianem Pokropkiem. Zrobiłam dla niego tkaninę na stulecie odzyskania niepodległości i umieściłam na niej wiele symboli i najważniejszych rzeczy z naszej historii. Nie pomijam także tematu, który w twórczości ludowej pojawia się bardzo często – religijnej. Stworzyłam cykl z motywami biblijnymi. Z tego cyklu jestem szczególnie dumna, były to chyba najtrudniejsze do zrobienia prace. Ale się udało i to chyba z całkiem dobrym skutkiem.

**Wspominała Pani także o motywach roślinnych. One również pojawiają się bardzo często, a flagowym przykładem może tu być cykl „Piękno polskich ziół”. Skąd taki pomysł i jakim kluczem wybierała Pani rośliny?**

Przedstawiam to, co nas otacza, co jest dla mnie ważne. Zioła towarzyszą ludziom od zawsze i od wieków są stosowane w gospodarstwach. Daw-

niej bez nich nie wyobrażano sobie życia. Dziś kupujemy często jakieś herbatki, napary, ale same zioła, gdy rosną obok nas, przez wiele osób są nierozpoznawane i niezauważane. Często wręcz ci, którzy się nie znają, traktują je jako chwasty. Do prac wybierałam takie, które rosną w okolicy i najczęściej są wykorzystywane w celach leczniczych, ale chciałam także pokazać ich piękno, po prostu jako roślin. Powstało dwanaście tkanin, każda przedstawia inną roślinę. Jest więc np. mniszek w trzech fazach rozwoju – pączek, kwiat i dmuchawiec. Mamy też pokrzywę, kojarzoną głównie z tym, że parzy, a przecież ma ona wiele cudownych właściwości i stosowana jest przy wielu dolegliwościach. Jest też czarny bez, wrotycz – dobry na zatrucia, rumianek, cykoria podróżnik, mięta pieprzowa, chaber bławatek, ostropest na wątrobę, prawoślaz na kaszel, dziewanna wielokwiatowa. Oczywiście to niejedynie motywy roślinne, które się u mnie pojawiają. Kwiaty i zioła są także na tkaninach przedstawiających np. łąkę.



Tkanina z serii *Piękno polskich ziół* - Ostropest, fot. Marcin Skrzecz



Warsztat tkacki, fot. Marcin Skrzecz

Tu też starałam się, żeby rośliny się nie powtarzały, aby przedstawić jak najwięcej tej flory, która nas otacza na Podlasiu. Jedna z tych tkanin z Podlasia pojechała bardzo daleko, bo jest dziś w muzeum w Chinach.

**To nie jest jedyna Pani praca, która zmieniła państwo, a nawet kontynent.**

Tak, moje tkaniny jeżdżą po świecie. Są w Chinach, w Kanadzie, na pewno jakaś jest w Afryce. Nie brakuje ich także w Stanach Zjednoczonych, takie zamówienia też miałam.

**Ten przykład pokazuje, że kultura ludowa jak najbardziej może wyjść spod strzech i być ceniona w różnych środowiskach. Jak Pani myśli, co jest źródłem takiego sukcesu?**

Trudno mi powiedzieć. Wiem tylko, że jeśli chodzi o „dwuosnowówkę”, ja nie stoję w miejscu. Chcę udowodnić, że tą techniką można pokazać w zasadzie wszystko. Można ją stosować także do współczesnego wzornictwa. Zdarzało mi się przynieść na tkaninę dwuosnowową wzory Ju-

lii Grodeckiej – znanej plastyczki i projektantki. Tkam także jeszcze bardziej współczesne wzory, jak choćby logo Wielkiej Orkiestry Świątecznej Pomocy. Uważam, że tradycja i kultura muszą żyć i muszą się rozwijać. Zawsze tak było – twórcy poszukiwali nowych wzorów, byli pod wpływem różnych trendów. Nie podoba mi się, gdy ktoś ciągle powiela to, co już było. I to, że tylko te znane wzory czasem są uznawane za jedynie słuszne i tradycyjne. Zawsze tak było, że przychodził ktoś ze świeżymi pomysłami, wprowadzał coś swojego, inni to podpatrywali. Za jakiś czas ta rzecz stawała się stara i tradycyjna, bo ciągle pojawiały się nowe rozwiązania. To zawsze tak działało. No i sztuka ludowa miała także zawsze jakiś wymiar praktyczny, musiała mieć odbiorców i im służyć. Dlatego nie boję się innowacji. W pewnym momencie na przykład w niektórych tkaninach na górze zaczęłam stosować taki „tunel”, czyli oddzieliłam dwie warstwy tkaniny, powstało miejsce na drążek, aby łatwiej było tkaninę wieszać. Na dole z kolei nici, które pozostają, skręcam we frędzle. To niekoniecznie jest tradycyjne, ale jak

wspominałam, nawet ludowe wyroby powinny iść z duchem czasu i po prostu cieszyć oko.

**Patrząc na tkaniny rozwieszane w Pani pracowni, można dostrzec, że one nie tylko cieszą oko, ale wszystkie przekazują jakieś informacje, można się czegoś z nich dowiedzieć. Jeden cykl może być lekcją botaniki, inny geografii regionu, kolejny historii.**

Bardzo mnie cieszy, że tak Pani na to patrzy. Każdy artysta czy twórca chce swoimi dziełami coś przekazać, ja także. Dla jednych, chociażby dla dzieci, to, co widać na moich tkaninach, może być lekcją, dobrym wstępem do rozmowy o tym, co mijają, lub tym, co ważne. U innych wywołuje to wspomnienia i wzruszenia.

**Co jeszcze chciałaby Pani utkać? Jaki temat podjąć?**

Wciąż mam w głowie bardzo dużo pomysłów. Kiedyś na jednym z jarmarków w Muzeum Etnograficznym poznałam panią Wiesławę Szymoniak, malarkę ludową. Kupiłam od niej pracę „W izbie u Stacha”. Pokazuje tam najważniejsze czynności i zadania, wszystko, co robiło się w takich wiejskich izbach. Chciałabym kiedyś przenieść to na tkaninę. Chodzi mi też po głowie praca, której głównym motywem będzie drzewo. Z drzewem łączy się całe życie człowieka – odpoczywamy pod nim, jemy owoce, z drewna robimy wiele rzeczy. Z motywów patriotycznych planuję utkać nasze godło, orła. A z bardziej ambitnych wyzwania – od jakiegoś czasu myślę o tym, aby na tkaninach dwuosnowowych odtworzyć stare

makatki. Planów więc dużo, żeby tylko zdrowia i czasu starczyło.

**Jeśli mowa o czasie – jak długo trwa tkanie takiej pracy?**

Trudno powiedzieć tak dokładnie. Dla mnie komfortem jest to, że krosno mam na miejscu i właściwie w momencie, gdy przychodzi wena albo ochota, żeby coś zrobić, w każdej chwili mogę się za to zabrać. Oczywiście wena nie przychodzi regularnie, dlatego też ciężko ten czas ocenić, ale praca nad takimi tkaninami, jakie tu widzimy w pracowni, zajmuje około trzech tygodni do miesiąca. Czasem krócej, jeśli zbliża się jakiś konkurs i muszę skończyć coś w określonym terminie.

**Jest Pani laureatką Nagrody im. Oskara Kolberga, nie wspominając już o wielu innych lauretach, a wciąż bierze Pani udział w konkursach.**

Czasem biorę. Często brałam udział w konkursie np. w Janowie. Ten ośrodek tkactwa jest już wypromowany, mają swoją renomę, i oczywiście to dobrze. Ale przez to nie mówi się o innych osobach, spoza tego środowiska, nie zauważa się ich. Boli mnie to, że ta kultura ludowa nie wszędzie jest tak znana i kojarzona, jak powinna. Wszyscy znają np. kogutki łowickie, a przecież inne regiony także mają swoje wzory i rzeczy, które warto znać. Kultura łowicka – choć piękna – to nie wszystko. Podobnie z tkaninami – biorę udział w konkursach również po to, żeby pokazać, że poza Janowem ta „dwuosnowówka” także istnieje.



**Magdalena Trzaska** – absolwentka etnologii na Wydziale Nauk Historycznych i Pedagogicznych Uniwersytetu Wrocławskiego. Interesuje się sztuką ludową, zwyczajami i tradycjami oraz bogactwem kulturowym, przyrodniczym i turystycznym polskiej wsi. Autorka tekstów na temat twórczości i oddolnych inicjatyw rodzących się na terenach wiejskich. Udowadnia, że „być ze wsi” – to brzmi dumnie. Pracuje w Dziale Programowym NIKiDW.

# Rumenok – złote zioło Zaścianek, ale i metropolia

Andrzej Kazimierski



Zbiór rumianku

Z Gabrielą Bilkiewicz – Prezeską Stowarzyszenia Aktywizacji Polesia Lubelskiego, Szefową ośrodka Kraina Rumianku w Hołowni – rozmawia Andrzej Kazimierski

**Ponoć jeszcze kilkanaście lat temu Hołowno było zapomnianym miejscem na ziemi, dzisiaj jest znane z tego, że pachnie rumiankiem i że tutaj kultywuje się tradycje regionalnego zielarstwa. Jak to się stało?**

Przed laty było to jedno z wielu w tym regionie podobnych do siebie miejsc, gdzie praktycznie niewiele się działo, ale 22 lata temu dzięki inicja-

tywie kilku osób powstało Stowarzyszenie, które postanowiło przerwać panującą od dziesięcioleci bierność, apatię, beznadzieję i przekonanie, że nie da się nic zrobić, bo gmina jest biedna i nie ma w niej nic ciekawego. Takie nastroje i taki marazm były zresztą wtedy skrzętnie podtrzymywane przez lokalne władze zadowolone z panującego tutaj „świętego spokoju”.



Destylacja olejku rumiankowego

Kilka lat trwało przekonywanie mieszkańców, że warto przerwać ten marazm, że musi być w tej gminie coś interesującego, co warto ożywić. Trudno było przekonać ich, że nie żyją w najgorszym miejscu na ziemi, ale w znakomitym regionie. I wreszcie w 2001 roku udało się to – wtedy zarejestrowaliśmy Stowarzyszenie i wzięliśmy się do roboty.

Pierwszą potrzebą było stworzenie miejsca spotkań dla mieszkańców, głównie dzieci i młodzieży. Zaczęło się od przejęcia od Urzędu Gminy niszczonej, nieczynnej od 10 lat szkoły w Hołownie. Budynek i posesja o pow. 0,34 ha były w opłakanym stanie: przeciekający stropodach, wypadające z futrynami okna, zagrzybione pomieszczenia, zapuszczony teren z rozpadającą się „sławojką” – jednym słowem ruina. Dobrze jednak, że ponoć najdłuższa droga to odcinek od serca do głowy, bo gdyby wziąć to na rozum, to nie byłoby szansy na realizację tego karkołomnego przedsięwzięcia. W ciągu 2 lat zostały wykonane podstawowe remonty i wyposażone pracownie

w dawne sprzęty, urządzenia, meble, obrazy etc. I tak powstał Ośrodek Edukacji Regionalnej.

Pomysł okazał się „strzałem w dziesiątkę”, a w programach szkolnych pojawiła się ścieżka międzyprzedmiotowa „Edukacja regionalna, dziedzictwo kulturowe w regionie” i już w 2004 roku w naszych pracowniach etnograficznych i rękodzielniczych dzieci i młodzież z całej Lubelszczyzny piekły chleb, tkwały płótno, lepily garnki i poznawały tradycje związane z życiem dawnej wsi. Przychody ze sprzedaży powyższych warsztatów pozwalały na udoskonalanie naszej placówki – doprowadzenie wody, skromne toalety, przydomową oczyszczalnię ścieków, a także, co najważniejsze, na umożliwienie mieszkańcom pozyskiwania dodatkowych dochodów poza rolnictwem. Cały czas poszerzaliśmy także naszą ofertę edukacyjną, bazując na lokalnych zasobach – o dawne zajęcia domowe, wypiekanie ciasta obrzędowego, słowiańskie lalki „motanki”. Tak naprawdę do 2008 roku głównym celem Stowarzyszenia było tworzenie programu edukacji



regionalnej w oparciu o dziedzictwo kulturowe regionu. A potem jego rozwijanie.

Wprawdzie gmina Podedwórze była od dawna „zagłębiem rumiankowym”, w którym w surowiec zaopatrywały się firmy krajowe i zagraniczne, ale my wtedy nie wiedzieliśmy, że można z tego zrobić atut. Dopiero Fundacja Wspomaganie Wsi powiedziała nam o wioskach tematycznych i stąd od 2008 roku zaczęliśmy tworzyć Krainę Rumianku. Powstał wielopokoleniowy zespół RUMENOK, samodzielnie przygotowujący spektakle obrzędowe, z których trzy otrzymało nagrody MKiDN za kultywowanie lokalnej gwary Wschodniego Pogranicza, Wiejskie SPA w stuletnich drewnianych spichlerzach (sauna, gabinet masażu, aromaterapia, kąpiele w ziołach), które zaczęło przyciągać osoby dorosłe – głównie seniorów, rodziny i uczestników wizyt studyjnych w ramach poznawania dobrych praktyk na terenach wiejskich.

Patrząc na powyższe dokonania z perspektywy 20 lat, można powiedzieć, że osiągnęliśmy sukces, który jest ubocznym produktem pracy na rzecz dobra wspólnego.

**Oferta Krainy Rumianku jest bardzo bogata, ale widzę w niej też bardzo interesujące elementy edukacyjne. Czy mogłaby Pani o nich coś więcej powiedzieć?**

Edukacja regionalna to nasz podstawowy kierunek działań polegający na przekazywaniu tradycji oraz nauce szacunku do życia i pracy naszych przodków. Chcemy go budować na zasobach lokalnych, które są przeważnie niedoceniane. Pomimo że naszym znakiem rozpoznawczym jest w tej chwili rumianek, to jesteśmy wierni tradycji i jako jedyni w regionie nadal uprawiamy len do celów edukacyjnych na warsztaty „Jak to ze lnem było”.

W ofercie mamy 12 warsztatów etnograficznych i rękodzielniczych, m.in. „Od włókna do

tkaniny – czyli jak to ze lnem było”, „Od ziarna do chleba”, „Od gliny do cegły”. Dawne zajęcia gospodarskie, garncarstwo, plecionkarstwo, malowanie na szkle oraz 4 fabularne gry terenowe: „Awantura w Krainie Rumianku”, „Wyprawa po skarb”, „W krainie baśni”, „Na bursztynowym szlaku”, które cieszą się ogromnym powodzeniem zarówno wśród dzieci, jak i dorosłych, a odbywają się na terenie wioski, angażując kolejnych mieszkańców do odgrywania ról – karczmarki, wieśniaczki, myśliwego, skrzata, pustelnika – w swoich obejściach. W roku szkolnym przyjmujemy ok. 10 tysięcy dzieci i młodzieży z woj. lubelskiego, podlaskiego, mazowieckiego i podkarpackiego, co umożliwia nam niezależność finansową w ramach odpłatnej działalności statutowej.

**Jakie plany? Czy ten ośrodek kultywowania ziołolecznictwa będzie rozwijany? Czy nie obawia się Pani, iż komercja może zniszczyć jego jedną z największych, a może i największą wartość, czyli naturalność oraz pełne korzystanie z tradycyjnych metod i działanie zgodnie z nimi?**

Widząc rosnące zainteresowanie powrotem do



Destylacja hydrolatów

natury, wpadliśmy w 2018 roku na pomysł stworzenia Manufaktury Zielarskiej i Edukacyjnego Ogrodu Ziołowego (1 km od głównej siedziby), gdzie przyjmujemy już od ubiegłego roku zorganizowane grupy na warsztaty wyrobu naturalnych mydeł. Na poddaszu Manufaktury stworzyliśmy tradycyjną suszarnię ziół, a na wydzierżawionym od sąsiada polu o powierzchni 0,50 ha tworzymy Ekologiczny Ogród Edukacyjny z elementami permakultury i agroleśnictwa.

Nawiązaliśmy współpracę z Uniwersytetem Przyrodniczym w Lublinie i pod jego kierunkiem rozpoczęliśmy w 2021 roku tworzenie wspomnianego dużego Ekologicznego Ogrodu Edukacyjnego, gdzie będą odbywały się praktyki dla studentów Uniwersytetu Przyrodniczego, lekcje dla uczniów szkół ze wszystkich poziomów kształcenia oraz warsztaty i szkolenia dla wszystkich grup wiekowych. Prace przy zakładaniu ogrodu są już bardzo zaawansowane i przebiegają wg projektu opracowanego przez Wydział Architektury i Krajobrazu Uniwersytetu Przyrodniczego. Teren jest ogrodzony siatką leśną, wykonane są wszystkie prace ziemne, zainstalowana studnia głębinowa, która będzie służyła do nawadniania kropelkowego całego ogrodu. Są także w większości zrealizowane nasadzenia drzew, krzewów i ziół.

Ogród będzie pełnił funkcje edukacyjne, badawcze i terapeutyczne, gdyż planujemy tam wprowadzenie innowacyjnych sposobów upraw opartych na tzw. ogrodach leśnych (gardenforest) i upraw permakulturowych zakładających, że ogród będzie jak najbardziej zbliżony do naturalnego ekosystemu z bogactwem gatunków roślin i zwierząt. Dlatego w naszym ogrodzie już pojawiają się hotele dla owadów, budki lęgowe, karmniki, a cały teren chcemy obsadzić krzewami żywopłotowymi liściastymi i owocującymi stanowiącymi naturalną stołówkę i przyjazne schronienie przez cały rok dla naszych małych przyjaciół. Dodatkowo będziemy posługiwać się

kalendrzem biodynamicznym. Siew i sadzenie roślin o odpowiedniej porze, w optymalnych terminach. To sprawi, że rośliny będą bardziej odporne na choroby, szkodniki, a ich rozwój będzie przebiegał korzystnie i zdrowo. Ogród będzie tworzony wspólnie z mieszkańcami, którzy w ten sposób zdobędą wiedzę i umiejętności do tworzenia tego typu upraw w swoich gospodarstwach. Permakultura bowiem to jedna z systemowych odpowiedzi na problemy związane z ochroną bioróżnorodności, a jej celem jest stworzenie trwałych i odpornych ekosystemów, które zaspokajają lokalne potrzeby, jednocześnie odtwarzając zasoby dla przyszłych pokoleń. Współpraca z mieszkańcami pod kierunkiem pracowników naukowych Uniwersytetu Przyrodniczego wpłynie też na wzmocnienie więzi społecznych i środowiskowych. Chcemy również pokazać rolnikom korzyści płynące z upraw agroleśnych. Chodzi o użytkowanie gruntu rolnego w sposób naśladujący piętra lasu, układ warstw roślinności, jaki znamy z lasu – z tym że stosowany na gruntach rolnych. Jest to system uprawy, który w dobie postępujących zmian klimatycznych i trwającej od kilku lat w Polsce suszy pomoże zatrzymać wodę w glebie, zwiększając uwodnienie pola i zapobiegając intensywnemu parowaniu.

Dzięki wprowadzeniu do uprawy agroleśnej gatunków rzadkich i przyrodniczo cennych zapewnimy ich przetrwanie, ochronę oraz dostęp do cennego surowca. To jest projekt doskonale wpisujący się w strategię Komisji Europejskiej „Od pola do stołu”. Tu zaplanowaliśmy także innowacyjne (dotychczas niestosowane powszechnie) wyposażenie ogrodu w szklarnię kopułową, aby zachęcać przyszłe pokolenia do powrotu do natury, oraz uprawy własnych owoców i warzyw. Będzie to unikatowy Ogród Sferyczny dający pełne światło słoneczne, czyli maksymalizujący promienie w najbardziej efektywny sposób – co pozwoli na przedłużenie okresu wegetacji, szyb-



Suszarnia ziół

ki wzrost i wzmocnienie zdrowia roślin. W ten praktyczny, a jednocześnie nowatorski sposób chcemy uczyć dzieci, skąd pochodzi żywność, oraz podstawowych zasad z zakresu rolnictwa i ogrodnictwa. Szklarnia będzie także pełnić funkcję laboratorium, gdzie będziemy prowadzić uprawy w systemie hydroponicznym i obserwować zachodzące w nich procesy pod mikroskopem. Ponadto okrągła przestrzeń pełna naturalnego światła i przyrody jest doskonała do pracy grupowej. Zapewnia optymalne warunki do praktycznego nauczania przez bezpośredni kontakt z przyrodą. Będzie także służyć dla wielofunkcyjnych twórczych działań edukacyjnych, sensorycznej nauki, kreatywnych i interaktywnych warsztatów związanych z tematami ochrony środowiska. Szklana kopuła geodezyjna używana jest w wielu szkołach na całym świecie, ponieważ zapewnia doskonałe możliwości kształcenia i rozwoju dzieci i młodzieży.

W Ekologicznym Ogrodzie powstanie także Balia z hydromasażem do kąpieli ziołowych, przestronna Altana Edukacyjna, zakątek z oczkiem wodnym oraz platforma widokowa do lekcji w otwartej przestrzeni i hortiterapii wpływającej pozytywnie na rozwój psychomotoryczny, szczególnie osób niepełnosprawnych fizycznie i intelektualnie. Tymi nowatorskimi rozwiązaniami chcemy także przełamać stereotyp myślenia o wsi w Polsce wschodniej jako bastionie zacofania.

**Jest Pani osobą bardzo mocno związaną z regionem oraz z troską o jego rozwój, ale równocześnie wiele pracy wnosi Pani w kultywowanie tutejszych tradycji. Proszę o tym opowiedzieć.**

Kiedy w 1992 roku znalazłam się wbrew swojej woli (za namową męża) w gminie Podedwórze, w której – jak wspominałam wyżej – panował marazm, a jedyną rozrywkę stanowiły punkty

sprzedaży alkoholu, postanowiłam działać. Nigdy zbyt nie interesowałam się regionalizmem, ale skoro nie było tu nic, od czego można byłoby się odbić, nie pozostało mi nic innego, jak sięgnąć do tradycji. I to okazało się „strzałem w dziesiątkę”, gdyż w 1999 roku do programów szkolnych została wprowadzona ścieżka międzyprzedmiotowa „Edukacja regionalna, dziedzictwo kulturowe w regionie”. Dlatego od początku nasza oferta spotkała się z dużym zainteresowaniem szkół z regionu, a obecnie niemalże z całej Polski.

Sprawdziła się w tym przypadku zasłyszana kiedyś maksyma: „Jeśli mieszkasz w zaścianku i nie możesz go opuścić – zrób z niego metropolię” – zważywszy, że Kraina Rumianku jest obecnie rozpoznawalną marką na turystycznej mapie Polski. Dużą rolę odegrała tutaj także uprawa rumianku na skalę przemysłową w naszej gminie, co dało początek wiosce tematycznej. Można więc rzec śmiało, parafrazując powyższą maksymę, że „Rumianek zmienił w metropolię zaścianek”.

**Ziołolecznictwo jest na tym terenie mocno rozwinięte. Już w słynnym serialu „U Pana Boga za piecem” ksiądz skrzyczał zakonnice, że nie zbierały ziół i nie dostaną tyle nalewek, ile by chciały. Ale u Was zioła zbiera się i przetwarza nie tylko na nalewki, mam nadzieję?**

Tworzymy trochę nalewek leczniczych na własne potrzeby, ale zioła wykorzystujemy głównie do prowadzenia warsztatów pod hasłem „Zioła w kuchni, kosmetyce i medycynie ludowej”, które cieszą się powodzeniem szczególnie seniorów i Kół Gospodyń Wiejskich. Proszę pamiętać, że ziołolecznictwo jest silnie związane z wiejską tradycją, a w regionach Polski wschodniej już szczególnie.

**Przykładem są chyba tutaj tzw. Szeptuchy – ludowe uzdrowicielki, są one głównie spotykane w centralnych regionach Polski wschodniej,**

**czyli także na Pani terenie. Na czym ta metoda leczenia polega i czy jeszcze jest stosowana?**

Szeptuchy to raczej Podlasie, nie Polesie, na którym działamy, ale takie znachorki tutaj podobno były. Zgodnie z ludowymi przekazami Szeptucha, czyli inaczej szeptunka lub zamawiaczka, to kobieta, która otrzymała od Boga dar leczenia, wróżenia, rzucania uroków itd. Ten dar może być przekazywany z pokolenia na pokolenie, ale tylko w linii żeńskiej. Leczenie Szeptuch opiera się na pracy z energią. Wykorzystują one w swojej działalności nie tylko zioła, ale też okadzanie czy duchowe uzdrawianie, jak również różnorodne rytuały z wykorzystaniem kart, kartek papieru, tablic, kamieni polnych i szlachetnych, cyfr, świec czy świętych obrazów. Te znachorki cieszą się w swoim środowisku lokalnym wielkim zaufaniem. Szeptucha jest ponoć w stanie wyleczyć każdego z choroby za pomocą ziół. Jej wiedza jest bardzo rozległa. W dawnych czasach tylko one leczyły ludzi. Na każdą wioskę i miasto przypadała jedna Szeptucha. Dziś już są bardzo rzadko spotykane, chociaż z tego, co wiem, funkcjonują na wsiach i ponoć w różnych SPA jako jeden z elementów oferty dla klienta.

**Wiele na temat stosowania ziół na Polesiu Lubelskim można było się dowiedzieć, oglądając przedstawienie pt. „Szeptucha” w wykonaniu grupy teatralnej Rumienok (z gwary chachłackiej: rumianek) działającej w drewnianej stodole krytej strzechą na terenie Krainy Rumianku w Hołownie. Czy mogę prosić o przypomnienie tego ludowego zespołu, jak i jego osiągnięć?**

Kiedyś, przed laty, zainicjowałam powstanie tego zespołu. Kulturuje on lokalną gwarę, która jest mieszaniną 3 języków: polskiego, białoruskiego i ukraińskiego. W repertuarze zespołu znajdują się pieśni obrzędowe oraz widowiska takie jak: „Szeptucha i Czmut”, „Koło moho prosa”, „Od-

nos i Hodun, „Żniwa”, „Wykopki”, „Rumenok żyło dywo-dywelne”, „Prydany”, „Poleskie wesele” i in. Aktorzy Rumenoka biorą również udział w wielu grach terenowych, np. „Awantura w Krajinie Rumianku”, w której proszą uczestników o pomoc w wygnaniu licha ze wsi. Zespół otrzymał wiele prestiżowych wyróżnień i nagród nie tylko w konkursach lokalnych, ale i ogólnopolskich. Przedstawienie „Szeptucha”, jak większość widowisk Rumenoka, nie ma tekstu pisanego scenariusza, a część aktorów mówi po chachłacku. Tytułowa Szeptucha zbiera zioła z okolicznych pól i lasów, a sąsiedzi przychodzą do niej ze swoimi problemami. Spektakl „Szeptucha i czum” powstał na podstawie wspomnień seniorów.

W noc św. Jana zioła miały największą moc, więc w dzień trzeba było zaznaczyć je kolorowymi nitkami, żeby się nie pomylić w nocy. Zbierało się zioła w konkretnym celu dla najbliższych. W ten sposób zebrane zioła suszyło się na węglu, na przyźbie albo pod strzechą, a następnie przygotowywano z nich napary. Lubczyk był dla kawalera młodej dziewczyny, żeby się z nią ożenił i był zawsze dobry. Rumianek pomagał pannom zachować urodę, należało się w nim kąpać i obmywać naparem twarz, skóra stawała się piękna i ciągle młoda, włosom nadawał gęstości i połysku. Dla swekruchy (matki męża) był Ser-

decznik pospolity (*Leonurus cardiaca* L.), żeby się opamiętała, żeby była lepsza. Dla męża była pokrzywa, żeby do karczmy nie chodził, a jak będzie pił pokrzywę, będzie zdrowszy. Jak krowy za mało mleka dawały, trzeba było w nocy na łące sąsiada, gdzie było dużo rumianków, ściąć zioła i dać krowom, wtedy stawały się bardziej mleczne. A jak muchy czy komary gryzły krowy, trzeba było nacierać grzbiety rumiankiem, to łagodziło podrażnienia. Wianki z rumianku kładło się krowom koło siana, jego zapach działał kojąco, były spokojne i dawały dużo mleka. Święcone wianki z rumiankiem po Bożym Ciele przed złożeniem siana trzeba było w cztery rogi stodoły położyć i pokropić święconą wodą. Dopiero w tak przygotowane miejsce można było z pól siano i zboże zwozić. Miały strzec przed burzami i gryzoniami. W wiankach oprócz rumianku musiał być Przywrotnik pospolity (*Alchemilla vulgaris* L.), Rozchodnik (*Sedum* L.), lipa (*Tilia*), mięta.

Po odejściu kierowniczkę zespołu (nie pamiętam, w którym roku) reprezentowałam tylko zespół przez jakiś krótki czas, trudno to nazwać kierowaniem. W tej chwili oficjalnie funkcji tej podjęła się Pani Jolanta Burzec, ale czasy świetności zespół ma już za sobą.

**Dziękuję za poświęcony czas.**

#### Ilustracje:

Zdjęcia ze str. 37–41 pochodzą z archiwum ośrodka Kraina Rumianku w Hołownie



**Andrzej Kazimierski** – dziennikarz i wydawca, redaktor naczelny kilku periodyków. Pracował w Dzienniku Ludowym a następnie w wydawnictwach branżowych, m.in. jako redaktor naczelny Tygodnika Poczty Polskiej i Telekomunikacji Polskiej „Łączność”. Przez ponad 20 lat był wydawcą i współwłaścicielem miesięcznika „Polish Market”. Aktualnie redaktor naczelny kwartalnika „KontrolerINFO”.

# Zuzanna Spasówka

Izabela Wolniak



Zuzanna Spasówka

fot. archiwum Gminnego Ośrodka Kultury w Końskowoli

Zuzanna Spasówka urodziła się 8 sierpnia 1925 roku w Pożogu Starym koło Końskowoli, na ziemi puławskiej. Ukończyła 6 klas szkoły podstawowej w rodzinnej wsi. Całe życie poświęciła pracy na roli, na początku w domu rodziców, a później we własnym gospodarstwie. Rodzice poetki, a zwłaszcza ojciec, odegrali ważną rolę w kształtowaniu jej osobowości, przekazali jej także miłość i szacunek do literatury. Spasówka w swych wierszach chętnie wspomina czas dzieciństwa, rodzinny dom i najbliższych. Talent pisarski Zuzanny Spasówki ujawnił się w latach młodości, kiedy układała rymowane wierszyki wpisywane do pamiętników koleżanek.

Wybuch II Wojny Światowej zostawił w świadomości poetki głęboki ślad. Pierwszy

Zuzanna Spasówka – poetka, twórczyni scen teatralnych z życia wiejskiego i wydarzeń historycznych, zbierała, opisywała pieśni i obyczaje ze swojej małej ojczyzny Ziemi Lubelskiej. O Lubelszczyźnie właśnie pisał w „Antologii współczesnej poezji ludowej” Jan Szczawiej: *Piękna jest ziemia lubelska, piękna i urodzajna. Nie tylko w pszenicę czy wszelkie inne zboże. Urodzajna także i w pieśń ludową, wycinanki i w piękną poezję ludową.* Z Lubelszczyzny wszakże pochodzili Jan Pocek, Bronisław Pietrak, Paulina Hołyszowa, Władysław Kuchta. To oni właśnie byli założycielami Klubu Pisarzy Ludowych, z którego później ukonstytuowało się Stowarzyszenie Twórców Ludowych.

wiersz pt. „Jak dobrze mieć swój dom” napisała w czasie okupacji niemieckiej. Także w tym czasie (1942 r.) powstał wiersz o pacyfikacji rodzinnej wsi Pożóg oraz sztuka teatralna „Kwiat Oświecienia”.

Po wojnie rodzina Spasówków przeżywała trudne chwile. Ojciec poetki został aresztowany, był więziony i represjonowany, zmarł w 1947 roku. Wkrótce potem poetka straciła ukochaną matkę i brata. Ukojenia szukała w pisaniu, a radością jej życia były córki i praca społeczna.

Po zakończeniu wojny zrodziła się w Pożogu inicjatywa budowy pomnika ku czci pomordowanych w czasie pacyfikacji. Zuzanna Spasówka czynnie włączyła się w tę działalność, zorganizowała młodzieżową grupę teatralną, która wysta-

wiała sztuki jej autorstwa. Dochód z przedstawień teatralnych przeznaczony był na budowę pomnika.

Debiut poetki miał miejsce w 1962 roku na łamach „Wsi Tworzącej”. Kolejne utwory drukowane były w wielu antologiach poezji ludowej i w czasopiśmie. Ukazały się również dwa tomiki wierszy: „Kwiatów wieczorne modlitwy” (w 1994 roku, wydany przez Bibliotekę „Dziedzictwo” STL) i „Jak cię nie kochać, Ziemi Ojczysta” (w 2006 roku, opublikowany przez Gminny Ośrodek Kultury w Końskowoli). Na dorobek autorki składają się również pozostające w rękopisach sceny teatralne z życia wsi, zapisy zwyczajów i obrzędów oraz pieśni, do których skomponowała muzykę.

Motto twórczości poetyckiej Zuzanny Spasówki stanowiły słowa: *Jak Cię nie kochać, Ziemi Ojczysta*, zawarte w treści jednego z wierszy. Poetka podtrzymywała chlubne tradycje ludowych twórców Ziemi Lubelskiej. Kult przyrody i ziemi rodzinnej stanowi w twórczości poetki motyw dominujący. Jej nieustanny zachwyt nad pięknem krajobrazu i jego elementami: polami, drzewami, kwiatami i śpiewającym w górze skowronkiem jest szczery i prawdziwy, wyrażany w lirycznej wypowiedzi poprzez bogactwo symboli, metafor czy porównań.

Jak pisze o twórczości Spasówki Anna Brzozowska-Krajka: *Za szczególnym dążeniem do budowania przestrzeni bezpiecznej, znanej, bliskiej, zauważalnym w lirykach Z. Spasówki, leży polonizacja wypowiedzi, która stwarza emocjonalną płaszczyznę „bycia u siebie (...). Na ową więź wskazują jednoznacznie motywy „polskich kwiatów”, którym wieczorna rosa „przywróci radość i życie”, „polskiego lata” z dojrzewającymi kłosami, ale też „męczennicy polscy”, których ofiara życia nie będzie nigdy zapomniana.*

Bardzo istotne u twórczyni z Pożoga jest przekonanie, że życie człowieka wpisane zostało

w cykl pór roku wyznaczający czas pracy i święta, czas rodzenia się i śmierci. Poetka wyrażała w swych utworach głęboką wiarę w Boga, opiekuńczą rolę Matki Bożej – „pocieszycielki strapionych”, wartości religijne, które porządkują otaczający świat, dając poczucie ładu i bezpieczeństwa. Jej wiersze koncentrowały się wokół człowieka i spraw jemu najbliższych: rodziny, domu, rolniczego trudu i pracy, ale też piękna przyrody, oddając w lirycznych utworach wrażliwość, refleksję i przebogate barwy poezji.

Za twórczość poetycką Zuzanna Spasówka została uhonorowana m. in.: Odznaką Zasłużonego Działacza Kultury (1977), Nagrodą Specjalną Ministra Kultury (2005), medalem Zasłużony Kulturze – „Gloria Artis” przyznany przez Ministra Kultury i Dziedzictwa Narodowego (2007), **Nagrodą im. Oskara Kolberga „Za zasługi dla kultury ludowej” (2008)**. Jest również laureatką wielu nagród w konkursach poetyckich.

Zuzanna Spasówka zmarła 1 stycznia 2014 roku. Od 2007 roku w Gminnym Ośrodku Kultury w Końskowoli organizowany jest Gminny Konkurs Recytatorski Poezji i Prozy Ludowej im. Zuzanny Spasówki, skierowany do dzieci i młodzieży ze szkół podstawowych i średnich. W tym roku odbędzie się jego XVI edycja.



## WIERSZE

### Wiosko moja

Wiosko moja zagubiona wśród wielkiego świata,  
ani nie biedna, ani nie bogata.  
Pachnąca bzem, jaśminem i chlebem.  
Czasem pod błękitnym, pogodnym niebem,  
a czasem smagana wichrem, mrozem i spiekotą.  
Zadumana w blaskach księżycowej nocy,  
przepojona ciszą, pieśnią i tęsknotą.  
Wiosko moja dająca człowiekowi to,  
czego potrzebuje w danej chwili:  
mleko, chleb, pejzaże malownicze, natchnienie,  
pociechę, nowe wizje przyszłości, ukojenie.  
Wiosko, Tyś dla mnie ósmym cudem świata!  
Wydaje mi się, że najpiękniejsza ze wszystkich -  
moja wiejska, drewniana chata.

### Ojciec Święty

Ojciec Święty  
Z błogosławieństwem Bożym  
stanąłeś wśród nas.  
Radość powitania –  
ku niebu podniósł się rąk las.  
Ucałowałeś ziemię krwią, łzami przesiąkniętą,  
ziemię umęczoną, świętą.  
Dziękujemy Bogu w niebie,  
że właśnie z tej ziemi, na stolicę Piotrową  
wybrał, Ojciec Święty, Ciebie.  
Odprawiłeś Mszę Świętą pod polskim niebem.  
W czasie podniesienia  
zakołysał się lud w pokłonie,  
skrzyżowawszy na piersiach dłonie.  
Oto zstąpił na ziemię Syn Boga Żywego,  
umęczony, z krzyża zdjęty.  
Wszystko co żyło: drzewa, kwiaty, łąki, strumienie,  
razem z ludem szeptało:  
Święty, Święty, Święty.  
Gdy nam ciężko, w oczach czujemy łzę,  
słyszemy głos Piotra naszych czasów:  
„Nie lękajcie się, nie lękajcie się!”

### Mama

Widzę Cię drepczącą bosymi stopami  
koło obejścia studni wszystkimi ścieżkami,  
w Inianej koszuli, w dni upalne potem zlaną;  
i ręce zgrubiałe od pracy ofiarne.  
Widzę Cię szepczącą w ciszy południa „Anioł Pański”.  
Słyszę łagodny głos i moje imię.  
Widzę Cię schyloną nade mną we śnie,  
oczy łagodne, wyblakłe, co tak szczerze  
patrzyły na wszystko i na mnie.  
Widzę Cię snującą, tu i tam, po chacie,  
otwierającą skrzypiące drzwi,  
uśmiech rzadki, poważną, pomarszczoną  
twarz i w szarych oczach łzy.  
I tak ciągnie się wspomnień niekończąca gama –  
to była moja najdroższa mama.

### Ojczyzna znad Wisły

Ojczyzna moja znad Wisły,  
w której króluje Matka Boża.  
Z przydrożnych kaplic błogosławi  
pracy trud, chlebne łany zboża.  
W cichych kościołach,  
wśród psalmów uwielbienia,  
ten chleb w czasie przeistoczenia  
w Ciało Chrystusa się zamienia.  
Płyną łaski obficie jak promienie słońca.  
\*\*\*  
Jak Cię nie kochać, Ziemi Ojczyzna,  
tryskająca rumieńcem kaliny,  
pachnąca kwiatem koniczyzny.  
Ziemi uświęcona krwią i łzą.  
Ptaki odwieczne psalmy Ci śpiewają,  
drzewa się kłaniają,  
kłosy pocałunki składają,  
wiatr pieśczętą gładzi,  
słońce promienie rzuca obficie,  
czyni świat ciepłym, miłym,  
uwesela życie.



## I cóż mi powiesz

*I cóż mi powiesz, ptaszyno szara,  
przybyłaś do nas z dalekich stron,  
gdy wiosna ziemię w słońcu wykąpała  
i na wasz powrót uderzyła w dzwon.  
Wracasz z daleka, to wiem niezawodnie,  
ja znam te kraje jak z bajki, ze snu.  
Wróciłeś do nas, boś zatęsknił pewnie,  
bo kiedyś gniazdko zostawiłeś tu.  
Szczęśliwy jesteś, że umiesz jednako  
pokochać wszystkie dalekie tam kraje.  
Biali czy czarni, bliscy czy dalecy,  
czy inne mowy, czy inne zwyczaje –  
dla wszystkich śpiewasz jednakowe pieśni,  
wszystkich jednakowo uradować chcesz.  
O ludziach trudniej mówić w takiej sprawie,  
bo brak miłości w sercach – chyba wiesz.*

## Nad ołtarzem pól

*Zapaliły się dziewanny jak gromnice,  
wiatr na organach cicho gra.  
Lśnią czystych źródeł kropielnice,  
solista słowik zawodzi, łka.  
Białe konwalie zadzwoniły,  
ofiarowania nadszedł czas.  
Kłosa się nisko pokłoniły,  
kwiaty upadły w trawę na twarz.  
Polny mak zapłonął kolorem krwi,  
rosa spływała kroplami potu, łzy.  
Słońce przystało na chwilę.  
Zatrzepotały jak chorągiewki  
lekuchne skrzydła motyle.  
Dziki powój na żytnich źdźbłach rozpięty  
zdawał się śpiewać:  
„Święty! Święty! Święty!”  
Ofiarujemy Ci, Boże,  
na ołtarzu tych urodzajnych pól  
naszą pracę, pot, trud, radość i ból.  
Ofiarujemy Ci z wdzięcznością w pokorze  
nasze serca, dusze i wszystko co mamy.  
O Święty, Wszechmogący Boże!*

## Na cmentarzu wiosną

*Przy wąskiej, cmentarnej alei, już od kilku lat  
Leżą snem wiecznym uśpieni: mój ojciec, mama i brat.  
I kiedy ciepłą wiosną stanę tam dnia pewnego,  
Tak pachnie pięknie na świecie, a oni nie czują tego.  
Wtedy to tak żałośnie, tak jakoś smutno mi  
I szepczę im cichutko: u nas zakwitły bzy.  
Jaskółki powróciły do gniazdek pod dach nasz,  
A bociek na stodołę jak gdyby trzymał straż.  
Już piękne zboża na polu, w jaśminie słowik śpiewa,  
A w naszym dużym sadzie już się zielenią drzewa.  
Wieczorem przy kapliczce dziewczęta pieśni śpiewają,  
A dalej gdzieś na wiosce wierzbne fujarki grają.  
Basia chodzi do szkoły, wiersze deklamuje,  
A jak wy kiedyś; dzisiaj tak samo ja pracuję.  
Ale cóż, czy nawet w tej cmentarnej ciszy  
Ojciec, czy mama, albo brat mnie słyszy?*

## Nie pójdę

*(piosenka)*  
*Nie pójdę, nie pójdę za światem hen, w dal,  
Bo tej mojej chaty byłoby mi żal.  
Tej dzikiej czereśni, co oplotła dach,  
Ona zna me smutki, wie o moich łzach.  
Nie pójdę stąd nigdzie, o nie, nigdy, nie!  
Bez ciebie, ma chatko, byłoby mi źle.  
Gdy tylko swą głowę położę do snu,  
O jakżem szczęśliwa, że ja mieszkam tu!  
A kiedy słońeczko przyjdzie, zbudzi mnie,  
To szybko wybiegnę, zapomnę o śnie.  
Jak cudny poranek, gdy robi się dzień,  
Me serce i dusza wpatrzzone są weń.  
Kwiat z rosy otrząsa swój podłużny liść  
I trawki zielonej podnosi się kiść.  
I ptaszek spłoszony gdzieś leci hen, w dal.  
Wietrzyk buja w kłosach, jak w morzu wśród fal.  
Świat cały — przyjaciel to dla mnie, nie wróg  
I ptaszek, i kwiatek, i chaty mej próg.*

### **Pieśń o jabłonce**

Znowu tak pięknie jabłonko zakwitłaś.  
 Jest taki wdzięczny twój pachnący kwiat,  
 po to, by znów ta piękność twoja znikła.  
 Tak, jak bywało już za dawnych lat.  
 Też byłaś piękna o tej samej porze  
 i w wieniec plotłaś różowawy kwiat,  
 a gdy oblały cię wschodzące zorze,  
 czarem i wonią napawałaś świat.  
 Wszystko przemija, ze sobą unosi  
 i pędzi naprzód czas życia jak wiatr.  
 A w życiu tylko jak twój kwiat, jabłonko,  
 najszybciej mija czas młodości lat.  
 Ty znów zakwitniesz o tej samej porze,  
 kwiatem obsypiesz gałązeczki swe,  
 a młodość w życiu raz tylko przemija  
 i potem nigdy już nie wróci się.

### **Śnieżne aleje**

Aleje zasypał śniegu biały puch.  
 Zakwitły na biało niskie kępy bżów.  
 Tuż wiotka gałązka ku ziemi się gnie,  
 A srebrne gwiazdeczki w słońcu iskrzą się.  
 A wszystkie drzewa cicho jakby martwe stały.  
 Obsypał śnieg kasztany i wiąz jest szerniały.  
 Aż nagle skądś zerwał się nieznośny wiatr  
 I zaczął obnażać drzewa z białych szat,  
 I zniknął powoli ten zimowy cud,  
 Gałązki znów szare stały się, jak wprzód.

### **Wielki Piątek. Wspomnienie stanu wojennego**

W ciemnej kaplicy jest Chrystusowy  
 grób  
 Nie ma już cierniowej korony  
 Biały m prześcieradłem otulony  
 Odkryta tylko wychudła  
 Pokaleczona ostrzem cierni twarz  
 Przy grobie jak zwykle czuwa straż  
 Zakonnice co pewien czas się  
 zmieniają  
 Mękę Chrystusa rozważają  
 Tyle kwiatów ustawiono w całej  
 kaplicy  
 Ludzie przychodzą prosto z ulicy  
 Znoszą w modłach ciche błaganie  
 Drugie święta obchodzić będziemy  
 W wojennym stanie  
 Pojutrze Chrystus  
 Zmartwychwstanie  
 Panie! ty wszystko o nas wiesz  
 Nie ma co kryć  
 W tym stanie ciężko nam żyć  
 Dłgie kolejki przed sklepami

Wszystko na kartki  
 Część ludzi internowana  
 Zagląda nam w oczy głód  
 Panie! uczyni z nami cud  
 Bo nasza ojczyzna u męczona  
 Krwią męczenników  
 Obozów koncentracyjnych  
 I łagrów syberyjskich zboczona  
 Weź w opiekę nasz naród  
 Niech będzie nasza ojczyzna  
 pobłogosławiona  
 Jakaś staruszka całuje posadzkę  
 w kaplicy  
 Szepcze ze łzami  
 Panie! jestem już w podeszłym  
 wieku  
 Niewiele w życiu mi trzeba  
 Na te święta mam tylko połowę  
 chleba  
 Mam nadzieję mój B o że  
 Że ktoś z dobrych ludzi m i pomoże

**Bibliografia:**

1. Szczawiej J., *Antologia współczesnej poezji ludowej*, Ludowa Spółdzielnia Wydawnicza, Warszawa 1967.
2. Brzozowska-Krajka A., *Lektura świata oswojonego Zuzanny Spasówki*, Twórczość Ludowa 1996, nr 3.
3. <https://www.gok.konskowola.pl/konkurs-recytatorski/>, dostęp 06.02.2023.
4. Furtak B., *Biografia Zuzanny Spasówki*, strona internetowa Nagrody im. O. Kolberga, <https://www.nagrodakolberg.pl>, dostęp 06.02.2023 r.



**Izabela Wolniak** – etnograf i polonistka. Absolwentka Uniwersytetu Jagiellońskiego w Krakowie. Przez wiele lat pracowała w muzealnictwie (Muzeum Etnograficzne w Krakowie, Muzeum Narodowe w Warszawie). Uczestniczyła w dialektologicznych i etnograficznych badaniach terenowych w różnych regionach Polski. Szczególnie interesuje się folklorem muzycznym i słownym. Członkini Polskiego Towarzystwa Ludoznawczego. Od 2019 roku związana z Narodowym Instytutem Kultury i Dziedzictwa Wsi.



# Kolekcja zakładek z przepisami dawnej kuchni w prezencie dla czytelników Kultury Wsi!

# Obrzędy, zwyczaje i tradycyjne formy duchowości mieszkańców Ziemi Futomskiej

Wiesława Rybka



Tworzenie pisanek, fot. J. Tłuczek

Futoma to niewielka, lecz niezwykła wieś na Podkarpaciu. Nie tylko dlatego, że jest położona na pięknym, malowniczym terenie Pogórza Dynowskiego, na granicy trzech byłych województw: rzeszowskiego, przemyskiego i krośnieńskiego, ale przede wszystkim dlatego, że ludzie, którzy tutaj mieszkają, chcą zachować tradycję i kulturę czasów minionych oraz dbają o kultywowanie dawnych obrzędów ludowych. Futoma wyróżnia się na tym polu w gminie Błażowa, jak i w całym województwie.

Futomska tradycja jest spuścizną ustną przekazywaną z pokolenia na pokolenie, towarzyszy mieszkańcom w życiu codziennym, a także podczas uroczystości świątecznych i rodzinnych. Aby ją zachować, w 1979 r. został założony zespół

obrzędowy „Futomianie”. Jego twórczynią była nieżyjąca już Aniela Wielgos, wielka pasjonatka dawnych obrzędów i zwyczajów. Do tego niezwykłego grona ludzi dbających o podtrzymywanie dawnej obrzędowości w 2006 roku dołączyło

Stowarzyszenie Kultury i Tradycji Ziemi Futomskiej. Naszą kulturę ludową pielęgnują także: słynna Kapela Ludowa z Futomy, KGW, chór oraz artyści: rzeźbiarze, kowale czy lutnicy.

Obrzędowość całoroczna w naszej miejscowości, jak i w całej Polsce ściśle związana jest z kalendarzem świąt kościelnych. Wszystko rozpoczyna się od Adwentu, przez okres świąt „godnych” czyli Bożego Narodzenia, poprzez zapusty, wielki post, Święta Wielkanocne, Zielone Świątki, Boże Ciało, sobótki (wigilia świętego Jana), święto św. Piotra i Pawła, aż po okres żniw z pięknymi świętami Matki Bożej Zielnej i Matki Bożej Siewnej. Rok kończy święto Wszystkich Świętych i Chrystusa Króla. Na szczególną uwagę zasługuje okres przypadający od lutego do Świąt Wielkiej Nocy.

Ludność futomska wielką cześć oddawała (i w dalszym ciągu to czyni) Matce Bożej, dlatego wszystkie święta ku jej czci obchodzone są bardzo uroczysto, począwszy od święta Matki Bożej Gromnicznej, kończącego tradycyjny okres Bożego Narodzenia. Już na kilka dni przed tą uroczystością przygotowywano świecę zwaną gromnicą. Tradycyjna robiona była z wosku pszczelego przez rodzimych pszczelarzy. Gospodynie przyozdabiały ją pięknymi bukietami z kwiatów bibułkowych, przeważnie były to białe konwalie robione przez tutejsze artystki ludowe (kwiaciarki) oraz zielonym bukszpanem lub mirtem, a całość przewiązywały białą lub niebieską kokardą. Tak pięknie ozdobioną gromnicę niesiono do kościoła, a po powrocie zapaloną znaczo krzyż na środkowym tragarzu w izbie lub futrynie drzwi wejściowych – wierzono, że w ten sposób dom oraz jego mieszkańcy będą uchronieni od wszelkiego nieszczęścia. Gromnice trzymano zawsze w widocznym miejscu, wkładano za obraz Matki Bożej lub stawiano w rogu okna („żeby była zawsze pod ręką”) Do dzisiaj istnieje przekonanie, że zapalona gromnica uchroni domostwo przed

gradobiciem i piorunami. Wkładano ją również konającej osobie do ręki, aby miała lekką śmierć i bezpiecznie przeszła na drugą stronę życia.

Kolejne dni lutego był równie ważne. 3 lutego w święto św. Błażeja przynoszono do kościoła jabłka, gdyż wierzono, że poświęcone ulecą ból gardła. Natomiast 5 lutego, w święto świętej Agaty, poświęcono w kościele sól i chleb oraz wodę (mówiono, że jest to „woda agatkowa”). Poświęconą sól i wodę używano w razie pożaru, kropiąc i rzucając w stronę ognia, aby nie rozprzestrzenił się na inne zabudowania. Chleb i sól rozpuszczoną w wodzie podawano i podaje się do dziś również chorym zwierzętom.

Zaraz po święcie Trzech Króli rozpoczynały się zapusty. W tym czasie odbywały się wesela, zabawy, odwiedzano się nawzajem i wyciągano z komory pozostałości ze Świąt. Dobre gospodynie zawsze wkładały większe kawałki uprzednio upieczonej w chlebowym piecu „szpyrki” do kaszy lub kapusty. Jak przychodzili goście,



Palmy Wielkanocne, fot. W. Rybka



Pisanki, fot. W. Rybka

gospodyni przynosiła „maćka” i sadło z komory, a gospodarz częstował gorzałką. Był to czas pobytów w karczmie, które trwały nie tylko jeden wieczór czy popołudnie –przeciągały się nawet do kilku dni. Bywało tak, że kończyły się przepiciem wszystkiego, co się na sobie miało, a nie raz i sporej części majątku. W karczmach przebywali mężczyźni, a żony donosiły im jedzenie, żeby „nie padli z głodu”.

Obfitość jedzenia w tym czasie była kolejną cechą zapustów. Jedzono dużo i tłusto. Ten szczególny czas kończył się tzw. ostatkami, trwającymi od czwartku do wtorku włącznie. Zabawy trwały niemalże cały czas, gospodynie pamiętały jednak, aby zostawić coś na Święta Wielkanocne w tzw. zwyczajach, które znajdowały się na strychu przy kominie. Chowano tam wspomnianego „maćka”, kilka pęt kielbasy, szołdrę oraz poleć szpyrki, która zasolona leżała w skrzynce. Zdarzało się, że złodzieje w nocy podczas takich hucznych zabaw wnosili schowane zapasy – była to wielka strata.

W okresie ostatków popularne były przyśpiewki: *Żeby ja wiedziała, gdzie mój Jasiek pije, to bym mu zaniosta z cebrzykiem pomyje, żeby ja wiedziała, gdzie mój Jasiek siedzi, to bym mu zaniosta na talerzu śledzi*, a w ostatni wieczór: *Powiedzcie tam wstępnej Środzie, niech se siądzie na ogrodzie, niech do karczmy nie zaziera, bo tam łysy Walek śpiewa*. Obecnie tradycja hucznych zabaw zanikła, niemniej jednak jest to okres, kiedy ludzie się wzajemnie odwiedzają i goszczą, czym chata bogata. Dawne tradycje stara nam się przybliżyć zespół „Futomianie”, który w widowisku „Zapusty” pokazuje, *jak to drzewiej bywało*.

Z wtorku na środę tuż przed północą cichła muzyka i nastawał post. Gospodynie już od rana szorowały piaskiem i popiołem garnki z tłustego jedzenia, zamykały i chowały w szafach wszelkie instrumenty muzyczne. Obowiązkiem każdego było pójście tego dnia do kościoła i posypanie głowy popiołem pochodzącym ze spalonych zeszłorocznych palm. W tym okresie jedzono potrawy maszczone tylko olejem lnianym, a ser, masło i serwatkę składano do specjalnych dzieżek. Gotowano głównie postny barszcz z grzybami, ziemniaki z wody, kaszę z grzybami lub suszonymi owocami. Wieczorami po obrzędku gospodynie schodziły się po sąsiedzku, przędły wełnę i konopie, dały pierze, robiły na drutach swetry i skarpety, a młode mężatki i dziewczęta robiły kwiaty z bibuły, przeważnie czerwone róże oraz białe konwalijki. Moczono je później w rozpuszczonym wosku i zdobiono nimi święte obrazy w domach i kościele. Mężczyźni jeździli po drzewo na opał do lasu, a wieczorami robili kosze, miotły z brzeziny i naprawiali zepsutą uprząż, umilając sobie tę robotę śpiewem pobożnych pieśni i opowieściami o dawnych czasach. Ważnym elementem było uczestnictwo w wielkopostnych nabożeństwach i tzw. prywatnej drodze krzyżowej, odprawianej do dziś przez wiernych w każdą niedzielę. Obecnie ciekawą inicjatywą jest Eks-

tremalna Droga Krzyżowa śladami futomskich krzyży i kapliczek, licząca ok. 20 km.

Tuż przed niedzielą kwietną, czyli palmową, każda gospodyni przygotowywała palmę. Robiono ją z trzciny, gałązek wierzbowych, bukszpanu i barwinka. Ozdabiano kolorowymi kwiatami z bibuły i wstążkami. Poświęconą niosło się zawsze skierowaną w dół i zostawiano w sieni. Używano do święcenia obojczy i krów, przed pierwszym wypasem. Strzegła domostw przed pożarem, a połknięte bazie (inaczej kotki) chroniły przed bólem gardła. Dbając o tradycję, panie z SKKITZF i KGW wraz z dziećmi z miejscowej szkoły co roku przygotowują duże, 2-3 metrowe palmy zdobione ręcznie wykonanymi kwiatami, które później są dekoracją Grobu Pańskiego.

Początek Wielkiego Tygodnia był to czas, gdy robiono porządki wokół domów, zamiatano podwórze, bielono ściany, szorowano wszystkie sprzęty i robiono wielkie pranie. Kobiety i dziewczęta przygotowywały pisanki. Za pomocą gęsie-

go pióra, igły lub małego gwoździka nabitego na patyczek nanosiły roztopiony wosk pochodzący z okrucich gromnicy na białe jajko, które później wkładano do gorącego barwnika uzyskanego najczęściej z łusek cebuli, kory dębu, szyszek olchy, młodego żyta czy kwiatów malwy. Później wykonywano również pisanki skrobane. Dominowały tradycyjne wzory: słoneczka, wiatraczki, kurcze stopki, kwiatki i bazie. Pisankami obdarowywano najbliższych, a skorupki zakopywano na węglach budowanego domu i w rogach pól, aby chroniły przed gradobiciem. Tradycja wykonywania pisanek zakorzeniła się w naszej gminie, a coroczny konkurs na „Najładniejszą pisankę wielkanocną” organizowany przez GOK w Błazowej zyskał już rangę konkursu powiatowego i przyczynił się do powstania „Muzeum pisanki”.

Wielki Czwartek był początkiem wielogodzinnych adoracji w kościele. Przy Grobie Pańskim wartę trzymała straż i czuwały róże różańcowe. Na klęcznikach modliła się młodzież



Śpiew przy Grobie Pańskim, fot. W. Rybka

i ministranci. Po nabożeństwie poświęcenia wody w Wielką Sobotę rozpoczynało się całonocne czuwanie. Odprawiano 40 stacji Drogi Kalwaryjskiej i przy akompaniamencie ludowych instrumentów śpiewano wielkopostne pieśni, mające po kilkadziesiąt zwrotek. Tak trwano na modlitwie aż do rezurekcji, którą rozpoczynała jutrznia, śpiewana przez księdza w towarzystwie męskiego chóru. Następnie przy wystrzałach z moździerzy czy karbidu, wokół kościoła odbywała się procesja księdza z Najświętszym Sakramentem i wiernych niosących przystrojone figury, obrazy i chorągwie. Dziś zaszczyt trzymania warty i niesienia baldachimu przypada strażakom z OSP, a czuwanie przy grobie trwa jedynie do godzin wieczornych. Jednak śpiew antyfony o Zmartwychwstaniu przez licznie zgromadzonych przy grobie mężczyzn nadal niesie się echem po futomskich górkach.

Wracając jeszcze do tradycji okresu Wielkiego Tygodnia, warto wspomnieć zapomniany zwy-

czaj chodzenia po wodę do tzw. wód krzyżowych, czyli miejsc, gdzie łączą się dwa potoki. Odbywało się to w nocy z Wielkiego Piątku na Wielką Sobotę. Ludność szła umyć się i nabrać wody do poświęcenia, aby później pokropić nią dom i obejście. Dawano ją również pić zwierzętom, co miało zapobiegać ich chorobom. Większej mocy nabierała, gdy wrzucono do niej jarzący się węgielek z ogniska rozpalonego w Wielką Sobotę przy kościele podczas święcenia ognia.

Kilka słów o pięknej tradycji, jaką jest święcenie pokarmów. Niegdyś święcono je w kilku wyznaczonych miejscach, a gospodynie do dużych koszy pakowały wszystko, co rodzina będzie jadła w okresie świątecznym. Obecnie rodziny z dziećmi idą do kościoła z małymi, pięknie przyozdobionymi koszykami wypełnionymi po brzegi. Jak za dawnych czasów znajdują się w nich kielbasy, szynki, jajka, chleb, chrzan, ocet, sól, masło i obowiązkowo kolorowe pisanki i baranek. Wszystko to przykryte piękną haftowaną



Adoracja Grobu Pańskiego, fot. W. Rybka





Ekstremalna Droga Krzyżowa, fot. W. Rybka

lub robioną na szydełku serwetką. Jak dawniej koszyczek ozdabia gałązki bukszpanu, zielonego barwinka czy mirtu. Piękną tradycją jest niesienie przez dzieci, zazwyczaj chłopców, pieczonego dużego baranka z czerwoną wstążką i chorągiewką. Warto wspomnieć o święceniu „paski” – dużej drożdżowej bułki z rodzynekami, którą z powodu dużych rozmiarów niesiono osobno, zawiązaną w białą, lnianą chustkę. Obecnie wyparła ją okazała lukrowana babka.

Na koniec ciekawy zwyczaj *wieszania boszczu*. Dawniej w Wielką Sobotę dzieci pod opieką dziadka lub ojca szły do sadu i wylewały na śliwę resztę kiszzonego, postnego barszczu, wołając: *lej barszczysko, nie chcemy cię*. Obecnie ten zapomniany zwyczaj przypominają „Futomianie” w widowisku *Lanie boszczu*. W sąsiedniej miej-

scowości był również ciekawy zwyczaj zrzucania z wieży kościoła kota w garnku z popiołem. Garnek po zderzeniu z ziemią się rozbił, popiół się rozsypywał, a kot uciekał. Wszyscy zgromadzeni wołali za uciekającym: *Judasz, Judasz*. Na szczęście dla kotów, zwyczaj ten również został już zaniechany.

Piękne są nasze tradycje i zwyczaje. Warto, aby je w dalszym ciągu kultywować i pamiętać o nich. W dzisiejszych czasach, w epoce rozwoju technologii, nierzadko odchodzą one w zapomnienie. Myślę jednak, że dzięki takim pasjonatom dawnej tradycji i kultury, jakimi są ludzie w Futomie, jeszcze długo będziemy mówić o tym, jak to dawniej bywało. Niejednemu łezka się w oku zakręci, a z piersi wyrwą się słowa: *dawniej było biedniej, a jakoś weselej*.



**Wiesława Rybka** – wieloletnia członkini i kierowniczka artystyczna zespołu obrzędowego „Futomianie”, przewodnicząca Stowarzyszenia Kultywowania Kultury i Tradycji Ziemi Futomskiej, członkini Koła Gospodyń Wiejskich w Futomie. Pasjonatka dawnych obrzędów i zwyczajów ludowych, artystka wykonująca kwiaty i pisanki, uwieczniająca na zdjęciach ginące tradycje. Chętnie przekazuje swoją wiedzę młodszemu pokoleniu organizując liczne warsztaty (artystyczne i kulinarne) i dzieląc się swoją pasją.

# Kuchnia pałucka

Krzysztof Leśniewski



Kielbasa biała niewędzona, fot. Krzysztof Leśniewski

Pałuki to jeden z najstarszych obszarów osadnictwa słowiańskiego w Wielkopolsce, leżący na Pojezierzu Gnieźnieńskim. Jako region obejmujący ponad 100 jezior, bywają nazywane małymi Mazurami. Najdawniejsze ślady osadnictwa sięgają mezolitu. Na terenie Pałuk znajdują się grobowce neolityczne i słynny Biskupin, gdzie zrekonstruowano osadę kultury łużyckiej.

Pałuki posiadają odrębną gwara, którą opisał propagator gwary pałuckiej Mirosław Kaźmierz Binkowski. W wierszu „Poznańsko pyra” ten sam autor uwiecznił, co jadają mieszkańcy Pałuk i dlaczego kochają pyry.

Historia piśmienna tego regionu pochodzi ze średniowiecza. Istnieje wiele pałuckich opowieści, związanych zwłaszcza z motywem z piwa i chleba. Jedna z nich głosi, że książe krakowski

Leszek Biały, pretendent do tronu Polski, aby stać królem, musiał odbyć pielgrzymkę do Ziemi Świętej. Chcąc jednak uniknąć trudów podróży, odmówił papieżowi udziału w wyprawie, tłumacząc, że pija tylko piwo i mód, a w Ziemi Świętej nie ma takich napojów. W ten sposób dostał dispensę.

Do lokalnych przysmaków odnosi się również opowieść o tym, jak biskupi mieszkający

w Żninie, jeżdżąc do Gniezna, zabierali ze sobą piwo, które tak zasmakowało gnieźnianom, że zaczęli wozić tego napoju coraz więcej. Wówczas wywołało to sprzeciw browarników z Gniezna, interwencję u arcybiskupa i zakaz wożenia takich ilości piwa żnińskiego. Biskupi mogli zabierać tylko taką ilość, aby wystarczyło im do własnej konsumpcji na czas pobytu w Gnieźnie.

Kuchnia pałucka, tak jak wszystkie chłopskie kuchnie w dawnej Polsce, była podporządkowane porom roku i świętom katolickim oraz zwyczajom świeckim, zakorzenionym w kulturze i zwyczajach Pałuczian. W kuchni pałuckiej ze względu na zabór pruski wiele potraw ma naleciałości kuchni niemieckiej i wielkopolskiej. To smaki słodko-kwaśne, przykładem są wiśnie w occie, kwas na girze, grochówka z kiszoną kapustą, zupa fasolowa na słodko-kwaśno. Głównymi przyprawami są majeranek, kminek, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka. Oczywiście kuchnie szlachecka, dworska i mieszczkańska też istniały na Pałukach, ale niewiele różniły się od podobnych kuchni w innych częściach kraju. Dlatego tematem artykułu będzie kuchnia chłopska, bo była to kuchnia prosta, biedna, ale taka, jaką znano od wieków. Przykładem nazewnictwa świadczącego o wpływach niemieckich są potrawy: aintop, leberka, kasler, bambrzok (choć kojarzony bardziej z Wielkopolską), jadany też na Pałukach ze względu na Bambrów, osadników mieszkających w regionie.

Opowieść o pałuckiej kuchni zaczniemy od adwentu, czyli czasu przygotowań do Bożego Narodzenia. Spizarnie pałuckie są wtedy pełne zapasów: znajdziemy w nich suszone jabłka, gruszki szarki i klapsy, wiśnie, agrest, śliwki głupki, kompoty w szkiełkach z wiśni, śliwek, agrestu, „świntojonek”, czarnej porzeczki, „kربول” na słodko-kwaśno, jabłek klapsów. Pałuczanie robią też konfitury i „marmelady”. W spizarni na zimę nie może zabraknąć „cyropów” zwanych miod-

kiem, robionych z marchwi, gruszek oraz melasy – „cyropu” z buraka cukrowego. W piwnicach zwanych sklepami muszą być pyry, marchew, por, seler, pietruszka, beczki z kiszoną kapustą i solone mięso.

Okres adwentu to też czas przemyśleń, porządków i naprawy sprzętu na wiosnę. Pieczono pierniki, białe ciastka z cukrem, kręcone przez maszynkę. Był to okres postu, jadano zupę z brukwi, jarmuż, szare kluchy smażone z marchwią, brukwią, kapustą kiszoną, inne zupy postne, czasami ryby. Przed Wigilią należało zrobić ryby (głapy) w occie, by przegryzły się do Wigilii.

Na śniadanie wigilijne jadano zupę zwaną kapłonem (kapłonkiem), to zupa z wody, chleba i oleju lnianego. Kolacja wigilijna składała się z śledzi smażonych, zupy śledziowej, szarej zupy, zupy z wiśni lub suszonych owoców, smażonych grzybów, śledzi na różne sposoby, ryb smażonych lub pieczonych, oprócz tego był barszcz rybny, bułka z makiem, kluski z makiem, makowiec, groch z kapustą, jagły, był też kwas grzybowy.



Kompot z bani, fot. K. Leśniewski



Plondze pałuckie, fot. K. Leśniewski

Okres świąteczny, Nowy Rok i karnawał to czas, kiedy na stołach królowały golonki, flaki, kiełbasy i inne frykasy, a z ciast baby, serniki, makowce.

Koniec karnawału na Pałukach to tłusty czwartek, podkoziołek i Środa Popielcowa. Jedzono, bawiono się do syta do północy. Powiadano, że należy wyjść z karczmy do 24.00, bo za drzwiami stoi diabeł i zapisuje, kto wyjdzie po tej godzinie. W Środę Popielcową zaczynał się post, jedzono już śledzia, żur i „zuptówki”, zwane ślepymi rybami.

Wielki Post przygotowywał do Wielkanocy, był to okres zadumy, modlitwy. Zaczynają się prace polowe i wiosenne jedzenie. Szczaw, bielony mlecz, jadano już pierwsze jarmuże, „frejtki”, „ruksy”.

Ostatni tydzień postu to czas świniobicia, pojawiały się wyroby na święta takie jak szynki, biała kiełbasa podsuszana, wędzona, kaszanka, salceson, leberka. Podczas świniobicia nie mogło zabraknąć smażonki z wątroby, cebuli i świeżego

mięsa. Po parzeniu wyrobów pozostawał wywar, z którego Pałuczanie robili „kiszczonkę” (wurstzupę). Mięso kładziono w beczki i solono, aby zostało na zapas. Tak samo jak kiełbasy i szynki wędzone, podsuszane. Mięso po odsoleniu było używane na obiady.

Na wielkanocnym stole znajdowały się wędzone szynki, gotowane, biała kiełbasa, galarty, paszety, żur świąteczny, chrzan, baba i dziad oraz sernik.

Po Wielkiej Nocy zaczynał się przednówek, czyli, jak mówili dawni Pałuczanie, największy głód. Kończyły się zapasy mąki i chleb wypiekany był z dodatkiem ziemniaków, na stołach królowały „zuptówki”, jarmuże z komosy, mleczu i szczawiu, parzycha z zielonych iści białej kapusty. Gospodynie robiły „bioły syr” i „gzike ze sznytlokiem”. Były także kompoty z rabarbaru, „świntojonek”, „drzuzgowek”.

Ostatni moment na trochę radości przed trudem żniw to majówki i Zielone Świątki. Pomieszczenia są sypane białym piaskiem a domy wyłożone łabuzem (tatarakiem) Wierzono, że przepędza

to demony z mąki i zapobiega robaczeniu. W tym czasie zaczęły się też pierwsze przetwory z sezonowych owoców i warzyw. Rabarbaru, szparagów, szczawiu, „drzuzgówek”, pędów chmielu.

Mija przednówek, zaczyna się upragnione lato i żniwa. Pierwsze zboże zostało już zmielone i gospodynie pieką pierwszy chleb, bez dodatku pyrów. Pachnie chlebem pieczonym w całym domu. W końcu można zjeść dobry chleb, popić świeżo paloną kawą z jęczmienia i przegryźć kielbasą ze szkiełka pozostałą od Wielkanocy. Obiady to młode pyry z „gzikiem” i koperkiem, chłodnik wiśniowy, ziemniaki z ogórkami małosolnymi i „klepiune” jajka z mąką i kielbasą lub słoniną. Do tego kiszzone sałaty. Dla żniwiarzy robiono podpiwek, lemoniady. Robiono też słynne pałuckie czarniny. Jadają też „bun” z wody i „strynki” grochu gotowane, polane masłem. Gospodynie robią peklówki żniwne i kompoty z agrestu, czerśni, wiśni, kocich „nyrek” czy papierówek.

Kończą się żniwa, a czas dożynek na Pałukach to też wesela, na których jadano czarninę, „kałdunki”, baby, „skopowinę”. Następnie nadchodzi jesień, czas robienia przetworów z grzybów, zupy z „korbola z golcami”, zbioru brukwi, pyrów, kiszzenia kapusty i zabijania gęsi i kaczek. Powoli zapełniają się spiżarnie. Posiłki to zupy grzybowe, „pindze”, „frejtki”, „aintopy na skopowinę”, zupy z brukwi na kaczynie. Jeszcze tylko zarobić ciasto na pierniki, upiec rogaliki na św Marcina z wiśniami i czas przygotować się do adwentu.

Pałuckie kulinaria są nadal żywe, za sprawą KGW i konkursów. Obecnie co roku w Żninie odbywa się Biesiada Pałucka, organizowana przez gminę Żnin i są tam dwa konkursy, na produkt pałucki i potrawę pałucką. Zespoły rywalizują o chochlę burmistrza Żnina. Jednym z Kół Gospodyń Wiejskich kultywujących pałuckie potrawy i zdobywających nagrody, jest koło w Pturku, które w zeszłym roku zdobyło w Poznaniu Perłę



Dziad pałucki, fot. K. Leśniewski

za produkt – piernik notecki. Nagroda jest przyznawana przez Polską Izbę Produktu Regionalnego i Lokalnego.

O kuchni pałuckiej pisał już Oskar Kolberg w części 10. swoich dzieł zatytułowanej „Wielkie Księstwo Poznańskie”. Źródłem informacji jest

także „Ziemia. Prace i materiały krajoznawcze,” tomy czasopism wydane przez Polskie Towarzystwo Turystyczno-Krajoznawcze, jak również „Atlas Języka i kultury ludowej Wielkopolski” pod red. Z. Sobierajskiego i J. Burszty.

## Przepisy kuchni pałuckiej



### PYRY Z GZIKIEM

Potrawa, którą każdy jadał w różnych wersjach, najsmaczniejsza jest ugotowana w wiejskim parniku w mundurku.

#### **Składniki:**

1 kostka białego sera  
200 ml śmietanki gęstej 18%  
sól, pieprz  
1 cebula i/lub 2 łyżki szczypiorku  
ziemniaki  
maślanka lub gynste mlyko

#### **Wykonanie:**

Ser rozkruszyć, dodać śmietanę, sól, pieprz, pokrojoną w drobną kostkę cebulę lub szczypiorek (można dodać i jedno, i drugie). Ugotować ziemniaki, odparować lekko, dodać łyżkę masła i dudukać na gładką masę. Podawać ze szklanką maślanki lub gynstygo mlyka.



### PARZYCHA – zupa z młodej białej kapusty

#### **Składniki:**

½ małej główki młodej kapusty  
2–3 średnie młode ziemniaki  
1 cała porcja rosółowa z kurczaka lub kości od schabu, żeberka  
sól  
natka pietruszki  
woda

#### **Wykonanie:**

Do garnka wlać wodę, osolić, włożyć mięso i gotować tak jak rosół. Po zsumowaniu dodać pokrojone w kostkę ziemniaki. Pod koniec gotowania dodać pokrojoną i sparzoną kapustę, ugotować do miękkości. Na koniec dodać pokrojoną natkę pietruszki.



### KLUSKI Z MAKIEM – potrawa wigilijna

#### Składniki:

3/4 szklanki przekręconego dwukrotnie maku  
1 łyżka miodu lub cukru  
5 orzechów włoskich  
3–4 łyżki makaronu domowego

#### Wykonanie:

Orzechy przesiekać, dodać makaron i mak, wymieszać wszystko razem.



### ZUPA WIŚNIOWA

#### Składniki:

1-litrowy słoik kompotu z wiśni  
2–3 łyżki cukru, 1 kisiel wiśniowy  
ugotowany makaron domowy

#### Wykonanie:

Do garnka wlewamy cały słoik kompotu, zagotowujemy i dodajemy kisiel rozrobiony w szklance zimnej wody, mieszamy chwilę. Na talerz kładziemy ugotowany makaron i zalewamy zupą z wiśniami.



### POLIWKA PAŁUCKA z kiszonym ogórkiem

#### Składniki:

1 duży ziemniak  
1 szklanka kwaśnej śmietany  
2 ogórki kiszone  
1 litr wody  
koperek  
sól  
1-2 łyżki mąki

#### Wykonanie:

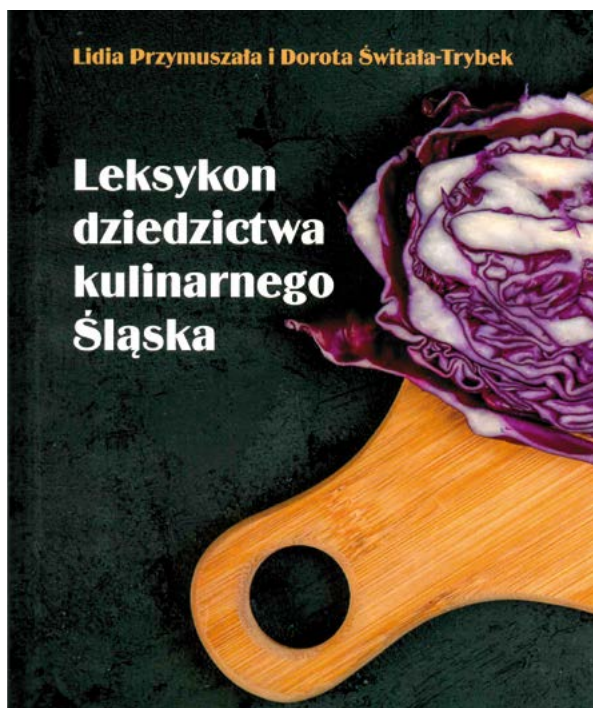
Ziemniaka ostrugać i pokroić w kostkę, wrzucić do garnka z osoloną wodą i ugotować do miękkości. Zmieszać śmietanę z mąką i zaciągnąć zupę. Dodać koperek i pokrojonego w kostkę ogórka.



**Krzysztof Leśniewski** – autor książek, poradników kulinarnych „Tradycyjna spizarnia”, „Wyrób konserw w słoikach i puszkach” cz. 1 i 2. Propagator kuchni pałuckiej i autor książki „Kuchnia Pałucka”, która została nagrodzona w 2016 r. wyróżnieniem w konkursie im. Stanisława Czernickiego na najlepszą publikację o potrawach regionalnych i lokalnych. Otrzymał w 2017 r. „Klucz do Polskiej Spizarni” od Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego. Juror kulinarny, prowadzi warsztaty przygotowania wędlin, konserw, potraw kuchni regionalnej oraz przetworów. (fot. D. Szurlej)

# Leksykon dziedzictwa kulinarnego Śląska

Katarzyna Smyk



Opracowanie imponuje objętością, rozmachem, przemyślaną strukturą, ale przede wszystkim – interdyscyplinarną metodologią korzystającą z dotychczasowych osiągnięć leksykografów, dialektologów, folklorystów i kulturoznawców, których ustalenia zostały potraktowane przez Autorki jako tworzywo do ukształtowania oryginalnej propozycji: nowego typu słownika gwarowego i nowatorskiego opracowania na temat kulinariów.

Lidia Przymuszała i Dorota Światała-Trybek są uznanymi badaczkami, reprezentującymi różne dyscypliny naukowe i perspektywy interpretacyjne, ale nade wszystko od lat z nadzwyczajnym oddaniem, docenianym w środowisku naukowców i animatorów, prowadzą badania nad dzie-

Faferniok, falszy zółta, faszyrka, fazan, fifa, flajszzupa, flaps, flamus, floki, francki – to tylko kilka przyciągających uwagę czytelnika przykładowych nazw potraw opisanych w *Leksykonie dziedzictwa kulinarnego Śląska* autorstwa Lidii Przymuszały i Doroty Światały-Trybek. Liczący 974 (często rozbudowane) hasła i 40 fotografii leksykon nie tylko stanowi ciekawą lekturę, lecz także plasuje się wśród dzieł ważnych dla ochrony śląskiego dziedzictwa niematerialnego, zachowania i transmisji bogactwa tradycji tego regionu oraz dla uchwycenia dwóch ważnych współcześnie filarów tożsamości Ślązaków – gwary i kulinariów.

dzictwem kulinarnym Śląska w różnorodnych, uzupełniających się wymiarach i zakresach. Ten kapitał zapewnia *Leksykonowi* miano rzetelnego, skrupulatnego, dojrzałego opracowania.

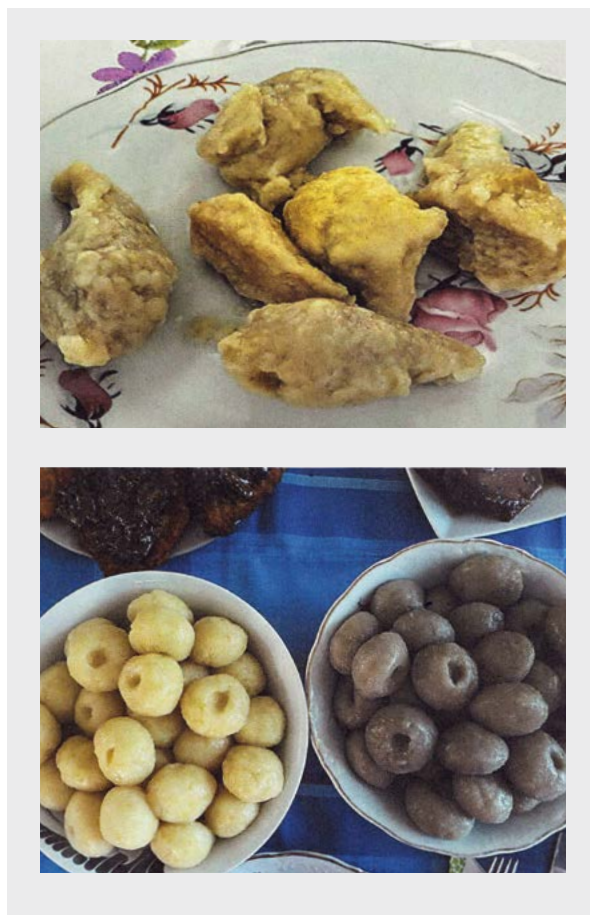
Autorki wykorzystały własny materiał ze 157 miejscowości, zebrany przez nie w trakcie badań terenowych w latach 2008–2020 oraz dane pochodzące z 392 miejscowości, pozyskane z kwerendy źródeł drukowanych. W badaniach terenowych posługiwały się kilkoma technikami, od jawnej bądź niejawnej obserwacji i audiowizualnej dokumentacji życia Ślązaków oraz przeglądów, konkursów i festynów kulinarnych, po wystandaryzowane ankiety i wywiady kwestionariuszowe indywidualne i grupowe z informatorami mówiącymi gwarą, należącymi do



różnych grup wiekowych, do różnych środowisk oraz grup zawodowych, pochodzących z terenów wiejskich, małomiasteczkowych i wielkoprzemysłowych z województwa śląskiego i opolskiego. Przekonujące jest założenie Auterek, by docelową grupą rozmówców uczynić kobiety – członkinie kół gospodyń wiejskich, związków śląskich kobiet wiejskich i innych stowarzyszeń poświęcających się kultywowaniu śląskiego dziedzictwa kulinarnego.

Kolejnym niebagatelnym atutem publikacji jest zakresiony obszar: cały Śląsk, rozumiany jako region etniczno-językowy, kształtujący się pod wpływem wydarzeń dziejowych, o granicach wyznaczanych przez ludność posługującą się rodzimym dialektem. Trudnym, czasochłonnym i pracochłonnym zadaniem było zatem merytoryczne ogarnięcie tej zwartej geograficznie, etnicznie i kulturowo całości, ze względu na jej zróżnicowanie wewnętrzne oraz rozległość. Ostatecznie, po latach pracy, badaczki osiągnęły planowany cel: uzyskały wiarygodne informacje o dziejach, a zwłaszcza o współczesnym statusie leksyki kulinarniej i znajomości kulinariów przez Ślązaków. Dla Auterek istotne było bowiem stworzenie leksykonu nie tyle kulinariów śląskich, ile kulinariów śląskich istotnych dla Ślązaków dziś, pod koniec pierwszej ćwierci XXI stulecia, bądź funkcjonujących w żywym obiegu kulturowym, bądź istniejących już tylko w pamięci kulturowej w postaci nazwy, przepisu, opowieści rodzinnej, spetryfikowanego tekstu folkloru itd.

Następną mocną stroną *Leksykonu* jest przyjęcie szerokiego rozumienia pojęcia kulinariów, nieograniczającego się tylko do potraw, ale biorącego pod uwagę zarazem napoje, trunki, produkty spożywcze, czynności związane z przygotowaniem dań, naczynia, sprzęty kuchenne. Autorki interesują się także cechami i właściwościami pokarmów, ich składników itd. Wprowadzają więc – co powinno być uznane za wzorco-



Gałuszki (zdjęcie górne) oraz białe i czarne kluski (zdjęcie dolne), fot. D. Światała-Trybek

we przez innych badaczy pożywienia – szeroki kontekst kulturowy dla pokazania kulinariów, odnosząc się do osób, miejsc i okoliczności związanych z jedzeniem.

Szczególną uwagę chcę poświęcić budowie hasła, którą można w całości potraktować jako mocną stronę *Leksykonu*. Po pierwsze, w ustaleniu postaci hasła przyjęto klarowne, jasne kryteria: formę wyrazową o wysokiej frekwencji i najszerszym rozprzestrzenieniu geograficznym. Wyznaczniki te uwiarygodnione zostają ogromną kwerendą źródłową, dużym zasięgiem badań własnych i doświadczeniem L. Przymuszały i D. Światały-Trybek. Po drugie, bardzo przydatny jest też uproszczony zapis wymowy – Autorki miały dobrą intuicję, że osobom spoza Śląska lub niezaznajomionym z kulinariami śląskimi czy dialektem i gwarą, niektóre nazwy mogą sprawiać



Schab po szygarsku (zdjęcie górne) i kotlet z szalotem (zdjęcie dolne), fot. D. Światała-Trybek

kłopoty, co w sumie mogłoby doprowadzić do upowszechniania błędnej rejkcji danego wyrazu.

Elementem wyróżniającym ten słownik na tle innych powstających aktualnie słowników gwarowych czy kulinarnych jest sekcja określo-

na we *Wstępie* jako 3.5. *Elementy uzupełniające znaczenie*. Chodzi na przykład o warianty pieśni, anegdota, podania, opowieści wspomnieniowe, kawały, opisy wierzeń, wiersze poetów ludowych, zagadki, przysłowia i powiedzonka, fraszki, życzenia. Urozmaicają one lekturę, choć nie pojawiają się w każdym haśle z tego jedynie powodu, że nie zostały odnotowane przez Autorki w zbranym materiale analitycznym. Niemniej podnoszą wartość słownika, pokazując kontekst kulturowy, pomagający zrozumieć istotę opisywanej w haśle potrawy.

Podsumowując, *Leksykon dziedzictwa kulinarnego Śląska* autorstwa L. Przymuszała i D. Światała-Trybek uznać należy za opracowanie nowatorskie, dojrzałe, kompleksowe i wzorcowe. Otrzymujemy nowy typ słownika języka i kultury, łączący harmonijnie podejście lingwistyczne i kulturoznawcze, próbujący uchwycić przemiany kulturowe przy jednoczesnym zachowaniu obrazu tradycji. Spójność kilku metodologii wyróżniającą ten leksykon określić można również jako prekursorską, co zawdzięczamy nowoczesnej koncepcji tematycznego słownika języka i kultury regionu, jaką wypracowały Autorki. Wróżę, że tak pomyślany i zrealizowany *Leksykon* zyska szybko miano wzorcotwórczego dla badaczy kultury regionalnej.

**Przypisy:**

1. L. Przymuszała, D. Światała-Trybek, *Leksykon dziedzictwa kulinarnego Śląska*, Opole, Uniwersytet Opolski, 2021, 557 s., 40 fotografii.



**Katarzyna Smyk** – językoznawca, kulturoznawca, folklorystka. Pełnomocnik ds. programowych w Narodowym Instytucie Kultury i Dziedzictwa Wsi. Pracuje jako profesor uczelni w Instytucie Nauk o Kulturze Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej. Kieruje pierwszą w Polsce Katedrą Niematerialnego Dziedzictwa Kulturowego, powstałą w 2022 r. Prowadzi lub prowadziła badania terenowe w ramach projektów badawczych, m.in. w Kolbuszowej, Krośnie, Spycimierzu, na Opolszczyźnie, w Rudniku nad Sanem, Iłży. Autorka i redaktorka wielu monografii, m.in. na temat polskiej choinki, spycimierskiego Bożego Ciała, poezji Jana Pocka. Autorka ponad 100 artykułów naukowych na temat różnych przejawów dziedzictwa niematerialnego oraz funkcjonowania tradycji we współczesnej kulturze polskiej. (fot. Bartosz Proll, UMCS)

# Mistrz – Uczeń

## Program Stypendialny Narodowego Instytutu Kultury i Dziedzictwa Wsi

Magdalena Trzaska



Sabina Karwat i Karolina Sówka oraz ich kroszonki opolskie

Od samego początku Program stawia sobie za cel wspieranie osób, które przyczyniają się do kultywowania regionalnych tradycji i przekazywania wiedzy o nich młodszemu pokoleniu. Bardzo ważnym elementem w tym procesie są twórcy ludowi, dzięki którym do dziś udaje się zachować wiele tradycyjnych rzemiosł i umiejętności.

Umiejętności, o których mowa, zawsze na wsiach były przekazywane w sposób naturalny. Młodszy uczył się, obserwując przy pracy starszych członków rodziny lub osoby z najbliższego otoczenia. Dziś o ten przekaz coraz trudniej; ogrom możliwości, które stoją przed młodymi ludźmi, sprawia, że wielu twórcom coraz trudniej

znaleźć następców i część z nich nie ma komu przekazywać swojej wiedzy.

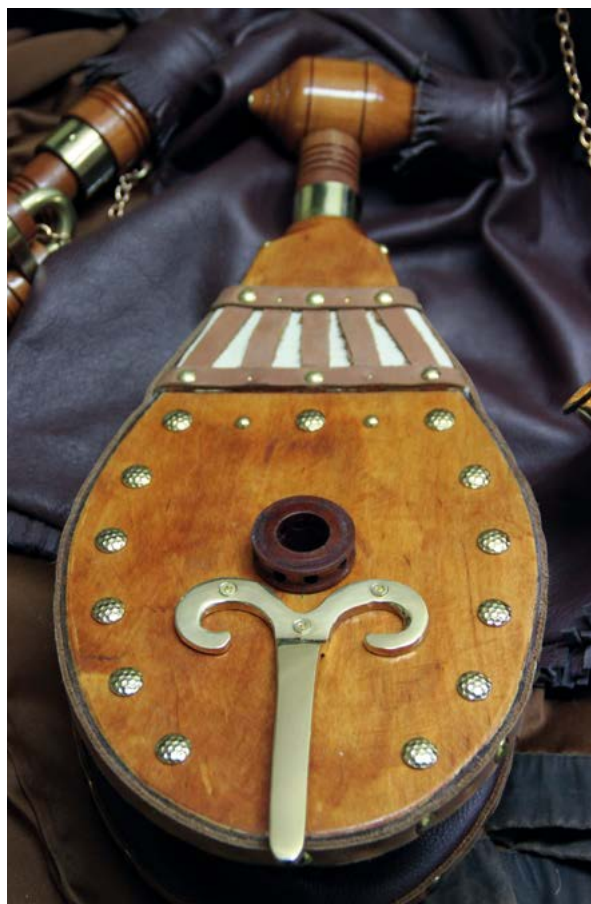
Naprzeciw tej sytuacji wyszedł Narodowy Instytut Kultury i Dziedzictwa Wsi ze swoim Programem Stypendialnym „Mistrz – Uczeń”. Program skierowany jest do twórców ludowych z terenu Rzeczypospolitej Polskiej. Jego adresatami są zarówno mistrzowie z wyróżniającym się dorobkiem, jak i adepci chcący doskonalić swoje umiejętności. Podstawowym celem Programu jest zapewnienie ciągłości autentycznej twórczości ludowej. Jak wspomniano w regulaminie, „priorytety Stypendium dotyczą projektów edukacyjnych, zapewniających bezpośredni przekaz tradycyjnych umiejętności artystycznych, rzemieślniczych i rękodzielniczych, dokonywanych wewnątrz wspólnoty lokalnej, ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności zagrożonych

zanikiem”. W efekcie realizowanych projektów Uczniowie, pod okiem Mistrzów, mieli stworzyć dzieła sztuki, rękodzieła lub rzemiosła ludowego na wysokim poziomie artystycznym, świadczące o opanowaniu wymaganych umiejętności.

Pierwsza edycja Programu wystartowała w 2022 roku. Do naboru zgłosiło się ponad 70 par Mistrz – Uczeń. Jury złożone z etnologów i etnomuzykologów, pod przewodnictwem Dyrektora NIKiDW Katarzyny Saks, wybrało piętnaście par Stypendystów. Mistrzowie przez pół roku przekazywali swoją wiedzę Uczniom. Dzięki współpracy – często wielopokoleniowej – powstały wspaniałe dzieła, jak chociażby szopka krakowska, wykonana przez Marka Markowskiego juniora pod okiem Marka Markowskiego seniora, która na 80. Konkursie Szopek Krakowskich zajęła I miejsce w kategorii szopek średnich oraz



Haft sieradzki – praca duetu  
Kazimiera Balcerzak i Katarzyna Lemańska



Dudy – efekt pracy duetu  
Andrzej Mendlewski i Paweł Zawadzki



Tworzenie logo NIKiDW metodą koronki klockowej przez duet Maria Sikorska – Dorota Rutka

zdobyła nagrodę im. Jerzego Dobrzyckiego. Poza szopkarstwem Stypendyści reprezentowali wiele różnych dziedzin zarówno rzemiosła, rękodzieła, jak i sztuki i muzyki ludowej. Uczniowie uczyli się budowania instrumentów, śpiewania czy grania tradycyjnych pieśni i melodii, haftowania strojów ludowych, wykonywania koronek czy kroszonek, ale także zdobywali wiedzę o tradycyjnym młynarstwie, kowalstwie czy bartnictwie.

Ogromne zainteresowanie pierwszą edycją Programu oraz duża liczba zgłoszeń od osób

młodych, a czasem też niepełnoletnich, chcących pobierać nauki u Mistrzów pokazały, że inicjatywa spełnia założone cele, a ponawiające się pytania o kolejny nabór uzmysławiają, jak bardzo potrzebny jest ten Program i jak wielkim jest wsparciem dla twórców i rzemieślników ludowych. W związku z tym w 2023 roku rusza kolejna edycja. Tym razem budżet Programu Stypendialnego został zwiększony, aby ze wsparcia mogło skorzystać jeszcze więcej par twórców.



**Magdalena Trzaska** – absolwentka etnologii na Wydziale Nauk Historycznych i Pedagogicznych Uniwersytetu Wrocławskiego. Interesuje się sztuką ludową, zwyczajami i tradycjami oraz bogactwem kulturowym, przyrodniczym i turystycznym polskiej wsi. Autorka tekstów na temat twórczości i oddolnych inicjatyw rodzących się na terenach wiejskich. Udowadnia, że „być ze wsi” – to brzmi dumnie. Pracuje w Dziale Programowym NIKiDW.

# „Smakujemy lokalnie”

## Konkurs dla Kół Gospodyń Wiejskich

Elżbieta Osińska-Kassa

Czernina na słodko z makaronem, buraczaki, deser griz z kaszëbską malëną, apfelmusz z pierzinom na wierchu, knysze, kluski zawiślańskie, goleska zupa kresmowa czy dzwonki Zygmunta z kaszą – to tylko niektóre ze zwyczajnych dań regionalnych, które zostały wybrane przez Jury ogólnopolskiego konkursu, zorganizowanego w ramach programu „Smakujemy lokalnie”.

Konkurs jest częścią programu „Smakujemy Lokalnie” organizowanego przez Carrefour Polska pod honorowym patronatem Narodowego Instytutu Kultury i Dziedzictwa Wsi. Spośród 330 wniosków wybranych zostało 10 zwycięskich Kół Gospodyń Wiejskich z województw: lubelskiego, łódzkiego, mazowieckiego, podlaskiego, pomorskiego, śląskiego, warmińsko-mazurskiego i wielkopolskiego. Koła otrzymały granty w wysokości 10 000 zł na rozwój swojej działalności oraz projekty związane z działaniami na rzecz społeczności lokalnej, w tym inicjatywy pobudzające przedsiębiorczość kobiet na wsi.

Od momentu powstania Instytut wspiera działalność Kół Gospodyń Wiejskich, które stoją na straży tradycji i kultury swoich „Małych Ojczyzn” organizując różnego rodzaju wydarzenia, integrujące lokalną społeczność wokół dziedzictwa wsi. Bardzo ważną jego częścią jest dziedzictwo kulinarne i dlatego konkursy, takie jak ten, są doskonałą okazją do zachęcenia KGW do odkrywania na nowo zapomnianych już dań,

Zapraszamy do udziału w programie

**Smakujemy lokalnie**

**110 tysięcy złotych**  
dla Kół Gospodyń Wiejskich!

Od pokoleń nasza polska kuchnia oparta jest na lokalnych, sezonowych produktach. Takie jedzenie kojarzy nam się z najwyższą jakością i wspaniałym smakiem. Tradycja i polska gościnność kultywowana jest przez Koła Gospodyń Wiejskich, które chcemy wspierać.

które „od zawsze” były przygotowywane przez gospodynie w regionach, z których pochodzą. Dzięki takim inicjatywom wszyscy mamy możliwość spróbowania tych przysmaków, ale także poznania historii krain, w których powstają.

W tym numerze naszego kwartalnika prezentujemy fotoreportaż pokazujący pracę pań z KGW „Nowinki” (jednego z laureatów) przy wytwarzaniu knyszy, dania silnie zakorzonego w wiejskiej kuchni podlaskiej.

PATRONAT

**NIK i DW**  
NARODOWY INSTYTUT KULTURY I DZIEDZICTWA WSI

# Knysz – pieróg pełen historii

Grażyna Olszaniec



Knysz z Knyszyna to trójkątny pieróg z ciasta drożdżowego, trochę większy od tych spotykanych gdzie indziej. W 2022 roku został zarejestrowany na ministerialnej Liście Produktów Tradycyjnych. Gospodynie Wiejskie z KGW Nowinki z Nowin Kasjerskich urozmaicają knysza i poza jego tradycyjnym nadzieniem – kaszą gryczaną – wzbogacają go o grzyby i zioła z pobliskiej Puszczy Knyszyńskiej. Pięką również knysze z kapustą i grzybami, mięsne, a także na słodko – z serem i rodzynkami.

## Skąd się wziął knysz?

Łukasz Gołębiowski (1773–1849), jeden z pierwszych polskich etnografów, przedstawił go jako tradycyjną potrawę ludu pochodzącą z Rusi. Kształt tradycyjnego knysza jest okrągły z wzniesionym brzegiem, środek cebulą smażoną wyłożony<sup>1</sup>. Za nim powtórzył tę definicję Zygmunt Gloger (1845–1910), dopisując, że *Karłowicz przypuszcza, że wyraz ten pochodzi z niemieckiej nazwy bułeczki królewskiej „knist” i słowa „knischen”,*

*gniść, miesić rozczynę*<sup>2</sup>. Zofia Kurzowa (1931–2003), badaczka polszczyzny kresowej, odnotowała, że termin jest znany jako *chleb świąteczny (...) chleb pieczony na święta (...) rodzaj bułki pieczonej z tłuszczem i cebulą i dawany na ofiarę do cerkwi*<sup>3</sup>. Wyraz ma dokumentację siedemnastowieczną, bowiem użył go Wacław Potocki (1621–1696), przedstawiciel nurtu sarmackiego, w znaczeniu, które jest stosowane w języku ukraińskim i białoruskim jako nazwa chleba obrzędowego

pieczonego dla upamiętnienia zmarłych. Autorzy „Etymologicznego słownika języka ukraińskiego” przychylają się do twierdzenia, że wyraz *кнущ* jest zapożyczeniem z języka greckiego<sup>4</sup>. Wspomina się także, że inny rodzaj knyszy jest wypiekany w Ukrainie na Boże Narodzenie. Co ciekawe, farsz w pierogach jest tam nazywany „duszą”<sup>5</sup>.

## Knyszyn

Wszyscy są zgodni co do tego, że nazwa Knyszyn pochodzi właśnie od knysza. Opisano to również w regionalnej legendzie, w której sam król Zygmunt August nadał osadzie tę nazwę. W legendzie król spożywa ubogi posiłek w chłopskiej chacie, gdzie gospodyni serwuje pierogi-knysze, które tak mu przypadają do gustu, że od nich właśnie nadaje miejscu nazwę Knyszyn<sup>6</sup>. Także autorzy słowników etymologicznych nazw miejscowych – Stanisław Rospond i Maria Malec – zgadzają się, że została ona utworzona przyrostkiem -in od nazwy osobowej Knysza<sup>7</sup>, przezwiska, którego podstawą jest zapożyczony z ruskiego wyraz knysz = kołacz na stypie, kołacz, pieróg ruski<sup>8</sup>. Jeśli chodzi o króla Zygmunta Augusta, to rzeczywiście był związany z tym miejscem. To on w roku 1568 nadał mu prawa miejskie według prawa magdeburskiego i przyczynił się do jego rozkwitu. Tu podpisał wiele dokumentów i tu również zmarł 7 lipca 1572 roku, co uwiecznił Jan Matejko na słynnym obrazie.

## Za oceanem

Knysze mają też swoją historię w Nowym Jorku, dokąd przybyły wraz z żydowskimi emigrantami, którzy sprzedawali je na ulicy jako rodzaj szybkiego posiłku. Amerykańskie knysze są okrągłe i ziemniaczane. Zainspirowały one autorkę Laurę Silver do poszukiwania korzeni tej potrawy, a także swoich własnych, i napisania książki pt. „Knish: In Search of the Jewish Soul Food” wydanej w 2014 roku<sup>9</sup>.

## Receptura z Knyszyna

Koło Gospodyń Wiejskich Nowinki, o którym była już mowa, przygotowuje knysze zgodnie z wypracowanym sposobem\*.

„Duszą” jest odpowiednio przygotowane nadzienie z kaszy gryczanej, cebuli i leśnych grzybów.



Drożdżowe ciasto jest rozwałkowane i krojone na prostokąty.



Pocięte na kwadraty i złożone z farszem pośrodku, przyjmuje kształt trójkąta.





Gospodynie ozdabiają je warkoczem z ciasta i przed pieczeniem smarują rozmaconym żółtkiem.



Jak wspomniano na wstępie, knysz od 31 maja 2022 roku gości na ministerialnej Liście Produktów Tradycyjnych w kategorii: Wyroby cukiernicze i piekarnicze, za sprawą Koła Gospodyń Wiejskich Nowinki z Nowin Kasjerskich właśnie. W ten sposób Gospodynie wpisały się

Wypieczone pierogi pięknie się prezentują, a smakują jeszcze lepiej.



w barwną historię knysza i kontynuują dawną tradycję.

\* Dziękujemy KGW Nowinki z Nowin Kasjerskich oraz Pani Jagodzie Konopko za przygotowanie prezentacji wypieku knyszy. (fot. G. Olszaniec)

#### Ilustracje:

Fotografie na stronach 69–71 wykonała Grażyna Olszaniec.

#### Przypisy:

1. Ł. Gołębiowski, *Domy i dwory: przy tem opisanie ap-teczki, kuchni, stołów, uczt, biesiad, trunków i pijatyki, łaźni i kąpieli, łózek, pościeli, ogrodów, powozów i koni, błaznów, kartłów, wszelkich zwyczajów dworskich i różnych obyczajowych szczegółów*, Warszawa 1830, s. 31, 48.
2. Z. Gloger, *Encyklopedia staropolska ilustrowana*, Warszawa 1902, s. 51.
3. Z. Kurzowa, *Polszczyzna Lwowa i kresów południowo-wschodnich do 1939 roku*, Warszawa 1983, s. 185–186; Słowo ma wiele poświadczeń jako wyraz ludowy. Kurzowa odnotowała także *knysze, knyszki* jako „słone ciasteczka” (Ibidem, s. 186).
4. O. S. Mel’ničuk (red.), *Etimologičnij slovník ukraïns’koï movi*, t. 2, Kijów 1985, s. 474.
5. V. P. Riznyk, *Nazvy yizhi ta kukhonnoho nachynnja v hovirkakh nadciansko-naddnistrianskoho sumizhzhia*, Lwów 2016, s. 75–76.
6. T. Krawczuk, *Knysze jak Knyszyn legendy i gawędy*, Knyszyn 2006, s. 11–12.
7. Witold Taszycki (1898–1979) podaje w swoim słowniku następujące nazwy osobowe: *Knysz, Knysza, Knyszek, Knyszyński, Knyszeński, Knyszka* oraz żeńska nazwa: *Knyszyńska*; W. Taszycki (red.), *Słownik staropolskich nazw osobowych*, t. 3, z. 1 (Kl-Ku), Wrocław [etc.], 1971, s. 32.
8. Por. S. Rospond, *Słownik etymologiczny miast i gmin PRL*, Wrocław 1984, s. 147 oraz M. Malec, *Słownik etymologiczny nazw geograficznych Polski*, Warszawa 2002, s. 125.
9. L. Silver, *Knish: In Search of the Jewish Soul Food*, Brandeis University Press, 2014.



**Grażyna Olszaniec** – doktor nauk humanistycznych, językoznawca, absolwentka UMK. Pracuje w Łysomicach w Biurze Regionalnym Narodowego Instytutu Kultury i Dziedzictwa Wsi, wcześniej w Katedrze Filologii Romańskiej UMK. Stypendystka grantów Rektora UMK dla młodych pracowników (2001 i 2003) oraz Stypendium Rządu Francuskiego (2003). Autorka kilku artykułów na temat języka bretońskiego oraz tłumaczka pamiątek Michała Starzeńskiego (1757–1795). Współpracowniczka Komisji Dialektologicznej Komitetu Językoznawstwa PAN.



Spektakl „Ujezdskie zapusty” w wykonaniu Teatru Ludowego i Zespołu Ludowego „Łucy-Babki” w Ujeździe  
fot. D. Matloch



Warsztaty tańców ludowych podczas potańcówki zapustnej prowadzone przez Bogumiłę i Piotra Zgorzelskich  
z Akademii Tańca Tradycyjnego, fot. D. Matloch

# Huczne zakończenie karnawału!

Joanna Szymańska-Radziejcz



Zapustna potańcówka w Sali Odczytowej NIKiDW w Warszawie, fot. D. Matloch

Wszyscy, którzy wspólnie z Narodowym Instytutem Kultury i Dziedzictwa Wsi świętowali zakończenie karnawału, z pewnością zapamiętają ten wieczór. Gmach przy Krakowskim Przedmieściu 66 rozbrzmiewał muzyką ludową i z trudem pomieścił chętnych do tańca.

Zapusty rozpoczęliśmy dwoma spektaklami obrzędowymi. Jako pierwszy wystąpił zespół Stowarzyszenia *Zagrody Razem*, który przeniósł widzów w świat dawnej wsi lubelskiej. Po krótkiej przerwie na scenę wkroczyli artyści z Teatru Ludowego i Zespołu Ludowego *Lucy-Babki*, który działa przy Gminnym Ośrodku Kultury w Ujeździe. Zaprezentowany przez nich spektakl "Ujezdskie zapusty" całkowicie porwał zgromadzoną publiczność i był doskonałym wstępem do dalszej części programu, czyli zapustnej potańcówki! Po części obrzędowej rozpoczęła się prawdziwa zabawa taneczna przy muzyce na żywo. Mogliśmy usłyszeć melodie z czterech regionów: Śląska, Ziemi Łódzkiej, Wielkopolski oraz Mazur. Przygrywały nam: Kapela Fedaków, Kapela *Napięcie*, Ze-

spół Ludowy *Lucy-Babki*, Kapela *Po Zagonach* oraz Kapela Cymbałowa „Lilia”. Do tańca poprowadziła gości para profesjonalnych tancerzy z Akademii Tańca Tradycyjnego, Bogumiła i Piotr Zgorzelscy. Wszystko to odbywało się przy degustacji przysmaków kuchni lubelskiej i łódzkiej, przygotowanych przez Panie z KGW Zagrody i KGW Dębniak. Całą zabawę poprowadziła nietuzinkowa para konferansjerów – Aneta Legierska – góralka z Beskidów i Cezary Kuczyński – kurp z Kurpi Zielonych. Oprócz prezentacji poszczególnych części programu opowiadali również gwarą o zwyczajach i obrzędach charakterystycznych dla swoich regionów. Na następną potańcówkę przy muzyce ludowej trzeba trochę poczekać, ale obiecujemy, że będzie równie udana.



Pani Eliza Mrówka na stoisku  
KGW „Betulanki” z Brzeziny  
fot. D. Matloch

# Dzień Kobiet na Ludowo

Rafał Karpiński



Zespół Śpiewaczy „Babiczanki” i KGW „WojciechoWIANKI”, fot. D. Matloch

W niedzielę 5 marca Narodowy Instytut Kultury i Dziedzictwa Wsi świętował Dzień Kobiet na Ludowo. Skoczna muzyka ze sceny i kolorowe stargany, wystawione przez Koła Gospodyń Wiejskich, przyciągnęły tłumy warszawiaków i turystów mimo marcowej, bardzo kapryśnej pogody.

Wydarzenie rozpoczęło się w samo południe, jednak pierwsi goście zjawili się już pół godziny wcześniej. Ze sceny powitał wszystkich Łukasz Wieczorek, Zastępca Dyrektora Instytutu. Następnie zaprezentowały się kapele i zespół śpiewaczy. W tym roku i z tej okazji wszystkie zespoły zagrały wyłącznie w damskich składach. Mimo wiatru i śniegu, warszawiacy oraz spacerujący Krakowskim Przedmieściem turyści wstępowali

do naszego budynku, by posmakować pysznych dań serwowanych przez Panie z KGW, zakupić wykonane przez nie wyroby rękodzielnicze oraz posłuchać muzyki ludowej, pieśni i piosenek. A trzeba przyznać, że wybór smakołyków był nie byle jaki. Pieczywo, przygotowywane tradycyjnymi metodami, słodkie ciasta i ciasteczka przyprawiły o zawrót głowy. Na rozgrzewkę raczono się tradycyjnym bigosem, żurkiem, pierogami, smal-



Warsztaty rękodzielnicze z wyrobu kremów i soli kwiatowo-ziółowych prowadzi Beata Podsiadły – Akademia 4 Pory Roku, Sala Marii Skłodowskiej-Curie w siedzibie NIKiDW, fot. D. Matloch

cem z suszonymi grzybami oraz naturalną herbatą rozgrzewającą. Można też było dokonać pierwszych przedświątecznych zakupów – na stoiskach nie zabrakło palm wielkanocnych, malowanych jajek i zajęcy. Mocną stroną naszego wydarzenia były warsztaty przygotowywania kremów z naturalnych składników oraz soli ziółowo-kwiatowych. Chętnych do udziału w warsztatach nie brakowało – specjalnie w tym celu przyjechały przedstawicielki Kół Gospodyń Wiejskich z różnych regionów kraju.

Żywa i gorąca atmosfera sprawiła, że czas przeznaczony na wydarzenie minął prawie niezauważalnie. Duży wpływ na to miała oso-

ba prowadzącego wydarzenie – Piotra Dorosza, etnomuzykologa, multiinstrumentalisty, który ze swadą prowadził rozmowy z uczestniczkami wydarzenia i przygrywał na instrumentach ludowych. Ostatni goście opuszczali budynek Instytutu wraz z zapadającym zmierzchem.



Koszyk ozdób świątecznych, fot. R. Karpiński



**Rafał Karpiński** – pracownik Działu Promocji i Komunikacji NIKiDW. Przez wiele lat związany z mediami – współpracował m.in. z telewizją publiczną oraz kilkoma stacjami komercyjnymi, z „Życiem Warszawy”, „Froncą Lux”, portalami internetowymi. Pasjonat historii i geopolityki, jazdy na nartach oraz górskich wędrówek.



**NARODOWY INSTYTUT  
KULTURY I DZIEDZICTWA WSI**

# Scena Letnia

SPOTKANIA Z KULTURĄ LUDOWĄ  
w #NIKIDW - 2023

**13.05** - Kultura Lubelszczyzny

**04.06** - Dzień Dziecka na ludowo

**02.07** - Kultura Kujaw i Pomorza

**06.08** - Kultura Podlasia i Suwalszczyzny

**09.09** - Europejskie Dni Dziedzictwa

**01.10** - Warszawskie Święto Chleba

## W programie:

- warsztaty z twórcami ludowymi
- zabawa przy muzyce kapel ludowych
- przysmaki kuchni tradycyjnej  
przygotowane przez KGW

**WSTĘP WOLNY**



Organizator



**NIKIDW**

NARODOWY INSTYTUT KULTURY  
I DZIEDZICTWA WSI

Instytucja finansowana przez:



Ministerstwo Rolnictwa  
i Rozwoju Wsi

Szczegóły na:

**[www.nikidw.edu.pl](http://www.nikidw.edu.pl)**

\*) - pełna informacja administratora dostępna na  
- <https://nikidw.edu.pl/odo/> oraz w siedzibie NIKiDW

# Mieszkaniowe obiekty dziedzictwa kulturowego jako element zagospodarowania gminy Narew

Jagoda Wlazło



Przykład domu z lat 30. XX wieku (Trześcianka nr 58) - jeden z zachowanych, modelowych obiektów dziedzictwa kulturowego gminy Narew, Źródło: archiwum J. Wlazło, 2018

Prezentujemy streszczenie pracy magisterskiej Jagody Wlazło – laureatki III nagrody w pierwszej edycji konkursu NIKiDW „Korzenie i skrzydła”. Praca powstała w 2019 roku na Uniwersytecie Łódzkim, na Wydziale Nauk Geograficznych Instytutu Zagospodarowania Środowiska i Polityki Przestrzennej, pod kierunkiem dr Iwony Pielesiak.

## **Wprowadzenie**

Dziedzictwo kulturowe jest częścią dóbr minionych lat, uznanych za wartościowe przez następ-

ne pokolenia, co pozwala na ich zachowanie. Ze względu na swój nieodnawialny i skończony charakter, stanowi ono element szczególnej ochro-



ny (Kobyliński, 2011), a jego zachowanie jest jednym z kluczowych wyzwań zrównoważonego rozwoju (Nasser, 2003; Nocca, 2017). Dziedzictwo przejawia się zarówno w sferze materialnej, jak i niematerialnej. Jako składowe wyróżnia się układy urbanistyczne i ruralistyczne, zabytkowe struktury, układy dróg. Jest to także zabytkowa zabudowa, wartości archeologiczne oraz zespoły form krajobrazu. Dziedzictwo niematerialne jest trudne do usystematyzowania – w jego sferę zalicza się przede wszystkim przekazywaną z pokolenia na pokolenie tradycję, świadomość i specyfikę trybu życia. Powiązane jest z najbliższym otoczeniem i historią danego miejsca, wynikającą z pełnionych funkcji. Zespół tych cech buduje atmosferę i narzuca unikalną symbolikę, kojarzoną z danym miejscem (Murzyn, 2002).

Dziedzictwo kulturowe odgrywa bardzo ważną rolę w rozwoju turystyki wiejskiej oraz edukacji. Turystyka jest bardzo szybko rozwijającą się dziedziną gospodarki, która dodatkowo aktywizuje inne sektory (Kornak i Rapacz, 2001). Jej rozwój warunkują niezbędne inwestycje uatrakcyjnijające obszar, ale też obecność walorów przyrodniczych, zabytków, działania organizacji regionalnych i folklorystycznych, które stanowią przejawy dziedzictwa kulturowego (Musiał, 2002). Dziedzictwo jest więc elementem, który w odpowiednich warunkach ożywia i generuje ruch turystyczny na wsi, tworząc unikalny produkt turystyczny.

### **Zakres, cel i metody badań**

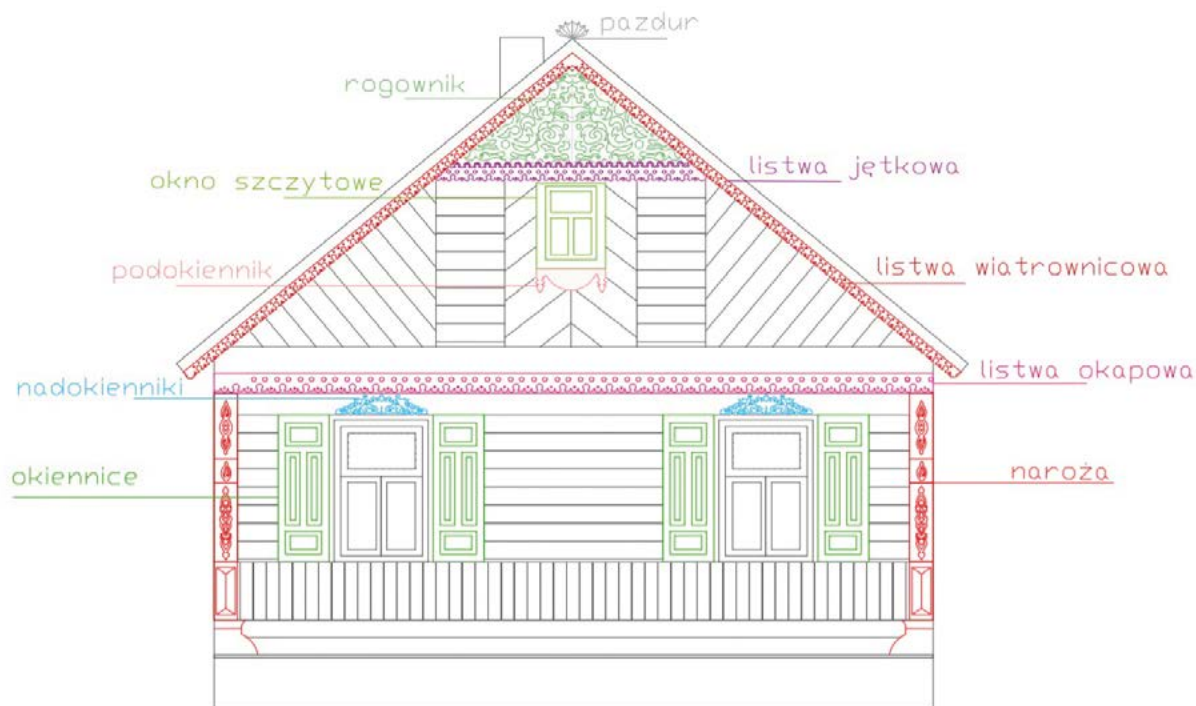
Gmina Narew, w obrębie której przeprowadziłam badania, została wybrana na potrzeby określenia zmian występujących w strukturze dziedzictwa. Podstawą decyzji było bogactwo zasobu, a peryferyjność powstrzymała przez lata skalę przekształceń, która byłaby dużo większa np. w obrębie aglomeracji miejskich. Gmina położona jest w województwie podlaskim około 30 km

od wschodniej granicy Polski. Przedmiot pracy stanowią drewniane, mieszkalne obiekty dziedzictwa kulturowego, figurujące w ewidencjach zabytków. Tematyka badań skupia się wokół bardzo ważnego problemu, jakim są przekształcenia zabytkowej tkanki materialnej na terenach wiejskich. Głównym celem było opracowanie typologii drewnianych obiektów w świetle przekształceń ich walorów architektonicznych.

Do realizacji celu zastosowałam szereg metod, technik oraz narzędzi badawczych. Kwerenda w urzędach i instytucjach umożliwiła stworzenie bazy danych. Inwentaryzacja urbanistyczna pozwoliła na konfrontację dokumentów planistycznych i ewidencji zabytków ze stanem rzeczywistym, w oparciu o 321 drewnianych obiektów mieszkalnych. Podczas inwentaryzacji przeprowadziłam z mieszkańcami i ekspertami w dziedzinie ochrony dziedzictwa wywiad swobodny (niestandardyzowany), celem pozyskania m.in. informacji istniejących wyłącznie w przekazach ustnych. Do analizy i prezentacji danych zastosowałam metody statyczne, kartograficzne, ilościowe. Zakres czasowy analiz obejmuje lata 2018-2019.

### **Mieszkańowe dziedzictwo drewniane**

Początki kształtowania się specyficznej formy i zdobnictwa podlaskiego domu to efekt wieloletnich wpływów politycznych, społeczno-ekonomicznych oraz technicznych. Proces ten datowany jest na XVI wiek, kiedy to wykształcił się układ urbanistyczny w wyniku pomiarów włóczęj (Ochmański, 1986). Głównymi zdobieniami domów o podłużnym kształcie były wówczas kute zawiasy oraz klamki zapadkowe w kształcie głowy ptaka lub liścia. Dachy kryto strzechą, na której ułożenie snopków tworzyło schodkowe krawędzie. Ze względu na oszczędność, zarówno budulca jak i opału, budynki były niskie. Posiadały



Schemat detali architektonicznych domu podlaskiego  
 Źródło: opracowanie własne J. Wlazło

małe okna, podzielone na 4 lub 6 regularnych pól (Gaweł, 2010). Przełom XIX i XX wieku, jak również początek XX wieku, nie wprowadziły rewolucyjnych zmian. Jedną z hipotez mówi, że pojawianie się domów z bogatymi zdobieniami zapoczątkowane zostało w latach 30. XX wieku. Posadowione na cementowych podmurówkach domy były większe i wyższe niż dotychczas, kryto je dwuspadowymi dachami. Ściany szalowano i malowano farbą olejną, a nie bielono, jak to działo się wcześniej (Szewczyk, 2014).

Wieloletnia transformacja ukształtowała podlaski dom – jego formę i zdobnictwo. Głównym impulsem było zdobnictwo rosyjskie, z którym ludność zaznajomiła się w okresie bieżenstwa. Podstawą do rozwoju zdobnictwa były możliwości techniczne. Przełom nastąpił w II połowie XIX wieku i uwarunkowany był pojawieniem się narzędzi ułatwiających obróbkę drewna. Używane do tej pory noże, cyrkle, ciosła, dłuta czy siekiery zostały zastąpione przez tzw. laubzegę

- piłę o wąskim brzeszczocie (służącą głównie do szalowania ścian budynku oraz szczytu, ale także wykorzystywaną do skomplikowanych detali) oraz świdry i strugi. Doprowadziło to do powstania wyjątkowego stylu charakteryzującego się: narożami, rogownikami, pałotienkami, pazdurami, wiatrownicami, podokiennikami i nadokiennikami. Ważnym elementem były także okna szczytowe okalone koronką dekoracyjną oraz filagowe okiennice (Gaweł, 2010). Do dodatkowych elementów zdobiących należy: układana szalówka, krawędziowane listwy jętkowe i listwy wiatrownicowe oraz ganki i przeszklone werandy. Najczęściej spotykanymi ówczesnie kolorami budynków były odcienie niebieskiego (od błękitu po granat), jak również biel, brąz, beż oraz zieleń. Najbogatsze zdobnictwo to lata 30. i 50. XX wieku (Gaweł, 2010).

Trudność w jednoznacznym określeniu czasu rozpoczęcia zdobienia domów na Podlasiu prezentuje hipoteza przedstawiona przez M. Ste-

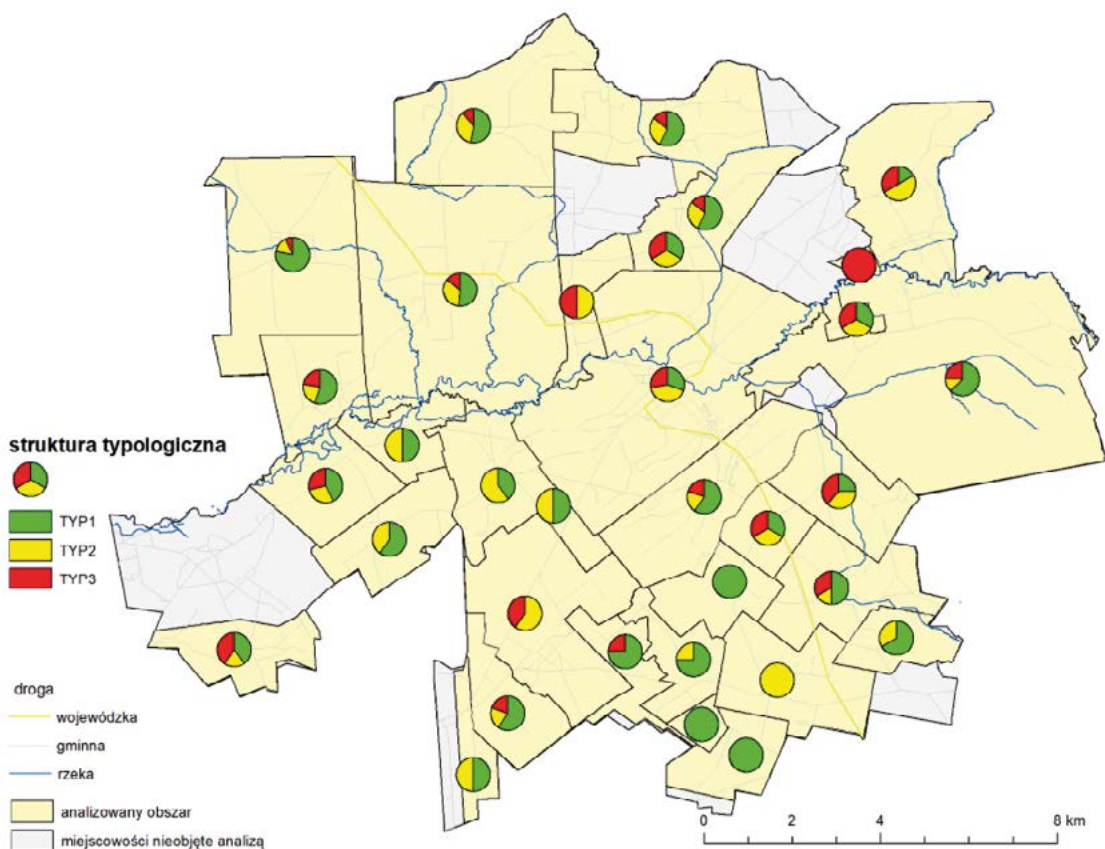
paniuka i A. Gawła (2008). Autorzy wskazują, iż na ten proces miało wpływ kilka czynników. Kluczowym jest przełom XIX i XX wieku, kiedy to Białostoczczyzna formalnie przynależała do Rosji. Obiekty rosyjskie, głównie w XIX wieku, charakteryzowały się bogatym architektonicznym zdobnictwem, a kontakt między ludnością polską i rosyjską umożliwiał jego poznawanie. Wiele tysięcy osób, głównie ludność prawosławna, w roku 1915 została wysiedlona w głąb Rosji, przede wszystkim do miejscowości wzdłuż Uralu. Owo tzw. bieżenstwo trwało od pięciu do siedmiu lat, dając możliwość zapoznawania się z architekturą i zdobnictwem tamtejszych miast i wsi. Po powrocie na ojcowiznę odbudowywano zniszczone przez agresora domy, implementując poznane techniki i wzory. Nie bez znaczenia pozostaje fakt, że bogactwo zdobień pojawiało się na badanym terenie na przełomie XIX i XX wieku,

co pozostaje w sprzeczności z teorią mówiącą, że zaistniało ono dopiero po powrocie z bieżenstwa.

Przemiany polityczno-obyczajowe, w tym nasilające się emigracje do miast, doprowadziły w latach 80. XX wieku do zmian. Wiele domów porzucono, sprzedano za bezcen lub oddano na fundusz państwowy. Doprowadziło to do częściowego zatracenia lokalnej tożsamości, budowanej przez wiele lat w oparciu o tradycję. Dopiero prowadzona w ostatnich latach edukacja w zakresie dziedzictwa kulturowego ukazała mieszkańcom, jak cenne obiekty mają w posiadaniu. Zainteresowanie turystyczne budownictwem drewnianym oraz moda na agroturystykę tchnęły drugie życie i doprowadziły do powrotów w rodzinne strony (Matus, I., 2017).

## Typologia w świetle przekrztalcen

Zaprezentowana w pracy typologia wynikała



Przestrzenna struktura zabytkowych obiektów mieszkaniowych według wydzielonych typów  
Źródło: opracowanie własne J. Wlazło



Domy mieszkalne w gminie Narew,  
fot. z archiwum J. Wlazło

z potrzeby usystematyzowania typów obiektów w świetle ich przekształceń, będących konsekwencją współczesnego dążenia do unifikacji budynków mieszkalnych, przede wszystkim pod względem wizualnym. Staje się to efektem ztracania tożsamości lokalnej. Podział dziedzictwa na typy może pozwolić na określenie zasad postępowania konserwatorskiego. Autorska typologia jest próbą odnalezienia i opisanie obiektów reprezentatywnych, będących charakterystycznymi dla tego regionu. Jak podkreśla U. Myga-Piątek (2012), w badaniach nad dziedzictwem kulturowym wykorzystuje się typologię historyczno-konserwatorską. Stanowi ona efekt prac historyków i architektów krajobrazu, jednak jest zapożyczona i upowszechniana przez geografów.

W celu stworzenia typologii przekształceń obiektów dziedzictwa kulturowego autorka przeprowadziła najpierw klasyfikację obiektów,

wydzielając trzy cechy warunkujące typ – zakres przekształceń, stan zachowania oraz wiek. Wyróżnienie poszczególnych cech i kategorii stanowiło podstawę do grupowania obiektów.

W rezultacie w oparciu o klasyfikację, autorka wyodrębniła trzy typów budynków. Typ 1 – obiekty wzorcowo zachowane, stanowiące 51 proc. zasobu, skoncentrowane w najbardziej reprezentacyjnych miejscowościach, typ 2 – obiekty do rewaloryzacji, reprezentujące 31 proc. badanych domów oraz typ 3 – obiekty do weryfikacji przez służby konserwatorskie ze względu na znaczące przekształcenia, uwidaczniające się w 19 proc. badanych obiektów.

### Uwagi końcowe

Gmina Narew jest mało poznana na gruncie gospodarki przestrzennej. Jej peryferyjność i położenie wśród terenów chronionych, cennych przyrodniczo, sprawiło, że rozwój osadnictwa nie był gwałtowny, umożliwiając czytelne wykształcanie się układów urbanistycznych i spójnej architektonicznie zabudowy. Rozwój gospodarczy tego obszaru spowolniony był przez oddalenie od większych miast, niedostatki w zagospodarowaniu infrastrukturalnym, specyfikę rozwoju społeczno-gospodarczego i przestrzennego, częściowo chroniąc zabytkową tkankę materialną przed intensywnymi przekształceniami.

Tereny ze względu na swe walory coraz bardziej narażone są na presję turystyczną, która może doprowadzić do bezpowrotnej utraty części dziedzictwa kulturowego w tym regionie. Zasób powinien zostać ponownie zinwentaryzowany pod kątem włączenia innych, cennych z perspektywy dziedzictwa kulturowego obiektów mieszkaniowych. Ponadto wartym rozważenia jest włączenie nowych miejscowości do Szlaku Otwartych Okiennic – Białki i Tyniewiczze Duże – gdyż posiadają one bogate walory architektoniczne, mogące przyczynić się w znacznym

stopniu do jeszcze lepszego zachowania obiektów, przy jednoczesnej promocji regionu. Należy pamiętać, aby powstająca baza turystyczna i udogodnienia były spójne z polityką pozwalającą zachować balans na wszystkich płaszczyznach celem ochrony dóbr.

Znikoma świadomość mieszkańców, jak również niewielkie zaangażowanie ze strony konserwatora czy urzędu gminy sprawia, że liczne autentyczne obiekty narażone są na zniszczenia. Nieuniknione dążenie do podnoszenia komfortu życia i standardu obiektów powoduje, że dobry stan wizualny negatywnie wpływa na zachowanie dziedzictwa. Zubożanie zasobu poprzez samowolne przekształcenia pozostaje niezauważone przez organy odpowiedzialne za jego ochronę.

Zalecany jest dokładny i systematyczny monitoring zmian przy współpracy z instytucjami dydaktyczno-naukowymi. Należy pamiętać, aby zasady ochrony obejmowały obiekty cenne i charakterystyczne, a nowo powstająca zabudowa była zbliżona do pierwotnej, w celu zachowania ciągłości i spójności krajobrazu, także w szerszym, regionalnym kontekście.

Reasumując, wiele obiektów spośród przebadanych to te wzorcowe, bądź wymagające rewitalizacji. Jednak odpowiednie służby powinny czuwać nad zabytkową strukturą, nieustannie podnosząc jej stan i walory, aby zachować jak najwięcej obiektów w nienagannym stanie. Kluczową kwestią, która może wesprzeć tego rodzaju działania, powinna być edukacja społeczna.

#### Bibliografia:

1. Gawel A., 2010, Zdobnictwo drewnianych domów na Białostocczyźnie, Orthdruk, Białystok.
2. Gawel A., Stepaniuk M., 2008, Zdobnictwo drewnianych budynków mieszkalnych, Centrum Zielonych Technologii, Białystok.
3. Kobyliński Z., 2011, Czym jest, komu jest potrzebne i do kogo należy dziedzictwo kulturowe?, *Mazowsze Studia Regionalne*, nr 7, s. 21-47.
4. Kornak A., Rapacz A., 2001, Zarządzanie turystyką i jej podmiotami w miejscowości i regionie, AE we Wrocławiu, Wrocław.
5. Matus I., 2017, Dom jako gniazdo rodzinne w kulturze ludowej Białorusinów Białostocczyzny, *Białurtenistyka Białostocka*, nr 9, s. 319-335.
6. Murzyn M., 2002, Dziedzictwo kulturowe a rozwój miasta, *Zeszyty Naukowe Akademii Ekonomicznej w Krakowie*, nr 587, s. 65-80.
7. Musiał J., 2002, Rola dziedzictwa kulturowego i jego znacznie edukacyjne dla rozwoju turystyki wiejskiej na przykładzie subregionu limanowskiego, w: *Agroturystyka* (<http://www.agroturystyka.edu.pl/pdf/edu/12symp/r22.pdf>) [dostęp: 05.01.2019].
8. Myga-Piątek U., 2012, Krajobrazy kulturowe. Aspekty ewolucyjne i typologiczne, Uniwersytet Śląski, Katowice.
9. Nasser N., 2003: Planning for Urban Heritage Places: Reconciling Conservation, Tourism, and Sustainable Development. *Journal of Planning Literature*, nr 17(4): 467-479.
10. Nocca F., 2017: The Role of Cultural Heritage in Sustainable Development: Multidimensional Indicators as Decision-Making Tool. *Sustainability*, nr 9(10), online: <https://doi.org/10.3390/su9101882> [dostęp: 11.01.2020].
11. Ochmański J., 1986, Dawna Litwa, Pojezierze, Olsztyn.
12. Szewczyk J., 2014, Katalog zdobień drewnianych domów Białostocczyzny, Oficyna Wydawnicza Politechniki Białostockiej, Białystok.

# Nowości wydawnicze

## Nabytki Centralnej Biblioteki Rolniczej NIKiDW Oddziału w Puławach

Krzysztof Makijewski

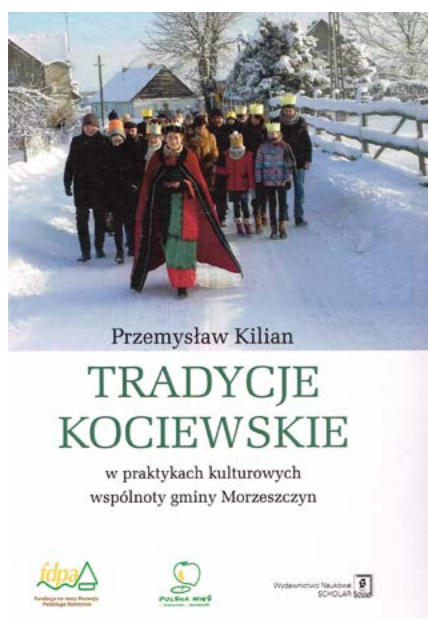


Marzena Miśkiewicz

***Obraz społeczności wiejskiej utrwalony w międzywojennej prozie stylizowanej na ludowość (na przykładzie twórczości Wincentego Burka, Stanisława Młodożeńca i Stanisława Piętaka)***

Kraków 2021

Książka jest opublikowaną pracą doktorską, która mieści się w nurcie lingwistyki antropologiczno-kulturowej i stanowi studium przybliżające wizerunek polskiej wsi. Ukazuje obraz społeczności wiejskiej utrwalony w międzywojennych utworach prozatorskich, pisarzy reprezentujących tzw. nurt chłopski: Wincentego Burka, Stanisława Młodożeńca oraz Stanisława Piętaka. Jednocześnie obraz ten został skonfrontowany ze stereotypowym, językowo-kulturowym obrazem wsi przedstawionym w bogatej literaturze przedmiotu.

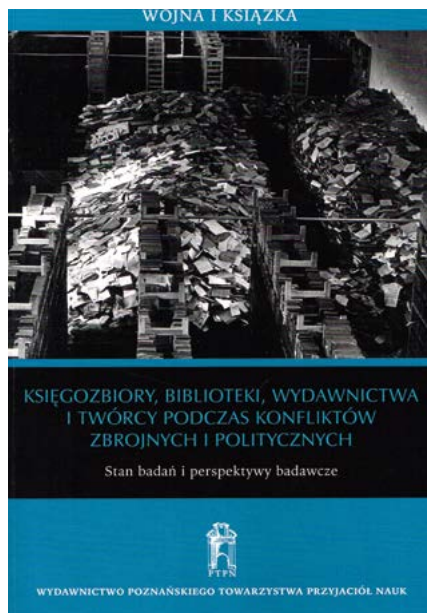


Przemysław Kilian

***Tradycje kociewskie w praktykach kulturowych wspólnoty gminy Morzeszczyn***

Warszawa 2022

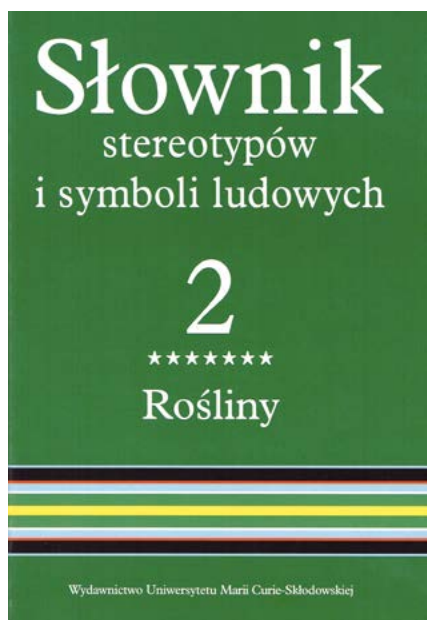
Przemysław Kilian to absolwent historii oraz etnologii na Uniwersytecie Gdańskim, doktorant w Szkole Doktorskiej Nauk Humanistycznych i Społecznych UG. Praca stanowi interesujące i ważne studium regionalnych praktyk kulturowych mieszkańców gminy Morzeszczyn na Kociewiu. Jest dogłębną analizą charakterystycznego dla współczesnej kultury procesu retradycjonalizacji praktyk kulturalnych członków wspólnoty lokalnej, stanowiących podstawowy składnik tożsamości regionalnej. Autor wszechstronnie analizuje i interpretuje zarówno gwarę mieszkańców, jak też ich obyczajowość i obrzędowość.



Pod redakcją Małgorzaty Chrzastowskiej, Agnieszki Łuczak  
***Księgozbiory, biblioteki, wydawnictwa i twórcy podczas konfliktów zbrojnych i politycznych. Stan badań i perspektywy badawcze***

Poznań 2021

Publikacja jest wynikiem zorganizowanej w 2019 roku w Poznaniu międzynarodowej, interdyscyplinarnej konferencji naukowej o tytule *Wojna i książka*. Tematyka dotyczy nie tylko wpływu działań zbrojnych na księgozbiory, ale stanowi przypomnienie o możliwych zagrożeniach w przyszłości dla dziedzictwa kulturowego. Opracowanie posiada wartość faktograficzną, źródłową i dokumentacyjną w zakresie historii bibliotek. Uzupełnia i wzbogaca dotychczasową wiedzę na temat historii kilku księgozbiorów. W tym biblioteki NIKiDW w Puławach zaprezentowanej przez Panią Agnieszkę Bartuzi w referacie *Księgozbiór naukowej puławskiej biblioteki rolniczej w czasie zrywów narodowych i wojen*.



Redakcja Jerzy Bartmiński

***Słownik stereotypów i symboli ludowych.  
 Tom 2, Rośliny. Zeszyt 7, Krzewy i krzewinki***

Lublin 2022

Wydawnictwo UMCS wydało siódmy zeszyt tomu roślinnego, poświęcony krzewom i krzewinkom. Jest to specyficzna grupa, bo w polszczyźnie ludowej wyrazy *krzew* i *krzewinka* pojawiają się rzadko, częściej spotkać się można z ich synonimami *krzak* i *kierz*, a w pieśniach mowa o *krzewinie*. Sam *Słownik stereotypów i symboli ludowych* to jedyny polski słownik etnolingwistyczny, opracowanie ważne zarówno dla lingwistów, jak i dla antropologów oraz etnografów. Pozwala ocalić od zapomnienia dawny model wiejskiego życia i tradycyjną wiejską kulturę.



**Krzysztof Makijewski** – absolwent informacji naukowo-technicznej i bibliotekoznawstwa na UMCS w Lublinie. Od 2009 roku pracownik puławskiego oddziału Centralnej Biblioteki Rolniczej w Warszawie, a obecnie Centralnej Biblioteki Rolniczej NIKiDW Oddziału w Puławach.



# NARODOWY INSTYTUT KULTURY I DZIEDZICTWA WSI

zaprasza

do obejrzenia filmów na kanale YouTube

**o realizacji**  
**Programu Stypendialnego**  
dla twórców ludowych

## Mistrz – Uczeń 2022



@narodowyinstytutkulturyidz7820

Szczegółowe informacje na stronie:  
[www.nikidw.edu.pl](http://www.nikidw.edu.pl)

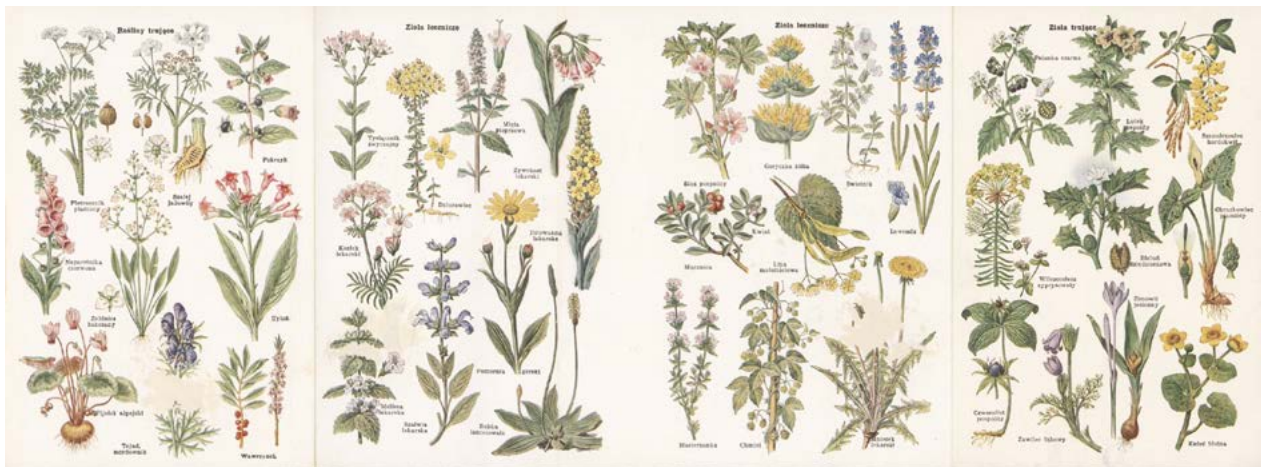




# Gdzie znaleźć, kiedy zebrać i jak przygotować

## Etnobotanika, czyli ludowa wiedza o roślinach i ziołolecznictwie

Jacek Żukowski



Kolorowy atlas grzybów i ziół leczniczych, 1910, Biblioteka Narodowa, polona.pl

Zielarka, znachorka – kobiety przez stulecia przekazywały sobie wiedzę o świecie roślin i ich niezwykłych właściwościach. W świecie bez farmakologii była ona niezbędna do przetrwania. Jak w każdej dziedzinie życia, z czasem pojawiają się w niej eksperci. Choć wydawać by się mogło, że wiedza ta ma w sobie więcej z przesądów i domysłów, to jej potencjał poznawczy do dziś jest wykorzystywany.

Etnobotanika może być traktowana dwojako. Po pierwsze jako zbiór informacji etnograficznych o roślinach. Po drugie jako interdyscyplinarna nauka z pogranicza biologii, medycyny i nauk antropologicznych. W tym pierwszym ujęciu znana jest od czasów pierwszych ludoznawców, którzy z dużą skrupulatnością notowali sposoby korzystania z rozmaitych ziół, owoców, całych roślin (lub tylko ich części), a także ich nazwy. W drugim ujęciu ukształtowała się w USA w latach 40. i 50. XX

wieku, aby następnie upowszechnić się na całym świecie. To, co różni te dwa ujęcia, to metodyka i metodologia pracy. Pierwsze jest opisowym gromadzeniem, którego efekt ma charakter słownikowo-encyklopedyczny. W drugim dochodzi do sprobematyzowania i pogłębionej refleksji między innymi nad ludowymi (lokalnymi) sposobami opisywania świata i tworzenia miejscowych taksonomii. W obydwu ujęciach niezbędne są badania terenowe oraz gruntowna wiedza botaniczna.

W niniejszym artykule chciałbym rzucić nieco światła na ludowe sposoby korzystania z roślin znane polskim chłopom na przełomie XIX i XX wieku oraz nawiązać do prowadzonych współcześnie badań na potrzeby przemysłu farmakologicznego. Nie będzie to wykaz roślin ze sposobem ich oddziaływania na ludzki organizm. Skupię się na przedstawieniu tego, co leży u kulturowych podstaw ziołolecznictwa.

Wiele ziołowych przepisów przekazywanych jest do dziś. Można to wytłumaczyć prostym faktem ich działania, choć nie tak szybkiego, jak podanie współczesnego, kupionego w aptece specyfiku. Łączenie etnobotaniki wyłącznie z ziołolecznictwem jest pewnym uproszczeniem, gdyż z roślin pozyskiwano (i wciąż się pozyskuje) pożywienie, materiały do budowy, jak słoma czy drewno, oraz do tworzenia odzieży, jak len czy konopie. Jednakże to właśnie leczenie, ze względu na swój najbardziej tajemniczy, magiczny charakter oraz ogromne możliwości, jakie kryją się w substancjach pochodzenia roślinnego, jest tym, co budzi największe emocje. W lokalnej wiedzy kryje się wiele archaizmów sięgających kultury przedchrześcijańskiej. Obrazów świata z jego wierzeniami i specyficzną wizją relacji człowieka i przyrody.

Przyjrzyjmy się na początku samemu pozyskiwaniu roślin na potrzeby leczenia. Jak każdej czynności, towarzyszył jej szereg nakazów i zakazów. Najpowszechniejszymi były te dotyczące samej osoby zbieracza. Powinna to być kobieta, gdyż uważano, że płeć piękna jest bliższa naturze oraz bardziej predestynowana do pomocy bliźniemu. Na tym zalecenia się nie kończyły. Nie mogła ona być w okresie menstruacji ani ciąży. Najlepiej, aby była to młoda dziewczynka przed okresem dojrzewania albo starsza kobieta po menopauzie.

Kolejne zakazy i nakazy dotyczyły miejsca i czasu pozyskiwania roślin. Dobroczynna moc

roślin pochodziła nie tylko z nich samych. Najlepsze były miejsca graniczne, w których dobre i złe siły ścierały się ze sobą. Miedze, płoty, ściany, parapety i progi domostw to przestrzenie dzielące to, co swoje i obce, a czasem też *sacrum* i *profanum*. Wszystko, co roślo w takim miejscu, naznaczone było wyjątkową siłą, którą można było dodatkowo spotęgować poprzez zbieranie we właściwy sposób we właściwym czasie. Tu ponownie, granice wyznaczone w czasie były najkorzystniejsze. Przestrzegano zaleceń dotyczących pory dnia, fazy księżyca oraz pory roku. Zmierzch i świt jako rozgraniczenie dnia i nocy, światła i ciemności to momenty, gdy pozyskiwanie ziół miało przynieść najlepszy efekt. Podobnie, najsilniejsze były zioła zebrane podczas pełni księżyca lub w fazie jego wzrostu. A jeśli dodatkowo zielarka pozyskała je w momencie przesilenia, np. podczas czerwcowej równonocy, to lekarstwo wytworzone z nich było uważane za najlepsze. Nie wszystkie, ale większość ziół zbierano wiosną, szczególnie w maju. Podyktowane to było dwoma względami. Po pierwsze, większość roślin jest wtedy w szczytowej fazie wzrostu, często podczas kwitnienia. Kwiaty miały być „soczewką” skupiającą dobroczynne właściwości rośliny. Po drugie, po kwiatach rozpoznawano, z jaką rośliną (ziołem) mamy do czynienia. Oczywiście do leczenia nie korzystano wyłącznie z nich. Zbierano korę, żywicę, łodygi, liście, korzenie, bulwy, sok, owoce, miążgę, a nawet próchno. W zależności od rodzaju surowca oraz dolegliwości przygotowywano różne postacie leku.

Ziołolecznictwo ludowe zna leki w postaci maści, naparów, wywarów, nalewek, wyciągów, soków i syropów. Wysłuszony na strychu lub na piecu surowiec poddawano dalszej obróbce. Maści sporządzano ze startych ziół z dodatkiem żywicy, miodu lub tłuszczu zwierzęcego. Lek podawano bezpośrednio na skórę. Napary stosujemy powszechnie do dziś. Mięta, rumianek czy po-

krzywa to popularne, ogólnodostępne „herbatki”, których nie może zabraknąć w kuchennej szafce. Ich działanie jest powszechnie znane. Wywary to gotowane, a nie jedynie parzone zioła. Umiejętność sporządzania wywarów była zarezerwowana dla doświadczonych zielarek. Wywary przyjmowano na ciepło i po wystudzeniu, w zależności od surowca oraz schorzenia. Nalewki na bazie alkoholu to kolejny powszechnie znany i stosowany do dziś rodzaj „leku”. Połączenie właściwości psychoaktywnych płynnej bazy z właściwościami pochodzącymi z surowca pozwalało uzyskać dodatkowo środek łagodzący dolegliwości bólowe. Wyciągi sporządzano poprzez macerację surowców w wodzie przez określoną ilość czasu. Podobnie, technologia produkcji soków i syropów jest znana do dziś, ale dobór składników ziołowych oraz umiejętność ich łączenia to wiedza, która dostępna była tylko zielarkom. Nie wszystkie przepisy przetrwały. Wiele z nich przypadło razem z ich twórczyniami. Wynika to ze specyfiki przekazu ustnego oraz niechęci, z jaką spotykało się ziołolecznictwo od czasu upowszechniania się na ziemiach polskich profesjonalnej medycyny i farmaceutyki.

Mając przygotowany lek, należało podać go choremu. Co ciekawe, nie wiązało się to już z żadnymi szczególnymi zaleceniami. Lek należało podać możliwie szybko i przestrzegać regularności kolejnych dawek. Zatem kuracja przebiegała podobnie do dzisiejszego leczenia farmakologicznego.

Wiedzę o skuteczności danej kuracji zdobywano metodą prób i błędów. Powszechna była wiara w cel istnienia roślin jako potencjalnych lekarstw dla człowieka. Przyroda miała kryć w sobie moc uzdrawiającą każdą dolegliwość. W takim światopoglądzie rolę zielarki było znalezienie tej właściwej rośliny lub tej właściwej kombinacji surowców i sposobu ich przygotowania. Od jej wiedzy i umiejętności oraz wczesnego wykrycia

choroby zależało powodzenie kuracji. Istnienie leku nie było przedmiotem wątpliwości. Przyroda na pewno kryła w sobie sposób. Kuracja zawierała w sobie cechy zarówno reakcji organizmu chorego na podanie specyfiku, jak i aspekt magiczny – wygonienia z ciała złej siły, powodującej stan choroby.

To, w jaki sposób znajdowano leki wśród roślin, rozbudza wyobraźnię każdego, kto zadaje sobie to pytanie. Ktoś kiedyś musiał być pierwszym, który spróbował danej rośliny, grzyba czy porostu. Ktoś kiedyś dostrzegł, w jaki sposób jego organizm zareagował. Ktoś kiedyś uległ zatruciu. Być może zmarł na skutek spożycia. Ktoś inny to zauważył, zapamiętał, przekazał tę wiedzę dalej. W tradycyjnym ziołolecznictwie daje się zauważyć pewne analogie, którymi zapewne kierowano się podczas poszukiwań leków. Powiązań ludzkiego organizmu z organizmem roślinnym. Te podobieństwa (lub przeciwności) mają charakter czysto fizyczny. Ten sam kolor miał działać na ten sam kolor (lub przeciwnie). Kształt na kształt. Orientacja względem ziemi i nieba na części ciała człowieka i odpowiadające im części organizmu rośliny.

W czerwonych roślinach lub ich częściach miały kryć się leki na przypadłości związane z krwią, sercem i ważnymi organami wewnętrznymi. Możliwa była także kuracja polegająca na przeciwieństwie, gdzie choroby krwi leczono roślinami w kolorze białym. Leków na różne postaci żółtaczki i przebarwienia skóry szukano w żółtych roślinach. Zielone oznaczały zdrowie i działały wspomagająco. Przeciwieństwem były rośliny o kwiatach błękitnych, rośliny zimozielone i niekwitnące. Te kojarzono ze słabością i trupią sinizną. Preparaty z nich stosowano u osób uważanych za opętane. Kuracją było osłabienie organizmu, aby przestał być on atrakcyjnym siedliskiem dla złej siły.

Rośliny lub ich części przypominające kształtem jakąś przypadłość miały służyć jej uleczeniu,

np. tzw. jęczmień na oku pocierano ziarnami tego zboża. Czyraki okładano kapeluszami grzybów. Choroby wywołujące kłujący ból leczono roślinami iglastymi. Ta analogia wiąże się z ostatnim z wymienionych wyżej rodzajów podobieństw. Organizm rośliny przyrównywany był do ludzkiego ciała. Korzenie to stopy i nogi. Pnie i łodygi to tors i tułowie. Gałęzie to ręce. Kwiat lub korona drzewa to głowa. Kora drzewa to skóra. Gęste pnącza to włosy. W tych częściach roślin miały znajdować się lekarstwa na przypadłości poszczególnych części ludzkiego ciała.

Z powyższego zestawienia wyłania się obraz świata, w którym człowiek jest częścią przyrody zbudowaną podobnie do innych jej elementów. Jest to pozostałość wierzeń przedchrześcijańskich. Zdumiewająca jest skuteczność niektórych zabiegów ziołolecznicych. Przez wieki nasi przodkowie (a właściwie przodkinie) znaleźli wiele sub-

stancji pochodzenia roślinnego pozwalających na rzeczywistą pomoc w chorobie, posługując się metodyką o podłożu magicznym. Ta wiedza posłużyła i nadal służy w badaniach farmakologicznych. W XX i XXI wieku ludzkość znalazła wiele lekarstw oraz zdiagnozowała choroby, których skuteczne leczenie jest wciąż w fazie poszukiwań. Tradycyjna wiedza ziołolecznicza ludzi zamieszkujących części świata o największej bioróżnorodności, takich jak np. lasy deszczowe, okazuje się bezcennym źródłem w poszukiwaniach nowych leków. Także europejskie rośliny, znane nam od wieków, okazują się skrywać jeszcze wiele tajemnic, a właściwości substancji, które wydzielają, są przedmiotem ciągłych badań.

Etnobotanika jest poważaną dziedziną na świecie. Udowadnia, że myślenie nienaukowe może być źródłem wartościowej wiedzy, nawet medycznej.



**Jacek Żukowski** – etnolog, absolwent ochrony środowiska. Specjalizuje się w ekoetnologii, etnografii regionalnej i muzealnictwie skansenowskim. Były pracownik Uniwersytetu Warszawskiego, Centralnej Biblioteki Rolniczej oraz NIKiDW.



[www.nikidw.edu.pl](http://www.nikidw.edu.pl) ■■■

ul. Krakowskie Przedmieście 66  
00-322 Warszawa  
tel. 22 380 98 00

■■■ Obserwuj nas na:



@FOLKODNOWA | @NARODOWYI | NARODOWY INSTYTUT KULTURY I DZIEDZICTWA WSI | [WWW.NIKIDW.EDU.PL](http://WWW.NIKIDW.EDU.PL)

# Ks. Krzysztof Kluk – prekursor nowoczesnej polskiej botaniki

Joanna Szymańska-Radziejewicz



Krzysztof Kluk, domena publiczna, źródło wikipedia.pl

Od wczesnej młodości Krzysztof Kluk bardzo interesował się rysunkami, którymi często zajmował się jego ojciec, a także pasjonował się przyrodą. Nauki początkowe pobierał w Warszawie, w Drohiczyńskim i postępowej szkole pijarskiej w Łukowie, którą skończył z wyróżnieniem. Podobnie jak wielu innych ambitnych i młodych ludzi z warstw niezamożnych, korzystał ze szkół pijarskich, gdyż one w swoich programach umożliwiały studiowanie dzieł przyrodniczych.

W 1761 roku wstąpił do seminarium misjonarzy przy kościele św. Krzyża w Warszawie, które ukończył w 1763 roku. Jako pochodzący

z ubogiej rodziny, mógł zajmować jedynie pomniejszych funkcje, wybrał więc pracę kapelana w domu starostwa Ossolińskich w Nurze. Po czterech latach został administratorem parafii w Winnej, skąd w 1770 roku przeniósł się do Ciechanowca, gdzie spodziewał się znaleźć lepsze warunki do pracy naukowej. Pełniąc przez 26 lat „w zaciszu wiejskiej spokojności gorliwie i przykładowie powinności kapłana”, prowadził intensywne i sumienne studia nad przyrodą tej okolicy, które stały się pasją jego życia. Każdą wolną od zajęć parafialnych chwilę poświęcał na studiowanie literatury, wyjazdy oraz wycieczki

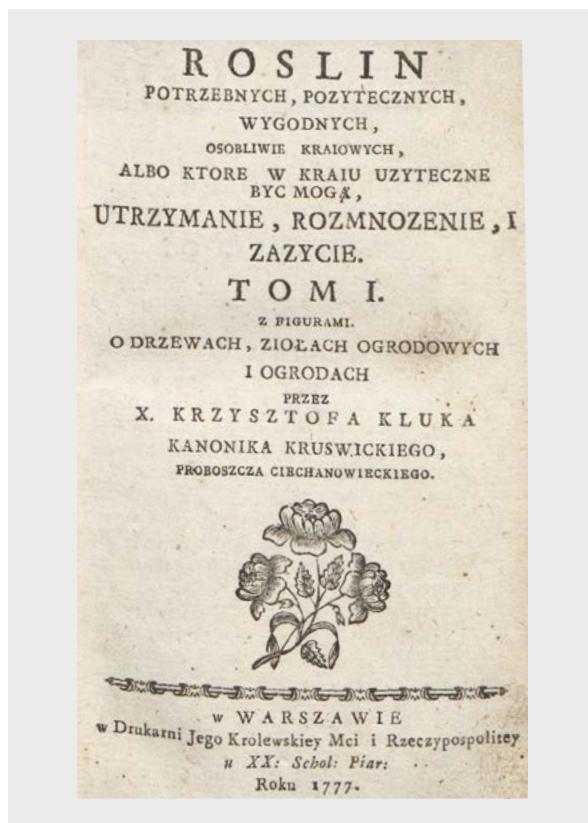
z ubogiej rodziny, mógł zajmować jedynie pomniejszych funkcje, wybrał więc pracę kapelana w domu starostwa Ossolińskich w Nurze. Po czterech latach został administratorem parafii w Winnej, skąd w 1770 roku przeniósł się do Ciechanowca, gdzie spodziewał się znaleźć lepsze warunki do pracy naukowej. Pełniąc przez 26 lat „w zaciszu wiejskiej spokojności gorliwie i przykładowie powinności kapłana”, prowadził intensywne i sumienne studia nad przyrodą tej okolicy, które stały się pasją jego życia. Każdą wolną od zajęć parafialnych chwilę poświęcał na studiowanie literatury, wyjazdy oraz wycieczki

w bliższe lub dalsze okolice Podlasia i Mazowsza, celem poznawania fauny i flory oraz gromadzenia zbiorów. W jego pracy ogromną rolę odegrało sąsiedztwo Siemiatycz, głównej rezydencji Anny z Sapiechów Jabłonowskiej, która zebrała wspaniałe kolekcje przyrodnicze i ogromną bibliotekę. To właśnie tam znajdował najcenniejsze dzieła przyrodnicze, choć posiadał także własną bibliotekę, przeznaczając na książki większość swych dochodów.

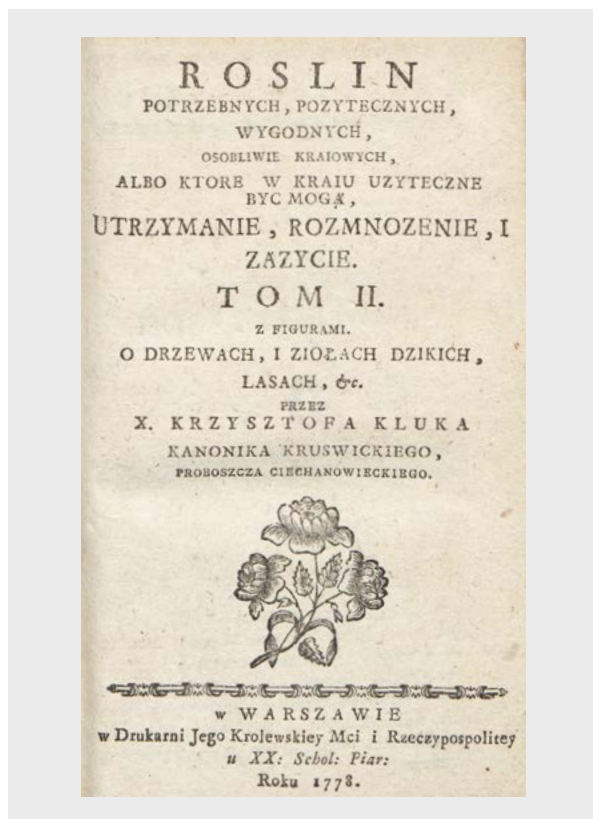
Źródłem poznania przyrody dla Krzysztofa Kluka była bezpośrednia obserwacja, a także własna praktyka połączona z pracami eksperymentalnymi. Konsekwencją tej niewątpliwie nowoczesnej postawy, jeśli chodzi o przyrodoznawstwo polskie XVIII wieku, była pasja kolekcjonerska. Jego kolekcje oraz zbiory Anny Jabłonowskiej stanowiły warsztat pracy naukowej przyrodnika, a znajomość języków obcych pozwoliła na gruntowne poznanie dawniejszej i współczesnej literatury fachowej niemieckiej i francuskiej.

Krzysztof Kluk pisał w języku polskim i był jednym z pierwszych polskich przyrodników, którzy w drugiej połowie XVIII wieku tworzyli w zakresie przyrodoznawstwa zręby polskiej terminologii naukowej i polskiego nazewnictwa. Jego dzieła posiadają obecnie wartość historyczną, stanowiąc swoiste źródło wiedzy na temat rozwoju nauk przyrodniczych w naszym kraju i społeczno-gospodarczych dziejów polskiej wsi.

W latach 1777-1779 ukazała się w Warszawie jego wielka, trzytomowa praca pod tytułem „Roślin potrzebnych, pożytecznych, wygodnych, osobliwie krajowych, albo które w kraju użyteczne być mogą, utrzymanie, rozmnożenie i żyzność”. W dziele tym po raz pierwszy w literaturze polskiej zajął się morfologią, anatomią i fizjologią roślin. Nie ominął również zagadnień systematyki, a do krystalizującej się wówczas systematyki Linneusza ustosunkował się krytycznie. W pierwszym tomie Krzysztof Kluk



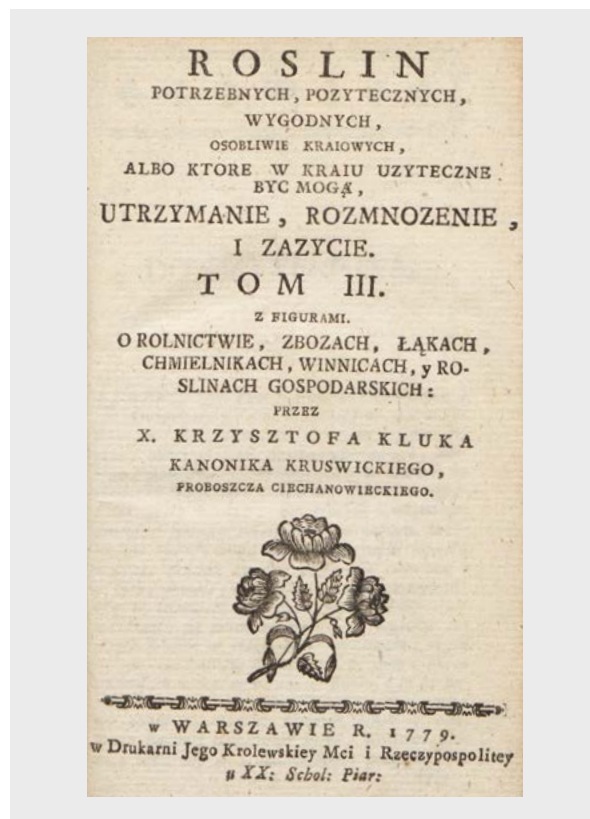
poruszył zagadnienia związane z pochodzeniem roślin, ich podziałem na rodzaje i części składowe, wyżywieniem i wzrostem. Niski stan wiedzy przyrodniczej, a szczególnie nieznanostwo chemii organicznej spowodował, że wielu zaobserwowanych zjawisk nie umiał wyjaśnić. Nie przyjął on jednak tradycyjnej postawy – interpretacji zjawisk przyrodniczych jako efektu działania sił nadprzyrodzonych, a starał się wytłumaczyć je w sposób racjonalny. Omawiając warunki wzrostu roślin, podkreślał szczególne znaczenie gleby, substancji odżywczych, wody i ciepła. Powołując się na szereg doświadczeń, stwierdził, że rośliny pobierają z powietrza „cząstki lotne” gleby, chociaż zjawisko asymilacji nie było wówczas znane. Doskonale zdawał sobie również sprawę z wpływu klimatu na życie roślin. Zamieścił wiele praktycznych wskazówek, w jaki sposób ogrodnicy mają się dostosować do zmieniającej się pogody. Był głęboko przekonany o możliwości aklimatyzacji wielu gatunków. Tezę tę uzasadnił szeregiem przykładów ze swoich doświadczeń w ciechano-



wieckim ogrodzie botanicznym, w którym usiłował zaaklimatyzować obok brzoskwiń i moreli, również kasztany, figi, migdały, pomarańcze i cytryny.

Tom drugi traktujący o drzewach i ziołach leśnych ukazał się po raz pierwszy w 1778 roku. Jest on zbliżony do pierwszego pod względem traktowania przedmiotu. W rozważaniach ogólnych autor ugruntowuje swoją racjonalistyczną postawę wobec przyrody. Wzbogaca słownictwo przyrodnicze, wprowadzając do terminologii polskiej słowo „komórka”. Dużo miejsca poświęca na omówienie spraw związanych z różnymi systemami gospodarowania w lasach. Propaguje zalesianie nieużytków. W drugiej części tomu traktującej o „ziołach dzikich” i ich praktycznym zastosowaniu. Zgromadził obszerny materiał informacyjny, a zwłaszcza zamieścił bardzo wiele praktycznych rad – na podstawie własnego doświadczenia i najnowszej literatury.

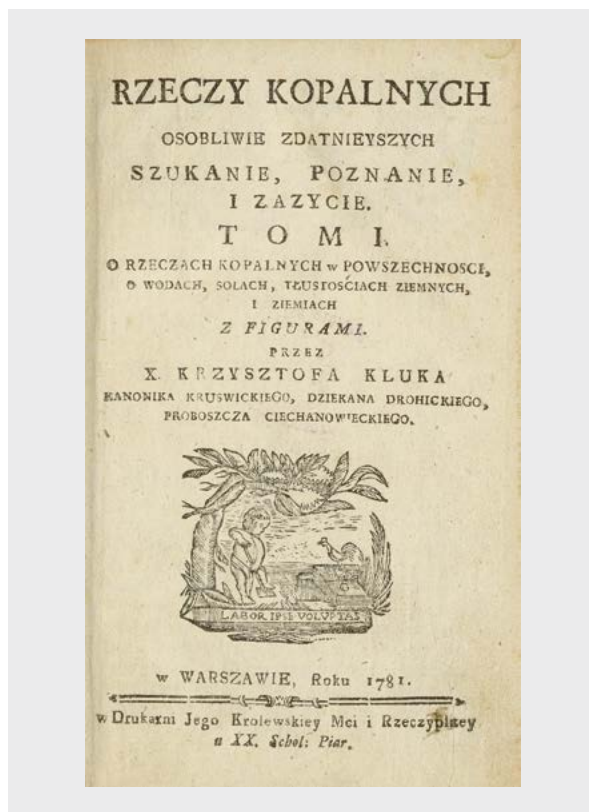
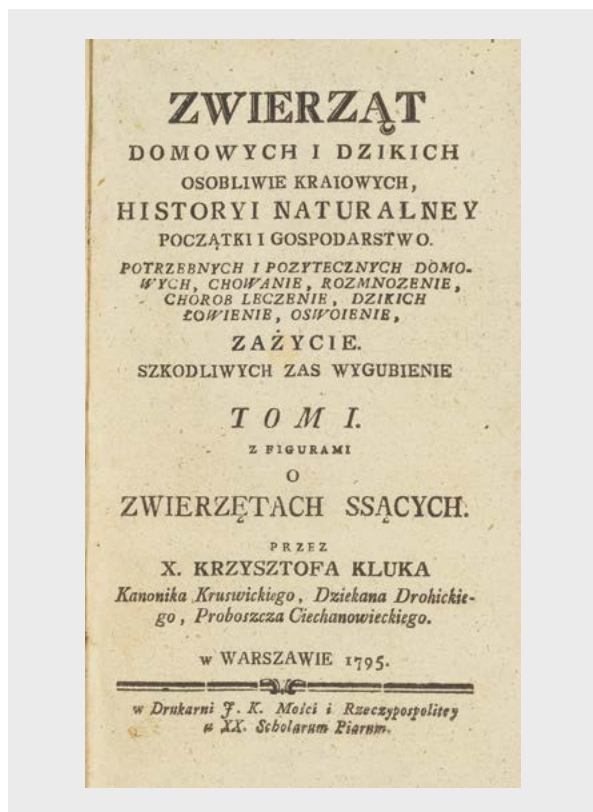
Wyjątkową pozycją w polskiej literaturze rolniczej epoki Oświecenia jest tom trzeci „Roślin



*cze jak najlepsze były, 2 – zwierzęta potrzebne jak najpożyteczniejsze były chowane, 3 – grunta najskuteczniej uprawiać, 4 – rosnącym roślinom jak najlepiej dopomagać do wzrostu, 5 – ile możliwości zapobiegać uszkodzeniom, 6 – różne pożyteczne cudze rośliny sprowadzać.* W tomie trzecim autor omówił również sprawy związane z uprawą zbóż, roślin przemysłowych (chmiel, konopie, rośliny oleiste, rzepak, gorczyca, mak, słonecznik, rośliny garbarskie i farbiarskie) i hodowlą bydła. Dużo miejsca poświęcił zagadnieniom ekonomicznym, a mianowicie zyskom z rolnictwa oraz naświetleniu istotnych czynników handlu płodami rolnymi na rynku krajowym i zagranicznym.

Drugą dziedziną zainteresowań Krzysztofa Kluka była zoologia. Wielkie 4-tomowe dzieło pt. „Zwierząt domowych i dzikich, osobliwie krajowych, historii naturalnej początki i gospodarstwo. Potrzebnych i pożytecznych domowych chowanie, rozmnażanie, chorób leczenie, dzikich łowienie, oswojenie, zażycie, szkodliwych zaś wygubienie” ukazało się w latach 1779-1780. Tom

I obejmował ssaki, tom II ptaki, tom III i IV gady i ryby, owady i robaki. Podobnie jak w pierwszej pracy o roślinach, tak i tutaj głównym celem autora było upowszechnienie znajomości zagadnień praktycznych, co miało przyczynić się do podniesienia poziomu gospodarczego kraju. Pomimo bardzo ograniczonych możliwości, zarówno z powodu braku odpowiedniej literatury, jak i niewielkich szans przeprowadzenia osobistych badań, autor podjął próbę naukowego potraktowania systematyki świata zwierzęcego. Nie był ewolucjonistą ani transformistą, wierzył w niezmiennosc gatunków, niemniej uwzględniał zagadnienia biogenetyczne, wpływ warunków zewnętrznych na kształtowanie się cech organizmu. Zdawał sobie sprawę z równowagi biocenotycznej między światem zwierzęcym i roślinnym oraz równowagi pomiędzy poszczególnymi gatunkami. Dążył do uszeregowania poszczególnych grup zwierząt na zasadzie pokrewieństwa, włączając w ten układ człowieka. Wypowiedział się przeciwko teorii samoródtwa. Podobnie jak w swo-





im pierwszym dziele, stosował polskie nazewnictwo. Jego zoologia stanowiła pierwszą syntezę informacji na temat fauny krajowej, pełniąc przez długi czas funkcję podręcznika z tego zakresu.

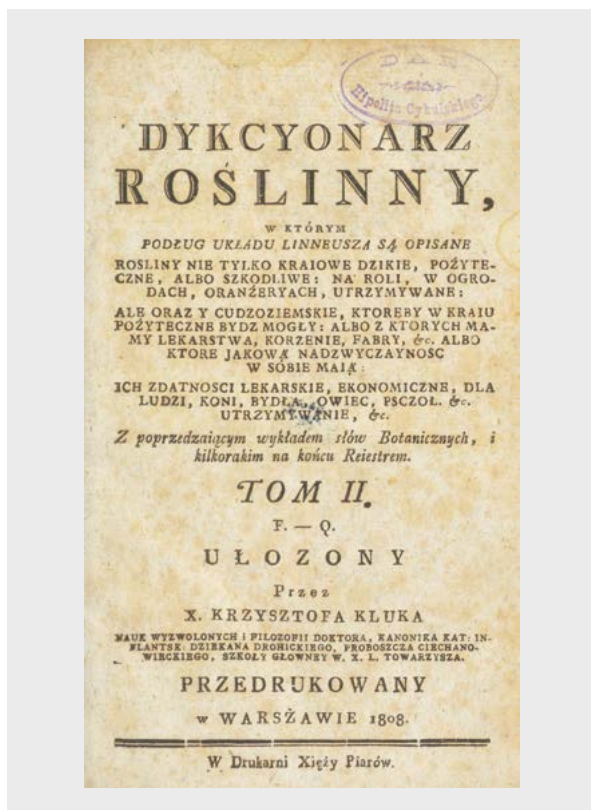
W latach 1781-1782 ukazało się kolejne dzieło Krzysztofa Kluka pt. „Rzeczy kopalnych osobliwie zdatniejszych szukanie, poznanie i zażycie” poświęcone mineralogii, petrografii i metalurgii, które w stosunku do poprzednich jego prac miało znacznie niższy poziom naukowy. Mimo że autor starał się opierać na pracach znacznie lepszych, to nie uniknął jednak powtórzeń dość licznych błędów i nie zawsze potrafił ze sprzecznych wersji wybrać właściwą. Przekazał jednak wiele interesujących danych o metalurgii końca XVIII wieku, nie popełniając poważniejszych błędów, a największą zasługę położył w zakresie słownictwa mineralogicznego. Jego praca odegrała poważną rolę w popularyzacji zagadnienia wykorzystania bogactw mineralnych w kraju.

Do zagadnień botaniki powrócił kilka lat później, opracowując na zlecenie Towarzystwa do

Ksiąg Elementarnych podręcznik pt. „Botanika dla szkół narodowych” oraz „Dykcjonarz roślinny”, które były wówczas jedynymi naukowymi podręcznikami na temat polskiej flory. Część pierwsza „Botaniki” obejmuje anatomię, fizjologię i morfologię roślin, natomiast część druga jest poświęcona systematyce roślin. Dodatkowo jest szczegółowy przepis dotyczący zbierania roślin i sporządzania zielników systematycznie ułożonych.

„Dykcjonarz roślinny” zawiera opis 1536 gatunków roślin krajowych i obcych, ułożonych w porządku alfabetycznym nazw łacińskich, którym po raz pierwszy zostały podporządkowane nazwy polskie. Kładąc już w pracy „Roślin potrzebnych...” podwaliny pod polską terminologię naukową i polskie nazewnictwo, tutaj Krzysztof Kluk stworzył znacznie pełniejsze dzieło w tym względzie. Zaledwie 18% nazw polskich wprowadzonych przez niego uległo zmianom, a reszta weszła na stałe do polskiej botaniki. Pomimo specjalistycznego charakteru dzieła, utrzymanego na poziomie ówczesnej nauki botanicznej, a poświęconego głównie zagadnieniom systematyki, budowy i rozmnażania roślin, autor i tu wykazał niezawodny zmysł praktyczny, zamieszczając ciekawe wzmianki o ekonomicznym i lekarskim zastosowaniu roślin. Zwrócił się także z apelem do wielkich właścicieli ziemskich, aby zajęli się uprawą roślin dających praktyczne wartości krajowi.

Na zlecenie Komisji Edukacji Narodowej Krzysztof Kluk napisał też prospekt szkolnego podręcznika zoologii, który wydano w 1789 roku, bez podania nazwiska autora. Ogłosił „Kazania o szacunku” oraz „Myśli nawracającego się grzesznika”. Był doskonałym rysownikiem ilustracji do swoich dzieł. Ofiarował Annie Jabłonowskiej wykonaną przez siebie w miedzi plaketę z podobizną Stanisława Augusta oraz wyjątkami tekstu Konstytucji 3 maja. Król Sta-



niśław August w uznaniu jego zasług dla kraju obdarzył przyrodnika Złotym Medalem Merentibus. Otrzymał on także doktorat (prawdopodobnie honorowy) nauk wyzwolonych i filozofii Szkoły Głównej Litewskiej w Wilnie. Otrzymał z rąk pijarów kilka godności duchownych. Był kanonikiem inflanckim, kruszwickim, brzeskim i dziekanem drohiczyńskim.

Krzysztof Kluk zmarł 2 lipca 1796 roku w Ciechanowcu i tam został pochowany. Właściciel Ciechanowca Stefan Ciecierski ufundował w miejscowym kościele jego nagrobek oraz posąg stojący przed kościołem. Benedykt Dybowski nazwał jego imieniem pewien gatunek kielży bajkalskich, a Marian Raciborski – jeden z gatunków paproci kopalnych. Po drugiej wojnie światowej imieniem Krzysztofa Kluka nazwano szkołę podstawową oraz Muzeum Rolnictwa w Ciechanowcu.

Książd Krzysztof Kluk jako typowy przedstawiciel swojej epoki doceniał rolę i znaczenie wiedzy. Pisał dla określonego kręgu odbiorców, wyłącznie po polsku, posługując się językiem prostym, barwnym i zrozumiałym. Motywy

swojego pisarstwa prezentował przede wszystkim we wstępach do książek. Najważniejsze miejsce zajmowała w nich ziemia, którą postrzegał jako niezwykle i bezcenny dar Boga dla człowieka. Za podstawę gospodarki kraju uważał rolnictwo. Podkreślał też duże znaczenie lasów, przestrzegając jednocześnie przed ich nadmierną eksploatacją. Namawiał do odważnego zajmowania się warzywnictwem i sadownictwem. Znał i doceniał lecznicze znaczenie ziół oraz ich walory smakowe. Posiadał wszechstronną wiedzę na temat roślin. Opierała się ona nie tylko na podstawach teoretycznych, ale także praktycznych doświadczeniach prowadzonych systematycznie przez całe życie. Śmiało można więc powiedzieć, że należał do grona najwybitniejszych polskich botaników epoki Oświecenia. Jego dzieła cieszyły się wielką popularnością. W szkołach służyły jako podręczniki, a w wielu gospodarstwach pełniły rolę praktycznych poradników. Były bowiem głównym i dostępnym źródłem wiedzy o historii naturalnej na poziomie europejskim.

#### Ilustracje:

Fotokopie dzieł ks. K. Kluka na str. 92-95 pochodzą z serwisu polona.pl, domena publiczna

#### Bibliografia:

1. *Polski Słownik Biograficzny*, T.13, z. 56, s. 25-28.
2. K. Uszyński, *Krzysztof Kluk – życie i działalność naukowa*, „Rocznik Muzeum Rolnictwa w Szreniawie” T.2, 1970, s. 53-72.
3. E. Kluda, *Książd Krzysztof Kluk*, „Wszechświat”, 1958, z.1, s.25-26.
4. S. Inglot, *Krzysztof Kluk – uczonej i prekursor naukowego rolnictwa*, [pod red:] J. Babicz, W Grębecka i S. Inglot, *Krzysztof Kluk – przyrodnik i pisarz rolniczy*, Ossolineum, Wrocław 1976.
5. G. Brzęk, *Krzysztof Kluk*, Lublin 1977.



**Joanna Szymańska-Radziejcz** – absolwentka bibliotekoznawstwa i informacji naukowej Uniwersytetu Łódzkiego oraz studiów z zakresu edytorstwa współczesnego na Uniwersytecie Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Warszawie. Pracowała w Centralnej Bibliotece Rolniczej w Warszawie. Obecnie pracuje w Dziale Promocji i Komunikacji w NIKiDW. Współredaktorka „Rolniczego Magazynu Elektronicznego”.

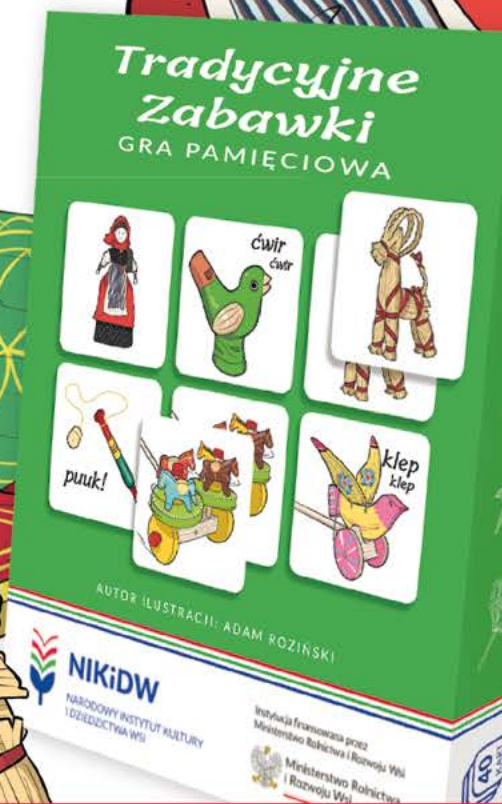


# Tradycyjne Zabawki

GRA PAMIĘCIOWA

Dowiedzcie się więcej  
o tradycyjnych zabawkach,  
którymi bawili się  
nasi przodkowie

Więcej informacji pod adresem:  
[www.nikidw.edu.pl/sklep](http://www.nikidw.edu.pl/sklep)



Wydawca

 **NIKiDW**  
NARODOWY INSTYTUT KULTURY  
I DZIEDZICTWA WSI

Institucja finansowana przez  
Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi

 **Ministerstwo Rolnictwa  
i Rozwoju Wsi**

Patronat honorowy

 **Rzecznik  
Praw Dziecka**  
Mikołaj Pawlak

Patroni medialni

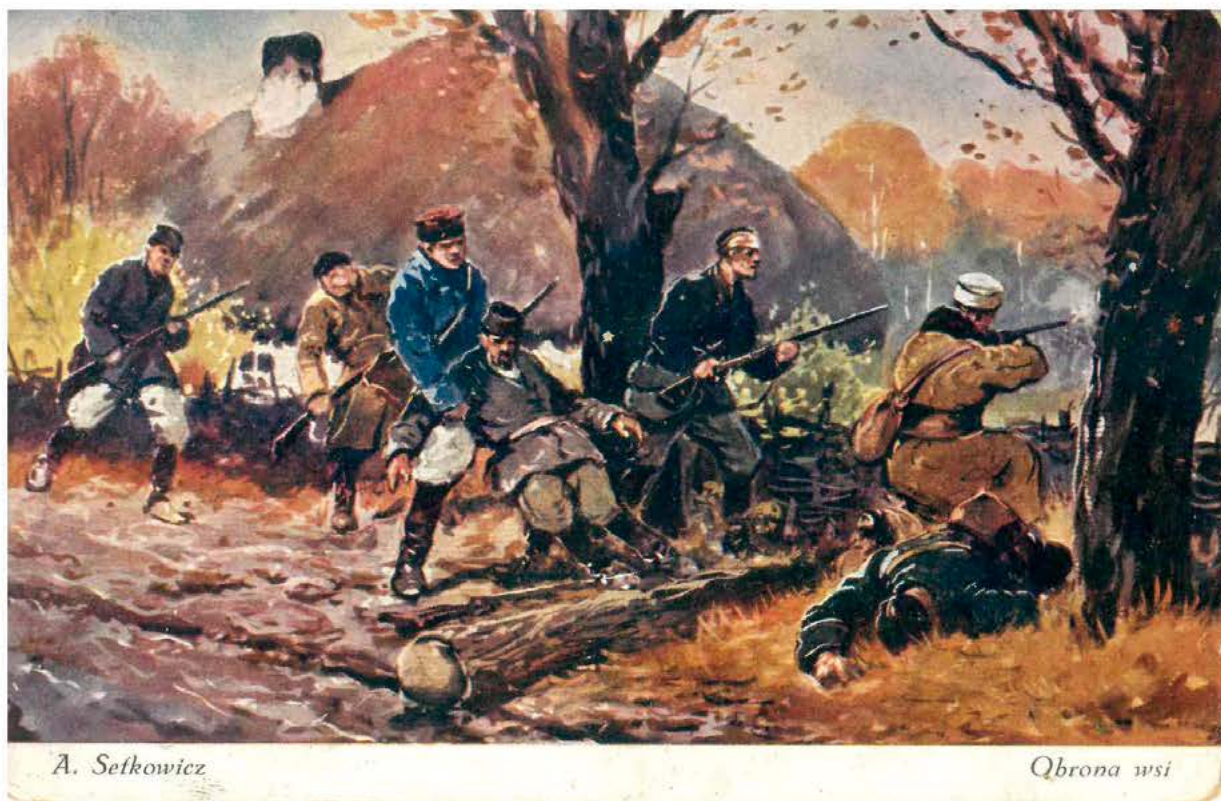
 **TVP**  
**abc**

 **Polskie Radio**  
**dzieciom**

 **RADIOWE CENTRUM  
KULTURY LUDOWEJ**  
POLSKIE RADIO

# Powstanie styczniowe w pamięci Polaków

Michał Rybak



A. Setkowicz, *Obrona wsi 1863 r.*, wyd. Polonia

W czasie polskich powstań narodowych najliczniejszą warstwę społeczeństwa polskiego stanowili chłopci. Nie dziwi więc fakt, że zaangażowanie tej warstwy społecznej mogło zdecydować o losach kolejnych zrywów narodowowyzwoleńczych. Powstanie styczniowe, mimo początkowych sukcesów, zakończyło się klęską powstańców, podobnie jak wcześniejsze zrywy patriotyczne Polaków przeciwko zaborcom. Różniło się jednak od poprzednich zdecydowanie większym udziałem chłopów w walkach o niepodległość.

Rok 2023 został uznany przez Sejmik Województwa Mazowieckiego Rokiem Powstania Styczniowego. 160 lat temu naród polski będący pod zaborami przeciwstawił się rosyjskiemu

aparatu przemocy i zdecydował o wybuchu najdłuższego i najkrwawszego powstania narodowego w XIX wieku. W wydarzeniu brały udział wszystkie warstwy społeczne od szlachty, przez

mieszczan, po chłopów. Uczestniczyli w nim również obcokrajowcy – Françoise Rochebrun czy Francesco Nullo.

Przyczyny powstania należy upatrywać w sytuacji ekonomicznej i historycznej, w jakiej znaleźli się Polacy w II połowie XIX wieku. Nowy władca Rosji Aleksander II podjął próbę reform agrarnych i ekonomicznych w Rosji, co miało swoje przełożenie w Królestwie Polskim. Polityka Rosji wobec Polaków uległa liberalizacji, skutkowało to zawieszeniem stanu wojennego w 1856 roku, złagodzeniem cenzury i amnestią dla uczestników powstania listopadowego. Rosjanie wyrazili zgodę na powołanie Akademii Medyko-Chirurgicznej, która miała swoją siedzibę w Pałacu Staszica przy ul. Krakowskie Przedmieście, a także Towarzystwa Rolniczego, którego założycielem był Andrzej Zamoyski. Na terenie Królestwa Polskiego w nowo powstałej Szkole Sztuk Pięknych w Warszawie pojawiła się

myśl o realizacji wystąpienia zbrojnego, które przywróciłoby niepodległość Polski w granicach sprzed 1771 roku. W połowie 1858 roku w Warszawie z inicjatywy przybyłego z Francji Narcyza Jankowskiego zaczęły powstawać grupy młodzieży pochodzenia robotniczego i rzemieślniczego o radykalnych poglądach, które w niedalekiej przyszłości nie wykluczały wybuchu powstania narodowego przeciwko Rosji<sup>1</sup>. 19 lutego 1861 roku car Aleksander II zgodził się podpisać ukaz, który znosił poddaństwo osobiste chłopów na terytorium całego imperium rosyjskiego. Polacy wierzyli, że odwilż w polityce zaborcy będzie realizowana, a w przyszłości Polacy będą mogli liczyć na autonomię i niepodległość. Car Rosji w swoim przemówieniu dał jednak jasno do zrozumienia, że Polacy nie mogą liczyć na suwerenność. *Nie zamierzam niczego zmieniać. To, co uczynił mój ojciec, było słuszne (...). Szczęście Polski zależy od jej całkowitego złączenia się z lu-*



Wodzowie Powstania 1863 r.: Lelewel, Czachowski, Langiewicz, Pustowójtówna, Rochebrun, wyd. Polonia



W. E. Radzikowski, *Pochód na Sybir*, wyd. Polonia

*dem mojego cesarstwa. Żadnych złudzeń, panowie, żadnych złudzeń!*<sup>2</sup>. W związku z zaistniałymi okolicznościami Polacy skupieni wokół obozu czerwonych postanowili organizować liczne manifestacje patriotyczne z okazji ważnych rocznic historycznych, takich jak rocznica unii lubelskiej, trzydziesta rocznica wybuchu powstania listopadowego, rocznica śmierci Tadeusza Kościuszki, uroczystość pogrzebowa wdowy po generale Sowińskim. Poza protestami organizowano msze za pomyślność Ojczyzny, nierzadko kilka jednego dnia. Manifestacjom i mszom towarzyszyło śpiewanie utworów patriotyczno-religijnych, np. *Boże coś Polskę* czy *Mazurek Dąbrowskiego*, pieśń napisana przez Józefa Wybickiego w 1797 roku<sup>3</sup>. Jedną z form okazywania swoich uczuć patriotycznych była „żałoba narodowa” po śmierci

pięciu poległych z dnia 27 lutego 1861 roku. Na znak niezadowolenia z polityki wewnętrznej Rosji wobec Polaków kobiety nosiły czarne sukienki i biżuterię z symbolami krzyża, gorejącego serca i kotwicy, które odnosiły się bezpośrednio do trzech cnót teologicznych: wiary, nadziei i miłości. Biżuteria nierzadko przybierała postać kajdan w miniaturze. Najkrwawsza manifestacja miała miejsce w Warszawie 8 kwietnia 1861 roku. Podczas godzinnej strzelaniny poniosło śmierć ponad 100 osób, a kilkaset zostało rannych<sup>4</sup>.

Adam Zamoyski, prezes Towarzystwa Rolniczego, a także Leopold Kronenberg, jeden z najzamożniejszych ludzi w Warszawie, finansista i bankier żydowskiego pochodzenia, byli w opozycji do obozu czerwonych. Uważali, że należy unikać konfrontacji zbrojnej z zaborcą na rzecz rozmów i działań narodu w celu zwiększenia autonomii Królestwa Polskiego poprzez rozwój ekonomiczny i kulturalny. W opozycji do czerwonych i białych stali millenerzy, którzy stawiali na pierwszym miejscu pracę organiczną, a w dalszej przyszłości ewentualne powstanie narodowe przeciwko zaborcy<sup>5</sup>.

Bezpośredniej przyczyny wybuchu powstania styczniowego należy upatrywać w brance, czyli przymusowym wcieleniu do wojska carskiego młodych ludzi z obozu czerwonych skupionych wokół Akademii Medyko-Chirurgicznej i Akademii Sztuk Pięknych w Warszawie. Inicjatorem tego wydarzenia był Aleksander Wielopolski, który pełnił w tamtym okresie urząd dyrektora Komisji Wyznań Religijnych i Oświecenia Publicznego. Branka została przeprowadzona w nocy z 14 na 15 stycznia 1863 roku<sup>6</sup>.

W nocy z 22 na 23 stycznia 1863 roku Komitet Centralny Narodowy ogłosił deklarację, czyniąc się Tymczasowym Rządem Narodowym. Jedną z pierwszych decyzji było uznanie wszystkich Polaków, niezależnie od wiary, pochodzenia czy statusu społecznego, równymi obywatelami

kraju. Struktura rządu narodowego była dobrze zorganizowana przez władze powstańcze. Składała się z wydziałów administracji, wojny, skarbu i spraw zagranicznych, stosunków z prowincjami i sekretariatu.

Włościanie otrzymali ziemię na wieczyste użytkowanie, właściciele ziem mieli dostać dywidendy od Skarbu Państwa jako rekompensatę za przekazanie części dóbr materialnych. Podczas wydarzeń styczniowych nie tylko reformy, ale też akcje zbrojne były organizowane na terytorium Mazowsza, Podlasia i Żmudzi<sup>7</sup>. Pod broń udało się powołać 25 tysięcy mężczyzn w sile wieku, którzy byli uzbrojeni w kosy, szable, dragi – prymitywną broń drzewcową w postaci mocnego drewnianego kija, często okutego żelazem. Powstańcy posiadali niewielki zasób broni palnej

z wytwórni belgijskiej w Liege, broni austriackiej typu Colt, a także broni pochodzącej jeszcze z okresu napoleońskiego. Należy podkreślić, że w tamtych czasach armia rosyjska na terytorium Królestwa Polskiego liczyła 110 tysięcy żołnierzy, była dobrze wyszkolona i uzbrojona<sup>8</sup>.

Głównym dowódcą realizacji planów powstańczych był przybyły z Francji Ludwik Mierosławski, uczestnik powstania listopadowego, Wiosny Ludów. W sporządzonej Instrukcji powstańczej zawarł informacje dotyczące szybkiego rozgromienia armii carskiej poprzez ataki na garnizony rosyjskie. Myślał o szkoleniu powstańców bronią zdobytą w wyniku napadów. Ludwik Mierosławski w lutym 1863 roku został mianowany dyktatorem powstania. Uczestniczył w dwóch nieudanych bitwach pod Krzywosądem i Nową



W CYTADELI WARSZAWSKIEJ

TADEUSZ RYBKOWSKI

T. Rybkowski, *W Cytadeli Warszawskiej*, pocztówka z kolekcji *Malarstwo Polskie*



J. Moniuszko, *Pieśń r. 1831 i 1863*, pocztówka z kolekcji *Malarstwo Polskie*

Wsią. Ze względu na porażki i konfliktowy charakter Ludwik Mierosławski zrezygnował ostatecznie z funkcji dyktatora powstania i udał się do Francji. Przez cały czas trwania powstania prowadził intrygi przeciwko Rządowi Narodowemu.

Kolejnym dyktatorem powstania został Marian Langiewicz, dowódca sił zbrojnych na terenie województwa sandomierskiego, następnie krakowskiego. Cieszył się dużym poparciem wśród ziemian ze względu na osiągnięcia wojenne. Wzrost działań partyzanckich miał miejsce od czerwca do września 1863 roku. Wówczas udało się zaangażować do walki zbrojnej blisko 30 tysięcy żołnierzy. Działania zaczęły być prowadzone na masową skalę i dotyczyły blisko 500 starć i potyczek. Włościanie najchętniej uczestniczyli w działaniach na obszarze Podlasia

i Żmudzi. Pierwszym zwycięstwem powstańców była bitwa pod Ciołkowem, na trzech zabitych Polaków śmierć poniosło 43 Rosjan<sup>9</sup>. 3 lutego 1863 roku rozegrała się bitwa pod Węgrowem, w której uczestniczyło 1000 kosynierów; zakończyła się zwycięstwem strony polskiej. W dniach 6–7 lutego odbyła się bitwa pod Siemiatyczami, z powodu licznej przewagi Rosjan zakończona porażką powstańców. 16 września 1863 roku miała miejsce bitwa pod Małogoszczem, zakończona aresztowaniem powstańców<sup>10</sup>.

Nowy dyktator powstania Romuald Traugutt, który w latach 1845–1863 był oficerem w armii rosyjskiej, uczestnikiem wojny krymskiej, chciał przekształcić działania powstańców o charakterze zaczepnym w wojnę regularną z caratem. Dekret z dnia 15 grudnia 1863 roku dotyczył sił zbrojnych narodowych, które zostały podzielone na cztery korpusy wojskowe. Od jesieni do kwietnia odbywały się regularne walki powstania, w których sukcesy odnosili nie tylko powstańcy, ale także zaborcy<sup>11</sup>.

Główną przyczyną porażki powstańców pod Opatowem 21 lutego 1864 roku było ujęcie w niewolę dowódcy powstańców i stracenie go na rynku w obecności zgromadzonej publiczności. To wydarzenie podkopało morale powstańców i spowodowało utratę przewagi w działaniach wojennych; ostatecznie doprowadziło do kapitulacji<sup>12</sup>.

Jedną z najbardziej niespodziewanych decyzji cara Aleksandra II było uwłaszczenie chłopów w dniu 23 marca 1864 roku, które spowodowało brak zaangażowania w sprawę powstania grupy najliczniejszej: włościan. Po aresztowaniu Romualda Traugutta i osadzeniu go w X Pawilonie Cytadeli Warszawskiej w kwietniu 1864 roku działania powstania powoli dogasały. Romuald Traugutt wraz z kilkoma członkami Rządu Narodowego: Rafałem Krajewskim, Józefem Toczyskim, Romanem Żulińskim i Janem Jeziorań-





Harcerzyk słucha opowiadania starego Weterana.  
Fot. „Światowid”

*Harcerzyk słucha opowiadania starego Weterana,  
fot. „Światowid”, karta pocztowa, wyd. Towarzystwo  
Przyjaciół Weteranów 1863 r.*

skim, poniósł karę śmierci przez powieszenie na stokach Cytadeli Warszawskiej w dniu 5 sierpnia 1864 roku. Ostatnią dzielnie walczącą z Rosjanami osobą był ksiądz Jerzy Brzózka, który poddał się dopiero w kwietniu 1865 roku.

Powstanie styczniowe, tak jak poprzednie powstania narodowe, zakończyło się klęską Polaków. Przyczyny należy upatrywać w rosyjskiej przewadze militarnej i bestialstwie, jakie stosowali wobec ludności polskiej (publiczne egzekucje uczestników powstania, rzezie ludności cywilnej). Niekorzystne konsekwencje miało również uwłaszczenie przez cara w marcu 1864 roku dużej części chłopów, którzy w związku z tym nie byli zainteresowani powstaniem. Wiele bitew i potyczek miało charakter nieprzemysłany.

Oprócz tego oddziały powstańcze były zbyt słabo uzbrojone, by móc stawić czoła armii rosyjskiej. Największy problem dotyczył skoordynowanego dowodzenia i organizacji walki powstańców, co stało się jednym z powodów klęski powstania.

W walkach zginęło kilkadziesiąt tysięcy powstańców, jeszcze więcej zesłano na katorgę za Ural. W powstaniu styczniowym brało udział od 200 do 250 tysięcy ochotników, stoczono 1200 bitew i potyczek, zginęło od 20 do 25 tysięcy powstańców, a 40 tysięcy zostało aresztowanych i wywiezionych na daleką Syberię. Na emigrację polityczną udało się 10 tysięcy uczestników powstania. Konsekwencje dla Polaków mieszkających w Królestwie Polskim były bardzo trudne do akceptacji. Królestwo Polskie zostało pozbawione autonomii i stało się jedną z prowincji Rosji. Zmieniono nazwę królestwa na „Kraj Priwiślański”. Językiem urzędowym stał się język rosyjski, władza administracyjna należała do namiestnika, a od 1874 roku do generała – gubernatora. Zlikwidowano odrębny budżet, a Bank Polski stał się oddziałem Banku Rosyjskiego<sup>13</sup>. Sądownictwo zostało zreorganizowane na wzór sądownictwa rosyjskiego, straciło swoją dawną niezależność. Szkołę Główną przekształcono w Carski Uniwersytet Warszawski. Towarzystwa kulturalne, sportowe i oświatowe zostały zlikwidowane. Rząd carski dokonał konfiskaty dóbr kościelnych, rozwiązał klasztory z liczbą zakonników przewyższającą 8 osób. Niepokorni duchowni, uczestnicy powstania styczniowego, zostali skazani na zsyłkę na Syberię; 160 z nich zamieszkało w Tuncie na Syberii<sup>14</sup>.

Pomimo upadku powstania polska kultura cały czas rozwijała się pod zaborami i miała swoje odzwierciedlenie w pozytywistycznej literaturze i sztuce historycznej. Wyrazicielami idei powstania styczniowego w literaturze byli pisarze, m. in. Eliza Orzeszkowa, w powieściach *Gloria victis* i *Nad Niemnem*, Bolesław Prus w powieści

*Lalka*, czy Stefan Żeromski w powieści *Wierna rzeka* i opowiadaniu *Rozdziobią nas kruki wrony*. W malarstwie wyróżniali się Jan Matejko, który w XIX wieku namalował niezwykle sugestywny obraz *Polonia 1863*, Józef Chełmoński z obrazem *Powstańcy przed karczmą*, Maksymilian Gierym-

ski i jego *Patrol powstańczy*, czy Artur Grottger, autor cyklu *Polonia i Litwania*<sup>15</sup>.

Wydarzenia powstania styczniowego pomimo upływających lat pozostają wciąż żywe w pamięci narodu polskiego.

#### Ilustracje:

Archiwalne karty pocztowe, wydane przed 1939 rokiem. Prezentujemy je dzięki uprzejmości Pana Mariana Sołobodowskiego – animatora kultury, społecznika i kolekcjonera archiwalnych pocztówek, wycinanek ludowych i sztuki ludowej.

#### Przypisy:

1. T. Skoczek, L. Sobieraj, *Gorzka chwala. Cieniom stycznia 1863 r.*, Warszawa 2013, s. 11.
2. P. Wieczorkiewicz, *Aleksander II [w:] 100 postaci, które tworzyły historię Polski*, A. Szwarc, M. Urbański, P. Wieczorkiewicz, Warszawa, wyd. Świat Książki, Grupa Wydawnicza Bertelsmann Media, 2000, s. 306–307.
3. T. Skoczek, L. Sobieraj, *Gorzka chwala...*, s. 28.
4. J. Szczepański, *Rocznik Mazowiecki*, 2013, 25, s. 52.
5. T. Skoczek, L. Sobieraj, *Gorzka chwala...*, s. 20.
6. <https://muzhp.pl/pl/e/87/wybuch-powstania-styczniowego>, dostęp 14.02.2023.
7. T. Skoczek, L. Sobieraj, *Gorzka chwala...*, s. 34.
8. Ibidem, s. 56.
9. S. Zieliński, *Bitwy i potyczki 1863–1864*; na podstawie materiałów drukowanych i rękopiśmiennych Muzeum Narodowego w Rapperswilu, Rapperswil 1913, s. 28.
10. Ibidem.
11. T. Skoczek, L. Sobieraj, *Gorzka chwala...*, s. 66.
12. E. Kozłowski, *Od Węgrowa do Opatowa 3.02.1863–21.02.1864. Wybrane bitwy z powstania styczniowego*, Warszawa, Wydawnictwo MON, 1962.
13. T. Skoczek, L. Sobieraj, *Gorzka chwala...*, s. 69.
14. Ibidem, s. 88.
15. S. Dziedzic, *Powstanie Styczniowe w sztuce*, „Niepodległość i Pamięć” 2013, 20, 1–2 (41–42), s. 270.



**Michał Rybak**, kustosz Muzeum Niepodległości w Warszawie, absolwent UKSW na kierunku historia, a także Akademii im. Aleksandra Gieyszтора w Pułtusku na kierunku muzealnictwo. Członek ICOM, Prezes Towarzystwa Przyjaciół Warszawy Oddział KORT, autor artykułów, m. in. w czasopiśmie *Niepodległość i Pamięć* (artykuł *Wakacyjna przygoda z Chopinem*, Warszawa 2010); materiałów z konferencji naukowej *Teodorowicz. Mówca i patriota*; Katalogu wystawy *Z Orłem Białym przez wieki*; artykułu *Mazurek Dąbrowskiego, pieśń nieśmiertelna*, Warszawa 2015; materiałów z konferencji naukowej *Mazowszanie w świecie*, Warszawa 2016; materiałów z konferencji naukowej *Warszawskim szlakiem C.K. Norwida*, Warszawa 2021.

# *Dzień Kobiet na Łudowo*

*5 marca 2023 r.*



Koło Gospodyń Wiejskich „Betulanki” z Brzeziny, fot. R. Karpiński



Zespół Śpiewaczy „Babiczanki” z Babic, fot. D. Matloch



**NIKiDW**

NARODOWY INSTYTUT KULTURY  
I DZIEDZICTWA WSI

KWARTALNIK  
KULTURA  
WSI

NIKiDW Kwartalnik Kultura Wsi



5 905475 068140 >

**KULTURA WSI**

**Narodowy Instytut Kultury i Dziedzictwa Wsi**

[www.nikidw.edu.pl](http://www.nikidw.edu.pl)

ul. Krakowskie Przedmieście 66, 00-322 Warszawa  
tel. 22 380 98 10, tel. 22 380 98 00

e-mail: [sekretariat@nikidw.edu.pl](mailto:sekretariat@nikidw.edu.pl)

Dział Promocji i Komunikacji: [promocja@nikidw.edu.pl](mailto:promocja@nikidw.edu.pl)

Facebook: Narodowy Instytut Kultury i Dziedzictwa Wsi

Twitter: [@NarodowyI](https://twitter.com/NarodowyI)

Instagram: folkodnowa

Centralna Biblioteka Rolnicza NIKiDW Oddział w Puławach  
ul. Czartoryskich 8, 24-123 Puławy

tel. 81 88 77 290,

e-mail: [biblioteka.naukowa@nikidw.edu.pl](mailto:biblioteka.naukowa@nikidw.edu.pl)

Inytucje zainteresowane współpracą z redakcją  
lub otrzymywaniem kwartalnika „Kultura Wsi”  
prosimy o kontakt na adres e-mail:

[redakcja@nikidw.edu.pl](mailto:redakcja@nikidw.edu.pl) lub [kolportaz@nikidw.edu.pl](mailto:kolportaz@nikidw.edu.pl)

Inytucja finansowana przez  
Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi