

KULTURA WSI

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

W numerze: _____

Czas świętowania na polskiej wsi

Kurpiowskie pieczywo obrzędowe

Gawędy Bronisława Pietraka

Pulteram – zwyczaj przedweselny z Wielkopolski

Beskidzkie Muzeum Rozproszone



Narodowe Święto Niepodległości 11 listopada 2023 r.



Koncert pieśni patriotycznych w wykonaniu Zespołu Ludowego *Ożarowiaci* na tarasie widokowym Narodowego Instytutu Kultury i Dziedzictwa Wsi, fot. Joanna Szymańska-Radziewicz



Zespół Ludowy *Ożarowiaci* w Sali Odczytowej Narodowego Instytutu Kultury i Dziedzictwa Wsi
fot. Joanna Szymańska-Radziewicz

Spis treści

■ OD REDAKCJI

- 3 *Elżbieta Osińska-Kassa*

■ STUDIA I MATERIAŁY

- 4 **Czas świętowania na polskiej wsi**
Małgorzata Oleszkiewicz
- 15 **Święci patroni w obrzędowości zimowej wsi podlaskiej**
Artur Gawel
- 22 **Kurpiowskie pieczywo obrzędowe**
Witold Kuczyński

■ LUDZIE

- 28 **Bamberski Poznań. Najbardziej pozytywna opowieść z historii stosunków polsko-niemieckich**
Rozmowa z Ryszardem Skibińskim
Magdalena Trzaska
- 33 **Słowińska obrzędowość w pieśniach Godziszowianek**
Rozmowa z Iwoną Sosnowką
Mamadou Diouf

■ TWÓRCZOŚĆ

- 37 **Gawędy Bronisława Pietraka**
Izabela Wolniak

■ PRZEMIANY

- 41 **Pulteram – zwyczaj, grill, festyn?**
Arkadiusz Jełowicki
- 46 **Kuchnia świąteczno-obrzędowa w okresie zimowym**
Dominik Orłowski
- 63 **A watra wciąż płonie... Rozmowa z Natalią Hładyk**
Magdalena Trzaska

■ RECENZJE

- 69 **Co kraj to obyczaj, co rodzina to zwyczaj**
Grażyna Olszaniec

■ KONKURS „KORZENIE I SKRZYDŁA”

- 73 **Funeralność w obrzędowości i pieśniach spiskich**
Mariola Petryszak

■ Z DZIAŁALNOŚCI NARODOWEGO INSTYTUTU KULTURY I DZIEDZICTWA WSI

- 81 **40 równa się 500. Ogólnopolski Sejmik Teatrów Wsi Polskiej**
Elżbieta Osińska-Kassa, Rafał Karpiński
- 84 **Konferencja „Wieś polska na przestrzeni wieków. Od utraty niepodległości do I wojny światowej”**
Joanna Szymańska-Radziewicz
- 87 **XX Warszawskie Święto Chleba – smaczne i radosne**
Joanna Szymańska-Radziewicz

■ **NOWOŚCI WYDAWNICZE – NABYTKI CENTRALNEJ BIBLIOTEKI ROLNICZEJ NIKiDW
ODDZIAŁU W PUŁAWACH**

90 *Krzysztof Makijewski*

■ **BADACZE KULTURY LUDOWEJ**

92 **Ludwik Krzywicki. Krótka biografia z akcentem kurpiowskim**
Jacek Żukowski

■ **Z KART HISTORII**

97 **Beskidzkie Muzeum Rozproszone Diecezji Bielsko-Żywieckiej**
ks. Szymon Tracz

106 **Powstanie Wielkopolskie w świadomości historycznej Polaków**
Michał Rybak

109 **Pokłon Trzech Króli na pocztówkach**
Marian Sołobodowski

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

Redakcja nie zwraca materiałów niezamówionych 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 23 (4) 2023

Redaktor naczelna:

Elżbieta Osińska-Kassa

Redaguje zespół:

Agnieszka Brodowska, Mamadou Diouf,
Krzysztof Makijewski, Grażyna Olszaniec,
Joanna Szymańska-Radziejewicz,
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
tel. +48 22 380 98 00
redakcja@nikidw.edu.pl
kolportaz@nikidw.edu.pl

Nakład: 2500 egz.

Opracowanie graficzne:

Paweł Jaros

Projekty reklam:

Paula Zasada

Druk i oprawa:

KOLUMB Krzysztof Jański
www.drukarniakolumb.pl

Zdjęcie na okładce:

Szkolne Koło Teatralne *Korale* z Zespołu
Szkoł Centrum Kształcenia Rolniczego
w Korolówce-Osadzie, widowisko
„Andrzejki u Mani”, fot. Kinga Rogalska

Drodzy Czytelnicy,

oddajemy do Waszych rąk ostatni w tym roku numer kwartalnika, w czasie oczekiwania na radosne Święta Bożego Narodzenia. Tematem przewodnim tego wydania są obyczaje, zwyczaje i obrzędy rozpowszechnione na polskiej wsi, szczególnie w drugiej połowie XIX i pierwszej połowie XX wieku. Wiele z nich nie dotrwało do naszych czasów, ale wiele jest nadal obecnych w życiu mieszkańców współczesnej wsi. W ciekawych i bogato ilustrowanych materiałach, przedstawiamy Państwu tę tematykę, w odniesieniu do różnych regionów kraju.

Wędrowkę po obyczajach, zwyczajach i obrzędach zaczynamy od artykułu „Czas świętowania na polskiej wsi”, w którym, jak pisze autorka: *Tradycyjny czas świętowania na polskiej wsi zostanie przedstawiony w cyklu rocznym, skupionym wokół najważniejszych świąt chrześcijańskich oraz w cyklu związanym z życiem człowieka, pojawieniem się i opuszczeniem tego świata, wraz z obrzędami związanymi ze zmianą statusu społecznego dwojga ludzi – weselem.*

Rytm życia na dawnej wsi był nierozzerwalnie związany z postaciami chrześcijańskich świętych. Dni, w których obchodzono ich święto, wybierano na rozpoczęcie lub zakończenie prac polowych czy gospodarskich. Piszemy o tym w materiale „Święci patroni w obrzędowości zimowej wsi podlaskiej”.

W artykule „Pulteram – zwyczaj, grill, festyn?” przedstawiamy zwyczaj przedweselny, polegający głównie na tłuczeniu szkła przed domem panny młodej przez przyszłych gości weselnych. Do tej pory jest kultywowany na ziemiach polskich, które wchodziły w skład byłego zaboru pruskiego.

Obrzędy dotyczyły wszystkich dziedzin życia, w tym także kuchni. Piszemy o tym w materiale „Kuchnia świąteczno-obrzędowa w okresie

zimowym”, w którym wprowadzamy Państwa w arkana przygotowywania potraw regionalnych, zarówno na stół wigilijny, jak i świąteczno-karnawałowy.

W twórczości przedstawiamy „Gawędy Bronisława Pietraka”, który był wybitnym artystą ludowym, często nazywanym chłopskim Kochanowskim. Przed Świętami Narodzenia Pańskiego zapraszamy do przeczytania gawędy „Jak krowy we Wiliju pomogły Walkowi się łożenić”.

Życząc Państwu Świąt Bożego Narodzenia pełnych wiary, nadziei i miłości, przesyłamy wiersz „Przy wigilijnym stole”, autorstwa Jana Kasprowicza, poety z Kujaw.

Przy wigilijnym stole
Łamiąc opłatek święty,
Pomnijcie, że dzień ten radosny
W miłości jest poczęty;
Że, jak mówi wam wszystkim
Dawne, odwieczne orędzie,
Z pierwszą na niebie gwiazdą
Bóg w waszym domu zasiędzie.

*Zapraszamy do lektury
Elżbieta Osińska-Kassa
Redaktor naczelna*



Czas świętowania na polskiej wsi

Małgorzata Oleszkiewicz



Kolędnicy z szopką, Golkowice, woj. małopolskie, ze zbiorów Muzeum Etnograficznego w Krakowie

Świat wokół nas nieustannie się zmienia, szczególnie dziś, gdy dzięki szybkiemu przepływowi informacji przez media, tv, Internet, przy silnym wsparciu marketowej komercjalizacji, ujednocniają się i upowszechniają zwyczaje oraz ich materialny wyraz. Warto więc przyrzeć się, jak świętowali nasi przodkowie żyjący na polskiej wsi sto i więcej lat temu.

Wiek XIX i początek XX w., to czasy, kiedy kultura wsi nie zmieniała się jeszcze w tak szybkim tempie. To właśnie wtedy tworzyli swoje opisy ówcześni ludoznawcy z Oskarem Kolbergiem na czele, do których odnosiły się całe następne pokolenia etnografów, piszących o tradycyjnej kulturze ludowej. Przez cały wiek XX aż do dziś,

stopniowo, w różnym tempie i w różnych aspektach życia, polska wieś stawała się częścią globalnej wioski. Tym samym zacierały się różnice regionalne w stroju, budownictwie, gospodarowaniu, a szczególnie w sferze zwyczajów i obrzędów. Te albo całkowicie zanikały, albo górę brał aspekt ludyczny i stawały się wyłącznie zabawą

lub pozostawały w formie reliktovej, uznawanej za podtrzymywaną tradycję. Współcześnie chętnie przywracamy i kultywujemy wiele z tych dawnych zwyczajów, doceniając je jako ważne, świadczące o naszej tożsamości części niematerialnego dziedzictwa kulturowego.

Szczupłe ramy tego tekstu nie pozwalają na dostateczne rozwinięcie tematu, jedynie na wypunktowanie najbardziej znaczących elementów. Tradycyjny czas świętowania na polskiej wsi zostanie przedstawiony w cyklu rocznym, skupionym wokół najważniejszych świąt chrześcijańskich oraz w cyklu związanym z życiem człowieka, pojawieniem się i opuszczeniem tego świata, wraz z obrzędami związanymi ze zmianą statusu społecznego dwojga ludzi – weselem.

Na przełomie XIX i XX wieku rytm życia społeczności rolniczych na polskiej wsi wyznaczany był przez zmieniające się pory roku, a co za tym idzie – kalendarz solarny i lunarny. Powszedni czas pracy przeplatał się z czasem świętowania w ramach kalendarza liturgicznego religii chrześcijańskiej. Podczas dorocznych świąt sprawowane były rytuały i praktyki magiczne, które zapewnić miały ich wykonawcom zdrowie i sukcesy w sprawach matrymonialnych, a także obfite zbiory i powodzenie w hodowli zwierząt. W wielu zwyczajach zauważyć można zaadaptowanie obrzędów agrarnych i zadusznych, tkwiących korzeniami w słowiańskich wierzeniach przedchrześcijańskich, zwalczanych w ciągu wieków przez Kościół katolicki, który nadał im nową, zgodną z własną nauką interpretację.

Zima to czas przełomu starego i nowego roku kalendarzowego i liturgicznego, czas przesilenia słonecznego i nałożony na to cykl świąt Bożego Narodzenia. Staropolskie Gody albo Godne Świeta rozpoczynały się od święta Narodzenia Pańskiego (25 grudnia) a kończyły świętem Trzech Króli (6 stycznia). W tym cyklu obrzędowym do dziś poczesne miejsce zajmuje dzień,

a głównie wieczór poprzedzający święto Bożego Narodzenia – Wigilia.

W ten dzień gospodarze, z wiarą w pobudzenie urodzaju w nadchodzącym roku wegetacyjnym, wnosili do izb snopy zboża. Z nadzieją na zapewnienie dobrobytu oraz na pamiątkę stajenki betlejemskiej na stół sypali ziarno, kładli siano i słomę, a *kopy*, czyli wiązki słomy, zakładali za obrazy, wieszali pod powałą i na ścianach. Wyłącznie polskim zwyczajem jest rozpoczynanie uroczystej wieczerzy wigilijnej od łamania się opłatkiem przy składaniu życzeń. Wierząc, że opłatki, ten *chleb Aniołów*, mają moc pomnażania dostatku, sprowadzania pokoju i miłości, a także ochrony przed chorobami i złem, wycinano z nich gwiazdki, lepiono kołyski czy kuliste ozdoby nazywane światami. Zawieszano je pod powałą lub u dołu wierzchołka jodły, świerka czy sosny, również wieszanej u powały, nazywanej *podłaźniczka, sadem, wiechą lub jutką*. Wieczna



Świat z opłatków, Niegowić, woj. małopolskie, lata 20./30. XX w., ze zbiorów Muzeum Etnograficznego w Krakowie



Kondukt pogrzebowy, Kamienica, woj. małopolskie (1965 r.), fot. Z. Szewczyk, ze zbiorów Muzeum Etnograficznego w Krakowie

zielen gałązek, wiszące na nich jabłka i orzechy, światło świeczek, miały zapewnić rodzinie siły i zdrowie, powodzenie w miłości oraz spowodować przychylność dusz zmarłych krewnych. Do świątecznego wystroju izb chłopskich należały też wiszące u pułapu przestrzenne konstrukcje ze słomy, papierków i tkanin, nazywane podobnie jak kościelne żyrandole – *pajakami*. Zwyczaj ustawiania w domach stojącej choinki rozpowszechnił się w Polsce w miastach już w XIX w., ale w środowiskach wiejskich stopniowo, w zależności od regionu, dopiero w wieku XX.

Długo można by wymieniać różne potrawy wigilijne z poszczególnych stron Polski, jednak łączyły je te same zasady – wieczerza musiała być postna, ale obfita, a na stole powinno się znaleźć to, co rośnie w polu, w sadzie, w ogrodzie, w lesie i pływa w wodzie, aby zapewnić rodzinie przyszłoroczny dobrostan. Zabiegi mające zapewnić

powodzenie w hodowli i urodzaj były równie powszechne, jak wigilijne wróżby ze źdźbeł słomy, gwiazd na niebie, z łupin cebuli. Podobnie jak wierzenia o cudach, np. o zwierzętach mówiących ludzkim głosem, dziejących się o północy, gdy w kościele rozpoczyna się pasterka i gdy rodzi się Bóg – człowiek.

Święto Bożego Narodzenia spędzano w gronie rodzinnym, dopiero w drugi dzień świąt, św. Szczepana zaczynały się wzajemne odwiedziny, a także zaczynali swoje obchody kołędnicy, choć w niektórych regionach mogli pojawiać się wcześniej, p.ak np. na Podhalu kawalerowie chodzący *na podłazy* czy *wiliorze* w ziemi łęczyckiej. Kołędowanie czy *chodzenie po kołędzie* to obrzędowa forma składania życzeń noworocznych, a kołędniczy to chłopcy i młodzi mężczyźni odwiedzający domy w czasie Godów. Maski, przebrania, akcesoria, rytualne gesty kołędników zawierały sym-

boliczny sens życzeniowy. Przemiana codziennej tożsamości na niezwykle istoty przybywające z *innego świata*, pełniące funkcje pośredników między ludźmi a światem nadmysłowym, miała wzmacniać siłę sprawczą działań obrzędowych. Życzenia wyrażane były też słownie, w śpiewanych kolędach *życzących* i *okolędowaniach* domowników, a koniecznym elementem obrzędu było odwdziwienie się za życzenia drobnym podarunkiem, czyli kolędą, stąd – *Za kolędę dziękujemy, zdrowia szczęścia wieszujemy, na ten Nowy Rok!*

Najstarszą, przedchrześcijańską formą kolędowania było chodzenie po domach z żywymi zwierzętami lub przebieranie się za zwierzęta, którym przypisywano siłę, zdrowie i płodność, takimi jak koń, byk, baran czy koza. Podczas widowiska kolędniczego chłopiec przebrany za np. turonia – padał, udając śmierć zwierzęcia, aby

następnie powstać i znów podskakiwać i dokazywać. Symboliczne odegranie zimowej martwoty przyrody i powrotu do życia ze zwielokrotnionymi siłami witalnymi miało zapewnić dobry początek w nowym roku. Popularne widowisko kolędnicze, którego treść zaczerpnięta jest z historii biblijnej, odgrywane było przez grupy zwane *Herodami*. Podobny rodowód ma szopka jako jeden z rekwizytów kolędniczych, w Polsce występująca w dwóch odmianach, jako tak zwana *betlejemka* oraz szopka kukielkowa, rodzaj wędrownego teatryku. Częstym atrybutem kolędników były też gwiazdy; wieloramienne konstrukcje na długim drągu ze świeczką rozświetlającą całość od środka.

Z kalendarzowym Nowym Rokiem rozpoczynał się karnawał, częściej zwany zapustami, czyli czas zabaw, tańców, folgowania sobie w jedzeniu i picciu, z kulminacją od tłustego czwartku do zapustnego wtorku. Barwne i głośnie obcho-



Chłopcy z palmami wielkanocnymi, Myślenice, woj. małopolskie, lata 30. XX w., fot. AF Światowida, ze zbiorów Muzeum Etnograficznego w Krakowie

dy przebierańców z maskarami zwierzęcymi jak koń czy bocian szczególnie rozbudowane były na Kujawach, Mazowszu i Podlasiu. W karczmach kobiety inicjujące zabawy tańczyły, skacząc wysoko: *na len, na kwacki, na buraki*, aby spowodować urodzaj oraz odbywało się tzw. *wkupne do bab* czyli przyjmowanie świeżo zaślubionych do grona zamężnych kobiet.

Święto Zmartwychwstania Pańskiego przypada na niedzielę po pierwszej wiosennej pełni księżyca, czyli między 22 marca a 25 kwietnia. Jest to czas odradzania się przyrody po zimowym uśpieniu, rozpoczynający się w astronomicznym momencie zrównania dnia z nocą. W wiosennym świętowaniu wielkanocnym zauważyć można wyraźną obecność symboliki odwołującej się do wody oraz ognia, czyli żywiołów koniecznych do życia.

Niedzielę Palmową nazywano też Kwietnią, Różdżkową lub Wierzbną, a pod nazwą palmy

wielkanocnej kryły się różnorodne kompozycje ze świeżych roślin, którym przypisywano symbolikę zdrowia, mocy życiowych, sił witalnych, dzięki którym palma miała wszechstronne zastosowanie w różnorodnych zabiegach magicznych. Palmy takie nie były zdobione lub tylko bardzo skromnie, gdyż ich funkcja estetyczna była drugorzędna, w przeciwieństwie do współczesnych palm wielkanocnych złożonych z wielobarwnych suchych kwiatków, które swój rodowód mają na Wileńszczyźnie.

Wielka Sobota to dzień święcenia nowego ognia, wody i pokarmów. Do tradycji należało, że ksiądz **święcił** całe jadlo przygotowane na święta. Na wsiach przynoszono je w płachtach czy wielkich koszach przybranych zielenią przed kościół, a tam gdzie go nie było, przed kapliczkę, dwór lub szkołę. *Święcone* spożywano rano w Wielką Niedzielę, po powrocie z kościoła, po podzieleniu się jajkiem. Obficie zastawiony stół miał być



Dziewczęta z wieńcem dożynkowym przed dworem Konopków, Modlnica, woj. małopolskie, ze zbiorów Muzeum Etnograficznego w Krakowie



„Brama” weselna, Witów, woj. małopolskie, 1954 r., fot. W. Werner, ze zbiorów Muzeum Etnograficznego w Krakowie

pomyślną wróżbą na całoroczny dostatek, a spożywanie *święconego* odbywało się z wielką uwagą, aby nawet okruszek nie spadł na ziemię. Koniecznym składnikiem każdego *święconego* były i do dziś są jajka. Jajko to uniwersalny symbol życia, stąd jest też istotnym atrybutem obrzędowości wiosennej, kiedy staje się podarkiem, odpłatą za życzenia czy rekwizytem zabawy. Jajko w ogóle niezdobione, kraszanka, czyli jajko w jednym kolorze, czy pisanka pokryta misternymi wzorami – każde z nich może być wielkanocnym darem.

Poniedziałek Wielkanocny to dzień powszechnego oblewania wodą, a po wsiach zobaczyć można było różne grupy chodzących w Polsce centralnej *po dyngusie*, jako np. *dyngusiarze* czy z *kurkiem*, a w Polsce południowej *po śmigusie* jak np. chłopcy z *ogródkiem*, z *pasijką* lub *śmigusnicy* czy *dziady śmigustne*. W dawnej Małopolsce słowem śmigus nazywano wzajemne polewanie

się wodą (mokry śmigus) i podarek ze *święconego* dany przychodzącym *po śmigusie* (suchy śmigus). Zakończeniem okresu wielkanocnego była uroczystość Zesłania Ducha Świętego zwana Zielonymi Świątkami. Wtedy to majono, czyli strojono gałązkami ze świeżo zazielenionymi liśćmi kościoły, kapliczki przydrożne, domy, odbywały się zabawy pasterzy, a w niektórych regionach palono sobótki.

Czas letniego przesilenia słonecznego to najkrótsza noc w roku, noc czarów, święto ognia i wody, radosne święto miłości. W czasach przedchrześcijańskich niemal wszystkie ludy Europy obchodziły święto, które Słowianie nazywali Nocą Kupały czy kupalnocką. Wigilia świętego Jana, czyli noc z 23 na 24 czerwca nazywana nocą świętojańską, zastąpiła to pogańskie święto, zachowując wiele dawnych elementów. W noc świętojańską bawiono się przy ogniskach zwa-



Wnoszenie do domu tzw. króla (snopa zboża) przed wigilią świąt Bożego Narodzenia, Korytków Duży, woj. lubelskie, repr. 1992 r. ze zbiorów Muzeum Okręgowego w Lublinie, ze zbiorów Muzeum Etnograficznego w Krakowie

nych sobótkami, dziewczęta wiły wieńce z kwiatów, które rzucały na wodę, aby wywróżyć przyszłe zamążpójście, do lasu chodzono szukać ziół i kwiatu paproci.

Czym były i jaki był sens dożynek (znanych też jako *plon*, *wieńcowiny*, *okrężne*, *wieńcowe*, *wieniec* lub *wyżynek*) najlepiej w skrócie opowiedział Seweryn Udziela: *Po ukończonem żniwie robią żniwiarki wieniec z kłosów zboża, które żać ukończyły, zdobią go kwiatami, wstążkami, czasem jeszcze jabłkami i orzechami, i ze śpiewem zanoszą do gospodarza, który wieńce odbiera, a żeńcom wyprawia zabawę w nagrodę za pilną pracę w czasie żniw. Ziarno z święconego wieńca dożynkowego zasiewają w pierwszy zagon, aby Pan Bóg pobłogosławił zasiewom i aby wydały plon stokrotny¹.*

W każdej społeczności rolniczej istotną rolę odgrywały zwyczaje i obrzędy, które w cyklu rocznym miały zapewnić dobrostan w gospodarce, a nie mniej ważne były te, które miały zapewnić

poszczególnym jednostkom bezpieczne przejście z jednego stanu do drugiego, czyli obrzędy związane z cyklem życia człowieka.

Dziecko zaraz po urodzeniu starano się zabezpieczyć przed wszelkimi zagrożeniami, przestrzegając nakazów i zakazów. Z tego też powodu jak najszybciej, nawet jeszcze tego samego dnia, wybierano się do kościoła, aby je ochrzcić. Kumowie (*kumotrzy*, *krześni*) wzięli dziecko do chrztu, a wracając z kościoła, zwykle wstępowali po drodze do karczmy, żeby wypić parę kieliszków wódki, *aby dziecko było wesole*. Jeżeli tylko sobie zbytnio nie podochocili, szczęśliwie wracali z dzieckiem i oddawali je położnicy, mówiąc: *zabraliśmy poganina, przynosimy chrześcijanina*. Oni też ofiarowywali chrzestnikowi *na wiązanie*, czyli podarek i też, jak i inni goście, przynosili na chrzciny kukielkę, czy jaja, kurę, masło, wódkę. Rodzice dziecka starali się jak najlepiej podejmować wszystkich na chrzcinach (*krzcinach*, *po-*



Do chrztu, Podegrodzie, woj. małopolskie, 1913 r., fot. E. Frankowski, ze zbiorów Muzeum Etnograficznego w Krakowie



Błogosławieństwo Państwa Młodych przez rodziców, Kurpie, 1960 r., fot. Rybiński, ze zbiorów Muzeum Etnograficznego w Krakowie

czesnem, gościnie, popielinach, obiedzie), aby to dobrze prorokowało dziecku na przyszłość.

Gdy na członka społeczności wiejskiej przychodziła *ostatnia godzina*, przy jego łóżku gromadziła się rodzina, sąsiedzi, odmawiano modlitwy, a w ręce dawano mu gromnicę, z wiarą, że Matka Boska bezpiecznie przeprowadzi go na drugą stronę. Szereg rytuałów, a także nakazów i zakazów miało na celu ułatwić nieboszczykowi odejście z tego świata oraz zabezpieczyć pozostających w bliskości ludzi przed niebezpieczeństwami związanymi z możliwością kontaktu z zaświatami. Trumna ze zmarłym stała w domu i każdy, kto mógł, odwiedzał dom, najczęściej zostając na wspólne modły i śpiewy podczas nocnego czuwania przy zwłokach, podczas *pustych nocy*.

Pogrzeby odbywające się najczęściej w trzecim dniu od śmierci starano się urządzać wystawnie, oprócz prowadzącego księdza potrzebna była

funkcja oratora (*odpraszacza, starosty, przewodnika*), który wygłaszał mowy przy wyprowadzaniu zwłok z domu, przy każdej figurze przydrożnej i na cmentarzu. Wychwalał w nich zmarłego, a także w jego imieniu prosił o darowanie mu wszelkich win i o modlitwy za niego. Uroczystość ta nie obeszłaby się bez zaproszenia przez rodzinę wszystkich uczestniczących w pogrzebie do domu lub karczmy na poczęstunek, od wieków powszechnie nazywany *stypą*, ale też *pogrzebem, pogrzebinami, skórka, pochówkiem* czy *bożym* lub *ubogim obiadem*.

Tradycyjne, wiejskie wesele to cały kompleks obrzędów, który rozpoczynał się wraz z powzięciem zamiaru zawarcia związku małżeńskiego. O wyborze małżonka decydowali rodzice, a głównym kryterium był status majątkowy obojga, który powinien być podobny, co zapewniało właściwe miejsce nowej rodziny w społeczności oraz byt

gospodarstwa. Za porę właściwą dla wyprawiania wesel uznawano jesień (po żniwach) lub zapusty. Był to czas, kiedy żadne zakazy nie zabraniały świętowania, a najważniejszym argumentem były pełne komory pozwalające na obfitość na stołach weselnych, co miało gwarantować szczęśliwe, dostatnie małżeństwo.

Przebieg wesela mógł się różnić w szczegółach, pewne etapy mogły być pomijane, ale schemat był jeden, składający się ze zmówin – wstępnych etapów, czyli zwiadów, swatów i zaręczyn oraz zdawin – złożonych ze zwyczajów stanowiących obrzędową kwintesencję zaślubin. Swaty polegały na tym, że kawaler wraz z gospodarzem, który od tego momentu pełnił rolę starosty weselnego, przychodził do domu dziewczyny, której się chciał oświadczyć. Rozmowa z rodzicami toczyła się wokół zamiaru kupna *krasej jałowicy*, *żrebicy* lub *gęsi siodłatej*, a po wyjęciu z zanadza flaszki z wódką, przybyli prosili o kieliszek. Jeżeli ten



Dziady śmigustne, Dobra, woj. małopolskie, 1912 r.
 fot. L. Węgrzynowicz, ze zbiorów Muzeum
 Etnograficznego w Krakowie

został podany, co oznaczało akceptację kawalera, następowało wzajemne przepijanie i odbywał się następny etap, czyli zaręczyny (*zrękowiny*). *Młodym*, siedzącym z obu stron stołu, starosta wiązał chustką ręce położone na chlebie i po potwierdzeniu, że biorą siebie z własnej woli, kropił ich wodą święconą. Wtedy zaczynały się trwające około czterech tygodni zdawiny, których rytm wyznaczały kościelne zapowiedzi.

W dzień ślubu z samego rana do panny młodej schodziły się druhny, które pomagały jej w ubieraniu, rozczesywaniu włosów i zaplataniu warkoczy. Na głowę panny młodej jej matka zakładała wianek ślubny, czyli *wieniec*, symbolizujący jej dziewiczy stan. Gdy przybywał pan młody z drużbami i swoimi gośćmi, odbywało się uroczyste błogosławieństwo młodych przez obie pary rodziców. Po tym wszyscy wyruszali do kościoła w barwnym orszaku weselnym, na wozach, pieszo i konno, z grającą przez całą drogę kapelą. Orszak po drodze napotykał przeszkody nazywane *bramami*, *ślabanami*, *zaciąganiem* i aby przejechać, musiał się okupywać wódką. W trakcie ślubu zwracano uwagę na światło świec, kto z młodych przykłęknie na kawałku odzieży drugiego, czy panna młoda się uśmiecha, czy płacze, te wszystkie drobiazgi miały być wróżbami dalszego pożycia. Po ślubie orszak w drodze powrotnej zajeżdżał jeszcze do gospody czy karczmy i dopiero po wytańczeniu się wszyscy podążali do domu weselnego, którym był zazwyczaj dom rodzinny panny młodej. Tu spożywano obiad, najczęściej na stojąco sięgając na stół po mięso z chlebem i rosół w miskach, kołaczki, placki i kukielki w przetakach. Po uczcie odbywała się dalsza zabawa z tańcami przepłatnymi jedzeniem i piciem, aż do najważniejszego rytuału obrzędu weselnego – oczeplin zwanych też *czepinami*.

Uroczyste zdjęcie z głowy panny młodej wienca i założenie jej czepka było kulminacyj-



Łeb turonia, Sieniawa (woj. małopolskie), 1917 r., fot. Marcin Wąsik, ze zbiorów Muzeum Etnograficznego w Krakowie



Pająk, wyk. Łada (gospodarz ze wsi Czekaj), Czekaj (woj. małopolskie), przed 1932 r., fot. Marcin Wąsik, ze zbiorów Muzeum Etnograficznego w Krakowie



Wieniec (korona) panny młodej, Bronowice (obecnie część Krakowa, woj. małopolskie), przełom XIX i XX w., fot. M. Wąsik, ze zbiorów Muzeum Etnograficznego w Krakowie

nym punktem obrzędu przejścia. Odbywająca się wówczas symboliczna przemiana dziewczyny w kobietę, czyli przekroczenie przez pannę młodą granicy pomiędzy stanem panieńskim i małżeńskim, wymagało zachowania odpowiednich rytuałów. Na pierwszy plan wysuwały się same kobiety, które porywały panią młodą i w komorze sadzały na dzieży do chleba, obróconej do góry dnem. Stojąc dookoła z zapalonymi świe-

cami śpiewały oczepinowe pieśni o chmielu czy o wianku. Po zdjęciu wieńca dokonywano aktu obcięcia włosów lub przynajmniej je upinano, aby schować pod czepkiem, który starościny zakładały młodej pani. Po powrocie do izby weselnej rozpoczynały się tańce, których młoda nikomu nie mogła odmówić, a proszący, niezależnie od płci, musieli płacić muzyce. W tym czasie goście składali pieniądze dla panny młodej na



Gromnica, Tokarnia (woj. małopolskie), lata 80–90 w., fot. Marcin Wąsik, ze zbiorów Muzeum Etnograficznego w Krakowie



Bukiet dożynkowy „krutka”, Wielka Wieś (woj. pomorskie), 1925 r., fot. M. Wąsik, ze zbiorów Muzeum Etnograficznego w Krakowie



Gwiazda kolędnicza, Polska, przed 1939 r., fot. Marcin Wąsik, ze zbiorów Muzeum Etnograficznego w Krakowie

potrzeby nowego gospodarstwa, co nazywano, że dają *na czepiec* lub *na wianek*.

Ostatnim etapem kończącym wesele były przenosiny pani młodej do domu pana młodego, co nazywano różnie: *oddawinami*, *przebabinami*, *przewodzinami* czy *przenosinami*. W ten dzień znowu zbierała się cała drużyna weselna, zajeżdżając przed dom pani młodej, gdzie już były przygotowane firy wyładowane jej wianem, a pani

młoda płacząc, żegnała się z rodziną i domem. Przed domem pana młodego jego rodzice witali ją chlebem i solą, wprowadzali do domu, gdzie pierwszym zadaniem młodej gospodyni było obdzielenie chlebem wszystkich obecnych. I dalej odbywała się zabawa, jedzenie i picie przeplatane tańcami, a rankiem cichła muzyka, cichły śpiewy, kończyło się wesele i nastawał nowy dzień, już codziennego życia nowego stadła.

Spis numerów inwentarzowych obiektów:

III/6556, II/31112, III/6415, III/6822, II/2712, II/25960, III/6351, II/2842, III/6427, 572/mek, 6550/mek, 66246/mek, 74382/mek, 3652/mek, 27111/mek

Przypisy:

1 Udziela Seweryn, *Krakowiacy*, Kraków 2012 (tekst z wydania w 1924 r.), s. 64.

Bibliografia:

Głoger Zygmunt, *Rok polski w życiu, tradycji i pieśni*, (wybór), Łomża 2002.

Janicka-Krzywdą Urszula, *Zwyczaje, tradycje, obrzędy*, Kraków 2013.

Kamocki Janusz, Kubiena Jacek, *Polski rok obrzędowy*, Kraków 2008.

Klimaszewska Jadwiga, *Doroczne obrzędy ludowe*, w: *Etnografia Polski. Przemiany kultury ludowej*, red. Maria Biernacka, Maria Frankowska, Wanda Paprocka, t. II, Wrocław-Warszawa-Kraków-Gdańsk-Łódź 1981, s. 127–153.

Kolberg Oskar, *Dzieła wszystkie*, t. 5, *Lud. Jego zwyczaje, sposób życia, mowa, podania, przysłowia, obrzędy, gusła, zabawy, pieśni, muzyka i tańce. Krakowskie*, część I, Wrocław-Poznań 1976.

Kwaśniewicz Krystyna, *Zwyczaje i obrzędy rodzinne*, w: *Etnografia Polski, Przemiany kultury ludowej*, red. Maria Biernacka, Maria Frankowska, Wanda Paprocka t. II, Wrocław-Warszawa-Kraków-Gdańsk-Łódź 1981, s. 89–126.

Ogrodowska Barbara, *Zwyczaje, obrzędy i tradycje w Polsce, Mały słownik*, Warszawa 2001.

Smosarski Józef, *Oblicza świąt*, Warszawa 1990.

Tetmajer Włodzimierz, *Gody i Godnie Święta czyli Okres Świąt Bożego Narodzenia w Krakowskim*, Kraków 1898.

Udziela Seweryn, *Krakowiacy*, Kraków 2012 (tekst z wydania w 1924 r.).

Zadrożyńska Anna, *Świąty, zaświąty. O tradycji świętowań w Polsce*. Warszawa 2000.



Małgorzata Oleszkiewicz – etnograf, absolwentka Uniwersytetu Jagiellońskiego, emerytowana kustosz Muzeum Etnograficznego im. Seweryna Udziela w Krakowie. Autorka licznych artykułów i publikacji oraz wielu wystaw realizowanych w kraju i za granicą. Zajmuje się m.in. kulturowymi i społecznymi aspektami zwyczajów i obrzędów, wytworów rzemiosła i sztuki ludowej oraz problematyką muzeologiczną. Członkini Polskiego Towarzystwa Ludoznawczego, Towarzystwa Miłośników Historii i Zabytków Krakowa, Stowarzyszenia Muzealników Polskich oraz ICOM (Międzynarodowej Rady Muzeów). W 2001 r. nagrodzona odznaką „Zasłużony Działacz Kultury” i w 2019 r. odznaką honorową „Zasłużony dla Kultury Polskiej”.

Święci patroni w obrzędowości zimowej wsi podlaskiej

Artur Gawęł



Poświęcenie chleba w dniu św. Agaty w Tykocinie, fot. Artur Gawęł

Jeszcze przed stu laty mieszkańcy wsi mierzyli upływ czasu zgodnie z naturalnym biegiem zmieniających się pór roku. Jeśli zachodziła potrzeba dokładniejszego określenia czasu, posługiwano się kalendarzem wprowadzonym wraz z przyjęciem chrześcijaństwa, w którym poszczególne dni roku określano, odwołując się do świętych patronów czy też do wydarzeń związanych z życiem Chrystusa lub Najświętszej Marii Panny. Było to istotne zwłaszcza w kalendarzu rolniczym, w którym precyzyjnie określano początek i zakończenie poszczególnych prac polowych.

Wiosenną orkę należało rozpocząć w dniu św. Józefa (19 marca) zgodnie z powszechnie znanym przysłowiem *Święty Józwa – przez pole bruzda* lub też w innych wariantach: *Na św. Józwa idzie przez pole bruzda* albo *Na świętego. Józwa robi się już bruzda*. Podobnie czas zakończenia wiosennego siewu zbóż wyznaczały dni poświęcone św.

Markowi (25 kwietnia) i św. Wojciechowi (23 kwietnia) zgodnie z przysłowiami: *Kto nie posieje do świętego Marka, to lepiej, żeby w worku zostały ziarenka* lub też *Kto sieje jarkę po świętym. Wojciechu, to lepiej, żeby ją zatrzymał w miechu*. Dni poświęcone poszczególnym patronom określały czas podejmowania pewnych działań, na przykład do

dnia św. Katarzyny (25 listopada) odbywały się wesela przed rozpoczęciem adwentu, o czym mówiło przysłowie *Święta Katarzyna adwent zawiązała, dziewucha nieszczęśliwa, że się nie wydała*.

Wierzono powszechnie, że każdy ze świętych patronów ma szczególną łaskę w zakresie udzielania pomocy wiernym w wybranych dziedzinach życia, na przykład św. Mikołaj chronił zwierzęta hodowlane przed wilkami, a do świętej. Agaty zwracano się z prośbą o ochronę zabudowań od ognia lub o jego ugaszenie podczas pożaru. Na Podlasiu pomoc świętych patronów starano się pozyskać, śpiewając wiosenne pieśni kolędnicze znane jako konopielki. W jednej z nich zwanej *Gospodarzem* pojawia się motyw cudownej pomocy świętych podczas żniw:

*Bóg dopomóż rataikom!
Hej tołem, Bóg dopomóż rataikom,
Szczęść wam Boże Gospodarzu!
Hej tołem, szczęść Wam Boże Gospodarzu,
Święty Jerzy pole mierzy!
Hej tołem, Święty Jerzy pole mierzy,
Święta Anna zażynaje!
Hej tołem, Święta Anna zażynaje,
Święty Jakub kopy stawia!
Hej tołem, Święty Jakub kopy stawia.*

Mieszkańcy wsi wierzyli, że niektóre dni w roku mają wyjątkowy wpływ na pogodę w przyszłości, np. *Pogoda na Świętego Błażeja, dobra wiosny nadzieja* albo *Gdy na Świętego Walentego deszcze, mrozy wrócą jeszcze*, lub też *Gdy na Szczepana błoto po kolana, to na Zmartwychwstanie wytoczym sanie*.

Każdy region Polski wyróżniał się swoją specyfiką w zakresie szczególnie czczonych świętych patronów. Na Podlasiu wyjątkową czcią otaczano św. Mikołaja, co z pewnością wynikało z wpływu prawosławia, w którym obok apostołów uważano go za najważniejszego chrześcijańskiego świętego.

W okresie zimy, o którym jest mowa w niniejszym artykule, na Podlasiu szczególnie czczeni byli: św. Katarzyna (25 listopada), św. Andrzej Apostoł (30 listopada), św. Mikołaj (6 grudnia), św. Szczepan (26 grudnia), św. Błażej (3 lutego), św. Agata (5 lutego) oraz św. Walenty (14 lutego).

Świętej Katarzyny (25 listopada)

Święta Katarzyna Aleksandryjska urodziła się w Aleksandrii w Egipcie. Mimo bardzo młodego wieku wyróżniała się wiedzą i gorliwą wiarą. Za odmowę złożenia ofiary rzymskim bogom i odrzucenie propozycji małżeństwa, została skazana na śmierć przez ścięcie głowy. Wyrok został wykonany za rządów cesarza Maksencjusza (306–312). Ciało świętej zostało przeniesione do klasztoru na Górę Synaj, gdzie spoczywa do dzisiaj. Kult świętej bardzo szybko się rozprzestrzenił, już w średniowieczu dotarł do Polski, głównie za sprawą zakonu benedyktynów. Na wsi podlaskiej w wigilię św. Katarzyny (24 listopada) kawalerowie wróżyli o swojej przyszłości, pragnąc poznać cechy charakteru oraz wygląd swoich przyszłych żon. Do najczęściej wykonywanych wróżb należało wypisywanie imion żeńskich na karteczkach, które następnie chowano pod poduszkę. Rano kawaler wyciągał jedną z nich i odczytywał imię swojej przyszłej żony. Inna wróżba polegała na włożeniu przez kawalera pod poduszkę części kobiecej garderoby, w nocy miała mu się przyśnić przyszła narzeczona. W dniu Świętej Katarzyny organizowano spotkania towarzyskie, które były jedną z ostatnich okazji do wesołej zabawy przed rozpoczynającym się wkrótce adwentem.

Świętego Andrzeja (30 listopada)

Święty Andrzej Apostoł był młodszym bratem św. Piotra. Został jednym z pierwszych powołanych apostołów i towarzyszył Chrystusowi aż do jego męczeńskiej śmierci. Po zesłaniu Ducha Świętego Apostoł Andrzej nauczał w Bitynii, Tracji, Scytii

i Grecji. Zginął śmiercią męczeńską, ukrzyżowany na krzyżu w kształcie litery „x”, który do dziś jest nazywany krzyżem św. Andrzeja. Już w 357 roku wybudowano w Konstantynopolu pierwszy kościół pod wezwaniem tego świętego. Jego kult bardzo szybko się rozprzestrzenił, wiele krajów i miast ogłosiło św. Andrzeja swoim głównym patronem. Także w Polsce Apostoł Andrzej został patronem wielu świątyń, a jego imię jest do dziś jednym z bardziej popularnych.

Zgodnie z wielowiekową tradycją, potwierdzoną na ziemiach polskich już w średniowieczu, w wigilię św. Andrzeja panny wróżyły o swojej przyszłości. Wrózenie w wigilię św. Andrzeja ma wywodzić się jeszcze z czasów pogańskich, kiedy o tej porze roku obchodzono święto ku czci zmarłych. W wierzeniach Słowian, ale też innych ludów indoeuropejskich, przebywające wówczas wśród żywych dusze przodków mogły zdradzić przyszły los osób wróżących. Wybór św. Andrzeja na patrona panien ma wynikać z etymologicznego podobieństwa jego imienia w języku

greckim (*Andreas*) do nazwy mężczyzny i męża (*aner/andros*). Niegdyś wierzono, że aby praktyki wróżebne były skuteczne, powinna być przy nich obecna wyłącznie osoba je wykonująca. Z czasem przekonanie to uległo zmianie, panny zbierały się razem, we wcześniej umówionym domu, w którym wieczorem wrózono. Podobnie kawalerowie wróżyli jedynie we własnym towarzystwie. W drugiej połowie XX wieku zarówno andrzejki, jak i katarzynki były przede wszystkim okazją do wspólnej zabawy dziewcząt i chłopców.

Na Podlasiu praktykowano te same wróżby matrymonialne, jakie znane były w innych regionach Polski. Wynikać to może z ich powszechności już w odległej przeszłości. Najczęściej spotykanym wśród panien sposobem wrózenia o przyszłości było lanie roztopionego wosku na znajdującą się w naczyniu zimną wodę. Wosk często był lany przez ucho klucza lub przez obrączkę, a zastygając, przybierał różne formy. Po wyciągnięciu bryłki wosku przykładano ją do źródła światła, np. świecy, tak aby rzucała cień na ścianę. Jeśli potrafiono dopatrzeć się w nim zarysu ludzkiej postaci, to oznaczało rychłe zamążpójście panny. Niemal równie popularne jak lanie wosku było wrózenie z układanych obok siebie butów. Panny zdejmowały swoje buty i układały je w szeregu, jeden za drugim, począwszy od ściany w kierunku drzwi. Której panny but jako pierwszy wysunął się poza próg, ta jako pierwsza miała wyjść za mąż. We wróżbach brały też udział zwierzęta. Każda z dziewcząt sypała ziarno na kupkę, a następnie wpuszczano koguta i obserwowano, z której rozpocznie wydziobywać ziarno. Dziewczyna, która ją usypała, pierwsza miała wyjść za mąż. Podobnie wrózono z zachowania psa. Panny układały na podłodze kostki z mięsa, po czym wpuszczaly psa. Dziewczyna, której kostkę jako pierwszą pochwycił pies, miała wyjść najwcześniej za mąż. Do wróżb używano też lnu. Formowano z niego dwie kulki, które na-



Poświęcanie świec w dniu św. Błażeja w Sokółce
fot. Artur Gawel

stępnie podpalano. Jeśli w trakcie palenia uleciały w górę i zetknęły się razem, to wróżąca panna spodziewała się szybkiego zamążpójścia. Bardzo popularną wróżbą było wkładanie przez dziewczęta pod poduszkę męskich spodni. W nocy miał się im przyśnić przyszły mąż. Panny liczyły też sztachety w płocie i przyniesione do domu polana, jeśli była ich parzysta liczba, to oznaczało, że wkrótce wyjdą za mąż.

Świętego Mikołaja (6 grudnia)

Święty Mikołaj Cudotwórca, arcybiskup Myr Licyskich, urodził się około 270 roku w portowym mieście Patara w rzymskiej prowincji Licji, stanowiącej dzisiaj część tureckiej Anatolii. Mimo że pochodził z zamożnej rodziny, nie cenił dóbr materialnych, toteż po śmierci rodziców rozdał cały swój majątek ubogim. W czasach panowania cesarza Dioklecjana (284–305) jak wielu innych chrześcijan był prześladowany i więziony. Uczestniczył w pierwszym soborze powszechnym w Nicei w 325 roku. Zmarł 6 grudnia między 345 a 352 rokiem w Myrze i tam został pochowany. W 1087 roku jego relikwie przewieziono do Bari we Włoszech, gdzie znajdują się do dziś. Współcześnie wierni zwracają się o opiekę do Świętego Mikołaja podczas podróży lądowych i morskich. Uważany jest za patrona uczonych, piekarzy i dziewcząt pragnących wyjść za mąż. O jego wsparcie w swoich modlitwach zwracali się rolnicy, pszczelarze, rybacy, żeglarze oraz kupcy. Ostatnie dziesiątki lat sprawiły, iż Święty Mikołaj jest kojarzony przede wszystkim z brodatym, starszym mężczyzną, który w okresie świąt Bożego Narodzenia roznosi dzieciom prezenty. Zwyczaj obdarowywania dzieci w dniu św. Mikołaja znany był w Polsce już w XIX wieku i przywędrował prawdopodobnie z Niemiec. Choć nie wiąże się z ludową tradycją, to nawiązuje do pierwotnego obrazu tego świętego, któremu przypisuje się łagodność, pokorę i szczodrość.

Święty Mikołaj należy do najbardziej czczonych świętych na Podlasiu, zwłaszcza wśród wyznawców prawosławia. W przeszłości kult tego świętego był jeszcze bardziej rozpowszechniony, co wynikało z opieki, jaką obejmował szereg ważnych dziedzin życia społeczności wiejskiej. W tradycji ludowej Święty Mikołaj był przede wszystkim uważany za opiekuna zwierząt hodowlanych, a zwłaszcza bydła. W cerkwiach i kościołach, gdzie znajdowały się obrazy i ikony tego świętego, składano dary ze zwierząt hodowlanych, np. gęsi i kur, które wkładano do przygotowanych wcześniej klatek. Miało to zapewnić ochronę drobiu przed lisami, kunami czy jastrzębiami. Zdarzało się, że ofiarowywano barany i cielęta, mając nadzieję, że za tak hojne podarunki otrzyma się szczególne błogosławieństwo w hodowli tych zwierząt. Gospodynie składały również pod ołtarzami z wizerunkiem Świętego Mikołaja kłębki lnu, w intencji wyjątkowego urodzaju tej uprawy. Miejscem szczególnego kultu św. Mikołaja na Podlasiu jest kościół w Ostrożanach, w którym znajduje się otoczony powszechną czcią wiernych obraz tego świętego namalowany przez Wojciecha Gersona. Święty ten miał również pomagać w zachowaniu zdrowia, stąd też podarowanie jajek miało leczyć wrzody, a ofiarowanie kaszy chroniło ofiarodawcę od wysypki. Noszenie do świątyni drobiu, jajek i lnu praktykowano jeszcze w latach siedemdziesiątych XX wieku. W całej Polsce zwracano się niegdyś do Świętego Mikołaja z prośbą o ochronę hodowanych zwierząt przed wilkami.

Świętego Szczepana (26 grudnia)

Święty Szczepan był jednym z siedmiu wybranych przez Apostołów diakonów działających w gminie jerozolimskiej. Słynął z gorliwej wiary i mądrości w głoszeniu Bożego Słowa. Oskarżony został przez Sanhedryn o występowanie przeciwko obowiązującemu w każdej gminie

żydowskiej prawu. Podczas przesłuchania przez Sanhedryn św. Szczepan oskarżył starszyznę żydowską o odejście od zasad prawdziwej wiary, za co w 36 roku został ukamienowany jako pierwszy męczennik.

W dniu Świętego Szczepana w kościołach na Podlasiu święcono owies. Zdarzało się również, że poświęcano i inne gatunki zbóż. Dodawano je później do ziarna podczas siewu, aby w ten sposób uchronić wzrastające zboże przed wszelkimi kłękami, a dzięki temu zapewnić obfity urodzaj. Część rolników wysiewała poświęcony owies w kształcie krzyża, zwykle w rogu pola, a jeśli przy jego granicy stał krzyż, to w jego pobliżu. Wracając z poświęconym owsem z kościoła, niektórzy gospodarze rozsiewali go na swoim polu, wierząc, że jeśli ptaki wtedy go zjedzą, to na wiosnę nie będą już wydziobywały posianego zboża. Inni z kolei wierzyli, że poświęcony owies zniszczy chwasty w polu, a zwłaszcza oset. Roślinę tę uważano za szkodliwą dla ludzi, stworzoną

przez samego diabła, toteż posypanie poświęconym ziarnem w miejscu, gdzie ona rośla, miało ją zniszczyć. Poświęconym owsem karmiono zwierzęta gospodarskie, a zwłaszcza konie, wierząc, że dzięki temu będą się dobrze hodowały. Współcześnie zwyczaj poświęcania owsa już w zasadzie zanikł, z każdym rokiem zmniejsza się liczba kościołów, w których się go kultywuje.

Święcenie owsa w kościele łączyło się z innym, prastarym zwyczajem, mającym zapewnić urodzaj zbóż i obfitość pokarmu, a mianowicie obsypywaniem się ziarnem. Na Podlasiu używano do tego celu głównie owsa, ale zdarzało się, że rzucano na siebie również groch i bób. Owies sypano na księdza przechodzącego przez kościół podczas święcenia zboża, a także na wszystkich pozostałych uczestników mszy. W tradycji chrześcijańskiej zwyczaj obsypywania owsem wyjaśniano jako pamiątkę ukamienowania św. Szczepana, lecz jego geneza sięga z pewnością czasów przedchrześcijańskich. Obsypywanie ziarnem jest pra-



Poświęcenie ziarna zbóż w dniu św. Szczepana, Choroszcz, fot. Artur Gawel

starym magicznym działaniem mającym na celu zapewnienie w przypadku roślin ich urodzaju, w przypadku zwierząt – ich rozrodczości, natomiast ludziom miało dać pomyślność, a w tym zwłaszcza szybkie doczekanie się potomstwa, albowiem niegdyś pomyślność w życiu utożsamiano właśnie z posiadaniem dzieci. Słowianie uważali owies za zboże skupiające w sobie męski pierwiastek siły i płodności w przeciwieństwie do żyta, które miało symbolikę żeńską. W kategoriach myślenia magicznego obsypywanie ziarnem, będącym zaczątkiem nowego życia, było symbolicznym przekazaniem siły płodności poprzez bezpośrednie zetknięcie się z nim.

Zgodnie z dawną tradycją w drugim dniu świąt Bożego Narodzenia obwiązywano pnie drzew owocowych słomą z snopka zboża, który podczas świąt stał w rogu izby pod świętymi obrazami. Miało to zapewnić ochronę przed chorobami, uschnięciem, burzami i owadami, a przede wszystkim zapewnić obfitość owoców. Słoma z wigilijnego snopka miała bowiem w sobie magiczną moc przekazywania urodzaju. Owijając drzewa, starano się nie wykruszać z kłosów ziaren, które były przeznaczone dla ptaków. Wierziono także, że ile ziaren zostanie w kłosach, tyle zbierze się owoców. W okolicach Brańska drzewa obwiązywano wraz z kawałkami ciasta, co miało zapewnić ich wzrost tak szybki, jak drożdżowego ciasta. Po okręceniu drzew słomą gospodarz brał na plecy osobę, która mu pomagała, i niosąc ją do domu, głośno stękał z wysiłku, tak jakby niósł worek pełen owoców. Miało to wróżyć obfitość zbiorów, które trzeba będzie prznosić z równym wysiłkiem.

Świętego Błażeja (3 lutego)

Święty Błażej był biskupem Sebasty, miasta położonego obecnie w Turcji, który zginął męczeńską śmiercią w roku 316, podczas prześladowań chrześcijan z rozkazu cesarza Licyniusza.

Nim został biskupem, był lekarzem. Wsławił się uzdrowieniem wielu osób, które leczył także w więzieniu, tuż przed swoją śmiercią. Zgodnie z ludowymi wierzeniami święty ten uznawany był za opiekuna ludzi chorych na gardło.

W dniu Świętego Błażeja święcono skrzyżowane świece, zwane *błażejkami* lub też *błażejówkami*, których używano do leczenia bólu gardła. O święceniu *błażejek* wspomina już w XVI stuleciu Mikołaj Rej. Na Podlasiu zwyczaj ten jest nadal żywy, między innymi w Krypnie, gdzie w tamtejszym sanktuarium święci się świece, przykładając je do szyi wiernym, co ma zapobiegać chorobom gardła. W przypadku bólu gardła okadzano chorych dymem ze świec lub też owijano im szyje lnem, którym były obwiązane świece.

Świętej Agaty (5 lutego)

Święta Agata pochodziła z zamożnego rodu mieszkającego w Katanii na Sycylii. Odrzuciła



Ikona św. Mikołaja zdobiona rękawnikiem w świętym kącie, Czyże, fot. Artur Gawel

zaloty rzymskiego namiestnika, który w zemście skazał ją na męczeńską śmierć. W rok po jej śmierci wybuchł wulkan Etna, z którego lava spływała w kierunku położonego w pobliżu miasta. Jego mieszkańcy, chcąc ocalić siebie i swoje domy, zabrali z grobu świętej jej odzież, a następnie rozłożyli ją przed ogniem. Lava zatrzymała się, a wieść o cudownym ocaleniu miasta przyczyniła się do rozwoju jej kultu, jako świętej chroniącej zabudowania od ognia. W Polsce już w XVI wieku Jan Kochanowski, aby zapobiec pożarowi, wieszał nad drzwiami swego dworu kawałek chleba poświęconego w dniu Świętej Agaty.

W dniu Świętej Agaty wierni święcą w kościołach chleb i sól, a niekiedy wodę, co ma chronić od pożaru. Zgodnie z wierzeniami chleb ten rzucony w ogień miał zapobiegać jego rozprzestrzenieniu się na sąsiednie budynki. Płonący budynek należało trzykrotnie obejść, trzymając w ręku chleb i sól, które następnie musiały zostać wrzucone w płomień. Chleb rzucono też w tym kierunku, w który chciano skierować wiatr podczas pożaru. W celu zabezpieczenia budynku przed ogniem, w trakcie jego budowy sypano trochę soli w to naroże, w którym składano także monetę.

Wierzono również, że chleb poświęcony w dniu Świętej Agaty chroni osoby udające się

w daleką podróż. Zabierały one ze sobą kawałek poświęconego chleba, wierząc, że dzięki temu szczęśliwie powrócą do swojego domu. Inne wierzenie mówiło, że poświęcony chleb i sól leczą bezpłodność kobiet i krów.

Świętego Walentego (14 lutego)

Z życiem Świętego Walentego, biskupa-męczennika z III wieku, związane są liczne legendy, wśród nich jest także ta mówiąca o uzdrowieniu chłopca cierpiącego na epilepsję. Już w średniowieczu rozpowszechniony był w Polsce kult tego świętego, jako patrona chorych na tę dolegliwość, zwaną nawet chorobą Świętego Walentego. Był szczególnie czczony w regionach sąsiadujących z Podlasiem – na Kurpiach i Mazurach, gdzie erygowano wiele kościołów pod jego wezwaniem. Na Podlasiu w dniu wspomnienia świętego wykonywano we wsiach położonych w okolicach Sokół ciekawy zabieg magiczny, polegający na wysiewaniu na podwórku ziaren owsa, jęczmienia, pszenicy i prosa, co miało zapobiec wyjadaniu przez ptaki ziaren tych zbóż po ich wysianiu na polu. Wierzono także, że jeśli w dniu poświęconym św. Walentemu przed wschodem i po zachodzie słońca obsypie się popiołem granice pól obsianych zbożem, to będzie on strzegł ziarna zbóż przed wróblami.



Dr Artur Gawel, kustosz dyplomowany, absolwent Katedry Etnografii Słowian Uniwersytetu Jagiellońskiego, pracował w Muzeum Etnograficznym w Toruniu, Białostockim Muzeum Wsi i Podlaskim Muzeum Kultury Ludowej w Wasilkowie. Obecnie jest wykładowcą na Wydziale Studiów Kulturowych Uniwersytetu w Białymstoku. Jest autorem kilkudziesięciu artykułów z zakresu etnografii Podlasia oraz książek: Laureat nagrody i medalu im. Zygmunta Glogera w 2020 roku za badania nad budownictwem drewnianym i obrzędowością pogranicza Mazowsza i Podlasia oraz realizację autorskiej wizji muzeum.

Kurpiowskie pieczywo obrzędowe

Witold Kuczyński



Byśki, fot. Paweł Ochman

Kurpie, jako lud zasiedlający północno-wschodnią część Mazowsza, stworzyli niepowtarzalną barwną kulturę, obejmującą obyczaje, budownictwo, rękodzieło, śpiew, muzykę, taniec oraz jadło i zwyczaje żywieniowe w różnych porach roku i z okazji ważniejszych świąt.

Biorąc pod uwagę warunki klimatyczne Kurpiowszczyzny i słabą ziemię, uprawiano tu głównie żyto, grykę i ziemniaki. Kuchnia opierała się przede wszystkim na produktach lokalnych. Dlatego w naszym kurpiowskim jadłospisie jest tak dużo potraw z ziemniaka, kaszy i mąki różnego zboża. Po upadku strzelectwa i bartnictwa w Puszczy nastąpiła bieda. Mięsa jadano tu bardzo mało, na ogół było znikomym składnikiem po-

traw. Poniżej znajduje się kilka przepisów na wypieki związane z okresem bożonarodzeniowym, które od wieków nie były zmieniane, choć ostatnio bardzo rzadko stosowane.

Fafernuchy

Fafernuchy to kurpiowskie ciasto obrzędowe, które trafiło na listę produktów tradycyjnych województwa mazowieckiego. Wyrabia się je z mąki

żytniej, gryczanej lub pszennej z dodatkiem utartej marchwi, miodu, pieprzu i soli. Nazwa „fafernuchy” pochodzi od niemieckiego słowa „pfefferkuchen” oznaczającego ciasto pieprzowe. Inne tłumaczenie z niemieckiego etymologii tej nazwy to *pfeffer* (pieprz), *nusse* (orzechy), czyli „twarde jak orzech ciasteczka z pieprzem”.

To bardzo proste w wykonaniu ciasteczka – albo raczej przekąska do przegryzania – które kształtem przypominają małe kopytka. Fafernuchy występują w dwóch odmianach. W Puszczy Białej dosypywano do nich pieprzu oraz cynamonu, by miały słodko-pikantny posmak. W Puszczy Zielonej używano zamiast tego marchwi i buraka. Ta druga wersja była uważana za droższą i bardziej wytrawną. Dziś niektórzy do przepisu dodają również cukinię i śmietanę.

Dawniej fafernuchy wypiekano także na Mazurach. Były przekąską popularną przede wszystkim wśród biednych ludzi. Na przednówku w wielu rodzinach nie było co jeść, nie było też słodczy na święta Bożego Narodzenia. Zamiast tego pieczono właśnie fafernuchy, właściwie z tego, co miało się

pod ręką. Według tradycyjnej receptury fafernuchy przygotowywane są bez spulchniaczy i mają właściwości podobne do pierników – mogą więc leżeć kilka tygodni lub nawet miesięcy i w dalszym ciągu nadają się do spożycia. Zwyczajowo są one wypiekane na święto Trzech Króli. Adam Chętnik nazywał je nowolatkami, bo były pieczone na początku nowego roku.

Z zagniecionego ciasta robiono wałki, które krojono na kawałki jak kopytka, następnie układano na blasze, a potem pieczono w piecu chlebowym. Dawniej do przygotowania fafernuchów nie używano cukru, a słodzikiem był odwar z buraka pastewnego lub pasternaku. Po wyjęciu z pieca często były zanurzane w miodzie. Wypieki te dawniej miały również zastosowanie w grze zwanej cetno i lichy, w której brały udział dwie osoby. Jedna z nich chowała kilka ciastek w dłoni, druga zaś musiała odgadnąć, czy liczba fafernuchów jest parzysta (cetno) czy nieparzysta (lichy). W przypadku prawidłowej odpowiedzi ciastka zabierał zgadujący, w przypadku błędnej – współzawodnik.

Fafernuchy – przepis I

Składniki:

- 0,5 kg marchwi,
- 250–300 g cukru,
- 50 g drożdży,
- 5 łyżek mleka,
- 1 kg mąki żytniej lub gryczanej (współcześnie może to być też mąka pszenna),
- 4 jajka,
- cukier waniliowy,
- kostka masła.

Wyrób:

- Startą drobno marchew zasyp cukrem i odstaw na godzinę.
- W drugiej misce rozetrzyj drożdże z cukrem i zalej letnim mlekiem. Odstaw je, aby rozpuściły się.
- Do kolejnej, największej miski wsyp mąkę i dodaj wszystkie przygotowane wcześniej składniki. Ugnieć ciasto i pozostaw do wyrośnięcia. Następnie rozwałkuj je na grubość 1 cm i pokrój na paski o szerokości 3 cm. Paski krój po skosie, aby uzyskać małe romby.
- Połóż je na blasze i piecz ok. 15 minut w temperaturze 180 stopni. Przed podaniem posyp je cukrem pudrem. Możesz też postawić obok miód, aby zamoczyć fafernuchy przed zjedzeniem.

Fafernuchy – przepis II

Składniki I (początkowe):

- 0,4 l śmietany 18%,
- 1 szklanka cukru,
- 3 łyżki miodu pszczelego,
- 2 czubate łyżeczki cynamonu,
- pieprz, sól.

Składniki II (które dodaje się później):

- 0,5 kg mąki żytniej,
- 0,5 kg mąki pszennej,
- soda.

Wyrób:

- Wszystkie początkowe składniki osól i solidnie ze sobą zmieszaj.
- Następnie do masy dodaj rozpuszczone w ciepłej (ale nie gorącej!) wodzie dwie czubate łyżki sody.
- Znowu porządnie wszystko wymieszaj – można użyć do tego miksera.

- Dodaj mąkę żytnią i pszenną i wszystko wymieszaj. Możesz ponownie użyć miksera, ale ostatecznie wyjmij wszystko na stół i ugniataj ciasto, aż przestanie się przylepiać do rąk. Jeśli ciasto za bardzo klei się do dłoni, możesz je posypać mąką – raz pszenną, raz żytnią.
- Gdy ciasto już będzie wyrobione, podziel je na porcje. Z porcji ciasta uformuj wałek o grubości kciuka (jak na kopytka) i tnij skośnie na małe ok. 3-centymetrowe kawałki.
- Pocięte ciasto ułóż na blasze w piekarniku – nie musisz wykładać do blachy papieru lub czymkolwiek jej smarować. Piecz w temperaturze 180 stopni przez 5–10 minut, a po tym czasie drewnianą łyżką przemieszaj fafernuchy, aby opiekły się z wszystkich stron.
- Po kolejnych 5 minutach możesz je wyjąć. Z początku będą wydawać się miękkie, ale im bardziej będą stygły, tym będą twardsze i bardziej chrupiące.



Byśki

Wypiek byśków i nowych latek w Kurpiowskiej Puszczy Zielonej wpisano w 2020 roku na krajową listę niematerialnego dziedzictwa kulturo-

wego. Byśki to kurpiowskie pieczywo obrzędowe, którego się nie spożywa. Znanie jest ono także na Warmii i Mazurach oraz na Podlasiu. Dawniej na Kurpiach byśki ustawiano na półce, na oka-

pie, na parapecie lub na stole w świętym kącie, rzadko zawieszano je na nitce u pułapu, gdzie wisiały przez cały rok. Czasami stanowiły formę zabawek dla dzieci. Byśki wygniata się z ciasta z mąki żytniej rozmieszanej w gorącej wodzie. Wody dolewa się w trakcie urabiania ciasta, aż nabierze ono konsystencji plasteliny i daje się łatwo formować. Mąka pszenna nie lepi się tak dobrze, więc się jej nie używa.

Byśki najczęściej mają kształt zwierzątek, a czasem laleczek. Ich wyjątkowość tworzenia polega na tym, że wykonuje się je z jednego kawałka ciasta. Nie ma żadnych doklejanych elementów, które mogłyby odpaść w trakcie gotowania i pieczenia. Praktykuje się wkładanie w nogi zwierzątka zapatek lub słomek w celu ich usztywnienia. Ulepione figurki odstawia się, aby wyschły, a następnie parzy i piecze w piekarniku do momentu, aż się zarumienia, wtedy mogą stać w domu nawet kilka lat.

Najczęściej lepiono zwierzęta leśne, które nie były drapieżnikami: jelenie, sarny, zające, czasami wiewiórki, oraz domowe i hodowlane: konie, krowy, woły, barany, owce, kozy, czasami figurki ptactwa, rzadko psa. Mówiono także, że mogły to być zwierzęta, które były u źłóbka Pana Jezusa.

Byśki pieczono w wigilię Nowego Roku i święta Trzech Króli. Według tradycji miały przynosić pomyślność w hodowli oraz zapewniać zdrowie i powodzenie domownikom w nowym roku. Szczerstwiałe kruszono i dodawano do paszy dla zwierząt. Kurpie twierdzili, że wykonywali figurki zwierząt na pamiątkę darów składanych Panu Jezusowi przez pasterzy. Kiedyś przestrzegano zasady, że jeden bysień odpowiadał jednemu domownikowi lub zwierzęciu w gospodarstwie. Przestrzegano również zasady nieniszczenia starych byśków, dopóki nie powstały nowe. Zanim ulepione zwierzęta nazwano byskami, na figurki mówiono „stworzenia”.

Byśki – przepis

Składniki:

- 0,5 kg mąki żytniej chlebowej,
- ok. 300 ml gorącej wody,
- kilka ziarenek pieprzu, gorczycy lub czarnuszki do wklejenia zamiast oczu, nosa czy mordki.

Wyrób:

- Do mąki wlewaj wodę i wyrabiaj ciasto, aż do uzyskania konsystencji plasteliny.
- Z masy odrywaj kawałki i formuj dowolne zwierzątka, zgodne z tradycją.
- Figurkę wykonuj z jednego kawałka ciasta. Nie doklejaj żadnych elementów. Oczka wykonaj z ziarenek pieprzu lub innego nasiona.
- Po uformowaniu figurki odstaw ją na godzinę do przeschnięcia.
- Ważne jest, by ciasto nie było zbyt suche i spękane, gdyż podczas pieczenia popęka. Aby zabezpieczyć byśka przed pękaniem, zagotuj wodę w ilości takiej, aby swobodnie zanurzyć całą figurkę. Następnie na łyżce cedzakowej ustaw po jednym bysku i zanurz go we wrzącej wodzie na ok. 20 sekund.
- Oparzonego byśka ułóż na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Piecz w temperaturze 180°C około godziny, grzanie góra/dół, półka poniżej środka. Byśki powinny być koloru ciemnopomarańczowego do lekko brązowego.
- Wyjmij z piekarnika, ostudź i ustaw na półce do następnego roku.



Nowe latka

Kurpiowskie nowe latka to pieczywo obrzędowe, funkcjonujące dawniej jako magiczne przedmioty pomocne w zaklinaniu obfitości i urodzaju w świecie roślin i zwierząt. Miały zapewniać zdrowie, powodzenie i szczęście. Pierwotnie rozdawano je z okazji Nowego Roku i Trzech Króli, jako symbol pomyślności. Im było ich więcej, tym urodzaj i dostatek też miały być większe, więc pieczono je w dużych ilościach. Mimo że obecnie zanikł magiczny charakter tej tradycji, jest ona nadal przekazywana z pokolenia na pokolenie.

Lepieniem i wypiekaniem byśków i nowych latek zajmują się często całe rodziny, choć najważniejszą rolę odgrywa jedna osoba: gospodarz lub gospodyni. Pieczywo zwane nowym latkiem to złożone figurki, ustawione w magicznym kręgu. W środku wlepiona jest bliżej nieokreślona postać składająca się z dwóch części – głowy i tułowia w długiej kapocie z wystającymi krótkimi rękami. Na głowie ma czubiąstą czapkę, w rękę trzyma kij, zaś na klatce piersiowej ma skrzyżowane powróśla; są i tacy, którzy widzą w tej postaci żołnierza. Jednak najczęściej interpretuje się to tak, że centralnie ustawiona postać ma symbolizować pastuszkę otoczonego miniaturka-

mi zwierząt domowych, najczęściej gąsek (choć bywały i zwierzęta rogate), umieszczonymi na kręgu z ciasta. Do teraźniejszych form nowych latek można też zaliczyć postaci jeźdźca na koniu czy rolnika z narzędziami, są one jednak rzadziej wypiekane.

Według legendy dawno temu jeden z pastuszków paść stado gęsi gdzieś na polanie pod



Nowe latko, fot. Paweł Ochman

lasem. Pod wieczór, kiedy miał już wracać do domu, napadli go zbójce, związali sznurem i zostawili mu jedynie dwanaście gąsek. Noc była wyjątkowo ciemna i zimna, pastuszek był przerażony, że umrze z zimna, a kiedy się wyswobodził, szukał powrotnej drogi, ale zablądził w puszczy. Na szczęście gąski przyszły mu z pomocą, otoczyły go, przytuliły się i ogrzewały do samego rana. Rankiem pastuszek wrócił do domu i wykonał

figurkę, która miała przedstawiać tę niezwykłą scenę. Inni mówią, że na środku kręgu stoi Nowy Rok, a wokół niego dwanaście zwierzątek symbolizuje dwanaście miesięcy. Niektórzy robili sobie z tego kalendarz – odłamując z kręgu po jednym zwierzątku każdego miesiąca. Zachowany został tradycyjny proces lepienia i wypieku nowych laetek i jest on identyczny jak opisany wyżej przy byskach.

Ilustracje:

Fotografie na stronach 24 i 26, przedstawiające pieczenie fafernuchów i bysków pochodzą z zbiorów Witolda Kuczyńskiego.



Witold Kuczyński – śpiewak ludowy, gawędziarz, konferansjer imprez folklorystycznych, instrumentalista, dokumentalista, scenarzysta i reżyser. Jest także instruktorem folkloru i tańca ludowego, kierownikiem Kurpiowskiego Zespołu Folklorystycznego „Carniacy”, założycielem i prezesem Towarzystwa Kurpiowskiego „Strzelec”. Jest Kurpiem, mieszka w Czarni w powiecie ostrołęckim, gdzie do 2020 r. był także dyrektorem szkoły podstawowej. Laureat licznych nagród, w tym Dorocznej Nagrody Ministra Kultury i Dziedzictwa Narodowego (2022) oraz Złotej Baszty na Ogólnopolskim Festiwalu Kapel i Śpiewaków Ludowych w Kazimierzu w kategorii śpiewak solista (2023).



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

Bamberski Poznań

Najbardziej pozytywna opowieść z historii stosunków polsko-niemieckich

Magdalena Trzaska



Imieniny Ulicy Święty Marcin 11.11.2023 r., z zasobów Towarzystwa Bambrów Poznańskich

Nazywano tak niemieckich osadników, nawet jeśli nie pochodzili z Bambergu. Słowo to długo oznaczało dobrego gospodarza, ale czasem miało też wydźwięk pejoratywny. O Bambrach – bo o nich mowa – i o ich znaczeniu dla kultury i tradycji Poznania z Ryszardem Skibińskim z Towarzystwa Bambrów Poznańskich rozmawiała Magdalena Trzaska.

Wszyscy, którzy byli z Poznaniu, kojarzą fontannę z figurką kobiety w stroju bamberskim, jednak na pewno nie wszyscy wiedzą, kim dokładnie byli Bambrzy i skąd się wzięli w Poznaniu.

Historia Bambrów to historia wyjątkowa, jedyna w swoim rodzaju, wyłącznie pozytywna opo-

wieść dotycząca kontaktów polsko-niemieckich. Chociaż muszę zaznaczyć, że w czasach, kiedy Bambrzy przybyli do Poznania, czyli na początku XVIII wieku, nie było jeszcze państwa niemieckiego. Bambrzy nie byli więc z Niemiec, ale z Księstwa Frankonii. W tej chwili jest to północna część Bawarii, wtedy było to całkiem niezależ-

ne księstwo. Przybyli tutaj, o dziwo, za chlebem. Poznań był wtedy wyniszczony po wojnie północnej, po zarazach i przemarszach wojsk. Rajcy miejscy chcieli podnieść miasto z upadku, a do tego potrzebne były ręce do pracy. Trzeba było zatem sprowadzić ludzi. Są dwie wersje całej tej historii. Jedna mówi, że to rajcy wysyłali odezwy w różne rejony Europy, zachęcając do osiedlenia się w Wielkopolsce. Druga wersja jest taka, że to biskupi, podróżując do Rzymu i przejeżdżając przez okolice Bambergu, zauważyli, że jest tam duże przeludnienie. Tam wtedy ziemię, gospodarstwo czy warsztat pracy mógł dziedziczyć najstarszy syn. Rodziny były liczne, więc wiele osób zostawało z niczym. Zaproszenie do Poznania było zatem dla nich pewną alternatywą, czasem wręcz wybawieniem. Była to oczywiście wielka niewiadoma. W linii prostej z Bambergu do Poznania jest ok. 650 km, ludzie szli pieszo i była to dla nich podróż w nieznaną. Mimo to wielu się odważyło. Ci ludzie byli przede wszystkim rolnikami o wysokiej kulturze rolnej. Ich zadaniem było odbudowanie wsi wokół miasta, żeby były w stanie zapewniać mu żywność. Pierwsza grupa ludzi dotarła do Poznania i osiedliła się w Lubońniu. 1 sierpnia 1719 roku podpisano pierwszy kontrakt. Przyznano im ziemię i pewne przywileje, drewno na odbudowę gospodarstw, ziarno na zasiew i na jakiś czas zwolnienie z podatków. Jednocześnie, aby ich sprawdzić, przyznawano im początkowo najtrudniejsze ziemie, tzw. piaski lubońskie. Byli to ludzie gospodarni, przedsiębiorczy i pracowici i doskonale sobie poradzili. Do 1753 roku przybyły jeszcze trzy grupy. Poznań miał wtedy ok. 6 tys. mieszkańców, natomiast przybyszy było ponad 500 osób – około 90 rodzin. Nie wszyscy byli z Bambergu, ale nazywano ich Bambrami.

Bambrzy osiedlali się na miejscu na innych warunkach niż te, które dotyczyły miejsco-

wych. Mieli pewne przywileje i nie musieli odrabiać pańszczyzny. Jak zostali tutaj przyjęci i jak wyglądała integracja?

Integracja przebiegła bardzo dobrze. Kiedyś dla ludzi bardzo ważna była religia i jedynym warunkiem, jaki osadnicy musieli spełnić na podstawie edyktu króla Augusta II Mocnego, było wyznanie rzymskokatolickie. Msza święta w kościołach była wtedy odprawiana po łacinie, więc w tym przypadku nie było problemu. Ale oczywiście podczas spotkań sąsiedzkich mówiono po polsku. Przybysze nie chcieli być wyobcowani, zależało im na integracji i bardzo szybko uczyli się języka. W drugim pokoleniu już zdecydowana większość doskonale władała językiem polskim. Szybko zaczęły się tworzyć także mieszane małżeństwa. Gdy pani prof. Maria Paradowska badała stare dokumenty dotyczące tego tematu i tego czasu, okazało się, że praktycznie nie było negatywnych relacji. Jeśli były jakieś drobne konflikty, to kończyły się polubownie w karczmach.

Polska, a więc i Wielkopolska, ma za sobą wiele lat walki o polskość i tożsamość. Jakie było w takich chwilach stanowisko Bambrów?

W walce o polskość Bambrzy brali udział w takiej samej mierze jak Polacy. Oni się tak szybko zintegrowali, że czuli się w Wielkopolsce po prostu jak u siebie. W XIX wieku razem z Polakami walczyli z Hakatą przeciwko przymusowej germanizacji. Znane są petycje bamberskich rodzin z Rataj i Wildy, w których występowały one przeciw nauce religii po niemiecku i likwidacji nauki języka polskiego. Wśród powstańców wielkopolskich także bardzo często przewijają się nazwiska bamberskie. Podczas drugiej wojny światowej z kolei władze okupacyjne miały gotowe listy i Bambrów nagabywano, aby podpisywali tzw. volkslisty. Władze napotykały na ogromny opór. Oczywiście wiele osób przyplącało ten opór życiem. Inni zostali wywiezieni do

obozów. Oni mimo nazwisk czuli się Polakami. Po wojnie wydawało się, że wszystko powinno rozwijać się podobnie jak w okresie międzywojennym, ale tak się nie stało. Dla ówczesnych władz socjalistycznych ludzie ci stanowili tzw. niepewny element. Wtedy spolszczano siłą ich nazwiska, a czasem nawet po prostu tłumaczono je na polski, przez co nie miały wiele wspólnego z oryginałem. Na przykład w Luboniu byli ludzie o nazwisku Roth, a dziś ich rodziny noszą nazwisko Czerwiński. Dopiero w latach 90. wszystko zaczęło odżywać. W 1996 roku powstało Koło Bambrów Poznańskich przy Towarzystwie Miłośników Miasta Poznania, a rok później zawiązało się Towarzystwo Bambrów Poznańskich, którego celem jest przywracanie i kultywowanie tych tradycji.

Jak wszyscy przybysze, Bambrzy przywieźli ze sobą swoje zwyczaje, architekturę, potrawy i stroje. Dziś, gdy myślimy o Bambrach, od razu staje nam przed oczami kobieta w stroju bamberskim. Jednak dla wielu zaskoczeniem może być fakt, że ma on niewiele wspólnego z Bambergiem, bo ukształtował się już na miejscu, w podpoznańskich wsiach.

Podstawowym elementem kojarzącym się z Bambrami rzeczywiście jest strój bamberski, a właściwie poznański strój bamberski, bo jak Pani powiedziała, on powstał już tu na miejscu i nie wygląda jak strój mieszkańców Bambergu. Wykształcił się około 1850 roku. Jest on rzeczywiście okazały. Mówiłem już, że Bambrzy to byli gospodarni ludzie, którzy dzięki pracowitości i zaradności bogacili się. Stroje miały odzwierciedlać ich zamożność i pracowitość. Gdy się przyjrzymy tym starym strojom w muzeach, noszą one oczywiście ślady zużycia, ale widać też, że bardzo o nie dbano. Często je naprawiano, jeśli była taka potrzeba, i robiono wszystko, aby były one w jak najlepszym stanie. Strój był bogaty, miał wiele

elementów. Panie chciały się wyróżniać – dodawały kwiatki, wstążki, korale zakończone krzyżykiem. Wszystko ręcznie zdobione i haftowane. Często kobiety miały kilka strojów, każdy w innym obowiązującym kolorze: niebieski, zielony, czerwony i kremowy w kwiatki.

Najbardziej wyróżniającym się i przyciągającym uwagę elementem stroju jest nakrycie głowy, czyli kornet.

Tak, kornet – jest to coś wyjątkowego, niespotykanego. Kornety wykonywano z grubej, sztywnej szarej tektury. Przednia część kornetu była mocno zdobiona kolorowymi kwiatami, najczęściej zrobionymi z bibuły. Z tyłu doczepiano wstążki zwane wiatrówkami, bo miały szeleścić i powiewać na wietrze. Przeważnie były one białe lub kremowe w kwiatki. Do tego dodawano kolorowe piórka i koraliki. Dawniej kornet nosiły wyłącznie panie. Podczas oczepin zdejmowano go i zakładano skromny czepiec. Dziś już często widać odstępstwo od tej tradycji, bo to właśnie kornet dodaje strojowi wyjątkowości i okazałości. Noszą go więc także mężatki, jeśli czują się na siłach, bowiem takie nakrycie głowy jest wysokie na około 40 cm i waży około 2 kg. Mimo to do dziś kobiety bardzo często, uczestnicząc w uroczystościach kościelnych, miejskich czy państwowych, wkładają właśnie ten strój.

Minęło ponad 300 lat od przybycia Bambrów do Poznania. Jak udało im się przez tak długi czas zachować tożsamość? Wydawałoby się, że integracja często skutkuje zatraceniem własnych korzeni, tutaj jednak tak się nie stało.

Ci ludzie rzeczywiście doskonale od początku się zasymilowali. Myślę, że właśnie to jest tą siłą. Dziś trudno jest powiedzieć, co jest tradycją czysto poznańską, a co bamberską. Po prostu nie ma tradycji poznańskich bez wpływów bamberskich. Trudno stwierdzić, które potrawy, rzemiosło czy



Poznań – wodotrysk Goldenringa, zwany Studzienką Bamberki. Karta pocztowa wydana przed 1920 r., ze zbiorów Biblioteki Narodowej, polona.pl

wzornictwo są typowo bamberskie. To się wymieszalo jak w wielkim kotle, tworząc nową potrawę. Dziś mówimy, że to, co poznańskie, to bamberskie – i odwrotnie.

Historia Bambrów w Poznaniu jest zatem doskonałym przykładem na przenikanie się kultur. Wszystkie kultury zawsze biorą coś od sąsiadów, poprzez wpływy w pobliżu szlaków handlowych, i te elementy wtapiają się w daną kulturę. Nie traktuje się ich wtedy jako coś obcego, ale jako coś, co jedynie ubogaca.

Tak właśnie to wygląda. Wspominaliśmy już, że strój bamberski powstał tutaj i jest właśnie taką wypadkową tego, co poznańskie, i tego, co bamberskie. Często próbowaliśmy porównywać ten nasz strój bamberski z Poznania i tamten z Bambergu i one są całkowicie inne. Wspólna jest np. chusta jako nakrycie ramion, ale nasza jest bardzo bogata, tam jest bardziej stonowana. Jedyne taki

element to ozdobnik przy wiązaniu chusty – bukietek kwiatków. Zapewne dużo jest także inspiracji innymi strojami wielkopolskimi. I jest tak jak Pani mówi – to ubogaca, bierze się to, co najlepsze z obu stron, aby powstało coś jeszcze lepszego. Dziś w naszym Towarzystwie są nie tylko Bambrzy z krwi i kości, ale także poznaniacy, którzy tradycję bamberską uważają za swoją. Ja jestem poznaniakiem, moja żona ma korzenie typowo bamberskie i razem działamy, aby te tradycje przywrócić do pełnej świetności.

To współdziałanie przynosi efekty. Od 2018 roku Tradycje Bambrów Poznańskich figurują na Krajowej Liście Niematerialnego Dziedzictwa Kulturowego. Jak długo trwały i jak wyglądały starania o wpis?

Starania trochę trwały. Nie udało się nam tego osiągnąć bez pomocy przyjaciół z Uniwersytetu Adama Mickiewicza w Poznaniu, Polskiej Aka-

demii Nauk o. Poznań, Muzeum Etnograficznego. Dzięki nim przebrnęliśmy przez procedury. Tradycje to głównie noszenie tego stroju i cała związana z tym historia. Bo noszenie to jedno, a zakładanie go to zupełnie inna sprawa. To skomplikowana procedura, która wymaga zachowania odpowiedniej kolejności. Starsze panie przekazują swoją wiedzę młodszemu pokoleniu. Osoba zakładająca taki strój potrzebuje dwóch osób do pomocy i trwa to nawet do godziny. Dzięki wpisowi grono osób zainteresowanych strojem i noszących go powiększa się systematycznie. W 1997 roku była właściwie rekonstrukcja i pierwsze uszyte cztery stroje. Dziś mamy już ich ponad trzydzieści. Przygotowujemy kolejne, aby zaspokoić potrzeby pań, które chcą tę tradycję kultywować. Ten strój składa się z wielu części, a cały komplet z kornetem waży około 10 kg – zwłaszcza latem jest to trudne do noszenia i powoduje dyskomfort. Mimo to chętnych jest coraz więcej, co bardzo nas cieszy.

Jeśli ktoś by chciał przyjechać do Poznania i dowiedzieć się czegoś o Bambrach lub przejść się ich śladami, co powinien zobaczyć poza wspomnianą już studnią i kiedy najlepiej przyjechać, żeby spotkać panie w strojach bamberskich?

Podczas wielu uroczystości państwowych czy kościelnych obecne są osoby w strojach. Najważ-

niejsze to procesja Bożego Ciała oraz 11 listopada. To oczywiście święto narodowe, ale poza tym u nas w Poznaniu to także imieniny ulicy Święty Marcin z dużą paradą. Co roku w pierwszą sobotę po 1 sierpnia odbywa się również Święto Bamberskie. Poza tym cały czas zapraszamy do Muzeum Bambrów Poznańskich. W tym roku obchodzimy jubileusz 20-lecia istnienia. Placówka powstała z inicjatywy pani prof. Marii Paradowskiej. Działa dzięki pracy wolontariuszy i wsparciu miasta. Otwiera się dwa razy w tygodniu między godziną 10 a 14, ale w inne dni także otwieramy i oprowadzamy, jeśli ktoś chce i nas o tym wcześniej poinformuje. Można zobaczyć stare dokumenty, zdjęcia, poznać historie rodzin. Tutaj Bambrzy opowiadają swoje historie i każdy wystawiony element – różaniec, mebel czy filiżanka – związany jest z losami konkretnych osób i rodzin. Oczywiście można nas śledzić w mediach społecznościowych – młode pokolenie działa prężnie i relacjonuje na bieżąco to, co się dzieje. Miejsc upamiętniających Bambrów przybywa – ostatnim z nich jest Biblioteka Publiczna w Luboniu, czyli pierwszym miejscu, gdzie Bambrzy się osiedlili. Tam odsłonięty został mural przedstawiający Bamberkę. Wszystkich zainteresowanych tematem nieustannie zapraszamy do Poznania. Chętnie opowiemy, kim są ci tajemniczy Bambrzy, i odpowiemy na wszystkie pytania.



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.

Słowiańska obrzędowość w pieśniach Godziszowianek

Mamadou Diouf



Zespół Śpiewaczy Godziszowianki

Z Iwoną Sosnowką, członkinią Zespołu Śpiewaczego Godziszowianki z Godziszowa, rozmawiał Mamadou Diouf

Tożsamość regionu dobrze oddaje sztuka ludowa. Czym Lubelszczyzna, zwłaszcza powiat janowski, różni się od innych dzielnic Polski, jeżeli chodzi o ludowy repertuar pieśniowy?

Wiadomo, że każdy region Polski ma swoje zwyczaje i tradycje, a także pieśni i melodie, tak jest również u nas na Lubelszczyźnie. W naszym regionie, w powiecie janowskim, mamy bardzo dużo zespołów ludowych, solistów, instrumentalistów i myślę, że to wyróżnia nas w kulturze

ludowej, podobnie jak to, że mamy bardzo dużo starodawnych pieśni różnego repertuaru, które gdzieś kiedyś spisane były od naszych babć czy mam i w ten sposób przekazane młodszym pokoleniom. Mamy również bardzo ładną gwarę, naszą godziszowską, i w śpiewie ludowym ją wykorzystujemy i jej przestrzegamy. Nasz repertuar wyróżnia się też melodiami, stylem tzn. zawodzeniem, przeciąganiem i różnorodnością pieśni. W naszych zbiorach znajdują się pieśni

ludowe, weselne, sieroche, żniwne, dożynkowe, adwentowe, pogrzebowe, pasyjne, ballady, pastorałki, kolędy i inne.

Skąd u Pani fascynacja muzyką tak daleką od typowej melodii rozrywkowej?

Przygoda z muzyką ludową i fascynacja nią zaczęły się u mnie kilkanaście lat temu. Moje początki były jednak w naszym chórze parafialnym, zachwycałam się śpiewem chórowym... Ktoś kiedyś powiedział, że ten, kto śpiewa, modli się dwa razy. Myślę, że to prawda. Nasz chór nie jest jakimś profesjonalnym chórem, a raczej amatorskim, ale odnosiliśmy też sukcesy. Dobrze nas prowadził nasz *maestro* Mirosław Maksim. W tym czasie istniał też zespół ludowy i członkinie to też chórzystki. W pierwszych latach przysłuchiwałam się, przypatrywałam ludowemu śpiewaniu i pozwoli mi się wciągało. Bardzo mi się podobało. Ten śpiew gwarowy, starodawne pieśni, słowa, melodie. Teraz śpiewam w chórze, jestem „altowym głosem”, śpiewam też w zespole Godziszowianki. Występujemy również jako zespół mieszany z mężczyznami – oczywiście też chórzystami – jako Zespół Śpiewaczy z Godziszowa. Muzyka ludowa, ludowe śpiewanie to nasza tradycja, nasze dobro, które trzeba pielęgnować i przekazywać młodszemu.

Czy pieśni obrzędowe są nadal popularne, czy to raczej kurczący się warsztat, kulturowany jedynie w niektórych regionach Polski?

Czasy się zmieniają. Kultura ludowa, obrzędy, pieśni już nie są tak popularne jak dawniej. Muzyki ludowej i śpiewu możemy dziś posłuchać na festiwalach i przeglądach. Myślę jednak, że w niektórych regionach Polski są jeszcze śpiewane, choć nie tak popularne. My w naszym Godziszowie podczas dożynek śpiewamy żniwne pieśni, dożynkowe, przy pogrzebach pieśni dawne, smutne, pogrzebowe, a w Triduum Paschalne

w Wielki Piątek przy adoracji Krzyża śpiewamy też te dawne pieśni.

Jak wyglądały początki zespołu Godziszowianki?

Godziszowianki to zespół wielopokoleniowy, założony przez śp. Stefanię Brodowską, który istnieje od 1974 roku. Kobiety śpiewały na różnych festiwalach, jeździły z piosenkami, gawędami, działały prężnie, ale z czasem były już starsze i ustępowały miejsca młodym. W tej chwili są trzy starsze panie, jedna z nich śpiewa niemalże od początku, i młode, które bardzo dobrze odnajdują się w zespole. Nadal działamy, śpiewamy i zdobywamy nagrody.

Kiedy Godziszowianki zachwycają publiczność śpiewem, jakie uczucie najbardziej ogarnia wasze serca? Dbacie o estetykę czy góruje chęć dzielenia się emocjami?

To ogromna radość, kiedy nasz śpiew się podoba. Największą nagrodą dla nas Godziszowianek są brawa i owacje publiczności, bo kiedy nasz śpiew się podoba, to dla nas wielka satysfakcja i mobilizacja do dalszych działań. Bardzo zależy nam podczas występów, żeby nasze wykonanie pieśni było nośnikiem treści, które zawierają, chcemy przekazać też emocje i zaśpiewać pięknie i prawdziwie.

W kulturze ludowej upatrywano najstarszej i najbardziej autentycznej części polskiej kultury. Czy pieśni obrzędowe wykonywane przez Godziszowianki zawierają jeszcze pierwiastki magicznej starosłowiańskiej obrzędowości?

Myślę, że tak. Pieśni Godziszowskie, które są przez nas wykonywane, mają jeszcze tę słowiańską obrzędowość, są to pieśni archaiczne, które przekazali nam starsi, tak słowa, jak i melodie oraz sposób wykonania. Można powiedzieć niekiedy, że one mają duszę. My staramy się utrzy-



Godziszowianki podczas Ogólnopolskiego Festiwalu Kapel i Śpiewaków Ludowych w Kazimierzu

mywać ich autentyczność, tak żeby jak najwięcej w nich zachować, żeby nie zagubić naszych tradycji, przekazać pozostałym pokoleniom tak, jak nam zostały przekazane.

Kiedy słyszę „obrzędy”, przychodzą na myśl pewne czynności, słowa lub gesty; kojarzą nam się z powagą, oprawą przy ważnych uroczystościach. Jakie zmiany zauważa Pani, chociażby w porównaniu z tym, co było dawniej?

Z upływem czasu zmiany zachodzą wszędzie, również przy rozmaitych wydarzeniach i w kulturze ludowej. Zmiany są bardzo duże, np. dawniej do pogrzebu ludzie podchodzili z wielką powagą, smutkiem, płaczem. Dziś jest smutek i płacz najbliższej rodziny, ale nie ma już lamentowania płaczek – płaczki to kobiety, które strasznym lamentem oplakiwały zmarłego. Podczas wesel też są wielkie zmiany. Kiedyś stare wiejskie przyjęcia to były wieńczone, czyli wicie wianków, potem targowanie z marszałkami, czyli družbami, musieli oni te wianki wykupić. Zmiany są bardzo duże, ale myślę, że kiedyś było ciekawiej, weselej. Czasem żal, że wszystko, co jest piękne, tak przemija.

Obrzędy uświetniają ważne momenty w życiu wspólnoty, zastanawiam się nad tym, czy one nadal skutecznie kształtują i umacniają więzi społeczne?

Pomimo tego, że obrzędy związane z różnymi wydarzeniami i etapami w naszym życiu były bardzo piękne, to wydaje mi się, że ludzie już nie chcą takich obrzędów. Szkoda, bo one w jakiś sposób kształtowały i miały bardzo duży wpływ na więzi społeczne – np. dożynki. Nadal każdego roku po zebranych plonach rolnicy świętują i cieszą się zbiorami w swoich spichlerzach. Dziękują Bogu podczas mszy świętej za zebrane z pól zboże, przynoszą w darze chleb upieczony ze świeżych plonów, wieniec dożynkowy uwity ze zbóż, który ośpiewujemy zawsze. Dożynki to święto wszystkich rolników, całej wspólnoty wiejskiej.

Udział w 55. edycji Ogólnopolskiego Festiwalu Kapel i Śpiewaków Ludowych w Kazimierzu Dolnym okazał się ogromnym sukcesem, bo Godziszowianki otrzymały najwyższą nagrodę w kategorii Zespołów Śpiewaczych – Baszę. Jakie miało to znaczenie dla zespołu?

Zdobycie Baszty, czyli najwyższej nagrody podczas 55. Ogólnopolskiego Festiwalu Kapel i Śpiewaków Ludowych w Kazimierzu, miało dla nas ogromne, przeogromne znaczenie. Baszta to wielki zaszczyt dla Godziszowianek i ogromny sukces po wielu latach śpiewania, starań i prób. Pracowałyśmy na nią wiele lat, wiele wyśpiewanych pieśni, dużo nagród zdobytych, ale tą najbardziej wymarzoną była Baszta. Wyśpiewowałyśmy wcześniej pierwszą nagrodę w Bukowinie Tatrzańskiej – Złote Spinki – podczas festiwalu Sabałowe Bajania. Jednak to Baszta była naszym marzeniem od lat. Najstarsza z nas Godziszowianek, nasza Marysia, która jest od początku zespołu, wspomina tak, co czuła po odczytaniu werdyktu: „Chciało mi się krzyczeć, skakać z radości, śmiać się, brakowało mi tchu w piersiach z wrażenia, łzy w oczach, po tylu latach taka nagroda, tak nas docenili, nasze wykonanie”. No tak, taka radość w nas była ogromna, satysfakcja wielka, łzy szczęścia i duma – tak! Byłyśmy dumne z naszego występu, z naszego osiągnięcia. Jesteśmy do dziś. Po naszej pięknej Baszcie zdobyliśmy też Złote Basy w Maciejowicach na Powiślakach. To były dla nas szczęśliwe lata.

Pierwszy raz słyszałem zespół Godziszowianki na festiwalu w Kazimierzu Dolnym, później przed naszym Instytutem w Warszawie. Dostrzegłem pewną dostojność, szlachetną

Ilustracje:

Fotografie z archiwum Zespołu Śpiewaczego Godziszowianki z Godziszowa



Mamadou Diouf – urodzony w Senegal, mieszkający w Warszawie od czterech dekad doktor nauk weterynaryjnych, muzyk i były prezenter radiowy. Artysta zafascynowany polską kulturą i historią. Od wielu lat włącza się w szereg inicjatyw kulturalnych, integrujących cudzoziemców mieszkających w stolicy. Pracuje w Dziale Programowym Narodowego Instytutu Kultury i Dziedzictwa Wsi.

żywotność w promocji własnego wiejskiego dziedzictwa. Jak wam się to udaje?

Nasze tradycje, jak już mówiłam, są naszym dobrem, dziedzictwem i chcemy je utrzymać. Staramy się promować naszą małą ojczyznę Godziszów jak najlepiej. Spotykamy się przy herbatce czy kawce, śpiewamy, czasem ciężko coś dopracować, rozmawiamy i wyciągamy wnioski, poprawiamy, dostosowujemy się do pieśni, żeby wykonać ją, wyrażając wszystko, o czym ona jest. Chcemy zachować to, co cenne i wartościowe w naszej kulturze ludowej.

Wyobraźmy sobie młodą mieszkankę gminy Godziszów lub ościennych miejscowości, która pragnie pielęgnować tradycje i dołączyć do zespołu Godziszowianki. Jakie powinna mieć predyspozycje?

Podstawą w każdym śpiewie jest oczywiście dobry słuch, więc jeśli dziewczyna go ma, to myślę, że może do nas dołączyć. W naszym śpiewie ludowym podstawą jest też mocny głos. Nasz śpiew to tzw. śpiew biały, czyli niewyuczony w szkole, śpiew surowy, który wyrasta z serca wsi i jest ściśle związany z tradycyjnymi pieśniami. Podsumowując, dziewczyna z dobrym słuchem, z dobrym mocnym głosem i oczywiście uśmiechnięta, wesoła, czyli taka jak my Godziszowianki, bo my też lubimy dużo się śmiać i żartować...

Gawędy Bronisława Pietraka

Opracowała Izabela Wolniak



Bronisław Pietrak, fot. z archiwum Stowarzyszenia Pamięci Jana Pocka

Bronisław Pietrak (1914–1997) wybitny artysta ludowy: był kowalem, wycinankarzem i pisarzem ludowym, często nazywanym chłopskim Kochanowskim. Urodził się w Miłocinie koło Nałęczowa w województwie lubelskim, przez lata pracował jako kowal dworski w Gutanowie, a potem we własnej kuźni. Tworzył prace zdobione tradycyjnymi motywami roślinnymi i zoomorficznymi. Jego twórczość nagradzana była w wielu konkursach lokalnych i ogólnopolskich. „Kowalstwo jest jak poezja – pisał – kiedy kuję żelazo, nadając mu kształt artystyczny, jest to praca twórcza, wymagająca więcej wysiłku umysłowego niż fizycznego.” Był również założycielem i pierwszym prezesem Stowarzyszenia Twórców Ludowych.

Pisarz Bronisław Pietrak publikował swoje prace w wielu czasopismach: „Chłopska Droga”, „Dziennik Ludowy”, „Zielony Sztandar”, „Tygodnik Kulturalny”, „Życie Literackie”, „Nasza Wieś”, „Biuletyn Informacyjny STL”, „Twórczość Ludowa”, „Polska Sztuka Ludowa”, „Sztandar Ludu”, „Kurier Lubelski”, „Słowo Powszechne” i w innych.

Debiut literacki poety przypadł na październik 1956 roku, a pierwszy samodzielny tomik poetycki – „Kąkolę” został wydany w Lublinie w 1963 roku. Następnie min. „Chryzantemy” (1976), „Chłopskie treny” (1994), „Na przełaj przez życie” (1997).

Jego twórczość literacka obejmowała różne nurty tematyczno-stylistyczne, w tym pieśni nawiązujące do tradycji pieśni ludowej oraz treny poświęcone zmarłym dzieciom i żonie. Pisał także utwory prozą – są to „opowiadane” gwarą podlubelską gawędy, wydane w 1982 roku pt. „*Bełżycko fujara*”. Gawędy Pietraka łączą tradycję ze współczesnością, ukazują satyryczne spojrzenie na otaczający autora świat, wykorzystują porzekadła ludowe, wierzenia i opisy zwyczajów, panujących w rodzinnej wsi.

Za swoją twórczość Bronisław Pietrak otrzymał wiele nagród i odznaczeń, w tym: Nagrodę artystyczną im. Jana Pocka, Nagrodę im. Oskara Kolberga, Nagrodę Krakowa im. J. Marka, Nagrodę Polskiego Radia, Odznakę Zasłużonego Działacza Kultury, Krzyż Kawalerski Orderu Odrodzenia Polski, Brązowy Krzyż Zasługi i Odznakę Tysiąclecia Państwa Polskiego. Zmarł 28 października 1997 roku.

Jak Panjezusik biołu ziebre w corne pasy pomalował

Kiedy już był świat całkiem stworzony, wysed se wtedy Bóg Łojciec w asyście janiołów, coby popatrzeć co już jest, a co by jesce stworzyć. Chodzu se tak po Rajskim Łogrodzie, a wśędzie łogrumne drzewa i wielgachno trowa. Zamyślił się Stwórca ji powiada do Archanioła, chtóry był Jego doradcu:

– Tyle tu mowa trowy! Mozno by stworzyć jakies zwierzęta, a korzyść byłaby podwójno. Bo ji zwierzęta miałyby co jeść, a ji chodzić byłoby lepi.

Archanioł skinun głowu, bo mu się strasnie pomysł spodoboł. Rozkosoł nazajutrz janiołum, coby przygotowały glinę ji farby do malowania zwierzunt.

Raniuško Bóg Łojciec wstoł ji jidzie w asyście janiołów, coby jak nojwięcy zwierzunt stworzyć, a za niemi leci w dyrdy Panjezusik, jeno mu się cubrzyna trzęsie, bo był strasnie cikiawy, jak tyz bedu te zwierzęta wyglundać. Wiadumo, jak to kazde dziecko. Lepi Bóg Łojciec, lepi przeróżne zwierzęta, łogrumne słunie, nosorożce, zyrafy, bawoły, krowy, kunie ji wiele jinsych zwierzunt. A co łulepi, to zaroz na świzo pomaluje na jeden kolor, corny, cerwuny, bioły cy siwy. Gotowe zwierzęta łodnosu janioły ji łustawiaju na słuńcu, a małe janiołki robiu skrzydełkami wiater, coby prędy wyschły.

Przyglundo się ty robocie Panjezusik ji strasnie by chciał łulepic. Wiadumo, jak kazde dziecko. Wziun se kawołek gliny ji nuz sie kręcić ji przeszkodzać Bogu Łojcu w pracy. Los chcioł, ze coś tam się Panu Bogu zepsuło ji jak nie krzyknie łozęłny na Panjezusika.

– Jidź stund! Ji nie przeszkodzoj my w robocie!

Łospłakoł się strasnie Panjezusik, jak to dziecko, jaz zol sie zrobiło Bogu Łojcu dziecka. Łob-

tar Panjezusikowi łezki. Poprawił cubrzynke ji powiada:

– Mos tu puski po farbach ji pędzelek, bow się ji nie przeszkodzoj my w robocie. Przez pomyłke doł Bóg Łojciec Panjezusikowi cału puske corny farby. Wziun se Panjezusik te puski ji posed do susuncych sie zwierzunt, ji myśli, jakby tu zwierzęta podmalować, zeby były kolorowe. Cornemu pieskowi kuniec łogunka podmalował na bioło. To łuski. To kuńce łapków, to kotki w różne plamki. To krowy w wielgie łaty. Wiadumo, niezgrabnie, jak to dziecko. Maluje tak, maluje ji się bawi. Wiedz to janiołki, ale zoden nie śmi nic mówić, bo to przecie sum Panjezusik, Syn Boga Łojca.

Stanun se Panjezusik przed ziebru biołu ji myśli, jakby tu ju pomalować. Pomyślał se, jak już sie nazywo ziebra, to trza ju w corne ziebra pomalować. Jak se pomysłoł, tak ji zrobiuł. Skuńcuł malowanie, patrzy ji tak był łuradowany, jaz zacun klaskać w runcki ji śmiec się na cały głos, ze tak ślicnie ziebra wyglundo.

Łusłysoł to Bóg Łojciec ji jidzie zoboczyć, co sie tam dzieje. Patrzy i łocum nie wierzy. Wsyćkie zwierzęta pomalowane na kolorowo. Łozęłił sie strasnie Bóg Łojciec na janiołków ji nuz wykrzykiwać:

– Skrzydła wum poprzetruncum, jak nie bedzieta pilnować moji roboty! Tyle procy, ji wsyćko zmarnowane!

Łospłakoł sie ze strachu Panjezusik ji nuz w prośbe:

– Nie krzyc na nich Boze Łojce. Patrz, jakie te zwierzęta kolorowe su ładne.

Zamyślał sie Stwórca ji powiada:

– No dobrze, niech już tak bedzie! Ale muse jich łuruchomić ji zoboce, jak to bedzie wyglundać.

Pomyślał se Bóg Łojciec, ze jak zacnu brykać, to sie łozlecu ji bedzie sytuacjo łuratowano.

Ale moc Bosko była tak wielgo, ze ło łozlotaniu nie było mowy. No ji wicie, ze nawet Bogu

Łojcu to kolorowe malowanie sie spodobało. Ji zacun sum malować na kolorowo, tylko bardzi artystycznie.

Jak krowy we Wiliju pomogły Walkowi sie łozenić

Walek Gamuń był znajdu ji, jak pogadywali we wsi starzy ludzie, matka z bandosów go sobie przyniesła. A ze była puno łurodno, to ji Walek był niebrzycki, a ji postawny, bo puno miał domieske krwi łokunuma. Wychowywał sie bidnie ji po służbach łu gospodarzy przebywał, nojpirw za pastucha, a późni posed w parobki. Ale ze zdrowie ji łurode miał, jaz z niego tryskało, to ji dziewczuchy rade były z niem na łodpusty ji zabawy chodzić. Za co niejedna gospodarzko córka benefis łod matki łotrzymywała.

Zakochoł sie Walek w Maryśce Błazejowy, zreštu nie z przypadku. Co to pulchniutko była, a buźke miała jak krew z mlikiem. Błazejowo wprowadzie byli gdowu, ale za to mieli pokaźne gospodarstwo, to ji za bogatem zięciem sie łoglundali. A tu, jak na złość, dowiedzieli sie, ze Maryśka za Walkiem sie ługanio. Nie chcieli ło tem słyszyć ji nie dawali sie Maryśce z Walkiem spotykać. Pumsta ji łobraza bosko w Błazejowy chałupie z powodu tych zalotów. A ji Maryśka tak sie w Walku zakochała, ze poza niem świata nie widziała. Ji kuniecznie chciała zostać jego zunu.

Zdarzyło sie to przed Bozem Narodzeniem, kiej Maryśka siedziała sama w dumu ji łopłakiwała swój los, jaz w te casy zjawiła sie babka, co po prosunem chodziła. Ji nuz wypytywał ło przycyne płacu. Maryśka jak to baba przed babu ze wsyckiego sie zwierzyła, co ji na dobre wysło. Babka doradziła Maryśce, coby we Wiliju włoz Walek pod złób w łoborze ji łudawoł mówiuńce

krowy. Bo przecie ludzie wierzu, ze w ten wiecór nawet zwierzęta mówiu ludzkim głosem. Maryśka ni mogła sie docekać tego wiecoru, bo tak chciała sie przekunać, cy sie to łudo. Łumówiła sie tyz z Walkiem, jak mo godać, żeby mame przestraszyć.

We Wiliju po pośniku, kiej zegor wybiuł dwunastu, namówiła mame, coby posłuchały, co tyz bedu mówić krowy.

Walek już siedziół pod złobem, zdjun se buta, coby w cholewe mówić ji głos krowy wychodzuncy z brzucha łudawać. Jeno sie drzwi łostworzyły, a Maryśka z Błazejowu sie w nich pojawiły, tak Walek wsadziuł pysk w cholewe ji powiadao niby to krowa do krowy:

– Wis co Krasula? Bedzie w nasem gospodarstwie strasne niesczęście. Jesce na wiosne wywieziemy nasu gospodynium wroz z córku na smentorz.

– A cego to, Granicho? – pyto niby Krasula.

– Bo widzisz, Błazejowo nie daju Maryśce wyjść za Walka, bo to niby za bidny. A Maryśka jest tak zakochano, ze z tęsknoty zamrze. A Błazejowo tego nie przeżyju ji tak widzisz, moja kochano, wywieziemy jich razem na smentorz.

Błazejowo tak sie wystraszyli, ze nie chcieli już dłuzy słuchać ji z Maryśku łuciekły do jizby. Lament ji płac powstoł, bo Błazejowo płakali z przestrachu, a Maryśka, bo musiała łudawać. Z jedny struny Błazejowo nie byli rada z Walka, a z drugi struny boli sie śmierci, a w dodatku skoda jem było Maryśki, chtóro była jedynocku. Kiej

łochłuneni Błazejowo z przestachu, powiadaju do Maryški:

– Jidź mi prędyż ji przyprowadź tego Walka, niech go dobrze zoboce.

Tego tylko cekała Maryška. A kiej sie zjawił Walek, grzecnie Błazejowu przywitoł. A zacun Błazejowu z Maryšku wychwolać, przypod do

gustu Błazejowy ji na Trzech Króli łodbyło sie weselisko, z cego Maryška i Walek a nawet Błazejowo byli radzi.

Tak to wierzenie ludzkie przycyniły sie do sęćcio zakochanych. A może ji dziś te wierzenia niejednemu kawalirowi by sie przydały ji zamiast płacic alimanty prędyż by sie łozenił.

Bibliografia:

Adamowski Jan, *Bronisław Pietrak*, strona internetowa ZG STL, https://zgstl.pl/tworcy_ludowi/bronislaw-pietrak-1914-1997/, dostęp 06.11.2023.

Pietrak Bronisław, *Bełżycko fujara*, wstęp Michał Lesiów, LSW, Warszawa 1982.

Strona internetowa Stowarzyszenia Pamięci Jana Pocka, Kaleń 3, 24-173 Markuszów. www.poczek.pl



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.

Wyprawy z Etnoekipą

Poznaj dawną wieś



WWW.NIKIDW.EDU.PL

Pulteram – zwyczaj, grill, festyn?

Arkadiusz Jełowicki



Podwórko panny młodej przygotowane do obrzędu pulteramu, fot. z zasobów Muzeum Narodowego Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie, fot. Adrian Wykrota

Pulteram (pulter)¹ to nazwa regionalna – znana głównie w Wielkopolsce. Częściej ów zwyczaj nazywany jest polterabendem (lub polterem) – zwłaszcza w literaturze naukowej. Kolejną ważną okolicznością funkcjonowania opisywanego zjawiska jest jego pochodzenie i obecne usytuowanie geograficzne. Na nasze ziemie trafiło z Niemiec. Upowszechniło się zaś w całym dawnym zaborze pruskim.

Pulteram to zwyczaj około- lub przedweselny, związany z obrzędowością rodzinną i częściowo społeczną. Dotyczy on młodej pary, jej rodzin, lokalnej społeczności, a nawet znajomych i wielu innych spoza tego kręgu. Może on mieć miejsce na dzień przed weselem – zwykle w piątek (kiedyś, jeszcze 20 lat temu), albo na tydzień przed – w sobotę (współcześnie). Polega na psotach urządzanych zwykle pod domem panny młodej,

najczęściej jest to bicie szkła. Żeby zatrzymać/uspokoić „szkodników”, trzeba ich poczęstować jedzeniem i/lub alkoholem. Do dobrego tonu należy także wspólne posprzątanie przez „młodych” zanieczyszczonego przez „psotników” podwórka.

Pulteram ma bardzo dużo nazw własnych, lokalnych w Wielkopolsce: porteram (gmina Kiszkowo), polteram (gmina Czarnków, Połajewo, Wieleń, Oborniki, Skoki), polter (gmina



Goście weselni podczas przedweselnego obrzędu pulteramu, fot. z zasobów Muzeum Narodowego Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie
fot. Adrian Wykrota

Czarnków, Krzyż, Połajewo, Trzcianka, Kiszkowo, Rogoźno, Ryczywół, Wągrowiec), poltry (gmina Czarnków, Połajewo), porter (gmina Czarnków, Oborniki, Damasławek, Gołańcz), polterka (gmina Gołańcz), bicie szkła (gmina Czarnków, KłECKO, Niechanowo, Witkowo), stłuczki (gmina Trzcianka), butelki (gmina Kiszkowo, Trzemeszno), trzaskanie butelkami (gmina Kuślin, Czarnków, Krzyż, Czerniejewo, Gniezno, KłECKO), bicie butelek (gmina Czerniejewo, Łubowo, Niechanowo, Witkowo), chodzenie na butelki (gmina Gniezno, Mieleszyn, Trzemeszno, Oborniki), tłuczenie fałchy, ew. chodzenie na flachy (gmina Łubowo), pultry (gmina Opalenica, Międzychód), portelant (gmina Damasławek, miejscowość Kobylki i Niemczyn), polterament (gmina Wapno, miejscowość Podolin i Srebrna Góra).

Na ziemiach polskich pulteram pojawił się prawdopodobnie w XVIII–XIX wieku, głównie wśród ludności niemieckiej. Jako ziemie polskie

w tym wypadku należy rozumieć tę część naszego kraju, którą określa się mianem zaboru pruskiego (Warmia, Pomorze, Kujawy, Wielkopolska) oraz dodatkowo Górny Śląsk. Polacy przyjmowali zwyczaj powoli. Pod koniec XIX wieku znali go mieszkańcy Pomorza i wspomnianego Śląska.

Do zachodniej Wielkopolski pulteram trafił stosunkowo późno. Nie zauważył go Oskar Kolberg w swoich tomach poświęconych temu regionowi. Możemy pośrednio założyć, że pojawił się na początku XX wieku, zaś upowszechnił się wśród Polaków w okresie międzywojennym. Ciekawą, choć niejednoznaczną informacją o przeszłości pulteramu są wspomnienia respondentów badań projektu „Atlas niematerialnego dziedzictwa kulturowego wsi wielkopolskiej” z miejscowości Popówko i Rożnowo (gmina Oborniki)². Opowiadają oni o tożsamym formą zwyczaju nazywanym tam westfalk (w okolicach Wolsztyna – westfalczyki), który miał pojawić się u nich przed 1920 rokiem, a został podpatrzony u niemieckich osadników. Po drugiej wojnie światowej opiswane zjawisko kulturowe zaczęło obejmować także ludność napływową. Współcześnie pulteram pojawia się w całej dawnej pruskiej Wielkopolsce.

Funkcjonowanie zwyczaju można podzielić na dwa okresy. Pierwszy z nich, starszy, zawierał w sobie także najwięcej treści magicznych. Odbywał się wieczorem w piątek – w wigilię wesela. Najczęściej w pobliżu domu panny młodej. Chodziło w nim o dokuczenie państwu młodym i ich rodzicom lub uprzykrzenie im życia. Przybierało to najprzeróżniejsze formy. Najpopularniejsze było oczywiście zbijanie przedmiotów glinianych, szklanych, ceramicznych: garnków, talerzy, a także po prostu butelek. Odbywało się to przed bramą wjazdową, na progu domu, na podwórzu albo w sieni. Hałas był drugim atrybutem zwyczaju. Osiągano go przez tłuczenie w metalowe garnki, używanie przygodnych instrumentów do kocij muzyki (piły, tarki), syreny strażackie, no i wszel-

kiego rodzaju śpiewy, krzyki, nawoływania. Dość popularne i uciążliwe było śmiecenie: rozsypywanie pierza, czasami zmieszanego ze smołą lub klejem; dalej wyrzucanie na podwórko lub przed bramą wjazdową wszelkiego rodzaju gruzu, śmieci, piasku (przywożonego na przyczepach), plew jęczmiennych, złomu, wielkich drzew, kamieni, rupieci, starych mebli, części samochodowych. Rozbierano także płoty, bramy, a nawet umieszczano wozy na kalenicy stodoły. Pultrującymi byli najczęściej młodzi chłopcy, często rówieśnicy przyszłych nowożeńców. Państwo młodzi i rodzice musieli zareagować na taką wizytę. Była na to jedna metoda – weselna wódka i jedzenie. Pożywieniem był najczęściej drożdżowy placek, potem dopiero kielbasa, która później stała się trwałym elementem pulteramu. Konsumpcja zwykle odbywała się przed domem, na stojąco. Przy tej okazji zdarzały się ponownie śpiewy czy tańce. W trakcie goszczenia panna młoda i/lub pan młody, i/lub rodzice musieli szybko sprzątnąć zanieczyszczenia. Miało to magiczny charakter (nie zapeszyć, odstraszyć hałasem złe duchy)³.

Historia pulteramu obejmuje dwa okresy: starszy i nowszy. Ten nowszy znacznie różni się od wcześniejszego. Najprościej zobrazować to, przedstawiając jeden z pulteramów z 2017 roku. Odbył się on w Siedlcu. Wydarzenie miało miejsce na tydzień przed weselem sołtysa Macieja (26 lat) oraz Magdy (26 lat). Otoczenie domu „pulteramowego” należącego do pana młodego (a nie panny młodej) zostało specjalnie przygotowane na tę okazję. Przy drodze ustawiono tabliczki z napisem „pulter”, a wjazd na podwórze udekorowano balonikami, kokardami.

W narożu podwórza umieszczono sporych rozmiarów drewnianą skrzynię do bicia szkła. Na jej dnie leżał kamień. Nieco dalej znajdował się saturator (znanej firmy) z piwem, a obok duży grill. Jeszcze bardziej w bok stół z ciastem i kawą. Pod filarami ganku domu

stały zgrzewki piwa, soków, wody. Centralną część podwórza zajmował bardzo duży namiot-wiata, chroniąca część konsumpcyjną (również z piwnym logo). Tam goście mogli rozsiąść się na rozkładanych ławach i przy takich samych stoliczkach. Były to typowe meble festynowe. Obok, lekko ukryta, stała toitoika. Pomiędzy skrzynią a namiotem, na wybrukowanym z tzw. pozbruku (wielkopolska nazwa kostki cementowej) podejździe było coś w rodzaju „parkietu” do tańca. Przy nim dość duży głośnik (tzw. estradowy) z muzyką odtwarzaną z playlisty z komputera. Większość opisanych akcesoriów została wypożyczona specjalnie na tę okazję⁴.

Za właściwy przebieg imprezy odpowiadały rodziny państwa młodych oraz zatrudniona specjalnie osoba. Umowną godziną rozpoczęcia była 18.00. Najwięcej, bo około 150 osób było o 21.00, a przez całe wydarzenie przewinęło się ich około 200. Potem frekwencja spadała, a wszystko zakończyło się o 4.00 nad ranem. Wśród gości była bliższa i dalsza rodzina, znajomi z pracy oraz sąsiedzi. Dowiedzieli się oni o imprezie bezpośrednio od państwa młodych lub pocztą pantoflową. Każdy wchodzący gość bił przyniesione szkło w skrzyni. Były to butelki po wódce, piwie, winie, sokach. Ubrani byli rozmaicie: odświętnie lub sportowo, letnio i na luzie. Po biciu składali życzenia młodej parze. Zwykle były to kwiaty, małe prezenty, koperty z życzeniami. Nie było wśród nich kopert z pieniędzmi. Dopiero po tym goście mogli zasiąść do posiłku w strefie konsumpcyjnej.

Na stołach dominowało jedzenie grillowe – mięso, kielbasy, kurczaki, dalej sałatki, keczupy, musztardy. Oprócz nich ciasto drożdżowe (dawniej jedyna potrawa) oraz ciastka. Z napitków dominowała wódka – weselna, kupna, jednego rodzaju, i piwo. Poza tym soki, woda, kawa, herbata itp. Wszystko to podawane było

w jednorazowych kubkach, tackach, przy użyciu takichż sztuczków czy chusteczek, a na stołach dominowały papierowe obrusy. Obok z grilla unosił się zapach pieczonego mięsa. Niektórzy nie pili alkoholu, tłumacząc się pozostawionym autem. Atmosfera, sposób wzajemnego odnoszenia się oraz formy użytkowania naczyń i sztuczków były typowe dla festynu czy grilla. Swoboda, luz, głośne rozmowy, przygadywanie znajomym, witanie nowo przybyłych, tworzenie się spontanicznych grup – to chyba najważniejsze cechy tej zabawy. W trakcie spożywania alkoholu zgromadzona publika powtarzała zachowania z wesel. Najczęściej było to „gorzko, gorzko” z przepiciem do pana i pani młodej⁵.

Przedstawiony powyżej opis współczesnego pulteramu kreśli obraz radykalnej zmiany formy i treści opisywanego zwyczaju. Z badań prowadzonych nad tym zjawiskiem kulturowym (między innymi z odwiedzin innych pulteramów w Wielkopolsce) wiadomo, że transformacja jego formy dokonała się na przełomie XX i XXI wieku. Dystynkcją kulturową tego okresu była komercjalizacja, a zarazem uzabawowienie dużej części ludzkiej aktywności. To ostatnie często przyjmowało charakter ludyczny. W tym samym czasie samorządność lokalna, prężne firmy zaczęły upowszechniać kolejny gatunek wspólnotowej rozrywki: festyny. W odmianie gminnej, bardzo lokalnej, wykształciły one swoistą zamkniętą formę. Festyny takie są schematyczne i zawierają w sobie wzór organizacji „dobrej zabawy”. Kształtowały się one w latach 90. XX wieku, a ostatecznie ugruntowały w dekadzie późniejszej. Samo miejsce takiego festynu musi być względnie dużym obszarem, porośniętym trawą, blisko osiedla, wsi, miasta, ze stosunkowo łatwym dostępem czy dojazdem. Gdzieś na obrzeżach festynu powstają spontanicznie parkingi, na których auta ustawione są często chaotycznie lub „na dziko”.

Wewnętrzny świat festynu dzieli się na strefy. Pierwsza, zwykle największa i najważniejsza, to strefa konsumpcyjna. Widać ją z daleka dzięki namiotom-wiatom, na których widnieje logo browaru. Pod nimi ustawione są długie składane stoły i ławki do siedzenia. Gdzieś z boku duże kosze na śmieci. Niedaleko jest strefa gastronomiczna, w której mamy przede wszystkim saturatory z piwem oraz stanowiska z grillowanym jedzeniem. Gdzieś obok można zamówić kawę, ciasto. To wszystko również jest przykryte wiatami-namiotami. Kolejna jest strefa rozrywki. Składa się ona ze sceny oraz miejsca przed nią dla publiczności. Ostatnią i charakterystyczną strefą są ubikacje. Są to „toitoiki”, również ustawione w rzędy, gdzieś z boku, ale łatwo zauważalne. Warto zwrócić uwagę na zachowania uczestników festynu. Paradoksalnie mniej ważny jest chyba powód spotkania. Najistotniejsze jest po prostu spotkanie się, bycie razem, budowanie tymczasowej wspólnoty. Taka tymczasowa wspólnota jest otwarta na społeczność lokalną, środowisko, rodzinę. Teoretycznie każdy może być uczestnikiem wydarzenia. Oczywiście jest to sytuacja idealna. Zwykle wewnętrzne animozje wykluczają niektórych osobników (co nie oznacza, że wbrew temu się nie pojawiają). Kolejną cechą uczestników festynu jest ich bliskość. I to fizyczna.

Wyraża się to poprzez taniec, gry sportowe, czy wreszcie siedzenie przy stole. W tym ostatnim przypadku jesteśmy świadkami społecznego teatrum. Ktoś przychodzi, cała grupa wita go, ktoś wychodzi, tak samo. Savoir-vivre jest tu trochę inny niż zwykle. Wzajemna uprzejmość, poklepywanie się, drobne niedoskonałości w użyciu plastikowych sztuczków, śpiew, głośne rozmowy, przekrzykiwanie się, docinki, używanie przezwisk oraz wyznaczane przez grupę granice dobrego i złego zachowania – to charakterystyczne cechy takiego spotkania. Powinno ono być swobodne i sprawiać przyjemność⁶.

Ostatnią cechą tego typu wydarzeń jest ich funkcjonalny pragmatyzm. Widać go nade wszystko w terminie (zwykle sobota) i w tymczasowości wszystkiego. Jednorazowe miejsce, jednorazowe wyposażenie (namioty, sztuce, ubikacje), które można szybko zagospodarować i szybko sprzątnąć. Tak by nie został po nich żaden trwały ślad. Jedynie w pamięci.

Opisana powyżej struktura festynu ostatecznie ukształtowała się na przełomie XX i XXI

wieku. To wtedy nowe formy zabawy, zwyczaje, dostatecznie mocno ugruntowały się, by zostały przyjęte za swoje. Stały się one jednocześnie wzorem do naśladowania. Łatwym organizacyjnie, tanim w kosztach i już lubianym. To chyba nie przypadek, że równoległe do festynów porównywalną karierę społeczno-kulturową zrobiły wszelkiego rodzaju grille. Podobieństw między tymi dwiema formami spędzania wolnego czasu jest bez liku.

Ilustracje:

Fotografie powstały podczas badań etnograficznych zwyczaju pulteramu w 2017 r., którymi kierował dr Arkadiusz Jełowicki; pochodzą ze zbiorów Muzeum Narodowego Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie.

Przypisy:

- 1 Artykuł oparty jest na badaniach etnograficznych pulteramu w 2017 r., którymi kierował autor tekstu, a także publikacjach: *Pulteram – żywa tradycja w Wielkopolsce*, red. A. Jełowicki, Szreniawa 2017 oraz A. Jełowicki *Pulteram – żywa tradycja w Wielkopolsce – historia badań*, „Dziedzictwo Kulturowe Wsi” 2017, nr 1; A. Jełowicki, *Pulteram – najmniejszy festyn świata [w:] Festiwale, konkursy, przeglądy a ochrona niematerialnego dziedzictwa kulturowego*, red. A. W. Brzezińska i K. Smyk, Lublin 2019.
- 2 Przytaczane wywiady kwestionariuszowe znajdują się w archiwum niematerialnego dziedzictwa kulturowego w Muzeum Narodowym Rolnictwa w Szreniawie.
- 3 A. Jełowicki, *Pulteram – fascynująca tradycja w Wielkopolsce* [w:] *Pulteram – żywa tradycja w Wielkopolsce*, Szreniawa 2017, s. 105–107; A. Jełowicki, *Pulteram – żywa tradycja w Wielkopolsce – historia badań*, „Dziedzictwo Kulturowe Wsi” 2017, nr 1, Szreniawa, s. 175–176.
- 4 A. Jełowicki, *Pulteram – żywa tradycja w Wielkopolsce – historia badań*, op. cit., s. 176.
- 5 Ibidem, s. 178.
- 6 A. Jełowicki, *Pulteram – fascynująca tradycja w...*, op. cit., s. 110.

Bibliografia:

Jełowicki A., *Pulteram – fascynująca tradycja w Wielkopolsce* [w:] *Pulteram – żywa tradycja w Wielkopolsce*, Szreniawa 2017.

Jełowicki A., *Pulteram – żywa tradycja w Wielkopolsce – historia badań*, „Dziedzictwo Kulturowe Wsi” 2017, nr 1, Szreniawa.



Dr Arkadiusz Jełowicki – kustosz dyplomowany w Muzeum Narodowym Rolnictwa w Szreniawie, badacz, etnolog, dokumentalista, kurator wystaw o kulturze ludowej, redaktor naukowy publikacji poświęconych kulturze tradycyjnej Wielkopolski, autor kilkudziesięciu map etnograficznych z obszaru Wielkopolski i Podkarpacia. Redaktor naczelny rocznika „Dziedzictwo Kulturowe Wsi”, członek Rady do spraw niematerialnego dziedzictwa kulturowego przy Ministrze Kultury i Dziedzictwa Narodowego w kadencjach 2018–2023 i 2023–2027; członek Rady muzeów i miejsc pamięci narodowej przy Ministrze Kultury i Dziedzictwa Narodowego; członek Rady Muzeum Pierwszych Piastów na Lednicy.

Kuchnia świąteczno-obrzędowa w okresie zimowym

Dominik Orłowski



Tradycyjny stół wigilijny w Muzeum Wsi Kieleckiej, fot. Dominik Orłowski

Tradycja kulinarna idzie w parze z lokalną kulturą, zachowuje związek z historią, ale nieustannie się zmienia. Jej bardzo istotną częścią jest kuchnia świąteczna, która pełna jest wyjątkowych i specjalnych potraw, przygotowywanych w domach w ten określony sposób tylko raz do roku.

Poprzez przywiązanie do tradycji i rodzinnych receptur, przekazywanych z pokolenia na pokolenie, często mamy do czynienia z daniami, które przynoszą nam smaki dzieciństwa sprzed wielu lat, a jednocześnie podkreślają związek z historią danej rodziny. Nie ma jednak typowego „polskiego świątecznego stołu” – wszystkie

regiony oraz subregiony Polski to różne tradycje kulinarne, często nawiązujące do lokalnych zwyczajów i obrzędów. W obrębie nawet jednego regionu, miasta, miejscowości lub wsi – lista świątecznych specjałów kulinarnych czy receptur wykorzystywanych do ich przygotowania może się bardzo różnić, ze względu na przynależność

do określonej grupy etnograficznej lub etnicznej czy też w związku z preferencjami kulinarnymi panującymi w danym gospodarstwie domowym.

Boże Narodzenie to największe i najbardziej uroczyste obchodzone święto w Polsce oraz czas, na który czeka się przez cały rok. Wprowadzone zostało do kalendarza kościelnego już w X w. Ten niezwykle czas świąteczny trwał od Wigilii do święta Trzech Króli. Dawniej w Polsce Boże Narodzenie nazywano „Godami” lub „Godnymi Świątami”. W Polsce to od zawsze są święta bardzo rodzinne, przeważnie spędzane w gronie najbliższych. Obchodzono je od początków istnienia państwa polskiego i dlatego są tak bogate w tradycje i zwyczaje ludowe. Z Wigilią łączy się wiele wierzeń i obrzędów – niektóre z nich sięgają najdawniejszych czasów, ale nie zawsze znamy ich znaczenie.

Dawniej święta Bożego Narodzenia obchodzono inaczej w pałacach, inaczej na dworach szlacheckich, małych dworach szlachty zagrodowej, w mieszczańskich domach, a inaczej w chłopskich chatkach. Jeszcze do II wojny światowej świąteczne zwyczaje na wsi różniły się od tych spotykanych w mieście. Z czasem różnice się zatarły, a pewne wierzenia i tradycje zostały zapomniane. Pozostał jednak stół nakryty białym obrusem, zapalenie świec, dzielenie się opłatkiem, strojenie choinki, dawanie prezentów, śpiewanie kolęd i pastorałek, a nade wszystko zachowała się tradycja spotkań przy wspólnym stole, na którym królują typowe potrawy świąteczne.

Od niepamiętnych czasów, od słowiańskich uczt zadusznych, kolacja wigilijna składała się z postnych potraw, co dało wyraz staropolskiej nazwie – „postnik” lub „pośnik”. Na wschodnich terenach wieczerza wigilijna nosiła nazwę „kutia” lub „kucja” – od nazwy potrawy, która stanowiła podstawę zaduszkowej uczy Słowian. Inne stare nazwy wigilijnej kolacji – to „kolenka” albo „Pańska Wieczerza”. W miarę upływu

czasu przyjmować się zaczęła nazwa wigilia, która pochodzi od łacińskich słów „vigiliare” – czuwać oraz „vigilia” – czuwanie, straż nocna, warta. W kościele katolickim określa się tak dni poprzedzające wszystkie ważniejsze święta. Natomiast w języku codziennym i w potocznym rozumieniu słowo „**Wigilia**” kojarzy się przede wszystkim z dniem poprzedzającym Boże Narodzenie, ze zwyczajami i obrzędami związanymi z tym dniem, a głównie uroczystą wieczerzą – ucztą obrzędową.

Do tradycji wigilijnych należy, aby do wieczerzy zasiadała parzysta liczba osób, ponieważ nieparzysta liczba ucztujących przy stole miała wróżyć rychłą śmierć jednego z biesiadników. Jeżeli w gronie rodziny i siadających razem domowników liczba osób była nieparzysta, to dawniej – starym a pięknym zwyczajem – zapraszano do stołów szlacheckich kogoś ze służby lub czeladzi, a chłopci i mieszczanie zapraszali chętnie



Wigilijne pączki z kapustą i grzybami
fot. Dominik Orłowski



Karp w galarecie, fot. Dominik Orłowski

na wigilię żebraków, także na pamiątkę tego, że Chrystus jadał z ubogimi. Przy stole siadano zwykle według wieku, aby jak mawiano, „tymże umierać porządkiem”. Wieczera wigilijna rozpoczynała się zawsze wspólną modlitwą i do końca miała charakter uroczysty i poważny. Nikomu oprócz gospodyni nie wolno było wstawać od stołu. Jeszcze w XIX w. na wsi wieczerę wigilijną spożywano z jednej, pięknie ozdobionej, glinianej miski, którą stawiano na opłatku. Jeżeli opłatek przykleił się do miski, wróżyło to dobry urodzaj tego surowca spożywczego, z którego zrobiona była potrawa.

Wedle polskiej tradycji wieczór wigilijny jest najważniejszym momentem świąt Bożego Narodzenia. Wraz z pojawieniem się na niebie pierwszej gwiazdki rodziny zasiadają do stołów, by po przełamaniu się opłatkami i złożeniu sobie życzeń

wspólnie spożyć uroczystą kolację. Dawniej wierzono powszechnie, że opłatkami, tzw. „świętym chlebem”, dzielić się można z duszami zmarłych. Pozostałością tego wierzenia jest zachowany w wielu jeszcze domach zwyczaj składania cząstek opłatka na dodatkowym talerzu stawianym na stole przygotowanym do wieczerzy wigilijnej. Tak więc kolacja wigilijna w Polsce także w naszych czasach rozpoczyna się od gestu symbolicznego łamania chleba, od gestu pojednania, miłości, przyjaźni i od spożycia – na szczęście i pomyślność – niezwyklego, mistycznego pokarmu, jakim jest opłatek.

Dopiero po tym można zasiąść do o stołu i próbować wszystkich po kolei potraw, zwyczajowo postnych, których liczbę oraz rodzaj określa przechodzący z pokolenia na pokolenie obyczaj domowy i regionalny. Jadłospis wigilijny zawsze

był postny (bez mięsa, tłuszczów zwierzęcych, a w przeszłości nawet bez nabiału i słodczy) – jest za to bardzo obfity, bo zwykle składa się z dużej, zwyczajowo ustalonej liczby potraw. Najczęściej w wielu regionach Polski tradycyjna wigieczna składa się z 12 potraw, bo tylu było apostołów – uczniów Jezusa i tyle jest miesięcy w roku. Równie często jednak przygotowuje się na wigilię nieparzystą, rzekomo szczęśliwą liczbę potraw. Niegdyś mogło być to np. 5–lub 7 potraw w domach chłopskich, 9 na dworach szlacheckich albo 11 u magnatów. Potraw wigilijnych mogło być też więcej, bo nie było tu specjalnych reguł. Im większa bowiem ilość potraw znajdowała się na stole wigilijnym, tym większej obfitości pokarmów i licznych dostatków można było spodziewać się w nadchodzącym roku.

Zarówno ilość, jak i rodzaj potraw i produkty żywnościowe, z jakich się je przyrządza, wskazują na pewne związki wigilii, także dzisiejszej, z odległymi w czasie, archaicznymi obrzędami rolniczymi i hodowlanymi, a także ze stypami zadusznymi, które przed przyjęciem chrześcijaństwa odprawiane były w okresie zimowym. Zgodnie z najstarszym polskim obyczajem na wigilijnym stole powinny znajdować się potrawy przyrządzone z „wszystkiego, co w polu, sadzie, ogrodzie, lesie i wodzie” – po to, aby w następnym roku ziemia wydała dobre plony, a więc z jej darów i płodów: zbóż (mąki i kasz), warzyw i roślin oleistych (kapusta, fasola, groch, bób, soczewica, ziemniaki, siemię lniane i konopne oraz mak), owoców świeżych i suszonych (jabłka, gruszki, śliwki), a także miodu, grzybów i ryb.

U ludności rybackiej oraz u bogaczy wiejskich i w tzw. warstwach wyższych, a także w bogatych klasztorach mających często własne stawy – dania rybne były przez kościół uznawane za postne i z czasem bardzo się rozpowszechniły w naszym menu. Karpie, które współcześnie królują na wigilijnym stole – zostały sprowadzone w śre-

dniowieczu prawdopodobnie przez cystersów. Wzmianki dotyczące hodowli tych ryb można znaleźć w rękopisie kapituły katedry krakowskiej z 1450 r. Ze względu na wysoką cenę karpie były przez wieki rarytasem spożywanym od święta w zamożniejszych domach. Sytuacja diametralnie zmieniła się tuż po II wojnie światowej za sprawą ówczesnego ministra przemysłu, który rzucił hasło „karp na każdym wigilijnym polskim stole” i zainicjował tworzenie Państwowych Gospodarstw Rybackich, dzięki czemu ryby stały się tanie oraz łatwo dostępne. Obecnie stanowią podstawę menu wigilijnego i to we wszystkich prawie regionach Polski.

Książki kucharskie, zwłaszcza stare, pełne są przepisów, zarówno na proste, jak i wyszukane dania z ryb. Na ucztę wigilijną w staropolskich dworach podawano potrawy z ryb wyróżniające się niesłychaną wręcz różnorodnością i pomy-



Brukowiec mazurski, fot. Paweł Ochman



Łamańce z makiem, fot. Paweł Ochman

słowością. Nadawano rybom niezwykle kolory – pstrągi i karpie na niebiesko (parzone wrzącym octem), polewano kolorowymi sosami – żółtym, otrzymywanym z ulubionej przyprawy staropolskiej, czyli szafranu, szarym (a właściwie brązowym) robionym z cukru upalonego na karmel, białym – z tartego chrzanu i czerwonym – z wiśni. Nadawano rybom przeróżne dziwne kształty ptaków i zwierząt.

Kucharze pilnie strzegli swoich tajemnic, a do takich należało np. podawanie ryby w całości, z jednej strony pieczonej, z drugiej smażonej, a w środku gotowanej. Do legendy przeszły magnackie wigilie o 12 rybnych daniach (tytu, z iloma apostołami wieczerzał Chrystus). Podawano więc smażone dzwonka, filety lub w całości ryby i to w ten sposób, że ten sam gatunek ryb był podawany w rozmaitej formie. Był więc karp smażony i karp po polsku – w szarym sosie

z rodzynkami i migdałami, karaś smażony i karaś w śmietanie, lin z grzybami i lin w czerwonej kapuście, szczupak faszerowany i szczupak w sosie chrzanowym, sandacz z jajkiem i sandacz w jarzynach itd. W kuchni polskiej śledzie należały do potraw tanich i pospolitych, a tym samym były dostępne przede wszystkim dla ludności biedniejszej. Mawiano, że gdyby śledź był droższy, należałby niewątpliwie do najdroższych przekąsek świata. Tak czy inaczej, „Saint Herenc”, „King of Herrings”, czyli nasz „śledzik”, przetrwał wiele stuleci oraz wszystkie kulinarne mody i trudno sobie dziś wyobrazić wigilijną kolację bez takich specjałów jak: śledzie w oleju, śledzie w śmietanie, śledzie w marynacie, śledzie z suszonymi śliwkami, śledzie w sosie musztardowym, śledzie z grzybami, śledzie ze śmietaną, fasolą i jabłkiem czy rolmopsy itd.

W jadłospisie wigilijnym znajdują się także potrawy sporządzane z produktów uznawanych niegdyś za żałobne, w przeszłości zanoszone w ofierze na groby zmarłych i także spożywane podczas uczt zaduszných. Do takich zaliczano przede wszystkim mak, groch, fasolę, bób, jabłka oraz miód. Szczególnie tak postrzegano mak, sprowadzający na człowieka sen – „brata śmierci”, czy miód pozyskiwany od pszczoł uznawanych za owady święte. Do wspólnej wigilijnej kolacji zapraszano istoty spoza realnego świata, otwierając dla nich okna i drzwi, a dla zbłąkanych przybyszy pozostawiano wolne miejsce przy rodzinnym stole.

W zależności od regionu Polski wigilijne specjały kulinarne różnią się od siebie, ale generalnie spożywa się postne zupy (barszcz czerwony z uszkami, zupa grzybowa i wykwintna zupa migdałowa) czy zupa rybna, słodkowodne oraz morskie ryby na zimno i na ciepło, pierogi, krokiety lub paszteciki z kapustą i grzybami, kapustę z grzybami, z grochem lub z fasolą, kaszę jaglaną ze śliwkami suszonymi, kluski z makiem, kutię,

kompot z suszonych owoców, makowiec, piernik miodowy i drobne pierniczki.

Kultura żywieniowa rejonów Polski była kształtowana przez wieki na skutek różnych czynników, takich jak: historia, klimat, krajo-braz, wpływy innych religii i narodowości. Z tego powodu na każdym obszarze kultywowano odmienne tradycje kulinarne związane ze świętami Bożego Narodzenia. Wiele z nich zostało już zapomnianych, ale niektóre przetrwały do dziś i są wyróżnikiem wigilijnego stołu w danym regionie Polski.

Na **Podlasiu**, gdzie są obrzędy katolickie i prawosławne, spożywa się m.in.: barszcz grzybowy lub czysty barszcz z uszkami, ale są domy, w których sięga się np. po zupę rybną. Jako danie główne podawany jest karp, na stołach pojawiają się też śledzie pod różnymi postaciami, kapusta z grzybami czy kasza gryczana z sosem grzybowym. Do oryginalnych podlaskich potraw należą jednakże wareniki, czyli rodzaj pierogów z kapustą i grzybami, kulebiak z kapustą i grzybami, wigilijne pączki z kapustą, kisiel owsiany, podlaskie racuchy, pieczone pierożki nadziewane makiem, kutia oraz kompot z suszonych gruszek bądź jabłek lub kompot z suszonych łodyg malin.

Lubelska kuchnia wigilijna słynie z kutii, gdyż tak jak na Podlasiu wpływają na nią tradycje kresowe. Bardzo często na stole świątecznym pojawiają się pierogi nadziewane kaszą gryczaną i białym serem, karp wędzony, karp w galarecie, śledzie w oleju z cebulą, a także kulebiak, czyli duży pieróg, który faszeruje się kapustą. Na lubelskim stole wigilijnym spotyka się również: kapustę z grzybami, barszcz czerwony z grzybami i „jaśkiem”, śledzie w marynacie z gorczycą pieczone w piecu na blachach wraz z cebulą, bułką i jajkiem, kartofle na cało z olejem i parzoną cebulą, kaszę gryczaną z grzybami, podawaną w kapuścianych kiszonych liściach, czyli takie gołąbki, kisiel gryczany lub kisiel owsiany oraz smażone

racuchy z makiem. Na Lubelszczyźnie Wigilia nie może obejść się bez strucla, czyli podłużnego pieczywa drożdżowego nadziewanego makiem, serem z cynamonem lub marmoladą.

Mieszkańcy **Podkarpacia** podczas wigilijnej kolacji zjadają – oprócz standardowej kapusty z grochem czy barszczu z uszkami – także lokalne potrawy świąteczne, bazujące na różnych odmianach kasz. Do tej kategorii zalicza się kasza jaglana ze śliwkami oraz gołąbki z kaszą gryczaną i ziemniakami. Na Podkarpaciu podaje się także „postnicę”, czyli kaszę pęczak gotowaną z dodatkiem rodzynek oraz suszonych owoców, najczęściej jabłek, gruszek i śliwek. Na szczególną uwagę zasługują także pierogi nadziewane suszonymi owocami oraz fasola z suszonymi owocami. Regionalną potrawą wigilijną jest także podkar-



Szczodraki, fot. Dominik Orłowski

packi pieróg, nadziewany kapustą i startymi na tarce, ugotowanymi ziemniakami. Podkarpackie potrawy wigilijne to również smażony karp. Rybę przygotowuje się na klarowanym maśle, po wcześniejszym długim wymoczeniu karpia. To niejedyna tradycja przyrządzania karpia na Podkarpaciu. Jedną z bardziej znanych potraw jest także karp po starzawsku, który przyrządzany jest w tradycyjny sposób przy użyciu takich składników jak cebula, śmietana i sól. Wigilijne stoły Podkarpacia uginają się pod sporą liczbą regionalnych potraw. Na kuchnię tego regionu duży wpływ miała kultura łemkowska. W jej kręgu najpierw wszyscy składają sobie życzenia, łamiąc się praśnym chlebkiem, zwanym prosforą. Na łemkowskim stole stawiano jeden, dwa lub trzy chleby (prosto z pieca z chrupiącą skórką), a obok umieszczano spleciony wianek czosnku – jako pierwsze danie podaje się chleb i przegryza się go ząbkiem czosnku zanurzonym w soli. Do świątecznych potraw Łemków należy kutia, będąca mieszaniną gotowanej pszenicy z makiem, miodem i owocami, kieszyca – żur łemkowski przyrządzany z kwasu owsianego czy bobalki (buleczki z makiem). Na stole wigilijnym znajdziemy także śledzie w słodko-kwaśnej zalewie śmietanowej albo z olejem, grzyby ze śliwkami, groch z pęczakiem, barszcz czerwony z uszkami oraz pierogi z kapustą i kompot z suszonych owoców. Na deser podaje się tradycyjny makowiec, a także pierogi z makiem, które polane są masłem, miodem i migdałami.

Na **Podhalu** wigilijna ucztą rozpoczyna się od postnej kwaśnicy, barszczu z kwaszonych bu raków z fasolą, bądź zupy grzybowej. Potrawy wigilijne na Podhalu przyrządzane są przede wszystkim z ziemniaków i podhalańskich serów. Na stole królują więc bukty, czyli kopytka, moskole, czyli placki ziemniaczane z dodatkiem mąki, które są pieczone na blasze lub patelni, kłóty, tj. kapusta z ziemniakami, gołąbki z ziemniakami

i bryndzą, a także podhalańska kołatanka, czyli danie z ugotowanej kaszy jęczmiennej wymieszanej z pokrojoną brukwią oraz polane miodem. Nie może zabraknąć również fizołów (fasoli) z suszonymi śliwkami, pierogów z kapustą czy smażonej ryby. O ile w całej Polsce największą popularnością cieszy się karp, o tyle na Podhalu palmę pierwszeństwa dźwży lokalny pstrąg. Na wigilijnym stole obowiązkowo pojawiają się też kluski z makiem i miodem czy kołoco z serem, a także kompot z suszonych owoców. Potrawom wigilijnym słodczy dodaje miód i suszone śliwki (dodawane są również do postnej kwaśnicy), ciekawym podhalańskim zwyczajem jest też spożywanie opłatka z miodem.

W **Małopolsce** tradycyjnie wieczerza wigilijna rozpoczyna się od rozgrzewającej zupy. Podobnie jak w większości regionów Polski, tak i w Małopolsce najczęściej wybierany jest barszcz



Róże karnawałowe, fot. Paweł Ochman



Szczupak faszerowany, fot. Dominik Orłowski

czewony z uszkami na samodzielnie przygotowanym zakwasie. Niektóre rodziny wybierają jednak również inne zupy, wśród których wymienić można żurek przygotowany na bulionie rybnym lub wywarze grzybowym, zupę grzybową z makaronem, zupę migdałową lub zupę grochową. Każda z nich przygotowana jest w wersji postnej. Na wigilijnym stole często nie brakuje także: kapusty z grochem, pierogów z kapustą i grzybami, fasoli z suszonymi śliwkami, pasztecików z grzybami, kaszy z suszonymi grzybami, kulebiaka z kapustą i grzybami czy kotlecików z ryżu z sosem grzybowym. Małopolska kolacja wigilijna nie może jednak również odbyć się bez karpia zatorskiego. Krakowianie przyrządzają karpia na wiele sposobów, jednak najczęściej wybierany jest ten smażony w panierce lub po żydowsku – w galarecie z cebulą, rodzynekami oraz orzechami. Wyjątkiem na skalę krajową jest serwowanie do karpia chałki zaplecionej w tradycyjny warkocz. Wigilijne dania popijane są natomiast kompotem z suszu – mieszanki suszonych

śliwek, jabłek, fig oraz moreli. Święta w Krakowie nie mogą się obyć bez suszonych owoców – na czele ze śliwką, gruszką i jabłkiem, określanymi jako susorki iwkowskie. Owoce te dodawane są do pierogów serwowanych z roztopionym masłem lub miodem połączonym z imbirem oraz korzennymi przyprawami. Ze słodkich potraw podawane są makielki (głównym składnikiem jest mak, pieczywo oraz bakalie), strucla z makiem oraz przekładaniec krakowski, czyli wypiek z ciasta drożdżowego złożonego w 4 warstwy, pomiędzy którymi znajduje się krem orzechowy lub konfitura oraz kandyzowane owoce.

Na Śląsku spożywa się na początku wieczory wigilijnej jedną z najstarszych zup, którą jest polewka z ziaren konopi, nazywana siemieniotką. Spośród zup spożywana jest tradycyjna zupa grzybowa lub rybna, a także migdałowa. Na danie główne podawany jest karp smażony, kartofle i kapusta z grochem lub kapusta z grzybami. Zanim jednak na stole pojawi się karp, apetyt pobudzą harynki w cebulowej zolzie, czyli śledzie



Pierogi z kapustą kiszoną i ziemniakami
fot. Paweł Ochman

zalane sosem cebulowym z dodatkiem śmietany i przypraw. Interesującym daniem jest również w postnej wersji panczkraut, zwany inaczej ciapkapustą (ugotowane ziemniaki wymieszane z kiszoną kapustą i przesmażoną cebulą). Charakterystycznym śląskim deserem jest moczka (nazywana też zupą piernikową), która przygotowywana jest ze specjalnego rodzaju piernika, migdałów, rodzynek, suszonych owoców (śliwek, moreli, gruszek, fig, daktyli), orzechów włoskich i laskowych, a także dużej ilości ciemnego piwa oraz kompotów z owocami, w którym moczy się składniki. Innym specjałem są makówki, których podstawowym składnikiem jest mak, bułki lub sucharki, mleko lub woda, miód lub cukier oraz bakalie (rodzynki, figi, migdały, orzechy włoskie, wiórki kokosowe, skórka pomarańczowa), a także pomarańcze i mandarynki. Namoczone pieczywo układa się warstwami na przemian z masą mako-

wą. Spotyka się także makówki przyrządzane na chałce. Podawane są także pierniczki oraz obowiązkowy kompot wigilijny z suszonych owoców. Na szczególną uwagę zasługują drobne ciasteczka cieszyńskie, których tradycja wypiekania sięga czasów panowania Habsburgów i to prawdopodobnie Austriakom cieszyńskiemu zawdzięczają te niecodzienne wypieki, które wciąż stanowią powód do dumy gospodyń po obu stronach Olzy. Drobne ciasteczka cieszyńskie mają bardzo różny wygląd – im więcej rodzajów ciasteczek na tacy, tym bardziej zaradna i pomysłowa jest gospodyni, która je przygotowała. Kształt ciasteczek zależy od pomysłowości gospodyni – mogą to być kuleczki, koniczynki, serduszka, baryłki, ule, księżycy, kostki itd.

Dania podawane na Wigilię w **Wielkopolsce** ulegały przemianom, ale wieczerza wigilijna zaczynała się od zupy i tak jest do dzisiaj. Upřednio była to polewka z siemienia konopnego, lnianego i maku tzw. siemieniucha, obecnie jest to grzybowa lub zupa rybna biała, ewentualnie zupa z suszonych owoców podawana z kluseczkami. Karp w wielkopolskiej tradycji kulinarnej zajmuje miejsce głównej potrawy wigilijnego stołu, a podawany jest w przeróżnych postaciach: smażony, gotowany, w galarecie. Karp smażony z sosem szarym to typowe wielkopolskie danie tradycyjne. Podstawą staropolskiego sosu szarego była dawniej świeża krew z karpia. Do smażonego karpia w dzwonko podaje się w Wielkopolsce kapustę z grzybami lub z grochem, rzadziej z fasolą. Śledzie w śmietanie podane z ziemniakami, to również obowiązkowa potrawa kolacji wigilijnej, bowiem tak podany śledź w tym dniu smakuje najbardziej. Makiełki to stara i również typowa wielkopolska potrawa wigilijna, przygotowywana z maku, bakalii i lekkiego pszennego pieczywa lub klusek. Innym deserem wigilijnym są łamańce z makiem, czyli słodkie, kruche ciasteczka, które służą do nabierania masy makowej z bakaliami.

Na deser powszechnie w Wielkopolsce podaje się także struclę makową, pierniki oraz kompot z suszonych owoców.

Podczas Wigilii na **Kujawach** serwowana jest zupa grzybowa, zupa z suszonych śliwek z makaronem lub rosopita, czyli zupa śledziowa podawana z ugotowanymi ziemniakami. Nazwa potrawy pochodzi prawdopodobnie od rzadkiej konsystencji zupy, podobnej do rosółu, stąd „roso” oraz od sposobu jej spożywania, czyli częściej popijając, niż jedząc łyżką, stąd drugi człon nazwy „pita”, „pitka”. Obowiązkowo przyrządza się także pierogi z kapustą kiszoną i ziemniakami lub pierogi z kapustą i grzybami, groch z kapustą, kujawskie grzybki (betki) wigilijne, karpia w zalewie oraz śledzie w occie. Na deser obowiązkowo podaje się kluski z makiem i ruchańce drożdżowe oraz kaszę jagłąną, tzw. jagły z miodem i rodzynkami. Charakterystycznym wypiekiem dla tego regionu jest słodki piernik na karmelu, czyli brukowiec kujawski. Wypiek ten to ciasto korzenne typu piernikowego – wykonane jest z małych kulek, które po upieczeniu łączy się, tworząc „bruk” i przekłada domowymi powidłami śliwkowymi. Z drobnych wypieków cukierniczych podaje się: kujawskie pierniki z ziemniakami, pierniczki drobne (kamyczki) i ciastka z maszynki.

Wigilia na **Pomorzu** rybą stoi. W końcu jest to region Polski, który słynie z kuchni bogatej właśnie w ryby słodkowodne i morskie. Dawniej na kolacji wigilijnej gościły tu przede wszystkim śledzie, ale dziś możemy na niej spotkać również inne smażone ryby, a także wędzonego węgorza, pstrąga w migdałach czy flądre w galarecie. Nawet pierogi wigilijne podawane są z rybnym farszem. Oczywiście śledź ciągle jest podstawą. Na stole znajdziemy śledzie po kaszubsku, marynowane czy też duszone z jabłkami i w śmietanie. Warto zwrócić również uwagę na zupę śledziową robioną na mleku z cebulą i ziemniakami oraz z dodatkiem czosnku, soku z cytryny, soli i pieprzu. Oryginalną

potrawą jest również pùlczl ze śledzã, czyli śledź solony, podawany z ziemniakami w mundurkach. Na Nordzie (północna część Kaszub), wigilijnym specjałem jest gotowany węgorz z kluskami i śliwkami lub węgorz solony z ziemniakami (pulkami) w mundurkach. Tradycyjną kaszubską potrawą wigilijną jest również zupa brzadowa – z suszonych owoców, czasem urozmaicona dodatkami grzybów, zazwyczaj zabieleną i podawana z kluseczkami lub ziemniakami. Czasami można też spotkać zupę brukwiową i rybną. Świętecznym pomorskim deserem są przede wszystkim pierniki i makowce. Bardzo ciekawym ciastem jest również miodny kuch, czyli wypiek z dodatkiem tartej marchewki, orzechów, miodu i innych bakalii z polewą czekoladową albo marmoladą rozsmarowaną na wierzchu.

Na **warmińsko-mazurskim** wigilijnym stole najpopularniejszymi zupami są: barszcz czerwony



Kaszubska zupa brzadowa, fot. Paweł Ochman



Kurpiowska zupa grzybowa, fot. Paweł Ochman

ny, zupa owocowa, grzybowa i rybna. Barszcz czerwony przygotowywany jest na naturalnym zakwasie z buraków, a zupa owocowa podawana jest z makaronem, z dodatkiem suszonych śliwek, jagód lub borówek, natomiast zupę grzybową przyrządza się z suszonych grzybów zbieranych w lasach regionu. Na wigilijnym stole znajduje się karp podawany w galarecie, śmietanie lub smażony. Bardzo popularne są także dania z innych ryb: lin w śmietanie, pieczony sandacz w maśle czy filety z okonia w sosie cytrynowym. Wśród ryb na zimno królują śledzie podawane w oleju, w śmietanie i z ziemniakami oraz rolmopsy z papryką lub śliwkami. Wigilijna kolacja musi też obejmować pierogi z kapustą i grzybami. W czasie deseru króluje za to drożdżowy makowiec oraz brukowiec mazurski, które są popijane wigilijnym kompotem z wiśni i śliwek.

Na **Mazowszu** podczas kolacji wigilijnej częściej niż barszcz czerwony spotkamy zupę grzybową, a konkretnie biały barszcz na zakwasie z kapusty z dodatkiem grzybów. Grzyby stanowią tu zarówno dodatek do wielu potraw, jak i samodzielne dania, np. grzyby panierowane i smażone na patelni. Za jedną z najważniejszych potraw wigilijnych na Mazowszu uchodzą tzw. kłosy, czyli kluski z makiem. Tradycja mówi, że im grubsze i dłuższe, tym lepiej, gdyż oznaczały większe plony pszenicy w następnym roku. Kolejnym bardzo charakterystycznym daniem wigilijnym tego regionu są rwaki, czyli swego rodzaju kluski ziemniaczane o podłużnym kształcie. Podaje się je z makiem albo z roztopionym masłem. Na mazowieckiej kolacji wigilijnej możemy też spotkać ryby w galarecie, smażonego karpia, kaszę jaglaną z olejem oraz kisiel żurawinowy. Na stole wigilijnym nie może zabraknąć również pierogów z kapustą i grzybami. Z tego też regionu pochodzi tradycja przygotowywania kompotu z suszu.

Dawniej **pierwszy dzień Świąt Bożego Narodzenia** tradycyjnie spędzano w domu. Zakładano odświętne ubrania i spędzano ten czas w gronie najbliższych. Stoły były suto zastawione, na święta specjalnie „bito świnie” i przygotowywano swojskie wyroby mięsne. Podobnie jak w Wigilię, nie wolno było również sprzątać, gotować, rozpalać ognia pod kuchnią, dlatego jedzono potrawy wcześniej przygotowane. Nie składano w tym dniu wizyt. Bożonarodzeniowe świętowanie przebiegało w rodzinnym gronie, jedzono i śpiewano kolędy. W odróżnieniu od zwyczaju spędzania Bożego Narodzenia w gronie najbliższej rodziny, w **drugim dniu Świąt** bawiono się huczniej i weselej, odwiedzano dalszych krewnych. Dzień św. Szczepana był przeznaczony na rodzinne i sąsiedzkie odwiedziny oraz kawalerskie zaloty, gdzie dziewczęta na przybycie kawalerów przygotowywały wódkę i zakąski. Wizyta kawalera w tym okresie w domu panny oznaczała po-

ważne zamiary małżeńskie. Drugiego dnia świąt rozpoczynało się również chodzenie po kolędzie. Gospodarze wyczekiwali kolędników i zawsze przyjmowali ich z wielką życzliwością, ponieważ kolędnicy przynosili dobre wróżby, a także życzenia wszelkiej pomyślności. Za to trzeba było odwdziżyć się im pokarmem, zazwyczaj stół zastawiano wyrobami mięsnymi, chlebem, ciastem i naczyniami na napoje.

Święta Bożego Narodzenia to także okres sprzyjający uctowaniu. Kolejne dwa świąteczne dni to wspinała okazja, by spędzić czas w gronie najbliższych i spróbować wielu smakowitych dań. Na śniadania podaje się wspomniane już wyżej śledzie i inne ryby na zimno, a także wędliny, mięsa pieczone i pasztety. Najlepsze są rzecz jasna te domowe, własnoręcznie upieczone – np. szynka z konfiturą żurawinową, szynka w orzechach, szynka w miodzie z goździkami, schab ze śliwkami, a także pasztet z królika lub pasztet z dziczyzny. Na niemal każdym stole pojawia się też tradycyjna sałatka jarzynowa. To proste z pozoru danie, którego podstawę stanowią gotowane warzywa korzeniowe, występuje w zadziwiająco wielu wariantach i w każdym domu smakuje trochę inaczej. Alternatywą dla ryb i wędlin są wegańskie pasztety z warzyw, soczewicy, lędźwianu lub grzybowy.

Na świąteczny obiad podaje się znane z wigilii zupy – np. barszcz czerwony, grzybową, rybną. Można przyrządzić wykwintny rosół dworski. Wśród dań głównych królują dania mięsne, czyli pasujące na tę okazję potrawy z drobiu, wołowiny, wieprzowiny, dziczyzny i innych mięs, przyrządzonych w bardziej wyrafinowany sposób niż dania obiadowe serwowane na co dzień. Na początek – np. długo gotowany bigos z wędzoną śliwką lub wegański bigos jabłkowy. Jeśli chodzi o drób, to wybór jest bardzo szeroki: indyk, gęś, kaczka, perliczka. Do przykładowych potraw należą: indyk faszerowany owocami, gęś faszerowa-

na kaszą, gęś z jabłkami, kaczka z pomarańczami, kaczka z modrą kapustą oraz udka kaczki pieczone z jabłkami, perlicza pierś z sosem jarzębinowym lub perliczka faszerowana wątróbką i grzybami.

Święta Bożego Narodzenia to okazja nie tylko do rodzinnych spotkań, ale też do wielkiej uczty, gdzie pośród wytrawnych potraw na świątecznym stole nie powinno zabraknąć również pysznych, tradycyjnych ciast: pierników, makowców, kek-sów, miodowników, orzechowców, serników, jabłeczników. Punktem kulminacyjnym bożonarodzeniowego stołu są bogato zdobione i nasączone alkoholem torty: makowy, migdałowy, marcepanowy, kawowy, orzechowy, miodowy, piernikowy lub kasztanowy. W niektórych domach na zakończenie posiłku podawane są również świąteczne desery, jak np. krem migdałowy, krem makowy, krem pomarańczowy, krem orzechowy albo kisiel żurawinowy. Konsumowane dania świąteczne są popijane tradycyjnymi alkoholami, sporządzanymi często przez gospodarzy przyjęcia, którzy w tym okresie otwierają dla gości swoje spiżarnie, kredensy i piwnice, gdzie serwują rozmaite nalewki, likiery, miody pitne, wódki oraz wina.

Okres od Bożego Narodzenia do Trzech Króli nazywano potocznie „szczodrymi dniami”. W tym właśnie okresie wypiekano specjalne pieczywo obrzędowe, tzw. **szczodroki**. Rodzaj pieczywa obrzędowego w kształcie rogalików, obwarzanków, bułeczek, drzewek, kogutów, ślimaków, ludzi itp. Nazwa wypieku pochodzi od „szczodrego wieczoru” – tak w średniowieczu określano Wigilię Bożego Narodzenia, podczas której składano sobie życzenia i obdarowywano się podarunkami. Na początku XX w. szczodrym wieczorem został nazwany dzień 6 stycznia (Święto Trzech Króli). Niektórzy nazwę szczodroków wiążą z dobrymi i szczodrymi gospodyniami. W dawnej Polsce z tym dniem jest związany obrzęd „chodzenia po szczodrokach”. Każda z gospodyń częstowała przybywających pod dom



Rwaki, fot. Paweł Ochman

kolędników słodkimi wypiekami. Miało to zapewnić szczęście, urodzaj na polach oraz dostatek w nadchodzącym Nowym Roku. Skąpe i leniwe gospodynie, które nie przygotowały szczodroków i nie poczęstowały kolędników, czekała zła wróżba na kolejny rok.

Tradycja ich wypiekania przekazywana była z pokolenia na pokolenie. Do wyrobu szczodroków potrzebne są takie produkty jak: mąka pszenna, masło, mleko, drożdże, cukier, sól oraz śmietana. Wypiekane były z ciasta drożdżowego lub z buraków cukrowych. Podczas ich wypieku w kuchni i przy piecach zbierały się wszystkie kobiety mieszkające w danym gospodarstwie. Towarzyszyła temu miła i ciepła atmosfera, a zapach drożdżowego ciasta unosił się po całym domu. W ostatnich latach przepis na szczodroki uległ zmianie. Coraz częściej szczodroki, zwłaszcza w kształcie rogalików, wypiekane są z różnym na-

dzieniem, np. z marmoladą, dżemem bądź z kapustą. Wynika to ze zmieniających się upodobań oraz smaków konsumentów, a także z ilości dostępnych produktów żywnościowych na rynku. Dawniej szczodrokami dzielono się z sąsiadami, przy okazji składając sobie życzenia, wręczano je również dzieciom i kolędnikom odwiedzającym domostwo. Były przeznaczone dla szczodraczy, chłopców w wieku od 6–12 lat, którzy w święto Trzech Króli odwiedzali domy i śpiewali szczodrówki – życzenia wszelkiej pomyślności. Chodzenie po szczodrokach ma związek z głęboko pojętym znaczeniem rytuałów rocznego cyklu obrzędowego – jest materialnym przejawem dawnych ważnych treści tych zwyczajów: pozytywnego przesłania dzielenia się z innymi.

Kurpiowskie **byśki i nowe latka** to pieczywo obrzędowe, związane z okresem od Bożego Narodzenia do Trzech Króli, funkcjonujące dawniej jako magiczne przedmioty pomocne w zaklinalniu obfitości i urodzaju w świecie roślin i zwierząt. Mimo, że obecnie zanikł magiczny charakter tej tradycji, jest ona nadal przekazywana z pokolenia na pokolenie. Lepieniem i wypiekiem bysków zajmują się często całe rodziny, choć najważniejszą rolę odgrywa jedna osoba, gospodarz lub gospodyni. Pieczywo zwane nowym latkiem to postać pastuszka otoczonego figurkami zwierząt domowych, umieszczonymi na kręgu z ciasta. Do nowych form latek można zaliczyć postaci jeźdźca na koniu czy rolnika z narzędziami, są one jednak rzadziej wypiekane. Byśki to z kolei pojedyncze postacie zwierząt, przede wszystkich leśnych: jelenie, sarny, zające, wiewiórki, jak również hodowlanych: konie, krowy, woły, barany, owce, kozy oraz ptaki. Kiedyś jeden bysiek odpowiadał jednemu domownikowi czy jednemu zwierzęciu w gospodarstwie. Obecnie jednak liczba zwierząt i domowników nie jest już powiązana z liczbą wypiekanych figurek, choć nadal rozdaje się je członkom rodziny i gościom. Często przestrze-

ga się zasady, by byśki sprzed roku spalić, nim dostanie się nowe. Wypieka się je również jako podarunki z Kurpiowszczyzny. Zachowany został tradycyjny proces lepienia i wypieku. Wyróżnia się kilku twórców i rodzin, które bardzo aktywnie podtrzymują tę tradycję i po których wypiekach można rozpoznać wykonujących je mistrzów.

Byśki i nowe latka nie były jedynymi rodzajami pieczywa kojarzącymi się z okresem świąteczno-noworocznym na Kurpiach. Na Nowy Rok wypiekano lubiane przez wszystkich **fafernuchy**. Przygotowywano je z żytniej mąki z dodatkiem tartych warzyw – marchwi lub buraków. Do tego dodawano cukier, pieprz, czasem miód, a następnie po pokrojeniu na kształt popularnych kopytek – pieczono w piecu. Właśnie pieprzowi, który po niemiecku brzmi „pfeffer”, te lekko pikantne ciasteczka zawdzięczają swoją nazwę. Można było je otrzymać jako dodatek do noworocznych życzeń, ale przede wszystkim były przysmakiem uwielbianym przez dzieci. Fafernuchy jedzono aż do święta Trzech Króli. Sztuka ich wypieku jest pielęgnowana i przekazywana tradycyjnie z pokolenia na pokolenie, z matki na córkę.

Nazwa **karnawał** pochodzi od łacińsko-włoskiego słowa „carnavale”, którego człony „caro” – mięso i „vale” – bywaj, oznaczają razem, w wolnym przekładzie, pożegnanie mięsa, a wraz z nim wszelkiego rodzaju uczt, zabaw i hulanki oraz nieuchronne zbliżanie się Wielkiego Postu. Jest to czas liczony od Nowego Roku lub Trzech Króli do wtorku zwanego „kusym”, czyli diabelskim, poprzedzającym Środę Popielcową – czas tańców, uczt, maskarad i ogólnej wesołości. Karnawał polski nazywano zapustami i nazwy tej używano albo dla całego okresu od Nowego Roku do Środy Popielcowej, albo tylko dla ostatnich, najbardziej szalonych dni przed Popielcem. Te ostatnie trzy dni karnawału nosiły także staropolską nazwę mięsopust (od słów mięsa – opust, czyli pożegnanie, opuszczenie, pożegnanie mię-

sa). Nazywano je również „ostatkami”, „kusakami”, „kusymi (diabelskimi) dniami” czy „dniami zapaśnymi”.

W ostatnim tygodniu karnawału w polskiej tradycji kulinarnej istotną rolę odgrywa **tłusty czwartek**. Początków tradycji tłustego czwartku należy szukać w czasach pogańskich. Wówczas uroczyście, m.in. poprzez objadanie się tłustymi potrawami, obchodzono zakończenie zimy i nadejście wiosny. W tamtym czasie znano już pączki, ale w zupełnie innej wersji niż ta współczesna. Pączki przygotowywano z ciasta chlebowego, nadzienie stanowiła słonina bądź boczek, a w smaku były one słone lub pikantne. Właśnie takie jedzono m.in. w starożytnym Rzymie, jednak po upadku Cesarstwa Rzymskiego przetrwały w kuchni – dzięki mnichom, którzy przejęli receptury i sami wyspecjalizowali się w wyrabianiu pączków.



Miodowe pierniczki z Przemkowa, fot. Paweł Ochman



Kulebiak z kapustą i grzybami, fot. Paweł Ochman

W Polsce **pączki** pojawiły się w XV/XVI w., ale wówczas jeszcze nazywano je kreplami (słowo pochodzi od niemieckiego „Krapfen”, którym określano smażone na oleju bułki). Słowo krepel nadal spotyka się na Śląsku i tak funkcjonuje w kulturze żywieniowej regionu. Dawniej, jak i obecnie, smażono kreple z nadzieniem, ale także i bez nadzienia, zabierając łyżką umoczoną w oleju z garnka porcję wyrośniętego ciasta i wkładając ją na rozgrzany tłuszcz. Takie kreple po usmażeniu posypywano cukrem pudrem i spożywano do kawy. Jak podaje literatura charakteryzująca obrzędy i zwyczaje żywieniowe na Śląsku, kreple nie tylko przygotowywano na ostatki, lecz również przy okazji spotkań wieczornych ze znajomymi i sąsiadami oraz na poczęstunek podczas, tzw. szkubaczek (wspólne darcie pierza).

Po przybyciu do Polski francuskich szefów kuchni w XVIII w., ciasto na pączki poprawiło

się w smaku, stały się lżejsze, bardziej gąbczaste i puszyste. I takie właśnie znamy je dzisiaj. Przepis na ten jeden z najbardziej tradycyjnych polskich wyrobów cukierniczych jest prosty. Wystarczą żółtka jaj, mleko, cukier, mąka i drożdże. Wyrobione i wyrośnięte ciasto, podzielone na mieszczące się w dłoniach kulki, wrzuca się na rozgrzany do 180 °C tłuszcz (najlepiej smalec, ale może być też olej roślinny) i smaży z obu stron. Następnie za pomocą szprycy wkłada się tradycyjne nadzienie z konfitury różanej lub powidła śliwkowe, a na koniec rumianą skórkę polewa się przygotowanym własnoręcznie lukrem, posypuje kandyzowaną skórką pomarańczową lub wykańcza samym cukrem pudrem. Współczesne wersje pączków zawierają m.in.: czekoladę, budyń, twaróg czy adwokat, jednak to nie ma nic wspólnego z tradycyjnym pączkiem w kuchni polskiej. W **tłusty czwartek** każdy powinien zjeść chociaż jednego pączka, bo ponoć to gwarantuje szczęście przez cały rok.

W czasie karnawału spożywa się przede wszystkim dużo słodkich wyrobów, które charakteryzują się niezwykłą lekkością oraz idealną kruchością – tak bardzo charakterystyczną dla ciasta zbijanego. Karnawałowymi specjałami są **faworki**, czyli chrusty, chrustki, chruściki, chrusciele, ze staropolska zwane też ciastem chruszczącym oraz wykonane z tego samego ciasta róże karnawałowe. Wyraz polski faworki został zapożyczony z języka francuskiego „faveur”, a oznacza wąską wstążeczkę, tasiemkę jedwabną. Faworkami nazywa się najczęściej smażone płatki ciasta zbijanego, sporządzonego z dużej zawartości żółtek, małej ilości cukru oraz masła z obowiązkowym dodatkiem spirytusu wpływającego na lekki wzrost ciasta podczas smażenia. Wyrobione ciasto wybija się drewnianym wałkiem przez 15 minut, a następnie rozwałkowie jak najcieniej, formuje faworki i smaży w dużej ilości tłuszczu – najlepiej smalcu.

Róże karnawałowe są efektowniejsze od faworków i nie są wcale trudne do przygotowania, chociaż musimy poświęcić im trochę więcej czasu niż faworkom. Róże przygotowuje się z trzech do pięciu krążków, które skleja się razem i smaży jak faworki, na głębokim tłuszczu. Po usmażeniu każdą różę posypuje się cukrem pudrem i dekoruje różą lub wiśnią z konfitury. Powierzchnia dobrze usmażonych wyrobów cukierniczych powinna być pokryta pęcherzykami. Najbardziej smakują nam słodkości wykonane we własnym domu przez babcię lub mamę, a także przez lokalne cukiernie, które sięgają do wielopokoleniowych receptur mistrzów cukiernictwa lub gospodyń domowych.

Okres karnawału, a zwłaszcza ostatni jego tydzień nazywany **ostatkami**, to czas, w którym spożywano przede wszystkim dania mięsne oraz dużo słodkich przekąsek. Było to swoiste jedzenie na zapas i zaspokajanie zachcianek, by zdążyć spróbować wszystkiego przed okresem postu, w którym spożywano proste i skromne posiłki. Tradycyjnie na zapusty serwowano kiełbasy, wędliny, pasztety, wyroby z dziczyzny, bigos, kasze z kapustą z dodatkiem skwarek lub mięsa, ryby w galaretach, ciasta, pierniki, owoce w miodzie, pampuchy, bliny, racuchy, chrusty oraz pączki. Aktualnie kulinarne tradycje karnawałowe w Polsce ograniczają się do ostatków, które rozpoczyna tłusty czwartek. Podczas ostatków obowiązkową przekąską jest śledź, który zapowiada koniec karnawału. Można go podać w oleju, w occie, jako sałatkę lub w formie rolmopsów, które można zjeść od razu w całości. W czasie ostatków serwowane są również jaja. Tradycyjnie w ostatki podawano posiłek z mleka, jaj oraz śledzi, zwany podkurkiem. Symbolizował on koniec mięsnych i tłustych dań oraz przejście na postne posiłki.

Okres od święta Trzech Króli aż do Środy Popielcowej to bodajże najbarwniejszy czas na

wsi. W karnawale pozwalano sobie na więcej niż w pozostałych okresach roku. Po czasie świąt Bożego Narodzenia we wszystkich sercach gościła radość i szczęście. Dni stawały się coraz dłuższe, wiosna czekała już za progiem. Nadal jednak warunki atmosferyczne nie pozwalały na częste i długie przebywanie poza domem. Dlatego dni spędzano głównie na odwiedzinach, rozmowach i wspólnym biesiadowaniu. Wyciągano pęta kiełbasy, które zostały po świętach, pieczono kołaczki i inne ciasta, raczono się trunkami. W ostatnim dniu karnawału przez wieś wędrowały grupy przebierańców, którzy za swoje pokazy dostawali pączki, racuchy i jajka.

Pożywienie, choć pełni funkcje biologiczne i należy do podstawowych czynności życiowych, ma także ważny wymiar kulturowy. Być może najsilniej uwidacznia się to wtedy, kiedy spożywanie posiłków styka się ze sferą *sacrum*, gdy stanowi kulturowo wymagany naturalny sposób



Pączki, fot. Paweł Ochman

celebracji świąt w przestrzeni domowej. Boże Narodzenie w różnym zakresie obchodzi się nawet w 160 krajach świata. W wielu kulturach owa tradycja jest tak głęboko zakorzeniona, że łączy się z bogatym i zaskakująco zróżnicowanym dorobkiem kulinarnym. W Polsce tradycyjne dania świąteczne w okresie zimowym nie tracą na popularności. Co roku na świąteczne stoły wracają potrawy, które królują tam od lat w tym wyjątkowym czasie. Z jednej strony nasze kulinarne tradycje są bardzo silnie zakorzenione w regionach.

Z drugiej jednak często pojawia się chęć urozmaicenia corocznego menu i wyjścia naprzeciw panującym trendom. Najlepszym rozwiązaniem może okazać się złoty środek w postaci połączenia tradycji z nowoczesnością. Polskie tradycje kulinarne o zasięgu regionalnym i lokalnym odgrywają znaczącą rolę w podtrzymywaniu rodzimej tradycji, cieszą się rosnącym zainteresowaniem Polaków i odwiedzających nasz kraj gości, właśnie ze względu na bogate zróżnicowanie potraw spożywanych przy świątecznym stole.

Bibliografia:

Gołombiowska B., *Tradycje Bożego Narodzenia*, Wyd. PHW „Arystoteles” Matusiak Marek Sp.j, Warszawa 2022.

Gryglas A., Mrukot B. (red.), *Dziedzictwo kulinarne województwa opolskiego. Przepisy bożonarodzeniowe*, Wyd. PROMEDIA sp. zo.o., Opole 2020.

Jasnowska D., *Gody idą, Gody...*, Wyd. Muzeum Etnograficzne Oddział Muzeum Narodowego we Wrocławiu, Wrocław 2014.

Kalinowska D., *Wigilia po kujawsku. Pokoleniowe przemiany kulinarne*, Wyd. Muzeum Ziemi Kujawskiej i Dobrzyńskiej we Włocławku, Włocławek 2019.

Kostrzewa A., Łopatynska H.M., *Przewodnik po Bożym Narodzeniu*, Wyd. Muzeum Etnograficzne im. Marii Znamierowskiej-Prüfferowej w Toruniu, Toruń 2014.

Ogrodowska B., *Tradycje polskiego stołu*, Wyd. Sport i Turystyka MUZA S.A, Warszawa 2010.

Ogrodowska B., *Wigilia polska*, Wyd. Państwowe Muzeum Etnograficzne w Warszawie, Warszawa 2002.

Orłowski D., *Polskie kuchnie regionalne i ich miejsce w turystyce kulinarnej na obszarach wiejskich*, „Turystyka Kulturowa. Numer specjalny: Turystyka kulturowa w badaniach interdyscyplinarnych” nr 7/2018, s. 132–157.

Orłowski D., Woźniczko M., *Pierniki znane od stuleci*, „Smak i Tradycja” – Magazyn Informacyjny Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego nr 27, listopad/grudzień 2018, s. 12–16.

Pieronkiewicz-Pieczko K., *„Jest w makówkach śląskich jakaś siła”. Kulturowe i społeczne znaczenie wigilijnego deseru*, [w:]

Przymuszała L., Światała-Trybek D. (red.), *Dziedzictwo kulinarne Śląska w nowych kontekstach interpretacyjnych*, Wyd. Uniwersytet Opolski, Opole 2021, s. 113–125.

Szymanderska H., *Polska Wigilia*, Wyd. WATRA, Warszawa 1988.

Szymanderska H., *Polskie tradycje świąteczne*, Wyd. Świat Książki, Warszawa 2003.

Szymanderska H., *Polska Wigilia – dawniej i dziś*, Wyd. Sport i Turystyka MUZA S.A, Warszawa 2005.

Szymańska M., *Stół wigilijny w procesie przemian (na przykładzie pogranicza śląsko-morawskiego)*, [w:] Przymuszała L., Światała-Trybek D. (red.), *Dziedzictwo kulinarne Śląska w nowych kontekstach interpretacyjnych*, Wyd. Uniwersytet Opolski, Opole 2021, s.127–139.

Światała-Trybek D., *Moczka jest jak Śląsk. Króluje w ni roztomajtość a wolność... O regionalnej specyfice deseru wigilijnego*, „Łódzkie Studia Etnograficzne” nr 61/2022, s. 199–214.

Woźniczko M., Orłowski D., *Piernikarstwo na Dolnym Śląsku i jego wykorzystanie w turystyce kulinarnej*, [w:] Przymuszała L., Światała-Trybek D. (red.), *Dziedzictwo kulinarne Śląska w nowych kontekstach interpretacyjnych*, Wyd. Uniwersytet Opolski, Opole 2021, s. 195–206.

<https://niematerialne.nid.pl/niematerialne-dziedzictwo-kulturowe/krajowa-lista-niematerialnego-dziedzictwa-kulturowego/> data dostępu 25.10.2023.



Dominik Orłowski – doktor nauk rolniczych SGGW w Warszawie w zakresie technologii żywności i żywienia człowieka. Pierwszy w Polsce autor dysertacji doktorskiej o polskich kuchniach regionalnych i możliwościach ich wykorzystania w turystyce kulinarnej na obszarach wiejskich. Członek Zarządu Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego, członek Polskiego Stowarzyszenia Turystyki Kulinarnej (PSTK), Stowarzyszenia Muzeów na Wolnym Powietrzu w Polsce (SMNWP) oraz Polskiego Towarzystwa Ludoznawczego – sekcja antropologii jedzenia (PTL). Autor i współautor prawie 150 artykułów naukowych i opracowań. Współautor pionierskiej publikacji „Turystyka kulinarna”.

A watra wciąż płonie...

Magdalena Trzaska



Natalia Hładyk, fot. z archiwum rozmówczyni

Rozmowa Magdaleny Trzaski z Natalią Hładyk – przedstawicielką Stowarzyszenia „Zjednoczenie Łemków”, łemkowskiej organizacji społecznej, zarejestrowanej w 1990 roku w Gorlicach, obejmującej swoim działaniem teren całej Polski.

Poznałyśmy się podczas święta kultury łemkowskiej w Zdyni – „Łemkowskiej Watry”. Pani projekty także są związane z Łemkami. Czy ma Pani łemkowskie korzenie?

Tak, mam stuprocentowe korzenie łemkowskie.

Grupa etniczna kojarzy się z regionem, który zajmuje. O Łemkach dziś nie można tego powiedzieć, a mimo wszystko udaje Wam się zachowywać tożsamość. Wspomniana „Łemkowska Watra” jest wydarzeniem wyjątkowym o niezwykłej atmosferze i pokazuje ona,

że mimo trudnej historii właściwie jesteście jedną wielką rodziną.

Nie do końca mogę się zgodzić, że Łemkowie nie kojarzą się już z jednym regionem. Łemkowszczyzna jest i istnieje nadal, mimo że historia Łemków jest taka a nie inna. Funkcjonuje w książkach, opracowaniach etnograficznych i historycznych no i to nie przypadek, że Watra odbywa się właśnie w tym miejscu. Łemków na Łemkowszczyźnie nie mieszka niewiele ze względu na wysiedlenia w latach 40. XX wieku. Wtedy miały miejsce deportacje na radziecką Ukrainę, a później reszta



Łyżka – prezentacja obiektów w ramach 41. Łemkowskiej Watry w Zdyni, lipiec 2023
fot. z archiwum Zjednoczenia Łemków

Łemków została rozproszona po Polsce w ramach akcji „Wisła”. Obecnie rzeczywiście nie stanowiemy zatem zwartej grupy regionalnej, mieszkającej w regionie zwanym Łemkowszczyzną. Jesteśmy rozproszeni, ale tak jak pani powiedziała, faktycznie stanowimy jedną wielką rodzinę. Łemkowie w ogóle są bardzo rodzinną społecznością. Te związki, relacje, które nas łączą, są bardzo silne – na tyle silne, że przetrwały zawieruchy historii. Watra jest miejscem, gdzie przyjeżdżają Łemkowie z całej Polski a nawet z różnych stron świata, bo część społeczności emigrowała. Watra jest więc dla nas spotkaniem rodzinnym, towarzyskim, przyjacielskim. Ma bardziej charakter biesiady niż festiwalu. Z tego względu, że ludzi przyjeżdżających łączy specjalna więź i oni tworzą taką atmosferę.

Kim właściwie są Łemkowie? Nawet na Watrze spotykaliśmy się z dwoma teoriami dotyczącymi pochodzenia tej grupy. Jedni twierdzą, że Łemkowie to Ukraińcy, inni, że to zupełnie odrębna grupa.

Rzeczywiście istnieją tutaj dwie teorie i także wśród samych Łemków są te dwa sposoby rozumienia własnej tożsamości. Ja jestem orędowniczką teorii mówiącej, że Łemkowie są grupą etniczną narodu ukraińskiego, podobnie jak Bojkowie czy Huculi. Niewątpliwym potwierdzeniem związku z Rusią Kijowską (obecną Ukrainą) było przyjęcie chrześcijaństwa przez naszych przodków właśnie z Rusi, a nie z Rzymu. Zresztą Łemkowie (historyczna nazwa Rusini) od wieków zamieszkiwali północne i południowe zbocza Karpat od Popradu na zachodzie aż po Osławę i Laborec na wschodzie. Na północy i północnym zachodzie Łemkowie sąsiedowali z ludnością polską, na południu i południowym zachodzie – ze słowacką. Granice te były dość wyraźne. Zatem region zwany Łemkowszczyzną etnicznie był ruski. Wystarczy prześledzić mapy z X, XI czy XII wieku, jak kształtowały się granice pomiędzy państwem Mieszka I a Rusią. Po podboju Księstwa Halicko-Włodzimierskiego przez króla Polski Kazimierza Wielkiego w latach 40. XIV w. ziemie te jako część województwa ruskiego znalazła się w składzie Królestwa Polskiego. Z kolei język łemkowski w moim rozumieniu jest gwarą języka ukraińskiego i zgodnie z Atlasem Języka Ukraińskiego należy do dialektów zachodnioukraińskich i nie stanowi niezależnego języka. Oczywiście tendencje narodotwórcze istnieją wciąż i są środowiska, które lansują odrębność narodową czy językową Łemków. Z historii znamy także próby tworzenia republiki łemkowskiej. Było to po I wojnie światowej. W 1918 roku we Floryncie proklamowano utworzenie Ruskiej Ludowej Republiki Łemków o wyraźnych tendencjach prorosyjskich i Republiki Komanieckiej,

k która w założeniu miała stanowić część Zachodnioukraińskiej Republiki Ludowej. To był czas, kiedy budziły się uczucia narodowościowe nie tylko wśród ludności rusińskiej czy raczej rusnackiej, ale także wśród innych grup.

Wspomniała Pani o ludności rusnackiej – warto zaznaczyć, że sami Łemkowie tak właśnie o sobie mówili.

Tak, nazywali samych siebie Rusinami albo Rusnakami. To nazewnictwo „Łemkowie” jest dużo późniejsze. Pojawiło się dopiero w XIX wieku, a wśród Łemków przyjęło się w latach 30. XX wieku. Nazwa ta została nadana właściwie przez polskich etnografów, a wywodzi się ona od często używanego przez Łemków słowa „łem”, co znaczy „tylko”.

Przez wiele lat Łemkowie zamieszkiwali historyczną, etniczną Łemkowszczyznę. Wszystko skończyło się w latach 40. XX wieku. Wtedy miały miejsca przymusowe wysiedlenia i większość Łemków już na dawne ziemie nie wróciła. Dla wielu grup etnicznych takie rozproszenie mogłoby być końcem istnienia, tymczasem Łemkom przez dziesięciolecia udaje się zachować własną tożsamość.

Rzeczywiście jakoś się to udaje. Minęło ponad 76 lat od tamtych wydarzeń. Ja osobiście jestem trzecim pokoleniem po akcji „Wisła”, która zaczęła się w 1947 roku i polegała na przymusowych deportacjach całych wsi. Mieszkańcy Łemkowszczyzny trafili w bardzo różne rejony Polski i podtrzymywanie tożsamości w takich warunkach nie było łatwe. Władze komunistyczne zabraniały przemieszczania, grupowania się oraz praktyk religijnych i kulturowych. Nie jest to również łatwe dziś w czasach wolności, ale też globalizacji, mimo że nie ma zakazów. Pokłosie tamtych wydarzeń i duży proces asymilacji powoduje coraz większy zanik tożsamości kulturowej

i narodowej. Styl życia się zmienił, ludzie coraz częściej się przemieszczają, co powoduje jeszcze większe rozproszenie. Jednak mimo wszystko więzi rodzinne są nadal bardzo silne, a to właśnie rodzina przekazuje i uczy tego szacunku do własnej kultury. W naszym przypadku jednym z najłatwiej przekazywanych elementów kulturowych są pieśni – ta miłość do śpiewu łączy Łemków. Mogła to Pani zaobserwować choćby na Watrze – przez te 72 godziny ludzie się bawią i śpiewają. To jest ważny nośnik – pieśni to treść, słowa i język, w ten sposób łatwo jest zatem przekazywać tę tożsamość. Śpiewają starsi i najmłodsi. Oczywiście prawdą jest, że poziom asymilacji jest bardzo duży. Dużo straciliśmy. Właściwie całe dziedzictwo materialne uległo zniszczeniu. To, co przetrwało to pojedyncze pamiątki. Ja sama



Podbijak – prezentacja obiektów w ramach 41. Łemkowskiej Watry w Zduni, lipiec 2023
fot. z archiwum Zjednoczenia Łemków

nie posiadam wiele takich artefaktów, właściwie jedyne, co mam, to stare modlitewniki. Ucierpiała także kultura niematerialna, czyli duchowa. Długo był zakaz praktyk religijnych czy różnych obrzędów. Dziś właściwie jesteśmy na etapie renesansu. To rzeczywiście wraca, ale są to bardziej rekonstrukcje zwyczajów i kultury.

Dziś mieszka Pani na Łemkowszczyźnie – jakie były losy Pani rodziny po wysiedleniach i jak to się stało, że wróciliście na te tereny?

Dziadek ze strony mamy pochodził ze wsi Bielanka a babcia ze wsi Łuh, która dziś już nie istnieje, administracyjnie dziś jest to część Zdyni. Dziadkowie ze strony taty z kolei pochodzą z Kunkowej. Dziadkowie ze strony ojca zostali deportowani do Górecka nad Notecią a dziadkowie ze strony mamy do Brzegu Dolnego. Ci ostatni, po odwilży w 1958 roku wrócili do Bielanki. Udało im się wrócić do swojego dawnego domu, który był co prawda zdewastowany, ale go odbudowali. Dziadkowie ze strony ojca także wrócili, jednak przez dwa lata po powrocie żyli kątem u rodziny. W ich domu był już wtedy polski osadnik. To było dość majątne gospodarstwo. Dziadek próbował wykupić swoją ojcowiznę, jednak nie udało się to. Kosztowało go to dużo nerwów. Nie chciał patrzeć na swój dawny dom, którego nie mógł odzyskać, ani budować nowego i zdecydował o powrocie na Górny Śląsk. Ja urodziłam się właśnie na Górnym Śląsku. Pod koniec lat 80. rodzice podjęli decyzję o powrocie i wrócili do Bielanki.

Jest Pani autorką projektu „Drzwi do zaginionego świata”, który powstał, aby oznaczyć i upamiętnić dawne łemkowskie wsie. Proszę powiedzieć o nim coś więcej.

Ten projekt został zrealizowany w pięciu nieistniejących już miejscowościach: Długie, Czarne, Radycyna, Nieznajowa i Lipna. One kiedyś ze sobą sąsiadowały. Dziś już ich nie ma na skutek

deportacji ludności na radziecką Ukrainę. Te wsie nigdy nie odżyły, przyroda całkowicie wzięła je w posiadanie. Głównym zamysłem projektu było oznakowanie tych wsi, które kiedyś tętniły życiem. Zostały tam ustawione drewniane drzwi, które można otworzyć, przekroczyć próg i wejść do tego świata, którego już nie ma. W projekcie opowiadamy historię danej wsi, mówimy o tych dawnych wydarzeniach. Na drzwiach zamieszczone są tablice informacyjne, na których znajdują się odręcznie namalowane mapy wsi. Są też zdjęcia archiwalne np. cerkwi czy jakiegoś budynku albo dawnej mieszkanki w stroju ludowym. To, że drzwi są osadzone w dawnej łemkowskiej wsi, sprawia, że jest to opowieść o tym konkretnym miejscu i ludziach, natomiast w moim odczuciu koncept jest nieco szerszy, uniwersalny. Chodzi



Natalia Hładyk, fot. z archiwum rozmówczyni

tu w ogóle o poczucie straty, tęsknoty za tym, co było. Za pomocą tego samego symbolu można by opowiedzieć historię innych społeczności, które doświadczyły podobnych rzeczy jak my.

Wędrowka po tych upamiętnionych miejscach robi niesamowite wrażenie. Znajdujemy się w lesie, a jednak co jakiś czas da się zauważyć drzewka owocowe jak w przydomowym sadzie. Z każdym krokiem wyłania się coś nowego – fundamenty domów, dawna droga, krzyże lub pozostałości cmentarza. To bardzo działa na wyobraźnię, wzbudza emocje i nie pozwala o sobie zapomnieć.

To są naprawdę szczególne miejsca. Jest tam piękna dzika przyroda, której dzikość czuje się szczególnie dlatego, że ona została porzucona przez człowieka. Przyroda, jeśli nie jest w jakiś sposób formowana przez ludzi, zaczyna pochłaniać wszystko, co się znajduje na jej drodze. Ja bardzo często jeżdżę do tych wiossek, bardzo lubię tam być. I wiem od osób odwiedzających te miejsca, że nawet jeśli niektórzy nie do końca mają świadomość, co tam się wydarzyło, to wyraźnie odczuwają, że ktoś tam był, że było życie. Wspomniane drzewa owocowe rosły przecież zawsze w pobliżu domów. Można szukać okruchów, śladów obecności dawnych mieszkańców i jeszcze wciąż udaje się je odnaleźć.

To nie jest jedyny Pani projekt związany z Łemkami, ich tradycją i kulturą. W tym, o którym mówiłyśmy, pojawiają się drzwi, w innym pojawiają się wielkie łyżki...

Rzeczywiście, to opowiadanie historii za pomocą symboli bardzo napędziło moją wyobraźnię i postanowiłam w jakiś sposób nadać także pewien symbol, pewną formę dawnym łemkowskim rzemiosłom. Oczywiście u nas tutaj w regionie jest tak, że poszczególne wioski specjalizowały się w konkretnych rzemiosłach. Wieś Łosie specjalizowała się na przykład w maziarstwie. Maż



Koło od wozu na terenie Zagrody Maziarskiej w Łosiu, 2012, fot. z archiwum Zjednoczenia Łemków

pozyskiwano z ropy, miała ona zastosowanie do smarowania narzędzi czy osi i kół od wozów. Kolejna wieś to Nowice, gdzie produkowano łyżki i podstawowe drewniane sprzęty do gospodarstwa domowego. Bartne słynęło z kolei z obróbki kamienia. Kamieniarze wyrabiali krzyże i kapliczki przydrożne, ale także krzyże nagrobkowe. Ja skupiłam się właśnie na tych trzech rzemiosłach i próbowałam je zaznaczyć jakoś w przestrzeni danej miejscowości. W Łosiu stoi ogromne koło z wozu maziarskiego. Ma ono średnicę 3 metrów i mieści się na terenie zagrody maziarskiej. W Nowicy powstała wielka ponad 2-metrowa drewniana łyżka. Stoi ona przy drodze i nie da się jej nie zauważyć. Natomiast w Bartnem stoi młotek, tak jakby obijak do obróbki kamienia, też wysokości około 3 m. On stoi przy starej cerkwi, która dziś jest muzeum.

Rozmawiając z Panią, mam wrażenie, że te projekty i działanie na rzecz kultury łemkowskiej stało się Pani sposobem na życie.



Krzyż kamienny, na terenie dawnej wsi Lipna,
fot. Marcin Skrzecz

Chciałabym, żeby tak było, ale niestety wyżyć się z takich działań nie da (śmiej). Są to działania ściśle projektowe, ale realizuję je w ramach „Zjednoczenia Łemków”, Stowarzyszenia, w którym na co dzień pracuję. Zajmuję się szeroko rozumianą kulturą i realizuję projekty i wydarzenia kulturalne takie jak właśnie „Łemkowska Watra”. Działam w obszarze kultury i od czasu do czasu szukam sposobu na realizację swoich pomysłów, które mają także wymiar artystyczny. Jestem po

studiach artystycznych i potrzebuję jakiegoś pola do realizacji. Stowarzyszenie „Zjednoczenie Łemków” daje mi możliwość działania w ramach kultury, którą czuję i znam najlepiej.

Nie udałoby się na pewno zrealizować tych projektów bez wsparcia miejscowych władz – jak one się odnoszą do Pani pomysłów? I jakie jeszcze ma Pani w głowie projekty do zrealizowania?

Projekt „Drzwi do zaginionego świata” był realizowany w 2008 roku. Był finansowany przez Urząd Marszałkowski w ramach jednego z programów dotacyjnych. W tej chwili współpracuję z gminą Sękowa, na terenie której stoją drzwi i razem czuwamy nad ich stanem technicznym – co jakiś czas przechodzą one konserwację i drobne naprawy, aby przetrwały jak najdłużej. Drugi projekt dotyczący rzemiosł też był realizowany z dotacji od Urzędu Marszałkowskiego. Wspólnie z gminą, ale też z prywatnymi osobami dbamy, aby to nie przepadło. A czy mam jakieś kolejne projekty? Mam ich bardzo dużo, ale nie chciałabym ich w tej chwili zdradzać. Niektóre na ten moment w mojej głowie mają dosyć abstrakcyjne formy, nie wiem, czy ktoś mi zaufa po raz kolejny i je sfinansuje (śmiej). W tej chwili swoje kreatywne myślenie wkładam także w obiekt festiwalowy „Łemkowskiej Watry”. Próbujemy stworzyć tam wioskę tematyczną, miejsce, gdzie będzie dużo do oglądania, zwiedzania, spróbowania i będzie można się tam zaznajomić z bogatą kulturą i historią Łemków. To jeszcze chwilę potrwa, ale jeśli Państwo znów nas będą odwiedzać podczas tego wydarzenia, będziemy mogli pokazać nieco więcej niż do tej pory.



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.

Co kraj to obyczaj, co rodzina to zwyczaj

Grażyna Olszaniec



fot. Grażyna Olszaniec

Ludzie, nie tylko na wsi, postępują w pewnych okolicznościach w powszechnie przyjęty, tradycyjny sposób. Tradycyjny, czyli zgodnie z ogółem obyczajów, norm, poglądów, zachowań, przekazywanych z pokolenia na pokolenie, a właściwych jakiejś grupie społecznej. Często są to działania o znaczeniu symbolicznym – czynności i praktyki towarzyszące jakiejś uroczystości – nie tylko utrwalone w tradycji, ale określone konkretnymi przepisami. Część dawnych obrzędów zaginęła z chwilą, gdy uroczystości te przybrały formę kościelną. Część z nich, jak wesele czy dożynki, jest nadal żywo kultywowana. Takim „Zwyczajom, tradycjom i obrzędom” przyglądała się Urszula Janicka-Krzywda¹, pisząc swoje popularnonaukowe artykuły i eseje, które zostały zebrane i opublikowane pod tym właśnie tytułem w 2013 roku przez Wydawnictwo WAM z Krakowa.

Urszula Janicka-Krzywda (1949–2015) była polską etnografką, folklorystką i dziennikarką, uhonorowaną za swoją działalność najważniejszym w Polsce wyróżnieniem w dziedzinie kultury ludowej – Nagrodą im. Oskara Kolberga – otrzymaną w 2013 r. Uchodziła za znawczynię kultury ludowej Karpat i Podkarpacia, złasz-

cza Górali Babiogórskich. Wiele lat pracowała w Muzeum Etnograficznym im. Seweryna Udzieli w Krakowie. Była także pedagogiem i konsultantem zespołów folklorystycznych. Jej dorobek piśmienniczy jest imponujący. Autorka zebrała jego część i wydała jako spójny zbiór *opowieści o nieuchronnie odchodzących w prze-*

szłość elementach rodzimej kultury, jak czytamy na okładce.

We *Wprowadzeniu* Janicka-Krzywda pisze o człowieku jako zależnym od otaczającego go świata, świata często niezrozumiałego, groźnego i tajemniczego (s.6). Te powiązania są widoczne także w kulturze, która polega na organizacji przestrzeni życiowej w taki sposób, by zabezpieczyć swój los na ziemi, ale i jednocześnie w zaświatach. Ciała niebieskie, żywioły, etapy życia ludzkiego czy granice musiały być oswajane poprzez poszczególne obrzędy. Otrzymały one nową chrześcijańską interpretację – *sacrum* zastąpiło pradawne wyobrażenia. Wraz z nową wizją zaświatów człowiek musiał zapewnić sobie raj, by uniknąć piekła. Za życia musiał zaskarbić sobie życzliwość Chrystusa, Matki Bożej i świętych. Obecność dobra i zła wymaga od człowieka stałej łączności z Niebem poprzez miejsca święte – świątynię (kościół parafialny) oraz dom, a także kapliczki i krzyże wyznaczające bezpieczny świat wewnętrzny (s.8–9). Czasami w ten zabezpieczony świat wnikało zło poprzez miejsca takie jak rozstaje dróg, gdzie – zgodnie z wierzeniami – przebywały demony i piekielne moce czyhające na nieostrożną ofiarę (s.9). Należało te miejsca oswajać, by przepędzić zło. Jak wspomniano, świątynia i dom były przestrzeniami bezpiecznymi. W obrzędowości rodzinnej to właśnie dom stanowi miejsce szczególnie chronione w czasie roku obrzędowego, który wyznaczał granice pór roku, ale także dnia. Przedmioty znajdujące się w otoczeniu, poza ich funkcją praktyczną także często zyskiwały zastosowanie w obrzędowości.

Autorka podzieliła książkę na trzy rozdziały: *Radość świętowania*, *W kręgu istnienia* oraz *Owoce ziemi*. **W pierwszej części** opowiada najpierw o roli wody w obrzędowości – Jordan i tradycja (s. 13). To święto Kościołów wschodnich, związane z początkiem roku kalendarzowego. Następną granicą jest święto Trzech Króli (s. 18), z któ-

rym związanych jest wiele obrzędów, a także rozpoczęcie czasu zabaw – zapustów. Nadchodził tzw. wilczy miesiąc, nazywany tak ze względu na zachowania tych zwierząt w miesiącu lutym, kiedy to stadnie polowały. Przypisywano im, tradycyjnie związek ze złymi mocami (s. 24). W tym samym czasie (5 lutego) wspomniano Świętą Agatę – orędowniczkę w ognistych kłeskach i święcono między innymi sól, która miała właściwości ochronne (s. 29). W tradycji i kulturze Zwiastowanie Najświętszej Maryi Pannie, obchodzone przez Kościół katolicki 25 marca, przywołuje, na jego przedstawieniach, prząslicę i wrzeciono, które są kojarzone z kądzielą umocowaną na przęślicy – atrybutami kobiety (s. 35). Z początkiem Wielkiego Postu (s. 38) jest związanych wiele obrzędów z terenów Polski. W połączeniu z ostatkami odbywało się wiele rytuałów – noszenie śledzia na kij, posypywanie popiołem, „zabijanie” grajka, „pogrzeb basów” czy skoki i tańce na urodzaj (na len, na dobry chów). Egzekucję Judasza w Wielkim Tygodniu opisywali, między innymi, Zygmunt Gloger i Kazimierz Wójcicki jako zabawę w karanie zdrajcy. Autorka przywołuje ciekawe teksty i odwołuje się do misterii oraz marzanny jako źródeł tej tradycji południowych terenów Polski (s.48). Właśnie misterium w Kalwarii Zebrzydowskiej jest poświęcony następny podrozdział (*Misteria – teatr czy modlitwa?* s. 49), który opisuje historię oraz przebieg tej tradycji. W kolejnych tekstach poznamy poszczególne elementy tradycji i ich symbolikę – pisanekę (*Świat na skorupce*, s. 54) oraz baranka wielkanocnego (s. 39). Obrzędy były również związane z datami: rozpoczęcie wypasu owiec (*Na świętego Wojciecha...*, s.64). Chrześcijańskie święta także zapisały się w wiejskiej kulturze (*Majowe nabożeństwa*, s. 69 *Zielone Święta*, s. 74; *Boże Ciało*, s. 79). O tradycji procesyjnych pochodów Autorka pisze w podrozdziale *Z pieśnią i kądzielą* (s. 83). Kolejne ważne daty

w rolniczym kalendarzu to początek lata i kolejne miesiące związane ze święceniem ziół, kwiatów, owoców i plonów (*Pod opieką apostołów*, s. 87; *Na Wniebowzięcie*, s. 92; *Pora żniw*, s. 97). Natomiast o upamiętnianiu miejsc wiecznego spoczynku przeczytamy w podrozdziale *Ostatni ślad* (s. 102). Kolejni święci ważni w kalendarzu to św. Marcin i Mikołaj (*O św. Marcynie, gęsiach i nadchodzącej zimie*, s. 107; *6 grudnia – św. Mikołaja*, s. 111). Z czasem zimowego przesilenia oraz końca i początku roku związanych jest wiele tradycji i obrzędów oraz pieśni (*W kręgu wigilii*, s. 116; *Śladami choinki*, s. 121; *Kołodnicza historia o świętej Dorocie*, s. 127; *Między misterium a kołędą*, s. 130; *Boża Matka*, s. 135). W trakcie roku obrzędowego ważnymi momentami były święta parafialne (*Na odpuszcie*, s. 140). Kończąc rozdział *Radość świętowania* Autorka przywołuje obrzędy chrztu i wesela (*W kumy*, s. 144; *Hej, wesele!*, s. 149).

W rozdziale drugim przeczytamy o oswojaniu zjawisk pogodowych oraz żywiołów przez człowieka (*W kręgu istnienia*). Dlatego znajdziemy w nim podrozdziały poświęcone zagadnieniom trudnym do zgłębienia dla dawnych mieszkańców wsi np. rytmu roku i dnia (*Zrozumieć czas*, s. 157), lecz także poszczególnym żywiołom, zjawiskom meteorologicznym i ciałom niebieskim: grzmotom i błyskawicom (s. 162), rosie (*Perły św. Urszuli*, s. 167), wiatrowi (s. 172), wodzie (*Wodny żywioł*, s. 177), ogniewi (*Tajemniczy żywioł*, s. 182), słońcu (*Aby rządziło dniem*, s. 187), księżycowi (*Srebrzysta planeta*, s. 192), gwiazdom (*Wiedza o gwiazdach*, s. 197). W tym rozdziale przeczytamy również o obrzędach związanych ze śmiercią (*Z kosą i boso*, s. 202) a także o epidemiach (*Od powietrza, głodu, ognia i wojny...*, s. 207). Z życiem wiejskim związane są także inne elementy kultu, jak kapliczki, które według wielu legend były fundowane przez karpackich zbójników (*Zbójnicka droga do Nieba...*,

s. 212) a o samych kapliczkach i krzyżach przydrożnych przeczytamy w osobnym podrozdziale (*Panu na chwałę*, s. 217). Janicka-Krzywda pisze także o znaczeniu i symbolice pierścienia (*Potęga pierścienia*, s. 222) oraz, również okrągłego, wianka (*Wianeczkę zielony...*, s. 227) – koło jest bowiem znakiem „kosmicznej nieskończoności i doskonałości” (s. 222). W sferze dźwięków Autorka wymienia rolę w kulturze dzwonów i dzwonek (*Tajemnice dzwonów*, s. 232) oraz innych istotnych niegdyś elementów życia wiejskiego – bałów (*Od poloneza do mazura*, s. 237). Następnie znów powraca do przedmiotów związanych z kultem: świec (s. 241), wody święconej (*Kropielniczki*, s. 246) i medalika (*Znak Bożego wspomnienia*, s. 250).

Rozdział trzeci jest poświęcony *Owocom Ziemi*. Autorka pisze o roślinach, mających znaczenie praktyczne, jak i symboliczne. Pierwszym podrozdziałem jest *Opowieść o lnieniu* (s. 257), który odgrywał ważną rolę, a jego przedzenie utrwaliło się jako właściwość niewiasty. Lilia natomiast jest atrybutem wielu świętych, pojawia się w pieśniach i literaturze oraz tradycyjnym zdobnictwie i medycynie ludowej (*Jak lilia między cierniem...*, s. 262) tak samo jak i lipa (*Dobre drzewo*, s. 267). Ze zbożem, kłosem i snopem wiąże się wiele obrzędów, zabiegów prowadzących pomyślność i urodzaj, od nich zależał bowiem byt ludzi (*Złote ziarno*, s. 272). O roli roślin otaczających cmentarze pisze Autorka w podrozdziale *Cmentarne ogrody* (s. 277), by następnie przejść do zupełnie innego ważnego symbolu – jabłka (*Owoc życia i śmierci*, s. 282). Z poszczególnymi świętami związane były zresztą różne rośliny, których znaczenia współcześnie już nie rozumiemy (*Zielnik święteczny*, s. 287). Ciekawą rośliną, która szybko zyskała na znaczeniu w naszej kulturze, jest ziemniak (*Kariera niepozornej bulwy*, s. 293). Tymczasem miód ma o wiele dłuższą historię i wiąże się z wieloma tradycjami oraz symboliką (*Miodne pszczoły*, s. 298).

Autorka kończy książkę, podając wybór 67 pozycji, z których korzystała przy opracowywaniu poszczególnych tematów (*Literatura – wybór*, s. 303) a zamyka ją oczywiście *Spis treści* (s. 309).

Treść książki jest lekka i przystępna, rozdziały krótkie i esencjonalne. Można ewentualnie pró-

bować podważać dobór tematów lub postulować dodanie kilku zagadnień, jak na przykład roli pieśni, instrumentów muzycznych oraz tańca w kulturze wsi. Temat ten jest jedynie zarysowany przy okazji omawiania innych wątków.

Przypisy:

- 1 Urszula Janicka-Krzywda, *Zwyczaje, tradycje, obrzędy*, Kraków: Wydawnictwo WAM, 2013, ISBN 978-83-7767-865-7.



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 pamiętników Michała Starzeńskiego (1757–1795). Współpracowniczka Komisji Dialektologicznej Komitetu Językoznawstwa PAN.

LUDZIE • WYDARZENIA • PRZEMIANY

KULTURA WSI

KWARTALNIK POPULARNONAUKOWY
NARODOWEGO INSTYTUTU KULTURY I DZIEDZICTWA WSI

ZAMÓW PRENUMERATĘ

 **NIKiDW**
NARODOWY INSTYTUT KULTURY
I DZIEDZICTWA WSI

www.nikidw.edu.pl/czasopismo-kultura-wsi

Funeralność w obrzędowości i pieśniach spiskich

Mariola Petryszak



Widok na Niedzicę-Zamek wraz ze średniowieczną twierdzą Dunajec oraz Jezioro Czorsztyńskie, fot. Ł. Lisiecki, z archiwum GOK w Niedzicy

Przedstawiamy fragment pracy magisterskiej Marioli Petryszak z d. Milaniak „Języko-kulturowy obraz wiejskiej przestrzeni funeralnej utrwalony w pieśniach pogrzebowych wykonywanych na Spiszu” – zdobywczyni drugiej nagrody w konkursie NIKiDW „Korzenie i skrzydła” (II edycja). Praca powstała na Uniwersytecie Jagiellońskim pod kierunkiem prof. dr hab. Haliny Kurek, UJ.

Śmierć stanowi nieodłączny element życia. I choć niemal zawsze jest doświadczeniem trudnym, nierzadko bolesnym, to w człowieku od wieków tkwi silna potrzeba oswojenia rozłąki z bliską osobą. W naszym kręgu kulturowym wiąże się też naturalnie z religijną potrzebą zapewnienia duszy odpowiedniej przeprawy na „tam-

ten świat”. Właściwe zatroszczenie się o zmarłego osobom pozostałym po stronie życia doczesnego daje nadzieję na ponowne spotkanie. W związku z tym członkowie różnych społeczności prezentowali rozmaite sposoby radzenia sobie ze stratą.

Nie dziwi zatem fakt, iż tradycyjna polska obrzędowość pogrzebowa jest niezwykle rozbu-



Przykład wyśpiewki po słowacku z Kacwina, materiały zebrane przez autorkę

dowana. Jednak współcześnie, niektóre elementy ceremonii pogrzebowej zostały zastąpione rozwiązaniami niesionymi przez nowoczesność i zwłaszcza w przestrzeni miejskiej zatraciły swój obrzędowy charakter. Nagrodzona w konkursie „Korzenie i skrzydła” (2023) praca magisterska pt. *Językowo-kulturowy obraz wiejskiej przestrzeni funeralnej utrwalony w pieśniach pogrzebowych wykonywanych na Spiszu* powstała, aby zaznaczyć i utrwalić odrębność tejże dawnej obrzędowości. Jej drugim celem było zebranie i opracowanie pieśni pogrzebowych wykonywanych na Spiszu stanowiących nieodłączną część spiskiego rytuału pogrzebowego. Analizie zostały poddane oryginalne pieśni typowe dla tego regionu, tzw. wyśpiewki, a także inne utwory wykonywane na Spiszu, które mają charakter ogólnopolski. W materiale badawczym uwzględniono ponadto trzy koronki odmawiane za duszę zmarłego na kanwie tradycyjnego różańca.

Opracowanie oparte jest na podziale według pól znaczeniowych zawierających najistotniejsze elementy opisywanej przestrzeni funeralnej. W klasyfikacji zebranego materiału posłużono się metodą pól znaczeniowych grupujących teksty pieśni w mniejsze części tematyczne. Sama analiza wydzielonych pól osadzona jest w obszarze badań etnolingwistycznych, gdzie głównym narzędziem dotarcia do sensu treści są ujęcia oparte na teorii językowego obrazu świata Jerzego Bartmińskiego.

Dla pełnego zrozumienia prezentowanych w pracy zagadnień należałoby sięgnąć do opracowań poświęconych zawiłym losom historii Spisza. Warto jedynie zauważyć, że w wyniku wieloletnich zawirowań, zmieniającej się przynależności państwowej i pogranicznego charakteru kultura spiska tworzy swoisty tygiel, w którym mieszają się elementy węgierskie, niemieckie, polskie, a ponadto słowackie, żydowskie, rusińskie i romskie. Jest to ważne o tyle, że podczas gromadzenia najważniejszego dla wspomnianej pracy materiału źródłowego okazało się, iż spora część tekstów występuje w języku słowackim. Przyczyną tego stanu rzeczy jest udokumentowana historyczna słowakizacja tych terenów.

Co ciekawe, kwestie tożsamościowe wciąż stanowią na Spiszu żywo dyskutowany obszar. Śladem tego problemu niech będzie fakt, iż w kilku miejscowościach wciąż sprawowane są msze święte w języku słowackim, a spacerując po spiskich cmentarzach, można natknąć się na wiele pomników, gdzie widnieją napisy w języku naszych południowych sąsiadów. Kolejne poświadczenia wzajemnych zależności ujawnia analizowane pieśni. Zanim jednak to nastąpi, warto pokrótce omówić wierzenia związane ze śmiercią typowe dla Spisza.

Wierzono, że zanim nastąpiła śmierć, można ją było przewidzieć – wysłała ona bowiem dyskretne znaki, aby przygotować lub ostrzec rodzinę przed utratą bliskiego. Uważa się między innymi, iż zwiastunem śmierci jest sen, w trakcie którego

śpiący widzi zęby albo wyjącego lub leżącego na plecach z łapami skierowanymi ku górze psa. Krótkie, drobne drzewo pojawiające się w treści snu według wierzenia stanowiło z kolei odbicie materiału potrzebnego do wykonania trumny. [...] Ponadto panowało przekonanie, iż można spodziewać się wysokiej śmiertelności we wsi, jeśli jako pierwsza w nowym roku umarła kobieta. Unikano także sytuacji, w której zmarły przebywałby w domu lub kaplicy w niedzielę – mogło to doprowadzić w niedługim czasie do czyjejś śmierci. Jednak największe zdolności w dziedzinie przepowiadania zbliżającej się śmierci posiadały zwierzęta. [...] Specjalną umiejętność przewidywania miał mieć czworonóg, rasą zbliżony lub pochodzący od wilczura. Uważano, że może on śmierć zobaczyć, dlatego też wyje w jej kierunku lub warczy, starając się zagrozić dostępu do któregoś z domowników. [...] Do innych zwierząt posiadających takie zdolności zalicza się także konia, kurę, sowę i rzadziej krowę. [...]

W momencie śmierci, rodzina musiała wykonać szereg czynności związanych z przygotowaniem pochówku. Oprócz podstawowych zadań, takich jak poinformowanie księdza, rodziny i zorganizowania miejsca na cmentarzu oraz trumny, najbliżsi zmarłego nie zapominali także o czynnościach mających wyłącznie charakter symboliczny. Obok ciała zmarłego zapalano gromnicę, zatrzymywano zegary oraz zastawiano wszystkie lustra, aby zmarły nie mógł się w nich przejrzeć, ponieważ groziło to zatrzymaniem na ziemi jego duszy¹. Często zastawiano także okna. [...] W okresie bożonarodzeniowym, gdy w domu znajdowała się choinka (spiskie „jeziulanko”), do obowiązków należało zastąpienie jej białą płachtą, wyniesienie lub zdemontowanie². Odejście przekazywano do wiadomości całej społeczności za pomocą kościelnych dzwonów – ich bicie rozlegało się przez trzy dni o określonych porach dnia. [...] Myciem i ubraniem zmarłego do trumny zazwyczaj zajmowała się rodzina, starano



Moment wyniesienia trumny z domu, fot. z archiwum rodzinnego autorki



Organista przewodniczy śpiewom żegnającym zmarłego, fot. z archiwum rodzinnego autorki

się jednak, by kobietę przygotowywała kobieta, a mężczyzna oporządził mężczyznę. Wodę, którą myto zmarłego, należało koniecznie wylać gdzieś z dala od domostwa lub pod strzechę, zaś ubrania i pościel nieboszczyka zazwyczaj palono. Osoby w podeszłym wieku do śmierci podchodziły bardzo zapobiegawczo, zatem najczęściej strój, w którym chciały być pochowane, miały przygotowane już wcześniej. Jeszcze w pierwszym dziesięcioleciu XXI w. starszych chowano ubranych w strój regionalny, dobierając raczej ciemne barwy stroju³. Częstym elementem ubioru na Spiszu była też „śmiyrtno kosula”, zakładana pod zwierzchnie ubranie, zarówno w przypadku kobiety, jak i mężczyzny. Sięgała do okolicy kolan, a wykonywano ją z lnianego płótna. Podczas jej przygotowywania wystrzegano się wszelkich supełów i węzłów – wierzono, iż wplecione są w nie grzechy zmarłego (Gudowska 1986: 77). [...]

Chcąc zapewnić zmarłemu wspomnienie duchowe, rodzina, znajomi, sąsiedzi, codziennie aż do czasu pogrzebu, gromadzili się wokół trumny na wspólnej modlitwie za jego duszę. Jednak przychodząc na modlitwy do domu, w którym znajdował się zmarły, wchodząc, nie można było pukać do drzwi („kłapać”), ponieważ uważano, że do roku ściągnie to śmierć na innego z domowników. Zwyczaj czuwania przy zmarłym jest znany w większości rejonów Polski i nazywany pustymi nocami (na Śląsku też pustymi wieczorami), a genezy tej nazwy poszukuje się w tradycji sięgającej do czasów przedchrześcijańskich. Na Spiszu taka nazwa nie funkcjonowała. [...] Jednak w repertuarze pieśniowym pustych nocy i tych wykonywanych na Spiszu dostrzegalna jest pewna analogia. [...]

Modlitwę i śpiew podczas czuwania często prowadziła jedna lub kilka kobiet ze wsi. Odmawiano zazwyczaj tajemnice różańca, najczęściej tajemni-

ce bolesne i chwalebne, modlitwę powszechną oraz pieśni kościelne. Moment czuwania był czasem nie tylko modlitwy za zmarłego, ale także chwilą potrzebną dla bliskich, podczas której mogli oni wyrazić swój ból i żal po stracie członka rodziny. [...]

W ostatni wieczór czuwania osoba prowadząca modły czytała egzortę, w której żegnała się w imieniu zmarłego ze wszystkimi zgromadzonymi w izbie oraz przepraszała za wszystkie wyrządzone krzywdy, aby w pokoju opuścić rodzinę i sąsiedztwo. Wypowiadanie owej formuły przybrało nazwę „odpraszenia”. Z czasem zaczęto wygłaszać jej okrojona wersję: „Jo w imieniu jego przeprosom wos tu wszystkich zgromadzonych. Proszę wos abyście mu wszystkie urazy darowali” (Gudowska 1986: 37). Po „odpraszeniu” następowało „odpytywanie” w momencie przed zabiciem wieka trumny. Czynność ta należała przeważnie do kobiety, która kierowała do zgromadzonych formułę o charakterze błagalno-pożegnalnym: „Jo w imieniu zmarłego prosem wos, zebyście sie nie lękali śmierci i proszę zebyście racyli odpuścić jakkolwiek wos obrazilem. Ciebie matko zegnom, zebyście pamiętali o mnie w odprawie mszy świętej”. [...]

Szczególny sposób pożegnania zmarłego miał miejsce także po wyniesieniu trumny przed dom – było to tak zwane „obspiewywanie” lub „wyspiwuwanie”. Najbardziej rozbudowana forma tego zwyczaju zachowała się w Krempachach oraz Nowej Białej i jest kultywowana w tej formie także współcześnie. Organista intonuje przygotowaną na tę okazję kilku- a czasem nawet kilkunastostrofową pieśń w imieniu zmarłego, zwracając się do wszystkich członków jego rodziny i instytucji, z którymi zmarły był związany. Aby nikogo nie pominąć w toku pieśni, rodzina wcześniej ustala z organistą listę osób, które mają być ujęte w tekście. Pieśń wprowadza nastrój żałobny, podkreśla żal, smutek i przemijalność życia ludzkiego. [...]

W przeprowadzeniu „wyspiwywania” istotne jest też poczucie przynależności narodowej zmarłego

i jego rodziny. Bowiem gdy ktoś utożsamia się z narodowością słowacką, „wyspiwkę” przygotowuje się w tym języku. Analogicznie, kiedy osoba zmarła uważała się za Polaka, tekst pieśni przygotowany zostaje w języku polskim. Niektórzy respondenci przyznali, że wybór pieśni w języku słowackim poddyktowany był wyłącznie względami estetycznymi, gdyż w ich odczuciu brzmienie słów w tym języku jest bardziej przyjemne dla ucha.

Ze względu na ograniczone możliwości wynikające z charakteru niniejszego tekstu, jako przykład analizy zostaną krótko zaprezentowane dwa z wyodrębnionych pól znaczeniowych⁴ – pole zmarłego i żałobników.

Zmarły

O zmarłym w pieśniach pogrzebowych mówi się w niemal każdym utworze, jednak prawie nigdy nie w sposób bezpośredni i jasny. W zdecydowanej większości tekstów zmarły we własnej osobie po raz ostatni zabiera głos, stara się uzyskać przychyłność Boga, Świętych oraz żywych, aby nie zapominali o nim w modlitwie. Wspominają go też żałobnicy, próbując wyprosić dla jego duszy łatwiejsze odejście z ziemi. Mówiąc o zmarłym w pieśniach, nie używa się określenia „zmarły”, „umarły” ani gwarowej postaci „umarty”, stosuje się jedynie tabuizującą formę zaimka – „ześlij mu”, „obdarz go” – w domyśle: zmarłego. [...] W utworach pogrzebowych można dokonać podziału zmarłych ze względu na wiek, w którym odeszli. Zgodnie z naturalnym porządkiem biegu życia, najwięcej pieśni dedykowanych jest osobom starszym. W „wyspiwkach” tworzonych na podstawie pewnego utrwalonego schematu, w pierwszej stałej części pojawia się zawsze konkretna informacja na temat wieku zmarłego:

Oto odpoczywam już w Pana Świętego Imieniu
[.....] lat żyłam na świecie⁵.

W przypadku osób młodych różnice sięgały innych sfer obrzędowości, natomiast w pieśni pojawiała się jedynie wzmianka o przedwczesnej śmierci:

*Ktożby powiedział mi o takiej rzeczy,
że w tak młodym wieku doczekam się śmierci.*

Różnice w tekście zaznaczano jednak wyraźnie w przypadku małych dzieci [...]. Z racji postępującego rozwoju i podniesienia stopy życiowej ludności, współcześnie zgony dzieci nie należą do wydarzeń powszednich, dlatego w pamięci tylko nielicznych mieszkańców przetrwały „wyspiewki” dla nich przeznaczone. [...] W tekście utworu nie wymieniano nigdy wieku zmarłego dziecka. Udało się zrekonstruować wersję tego rodzaju pieśni jedynie w języku słowackim. Informatorzy nie byli w stanie podać odpowiednika w polskiej wersji językowej, nie znaczy to jednak, iż takowa nie funkcjonowała. Tymczasem z racji powyższych zamieszczono poniżej polskie tłumaczenie.

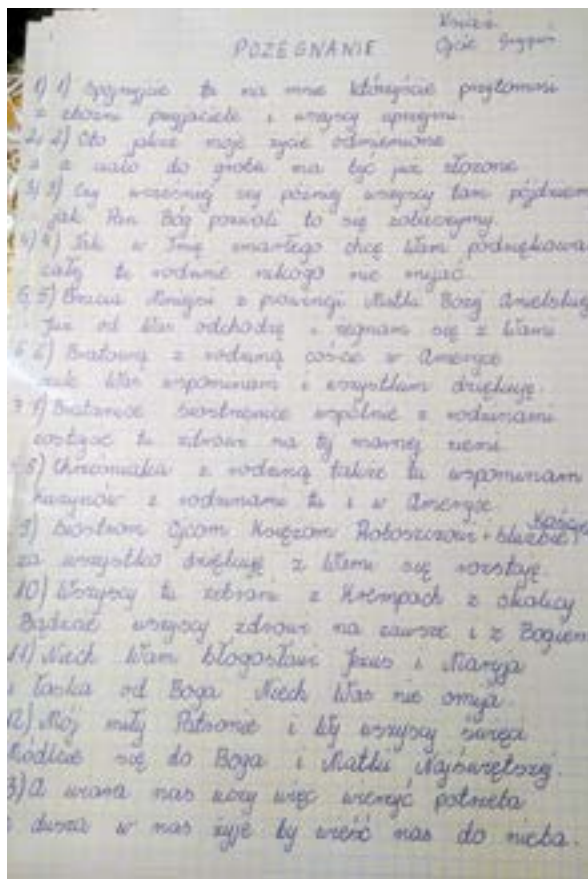
*Tu twoje miejsce, tu się połóż
i twoje młode tu ciałko złoż,
tu masz usłany, grób przygotowany,
tylko się połóż, twe ciałko złoż.*

*Rodzice nie płaczcie za tym dzieciątkiem,
bo ono już jest w Królestwie Bożym
za Was prosić będzie Boga w Niebie
byście byli szczęśliwi tu na ziemi (...).*

Repertuar spiskich pieśni pogrzebowych zwraca także uwagę na uprzywilejowanie pewnych grup zawodowych. Szczególnym szacunkiem obdarzana była postać kapłańska oraz służba w ochotniczej straży pożarnej, co jest odzwierciedlone umieszczeniem dodatkowej informacji w tekście „wyspiewek”.

W przypadku strażaka:

*I Wam pięknie dziękuję drodzy strażacy
(fajermani⁶),
już mnie nawet syrena ku Wam nie obudzi.
Pięknie Wam dziękuję za Waszą służbę,
niech Wam za to Pan Bóg żywota przedłuży.*



Przykład wyspiewki w języku polskim z Nowej Białej, materiały zebrane przez autorkę

W „wyspiewce” przygotowanej dla konkretnego kapłana zostaje umieszczona dodatkowo informacja o zgromadzeniu, z którym zmarły ksiądz był związany:

*Bracia Mniejsi z prowincji Matki Bożej
Anielskiej
już od Was odchodzę i żegnam się z Wami. (...)
Siostram Ojcom Księżom Proboszczowi i służbie
kościelnej
za wszystko dziękuję z Wami się rozstaję. [...]*

Do grupy zawodów cieszących się poważaniem wśród wiejskiej społeczności należała także posada nauczyciela. Treść utworu eksponuje przywiązanie nauczyciela do swoich obowiązków zawodowych – zwraca się on z wdzięcznością do współpracowników nauczycieli oraz swoich podopiecznych:

Wszystkim nauczycielom serdecznie dziękuję
za wspólną pracę, którą przeżyliśmy,
Wszystko już daremne, ja Was opuściłam,
Taka wola była naszego Pana Boga.
Wy kochane dzieci, byliście mi drogie,
nieraz się z Wami serdecznie zaśmiałam.
Życzę Wam sukcesów, byście mądre były,
By z Was rodzice wielką radość mieli. [...]

Żałobnicy

Publiczne wymienienie w trakcie pożegnania jest dla żałobnika wyrazem szacunku oraz wskazówką do osobistej refleksji, zaś wspomnienie przy świadkach podnosi rangę wypowiedzianych słów [...]. Zwykle wspomnianie bliskich rozpoczyna apostrofa do całej rodziny („O cała rodzino smutkiem pogrążona”) lub wszystkich zebranych, dalsze zwroty bezpośrednio skupiają się na poszczególnych jednostkach [...].

Z tekstów spiskich pieśni pogrzebowych wyłania się tradycyjny model wielopokoleniowej rodziny połączony ze zwyczajem pielęgnowania więzi rodzinnych. Do najczęściej wymienianych żałobników należą współmałżonkowie. Wspomnienie żony bądź męża zawiera troskę o jego dalsze życie, a z racji iż małżonkowie nie będą mogli sprawować nad sobą wzajemnej opieki, pojawia się powierzenie małżonki lub małżonka pod opiekę Bogu. Poniżej przytoczony fragment stanowi pewien szablon pieśni modelowany w zależności od płci zmarłego, który wplata się w pieśń pożegnalną wykonywaną w większości spiskich miejscowości:

Żegnam się już z Tobą, małżonko (małżonku)
kochana (kochany)
najdroższa (najdroższy) ze wszystkich, z tysiąca
wybrana (wybrany).

Oto cię powierzam Bożej Opatrzności,
Kiedy sam już (sama) muszę odejść do wieczności.

Kolejną grupę osób stanowiącą liczną reprezentację w tekstach pieśni pożegnalnych tworzą wymie-

niane tam dzieci (w zależności od sytuacji w towarzystwie swoich współmałżonków, czyli synowych i zięciów zmarłego) oraz wnukowie, ewentualnie prawnukowie zmarłych. [...]

Synowi dziękuję Córce i Zięciowi
zostajcie tu zdrowi i żegnam się z Wami.
Żegnam się z Wnukami oraz Prawnukami
cośmy razem żyli na tej marnej ziemi. [...]

Do grupy żałobników należą także członkowie dalszej bądź bliższej rodziny zamieszkujący pobliskie lub dalej położone miejscowości. Pieśni te mają charakter dziękczynno-pożegnalny, a wymienianym rodzinom towarzyszy podanie miejsca, z którego przybywają.

O droga rodzino z różnych stron zebrana
Szlembarku Łopusznej z Krempach i Knuruwa.
[...]

Z powodu emigracji ludności ze Spisza i Podhala, która miała miejsce pod koniec XIX i w XX w., nadal duża część rodzin przebywa poza granicami kraju. Stąd w pieśniach pożegnalnych często pojawia się wzmianka o krewnych mieszkających na stałe w Ameryce lub na Słowacji.

Żegnam się z tym światem i z wami wszystkimi
z rodziną w Ameryce oraz ze Słowacji.

Pozostali żałobnicy tworzą krąg przyjaciół, znajomych oraz mieszkańców danej miejscowości. Ostatnią grupą żałobników pojawiającą się w tekstach pieśni pożegnalnych są osoby i zrzeczenia związane z życiem parafialnym. „Wyszpiewuje” się je zazwyczaj na pogrzebach tych zmarłych, którzy aktywnie działali w obrębie tego rodzaju zrzeczeń. Wymienia się księżę, siostry zakonne czy grupy różańcowe, zwane w pieśniach także Bractwem Różańca Świętego, przykładowo:

*Rodzinie Różańcowej ślą podziękowanie
a gorące modły do Najświętszej Panny. [...]*

Zakończenie

Przedstawione powyżej fragmenty pracy dyplomowej pokazują jedynie niewielki skrawek bogatego repertuaru pieśniowego i opracowania tego tematu. Można jednak zauważyć, iż ceremonie pogrzebowe na Spiszu wciąż noszą

znamiona dawnej bogatej obrzędowości stanowiącej część szerszego dziedzictwa kulturowego. Do najbardziej istotnych wartości wyłaniających się z tekstów pieśni wykonywanych przez Spiszaków można zaliczyć rodzinę, pracę, a także wiarę w Boga i obcowanie świętych. Społeczność tę wyróżnia ponadto żywe kultywowanie tradycji przodków i przywiązanie do rodzimych zwyczajów.

Przypisy:

- 1 Zwyczaj ten znany był nie tylko wśród tradycji słowińskich. Łączył się z przekonaniem, iż lustro, podobnie jak tafla wody stanowi jedną z granic oddzielającą żywych od duchów (Brzozowska-Krajka 1994: 175). Także żywi nie powinni zaglądać do lustra, w czasie wystawionych w domu zwłok, gdyż pojawić się mogą „dwa trupy”, co rozumiano jako rychłe przyjście kolejnego zgonu (Szyjewski 1991: 92).
- 2 Informator Niedzica, ur. 1955.
- 3 W przypadku starszego pokolenia tradycja ta trwa do dzisiaj, lecz kultywowana jest niemal wyłącznie przez kobiety.
- 4 Zebrany w pracy materiał pieśniowy do celów analizy został pogrupowany i ujęty w następujących polach znaczeniowych: zmarłego, żałobników, śmierci, duszy, doczesności i wieczności oraz Trójcy Świętej, Maryi, Anioła Stróża i innych świętych patronów).
- 5 Tekst występuje także w języku słowackim: Hľa už odpočívam v svatom Pana mene, [... ..] rokov žila som na svete.
- 6 Leksem ten występuje w gwarze spiskiej jako zapożyczenie z języka słowackiego, dlatego także w tym utworze śpiewanym w wersji polskiej mógł występować w zmienionej formie – *fajermani*.

Bibliografia:

- Brzozowska-Krajka A., 1994, *Symbolika dobowego cyklu powszedniego w polskim folklorze tradycyjnym*, Lublin.
- Engelking A., 1984, *Istota i ewolucja eufemizmów (na przykładzie zastępczych określeń śmierci)*, „Przegląd Humanistyczny” 4, s. 115-129.
- Fischer A., 1921, *Zwyczaje pogrzebowe ludu polskiego*, Lwów.
- Grochal A., 2012, *Obrzędy rodzinne*, [w:] *Kultura ludowa górali spiskich*, Kraków, s. 269- 298.
- Gudowska M., 1986, *Obrzędy pogrzebowe na Polskim Spiszu*, Praca dyplomowa napisana pod kierunkiem prof. J. Klimaszewskiej, Kraków.
- Kolbuszewski J., 1986, *Polska pieśń pogrzebowa. Prolegomena*, „Polska sztuka ludowa”, nr 1-2, s. 49-56.
- Nowicka-Jeżowa A., 1992, *Pieśni czasu śmierci. Studium z historii duchowości XVI-XVIII*, Lublin.
- Remiszewski R., 2008, *Spiszak się żegna*, „Prace Pienińskie” t. 18, Szczawnica, s. 239-243.
- Słownik stereotypów i symboli ludowych*, 1997, J. Bartmiński (red.), t.1., Lublin.
- Szyjewski A., 1991, *Symbolika kruka. Między mitem a rzeczywistością*, Kraków.
- Szymańska J., 1998, *Pieśni pustych nocy*, „Etnolingwistyka” 9/10, s. 211-252.
- Trajdos T.M., 1991, *Szkice z dziejów Zamagurza*, Kraków.
- Trajdos T.M., 2011, *Z dziejów wsi i parafii Zamagurza Spiskiego*, Nowy Targ.
- Zbiór pieśni nabożnych katolickich do użytku kościelnego i domowego*, 1871, Pelplin.

40 równa się 500

Ogólnopolski Sejmik Teatrów Wsi Polskiej

Elżbieta Osińska-Kassa
Rafał Karpiński



Widowisko „Zaślubiny po kurpiowsku” w wykonaniu Kurpiowskiego Zespołu Folklorystycznego „Carniacy” z Czarni i Zespołu Folklorystycznego „Kurpiowszczyzna” z Myszyńca

W dniach 20–22 października 2023 roku, w Tarnogrodzie odbył się jubileuszowy 40. Ogólnopolski Sejmik Teatrów Wsi Polskiej. Na scenie miejscowego Ośrodka Kultury wystąpiło 11 zespołów wyłonionych w regionalnych eliminacjach. Przez cztery dekady sejmikowania odbyło się dokładnie 500 spektakli.

Ruch teatrów wiejskich ma w Polsce długą, jeszcze przedwojenną historię. Powstał, aby ocalić tożsamość narodową i etniczną poszczególnych regionów. Przedstawienia teatru obrzędowego zawierające autentyczny język gwarowy, tradycyjne stroje, elementy scenografii i rekwizyty z wiejskiej chałupy, obrazują etnografię regionów i kulturę ludową Polski.

Sejmiki teatrów wiejskich istnieją ponad pół wieku. Jednak zasięg ogólnopolski zyskały w listopadzie 1984 roku, kiedy to w Tarnogrodzkim Ośrodku Kultury odbył się I Ogólnopolski Sejmik Teatrów Wsi Polskiej. Od tamtej pory są one najważniejszym przeglądem twórczości teatralnej środowisk wiejskich. Sukces i znaczenie jaki osiągnęły Sejmiki w przestrzeni polskiej kultury

ludowej to zasługa przede wszystkim Towarzystwa Kultury Teatralnej z siedzibą w Warszawie, prowadzonego przez prof. Lecha Śliwonika i Jana Zdziarskiego.

Wbrew powszechnej opinii teatry wiejskie nie ograniczają się tylko do przedstawień obrzędowych, opartych na tradycji swojej małej ojczyzny. Coraz częściej sięgają po repertuar literacki, i to z „najwyższej półki”. Doskonałym przykładem takiego podejścia było przedstawienie otwierające tegoroczny Sejmik. Grupa Teatralna „Wrząsowice” z Wrząsowic (woj. małopolskie) wystawiła brawurową inscenizację *Dziadów* cz. II Adama Mickiewicza. Aktorzy amatorzy pod reżyserską opieką aktora z krakowskiego Teatru Stu Andrzeja Roga, „na dzień dobry” podbili tarnogrodzką publiczność. Interpretacje postaci duchów Złego Pana, Kruka i Sowy na długo pozostaną w pamięci widzów.

W jubileuszowych Sejmikach udział wzięło 11 zespołów teatralnych z całej Polski. Zgod-

nie z wieloletnią tradycją wszystkie one otrzymały równorzędne nagrody ufundowane przez partnerów wydarzenia. Po raz pierwszy w tym roku, dzięki Narodowemu Instytutowi Kultury i Dziedzictwa Wsi oraz Centrum Spotkania Kultur w Lublinie, nagrody otrzymali także kierownicy zespołów: Bożena Brzyszczyk, Krzysztof Bodziony, Zofia Kozłowska, Agnieszka Banasik, Krystyna Różańska, Małgorzata Woźna, Maria Waniczek, Zbigniew Klatka, Renata Sokół, Alicja Bąk i Witold Kuczyński.

Ostatnie widowisko sejmiku – „Zaślubiny po kurpiowsku” Kurpiowskiego Zespołu Folklorystycznego „Carniaci” z Czarni i Zespołu Folklorystycznego „Kurpiowszczyzna” z Myszynca – był 500. spektaklem ogólnopolskich sejmików w Tarnogrodzie. Grupa otrzymała pamiątkowy dyplom.

Ważnym punktem jubileuszowego Sejmiku była promocja albumu wydanego z okazji 40-lecia Ogólnopolskiego Sejmiku Teatrów Wsi



Nagroda Narodowego Instytutu Kultury i Dziedzictwa Wsi dla Zespołu Folklorystyczno-Obrzędowego „Sołtyski” z Pawłowa, za próbę komediowego podejścia do ważnego momentu jakim były swaty, w wykonaniu wielopokoleniowego dynamicznego zespołu w widowisku „Swaty”



Nagroda Narodowego Instytutu Kultury i Dziedzictwa Wsi dla Regionalnego Zespołu „Podegrodzie” z Podegrodzia za piękne żywiolowe widowisko, jego siłę i energię, za udane teatralnie połączenie kilku planów akcji, za wysokie umiejętności śpiewaczo-taneczne w widowisku „Zmówiny”.

Polskiej pt. *Skarby tarnogrodzkiej sceny*, upamiętniającego czterdzieści lat teatru wiejskiego: ludzi sejmiku, zespoły, obrzędy.

Oprócz przedstawień odbyło się także seminarium *Co mi zostało z tych lat...* – fakty, wspomnienia, refleksje członków Rady Artystycznej, zespołów, gospodarzy oaz wszystkich przyjaciół Sejmików. W sobotni Wieczór Folkloru można było spróbować swojskiego tarnogrodzkiego jadła przygotowanego przez Klub Kobiet Aktywnych z Tarnogrodu, przysmaków przywiezionych przez Zespół „Czardasz” z Niedzicy, a także potańczyć

przy dźwiękach kapel ludowych. Wśród gości Sejmiku znaleźli się także: Józef Lewkowicz i Anna Serkis-Wojtowicz z Naklika, którzy przedstawili historię i opowiedzieli o sposobie powstawania drzeworytu płazowskiego – dziedzictwa Roztocza.

Sejmikowi towarzyszyły wystawy fotograficzne: *Zobaczmy ich na scenie – zespoły i spektakle Sejmiku 2023*, *Twarze Sejmików* Bożeny Wojtaszek, *VIII Festiwal Wiejskich Teatrów ZWYKI* Lecha Laskowskiego oraz wystawę plakatów i afiszy *40 lat Ogólnopolskich Sejmików*.



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 wędrowek.

Wieś polska na przestrzeni wieków – od utraty niepodległości do I wojny światowej

Joanna Szymańska-Radziejcz



Wykład prof. Mirosława Kluska, fot. Krzysztof Żuczkowski

Wieś polska i jej mieszkańcy od dekad byli obiektem zainteresowania historyków, etnografów, socjologów i demografów. Pierwsze w pełni naukowe prace na temat wsi zaczęły powstawać w XIX w., m.in. *Dzieła Wszystkie* Oskara Kolberga. W ostatnich latach, wielowątkowe i wielopłaszczyznowe badania dziejów wsi, położonych w granicach dawnej Rzeczypospolitej Obojga Narodów, przeżywają ponownie renesans wśród polskich i zagranicznych naukowców.

Narodowy Instytut Kultury i Dziedzictwa Wsi wychodząc naprzeciw społecznym oczekiwa-

niom postanowił utworzyć platformę konferencyjną do wymiany myśli i poglądów związanych



Wykład prof. Mateusza Wyżgi, fot. Krzysztof Żuczowski

z dziejami wsi oraz polskich chłopów. W tym roku zainaugurowano projekt, oparty na tematyce przekrojowej, ukazującej losy chłopów i ich wiejskiego otoczenia od utraty niepodległości do I wojny światowej.

Częścią tego projektu była **międzynarodowa konferencja 25 października 2023 r.** w siedzibie Narodowego Instytutu Kultury i Dziedzictwa Wsi, zatytułowana „Wieś polska na przestrzeni wieków – od utraty niepodległości do I wojny światowej”.

Prelegentami konferencji byli badacze z Polski i zagranicy, a ich wystąpienia koncentrowały się wokół następujących zagadnień:

- Kultura materialna wsi (domy mieszkalne, dwory, budowle sakralne, budynki gospodar-

cze, budowle przemysłu rolnego, narzędzia rolnicze, itp.)

- Kultura niematerialna (obrzędy, rytuały, obyczaje, język w regionalnych i lokalnych odmianach, stroje, muzyka, taniec, pieśni, legendy, bajki, tradycje życia sąsiedzkiego czy wspólnotowego, itp.)
- Zmiany własnościowe i demograficzne polskiej wsi
- Produkcja rolnicza oraz spółdzielczość wiejska.

Konferencję zakończyła dyskusja panelowa, zaś w kolejnych miesiącach Narodowy Instytut Kultury i Dziedzictwa Wsi opublikuje książkę z materiałami pokonferencyjnymi.



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”.



XX Warszawskie Święto Chleba – smaczne i radosne

Joanna Szymańska-Radziejewicz



Chleb dożynkowy wypieczony przez Zespół Śpiewaczy „Godziszowianki”

Jak mówi przysłowie: „Każdy idzie tam, gdzie go wabią chleby” i tak też było 30 września 2023 r. podczas XX Warszawskiego Święta Chleba. Niesamowity zapach świeżutkich wypieków przyciągnął do gmachu Narodowego Instytutu Kultury i Dziedzictwa Wsi tłumy warszawiaków oraz spacerujących Krakowskim Przedmieściem turystów. A było naprawdę warto...

Tradycyjnie rozpoczęliśmy od wręczenia chleba dożynkowego dyrektor Instytutu Pani Katarzynie Saks i ośpiewania wieńca dożynkowego przez Zespół Śpiewaczy „Godziszowianki”. Od

wczesnego popołudnia na scenie przed Instytutem rozbrzmiewała skoczna muzyka ludowa. Zabawę zapewniły naszym gościom: Regionalny Zespół Ludowy „Karniewiaci”, Zespół Śpiewaczy „Godziszowianki”, Kapela Jana Szymańskiego z Albinowa, Zespół „Morawica”, Kapela Romana Wojciechowskiego i Kurpiowska Kuźnia Muzykantów. Można było nie tylko posłuchać muzyki, ale i zatańczyć, do czego zachęcali prezentujący się na scenie artyści.

Oprócz niewątpliwych wrażeń muzycznych odwiedzający nasze wydarzenie goście mogli



Dyrektor NIKiDW Katarzyna Saks wraz z Zastępcą Łukaszem Wieczorkiem podczas uroczystego otwarcia Święta Chleba



Zespół Pieśni i Tańca „Morawica”



Warsztaty robienia masła – Koło Gospodyń Wiejskich Pieczyńska

spróbować przysmaków kuchni regionalnych przygotowanych przez: KGW „Dylezionki”, KGW „Górnianki”, KGW „Wolanki” i KGW „Żochowianki”. Można też było zakupić produkty od lokalnych wytwórców, takie jak: miody, swojskie wędliny, powidła i śliwki w czekoladzie z Szydłowa. Nie zabrakło rzecz jasna wytworów twórczości ludowej i tradycyjnych zawodów wiejskich takich jak: haft, wyroby z wosku, buty ty-szowiackie, ceramika i kwiaty z wiórów.

Głównym bohaterem wydarzenia było pieczywo. Zapach świeżo wypiekanego chleba rozchodził się po całym Krakowskim Przedmieściu. Zaproszone przez nas piekarnie zaprezentowały niezwykle wybór swoich produktów, które szybko zniknęły ze stoisk. Niewątpliwą atrakcją były

warsztaty pieczenia chleba. Każdy uczestnik mógł skomponować swój własny wypiek z dodatkiem pestek dyni, słonecznika, cebulki, czosnku, żurawiny oraz ziół tj. bazyli, rozmaryn, oregano i cynamon. Najpierw trzeba było jednak wygnieść ciasto i uformować swój bochenek. Na koniec pozostało już tylko delektowanie się smakiem pysznego, chrupiącego chleba.

W oczekiwaniu na efekt pracy piekarskiej można było skorzystać z innych zorganizowanych przez nas warsztatów, ukazujących tajniki starych ludowych rzemiosł. Tym razem zaprosiliśmy na zajęcia z haftu płaskiego i wyszywania łowickiego, malowania płotów wzorem zalipiańskim i ubijania masła.

Ilustracje:

Fotografie na str. 86–89 Krzysztof Żuczkowski

Nowości wydawnicze

Nabytki Centralnej Biblioteki Rolniczej NIKiDW

Oddziału w Puławach

Krzysztof Makijewski

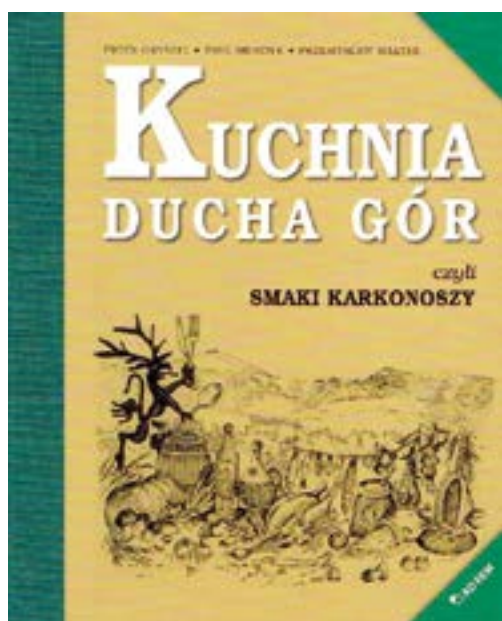


Pod redakcją Witosławy Frankowskiej

Kaszubski Śpiewnik Bożonarodzeniowy

Gdynia – Wejherowo 2021

Historia kolęd kaszubskich sięga XVI wieku i związana była nierozdzielnie z kościołem, nieco później powstała w twórczości ludowej, a dopełniła ją autorska twórczość regionalna. Dlatego w prezentowanym śpiewniku znajduje się cały przekrój utworów o tematyce świątecznej. Znajdziemy tu kolędy winszujące, przedstawiające, witające, pastorałki, kołysanki, kolędy poetyckie i piosenki o treści około bożonarodzeniowej. Śpiewnik miał za zadanie zebrać i utrwalić materiał historyczny i regionalny, w celu zachowania od zapomnienia i żywym wykorzystaniu tradycji kolędowania, aby łączyły wszystkie pokolenia Kaszubów.

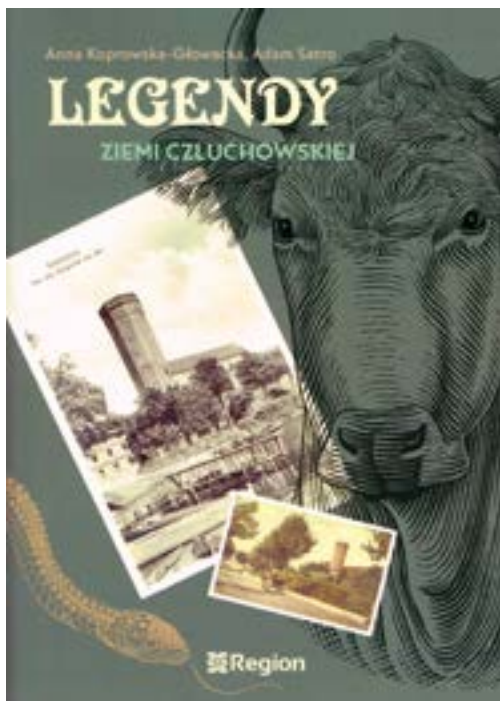


Piotr Gryszel, Emil Mendyk, Przemysław Wiater

Kuchnia Ducha Gór, czyli smaki Karkonoszy

Jelenia Góra 2020

Publikacja przedstawia regionalne tradycje kulinarne. Tym razem jest to region Gór Olbrzymich, jak dawniej nazywano tereny Karkonoszy i Gór Izerskich. Zamieszkiwane przez mitycznego Ducha Gór. Na różnorodność potraw w lokalnym menu miało wpływ miejsce, w którym przyszło mieszkać ludziom, warunki gospodarcze, kulturowe i polityczne. Tereny te przechodziły w swojej historii pod panowanie różnych państw. Możemy spotkać tam wpływy czeskie, austriackie, łużyckie, niemieckie i polskie. Znajdziemy tu przepisy na ubogi *Chlebunik*, odmianę kotletów mielonych pod nazwą *Karminadle*, czy *Legnickie bomby*.

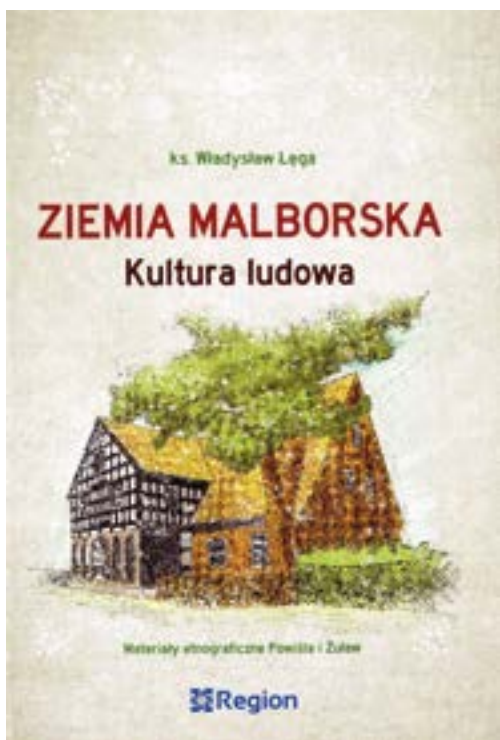


Anna Koprowska-Głowacka, Adam Satro

Legendy ziemi człuchowskiej

Gdynia 2023

Autorzy zabierają nas w podróż po pięknej i malowniczej Ziemi Człuchowskiej, pełnej gęstych lasów i urokliwych jezior. Do miejsca przeplatania się kultur i narodowości, polskiej i niemieckiej. W tak pięknej scenerii zagłębia się w świat legend i podań, opowiadanych wieczorami przy piecu przez babcie i dziadków. Świata dzielnych rycerzy, duchów, wilkołaków, karłów czy jeziornic. Na nasze szczęście autorzy zebrali je i przekazali nam ku dalszej pamięci.



ks. Władysław Łęga

Ziemia Malborska. Kultura ludowa

Gdynia 2020

Ks. Władysław Łęga urodził się 1889 r. we wsi Mirany (obecnie Mirowiec). W seminarium w Pelplinie zainteresował się etnografią i archeologią. Jest to drugie wydanie książki z 1933 r. uzupełnione, uwspółcześnione i opatrzone komentarzami. Monografia stanowi źródło wiedzy o życiu codziennym, tradycjach i kulturze mieszkańców Powiśla i części Żuław w okresie przedwojennym. Ponowne wydanie jest podyktowane wartością tego dzieła dla mieszkańców regionu, którzy poszukują informacji o swojej małej ojczyźnie. Jest to niezastąpione źródło dla badaczy i regionalistów, ze względu na wiele cennych informacji, zebranych bardzo drobiazgowo i rzetelnie przez ks. Władysława.



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.

Ludwik Krzywicki

Krótką biografia z akcentem kurpiowskim

Jacek Żukowski



Ludwik Krzywicki - fotografia portretowa, Narodowe Archiwum Cyfrowe

Urodził się 21 sierpnia 1859 w Płocku, w szlacheckiej rodzinie herbu Kierdeja. Wychowany został w duchu patriotycznym. Skończył gimnazjum w Płocku i wyjechał do Warszawy gdzie zrobił maturę i rozpoczął studia w Carskim Uniwersytecie Warszawskim (1878) gdzie studiował (na pewno) matematykę, w niektórych źródłach można też zastać informację, że równocześnie próbował swoich sił w studiowaniu medycyny. W tym czasie,

Wśród ludzi nauki przełomu XIX i XX wieku jest wielu wybitnych uczonych, których dorobek zawstydza dzisiejszych naukowców swoją elokwencją i objętością. Do tego zacnego grona niewątpliwie zalicza się Ludwik Krzywicki.

po krótkim zachłyśnięciu się literaturą pozytywistyczną, zaczął ją mocno krytykować. Młody Krzywicki zafascynowany był nowoczesnymi w tamtym czasie pracami Karola Marksa. Jego pierwsze ważniejsze dzieło nosiło tytuł „O program” i było krytyką dzieł Bolesława Prusa, pisaną z perspektywy teorii marksistowskiej. Fascynacja nowymi ideami sprawiła, że był współautorem pierwszego przekładu I tomu „Kapitału” Marksa na język polski. Młody Krzywicki był buntownikiem – rewolucjonistą i na Uniwersytecie należał do grupy „krusińczyków”. Został za to wydalony z uczelni i nielegalnie wyjechał do Krakowa. Stamtąd udał się do Lipska gdzie studiował ekonomię. W tym też okresie skupił się na wydaniu „Kapitału”. Wiadomo, że korespondował w tej sprawie z Fryderykiem Engelsem. Jego działalność spotykała się z represjami. W ich wyniku wyjechał w 1884 do Szwajcarii, gdzie zaprzyjaźnił się z polską emigracją lewicową i studiował pisma rewolucjonistów. Wiele z nich przetłumaczył na język polski, ale udało mu się wydać tylko „Początki cywilizacji” Engelsa. Nawiązał za to szerokie kontakty w ca-



Nagrobek Ludwika, Jerzego i Piotra Krzywickich na cmentarzu ewangelicko-augsburskim w Warszawie

łej Europie. W 1885 roku wyjechał do Paryża i współpracował z „Przedświtem” i „Walką klas”. Później został redaktorem naczelnym tego pierwszego. Będąc w Paryżu zaczął studia w E’cole Anthropology – gdzie po raz pierwszy zetknął się z etnografią. Temu nurtowi pozostał wierny. Gdy powrócił do kraju w 1888 roku zamieszkał w Warszawie i rozpoczął działalność publicystyczną i naukową, a od chwili powstania Związku Robotników Polskich stał się – obok Juliana Marchlewskiego – aktywnym jego działaczem i czołowym teoretykiem. Po aresztowaniach niektórych członków ZRP wyjechał do Berlina. W 1893 r. odwiedził Stany Zjednoczone, później często wyjeżdżał na krótko z Warszawy. Do 1916 r. współpracował z PPS-Lewicą. Powszechnie znany i ceniony jako teoretyk marksistowski, ma wielkie zasługi w wykształceniu kilku poko-

leń młodzieży socjalistycznej poprzez wykłady (od 1888 r. wyładał na tajnym Uniwersytecie Latającym w Warszawie, od 1904 tamże w Towarzystwie Kursów Naukowych, oraz na Wolnej Wszechnicy Polskiej), oraz jako współautor podręcznika dla samouków oraz współautor Wielkiej Powszechnej Encyklopedii Ilustrowanej. Po odzyskaniu niepodległości w 1918 roku pracował w kilku placówkach naukowo-badawczych i uczelniach. Kierował Katedrą Historii Ustrojów Społecznych Uniwersytetu Warszawskiego i Instytutem Gospodarstwa Społecznego, który w 1938 r. wydał jubileuszową księgę pamiątkową na jego cześć. Metodologicznie skupiał się na analizie socjologicznej z perspektywy marksistowskiego materializmu. Krzywicki konkretyzował filozoficzne teorie Marksa poprzez badania społeczne. Szczególnie upodobał sobie badania wspólnoty pierwotnej

i kapitalizmu. Do wspólnoty pierwotnej źródeł upatrywał w etnografii – społeczeństwach niepiśmiennych. Kapitalizm zaś, analizował poprzez wiedzę ekonomiczną. Uważał, że podstawowe formy społeczne (instynkt macierzyński, towarzyskość) ludzkość zaczerpnęła ze świata zwierzęcego i analizę socjologiczną społeczeństw pierwotnych należy zaczynać z tego punktu. Wyższe formy społeczne (kapitalizm) nie mogą być jednak sprowadzane do tak niskiego poziomu (zwierzęcości) i należy je analizować w ujęciu kulturowo-społecznym, typowym tylko dla ludzkości. Historyczne ustroje społeczne dzielił na rodowe i terytorialne. Ustroje rodowe uważał za oparte na pokrewieństwie, w których rozwój i ich rodzaj zależy nie od siły wytwórczej a od czynników zewnętrznych oraz od przypadkowego zrzędzenia losu. Upatrywał w ten sposób wytłumaczenia dla różnorodności form w epoce tzw. dzikości i barbarzyństwa zdefiniowanych przez ewolucjonistów. Moment przejście ludzkości w tryb osiadły uważał za powód rozkładu więzi rodowych i przejście w system niewolnictwa lub feudalizmu. Poprzez ustroje terytorialne (klasowe) rozumiał organizacje ludzkie za pośrednictwem rzeczy – narzędzi, środków produkcji. Uważał, że poprzez posiadanie i wykorzystywanie środków produkcji powstają nowe więzi społeczne, a co za tym idzie także idee, np. takie jak kapitalizm.

Krzywicki jest najwybitniejszym polskim teoretykiem marksistowskim w kwestiach rolnictwa. Pochodził z rodziny szlacheckiej, więc interesowały go kwestie ziemiaństwa w kontekście przyszłych wyzwania ekonomicznych. Szukając odpowiedzi analizował rolnictwo amerykańskie i europejskie. Wskazywał, że koncentrację i co za tym idzie silny rozwój rolnictwa amerykańskiego, osiągnięto dzięki wielkim ranczom. A dekoncentracja i tym samym słabsza kondycja rolnictwa europejskiego, wynikała w jego przekonaniu

z przestarzałych form społecznych, skutkujących rozdrobnieniem własności na skutek silnego wzrostu demograficznego. Jego rozważania ekonomiczne dotyczące rozwoju wsi opierają się o analizy historyczno-kulturowe. Świetnym przykładem takiej analizy jest książka, na podstawie której Krzywicki doktoryzował się w 1906 roku. „Kurpie” wydane w 1892 roku są książką, z którą zapoznałem się w czasie prowadzenia badań terenowych pod Myszyńcem ze studentami etnologii. Praca ta jest wybitną i do dziś aktualną analizą pochodzenia ludności, historii osadnictwa, praw zwyczajowych oraz sposobów utrzymania na terenie Puszczy Zielonej. Krzywicki rozprawił się w niej z legendami i przedhistorycznymi, nie mającymi podłoża naukowego teoriami o rodowodzie ludności kurpiowskiej. „...*O pochodzeniu Kurpiów zapisano wiele papieru i stoczono sporów mnóstwo. Niektórzy chcieli wykazać obecność Kurpiów już u Herodota, a przynajmniej u Jordanesa. Inni, skromniejsi, widzieli w nich spolonizowane*



Sosna bartna z Rezerwatu Czarnia w Puszczy Zielonej
fot. J. Żukowski

szczątki Jadźwingów. Ktoś, puszczając w niepamięć wszelkie prawa przechodzenia dźwięków, Kurpiów zestawiał z pasmem gór karpaccich i uważał ich za zabłąkany na północy szczerp górski. Nie zbywa jednak już w od początku na trafnym zdaniu usiłującym dowieść, że Kurpie północni są względnie świeżego pochodzenia, tj. są wytworem wychodźstwa do puszczy z innych okolic...¹ Bazując na źródłach zastanych oraz mając w pamięci swoje wakacyjne wyprawy do podłomżyńskich wsi, ugruntował znaczenie i rozumienie bartnictwa w historii kurpiowszczyzny „... W powstawaniu osad kurpiowskich największą rolę odegrało bartnictwo. W wielu przypadkach sama nazwa dzisiejsza wsi świadczy, że ta rozwinęła się z budy lub stanowiska bartnego, np. Pruskołak, Wejda, Krasny Borek, Długi Kąt. Musimy się nieco przyjrzeć temu przechodzeniu budy w wieś oraz najważniejszemu wyrazowi gospodarstwa bartnego – ukształtowaniu tak zwanego boru, który wraz z „pożytkami”: łakmi, łęgami, jarami, stanowił o majątku bartnika. (...) Jeżeli cofniemy się wstecz chociażby do drugiej połowy w. XVII, ujrzymy, że bór zgoła nie jest jakąś ograniczoną polacją ziemi; przeciwnie, był pod względem rozmieszczenia drzew czymś zgoła niezależnym od gruntu, jedynie zbiorem pewnej ilości rozrzuconych drzew bartnych...² Późniejsze prace innych autorów, chcąc być uznanymi za poważne opracowania – muszą nawiązywać do książki Krzy-

wickiego. Po jej wydaniu pojawiały się prace autorów o znanych nazwiskach, wspierające mity o Kurpiach. W tym kontekście polecam lekturę Krzywickiego. Pomimo upływu lat, klarowność wywodu oraz metodyka dowodzenia jest wzorem do naśladowania.

Wracając do życiorysu bohatera tego artykułu – Krzywicki za swe osiągnięcia na polu nauki powołany został w skład Polskiej Akademii Umiejętności. Jednogłośnie wybrano go też na przewodniczącego nowopowstającego Polskiego Towarzystwa Socjologicznego. Jego dorobek jest ogromny, zarówno pod względem liczby dzieł, jak i tematyki. Spisał także trzypięciotomowe wspomnienia, ogłoszone drukiem już pośmiertnie. Ludwik Krzywicki zmarł nagle, na zawał serca, 10 czerwca 1941 roku w Warszawie, mając 82 lata.

Na koniec warto przypomnieć, że Ludwik Krzywicki był też związany z mieszczącym się na Krakowskim Przedmieściu 66 (dzisiejszą siedzibą Narodowego Instytutu Kultury i Dziedzictwa Wsi) Muzeum Przemysłu i Rolnictwa. W 1915 r. Ludwik Krzywicki wraz z Stanisławem Poniatowskim zorganizował stowarzyszenie pod nazwą Grono Miłośników Ludoznawstwa Polskiego, które organizowało zebrania połączone z wykładami i odczytami, a jego największym osiągnięciem było wznowienie czasopisma „Wisła” w 1916 roku.

Przypisy:

- 1 „Kurpie”, 1892 (2007) str. 30
- 2 Ibidem, str. 83



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



OSWIEC

GROJEC

POLANKA
WIELKA

OSIEK

STARA
WIEŚ

NIDEK

KETY

ANDRYCHÓW

BIELSKO-BIAŁA

ŁODYGOWICE

GILOWICE

ZYWIEC

Beskidzkie Muzeum Rozproszone Diecezji Bielsko-Żywieckiej

ks. Szymon Tracz



Kościół pw. Podwyższenia Krzyża Świętego w Istebnej-Kubalonce z 1779 r. (przeniesiony z Przystowic),
fot. Beskidzkie MuRo

Budownictwo drewniane jest najprostszą formą architektury, po którą od pradziejów sięga człowiek. Trudno sobie wyobrazić podbeskidzki krajobraz bez drewnianej architektury, a zwłaszcza bez malowniczych kościołów, które na tych ziemiach powstawały wraz z rozwojem osadnictwa od wczesnego średniowiecza.

Do naszych czasów przetrwały świątynie późniejsze. Najstarsze, późnogotyckie, pochodzą z początków XVI wieku. Zachowały się także kościoły wzniesione w XVII, XVIII i XIX wieku. Wszystkie zachwycają swym kształtem oraz malowniczą fakturą budulca – solidnymi, zrębo-

wymi konstrukcjami, wykonanymi z potężnych, modrzewiowych czy jodłowych bierwion oraz fantazyjnym prowadzeniem dachów i wyszukaną formą hełmów wieżowych krytych omszałym gontem. O ich wyglądzie decyduje konsekwentna i logiczna współzależność funkcji, konstrukcji



Wnętrze kościoła pw. Podwyższenia Krzyża Świętego z 1522 r. w Starej Wsi, fot. Beskidzkie MuRo

i techniki wykonania. Pod względem artystycznym łączą w sobie przenikające się wpływy kulturowe dwóch wielkich historycznych dzielnic – Małopolski i Śląska¹, na styku których sytuuje się Podbeskidzie. W ramach administracji Kościoła katolickiego wchodzi ono w skład powołanej do istnienia 25 marca 1992 roku diecezji bielsko-żywieckiej.² Jednocześnie drewniane świątynie otoczone starodrzewem wyrastają ze świata przyrody i stanowią jego integralną część, z czego nie zawsze zdajemy sobie sprawę.

To bogate dziedzictwo stawia przed nami wielkie wyzwanie, aby zachować je dla przyszłych pokoleń. Bezpieczeństwu drewnianych kościołów zagraża wiele czynników. Przede wszystkim nielitościwy czas, który degraduje ich drewnianą substancję. Przyczyniają się także do tego dzicy lokatorzy zwierzęcy, którzy na strychach i pod strzechami drewnianych świątyń szukają swojego schronienia, oraz owady żerujące w drewnianych

strukturach. Drewniane kościoły narażone są także na szkodliwe anomalie pogodowe, wynikające ze zmian klimatycznych, jak też zwiększającego się zanieczyszczenia powietrza. Są również zagrożone ze strony ludzi, w tym bezmyślnych wandalów i złodziei. Jednakże największym ich wrogiem jest ogień, który w bardzo krótkim czasie wszystko obraca w popiół.³ Dlatego diecezja bielsko-żywiecka, parafie i wielu ludzi dobrej woli podejmują szereg działań, aby ocalić dla przyszłych pokoleń sakralną architekturę Podbeskidzia. Jednym z nich jest zrealizowany autorski projekt powołania do istnienia Beskidzkiego Muzeum Rozproszonego Diecezji Bielsko-Żywieckiej, w skrócie nazywanego Beskidzkim MuRo, które przejęło funkcję tradycyjnego muzeum diecezjalnego.

Muzeum Rozproszone zrodziło się z konieczności ratowania popadających w nieodwracalną ruinę czterech bezcennych dla polskiej kultury

drewnianych kościołów – śś. Apostołów Szymona i Judy Tadeusza w Nidku (1539)⁴, św. Andrzeja Apostoła w Osieku (1538–1549)⁵, św. Mikołaja w Polance Wielkiej (1. poł. XVI w.)⁶ i św. Wawrzyńca w Grojcu (1767)⁷ oraz zachowanego *in situ* drewnianego budynku dawnej szkoły parafialnej w Starej Wsi (1787).⁸ W przypadku wymienionych czterech kościołów ich stan wynikał z faktu, że tuż obok w latach 80. i 90. XX wieku wzniesiono nowe kościoły murowane, które przejęły funkcje liturgiczno-duszpasterskie. Jednocześnie przed parafiami stało niełatwe wyzwanie utrzymania obu świątyń, co w kontekście małych wspólnot jest zadaniem bardzo trudnym. W podobnej sytuacji znalazł się budynek dawnej szkoły parafialnej w Starej Wsi.⁹

Beskidzkie MuRo nie jest skansenem, aczkolwiek wpisuje się w zakres muzealnictwa na

wolnym powietrzu.¹⁰ Poszczególne obiekty nie zostały przeniesione w jedno miejsce, lecz zachowano ich historyczną lokalizację w naturalnym otoczeniu, łącząc je ze sobą za pomocą nowoczesnej rzeczywistości rozszerzonej AR (aplikacja mobilna). Ważną rolę odgrywają także informacje dodatkowe umieszczone na stronie internetowej muzeum (www.beskidzkciemuro.pl), które w popularyzatorski sposób pokazują kontekst historyczno-kulturowy, poszerzając w ten sposób rozumienie poszczególnych ekspozycji urządzonych w obiektach bezpośrednio przynależących do Muzeum Rozproszonego.¹¹

Beskidzkie MuRo składa się z trzech modułów. Moduł zasadniczy stanowi pięć drewnianych, zabytkowych budynków – kościoły w Nidku, Osieku, Polance Wielkiej i Grojcu oraz budynek starej szkoły w Starej Wsi. W wymie-



Kościół pw. śś. Apostołów Szymona i Judy Tadeusza w Nidku z 1539 r., fot. Beskidzkie MuRo



Rokokowy ołtarz główny z połowy XVIII w. w kościele pw. św. Andrzeja Apostoła w Osieku, fot. Beskidzkie MuRo

nionych świątyniach poza zachowaniem pierwotnych funkcji liturgicznych urządzono ekspozycje muzealne zogniskowane na konkretnym temacie przewodnim. Podobnie stało się w starej szkole. Moduł drugi obejmuje dwa czynne kościoły parafialne – św. Andrzeja Apostoła w Gilowicach (1. poł. XVI w.)¹² i śś. Apostołów Szymona i Judy Tadeusza w Łodygowicach (1634–1635)¹³, które same w sobie zachwycają bogactwem form architektonicznych oraz zaskakującym wyposażeniem od XVII wieku do początku XX wieku, gdzie przeważają wysokiej wartości formy snycerskie oraz stylistyka charakterystyczna dla kultury artystycznej Żywiecczyzny, wyrażająca się w upodobaniu do wielobarwności i dekoracyjności. I wreszcie moduł trzeci, najbardziej rozbudowany, który obejmuje czternaście drewnianych, zabytkowych kościołów z terenów diecezji biel-

sko-żywieckiej wpisanych do rejestru zabytków, zlokalizowanych w województwie małopolskim i śląskim.¹⁴ Świątynie położone u podnóża małowniczych Beskidów zostały połączone ze sobą oraz z pozostałymi dwoma modułami Beskidzkiego Muzeum Rozproszonego w szlak turystyczno-kulturowy za pomocą nowoczesnej rzeczywistości rozszerzonej AR (aplikacji mobilnej), która funkcjonuje dzięki łączu internetowemu. Pomocna w tym jest również wspomniana już strona internetowa Beskidzkiego MuRo.

W obiektach stanowiących moduł podstawowy przygotowano pięć tematycznych ekspozycji z szerokim ich omówieniem na stronie internetowej Beskidzkiego MuRo. Na cele ekspozycyjne przeznaczono kruchty podwieżowe w kościele w Nidku, Osieku (tu także wykorzystano zakrytą) i Polance Wielkiej oraz kaplicę św. Barbary i tzw. babiniec w kościele w Grojcu. Dzięki takie-



Kościół pw. św. Mikołaja w Polance Wielkiej z 1. połowy XVI w., fot. Beskidzkie MuRo



Wnętrze kościoła pw. św. Wawrzyńca w Grojcu z 1767 r., fot. Beskidzkie MuRo

mu usytuowaniu wystawy nie kolidują z funkcjami liturgicznymi poszczególnych świątyń. Osobną kwestię stanowi ekspozycja przygotowana w dawnej szkole parafialnej w Starej Wsi, gdzie zrekonstruowano wygląd dawnej sali lekcyjnej, która może być wykorzystywana do organizowania różnorodnych zajęć edukacyjnych, oraz dwupokojowego mieszkania nauczyciela z historycznym wyposażeniem. Ponadto we wszystkich obiektach znalazły się multimedialne „kioski informacyjne”, dostarczające wiedzy o Beskidzkim MuRo oraz szlaku obejmującym kościoły drewniane w diecezji bielsko-żywieckiej.

W usytuowaniu poszczególnych ekspozycji wzięto pod uwagę charakter miejsca, istniejące, historyczne wyposażenie, które w jakimś stopniu korespondowałoby z prezentowaną tematyką oraz dostępną przestrzeń. W ten sposób w kruście podwieżowej kościoła w Polance Wielkiej zaaranżowano za pomocą gablot muzealnych przestrzeń

na skarbiec. W nim zaś prezentowane jest bogactwo szat i naczyń liturgicznych z różnych parafii diecezji bielsko-żywieckiej, które na co dzień nie są dostępne dla zwiedzających, doskonale współgrające z imponującym rokokowym wyposażeniem kościoła z połowy XVIII wieku.

Podobnie stało się w Osieku. Świątynia od chwili powstania w 1. połowie XVI wieku stała się miejscem spoczynku kolejnych właścicieli grzebanych w dwóch kryptach usytuowanych pod prezbiterium (Rudzińscy) i pod kruchtą wieżową (Larischowie), upamiętnionych epitafiami i płytami. Tutaj zachowało się wczesnobarokowe, rzeźbione epitafium kalwińskie z 1611 roku Mikołaja i Beaty z Mirowa Porębskich.¹⁵ Stąd też w części podwieżowej urządzono ekspozycję poświęconą tematyce śmierci, towarzyszących jej zwyczajów i obrzędów, a także sposobów upamiętniania zmarłych, co stanowiło fenomen na skalę europejską w kulturze sarmackiej w XVII

i XVIII wieku. Do tematyki funeralnej przynależą także eksponaty z XIX i XX wieku, w tym katafalk z 1. połowy XIX wieku, czy też karawan pogrzebowy z końca XIX wieku oraz prezentowane paramenty liturgiczne. Z kolei w zakrystii kościoła stworzono wystawę, wzbogaconą o multimedia, która pozwala zrozumieć rolę biblioteki przyparafialnej oraz ukazać funkcjonowanie archiwum parafialnego począwszy od okresu staropolskiego aż po czasy współczesne. Prezentowane są tutaj przykłady dokumentów o charakterze administracyjno-ekonomicznym, księgi metrykalne, kroniki parafialne i inne. Wyjątkowym elementem wystawy jest bogata kolekcja różnorodnych modlitewników w różnych językach od XVIII po XXI wiek zebrana przez śp. prof. Kazimierza Kuczmana (†2021).

Z kolei w kościele w Nidku dominującym tematem jest powiązanie sakralnej architektury drewnianej z podbeskidzką przyrodą. Dlatego

przy zabytkowym kościele, na wzór średniowiecznego *hortus conclusus* (ogrodu zamkniętego), urządzono wyjątkowe założenie. Zgromadzono w nim rośliny, które występują w malarstwie oraz są nośnikami treści symbolicznych w sztuce chrześcijańskiej. Znalazły się tu też drewniane modele poszczególnych elementów konstrukcyjnych, pozwalające zrozumieć stosowane w budownictwie drewnianym techniki ciesielskie. Odwiedzający w ramach ścieżki edukacyjnej mogą z bliska przyrzeć się ornamentyce oraz poznać tajniki konstrukcyjne, w tym również elementy obronne, kościołów drewnianych. Natomiast dzięki nowatorskim technikom multimedialnym we wnętrzu kościoła bez naruszenia jego charakteru sakralnego można poznać beskidzkie ptaki i zwierzęta, których symbolika pogłębia artystyczny przekaz sztuki chrześcijańskiej. Tutaj także można zapoznać się ze zwierzętami i owadami, które na co dzień zamieszkują kościoły



Rokokowe wyposażenie z połowy XVIII w. w kościele pw. św. Mikołaja w Polance Wielkiej, fot. Beskidzkie MuRo



Ekspozycja tzw. skarbcza w kruchcie podwieżowej w kościele pw. św. Mikołaja w Polance Wielkiej, fot. Beskidzkie MuRo

drewniane i ich otoczenie. Samo zaś wnętrze kościoła stanowi doskonałą przestrzeń dla prezentowania sztuki współczesnej inspirowanej tradycją chrześcijańską.

Natomiast w malowniczym wnętrzu kościoła w Grojcu, posiadającym rokokowe wyposażenie z 1767 roku, oparte na projektach Francesca Placidiego (†1782), istnieje możliwość głębszego poznania tajników historii muzyki związanej z życiem liturgicznym Kościoła na Podbeskidiu, wraz z możliwością odsłuchania wybranych fragmentów chóralno-instrumentalnej muzyki kościelnej. W bocznej kaplicy św. Barbary prezentowana jest na ścianach kolekcja dętych instrumentów muzycznych od 2. połowy XIX wieku do 1. połowy XX wieku służących orkiestrze strażackiej w Starej Wsi. Z kolei w dwóch szafach eksponowana jest kolekcja ciekawych muzykaliów (nut, druków muzycznych, ręcznie zapisanych partytur itp.). W tzw. babińcu urządzono stanowiska odsłuchowe pozwalające na za-

poznanie się z wybranymi utworami muzycznymi o tematyce sakralnej. Można tu także posłuchać muzyki na żywo. Prospekt i działające do dziś organy w Grojcu wykonał w 1913 roku jeden z najwybitniejszych polskich konstruktorów instrumentów organowych przełomu XIX i XX stulecia, organmistrz Tomasz Fall (1860–1922).

Wreszcie w budynku dawnej szkoły parafialnej w Starej Wsi odtworzono mieszkanie nauczyciela, wyposażając je w meble i obrazy z przełomu XIX i XX wieku, oraz zrekonstruowano wygląd sali lekcyjnej. W sali znalazły się szkolne ławeczki z okresu międzywojennego oraz różnorodne pomoce naukowe z połowy XX wieku. Dzięki prezentowanym w sali filmom edukacyjnym można zapoznać się z fenomenem sakralnej architektury Podbeskidzia, trudnej sztuki jej konserwacji oraz bogactwem artystyczno-kulturowym diecezji bielsko-żywieckiej. W obiekcie można także wziąć udział w zajęciach praktycznych, np. w lekcjach kaligrafii.



Wnętrze sali lekcyjnej w dawnej szkole parafialnej w Starej Wsi, fot. Beskidzkie MuRo

Jak już powiedziano, poszczególne obiekty Beskidzkiego Muzeum Rozproszone zostały ze sobą powiązane we wspólny szlak turystyczny za pomocą nowoczesnych technologii, dzięki czemu zwiedzający, w miarę swoich potrzeb, mogą sami w dowolny sposób zaplanować kolejność zwiedzania, wybrać dostępne trasy rowerowe, samochodowe lub piesze, a także zaczerpnąć wiedzy

o fenomenie drewnianej architektury sakralnej Podbeskidzia i jego bardzo ciekawej kulturze i sztuce.

Beskidzkie Muzeum Rozproszone Diecezji Bielsko-Żywieckiej stanowi nowatorską propozycję zupełnie innego sposobu prezentowania dziedzictwa i kultury wsi, która od wieków związana jest z chrześcijaństwem i Kościołem.

Przypisy:

1 Na ten temat zob. m.in.: R. Brykowski, *Drewniana architektura kościelna w Małopolsce XV wieku*, Wrocław–Warszawa–Kraków–Łódź 1981; R. Brykowski, M. Kornecki, *Drewniane kościoły w Małopolsce Południowej*, Wrocław 1984; M. Kornecki, *Drewniana architektura sakralna w Polsce: zagadnienie typów i form regionalnych w rozwoju historycznym*, „Ochrona Zabytków”, 45/1–2 (176–177), s. 7–31; R. Brykowski, *Architektura drewniana* [w:] *Architektura gotycka w Polsce*, red. M. Arszynski, T. Mroczko, t. 1, Warszawa 1995, s. 53–60; M. Kornecki, *Kościół drewniane w Małopolsce. Zagadnienia uwarunkowań oraz systematyki typów i form architektury*

(*od średniowiecza do XX wieku*), Kraków 1999; *Dřevěné kostely a kaple v Beskydch a okolí/Drewniane kościoły i kaplice w Beskidach i okolicy*, [brak miejsca wydania], wyd. WART 2009.

2 Diecezja bielsko-żywiecka została powołana do istnienia 25 marca 1992 roku przez św. Jana Pawła II bullą *Totus Tuus Poloniae populus*. W jej skład wchodziły tereny Śląska Cieszyńskiego, Żywiecczyzna, ziemia bielska i kęcko-andrychowska oraz okolice Czechowic-Dziedzic. Ważną rolę odgrywają ośrodki miejskie, takie jak Bielsko-Biała, Cieszyn, Skoczów, Strumięń, Czechowice-Dziedzice, Wilamowice, Oświęcim, Kęty, Andrychów i Żywiec.

- 3 W ostatnich latach taki dramat na Podbeskidziu wydarzył się w bezcennym, drewnianym kościele pw. św. Michała Archanioła w Łękawicy, z unikalną polichromią ścienną z 1630 roku autorstwa Fabiana Sobinowicza, który doszczętnie spłonął 26 października 1992 roku. Rok później 26 stycznia 1993 roku ten sam los spotkał kościół pw. św. Marcina z 1522 roku w Międzyzrzeczcu Górnym.
- 4 *Katalog zabytków sztuki w Polsce*, t. 1, *Województwo krakowskie*, red. J. Szablowski, Warszawa 1953, s. 490.
- 5 Ibidem, s. 23.
- 6 Ibidem, s. 28–29.
- 7 Ibidem, s. 11–12.
- 8 Sz. Tracz, *Blask i splendor drewnianych kościołów Beskidzkiego Muzeum Rozproszonego Diecezji Bielsko-Żywieckiej*, Bielsko-Biała 2022, s. 16–37. Wymienione kościoły wchodzą w skład małopolskiego szlaku architektury drewnianej.
- 9 Oczywiście w ciągu ostatnich dziesięcioleci pojawiały się głosy postulujące przeniesienie tychże kościołów w celu ich ratowania w inne miejsca, gdzie mogłyby nadal spełniać funkcje kultowe lub skansenu. Jednak postulaty te spotykały się z protestem części parafian, którzy w miarę swoich możliwości próbowali ratować zabytki.
- 10 Zagadnienie to posiada bogatą literaturę przedmiotu – por. m.in.: *Muzea skansenowskie w Polsce*, red. S. Błaszczak, Poznań 1972; M. Konopka, *Muzea skansenowskie i ich wydawnictwa*, „Muzealnictwo”, nr 26–27 (1983), s. 167–172; A. Spiss, *Muzea etnograficzne na wolnym powietrzu w Europie*, Rzeszów–Sanok 1984; *Skanseny po latach. Założenia a realizacja*, red. W. Kawiorski, Nowy Sącz 1996; A. Stasiak, *Funkcja turystyczna polskich skansenów*, „Łódzkie Studia Etnograficzne”, t. XXXVII, s. 81–82; A. Pelczyk, *Związki pomiędzy zadaniami muzeów skansenowskich a potrzebą ochrony architektury rodzimej*, „Studia Legnickie” nr V (1998), s. 211–214; J. Sierackiewicz, J. Święch, *Skanseny. Muzea na wolnym powietrzu w Polsce*, Olszanica 1999; A. Pelczyk, *Wielkopolski Park Etnograficzny. Między tradycją wsi a teorią i praktyką skansenologiczną*, Poznań 2002; J. Święch, *Wkład etnograficznego muzealnictwa na wolnym powietrzu w Polsce w europejski dorobek tego typu placówek ochrony dziedzictwa kulturowego*, „Zbiór wiadomości do antropologii muzealnej” nr 4/2017, s. 145–158; M. Grabski, *Muzea na (nie)wolnym powietrzu. O skansenach, które nie powstały [w:] Nic nad oryginał. Księga dedykowana pamięci Barbary Tondos i Jerzego Tura*, red. A. Groniek, J. Daranowska-Lukaszewska, Kraków–Rzeszów 2019, s. 335–368
- 11 Podjęte działania były możliwe dzięki pozyskaniu przez diecezję dofinansowania z funduszy europejskich w ramach projektu pod nazwą: „Beskidzkie Muzeum Sakralnej Architektury Drewnianej Diecezji Bielsko-Żywieckiej – udostępnienie dziedzictwa kulturowego Podbeskidzia poprzez nadanie nowych funkcji kulturalnych drewnianym obiektom zabytkowym realizowanego w ramach Programu Operacyjnego Infrastruktura i Środowisko 2014–2020 VIII Oś Priorytetowa: Ochrona dziedzictwa kulturowego i rozwój zasobów kultury” (umowa o dofinansowanie nr POIS.08.02.00-00-0006/18-00) oraz zebraniu potrzebnego wkładu własnego. Po przeprowadzeniu niezbędnych prac budowlano-konserwatorskich ks. bp prof. Roman Pindel – Biskup Bielsko-Żywiecki dekretem z dn. 30 marca 2023 roku w miejsce dotychczasowego Muzeum Diecezjalnego w Bielsku-Białej powołał do istnienia Beskidzkie Muzeum Rozproszone Diecezji Bielsko-Żywieckiej z siedzibą w Bielsku-Białej, zatwierdzając równocześnie jego statut.
- 12 *Katalog zabytków*, op. cit., s. 520.
- 13 Ibidem, s. 527.
- 14 W województwie małopolskim są to kościoły: pw. Matki Bożej z Góry Karmel w Głębowicach, pw. św. Marcina w Jawiszowicach, pw. św. Bartłomieja w Porębie Wielkiej, a w województwie śląskim to kościoły: pw. św. Wawrzyńca w Bielowicku, pw. św. Barbary w Bielsku-Białej Mikuszowicach, pw. św. Katarzyny Aleksandryjskiej w Cięcinie, pw. Podwyższenia Krzyża Świętego w Kaczycach, pw. św. Michała Archanioła w Kończycach Wielkich, pw. Krzyża Świętego w Istebnej-Kubalonce, pw. św. Jakuba w Szczyrku, pw. św. Anny w Ustroniu-Nierodzimie, pw. Podwyższenia Krzyża Świętego w Starej Wsi, pw. Znalezienia Krzyża Świętego w Wiśle-Głębach i pw. św. Rocha w Zamar-skach.
- 15 *Katalog zabytków*, op. cit., s. 23.



Ks. dr Szymon Tracz – mediewista, autor wielu publikacji naukowych i popularnonaukowych. Diecezjalny Konserwator Zabytków Architektury i Sztuki Sakralnej Diecezji Bielsko-Żywieckiej, Dyrektor Beskidzkiego Muzeum Rozproszonego Diecezji Bielsko-Żywieckiej, członek Stowarzyszenia Historyków Sztuki (oddział krakowski), stypendysta Fundacji Lanckorońskich (Florencja 2015). Proboszcz Parafii pw. Podwyższenia Krzyża Świętego w Starej Wsi.

Powstanie wielkopolskie w świadomości historycznej Polaków

Michał Rybak



Ignacy Jan Paderewski witany na dworcu w Poznaniu 27 grudnia 1918 r.

Sejm Rzeczypospolitej polskiej ustanowił rok 2018 Rokiem Pamięci Powstania Wielkopolskiego. Zwycięskie Powstanie Wielkopolskie 1918-1919 stało się wspaniałym ukoronowaniem zakończenia I wojny światowej „najdłuższej wojny nowoczesnej Europy”.^{1, 2}

Odzyskanie przez Polskę Niepodległości 11 listopada 1918 roku nie zakończyło procesu kształtowania Rzeczypospolitej Polskiej. Jednym z ważnych wyzwań Polaków było przyłączenie Wielkopolski do macierzy. Klęska Niemców w czasie I wojny światowej dała możliwość, aby utracone ziemie wywalczyć drogą dyplomatyczną

albo militarną. W Poznaniu utworzona została Naczelna Władza Ludowa, która składała się z komisariatu, do którego należeli m in. ksiądz Stanisław Adamski, Władysław Seyda i Wojciech Korfanty. Za władzę nadrzędną uznawała Komitet Narodowy Polski w Paryżu, pod kierownictwem Romana Dmowskiego.³ Przedstawiciele

władzy w Poznaniu czekali na decyzję postanowień Konferencji Pokojowej w Paryżu w sprawie przynależności Wielkopolski do Rzeczypospolitej.

26 grudnia 1918 roku przybył do stolicy Wielkopolski Ignacy Jan Paderewski, który tego samego dnia wygłosił mowę do Polaków z Hotelu Bazar, podkreślając: *Po długich latach niewoli Ojczyzna się odradza. Odbudować się musi na tych samych podstawach, na których tu pierwsza budowa poczęta została. Żadne, najmądrzej zorganizowane stronnictwo Ojczyzny odbudować nie zdoła. Do tego dzieła trzeba jedności i zgody wszystkich, miłości i siły, wiary i zaparcia się samego siebie, do tego dzieła potrzeba wszystkich sił i wszystkich serc zespołu. Odbuduje Polskę przede wszystkim chłop polski i robotnik polski z niego powstały i my wszyscy, o ile pójdziemy z ludem. W tej nadziei dziękuję Wam, wobec Boga i Ojczyzny równym, zarówno sercu bliskim i drogim. Niech żyje Polska, zgoda, jedność, a Ojczyzna nasza wolna, zjednoczona naszym polskim wybrzeżem żyć będzie po wsze czasy.*⁴

Jego przemówienie zostało przyjęte z aplauzem, a następnie dało możliwości do działania Polakom tam mieszkającym, w sprawie przyłączenia Wielkopolski do Rzeczypospolitej. Władze Niemieckie za wszelką cenę chciały zniwelować dążenia Polaków do odzyskania spornych ziem i postanowiły zdławić propolskie zamiary siłą zbrojną. 27 grudnia 1918 roku wybuchło powstanie wielkopolskie, początkowo w Poznaniu, a następnie na terytorium Wrześni, Śremu, Gniezna i innych miejscowości. Głównodowodzącym powstania został kpt. Marian Taczak. W pierwszym okresie powstania udało się zdobyć Dworzec Główny, Poczta, a także kilka redut systemu fortecznego miasta. 28 grudnia sukcesów było o wiele więcej: przejęto m. in. Cytadelę, Redutę Grollmanna, arsenał przy Wielkich Garbarach. Jednym z donioślejszych wydarzeń tamtych czasów było zdobycie koszar 6 pułku grenadierów.⁵ W ostatnich dniach grudnia zostały wyzwolone takie miejscowości

jak Ostrów, Oborniki, Kościan, Śrem, Wągrowiec, Wronki.⁶ Po wielu sukcesach militarnych na początku stycznia 1919 roku zostały oswobodzone miejscowości: Jarocin, Nakło, Mogilno, Strzelno, Krotoszyn, Kruszwica, Nowy Tomyśl, Czarnków, Rawicz czy Wolsztyn.

Datę 6 stycznia 1919 r., podczas której Powstańcy zdobyli lotnisko na Ławicy, uznaje się jako wydarzenie ostatecznego wyzwolenia Poznania z rąk Niemców. Kiedy wybuchły walki pod Czerskiem i Kościerzyną na Pomorzu, powstanie wykroczyło poza teren Wielkopolski. Opór Niemców był jednak coraz bardziej silny i stanowczy. Niemcy zdobyli Chodzież, która została odbita po krwawej bitwie stoczonej przez Polaków w dniu 8 stycznia 1919 roku. Wydarzenie zakończyło się zwycięstwem strony polskiej i stało się punktem zwrotnym wydarzeń powstania.⁷ Pomimo odniesionych sukcesów dokonano zmiany przywództwa: 16 stycznia 1919 roku gen. Józef Dowbor-Muśnicki został mianowany wodzem powstania, zastępując kpt. Mariana Taczaka.

Nowy dowódca powstania postanowił zmienić częściowo taktykę wojenną, oddziały ochotnicze zostały przekształcone w formację regularne, przeprowadzono nowy pobór do wojska.⁸

18 stycznia 1919 roku podczas konferencji pokojowej w Paryżu Roman Dmowski informował świat o aspiracjach Niemców do ziem polskich; podkreślał, że wojska niemieckie stacjonują jeszcze na terytorium Rzeczypospolitej. 22 stycznia 1919 roku wzmożyły się walki na froncie północnym. Niemcy zajęli Potulice. Natomiast na południu powstańcy odnieśli sukces pod Robczyskiem koło Leszna. Rozwijająca się ofensywa niemiecka załamała się z chwilą zajęcia przez Polaków 3 lutego 1919 roku Kcyni i Rybnarzewa. Wojska niemieckie przesunęły się poza linię Noteci. 14 lutego Niemcy postanowili przenieść dowództwo wojskowe do Kołobrzegu z na-

działania na przygotowania kontrofensywy. Wobec przeważającego zwycięstwa Polaków, 16 lutego 1919 roku podpisano rozejm w Trewirze, który częściowo zakończył zmagania wojenne Polaków na spornym obszarze. W końcu maja gen. Józef Dowbór Muśnicki podporządkował się Naczelnemu Dowództwu w Warszawie. Pomimo ustaleń zawieszenia broni walki trwały do czerwca 1919 roku.

Traktat Wersalski podpisany 28 czerwca 1919 roku zdecydował o przynależności Wielkopolski do Rzeczypospolitej. 1 sierpnia 1919 roku uchwałą Sejmu Rzeczypospolitej Polskiej Wielkopolska została przyłączona do Polski.⁹ Powstanie wielkopolskie wybuchło spontanicznie i było wyrazem dążenia Polaków do przyłączenia Wielkopolski do Rzeczypospolitej. Powstańcy byli zdecydowanie gorzej uzbrojeni od Niemców, ich walka odbywała się na zasadach zaskoczenia, okrążenia wroga

i ataku. Strona Niemiecka, po przegranej w czasie I wojny światowej, była mniej zdeterminowana do dalszej walki. Planowanie i koordynowanie działań powstańczych zostało zreorganizowane po powołaniu na dowódcę powstania gen. Józefa Dowbora Muśnickiego. Akcje zbrojne były bardziej przemyślane i przygotowane do osiągnięcia zwycięstwa.

Zbigniew Pilarczyk, wybitny historyk specjalizujący się w historii wojskowości, autor publikacji o *Powstaniu wielkopolskim – długiej drogi do odzyskania przez Polskę niepodległości* podkreśla, że sukcesu powstania wielkopolskiego należy upatrywać w sprzyjającej atmosferze sytuacji politycznej w Polsce i Europie.

W świadomości Polaków powstanie wielkopolskie pozostanie jako jedno z ważnych zwycięstw w nowożytnej historii Polski.¹⁰

Przypisy:

- 1 *Kronika Sejmów* Wydarzenia Sejmowe nr 67(886), Warszawa 2018, s. 1
- 2 *Najdłuższej wojna nowoczesnej Europy*, cytata z tytułu serialu historycznego w reż. Józefa Sztwiertni z 1982 roku.
- 3 *Polonia Restituta. O Niepodległość i granice 1914-1921*, pod red. Andrzeja Stawarza. Warszawa 2017., s. 69
- 4 *Kurier Poznański*, 297/1918
- 5 Janusz Karwat Wielkopolskie zwycięstwo 1918/1919, <https://pw.ipn.gov.pl/pwi/historia/kulisy-powstania-wielko/11152,Wielkopolskie-zwyciestwo-19181919.html?poz=1>
- 6 Jarosław Odrobiński, *Towarzystwo Pamięci Powstania Wielkopolskiego 1918-1919*, s. 16. Mroczka 2008
- 7 Jacek Macyszyn, *Powstanie wielkopolskie 1918-1919. Niepodległość i Pamięć* 22/1 (49), Warszawa 2015, s. 93.
- 8 *Polonia Restituta. O Niepodległość i granice 1914-1921*, pod red. Andrzeja Stawarza. Warszawa 2017., s. 69
- 9 Tamże, s.69
- 10 Zbigniew Pilarczyk *Powstanie wielkopolskie – długa droga do odzyskania przez Polskę niepodległości*. Warszawa, s.78. Warszawa



Michał Rybak – historyk i muzealnik, pracownik Biura Edukacji Narodowej Instytutu Pamięci Narodowej. Był kustoszem Muzeum Niepodległości w Warszawie. Członek Międzynarodowej Rady Muzeów (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.

Pokłon Trzech Króli na pocztówkach

Marian Sołobodowski



Pokłon Trzech Króli, aut. Edward Burne-Jones, gobelin, wyd. Fundacja Pomoc Krakowskiemu Hospicjum

Znów zbliżają się Święta Bożego Narodzenia!.. Czas, kiedy spotykamy się w gronie rodzinnym i przyjacielskim. A także czas przesyłania kart świątecznych i noworocznych.

Święto Trzech Króli zamykało okres tak zwanych „Godnych Świąt”. To jedno z najstarszych świąt kościelnych, od IV w. obchodzone zawsze w dniu 6 stycznia. Jest także nazywane prawidłowo uroczystością Objawienia Pańskiego, czyli Epifanią i stało się starsze, niż Święto Bożego Narodzenia. Ten fakt został opisany w Ewangelii Św. Mateusza, jako symbol hołdu złożonego Dzieciątku Jezus i wszystkim mieszkańcom Ziemi. Mędrcy (magowie) pogańskiego świata,

przybywają do Betlejem, by oddać pokłon i złożyć w darze złoto, kadzidło i mirrę. Jest prawdopodobne, że Mędrcy zostali nazwani Królami ze względu na bogate dary. W średniowieczu nadano trzem Monarchom imiona: Kacper, Melchior i Baltazar. W ówczesnych legendach Kacper przedstawiany był jako młodzieniec bez brody, Melchior jako siwowłosy starzec, zaś Baltazar jako człowiek ciemnoskóry, a później wręcz o czarnej skórze.

Wielu artystów malarzy a także rzeźbiarzy na świecie i w Polsce wyrażało swoje widzenie Pokłonu Trzech Króli. Zaprezentowane pocztówki najlepiej to pokazują. Reprodukcje dzieł – obrazów, drzeworytów, gobelinów i innych technik artystycznych – nadal żyją na kartach pocztowych swoim drugim życiem.

Pocztówkowy zapis Pokłonu Trzech Króli na pocztówkach, których część pochodzi sprzed prawie stu lat, wzrusza nas, zachwyca i skłania do refleksji... Ale nade wszystko przypomina nam o ważnym święcie i jego przesłaniu. Prezentowane pocztówki pokazują piękną, polską obyczajowość oraz świąteczną tradycję.



Aut. Barbara Boratyn, drzeworyt



Aut. Danuta Siekierska, drzeworyt



Mal. J. Wilczyński, Wydawnictwo Kart Artystycznych, 1938



Mal. J. Jankowska, Przemysł: Edition „Współczesna Sztuka” (z okresu 1912-1940)



Mal. Waław Boratyński (1908-1939)



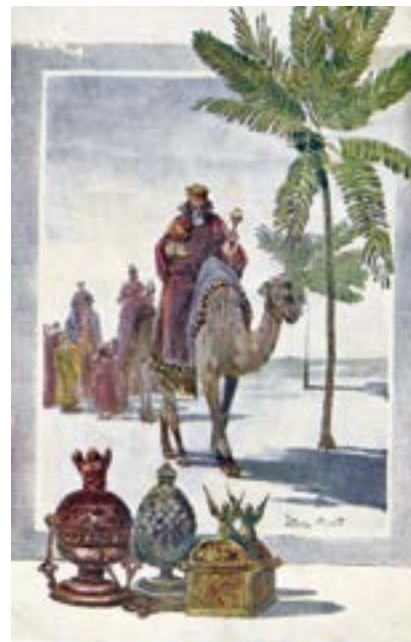
Mal. Zofia Lubańska Stryjeńska, wyd. nakładem Naczelnego Komitetu Narodowego na Cele Legionów, 1916



Aut. Kazimierz Szwanowski (1917-2002), drzeworyt kolorowany, ze zbiorów Muzeum Regionalnego w Siedlcach, karta świąteczna 1972



Mal. Florian Cynk (1838-1912) wyd. Polonia 1933



Mal. Ludwik Stasiak (1858-1924) Trzej Królowie, Edition Stella Bochnia

Pocztówki pochodzą ze zbiorów Mariana Sołobodowskiego – kolekcjonera i organizatora wystaw.

Redakcja informuje, że w Wyszowskim Ośrodku Kultury „Hutnik” w Wyszowie, na przelomie grudnia 2023 i stycznia 2024 będzie można zobaczyć wystawę „Pokłon Trzech Króli” na pocztówkach ze zbiorów Mariana Sołobodowskiego. To efekt pasji kolekcjonerskiej. Zbiór liczy ponad 250. pocztówek polskich autorów w różnorodnej formie i technice ich tworzenia od roku 1909 aż do lat 80. XX wieku.



Marian Sołobodowski – z zawodu prawnik i dyplomowany menedżer kultury. Z zamiłowania animator kultury, społecznik i kolekcjoner archiwalnych pocztówek, wycinanek ludowych i sztuki ludowej. Był Prezesem Fundacji Kultury Wsi w Warszawie. Organizator licznych przedsięwzięć kulturalnych i wystawienniczych na Mazowszu i w całym kraju. W ostatnich 7 latach zorganizował blisko 100 wystaw. Zawodowo 15 lat pełnił funkcję kierownika Wydziału Kultury w Departamencie Kultury Promocji i Turystyki w Urzędzie Marszałkowskim Województwa Mazowieckiego. W uznaniu zasług za działalność dla Mazowsza otrzymał wiele nagród m. in. w roku 2021 Medal PRO MASOVIA za wybitne zasługi oraz całokształt działalności na rzecz woj. mazowieckiego przyznany przez Marszałka Województwa Mazowieckiego, w roku 2019 Honorową Nagrodę Hetmana Polskich Kolekcjonerów im. Jerzego Dunin-Borkowskiego. Został także odznaczony Honorową Odznaką Zasłużony dla Kultury Polskiej przez Ministra Kultury i Dziedzictwa Narodowego (2009), a w roku 2005 otrzymał Nagrodę KURPIKA przyznaną przez Związek Kurpiów.
Fot.: Maria Kujcys-Sołobodowska



KORZENIE I SKRZYDŁA

EDYCJA III – 2023 ROK

**KONKURS NA NAJLEPSZĄ
PRACĘ DOKTORSKĄ
NA TEMAT KULTURY I DZIEDZICTWA
OBSZARÓW WIEJSKICH W POLSCE**

**TERMIN ZGŁASZANIA PRAC
31 GRUDNIA 2023 ROKU**

**ZGŁOSZENIA NA ADRES MAILOWY
KONKURS.MGR-DR@NIKIDW.EDU.PL**

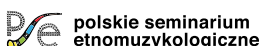
SZCZEGÓŁY NA: NIKIDW.EDU.PL

Organizator

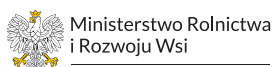


Instytucja finansowana przez
Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Patroni:



Patroni honorowi:



Patronat honorowy
Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi



Patronat honorowy Ministra Kultury i Dziedzictwa Narodowego
Pana prof. Piotra Glińskiego



Katarzynki i Andrzejkki *25 listopada 2023 r.*



Widowisko przedstawiające tradycyjny zwyczaj kiszenia kapusty w wykonaniu Zespołu Obrzędowego *Zaborowianki* fot. Kinga Rogalska



Potańcówka z Kapelą *Jaśki* z Maciejowic, fot. Kinga Rogalska

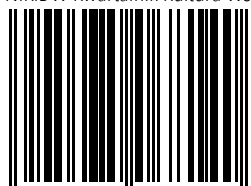


NIKiDW

NARODOWY INSTYTUT KULTURY
I DZIEDZICTWA WSI

W
S
I

NIKiDW Kwartalnik Kultura Wsi



5 905475 068140 >

KULTURA WSI

Narodowy Instytut Kultury i Dziedzictwa Wsi

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

Dział Promocji i Komunikacji: promocja@nikidw.edu.pl

Facebook: Narodowy Instytut Kultury i Dziedzictwa Wsi

Twitter: @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

Institucje zainteresowane współpracą z redakcją

lub otrzymywaniem kwartalnika „Kultura Wsi”

prosimy o kontakt na adres e-mail:

redakcja@nikidw.edu.pl lub kolportaz@nikidw.edu.pl

Institucja finansowana przez

Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi