

JADWIGA KRZEŚNIAK

CZTERY PORY ROKU W OBRZĘDOWOŚCI LUDOWEJ



JADWIGA KRZESNIAK

**CZTERY PORY ROKU
W OBRZĘDOWOŚCI LUDOWEJ**

GARWOLIN 2025

Tekst: Angelika Chabrowska „Chleb w przekazach ustnych mieszkańców powiatu garwolińskiego”

Agnieszka Karwowska „Garwolińskie Herody”

Copyright © Jadwiga Krześniak, Angelika Chabrowska, Agnieszka Karwowska

Fotografie: Angelika Chabrowska

Korekta: Edyta Kacprowicz

Skład i łamanie: Kacper Mikulski

Garwolin 2025

Eksponaty na fotografiach pochodzą z Muzeum Regionalnego w Górznie.

Wszelkie prawa zastrzeżone. Kopiowanie, przedrukowywanie i rozpowszechnianie całości lub fragmentów niniejszej pracy bez zgody wydawcy zabronione.

Publikacja powstała w ramach projektu FolkLove2025 realizowanego w ramach X edycji Ogólnopolskiej Olimpiady Zwolnieni z Teorii.



zwolnieni ^{**z**}
teorii

SPIS TREŚCI

Wstęp.....	6
Zwyczaje i tradycja bożonarodzeniowa.....	8
„Garwolińskie Herody”	20
Zapustowe zwyczaje.....	27
Zwyczaje wielkanocne.....	36
Sobótka, święto ognia i wody.....	51
Rola pieczywa w życiu człowieka.....	61
Chleb w przekazach ustnych mieszkańców powiatu garwolińskiego.....	70

Wstęp

Przygotowała Angelika Chabrowska

Niniejsza publikacja ma na celu zrekonstruowanie tradycji oraz rytuałów będących integralną częścią życia mieszkańców polskiej wsi, dla których znaczenie ma nie tylko wykonywanie zajęć gospodarskich w wyznaczonym czasie, lecz również życie według cyklu obrzędów religijnych i świeckich. Istnieje ważny związek pomiędzy rytmem życia człowieka a obrzędowością chrześcijańską oraz świecką wpisaną w cykl czterech pór roku. W związku z tym, poniższa książka uporządkowana została naturalnym następstwem czterech pór roku i kolejnych miesięcy, stanowiących ramy dla wydarzeń, życia mieszkańców wsi.

Poprzez wskazanie powtarzalności aktu corocznych obrzędów, rytuałów pragniemy ukazać rytm życia człowieka oraz światopogląd mieszkańców wsi. Odkrywanie sensów ukrytych w tradycji ma pozwolić na dotarcie do ukazania ludowego wartościowania. Szczególną uwagę pragniemy zwrócić na słownictwo związane z poszczególnymi świętami, zwyczajami, które dla współczesnego człowieka często jest już nieznane, zanika bezpowrotnie.

Każda pora roku niesie za sobą inne obowiązki dla chłopów związane z pracą na roli. To co łączy wszystkie pory roku z obrzędowością wiejską to chleb, który staje się podstawowym pokarmem. Wypiekany przez cały rok, zarówno w dni powszednie jak i w związku ze zbliżającym się świętem, staje się obowiązkowym elementem na polskim stole. W rozdziale „Rola pieczywa w życiu człowieka” przeczytamy o obrzędowości związanej z przygotowaniem oraz wypiekiem chleba. Rozdział „Chleb w przekazach ustnych mieszkańców powiatu garwolińskiego” to analiza i interpretacja materiału badawczego, w której zrekonstruowane zostają poszczególne etapy wypieku chleba. Rekonstrukcja procesu podparta jest fragmentami wypowiedzi informaterek - mieszkanki powiatu. W obu rozdziałach szczególną uwagę poświęcamy narzędziom oraz nazewnictwu bezpośrednio związanym z chlebem. Ukazujemy specyfikę i funkcję chleba w obrzędowości dorocznej, podczas obrzędów rodzinnych jak: narodziny, wesele i pogrzeb. Zwyczaje, nakazy i zakazy związane z chlebem z różnych regionów Polski, zestawione zostały ze zwyczajami zachowanymi w powiecie garwolińskim, co umożliwiło przedstawienie wyobrażeń mieszkańców powiatu w szerszym kontekście kulturowym.

Każdy nowy rok kalendarzowy rozpoczyna się karnawalem podczas, którego świętowane jest rozpoczęcie nowego okresu w życiu mieszkańców, które jest początkiem nowego cyklu obrzędowego. Okres karnawału zakończony jest „zapustami”, o których przeczytamy w rozdziale „Zapustowe zwyczaje”. Trwający od święta Trzech Króli aż do Środy Popielcowej okres wypełniony jest zwyczajami, podczas których mieszkańcy wsi spędzają wspólnie czas celebrując zarówno święta kościelne jak: święto Trzech Króli, święto Ofiarowania Pańskiego, Środę Popielcową oraz wspominając świętego Błażeja

oraz świętą Agatę, jak również: maskarady, spotkania w karczmach, tańce obrzędowe kobiet „na wysoki len i konopie” czy kuligi zakończone całonocnym biesiadowaniem.

Zapustowe zwyczaje kończą się Środą Popielcową, która rozpoczyna czterdziestodniowy okres postu, który ma przygotować mieszkańców, ich serca i domostwo, na najważniejszy czas w kulturze ludowej i chrześcijańskiej - Wielkanoc. „Zwyczaje wielkanocne” to rozdział, który przybliży treści związane z okresem postu oraz tradycji związanej z celebrowaniem Wielkiego Tygodnia. Dzień po dniu, rozpoczynając Niedzielą Palmową a kończąc na Wielkim Poniedziałku towarzyszymy mieszkańcom wsi w rytuałach chrześcijańskich, które przeplatają się z kultem budzącej się do życia po zimie przyrody.

Rodzina w tradycji ludowej oraz rytuały związane z jej powołaniem jak: zmówiny, konkury czy zaślubiny znajdziemy na przestrzeni całego cyklu rocznego. W życiu młodych chłopów i chłopek, na przestrzeni roku, odnajdziemy szereg rytuałów związanych z zapewnieniem sobie powodzenia oraz rychłego ślubu. W każdym z rozdziałów przeczytamy o przepowiedniach czy rytuałach, które dają zapowiedź nowej drogi młodych czy pozwalających ustrzec się staropanieństwa. Uwite wianki rzucane na rzekę w noc świętojańską zostały opisane w rozdziale „Sobótka, święto ognia i wody”. Świecka obyczajowość tego wieczoru przynosiła szereg wróżb zdrowia, szybkiego zamążpójścia czy pomyślności w małżeństwie.

Cykl czterech pór roku zamyka adwent i następujący po nim najbardziej magiczny okres w ciągu roku - Boże Narodzenie. Nazwa Boże Narodzenie jest nazwą liturgiczną. W języku staropolskim mówiono o Godach, Godniach lub Godnych Świętach. W rozdziale „Zwyczaje i tradycja Bożonarodzeniowa” odnajdziemy tradycje związane z Wigilią jak: przygotowanie wieczerzy wigilijnej, dzielenie się opłatkiem czy dekorowanie domu. Poznamy zanikający zwyczaj kołędowania, dzięki „Garwolińskim Herodom”. Mamy nadzieję, że prezentowany tekst Herodów, który gości na ziemi garwolińskiej od czterech pokoleń, stanie się inspiracją do stworzenia niezapomnianego wydarzenia teatralnego.

Poniższa pozycja książkowa powstała by ocalić od zapomnienia dziedzictwo kulturowe regionu. Wiejskie obrzędy, wierzenia, rytuały, legendy, czyli tradycja są formą przekazu pełną treści, nie świadczą o zacofaniu wiejskich społeczności a o ciągłości tradycji ludowej przekazywanej przez pokolenia i trwałości chłopskiego światopoglądu. Szczególne miejsce w naszych sercach zajmuje region, z którego pochodzą nasi przodkowie, powiat garwoliński. Zachowane zwyczaje występujące na tym terenie przetrwają kolejne pokolenia dzięki poniższej publikacji, stając się inspiracją dla młodych ludzi do podjęcia działań utrwalających pamięć o tradycji i miejscu z którego pochodzą.

Zwyczaje i tradycja bożonarodzeniowa

oże Narodzenie jest w Polsce, obok Wielkanocy, najuroczyściej obchodzonym świętem. Są to święta kameralne, rodzinne, przeważnie spędzane w gronie najbliższych. W okresie wczesnego chrześcijaństwa początek roku liczono od dnia narodzin Jezusa Chrystusa. Dlatego czas Bożego Narodzenia i następującego po nim Nowego Roku to dni szczególne, bo dochodzi do zetknięcia dwóch „sąsiadujących ze sobą lat” starego i nowego roku. To właśnie od tego magicznego dnia, zetknięcia się ze sobą dwóch następujących po sobie lat pochodzi nazwa pierwszego miesiąca – styczeń. W Polsce Nowy Rok był tożsamy z dniem Bożego Narodzenia, czas ten świąteczny od zawsze był nazywany „godami” i trwał od Bożego Narodzenia do Trzech Króli, każdy zaś kolejny wieczór tego okresu nazywany był „świętami”. To święta radości, rodziny i sąsiedztwa, święta rozpoczynające się wigilią. Nie ma chyba drugiego takiego kraju, gdzie by Wigilię Bożego Narodzenia obchodzono tak uroczyście jak u nas. Nigdzie też dzień ten, a zwłaszcza wigilijna noc, nie obfitowały tak ogromnym bogactwem świątecznych tradycji.

Im bliżej godów, tym nastrój stawał się weselszy, a w dzień Wigilii wszystkich ogarniało radosne podniecenie. Od świtu panował w domach duży ruch i każdy chciał być przydatny, pomagać w świątecznych przygotowaniach, by zapewnić sobie pomyślność w nadchodzącym roku.

Dla dzieci był to chyba najpiękniejszy wieczór w roku, w którym atmosfera baśni urzeczywistniała się na parę godzin w blasku różnobarwnych światełek choinki, pod którą kochające ręce położyły dla wszystkich obecnych prezenty. A najskromniejszy nawet upominek posiadał w ten wieczór wartość wyjątkową, stając się symbolem łączącej ludzi miłości i przyjaźni.

Wigilia otwierała cykl świąteczny Bożego Narodzenia, wyznaczała początek roku obrzędowego i wegetacyjnego, posiadała też odrębną obrzędowość ukształtowaną w toku długotrwałych procesów historycznych. Boże Narodzenie było dopiero od IV w. n. e, po raz pierwszy odnotowane w rzymskim kalendarzu świątecznym w 354 roku.¹

W tradycji polskiej obchody Bożego Narodzenia, a zwłaszcza dnia wigilijnego zajmują miejsce szczególne. Wieczór wigilijny jest najbardziej uroczystym i najbardziej wzruszającym wieczorem roku. Nazwa Wigilia pochodzi od łacińskiego

¹ *Boże Narodzenie*, [w:] *Nowa Encyklopedia Powszechna PWN*, t. 1: A–C, Warszawa 1998: Wydawnictwo PWN, s. 537.

słowa *vigilia* czuwanie nocne, warta.² Należy dodać, że w Kościele katolickim określa się tak dni poprzedzające wszystkie ważne święta.

Europejskie, a także polskie obchody Bożego Narodzenia wykazują pewne związki z wesołymi rzymskimi saturnaliami, ku czci boga rolnictwa Saturna, które obchodzono w starożytnym Rzymie od 17 do 23 grudnia. Saturnalia były świętowane w atmosferze radości, wzajemnej życzliwości i pojednania stanów. Był to czas wesołych uczt, podczas których patrycjusze biesiadowali razem ze swymi niewolnikami i razem z nimi się bawili. Był to czas gier, zabaw, psot i żartów, czas wręczania sobie prezentów, czas pochodów, w których obnoszono zielone gałęzie, drzewka laurowe i oliwne. Zielone drzewka wnoszono do świątyn i wszystkich domów – na szczęście i urodzaj.³ Także data Bożego Narodzenia, 25 grudnia, została ustalona nieprzypadkowo. W tym dniu Rzymianie świętowali dzień narodzin niezwycięzonego Słońca – Mitry, którego kult rozpowszechnił się w Rzymie za czasów cesarza Aureliana w III w. n. e. Pierwsi biskupi rzymscy przyjęli zatem właśnie tę datę jako dzień narodzin Jezusa Chrystusa.

Wigilia Bożego Narodzenia w dawnej Polsce uważana była za dzień, którego przebieg decydować miał o całym roku. Należało zatem przeżyć go w zgodzie, spokoju i okazywać sobie życzliwość. Od dzieci wymagano posłuszeństwa i szczególnej grzeczności. Tłumaczono im, że jeśli w Wigilię nie zasłużą na kary, unikną także kar, napomnień i klapsów w ciągu całego roku.

Z dniem, a także z nocą wigilijną, najdłuższą nocą w roku, najbardziej tajemniczą i niezwykłą, związane były różne wierzenia, które łączyła idea, że cała ziemia i wszechświat, wszystkie byty ziemskie połączone są we wspólnym przeżywaniu wielkiego misterium narodzin Boga i wielkiego przełomu w dziejach świata. Wierzono, że w noc wigilijną ziemia otwiera się i ukazuje ukryte w niej skarby, drżą głązy, zakwita paproć w lesie, w sadach drzewa okrywają się kwiatami i natychmiast owocują. Wierzono, że pszczoły w ulach i zwierzęta leśne budzą się ze snu zimowego, aby uczcić Narodzenie Pańskie, a wszystkie zwierzęta mogą w tę noc przemówić ludzkim głosem, ale podsłuchiwanie ich nie wróżyło szczęścia. Bydło obecne przed wiekami przy narodzeniu Chrystusa, o północy na chwilę klęka przy swych żłobach, woda w studniach zamienia się w miód lub wino, a w rzekach, strumieniach płynie złoto lub srebro. Według tych legend wszystkie te cuda mogły być widziane i doświadczane wyłącznie przez osoby bez najmniejszej

² *Wigilia*, [w:] *Uniwersalny Słownik Języka Polskiego*, pod red. Stanisława Dubisz, t. 4: T–Z, Warszaw 2003: Wydawnictwo Naukowe PWN, s. 442.

³ *Saturnalia*, [w:] *Wolna Encyklopedia Wikipedia* [Dostęp w World Wide Web] zob. <https://pl.wikipedia.org/wiki/Saturnalia>

skazy i grzechu, o prawym charakterze i niezłomnej odwadze. Wierzono, że dusze zmarłych w Wigilię opuszczają zaświaty i niewidzialne lub w postaci zwierząt, ptaków, żebraków mogą nawiedzać domy, obejścia i przebywać w pobliżu swych bliskich. Należało więc w dniu Wigilii dmuchać na krzesła, stoliki i ławy zanim się na nich usiadło i przeprosić szeptem duszę mogącą tam właśnie odpoczywać. Nie wolno było spluwać na podłogę, chlustać pomyjami, prząść ani szyć, rąbać drew, zaś noży i innych ostrych narzędzi wolno było używać tylko z wielką ostrożnością aby nie zranić, czy nie obrazić przebywających w domu duchów.

W całym kraju powszechny był zwyczaj symbolicznego zapraszania zwierząt na wieczerzę wigilijną, będący w istocie przywoływaniem na nią zmarłych. „Chodźże wilczku do pośniczku” nawoływano otwierając drzwi przed rozpoczęciem wieczerzy. Zwracano się też do zmarłych przodków „pójdźże dziadku do obiadku”. W nawoływaniach tych wyrażał się lęk przed duchami, które z wyjątkiem nocy wigilijnej nie zawsze były przyjazne i życzliwe żyjącym. Proszono zatem, aby kiedy wypoczną, ogrzeją się i posilą odeszły do swojego świata i nie wracały do żywych, aż do następnej Wigilii. Stąd też wzięło się obrzędowe karmienie ptaków i bydła w tę noc.

W wigilię należało wstać wcześniej rano i szybko zerwać się z łóżka, aby przez cały rok zachować dobre samopoczucie, energię i rześkość. W tej samej intencji należało umyć się w rzece, strumieniu lub miednicy, na dno której kładziono srebrny pieniądz. Nie należało kłaść się w ciągu dnia, aby nie chorować i żeby w lecie nie położyło się zboże. Nie wolno też było niczego pożyczać sąsiadom, aby nie narażać się na utratę mienia.

Prawdziwym utrapieniem Wigilii były drobne kradzieże dokonywane dla żartu, bo ich sprawcy wierzyli, że zapewnią one dostatek i pomyślność we wszystkich przedsięwzięciach, zwłaszcza handlowych. Młodzież w wigilię po wieczerzy uczestniczyła w żartach, które były złośliwe. Wyprowadzano gospodarzowi wóz daleko w pole, czasami rozbierano go na części i zakładano na dach, zdejmowano furtki, wrota i wynoszono je kilka domostw dalej. Te zwyczajowe żarty przypominały o nadejściu nowego czasu. W dniu Wigilii mężczyźni udawali się na połowy lub polowania, bo wierzono, że gdy powrócą do domu ze zwierzyną i rybami, zapewni to rodzinie szczęście na cały rok. Natomiast w domach od wczesnego świtu trwały przygotowania do wspólnej wieczerzy, kończono rozpoczęte wcześniej porządki, gotowanie i pieczenie wigilijnych potraw. Przed zapadnięciem zmroku musiały być zakończone wszystkie prace gospodarskie i obrządek inwentarza, który w tym dniu otrzymywał lepszą paszę.

Bardzo ważne znaczenie miał zawsze świąteczny wystrój domu, którego najbardziej rozpowszechnionym elementem w domach chłopskich a nawet na

dworach szlacheckich i magnackich były snopy zboża. Umieszczano je najczęściej w kątach izby i nazywano dziadami. Słomę rozpościerano na całej podłodze na pamiątkę stajenki, w której narodziło się Dzieciątko, to również miało zapewnić urodzaj i wygodę duszom zmarłych, które w noc wigilijną mogły chodzić po izbie. Ze słomy wyciągniętej ze snopka kręcono powrósła i okręcano nimi drzewka owocowe, aby dobrze rodziły. Zaś siano, kładziono grubą warstwą na stole i okrywano lnianą płachtą lub białym obrusem. Na obrus sypano ziarna zbóż, groch, mak, len, a czasem zawiązywano je w serwetkę lub w chustę i na nich stawiano miski z jedzeniem, aby zapewnić dobre plony. Innym elementem wystroju świątecznego, obecnie już zapomnianego, było umieszczanie narzędzi gospodarskich, takich jak lemiesze pług, kosy i inne ostre narzędzia, które nie psuły roli, a także sznurów i łańcuchów, którymi obwiązywano nogi stołu, aby chleb trzymał się domu i panował w nim dostatek.

Nieodzownym atrybutem Świąt Bożego Narodzenia i przystroju świątecznego wnętrza była zielona gałąź, która na całym świecie od wieków jest otaczana czcią, jako symbol życia, zdrowia, radości, sił witalnych, pomyślnej vegetacji i wzrostu roślin.

U pułapu nad stołem wigilijnym wieszano wierzchołek świerku, odwrócony do góry nogami - symbol urodzaju i miłości, który przyozdabiano jabłkami, orzechami, ozdobami z papieru. Wierzono, że za ich sprawą młodzi szybciej połączą się w pary. Przystrój taki w Polsce występował pod nazwą „podłóżniczka”, „podłóżnik”, „jutka”, „wiecha”, „sad”, „boże drzewko”. Gałęzie (lub czubek) drzewa iglastego na podłóżniczkę ścinano w Wigilię bardzo wcześnie rano i spieszo z nią do domu, bo temu gospodarzowi, który pierwszy wniósł podłóżniczkę do izby, miało najwcześniej wzejść i dojrzeć zboże. Podłóżniczkę wnoszono w ciszy i spokoju, aby nie straciła nic ze swojej mocy dobroczynnej. Najpiękniejszą część wieszano w izbie, a pozostałe bez ozdób przybijano nad wejściem do stajni i drzwiami wejściowymi. Z podłóżniczką związane były różne wierzenia i wróżby. Im piękniej była przystrojona, tym większe dostatki i większą pomyślność zapewniała domowi, większy też splendor spływał na gospodynię i ich córki, którym podłóżniczka zapewniała powodzenie w miłości. Wizyta kawalera w czasie Świąt Bożego Narodzenia traktowana była jako deklaracja zawarcia małżeństwa, zwłaszcza gdy siadał pod podłóżniczką i próbował zerwać z niej jabłko lub orzech. Gdy dziewczyna nie protestowała, a wręcz zachęcała do zjedzenia owocu odwzajemniała tym samym uczucia i zamiary konkurenta.

Wyschniętej podłóżniczki nigdy nie wyrzucano, ale zachowywano aż do lata i zatykano w polu, aby odwracała urok złych oczu i gwarantowała urodzaj. Podłóżniczkę obserwowano przez cały czas świąteczny, jeśli szybko wysychała i gubiła igły to zapowiadało niepowodzenie, choroby, nieurodzaj, jeśli zaś

długo utrzymywała swą świeżość wróżyła dobre plony, pomyślny rok. Obok podłazniczek w polskiej izbie w czasie świąt Bożego Narodzenia nie mogło zabraknąć pajaków i światów. Pajak to przestrzenna konstrukcja, podobna do kościelnych i dworskich świeczników, wykonana ze słomy, bibuły, nici, fasoli, wydmuszek jaj. Światami nazywano wyplatane ze słomy lub wykonane z opłatków kule, krążki lub gwiazdki. Pajaki i światy stanowiły kulturowy ekwiwalent podłazniczek, które następnie zostały zastąpione przez stojącą jodelkę, przy czym właśnie elementy pajaków i światów stały się ozdobami polskiej choinki.



Pajak umieszczany pod sufitem w okresie Bożego Narodzenia.

W tradycyjnym zdobnictwie świątecznym dekoracje te zajmują miejsce szczególne. Są to bowiem oryginalne, polskie ozdoby wnętrz w okresie Bożego Narodzenia, nieznane poza naszym krajem. Ozdoby z opłatka zasługują też na uwagę ze względu na swą symbolikę i treść obrzędową. Opłatkowe „światy” umieszczano bowiem we wnętrzach nie tylko dla walorów dekoracyjnych, ale przede wszystkim po to, aby chroniły od chorób i wszelkiego zła ludzi i ich trzodę, aby sprowadzały na dom błogosławieństwo Boże, dostatek i spokój, by zapewniały domownikom szczęście, miłość wzajemną i harmonię. Dlatego też starano się aby przetrwały tam jak najdłużej, najlepiej aż do następnej wigilii. Wszystkie przedmioty występujące w świątecznym wystroju wnętrza miały więc przede wszystkim bogatą treść symboliczną, zaś ich walory estetyczne były zjawiskiem wtórnym, chociaż też bardzo istotnym bo podkreślającym niezwykłość i uroczysty charakter święta.

Choinka to najmłodsza odmiana dekoracji, zwyczaj ubierania choinki upowszechnił się w krajach europejskich w XIX wieku. Do Polski zwyczaj ten przybył z Niemiec wraz kolonistami i wyparł tradycyjne dekoracje. Należy podkreślić, że jeszcze w połowie lat trzydziestych XX wieku choinki nie znano na

wielu polskich wsiach. Choć brzmi to niewiarygodnie, polska wieś – naśladowując obyczaj miasta – na dobre zaakceptowała choinkę dopiero po 1945 r. Dziś trudno sobie bez niej wyobrazić tradycyjny polski dom. Według słownika „choinka to tradycyjne drzewko iglaste, świerk lub jodła, ozdobnie przybierane na okres świąt Bożego Narodzenia”⁴. Nie jest jednak przypadkiem, że choinka, to świerk lub sosna, bo według najstarszych wierzeń ludowych drzewa te zawierają w sobie życiodajne moce i magiczne właściwości. Najstarsza historyczna wzmianka o ustrojonej w Boże Narodzenie choince pochodzi z XV wieku i opisuje drzewko udekorowane orzechami i piernikami, które było darem piekarzy z Fryburga dla miejskiego szpitala. Za pierwsze przedstawienie choinki w sztuce uznawany jest drzeworyt Lucasa Cranacha Starszego z 1509 r. „Pokuta św. Jana Chryzostoma”. Chociaż znawcy twierdzą, że o znaczeniu choinki świadczy innych obraz Cranach „Ucieczka z Egiptu”, gdzie widzimy Świętą Rodzinę, która odpoczywa w cieniu dorodnej jodły, drzewa nietypowego dla Bliskiego Wschodu.⁵

Choinka jest często uważana za odwzorowanie drzewa rajskiego. Jest to interpretacja ludowa. Choinka rozumiana na wzór biblijny przypomina drzewo nieśmiertelności, którego owoce zapewniają wieczne życie. Świąteczna choinka jest pozostałością pogańskich wierzeń o istnieniu życiodajnego drzewa. Kościół nadał nowe znaczenie choince, która w tym kontekście stała się symbolem Chrystusa, prawdziwego Drzewa Życia. Do najstarszych ozdób tradycyjnej choinki należą: jabłka, orzechy, szyszki, łańcuchy, gwiazdki z papieru, słomy lub opłatka, świeczki, kwiaty z bibuły, ozdoby z wydmuszek, małe światy z opłatka, słomiane pająki, papierowe koszyczki, figurki aniołków, kolczatki, języki, bombki z bibuły, ciastka o kształcie gwiazdek lub zwierząt domowych. Ozdoby choinkowe nie były przypadkowe, miały symbolizować dary i łaski Boże, jakie spływają na świat z przyjściem Odkupiciela.

Do najstarszych ozdób tradycyjnej choinki należą:

Jabłka – symbol płodności roślinności w sadzie, zwierząt w oborze, symbol miłości, i urodzaju dzięki temu, że pierwotnie było ono pokarmem ofiarowanym duszom zmarłym. Jabłko jest także wyobrażeniem grzechu. Wspomnieniem motywu jabłka jako ozdoby jest ludowe wierzenie, że „kto zje jabłko przed wieczerzą to zawsze znajdzie rozwiązanie w każdej potrzebie”. **Łańcuch** – ze słomek, bibuły, kolorowych papierów, to wąż, co skusił Ewę, oznacza nasze grzechy, ale też jego znaczenie należy

⁴ Choinka, [w:] *Nowa Encyklopedia Powszechna PWN*, t. 1: A–C, Warszawa 1998: Wydawnictwo PWN, s. 728.

⁵ Jacek Borkowicz, *Kto wymyślił choinkę? O tym, jak drzewko podbijało Europę i świat*, [Dostęp w World Wide Web 4 listopada 2022] zob. <https://pl.aleteia.org/2016/12/23/zobacz-jak-choinka-podbi-jala-europe-i-swiat/>

łączyć ze słomą na pamiątkę stajenki, w której narodził się Chrystus; zachowuje czarodziejską moc słomy wykorzystywanej do obsypywania podłazniczki. Łańcuch naśladuje obfitość przez kolor przypominający złoto, sprowadza do domu, pola i zagrody, urodzaj i szczęście. **Gwiazda** – z papieru, słomy, kłosów umocowana tradycyjnie na szczycie, to symbol gwiazdy betlejemskiej, która prowadziła pastuszków i Trzech Króli do stajenki, gdzie narodził się Jezus Chrystus. Jest ona znakiem narodzenia Chrystusa, a także błogosławieństwem i pokojem dla domu, gdy znajduje się na choince. **Świeczki**, symbol Chrystusa Zbawiciela i Światłość Świata. Świeca to życie każdego człowieka, symbolizuje kult zmarłych, ale też chroni przed złem, nieszczęściem i urokami.



Łańcuch ze słomy i bibuły, wykonany przez autorkę, zaprezentowany w Bibliotece Pedagogicznej im. Heleny Radlińskiej. Filia w Garwolinie

Głównym i najważniejszym momentem dnia wigilijnego dawniej i dziś jest wieczerza postna zwana pośnikiem, postnikiem, wilią, wigilią, kutią. Zwyczajowo rozpoczynała się wraz z ukazaniem się na niebie pierwszej gwiazdy na pamiątkę komety, która przed wiekami w noc narodzin Chrystusa pojawiała się nad Betlejem.

W całej Polsce wieczerzę poprzedzała ceremonia dzielenia się opłatkiem na znak pojednania, miłości, przyjaźni. Obyczaj ten wywodził się z rytuałów starochrześcijańskich: dzielenia i rozdawania chleba niekonsekwentnego zwanego

eulogiami, którego nie użyto podczas misterii religijnych. Polski obyczaj dzielenia się opłatkiem ma ponad dwieście lat tradycji. Łamiąc się nim powtarzano słowa: „bodajbyśmy na przyszły rok łamali go ze sobą”. Opłatkom przypisywano niezwykle właściwości. Sama ich obecność w domu miała przynosić domowi szczęście i spokój, zapewniała dostatek i obfitość chleba. Wierzano, że temu kto się opłatkiem łamie nie zabraknie chleba przez cały rok i będzie mógł się podzielić nim z innymi. Okruch opłatka z wigilijnego stołu wrzucony do studni miał oczyszczać wodę, zapewnić zdrowie ludziom i bydłu. Wierzano, że jeśli ktoś zbłąkany w lesie przypomni sobie z kim opłatek łamał odnajdzie drogę i szczęśliwie powróci do domu. Na wsi był zwyczaj obdzielania opłatkiem oraz resztkami potraw zwierząt gospodarskich. Przypuszczano, że wyróżniano w ten sposób w noc wigilijną zwierzęta, ponieważ przynosiły korzyści. Dla zwierząt przeznaczono opłatki określonego koloru: żółty dla bydła, ponieważ żółte masło powstaje z mleka krowy, czerwony dla koni, aby chroniły je przed zołzami.

Wieczera wigilijna, do której zasiadano po podzieleniu się opłatkiem składała się zawsze z potraw postnych, ale była obfita. Najczęściej przyrządzało się dwanaście dań, bo tyle jest miesięcy w roku, albo według innej interpretacji, bo tylu było uczniów Jezusa. Spotykało się również przypadki, że przygotowywano nieparzystą liczbę potraw od pięciu do siedmiu u chłopów, dziewięć na dworach szlacheckich, jedenaście u magnatów. Nie było specjalnych reguł, im większa liczba potraw, tym większa obfitość pokarmów i dostatek spodziewany w nadchodzącym roku. Wigilia miała być przygotowana „z wszystkiego co w polu, sadzie, lesie, ogrodzie i wodzie”. Był to wyraz hołdu składanego ziemi – żywicielowi.

Do najdawniejszych jadanych w Polsce potraw wigilijnych należały: kutia, kisiel owsiany, zupa z siemienia, kartofle, kapusta, rzepa, groch, fasola, kasza jaglana, miód, barszcz buraczany, pierogi z grzybami, racuchy, śledzie z suszonymi śliwkami i gruszkami, ryby, zupa owocowa, kompot z suszonych śliwek, gruszek, jabłek. Nie tylko potrawy spożywane w czasie wieczerzy były niecodzienne, lecz także zasady panujące przy stole. Miejsce przy stole zajmowano według starszeństwa, aby również według starszeństwa odchodzić z tego świata, aby śmierć nie zabierała młodych ludzi i dzieci. Każdej potrawy należało chociaż spróbować, aby zapewnić sobie obfitość jedzenia w nadchodzącym roku i aby skorzystać ze wszystkich przyjemności i radości, jakie przyniesie rok. Potrawy podawano w jednej misce dla wszystkich na znak wspólnoty i więzi pomiędzy domownikami. Dawniej wieczerzę spożywano w milczeniu, co tłumaczone było jako pozostałość dawnych biesiad zadusznych. Dotychczas wieczerzę spożywa się w spokoju, z powagą, w skupieniu i pewnym wzruszeniu. Niegdyś, zwłaszcza na wsi, zachowania domowników zebranych przy stole wigilijnym wyrażały ich troskę o urodzaj i pomyślność

w gospodarstwie. W tej intencji rzucono pod powałę garście słomy wyciągniętej ze snopków stojących w izbie i jeśli słoma zaczepiła się oznaczało to bujny wzrost zboża w lecie i dobry urodzaj.

Pewną formą zaklinania urodzaju były też życzenia wypowiedziane podczas spożywania kolejnych potraw wigilijnych. Przy jedzeniu kapusty mówiono „składaj się kapusto”, przy potrawach z maki i kaszy: „mnóż się zboże”, przy ziemniakach „mnóźcie się ziemniaki”, przy grochu „wiąż się groszku”. W trosce o zdrowie i dostatek jedzenia w nadchodzącym roku, nie należało, aż do skończenia wieczerzy kłaść łyżek na stole, a jeśli zachodziła potrzeba trzymano je w zębach. Nie było wolno wstawać od stołu dopóki wszyscy nie skończyli jedzenia, aby nie rozbiegały się i nie gubiły kury, aby chleb i jadło „trzymało się” domu, aby zachować zdrowie i życie, aby nikt z domowników nie odszedł w zaświaty. Po skończonej wieczerzy należało odwiedzić oborę, stajnię, kurnik i sad. Zwierzętom zanoszono „kolędę”. Stołu nie uprzątno, resztki potraw przeznaczone były dla dusz zmarłych, które w tym dniu z łaski bożej były obecne w domu.

Zgodnie z przyjętym w Polsce obyczajem pozostawiano wolne miejsce przy stole i kładziono na nim dodatkowo łyżkę lub talerz. Przeznaczone było dla podróznego, przegodnego gościa, dla każdego kto w wieczór i noc wigilijną zapukał do drzwi domu i poprosił o schronienie, bo każdego w tę świętą noc należało przyjąć do domu, zaprosić do stołu i jak najlepiej ugościć. Po skończonej wieczerzy, kiedy ludzie się pożywili, kiedy zadbano o zwierzęta i drzewa w sadzie, gdy dopełnione zostały wszystkie zwyczaje wigilijne, odpoczywano i śpiewano kolędy. Nazwa kolęda pochodzi od łacińskiego *calendae*, tak w państwie rzymskim określano pierwszy dzień miesiąca. W tradycji polskiej oznaczała początkowo pieśni noworoczne składające się z trzech części: z życzeń powodzenia, szczęścia i urodzaju, następnie z prośby o datek i wreszcie z podziękowania za ów datek „kolędę”, dar noworoczny⁶. Później termin kolęda związany został z obchodami religijnymi Bożego Narodzenia i z pieśniami kościelnymi o narodzeniu Jezusa, które wywodzą się z hymnów łacińskich o Bożym Narodzeniu komponowanych we Włoszech w wiekach średnich i rozpowszechnionych w całej Europie przez zakony franciszkańskie. Według legendy autorem pierwszej takiej pieśni był sam św. Franciszek. Najstarsze polskie kolędy pochodzą XV i XVI wieku „Anioł pasterzom mówi”. Większość śpiewanych obecnie pieśni powstało w XVII i XVIII wieku. Wśród autorów spotykamy takie nazwiska

⁶ Kolęda, [w:] *Uniwersalny Słownik Języka Polskiego*, pod red. Stanisława Dubisz, t. 4: T–Z, Warszawa 2003: Wydawnictwo Naukowe PWN, s. 160.

jak: Piotr Skarga „W żłobie leży”, Franciszek Karpiński i jego „Pieśń o Narodzeniu”, bardziej znana jako „Bóg się rodzi”, Teofil Lenartowicz „Mizerna cicha”. Począwszy od XVII wieku w kolędach pojawiły się wątki ludowe. Ich charakterystyczną cechą jest poufałość wobec Jezusa mowa tu o pastorałkach, wesołych skocznych kolędach o tematyce pasterskiej przesyconych elementami świeckimi, pełnymi realiów życia codziennego i humoru, zawierającymi elementy gwary, śpiewanymi w domach nie w kościołach. Rozróżnienia na kolędy i pastorałki dokonał w XIX wieku ksiądz Michał Mioduszeowski autor największego zbioru kolęd z 1838 roku⁷. Niezwykłość wieczoru wigilijnego sprzyjała różnego rodzaju wróżbom. I tak ze słomy, opłatka i ziaren zbóż, na których stawiano miski z potrawami wróżono, które zboża i warzywa obrodzą w nowym roku. Obserwując pogodę w ciągu dwunastu dni po wigilii przewidywano jaka będzie w kolejnych miesiącach nowego roku. Krojono też cebulę na 12 części i posypywano solą, odliczano na nich kolejne miesiące roku. Częstki, które szybko pleśniały zapowiadały, iż w miesiącach, z którymi je kojarzono będzie dużo opadów. Gwiazdziste niebo w Wigilię oznaczało urodzaj „Wigilia jasna – stodoła ciasna”, a zamglone niebo przepowiadało obfitość mleka. W Wigilię dziewczęta wychodziły przed dom i słuchały, z której strony zaszczeka pies, stamtąd miał przyjść przyszły mąż. Wynosiły śmieci i czekały aż przyleci ptak. Jeśli była to wrona, można było spodziewać się kawalera. Obserwowały gwiazdy – jeśli jakaś świeciła jasno nad domem, oznaczało, że wkrótce będzie w nim wesele. Liczyły kołki w płocie, mówiąc kawaler, wdowiec przy ostatnim dowiadywały się o stanie cywilnym przyszłego męża. Zbierały naręcza drzew, a następnie liczyły je, parzysta liczba oznaczała zamążpójście. Panny i kawalerowie wróżyli z siana lub słomy wyciągniętej po kolacji spod obrusa, zielone źdźbło oznaczało ślub, zwiędłe lub zblakłe – dłuższe czekanie na męża lub żonę, kruche, poczerniałe – staropanieństwo lub starokawalerstwo. Jeśli wyciągnięto siano żółte oznaczało rychłą śmierć, źdźbło rozdzielone to ciekawe życie, ale pełne komplikacji i kłopotów, zaś źdźbło długie i mocne – długie życie i siła. Żeby poznać swój los obserwowano cienie rzucane na ścianę, jeśli cień był wyraźny, to zwiastował długie życie w dobrym zdrowiu, zaś mniej wyraźny chorobę, a cień ledwo widoczny lub jego brak – śmierć. Zdmuchiwano świece i obserwowano dym, jeśli snuł się w kierunku okna lub drzwi to oznaczało śmierć, jeśli wędrował po izbie to oznaczało pomyślność.

Prezenty to najmłodsza tradycja Bożego Narodzenia. W przeszłości tylko

⁷ Michał M. Mioduszeowski, *Śpiewnik kościelny czyli Pieśni nabożne w kościele katolickim używane dla wygody kościołów parafjalnych przez M. M. Mioduszeowskiego zebrane*, Kraków 1838: Drukarnia Stanisława Gieszkowskiego.

królowie i wielmoże polscy w okresie świąt dawali cenne podarki swym dworzanom i czeladzi za wierną służbę. W XIX wieku zwyczaj wręczania prezentów świątecznych znany był także na dworach szlacheckich. Były to najczęściej pieniądze, prezenty praktyczne, materiał na ubranie, nowa koszula czy para butów. Przy okazji odnawiano ze służbą umowę o pracę. Z czasem zaczęto wymieniać pomiędzy sobą różne świąteczne upominki. Wręczano je w domu w dniu Wigilii, na Nowy Rok, a najczęściej w święto Trzech Króli w „szczodry wieczór”. Mówiono wówczas, że są pamiątką hołdu i darów, jakie Mędrcy złożyli Dzieciątku Jezus. Zwyczaj ten najpóźniej przyjął się na wsi w rodzinach chłopskich, a dziś jest powszechny w całej Polsce. O północy udawano się na pasterkę zwaną też „północą” odpocząć, porozmawiać, pośpiewać kolędy. Każdy starał się przybyć do kościoła jak najrychlej. Ci bowiem, którzy pierwsi przestąpili próg świątyni, mieli być też pierwsi we wszystkich pracach gospodarskich i zbierać najlepsze plony. W nielicznych regionach Polski już w wieczór wigilijny odwiedzali dom przebierańcy. Na Pomorzu, dziad, baba, diabeł w białych płachtach zaś w Wielkopolsce, gwiazdorzy z oświetloną gwiazdą w towarzystwie Starego Józefa, na Warmii szemel na białym koniu, a na Śląsku pastuszkowie. Przychodzili też chłopcy z szopką, oświetloną gwiazdą i odgrywano Herody.

Mimo upływu czasu Boże Narodzenie i zwyczaje wigilijne, są wciąż takie same: uroczyste, poważne, wzruszające, przebiegające w atmosferze oczekiwania i czuwania, świętowane zgodnie z tradycją przekazywaną z pokolenia na pokolenie. W ciągu całego roku nie ma takiego święta, które byłoby tak powszechnie obchodzone, tak przeżywane i to począwszy od przygotowań, aż po misterium dzielenia się opłatkiem i wspólną uroczystą wieczerzę. Dlatego też każdego roku w Wigilię o zmierzchu, jak Polska długa i szeroka, cichną i pustoszeją ulice, na kilka godzin zamiera nawet ruch uliczny w wielkich miastach, zapalają się świeczki na choinkach i wszyscy gromadzimy się z opłatkiem w ręku przy wigilijnej wieczerzy, która niezależnie od światopoglądu i przekonań religijnych jest dla nas największym, najgłębiej przeżywanym świętem jednoczącym rodzinę.

Pozdrowienia kolędników

Na szczęście, na zdrowie
Na to Boże Narodzenie
Aby wam się mnożyło w komorze
Rodziło w oborze
Co daj Panie Boże

Na szczęście, na zdrowie,
na ten święty Szczepan
żeby wam się rodziła
kapusta i rzepa
ziemniaki jak pniaki
pszenice jak rękawice
owiesek jak pański piesek

Na szczęście, na zdrowie,
Na ten Nowy Roczek
Żeby was nie bolała głowa ani boczek
Aby wam się rodziła pszenica,
jarzycko i wszystko
i aby gospodarz chodził między snopkami
jak miesiąc między gwiazdami.

„Garwolińskie Herody”

Przygotowała Agnieszka Karwowska

Kolędnicy byli zawsze nieodłączną częścią folkloru ludowego świąt Bożego Narodzenia. Także na ziemi garwolińskiej ta tradycja miała i ma miejsce. Skąd się wzięła i jaka jest jej historia spróbuję przedstawić pokrótce. Samo słowo kolęda jest pochodzenia łacińskiego. W Polsce do 1422 roku wiązało się z daniną noworoczną pobieraną przez proboszcza od parafian. Około roku 1543 danina ta przybrała formę wizyty duszpasterskiej, odąd księża składają wizytę w domach swoich parafian.⁸ Z czasem odmiennego charakteru nabrało chodzenie po kolędzie grup młodzieży. Rozpoczynało się ono wieczorem w pierwszy dzień świąt. Za swoje śpiewanie otrzymywali „kolendę”, czyli dar obrzędowy. „A że w Tym czasie – jak pisze Janusz Kamocki – chodzili po Polsce różnego rodzaju przebierańcy, oba te zwyczaje z czasem zlały się w jedną całość, w której elementy chrześcijańskie splatają się z pogańskimi”.⁹ Uczestnicy tych wędrówek przebierali się za najrozmaitsze postacie biblijne (anioł, diabeł, śmierć, Herod) i rzeczywiste (Żyd, żołnierz, pacholek itp.), jak też za zwierzęce (niedźwiedź, tur, koza, bocian).¹⁰ Ten korowód przebierańców nazywano herodami. Przedstawiają oni instenizacje narodzenia Chrystusa i rzezi dzieci w Betlejem. Głównym, oczywiście negatywnym bohaterem tego przedstawienia jest król Herod. Jego przybycie poprzedza zazwyczaj oddany Pacholek lub Het marszałek. W przedstawieniu nie może zabraknąć żołnierzy, Żyda, Śmierci, która pozbawia życia Heroda i Diabła przybiegającego z widłami po jego duszę.

Prezentowany tekst herodów gości na ziemi garwolińskiej od minimum czterech pokoleń. Tekst ten był przekazywany ustnie z pokolenia na pokolenie. Niestety wystawianie herodów zanika, obecnie grupki młodzieży chodzące po domach śpiewają tylko jedną kolendę i na tym ich występ się kończy. Warto więc opublikować ten tekst, gdyż być może ocalimy go od zapomnienia.

„Garwolińskie Herody” – scenariusz

Osoby występujące: Król Herod, Het marszałek, Pacholek, Żyd, Śmierć, Diabeł, Żołnierz.

Pacholek

Czy można przedstawić Króla Heroda? – po odpowiedzi publiczności – nie gniewajcie się państwo, że tak śmiało się wnoszę, ale ja Pacholek o krzesło dla

⁸ Andrzej Bańkowski, *Etymologiczny słownik języka polskiego, t. 1: A–K*, Warszawa 2000, s. 753.

⁹ Janusz Kamocki, *Od andrzejek do dożynek*, Wyd. 2 uzup., Warszawa 1986, s. 31–32.

¹⁰ Leonard Pełka, *Rytuały, obrzędy, święta*, Warszawa 1989, s. 87.

Króla Heroda proszę. A gdy Król [na tronie]¹¹ zasiądzie dużo dziwnych rzeczy
dziać się dzisiaj będzie, ale ponieważ Król Herod jeszcze nie na tronie. Pozwolę
przedstawić swoją osobę:

Jestem mały Pacholek, urodziłem się we wtorek,

Z wielką uciechą, jak wróbel pod strzechą.

Miałem ojca cudzoziemca w makowej sukience,

Co mnie oprowadzał, aż po same Niemce.

Kiedy byłem na wzgórkach widziałem, co się dzieje w Petersburgu.

Namawiało mnie [raz] trzech trębaczy abym [memu panu] wiernie służył, kury
kradł i gęsi dusił, a ja mały Pacholek zdolny do tego ukradłem panu barana
tłustego, przyszedłem do [niego], aby pan mnie pochwalił, a pan mi trzy razy
w mordę dowalił.

Het marszałek

Przedstawiam jego wysokość Wojtusa Janicusa Obibusa Heroda XII [Króla na
włościach Budzenia, Niecieplina, Leszczyn, Zawad, Czyszkowa et cetera, et cetera,
Księcia Wielkiego na dobrach obojga, Bzducha, Pisanego, Podleśnych przydatków,
Szpakówek, Podolszynek i Długich Łąk etc. Eyc. Pana dóbr Starówki, Romanówki,
Głodówki, Hyclówki, Mankówki i Aleksandrówki] – wchodzi król – Jego
Wysokość Król Herodus XII.

Król Herod

Oto jestem Król Herod, monarcha świata całego. Jam wódz i władca stworzenia
wszystkiego, ryby z wodami, powietrze z ptakami, wszystko pod moimi
rozkazami. Pod moją władzą cztery świata strony [oraz na polach wszystkie
zagony Szpakówki z łąkami, Podleśne z Bzduhami, wszystko pod moimi
rozkazami]. Na mój rozkaz, na moje żądanie niechaj mi tu przede mną Het
marszałek stanie!

Het marszałek

Słucham [Waszej] Królewskiej Mości, jako dzwonek powinności – odwracając się
do widowni – bo ktoś stąpać może po królewskim dworze, jak mam miecz ostry
tak wszystkich położę.

Król Herod

[Schowaj miecz swój wreszcie i powiedz] jakie są wieści w Betlejem Miście?

Het marszałek

Takie są wieści w Betlejem mieście, że się nowy król narodził.

Król Herod

Jak to nowy król się narodził?

¹¹ W nawiasie kwadratowym umieszczono tekst dodany w 1983 roku przez Mieczysława Jańca.

Het marszałek

Tak jest.

Król Herod

To być nie może!

Het marszałek

Tak jest nowy Król się narodził, będzie panował nad ludem i panami, a ty królu będziesz leżał pod Jego stopami, tak w mieście powiadają.

Król Herod

Ach! Biada mnie Herodowi utrapionemu wielce Królowi! Żem jest takiemu czasowi złemu popadł kłopotowi, doszła mnie jakaś dziwna nowina mojej żałości wielka przyczyna, narodziła się przedziwna dziecina. Rozmaicie to różni udają czyli to prawda, czyli też bają, że ma królować, Żydom panować, tak mi powiadają. Ach biada, biada mnie Herodowi utrapionemu wielce królowi, wierna czeladzi czynić nie wadzi, co ku kłopotowi, tę teraz wierność okażcie swoją słudzy, dworzanie, żołnierstwo moje, bierzcie broń w ręce, pałasze, miecze niech się nie boję. Na koń, co prędzej wszyscy wsiadajcie, a do Betlejem miasta biegajcie. Tak do jednego dzieciątka małego, wszystko wycinajcie, na mego syna traficie, uwagi nie zwracajcie.

Het marszałek, Żołnierze

Wyłóżmy miecze, podnieśmy ręce niechaj spadają głowy dziecięce, królewski rozkaz jest skazujący niech najpierw ginie Heroda syn.

Król Herod

Przyprowadźcie mi tu Żyda Rabina!

Pachołek

Zwraca się do Żyda.

Żydzie, Żydzie Masyjasz się rodzi, więc go tobie powitać się godzi.

Żyd

A gdzie Go jest, a gdzie Go jest rad bym wiedzieć tego.

Będziem witać, będziem kłaniać jeśli co godnego.

Pachołek

Żydzie, Żydzie w Betlejem miasteczku.

Tam On leż, tam On leży w żłobie na wianeczku.

Żyd

Nie pleć głupi, czyś się upił idź do diabła chłopie.

Pan tak wielki, co by robił w szopie?

Pachołek

Żydzie, Żydzie króle go witają,

Mirrę złoto, mirrę złoto i kadzidło dają.

Żyd

Wiem ja o tym, wiem ja o tym u mnie w kramie byli.

Trochę mirry i kadzidła u mnie zakupili.

Pachołek

Żydzie, Żydzie otóż jawnie widzisz,

A czemu, a czemu się Mesjasza wstydzisz.

Żyd

Ja starego Pana Boga, jak należy umiem,
Ale tego małego jeszcze nie rozumiem.

Pachołek

Żydzio, Żydzio wnet ja cię nauczę,
Jak cię z tyłu, jak cię z przodu tą półką wymłóć.

Żyd

Aj, waj gwałtu! Aj waj gwałtu albo to tutaj rozbój,
Co wyprawiasz głupi chłopie Pana Boga się bój.

Het marszałek

Żydzio, rabinie masz się stawić przed [obliczem] króla Heroda.
Bo jak się nie stawisz to cztery tysiące wojska wyśle po ciebie.

Żyd

Cztery tysiące wojska po co, na co takie duże hołoty!?
Ja sam przywędruję z czosnkiem i cebulą, z bułką szabasówką. Powiedz mu tak.

Król Herod

Żydzio, jak żeś miał stawić się do tronu mego?

Żyd

Po coś zabił Abramka mego?

Król Herod

Z rozkazu swego.

Żyd

I co ci przyszło z tego?

Król Herod

Żydzio, ile masz lat?

Żyd

Nie wiem panie.

Król Herod

A dzieci.

Żyd

Dwanaście panie.

Król Herod

Kłamiesz Żydzio! Spójrz na swój bibles!

Żyd

Jak ja by na swój bibels patrzeć, to na taka stołek siedzieć, a na taka stołek siedzieć,
to nic nie wiedzieć. Ja i Sara to nas dwoje, dzieci czworo to sześcioro.

Król Herod

Przyprowadź tu jedno!

Żyd

Po co, na co?

Król Herod

Będziemy zabijać.

Żyd

Nie masz pan kury, gęsi, kaczki zabijać tylko żydowską krew rozlewać?

Oczki moje, Oczki płynęli z potoczki, ale chwacki byli się nie utopili.

Jak ja byłem gospodarzem miałem duże gospodarstwo, cztery koty do roboty i dwie myszy dojne.

Jak ja miałem rok i pół to już rabinem był, jak ja jeszcze się nie urodził, to już po świecie chodził.

Król Herod

Ja się ciebie nie pytam gdzieś ty był, coś ty robił,

Tylko mów gdzie się Chrystus narodził!

Żyd

Nie wiem panie!

Król Herod

Szablą Żyda!!

Żyd

Aj, waj gwałtu!

Het marszałek

Wyrąbana wysiekana w Betlejem Dziecina ot niosę na pałaszu głowę królewskiego syna.

Wszyscy

Wiwat, wiwat niech król żyje niech się dziątek krwi napije!!

Król Herod

Mego syna?

Het marszałek

Tak jest!

Król Herod

To być nie może.

Het marszałek

Tak jest!

Wszyscy

O Herodzie okrutniku czyjaż to wina, że twego syna między dziatekami zabito wielka przyczyna. Chciałeś zabić niewinnego Syna Bożego, ale nic z tego, nie wykorzenisz Królestwa Jego.

Król Herod

Ach z tego smutku, z tej żalości przebić się muszę.

Diabeł

Przebij się kuszą! Przebij się!! masz powróż powieś się, a może się otrujesz, a może się utopisz?!

A wy się nie śmiejecie, bo jak się rozgniewam to was wszystkich do piekła pozabieram.

Król Herod

Idź precz okrutniku wolałbym Śmierć widzieć niż ciebie grzeszniku.

Diabeł

Nie wzywaj Śmierci na piekielnym progu,
Bo z twymi grzechami nie zaufasz Bogu!
Bo ty Herodzie straszna twoja winą,
Kazałeś dzieci małe pozabijać,
Brzydzą się ciebie wszyscy z daleka
A piekło z Lucyferem na ciebie już czeka
Bijcie na Ziemię pioruny, grzmoty,
A na takich, jak Herod niech spadną kłopoty!

Śmierć

Słyszę, że ktoś mnie tutaj wołał,
Moja kosa ścinała już i królów i chłopów, bogatych i biednych,
jestem taka chuda bo łapówek nie biorę, chociaż nie jeden chce oddać mi
wszystko, ale ja jestem bidna bo sprawiedliwa. Chodziłam lat dwieście po mieście,
żelazne buty zdarłam, a ciebie królu nie znalazłam, a ty tutaj jesteś! Ostatnie słowo
zapowiadam i kosę na szyję zakładam, klękaj przed moimi nogami!! Nie takimi
rządziłam panami, jak ty jesteś.

Diabeł

A ty sucha wywędziona z mojego rękawa wypuszczona!!
Jak ja go hodowałem, pielęgnowałem, to ty mi go zabierasz!
Choć żywcem do piekła!

Śmierć

Cicho diabełku, cicho ja jestem taka biała łaskawa,
Ja ci go nie zabiorę tylko duszę z ciała.

Diabeł

Niech cie psi wezmą z twoją łaskawością,
Jak ja płakałem, ryczałem nie miałaś nade mną litości. Chodź żywcem do piekła!
Moja dusza, moje ciało, moja dusza moje ciało, bo mi się tak spodobało!

Śmierć

A niech będzie twoje ta szmata!

Diabeł

Biorę całą, daj buziaka.
Ach, jak się cieszę bo dobrze mi się dzieje,
Dzieci mi w tym pomagają Króla Heroda czynami popierają,
A ja jak tylko ich złapię w pazury, to aż całe piekło podskakuje do góry.
Nie ma, to jak diabłom w piekle tam papierosów się napalę i wińska napiję.

Het marszałek, Żołnierze

Nie bój się królu żadnej przestrogi,
Bo my stoimy u twojej głowy,
U twojej głowy, u twego boku
Nie odstępimy żadnego kroku.

Het marszałek

Żadnego kroku zbrojni rycerze,

A kto się zbliży pałaszem zamierzę,
Pałaszem zmierzę w górę uniosę
A ciebie królu o łaskę proszę,
O łaskę proszę twe panowanie, a kto się zbliży szablą dostanie.

Wszyscy

Wiwat, wiwat zaśpiewajmy, chwałę Panu Bogu dajmy, abyśmy długo żyli, potem
w niebie się cieszyli.



Od lewej: Oliwia Tchorek, p. Angelika Chabrowska, Oliwia Dadacz, Amelia Zabłocka, Zuzanna Buława, Filip Gawenda, Kornel Kędziorek, Kinga Mazek

Zapustowe zwyczaje

Zapusty to „ostatnie dni karnawału; zwyczaje ludowe związane z obchodzeniem tych dni; - ostatki”¹². Zapusty, zapust, ostatki, mięsopusty (czyli pożegnanie – opuszczenie mięsa) to tradycyjne, staropolskie nazwy karnawału, który trwa od Trzech Króli aż do Środy Popielcowej. Trzech Króli – Święto Objawienia Pańskiego, obok Wielkanocy, to najstarsze chrześcijańskie święto, obchodzone uroczysto od IV wieku 6 stycznia, które właściwie zwane jest Epifanią, co znaczy Objawienie Zbawiciela. W Kościele rzymskokatolickim Objawienie Pańskie jest świętem nakazanym. Przybyłym ze Wschodu Mędrcom tradycja przypisuje imiona: Kacper, Melchior i Baltazar, to oni złożyli w darze: mirrę, kadzidło i złoto. Na pamiątkę tych darów wykształcił się na przełomie wieków XV i XVI zwyczaj święcenia złotych pierścieni, żywicy jako kadzidła oraz mirry, która była cennym balsamem z czerwonych jagód sprowadzanych z Arabii. W Polsce mirra była wykonywana z ziaren jałowca. Oprócz tych trzech darów święcono również wodę, na pamiątkę chrztu Jezusa w Jordanie. Od XVIII wieku upowszechnił się także zwyczaj święcenia kredy, którą zwyczajowo pisano litery: C+M+B lub K+M+B oraz datę bieżącego roku w święto Trzech Króli na drzwiach wejściowych w wielu domach katolickich. Litery te są skrótem od łacińskiego życzenia *Christus Mansionem Benedicat* (Niech Chrystus błogosławi temu domowi), choć święty Augustyn tłumaczy je jako *Christus Multorum Benefactor* (Chrystus dobroczyńcą wielu) albo skrótem imion trzech mędrców przekazanych przez legendę średniowieczną: Kacpra, Melchiora i Baltazara. Dawniej, mało który chłop znał litery, a jeśli nawet potrafił je rozróżnić, niewprawna, ciężka od pług ręką nie chciała być posłuszna, więc zapraszano umiającego pisać do chałupy „i suto goszczono, aby względnie kaligraficznie wypisał owe litery, oddzielając je od siebie znakiem krzyża. Litery K+M+B na drzwiach świadczyły o tym, że w tym domu mieszka rodzina chrześcijańska. Dzień Trzech Króli w Polsce – zwłaszcza na wsiach – dość powszechnie czczono wieloma obyczajami (rozdawanie upominków,

¹² Zapusty, [w:] *Uniwersalny Słownik Języka Polskiego*, pod red. Stanisława Dubisz, t. 4: T–Z, Warszawa 2003: Wydawnictwo Naukowe PWN, s. 865.

kołędnicy, spożywanie regionalnego pieczywa z migdałem, co wiązało się z wróżbą „która dostała migdała dostanie Michała”). A z tym wiązały się powiedzenia takie jak: „Na trzech Króli każdy się do pieca kuli”, „Na trzech Króli słońce świeci i wiosna do nas pędem leci”, „Trzej Królowie wichry ciszą i krzyżyki na drzwiach piszą”. Nic więc dziwnego, że w wielu regionach zwano go dniem szczodrym, który poprzedzał „szczodry wieczór”, a wtedy wypiekało się chlebki z pszennej mąki, które rozdawano biednym oraz częstowano świątecznych gości. W polskich dworach była też okazja, by rozdawać czeladzi i służbie rozmaite upominki. Obdarowano też dzieci, sąsiadów i plebana. Ostatnie trzy dni karnawału: niedziela, poniedziałek i wtorek do północy – zwane są kusymi dniami lub kusakami. Był to jedyny w roku czas „tańców, hulanek, swawoli”, upływał na ucztach, zabawach, wesołych pochodach, maskaradach, kuligach.

Nazwa „karnawał”¹³ wywodzi się od włoskiego *carnevale*, z łaciny: *carnem levāre* („mięso usuwać”), bywaj zdrów oznaczają razem pożegnanie mięsa, a dokładnie wszelkich uczt i zabaw, w związku z nadchodzącym Wielkim Postem. Znajdowano też polskie pochodzenie słowa – „od nawału kar”, które przyniesie post (konieczność odpokutowania grzechów). Pierwsze wzmianki o karnawale, mięsopuście polskim pochodzą z XVII wieku. Zapusty na wsi były okresem ożywionych kontaktów towarzyskich, zbierano się na wspólne darcie, skubanie pierza, po którym najczęściej odbywała się zabawa z muzyką i sutym poczęstunkiem. Gospodynie kończyły spiesznie roboty zimowe, na które później nie stanie czasu. Schodziły się wieczorami, by gromadnie prząść i śpiewać. Śpiew lepiej pasuje do tej pracy niż opowieść, gdyż zdarza się, że jeśli bajka ciekawa, palce nieruchomieją z wrażenia, wrzeczono staje i nic się urywa. Podczas darcia pierza lepiej słuchać, ponieważ śpiewać nie można, bo oddech unosi pierze w powietrze.

Jednak najweselszy był ostatni tydzień karnawału, od tłustego czwartku do kusego wtorku. Jedzono wówczas i pito, jakby chciano na zapas zaspokoić apetyt i ugasić pragnienie przed nadchodzącym czterdziestodniowym postem. Tradycją

¹³ *Karnawał*, [w:] *Uniwersalny Słownik Języka Polskiego*, pod red. Stanisława Dubisz, t. 2: *K–O*, Warszawa 2003: Wydawnictwo Naukowe PWN, s.57.

stał się zwyczaj obfitego jedzenia zwłaszcza w ostatni czwartek. Jak pisał Oskar Kolberg: „do uczty wchodziły koniecznie pączki na smalcu w domu smażone lub chrust, czyli faworki, ciasta podługowate, kruche, na smalcu smażone”¹⁴. W tym dniu zjadano wiele obficie kraszonego jadła: tłustej kaszy ze skwarkami, kapusty z mięsem i słoniną, boczku oraz kielbasy, a także słodkich racuchów blinów.

Karnawał chłopski (ludowe zapusty), był wesoły, huczny, gwarny. Centrum życia towarzyskiego wówczas na wsi stawała się karczma, gdzie do późnej nocy grała muzyka, a ludzie gromadzili się na tańce. Bawiły tu zamężne kobiety, wprowadzające do swego grona zaślubione w karnawale dziewczęta. W karczmie zbierali się również kawalerowie, panny, gospodarze, gospodynie, aby pośmiać się i nacieszyć oczy strojami i zabawą, a niekiedy też wypić kielich okowity lub kufel piwa. Muzykanci w tym czasie ucinali parę oberków i polek, śpiewając na rozgrzewkę:

„Hulajta, chłopaki, bo dzisiaj kusaki!

Hulajta z moją, a ja będę z waszą,

Wasza kiską opasana, a moja kielbasą!”

Akordem tych zabaw były powszechne w Polsce jeszcze w XIX w. tańce obrzędowe kobiet „na wysoki len i konopie”. We wtorek zapustny zbierały się w karczmach zamężne stateczne gospodynie i przed wybiciem północy tańczyły, a właściwie wysoko i rytmicznie podskakiwały, wołając: „Na len, na konopie, żeby się rodziły, żeby nasze dzieci nago nie chodziły.” Na ostatkową zabawę kobiety przynosiły pączki do karczmy. Były to okrągłe bułeczki z chlebowego ciasta, nadziewane słoniną i smażone na smalcu. Wspólne spożywanie drożdżowego ciasta miało znaczenie rytualne; miało zapewnić urodzaj. Kobiety jadły zapijając wódką, żartując, śpiewając: „Dosyć ostatki, to ostatki, pijemy se, stare babki”. Wódka rozgrzewała, a baby piszczały i skakały: „Jak ostatki, to ostatki, niech się trzęsą babskie zadki”. Skakały przecież nie bez celu, bo zarówno jedzenie drożdżowego ciasta, jak i pełen wyskoków taniec miały według wierzeń zapewnić wzrost lnu. Należy dodać, że ważna była też pogoda panująca w czasie dokonywania tych zabiegów: „Kiedy pada w ostatni wtorek, to ze lnem uciekaj na dołek”; „Kto chce

¹⁴ Oskar Kolberg, *Krakowskie*. Suplement do t. 5-8 Dzieła wszystkie t. 73/I-III, z rękopisów i źródeł drukowanych zebrali i opracowali Elżbieta Millerowa, Danuta Pawlakowa i Agata Skrukwa, Poznań 2005, s. 585.

mieć dobry len, musi na zapusty jeździć saniami”. Zapamiętywano również jaka była pogoda w ostatni dzień – we wtorek: „Bo ostatni wtorek jaki i post cały pewnie taki”. Inne przysłowia mówiły: „Jak tłuste zapusty, to dom może być pusty”; „Jak zapusty pogodne bywają, świąt wielkanocnych tak się spodziewają”; „Kto w zapusty wiele skacze, ten w przednówku często płacze”. Zachęceni, za przykładem kobiet mężczyźni, obecni w karczmie, tańczyli i podskakiwali, ciskali w górę czapki w intencji swoich upraw i wykrzykiwali: „na żyto, na ziemniaki, na owies.” Tańce na „na len” i „na konopie” zamawiane były u muzykantów specjalnie.

W całej Polsce podczas zapustów kultywowano różne zwyczaje, przebierano się za zwierzęta (maskarady) np. niedźwiedzia, konia, bociana, koguta, żurawia. Przebierańcy wędrowali przez wieś ze śpiewem i muzyką, a towarzyszył im jazgot wymyślnych grzechotek bębniących o puste garnki. Wędrując przez wieś, budziły ogólne podniecenie, wesołość, a swym zachowaniem – hałasem, śpiewem, graniem, pokrzykiwaniem prowokowały do tańca i do zabawy. Miały przede wszystkim krzykiem i wrzawą budzić uśpione w ziemi życiodajne siły. Wszelkiego rodzaju tańce i skoki na urodzaj praktykowane w tym czasie, to jeden z kinetycznych przejawów wegetacji. Żywiołem życia jest ruch. Bez ruchu nie ma życia. Przebierańcy, którymi byli młodzi chłopcy, wędrowali przez wieś i śpiewali: „Pani gospodyni, zajrzyjcie do skrzyni, dajecie kopę jajek i kawał pieczeni!” albo „Nie dajcie nam mąki, bo się umączymy, a dajcie nam jajek to se usmażymy!” Przyśpiewek takich i psikusów była liczba niemała, do każdej okazji dostosowana. W końcu po tradycyjnym „za gościnę dziękujemy” wszyscy zmierzali do karczmy lub jakiejś dużej izby, gdzie dzielili się darami, po czym bawili do północy. W niektórych regionach Polski odwiedzał domy Zapust, przebieraniec ogłaszając koniec okresu zabaw. Najczęściej był to jeździec na koniu, przebrany w kozuch wywrócony wełną na wierzch, przepasany powrośłem, a na głowie noszący wysoką czapkę ozdobioną gałązkami choiny i kolorowymi wstążkami. W ręku miał miotłę do rozpędzania tańczących. Wjeżdżał do izby, w której odbywała się zabawa, punktualnie o północy z wtorku na Środę Popielcową, czasem bił ludzi śledziem uwiązany na sznurze, a czasem rozbijał gliniany garnek napełniony popiołem. Niejednokrotnie wygłaszał zabawne teksty, nawiązujące do okresu ostatków, okresu swawoli, w którym wszystko mogło się dziać na odwrót niż normalnie: „Ja jestem Zapust, mantuański książę, idę z mojego kraju, gdzie psy ogonami szczekają, ludzie gadają łokciami, a jedzą uszami..., Słońce o zachodzie wschodzi, a o wschodzie zachodzi,

a kurcze kokosze rodzi, każdy na opak gada a deszcz z ziemi do nieba pada.” Następnie przedstawiał swą świętę, pozdrawiał domowników i czekał aż pani domu włoży do dziadowskiego kosza trochę pieniędzy, kołacz, jajka lub kawałek słoniny. W czasie zapustów odbywały się polowania na grubego zwierza, to także pora zawierania małżeństw, śluby połączone z kilkudniowymi weselami, uczty zapustne, kuligi. Ten, co w zapusty nie znalazł sobie żony, ta, co nie znalazła sobie męża, stanowili przedmiot drwin. Piętnowano ich niepowodzenie przyczepiając „klocka”, który mógł być wykonany z główki śledzia, strzępka sukna, kurzej łapki, kawałka drewna i oczywiście przyśpiewywano:

„Mięsopusty zesli,
dziewki za mąż nie szły,
nie chciały się wydać,
będą kloce dźwigać.”

Te huczne zabawy połączone często z obżarstwem i pijaństwem gorszyły często duchownych. Ksiądz Jakub Wujek gromił zapusty wołając „od czarta wymyśłone”, a Grzegorz z Żarnowca dodawał, że „Większy zysk czynimy diabłu trzy dni rozpustnie mięsopostując, niżli Bogu czterdzieści dni nie ochotnie poszcząc”. Zapusty były okazją do wyszumienia się młodzieży. Płatano wiele zapustnych figli, które – jeśli nie przebrały miary – uchodziły bezkarnie. Nie tylko jedzono i pito, ale również śpiewano piosenki. Jak bawiła się w zapusty dawna polska wieś, najlepszy dowód daje wzmianka, która mówi, że „dawniej przez dni zapustne szalała cała wieś. Od południa aż do dnia nazajutrz brzmiała muzyka, gdzie tańczący lubo boso, widzialne koło wydeptywali”. O tych „szalonych dniach” zdaje się świadczyć opinia jaką w XVI w. przedstawił sułtanowi Sulejmonowi II Wspaniałemu jego poseł po zimowym pobycie w Polsce. „W pewnej porze roku chrześcijanie dostają wariacji i dopiero jakiś proch sypany im w kościele na głowy leczy takową”.

Najprawdopodobniej zwyczaj urządzania maskarad i publicznych balów maskowych (redut) zrodził się w Polsce w 1518-1519 r. dzięki królowej Bonie, a ich pierwszym organizatorem był Włoch Salvador. Wszystkie zabawy zapustne kończyły się o północy. Z wybiciem zegara, do karczmy lub izby, w której odbywały się tańce, wbiegał chłopiec z rybem szkieletem albo śledziem wyciętym z papieru, zawieszonym na wysokiej żerdzi. Obwieszczał w ten sposób, że rozpoczyna się Wielki Post, że muszą zakończyć się tańce, że trzeba schować do skrzyni instrumenty

muzyczne, a obfite jedzenie zastąpi żur z żytniej mąki, ziemniaki i śledzie. Na koniec też gospodynie mówiły:

„O, jakże Cię nie żałować, miły mięsopuście,
Cztery szpery w grochu, a piąta w kapuście.”

Na tych, którzy odważyli się zostać dłużej, oczekiwał za drzwiami karczmy – według starych wierzeń – diabeł.

Ulubionymi polskimi rozrywkami i zabawami zapustowymi były nie tylko maskarady i przebieranki, lecz także szlacheckie kuligi – sanna od dworu do dworu przy dźwiękach muzyki i dzwonieniu janczarów. Kulig był niegdyś zabawą wyłącznie stanu wyższego, szlachty i magnatów. Polegał na odwiedzaniu się sąsiadów w całej okolicy.

Nie wiadomo, kiedy kuligi weszły w zwyczaj, ale wiadomo, że były największą wiejską rozrywką karnawałową. Gloger podaje, że „była to zabawa tak dawna, jak dawno zasiały się gęściej dwory i dworki szlacheckie na równinach Wielkopolski i Małopolski”¹⁵. Oskar Kolberg pisze: „przyjeżdżano ze zmrokiem w towarzystwie hucznej muzyki, w świetle kagańców i pochodni. Wjeżdżano galopem na podwórze, podwoiło się trzaskanie z biczów, głośniej zahuczała muzyka, wybuchały naraz śmiechy i wiwaty, a z jaśniejącego rzęsiście dworu wychodził gospodarz i gospodyni witając uprzejmie kuligowe towarzystwo”.

Bawiono się do białego rana, rozchodzono się na krótki odpoczynek, zjadano śniadanie z obiadem za jednym przysiadem, dziękowano za przyjęcie, pito strzemiennego i wraz z gospodarzami ruszano dalej do następnego dworu.

Szlagierem kuligowym z XIX w. był mazur ze słowami Wincentego Pola:

„Wpadliśmy z hukiem, krzykiem,
z weseliskiem i kuligiem.
Lecz na radość smutek godzi
Wstępna środa już nadchodzi.
Powiedzieć tam Wstępnej Środzie
Niech zaczeka przy zagrodzie.

¹⁵ Gloger Zygmunt, *Encyklopedia staropolska ilustrowana*, t. 3, Warszawa 1902: Druk. P. Laskauera i S-ki.

W okna bije dzionek biały
Oczka pannom pomalały [...]
Zaczęliśwa w Czwartek Tłusty,
Bo też krótkie te zapusty!
Ej, panienki zapust szkoda!
Wszakże to już Wstępna Środa!
Która za mąż się wydała,
Na ostatki już nie skacze,
Która panną pozostała,
Po Popielcu na post płacze.
Ej, panienki – krew nie woda!
Wstępna Środa – zapust szkoda!
Oj, gosposiu nasza droga!
Książdz nasz straszny gniewem Boga!
Daj nam barszczyk na śniadanie,
Pannom kącik na przespanie
Bo pojedziem już do Sielec
Z żalem serca na Popielec.”¹⁶

Podczas zapustów przypada święto Matki Boskiej Gromnicznej (Święto Ofiarowania Pańskiego) czterdziestego dnia po Bożym Narodzeniu (2 lutego). Święto to kończy ostatecznie okres Bożego Narodzenia. W tym dniu święci się w kościołach świece, zwane gromnicami, gdyż panuje przekonanie, że chronią one przed uderzeniem pioruna, pożarem i innymi klęskami. Świece te zapalano w trudnych chwilach, kiedy tylko interwencja Opatrzności mogła pomóc, podczas burzy stawiano te świece w oknach, zażegnawano nimi klęski gradowe, dymem z nich kreślono znaki krzyża na drzwiach, piecu, oknach i belkach pułapu jako zapory przeciw nieczystym siłom i nieszczęściom, jakie one ze sobą niosą. Zapalano ją przy konającym, aby jej światło – płomyk Bożej miłości – ogarnęło umierającego w ostatniej ziemskiej chwili, ulżyło

¹⁶ Wincenty Pol, *Dzieła poetyckie*, t. 3, Stanisławów 1903: Drukarnia Weinelfeld i Brat, s. 424-425: *Pieśń o domu naszym*.

w cierpieniu i poprowadziło wprost do wiekuistej światłości. Zapalano ją przed obrazem Matki Boskiej w każde maryjne święto. Wierzono też, że jej blask odstrasza wilki, dlatego zabierano ją, wyruszając w podróż przez las. Dzień 2 lutego, zwany Imbolc, był pradawnym celtyckim świętem związanym z nadejściem wiosny i ciepłem słońca. Choć Gromniczna zapowiadała wiosnę, to dopiero „Gromnica, zimy połowica” i dzień powinien być zimowy, zaś ocieplenie w pierwszej połowie lutego stanowi niechybną zapowiedź długotrwałych mrozów i odwrotnie wg przysłów: „Kiedy na Gromniczną mróz, zładuj sanie, szykuj wóz”, „Gdy na Gromniczną z dachu ciecze, zima jeszcze się powlecze”, „Gdy słońce świeci na Gromnicę, to przyjdą mrozy i śnieżyce”, „Gdy na Gromniczną rozdaje rzadkie będą urodzaje”. Według starych polskich zwyczajów Gromniczna to był ostatni dzień, kiedy kawaler powinien oświadczyć się pannie, aby ślub mógł odbyć się jeszcze w karnawale. Jeśli do tego dnia kawaler nie oświadczył się, nie poprosił o rękę panny to mawiano: „W dzień Panny Gromnicznej pocałuj mnie w d... mój śliczny”, „Od gromnic do gromnic, aż nie będzie nic”, „Od Matki Boskiej Gromnic będą dziewczki trąbić (płakać)”.

W dzień świętego Błażeja (3 luty) uchodzącego za patrona chorych na gardło, święcono w kościele jabłka używane później jako lekarstwo. Święcono też małe świece zwane błażejkami, które po przystawieniu do gardła miały koić ból. Jabłka, białe świece i modlitwa do św. Błażeja stanowiły niekiedy jedyny ratunek dla cierpiących i pozbawionych fachowej pomocy ludzi. Jabłka trzeba było zjeść, a z zewnątrz pocierać błażejkami gardło, do tego dołączyć żarliwą modlitwę i na pewno wielu to pomogło.

Święty Błażej pomagał nie tylko przy niedomaganiach gardła, ale i w chorobach duszy. Szczególnie pomocny był, gdy chodziło o wyznanie zatajonych na spowiedzi grzechów.

Obecność świętego Błażeja zaznaczyła się w codziennym życiu Polaków (zwłaszcza na wsi) nie tylko świecami i jabłkami skrzętnie chowanymi na wypadek choroby, ale i w przysłowiu z kalendarza rolniczego: „Jak śnieg na świętego Błażeja, pogodna będzie Wielka Niedziela”, „Deszcze na świętego Błażeja, słaba wiosna nadzieja”.

Święta Agata chroniła przed ogniem i bólem zębów. W dniu jej święta (5 luty) powszechnie świecono wodę, sól i chleb, które miały stać się skuteczną ochroną przed pożarem i lekarstwem na bolący ząb. Sól świętej Agaty od najdawniejszych,

pogańskich czasów otoczona była szacunkiem. Używano jej przy kopaniu nowej studni i czyszczeniu starej, a brak poszanowania soli mścił się niezgodą w rodzinie. Dawniej na świętą Agatę we wszystkich kościołach święcono sól (bo to symbol mądrości), która miała cudowne właściwości chroniące przed ogniem. „Sól świętej Agaty chroni od ognia chaty.” Chleb i sól łączą w sobie wszystko, co dla ciała i ducha potrzebne. Przez podanie chleba i soli zawiera się twórczą przyjaźń. Dzień świętej Agaty to czas, gdy zima była jeszcze w pełni, ale już oczekiwano wiosny. „Na świętej Agaty wyschną na płocie szmaty”; „Na świętą Agatę zdejmij zagatę”. Dzisiaj o większości zwyczajów i wierzeń zapomniano. Jest to naturalna konsekwencja postępu w różnych dziedzinach życia. Jednak byłoby wielkim błędem lekceważenie dawnej polskiej obyczajowości, ponieważ kształtując charaktery i postawy naszych dziadków i ojców, wpływa ona pośrednio i na naszą mentalność, stanowi dziedzictwo kulturowe, którego nie sposób odrzucić. W nim tkwią nasze korzenie.

Zwyczaje wielkanocne

ielkanoc to najstarsze i największe święto chrześcijańskie, które papież Grzegorz Wielki w VI wieku n.e. nazwał *Solemnnitas solemnitatum* (uroczystość uroczystości). Obchodzone na pamiątkę męki, śmierci i chwalebego Zmartwychwstania Jezusa Chrystusa w pierwszą niedzielę po pierwszej pełni księżyca wg. kalendarza gregoriańskiego przypadające między 21 marca a 25 kwietnia.¹⁷ Samo zmartwychwstanie jest symbolem tryumfu życia nad śmiercią. Tradycyjne święta polskie, obchodzone w porze wiosennej, to długi łańcuch różnych powiązanych ze sobą i wzajemnie uzupełniających się uroczystości. Głównym i najważniejszym ogniwem tego łańcucha jest Wielkanoc i wszystkie związane z nią zwyczaje oraz obrzędy. Nazwa Wielkanoc oznacza cud Zmartwychwstania Jezusa, który dokonał się wczesnym rankiem, dlatego odbywa się procesja, a po niej sprawowana jest uroczysta msza zwana rezurekcją. Tuż po mszy odbywa się śniadanie wielkanocne w gronie rodzinnym, w czasie którego spożywane są pokarmy poświęcone w Wielką Sobotę. Drugim dniem świąt jest Poniedziałek Wielkanocny.

Należy podkreślić, że Święta Wielkanocne poprzedza czterdziestodniowy post, który rozpoczyna się w Środę Popielcową (zw. Popielcem, Środą Wstępną), ponieważ jest pierwszym dniem Wielkiego Postu i wstępem do obchodów wielkanocnych. W Środę Popielcową, podczas nabożeństwa kapłan posypuje głowy wiernych popiołem, który pochodzi ze spalonych ubiegłorocznych palm. Obrzęd ten odbywa się na znak pokuty i przypomnienia o przemijaniu życia ziemskiego „pamiętaj człowieku, że z prochu powstałeś i w proch się obrócisz”. W Środę Popielcową katolików obowiązuje wstrzemięźliwość od pokarmów mięsnych (od 14. roku życia) i post ścisły (między 18. a 60. rokiem życia), czyli ograniczenie liczby posiłków do dwóch lekkich i jednego do syta w ciągu dnia. W obyczajach panujących na Mazowszu, Popielec był dniem upokorzenia starych panien i kawalerów, których

¹⁷ *Wielkanoc*, [w:] *Nowa Encyklopedia Powszechna PWN*, t. 6: S–Z, Warszawa 1998: Wydawnictwo PWN, s. 755.

zmuszano do ciągnięcia kłody przez wieś lub przypinano im do ubrania różne „klocki” np. główkę śledzia, kurzą łapkę lub inne śmieszne przedmioty. Dawniej Środa Popielcowa była świętem wielce osobliwym, przedziwną mieszaniną różnorodnych zwyczajów, świętem, które cechowała wesołość, jak i powaga oraz skupienie właściwe rozpoczynającemu się Wielkiemu Postowi.

Wielki Post został ustanowiony w II wieku n. e. podobnie, jak i samo święto, a ze względu na prześladowania wyznawców Chrystusa trwał bardzo krótko. Święty Ireneusz mówi o tygodniowym Poście Wielkanocnym odprawianym w Galii około 190 r. n. e., później zwiększono czas trwania Postu, a obecnie trwa on pełne sześć tygodni. Post jest przygotowaniem do obchodów świąt, jest oczyszczeniem i ma przybliżyć najważniejsze tajemnice wiary. Kościół zobowiązuje wiernych do umartwiania się, zaleca wstrzemięźliwość w jedzeniu i piciu, zabrania hucznych zabaw i wesel. W całej Polsce, a zwłaszcza na wsi, mięso, tłuszcze, nabiał, cukier niemal całkowicie znikwały ze stołów. Na wsi, w czas Wielkiego Postu, żywiono się głównie żurem, kartoflami, gotowaną rzepą, chlebem, sokiem z kwaszonej kapusty, gęstą zupą śliwkową, kapustą, śledziami, a potrawy kraszono olejem lnianym, wg przysłowia: „Mości panie dobrodzieju, dobre kluski na oleju”. Należy podkreślić, że do takiego postu często zmuszały ludzi nie tylko względy religijne, lecz także trudne warunki życia i bieda na przednówku.

W Polsce od średniowiecza ściśle przestrzegano postu, bo za jego łamanie surowo karano. Niemiecki kronikarz Thietmar, którego dzieło jest źródłem wiedzy o epoce Piastów, pisze o karach, jakie Bolesław Chrobry nakładał na łamiących post, było to głównie wybijanie zębów stosowane przez władze państwowe wobec nieprzestrzegających postów¹⁸. W czasie Wielkiego Postu niektórzy rezygnowali z palenia tytoniu, zamykano na klucz instrumenty muzyczne, ustawały śpiewy, zabawy, spotkania, zamierało życie towarzyskie. Zastępowało je wspólne odmawianie pacierzy, młodzież chodziła do kościoła na Drogę Krzyżową i Gorzkie Żale. W Polsce przez całe wieki, nader gorliwie wypełniano zalecenia kościoła na czas Wielkiego Postu. Nie uchylano się też od praktyk postnych powiązanych

¹⁸ *Poczet królów i książąt polskich*, red. nauk. Andrzej Garlicki], Wyd. 2, Warszawa 1980: Wydawnictwo Czytelnik, s. 42.

z innymi świętami, mawiano, że: „Polak woli człowieka zabić niż złamać post”. Jest to zjawisko zdumiewające zwłaszcza jeśli pamięta się o wielkim zamięłowaniu przodków do uciech stołu, upodobaniu w jedzeniu obfitym, smacznym i tłustym. Ciszę tę i spokój w połowie okresu wielkopostnego przerywały obchody półpościa zwanego środopościem, kiedy to biegano, krzyczano i malowano okna, drzwi domów, w których mieszkały panny. W czwartą niedzielę Wielkiego Postu prawie w każdym regionie Polski odbywał się obrzęd topienia lub palenia kukły, zwykle była to postać kobieca zwana Marzanną, Moreną, Marzaniokiem, Śmiercią, Śmiertką, Śmiercichą. Postać była wyobrażeniem zimy, śmierci, chorób, zła i udręk nękających ludzi w okresie zimowym. Rytuał topienia Marzanny dokonywany był w intencji zmiany pór roku i miał on spowodować szybkie nadejście wiosny. Łączył się z nim obrzęd Gaika Zielonego, Nowego Latka, gałęzi wiecznie zielonej, którą po zniszczeniu symbolu zimy, triumfalnie wprowadzano do wsi. Marzanna i Gaik to rytuały niszczenia symbolu zimy i zarazem odradzania się życia i przyrody po zimowej wegetacji. Począwszy od XIX w. w obrzędach tych coraz rzadziej uczestniczyli dorośli, przez co zaczęły tracić swój sens magiczny, stając się przede wszystkim zabawą. Obecnie obrzęd ten spopularyzowany przez media odrodził się w zmienionej postaci, w obchodzonym przez dzieci i młodzież święcie wiosny odbywającym się 21 marca, a więc w pierwszy dzień astronomicznej i kalendarzowej wiosny. W tym dniu odbywają się zabawy połączone często z paleniem ognisk, w których płoną symbole zimy. O nadchodzącej wiosnie mówiły też porzekadła takie jak: „Świętego Józefa (19 marca) przez pole bruzda”, „Na Józefa pięknie, zima prędko pęknie”, „Gdy na Józefa bocian przybędzie, to już śniegu nie będzie”, „Święty Józef laską ziemię kole, idźmy chłopcy orać w pole”, „Na Matki Boskiej Zwiastowanie, bocian na bociąncu (gnieździe) stanie”, „Na Zwiastowanie jaskółki się ukazują, ludziom wiosnę zwiastują.”

Początkiem najważniejszych obchodów i obrzędów kościelnych bezpośrednio związanych ze świętem Wielkiej Nocy jest Niedziela Palmowa nazywana też Kwietną lub Wierzbną. Kościół świętuje w tym dniu triumfalny wjazd Chrystusa do Jerozolimy na pięć dni przed ukrzyżowaniem, gdzie zgromadzony lud, witał go gałązkami palmowymi. W całej Polsce Niedziela Palmowa od wieków obchodzona jest tłumnie i uroczyście, a z palmami, którym przypisuje się nadzwyczajne dobroczynne właściwości, wiążą się rozliczne zwyczaje ludowe. Zwyczaj święcenia gałązek zielonych palm wielkanocnych wprowadzono do liturgii w XI wieku. Należy

podkreślić, że zielona gałąź od wieków była symbolem życia, sił witalnych, radości i corocznej odnowy roślin. Te właściwości dobroczynne dawała przygotowanej palmie przede wszystkim gałązka wierzbowa, o tej porze roku obsypana puszystymi, srebrzystymi baziami. Wierzba – jeden z ważniejszych atrybutów cyklu świątecznego Wielkanocy – uznawana była od niepamiętnych czasów, za roślinę „miłującą życie”. W nauce kościoła chrześcijańskiego symbolizowała zmartwychwstanie i nieśmiertelność duszy. Wierzby nie można zniszczyć, wciąż się odradza, jak życie. Píše o tym Julian Ejsmond, piewca drzew polskich słowami: „Wierzby urągające wichrom i burzom, wierzby odradzające się z umarłej na pozór gałęzi, uczą jak żadne inne drzewa, wiary w nieśmiertelność.”¹⁹ Wierzba była zawsze symbolem tęsknoty emigrantów za krajem. Jan Wiktor w swej książce „Wierzby nad Sekwaną” pisał, że: „ci, których wojenne losy rzuciły w cień libańskich cedrów, amerykańskich sekwoi czy afrykańskich baobabów, zawsze tęsknili do swojskich wierzb znad Wisły.”²⁰ Zaś Kazimierz Laskowski twierdził: „Tyś widział gaje stepowych czereśni, widziałeś laurem spowite skały. Mnie dość, gdzie polem powiewa wierzbina. Wiem, że się Polska kończy lub zaczyna”.

Teofil Lenartowicz w swoim wierszu „Na wierzbę” tak ją przedstawia:

„Witam Cię, drzewo ty najmniej cenione,
Piasków Mazowska jedyna ozdobo,
Ilekoć myślą zwracam się w tę stronę
Na pustej wydmie wraz się schodzę z tobą,
Z twą rozwichrzoną spotykam zielenią,
Nad wodą, w polu i przed chłopską sienią”

Wierzba roślina „ciesząca się życiem” najwcześniej okrywa się zielenią, rośnie w każdych warunkach i szybciej niż inne rośliny. Nic więc dziwnego, że nie mogło jej zabraknąć w palmach, które były wykonywane w całej Polsce. To, co powinna zawierać palma, a czego nie, wynika z lokalnej tradycji. I tak palmy powinny zawierać, gałązkę wierzby i leszczyny, gdyż według podań, gdy po śmierci Jezusa Chrystusa cała przyroda pogrążona była w żałobie, wierzba babilońska

¹⁹ Julian Ejsmond, *Żywoty drzew*, Warszawa 1929: Gebethner i Wolff, [Dostęp w World Wide Web] zob. https://pl.wikisource.org/wiki/Wierzby_p%C5%82acz%C4%85ce

²⁰ Jan Wiktor, *Wierzby nad Sekwaną*, Wyd. 4, Warszawa 1976: Ludowa Spółdzielnia Wydawnicza.

usłyszawszy tę straszną wieść z Golgoty, westchnęła: „On umarł, teraz smutne moje gałęzie zwieszać się będą zawsze ku wodom Eufratu i płakać łzami Jutrzenki.” Słowianie wierzyli, że różga wierzbowa przedstawia sobą „ognisty pręt boga Pioruna i dlatego każde pole i dom opatrzone godłem tego bóstwa gromu i burzy polecane jest jego opiece. A tym samym wolne od piorunów i nawałnicy”. Dodatkowo palma składała się z gałązki sosny lub jałowca, bo po śmierci Jezusa, gdy cała przyroda pogrążona była w żalu, sosna rzekła: „On umarł, więc na znak żałoby przybiorę ciemny kolor i szukać będę miejsc odludnych”. Ponadto powinna zawierać także cis na znak żałoby, który stwierdził: „On umarł, teraz będę rósł tylko na cmentarzach, pszczoła pod karą śmierci nie dotknie moich zatrutych kwiatów, ptaki na mych gałęziach śpiewać nie będą”. I winorośl, która gdy usłyszawszy tę smutną wieść, szepnęła: „Z żalu pociemnieją moje jagody, a z prasy, w której wyciskać je będą spłynię Lacrima Christi”. Palma nie powinna zawierać gałązki topoli, gdyż pozostała niewzruszona: „Cóż mnie to obchodzi? On zmarł z powodu grzeszników, a ja jestem niewinna, zostanę taką, jaka byłam”, dlatego liście topoli skazane zostały na wieczne drżenie. Inne przekazy ludowe podają, że gdy żadne drzewo nie chciało użyczyć Judaszowi swoich gałęzi na jego zbrodniczy zamiar, jedynie topola ofiarowała mu swe konary i od tej pory drży przed Panem Bogiem. Palma to jeden z elementów zaliczanych do zwyczajów związanych z Niedzielą Palmową, wśród nich możemy wymienić:

- ▶ święcenie palm w kościele i procesja,
- ▶ chłostanie się palmami i wypowiadanie słów „nie ja bije, wierzba bije... wierzba bije nie zabije za tydzień Wielki Dzień, a za sześć noc Wielkanoc”,
- ▶ połykanie pączków gałązki wierzbowej, co miało zapobiegać głównie bólom gardła i płuc. Wspominają o tym zwyczaju połykania „bagniątek” kazania kościelne z XIV i XV wieku, a Mikołaj Rej w „Postylli” (1556 r.) pisał ironicznie: „W Kwietną Niedzielę, kto bagniątko nie połknął, a dębowego Kristusa do miasta nie doprowadził, to już dusznego zbawienia nie otrzymał”,
- ▶ uderzanie palmą krów, które pierwszy raz wychodziły na pastwisko, aby dobrze się pały i doły i aby czarownice nie odbierały im i nie psuły mleka,
- ▶ kropienie palmami domu, obejścia i bydła w oborze,
- ▶ podkładanie pod lemiesz pług kawałka palmy i „bagniątko”, kiedy orało się na wiosnę pierwszą skibę,

- ▶ wkładanie ułamków palm do gniazd gęsi i kaczek, a także pod daszki uli, aby broniły od wszelkiego zła i czarów,
- ▶ wkładanie palm pod strzechę co miało chronić od nieszczęścia, chorób, czarów, ognia i pożaru,
- ▶ wkładanie palm za obraz święty, aby strzegły domu od złego i używały mu błogosławieństwa bożego.

Poświęcone palmy przechowywano z szacunkiem, zwykle aż do następnej Wielkanocy. Jeśli zachodziła potrzeba startą na proch palmę wraz z innymi poświęconymi ziołami (z Bożego Ciała lub święta Matki Bożej Zielnej) używano do okadzania domów lub chorego bydła i przyrządzania naparów leczniczych, dawanych do picia, np. krowom po ocieleniu. Miała więc palma wielorakie zastosowanie w gospodarstwie i działanie ochronne. Jak pisze Władysław Kopaliński „była narzędziem ludowych praktyk magicznych, jak zamawianie piorunów, odwracania wód powodzi, okadzanie położeń, ściągania deszczu.”²¹

Wielki Tydzień dla osób wierzących i przywiązanych do tradycji jest okresem wzmoczonych postów, umartwień i praktyk religijnych, do których nakłania bogata i przejmująca w swym wyrazie liturgia kościelna. Wielki Tydzień to czas przygotowania w oczekiwaniu na Zmartwychwstanie Jezusa. Tydzień ten obfitował w obrzędy kościelne i zwyczaje domowe. Domy, sprzęty, garderoba, naczynia musiały być wyszorowane i wysprzątane. Na wsi bielono chałupy, porządkowano obejścia, oczyszczano ze śmieci przydomowe ogródki, a ścieżki i podwórze wysypywano piaskiem. Domy świątecznie zdobiono wycinankami z glansowanego papieru przyklejonymi bezpośrednio do ścian, a papierowymi kwiatami upiększano obrazy święte i ołtarzyki domowe. U powały zawieszano słomiane „pajaki” dekorowane bibułą, piórkami, wydmuszkami jaj. W oknach zawieszano białe papierowe firanki. Starano się, aby porządek zakończył się najpóźniej w Wielki Wtorek. W zamożniejszych domach bito wieprzka, zwykle przed Palmową Niedzielą, część mięsa solono i wkładano do beczek, część wędzono lub suszono, co miało wystarczyć do żniw i oczywiście część przeznaczano na stół wielkanocny.

W Wielką Środę w kościele podczas ciemnej jutrzni, gasi się kolejno świece na ołtarzu, po czym kapłani uderzają mszałami w pulpit na znak chaosu, jaki nastąpił wśród apostołów po pojmaniu Chrystusa i na znak, że nadchodzi czas

²¹ Władysław Kopaliński, *Słownik symboli*, Wyd. 2, Warszawa 1991: Wydawnictwo Wiedza Powszechna, s.300.

żałobnych obchodów Męki Pańskiej. Uroczysta liturgia Wielkiego Tygodnia obejmuje Triduum Paschalne, rozpoczynające się od mszy w Wielki Czwartek, a kończące się nieszporemami w Niedzielę Zmartwychwstania.

W Wielki Czwartek, zwany też Cierniowym, we wszystkich kościołach milkną dzwony na znak żałoby, aż do Wielkiej Soboty, a zastępują je kołatki, klekotki. Jest to dzień szczególny, pamiątka Ostatniej Wieczerzy Chrystusa z apostołami, na której Jezus ustanowił dwa sakramenty Eucharystię i kapłaństwo. Na pamiątkę umycia nóg apostołom przez Chrystusa przed ostatnią z nimi wieczerzą biskupi, królowie polscy obmywali nogi 12 nędzarzom, na znak chrześcijańskiej pokory, równości ludzi wobec Boga, miłości bliźniego i braterstwa. Biedaków hojnie obdarzano i zapraszano na wieczerzę. Po zakończeniu mszy Wieczerzy Pańskiej w Wielki Czwartek przenosi się Najświętszy Sakrament do bocznego ołtarza do tzw. ciemnicy. Wierni adorują Najświętszy Sakrament na pamiątkę uwięzienia Jezusa, biczowania i cierniem koronowania. W świątyniach gasną światła, milkną dzwony, organy. Od tej pory będzie można usłyszeć tylko stukot kołatek. Następuje obnażenie ołtarza, to znaczy zostaje zdjęty obrus. Ten obrzęd jest wyrazem obnażenia z szat Chrystusa. Klimat Wielkiego Czwartku oddają słowa Władysława Syrokomli:

„W Wielki Czwartek rzesza cała
do ciemnicy wieździe Chrysta
Dzwony zmiłkły, a nastała
Jakaś cisza uroczysta...”

W Wielki Czwartek odbywa się zwyczaj palenia, wieszania Judasza, czyli ogromnej kukły wyobrażającej zdrajcę Jezusa. Ogień zapalający się w pobliżu czystych, starannie już wysprzątaných domów i obejść są dla wszystkich sygnałem rozpoczynających się obchodów Świąt Wielkanocnych. Niegdyś przez całą noc podtrzymywano ogniska, aby przychodzące z zaświatów dusze mogły się ogrzać. Wiara w przebywanie dusz zmarłych wśród żywych w Wielki Czwartek była tak silna, że jeszcze do niedawna nie myto naczyń po kolacji wierząc, że karmią się nimi w nocy dusze umarłych lub uboże²².

„W Wielki Czwartek, w Wielki Piątek
Cierpiał Pan Jezus za nas smutek
Pietrze, Pietrze weź te klucze
Idź do raju wypuść dusze...”

Na pamiątkę Wieczerzy Pańskiej jedzono we wszystkich domach tajnię – postną

²² Uboże, skrzat przebywający stale w domu dla szczęścia

kolację, którą rozpoczynano modlitwą wierząc, że Chrystus szczególnie w tę noc jest opuszczony przez wszystkich, że potrzebuje miłujących go serc. Tak pisze Adam Pług o tym wyjątkowym czasie:

„I w Wielki Czwartek u Pańskiej wieczerzy

Co tak do Wilii z wystawy podobna

Posępne twarze, smutek w sercu leży.

I chociaż suta uczta, lecz żałobna.”

I niemalże do naszych czasów zachowało się palenie wielkanocnych ogni, co wg wielu etnografów jest pozostałością po pogańskich wierzeniach „można przypuszczać, że momenty zaduszkowe wplotły się jako jeden ze składników w zwyczaje palenia ogni wielkanocnych oraz spalania różnych manekinów słomianych”.

Wielki Piątek, to w kościele dzień żałoby po śmierci Jezusa Chrystusa. Wyrażają to ogołocone z obrusów, kwiatów i świec ołtarze, puste tabernakula, zasłonięte kirem wizerunki Chrystusa. Według Ewangelii Chrystus został ukrzyżowany na wzgórzu zwanym Miejszem Czaszki. W języku aramejskim ta nazwa brzmi Golgota, a jej łacińskim odpowiednikiem jest Kalwaria. Nazwy te jednoznacznie kojarzą się z miejscem Męki Pańskiej. W Polsce najsłynniejsza jest Kalwaria Zebrzydowska, gdzie co roku odbywa się Misterium Męki Pańskiej. Zgodnie z polską tradycją Groby Pańskie w kościołach buduje się na Wielki Piątek, w którym to dniu po liturgii wielkopiątkowej, Ciało Chrystusa (w postaci opłatka umieszczonego w monstrancji) zostaje przeniesione do symbolicznego grobu. Tradycja strojenia Grobu Pańskiego istnieje od średniowiecza. W XVIII w. zwyczaj ten zanikł prawie w całej Europie. Zachował się tylko na terenie Austrii, Węgier, Polski i południowych Niemiec. Z Wielkim Piątkiem wiąże się wiele zwyczajów, między innymi odwiedza się groby chrystusowe, składa ofiary na biednych, przy grobie zaciąga się wartę honorową, którą pełnią strażacy, żołnierze i harcerze, piecze się chleby, kołacze, baby, placki drożdżowe, gotuje się i maluje jaja, które uważane są za symbol życia, płodności, miłości i siły. Jajka gotowane na twardo, były najważniejszym pokarmem Wielkanocy. W wodzie, w której się jajka gotowały, dziewczęta myły włosy, wierząc, że będą gęste, bardzo piękne i lśniące. Jajka uważane były wszędzie za symbol początku życia i początku wszechrzeczy. W mitologii słowiańskiej jajko to źródło wszelkiego życia, uznawane również było za potężny amulet przeciw czarom i złym mocom, występowało więc w obrzędach wiosennych, w praktykach ku czci zmarłych, w lecznictwie i magii, zabiegach na urodzaj i w obrzędach pasterskich. Jajko figurowało we wszystkich obrzędach związanych z pracami na roli. Gdy na wiosnę pierwszy raz wyprowadzano bydło na pole, kładziono na progu stajni jajko, które po przejściu stada, oddawano biednym z prośbą o modlitwę. Po grzbiecie każdej sztuki bydła – od konia aż do owcy –

toczono jajko, aby zwierzęta były krągłe, tłuste, lśniące, zdrowe, mocne, odporne na choroby i złe uroki, a konie biegały tak szybko, jak ono się toczyło. Częstowano jajkami pasterzy bydła i trzody przed pierwszym wypasaniem bydła, dla ochrony przed czarownicami i innym złem. Wierzono, że jaja zakopane pod węgly budowanego domu sprowadzą szczęście i pomyślność, a obmycie się w wodzie z naczynia, w którym spoczywała kraszanka zapewni zdrowie, urodę i szczęście. W ludowych zabiegach leczniczych jajko wspomagało zamawianie chorób; leczono nim zastrzały, zaziębienie, różne bóle i gorączki leczono tocząc jajko po ciele chorego. Do pomocy jajka uciekano się zawsze, gdy tylko odczuwano potrzebę ochrony przed złymi duchami człowieka lub jego dobytku. Uważano bowiem, że jajka mają moc przejmowania choroby i klątwy. Wiele jest starych podań i legend dotyczących początków malowania jajek. Podanie greckie z X wieku mówi, że zwyczaj malowania jajek wielkanocnych wprowadziła św. Magdalena. Płaczącej przy pustym grobie Zbawiciela Marii Magdaleny ukazał się anioł i rzekł: „Nie płacz, Chrystus Zmartwychwstał.” Ucieszona kobieta pobiegła do domu i zobaczyła, że wszystkie jajka zaczerwieniły się. Wyszła więc przed dom, spotkała apostołów i rozdając im jajka opowiadała o Zmartwychwstaniu Pana. W innej wersji Maria Magdalena przyszedłszy do Heroda z prośbą, aby ulitował się nad Jezusem, podarowała mu kilka malowanych jajek. Ta legenda dała początek wierze, że to same dziewczęta powinny malować jajka. Wiele legend dotyczących pisanek związanych jest z kamienowaniem Chrystusa przez Żydów. Według jednych to anieli chcąc przeszkodzić dręczeniu Chrystusa rozsypali pisanki, aby Żydów zabawić, według innych – to Żydówki chcąc odciągnąć swoich mężów i braci od udziału w męce Chrystusa – malowały na jajkach różne scenki i tym sposobem odводziły od złego czynu. Jeszcze inna legenda mówi, że gdy prowadzono Chrystusa na Golgotę, Żydzi rzucali w Jezusa kamieniami, które z woli Boga zamieniły się w pisanki, aby oszczędzić mąk Synowi Bożemu. Istnieje też wiele podań o kamieniach rzucanych na grób Chrystusowy. Po Jego zmartwychwstaniu kamienie te rozproszyły się po świecie, a uderzając o siebie rysowały się nawzajem i utworzyły wzory na pisankach. Wciąż żywa jest też legenda o tym, że dotychczas żyją w Jerozolimie czterej Żydzi, którzy brali udział w dręczeniu Chrystusa „i ciągle żyją i dręczą się ze zgryzoty, że żyją za to, co uczynili i pytają ludzi czy jeszcze piszą pisanki. Gdyby nie pisano, to by oni umarli i zakończyli swoje męki i byłby koniec świata, dlatego godzi się, a nawet konieczne trzeba malować pisanki”. Nazwy jajek wielkanocnych zależą od tego jaką techniką zostały wykonane. I tak kraszanki, malowanki, byczki, halunki – to jajka pomalowane na jeden kolor, skrobanki – jeśli na jednostajnym tle wyskrobany był deseń, wzorek. Pisanki lub piski – jaja ozdobiane ornamentem z pszczelego wosku, a następnie farbowane w barwnikach. Naklejanki – malowanki

z naklejonym na nich deseniem (listki, płatki kwiatów, gałganki, papier, sitowie, włóczka). Znaczenie symboliczne miały również kolory pisanek. Fioletowe lub niebieskie kraszanki oznaczały żałobę wielkopostną, a barwy te umieszczone na jajkach miały symbolizować koniec żałoby. Kolor uzyskiwano przez gotowanie jajek w wywarze z liści kwiatu ciemnej malwy. Żółte, zielone, różowe – oznaczały radość ze Zmartwychwstania Chrystusa. Barwę żółtą otrzymywano przez gotowanie jaj w łupinach cebuli, zieloną przez gotowanie jaj w wywarze młodego żyta, trawy, liściach pokrzywy lub barwinka, jemioly, różową zaś dzięki łupinom cebuli i soku z buraka. Czerwone jajka symbolizowały krew Chrystusa przelaną za grzechy. Kolor czerwony otrzymuje się z odwaru robaczków czerwców, suszonych owoców jagody. Według polskiej legendy gdy Tatarzy wyrznęli ludzi na cmentarzu w czasie Wielkanocy w krwi ludzkiej zamaczały się jajka przeznaczone do poświęcenia. I potem przez lata w pisankach przeważał kolor czerwony na pamiątkę pomordowanych. Wojciech Jastrzębowski twierdzi, że „Prócz fantazji w rysunku pisankowym tkwią motywy prawidłowe, stałe i wszędzie się powtarzające lub właściwe niektórym tylko miejscowościom. Rządziła tu więc i tradycja z pokolenia na pokolenie podawana. Ornament ludowy nie powstał nagle, kształcił się on przez wieki całe. Przyroda była mu matką, a fantazja sukienką, w którą się potem przyodziął.” Chociaż dzisiaj nikt już nie maluje aż tylu pisanek, to warto pamiętać, jak niegdyś robiono. Szkoda tylko, że oryginalne pisanki należą do przeszłości.

Z pisankami wiązało się wiele zwyczajów. Skorupki poświęconych jaj nie wolno było wyrzucać, ale należało je spalić w piecu, albo rozkruszyć i porozsypywać po kątach izby, co miało chronić przed szczurami i myszami. Skorupki wynoszono w pole wraz ze zbożem wysiewanym na wiosnę, co miało chronić przed wybieraniem ziarna przez ptactwo. Skorupki rzucano także do sadów pod drzewka owocowe, bo miały odstraszyć szkodniki i przyczynić się do urodzaju. Dodawano je także do paszy kurom aby dobrze się niosły. Pisanki były ulubionym podarunkiem wielkanocnym. Ofiarowano je w dowód przyjaźni najbliższym i przyjaciołom jako wyraz dobrych życzeń i serdecznych uczuć. Pisankami wykupują się dziewczęta przed oblewaniem w Lany Poniedziałek, to z nimi wiąże się wiele wielkanocnych zabaw i gier, a najpopularniejsza z nich „wałatka” to uderzanie pisanką o pisanek. Inną pisankową grą była niegdyś „burda” polegająca na rzucaniu do siebie pisanek. Kto złapał zatrzymywał sobie pisanek przeciwnika, kto stłukł oddawał swoją całą.

Wierzono, że Wielki Piątek był bardzo ważnym dniem w gospodarstwie, bo „obwarowanym wieloma praktykami” i okazją do obrony przed czarami. Wierzono, że woda w rzekach i potokach ma w tym dniu przed wschodem słońca właściwości uzdrawiające i zabezpieczające przed chorobami. Dlatego też myto

się i kąpano w rzekach przed świtem, gdyż w tym czasie Pan Jezus płynął przez Cedron. Myto się bardzo porządnie wierząc, że ustrzeże to przed bólem przez cały rok. Myto też krowy „aby zdrowe były i dużo mleka miały”. Wierzono powszechnie w czarodziejską moc tego dnia, dlatego też gospodarze sadzili drzewka owocowe wierząc, że dobrze się przyjmą i będą znakomicie owocowały. Masło robione w Wielki Piątek gospodynie przechowywały przez cały rok i używały go potem jako lekarstwa na rany. Zniesionym w tym dniu jajkom przypisywano cudowną siłę – podobno nigdy się nie psuły – a rzucone do ognia natychmiast gasiły pożar. Z tym dniem związanych jest wiele rolniczych porzekadeł takich jak: „W dni krzyżowe męka boża, wstrzymaj się od siewu zboża”, „W Wielki Piątek, dobry siewu początek”, „W Wielki Piątek kropi, radujcie się chłopi”, „W Wielki Piątek zrób początek, a w Sobotę kończ robotę”, „W Wielki Piątek jasno, to w stodole ciasno”. W Wielki Piątek w dniu zadumy i refleksji pojawiają się elementy weselsze zapowiadające radosne święta. Chłopcy zabawiali się w „pogrzeb żuru i śledzia”, potraw, które panowały w domowych jadłospisach przez sześć tygodni (najczęściej garnki z tymi potrawami wieszano na drzewach). Gospodynie wyrzucały post, którego symbolem był popiół rozsypywany na polu, po czym tłukły garnek, w którym popiół niosły.

Wielka Sobota, to dzień święcenia pokarmów, a także cierni, wody i ognia kolejnych ważnych symboli świąt Wielkiej Nocy. Święcone, niegdyś w Polsce bardzo sute, dziś znacznie skromniejsze, od wieków należy do najmilszych narodowych tradycji, pielęgnowanych w każdym polskim domu. Ludzie ze wsi starym zwyczajem przynosili ze sobą do poświęcenia wszystko co na święta przygotowali: całe chleby, pęta kielbas, placki, malowane jaja, a wszystko układano w wielkich wiklinowych koszach na białych lnianych serwetkach, wszystkiego musiało być dużo, ponieważ wg starych wierzeń „święcone” posiadało nadzwyczajną moc. Jak twierdził Lucjan Siemieński „Święcone, to kulminacja wielkich świątecznych przygotowań, to stary słowiański obyczaj, to „pamiątka z duszy słowiańskiej wypruta, bo jej nie obchodzą w żadnym innym kraju, jak u nas”²³. Mikołaj Rej w „Postylli” pisze: „kto święconego nie je, a kielbasy dla węża, chrzanu dla pcheł, jarzątka dla więzienia, już zły chrześcijan”. Ze święconym nikt nie szedł do kościoła, bo księża objeżdżali pałace, dwory, zaścianki i wioski. Święcone było w Polsce rzeczą ważną, chodziło o to, aby było co oglądać, podziwiać i jeść, a obyczaj przez wieki się nie zmienił. W tradycji chrześcijańskiej zwyczaj święcenia pokarmu pojawił się po upadku

²³ Małgorzata Marszelewska, *Jajko na wielkanocnym stole*, „Nasz Dziennik.pl” [Dostęp w World Wide Web] zob. <https://naszdzienik.pl/wpis/2999,jajko-na-wielkanocnym-stole.html>

Cesarstwa Rzymskiego. Najstarsze świadectwa pochodzą z VIII wieku, zaś w Polsce obyczaj znany był już XIV wieku.

Dzisiejsze święconki mieszczą się w małym koszyczku, jednak dobór potraw jest niezmienny, bo nieprzypadkowy. Do koszyczka wkładamy baranka, symbolizującego Chrystusa, który jako ofiarny baranek pełen pokory i łagodności oddał swoje życie za ludzi, a następnie zmartwychwstał i odniósł zwycięstwo nad grzechem, złem i śmiercią. Baranek nazywany był kiedyś agnuskiem, mógł być wykonany z wosku, masła, ciasta, masy cukrowej. Oczywiście najważniejszą są ozdobione jajka, symbol odradzającego się życia. Podzielenie się jajkiem z bliskimi ma umacniać więzi rodzinne. W święconce nie może zabraknąć chleba, który jest symbolem ciała Chrystusa i gwarantuje pomyślność i dobrobyt oraz soli, symbolu oczyszczenia, wierzono, że ma ona właściwości odstraszania zła. Dodatkowo wkładano kawałki chrzanu, który jest symbolem goryczy i cierpienia Chrystusa na krzyżu. Poświęcony chrzan miał zapobiegać bólom zębów i brzucha. Wędlina i wszelkie mięsiwa zapewniały płodność i zdrowie, zaś ciasto, a w szczególności babki wielkanocne były dowodem umiejętności i gospodarności gospodyni i oczywiście kawałki masła, które symbolizowało słodycz. Sam koszyk ze święconką był wyrazem wielkiej radości, wykonywano go z wikliny lub słomy, wyściełano serwetą, ozdobioną białymi koronkami, gałązkami bukszpanu lub borówki. Pokarmy święcono przez cały dzień, wodę rano, a ciernie i ogień wieczorem. Zapalenie i święcenie ognia oznaczało rozpoczynanie nowego czasu. Skończył się post i zima, zaczynała się radość i wiosna. O zmroku paliło się leszczynę (bo wg starych podań udzieliła schronienia świętej rodzinie w czasie ucieczki z Egiptu). Poświęcone głowienki przynosiło się do domu, zatykano za obraz, bo to miało chronić go przed nieszczęściem, chronić przed burzą, gradem. Dom, w którym znajdował się taki talizman, będzie szczęśliwy przez cały rok, ponieważ bronił on dostępu złym duchom. Ogień paliło się także z tarniny lub głogu (dawniej także ze starych krzyży). Po poświęceniu ognia przypalało się od niego Paschał.²⁴ Po poświęceniu ognia odbywało się święcenie wody, którą skrapiał gospodarz całe obejście i domowników, pole, inwentarz, a resztę przechowywał do przyszłej Wielkiej Soboty, używając jej w czasie kolędy, do pokrapiania zboża przed zasiewem, kartofli przed wysadzeniem. Po poświęceniu ognia i wody, gdy ksiądz zaśpiewał „Gloria” rozwiązywało się dzwony kościelne, które dzwoniły po raz pierwszy po

²⁴ Paschał – duża świeca symbolizująca światło prawdy Chrystusa, palona odtąd podczas wszystkich nabożeństw do Zielonych Świątek.

kilkudniowym milczeniu. Ludzie biedniejszego stanu, poszczący przed Wielkanocą tęsknili za zbliżającymi się świętami i obżarstwem już od Palmowej Niedzieli, co widzimy w gminnych przyśpiewkach:

„Jedzie, Jezus, jedzie,
Weźmie żur i śledzie,
Kiełbasy zostawi
I pobłogosławi.”

„Dobre placki przekładane
I kiełbasy nadziewane,
Daj mi, Chryste, zażyć tego,
Daj doczekać święconego.
Będę Cię chwalić, żeś dobry Panie,
Gdy sobie podjem szynki na śniadanie.”

Wielka Niedziela, Wielkanoc, Pascha, nazwy pochodziły od żydowskiego Pesach, święta wiosennego obchodzonego pomiędzy 14 i 22 dniem miesiąca nisan, podczas wiosennej pełni księżyca. Święta wielkanocne rozpoczynała uroczysta msza rezurekcyjna odprawiana o świcie, połączona z procesją trzykrotnie okrążającą kościół przy biciu dzwonów i śpiewie pieśni „Wesoły nam dzień dziś nastał”. Podczas procesji słychać było huk wystrzałów, wybuchów, które wyrażały radość ze Zmartwychwstania Chrystusa. Była to pamiątka tamtego wielkiego łoskotu, z jakim usuwał się kamień z grobu i tamtego oślepiającego światła, które poraziło żołnierzy rzymskich strzegących grobu Chrystusa. Po mszy gospodarze wracający do domu urządzali wyścigi furmanek, wierząc, że kto pierwszy wróci do domu, to zapewni sobie urodzaj i dobre zbiory zbóż. Ludzie spieszyli do domu na Wielkie Śniadanie zwane „święcone”, które rozpoczynało się od dzielenia się święconym jajkiem i składania sobie życzeń. W całej Polsce, niezależnie od regionu, na Wielkanoc przygotowuje się tradycyjny barszcz. Na południu, zachodzie i północnym wschodzie kraju zupełną tę określa się mianem żurku (żuru), zaś w centralnej i wschodniej Polsce znana jest jako barszcz biały. Co ciekawe na wschodzie przygotowuje się również wielkanocny barszcz czerwony z jajami, kiełbasą, mięsem, przyprawiony chrzanem i zabielały śmietaną. Pierwszy dzień Świąt Wielkanocnych spędzano głównie przy stole, w rodzinnym gronie, bo zawsze było to w Polsce rodzinne święto. Tradycyjne polskie „święcone” składało się z dań zimnych, głównie mięs, jaj gotowanych na twardo i ciast. Były to dania „bez dymu” lub potrawy „przy jednym dymie”, czyli takie, które przyrządzano wcześniej i tylko przygrzewano. Nie godziło się gotować, ani też rozpalać wielkiego ognia

pod kuchnią. W Wielką Niedzielę nie wolno było w dzień spać, kłaść się, bo żeby nie rosło w polu zielsko, żeby nie powalił się len i zboże. Wieś ożywała dopiero wieczorem, kawalerowie zwani dynguśnikami chodzili po dyngusie od chałupy do chałupy, szczególnie tam, gdzie były panny i śpiewali pod oknami nie tylko wielkanocne pieśni, lecz także wesołe przyśpiewki układane osobno dla każdego gospodarza.

„Wstań dziewczeczko, bo już kwita,
tyś pierzynką jest okryta,
my pierzynkę odkryjemy,
ciebie wodą oblejemy
W tej chałupce, w tej niedużej.
jest dziewczyna jak kwiat róży,
jak kwiat róży, jak lelija,
dynguśników nie omija.”

„Gospodarzu z siwą bródką”,
poczęstuj nas dobrą wódką
jak tę wódkę wypijemy.
jeden zięciem zostaniemy.”

„Chrystus zmartwychwstaje
daj nam babo jajek,
a ty chłopie kielbasy,
bo cię z łóżka wystraszym, Alleluja!”

„Przyszliśmy tu po dyngusie,
Śpiewaliśmy o Jezusie,
o Jezusie i Maryi
dajcie jajek gospodyni.”

Na zakończenie mówili wierszyk i oczekiwali na zapłaty.

„Panie, Panie, co będzie na śniadanie?
Rybka z miodem, baranek święcony,
Niech będzie pochwalony.”

Gospodarze, którzy dobrze nie przyjęli dynguśników mogli wysłuchać niezbyt pochlebnej przyśpiewki o sobie lub córce, a takich bano się najbardziej.

„W tej chałupce, w tej pod papą,

jest dziewczyna z wielką japą
z wielką japą, z długą szyją,
wszystkie psiska na nią wyją.”
albo

„W tej chałupce same gołodupce,
same nic nie mają
i nam nic nie dają.”

Z Wielką Niedzielą wiązały się też przysłowia takie jak: „Wielkanoc biała, z pola pociecha mała”, czy „Na Wielkanoc słońce, to lato gorące.”

Poniedziałek Wielkanocny słynie w całej Polsce z oblewania się wodą od wczesnego świtu do północy. Temu zwyczajowi nadano różne nazwy: Oblewanka, Lejek, Lany Poniedziałek, Dyngus i Śmigus. Dyng – znaczyło wykup, a śmigus – słowo pochodzące prawdopodobnie od niemieckiego, „schmagustern” oznaczało uderzenie brzoową różgą, a także wykup i oblewanie, a więc śmigus–dyngus to smaganie różgą, oblewanie wodą i zbieranie podarków. Na ładne i lubiane dziewczyny wylewano całe wiadra wody albo nawet pławiono je w sadzawkach, stawach, korytach do pojenia bydła. Im więcej było wody, tym większy był honor dla panny. Przemoczona do nitki odzież, spływające wodą włosy świadczyły o powodzeniu. Prawdziwym despektem był natomiast brak „śmigurciarzy” i suche ubranie. Oblewano się wzajemnie, czasami ponad miarę, wierząc w słowa starego powiedzenia: „Gdzie się woda leje, tam się dobrze dzieje.” Początek lanego poniedziałku nie jest wyjaśniony. Jedni wywodzą ten zwyczaj z Jerozolimy, „gdzie schodzącym się i rozmawiającym o zmartwychwstaniu Chrystusowym Żydzi wodą z okien oblewali dla rozpędzenia z kupy i przytłumienia takowych powieści” – pisał Jędrzej Kitowicz²⁵. Inni początek oblewania wywodzą od wprowadzenia wiary świętej do Polski, kiedy nie mogąc wielkiej liczby przychodzących chrzcic pojedynczo, kazali wszystkim wejść do wody. Samo oblewanie się wodą ma początek w prasłowiańskich wierzeniach, kiedy uważano, że woda ma oczyszczającą moc, a gdy Kościół wprowadził jej poświęcenie, tym samym usankcjonował stary zwyczaj. Dzisiejsza, niemalże ogólnopolska nazwa śmigus-dyngus wzięła się z połączenia dwóch wielkanocnych obrządków. Tak jak w czasie Bożego Narodzenia chodzono po kolędzie, tak w czasie Świąt Wielkanocnych chodzono po dyngusie.

²⁵ Jędrzej Kitowicz, *Opis obyczajów za panowania Augusta III*, Warszawa 1985: Państwowy Instytut Wydawniczy.

Sobótka, święto ognia i wody

Sobótka, święto ognia i wody zwane kupalnocka, palinocka, kupalina, kapala (prawdopodobnie od imienia pogańskiego bożka Kupały – patrona miłości i urodzaju lub od słowa „kupać”, które na pograniczu polsko-ruskim oznacza kąpiel, zanurzenie w wodzie, której do tej pory nie wolno było zażywać). Sobótka to także



Narzędzia służące do uprawy ziemi.

Noc Świętojańska, bo patronuje jej święty Jan Chrzciciel, to jedno z najważniejszych i najstarszych świąt cyklu dorocznego, jak podkreśla polski folklorysta Z. Pauli, który pisał „Sobótka jest jednym z świąt najważniejszych i najdawniejszych rodzaju

ludzkiego, odprawiane na cześć dobroczynnego żywiołu ognia (słońca, światła) nie tylko w całej Słowiańszczyźnie, ale i u Greków, Rzymian, Skandynawów, Celtów, Persów”.²⁶ Nazwa sobótka została odnotowana po raz pierwszy w trzynastowiecznych źródłach, jako imię świętej góry Ślęży, którą nazywano tak od rozpalanych na niej ogni obrzędowych. Święto powszechnie obchodzono jeszcze przed 1840 rokiem, a w późniejszym okresie już sporadycznie. Najdłużej obrzędy sobótkowe przetrwały w środowiskach wiejskich. Podanie ludu zawarte w dumce „Sobótki w Pszczółce Krakowskiej” z roku 1820 głosi, że „W dawnych wiekach dziewica Sobótka kochała Sieciecha, gdy z wojny powrócił i ulubionej swej wiary dochował, już weselene zapalono ognie, wkoło nich płasano i bawiono się, wtem znowu pokazał się tłum najeźdźników, rzucili się wszyscy do broni, w walce tej śmiertelny pocisk odnosi Sobótka, lecz nieprzyjaciół odparty. Na jej cześć, zabawy podobnej, w dzień świętego Jana została pamiątka i obchód ten Sobótką nazwany”. Niektórzy etnografowie wywodzą nasze ognie i wianki świętojańskie od starożytnych Greków, którzy obchodzili święto noszenia wody. W tym dniu kobiety oczyszczały wodę w źródłach ozdabiając je wieńcami i wrzucając wieńce do rzeki. Według „Mitologii Słowiańskiej” Sobótki, to pozostałość po uroczystościach na cześć bogini Soboty – lekarki niebieskiej, bogini ziół uzdrawiających, na cześć, której palono ognie, wrzucając w nie aromatyczne zioła. To pogańskie święto po wprowadzeniu chrześcijaństwa włączone do kościelnego kalendarza, ale krytykowane przez kapłanów potępiających obrzędy zostało zakazane przez króla Kazimierza Jagiellończyka w 1468 roku. Sobótkę zwalczał nie tylko Kościół, lecz także szlachta i magnaci, sprzecali się o nią pisarze i poeci. W XIV i XV wieku były wydawane surowe zakazy palenia ognia i obrzędów związanych z ogniem. Mimo zakazów Sobótka świętojańska trwała, miała, bowiem swych zwolenników i to nie tylko wśród ludu, ale także ludzi wykształconych i światłych. Zachwycił się nią Jan Kochanowski, urzeczony pięknem i poetyką tego prastarego, ludowego zwyczaju w „Pieśni świętojańskiej o Sobótcie”. W obronie pogańskich obchodów wystąpił poeta Jan Gawiński, który apelował: „Jan święty Chrzyciel przyszedł. Więć palą sobótki

A wkoło niej śpiewając, skaczą wiejskie młódki.”²⁷

Mimo sprzeciwu wielu środowisk, Sobótka przetrwała, lecz stopniowo zanikały niektóre związane z nią obrzędy. Zarzucono zbieranie ziół, zapomniano o oczyszczeniu studni, znikły obrzędowe pieśni, a cały wielki pogański obyczaj

²⁶ Żegota Pauli, *Pieśni ludu polskiego w Galicji* (Wydanie fototypiczne pierwodruku z 1838 r.), pod red. Heleny Kapełus, posłowie i opracowanie Ryszard Górski, Wrocław [etc.] 1973: Zakład Narodowy im. Ossolińskich, s. 19.

²⁷ *Antologia poezji głupich i mądrych Polaków*, wybór Ludwik Stomma, Gdańsk 2000: BGW, s.34.

zepchnięty został do roli pospolitej rozrywki. W całej Europie, w tę najkrótszą noc w roku, jak mówi przysłowie „Sobótka, dzień długi noc krótka” przypadającą na przesilenie dnia i nocy, to czas szczególnego nasilenia działań demonów, czego kulminację stanowił powszechnie praktykowany łysogórski sabat czarownic, na którym odprawiano obrzędy, wróżby i czary. Kończyła ona długie wiosenne świętowanie, dając początek nowemu, zwyczajnemu czasowi. Człowiek był gotów do podjęcia pracy, ale musiał ostatecznie wypędzić nieprzyjazne sobie istoty. Wierzono, że tej nocy następuje oczyszczenie wody, a ogień i zebrane zioła mają szczególną moc leczniczą i magiczną, moc odpędzania złych duchów. A był już najwyższy czas na ich odejście, ponieważ zboże dojrzewało i demony wody mogłyby je zniszczyć. Ludzie myśleli już o żniwach, skończyło się świętowanie, jak pisze Anna Zadrożyńska „Kończył się już czas świętowania, czas kontaktów świata i zaświatów. Człowiek nie tylko żegnał i wypraszał groźne duchy, lecz wręcz je przeganiał”²⁸. Zaczynała się ciężka praca w myśl przysłowia „Na świętego Jana z kosą do siana”. Wierzono, że po tej najkrótszej nocy w roku Słońce dwa razy wschodzi i w niezwykle sposób oświetla i ogrzewa Ziemię. „Na świętego Jana Słońce kłania się dwa razy”.

W całej Europie, wraz z obrzędem sobótkowym utrzymała się wiara w istnienie legendarnego kwiatu paproci, rozkwitającego ognistą gwiazdą. Ten, któremu udało się go zerwać, miał zapewnione szczęście i wszelkie powodzenie w życiu, posiadzie wszystkie ukryte w ziemi skarby. Ale kwiatu i związanych z nim skarbów zazdrośnie strzegły niewidzialne moce, czarty, wyjące groźne straszydła, robiąc wszystko, aby śmiałków nie dopuścić. I tak dotąd żadnemu się to nie udało. Inne podanie mówiło, że w tę noc zakwita paproć, jej kwiat świeci niezwykle blaskiem, a temu, kto go znajdzie, wskaże drogę do ukrytych w ziemi skarbów, przyniesie bogactwo, szczęście, dar przewidywania przyszłości i stawania się niewidzialnym, umiejętność leczenia ludzi i zwierząt, wszechwiedzę. Nic więc dziwnego, że każdy chciał go znaleźć, organizowano wyprawy do lasu, które były okazją do wyznań miłosnych, oświadczeń i obietnic zawarcia małżeństwa. Obrzęd sobótkowy, jak pisze Oskar Kolberg „istniał na początku ubiegłego stulecia w kilku miejscowościach nad Wisłą. Między innymi palono w 1820 roku ognie sobótkowe we wsiach koło Maciejowic i Łaskarzewa, a mianowicie w parafii Samogoszcz”²⁹. Sobótka znana jest od wieków we wszystkich krajach Europy i wszędzie była nocą zabaw, wróżb i magicznych zaklęć. I tak Czesi przepasywali się bylicą i skakali przez ognisko, co

²⁸ Anna Zadrożyńska, *Światy, zaświaty. O tradycji świętowań w Polsce*, Warszawa 2000: Twój Styl, s. 130.

²⁹ O. Kolberg, *Dzieła wszystkie*, t. 28. Mazowsze, cz. V, Wrocław–Poznań 1964: Ludowa Spółdzielnia Wydawnicza, s. 96.

miało obronić ich przed duchami, wiedźmami i nieszczęściem. W Rosji natomiast skakano przez ognisko „we troje”, bo skacząca para niosła na ramionach figurkę Kupały mocno ją trzymając, bo jeśli spadła w ogień, wróżyło to koniec miłości. Na Węgrzech, obecność na „sobótkowych ogniach” była obowiązkowa. Uważano, że kto nie przyjdzie na sobótkową zabawę będzie miał dużo ostu w jęczmieniu i chwastów w owsie. Serbowie zapalali od sobótkowego ognia pochodnie z kory brzozy i obchodzili z nimi zagrody dla wykurzenia złych duchów i uroków. W Grecji skakano przez ogień z kamieniem na głowie „aby była twarda, mądra i zdrowa jak kamień”, a kto skakał bez kamienia uważany był za głupka. Starzy ludzie powiadają, że dopiero po 24 czerwca można się bezpiecznie kąpać w rzekach, stawach, potokach, bo woda została „ogrzmiana” (jeśli przed świętym Janem przeszły burze wiosenne i deszcze zwane świętojańskimi). Powiadają również, że w noc świętojańską wszystkie wody „zakwitają” i nabierają cudownej życiodajnej mocy, co widać w przysłowia ludowych: „Już Jan ochrzcił wszystkie wody, odtąd wam nie będzie szkody”, „Na świętego Jana woda już ogrzana”, „Już Jan ochrzcił wszystkie wody, umyjcie się dla chłody.” To czerwiec znał „świętojanki”, późne powodzie pustoszące wykoszone pola, znoszące z łąki kopki siana. Przypisywano tę klęskę niechęci mieszkańców jezior (utopce, boginki, wiły). Przysłowie mówiło, że „Gdy święty Jan ochrzci wody, topielice nie mogą już ludziom szkodzić”. W tradycyjnej obrzędowości świętojańskiej rozróżnia się symboliczne atrybuty: motyw wody, ognia, wianków. I tak woda w obchodach świętojańskich odgrywała bardzo ważną rolę. Wierzono, że zanurzenie w rzece, strumieniu lub nocnej rosie sprawi, że ciała ludzi staną się mocne, zdrowe, piękne, czyste i powabne. Zażywano więc kąpiele w noc świętojańską, ale z zachowaniem ostrożności, aby nie zbudzić i nie rozgniewać mieszkających w niej duchów³⁰. Natomiast motyw ognia³¹ wiązał się z rozpalonym na początku obrzędu nad wodą, na górze, leśnej polanie specjalnym ogniskiem. Porzekadło mówi, że „Gdzie sobótki zapalają, tam grady nie przeszkadzają”. Ogień sobótkowy jest niezwykły, przepala całe zło, do ognia boją się zbliżyć złe duchy i czarownice, a więc stos należy ułożyć z takich roślin, które nie tylko płoną, ale kłują, parzą „Święty Janie! Święty Janie! Sobótko się zajęła. Kto Sobótki nie pali, tego Pan Bóg nie chwali”. Ognie świętojańskie zapalano w całej Polsce, koniecznie krzesząc iskrę deskami lub kawałkami drewna poprzez tarcie.

³⁰ Władysław Kopaliński, *Słownik symboliki*, Wyd. 2, Warszawa 1991: Wydawnictwo „Wiedza Powszechna”; s. 475–479: *Woda*.

³¹ Władysław Kopaliński, *op. cit.*; s. 266–270: *Ogień*.

„Siostry, ogień napalono
I placu nam postąpiono;
Czemu sobie rąk nie damy,
A społem nie zaśpiewamy?



Narzędzia i urządzenia z chaty wiejskiej.

Piękna nocy, życz pogody,
Broń wiatrów i nagłej wody;
Dziś przyszedł czas, że na dworze
Mamy czekać rannej zorze.

Tak to matki nam podały,
Same także z drugich miały,
Że na dzień świętego Jana
Zawždy sobótka palona.

Dzieci, rady mej słuchajcie,
Ojcowski rząd zachowajcie:
Święto niechaj świętem będzie,
Tak bywało przedtem wszędzie.

Święta przed tym ludzie czcili,
A przedsię wszystko zrobili;

A ziemia hojnie rodziła,
Bo pobożność Bogu miła.”³²

Wokół ogniska gromadzili się przede wszystkim młodzi ludzie, ale nie tylko. Przy ognisku tworzone taneczne kręgi, trzymano się za ręce, tańczono i śpiewano prosząc w swych pieśniach św. Jana o odwzajemnioną, gorącą i szczerą miłość oraz udane małżeństwo.

„Gdy słońce Raka zagrzewa,
A słowik więcej nie śpiewa,
Sobótkę, jako czas niesie,
Zapalono w Czarnym Lesie.

Tam goście, tam i domowi
Sypali się ku ogniowi;
Bąki za raz troje grały
A sady się sprzeciwiały.

Siedli wszyscy na murawie;
Potym wstało sześć par prawie
Dziewek jednako ubranych
I belicą przepasanych.[...]

A teraz ten wieczór sławny,
Święćmy jako jako zwyczaj dawny.
Niecąc ogień do świtania,
Nie bez pieśni, nie bez grania.”³³

Do ognia wrzucano przyniesione zioła (rutę, dziewannę, bylicę, łopian, dziurawiec zwany zielem świętojańskim, czarny bez, biedrzeniec, gałązki leszczyny, piołun) i mówiono:

„Niechaj ruta w ogniu trzeszczy,
Czarownica w ogniu wrzeszczy,

³² Jan Kochanowski, *Treny ; Pieśń świętojańska o Sobótce*, Warszawa 1995: Wydawnictwo „Kama”, s. 31: *Panna 1*.

³³ Jan Kochanowski, *op. cit.*, s. 30.

Czarownica próżno stęka.
Niech bylicy gałąź pęka,
Myśmy przyszły tu z daleka,
Podpalili zioła święte,
Nie zabiorą nam już mleka,
Te czarownice przeklęte.”³⁴



Sierp służący do zbioru zbóż.

Powszechnie praktykowano również skoki przez ogień, w tym parami, co miało wróżyć szybkie i trwałe pożycie małżeńskie, jeśli skok był udany, ze złączonymi dłońmi. Ze skokami wiązano także sceny agrarne – wyższe skoki miały zapewnić większy urodzaj zboża i lnu.

Dla dziewcząt na wydaniu specjalne znaczenie miała roślina zwana nasięźrzałem, rosnąca na leśnych polanach. Pilnie szukały jej za dnia, a o północy biegły na polanę, rozbierały się do naga, rozpuszczały włosy, kapały się w nocnej rosie i wypowiadały miłosne zaklęcie:

„Nasięźrzale rwę cię śmieie
Pięcią palcy, szóstą dłonią,
Niech się chłopcy za mną gonią.”

³⁴ Oskar Kolberg, *Dzieła wszystkie*, t. 4: Mazowsze, Wrocław 1963: Ludowa Spółdzielnia Wydawnicza, s. 134-135.

Puszczanie wianków na wodę to pewien rodzaj wróżby, ale pełniło ono również funkcję zalotną całego obrzędu. Dziewczęta wili wianki z kwiatów polnych i ogrodowych (róż, chabrow, rumianków) i śpiewały:

„Jakem ja wila wianek zielony,
Przyjechał do mnie mój narzeczony.
A jak przyjechał z tatą się witał,
Mamie się kłaniał, o mnie się pytał.
A ja natenczas drzwi uchylałam,
Wynoś się, wynos, takżem mówiła.
Wynoś się, wynos, niech cię nie widzę,
Przedtem kochałam teraz się wstydzę.
Teraz się wstydzę i wstydzić będę,
Gdzie się obrócę, to płakać będę.”

Uwite wianki przywiązywały do deseczki, zapalały ustawione w środku świece i rzucały je na rzekę. Obserwowały jak płyną ich wianki. Jeśli wianek płynął równo, a świeca paliła się jasnym płomieniem, albo wyłowił ją ukochany była to dobra wróżba na przyszłość oznaczająca gorącą, odwzajemnioną miłość, szybki ślub i szczęśliwe życie. Niepomyślną wróżbą dla miłosnych planów było zaplątanie się wianka w zaroślach, roślinach wodnych, jego zatonięcie i zgaśnięcie świecey, co oznaczało kłopoty miłosne, życiowe niepowodzenia i nieszczęście oraz koniec najgorętszej nawet miłości. Czasami oprócz małych wianków dziewczęta robiły również jeden wielki wieniec od całej gromady i oświetlony puszczały na wodę, aby wszystkim pannom zebrany na brzegu przyniósł szczęście i powodzenie w miłości. Dziewczęta rzucając wianek na wodę wypowiadały słowa:

„Leć wianeczku daleko!
Leć za siódmą rzekę!
Uwiłam cię z różyczek!
Miałam pełny koszyczek!”

W czasie święta wianków mówiono wiersze, śpiewano piosenki ludowe na temat wianków, miłości, rozterek sercowych.

„Komum ja kwiateczki rwała,
A ten wianek gotowała?
Tobie, miły, nie inszemu,
Któryś sam mił sercu memu.

Włóż na piękną głowę twoję
Tę rozkwitłą pracę moję;
A mnie samę na sercu miej,
Toż o mnie sam rozumiej.

Żadna chwila ta nie była,
Żebyś cię z myśli spuściła;
I sen mię prace nie zbawi,
Śpię, a myślę, by na jawi.

Tak dziewczka, jako młodzieniec,
Nie proś mię nikt o mój wieniec!
Sama go swą ręką wiała,
Sama go będę nosiła.”³⁵

Jedną z głównych idei sobótki były wspólne zabawy i wróżby przy ognisku.

„W polu lipieńka, w polu zielona
Listeczki opuściła
Pod nią dziewczyna, pod nią jedyna,
Parę wianuszków wiała.
Ach, cóż ci za niedola,
Nie płaczże, Kasiu, smutna po Jasiu,
Ach, będziesz go miała.
O mój Jasieńku, o mój jedyny,
Da, stała mi się szkoda,
Uwiłam ci ja parę wianuszków,
Zabrała mi je woda.
Moja dziewczyno, moja jedyna,
Nie kłopotyś ty się o nie,
Oj, mam ja parę białych łabędzi,
Popłyną one po nie.”

„Sobótki są dotąd wielką uroczystością ludu, wprawiają one w tęsknotę młodzież i dziewice, które jej dla jakowych przeszkód podzielać nie mogą. W dniu tym

³⁵ Jan Kochanowski, op. cit., s. 35: Panna 4.

różnobarwne wianki, przeplatane wstążkami rozmaitych kolorów, wszędzie widzieć można”. „Po ukończeniu tej uroczystości zwykle lud ochoczy rozbiega się do przyległych lasów dla znalezienia kwiatu paproci, który o samej północy w chwili swego rozwinięcia się w okamgnieniu opada.”

Aby wróżba się spełniła wianki wito z posiadających cudowną moc ziół, których musiało być siedem lub dziewięć. W tę cudowną noc szczypiorek mógł wróżyć małżeństwo. Dziewczyna oznaczała kolorowymi nitkami kilka wyrastających pędów, nadając im imiona adoratorów. Najbardziej kochał ten, który w ciągu nocy urósł najbardziej. Noc Kupały to także magiczne potrawy o afrodyzjakalnych właściwościach (wędzony łosoś, węgorz, comber zajęczy, pieczona wołowina, przepiórcze jaja), a także cebula, pomidory, papryka, kolendra. Współcześnie można zaobserwować pewne ożywienie, zainteresowanie świętowaniem sobótek. Tego wieczoru w różnych środowiskach, także miejskich, organizuje się plenerowe koncerty, happeningi, a w grupach młodzieżowych – zabawy z puszczaniem wianków na wodę. Współczesne sobótki z powodzeniem mogłyby rozwijać jeden z podstawowych sensów tradycyjnego obrzędu, a więc stać się prawdziwie narodowym świętem zakochanych.

Rola pieczywa w życiu człowieka

„O zlepku żytni! Okruszyno marna!
Jakże twe dzieje ciekawe dla człeka!
Z twoimi losy jak ściśle się splata
i jasny pałac, i chruściana chata!”

„Kęs chleba”, Ludwik Konradowicz

Chleb, jak wyjaśnia słownik języka polskiego, to „pieczywo z mąki i wody na drożdżach lub na zakwasie, wyrobione w bochenki”.³⁶ Jemy go kilka razy dziennie w różnych postaciach, staramy się go nie marnować, nie wyrzucać na śmietnik, a w niektórych domach po dzień dzisiejszy, kawałek chleba, który spadnie na ziemię, całuje się i przeprasza. Niektórzy ciągle pilnują, aby nie kłaść chleba „do góry nogami” i oburzają się, gdy ktoś wbija nóż w bochenek. Chleb, to nieodzowna część posiłku, w kulturze jest symbolem dostatku, pomyślności. Jednak nie zawsze i nie dla wszystkich był pożywieniem podstawowym i codziennym. Chleb jest potrzebny byśmy nie pomarli fizycznie, jak pisał przed wielu laty Ludwik Kondratowicz:

„Chleb — święte Słowo w Niebie i na ziemi,
W nim Bóg sam Siebie między ludzi dzieli,
Przed Chlebem Życia truchleją Anieli,
Człek go przyjmuje usta pobożnemi,
W chlebie Sakrament odkupienia bierze,
W chlebie jest Boga z ludzkością przymierze [...]
A w ziemskim chlebie jest pokarm i siła
W chlebie Bóg życie doczesne przesyła,
Z chleba bierzemy i żywi i zdrowi
Zbawienie ciała, zbawienie duchowi.”³⁷

„Chleb stał się symbolem domu, znakiem zwycięstwa człowieka nad przyrodą, a zarazem trwałego z nią związku” pisze Andrzej Gordon. Ziemia i chleb zajmują w polskiej kulturze miejsce szczególne. Ziemia rodząca, orna była i jest przedmiotem miłości oraz troski rolników. W biedniejszych częściach kraju

³⁶ Chleb,[w:] *Uniwersalny Słownik Języka Polskiego*, pod red. Stanisława Dubisz, t. 1: A–J, Warszawa 2003: Wydawnictwo Naukowe PWN, s. 411.

³⁷ Ludwik Kondratowicz, *Poezye Ludwika Kondratowicza*, t. 2, Warszawa 1908: Wydawnictwo Karola Miarki, s. 97: *Kęs chleba, gawęda z pól nadniemeńskich*.

pojawiał się w domu na większe święta. Tak było np. na Kurpiach co potwierdza w 1881 r. Wiktor Czajewski, badacz tego regionu:

„Życie Kurpiów jest więcej niż skromne. Jada on zwykle kapustę i kartofle lub barszcz, potrzeba już domu zamożnego, aby w nim znaleźć kawałek czarnego chleba”.³⁸

Proces przygotowywania pieczywa był procesem niezwykłym, obwarowanym licznymi przepisami, co wolno, a czego nie, naszpikowanym zaklęciami magicznymi. Chleb pieczono z grubo mielonej mąki pszennej, żytniej, jęczmiennej, owsianej, a nawet kukurydzianej. Do mąki dodawano różne „przymieszki”, aby powiększyć objętość pieczywa (ugotowane i przetarte ziemniaki najczęściej zmarznęte nienadające się do jedzenia, mąkę z grochu, fasoli, soczewicy, a nawet kapusty, cebuli czy otrąb i plew). Na przednówku i w okresach głodu dodawano perz, lebiodę, korę niektórych drzew, co nie polepszało smaku, ale „oszukiwało” żołądek. Największe znaczenie podczas przygotowania ciasta na chleb poza umiejętnościami gospodyni miała dzieża.³⁹ Słoje drzewa do niej musiały przebiegać w klepkach prostopadle do promienia dzieży. Klepki do wyrobu jednej dzieży brano z jednego pnia i to tak, jak słoje idą, bo jeśli ustawiono inaczej, to chleb mógłby się nie udać. W całej Polsce powszechne było przekonanie, że jeśli weźmie się drzewo rażone piorunem i całą dzieżę zrobi się jednego dnia, to chleb w takiej dzieży będzie rósł tak prędko, że nie zdąży się w piecu napalić. Najlepsze były dzieże po ojcach, bo „przyzwyczajone do chleba.” Jeśli ktoś sprawił sobie nową dzieżę to trzeba było ją zakwasić. W tym celu rozrabiano w niej żytnią mąkę z wodą i zostawiano na parę dni w cieple, aby zrobił się zakwas. Ważny był sposób obchodzenia się z dzieżą: „są takie co nauczono stać w cieple, są inne co w zimnie, są co na hałas nie uważają, a są znów, co potrzebują cichości, nie można w nie stukać, a broń Boże rzucić je na ziemię. Niosąc z domu do domu, trzeba dzieżę dobrze osłonić, aby wiatr w nią nie wionął”. Nic więc dziwnego, że gospodynie niechętnie pożyczaly dzieżę, bo niezdarna sąsiadka mogła ją „zepsuć” (dzieża „zgubi zakwas”). Jeszcze dzisiaj znane jest powiedzenie: „dzieża boi się cudzych progów”. Wierzono, że dzieżę łatwo zauroczyć tak, że chleb w niej już się nie będzie darzył. Poza człowiekiem, który rzuca urok bo ma złe, uroczne oczy, dzieży szkodzi wachanie jej przez psa, świnię czy kota. Jeśli już ktoś pożyczył dzieżę, to powinien oddać ją z kawałkiem ciasta lub podpłomyka w środku i powiedzieć „Panie Boże zapłać”. Wówczas dzieża

³⁸ Wojciech Czajewski, *Życie codzienne Kurpiów*, „Tygodnik Ilustrowany”, nr 295 (1881), s.43.

³⁹ Dzieża – naczynie wykonane z klepek najlepiej dębowych, najlepiej z nieżywiczych suchych drzew, szersze u dołu, a węższe u góry, czasami na nóżkach, spojenych przy pomocy obręczy, miało wieko, przykrywkę.

nie bała się uroku. Kiedy dzieża zepsuła się i chleb przestał się udawać, można ją było „naprawić” przez wyskrobanie i wykadzenie piórami (aby chleb był lekki jak pióra), a potem wytrzeć cebulą. Dzieżę można było również „naprawić” przez wytarcie burakiem, a następnie przewrócenie do góry dnem na progu chaty, nalanie na dno wody wrzącej i wbicie w dno noża, a po wystygnięciu wody wylanie jej za próg. Często też stosowano wykadzanie dzieży święconym zieleń np. wiankami ze święta Bożego Ciała. Dzieży nigdy nie myto tylko wyskrobywano i wygładzano mokrą ręką. Gdy zaczęła się rozsychać należało nalać w nią wody i zostawić na jakiś czas. Jeśli dzieża zapleśniała, mówiono, że „zakwitła” i uważano to za bardzo szkodliwe, przechowywano w izbie (na ławie) lub w komorze. Dzieża bywa też symbolem tworzenia, tak jakby posiadała zarodki życia, które może przekazywać ludziom i zwierzętom, bo jest miejscem dla zmiany stanów, zmiany w życiu jednostki, służy jako pomost, zamyka w sobie chleb z całą jego symboliką płodności i dostatku.

Chleb piekło się najczęściej raz na tydzień. Najpierw wykonywano rozczyn w dzieży z ciepłej wody i mąki w ilości 1/2 lub 1/3 z całości mąki przeznaczonej na wypiek, mieszano aż ukazało się „mleko”. Wtedy dzieżę stawiano na słomie, aby było jej od dna ciepło, przykrywano wiekiem, obrusem, kożuchem lub pierzyną i pozostawiano na całą noc aby kisł. Następnego dnia mieszano i sprawdzano czy ma lekko kwaśny zapach. Jeśli tak, to wyrabiano ciasto około godziny dodając resztę mąki, potrzebną ilość wody i sól. Kiedy było gotowe, zostawiano do wyrośnięcia. W tym czasie należało rozpalić w piecu drewnem nieżywicznym (około dwóch naręczy). Rozpalone drewno rozgarniano w celu nagrzania całości pieca, a potem wygarniano te resztki kosiorem (drażek i pionowa deseczka), a piec oczyszczano pomiotłem (drażek i na końcu mokra szmata), a na koniec sprawdzano czy piec jest dość ciepły wrzucając garść mąki, jeśli się zaróżowiła można było wsadzić chleb.

Leopold Staff tak przedstawiał proces przygotowywania chleba:

„Wiecznie tak samo jak za czasów Piasta,
Po łokcie umoczone ręce dzierżąc w dzieży,
Zakwasem zaczyniony chleb ugniata świeży
Przejęta swym odwiecznym obrządkiem niewiasta.

Gdy, wedle doświadczenia niechybnych probierzy,
Nazajutrz ugniot miary właściwej dorasta,
Pierzyną ciepłą kryje pulchne ciało ciasta,
Kędy cierpliwie pory wypieku doleży.

I uklepawszy w płaskie półkule miąższ miękki,
W gorący piec je wsuwa na długiej kociubie,

Skąd roztaczając zapach kuszący i miły

Wychodzą wnet pożywne, razowe bochenki,
Brunatne i okrągłe – ku piekarki chlubie –
Jak widnokrąg zaoranych pól, co chleb zrodziły.”⁴⁰

Zaś Anna Kamieńska proces pieczenia chleba przedstawiła w postaci plastycznego obrazu:

„Nie znalazł kronikarza władca – piec chlebowy.
Żaden Kadłubek nie umoczył pióra,
aby zapisać, jak mlaska rozczyna,
jak ręce trudzą się po łokcie w dzieży,
jak z gardzieli pożar bucha,
aż ożóg żar wygarnie.
Jak na liściach kapusty
miętko siadają bochny,
polane wodą świecą ich razowe zbroje
z prastarym palców ornamentem.
Jak na kociubie rusza w ogień ich konnica,
w czeluści ciemnej tylko iskry tańczą.
Wreszcie wychodzą dymiące jak słońca,
Siwym popiołem, sadzą mają osmalone boki.
Leżą rzędem na ławie dysząc – rycerze po boju.
Na koniec wyskrobka podpłomyk złoty
Pędzi żagwią gorącą prosto w fartuch matki.”⁴¹

Gospodyni cały czas „zwijała się jak w ukropie” żeby ze wszystkim zdążyć stąd powiedzenie „jak baba chlib piece to sio mało nie wściece”. Ciasto na chleb wyrabiano na stolnicy lub w ręku, wkładano do dużych blach, smarowano wodą do nadania skórce połysku, koniecznie widelcem przyozdabiano, posypywano (makiem, czarnuszką), wsadzano na łopatę i wsuwano do pieca czyniąc nad nim znak krzyża. Gdy wszystkie bochenki były w piecu to gospodyni wypowiadała

⁴⁰ Leopold Staff, *Wybór poezji*, Wyd. 3, Wrocław 1985: Zakład Narodowy im. Ossolińskich, s. 122: *Chleb*.

⁴¹ Anna Kamieńska, *Moja przygoda poetycka*, [maszynopis audycji radiowej z 24.04.1974 r.] [Dostęp w World Wide Web] zob. <http://www.hypatia.pl/web/pageFiles/attachments/1289/anna-kamienka-moje-przygody-poetyckie-maszynopis-audycji-radiowej-1974compressed.pdf>

słowa: „Rośnij chleбку wysoko jak słońce na niebie, bo jaś goście do ciebie, ale niech cio i ci zjedzu co w dumecku siedzu”. Chleb pieczono bezpośrednio w piecu na liściach tataraku, chrzanu lub kapusty, a nawet kobyłaku i dębu. Dopóki chleb był w piecu (około dwóch godzin) gospodyni nie mogła usiąść, bo chleb by opadł. Najprostszym sposobem sprawdzania czy chleb jest już upieczony było stukanie palcami w wyjęty z pieca bochen, jeśli dudnił to był już gotowy. Inną metodą było polewanie bochenka wodą i jeśli szybko wyschła to chleb można było wyjąć z pieca. Czasami również do kubka z zimną wodą wrzucano gałkę ciasta i razem z chlebem wsadzano do pieca. Jeśli cały kubek wypełnił się ciastem, chleb można było wyjmować. Gorące chleby wyrzucały gospodynie „do góry nogami” na słomę aby przestygły. Z resztek ciasta tzw. „wyskrobków” robiono podplomyki zwane u nas „popuniki” pieczone na brzegu pieca, którymi obdzielano domowników i sąsiadów. Podplomyki pieczone były jako pierwsze lub ostatnie, czyli otwierały i zamykały czynność wypieku. Chleb najczęściej pieczono w sobotę, aby na niedzielę był świeży. Dobrze upieczony chleb był największą dumą gospodyni. Uważano, że dopóki panna nie potrafi upiec chleba, to nie nadaje się do małżeństwa, o czym świadczy powiedzenie:

„Do chłopca sio napirala,
chleba upic nie umiała,
tak jej sio pięknie udarzał,
ze kot po zoskórze łąziół,
jak mielnun ogónkom do góry,
to jeszcze nie dostał do skóry.”

W tradycyjnej kulturze chłopskiej święta Bożego Narodzenia były momentem przełomowym, toteż właśnie od nich należy rozpocząć omówienie roli chleba w roku obrzędowym. Wigilia to „wieczór osobliwy, radosny i straszny zarazem” jak określił ją badacz kultury tradycyjnej Witold Klinger⁴². Niezwykłość tej nocy polegała na tym, że świat znajdował się przez kilkanaście godzin w sytuacji wyjściowej, rajskiej. Pękały bariery między ludźmi, między światem zwierząt i człowieka, między zmarłymi a żywymi. Wszystko stanowiło jedność. Sługa siadał do stołu z gospodarzem, bydło mówiło ludzkim głosem, zakwitały drzewa, woda zmieniała się w wino, ziemia odkrywała zakopane skarby, zmarli odwiedzali żywych. Ludzie chcieli dobrze ugościć tych, którzy odeszli i wykorzystać ich pobyt

⁴² Witold Klinger, *Obrzędowość ludowa Bożego Narodzenia jej początek i znaczenie pierwotne*, Poznań 1926: Fiszer i Majewski, s. 6.

wśród żywych. Uważali, że zmarli opiekują się posianym ziarnem i mają władzę nad rodzącą ziemią, a poza tym znają przyszłość. We wszystkich tych uroczystościach dużą rolę odgrywał chleb. Na Boże Narodzenie pieczono kilka rodzajów chleba: chleby zwykłe i trochę lepsze, drobne bułeczki dla dzieci i kolędników. Na Mazowszu kiedy gospodyni wyrobiła już ciasto i zostawiła je, aby rośło, szła do sadu i obcierała ubrudzone ciastem ręce o korę jabłoni i grusz ruchem do góry. Po raz pierwszy w tym czasie stykamy się z chlebem, który ma wpływać na płodność drzew. Dzielenie się chlebem ze zwierzętami pozostało żywe po dzień dzisiejszy. Wigilijne dzielenie się chlebem z rodziną, sąsiadami i ze zwierzętami podkreślało jedność świata: ludzie odrzucali na bok urazy i waśnie, życzyli sobie szczęścia. W całej Polsce żywy jest do dziś zwyczaj dołączania do życzeń świątecznych małego kawałka opłatka. Chleb zawsze zajmował najważniejsze miejsce na wigilijnym stole, chleb to symbol wszelkiego dostatku i powodzenia.

Na ziemiach polskich chleb lub opłatek służył do wielu wróżb wigilijnych. Najpopularniejszą była wróżba o urodzaju; między żytni chleb i pszeną struć kładziono nóż i zostawiano to wszystko na stole do Nowego Roku. Wtedy dopiero sprawdzano, z której strony nóż zardzewiał – jeśli od strony chleba, to będzie zaraza na żyto, a jeśli od strony strucli – na pszenicę. Opłatek używano też do innej wróżby, łamano go na kawałki i podkładano pod każdą miskę z potrawą na świątecznym stole. Jeśli opłatek przykleił się do którejś miski, to należało się spodziewać urodzaju na roślinę, z której potrawę zrobiono.

Gest dzielenia się chlebem miał szczególne znaczenie, był pożywieniem szczególnym, na poły ludzkim na poły boskim. Symbolizował wszystkie najważniejsze wartości egzystencjalne: dostatek, dobre plony, płodność, życie spokojne i bezpieczne. Chleb, a zwłaszcza przechowywany od Bożego Narodzenia, służył do okadzania chorego bydła. Chleb pieczony na zakończenie karnawału miał zapewnić urodzaj.

Poświęcony chleb w św. Agaty (5 lutego) miał zastosowanie przy bólu gardła, także wkładano go do zboża siewnego jako środek chroniący przed myszami. Najważniejszym jego zastosowaniem było to, że służył do gaszenia pożaru, zwłaszcza powstałego od pioruna (rzucano go do ognia aby się nie rozprzestrzenił).

Magiczne znaczenie miał chleb pieczony w pierwszym dniu wiosny, 25 marca, w święto Zwiastowania Najświętszej Marii Panny, w którym ziemia budzi się do życia i przylatują bociany będące znakiem dobrobytu i płodności, pieczenie łap bocianich i miniaterek narzędzi rolniczych w niektórych rejonach Polski potwierdza, że chleb był symbolem rodzącej ziemi i początków życia.

W Wielką Sobotę święciło się chleb pod różnymi postaciami wierząc, że jego spożycie ochroni przez cały rok od wszelkich chorób.

W Dzień Zaduszných dawano chleb dziadom kościelným z prośbą, aby się modlili za dusze zmarłych bliskich. Żebrak żyjący z jałmużny traktowany był jako łącznik ze światem, bo pochodził nie wiadomo skąd, a podeszły wiek predysponował go do kontaktów ze zmarłými. Chleb uważano za najbardziej nadający się na ofiarę dla zmarłych, bo był tym wytworem, który umożliwiał kontakty zarówno z duszami zmarłych, jak i z Bogiem, który odwiedza chałupę w postaci żebraka i prosi o chleb (znany motyw legendy o Panu Jezusie).

W św. Andrzeja bułeczka służyła do wróżb. Najpopularniejszą była ta, że dziewczęta schodziły się w jednej chałupie, kładły swoje bułeczki na dzieży w jednym rzędzie, przykrywały je grubą chustką i wpuszczały do izby wygłodzonego psa. Właścicielka tej bułeczki, którą pies zjadł w pierwszej kolejności, powinna spodziewać się zamążpójścia jeszcze w danym roku. Jeśli panna chciała wiedzieć, czy wyjdzie za mąż za upragnionego chłopca, to piekła dwie bułeczki i puszczała je obie na wodę. Jeśli podpłynęły do siebie, spodziewała się wyjścia za swojego wybranka, a jeśli nie, to ze ślubu nici. Chleb towarzyszył rozpoczynaniu najważniejszych prac gospodarskich, dawano go koniom, aby były silne.

Chleba nie mogło także zabraknąć przy inicjowaniu zbiorów, które rozpoczynała gospodyni. Także pierwszy doroczny siew nie mógł obyć się bez pieczywa, które domieszywano do wysiewanego zboża. Pasterze wypędzając na wiosnę pierwszy raz bydło, zjadali skibkę chleba z masłem, aby bydło było zawsze napasione i „aby się nie gziło przez lato”.

Dożynki, to uroczystość zwieńczająca rok gospodarczy, której również nie obchodzi się bez dużego bochna chleba. Wieńce dożynkowe przynoszone niegdyś do dworu zdobiono bułkami, rogalami lub piernikami, aby zaznaczyć, że właśnie pieczywo jest rzeczywistym owocem zboża.

Chleb zawsze służył do komunikowania się z innymi, pozaludzkimi światami. Raz występował jako ofiara dla dusz przodków, jak podczas zaduszek, kiedy indziej jako wspólne wszystkim bytom pożywienie łączące cały świat w dzień Bożego Narodzenia, to znów jako rodzaj kompensacji za obiecane plony, gdy wręcza się dzieciom małe bułeczki.

Ze zwyczajami dorocznymi łączy się zagadnienie pieczywa jarmarcznego i odpustowego. Przynoszono je głównie dla dzieci. Były to drobne bułeczki z pszennej mąki w kształcie kręconych obwarzanków, niekiedy ludzików i zwierząt, ale zawsze musiał to być taki chlebek, jakiego nie można dostać we własnej wsi. Inaczej przestawał być gościem.

Istniało wierzenie, że do zakończenia połogu, kobieta była osobą nieczystą, dlatego po przyjściu dziecka na świat krewni i znajomi obdarowywali ją pieczywem.

Chleb rzucano na rozstajnych drogach, aby zabezpieczyć się przed atakiem

istot z obcego świata, przed ludźmi nieczystymi, czarownikami i wiedźmami.

Przy leczeniu tzw. uroku, rzucanego przez ludzi, po których spojrzeniu dziecko nie śpi, płacze, nie je, marnieje w oczach, jednym z podstawowych elementów jest chleb. By zlikwidować skutki uroku zalecano upiec bułeczkę i ją zachować, a gdy ktoś dziecko urzeknie, należy wrzucić bułkę do wrzącej wody i po ostudzeniu wykąpać w niej chore dziecko.

Bardzo istotna była rola chleba w obrzędach weselnych. Młodych po przyjeździe od ślubu wita się chlebem i solą wypowiadając słowa do panny młodej: „Co wybierasz; chleb, sól, czy pana młodego”, a wtedy ona odpowiadała, że „i chleb, i sól, i pana młodego, i żeby zarobił na niego”. Ofiarowując młodemu chleb, życzy się, aby im go nigdy nie zabrakło i żeby się go razem dorabiali, jak w powiedzeniu „tak się chleba dorabiają, z wieczora posiedzą, a raniutko wstają”. Weselny chleb wprowadza oboje młodych w tajemnicę tworzenia życia, tajemnicę, którą objawić można tylko raz. Po dzień dzisiejszy odchodzący z wesela goście na odchodne obdarzani są kawałkiem placka weselnego.

Do nowo zbudowanej chałupy najpierw wnoszono chleb i sól, podobnie gdy wprowadzała się nowo poślubiona mężatka do męża, co przypominało, że założona rodzina, to również nowe gospodarstwo, w którym młodego i młodą czeka ciężka praca, a jej efektem będzie właśnie chleb.

Chleb eksponowany był również w obrzędach pogrzebowych. Występowanie pieczywa w obrzędach związanych ze śmiercią dowodzi, że również po zakończeniu życia doczesnego miał on wielką rolę. Chleb umieszczano w grobie, co miało przygotować duszę zmarłego do ostatecznej drogi „na drugą stronę, by w długiej podróży nie cierpiał głodu”.

Słowo chleb oznacza nie tylko produkt spożywczy, lecz także jest synonimem naczelnej wartości, jaką jest życie. Mówimy „pracować na chleb, mieć na chleb, pójść za chlebem”. Uważano, że wzajemne obdarowywanie się pieczywem jest warunkiem istnienia świata. Chleb był również powszechnie znanym środkiem antydiabelskim i antydemonicznym. Lud wierzył, że proces składający się na wyprodukowanie bochenka chleba porównywalny jest jedynie z męczeństwem Chrystusa. Zboże jest jednym z typów upraw, których zbiór, sadzenie i pielęgnacja dopuszczają przekraczanie zakazów magicznych: np. jedynie podczas żniw można pracować w niedzielę, jeśli pogoda zagraża zbiorom i nie jest to wtedy uważane za grzech. Za podobnie świętą roślinę uważano w kulturze ludowej len, którego obróbka jest równie skomplikowana.

Chleb jako dar boski lub też jedna z postaci Boga traktowany był jako żywa istota o właściwościach sakralnych. Chleb będący najbardziej podstawowym i powszechnym rodzajem pożywienia był każdego dnia rodzajem komunii. Nie

wolno go było spożywać nie będąc przygotowanym. Nie wolno go było dotykać brudnymi rękami, spożywać nie umywszy się, spożywać w czapce na głowie, nie wolno się nim bawić, bębnić po bochenku palcami, lepić zeń figurek dla zabawy, nie należy go kłaść „do góry nogami”, bo będzie w domu kłótnia i zwrócenie się ku diabłu, a także nieuszanowanie chleba. Wszystkie te czynności traktowano jako znęcanie się nad chlebem. Powszechnym na terenie Polski zwyczajem było przeznaczanie części pieczywa dla psa i kota, żeby do domu ich przywiązać. Podczas wypieku chleba obowiązywał zakaz przebywania w izbie kogokolwiek poza kobietą wedle porzekadła: „chleb w chałupie, wrzód na dupie”. Na co dzień w izbie wiejskiej bochen chleba zajmował poczesne miejsce, cały dzień leżał na stole przykryty białym lnianym obrusem, będąc w gotowości służenia domownikom i podróżnym.

Obdarowywanie i pożyczanie chleba było obwarowane wieloma zakazami magicznymi. Nie powinno się pożyczać ani darować nikomu całego bochenka chleba, lecz trzeba odrobinę odkroić, bo w przeciwnym razie szybko się rozejdzie, a najlepiej gdy w domu pozostawiało się przylepkę, bo przynosiła pomyślność i dostatek. Ciekawe są wierzenia związane z przylepką, a mianowicie, która dziewczyna pierwsza dostanie przylepkę ze świeżego chleba, ta wnet za mąż wyjdzie. Inne wierzenie to - kto zjada przylepki ten bywa szczęśliwym w miłości, albo wedle przysłowia: „Kto zjada ostatki, ten piękny i gładki”. Przylepka noszona za pazuchą, po czym zjedzona, pozbawiała człowieka choroby, likwidowała dolegliwości. Wierzono, iż chleb jest obiektem, z wyglądu którego można wywróżyc przyszłość. Również zachowanie ludzi wobec chleba rzutowało na ich życie.

Chleb w przekazach ustnych mieszkańców powiatu garwolińskiego

Przygotowała Angelika Chabrowska

Chleb towarzyszy człowiekowi w najważniejszych etapach jego życia, jak: narodziny, wesele i śmierć. Chleb leczył, chronił przed niebezpieczeństwami, pełnił funkcję pośredniczącą między dwoma światami, światem sacrum a światem ziemskim. Ukazany zostaje jako symbol płodności szczególnie w obrzędowości dorocznej oraz podczas weselnych obrzędów. Sam wypiek chleba jak i narzędzia do niego służące osnute są magicznymi wierzeniami, szczególnie dzieża, łopata i piec chlebowy. W dzisiejszych czasach następuje degradacja symboliczności chleba zarówno w życiu codziennym jak i w obrzędowości dorocznej czy rodzinnej. Obecnie zachowane zwyczaje jak całowanie chleba nie świadczą o przekonaniu, że pochodzi od Boga, jest to jedynie wynik zaszczepienia szacunku przez poprzednie pokolenia.

Niniejsza publikacja ma na celu zrekonstruowanie obrazu chleba oraz rytuału jego wypieku. Poprzez wskazanie powtarzalności aktu wypieku pragnę ukazać rytm życia człowieka oraz światopogląd mieszkańców wsi na temat chleba. Odkrywanie sensów ukrytych w chlebie ma pozwolić na dotarcie do ukazania ludowego wartościowania. Pragnę zwrócić uwagę na słownictwo związane z ciastem chlebowym i sposobem jego przygotowania, ogólnie z chlebem.

Znaczeniem leksemu chleb objęłam sposób wytwarzania chleba, narzędzia potrzebne do jego wypieku, pieczywo obrzędowe oraz pochodne pieczywa traktowane przez mieszkańców jako chleb oraz zakazy i nakazy z nim związane.

Poniższa publikacja to fragmenty pracy licencjackiej, której jestem autorką, powstałej pod opieką prof. dr hab. Haliny Pelc (Pelcowej) na Uniwersytecie Marii Curie-Skłodowskiej w Lublinie, w Zakładzie Historii Języka Polskiego i Dialektologii.

Podstawę materiałową stanowią rozmowy przeprowadzone z mieszkankami powiatu garwolińskiego, które odbywały się bez sugerowania szczegółowych pytań w celu ukazania rzeczywistego obrazu chleba w świadomości i światopoglądzie mieszkanki. Informatorki, to grupa siedmiu kobiet, dokładnie gospodyń wiejskich, pochodzących z powiatu garwolińskiego.

Moimi informatorkami były:⁴³

- Wiesława Ściślak (W.Ś.) z domu Zuchniak, urodzona w 1951 roku. Mieszkanka wsi Górzno, posiadała wykształcenie średnie. Całe swoje życie poświęciła pracy na roli. Pieczenie chleba pamiętała tylko z obserwacji.
- Henryka Piegutkowska (H.P.) z domu Zuchniak, urodzona w 1942 roku we wsi Reducin. Swoje dzieciństwo spędziła we wsi Górzno, gdzie mieszkała do 1976 roku. Pani Henryka posiadała wykształcenie średnie, pracowała jako technik ekonomista, a wypiek chleba pamiętała jedynie z obserwacji prac swojej matki.
- Janina Szuchnik (J.S.) z domu Mróz, urodziła się w 1931 roku. Obecnie mieszka we wsi Gocław, pochodzi ze wsi Niesadna. Ukończyła dwie klasy szkoły podstawowej, samodzielnie wypiekała chleb.
- Teresa Szwed (T.S.) z domu Bogusz, urodziła się 1939 roku. Obecnie mieszkanka wsi Reducin. Urodziła się i wychowała we wsi Unin. Zdobyła wykształcenie podstawowe. Pani Teresa jako młoda gospodyni samodzielnie wypiekała chleb.
- Wanda Laska (W.L.) z domu Mucha, mieszkanka wsi Górzno Kolonia. Pani Wanda urodziła się we wsi Chęciny. Swoje życie poświęciła pracy na roli oraz opiece nad gospodarstwem. W młodości wypiekała samodzielnie chleb.
- Pani Janina Owczarczyk (J.O.), obecnie mieszkanka wsi Piaski, pochodzi ze wsi Piaski.
- Marianna Solarczyk (M.S.) urodzona w 1937 roku. Obecnie mieszkanka wsi Reducin, pochodzi ze wsi Chęciny, gdzie spędziła dzieciństwo. Pani Marianna obserwowała wypiek chleba wykonywany przez jej babcię, mieszkankę Chęcin.

Powiat garwoliński znajduje się w południowo-wschodniej części województwa mazowieckiego. Obszar powiatu obejmuje prawe dorzecze Wisły z dopływami Wilga, Okrzejka oraz Promnika. Główną siedzibą powiatu jest miasto Garwolin. W skład powiatu wchodzi gminy: Garwolin, Łaskarzew, Pilawa, Żelechów, Borowie, Górzno, Łaskarzew, Maciejowice, Miastków Kościelny, Parysów, Sobolew, Trojanów, Wilga. Pod względem gwarowym obszar powiatu garwolińskiego zaliczamy do Mazowsza bliższego.

Miłość do swojego regionu oraz chęć ocalenia od zapomnienia dziedzictwa kulturowego zainspirowały mnie do badań w tym zakresie. Obecnie pieczywo

⁴³ Wszystkie nagrane panie zezwoliły na zamieszczenie ich danych osobowych w pracy.

kupujemy w piekarniach i coraz mniej osób pamięta smak domowego wypieku. Wraz z zaprzestaniem domowej produkcji chleba w niepamięć odchodzą obyczaje związane z rytuałem powstawania pieczywa. Nazewnictwo związane z procesem wytwarzania ciasta oraz określające narzędzia służące do jego sporządzenia i wypieku zanika na wsi bezpowrotnie. Zebrany przeze mnie materiał pozwala uchwycić choć część dawnej obrzędowości.

Chleb dla mieszkańców powiatu garwolińskiego był podstawowym pożywieniem. Spożywany jest każdego dnia. Szczególną wartość wręcz sakralną przypisują mu mieszkańcy wsi, ponieważ doskonale wiedzą, jak wiele pracy należy włożyć w proces jego powstawania. Chleb to przede wszystkim owoc ciężkiej pracy rolników. W rozmowie z mieszkankami powiatu skupiałyśmy się na samym przygotowaniu rozczywu i wypieku ciasta, jednak należy pamiętać, że jest to już końcowy proces powstawania wypieku. Gospodynie za pierwszy etap procesu uznają już przygotowanie ziemi i ziarna na siew.

Chleb dla mieszkańców wsi był podstawowym pożywieniem, jednak nie każdy miał go pod dostatkiem. Pani Henryka opowiadała: *Dawał siłę do pracy kosiarzom, oraczom, robotnikom, rzemieślnikom, oni musieli zjeść więcej chleba, żeby się nasycić i mieć siłę do pracy* (H.P.).

W niektórych gospodarstwach pieczony był jedynie raz w miesiącu, a każdy kawałek był wydzielany. Stawał się on zatem wyznacznikiem zamożności i dostatku. Jak wspomina pani Janina: (...) *były takie gospodarze co raz na miesiąc jak upiekły, to nie było ile kto chciał chleba brać, tylko było po kawałku łukrojone i po kawałku. A za Niemca to nie było chleba, za Niemca to nie było, bo Niemcy zboże zabrały. To tak jak upiekły to za miesiąc jaki taki, to też młynów już nie było, bo ludzie pozabierały zboże to takie były jak teraz maszynki do mięsa, takie były młynki i to nocom się kręciło, to cała noc się kręciło, żeby napiekło się chleba. Zyto się miełło i dopiero później upiekły, ale to mało było chleba, bo nie było z czego pic, bo Niemce pozabierały* (J.S.).

Pieczenie chleba odbywała się w ściśle określonym porządku, a żadna z czynności nie mogła zostać pominięta. Nazwać go zatem można procesem rytualnym. Procedura była przekazywana z pokolenia na pokolenie, a w każdym domu przepis ten był pilnowany i traktowany jako najwyższe dobro. Przekazywano je młodym pannom, które w przyszłości miały zostać gospodyniami. Pieczenie chleba stanowiło podstawowe wykształcenie młodej panny, gdyż jeżeli nie umiałyby tego zrobić, skazałaby swoją rodzinę na głód. Pani Janina Owczarczyk w odpowiedzi na pytanie o przekazywaniu sposobu na wypiek chleba odpowiedziała: *Najpierw, najpierw rodzice, a później ja obiełam to wszystko no także, że było cały czas z rodziny nie wyszło* (J.O.).

Do przygotowania zakwasu konieczna była dzieża. Dzieża zbudowana była z drewnianych klepek oraz metalowych obręczy dla podtrzymania konstrukcji. Naczynie to było szersze u dołu a zwężone u góry. Dzieża miała pokrywę, która była nakładana, kiedy znajdował się w niej rozczyń: *A dzieża to była taka okrągła u dołu była szersza, a u góry była węższa i miała takie właśnie nakrycie i to się przykrywało* (W.L); *U góry była opasana dwoma obręczami, u góry była zwężona, obręczami metalowymi* (H.P). Pani Teresa rozpoczęła opis wypieku chleba słowami: *Najpierw trzeba mieć dziże* (T.S.). Słowa te świadczą o tym, że bez dzieży nie można rozpocząć wypieku. Dzieża zatem była najważniejszym narzędziem obok pieca chlebowego.

Dzieża nie służyła jedynie do przygotowania ciasta chlebowego, jak wskazuje pani Janina Szuchnik, wykorzystywano ją podczas przygotowań weselnych. W momencie, kiedy ciasto chlebowe zostało już przygotowane na wesele w dzieży po cieście rozczyńniano barszcz. Swego rodzaju zakwas pod barszcz przygotowywano z mąki razowej. Podczas wesele barszcz podawany był z dudkami: *(...) a później w tej dziży na dnie rozrobiły takie barszcz, rozczyńiały to, tego, z razówki i to stojał barszcz i to potem na wesele dutki kroili i był barszcz czyniony taki i to barszcz się nazywał i gotowały to nawet na wesele ten barszcz* (J.S.).

Dodatkowym narzędziem potrzebnym przy powstawaniu chleba była niecka. Było to drewniane podłużne naczynie, które wykonane było z jednego kawałka drzewa. Do niecki przesiewana była mąka przed wsypaniem jej do dzieży. Gospodynie przesiewały mąkę, aby nie znalazł się w niej żaden insekt: *I jeszcze do tego takie były jeszcze niecki drewniane też to też makie się posiewało w te niecki i dopiero się przyczyniało, żeby tam nie było jakiego robaka albo co w ten sposób* (J.O.).

Do pieczenia chleba nie był zużywany cały rozczyń. Resztki rozczyńu gospodyni pozostawiała w dzieży do następnego wypieku, nazywano owe pozostałości zakwasem lub zaczynem: *Zakwas ten rozrobiano z rozczyńu z poprzedniego pieczenia, z którego zostawało ze cztery garści ciasta, które było ułożone w środku tej dzieży i posypane mąką* (W.Ś.).

Jak podaje Atlas gwar mazowieckich,⁴⁴ do rozczyńu dodawano ciasto dla przyspieszenia jego fermentacji. „Ciasto to może być przygotowywane w dwojaki sposób: 1) może to być mąka zalana letnią wodą, odstawiona do fermentacji na 2-3

⁴⁴ A. Kowalska, A. Strzyżewska-Zaremba, *Atlas...*, dz. cyt., s. 103-104.



Drewniana niecka.

dni i potem użyta do rozczyntu chlebowego (...) 2. znacznie częściej używa się na badanym terenie drugiego sposobu przygotowywania zakwasu, polegającego na użyciu do rozczyntu resztek ciasta, pozostałych z dzieży z poprzedniego wypieku.” Nazwami najczęściej występującymi na Mazowszu są: kwas, zakwas, bułka, zakwaska, zakiska. Według Atlasu na terenie powiatu garwolińskiego używa się nazwy: zakwas oraz zamłoda. Jednak w wypowiedziach gospodyń spotkamy jedynie słowo zakwas.

Resztki w dzieży służyły później do zakwaszania nowego ciasta. Dzieża nie była nigdy myta, jedynie wyskrobywano z niej zaschnięte ciasto i gładzono mokrą dłonią: *Była taka dziża łokrągła i zostawiało się ten zakwas taki jak się ten chleb robiło, to zostawało trochi tego ciasta, łot tego, i w tej dziży leżał cały tydzień do następnego pieczywa i później się rozczyniało na wieczór.* (J.S.)

Pierwszą czynnością przy wypieku chleba było przygotowanie rozczyntu, tak zwane rozczynanie. Proces ten polegał na dolaniu letniej wody, mąki, a niektóre gospodynie dodawały jeszcze drożdże. Składniki te mieszano w dzieży do uzyskania jednolitej konsystencji. Dzieżę z rozczyntem odstawiano w ciepłe miejsce na całą noc, dzień lub dwa dni, gdzie rozczyn kisił. Czas, na jaki odstawiano rozczyn do wyrośnięcia w wypowiedziach różni się. Jedna z gospodyń nie podaje czasu, jaki potrzebuje rozczyn w dzieży. Panie bowiem wskazują:

Zrobić zakwas, zakwas się robi się z mąki żytniej, woda i mąka i robi się taka taka gęsta papka gęsta i to stoi przez dwa dni (T.S.); Odstawiano go na noc do następnego dnia (H.P.); (...) przez noc, dwajścia cztery godziny stał ten zakwas (...) (J.O.); (...) wyrabiało się i zostawiało przeważnie na noc w ciepłym miejscu (...) (W.Ś.); Wody dolywało, muki i stojał przez całą noc (J.S.).

Na terenie Mazowsza odnajdziemy dwie nazwy określające czynność rozczywania ciasta na chleb: rozczyń (nazwa ogólnopolska) i zarobić. Analogicznie nazwa rozczyzonego ciasta to rozczyn. Rozczyniać to słowo używane na terenie wschodniego Mazowsza, zaś Mazowsze zachodnie posługuje się wyrażeniem zarobić.⁴⁵ W powiecie garwolińskim spotykamy słowo rozczyńać oraz rozczyn. Jedynie w południowo-zachodniej części powiatu w obrębie wsi: Samogoszcz, Kobylnica oraz Sokół spotykane jest słowo zarobić. Czynność tą tak opisują informatorki: *Rozczyn się robiło na noc, rano trza było zrobić, potem rozczyn taki, dodać drożdże, jak już to zaczęło rosnąć dodawało się mąki no i już się, wtedy robiło ten chleb, który się do pieca tak brało (W.L.); Była taka dziża łokrągła i zostawiało się ten zakwas, taki jak się ten chleb robiło, to zostawiało trochi tego ciasta, łot tego i w tej dziży leżał cały tydzień do następnego pieczywa i później się rozczyńało na wieczór. Wody dolywało, muki i stojał przez całą noc (B.S.).*

Po tym czasie dodawano mąki oraz określoną ilość wody i przystępowano do wyrabiania ciasta. Wyrabianie ciasta polegało na wymieszaniu składników w dzieży. Ze wspomnień gospodyń dowiadujemy się, że: *Zakwas zalewano letnio wodą i wsypano trochę żytniej mąki, ażeby była konsystencja gęstej śmietany. Tego zakwasu było na około jedna trzecia dzieży. (H.P.).*

Czynność wyrabiania ciasta chlebowego na Mazowszu jest znana jako przyczynić. Oczywiście nie jest to jedyna nazwa jednak najbardziej rozpowszechniona. W północno-wschodniej części Mazowsza częściej spotykana jest forma wymiesić, zaś południowy pas Mazowsza posługuje się wyrażeniem wygnieść.⁴⁶ Na terenie powiatu garwolińskiego spotykamy się jedynie z formą przyczynić. Potwierdzeniem tej tezy są wypowiedzi mieszkanki powiatu: *Rozczyn się robiło na noc, rano trza było zrobić, potem rozczyn taki, dodać drożdże, jak już to zaczęło rosnąć dodawało się mąki no i już się, wtedy robiło ten chleb, który się do pieca tak brało. Tak się przyczyniało no i wtedy trzeba było go pozostawić do wyrośnięcia (...) (W.L.); Rano znowu się przyczyniło, mąki się dodawało, żeby takie już było sztywne, jak na chleb (J.S.).*

⁴⁵ A. Kowalska, A. Strzyżewska-Zaremba, *Atlas...*, dz. cyt., 109-110.

⁴⁶ Tamże, mapa 287.

Wszystkie czynności wykonywane były ręcznie. Wyrabianie chleba wymagało sprawnych dłoni oraz ogromnej siły. Pracę tę jednak wykonywały kobiety, mężczyźni w tym czasie zajmowali się pracami w gospodarstwie. Gospodyni zmuszona była sama poradzić sobie z wyrabianiem ciasta. Odpowiednio wyrobione ciasto odkładane było do wyrośnięcia. Kiedy ciasto rośło, gospodyni przygotowywała piec chlebowy do wypieku. Wypiek chleba był zajęciem pracochłonnym i złożonym. Kobiety bardzo solidnie podchodziły do wypieków. Dobrze upieczony i smaczny chleb na stole był dla gospodyni zaszczytem. Przy powstawaniu chleba dbano niezwykle o higienę. Kuchnia była posprzątana, a gospodyni dokładnie myła, czyściła swoje dłonie.

Piec chlebowy znajdował się w każdym gospodarstwie. Najczęściej umieszczony był w centralnym miejscu chaty, czyli kuchni. Jedna z pań wskazuje, że piec chlebowy w domu jej babci znajdował się w sieni. Przeważnie jednak znajdował się nad lub pod kuchnią: *No piec się znajdował różnie, u jednych był wyżej nad kuchnia, a u drugich znowu pod kuchnią* (J.O.).

Piec miał okrągły kształt, jednak w późniejszym budownictwie odnajdziemy prostokątne piece. Piec zbudowany był z czerwonej wypalanej cegły. Otwór do pieca przykrywały potężne podwójne drzwiczki, przez które mogła swobodnie wejść łopata do wsuwania i wyjmowania blach. Ważnym elementem pieca był trzon, czyli to podstawa pieca wykonana z gliny. Czasami do gliny dodawane było potłuczone szkło, dla lepszego wypieku: *No piec chlebowy no to były zrobiony właśnie z tej cegły wypalanej no i to tak było, to różnie było, bo to było tak jak kuchnia była na wierzchu murowana, albo było wiesz pod kuchnia piec, dwoiste takie drzwiczki. Wiesz, szeroko takie drzwiczki otwierało i to sie nisko paliło* (W.L.).

W momencie kiedy trzon pękł, należało uzupełnić go nową gliną. Pani Marianna Solarczyk wspomina historię, kiedy to jako mała dziewczynka uzupełniała popękany trzon gliną: *I pamiętam to sobie, a to było tak jakby taka co stawiało sie blachy to było tak jakby z gliny to z niczego innego tylko glina taka była zaschnięta i taka była podłoga na te blachy, które bedo sie piekły ten chleb i babci ten już to ta podłoga w tym piecu, coś takiego powiedzieć, wzięła się tam już troszeczkę pokruszyła, a ta glina już tam tak troszkę dziury miała, trochę to i babcia mnie wzięła do tego pieca pamiętam. Naszykowała mi gliny, rozrobiła tej gliny, no tak wiadomo, żeby to się jakoś takie jak obecnie to, jak beton coś takiego, ale to kiedyś to wszystko było z gliny i byłam, weszłam do tego pieca, pamiętam tak i tam było duszno, bo tam w pozycji tylko takiej w kucki tam nie było mowy, żeby tam stanąć ani coś, ani Boże mój, to mi ciężko tam było w tym piecu. Ja tak miałam to robić, to nie byłam zadowolona z tego, ale to często sie nie robiło tylko kiedy sie babci tan trzon, a to sie mówiło trzon. Kiedy ten trzon babci sie tam w tym piecu tam coś popsulo to ja, to tam poprawiałam jak, by tam, żeby to było gładko w piecu* (J.S.).

Nazwa, o największym zasięgu, dna pieca chlebowego na obszarze Mazowsza to trzon.⁴⁷ Nazwa ta też jest najbardziej popularna na obszarze powiatu garwolińskiego. Dodatkowo ma szeroki obszar występowania poza Mazowszem i notuje się ją na Warmii i Mazurach.⁴⁸ W powiecie garwolińskim możemy odnaleźć w obrębie wsi Ruda Talubska, Grabniak oraz Samogoszcz nazwę trzan.⁴⁹ W wypowiedzi pani Marianny dotyczącej dna pieca chlebowego pojawia się sformułowania trzon: *Dawniej sie piekło chleb był piec był z wypalanej czerwonej cegły pod trzon był jeszcze pod cegły były te szkła, żeby się lepiej piekło* (J.O.).

W piecu palono drzewem. Żar nagrzewał cegły, które następnie oddawały ciepło podczas wypieku. Kiedy drzewo się wypaliło, powstały węgiel wydobywany był za pomocą tak zwanego kosiora, narzędzia składającego się z pionowej deseczki i drażka. Nazwa ta występuje na całym obszarze powiatu garwolińskiego. Jedynie w miejscowości Ruda Talubska znajdziemy jej zdrobnienie: kosiorek.⁵⁰ W pozostałych częściach Mazowsza odnajdziemy nazwy: kostur, kociuba, graca, gracka. W wypowiedziach gospodyń pojawia się słowo kosior:

Jak Ci sie już sie w piecu napaliło trzeba tym kosiosem, rozumisz, wiesz, wygarnąć węgle (W.L.).

Wygarnięte węgle używano później do prasowania poprzez uzupełnienie nimi żelazek. Węgłe wystudzono, czyli pokropiono wodą i służyły one do prasowania odzieży: sukienek, bluzek, bielizny, koszul męskich obszytych cienkim płóciakiem (H.P.).

Piec musiał być dokładnie wyczyszczony. Do dokładnego czyszczenia używano pomiotła, szmaty na długim kiju, którą moczano w zimnej wodzie:

(...) wtedy sie brało takie było pomiotło na kiju i szmaty uwiązane, wody maczało i to węgle były wszystko wymiatły... (J.S.);

I jeszcze było takie pomiotło to pomiotło trzeba było umoczyć go troche w wodzie, żeby te popiół, ten popiół ładnie wygarnąć, żeby to jak sie wsuwało chleb, żeby ten popiół nie poszedł na chleb na tak, że było w piecu czyściutko... (W.L.).

Według Atlasu gwar mazowieckich⁵¹ nazwa pomiotło jest charakterystyczna dla powiatu garwolińskiego.

Po dokładnym wygarnięciu popiołu i węgla z pieca następowała próba, która miała pokazać czy piec jest wystarczająco nagrany. Do pieca rzucano kawałek papieru, jedna z gospodyń wskazała, że najskuteczniejszą okazywała się być gazeta.

⁴⁷ Tamże, dz. cyt., s. 87.

⁴⁸ Tamże, s. 88.

⁴⁹ Tamże, mapa 280.

⁵⁰ Tamże, mapa 282.

⁵¹ Tamże, s. 99.



Wnętrze pieca chlebowego w domu pani Teresy Szwed.



Otwór do pieca chlebowego.

Jeśli gazeta się nie zapaliła to oznaczało, że piec jest gotowy do wypieku chleba: *(...) zanim się wiesz potem miało włożyć to żeby za mocno w piecu nie było napalone to trzeba było sprawdzić sobie papierem. Najlepsza była gazeta, jak sie gazeta nie zapaliła, to znaczy, że było dobrze w piecu napalone* (W.L.).

W tym czasie gotowe ciasto nakładano na blachy. Każda gospodyni doskonale wiedziała, na ile blach starczy jej ciasta. Ciasto do blach nakładane było dłonią, nałożone na blachę musiało znowu wyrosnąć. Gospodyni do podziału ciasta nie potrzebowała żadnego naczynia, które by za nią odmierzało odpowiednią ilość ciasta, podobno każda doświadczona gospodyni miała już miarę w dłoniach. Pierwotnie ciasto było formowane w dłoniach na kształt bochenka zaś wypiek w blachach pojawił się później:

To ciasto nakładało sie na duże blachy i czekało, aż będzie wyrosnięte (W.Ś); *Wyrosnięty chleb z dzieży wkładano do brytwan po równo. Gospodyni miała już miarę w ręku. Ciasto znów musiało wyrosnąć na blasze (...)* (H.P.).

W tym czasie, kiedy piec był już gotowy do wypieku, a ciasto wyrastało, na blachach pieczono podpłomyki. Podpłomyki to okrągłe placki pieczone z pierwszego ciasta lub z jego resztek, które osiadły na ściankach dzieży. Podpłomyki zwane też popunikami piekły się około dziesięciu minut:

Popuniki sie takie robiło, takie placki jak talerz i tego na liść chrzanu, albo na tego, i podziubało sie, żeby skórka nie podnosiła do góry. I to sie najpierw upiekło (T.S.); *Reszta jak tego chleba już sie nałożyło, zostało, no to trzeba było to dziże oczyścić. To z tego oczyszczenia to się robiło właśnie te popłuniki. Robiło się taki placek, dziurki się w nim robiło, to on się wtedy ładnie upikł i bardzo ładnie wyglądał. Leciutko go wodo trza było posmarować i do pieca go takie to. Dwadzieścia minut przed wypiečeniem chleba, zanim się chleb wsunęło, no.* (W.L.).

Tym szczególnym wypiekiem częstowano sąsiadów, domowników a w szczególności dzieci. Gospodynie wspominają, że było to wyborne pożywienie wyczekiwane przez wszystkich. Panie wskazują, że podpłomyki obowiązkowo spożywane były z mlekiem: *To był rarytas dla domowników. Każdemu odłamano kawałek, mniej więcej jedną czwartą podpłomyka, i z mlekiem zjadano sie* (H.P.).

Jak wskazuje Atlas gwar mazowieckich⁵², na terenie Mazowsza znajdziemy wiele określeń dla płaskiego placka, który był wyrabiany z ciasta chlebowego i pieczony przed właściwym wypiekiem chleba. Możemy zaobserwować podział

⁵² Tamże, s. 114.

terenu na część północną i południową powstałe od dwóch grup wyrazów: od staropolskiego czasownika wychopić w znaczeniu wyrwać oraz druga związana z wyrażeniem pod płomykiem, pod płomieniem. Na terenie powiatu garwolińskiego występują dwie nazwy popłonik, podpłomyk, na co potwierdzenie znajdziemy w wypowiedziach mieszkank.

Po ich wyjęciu za pomocą łopaty wsuwano gotowe bochenki do pieca. Zamykano szczelnie drzwiczki na czas jednej lub dwóch godzin w zależności od nagrzania pieca: (...) *była znów taka z drzewa, co mówili na to łopata, co na to stawiali blachy na to łopate i wsuwali do pieca* (M.O.).

Gotowy chleb wyjmowano z pieca również za pomocą łopaty. Dla nadania skórcie połysku smarowano ją słoniną. Doświadczone gospodynie nie musiały sprawdzać czy chleb jest już gotowy, oceniały to po kolorze skórki. Mniej doświadczone panie sprawdzały, czy chleb jest już dobrze wypieczony za pomocą patyczka. Pani Teresa jako praktykująca wypiek chleba gospodyni wspomina:

Patrzy się, że się upiekł, już skórka ładna, się zaglądało, skórka ładna, ciemna wszystko dopiero się wyjmało no tego no. (T.S.).

Zaś Pani Henryka wskazywała na sposób mniej doświadczonych gospodyń: Trzeba było sprawdzać patyczkiem czy ciasto jest wypieczone. (H.P.).

Gotowy chleb przenoszony był do komory, gdzie przykrywano go lnianą szmatą. Chleb odpowiednio przechowywany starczał na około od dwóch do trzech tygodni w zależności od wielkości rodziny. Pani Janina Owczarczyk na pytanie, gdzie przechowywano chleb odpowiada:

Komory były take, spichlerze miały, u nas to była komora i taki chlebek to dwa tygodnie i trzy tygodnie starczał (J.O.).

Jedyną dodatkową możliwością posiadania chleba była wymiana sąsiedzka. Pieczono chleb „na kolejki”, by zawsze był świeży. Zbierano się po dwa gospodarstwa i, kiedy jedna gospodyni upiekła chleb, dawała kilka bochenków drugiej gospodyni, ta zaś była zobowiązana oddać jej tą samą ilość następnym razem. Wymiana ta była możliwa, gdy w gospodarstwie znajdowały się duże piece chlebowe, mające miejsce na sześć, a nawet osiem bochenków. Wymiana przez mieszkanki powiatu garwolińskiego nazywana jest pożyczaniem, gdyż uważano chleb za dobro wspólne. Pani Marianna wspomina: *Ale to tak fajnie było na wsi, bo tam po sąsiedzku pamiętam zawsze się po chleb latało pożyczać, potem się latało oddawać* (M.S.).

Z opowieści pani Teresy dowiadujemy się: *Pożyczało sie sąsiadowi, pożyczał później upiekł to znowu oddawał i to tak było, żeby te chleby trzeba było sześć blach to, że na raz nie zjesz, bo to blacha była duża, to tam ważyła, tam ze cztery kilo, z pięć. To bardzo długo się ciągnęło. To sąsiad przychodził jeden, drugi, brał, pożyczał, a później to oddawaliśmy sobie tak ten, że ten chleb był taki świeższy. Znowu tam jak tego znowu przychodził do tego znowu pożyczał i znowuż tak to było takie wspólne* (T.S.).



Łopata chlebowa.

Pieczono również pieczywo zwane pierogami. W odróżnieniu od podplomyków pieczone je razem z chlebem. Pierogi wypiekano z nadziewanego ciasta chlebowego. Nadziewano je burakami czerwonymi lub białymi, marchewką bądź kapustą. Buraki czy marchew wcześniej należało ugotować. Gotowym farszem nadziewano ciasto. Ciasto w kształcie koła składano na pół i ozdabiano warkoczem: *Także no, pierogi to tak samo placek i w środek farsz i na wierzchu był warkoczyk taki no właśnie. Takie zrobiony z buraków, z kapusty, to raczej chyba ja już nie pamiętam jak u nas, to przeważnie jak mama piekła, to z buraków, z czerwonych i z białych takie mieszane były. Buraki trzeba było ugotować i pokroić ich w tako kosteczke i tam ich doprawić do smaku i takie były pierogi* (W.L.).

Wypiek doskonałego chleba nie jest prostą sprawą. Umiejętność ta wymaga wieloletniego doświadczenia. Chleb na zakwasie upieczony samodzielnie utrzymywał swoją świeżość przez długi okres czasu. Obecnie wypiek chleba nawet na wsiach nie jest praktykowany, zastąpiły go gotowe produkty z piekarni. Ciężko jest znaleźć gospodynie, które samodzielnie piekły chleb, gdyż większość z nich zna ten proces z obserwacji lub opowieści. Do dziś dnia wśród mieszkańców powiatu garwolińskiego można zaobserwować szczególnie szacunek dla chleba.

Z chlebem związane jest wiele tradycji, które przechodzą z pokolenia na pokolenie. Z wypowiedzi kobiet dowiadujemy się, że żaden kawałek chleba nie mógł być zmarnowany. W momencie kiedy kromka chleba upadła na podłogę, podejmowano ją z szacunkiem i całowano. Taka kromka następnie zostawała spożywana:

Jeśli upadł na podłogę, podnosiło się i z szacunkiem się go całowało (W.Ś);

(...) chleb był szanowany, nie daj Boże, żeby upadł lub byle jak był położony (H.P).

Obecnie nadal funkcjonuje obyczaj niewyrzucania resztek chleba do śmieci. W gospodarstwie domowym chleb, który jest czerstwy przeznacza się jako pokarm dla zwierząt. Dawniej czerstwy chleb był zjadany jako suchary.

Wyrazem największego szacunku było rozpoczynanie nowego bochenka chleba znakiem krzyża świętego. Bochenek był obracany, a znak najczęściej rysowany nożem lub dłonią. Niektóre gospodynie przed włożeniem blach do pieca chlebowego czyniły nad nimi znak krzyża świętego: *No jak się zaczynało świeżo bułkę, to najpierw się żegnało (J.O.).*

Panie, z którymi rozmawiałam, szczególne miejsce chleba zaznaczały podczas uroczystości rodzinnej, jaką jest wesele. Kiedy państwo młodzi wchodziłi do izby, gdzie miało odbywać się wesele, witani byli przez rodziców chlebem i solą. Witanie właśnie chlebem podkreśla jego rangę w życiu codziennym. Dodatkowo panna młoda stawiała przed wyborem: *Chleb, sól czy pana młodego. Młoda odpowiadała: chleb, sól i pana młodego, żeby pracował na niego (W.Ś).*

Po słowach tych państwo młodzi łamali po kawałku chleba i wraz z solą spożywali. Resztę chleba zabierali do izby i częstowali nim wszystkich zebranych gości. Chleb, który przygotowywany był na wesela nie różnił się niczym od chleba spożywanego na co dzień. Jedynie kształt weselnego chleba był specyficzny:

(...) na uroczystości weselne dla młodej pary był pieczony chleb okrągły, gdzie zrobiona była dziurka, gdzie wsypywano sól (W.Ś). Poniżej poruszę zagadnienie rodzajów chleba. Niektóre gospodynie dla dekoracji przed włożeniem bochenka do pieca posypywały je makiem zarówno dla smaku jak i dla ozdoby. Mieszkanki powiatu garwolińskiego znają jedynie żytni chleb z czasem wszedł pszenny. Podają również, że dla wyborowego smaku pieczono czasem chleb na liściach chrzanowych.

W regionie, z którego pochodzą, nie było specjalnego pieczywa obrzędowego, ale chleb również pieczono na dożynki, piękne pachnące bochenki były nieoderwalnym elementem tego święta. Obowiązkowo pieczywo dożynkowe miało okrągły kształt: *Nie, to już był jeden żytni chlebek. Tylko na dożynki to nie w blaszce tylko okrągły się robiło w ręku jeszcze moja mama to długi czas piekła na chrzanowych liściach* (J.O.).

Szczególnym rodzajem był chleb ten przygotowywany na wesela na przywitanie państwa młodych, który pieczony był w kształcie okrągłego bochenka. Po środku bochenka znajdowało się wgłębienie, które przygotowane było jeszcze przed pieczeniem. Wgłębienie to było zarezerwowane na sól, bowiem jak do dziś dnia jest to w zwyczaju, państwa młodych wita się po staropolsku chlebem i solą.

Chleb pieczony był z żytniej mąki, z czasem zaczęto dodawać mąki pszennej, czyli pośledniej. Kiedy znajdował się na stole podczas świąt czy uroczystości rodzinnych, nie różnił się niczym od tego jedzonego na co dzień:

Kiedys to tam później to za mojej pamięci to nie było bułek tylko był taki chleb pytłowy, biały, z żytniej mąki tylko pytłowej nazywały i pośledniak z pośledniej mąki (J.S.).

Mieszkańcy powiatu garwolińskiego wskazują na ogromny szacunek dla chleba, który praktykowany jest do chwili obecnej. Szacunek do chleba utarty w świadomości ludzi żyjących na wsi przekazywany jest z pokolenia na pokolenie w licznych zakazach i nakazach. Wyrażany jest przez całowanie kawałka chleba, który upadł. Jedynie dzieciom mogło się przydarzyć wytrącenia pieczywa z dłoni, niedopuszczalne by zrobiła to osoba dorosła. Jako, że traktowano chleb jako symbol ciała Chrystusa, brak szacunku dla chleba mógł grozić gniewem bożym. Mieszkanki relacjonują:

Jeśli upadł na podłogę, podnosiło się i z szacunkiem się go całowało (W.Ś.);

A jak upadł chleb, jak dziecko to musiało podnieść i pocałować chleb. Nie wolno było, chleb był ważny (J.S.);

(...) chleb był szanowany, nie daj Boże, żeby upadł lub byle jak był położony (H.P.);

No jak się zaczynało świeżo bułkę, to najpierw się żegnało. Bez żegnania nie, czy upadł chlebek na podłogę to najpierw trzeba było pocałować go i tego, tak było (J.O.).

Największym wyrazem szacunku dla chleba jest czynienie znaku krzyża na nowo rozpoczynanym bochenku. Znak krzyża świętego najczęściej wykonywany był na spodzie bochenka. Gospodynie wspominają:

Chleb po wyjęciu z pieca przed przekrojeniem naznaczono krzyżem (H.P.);

Chleb to była podstawa życia, traktując się jak rzecz świętą od zawsze był traktowany z szacunkiem. W dawnych czasach bardzo, najważniejszym pożywieniem tak jak i w teraźniejszych. Był rzeczą świętą, jak się go zaczynało kroić robiło się znak krzyża świętego (W.Ś.).

W powiecie garwolińskim nie spotkamy pieczywa obrzędowego. Gospodynie w odpowiedzi na pytania, czy na uroczystości rodzinne i świąteczne pieczono inny chleb, odpowiadały: *Nie, to już był jeden żytni chlebek. (J.O.).*

Nie, ten sam. Ten sam był chleb. (J.S.).

Nie, raczej nie, tylko to placek drożdżowy, raczej nie, no tera wszedł w modę inny tam z ziarkami, no ale to kiedyś tego nie stosowano i kiedyś takich rzeczy się nie piekło. (W.L.).

W regionie pieczono tradycyjny chleb na zakwasie. Uformowany na kształt bochenka lub pieczony w blasze. Na wesela pieczono chleb na kształt okrągłego bochenka z dziurką na środku na sól: *Chleb był pieczony przeważnie z żytniej mąki, nawet na uroczystości, na przykład na uroczystości weselne dla młodej pary był pieczony chleb okrągły, gdzie zrobiona była dziurka, gdzie wsypywano sól (W.Ś.).*

Chleb przygotowywany na dożynki również miał kształt okrągłego bochenka, a dla tatrakcyjniejszego wyglądu posypywano go makiem. Pani Janina Owczarczyk wspomina:

Tylko na dożynki to nie w blaszce, tylko okrągły się robiło, w ręku jeszcze (J.O.).

Podsumowując, kobiety z którymi rozmawiałam swoje wypowiedzi skupiały na aspekcie technologicznym wypieku. Chleb to symbol dożynek, odnajdziemy go również podczas uroczystości weselnych. Jednak w okresie Bożego Narodzenia czy Wielkanocnym nie spotkamy pieczywa występującego w innych regionach Polski. Pieczono tu podpłomyki oraz faszerowane pierogi. Nazewnictwo związane z narzędziami wykorzystywanymi do wypieku chleba oraz procesem wytwarzania ciasta stopniowo zanika z językowego obrazu świata mieszkańców wsi, gdyż coraz rzadziej pojawia się w wypowiedziach gospodyń. Jest to skutek zanikającego zwyczaju wypieku chleba w tradycyjny sposób, który przestał być powszechnie praktykowany od lat 50. XX wieku. W obliczu tego procesu, spisywanie wspomnień związanych z lokalnymi tradycjami nabiera szczególnego znaczenia. Wraz z odchodzącymi pokoleniami gospodyń, które przechowywały w pamięci szczegóły dawnych rytuałów, zanika unikalna wiedza o tych zwyczajach.

Bibliografia

1. Bączkowska G., *Korowaj*, „Etnolingwistyka”, t. 1, (1988), s. 79-99.
2. *Inny słownik języka polskiego*, pod red. M. Bańko, Warszawa 2000.
3. Kowalska A., Strzyżewska-Zaremba A., *Atlas gwar mazowieckich*, t. VI, cz. 1-2, Warszawa 1983.
4. Kowalski P., *Chleb nasz powszedni. O pieczywie w obrzędach, magii, literackich obrazach i opiniach dietetyków*, Wrocław 2000.
5. Kowalski P., *Chleb w magicznej wizji świata. Szkic interpretacyjny do nie napisanej książki*, [w:] *Folklorystyczne i antropologiczne opisanie świata*, Opole 1999.
6. Kubiak I., Kubiak K., *Chleb w tradycji ludowej*, Warszawa 1981.
7. Pelcowa H., *Chleb w systemie wartości mieszkańców południowego Podlasia*, [w:] *Polszczyzna Mazowska i Podlasia*, pod red. H. Sędziak, t. XIII, Łomża 2009.
8. *Praktyczny słownik współczesnej polszczyzny*, pod red. H. Zgólkowej, t. VII, Poznań 1996.
9. *Słownik frazeologiczny PWN z Bralczykiem*, Warszawa 2008.
10. *Słownik frazeologiczny współczesnej polszczyzny*, pod red. S. Bąby, J. Libereka, Warszawa 2001.
11. *Słownik frazeologiczny współczesnej polszczyzny*, pod. red. S. Skorupki, Warszawa 1977.
12. *Słownik języka polskiego*, pod red. M. Szymczaka, t. I, Warszawa 1982.
13. *Słownik języka polskiego*, pod red. W. Doroszewskiego, t. I, Warszawa 1958.
14. *Uniwersalny słownik języka polskiego*, pod red. S. Dubisza, t. I, Warszawa 2003.
15. Walęciuk-Dejneka B., *Chleb w folklorze polskim — w poszukiwaniu znaczeń*, Siedlce 2010.
16. *Współczesny słownik języka polskiego*, pod red. B. Dunaja, Warszawa 2007.
17. *Zwyczaje i obrzędy rodzinne*, [w:] *Etnografia Polski. Przemiany kultury ludowej*, pod red. M. Biernackiej, M. Frankowskiej, W. Paprockiej, t. 2, Wrocław 1981.

Jadwiga Krześniak ur. 09.12.1952 r.
miłośniczka i pasjonatka kultury ludowej
ziemi mazowieckiej. Ukończyła Wyższą
Szkołę Pedagogiczną w Warszawie na
kierunku Menedżer i animator kultury.
Swoje życie poświęciła dokumentowaniu
i popularyzowaniu folkloru. Dzięki swojej
działalności przyczyniła się do zachowania
i promocji dziedzictwa kulturowego, inspirując
kolejne pokolenia do odkrywania piękna
sztuki i tradycji ludowej. Za swoją działalność
została uhonorowana medalem pamiątkowym
„Pro Masovia” oraz tytułem „Zasłużona dla
Powiatu Garwolińskiego”.



Niniejsza publikacja ma na celu zrekonstruowanie tradycji oraz rytuałów będących integralną częścią życia mieszkańców polskiej wsi, dla których znaczenie ma nie tylko wykonywanie zajęć gospodarskich w wyznaczonym czasie, lecz również życie według cyklu obrzędów religijnych i świeckich. Istnieje ważny związek pomiędzy rytmem życia człowieka a obrzędowością chrześcijańską oraz świecką wpisaną w cykl czterech pór roku. W związku z tym, poniższa książka uporządkowana została naturalnym następstwem czterech pór roku i kolejnych miesięcy, stanowiących ramy dla wydarzeń, życia mieszkańców wsi.