

LUDZIE • WYDARZENIA • PRZEMIANY

KULTURA WSI

KWARTALNIK POPULARNONAUKOWY
NARODOWEGO INSTYTUTU KULTURY I DZIEDZICTWA WSI

W numerze: _____

Warsztat garncarza w Koronowie

Ekomuzea na szlakach turystycznych

Perebory lubelskie dawniej i dziś

Portal dziedzictwowsipolskiej.pl

O Wincentym Witosie raz jeszcze



Zapusty z potańcówką

10 lutego 2024 r.



Spektakl „Zapusty”, Zespół Obrzędowy *Futomianie*, fot. Kinga Rogalska



Spektakl „Wywożenie Młodożeńców”, Zespół Obrzędowy KGW Moszczanka, fot. Kinga Rogalska

Spis treści

■ OD REDAKCJI

- 3 *Elżbieta Osińska-Kassa*

■ STUDIA I MATERIAŁY

- 4 **Turystyka wiejska. Szanse – perspektywy – dobre praktyki**
Magdalena Trzaska, Jacek Janowski, Bogdan Włodarczyk, Andrzej Szoszkiewicz
- 13 **Dziedzictwo przyrodnicze i kulturowe w rozwoju gmin Krzczonowskiego Parku Krajobrazowego**
Emilia Niedźwiedz
- 23 **Wioska Ginących Zawodów**
Barbara i Tomasz Porazińscy

■ LUDZIE

- 28 **Dereń – jeden z symboli polskiej kuchni. Rozmowa z Grażyną Dereń**
Andrzej Kazimierski
- 33 **O Kalwarii Tokarskiej i innych niezwykłych miejscach u Górali Kliszczackich**
Rozmowa z Bartłomiejem Dyrzem
Inka Bogucka

■ TWÓRCZOŚĆ

- 40 **Wspomnienia Ferdynanda Kurasia**
Izabela Wolniak

■ PRZEMIANY

- 45 **Dziedzictwo Zalipia**
Robert Garstka
- 55 **Aktywni ludzie, aktywne miejsca. Rozmowa z Barbarą Kazior**
Magdalena Trzaska
- 62 **Szlaki kulinarne szansą na rozwój turystyczny obszarów wiejskich**
Dominik Orłowski

■ RECENZJE

- 72 **Kultura regionalna ziemi częstochowskiej**
Grażyna Olszaniec

■ KONKURS „KORZENIE I SKRZYDŁA”

- 76 **Perebory lubelskie**
Monika Trypuz
- 87 **Charakterystyka obrzędowości dorocznej na Śląsku Opolskim**
Dawid Wiendlocha

■ Z DZIAŁALNOŚCI NARODOWEGO INSTYTUTU KULTURY I DZIEDZICTWA WSI

- 96 **Dziedzictwo Wsi Polskiej – nowy portal NIKiDW!**
Mikołaj Nidek
- 99 **Radosne Zapusty w Instytucie**
Aleksandra Szymańska

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

100 *Krzysztof Makijewski*

■ **BADACZE KULTURY LUDOWEJ**

102 **Mieć tożsamość to poczucie odrębności. Kurpie Krzysztofa Brauna**
Jacek Żukowski

■ **Z KART HISTORII**

108 **Ten, który chłopów Polsce przywrócił. O Wincentym Witosie raz jeszcze**
Janusz Skicki

115 **Symbol niezłomnej wsi. Piotr Bartoszcze (1950–1984)**
Wojciech Gonera

Drogi Czytelniku!

Jeśli zainteresowało Cię nasze czasopismo, zapraszamy do podzielenia się opinią na jego temat. Serdecznie zachęcamy do współpracy z redakcją, czekamy na sugestie dotyczące problematyki poruszanej na łamach kwartalnika, artykuły tematyczne związane z profilem czasopisma, opinie na temat zamieszczanych artykułów i polemiki z autorami: redakcja@nikidw.edu.pl

Redakcja nie zwraca materiałów niezamówionych i zastrzega sobie prawo do adiustacji i skracania tekstów. Prosimy także o rozpropagowanie czasopisma wśród osób oraz instytucji kultury w obrębie Twojej miejscowości.

KULTURA WSI

NR 24 (1) 2024

Redaktor naczelna:

Elżbieta Osińska-Kassa

Redaguje zespół:

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

Korekta:

Beata Kozieł, Krystyna Kupiec

Adres redakcji i wydawcy:

Narodowy Instytut Kultury
i Dziedzictwa Wsi
ul. Krakowskie Przedmieście 66
00-322 Warszawa
www.nikidw.edu.pl
tel. +48 22 380 98 00
redakcja@nikidw.edu.pl
kolportaz@nikidw.edu.pl

Nakład: 2500 egz.

Opracowanie graficzne:

Paweł Jaros

Druk i oprawa:

TOP DRUK Sp. z o.o., sp.k.
www.topdruk24.pl

Zdjęcie na okładce:

Jeden z nielicznych ocalałych
drewnianych domów, Żalipie 2023 r.,
fot. Robert Garstka

Drodzy Czytelnicy,

oddajemy do Waszych rąk pierwszy w tym roku numer kwartalnika, w czasie oczekiwania na wiosnę. Powracająca do „życia” przyroda powoduje, że zaczynamy myślami wybiegać do weekendowych i wakacyjnych wyjazdów w ciekawe miejsca, których w naszym kraju nie brakuje. Szczególnie zachęcamy do poznania uroków polskiej wsi. Tematem przewodnim tego numeru jest bowiem dziedzictwo kulturowe i przyrodnicze w turystyce wiejskiej. W ciekawych i bogato ilustrowanych artykułach przedstawiamy Państwu tę tematykę, w odniesieniu do różnych regionów kraju.

Na początek zapraszamy do zapoznania się z interesującymi materiałami z konferencji *Turystryka wiejska. Szanse – perspektywy – dobre praktyki*, która odbyła się w Narodowym Instytucie Kultury i Dziedzictwa Wsi i skupiła ekspertów w tej dziedzinie, którzy poruszyli najważniejsze problemy związane z funkcjonowaniem gospodarstw agroturystycznych, zagród edukacyjnych, wiosek tematycznych czy też prywatnych muzeów.

Zaglądamy do „Garnca Koronowo”, czyli wioski ginących zawodów w województwie kujawsko-pomorskim. Możemy tutaj wytoczyć naczynie na kole garncarskim, samodzielnie przygotować krajkę czy powróż z konopnego sznura. Zwieńczeniem udziału w warsztatach jest wspólne zwiedzanie wystawy ginących zawodów, gdzie można zobaczyć warsztaty dawnych rzemieślników: garncarza, bednarza, sitarza, stolarza, kłodzieja, olejarza, powroźnika, szewca, łyżkarza, odlewnika, wikliniarza, kowala i strycharza.

W rozmowie z Grażyną Dereń, właścicielką Gospodarstwa Rolno-Agroturystycznego „Dereniówka” – Zagroda Edukacyjna, położonego we wsi Lubiechnia Wielka koło Rzepina w woj. lubuskim, poznajemy rolę ludzkie czynnie zaangażowanych w ratowanie dziedzictwa kulturowego i kulinarnego polskiej wsi, a w szczególności ich „Małej Ojczyzny”, jaką jest Ziemia Lubuska.

O tym jak inicjować, wspierać i promować działania na rzecz rozwoju regionów, poprzez tworzenie partnerstw, sieci współpracy i aktywizowanie społeczności lokalnych, rozmawiamy z Barbarą Kazior – prezeską zarządu Fundacji Miejsc i Ludzi Aktywnych.

W *Twórczości* przedstawiamy fragmenty wspomnień Ferdynanda Kurasia, wybitnego poety, publicysty i pisarza ludowego, urodzonego w Wielowsi (obecnie dzielnica Tarnobrzegu), w rodzinie wyrobnika wiejskiego. Pomimo nieszczęśliwego wypadku w dzieciństwie i utraty słuchu nie zaprzestał czytania i pisanie, czego efektem są wspomnienia zatytułowane „Przez ciernie żywota”.

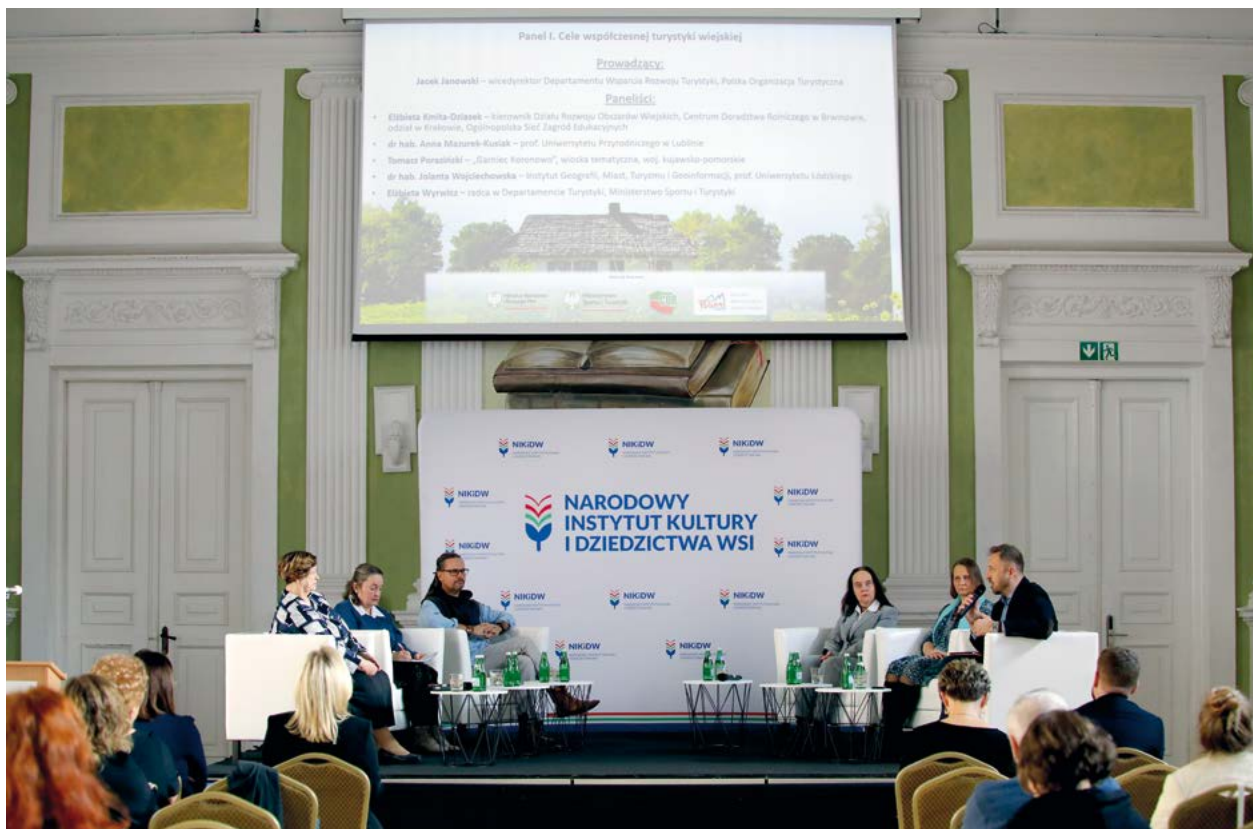
W roku 2024 przypada 150. rocznica urodzin Wincentego Witosa. Z tej okazji Sejm i Senat Rzeczypospolitej Polskiej ogłosiły rok 2024 Rokiem Wincentego Witosa. W dziale *Z kart historii* przedstawiamy sylwetkę tego wielkiego przywódcy chłopów, w materiale zatytułowanym „O Wincentym Witosie raz jeszcze. Ten, który chłopów Polsce przywrócił”.

*Zapraszamy do lektury
Elżbieta Osińska-Kassa
Redaktor naczelna*



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

Turystyka wiejska. Szanse – perspektywy – dobre praktyki



Uczestnicy panelu dyskusyjnego konferencji *Turystyka wiejska. Szanse – perspektywy – dobre praktyki* w Sali Odczytowej NIKiDW, fot. Danuta Matloch

30 listopada 2023 roku w siedzibie Narodowego Instytutu Kultury i Dziedzictwa Wsi w Warszawie odbyła się konferencja, której głównym tematem była rola dziedzictwa kulturowego i przyrodniczego w turystyce wiejskiej. Dlaczego to ważny temat i jaki był przebieg spotkania – przedstawiamy w tym artykule.

Koncepcja konferencji (Magdalena Trzaska, etnograf, Narodowy Instytut Kultury i Dziedzictwa Wsi)

Wieś w powszechnym rozumieniu – to bezpieczeństwo, spokój i zdrowie. Odpoczywamy my i nasze płuca, które mogą oddychać świeżym powietrzem bez zanieczyszczeń. Jeśli nie mamy rodziny na wsi, umożliwiającą nam to gospodar-

stwa agroturystyczne, w których odpoczniemy bez tłumów, na łonie natury, wśród pięknych krajobrazów. Do tej pory właśnie tzw. „wczasy pod gruszą” były pierwszym skojarzeniem, które przychodziło na myśl, gdy mówiło się o wakacjach na wsi. Dziś agroturystyka to nie tylko możliwość biernego wypoczynku. Gospodarstwa coraz częściej tworzą specjalne programy, które mogą być

atrakcyjne dla wszystkich pokoleń – dla dzieci wychowanych w miastach taki wypoczynek będzie nie tylko frajdą, ale również niepowtarzalną okazją, aby zobaczyć, jak wygląda życie na wsi. Na własne oczy przekonają się, skąd bierze się ich ulubione jedzenie i staną oko w oko ze zwierzętami gospodarskimi. Zaś dorośli odkrywają drżące w nich pierwotne instynkty, które ze względu na szybkie życie w miastach, pozostają uśpione. To podczas wypoczynku na wsi można odnaleźć w sobie łowcę czy zbieracza, czyli wybrać się na ryby czy grzyby.

Agrowczasy to także zdrowe, polskie jedzenie i nowe, regionalne smaki. Posiłki w takich miejscach są komponowane z lokalnych, sezonowych produktów, gotowane według tradycyjnych przepisów, nisko przetworzone. Dzięki nim, nawet nie wychodząc z pokoju, poznajemy bliżej region, w którym się znajdujemy i jego specyfikę. Tak zwana turystyka kulinarna jest coraz bardziej popularna. Na turystycznej mapie naszego kraju jest coraz więcej szlaków kulinarnych takich jak np. „Śląskie Smaki”, „Dolina Karpia”, „Mazowiecka Micha Szlachecka”. Wszystkie one powstały z potrzeby podkreślenia odrębności lokalnych kuchni, niezwykłych tradycji, specyfiki wytwarzania żywności. Wędrując tymi szlakami można nie tylko smakować i degustować, ale poznać także dawne technologie produkcji i obejrzeć stare urządzenia. Suszarnie, wędzarnie czy nawet młyny nie są już zawadzającymi elementami krajobrazu, ale w rękach pasjonatów zamieniają się w lokalne centra kultury czy muzea.

Coraz częściej zauważa się, że bogactwo obszarów wiejskich to nie jedynie piękne krajobrazy i gospodarstwa agroturystyczne, ale także miejsca ściśle związane z tradycją, historią i kulturą danego regionu. W Polsce niemal każdy region może poszczycić się czymś, co go wyróżnia – swoistą gwarą, strojem, muzyką, twórczością ludową, rzemiosłem czy budownictwem. Ta mnogość wyróż-

ników może przyciągać grono turystów. Na bazie zasobów przyrodniczych, kulturowych czy historycznych danego regionu powstają także wioski tematyczne, czyli wsie z motywem przewodnim. W wielu z nich można odkryć korzenie naszej kultury, która powstawała w znacznej mierze na wsi. W Polsce znajdziemy wioski inspirowane przyrodą, kulinariami, ale także sztuką i rzemiosłem ludowym czy nawet legendami i opowieściami przekazywanymi z pokolenia na pokolenie.

Mówiąc o turystyce czerpiącej z dziedzictwa kulturowego, nie sposób nie wspomnieć o muzeach na wolnym powietrzu, określanych jako skanseny. Dziś są to nie tylko miejsca, gdzie można zobaczyć na własne oczy dawną wieś zatrzymaną w czasie, ale instytucje te mają ogromną ofertę edukacyjną, organizują wiele ciekawych wydarzeń. Tam tradycja ta naprawdę żyje.

Podczas konferencji *Turystyka wiejska. Szanse – perspektywy – dobre praktyki* chcieliśmy pokazać potencjał jaki mają wiejskie gminy. Inicjatywa była skierowana do aktywistów i liderów z obszarów wiejskich, Kół Gospodyń Wiejskich, lokalnych organizacji pozarządowych, ale także do samorządów i szeroko rozumianych specjalistów, zajmujących się turystyką kulturową. Uczestnicy mogli wysłuchać zarówno teoretyków jak i praktyków oraz poznali przykłady korzystania, utrwalania oraz działalności w oparciu o własne, lokalne dziedzictwo. Wydarzenie pokazało, że taka wymiana doświadczeń jest bardzo cenna i mamy nadzieję, że inicjatywa będzie kontynuowana.

Cele współczesnej turystyki wiejskiej (Jacek Janowski, Departament Wspierania Rozwoju Turystyki, Polska Organizacja Turystyczna)

Turystyka wiejska i agroturystyka jest zjawiskiem złożonym oraz wielowymiarowym, które niesie ze sobą szereg korzyści zarówno na poziomie pojedynczych rodzin i gospodarstw rolnych, całych

jednostek samorządu terytorialnego, społeczności lokalnych, jak również na poziomie krajowym, mając wpływ na funkcjonowanie ogólnie pojętych obszarów wiejskich. Korzyści te można rozpatrywać w ujęciu ekonomicznym, społeczno-kulturowym i przyrodniczym.

Znaczenie turystyki wiejskiej i agroturystyki dla rozwoju regionów i obszarów wiejskich w Polsce jest duże. Rozwój turystyki wiejskiej to tworzenie regionalnych produktów turystycznych, a także funkcjonowanie wiosek tematycznych, zagród edukacyjnych, obiektów specjalistycznych oraz pokazowych (młyny, zagrody, osady). Dodatkowo powstają szlaki, np. szlaki kulinarne związane z dziedzictwem kulturowym. Gospodarstwa agroturystyczne oferują zróżnicowane formy noclegu, wyżywienia oraz ofertę edukacyjną.

Kolejną grupą korzyści wynikających z rozwoju agroturystyki są korzyści o charakterze społeczno-kulturowym. One także dotyczą nie tylko samego kwaterodawcy i jego rodziny, ale również społeczności lokalnej. Z punktu widzenia kwaterodawcy, do korzyści tych zaliczyć można przede wszystkim możliwość kontaktu z ludźmi i ich kulturą, co z jednej strony daje możliwość pośredniego poznania świata, a z drugiej motywuje wiejskich usługodawców do podnoszenia jakości świadczonych usług.

Istotne z punktu widzenia społecznego jest samoorganizowanie się kwaterodawców wraz z innymi osobami, działającymi na rzecz rozwoju funkcji turystycznej w gminie czy powiecie w ramach stowarzyszeń agroturystycznych, lokalnych organizacji turystycznych czy lokalnych grup działania. Działania te prowadzą do integracji społecznej i postrzegania turystyki poprzez pryzmat dobra wspólnego, ale także generują korzyści ekonomiczne – wspólne działanie umożliwia przyjęcie większych grup wycieczkowych, tworzenia wspólnej oferty czy wspólnych działań promocyjnych.

Cele współczesnej turystyki wiejskiej możemy rozważać z punktu widzenia turysty ale również z punktu widzenia organizatora.

Z punktu widzenia turysty, wyróżniamy następujące cele:

- wypoczynkowy (aktywność fizyczna, oderwanie się od internetu)
- zdrowotny (zdrowy styl życia, zdrowa żywność, oferta dla starszych)
- ekonomiczny (przystępność cen)
- krajoznawczy (poznawanie turystycznych walorów wsi i okolicy)
- edukacyjny (systemowa wiedza o wsi, rolnictwie, leśnictwie)
- kształceniowy (nabywanie nowych umiejętności)
- społeczny (poznawanie nowych ludzi, nowe relacje).

Natomiast z punktu widzenia organizatora można wyodrębnić następujące cele:

- ekonomiczny (zarobek: główny lub alternatywny)
- aktywizacji zawodowej (nowy zawód, wykorzystanie zasobów intelektualnych)
- materialistyczny (wykorzystanie zasobów materialnych, kulturowych)
- edukacyjny (zdobycie wiedzy specjalistycznej, poszerzenie wiedzy ogólnej)
- kształceniowy (nabywanie nowych umiejętności, samokształcenie)
- społeczny (poznawanie nowych ludzi, zdobywanie klientów).

Celom współczesnej turystyki wiejskiej towarzyszą wyzwania współczesnego świata. Należą do nich m.in. problemy związane ze zmianą pokoleniową na wsi. Wiele młodych ludzi po zakończonej edukacji często nie kontynuuje tradycji rodzinnych związanych z agroturystyką czy rolnictwem, lecz emigruje do dużych aglomeracji miejskich. Istotnym wyzwaniem jest również problem „zanikania wsi na wsi”. Jest to problem



Dyrektor NIKiDW Katarzyna Saks inauguruje konferencję *Turystyka wiejska. Szanse – perspektywy – dobre praktyki*
fot. Danuta Matloch

przeobrażania się i upodobniania się obszarów wiejskich do funkcji miejskich, a tym samym zanika sedno walorów związanych z turystyką wiejską. Wyzwaniem jest brak badań podaży na obszarach wiejskich. Do innych ważnych wyzwań należy również zaliczyć aspekty prawne i regulacje prawne związane z szeroko pojętym rolnictwem i prowadzeniem działalności na obszarach wiejskich. Jest wiele do zrobienia w tym zakresie, dlatego kluczowe są regularne konsultacje podmiotów odpowiedzialnych za tworzenia prawa, ze środowiskiem kwaterodawców oraz podmiotów działających na obszarach wiejskich.

Edukacja w turystyce jest kluczowa, ale w szczególności jest istotna w zakresie turystyki wiejskiej i agroturystyki. Taką rolę edukacyjną niewątpliwie realizują wioski tematyczne oraz zagrody edukacyjne. Oferta warsztatów prezentujących rzemieślników wykonujących prace w już ginących zawodach może stanowić bardzo wartościowe lekcje dla różnych grup docelowych, w tym m.in. dla dzieci i młodzieży szkolnej ale

również dla rodzin z dziećmi. Funkcjonujące wioski tematyczne ginących zawodów mogą taką prezentację prowadzić zarówno w skansenach, ale również wyjazdowo, niekoniecznie na obszarach wiejskich. Niestety ze względów ekonomicznych takich wiosek w Polsce jest coraz mniej. Jednym z nielicznych przedstawicieli jest garncarz Tomasz Poraziński prowadzący z pasją w regionie kujawsko-pomorskim Wioskę Ginących Zawodów – Skansen Koronowo. Pokazy garncarstwa realizowane na terenie skansenu Koronowo są żywą lekcją historii, połączoną nie tylko z warsztatami obróbki ceramiki za pomocą starych, rzemieślniczych narzędzi, ale również z wieloma innymi atrakcjami, w tym m.in. degustacją ziemniaków pieczonych w parowniku.

Edukacja w turystyce wiejskiej, szczególnie wzbogacona o zajęcia warsztatowe z pasjonatami pracującymi w zagrodach edukacyjnych i wioskach tematycznych, jest istotna w aspekcie poznawczym dla młodego pokolenia, ale również może mieć wpływ na kultywowanie ginących

zawodów w skansenach czy innych miejscach na obszarach wiejskich.

Lokalność i jej wykorzystanie jako produktu turystycznego (prof. Uł dr hab. Bogdan Włodarczyk, Instytut Geografii Miast, Turyzmu i Geoinformacji Uniwersytetu Łódzkiego)

Drugi panel konferencyjny był moderowany przez prof. Bogdana Włodarczyka, zaś w dyskusji wzięli udział: Grażyna Dereń – przedstawicielka Gospodarstwa Agroturystycznego „Dereniówka”, Natalia Niemiec – przedstawicielka polsko-słowackiego Ekomuzeum „Dziedziny Dunajca”, Małgorzata Szymańska – reprezentująca Katedrę Prawa Rolnego i Gospodarki Gruntowej Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej, ks. Szymon Tracz – przedstawiciel Beskidzkiego Muzeum Rozproszonego.

Dobór ekspertów umożliwiał dyskusję nad тезami zaproponowanymi przez prowadzącego panel poprzez szczegółową analizę studiów przypadku i przykładów dobrych praktyk, których byli reprezentantami. Bazą rozważań były cztery zasady zaproponowane przez Światową Organizację Turystyki (UNWTO) dotyczące dokonywania lokalnych zakupów, poszanowania lokalnej kultury, oszczędzania energii oraz ochrony lokalnego dziedzictwa.

Dyskusja zasadnicza poprzedzona została krótkim wprowadzeniem teoretycznym oraz prezentacją studium przypadku, dotyczącego tradycji układania kwietnych dywanów na procesję Bożego Ciała w Spycimierzu.

Podstawą rozważań były zagadnienia sformułowane w formie kilku pytań, na które starano się odpowiedzieć w trakcie panelu:

- Co rozumie się pod pojęciem lokalności i jakie jej przejawy mogą stać się przedmiotem zainteresowania turystów?
- Jak korzystać z zasobów dziedzictwa kultu-

rowego związanego z lokalnością i jak je promować?

- Jak poprzez lokalne wydarzenia promować turystykę wiejską bez konieczności kompromisu między *sacrum* i *profanum*?
- Jak lokalność i korzystanie z niej wpisują się w zasady rozwoju zrównoważonego (turystyki zrównoważonej)?
- Na czym może polegać rola muzeów prywatnych i ekomuzeów w edukacji i promocji lokalności?
- Jak wyglądają aspekty prawne działań podejmowanych w obszarze produktu turystycznego turystyki wiejskiej?
- Jak Narodowy Instytut Kultury i Dziedzictwa Wsi (NIKiDW) może wspierać społeczności lokalne w kształtowaniu produktu turystycznego opartego na lokalnym dziedzictwie kulturowym, historycznym i przyrodniczym?

Zagadnienia te były zilustrowane przykładami dobrych praktyk związanych z działalnością różnych podmiotów m.in. stowarzyszeń, gospodarstw agroturystycznych, muzeów (w tym w szczególności takich nowych inicjatyw jak ekomuzea i muzea rozproszone), organizatorów wydarzeń, samorządów, parafii, lokalnych społeczności, które pokazywałyby turystykę wiejską jako opcję do pozostania „u siebie”, czy promocję lokalnego dziedzictwa i atrakcji z nim związanych. W dyskusji zasygnalizowano także konieczność „wstrzeźmiewczości” w konstruowaniu nowych aktów prawnych, które regulowałyby rozwój turystyki na obszarach wiejskich w tym agroturystyki w szczególności (opinie naukowców zajmujących się zagadnieniami prawa w turystyce potwierdzone doświadczeniami praktyków).

Na wstępie zaproponowano kilka podejść do definiowania produktu turystycznego. Jedno z nich zakłada, że produkt przedsiębiorstwa tworzy zestaw (pakiet) różnorodnych usług, które mają zaspokoić potrzeby turystów i które sprzedawane

są przez touroperatorów w biurach i agencjach turystycznych. Natomiast produkt turystyczny z punktu widzenia obszaru obejmuje takie elementy jak: walory naturalne i antropogeniczne, infrastrukturę i usługi miejsca docelowego, a także jego dostępność, wizerunek oraz cenę płaconą przez konsumenta. Jednak wszyscy dyskutanci zgodzili się, że z punktu widzenia turysty produkt turystyczny obejmuje całość przeżytego doświadczenia od chwili opuszczenia domu, do chwili powrotu i ta teza stała się podstawą do dalszej dyskusji.

W ramach dyskusji próbowano także określić czym jest lokalność. Przyjęto, że pojęcie „lokalny” to istniejący lub działający na danym obszarze, charakterystyczny dla danego obszaru, a „lokalność” jest jedną z przestrzennych ram działań społecznych i treści kulturowych (idei, norm, wyobrażeń symbolicznych, socjolektów, itp.). Lokalność uznana została za jedną z wiodących cech, które mogą być podstawą przygo-

towywania produktów turystycznych obszarów wiejskich.

Kolejnym pojęciem kluczowym była turystyka zrównowazona, której cechami i atrybutami są:

- zaspokojenie potrzeb współczesnego społeczeństwa bez naruszenia potrzeb przyszłych pokoleń
- brak negatywnych następstw przyrodniczych i społecznych
- funkcjonowanie w małej skali, przyjazna środowisku przyrodniczemu i społecznościom lokalnym
- podtrzymywanie ekologicznej, społecznej i ekonomicznej integralności obszarów
- zachowanie w niezmienionym stanie zasobów naturalnych i kulturowych obszarów.

Wymienione cechy w konsekwencji powinny przekładać się na główne zasady turystyki odpowiedzialnej, do których należą: minimalizacja ingerencji w środowisko przyrodnicze, poszano-



Przedstawicielki Koła Gospodyń Wiejskich „Wyględne Dziewczyny Plus” ze wsi Wyględy, fot. Danuta Matloch

wanie odmienności kulturowej, maksymalizacja udziału ludności miejscowej w usługach turystycznych oraz wzrost satysfakcji i zadowolenia z turystyki wszystkich grup aktorów, zaangażowanych w proces przygotowywania i konsumpcji produktu turystycznego.

Dyskutanci zwrócili także uwagę na problemy związane z działalnością podmiotów, które reprezentują. Do problemów tych należą m.in.: konieczność współpracy między podobnymi podmiotami (w przypadku gospodarstw agroturystycznych), szczupłość środków finansowych, którymi dysponują (muzea rozproszone), niedookreślenie przyszłości działań po zakończeniu realizacji projektów i grantów umożliwiających funkcjonowanie w początkowej fazie działalności (ekomuzea), czy rozproszenie regulacji prawnych dotyczących działalności turystycznej na terenach wiejskich (podmioty zajmujące się prawem w turystyce).

Kształtowanie produktu turystycznego. Jak wspierać lokalne społeczności? Rekomendacje (Andrzej Szoszkiewicz, ekspert ds. budowy marki Centrum „Spycimierskie Boże Ciało” w Spycimierzu k. Uniejowa)

Gratuluję organizatorom podjęcia tematu turystyki wiejskiej. To gałąź turystyki, która nie ma jeszcze swojego stałego „opiekuna”. W 2018 i 2019 r. Polska Organizacja Turystyczna (POT) wspólnie z Ministerstwem Rolnictwa i Rozwoju Wsi zorganizowała dwie edycje konkursu „Na wsi najlepiej”, który zaowocował wyłonieniem dobrych praktyk w turystyce wiejskiej. Zwycięzcy konkursu byli promowani przez POT podczas targów turystycznych w kraju i za granicą. Niestety z braku finansowania konkurs nie doczekał się kolejnych edycji. Od tego czasu tematyka turystyki wiejskiej pojawia się sporadycznie na konferencjach i targach. Taka sytuacja nie sprzyja

rozwojowi tej branży i jej promocji. To wielka szkoda. W przeciwieństwie do turystyki miejskiej, która jest skupiona w 5–6 największych i bogatych polskich miastach, turystyka wiejska jest rozproszona i zмага się z trudniejszą sytuacją finansową. Jeśli Warszawa, Kraków, Wrocław, Poznań, Gdańsk, Katowice czy Łódź są w stanie zadbać o budowę nowych produktów turystycznych i promocję już istniejących na arenie krajowej i zagranicznej, to Biłgoraj, Wejherowo, Koźuchów czy Jawornik Polski i Olszanica już niekoniecznie. Tym atrakcyjnym pod względem turystycznym gminom niezbędne jest wsparcie regionów i instytucji centralnych na budowę lokalnych produktów i ich promocję na arenie regionalnej i krajowej. Narodowy Instytut Kultury i Dziedzictwa Wsi może śmiało podjąć się roli koordynatora procesu budowy marek i produktów turystycznych na polskiej wsi poprzez organizację konferencji, szkoleń, a także konkursów dla organizatorów turystyki wiejskiej.

Dziedzictwo niematerialne a turystyka

Dla Instytutu, który w swojej nazwie odnosi się do kultury i dziedzictwa wsi szczególnie bliskie są przejawy dziedzictwa kulturowego i podjęcie dyskusji nad możliwościami przekucia bogatych pokładów dziedzictwa na produkty turystyczne. Pod warunkiem, że będą to produkty turystyki zrównoważonej.

Konwencja UNESCO z 2003 r. definiuje niematerialne dziedzictwo kulturowe jako praktyki, wyobrażenia, przekazy, wiedzę i umiejętności, jak również związane z nimi instrumenty, przedmioty, artefakty i przestrzeń kulturową, które wspólnoty i – w niektórych przypadkach – jednostki uznają za część własnego dziedzictwa kulturowego. To dziedzictwo, przekazywane z pokolenia na pokolenie, jest stale odtwarzane przez wspólnoty i grupy w relacji z ich otoczeniem, oddziaływaniem przyrody i ich historią oraz zapewnia im



Dyskusja uczestników konferencji fot. Danuta Matloch

poczucie tożsamości i ciągłości, przyczyniając się do wzrostu poszanowania dla różnorodności kulturowej oraz ludzkiej kreatywności.

Na Krajowej liście niematerialnego dziedzictwa kulturowego znajduje się 85 tradycji z całej Polski. Sześć z nich dostąpiło zaszczytu wejścia na Listę Reprezentatywną Niematerialnego Dziedzictwa Kulturowego Ludzkości UNESCO. Co ważne większość z nich kultywowana jest na terenach wiejskich. Tkwi w nich duży potencjał, który może znacznie wzbogacić ofertę turystyczną polskiej wsi.

Należy przy tym pamiętać, że wchodząc na krajową czy światową listę zarówno depozytariusze jak i samorządy, instytucje kultury i organizacje zobowiązały się do ochrony swoich tradycji. To konieczne, żeby zapewnić przekaz międzypokoleniowy i żywotność niematerialnego dziedzictwa. Ochrona nie wyklucza otwarcia się na turystów. Przy czym ta turystyka musi mieć zrów-

noważony charakter, a więc zakładać minimalną ingerencję w środowisko przyrodnicze, poszanowanie odmienności kulturowej oraz maksymalizację udziału ludności miejscowej w usługach turystycznych. Krótko mówiąc, rozwój turystyki w oparciu o niematerialne dziedzictwo powinien przyczyniać się do zachowania tradycji w swojej oryginalnej formie, a nie rozwoju w kierunku turystyki masowej i jej nadmiernej komercjalizacji.

Spycimierskie Boże Ciało dobrą praktyką

Co roku na Boże Ciało mieszkańcy parafii Spycimierz w Gminie Uniejów układają dywan z żywych kwiatów, po którym o godz. 17.00 przechodzi uroczysta procesja. Uroczystość przyciąga mnóstwo gości, którzy chcą obejrzeć to piękne dzieło, sfotografować, a potem uczestniczyć w procesji. W 2018 r. Minister Kultury i Dziedzictwa Narodowego wpisał Procesję Bożego Ciała z tradycją kwiatnych dywanów w Spycimierzu

na Krajową listę niematerialnego dziedzictwa kulturowego. To było zielone światło dla starań o wejście na światową listę. Stało się to 16 grudnia 2021 r. podczas XVI sesji Międzyrządowego Komitetu ds. Ochrony Niematerialnego Dziedzictwa Kulturowego UNESCO. Tradycja układania kwiatowych dywanów na procesje Bożego Ciała została trzecią tradycją z Polski na światowej liście. Wpisy przyczyniły się do wzrostu zainteresowania Bożym Ciałem. Szacuje się, że w tym dniu do Spycimierza przyjeżdża 25–30 tysięcy osób. Duża część to pielgrzymi, którzy przyjeżdżają, by uczestniczyć we mszy św. i procesji. Rośnie też grupa turystów kulturowych, którzy przybywają, żeby obserwować powstawanie dywanu, porozmawiać z mieszkańcami, by dowiedzieć się o takich szczegółach jak: dobór kwiatów, techniki układania czy inspiracje do wyborów wzorów. Na takich turystach nam bardzo zależy i z myślą o nich budujemy ofertę. Jest ona rozwijana przez Gminę Uniejów zgodnie z zasadami UNESCO, czyli w sposób partycypacyjny, we współpracy z mieszkańcami parafii.

W takim modelu powstaje Centrum „Spycimierskie Boże Ciało”, nowa placówka kulturalna w Gminie. Obiekt będzie otwarty przez cały rok zarówno dla turystów grupowych jak i indywidualnych. Znajdzie się w nim stała wystawa na temat kwiatowych dywanów oraz innych tradycji z kraju i zagranicy. Będzie też wystawa na temat historii Spycimierza, a także pomieszczenia, w których organizowane będą warsztaty i konferencje. Centrum będzie też miejscem in-

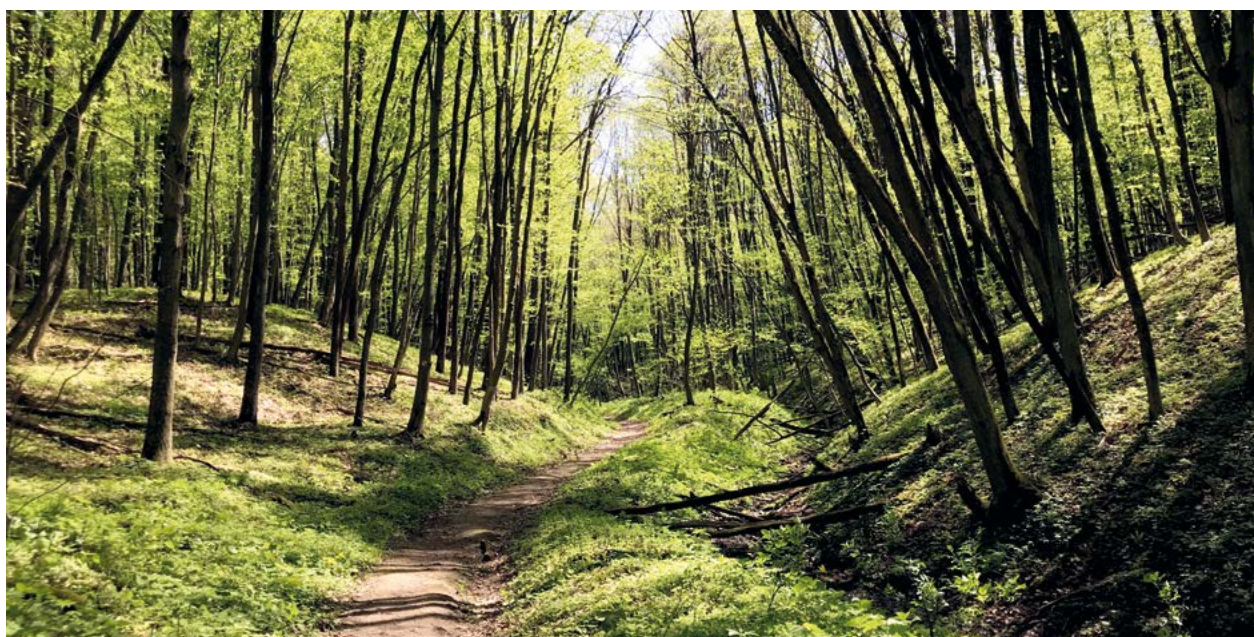
tegracji mieszkańców, będą mogli organizować w nim zebrania lokalnej społeczności, a także w różnoraki sposób współpracować z pracownikami placówki. Wspólnie tworzona będzie także oferta edukacyjna i kulturalna.

Mieszkańcy parafii współtworzyli szlak historyczno-kulturowy „Spycimierska droga”, który składa się z 14 tablic informacyjnych o historii wsi, tradycji i mieszkańcach. Zachęca on do spaceru po Spycimierzu w celu poznania jego historii i kultury. Przed wjazdem do wsi postawione zostały piękne witacze oraz duży napis „Spycimierz”, który został wykonany przez jednego z mieszkańców.

Chcielibyśmy, żeby Centrum „Spycimierskie Boże Ciało” stało się modelową placówką poświęconą niematerialnemu dziedzictwu kulturowemu. Do jego współtworzenia zapraszamy nie tylko mieszkańców, lecz także wszystkich zainteresowanych promocją polskich tradycji – naukowców, przedstawicieli świata kultury, samorządowców oraz depozytariuszy innych tradycji. Przy czym ochronę pojmujemy szeroko jako wszystkie środki mające zapewnić przetrwanie dziedzictwa, przekazywanie przyszłym pokoleniom, w tym jego: identyfikację, dokumentację, badanie, promowanie i przekazywanie, w szczególności przez edukację formalną i nieformalną. W tym pojęciu mieści się także rozwój zrównoważonych produktów turystycznych, a w szczególności produktów turystyki kulturowej. To szansa dla Spycimierza i całej polskiej wsi.

Dziedzictwo przyrodnicze i kulturowe w rozwoju gmin Krzczonowskiego Parku Krajobrazowego

Emilia Niedźwiedź



Rezerwat Przyrody Las Królewski w Krzczonowskim Parku Krajobrazowym, fot. E. Niedźwiedź

Jednostki samorządowe położone w granicach parków krajobrazowych, stanowiących formy ochrony obszarów, odznaczających się wyjątkowymi walorami przyrodniczymi, krajobrazowymi, kulturowymi i historycznymi, w swoim rozwoju powinny bazować na tych właśnie cechach. Takim terenem jest Krzczonowski Park Krajobrazowy.

Krzzonowski Park Krajobrazowy położony jest w środkowej części województwa lubelskiego, w powiecie lubelskim i świdnickim, ok. 20 km od miasta wojewódzkiego Lublina. Park został założony na mocy uchwały NR XI/56/90 Wojewódzkiej Rady Narodowej w Lublinie z dnia 26 lutego 1990 r. w sprawie utworzenia

systemu parków krajobrazowych i obszarów chronionego krajobrazu na terenie województwa lubelskiego. Swoim obszarem (124,21 km²) obejmuje 4 jednostki samorządu terytorialnego, tj. gminy wiejskie: Krzczonów, Jabłonna, Rybczewice oraz gminę miejsko-wiejską Piaski (ryc. 1.). Pod względem regionalizacji fizycznogeograficz-

nej Jerzego Kondrackiego zlokalizowany jest w mezoregionie Wyniosłości Giełczewskiej, która charakteryzuje się najwyższym położeniem w centralnej części formacji makroregionu Wyżyny Lubelskiej. Pod kątem rzeźby terenu Krzaczonowski Park Krajobrazowy jest niewiarygodnie zróżnicowany, o czym świadczy występowanie głębokich i wąskich dolin rzecznych o stromych zboczach (Radomirka i Giełczew), a także wysokich i rozległych powierzchni wierzchowinowych. Najbardziej charakterystycznymi formami topografii Parku są ostańce denudacyjne: Chełmiec, Szabałowa Góra, Makarowa Góra czy Kobyla Góra, a także wcześniej wspomniane głębokie wąwozy w okolicach miejscowości Rybczewice i Pilaszkowice. Poza niezwykle interesującymi uwarunkowaniami przyrodniczymi Krzaczonowski Park Krajobrazowy jest miejscem, które posiada bardzo ciekawe uwarunkowania kulturowe związane z licznymi obiektami dziedzictwa materialnego, są to: zespoły dworsko-parkowe, zespoły kościelne i kościoły, mogiły, cmentarze i młyny, a także niematerialnego, tj.: strój i haft krzaczonowski, tradycyjne wykonywanie pisanek oraz palm wielkanocnych oraz kulinaria, dzięki cebulakowi żukowskiemu.

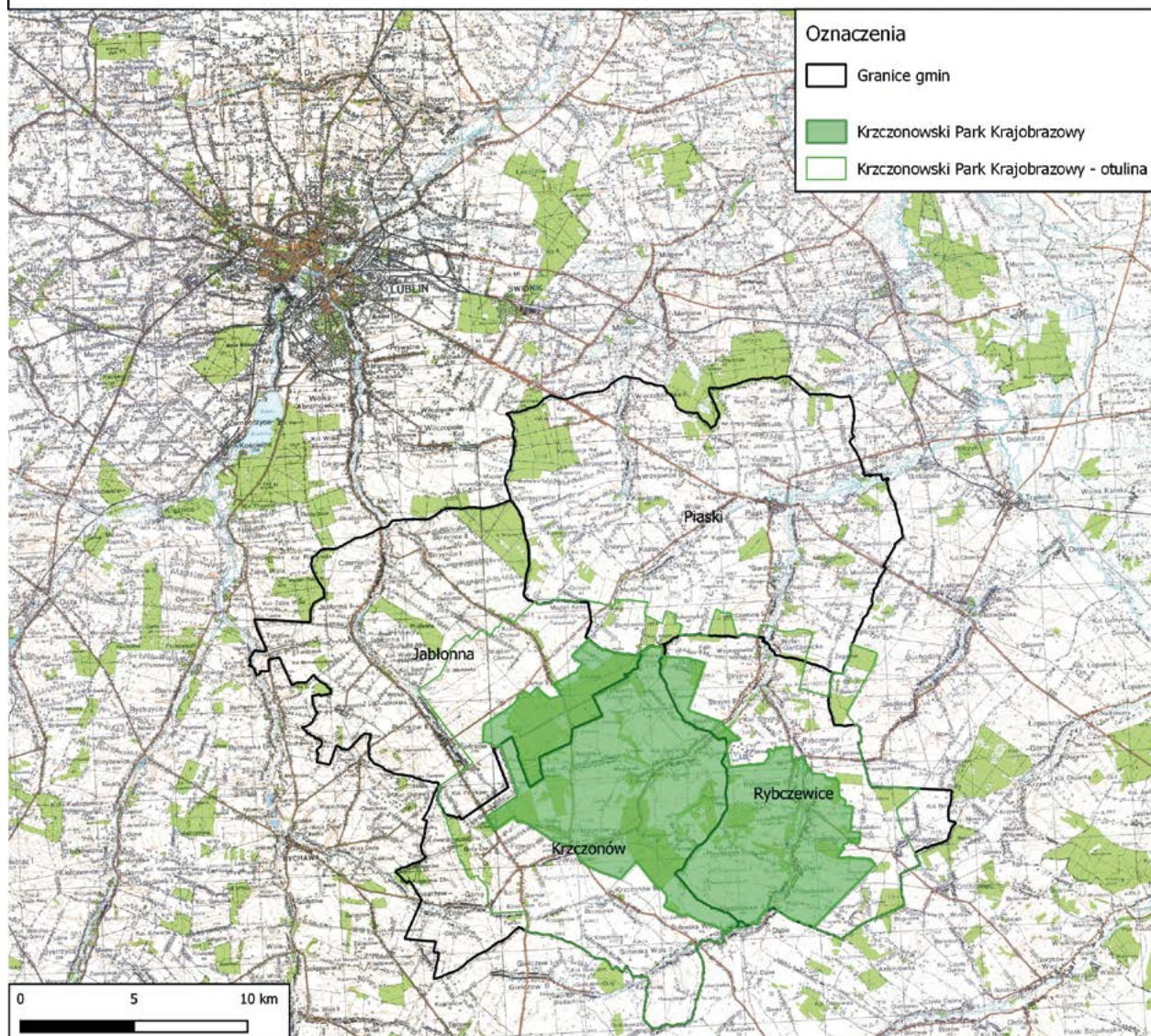
Ale czym dokładnie jest dziedzictwo przyrodnicze (naturalne) i kulturowe?

W 1972 r. *Konwencja w sprawie ochrony światowego dziedzictwa kulturowego i naturalnego*, przyjęta w Paryżu przez Konferencję Generalną Organizacji Narodów Zjednoczonych, zdefiniowała te dwa pojęcia ze względu na zagrożenia płynące ze strony pogłębiających się zmian społecznych i gospodarczych. Dziedzictwem naturalnym określamy formy posiadające wartości estetyczne, naukowe, naturalnego piękna oraz takie, które ze względu na ich wartość należy zachować. Należą do nich pomniki przyrody, formacje geologiczne i fizjograficzne, obszary siedlisk zagrożonych

gatunków zwierząt i roślin oraz miejsca, które podkreślają wyżej wymienione wartości¹. Z kolei pojęcie dziedzictwo kulturowe oznacza każdego rodzaju zabytki i zespoły architektoniczne, posiadające wartości historyczne, artystyczne oraz naukowe, a także miejsca zabytkowe². W brzmieniu ustawy o ochronie przyrody szczególną formą ochrony wartości przyrodniczych, historycznych i kulturowych „[...] oraz walorów krajobrazowych w celu zachowania, popularyzacji tych wartości w warunkach zrównoważonego rozwoju”³ są parki krajobrazowe. Uwidacznia to, że obydwa te zagadnienia w dużej mierze wpływają na atrakcyjność danego regionu, co w konsekwencji często skutkuje rozwojem jednostek samorządu terytorialnego.

Występowanie obiektów dziedzictwa przyrodniczego i kulturowego w obszarze jednostki w pewien sposób wymusza na niej inwestycje związane z przystosowaniem infrastruktury technicznej, drogowej, mieszkaniowej, turystycznej i rekreacyjnej z zachowaniem ładu przestrzennego. To właśnie takie przedsięwzięcia przyczyniają się do rozwoju przestrzennego gmin. Jednak w świetle obecnego prawa samorządy powinny kłaść nacisk na **rozwój zrównoważony**. Ustawa z dnia 27 kwietnia 2001 r. *Prawo ochrony środowiska* definiuje go jako „[...]rozwój społeczno-gospodarczy, w którym następuje proces integrowania działań politycznych, gospodarczych i społecznych, z zachowaniem równowagi przyrodniczej oraz trwałości podstawowych procesów przyrodniczych, w celu zagwarantowania możliwości zaspokajania podstawowych potrzeb poszczególnych społeczności lub obywateli zarówno współczesnego pokolenia, jak i przyszłych pokoleń”⁴. Obrazuje to, jak władze gmin powinny uwydatniać dziedzictwo przyrodnicze i kulturowe oraz zachęcać opinię publiczną do czynnego pogłębiania wiedzy na te tematy. Jednostki samorządu terytorialnego bogate w liczne obiekty przyrodnicze

Położenie administracyjne Krzczonowskiego Parku Krajobrazowego



Położenie administracyjne Krzczonowskiego Parku Krajobrazowego
(opracowanie własne na podstawie mapy topograficznej)

oraz posiadające uwarunkowania kulturowe (materialne i niematerialne) swój rozwój mogą oprzeć na turystyce krajoznawczej, co nada im pewnego rodzaju znak rozpoznawczy w regionie. Obecność parków krajobrazowych pozytywnie wpływa na rozwój gmin i może pobudzić je społecznie i gospodarczo, a także ma znaczenie w zrównoważonym rozwoju, poprzez ograniczanie „rozlewania

się” terenów zurbanizowanych. Niekiedy jednak atrakcyjność dziedzictwa przyrodniczego i kulturowego może mieć negatywny wpływ na rozwój jednostki, gdyż z występowaniem obszarów chronionych w przestrzeni wiąże się obecność różnych zakazów czy nakazów związanych z ich ochroną. Może się to stać pewnego rodzaju utrudnieniem w rozwoju lokalnym gminy, ale nie musi.

Krzczoneński Park Krajobrazowy charakteryzuje się ciekawymi **uwarunkowaniami przyrodniczymi**. Pomimo tego, że jest obszarem ubogim pod względem występowania zbiorników wodnych i sieci rzecznej, to właśnie dolina rzeki Giełczew (zwanej Giełczewką) jest jednym z najbardziej ciekawych obiektów w jego obrębie. Ponad 80% powierzchni Parku położonych jest w jej dorzeczu. Wyróżniającymi się zbiornikami wodnymi są stawy w Rybczewicach i Częstoborowicach (fot. 2.).

Dodatkowo tereny Parku i jego okolice są jednym z największych obszarów źródliskowych na Lubelszczyźnie. Kilka ze źródeł zostało objętych ochroną jako pomniki przyrody nieożywionej. Najbardziej osobliwym, ze względu na nazwę, jest *Śmierdzące Źródło* zlokalizowane w rezerwacie przyrody Las Królewski w miejscowości Krzczonów-Sołtysy.

Najbardziej charakterystyczną rośliną Parku jest cieszyńianka wiosenna (*Hacquetia epipactis*), która to znalazła się w jego herbie. Jest ona objęta ścisłą ochroną, a na terenie Krzczonowskiego Parku Krajobrazowego jej stanowisko jest pomnikiem przyrody. Ponadto w jego obrębie występuje 64 na 81 rzadkich gatunków roślin w województwie lubelskim. Kolejnym aspektem, który ma niewiarygodnie duży wpływ na walory przyrodnicze są lasy, które stanowią około 25% powierzchni Parku i są zlokalizowane w północno-zachodniej i centralnej części. Dominują tam lasy mieszane grądowe o nasiennym przeznaczeniu, gdzie przeważającymi gatunkami są dęby szypułkowe oraz graby zwyczajne, z domieszką buków pospolitych, topoli, osik oraz brzoź brodawkowatych. Lasy te są pozostałościami po dawnych puszcach, które niegdyś pokrywały fragmenty Wyżyny Lubelskiej. Dopełniającym



Zbiornik wodny w Parku Dworskim w Rybczewicach, fot. E. Niedźwiedź



Widok na pobliskie pola z punktu widokowego Szabałowa Góra, fot. E. Niedźwiedź

rodzajem lasów na terenie Parku są lasy ochronne, glebochronne i wodochronne.

Ze względu na liczne walory przyrodnicze na terenie Krzczonowskiego Parku Krajobrazowego można wyróżnić 4 formy ochrony przyrody. Są nimi rezerваты przyrody, obszar „Natura 2000” (specjalne obszary chronione), pomniki przyrody oraz zespoły przyrodniczo-krajobrazowe. Na terenie Parku utworzono trzy rezerваты przyrody: Las Królewski, Olszanka i Chmiel, z czego największym jest rezerwat Las Królewski o powierzchni 48,64 ha. Został utworzony w celu ochrony wielogatunkowych drzewostanów o naturalnym charakterze, a także dla zachowania rzadkich zbiorowisk roślin. Kolejnym rezerwatem pod względem wielkości jest rezerwat przyrody Chmiel, który położony jest na zboczu wzniesienia o wysokości 265 m n.p.m. w gminie Jabłonna. Natomiast najmniejszy jest rezerwat przyrody Olszanka. Tereny dwóch ostatnich rezerwatów zostały również uznane za specjalne obszary ochrony siedlisk (obszary Natura 2000),

których zadaniem jest ochrona i zachowanie naturalnego charakteru lasu dębowego. Charakterystycznym miejscem zlokalizowanym na terenie Parku jest jeden z dwóch zespołów przyrodniczo-krajobrazowych Szabałowa Góra w miejscowości Majdan Policki w gminie Krzczonów. Jest on ostańcem denudacyjnym o wysokości 282,8 m n.p.m., który dzięki sprzyjającym warunkom jest świetnym punktem widokowym na pobliskie wsie (fot. 3.).

Nie licząc walorów przyrodniczych, dużej różnorodności krajobrazowej, Krzczonowski Park Krajobrazowy posiada **barwne dziedzictwo kulturowe**, materialne i niematerialne. Materialnymi śladami dziedzictwa kulturowego są liczne zespoły dworsko-parkowe usytuowane w Rybczewicach, Pilaszkowicach, Sobieskiej Woli Pierwszej, Stryjnie Kolonii, Wygnanowicach, Polczyźnie i w Żukowie Kolonii. Niektóre z nich przez lata uległy dewastacji, a niektóre zostały poddane procesowi gruntownego odnowienia (fot. 4.).

Poza budowlami dawnych posiadłości królewskich i magnackich na terenie Parku znajduje się kilka zespołów kościelnych wpisanych do Rejestru Zabytków Lubelskiego Województwa Konserwatora Zabytków, zlokalizowanych w Krzczonowie Wójtostwie, Częstoborowicach oraz Pilaszkowicach. Istotne znaczenie dla dziedzictwa kulturowego tych terenów mają również obiekty cmentarne, takie jak: cmentarzisko wczesnośredniowieczne Szwedzka Mogiła oraz kurhany słowiańskie i mogiły z okresu I wojny światowej. Dodatkowo położenie samego Parku w dorzeczu rzeki Giełczew również wpłynęło pozytywnie na walory kulturowe, o czym świadczy obecność młynów wodnych, które wykorzystywały koło wodne lub turbinę wodną. Jednym z takich obiektów jest drewniany młyn w Częstoborowicach (fot. 5.).

Pisząc o dziedzictwie kulturowym i jego wpływie na rozwój jednostek samorządu teryto-

rialnego warto zauważyć, jak istotne znaczenie ma jego część niematerialna. W okolicach Parku w dalszym ciągu widać żywe zainteresowanie folklorem, o czym świadczy pielęgnowanie tradycji tego regionu.

Jednak rozwój jednostek samorządowych nie może opierać się tylko i wyłącznie na dziedzictwie przyrodniczym i kulturowym, gdyż to dzięki **społeczeństwu** i gospodarce takowy rozwój może zaistnieć. Gminy Piaski i Jabłonna są poniekąd traktowane jako tzw. sypialnie dla miasta. Gminy Rybczewice i Krzczonów znacznie odstają na tle społecznym i gospodarczym od dwóch wcześniej wymienionych, co widać po malejącej liczbie mieszkańców (zgodnie z danymi Głównego Urzędu Statystycznego w 2009 r. w gminie Krzczonów mieszkało 4759 osób, w 2019 r. 4369 osób, podobnie w gminie Rybczewice w 2009 r. – 3787 osób, w 2019 r. – 3362 osoby). Różnice są również widoczne w infrastrukturze technicznej



Zespół dworsko-parkowy w Rybczewicach, fot. E. Niedźwiedź



Drewniany młyn wodny w miejscowości Częstoborowice, fot. E. Niedźwiedź

gmin, a także w stanie prawa miejscowego o różnym poziomie aktualności. Istotnym elementem, który wpływa pobudzająco na gospodarkę gmin Krzczonowskiego Parku Krajobrazowego jest turystyka. W obrębie Parku zostały zlokalizowane trasy turystyczne, szlaki turystyczne, szlaki rowerowe czy konne, a także ścieżki dydaktyczne.

Jak wcześniej zauważono, **dziedzictwo przyrodnicze i kulturowe ma ogromny wpływ na atrakcyjność danego regionu**, co z kolei może być przyczyną pozytywnych zmian w szeroko rozumianej infrastrukturze technicznej czy społecznej. Jednak żeby procesy polegające na rozwoju jednostek samorządu terytorialnego obrały właściwe tory, każdą taką jednostkę należy poddać szczegółowej analizie opierającej się na wyszczególnieniu jej mocnych stron oraz poszukiwaniu rozwiązań do wyeliminowania słabych. Elementami, które działają na **korzyść gmin**

Krzzonowskiego Parku Krajobrazowego są właśnie wcześniej przedstawione liczne walory przyrodnicze i kulturowe. Dlatego też można poddać je drobiazgowej ocenie, czyli waloryzacji. Za kryteria oceny dziedzictwa przyrodniczego mogą posłużyć rzeźba terenu i jej zróżnicowanie, lesistość badanego obszaru, jak również występowanie wód powierzchniowych. Natomiast w odniesieniu do dziedzictwa kulturowego istotnymi założeniami oceny mogą być funkcje obiektów zabytkowych oraz ich stan zachowania, a także stopień ochrony tychże obiektów.

Pod kątem oceny walorów przyrodniczych, czyli rzeźby terenu Krzczonowskiego Parku Krajobrazowego można zdecydowanie stwierdzić, że jego zróżnicowanie wynikające z obecności dolin rzecznych Giełczwi czy Radomirki oraz wzniesień Szabałowa Góra, Góra Chełmiec czy Góra Gliniana w znacznym stopniu wpływa na

atrakcyjność regionu. Może to przyczyniać się do rozwoju turystyki, która w dalszej kolejności może być bodźcem pobudzającym rozbudowanie i stworzenie potrzebnej infrastruktury turystycznej. Jednak sama turystyka nie będzie w stanie zapewnić zrównoważonego rozwoju jednostkom Parku. Niestety, duże deniwelacje (różnice w wysokości pomiędzy najniższym a najwyższym punktem w terenie) mogą generować problemy związane z zagospodarowaniem przestrzeni, co może utrudniać funkcjonowanie mieszkańcom. W odróżnieniu do rzeźby terenu, lesistość Parku wpływa pozytywnie na atrakcyjność tego regionu, mimo że jest to obszar głównie rolniczy, przez co powstaje rozdrobnienie niewielkich kompleksów leśnych. Podobnie jest z występowaniem wód powierzchniowych, rzeki nie stanowią zagrożenia powodziowego dla zabudowy mieszkaniowej, natomiast zbiorniki retencyjne mogą służyć jako miejsce odpoczynku i rekreacji. Biorąc pod uwagę mocne i słabe strony, można wyróżnić obszary Krzczonowskiego Parku Krajobrazowego, które są najbardziej atrakcyjne i bez wątpienia będą silnym bodźcem w rozwoju gmin. W północnej, zachodniej i centralnej części Parku największy wpływ na atrakcyjność będą miały rezerваты przyrody Las Królewski, Olszanka i Chmiel, cechujące się największą lesistością. Z kolei wschodnia część Parku korzysta z walorów rzecznych Giełczwi i stawów w Rybczewicach i Częstoborowicach, a także różnic w wysokościach.

Oceniając dziedzictwo kulturowe Krzczonowskiego Parku Krajobrazowego, należy najbardziej skupić się na materialnych jego aspektach, które będą przyczyniać się do rozwoju gmin w znaczeniu przestrzennym i gospodarczym. Analizie można poddać funkcję, stan, a także stopień ochrony zabytków. Jak wcześniej zauważono, na terenie Parku występuje wiele obiektów zabytkowych, są nimi budowle pełniące funkcje sakral-

ne, rezydencjonalne i obronne oraz zabytkowe obiekty architektoniczne, jak również cmentarze i mogiły. Najbardziej zagęszczonym obszarem pod względem występowania wspomnianych zabytków jest sąsiedztwo rzek Giełczew, Radomirka, Bełza i Olszanka. Znajdują się tam młyny wodne (w miejscowości Częstoborowice) i ruiny wiatraków, a także zespoły dworsko-parkowe (w Rybczewicach) oraz budowle sakralne, np. Kościół pw. Najświętszego Serca Pana Jezusa w Pilaszkowicach Pierwszych (fot. 6.). Usytuowanie obiektów budowlanych w takiej lokalizacji pozwoliło na rozwój dawnej infrastruktury technicznej. Następstwem tego było tworzenie się głównych traktów komunikacyjnych, które przebiegają przez tereny Parku.

W obrębie Parku najlepiej zachowanymi obiektami zabytkowymi są właśnie wcześniej wspomniane zespoły kościelne i kościoły, a także zespoły dworsko-parkowe, gdyż większość z nich w dalszym ciągu jest używana przez mieszkańców oraz odwiedzana przez turystów. Wpływ na zachowanie dobrego stanu technicznego obiektów dziedzictwa kulturowego Parku miała dodatkowo prawna ochrona tych miejsc. Znakomita większość została wpisana do rejestru zabytków wojewódzkiego konserwatora zabytków lub uzyskała wpis do gminnej ewidencji zabytków. Wynika z tego, że to właśnie zespoły dworsko-parkowe i kościoły mają największy wpływ na atrakcyjność i rozwój regionu Krzczonowskiego Parku Krajobrazowego.

Mysłąc o **rozwoju gmin usytuowanych w obrębie parków krajobrazowych** pierwszą i najbardziej instynktowną przesłanką jest turystyka. Wpływa ona na niemal wszystkie gałęzie gospodarki. Dobrze zorganizowana infrastruktura turystyczna może okazać się potężnym i pozytywnym czynnikiem mobilizującym rozwój. Jednak park krajobrazowy obejmuje nie jedną jednostkę samorządową, a kilka ściśle ze sobą



Kościół pw. Najświętszego Serca Pana Jezusa w Pilaszkowicach Pierwszych, fot. E. Niedźwiedź

powiązanych poprzez wspólne tradycje, kulturę oraz walory naturalne. Wspólne działania tych samorządów, inicjowane przez urzędników czy też mieszkańców, polegające na przykład na zrzeszaniu się w lokalne stowarzyszenia, pozytywnie wpływają na ich rozwój. Tego typu grupy często organizują różnego rodzaju wydarzenia, mające na celu popularyzowanie danego regionu, co w konsekwencji przyciąga turystów. Takie inicjatywy są działaniami oddolnymi, które w dalszej kolejności mogą przyczynić się do działań odgórnych, to znaczy władz gminnych, które z kolei zwrócą uwagę na potrzeby mieszkańców. Będzie mogło to skutkować kompleksowym i zrównoważonym rozwojem samorządów.

Jednostki samorządu terytorialnego, gdzie ustalono położenie parków krajobrazowych, powinny zwracać szczególną uwagę na czynniki,

które wpływają stymulująco na rozwój. Takimi czynnikami są: potencjał środowiskowy, czynniki społeczne i demograficzne, czynniki gospodarcze, przestrzenne, techniczne, administracyjno-prawne, a także kulturowe⁵. W konsekwencji każda z jednostek może zastosować swój odrębny scenariusz rozwoju, którego fundamentem będzie obecność parku krajobrazowego wraz z czynnikami wspomagającymi modernizację i przyrost funkcjonalny. Dla gmin Krzczonowskiego Parku Krajobrazowego można zastosować cztery scenariusze pobudzające rozwój. Gmina wiejska Krzczonów powinna opierać się na potencjałach przyrodniczych Parku i ich ochronie, przy uwzględnieniu efektywnego planowania przestrzennego, które pozwoli na rozwój społeczny i gospodarczy. Gmina wiejska Rybczewice powinna opierać się na walorach przyrodniczych i kul-

turowych Parku, co będzie skutkować rozwojem społeczno-gospodarczym. Gmina wiejska Jabłonna swój rozwój powinna skupić przy aspektach zrównoważonych, które obejmują czynniki środowiskowe, społeczne i gospodarcze, przy uwzględnieniu ochrony dziedzictwa przyrodniczego Parku. Natomiast gmina miejsko-wiejska Piaski powinna opierać się głównie na aspektach gospodarczych i środowiskowych z połączeniem potrzeb społeczności lokalnej.

W rozwoju gmin Krzczonowskiego Parku Krajobrazowego niebywałe znaczenie ma dzie-

dzictwo przyrodnicze i kulturowe. Gminy te cechują się charakterystycznymi walorami, które należy chronić, ale też nagłaśniać ich występowanie. Dlatego jednostki te powinny zwracać szczególną uwagę na kształtowanie swojego rozwoju przy uwzględnieniu prośrodowiskowych aspektów ładu przestrzennego oraz oddolnej aktywizacji lokalnych społeczności mającej na celu popularyzację regionu i jego wartości kulturowych.

Przypisy:

- 1 Art. 2. Konwencji w sprawie ochrony światowego dziedzictwa kulturalnego i naturalnego, przyjęta w Paryżu dn. 16 listopada 1972 r. przez Konferencję Generalną Organizacji Narodów Zjednoczonych dla Wychowania, Nauki i Kultury na jej siedemnastej sesji.
- 2 Art. 1. Konwencji w sprawie ochrony światowego dziedzictwa kulturalnego i naturalnego, przyjęta w Paryżu dn. 16 listopada 1972 r. przez Konferencję Generalną Organizacji Narodów Zjednoczonych dla Wychowania, Nauki i Kultury na jej siedemnastej sesji.
- 3 Art. 16 ust. 1 ustawy z dnia 16 kwietnia 2004 r. o ochronie przyrody (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1336, 1688, 1890).
- 4 Art. 3 ust. 50 ustawy z dnia 27 kwietnia 2001 r. Prawo ochrony środowiska (t.j. Dz. U. z 2024 r. poz. 54).
- 5 M. Uruszczak, U. Myga-Piątek, i in., *Planowanie krajobrazu a rozwój regionalny*, Wydawnictwo Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie, Kraków 2015, s. 136–141.

Bibliografia:

1. Art. 2. *Konwencji w sprawie ochrony światowego dziedzictwa kulturalnego i naturalnego*, przyjęta w Paryżu dn. 16 listopada 1972 r. przez Konferencję Generalną Organizacji Narodów Zjednoczonych dla Wychowania, Nauki i Kultury na jej siedemnastej sesji.
2. Art. 1. *Konwencji w sprawie ochrony światowego dziedzictwa kulturalnego i naturalnego*, przyjęta w Paryżu dn. 16 listopada 1972 r. przez Konferencję Generalną Organizacji Narodów Zjednoczonych dla Wychowania, Nauki i Kultury na jej siedemnastej sesji.
3. Art. 16 ust. 1 *ustawy z dnia 16 kwietnia 2004 r. o ochronie przyrody* (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1336, 1688, 1890).
4. Art. 3 ust. 50 ustawy z dnia 27 kwietnia 2001 r. *Prawo ochrony środowiska* (t.j. Dz. U. z 2024 r. poz. 54).
5. M. Uruszczak, U. Myga-Piątek, i in., *Planowanie krajobrazu a rozwój regionalny*, Wydawnictwo Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie, Kraków 2015, s. 136–141.



Emilia Niedźwiedz – absolwentka Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej w Lublinie, na kierunku gospodarka przestrzenna. Zdobytą wiedzę na studiach inżynierskich, a następnie magisterskich wykorzystuje w codziennej pracy zawodowej z dziedziny szeroko rozumianego planowania przestrzennego w technologii GIS (ang. *Geographic Information System*).

Wioska Ginących Zawodów

Barbara i Tomasz Porazińscy



Rodzina Porazińskich, fot. z archiwum Wioski Ginących Zawodów

Garncarstwo jest jednym z najstarszych rzemiosł, które towarzyszy ludziom niemalże od zarania dziejów. Jest to nie tylko rękodzielniczy wyrób ceramicznych naczyń i przedmiotów użytku codziennego, ale również umiejętność powrotu do wzorów wytwarzanych przed laty. Obecnie, kiedy zawód ten jest jednym z ginących, to ważna i cenna umiejętność. Warsztat w Koronowie jest ostatnim tradycyjnym warsztatem garncarskim województwa kujawsko-pomorskiego.

Historia powstania naszej Wioski Ginących Zawodów pokazuje, że w życiu nic nie dzieje się przez przypadek. W 2001 roku, kiedy światem wstrząsnęła wiadomość o zamachu terrorystycznym na World Trade Center, moja rzeczywistość także uległa sporej zmianie. Podczas pozornie niewinnych czynności domowych przecięłem

sobie ścięgna w palcach prawej dłoni. Podczas rehabilitacji dowiedziałem się, że najlepszą formą na usprawnienie ręki mogłaby być praca w glinie. Moje pierwsze projekty, a były to postacie mnichów z koronowskiego klasztoru, wspólnie z małżonką wypalaliśmy w piecu kaflowym, który stał w naszym ówczesnym domu. Przez wiele



Fot. z archiwum Wioski Ginących Zawodów

lat doskonaliłem ceramiczne umiejętności, odwiedzając nielicznych garncarzy i ulepszając swój warsztat; godzinami ćwiczyłem toczenie podstawek na kole, co do dnia dzisiejszego śni mi się nocami. Lepiłem kolejne kubki, miski i garnki po to, aby osiągnąć zadowalający efekt, szczególnie że z każdą kolejną kulką wytoczonej gliny moje palce odzyskiwały sprawność.

W 2007 roku wspólnie z małżonką powołaliśmy do życia tradycyjny warsztat garncarski i nie planowaliśmy większych działań. Miał to być sposób na miłe spędzanie czasu, rozwój na-

szych pasji i sympatyczna ewentualność na... emeryturę. Życie, jak zawsze, napisało swój scenariusz, który okazał się strzałem w dziesiątkę. Po roku działalności zaczęliśmy jeździć w bliższe i dalsze zakątki z pokazami naszego rzemiosła. Okazało się, że istnieje spore zainteresowanie rękodziełem tego typu. Podczas pokazów napotykalismy na wspaniałe osoby, także zafascynowane zawodami, podobnie jak garncarz, już wówczas odchodzącymi w zapomnienie. W ten sposób powstała wyjazdowa Wioska Ginących Zawodów, która po dziś dzień rozwija się z każdym

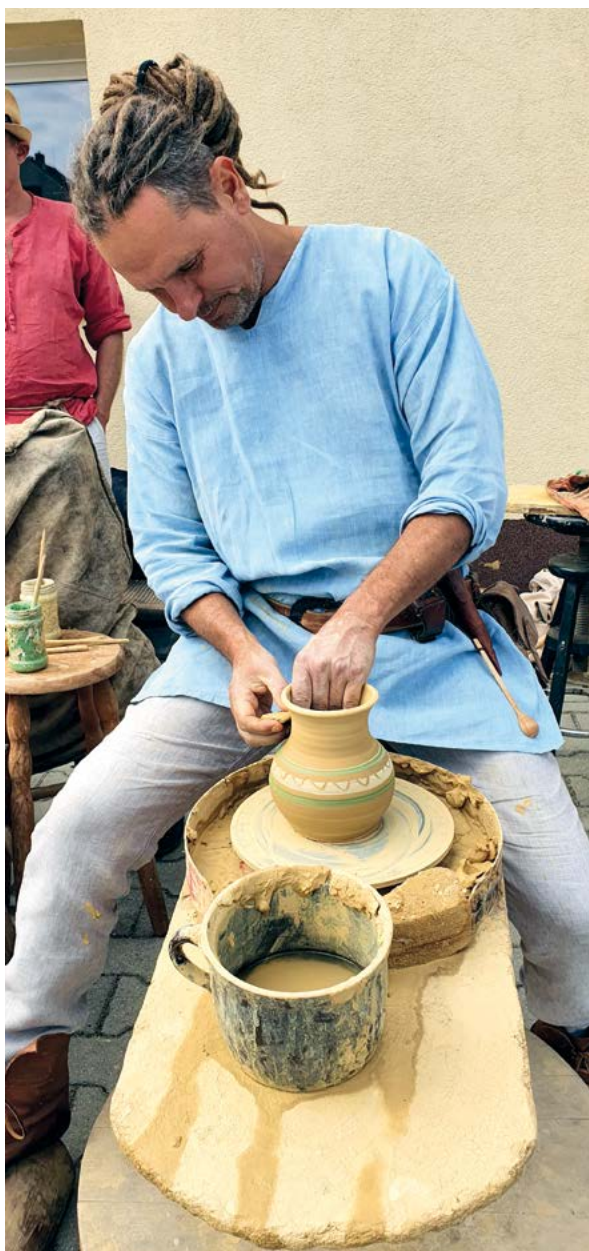
kolejnym rokiem. Obok zawodu garncarza prezentujemy wiele innych rzemioł, co, rzecz jasna, nie byłoby możliwe bez zaangażowania bliskich nam osób. Na zaproszenie organizatorów jeździmy z pokazami w różne ciekawe miejsca, w całej niemal Polsce. Dokładamy wszelkich starań, aby uczestnicy naszych prezentacji przeniesli się w klimat dawnego czasu, w którym życie płynęło w odmiennym od naszego rytmie. Rozkładamy swoje stanowiska pracy, prezentujemy, jak dawniej wykonywano przedmioty codziennego użytku, narzędzia i ubiory. Podczas naszych pokazów można podpatrzeć przy pracy nie tylko garncarza, ale także kowala, mincerza, kołodzieja, bednarza, papiernika, odlewnika, snycerza, szewca, kaletnika, witrażownika oraz wielu innych wspaniałych ludzi kultywujących stare rzemiosła. Cała oprawa odbywa się w pewnej konwencji historycznej, stąd wszyscy rzemieślnicy oraz ich rodziny prezentują się w strojach z epoki; jeżeli jest taka możliwość, rozpalamy ogniska, na których w glinianym garze gotuje się strawa, palimy kawę zbożową, w starej beczce wędzimy sery, szynki i boczki. Jesteśmy ogromnie szczęśliwi, że odwiedzająca nas publiczność zawsze przyjmuje nas niezwykle ciepło, serdecznie i z pozytywną

energiją. Szczególnie wzruszające są momenty, kiedy stają naprzeciwko nas dwa pokolenia, tj. dziadkowie z wnukami i dojrzały odwiedzający opowiadają młodym historie o tym, jak żyło się dawnej na wsi. Są to żywe lekcje historii, zaś nasz udział jest zaledwie katalizatorem do wyzwolenia często pochowanych i zakurzonych wspomnień.

Liczne podróże, jakie nadal mamy okazję odbywać, pozwoliły nam poznać wiele niesamowitych miejsc, historii i osób związanych z dawnym rzemiosłem. Jesteśmy ogromnie wdzięczni za otwarte serca ludzi, z którymi przyszło nam się spotkać na naszej rzemieślniczo-poszukiwawczej drodze. Na przestrzeni kilkunastu lat, przeszukując strychy, chlewiki i zapomniane stodoły (rzecz jasna, zawsze za przyzwoleniem właścicieli) uratowaliśmy od zapomnienia wiele narzędzi oraz warsztatów rzemieślniczych. Naszym zainteresowaniem cieszyły się także stare sprzęty życia codziennego mieszkańców wsi i małych miasteczek. Zarówno pierwsze, jak i drugie często były przeznaczone do wywózki na złom lub spalania w piecu. Tymczasem dla nas były i są to nadal skarby, niczym dla poszukiwaczy historii złoty pociąg. Za każdym razem, kiedy mamy możliwość uratowania starego koła, młyna czy choćby



Fot. z archiwum Wioski Ginących Zawodów



Fot. z archiwum Wioski Ginących Zawodów

stępy od płomieni kuchennego pieca, ogarnia nas radość.

Po 10 latach zbieractwa zdecydowaliśmy się zaprezentować uratowane warsztaty i narzędzia odwiedzającym nas stacjonarnie turystom. Udało nam się zrekonstruować wystawę codziennego życia wiejskiego z początku lat 20. ubiegłego wieku oraz liczne warsztaty rzemieślnicze. Odwiedzając nasz skansen, można zobaczyć, a czasem i poprobować swojskich produktów z tradycyjnej wędzarni. Czy ktoś z Państwa pamięta smak upa-

rowanych ziemniaków? Zgadza się! Najczęściej takie ziemniaki ze skórą były przygotowywane dla gospodarskich zwierząt. Tymi sposobami odświeżamy dla naszych miłych Gości zapomniane smaki i zapachy.

W prostych, drewnianych, ale ogrzewanych stodołach stworzyliśmy również dwie sale warsztatowe. To w nich prowadzimy całoroczne zajęcia dla zorganizowanych grup. W ciągu tygodnia przyjmujemy wycieczki zarówno dorosłych, jak i dzieci w wieku szkolnym i przedszkolnym. Organizujemy także spotkania dla grup integracyjnych, w tym osób z różnymi niepełnosprawnościami.

Pracujemy w rytmie i zgodnie z rokiem obrotowym, stąd nasz program jest zmienny. Podczas wycieczek nasi goście mają zorganizowane zawsze dwa warsztaty rękodzielnicze. Z uwagi na fakt, że prowadzimy jedyny w województwie kujawsko-pomorskim tradycyjny warsztat garncarski, pierwszymi i podstawowymi zajęciami są oczywiście prace w glinie. Oprócz tego warsztaty wikliniarskie, tworzenia motanek, igłą malowane czy inne zajęcia rękodzielnicze. Uczestnicy mają także zorganizowane zwiedzanie skansenu, spotkanie z przeuroczą alpaka, odwiedziny w sklepie z rękodziełem oraz tradycyjne zabawy na świeżym powietrzu.

W okresach jesienno-zimowych organizujemy profesjonalne warsztaty rzemieślnicze z zakresu dawnych rzemioł, jak: garncarstwo, wikliniarstwo, snycerstwo, skórnictwo itp. Staramy się, aby nasze spotkania były jak najbardziej zbliżone do nauki konkretnego rzemiosła, więc pracujemy intensywnie w niewielkich grupach.

Goście indywidualni odwiedzający naszą wioskę mogą skorzystać z przygotowanych dla nich atrakcji rzemieślniczych, np. toczenia na kole garncarskim, samodzielnego przygotowania krajki czy powrozu z konopnego sznura, wykonania prania metodą naszych babć etc. Spotka-

nia te mają miejsce zazwyczaj podczas miesięcy wiosenno-letnich i przyjmują formę rodzinną, na które umawiamy się telefonicznie bądź mailowo. Zwieńczeniem takich pobytów jest wspólne zwiedzanie wystawy ginących zawodów, gdzie można zobaczyć warsztaty dawnych rzemieślników np. garncarza, bednarza, sitarza, stolarza, kołodzieja, olejarza, powroźnika, szewca, łyżkarza, odlewnika, wikliniarza, kowala i strycharza itp. W naszym skansenie rzadko przebywa więcej niż jedna rodzina, tak więc staramy się, aby każdy, kto nas odwiedza, znalazł tutaj inspirację oraz ukojenie od codziennych zmagañ.

Z czasem nasza pasja stała się dniem codziennym i niezwykle inspirującą pracą. Dzięki edukacji historycznej, spotkaniom rzemieślniczym, warsztatom oraz niewielkiej produkcji garncarskiej udaje nam się utrzymywać naszą rodzinę.

Nawiązana współpraca z innymi twórcami wspiera także ich działania i utrzymuje chęć rozwijania pasji rzemieślniczej.

Wioska Ginących Zawodów łączy się z naszym domem i warsztatem rzemieślniczym. Tutaj żyjemy i pracujemy na co dzień. Wszyscy nasi turyści są również naszymi miłymi Gośćmi, co sprawia, że relacja podczas spotkania jest niesłychanie bliska i serdeczna. Dzięki wytężonej pracy i niekiedy szalonym pomysłom udało nam się stworzyć przestrzeń przepelnioną żywą historią, gdzie przeszłość splata się z teraźniejszością. Zapraszamy zatem do odwiedzin w naszej Wiosce Ginących Zawodów w Koronowie, do poznania miejsca, w którym można spokojnie i szczęśliwie żyć, zostawiając choć trochę w tyle szaleństwo dnia codziennego.



Tomasz Poraziński – garncarz, animator kultury, pedagog społeczny, twórca sztuki ludowej i nowoczesnej. Kolekcjoner zabytków kultury wiejskiej i rzemieślniczej. Od wielu lat prowadzi warsztat garncarski wraz z żywą „Wioską Ginących Zawodów”.

ŁUDZIE • WYDARZENIA • PRZEMIANY
KULTURA WSI
KWARTALNIK POPULARNONAUKOWY
NARODOWEGO INSTYTUTU KULTURY I DZIEDZICTWA WSI
ZAMÓW PRENUMERATĘ

NIKiDW
NARODOWY INSTYTUT KULTURY
I DZIEDZICTWA WSI

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

Dereń – jeden z symboli polskiej kuchni

Andrzej Kazimierski



Fot. z archiwum Grażyny Dereń

Z Grażyną Dereń, właścicielką Gospodarstwa Rolno-Agroturystycznego „Dereniówka” – Zagroda Edukacyjna, położonego we wsi Lubiechnia Wielka koło Rzepina – rozmawiał Andrzej Kazimierski

Pani Grażyno, jak w kilku słowach, oczywiście o ile się da, mogłaby Pani siebie określić? Kim Pani jest?

Bardzo ciekawe pytanie i powiem, że niezbyt proste do odpowiedzi. Tak w kilku słowach to mogę stwierdzić, że jestem osobą wielu profesji, skoncentrowaną na szeroko rozumianej promocji naszej polskiej, lubuskiej wsi, pokazywaniu wartości jej tradycji, realizowanej m.in. poprzez

działalność agroturystyczną. Jestem takim jej propagatorem. Prowadzę gospodarstwo rolno-agroturystyczne „Dereniówka” oraz warsztaty kulinarne realizowane m.in. w zagrodzie edukacyjnej. Jestem czynnie zaangażowana w ratowanie dziedzictwa kulturowego i kulinarnego Polski, przede wszystkim polskiej wsi, a w szczególności swojej Ziemi Lubuskiej. Mogę się też pochwalić tym, iż jestem współtwórczynią cyklu filmów „Podró-

że kulinarne po ziemi lubuskiej”, współautorką, wraz z moją córką Celiną Dereń-Bachor, książki „Tradycyjne lubuskie kulinaria Grażyny Dereń”. A poza tym, co chyba najważniejsze w życiu, jestem sercem oddaną mamą i babcią.

Stworzyła Pani rodzinne Gospodarstwo Rolno-Agroturystyczne „Dereniówka”. Skąd ten projekt?

Historia tego gospodarstwa jest typowa dla tych, które trafiły w polskie ręce po II wojnie światowej, na naszych Ziemiach Odzyskanych. To nasze, z siedzibą we wsi Lubiechnia Wielka gmina Rzepin, istnieje od 1947 roku. Pierwsi właściciele, Wojciech i Jadwiga Dereniowie, w drugiej połowie lat 70. ub. wieku przekazali gospodarstwo w ręce syna Krzysztofa i moje, gdy było ono niewielkie i miało profil typowo rolny. I my je rozwinęliśmy. Powiększyliśmy areał upraw oraz rozszerzyliśmy profil gospodarstwa rolnego o hodowlę zwierząt (bydło, trzoda, gęsi). Niestety w 2006 roku mąż zmarł i wtedy, by nie wpaść w depresję, razem z dziećmi podjęłam działania w kierunku wybudowania części agroturystycznej funkcjonującej dzisiaj pod nazwą Dereniówka.

Czyli wspólna rodzinna inicjatywa.

Można powiedzieć, że tak. Jako para doczekaliśmy się czwórki dzieci, które ukończyły wyższe studia. Dzisiaj dwaj synowie prowadzą własne gospodarstwa rolne, tym samym kontynuują rodzinne tradycje uprawy roli, dodatkowo oni oraz córki bardzo pomagają mi w rozwoju Dereniówki. Chociaż ja nią zarządzam, to mogę powiedzieć, że to jest firma rodzinna. Dzieci cały czas bardzo mocno wspierają mnie w realizacji mojej pasji.

To bardzo piękne słowa.

Tak, ale też prawdziwe. Bez rodzinnej miłości i wsparcia ten trudny czas po śmierci męża ciężko

byłoby mi przeżyć. A tak z pomocą dzieci zajęłam się nowymi pomysłami, rozwojem pasji kulinarnych oraz wyjazdami na konkursy kulinarne, które wypełniły pustkę i były nadzieją na przyszłość. Udział i sukcesy oraz liczne nagrody w ogólnopolskim konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” dały mi radość i satysfakcję oraz siłę, aby zbudować od nowa swoją tożsamość i podążać w kierunku rozwoju agroturystyki. Dzisiaj osoby samotne jak i całe rodziny zapraszam do jednego z trzech pokoi wyposażonych w pełne węzły sanitarne. Zapewniamy też pełne, wspaniałe wiejskie wyżywienie, o innych walorach wsi już nie wspominam.

Ważnym elementem poza promocją ruchu turystycznego jest też promocja wiejskiej kultury, kuchni, regionu. Służy temu Zagroda Edukacyjna. Ma ona dość szeroki program działania, czym ona jest, do kogo jest skierowana i czy może ją Pani bliżej przedstawić?



Fot. z archiwum Grażyny Dereń



Fot. z archiwum Grażyny Dereń

Od 2012 roku Gospodarstwo Rolno-Agroturystyczne „Dereniówka” dołączyło do sieci Zagród Edukacyjnych, realizując cele edukacyjne w zakresie produkcji roślinnej, przetwórstwa płodów rolnych oraz w promowaniu dziedzictwa kultury materialnej wsi. Tematy realizowanych warsztatów to min.: od ziarenka do bochenka – pieczemy chleb i bułeczki; wykopki – pieczenie ziemniaków i robienie potraw z ziemniaków; marmolady – śliwki, dynia, jabłka itd. Zajęcia edukacyjne zaczynają się przywitaniem i prezentacją tematu oraz gospodarstwa, a potem omawiamy przepisy, przygotowujemy część praktyczną i działamy – lepimy, pieczemy! Także prowadzę warsztaty kulinarne dla grup zorganizowanych z kuchni staropolskiej, dawnej....oraz warsztaty z możliwością noclegu. Jak już wcześniej wspomniałam, mamy 3 pokoje, każdy z łazienką, w sumie 10 miejsc noclegowych. A gdy grupa jest liczniejsza, to jest możliwość zakwaterowania w sąsiednim gospodarstwie, tam jest dodatkowe 15 miejsc.

Jestem bardzo dumna z tego, że moje gospodarstwo agroturystyczne może realizować tę funkcję edukacyjną. Bo na swoim przykładzie najlepiej widzę, jak jest ona potrzebna, szczególnie dla dzieci i młodych ludzi. Dla niektórych widok i uczestnictwo np. w pieczeniu chleba, robieniu makaronu czy lepieniu pierogów, to już, jak to określają, kosmos, rzecz, o której nie mieli pojęcia. No bo chleb czy kielbasę kupuje się w markecie. Cieszy także fakt, iż w zajęciach chętnie uczestniczą osoby starsze, niektóre z przysłowiową łezką w oku u nas odtwarzają smaki swojego dzieciństwa.

Mozna powiedzieć, że już do historii przeszły Pani osiągnięcia kulinarne. Skąd te zainteresowania?

Od młodych lat interesowałam się kulinariami, obserwowałam, jak moja babcia gotuje i piecze, podziwiałam jej umiejętność wypieku chleba, jednocześnie podpatrując i ucząc się „jak to się robi”. Dziecięca ciekawość świata była inspiracją w moich dalszych poszukiwaniach, do których powróciłam w latach stanu wojennego, gdy były puste półki w sklepach i długie kolejki. W trosce o rodzinę i dzieci, żeby, mimo trudnych czasów, było smacznie i kolorowo na stole, powróciłam do przepisów i receptur moich dziadków. Jako młoda gospodyni wypiekałam chleb, robiłam wędliny, lepiłam pierogi – z wielką radością robię to do dzisiaj! Chciałam tą wiedzę i umiejętnościami podzielić się z innymi, dlatego zapisałam się do Koła Gospodyń Wiejskich, w którym aktywnie działałam już od 30 lat, kończąc tam swoją pracę jako koordynator KGW powiatu ślubickiego.

Wyjazdy na konkursy kulinarne, jak też udział i sukcesy oraz liczne nagrody w ogólnopolskim konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” dały mi radość i satysfakcję oraz pozwoliły na zbudowanie pewnej pozycji w środowisku. Podjęłam nowe wyzwania i ukończyłam

roczny kurs gotowania – zakończony dyplomem kucharza, dodatkowo zaangażowałam się w pracę z dziećmi oraz osobami niepełnosprawnymi, robiąc dla nich pokazy gotowania na żywo, jak również warsztaty kulinarne dla szkół i przedszkoli, spotkania rozwojowe i warsztaty dla Kół Gospodyń Wiejskich, stowarzyszeń, LGD, PTTK.

Jest Pani laureatką wielu różnego rodzaju konkursów kulinarnych. Czy może je Pani wymienić?

Przez lata udało mi się osiągnąć sporo sukcesów, trudno wszystkie wymienić, dlatego ograniczę się do tych najważniejszych: byłam finalistką ogólnopolskiego konkursu „Farmer Roku 2011” – gdzie udział brało ponad 350 gospodarstw, wyróżnienie to było początkiem mojej dalszej pracy w kierunku rozwoju osobistego. Rok później zostałam uznana jako Kobieta Przedsiębiorcza 2012 r. – nagroda i 1. miejsce w plebiscycie Ziemi Lubuskiej.

Doceniono także moje umiejętności kulinarne. Jestem wielokrotną laureatką konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”; zajmowałam 1., 2., 3. miejsce w latach 2003–2013. Bardzo wysoko cenię sobie nagrodę Polagra 2015 r. – „Klucz do Polskiej Spizarni”, uzyskałam też certyfikat i 1. miejsce dla Gospodarstwa Rolno-Agroturystycznego „Dereniówka” na „Nasze Dobre Lubuskie” w zakresie usług turystyczno-kulinarnych w 2019 r. Doceniono też moje produkty kulinarne w dziedzinie certyfikacja produktów tradycyjnych, gdzie aż 7 produktów zgłoszonych przeze mnie i córkę Celinę Dereń w latach 2007–2017 trafiło na Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Oprócz tego, jak już wspomniałam, jestem też współautorką cyklu filmów „Podróże kulinarne po ziemi lubuskiej” – są one prezentowane na YouTube. A z córką Celiną – współautorką książki „Tradycyjne lubuskie kulinaria Grażyny

Dereń”. A poza tym jestem przewodniczącą Rady Programowej Lubuskiego Centrum Produktu Regionalnego (LCPR) 2019–2024, oraz pomysłodawczynią i współautorką projektu „Rarytas lubuski w kuchni”, realizowanego przez LCPR w latach 2021–2024.

A teraz najważniejsze, jakie danie jest Pani specjalnością nr 1, którą się Pani chlubi? A może jest ich więcej?

Chyba nie mam jakiegoś jednego faworyta, chociaż chyba najbliższe do niego pierogom. Tym z kapustą i grzybami leśnymi oraz tym z kaszą gryczaną i twarogiem. Chyba najbardziej lubię lepić pierogi. Ale ta lista jest o wiele dłuższa. Na niej znajdują się m.in. schab tradycyjny ślubicki; pączki lubuskie; kompot z owoców derenia; gęsi-na pieczona; barszcz czerwony na gęsinie; żurek z gęsiną wędzoną.

Czy w przysłowiowych dwóch zdaniach może Pani podać przepis na jedno z nich?



Fot. z archiwum Grażyny Dereń

W dwóch słowach to jest praktycznie niemożliwe. Każdy z tych przepisów ma w sobie coś ze mnie i trzeba go dokładnie przeczytać oraz realizować. Dlatego najchętniej to zapraszam do nas do Dereniówki, gdzie sama je przedstawię, ale jeżeli nie ma takiej możliwości, to zapraszam do książki „Tradycyjne lubuskie kulinaria Grażyny Dereń”, tam ja i moja córka Celinka dzielimy się przepisami z Państwem. Także można je poznać na YouTube, oglądając któryś z filmów z serii „Podróże kulinarne po Ziemi Lubuskiej”.

Dereniówka. Piękna nazwa gospodarstwa. Gdyby nie Pani nazwisko, to pomyślałbym, że na cześć wspaniałych nalewek z derenia. Ale czy u Pani można je skosztować?

Można, dereń faktycznie stał się najważniejszym elementem logo mojego gospodarstwa rolno-agroturystycznego. I to nie tylko dlatego, że takie noszę nazwisko. Dereń to jeden z symboli polskiej kuchni, przede wszystkim szlacheckiej. Staramy się promować jego owoce i przetwory, które można z derenia zrobić. A proszę pamiętać, że rodzina tego krzewu występuje w prawie 50 gatunkach, czyli możliwości są spore. W Dereniówce oczywiście oferujemy nalewkę z owoców

derenia, która też znajduje się na liście kolejnych moich produktów promujących Ziemię Lubuską, ale są też inne wspaniałe dereniowe wyroby. Także posadziłam sad dereniowy, aby moi goście mogli korzystać ze smaku tych owoców. Jest to 19 drzew różnych odmian derenia z ogrodu dendrologicznego w Bolestraszcach. Zapraszam na kompot z owoców derenia i wiele innych przetworów z tego wspaniałego krzewu.

Jak najszybciej i najłatwiej do Pani Dereniówki trafić?

Bardzo prosto, gdyż znajdujemy się niedaleko międzynarodowej trasy Warszawa – Poznań – Berlin, kilka kilometrów od Rzepina. Najłatwiej autostradą A2 oraz drogą wojewódzką 134. To są przepiękne tereny, dla mnie jedne z najpiękniejszych w Polsce. Gospodarstwo Rolno-Agroturystyczne „Dereniówka” – Zagroda Edukacyjna położone jest we wsi Lubiechnia Wielka 8, pośród malowniczych lasów Puszczy Rzepińskiej, w niedalekiej odległości znajdują się m.in. Park Narodowy „Ujście Warty”, ścieżka edukacyjna „Bobrowy szlak”, park rozrywki Majaland Kownaty. Zapraszam.



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

O Kalwarii Tokarskiej i innych niezwykłych miejscach u Górali Kliszczackich

Inka Bogucka



Bartłomiej Dyrzcz, fot. Sylwester Jamrozik

Od XIII wieku na te tereny z północy regionu krakowskiego napływała ludność rolnicza, która zamieszkała wzdłuż malowniczych brzegów rzek Raby i Skawicy. Ludzie ci zostali nazwani Kliszczakami, prawdopodobnie przez rdzennych Krakowiaków, z powodu charakterystycznej zdobiny przy przyporach góralskich spodni, albo rozciętych w klin nogawic. Ów odmienny, dawny góralski strój ludowy Kliszczacy do dziś noszą przy okazji świąt czy uroczystości.. O tym, co warto zobaczyć w czę-

Z Bartłomiejem Dyrzczem, pisarzem, malarzem, miłośnikiem ziemi kliszczackiej, a także lokalnej historii Tokarni i Więcierzy, wsi położonych w trójkącie małopolskiego regionu: Myślenice, Rabka Zdrój i Sucha Beskidzka – rozmawiała Inka Bogucka.

ści tego regionu, dowiadujemy się od naszego rozmówcy, także mieszkańca Tokarni.

Kliszczacy są grupą góralską zasiedlającą środkową część Beskidu Średniego – Makowskiego; zamieszkują gminy Pcim, Tokarnia i Lubień, w połowie drogi między Krakowem, a Zakopanem, w powiecie myślenickim. Gmina Tokarnia ma trzy parafie – w Tokarni, Skomielnej Czarnej i w Krzczonowie, które dbają o tradycje ludowe. Jedną z nich – Tokarnia jest słynna m.in. dzięki historykowi ks. Janowi Machowi, który jeszcze

w latach 60. spotykał się z ówczesnym dyrektorem Muzeum Etnograficznego w Krakowie Tadeuszem Sewerynem, także z etnografem prof. Romanem Reinfussem czy z historykiem sztuki Tadeuszem Chrzanowskim i ich wspólne działania przyczyniły się do umieszczenia Tokarni na mapie historyczno-etnograficznej kraju. W okresie Niedzieli Palmowej do pięknej tradycji wykonywania bardzo wysokich palm wielkanocnych w Tokarni dołączono stary obyczaj, który wciąż jest żywy u nas – obwożenia figury Jezusa na osiołku. Niestety, wyrzeźbiony osiołek z figurą Chrystusa, na drewnianych kołach, dziś jest wożony wokół współczesnego już kościoła. Zabytkowy kościół, drewniany, decyzją kurii i władz konserwatorskich został w 2008 r przeniesiony do Muzeum – Orawskiego Parku Etnograficznego w Zubrzycy Górnej. Nam oczywiście szkoda, ale z drugiej strony dzięki temu otworzyły się dla nas możliwości współpracy

z Muzeum, z którym robimy dużo wspólnych wystaw, wydawnictw i imprez folklorystycznych. Pozostał na szczęście Dwór rodziny **Targowskich** pochodzący z początku XIX w. i staw dworski za kościołem murowanym. Ks. Mach w latach 80. stworzył wokół kościoła kaplice patriotyczno-historyczne, które przyciągały wielu turystów. Nad Tokarnią wznosi się Urbania Góra, na granicy Beskidu Wyspowego i Makowskiego, która jest niezwykle fenomenem. Kiedy w naszej parafii w latach 70. kościelnym został dziś 80-letni Józef Wrona, okazał się on niezwykle talentem ludowego rzeźbiarstwa. To on, za namową ks. Macha, wyrzeźbił drewnianego osiołka. Wzorując się trochę na niedalekiej Kalwarii Zebrzydowskiej, rozpoczął także tworzenie rzeźb, które umieszczał na naszej Urbaniej Górze, w grotach, na drzewach, wzdłuż drogi. Postanowił też oddać hołd swoim przodkom pracującym na tej górze i u jej stóp, budując kopiec na cześć pracy tutejszych rolników. W ten sposób od lat 80. powstawała Kalwaria Tokarska.

A jak jest dzisiaj? Bo nierzadko dawne atrakcje powszednieją, dzieła ulegają zniszczeniu albo z czasem podlegają współczesnym przemianom i ich dawny obraz pozostaje już tylko w ludzkiej pamięci.

U nas dbałość o historię i tradycję pozostała. Na naszą Urbaną Górę, odkąd powstała Kalwaria, przychodzili ludzie, modlili się pod kapliczkami i to Józefowi dodawało otuchy, budował kapliczki dalej, tak że w ciągu czterech dekad „zarzeźbił” całą górę. Tak powstała galeria plenerowych rzeźb, która do dzisiaj jest, można powiedzieć, turystyczno-duchową atrakcją. Na dziełach Józefa Wrony czytamy umieszczone przez niego różne sentencje, możemy wejść do grotty i zapisać tam swoje myśli w specjalnej księdze albo wspiać się na mostek, na którym stoi potężny anioł, przeprowadzający małą dziewczynkę.



W Niedzielę Palmową, fot. Sylwester Jamrozik



Z osiołkiem przed starym kościołem, fot. z archiwum Kliszczackiego Centrum Kultury

Drugie ważne miejsce, Dwór Targowskich, odżył 10 lat temu i mimo że wciąż znajduje się w nim przedszkole, urządziliśmy w reprezentacyjnej części budynku stałą wystawę z portretami szlacheckimi, umeblowaniem dworskim i innymi eksponatami historycznymi. To są zbiory, które udało nam się zgromadzić czy odtworzyć w oparciu o zapiski znalezione we dworze po wojnie. Stworzyliśmy tam opowieść o tym, jak wyglądało życie ziemian, jak wyglądał układ między dworem, kościołem a chłopstwem, uzupełnioną fotografiami dworskiej codzienności i życia wsi podkrakowskiej. Mieliliśmy także wystawę dzieł sakralnych ze wspomnianych parafii, na co dzień ukrytych dla widza w domach parafialnych czy zapleczach kościelnych. Pokazaliśmy eksponaty graniczące ze sztuką ludową, wykonane przez ar-

tystów wiejskich inspirowanych sztuką sakralną, którzy próbowali naśladować dzieła klasyczne, obrazy i rzeźby. Kładziemy nacisk na ratowanie i podtrzymywanie naszej historii i kultury. Dwór jest kolebką ziemiaństwa dla nas i myślę, że refleksja nad jego rolą jest ciekawa z punktu widzenia współczesnych czasów i młodego pokolenia, pozwala porównać strukturę funkcjonowania państwa i miejsce wsi w nim dawniej i dziś.

A jaka jest wieś dzisiejsza i wasz region, rozwijający się przecież także pod wpływem niedalekiego wielkiego miasta Krakowa? Czy ziemia kliszczacka jest jeszcze dzisiaj przez swoich mieszkańców postrzegana jako odrębna mała ojczyzna i w jaki sposób prezentujecie na zewnątrz waszą własną kulturę ludową?



Anioł na Urbaniej Górze, fot. Wojciech Pęcek

Po kilku publikacjach etnograficznych, historycznych, nazwa Kliszczacy, kiedyś może trochę traktowana jako pogardliwa, przyjęła się tutaj w regionie, zaczynają się ludzie z nią utożsamiać, czego dowodem jest powstawanie baz agroturystycznych jak Kliszczacka Koliba w Tokarni, Wrzosowy Dwór w Bogdanówce czy duży ośrodek wypoczynkowy Oliwia w Skomielnej Czarnej. Stale przyjeżdżają do nas ludzie i odkrywają regionalne atrakcje. Mamy tu na przykład w Tokarni Kliszczacką Zagrodę, którą rozbudowujemy, a w niej stałą wystawę pt. „Żywobycie Kliszczaków na szkłe malowane”, artyści ludowego Zdzisława Słoniny. W tegorocznych planach jest wystawa nieżyjącej już malarki Jadwigi Nosidlak ze Skomielnej Czarnej. Ale w zagrodzie przede wszystkim pokazujemy region i życie chłopów poprzez przedmioty, którymi się otaczali, ich kulturę – od stroju codziennego po odświętny.

Gdy rozbudujemy Kliszczacką Zagrodę, planujemy zrobienie akcji zbierania pozostałych jeszcze w okolicznych wsiach reliktyw przeszłości, rdzennych przedmiotów, od starych narzędzi kowalskich, ciesielskich, mebli, po drobne rzeczy. Wiemy, że Kliszczacka Zagroda będzie jedynym odnoszącym się do przeszłości miejscem przy tych wszystkich murowanych domach, gdy już nic nie ocaleje z dawnej wsi. To jest dla nas ważne, widzimy bardzo dobry oddźwięk u dorosłych, ale i u dzieci, które są zainteresowane, żeby dotknąć dawnych przedmiotów, dowiedzieć się, jak się ich kiedyś używało. Już teraz prowadzimy w Zagrodzie warsztaty edukacyjno-kulturalne. Mieliśmy już kilka grup w tamtym roku i myślę, że po zakończeniu prac będziemy mogli właśnie szczególnie tutaj prezentować kliszczacki region.

W przyszłości obok zagrody będą zwierzęta gospodarskie, np. owce, króliki, żeby tutaj

dużo się działo. Na razie organizujemy Święto Ziemniaka i Żywą Zagrodę – wożenie dzieci koniem, skoki w workach, palimy ogniska, pieczemy ziemniaki. Chcemy, żeby na stałe zaistniały u nas podobne warsztaty regionalne, które będą też przyciągały turystów z zewnątrz.

A no właśnie, już niebawem przedwiosnie, potem wiosna. I jakie będą wasze oferty, nie tylko dla mieszkańców i ich dzieci, ale też dla osób przyjezdnych, które wędrując po okolicznych górach, zaglądają do was?

W plenerze prowadzimy akcję „Odkryj Beskid Wyspowy”, w tym roku wypadnie ona 2 czerwca. Jest to okazja do oprowadzania po miejscach widokowych Beskidu Makowskiego i Wyspowego. Prowadzimy też grupy PTTK, organizujemy wycieczki dla miejscowych czy dla okolicznych szkół albo dla turystów, w zależności od zapotrzebowania. Wybieramy dłuższą lub krótszą trasę, całościową np. dwór, Kliszczacka Zagroda i wejście na Urbanią Górę – to jest całodzienna wyprawa. Gdy oprowadzam grupę, opowiadam

przede wszystkim historię miejsca, historię wsi od czasu osiedlania się tutaj chłopów, żeby też pokazać, że inspiracje Józefa (Wrony, red.) podczas tworzenia Kalwarii Tokarskiej wypływały od tradycji i różnych historycznych faktów. Jest to wyprawa łącząca aspekty turystyczne, religijne i patriotyczne. Corocznie, w ostatnią niedzielę września, prowadzimy Rajd Śladami Armii Krajowej w Masywie Kotonia. Jest to góra łącząca trzy miejscowości: Tokarnię – Krzczonów – Zawadkę. Rajd zaczynamy spod Dworu Targowskich, gdzie odbyła się słynna tutaj akcja bezkrwawego rozbrojenia dworu, potem odwiedzamy kaplicę na Jaworzynach z połowy XIX w., gdzie ukrywali się mieszkańcy Zawadki po spaleniu wsi, odwiedzamy też trzy krzyże upamiętniające śmierć żołnierzy z oddziałów AK, a rajd kończymy na cmentarzu parafialnym w Krzczonowie, gdzie są pomniki – miejsca poświęcone pamięci bohaterów i ich walk. Jeśli idę z młodzieżą, dzielę ją na oddziały, wymyślam gry terenowe, mają różne zadania do wykonania, miejsca do zdobycia. Mamy dobrze przygotowane mapy, z dokładny-



Zagroda Kliszczacka, fot. Wojciech Pęcek

mi opisami, które można też znaleźć na stronie naszego Kliszczackiego Centrum Kultury i według których można też indywidualnie przejść całą trasę. Zapraszamy również do dworu, gdzie mamy galerię wystaw stałych i czasowych, służącą prezentowaniu artystów profesjonalnych oraz rodzimych, związanych z regionem. Jest to przede wszystkim rzeźba ludowa, a także malarstwo na szkłe. 24 marca otworzymy wystawę Zdzisława Bednarza, który w swoich obrazach przedstawia dawną wieś – kapliczki, domy, chłopów jadących furmankami etc. Obecnie we dworze znajduje się wystawa poświęcona rzeźbie sakralnej i także związanej z pracą na roli, wspomnianego już Józefa Wróny. Mieliliśmy tutaj wystawę jego fotografii, ponieważ Józef Wróna jest także pewnego rodzaju dokumentalistą życia wsi. Dokonywał on fotograficznego zapisu, można powiedzieć, socjologiczno-etnograficznego obrazu wsi lat 70. i 80. Wykonał mnóstwo fotografii ślubów, chrztów, pogrzebów, ale i scen życia codzien-

nego jak pożegnanie odchodzącego do wojska czy chłopów pracujących na roli, odpoczywających po pracy. Wykonywał też portrety mieszkańców. Obecnie część tej wystawy znajduje się w Kliszczackim Centrum Kultury, jako wystawa stała, a wybrane fotografie Józefa Wróny zostały upamiętnione w albumie „Strażnik czasu”, wydanym przez nas i dostępnym dla turystów. W Kliszczackim Centrum Kultury organizujemy warsztaty np. tańca ludowego, które prowadzi Małgorzata Pęcek, warsztaty wytwarzania kwiatów bibułkowych, w czym pomagają Panie z wolontariatu „Działam w Kulturze” i często gdy np. przyjeżdża autokar z 50 osobami, dzielimy je na grupy, gdzie jedna bierze udział w warsztatach, a druga zwiedza dwór i potem następuje zamiana. Wojtek Pęcek organizuje również zabawy i animacje z użyciem regionalnych eksponatów, a w najbliższych planach mamy także warsztaty robienia w glinie „Chrystusów frasośliwych”, na wzór rzeźb wytwarzanych przez naszych licznych



Żywa Zagroda – konie, fot. Wojciech Pęcek



Warsztaty robienia kwiatów bibułowych, fot. Wojciech Pęcek

twórców ludowych. Z wiosną polecamy udział w corocznym konkursie na najwyższą palmę, tzw. „Tokarską bagnieć”, a także konkurs reporterów na najpiękniejszą fotografię z uroczystości Niedzieli Palmowej z osiołkiem jeżdżącym w procesji wokół kościoła. W tych konkursach bierze udział mnóstwo ludzi, także z Krakowa, Nowego Targu,

a my cieszymy się każdym gościem, który nas odwiedza, nieraz dostajemy podziękowania i zapewnienia o powrocie, co upewnia nas w tym, że warto takie rzeczy robić. Dobrze, że nasza miejscowość i gmina jest rozpoznawalna, że mamy do czego zapraszać i że tych atrakcji, które bawią, ale i uczą, jest coraz więcej.

Fotografie:

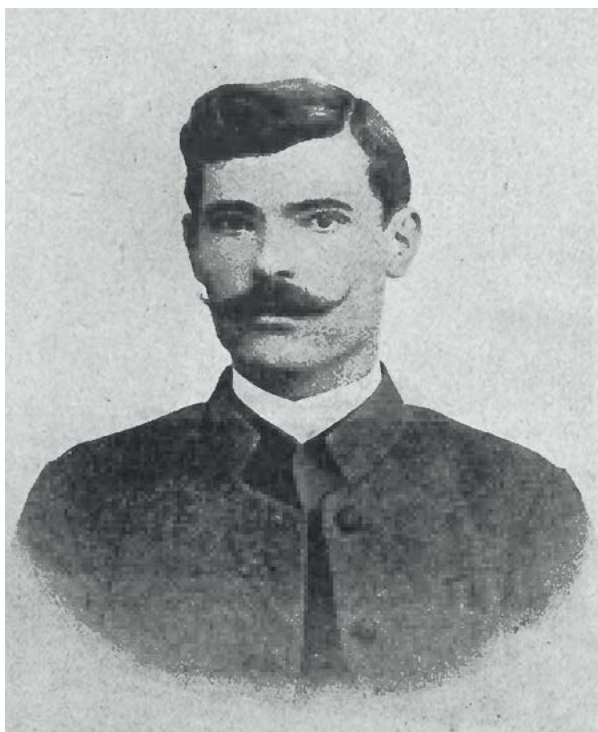
Archiwum Kliszczackiego Centrum Kultury



Inka Jadwiga Bogucka – absolwentka etnografii w Instytucie Etnologii i Antropologii Kulturowej na Uniwersytecie Jagiellońskim. Ukończyła także dziennikarstwo na Uniwersytecie Jana Pawła II w Krakowie. Od 2008 roku związana stale z Ośrodkiem TVP 3 w Krakowie, realizuje reportaże filmowe o tematyce społecznej, filmy dokumentalne i cykliczne formy dokumentalne o tematyce etnograficznej w TVP i poza. Jej liczne produkcje filmowe były nominowane i nagradzane na festiwalach filmowych i telewizyjnych. Od 2018 r. jest członkiem Stowarzyszenia Filmowców Polskich.

Wspomnienia Ferdynanda Kurasia

wybrała Izabela Wolniak



Ferdynand Kuraś – fotografia sprzed 1909 r., źródło: „Nowości Ilustrowane” 13/1909, domena publiczna

Ferdynand Kuraś – wybitny poeta, publicysta i pisarz ludowy, urodził się 22 lutego 1871 roku w Wielowsi (obecnie dzielnica Tarnobrzegu), w rodzinie wyrobnika wiejskiego. Jego ojciec Jan był wykształconym człowiekiem, powstańcem styczniowym, ale na skutek choroby alkoholowej nie mógł utrzymać stałej posady. Toteż rodzina Kurasiów często zmieniała miejsce zamieszkania w wędrownie „za chlebem”. Przyszły poeta okres dzieciństwa spędził w Wielowsi i Sobowie. Nieszczęśliwy wypadek sprawił, że ośmioletni Ferdynand stracił słuch. Nie zaprzestał jednak czytania i pisanie. We wszystkich miejscach, które rodzina

zamieszkiwała, poza ciężką pracą (karczowanie lasu, czyszczenie kotłów w cukrowni, terminowanie u szewca) wykorzystuje każdą chwilę na samokształcenie, czytanie książek, gazet i pierwsze próby literackie. Za jego debiut uznaje się wiersz „*Na zgon Teofila Lenartowicza*”, opublikowany w piśmie „*Krakus*” w 1893 roku. Następne lata przyniosły kolejne publikacje w prasie ludowej: „*Ojczyzna*”, „*Rola*”, „*Piast*”, „*Przyjaciół Ludu*”, „*Słowo Polskie*”, „*Kurier Lwowski*” i inne. Pierwszy zbiorek „*Z pod chłopskiej strzechy*” ukazał się w 1905 roku nakładem Towarzystwa Szkoły Ludowej w Tarnobrzegu i spotkał się z dużym zainteresowaniem zarówno młodzieży, jak i zwykłych, prostych czytelników. Jego wiersze były przepełnione wspomnieniami z dzieciństwa. Dotykały też problematyki religijno-patriotycznej, wyrażanej przez chłopca-Polaka nie pogodzonego z utratą niepodległości przez jego ojczyznę. Podobnie dalsze tomiki poezji: „*Wiązanka z chłopskiej niwy*” Lwów 1909, „*Tatarzy w Sandomierzu. Dwie legendy wierszem*”, Kraków 1909, „*Dzwon chłopska pieśni!*”, Kraków 1913, „*Z oczyszczonych łąk*”, Warszawa 1914, „*Na nowe tory*” Łódź, 1923.

W 1924 roku za namową przyjaciela, Jana Słomki, Ferdynand Kuraś zdecydował się na publikację swoich wspomnień pt. „*Przez ciernie żywota*”. Poznając nieprawdopodobnie trudny los poety, można także podziwiać niezwykle plastyczne opisy przyrody i rozlicznych podróży autora, przybliżając czytelnikowi obraz tamtejszego świata.

ta. W naturalny sposób ukazani są także zwykli, prości ludzie, ich bieda, niedostatek, ale i charakterystyczne dla tych społeczności tradycje i obyczaje. Wszystkie te walory podkreślił w słowie wstępnym do omawianej edycji Stefan Żeromski, nobilitując autora swoim świetnym nazwiskiem.

Sukces literacki Ferdynanda Kurasia, wsparcie środowiska działaczy i poetów ludowych nie

przełożył się na znaczącą poprawę warunków życia autora. Zachorował na gruźlicę i po krótkim leczeniu w Zakopanem zmarł w 1929 roku w Karwinie koło Proszowic.

Za swoją twórczość odznaczony został Krzyżem Kawalerskim Orderu Odrodzenia Polski.

W Tarnobrzegu rok 2021 ustanowiono Rokiem Ferdynanda Kurasia.

FERDYNAND KURAŚ

PRZEZ CIERNIE ŻYWOTA

/fragmenty/

I nie mogę powiedzieć, iżby w czasach owych smutno na wsi było. Prawda, że pod względem oświaty i pojmowania spraw ogólnych ludność ówczesna stała bardzo nisko, jak niemniej pod względem materialnym dużo odczuwała braków; odznaczała się przecież mimo to szczerą wesołością, choć zmuszona była pracować bez porównania więcej i w cięższych niż dziś warunkach. I nie pomyślę się, gdy powiem, że do rozjaśnienia szarzyzny życia naszego ówczesnego ludu przyczyniały się niepomierne chwałebne obyczaje, pobożność i różne tradycyjne zabawy i obchody, z których wiele zanikło dziś zupełnie, czego szczerze wypada żałować. Szczególnie oryginalną była ongiś na wsi zabawa, a właściwie pustota, w poniedziałek wielkanocny, tak zwany „lejek” albo „święty lejek”, polegająca na wzajemnym oblewaniu się wodą między parobczakami a dziewczuchami. Po powrocie z kościoła dnia tego zbierali się parobczaki przed domem, gdzie znajdowała się jedna lub więcej dziewczuch. Do izby rzadko kiedy udało się im pierwszym dostać, bowiem dziewczuchy na czas przed nimi się zabezpieczały, przymykając drzwi chałupy

drewnianą zasuwą, co jednakże nie uchroniło ich od natrętów, którzy zawsze znaleźli jakiś fortel na wywabienie dziewczki z ukrycia. Skoro tylko dziewczucha wychyliła się poza drzwi, wyskakiwał jeden z parobczaków z zasadzki i przytrzymywał ją. Inni przybiegali mu zaraz z pomocą, ujmowali dziewczuchę pod ramiona i wlekli przemocą ku studni, gdzie jeden z nich, zapuściwszy żuraw, wyciągał konew i metodą księdza Kneippa łał z góry na głowę trzymanej, daremnie szamoczącej się dziewczki strumienie zimnej jak lód wody. Co gdy zobaczyły inne dziewczęta, pośpieszały w sukurs rówieśniczce, w skopce i garnki z wodą uzbrojone, pragnąc się za koleżankę odwzajemnić; atoli gdy się już zbyt przybliżyły, puszczały chłopaki przemoczoną do ostatniej nitki dziewczkę, a przybyłe chwyтали — i oblewali, ile wlażło. Ma się rozumieć, że tak splukane, niemające nic do stracenia dziewczęta przechodziły teraz do roli zaczepnej — i rozpoczynała się ogólna gonitwa i wzajemne chlustanie. Starsi zaś, nie tylko że pustoty tej nie ganiłi, mówiąc: „Niech się tam dzieci rozerwią”, ale sami wychodzili na ulicę gwoili przypatrzenia się igraszce młodzieży. Nie-

jeden z ojców, patrząc na te swawole, odezwał się do matki: „Kaśka, a może byśwa se tak spomnieli młode lata, co?” i przy tych słowach — chlust! w kobietę trzymaną dyskretnie za plecyma kwartą wody. „A ty zboreźniku!... — krzyknęła zaczepiona, pochylając się i potrząsając głową, z której obficie ściekały krople wody. — A ty stary zboreźniku, dam ja ci!” Ale gospodarz, nie czekając, aż mu się żona odwzajemni, czym prędzej drapał z placu. Kobieta zaś, nie mogąc mężowi się zrewanżować, oblewała pierwszego przechodzącego mimo sąsiada. Oj, byłoż to, było napatrzeć się czemu, a uśmieć się, a duszę rozweselić! A choć po takiej swawoli rzadko kto z biorących w niej udział suchą nitkę miał na sobie, szkody przecież żadnej nikt nie poniósł, ubierano się bowiem wówczas nie w lichą obcą tandetę, jak to niestety dzisiaj się dzieje, lecz w prosty z domowego płótna strój, który wystarczyło powiesić i wysuszyć, by ślad przemoczenia zniknął. Niejeden z dzisiejszych wysubtelnionych elegantów opisaną wyżej pustotę gotów nazwać średniowiecznym zaco-faniem, a nawet barbarzyństwem. Co do mnie, to wołałbym, by dawne owo oblewanie wróciło, a niechby natomiast przepadło to nieszczęsne, w powszechnej dziś modzie będące „oblewanie” w szynkowniach.(...)

W tym czasie mogłem już w domu na coś się przydać. Ile razy matka chciała zemleć jakąś miarkę ziarna, przywoływała mnie do żaren i przystawiwszy do nich stołek, stawiała mnie na nim — i dopiero z takiego wzniesienia ujmowałem żarnówkę, o ile drobną garścią objąć ją mogłem, i wspólnie z matką mełłem, dopóki ostatnie ziarnko z wyłobienia, znajdującego się na jednym końcu żaren, a zwanego „ducą”, nie znikło między wirującym kamieniem. Matka bowiem, przywykła do ustawicznej pracy, pragnęła także i mnie zawczasu do niej włożyć. W porze zaś wiosennej i letniej pasłem gęsi na położonym opodal wsi pastwisku. Każdej niedzieli letnią porą

zjeżdżały do Sobowa, do któregoś posiadającego obszerniejszą izbę gospodarza, dwie siostry dominikanki z Wielowsi. Tam schodziła się dziatwa, której siostry udzielały nauki katechizmowe oraz wykladały Małą historię biblijną. Na takie niedzielne nauki i ja również chodziłem, a wróciwszy do domu, wszystko, co tam słyszałem, ojcu musiałem opowiedzieć. (...)

W takich warunkach ukończyłem siódmy rok życia. Jakkolwiek pierwsza młodość moja szczęśliwą nie była, to dalsze lata życia o wiele smutniej mi płynęły. Aż dotąd byłem zdrow, odczuwałem życie w całej naturze, co pozwalało mi łatwiej znosić niedostatki. Podobało się przecież Panu Bogu odjąć mi słuch. Dotychczasowy więc świat głosów, którym tak krótko cieszyłem się, zanie-miał dla mnie zupełnie.

Żegnaj, świergocie przywiązanych do strzechy wioskowej wróblích gromadek i ty, lotnych jaskółek szczebiocie u poddasza.

Żegnaj, cudowny hymnie szarego skowronka, zawieszonego w wiosenne poranki nad budzącą się z letargu zimowego ziemią.

Żegnajcie, rzewne słowików trele, zmieniające w przybytek aniołów ciszę wonnych wieczorów wiosennych.

Żegnajcie, wy polnych świerszczów ćwierkania wśród tchnących aromatem pól w jasne letnie dzionki, i ty, czarowna żabich chórów kapelo w przednoci majowe.

Żegnajcie, szmery wód i poszumy pól. Żegnajcie, kochane dźwięki serdecznych słów matki, ojca i braci.

Wdzięczna melodio pastuszej ligawki, srebrzysty głosie dzwonka, krówek poryki, koników rzenie, żegnajcie, żegnajcie...”

Powodem utraty słuchu była ciężka, kilka tygodni trwająca choroba, której przyczyny trudno ustalić. Pewnego wiosennego, wietrznego dnia rodzice moi, wybierając się do miasta, polecili mi, bym podczas ich nieobecności dorzucił krowie

w południe paszy. Od ranka tegoż dnia czułem się jakoś niezdrów, co wszakże nie przeszkadzało mi krzątać się koło domu. W południe, wykonując polecenie rodziców, poszedłem do stodoły. Wszedłszy do niej, wrótnię zostawiłem otwartą. W chwili gdy z sianem wychodziłem, gwałtowny wicher uderzył we wrótnię z taką siłą, że zatraskując się, zaporą uderzyła mnie w skroń tak mocno, aże zaporą się oderwała i wraz ze mną na ziemię upadła. Mimo tak gwałtownego uderzenia z łatwością podniosłem się z ziemi, a co dziwniejsze, ani bólu, ani też ogłuszenia prawie nie odczułem. Od tego atoli dnia szybko począłem na zdrowiu upadać, wreszcie rozchorowałem się tak ciężko, że o moim wyzdrowieniu wszyscy zwątpili. Młoda natura przecież przemogła i powoli wracałem do sił. Choroba nie od razu pozbawiła mnie słuchu, lecz zanikał on stopniowo i przekonany jestem, że gdyby rodzice moi więcej mieli świadomości i na czas pomocy lekarskiej wezwali — byłbym zupełnie władzę słuchu zachował. Dopiero w parę miesięcy po ogłuchnięciu matka udała się ze mną raz, drugi i trzeci do lekarza w Tarnobrzegu. Następnie stosowano mi środki podług wskazówek rozmaitych miejscowych i zamiejscowych znachorek i „doktorek”, a skoro i to nie pomogło, chodziłem z matką do ówczesnego dziedzica w Zarzeczowicach, śp. Wojnarowskiego, lecz był to już zachód spóźniony.

Odtąd rozpocząłem smutny okres życia. Mimo upośledzenia fizycznego czasu nigdy nie marnowałem, gdyż w domu naszym próżnowania nie znano. Pomagałem więc matce w robieniu porządków w domu, mleć w żarnach, robić w polu, to znów podczas ogólnego we wsi ruchu warsztatów tkackich, nawijałem przędzę na cewki; przy ojcu wprawiałem się w oprawianiu obrazków, a w wolnych od roboty chwilach brałem książkę, tabliczkę z rysikiem i oddawałem się nauce.(...)

Chociaż warunki mojej egzystencji z każdym niemal dniem trudniejszymi były, nie zmieniłem trybu życia, oddając się w wolnych chwilach rozrywce książkowej, a dając przy tym upust ciśnającym się do głowy myślom, przelewałem je na świstki papieru, które następnie w postaci wierszyków przysyłałem redakcjom pism ludowych. Wiersze te, aczkolwiek mizerne, zwróciły na siebie uwagę przede wszystkim dlatego, że chłopskie kreśliło je pióro, i to w tym czasie, kiedy pracą na niwie uświadomienia mas ludowych zajęło się wszystko, co było najlepszego i najszlachetniejszego w narodzie. Za wpływem i staraniem młodego Jana Słomki, jednego z najruchliwszych wówczas działaczy oświatowych w Tarnobrzescu, w roku 1905 ukazały się moje wiersze w osobnym zbiorze pt. *Spod chłopskiej strzechy*, wydane nakładem „Wydawnictwa groszowego im. Tadeusza Kościuszki” w Krakowie, poprzedzone słowem wstępnym Kaspra Wojnara, znanego, zasłużonego pracownika na polu narodowym. Zbiorek ten zainteresował ówczesne ruchliwe Koło TSL młodzieży akademickiej we Lwowie. Szczególnie Hieronim Wierzyński, sekretarz zarządu tegoż Koła, darzył mnie wielkimi względami i korespondując ze mną, wybadywał koleje mego życia. Wiadomo, że człowiek ustawicznie z niedostatkiem walczący dużo przyjaciół nie ma, co też trafnie określa w czterowiersz ujęte przysłowie:

„Gdy pieniędzy wiele, Wkoło przyjaciele;
Gdy pusto w kieszeni, I psa nie ma w sieni”.

Toteż i ja dużo tych przyjaciół nie miałem. Ale jeżeli opuszczonemu przez najbliższych człowiekowi otworzy swe serce i poda przyjazną dłoń ktoś ze stojących ponad wszelkimi uprzedzeniami ludzi, tym bardziej, jeżeli ten ktoś zajmuje górne szczeble drabiny społecznej, wtedy zacna taka dusza starczy biedakowi za całe legiony powszednich przyjaciół.(...)

(...) miałem sposobność być w Krakowie na obchodzie 500. rocznicy pogromu Krzyż-

ków pod Grunwaldem. Przeszło sto tysięcy ludzi przybyło z różnych stron Polski. Nigdy chyba jak Kraków Krakowem nie snuły się między jego murami tak mnogie rzesze, co przyszły złożyć hołd świętościom narodowym. Obchód rozpoczął się uroczystym nabożeństwem w kościele NP Marii. Okolicznościowe kazanie wygłosił ks. biskup Bandurski, a zakończył je następującymi proroczymi słowy: „Gdy Jagiełło ujrzał w czasie walki grunwaldzkiej, jak jedna z polskich chorągwi chwieje się i pada, zawołał: «Stać murem, nie dać się ruszyć». To hasło nasze. Stać murem, nie dać się ruszyć z ziemi, wiary, religii, mowy i z chałupy. Nie dać się ruszyć, stać murem, bo przyjdzie odrodzenie — widzę je — jest ono blisko”.

Defilada nieprzeliczonego zastępu „sokołów” pod grunwaldzkim pomnikiem, ofiarowanym miastu i narodowi przez mistrza Paderewskiego, pochód z Błonia na Wawel 118 różnych grup łań-

cuchem prawie milowej długości, w którym to pochodzie brali udział rodacy nie tylko z wszystkich dzielnic Polski, ale i z obczyzny, z Ameryki; delegacje Węgrów z posłem Nagym na czele i delegacje wszystkich narodów słowiańskich z wyjątkiem Rusinów; banderie konnych krakusów w malowniczych strojach, sztandary, wieńce, wreszcie wspaniała, rześista iluminacja, „wianki” na Wiśle itd., itd. wszystko to na uczestnikach obchodu wywarło głębokie, nigdy niezatarte wrażenie. Patrzącemu na te tysiączne rzesze narodu, postępujące w jednym zwartym szeregu, dusza na skrzydłach nadziei niosła się w błękity.

*O, zjednoczenie narodu wspaniałe!
Już dusza marzy o wyzwolin wiosnie,
Widzę już, Polsko, bliską twoją chwałę,
Aż serce rośnie.*

Bibliografia:

Ferdynand Kuraś, *Przez ciernie żywota*, <https://wolnelektury.pl/katalog/lektura/kuras-przez-ciernie-zywota/>, dostęp 15.01.2024/

Jan Szczawiej, *Antologia współczesnej poezji ludowej*, LSW, Warszawa 1967

Tarnobrzeg uczci Ferdynanda Kurasia, Gość.pl Sandomierski, /dostęp 18.01.2024/



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

Dziedzictwo Zalipia

Robert Garstka



Jeden z najczęściej pokazywanych zalipiańskich domów, Zalipie 2018 r., fot. Robert Garstka

Zalipie jest wsią położoną w gminie Olesno, znajdującą się na północno-wschodnim krańcu województwa małopolskiego, około trzydziestu kilometrów od Tarnowa, usytuowaną na Powiślu Dąbrowskim w widłach rzek Dunajec i Wisła. Obszar ten etnograficznie przynależy do Krakowiaków Wschodnich, stanowiąc peryferie regionu krakowskiego.

Trochę historii

Ponad sto lat temu rzeka Wisła pełniła funkcję granicy, ponieważ po jej północnej stronie znajdowały się ziemie pod władaniem rosyjskim, po przeciwległej natomiast Galicja, do której należało również Zalipie.

Odkrywcą Zalipia był Władysław Hickel, austriacki urzędnik z Krakowa, miłośnik sztuki ludowej. Któregoś dnia, nad łóżkiem swego służącego pochodzącego z Powiśla, dostrzegł dwa arkusze papieru, na których widniały kolorowe

kwiatowe wzory. Zachwycony tą twórczością, dostrzegając w niej czystą ludową sztukę oraz źródło tradycji, rozpoczął penetrację terenu w kilku wioskach, m.in. w Ćwikowie, Hubenicach, Borusowej, Kupieninie, Świebodzinie, Pilczy Żelichowskiej, Woli Żelichowskiej, pozyskując bogatą kolekcję malowanek wykonanych na papierze, tzw. *dywanów*. Swoje odkrycie opisał w dwunastym tomie pisma „Lud” (1906 r.). W ślad za tym w licznych opracowaniach związanych z polską sztuką ludową pojawiły się wzmianki o nowym



Zdobienia znajdujące się w miejscowym kościele, Zalipie 2016 r., fot. Robert Garstka

zjawisku artystycznym, co z czasem zaowocowało większym zainteresowaniem tym regionem oraz miejscową twórczością.

Zalipie oraz okoliczne wsie stały się znane dzięki zdobieniu drewnianych chat kwietnymi wzorami, zwanymi tu *malowankami*. Malarki z Powiśla Dąbrowskiego od 60. lat biorą udział w konkursie „Malowana Chata”, organizowanym w pierwszy weekend po Bożym Ciele. Warto wspomnieć, że przez szereg lat zarówno w badaniach terenowych, jak i w pracy komisji oceniającej malarki z Powiśla Dąbrowskiego udział brali uznani w Polsce etnografowie: Roman Reinfuss, Zdzisław Szewczyk i Adam Bartosz.

Jednak początki tego swoistego fenomenu sięgają drugiej połowy XIX wieku i wywodzą się od archaicznego stylu wykonywania wapnem jasnych plam, tzw. pacek, nanoszonych przez kobiety poprzez uderzenia „pacnięcia” prostym pędzlem słomianym (z prosa) na okopcone dymem powały, ściany i piece (nieposiadające komina) w kurnych izbach, aby nieco rozjaśnić

użytkową przestrzeń. Z czasem plamy te ewoluowały w proste formy kwiatowe, którymi dekorowano ściany wewnątrz domu. Do ich wykonania używano wapna, sadzy, glinek, mleka i farb proszkowych, w późniejszym czasie farb plakatowych i tempery. Pędzel wykonany z końskiego włosia lub brzozowego patyczka zastąpiony został pędzlem kupionym w sklepie.

Po drugiej wojnie światowej, bazując na zapiskach Hickla, etnografowie z Krakowa ruszyli w teren, by sprawdzić, czy tradycja zdobienia domostw nadal funkcjonuje. W licznych wsiach położonych w widłach Wisły i Dunajca, po prawej jego stronie, sięgając po linię Szczucin–Dąbrowa Tarnowska, stwierdzono istnienie malowanych domów, toteż już w 1948 roku, po raz pierwszy w Domu Ludowym w Podlipiu, zorganizowano premierowy konkurs, w którym wzięły udział malarki z Zalipia, Kuzia, Pilczy, Podlipia, Ćwiko-wa i Kłyża. W 1965 roku konkurs przeniesiono do Zalipia.

W połowie XX w. malarki wyszły ze swą twórczością na zewnątrz domostw. Zdobiono ściany domów i zabudowań gospodarczych, studnie, ziemne piwnice, ule, psie budy, płoty, a nawet pnie drzew. Były to głównie motywy roślinne, choć wykonywano także wizerunki zwierząt, np. paw, kura, kogut, koń, czasem także postacie ludzkie. Ponadto zdobiono skrzynie posagowe, meble, obrusy, wazon, talerze i kubki. Ten efektowny sposób zdobnictwa rozpowszechnił się głównie za sprawą konkursów „Malowana Chata”. Współcześnie w Domu Malarek nabyć można jako swoistą pamiątkę m.in. malowane deseczki do mięsa, ceramiczne dzwoneczki, kubki i wazoniki oraz bombki, których przed laty nie ozdabiano kwiatowymi wzorami.

Warto zauważyć, że na Powiślu Dąbrowskim rozwinęły się także inne formy sztuki ludowej jak: haft, wycinanka, zdobienie pisanek, tworzenie z bibuły pajaków i kwiatów oraz figurek ze słomy.

Konkurs przeprowadzony w 1951 roku, a także w latach kolejnych, ograniczył się zasadniczo do samego Zalipia. Ten okrojony zasięg był wynikiem działań utalentowanej i wpływowej zalipiańskiej artystki ludowej – Felicji Curyłowej, będącej orędowniczką modernizacji wsi. Dzięki jej staraniom do Zalipia w pierwszej kolejności trafiła elektryfikacja, natomiast malarki otrzymywały zlecenia na prace artystyczne w Polsce i za granicą. Niestety artystka narzuciła organizatorom konkursu na ponad ćwierćwiecze wizję lokalnej twórczości. Zmonopolizowała informacje na temat malarek, decydowała, do kogo dotrze komisja, zdecydowanie faworyzując kobiety i dziewczęta z Zalipia. Konsekwencją tych działań było odizolowanie od udziału w konkursie na szereg lat liczne grono malarek. Dopiero po jej śmierci, w latach 70. XX w., etnografowie spotkali się z kobietami, które były dotąd przekonane, że z nieznanym im powodów nie kwalifikują się

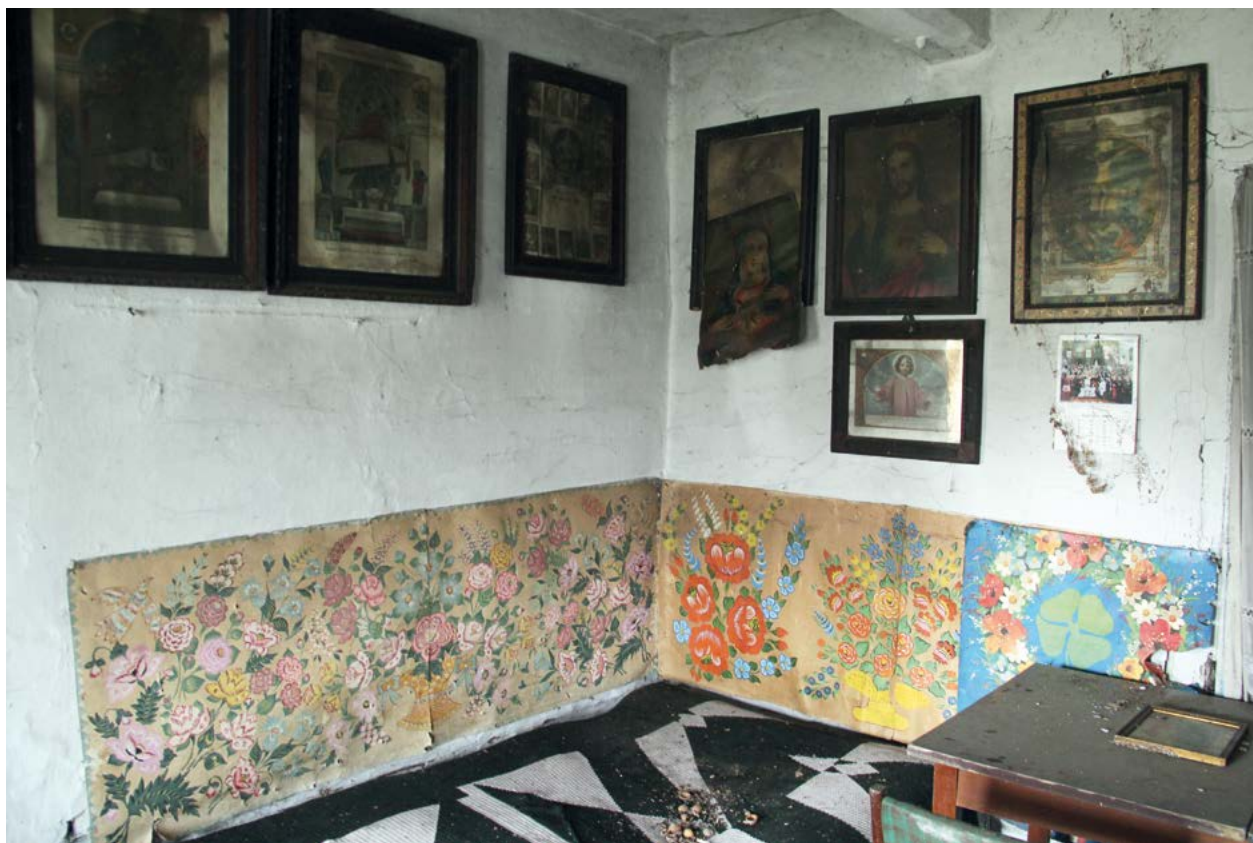
do corocznego przeglądu twórczości. W konkursie zorganizowanym w 1976 roku pojawiły się zatem kobiety z Kanny, Kłyża, Olesna, Niwek, Pawłowa, Otfinowa, Samocic, Podlipia, Żabna i Tonia.

„Udział nowych malarek, tak licznie reprezentowanych, był dla zalipianek niemałym szokiem. Dotąd żyły w przekonaniu, że malarką się jest ze wskazania przez *ciotkę* Curyłową. Tymczasem pojawiła się gromada znanych im kobiet, niekiedy krewniaczek, o których nigdy w tych kategoriach nie mówiły. Te nowe, zwane przez długie lata przez zalipianki *obcymi*, a raczej *łobcymi*, na pierwsze ogłoszenie wyników przyszły onieśmiałe, załęknięte, bez przekonania o wartości swej twórczości. Dopiero kolejne konkursy umocniły je w poczuciu wartości tego, co potrafią”.

Włączenie do konkursu malarek z innych wsi pozwoliło przez kilka lat zaprezentować owe utalentowane artystki, niemające do tej pory kon-



Krzyż przydrożny malowany przez Marię Chlastawę, Zalipie 2014 r., fot. Robert Garstka



Opuszczony dom z malowankami „dywanami” wykonanymi na papierze, Zalipie, fot. Robert Garstka

taktu z osobami zainteresowanymi ich twórczością, będącą jej spontaniczną formą przeznaczoną na własny użytek. Poprzez fakt pewnej izolacji od bardziej znanego i zaczynającego się komercjalizować Zalipia zachowały odrębną i zachowawczą tradycję, od strony zarówno techniki, jak i stylu.

Wspomnienie dawnej wsi

Z Zalipia pochodzi moja mama, tam również nadal mieszka część mojej wieloosobowej rodziny. Niektórzy przed laty wyjechali do miasta lub Ameryki w poszukiwaniu lepszego życia, inni zostali, by przejąć gospodarstwo i pracować na ojcowiznie. Do nich należy także dbałość o odziedziczone drewniane budynki, których z każdym rokiem na wsi ubywa. Wśród nich znajduje się szczególnie piękna chata (obecnie remontowana), corocznie zdobiona malowanymi kwiatami przez malarki zrzeszone wokół Domu Malarek, będącego siedzibą Gminnego Ośrodka Kultury w Ole-

śnie. Co ciekawe, drewniana chata jest znacznie częściej pokazywana w licznych publikacjach niż Zagroda Felicji Curyłowej, będąca od wielu lat placówką muzealną. Pisząc „piękny”, mam na myśli jego malownicze położenie oraz kwiatowe zdobienia na zewnętrznych ścianach, widoczne z daleka i przyciągające uwagę turystów. Zapewne dlatego odbywają się tu ślubne sesje fotograficzne.

Jest to jednak jedynie zewnętrzna fasada, gdyż owe malowidła stanowiły dawniej odskocznik od znoju dnia codziennego, wnosząc radość i rozjaśniając przestrzeń w niezbyt obszernych domach. Te składały się najczęściej z izby połączonej z kuchnią lub izby i kuchni oraz komory i sieni. Niejednokrotnie sień oddzielała część mieszkalną od gospodarczej, np. obory, w której przebywał inwentarz – krowy, króliki, czasem też drób. Było to rozwiązanie po części praktyczne, aby w okresie zimowym bezpośrednio z domu iść do obrządku. Niestety latem gryzonie, muchy

i inne robactwo uprzykrzało życie mieszkańcom. Stałym elementem wnętrza domostwa w tym okresie były niestety roje much oraz wiszące pod lampą plasty na muchy, do których się one przyklejały. Tak funkcjonowano jeszcze w latach 80. XX wieku, co dziś młodemu pokoleniu wydawać się może czymś nierealnym i dość odległym. Nie dziw zatem, że niejedna (nie tylko młoda) osoba uważa współcześnie, że stare domy należy zburzyć, kojarzą się one bowiem niejednokrotnie z przeszłością, biedą i trudnym życiem. Od malowania i udziału w konkursie odżegnywały się swego czasu także kobiety, które po powrocie z Ameryki wybudowały murowane domy. Wspomnienie malowania ścian, na zlecenie bogatszych gospodyń, było dla nich przywołaniem czasu ubóstwa, gdy za miskę zupy malowały izby sąsiadom.

Moja rodzina już w latach 60. XX w. posiadała widny i funkcjonalny murowany dom oraz oddzielną stajnię, oborę i chlew. Przy wjeździe na rozległe podwórkę, po którym spacerowało zawsze liczne stadko kaczek i kur, stał okazały kasztanowiec. Lubilem tam przesiadywać lub bawić się z kuzynostwem podczas wakacji, o ile oni mieli wolny czas, a tego jednak w gospodarstwie zawsze brakowało. W ciągu roku pracę dzielić musieli z obowiązkami szkolnymi. Karmienie zwierząt, dojenie krów, koszenie trawy, sprzątanie obornika, praca w polu, opieka nad młodszym rodzeństwem, pilnowanie krów na pastwisku. Podczas wakacji także nie było taryfy ulgowej, lecz paradoksalnie właśnie wówczas nawał prac dawał o sobie znać jeszcze bardziej. Przerywanie buraków, zbiór ogórków, sianokosy, żniwa, młocka, wykopyki, kopcowanie ziemniaków. Większość prac wykonywano oczywiście ręcznie, całymi rodzinami, często z pomocą sąsiadów, którym pomagało się w zamian w odpowiednim czasie. Takie to były wakacje, które jednak wspominam dobrze oraz z pewną nostalgią. Pamiętam np. niewielki przy-

domowy ogródek, do którego chodziło się na soczystą marchewkę, skrzypienie obręczy nad studnią oraz koguta, który piał niemiłosiernie, budząc mnie wcześniej rano. Oczywiście starałem się także w jakiś sposób pomagać. Sprawdzałem, czy kury zniosły jajka, wyganiałem krowy na pastwisko lub dawałem świniom ziemniaki z parnika. Ziemniaki były żółte, pachnące i pyszne, toteż niejednokrotnie podjadałem je z odrobiną soli. Lubilem też przebywać w stajni, z której wylatywały jaskółki w poszukiwaniu pokarmu dla swoich piskląt. Dziś ten widok należy już do rzadkości. Czasem pozwalano mi ubić masło w drewnianej maselnicy lub popatrzeć na wyrabianie ciasta na chleb, formowanego w okrągłe bochny. Chleb pieczono oczywiście w dużym piecu chlebowym, znajdującym się w centralnym miejscu w kuchni. Był obszerny i miał chyba nawet miejsce do spania.



Wycinanki wykonane przez Janinę Lizak, Zalipie 2023 r.,
fot. Robert Garstka



Opuszczony dom uznanej malarki Stefanii Łączyńskiej, Zalipie 2015 r., fot. Robert Garstka

Świeże masło i chleb, wspaniały smak i zapach, które pamięta się przez lata. W komorze unosił się natomiast aromat wędzonych wędlin – kiełbasy i boczki bez polepszaczy. Dziś w tej samej kuchni gości piecyk gazowy i nowoczesne meble kuchenne. Piec dawno zburzono. Nikt nie piecze dziś chleba i nie ubija masła. Brak czasu, chęci... Zresztą krów dawno już nie ma, a chleb, mleko i masło nabyć można w pobliskim markecie... Jeszcze kilka lat temu tuż przy szkole znajdował się niewielki sklep, do którego gospodynie przynosiły swojskie jajka na sprzedaż. Współcześnie inne gospodynie kupują jajka w dużym sklepie, bo kur nie oplaca się już hodować.

Czas przeszły i obecny

Zalipie jest nadal wsią rolniczą, choć jej obraz w ostatnich 30 latach bardzo się zmienił. Wi-

dok pracujących w polu koni i pasących się krów to obecnie relikty przeszłości, zaś podwórka, po których niegdyś spacerował drób, wyłożono betonową kostką. Do rzadkości należy tradycyjna drewniana zabudowa. Niektóre z nich są jeszcze zamieszkałe, lecz zdecydowana większość stoi od lat pusta. W ich wnętrzach zachowały się piece, niekiedy także meble, zdjęcia i obrazy religijne. Uważny obserwator wypatrzy także pozostałości płotów oraz ścian budynków gospodarczych wykonanych z plecionej wikliny, zwanej fachowo konstrukcją koszową, przez miejscowych natomiaś ścianą z lassy. Niszczące budynki porastają krzewy i drzewa, gęsto oplata je bluszcz. Czasami są prawie całkowicie niewidoczne. To naturalna kolej rzeczy, Zalipie nie jest przecież skansenem, lecz wsią, w której dokonują się cywilizacyjne zmiany. Od lat stawia się zatem domy murowane, obecnie coraz bardziej okazałe, choć może nie do końca pasujące do sielskiego obrazu Zalipia, który promowany jest na zewnątrz. Ten nieco romantyczny i nostalgiczny nastrój dawnej wsi odnaleźć można m.in. na zdjęciach z lat 70. i 80. XX w., ukazanych w publikacji *Kwiaty Zalipia* oraz w wierszach nieco zapomnianej poetki urodzonej w Zalipiu – Marii Kozackowej.

Malowana Wieś
Jest w krakowskim gdzieś
Ponad Wisłą wieś,
Domy z wierzchu malowane,
Ściany – nawet piec.
Każda izba tam
Inny motyw ma
Promyk słońca przeniesiony
Pod słomiany dach.
[...].

Tamtej wsi niestety już nie ma, czas jest nieubłagany. Czasem jednak próbuje się ocalić pozostałości dawnej zabudowy. Tak było w przypadku

drewnianej chaty należącej do utalentowanej malarzki Stefanii Łączyńskiej, zmarłej w 2005 roku. Od tego wydarzenia do 2018 roku dom stał pusty, niszcząc z każdym rokiem. Był to smutny widok, o którym wspomina m.in. Adam Bartosz, pełniący wówczas funkcję dyrektora Muzeum Okręgowego w Tarnowie:

„Co zrobić z takim domem, który do niedawna pełnił funkcję przybytku sztuki ludowej, a teraz, po opuszczeniu jego wnętrza przez duszę właścicielki, pozostał porzucony na pastwę losu? Łaskawa dla muzealników rodzina zgodziła się, aby zainteresowani pozostałościami po zmarłej zabrali sobie, co potrafią z opuszczonej chaty wynieść. W ten sposób rozpoczęło się dzieło „zabezpieczania”, inaczej mówiąc niszczenia, spuścizny po genialnej artystce. [...] Chata Łączyńskiej stoi nadal. Oko przywykłe przez lata do oglądania jej z bliska, schowanej pośród drzew, dziś nie może pogodzić się z wyeksponowaniem osamotnio-

nego domu na pustej, bezdrzewnej przestrzeni. Wszystko bowiem, co dom otaczało, zostało usunięte. Stodół, a raczej jej strzępy, w pierwszej kolejności poszły na opał, jakby dla żartu pozostawiono na czas jakiś tylko drewniany wychodek. [...] Została tylko chata, nad którą pochylają się trzy wysmukłe świerki, a także zapadająca się w ziemię piwnica z koślawymi drzwiami oraz cembrowana studnia, na której jeszcze widoczne są ślady malunków”.

Na szczęście pozostała pamięć o tej skromnej osobie oraz liczne zdjęcia, tak wnętrza jej domu, jak i całego obejścia. Żałuję, że dopiero w 2015 roku odwiedziłem to miejsce. Przed oczyma miałem kolorowe i pełne życia podwórko Łączyńskiej, tylekroć oglądane w wielu publikacjach. Tymczasem stan rzeczywisty – opuszczony dom, niszczące malunki, zarośnięte studnia i piwnica sprawiały przygnębiające wrażenie. Po trzynastu latach chatę rozebrano i przeniesiono w inne



Opuszczony dom malowany przez Kazimierę Borek, Zalpie 2015 r., fot. Robert Garstka



Ściana stodoły wykonana z wikliny, Zalipie 2017 r., fot. Robert Garstka

i obce miejsce, by od tej pory stanowiła część muzealnej ekspozycji w Zagrodzie Felicji Curyłowej.

Dzisiejsza wieś? Odnoszę wrażenie, że nawet tak charakterystyczne odgłosy jak pianie koguta, ryk krowy i szczekanie psa stają się rzadkością, a puste psie budy to jedynie wystrój obejścia. Ten stanowią także gipsowe figurki: kaczek, psów, bocianów, czy konia z wozem. Obraz ten łączy się z ciszą, jaka obecnie towarzyszy nie tylko tej wsi. Ciszę przerywa czasami odgłos jadącego samochodu. Idąc ulicą prowadzącą od kościoła do Domu Malarek, po drodze napotyka się liczne domostwa, lecz z rzadka na podwórzu dostrzec można gospodarzy, którzy wzorem mieszkańców miasta pozamykali się w domach. Anonimowość jest coraz częstsza i coraz rzadziej można mówić o gromadzie, tym bardziej że młode pokolenie wyznaje nowe zasady, żyjąc odmiennie niż ich dziadowie czy nawet ojcowie. Obraz wsi zmienił

się drastycznie, zmieniło się także postrzeganie rodzimego dziedzictwa. Pamiętam takie zdarzenie. Na początku lat 90. XX w. przyjechałem z Tarnowa do Zalipia autobusem PKS. Razem ze mną na przystanku wysiadło dwoje młodych ludzi ze sporymi plecakami. Miejskowe kobiety skomentowały ich obecność dość wymownie: „A co łone tu bedo zwiedzać?”.

To jednak sytuacje marginalne, gdyż od dawna można zauważyć znacznie większą świadomość, a także dumę i szacunek w odniesieniu do lokalnego dziedzictwa, które tak chętnie chce zobaczyć i poznać nie tylko polski turysta. Wiele osób od lat promuje i animuje lokalną tradycję oraz samą miejscowość. W ostatnich latach czynią to również osoby z zewnątrz, zamieszczając w sieci liczne wpisy i zdjęcia ukazujące kolorowe Zalipie. Efekt widoczny jest głównie w sezonie letnim, gdy przez wieś przewijają się goście. Zorganizowane wycieczki oraz osoby prywatne

najczęściej odwiedzają kościół pw. św. Józefa, Dom Malarek, Zagrodę Felicji Curyłowej oraz kilka rozsianych w okolicy gospodarstw. Zwykle turyści nie zostają w Zalipiu na dłużej, bo też w pobliżu brak (o dziwo) wystarczającej bazy noclegowej, zaplecza gastronomicznego i toalet. Wprawdzie w sezonie letnim przy Zagrodzie Curyłowej można kupić lody lub hamburgery, a w Domu Malarek skorzystać z niewielkiej kawiarenki lub po wcześniejszym ustaleniu dla grup zorganizowanych zamówić obiad, jednak to dość ograniczona oferta, niebędąca w stanie skutecznie zatrzymać gości. Siłą rzeczy wizyty w tym miejscu są pobieżne, raczej krótkie, bez szans na bliższe poznanie malowniczej okolicy, twórców oraz sąsiednich wsi, gdzie także pielęgnowana jest tradycja malowania domów, zagród i kapliczek. Warto wymienić tu miejscowości: Niwki, Kłyż, Kuzie, Ćwików, Świebodzin, Podlipie, Pilcza Żelichowska, Dąbrowa Tarnowska, Dąbrówka Gorzycka.

Jak wspominają uznani badacze tego terenu: „Niejeden turysta obejrzawszy kolorowy katalog czy reportaż z Zalipia, wraca stąd rozczarowany, z trudem trafiwszy do jakiejś malowanej zagrody. Cechą takiego reportażu jest bowiem swoisty fałsz, wynikający z nagromadzenia w skondensowanej formie znacznej ilości barwnej treści, która w naturze rozpościera się na rozległym obszarze – każdy obraz z dala od innego”.

Uważam zatem, na co także zwracają uwagę inne osoby (w tym miejscowe), że należy stworzyć szlak malowanych domów, wskazać gospodarstwa w ww. miejscowościach, które chciałyby u siebie gościć turystów (otwarte zagrody), stworzyć internetowy wykaz malowanych zagród, na bazie już istniejącego spisu twórców i miejsc, uruchomić oprowadzanie turystyczne oraz wydać mapę i przewodnik z prawdziwego zdarzenia. Możliwe, że pomysły te z czasem zostaną zrealizowane, gdyż w 2024 roku zaplanowano



Malowanie zalipiańskich wzorów podczas Europejskich Dni Dziedzictwa 9 września 2023 r. w NIKiDW
fot. Krzysztof Żuczkowski

wpis tradycji zalipiańskich malunków na Krajową Listę Niematerialnego Dziedzictwa. Czas ku temu najwyższy, zważywszy na fakt, iż malarstwo na Powiślu Dąbrowskim znane jest od początku

XX wieku, zaś w 2023 roku odbyła się 60. edycja konkursu „Malowana Chata”.

Zdecydowanie, Powiśle Dąbrowskie warte jest polecenia i bliższego poznania.

Przypisy:

- 1 Adam Bartosz, Anna Bartosz, Konkurs „Malowana Chata”, Tarnów 2013, s. 14–22.
- 2 Tamże, s. 22.
- 3 Tamże, s. 24–15.
- 4 Obiekt powstał jako wiejski ośrodek kultury, oddany do użytku 17 września 1977 roku.
- 4 Oddział Muzeum Okręgowego w Tarnowie.
- 6 Zob. M.D. Cetera, Budownictwo i wyposażenie wnętrza [w:] Tradycje i zwyczaje regionu tarnowskiego, red. Maria D. Cetera, Urszula Gieroń, Tarnów 2020.
- 7 A. Bujak, Kwiaty Zalipia, Kraków 1988.
- 8 M. Kozackowa, Kwiaty na śniegu, Warszawa, 1980, s. 85.
- 9 A. Bartosz, Stefania Łączyńska [w:] Róża jest różą, katalog wystawy pod red. Ewy Łączyńskiej – Widz i Jadwigi Sawickiej, Tarnów, 2013, s. 180–181.
- 10 Tam, gdzie domy zakwitają. Zalipie, red. Wanda Chlastawa, Zalipie 2012.
- 11 Adam Bartosz, Anna Bartosz, Kolorowe Zalipie, przewodnik turystyczny, Tarnów, 2005, s. 18–19.

Bibliografia:

Bartosz A., Bartosz A., *Kolorowe Zalipie*, przewodnik turystyczny, Tarnów 2005.

Bartosz A., Bartosz A., *Konkurs „Malowana Chata”*, Tarnów 2013.

Bujak A., *Kwiaty Zalipia*, Kraków 1988.

Kozackowa M., *Kwiaty na śniegu*, Warszawa 1980;

Róża jest różą, katalog do wystawy pod red. Ewy Łączyńskiej – Widz i Jadwigi Sawickiej, BWA w Tarnowie, Tarnów 2013.

Tam, gdzie domy zakwitają. Zalipie, red. Wanda Chlastawa, Zalipie 2012.

Tradycje i zwyczaje regionu tarnowskiego, red. Maria D. Cetera i Urszula Gieroń, Tarnów 2020.



Dr Robert Garstka – etnograf, fotograf, regionalista, pracownik Instytutu im. Wojciecha Korfańskiego w Katowicach. Społeczny opiekun zabytków. Laureat konkursów fotograficznych, m. in. międzynarodowego konkursu „Barwy soli Europy” (III miejsce). W swojej pracy zawodowej zajmuje się głównie kulturą ludową, ze szczególnym naciskiem na obrzędowość doroczną. W polu jego zainteresowań znajduje się także mała architektura sakralna, tradycyjne budownictwo ludowe oraz zabytkowe pomniki nagrobne. Dwukrotnie uhonorowany nagrodą oraz wyróżnieniem Miasta Będzina za osiągnięcia w dziedzinie twórczości artystycznej oraz upowszechniania i ochrony kultury, a także nagrodą Starosty Będzińskiego za Osiągnięcia w Dziedzinie Twórczości Artystycznej, Upowszechniania i Ochrony Kultury. Wyróżniony przez Związek Kombatantów Odznaką Zasłużony dla Związku Kombatantów RP i BWP za dokumentację zdjęciową do publikacji *Miejsca pamięci w Będzinie*. Pomysłodawca projektów etnograficznych związanych z Zagłębiem Dąbrowskim, ziemią częstochowską i Górnym Śląskiem. Autor i współautor wielu publikacji książkowych.

Aktywni ludzie, aktywne miejsca

Magdalena Trzaska



Ekomuzeum Doliny Karpia – Galeria Bałusówka w Tomicach, fot. Barbara Kazior

Jak sami o sobie piszą – inicjują, wspierają i promują działania na rzecz rozwoju regionów, oparte zarówno na wartościach kulturowych, jak i przyrodniczych oraz specjalizują się w tworzeniu partnerstw, sieci współpracy i aktywizowaniu społeczności lokalnej. O tym, jak wygląda sytuacja produktów turystycznych na obszarach wiejskich i jak wsie mogą się rozwijać dzięki turystyce Magdalena Trzaska rozmawiała z Barbarą Kazior – prezeską zarządu Fundacji Miejsc i Ludzi Aktywnych.

Skąd pomysł na fundację, która zajmuje się właśnie taką tematyką?

To nie jest do końca pierwotny pomysł. Wszyscy, którzy tworzyli fundację MILA, działali już wcześniej w podobnej tematyce. W którymś momencie doszliśmy do wniosku, że chcielibyśmy robić to po swojemu, pójść własną drogą.

Pomysł na fundację oparty jest na trzech filarach, stworzonych z kwestii wspólnych dla jej twórców. Pierwszym z nich jest przywiązanie do lokalnego dziedzictwa, zarówno przyrodniczego, jak i kulturowego. Drugi filar to fakt, że bardzo ważny był dla nas rozwój małych miejscowości, terenów wiejskich – takich obszarów, które miały



Ekomuzeum Na Styku – Kubalówka w Podegrodziu, fot. Barbara Kazior

mniejsze szanse na skorzystanie z różnych nowych możliwości i metod, bo takie informacje trudniej na te tereny docierają. Trzecim filarem jest współpraca z mieszkańcami, czyli angażowanie i wzmacnianie mieszkańców, organizacji, firm, urzędów. Mieliśmy poczucie, że te wszystkie jednostki, choć często chodzi im o to samo, rzadko się ze sobą kontaktują, nie współpracują, a to jest najistotniejsze dla rozwoju miejscowości czy gminy. Mieliśmy też przekonanie, że o rozwoju trzeba myśleć w szerszej perspektywie - nie tylko z punktu widzenia jednej wsi, lecz także całej gminy czy nawet jeszcze szerzej. Z naszych obserwacji wynikało, że mechanizmów takiego współdziałania do tej pory nie było. Misją fundacji jest zatem rozwój lokalny oparty na zasobach dziedzictwa we współpracy z mieszkańcami. Stąd się wzięła nazwa, bo chodziło o to, aby aktywizować ludzi, działać w obszarze zmiany, a aktywizacja mieszkańców wpływa na rozwój miejsca.

Zmiany na wsi w ostatnich latach są bardzo zauważalne. Jeszcze nie tak dawno wieś to było miejsce, gdzie większość mieszkańców zajmowała się uprawą roli czy hodowlą zwierząt. Dziś już tak nie jest. Wiele mieszkańców wsi pracuje w miastach lub zdalnie. Wsie się przekształcają i powstaje niepewność, w jakim kierunku powinny pójść.

To prawda. Współpracujemy z wójtami, z urzędami gmin. Przyglądamy się ich strategiom i dziś zdecydowana większość gmin wiejskich ma w nich wpisany właśnie rozwój poprzez turystykę. Ale często pod tym pojęciem gminy rozumieją wyłącznie stworzenie miejsc noclegowych i liczą, że reszta „sama się zrobi”. Oczywiście to tak nie działa. Turystyka jest przemysłem kreatywnym, wymaga twórczego myślenia, pomysłów. A żeby pomysły chwyciły, nie powinny być oderwane od rzeczywistości. Muszą się opierać na specyfice danego miejsca.

Żeby mieć pomysł na to, jak przyciągnąć turystów, trzeba wiedzieć, co się ma, i samemu to doceniać. Tymczasem często sami mieszkańcy terenów wiejskich nie do końca są świadomi potencjału miejsc, w których mieszkają. Dlatego wiele terenów ma problem nie tylko ze ściąganiem turystów, ale przede wszystkim z zatrzymaniem młodych mieszkańców, którzy uciekają do miast.

Mieszkańcy wsi często nie dostrzegają wartości miejsca, w którym żyją. I to jest naszą rolą – pomagać zauważać uroki i walory miejsc, o których rozwój mamy zadbać. Jak pani powiedziała – jeśli chcemy zaprosić kogoś do nas, najpierw sami musimy być przekonani, że nasza oferta jest wartościowa, sami musimy dostrzec to, co warto pokazać innym. Jeśli mamy złe nastawienie do miejsca, w którym żyjemy, to często zamiast myśleć o rozwoju, myślimy o ucieczce. To jest kolejny cel, który przyświeca fundacji – przekonanie młodych ludzi, żeby nie uciekali ze wsi.

Ludzie uciekają ze wsi chociażby ze względu na trudności w znalezieniu pracy, ale jednak głównie dlatego, że patrzą na nią jak na miejsce bez potencjału, w którym nie ma co robić. Tymczasem niejednokrotnie to, co w pierwszym momencie wydaje się zwykłe i nieatrakcyjne, przy zmianie punktu widzenia może okazać się skarbem. W zeszłym roku jednym ze stypendystów programu NIKiDW „Mistrz – Uczeń” był młody człowiek, który odziedziczył po dziadku młyn. Stary budynek początkowo wydawał mu się kłopotem, dziś natomiast działa tam muzeum i miejsce staje się jedną z ważniejszych atrakcji na jego terenie. My też znamy takie przykłady, np. z Ekomuzeum Dziedziny Dunajca. Prężnie działają tam dwie młode osoby, które początkowo nie miały zamiaru wracać tam, skąd pochodzą. Jedna przyjechała na wakacje, żeby pomóc rodzicom prowadzić lo-

kalną restauracyjkę specjalizującą się w pstrągach. Okazało się, że wiedzę dotyczącą marketingu zdobytą na studiach doskonale można wykorzystać na wsi, w rodzinnym biznesie. Druga osoba po zwiedzeniu wielu pięknych miejsc na świecie wróciła do domu i dopiero wtedy zauważyła, jak tam jest pięknie. Pomogło w tym porównanie z miejscami, które odwiedziła. Młodzi ludzie mają wiele do zrobienia na terenach wiejskich, muszą tylko to zauważyć. Nawet jeśli skupimy się na rolnictwie, to przecież za tym idą produkty lokalne, na które jest coraz większa moda. Ludzie chcą jeść zdrowo i chcą wiedzieć, skąd te produkty pochodzą, z jakimi tradycjami się wiążą. Towary ze sklepowych półek w dyskontach tego nie zapewnią, więc i rolnictwo może być tym, co przyciągnie na wieś. Ten punkt widzenia jest bardzo istotny.

Zmiana punktu widzenia nie jest jednak taka prosta. W tym przypadku doskonale sprawdza się powiedzenie „cudze chwalicie, swego nie znacie” i – chciałoby się dodać – nie doceniać. Zazwyczaj, gdy ma się coś blisko i mija się to codziennie, często się tego nawet nie zauważa. Ja pracuję na Starym Mieście w Warszawie i sama wiem, jak trudno jest popatrzeć na to miejsce oczami turysty – dla mnie to miejsce pracy. Czasem potrzeba kogoś z zewnątrz, żeby spojrzeć na to, co oswojone, cudzymi oczami. To prawda. Jakiś czas temu zapraszałam do współpracy przy tworzeniu ekomuzeum pewną pszczelarzkę z pięknej wsi Szlembark. Są to tereny wysoko położone, na stoku. Przyjechałam tam, weszłam do pasieki, zobaczyłam widok, jaki się wokół roztaczał, i moje pierwsze, całkiem spontaniczne słowa brzmiały „jak tu pięknie”. Ona patrzyła na mnie trochę zdziwiona, nie skomentowała tego i dopiero jakiś czas potem dowiedziałam się, że te moje słowa sprawiły, że jej jakby spadły klapki z oczu i zaczęła inaczej patrzeć na to, co miała na

wyciągnięcie ręki. I ten rodzaj „ślepoty” dopada wszystkich. Dlatego ja często zachęcam do tzw. turystyki wewnętrznej, czyli do oglądania, zwiedzania tego, co najbliżej nas. Ja z kolei mieszkam w centrum Krakowa i też nie wzdycham na co dzień nad urokami tego miasta. Ale kiedyś zrobiłam sobie z moimi przyjaciółkami – też z Krakowa – weekend w Krakowie, ale z myślą, żeby podejść do tego miasta jak turystki. Zachęcam zawsze do takich wewnętrznych wizyt studyjnych, bo na wsiach ludzie nie tylko nie znają siebie nawzajem, ale nie znają też tego, co jest tuż obok nich. Gdy to zrobimy, okaże się, że nie trzeba jechać daleko, żeby zobaczyć albo przeżyć coś pięknego.

Powiedziała Pani, że ludzie na wsiach często się nie znają. Wiele osób może dziwić to stwierdzenie.

Z perspektywy miasta rzeczywiście wydaje nam się, że ludzie na wsiach doskonale się wszyscy znają, ale to nie do końca tak jest. Nie ma tam współpracy rozwojowej. Często dopiero gdy my wkraczamy, ludzie zaczynają się poznawać, rozmawiać i przekonują się, że łączy ich coś więcej niż adres zamieszkania. My tworzymy przestrzeń do rozmów – wydaje się, że to niewiele, a w praktyce okazuje się, że to bardzo dużo. Powiaty mogłyby budować współpracę pomiędzy tworzącymi je gminami, ale często tego nie robią i rolę tę przejmują organizacje pozarządowe, takie jak nasza.

Co daje taka współpraca w nawiązaniu do turystyki?

W turystyce dziś coraz częściej zwraca się uwagę na rolę pozytywnych emocji. Już nie chodzi tylko o to, aby ktoś przyjechał, przespał się i zjadł. Ludzie jeżdżą, żeby coś przeżyć i budować wspomnienia. Te pozytywne emocje są tu najistotniejsze, a jak wspomnieliśmy – nie można przekazać pozytywnych emocji, jeśli sami nie czujemy nic pozytywnego do miejsca, do którego zapraszamy.

Jest też tak, że żeby turysta wybrał się do jakiegoś miejsca, to musi wiedzieć, że tam będzie w stanie spędzić ciekawie czas – nie tylko on, ale często także jego rodzina, której członkowie mogą mieć różne potrzeby. Jedna wieś rzadko kiedy może mieć taką ofertę, która zaspokoi potrzeby różnych grup i będzie w stanie przytrzymać turystów u siebie przez jakiś czas. Bo żeby turystyka mogła mieć widoczny wymiar gospodarczy, turyści nie mogą tam wpadać na chwilę – muszą chcieć tam przenocować, coś zjeść itd. Lepiej więc tworzyć rozbudowane i różnorodne oferty, na większym terenie. Jeśli współdziała więcej osób, które zajmują się wieloma różnymi rzeczami, to razem są one w stanie uatrakcyjnić te oferty, osobno nie jest to możliwe. Zachęcamy do współpracy osoby prywatne, przedsiębiorców, urzędy, organizacje lokalne, np. koła gospodyń wiejskich. Razem można zrobić znacznie więcej. Najlepszym przykładem, jak dobre efekty przynosi takie współdziałanie, są ekomuzea.

Z definicji ekomuzeum, inaczej muzeum rozproszonych, to „sieć rozproszonych w terenie obiektów, tworzących żywą i działającą kolekcję, gdzie elementy przyrodnicze, kulturowe i historyczne prezentowane są w miejscu swego występowania i zgodnie z pierwotnym przeznaczeniem”.

Ekomuzeum to jest właśnie forma współpracy sieciowej, o jakiej mówiłam, która cele ma nie tylko turystyczne, choć przeważnie to turystyka wychodzi na pierwszy plan. Są to przedsięwzięcia ponadgminne, a nawet przekraczają granice państw. Przede wszystkim mają na celu zachowanie i kultywowanie dziedzictwa. Za tym idzie prezentacja tego, co na danym terenie jest najlepsze, edukacja. Podstawą ekomuzeów jest właśnie współdziałanie – nie tylko organizacji i firm, lecz także pasjonatów, którzy często zajmują się czymś od dawna, w ogóle nie myśląc o tym, że jest



Ekomuzeum Dziedziny Dunajca – Wypożyczalnia „Żywioty”, fot. Barbara Kazior

to kultywowanie dziedzictwa i że mogliby mieć z tego coś więcej – nie tylko zarobek, również możliwość zarażenia kogoś, zaangażowania. Zrzeszać się mogą izby pamięci, lokalni producenci, twórcy czy gospodarstwa agroturystyczne, artyści, rzemieślnicy. Dziś odchodzi się od wyłącznie opowiadania o czymś, chodzi o to, żeby turysta użył wszystkich zmysłów – żeby mógł zasmakować, poczuć, usłyszeć, zrozumieć, zaspokoić wszelkie swoje potrzeby. Ja miałam okazję zwiedzić wiele ekomuzeów nie tylko w Polsce, ale i za granicą. To działa i ma moc skupiania ludzi. Inaczej się spędza czas gdzieś, gdzie ludzie konkurują ze sobą, a zupełnie inaczej tam, gdzie żyją w zgodzie, polecają się nawzajem i mogą zarazić pozytywną energią.

Wspomniała Pani, że turystyka to dziedzina kreatywna i na początku musi być pomysł. Jakie są Wasze doświadczenia – czy jeżdżąc po wsiach, przywozicie ludziom pomysły, czy raczej próbujecie inspirować, żeby sami wiedzieli, co chcą robić?

Z naszego doświadczenia mogę powiedzieć, że w poszukiwaniu pomysłów doskonale działa-

ją przykłady, choć czasem i one mogą być źle zrozumiane lub traktowane zbyt dosłownie. Pamiętam, jak się rozwinął Bałtowski Kompleks Turystyczny – od razu stał się fenomenem i próbowaliśmy używać go jako przykładu, jak może się rozwinąć wieś czy gmina, gdy zaczyna od zera. Niestety często było to rozumiane dosłownie, czyli chcesz rozwinąć swoją wieś, załóż park jurajski. Różnie więc z tym bywa, ale przykłady i inspiracje działają. Jeśli coś zobaczymy lub dowiemy się o czymś, co działa w innych miejscach, możemy próbować wykorzystać podobne mechanizmy na własnym podwórku. My, kiedy gdzieś jedziemy, zaczynamy od tego, aby poznać ze sobą mieszkańców i zainspirować ich przede wszystkim do współpracy. Bo nawet tam, gdzie turystyka funkcjonuje, do dziś ludzie często nie współpracują, ale traktują sąsiadów jak konkurencję. My tworząc coś, chcemy też budować partnerstwo między ludźmi i podmiotami. Naszą rolą jest więc pokazanie, jak można działać razem i jak budować zasady i relacje, a także dostarczanie wzorców, tych przykładów, którymi można się inspirować.



Ekomuzeum Doliny Karpia – Pasięka „U Wojtka” w Marcyporębie, fot. Barbara Kazior

Czyli właściwie tworzyście platformę, dzięki której ludzie zaczynają ze sobą rozmawiać, i to jest podstawa?

Absolutnie. Ja uważam, że wszystko się zaczyna od dialogu. Tylko potrzebny jest ktoś, kto tę rozmowę zainicjuje i ją poprowadzi. Lata temu miałam spotkanie w Bochni, na które się trochę spóźniłam. Ludzie czekali w sali i było cicho – siedzieli, w ogóle ze sobą nie rozmawiając. I dopiero gdy my zaczęliśmy moderować, oni się przekonali, jak wiele mają ze sobą wspólnego i jak dużo ich łączy. Najtrudniejszy jest ten początek, zaczęcie rozmowy. Dialog jest więc podstawą, ale taki, który do czegoś prowadzi – gdy szukamy rozwiązań, pomysłów i skupiamy się na tym, co łączy i co możemy zrobić razem.

Z jakimi problemami się borykacie albo jakie problemy zauważacie na wsiach? One są bardziej natury prawnej albo technicznej czy jednak psychologicznej?

Chyba jednak psychologicznej – trzeba się przeła-

mać, poświęcić trochę czasu. No i oczywiście problemy natury finansowej, np. jeżeli chcemy wyjść dalej, aby nie pozostać klubem dyskusyjnym, tylko przejść do następnego etapu, czyli działania, to fundusze są potrzebne. Niestety bardzo często takie inicjatywy nie mają żadnego wsparcia lokalnego. Środków trzeba szukać poza gminą, poza powiatem, np. w konkursach ogólnokrajowych. Jeżeli w odpowiednim momencie te pieniądze nie przychodzą, to potrafi to ostudzić zapał. Często zaczyna się od składek członkowskich, więc trzeba coś dać od siebie, zainwestować. Jeśli jest ta gotowość, to już duży sukces. Ekomuzeum Dziedziny Dunajca chciało jakiś czas temu stworzyć grę karcianą z walorem edukacyjnym, gdzie na kartach były informacje o poszczególnych miejscach. Zrobiono biznesplan, żeby wiedzieć, ile środków potrzeba, żeby tę grę wydać. Z założenia nie chcieli, aby było to oparte na projekcie. Jeżeli tworzymy coś z projektu, to wtedy musimy to rozdawać za darmo, ale to nie jest do końca dobra droga. To, co dostajemy za darmo, często

bywa rzucone w kąt i mało cenione. Członkowie tworzący ekomuzeum musieli więc zainwestować swoje pieniądze, aby to doszło do skutku. Gdy grę wydano, każdy, kto zainwestował, dostał jakąś część partii i mógł ją sprzedawać.

Takie podejście wymaga wzajemnego zaufania, bez tego taki sposób działania byłby trudny.

To prawda. To jest możliwe po jakimś czasie działania. Zaufanie przychodzi z czasem, w tym przypadku, po kilku latach współpracy. Nie jest to sposób na rozpoczynanie czegośkolwiek, bo jeśli od razu na wstępie ludzie musieliby dać jakieś pieniądze, to pewnie nic by z tego nie wyszło – mogliby poczuć, że ktoś próbuje ich wykorzystać.

Bardzo często dyskutując o atrakcjach turystycznych na danym terenie, spotykam się ze stwierdzeniem – u nas nic nie ma. Co Pani odpowiada na takie stwierdzenia?

Tak, my też wielokrotnie na zadawane w różnych gminach pytanie o to, co mają one do zaoferowania, słyszeliśmy odpowiedź, że nic. My wierzymy, że nie ma nudnych miejsc. Mogą mieć większy lub mniejszy potencjał, ale moje doświadczenie mówi, że nie ma miejsc, w których nie byłoby się na czym oprzeć i na czym budować. Kończę teraz robić serię questów po północnym Mazowszu.

Można myśleć, że tam, gdzie teren jest płaski, będzie mało interesująco. Tymczasem w każdej gminie, do której zawitałam, oczy mi się otwierały ze zdumienia i zachwytu. To, na czym można budować, to nie tylko dziedzictwo przyrodnicze i materialne widoczne gołym okiem. Wiele można zbudować na dziedzictwie niematerialnym, które tworzy historia, osobowości, bohaterowie lokalni, legendy, trzeba tylko poszukać. Zrobiliśmy na przykład quest, który opierał się na mleku, w miejscu słynącym kiedyś z nowoczesnej mleczarni. Zwłaszcza dziś, gdy nie widzimy na co dzień, skąd się biorą pewne rzeczy, takie – wydawałoby się – oczywistości mają moc.

Hasłem wielu etnologów, a także przez jakiś czas warszawskiego Instytutu Etnologii i Archeologii, było zdanie: „Zadziw się światem!”. Wychodzi na to, że sprawdza się to także w turystyce i rozwoju obszarów wiejskich.

Zdecydowanie. Dużo jeżdżę po wsiach i zawsze, jak przyjeżdżam do nowego miejsca, mam w sobie taką ciekawość – co tam zobaczę, co odkryję. Na tym to chyba polega, żeby umieć się zachwycić tym, co widzimy, tym, co mamy, i unikać myślenia, że trawa po drugiej stronie płotu jest bardziej zielona.



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

Szlaki kulinarne szansą na rozwój turystyczny obszarów wiejskich

Dominik Orłowski



Tradycyjne przetwory oferowane na Szlaku Świętokrzyska Kuźnia Smaków, fot. Dominik Orłowski

Bogactwo Europy jest związane z dużą różnorodnością oraz dziedzictwem kulturowym poszczególnych krajów i narodów. Jednym z kluczowych elementów tego dziedzictwa jest spuścizna kulinarna, traktowana w Unii Europejskiej w sposób bardzo szczególny. Jest ona istotnym elementem promocji turystycznej zarówno poszczególnych krajów unijnych, jak i jej regionów i subregionów.

Każde państwo oraz każdy region mogą się poszczycić unikatowym dziedzictwem kulinarnym (żywność pochodzenia roślinnego, zwierzęcego oraz napoje), które wpływa na jego wizer-

unek i postrzeganie przez turystów, a zwłaszcza tzw. foodies. W XXI w. wyraźnie widać zmiany na światowym oraz polskim rynku turystycznym – wynikające z zainteresowania turystów lokal-

nymi i regionalnymi tradycjami żywieniowymi. Poznawanie autentycznego dziedzictwa kulinarnego odwiedzanego miejsca jest obecnie jednym z głównych motywów wpływających na podejmowanie turystycznej peregrynacji.

Wraz z rozwojem turystyki codziennie pojawiają się nowe modele doświadczeń i działań turystyki kulinarnej. Oznacza to oferowanie doświadczeń wykorzystujących żywność i napoje jako sposób nawiązania kontaktu z lokalną kulturą, a także różnorodnością biologiczną miejsca docelowego. Są to doświadczenia gastronomiczne, które otwierają drzwi do nowej wiedzy i stymulują do większej orientacji na miejscową ludność (grupy etnograficzne i etniczne) oraz jej dziedzictwo niematerialne (praktyki kulinarne towarzyszące zwyczajom rodzinnym i dorocznym, wiedza na temat składników żywnościowych, ich stosowania, obróbki oraz sposobów przyrządzania pokarmów, przekazy ustne dotyczące wymienionych kwestii, obejmujące różnorodne środki wyrazu, na płaszczyźnie języka zaś nazwy związane z kulinariami i szeroko pojętymi czynnościami w zakresie przygotowywania pożywienia oraz okolicznościami jego spożywania ze szczególnym naciskiem na celebrowanie posiłków).

Szlaki kulinarne wpisują się w nowe trendy w rozwoju współczesnej turystyki tematycznej. Na produkt turystyczny oferowany turystom składają się takie rzeczy jak: noclegi, transport czy atrakcje, a także nieodłączny element, czyli usługa gastronomiczna. Aspekt kulinarny jest silnie zaakcentowany w ofercie turystyki na obszarach wiejskich, gdzie odmienność i różnorodność danej kuchni oraz wierność tradycjom ludowym są czynnikami decydującymi o atrakcyjności kulinarnej odwiedzanego miejsca. Stąd wiejskie szlaki tematyczne poświęcone są nie tylko ginącym zawodom czy charakterystycznym budowlom (np. kościołom drewnianym lub zdobnictwu

na budynkach), lecz także różnym rodzajom sporządzanych na wsi tradycyjnych produktów żywnościowych i potraw regionalnych. Podążanie określonym szlakiem kulinarnym może skłonić turystów do wybierania podróży tematycznej – ukazującej zarówno poznane już wcześniej smaki, jak i te dopiero odkrywane, ale może też ułatwić zapoznanie się z ofertą gastronomiczną danego regionu.

Kulinarny szlak tematyczny ma punkt centralny, jakim jest dziedzictwo kulinarne lub element tego dziedzictwa, czyli surowiec spożywczy lub produkt żywnościowy. Tworzenie szlaków turystycznych z tematem wiodącym, umożliwia łączenie obiektów i miejsc docelowych w logiczną podstawę do stworzenia innowacyjnego produktu turystycznego. Konieczność poszukiwania aktualnych tematów i atrakcji turystycznych



Nalewka z melisy oferowana na Szlaku *Małopolska Wieś Pachnąca Ziołami*, fot. Dominik Orłowski



Sękacz oferowany na Podlaskim Szlaku Kulinarnym, fot. Dominik Orłowski

stanowi wyzwanie dla organizatorów turystyki i władz lokalnych, które muszą opracować innowacyjne koncepcje i wdrożyć pomysły na nowe szlaki turystyczne. Co ciekawe, aż 59% turystów zainteresowanych tematyką kulinarną decyduje się na poszukiwanie produktów regionalnych, podążając żywnościowym szlakiem. Coraz częstsze inicjatywy oddolne związane z projektowaniem nowych szlaków oraz zainteresowanie ich rozwojem ze strony administracji publicznej dowodzi, że wytyczanie szlaków tematycznych, w tym kulinarnych, postrzegane jest jako ważny czynnik rozwoju regionalnego zarówno przez administrację publiczną, jak i prywatnych przedsiębiorców oraz organizacje pozarządowe.

Szlak kulinarny składa się z wielu miejsc lub obiektów powiązanych wspólną ideą, połączonych najczęściej oznakowaną trasą. Zazwyczaj produkt turystyczny, jakim jest szlak kulinarny,

jest produktem kompleksowym – umożliwiającym turystom konsumpcję regionalnych produktów i potraw, poznanie sposobu ich wytwarzania, uczestnictwo w festiwalach, świętach czy też zwiedzanie miejscowych zabytków. Biorąc pod uwagę to, że szlaki kulinarne są produktem turystycznym skierowanym do konkretnej grupy odbiorców, stworzenie oferty turystycznej i jej komercjalizacja to zadania złożone oraz długookresowe.

W Polsce od momentu wejścia do Unii Europejskiej tworzy się rozmaite szlaki kulinarne, które mają na celu wypromowanie walorów turystycznych, w tym przyrodniczych i antropogenicznych, a zwłaszcza regionalnych tradycji kulinarnych oraz lokalnych produktów żywnościowych. Odkrywanie obfitości i różnorodności kuchni z całym jej etnicznym dziedzictwem wzbogaca miejscową społeczność, a przede wszystkim po-

głębia jej poczucie tożsamości. Wśród szlaków kulinarnych wyróżnia się:

- **szlaki prowadzące do lokali gastronomicznych** (np. restauracji, karczm, oberży) **oferujących kuchnie lokalne, regionalne i narodowe**, jak np. „Szlak Kulinarny Podkarpackie Smaki”, „Gdańsk-Pomorskie Culinary Prestige” lub „Szlak Kulinarny Opolski Bify”;
- **szlaki, których motywem przewodnim są winnice, browary, gorzelnie, miodosytnie** (wina, piwa, miody pitne, nalewki), jak np. „Dolnośląski Szlak Piwa i Wina”, „Lubuski Szlak Wina i Miodu” lub „Szlak Historycznych Receptur”;
- **szlaki promujące lokalne, regionalne lub tradycyjne produkty żywnościowe**, jak np. „Sandomierski Szlak Jabłkowy”, „Gęsinowy Szlak Kulinarny” lub „Szlak Kaszubskiej Żurawiny”;
- **szlaki promujące potrawy lokalne, regionalne lub tradycyjne**, jak np. „Świętokrzyska Kuźnia Smaków”, „Podlaski Szlak Kulinarny” lub „Lubelski Szlak Kulinarny – Zasmakuj w Tradycji”.

W rozwoju szlaków kulinarnych nie bez znaczenia są autentyczne metody przetwórstwa żywności, a pozostałości dawnych warsztatów czy urządzeń wykorzystywanych do produkcji pożywienia, takich jak np. suszarnie, wędzarnie, tłocznie soków, młyny, rzeźnie, serownie, powidlarnie, olejarnie, piekarnie, winiarnie lub gorzelnie – pobudzają wyobraźnię i inspirować do odtwarzania klimatów dawnej kuchni. Klimaty te można poznać głównie w placówkach muzealnych, skansenach oraz izbach regionalnych. Coraz częściej są one przywracane także w dbających o zachowanie tradycji gospodarstwach wiejskich prowadzących działalność agroturystyczną, które przyciągają turystów ceniących sobie wartościowe jedzenie naszych babć i prababć. Każdy szlak kulinarny ma swoje niebanalne historie, któ-

re opowiadane są przez miejscowych. Lokalne opowieści, a czasami legendy dodają „bajkowego smaku” zarówno codziennym, jak i świątecznym specjałom, które wyrosły na bogatym podłożu kulturowym.

Z inicjatywy Polskiej Organizacji Turystycznej w 2014 r. powstało konsorcjum produktowe w obszarze rozwoju i promocji kuchni polskiej, które jest dobrowolnym i nieformalnym zrzeszeniem podmiotów zajmujących się promocją tradycji kulinarnych oraz produktów regionalnych. Konsorcjum Polskie Szlaki Kulinarne działa samodzielnie przy wsparciu Polskiej Organizacji Turystycznej. Jego cele to:

- działanie na rzecz efektywniejszego wykorzystania potencjału w regionie w oparciu o walory środowiska przyrodniczego, dziedzictwa kulturowego i kulinarnego;
- zbudowanie w skali ponadregionalnej i krajowej markowych produktów turystycznych



Mrowisko oferowane na Podlaskim Szlaku Kulinarnym, fot. Dominik Orłowski



Zioła wykorzystywane w kuchni regionalnej na Szlaku
Małopolska Wieś Pachnąca Ziołami
fot. Dominik Orłowski

opartych na kuchni regionalnej i produktach tradycyjnych;

- promocja i zdobywanie nowych rynków zbytu dla kulinarnych produktów turystycznych opartych na kuchni regionalnej i produktach tradycyjnych w kraju i poza jego granicami;
- wzrost udziału kulinarnych produktów innowacyjnych w polskiej ofercie turystycznej;
- wzrost zainteresowania żywnościowymi produktami tradycyjnymi i zwiększenie popytu na te produkty.

Ze względu na ograniczenia wydawnicze, w dalszej kolejności zaprezentowano tylko trzy przykładowe szlaki kulinarne, które wzbogacają ofertę turystyczną obszarów wiejskich i jednocześnie są zachętą dla różnych grup turystów do odwiedzenia miejsc o bogatym dziedzictwie kulinarnym.

„Małopolska Wieś Pachnąca Ziołami”

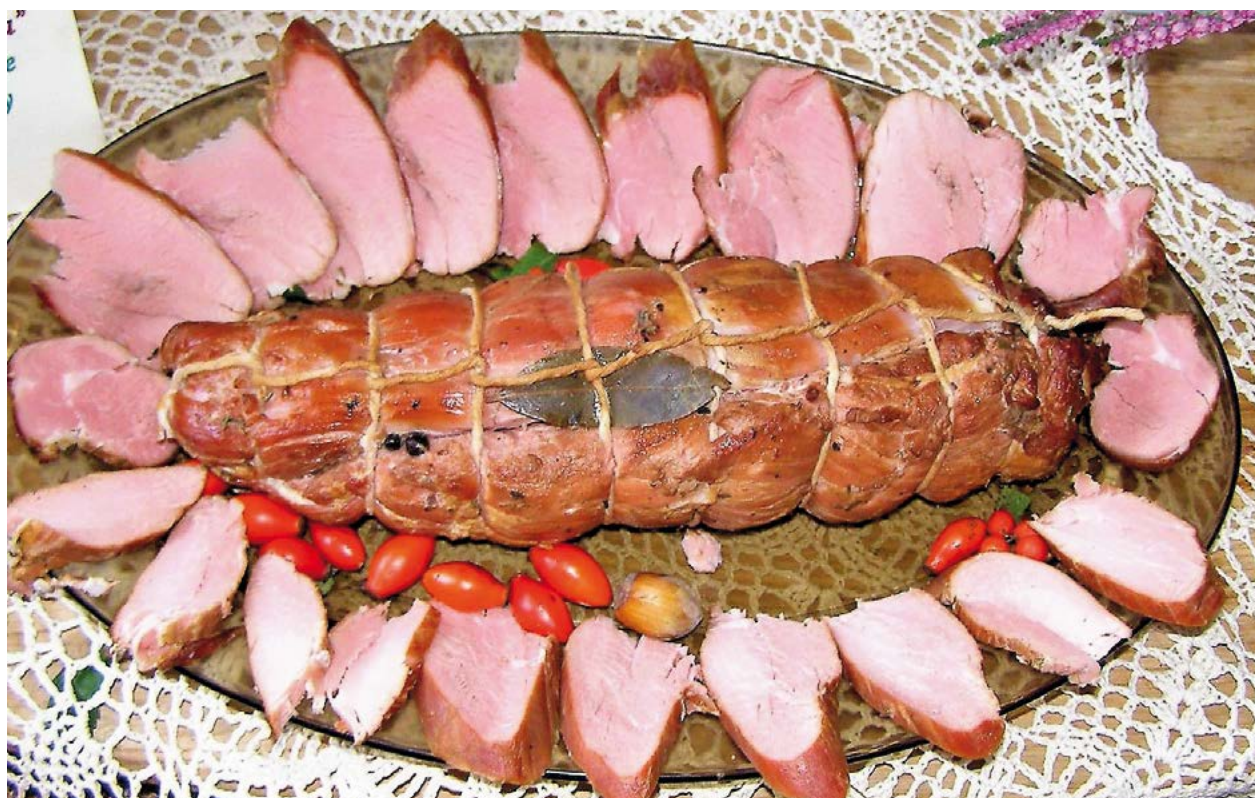
(woj. małopolskie) – trasa szlaku przebiega przez 22 gospodarstwa agroturystyczne, specjalizujące się przede wszystkim w uprawie ziół przyprawowych i leczniczych. Położone są głównie w południowej i wschodniej części woj. małopolskiego (w pasie od Pienin po Beskid Niski i Beskid Sądecki), w gminach: Uście Gorlickie, Krynica-Zdrój, Rytro, Kamionka Wielka, Krościenko, Czorsztyn, Łapsze Niżne, Nowy Targ, Bukowina Tatrzańska, Laskowa, Jodłownik, Żegocina, Brzesko, Wojnicz, Borzęcin, Drwinia. Zioła pochodzą z przydomowych ogrodów ziołowo-warzywnych (m.in. bazylia, estragon, rozmaryn, melisa, mięta, szalwia, majeranek, tymianek, koper ogrodowy, kolendra, cząber, lubczyk, oregano, lawenda, lebiodka, ogórecznik, nagietek lekarski, czosnek niedźwiedzi) oraz z okolicznych łąk i pól (np. dziurawiec, rumianek, macierzanka, skrzyp polny, mniszek lekarski, pokrzywa, krwawnik, bławatek, przywrotnik, babka zwyczajna i lancetowata, jaskółcze ziele, liście leśnych malin i jeżyn). Turysty, w tym kulinarni, oprócz poznawania uroków wsi, mają możliwość spróbowania: potraw regionalnych z dodatkiem uprawianych ziół, nalewek przygotowywanych na bazie roślin leczniczych (np. z melisy, mięty czy owoców leśnych), miodów z mniszka lekarskiego, syropów z kwiatów czarnego bzu, likierów i win na bazie ziół, napojów i soków ziołowych, a także herbat leczniczych (np. pokrzywowych, skrzypowych, z liści malin lub z poziomek). Wszystkie gospodarstwa agroturystyczne będące na szlaku „Małopolskiej Wsi Pachnącej Ziołami” prowadzą kuchnię regionalną: łemkowską, lachowską, galicyjską, pogórzańską lub góralską.

Większość gospodarstw agroturystycznych oferuje również zabiegi odnowy biologicznej oparte na kuracjach ziołowych, m.in. kąpielach relaksacyjnych z dodatkiem ziół leczniczych, róż-

norodnych masażach oraz aromaterapii. Wszystkie obiekty na szlaku są zlokalizowane w miejscach gwarantujących zarówno dobry dojazd, jak i spokój oraz ciszę, ponieważ leżą zazwyczaj na skraju wiosek czy pod lasem. Prowadzą je osoby, które nie tylko pasjonują się tematyką ekologii oraz ziół, lecz także kultywują tradycje i obyczaje regionu, stąd w wielu obiektach turystycznych można poznać tajniki rękodzieła artystycznego (np. tkactwa, haftu, koronki, bibułkarstwa) czy miejscowych zwyczajów. Właściciele gospodarstw agroturystycznych włączonych do szlaku odbyli dwustopniowe szkolenia oraz posiadają wszechstronną wiedzę w zakresie: uprawy ziół, ich właściwości i wykorzystywania w kuchni regionalnej, suszenia, układania bukietów oraz kąpeli ziołowych. Wszystkie gospodarstwa zostały skategoryzowane według wymogów określonych przez Polską Federację Turystyki Wiejskiej „Gospodarstwa Gościnne”, a większość z nich ma atesty ekologiczne. Produkt został opracowany

w 2009 r. przez Sądecką Organizację Turystyczną we współpracy z Województwem Małopolskim.

„**Świętokrzyska Kuźnia Smaków**” (woj. świętokrzyskie) – szlak kulinarny powstał w ramach projektu „Świętokrzyska Kuźnia Smaków” realizowanego w latach 2013–2015 przez Świętokrzyski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Modliszewicach, współfinansowanego przez Szwajcarię w ramach szwajcarskiego programu współpracy z nowymi krajami członkowskimi Unii Europejskiej. Jego celem było wykreowanie i urynkwienie wybranych produktów lokalnych i tradycyjnych poprzez sieć ciekawostek kulinarnych regionu. Powstanie szlaku miało wpłynąć na upowszechnienie walorów regionalnego dziedzictwa kulinarnego wśród turystów i społeczności lokalnej przez restauratorów, gospodarstwa agroturystyczne i rolników, w tym lokalnych przetwórców żywności, oraz podwyższenie atrakcyjności turystycznej regionu. Inauguracja szlaku kulinarnego miała miejsce 29 stycznia 2015 r.



Poledwiczki świąteczne Prokopa oferowane na Szlaku Świętokrzyska Kuźnia Smaków, fot. Dominik Orłowski



Śliwka sztyrlowska oferowana na Szlaku Świętokrzyska Kuźnia Smaków, fot. Dominik Orłowski

w dniu nadania certyfikatów przystąpienia do tej inicjatywy. Szlak „Świętokrzyska Kuźnia Smaków” jest zlokalizowany we wszystkich 13 powiatach województwa świętokrzyskiego: buskim, jędrzejowskim, kazimierskim, kieleckim, koneckim, opatowskim, ostrowieckim, pińczowskim, sandomierskim, skarżyskim, starachowickim, staszowskim i włoszczowskim. Tworzą go podmioty, które przeszły procedurę certyfikacji. Każdy z obiektów, a wśród nich gospodarstwa sadownicze, winiarskie, przetwórcze, piekarnie oraz restauracje i gospodarstwa agroturystyczne, oznakowany jest tablicą informacyjną w kolorze złotym ze znakiem graficznym prawnie chronionym – „Świętokrzyska Kuźnia Smaków”.

Szlak kulinarny „Świętokrzyska Kuźnia Smaków” jest jednym z największych w Polsce, liczy 103 obiekty. W jego skład wchodzi: 77 obiektów

oferujących produkty tradycyjne, których jakość oraz wyjątkowe cechy i właściwości wynikają ze stosowania tradycyjnych metod produkcji, a także zostały uznane w konkursach wojewódzkich i krajowych, np. „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”, lub wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi; ponadto 26 obiektów – 15 restauracji i 11 gospodarstw agroturystycznych – oferujących tradycyjne i lokalne potrawy stanowiące element dziedzictwa kulinarnego regionu świętokrzyskiego, które zostały wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych lub które zostały spisane i opublikowane w wydawnictwach definiujących kuchnię świętokrzyską, czy też wywodzące się z rodzinnych tradycji, zachowane w formie przekazu i kultywowane przez społeczność lokalną. Każdy podmiot świadczący usługi żywieniowe ma w swojej ofercie przynajmniej 3 tradycyjne potrawy kuchni regionalnej, które są umieszczone w wydzielonej karcie menu z nagłówkiem „Potrawy kuchni regionalnej – Świętokrzyskie Smaki”, a także „kredens” z charakterystycznymi produktami tradycyjnymi wytwarzanymi przez przetwórców ze szlaku, które służą jego promocji turystycznej.

„Podlaski Szlak Kulinarny” (woj. podlaskie) – powstał na początku 2017 r. i skupia podlaskich producentów wyrobów tradycyjnych, którzy prowadzą niewielkie rodzinne manufaktury kultywujące tradycje kulinarne swojego obszaru. Producenci korzystają ze starych rodzinnych receptur przekazywanych z pokolenia na pokolenie, wiele jest też odtwarzanych przepisów z dawnych książek kucharskich oraz przekazów ustnych, jak to jest w przypadku nieistniejących już dworów lub plebanii. Szlak kulinarny obejmuje obszar całego woj. podlaskiego, jednak z racji ogromnej różnorodności kulturowej wyodrębniono 9 lokalnych spiżarni uwzględniających tradycje historyczne, geograficzne, narodowościowe i oczywiście ku-

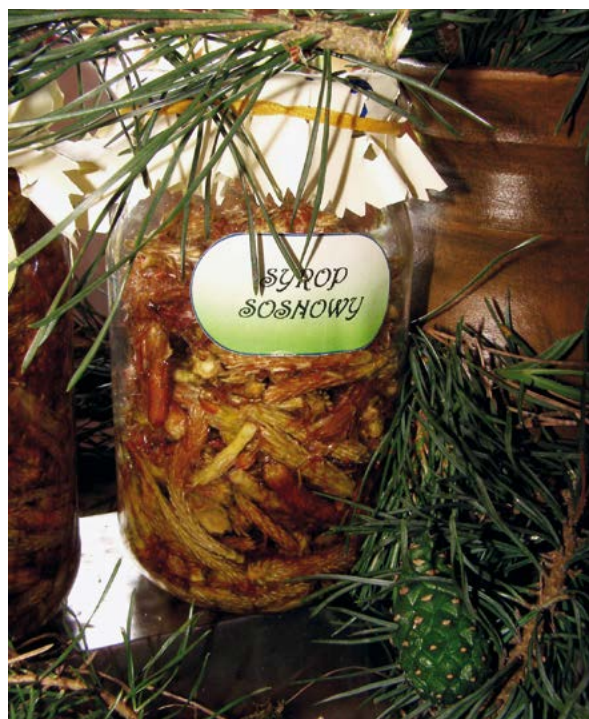


Baniocek oferowany na Szlaku Świętokrzyska Kuźnia Smaków, fot. Paweł Ochman

linarne: białowieska, nadbużańska, biebrzańska, korycińska, białostocka, szlachecka, suwalska, litewska, tatarska. Szlak kulinarny wyróżnia się własną, lokalną specyfiką, gdzie turysta zainteresowany kulturą żywieniową regionu ma możliwość zapoznać się z zaginionymi gdzie indziej smakami dawnej kuchni szlacheckiej, włościańskiej i puszczańskiej. Turyści kulinarni w poszczególnych spizarniach mają okazję poznać, co to jest np. ajerówka, białyśy, bliny, busłowe łapy, cebulniki, chłodziec, czenaki, hałuszki, kakory, kartacze, kibiny, kindziuk, knysze, komin, korowaj, kuciukai, kumpiak, mrowisko, parowce, pierkaczewnik, pieremiacze sękacz, soczewiaki, solianka, tołkanica lub tort „Napoleon”, które charakteryzują dawną kuchnię Wschodnich Kresów.

Region i jego kuchnia są niepowtarzalne i to nie tylko z uwagi na walory przyrodnicze

i historyczne, ale również głęboko zakorzenioną gościnność, którą najlepiej realizuje się przy stole. Kuchnia Podlasia łączy w sobie kuchnię ukraińską, białoruską, litewską, ruską, żydowską, tatarską, polską, a nawet cygańską. Występujące na „Podlaskim Szlaku Kulinarnym” tradycyjne produkty żywnościowe i potrawy regionalne są laureatami wielu renomowanych ogólnopolskich konkursów kulinarnych, w tym m.in. „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”, a także znajdują się na krajowej Liście Produktów Tradycyjnych, zaś w przypadku pierkaczewnika, który od 2009 r. ma status Gwarantowanej Tradycyjnej Specjalności – również na unijnej. Można go skosztować w tatarskich gospodarstwach agroturystycznych, np. w Kruszynianach lub Bohonikach. I te właśnie w/w kryteria stały się podstawą uczestnictwa producentów w szlaku kulinarnym, gdzie pieczę nad jakością produktów i usług oferowanych na nim sprawuje Kapituła, która ma za zadanie okresowe sprawdzanie standardów usług. Na „Podlaskim Szlaku Kulinarnym” istnieje także



Syrop sosnowy na Szlaku Małopolska Wieś Pachnąca Ziołami, fot. Dominik Orłowski



Nalewka na mięcie polnej oferowana na Szlaku *Małopolska Wieś Pachnąca Ziołami*, fot. Dominik Orłowski

możliwość uczestniczenia w biesiadach regionalnych prezentujących oryginalną kuchnię danej spizarni. Można również spróbować własnych sił w produkcji podlaskich specjałów podczas warsztatów kulinarnych, które oferowane są jako atrakcja turystyczna w gospodarstwach agroturystycznych.

Współczesny turysta kulinarny nie jest niszowy, kiedyś byli to wyłącznie tzw. foodies, a dzisiaj jest to już turysta masowy. Jak wynika z badań, decyzje o wyjazdach Polaków są często motywowane aspektem kulinarnym: co mogą zjeść oryginalnego, lokalnego czy jaką pamiątkę kulinarną przywieźć do domu. Nasze społeczeństwo otworzyło się, uwrażliwiło i jest coraz bardziej świadome, a turystyka kulinarna jest produktem społecznie poszukiwanym. Opowiadanie historii o żywności to jedno z najpotężniejszych narzędzi w turystyce kulinarniej, jakie mamy do dzielenia się tym, jak dawniej wyglądało życie w danym

okresie historycznym, co i w jaki sposób jest wytwarzane i dlatego to spożywamy przez kolejne pokolenia. Tradycyjna produkcja żywności jest szansą dla gospodarstw rolnych i małych firm rodzinnych, a także źródłem dochodu dla obiektów świadczących usługi turystyczne na obszarach wiejskich.

Tworzenie szlaków kulinarnych na obszarach wiejskich powinno być porozumieniem gospodarstw rolnych, w tym prowadzących działalność turystyczną, gdzie wspólnym mianownikiem jest oferowanie surowców spożywczych i produktów żywnościowych o zbliżonych cechach użytkowych, jak np. mleko, sery, owoce, warzywa, pieczywo, ciasta, miody, mięso, drób, ryby, wina, nalewki itp. Jednocześnie należałoby określić trasę turystyczną, wzdłuż której rozmieszczone są gospodarstwa oferujące kuchnię regionalną i miejsca kultywujące tradycyjne uprawy starych odmian roślin oraz hodowli dawnych ras zwierząt. Szlaki kulinarne powinny być opowieścią o tradycyjnych umiejętnościach konserwowania, przechowywania i przetwarzania żywności, a także historią zaradnych i pracowitych kobiet należących do Kół Gospodyń Wiejskich, które w swoich spizarniach konkurują ze sobą co do liczby weków z różnymi przetworami, gdyż ich suma najlepiej świadczy o poszanowaniu oraz kultywowaniu lokalnego dziedzictwa kulinarnego.

Na wiejskim szlaku kulinarnym należy także uwzględnić atrakcje turystyczne nawiązujące do kultury ludowej i krajobrazu przyrodniczego, jak np. muzea na wolnym powietrzu i muzea regionalne (w tym również izby regionalne), warsztaty i pracownie ginących zawodów, wystawy i galerie sztuki ludowej oraz parki krajobrazowe, pomniki przyrody i rezerваты itp. Szlak kulinarny to również wszelkiego rodzaju wydarzenia oferujące kuchnię regionalną: dożynki, odpusty, jarmarki, święta, festyny i festiwale. Z perspektywy rozwo-

ju turystyki kulinarnej na obszarach wiejskich możliwość skosztowania lokalnie wytwarzanych, wysokiej jakości produktów spożywczych może poprawić wrażenia odwiedzających, podnieść

świadomość na temat docelowego regionu lub kraju oraz zachęcić do ponownych wizyt, aby móc doświadczać autentycznego dziedzictwa kulinarnego.

Bibliografia:

Batyk I. M., Woźniak M., *Szlaki kulinarne jako forma konkurencyjności oferty turystycznej*, Zeszyty Naukowe Uczelni Vistula, „Turystyka” nr 54 (3), 2017.

Borowska A., *Zróżnicowanie terytorialne regionalnego produktu turystycznego na przykładzie szlaków kulinarnych w Polsce*, „Turystyka i Rozwój Regionalny” nr 1, 2014.

Krupa J., *Szlaki kulinarne jako produkt turystyczny – metody promocji* [w:] Krupa J. (red.), *Nowoczesne metody i narzędzia wsparcia w rozwoju małych destynacji turystycznych*, Wyd. Związek Gmin Turystycznych Pogórza Dynowskiego, Dynów 2014.

Krzyżanowska K., Wawrzyniak S., *Motywy wyboru szlaków kulinarnych zrzeszonych w konsorcjum „Polskie Szlaki Kulinarne” i ich rozpoznawalność wśród turystów*, „Turystyka i Rozwój Regionalny”, nr 15, 2021.

Niedbała G., Jęczyk A., Steppa R., Uglis J., *Linking of Traditional Food and Tourism. The Best Pork of Wielkopolska – Culinary Tourist Trail: A Case Study*, „Sustainability” 12 (13), 5344.

Orłowski D., Woźniczko M., *Turystyka kulinarna na wiejskim rynku turystycznym* [w:] Kamińska W. (red.), *Innowacyjność w turystyce wiejskiej a nowe możliwości zatrudnienia na obszarach wiejskich*, Studia KPZK PAN t. CLXIII, Warszawa 2015.

Orłowski D., Woźniczko M., *Odkrywanie polskich smaków* [w:] *Regionalne specjalty w turystyce. Produkty ze znakiem – Jakość Tradycja*, Wyd. Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego, Warszawa 2016.

Ozimek I., Szlachciuk J., Dobkowska A., Przeździecka-Czyżewska N., *Promocja szlaków kulinarnych w Polsce w świetle badań ankietowych*, „Ekonomiczne Problemy Turystyki” 3 (39) 2017.

Sala J., *Szlaki żywnościowe i ich rola na rynku turystycznym* [w:] Kołozyn-Krajewska D. (red.), *Konsument usług turystycznych i żywieniowych*, Wyd. Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Turystyki w Częstochowie, Częstochowa 2012.

Srebro B., *Małopolska Wieś Pachnąca Ziołami*, Wyd. Urząd Marszałkowski Województwa Małopolskiego w Krakowie, Kraków 2009.

Świtała-Trybek D., Przymuszała L., *Dobry żur kieł w nim szczur. Dziedzictwo kulinarne Śląska w tekstach kultury*, Wydawnictwo Uniwersytetu Opolskiego, Opole 2018.

Tomczak J., *Szlak kulinarny jako przykład szlaku tematycznego*, „Prace i Studia Geograficzne” t. 52, 2013.

Wąsik T., *Potrawy tradycyjne z regionu Gór Świętokrzyskich*, Wyd. Świętokrzyski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Modliszewicach, Modliszewice 2014.

Wiśniewska M., Kozłowska J., *Cechy jakości i motywy podróżowania po szlakach kulinarnych w Polsce*, „Problemy Jakości” 55 (3), 2023.

Woźniczko M., Jędrusiak T., Orłowski D., *Turystyka kulinarna*, Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne, Warszawa 2015.

Woźniczko M., Orłowski D., *Szlaki kulinarne komponentem wiejskiego produktu turystycznego* [w:] Jastrzębski C. (red.), *Turystyka wiejska na drodze do komercjalizacji*, Wyd. Wyższa Szkoła Ekonomii i Prawa w Kielcach, Kielce 2011.

<https://www.podlaskiszlakkulinarny.pl/> dostęp: 31.01.2024.

<http://www.swietokrzyskakuzniasmakow.pl/index.php> dostęp: 31.01.2024.

<https://zarabiajnaturystyce.pl/segmenty-ryнку/konsorcja-pot/polskie-szlaki-kulinarne/> data dostępu: 31.01.2024.

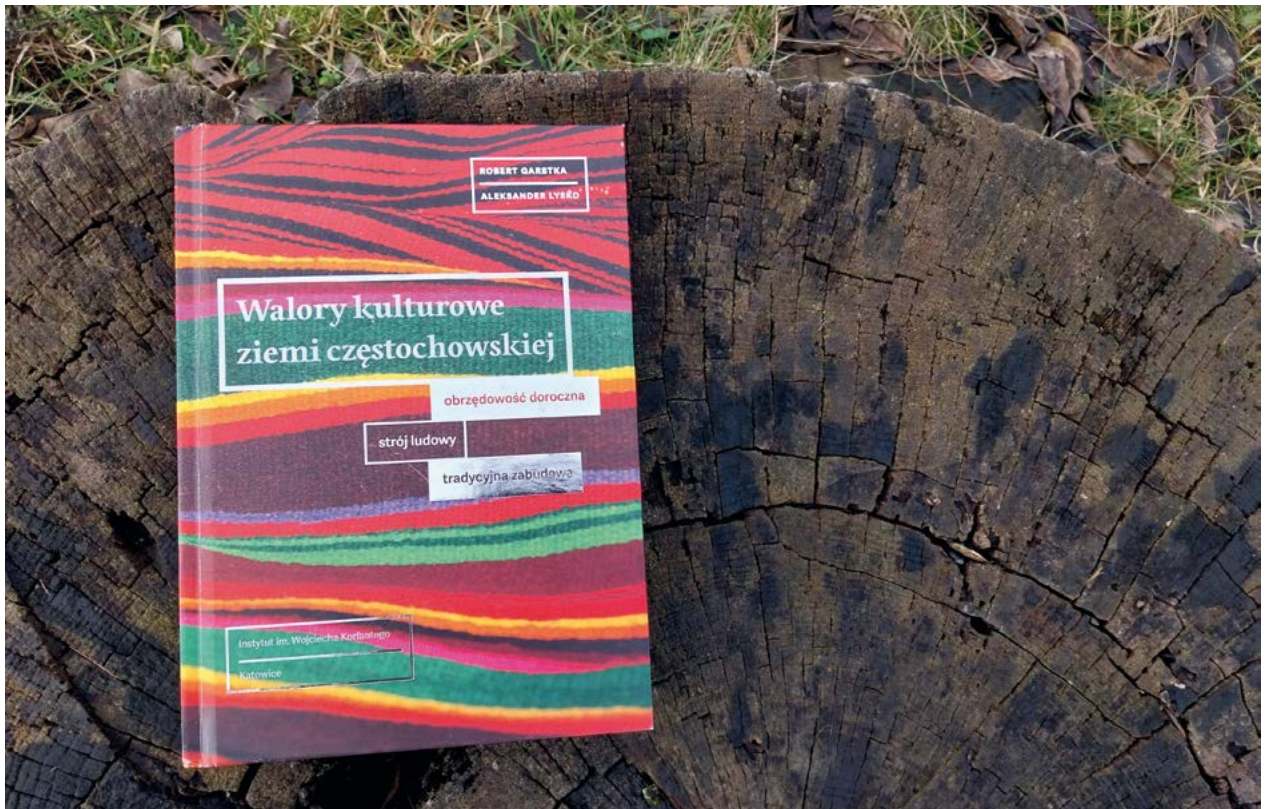
<https://ziemiasadecka.info/agroturystyka-w-malopolsce/malopolska-wies-pachnaca-ziolami/> dostęp: 31.01.2024.



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

Kultura regionalna ziemi częstochowskiej

Grażyna Olszaniec



fot. Grażyna Olszaniec

„Ziemia Częstochowska jako nazwa (...), nie ma historycznego uzasadnienia. Ziemi Częstochowskiej wśród dawnych ziem Rzeczypospolitej nie ma. Częstochowa należała w różnych czasach do różnych okręgów administracyjnych, przeważnie zaś związana była z Wieluniem i wobec tego należała do ziemi wieluńskiej. Okolice jej albo również należały do ziemi wieluńskiej, albo do powiatu olkuskiego i ziemi radomskiej”¹. Od lat 30. XX wieku używa się jednak tego określenia w badaniach i pracach opisujących odrębność regionalną tego terenu. W 2023 r. Instytut im. Wojciecha Korfańskiego opublikował książkę poświęconą temu subregionowi pt. „Walory kulturowe ziemi częstochowskiej – obrzędowość doroczna, strój ludowy, tradycyjna zabudowa”².

Autorzy, dr Robert Garstka i Aleksander Lysko, zajmują się, między innymi, kulturą mieszkańców pogranicza małopolsko-śląsko-

-łódzkiego. Prowadząc badania terenowe i wykonując dokumentację fotograficzną zgromadzili obszerny materiał dotyczący obrzędów, co przy-

czyniło się do tego, że książka jest bogato ilustrowana. Obaj Autorzy współpracowali już ze sobą przy innej publikacji „Czas niezwykły. Obrzędowość doroczna na Górnym Śląsku” (2018) oraz realizują projekt na potrzeby Regionalnego Instytutu Kultury im. Wojciecha Korfanteo pod nazwą „Mapa Obrzędowa Górnego Śląska”. Natomiast do recenzowanej książki dodano rozdział napisany przez Danutę Cholewę, dotyczący specyfiki tradycyjnego budownictwa oraz kolejny, poświęcony opisowi stroju regionalnego autorów: Mirosławy Kasprzyk, Moniki Lesik, Aleksandra Lisa i Magdaleny Żak.

We *Wprowadzeniu* (s. 7–15) Autorzy sygnalizują konieczność eksploracji tradycji ziemi częstochowskiej i terenów przyległych, nie tylko powierzchniowej, ale bardziej dogłębnej, naukowej oraz potrzebę publikowania na ich temat. Przedstawiają dotychczasowy stan badań, który jest dość skromny i często oparty na przestarzałych danych. Postanowili więc wypełnić tę lukę, realizując własny projekt „przeglądu żywotności zwyczajów i tradycji” (s. 9) na terenie powiatów: częstochowskiego, kłobuckiego, myszkowskiego i zawierciańskiego. Zwracają uwagę na unikatowe obrzędy praktykowane na tych terenach, jak *stawianie ziela* w Ślęzanach, *misinki* w Zarębach czy *turki* w Kozich Główkach. Jednocześnie wskazują, iż należałoby kontynuować gromadzenie dokumentacji fotograficznej zabudowań i innych obiektów jeszcze obecnych w tym regionie. Uważając swoją publikację także za przewodnik i album po najciekawszych, według nich, zwyczajach, dokumentują obecny stan rzeczy. Poprzez techniki badawcze takie jak: zdjęcia, filmy i kwestionariusze byli w stanie porównać je z archiwalnymi materiałami i ustalić, które tradycje są już w zaniku, a które, dzięki wysiłkowi lokalnych społeczności, działaczy i organizacji, przetrwały. Autorzy odnotowali zanikanie praktyk religijnych wśród młodych ludzi, a co za tym idzie,

obrzędów z nimi związanych. Następnie omawiają granice ziemi częstochowskiej z perspektywy badaczy oraz mieszkańców. (s. 12–13). Problemem jest już samo poczucie przynależności tego terenu do Śląska, Małopolski, Kielecczyny czy do Jury... Autorzy stwierdzają za to silny wpływ tradycji Górnego Śląska w powiatach z nim graniczących. Subregion pozostaje więc pod wieloma wpływami, również z racji obecności licznych ośrodków pątniczych, co tym bardziej sprawia, że jest wyjątkowo trudny do badania oraz kłopotliwy dla lokalnych grup szukających i próbujących odtwarzać jego tradycje.

W pierwszym rozdziale autorstwa Roberta Garstki pt. *Wybrane przejawy tradycyjnej kultury* (s. 17–103) odnajdziemy, na początek, kilka zdjęć prezentujących kult Matki Bożej (s. 16–22) oraz listę miejsc pielgrzymek religijnych, przede wszystkim sanktuaria Matki Bożej (s. 23) oraz odpustów parafialnych (s. 31–32). Obecność praktyk związanych z kultem różnych świętych opisano w osobnym rozdziale (*Święci patroni*, s. 54) ilustrowanym zdjęciami kapliczek i figur, między innymi św. Floriana, św. Rocha, św. Jana Nepomucena oraz św. Rozalii. *Małe obiekty sakralne* (s. 65) organizowały od zawsze życie religijne, skupiając przy sobie mieszkańców. Autor podaje przykłady tradycji z nimi związanych, wskazując na ich istotność w tym regionie, o czym świadczy utworzenie we wsi Wola Libertowska Muzeum Krzyży i Kapliczek. W książce znajdziemy również opis typowych cmentarzy (s. 77). W rozdziale *Wielokulturowość* (s. 82–89) przedstawiono ślady obecności kultury żydowskiej (s. 82–86) oraz prawosławia (s. 86–89) na tych terenach. Kolejne podrozdziały omawiają *Tradycyjny strój ludowy* (s. 90–93) oraz *Strój z okolic Częstochowy* (s. 94). Na ziemi częstochowskiej powstawały oczywiście także tradycyjne wyroby takie jak: pająki, palmy wielkanocne, kwiaty z bibuły, ozdoby z tyka osikowego, chodniki, firany,

uprawiano też plecionkarstwo, co przedstawia podrozdział *Sztuka ludowa* (s. 95–101), a zdjęcia przykładów rękodzieła świadczą o żywotności niektórych z nich.

Drugi rozdział poświęcają jego Autorzy – Robert Garstka i Aleksander Lysko – zwyczajom i obrędom dorocznym (s. 105–297). Poczynając od *Wspomnienia św. Barbary* (4 grudnia) (s. 105–109), przez *Wspomnienie św. Mikołaja* (6 grudnia) (s. 111–113) przechodzą do tradycji kolędniczych na tym terenie (s. 114–129). Przedstawiono grupy Herodów chodzące od drugiego dnia świąt Bożego Narodzenia do święta Trzech Króli, grupy kolędujące z gwiazdą lub szopką oraz wspomniano wygasłą tradycję obchodu z kozą (s. 128). *Inne tradycje związane z okresem Bożego Narodzenia* omawia kolejny, interesujący podrozdział (s. 129–133). Ze świętem *Objawienia Pańskiego* (6 stycznia) związane są przemarsze korowodów oraz wspomniane wcześniej kolędowanie (s. 133–135). O tradycjach zapustnych napisano w kolejnym podrozdziale (s. 136–162) – najciekawsze wydają się tradycje związane z miasami (ich ogony), wodzenie słomianego niedźwiedzia przez poganiacza, a także *kłapacz*, *grochowiorz* oraz *misinki*. Osobno Autorzy omawiają *Inne formy ostatekowych zabaw* (s. 163–165) wraz z wywozinami, babskim combrem oraz proszeniem o nocleg dla przebierańców. W podrozdziale opisującym tradycje obnoszenia i topienia Marzanny (s. 165–167) Autorzy zwracają uwagę na rolę placówek szkolnych w implantacji tej tradycji pochodzącej najprawdopodobniej z Czech, gdyż praktykowano tu raczej topienie zimy pod postacią kukły tzw. bałwana lub Judasza. W piątą niedzielę postu odbywał się *Obchód z gaikiem* (s. 168–177); Autorzy przytaczają kilka pieśni związanych z tym obrzędem. *Niedziela Palmowa* (s. 178–189) to okazja do wyrobu najrozmaitszych palm, z którymi połączone są różnorakie tradycje. Niezwykle ciekawe wydają się zwyczaje

ziemi częstochowskiej związane z obrzędowością *Triduum Paschalnego* (s. 191–195) oraz wielkopiątkowych *Straży grobowych* (s. 197–227) zwłaszcza pod postacią tzw. *turków*. Autorzy opisują także tradycję rezurekcyjnych wystrzałów z kamienia, a współcześnie, z tzw. *kalafiorków*. Inny interesujący zwyczaj odnotowany był jeszcze w 1960 roku w kilku miejscowościach (Jastrząb, Borowa i Nowa Wieś), a polegał na wkładaniu do koszyczka ze święconką surowego ziemniaka, przeznaczonego następnie do sadzenia (s. 219). Pisanki na ziemi częstochowskiej są barwione na jednolity, naturalny kolor i ozdabiane prostymi technikami (s. 229–230). W podrozdziale *Tajemnicze znaki* (s. 230–233) przedstawiono praktykę wykonywania otworów w ceglach świątyni związaną najprawdopodobniej z rozniecaniem ognia wielkanocnego. Kolejnymi opisanymi tradycjami są: *Obwożenie kogutka* (s. 233–236), *Obchód z traczem i gaikiem* (s. 236–238) oraz *Inne tradycje wielkanocne* (s. 238) – w podrozdziałach tych zawarto teksty tradycyjnych pieśni. Natomiast z nabożeństwami majowymi (s. 238–245) jest związana modlitwa poprzez śpiew przy lokalnych kapliczkach. *Kapiółka* (s. 245–249) to tradycja święcenia wina poprzez zanurzenie w nim figurki Matki Boskiej. Inne obrzędy to święcenie pól (s. 250–253) oraz majowy obchód domów z gaikiem (s. 254–255). Na *Zielone Świątki* (s. 255–258) święcono bukiety, które wieszano następnie na ścianie. Praktykuje się nadal na tym terenie sobótkowe ogniska oraz puszczanie wianków w *Noc Świętojańską* (s. 258–253). Najciekawszą tradycją związaną z *Bożym Ciałem* (s. 265–277) wydaje się wygasły zwyczaj tworzenia żywych obrazów w Kłomnicach oraz współcześnie, układanie kwiatnych dywanów w Janowie czy Pabianicach. Autorzy przedstawili dokumentację fotograficzną ołtarzy jak i samych procesji, kontynuowanych w ramach *Oktawy Bożego Ciała* (s. 279–283). *Tradycja ziela w Ślęzanach* (s. 285–287) jest ści-

śle związana ze świętem *Matki Boskiej Zielnej* (s. 288–291), a polega na wkopywaniu drewnianego słupa ozdobionego kwiatami, ziołami, kłosami zbóż, warzywami i owocami. Na koniec Autorzy przedstawili tradycje dożynkowe praktykowane na ziemi częstochowskiej (s. 292–297).

Dodatek do książki stanowi trzeci rozdział *Tradycyjne budownictwo. W poszukiwaniu śladów tradycyjnej wsi* (s. 299–311). Autorka – Danuta Cholewa – opisuje krótko zabudowę występującą na tych terenach, tę tradycyjną, jak i podlegającą zmianom i przekształceniom. Przedstawia też charakterystykę zagród w poszczególnych powiatach.

Ostatni rozdział, autorstwa Mirosławy Kasprzyk, Moniki Lesik, Aleksandra Lisa oraz Magdaleny Żak, zatytułowany jest *Strój ludowy okolic Częstochowy* (s. 313–321). Jest on jakby rozwinięciem i pogłębieniem wcześniejszych

podrozdziałów pt. *Tradycyjny strój ludowy* oraz *Strój z okolic Częstochowy*, wzbogaconym o dokumentację archiwalną. Książkę kończy bibliografia obejmująca spis źródeł zarówno tradycyjnych, jak i internetowych (s. 322–323).

Książka jest interesującym omówieniem obrzędów praktykowanych na ziemi częstochowskiej, a jej główną zaletą jest bogata dokumentacja fotograficzna. To na zdjęciach właśnie odnajdziemy wiele cennych informacji, które w samym tekście nie są ujęte. Czytelnik czuje się nieco zagubiony, gdyż nie przewidziano, niestety, mapy przedstawiającej lokalizację omawianych miejscowości i występowanie danych obrzędów. Dwa ostatnie rozdziały zdają się być przyczynkami, które, dostarczając uzupełniających szczegółów, zapowiadają dalsze kierunki badań nad tym terenem.

Przypisy:

- 1 *Ziemia Częstochowska* : T. 1 (1934), s. 7.
- 2 Robert Garstka, Aleksander Lysko, *Walory kulturowe ziemi częstochowskiej – obrzędowość doroczna, strój ludowy, tradycyjna zabudowa w granicach subregionu północnego*

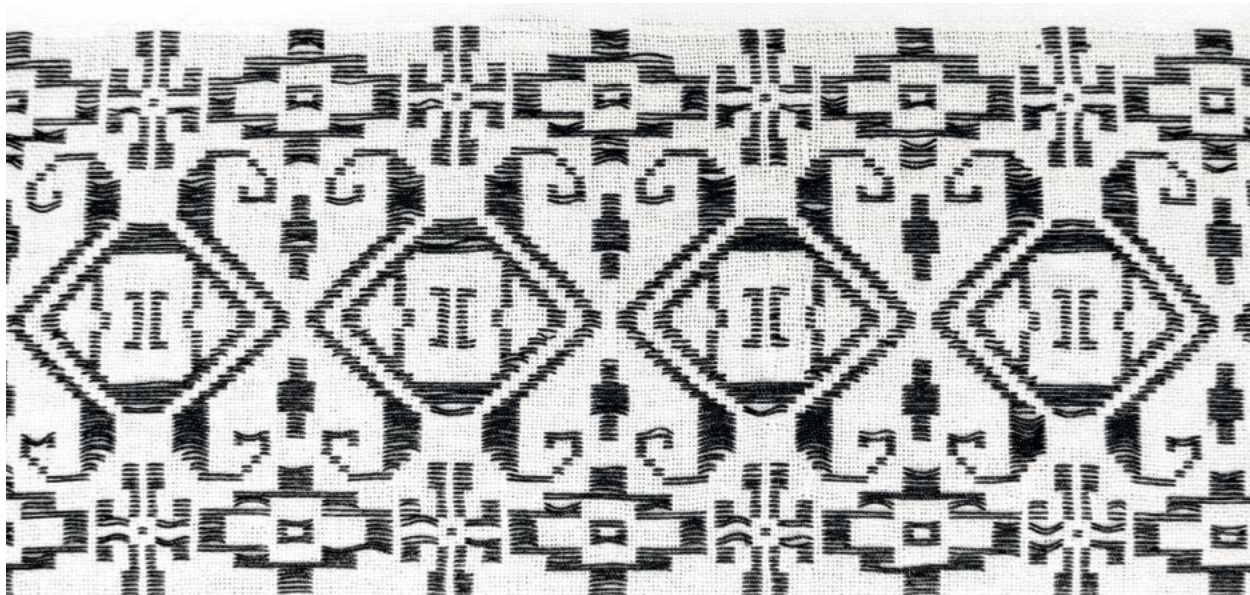
województwa śląskiego i powiatu zawierciańskiego, Katowice: Instytut im. Wojciecha Korfańtego, 2023, ISBN 978-83-67490-22-1.



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

Perebory lubelskie

Monika Trypuz



Kolekcja pereborów zaprojektowanych i wytkanych przez autorkę, inspirowanych pereborami lubelskimi

Prezentujemy fragment pracy magisterskiej Moniki Trypuz „Perebory lubelskie dawnej i dziś” – wyróżnionej w konkursie NIKiDW „Korzenie i skrzydła” (II edycja). Praca powstała w Akademii Sztuk Pięknych w Warszawie, w Międzywydziałowej Katedrze Historii i Teorii Sztuki pod kierunkiem dr Anny Rudzkiej.

Wyjaśnienie terminu „perebor”, jego pochodzenie, regiony występowania

Perebor na Lubelszczyźnie oznaczał ornament tkacki, który charakteryzowały następujące cechy:

- wykonany był techniką wybierania;
- partie deseniowe tkane były wraz z płótnem;
- nitka wątku wzoru przebiegała nieregularnie pomiędzy niciami osnowy, tworząc osobliwy wzór;
- techniką tą tkany był tylko fragment całości tkaniny, która poza wzorem była gładkim płótnem¹.

Technika ta nazywana była również przez ludność wiejską wyborami, peretykami, pasamo-

nami. Nazwa techniki wywodziła się od czynności wykonywanych przez tkaczkę. Przebierała ona nici osnowy wąską deseczką, wprowadzając między przebrane nici kolorowy wątek. Technika tkania pereborów wykonywana była na terenach północno-wschodniej Lubelszczyzny i wschodniej części województwa podlaskiego. Ornamentyka ta była rozpowszechniona w Europie Wschodniej (Łotwa, Litwa, Białoruś, Ukraina) oraz Północnej (Szwecja, Finowie nadwołżańscy) i Środkowej (Słowacja, Węgry, Rumunia, Bułgaria, Jugosławia, Albania).

Pochodzenie pereborów związane jest z tradycją Bizancjum ze względu na podobieństwo niektórych motywów. Całkiem możliwe, że stam-

tań za pośrednictwem kościoła prawosławnego rozprzestrzeniły się na terytorium Rusi, a później technika ta została przejęta przez ludy z nią sąsiadujące.

Na Lubelszczyźnie tkanie pereborów zostało zapożyczone od ludności ukraińskiej, a także mieszkańców Polesia. Zasięg pereborów na terenie Lubelszczyzny pokrywa się z zasięgiem stroju nadbużańskiego i włodawskiego, z którymi to strojami jest ściśle związany i obejmował powiat włodawski, północno-wschodnią część powiatu parczewskiego oraz południową część powiatu bialskiego.

Pereborami zdobione były koszule, spódnice, zapaski i nakrywki w stroju kobiecym, męskie koszule, a także rękawniki obrzędowe i obrusy.

Początków pereborów można doszukiwać się w opisach elementów zdobniczych strojów ludowych z Włodaw i Wymaz w zapiskach Łukasza Gołębiowskiego w 1830 roku. Wzmianki Oskara Kolberga z lat sześćdziesiątych XIX wieku są już pewnym tropem na istnienie wówczas pereborów, a z końcem XIX wieku dowodem na ich funkcjonowanie są już obiekty muzealne². Według badań etnograficznych Teresy Karwickiej zanik tej techniki następował od początku XX wieku, a wiązało się to z kilkoma czynnikami:

- ewakuacja ludności w 1914 roku ze wschodniej części obszaru występowania pereborów, gdzie po wojnie ludność nie wróciła już do dawnej techniki;
- zamiana techniki pereborów na techniki nie wymagające stawiania warsztatu tkackiego
- w powiecie bialskim i we wschodniej części włodawskiego technikę pereborów zamieniono na ludzko podobny do pereboru haft natiowanie, a bardziej na zachód rozpowszechnił się haft krzyżykowy;
- perebory zamierały też w pobliżu wsi zamieszkałych przez szlachtę zaściankową, która lekceważąco podchodziła do ornamentyki

stroju chłopskiego. Znajomość i stosowanie techniki pereborów przetrwała najdłużej na pograniczu powiatów parczewskiego i włodawskiego. Najwcześniej, bo z końcem XIX wieku, zaginęła ona w północno-wschodniej części powiatu Biała Podlaska. Na terenach nadbużańskich perebory przestały być wykonywane po I wojnie światowej.

Po II wojnie światowej technika pereborów znana była już tylko nielicznej grupie tkaczek, do której należały Antonina Waszczeniuk i Stanisława Baj ze wsi Dołhobrody. Stanisława Baj przekazała wiedzę swojej chrześniaczce – Stanisławie Kowalewskiej, która dziś ma największe doświadczenie w tej dziedzinie, a jej prace są doceniane i nagradzane.

Należy tu wspomnieć o funkcjonującej obecnie Pracowni w Hrudzie oraz Nadbużańskim Uniwersytecie Ludowym założonym i prowadzonym przez panią Bożennę Pawlinę-Maksymiuk, która od trzydziestu lat przywraca perebory do życia. Dzięki jej zaangażowaniu w plan odrodzenia pereborów wpisują się funkcjonujące jeszcze tkaczki. Oprócz Stanisławy Kowalewskiej – niekwestionowanej mistrzyni, są to jeszcze Marianna Jófko, Zofia Jófko, Magdalena Papakul, Agnieszka Demidowicz i Paulina Humin. Prowadzą one zajęcia z tkania pereborów na zasadzie mistrz–uczeń, tj. jeden mistrz przypada na jednego ucznia. Warsztaty odbywają się na terenie Nadbużańskiego Uniwersytetu Ludowego.

Ogólna charakterystyka pereborów

Obszar występowania pereborów był konglomeratem kultur żyjącej tu ludności. Ścieranie się tradycji Polski, Rusi i Litwy oraz innych mniejszości zaowocowało wypracowaniem niepowtarzalnego stylu zdobienia tkanin. Charakterystyczną cechą tego zdobienia był symetryczny układ pasów, zdobionych geometrycznymi elementami. Pasy z powtarzającymi się elementami

mi zdobniczymi tworzyły niepowtarzalny wzór, zwany pereborem.

Wzór ten powstawał zawsze w układzie pasowym biegnącym poprzecznie w stosunku do nici osnowy. Pierwotnie ornament komponowany był najczęściej z dwóch odrębnych całości. Pierwszy był dość rozbudowany, stworzony z różnych motywów tj. rombów, gwiazd, iksów, zygzaków. Symetrycznie po obu jego bokach, lecz zlewające się z nim tak, że wraz z nimi tworzył całość, leżały dwa pasy przybrzeżne o skromniejszych motywach. Drugi pas występował bardzo blisko lub w pewnym oddaleniu od pierwszego. Był znacznie węższy i mniej dekoracyjny. Obecnie tkaczki wykonują już tylko symetryczne wzory o wyraźnym pasie środkowym i mniej ornamentalnych pasach przybrzeżnych.

Do wykonania pereborów używano przędzy bawełnianej, lniano-bawełnianej lub lnianej. Kolor białe nici używano w tle w obrębie danego wzoru lub pomiędzy wzorami. Do wykonania zaś samego ornamentu używano nici w dwóch kolorach: czerwonym i ciemnogrnatowym lub czarnym. Z innych kolorów stanowiących akcent dodatkowy należy wymienić pomarańczowy i żółty. Występowały głównie w peretykach³. Wykonywano też perebory tylko w jednym kolorze – czarnym. Były wówczas symbolem żałoby. W późniejszym okresie w zachodnim obszarze występowania pereborów stosowano także kolor brązowy.

W dwubarwnych pereborach początkowo pasmo utrzymane było w jednym kolorze, jedynie przez środek przebiegała nitka innego koloru, zazwyczaj czarna lub granatowa. Perebory te charakteryzowała duża ilość układów pasowych gładkiego tła i symetrycznie powtarzających się drobnych motywów geometrycznych. Pasy przybrzeżne występowały w jednym kolorze. Widać na nich było prążki, łamane linie czy kropki. Z biegiem lat na początku XX wieku ilość gład-

kiego tła redukowano na rzecz motywów geometrycznych. Widać to na przykładzie tkanin z powiatu parczewskiego i włodawskiego, gdzie zaczęto tkąć geometryczne motywy zawierając jeden w drugim oraz podkreślać je podwójnym lub potrójnym konturem. Z czasem motywy zdobnicze rozbudowywały się jeszcze bardziej. W środek przerwanych rombów wpisywano gwiazdki zbudowane z maleńkich rombów czy trójkątów bądź motywy krzyża itp.⁴ Ilość kolorowego gładkiego tła zaczęła więc ustępować bieli, a motywy przestały tworzyć zwarte układy pasowe jak wcześniej. Wprowadzono również dwa kolory w obrębie jednego pasma. Z czasem pojawiły się zgeometryzowane motywy roślinne. Umieszczano je zarówno w środkowym wiodącym pasie, jak i pasach przybrzeżnych. Zawsze jednak pas środkowy był bardziej dekoracyjny niż pasy przybrzeżne, których zadaniem było domknięcie wzoru. Całość wzoru wykańczana była z czasem obrzeżem w kształcie zygzaka, ząbka lub grzybka.

Motywy pasów tkane były w powtarzających się rytmicznie układach. Początkowo układem tym był rytm abab, w późniejszych bardziej skomplikowanych pereborach abcba. Motywy w szlaku wzorzystym nieraz zlewały się ze sobą, co wynikało z właściwości techniki tkackiej.

Nici barwiono w wywarze z kory dębowej i szyszkach olchy na brązowo, w wywarze z kory olchowej na kolor różowawy. Kolor czarny otrzymywano poprzez gotowanie przędzy czerwonej w szyszkach olchowych i korze dębu. Do utrwalenia kolorów używano zardzewiałego żelaza lub popiołu drzewnego⁵. Kolor w zależności od nasycenia adresowany był do określonej grupy społecznej. Np. tkaniny z użyciem żywego koloru czerwonego mogły ubierać panny, mężatkom wypadało nosić stonowane kolory. Wiśniowy kierowany był do mężczyzn. Należy przy tym nadmienić, że dany kolor w kulturze ludowej miał szereg synonimów. Kolor czarny (ciemny,

brudny, ponury) obejmował skalę od pełnej czerni do ciemnego brązu, ciemnej szarości z silną domieszką barwy czarnej. Kolor biały (czysty, światły, błyszczący) to biel czysta, bez domieszek szarości czy czerni. Kolor czerwony prócz czerwonego oznaczał rudy, pomarańczowy, karminowy, odcienie graniczące z ciemnym brązem, ceglasy, malinowy, wiśniowy. Kolor niebieski miał synonimy modry, siny, siwy, płowy, chabrowy, fiołkowy. Dodając przedrostek jasny lub ciemny do danej barwy zmieniano jej znaczenie. Np. ciemny czerwony nie był już jasnym kolorem o znaczeniu pozytywnym. A jasny czarny nie był kolorem ciemnym, czyli negatywnym.

Jak wspomniano wcześniej w pereborach najczęściej łączono kolor czerwony z czarnym bądź granatowym, czyli w nomenklaturze ludowej tzw. ciemnym sinym. Łączenie dwóch kolorów w sztuce ludowej wiąże się zawsze z dualizmem barw będących symbolami opozycji czegoś wobec czegoś. I tak opozycja czerwony – czarny bądź czerwony – granatowy (ciemny siny) w systemie religijnym Słowian stanowi wariant przeciwstawienia jasny – ciemny, gdzie jasny był pozytywną, a ciemny negatywną stroną życia itp. Opozycja ta odgrywała szczególne znaczenie w ludowej wizji świata.

Czerwone koguty i demony domowe (skrząty, krasnoludki) uważane były za opiekunów dobrobytu domu i jego bezpieczeństwa. Czerwony kogut uosabiał ogień i pożar. Ogień w folklorze niemal zawsze ma barwę czerwoną. Czerwony kur, ognisty ptak uchodziły za wcielenia Gromowładcy (istoty ognisto-chtonicznej). Jego bronią był czerwony kamień – piorun. Kolor czerwony przypisany pomocnikowi Boga skojarzony został z górą, słońcem, dniem, latem, ciepłem, wschodem i południem, życiem, płodnością i wegetacją, bogactwem, pięknem.

Antagonista Gromowładcy, czyli Smok, związany jest z sinym morzem, śmiercią, zachodem

i północą. Kolor czarny jest symbolem tamtego świata i istot chtonicznych. Smok jednak ma naturę akwaticzno-chtoniczną. Czerni nie mogła być więc główną barwą smoka. Była nią więc barwa ciemna sina⁶.

Oprócz koloru znaczenie miały również użyte ornamenty. Mało wiemy o ich symbolice. Z opowiadań Stanisławy Baj spisanych przez Bożennę Pawlinę-Maksymiuk wiemy, że romby z wpisanymi w nie mniejszymi rombami mające wewnątrz dodatkowy element zdobniczy symbolizowały pola uprawne. Wiemy natomiast, że dobór motywów wzoru był charakterystyczny dla danej płci. „W strojach męskich to więcej kwadracików [...] Damski to te takie motylki [...]”⁷ – mówiła Stanisława Kowalewska.

Perebor w stroju kobiecym miał ok. 26 cm wysokości, tkano go łącznie z płótnem. Mowa tu o fartuchach czy spódnicach. Perebor do koszul miał wysokość od 3 cm do 20 cm i tkano go jeden pod drugim na jednym płótnie, a następnie wycinano pasmo wzoru i wszywano w odpowiedni fragment koszuli. Miało to znaczenie praktyczne. Koszule łatwo się wycierały. Wówczas można było odciąć perebor ze zniszczonej koszuli i naszyć go na nową. W koszulach męskich pereborem ozdabiano stójki, mankiety oraz plisy na piersiach, w kobiecych naramienniki i mankiety.

Mimo wielu podobieństw ornamentów spotykanych w pereborach Ukrainy, Białorusi, Węgier, Rumunii czy Albanii, perebory lubelskie posiadają elementy zdecydowanie odróżniające je od tych powstałych w innych krajach Europy. W zdobnictwie tkanin i strojów ukraińskich, białoruskich i rosyjskich kompozycja wzoru obejmowała całą tkaninę. Pasy o zróżnicowanych szerokościach umieszczano w różnych odległościach, zaś pas wiodący najczęściej podkreślał dół tkaniny. Na pierwszy plan wychodziły tu pasy i kolor. Elementy wzoru były mniejsze i inaczej zakomponowane niż w pereborze lubelskiej⁸.

W pereborach lubelskich stosunkowo rzadko spotykało się również elementy grzebykowate czy schodkowate. W zasadzie brak w nich ponadto zakończeń haczykowatych oraz tworzących przez nie linii meandrowych charakterystycznych dla zdobień białoruskich, ukraińskich i rosyjskich⁹.

Technika tkania pereborów

Perebory tkane były na warsztacie czteronicielnicowym, w każdej nicielnicy 10-14 pasem po 30 nitki w paśmie. Przez oczko każdej nicielnicy przechodziła tylko jedna nitka, przez troskę płochy zawsze po parze. Do każdej nicielnicy przywiązany był kolejno podnózek (łapa). Wzór pereborów wybierało się deseczką długą na 80 cm i szeroką na 2 cm zakończoną w szpic licząc nią nitki osnowy przed płochą. Po wybraniu wzoru tkaczka sprowadzała deseczkę, tj. stawiała ją dłuższym bokiem prostopadle do nici osnowy i w powstały w ten sposób tzw. ziew wkładała drugą szerszą deseczkę pomiędzy płochę a nicielnice. Drugą deskę stawiała w taki sposób jak pierwszą, by ziew zrobił się w tylnej części warsztatu za nicielnicami od strony wału nadawczego. W ten ostatni ziew wsadzała najszerszą deskę ok. 10-cio centymetrowej szerokości stawiając ją na sztorc jak dwie poprzednie. W ten sposób tworzył się ziew w przedniej części warsztatu przed płochą, przez który przerzucało się czółenko z wątkiem. Aby ułatwić sobie pracę przed zlikwidowaniem ziewu tkaczka wsuwała pręt leszczynowy lub wiklinowy (cepek, chlub) w części warsztatu od strony wału nadawczego, w miejsce dużej deski. Wówczas przerzucała czółenko z wątkiem dwa razy. Pomiędzy każdym razem zarzucała białą nitką, tj. następowała na dwa pierwsze podnóżki i z powrotem na dwa ostatnie podnóżki od strony czółenka z nitką, a w powstałe w ten sposób ziewy przerzucała nitkę tła. Następnie czynność powtarzała na nowo, wybierając dalszą część wzoru. W ten sposób

dochodziła do połowy jego szerokości. Ponieważ wzór był symetryczny i „zapamiętany” przez poszczególne pręty, dalsze tkanie nie wymagało już przebiegania wzoru deseczką. Wystarczyło stworzyć ziew w oparciu o kolejne pręty i przerzucić nitkę wątku i tła. Ta faza pracy nazywała się odganianiem lub pluskaniem. Pasy gładkiego białego tła między ornamentem były wykonywane przeważnie splotem płóciennym.

Tkanie pereborów było dodatkowym zajęciem, którym parano się w czasie wolnym od innych prac. Najczęściej tkano w okresie Wielkiego Postu.

Każda kobieta była zobowiązana przed zamążpójściem nauczyć się tkania pereborów, ale nie każdej to wychodziło. Dlatego też często zdarzało się, że zamawiano tkaczkę, by przebrała pierwszą część wzoru do środka, a od środka odganiała już właścicielka pereborów. Tylko nieliczne tkaczki potrafiły samodzielnie stworzyć wzór. Najczęściej zapożyczały od siebie ornamenty.(...)

Regionalne zróżnicowanie pereborów

Technika pereborów wykonywana była na terenach północno-wschodniej Lubelszczyzny i wschodniej części województwa podlaskiego. Zasięg pereborów na terenie Lubelszczyzny obejmował powiat włodawski, północno-wschodnią część powiatu parczewskiego oraz południową część powiatu bialskiego. Jak nadmieniono wcześniej, wiązał się ściśle z występowaniem stroju nadbużańskiego i włodawskiego.

Jan Ignaciuk (1928–2013) – pasjonat pereborów mieszkający we wsi Dańce, w wywiadzie z Piotrem Lasotą dla Teatru NN w Lublinie szczegółowo opisał strój włodawski i nadbużański (patrz: il. 1, 2).

Strój włodawski zwany był „hmaćčki”. Na głowę kobiety zakładały tzw. „zawijki”. Był to ręcznik przyozdobiony na końcach pereborami. Spódnice tkane były na krosnach z białego lnu,

na dole ozdobione były pasem pereborów, zwanym pasamonem. W zimie tkano z wełny spódnicę zimową, tzw. „burkę”. Była ona jednolitego koloru czerwonego, granatowego, bordowego lub zielonego. Spódnicę charakteryzowały plisy, wąskie bądź szerokie¹⁰.

W stroju nadbużańskim zarówno kobiety, jak i dziewczęta chodziły w tzw. „kabatach”. Kabat był podobny do gorsetu z różnicą taką, że posiadał rękawy. Szyty był z sukna, zdobiony nićmi. Spódnica letnia, tzw. „hwartuch” lub „fartuch”, tkana była na krosnach w różnokolorowe pasy koloru czerwonego, czarnego i białego. Była ona długa, prasowana w szerokie plisy, obramowana różnokolorowymi wstążkami, tzw. falbankami. Dziewczęta i młode kobiety chodziły w gorsetach szytych z jedwabnego płótna lub satyny. Ozdobione były różnokolorowymi nićmi. Przód gorsetu, tzw. serce zdobiony był cekinami. Pod gor-

setem ubrane były w koszule przyozdobione na mankietach i przyramkach pereborami.

Mężczyźni ubrani byli w koszule tkane z białego płótna przepasane krajką. Spodnie męskie tkane były z wełny i nazywane były „nahawyci” lub „nohawyci”. Strój świąteczny mężczyzny składał się z koszuli zdobionej na piersiach pasem pereborów. Perebory obejmowały również kołnierz i mankiety koszuli oraz nogawki spodni, tzw. „klesznie”.

Kobiety chodziły w tzw. „kimbałkach”. Kimbałka to obręcz wygięta z leszczyny lub wierzbzy opleciona płótnem. Przez kimbałkę kobieta wciągała włosy odrzucając płótno z kimbałki na plecy. Włosy zaś przerzucając na pierś. Na kimbałkę kobiety nakładały tzw. „czepiec”, inaczej „kaptur” szyty z jedwabiu lub satyny. Dziewczęta nakładały na głowę tylko obręcz, zwaną „czilko”. Z tyłu do obręczy przypięte były kolorowe wstążki.



il. 1 Strój włodawski XIX–XX w. pow. Włodawa woj. lubelskie



il. 2 Po lewej strój nadbużański XIX–XX w. pow. Biała Podlaska woj. lubelskie

W okresie międzywojennym zarówno kobiety, jak i dziewczęta kupowały chustki na jarmarkach. Chustki te zwane „szalanukami” były wełniane i kwieciste¹¹.

Najdawniej, w okresie XIX i na początku XX wieku zarówno w stroju włodawskim, jak i nadbużańskim kobiety i mężczyźni chodzili w tzw. „łapciach” zwanych też „pustolami”. Plecione były one z łyka lipy lub wierzby. Nogi owijali tzw. „onucami” z białego płótna. Na „ucha” pustolów naciągali sznurki, którymi obwijali nogi. Sznurki te zwane były „wołokami” lub „zawołokami”. Później, w okresie międzywojennym, latem kobiety chodziły w pantoflach zwanych „tuflami”, a zimą w trzewikach, zwanych „czerewykami”. Mężczyźni w późniejszym okresie nosili buty z cholewami, zwane „czobotami”.

Zarówno w stroju włodawskim jak i nadbużańskim, nakryciem głów męskich latem były słomiane kapelusze. Zimą natomiast barankowe czapki z jagnięcej skóry zwane „szapkami”. Latem popularne były również kaszkiety z daszkiem, zwane „kozyrki”. W zimie mężczyźni nosili długie kozuchy z baraniej skóry wyszywane nićmi. Z kolei kobiety w okresie międzywojennym chodziły w krótkich, zdobionych różnokolorowymi nićmi kozuchach¹².

Nadbuziańska odmiana stroju podlaskiego występowała na terenach ciągnących się wąskim pasem nad Bugiem: od Dołhobrodów na południu, przez miejscowości: Hanna, Liszna, Zabłocia, Kostomłoty, Kobylany, Terespol, Bahukały, Janów Podlaski, po Hołowczyce na północny.

Zasięg występowania stroju włodawskiego wyznaczała linia biegnąca w pobliżu miejscowości Różanki, Holeszowa, Horodyszczka, Przewłoki, Dębowej, Kłody, Ostrowa, Puchaczowa, Cycowa i Sawina.

Każdy z tych regionów z czasem wypracował odmienność w wyglądzie tkanych tam pereborów mimo że wyrosły z tego samego gruntu.

W poniższej charakterystyce pereborów wykorzystano tablice Teresy Karwickiej (patrz: Aneks, Tablice I–VII).

Początkowo wszystkie perebory cechowała obecność dużej ilości układów pasowych gładkiego tła i symetrycznie powtarzających się drobnych motywów geometrycznych. Z czasem ilość gładkiego tła zredukowano na rzecz rozbudowania motywów geometrycznych. Przeważały w nich elementy ośrodkowe. Do najczęstszych należały romby zwane powszechnie kruzkami lub kruzoczkami (tabl. I, II, III), motywy iksowate (tabl. IV, V) zwane wyłkami, mlinoczkami czy po prostu krzyżykami oraz gwiazdy złożone z rombów i trójkątów (tabl. II, 11-13) lub z iksów przeciętych przez środek pionową linią (tabl. IV, 7). W starszych pereborach romby zaznaczane były konturem pojedynczym (tabl. I, 6-9), podwójnym (tabl. I, 12) lub potrójnym (tabl. I, 11). Z czasem kontur stawał się cieńszy, a większą wagę przywiązywano do wnętrza rombu. W jego środku początkowo występował krzyżyk lub kreska (tabl. I, 11-13), później były to gwiazdki i zgeometryzowane motywy kwiatowe. Zdarzało się, że romby były podzielone na cztery mniejsze romby (tabl. I, 9), często występowały też romby wpisane w prostokąty (klitoczki) (tabl. I, 22-26). W późniejszych pereborach można było spotkać romby przechodzące w wieloboki, a w nie wpisywane były krzyże lub gwiazdki (tabl. II, 1, 2, 6, 11-13). W niektórych pereborach następowało rozbicie konturu przez dodanie na rogach elementów roślinnych czy geometrycznych lub budowanie konturu z drobnych modułów (tabl. II, 8). Zdarzało się, że romby nachodziły na siebie, tworząc rodzaj łańcuszka (tabl. I, 17, 18, 20).

Motywy iksowate były nieodłącznym komponentem rombów, z którymi tworzyły szlak ornamentalny. Zaznaczone były cienkim lub grubym konturem (tabl. IV, 1-5). Między ramiona iksów wsunięte były czasami dodatkowe kąty, które

nadawały ornamentowi kształt jodełki (tabl. IV, 18-20).

Częstym motywem pereborów były też gwiazdki powstałe z połączenia iksów z rombami (tabl. II, 11, 13). Innym ciekawym motywem były samodzielnie występujące kąty oraz kąty tworzące szlaki w postaci linii ciągłej bądź przerywanej (tabl. VI, 16, 17).

Z czasem poszczególne regiony wypracowały swój charakterystyczny styl, co widać na przykładach tkanin pochodzących z określonych obszarów. Istotnym elementem różnicującym była kolorystyka. Na terenach powiatu parczewskiego i zachodniej części powiatu włodawskiego dominowała czerwień zgaszona lub karmin. Z kolei na terenach nadbużańskich powodzeniem cieszyła się żywa czerwień. Czerwieni towarzyszył kolor granatowy lub czarny. Połączenie czerwieni z czernią było zdecydowanie bardziej powszechne na północnych terenach nadbużańskich, na pozostałe południowo-zachodnie tereny omawianego zasięgu czerń dotarła dopiero ok. 1914 roku. W powiecie włodawskim dodatkowym akcentem kolorystycznym był kolor żółty lub pomarańczowy. Popularny był też tutaj kolor brązowy. Koloru żółtego, pomarańczowego i brązowego nie było z kolei w ogóle w pereborach nadbużańskich. Dużo pereborów w kolorze wyłącznie czarnym występowało w powiecie włodawskim. Były to tzw. perebory żałobne. Na terenie tym tkane były również jednolite kolorystycznie perebory w kolorach niebieskim i brązowym.

Dla pereborów nadbużańskich charakterystyczne są kontrasty żywej czerwieni z czernią. Szlak wzorzysty występował tu na białym tle w wąskim czarnym obrzeżu pośród dość szerokich pasów gładkiego, czerwonego tła¹³. Ornamenty były tu ściśle geometryczne, brak było motywów kwiatowych, meandrycznych. Przeważały romby z wystającymi wykończeniami, wypełniane gwiazdką, krzyżem lub elementem iksowatym

(tabl. II, 1, 2, 4, 6). Linie zygzakowate powstałe z naprzemianlegle ułożonych kątów występują w wersji prostej na ręcznikach nadbużańskich (tabl. VI, 7, 8). Najbardziej rozbudowaną wersją w ten sposób powstałego łańcuszka tworzyły kąty zbudowane z linii grzebykowatych (tabl. VI, 19). Wschodnia część nadbużańska odznaczała się silnym powiązaniem z sąsiednim Polesiem, dlatego widać tu wpływy wschodnie. Zarówno elementy grzebykowate (rzadziej, ale też występujące haczykowate), zwielokrotnienia konturu rombów, jak i w ogóle wyrazista w rysunku geometryczność formy i gładkie jednolite pasy oddzielające motywy geometryczne są znakami rozpoznawczymi tego regionu¹⁴.

Perebory w powiatach parczewskim i włodawskim przeszły ok. 1914 roku metamorfozę. Niemal zupełnie zanikło gładkie tło barwne, jak i zestawienia kolorystyczne. Ornament wykonywany był tylko w jednym kolorze: czarnym, brązowym lub niebieskim. Obok form geometrycznych pojawiły się motywy kwiatowe zaczerpnięte z wzorników haftów. We wczesnych pereborach występowały one w postaci drobnych elementów (tabl. VII, 1-8) oraz trójlistków.

Z czasem w towarzystwie zgeometryzowanych motywów roślinnych zbudowanych z rombów czy trójkątów (tabl. VII, 8, 9, 12) zaczęły występować duże kwiaty stylizowane. Kielichy kwiatów widoczne były z profilu (tabl. VII, 21) lub w rzucie z góry (tabl. VII, 24, 25). Motywy kwiatowe występowały zarówno w pasie środkowym, jak i szlakach przybrzeżnych. Na szlakach przybrzeżnych często można było spotkać linię zygzakowatą nadbudowaną schodkami lub ząbkami (kociubki) lub też ozdobioną na wiechołkach kątów dodatkowym elementem (tabl. VI, 11). Z początku bazą dla form kwiatowych były elementy geometryczne charakterystyczne dla pereborów, tj. iksy, linie zygzakowate, gwiazdki. Później zaś pojawiają się elementy przypomi-

nające hafty, lecz budowane w odejściu od bazy geometrycznej (tabl. VII, 6-30). Oprócz motywów roślinnych występowały tu również cyfry, np. trójki, ósemki, słupki oraz przecięte na pół owale. Badająca perebory Teresa Karwicka wyraziła przypuszczenie, że ta kompletna metamor-

foza tutejszych pereborów mogła mieć u podłoża wpływy miejskie na tym obszarze¹⁵. Być może są to również naleciałości z motywów podlaskiej tkaniny dwuosnowowej, której technika powstała wcześniej niż technika pereborów.

Ilustracje:

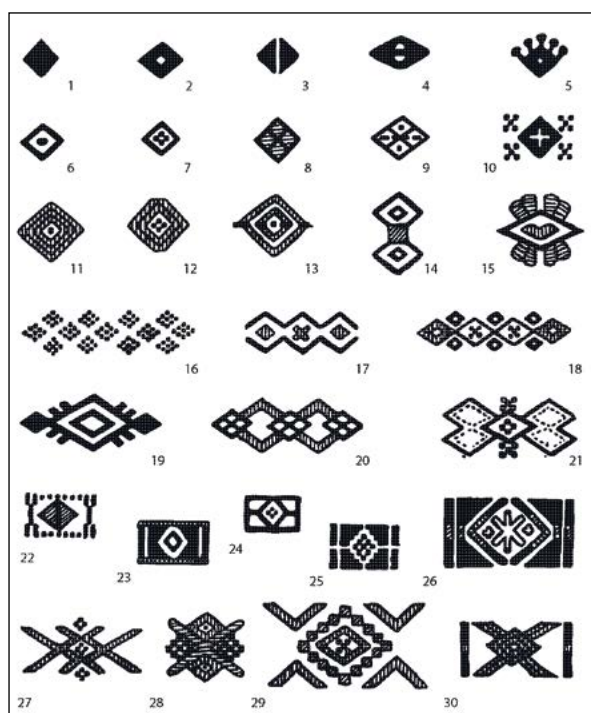
Fotografie (str. 81) są własnością Muzeum Narodowego w Lublinie. Ich autorem jest Piotr Maciuk.

Tablice I–VII zostały zapożyczone z opracowania Teresy Karwickiej „Zdobnictwo tkackie ubiorów i ręczników lnianych płn. wsch. Lubelszczyzny”, „Studia i Materiały Lubelskie” 1967 r.

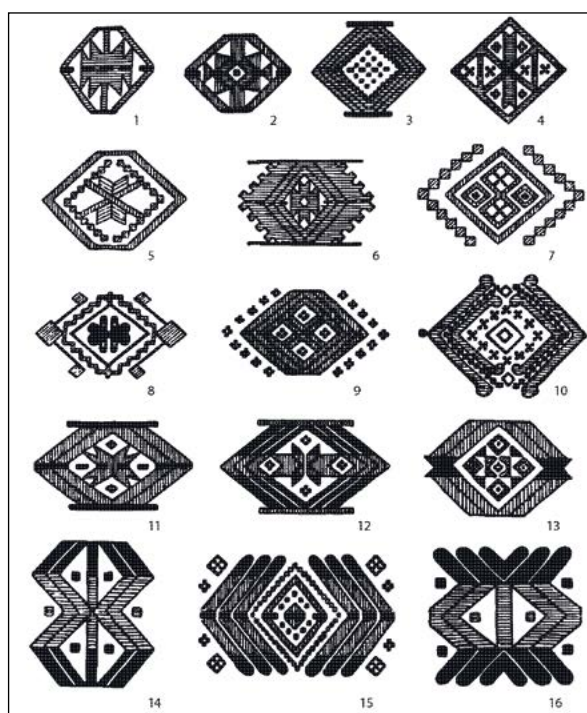
Przypisy:

- 1 T. Karwicka, *Zdobnictwo tkackie ubiorów i ręczników lnianych płn. wsch. Lubelszczyzny*, „Studia i Materiały Lubelskie” 1967, t. 2: Etnografia, s. 7.
- 2 B. Pawlina-Maksymiuk, *Perebory. Nadbużańskie tradycje tkackie*, Nadbużański Uniwersytet Ludowy w Husince, 2019, s. 5.
- 3 Mniej skomplikowana część ornamentu powstała poprzez przetykanie między nićmi osnowy barwnej nitki wątku
- 4 T. Karwicka, *Zdobnictwo tkackie ubiorów i ręczników lnianych płn. wsch. Lubelszczyzny*, „Studia i Materiały Lubelskie” 1967, t. 2: Etnografia, s. 27.
- 5 A. W. Brzezińska, A. Paprot, M. Tymochowicz, Klocki, snutki, perebory. Tradycyjne rękodzieło wobec wyzwań współczesności, „Atlas polskich strojów ludowych”, Polskie Towarzystwo Ludoznawcze, Wrocław 2015.
- 6 Z. Libera, *Semiotyka barw w polskiej kulturze ludowej i innych kulturach słowiańskich*, „Etnografia Polska”, t. XXXI, Muzeum Okręgowe w Tarnowie 1987.
- 7 A. W. Brzezińska, A. Paprot, M. Tymochowicz, Klocki, snutki, perebory. Tradycyjne rękodzieło wobec wyzwań współczesności, „Atlas polskich strojów ludowych”, Polskie Towarzystwo Ludoznawcze, Wrocław 2015.
- 8 B. Pawlina-Maksymiuk, *Perebory. Nadbużańskie tradycje tkackie*, Nadbużański Uniwersytet Ludowy w Husince, 2019, s. 8.
- 9 T. Karwicka, *Zdobnictwo tkackie ubiorów i ręczników lnianych płn. wsch. Lubelszczyzny*, „Studia i Materiały Lubelskie” 1967, t. 2: Etnografia, s. 24.
- 10 P. Lasota, „Archiwum Programu Historia Mówiona”, Jan Ignaciuk. *Ludowy strój włodawski*, URL: <http://biblioteka.teatrnn.pl/dlibra/dlibra/doccontent?id=51462&dirids=1> (dostęp 27.03.2020).
- 11 P. Lasota, „Archiwum Programu Historia Mówiona”, Jan Ignaciuk. *Ludowy strój nadbużański*, URL: <http://biblioteka.teatrnn.pl/dlibra/dlibra/doccontent?id=51064&dirids=1> (dostęp 27.03.2020).
- 12 P. Lasota, „Archiwum Programu Historia Mówiona”, Jan Ignaciuk. *Ludowy strój nadbużański i włodawski*, URL: <http://biblioteka.teatrnn.pl/dlibra/dlibra/doccontent?id=51475&dirids=1> (dostęp 27.03.2020).
- 13 T. Karwicka, *Zdobnictwo tkackie ubiorów i ręczników lnianych płn. wsch. Lubelszczyzny*, „Studia i Materiały Lubelskie” 1967, t. 2: Etnografia, s. 25.
- 14 T. Karwicka, *Zdobnictwo tkackie ubiorów i ręczników lnianych płn. wsch. Lubelszczyzny*, „Studia i Materiały Lubelskie” 1967, t. 2: Etnografia, s. 21-24.
- 15 T. Karwicka, *Zdobnictwo tkackie ubiorów i ręczników lnianych płn. wsch. Lubelszczyzny*, „Studia i Materiały Lubelskie” 1967, t. 2: Etnografia, s. 22-23.

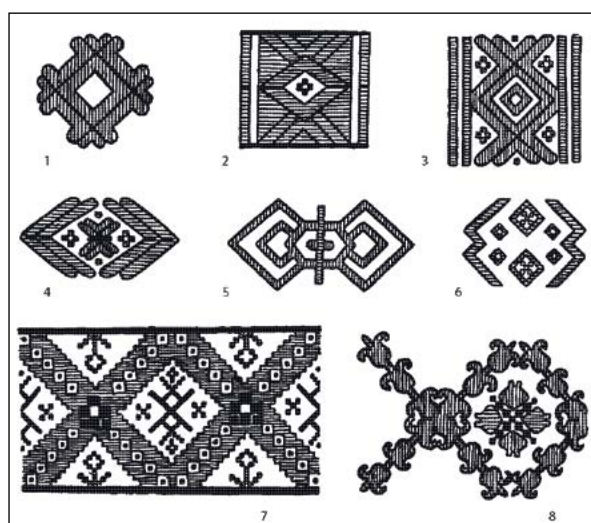
Aneks – tablice Teresy Karwickiej (I–VII)



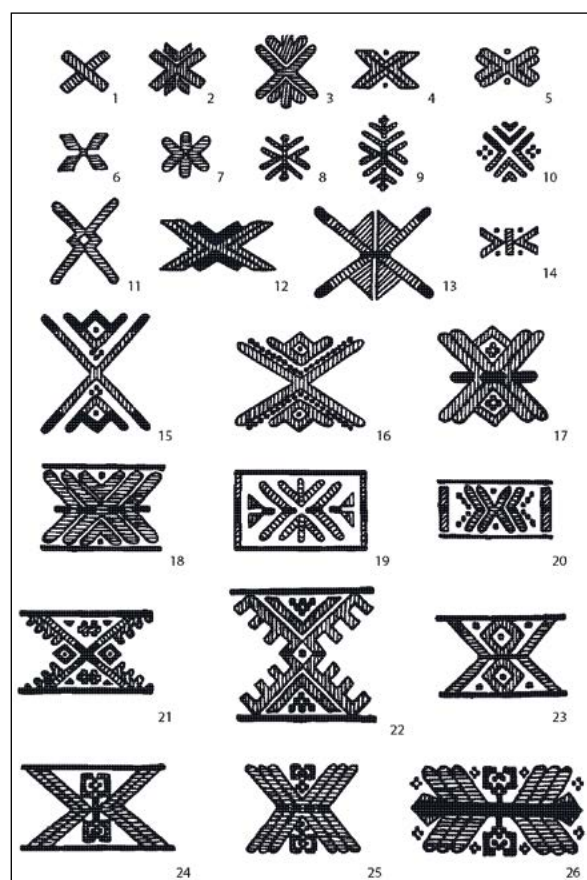
Tablica I



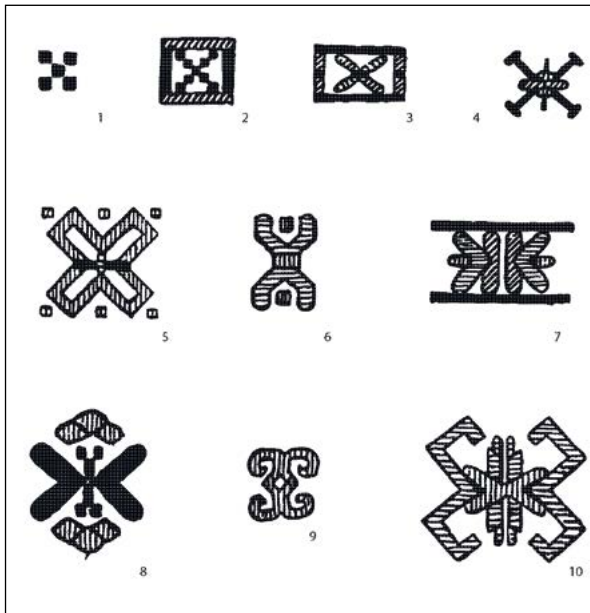
Tablica II



Tablica III



Tablica IV



Tablica V



Tablica VI



Tablica VII

Charakterystyka obrzędowości dorocznej na Śląsku Opolskim

Dawid Wiendlocha



Palenie marzanny, około 2002 roku, archiwum prywatne autora

Prezentujemy fragment pracy magisterskiej Dawida Wiendlochy „Rok obrzędowy we wsi Borki Małe” – wyróżnionej w konkursie NIKiDW „Korzenie i skrzydła” (II edycja). Praca powstała na Uniwersytecie Wrocławskim, na Wydziale Nauk Historycznych i Pedagogicznych, w Katedrze Etnologii i Antropologii Kulturowej, pod kierunkiem dr. hab. Eugeniusza Kłoska, prof. UWr.

Kultywowanie tradycyjnych obrzędów dorocznych na Śląsku Opolskim było ściśle związane z czterema porami roku – wiosną, latem, jesienią i zimą. Tutejsze zwyczaje i obyczaje mają swoją genezę w pierwotnych wierzeniach, na które w późniejszych wiekach nałożyło się chrześcijaństwo. Religia ta niezaprzeczalnie miała wpływ na formowanie się obchodów, jednak wiele elementów przetrwało z czasów przedchrześcijańskich. Chrześcijaństwo wzbogaciło folklor

pewnymi wątkami z antycznej kultury greckiej i rzymskiej. Na późniejsze zmiany wpływ miały kultury włoskie, francuskie czy niemieckie. Współcześnie jednak nadal możemy dostrzec powiązania z porami roku i święta agrarne związane ze zmieniającą się pogodą.

Jeszcze przed dwoma wiekami życie mieszkańców Śląska i okolicznych ziem było ściśle powiązane ze zmieniającymi się porami roku. Każda z pór charakteryzowała się zespołem obrzędów

i zwyczajów. Towarzyszyło im wiele praktyk, które miały na celu oddalenie zła i wywołanie pomyślności, a także wiele rekwizytów obrzędowych, zaklęć, tańców oraz pieśni.

Zmiana w obrzędowości, a konkretnie w obchodach, nastąpiła wraz z nastaniem II wojny światowej, a dodatkowo pogłębiła się w latach 50. XX wieku i kolejnych. Miała na to wpływ głównie zmiana społeczno-polityczna oraz cywilizacyjna. We współczesnym, zglobalizowanym, zurbanizowanym i zindustrializowanym świecie zanikła znaczna część tradycyjnych obchodów ludowych, a co równie ważne – także świadomość o ich magiczno-kultowym sensie.

We współczesnym świecie mamy do czynienia z cząstkowymi obchodami tradycyjnych świąt ludowych. Najczęściej zachowana jest jedynie zewnętrzna forma zwyczaju lub obyczaju oraz towarzyszące im rekwizyty oraz pieśni. Coraz częściej zdarza się, że uczestnicy tradycji nie znają jej znaczenia, nie potrafią jej odczytać i nie zdają sobie sprawy, jakie treści kryją się za zwyczajami. W obecnych czasach tradycja jest traktowana raczej jako wesoła zabawa lub czynność, którą należy wykonać, bo przodkowie ją wykonywali, bez głębszej refleksji nad jej sensem, ale niepodważalna jest ich rola integrująca, zwłaszcza małe społeczności.

Społeczeństwa, szczególnie wiejskie, gdzie widoczna jest ciągłość kulturowa, kultywują wiele tradycji. W tym momencie należałoby ustalić, czym jest zwyczaj i obrzęd. Zwyczaj to „przyjęty w danej grupie społecznej powtarzający się sposób zachowań jej członków w określonych sytuacjach”. Z kolei jeżeli chodzi o obrzęd, jest to „zespół ustalonych tradycją działań, które wynikają z kultu religijnego i zawierają w sobie wiarę w ich sprawcze moce, mające przynosić określony skutek”.

Opis obrzędowości dorocznej na Śląsku Opolskim zaczęę od adwentu. Jest to czas, który

poprzedza święta Bożego Narodzenia, w którym należy się wewnętrznie wyciszyć, modlić się oraz pościć. W tym czasie zakazywano zabaw i tańców oraz zakładania barwnych, odświętnych ubiorów. Nadchodzące przesilenie zimowe słońca znaczyło zbliżającą się zimę, która jest czasem ciemnych, długich nocy oraz przebywania na świecie dusz zmarłych, które w tym okresie wędrują po świecie. Coroczne zamieranie przyrody dawało nadzieję na jej odrodzenie, jednakże nigdy nie było takiej pewności. Jesienią oraz zimą ludzie nie pracowali w polu, a także nie wypasano w tym czasie owiec czy bydła, dlatego ten czas był przeznaczony na wykonanie przeróżnych prac domowych. To sprzyjało spotykaniu się kobiet najczęściej w porach wieczornych na przykład przy darciu pierza. Takie spotkania były doskonałą okazją do wspólnego śpiewania i opowiadania niewiarygodnych historii.

Zima to czas, w którym stary rok zmierza ku końcowi ustępując miejsca temu nowemu. Podobnie w Kościele katolickim – to właśnie wraz z nastaniem adwentu, który rozpoczyna niedziela najbliższa wspomnienia św. Andrzeja apostoła, czyli pomiędzy 29 listopada a 3 grudnia, zaczyna się nowy rok liturgiczny. Adwent stał się początkiem roku kościelnego w VI wieku, a dawniej nazywano go czterdziestnicą, ponieważ, podobnie jak wielki post, trwał dokładnie 40 dni, a rozpoczynał się dokładnie w kolejny dzień po uroczystości św. Marcina, która ma miejsce 11 listopada. To właśnie z tego powodu we wspomnienie św. Marcina powszechnie ucztowano, pieczono gęsi i zapraszano się wzajemnie. Dawniej pierwsza niedziela adwentu rozpoczynała Nowy Rok. Z tego powodu wielu świętych, których wspomina się w tym okresie związanym z wróżbami, przepowiedniami i praktykami magicznymi. Dotyczy to zwłaszcza dni poświęconym takim patronom, jak św. Andrzej, św. Katarzyna, św. Barbara, św. Łucja czy św. Mikołaj.

Wieczorem w dzień wspomnienia św. Andrzeja zarówno chłopcy, jak i dziewczęta chcieli za pomocą różnych praktyk magicznych zmusić los do wyjawienia przyszłości. To dotyczyło głównie wróżb matrymonialnych. W ten dzień chłopcy przebierali się za tzw. jędrzejów i odwiedzali dziewczęta, z którymi wspólnie wróżyli swoją przyszłość. Do najstarszych praktyk wróżebnych należały przede wszystkim: lanie wosku przez dziurkę od klucza, rzucanie trzewiczkami przez lewe ramię, a także nasłuchiwanie z której strony szczeka pies, który miał zwiastować stronę, z której ma nadejść przyszły małżonek. Na ziemiach polskich powszechne było przekonanie, że wróżby andrzejkowe zarezerwowane są wyłącznie dla dziewcząt, z kolei dla chłopców są wróżby katarzynkowe, której patronka – św. Katarzyna wspominana jest nieco wcześniej – 25 listopada. Przekonanie to było na Śląsku nieco mniej znane.

Po św. Andrzeju przychodziła kolej na wspomnienie św. Barbary, która jest szczególnie ważną postacią dla mieszkańców śląskiej ziemi. Wspomnienie „Barbórki” od wieków ma miejsce 4 grudnia. Barbara jest patronką dobrej śmierci oraz górników, którzy głęboko wierzą, że zawsze mogą liczyć na jej pomoc i ratunek w nagłej potrzebie, na przykład w sytuacji zawalenia kopalni. W ten dzień ułamywano gałązkę czereśni, by następnie włożyć ją do naczynia z wodą. Ta powinna zakwitnąć w dzień Bożego Narodzenia jako symbol narodzin Jezusa Chrystusa. W końcu XIX wieku zaczęto zbierać się w tym dniu przy wspólnym posiłku, aby razem wspominać kamratów, którzy zginęli w kopalniach. Zwyczaj ten na początku obecny był w śląskich górniczych osadach, lecz z czasem zaczął występować także u tzw. białych górników, którzy pracowali przy cemencie. Barbórka, czyli święto św. Barbary było obchodzone bardzo hucznie, a na uroczystość zapraszana była nie tylko najbliższa rodzina, ale także dalsi krewni oraz goście spoza górniczego środowiska

zawodowego. Biorąc pod uwagę fakt, że górnicy w XIX wieku wywodzili się głównie z chłopskich środowisk, nie ma w tym nic dziwnego. Barbórka była dniem wolnym od pracy, w którym przed południem odprawiana była msza święta, po której ucztowano w domach bądź ogródkach.

Dwa dni po wspomnieniu św. Barbary corocznie ma miejsce wspomnienie św. Mikołaja, który na Śląsku również jest wyjątkowym patronem i cieszy się wielkim kultem, o czym może świadczyć liczba kościołów pod jego wezwaniem. Pierwotnie św. Mikołaj był opiekunem bydła i miał je bronić przed wilkami. Z tego powodu źródła mówią o tym, że 6 grudnia w kościołach składano w ofierze koguty i białe gęsi. Jednakże z powodu ich gdańskich, które przeszkadzało zarówno kapłanom, jak i wiernym, zakazano tego typu ofiar w drugiej połowie XIX wieku.

Zwyczaj obdarowywania najmłodszych osób w dniu wspomnienia św. Mikołaja jest dosyć nowy i dotarł na ziemię śląską z kultury zachodniej. Pozwalał on poniekąd na dyscyplinowanie dzieci, za pomocą długotrwałego straszenia przy-



Krzyżki palmowe, 2022 rok, archiwum prywatne



Ozdoba dożynkowa – krowy z balotów wsi Borki Małe, 2023 rok

ścia świętego i późniejsze egzekwowanie dobrego zachowania. Święty Mikołaj przychodził w towarzystwie innych postaci, takich jak aniołowie czy diabeł. Na początku Mikołaj wysłuchiwał pochwał albo skarg rodziców, następnie odpypywał dzieci z modlitw i w zależności od uwag rodziców i znajomości modlitw albo nagradzał dzieci smakołykami albo karał dając im węgiel, ziemniaki lub śmieci. Niektóre dzieci już poprzedniego dnia wieczorem skandowały rymowaną: „Mikołaju święty – ześlij nam prezenty”. Czasem wołanka przybrała nieco innego charakteru i zaczęto wołać: „Mikołaju święty – pocałuj nos w piętę”, po czym dodawano: „A na drugi raz, pocałuj nos w nos”. Ponadto znane są Mikołaje, które są grupą przebranych kawalerów chodzących po osadach, natomiast literatura wspomina takie zwyczaje wyłącznie w Beskidzie Śląskim, a także innych częściach Śląska, na przykład w miejscowości Łąka w powiecie pszczyńskim, z pominięciem Śląska Opolskiego.

13 grudnia z kolei wspominano św. Łucję. Święto to, podobnie jak dotychczas opisane święta, także było związane z różnymi wróżbami, przepowiedniami i interpretacjami własnego

losu. Wspomnienie św. Łucji wypada dokładnie dwanaście dni przed Bożym Narodzeniem, stąd od 13 do 24 grudnia dokładnie obserwowano pogodę, ponieważ każdy kolejny dzień miał zwiastować kolejny miesiąc przyszłego roku – sumienie więc zapisywano warunki atmosferyczne występujące w poszczególnych dniach. Inną, lecz całkiem podobną wróżbą było przepowiadanie pogody na następne 12 miesięcy z dwunastu plastrów cebuli, które symbolizowały zbliżające się miesiące. Wróżba polegała na wsypaniu soli do każdego plastra cebuli, a zawilgocenie któregoś z nich miało symbolizować bardzo ulewny miesiąc. Ten dzień związany także jest z takimi wróżbami, jak topienie przez dziewczęta ołowiu w piecu i prognozowanie swojej przyszłości na podstawie ulanego znaku oraz puszczenie dwóch listków mirtu na wodę, gdzie jeden z nich miał symbolizować przyszłego narzeczonego, który – jeżeli spotka się z drugim listkiem – ma oznaczać zapewnione szczęście. Dawniej istniał również zwyczaj przynoszenia codziennie, od św. Łucji aż do Godów, po jednym polanie drewna i spalenie ich razem w dzień Bożego Narodzenia przed obiadem. Wierzono bowiem, że dym z tego ognia miał

niezwykłą moc zwalczania nieszczęść, zwłaszcza czarownic, demonów, chorób i innego zła.

Pisząc o okresie adwentu, warto wspomnieć również o roratach, które są poranną mszą odbywającą się w tym czasie, na którą dawniej wybierały się całe rodziny. Nabożeństwo to cechuje się przynoszeniem ze sobą przez dzieci lampionów, które pierwotnie miały oświetlać spowitą w ciemności drogę do kościoła. Początkowo noszono ze sobą zapaloną pochodnię, później lampkę oliwną, następnie latarkę, a współcześnie specjalnie do tego przeznaczone lampiony. Ten praktyczny zwyczaj przyjął duchową formę, bowiem wierni uważają, że nie jest to zwykłe światło, lecz symbol nadchodzącego wkrótce na świat Jezusa Chrystusa. Podobne znaczenie nadano roratce, czyli świecy roratniej, która miała symbolizować Najświętszą Panienkę. Oprócz roratki, ważny w świątyni był wieniec adwentowy, na którym stawiano cztery świece. W okresie międzywojennym zaczęto go również stawiać w domach na stole lub czasem wieszać na drzwiach wejściowych. Wieniec przywędrował z zachodu, lecz na ziemiach śląskich stał się on symbolem trwałej więzi rodzinnej.

Po adwencie nadchodzi corocznie ten okres, na który oczekuje się przez kilka poprzednich tygodni, czyli Święta Bożego Narodzenia, które zawsze zaczynają się Wigilią przypadającą 24 grudnia. Wigilia to na swój sposób dzień szczególny, wyjątkowy i dla wielu ludzi najważniejszy w całym roku. Jest to bowiem czas prawdziwie rodzinny i życzliwy, który obfituje w wiele różnych wierzeń i zabiegów magicznych mających zapewnić sobie, a także całej rodzinie zdrowie i powodzenie w życiu osobistym oraz zawodowym. Tradycja mówi, że w ten dzień należy wstać wcześniej, unikać kłótni z innymi ludźmi oraz hałasowania, a także prac gospodarskich, które wymagają dużego wysiłku. Szczęście miało zwiastować przybycie do domu młodego chłopca. To dzień, w którym nie można niczego pożyczać, aby

nie wynieść szczęścia z domu, a dzieci powinny być szczególnie grzeczne. Symbolem pomyślności miał być snop ustawiony w kącie przed wieczerzą. Ponadto w izbie ustawiano szopkę, którą nazywano betlejką. W tym dniu stół nakrywa się białym obrusem, pod którym umieszczano monety i siano. Pierwsza gwiazdka na niebie oznaczała rozpoczęcie kolacji, która powinna się zacząć od podzielenia się opłatkiem.

Na wieczerzę wigilijną powinno się składać dwanaście tradycyjnych potraw, do których należą przede wszystkim: zupa z konopi, czyli konopiotka albo siemieniotka, kapusta z grzybami, ziemniaki, moczka, którą robi się z mąki, masła, owoców i bakalii, makówki, kompot z suszonych owoców, pierniki. W czasie posiłku obowiązuje zakaz wstawania od stołu wszystkim osobom oprócz gospodyni, ponieważ wróży to śmierć albo nieszczęście tej osobie, która odejdzie. Z kolei pusty orzech, a także migotliwy płomień świecy stojącej na stole oznaczał chorobę lub śmierć jednego z domowników. Z kolei wyraźny i prosty płomień miał oznaczać szczęśliwy kolejny rok dla rodziny. Nakrycie dodatkowej zastawy przy stole jest pozostałością po świątach ku czci zmarłych obchodzonych dawniej w tym okresie.

W rodzinach rolniczych praktykuje się zwyczaj zanoszenia resztek potraw wigilijnych zwierzętom gospodarskim. Wierzono, że o północy przemawiają one ludzkim głosem. W tym okresie dekoruje się choinkę. Wiesz się na niej kolorowe łańcuchy, bombki, wstążeczki i inne ozdoby. Została ona wprowadzona na początku XIX wieku, natomiast wcześniej gdzieśgdy występowała różga, którą podobnie się przystrajało. Występowały także podłazniczki, świąty oraz inne formy jedliny, które symbolizowały zdrowie i siłę. Pod choinką wieczorem na dzieci oczekiwały prezenty, które przynosiło Dzieciątko. W tym celu otwierano okno, aby Dzieciątko mogło wejść.

Pierwszy dzień Świąt Bożego Narodzenia starano się spędzać w gronie najbliższej rodziny. W ten dzień spożywano potrawy przygotowane dnia poprzedniego i śpiewano kolędy. Drugi dzień świąt to jednocześnie wspomnienie św. Szczepana. W tym dniu odwiedzano się wzajemnie, a także święcono w kościele owies i obsypywano nim kapłana. Praktyka ta miała przynieść dobry urodzaj. Z 1830 roku pochodzi wzmianka o chłopcach, którzy rzucali po domach ziarno. Chodzili oni od domu do domu, wrzucali ziarno i mówili: „Ródz Boże żyta pszenicę i ziarno wszelkie”.

Od drugiego dnia świąt zaczynały chodzić po wsiach grupy młodych chłopców i dziewcząt: pastuszki, aniołowie, dziewczęta z kolebką albo dzieci z betlejką. Obwieszczały one dobrą nowinę i życzyły pokoju. Czasem do pastuszków dołączał diabeł. Grupy te nazywane były betlejarzami albo kolyndziorzami. Pierwotnie śpiewano kolędy, jednak z czasem pieśni przyjmowały świecki charakter. Od 6 stycznia rolę tych grup przejmowała inna grupa kolędników, których nazywano herodami. Herody przedstawiały sceny biblijne związane z narodzeniem Jezusa. 28 grudnia obchodzi się tzw. młodzieniaszków. W tym dniu matki udawały się z dziećmi do kościoła, aby otrzymać błogosławieństwo. Zakazane było wówczas szycie na dziecku, ponieważ wierzono, że można mu zaszyć rozum, natomiast osobie szyjącej mogłyby ropieć palce.

31 grudnia żegnano stary rok i witano nowy. W tym dniu wyprawiane są kawały, wśród których można wymienić wciąganie wrót czy wozów na dachy, zamiana bram w gospodarstwach, smarowanie klamek oraz zatykanie komina. Młodzież męska psociła zwłaszcza tam, gdzie mieszkały panny. Zwyczaj ten zanika, podobnie jak grupy muzykujących pod oknami i na drogach w tę noc.

W święto Trzech Króli tradycyjnie święcono złoto, kadzidło i mirrę, a także wodę, która mia-

ła leczyć owrzodzenia oraz zęby. Okres zimowy i wiosenny łączą zapusty, czyli okres między 6 stycznia, a Środą Popielcową. Związane z karnawalem obrzędy kończą się zawsze z wtorku na środę, tuż przed Wielkim Postem. Na Śląsku Opolskim można wyróżnić kilka typów zabaw: babski comber, wodzenie niedźwiedzia, obchodzenie z kozą, zabijanie koguta czy prowadzenie króla na koniu. Dawniej w babskim combrze udział mogły brać tylko zamężne kobiety. Obrzęd zaczynały starsze kobiety, które maszerując przez wieś zagarniały młodsze mężatki. Te musiały się wkupić częstując wszystkich wódką, by następnie udać się do karczmy, gdzie rozpoczynała się zabawa przy muzyce. Kobiety wtedy przebierały się w rozmaite stroje. W niektórych miejscowościach praktyka ta stała się zabawą zapustną, w której uczestniczą także mężczyźni. Zwyczaj wodzenia niedźwiedzia polegał na prowadzeniu niedźwiedzia przez dziada, któremu towarzyszyli: baba z koszem na dary, policjant nakładający kary, diabeł i harmonista. Grupa maszerowała od domu do domu śpiewając i tańcząc za co dostawała datki.

Wraz z nadejściem Środy Popielcowej zaczyna się okres Wielkiego Postu, który jest czasem wyrzeczeń. Dawniej całkowicie zabronione było głośnie zachowywanie się, w szczególności śpiewanie czy tańczenie. W czasie postu obowiązuje zakaz jedzenia bez umiaru. Ten czas powiązany jest z przedchrześcijańskimi prastłowiańskimi praktykami. Te zabraniały składania ofiary bóstwom, jeśli wcześniej nie zostały one oczyszczone. Oskar Kolberg pisał, że Środa Popielcowa to czas, w którym „pospólstwo odprawia tak zwane popłuczyny, czyli pije po szynkowinac, jakby ostatecznie splukiwano zbytki zapustne”. Chodziło o to, aby jedzenie, które w tym okresie nie mogło być spożywane, się nie zepsuło. Wówczas jadano głównie żur, kaszę gryczaną, zacierkę, gorzką kawę zbożową oraz kwas z kiszanej kapusty.

W okresie Wielkiego Postu przygotowywano słomianą kukłę – marzannę, którą dziewczęta wyprowadzały po niedzielnej mszy. Miała ona symbolizować zimę, a także wszelkie zło oraz choroby. Za pomocą krzyku, hałasu albo gwizdu wypędzano owo zło. Lucjan Malinowski wspominał o marzannie już w 1867 roku: „To jest obrzęd dotąd w całym prawie Śląsku zachowany: topienie marzanny”. Tradycja ta polegała na niesieniu kukły przez całą miejscowość przez dziewczęta, które jednocześnie śpiewały okolicznościowe pieśni. Odbywało się to dwa tygodnie przed Świętami Wielkanocnymi. Po przemaszerowaniu całej wioski, grupa udawała się do rzeki lub stawu, żeby marzannę utopić lub spalić.

Z marzanną bezpośrednio wiązała się inna tradycja – gaik, który miał symbolizować życie oraz budzącą się po zimowym śnie przyrodę. Gaik jest świerkiem, który przyozdabia się wdmuszkami i wstążkami w różnych kolorach. Tradycyjnie w tym zwyczaju udział brały dziewczęta, które obchodziły całą wioskę, odwiedzały każdy dom, przy tym cały czas śpiewając. W zamian za śpiew i dobre życzenia, gospodarze obdarowywali grupę jajkami, które następnie wykorzystywano do robienia kroszonek.

Niedziela Palmowa to dzień, który rozpoczyna Wielki Tydzień. W tym dniu święcone były palmy. W zależności od regionu, przybierały one różne formy. Poświęcone palmy miały chronić gospodarstwo przed kataklizmami i żywiołami naturalnymi, a także miały zapobiegać bólowi gardła. Służyły one również do głaskania zwierząt i uderzania wszystkich członków rodziny.

Wielka Środa, nazywana inaczej *žurową strzodą*, to dzień, w którym palono żur. Zwyczaj ten polegał na paleniu starych szmat, śmieci i różnych brudów. Wówczas chłopcy biegali po polach. W rękach mieli miotły, na których umieszczali zapaloną szmatę, aby następnie uderzyć nią w ziemię i rozkazywać jej, aby ta dobrze

obrodziła. Wołano wtedy: „Żur pola – buchty chwola. Co krok – to snop. Co stopa – to kopa”. W 1879 roku zwyczaj opisał ksiądz Adolf Hytrek, który pisał: „Według tradycji między ludem upowszechnionej, obchód ten dzieje się na pamiątkę szukania z pochodniami za Chrystusem w ogrodzie Getsemane”.

W Wielki Czwartek wiązano dzwony. W ten dzień grupy chłopców maszerowały z drewnianymi kołatkami, których dźwięk miał zastępować dzwony. Kołatanie miało również wymiar magiczny. Mianowicie czynność ta miała przegonić złe moce z wioski. W niektórych miejscowościach organizowane były marsze przebierańców, w których uczestniczyli: judasz, śmierć, dziad, cygan, a także diabeł, który uderzał judasza widłami. Ten dzień to także czas, w którym obmywano nogi rodzicom i starszym. Z kolei w Krapkowicach do ogniska wrzucano kartki z grzechami. Wierzono, że ma to zniszczyć złe nawyki.

Wielki Piątek to dzień, w którym z samego rana udawano się na obmywanie w rzece, czyli cedron. Praktyka ta miała chronić przed złymi siłami i chorobami. Zakazane było wycieranie się, ponieważ woda musiała sama wyschnąć. Także rankiem gospodarze udawali się na swoje pola, aby postawić na nich krzyżyki, które zrobili z palmy wielkanocnej. Miało to ochronić uprawy przed żywiołami. Ten dzień jest szczególnie pod względem wierzeń ludowych. Uważano na przykład, że ten, kto będzie na boso deptał po gnoju, temu odpadną odciski z nóg albo że woda na chwilę zmienia się w wino. Wierzono także, że tego dnia nie należy pożyczać pieniędzy, ponieważ może to doprowadzić do utraty szczęścia. Utrzymywano także, że tego dnia o północy ma zakwitnąć paproć, a ta osoba, której uda się zobaczyć to zjawisko, zyska wielką mądrość. W tym czasie miał się pokazywać skarb, który jest zakopany w podziemiach. W tym dniu wierni modlą się w kościele, w którym zbudowany jest Boży Grób

pilnowany przez strażę grobowe. W ten dzień w Babienicy urządzone jest palenie kukły – Judasza, który jest symbolem zdrady i zła. Wynoszona jest ona poza obręb wsi, aby ją tam powiesić na szubienicy i spalić.

W Wielką Sobotę święci się pokarmy oraz ogień. W święconce powinny znaleźć się takie produkty, jak: jajka, chleb, sól, wędlina, chrzan i ciasto. W większości miejscowości udawano się w tym celu do świątyni, natomiast w pozostałych to kapłan chodził do domów. Na Śląsku Opolskim robiono wówczas kroszonki, czyli tradycyjne pisanki wytwarzane techniką jednobarwnego malowania. Do końca XIX wieku używano tylko naturalnych barwników, takich jak: pędy młodego zboża, łupiny cebuli czy kora brzozy, dębu albo olszy. W niektórych miejscowościach młodzież organizowała pogrzeb śledzia i żuru. Grzebano śledzia, a następnie wlewano żur do naczynia, które należało potłuc na tyle części, ile osób brało udział w tych praktykach.

Niedziela Wielkanocna rozpoczynała się od mszy rezurekcyjnej, po której miało miejsce rodzinne śniadanie. Wówczas na stole stawiany był chrzan, którego każdy musiał skosztować. Jego rolą było przypomnienie wszystkim o tym, czym pojono Jezusa Chrystusa tuż przed śmiercią na krzyżu. Skorupki pozostałe z jaj były zakopywane. Ta praktyka miała odstraszać krety. W okolicach Lasowic Wielkich i Kluczborka zwyczajem było kulanie jajec. Najstarszy zachowany dokument, który to potwierdza pochodzi z 1454 roku. Mowa w nim jest o wsi Pawłowice w gminie Gorzów Śląski. W tym dniu szukano zajączka.

Pozostawiał on w ogrodzie lub na łące koszyczek z prezentami. Zając symbolizuje płodność, dlatego to właśnie ta postać przynosi prezenty.

W ten dzień na Śląsku kultywowana jest tradycja krzyżoków. Jerzy Pośpiech pisze, że to zwyczaj, który przetrwał tylko w szczątkowej formie w pojedynczych wsiach. Gospodarze wówczas

tradycyjnie objeżdżali swoje pola na ustrojonych koniach. Procesji towarzyszył śpiew. Po objeździe swoich włości krzyżoki kierowali się do świątyni, w której dostawali błogosławieństwo. Przed wojną w Kościeliskach w powiecie oleskim gospodarze na koniach gromadzili się po porannej rezurekcji. Udawali się oni na pola. Podczas objazdu śpiewano pieśni o zmartwychwstaniu. Procesji przewodniczył jeden z gospodarzy jadący na przedzie. Po dotarciu na pola, krzyżoki przypinali zielone gałązki, które miały symbolizować urodzaj. Źródła mówią, że w sąsiednich Biskupicach, tradycja ta sięga XVII wieku. Odbывa się ona po popołudniowym nabożeństwie. Wtedy ksiądz wraz z ministrantami wyrusza na plac kościelny, gdzie czeka na nich grupa młodych mężczyzn na koniach. Krzyżok, który przewodniczy procesji, otrzymuje od kapłana krzyż. Procesja zatrzymuje się obok krzyży i kapliczek, przy których młodzieńcy modlą się. Krzyżoków witają mieszkańcy i dziękują za modlitwy. Taka praktyka ma przynieść urodzaj. Na koniec procesji odbywa się wyścig, a temu, który wygra, będzie sprzyjało szczęście. Ze względu na większą popularność koni, przed wojną w objeździe brało udział nawet kilkudziesięciu uczestników. Obecnie ta liczba wynosi zwykle kilkunastu krzyżoków.

Poniedziałek Wielkanocny to dzień, w którym chłopcy oblewają wodą dziewczyny. W tym celu maszerują przez wieś z pełnymi wiadrami i wstępują do domów, w którym mieszkają dziewczęta. Za oblanie tradycyjnie dostawano kroszonki. Zwyczaj ten nosi nazwę śmigus-dyngus. W opolskiej tradycji śmigus znaczy „uderzanie gałązkami”, zaś dyngus to „otrzymywać wykup”.

W nocy z 30 kwietnia na 1 maja stawiano przed domem ukochanej dziewczyny moja. Moj to drzewo iglaste, które przyozdabiano kolorowymi wstążkami i cukierkami. Umieszczano je na bardzo wysokiej tyczce, żeby był dobrze widoczny. Zwyczaj ten praktykowano w nocy, aby nikt

się nie mógł zorientować. Dziewczyna, przed domem której nie postawiono moja, była obiektem szyderstw, ponieważ oznaczało to, że nie ma ona powodzenia. W niektórych śląskich miejscowościach w centrum ustawiono świerk, który także przyozdabiano wstążkami. Wieczorem przy nim odbywała się zabawa, czyli majówka.

W Zielone Świątki przyozdabiano wszystkie domy, kaplice i krzyże kwiatami i roślinami zielonymi. W niektórych miejscowościach odbywała się procesja na pola i błagano, aby plony nie zostały zniszczone. Wówczas gałązki olchowe, brzozone lub wierzbowe ozdabiały bramy, drzwi i ołtarze. Szczególne znaczenie miał tatarak, którym wyścielano wejścia do stodoły czy bramy, a nawet wnętrza stajni, ponieważ wierzono w jego magiczne właściwości chroniące przed złem.

Następnym ważnym wydarzeniem było Boże Ciało. W procesji wówczas brała udział cała wiejska społeczność. Procesja w zależności od miejscowości obchodziła pola albo ograniczała się do terenu kościelnego. Podczas pochodu proszono o urodzaj. Tego dnia zdobiono okna i bramy kwiatami, gałązkami i obrazami. Na trasie procesji stawiano cztery ołtarze. Wierzono, że gałązki z drzewa, które zdobiło ołtarz, mają magiczną moc strzeżenia przed złem. W tym celu zrywano je, aby następnie umieścić je we wszelkich budynkach i na polu.

24 czerwca wspominano św. Jana. W tę najkrótszą noc w roku pierwotnie czczono słońce oraz wodę. Uważano, że wówczas zarówno woda, jak i ogień mają oczyszczającą moc. Wieczorem w wigilię św. Jana młodzież udawała się na wzgórze, aby zapalić tam pęki słomy, z którymi tańczono wokół ogniska. W XIX wieku zakazano palenia ognisk przy tańcach i zwyczaj zanikł.

Jesienią odbywały się dożynki, które oznaczały zakończenie żniw. Na Śląsku znane były również jako żniwniok. Tradycja ta należy do zwyczajów agrarnych, której celem było zapewnienie wegetacji rolnej. Wydarzenie to było podsumowaniem całorocznej pracy na roli i czasem zabaw i radości, w którym udział brała cała wiejska społeczność. Po zakończeniu prac w polu zaczynały się przygotowania do dożynek. Kobiety plotły wówczas wieniec, zwany też koroną. Z kolei do zadań mężczyzn należało ustrojenie wozów i uprzęży końskiej. Współcześnie korona wnoszona jest do kościoła podczas uroczystego nabożeństwa, po którym następuje zabawa.

Dożynki były wydarzeniem, które niejako kończyły doroczny cykl obrzędów i zwyczajów agrarnych. Nastawał czas, w którym umawiano się z sąsiadami na wyskubki, ponieważ był to jedyny okres na takie prace. Przygotowywano się także na Święto Zmarłych, podczas którego odwiedzano groby i spotykano się z rodziną.

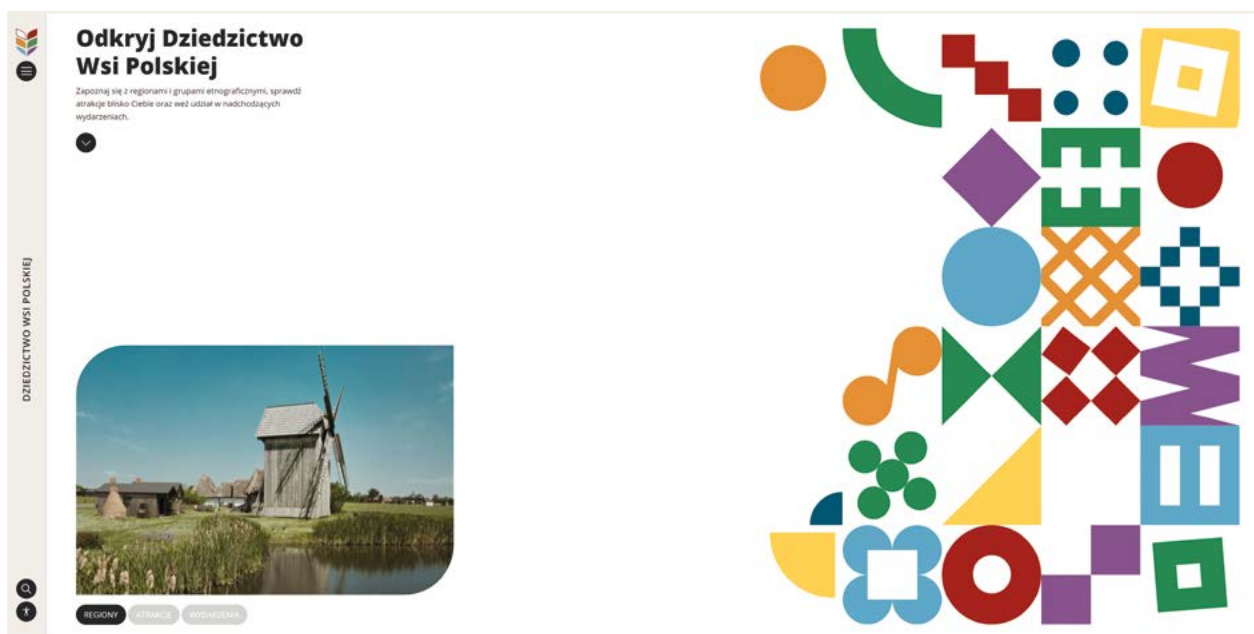
Bibliografia

Garstka R., Lysko A., *Czas niezwykły. Obrzędowość doroczna na Górnym Śląsku*, Katowice 2018.
Hryń-Kuśmerek R., *Rok polski. Zwyczaje i obrzędy*, Poznań 2010.
Hytrek H., *Górny Śląsk pod względem obyczajów, języka i usposobienia ludności*, Kraków 1879.
Joszko B., *Parafia Biskupice koło Olesna. Z dziejów kultury i życia religijnego*, Opole 2006.
Kaczko K., *Doroczne zwyczaje i obrzędy*, [w:] *Ludowe tradycje. Dziedzictwo kulturowe ludności rodzimej w granicach województwa śląskiego*, red.

B. Bazielić, Wrocław – Katowice 2009, s. 183–204.
Ogrodowska B., *Radujcie się, weselcie. O polskich zwyczajach i obrzędach wielkanocnych*, Warszawa 1993.
Ogrodowska B., *Wigilia polska*, Warszawa 1992.
Pośpiech J., Sochacka S., *Lucjan Malinowski a Śląsk*, Opole 1976.
Simonides D., *Doroczne zwyczaje i obrzędy, ich antropologiczna funkcja*, [w:] *Kultura ludowa śląskiej ludności rodzimej*, red. D. Simonides, Wrocław – Warszawa 1991, s. 261–301.

Dziedzictwo Wsi Polskiej – nowy portal NIKiDW!

Mikołaj Niedek



Z początkiem 2024 roku uruchomiliśmy portal dziedzictwowsipolskiej.pl. To projekt przygotowywany przez Dział Zarządzania Projektami Narodowego Instytutu Kultury i Dziedzictwa Wsi. Adresatami tego miejsca w sieci są osoby zainteresowane kulturą ludową, tradycjami, folklorem, turystyką wiejską i przyrodniczą. Portal, wykorzystując nowoczesne rozwiązania komunikacyjne i mapowe, zachęca do poznawania bogactwa kulturowego polskiej wsi i regionów etnograficznych, motywuje do zwiedzania dostępnych atrakcji i uczestniczenia w ciekawych wydarzeniach. Witryna ma także charakter rozwojowy – będzie stale uzupełniana i wzbogacana nowymi treściami, zarówno opisowymi, jak i graficznymi.

Misja portalu

Zgodnie z koncepcją portalu przygotowaną przez Dyrektora NIKiDW Katarzynę Saks, jego założeniem jest holistyczne prezentowanie różnorodnych obszarów kultury ludowej w sposób przystępny dla szerokiego grona odbiorców. Zintegrowane podejście do tematu wyróżnia tę stronę spośród innych o tematyce ludowej, skon-

centrowanych zazwyczaj na jej wąskim wycinku lub tylko poszczególnych regionach. Dzięki temu kompleksowo przybliżymy historyczne i kulturowe dziedzictwo polskiej wsi współczesnemu internaucie, wykorzystując nowoczesne rozwiązania mapowe.

Korzystając z portalu, użytkownik uzyskuje w jednym miejscu dostęp do szerokiego spek-

trum informacji związanych z kulturą ludową. Co ważne, witryna umożliwia też selekcjonowanie interesujących użytkownika atrakcji i wydarzeń, a dzięki zintegrowaniu z systemem Google Maps ułatwia dotarcie do nich na obszarze całego kraju. Portal ma atrakcyjny graficznie i przejrzysty interfejs oraz użyteczne funkcjonalności, przydatne zarówno pasjonatom etnografii i folkloru, jak i turystom poszukującym tematycznych wydarzeń w terenie. Dzięki temu ma szansę stać się przydatnym instrumentem współczesnego turysty, który wykorzystując nowoczesne rozwiązania komunikacyjno-mapowe, uzyskuje dostęp do bogactwa kulturowego i etnograficznego regionów Polski. Liczymy, że dzięki naszej inicjatywie turystyka wiejska, kulturowa i przyrodnicza zyskają nowe grono wielbicieli, a zanikające, tradycyjne zawody, rzemiosła i umiejętności – nowych pasjonatów.

Mapa regionów

Główną osią i wartością portalu jest mapa regionów historyczno-geograficznych, subregionów i grup etnograficznych. Opisy poszczególnych regionów i grup oraz wytyczne odnośnie do ich położenia geograficznego opracowuje zespół uznanych w kraju ekspertów. Mapa obejmuje 12 regionów historyczno-geograficznych, na terenie których oznaczonych zostało 91 subregionów (w tym mikroregionów) i grup etnograficznych. Kliknięcie markera danego regionu lub grupy przekierowuje użytkownika na podstronę z opisami i dokumentacją fotograficzną z danego obszaru. W zakładce regionu, subregionu lub grupy widoczne są rodzaje atrakcji i wydarzeń, które mają miejsce na danym terenie. Dzięki temu możliwe jest bezpośrednie przejście od kulturowo-etnograficznej charakterystyki danego terenu do organizowanych na jego terenie atrakcji i wydarzeń.

Szeroki zasób treści merytorycznych, dotyczących charakterystyki subregionów i grup et-

nograficznych Polski, opracowany został przez zespół ekspertów UMCS. Z kolei warstwę zdjęciową portalu uzupełniamy dzięki kooperacji z szeregiem muzeów etnograficznych i skansenów z obszaru całego kraju. Docelowo będziemy rozwijać współpracę również z innymi instytucjami kultury, na szczeblu zarówno wojewódzkim, jak i powiatowym oraz gminnym. Wszystkie zainteresowane współpracą instytucje mogą zamieszczać na portalu informacje o bieżących i planowanych atrakcjach oraz wydarzeniach dostępnych na ich terenie. Zależy nam, aby użytkownicy portalu mieli dostęp do jak najszerzej i kompletnej ich bazy, z wszelkich dziedzin i obszarów kultury ludowej, tradycji, obyczajów i folkloru, począwszy od kultury materialnej, jak budownictwo ludowe, sprzęty codziennego użytku, wyroby rękodzieła, rzemiosła i sztuki ludowej, stroje i tradycyjne produkty kulinarne, aż po dziedzictwo niematerialne, związane z obyczajami, gwarą, poezją ludową, opowieściami, obrzędami i religią.

Opisy poszczególnych regionów obejmują, poza charakterystyką kultury ludowej, pochodzenie jego nazwy, zasięg terytorialny, osadnictwo i rys historyczny. Udostępniana jest też netografia i bibliografia przydatnych i ciekawych publikacji.



Prezentowane są również galerie zdjęć ilustrujących specyfikę danego regionu – krajobraz, architekturę, społeczność, stroje ludowe, zwyczaje – z opisami i podaniem źródeł.

Atrakcje i Wydarzenia

Aby ułatwić umieszczanie na portalu informacji o wydarzeniach i atrakcjach, uruchomiliśmy specjalny formularz, za pośrednictwem którego zainteresowane instytucje mogą wprowadzać dane o dostępnych i organizowanych atrakcjach i wydarzeniach. Formularz ma przyjazny i prosty interfejs, umożliwiający dodanie opisów tekstowych, zdjęć i filmów. Dzięki systemowi lokalizacji w łatwy sposób można umiejscowić na mapie promowane wydarzenie, a dane lokalizacyjne – długość i szerokość geograficzna – dobierane są automatycznie dla wybranego miejsca.

Nawigację po portalu i interesujących użytkowników wydarzeniach i atrakcjach ułatwia wyszukiwarka oraz okienka wyboru umożliwiające określenie żądanych parametrów, zarówno tematycznych, jak i przestrzennych. Możliwe jest również wybranie parametrów czasowych wydarzeń, które chcemy znaleźć. Dzięki systemowi kilkudziesięciu kategorii tematycznych, klasyfikujących atrakcje lub wydarzenia, użytkownik może wybrać te, które go interesują i odnaleźć je na



mapie. Po kliknięciu w marker użytkownik otrzymuje pełną informację, a zintegrowany z Google Maps system nawigacji podpowie optymalny sposób dotarcia na miejsce. Funkcjonalność ta będzie przydatna szczególnie dla pasjonatów turystyki wiejskiej i kulturowej. Portal ma charakter responsywny i automatycznie adaptuje się do danego rodzaju urządzenia i przeglądarki. Mamy nadzieję, że będzie on zdobywał coraz większą popularność, a także wierne grono użytkowników, wielbicieli i partnerów, wzbogacających go w nowe i ciekawe treści, przypominające i promujące w coraz szerszych kręgach internetowych bogate i piękne dziedzictwo polskiej wsi.



Mikołaj Nidek – ukończył Wydział Filozofii i Socjologii UW (1999) i studia podyplomowe Rozwój obszarów wiejskich w CDR Brwinów (2000). Doktorat uzyskał na Wydziale Ekonomii i Zarządzania Uniwersytetu w Białymstoku (2009). Interesuje się koncepcją trwałego i zrównoważonego rozwoju obszarów wiejskich i jego uwarunkowaniami społecznymi, kulturowymi i ekonomicznymi. Autor wielu artykułów naukowych i publicystycznych. Związany z NIKiDW od 2020 r.

Radosne Zapusty w Instytucie

Aleksandra Szymańska



Kapela *Młoda Harta*, fot. Kinga Rogalska

W ostatnią sobotę karnawału, 10 lutego 2024 r., w Narodowym Instytucie Kultury i Dziedzictwa Wsi odbył się zapustny wieczór z potańcówką, który rozpoczęto prezentacją dwóch spektakli obrzędowych, wprowadzających zgromadzonych gości w klimat dawnego świętowania. Były to „Zapusty” w wykonaniu Zespołu Obrzędowego *Futomianie* oraz „Wywożenie Młodożeńców” w wykonaniu Zespołu Obrzędowego Koła Gospodyń Wiejskich Moszczanka.

Po części obrzędowej rozpoczęła się prawdziwa zabawa taneczna przy muzyce na żywo, poprzedzona warsztatami tanecznymi. O muzyczną stronę naszego wydarzenia zadbały: Kapela Ludowa *Młoda Harta*, Wieluńska Kapela Ludowa z Łąk Dużych, Kapela Ludowa Zbigniewa Ciechowicza ze Rdzowa.

Gośćmi specjalnymi wydarzenia byli bohaterowie serii szkolnej wydanej przez NIKiDW „Wyprawy z Etnoekipą. Poznaj dawną wieś” – Chmurnica, Bazyl, Bebok, Buczka.



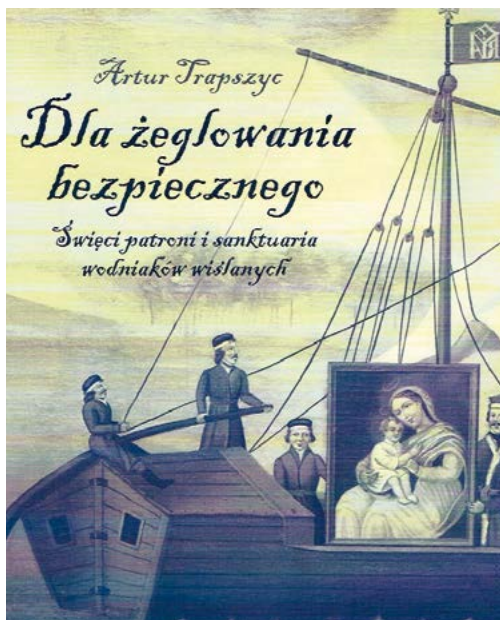
Aleksandra Szymańska – absolwentka bibliotekoznawstwa i informacji naukowo-technicznej Akademii Świętokrzyskiej w Kielcach. Autorka licznych tekstów dotyczących wsi, jej materialnego i niematerialnego dziedzictwa, a także rolnictwa. Kieruje Działem Promocji i Komunikacji NIKiDW. Jest redaktorką „Rolniczego Magazynu Elektronicznego” i kwartalnika „Kultura Wsi”.

Nowości wydawnicze

Nabytki Centralnej Biblioteki Rolniczej NIKiDW

Oddziału w Puławach

Krzysztof Makijewski

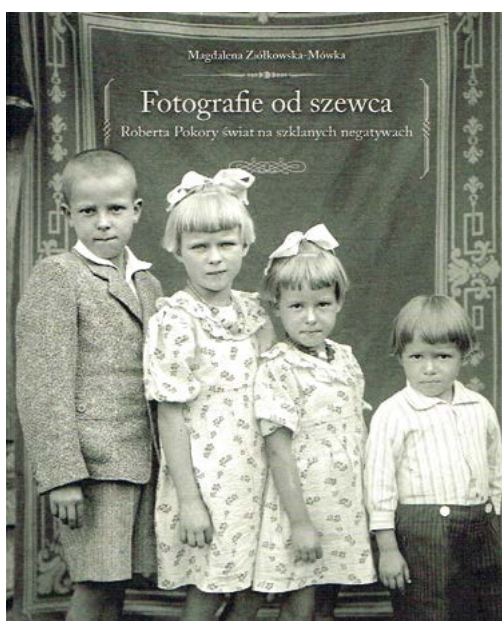


Artur Trapszyc

Dla żeglownia bezpiecznego: święci patroni i sanktuaria wodniaków wiślanych

Toruń 2017

Wisła od wieków stanowiła serce Rzeczypospolitej, nie tylko jako najdłuższa rzeka Polski, ale również jako najważniejszy szlak handlowy. Skupiała ona rzeszę ludzi, dla których stanowiła miejsce pracy, magazyn wody i żywności. Publikacja skupia się na kulcie świętych patronów, pod opiekę których oddawali się ludzie związani z Wisłą: szyprowie, retmani, flisacy, oryle, rybacy, piaskarze, skutnicy. Wśród patronów wymienia się św. Barbarę, Wojciecha, Mikołaja, Piotra, Jana Nepomucena. Bezpośrednio powiązane z nimi sanktuaria są usiane na całej długości rzeki. Praca ta zbiera, dokumentuje i zachowuje wszelkie ślady dawnej kultury wodniaków wiślanych.



Magdalena Ziółkowska-Mówka

Fotografie od szewca: Roberta Pokory świat na szklanych negatywach

Toruń 2015

Publikacja zawiera zdjęcia, które powstały ze zbiorów szklanych negatywów, znalezionych w 1993 roku we wsi Sucha w Borach Tucholskich, wraz z krótkim rysem historycznym o autorze i fotografii chłopskiej. Ich autorem był Robert Pokora, który zajmował się szewstwem; mimo to zdjęcia jego autorstwa są uznawane za artystyczne. I w takich właśnie kategoriach należy postrzegać dawną technikę wykonywania zdjęć. Kolekcja powstała w latach 1920–1950 i przedstawia historię ówczesnych mieszkańców, ich ubiory, fryzury. Poznajemy również ich obyczaje, np. fotografię pogrzebową. Publikacja może być wyjątkowym materiałem badawczym dla etnologów, a dla czytelników – oknem na świat, który już nie istnieje.

Wojciech Goszczyński



Idylle, hybrydy i heterotopie

Wiejskość i jedzenie
w alternatywnych
sieciach żywieniowych

IRWIR PAN

Pracownia Wydawnictwa Literackiego
Instytut Nauk o Literaturze i Kultury

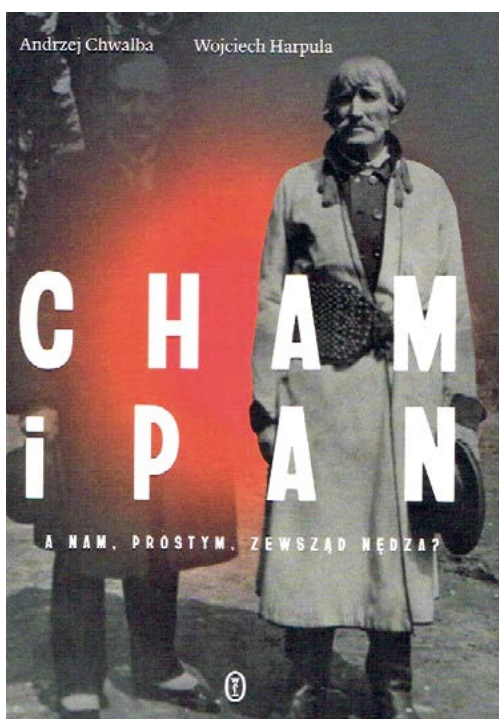
Wojciech Goszczyński

Idylle, hybrydy i heterotopie: wiejskość i jedzenie w alternatywnych sieciach żywieniowych

Warszawa 2023

Dr Wojciech Goszczyński, pracownik Katedry Badań Kultury na Uniwersytecie Mikołaja Kopernika w Toruniu podjął się w tej publikacji ustalenia związków między jedzeniem a wiejskością, które wpływają na kształtowanie rzeczywistości społecznej. Analizie poddaje nie tylko samą definicję słowa „jedzenie” i „wiejskość”, ale także relacje, symbolikę i wyobrażenia jakie z tego wynikają.

W książce jest mowa o całej gamie zależności, zaczynających się od wyboru tego co jemy, poprzez rolę pożywienia, wytwarzania, znaczenia, wpływu na nasze ciała i społeczeństwo, relacje między ludźmi, aż do polityki i warunków klimatycznych. Każdy element ma tutaj znaczenie i oddziałuje na pozostałe elementy w schemacie, nawzajem się przenikając. Praca skupia się nie tylko na współczesności, ale również na historycznych relacjach. Autor sięga po wiedzę z zakresu socjologii, antropologii, geografii kulturowej i historii społecznej.



Andrzej Chwalba

Wojciech Harpula

Andrzej Chwalba, Wojciech Harpula

Cham i pan: a nam, prostym, zewsząd nędza?

Kraków 2023

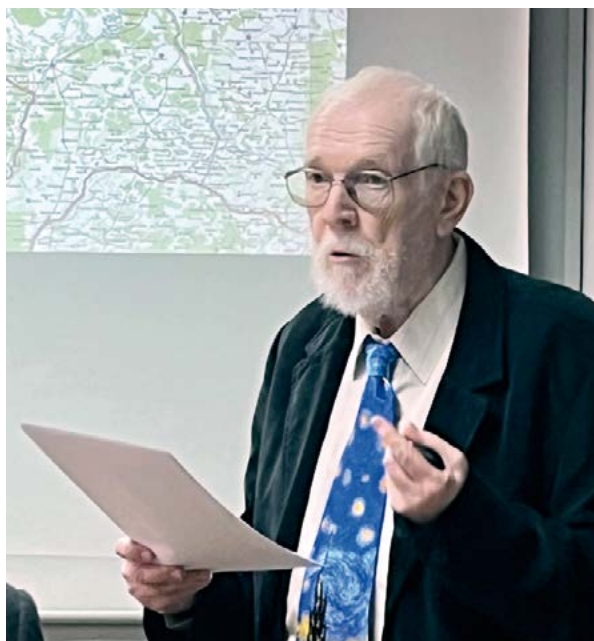
Autorzy próbują w publikacji tej przedstawić w sposób obiektywny prawdziwą historię chłopów polskiego, poczynając od zarania państwowości do początku XXI wieku. Unikając ideologicznego podejścia starają się uzyskać odpowiedź na pytanie: jak było naprawdę? Z pańszczyzną, edukacją, polskością.

Czytając książkę krok po kroku obserwujemy ewolucję stanu chłopskiego; szczególnie jego dystans i nieufność do swoich „panów”. Publikacja ukazuje zjawiska, wydarzenia, procesy i pojęcia składające się na chłopską rzeczywistość. Dowiadujemy się jak wyglądała niegdyś codzienność polskiego chłopów i jaką rolę spełniał on w społeczeństwie. Wiele istotnych kwestii poruszonych w książce wyjaśnia, że wszystko było uzależnione od okresu historycznego poszczególnych zdarzeń, od tego kto był właścicielem ziemi i w jakiej części kraju.

Mieć tożsamość to poczucie odrębności

Kurpie Krzysztofa Brauna

Jacek Żukowski



Krzysztof Braun - obrona pracy doktorskiej

Dr Krzysztof Braun (ur. 1944) jest etnografem, wieloletnim pracownikiem Uniwersytetu Warszawskiego, współzałożycielem Mazowieckiego Towarzystwa Naukowego, redaktorem „Rocznika Mazowieckiego”, autorem ponad stu publikacji. O Kurpiach Zielonych z dr. Krzysztofem Braunem rozmawiał Jacek Żukowski.

Niedawno obronił Pan pracę doktorską będącą efektem wieloletnich badań etnograficznych. Proszę opowiedzieć jak i kiedy zaczął Pan interesować się Kurpiami?

Z Kurpiowszczyzną, regionem i z żywymi Kurpiami, poza zajęciami z Etnografii Polski, spotkałem się po raz pierwszy w ubiegłym stuleciu (ładnie to brzmi...), latem 1965 roku, gdy zacząłem uczestniczyć w studenckich obozach badawczych na Mazurach, organizowanych przez Ośrodek Badań Naukowych im. Wojciecha Kętrzyńskiego w Olsztynie. Pracownia Badań nad Współczesnością, którą kierowała wówczas dr Anna Szy-

fer, rozpoczęła kilkuletni cykl badań terenowych nad procesem integracji autochtonów: Mazurów i Warmiaków z osadnikami z różnych obszarów, którzy po 1945 roku znaleźli się na terenie dawnych Prus Wschodnich. Badania w południowo-wschodnich rejonach Mazur pozwoliły mi na spotkanie mieszkających tam od kilku lub kilkunastu lat Kurpiów, którzy przyjechali na „puste poniemieckie tereny”. Nie było to zorganizowane osadnictwo Państwowego Urzędu Repatriacyjnego. Słuchałem opowiadań Mazurów o zasiedle- niu terenów pogranicza dawnych Prus Wschodnich przez osadników z północno-wschodniego

Mazowsza; także o tym, jak Kurpie, dosłownie na wozach, wywieźli do siebie materiał budowlany pochodzący z rozbieranych mazurskich gospodarstw z pasa przygranicznego o szerokości łądnych kilku kilometrów. W pierwszym, bezpośrednim powojennym okresie lat 1945–1947, było to osadnictwo samorzutne, mające niejednokrotnie cechy podboju i rozboju. Andzia Szyfer była dialektologiem mającym duże doświadczenie terenowe i wyniesiony z harcerstwa instynkt społeczny i wrażliwość na ludzką krzywdę. Od lat prowadziła na tym terenie badania etnograficzne i językoznawcze. Wiele wiedziała o procesach społecznych i konfliktach międzygrupowych, o warunkach kształtowania się „normalnego” życia w nowej społeczności pogranicza i na obszarze czysto kurpiowskim. Przekazana nam jej wiedza i doświadczenie badawcze ułatwiło mi i moim kolegom zrozumienie różnych kontekstów historii powojennego zasiedlania Warmii i Mazur. W styczniu 1969 roku wykonywałem wraz z Adamem Rybińskim dokumentację kurpiowskich bysków i nowolatek – tradycyjnego pieczywa obrzędowego. Wiedząc, że podobne nowolatka występują w tradycyjnej kulturze warmińskiej, pojechaliśmy do podolsztyńskiej wsi Ruś, na teren mojej późniejszej pracy magisterskiej. Jakież było nasze zdziwienie, gdy stara Warmiaczka odmówiła nam wykonania „do filmu” nowolatka. Twierdziła, że „takie rzeczy wykonuje się tylko w odpowiednim czasie i nie wolno święconego wina [dodawano je do rozrabianej mąki] używać ot tak sobie – kiedy bądź”. Refleksja: na Kurpiach nowolatko – towar handlowy w spółdzielni „Kurpianka” – na Warmii element obrzędowy, obwarowany kulturowym zakazem.

Wielu etnologów interesowały zmiany kulturowe, Pan widział jak zachodzą w czasie swoich badań. Jakie uznaje Pan za najbardziej znaczące na Kurpiach?

Zmianę kulturową postrzegam procesualnie, jako reakcję społeczności na impulsy zewnętrzne: polityczne i cywilizacyjne. Po II wojnie światowej demokracja ludowa skutecznie zacierała różnice tożsamościowe regionów etnograficznych i związane z nimi poczucie lokalnej odmienności. Dziś nazwalibyśmy to swojskością. Dbano, by folklor był wizytówką regionu, a ludowe zespoły pieśni i tańca miały być jedynym miejscem, jedyną przestrzenią dla ujścia czy zaimplementowania społecznej aktywności mieszkańców. U Kurpiów jednakowoż, mimo uprawianego wspaniałego folkloru: pieśni i tańców, a także wytwarzania bogatego wachlarza wyrobów artystycznych i świąteczno-obrzędowych, wciąż przewijała się nuta poczucia inności. Wynikało to moim zdaniem z faktu, że po pierwsze: odkąd istnieli jako grupa: Puszcza-cy – Kurpie, byli obcy w stosunku do otaczających ich mieszkańców Mazowsza. Na północy graniczyli od II połowy XVII wieku z Prusami Książęcymi, później, po 1939 rok – z Prusami Wschodnimi, a po zakończeniu wojny – z Mazurami, które także były im kulturowo obce; mimo, że jak już powiedziałem, traktowali je jako obszar do kolonizacji. Ze wszystkich innych stron, otaczał ich obszar drobnoszlachecko-chołopski, z którym zawsze więcej było animozji niż dobrosąsiedzkich stosunków. To budowało poczucie regionalnej jedności. Drugim elementem było powszechnie utrwalone poczucie, przekonanie, że Kurp zawsze był wolny, nie odrabiał pańszczyzny, a mimo że był biedniejszy od otaczających go sąsiadów, nie czuł się gorszy; miał poczucie etosu „bycia Kurpiem”. Szanował swoją przeszłość, bo go w pewnym sensie chroniła od wtopienia się w jakąś ogólną ludowość.

Co, patrząc przekrojowo na cały okres Pańskich badań, ma największy wpływ na powstawanie zmian kulturowych?

W skali ogólnej, dla zmian kulturowych w wie-



Tradycyjna chałupa kurpiowska 1926 r.

skich środowiskach ważne są moim zdaniem dwie daty: pierwsza to obchody 1000-lecia Państwa Polskiego w 1966 roku. Dały impuls do powstawania w Polsce różnego rodzaju towarzystw regionalnych i wiejskich stowarzyszeń, w których gromadziły się najbardziej aktywne jednostki lokalnych społeczności. Wszystkie te organizacje miały zapisane w statutach działania na rzecz rozwijania lokalnej kultury, z wykorzystaniem wszelkich dawnych tradycji. Drugi okres zapoczątkowała reforma administracyjna 1975 roku. Powstały starostwa a w nich gminy. Gminy miały obowiązek organizowania mieszkańcom życia kulturalnego w oparciu o lokalne tradycje oraz działania na rzecz promocji gminy. Obudziło to w miejscowych środowiskach działania dla znalezienia czegoś – elementów kultury, które byłyby i kurpiowskie, i zarazem inne niż u sąsiadów. Stwarzano doroczne kulturalne i folklorystyczne imprezy z wykorzystaniem bogactwa kurpiow-

skiej kultury i tradycji. Przykładem może być „Palma Kurpiowska” w Łysych, „Miodobranie” w Myszyńcu, „Wesele Kurpiowskie” w Kadzidle, czy imprezy w Czarni, nawiązujące do tradycji założonego w 1935 roku koła Związku „Strzelec”. Dzisiaj, wszystkie te imprezy mają rangę ogólnopolską.

Czy klasyczne wywodzenie tożsamości z krwi lub ziemi odgrywa jeszcze jakąś rolę we współczesnym postrzeganiu i definiowaniu grupy?

Kurpie, jak rzadko która grupa regionalna ma poczucie swojej tożsamości: tożsamości wynikającej głównie z zawsze zamkniętego obszaru bytowania. Osiedlili się po potopie szwedzkim na osadniczej pustce, podmokłych borach, które dawniej były tylko obszarem polowań: najpierw książęcych, a po inkorporacji Mazowsza – królewskich. Puszcza – nie do uprawiania roli – była tylko eksploatowana z zewnątrz. Kurpie,

osiedlając się w II połowie XVII wieku, wytworzyli własną oryginalną kulturę ludzi żyjących z bartnictwa, polowań, przemysłów leśnych. Już w drugiej wojnie północnej, w 1708 roku, z powodzeniem opierali się oddziałom szwedzkim Karola XII, później przez dwa stulecia byli – uważanymi za ważną siłę wojskową – strzelcami we wszystkich zrywach narodowych. Poczucie tożsamości budują nie tyle na wieżach krwi, bo od początków osadnictwa była to ludność z różnych stron, ale na przekazywanej społecznie pamięci o swobodzie, o wolności i waleczności w obronie ojczyzny. Jeśli dodamy do tego poczucie świadomości nienaruszonych nigdy granic, specyfice tradycyjnych zajęć, zwyczajach i gwarze – dostajemy zwartą grupę regionalną.

Co dziś jest wyróżnikiem kultury kurpiowskiej?

W kategoriach antropologicznych powiedział-

bym, że szacunek dla własnej, kurpiowskiej przeszłości. I ciekawość tego jak dawniej było.

Jak Pan ocenia oddolne inicjatywy samych Kurpiów – z jednej strony są odtwarzaniem pewnego mitu, a z drugiej – jego wytwarzaniem na nowo.

Kurpie nie odtwarzają mitu. Głównym mitem założycielskim Kurpiów jest ich kultura bartna i przysługujące im przywileje, wynikające tak ze średniowiecznego zwyczajowego prawa bartnego, jak też z późniejszych królewskich przywilejów. Wydawać by się mogło, że dzisiaj, w dwudziestych latach XXI wieku jest to tylko zamierzchła historia. Tak nie jest. W pierwszych latach naszego stulecia, Kurpie zwrócili się do władz państwowych o przywrócenie im dawnych praw, w zakresie swobodnego korzystania z lasów i wód, których pozbawili ich zaborcy. Ich żądania zostały spełnione i Sąd Najwyższy przywrócił im



Zdzisław Bziukiewicz - właściciel Muzeum Kurpiowskiego w Wachu podczas zajęć z dziećmi

te prawa, dostosowane oczywiście do współczesnych przepisów o gospodarczym wykorzystaniu lasów. Także Kurpiowskie Bractwo Bartne w Myszyńcu, postawiło sobie za cel przywrócenie do stosowania kurpiowskiego prawa bartnego na terenie gminy Czarnia, co zostało zatwierdzone w Dzienniku Urzędowym Woj. Mazowieckiego w czerwcu 2022 roku. O działaniach kulturowych w zakresie „archeologii prawnej Kurpiowszczyzny” piszę w drukowanym właśnie drugim tomie *Dziejów Myszyńca*.

Nie mogę nie zapytać o krajobraz kurpiowski – tutaj zapisane są zmiany kulturowe w przestrzeni fizycznej. Na co warto zwrócić uwagę będąc w terenie?

XVII-wieczna rycina pokazuje bartnika płynącego łódką do swej barci na jakiejś wydmie. Dzisiaj, według hydrologów, poziom wód gruntowych w stosunku do lat trzydziestych ubiegłego

wieku, spadł o około 1 metra. Kurpiowszczyzna dzisiaj to obszar hodowli bydła mlecznego, z dominującą uprawą kukurydzy. Poza tym dzisiaj Kurpiowszczyznę zasypuje piasek. Polecam świetne studium Marcina Tomczaka „Nie do przywrócenia. Dawne krajobrazy gminy Kadzidło”.

Dzisiaj, jadąc przez Kurpie jest już gdzie się zatrzymać, co zobaczyć. Kiedyś Warszawiacy tylko przejeżdżali przez Kurpie w drodze na Mazury. Co by Pan polecił ludziom, którzy chcą odwiedzić Kurpie po raz pierwszy?

Kurpiowszczyzna jest obszarem niezwykle ciekawym, wartym dłuższego zwiedzania. Jednak miejscem, które jest kwintesencją autentycznej materialnej kultury Kurpiów jest Muzeum Kurpiowskie w Wachu, w gminie Kadzidło, po prawej stronie w kierunku do Myszyńca. Jest to prywatne muzeum państwa Laury i Zdzisława



Wnętrze Muzeum Kurpiowskiego w Wachu

Bziukiewiczów. Zdzisław, podobnie jak jego ojciec Stanisław jest artystą bursztyniarzem. Wraz z małżonką Laurą w 2008 roku założyli Muzeum. Zbiory liczą około 15 tys. unikalnych eksponatów i z pewnym przymrużeniem oka, można je nazwać „kurpiowskim muzeum plemiennym”: *Kurpie u Kurpiów zbierają kurpiowskie zabytki codziennego życia i prezentują je tak, jak Zdzisław to w swej kurpiowskiej głowie wymyślił.*

Pytanie-twierdzenie: długotrwałe badania etnograficzne według Krzysztofa Brauna to...?

Długotrwałe badania terenowe odpowiadają zasadom teorii ugruntowanej. Budujemy teorię „od dołu” badając teren, studiując wszelkie dostępne źródła, nieustannie weryfikując zdobyte informacje i cudze opinie z przeprowadzonych badań. I czytamy, wciąż czytamy. I wciąż rozmawiamy z ludźmi.

Fotografie: _____

Archiwum prywatne Krzysztofa Brauna

Na koniec najważniejsze – kiedy książka?

Książka „Kurpie. Antropologiczno-historyczne studium kształtowania się tożsamości grupowej” powinna ukazać się w końcu bieżącego roku, po naprawieniu niedostatków, na które zwrócili uwagę moi P.T. Recenzenci. Natomiast wymogi formalne, którym podlega dysertacja nie pozwoliły mi na przedstawienie ogromnej ilości materiałów, które są ważne dla przedstawienia kurpiowskiej kultury. Przygotowuję więc drugą książkę. Jestem to winien MOIM PRZYJACIOŁOM KURPIOM, dziesiątkom osób, które poświęciły mi swój czas. Tylko tak mogę IM podziękować! Książka będzie miała tytuł: „Meandry i Starorzezcza Kultury. Opowieść o Kurpiach, którzy żyją dziedzictwem przeszłości”.



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

Ten, który chłopów Polsce przywrócił

O Wincentym Witosie raz jeszcze

Janusz Skicki



Wincenty Witos przy pracy

O życiu i działalności Wincentego Witosa napisano już wiele. Po raz pierwszy jednak Sejm i Senat Rzeczypospolitej Polskiej jednogłośnie ustanowiły rok 2024 Rokiem Witosa. Dlatego warto ponownie przybliżyć tę wybitną postać.

Rok Pański 1874 nie zapowiadał się rokiem obfitującym w specjalne wydarzenia. Mieszkańcy wsi Wierzchosławice, jak zwykle w długie zimowe wieczory, zbierali się u sąsiadów, by pogwarzyć o swoich troskach i kłopotach życiowych i dowiedzieć się o najnowszych wydarzeniach w ich

wsii i okolicy. W jeden z takich styczniowych wieczorów Wierzchosławice obiegła wiadomość, że oto Wojtkowi Witosowi, temu żonatemu z Kaśką Srokówną, urodził się syn.

Chłopcu na chrzcie dano imię Wincenty, jako że Witosowie uważali za szczęśliwe dwie lite-

ry „W” złączone ze sobą. Ojciec Wojciech Witos, to syn niech będzie Wincenty.

Wincenty Witos przyszedł na świat 21 stycznia 1874 roku w przysiółku Wierzchosławic zwanym Dwudniaki. W IV tomie księgi chrztów parafii Matki Bożej Pocieszenia w Wierzchosławicach z datą 22 stycznia 1874 roku, a był to czwartek, dzień Świętego Wincentego, pod numerem czwartym wpisano nazwisko urodzonego dzień wcześniej Wincentego Witos.

Wincenty był najstarszym z trojga dzieci Wojciecha i Katarzyny, miał dwóch młodszych braci – Andrzeja i Jana, który zmarł jako dziecko. Rodzina Witosów, z dwoma morgami gruntu niskiej jakości i połową chałupy składającej się z izby i sieni przerobionej na stajnie, należała do jednej z biedniejszych rodzin w Wierzchosławicach. Dwie morgi gruntu, jedna izba i jedna komora. Typowa galicyjska bieda.

Po latach Witos pisał: *Od piątego roku życia pasłem jedyną ojcowską krowę, włączając ją po dołach i brzegach na powrozie, aby dała więcej mleka, będącego jedyną omastą w naszym aż nadto skromnym gospodarstwie.* Ubóstwo niewątpliwie wpłynęło na poziom edukacji Wincentego Witos. W dziesiątym roku życia został przez rodziców posłany do szkoły, do której uczęszczał w ciągu czterech zim. Po latach zapisał: *Całą moją edukację stanowiła dwuklasowa szkoła ludowa w Wierzchosławicach, a dalsze wykształcenie – to namiętne czytanie różnych pism i książek, jakie tylko mogłem zdobyć.* Rychło nabrał gorączkowego zamiłowania do książek. Stał się samoukiem. Wieczorami dużo czytał, szedł „ku Polsce”: *Nie spaliśmy tej nocy prawie zupełnie. Ja czytałem głośno, ojciec słuchał jak świętej Ewangelii. Była to książka o powstaniu kościuszkowskim, udziale w nim chłopów, ich bohaterskich walkach i zwycięstwach. Uniwersale połanieckim, upadku tego powstania, dalszych losach narodu i Naczelnika Kościuszki. Widziałem, że ojcu ciekły łzy z oczu [...].* Czytanie książek

i gazet rozszerzało jego horyzont, a równocześnie podniecało ambicje i pchało do wysiłków.

Po krótkim okresie nauki ojciec wziął go ze sobą do pracy przy karczowaniu drzew w lesie. Zanim więc stał się chłopskim gospodarzem, był przez lat kilkanaście młodocianym robotnikiem. Dopiekała mu krzywda społeczna i pogarda, która otaczała najbiedniejszych na wsi. Pracował, by wyrwać się z tego kręgu poniżenia: *Moim marzeniem początkowo było zdobycie kawałka chleba, stanowiska równego drugim, głosu we wsi i gminie.[...] Dążyłem do tego, by stanąć na równi z drugimi.* Z trudem zdobywał pieniądze. Oszczędność posunął do ostatnich granic, które niektórzy uznaliby za skąpstwo. Po latach pisał: *Dla tej oszczędności wypaliłem pierwszego papierosa w trzydziestym roku życia i to z najtańszego tytoniu, unikałem towarzystwa, omijając karczmę, muzykę, zabawę.*

Proces samodzielnej edukacji, który rozpoczął Wincenty Witos pod okiem miejscowego



Wincenty Witos na spacerze z wnuczką Joanną

dyrektora szkoły Franciszka Marca, doprowadził w efekcie do konfliktu z miejscowym duchowieństwem. Było to w roku 1893, kiedy leśniczy Jan Głowacki zaprenumerował dla Witosza zakazaną przez władze kościelne gazetę „Przyjaciel Ludu”. Ze względu na radykalny charakter pismo było przedmiotem ostrej krytyki ze strony Kościoła. W diecezji tarnowskiej obowiązywał zupełny zakaz czytania tej gazety. W roku 1893 biskupi galicyjscy: tarnowski ks. Ignacy Łoboś, lwowski ks. Seweryn Morawski oraz przemyski ks. Łukasz Solecki, ogłosili list pasterski o zakazie czytania pism adresowanych do ludu.

Kościół w tym czasie z tymi wszystkimi, którzy podejmowali się pracy na rzecz rozbudzenia politycznego chłopów, podjął walkę autentyczną i w jej formach niezwykle dla ludzi wierzących bolesną.

Początki aktywnej działalności przerwał Witosowi w 1895 roku pobór do wojska. Po odbyciu czteroletniej służby wojskowej ożenił się

8 lutego 1898 roku ze starszą od siebie o trzy lata Katarzyną Tracz. Witos zanotował: [...] *okazała się być kobietą nie tylko bardzo pracowitą, ale przy tym ogromnie rozgarniętą i znającą się bardzo dobrze na wielu rzeczach*. Zaradna i pracowita żona zajmowała się również wychowywaniem jedynej córki Julianny.

Dzięki dobremu ożenkowi Witos powiększył swoje gospodarstwo; z biednego chłopca stał się średniozamożnym gospodarzem.

Okres największej aktywności Witosza to czas rodzenia się polskiego ruchu ludowego. W tym czasie działalność Witosza związała się z nowo powstałym w 1895 r. Stronnictwem Ludowym.

Miarą szybko rosnącej popularności Witosza i ruchu ludowego były wybory do Sejmu Krajowego we Lwowie w 1908 roku, a następnie wybory do parlamentu austriackiego w Wiedniu w roku 1911. Witos otrzymując mandaty poselskie do obu tych izb, stał się rzeczywistym przedstawicielem politycznych interesów wsi.



Witos z Piłsudskim, Warszawa, 1921 rok

Osobowość Witosą kształtowały w tym czasie dwa czynniki: praca fizyczna i praca umysłowa. Andrzej Zakrzewski napisał: *Jego pracowitość bliska była pojęciu walki. Tyle w niej pasji działania, zaciętości, chęci postawienia na swoim. Praca fizyczna wyrobiła mu zmysł realizmu i zamiłowania do roboty konkretnej, w której pozostało niewiele miejsca na spekulacje umysłowe. Szukał rozwiązań realnych, ale kierował się zasadami. Jako wzorowy rolnik był cierpliwy, systematyczny i dokładny; działania oceniał po wynikach.*

W ostatnich latach I wojny światowej dla Witosą sprawą równie wielkiej wagi, co odrodzenie się państwa polskiego, były jego granice. Czynił więc wiele na forum w parlamencie austriackim i w Sejmie Krajowym na rzecz walki o wskrzeszenie Polski w granicach obejmujących wszystkie należne jej ziemie. Omawiając udział Witosą w działaniach na rzecz niepodległości Polski i należnych jej granic, trzeba wspomnieć o jego przewodniczeniu powstałej 28 października 1918 r. w Krakowie Polskiej Komisji Likwidacyjnej, która była tymczasowym organem zarządzającym dla Galicji.

Witos należał do tych ludzi, którzy nie tylko wyrosli z warstwy chłopskiej, lecz także pozostali jej wierni na całe życie. Swą chłopskość zawsze podkreślał w sposobie bycia, w mowie, w geście i legendarnym stroju: w butach z cholewami i bez krawata. Sam prowadził swoje gospodarstwo, także wtedy, gdy przyszło mu kierować państwem. Powszechnie znany jest taki oto fakt: kiedy bolszewicy stanęli pod Warszawą w sierpniu 1920 roku, do Wierchosławic przyjechał adiutant Piłsudskiego, by prosić Witosą o przyjazd do stolicy i objęcie steru Rządu Obrony Narodowej. Zastał go w polu. Witos poszedł tam, jak wspomina, *celem orki pod tubin i wywiezienia trochę nawozu w pole*. Do Warszawy pojechał, jak skończył robotę. Wydawał odezwy, mobilizował naród – kierował państwem.



Wincenty Witos w swoim gospodarstwie

W Polsce niepodległej był mężem stanu: posłem na Sejm RP, trzykrotnym premierem rządu, którego za zasługi dla narodu odznaczono Orderem Orła Białego, ale też za opozycyjną działalność polityczną wtrącono do więzienia, sądzono, skazano i ścigano listem gończym. Niewątpliwie osobistym ciosem dla Witosą był zamach majowy 1926. Pobyt w więzieniu znacznie nadważył stan zdrowia Wincentego Witosą. Nie złamał jednak jego ducha. W wyniku haniebnego wyroku politycznego „procesu brzeskiego” za swoją opozycyjną działalność został skazany na 2 lata więzienia.

Dnia 28 września 1933 r. udał się na polityczną emigrację. Wybrał Czechosłowację, znaną z ówczesnej tolerancji politycznej. Dzień później był już emigrantem. Bolesnie przeżył przymusową rozłąkę z krajem, czemu dał wyraz w swoich emigracyjnych wspomnieniach. Zapisał: *Na moim zegarku była godzina piąta minut trzydzieści rano, gdy doszedłem do kamien-*

nego słupa, na którym widniała wyryta litera „P”. Był to polski słup graniczny. Coś mnie na chwilę ścisnęło za gardło, szarpnęła gorycz i żal, przystanąłem... W Czechosłowacji znalazł jednak wsparcie czeskiej partii agrarnej i wielu przyjaciół, zdobył także duży autorytet. Charyzma i silna osobowość Wincentego Witosa sprawiły, że zarówno czescy politycy, jak i mieszkańcy przedwojennej Czechosłowacji widzieli w nim męża stanu, wielkiego polskiego patriotę, demokratę i polityka na miarę czasów. Więzienie i emigracyjna poniewierka sprawiły, że Wincenty Witos stał się symbolem chłopskiej niedoli i biedy. Wieś, znękana w latach trzydziestych ekonomicznie i politycznie, zmieniała się. Wielki Strajk Chłopski w 1937 r. podniósł chłopów z kolan. Wincenty Witos obawiał się, że ich gniew zostanie wymierzony przeciwko państwu, dlatego po pięciu latach emigracji wrócił do kraju, aby powiedzieć chłopom: *służcie państwu, niezależnie jaki jest rząd.*

Agresja niemiecka na Polskę 1 września 1939 r. zbiegła się z osobistą stratą Wincentego Witosa. Zmarła jego żona Katarzyna, która wraz z nim prowadziła gospodarstwo rolne.

Większość z 2078 dni okupacji Wincenty Witos izolowany był przez nazistów od społeczeństwa i ludowców. Przebywał w więzieniu, potem pod nadzorem Niemców. Po ofensywie styczeniowej 1945 r. wrócił do rodzinnych Wierzchosławic.

Wyzwolenie ziem polskich i powrót Wincentego Witosa do domu dawały ogromne nadzieje ludowcom i chłopom. Nie akceptował zaistniałej po zakończeniu II wojny światowej rzeczywistości, jako realista był przekonany o tym, że o sprawy polskie należy walczyć na miejscu. Niedługo potem podupadł na zdrowiu, od sierpnia 1945 r. leczył się w Krakowie.

Mimo intensywnej kuracji stan zdrowia Witosa nie ulegał poprawie. Siłę organizmu przezwyciężyło obustronne zapalenie płuc. Pobyt w więzieniu brzeskim, emigracyjna tułaczka



Witos na łożu śmierci



Wyrowadzenie ciała śp. Wincentego Witosa z kościoła Mariackiego w Krakowie, listopad 1945 r.

w Czechosłowacji, a potem przejścia wojenne podkopały jego stan zdrowia.

Polacy, niesiemy wam bolesną wiadomość – Wincenty Witos nie żyje!

To słowa z afisza Zarządu Okręgowego Polskiego Stronnictwa Ludowego w Krakowie, które obiegły całą Polskę po śmierci najwybitniejszego przywódcy chłopskiego, trzykrotnego premiera II Rzeczypospolitej. Zgon nastąpił w środę, 31 października 1945 roku, o godzinie 6.30 rano, w szpitalu oo. Bonifratrów w Krakowie przy ul. Trynitarskiej. Przy łożu umierającego czuwali: córka Julia Masiowa, wnuczka Joanna, wnuk Wincenty, ówczesny sekretarz Zarządu Okręgowego PSL w Krakowie, przyjaciel Witosy – Stanisław Mierzwa, i brat Ferdynand od oo. Bonifratrów. Tak relacjonuje ostatnie dni przed śmiercią Witosy Helena Mierzwińska: *Kiedy zjawiłam się w południe u Witosy, Wicek [Wincenty Stawarz – wnuk Witosy] prawie z płaczem powiedział mi, że dziadek stale śpi, obudzić go nie można*

i coś mu tak dziwnie gra w piersiach. Podeszłam do chorego, spał. Twarz zalana strugami potu, a w piersiach słychać jakieś bulgotanie, charczenie. Pobiegłam po pomoc. Natychmiast znalazło się trzech lekarzy, badali go długo i rozpoznali początek zapalenia płuc. Na gwałt bańki, zastrzyki, kompresy. Wypróbowaliśmy u docenta Tochowicza nowy wówczas lek, penicylinę. Nic nie pomagało. Lekarze nie rokowali żadnej nadziei. Zbliżał się niewątpliwie koniec ciężkiej drogi Witosy, gasła lampa jego życia...

Po wstępnych przygotowaniach pogrzebowych w piątek 2 listopada 1945 r. odprowadzone zostało nabożeństwo żałobne w kościele pw. Trójcy Przenajświętszej Bonifratrów w Krakowie. Po południu chłopcy ziemi krakowskiej, w swoich narodowych sukmanach i rogatywkach, wynieśli na ramionach trumnę okrytą kirem sztandaru Wojska Polskiego. Następnie kondukt żałobny poprzedzony orkiestrą i kompanią honorową wojska ruszył ulicami: Krakowską, Stradom i Grodzką do Rynku

– wśród zwartego szeregu ludzi i bicia dzwonów we wszystkich krakowskich kościołach. Później uczestnicy skierowali się do kościoła Mariackiego, gdzie trumnę ustawiono na katafalku.

Dnia 3 listopada w sobotę odbywały się w dalszym ciągu uroczystości pogrzebowe w kościele Mariackim, na które przybyli: prezydent Krajowej Rady Narodowej Bolesław Bierut, ministrowie, przedstawiciele Wojska Polskiego, a także delegacje chłopów ludowców z całego kraju. Mszę św. odprawili ks. biskup Stanisław Rospond i ks. arcybiskup Adam Sapieha. Po nabożeństwie trumnę okrytą zielonym sztandarem wyniosło kilku chłopów w strojach krakowskich, na plac w miejscu, gdzie stał pomnik Adama Mickiewicza zburzony przez Niemców w 1940 roku.

Trumna ustawiona na platformie zaprzężonej w cztery konie ruszyła w ostatnią drogę Witosa, trasę liczącą 88 kilometrów, do miejsca, skąd „wyszedł” przywódca chłopski – rodzinnych Wierchosławic. Zaczął padać deszcz, było wietrznie i zimno. Kondukt, okrążywszy Rynek, skierował się w stronę Tarnowa. Z każdym przebytym kilometrem, w każdej mijanej wsi, do konduktu dołączali nowi uczestnicy. Tak było we wszystkich miejscowościach na terenie aż pięciu powiatów. Ludzie przybywali nawet z odległych miejscowości. Wielu stało przy drogach nawet kilka godzin, by oddać hołd zmarłemu.

Nocami trumnę wnoszono do kościołów będących na trasie pochodu. Droga wiodła przez

Biezanów, Wieliczkę, Gdów, Bochnię, Brzesko, Wojnicz, aby po czterech dniach znaleźć swój finał w Wierchosławicach, rodzinnej wsi Witosa. Aby mogły się spełnić słowa jego ostatniej woli: *Pragnę bowiem spocząć na zawsze pośród tych, z których wyszedłem, z którymi przez całe życie pracowałem i wspólną dolę znosiłem*. 6 października kondukt dotarł do Wierchosławic. Wieś w jednej chwili zmieniła się w ponad stu-tysięczne zgromadzenie ludzi. Na początku wsi chłopci postawili bramę pożegnalną z dachem krytym strzechą i napisem *Moje będzie za grobem zwycięstwo*.

Wielu wówczas naocznych świadków twierdziło, że był to iście królewski pogrzeb chłopskiego przywódcy, a na łamach prasy porównywano go do pogrzebu Tadeusza Kościuszki.

Zwłoki Wincentego Witosa spoczęły w kaplicy cmentarnej będącej zarazem grobem rodzinnym. Wcześniej znalazły się tu szczątki jego żony, ojca i matki.

Dziś kaplica w Wierchosławicach, miejsce wiecznego spoczynku Wincentego Witosa, mimo upływu lat zachowała swój niezmienny kształt. Wewnątrz nadal można podziwiać dziesiątki szarf, zdjętych z wieńców pogrzebowych, które zdobią ściany kaplicy.

Wśród kwiatów składanych wewnątrz z okazji różnych uroczystości uwagę przyciąga niezwykle w swojej prostocie, ale jakże wymowny wieniec, wykonany z gałęzi ciernia – symbol życia Witosa.

Ilustracje:

Fotografie pochodzą ze zbiorów Muzeum Wincentego Witosa w Wierchosławicach



Janusz Skicki (ur. 1983 r. w Tarnowie) – historyk, doktorant na Wydziale Historii Uniwersytetu Rzeszowskiego, kierownik Muzeum Wincentego Witosa w Wierchosławicach; członek Tarnowskiego Oddziału Polskiego Towarzystwa Historycznego oraz Zarządu Towarzystwa Przyjaciół Muzeum Wincentego Witosa w Wierchosławicach; współredaktor biuletynu „Piast z Zagrody Wincentego Witosa”; autor publikacji z dziedziny historii ruchu ludowego. Zainteresowania: historia prasy, historia małopolskiego ruchu ludowego XIX/XX w.

Symbol niezłomnej wsi

Piotr Bartoszcze (1950–1984)

Wojciech Gonera



Piotr Bartoszcze podczas strajku w WK ZSL w Bydgoszczy, marzec–kwiecień 1981 r., fot. Marek Koczwara

Piotr Bartoszcze urodził się 14 kwietnia 1950 r. w Jaroszewicach k. Bełżyc. Był młodszym synem Michała Bartoszcze (1913–2001) i Genowefy z d. Matyjasik (1927–1997). Z pierwszego małżeństwa ze Stefanią z d. Pietraś (1920–1944) Michał miał jeszcze córkę Helenę (1940–1942) oraz syna Andrzeja (1943–1988), zaś w 1946 r. na świat przyszedł Roman, podobnie jak Piotr, działacz niezależnego chłopskiego ruchu związkowego.

W 1964 r. rodzina Bartoszczów przeniosła się na Kujawy, do leżącego pod Inowrocławiem Sławęcina. Piotr rozpoczął wówczas naukę w Zespole Szkół Zawodowych nr 1 w Inowrocławiu w zawodzie elektryka, ale przerwał ją, nie ukończywszy pierwszej klasy. W 1971 r. zdał egzamin kończący czteroletnią naukę w zespole przysposobienia rolniczego. Po odbyciu zasadniczej służby wojskowej w Brodnicy pracował w dziesięciohektarowym gospodarstwie rodziców, które przejął w 1978 r. W tym samym roku ożenił się

z Wiesławą Pruszkowską, z którą mieli trzy córki: Agnieszkę, Joannę oraz Monikę. Najmłodszy syn, Piotr, przyszedł na świat już po śmierci ojca.

W rolniczej „Solidarności” znalazł się dzięki starszemu bratu Romanowi. Piotr Bartoszcze w działalności publicznej skoncentrował się na sprawach lokalnych. W dużej mierze to właśnie dzięki jego determinacji na Kujawach powstały silne struktury „Solidarności Chłopskiej”, a cały region uzyskał rolę wiodącą w niezależnej infrastrukturze stworzonej przez ruch solidarnościowy

na wsi. W marcu i kwietniu 1981 r. uczestniczył w ogólnopolskim strajku okupacyjnym rolników w siedzibie Wojewódzkiego Komitetu ZSL w Bydgoszczy, który pomimo zaangażowania całego chłopskiego związku długo nie przynosił rezultatów. Jedną z ostatnich prób przełamania impasu negocyjnego było podjęcie decyzji o jego rozszerzeniu i rozpoczęciu okupacji kolejnego budynku ZSL, tym razem w Inowrocławiu, połączonej z protestem głodowym (16–17 kwietnia 1981 r.). Piotr Bartoszcze należał do głównych organizatorów tej akcji, dzięki której wznowiono rozmowy w Bydgoszczy zakończone podpisaniem porozumienia umożliwiającego rejestrację rolniczego związku.

Młodym i aktywnym działaczem związkowym szybko zainteresowała się Służba Bezpieczeństwa. Piotr Bartoszcze był rozpracowywany w ramach dwóch spraw operacyjnych bydgoskiej bezpieki, zresztą w pierwszych godzinach stanu wojennego próbowano go zatrzymać. Dzięki po-

mocy rodziny oraz ks. Ryszarda Pruczkowskiego (kapelana „Solidarności”) zdołał on uciec z miejsca zamieszkania i przez kilka dni ukrywał się w inowrocławskim szpitalu.

Represje i szykany nie zniechęciły go do działalności opozycyjnej. Jeszcze w grudniu 1981 r. współorganizował pomoc materialną i żywnościową dla rodzin osób internowanych i aresztowanych, kolportował również wydawnictwa podziemne. We wrześniu 1982 r. wziął udział w pierwszych dożynkach rolników, a także w spotkaniu działaczy związkowych na Jasnej Górze. To właśnie wówczas doszło do wstępnych rozmów na temat organizacji duszpasterstwa rolników. Uczestników tej narady spotkały represje, m.in. kilka dni później bracia Piotr i Roman Bartoszczowie zostali internowani w Ośrodku Odosobnienia dla Internowanych w Mielęcinie, który opuścili pod koniec listopada 1982 r.

Brak możliwości legalnego działania oraz perspektyw na szybką zmianę sytuacji politycz-



Rodzina Bartoszczów. Od lewej: Genowefa, Michał, Piotr, Roman i Andrzej, Jaroszewice, 1957 r.
(ze zbiorów Alicji Bartoszcze)



Rodzina Bartoszczów. Od lewej: Piotr, Genowefa, Roman i Michał, 1967 r. (ze zbiorów Alicji Bartoszcze)

nej w Polsce wpłynął na decyzję Piotra o związaniu się z przywódcą Ogólnopolskiego Komitetu Oporu Rolników „Solidarność” Józefem Teligą. Nazwisko Bartoszcze znalazło się w aktach sprawy operacyjnego rozpracowania krypt. „Gryzonia”, w ramach której obserwowano radykalnych działaczy podziemia. W jednym z dokumentów napisano, że wobec „ekstremalnych” reprezentantów opozycji (w tej grupie znalazł się również Piotr) należy podjąć „profilaktyczne oddziaływanie”, a w przypadku niepowodzenia całej akcji zastosować kolejne represje.

Późnym wieczorem 7 lutego 1984 r. Piotr Bartoszcze udał się do brata i znajomych z pobliskiej wsi. Następnego dnia rano w kanale Smyrnia w pobliżu drogi z Radłówka do Sójkowa odnaleziono jedynie jego rozbity samochód, który leżał na prawym boku, oparty o murki regulujące brzegi. 9 lutego 1984 r. na polu nieopodal Sójkowa Roman wraz ze swoim siedmioletnim synem Arkadiuszem odnaleźli ciało Piotra w studziencie melioracyjnej niedaleko miejsca, z którego poprzedniego dnia wydobyto jego samochód.

Prokuratura Rejonowa w Inowrocławiu wszczęła śledztwo w sprawie wypadku drogowego i śmierci Piotra Bartoszcze. O jego przebiegu w decydujący sposób przesądziły wyniki sekcji zwłok, którą 10 lutego 1984 r. przeprowadził dr Karol Śliwka, specjalista medycyny sądowej. Uznał on, że przyczyną zgonu było najprawdopodobniej uduszenie spowodowane „zatkaniem otworów oddechowych w następstwie ich przylegania do podłoża”. W orzeczeniu zawarł również stwierdzenie, że zmarły w chwili zgonu był w stanie nietrzeźwym.

Z dokumentów zgromadzonych podczas śledztwa jednoznacznie wynika, że na żadnym etapie nie brano pod uwagę zaangażowania osób trzecich w tym zdarzeniu. Potwierdzeniem wstępnych ustaleń o nieszczęśliwym wypadku była opinia biegłego w zakresie medycyny sądowej, sporządzona w połowie kwietnia 1984 r. Dr Karol Śliwka podtrzymał swoje zdanie, że ostateczną przyczyną śmierci było uduszenie wskutek zatkania otworów oddechowych w następstwie ich przylegania do podłoża, na co wskazywały „cechy

śmierci z duszenia w postaci drobnych wybroczyn krwotocznych pod nasierdziem i opłucną, a z drugiej strony obecność plam opadowych na przedniej powierzchni ciała i twarzy”. Wyniki badań, zwłaszcza na obecność alkoholu we krwi, skłoniły go do wydania opinii, że „wyjściową przyczyną zgonu Piotra Bartoszcze był stan upojenia alkoholowego towarzyszący zmianom chorobowym w obrębie mięśnia sercowego, które doprowadzić mogły do utraty przytomności i w konsekwencji, wskutek upadku twarzą do podłoża, spowodowały uduszenie wskutek przylegania otworów oddechowych do podłoża”.

8 maja 1984 r. Prokuratura Rejonowa w Inowrocławiu umorzyła śledztwo w sprawie wypadku drogowego i śmierci Piotra Bartoszcze. Na podstawie zgromadzonych materiałów dowodowych ustalono, że „samochód prowadzony z kierunku Radłówka w kierunku Rycerzewka na łuku drogi uderzył przodem w metalową barierkę mostku,

wyłamał ją, a następnie wtoczył się przodem do kanału ściekowego, przewracając się na prawy bok”. Zdaniem prowadzącego śledztwo prokuratora Jerzego Kmiecica „Piotr Bartoszcze po zaistniałym wypadku drogowym wyszedł z samochodu i udał się przez pole w kierunku miejsca swojego zamieszkania. Idąc upadał i trafiając na znajdującą się na polu studnię melioracyjną, wpadł do niej, twarzą do przodu, ponosząc w niej śmierć”.

Decyzja o umorzeniu śledztwa wywołała oburzenie rodziny i znajomych Piotra, którzy na własną rękę starali się wyjaśnić okoliczności jego śmierci. Równolegle do oficjalnego śledztwa dotyczącego okoliczności śmierci Piotra Bartoszcze bydgoskie podziemie rozpoczęło niezależne dochodzenie. Warto podkreślić, że nie była to akcja spontaniczna, ale dobrze zaplanowane przedsięwzięcie, w którym uczestniczyły osoby posiadające wiedzę i doświadczenie z zakresu funkcjonowania wymiaru sprawiedliwości i me-



Odprawienie trumny z ciałem śp. Piotra Bartoszcze, Inowrocław, 12 lutego 1984 r. (fot. Marek Koczwar)

dycyny. Sprawę zaczął badać zespół utworzony przez Michała Filka (przed stanem wojennym był sędzią), który zaprosił do współpracy przyjaciół z „Solidarności”: lekarza Józefa Karwowskiego, doświadczonego prokuratora Marka Rewersa oraz Marka Koczwarę i Jana Zaklikowskiego.

Podczas pierwszego spotkania komisji (w raportach określano ją nazwą „Komisja PB”) 10 lutego 1984 r. w Bydgoszczy zdecydowano, że nazwiska jej członków zostaną utajnione, a przewodniczący będzie posługiwał się w dokumentach pseudonimem „Pług”. Działacze opozycji przygotowali także plan pierwszych działań, do których należały przesłuchanie świadków (m.in. członków rodziny zmarłego) oraz dokonanie oględzin miejsca wypadku i sporządzenie dokumentacji fotograficznej. Zapowiedziano, że komisja „będzie korzystała z rad konsultantów, prawników, lekarzy, specjalistów z zakresu ruchu drogowego i mechaniki pojazdowej”.

Oprócz dokumentacji medycznej (członkom zespołu udało się uzyskać dostęp do protokołu z sekcji zwłok), najważniejszymi dowodami zebranymi przez komisję były fotografie wykonane przez Marka Koczwarę 10 lutego 1984 r. na miejscu wypadku. Uszkodzenia barierki mostku (wsporniki wygięte w stronę szosy) oraz ślady opon na drodze wskazywały na to, że samochód Piotra został zepchnięty do kanału przez inny pojazd. Jednocześnie udało się sporządzić dokumentację fotograficzną śladów obuwia czterech osób wokół studzienki, w której odnaleziono zwłoki. Zespół Michała Filka wykonał także dokładne oględziny pojazdu i zebrał próbki niebieskiej substancji znalezionej na samochodzie Piotra Bartoszcze.

Członkowie „Komisji PB” sporządzili trzynaście raportów dokumentujących niezależne dochodzenie, w których ujawniono liczne błędy prokuratury. Działacze opozycji doszli do wniosku, że Piotr Bartoszcze został zamordowa-



Pomnik Piotra Bartoszcze przed budynkiem Urzędu Gminy w Inowrocławiu, fot. z zasobów UG Inowrocław

ny, a bezpośrednią przyczyną zgonu było uduszenie przez przyłożenie ręki lub materiału do otworów oddechowych. Ustalenia nie wpłynęły na zmianę postawy władz, konsekwentnie pozostających przy oficjalnej wersji. Nowe śledztwo w sprawie śmierci Piotra Bartoszcze zostało podjęte w czerwcu 1990 r. przez Departament Prokuratury w Ministerstwie Sprawiedliwości, a następnie przekazane do prowadzenia Prokuraturze Wojewódzkiej w Bydgoszczy. Postępowanie umorzono 4 maja 1995 r., ponieważ nie udało się zgromadzić dostatecznych dowodów, które dałyby podstawę do stwierdzenia, że „istnieją uzasadnione podejrzenia, iż zarówno wypadek drogowy, jak i zgon Piotra Bartoszcze nastąpiły w wyniku działania lub zaniechania osób trzecich”.

Po umorzeniu drugiego śledztwa rodzina i reprezentanci „Solidarności” nie zrezygnowali z prób wyjaśnienia okoliczności tragedii. W 2016 r.

pion śledczy IPN podjął decyzję o wznowieniu postępowania. Już w następnym roku podczas specjalnie zwołanej konferencji poinformowano o pierwszych rezultatach śledztwa, w którym ostatecznie przyjęto wersję mordu politycznego. Nadzieje na przełom w sprawie zostały ostatecznie rozwiane w 2020 r., kiedy to poinformowano o umorzeniu śledztwa w związku z nieustaleniem sprawców zabójstwa.

Rodzina, współpracownicy i reprezentanci opozycji nie zapomnieli o odwadze i poświęceniu działacza rolniczej „Solidarności”. W każdą rocznicę śmierci przy jego grobie w Inowrocławiu spotykali się przedstawiciele zdelegalizowanego związku, ponadto za sprawą bydgoskiego podziemia antykomunistycznego podobizna Piotra Bartoszcze znalazła się na wydawnictwach pocztowych drugiego obiegu, które kolportowano w całym kraju.

W wolnej Polsce podjęto kilka inicjatyw mających na celu upamiętnienie bohatera rolniczej „Solidarności”. Piotr Bartoszcze został odznaczony pośmiertnie przez prezydenta RP Krzyżem Komandorskim Orderu Odrodzenia Polski (2006 r.) oraz Krzyżem Wolności i Solidarności (2015 r.). W połowie 1993 r. Zarząd Regionu Bydgoskiego NSZZ „Solidarność” wystąpił z wnioskami o nadanie ulicom w Bydgoszczy i Inowrocławiu imienia Piotra Bartoszcze. Władze obu miast przychyliły się do tych propozycji, dzięki czemu w lutym

1994 r. zorganizowano uroczystości, podczas których odsłonięto tablice z nazwami ulicy Piotra Bartoszcze. Najważniejszym wydarzeniem, które zapoczątkowało nowy rozdział w lokalnej polityce pamięci, było odsłonięcie 7 lutego 2015 r. pamiątkowego obelisku w Radłównku.

To właśnie w Radłównku, rano 7 lutego 2024 r. rozpoczęły się wyjątkowe obchody 40. rocznicy śmierci Piotra Bartoszcze. Uczestnicy oddali hołd zmarłemu w miejscu, w którym najprawdopodobniej zamordowano bohatera rolniczej „Solidarności”. Następnie udali się do kościoła pw. św. Józefa Oblubieńca NMP w Inowrocławiu, gdzie odprawiona została msza św. w intencji Piotra Bartoszcze. Przed wejściem do świątyni ustawiono 20 tablic wystawy przybliżającej historię Piotra Bartoszcze, którą przygotowała Katarzyna Maniewska z IPN w Bydgoszczy. Głównym punktem obchodów było odsłonięcie pomnika Piotra Bartoszcze przy budynku Urzędu Gminy Inowrocław, pierwszego w kraju monumentu przedstawiającego sylwetkę działacza NSZZ RI „Solidarność”. Organizatorzy przygotowali dla gości z całej Polski spotkanie w Teatrze Miejskim w Inowrocławiu, podczas którego wykłady wygłosili Andrzej W. Kaczorowski oraz Wojciech Gonera. Na koniec uczestników obchodów zaproszono do Muzeum im. Jana Kasprówicza w Inowrocławiu na debatę historyczną, a także wystawę poświęconą Piotrowi Bartoszcze.



Wojciech Gonera (ur. 1987) – historyk, członek Niezależnego Samorządnego Związku Zawodowego „Solidarność” oraz Oddziału Polskiego Towarzystwa Historycznego w Inowrocławiu. Od kilkunastu lat podejmuje różne inicjatywy związane z zachowaniem dorobku i dziedzictwa ruchu społecznego „Solidarność” oraz popularyzacją wiedzy na temat udziału działaczy opozycji demokratycznej w odzyskaniu przez Polskę niepodległości w 1989 r. Autor kilkunastu książek i artykułów przybliżających zagadnienia związane z kształtowaniem się oporu społecznego oraz opozycji politycznej w Inowrocławiu i regionie. Organizator uroczystości związkowych i patriotycznych, autor i współautor kilku wystaw poświęconych historii NSZZ „Solidarność” w Inowrocławiu i na Kujawach. Od 27 czerwca 2016 r. kieruje pracami Biura Badań Historycznych Zarządu Regionu Toruńsko-Włocławskiego NSZZ „Solidarność”, zajmującego się dokumentowaniem historii ruchu związkowego na Kujawach i Pomorzu.

Zapusty z potańcówką

10 lutego 2024 r.



Gra Wieluńska Kapela Ludowa, fot. Kinga Rogalska



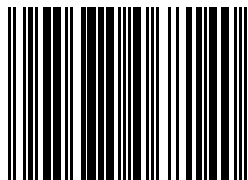
Potańcówka z Kapelą *Młoda Herta*, fot. Kinga Rogalska



NIKiDW

NARODOWY INSTYTUT KULTURY
I DZIEDZICTWA WSI

NIKiDW Kwartalnik Kultura Wsi



5 905475 068140 >

KULTURA WSI

Narodowy Instytut Kultury i Dziedzictwa Wsi
www.nikidw.edu.pl

ul. Krakowskie Przedmieście 66, 00-322 Warszawa
tel. 22 380 98 10, tel. 22 380 98 00
e-mail: sekretariat@nikidw.edu.pl
Dział Promocji i Komunikacji: promocja@nikidw.edu.pl

Facebook: Narodowy Instytut Kultury i Dziedzictwa Wsi
Twitter: @NarodowyI
Instagram: folkodnowa

Centralna Biblioteka Rolnicza NIKiDW Oddział w Puławach
ul. Czartoryskich 8, 24-123 Puławy
tel. 81 88 77 290,
e-mail: biblioteka.naukowa@nikidw.edu.pl

Instytucje zainteresowane współpracą z redakcją
lub otrzymywaniem kwartalnika „Kultura Wsi”
prosimy o kontakt na adres e-mail:
redakcja@nikidw.edu.pl lub kolportaz@nikidw.edu.pl

Instytucja finansowana przez
Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi