

DODATEK SPECJALNY do Gminnej Gazety KURENDA

KWIECIEŃ 2005 / nakład 1200 egz.



**Działaj
lokalnie**

Stowarzyszenie
„Homo- homini”
prezentuje projekt:



„Zachować od zapomnienia”

realizowany w ramach konkursu „Działaj lokalnie IV”
ogłoszonego przez Polsko-Amerykańską Fundację Wolności
i Akademię Rozwoju Filantropii w Polsce

Sztafeta pokoleń



Od ponad 80 już lat mieszka w Zajączkowie **rodzina państwa Błądek**. W 1920 roku na Pomorze przybyli Wojciech i Katarzyna, którzy wcześniej mieszkali w miejscowości Kamień k. Niska. Pieniądze uzyskane ze sprzedaży drobnego gospodarstwa, które posiadali, i zarobione przez Wojciecha w Ameryce, pozwoliły na zakup większego - właśnie w Zajączkowie.

Schedę po nich przejęli syn Jan z żoną Józefą. Po nich z kolei gospodarstwem zaczęli zarządzać syn Jan (na zdjęciu) z małżonką Henryką.

Pan Jan urodził się już na Pomorzu, ale częste wizyty w stronach dziadków pozwoliły mu poznać historię, obyczaje i potrawy charakterystyczne dla tej części Małopolski.

W rodzinie państwa Błądek zachowała się tradycja przyrządzania na Wielkanoc barszczu galicyjskiego, który na każde święta przygotowywała Katarzyna a potem Józefa. Obecnie tradycję tę kontynuuje pani Henryka, a pod jej czujnym okiem również synowa Dorota, która wraz z mężem Krzysztofem przejęła pokoleniową pałeczkę.

Przepis na barszcz galicyjski (wielkanocny)

Żyto ześrutować na miątko. Następnie przesiać je przez sito. Z uzyskanej mąki i wody zrobić zaczyn, z którego powstanie zakwas (najlepiej 3 dni przed świętami i postawić w ciepłym miejscu). 25 dag białej kiełbasy, 25 dag szynki z tłuszczem, 25 dag tłustego boczku i 25 dag kiełbasy (może być polska), wszystkie składniki pokroić w kostkę, zalać wodą i ugotować. Do tego dodać zakwas, słoiczek chrzanu, 10 ugotowanych i pokrojonych w kostkę jaj. Całość doprawić pieprzem, solą i przyprawami. Do barszczu można wkruszyć czerstwego chleba (według uznania, każdy do swojej porcji).

Pan Błądek wspominał również o obyczajach panujących w galicyjskich stronach związanych z różnymi okolicznościami.

- *Wesela trwały tam 2 - 3 dni. Najważniejszą osobą na weselu był starosta, który decydował, kto gdzie ma siedzieć, zarządzał także alkoholem, prowadził całe wesele.*

- *Druhny i druźbowie jechali drabiniastymi wozami i całą drogę do i z kościoła śpiewali do siebie przyśpiewki.*

- *Pamiętam, że zdziwiła mnie bardzo duża ilość suchego sera leżąca na stołach. Kiedy zagrała orkiestra panny zaczęły rzucać w nas (młodzieńców) tym serem. Nie miałem pojęcia, o co chodzi i wcale ta sytuacja mnie nie bawiła. Dopiero jakaś starsza gospodyni wyjaśniła mi, że jest to forma zalotów - wspomina z rozbawieniem pan Jan. Jeśli pannie spodobał się jakiś chłopak i chciała z nim zatańczyć, to rzucała w niego suchym serem.*

- *Na stoły stawiano od razu wszystko, co było do jedzenia, nie było podziału na obiad, kolację. Najważniejszy był oczywiście kołacz weselny. W rogu sali stawiano bańkę z wódką, nalewką i szklanką, z której pili wszyscy.*

- *Chrzcziny również trwały dwa dni. Przychodzili na nie wszyscy mieszkańcy wsi i składali się na wyprawkę dla dziecka.*

Ewa Maria Gnat

„Wilka ciągnie do lasu”



W słoneczne zimowe popołudnie wybrałam się z wizytą do pani **Ireny Miszczak**, aby bliżej poznać koleje jej losów i dowiedzieć się więcej o przyrządzanych przez nią słynnych kiszkach i babkach ziemniaczanych.

Pani Irena przyszła na świat 13 lipca 1948 roku w miejscowości Czernucha, obecnie teren Białorusi. Gdy miała 8 lat rodzice podjęli decyzję o przeniesieniu się do Polski. Skłoniły ich do tego względy polityczne. Ojciec nie chciał przyłączyć gospodarstwa do tworzonego w ZSRR kołchozów; czuli się Polakami i chcieli mieszkać na polskiej ziemi - jak również fakt, że większość członków rodziny znalazła się po II wojnie światowej po „naszej stronie”. W 1956 roku przybyli do Drużna k/ Elbląga.

Po skończeniu studiów na Akademii Rolniczo - Technicznej w Olsztynie i uzyskaniu tytułu inżyniera rolnictwa pani Irena rozpoczęła pracę nauczycielki w Technikum Łąkarskim w Lidzbarku Warmińskim, a następnie w Zasadniczej Szkole Drobiarskiej w Smolajnie.

W 1975 roku przeprowadziła się do Zelgna, gdzie od 30 lat służy pomocą i radą rolnikom z naszego terenu. Mimo, że tutaj urodziły się i wychowały jej dzieci i spędziła tu ponad połowę swego życia ciesząc się ogólną sympatią mieszkańców wsi stwierdziła, że tak jak „wilka ciągnie do lasu”, tak i ona tęskni czasem za rodzinnymi stronami. Dlatego często sięga do starych przepisów i przyrządza potrawy z rodzinnego domu. Oto kilka z nich:

Babka ziemniaczana

Składniki:

- 20 dużych ziemniaków
- 2 jajka
- 3 łyżki mąki
- 10 dkg słoniny wędzonej
- 20 dkg boczku wędzonego lub surowego
- 2 duże cebule
- sól, pieprz

Wykonanie:

Surowe ziemniaki zetrzeć na tarce tak, jak na placki ziemniaczane. Jajka roztrzepać i wlać do startych ziemniaków. Następnie dodać mąkę, sól, pieprz (do smaku). Całość wymieszać. Słoninę i boczek pokroić w kostkę lub w paseczki i podsmażyć. Cebule drobno posiekać i dodać do boczku podsmażyć. Następnie wlać to do ciasta i wymieszać. Całość wylać na wysmarowaną smalcem blachę. Piec przez 50 - 60 minut w temperaturze 180°. Po upieczeniu kroić w kawałki i polewać skwarkami.

Ewa Maria Gnat

Pokojówka rodziny Avensleben



Całkowicie odmienną historię opowiedziała nam pani **Aniela Zwiefka** z Głuchowa. To właśnie ona była przed wieloma laty pokojówką w pałacu niemieckiej rodziny Avensleben. Jej

opowieść stanowi dowód na to w jaki sposób kultura wysoka mieszała się z tzw. kulturą niską, jak przenikały się one nawzajem, ilustruje też ona kierunki migracji przedwojennej. „Mój ojciec- Kazimierz Polcyn- zdołał wykupić na terenie Głuchowa 10 ha ziemi i mieszkanie, otrzymał jednocześnie posadę szofera w pałacu. Dlategośmy się tu przenieśli”. Rozmówczyni wspominała o niezwykle hucznie obchodzonych świętach Bożego Narodzenia oraz świętach Wielkanocnych. Z tej okazji zjeżdżała się cała rodzina Avensleben, organizowano kuligi w czasie zimy oraz odwiedzano się wzajemnie w pobliskich dworach, gdzie urządzano bale. „Ja miałam swój strój, taki uniform, i tylko usługiwałam państwu. Pytacie mnie jak to było z obrzędami? A no myśmy tylko podglądali tych, co na dworze byli. Hrabstwo zdołało pięknie cały dom a ile choinek było! Prawie w każdym pokoju jedna! A ile prezentów, a ile świecidełek!” Pani Aniela zaznaczyła, iż państwo Avensleben spożywali podczas świąt tradycyjne polskie potrawy świąteczne. „Pamiętam, kiedy park w Głuchowie był dumą wsi. Na stawie znajdowała się wyspa, a na niej umieszczona była altana”. Hrabia rzekomo sprowadzał z zagranicy dorodne odmiany drzew i roślin. Ciekawostką jest fakt, iż upowszechnił u nas francuski jadalny grzyb zwany „bania”, który osiągał wielkość do 10 kg. Gorzelnia była jednym z najnowocześniejszych zakładów w regionie. To tu przed wojną ludzie zatrudnienie znajdowali. Przeprowadzali się ze swoich rodzimych miejscowości, by zdobyć pracę na majątku. Hrabia posiadał również jedyny w całym powiecie ciągnik parowy, który używano jako awaryjny napęd gorzelni. „Jeśli kto we wsi ślub brał a na dworze pracował, to wtedy pan dawał nowożeńcom jakiś prezent: prosię, albo jałówkę. Zawsze tak robił. Kiedy przyszła wojna, Niemcy wozami wszystko wywieźli, chcieli, żebym i ja z nimi pojechała. Hrabia szukał mnie po wszystkich pokojach, a ja schowałam się, bo nie chciałam opuszczać rodziny.” Pani Aniela dysponuje niezwykłymi pamiątkami w postaci zdjęć przedstawiających życie głuchowskiego dworu przed wojną.



Barbara Stachowska

Do dziś mówią na mnie ... góral

Pan Jan Mrzygłód urodził się 31 lipca 1924 roku w miejscowości Niedźwiedza, powiat Brzesko, gmina Zakliczyn w województwie krakowskim.



Jako młodzieniec został wywieziony na roboty do Niemiec, gdzie przez ponad dwa lata pracował w rolnictwie. Tam zetknął się z innym rolnictwem aniżeli to, które znał ze swej wsi. To za jego namową, gdy powrócił w rodzinne strony, rodzice przenieśli się z południa Polski na Pomorze. - „Dzielenie ziemi spowodowało jej „pokruszenie”, a na dwóch hektarach nie było życia” - wspomina pan Jan.

W 1946 roku rodzina Mrzygłódów przyjechała do Grzybna. Tu parcelacja objęła dwa majątki. Ojciec naszego rozmówcy otrzymał działkę „z reformy”. Większość działek miała powierzchnię od 5-7 hektarów. Do czasu wybudowania własnego domu rodzice wraz z sześciorgiem dzieci zamieszkiwali w majątku w Grzybnie. Każda rodzina dostawała tylko jedno pomieszczenie. Rodzin żyjących w podobnych warunkach było około 20. Otrzymałą ziemię trzeba było spłacać. Na początku było bardzo ciężko, ale potem rodzicom już było łatwiej - wspomina pan Jan. Jak to w życiu bywa, nie ominęły ich nieszczęścia. W 1946 roku utonął 15-letni brat, a drugiego kilka lat później zabił koń. Gospodarstwo po rodzicach w Grzybnie odziedziczyła siostra. Tam też osiadł brat i druga siostra. Pan Jan Mrzygłód w 1955 roku ożenił się i zamieszkał w Kończewicach, skąd pochodziła jego żona Łucja.

Na początku, krótko po przesiedleniu, były podtrzymywane tradycje ludowe przywiezione z krakowskiego. Ludzie tworzyli grupy kolędnicze, ale potem to upadło, bo nie dało się zaszczepić owych zwyczajów wśród tubylców. - „Kiedyś muzyka była bardzo miła dla ucha, a nogi same rwały się do tańca, a dziś jest to szarpanina” - wyznaje pan Jan i wcale nie żałuje, że nie bywa już na zabawach. Szkoda mu tylko czasów, gdy ludzie się odwiedzali, dużo czasu spędzali ze sobą i było weselej aniżeli obecnie.

Kiedy zaczynamy rozmowę o dawnych potrawach, pan Jan wspomina to, co gotowała jego mama i czego jeszcze dziś chętnie by skosztował. Buchta - to rodzaj zwyczajnego ciasta drożdżowego, które było bardzo syte. Niezbyt gruby placek przed upieczeniem smarowany był białym serem i rozmaconym jajkiem, a na koniec obsypywany kruszonką. Palce lizać!

Mama sama piekła chleb, również w Grzybnie, bo w nowo postawionym domu był również piec chlebowy. Zawsze było to pięć bochenków. Do zaczynu dodawane były gniece

ziemniaki. Było to podyktowane oszczędnością, a poza tym tak przyrządzony chleb się nie zsychał. Bochenki wyrastały w słomiankowych koszyczkach. Latem chleb był pieczony na liściach kapusty. Bardzo dobry był barszcz kiszony z żytniej mąki, z glinianego garnuszka, okraszony słoniną i podawany z chlebem. Popularny był również barszcz gotowany na maślanie i knedle gotowane na parze, polewane masłem. Lubiane były pierogi z białym serem i jagodami oraz zupa z leśnych grzybów podawana ze „szturanymi” ziemniakami. Dawniej ludzie jadali dużo fasoli i kaszę jaglaną (z prosa i brzu) na mleku.

Pan Jan Mrzygłód znany jest w okolicy z zamiłowania do pszczelarstwa. Początek swojej przyjaźni z pszczołami wspomina tak: „Kiedy miałem 8-9 lat, w wakacje za pozwoleniem ojca, pojechałem do mojego chrzestnego, który był bezdzietny, by paść u niego krowy. Chrzestny miał w ogrodzie cztery roje. Od razu mnie to zainteresowało. Lubilem się przyglądać pszczołom. Gdy za jakiś czas u mojego dziadka rozbierali stodołę, znalazłem rój trzmieli. Schowałem go pod garnek, a na drugi dzień okazało się, że ktoś mi go ukradł. Zrobił to kolega, ale zwrócił mi moje trzmielie. Zbudowałem ul i je obserwowałem. Ich miód był biały i słodziutki. Mój dziadek miał kłopoty ze wzrokiem, lekarz zalecił mu okłady na oczy z ich miodu. I tak się zaczęło, ale... własną prawdziwą hodowlę założyłem dopiero w 1950 roku w Grzybnie.



Wcześniej, bo w czasie wojny, uodporniłem się na pszczeli jad. A było to tak. Kiedy pracowałem w Niemczech, pszczoły się wyroiły i uciekły na gruszę do sąsiada. Wzięliśmy maski, ale moja była dziurawa. Pod koniec zbierania roju użądliła mnie pszczoła. Po kilku godzinach poczułem swędzenie w różnych miejscach na ciele, a potem duszność. Czułem, że jest mi coraz gorzej. Wskoczyłem do beczki z deszczową wodą i to mi ulżyło. Od tego czasu pszczeli jad nic mi nie robi”.

Najlepsze dla pszczelarstwa były lata pięćdziesiąte. Wtedy trzy razy w roku zbierało się duże ilości miodu. Teraz jest inaczej. Jest chłodniej, mniej polnych kwiatów, częściej są stosowane opryski. Pszczołom trudniej się wyżywić. Takich przydomowych pasiek już niedługo nie będzie. Warto zachować je od zapomnienia, skoro wśród młodzieży brakuje pasjonatów pszczelarstwa. Gdybym miał dostosowywać się do unijnych wymogów, to wszędzie tu by musiały być kafelki - wyznaje pan Jan Mrzygłód.

Ciekawe, czy pszczoły by były z tego zadowolone?

Ewa Czarnecka

Zachować od zapomnienia



Pani **Władysława Przybysz** i pani **Kazimiera Góźdz** urodziły się w Zabrnii na południu Polski. Kiedy wybuchła II wojna światowa były jeszcze dziećmi. Wspominały, iż podczas zawieruchy wojennej rodzima wieś uległa całkowitemu zniszczeniu. Pani Władysława pamięta, iż zaraz po wojnie w Tarnowie władze zorganizowały wiec, na którym zaproponowały przejście poniemieckich domostw na Pomorzu. „Początkowo było trudno się przenieść, obcy ludzie, obce środowisko” - wspomina pani Władysława. Przybyszów na Pomorzu określano mianem „zabugoje”. Panią Kazimierę sprowadziła na Pomorze rodzona siostra: „miałam wrażenie, że przybywam z bardziej zafowanej części Polski, w mojej wsi używano lamp naftowych, a tu był już prąd”. Mąż Pani Kazimierzy miał dwa hektary ziemi w 42 kawałkach długich i wąskich. Sama tułaczka była niezwykle ciężką próbą dla całych rodzin. Na Pomorze po wojnie sunęły całe transporty, ludzie przemieszczali się w wagonach bydlęcych i na platformach kolejowych. Podróż z Tarnowa na północ Polski trwała dwa tygodnie, bowiem trasa wiodła przez Wrocław i Poznań. Kobiety wspominały o tym, iż trudno było się przyzwyczaić do nowego życia. „Inaczej było tam- mówiły- i inaczej jest tu”. Dziś to już tylko wspomnienia. Pani Władysława stwierdziła, że do dziś czuje smak „tamtego” białego barszczu. „Zakwas do zupy był przygotowywany w kamiennym garncu, żeby był kiedy się tego barszczu zachce”. Na dni świąteczne przygotowywano rosół. No cóż, należy wspomnieć iż ponoć kwaśny barszcz był skuteczny na zbyt obfite spożycie alkoholu! Równie odświętnym daniem były pierogi, uznawane na południu jako rarytas. Na Pomorzu pierogi stały się zwykłym codziennym daniem. Równie dużym zaskoczeniem dla przybyszów z południa była znana na Pomorzu... czarnina.

Panie wspominały iż nadrzędną zasadą przy zamążpójściu była zasada równości majątkowej, spychała ona na plan dalszy sprawy uczuć zgodnie z zasadą: „morgi żenią się z morgami”. Od partnerów wymagano odpowiedniego wyposażenia podstawowego, bądź ziemi. Z cech indywidualnych ceniono najwyżej zdrowie i pracowitość a u dziewcząt gospodarność. Staropanieństwo- prowadziło do utraty prestiżu społecznego. Związek małżeński był poparty wymogiem wesela.

Równie ciekawe były opowieści moich informaterek na temat „obrzędowości śmierci”. Duszę utożsamiano z oddechem, dlatego o człowieku, który skonał mówiono, że oddał ostatnie tchnienie lub ostatnią parę. Zbliżającej się śmierci towarzyszyło określone zachowanie się bliskich. Pani Kazimiera pamięta, iż schodzili się ludzie z całego sąsiedztwa, zawsze przy umierającym zapalano gromnicę i wkładano w ręce różaniec. Pani Władysława wspominała zaś, iż po zgonie zależało wykonać określone czynności: zatrzymać zegar, zasłonić lustro, by nie zobaczyć w nich nieboszczyka. W Krakowskim zaraz po śmierci kogoś z domowników należało wejść do obory i spowodować powstanie krów, poruszyć ziarno siewne, aby nie utraciło sił vegetacyjnych oraz wbić nóż w kiszoną kapustę, żeby nie zgniła. Po śmierci zakaz czynności domowych obejmował szycie, przędzenie, zamiatanie, mielenie. Rozmówczynie akcentowały fakt, iż wyprowadzenie zwłok z domu odbywało się najczęściej w trzecim dniu od chwili śmierci. „Pamiętam- wspomina pani Przybysz- że byłam na pogrzebie w Garwolinie. Tam przewracano w domu sprzęty, to miało zabezpieczyć dom przed tym, by dusza nie pozostała w izbie”. Ważnym elementem związanym z obrzędowością śmierci była woda. Informatorce podają, iż wodę wylewano za trumną. W Polsce południowej rozpoczynając pochód żałobny należało najpierw trzy razy ruszyć wozem sprzed domu i z powrotem cofnąć konie na dawne miejsce. W ten sposób zyskiwano pewność, że dusza zdaży przysiąc do trumny. „W dzień zaduszny obowiązywał zakaz wylewania wody przed dom, by duszy nie oblać”.

Pani Góźdz wspominała iż Boże Ciało- było świętem procesyjnym, procesja zatrzymywała się przed 4 ołtarzami postawionymi pod gołym niebem. Gałęzie, którymi przyozdobione są ołtarze, miały charakter obronny (chroniły przed burzami, chorobą, nieszczęściem). „Ludzie na ramionach nosili też feretrony” a w procesjach obowiązkowo uczestniczyły całe rodziny.

„Na Boże Narodzenie choinka musiała być prawdziwa” wspominała pani Kazimiera. Pani Władysława zaś dodała iż na podłodze ustawiano snopek słomy, a zaraz po Wigilii obwiązywano słomą drzewka owocowe, by nie zmarzły.

„A co to na wesele się działo!”- wspomina pani Przybysz. „Cała wieś to wesele robiła: jeden przyniósł jajka, drugi co innego, a śpiewano i tańczono, dla każdego gościa musiała być przyśpiewka, ale prezenty na drugi dzień dla młodych dawano”.

Panie wspominały też o zjawisku związanym z walką z urokami. „Jeśli ktoś do obory wchodził, to gospodarz splunąć musiał, żeby gość niczego nie zauroczył”. „W Wigilię jeśli kobieta pierwsza przyszła w odwiedzinie to nieszczęście zwiastowała”. Także złą wróżbą było przychodzenie po mleko po zachodzie słońca.

Pani Władysława po przesiedleniu osiadła w Kamionkach. Tam przez kilka tygodni stacjonowali Włosi- jeńcy wojenni. „Pięknie śpiewali, przystojne chłopaki to byli. Kilka lat temu przyjechał tu do gminy jeden z nich ze słownikiem włosko-polskim, żeby odszukać swoją ukochaną Irkę z tamtych lat. Szukał szukał, nawet jakąś Irkę podobno znalazł, tylko już nie miała tych samych długich czarnych warkoczy co wtedy, no i ożenił się z inną... Irką, też Polką.”

Barbara Stachowska