



Wydawnictwo współfinansowane jest ze środków Unii Europejskiej z Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich w ramach Osi IV LEADER Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013.

Magia Świąt Wielkiej Nocy spotkanie z tradycją



Powiatowa Biblioteka Publiczna w Puławach

2011





Wydawnictwo współfinansowane jest ze środków Unii Europejskiej z Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich w ramach Osi IV LEADER Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013.

Magia Świąt Wielkiej Nocy spotkanie z tradycją

Powiatowa Biblioteka Publiczna w Puławach

2011





Komitet Redakcyjny
Danuta Szlendak, Katarzyna Adamowska

Opracowanie etnograficzne
Katarzyna Adamowska

Opracowanie graficzne
Aleksandra Kozak-Kotowska

Projekt okładki
Ewa Czajkowska

Autorzy zdjęć
Danuta Szlendak, Katarzyna Adamowska

Korekta
Monika Wesołowska

Druk i skład
ELKO Końskowola





Spis treści

I „Magiczny obyczaj świąteczny”

1. Baranów - Koło Gospodyń Wiejskich – Zagózdź
CHODZENIE Z PASYJKĄ, CHODZENIE Z GAIKIEM
2. Janowiec - Koło Gospodyń Wiejskich – Oblasy
BĘBNI
3. Kazimierz Dolny - Klub Twórców Ludowych – Kazimierz Dolny
KTO PIERWSZY ZE ŚWIĘCONKĄ
4. Markuszów - Stowarzyszenie Kobiet Aktywnych – Wólka Kątna
CHODZENIE PO DYNDUSIE
5. Żyrzyn - Tkacka Izba Regionalna – Żerdź
KTO PIERWSZY PO REZUREKCJI

II „Magiczne przepowiednie świątecznego czasu”

1. Baranów - Koło Gospodyń Wiejskich – Zagózdź
OCHRONA PÓL PRZED CHWASTAMI
2. Janowiec - Koło Gospodyń Wiejskich – Oblasy
ZAKAZ JEDZENIA ŚWIĘCONEGO POKARMU
3. Kazimierz Dolny - Klub Twórców Ludowych – Kazimierz Dolny
WRÓŻBA NA DOBRE PLONY
4. Markuszów - Stowarzyszenie Kobiet Aktywnych – Wólka Kątna
WRÓŻBA NA DOBRE PLONY I ZDROWIE





5. Żyrzyn - Tkacka Izba Regionalna – Żerdź
ZAKAZ OBIERANIA

III „Magiczna potrawa świąteczna”

1. Baranów - Koło Gospodyń Wiejskich – Zagózdź
BARSZCZ CZERWONY
2. Janowiec - Koło Gospodyń Wiejskich – Oblasy
DROŹDŹOWE CIASTO Z RODZYNKAMI
3. Kazimierz Dolny - Klub Twórców Ludowych – Kazimierz Dolny
SZYNKA W MARYNACIE
4. Markuszów - Stowarzyszenie Kobiet Aktywnych – Wólka Kątna
BUŁECZKI DROŹDŹOWE
5. Żyrzyn - Tkacka Izba Regionalna – Żerdź
MAŻUREK





Boże Narodzenie i Wielkanoc to wyjątkowy czas. Okres, który jak żaden inny obfituje w oryginalne tradycje, obrzędy i obyczaje przekazywane z pokolenia na pokolenie.

Pięć gmin należących do powiatu puławskiego. Pięć ciekawych tradycji oraz pięć magicznych przepowiedni, a na koniec pięć smacznych przepisów. Oto nasza książka, która powstała na podstawie rozmów z mieszkańcami danego terenu. Może więc nieco odbiegać od zwyczajów, obyczajów i tradycji, jakie podawane są przez źródła etnograficzne. Bowiem głównym celem naszej publikacji było utrwalenie tego, co pamiętają ludzie. Czasem są to jednostkowe tradycje charakterystyczne tylko dla jednego domostwa, ale przecież równie ważne i tak samo ciekawe. Obyczaje, które stopniowo zacierają się w pamięci naszych rozmówców. Chcemy uchronić je od zapomnienia i pokazać jak dana tradycja mogła wyróżniać poszczególne gminy na tle całego powiatu a nawet kraju. Książka może stać się inspiracją dla młodego pokolenia, dla którego okres świąteczny został sprowadzony do komercyjnego pośpiechu i manii zakupów. Czasem, gdy w naszych domach zabraknie już dziadków, zapominamy o tym, co było dla nich ważne. Zapominamy, jak wyglądały święta, które obchodziliśmy razem z nimi. Chcemy pokazać, jak wiele nam umyka. Docenimy nasze korzenie. To coś co nas wyróżnia, umacnia naszą tożsamość narodową i sprawia, że cały czas czujemy wspólnotę z naszymi bliskimi poprzez kontynuowanie ich tradycji.

Czasem obyczaje świąteczne powtarzały się i zazębiały, występowały na tych samych terenach, czasem były charakterystyczne tylko dla jednej gminy, tak jak





janowieckie bębny czy baranowska ligawka. Jednak każdy opis tradycji był inny, na swój sposób oryginalny. Bogactwo ciekawostek było zasługą przede wszystkim naszych informatorów, którzy w niezwykle barwny sposób opowiadali o zapamiętanych obyczajach.





Nasi informatorzy:

- Koło Gospodyń Wiejskich – Zagózdź z Gminy Baranów
(Jan Białek, Maria Bukała, Halina Kołodyjska, Barbara Kucio, Lucyna Łagowska, Mirosława Mikos, Alina Strzelecka, Marian Strzelecki, Wanda Świech, Stanisław Ziemka)
- Koło Gospodyń Wiejskich – Oblasy z Gminy Janowiec
(Zofia Kot, Maria Stawińska, Helena Wójcik, Helena Wrótniak)
- Klub Twórców Ludowych z Kazimierza Dolnego
(Małgorzata Urban, Urszula Wojtalik-Sarnecka)
- Stowarzyszenie Kobiet Aktywnych z Gminy Markuszów
(Kazimiera Janek, Zofia Paprota, Elżbieta Wójtowicz)
- Tkacka Izba Regionalna – Żerdź z Gminy Żyrzyn
(Feliksa Barańska, Krystyna Nakonieczna)

Nasza najstarsza informatorka ma 93 lata. Pamięta więc doskonale wielowiekowe tradycje, jakie kultywowano w jej domu podczas świąt. Takie powroty do wspomnień były także miłym zaskoczeniem dla samych rozmówców. Przypominali sobie lata swojej młodości. I tradycje bez jakich nie mogły odbyć się żadne święta. Zapraszamy więc do lektury i do czerpania inspiracji, aby nasze święta za każdym razem były magiczne.

Redakcja





ROZDZIAŁ I

Magiczny obyczaj świąteczny

Baranów - Koło Gospodyń Wiejskich – Zagózdź

W gminie Baranów w Lany Poniedziałek już od samego rana słyhać było hałas we wsi. Od chaty do chaty chodzono bowiem z wielkanocną kolędą.

Już z pierwszymi promieniami słońca młodzi chłopcy wyruszali z Pasyjką. Krzyżyk przystrojony był w bibułkowe kwiaty. Jeden z chłopców w ręce niósł misę ze święconą wodą oraz kropidło. Nie mogło zabraknąć też koszyczka na dary. Chłopcy obchodzili całą wieś, zaglądając do każdego domostwa. Głośno pukali do drzwi lub okien i śpiewali wielkanocną pieśń: „Chrystus zmarłychwstan jest”. Po przekroczeniu progu składali serdeczne życzenia zdrowia i pomyślności oraz obfitych plonów. W ramach podziękowania za miłe słowa gospodarz obdarowywał gości drobną nagrodą, najczęściej były to jajka.

W tym samym czasie młode dziewczęta rozpoczynały pochód z Gaikiem. Gaikiem nazywano świerkową gałązkę przyozdobioną świętym obrazkiem z wizerunkiem Pana Jezusa oraz kwiatami z bibuły, papieru i złotka. Dziewczęta na progu każdego domu odśpiewywały fragment piosenki zaczynającej się słowami:

„My z gaikiem wstępujemy, szczęścia, zdrowia winszujemy. Zdrowia, szczęścia i wszystkiego od Jezusa, od samego”.

Za życzenia gospodarz odwdzięczał się skromnym poczęstunkiem.







Janowiec - Koło Gospodyń Wiejskich – Oblasy

Niezwykle oryginalnym obrzędem występującym tylko w gminie Janowiec jest „Bębnienie”. Tradycja ta odbywa się na pamiątkę zmartwychwstania Jezusa Chrystusa. Bicie w bębny oznacza ogłaszanie ważnej wiadomości słyszalnej w całej wsi. Młodzi chłopcy w wieku 15-20 lat zbierają się w Wielką Sobotę około godziny 20.00 po Mszy Świętej. Pierwszym etapem jest rozpalenie ogniska i wytyczenie trasy przejścia. Chłopcy pukają do każdego domu i ogłaszają jego mieszkańcom radosną nowinę o tym, że Pan Jezus zmartwychwstał. Każdy z gospodarzy powinien otworzyć drzwi i sam uderzyć w bęben oraz nagrodzić „gości” drobnym poczęstunkiem. Jeżeli gospodarz nie zaprosi bębniarzy do środka i pozostanie głuchy na odgłos bębna, czeka go sroga kara. Chłopcy bowiem takiemu gospodarzowi mają prawo spleść jakiegoś figła, łącznie z wniesieniem jego wozu na dach stodoły. Docelowym miejscem spotkania wszystkich bębniarzy jest plac przy kościele. Bębnienie kończy się bowiem wraz z rozpoczęciem rezurekcji. Bęben odzywa się jeszcze raz podczas Mszy w czasie podniesienia.

Ciekawostką jest to, że kiedyś Janowiecki Kościół miał dwa bębny. Obydwa zostały zniszczone podczas II wojny światowej. Lecz jeden z mieszkańców wsi, wybierając się na szaber w zachodnią część Polski, wrócił z jednym bębniem i ofiarował go mieszkańcom Janowca.



Kazimierz Dolny - Klub Twórców Ludowych – Kazimierz Dolny

W gminie Kazimierz Dolny w Wielką Sobotę po uroczystym poświęceniu pokarmów na placu kościelnym panował niezwykle rozgardiasz. Każdy się gdzieś śpieszył, szybko opuszczał kościół, nie zatrzymując się nawet na krótką pogawędkę z sąsiadem. Powodem tego był ciekawy obyczaj „ścigania się” ze





święconką. Polegało to na tym, że po poświęceniu koszyczka każdy ile sił w nogach biegł prosto do domu. Nie wolno było się zatrzymywać, rozglądać, a nawet odpoczywać. Należało się spieszyć, gdyż kto pierwszy postawił swój koszyczek na stole, temu cały rok miało sprzyjać szczęście i spełniać się marzenia.

Markuszów - Stowarzyszenie Kobiet Aktywnych – Wólka Kątna

Mieszkańcy gminy Markuszów wczesnym rankiem w Lany Poniedziałek mogli liczyć na niezawodną pobudkę. Młodzi chłopcy wraz z pierwszymi promieniami słońca rozpoczynali chodzenie „po Dyndusie”. Pukali w okno każdego domu i głośno wołali:

„Czy wy śpicie czy nie śpicie? Czy nam śpiewać pozwolicie?”.

Każdy gospodarz miał niepisany obowiązek wpuścić chłopców i wysłuchać pieśni, z którą przychodzili:

„My chodzimy po Dyndusie i śpiewamy o Jezusie. O Jezusie i o Synie, kto w Boga wierzy, nie zginie. Wielki Czwartek, Wielki Piątek cierpiał Pan Jezus za nas rany, bośmy wszyscy chrześcijany. Trzej żydowcy jak katowcy Pana Jezusa umęczyli, najświętszą krewkę wypuścili, gdy się o tym w raju dowiedzieli, to po tą krewkę przybieżeli, pozmywali, pościerali i z powrotem do raju odesłali. Piotrze, Pawle bierzcie klucze idźcie wypuścić dusze. Tylko jednej nie wypuszczajcie, która najwięcej nagrzeszyła na ojca, matkę się wymierzyła. Uderzenie to się zgoi, a wymierzenie w mierze stoi. Od jeżyny do jeżyny wstawaj (imię dziewczyny mieszkającej w danym domu)





spod pierzyny. Nie przyszlismy tutaj kręcić, wstawaj gospodarzu żyta święcić. Za kolędę dziękujemy, zdrowia, szczęścia winszujemy”.

W zamian za życzenia „Dyndusi” dostawali zapłatę w postaci jajek lub czegoś słodkiego.

Gdy któryś z gospodarzy nie otworzył drzwi, mógł liczyć na słowne „pogróżki”:
„W tej chałupce gołodupce. Nic nie mają (...)”

Żyrzyn - Tkacka Izba Regionalna – Żerdź

W gminie Żyrzyn obowiązywał ciekawy obyczaj pośpiesznego powrotu z rezurekcji. Każdy z gospodarzy chciał bowiem zapewnić swojemu domostwu szczęście. Aby tego dokonać należało właśnie jako pierwszym przekroczyć próg swojego mieszkania po porannej Mszy Świętej. Wozy wymijały się więc na drodze, niezważając na możliwość zderzenia. Niektóre lądowały nawet w przydrożnych rowach. Aby zapewnić sobie zwycięstwo, czasami gospodarze gotowi byli na lekkie oszustwa, specjalnie naruszali konstrukcję wozów swoich sąsiadów. Posuwali się nawet do chowania ważnych elementów, bez których wóz nie był w stanie ruszyć z miejsca. Niektórzy więc zostawiali i pilnowali swoich wozów, by móc jako pierwszym wyruszyć w drogę powrotną. Po Mszy Świętej zewsząd słyhać było głośnie nawoływania członków rodziny; był to sposób na dokonanie szybkiej rodzinnej zbiórki. Niektórzy nawet, aby prędzej dotrzeć do swojego wozu, specjalnie zajmowali miejsca w tylnej części kościoła. Warto było się starać, bo przecież kto pierwszy dotrze do domu, ten cały rok będzie pierwszy kończył wszystkie prace rolne i nie będzie narzekał na swoje zbiory.





ROZDZIAŁ II

Magiczne przepowiednie świątecznego czasu

Baranów - Koło Gospodyń Wiejskich – Zagózdź

W gminie Baranów bardzo dbano o swoje pola. Starano się je chronić zwłaszcza od wszelkich chwastów. Dobrym sposobem na to było rozsypanie śmieci pozostałych po wielkich wielkanocnych porządkach w miejscu, gdzie rośnie najczęściej „badyli”. W Wielką Niedzielę obowiązywał też całkowity zakaz spania. Bo gdy gospodarz zastosował się do tej reguły i w tym dniu zrezygnował z małej drzemki, mógł liczyć na to, że w jego ogrodzie rosnąć będzie tylko to, co on sam zasadził.



Janowiec - Koło Gospodyń Wiejskich – Oblasy

W gminie Janowiec kategorycznie przestrzegano zasady, że święconego



pokarmu nie należy spożywać w Wielką Niedzielę po zachodzie słońca. Złamanie zakazu groziło bowiem utratą wzroku, tzw. „kurzą ślepotą”.

Kazimierz Dolny - Klub Twórców Ludowych – Kazimierz Dolny

Jajka to niezaprzeczalnie symbol Świąt Wielkiej Nocy. W gminie Kazimierz Dolny dbano więc o to, aby ich nigdy nie zabrakło. Co należało zrobić, aby





zapewnić sobie ten jajeczny dobrobyt? Wierzono, że kury świetnie się niosą, gdy w Wielką Niedzielę w kurniku na sianie zostanie położona poświęcona pisanka.

Markuszów - Stowarzyszenie Kobiet Aktywnych – Wólka Kątna

Aby zapewnić sobie obfite plony, w gminie Markuszów wszystkie skorupki z poświęconych jajek zbierano, a następnie zakopywano w polu i ogrodzie. Skorupki zanoszono także do kurnika, należało je dobrze ukryć, by kury od razu ich nie wydziobały, bo to wróżyło nieszczęście. Kury dzięki temu miały się dobrze nieść i nie chodzić „z wizytą” do sąsiadów. Należało także zostawić kość z poświęconego kawałka mięsa. Wierzono bowiem, że ma ona moc leczenia wszystkich guzów na ciele człowieka.

Żyrzyn - Tkacka Izba Regionalna – Żerdź

W gminie Żyrzyn w Wielką Niedzielę gospodynie miały troszkę mniej kuchennej pracy. W tym dniu obowiązywał bowiem całkowity zakaz obierania. Nie wolno było więc skrobać ziemniaków czy innych warzyw. Wszystko to musiało być przygotowane w Wielką Sobotę. Złamanie zakazu mogłoby bowiem sprowadzić na dom nieszczęścia.





ROZDZIAŁ III

Magiczna potrawa świąteczna

Baranów - Koło Gospodyń Wiejskich – Zagózdź

Najważniejszą wielkanocną potrawą zapisaną jako pozycja pierwsza w karcie menu gminy Baranów był barszcz czerwony.

PRZEPIS

Składniki:

- **Zakwas:** 1 kg czerwonych buraków obrać, pokroić w plastry i zalać przegotowaną wodą, dodać kromkę chleba razowego
- 30 dag żeberek
- 25 dag włoszczyzny
- 6 jajek ugotowanych na twardo
- 35 dag podsuszanej kiełbasy
- 30 dag gotowanego lub pieczonego mięsa
- 20 dag białego sera
- sól i pieprz
- chrzan tarty z octem

Przygotowanie:

Pierwszym krokiem jest ugotowanie wywaru z żeberek i włoszczyzny. Doprawia się go do smaku solą, a następnie przecedza. Żeberka oddziela



się od kości i kroi. Do pokrojonego mięsa z żeberk dodajemy kielbasę i pieczone lub gotowane mięso też pokrojone w kostkę. Do wrzącego wywaru dodajemy ukiszony barszcz z buraków i podgrzewamy, żeby był gorący, ale nie dopuszczamy do zagotowania, aby nie stracił wyrazistego czerwonego koloru. Na talerzach rozkładamy wszystkie poświęcone pokarmy, a więc: po jednym jajku pokrojonym w ósemki, mięsną mieszankę, biały ser podrobiony w kawałeczki oraz łyżeczkę chrzanu. Zalewamy gorącym barszczem.





Janowiec - Koło Gospodyń Wiejskich – Oblasy

Na wielkanocnym stole w gminie Janowiec główne i niejako honorowe miejsce zajmowało drożdżowe ciasto z rodzynkami.

PRZEPIS (według receptury Genowefy Koniarz)

Składniki:

- 1 kg mąki
- 10 dag drożdży
- 2 cukry waniliowe
- 1 szklanka cukru
- 4 całe jajka + 4 żółtka
- kostka margaryny lub masła
- 1 szklanka mleka
- szczypta soli
- rodzyнки

Przygotowanie:

Przygotować rozczyń z drożdży oraz połowy cukru, mleka i mąki. Pozostawić w ciepłym miejscu. Trzepaczką rozbić jajka z resztą cukru i cukrem waniliowym. Gdy drożdże zaczną rosnać, dodać je do mąki wraz z ubitymi jajkami. Zacząć wyrabiać ciasto. Pod koniec wyrabiania dodać roztopiony tłuszcz oraz rodzyńki i dalej wyrabiać. Gdy ciasto zacznie odchodzić od rąk, zostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Gdy ciasto zacznie zwiększać swoją objętość, należy je przełożyć do foremek. Wyrośnięte w foremkach ciasto należy posmarować rozbitym żółtkiem i wstawić do piekarnika (nagrzanego do 180 – 200°C).





Ciasto przed włożeniem do pieca można posypać kruszonką. Przepis na kruszonkę: zagnieść razem: cukier puder, masło i mąkę.



Kazimierz Dolny - Klub Twórców Ludowych – Kazimierz Dolny

Jak sprawić, by mięso zachowało swoją świeżość od Świąt Bożego Narodzenia aż do Wielkanocy? Oto sekretny sposób pani Małgorzaty Urban, a właściwie jej mamy. Receptura przekazywana z pokolenia na pokolenie. A oto szczegóły. Surowe, świeże mięso należy podzielić i dokładnie osolić. A następnie włożyć do garnków. Garnki należy najpierw odpowiednio przygotować. Na dnie garnka pierwszą warstwę stanowi sól. Dopiero wtedy należy szczelnie układać kawałki mięsa. Mięso należy wcześniej dokładnie osolić, dodać przyprawę i odrobinę saletry. Nie wolno jednak przesadzić z saletrą. Garnek należy przykryć odwróconą pokrywką i przycisnąć najlepiej kamieniem oraz odstawić w chłodne miejsce. Jeżeli marynatę robiono w okresie wiosennym, przed przykryciem mięsa jako ostatnią warstwę należało





położyć ścięte pokrzywy. Nie mogły być one jednak w okresie kwitnięcia. Co parę dni należało mięsne kawałki przemieszać i ponownie szczelnie przykryć. Dzięki temu zabiegowi mięso nie traciło swojego koloru i smaku.

Przepis na 1 kg mięsa:

- ok. 7 dag soli
- 1 dag saletry
- zmielone przyprawy: pieprz czarny, ziele angielskie, liść laurowy, kolendra.

Wszystko należy wymieszać i dokładnie nacierać mięsne porcje. A następnie układać w garnku.

Jeżeli szynka w marynacie miała być później pieczona, należało wyjąć odpowiedni kawałek mięsa z garnka i wymoczyć go w wodzie, aby zmniejszyć zasolenie. Następnie pod koniec pieczenia dodać pokrojoną w plasterki cebulkę.

Gdy kawałek mięsa miał być wędzony, wystarczyło go raz opłukać pod bieżącą wodą i bez żadnych dodatkowych przypraw poddać wędzeniu.

Markuszów - Stowarzyszenie Kobiet Aktywnych – Wólka Kątna

W gminie Markuszów dbano o to, aby na świątecznym stole zawsze znalazły się słodkie bułeczki drożdżowe.

PRZEPIS

Składniki:

- 500 g mąki





- 2 jajka
- ¼ szklanki cukru
- 1 szklanka mleka
- 50 g drożdży
- łyżka roztopionego masła
- szczypta soli
- jajko do posmarowania

Kruszonka: 2 łyżki masła + 3 łyżki mąki + 3 łyżki cukru

Przygotowanie:

Przygotowanie rozczyну: drożdże rozkruszyć i zasypać łyżką cukru, poczekać, aż cukier sam się w drożdżach rozpuści. Dodać łyżkę mąki i ciepłe mleko. Wszystko razem wymieszać. Odstawić do wyrośnięcia (około 15 minut). Wyrośnięte ciasto ponownie należy wyrobić tak, aby odchodziło od ręki. Ciasto należy podzielić na kilkanaście równych części, z każdej z nich zrobić kulkę i lekko spłaszczyć w dłoni. Ułożyć na blasze, pamiętając o zachowaniu odległości, by bułeczki miały szansę swobodnie rosnąć. Odstawić do ponownego wyrośnięcia (około 15 minut). W tym czasie przygotować kruszonkę. Masło rozpuścić, wysypać mąkę i cukier. Wymieszać łyżeczką. Bułeczki należy posmarować roztrzepanym jajkiem i posypać kruszonką. Piec w temperaturze 180°C przez około 20 min.





Żyrzyn - Tkacka Izba Regionalna – Żerdź

Na wielkanocnym stole w gminie Żyrzyn nie mogło zabraknąć mazurka. Ciasto to było najważniejszym świątecznym smakołykiem.

PRZEPIS

Składniki:

- 3 szklanki mąki
- kostka margaryny
- łyżka smalcu
- 1 jajko + 2 żółtka

Przygotowanie:

Ciasto wyrobić i schłodzić, włożyć na około 1 godzinę do lodówki bądź chłodnego miejsca.

Ciasto rozwałkować bardzo cienko na blaszce, a dookoła uformować rulonik, na którym następnie palcem należy zrobić delikatny ślad. Ciasto posmarować białkiem, a następnie położyć bardzo cienką warstwę maku lub marmolady ze śliwek (najlepiej smażonej 2 tygodnie). Osobno należy upiec cienki placek, który następnie kładziemy na wierzch, tak, by nie przykryć rulonikowatego brzegu. Mazurek należy cieniutko posmarować lukrem i poukładać na nim orzechy i połówki suszonych śliwek. Mazurek piecze się około 40 minut.



