



# OBRZĘDY I ZWYCZAJE DOROCZNE

Część 4



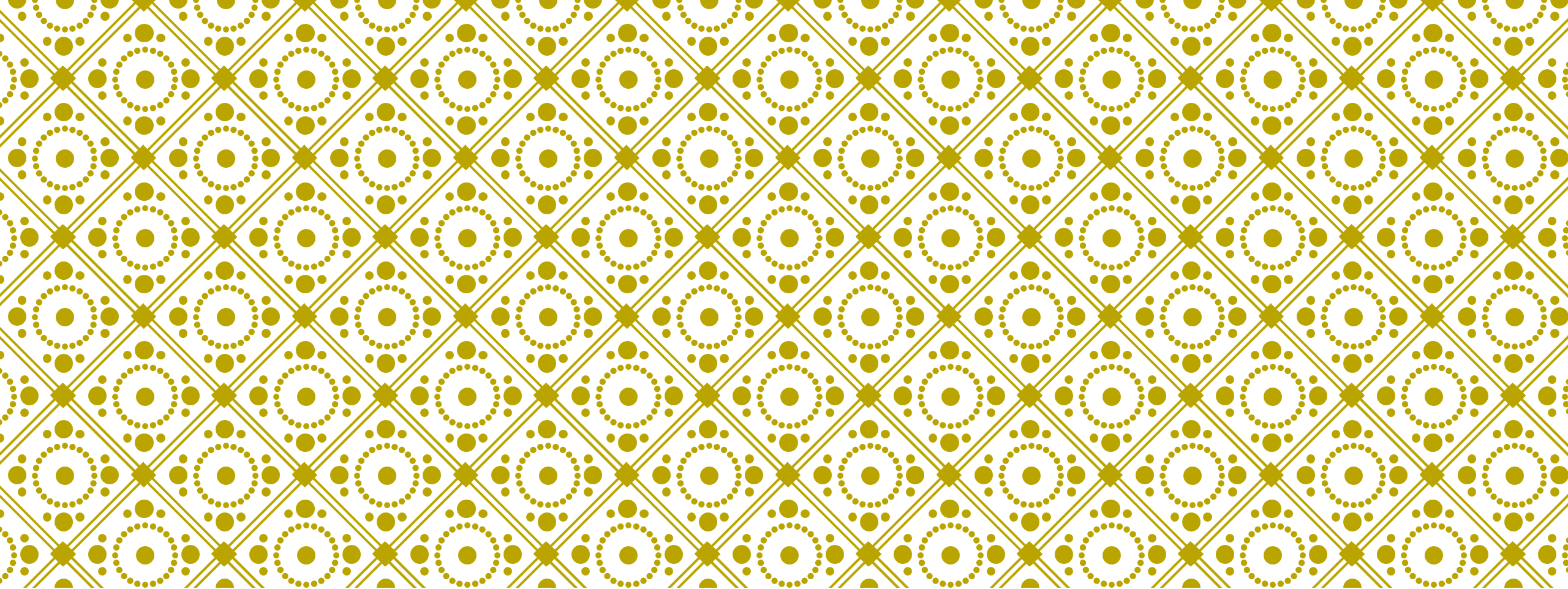
"Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie",  
Materiał opracowany przez Stowarzyszenie Rzepiennik Jutra.

Instytucja Zarządzająca PROW 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Materiał współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach działania 19 Wsparcie dla rozwoju lokalnego w ramach inicjatywy LEADER Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.

Stowarzyszenie Rzepiennik Jutra





# OBRZĘDY JESIENNE



Dzień Narodzenia Najświętszej Maryi Panny, w tradycji ludowej obchodzony jest jako święto Matki Boskiej Siewnej

## MATKI BOSKIEJ SIEWNEJ (8 WRZEŚNIA)

*Na Siewną zacznij siać żyto, będziesz miał chleb na siebie i na parobka myto.*

*Na Matkę Boską Siewną zła to gospodyni, która Inu z wody nie wyczyni.*

*Panna się rodzi – jaskółka odchodzi;*

*Gdy na Siewną jest błękitnie, wtedy pięknie wrzos zakwitnie.*

Matka Boska Siewna jest ona patronką zasiewów, ozimin i jesiennych prac polowych. Wierzą, że właśnie wtedy Matka Boska przechodzi przez zasiane pola i błogosławi je, dzięki czemu będą obfite plony.

Pierwszej orce, pierwszemu zasiewowi i sadzeniu towarzyszyły różne obrzędy agrarne. Były one przejawem troski o plony, miały zapewnić przyszłoroczny urodzaj.

Do siewnego ziarna dosypywano ziarno wyłuskane z kłosów święconych w bukietach w święto Matki Boskiej Zielnej, zarówno przy siewie zboża ozimego, jak jarego. Dodawano też ziele poświęcone w oktawę Bożego Ciała, bazie z palm wielkanocnych lub ziarno z wykruszonego wieńca dożynkowego. Miało to zapewnić urodzaj, zabezpieczyć zboża przed myszami, robactwem, wszelkimi nieszczęściami. Całe ziarno przeznaczone do siewu kropiono święconą wodą, a rozpoczynając siew gospodarz rzucał pierwsze jego garście na krzyż i ręką kreślił w powietrzu znak krzyża. Wierzył, że zapewnia sobie w ten sposób błogosławieństwa Boże, a tym samym obfite plony, ochronę przed gradobiciem, suszą i nadmiarem deszczu.

Prace polowe kończyły się późną jesienią – należało uporać się z nimi przed nastaniem Adwentu



# WSZYSTKICH ŚWIĘTYCH (1 LISTOPADA)

Święto jest stosunkowo młode i bardzo trudno doszukać się obrzędów z nim związanych. W tym dniu odwiedzano kościół by uczestniczyć w mszy świętej za zmarłych później na grobach składano kwiaty i znicze jest to zwyczaj który przyjął się dopiero po I wojnie światowej. Początkowo na grobach składano garnki z jedzeniem, później ten zwyczaj zamieniono na rozdawanie przy cmentarzu „bochnoków” biednym, prosząc ich o modlitwę za bliskich zmarłych. Istniało przekonanie, że jeżeli ktoś w dniu Wszystkich Świętych wypierze i wywiesi bieliznę na strychu to na pewno zostanie ona pogryziona przez myszy.

# ZADUSZKI (2 LISTOPADA)

To święto to pozostałość po zwyczajach pogan, którzy święto zmarłych obchodzili kilkakrotnie w ciągu roku. Kościół wprowadzając dzień Wszystkich świętych utrzymał w zwyczaju tylko jeden dzień zaduszny przypadający na okres jesienny.

W tym dniu przestrzegano i praktykowano wielu wierzeń i obrzędów.

Wierzono, że dusze zmarłych przychodzą i ukazują się w dzień przed zaduszkami, dlatego unikano wszelkich podróży w obawie przed spotkaniem ducha.

W tym dniu miały miejsce wypominki zmarłych. Ludzie zanosili księdzu pieniądze i prosili o modlitwy i wypominki ponieważ jeżeli za zmarłego modlili się wszyscy w kościele mogą być wcześniej wybawione, a dusze szczęśliwie zmarłych modlą się razem z wiernymi.

Wierzono także, że nie należy za zmarłymi płakać ponieważ muszą oni potem dźwigać wszystkie łzy.

# ZADUSZKI

2

LISTOPADA

U ludzi bogatszych panował zwyczaj gotowania obiadu składającego się z czterech produktów: mięsa, kaszy, makaronu i kapusty, a do tego rozdawano chleb i zapraszano wszystkich biednych, oraz grabarza, organistę i kościelnego. Po obiedzie wszyscy śpiewali litanię do wszystkich świętych i pieśni za umarłych, którym przewodniczył organista. Po śpiewie kropił on wszystkie cztery kąty domu święconą wodą. Uważano jednak, że ani biednych, ani służby kościelnej nie da się do końca zadowolić, ponieważ są oni niesyceni.



# DUSZE POKUTUJĄCE

„Dusze pokutujące pojawiają się najczęściej na cmentarzach i w kościołach, także w pobliżu tychże, miejsc, nie mniej koło figur, kaplic, po starych cmentarzyskach, rzadziej zaś winnych miejscach. Przybierają czasem postać kobiety w bieli, czarnych ptaków, a czasem występują jako światełka (błędne ogniki). Najczęściej jednak nie pokazują się wcale, li tylko słyszeć je można stękające.

Dusze pokutujące co do czasu pojawiają się najczęściej w nocy na Wszystkich Świętych, w Dzień zaduszny i w adwencie. W nocy z 1 na 2 listopada przychodzą do kościoła niosąc z sobą choćby tylko mały kawałek deski z trumny, a jeżeli deski zgniły, to szczątki odzienia, gdy zaś i to w proch się rozsypało, wtedy przychodzi dusza sama. W kościele modlą się one za żyjących. Dusze na cmentarzach pokutujące wzywają przechodniów, ale wtedy trzeba uciekać nie oglądając się, bo taka dusza wciągnęłaby człowieka do grobu, by za nią pokutował, przez co od dalszej pokuty uwolniłaby się.

Dusze jednak najwięcej pokutują w tych przedmiotach, przez które lub za pomocą których grzeszyły. I tak: pijacy pokutują w kieliszkach, szklankach lub szynkwasach, pijacy kowale w kowadłach albo pod ogniskami. Furmani w biczach. Pieniacze w papierach ze stemplami, a adwokaci, jeżeli okłamują chłopów, w piórach i kałamarzach, księża w kościele itp..”

# ŚW. KATARZYNY (25 LISTOPADA)

Od tego dnia unikano jedzenia mięsa, gdyż zbliżał się adwent. Obserwowano pogodę ponieważ miała ona zwiastować urodzaj na kapustę. *„Jak na ś. Katarzynę pogoda, to na kapustę uroda”*.

Dzień św. Katarzyny wróżył także pogodę na przyszły rok, burze oznaczały burzliwy rok, i na odwrót.

Znane jest powiedzenie *„Święta Katarzyna adwent zaczyna, a święty Andrzej podpisuje”*





## ANDRZEJKI

**Św. Jędrzeja (Andrzeja) (30 listopada)** - święty ten uważany był za patrona wszystkich dziewcząt, ponieważ sen panny w tym dniu niezależnie od treści oznaczał jej przyszłego męża, można było jedynie stwierdzić czy ślub odbędzie się niedługo czy później.

*„Święty Jędrzej dziewczkom marzy, jaki im się mąż nadarzy”.*

Dziewczęta leją wosk na wodę przez srodek, między czterema patyczkami. Kształt, który przybierze wosk w wodzie zwiastuje cechy przyszłego męża, np.: szabla oznacza męża żołnierza, krzak zwiastuje męża gospodarza posiadającego ogrody i sady. Panny zrywały także gałązki wiśni, jeżeli gałązka zakwitła w Wigilię zapowiadała pannie rychłe zamążpójście.

Starsi mieli w zwyczaju w tym czasie bić gęsi i wróżyć z ich kostek piersiowych wróżyć zimę przed Godami, jeżeli kości były szare zima będzie deszczowa, jeżeli białe to zima będzie sroga i spadnie wiele śniegu.





# KISZENIE

Jsienią kiszone kapustę, którą dawniej spożywano w dość dużych ilościach, zwłaszcza w wiejskich i biednych domach, w których przetrwanie zimy zależało od ilości zbiorów i ich zaprawy. Kiszoną kapustę dodawano wtedy głównie do gotowanego grochu lub ziemniaków. Proces kiszenia skupiał w kuchni całą rodzinę, przyjaciół, a nawet sąsiadów i każdy jego uczestnik miał wyznaczone oddzielne zadanie. Do kiszenia kapusty potrzebna była solidna, drewniana beczka, którą trzeba było dokładnie sprawdzić i przygotować. W tym celu wybierano beczkę najlepiej z drewna dębowego, ale mogło być to również dobrze inne drewno z drzewa liściastego. Niekiedy wysokość takiej baryłki sięgała nawet dwóch metrów! Dlatego właśnie do przygotowania tak dużej ilości przetworu potrzebnych było wiele osób. Beczkę napełniano wodą, aby sprawdzić czy nie przecieka, a następnie dokładnie myto, szorowano i wyparzano wrzącą wodą. Do środka wrzucano rozgrzane w ogniu kamienie i nakrywano beczkę lnianym płótnem, aby dokładnie ją odkazić. Podobnie postępowano z balią i ubijakiem do kapusty. Kapustę obierano z brudnych i uszkodzonych liści, które nie nadawały się do przetworu, a następnie rozkrawano główki, usuwano z środka tak zwane głąby i drobno siekano.



## KISZENIE KAPUSTY

Cały rytuał odbywał się oczywiście w kuchni. Należy wspomnieć, że tradycyjna polska kuchnia była kiedyś największym pomieszczeniem w całym domu. Z racji, że w większości domów zamieszkiwało wspólnie kilka pokoleń, potrzebne było miejsce na duży stół, przy którym wszyscy mogli zasiąść i najeść się do syta. Poszatowaną kapustę posypywano solą i dodawano do niej wedle uznania: marchew, nasiona kopru, gałązki wiśni lub dębu, ziarna pieprzu, liście chrzanu, mogła to być także kromka chleba, jagody jałowca i jabłka winne. Kapustę i dodatki układano w beczce naprzemiennie, warstwami. Każda warstwa ubijana była gołymi nogami. Zanim jednak ubijacze zdążyli zacząć deptać musieli dokładnie wymyć i wysuszyć nogi, czasem nawet w trzech albo czterech misach wody. Dopiero wtedy mogli być dopuszczeni do pracy. Być może dziś wzbudza to śmiech, jednak dla deptających kapustę była to naprawdę ciężka i czasochłonna praca, która wymagała ogromnej siły fizycznej. Każdą warstwę deptano do momentu, aż nie wytworzył się sok i tak długo aż nie napełniono beczki po sam brzeg.



## KISZENIE KAPUSTY

Po skończonej pracy i dokładnym sprzątnięciu kuchni, wszyscy biorący udział w ceremonii zasiadali do wspólnego posiłku. Obowiązkowo musiał być to posiłek z kapusty – głównie przygotowywało się gołąbki, bigos lub kapuśniak. Popularne były także łazanki. Po upływie kilku dni, gdy można było już zaobserwować, że kapusta zaczyna się kisić, brano długi, drewniany kij i nakłuwano ją, co miało pozbawić ją goryczy. Baryłka musiała stać w ciepłym miejscu przez tydzień – najlepiej zaraz obok pieca, ponieważ wysoka temperatura sprzyjała procesowi kiśnięcia. Po tygodniu przenoszono beczkę do zimnego pomieszczenia i kapustę jeszcze raz ugniatano. Na samym końcu kapustę przykrywano płócienną ściereczką oraz drewnianą pokrywką i przygniatało kamieniem. Tak przygotowana tkwiła w beczce nawet do następnego lata i była w stanie żywić rodzinę przez całą zimę. Przygotowywano z niej najróżniejsze potrawy, najczęściej jednak były to zupy, ale zdarzały się także surówki, zaś w bogatszych domach częściej robiono gołąbki z dodatkiem mięsa i ryżu. Kwas, który wytwarzał się w czasie procesu fermentacji również był wykorzystywany, głównie do zakwaszania barszczu i żuru – w polskim domostwie nic nie mogło się zmarnować.





## KISZENIE KAPUSTY

Kiszzenie kapusty, ale również ogórków, grzybów, odbywało się zazwyczaj na zakończenie prac polowych i zwykle było też wspaniałym pretekstem do rodzinnych i sąsiedzkich spotkań. Dla ludzi był to naprawdę wesoły okres. Wszyscy spotykali się razem przy wspólnej pracy, rozmawiali ze sobą, śmiali się, plotkowali, opowiadali różne historie i śpiewali do białego rana. Często również każda taka impreza kończyła się potańcówką przy dźwiękach harmonijki, skrzypiec lub fujarki. W czasie takiej zabawy ludzie chętnie umawiali się na kiszzenie w domostwach sąsiadów. Z kiszaniem wiązało się także wiele przesądów, jeden z nich mówił, że dziewczyna, która zostanie wybrana przez mężczyzn do deptania kapusty wyjdzie niebawem za mąż i będzie dobrą gospodynią.

Darcie Pierza w Dworze w Rzepienniku Biskupim



2:30 / 5:48

Przewiń, aby poznać szczegółowe informacje



# DARCIE PIERZA

<https://www.youtube.com/watch?v=MeklkLzezXw>



„Leciały gąseczki  
z wysokiej góreczki,  
zbieraj, zbieraj  
Kasiu piórka  
będą poduszcзки  
Nie będę zbierała,  
bo mi mama dała  
cztery poduszcзки  
piątą obiecała”



**DARCIE PIERZA**





Darcie pierza lub, jak częściej w Rzepiennikach godali - skubanie piórek, to bardzo stary zwyczaj wart przypomnienia i kultywowania. Była to żmudna praca do wykonania. Rozpoczynaną ją jesienią i kontynuowano podczas długich zimowych wieczorów. Zimy były wówczas bardzo mroźne, dzieciaków rodziło się dużo, potrzebne były poduszki i pierzyny dla rodziny. Panny wychodziły za mąż i każda musiała dostać wiano – czyli porządne poduszki, kołdry, a nawet beciki. Dlatego zapobiegliwa gospodyni hodowała stado gęsi. We dworze bywało ich nawet po trzysta. Żeby usypać jaśka trzeba było naskubać prawie pół kilo piórek, a do usypania pierzyny aż 4 kilogramy piórkowego puchu. Praca ta trwałaby tygodniami, gdyby gospodyni robiła to sama, ale dawniej mieszkańcy chętnie się wspomagali w każdej sytuacji.

# DARCIE PIERZA





Wystarczyło szepnąć kumie, że dzisiok bedziem skubać piórka, a po wieczornym obrzędku dobytku w łoborze kilkanaście niewiast - mężatki, panny, dziećka, kumy i sąsiadki zjawiały się z sitami, czy przetakami w jednej izbie. Kobiety wyciągały pióra, które były przechowywane w płóciennych workach albo starych poszewkach na poduszki. Stół z pierzem stawiano na środku izby, by wokół niego mogło usiąść jak najwięcej osób. Każda z nich miała na kolanach sito, do którego był wrzucany odarty puch. Doświadczone gospodynie musiały uczyć młodsze, jak prawidłowo skubać. To wcale nie jest takie proste, jak się wydaje. Każde piórko chwytało się w najcieńszym miejscu w dwa palce jednej ręki, a drugą ręką odrywało chorągiewkę od twardej stosiny. Obdarty puch odkładało się do sita, a stosiny odrzucało na ziemię.

# DARCIE PIERZA





Żeby czas się nie dłużył, podczas skubania rozmawiano o wydarzeniach ważnych dla wsi, opowiadano niezwykle historie, legendy, dzielono się wspomnieniami. Bywało, że taki właśnie wieczór stawał się okazją do pocieszenia kogoś w troskach. Nie brakło również ploteczek. Praca szła dzięki temu o wiele szybciej. Monotonny nastrój wieczoru nierzadko przerywali chłopcy, którzy wpadali do izby z nienacka i wrzucali do piórek wróbla, gęś, a w razie ich braku sami dmuchali co sił w piersiach w pierze. Te zaś fruwały po całej izbie, gospodyni lamentowała głośno nad ich wybrykami, a panny się śmiały i nikt się na despeciarzy długo nie gniewał, bo tak naprawdę kobiety były zadowolone, że chłopcy umilą im czas swym towarzystwem. Wieczór stawał się wówczas okazją do zeswatań dwojga młodych ludzi. To były cenne chwile w życiu wioski: integrowały społeczność, eliminowały nudę, ludzie – połączeni wspólną pracą czuli się sobie bliżsi.



# DARCIE PIERZA

Skubanie nie przeszkadzało towarzyskim kontaktom, wprost przeciwnie. Trudno wyobrazić sobie wielogodzinną pracę przy pierzu bez śpiewu. Starsze panie pamiętają te piosenki i nadal nucą pod nosem...

*Jasiek mój, woził gnój*

*Jam mu nakładała*

*Co sie roz łobrócił,*

*Co sie roz łobrócił*

*Tom mu buzi dała...*

Szkoda, żeby o nich zapomnieć. Być może, ta mała poduszka, którą nazywamy jaśkiem, wzięła swoją nazwę właśnie od Jaśka, o którym mowa w wielu piosenkach i przyśpiewkach nuconych w te długie zimowe wieczory... kto wie?

Darcie pierza stanowiło zatem jedną z niewielu możliwych wówczas form życia towarzyskiego na wsi. Mimo że czynność wcale nie należała do atrakcyjnych ani zbyt lekkich, nikt nie narzekał, a wieczory takie należały do bardzo radosnych. Po kilku godzinach skubania gospodyni dawała juzyne, były to najczęściej – drożdżówki, rogale z makiem lub marmoladą, do tego herbatę z ziół, białą kawę lub mleko, a czasem trochę jakiegoś trunku.



# DARCIE PIERZA



Skubanie było domeną wyłącznie kobiet. Mężczyźni mogli być obecni w domu, ale nie brali w nim udziału. Najczęściej w tym czasie reperowali uprzęż konia, pletli wiklinowe koszyki lub wiązali mietły i przysłuchiwali się babom z rzadka zabierając głos. Mijały kolejne wieczory, pierza ubywało. Na zakończenie prac gospodyni urządzała tzw. „wyskubek”. Była to zabawa, na którą szykowały poczęstunek, piekły kołacze. Na stoły trafiały najlepsze wina. Często zapraszały jakiegoś grajka, by przygrał młodemu do zabawy. Bawiono się nieraz długo w nocy. Gospodyni, która nie urządziłaby „wyskubka” nie miała co liczyć na sąsiedzką pomoc na drugi rok. Wyskubek zakończył darcie pierza w jednym domu, a już następnego wieczora



# WYSKUBEK





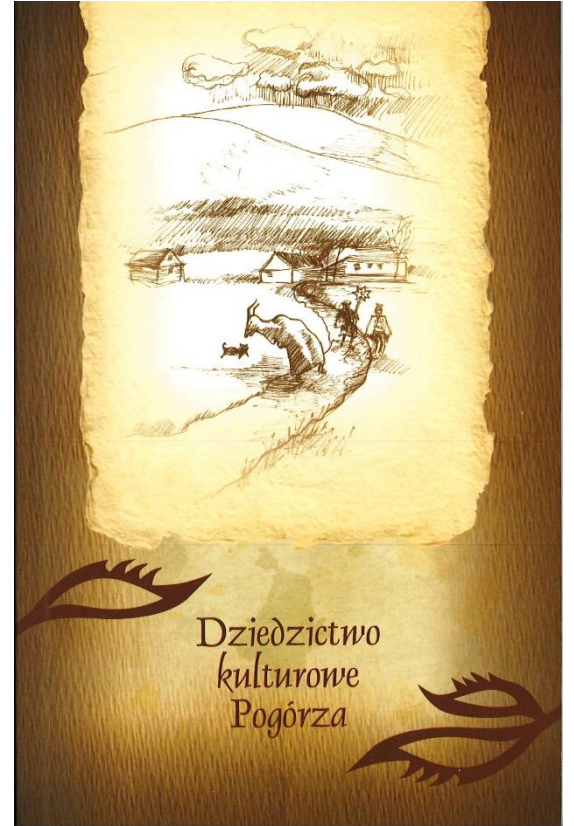
Mały Słownik Pogórzański



Ginące zawody Pogorza



Przewodnik kulinarny po Pogórzu



Dziedzictwo  
kulturowe  
Pogorza

**O ZWYCZAJACH DOROCZNYCH POGÓRZAN MOŻNA POCZYTAMY W  
WYDANYCH PRZEZ POGÓRZAŃSKIE STOWARZYSZENIE ROZWOJU W  
2013 ROKU PUBLIKACJE PRZYBLIŻAJĄCE ŻYCIE CODZIENNE  
POGÓRZAN.**

**DOBRA LEKTURA**

# KONIEC



Pogórze  
Stowarzyszenie  
Rozwoju



"Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie",  
Materiał opracowany przez Stowarzyszenie Rzepiennik Jutra.  
Instytucja Zarządzająca PROW 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.  
Materiał współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach działania 19 Wsparcie dla rozwoju lokalnego w ramach inicjatywy  
LEADER Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.

Stowarzyszenie Rzepiennik Jutra





# BIBLIOGRAFIA

- ❖ „Ziemia Biecka – Lud Polski w powiatach gorlickim i grybowskim” – Praca zbiorowa pod redakcją Seweryna Udzieli napisana w latach 1889-1895, wydana z rękopisu – 1994r.
- ❖ „Nad rzeką Ropą” – zarys kultury ludowej powiatu gorlickiego – staraniem Powiatowego Komitetu Frontu Jedności Narodu i Prezydium Powiatowej Rady Narodowej w Gorlicach – 1965r.
- ❖ „Rzepiennik Strzyżewski – materiały etnograficzne” – pod redakcją Adama Bartosza – 1992r.
- ❖ Rysunki: <https://pl.wikipedia.org>, <https://www.polskatradycja.pl>
- ❖ Fotografie – archiwum GCK w Rzepienniku Strzyżewskim