

Kultura ludowa

Autor: Karolina Bielenin-Lenczowska

Strój ludowy{vm}T512.mp3|L{/vm}O stroju ludowym opowiadają panie ze Złatnej i z Korbielowa. (nagranie: Złatna, Janina Zoń, ur. w 1940 r. w Złatnej i tam zamieszkała). A strój ludowy to my mamy p|siepiykny. Mamy tak. Pierse kłosule, taki bluzki wysywane, piykne, potem mamy p|łodpaśniki, s|płodnice, z|łopaski, k|abotki, to w tem chłodzemy dło kłóscioła. No i paciorki pod syjom, bo to musom byj. No a d|łto roboty, d|łto pola no to tam w tyk n|ie idemy, no bo kasta. D|łto roboty by sie to nie n|adawało, bo i ta z|łopaska by z|awadzała, kłopacka by sie łopakowała koło tego, płotargało by sie nam to, ba to ino dło kłóscioła moumy. A dło roboty no to chłodzemy tag oto w sukniak i w spodniak i tag idemy. A jakieś chustki mają państwo?A chustki, to my to n|azywomy smatka n|a głowe. No to taki smatki tez zawse bywajom na jarmarkak bardzo piekne. My... nom sie tu płodoba kwiciate i mamy kwiciate smatki zawse se tu kupujemy. Bo my tu nie chłodzemy w kapelusak, baretkak, ba w tyk smatkach na głowe, a po wasemu chustka. {vm}T514.mp3|L{/vm} (nagranie: Józefa Sordyl, ur. w Krzyżowej, zamieszkała w Korbielowie)Góralka musiała sie ubrać dło stroju tak: płodpłóśnik – piykny, haftowany, spódnica, bluzka – haftowano, piykno, płotym… zapaska, kabotek – wyhaftowany piyknie, no i płotym wtążka była, co sie k|abotek, wicie, nło, musiało sie go dłobrze posznurowaj, no i zaś snurka, żeby tak fajnie wyglądało, kłorale, bło kłorale, tło jesce p|rowdziwe downij mieswali, bło teraj ni majo korali tag ludzie p|rowdziwyk, ba takie, nło jakie som, no i smatka na głowe. Tradycyjne zajęcia{smoothgallery album=152}Podstawą gospodarki górali żywieckich była hodowla owiec i bydła oraz rolnictwo. Uprawiano owies (dawniej orkisz), żyto, ziemniaki, rośliny strączkowe i kapustę. Polany śródleśne wykorzystywano jako tereny wypasowe i łąki sianokośne. Czasem przylegały do nich pola uprawne, na których siano owies i sadzono ziemniaki. Gdy polana była znacznie oddalona od wsi, część członków rodziny sezonowo zamieszkiwała w wybudowanych tam szopach, w których znajdowała się część mieszkalna i pomieszczenie dla bydła oraz na siano. Dość powszechna była również hodowla trzody chlewnej oraz kóz (w uboższych gospodarstwach). Z lasu pozyskiwano drewno, a także uprawiano zbieractwo i łowiectwo. Osobnym zjawiskiem były sezonowe migracje zarobkowe, które u podnóża Babiej Góry nazywano chodzeniem na Mazury – przy żniwach lub sianokosach. Kompanie robotników miały własną organizację i zwyczaje, a także folklor słowny (pieśni). Osadnictwo i budownictwoWsie w polskiej części Beskidu Żywieckiego składają się zazwyczaj z wielu przysiółków, gdzie domy zwrócone są szczytem do drogi. Dawniej na całej Żywiecczyźnie dominował typ zagrody jednobudynkowej, gdzie pod jednym dachem mieściła się część mieszkalna i gospodarcza. Były też zagrody wielobudynkowe, zwykle o nieregularnym kształcie. Domy budowano z drewna; miały one konstrukcję zrębową. Dachy były czterospadowe, nowsze – dwuspadowe z przyczółkami w postaci okapów, składających się z trzech szarych gontów. Dachy kryto w pierw dranicami (deskami dartymi z pnia przy pomocy klinów), później gontem. W Beskidzie Żywieckim tradycyjne były gonty określane tu jako sędzioły, wyrabiane domowym sposobem. Dawne chałupy były kurne, ogień palono na części pieca, tzw. nalepie, a dym wydobywał się przez dach. Część mieszkalna składała się zwykle z jednej izby z alkierza (komory) – bogatsi mieli dwie izby – czarną (kuchni) i bardziej reprezentacyjną, białą. Najbardziej typowym urządzeniem ogniowym był piec piekarski, zwykle kurny, służący do gotowania, pieczenia chleba i ogrzewania domu. Rzadziej sytuowano urządzenia ogniowe w sieni, gdzie na podmurówce ok. 1 m układano palenisko, osłonięte szerokim kominem. Poniżej paleniska znajdował się piec piekarski.Budynki gospodarcze, to w zależności od prowadzonej gospodarki oraz zamożności gospodarza: stodoła (w zagrodach jednobudynkowych znajdowała się pod jednym dachem z częścią mieszkalną i inwentarską), piwnica, którą budowano z kamieni łączonych maltą (glinianą zaprawą) i obora. Obrzędowość doroczna AndrzejkiW wigilię św. Andrzeja, podobnie, jak w innych rejonach Polski, panny wróżyły zamążpójście. Jedną z popularnych tu wróżb było chowanie pod odwrócone dnem garnuszki grudki soli, gałązki mirtu, bryłki gliny, pierścionka, różańca i lalki. Zawartość odkrytego garnuszka wieszczyla: sól – ciężkie, pełne łez życie, mirt – radość, glina – śmierć, pierścionek – ślub, różaniec – klasztor i lalka – nieślubne dziecko. Na noc dziewczęta wkładały pod poduszkę trzy kawałki drewna: pokrytego w całości korą, częściowo i okorowanego. Rano dziewczyna powinna lewą ręką wyciągnąć jeden kawałek: pokryty korą oznaczał męża bogacza, w części okorowany – średnio zamożnego, a całkowicie pozbawiony kory – biedaka. O Andrzejkach opowiada Janina Zoń ze Złatnej. {vm}T511.mp3|L{/vm} A Andrzejki albo zapusty, jakieś ludowe zabawy odbywały się gdzieś tutaj w remizie?|Andrzejki downo to bywały p|o chałpak. Ta nika nie chłodzili do nijakik r|emizów, ba p|o chałpak grali, śpiywali, bo to juz było, andrzejki pśed adwyentem. No to tajcowały baby, chłopcy sie płozbierali, baby, ta nie ino młodzi, ba starzy, młodzi, dzieci, wszyško. Tajcowało sie ł|obyrkke, to sie n|azywało n|a kwacki, zeby sie kwacki r|odziły. W te |andrzejki m|usieli jom, łobyrkke, tajcowaj, bo by sie płotem kwacki nie r|odziły na ziemi w lecie. A tak jak t|ajcowali, to kwacki się r|odziły. To były |andrzejki. A wróznono?A wr|ózyli, przede wszyśkim. Co jo pamiyntom, to wr|ózyli bardzo dobrze, bo popisały dziewczyska kartki, nazwy chłopcysków, i dali p|od zagłówek. No to potem co której sie śniło, no to było pewno, ze tyn bydzie jiy chłop. A tez jesce wr|ózyli, ch|ybałi b|otami,

kłierpcami przez głowę do dzwierz, pierzcionkami, tam łolej loli, no wróżyli różnie. Ale to było pewne, jak był pod zagowkiem, jak się śnił Jónek, to się wydała Marysia za JoKka. Świętej Łucji (13 grudnia)W tym dniu wróżono i czyniono różne magiczne zabiegi mające na celu wykrycie czarownic odbierających krowom mleko. Obserwując codziennie warunki atmosferyczne (od św. Łucji do Trzech Króli), przepowiadano pogodę na najbliższy rok. Ponadto codziennie przez dwanaście dni odkładano po jednej szczapie drewna, by po wieczery wigilijnej rozpalić nimi w piecu. Jeśli w tym czasie zjawiała się w domu obca kobieta, uważano, że to ona jest czarownicą. Wierzono, że w sam dzień św. Łucji czarownice były najbardziej aktywnie i wtedy usiłowały coś ukraść lub podrzucić czary w postaci uschniętej żaby, kołtuna, kości z nieboszczyka itp. szkodząc w ten sposób ludziom. Boże NarodzenieNa Żywiecczyźnie już od dnia św. Tomasza (21 grudnia) mali chłopcy chodzili po domach i składali życzenia gospodarzom. Zresztą każdy, kto tego dnia przyszedł w odwiedziny, powinien złożyć życzenia świąteczne. Gdy odwiedzającym była kobieta lub stary, grubo odziany mężczyzna – wróżyło to źle, natomiast młody, lekko ubrany chłopak – dobrze. Przestrzegano również zakazu pracy w polu czy jeżdżenia do lasu tego dnia i przywożenia czegokolwiek, żeby z lasu gadów do domu nie sprowadzić. W Wigilię, przed wschodem słońca, gospodarz szedł do lasu po drzewko – połaźnicę, które zawieszano pod powałą w rogu izby. Dawniej ozdabiano je tylko jabłkami i wykonanym z opłatka kulistym światłem, później również ciastkami i różnymi świecidełkami. Jodłowe gałązki zatykano też za święte obrazy i w szopie dla bydła. Do dziś zwraca się uwagę na tradycyjny wystrój świątecznego stołu. Rozkłada się na nim grubą warstwę siana, żeby Panu Jezuskowi było miękko. Do siana kładzie się owies, który później dodaje się do ziarna siewnego – ma to zapewnić urodzaj. Wkłada się również pieniądze, żeby przez cały rok ich nie zabrakło. Na nakrytym obrusem stole musi się znaleźć bochen swojskiego chleba, opłatki dla ludzi i zwierząt oraz miseczki z miodem i masłem. Pod stołem stawia się koszyk z ziemniakami, burakami, marchewką i pietruszką, które będzie się sadzić w przyszłym roku. Nie zapominano również o pozostawieniu jednego nakrycia do stołu dla niespodziewanego gościa. Wieczera zaczynała się od chleba, zwanego Godnim chlebem. odcinał z niego piętękę, wydrążał środek, w który wkładał opłatek i z powrotem przykrywał wydrążoną ośródką. Ten godni okrajek ł pod wigilijnym sianem przez całe święta, a następnie przechowywany był z wielką czcią przez cały rok. Wierzono, że pokruszony i dodany do ziarna, zapewni urodzaj i uchroni od klęsk, a zmieszany z kadzidłem przed pierwszym wiosennym wypasem, zapewni pomyślny chów bydła. Po wieczery dziewczęta wróżyły zamążpójście. Np. biegły do chlewika i bijąc łyżką warzechą w drzwi, wołały: Bošku, latoś? nasłuchiwały, czy świnia chrumknie w odpowiedzi. Jeśli nie, wołały: Bošku, za rok? którym razem świnia chrząknęła, tyle lat dziewczyna miała czekać na zamęcie. Okres okołobożonarodzeniowy to czas chodzenia po kolędzie – chodzono z szopką, gwiazdą, a po północnej stronie Babiej Góry również z kulą ą kulą symbolizującą Ziemię odkupioną przez narodzenie Chrystusa). Od dnia św. Szczepana (26 grudnia) kolędowały grupy przebierańców z Herodami, Pastuszkami, Trzema Królami. U Górali Babiogórskich do początku XX wieku zachował się zwyczaj chodzenia z Dorotą. Kolędnicy – Pogański Król, Diabeł, Anioł, Rycerz i chłopiec przebrany za św. Dorotę – prezentowali historię męczeństwa św. Doroty. Typowe dla Żywiecczyzny, całkowicie świeckie widowisko to szlachcice, którym biorą udział: szlachcic, masarz, górol, Żyd Żydówka. ą oni po domach i wygłaszają rubaszne, absurdalne kwestie. Przebierańcom towarzyszy zwykle skrzypek i heligonista, którzy przygrywiają do kończącego widowisko tańca szlachciców gospodarzami. Na przełomie starego i nowego roku po żywieckich wsiach chodziły też dziady. Jest to widowisko odgrywane przez młodych mężczyzn. Grupa składa się z ok. 20 osób – komendanta, który kieruje przebiegiem całej akcji, dwóch deblów, czerwonego i czarnego, śmierci, Żyda (czasem dwóch Żydów), co najmniej dwóch koni i pachotków do koni, co najmniej jeden niedźwiedź, kominiorz, druciorz lub blachorz, kilka snurkorzy (strzępkorzy, macidulów), Cygon i Cygonka, młodo pani, czasem też młody pon, w niektórych grupach jeszcze dziad z dziadówką i sietnioki (matołki). Niektórzy z przebierańców zakładają drewniane maski, inni malują twarze. Dziadom towarzyszy muzyka: heligonista, skrzypek i bębniarz (grający czasem na prymitywnym instrumencie zwanym wakatem), czasem też dudziarz. Grupa robi dużo hałasu i poza życzeniami składanymi zwykle przez komendanta lub pannę młodą, wszyscy wygłaszają improwizowane kwestie. Zawsze musi być jednak tarzanie się w ognisku niedźwiedzi czy skakanie koni – symbolizujące śmierć i zmartwychwstanie (odradzanie się przyrody). KarnawałU Babiogórców znany był zwyczaj ciągnięcia kłoca. W ostatni dzień karnawału zaprzęgali panny do drewnianego kłoca. Dziewczęta musiały go ciągnąć przez wieś tak długo, dopóki się nie wykupiły, zapraszając muzykę i organizując zabawę. Towarzyszyły temu humorystyczne i najczęściej obsceniczne przyśpiewki. W ostatni dzień karnawału, we wtorek przed Środą Popielcową, cichła muzyka. Mówiono wtedy, że teraz basy, harmonie i skrzypki będą się w kapuśnicy moczyć. Oznaczało to nadejście postu, podczas którego głównym daniem była zupa z kapusty. Niedziela PalmowaŚwięcone w tym dniu palmy wielkanocne nazywa się tu kocankami, bagniątkami lub bagwiątkami. Zwykle palmy do kościoła noszą kobiety i dziewczynki, a mężczyźni zatykają gałązkę z baziami za wstążkę przy kapeluszu. W tradycyjnej palmie oprócz bazi powinny się znaleźć m.in. gałązki jałowca z jagodami, leszczyny i cisu, kopytnika i leśnego barwinku oraz jabłko przywiązane za ogonki. Poświęconymi palmami głaskano bydło, żeby było okrągłe jak kocanki (bazie). Przed pierwszym wiosennym wypasem kocankami okadzano krowy, a przed rozpoczęciem

wiosennych prac polowych gałązki bazi zatykano w narożniku pola, wierząc, że ochroni to przed gradem i powodzią. Zielone ŚwiątkiTego dnia palono sobótki. Chłopcy obiegali miedzę z kozubkami – pojemniczkami z szyszek lub kory, wypełnionymi żywicą – krzyżąc: Żrej zyto na nowe latko,A pszenicka dla kónicka,A dla złego nic!Zwyczaj ten miał zapewnić dobre plony i ochronić pola przed gradobiciem. Podobny obyczaj, z tym że w wigilię św. Wawrzyńca (9 sierpnia) odbywał się w rejonie Pilska, kiedy to palono na wierzchołkach gór ogniska zwane Wawrzyńcowymi Hudami. Wszystkich Świętych i ZaduszkiWierzono, że przez tydzień od dnia Wszystkich Świętych, dusze zmarłych pojawiają się na ziemi. A zatem, aby można było dusze godnie w domach przyjąć, robiono generalne porządki, a także zostawiano na noc chleb, miseczkę z masłem i nóż. Nie wolno było również w tym czasie wychodzić po zmroku z domu. Gdy ktoś jednak znalazł się w nocy obok cmentarza lub kościoła, mógł zobaczyć procesje dusz, które z węzełkami na plecach udawały się pod wodzą zmarłego księdza do kościoła. Wierzono również, że dusze w tym czasie przebywają w lesie, nie wolno więc było wtedy jeździć do lasu, zbierać chrustu czy grabić liści. Zwyczaże pasterskieWypas na Żywiecczyźnie był sezonowy – od maja do września pasiono stada z dala od wsi. Owce i kozy pasły się wysoko w górach, bydło niżej. Krowy były doglądane przez dziewczęta i kobiety, które na czas wypasu mieszkwały w pasterskich szopach. Najwięcej pasiono owiec. Każdym stadem zajmowała się grupa pasterzy, na czele których stał baca. On zajmował się organizacją wypasu i produkcją mleka. Podlegli mu pasterze to juhasi lub wałachy, a z kolei ich pomocnicy, młodzi chłopcy to honielniki lub owczarze. Sezonowe gospodarstwo nazywano szałasem, a budynek, w którym zamieszkiwali pasterze i owce – szałasem lub kolibą (kolebą). Szalasy najczęściej stawiano pod świerkami, ponieważ wierzono, że drzewo to ma magiczną moc, która pomoże ochronić mieszkańców przed złymi siłami. Najważniejszym miejscem w kolibie była watra, czyli ognisko obłożone płaskimi kamieniami, tzw. skrzyżłami. Aby ogień nie wygasł, z boku watry kładziono kłodę – zawaternik. Nad ogniem wieszano żerdź, na której zaczepiano drewniany hak – jadwigę. Na haku zawieszano kocioł do gotowania. Ponadto stawiano ruchomą żerdź, odwodziej, za pomocą której odciągano kocioł znad ognia. Na ścianach koliby wieszano półki (polenie, police), na których stawiano naczynia i kładziono sery. Na noc i na czas dojenia zaganiano owce do zagrody zwanej koszarem. Do dojenia służyła część koszaru, tzw. strąga. Owce zapędzano pojedynczo do strągi przez otwór zwany okiennicą. Pasterze doili mleko do drewnianego naczynia – gielety. Następnie cedzono mleko przez lnianą płachtę (powązkę, satę) i zlewano do tzw. puciery. Sezon wypasu rozpoczynał się po dniu św. Wojciecha (23 kwietnia), uważanego za patrona pasterzy. Bacowie uczestniczyli we mszy, święcili wodę, a po nabożeństwie, z płonącego przed kościołem ogniska brali węgielki, od których potem zapalali watrę w szałasie. Ukradkiem święcili również sajty – smolne szczapy drewna. Dzień redyku, czyli wypasu, ustalano na taki, który miał przynieść szczęście. Najlepszy to taki, w którym w zeszłym roku wypadała Wigilia Bożego Narodzenia. Dobrym dniem była też sobota – dzień poświęcony Matce Boskiej. Prawie nigdy nie wyznaczano redyku na piątek czy dzień świąteczny. Niedobre też były dni tzw. Krzyżowe, tj. poniedziałek, wtorek i środa przed Wniebowstąpieniem (święto ruchome) i dzień św. Marka Ewangelisty (25 kwietnia).Na kilka dni przed redykiem baca informował gospodarzy, kiedy będzie tzw. mieszanie owiec. Każdy właściciel znaczył swoje owce przez nacięcie ucha lub wypalenie znaku na skórze i przed dniem redyku przyprowadzał je do zagrody bacy. Jeden z juhasów zajmował się liczeniem stada – pędził po jednej owcy do koszaru, licząc je na paciorkach różańca, a każdą dziesiątkę baca znaczył nacięciem na patyczku. W góry wyruszano stosując różne magiczne praktyki ochronne: rano baca obchodził trzykrotnie zagrodę i okadzał owce, pasterzy i cały dobytek ziołami święconymi w dzień Matki Boskiej Zielnej oraz kropił wodą święconą w Trzech Króli. Przy wyjściu z koszaru pasterze kładli na ziemi ciupagi połączone łańcuchem, przez które owce musiały przejść. Miało to ochronić stado przez rozbieganiem się na pastwisku. Wyjście w góry również wiązało się z różnymi magicznymi zakazami, np. juhasi nie mogli podierać się ciupagami, aby owce nie łamały nóg. Po przybyciu do szałasu, baca czynił nad nim znak krzyża, a następnie wchodził z najstarszym juhasem do środka, gdzie odmawiali pacierz, a baca żegnał ciupagą wszystkie kąty i kropił wodą święconą. Następnie rozpałał ogień od przyniesionego ze wsi żaru. Zabezpieczano również koszar dla owiec przed złem – baca zakopywał przed wejściem stułę, świecę, zebrane na cmentarzu kości zmarłego oraz węgielki i zioła użyte wcześniej do okadzania szałasu. Największym wrogiem ludzi i zwierząt były czary. Mógł je rzucić z zazdrości inny baca lub ktoś z pasterzy niechcący przynieść ze sobą. Dlatego juhasi bez potrzeby nie opuszczali hali, a także obowiązywało ich zachowanie czystości seksualnej do św. Jana Chrzyciela (a bacę przez cały sezon). Kobiety, a zwłaszcza te, które przechodziły menstruację, a więc były nieczyste, miały zakaz wstępu na halę. Końcową datą sezonu było drugie święto patrona pasterzy, św. Michała Archaniola (29 września). Produkcja sera wyglądała następująco: najpierw podgrzewano mleko w kotle i dodawano do niego klag – podpuszczkę uzyskaną z żołądka cielęcego, pod wpływem której mleko się ścinało (kładało). Następnie baca wybiera ser i wkłada do lnianej płachty – grudzianki – której ocieka z serwatki. W ten sposób powstaje gruda, inaczej bundzem. moczonego w gęstym roztworze soli i wędzonego bundzu powstają oscypki. z drobinkami sera to żętyca. Ze sfermentowanego bundzu robiono bryndzę. Grudy sera rozdrabniano w rękach lub mielono w drewnianych maszynkach, solono i ubijano. Kuchnia regionalnaNajbardziej znaną potrawą w Beskidzie zarówno Śląskim, jak i Żywieckim jest

golonka duszona w piwie. Przypomina ona golonkę po bawarsku, ale jest ostrzej przyprawiona, a do sosu piwnego, w którym golonka się dusi, dodaje się nieco selera, pietruszki i marchewki.

Najsłynniejszą beskidzką zupą jest kwaśnica, rodzaj kapuśniaku, gotowanego na mięsie wieprzowym, świeżym i wędzonym, na wędzonej gęsinie lub – najczęściej – na świńskim ryżu. Podstawą wyżywienia górali były przede wszystkim owce. Na wiele sposobów przyrządzano baranie mięso: pieczone z kością albo podawane jako kotlety z roztopionym oscypkiem. Z peklowanego mięsa, lekko fermentowanego, robi się też kiełbasy, które następnie są wędzone i suszone. Z owczego mleka przyrządza się różnego rodzaju sery: bundz, bryndzę, oscypki. Obecnie za produkt regionalny uznany jest jedynie oscypek tatrzański, w związku z czym górale z Beskidów nie mogą oficjalnie stosować tej nazwy na swoje wyroby. Innymi popularnymi na Żywiecczyźnie daniami jest zupa z kwaków (brukwi), a także bacanki – kluski z tartych ziemniaków, mąki i jaj czy buchciczki (rodzaj ciasta drożdżowego). Do picia podaje się np. wino serwatkowe lub warzonkę – podawaną na gorąco wódkę słodzoną miodem i cukrem oraz doprawianą masłem. Wiele potraw kuchni beskidzkiej znane było i jest również na Podhalu i w Tatrach, a także na Śląsku. Twórczość ludowa

Złatna, Janina Zoń -
 Jesce wom, p|anicko, przycyotom, bo nom sie to, wiecie, ł|opłaca, nie wszyśkim sie łopłaca, a mnie to ciesy, co wam powiedziej – mnie to łokropnie ciesy. Jak se jade kłonickem, bo ja juz z kłonickiem robie od sternastego roku zycio. To juz teraz z koniem jezdzem piędziesiąt pięć roków. No i jag jadem ka kłonickiem tym włożem, to ja se biere ku sobie łółówek, kartke byle jakom do k|ieszynie, koj ta juz jes nałucony, chodzi som drogom, a ja se pisem, siadnem na błoku, na karce i pisem. I tateg se |ułożyła łO gaździnie: Jestek se gaździno z prowdziwego z|darzynio, tak patrzem ze smutkiem do cłego świat zmierz, wszyśko sie nam downo jakoś łopłacało, co było w gazdostwie, wszyśkim smakowało. Były u nas w młodzie przielokropnie łowce, a płotem zaś kłozy bejące na łące. Kiedy juz p|anicki kłozuchy płosły, dziś zeby sie łowce w kłozy przemieniły. Dziś na naszyk polak rosnom chwasty, zielska i stojom łodłogem pśepiekne p|astwiska. Dziś wsycy gadajom, ze się nie łopłoco, płosadzić ziomnioki to za ciężko praca. Dziś sie nie łopłaco zodnej krowy chłować, zamias mleka to sok z|e sklepu kłupować. Mnie sie zaś ł|opłaco piekne krowki chłować, mleko na śniadani na piecu głotować. Kłonicka zaprzagać i wyjezdzac w pole, zeby z|abronowac te skalistom role. Na roli sie nie do p|azurów m|alować, dło sopy perfunów francuskik k|łupować. Downo se glazdowie do sto roków zyli, bo krowy dłoili, kwaśne mlecko pili. Nie znali dłoktorów, zadnej m|edycyny, zachłodnich łowoców, zodnej w|itaminy, a dziś jeno z|achłodni towar łodpowiado, naso biedno ziemio z zalu sie rozpado. Źródła: U. Janicka-Krzywda, Wśród beskidzkich górali. Zarys etnografii Beskidu Żywieckiego, [w:] S. Figiel, U. Janicka-Krzywda, P. Krzywda, W. W. Wiśniewski, Beskid Żywiecki. Przewodnik, Pruszków 2006. Górale Beskidu Żywieckiego, red. D. Tylkowa, Kraków 1992. Nagrania opr. przez Halinę Karaś.