

Kultura ludowa

Autor: Stanisław Cygan

Życie mieszkańców wsi kieleckich zostało dość dobrze opisane w Kalendarzu świętokrzyskim w rozdziale Rok w kulturze ludowej, autorstwa H. Mielickiej. Cały rok został podzielony na tygodniowe kalendarium, któremu towarzyszy opis roku w ludowej tradycji chrześcijańskiej (wyjaśnienie zwyczajów, wierzeń, przesądów związanych ze świętami, dniami zwykłymi, cyklem prac w polu i zagrodzie, a także przysłowia, rady, przestrogi).

Pożywienie Pożywienie mieszkańców wsi kieleckich odnośnie do formy przygotowania pokarmów nie odbiegało specjalnie od pożywienia mieszkańców wsi polskich. Było ściśle związane z typem gospodarki rolniczo-hodowlanej i produktami natury (rośliny uprawne, także niekiedy dziko rosnące). Dominowały przede wszystkim potrawy z ziemniaków, mleka, a także z dodatkami zbóż: polewki z ziół i mąki, potrawy kaszowate, potrawy podpłomykowate, chleby i potrawy ziemniaczane. Z mąki przyrządzano barszcz, żur, zalewajkę, porękę, lemieszkę ‘bryjowata masa powstała z mąki pszennej wrzuconej na gotującą się wodę, spożywana z mlekiem lub słoniną’; garmotę ‘zupa o rzadkiej konsystencji, której składnikami była gorąca woda, mąka pszenna, śmietana, jaja, mleko i sól do smaku’; kulaska ‘zgęstniała masa powstała po wrzuceniu mąki żytniej lub jęczmiennej do gotującej wody, jedzona po wystygnięciu z kwaśnym mlekiem lub stopioną słoniną’; paluchy (krajanki, kluski lane, bryzgane (porchane), zacierka, kluski drobione, prażonki, żur. Chleb był wypiekany raz w tygodniu. Z resztek ciasta pieczono podpłomyki, czyli placki pieczone na blasze lub ruszcie. Do pieca wstawiano też placek z tartych ziemniaków z dodatkami mięsnymi (tzw. golorz, źmiocorz, placek źmiocany, kugiel, kućmok). Częste były potrawy z ziemniaków: na sucho lub z dodatkiem skwarków, z kompotem, kluski z tartych ziemniaków, tzw. goły, gołki, pyzy z dodatkiem słoniny lub z mlekiem, prażucha, szare kluski, zalewajka, pituch/pitucha, placki ziemniaczane, tzw. bliny/blimki, plindze, placki źmiocane. Wiele ciekawych potraw i nazw chlebów z okolic Kielc, Pińczowa i Jędrzejowa podaje ks. W. Siarkowski, np.: bigos, bigosik (in. polewka, czyli zupa zrobiona z utartych leśnych gruszek w okolicach Pińczowa), bięda (siejpicha – ziemniaki ugotowane z pietruszką i pieprzem, w Krakowskim – fiutka), gamrotka vel gamrota – ziemniaki po ugotowaniu i odcedzeniu z nich wody utłuczone i zmieszane z barszczem lub żurem), fafuła lub bżówka, czyli zupa zrobiona z dojrzałych jagód bzu czarnego, zaprawiona mąką i mlekiem), famuła – zupa z rozgotowanych czernic, czyli borówek, zaprawiona mlekiem. Innymi potrawami są: krajanki albo kluski krajane, posypane kawałeczkami sera, paluszki: podługowate kluski, osypane makiem, także papka ‘bułka rozgotowana w mleku słodkim’; pazicha lub pazibroda ‘główki kapusty pokrajane w plastry, gotowane we wrzącej wodzie, zalewane mlekiem’; piskury ‘marchew gorszego gatunku suszona z kaszą jęczmienną lub rozgotowana jagłami’;. Strząska to kasza jęczmienna lub jaglana ugotowana z rzadkimi ziemniakami (koło Pinczowa), a koło Kielc (groch ugotowany z kaszą na rzadko), żytniczka – kasza zrobiona z niedojrzałego żyta, używana na przednówku (wykruszone ziarno z niedojrzałego zboża suszone i mielone na grubo w żarnach, następnie gotowane z mlekiem albo też okraszone). Ks. Siarkowski wspomina też spożywane w czasie powszechnego głodu placków lub chleb z otrąb, gw. nazwa chimioł, zmieszanych z łuszczawami (plewy) prosa lub perzu. Gatunki chleba, używane przez lud, to: grzybek (pieczone na ostatki ciasto z mąki pszennej z dodatkiem jaj i mleka, pieczone na smalcu), kołacz: wielkanocny placek z mąki pszennej z twarogiem z dodatkiem pieprzu, liści lauowych, ziela angielskiego, prośniak placek z mąki z dodatkiem prosa, tatarczuchy: chleby lub placki z mąki tatarczanej i inne (np. szczodraki, orzechy). Przygotowywano też potrawy z warzyw i owoców, np. jedzono na surowo rzepę, brukiew w czasie głodu, z buraków czerwonych barszcz czerwony z dodatkiem suchych ziemniaków. Do ulubionych potraw należała kapusta z grochem, zupa fasolowa, gotowany bób, kapusta z ziemniakami (kapuśniak), zarzucajka (zarzucka), czyli ziemniaki pokrojone w kostkę, kapusta, marchew, pietruszka i wywar z kości dodawane z kilka łyżek przetartych pomidorów oraz zasmażkę z tłuszczu i mąki. Z zup owocowych najlepszy był garus sporządzany z suszonych owoców (często były to gruszki) przetartych przez sito, dodawanych do kaszy jaglanej lub z owoców, głównie z suszonych śliwek, wrzucanych do gotującego się mleka, zaprawionych mąką, rozmąconą w wodzie z dodatkiem cukru. Na ogół świniobicie odbywało się raz w roku na wielkie święta. Wyroby wedliniarskie były podobne do dzisiejszych: kaszanka, salceson, podgarlanka, kiełbasa.

Strój Na obszarze kieleckim dość rozległym, bo obejmującym do czasów rozbiorów ziemie dawnego województwa sandomierskiego, występują cztery rodzaje stroju ludowego: strój kielecki, strój świętokrzyski, strój sandomierski i strój krakowski (Krakowiaków Wschodnich). Ze względu na usytuowanie geograficzne wsi Bieliny i Radkowice na terenie Wyżyny Kieleckiej w jego centralnej części scharakteryzujemy tylko strój świętokrzyski (pozostałe typy zob. Bibliografia).

Ubiór męski Ubiór codzienny chłopów świętokrzyskich składał się ze grzebnych spodni ściąganych trokiem i wypuszczonej na nie koszuli z samodzielnego płótna lnianego lub konopnego. Na koszulę nakładano lejebik, podobny do kamizelki, a na niego tzw. guńkę, czyli rodzaj płaszcza płóciennego. Zimą chłopci zakładali spodnie wełniane, a na koszulę lejebik – spencer, czyli kurtkę z wełnianego

samodziału lub materiału kupnego (kolor zielony, czerwony, czarny, niebieski). Na wierzch zakładano zimą guńkę lub starą sukmanę. {smoothgallery album=115}Ubiór świąteczny stanowiły: koszula z białego płótna, zdobiona często czerwoną nicią na oszewce i na gorsecie, a pod brodą zawiązaną czerwoną tasiemką, czyli rzeszotką. Spodnie płócienne farbowane na czarno lub granatowo, w zimie zaś spodnie z białego samodziału wełnianego lub sukna koloru brązowego. Często jednak wierzchnim ubiorem mężczyzn była brązowa sukmana z klapą z lewej strony i stojącym kołnierzem. Sukmany nosili gospodarze żonaci. Na nogi zakładano wysokie buty skórzane albo białe lub czarne juchtowe. Za nakrycie głowy służyły czapki: rogatywki, wysokie czapki oszyte futrem, zwane wścieklicą lub kaszkiety. Koszule odświętne były szyte z płótna lnianego, zaś po I wojnie światowej z materiału kupnego. Lejbiki szyto z samodziałowych materiałów lub fabrycznych wełnianych w kolorach ciemnych. Po I wojnie św. zastąpiły je kamizelki typu miejskiego, często w kolorze czarnym. Guńka, będąca rodzajem dość długiego płaszcza wykonanego z samodziałowego płótna (do cholew butów), wcięta w pasie, dołem poszerzana klinami, zapinana na haftki lub guziki, występowała w dwóch krojach: poncho lub zbliżonym do sukmany. Sukmana świętokrzyska była najbardziej typowym wyznacznikiem stroju świętokrzyskiego. Szyto ją z grubego sukna samodziałowego w kolorze najczęściej brązowym, rzadziej czarnym. Był to rodzaj długiego płaszcza, którego rękawy wykończone były wyłożonymi klapkami. Nakrycia głowy to czapki: najczęściej brązowa czapka wysoka na ok. 20 cm z czerwonym, okrągłym denkiem, zaś zimą typ czapki wściekłej (wścieklicy) wykonanej z sukna granatowego, zielonego, czerwonego lub burego. Na początku XX wieku pojawiły się kaszkiety: najpierw duże, sztywne z dużym daszkiem, potem niższe, miękkie, o małym daszku, tzw. maciejówki.

Ubiór kobiety Codzienny ubiór kobiet składał się z płócienną koszulą z tzw. nadołkiem "doszyta wydłużająca się do dołu nadstawka" oraz z płócienną spódnicą farbowaną na kolor granatowy lub zielony. Na spódnicę zakładano zgrzebną zapaskę. Głowę okrywano chustami z tkanin fabrycznych (płótna, perkale bawełniane). W czasie chłodnych dni ubierano samodziałową zapaskę koloru czarnego lub z dominacją kolorów czarnego i brązowego. W gospodarstwie kobiety używały zapasek zgrzebnych, zaś poza domem - zapasek wełnianych. Zimą nakładano serdaki i spódnice z grubej tkaniny bawełnianej (tzw. baji) lub zwiększoną ilość letniej odzieży. Były noszone też zapaski przedsobne. Bogate kobiety chodziły w kozuchach. Na nogi zakładano czarne buty na obcasie, wciągane lub sznurowane trzewiki. Inne elementy tego stroju to: płócienna koszula zdobiona haftem, na koszuli ozdobny gorset, oraz mocno marszczona spódnica z wełny fabrycznej. Biały fartuch, zdobiony haftem i wstawkami z koronki (na płu. regionu czarny fartuch alpagowy) okrywał spódnicę. Zamiast cienkiego fartucha w czasie chłodnych dni zakładano na spódnicę samodziałowe zapaski wełniane z pasiaka z pionowym układem prążków koloru czerwonego z czarnymi prążkami. Taką samą kolorystykę miały odświętne wełniane zapaski naramienne. W czasie uroczystości bogate kobiety zakładały zamiast zapasek duże tureckie chusty. Na głowę zawiązywały chustki szalinówki "kupne chustki z frędzlami i kwiatowym nadrukiem". Kobięce koszule świąteczne wykonane były z białego płótna, cieńszego niż na co dzień i miały krój przyramkowy marszczony, ozdobione kolorowym haftem. Strój zimowy stanowiła gruba spódnica z wełny samodziałowej, czyli tzw. sorcu, na którą opasywały się kobiety zapaskami, a pod nimi ciepłe, wełniane chusty. Stanik, zwany też lejbikiem, wykonywany z białego płótna, krojem zbliżony był do gorsetu. Zapinany był z przodu na rząd guziczków. Spódnice były dwójakiego typu: wełniaki i sorce "grubsze wełniane spódnice koloru czarnego lub czarne w białe prążki"; w późniejszym czasie granatowe lub czerwone. Wełniaki albo tzw. ostre spódnice szyto z cienkich, jednobarwnej wełny, często z wzorem. Zapaska przedsobna z samodziału wełnianego lub na podstawie lnianej stanowiła ważną część stroju kobiet z okolic Św. Krzyża. Zapaski półcâte to zapaski zszywane z dwóch płatów samodziału, wszyte górą w oszewkę z trokami do wiązania. Drugi typ to zapaski wykonane z jednego płata materiału wszytego w oszewkę wzdłuż jego długości. Kolorystyka zapasek początkowo była zestawem czerni z białymi prążkami lub czerni z bordowymi paseczkami. Później w miejsce bordowego wszedł kolor czerwony, a na tle czerwieni czarne paski wypełniające tło. Najradsze i najcieńsze paski czarne na czerwonym tle były na południowej stronie Łysogór, np. w okolicach Bielin. W części płu. paski czarne były szersze i gęściejsze. W okolicach Wzdółu Rządowego k. Bodzentyna i Łącznej przed I wojną św. poza tymi kolorami były jeszcze prążki zielone i żółte, a w Woli Jachowej i Skorzeszycach zielony i śliwkowy. Zmiany w zakresie kolorystyki dokonały się w latach 20. XX wieku, co przejawiało się wprowadzeniem całego zestawu kolorów do zapasek stanowiące naśladownictwo stroju krakowskiego. Odświętny gorset był zdobiony, krótko szyty z wełny, pluszu, aksamitu w kolorze zielonym, granatowym lub czarnym, zapinany z przodu na małe guziki lub sznurowany cienką wstążką. Zdobiony był haftem oraz naszyciami z kolorowych tasiemek i wstążeczek, potem także wzorami z naszywanymi cekinów i koralików. Chustki kwieciste, zwane szalinówkami, wiązane na luźny węzeł, w kolorze najczęściej czerwonym, a także zielonym z wzorem kwiatowym, wełniane robione fabrycznie. Oprócz nich były także czepce duże białe, wiązane pod brodą, noszone tylko przez mężatki w latach 70. XIX wieku. Do stroju odświętnego należała też kryzka "duży nieprzyszyty kołnierzyk, nakładany na koszulę głównie panien"; także sznury koralu prawdziwych czy sztucznych.

Budownictwo {smoothgallery album=149}Na terenie wsi świętokrzyskich dominowała zagroda

wielobudynkowa, tzn. złożona z wyodrębnionych całości, tj. chałupy, obory, stodoły i piwnicy czy szopy. Najczęściej była to konstrukcja trzybudynkowa, ale też cztero-, dwu- lub jednobudynkowa; duwubudynkowa (chałupa pod wspólnym dachem z oborą oraz osobno stojącą stodołą lub osobno stojącą chałupa, a stodoła i obora pod wspólnym dachem), jednobudynkowa (składająca się z domu mieszkalnego, obory i stodoły pod wspólnym dachem) lub zagrody złożone z samej chałupy. Biorąc pod uwagę usytuowanie budynków na działce, wyróżnić można pięć typów zagród: w kształcie litery L, U, czyli podkowy, w formie luźnego czworoboku, w formie zwartego czworoboku, czyli tzw. okół, zagroda, w której dom był równoległy do budynków gospodarczych. Uwzględniając typy rozplanowania wewnątrz, można wyróżnić na terenie woj. świętokrzyskiego: chałupy z sienią szczytową, jedną izbą oraz komorą usytuowanymi w amfiladzie¹, chałupę z sienią umieszczoną centralnie, chałupy z sienią i komorą przy jednej ścianie szczytowej i jednym lub dwoma pomieszczeniami w układzie równoległym. W 2 poł. XIX w. zagrody były grodzone często płotem plecionym pionowo gałęziami leszczyny, dębiny, też choiną i żerdziami. Nowsze ogrodzenie to płot składający się z kołków i sztachet, płotu sztachetowego, a następnie z betonowych płyt lub siatki. Brama i furki są wykonane z prętów żelaznych spawanych. Przy chałupach od strony podwórka, a obecnie i drogi, znajdowały się ogródki kwiatowo-warzywne. W głębi gospodarstwa rosły drzewa owocowe. Izba była zamieszkiwana przeciętnie przez 7-8 osób. Obok funkcji mieszkalnej izba była warsztatem produkcyjnym, także miejscem przygotowania pożywienia dla zwierząt, bardzo rzadko też trzymano tu zwierzęta, ptactwo domowe, darto pierze, przedziano len, wełnę. Izba pełniła też funkcje towarzysko-reprezentacyjną (miejsce chrzcin, wesel, pogrzebów). Spano niekiedy na piecach grzewczych (np. Kakonin, Porąbki, Mąchocice, Masłów, Lasocin, Mnin). W izbie były miejsca do spania (prycze, ławki, kołyski), miejsca na odzież (grzędę, skrzynie, kufry, szafy). W rodzinach wielodzietnych spano także na siennikach lub słomie. Dzieci spały w nogach łóżka rodziców. W niektórych izbach były łyżniki z łyżkami, na obramowaniu drzwi umocowywano kropielniczkę, a nad drzwiami krzyżyk. Na ścianach wisiały obrazy o tematyce religijnej kupowane na pielgrzymkach, odpustach, sezonowo także kwiaty bibułkowe, wycinanki, kwiaty z kolorowej bibuły, pająki ze słomy, kolorowe bibułkowe witrarzyki. Nad łóżkami znajdowały się obrazy święte, a na stole stały kwiaty bibułkowe. Sień pełniła funkcję gospodarczą: tu dokonywała się obróbka ziarna na mąkę, kaszę – w żarnach i stępie, czasem przygotowywano pokarm dla zwierząt. Stały tu też beczki na ziarno, na kołkach wisiała uprząż końska, ubrania robocze, niektóre narzędzia rolnicze. Strych był miejscem przechowywania siana, słomy, pakuł, niektórych sprzętów gospodarskich: beczki na ziarno, beczułki na groch, kaszę, części krosien, suszenia ubrań, latem także miejscem spania dla dzieci i młodzieży.

Folklor muzyczny, garncarstwo ludowe, rzeźba, malarstwo ludowe i literatura ludowa Dla zilustrowania niektórych prac twórców ludowych posłużą zdjęcia eksponatów znajdujących się w WDK w Kielcach.

{smoothgallery album=117}

Na zdjęciach są też niektórzy z nich. {smoothgallery

album=116}

1 Amfilada to szereg idących po obie kolumn, łuków lub połączonych z sobą przejściami pokoiów, sal, izb. SJPD, t. I, Warszawa 1958, s. 111.