

# Kultura ludowa

Autor: Halina Karaś

Omawiany obszar gwarowy wschodniej części Pogórza, czyli w większości dawnej ziemi bieckiej, pod względem etnograficznym jest zaliczany do terenu tzw. Pogórzan zachodnich, grupy etnograficznej, która od wschodu sąsiaduje z drugim odłamem Pogórzan &ndash; Pogórzanami wschodnimi (Pogórze Strzyżowskie, Dynowskie, Doły Jasielsko-Sanockie), a od zachodu &ndash; z Lachami sądeckimi.

Fotografie: Halina Karaś.

**Strój ludowy Pogórzan zachodnich** W ziemi bieckiej nie zachowały się dobrze dawne stroje Pogórzan, gdyż już w I połowie XX wieku podlegały różnym zmianom i były często zastępowane strojem krakowskim. Obecnie stroje Pogórzan &ndash; wraz z modą na regionalizm, z podkreślaniem odrębności lokalnej &ndash; są upowszechniane przez zespoły folklorystyczne. Można je zobaczyć też w skansenach w Szymbarku koło Gorlic, w Sanoku lub w Sądeckim Parku Etnograficznym, w części dotyczącej Pogórzan.

**Strój Pogórzan** był zróżnicowany, ale miał pewne cechy wspólne.

**Strój męski** Na strój męski składała się biała sukmana, czyli cuwa (dowód wpływów słowacko-węgierskich), oraz błękitna kamizelka. Zamiast cuwy upowszechniały się później płaszcze, oberoki czy też błękitne spencery. Latem noszono płóciennice (górnice) &ndash; białe płaszcze z cienkiego płótna lnianego. Głowy nakrywano magierką (zwano ją także krakowianką, krymką, żarnianką), tj. włóczkową czapką z białej wełny, a od święta noszono czarny filcowy kapelusz z szerokimi kaniami i niewielką zaokrągloną główką. Zimowym nakryciem głowy były wysokie czapki baranie &ndash; wścieklice. Spodnie letnie i codziennego użytku szyto z płótna zgrzebnego lnianego lub konopnego, a świąteczne &ndash; z sukna błękitnego, granatowego lub czarnego z czerwoną wypustką.

**Strój kobiecy** Na strój kobiecy składały się następujące elementy: koszula z lnianego płótna (w dolnej części, tzw. nadołku, z gorszego zgrzebnego), fartuch, czyli spódnica marszczona w pasie, ozdobiona dołem białym haftem, z białą do tego zapaską, lub tzw. farbówka &ndash; z farbowanego płótna lnianego, albo wybijanka &ndash; z farbowanego płótna drukowanego w różne wzory, albo też tzw. tybetówka (z cienkiej materii wełnianej w kolorowe kwiaty). Do spódnic noszono zapaski białe lub kolorowe, a na koszule wkładano gorsety, silnie wycięte, sznurowane, zdobione drobnymi tackami, później także różnymi koralikami. Strój uzupełniały korale. Dziewczęta wplatały do nich i do warkoczy wstążki, a mężatki upinały chustki w czepiec. Na przełomie XIX i XX w. upowszechniły się wśród dziewcząt tybetówki &ndash; cienkie wełniane chustki z orientalnymi wzorami, a wśród mężatek &ndash; wełniane budrysówki. Jesienią i zimą noszono watowane kaftany i płaszcze z sukna niebieskiego lub granatowego (tzw. przyjaciółki, melizonki).

**Kuchnia regionalna** Zup najczęściej gotowano kiedyś barszcz na serwatce, żur z mąki owsianej, zimniocanka (kartoflanka), tzw. ukrop, czyli woda z miętą maszczona skwarkami, tj. spyrką (słoniną), różne zupy owocowe, głównie z suszonych owoców: śliwionka, jabconka, grusconka (ze śliw, jabłek, gruszek). Ze względu na rzadkie spożywanie mięsa odświętny charakter miał rosół. Rozpowszechnione były kasze: pęczak (jedzony z mlekiem, ze śliwami, z maślanką lub serwatką), dziama albo paciara, czyli potrawa z drobnej kaszy pszennej lub mąki pszennej (najczęściej razowej), maszczona skwarkami lub jedzona z mlekiem. Inna regionalna potrawa z gęstej kaszy pszennej z suchymi śliwkami, jabłkami, gruszkami to tzw. pamuła. Z potraw mącznych częste były różnego typu kluski: drobione, kładzione (kładzioki), krajane, pierogi (z kapustą, ruskie, z serem, z owocami). Pieczono także &ndash; bezpośrednio na blasze bez tłuszczu &ndash; tzw. placki na proźnie, tj. na sodzie. Podstawą wyżywienia były &ndash; oprócz potraw mącznych &ndash; jednak przede wszystkim ziemniaki, które jedzono z kwaśnym mlekiem, maślanką, ukropem, żurem, kapustą. Z ziemniaków tartych przygotowywano mordonie, kluski o podłużnym kształcie, które maszczono słoniną lub zalewano mlekiem. Smażono także placki ziemniaczane, które jadło się z zimnym mlekiem. Powszechnie też, prawie codziennie, jedzono kapustę (przeważnie z ziemniakami), którą maszczono skwarkami, a w okresie postu, podobnie jak i inne potrawy, olejem lnianym. Częstym daniem był groch, bób, fasola (tzw. piechota). Mięso jedzono sporadycznie, zwłaszcza wtedy, gdy zabijano świnie, czyli przeważnie raz na rok. Słoninę (spyrkę) solono i trzymano w beczce. Robiono też kiskę (kaszanekę), sadło w błonie dobrze nasolone, które dzięki temu przechowywano dość długo.

A co przeważnie gotowali kiedyś na wsi? O Błoże, downiuj. Kapusta z grochym, błób i śmiyntanom było pło&hellip; pomaszczone tyn błobek, a do tyj kapusty tyz sie pychotke głotowało, takom ciymnóm, rozcierało sie, bo sie w osobnym gorcku ugotowało do tyj kapustki i jakóm kość sie władowało, jak sie miało, a jag\_nie miało sie&hellip; To i kapusty nie było. Kapusta była mascono grochem. No i kluski były gotowane na mleyku i takie skwarckami, słoninóm mascone było. A jak zabili świnie, to co robili i gdzie później to trzymali? A no chyba słonine nasolali i kładli do becki. I to sie jem utrzymywało. A kło&hellip; z kłościami to nie wiym, gotowali. Mieli juz takom becułke i to nasolili tyż nakładli, no i płotym brali do kapusty, do czego, do zupy. Jak tom chcieli to wyplukali to z ty soli, bo to nasolone było, to sie nie zepsuło. No i robili takie sadło. Tyż z takik błón. No ta świnia miała taką błónę z jednej strony i z drugiuj, no to tak sie składało i tworzyło sie taki jak bochenek chleba. I zszywało sie to dratwą wkoło, wkoło i

nasoulone było i położoune było na wieku od ty&hellip; od dziyzki, co sie chlyb piekło. I to sie samo nasoliło, nasoliło i to było bardzo dobre, jo to lubiałam se ukrajać taką krómećcusie cinyntkom i położydz\_na chlyb\_i zjeść. A dziś bym nie jadła. Pamiyntóm, jako dziecko&hellip; Było w kómorze na dzi&hellip; na dziyzce&hellip; Nie na dziyzce ino w tym&hellip; na nieckach, takie były malutkie kisecki, malutkie, malutkie. A to idź ta krowóm dej zryć. No to jo piyrsze słam do kómłory pło te kisecke, a wcześni już se przyszykowała krómke chleba. Ani brzuh\_nie boleł, ani nidz\_a dzisiaj? błoub jak był plosadzony, to tak duzo było chroboków.

{mospagebreak title=Dom i jego wyposażenie} Dom i jego wyposażenieChołpy (czyli chałupy, domy) na Pogórze budowano z bali drewnianych, a szpary utykano mchem. Dachy wykonywano ze słomy, układając je ze specjalnie przygotowanych kicek. Chaty bielono przeważnie wapnem z rozmięszaną farbą niebieską Chołpa składała się przeważnie z sieni, komory, kuchni, dawniej nazywanej piekarnią, i izby. Jeszcze w latach międzywojennych można było spotkać chołpy dymne, gdzie dym rozchodził się po wnętrzu chaty. Nierzadkie były też chołpy, gdzie trzymano także zwierzęta. W sieni zwykle znajdował się kurnik. {smoothgallery album=175}W kuchni przeważnie był piec z nolepa, kapa nad kuchnią, obok kuchni na ścianie wisiał łyżnik na łyżki, chochle, miski, a w zamożniejszych domach był kredens na naczynia kuchenne. Gotowano w dużych garnkach żeliwnych, tzw. zeleźniokach, saganach. Umieszczano je na dynarku. {smoothgallery album=176}W izbie na ścianach znajdowały się obrazy świętych, zawsze obok siebie obraz Najświętszego Serca Pana Jezusa i obraz Najświętszego Serca Maryi, a także inne obrazy o treści religijnej, które dekorowano kwiatami z bibuły. Do spania były łóżka drewniane lub tzw. ślubanki, czyli ławy drewniane ze skrzynią. W dzień służyły do siedzenia, w nocy podnoszono wierzch, a w środku był siennik, na którym się spało. {mospagebreak title=Prace domowe} Prace domoweWodę nosiło się ze studni, najpierw ze studni z żurawiem, a później już ze studni na korbę, albo w jednym wiadrze, albo na nosokach. O studni z żurawiem opowiada p. Irena Ciećko z Sitnicy. {vm}T4013.mp3|L{/vm}

A studnia z żurawiem jeszcze była? To była u nos, była. Ale niedowno. Jak ona wyglądała? A żyraw [!] to tak wyglądo. Wbijo sie taki duży koł z takiym&hellip; takiym łotworkiym, jak gdyby taki było drzewo, przewiercane było czymś, no&hellip; świderkiym, i do tego takie wielkie, długochne drzewo sie wkładało, do tego, i tam tyz sie to drzewo prze&hellip; było przebite świderkiem przewiercane, i drut, i to na tym drucie to chodziło. No i zaraz tako długochno tyka z takim uchwytem na kłoujcu, co sie przyczepiało wiadro, no i to za to wiadro sie cióngło, to tyn żyraw sie nacióngoł i do studnie, a jak to to cióngnoł do góry, bo na końcu u tego drzewa był przywiunzany kamiyj. I tyn kamiyj troche pómogół wiadro włody wyciągnąć. O pracach domowych &ndash; praniu i prasowaniu opowiada Irena Ciećko z Sitnicy.

{vm}T4014.mp3|L{/vm}

A później łachy jak się prało? Normalnie we włodzie, we włodzie sie juz prało. {smoothgallery album=177}Opowiedzcie o tej desce, co do prania służyła. Jak prać. We wodzie, ale jak? No i we wodzie, no i to tak sie rynkami szuwało po tyj&hellip; po tyj desce tym materiałem i to sie tak tak prało. A jak się ta deska nazywała? No tego to nie powiym. A to chyba proczka? Chyba proczka. No bo to jest to to to było takie małe, ale to takie twardsze to na tyj drugijj desce prali. Tyz chyba proczka była. To taka była decha i na nogah\_łoparli takie były zwyrzynane takie cioty [?]. Na tym to tak prali, to tak tarli, tarli, tarli.A jakiegoś mydła używali? Mydła używali to tego&hellip; Mydło używali. Niy mydła ino sody. A, sode do tego używali. To to pio&hellip; to pewnie ta soda bieyliła. łOdgryzała te wszystkie takie kólory ciymne. To pewna&hellip; To tak, no nie widziałam. {vm}T4015.mp3|L{/vm} A czym prasowali? Zelozkiem. A żelozkiem prasowali, a żelo&hellip; do żelozka napolili drzewnego wyngla i ten wyngiel kładli do tego żelozka, i to sie tag\_nagrzewało i tym prasowali. Jak troszke ten łogijj przygasał, to huścali i rozrobiali w tym żelozku to&hellip; ten łogijj, grzoło i dali prasowali.

To jak to żelozko nazywali? Z czym? Żylozko normalnie.A &bdquo;z duszą&rdquo; nie gadali? A my my miały na&hellip; tylko na wyngiel, a ło duży [!] to jo nie widziałam takiego. Na dusze to pewnie było takie&hellip; jak sie na&hellip; łotwierane i nagrzeywali taki kawółek żelaza. Takie cosi, to była ta dusza do tego żelozka, ale jo tego nie pamiyntom. My że go&hellip; pamiyntom na węgyl drzewny na przykład ło. To maglorka, to jak to wyglądało ta maglorka do prasowania łachmanów? No to ukreścili ten&hellip; na kołek te szmate jaką tam mieli, na ławke i wio&hellip; I tak chyba tak turlilikali [?] I pokręcili tym, przykryli tom deskóm i wio, i wio! Jak przejechali, to wracali i znów to samo. I sie tag\_nawijało widocznie samo łod siebie, z jednego końca na drugi kóniec. Na okręgło było. {mospagebreak title=Tradycyjne

zajęcia (zawody)} Tradycyjne zajęcia (zawody) Rolnictwo (dawne narzędzia)Podstawą utrzymania Pogórzan zachodnich było rolnictwo, mało dochodowe ze względu na słabe gleby i zazwyczaj niewielkie gospodarstwa (w większości kilkuhektarowe). Do dawnych narzędzi rolniczych, dziś już nieużywanych lub używanych rzadko w związku z mechanizacją rolnictwa, oraz różnych narzędzi gospodarczych, zaliczyć można m.in. następujące: {smoothgallery album=178}- siyrpy, dziś już sporadyczne

- płuzki konne do oborywania ziemniaków
- pługi konne
- radło do radlenia ziemniaków
- sieckarnia
- cepy
- młójnek (młynek) do zboża
- rajtok do przesiewania mąki.
- woga do siana
- Rymarzski stół do robienia pasów skórzanych
- bobka (babka) do klepania kosy (czyli jej wyostrzenia),
- brus do ostrzenia noży. O brusie opowiada Irena Ciećko z Sitnicy.

{vm}T4016.mp3|L{/vm} {smoothgallery album=245}Bruz\_no to jest tako&hellip; Ma śtyry nogi przybite do do&hellip; do takiego drzewa, przez środek jest tyz z drewna wytocune takie dziurki, do tych dziurek sie wkłado takie bolce, a do tegło nabijo sie te koułkło takie wykute z tego&hellip; no&hellip; z kamienia. I na tem sie dopiyro, do tego sie dokładało kłorbe, kłorbkó sie łobracało i sie łoszczyło. Siekiyry, noże, młotyki tyż. Nawed\_jo i raz\_łoszczyłam siyrp, bo był tympu [!]. Takie noże, co sie używo do kuchnie. Co inne no to&hellip; Wszystko sie robiło. A jeszcze pod spłodym do tegó, żeby była&hellip; wilgny tyn kamiyń, to juz był taki wykuty z dżewa takie kórytkło. A do tego kórytka sie nalywało włode, a kórytko sie płodpinało płod te srogi z tych tych dechów, no jak to sie nazywało, z tych dżew takie były te srogi zrobióne, to tam sie podpinało i sie łobracało i koułko [!] było zawsze mokre a to sie łoszczyło. To &bdquo;brus&rdquo; nazywali? To sie nazywali brus, tak, brus. Pszczelarstwo{smoothgallery album=179}Jednym ze źródeł utrzymania Pogórzan była hodowla pszczół. Pszczelarstwo rozwijał się tu prężnie, a przydomowe pasieki były zjawiskiem pospolitym. Powszechnie występowały w nich ule kłodowe dłubane z jednego pnia sosnowego, wierzbowego, rzadziej bukowego, później tzw. dzierzony, czyli ule skrzynowe. Ule kłodowe często rzeźbiono w kształcie ludzi i zwierząt, co miało chronić pszczoły od skutków &bdquo;złego spojrzenia&rdquo;, które zatrzymywało się na zewnątrz, czyli na rzeźbie. Liczne zabytkowe ule z terenu całej Polski gromadzi dziś Muzeum Pszczelarstwa w Stróżach koło Gorlic.

Tkactwo{smoothgallery album=246}Oprócz rolnictwa źródłem utrzymania się Pogórzan było rzemiosło wiejskie, przede wszystkim tkactwo, którego ważnymi ośrodkami były zarówno miasta (Biecz, Gorlice), jak i wsie (Libusza, Sękowa, Siary, Olszyny, Rzepiennik, Szymbark). Tkacze, zwani tu knopami, przetrwali do połowy XX wieku, zwłaszcza w Sękowej, Mszance, w Łużnej (w innych wsiach było ich mniej, np. w Rożnowicach było 5 warsztatów tkackich, w Raclawicach &ndash; 4). Podstawą tkactwa była rozpowszechniona kiedyś na Pogórze uprawa lnu i konopi. Koronkarstwo{smoothgallery album=247}W Bobowej i w kilku wsiach okolicznych (Siedliska, Sędziszów) rozpowszechniło się na początku XX wieku koronkarstwo. Do dziś Bobowa słynie z wyrobu tzw. koronek klockowych i organizowanych tu międzynarodowych festiwali koronki klockowej. Od 1899 roku w Bobowej działa szkoła koronkarska. Po II wojnie światowej ośrodek koronkarski w Bobowej bardzo się rozwinął, a koronkarki zrzeszały się w spółdzielni należącej do Związku Spółdzielni Przemysłu Ludowego i Artystycznego. Na Pogórze rozwijało się też haftciarstwo. Haftowano chusty czepcowe, fartuchy i zapaski. Koszykarstwo i kowalstwo{smoothgallery album=248}Rozpowszechnione był koszykarstwo, zwłaszcza w Olszynie i wsiach w okolicach Biecza, gdzie wykonywano je na sprzedaż na jarmarkach. Różne wyroby: kosze, koszyki, opołki, przedmioty gospodarstwa domowego wyplatano z wikliny, leszczyny, korzeni świerkowych, sosnowych czy jałowca. Prawie w każdej wsi była kuźnia, a większych nawet było ich kilka, np. w Olszynie działało ich aż 10. Kowale nie tylko podkuwali konie i naprawiali narzędzia żelazne, ale także niektórzy byli znani z ich wyrobu, np. w Turzy i Olszynie wyrabiali sierpy cieszące się dużym powodzeniem. Wykonywali także ozdobne przedmioty związane z budownictwem, np. piękne kute zawiasy do drzwi, zamki zapadkowe z ozdobnymi wykładkami, piękne kute kratki w okienkach komór (np. w Moszczenicy, Rożnowicach, Rzepienniku Suchym). Rozwijało się tu także garncarstwo, bednarstwo, stolarstwo, ciesielstwo, kołodziejstwo itp. {mospagebreak title=Obrzędowość doroczna} Obrzędowość doroczna Wigilia Wigilia Bożego Narodzenia zwana Wilią lub Wiliją podobnie jak w wielu innych regionach Polski była dniem wróżb i przepowiedni. Sądzono np., że jak ktoś w tym dniu się zachowuje w dzień wigilijny, tak będzie się zachowywał cały rok. Uroczyscie przygotowywano wieczerę wigilijną, którą zaczynano wraz z pojawieniem się pierwszej gwiazdy &ndash; wieczerniczki. Przy stole zawsze zostawano miejsce wolne dla &bdquo;podróznego&rdquo;. W trakcie wieczerzy wszyscy uważali, by ich cień padał na ścianę, gdyż panowało przekonanie, że jeśli ktoś nie widział swojego cienia, to umrze w ciągu następnego roku. Tradycyjnie wieczerza powinna się składać z 7, 9 lub

12 potraw i to z wszystkiego po trchu, żeby się wszystko w przyszłym roku darzyło. Zestaw potraw wigilijnych nieco się różnił w poszczególnych wsiach. Wszędzie jednak typowym daniem był żur z owsianej mąki z suszonymi grzybami i ziemniakami, kapusta z grochem lub z grzybami, często kluski z makiem oraz kompot z suszonych owoców. Strojenie choinki to zwyczaj późny, przejęty z miasta (i niepolski). Wcześniej zawieszano jedynie u sufitu (powaly) gałązkę jedliny &ndash; podłazniczkę lub wierzchołek jodełki zawieszony szczytem w dół. Przystrajano ją wycinankami z opłatka i kolorowymi papierkami. Na początku wieczery łamano się opłatkiem, opłatek kolorowy zanoszono też zwierzętom do stajni. Resztki wigilijnych potraw składano do jednego naczynia i w dniu św. Szczepana dawano bydłu do zjedzenia. Po wieczery wigilijnej panny wróżyły, czy wyjdą w tym roku za mąż. Popularne było liczenie kołków w płocie (jeśli do pary, to wyjdzie szybko za mąż) lub nadsłuchiwanie, skąd pies zaszczeka, to stamtąd przyjdzie kawaler. Boże NarodzenieW drugi dzień świąt Bożego Narodzenia na św. Szczepana kawalerowie odwiedzali rano chaty swoich dziewcząt na tzw. śmiecie. Gdy izba była zamieciona, to wtedy narzeczony stawiał wódkę i gościł wszystkich, ale gdy zastał śmieci, wówczas panna musiała się wykupywać i stawiać napitek. Uznawano to ogólnie za złą wróżbę dla przyszłej żony i matki, a nieraz taka sytuacja stawała się powodem rozejścia się narzeczonych. W Nowy Rok wcześniej rano chodzili po wsiach chłopcy &ndash; scodroki z życzeniami, a po nich drobny &ndash; kawalerowie pookręceni powróściami w wysokich czapkach słomianych na głowach i też składali życzenia. W okresie Bożego Narodzenia do Matki Boskiej Gromnicznej chodziły też po wsiach dzieci z gwiazdą, śpiewając kolędy, oraz grupy poprzebieranych osób z turoniem, kobyłką lub tzw. Herody. O tych zwyczajach bożonarodzeniowych opowiada Józefa Rapała z Olszyn: {vm}T4017.mp3|L{/vm} A jak przysło tak juz po wie&hellip; po po świyntach, po Błózym Narodzeniu to, to byuły turonie, kobyułki i Herody, to my chłodziuły na Herody, na kobyułki, tańcowało sie, to sie hulało, hulało sie no i śpiywało sie, wesoło byuło. A kobyułka to była tako: chłop miał łopołke, dziurawo, wloz do ty łopołki, byuło kapom łod&hellip; z łózka nadkryto ta łopołka, a chłop siedzioł dopiuro tam na łuji dopiuro. Kój byuł taki zrobióny taki głowa kło&hellip; z kłónia no i to tak wygladało jak kłój. To byuła kobyułka. No ji jeździuł nałokoło w domu i&hellip; Płoganioł te dziewczynta jak byuły dzie. Stoły w kacie, to ich wyścigłowoł. Nie, tak śli, jak ktosi ich zaprosiuł, no to cza byuło, wiyem, cosi zjeś dać, głożołki dać jim wypić no to dopiuro sie uciesyli, bo jak sie ta kobyułka skońcyuła, to wyjechoł na ty kobyułce, na płole, dopiuro sie wrócili i byuło jakiesi granie, jakosi harmonia byuła i i do tego bymbyn i i sie hulało. A na Nowy Rok to drobny chłodziuły, aj stwuuuu. Nieroz to tak przysło drobów, łowinieyntych w słóme, ze nawet wcale nie płožnoł. Zrobiuł se dziure, tu, dzie miał buzie, zeby miał co se wypić, dobrze wloć. A tak to nie płožnoł droba, kto to jes. Bło to byuło tak jak wiunga słómy, zawiniynto. Tak w całości łobtulony byuł tak, a jak nie to takie mniyjse chłopcy, takie dzie&hellip; skłuty to śli, no to łoni mieli copki takie zrobióne ze słómy, takie z warkłocami, takie splecióne. To takie copki to jo umie pływ nawet, bom, nierozem, jeszcze jak Staszek byuł mały, tom mu zrobiła tako copka i płośed po drobsku. No. Wylyźcie na poułke, zdymcie mi gómółke, młoja pani głošpodyni aj stwuuuu. Wylyźcie na faskę, zdymcie mi kiełbaske, młoja pani głošpodyni aj stwuuuu. Byli my tu u Mikruta, Mikrut siado na kłoguta, a Mikrutka go łaje ty głuptasie, ty. Przyśpiywki tyz byuły, ale to cłowiek se nie pamiynto juz tak tegło wszyskiegło co to byuło. Bło jak sie byuło młodym to sie chłodziło i to sie wszysko widziało i słyśało i kazdy wiedzioł wszyskło. Wielki CzwartekCiekawym zwyczajem rozpowszechnionym na Pogórze w XIX wieku jest tzw. &bdquo;palenie Judasza&rdquo; w Wielki Czwartek. Wieczorem robiono ze słomy i szmat kukłę przedstawiającą Judasza, którą spalano po dokonaniu nad nim sądu. Zwyczaj ten zachował się do dziś w wielu wsiach w nieco innej formie &ndash; palenia ognisk w ten dzień wieczorem, przy czym pali się wówczas wszystkie śmieci z gospodarstwa po porządkach wielkanocnych. {mospagebreak title=Obrzędowość rodzinna} Obrzędowość rodzinna Cięża, poród, małe dzieciWiele zwyczajów wiązało się z ciężą, porodem i niemowlętami. W ciąży należało unikać &bdquo;zapatrzenia się&rdquo; czy to na jakiegoś człowieka, czy na zwierzę, bo dziecko mogłoby odziedziczyć ten wygląd. Sądzono też, że jeżeli kobieta ciężarna przestraszy się myszy, to dziecko będzie miało na ciele owłosione znamię, a jeśli ognia &ndash; {smoothgallery album=180}to na twarzy dziecka pojawi się czerwona plama. Jeżeli kobieta w ciąży patrzy przez uchylone drzwi, to dziecko urodzi się zezowate. Nie powinna przechodzić przez powrozy, bo dziecko mogłoby się udusić podczas porodu. Należało też unikać siadania na pniaku (dziecko będzie miało dużą główkę) i na progu (będą trudności z porodem). Kobieta rodząca powinna mieć przy sobie gałązkę dziurawca, żeby bogina lub mamuna nie odmieniła jej dziecka. Żeby odstraszyć ją, sporządzano lalki, które zawieszano u drzwi, a wówczas odchodziła urażona.O zwyczajach związanych z małymi dziećmi opowiada Barbara Karaś z Bugaja następująco: {vm}T4018.mp3|L{/vm} Jak dziecko sie urodziło, no to takom błogine robili, ze smot takom lalke i przybijali nad drzwiami, żeby błoginy nie cyały. Jo nie wiyem, co to. No i i takie różne różne były, no. A dziecko tak strasnie meyncyli. Rynce, nogi tak musiały być łowijaceym tak łowiniynte, że byuło, nie miało ruchu dziecko ani runk ani nóg ino takie byuło. Nie wiyem, jak te dzieci wyczymywały. Jeszcze młoja bratowo, jesce tak płowijała. To były powijaki takie. Młoja bratowo jesce powijała te, te dzieci tak tym. Tak powijała, jaz skłoda byuło tego dziecka tak. Jedne pieluche płod tyłek i rynke płod tyłek, i drugom, i tu nogi łobydwie razem i spłowijała, takie byuło twarde jakby kawołek czegoś. Jak to dziecko wyczymało, to nie wiyem. Jesce młoja bratowo powijała, to pamiyntom. ChrzestDo chrztu nieśli dziecko kumowie &ndash; rodzice chrzestni, czyli krzesnołojciec i

krzesnomatka, którzy cieszyli się wielkim szacunkiem rodziny i później chrześniaków. Do chrztu należało nieść dziecko na prawej ręce, żeby nie było mańkudem, a do powijaka wkładano „na szczęście” pieniądze. {mospagebreak title=Wierzenia i przesady} Wierzenia i przesady Świat dawnych wierzeń i wyobrażeń jest dziś już trudny do zrekonstruowania. Większość wierzeń przetrwała w postaci zniekształconej, a niektóre jedynie w pamięci najstarszych mieszkańców, choć dziś rzadko są traktowane poważnie. Wierzono powszechnie w istnienie zjaw, dobrych duchów i złych – demonów, które wyobrażano sobie różnie, np. wodnego demona – topielca pod postacią nagiego młodzieńca (Rożnowice, Rzepiennik Biskupi). Głównym jego celem było zwabianie ludzi w niebezpieczne miejsca do wody i topienie ich. W pobliżu wody mieszkały też boginy, które wyobrażano sobie jako stare, brzydkie baby (Rożnowice, Ostrusza) lub jako kobiety malutkie i tłuste (Kobylanka) czy też jako młode dziewczyny o jasnych włosach (Grudna, Polna). Powszechnie sądzono, że przychodziły one do chat i szkodziły położnicom, powodując choroby lub „odmieniając” niemowlęta. Duchy podobne do bogin, często z nimi mylone, to mamuny, które zamieniały młodym matkom dzieci. Aby ustrzec się przed nimi, zalecano trzymać pod poduszką święcone ziele, a niemowlęciu zakładano na szyję różaniec lub medalik. W niektórych wsiach, o czym opowiadała Barbara Karaś, odstraszano boginy lub mamuny, robiąc z drewna lub ze szmat lalkę i przybijając ją nad drzwiami. Wiele miejsca w wierzeniach ludowych zajmowali ludzie, którym przypisywano moc czarodziejską. Za główne zajęcie czarownic uważano odbieranie mleka krowom, sprowadzanie zarazy na bydło czy rzucanie uroków na ludzi. Z podejrzeniem o czary mogła się spotkać każda kobieta. Sądzono np., że można zaczarować krowę „na odległość”, podchodząc do zagrody i wypowiadając stosowne zaklęcie lub urzekając wzrokiem, albo pożyczając jakiś przedmiot związany z gospodarstwem domowym wtedy, gdy ocielila się tam krowa. Krowy w wyniku tego natychmiast traciły mleko. Krowa zaczarowana przestawała się doić lub dawała mleko podobne do rzadkiego ciasta czy zmieszane z krwią. Istniało wiele sposobów chroniących krowy przed skutkami zaczarowania, np. kadzono je dymem ze święconych ziół, czasem zmieszanych z woskiem i dziegciem. Gotowano w nowym nieużywanym garnku „zepsute” mleko z dodatkiem gwoździ lub szpilek (Olszyny, Rożnowice) lub lano krwiste mleko na rozżarzoną podkowę (Olszyny). Przyprawiało to czarownicę o nieznośne bóle, więc musiała przyjść do takiego domu pod jakimś pretekstem, a wówczas żądano „naprawienia” mleka. Do dziś można usłyszeć jeszcze wiele opowieści o czarach. Oto przykładowe opowiadanie Barbary Karaś z Bugaja.

{vm}T4019.mp3|L{/vm} Jej, jak wierzyli w cary. Tak w cary wierzyli, że, że by sie byli ludzie wnet pobili, że jeden drugiemu caruje. Carów wcale nie było, ino takie ludzie byli zacofane. Takie byli zacofane&hellip; Tu jedna to jeszcze za moich casów chłóckiedy przychłodziła i i i godała tak, że ktosik ji scarowoł krowe, bo nie daje mlyka dużo, ino mało. A powinna wiyncy dawać. A jo ji godom tak: dej ji lepi zjeś, to i krowa mlyka do. E nie, bo ktosi mi caruje i caruje i&hellip; No i chłodziuł taki chłop po chołpak downi, co tyż cyganiuł, że łon umi łodcarować. I tak chłodziuł i „nie caruje wom kto mlyka?” A caruje, caruje. Ano, no poszed tam dziesik dali i chłodziuł, ano caruje. No to wiycie co? W nocy, ło pónocy weźcie maśnicke i róbcie masło. A w tamtym domu naprzeciw znowu powiedzioł: w nocy ło pónocy weźcie maśnicke, róbcie masło. No i te dwie baby wstały, w nocy ło pónocy robiom masło. O, to tamta mi caruje, a tamta znowu o, to ta mi caruje. Tak strasnie sie kłóciły, że sie az pobiły. Tak w cary wierzyli. Źródła: Nad rzeką Ropą, t. II, Zarys kultury ludowej powiatu gorlickiego, red. Zofia Źarnecka, Kraków 1965, stąd artykuły: Maria Brylak, Wierzenia i przesady, Maria Grybel, Jan Madzik, Bartnictwo i pszczelarstwo, Roman Reinfuss, Zajęcia pozarolnicze, Alfred Waclawski, Pożywienie ludowe, Adam Wójcik, Strój Pogórze, Adam Wójcik, Zwyczaje doroczne Pogórze, Adam Wójcik, Zwyczaje rodzinne Pogórze. Ziemia biecka. Lud polski w powiatach gorlickim i grybowskiem, Praca zbiorowa pod red. Seweryna Udzieli napisana w latach 1889-1895, wydana z rękopisu, Nowy Sącz 1994.