

# Tekst gwarowy &mdash; Kościelisko 6

Autor: Alek Beśka i Marta Chrząstek

Informator: Józef Pitoń, urodzony 15 IX 1932 roku w Kościelisku, absolwent AWF w Krakowie, obecnie mieszkający w Zakopanem. Pochodzi z rodziny od pokoleń osiadłej w Kościeliskach. Pan Pitoń jest znanym gawędziarzem, przewodnikiem i ratownikiem tatrzańskim, autorem tomików opowiadań: "Moje bajdy", "Naski świat", "Holni ludzie", "Lecom roki". Jest też aktywnym działaczem i honorowym członkiem Związku Podhalan, znawcą i popularyzatorem kultury podhalańskiej. Nagrania dokonano w lutym 2009 roku podczas wycieczki dialektologicznej studentów i pracowników Uniwersytetu Warszawskiego. Pan Józef Pitoń jest świetnym informatorem, choć mówiącym także polszczyzną literacką. Zna bardzo dobrze zwyczaje i kulturę mieszkańców Podhala, chętnie i długo opowiada gwarą, a z długiej opowieści wybrano tu tylko fragmenty o: powinowactwie, chrzcie, ślubie, jedzeniu, pogodzie i wyrobie serów.  
Wyrób serów{vm}T1461.mp3|L{/vm}

- Owcę, labializacja nagłosowego o-, denazalizacja wygłosowego -ę|Owce{/tt} się, jak wiecie, wąska wymowa samogłoski e|wycie{/tt}, to się doi z tyłu, no. Ona tylko|ino{/tt} ma, wąska wymowa dawnego a długiego|mo{/tt} dwa, te dwa cycki. I to się ino tak, strzyknie, uproszczenie i asymilacja grupy spółgłoskowej -strz-|szczyknie{/tt}, szczyknie trochę, do tej gliwety, a potem ściska, kontynuant samogłoski długiej a|ścisko{/tt} się za wymię udźwięczniająca fonetyka międzywyrazowa|tag mocno{/tt}, i wtedy te, prowda, mleko łod razu leje się strugą, asynchroniczna wymowa wygłosowego -a|strugom{/tt}. No i wyścisko, wyścisko, wykrzyknie, jak ogólnopolskie fiu itp|fit{/tt}, no to następna, kontynuant dawnego a długiego|następno{/tt} do dojenia. Mleko owcze, labializacja i mazurzenie|owce{/tt} absolutnie nie nadaje się do picia, ono jes za tłuste. Więc to mleko się łodstawio. Jest tako p|uciyr, tako wielko, jakby becza, mazurzenie|becka{/tt} to się prz|ykrywo lnianym płótnem, to się szata &lsquo;o ściereczce&rsquo;, mazurzenie|sata{/tt} n|azywo, nie, daje się krz|yzyki z g|a|ażki j|edlicki, abo smreka i przez to się przelewo mleko, niejako cedzi się to. Potem jak się to łodcedzi, to z dawien downa był tak zwany klog, klog to jest coś w rodzaju podpuszczki, fermentu. dawniej, dawne a długie, zwężenie e w wygłosowym -ej|Downij{/tt} to z|abijało się ciele młode, które piło jedynie mleko, i ono miało te soki żołądkowe w|ośnie. To takie było zólte, że to można było tak poprzyć trochę. Tak jakby rodzaj sera takiego zeschniętego, zastępowanie ch przez k w grupach spółgłoskowych|zeschniętego{/tt}, no. No i to się z|asypuje, trzeba to r|ozmącić, tą f|erulom, i potem z|ostawić o spokoju, przykryć tom satom, co by tu spokojnie si|edziało i po jakimś czasie to się zetnie. I wtedy se baca, prz|ewoźnie baca, p|odciągo r|ękowy, tu. Downiej to, miewali takie kosule, tu u tego były takie, jakby troki, to se podciągoł, to mu z|apinali mu z tyłu na plecach, przejście wygłosowego -ch w -k|plecak{/tt}, co by nie zawozało. Tak samo jak j|uhasi dojom owce, to tyż prz|ewoźnie sp|inali se. On to zacyno po prostu pucyc. Zbijo ten, zwężenie e przed spółgłoską nosową|tyn{/tt} ser do kupy. Jak |uzbiyro, wtedy już juhas podchodzi z takim wielkom, syrzyne lnianom, no i łon mu to w|yjmuje i wkłado mu do, do tego i to się wiesz, mazurzenie, dawne a długie|wieso{/tt} na hoku, nad watrom i to se łocięko, ten ser. Podstawio się mu tam łobońka albo coś i ten ser se łobcieknie. A żętyca, mazurzenie, wąska wymowa samogłoski nosowej przedniej|zyntyca{/tt}, co zostaje, to się, ona jes jeszcze i tak bardzo gęsta, wąska wymowa samogłoski ę, dawne a długie|gynsto{/tt}, to się mo taką wielkom, taką łyżkę taką, prowda, zbiera, zwężenie e przed spółgłoską półotwartą, dawne a długie|zbiyro{/tt} się tą serwatkę od góry, łosobno, i to reśtka zostaje, to tako serwatka właściwie, to się dawało psom, ci|elętom. Natomiast to, to zebrane, tą swarnicę takim, no to z kociołkiem wiyszło się nad watrom, i to się po prostu warzy. I to jest właśnie zyntyca. I ona jest dość gęsto, ona ma takie drobnitkie krupy, z tego resztko sera, no i tego, jak się tyj zyntyca wypije taki, taki czerpak, mazurzenie, zwężenie e przed spółgłoską półotwartą, dawne a długie|cyrpok{/tt} półlitrowy, to można bracie cały dziyń chodzić i jes się nie chce. To tak wspaniałe, strasnie pożywne, no. Syr, czyli bunc. A potem chcąc zro, robić z tego oscypki, więc ucino się odpowiedni kawoł, wkłado się do, takij takiej ciepłej, zwężenie samogłoski w wygłosowej grupie -ej|ciepłyj{/tt} wody, posolonej trochę, i to trochę musi nasiąknąć i potem j|uhasi to znowu pucom, ściskają. Dają takim formę z de, z drzewa, uproszczenie grupy spółgłoskowej|dzewa{/tt} i tu z dwuk dwóch stron, przejście wygłosowego -ch w -k, zwężenie o przed spółgłoską nosową|strun{/tt}, z dwuk strun ściskają te kuńce, tam się tyn wzór ło, łodbijo. I tu z kuńca jes taki drucik, a na końcu jes znowu takie, tako ozdoba, nacięto, to się wpycho z tyj strony i z tej strony i znowu się go daje, co by umo, namokło i wtedy ta słono woda się d|ostaje do środka |oscypka. I wtodej się go znowu pucy, żeby tom wodę w|yściskać, żeby jej było jak najmniej. I wtedy już jest konkretny syr. No i jak jez w|ypucone, zr|obione, formę się |odejmuje, daje się na podysorek, to jes tako belka nad watrom i tam idzie dym. I one nad tym, dymem się wędzą. I za dziyń, za dwa przybierają już kolor taki z|ółtawy. I wtedy jak się te oscypki w|ywedzi, no to se można taki oscepek kupić i trzymać go pół roku nawet, no. A ten ser co p|ozostanie, tyn bunc, on jez naprzód słodki, potem kw|aśniej. To potem robi się z tego bryndzę. Daje się do tego soli i to się z tom solom wymiesz, zwężona wymowa dawnego e i a długiego,

mazurzenie|wymiyso{/tt}, wymiyso. Daje się nieroz kminku, albo cosi to takiego, i to się przerobi do gorka, prz|ewoźnie k|amiennego, abo dr|ewnianego, i bracie, ta bryndza może siedzieć z pół roku. Bryndza powinna być ze solom, ewentualnie z kminkiem trochę. No i nieroz niektórzy, no mogą trochę dodać masła do tego, żeby się to trzymało, nie, ale na ogół to jes ser. - A takie sery rydykołki, były takie?- To jes podobnie się robi jak i oscepek. Z tym, że to są takie małe, małe foremki. To jelenie, to jakiesi tam kw|adraciki, bo to teraz, łotkad jes patent na łoscepek, a oscepek musi mieć |odpowiedniom zawartość mleka owczego, i jak go ni mo, to po prostu jes kłopot, nie wolno, nie wolno go nazwać|łoscypkim.