

Karpacki Przeгляд Społeczno- Kulturalny

Karpatský spoločensko-kultúrny prehľad

Góral potęgą jest i basta



Góralščyzna - wszelkie przejawy materialnej i duchowej tożsamości kultury Górali - od II połowy XIX wieku fascynuje Polaków. Współcześnie całokształt zjawisk ze strony „ceprów” czyli przybyszów z nizin przebiega dwutorowo. Z jednej strony możemy je dostrzec w turystycznej potrzebie odwiedzania Tatr, Zakopanego i Giewontu. Ludyczność tego elementu to oczywiście spacer Krupówkami, zakupy oscypków i przejażdżka do Morskiego Oka.

Ale ciekawszym elementem tego zjawiska jest mitologizacja dawnej góralščyzny, gdy na halach pełno było owiec, a niewielu turystów. To poszukiwanie prawdy o kulturowej spuściźnie Górali jako esencji prawdziwej, nieskażonej niczym „polskości”, także „słowiańskości”. Bo przecież zgodnie z definicją ks. Józefa Tischnera „Na początku wsędy byli górale, a dopiero pote porobyli się Turcy i Żydzi”. A skoro XIX wiek poszukiwał relikwów pradawnej tożsamości etnosu właśnie na peryferiach, w miejscach najbardziej izolowanych, to Karpaty wydawały się wówczas idealnym do tego obszarem. „Odkryto” tu Górali zamieszkujących mniej więcej od Cieszyna na zachodzie aż po Krynicę na wschodzie, wyodrębniających się wyraźnie od swych sąsiadów: ubiorem, budownictwem, gospodarką (zwłaszcza pasterską), gwarą, folklorem, muzyką, sztuką itd. I z wyraźną świadomością swej odrębności.

Badacze przynajmniej, że zachwyty inteligentów i artystów nad góralščyzną w XIX wieku miały duży wpływ na „rozbudzenie wśród górali poczucia wartości własnej kultury”. Nie przeszczodziły temu czasy PRL-u i działania Cepelii (mało kto pamięta, że to skrót od Centrala Przemysłu Ludowego i Artystycznego), próbującej „włożyć” styl góralski na półkę obok Kurpiowszczyzny czy Rzeszowiaków. Działania wspomnianego już ks. Józefa Tischnera oraz - przede wszystkim - Jana Pawła II spowodowały, że wiara w siłę i moc kultury góralskiej przetrwały. Ale najważniejsze jest to, że obecnie rolę propagatorów góralščyzny przejęli sami Górale. Ich elity skutecznie dbają o podtrzymywanie „góralskich tradycji” i przekazywanie „góralskich wartości” młodszymi pokoleniami. Sami zaczęli pisać swoją historię, udowadniając, że tradycyjna kultura ludowa Karpat Zachodnich jest wciąż żywota oraz mimo wielu zmian i nieustannego rozwoju jej główne cechy trwają nadal - mniej w technice (w związku z zanikiem pewnych elementów naturalnej gospodarki), a więcej w kulturze. ■

Zapraszam do lektury.
Adam Cyło

Goralština - všetky formy materiálnej a duchovnej totožnosti kultúry Goralov - od II. polovice XIX. storočia fascinuje Poliakov. V súčasnej dobe všetky javy zo strany „ceprów”, teda ľudí prichádzajúcich z nížin prebiehajú dvojakým spôsobom. Na jednej strane ju môžeme rozpoznať v turistickej potrebe navštevovania Tatier, Zakopaného a Giewontu. Zábvavnou stránkou tohto prvku je samozrejme prechádzka po ulici Krupówky, nákup oštiepkov a návšteva Morského Oka.

Ale zaujímavejšia časťou tohto javu je mytologizácia dávnej goralštiny, keď bola hofa plná oviec a malého počtu turistov. Je to hľadanie pravdy o kultúrnom dedičstve Goralí ako skutočnej podstate, akoby ničím nepokazenej „poštiny”, aj „slovančiny”. Pretože zhodne s definíciou kňaza Józefa Tischnera „Na začiatku všade boli goralí, a až potom sa porobili Turci a Židi”. A pretože XIX. storočie hľadalo pozostatky pradávnej etnickej totožnosti na okrajoch, v miestach najviac izolovaných, sa zdalo, že ideálnou oblasťou sú Karpaty. „Objavili” tu Goralov žijúcich približne od Tešína na západe až po Krynicu na východe, pričom sa výrazne odlišovali od svojich susedov: odevom, stavebníctvom, hospodárstvom (najmä pastierstvom), nárečím, folklórom, hudbou, umením atď. A s jasným vedomím svojej odlišnosti.

Výskumníci priznávajú, že potešenie inteligentov a umelcov nad goralštinou v XIX. storočí malo veľký vplyv medzi Goralmi na „prebudenie pocitu hodnoty vlastnej kultúry”. Nezabránili tomu ani časy komunizmu a Cepelii (málo kto si pamätá, že je to skrátka od Centrály ľudového a umeleckého priemyslu), pričom sa snažili „vložiť” goralský štýl na poličku vedľa Kurpiowszczyzny či Rzeszowiaków. Činnosti už spomínaného kňaza Józefa Tischnera a - predovšetkým - Jána Pavla II. spôsobili, že viera v silu a moc goralskej kultúry prežili. Ale najdôležitejšie je to, v súčasnosti úlohu podpory goralštiny prevzali samotní Goralí. Ich elity sa účinne starajú o podporu „goralských tradícií” a odovzdávanie „goralských hodnôt” mladším generáciám. Sami začali písať svoju vlastnú históriu, dokazujúc, že tradičná ľudová kultúra Západných Karpát je stále žijúca, a poza mnohými zmenami a neustálym rozvojom, jej hlavné vlastnosti pretrvávajú aj naďalej - menej v technike (v súvislosti so zánikom niektorých prvkov prírodného hospodárstva) a viac v kultúre. ■

Pozývame vás do čítania.
Adam Cyło

W numerze:



Wydarzenie Karpackie mieszanie owiec	3
Wydarzenie Zdrowe, bo owcze <i>Edward Krysta</i>	4
Historia i tradycja Pasterstwo w Karpatach <i>Józef Michalek</i>	5
Hodowla owiec Baca zastąpił pasterza <i>Jacek Stachiewicz</i>	8
Przeszłość i terażniejszość Wpływ tradycji pasterskich na życie ... <i>Małgorzata Kiereś</i>	10
Wydarzenie Miyszani Owiec w Koniakowie <i>Edward Krysta</i>	13
Wyroby tradycyjne Produkt górski <i>Krzysztof Zieliński</i>	14
Muzealnictwo Wieś – żywy skansen <i>Krzysztof Zieliński</i>	15
Wydarzenie Warsztaty ciesielskie <i>Krzysztof Zieliński</i>	16
Drawna architektura Budownictwo Pogórzan <i>Danuta Blin-Olbert</i>	17
Historia W cieniu Janosika <i>Rafał Grosz</i>	20
Historia Zwyczaj społeczności zbójnickiej w Karpatach <i>Rafał Grosz</i>	22
Ludzie Karpat Zuzka, góralka z Wilczego <i>Małgorzata Kiereś</i>	24
Przyroda i człowiek Ochrona hal w Beskidzie Żywieckim <i>Agnieszka Kusiak</i>	25
Karpackie historie Przyrodniczo-krajoznawcze ... <i>Aleksander Dorda, Marek Fiedor</i>	28

Karpacki Przegląd

Karpacki społeczno-kulturowy przegląd

Redakcja: 35-032 Rzeszów, ul. Śreniawitów 6/1a
tel. 698 902 259, e-mail: acylo@wp.pl

Redaktor prowadzący: Adam Cyło

Redakcja: D. Blin-Olbert, A. Dorda, M. Fiedor, R. Grosz, M. Kiereś, E. Krysta, A. Kusiak, J. Michalek, A. Pieniżek, J. Stachiewicz, D. Zawistowski, K. Zieliński
Druk/skład/tamania: GRAFMAR

Nakład: 1000 egz.

Redakcja nie zwraca materiałów nie zamówionych i zastrzega sobie prawo redagowania nadesłanych tekstów. Kopiowanie i rozpowszechnianie publikowanych materiałów wymaga zgody Wydawcy.
© Copyright by Stowarzyszenie „Pro Carpathia”



Wydawca: Regionalny portal gospodarczy
www.gospodarckaPodkarpacka.pl

Wydawca: Stowarzyszenie na Rzecz Rozwoju i Promocji Podkarpacia „Pro Carpathia”

www.facebook.com/szlak.woloski/
www.procarpathia.pl
www.skarbypodkarpackie.pl
www.podkarpackiesmaki.pl
www.zielonopodkarpacie.pl
www.karpaty-turystyka.pl
www.e-procarpathia.pl

fot. Bartłomiej Sawka
Redyk
w Ustrzykach Górnych

ISSN 2544-9028

Czasopismo bezpłatne

Nr 3 (29) 2018



Wyłączną odpowiedzialność za zawartość niniejszej publikacji ponoszą jej autorzy i nie może być ona utożsamiana z oficjalnym stanowiskiem Unii Europejskiej.

Karpackie mieszanie owiec

Redyk wiosenny to uroczyste wyjście pasterzy ze stadami owiec na wypas na górskich halach. W kulturze pasterskiej był postrzegany jako największe święto wsi. Gospodarze, którzy oddawali owce na cały sezon bacy, przed wypasem na halach, spisywali je (poprzez oznaczanie zacięciami na lasce, kiju lub belce bacy), znakowali i wprowadzali do koszora.

Wyprowadzenie owiec było poprzedzone przez zabiegi o charakterze magicznym, które miały je uchronić przed złym losem i przed czarowaniem. W tym celu rozpalano ogniska i przeprowadzano owce przez ogień. Rozpoczęło go wskrzeszenie „świętego ognia” w kolybie (szalasio pasterskim). Zwyczaj nakazywał, aby od tego dnia ogień palił się nieustannie podtrzymywany przez głównego owczarza - bacę. W dalszej kolejności prowadzono owce wokół małej jodelki lub świerka wbitego w ziemię - tzw. mojka i okadzano je palącymi się ziołami oraz połaźniczką przyniesioną na sałasz. Następnie kierdel był zaganiany wokół niej trzykrotnie, co miało na celu skupienie owiec w jedną gromadę i zapobieganie ucieczkom pojedynczych zwierząt. Baca miał za zadanie pociągnąć owce za sobą, pomagając sobie przy tym solą, którą posypywał stado. Juhasi z pomocą psów i gwizdów podrywali stado oraz pilnowali, aby owce szły za bacą. Owce wszystkich sałaszników gromadziły się w jednym miejscu u podnóża gór, po czym jedno wielkie wspólne stado gnano na sałasz. Wejście na halę było również szczególnie akcentowane: całą drogę strzelano, trąbiono i krzyczano. Miało to na celu odegnanie złych duchów od posiadanych zwierząt.

Fot.: Redyk organizowany przez Urząd Marszałkowski Województwa Podkarpackiego w ramach projektu „Szlak Kultury Wołoskiej” w Ustrzykach Górnych (na górze), a także przez górali we wsi Ochotnica Górna. ■

Jarný redik je slávnostné vyhánanie oviec s pastiermi na pašu na horských holiach. V pastierskej kultúre bol vnímaný ako najväčší sviatok v obci. Gazdovia, ktorí zanechávali ovce na celú sezónu bačoví, ich pred pašou na holiach spisovali, označovali a vpúšťali do košiaru. Vypúšťaniu oviec predchádzali činnosti magického charakteru, ktoré ich mali chrániť od zlého osudu a od začarovania. Na fotografiách: redyk organizovaný v rámci aktivít projektu „Trasa Valašskej Kultúry” Maršalským úradom Podkarpatského vojvodstva v Ustrzykach Górnych (hore), rovnako ako v obci Ochotnica Górna. ■



Zdrowe, bo owcze



2 maja br. w Centrum Pasterskim w Koniakowie (gm. Istebna) - w ramach projektu „Szlak Kultury Wołoskiej” - odbyły się warsztaty kulinarne „Zdrowe, bo owcze”. Ich uczestnicy w ramach pokazu wyrobu tradycyjnych serów regionalnych wykonali z mleka owczego bundz, uczyli się również jak gotować żyntycę i hurdę. Omówiono także proces dojrzewania sera i jego dalszej przeróbki, tak by powstała bryndza. W trakcie wydarzenia zaprezentowane zostały drewniane sprzęty pasterskie, pokazano do czego służą i jak z nich korzystać, a także jak o nie dbać, aby właściwie spełniały swoje funkcje i służyły przez szereg lat.

W czasie warsztatów skupiono uwagę na potrawach z baraniny i jagnięciny, uczestnicy przygotowywali tradycyjne dania kuchni wołoskiej: rosół jagnięcy z miętą i rozmarynem oraz kwaśnicę na baraninie. Przygotowywano również pierogi z serami owczymi, do degustacji podano tradycyjne wędliny regionalne. Warsztaty poprzedzone były krótką prelekcją „Zdrowe, bo owcze”.

Wydarzenie zostało zorganizowane przez Stowarzyszenie Wspierania Inicjatyw Gospodarczych Delta Partner. ■



V Pasterskom centre v Koniakovie (ok. Istebna) - sa v rámci projektu „Trasa Valašskej Kultúry” – uskutočnili kulinárne tvorivé dielne s titulom „Zdravé, lebo ovčie.” Ich účastníci vyrábali z ovčieho mlieka syr (tvaroh), učili sa tiež ako variť žinčicu a urdu. Bol tiež opísaný proces dozrievania syra a jeho ďalšie spracovanie tak, aby sa vytvorila bryndza. Boli prezentované drevené pastierske prvky, bolo tiež ukázané na čo slúžia a ako ich treba používať, starať sa o ne, aby riadne plnili svoju funkciu a slúžili po mnoho rokov. Počas tvorivých dielní sa kládol dôraz na jedlá s baranieho a jahňacieho mäsa, účastníci pripravovali tradičné jedlá valašskej kuchyne: jahňaciu polievku s mäťou a rozmarinom a kyslú baraniu polievku. Boli pripravené pirohy s ovčimi syrmi, na ochutnávku boli podané tradičné mäsové výrobky.

Toto podujatie bola organizované Stowarzyszeniem Wspierania Inicjatyw Gospodarczych Delta partner (Združenie na podporu hospodárskych iniciatív). ■



Józef Michałek

Pasterstwo w Karpatach

Górale stanowią dziś jedną z najciekawszych polskich grup etnograficznych. Bogactwo ich wciąż żywej kultury, niepowtarzalny klimat wydarzeń folklorystycznych odbywających się w wielu miastach i wsiach polskich Karpat stanowi oryginalną atrakcję turystyczną, budzi zainteresowanie i fascynację ludem, który od wieków jest gospodarzem gór.

Osadnictwo w Karpatach zasadniczo przebiegało kilkoma nurtami. Dolinami rzek ku góróm posuwało się osadnictwo inspirowane przez właścicieli terenów, którzy tym samym „cywilizowali” pustki w swoich posiadłościach. Jednak najważniejszy kierunek tworzyły migracje wołoskich pasterzy, przynoszących na nowe tereny dawno ukształtowaną kulturę i charakterystyczną organizację społeczną. Nurt ten okazał się decydującym w kształtowaniu kultury karpackiej, a dziś jest rozpoznawalny w całym bogactwie zwyczajów, tradycji i obrzędów polskich górali.

Lud wołoski, związany z Bałkanami od wieków, w orbicie polskich wpływów pojawił się po roku 1340 kiedy to Kazimierz Wielki przyłączył Księstwo Halickie do Królestwa Polskiego. Wskutek tego wojewodowie wołoscy zobowiązani byli uznać króla polskiego za swojego zwierzchnika. Od tego czasu stosunki wzajemne Polski z Wołoszą trwały do końca istnienia I Rzeczypospolitej. Polacy nazywali Wołoszczyzną lub Wołoszą całą przestrzeń od Dniestru do dolnego Dunaju, stamtąd wędrowały ku nam kolejne zastępy szczepów wołoskich. Podstawowym ich zajęciem było pasterstwo, stąd też powszechne stało się utożsamianie ich z pasterzami i przyjęcie w potocznej mowie synonimu Wołoch - pasterz.

Prowadzili oni swoje stada owiec całym łukiem Karpat aż po Morawy, zasiedlając kolejno sprzyjające wypasowi stoki gór i wprowadzając tam gospodarkę sałaszniczą, która w następnych latach stała się powszechna również wśród dołączających do nich chłopów. Polegała ona zasadniczo na utrzymywaniu dużych stad zwierząt (owiec, bydła i kóz) w okresie lata na wyżynnych i górskich pastwiskach poza obszarem wsi. Na tych pastwiskach, zwanych halami, polanami i cerhlami, poszczególni właściciele drobnych stad łączyli je w jeden „kierdel”. Wypas taki trwał od maja do końca września. W tym też czasie pojawia się również łacińskie określenie Wołochów jako *a montibus, Montan, Montani*, (górale) (łacińskie *montes*, włoskie *muntii*).

Na teren Beskidu Śląskiego Wołosi dotarli w wieku XVI. Wykaz powinności wałoskich z 1647 r. będący uzupełnieniem Urbarza Książęcego spisane w 1646 r. na polecenie księżnej Elżbiety Lukrecji, ostatniej Piastówny panującej w Cieszynie, stanowił



Małgorzata Podlask

spis podatkowy z „łak wałoskich” zagospodarowywanych według wołoskiego sposobu hodowli owiec, bydła i wyrobu serów, sukna, skór, co w sposób znaczący wpłynęło na powiększenie dochodów, jakie władza książęca czerpała z terenów górskich. Na pierwszej mapie Śląska Cieszyńskiego, autorstwa nauczyciela Gimnazjum Ewangelickiego w Cieszynie Jonasa Nigriniego (wydanej w 1724 r.), w środkowej części na dole został przedstawiony rysunek dziedzica przyjmującego pozdrowienie wędrowca przybyłego pod sałasz, przed którym widać również pasterzy. Jeden trzyma barana koło koszara, drugi pilnuje watry w kolybie, trzeci gra na trombicie. Jest to być może pierwsze graficzne przedstawienie sałaszu,

kórych w tym czasie na terenie Beskidów Cieszyńskich było wedle tej samej mapy 50, co zostało dokładnie oznaczone na niej znakiem graficznym opisanym w legendzie jako *Opcionis casa cum septo pecuano vulgo Sa-lasch*. W drugiej edycji mapy został umieszczony tekst zachęcający do odwiedzania górskiej części Księstwa Cieszyńskiego i skorzystania z uzdrawiających właściwości mleka owczego, szczególnie w maju, gdy siła ziół jest najskuteczniejsza. Górską część Moraw i Śląsk Cieszyński są więc najdalej na północny zachód wysuniętymi terenami górskimi zasiedlonymi przez pasterzy wołoskich Przeważająca część północnych Karpat na wschód od Beskidu Śląskiego stanowi więc „kraj wołoską”.



inimet

Na mapie Śląska Cieszyńskiego, (dzieło Jonasa Nigriniego 1724 r), zachowało się pierwsze graficzne przedstawienie sałaszu

Mieli więc Wołosi swoich wojewodów, swoje prawo, zakładali wsie, przyczynili się do rozkwitu gospodarki pasterskiej (sałaszniczej), która swój rozkwit w Beskidzie Śląskim osiągnęła w XVIII w. Okres ten, znany jako „złoty wiek” sałasznictwa, zakończył się z chwilą odebrania góralom przez Habsburgów prawa wypasu w górach i wprowadzenia planowej gospodarki leśnej (1856 r.). Od tego czasu zanika tradycyjny wypas owiec, kultura pasterska rozmywa się w dominującej i słabo opłacalnej gospodarce rolnej, zaczyna się czas biedy i wielka emigracja górali za ocean.

Na przestrzeni wieków żywioł wołoski rozproszył się na rozległym obszarze całych Karpat, wymieszał z ludnością lokalną napływającą od północy dolinami rzek. Ich dzisiejszymi potomkami są górale ruscy: Huculi, Bojkowie, Łemkowie oraz górale polscy: Babiogórcy, Górale czadeccy, Górale pienińscy, Górale sądecki, Górale śląscy, Górale żywieccy, Kliszacy, Orawiacy, Podhalanie, Spiszacy i Zagórzanie.

Na sałaszu

Tak gospodarstwo wołoskie z wieku XVIII opisuje urzędnik kameralny w Cieszynie: *Według starego zwyczaju odbywają wałasi na wiosnę przed wypędzeniem bydła w góry, prowizoryczną gromadę czyli zebranie w obecności leśniczego, wojewody i gajowych, na której dokonują podziału terenów sałaszniczych stosownie do ilości bydła. Na wiosnę, gdy drzewa dostały liście, pędzą bydło w góry na tereny przydzielone przez gromadę, poczem leśniczy z wojewodą i gajowym sporządzają spis terenów pastwiskowych. Następnie na zamku cieszyńskim odbywa się tzw. popis, gdzie każdy wałach podaje ilość bydła pasionego, którą się wciąga do specjalnego rejestru. Na pokrycie kosztów spisu, który trwa do trzech dni, składają się górale. Z tych pieniędzy utrzymują się przez czas popisu sami oraz urzędnicy biorący w nim udział.*

Szczegółowy opis gospodarstwa sałaszniczego znajduje się m.in. w opisie urzędowym Ligotki Kameralnej z 1830 r.: *W sałaszach chowa się wyłącznie owce, które przez całe lata trzy razy dziennie dojone są przy kolibach. Z mleka po dodaniu żółtka cielęcego wydziela się ser Następnie myje się go w wodzie i wyciska, a gdy po 2 dniach znacznie fermentować, rozdrabnia się, daje się do niego sporo soli, układa w beczułkach, przyciska kamieniami a potem zjada lub sprzedaje. Po oddzieleniu sera gotuje się pozostałe mleko, które stanowi obok chleba jedyne pożywienie pasterzy przez cały czas wypasu. Na wiosnę około Zielonych Świąt wypędza się bydło do sałaszy, po św. Michale spędza z powrotem. Do każdego sałaszu należy 20 do 30 sałaszników czyli członków spółki sałaszniczej, którzy mają w sałaszu 5-25 owiec i odpowiednio do tego otrzymu-*



ją pewną ilość sera. Bacza zapisuje każdy dzień i ilość sera zrobionego w obecności dwóch pasterzy i po zakończeniu paszenia rozdziela go między współników. Po św. Bartłomieju mleko staje się pełniejsze i wtedy robi się z niego lepszy gatunek sera tzw. bryndzę, którą się sprzedaje po miastach. Po św. Michale spędza się owce w dolinę i odtąd nie dają one już mleka. Pasie się je wtedy w domu lub na tzw. łąkach wałaskich Z końcem marca oddziela się jagnięta od matek i pasie się je później osobno.

Wołosi przejawiali dużą ruchliwość, zaradność i ekspansję gospodarczą. W połowie XVI w. wyrabiane przez nich tkaniny z owczej wełny, sukna i koce zaczęły konkurować z wyrobami bielskich sukienników, tak że z wyjątkiem dni jarmarcznych zabroniono im handlować w Bielsku tym towarem. Część ich osiedliła się w pobliżu Cieszyna, wkrótce też zaczęli pojawiać się w mieście jako obrotni kupcy oferujący swoje produkty.

W kulturze pasterskiej obok ciekawych form kultury materialnej spotykamy niepowtarzalne elementy dorocznej obrzędowości. Jednym z najpiękniejszych zwyczajów było tzw. *miyszani owiec* (redyk). Dzień ten stanowił zawsze największe święto wsi. Na sałaszu wszyscy gospodarze przyprawiali swoje owce, które były dokładnie spisane, oznakowane i wprowadzone do koszora wykonanego z tynin. Wprowadzenie owiec poprzedzało kilka „magicznych” zabiegów. Rozpalanie ogniska i przeprowadzanie owiec przez ogień celem oczyszczenia ich z chorób i wszelkiego nieszczęścia. Następnie prowadzono owce wkoło małej jodełki lub świerka wbitego na tę okazję w ziemię, okadzano je palącym i się ziołami oraz połażniczką przyniesioną na sałaszu. Później sałasznicy dokonywali pierwszego udoju mleka. Do udojonego mleka dodawano kawałek suszonego żółtka cielęcego zwa-

nego podpuszczką. Gotowym pierwszym serem oscypkiem podanym na szynziole (goncie) dzielono wszystkich uczestników tego sałaszniczego święta.

Po zakończeniu zabiegów „magicznych” rozpoczynała się sałasznicza muzyka. Grała archaiczna kapela w składzie gajdy i skrzypce. Górale na sałaszu tańczyli najstarszy indywidualny taniec owięziok oraz owczarza, kołomajki, świnszczoka, masztołkę i śpiewali piękne góralskie pieśni.

W trudnych warunkach chowu na wysoko położonych halach, z dala od siedzib ludzkich ukształtowała się specyficzna, przystosowana do górskiego klimatu rasa owiec zwana caklem. Ta stara, prymitywna rasa owiec białych i barwnych, występujących pierwotnie na terenie Karpat Południowych i częściowo na Bałkanach. przywędrowała wraz z Wołochami na tereny Polski. Cakla jest ściśle związana z życiem i kulturą karpaccich górali. Wykorzystywano jej mięso. Mleko natomiast do wyrobu serów wołoskich: bundzu, bryndzy i oscypka. Cakle to rasa owiec o budowie wykształconej przez trudne warunki życia w terenach górskich. Nieduża, o harmonijnie ukształtowanym tułowiu, dość cienkich, lecz silnych nogach. Była to owca „berka”, prymitywna, o kosmkowej strukturze okrywy wełnistej, znakomicie chroniącej przed niekorzystnym wpływem opadów. Taka budowa pokrywy stanowiła o przetrwaniu owiec w nią wyposażonych nad owcami o jednolitym runie, które wchłania wodę opadającą, wilgotnieje i naraża zwierzę na duże straty ciepła. Gruba przędza uzyskiwana z tej wełny była wykorzystywana przez górali do wyrobu grubego sukna z przeznaczeniem na gunie i nogawice (bukowe portki). Bardzo szybki przyrost tej okrywy powodował, że owce byty strzyżone dwa razy w roku: wiosną i na jesieni. Owca ta w warunkach kultury pasterskiej stanowiła typ wszechstronnie użytkowy - dostarczała wełny, mleka, skór i mięsa. Była odporna na choroby, od kulawki po zarobaczenia i choroby płuc oraz posiadała silnie rozwinięty instynkt stadnego pasienia. Tryki miały długie, ślimakowate, rozchodzące się na bok rogi.

Józef Michałek – góral z Istebnej, wojewoda wołoski i praktyk w zakresie gospodarki rolnej w Karpatach, w szczególności funkcjonowania gospodarstw pasterskich. Od lat współpracuje z kilkudziesięcioma gospodarstwami pasterskimi na obszarze od Beskidu Śląskiego po Bieszczady. Koordynator wojewódzkiego programu „Owca plus” w Beskidzie Śląskim i Żywieckim. Współorganizator Redyku Karpackiego 2013 i wielu innych wydarzeń aktywizujących społeczności lokalne. Znanca kultury pasterskiej i góralczyzny.

Cakle z Beskidu Śląskiego i z Podhala były punktem wyjścia do wytworzenia uszlachetnionej rasy polskiej owcy górskiej. Prace nad jej utworzeniem rozpoczęto w 1946 r. w Zakładzie Doświadczalnym w Grodźcu Śląskim. Dziś powszechnie hoduje się w górach polską owcę górską. Powstała ona w wyniku kojarzenia rodzimych matek z trykami rasy „cakla siedmiogrodzkiego” importowanymi z Rumunii i, w mniejszym zakresie, z trykami owcy fryzyjskiej. Działania te poprawiły masę ciała dorosłych maciorek - ok. 50 kg, wydajność i charakter okrywy wełnistej, wydajność mleka, która obecnie w warunkach 150 dni pastwiskowego dojenia wynosi ok. 70-80 litrów mleka. Udało się w pogłowiu masowym połączyć poprawę parametrów produkcyjnych tej rasy z cennymi zaletami przystosowującymi ją do trudnych warunków środowiskowych, dobrym zdrowiem, długowiecznością i odpornością. Zachowano smak mięsa młodych jagniąt, które od lat są towarem eksportowym na wymagający rynek włoski i przyzwoitą, jak na warunki chowu, mleczność i plenność. Te fenotypowe przystosowania do górskiego środowiska bezsprzecznie świadczą o natywnym charakterze genotypu tej populacji – bardzo cennej, znakomicie zadomowionej w naszej kulturze i krajobrazie regionu.

Owce rasy polska owca górka wypasane w górach żywią się ponadto bardzo zróżnicowaną, specyficzną dla składu botanicznego roślinnością, co ma wpływ na skład mleka, a w konsekwencji daje wytwarzanemu z tego mleka produktowi szczególny smak i aromat.

Sery jako produkt tradycji pasterskich

Rozmieszczone po halach, polanach górskie baczki są żywym skansenem, w którym do dziś zachowały się umiejętności wyrabiania serów, przekazywane przez pokolenia kultywujące tradycyjny wypas, w szczególności owiec. Od Beskidu Śląskiego i gór Żywiecczyny na zachodzie aż po Bieszczady baczki wyrabiają ser podpuszczkowy - bundz - grudę sera, z której po odpowiednim przetworzeniu i poddaniu procesowi wędzenia uzyskuje się całą gamę



Krzysztof Ziełński (2)

serów wołoskich. Ich zróżnicowanie, zależne od potrzeb i lokalnego zwyczaju jest cechą wtórną. Dziś najbardziej znany oscypek, oszcypek, szczypek jest najlepiej rozpoznawalną marką górskiego sera o charakterystycznym, niepowtarzalnym wrzecionowatym kształcie, zapachu i smaku. Służył jako miara zapłaty za pracę na hali, a jego pochodzenie związane było z funkcjonującą, przez wieki sałaszniczą wspólnotą.

Jeszcze kilkadziesiąt lat temu owce z Podhala redukowały dziesiątkami kierdli w Bieszczady i na Żywiecczynę. Te nawet kilkunastodniowe wędrówki prowadziły na górskie hale Beskidów, kiedy Tatry dla owiec zostały zamknięte. Owce w Beskidach łączono w stado na hali. To tzw. *miyszani owiec* - prastary zwyczaj „zaczarowywania” odbywał się z udziałem szerokiego grona gazdów sałaszników (właścicieli owiec). Rozpocynało go wskrzeszenie „świętego ognia” w kolybie (szałasie pasterskim). Od tego dnia musiał on palić się nieustannie, podtrzymywany przez głównego owczarza. Po okadzeniu zebranych owiec, policzeniu, które oznaczano zacięciami na lasce bacy, i po oprowadzeniu wokół wbite-

go w ziemię drzewka dokonywano pierwszego wspólnego udaju. Potem wyrabiano duży ser, a następnie, po rozkrojeniu go w sposób od środka jak tort, dzielono nim – szczypkiem wszystkich udziałowców. W tym geście zawiązywała się wspólnota pracy i odpowiedzialności za pomyślność i pomnażanie dostatku.

Redyk jesienny to powrót owiec z letniego pastwiska. Pasterze po długiej nieobecności w domu przygotowywali na spotkanie z domownikami małe serki zwane redykolkami. Poza prostym kształtem w postaci elipsy wykonywano również serca, postacie zwierząt i inne. Traktowano je jako miłe upominki dla najbliższych. Redykolki, tak jak oscypek, są serem parzonym w trakcie procesu wyrabiania stąd też inna jego nazwa - parzenice. Po wybraniu sera zazwyczaj wyrabiano żętycę. Stanowiła ona główne pożywienie pasterzy. Doskonala po skiszeniu, zawsze dostępna, podana w czerpaku była przez długi czas znakiem powitania gości na „szałasie”. Prawdziwym wyróżnieniem było podanie żętycy w czerpaku bacy. To pięknie ozdobione naczynie wytwarzane z naturalnego pieńka świerkowego, którego wnętrze uległo spróchnieniu, a narośnięty obwód zachował twardość i oryginalną grafikę, z dorabianym wyrzeźbionym uchwytem, było prawdziwą ozdobą w każdej kolybie.

Najbardziej pospolitym serem wytwarzanym w gospodarce sałaszniczej była bryndza. To ser podpuszczkowy, miękki, znany w całych Karpatach w Rumunii, na Węgrzech, w Słowacji, na Ukrainie, a także w Bułgarii. Przygotowywany bardzo starannie, był produktem, który przeznaczano na sprzedaż do miast i majątków ziemskich. Dla rodzin sałaszników (gazdów) był podstawowym serem spożywanym przez cały okres zimy. Przechowywany w drewnianych naczyniach (sądkach), ściśle ubity i zalany z wierzchu masłem, zachowywał przez długi czas dobre właściwości smakowe, choć nabierał „szczypiącego smaku”. Taki smak uchodził jednak za właściwy. Miarą „bogactwa” gospodarki pasterskiej była ilość wyrobionej bryndzy. Kiedy kończył się sezon wypasu, z hal powracali pasterze, wioząc beczki tego najlepiej do przechowywania nadającego się sera. ■

Gorali sú dnes jedným z najzaujímavejších poľský etnografické skupiny. Bohatstvo ich stále žijúcej kultúry, neopakovateľná atmosféra folklórnych podujatí predstavuje originálnu turistickú atrakciu, vzbudzuje záujem a fascináciu ľudí, ktorí sú po stáročia hospodármi hôr. Osídlenie v Karpatoch prebehlo v podstate niekoľkými prúdmi. Dolinami riek smerom k horám sa presúvalo osídlenie inšpirované majiteľmi pozemkov. Avšak najdôležitejší smer tvorili migrácie

valašských pastierov, prinášajúcich na nové územia dávno vytvorenú kultúru a charakteristickú spoločenskú organizáciu. Tento trend sa ukázal ako rozhodujúci pri tvorbe karpatskej kultúry a dnes je rozpoznateľný v celom bohatstve zvykov, tradícií a rituálov poľských goralov. V ťažkých podmienkach chovu na vysoko položených holiach, zďaleka od ľudských sídel sa vytvorilo špecifické plemeno oviec, prispôbené k horskej klíme s názvom valaška.

Toto staré, primitívne plemeno bielych a farebných oviec, ktoré sa pôvodne vyskytovalo v južných Karpatoch a čiastočne na Balkáne, prišlo na územie Poľska spolu s Valasmi. Valaška je úzko spojená so životom a kultúrou karpatských goralov. Mierou „bohatstva” pastierskeho hospodárstva bolo množstvo vyrobenej bryndze. A keď sa skončila sezóna pasenia, tak sa s holí vracali pastieri, ktorí prinášali sudy so syrom, ktorý bol najlepší na uchovávanie. ■

Baca zastąpił pasterza

Jeszcze w latach 80. XX w. było w Polsce ponad 5 milionów owiec, jednak po roku 1990 liczba tych zwierząt w gospodarstwach gwałtownie zmniejszyła się. Po upadku żelaznej kurtyny ich pogłowie zaczęło raptownie spadać, a hodowla stała się wręcz niszowa, bardziej przypominająca o lokalnym folklorze niż opłacalnym biznesie. Choć po wejściu do Unii Europejskiej pojawiły się dopłaty, to hodowla na skalę sprzed 1989 r. nie jest się w stanie odrodzić.

Hodowla (zwolennik tradycji może oczywiście używać słowa „pasterstwo”) owiec jest w Polsce szczątkowa w porównaniu z innymi krajami. Przyczyny są dwie. Najważniejsza to oparcie współczesnej kuchni polskiej na wieprzowinie, a tym samym brak zwyczaju spożywania baraniny, która u przeciętnego Polaka kojarzona jest jako mięso pośledniejszego gatunku. Nic bardziej w tym przeświadczeniu mylnego. Baranina, a szczególnie jagnięcina, jest mięsem o wyjątkowych walorach smakowych. Cenionym szczególnie z tego względu, że ma w sobie, w przeciwieństwie do wieprzowiny, bardzo mało cholesterolu. Nie mówiąc już o tym, że mleko owiec zawiera związek zwany kolostryną, który jest czynnikiem hamującym rozwój choroby Alzheimera.

Ale największy cios hodowli owiec w Polsce zadał... powrót kapitalizmu po 1989 r. Wolny rynek uczynił nieopłacalną produkcję dziewiarską w naszym kraju. Włókiennicza przez lata Łódź zamykała jedną dziewiarską fabrykę za drugą, a polscy hodowcy owiec likwidowali stada, bo przez długie lata właśnie sprzedaż przez nich wełny przemysłowi włókienniczemu czyniła hodowlę opłacalną. Gdy skończył się krajowy popyt na wełnę, a handel zagraniczny nie miał w tamtych czasach pomysłu na nowe rynki zbytu, owce niemal zniknęły z polskiego krajobrazu.

Niecałe ćwierć miliona

Główny Urząd Statystyczny podaje dane z roku 2016 (nowszych nie ma), że całkowita liczba owiec hodowanych w kraju wynosiła 244 200 sztuk. Z ogólnej liczby owiec skubiących polskie łąki, hale i pastwiska aż cztery piąte przypadało na rasy obce, adaptowane do naszych warunków dobrze znoszące nasz klimat i akceptujące polską bazę pokarmową.

Dane GUS potwierdzają tendencję wzrostową polskiej hodowli owiec. O ile w odniesieniu do ras rodzimych wzrost ten nie jest oszałamiający, ale systematyczny i utrzymujący się od co najmniej dekady, a w przypadku niektórych odmian od lat kilkunastu, to w odniesieniu do całego polskiego stada owiec można mówić o wzroście stosunkowo

wysokim. W 2016 r. pogłowie owiec było o 29 100 sztuk większe (plus 13,5 %) w odniesieniu do 2015. To postęp znaczący. Jednak w tym miejscu trzeba posłużyć się ważnym „ale”.

W 2016 r. wzrosło co prawda pogłowie owiec, ale zmniejszyła się liczba owczych matek (maciorek). Spadek był niewielki, bo wyniósł 4 tysiące sztuk i liczba matek we wszystkich stadach obniżyła się do 141,3 tysiące sztuk, jednak obserwatorzy tej branży hodowlanej wskazują, że może to być pierwsza oznaka spadku hodowli w najbliższych latach. Tym bardziej, że był to drugi rok spadku pogłowia matek z rzędu.

Wobec awersji Polaków do spożywania baraniny rodzimi hodowcy uzależniają pogłowie swoich stad od kształtowania się cen na jagnięcinę i baraninę na rynkach zagranicznych, przede wszystkim we Włoszech. Włosi są głównymi odbiorcami młodej jagnięciny, która stanowi w tym kraju niemal obowiązkowe danie podczas świąt wielkanocnych. W tym roku spora liczba polskich hodowców została sam na sam ze swoimi jagniętami, a winnym tej sytuacji był... termin świąt wielkanocnych. Wypadły one późno, na pierwsze dni kwietnia i jagnięta zdążyły wyrosnąć ponad wymagania włoskich handlowców.

Tendencja spadkowa cen ujawniła się już ponad rok temu. W pierwszym kwartale 2017 r. cena jagnięciny była o 10% niższa niż rok wcześniej, ale w kwietniu już tylko o 8%, a w maju o 5%. Jak widać wahania cen są na porządku dziennym. Podobną tendencję widać także w odniesieniu do mięsa owiec ciężkich. W I kwartale 2017 r. spadek ceny w porównaniu z analogicznym okresem roku poprzedniego wyniósł aż 12%, jednak w następnym miesiącu był już tylko o 7% niższy, a w maju cena była identyczna jak rok wcześniej.

Nasze rodzime owce

Zestawiając dane Instytutu Zootechniki Państwowego Instytutu Badawczego z roku 2016 z danymi GUS też dotyczącymi 2016 okazuje się, że rasy rodzime stanowią niespełna jedną piątą (19,88%) wszystkich hodowanych w Polsce owiec.

Pocieszające jest to, że od roku 2005, od kiedy prowadzi się dokładne badania hodowli owiec, powoli acz systematycznie pogłowie tych zwierząt wzrasta. I to w każdej z trzynastu wymienionych ras.

Z danych zebranych przez pracowników ulokowanego w podkrajowych Balicach Instytutu Zootechniki wynika bowiem, że najwięcej owiec ras rodzimych hoduje się w woj. lubelskim. Najświeższe dane pochodzą z roku 2016 i wtedy w woj., lubelskim było 148 stad hodowlanych z ogólną liczbą 8680 sztuk owiec. W woj. małopolskim, tym z Podhalem i Tatrami, stad było o dwa mniej i owiec o ok. 160 sztuk mniej. Trzeci region hodowlany owiec stanowiło woj. pomorskie (96 stad i 6732 sztuk owiec), czwarty woj. podlaskie (90 stad i 6125 owiec). Podkarpacie z jego malowniczymi połoninami Bieszczadów i Beskidem Niskim, użyczyło swoich pastwisk sezonowo (w roku 2016) 37 stadom liczącym 1804 owiec. Temu regionowi, wydawałoby się, że posiadającemu znakomite i naturalne warunki do wypasu owiec, daleko do nizinnych hodowli w woj. kujawsko-pomorskim (36 stad i 3447 owiec), wielkopolskim (27 stad, 3229 owiec), a nawet w łódzkim (45 stad z liczbą 2399 owiec). Outsiderami w tej hodowlanej branży są dwa najmniejsze województwa: opolskie i lubuskie. W obu hodowla owiec jest szczątkowa. W pierwszym są zaledwie dwa stada po 30 sztuk zwierząt każde, w lubuskim 5, ale z liczbą 624 owiec.

Zapewne dla wielu czytających ten tekst będzie zaskoczeniem, że w Polsce hoduje się aż 13 rodzimych ras owiec. I wcale rasa wypasana w Tatrach oraz szczątkowo w Bieszczadach, czyli „cekiel podhalański”, nie jest najliczniejsza. Na Tatry i Podhale przypadało w 2016 r. 116 stad z liczbą 7323 owiec i jedno na Bieszczady, liczące 180 zwierząt. Najliczniejszą polską rasą jest „owca wrzosówka” (8440 sztuk), której hodowlę prowadzi się w 12 województwach. Jej ostoją jest woj. podlaskie, na które przypada 85 stad liczących łącznie 5723 zwierząt. Do jej głównych zalet należą wysoka



plenność, smakowite mięso oraz produkcja najlepszych jakościowo skór. Nic więc dziwnego, że stała się ona od 2013 r. najpopularniejszą owcą w Polsce.

Za wrzosówką plasuje się „owca pomorska”, i jak sama nazwa wskazuje, najliczniejsza rasa ta występuje w woj. pomorskim. Na jego terenie są 84 stada, w których jest łącznie 6347 sztuk. Hodowlę tej rasy prowadzi się jeszcze w woj. warmińsko-mazurskim, zachodniopomorskim, kujawsko-pomorskim i wielkopolskim.

Dopiero na trzecim miejscu pod względem całkowitej liczby hodowanych owiec jest podhalański cekieli, występujący jedynie w woj. małopolskim i podkarpackim. Tuż za nim plasuje się rasa „merynos polski w starym typie”, a jego zagłębie hodowlane stanowią sąsiadujące ze sobą województwa wielkopolskie (21 stad, 2924 owiec) i kujawsko-pomorskie (25 stad, 2668 owiec). Swoistym ewenementem są dwie rasy - „uhruska” i „korideil”. Hodowla każdej z nich prowadzona jest tylko w jednym województwie. Uhruska stanowi o hodowlanej potęgę owiec woj. lubelskiego, na którego terenie są 22 stada liczące łącznie 7059 sztuk. Korideil jest wyjątkowością woj. łódzkiego (23 stada mające 1363 owiec).

Pozostałe polskie rasy owiec to: kamieniecka (683 sztuki), świniarka (1800 sztuk), olkowska (1357 sztuk), czarnogłowa (1767 sztuk), żelaznieńska (1808 sztuk), polska owca Pogórza (683 sztuki), merynos odmiany barwnej (614 sztuk tylko w woj. kujawsko pomorskim).

Owca Plus - panaceum

Obserwowany na przestrzeni lat stopniowy zanik wypasu owiec spowodowany znacznym zmniejszeniem zapotrzebowania na produkty pochodzenia owczego (wełnę, ser, mięso) wpływa niemal nie-

odwracalnie na zarastanie cennych przyrodniczo terenów Beskidów i Jury Krakowsko-Częstochowskiej ekspansywnymi gatunkami roślin i samosiejkami drzew. To z kolei prowadzi do zubożenia przyrody oraz powoduje nieodwracalne zmiany w tradycyjnym krajobrazie, pozbawiając go m.in. walorów turystycznych.

W 2007 r. Samorząd Województwa Śląskiego przystąpił do realizacji Programu Aktywizacji Gospodarczej oraz Zachowania Dziedzictwa Kulturowego Beskidów i Jury Krakowsko-Częstochowskiej – Owca Plus. Program zakładał przywrócenie gospodarki pasterskiej na tym obszarze w celu zahamowania niekorzystnych zmian przyrodniczych, a także ochronę spuścizny kulturowej tych terenów.

Po dwuletnim okresie pilotażowym (2008-2009) Zarząd Województwa Śląskiego podjął decyzję o przyjęciu Programu Owca Plus na lata 2010-2014. Jego realizacja przyczyniła się do zwiększenia otwartych powierzchni krajobrazu i pogło-

wia owiec oraz częściowej zmiany składu runi w kierunku odbudowy bioróżnorodności. Ponadto odegrała znaczącą rolę w kształtowaniu świadomości ekologicznej i kulturowej mieszkańców terenów objętych programem, a także licznej rzeszy turystów odwiedzających Beskidy i Jurę Krakowsko-Częstochowską.

W latach 2008-2014 na realizację Programu Owca Plus Województwo Śląskie przeznaczyło łącznie 4 mln złotych. Dzięki wsparciu wypasano w Beskidach około 2500 sztuk zwierząt, na Jurze – 370 sztuk (228 owiec i 142 kóz). Te pozytywne efekty spowodowały, że w 2017 r. samorząd wojewódzki ogłosił kolejny konkurs w ramach Programu Owca Plus już do 2020 r. przeznaczając na to kwotę blisko pół miliona zł.

Hodowla owiec doskonale wpisuje się w ideę rolnictwa ekologicznego – zwierzęta te nie mają zbyt dużych wymagań pokarmowych, dobrze wykorzystują nawet słabsze stanowiska wypasu oraz pozwalają osiągnąć dobre wyniki rzeźne przy ekstensywnym chowie.

Realizowany w województwie śląskim Program Owca Plus jest przykładem, że przy pomocy instytucjonalnej można skutecznie zwiększyć populację owiec w Polsce. Na zwiększenie popularności hodowli ma mieć wpływ również program szkoleń finansowanych przez Sejmik Województwa Małopolskiego, na których można zdobyć uprawnienia juhasa i bacy. Wzbudził bardzo duże zainteresowanie nie tylko wśród rodowitych Podhalan, ale również... pracowników korporacji z dużych miast, takich jak Warszawa.

Hodowla owiec może być alternatywą dla regionów objętych ASF – wirus ten, stanowiący śmiertelne zagrożenie dla trzody, nie ma najmniejszego wpływu na owce. Naturalne łąki i tereny okresowo zalewane przez Bug, które nie nadają się na grunty orne na wschodzie Lubelszczyzny, także można wykorzystać w hodowli. ■

Ešte v 80. rokoch XX. st. bolo v Poľsku viac ako 5 miliónov oviec, však po roku 1990 sa počet týchto zvierat na farmách rapidne znížilo. Po páde komunizmu ich počet začal odrazu klesať a ich chov sa stal ojedinelý, viac pripomínajúci miestny folklór ako obchod, ktorý by sa oplatil. Aj keď sa po vstupe do Európskej únie objavili príspevky, tak sa chov oviec nedokáže znovuzrodiť na takú úroveň aká bola pred rokom 1989.

Chov oviec je v Poľsku zvyškový v porovnaní s inými krajinami. Príčiny sú dve. Najdôležitejšia je taká, že moderná poľská kuchyňa je založená

na bravčovine, a teda chýba zvyk jedenia baranieho mäsa. Ale najväčšiu ranu zadal chovu oviec v Poľsku... návratu kapitalizmu. Po roku 1989 upadol v Poľsku textilný priemysel a poľskí chovatelia oviec zabíjali jedno stádo po druhom, pretože počas dlhého času predstaval predaj vlny pre textilný priemysel činnosť, ktorá sa oplátila. Ovce na dlhý čas takmer zmizli z poľskej krajinskej scenérie. Hlavný štatistický úrad poskytuje údaje z roku 2016 (novšie neexistujú), že celkový počet oviec chovaných v krajine predstaval 244 200 kusov. ■

Wpływ tradycji pasterskich na życie mieszkańców wsi

Karpaty należą do jednych z najciekawszych regionów w Polsce, budzących zainteresowanie nie tylko naukowców. Ta odmienność wyraża się m.in. (o ile nie przede wszystkim) innym typem gospodarki, rozwiniętym poczuciem własnej godności - wręcz dumą ze swojego pochodzenia i kultury, a równocześnie odmiennością ich życia.

Ludność Karpat, szczególnie Karpat Zachodnich, posiada bowiem inny niż reszta Polski typ gospodarki hodowlanej, opartej na sezonowym pasterstwie górskim, głównie owiec, a dawniej także, choć w mniejszym stopniu kóz. Jej istnienie było możliwe dzięki systematycznemu oswajaniu najstarszego lasu, który stanowił część prastarej Puszczy Karpackiej. Niedostępne góry i lasy, w których „[...] pełno było jaworów, buków, lip, dębów, grabów, klonów, jesionów” pokonywali wołoscy koczownicy, którzy wędrowali łukiem Karpat, jak podają źródła, od XII/XIII w. Oswoili góry i poczuli się ich strażnikami. Wprowadzali własne sposoby życia w górskich warunkach. Ta pionierska, odważna praca, a także upór w dążeniu do zakładania łąk i pastwisk musiały być w pasterzach bardzo duże. Nie do końca sprzyjał im klimat, jego cechy górskie związane z długą zimą i krótkim okresem wegetacji były podstawą ustalania terminów wypasu.

Pozyskane i wykarczowane tereny hal, sałasze i polany ulegały wpływowi klimatu atlantyckiego ze znaczną tendencją do ochładzania się. Częste opady deszczu nie sprzyjały życiu pasterza, którego jedynym schronieniem od deszczu były kolyby (kolyby), często bardzo prymitywnie zbudowane. Do tej klimatycznej sytuacji przyzwyczajeni byli pasterze, którzy wyróżniali się wysokim wzrostem i smukłą sylwetką. Pomagały im w pokonywaniu trudności ich warunki fizyczne oraz poczucie dumy, wolności.

Wykarczowanym polanom i halom nadawali nazwy. To wyraźnie karpackie dziedzictwo po Wołochach. Dominują tu wspólne nazwy gór, polan, szczytów. O dziwo, porównując je dzisiaj, znajdujemy ich wspólnotę nazewniczą. To pierwsza trwała spuścizna tradycji pasterskich, która wpisała się w strukturę osadniczą karpackich wsi. Do dziś w Karpatach etnograficznie ruskich i rumuńskich znajdujemy wspólne nazwy, takie jak Bukowy Groń, Grapa, Jaworzyna, Kiczora, Kotamia, Kotarz, Kotelnia, Magurki, Mosorne, Mrażnica, Pietroszonka, Przysłop, Skała. Podobnie nazwy niektórych polan, takie jak *cerla*, *cyrhla*, *czerhla*, *kosa-*



Małgorzata Tociak

rzyska, *hola*, *solnisko* czy *tokarnia* są również pochodzenia rumuńsko-bałkańskiego. Nazwy topograficzne uzupełniają nazwiska pierwszych pasterzy, m.in. Bara, Baraniok, Koszarek, Wajda, Wojewoda. Do tej grupy zalicza się także zasób leksykalny związany ze zorganizowanym życiem na polanie, strukturą *na sałaszu*: *baca*, *owczor*, *szalaśnik*, *hólajnk*. Język zawodowy pasterzy stanowi o specyfice wspólnego słownictwa karpackiego. Przykładami są: *koliba* (*kolyba*), *koszar* (*koszar*), *brydza*, *cap*, *czerpak* (*czerpak*), *czutyra*, *fujara*, *klog* (*klog*), *strunga* (*stronga*) etc. W nazewnictwie tym zachodzą niewielkie różnice w wymianie na przykład samogłosek *koliba* - *kolyba*. To jedna z najtrwalszych dziedzin kultury, która tkwi nadal w krajobrazie kulturowym Karpat. Ale czy na pewno? Wątpliwości budzi ich współczesne funkcjonowanie *na sałaszu*, skoro przecież dawne *szalaśnicze* naczynia, takie jak *czerpaki*, *gielaty*, *pucyery* zostały zastąpione plastikowymi lub blaszаныmi wiadrami. Tu raczej wyraźnie widzimy, że i w tej dziedzinie spotykamy zupełnie nowe słownictwo, które w badaniach pomijamy, utwierdzając się w „istnieniu tradycji”. Sztucznie poniekąd przywraca się obraz pasterstwa na potrzeby zamówień massmedialnych.

Często na naszych oczach powstaje fałszywy obraz współczesności, jako że dla potrzeb medialnych lub dokumentacyjnych nie przedstawia się autentycznego, współczesnego życia *na sałaszu*, na którym *baca* nosi zwykle, codzienne ubranie, na przykład dżinsy i doi do blaszanych wiader. Na potrzeby dokumentacji nagle wymieniamy te elementy na „nowe” *szkopce*, do których doi się tylko dlatego, że sytuacja jest fotografowana. Tak więc wyraźnie istnieje potrzeba opisu etnograficznego stanu takiego, jaki jest dzisiaj, fotografowania i analizy zwykłej codzienności. Aby zrozumieć i uświadomić sobie wartość swojej tradycji i swojego *orbis interior*, trzeba ją dokumentować taką, jaka jest dzisiaj.

Jest rzeczą naturalną - jak pisał R. Linton - że jesteśmy bezradni wobec przeobrażania się tożsamości kulturowej każdej etnograficznej grupy, bo przecież kultury rozwijają się w toku swej historii, odrzucają pewne uznane już za zbędne elementy, w ich miejsce zaś przyjmują nowe. Bez wątplenia Karpaty są przestrzenią wielu kultur, ale ich fenomenem jest ich współistnienie. W owym współistnieniu od wieków zarysowuje się pasterska kulturowa przestrzeń ze swoimi uwarunkowaniami. Na wykarczowanych polanach,

halach z ustalonymi nazwami, które stanowią o karpackim dziedzictwie językowym, wypasano od wiosny do jesieni stada owiec. Dostarczały one mleka owczego oraz wełny - surowca do wytwarzania sukna. Były również środkiem płatniczym. Zorganizowany system prawno-ekonomiczny funkcjonował przez wieki bez zarzutu. Oparty był o własne, ściśle ustalone zasady rozliczania, które pozwalały uiszczać podatek. Jednak na upadek tej pasterskiej gospodarki w niektórych karpackich regionach decydujący wpływ miały dyrektywy administracyjne ówczesnej monarchii austro-węgierskiej. Nie objęły one na przykład regionu Podhala, co spowodowało, że to właśnie na tym terenie nie zaznano upadku gospodarki pasterskiej.

Dziś podejmowane kroki o powrocie do pasterskiego sposobu gospodarowania rodzi wiele problemów dla inicjatorów tych działań. Współcześni bacowie, rozpoczynając swoją wędrówkę, żyją w zupełnie innym czasie, aniżeli podczas tradycyjnego wypasu, który istniał w niektórych regionach prawie wiek temu. Zastają oni nową sytuację własnościową hal, polan i łąk, poszukując nowych hal dla wypasu, a część łąk czy hal objęta jest zupełnie nowymi, nieznanymi przepisami administracyjnymi, na przykład poprzez przynależność do parków krajobrazowych. Ta sytuacja również nie znajduje odnotowania, a ma przecież istotne i ważne reperkusje kulturowe. Warto zwrócić uwagę badaczy przygotowujących kolejne konferencje na dzisiejsze wymogi, które musi pokonać karpacki pasterz, aby mógł wypaszać owce. Nie możemy ciągle odtwarzać dawnych, często tych samych pasterskich tematów, ponieważ nie zdążymy skompletować tak istotnych i potrzebnych opisów funkcjonowania pasterskiej gospodarki we współczesności. A są to funkcje warunkujące jego istnienie. Czy dziś ta wspólna gospodarka pełni jakąś rolę dla karpackich górali? A jeżeli tak, to jakie znajdujemy tego egzemplifikacje? Czy znakiem są tylko wiosenne wejścia na hale i jesienne zejścia odnotowywane w świetle kamer? Czy gospodarka ta jest ważnym produktem dla mieszkańców?

W tradycji pasterz (*baca*, *owczarz*) karcował polany, organizował wypas i realizował obyczajem objęte pasterskie życie. Był uzdolnionym snycerzem, wykonywał piękne, ryzowane, *sałasnicze* naczynia. Przez

Małgorzata Kierés - góralka z Istebnej, absolwentka Katedry Etnografii UJ, badaczka historii i kultury górali beskidzkich, autorka 10 opracowań książkowych, 22 artykułów naukowych, laureatka Nagrody Oskara Kolberga, pracuje jako etnograf w Muzeum Beskidzkim w Wiśle.



Jacek Skórka

swoją odwagę życia z żywiołem budował sobie autorytet ważny dla całej karpackiej wspólnoty. Czy tak pozostało do dziś?

Wspólnym karpackim i pasterskim zwyczajem jest wiosenne otwarcie wypasu. Na hale, polany i *sałasze* owce wypędzono w ściśle określonym czasie od św. Jerzego (23 kwietnia) do św. Urbana (25 maja), w zależności od warunków klimatycznych. Na *sałaszu* wypędzono owce i bydło, które wypasano do ustalonej zwyczajem daty, tj. do św. Michała (29 września). Tak zwany dzień *miyszanio owiec* przypadał w zależności od pogody pomiędzy 24 kwietnia a 25 maja. W tym dniu *sałasznik* grał na trembicie *Aniol Pański* i oznajmiał wszystkim gazdom dzielenie owiec. Za każdą owcą z chałupy szła *ku miyszaniu* para ludzi, domowi pasterze. Na *sałaszu* wszyscy tworzyli wielkie koło, aby się stado nie rozeszło. Na środku wbijano długą na 3 m jodełkę. Przed jodełką klękali *sałasznik*, *bacza* i *owczorze*. Wszyscy razem modlili się na głos *Ojczy nasz, Zdrowaś, Racz, Panie, pożegnać ten nasz dobytek i Broń go od wszystkiego złego. Bacza* zapalał przy wejściu do *koszara* ogień. W ręce trzymał różne zioła, które palił, a dymem okadzał owce. Po słowach *Pójmy z Panem Bogiem* podawali owcom chleb i prowadzili je trzy razy, *jak idzie słoneczko* koło jodełki. *Bacza* w tym czasie rzucał zioła do ognia, zaś *hólanicy* strzelali z batów ponad owieczkami. Na czele spółki stał *sałasznik* wybierany przez gromadę, który miał władzę zwierzchnią i decydującą. *Sałasznik* ustalał dzień mieszania i rozchodu owiec, organizował całość prac związanych z prawidłowym funkcjonowaniem *sałaszu*. *Sałasznikiem* był zazwyczaj właściciel największego *dziolu* na *sałaszu*. Jednocześnie musiał to być człowiek cieszący się ogólnym zaufaniem. Za swoją pracę nie dostawał stałego wynagrodzenia, była to funkcja honorowa. Z kolei *bacza* odpowiadał za porządek na *sałaszu*, w *kolybie* i w *kumarniku*. Zapisywał w obecności pasterzy ilość zrobionego sera, który po zakończeniu pasienia rozdzieliał między współników. *Owczorze* zaś paśli i doili

owce, trąbili na *sałasniczych* trombitach. Pomocnikiem *owczorza* był *hólanik*, który przeganiał owce do *strungi*. Młode owce pasł tylko *jałowior* i podlegał *sałasznikowi*, który wyznaczał mu kierunek pasienia stada.

Wymienione powyżej dwa zwyczajem objęte dni wejścia na *holę* ze stadem owiec po św. Jerzym i zejścia 29 września na św. Michała przybrały wyjątkowo rozbudowane formy i nowe treści. Zwyczaje te odbywają się w świetle kamer telewizyjnych jako wydarzenia ważne dla kultury danej miejscowości. To rodzaj „imprezy folklorystycznej” dla miejscowych i turystów, która poszerzona została o rytuał religijny: odbywa się msza św. i pokropienie stada święconą wodą przez kapłana. Udział treści religijnych widoczny jest nawet na polanie, gdzie *baca* buduje kapliczkę, a we wnętrzu *koliby* wieszają święte obrazki, na przykład portret św. Jana Pawła II. Prześtrzeń hali nasycona zostaje nową symboliką, daleką od animistycznych wierzeń i magicznych zachowań. Warto więc zwrócić uwagę na nowe, nieodnotowane w tradycji aspekty karpackiego życia na *sałaszu*.

Trwałą spuścizną pozostaje owczy ser, który do dziś wykonuje się jeszcze tradycyjnymi metodami. Mleko doi się trzy razy dziennie - średnio owce dają na wiosnę 0,5 litra mleka. Dawniej, aby otrzymać ser, do letniego mleka wlewano *klog*, czyli podpuszczkę. *Klog* robiło się z zawartości żołądka cielęcogo, którą wyciskano, płukano, solono, a następnie suszono kilkanaście dni w żołądku powieszonym za krowią. W celu dobrego wysuszenia nadmuchiwano go *mustrkiem* od fajki. Następnie *klog* moczone kilka godzin w wodzie i dopiero potem łączono z mlekiem owczym. W kilka minut po wlaniu *klogu* mleko się ścinało. Po św. Michale spędza się owce w dolinę i odtąd nie dają one już mleka. Z końcem marca oddziela się jagnięta od matek i karmi osobno. To kolejna spuścizna tradycji pasterskich, toteż owczy ser w okresie zimy nie jest już wyrabiany z mleka owczego, ale wykorzystuje się technikę *kłagania* mleka i wyrabia się go z mleka krowiego.

Współczesne funkcjonowanie pasterskiej gospodarki oparte zostało o nowe, unijne przepisy, które wpływ mają przecież nawet na wymiary owczego sera w formie oscypka, czego nigdy nie odnotowaliśmy w tradycji. Tak więc ta pierwsza podstawowa refleksja to konieczność podjęcia nieopracowywanej do tej pory tematyki. Ponadto poważna luka związana jest z edukacją dzieci i młodzieży, która o kulturze pasterskiej najczęściej dowiaduje się z lakonicznych notatek w prasie lub krótkich migawek w telewizji informujących o *redyku*. Większość informacji przedstawia się bez szerszego kontekstu, a to nie daje właściwego obrazu pasterskiej spuścizny.

Do dziś obok nazewnictwa najtrwalszą spuścizną po pasterskiej gospodarce w Karpatach jest męski strój. Tak zwykliśmy go na potrzeby nauki nazywać, a to przecież zwykłe odzienie, *obleczenie* lub *obleczyni* - powiedziałby niejeden góral. Na jego kształt miała wpływ gospodarka szałasniczo-pasterska. Był on dla karpaccich górali zawsze ważnym czynnikiem, kształtującym poczucie przynależności do swojej ojcowskiej ziemi, dawał poczucie czegoś, co było moje, nasze, swoje, czegoś, czego nie posiada inny. Zawsze dawał poczucie bogactwa, parady, dumy i godności. Strój pełnił w tradycji wiele ważnych funkcji od praktycznej po estetyczną czy magiczną. Był ważnym znakiem, na podstawie którego odczytywano wiek, pozycję społeczną, zawód czy rodzaj sytuacji obrzędowych. Męski strój karpacciego górala uzależniony był przede wszystkim od wymagań ciężkiego życia w górach. Odcięty od świata góral musiał być pod każdym względem samodzielny. Głównym kryterium dyktującym kształt stroju był przede wszystkim wzgląd praktyczny - miał on respektować surowe wymagania klimatu i warunków życia w górach. Z biegiem czasu rozpoczął się proces jego zdobienia, dla podkreślenia odrębności górali karpaccich od swoich sąsiadów i innych społeczności. Jednocześnie



Krzysztof Zieliński

uwidoczniły się odczucia estetyczne tutejszych górali, ich sposób odwzorowywania świata, Kosmosu.

Całości trwałej spuścizny pasterskiej kultury, która tkwi w krajobrazie kulturowym karpaccich wsi, dopełniają nadal wyrabiane i funkcjonujące tu instrumenty pasterskie, takie jak *gajdy*, *fujarki*, *trembity*, *rogi*. Członkowie zespołów folklorystycznych w swoich programach prezentują pasterskie pieśni, których melodie oparte są o skalę lidyjską bądź góralską. Nie sposób jednak pominąć faktu, że dziś pasterz na *sałaszu* rzadko (albo wcale) gra na *trembicie* czy *rogu*. Często dźwięki i muzykę tych instrumentów poznajemy dzięki instruktorom przygotowującym widowiska folklorystyczne. O instrumentach tych opowiadają nie pasterze czy użytkownicy *sałaszu*. W literaturze często spotykamy pasterzy, którzy grają na tradycyjnych instrumentach. Przebadana współczesna sytuacja nie potwierdza takiego stanu. Tak więc warto byłoby weryfikować

opisy życia dzisiejszego pasterza na hali, *sałaszu* czy polanie, który często jest magistrem rolnictwa, inżynierem, informatykiem. Zmieniła się jego życiowa sytuacja, jego status społeczny, który w tradycji podkreślał noszeniem szerokiego pasa zapinanego na cztery sprzążki. Dziś taki pas zakładają wszyscy członkowie zespołów regionalnych i prezentują go w każdym programie folklorystycznym nawet wtedy, kiedy nie ma dla niego odniesienia do żadnego pasterskiego kontekstu.

Musimy też pamiętać, iż dzisiejszy pasterz, żyjąc w symbiozie z przyrodą, korzysta w pełni z osiągnięć cywilizacyjnych, posiada samochód terenowy, dobrą łączność telefoniczną, uczestniczy w organizowanych konferencjach, kursach, zdobywa akademicką wiedzę, jest człowiekiem czytany w dyscyplinie, którą uprawia. Swoje stado oddaje pod opiekę Bogu i coraz rzadziej jakimkolwiek *zabiegom magicznym*, w które jak sam mówi - *jo już nie wierze*. ■

Karpaty patria medzi jeden z najzaujímavejších regiónov v Poľsku, o ktorý sa zaujímajú nielen vedci. Táto rozmanitosť je vyjadrená m.in. (ak nie predovšetkým) iným typom hospodárstva, rozvinutým pocitom vlastnej dôstojnosti - skôr hrdosťou na svoj pôvod a kultúru a zároveň rozmanitosťou ich života.

Kroky, ktoré sú dnes podnikané pri návrate do pastierskeho spôsobu hospodárenia, prinášajú veľa problémov pre iniciátorov takýchto činností. Moderní bačovia, začínajúci svoju cestu, žijú v úplne inom čase než kedysi pri tradičných pastvách, ktoré existovali v niektorých regiónoch takmer pred sto rokmi. Ocitnú sa v

novej vlastnickej situácii hólí, polian a lúk, hľadajú nové hole na pasenie, a časť lúk a hólí sú zahrnuté úplne novými, neznámymi administratívnymi predpismi, napríklad prostredníctvom členstva k prírodných parkov. Táto situácia tiež nie je zaznamenaná a má predsa relevantné a dôležité kultúrne dôsledky. Výskumníci pripravujúci ďalšie konferencie by mali venovať pozornosť dnešným požiadavkám, ktoré musí prekonať karpatský pastier, aby mohol pásť ovce. Nemôžeme celý čas vyťahovať staré, často rovnaké pastierske témy, pretože nestihneme skompletovať tak dôležité a potrebné opisy fungovania pastierskeho hospodárstva v súčasnosti. ■

Wybrana bibliografia:

- B. Kopczyńska-Jaworska, Gospodarka pasterska w Beskidzie Śląskim, „Prace i Materiały Etnograficzne” 1950–1951, t. 8-9, s. 155-322.
- M. Kiereś i in. (red.), Co mówią źródła [w:] Pasterstwo w Karpatach. Tradycja a współczesność. Szkice, Warszawa 2013.
- A. Kowalska-Lewicka, Gospodarka szałasnicza i pasterstwo w Karpatach – dziedzictwem kulturowym Wołochów [w:] Wołoskie dziedzictwo w Karpatach, Istebna 2007.
- F. Popiółek, Historia osadnictwa w Beskidzie Śląskim, Katowice 1939.
- L. Richter, J. Szymik (red.), Sałasznictwo w Beskidach, Czeski Cieszyń 2005.
- L. Sawicki, Wędrowki pasterskie w Karpatach, cz. 3, Szałasnictwo na Śląsku Cieszyńskim, Kraków 1919.

fot. Edward Krysta

Miyszani Owiec w Koniakowie



Tradycyjnie 2 maja br. w Koniakowie (gm. Istebna) odbył się obrzęd mieszania owiec, które przez najbliższe pół roku baba Piotr Kohut wraz z juhasami będzie wypasał na terenie Ochodzitej w Koniakowie, Beskidu Śląskiego i Żywieckiego. Tegoroczna edycja wydarzenia rozpoczęła się prelekcją poświęconą dawnym obrzędom związanym z rozpoczęciem wypasu owiec, następnie odbyły się: rozpalenie watry i tradycyjne obrzędy, koncert kapeli góralskiej, pokaz kłagania mleka, liczne warsztaty i prezentacje rękodzieła oraz wystawa pasterska i degustacja serów.

Prelekcję na temat obrzędów pasterskich poprowadzili wspólnie: Maria Kohut, prezes Fundacji Pasterstwo Transhumancyjne, etnograf Małgorzata Kiereś, kierownik Muzeum Beskidzkiego w Wiśle oraz Andrzej Gąsienica Makowski, prezes Towarzystwa Produktu Górskiego. Oprawę muzyczną wydarzenia prowadziła kapela góralska „Zwyrtni” z Koniakowa, a na scenie wystąpił Zespół Regionalny Koniaków. Swoją muzykę zaprezentowali też „Zbójnicy”.

Przeprowadzono tradycyjne obrzędy wołoskie: rozpalenie watry w kolybie, okadzanie koszora, mieszanie owiec wokół moja, modlitwa i poświęcenie stada. Gazdowie przyprawdzili łącznie ponad 1000 owiec. Wydarzenie przyciągnęło ogromną liczbę turystów i mieszkańców, którym zaprezentowano sery regionalne, a dla wszystkich uczestników przygotowana została degustacja serów.

Wydarzenie zostało zorganizowane przez Stowarzyszenie Wspierania Inicjatyw Gospodarczych Delta Partner. Tradycyjne Miyszani Owiec odbyło się w ramach projektu „Szlak Kultury Wołoskiej”. ■



Tradičné v Koniakowie (ok. Istebna) sa uskutočnil obrad miešania oviec, ktoré sa v priebehu nasledujúceho polroka budú pásť na území Ochodzitej v Koniakowie. Tohtoročná edícia podujatia sa skladala z prednášky venovanej bývalým obradom spojeným so začiatkom pasenia oviec, zapálením vatry a tradičnými obradmi, koncertom goralskej kapely, ukážkou zrážania mlieka, početných tvorivých dielní a prezentácie remesiel, pastierskej výstavy a ochutnávky syrov.

Boli vykonané tradičné valašské obrady: zapálenie vatry, kadenie, miešanie oviec, modlitba a posvätenie stáda. Gazdovia priviezli spolu viac ako 1000 oviec. Podujatie priťahuje obrovské množstvo turistov a miestnych obyvateľov, na ktorom boli prezentované regionálne sery a pre všetkých účastníkov bola pripravená ochutnávka syrov. Podujatie zorganizovalo Stowarzyszenie Wspierania Inicjatyw Gospodarczych Delta partner (Združenie na podporu hospodárskych iniciatív) v rámci projektu „Trasa Valašskej Kultúry”. ■

Produkt górski

Zagadnienia związane z ochroną produktów regionalnych i wytwarzanych tradycyjnymi metodami określone są w prawie Unii Europejskiej. Inicjatorami stworzenia przepisów ochraniających regionalne specjały byli Francuzi już w latach 30. XX wieku i początkowo dotyczyły one wyłącznie ochrony win.

Z ich inicjatywy francuskie ustawodawstwo zaczęło obowiązywać na poziomie europejskim.



Wprowadzenie tych regulacji zdynamiczowało rozwój produkcji wyrobów regionalnych i tradycyjnych oraz pozwoliło realizować założenia reformy Wspólnej Polityki Rolnej, której

jednym z priorytetów było zmniejszenie ilości na rzecz zwiększenia jakości wytwarzanej w Europie żywności.

Szereg z przyznanych w UE oznaczeń dotyczy produktów wytwarzanych w trudnych warunkach glebowych i klimatycznych lub wyrobów związanych z bardzo pracochłonnymi metodami produkcji. Przyznanie „regionalnych oznaczeń” zwiększa konkurencyjność tych wyrobów i może również być ważnym elementem oddziaływania na potencjalnego klienta.

Od lat można zaobserwować silną tendencję – zarówno w krajach UE, jak i w Polsce – do podkreślania własnej przynależności regionalnej. Coraz więcej się słyszy o roli oraz znaczeniu „małych ojczyzn”. W ten nurt idealnie wpisują się mechanizmy pozwalające promować i ochraniać dziedzictwo kulturowe poszczególnych obszarów Europy. Wytwarzanie produktów regionalnych i tradycyjnych może z jednej strony liczyć na wsparcie w zakresie promocji tego typu produkcji, z drugiej na zainteresowanie turystów.

To właśnie te elementy zadecydowały o powołaniu w 2015 r. z inicjatywy Andrzeja Gąsienicy-Makowskiego Towarzystwa Produktu Górskiego z siedzibą w Ludźmierzu, w Domu Związku Podhalan. Po trzech latach



działania zrzesza ono blisko 50 producentów, jak i osoby wspierające rozwój oraz promocję produktów wysokiej jakości z terenu Karpat.

- Mam w pełni świadomość, że poprzez związek produktu z regionem, jego zakup staje się początkiem kontaktu z wyjątkową kulturą, tradycją, historią, społecznością i przyrodą tego obszaru – wyjaśnia Andrzej Gąsienica Makowski, prezes Zarządu Towarzystwa Produktu Górskiego. - Wprowadzony rozporządzeniem UE w 2014 r. certyfikat jakościowy określa ściśle kto może być producentem produktu górskiego, a więc producenci serów, wędlin, soków, ziół, jednak obszarem jego wytwarzania muszą być wyłącznie tereny górskie powyżej 300 m n.p.m. Nasi producenci posiadają zezwolenia weterynaryjne, certyfikaty jakościowe UE oraz oczywiście logo Produktu Górskiego. Szczególną opieką otaczamy symboliczny i wiekowy produkt, którym jest bryndza i oscypek – dodaje prezes.

W urzędzie patentowym Towarzystwo zgłosiło znak „Produkt Górski” będący formą rozety karpackiej ze stosownym napisem. Komisja weryfikująca zgłoszenia zbiera się dwa razy w roku i decyduje o przyznaniu lub nie znaku - jego nadawanie jest bezpłatne.



- Najbardziej znany produkt górski to oczywiście wspomniany oscypek, ale w tych stronach jest znacznie więcej znakomitych i niepowtarzalnych produktów spożywczych. A konsumenci są coraz bardziej świadomi i szukają tego, co zdrowe oraz wysokiej jakości. Popularyzujemy więc to, co w górskich terenach najlepsze. Uczymy się od krajów alpejskich: one potrafią wspólnie promować swój makroregion, jak i wytwarzane tam produkty. Wystarczy wejść do jakiegoś sklepu czy nawet stacji benzynowej, wszędzie są stoiska z ich produktami regionalnymi. Stworzyliśmy już wykonaną z drewna jesionowego „Półkę Karpacką”, a na niej liczne produkty z regionów górskich. Można ją znaleźć w kilku miejscach w Krakowie i na Podhalu – uzupełnia prezes Gąsienica Makowski.

Produkt górski to nie tylko sery, ale i wędliny, miody, przetwory, soki owocowe, oleje, susze owocowe i warzywno, herbaty, owoce, a nawet alkohol. Kluczową imprezą, której organizacją i promocją zajmuje się Towarzystwo są Targi Produktów Górskich. W swoich działaniach Towarzystwo współpracuje ze Stowarzyszeniem Szlak Oscypkowy, Karpaty Łączą oraz Związkiem Podhalan. ■

Otázky súvisiace s ochranou regionálnych výrobkov a výrobkov vyrábaných tradičnou sú definované v legislatíve Európskej únie. Od niekoľkých rokov môžeme pozorovať silnú tendenciu – rovnako v krajinách EÚ, ako aj v Poľsku – na zdôrazňovanie vlastnej regionálnej príslušnosti. Čoraz viac sa hovorí o

význame „malých domovín”. Do tohto trendu sú vhodné mechanizmy, ktoré umožňujú podporu a ochranu kultúrneho dedičstva z rôznych oblastí Európy. Práve tieto prvky rozhodli v roku 2015 o vymenovaní na podnet Andrzeja Gąsienicy-Makowskiego Towarzystwa Produktu Górskiego (Spoločnosť hor-

ského výrobku) v Ludźmierzu. Po troch rokoch fungovania má takmer 50 výrobcov, ako aj osoby podporujúce rozvoj a výroby vysokej kvality z oblasti Karpát. Spoločnosť v nahlásilo v Patentovom úrade znak „Produkt Górski” (Horský výrobok), ktorý je formou karpatskej rozety s príslušným nápisom. ■

Krzysztof Zieliński

Wieś – żywy skansen

Vlkolínec to nieduża miejscowość położona na słowackim Liptowie, w kraju Žyľińskim, administracyjnie stanowi część miasta Ružomberk. Zachowało się w niej typowe dla górskich obszarów Słowacji budownictwo wiejskie. Grupa 45 zabudowań tworzy żywy, bo zasiedlony, skansen architektury ludowej. W 1993 r. została wpisana na Listę Światowego Dziedzictwa Kulturowego i Przyrodniczego UNESCO.

Chociaż nominalnie to dzielnica miasta, ale wyglądem przypomina górską wieś, zlokalizowana jest na wysokości 718 m n.p.m. na południowym stoku wzniesienia Sidorovo na pogórzcu Wielka Fatra. Jest typowym przykładem dwurzędowej, podłużnej wsi z długimi podwórzami. Tworzy ją zbiór 45 zrębowych chałup z kamiennymi fundamentami, niepodpiwniczonymi, z drewnianymi ścianami pokrytymi warstwą gliny i z gontowymi dachami. Kiedyś dwa razy w roku ściany pokrywane były niebieską, różową lub białą farbą wapienną. Domy pochodzą przeważnie z XIX wieku i mają typowy plan z trzema pomieszczeniami: przedsionek, komora i pokój. Podłoga w przedsionku i w komorze jest z polepy (gliny), a pokój mieszkalny ma drewnianą podłogę. Piec z zaplekiem zajmuje przedsionek, który pełnił kiedyś rolę kuchni. Jedynym murowanym budynkiem we wsi jest niewielki kościółek.

Już w 1977 r. została uznana za rezerwat zabytków, a od 1993 r. jest wpisana na Listę UNESCO. Na podstawie badań ICOMOS (Międzynarodowa Rada Zabytków i Zespołów Zabytków) uznano ją za najlepiej zachowaną osadę tego typu w Łuku Karpackim. Nie jest typowym skansenem, ponieważ nadal mieszkają tu ludzie — jedni cały rok (30 osób), inni traktują drewniane chaty jako domki letniskowe.



W centrum osady zachowały się dwa najczęściej fotografowane obiekty: stojąca na kamiennych fundamentach zrębowa dzwonnica z 1770 r. oraz studnia z 1860 r. Typowym przykładem wiejskiej zabudowy jest dom rolnika — jedna z ekspozycji Muzeum Liptowa w Ružomberku. Zbudowany w 1886 r. zachowany pierwotny podział oraz wyposażenie wnętrza. Stanowi prawdziwy obraz życia jego mieszkańców na przełomie XIX i XX wieku.

Vlkolínec tworzy część Parku Narodowego Wielka Fatra. Prowadzi tędy trasa rowerowa, a właściciele wielu drewnianych chat oferują turystom noclegi. Latem odbywa się tu wiele imprez, wśród nich na przykład „Niedziela w Vlkolínecu”, odbywająca się zawsze na początku sierpnia. Za wejście na teren skansenu pobierana jest opłata w wysokości 2 euro (bilet normalny), studenci i uczniów płacą 1 euro. Zwiedzanie zajmuje 1-2 godziny. Na całym terenie wsi obowiązuje zakaz palenia. ■



Krzysztof Zieliński (4)



Vlkolínec je dedina ležiaca v slovenskom regióne Liptova, predstavuje časť mesta Ružomberok. Je tu zachované stavebníctvo, ktoré je typické pre horské oblasti Slovenska. Skupinu 45 budov vytvára živý, pretože tu žijú ľudia, Skanzen ľudovej architektúry. Už v roku 1977 bol vyhlásený za pamiatkovú rezerváciu a od roku 1993 je zapísaný v Zozname UNESCO. Na základe štúdie ICOMOS bola uznaná za najlepšie zachovanú osadu tohto typu v Karpatskom v oblúku. Nie je typickým skansenom, pretože tu ešte stále žijú ľudia - niektorí celoročne, iní berú chaty ako rekreačné obydlia. ■

Warsztaty ciesielskie



Jozef Jurk (6)

W dniach 20-22 kwietnia br. w Zázrivej (wieś w powiecie Dolný Kubín) - w ramach projektu Szlak Kultury Wołoskiej - odbyły się warsztaty ciesielskie, w których wzięło udział 20 uczestników z terenu całej Słowacji. Przez kilka dni mieli oni okazję poznać zasady budowy i renowacji tradycyjnych, drewnianych budynków ludowych oraz spróbować swoich sił przy pracy wykorzystując dawne techniki ciesielskie, kładąc przy tym nacisk na zachowanie detali i specyfiki budownictwa ludowego. Pomocna w tym była także wizyta studyjna, podczas której szczegółowo mogli zobaczyć zachowane budynki we wsi Zázrivá. Najstarszy drewniany budynek z XVIII wieku znajduje się w osadzie Kozinská i jest udostępniony do zwiedzania. Pasterskie tradycje w Zázrivej kontynuowane są do dzisiaj. W całej Słowacji miejscowość ta słynie z wyrobu korbaczy z sera. Dawniej produkowano je z sera owczego, obecnie głównie krowiego.

W czasach obecnych dawne rzemiosło ciesielsko-stolarskie odchodzi w zapomnienie, a rekonstrukcje wiekowych budynków tradycyjnymi metodami należą do rzadkości. Celem przeprowadzonych warsztatów - pod kierunkiem dwóch doświadczonych instruktorów i mistrzów ciesiołki inż. arch. Borisa Hochela i inż. arch. Juliusa Lišanika - było przypomnienie dawnych technik pracy, które związane są z dziedzictwem kulturowym oraz odrębność tradycyjnej architektury na terenie Słowacji. ■



Od piatku 20.4.2018 do nedele 22.4.2017 sa v Zázrivej konal workshop tesárstva a ľudového staviteľstva. Zúčastnilo sa ho 20 účastníkov z celého Slovenska, ktorí mali možnosť dozvedieť pravidlá a zásady stavby a obnovy tradičných ľudových stavieb, vyskúšať si prácu tradičnými autentickými tesárskymi technikami s akcentom na zachovávanie detailov a špecifickosti ľudových stavieb. Súčasťou workshop boli aj odborné prednášky a prezentácie, v nedeľu sa konala odborná exkurzia spojená s prehliadkou stavieb tradičnej ľudovej architektúry v osadách a miestnych častiach obce Zázrivá. V súčasnosti tradičné tesárske remeselné zručnosti upadajú do zabudnutia, rekonštrukcie pôvodnej architektúry tradičnými spôsobmi sú skôr niečím výnimočným a mimoriadnym ako normálnou súčasťou starostlivosti o kultúrne dedičstvo. Workshop chcel prispieť k potrebe vzdelávania a zachovávaní jedinečných zručností a postupov, ktoré nadväzujú na bohaté kultúrne dedičstvo, rozmanitosť, jedinečnosť a rázovitosť tradičnej architektúry Slovenska. Obec Zázrivá realizovala podujatie v rámci projektu Trasa valašskej kultúry, workshop sa stretol s mimoriadnym záujmom o účasť. Workshop prebiehal pod vedením dvoch skúsených lektorov a majstrov Ing. arch. Borisa Hochela a Ing. arch. Juliusa Lišanika, ktorí majú dlhoročné skúsenosti s tradičným tesárstvom a pamiatkovou obnovou. ■

Danuta Blin-Olbert

Budownictwo Pogórzan

Pogórzanie zamieszkiwali na całym obszarze Podkarpacia w okolicy Gorlic, Jasła, Krosna, Strzyżowa i Brzozowa – od rzeki Białej na zachodzie po San na wschodzie.

Najczęściej spotykaną formą podziału gruntów był system łańców leśnych, skutkiem takiego podziału i związanej z nim zabudowy powstały wsie w postaci wydłużonego łańcucha luźno rozrzuconych zagród, biegnących przez cały obszar. Poprzez podział łańcuch zagród ulegał ścieśnieniu, a na końcu powstawało osadnictwo rozproszone na odległych parcelach. Niektóre miejscowości posiadały układ niwowy, nieregularny i zabudowę wielodrożną. Na Pogórze zachodnim przeważa ustawienie chałup wzdłuż drogi i frontem do południa, dlatego zdarzają się domy ustawione tyłem do traktu. Na Pogórze wschodnim położenie frontowe w stosunku do drogi miesza się z położeniem szczytowym. W pasie górskim budowano je równoległe z drogą i poziomą zwykle frontem lub szczytem mieszkalnym na południe.

Na terenie tym występowały dwa typy zagród: jednobudynkowe i wielobudynkowe. Na całym Pogórze występują chałupy złożone z izby, sieni i komory, jeszcze popularniejsze były chałupy trójwnętrzne ze stajnią. Za najstarszą należy uznać chałupę jednoraktową złożoną z jednej izby i sieni i typ ze stajnią (izba, sień i stajnia) oraz półoraktową w części gospodarczej. Jest to forma rozkładu wnętrza wybitnie pogórzeńska, która najliczniej występowała w powiecie jasielskim, a mniej w gorlickim, krośnieńskim i brzozowskim. Z niej rozwinęły się plany bardziej urozmaicone. Domy z dwoma wnętrzami



Blizne (powiat brzozowski), chałupa zrębowa, bielona, dach czterospadowy z gontami w kalenicy i okienkiem na podawanie siana, fot. 1959 r.

mieszkalnymi w amfiladzie i stajnią po drugiej stronie sieni odnotowano w zachodniej i południowej części Pogorza gorlickiego. Sporadycznie spotykano je w jasielskim, krośnieńskim i brzozowskim. Na lewym brzegu Sanu występowały chałupy o układzie jednoraktowym na planie izba-sień-stajnia-boisko (Wydrna, Jabłonka, Grabownica). Na Pogórze gorlickim powszechna była chałupa na planie półorakturu gospodarczego z amfiladowym układem dwu izb mieszkalnych. Za sienią znajdowała się komora i stajnia w układzie

równoległym. Ponieważ bydło, które dawniej było na stałe trzymane w izbie z piecem kurnym zwanej piekarnią zostało przeniesione do stajni, prowadziło do niej wejście z sieni. Równoległe umieszczenie obok siebie tych dwóch pomieszczeń spowodowało, że część gospodarczą budowano szerszą od mieszkalnej. Na Pogórze wschodnim w chałupach budowanych na planie półorakturu gospodarczego, z jednej strony sieni jest izba na całą szerokość domu, z drugiej komora i stajnia w układzie równoległym do kalenicy.



Blizne (powiat brzozowski), chałupa zrębowa dwuraktowa z wjazdnią sienią, dach czterospadowy słomiany, fot. H. Olszański 1994 r.



Blizne (powiat brzozowski), stodoła zrębowa, szerokofrontowa, nakryta czterospadowym słomianym dachem, fot. H. Olszański 1975 r.

Za nimi bywa boisko. Najbardziej rozwiniętą formą budynku mieszkalno-gospodarczego była chałupa dwutraktowa, z dwoma pomieszczeniami po obu stronach sieni w układzie równoległym do kalenicy. Po jednej stronie sieni była to izba z izdebką, po drugiej stajnia i komora. Niektóre miały dobudowane boisko. Z budynkami dwutraktowymi związany jest podcień frontowy pełniący funkcje reprezentacyjne. Zagroda wielobudynkowa, która występowała na Pogórzu zachodnim, składała się z budynku mieszkalnego często połączonego ze stajnią, osobnej stodoły, czasem spichlerza oraz piwnicy, w zamożniejszych gospodarstwach było jeszcze pomieszczenie na kierat w formie wielobocznego budynku nakrytego stożkowatym dachem. Od końca XIX w. w obrębie zagrody wielobudynkowej zaczęto coraz częściej budować oddzielne stajnie. We wschodniej części Pogorza obok chałupy występowała stodoła szeroko-frontowa z przelotowym boiskiem i jednym sąsiedkiem lub z dwoma sąsiedkami lub wąskofrontowa z wjazdem do boiska umieszczonym w węższych ścianach i podziałem na dwie części równoległe do kalenicy.

Na Pogórzu jedynym stosowanym materiałem budowlanym było drewno jodłowe i świerkowe. Ściany wykonywano z okorowanych okrągłaków o średnicy około 20 cm, w najstarszych domach 30-40 cm. Stosowano także półbale do 20 cm grubości. Pod koniec XIX wieku okrągłe bale zaczęto ociosywać, zdarzało się, że tylko część mieszkalna była budowana z kantówek a komora i stajnia z okrągłaków. Pierwszy wieniec zrębu układano na podłożonych w narożnikach dużych głazach piaskowca zwanych *cokiel*, *skala*. Przestrzeń między pierwszym wieńcem a ziemią wypełniano gliną lub kamieniami robiąc wąską i niską *pogródkę*. Wysokich podmurówek na ogół nie stosowano. Czasami między duże narożne kamienie wstawiano *podwalinę* – osobną dębową belkę chroniącą pierwsze drzewo przed kontaktem z ziemią. Pierwsze belki nazywano *przyciesie* wiązano je *na zamek*, następne na obłap z ostatkami. Od II połowy XIX wieku węgly wiązano na



Rożnowice (powiat gorlicki), zagroda wielobudynkowa, fot. W. Szulc 1973 r.

rybi ogon. Na budowę ścian używano około 11-13 belek ponieważ na Pogórzu brakowało dorodnego drewna.

Dachy miały konstrukcję krokwiową. Krokwie opierały się na najwyższej belce zrębu czyli płatwi, a ich końce wypuszczone kilkadziesiąt centymetrów poniżej tworzyły okap chroniący zrąb przed opadami. Krokwie łączono u góry wzmacniając konstrukcję kółkiem tworząc grzbiet dachu. Niżej wzmacniano je poprzeczką nazywaną *bant*. Na krokwie nabijano łąty, a do nich przywiązywano poszycie ze słomy. Poszycie ułożone było schodkowo rzadziej gładko. Na Pogórzu zachodnim strzechy bywały gładkie ze schodkowatymi narożami. Inny typ konstrukcji dachu to wysunięta płatew przed lico ściany leżąca na wystających końcach tragarzy ozdobnie profilowanych. Dzięki temu okap był szerszy. Dolny brzeg strzechy podnoszono przez nałożenie na wierzch piętki czyli klina, który przedłużał krokiew do dołu. Inna forma to dach z *podsiebitką* występujący na Pogórzu zachodnim. Polega ona na tym, że płatew położona jest na zrębie, a wsparte na niej krokwie są ucięte tuż poza płatwią. Na

wypuszczonych końcach tragarzy układano deski, a na pierwszej od zewnątrz wspierano przypustnicę wyższym końcem przybita do płatwi. Zabezpieczenia przed przeciekami wymagała kalenica, układano tam gruby wał słomy zwany *wilkiem* powiązany słomianymi powróslami, który przyciskano *koźliną*. Niekiedy było to kilka cieńszych wałków okładanych snopkami *plaskaczami* i przyciskany koźlinami nazywanymi też *kluczem*. W wielu wsiach koźliny układa się bardzo gęsto i wtedy wierzch dachu wyglądał jak grzebień. Kalenicę wzmacniano również dwoma poziomymi drągami lub czworobocznym jarzmem. Sporadycznie spotykano kalenicę i krawędzie okapu zabezpieczone gontami. Na Pogórzu wschodnim dachy są znacznie wyższe, a schodki poszycia gęstsze i bardzo wyraźne.

Do końca XIX wieku większość chałup była kurna czyli miała piece kurne (bez przewodów kominowych). Składały się z dwóch prostopadłościennych brył nałożonych na siebie. Pierwszą konstruowano z gliny lub kamieni albo z drewna wiązane w narożniku grubo oblepianego gliną. Drugą bryłę sporządzano w ten sposób, że w dolną część



Binarowa (powiat gorlicki), chałupa zrębowa z amfiladowym układem izb, dach czterospadowy. Część mieszkalna bielona, gospodarcza z pasami na styku belek, fot. H. Olszański 1975 r.



Golanka (pow. tarnowski), zagroda otoczona płotem plecionym poziomo, fot. W. Szulc 1973 r.



Błażkowa (powiat jasielski), plot pleciony, fot. H. Olszański, 1975 r.

wbijano kabłąki z leszczyny, które okręcano powrótami kalanymi w glinie, wierzch okładano gliną, wewnątrz wypalano.

Na górzystych terenach Pogórza domy bielone były wapnem na biało z dodatkiem siwca lub były surowe. Pozwala to na przypuszczenie, że w I połowie XIX w. zręby chałup nie były bielone. Przed zastosowaniem w końcu XIX wieku wapna do malowania używano białej glinki wydobywanej z dna potoków. Początkowo bielono tylko wylepione szpary między belkami, następnie także węgły, lub białe ramy wokół okna, a na zrębie robiono duże

koliste kropki. Bielenie wykonywano również tylko na mieszkalnej części budynku. Na tym samym terenie wapnem malowano pionowe pasy na surowym zrębie komory i stajni. W części wschodniej malowano chałupy w pasy czerwono-brązowe i białe w miejscu styku belek, a w części południowej jednobarwnie, na brązowo, czerwono-brązowo lub żółto. W okolicach Krosna zrąb chałupy zapuszczano ropą na czarno, a wylepione miejsca styku belek bielono na biało całość dając wrażenie czarno-białych pasów. Jednakże na Pogórzu krośnieńskim i brzozowskim przeważało malowanie zewnętrznych ścian budynku w kolorze czerwono-brązowym. Używano naturalnych pigmentów ziemnych. Mieszano je z ropą naftową lub w II połowie XX wieku z przepalonym olejem silnikowym.

Wybrana bibliografia:

- J. Czajkowski, *Wiejskie budownictwo mieszkalne w Beskidzie Niskim i na przyległym Pogórzu*, Rocznik muzeów województwa rzeszowskiego, Rzeszów 1969.
- J. Czajkowski, *Budownictwo ludowe w Brzozowskim między Wisłokiem a Sanem*, [w:] Brzozów, Zarys monograficzny, Brzozów 1990, s. 159 - 192.
- J. Czajkowski, *Budownictwo*, [w:] Nad rzeką Ropą, Kraków 1965, s. 29-56.
- H. Olszański, *Budownictwo ludowe w dolinie rzeki Tyrawki*, „Materiały Muzeum Budownictwa ludowego w Sanoku” 1974, nr 19, s. 17-30.

Danuta Blin-Olbert – absolwentka Katedry Etnografii Słowian UJ w Krakowie, pracownik merytoryczny Działu Kultury Ludowej Muzeum Budownictwa Ludowego w Sanoku. Komisarz szeregu wystaw i autorka wyposażenia większości obiektów Rynku Galicyjskiego. Autorka wielu artykułów, m.in. *Rok obrzędowy u Łemków w: Łemkowie w historii i kulturze Karpat*; red. Jerzy Czajkowski.

Zagrody otaczano plotami koszowymi z leszczyny przeplatanej pionowo przez dwie żerdzie lub z wikliny pasmami przeplatanej przez kołki-słupki. Stosowano bardzo ozdobne splety. Dawniej żerdzie przymocowywano do słupków przy pomocy drewnianych kołków lub zawieszano je na witek między parami słupów. ■

Pogórzanie osiđľovali okolie Gorlic, Jasła, Krosna, Strzyżowa i Brzozowa – od rieky Bielej na západe po San na východe.

Najčastejšou formou rozdelenia pozemkov bol použitý systém lesných lánov, účinkom takéhoto rozdelenia a s ním spojenej výstavby vznikli dediny vo forme pretiahnutej reťaze s voľne roztrúsenými záhradami, bežiacimi cez celú oblasť. Prostredníctvom rozdelení sa reťaze záhrad zúžili až sa nakoniec vytvorilo osadníctvo rozptýlené na vzdialených parcelách. Niektoré mestá mali rozloženie domov po oboch stranách ulice, nepravidelné a viaccestné rozloženie. Na západnom Pogórzu prevažuje situovanie chalúp pozdĺž cesty, prednou časťou nasmerovanou na juh, preto tu môžeme natrafiť na domy, ktoré sú otočené zadnou stranou ku ceste. Na východnom Pogórzu sa situovanie prednej časti vo vzťahu k ceste mieša so štítovým situovaním. V horskom pásme boli chalupy stavané paralelne s cestou, zvyčajne nasmerované prednou časťou, alebo štítom na juh. Jediným používaným stavebným materiálom bolo na Pogórzu jedľové a smrekové drevo. V tejto oblasti existovali dva typy záhrad: s jednou budovou, alebo s viacerými budovami. Na celom Pogórzu vystupujú chalupy, ktoré tvorí izba, pitvor a komora, ešte populárnejšie boli trojizbové chalupy so stajňou. ■



Wesoła (powiat brzozowski), zespół stodól, fot. H. Olszański 1975 r.



Wesoła pow. brzozowski, stodola zrębowa z czterospadowym słomianym dachem, wąskofrontowa, fot. H. Olszański 1975 r.

W cieniu Janosika

W świadomości przeciętnego czytelnika na hasło - słynny zbójnik, w pierwszej kolejności pojawia się postać harnasia z Terchowej Janosika i hetmana Beskidu śląsko-morawskiego Ondraszka. Ci dwaj hetmani ewidentnie zdominowali świat zbójnicki, często pojawiając się w literaturze pięknej, opowiadaniach, legendach, pieśniach czy filmie.

Wyobrażenie o zbójnikach i ich życiu w większości przypadków, odbiorca czerpie z serialowego Janosika. Rozgłos Janosikowi w dużej mierze przyniosły osoby opisujące jego dzieje w poetycki sposób. Sławili jego dokonania, przypisywali mu niewyobrażalne czyny, które w rzeczywistości były niekiedy wątego pokroju oraz wierzyli w jego nadprzyrodzone moce. O słynnym słowackim zbójniku, a w szczególności o jego zbójnickich wyczynach, tak oto wypowiedziała się etnografka i folklorystka zajmująca się tematyką zbójnicką: W rzeczywistości nie był Janosik żadną wybitną postacią wśród całej rzeszy karpackich zbójników. O sławie zbójnika powinny świadczyć czyny, a nie artystyczny przekaz poety, niejednokrotnie upiękuszony i wyidealizowany.

Zbójnikiem, o którym hyr niósł się po dziedzinie, był niewątpliwie Jerzy Fiedor, zwany Proćpakiem, a przez miejscowych Kroćpokiem, działający pod koniec XVIII wieku. Nasz hetman urodził się w Kamesznicy (powiat żywiecki), gdzie się wychował i mieszkał z żoną, dziećmi i ojcem. Jako młody pachol parał się kłusownictwem i ten właśnie proceder doprowadził go do późniejszej zguby. Kłusując w hrabiowskich lasach przez pomyłkę zastrzelił pańską ja-



Władysław Skoczylas, *Janosika imię nigdy nie zaginie*, drzeworyt ze zbiorów Muzeum Żup Krakowskich w Wieliczce

łówkę i za ten występek trafił do więzienia. Po półrocznej odsiadce ucieka z więzienia i wraca do rodzinnej Kamesznicy. W domo-

wych pieleszach nie przebywa długo, bo przychodzą za nim listy gończe i ponownie musi uciekać w beskidzkie lasy. Tam ponownie zaczyna kłusować i tam poznaje czterech dezertersów z austriackiego wojska. Od tej pory razem grasują po baraniogórskich lasach i żywieckich dolinach. Zmuszeni częstymi obławami przenoszą się w rejon Babiej Góry, gdzie z braku łownej zwierzyny dopuszczają się pierwszego bandyckiego występku. Zachęteni śmiałym napadem, rozpoczynają niekończącą się serię kradzieży i rabunków, a ich wyczyny odbijały się szerokim echem po całym Państwie Żywieckim i nie tylko. Banda u szczytu swej sławy liczyła ponad dwudziestu zbójników, a szeregi kompanii zasilali nawet Słowacy. Ich działalność miała miejsce na pograniczu Śląska, Galicji i Węgier, od Babiej Góry, Piłska i Baraniej Góry, aż po Lanckorońskie gronie i Kalwarię. Główną bazą wypadową i zimowiskiem dla harnasia była jednak rodzinna Kamesznica. Jego najsłynniejszym wyczynem był napad na plebanię w Zawoi i brawurowa ucieczka z karczmy podczas obławy. Banda Proćpaka była tak mocna i dokuczliwa, że miejscowe władze wezwały na pomoc wojsko. W początkowej fazie na nic się to zdało, bo zbójnicy byli tak zuchwali, że rabowali nawet uzbrojone austriackie regimenty. Dopiero po koniec 1795 r. udało zlikwidować się kompanię Proćpaka i przywrócić spokój w podgórskich wioskach.

W wielkim procesie trwającym od września do 20 grudnia, na karę chłosty skazano ponad 100 osób, 70 skazano na więzienie w Wiśniczu - byłym klasztorze Karmelitów Bosych, a od 1783 r. ciężkim więzieniu dla kryminalistów i zbójników z Karpat; 28 powieszono, a 4 dezertersów odesłano do macierzystych regimentów. Łącznie przesłuchano ponad 200 osób. Datę 26 stycznia 1796 r., a więc dzień powieszenia Proćpaka, historycy uznają za koniec ery panowania wielkich żywieckich hetmanów.

Drugim zbójnikiem zmagającym się ze sławą Janosika, to jego krajan ze Słowacji Michał Vdovec, który działał na początku XIX wieku. W ludowej tradycji zwany był Vdovčíkiem z Gemeru, krainy leżącej niedaleko łańcucha górskiego Rudawy Słowackie, nieopodal węgierskiej granicy.



Wiśnicz Nowy, na pierwszy planie zamek, na drugim zabudowania klasztoru pokarmelickiego, w którym od końca XVIII wieku znajdowało się więzienie, litografia Napoleona Ordy, *Album Widoków*, Seria 6, 1880 r.



WikArtUkr (2)



Od lewej: wizerunek zbójnika Oleksego Dobosza na obrazie z XIX wieku, nieznanymi malarz; Fedir Krychevsky, Oleksy Dobosz i jego zbójnicka kompania, obraz olejny, 1931-1932

Teren gdzie działał harnaś to urodzajne doliny zamieszkałe przez bogatych gazdów, a otaczające je wapienne skały, wąwozy, liczne jaskinie i grotty stanowiły doskonałe schronienie dla bursy harnasia. Był postrachem Slanskiej Doliny, którą nękał przez parę lat, bo jak podają źródła działał bardzo długo, aż trzynaście wiosen. Zestawiając to z innymi zbójnickimi kompaniami to istny rekord, bo przeważnie po roku, dwóch – w tym i bursa Janosika, a nawet po paru miesiącach harnasie trafiali przed oblicze kata. Reasumując przez 13 lat kompania Wdowca siłą rzeczy musiała mieć na swoim koncie masę zbójnickich napadów. Ostatnie dwa lata w życiu harnasia, to burzliwy okres wschodnio-słowackiego powstania chłopskiego. I to właśnie powstanie przyczyniło się do unicestwienia zbójnika, bo władze podjęły intensywne działania przeciwko chłopskim grupom, w tym i zbójnikom. Jak podają źródła historyczne zbójnika ujęto pod koniec 1832 r. we wsi Kobeliarovo, w domu Zuzanny Maćkowej, zaś stracono go 28 listopada 1832 r. na wzniesieniu zwanym Pališove Pole nad Kobeliarowem. I choć w jego życiu możemy dostrzec wiele analogii nawiązujących do życia Janosika – śmierć na haku, zdrada kochanki, wspomaganie biednych, to siłą rzeczy nie mógł dorównać sławie harnasiowi z Terchowej.

W większości przypadków proceder zbójnicki kojarzy się z Beskidem Śląskim, Żywieckim - gdzie działało stosunkowo najwięcej znanych zbójników, Tatrami czy Orawą. Najśłynniejszym zaś opryskiem Karpat Wschodnich, ulubionym bohaterem folkloru huculskiego, przez historyków porówny-

Rafał Grosz – góral z Koniakowa, miłośnik góralskiej tradycji i zbójnickiego życia; przodownik turystyki górskiej, propagator turystyki pieszej, pomysłodawca i organizator rajdów górskich o tematyce regionalnej.

wanego do Janosika, był Oleksy Dobosz z Czarnohory. Stał na czele trzydziestoosobowej grupy, w której skład wchodził również jego młodszy brat Iwan. On to podczas bitki ranił siekierą Oleksego w nogę, doprowadzając go do kalectwa. Oleksy zasłynął z brawurowych napadów na wsie, które położone były niedaleko Halicza i Bukowiny, na wieś Osław Czarny czy osadę Bohorodczany koło Stanisławowa. Był tak zuchwały, że ze swoją kompanią przypuścił również atak na miasteczko Bolechów. Działał na dalekim Podolu oraz w rejonie Turki i Drohobyczu, choć główną jego bazą wypadową była góra Stoł w paśmie Czarnohory. Na jego koncie były liczne napady na dwory, nie wspominając już o mniejszych rabunkach i gwałtach czynionych na bezbronnej ludności. Warto dodać, iż był bardzo brutalnym zbójnikiem, na jego sumieniu znalazło się wiele istnień ludzkich. I jak w wielu przypadkach los bywa przewrotny, tak i tu nasz watażka nie ginie chwalebna śmiercią na haku, lecz zostaje zastrzelony przez chłopą, niejakiego Stefana Dzwinczuka z Kosmacza, 24 sierpnia 1745 r. Ciało Dobosza obwożono potem po okolicy na wozie i wystawiono w ratuszu w Kołomyi ku przestrodze innych.

Począwszy od XVI aż po wiek XIX karpackie zbójnictwo było fenomenem, wyjątkowym sposobem na życie, któremu towarzyszył swoisty etos i duma, a nawet specyficzny

kodeks honorowy. Jakkolwiek nie oceniamy tego procederu, nie można rozpatrywać go w oderwaniu od tradycji i folkloru góralskiego. Zbójnicy kończyli zazwyczaj szybko i haniebnie, ale - jak na swoje czasy - zupełnie normalnie. Nie przeszkadzało to jednak zupełnie w tym, aby po śmierci rozwijały się o nich legendy. ■

Začínajúc od XVI. st. až po XIX. st. bolo karpatské zbojníctvo fenoménom, jedinečným spôsobom na život ktorý sprevádzal svojský étos a pýcha, a dokonca špecifický kódex cti. Nech už túto procedúru oceníme akokoľvek, nie je možné na ňu pozerat' v oddialení sa od goralských tradícií a folklóru. Zbojníci končili väčšinou rýchlo a hanebne, ale - ako na svoje časy - úplne normálne. Neprekážalo to však úplne v tom, aby sa o nich po smrti rozvíjali legendy.

V myšliach priemerného čitateľa sa pri výraze - slávny zbojník objaví v prvom rade postava Jánošíka z Terchovej a hajtmána Moravskoslezských Beskýd Ondráška. Títo dvaja kapitáni jasne ovládli zbojnícky svet, často sa objavujú v beletrii, povestiach, legendách, skladbách, alebo vo filmoch.

Zbojníkom pôsobiacim na konci XVIII. storočia, o ktorom sa niesla sláva bol nepochybne Juraj Fiedor, ktorý sa narodil v Kamesznicy (Živiecky okres). Druhým zbojníkom, ktorý zápasil so slávou Janošíka, bol jeho krajan zo Slovenska Michal Vdovec, ktorý pôsobil na začiatku XIX. storočia. Najznámejším lúpežníkom Východných Karpát a obľúbeným hrdinom huculského folklóru bol Aleksey Dobosz z Czarnohory. ■

Wybrana bibliografia:

Zborowski Juliusz. *Pieśń o standrechcie i Proćpakowej bandzie w roku 1795*,

[w:], *Lud*, 1929, str. 71-93,

Gašparikova Viera, *Obraz zbójnika*

Michala Vdovca vo folklornej tvorbe

gemerskeho l'udu, [w:]. *Slovensky Narodopis*, 1980, t. VIII, z. 4, str. 554-590,

Celewicz Julian, *O Oleksie Dowbuszczuku,*

jego poprzednikach i następcach.

Z ruskiego przełożył Baltazar Szopiński,

[w:] *Pamiętnik Towarzystwa Ta-*

trzańskiego, 1887, t. XI, str. 1-32.

Zwyczaje społeczności zbójnickiej w Karpatach

Zbójnicy, jak każda inna grupa społeczna, rządili się swoimi prawami i podobnie jak w innych społecznościach, panowała między nimi zależność. Wszyscy bez wyjątku musieli stosować się do prawa zbójnickiego panującego w danej bursie.

Na czele każdej rodziny zbójnickiej stał harnaś, który przewodził formacji i był najważniejszą osobą w bractwie. Jego wybór w grupach zbójnickich przebiegał różnie, zależało to od charakteru organizacyjnego danej bursy. Wybierany był spośród członków grupy, po uprzednim zaprzysiężeniu wszystkich jej członków. Kandydat musiał mieć niepodważalny autorytet wśród pozostałych zbójników, a ci którzy byli przeciwni jego nominacji musieli opuścić szeregi tworzącej się bursy. Zdarzało się i tak, że kandydat odmawiał przyjęcia stanowiska hetmana. Wówczas i on musiał opuścić szeregi *dobrych chłopców*, bo nie był on godny stanu zbójnickiego. Nowo upieczony harnaś składał ponownie przysięgę, ale teraz jako osoba przyjmująca na swoje barki losy zbójnickiej kompanii. Trudno powiedzieć jak ta ceremonia przebiegała, wiadomo jedynie, że przysięgał na pistolety i krzyż. Nie zachowała się treść takiego ślubowania, wiadomo jedynie, że w treści przysięgi mowa była o uczciwości i lojalności wobec swoich towarzyszy. Po śmierci harnasia dokonywano nowego wyboru przywódcy, na takich samych zasadach. Zadaniem nowego harnasia w pierwszej kolejności było pomszczenie śmierci swojego poprzednika. Podobnie miały się sprawy, gdy harnaś był uwięziony. Jego następca miał obowiązek



Władysław Skoczylas, *Zbójnik*, drzeworyt w zbiorach Muzeum Żup Krakowskich w Wieliczce

za wszelką cenę uwolnić nieszczęśnika. Umierający czy uwięziony harnaś nie mógł wyznaczyć swojego następcy, a tym bardziej zarządzać bandą. Trochę inaczej sytu-

acja przedstawiała się na Podhalu, gdzie na czas uwięzienia harnasia wyznaczano jedynie zastępcę. Harnaś miał ogromną władzę w bursie i poza nią, musieli liczyć się z nim nawet możni tego świata, bo od niego zależało ich życie. Pełnił on funkcję wodza, sędziego i człowieka odpowiadającego za obrzędy religijne i magiczne.

Daną społeczność zbójnicką tworzyli szeregowi zbójnicy, którzy z różnych przyczyn trafiali do zbójnickich kompanii. Byli to górale o różnym pochodzeniu społecznym czy religijnym, wykształceni i prości chłopcy, na co dzień parający się różnymi zawodami. Wstępując do zbójnickiej braci wszyscy stawali się równi i każdy na pozycję w grupie musiał zapracować indywidualnie. Nie miało tu znaczenie wspomniane wykształcenie, pochodzenie czy wiek zbójnika. Na równi traktowani tutaj byli kawalerowie i sędziwi ojcowie rodzin, doświadczeni surowością górskiego życia chłopcy czy zaprawieni w boju dezercerzy.

Zbójnicy nie uznawali granic politycznych, jak nie uznawali żadnej władzy, poza swoją. Gdy się ich kto pytał o narodowość, odpowiadali: My sóm pomieszkańcy.

Wyjątkiem byli harnasie, których towarzystwo zostało wchłonięte przez większą bursę. Oni w większości przypadków sta-



Wikicom (5)





Taniec zbójnicki, malarstwo na szkle, II poł. XIX w., Muzeum Narodowego w Krakowie



W. Skoczylas, Zbójnicy z kotłikiem, drzeworyt, Muzeum Żup Krakowskich w Wieliczce

wali się podhetmanami danej kompanii. Mieli również przywilej odejścia po pewnym czasie z bursy, gdy uznali że warunki panujące wewnątrz danego towarzystwa im nie odpowiadały. Przeważnie każdy wstępujący do zbójnickiej kompanii przyjmował nowe imię lub pseudonim.

*Imion swoich chrzestnych nie docho-
wywali, w miejscu tego otrzymywał każdy
imię stosowne do budowy ciała i skłonno-
ści. Silnego i grubego zwali zwykle Kubą,
słabego Maćkiem, wysokiego, wielkiego
Bartkiem, małego Jędrkiem, średniego
Józkiem, bojaźliwego Jackiem. Zdolnego
i rozumnego zwali Jankiem; to imię też za-
zwyczaj nosił harnaś.*

Nowo przyjmowani członkowie w więk-
szości byli protegowanymi towarzyszami
działających już w kompanii. Zbójnik, któ-
ry polecił nowego towarzysza broni odpo-
wiedział za niego głową. Rekruci musieli
wykazywać się ogromną siłą fizyczną,
zwinnością, skocznością i szybkością.
Poddawani byli różnym próbom, sprawd-
zano ich wytrzymałość, odporność na
ból i odwagę. Były także inne próby bar-
dziej praktyczne, a mianowicie kradzież
wołów bez użycia broni, czy pierwszy ra-
bunek dokonany samodzielnie – według
przekazu ludowego takiego rabunku miał
dokonać młokos z kompanii Proćpaka.

Po wszystkich udanych próbach rekrut
składał przysięgę zbójnicką na ręce har-
nasia i stawał się członkiem bractwa.

Zbójnicy w wolnych chwilach przebywali
na halach, gdzie odpoczywali, grali w kar-
ty, urządzali zawody w pasowaniu, strzela-
niu czy rzucaniu nożem do celu. Wspólnie
przyrządzali potrawy, a do zbójnickiego ja-
dłospisu należy zaliczyć *zbójnickie mięso*,
tj. mięso z owcy czy barana gotowane raz-
em z płucami i wątrobą w kotle z żętycą
lub słodkim mlekiem, z dodatkiem masła
lub śmietany. Przy wspólnym posiłku oma-
wiano również przyszłe wyprawy oraz po-
dejmowano kluczowe decyzje dotyczące
funkcjonowania bursy.

Następnym ważnym elementem w ży-
ciu zbójników był podział łupów. Po ra-
bunku wszyscy spotykali się w bezpiecz-
nym miejscu i oddawali fanty do wspól-
nej puli. Zatajenie części łupu przez
zbójnika było surowo karane. Hetman
dzielił łup na równe części i wręczał po-
szczególnym zbójnikom. Dołę z napa-
du dostawali również ranni i niemogący
uczestniczyć w akcji z różnych przyczyn
inni zbójnicy. Co ciekawe harnaś dosta-
wał taką samą dołą jak pozostali człon-
kowie bursy. Zdarzało się, że zbójnicy
chowali swoje skarby wspólnie i tylko
wspólnie mogli je wydobyć z ukrycia.

Gdy któryś ze zbójników poniósł śmierć,
jego częścią nie mogli dysponować po-
zostali zbójnicy. Byli zobowiązani od-
dać je rodzinie lub osobie wyznaczonej
wcześniej przez zbójnika. Odnotowano
również przypadek, że zrabowane skar-
by ukryto pod zwłokami towarzysza.

Zbójnicy postępowali bardzo rozważ-
nie. W karczmach, gdzie biesiadowa-
li nie imali się jadała do momentu, aż kto
inny nie pokosztował jedzenia przed nimi.
Nawet podczas zabaw dwaj zbójnicy za-
wsze musieli być trzeźwi. Przeważnie
był to harnaś i zbójnik trzymający straż
na zewnątrz. Gdy mieli tylko sposob-
ność w szynku sami przyrządzali zbójnic-
kie mięso, potrawy spożywali ze swoich
naczyni i swoimi sztucami. Przy stole
oprócz zbójników znajdowały się tylko
frajerki i osoby współdziałające z towarzy-
stwem. Wszystko to miało zabezpieczyć
ich przed otruciem lub uśpieniem.

Gdy zbójnik umierał, zbójnicy sami
grzebali towarzysza, o ile warunki i sytu-
acja na to pozwalała. Z nielicznych przeka-
zów wiemy, iż grób wykładano gałęziami,
a koło zwłok kładziono broń, kłobuk i drob-
ne dewocjonalia. Grób oznaczano głazem
i wrytym krzyżem na pobliskim drzewie.
Takie pochówki zdarzały się sporadycznie
i były marzeniem wielu zbójników. ■

Wybrana bibliografia:

- Omy: *Jak harnaś przyjmował na zbójni-
ków*, [w:] *Gazeta Podhalańska*, 1939,
str. 3-5,
Urszula Krzywda-Janicka, *Niespokojne
Karpaty czyli rzecz o zbójnictwie*, War-
szawa-Kraków, 1986,
Juliusz Zborowski, *Zbójnickie pieniądze*,
[w:] *Wierchy*, 1923, str. 49-52,
Józef Rafacz, *Z dziejów zbójników pod-
tatrzańskich*, [w:] *Lud*. 1914-1918, str.
303-310.

*Zbojnici sa riadili svojimi právami a
rovnaako ako v iných spoločensvách,
vládla medzi nimi súvislosť. Všetky,
bez výnimky museli dodržiavať zboj-
nícke právo panujúce v danej družiny.
Na čele každej zbojníckej rodiny stál
kapitán, ktorý viedol a bol najdôleži-
tejšou osobou v bratstve. Jeho výber
prebiehal rôzne, závisel od organi-
začného charakteru danej družiny.
Bol vyberaný spomedzi členov sku-
piny, po predchádzajúcej prísaha*

*všetkých jej členov. Kandidát musel
mať autoritu medzi ostatnými zboj-
níkmi a tí, ktorí nesúhlasili s jeho
vymenovaním, museli opustiť rady
tvoriacej sa družiny.
Novoprijatí členovia boli väčšinou
chránencami tovarišov už pôsobiacich
v skupine. Museli sa preukázať
fyzickou silu, obratnosťou, skáka-
ním a rýchlosťou. Vykonávali rôzne
skúšky, bola skúšaná ich vytrvalosť,
odolnosť proti bolesti a odvaha. ■*

Zuzka, góralka z Wilczego

Ryszard Kapuściński w trzecim tomie „Lapidaria” pisał: *człowiek nie odchodzi sam. Razem z nim znika ten świat, który tworzył on wokół siebie, który był jego przedłużeniem, ten odrębny, jedyny, unikalny mikroświat istniejący samą mocą obecności tego człowieka na ziemi. Razem z jego śmiercią umiera, więc coś jeszcze, coś więcej.*

Wraz z odejściem Zuzanny Gembołyś, nauczycielki z Wilczego (5 lutego 2001 r.) w sercach i pamięci jej uczniów, rodziny, sąsiadów, bliskich i krewnych pozostał smutek. Dla nas, badaczy tej ziemi, pozostał owoc jej sumiennej i rzetelnej pracy dokumentacyjnej istebniańskiego folkloru i kultury. Rezultaty jej dociekań zapisane zostały pod koniec życia drżącą już ręką w małych 16 kartkowych zeszytach. A zapisała w nich historię istebniańskiej szkoły na Wilczym, miejscowe legendy, ludowe pieśniczki, obrzędy i zwyczaje, opisała góralskie stroje etc.

Jej ciekawy warsztat ludowej dokumentalistki poznałam podczas wielu godzin wywiadów prowadzonych w latach 1980-2000. Pod koniec swojego życia, kiedy już przebywała w większości tylko w swoim drewnianym domu na Wilczym, stworzyła w nim małą izbę regionalną, w której zgromadziła pamiątki swojej społecznej działalności na rzecz dzieci zespołu Dziecięcego „Młoda Góra”, szkoły, Zespołu Regionalnego „Istebna”, Klubu Literackiego i Macierzy Ziemi Cieszyńskiej.

Zapisane wspomnienia nauczycielki z Wilczego pozwalają spojrzeć na przemysłaną koncepcję przekazywania wartości rodzimych w pierwszej kolejności dzieciom. Sama swoją wiedzę o historii i kulturze czerpała w rodzinnym domu, w szkole i zespole regionalnym prowadzonym przez Franciszka Sikorę.

Urodziła się 14 lipca 1914 r. w Istebnej w rodzinie Anny i Jana Łupieżowca. Ze swoich góralskich korzeni była dumna. Tak zresztą podpisywała się pod swoimi artykułami „Góralka Zuzka”. Swoje góralskie pochodzenie podkreślała zawsze i wszędzie, a szczególnym tej postawy znakiem było noszenie przez nią archaicznego, nie zmienionego nigdy formy góralskiego stroju, który uważała obok gwary za największą świętość. Miłość do noszenia stroju góralskiego wpała wszystkim swoim uczniom od momentu przekroczenia przez nich progu szkoły.

Już w okresie międzywojennym należała do Regionalnego Zespołu „Istebna” prowadzonego przez Franciszka Sikorę i z zespołem tym brała udział w największym przedwojennym święcie folkloru jakim było Święto Gór w 1937 r. Występowała w różnych przedstawieniach teatralnych



Zuzanna Gembołyś, fot. K.Lojza

zbiory prywatne autorki

oraz recytatorskich organizowanych przez stowarzyszenia kościelne i zespół. Dla tego ostatniego opracowała scenariusze widowisk folklorystycznych: „Noc świętojańska”, „Lenobranie”, „Prządki”, „Szkubaczki”, „Wesele góralskie” i „Oczepiny góralskie”.

Jako miłośniczka góralskiego stroju odtworzyła najstarsze stroje. Każda członkini zespołu - tak jak nakazuje tradycja - musiała ubrać płócienną *ciasnochę* na jednym ramiączku, *spodnicę*, *fortuch*, *modrzyńnic*, na ręce zakładała *kabotek*, okrywała się *obrusym*, wielką płachtą związaną na piersiach, na nogi *oblyko* dwumetrowe czerwone *nogawiczki*, które marszczy i nosi zmarszczone tylko do kolana. Na nogi ubierała skórzane *kyrpece*. Na głowach mężatek Zuzanna Gembołyś pilnuje zakładania pięknych starych chust czepinowych *rozkuli* i *spuszczek*. Jednak nie „wsziecki *dziywki* chciały obrusy *oblykać*, *gańbiły* szie, ale *jo nie popuszczala*, i *wszieckigo pomalućku szie nauczyły*”. Prasa tego okresu podkreśla oryginalność zespołu, który bez dodatkowych upiększeń w naturalnej w swej formie, pozostaje nie stylizowany, jest autentyczny w swoim artystycznym wyrazie. Największym problemem w zespole był brak muzykantów. Mimo to zespół prezentował się na wielu festiwalach folklorystycznych, przeglądach, dożynkach ogólnopolskich, wojewódzkich czy innych uroczystościach.

Po wojnie w roku 1955 założyła Dziecięcy Zespół Regionalny „Młoda Góra” przy szkole do której uczęszczały dzieci z Bystrogo, Młodej Góry, Wilczego, Tokarżonki i Polanki. Pozostawiła w tej części Istebnej trwały ślad w pamięci jej uczniów. Od 1964 roku należała do Klubu Literackiego założonego przez Karola Szmeka. Była również radną w gminie Istebna, tutejszym opiekunem społecznym i członkiem Rady Parafialnej. W 1969 r. przekazała prowadzenie zespołu (szefowała mu od 1961 r.) swojej zastępczyni Annie Urbaczka.

Odeszła w ciszy, a razem z nią jej świat, który bez wątplenia wypełniony był uczciwą, rzetelną i sumienną pracą, nauczycielki i dokumentalistki istebniańskiej ziemi. Odeszło zatem coś więcej, to coś, czego dziś już nie ma, szkoły na Wilczym, zespołu dzieci w strojach, pieśni i wierszyków nauczycielki. Dziś żyjemy w świecie, który owiany i omotany został krzykiem reklamy, czasu bez wysiłku, wystarczy umieć klikać, kopiować, wklejać i konsumować wysiłek drugiego człowieka, to co było obce niepowtarzalnej osobowości z Wilczego - „Zuzce Góralce”. ■

Zuzanna Gembołyś, učiteľka z Wilczego (14.07.1914 - 5.02.2001), sa po celý svoj život zaoberala solídnuou prácou, ktorá dokumentovala miestny folklór a kultúru. Výsledky jej výskumu boli zapísané na konci jej života v malých 16-stranových zošitoch. Zapísala v nich históriu istebniańskiej školy na Wilczym, miestne legendy, ľudové pesničky, rituály a obyčaje, opísala goralské oblečenie atď. Na konci svojho života, keď už väčšinu času trávil iba vo svojom drevnom dome na Wilczym, vytvorila v ňom malú regionálnu izbu, v ktorej zhromaždila pamiatky svojej spoločenskej aktivity za účelom zachovania miestneho folklóru. Zapísané spomienky učiteľky z Wilczego umožňujú nahliadnúť na premyslenú koncepciu odovzdávania hodnôt rodnej krajiny v prvom rade deťom. Sama čerpala vedomosti o histórii a kultúre v rodinnom dome, v škole a v regionálnej skupine. ■

Agnieszka Kusiak

Ochrona hal w Beskidzie Żywieckim

Większość zbiorowisk nieleśnych występujących na terenie Beskidu Żywieckiego to półnaturalne łąki i pastwiska, zwyczajowo zwane „halami”. W wyższych górach (Tatry, Karkonosze, a w Beskidzie Żywieckim masyw Pilska i Babiej Góry) piętro halne (subalpejskie) występuje powyżej górnej granicy lasu, ponad pięciem kosówki. W przypadku Beskidu Żywieckiego, gdzie najwyższym pięciem roślinnym są lasy regla górnego, powstanie tych ekosystemów związane jest z działalnością człowieka; przede wszystkim długotrwałym użytkowaniem rolniczym - pasterskim i kośnym, a w niższych położeniach także ornym. Jedynie masyw Pilska po Tatrach i Babiej Górze jest trzecią ostoją flory wysokogórskiej w Karpatach Zachodnich.

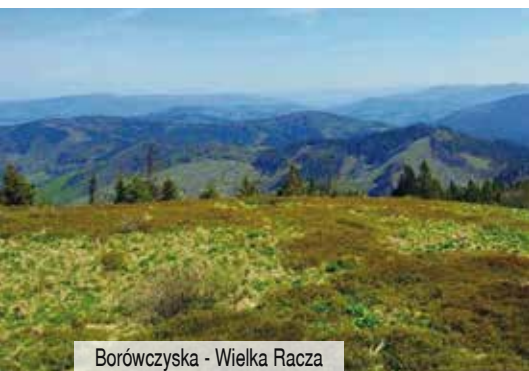
Beskid Żywiecki budują fałdy trzeciorzędowej płaszczowiny magurskiej złożonej z grubych ławic piaskowców magurskich, innych piaskowców, zlepieńców i łupków. Utwory te charakteryzuje zróżnicowana odporność na procesy denudacji, co wpływa na zróżnicowanie urzeźbienia terenu. Najbardziej trwałe piaskowce magurskie budują najwyższe szczyty Beskidu Żywieckiego m.in. Piłsko, Romankę, Wielką Rycerzową, Wielką Raczę. Grzbiety górskie są tu znacznie rozczłonkowane, a ich stoki cechują się zróżnicowanym nachyleniem. Zbocza pokrywa gruba warstwa zwietrzliny skalnej, w której wytworzyły się gleby. Za wyjątkiem szczytowych partii masywu Pilska (piętro subalpejskie), gdzie dominują inicjalne gleby rumoszowe (regosole) i rankery, większość „hal” powstałych w wyniku likwidacji drzewostanów świerkowych w reglu górnym charakteryzuje występowanie rankerów bielcowych, a w przypadku sąsiedztwa drzewostanu także silnie szkieletowych gleb bielcowych. Gleby polan powstałych w reglu dolnym, głównie w górnej części regla dolnego, częściej mogą mieć charakter rankerów brunatnych lub silnie szkieletowych gleb brunatnych. Miejscami, tam gdzie wody

gruntowe spływające po warstwie słabo przepuszczalnej (łita skała piaskowcowa, warstwy nieprzepuszczalnych łupków lub utworów gliniastych powstałych na skutek ich wietrzenia) wypływają (wysączają się) na powierzchnię, tworzą się gleby murszowe lub murszowate.

Na skład gatunkowy roślinności wpływają z jednej strony warunki siedliskowe - przede wszystkim wysokość nad poziom morza, ekspozycja stoku, decydujące o warunkach klimatycznych (średnie temperatury, wysokość opadów i długość zalegania pokrywy śniegu) oraz podłoże geologiczne i procesy glebowe, z drugiej zaś strony, sposób użytkowania, długość i intensywność zagospodarowania przez człowieka.

W przypadku większości polan Beskidu Żywieckiego występująca tam roślinność tworzy mozaikę zbiorowisk o różnym stopniu wykształcenia i zachowania. Znaczną część powierzchni zajmują łąki zbiorowisk zachodniokarpackich acidofilnych muraw bliźniczkowych, z płatami borówczysk w pobliżu świerczyn oraz z fragmentami miejsc podmokłych (młaki, torfowiska). Największe obszary na terenie Beskidu Żywieckiego mu-

rawy zajmują w reglu górnym i dolnej części piętra kosodrzewiny w masywie Pilska. Mogą pokrywać nie tylko wypłaszczenia, ale również stoki o dużym nachyleniu, wynoszącym w granicach 40-45°. Charakteryzuje je występowanie kęp niskiej, wąskolistnej trawy - bliźniczki psiej trawki, tworzącej zwartą murawę o jednowarstwowej runi. Bliźniczyska wykształciły się na ubogich, przesuszonych siedliskach, powstałych po wykarczowaniu lasów świerkowych. Ukształtowały się w wyniku długotrwałego, a zarazem intensywnego wypasu owiec, przy jednoczesnym słabym nawożeniu, a najczęściej jego braku. Murawy bliźniczkowe tworzą rozległe obszary, jednorodne płaty, jednak przy braku użytkowania, dość szybko ulegają zarastaniu przez borówkę czarną oraz świerk pospolity, co oznacza wtórną sukcesję zbiorowisk leśnych. Jest to jedno z siedlisk, w którym sukcesja prowadzi do zmiany warunków siedliskowych, a w konsekwencji do ubożenia składu gatunkowego. Ma to ogromne znaczenie w przypadku ochrony tych zbiorowisk, ponieważ odtworzenie już zdegradowanych siedlisk często nie jest możliwe, a dodatkowo wymaga dużych nakładów finansowych. Murawy bliźniczkowe



Borówczyska - Wielka Racza



Bliźniczka psia trawka



Wypas na Malej Raczy

oprócz wysokich walorów krajobrazowych, spełniają również rolę przeciwoerozyjną, zwłaszcza na stromych stokach o płytkiej warstwie gleby.

W nieco żyzniejszych, niżej położonych partiach polan poza bliźniczką w składzie florystycznym dominują trawy m.in. tomka wonna, śmiałek darniowy, kostrzewa czerwona, a ponadto pięciornik kurze ziele, pięciornik złoty, jastrzębiec kosmaczek. Zbiorowiska te wyraźniej nawiązują do zbiorowisk łąkowych.

Na polanach występują również płaty innych zbiorowisk, często będących wynikiem szeregu kolejnych stadiów sukcesyjnych m.in. łąk mietlicowo-mieczykowych, w wilgotniejszych miejscach przy wsiężkach wód, eutroficznej młaki górskiej (m.in. na Hali Cebulowej); z kolei na miejscach przenawożonych rozwijają się płaty szczawiu alpejskiego (np. na Hali Rysianka).

Znaczenie muraw bliźniczkowych zależy w dużym stopniu od ich składu florystycznego. Najbardziej znaczące dla przyrody Beskidu Żywieckiego są płaty siedliska 6230-2 Zachodniokarpackie murawy bliźniczkowe (siedlisko chronione Dyrektywą Siedliskową EWG). We fragmentach psiar występują także gatunki rzadkie, objęte ochroną prawną. Mają one często zupełnie inną przynależność systematyczną i świadczą o tym, że „hale” nie są jednorodnymi siedliskami. Często występują tylko dlatego, że warunki siedliskowe określonych fragmentów polan mają inne parametry (np. są silniej uwilgotnione lub żyzniejsze); stanowią pozostałości (swego rodzaju refugia) po zupełnie innych zbiorowiskach roślinnych (np. ziołoroślach), które mogły pokrywać powierzchnie płatowo lub w przeważającym procencie. Do takich gatunków można zaliczyć występujące w masywie Pilska m.in. czosnek syberyjski, pełnika alpejskiego, niebielistkę trwałą, tojad mocny oraz dzwonek



Hala Rysianka - sukcesja lasu

piłkowany (występujące także na polanach na obszarze Worka Raczańskiego, Krawcowego Wierchu). Pewien udział w runi mają również gatunki pochodzenia obcego, ale zadomowione w tego typu zbiorowiskach, m.in. szafran spiski (krokus) występujący np. na Hali Rysianka.

Ziołorośla z tojadem mocnym urozmaicają krajobraz, a występujące tutaj okazy tojadu objęte są ochroną prawną. Istnieje możliwość, że wśród okazów tojadu mocnego znajdują się również osobniki tojadu morawskiego.

Po zaprzestaniu użytkowania muraw bliźniczkowych, z opadłych martwych resztek roślinnych wytwarza się gruba warstwa tak zwanego „wojłoku”, utrudniająca dostęp wody i światła, a także nasion do gleby i w konsekwencji ich kiełkowanie. Następnie na skutek rozrastania się płatów z borówką czarną, rozluźnia się warstwa roślinności i może dochodzić do obsiewania się świerka i dalszej sukcesji w kierunku świerczyny górnoreglowej.

W celu zachowania muraw bliźniczkowych na terenie Beskidu Żywieckiego konieczne jest prowadzenie gospodarki pastersko-kośnej z koszarzeniem zwierząt oraz usuwaniem samosiewów drzew i krzewów. Metody ochrony konkretnych płatów muraw bliźniczkowych muszą być dostosowane do warunków lokalnych i stopnia przekształcenia zbiorowiska. Najlepszą metodą jest przywrócenie tradycyjnej gospodarki pasterskiej. Działania kośne i pastwiskowe powinny być komplementarne, uzupełniać się wzajemnie. Zalecane jest aby raz na ok. trzy lata przeprowadzić koszenie wypasanej powierzchni z zachowaniem takiego sposobu koszenia, który umożliwi ucieczkę drobnej fauny kręgowej i bezkręgowej to znaczy od środka polany spiralnie w kierunku jej granic. Zbieranie pozyskanej biomasy jest konieczne, ponieważ pozostawiona na powierzchni polany, tworzy nieprzepuszczalną warstwę „wojłoku”, co może powodować ograniczenie słabszych gatunków zielnych, a wspierać rozwój gatunków silniejszych takich jak malina właściwa, starzec jajowaty.



Tojad mocny



Dzwonek piłkowany



Czosnek syberyjski

Agnieszka Kusiał (6)

Częstość prowadzenia zabiegów i ich przenośność powinny być dostosowane do stanu siedliska i konkretnej sytuacji występującej w terenie. Prowadzenie wypasu połączonego z koszarowaniem zwierząt posiada znaczący wpływ m.in. na zwiększenie powierzchni polany dostępnej dla roślinności murawowej i łąkowej, zahamowanie wzrostu powierzchni ubogich gatunkowo płatów z maliną właściwą i borówką czarną. Występowanie borówczysk na dobrze zachowanych polanach powinno być ograniczone do ich obrzeży i otoczenia grup drzew. Jednocześnie należy zaznaczyć, iż zbyt intensywne użytkowanie kośne powoduje faworyzowanie gatunków typowych dla łąk kośnych, co w znaczący sposób wpływa na skład florystyczny fitocenozy.

Na silnie przენawożonych powierzchniach polan wytworzyły się nitrofilne ziołorośla szczawiu alpejskiego odznaczające się ubogim składem florystycznym. Dominujący gatunek - szczaw alpejski tworzy zwarte płaty, w cieniu których rozwijają się jedynie nieliczne gatunki roślin. Zbiorowisko to jest pozostałością dawnej gospodarki pasterskiej wskazującą na częste koszarowanie owiec na danej powierzchni. Przywracanie bliźniczyk w miejscach występowania płatów ze szczawiem alpejskim jest procesem długotrwałym i wymagającym sporych nakładów pracy. Najlepszą metodą ograniczenia (a w dalszej perspektywie) eliminacji płatów tych ziołorośli, jest prowadzenie koszenia z bezwzględnym usuwaniem powstałej biomasy (pozostawianie biomasy powodowałoby dostarczanie dodatkowych porcji azotu do gleby i skutkowało silniejszym wzrostem szczawiu) oraz wypasu zwierząt bez ich koszarowania. Koszenie płatów ze szczawiem alpejskim należy przeprowadzać kilka razy w roku (minimum 2 razy), co będzie osłabiało wzrost szczawiu. Bezwzględnie należy nie dopuszczać do zakwitnięcia i zawiązania nasion. W miejscach, gdzie udało się zahamować wzrost i ekspansję szczawiu alpejskiego warto rozważyć przywrócenie właściwego składu roślinności poprzez dosiewanie rodzimych gatunków roślin z uwzględnieniem składu gatunkowego docelowego zbiorowiska. Dosiewanie można przeprowadzić poprzez

Agnieszka Kusiak – z wykształcenia biolog, z zawodu pracownik Powiatowego Zespołu Doradztwa Rolniczego w Żywcu Śląskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Częstochowie, Ekspert przyrodniczy Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020, z zamiłowania przyrodnik, fitosocjolog. Zainteresowanie to pasterstwo w Karpatach ze szczególnym uwzględnieniem jego wpływu na środowisko przyrodnicze.



Kępy szczawiu alpejskiego na Hali Lipowskiej

rozkładanie siana pozyskanego z miejsc obfitujących w pożądane gatunki, pozyskanego w okresie, gdy nasiona roślin zaczynają dojrzewać. Wszystkie te działania pozwalają na uzyskanie różnorodnej funkcji użytkowej polan reglowych, ale powinny być prowadzone pod ścisłym nadzorem naukowym.

Z gospodarczego punktu widzenia murawy bliźniczkowe są zbiorowiskami o niewielkiej wartości, jednak ich wartość dla ochrony przyrody w Polsce i w Europie oraz dla dziedzictwa kulturowego regionu jest niezaprze-

czalna. Trudności w utrzymaniu zbiorowisk we właściwym stanie wynikają bezpośrednio ze spadku opłacalności działalności pasterskiej, a w konsekwencji spadku pogłowia owiec. Należy jednak przypomnieć, że w naszych warunkach klimatycznych ostatecznym (klimaksowym) zbiorowiskiem roślinnym jest las. Wszystkie zbiorowiska otwarte powstałe na skutek działalności człowieka, a takimi są bliźniczyka żywiołowa, nie mają szans przetrwania bez odpowiedniego zagospodarowania – w tym wypadku prowadzenia wypasu. ■

Väčšina nelesných spoločenstiev vyskytujúcich sa na území Živieckých Beskýd predstavujú lúky a pasienky, bežne nazývané „holami“. Vo vyšších pohoriach sa (Tatry, Krkonoše, v Živieckých Beskydách masívy Pilsko a Babia Hora) pásmo prirodzených hólí (subalpínske) vyskytuje nad hornou hranicou lesa, nad pásmom kosodreviny. V prípade Živieckých Beskýd, kde je najvyšším rastlinným stupňom pásmo smrečín, vznik týchto ekosystémov je spojený s ľudskou činnosťou; predovšetkým dlhodobým poľnohospodárskym používaním - pasiením, kosením a v nižších výškach aj oraním. Druhovú zloženie vegetácie v danom regióne ovplyvňujú na jednej strane podmienky biotopu – predovšetkým nadmorská výška, expozícia svahu, rozhodujúce o klimatických podmienkach (priemerné teploty, množstvo zrážok a dĺžka pokrytia snehom) a geologické podložie a pôdne procesy, a na druhej strane, spôsob použitia, trvanie a intenzita ľudského hospodárenia. Na silne pohnojovaných povrchoch polia, je dominantným druhom je šťovík alpský, ktorý vytvára kompaktné pláty, v tieni ktorých sa rozvíja len niekoľko

druhov rastlín. Toto spoločenstvo je pozostatkom po dávnom pastierskom hospodárstve, ktoré poukazuje na časté košarovanie oviec na danom povrchu. Obnovovanie psiarky v miestach výskytu plátov so šťovíkom alpským je dlhodobým procesom, ktorý si vyžaduje značné pracovné úsilie. Najlepším spôsobom, ako znížiť odstránenie plátov týchto rastlín, je kosenie s absolútnou odstránením vytvorenej biomasy a pasenia zvierat bez ich košarovania.

Kosenie plátov so šťovíkom alpským musí byť vykonané niekoľkokrát do roka (minimálne 2-krát), čo oslabí rast šťovíka. Musíte sa vyhnúť kvitnutiu a tvorbe semien. V miestach kde sa podarilo potlačiť rast a expanziu šťovíka alpského, stojí za to zväziť obnovenie správneho zloženia vegetácie výsevom pôvodných druhov rastlín, berúc do úvahy druhové zloženie cieľového spoločenstva. Výsev sa môže uskutočniť rozkladaním sena, ktoré bude získané z miest so žiadúcimi a potrebnými druhmi rastlín, získaných v období, keď semená začínajú dozrievať. Všetky tieto činnosti umožňujú získať širokú škálu užívateľských funkcií smrekových polian, ale mali by sa vykonať pod prísny vedecký dohľad. ■

Przyrodniczo-krajobrazowe dziedzictwo Wołochów w Karpatach

(na przykładzie Beskidu Śląskiego – część 2)

W pierwszej części artykułu poświęconego przyrodniczo-krajobrazowemu dziedzictwu Wołochów w Karpatach (KPS-K nr 2/2018) bogactwo przyrodnicze mierzone różnorodnością gatunkową odpowiednio użytkowanych górskich łąk, przyrównane zostało do raf koralowych. Niestety, te dwa tak odległe ekosystemy mają także inny wspólny mianownik – dużą wrażliwość na zmiany.

W przypadku raf nawet niewielkie wahnięcia temperatury bądź chemizmu wód powodują spektakularne i tragiczne w skutkach wielkoobszarowe zamieranie cennego ekosystemu. Zbiorowiska beskidzkich łąk również cechuje duża czułość na zmiany, zarówno te związane z zaprzestaniem dotychczasowego użytkowania (czyli całkowitą rezygnacją z wypasania lub koszenia), jak i z modyfikacjami sposobu lub intensywności gospodarowania, przez co należy rozumieć np. nawożenie łąki czy podsiewanie pastewnymi gatunkami traw, zmianę pogłowia lub składu gatunkowego wypasanych zwierząt, mechanizację koszenia, zmniejszenie lub zwiększenie ilości pokosów w ciągu roku, a nawet tak wydawałoby się subtelne oddziaływanie na środowisko przyrodnicze, jakim jest przesunięcie terminu pierwszego pokosu.

Dawna, sezonowa gospodarka pasterska w Beskidzie Śląskim prowadzona była według pewnego stałego schematu i obejmowała:

- letni wypas stad owiec (i kóz) na pastwiskach górskich oraz w otaczających je lasach, trwający zazwyczaj 19-20 tygodni (tradycyjnie od *miszania* owiec początkiem maja do *rozsodu* na św. Marcina – 29 września); stada przebywały wówczas na *sałaszach*, gdzie je koszarowano;
- pozyskiwanie siana na niżej położonych i bardziej produktywnych łąkach kośnych, wykorzystywanych również do krótkotrwałego podpasania zwierząt w okresach jesiennych;
- spędzania stad po Wszystkich Świętych na *doły*, czyli na tereny podgórskie, gdzie wypas w mniejszych stadach trwał czasem aż do Nowego Roku;
- okres zimowania w górskich wsiach i osadach, czyli *zimarkach*; wówczas zwierzęta karmiono sianem pozyskanym latem;
- powrót stad w drugiej połowie marca na wypas w dolinach i nizinach, skąd w góry powracały końcem kwietnia.

Zarówno wypasanie, jak i koszenie – mimo oczywistych dla każdego różnic – pod względem środowiskowym dają podobny

efekt: uniemożliwia rozwój drzew i krzewów, a także w istotnym stopniu ogranicza konkurencję ze strony roślin ekspansywnych, o dużej sile wzrostu, co przekłada się na wzrost różnorodności gatunkowej runi. Bogactwo gatunkowe jest przy tym zwykle wyższe w obrębie łąk kośnych niż na pastwiskach, na których właściwsze warunki rozwoju znajdują gatunki niskie, o rozetowym pokroju, a więc bardziej odporne na zgrzyzanie przez zwierzęta. Upowszechniony na przestrzeni kilku wieków sposób gospodarowania doprowadził do wytworzenia się określonych ugrupowań roślinnych – zbiorowisk nieleśnych, o różnej genezie, znaczeniu gospodarczym i walorach przyrodniczo-krajobrazowych.

W zależności od uwarunkowań siedliskowych (głębokości warstwy glebowej i jej żyzności, wilgotności podłoża, wysokości bezwzględnej czyli położenia nad poziomem morza, ekspozycji, warunków mikroklimatycznych itp.) oraz czynników związanych ze sposobem użytkowania, beskidzkie łąki i pastwiska cechuje odmienny skład gatunkowy, fizjonomia i przynależność fitytosocjologiczna. Na szczególną uwagę zasługują najbardziej charakterystyczne i najcenniejsze – tak z go-

spodarczego, jak i z przyrodniczego punktu widzenia – ugrupowania łąkowo-pastwiskowe w Beskidach Zachodnich:

- górskie murawy bliźniczkowe (w szczególności wariant bogaty florystycznie) – czyli górskie pastwiska z dominującą bliźniczką psią trawką (stąd inna nazwa zbiorowiska: psiara), wykształcone w postaci niskiej i zwartej runi, najczęściej na kwaśnym i ubogim w składniki mineralne podłożu. Występują na suchych, jałowych, stromych i kamienistych zboczach, na obrzeżach lasu, w obrębie polan śródleśnych, a także na wielkopowierzchniowych polanach w piętrach reglowych i subalpejskim. Podstawowe gatunki budujące bliźniczyska to – oprócz bliźniczki – trawy: izgrzyca przyziemna, śmiełek darniowy, tomka wonna, kostrzewa czerwona, turzyca biała, a także wrzos, pięciornik kurze ziele, jastrzębiec Lachenala, jastrzębiec kosmaczek. O ile bliźniczyska jako takie są bardzo rozpowszechnione w całych Karpatach, a różnej wielkości płaty muraw można odnaleźć na większości polan górskich, zwłaszcza w reglu górnym, o tyle płaty bogatych florystycznie bliźniczysk (tworzące się na glebach wilgotniejszych i zasobniejszych) nie należą do często spotykanych. Do



Typowe łąki mietliczowe z udziałem mieczyka dachówkowatego na terenie Beskidu Śląskiego

cenniejszych gatunków roślin występujących w tym wariantcie psiar należą m.in. podlegające ochronie prawnej: dziewięciśń bezłodygowy, podkolan biały, ozorka zielona, gołek biały, kukulka bzoła, kręczyńka jesienna czy też rzadka paproć – podejżrzon księżycowy. Ze zbiorowiskiem tym związane są również relatywnie rzadkie i oryginalnie ubarwione gatunki grzybów z rodzaju wilgotnica (uwzględnione w ogólnopolskiej czerwonej liście grzybów wielkoowocnikowych): karminowa, czepeczkowata, żółknąca, papuzia. Murawy bliźniaczkowe były niegdyś dominującym ugrupowaniem roślinnym na beskidzkich halach, jednak wyłączone z dawnego sposobu użytkowania zarastają ekspansywną borówką czarną i świerkiem (w niższych położeniach również brzoza, sosna, jałowcem i jarząbem, a w wyższych – kosodrzewiną). Szacunkowy średni czas, w jakim następuje całkowite zarosnięcie bliźniczyisk i bezpowrotna utrata towarzyszących cennych gatunków wynosi ok. 35 lat od zaprzestania użytkowania. Psiary zanikają lub tracą swe wartości przyrodnicze również na skutek wzrostu żyzności podłoża, np. w wyniku celowego nawożenia lub intensywniejszego wypasu (zwiększenia się obsady zwierząt). Zanik muraw bliźniaczkowych jest jednym z najbardziej charakterystycznych następstw recesji pasterstwa;

- łąki mietlicowe (w szczególności regłowa łąka mietlicowo-mieczykowa) – to najpospolitsze i najważniejsze pod względem gospodarczym i przyrodniczym zbiorowisko tzw. świeżych łąk kośnych w Beskidach Zachodnich, rozwijające się głównie w piętrze regła dolnego, na glebach brunatnych, umiarkowanie kwaśnych, stosunkowo żyznych, o zróżnicowanej wilgotności w ciągu roku. Ukształtowanie i przetrwanie tego typu łąk jest uzależnione od użytkowania i regularnego, aczkolwiek ekstensywnego nawożenia. W przeszłości, dla optymalnego utrzymania łąk mietlicowo-mieczykowych raz w roku – na przełomie lipca i sierpnia – realizowany był pokos runi, ponadto późnym latem i jesienią podlegały one krótkiemu przepasowi. Taki sposób użytkowania prowadził do utrzymywania się dużego bogactwa gatunkowego (łącznie w różnych płatach zespołu odnotowano ok. 240 gatunków roślin), przy czym dominującą rolę odgrywają: mietlica pospolita, przywrotniki, chaber ostroluskowy, dziurawiec czteroboczny, krzyżownica zwyczajna, kosmatka polna, świetlik łąkowy. W bogatych florystycznie płatach zespołu notuje się cenne i chronione gatunki roślin, takie jak: mieczyk dachówkowaty, zimowit jesienny, storczyca kulista, gółka długoostrogowa, storczyk męski, kukulka Fuchsa, listera sercowata, podkolan biały, ozorka zielona, goryczki, krokus spiski, dziewięciśń bezłodygowy. Wyłączenie z użytkowania „uruchamia” proces ubożenia tego typu łąk, polegający początkowo na zwiększeniu się udziału gatunków ziołoroślowych, a następnie zarastaniu drzewami i krzewami. Z drugiej jednak



Wilgotna łąka ostrożeńiowa

strony intensywny wypas łąki mietlicowo-mieczykowej również prowadzi do powstania uboższego florystycznie wariantu zbiorowiska pastwiskowego z dominującą kępkową odmianą kostrzewy czerwonej. Obecnie łąki mietlicowo-mieczykowe charakteryzują się dużą niejednorodnością, wynikającą z ich nieregularnego koszenia i okazjonalnego wypasu, czy pozostawiania przez okres kilku lat bez jakiegokolwiek użytkowania;

- wilgotna łąka ostrożeńiowa – to żyzne łąki rosnące na siedliskach wilgotnych, utrzymujące się niemal wyłącznie dzięki prowadzonym przez człowieka zabiegom koszenia (dwukrotnym w ciągu sezonu wegetacyjnego) i nawożenia organicznego. Charakterystyczny dla fizjonomii zespołu jest masowy nieraz udział purpurowo kwitnącego ostrożeńi łąkowego i żółto zabarwionego jaskra ostrego, tworzących barwne dominanty krajobrazowe. W wielowarstwowym runie spotkać można również świerzábka orzęsionego, śmiałka darniowego, kuklika zwisłego, szczaw zwyczajny, knieć błotną czy niezapominającą błotną. Wśród cennych gatunków roślin notowanych w tym zbiorowisku wymienić można storczyki: kukulkę szerokolistną, kukulkę Fuchsa, listerę jajowatą, kruszczyka błotnego, czy też rzadką paproć – nasięźrzała pospolitego (wszystkie wymienione gatunki podlegają prawnej ochronie). Warto zaznaczyć, że wielowarstwowość runi łąk ostrożeńiowych stwarza korzystne warunki bytowania dla wielu rzadkich gatunków zwierząt bezkręgowych. Z uwagi na silne uwodnienie podłoża, a tym samym trudne warunki dla prowadzenia zmechanizowanego koszenia, areal zajmowany przez tego rodzaju łąki gwałtownie maleje;

- młaki wilgotne (w szczególności młaka koźkowo-turzykowa) – występują na stokach o stosunkowo niedużym nachyleniu, w miej-

scach o silnym uwodnieniu wynikającym z bliskości źródeł. Główny skład runi tworzy szereg gatunków turzyc (np. żółta, pospolita, blada, prosowata), a także kozłek całolistny, firlotka poszarpana oraz welnianki (wąskolistna i szerokolistna) nadające w okresie owocowania ciekawą fizjonomię i tym samym walor krajobrazowy całemu zbiorowisku. Na ogół dobrze rozwinięta jest w nim również warstwa mszysta, w skład której wchodzi wiele rzadkich i objętych ochroną mszaków i torfowców. Zbiorowisko to stanowi rezerwar kilku rzadkich i chronionych gatunków storczyków – m.in. kukulki szerokolistnej, kukulki Fuchsa, gółki długoostrogowej, listery jajowatej, czy kruszczyka szerokolistnego.

Należy mieć też świadomość, że wypas sezonowy miał również swoją ciemniejszą stronę – jej współczesną pozostałością są ubogie florystycznie zespoły szczawiu alpejskiego, a także zbiorowiska innych nitrofilnych gatunków (np. pokrzywy zwyczajnej), będące efektem przenawożenia łąk, w szczególności w rejonie intensywnego i długiego koszarowania zwierząt oraz w sąsiedztwie bacówek.

* * *

Skład gatunkowy, a tym samym fizjonomia i krajobrazowe znaczenie zbiorowisk łąkowych są uzależnione od czynników siedliskowych oraz od działalności człowieka. Sezonowe pasterstwo – „na wzór wałaski” – przeżywało swój rozkwit w Karpatach Polskich mniej więcej w połowie XIX w., a później jego znaczenie gospodarcze powoli zaczęło maleć. Proces ten przebiegał z różnym natężeniem w różnych regionach Karpat, przy czym generalnie największe przemiany nastąpiły w połowie XX w., po II wojnie światowej. Wówczas to nastąpił upadek typowej ekstensywnej gospodarki pasterskiej, coraz mniej opłacalnej ekonomicznie, potęgowany poprzez przemiany w samej gospodarce rolnej i użytkowaniu gruntów, zalesianiu łąk i pa-

stwisk górskich wyłączonych z użytkowania, a w przypadku niżej położonych kompleksów pastwiskowo-łąkowych, o większej żyzności i dogodniejszym dostępie – ich zagospodarowanie w charakterze mechanicznie obrabianych gruntów ornyc. Ponadto w niektórych rejonach Karpat (Bieszczady, Beskid Niski, częściowo Beskid Sądecki) tradycyjne metody gospodarki łąkowej zarzucone zostały na skutek przymusowych wysiedleń bądź dobrowolnych migracji ludności zamieszkującej górskie wsie i osady, czego efektem był znaczący spadek pogłowia spasnanych zwierząt (w szczególności owiec), mający bezpośrednie przełożenie na ograniczenie zapotrzebowania na areal wypasnanych pastwisk lub wykaszanych łąk. Również polityczno-gospodarcze przemiany, jakie miały miejsce w Polsce po 1989 r. dodatkowo wzmocniły trend zmniejszania się liczebności stad zwierząt hodowlanych, a także systematyczne ograniczanie powierzchni ekstensywnie użytkowanych, wielogatunkowych łąk i pastwisk górskich o niskiej produktywności. Równoległe przebiegał inny proces – wraz ze spadkiem opłacalności upraw w warunkach górskich i podgórszych szeregu roślin (okopowych, zbóż itp.), nastąpiło przekształcenie wielu dawnych gruntów ornyc w łąki lub pastwiska. Był to proces następujący samoistnie lub realizowany celowo, poprzez zasiew różnych gatunków traw, prowadzący do powstania zbiorowisk łąkowo-pastwiskowych, jednak o odmiennym, znacząco uproszczonym składzie gatunkowym, z dominacją gatunków pospolitych, a z przyrodniczo oraz krajobrazowo-estetycznego punktu widzenia – niezbyt interesujących (tego rodzaju zbiorowiska łąkowe charakteryzują się niską bioróżnorodnością i nie stanowią ostoi dla zdecydowanej większości rzadkich i cennych gatunków roślin związanych z łąkami i pastwiskami). Nierzadko tego rodzaju użytki zielone utrzymywane są w minimalnym zakresie wyłącznie w celu uzyskanie płatności bezpośrednich.

Zbiorowiska łąkowo-pastwiskowe w Karpatach Polskich – mimo antropogenicznego pochodzenia, mającego swe korzenie w zniszczeniu pierwotnej, leśnej szaty roślinnej – pod względem przyrodniczym należą do najcenniejszych beskidzkich fitocenoz roślinnych, a górskie murawy bliźniczkowe i łąki mietlicowo-mieczykowe należą do siedlisk o znaczeniu europejskim, dla których ochrony, zachowania lub odtworzenia winny być wyznaczane specjalne obszary ochrony siedlisk wchodzące w skład europejskiej sieci Natura 2000. Wskazując na walory zbiorowisk łąkowych w Beskidach Zachodnich nie sposób pominąć jeszcze jednego, jakże istotnego czynnika, jakim są ich walory krajobrazowe. Przygrzbietowe hale górskie i polany stanowią dogodne przedpola dla ekspozycji szerokich panoram i atrakcyjnych punktów widokowych. Obecność urozmaiconej rzeźby terenu, stosunkowo nieznaczna jeszcze degradacja krajobrazu górskiego i jego harmo-



Marek Fiedor (2)

Hale górskie i polany stanowią dogodne przedpola dla ekspozycji panoram i atrakcyjnych punktów widokowych

nijnij, naturalny bądź półnaturalny charakter powodują, że pastwiskowo-łąkowe przedpola ekspozycyjne w Beskidach winny być postrzegane jako strefy szczególnej ochrony widokowej. Warto przy tym zauważyć, że coraz liczniejsze w Karpatach i cieszące się rosnącą popularnością turystyczne wieże widokowe, są *de facto* świadectwem zaprzestania użytkowania i zrastania kompleksów pastwiskowo-łąkowych, pełniących w przeszłości rolę naturalnych punktów widokowych.

* * *

Paradoks bioróżnorodności i walorów krajobrazowo-estetycznych zbiorowisk łąkowo-pastwiskowych przejawia się przede wszystkim w konieczności utrzymania ich dotychczasowego (pierwotnego) zagospodarowania i regularnego użytkowania. Przy czym jest to użytkowanie bardzo specyficzne, mające niezwykle wąski margines tolerancji na zmiany. Każde – czasem bardzo zdawałoby się niewielkie, wręcz sporadyczne lub odwracalne – odstępstwo od optymalnego dla każdego z omówionych powyżej typów zbiorowisk łąkowych i pastwiskowych „zestawu” czynności agrotechnicznych, oznacza w krótszej lub dłuższej perspektywie czasowej utratę ich walorów. Tempo tych zmian zależy od wielu czynników, takich jak zakres i intensywność modyfikacji dotychczasowego sposobu uprawy, ich interakcje, powierzchnia zbiorowiska łąkowego i jego przyrodnicze otoczenie, naturalna produktywność siedliskowa, czy też uwarunkowania klimatyczne. Niemniej wszelkie zmiany sposobu użytkowania zbiorowisk łąkowych przyczyniają się do ustępowania jednych gatunków roślin i ekspansji innych (co oczywiście pociąga za sobą zmianę składu gatunkowego fauny związanej z danym zbiorowiskiem roślinnym). Z reguły w pierwszej kolejności zanikają gatunki najrzadsze, o niskiej konkurencyjności i dużej wrażliwości na jakiegokolwiek zmiany siedliskowe. Najczę-

ściej są to gatunki cenne ze względów przyrodniczych (podlegające ochronie prawnej i/lub uwzględniane w tzw. czerwonych listach lub księgach gatunków zagrożonych), ale również czysto estetycznych, bowiem zwykle efektownie kwitnących i odpowiedzialnych za barwny, wizualny walor łąk i pastwisk. Jednocześnie wspomniane powyżej przygrzbietowe położenie wielu dawnych górskich hal i polan, ich otwartość i niezaprzeczalne walory krajobrazowe, stanowią o atrakcyjności dla ich zagospodarowania zarówno pod typową zabudowę mieszkaniową, jak i zabudowę o charakterze turystyczno-rekreacyjnym, co oznacza bezpowrotną, nieodwracalną utratę arealu zbiorowisk łąkowo-pastwiskowych i związanych z nimi wartości przyrodniczych.

* * *

Najdalej idącymi skutkami całkowitego zaprzestania użytkowania górskich łąk i pastwisk jest uruchomienie procesu sukcesji ekologicznej, przebiegającej w różnych kierunkach (powstanie np. borówczysk czy zbiorowisk z dominującą jeżyną), ale w dłuższej perspektywie czasowej prowadzącej do przekształcenia się zbiorowiska leśnego. Oznacza to całkowitą dekompozycję składu gatunkowego szaty roślinnej danego terenu i lokalne (miejscowe) wyginięcie gatunków roślin związanych ze zbiorowiskami nieleśnymi.

Zajmowanie dawnych łąk i pastwisk pod zabudowę (mieszkaniową, turystyczną) i infrastrukturę rekreacyjną, skutkuje nie tylko utratą powierzchni zbiorowisk łąkowych, ale daleko idącą synantropizację szaty roślinnej terenów górskich, gdyż tego typu obiekty stanowią swoiste centra ekspansji gatunków synantropijnych (w tym wspomnianych już wcześniej gatunków nitrofilnych) na sąsiednie obszary. Nie sposób zgodzić przy tym z formułowanym często przez inwestorów poglądem, według którego adaptowanie spa-

sanych w przeszłości górskich polan na potrzeby rozwoju narciarstwa, pozwala zachować przyrodniczo-krajobrazową spuściznę wołoską w Beskidach. Teoretycznie zachowane pozostają tereny bezleśne z ich funkcją punktów widokowych czy przedpoli ekspozycyjnych dla panoram. Jednak wprowadzenie elementów infrastrukturalnych (wyciągi, instalacje naśnieżające, oświetlenie, oznakowanie) i obiektów kubaturowych (zbiorniki retencyjne, maszynownie, stacje obsługi, obiekty gastronomiczne, wypożyczalnie sprzętu) ma wpływ na degradację krajobrazu, maksymalne skrócenie sezonu wegetacyjnego w obrębie tras, ich stałą erozję. Taka forma intensywnej antropopresji powoduje, że tego rodzaju przedsięwzięcia powinny być traktowane jako degradujące dawne tereny łąkowo-pastwiskowe, negatywnie wpływające na walory przyrodniczo-krajobrazowe terenów górskich.

W ostatnich dwóch dekadach na obszarze Beskidów Zachodnich obserwuje się pozornie pozytywną tendencję związaną z utrzymaniem powierzchni trwałych użytków zielonych. Jednak nawet utrzymanie łąkowego lub pastwiskowego charakteru jakiejś polany czy hali nie oznacza zachowania związanych z tego typu miejscami gatunków roślin (oraz zwierząt i grzybów), jeżeli modyfikacji ulega sposób lub intensywność użytkowania. Coraz częściej obserwuje się proces zwiększenia pozyskiwanej biomasy, przejawiający się w mechanizacji i zwiększeniu liczby pokosów, wzroście ilości wykorzystywanych nawozów mineralnych. Obecnie pierwszy pokos realizowany jest wcześniej, bo już w drugiej połowie maja i w czerwcu, a na jego bazie zamiast siana sporządza się sianokiszonki. W znacznej mierze wynika to z faktu, że pasza pozyskiwana z ekstensywnie użytkowanych łąk beskidzkich może mieć bezpośrednio zastosowanie wyłącznie w przypadku mało wymagających zwierząt gospodarskich (owce, konie), podczas gdy obecnie zdecydowanie dominuje hodowla bydła, dla której tego rodzaju pasza może być jedynie dodatkiem. Przesunięcie terminu pierwszego koszenia uniemożliwia wydanie nasion i rozmnażanie generatywne wielu rzadkim gatunkom, choćby wspomnianym już wcześniej storczykom. Nawozy azotowe zwiększają biomasę runi, w której dominować zaczynają trawy pastewne, powodujące konkurencyjne wypieranie gatunków rzadkich, o małej konkurencyjności.

Przeobrażenia następujące w obrębie kośnych lub pastwiskowych użytków zielonych są zazwyczaj procesami długotrwałymi, często dopiero analiza dawnych fotografii znanych nam współcześnie miejsc, czy też badania fitosocjologiczne przeprowadzone ponownie w obrębie danego zbiorowiska łąkowego po upływie kilku dekad od poprzednich, pozwalają uświadomić sobie jak znaczące przekształcenia dotyczą beskidzkich łąk. Dlatego tak istotne znaczenie ma regular-



Skutkami zaprzestania użytkowania górskich łąk i pastwisk jest uruchomienie procesu sukcesji ekologicznej

ny monitoring rzadkich gatunków łąkowych, umożliwiający zaobserwowanie niekorzystnych zmian, analizę ich przyczyn i wdrożenie ewentualnych działań ochronnych, na etapie, na którym fizjonomia samego zbiorowiska wydaje się być pozornie niezaburzona.

* * *

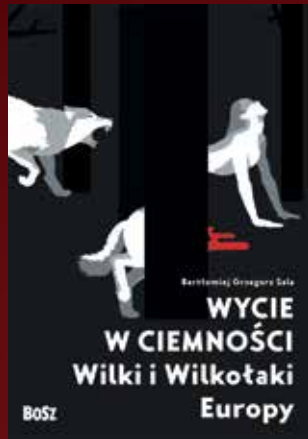
Współczesny brak opłacalności prowadzenia tradycyjnej ekstensywnej gospodarki rolniczej w obrębie cennych przyrodniczo, wielogatunkowych łąk sprawia, że ich zachowanie i odtwarzanie jest w znacznej mierze uzależnione od programów pomocowych, przy pomocy których subsydiowane jest należyte użytkowanie tego rodzaju zbiorowisk. Podstawowym narzędziem w tym przypadku są programy rolnośrodowiskowe realizowane w ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich. Na obszarze Beskidów Zachodnich programy mają zastosowanie głównie w odniesieniu do siedlisk łąkowych w postaci bogatych gatunkowo bliźniczyisk oraz kompleksów półnaturalnych łąk świeżych.

Jednym z ciekawszych sposobów zapobiegania negatywnym konsekwencjom zaniechania bądź zmian sposobów użytkowania polan górskich w Beskidach Zachodnich jest wypas kulturowy realizowany w ramach programu aktywizacji gospodarczej oraz zachowania dziedzictwa kulturowego, znany pod nazwą „Owca Plus”. Program ten realizowany na terenie województwa śląskiego, ma na celu zachowanie i propagowanie tradycyjnych zwyczajów i technologii pasterskich związanych z dawnymi sposobami gospodarowania, aktywizację zawodową, związaną z pozyskiwaniem i przetwórstwem produktów pochodzenia owczego i koziego, będąc jednocześnie przykładem czynnej, kośno-pastwiskowej ochrony cennych przyrodniczo hal i polan górskich Beskidu Śląskiego i Beskidu Żywieckiego (a także muraw Jury Kra-

kowsko-Częstochowskiej). Dotychczasowe efekty przyrodnicze realizacji tego programu w latach 2010-2014 wykazały na wielu wypasanych powierzchniach poprawę, a przynajmniej utrzymanie stanu zachowania cennych siedlisk przyrodniczych. ■

V súčasnosti, chýbajúci zisk z vedenia tradičného extenzívneho poľnohospodárstva v rámci cenných prírodných, mnoho druhových lúk spôsobuje, že ich správanie a obnovovanie je do značnej miery závislé na pomocných programoch, pri ktorých je potrebné vhodné používanie tohto druhu spoločenstiev. V Západných Beskydách sa tieto programy vzťahujú na lúčne biotopy v podobe druhovo bohatých psiarok a komplexov z polo-prírodných sviežich lúk. Jedným zo spôsobov, ako zabrániť negatívnym dopadom zanechania zmien spôsobov využívania horských polian v Západných Beskydách je kultúrna pasva, ktorá je realizovaná v rámci programu hospodárskej aktivizácie a zachovania kultúrneho dedičstva kultúrne, známeho pod názvom „Ovca Plus”. Tento program sa realizuje na území Sliezskeho vojvodstva, snaží sa zachovať tradičné zvyky a pastierske technológie spojené s dávnymi spôsobmi hospodárenia, profesné zapojenie spojené so spracovaním ovčích a kozích výrobkov, pričom bol súčasne príkladom ochrany prírodne cenných hôľ a horských polian Sliezskeho a Živeckých Beskýd. ■

Autor - historyk, etnolog i krajoznawca - opierając się na mitach i podaniach, sagach, romansach i dziełach hagiograficznych, autentycznych wydarzeniach, a w końcu klasyce literatury i kina grozy, narysował portret blisko 60 najciekawszych postaci przynależnych do wilczego i wilkołaczego rodu, jakie przemierzały przez wieki zakamarki Europy. Autor opisuje każde z nich szczegółowo, zaznacza przypisywane mu cechy i kreśli jego miejsce w kulturowych odniesieniach. Omawia też historyczne tło zapisanych opowieści, a nawet opisuje miejsca związane z konkretnymi postaciami. Dzięki temu książka stanowi kopalnię wiedzy, nie przestając być przygodą z najciekawszymi wilkami i wilkołakami Europy, z mocną reprezentacją Karpat.



Bartłomiej Grzegorz Sala, Wycie w ciemności. Wilki i wilkołaki Europy, Wydawnictwo BOŚZ, 2017

Książka ma charakter etnobotaniczny. Przystępnie opisuje związki człowieka ze światem dzikich roślin, ogniskując się na ludach zamieszkujących Karpaty i Podkarpacie - w szczególności sposób uwzględniając tradycję bieszczadzskich Łemków i Bojków.



W pierwszej części przedstawiono historię czerpania z zasobów natury w zakresie odniesień magicznych, religijnych i symbolicznych. Wyszczególniono też lecznicze, konsumpcyjne i gospodarcze funkcje flory. Drugą część stanowi opis alfabetycznie uporządkowanych roślin w liczbie 634 gatunków. Przy każdym z nich wydzielono informacje w zakresie: jadalności, toksyczności, leczniczego i magicznego zastosowania, obecności rośliny w gospodarstwie oraz jej funkcjonowania w literaturze, poezji i sztuce.

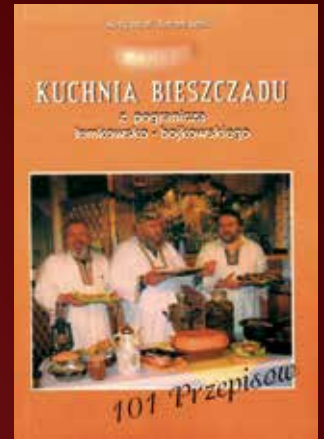
Adam Szary, Tajemnice bieszczadzskich roślin. Wczoraj i dziś, z atlasem gatunków, Wydawnictwo Książkowe Carpathia, 2017

„Bieszczady Odnalezione” to czasopismo historyczno-krajoznawcze wydawane corocznie od 2013 r. przez Stowarzyszenie Rozwoju Wetliny i Okolic. Jego nazwa nawiązuje do ścieżki historyczno-przyrodniczej prowadzącej dolinami trzech nieistniejących wsi – Jaworzec, Zawój i Łuh. Celem periodyku jest opisywanie historii Bieszczadów od czasów najdawniejszych (w oparciu o najnowsze badania archeologiczne), przez czasy nowożytne ze szczególnym odniesieniem do czasów I Rzeczypospolitej, aż po drugą połowę XX w. Wśród autorów znajdują się miłośnicy bieszczadzskich dziejów, a także zawodowi historycy i archeolodzy. Na łamach czasopisma publikowane są również źródła archiwalne oraz wspomnienia dawnych mieszkańców Bieszczadów, wśród nich dotyczące I wojny światowej.



„Bieszczady Odnalezione”, nr 4, Stowarzyszenie Rozwoju Wetliny i Okolic, 2016

Przygotowywanie potraw: gotowanie, smażenie i pieczenie to obecnie trudna, ale możliwa praktycznie dla każdego sztuka. Setki przypraw i „kosmiczna” technika kuchenna nie znają ograniczeń. Warto się więc zastanowić i spróbować tego co było dawniej, bez dzisiejszych technicznych ułatwień. Właśnie ta książka jest swoistym przypomnieniem tamtych trudnych czasów. Zawiera 101 przepisów dań i potraw pochodzących z ziemi Bieszczadu, pogranicza łemkowsko-bojkowskiego. Co ważne zostały one pieczołowicie zebrane przez autora u źródła, z rozmów i spotkań, a także odtworzone w jego kuchni przez małżonkę Annę. Dzięki niej możemy znów poczuć smak słoniny bojkowskiej, hołyszek, nupisu kapuścianego, szmyrgłówki, kaszetylnik, joszki z Berechów, a nawet tak kiedyś tu popularnej mamalygi.



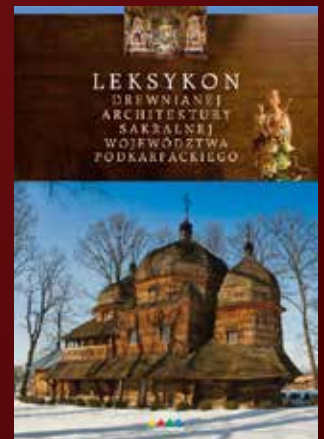
Krzysztof Antoniszak, Kuchnia Bieszczadu z pogranicza łemkowsko-bojkowskiego, KOW 2013

W sytuacji braku dokumentów historycznych z Ustrzyk Dolnych i okolic w zasadzie jedynym źródłem informacji pozostaje pamięć dawnych mieszkańców tej ziemi. Niewielu jest autorów wspomnień z pierwszej połowy XX wieku. W ostatnich latach dołączył do nich Witold Mołodyński, który oparł się nie tylko na własnych wspomnieniach, ale dotarł do literatury poświęconej omawianym zagadnieniom i uczynił to z wnikliwością godną zawodowego historyka. Jego praca przełamuje utrwalony stereotyp, że historia tego regionu zaczęła się po II wojnie światowej, a Ustrzyk Dolnych po 1951 r. Sreparowano dla celów propagandowych mit pionierów, pozostawiając w cieniu dawnych mieszkańców tej ziemi. Dzięki książce możemy poznać ten zapomniany świat i ludzi, jacy tu żyli.



Witold Mołodyński, Z pamięci bieszczadnika. Bieszczady w latach 1918-1939, Wydawnictwo Książkowe Carpathia, 2018

Publikacja zawiera opis 256 zespołów i pojedynczych obiektów zabudowy sakralnej, zachowanych na terenie Podkarpackiego. To 149 dawnych i obecnych cerkwi, 96 kościołów i kaplic, 57 wolnostojących dzwonnicy oraz jeden dawny zбір protestancki. Ich opisy zilustrowano w sumie 1200 aktualnych, ale i archiwalnych, zdjęć. Każdy opis posiada streszczenie w języku angielskim oraz ukraińskim. Udało się także zebrać informacje o 467 miejscowościach z regionu, w których istniały drewniane cerkwie, kościoły, zbory, synagogi i dzwonnice, a które uległy zniszczeniu od połowy XIX wieku do 2007 r. Odnaleziono i pozyskano 535 archiwalnych zdjęć, które pokazują ich bryłę, a czasami i wnętrza wraz z wyposażeniem.



Krzysztof Zieliński (red.), Leksykon drewnianej architektury sakralnej województwa podkarpackiego, Stowarzyszenie „Pro Carpathia”, 2015