

GÓRNIACY

DLA TRADYCJI SWOJEJ WSI

Wydawca

Miejski Dom Kultury w Kolbuszowej 2017

Autorzy tekstów

Wojciech Mroczka, Jolanta Dragan, Elżbieta Czachor, Janina Olszowy

Opracowanie nut

Jolanta Dragan

Korekta

Anna Puzio

Redaktor techniczny, Skład i opracowanie graficzne

Mateusz Starzec

Rysunki i grafiki

Marek Krakowski, Robert Łyczko, Antosia Grabiec

Reżyseria i montaż filmów

Jerzy Dynia, Roland Dubiel

Rejestracja dźwiękowa

Jerzy Dziobak

Wydanie I

Kolbuszowa 2017

ISBN 978-83-948907-0-4

Nakład: 300 egz.

Druk: Mediapixel Ul. J. Kochanowskiego 23/1 31-127 Kraków 12 398 43 45

Zdjęcia

Magdalena Małaczyńska, Justyna Grabiec, zbiory rodziny Henryka Chmielowca, rodziny Heleny Starzec, rodziny Emilii Olszowy, Archiwum Zespołu Ludowego Górnicy, Archiwum Miejskiego Domu Kultury w Kolbuszowej





Robert Lyczko – akwarela.

Od Wydawcy

Oddajemy w Państwa ręce publikację poświęconą Kolbuszowej Górnej oraz Zespołowi Ludowemu „Górnicy”. Przybliżenie historii działalności Zespołu Ludowego Górnicy, jednego z najstarszych zespołów folklorystycznych działających na terenie województwa podkarpackiego, służy pogłębieniu więzi z rodzimą tradycją, a także upowszechnianiu wiedzy o własnym dziedzictwie.

Wydawnictwo składa się z dwóch części. W pierwszej wypowiadają się znawcy i pasjonaci tradycji lasowiackiej oraz historii i kultury Kolbuszowej Górnej. Historyk, regionalista Wojciech Mrocza sporządził rys historyczny wsi Kolbuszowa Górna, swą uwagę kierując na początki jej powstania, usytuowanie w strukturach administracji państwowej, przeszłości społeczności wsi, obiektów gospodarczych i instytucji. Szkic etnograficzny Jolanty Dragan, etnolog, folklorystki, eksperta MKiDN, dotyczy ludności Lasowiaków, zajmujących ziemię dawnej Puszczy Sandomierskiej, ich zwyczajów i kultury. Elżbieta Czachor, wieloletnia kierowniczka Zespołu Ludowego Górnicy opisuje twórczą aktywność grupy od początku jej powstania oraz podkreśla zaangażowanie społeczności wsi w zachowaniu pamięci o tradycji swoich przodków. Artyści z Kolbuszowej Górnej stali się ostoją zachowania własnej tożsamości. Ostatni tekst tej części został poświęcony kuchni lasowiackiej. Janina Olszowy odkrywa przed czytelnikami smaki tych potraw, opartych na lokalnych surowcach i produktach, podkreślając ważną w jadłospisie gospodyń z Górnej potrawę – kapustę ziemniaczana („źmiocano”). Autorka podzieliła się również przepisami na tradycyjne dania przyrządzane przez panie domu, także członkinie Koła Gospodyń Wiejskich.

W drugiej części książki oddajemy głos Górnikom: nie tylko artystom, ale i społeczności lokalnej. Mowę i obyczaje mieszkańców wsi przybliżają: słowniczek gwary lasowiackiej (w opracowaniu Jolanty Dragan), fragmenty scenariuszy przedstawień Zespołu Ludowego (wybranych i opracowanych przez Jolantę Dragan) oraz śpiewnik „Lasowiackie dziadkowanie” (powstały dzięki pracy Jolanty Dragan). Wydawnictwo zawiera także trzy

płyty: „Lasowiackie dziadkowanie” (CD), „35 lat Zespołu Ludowego Górniacy z Kolbuszowej Górnej” oraz „Górniacy świętują jubileusz” w reżyserii Jerzego Dyni i Rolanda Dubiela.

Autorzy książki wyrażają nadzieję, iż książka ta może posłużyć za przykład i wyraźny sygnał dla wszystkich mieszkańców tego terenu, że własne dziedzictwo jest warte upamiętnienia i jak najszerszego upowszechniania.



*W imieniu wydawcy
 Wiesław Sitko
 Miejski Dom Kultury
 w Kolbuszowej*



Fot. Magdalena Małaczyńska. Lasowiackie Zimioki 2017

Wojciech Mroczka

Z DZIEJÓW WSI KOLBUSZOWA GÓRNA

Celem tego bardzo skromnego opracowania nie jest ukazanie nawet zarysu dziejów jednej z największych wiosek Kolbuszowszczyzny, jaką jest Kolbuszowa Górna. To tylko zasygnalizowanie niektórych wydarzeń z jej przeszłości. Mimo tego jest to jednak pierwsza próba zaprezentowania początków tej wsi, jej przynależności administracyjnej oraz ukazania przeszłości miejscowej społeczności, obiektów gospodarczych i instytucji. Dobrze by było, aby ta niewielka objętościowo praca zainspirowała tak lokalne władze, jak i miejscowych badaczy przeszłości do podjęcia działań, które doprowadziłyby do całościowego, obszernego opracowania dziejów Kolbuszowej Górnej. Należy mieć nadzieję, że w najbliższym czasie takie dzieło powstanie, co będzie pięknym upamiętnieniem tego, kiedy to przed trzystu laty – 22 sierpnia 1719 r. została po raz pierwszy wymieniona wieś o nazwie Góra.

O początkach wsi

Do końca XVII w. dzisiejsze terytorium Kolbuszowej Górnej stanowiło integralną część wsi Kolbuszowa. Tak w szesnasto-, jak i w siedemnastowiecznych dokumentach dotyczących kolbuszowskiego klucza majątności na próżno szukać miejscowości o nazwie Kolbuszowa Górna. Nie została odnotowana również w źródłach kościelnych, ani w protokołach z wizytacji kolbuszowskiej parafii, ani w aktach metrykalnych, które zachowały się od 1640 r. Tak było jeszcze pod koniec XVII w., gdyż w protokole wizytacyjnym z 1694 r. mamy zapis dotyczący nie wsi, ale już miasta Kolbuszowa, ale wioska o nazwie Kolbuszowa Górna nie została wymieniona.



Zbiory rodziny Henryka Chmielowca. I Komunia Św. Pierwszy szereg od lewej na dole: Piotr Starzec, Henryk Chmielowiec, Jan Czochara, Henryk Góral, Alfons Wlazło, Jan Suszek, Franciszek Olszowy, Tadeusz Sajdak. Drugi szereg od dołu: Franciszek Kiciński, Franciszek Mazur, Jan Matejek, Albin Bryk, Stanisław Turek, Jan Rak, Henryk Bogacz, Edward Obara, Edward Guźda, Jan Tarnowski, szereg od góry: Stanisław Rząsa, Czesław Halat, Tadeusz Sodarek, Piotr Klubek, Henryk Szkoła, Piotr Starzec, Józef Starzec, Józef Augustyn, Stanisław Augustyn, Józef Świętek, Zygmunt Lenart, Józef Podedworny, Adam Bogacz, Stanisław Sajdak, ksiądz katecheta Jan Rzepa, późniejszy Kanclerz Kurii Biskupiej w Tarnowie.



Zbiory rodziny Henryka Chmielowca. Na zdjęciu od lewej: *Stanisława Chmielowiec z domu Plis (mama)*, na zdjęciu od prawej *Jan Chmielowiec (ojciec Henryka Chmielowca)*

Również w metrykalnych zapisach kolbuszowskiej parafii nie tylko pod koniec XVII, ale i na początku XVIII wieku, nie ma informacji o takiej miejscowości. Nie można więc twierdzić, że osada o takiej nazwie, jako samodzielna wieś istniała przed osiemnastym stuleciem. Należy przyjąć, że jej wyodrębnienie z terytorium Kolbuszowej oraz usamodzielnienie się nie było jednorazowym aktem. Był to raczej proces trwający kilkadziesiąt lat, który nierozzerwalnie łączył się z przekształceniem w miasto wsi Kolbuszowa. Można założyć, że to usamodzielnienie trwało od lat 90. XVII wieku do końca drugiego dziesięciolecia XVIII wieku. Proces ten dotyczył nie tylko stanu prawnego tej wsi, ale również jej nazwy. Z tamtych to dopiero lat pochodzą pierwsze metrykalne zapisy potwierdzające, że wieś o nazwie Góra, która była zapisywana w formie Gura już istniała w kolbuszowskim okręgu parafialnym. Pierwszy taki zapis pochodzi z 1719 roku. Wtedy to 22 sierpnia był ochrzczony Stanisław Łyżień, syn Zofii i Józefa, którego rodzicami chrzestnymi byli Sebastian Gorzelany i Agnieszka Gawrzelka. W metryce tej zapisano: Omnes de villa Gura (wszyscy ze wsi Gura). Nie cały rok później 26 lutego 1720 r. spotkamy podobny metrykalny zapis: Omnes de villa Gura. Zapisy te upoważniają nas do stwierdzenia, że dopiero pod koniec drugiego dziesięciolecia XVIII wieku sąsiadująca z miastem Kolbuszowa wieś była określana własną nazwą nawiązującą do tej obecnej. Kilka lat później w metrykalnych zapisach pochodzących z 1727 roku napotkamy już pełną nazwę tej wsi: Gurna Kolbuszowa, a rok później mamy już zapis: Górna villa Kolbuszowa. Te metrykalne zapisy przemawiają za tym, że w trzecim dziesięcioleciu XVIII wieku dzisiejsza wieś Kolbuszowa Górna była już określana nazwą, która była prawie taka sama, jak ta obecna. Jednak przez wiele lat, bo jeszcze przez kolejne dziesięciolecia XVIII stulecia wioska ta będzie często określana nazwą składającą się tylko z jednego członu: villa Góra (wieś Góra).

Mimo, że nie spotkamy w XVI- i XVII-wiecznych zapisach wsi o nazwie Kolbuszowa Górna, to wcale nie znaczy, że teren ten wtedy nie był zamieszkały. Niektóre obszary tej wsi były wówczas na pewno zagospodarowane i zamieszkałe, o czym świadczy choćby to, że już w XVI w. funkcjonował tam folwark Wojków. Można również domniemywać, że i niektóre inne obszary tej miejscowości były przed XVIII wiekiem

zagospodarowane i określano je własną nazwą. Do takiego stwierdzenia upoważnia nas to, że w metrykalnych zapisach kolbuszowskiej parafii w latach 40. XVII w. mamy wymienioną osadę o nazwie Górki, która zlokalizowana była na obszarze ówczesnej wsi Kolbuszowa, co jednoznacznie poświadczają informacje o osobach odnotowanych w tym źródle, które na ogół były zapisywane jako mieszkańcy Kolbuszowej, a tylko bardzo sporadycznie jako zamieszkali w Górkach. Nie można więc wykluczyć, że tą nazwą określano wówczas osadę zlokalizowaną na terenie dzisiejszej Kolbuszowej Górnej. Należy jednak zaznaczyć, że miejscowość o nazwie Górki została tylko kilka razy odnotowana w metrykalnych zapisach, a mianowicie w 1644 i 1645 r. O ile jednak przyjęlibyśmy, że za tą nazwą kryła się osada zlokalizowana na terytorium dzisiejszej Kolbuszowej Górnej, to moglibyśmy stwierdzić, że terytorium tej wsi poza XVI-wiecznym Wojkowem było również przynajmniej częściowo zagospodarowane i zamieszkałe także w I połowie XVII w.

Warto również zaznaczyć, że przez wiele lat po nadaniu Kolbuszowej praw miejskich, to tak obecna wieś Kolbuszowa Górna, jak i Kolbuszowa Dolna były traktowane nie tyle jako samodzielne wioski, tylko jako przedmieścia miasta Kolbuszowa. Były czasami w zapisach metrykalnych określane łacińską nazwą: Suburbio (Przedmieście). Kolbuszowa Górna taką nazwą była określana jeszcze w latach 80. XVIII w., kiedy to w niektórych źródłach była zapisywana jako: Przedmieście, czyli wieś Górna Kolbuszowa. Pisząc o nazwie wsi Kolbuszowa Górna, warto też odnotować, że jej poszczególne części mają też swoje nazwy. Są nimi: Chałupki, Dół, Góra, Kalimberk, Słomianka, Wojków.

Przynależność administracyjna

Za czasów I Rzeczypospolitej terytorium wsi Kolbuszowa Górna należało do województwa sandomierskiego i powiatu pilźnieńskiego. Po pierwszym rozbiore Polski w 1772 r. zaborcza austriacka władza cały obszar zagarniętych polskich ziem nazwany Galicją i Lodomerią podzieliła na cyrkuły i okręgi.



Zbiory rodziny Henryka Chmielowca. Na zdjęciu od lewej: *stoją Zofia i Anna (siostry Henryka Chmielowca), siedzi dziadek Tomasz, mama Henryka Stefania na kolanach siedzi mały Henryk Chmielowiec*, na zdjęciu z prawej: *Jan Chmielowiec z kolegą w Iraku w armii Andersa*



Archiwum rodziny Henryka Chmielowca. Na zdjęciu od lewej: *Henryk Chmielowiec z kurczątkiem 1947 r.*, na zdjęciu od prawej: *Jan i Stanisława Chmielowiec rodzice Henryka.*

Zgodnie z tym podziałem interesująca nas wieś znalazła się w cyrkule tarnowskim i okręgu kolbuszowskim. W 1775 r. nastąpił kolejny podział administracyjny, w wyniku którego Kolbuszowa Górna pozostała w tym samym cyrkule, ale w związku z likwidacją okręgu kolbuszowskiego została włączona do okręgu leżajskiego. Ten podział był również bardzo krótkotrwały, gdyż już w 1782 r. wprowadzono kolejny. Cały kraj został podzielony na 18 cyrkulów, które dzieliły się na dominia. Wieś pozostała w cyrkule tarnowskim i stanowiła z kilkoma innymi wioskami dominium należące najpierw do rodu Lubomirskich, a później Tyszkiewiczów. Z tym, że pod koniec XVIII i na początku XIX w. była w posiadaniu Jakubowskich. W wyniku przemian spowodowanych Wiosną Ludów wprowadzono kolejne reformy administracyjne. Wieś znalazła się w kolbuszowskim powiecie sądowym oraz początkowo w powiecie politycznym w Sędziszowie, a od 1855 r. już w takim powiecie z siedzibą w Kolbuszowej. Z kolei następstwem reformy z 1866 r. było utworzenie powiatów i gmin samorządowych. Kolbuszowa Górna będzie należeć do powiatu kolbuszowskiego i stanowić samorządową gminę jednostkową do 1934 r., kiedy to w myśl ustawy z 23 marca 1933 r. stała się siedzibą gminy zbiorczej, która składała się wtedy z ośmiu gromad (Domatków, Kłapówka, Kolbuszowa Górna, Kupno, Poręby Kupieńskie, Przedbórz, Werynia, Widełka). Siedziba zbiorczej gminy będzie w tej wiosce do 1954 r. i z biegiem lat zwiększy się liczba gromad wchodzących w jej skład. W 1952 r. będzie ich 11. Będą nimi: Bukowiec, Domatków, Kłapówka, Kolbuszowa Dolna, Kolbuszowa Górna, Kupno, Nowa Wieś, Poręby Kupieńskie, Przedbórz, Werynia, Widełka. Przez cały okres międzywojenny, tak jak i cały powiat kolbuszowski, należała do województwa lwowskiego. W okresie okupacji niemieckiej 1939-1944 przez pierwsze tygodnie była pod zarządem hitlerowskiej administracji wojskowej, by następnie, być podporządkowana Landkomissariatowi w Kolbuszowej, wchodzącemu w skład starostwa rzeszowskiego, które znajdowało się w dystrykcie krakowskim w Generalnym Gubernatorstwie. Po II wojnie światowej pozostała w powiecie kolbuszowskim i województwie rzeszowskim. W 1975 r., kiedy to nastąpiła likwidacja powiatów, znalazła się w niewielkim obszarowo województwie rzeszowskim i gminie Kolbuszowa. W 1998 r. po przywróceniu powiatów i utworzeniu dużych

województw, jej przynależność administracyjna przedstawia się następująco: gmina i powiat Kolbuszowa, województwo podkarpackie.

Tak w bardzo skrótowym zarysie przedstawiało się usytuowanie Kolbuszowej Górnej w strukturach administracji państwowej, a jakie ono było w strukturach administracji kościelnej? Za czasów I Rzeczypospolitej jej mieszkańcy należeli do parafii Kolbuszowa, która była wówczas w dekanacie miechocińskim, archidiakonacie sandomierskim, diecezji krakowskiej i prowincji gnieźnieńskiej. Ten stan rzeczy uległ zmianie po 1772 r., kiedy to austriacki zaborca wprowadził zmiany nie tylko w administracji państwowej, ale i kościelnej. W wyniku tych zmian Kolbuszowa Górna pozostała nadal w kolbuszowskiej parafii, która nie była już w dekanacie miechocińskim, tylko została włączona do dekanatu mieleckiego. Archidiakonaty uległy likwidacji. Zmieniła się również przynależność do diecezji. 20 września 1783 r. utworzono nową diecezję w Tarnowie, w skład której razem z kolbuszowską parafią i dekanatem mieleckim weszła i Kolbuszowa Górna. Taki stan trwał tylko do 1805 r., kiedy to nastąpiła likwidacja diecezji tarnowskiej, a dekanat mielecki znalazł się w diecezji przemyskiej. Te zmiany też nie trwały długo, bo w 1821 r. została reaktywowana diecezja tarnowska, w której ponownie znalazł się dekanat mielecki. Pod koniec wieku XIX w 1891 r. utworzono dekanat kolbuszowski i Kolbuszowa Górna będzie pozostawać przez 100 lat w parafii i dekanacie kolbuszowskim oraz diecezji tarnowskiej. Przynależność do diecezji zmieni się w 1992 r., kiedy to dekanat kolbuszowski zostaje włączony do nowo utworzonej diecezji rzeszowskiej. Na przełomie lat 80. i 90. ubiegłego wieku mieszkańcy wioski przystąpili do budowy własnej świątyni. Ich starania o własny kościół i samodzielną parafię zakończyły się pełnym sukcesem. Kościół pod wezwaniem Matki Bożej Wspomożenia Wiernych został zbudowany, a 8 stycznia 1995 r. została erygowana parafia, która należy do dekanatu Kolbuszowa-Wschód. Jej pierwszym proboszczem był ks. Czesław Zagórski, a od kilku lat urząd ten pełni ks. Stanisław Krason. Obecnie ta wieś w strukturach administracji kościelnej jest usytuowana następująco: parafia – Kolbuszowa Górna, dekanat – Kolbuszowa-Wschód, diecezja – rzeszowska, archidiecezja – przemyska.



Zbiory rodziny Heleny Starzec. Młodzi Katarzyna i Stanisław Skowrońscy, obok młodego: Maria Augustyn, Maria Chmielowiec (matka młodej),
stoi rząd: pierwsza za Marią Augustyn Helena Starzec (Augustyn) obok Michał Chmielowiec.



Zbiory rodziny Heleny Starzec. Uczniowie szkoły podstawowej, klasa III, rok 1933.

Mieszkańcy

Przez całe wieki ludność zamieszkująca dzisiejsze terytorium Kolbuszowej Górnej stanowili przede wszystkim Polacy, należący do stanu chłopskiego, wyznania katolickiego. Ilu mieszkańców liczyła ta wioska w niektórych latach XIX i XX w. ilustruje tabela nr 1.

Tabela nr 1. Liczba mieszkańców Kolbuszowej Górnej w XIX i XX w.

Rok	1832	1883	1931	1958	1978	1999
Liczba mieszkańców	1174	1619	2075	2287	2365	2678

Należy zaznaczyć, że nie zawsze mieszkańcy tej wioski byli zupełnie jednolici pod względem narodowościowym, zawodowym, stanowym, jak i wyznaniowym. Do czasów II wojny światowej mieszkali tu również Izraelici. Najwięcej z nich było związanych z Wojkowem. A wynikało to przede wszystkim z tego, że na ogół zajmowali się oni handlem i usługami. Swoją przystań życiową znajdowali tam, gdzie były folwarki, karczmy, browary, gorzelnie, a takie obiekty gospodarcze w Wojkowie istniały. Nic więc dziwnego, że w tej części wsi Izraelitów było najwięcej. W 1890 r. Wojków liczył 69 mieszkańców, z tego aż 33 z nich było Żydami. Natomiast w pozostałej części wsi mieszkało wtedy 1829 osób i tylko 11 z nich to Izraelici. Należy również odnotować, że zdarzało się, że mieszkały tu również pojedyncze osoby pochodzenia ruskiego (ukraińskiego). Tak było między innymi w 1924 r., kiedy to na pięć osób pracujących jako nauczyciele w tutejszej szkole, trzy z nich były tej nacji. Ludność tej wsi nie była także zupełnie jednolita pod względem zawodowym. Gros mieszkańców stanowili chłopcy, którzy zajmowali się rolnictwem, ale wielu z nich było również rzemieślnikami. Tak, jak i w innych wioskach Kolbuszowszczyzny, również w Kolbuszowej Górnej byli tacy, którzy zajmowali się krawiectwem, szewstwem, kowalstwem, tkactwem, stolarstwem, ciesielstwem oraz trudniło się innymi

zawodami. W kolejnych wiekach takich mieszkańców, którzy czerpali swoje dochody poza pracą w rolnictwie będzie coraz więcej. Jakie biznesy prowadzili w 1928 r., zaprezentowano w tabeli nr 2.

Tabela nr 2. Mieszkańcy Kolbuszowej Górnej prowadzący własny biznes w 1928 r.

Rodzaj działalności (nazwa zakładu)	Nazwiska osób zajmujących się daną przedsiębiorczością
Handel materiałami bławatnymi	Hirach, Springer
Cieśle	Gąsior
Handel artykułami kolonialnymi	Berl
Handel końmi	Gorzelany, Rożek, Tokarz, Wąsik
Kowalstwo	Chodorowski
Młyn	Weichselbaum
Murarze	Gorzelany
Handle nierogacizną	Fryzeł, Kabała, Leśniowski, Ogonek, Pastuła
Handel owocami	Cynar, Kulig, Wójcicki
Handel różnymi towarami	Augustyn, Chmielowiec, Fryc, Grunfeld, Ruchtarski
Stolarstwo	Winiarski
Szewcy	Chodorowski, Gorzelany
Tartak	Weichselbaum
Handel wyrobami tytoniowymi	Bilfeld, Fryc, Gąbka
Wyszynk trunków	Katz
Handel zbożem	Draus, Schiffman
Handel żelaznymi wyrobami	Muller



Zbiory rodziny Heleny Starzec. Sodalicja Mariańska, uczniowie szkoły podstawowej klas I, II, III (pierwsza z prawej kłęczą Helena Starzec)



Zbiory rodziny Heleny Starzec. *Siedzą: od prawej druga Krystyna Salach, Eugenia Stapor, Stanisława Wąsik, klęczy od prawej: Helena Starzec (Augustyn)*

Pod względem stanowym zawsze największą grupę stanowili chłopci. Szlachta, która miała swe majątki na terytorium tej wsi na ogół tu nie mieszkała. Chociaż były wyjątki. W XIX wieku w Kolbuszowej Górnej mieszkali między innymi takie rodziny szlacheckie, jak Mieszkowscy czy Bartoszyńscy. Do nich należał niewielki folwark o nazwie Klimkówka. Ponieważ parafia powstała tu dopiero pod koniec XX w., to nie mieszkali tu osoby ze stanu duchownego. Co wcale nie znaczy, że wcześniej, to jest w XIX w. z tej wsi nie pochodzili kapłani. Był nim Ludwik Tokarz, syn Wojciecha, urodzony w Kolbuszowej Górnej 11 sierpnia 1876 roku, który święcenia kapłańskie otrzymał w roku 1900. W związku z tym, że mieszkali tu do czasów II wojny światowej Żydzi, to tutejsze społeczeństwo nie mogło być jednolite i pod względem wyznaniowym. Izraelici byli wyznawcami judaizmu. Należeli do gminy wyznaniowej w Kolbuszowej. Modlili się w tamtejszej synagodze i korzystali z kolbuszowskiej mykwy i chederu.

Należy odnotować, że tutejsi chłopci nie stanowili jednolitej grupy. Na początku epoki zaborów, co zostało w latach 80. XVIII w. skrupulatnie odnotowane w Metryce Józefińskiej, w Kolbuszowej Górnej było 79 domów gospodarzy, 10 zagrodników, 21 chałupników z ogrodami i 2 komorników. We wszystkich tych gospodarstwach było wtedy hodowanych: 140 krów, 102 cieląt, 92 woły, 17 sztuk trzody chlewnej i tylko 3 konie. Jako ciekawostkę można podać, że właścicielami tych koni byli: gospodarz Jakub Wilczyński, który miał 2 konie oraz posiadacz jednego konia Wojciech Kubicki, który nie był gospodarzem, tylko chałupnikiem gospodarującym na tzw. „Ogrodach”. W całej wsi wysiewano wówczas 105 korców i 12 garnców zbóż ozimych i 103 korców i 8 garnców zbóż jarych. Tamtejsi chłopci byli wtedy obciążeni następującymi powinnościami. Odrabiali 5100 dni pańszczyzny sprzężajnej i 7850 dni pańszczyzny pieszej. Oprócz tego musieli odrobić 353 dni pieszej pańszczyzny szarwarkowej albo pomocnej. Płacili czynszu 52 zł i 18 gr. Uiszczali również tzw. „strużne” w wysokości 36 zł. Jako daniny oddawali 210 korców owsa 21 korców prosa i 864 łokci włókna. Poza tym na rzecz dworu musieli oddać 44 gęsi, 92 kapłonów, 178 kur i 870 jaj.

W 1832 r. w Kolbuszowej Górnej było 161 gospodarzy, z których 143 odrabiało pańszczyznę ciągłą parobydlną, a 18 z nich było zobowiązanych do pańszczyzny pieszej. Warto odnotować, że na jedno gospodarstwo, które było zobowiązane do pańszczyzny parobydlniej przypadało średnio 76 dni pańszczyzny w roku. Większy wymiar przypadał na te gospodarstwa, które odrabiały pańszczyznę pieszą, gdyż te średnio musiały odrabiać ją w wymiarze 97 dni w roku. W 1832 r. w tej wiosce mieszkało również 13 rodzin komornicznych. W 1848 r., kiedy to nastąpiło uwłaszczenie chłopów w Galicji, w Kolbuszowej Górnej mieszkało 212 chłopów-gospodarzy, z tego 112 było pełnorolnych, 46 półrolników, 24 ćwierćrolników, 12 zagrodników i 8 chałupników. Warto odnotować, że pod koniec XVIII w. społeczeństwo Kolbuszowej Górnej było dosyć zamknięte. Świadczy o tym choćby to, że panny, jak i wdowy bardzo sporadycznie wychodziły za mąż za kawalerów i wdowców pochodzących z innych miejscowości. W latach 1788-1792 takich przypadków było tylko 7, a zawarto wtedy 35 związków małżeńskich. Co ciekawe, aż 19 osób biorących wtedy ślub było wdową lub wdowcem. Zdarzały się, że wdowcem lub wdową były nawet 20-letnie osoby. Związki małżeńskie zawierały czasem nawet 16-letnie dziewczęta, ale bywało i tak, że na powtórne małżeństwo decydowali się 50-letnie wdowy i wdowcy. W okresie międzywojennym niektórzy z mieszkańców Kolbuszowej Górnej byli mocno związani z ruchem ludowym. Uwidocznili się to zwłaszcza w czasie strajku chłopskiego w 1937 r. Chłopi spotkali się wtedy w domu Władysława Wesołowskiego. Podczas tego zebrania, w którym wzięło udział około 30 osób Stefan Olszowy polecił, aby na drogach straż chłopska pełniła na zmianę należycie swe obowiązki, nie dopuszczając furmanek z żywnością do miasta Kolbuszowa. Zalecał też, aby łamistrajków zmuszać do solidarności ze strajkującymi chłopami i by w każdym kole SL wyznaczyć po dwóch gońców, którzy na bieżąco informowaliby o zajęciach z policją i władzą. W skład Zarządu Powiatowego SL, który został wybrany 25 lipca 1937 r. wchodziło dwóch mieszkańców Kolbuszowej Górnej. Byli nimi Walenty Salach i Franciszek Frankiewicz. Ten pierwszy pełnił funkcję wiceprezesa. Należy też odnotować, że w skład Komisji Rewizyjnej został wtedy wybrany kolejny mieszkaniec tej wioski – Marian Gorzelany. W okresie międzywojennym nie tylko ludowcy



Zbiory rodziny Heleny Starzec. Od prawej stoi: *Michał Chmielowiec, Helena Starzec, Franciszek Skowroński, Katarzyna Chmielowiec*, pierwsza od prawej: *Maria Magda, Stanisław Tokarz*, siedzą Chmielowcowie, rodzice młodej



Zbiory rodziny Heleny Starzec. *Przed pielgrzymką do Leżajska, lata 30. XX wieku.*

odgrywali decydującą rolę w życiu politycznym Kolbuszowej Górnej. Działał tu również Związek Strzelecki. W 1938 r. zrzeszonych w nim było 22 mieszkańców tej wsi.

Na przestrzeni dziejów z Kolbuszową Górną byli związani wielcy magnaci. Stąd w XX w. wywodzili swój rodowód nie tylko niektórzy dyrektorzy i profesorowie szkół średnich, ale nawet profesorowie wyższych uczelni. Tu rozpoczęły swoją wędrówkę życiową osoby, które były później pułkownikami Wojska Polskiego, zdobyły tytuł naukowy doktora, pracowali jako lekarze, inżynierowie, prawnicy. Warto odnotować, że wioska ta może się poszczycić tym, że związani są z nią dwaj posłowie na Sejm RP. Tu przez wiele lat mieszkał Stanisław Mazan, poseł na Sejm RP w latach 90 minionego stulecia. Z kolei posłem (począwszy od 2005 r.) jest Zbigniew Chmielowiec, którego tato w tej wiosce się urodził. Należy odnotować również fakt, że z tą wioską były związane także takie osoby, wokół których narosło wiele barwnych opowieści, które były przekazywane z pokolenia na pokolenie i dotrwały do dzisiejszych czasów. Między innymi byli nimi Konstanty Rucki, właściciel Kolbuszowej przez kilka dziesiątków lat w XIX w. i Karolina Nowicka, która była mieszkanką Kolbuszowej Górnej. Halina Dudzińska w latach 80. ubiegłego stulecia tak o nich napisała: Klementyna z Tyszkiewiczów Rucka zmarła w 1831 r. w Małej w czasie epidemii cholery, mając 27 lat. Konstanty Rucki po jej śmierci nie ożenił się już drugi raz lecz romansował z Karoliną Nowicką, pochodzącą ze Starego Sącza. Karolina urodziła w 1848 r. syna Józefa¹. Autorka nie podała źródła na podstawie, którego te dane przekazała. Czy ta informacja jest tylko barwną opowieścią nie mającą potwierdzenia w zachowanych dokumentach? Okazuje się, że nie. Potwierdza ją zapis sporządzony 07.03.1866 r. w notarialnej kancelarii Józefa Lityńskiego. Wtedy to Karolina z Nowickich była już żoną Jakuba Rybickiego i wraz z nim oraz synem Józefem mieszkała w Kolbuszowej Górnej pod numerem 10. Jej majątek składał się między innymi z gruntu o powierzchni 4 morgów położonego

¹ H. Dudzińska, *Ksiądz Ludwik Huczka, proboszcz kolbuszowski „Ojciec Sybiraków”*, w: „Rocznik Kolbuszowski”, nr 2 (1987), s. 34.

w Kolbuszowej Górnej, na tzw. Sędzimirówce, który nabyła 01.10.1851 r. od Konstantego Ruckiego. Oprócz tego była właścicielką kolejnych 4 morgów pola, określanego nazwą Konty, znajdującego się również w Kolbuszowej Górnej. Zabudowania należące do niej to: drewniany dom, dwie stodoły i kuźnia. Spadkobiercą całego swojego majątku zgodnie z notarialnym zapisem miał być jej syn Józef, który jak oświadczyła był z nieprawego łoża i miał jej rodowe nazwisko Nowicki.

O swoim mężu Jakubie Rybickim wyrażała się bardzo źle, gdyż używał wobec niej przemocy fizycznej, przeklinał i żył z nią w ciągłej niezgodzie. W zapisach zamieszczonych w akcie notarialnym z 1866 r. możemy się doszukać wielu przesłanek wskazujących na to, że informacja przekazana przez Halinę Dudzińską jest wiarygodna.

Obiekty gospodarcze i instytucje użyteczności publicznej

Przez całe dziesięciolecia w Kolbuszowej Górnej, tak zresztą jak i w większości innych miejscowości na Kolbuszowszczyźnie obiektami gospodarczymi, z których czerpano największe dochody były folwarki. Z folwarkami nierozzerwalnie były związane: karczmy, browary, gorzelnie, młyny, tartaki. Tak też było w Kolbuszowej Górnej. Zaprezentujemy więc choć bardzo skrótowo dwie majątności folwarczne w tej wiosce na podstawie źródeł pochodzących z XIX w. Jedna z tych majątności należała wówczas do Tyszkiewiczów. Drugi folwark był własnością rodziny Mieszkowskich, a następnie Bartoszyńskich i był określany nazwą Klimkówka. Zgodnie z danymi z lat 80. XIX w. do Zdzisława hr. Tyszkiewicza w Kolbuszowej Górnej należały dobra ziemskie, które zaprezentowano w tabeli nr 3 (powierzchnia wyrażona w morgach (m.) i sążniach (s.).

Tabela nr 3. Majątek Zdzisława hr. Tyszkiewicza w Kolbuszowej Górnej w latach 80. XIX w.

Role	Łąki	Ogrody	Pastwiska	Lasy	Stawy	Nie użytki	Parcele budowlane	Ogółem
593 m. 153 s.	59 m. 1093 s.	1003 s.	22 m. 1202 s.	38 m. 1476 s.	896 s.	4 m. 376 s.	2 m. 895 s.	722 m. 699 s.

Oprócz posiadłości ziemskich w skład majątku Tyszkiewiczów w Kolbuszowej Górnej wchodziły wówczas również takie obiekty gospodarcze jak: trzy karczmy, tartak, gorzelnia i browar. Większość tych dóbr była zlokalizowana w folwarku Wojków. Funkcjonował on już w XVI w. i jego dzieje są nierozzerwalnie związane z kolejnymi właścicielami Kolbuszowej, a następnie wsi Kolbuszowa Górna. Z 1832 r. zachował się wykaz budynków zlokalizowanych w wojkowskim folwarku. Były nimi: dom mieszkalny, zabudowania tzw. „Ekonomii”, budynki gospodarcze (chlewy, stajnie, obory, gumna, piwnica, spichlerz), dom młynarza. Na obszarze tego folwarku znajdowały się wtedy także zabudowania młyna wietrznego oraz gorzelni, która była zwana „Potok”. Na tzw. Błoniu Wojkowskim była również karczma.

Ile wysiewano zbóż i innych roślin na wojkowskim folwarku w 1832 r. ilustruje to tabela nr 4. Ilość wysiewów wyrażona w korcach(k.) i garncach (g.).

Tabela nr 4 . Ilość wysiewów na wojkowskim folwarku w 1832 r.

Żyto	Pszenica	Owies	Jęczmień	Proso	Hreczka	Konopie	Len	Koniczyna	Groch
115 k. 20 g.	40 k.	125 k., 1 g.	34 k. 1 g.	16 k.	8 k. 8 g.	1 k.	17 g.	1 k. 16 g.	2 k. 8 g.

Zabudowania drugiego z folwarków zwanego „Klimkówka”, według numeracji jaka obowiązywała w II połowie XIX w., były oznaczone numerem 38. Folwark ten był niewielki, bo jego powierzchnia wynosiła 49 morgów i 1544 sążni. Jego grunta to nie tylko pola orne, ale także łąki, pastwiska niewielkie ilości bagien i tzw. karczunki. W zachowanych źródłach jest odnotowana również łąka wielkości około dwóch morgów należąca do tego folwarku. Określana była nazwą „Kocizna” i dzierżawiona była w latach 1865-1867 przez włościanina Marcina Tokarza. Właścicielami tego folwarku do 17 sierpnia 1865 r. była Marianna Bartoszyńska i jej mąż Karol. Majętność ta została nadana Mariannie w 1842 r. Wcześniej jej właścicielem był Wojciech Mieszkowski zapewne ojciec Marianny, której panięńskie nazwisko to Mieszkowska. Jeszcze wcześniej jako posiadacz tego folwarku został odnotowany Sebastian Mieszkowski. Należy sądzić, że był on ojcem Wojciecha i dziadkiem Marianny Bartoszyńskiej. Grunta tego folwarku nie były w wykazie majątków dominialnych to jest pańskich (dworskich), tylko zaliczono je do rustykalnych, czyli wiejskich. Bartoszyńscy sprzedali ten folwark Zdzisławowi hr. Tyszkiewiczowi 17 sierpnia 1865 r., który nabył go za kwotę 3620 złr. Wcześniej za tą samą sumę chciał go nabyć Izraelita Józef Dąb. Transakcja ta nie doszła do skutku, gdyż wyniknął spór o zbiory na tym folwarku.

Przez kilka dziesięcioleci w Kolbuszowej Górnej funkcjonował młyn. Najpierw był to zakład napędzany siłą wiatru i był zlokalizowany w Wojkowie. Został odnotowany już w 1832 r. Na początku XX w., w latach 1912-1928 w źródłach jest wymieniony młyn parowy, którego właścicielem był Izraelita o nazwisku Weichselbaum. Był on tu również posiadaczem tartaku parowego. O tym zakładzie możemy znaleźć dane z lat 1890-1938. W części wsi zwanej Wojków był również browar i gorzelnia. Zakłady te były nierozzerwalnie związane z funkcjonującym tam folwarkiem.

Obiektami, które właścicielom wsi dostarczały pewnych dochodów i były miejscami, gdzie koncentrowało się życie towarzyskie, a także polityczne lokalnej społeczności były karczmy. W latach 60. XIX wieku w Kolbuszowej Górnej były 3 karczmy. Jedna z nich nazywała się Słomianka i znajdowała się na południowych krańcach wsi, na pograniczu z wsią Kupno. Jej zabudowania zlokalizowane były po zachodniej



Zbiory rodziny Emilii Olszowej. Na zdjęciu z lewej: *Wujostwo*. Na zdjęciu z prawej: *ks. Jan Koziol (1894-1942) prefekt w Szczawnicy brat dziadka Emilii Olszowej, obecnie rozpoczyna się jego proces beatyfikacyjny.*



Zbiory rodziny Emilii Olszowy. Ślub sąsiadów Hariaszów.

stronie drogi prowadzącej do Głogowa. Druga była usytuowana na Błoniu Wojkowskim. Lokalizacji trzeciej nie udało się ustalić. Wszystkie należały wówczas do majątności Zdzisława hr. Tyszkiewicza, który wydierżawiał je tzw. arendarzom, którymi przeważnie byli Izraelici. Tak też było 18.02.1864 r., kiedy to Zdzisław hr. Tyszkiewicz przekazał je notarialnie w dzierżawę Żydowi Mojżeszowi Bitsfeldowi, który był mieszkańcem Kolbuszowej Górnej. Karczmy wraz z prawem propinacji zostały wydierżawione na dwa lata począwszy od 24.06.1864 do 23.06.1866 r. Kontrakt dzierżawy został spisany na następujących warunkach:

1. Arendarz miał za każdy rok dzierżawy uiścić kwotę 530 złr, która miała być przekazywana w 4 ratach w wysokości 132 złr. i 50 centów. Termin wpłaty tych rat był ustalony na: 1 lutego, 1 maja, 1 sierpnia i 1 listopada.
2. Dzierżawiący karczmy miał co roku dostarczyć do dworu odpowiednią ilość: świec łożowych i tzw. miłowych, cygarów kubańskich, mydła zwyczajnego oraz 4 garnce masła. Produkty te miały być również przekazywane w 4 ratach w tych samych terminach, co i czynsz dzierżawny.
3. Karczmy miały być przez arendarza od ognia ubezpieczone na nazwisko hrabiego i na sumę wyznaczoną przez niego.
4. Piwo do karczem miało być pobierane z browarów wskazanych przez hrabiego po cenach, jakie wtedy obowiązywały.
5. Arendarz był zobowiązany wpłacić kaucję w wysokości 100 złr, która nie podlegała zwrotowi, o ile warunki kontraktu byłyby przez niego nie dotrzymane. Wtedy też był on zobowiązany opuścić karczmy w ciągu 3 dni, a za każdy dodatkowy dzień musiał uiścić kwotę 4złr.
6. Gdyby umowa na dzierżawę nie była przedłużona na kolejne lata, to dzierżawca najpóźniej do 15 kwietnia 1866 r. był zobowiązany wraz z rodziną opuścić karczmę, a wyszynk napojów alkoholowych mógł prowadzić do 23 czerwca 1866 r. pod warunkiem, że szynkowaniem będzie zajmował się katolik.
7. Arendarzowi nie wolno było prowadzić innych miejsc wyszynku napojów alkoholowych poza karczmami, które były mu wydierżawione.

8. Dzierżawiający miał prawo do użytkowania 8 morgów gruntu, który należał do karczmy. Musiał jednak opłacać podatki i był zobowiązany do 1 kwietnia 1866 r. grunt ten zwrócić hrabiemu. W kontrakcie było również zastrzeżone, że nie wolno mu było sprzedawać, darować lub w inny sposób zbywać słomy, ze zboża, które wyrosło na tym gruncie. O ile by to uczynił, to musiał zapłacić 16złr kary od każdej fury.

9. Wszelkie naprawy budynków karczemnych były obowiązkiem arendarza. Hrabia miał tylko dostarczyć materiały potrzebne do przeprowadzenia prac remontowych, z tym, że dzierżawca własnym kosztem był zobowiązany je przywieść i obrobić.

10. Dwór musiał co roku dostarczyć karczmarzowi 20 sągów drewna miękkiego, który mógł go pozyskać w wyznaczonym rewirze. Wycięcie i transport drewna odbywały się na koszt arendarza. Był on zobowiązany wywieść drewno z lasu najpóźniej do 1 kwietnia.

Kiedy nastąpił kres gospodarki folwarczno-pańszczyźnianej w wiosce pojawią się nowe instytucje mające istotny wpływ na rozwój życia kulturalnego, społecznego i politycznego. W II połowie XIX w. będą nimi szkoła i kółko rolnicze, kasa pożyczkowa. W pierwszych dziesięcioleciach kolejnego stulecia zostanie założona OSP, organizacja „Strzelca”, Spółdzielnia Mleczarska. Od 1867 r. w wiosce będzie działać oparta już na nowych, samorządowych zasadach władza gminna, na czele której będzie stać tzw. Zwierzchność Gminna składająca się z wójta, jego zastępcy i przysiężnych. Byli oni wybierani przez radnych gminy.

O szkole w Kolbuszowej Górnej znajdziemy informacje już z lat 60. XIX w. Była to szkoła jednoklasowa mieszcząca się w drewnianym budynku, którego wartość w 1867 r. została wyszacowana na 500 złr. W latach 80. XIX stulecia wybudowano nowy, murowany budynek szkolny. Warto odnotować, że na jego budowę cesarz w 1887 r. przekazał 100 złr. Inwestycję tę wspomógł znacznie także Zdzisław hr. Tyszkiewicz, przekazując na jej budowę z weryńskiej cegielni cegłę, której wartość została wyszacowana na 1000 złr. 10 października 1888 r. odbyła się uroczystość poświęcenia nowego budynku szkolnego i oddanie go do użytku. Jego wartość w 1891 r.



Zbiory rodziny Emilii Olszowej. Ślub rodziców Emilii Olszowej – Pauliny i Wojciecha Koziołów, połowa lat 20. XX wieku.



Zbiory rodziny Emilii Olszowy. Komunia Święta, lata 30 XX wieku.

została wyceniona na 2000 zł r. Była to szkoła jednoklasowa i dopiero na przełomie XIX i XX w. została przekształcona w dwuklasową. Przez wiele lat jej kierownikiem był Michał Borodziec. Został on na tym stanowisku odnotowany w latach: 1880, 1885, 1890, 1895, 1900, 1908, 1910 i 1914. W tym odległych czasach w szkole tej uczyli również nauczyciele: Michalina Szaro (1900 r.), Jadwiga Borodziec (1910 r.), Stanisław Borodziec, Stanisław Przybyło (1910 r.), Wanda Pańczakiewicz (1908 r.), Zofia Borodziec (1914 r.), Andrzej Broszkiewicz (1908 r.). W 1924 r. nauczycielami tej szkoły byli: Albina Kurondowa, Katarzyna Pielówna, Stefania Ratajówna, Katarzyna Rozmus. Kierownikiem był wówczas Ignacy Rozmus. Była to już wtedy szkoła czteroklasowa. Dziewiętnastowieczną metrykę ma również Kółko Rolnicze i Kasa Pożyczkowa. W 1918 r. zarząd tutejszego Kółka Rolniczego przedstawiał się następująco: Józef Fryc – przewodniczący, Wawrzyniec Rzeszutek – zastępca przewodniczącego, Stanisław Gruszka – sekretarz, Tomasz Salach – skarbnik. Szczególnie ważna dla mieszkańców była Kasa Pożyczkowa, dzięki której mogli korzystać z pożyczek na niewielki procent. Kasjerów wybierała Gminna Rada. Zarząd i administrowanie kasą mogło być tylko w rękach chrześcijan. W 1883 r. dysponowała kapitałem w wysokości 1195 złr.

Ochotnicza Służba Pożarna w Kolbuszowej Górnej została założona w 1922 r. Nie można wykluczyć, że pierwszą próbę jej założenia podjęto już w 1910 r., kiedy to zwierzchność gminna zwróciła się do Wydziału powiatowego o pobranie 300 koron, jako pierwszą ratę na sikawkę. W 1928 r. na potrzeby OSP wybudowano szopę. Uroczyste poświęcenie sztandaru dla jednostki OSP w tej miejscowości odbyło się 14 października 1934 r. Dwa lata później pod boisko na potrzeby OSP wydzierżawiono na mieniu gminnym plac o wymiarach 40 na 30 m. W 1938 r. tutejsza OSP liczyła 20 członków czynnych i 15 wspierających. Na początku XXI w. jednostka ta składała się z 40 strażaków. Poza tym było dwie drużyny młodzieżowe zrzeszające 14 chłopców i 10 dziewcząt. Obwodową Spółdzielnię Mleczarską w Kolbuszowej Górnej uruchomiono w 1936 r. Obejmowała ona swoim zasięgiem następujące ówczesne gminy zbiorcze: Cmolasy, Dzikowiec, Kolbuszowę Dolną i Kolbuszowę Górną. Warto podkreślić, że zakład ten został po II wojnie rozbudowany i funkcjonował do początku lat 90. ubiegłego



Zbiory rodziny Emilii Olszowej. Na zdjęciu od lewej: *siostra Jana Olszowego, lata 30. XX wieku (obecnie 99 lat)*, na zdjęciu od prawej: *ślub Emilii i Jana Olszowych, 1949 r.*



Zbiory rodziny Emilii Olszowy. Na zdjęciu od lewej: *Emilia Olszowy*, syn *Eugeniusz* oraz *Paulina Koziół* (matka *Emilii*), na zdjęciu po prawej: *siostra Pauliny Koziół* z mężem i księdzem chrześniakiem.

stulecia, kiedy to w wyniku przemian politycznych i gospodarczych, jakie wtedy miały miejsce, nastąpiła jego likwidacja. Przemiany te były także przyczyną likwidacji drugiego zakładu produkcyjnego jaki w tej wiosce przez wiele lat w II połowie XX w. funkcjonował. Był to zakład stolarski zatrudniający kilkunastu pracowników i produkujący różne produkty drewniane. Kolejnym zakładem pracy związanym z tą wioską była Spółdzielnia Kółek Rolniczych. W niej również kilkanaście najczęściej miejscowych osób miało swoje miejsca pracy. Obecnie we wsi funkcjonuje kilka sklepów spożywczych (w tym samoobsługowy), duży sklep przemysłowy, warsztaty samochodowe, na bazie starej mleczarni powstały nowe firmy, działa restauracja i inne mniejsze lub większe podmioty gospodarcze.

Obecnie Kolbuszowa Górna to piękna, duża wioska, której zabudowania znajdują się po obydwóch stronach drogi krajowej nr 9. Szkoda, że do tej pory to jej położenie przy ważnym trakcie krajowym nie zostało przez nikogo wykorzystane. Nie ma tu ani hotelu, motelu, ani restauracji. Jest natomiast okazały budynek szkoły podstawowej z salą gimnastyczną. Szkoła nosi imię Szarych Szeregów, a jej dyrektorem od kilku lat jest Krystyna Czachor. W wiosce funkcjonuje również przedszkole, którego dyrektorem jest Bogusława Augustyn. W latach 70. ubiegłego stulecia został wybudowany Dom Kultury, który w 2006 r. został gruntownie wyremontowany. Instytucja ta nieformalnie nosi nazwę: Centrum Kultury Wsi Kolbuszowa Górna i zarządzana jest przez Miejski Dom Kultury w Kolbuszowej, którego dyrektorem jest Wiesław Sitko. W tym budynku mieści się także biuro sołtysa. Urząd ten sprawuje obecnie Michał Karkut. Wcześniej przez wiele lat funkcję tą pełnił Henryk Chmielowiec. Tu obraduje także Rada Sołecka, w skład której obecnie wchodzi: Henryk Chmielowiec, Jan Fryc, Zbigniew Kuna, Lucyna Małodobry, Paweł Michno, Danuta Olszowy, Marian Olszowy, Dariusz Pawlina, Krzysztof Surowiec i Bronisław Wiktor. Swoje pomieszczenia w tym obiekcie ma także biblioteka i Koło Gospodyń Wiejskich, którego przewodniczącą jest Danuta Olszowy. Część tego budynku jest w dyspozycji Ochotniczej Straży Pożarnej. Należy odnotować, że jednostka ta wchodzi w skład Krajowego Systemu Ratowniczo-Gaśniczego. Zasłużonym prezesem OSP był zmarły w 2016 roku Leopold Machowski, który był

równocześnie członkiem rady sołeckiej. W Domu Kultury w Kolbuszowej Górnej są prowadzone zajęcia świetlicowe oraz te z zakresu tańca współczesnego, plastyki i muzyki. Działa tu od 35 lat Zespół Ludowy Górnicy, którym kieruje obecnie Elżbieta Czachor. Zespół ten szczególnie dba o zachowanie lasowiackich zwyczajów i obyczajów oraz podtrzymanie lokalnej tradycji. Od 2006 r. działa w tutejszym Domu Kultury również Zespół Śpiewaczy Barwy Jesieni. Korzystając z bazy sportowej szkoły do przeprowadzania treningów i zawodów sportowych, działa Klub Tenisa Stołowego Spartakus, któremu prezesuje Jan Wąsik. Na polach górniańskich znajduje się ciekawy, wielokrotnie prezentowany w programach telewizyjnych ogród botaniczny, który należy do pochodzącego z Kolbuszowej Górnej Andrzeja Wesołowskiego. Dzięki zmienności terenu możliwe stało się posadzenie roślin o różnorodnych wymaganiach. Właściciel ogrodu botanicznego, kolbuszowski restaurator i kolekcjoner artefaktów historycznych, posiada około 2 tysiące gatunków rozmaitych kwiatów i innych roślin (m.in. 86 odmian narcyzów, 100 odmian tulipanów czy imponującą kolekcję dali). W Kolbuszowej Górnej mieszka i tworzy Janusz Radwański, poeta, tłumacz literatury ukraińskiej, także muzyk folkowy, autor m.in. *Księgi wyjścia awaryjnego* (2012). Jak odnotowano wcześniej, Kolbuszowa Górna jest od 1995 r. samodzielną parafią. Posiada nowy kościół, plebanię i cmentarz. Na koniec warto zaznaczyć, że Kolbuszowa Górna, zgodnie z danymi z lipca 2017 r., liczy 2824 mieszkańców. W 2016 r. urodziło się tu 18 dzieci. Pocięszająca jest zwiększająca się tendencja liczby urodzeń, gdyż w stosunku do roku poprzedniego zwiększyła się o 4. Warto podkreślić, iż mieszkańcy wioski są mocno zaangażowani w podtrzymanie miejscowej tradycji, co uwidacznia się między innymi we współorganizowaniu i uczestnictwie w imprezie folklorystycznej zwanej Lasowiackie Zimioki. Odbywa się ona corocznie jesienią i gromadzi tłumy – nie tylko mieszkańców tej wioski, ale również tych pochodzących z okolicznych miejscowości. Impreza ta nawiązuje to lokalnej potrawy – kapusty ziemniaczanej, która w XIX i początkach XX w. była podstawą wyżywienia dla wielu rodzin z Kolbuszowej i okolicznych wiosek. Dzisiaj sposób jej przyrządzenia znają tylko nieliczni. Wieś ma swoich przedstawicieli we władzach gminnych. W obecnej kadencji radnymi gminnymi są Jan Fryc i Bronisław Wiktor.

Bibliografia

Dokumenty dotyczące wsi Kolbuszowa Górna z XVIII, XIX i XX w, Archiwum Historyczne Macieja Skowrońskiego w Kolbuszowej.

Akta z wizytacji parafii Kolbuszowa z 1676 r., sygn. 798 i 799, Archiwum Kapituły Katedralnej Sandomierskiej w Sandomierzu.

Akta z wizytacji parafii Kolbuszowa z 1694 r., sygn. 800, Archiwum Kapituły Katedralnej Sandomierskiej w Sandomierzu.

Akta z wizytacji parafii Kolbuszowa z 1604 r., sygn. AVCap. 23, Archiwum Kapituły Metropolitarnej w Krakowie

Akta z wizytacji parafii Kolbuszowa z 1738 r., sygn. AV 28, Archiwum Kurii Metropolitarnej w Krakowie.

Akta z wizytacji parafii Kolbuszowa z 1765-1766 r., sygn. AV 51, Archiwum Kurii Metropolitarnej w Krakowie.

Akta c.k. notarialne Józefa Lityńskiego w Kolbuszowej, sygn. 56/83/0/1, Archiwum Państwowe w Przemyślu.

Akta metrykalne parafii Kolbuszowa z lat 1640-1800, Archiwum Parafii Kolbuszowa.

Metryka Józefińska nr 337 (opisy dotyczące wsi Kolbuszowa Górna), zbiory Mariana Piórka z Weryni.

Relacje Wiesława Sitko z Kolbuszowej przekazane autorowi 5 kwietnia i 28 lipca 2017 r.

Opracowania

- Dudzińska H., *Ksiądz Ludwik Ruczka, proboszcz kolbuszowski „Ojciec Sybiraków”*, w: „Rocznik Kolbuszowski”, nr 2, Kolbuszowa 1987.
- Grodzicki S., *Historia ustroju społeczno-politycznego Galicji 1772-1848*, Wrocław-Warszawa-Kraków-Gdańsk 1971.
- Kosiorowski S., Skowroński M., *Ochotnicze Straże Pożarne dawniej i dziś*, Kolbuszowa 2010.
- Łabuz M., *Duchowieństwo diecezji tarnowskiej w latach 1886-1918*, Tarnów 2007.
- Mrocza W., *Powiat kolbuszowski u schyłku XX i na początku XXI wieku (1998-2008)*, Rzeszów 2008.
- Piórek M., *Ludowcy zmieniają oblicze kolbuszowskiej wsi*, Kolbuszowa-Werynia 2011.
- Rozdolski R., *Stosunki poddańcze w dawnej Galicji*, t. 1, Warszawa 1962.
- Skowroński M., *Powiat Kolbuszowa*, w: „Przegląd Kolbuszowski”, nr 17, Kolbuszowa 1993.
- Skowroński M., *Powiat kolbuszowski*, Krosno 2000.
- Skowroński M., *Rys historyczny powiatu kolbuszowskiego 1855-2005*, w: *Powiat kolbuszowski 1855-2005*, red. W. Walat, Kolbuszowa 2005.
- Ziętek-Salwik A., *Parafie dekanatu kolbuszowskiego*, Kolbuszowa 2007.

LASOWIACY – LUDZIE Z DAWNEJ PUSZCZY SANDOMIERSKIEJ

Lasowiaci – to jedna z ciekawszych grup etnograficznych, które występują na terenie Polski. Przyjmuje się, że zajmuje ona dość rozległy teren, który można najogólniej określić jako ziemie dawnej Puszczy Sandomierskiej, a jeszcze ściślej terytorium położone w widłach dwóch dużych rzek: Wisły i Sanu.

Od wieków nie był to teren atrakcyjny do zasiedlenia przez ludzi. Rosnące tu, nieprzebyte kompleksy leśne (szczególnie w jej południowej części), pełne bagien, mokradeł, strumyków i stale wylewających rzek nie zachęcały do prowadzenia tu akcji osadniczej na szerszą skalę. Była to od zawsze ostoja dzikiej zwierzyny i zgoła niewyczerpane źródło surowca drzewnego. I tak też te tereny postrzegano: dość wspomnieć, że właśnie w Puszczy Sandomierskiej król Władysław Jagiełło urządził wyprawy łowieckie dla zgromadzenia zapasów pożywienia przed grunwaldzką potrzebą w 1409 roku. Od niepamiętnych czasów natomiast tereny puszczańskie były królestwem bartników, którzy w leśnych ostępach trudnili się „uprawianiem dzikich pszczół”. Nikt jednak nie osiedlał się w niegościnniej, odwiedzanej tylko przez leśną zwierzynę puszczy. Tak potężny obszar zupełnie niezamieszkałej ziemi stanowił jednak łakomy kąsek dla ludzi, którzy na innych terenach z racji coraz większego przyrostu ludności nie mogli znaleźć odpowiednich połąci ziemi do uprawy i zamieszkania. Dlatego też rozpoczęcie szeroko zakrojonej akcji osadniczej w puszczy było czymś nieuniknionym.

Osadnictwo puszczańskie

Początki zainteresowania ludzi tymi terenami sięgają czasów prehistorycznych. Świadczą o tym znaleziska archeologiczne, które jednoznacznie potwierdzają obecność człowieka na nich już od czasów paleolitycznych, a ściślej mówiąc znalezione przez archeologów zabytki pozwalają te najstarsze penetracje człowieka określić na IX tysiąclecie p.n.e. Ludzie żyjący w tym okresie, a także w następnym – mezolicie, byli łowcami, wędrującymi w poszukiwaniu zwierzyny (na początku reniferów, a w momencie ocieplania się klimatu, gdy renifery odeszły na północ, także dzików, jeleni czy turów), na którą polowali i w ten sposób zdobywali pożywienie. Dzięki łowiectwu zdobywano także skóry zwierzęce na ubrania oraz rogi i kości, z których wykonywano najrozmaitsze narzędzia. Powszechne było także zbieractwo i rybołówstwo. Ówczesni ludzie nie trudnili się rolnictwem, nie zakładali stałych osad mieszkalnych, jedynie tymczasowe obozowiska. Dopiero ludzie żyjący w okresie neolitu (od 1 poł. VI do poł. III tysiąclecia p.n.e.) zaczęli osiedlać się na stałe, zakładać osady, trudnić się rolnictwem i hodowlą. Takie ślady dawnych osad przetrwały do dziś i dlatego też dzięki wielorakim badaniom archeologicznym można stwierdzić, gdzie i kiedy ludzie osiedlali się na terenie Puszczy Sandomierskiej. Można zauważyć, że początki osadnictwa w puszczy wiązały się z brzegami dolin rzecznych i pasmami wzniesień w ich bezpośrednim sąsiedztwie, które były najbardziej korzystnymi terenami dla ówczesnych osadników. Mowa tu o głównych dużych rzekach puszczy: Wiśle i Sanie, a także ich dopływach, przy ich brzegach już właśnie od czasów neolitu zaczęło rozwijać się osadnictwo. Natomiast całe potężne połacie lasów poza pasami ziem koło tych rzek przez całe wieki pozostawały osadniczą pustką.

Taki stan rzeczy trwał aż do czasów nowożytnych, jeszcze wiek XII i XIII, gdy poszczególne, wymieniane nazwy miejscowości zaczęły pojawiać się w rozmaitych źródłach pisanych, nie przyniósł istotnych zmian w rozmieszczeniu osad w puszczy. Dopiero w kolejnych wiekach nastąpił wyraźny wzrost zainteresowania puszczą jako pustką osadniczą oraz jej powolne zasiedlanie. Zaczęto lokować w mniej dogodnych miejscach

nowe osady na prawie polskim i niemieckim, stąd też zaczęli tu napływać osadnicy niemieccy. W okresie nasilonych wojen prowadzonych przez Rzeczpospolitą w XVII wieku, popularne było prowadzone tutaj osadnictwo jenieckie. W związku z tym w puszczy pojawili się Tatarzy, Szwedzi, Rusini czy Litwini. Nieco później zaczęła osiedlać się tutaj ludność żydowska. Ponadto migrowali tu mieszkańcy przeludnionej centralnej Polski, głównie z Mazowsza. Wreszcie niegościnna i trudna do przebycia puszcza była miejscem, gdzie znajdowali swój azyl zbiegowie, ludzie, którzy weszli w konflikt z prawem. Uciekali do puszczy, która dawała im możliwość znalezienia schronienia, ucieczki przed ścigającymi ich przedstawicielami prawa a jednocześnie oferowała możliwość rozpoczęcia nowego życia, co prawda w skrajnie trudnych warunkach, ale na wolności. A było ono rzeczywiście niezwykle ciężkie.

Trzeba było samodzielnie karczować miejsce pod budowę domu, zbudować go, zabrać puszczy miejsce pod uprawę pól i co najtrudniejsze: nauczyć się żyć w puszczy i korzystać z jej niezliczonych i nieprzebranych bogactw. Udawało się to tylko najwytrwalszym, najbardziej upartym, tym, których nie odstraszała bardzo ciężka praca i trudne warunki życia. W każdym razie ta mieszanina różnych narodowości w ciągu wielowiekowego współistnienia tutaj stworzyła osobliwy konglomerat – grupę ludzką, która sama siebie nazwała „Lasowiakami” (*Lesiokami*), tzn. ludźmi lasu. Gdy przyjrzeć się bliżej ich codziennemu życiu, ich zwyczajom, obyczajom i obrzędom można znaleźć szereg elementów, które mogłyby być odległymi śladami kultury duchowej przyniesionej ze sobą przed wiekami z innych terenów Polski i Europy, ale które zlały się jedno w tym osobliwym tyglu, jakim była niegdyś puszcza, w wyniku czego powstała niezwykle ciekawa i barwna kultura ludu lasu – Lasowiaków. Trzeba sobie uświadomić, że mimo szeroko zakrojonej akcji kolonizacji puszczy, co skutkowało szybkim zmniejszaniem się jej powierzchni, a także wręcz grabieżczą jej eksploatacją przez długie wieki, bo aż do końca XIX wieku, była ona trudno dostępna dla przybyszów „ze świata”. Drogi były bardzo złe, w czasie roztopów i wylewów rzek właściwie nieprzejezdne, osady rozproszone, często jednodworcze (charakterystyczny typ osadnictwa w Puszczy), co powodowało bardzo ograniczone kontakty mieszkańców tych terenów z innymi.



Archiwum Zespołu Ludowego Górniacy. Zespół w kolbuszowskim skansenie w kwietniu 2002 r.



Archiwum Zespołu Ludowego Górniacy. Pierwsza z lewej: *Anna Micek, Eugenia Stapor, Irena Ząbczyk, Julia Tylutka, Maria Dziuba, Maria Chruściel, Emilia Olszowy, Helana Czachor* w kolbuszowskim skansenie w kwietniu 2002 r.

To sprzyjało zachowawczości, wielkiemu przywiązaniu do własnej tradycji i zachowaniu jej bardzo długo, dłużej niż na sąsiednich terenach, gdzie znacznie wcześniej straciła ona swoje znaczenie.

Momentem przełomowym, od którego wspomniana zachowawczość zaczęła osłabiać się i tracić na znaczeniu był czas I wojny światowej. Wówczas dało się zauważyć pewne rozluźnienie wielowiekowej tradycji i łatwiejsze przenikanie rozmaitych nowinek ze świata. Powoli puszcza przestawała być niegościnna: zmeliorowano rzeki, zbudowano nowe drogi. Już przed II wojną światową krajobraz kulturowy puszczy uległ radykalnej zmianie w porównaniu do poprzednich wieków. Były one tak istotne, że wielu naukowców i miłośników kultury ludowej obawiało się o gwałtowny jej zanik. Niewątpliwie związane to było z rozwojem myśli technicznej w ogóle i szczególnie ważnym dla omawianego terenu rozwojem przemysłu związanego z powstałym na terenie puszczy Centralnym Okręgiem Przemysłowym (COP). Postęp techniczny oraz budowa i rozbudowa infrastruktury przemysłowej odmieniły całkowicie środowisko naturalne puszczy, zmieniając tym samym strukturę zajęć jej mieszkańców. Innymi czynnikami, które już po zakończeniu II wojny światowej szczególnie silnie wpłynęły na zanikanie tradycyjnej kultury były także zdobycze innych dziedzin nauki, powszechna dostępność oświaty, otwarcie się wsi na kulturę miejską (też zmienioną) i coraz częstsze i łatwiejsze zastępowanie tradycyjnych sposobów zdobywania wiadomości i rozrywek tymi, które dostarczały mass media. Nie negując dobrodziejstw, jakie przyniosły ze sobą te nowoczesne zmiany, nie sposób nie zauważyć szkód, jakie poczyniły one w tradycyjnym modelu kultury lasowiackiej. Pewna gwałtowność i radykalność tych zmian spowodowała równie gwałtowne i radykalne odsunięcie się Lasowiaków od tradycyjnych wartości własnej kultury, często rozumianych teraz jako przejaw źle pojętego konserwatyzmu czy wręcz zacofania. Jeszcze do niedawna uważano je za coś wstydliwego, co szybko należy zapomnieć, wykreślić z życia, jeśli chce się być człowiekiem postępowym i nowoczesnym. Na szczęście jest to tendencja, która się zmienia. Paradoksalnie procesy globalizacji w zakresie społecznym i kulturowym wzbudziły silną potrzebę samookreślenia się, wyróżniania w zunifikowanym świecie, poszukiwania własnej tożsamości kulturowej.

Bezpowrotnie w niepamięć odeszły czasy, o których ks. Wojciech Michna, jeden z pierwszych badaczy Lasowiaków, w połowie XIX wieku mówił w następujący sposób:

„Lud sam, w puszczy sandomierskiej osiadły, w pasie środkowym, jest nam dowodem żywym, że jego dziadkowie stali opornie najdłużej przy starej wierze. Nigdzie nie znalazłem tyle zabobonów, przesądów, czarów, itd., jak tutaj między ludem, a te gusła wszystkie przechowuje lud z taką wiarą, jakby one były nakazane ongi przez księży, jakby były od kościoła podane. [...] Typ ludu z puszczy tchnie jeszcze prostaczością, prozą i cynizmem, tak w mowie jak i w życiu. Kto by z wielkiego miasta przysłuchał się rozmowom żartobliwym, śpiewkom i klótniom tego ludu, zatkałby sobie uszy przed obrazami i zwrotami tej mowy, poziomej, nieokrzeseanej, surowej, a tak bogatej w porównania, przenośnie, przypowieści i poetyczne gadki. Najprawdziwsze przysłowia i prawdy życia, że w żadnej księdze mędrców świata nie ma tego śladu najmniejszego. [...] Nad Wisłą, Sanem, Wisłokiem znajdziesz lud dorodny, z twarzą wybieloną i upięknioną, żeby się stolice świata radowały tymi pięknościami; to samo zobaczysz w górach, zaś u Lasowiaków puszczy na darmo szukałbyś urody twarzy. To dowodzi, że wszędzie napływ osadników przyczynił się do uszlachetnienia rasy starosłowiańskiej, a resztę dokonał ruch na rzekach i gościńcach. Gdy atoli w lasach puszczy nie było tyle osadników, nie było żadnego ruchu z braku rzek i dróg, jak dziś jeszcze widzieć można. U Lasowiaków ani znać cywilizacji światowej, to wszystko w pieluchach i czeka oświaty.”²

² F. Kotula, *Z sandomierskiej puszczy (gawędy kulturowo – obyczajowe)*, Kraków 1962, s. 13.



Archiwum Zespołu Ludowego Górniacy. *Z wásami: Eugeniusz Olszowy, Elżbieta Czachor, Anna Micek, Julia Tylutka, Eugeniusz Micek w kolbuszowskim skansenie w kwietniu 2002 r.*



Archiwum Zespołu Ludowego Górnicy. Od prawej: Jan Dryja, Stanisław Czachor, Eugeniusz Olszowy, Mieczysław Kosirowski, Elżbieta Czachor, Eugeniusz Micek, Maria Chruściel, Emilia Olszowy, Eugenia Stąpor, drugi rząd: Irena Ząbczyk, Maria Dziuba, Anna Micek, Julia Tylutka, Dorta Michalek, Helana Czachor, Anna Kosiorowska w kolbuszowskim skansenie w kwietniu 2002 r.

Typy wsi

Najbardziej typowe dla osadnictwa puszczańskie były wsie rozproszone, niejednokrotnie jednodworcze o nieregularnym układzie pól (z czasem przemienione w większe przysiółki), będące wynikiem osadnictwa związanego z przemysłami puszczańskimi lub wymuszonego przez warunki terenowe. Oprócz nich występują wsie leśno-łanowe (łańcuchówki) i tzw. ulicówki (lub szeregówki), powstające na bazie zorganizowanego osadnictwa (te ostatnie związane były głównie z osadnictwem józefińskim).

Budownictwo

Generalną zasadą budowy zagród chłopskich w północnej części Puszczy Sandomierskiej była wielobudynkowość. Zawsze stawiano pod osobnymi dachami budynki mieszkalne i gospodarcze, jedynie sporadycznie w najbiedniejszych gospodarstwach łączono czasem dom mieszkalny ze stajnią, ale zawsze pozostawały one z oddzielnymi wejściami. Należy zaznaczyć, że niemal wszystkie budynki budowano z drewna, natomiast dachy pokrywano *kiczkami* (skręcanymi odpowiednio snopkami) ze słomy żytniej. We wsiach lasowiackich nie wytworzył się jednolity typ zagrody. Budynki w zagrodach jednodworczych często budowano na planie zbliżonym do czworoboku foremnego, na rozległej polanie (nawet do ok. 1 ha powierzchni), rozlokowując poszczególne obiekty po jego obwodzie. Natomiast we wsiach o zagospodarowanej przestrzeni i stosunkowo wąskich i długich działkach, budynki stawiano szczytem do drogi. Zagrody otaczano płotem z dartych desek (*dranek*), biedniejsze – laskowym, wykonanym z przyciętych równo gałęzi lub koszowym, wyplatany z łozy. Budowane chałupy były konstrukcji wieńcowej, z narożnikami węglowanymi na zrąb „z ostatkami”. Początkowo narożniki węglowano prostym zamkiem ciesielskim na tzw. obłap, ale dość szybko zaczęto wykorzystywać solidniejsze zamki płetwowe, tzw. jaskółczy ogon. Stawiano je z drewna sosnowego, dawniej częściej używano świerkowego i dębowego (tego ostatniego zwłaszcza na pierwsze bale wieńca – *przyciesie*). Czterospadowe dachy tradycyjnie kryte były strzechą, poszywaną *kiczkami* (pierwszy rząd – *szor*

od dołu i narożniki) i *głowocami* (pozostałe części połaci dachowych), tak, że otrzymywano gładkie połacie ze schodkowymi narożnikami. Najczęściej występowały dwa typy rozplanowania układu wnętrza: izba-sień lub izba-sień-komora, w młodszych chałupach sień dzielono na dwie części, wygradzając kuchnię.

Bardzo długo, bo aż do II wojny światowej, zwłaszcza we wsiach położonych głębiej w puszczy przeżywały się chałupy dymne. Jednak już po I wojnie światowej coraz bardziej zaczęły się upowszechniać urządzenia ogniowe tzw. angielskie, z blachą i piecem do ogrzewania. We wsiach nie wytworzył się jednolity typ zagrody. Większość chałup była ustawiona szczytem do drogi. Stodoły stawiano w części działki oddalonej od pozostałych budynków, ze względów przeciwpożarowych, na tzw. gumnie. Ich konstrukcja była podobna do konstrukcji chałupy. Wnętrze dzielono na trzy części: boisko zamknięte w szczytach szerokimi wrotami i po obydwóch jego stronach dwie sąsiedki będące magazynami na zboże, a po wymłóceniu ziarna – na słomę. Czasami jeden z sąsiedków dzielono i część adaptowano na komorę do przechowywania ziarna, narzędzi itp., wtedy wyposażano komorę w podłogę i powalę lub samą powalę. Części dachu nad wrotami często podwyższano, żeby ułatwić wjazd załadowanym wozem, a czasami dobudowywano z jednej strony podniesiony przedsionek nakryty dachem dwuspadowym tzw. przepust.

Pewną ciekawostką i przejaw mistrzostwa ciesielskiego stanowiły spichlerze, zachowane w połowie XX wieku już tylko jako lamusy na rupiecie z utratą pierwotnej swej funkcji. Niegdyś funkcjonowały jako budynki do przechowywania ziarna, mąki, drobniejszego sprzętu rolniczego i gospodarczego, wyposażane były w grube ściany z jedynie niewielkimi okienkami zamkniętymi kratami – *rakami*, podłogę (zawsze podniesioną nad poziom terenu) i powalę. Specjalnie traktowano też zabezpieczenie spichlerzy, zawsze opatrując je systemami przemysłnych zamków drewnianych i kutyh kłódek. Pozostałe budynki, takie jak stajnie czy szopy nie odbiegają od założeń powszechnie budowanych w całym regionie lasowiackim, a więc ściany o konstrukcji wieńcowej nakryte dachami dwu- lub czterospadowymi, poszytymi słomą gładko lub schodkowo.

Zdobnictwo i wyposażenie wnętrz

Urządzenie i wyposażenie wnętrz miało ścisły związek z urządzeniami ogniowymi – piecami, w jakie były wyposażone. Pierwotne wnętrza, w chałupach dymnych, prezentowały się nader ubogo, izba mieszkalna ciągle „stojąca w dymie” wyposażona była jedynie w najniezbędniejsze sprzęty: *babkę*, tj. słup ulepiony z gliny, na którym palono, *wyrko* – pryczę do spania dla całej rodziny w jego pobliżu, kilka ławek i stołków. Skrzynie na lepsze ubrania trzymano w komorze, ażeby nie przesiąkły dymem. Ściany były okopcone, nigdy ich nie bielono. Urządzenie wnętrz z okresu późniejszego po wprowadzeniu pieców z kominami (ale jeszcze takich, w których gotowano na otwartym ognisku, *na kominie*) opisuje np. lapidarne świadectwo Jana Słomki z Dzikowa:

„Urządzenie wewnętrzne domu było bardzo proste. Na sprzęty domowe składały się: stół, który zresztą nie w każdym był domu, parę ławek, skrzynie, służące zamiast szaf i łóżka albo wyrka, a prócz tego stały w izbie żarna do mielenia zboża, stępa do tłuczenia kaszy jaglanej, pęcaku, siemienia na olej i pniak do rąbania drzewa. Wszystkie sprzęty były ociosane tylko siekierą bez hebla. Tylko obrazami obwieszono były wszystkie ściany dookoła – w tym się bardzo kochali. Ściany były bielone raz do roku, najczęściej na Wielkanoc. W każdej izbie znajdowały się też dwie belki pod powałą, czyli tzw. «polednia», a suszyło się na niej drzewo na opał, nadto len i konopie i leżały bochenki chleba. Podłogi nigdzie nie było, chyba we dworze. Gdy się krowa w zimie ocieśliła, to ją sprowadzali do izby, żeby miała ciepło. Do gotowania służyły głównie duże garnki gliniane. Później dopiero, mniej więcej z blachami żelaznymi, zaczęły się więcej rozpowszechniać tzw. «żeleźniaki» i kociołki sprowadzane, jak wszelkie żelaza, z Tarnowa, nie polewane, służące do gotowania dla świń. Miski, dzbanki, donice były gliniane. Łyżki były tylko drewniane, znacznie większe od obecnie używanych metalowych.”

Okres międzywojenny i powojenny, kiedy wprowadzono już piece z zamkniętym blachami paleniskiem pozwoliły w końcu na pełniejszą realizację gustów i ambicji w wyposażeniu wnętrz. Urządzenie wnętrz domów zamożnych często jest realizowane pod wpływem wzorów zaczerpniętych z pobliskich miasteczek,

ale stosunkowo mało jest ozdób zakupionych w tychże, większość raczej wykonują miejscowi rzemieślnicy. Wnętrza z tego okresu wyposażane były w ozdobnie rzeźbione meble (szafy, kanapy, łóżka i kołtyski) oraz również rzeźbione drobniejsze sprzęty, takie jak półeczki, ramy do obrazów, wieszaczki, rogi jelenie na tarczach, wykonywane przez miejscowych stolarzy, a kolbuszowscy stolarze byli uważani za jednych z najlepszych na terenie całej Polski. Częstym elementem podnoszącym estetykę wewnątrz były „dywany” malowane w kwiaty, jelenie, krajobrazy na papierze lub sztywniku, makatki wyszywane w kwiaty, kwiaty z gufrowanej bibuły umieszczane przy obrazach czy w końcu pająki. Gospodynie z Kolbuszowej Górnej słynęły z wyrobu kunsztownych pajaków ze słomy i bibuły, które wieszano jako tradycyjne ozdoby przed świętami Bożego Narodzenia. Potrafiły też wykonać malowanki, aczkolwiek szczególne tradycje w tym względzie należy przypisać mieszkańcom pogranicznego Bukowca (upowszechniły się szczególnie w latach 50. XX wieku).

Zajęcia ludności

Niewątpliwie głównym zajęciem Lasowiaków, także *Górnioków*, było rolnictwo i stanowiło podstawę ich bytu materialnego. Podstawowymi uprawami były oczywiście zboża, w przeważającej mierze było to żyto, a w dalszej kolejności jęczmień, tataraka, owies i proso. Liche gleby puszczańskie praktycznie uniemożliwiały uprawy pszenicy, aczkolwiek na spłachetkach „lepiej” ziemi i to zboże było uprawiane (na terenie Kolbuszowej Górnej poletka pszenicy były bardzo rzadkim widokiem). Powszechne było także uprawianie roślin strączkowych (grochu, fasoli), kapusty, rzepy, cebuli czy marchwi. Stanowiło to podstawę wyżywienia ludności zamieszkującej omawiane tereny, która wspomniane płody rolne wykorzystywała niemal w całości na własne potrzeby. Pożywienie uzupełniano zbieranymi w lasach różnymi jego owocami (borówki – *jagody*, kwaśnice, żurawiny, grzyby) oraz rybami, które łowiono w pobliskich rzekach czy stawach. Stopniowo rozszerzano rodzaje upraw, włączając i inne warzywa, spośród których najistotniejszą rolę odgrywały ziemniaki, a od końca okresu

międzywojennego XX wieku także pomidory i ogórki. Stopniowo także rozwijało się sadownictwo. W Kolbuszowej Górnej stosunkowo wcześniej zaczęto sadzić drzewka owocowe, co prawda niezupełnie intencjonalnie, ale pozyskiwane owoce pełniły dość ważną rolę jako uzupełnianie jadłospisu jej mieszkańców. Było to możliwe dzięki folwarkowi wojkowskiemu, gdzie od długich lat takie uprawy i nasadzenia były stosowane. Bardzo ważną rolę odgrywała uprawa lnu i konopi, roślin służących do uzyskania surowca na wykonanie tkanin niezbędnych do m. in. uszycia odzieży. Duże znaczenie miała hodowla zwierząt domowych. Zapewniały one mięso, siłę pociągową (głównie woły, a dopiero w drugiej kolejności konie), nabiał – niezbędny przy przygotowywaniu pożywienia i jednocześnie stanowiły znakomity towar, który z powodzeniem zbywano na targach w mieście (krowy czy świnię). Dzięki, co prawda niezbyt rozwiniętej, ale funkcjonującej hodowli owiec uzyskiwano wełnę, którą następnie po dostarczeniu do któregoś z licznych foluszy przetwarzano na sukno. Natomiast domowe ptactwo dostarczało jaj, pierza, a także naturalnie mięsa.

Ogromną rolę na omawianych terenach odgrywało bartnictwo, na bazie którego rozwinęło się pszczelarstwo. Bartnicy stanowili w puszczy osobną kastę ludzi. Wyposażeni w nadziały terenów bartnych, dawane im przeważnie przywilejami królewskimi, czuli się zawsze lepsi od innych pracujących tu ludzi. O ich znaczeniu i uczciwości świadczy fakt, że chyba jako jedyna grupa zawodowa wykształcili własne sądy (tzw. sądy bartne), których wyroki respektowali urzędnicy koronni, a i często byli arbitrami przy rozstrzyganiu spraw niezwiązanych z własną profesją. W Polsce szlacheckiej zbierany miód i воск dostarczali do dworu królewskiego, a nadwyżki sprzedawali lub zachowywali dla siebie. Jeszcze do początków XVIII wieku bartnictwo stało na takim poziomie, który umożliwiał zbyt nadwyżek miodu i wosku na zewnątrz. Z biegiem lat bartnicy przekształcili się w pszczelarzy, którzy swoje ule z pszczołami lokowali blisko domów. Pozyskiwany miód i воск sprzedawali okolicznym mieszkańcom. W Kolbuszowej Górnej i pobliskim Kupnie, szczególnie w Porębach Kupieńskich, mieszkaly całe rodziny, które od pokoleń zajmowały się hodowlą pszczoł. Pasięki tu były bardzo duże, liczyły często po kilkadziesiąt uli, a tutejsze miody słynęły ze znakomych walorów



Archiwum Zespołu Ludowego Górnicy. Górnicy w kolbuszowskim skansenie w kwietniu 2002 r.



Archiwum Zespołu Ludowego Górniacy. Na schodach Dorota Michałek w kolbuszowskim skansenie w kwietniu 2002 r.

smakowych. Rzemiosło wiejskie stanowiło istotny element uzupełniający codzienne zabiegi o materialny byt. Pozwalało na zapewnienie podstawowych potrzeb ludności wiejskiej w zakresie np. wyrobu narzędzi i przedmiotów codziennego użytku, a jednocześnie umożliwiało rozwój handlu: zbył zapewniały targi i jarmarki, które odbywały się w Kolbuszowej. Szczególnie dobrze rozwinięte były rzemiosła związane z wykorzystaniem surowców leśnych. Dostępność surowca drzewnego (puszcza stanowiła jego niemal niewyczerpane źródło) pozwoliła na rozwój tzw. przemysłów puszczańskich: stolarstwa, ciesielstwa, bednarstwa czy kołodziejstwa. Poza tym wykorzystywano drewno do produkcji węgla, smoły, potażu i mazi (maziarstwo). Służyło ono także jako opał, niezbędny przy pracy hut leśnych, wytopiających żelazo z dość bogatych złóż rud darniowych. Drewno opałowe stosowano także w procesie produkcyjnym hut szkła. W momencie wytrzebienia lasów, kiedy odsłoniły się wydmy, piasek z nich zaczęto wykorzystywać do produkcji szkła. Po całym terenie puszczy do dzisiaj rozsiane są liczne *huciska*, pozostałości po XVIII i XIX-wiecznych hutach szkła. Okolice Kolbuszowej słynęły niegdyś z pięknych wyrobów plecionkarskich wykonywanych z pozyskiwanych korzeni sosny. Puszcza dawała możliwość pozyskiwania surowca, a przez wieki ci, którzy potrafili wykonywać np. koszyczki, opałki, dzbanki z tego surowca, dali się poznać jako prawdziwi mistrzowie plecionkarstwa. Poza przemysłami puszczańskimi i innymi rzemiosłami, związanymi z obróbką drewna, u Lasowiaków prężnie funkcjonowało garncarstwo, kowalstwo, ślusarstwo, tkactwo czy sukiennictwo.

Strój

Strój ludowy jest jednym z podstawowych elementów kultury materialnej wsi, będąc niejako jej wizytówką. Różnice w sposobie ubierania się, stosowania rozmaitych tkanin do ich wykonania czy zdobienia, często są podstawą do wyznaczania ośrodków w obrębie danej grupy etnograficznej czy nawet poszczególnych grup. Pod określeniem „strój” należy rozumieć ubiory odświętne, uroczyste, bogatsze w zdobienia niż codzienne.

Właśnie ze względu na tę odświętność zachowały się one do naszych czasów, stanowiąc dzisiaj podstawę kolekcji strojów w muzeach. Podkreślały one pozycję i status majątkowy ich właścicieli w danym lokalnym społeczeństwie. Oczywiście tak duży obszar, jaki zajmowała Puszcza Sandomierska – co rozumiałe – nie może być jednolity kostiumologicznie. Wyróżnia się trzy podregiony w odniesieniu do stroju ludowego: grębowski, kolbuszowsko-raniżowski i leżajski. Różnice jednak dotyczą zasadniczo jego zdobnictwa. Natomiast surowce używane do jego uzyskania, ogólny wygląd i typowe zestawienia można określać jako wspólne dla całej grupy lasowiackiej. Warto od razu podkreślić, że dla stroju lasowiackiego charakterystyczne jest maksymalne wykorzystanie surowców naturalnych. Brak kontaktów ze światem zewnętrznym powodował konieczność samowystarczalności mieszkańców, którzy w związku z tym dysponowali tym, co sami sobie potrafili wytworzyć. Dlatego też ubiory szyto głównie z materiałów lnianych lub konopnych oraz z sukna, które wytwarzały okoliczne folusze.

Z uwagi na temat niniejszego tekstu skupiono się na opisie stroju subregionu kolbuszowsko-raniżowskiego, ze szczególnym uwzględnieniem okolic Kolbuszowej.

Strój męski

Typowy strój męski składał się z koszuli szytej z grubego, lnianego płótna samodziałowego, długiej zwykle niemal do kolan, którą noszono wypuszczoną na spodnie. Koszule były proste, miały krój przyramkowy z rozcięciem na piersi wiązany wstążką. Spodnie także lniane, wiązane na troki, z rozcięciem z boku. Czasem niektórzy mężczyźni nosili spodnie sukienne, brązowe lub „siwe”. Wierzchni ubiór męski stanowiła lniana *plótnianka*, o kroju od pasa kloszowym, stojący kołnierz i często mankiety obszyte były „siwym” lub brązowym suknem. *Plótniankę* przewiązywano rzemiennym pasem, a uzupełnieniem tego stroju był słomiany kapelusz.

Mężczyźni nosili też brązowe sukmany z samodziałowego sukna (krój podobny jak płótnianka). Do niej noszono okrągłe czapki *magierki* z takiego samego sukna zdobione czerwonymi pomponami. Sukmany przewiązywano wąskim lub szerokim pasem skórzanym z *trzosem* lub *kaletą*. Zimą noszono skórzane kozuchy, przeważnie białe. Na nogi wdziewano buty szyte z jednego kawałka skóry, tzw. chodaki, od święta *przezówki* – długie buty po kolana, który każdy z nich można było nosić na prawej lub na lewej nodze. Najbardziej pożądane były buty oficery – czarne, skórzane buty z wysokimi cholewami, szyte na miarę przez miejscowych mistrzów szewstwa. Mężczyźni dość wcześnie, już po I wojnie światowej zarzucili tradycyjne, lniane stroje na rzecz np. garniturów kupowanych w sklepie.

Strój kobiety

Strój kobiety był znacznie bardziej różnorodny. Koszula lniana o kroju przyramkowym marszczonym, z głębokim rozcięciem z przodu miała kołnierz w formie niewielkiej stójki lub okazałej kryzki, często bogato haftowanej, podobnie jak mankiety i przyramki. Spódnica (*fartuch*) lniana o bardzo prostym kroju, bardzo szeroka (z czterech „pólek”), marszczona w pasie stanowiła komplet z zapaską, nieco krótszą, szytą z dwóch szerokości płótna. Były one także haftowane, zwykle był to pas haftu z motywami roślinnymi i geometrycznymi, umieszczony u dołu spódnicy czy zapaski. Kobiety mieszkające w okolicach Kolbuszowej najczęściej haftowały swoje ubrania używając tzw. haftu angielskiego – *dziurczastego*, nierzadko wykazując się ogromnymi umiejętnościami manualnymi. Wyhaftowane białymi, czarnymi, brązowymi lub panny – czerwonymi nićmi stanowiły swoiste dzieła sztuki, które kobiety przechowywały w skrzyniach z wielkim pietyzmem, ubierając wyłącznie z okazji świątecznych. Wierzchnim okryciem była lniana *loktusa*, sukmanka z *siwego* sukna, natomiast na zimę szuba – sukmana podbita kozuchem (tylko najbogatsi). Powszechnie chodzono boso lub w chodakach, zamożniejsze Lasowiaczki ubierały od święta wysokie buty z cholewami, tzw. miechy lub harmonie, później

upowszechniły się wysokie sznurowane trzewiki na obcasie. Ozdobami stroju były prawdziwe korale. Bardzo ważną rolę pełniło nakrycie głowy, które stanowiło element odróżniający mężatki od panien. Te ostatnie zwyczajowo chodziły odświętnie z gołą głową, którą przybierano w czepiec i chustę dopiero w trakcie weselnego obrzędu oczepinowego. Kobieta zamężna na głowie nosiła tzw. chamełkę, na którą zaplatała włosy, przykrywała je czepkiem, a idąc do kościoła nakładała jeszcze stosunkowo dużą chustę, bardzo pięknie haftowaną, której wiązanie wymagało sporych umiejętności. Ponadto pierwotnie na głowę, później na ramiona, nakładano *rańtuch* (*zawicie, płachta*). W takim nakryciu głowy mężatka zobowiązana była chodzić np. do kościoła czy na jakieś uroczystości, a jego brak mógł grozić strasznymi konsekwencjami w stosunku do niej (nawet ostracyzm

w społeczności wiejskiej), a w stosunku do ludzi z danej wsi oczekiwano jakiejś kary, np. klęski nieurodzaju, powodzi czy suszy. Trzeba podkreślić, że i materiały, których używano do szycia odzieży, jak i sposób ich zdobienia są wyrazem archaiczności stroju lasowiackiego, zdecydowanie odróżniającego się od innych, dzisiaj kojarzonych z sąsiednimi regionami.

W okolicach Kolbuszowej dość późno, bo dopiero pod koniec okresu międzywojennego XX wieku zaczęto szyc ubrania z materiałów fabrycznych. Zamiast płótna lnianego upowszechniły się wówczas *kartony* (płótna bawełniane). Już na początku XX wieku bogatsze kobiety kupowały „w mieście” wełniane, kraciaste chusty, później barankowe, które stanowiły przedmiot wielkiej dumy jej właścicielki. Dość szybko upowszechniły się chustki na głowę z cienkich wełenek, fabrycznie drukowane najczęściej we wzory kwiatowe, podobnie jak większe chusty *pletówki* zarzucane na plecy. Wreszcie w okresie międzywojennym XX wieku szczytem marzeń i oznaką wysokiego statusu we wsi było ubieranie się „po krakowsku”: w spódnice z cienkiej wełenki, fartuch z białego *kartonu* – nadal bogato zdobiony haftem *dziurczastym*, białą, także *kartonową* koszulę, no i gorset. Ten komplet uzupełniały trzewiki z cholewką, wiązane na sznurówki i korale.

Kultura duchowa

Wspominano wcześniej o zachowawczości i silnym przywiązaniu do własnej tradycji mieszkających tu ludzi, a wręcz niechęci do przejmowania „obcych” wzorów, nowinek ze świata w pewnym sensie burzących tradycyjną kulturę i światopogląd. Jest to szczególnie dobrze widoczne po przyjrzeniu się tzw. stronie duchowej życia Lasowiaków. Wyraźnie widoczny jest rys archaiczności, którego próżno szukać u innych grup etnograficznych. Jest to dziedzina niezwykle ciekawa, odwołująca się do tradycyjnego, ludowego widzenia świata i zawartego w nim systemu wartości.

Obrzędowość i folklor

Co to jest obrzęd? Jest to problem poruszany przez bardzo wielu badaczy. Niemniej jednak wydaje się, że trzeba to pojęcie rozumieć jako zespół uświęconych tradycją czynności i praktyk towarzyszących uroczystości o danym charakterze, stosowanych według ściśle przestrzeganego w danej grupie rytuału społeczno-prawnego i sakralnego. Jest okazją do manifestowania więzów rodzinnych i sąsiedzkich, a także do wyrażania uznania dla autorytetów rodzinnych i lokalnych przez powierzenie im odpowiednich funkcji. Najbardziej znanym i elastycznym podziałem obrzędów, dla ich systematyzacji jest wyróżnienie obrzędów dorocznych, pozostających w ścisłym związku z cyklem gospodarsko-przyrodniczym oraz rodzinnych, skupionych na najważniejszych, przełomowych momentach życia człowieka. Najwięcej tradycyjnych elementów zachowało się w pamięci ludzi w związku z obrzędowością doroczną, szczególnie okresem bożonarodzeniowym i Wielkanocą oraz z weselem (obrzędowość rodzinna). W okolicach Kolbuszowej i w samej Kolbuszowej Górnej przetrwało ich do dziś wyjątkowo dużo. Znakomicie zachowane tradycyjne kolędowanie, sposób obchodzenia świąt Bożego Narodzenia, szereg archaicznych wierzeń związanych z obchodami Wielkanocy, może upewniać o wspomnianym już silnym przywiązaniu do własnych, rodzimych tradycji. Na szczególną uwagę zasługują obchodzone do dzisiaj



Archiwum Zespołu Ludowego Górnicy. Mężczyźni z Zespołu Ludowego Górnicy w kolbuszowskim skansenie w kwietniu 2002 r. Pierwszy od prawej: Jan Dryja, Stanisław Czachor, Eugeniusz Micek, Mieczysław Kosirowski, Eugeniusz Olszowy.



Archiwum Zespołu Ludowego Górnicy. Pierwsza w środku Elżbieta Czachor obecna kierowniczką zespołu w kolbuszowskim skansenie w kwietniu 2002 r.

sobótki, święto, które w innych miejscowościach i całych regionach Polski już dawno zostało zapomniane. Co prawda przebieg sobótek znacznie różni się od przekazywanego w literaturze wzorca, niemniej jednak zasługuje na podkreślenie fakt ich występowania. Do tradycyjnej obrzędowości jeszcze do niedawna przywiązywano duże znaczenie, aczkolwiek obecnie wyraźnie widoczne jest osłabienie wpływu tradycyjnego światopoglądu na życie ich mieszkańców. W niektórych przypadkach działania obrzędowe podejmowano niejako „siłą wielowiekowej tradycji” i nabrały nieco dekoratywnego charakteru – jest to jednak przejaw przywiązania do niej i utożsamiania się z nią w sposób wyraźny i świadomy. Na uwagę zasługuje także przebogaty folklor, szczególnie widoczny w zachowanym do dzisiaj repertuarze pieśniowym. W niewielu miejscowościach i regionach Podkarpacia, ale też Polski zachowało się tak wiele przepięknych przykładów archaicznych pieśni obrzędowych (z jak najbardziej archaicznym słownictwem oraz linią melodyczną!), ale także i powszechnych: miłosnych, ballad, sierocych, kołysanek. Muzykanci z tych okolic to prawdziwi mistrzowie, o których wspominają już XIX-wieczni badacze folkloru z Oskarem Kolbergiem na czele. Okolice Kolbuszowej śmiało można nazwać zagłębem folkloru, który do dziś jest pamiętany w jego tradycyjnej formie.

Magia i demonologia

Nawet niezbyt uważne przyjrzenie się obrzędom i zwyczajom, które jeszcze niedawno występowały w okolicach Kolbuszowej pozwala stwierdzić, że wszelkie zwyczaje, obyczaje i obrzędy przesycone są na wskroś działaniami magicznymi, bardzo często mającymi swe korzenie jeszcze w dawnych, przedchrześcijańskich wierzeniach. Jest to widoczne właściwie we wszystkich okresach świątecznych, ale i w czasie zwykłym: przy rozmaitych czynnościach gospodarskich, pracach rzemieślników wiejskich. Ważne jest, by uświadomić sobie, że dawne wierzenia ludowe miały swój, sobie tylko właściwy system wartości i swoją żelazną, rygorystycznie przestrzeganą logikę, następstwa poszczególnych działań wymaganych tradycją, od których odstępstwo groziło straszliwymi konsekwencjami: karą Bożą, śmiercią, nieszczęściem. Nie sposób przytoczyć tu nieprzebranych

skarbów legend, podań, opowieści o nawiedzonych miejscach, cudach, podań o miejscach „gdzie straszy”, które pozostały w pamięci mieszkańców okolic Kolbuszowej, a szczególnie Kolbuszowej Górnej.

Na zakończenie jeszcze jedna refleksja: w okolicach Kolbuszowej działa kilka zespołów ludowych, które starają się pokazać swoje rodzime tradycje. Jest to godne pochwały z kilku względów. Pokazując własne tradycje, opowiadając dawne dzieje ludzi żyjących w Kolbuszowskim, jednocześnie opowiadają się za ochroną tychże tradycyjnych wartości, dziś powoli odchodzących w niepamięć. Swoimi działaniami pozwalają uchronić je od zapomnienia, przekazując młodszemu pokoleniu to co jest niezwykle istotne: świadomość własnej tożsamości, jasne informacje, kim są i jaka jest ich historia.

Z uwagi na niedostępność obszaru puszczańskiego, rozluźnianie tradycyjnych wartości następowało tutaj bardzo późno, w zasadzie dopiero w okresie międzywojennym XX wieku. Dlatego trudno się dziwić, że mieszkańcy tego terenu „nadrabiając” gwałtowny postęp cywilizacyjny nie zawsze przychylnie przyjmują demonstrowanie przysłowiowej „galicyjskiej biedy”, odwoływanie się do własnego dziedzictwa, postrzeganego powszechnie jako czas wielkiego ubóstwa, niejednokrotnie piętnowanego i wyśmiewanego przez mieszkańców sąsiednich terenów. Lasowiak – „Lesiak” był zawsze widziany jako człowiek biedny, nieokrzesany, a określenie „ten z lasu” miało silny wydźwięk pejoratywny, mogło być nawet traktowane jako obelga, określenie ludzi „tych gorszych”. W związku z tym działalność każdego zespołu folklorystycznego na obszarze dawnej Puszczy Sandomierskiej jest dużym wyzwaniem, gdyż manifestowanie więzi z rodzimą tradycją, podkreślanie dumy ze swojego dziedzictwa, jest jednocześnie przełamywaniem niechęci mieszkańców i przewyciężaniem wspomnianych, negatywnych stereotypów „Lesioka z puszczy”. Stanowi to także przykład i wyraźny sygnał dla wszystkich mieszkańców tego terenu, że własne dziedzictwo jest warte pamiętania i jak najszerszego upowszechniania.

Ważniejsza literatura

- Bąk S., *Chata wiejska w okolicy Tarnobrzegu*, „Lud”, seria 2, t. 9, Kraków 1930.
- Bąk S., *Gwara „lasowska” Grębowa i okolicy*, „Sprawozdania TN”, t. 6, Lwów 1926.
- Bednarz Z., *Las w życiu mieszkańców Płaskowyżu Kolbuszowskiego*, [w:] *Tradycje naszej ziemi – ciągłość i trwanie*, red. J. Bardan, Kolbuszowa 2006.
- Bystron J.S., *Ugrupowania etniczne ludu polskiego*, Kraków 1925.
- Darłakowa S., *Zwyczaje i obrzędy doroczne oraz rodzinne w powiecie tarnobrzesckim*, „Prace i materiały z badań etnograficznych ośrodka mokrzeszowsko-grębowskiego w powiecie tarnobrzesckim”, Rzeszów 1968.
- Dobrowolska M., *Osadnictwo Puszczy Sandomierskiej między Wisłą i Sanem*, Kraków 1931.
- Dragan J., *Obrzędowe pieśni weselne Lasowiaków i Rzeszowiaków*, [w:] *Wesele. Materiały z konferencji „Obrzędowość weselna w Rzeszowskim – tradycja i współczesność”*, red. K. Ruszel, Rzeszów 2001.
- Dragan W., *Pasieka Wojdów w Porębach Kupieńskich, gm. Kolbuszowa*, „Rocznik Mielecki”, T. IV, Mielec 2001.
- Drewek R., *Wnętrze chałupy wiejskiej*, „Prace i materiały z badań etnograficznych w Mieleckim”, Rzeszów 1970.
- Fedyczkowska E., *Pieśni Lasowiaków. Folklor wokalny terenów dawnej Puszczy Sandomierskiej na podstawie archiwalnych nagrań Franciszka Kotuli*, Rzeszów 2008.
- Furdyna J., *Budynek mieszkalny i urządzenie wnętrza u Lasowiaków w widłach Wisły i Sanu od połowy wieku XIX po czasy dzisiejsze*, maszynopis pracy doktorskiej napisanej w 1967 r.
- Gaj-Piotrowski W., *Kultura społeczna ludu z okolic Rozwadowa*, Wrocław 1967.
- Gondek R., *Słownik gwary lasowiackiej*, Nowa Dęba 2013.

- Karczmarszewski A., *Ludowe obrzędy doroczne w Polsce południowo-wschodniej*, Rzeszów 2013.
- Kolberg O., *Tarnowskie – Rzeszowskie, Dzieła wszystkie*, t. 48, oprac. J. Burszta, B. Linette, Wrocław-Poznań 1967.
- Kotula F., *Folklor słowny osobliwy Lasowiaków, Rzeszowiaków i Podgórczan*, Lublin 1969.
- Kotula F., *Hej, leluja, czyli o wygasających starodawnych pieśniach kołędniczych w Rzeszowskim*, Toruń 1970.
- Kotula F., *Przeciw urokom. Wierzenia i obrzędy u Podgórczan, Rzeszowiaków i Lasowiaków*, Warszawa 1989.
- Kotula F., *Wczoraj między Mokrzyszowem a Łęgiem w tradycji ludowej*, „Prace i materiały z badań etnograficznych ośrodka mokrzyszowsko-grębowskiego w powiecie tarnobrzeskim”, Rzeszów 1968.
- Kotula F., *Z sandomierskiej puszczy. Gawędy kulturalno-obyczajowe*, Kraków 1962.
- Libera Z., Paluch A., *Lasowiacki zielnik*, Kolbuszowa 1993.
- Linette B., *Folklor muzyczny w Ośrodku Mokrzyszowsko-Grębowskim*, „Prace i materiały z badań etnograficznych Ośrodka Mokrzyszowsko-Grębowskiego w powiecie tarnobrzeskim”, Rzeszów 1968, s. 201-230.
- Matusiak S., *Gwara lasowska w okolicy Tarnobrzega. Studium dyalektologiczne*, „Rozprawy i Sprawozdania z Posiedzeń Wydziału Filologicznego Akademii Umiejętności”, Kraków 1880, t. VIII, s. 70–179.
- Matyas K., *Rabsice dawnej Puszczy Sandomierskiej*, Lwów 1905.
- Mroczka W., *Dzieje parafii Dzikowiec w l. 1577-1945*, Dzikowiec 2011.
- Plastyka obrzędowa Lasowiaków i Rzeszowiaków (komentarz wystawy)*, Kolbuszowa 1973.
- Rawski J., *Krótki rys historyczny północnej części Puszczy Sandomierskiej*, „Prace i materiały z badań etnograficznych ośrodka mokrzyszowsko-grębowskiego w powiecie tarnobrzeskim”, Rzeszów 1968.
- Reinfus R., *Problem kultury Lasowiaków*, „Rocznik Województwa Rzeszowskiego”, Rzeszów 1965.
- Ruszel K., *Lasowiaczy. Materiały do monografii etnograficznej*, Rzeszów 1994.

- Ruszel K., *Leksykon kultury ludowej w Rzeszowskim*, Rzeszów 2004.
- Ruszel K., *Ogólna charakterystyka regionu lasowiackiego*, [w:] *Tradycje naszej ziemi – ciągłość i trwanie*, red. J. Bardan, Kolbuszowa 2006, s. 11-20.
- Ruszel K., *Studia nad kulturą ludową Puszczy Sandomierskiej*, Rzeszów 1978.
- Słomka J., *Pamiętniki włościanina*, Warszawa 1983.
- Wójtowicz J., *Atlas gwarowy dawnej Puszczy Sandomierskiej*, „Rocznik Przemyski”, t. 12, Przemyśl 1968, s. 343-395.
- Wójtowicz J., *Charakterystyka fonetyczna gwar między Wisłą, Sanem, Wisłokiem i Wisłoką*, Wrocław – Warszawa – Kraków 1966.
- Wójtowicz J., *O Lasowiakach i gwarze lasowskiej. Porównanie wniosków etnografa i językoznawcy*, „Etnografia Polska”, t. 11, Wrocław 1967, s. 185-191.

GÓRNIACY – 35 LAT DLA TRADYCJI WSI KOLBUSZOWA GÓRNA

Kolbuszowa Górna to największa wieś w gminie Kolbuszowa, położona w powiecie kolbuszowskim, rozciąga się niczym łańcuch wzdłuż drogi krajowej Rzeszów – Radom, a jedynym odstępstwem od tego położenia jest przysiółek Wojków. Wydzieliła się z miasta Kolbuszowa w XVIII wieku, jest wsią podmiejską, która w 2019 r., będzie obchodzić 300 lat swojego istnienia. Wieś zachowała swój pierwotny układ urbanistyczny, budynki mieszczą się po prawej i lewej stronie drogi, na wschód i zachód od zabudowań ciągną się łąny ziemi uprawnej. Ziemie uprawne położone są na żyznych morenach, przez stulecia były dla mieszkańców rzeczą bezcenną. Ich posiadanie decydowało o losie rodzin. Historyczne granice wsi uległy niewielkiej zmianie. Na północy wieś sąsiaduje z Kolbuszową, a granicą jest most, pod którym przepływa potok „Górnianka”. W kierunku południowym graniczy z sołectwem Kupno. Dawny folwark Wojków, obecnie część Kolbuszowej Górnej, od wschodu graniczy z Kłapówką. W kierunku zachodnim wieś graniczy z Domatkowem i Bukowcem.

Spółeczność tej dużej wsi była bardzo aktywna, czego przejawem było wybudowanie w XIX wieku szkoły oraz zakup urządzeń dla straży ogniowej. Po odzyskaniu niepodległości mieszkańcy i mieszkanki chętnie uczestniczyli w różnego rodzaju kursach i szkoleniach podnoszących wiedzę rolniczą i zachęcających do wytwarzania różnego rodzaju rzemiosła. Mieszkańcy wykazywali się też wyjątkową aktywnością jako czynni uczestnicy życia kulturalnego; kultywowano tu stare tradycyjne formy, na przykład kolędowanie, działały kapele muzykanckie. Mieszkańcy w okresie międzywojennym wykazywali wiele chęci w rozwijaniu nowych form aktywności kulturalnej: teatralnej czy muzycznej. Po II wojnie światowej grał i tworzył tu między innymi wybitny skrzypek lasowiacki Józef Kurda, uczeń starych mistrzów, przez lata współpracował z zespołami



Archiwum Miejskiego Domu Kultury w Kolbuszowej. *Otwarcie Domu Kultury w Kolbuszowej Górnej 1 maja 1977 r.*



Kronika Zespołu Ludowego Górniacy. Wesele wiejskie, od prawej: Eugeniusz Micek, Elżbieta Czachor, Zbigniew Bogdan, Andrzej Perlicki 1984r.

w Kolbuszowej Górnej. Zbliżający się „okrągły” jubileusz powstania wsi Kolbuszowa Górna być może skłoni miejscowe środowisko do opracowania obszerniejszego niż to wydawnictwo, w którym działalność społeczna mieszkańców zostanie szczegółowo udokumentowana.

Amatorski Zespół Artystyczny – początki działalności

Wszystko zaczęło się jesienią 1982 roku w oddanym kilkanaście lat wcześniej Domu Kultury, będącym filią miejskiej (o zasięgu gminnym) instytucji kultury. Głównym inicjatorem ożywiającej się działalności kulturalnej był Piotr Salach, ówczesny prezes Ludowego Zespołu Sportowego „Górnianka”, który wraz z żoną zajmował się organizowaniem szeregu sekcji sportowych i zawodów: biegi, piłka siatkowa, piłka nożna, boks. Salachowie organizowali również przedstawienia z okazji różnych świąt, potańcówki oraz spotkania, na których kobiety uczyły się gotować i piec ciasta. Na fali zachodzących przemian społeczno-politycznych lat osiemdziesiątych zaczęto interesować się swoimi ludowymi tradycjami. Grupa ostatecznie zaczęła działać już w stanie wojennym, próby przeciągały się często poza godzinę policyjną, odbywały się przy świecach i całkowitym zaciemnieniu. Jak się później okazało, grupa inicjatywna trafiła w dziesiątkę: powstając z potrzeby działania, odpowiadała na zapotrzebowanie społeczne. Do prowadzenia grupy zatrudniono nauczycielkę miejscowej szkoły Marię Chruściel, a inicjatywa przygotowania pierwszego przedstawienia należała do wyżej wymienionych Salachów. Propozycja dotyczyła przygotowania jasełek pt. „Tatry, czyli Wielka Nowina”. Przedstawienie powstało przy pomocy Maksymiliana Starca i Edwarda Augustyna, którzy wykonali dekoracje. Trzy miesiące prób zakończyły się premierą, która odbyła się 6 stycznia 1983 roku (w dzień zniesionego święta kościelnego Trzech Króli). Sukces był ogromny, był to pierwszy tak powszechnie oglądany występ w tym oddanym z okazji obchodów święta 1 maja obiekcie. Trzeba tutaj dodać, że widzowie przyszli dobrowolnie i za opłatą. Dochód ze spektaklu przeznaczony został na działalność Ludowego Zespołu Sportowego „Górnianka”

i debiutującej grupy teatralnej. W następnych latach zespół wielokrotnie wystawiał jasełka, zmieniając obsadę i scenariusz. Ciekawostką jest stempel ówczesnej cenzury, bez którego ani próby, ani spektakl nie mógłby się odbyć.

Twórcy zespołu zawsze podkreślali swoją odrębność, fantazję, brak podporządkowania się instytucjom. Gospodarzem obiektu był wówczas Zenon Stępień, były dyrektor Powiatowego Domu Kultury w Kolbuszowej, człowiek ze sporym doświadczeniem aktorskim w Teatrze im. Aleksandra Fredry prowadzonym przez Michała Czartoryskiego w Kolbuszowej. W swoich początkach ta dynamiczna, lecz mało zdyscyplinowana grupa nosiła nazwę Amatorskiego Zespołu Artystycznego Koła Gospodyń Wiejskich w Kolbuszowej Górnej. Tematem kolejnego przedstawienia przygotowanego w 1984 roku było wesele wiejskie, do którego scenariusz napisał dyrektor Zenon Stępień. Podczas prób scenariusz został zmieniony i rozbudowany, planowane wesele kolbuszowskie stało się górnieńskim, z lokalnym, wciąż jeszcze żywym we wsi, obyczajem. Reżyserię i sprawy organizacyjne powierzono Marii Chruściel. Młody zespół podjął się tego ambitnego zadania: przygotowania widowiska plenerowego.

Przedstawienie stało się ważnym wydarzeniem w Kolbuszowej Górnej i okolicach. Można śmiało powiedzieć, że cała wieś brała udział w górnieńskim weselu, ponieważ w trakcie przejazdu orszaku weselnego przez wieś i miasto powstawały spontanicznie bramy. Znany jest także przypadek kościelnego, który z przerażeniem zawiadomił proboszcza o zbliżającej się bryczce z parą młodą do nieprzygotowanego kościoła. „Wesele wiejskie” wystawiono po raz pierwszy w dniu święta kościelnego Zielone Świątki. Regionalne wesele pokazano również w Kolbuszowej, Hucisku, Przedborzu, Widelce, a także w Majdanie Królewskim. Szczególną atrakcją spektaklu była różga weselna i okazały kołacz. Gospodynie przygotowały na każdy występ pierogi, którymi częstowano nie tylko gości weselnych podczas spektaklu, ale również zebranych widzów. Przy okazji wesela kobiety odszukiwały zapomniane w skrzyniach i wysłużone stroje ludowe, chustki, które noszono niegdyś podczas ważnych wydarzeń kościelnych, świąt i odpustu.



Kronika Zespołu Ludowego Górnicy. Wesele wiejskie 1984r. Od prawej Danuta Magda, Dorota Galej, Andrzej Perlicki, Piotr Draus.



Kronika Zespołu Ludowego Górniacy. Wesele wiejskie 1984 r. Od lewej *Mieczysław Kosiorowski, Krystyna (Lulek) Jasińska, Piotr Draus, Elżbieta Czachor, Zbigniew Bogdan, Elżbieta Łyżeń.*



Kronika Zespołu Ludowego Górniacy. Członkowie zespołu na zabawie w 1986 r.



Kronika Zespołu Ludowego Górnicy. Wyjazd na dożynki 1989 r.

Wesele to ważne wydarzenie w życiu rodziny i wsi, bacznie obserwowane i długo komentowane w poetyckich przyspiewkach (pochlebnych lub krytycznych). Podobne reakcje i refleksje wzbudziło widowisko zespołu Marii Chruściel. Liczna publiczność składająca się z mieszkańców okolicznych wiosek popadła w zachwyt, ale też w zadumę nad tradycją, która jest ciągle żywa i znana. Zespół działał coraz prężniej, przygotowywał programy artystyczne na różne lokalne imprezy. Występy grupy stały się główną atrakcją, każdej organizowanej we wsi uroczystości z okazji Dnia Kobiet, Matki i Seniora, świąt ludowych. Coraz częściej artyści czerpali z zasobów folkloru lasowiackiego, źródłem ich wiedzy była pamięć starszego pokolenia, świadków tamtych czasów.

W 1985 roku ponownie wystawiono jasełka; na szczególne wyróżnienie zasłużył Eugeniusz Olszowy w roli Heroda oraz Andrzej Wesołowski jako błazen – nowi aktorzy w przedstawieniu. W tym roku powstał zorganizowany przez Marię Chruściel prowadzony przez dyrektorkę szkoły Apolonię Kosiorowską składający się z 10 par zespół taneczny. Wspólnym trudem członkowie grupy odtworzyli autentyczne stroje ludowe z naszego regionu, które uszyły i wyhaftowały członkinie zespołu. Zebrano wiele eksponatów: narzędzi gospodarskich, domowych mebli, a nawet dokonano rekonstrukcji „izby lasowiackiej” w domu kultury. Scenariusze do widowisk zostały przygotowane w oparciu o opowieści i relacje starszych ludzi.

Zaledwie kilka lat po powstaniu grupy, podczas Wieczoru Kolęd w 1987 roku miejscowi swoimi występami byli w stanie wypełnić cały program wieczornicy zorganizowanej 22 stycznia. Młodzież przedstawiła jasełka, pastorałki wykonał zespół śpiewaczy, kolędę z Herodem zrealizował amatorski zespół artystyczny, była też szopka noworoczna i wiązanka tańców ludowych w wykonaniu zespołu tanecznego. W tym pierwszym okresie działalności zespół szukał swojej tożsamości. Media upowszechniały kulturę ludową, która stawała się w całej Polsce taka sama, wbrew jej najbardziej charakterystycznej cesze, jaką jest odrębność i zróżnicowanie folkloru. Uszyte samodzielnie i z dużym wysiłkiem stroje rzeszowskie okazały się nieprzydatne, co zweryfikował udział zespołu w prestiżowych konkursach. Górnikom strój sąsiedniej, zamożniejszej grupy etnograficznej na

początku wydawał się być ładniejszy. Do zrozumienia piękna stroju swoich dziadów i pradziadów, najprostszego stroju ludowego w Polsce, dorastali powoli. Szczęśliwie też nie podjęli próbę stworzenia zespołu pieśni i tańca wzorowanego na Mazowszu, coraz bardziej zgłębiali tutejszą kulturę, stając się jej znawcami.

Zespoły Górnieniekie w okresie przemian lat 90.

W sygnowanym 1989 rokiem fragmencie kroniki Marii Chruściel, głównej w tym czasie animatorki Amatorskiego Zespołu Artystycznego Górnicy, zapisano: „W związku z nasilającym się kryzysem gospodarczym osłabła również w początkowych miesiącach 89 r. działalność artystyczna zespołu”. Ożywienie nastąpiło dopiero w sierpniu, w którym to zespół wykonał i poświęcił wieniec dożynkowy, zawieszony następnie na dożynki wojewódzkie w Drabiniance, dzielnicy Rzeszowa.

Zmiany systemowe, powrót do samorządności, odzyskanie przez Kościół oficjalnie godnej przynależnej mu pozycji; przemiany gospodarcze oraz zmiany w obyczajowości życia ludzi na wsi, jakie nastąpiły w latach 90. znacząco wpłynęły na działalność zespołu. Po blisko pięciu wiekach wspólnoty z kolbuszowską parafią, zaczęto tworzyć odrębną placówkę parafialną w Kolbuszowej Górnej. Przemiany demokratyczne spowodowały nową dynamikę w działaniach środowiska wsi. Lokalne, miejscowe, tutejsze znowu stanęło, tym razem oficjalnie, na piedestale. Od początku istnienia animatorzy i uczestnicy pracy kulturalnej z górnieniekich zespołów dochodzili samodzielnie do tego, co jest ich wiejską lasowiacką tożsamością. W czasie, gdy duże i sztandarowe zespoły pieśni i tańca walczyły o przetrwanie, nigdy nie rozpieszczana grupa mogła śmiało wystartować ze swoją etniczną kulturą. Udzielających się aktywnie mieszkańców ciężko zliczyć, wszystko funkcjonowało na zasadzie pospolitego ruszenia. Zespół coraz częściej zaczął nazywać się po prostu Zespołem Górnicy z jego filarami grupką „pnioków”, do których wciąż przylatywały i odlatywały różne „ptoki”.



Kronika Zespołu Ludowego Górniacy. Członkowie zespołu podczas „Matki Boskiej Zielnej” przed nowowytbudowanym kościołem w Kolbuszowej Górnej.



Kronika Zespołu Ludowego Górnicy. Ze skrzypcami Józef Kurda – 1997 r.

Mimo chylącej się ku upadkowi bazy, jakim był budynek filii, spontaniczna działalność artystyczna kwitła, czego ślady można odnaleźć w lokalnej i regionalnej prasie, która w nowej rzeczywistości zaczęła żywo powstawać i aktywnie działać. Wydarzeniem 1998 roku było przygotowanie przez grupę przedstawienia pt. „Jeden dzień życia w rodzinie lasowiackiej”, połączony z rzeczywistym pieczeniem chleba. Sztuka ukazywała życie czteropokoleniowej rodziny, jej codzienne troski i obowiązki.

Artyści pragnęli przywołać wyjątkowe w tradycji lasowiackiej zajęcie, swego rodzaju święto, jakim było pieczenie chleba. Chleb, którego wyczekiwano darzono szczególnym szacunkiem, nie do pomyslenia było jego wyrzucanie. Co więcej, przygotowanie chleba powodowało szereg zachowań: podczas pieczenia zakazane było ziębienie izby, które mogłoby sprawić, że chleb opadnie, a wodę, którą omywano chleb, używano także do kąpieli dzieci, by były okrągłe i rumiane. Za to przedstawienie zespół otrzymał I Nagrodę w Konkursie Teatrów Obrzędowych „Ludowe obrzędy i zwyczaje” w Rzeszowie w 1998 roku. Przywożone z zagranicy obce wzory funkcjonowania były powodem podjęcia tematu zawierania związków małżeńskich oraz przypomnienia dawnej procedury. Utrwalone w tradycji postępowanie polegało na wzięciu pod uwagę warunków bytowych rodziny. Decydujący głos należał do rodziców, którzy wybierali kandydata zdolnego do zapewnienia godnego życia przyszłej rodzinie. Obyczaje z tym związane zaprezentowano w przedstawieniu „Zmówiny”, granym w miesiącach zimowych. „Zmówiny” poprzedzały wesele i odbywały się w domu dziewczyny, do którego przychodził (w imieniu chłopca) tak zwany swat, błogosławiony lub przeklinany po ślubie. O randze „zmówin” decydowała wysokość posagu dziewczyny.

Górnicy w nowym tysiącleciu

Nadal pod kierownictwem Marii Chruściel w 2000 roku powstały (sfilmowane później przez TVP w Rzeszowie) „Sobótki kolbuszowskie”. Za przedstawienie wykonawcy otrzymali w 2000 i 2003 roku pierwsze nagrody podczas Prezentacji Regionalnych Obrzędów Sobótkowych w Dukli. Spektakl przywoływał sobótkowy magiczny wieczór oraz pogańskie zwyczaje tego czasu, kiedy chłopcy skacząc przez wodę łowili wianki, a w tanecznym korowodzie przy nocnym poszukiwaniu starali się o względy wybranych dziewczyn.

Jubileusz 20-lecia istnienia zespołu w 2002 roku stał się okazją do wznowienia „Wesela” oraz przywrócenia dawnych zabiegów, śpiewów weselnych, obrzędów i pieśni związanych z zaślubinami. Tłumy mieszkańców zgromadziły się na placu przy domu kultury. Spektakl do dzisiaj cieszy się uznaniem, a wykonawcy są zapraszani na współczesne wesela, gdzie prezentują dawne zwyczaje. Kultuwują (nie bezinteresownie) stawianie bram weselnych, odgrywając wówczas swego rodzaju tradycyjny happening teatralny. Pasje muzyczne rozwijano w powstałej w 2002 roku kapeli. Duże zaangażowanie Eugeniusza Nowaka doprowadziło do zawiązania grupy, do której należeli: Józef Kurda (skrzypce prym), Jadwiga Fryc (skrzypce sekund), Kamil Kozak (trąbka), Adrian Nowak (akordeon), Eugeniusz Nowak (bęben), Paweł Płudowski (kontrabas), Mieczysław Kosiorowski (akordeon). Pomimo zakupienia odpowiednich instrumentów, kapela działała do 2005 roku. Z inicjatywy m. in. Krzysztofa Surowca i dzięki pozyskaniu środków zewnętrznych w filii domu kultury w Kolbuszowej powstał Zespół Pieśni i Tańca „Górna”, który prowadziła Krystyna Mazurkiewicz.

W roku 2004 w Miejskim Domu Kultury w Kolbuszowej pojawił się pomysł organizacji imprezy folklorystycznej Lasowiackie Zimioki. Wyśmiewane upodobanie do ziemniaków (będące synonimem plebejskości) jest typowym zachowaniem pokolenia, które dopiero co przeniosło się do miasta. Świadczy też o braku wiedzy o tym, jak to plenne, smaczne i pożywne warzywo przyczyniło się do rozwoju cywilizacji europejskiej, o czym rozpisywali się wybitni zachodnioeuropejscy antropolodzy kultury. Umiłowanie



Archiwum MDK w Kolbuszowej. Lasowiackie Zimki w 2004 r.



Archiwum MDK Kolbuszowa. „Złoty Lasowiacki Zimiok”, 2004 r. – statuetka wg. projektu Doroty Dyló



Archiwum MDK w Kolbuszowej. *Lasowiackie Zimioki* w 2005 r.

LASOWACKIE



ZIMIOKI 2004

Festyn tradycyjnej muzyki, tańca, mowy, rękodzieła i potraw wsi lasowiackiej.

Program:

- 14:00** - **JARMARK** wyrobów rękodzieła ludowego oraz roślin ozdobnych.
WYSTĘP TANECZNO-ludowych zespołów dziecięcych.
- 15:00** - **ŚWIĘTO KAPUSTY ZIMIOCIARZEJ** - konkurs na ludową potrawę darzoną poczęstunkiem dla publiczności.
LUTRZY KARABET - występ promujący potrawę lub miłośników.
TRADYCYJNE IŚCZY ZEMBIANKI - konkurs na wiersze zimitarowane.
- 17:00** - **MIEJSZCZE POKAZADŁE** - gra kapela Górnicy.
- 17:20** - **GOŚCIE GÓRNI** - występ zaproszonych kapel ludowych.
- 18:20** - **"ZŁOTE LASOWACKIE ZIMIOKI 2004"** - rozdanie nagród
- 18:30** - WYSTĘP KAPELI I TAŃCZYSTWA PRZEDTĄ, gromadzą muzyki ludowej
- 19:30** - **ZABAWA TANECZNA** dla młodzieży i dorosłych przy muzyce zespołu rozrywkowego.

ZAPRASZAJA

Miejski Dom Kultury, Zespół i Kapela Górnicy,
Organizacja Świąt, Potraw i Zabaw w Kolbuszowej Górze

LASOWACKIE



ZIMIOKI 2005

ŚWIĘTO KAPUSTY ZIMIOCIARZEJ

Niedziela 18 września godz. 15:30

Dom Kultury w Kolbuszowej Górze

PRZEPIS NA DOBRĄ LUDOWĄ ZABAWĘ

składniki:
skoczny taniec, żwawa muzyka, beczka swojskiego humoru, kocioł regionalnej potrawy
spłaszczony przyrządzenie:

Skrobanie zimiozków, *Taneczny Zespół Piesni i Tańca "Górni"*



Góra Kapela "Górnicy"



Gotowanie grochu *Występuje Zespół Obrazkowy "Wielokwiat" z Rozaliną*

Siekanie zimiozków *Zimiociarzom konkursu na weselo*



Kwaszenie zimiozków *Taneczny zespół "Wzrost" z Górnicy w Ostrowie*

Taneczny zespół "Tętno" z SK w Mielcu

Wrzucanie kapusty do kotła *Występuje Kabaret WFO z Dąbrowicy*



Mieszanie kapusty zimiociarze *Góra Kapela Włochyńska z Pątnowa*

Gotowanie kapusty *Występuje Kabaret WFO z Dąbrowicy*

Smakowanie kapusty zimiociarze *Festyn strażacki - zabawa przy muzyce zespołu "Expres"*

Spalenie kapuściarzy kalorii do rana



ZAPRASZAJA

Miejski Dom Kultury, Zespół i Kapela Górnicy,
Organizacja Świąt, Potraw i Zabaw w Kolbuszowej Górze

ziemniaków jest powszechne u Lasowiaków, którzy podobnie jak Eskimosi rozróżniają setki kolorów śniegu, potrafią wyróżnić i smakować odmiany ziemniaków. Co warto podkreślić, charakterystyczną potrawą dla Kolbuszowej Górnej i okolic jest „kapusta źmiocana”, która staraniem zespołu została roku wpisana na listę produktów tradycyjnych przez Ministra Rolnictwa i rozwoju wsi.

Z inicjatywy Wiesława Sitko, dyrektora Miejskiego Domu Kultury w Kolbuszowej postanowiono stworzyć charakterystyczną dla miejscowości imprezę. Spotkanie z kierownikiem zespołu, Elżbietą Czachor, zaowocowało pomysłem zorganizowania „zimiochaney” imprezy. Pomysł poparł z radością ówczesny burmistrz (z ojca „górnieniecki pniok”) obecnie poseł na sejm, Zbigniew Chmielowiec. Lasowiackie Zimioki, pierwsza lasowiacka tutejsza impreza, zaskoczyła najbardziej prezesa straży Leopolda Machowskiego, który odpowiedzialny za catering bez przerwy niczym do akcji gaśniczej tam i z powrotem jeździł po kielbasę i piwo. Gospodarzami cyklicznego wydarzenia są Górnicy, którzy każdego roku jesienią przygotowują nowe przedstawienie, oczekiwane z niecierpliwością przez liczną publiczność. Wsparcia udziela im pospolite ruszenie organizatorów. W tym czasie powstają także spektakle teatralne o rysie ludowym, będące odzwierciedleniem życia na wsi, obrzędowości dorocznej i rodzinnej. Pierwsze Lasowiackie Zimioki odbyły się 3 października 2004 roku. Zorganizowano trzy konkursy: na najsmaczniejszą kapustę ziemniaczaną, na występ kabaretowy promujący smak lokalnych potraw, na najpiękniejszy ziemniak – o dekorację roślinną z dorodnymi ziemniakami. W konkursach wzięło udział dwanaście Kół Gospodyń Wiejskich i zespołów ludowych. Złotego Ziemniaka za kapustę ziemniaczaną (nie mogło być inaczej) zdobył Zespół Ludowy Górnicy. W konkursie „Najpiękniejszy Lasowiacki Ziemniak” nagrodzono Koło Gospodyń Wiejskich z Otołęży, a statuetka za najlepszy „Ludowy kabaret” trafiła do Zespołu Ludowego „Cyganianki” z Cyganów (obok Nowej Dęby). Na powitanie zagrała Kapela „Górnicy”. Na scenie plenerowej wystąpił z kapelą uwielbiany przez publiczność Władysław Pogoda. Do rana do tańca przygrywał zespół Rytmix.

W 2005 roku zespół przygotował widowisko obrzędowe pt. „Chrzcziny” (jako naturalną konsekwencję powstałego w 2002 roku „Wesela”). Spektakl ten wpisuje się w tradycje wiejskiej rodziny, w której posiadanie dzieci, a w szczególności synów jest elementem zachowania ciągłości rodu, ale też funkcjonowania gospodarstwa. To także warunek istnienia wielopokoleniowej struktury rodzinnej, na którą składają się dzieci, rodzice i dziadkowie. Narodziny dziecka w rodzinie to wydarzenie wielkiej wagi, wokół którego skupia się mnóstwo magicznych zabiegów, niekoniecznie związanych z chrześcijańskim obrzędkiem. Przykładem może być wiązanie czerwonej wstążeczki, by odpędzała złe moce, czy sposób zachowania przyszłej matki („nie zaglądać przez szpary, bo będą krzywe oczy”). Lud zamieszkujący tereny między Wisłą i Sanem Lasowiacy o prostej kulturze materialnej wytworzył niezwykle bogatą jej niematerialną wersję. Spora izolacja terenów spowodowała, że zachowały się jej pierwotne formy, które gdzie indziej uległy zanikowi. Przywiązanie do religii nie wykluczało wiary w stare gusła. Życie Lasowiaków upływało według zasady: „Panu Bogu świeczkę, a diabłu ogarek”. Widzowie spektaklu otrzymali instrukcję, jak należy postępować, aby dziecko miało pożądaną przez rodzinę płeć. „Górnicy” aktywnie działają, uczestniczą w przeglądach w Tyczynie, Nowej Dębie, Niwiskach, Radomyślu Wielkim. Podczas drugiej edycji „Lasowiackich Zimioków” wystąpili tancerze i muzycy z Górnej, przyjechał zaprzyjaźniony zespół z Rozalina, pojawili się także tancerze z Ostrowa i Mielca oraz zagrała Kapela Władysława Pogody. Przebojem okazał się występ Kabaretu UFO z Dąbrownicy. Publiczność dopisała i tym razem – wielotysięczna widownia stała się normą.

Remontowany częściowo przez samorząd obiekt doczekał się w 2006 roku generalnej przebudowy. Dzięki pozyskaniu funduszy unijnych przez Urząd Miejski w Kolbuszowej stworzono miejsce, w którym znalazły swoją siedzibę Sołtys i Rada Sołecka, reaktywowane Koło Gospodyń Wiejskich, dobre do funkcjonowania warunki zyskała biblioteka i Zespół Ludowy Górnicy. Poprawiły się warunki socjalne Ochotniczej Straży Pożarnej najbardziej sprawnego zespołu gaśniczego w gminie i powiecie. Na zewnątrz powstała zadaszona estrada. Obiekt nieformalnie został nazwany Centrum Kultury Wsi Kolbuszowa Górna.



Archiwum MDK Kolbuszowa. *Otwarcie Filii Miejskiego Domu Kultury w Kolbuszowej Górnej po remoncie, wrzesień 2006 r. Przy pile: Andrzej Dominik Jagodziński Dyrektor Miejskiej i Powiatowej Biblioteki oraz Wiesław Sitko Dyrektor Miejskiego Domu Kultury w Kolbuszowej.*



Archiwum MDK Kolbuszowa. Leopold Machowski, ówczesny prezes OSP Kolbuszowa Górna oraz ks. Bogdan Bębenik podczas otwarcia filii budynku MDK w Kolbuszowej Górnej w 2006 r.



Archiwum MDK w Kolbuszowej. „Górnieńsko ćwiortecka”- obchody jubileuszu 25-lecia Zespołu Ludowego „Górniacy” podczas Lasowiackich Zimioków 2007. Od lewej: Jan Zuba – Burmistrz Kolbuszowej, Marek Gil – Wiceburmistrz, Krzysztof Wilk – Przewodniczący Rady Miejskiej, Elżbieta Czachor – kierowniczka „Górniaków”, w tle Czesław Drąg – działacz kultury.

24 września
godz 15:00

LASOWIACKIE



ZIMIOKI 2006

"Święto Kultury Wsi Lasowiackiej w Kolbuszowej Górnej"

Otwarcie Centrum Kultury Wsi (po remoncie!)

zabytka go zobaczyli i do niego chodzili

Nase jedzenie - konkurs przasnych potraw
zabytka sie goscie najedli i napili do woli

Nase śmichy - konkurs przasnego humoru
pośmiejeta sie wyskie

Nase granie i tańcowanie

Kapela

Ludowe: **Ranizowanie, Widelanie,**

Władysława Pogody,

Watasi Zespoły **Górna i Koniaków**
Taneczne:

muzykanty bedo grac po nasemu, a i wobce muzykanty tys bedo

Gniecenie kacapołów pasnakujeta je wyskie

Zabawa z przytupem doj dana dana do samnego rana

przyjdta do nos - prosimy

Miejski Dom Kultury, Muzeum Kultury Ludowej i Urzad Miejski w Kolbuszowej, Zespół i Kapela Górnicy, Koło Gospodyń Wiejskich, Ochotnicza Straż Pożarna i Sekcja w Kolbuszowej Górnej

25 lecie Zespołu Ludowego Górnicy

Niedziela
30 września
15:00



Centrum Kultury
Wsi
Kolbuszowa
Górna

LASOWIACKIE

ZIMIOKI 2007

GÓRNIENSKO
ĆWIORTECKA
2006

Program

Górnioiki, Pnioki, Krzoki i Ptoki

Wystawa XX wiecznej fotografii rodzinnej
mieszkańców wsi Kolbuszowej Górnej

Powiniszowanie dla Jubilatów

Przedstawienie jubileuszowe
pt. „Lasowiackie swiniobicie”

Wykonanie i reżyseria Zespół Ludowy Górnicy
scenariusz Czesław Drąg

Występ Zespołu Pieśni i Tańca Górna

Występ Kapeli Ludowej Władysława Pogody

Festyn Jubileuszowy - zabawa taneczna

przyjdta do nos - prosimy

Miejski Dom Kultury, Burmistrz Kolbuszowej, Zespół Ludowy Górnicy,
Ochotnicza Straż Pożarna oraz Koło Gospodyń Wiejskich w Kolbuszowej Górnej

Głównym administratorem obiektu jest Miejski Dom Kultury w Kolbuszowej, w którego części prowadzi działalność świetlicową oraz, o ile jest to możliwe, opiekę nad zespołami. W tym roku, mimo że zespół działał „pokątnie” (z powodu remontu pozbawiony został siedziby), prowadził aktywną działalność artystyczną: uczestniczył w jarmarku wielkanocnym, prezentował się w Nowej Dębie, Dębicy, Bukowinie Tatrzańskiej. We wrześniu zakończono remont obiektu i zorganizowano uroczyste otwarcie. Oczywiście musiało się to stać podczas dorocznej „zimiochanej imprezy”. Termin otwarcia został przesunięty z powodu nagłej śmierci proboszcza parafii ks. Mariana Zagórowskiego. Poświęcenia dokonał jego następca – ks. Bogdan Bębenik. Otwarcia obiektu po remoncie, polegającego na przecięciu piłą pnia brzozy dokonali przedstawiciele społeczności wsi: sołtys Henryk Chmielowiec, prezes OSP Leopold Machowski, wspólnie z Burmistrzem Kolbuszowej kłodę przecinała Maria Chruściel, emerytowana kierowniczką zespołu. Nie zabrakło też świeżo upieczonego posła Zbigniewa Chmielowca i wielu innych znakomitych osób. W tym roku reaktywowało się Koło Gospodyń Wiejskich, któremu do dziś szefuje Danuta Olszowy. Górnianki mają opinię świetnych kucharek i takie też są te gospodynie, panuje też trochę złośliwa opinia, że brakuje im talentu do sprzątanía. Podczas imprezy przeprowadzono konkursy kulinarne i kabaretowe, zagrała i zaśpiewała Kapela Ludowa Władysława Pogody, swą obecnością zaszczytili nas również Raniżowianie, Widelanie oraz znakomici Wałasi. Pokazy taneczne przygotowali artyści z Górnej i Koniakowa. Występy zespołu z Koniakowa wzbudziły aplauz publiczności; ludowe, góralskie melodie niosły się aż do Widelki niczym po halach Beskidu Śląskiego. Górale przywieźli ze sobą przysmaki regionalnej kuchni oraz sławne na całym świecie koronki koniakowskie. Tym razem nie przyrządzano kapusty ziemniaczanej, a gnieciono kacapoły. Imprezę uświetniła zabawa taneczna do samego rana. „Lasowiackie zimioki” to niezmiennie od wielu lat owoc współdziałania różnych organizacji społeczności wiejskiej przy wsparciu Urzędu Miejskiego i Burmistrza Kolbuszowej.

W 2007 roku odbył się, tym razem dwudziesty piąty jubileusz zespołu. Jakże mogłoby być inaczej, Górnieską „ćwiarteczkę” świętowano oczywiście we wrześniu na „zimiokach”. Jak wiadomo, nie tylko do ćwiarteczki potrzebna jest zakąska (nazywana zagrychą). Stąd kolejnym przedstawieniem, którego premiera odbyła się 30 września podczas dorocznych obchodów święta kultury wsi w Kolbuszowej Górnej, stało się „Lasowiackie świniobicie” (według scenariusza Czesława Drąga). Lasowiacy jeszcze do niedawna w swoich gospodarstwach hodowali świnie. Wypieszczone, zadbane, dobrze wykarmione zwierzę było zabijane, a jego tak rzadkie w diecie lasowiackiej mięso w całości dokładnie wykorzystywane. Menu Lasowiaków było najczęściej jarskie. Mięso pojawiało się w nim rzadko – jedynie z okazji świąt i dużych wydarzeń rodzinnych. Widowni przypomniano, a jej młodej części pokazano widowisko obyczajowe, którego tematem stało się zabijanie i przygotowywanie świni. Główną rolę zagrał Jan Tokarz, który na co dzień z zamiłowaniem oddaje się masarstwu. „Lasowiackie świniobicie” cieszyło się dużym powodzeniem, aktorzy tak wiernie odtworzyli proces wędzenia kielbasy, że w chwili nieuwagi zniknęła z wędzarni kielbasa służąca tylko za atrapę. Lasowiackie Zimioki uświetniła wystawa dwudziestowiecznej fotografii rodzinnej mieszkańców wsi Kolbuszowa Górna „Górnioki, Pnioki, Krzoki i Ptoki”, pokaz śpiewaczy i taneczny zespołu z Górnej, Kapeli Władysława Pogody oraz zabawa taneczna w rytmie muzyki rozrywkowej. Rok później odbyły się piąte Lasowiackie Zimioki oraz Pierwsze Europejskie Zimioczane Mistrzostwa, pełne emocji współzawodnictwo gospodyń w ziemniaczanych potrawach, to jest zawody w gotowaniu na żywo. Gośćmi tegorocznej edycji byli Łukowianie, Akademia Sztuki Capoeira, zespół śpiewaczy z Górnej, kapela folkowa z gór – Kremenaros. Ówczesna edycja zbiegła się z wizytą Chóru Gospel Happy Voices z Apensen. Szczególnym uznaniem niemieckich gości cieszyły się popisy Zespołu Śpiewaczego Łukowianie. Publiczność chętnie wzięła udział w zabawie tanecznej z zespołem Rytmix.

„W polach dziadów naszych” to hasło przewodnie kolejnej edycji „zimnioczanej” imprezy. W tym samym roku Górnicy czynnie uczestniczyli w konkursach i przeglądach. Podjęli współpracę (kontynuowaną przez kilka następných lat) z Zespołem Ludowym Wolanie z Domatkowa. Wolanie rozpoczęli działalność w 2007 roku.

LASOWACKIE 14:00
ZIMIOKI nr 5

Niedziela 5 października 2008
 Centrum w Kolbuszowej Górnej

„Kartofel iły Twój Bóg zwycięży złoty.
 Twa ciębnąć mió proroctwa, two dolenc mióć nęć!”
 A.Michalewicz

PIERWSZE EUROPEJSKIE
 Pełne emocji współzawodnictwo gospodyń w ziemniaczanych potrawach
ZIMIOCZANE MISTRZOSTWA
 o nagrodę Złotego Zimiołka

Zawody w gotowaniu na żywo **KGW** Kolbuszowa Górna-Domatków
 -Kupno-Przedbórz

Zespół śpiewaczy **CAPOEIRA**
 Ubicar Rzeszów

Zespół taneczny **ŁUKOWIANIE**
 z GÓRNEJ

Kapela folkowa z gór **KREMENAROS**

Zimiozczane specjalny-gratis!
 Konkursy dla publiczności z nagrodami!

Zabawa taneczna
 z **RYTMIX-em**

ZAPRASZAMY -WSTĘP WOLNY
 Miejski Dom Kultury w Kolbuszowej

27 września Kolbuszowa Górna
LASOWACKIE pole
ZIMIOKI Cisków
 2009 przy Kościele

„W polach dziadów naszych”

13.00 PREZENTACJE dziecięce i młodzieżowe

15.00 MSZA ŚW. w intencji odrodzenia więzi
 sąsiedzkich, kształtowanych przez prostotę życia i obyczajów

16.00 OGNISKOWE KONKURSY
 na najlepszy przysmak

WYKOPKI plenerowe przedstawienie
 teatralne w wykonaniu Zespołu Ludowego
 Wołanie i Górniacy.

KAPELA WŁADYSŁAWA
POGODY

ZABAWA TANECZNA
 ogniskowe disco

ZAPRASZAMY!
 Miejski Dom Kultury w Kolbuszowej, Parafia p.w. Matki Bożej Wspomożenia Wiernych,
 Zespół Ludowy Górniacy i Wołanie oraz Kolo Gospodyń Wiejskich
 i Ochotnicza Straż Pożarna w Kolbuszowej Górnej



Archiwum MDK w Kolbuszowej. Skrobanie ziemniaków na czas podczas Lasowiackich Zimioków 2008 r.



Archiwum MDK Kolbuszowa. „Wykopki” – widowisko plenerowe podczas Lasowiackich Zimioków 2009 r.



Archiwum MDK Kolbuszowa. „Pieczenie zimioków” podczas Lasowiackich Zimioków 2009 r.

Doświadczenie, wiedza etnograficzna, znajomość zachowań scenicznych Górników oraz życzliwa pomoc były dla młodej grupy bezcenne dla rozwoju zespołu. Pomogła im w poszukiwaniu własnego stylu. Obecnie Wolanie działają samodzielnie i odnoszą liczne sukcesy, w tym roku świętują swój „pirwszy krzyzik”, to znaczy dziesięciolecie. Współpraca z nowymi ludźmi ożywiła znacząco zespół, zachęciła do podejmowania nowych działań twórczych. Efektem zawiązanej współpracy stało się plenerowe przedstawienie teatralne „Wykopki”. Premiera odbyła się podczas Lasowiackich Zimioków w 2009 roku, wystąpił (powstały wcześniej) Chór Barwy Jesieni. Po raz pierwszy impreza odbyła się w naturalnej scenerii górnieńskiego pola przy kościele, udostępnionego przez rodzinę Cisków. Szczególnym powodzeniem cieszyły się ogniskowe potrawy, bardzo szybko pochłaniano kociołki pełne ziemniaków przygotowane przez Koła Gospodyń Wiejskich. Dostępne miejsce, piękna pogoda i atrakcyjny program sprawiły, że zgromadziła się wyjątkowo liczna widownia. Widzowie mogli naocznie przekonać się o tym, że ziemniaki niegdyś kopało się w trudzie, z mozołem, motykami. To i poprzednie przedstawienie trochę w stylu groteskowym napisał Czesław Drąg, ulubiony dramaturg zespołu.

Kolejny rok Górnicy spędzili wyjątkowo aktywnie. Przygotowali we współpracy z Wolanami widowisko teatralne „Majowy Czas”, zaprezentowane podczas Sobótek, Festynu ludowych lasowiackich tradycji świętojańskich w Domatkowie. Zespoły z Górnej i Domatkowa stworzyli wspólnie jeszcze jedno przedstawienie: „W karczmie i na rynku”, które przypominało dawne chłopskie pijaństwo, jakie miało miejsce w żydowskich karczmach. Żydzi byli nierozdzielną częścią życia na wsi i w mieście w przedwojennej Polsce, dodawali kolorytu, wnosili swoje zwyczaje, które przenikały do naszej kultury, ale też bezwzględnie wykorzystywali chłopski analfabetyzm i inne przywary. Podczas Lasowiackich zimioków w 2010 roku, oprócz premiery wspomnianego widowiska, istniała możliwość skosztowania specjałów ludowej kuchni polskiej, żydowskiej i cygańskiej. Wystąpił Zespół Pieśni i Tańca Górna, Zespół Ludowego Lesianie; chętni mogli włączyć się do konkursu biesiadnego śpiewu przy ognisku oraz zabawy tanecznej.

Późniejsze edycje święta kultury wsi lasowiackiej upływały pod hasłami: „Kantry u Górniaków” (2011), „Stuknęła im trzydziestka” (2012), „Lesioki się swarzo i kapuste warzo” (2013), czy też „Zimiok w kołysce na plus” (2016). Ważnym punktem programu podczas „Zimioków” w 2011 roku było „Zimioczane kantry”, czyli blok pełen konkursów dla kół gospodyń, zespołów śpiewających i innych organizacji z poczęstunkiem publiczności; „Złoty Zimioczany kapelusze Kantry” trafił do KGW „Jarzębinki” z Weryni, „Wielką Lasowiacką Pajdą” nagrodzono KGW „Prymule” z Mechowca, z kolei „100% Jaśkowymi Łyskami” okrzyknięto KGW z Cmolasu. Przy powstaniu w 2011 roku widowiska „Jaśkowe łyski” duży udział miała męska część zespołu Górniaków, ponieważ każdy z nich posiadał pewne doświadczenie w produkcji i degustacji produktów alkoholowych. Wszystko zakończyło się pomyślnie, a z opowiadki płynie morał o zgubnych skutkach spożywania niedojrzałego wyrobu.

W jubileuszowym 2012 roku (30 lat zespołu) wystawiono „Odpust na Górnjej”: wśród rozstawionych kramów z rozlicznymi odpustowymi towarami przechadzali się członkowie wielopokoleniowej rodziny (babcia, dziadek, rodzice, dzieci, parobek, a także przyjezdna rodzina ze Śląska). Przy niedzielnym, świątecznym obiedzie w trakcie rozmów domownicy w zabawny sposób komentowali zaistniałe w trakcie uroczystości wydarzenia. Nie milkły na scenie uszczypliwości i kpiny, kierowane nawet pod adresem proboszcza. Organizatorów spektaklu napotkały pewne trudności z przygotowaniem scenografii. Dawne odpustowe zabawki na stragany zakupił nieoceniony pracownik domu kultury Mateusz Starzec. Spędził w terenie dużo czasu, gdyż ludowi twórcy wytwarzali te wyroby w jego obecności. W roku jubileuszu Zespół Ludowy Górniacy otrzymał wiele gratulacji: honorową odznakę „Zasłużony dla miasta i gminy Kolbuszowa” oraz Nagrodę Marszałka Województwa Podkarpackiego. Z Władysławem Pogodą nagrali słuchowisko muzyczne „Lasowiackie Życie” – swój pierwszy krążek. Wyróżniony w prestiżowym Konkursie Dwójki „Fonogram Źródeł” Władysław Pogoda, ludowy skrzypek, jeden z ostatnich prawdziwych muzykantów, bardzo lubił (z wzajemnością) grać na Górnjej. Nawet swoją córkę oddał Górniakowi.

26 września Kolbuszowa Górna

LASOWIACKIE

ZIMIOKI
2010

Pole
Państwa
Ciskow
przy Kościele

„CYMES u GÓRNIAKÓW”

15.00 MSZA ŚW w Kościele Parafialnym Matki Bożej Wspomożenia
Wiernych w intencji zachowania kształtowanej
przez wieki ludowej kultury i tożsamości Wsi.

POWITANIE Zespół Ludowy Górniacy
Zespół Pieśni i Tańca Górna

POCZĘSTUNEK Specjalności ludowej kuchni polskiej,
żydowskiej i cygańskiej

WYSTĘP Kapela i Zespół Ludowy
LESIAŃIE

W KARCZMIE I NA RYNKU

Przedstawienie z życia przedwojennej społeczności polskiej
i żydowskiej - Zespół Ludowy WOLANIE z Domatkowa
i GÓRNIACY z Kolbuszowej Górnej

PRZY OGNISKU Konkurs Biesiadnego
Śpiewa...

KONCERT

ZABAWA TANECZNA

ZAPRASZAJĄ

MiDK w Kolbuszowej, Zł. Wolanie z Domatkowa,
Zł. Górniacy, KGW, OSP Sołectwo Wsi w Kolbuszowej Górnej

KOLBUSZOWA GÓRNA
PRZY CENTRUM KULTURY

14:00

NIEDZIELA
25 WRZEŚNIA

LASOWIACKIE

ZIMIOKI
2011



KOWBOJSKIE POWITANIE
blok zabaw i konkursów dla białych i czerwonych twarzy

ZIMIOCZANE KANTRY
konkursy dla kół gospodyń, zespołów śpiewaczych
i innych organizacji z poczęstunkiem publiczności

**IAŚKOWE ŁYSKI, LASOWIACKIE KANTRY,
LASOWIACKIE PAJDI**

KONCERT KAPEL LUDOWYCH

KOMPANIA COUNTRY

z Łancuta Koncert i początek ZABAWY TANECZNEJ

INDIAŃSKIE POŻEGNANIE

Zabawa taneczna z MEDIUM
do ostatniej żywej bladej twarzy

POTATOS CIAPAGGA
Fun. Kapela stworzona dla muzykanta

ZAPRASZAMY!

Zespół Ludowy Górniacy, Miejski Dom Kultury, OSP,
KGW, Sołectwo w Kolbuszowej Górnej





Archiwum MDK w Kolbuszowej. Lasowiackie Zimioki 2010 r. Widowisko plenerowe „W karczmie i na rynku” Wolanie z Domatkowa i Górnicy z Górnej, prowadzący i autor scenariusza: Czesław Drąg.



Archiwum MDK w Kolbuszowej. „Jaśkowe łyski” kolejne widowisko w wykonaniu „Górników” podczas Lasowiackich Zimioków 2011 r.

2012

LASOWACKIE ZIMIOKI

Pole
Państwa
Cisków
przy
Kościółce

„STUKNĘŁA IM TRZYDZIESTKA
Jubileusz Zespołu Ludowego Górnicy

23 WRZEŚNIA

KOLBUSZOWA GÓRNA

13.00 Prezentacje lasowiackiego rękodzieła wystawa plenerowa utworów kultury materialnej, prezentacje na żywo wykonywania wyrobów rękodzieła lasowiackiego **KONKURSY DLA PUBLICZNOŚCI**- Lasowiak zrobi wszystko!

15.00 Msza Święta w Kościele Parafialnym Matki Bożej Wspomożenia Wiernych w intencji pasjonatów kultury i wyrobów lasowiackiej kultury

16.00 Od poczęcia do dojrzałości 1982-2012
Jubileusz Zespołu Ludowego Górnicy - gratulacje dla Jubilatów

16.15 Występ Kapeli Władysława Pogody

17.00 Odpust na Górnej „Po grzechach młodości, przyszedł czas na odpust...” Widowisko plenerowe w wykonaniu Jubilatów, konsultacja Czesław Drag

17.30 Odpustowe wspomnienia
Prezentacje atrakcji domowych i współczesnych straganów odpustowych

17.40 Kapela Ludowa Widelanie

18.15 Festiwal ogniskowych i ziemniaczanych smaków
Najprostsze, najzdrowsze i najsmaczniejsze produkty regionalne
POCZĘSTUNKIEM PUBLICZNOŚCI!!!

18.30 Lasowiackie życie Występ Zespołu Ludowego Górnicy z Władysławem Pogodą i Czesławą Cyran - konsultacja Jolanta Dragan

19.15 Zabawa taneczna - disco w polu!

ZAPRASZAMY

Zespół Ludowy Górnicy, Kolo Gospodyń Wiejskich, Ochotnicza Straż Pożarna, Sołectwo Wsi, Parafia pw. Matki Bożej Wspomożenia Wiernych w Kolbuszowej Górze przy pomocy Urzędu Miejskiego i Miejskiego Domu Kultury w Kolbuszowej



LASOWACKIE ZIMIOKI

„Lesioki sie swarzo i kapuste warzo!”

22 WRZEŚNIA

KOLBUSZOWA GÓRNA

Plener przy Centrum Kultury

15.00 **MSZA ŚW.** Kościół Parafialny Matki Bożej Wspomożenia Wiernych w Kolbuszowej Górzej

16.15 **PLENER** Odbłonienie pomnika ziemniaka, symbola przywiązania mieszkańców wsi do ziemi i tradycji

16.30 **LESIOKI WARZO** Konkursy ziemniaczane

- Potrawa ukochana, kapusta ziemniaczana
- Zimiołs i ogniska już jesień blisko **Z POCZĘSTUNKIEM PUBLICZNOŚCI!**
- Łyżoków i talarków z blachy smaki i zapachy

16.45 **LESIOKI SIE SWARZO** Konkurs na scenkę obojętną

18.00

SUPER SOŁTYS

RÓZSTRZYGNIECIE KONKURSU TYGODNIKA KORSO KOLBUSZOWSKIEGO pod honorowym patronatem Pola na Sejm RP Zbigniewa Chmielowca i Stowarzyszenia Sołtysów Województwa Podkarpackiego.

18.30 **HADRA** Nie tylko lasowiacki koncert folkowy

19.00 **ROZDANIE ZŁOTYCH ZIMIOKÓW**

19.15 **ZIMIOCZANE DISCO**
Zabawa taneczna przy muzyce DJ i kapel ludowych - do tańca zagrają Kapela Władysława Pogody, Kapela Ludowa Jactka z Nowej Wsi, Kapela Kacirba, Kapela Biała Muryka z Trzciany, Kapela Ludowa Widelanie

ZAPRASZAMY!

Zespół Ludowy Górnicy, Kolo Gospodyń Wiejskich, Ochotnicza Straż Pożarna, Sołectwo Wsi, Parafia pw. Matki Bożej Wspomożenia Wiernych w Kolbuszowej Górzej, Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania Siedliska, Miejski Dom Kultury w Kolbuszowej

PATRONI, SPONSORZY, WSPÓLORGANIZATORZY



KORSO
POLSKA KULTURA



Archiwum MDK w Kolbuszowej. „Odpust u Górników”, czyli jubileusz trzydziestolecia działalności Zespołu Ludowego Górnicy podczas Lasowiackich Zimoków 2012 r.



Archiwum MDK w Kolbuszowej. „Lasowiackie Zimioki” 2013 r.

Przy Centrum Kultury dokonano odsłonięcia pomnika ziemniaka, symbolu przywiązania mieszkańców wsi do ziemi i tradycji, przygotowywano m.in. kaputę ziemniaczaną, lyjoski i talarki z blachy, ziemniaki z ogniska oraz rozstrzygnięto konkurs tygodnika Korso Kolbuszowskiego pod honorowym patronatem Posła na Sejm RP Zbigniewa Chmielowca i Stowarzyszenie Sołtysów Województwa Podkarpackiego. Wystąpił zespół Hadra, a na zakończenie odbyło się „zimioczane disco”.

Gdy już wydawało się, że zespół się rozpadnie, że w końcu nastąpi nieuniknione zmęczenie materiału, dyrektor MDK w Kolbuszowej Wiesław Sitko wraz z Elżbietą Czachor wpadli na szatański plan. Kierowniczka zespołu powiedziała zmęczonej już artystyczną pracą grupie, że dyrektor ich rozwiązuje. Trzeba wiedzieć, że Lasowiacy to lud niepokorny, czasami leniwy, często kłótniwy, ale przede wszystkim są to ludzie, którzy bardzo nie lubią nakazów. „Pogrzeb babki Walerki” (2014), na niby ostatnie przedstawienie, zmobilizowało zespół do dalszej działalności. Napisany przez Jolantę Dragan scenariusz opowiada o kłótniach i swarach o majątek. Na wyróżnienie zasługuje autentyczny sposób gry zespołu, który podjął temat trudny i smutny, ale jednak stanowiący nieodłączny element życia. W trakcie Lasowiackich zimioków w 2014 roku ogłoszono wyniki plebiscytu „W rytmie kół” na najpopularniejsze Koło Gospodyń Wiejskich tygodnika Korso Kolbuszowskiego pod patronatem Stanisława Ożoga, Europosła i Zbigniewa Chmielowca, Posła na Sejm RP, zaśpiewały grupy „Biała Muzyka” z Trziciany, „Widelanie”, zaprezentował się Jan Cebula z zespołem, dodatkowo koncert-niespodziankę zagrała Zimioczana Orkiestra Włociańska. Publiczność wzięła też udział w zabawie tanecznej. Kłótniwość i plotkarstwo lasowiackich kobiet pokazano w „Stugębnej plotce”, przedstawieniu obyczajowym, które ziemniaczaną premierę miało w 2015 roku. Oprócz widowiska, widzowie mogli wysłuchać monologów kabaretowych w ramach konkursu „Co we wsi piszczy” oraz uczestnika niemal wszystkich edycji „Lasowiackich zimioków” – Jana Cebuli z Kapelą. Jak w poprzednich latach, na zakończenie odbyła się potańcówka. Zespół Ludowy wciąż prężnie działał – na konkursie śpiewaków ludowych w Dynowie zdobyli I miejsce, zagrali w Mechowcu z okazji Dnia Seniora oraz I Święta Kapusty. Zaczęli również próby do nowego spektaklu. Powstały

w 2015 roku spektakl „Pożar u sołtysa” przybliżył losy pary zakochanych, którzy przyczynili się do powstania pożaru w stodole. Z pomocą przybyli strażacy, którzy ugasili ogień oraz sąsiedzi, Lasowiacy, służący pomocą w odbudowie straconego majątku. W 2016 roku na Lasowiackich Zimiokach zespół świętował razem z innymi wprowadzenie programu 500+. Tradycyjnie odbyły się konkursy na najsmaczniejsze zimioki z ogniska oraz potańcówka przy dźwiękach takich zespołów, jak Wiercańska Kapela Ludowa oraz Pogodni Raniżowianie, zatańczył Zespół Pieśni i Tańca Wiercany, a potańcówkę kontynuował zespół Medium. Nowe sztuki podziały ożywczo na samopoczucie i pracę grupy, która doczekała się kolejnego jubileuszu: 35-lecia pracy artystycznej. Odmierna tematyka widowiska „Stugębna plotka” zwróciła uwagę znawców, którzy w 2016 roku przyznali Górniakom I Nagrodę w konkursie „Ludowe Obrzędy i Obyczaje” w Sędziszowie Małopolskim.

Na imprezie „Zimiokach 2017” grupa podjęła temat dziadkowania, sięgający dawnych czasów tradycji, przekazywania wiedzy i światopoglądu przez dziadków i babcie wnukom. Zespół nagrał drugie słuchowisko muzyczne pt. „Lasowiackie dziadkowanie” i dwa filmy dokumentujące pracę zespołu: jeden to archiwalny zapis TVP 3 w Rzeszowie oraz drugi – rejestracja jubileuszowej imprezy „zimio czarnej”. Płyty te zostały dołączone do przygotowywanego wydawnictwa „Górniacy dla tradycji swojej wsi”. Przedstawienia to niewielki wycinek działalności zespołu, istotny ze względu na zainteresowanie środowiska wsi. W ciągu minionych lat zespół przygotował inne liczne przedstawienia, stale uczestniczył w życiu wsi poprzez udział w ważnych wydarzeniach, na przykład w „Dożynkach” czy obchodach Święta Matki Boskiej Zielnej. W historię zespołu wpisały się także wyjazdy na konkursy śpiewacze do Tyczyna, Kazimierza Dolnego, Dynowa, Bukowiny Tatrzańskiej, a także uczestnictwo w cyklicznych imprezach w Niwiskiej „Biesiadzie u Hupki” i różnych festynach organizowanych przez okoliczne wsie.

Jednym z wydarzeń dużej wagi, w którym artyści wzięli udział, była prezentacja „Lasowiackich sobótek” na gali rozdania nagród Oskara Kolberga w Warszawie. W ogrodzie Zamku Królewskiego, pomimo wielu zabezpieczeń, wykonawcy rozpalili ognisko i wypalili dziurę w trawniku, co przeraziło zamkowego ogrodnika. W 2017 roku instytucja patronująca zespołowi, Miejski Dom Kultury w Kolbuszowej wystąpił bez powodzenia o przyznanie Nagrody im. Oskara Kolberga.

Kultura Lasowiaków, unikalna w swojej prostocie, warta jest zachowania. W Kolbuszowej Górnej społeczność nadal chce pamiętać o tradycji swoich przodków. Zespół Ludowy Górniacy jest w tej wsi ostoją zachowania własnej tożsamości. Górniacy to grupa niewielu osób, które zrobiły tak wiele dla wielu.



„Lasowiacki Zimiok” – ceramika Anna Kupczyk



LA SOWIA CKE

28 WRZEŚNIA

ZIMIOKI

KOLBUSZOWA GÓRNA

Plener przy Centrum Kultury

16.00 ZIMIOCZANE POWITANIE

16.15 OGŁOSZENIE WYNIKÓW PLEBISCYTU

„W RYTMIE KÓŁ” Na wspólnarajon Koło Gospody Wiejskich
Tygodnika Kursu Kolbuszowskiego

16.45 OLABOGA! BABKA Wstępn
WALERKA POMARLI! Ludowego
Górnicy nad grobem!?

17.15 KAPELE DO TAŃCA

I RÓŻAŃCA wystąpią BIAŁA MUZYKA z Trzeliany
JAN CEBULA z zespołem, WIDELANIE z Widelki

19.00 Koncert niespodzianka

ZIMIOCZANA ORKIESTRA WŁOŚCIAŃSKA

19.15 DISCO POD BOCIANEM

Od 18.00 Górnicy częstują jedyną, prawdziwą
kapustą zimioczaną wg. przepisu Haneczki!

ZAPRASZAMY!

Zespół Ludowy Górnicy, Koło Gospody Wiejskich, Ochotnicza Straż Pożarna,
Selekta Wsi w Kolbuszowej Górnej, Burmistrz Kolbuszowej
i Miejski Dom Kultury w Kolbuszowej

Patronat medialny
KORSO
KOLBUSZOWA



LA SOWIA CKIE

27 WRZEŚNIA

ZIMIOKI

KOLBUSZOWA GÓRNA

PLENER PRZY CENTRUM KULTURY

Motylem wyszła...



16.50 KONKURS „Co we wsi piszczy”

Monologi kabaretowe o swojej wsi

17.00 MOTYLEM WYSZŁA - przedstawienia obyczajowe

W wykonaniu zespołów ludowych z Kolbuszowej Górnej
Świerczowa i Domałkowa

18.15 Kapela JANA CEBULI

19.00 Zabawa taneczna z DJ

23.00 Zakończenie

Jedyna w świecie najprawdziwsza z prawdziwych kapusta
zimioczana Haneczki i przysmaki z ogniska gratis!

ZAPRASZAMY

Miejski Dom Kultury w Kolbuszowej, Selekta wsi, Koło Gospody Wiejskich

Patronat medialny
KORSO
KOLBUSZOWA





Archiwum MDK w Kolbuszowej. „Lasowiackie Zimioki” 2014 r. – od lewej: Janusz Radwański, Ewa Draus Radna Sejmiku, Zbigniew Chmielowiec Posel RP, Stanisław Ożóg – Europosel oraz samorządowcy.



Archiwum MDK w Kolbuszowej. „Motylem wyszła...” widowisko w wykonaniu Górników podczas Lasowiackich Zimioków 2015 r.



KOLBUSZOWA GÓRNA PLENER PRZY CENTRUM KULTURY

25 WRZEŚNIA
15:00
„ZIMIOK W KOŁYSCE NA PLUS”

W programie:

- KONKURSY**
Na zimioki z ogniska i blachy **Przedstawienie** obyczajowe z kołyską
- POTAŃCÓWKA**
Gra **WIERCAŃSKA KAPELA LUDOWA**
- Tańczy **ZESPÓŁ PIEŚNI I TAŃCA WIERCANY**
- Grają **POGODNI RANIŻOWIANIE**
- Tańczy **PUBLICZNOŚĆ**
- TAŃCÓW** ciąg dalszy z zespołem **MEDIUM**
Kapustą zimioznaną i potrawami z ogniska częstuje
Zespół Ludowy Górnicy

ZAPRASZAMY

Miejki Dan Kultury w Kolbuszowej, Salwowa ul. Koło Gospodyń Wiejskich w Kolbuszowej Górnjej

Patronat medialny
KORSO



GÓRNIĘSKIE DZIADKOWANIE

KOLBUSZOWA GÓRNA przy Kościele

NIEDZIELA
24
WRZEŚNIA

14.00 MSZA ŚWIĘTA w oparciu o Orkiestrę Dętej MDK

Kościół Parafialny Matki Bożej Wspomożenia Wiernych

Estrada przy Kościele

15.15 GÓRNIACY NA 35 JUBILEUSZ

Występy Zespołu Ludowego Górnicy

Górnikom Wolanie z Domatkowa

Występ taternicy z licencjami

KAPELE GÓRNIKOM

Przewrotnicy z Przewrotnego

Widelanie z Widelki

Jurka Wrony z Kolbuszowej

GÓRNI I GÓRNIACY

w multimedialnych sztuce

19.15 ZABAWA TANECZNA

z zespołem **MEDIUM**

**NAJLEPSZA W ŚWIECIE KAPUSTA
Z ZIEMNIAKÓW GRATIS!!!**

Patronat medialny

KORSO

Radio 3

TVP 3

ZAPRASZAMY!

Zespół Ludowy Górnicy, Parafia pr. Matki Bożej Wspomożenia Wiernych Salwowa ul. Odbudowca Straci Potrzeba Koło Gospodyń Wiejskich w Kolbuszowej Górnjej Urząd Miejski / Miejski Dan Kultury w Kolbuszowej.





Archiwum MDK w Kolbuszowej. „Lasowiackie Zimioki” 2016 r. – Górnicy podczas przedstawienia obyczajowego.



Archiwum MDK w Kolbuszowej. „Lasowiackie Zimioki” 2017 r. – Jubileusz 35-lecia Górniaków. Jan Zuba Burmistrz Kolbuszowej wręcza nagrody za „Zasługi dla zachowania tradycji wsi Kolbuszowa Górna”.



Rys. Marek Krakowski – *Karykatury Górniaków.*

Kto jest kim w Górniakach i kto kiedy był

Przez 35 lat działalności zespołu pracowało w nim wielu mieszkańców Kolbuszowej Górnej i okolicznych miejscowości. Często kilka pokoleń z jednej rodziny. Bezinteresowne zaangażowanie i niegasnąca pasja wszystkich członków umożliwiły wieloletnią działalność artystyczną. Dlatego warto wymienić tych, którzy tworzą zespół obecnie.



Kto jest kim?

Elżbieta Czachor – (nauczycielka) w zespole od początku jego istnienia (1982 r.). W zajęciach grupy uczestniczyła jako panna (z domu Starzec), mężatka, mama trójki dzieci, również zaangażowanych przez nią do pracy w zespole. Obecnie kieruje grupą jako szczęśliwa babcia. Jej życie prywatne spleta się z pracą w zespole.



Fot. Magdalena Malaczyńska. „Zespół Ludowy Górniacy” w Ogrodzie Botanicznym Rozłogi w Kolbuszowej Górnej z Andrzejem Wesołowskim właścicielem. Sesja zdjęciowa w Kolbuszowej Górnej, wrzesień 2017 r.



Fot. Magdalena Malaczyńska. „Górnicy na ściernisku”. Sesja zdjęciowa, wrzesień 2017 r.

Jako mieszkanka wsi Kolbuszowa Górna wzrastała w rodzinie zainteresowanej i włączającej się w działalność zespołu, od dziecięcych bliska jej była tradycja lasowiacka, przekazywana w domu przez jej mamę, strażniczkę tych wartości. Z kolei jej brat, plastyk Maksymilian Starzec, przygotowywał scenografię do pierwszych przedstawień. Przez cały czas twórczej pracy z grupą wspierała ją swoją energią, pomysłowością, talentem i ciągłą pasją do wykonywania nowych zadań. Na przełomie tysiącleci przejęła kierowanie zespołem od Marii Chrusciel. Umiejętnie prowadzi pełen indywidualności zespół Górników, który pod jej przewodnictwem nabrał charakteru grupy specjalizującej się w pielęgnowaniu i ochronie dziedzictwa kulturowego swojej wsi. Dobra organizacja pracy zespołu i współpraca artystów zostały dostrzeżone i nagrodzone.

Jan Dryja – (kierowca) stał się na przestrzeni lat niezastąpionym królem Herodem i poszukiwaczem coraz to nowych piosenek. Ludowy humorysta, niezastąpiony w skeczach, utalentowany opowiadacz dowcipów. Świetny tancerz. Krewki, porywczy, autentyczny lasowiacki charakter.



Zuzanna Guzior – (rolniczka z dużego specjalistycznego gospodarstwa w Domatkowie) pozyskana do grupy podczas współpracy z Zespołem Wolanie. Angażuje się aktywnie w pracę grupy. Świetna w dynamicznych rolach kłótliwych Lasowiacek, urozmaica zespół swoją aktorską osobowością, chętnie uczestniczy w przedstawieniach, czeka na rolę życia.

Elżbieta Maciąg – przez lata niezastąpiona członkini Koła Gospodyń Wiejskich w Kolbuszowej Górnej, świetna kucharka. Bardzo pracowita i solidna. Od niedawna wspiera działalność zespołu „Górnicy”, z zaangażowaniem i talentem włącza się do artystycznych przedsięwzięć grupy.



Fot. Magdalena Małaczyńska. *Odlatująca Dorota Michalek. Sesja zdjęciowa, wrzesień 2017 r.*



Fot. Magdalena Małaczyńska. „Dzadki swawolą”. Sesja zdjęciowa, wrzesień 2017 r.



Anna Micek – mistrzyni w przyrządzaniu jednej z najbardziej znanych tradycyjnych wersji „kapusty żmiocanej”. Natura obdarzyła ją wyjątkowym głosem o niepowtarzalnej barwie. Rodowita Górnianka mówiąca piękną gwarą ze specyficznym lokalnym akcentem. Z grupą związana jest od 1984 roku; najczęściej odgrywa role odpowiadające jej temperamentowi, osobowości. Swoją kapustą ziemniaczaną spowodowała „małą wojnę domową” wśród „pnioczek” gospodyń i ekspertów. Środowisko w końcu zaakceptowało jej kapustę, gotowanej dzięki nauce jej matki Górnianki. Zadziałało tu też prawo rynku – ta kapusta po prostu najlepiej wszystkim smakuje.



Eugeniusz Micek – emerytowany pracownik skansenu, mąż Anny od samego początku istnienia zespołu, mistrz drugiego planu, obecny w większości przedstawień, wrosły w grupę, bez której nie wyobraża sobie życia. W każdym przedstawieniu chce grać, choćby statystować, posiada sporą wiedzę na temat dawnego życia wsi, którą chętnie dzieli się z innymi.



Fot. Magdalena Malaczyńska. „Górnicy na luzie”. Sesja zdjęciowa, wrzesień 2017 r.



Fot. Magdalena Małaczyńska. „Dyskusja po górnieszku”. Sesja zdjęciowa, wrzesień 2017 r.



Dorota Michalek – (handlowiec), z którą możesz tylko zyskać, niestrudzona, pracowita i stanowcza. Odpowiada za wicie wieńców, główny głos podczas występów wokalnych. Stała uczestniczka działań zespołu, związana z nim silnie. Mimo pracy zawodowej i ciągłej walki o byt, znajduje czas na aktywną pracę w zespole. Ma łatwość wcielania się w różne postacie, jest ekspertem w wielu dziedzinach kultury lasowiackiej, aktywizuje zespół do działania. Trafiła do zespołu na przełomie tysiącleci.

Barbara Nycek – zamieszkuje w Kolbuszowej, pochodzi z rodziny tutejszych Chodorowskich. Wspomaga zespół swoim talentem. W zespole jest od kilku lat, czuje się w nim dobrze, jak podczas odwiedzin u rodziny na wsi. W działalność artystyczną wciąga swoje wnuczeta. Jest matką trzech wybitnie uzdolnionych muzycznie córek. Sama dobrze śpiewa, ma w sobie duży potencjał, który może uda się wykorzystać w zespole.



Eugeniusz Olszowy – z zawodu budowlaniec, aktywny członek zespołu od lat 80., mieszkaniec wsi, syn długoletniej członkini Koła Gospodyń Wiejskich i zespołów artystycznych Emilii Olszowej. Członek zespołu udzielający się aktorsko i śpiewaczo, świetny tancerz. Po mistrzowsku wcielający się w rolę Żyda podczas przedstawień kolędniczych. Ze względu na swoje predyspozycje (filmowa uroda) często grał kawalera, obecna stateczność pozwala mu wcielić się w rolę gospodarza. W zespole wyróżnia go stała chęć do podejmowania nowych wyzwań artystycznych, mimo ponad 30-letniego stażu w zespole.



Fot. Magdalena Małaczyńska. „Młodzi do przodu”. Sesja zdjęciowa, wrzesień 2017 r.



Fot. Magdalena Małaczyńska. „Górnieńskie dziadkowanie”. Sesja zdjęciowa, wrzesień 2017 r.



Felicjan Olszowy – rolnik z Przedborza poszukujący możliwości realizacji swoich zainteresowań. Zaadaptowany na Górnika, odnalazł się w zespole i aktywnie w nim pracuje. Zbieracz ludowych podań, tekstów oraz folkloru muzycznego. Próbuje sam tworzyć różne teksty, wiersze i scenariusze. Pasjonat aktywnego uczestnictwa w kulturze.

Dariusz Pawlina – (nauczyciel), niezastąpiony w roli parobka, który z miastowego potrafi przerobić się na chłopca ze wsi. Aktor naturzczyk wysokiej klasy, nie do końca doceniony w zespole. Zdobyte w Górnikach szlify aktorskie wykorzystuje obecnie w Teatrze Ewy i Ryszarda Szilerów w Kolbuszowej. Obdarzony dobrą pamięcią, aktor potrafiący zagrać z wyczuciem i talentem wymagające role. Zawiesił, miejmy nadzieję, że tylko na chwilę, pracę w zespole. Z zespołem związany od 2000 roku.

Mieczysław Skowron – (inżynier, hydraulik), zawodowo zatrudniony w poważnej firmie komunalnej na kierowniczym stanowisku. Pracę w zespole traktował jako odskocznię od zawodowych obowiązków, zawsze solidnie podchodził do swoich aktorskich zadań. Ulubionymi jego rolami były postacie odgrywane w skeczach, ale też w przedstawieniach obyczajowych. Obecnie realizuje się w kolbuszowskim Teatrze Ewy i Ryszarda Szilerów. Pracował w zespole w latach 2000-2017.

Janusz Starzec – (lekarz), angażowany w razie potrzeby do ról, posiada duży talent kabaretowy. Człowiek uczynny i życzliwy, być może z tego powodu w Kolędzie odgrywał Anioła.



Fot. Magdalena Malaczyńska. „Ta Dorotka, ta malautka...”. Sesja zdjęciowa, wrzesień 2017 r.



Fot. Magdalena Malaczyńska. „Unikalni artyści w cieniu unikalnych drzew w Rozlogach”. Sesja zdjęciowa, wrzesień 2017 r.



Jan Tokarz – (geodeta), na początku podziwiał własne dzieci w spektaklach, a później dołączył do zespołu z wnukami. Odnalazł się w grupie, mimo że pojawił się w niej na stałe w latach 90. Z Górnika Górnik, nie gra w sposób zbyt finezyjny, za to w konkretnych sytuacjach jest niezastąpiony.

Kto był w Górnikach (1982- 2017)

Lata 80.

Jadwiga Augustyn, Maria Augustyn, Beata Bąba, Waldemar Bąk, Tomasz Chodorowski, Maria Chruściel, Ewa Czochara, Maria Frączek, Anna Garb, Jolanta Halat, Piotr Halat, Agnieszka Jagodzińska, Krystyna Karaban, Tadeusz Karaban, Monika Kitrys, Janina Kurda, Izabela Margańska, Anna Micek, Eugeniusz Micek, Andrzej Michalski, Emilia Olszowy, Eugeniusz Olszowy, Janina Olszowy, Witold Piekarz, Barbara Pleban, Piotr Polek, Eugeniusz Rząsa, Jadwiga Serafin, Robert Sito, Elżbieta Starzec, Genowefa Stapor, Tadeusz Sito, Piotr Skowroński, Aniela Surowiec, Małgorzata Surowiec, Elżbieta Tokarz, Irena Ząbczyk

Lata 90.

Jadwiga Augustyn, Łukasz Augustyn, Maria Augustyn, Waldemar Bąk, Joanna i Iwona Borawiak, Mariusz Bryk, Ewa Chodorowska, Maria Chruściel, Elżbieta Czachor, Magda i Jadzia Czachor, Anna Drożdż, Ewa Drożdż, Maria i Mieczysław Drożdż, Maria Dziuba, Maria Frączek, Anna Garb, Małgorzata Grzebyk, Piotr Halat, Agnieszka Jagodzińska, Agnieszka Jędrychowska, Krzysztof Jędrychowski, Monika Kitrys, Wojciech Konefał, Mieczysław i Anna Kosiorowski, Agata Kosiorowska, Małgorzata Kostuj, Kazimierz Koziół, Ewelina Kret,

Zbigniew Kuna, Józef Kurda, Łukasz Lasoń, Wojciech Lenart, Izabela Margańska, Aneta Mazur, Anna i Eugeniusz Micek, Edward Micek, Łukasz Micek, Elżbieta Mierzejewska, Dariusz Michalski, Janusz Michalski, Robert Michalski, Agnieszka Niezgodna, Jerzy i Robert Niezgodna, Danuta Olszowy, Emilia Olszowy, Eugeniusz Olszowy, Janina Olszowy, Marysia i Radek Olszowy, Walentyna Olszowy, Danuta Orzech, Magdalena Ozga, Barbara Pleban, Małgorzata Puchalska, Jadwiga Serafin, Monika Serafin, Zofia Serafin, Jan Sito, Robert Sito, Piotr Skowroński, Norbert Staniszewski, Barbara Stapor, Izabela Stapor, Aniela Surowiec, Małgorzata Surowiec, Elżbieta Tokarz, Krzysztof Tokarz, Paweł Tokarz, Piotr Wlazło, Monika Wlazło, Andrzej Wołosik, Jolanta Wołosik, Bogdan Woźniak, Dariusz Wróblewski, Ewa Ząbczyk, Irena Ząbczyk, Monika Ząbczyk, Tomasz Zgnilec.

Lata 2000 – 2017

Joanna Borawiak, Julia Brodziuk, Elżbieta Czachor, Helena i Stanisław Czachor, Kinga Czachor, Maksymilian Czachor, Helena Depa, Adam Dragan, Elżbieta Drapała, Maria i Mieczysław Drożdż i ich córki, Jan Dryja, Rafał Dryja, Maria Dziuba, Jadwiga Fryc, Paweł Fryc, Piotr Gul, Jan Hodor, Sylwia Jadach, Eugeniusz Jarczyk, Ewa Kabała, Leszek Kiwak, Bolesław Kochanowicz, Bogusława Kosiorowska, Anna i Mieczysław Kosiorowski, Krzysztof Kostuj, Dawid Kret, Ewelina Kret, Andrzej Kret, Gabrysia Kret, Teresa Kret, Józef Kurda, Dawid Lenart, Andrzej Łagowski, Łukasz Łagowski, Kamil Łagowski, Agnieszka Łobaza, Monika Maciąg, Jadwiga Magda, Lucyna Małodobry, Magdalena Mazan, Anna i Eugeniusz Micek, Edward Micek, Anna Michałek, Dorota Michałek, Małgorzata Michałek, Eugeniusz Adrian Nowak, Dawid Nowak, Łukasz Nowak, Kamil Nowak, Emilia Olszowy, Feliks Olszowy, Dariusz Pawlina, Paweł Płudowski, Mariusz Rak, Grażyna Rozmus, Eugeniusz Rząsa, Irena Sajdak, Barbara Starzec, Magdalena Starzec, Maksymilian Starzec, Michał Starzec, Jacek i Katarzyna Skowron, Mieczysław Skowron, Kazimiera Sitarz, Sławomir Sitarz, Zbigniew i Krystian Siwiec, Janusz Starzec, Tomasz Starzec, Genowefa Stapor, Paweł Tęcza, Jan Tokarz, Julia Tylutka, Monika Urbańska, Jan Wąsik, Marek Widuchowski, Irena Ząbczyk, Mateusz Żmuda.

Podziękowania

Długoletnia działalność zespołu była możliwa dzięki przychylności wielu osób i instytucji. Podziękowania należą się burmistrzom Kolbuszowej: Henrykowi Wilkowi, Zbigniewowi Chmielowcowi (obecnie posłowi ziemi kolbuszowskiej), Janowi Zubie oraz ich zastępcom, Radnym Rady Miejskiej różnych kadencji, Sołtysom, Henrykowi Chmielowcowi, Michałowi Karkutowi i ich radom sołeckim. Dziękujemy druhom z Ochotniczej Straży Pożarnej, prezesom, oraz Józefowi Kicińskiemu, Kołu Gospodyń Wiejskich z przewodniczącymi Anielą Kitrys, Ireną Ząbczyk i Danutą Olszowy. Dyrektorom, nauczycielom, dzieciom i młodzieży ze szkoły podstawowej i przedszkola. Dyrektorowi biblioteki i bibliotekarkom. Za wsparcie duchowe dziękujemy proboszczom Bogusławowi Bębenikowi i Stanisławowi Krasoniowi. Korzystaliśmy z życzliwej pomocy Muzeum Kultury Ludowej, za którą dziękujemy Mirosławowi Górskiemu i Jackowi Bardanowi. Za scenariusze i pomoc merytoryczną Jolancie i Wojciechowi Draganom oraz Czesławowi Drągowi. Redaktorowi Jerzemu Dyni i TVP3 w Rzeszowie za dokumentowanie pracy zespołu w programach telewizyjnych. Szczególne podziękowania składamy na ręce dyrektorów Miejskiego Domu Kultury w Kolbuszowej, za wytrwałość i wyrozumiałość przez te wszystkie lata: Wiesława Minicha, Aleksandry Niezgody i Wiesława Sitki.

Pragniemy wspomnieć także o nieżyjących już osobach, które służyły pomocą i oddaniem i wpisały się w wieloletnią historię Zespołu Górniaków: Stanisław Kosiorowski (sołtys), Jerzy Dziuba (prezes OSP), Leopold Machowski (prezes OSP), Czesław Zagórski (proboszcz), Stanisław Gil (dyrektor MDK), Zenon Stępień (dyrektor Powiatowego Domu Kultury i filii w Kolbuszowej Górnej).

ZESPÓŁ LUDOWY GÓRNIACY swoją działalność rozpoczął w październiku 1982 roku (30 lat działalności) w filii Miejskiego Domu Kultury w Kolbuszowej w Kolbuszowej Górnej, wsi podmiejskiej /1719 r/ przez stulecia zachowującej swoją włosciańską i lasowiacką tożsamość. Górnicy wzruszają, integrują, śmieją, bawią, przypominają, motywują do pamięci o lasowiackich korzeniach. Nie ma wydarzenia o charakterze lokalnym, w którym by nie uczestniczyli. Prezentują się u sąsiadów z sukcesami uczestniczą w ogólnopolskich imprezach folklorystycznych. Kultura, którą chronią jest unikalna, prosta, pierwotna ma związek z puszcza i ziemią.

Balada Leszcz
Laska wesoła



Jan Szani, Dawid Mielicki, Eugeniusz Chmielew, Jacek Mielicki, Jan Szani



WŁADYSŁAW POGODA urodzony 30 lipca 1920 roku (92 lata) w Hucie koło Kolbuszowej, skrzypek, śpiewak, twórca, jedna z najwybitniejszych osobowości polskiego folkloru. CZESŁAWA CYRAN autentyczna śpiewaczka ludowa z Kapeli Ludowej Władysława Pogody



Miejski Dom Kultury w Kolbuszowej ul. Obronów Pokoju 66
36-100 Kolbuszowa tel: +48 17 2271 603 Polska



Ważniejsze nagrody i wyróżnienia Zespołu Ludowego „Górnicy” z Kolbuszowej Górnej

Nagrody za działalność:

- Nagroda Ministra Kultury i Dziedzictwa Narodowego – 1997 r.
- Nagroda Marszałka Województwa Podkarpackiego – 2000 r.
- Zasłużony dla Miasta i Gminy Kolbuszowa – 2012 r.
- Nagroda Marszałka Województwa Podkarpackiego – 2015 r.

Nagrody zdobyte podczas przeglądów/konkursów:

- Ogólnopolski Konkurs „Sabałowe Bajania” w Bukowinie Tatrzańskiej (kat. grupy śpiewacze: II Nagroda w 2003 r., II Nagroda w 2006 r., II Nagroda w 2008 r.; kat. indywidualna w konkursie gawędziarzy: III Nagroda dla Elżbiety Czachor i wyróżnienie dla Jana Tokarza w 2009 r.)
- III Ogólnopolskie Prezentacje Regionalnych Obrzędów Sobótkowych w Dulki: I Nagroda w 2000 r.
- 43. Góralski Karnawał w Bukowinie Tatrzańskiej: III Nagroda w 2015 r.
- Wojewódzki Przegląd Widowisk Kolędniczych w Kolbuszowej: I Nagroda w 1998 r. III nagroda w r. 2001, II nagroda w 2004 r., II nagroda w 2005 r., III nagroda w 2007 r., I nagroda w 2013 r., II Nagroda w 2015 r., III Nagroda w 2016 r.
- Wojewódzki Konkurs Wieńca Dożynkowego w Radomyślu Wielkim: III nagroda w 2004, II nagroda w 2005 r., II nagroda w 2007 r.
- Wojewódzki Konkurs Teatrów Obrzędowych „Ludowe Obrzędy i Zwyczaje” w Tyczynie, Giedlarowej, Sędziszowie Małopolskim: I nagroda za widowisko „Pieczenie chleba” w 1998 r., III nagroda za przedstawienie „W karczmie u Joska” w 2010 r., I nagroda za widowisko „Pogrzeb babki Walerki”

- Festiwal Mowy Lasowiackiej w Cmolasie: I nagroda w 2009 r., I miejsce w 2010 r.
- V Edycja Zespołów Śpiewaczych i Kapel Ludowych w Dębicy: I nagroda w 2004 r.
- VI Podkarpackie Prezentacje Regionalnych Obrzędów Sobótkowych w Dukli: I nagroda w 2000 r., I nagroda w 2003 r.
- Jarmark Wielkanocny w Kolbuszowej: „Złote Jajo” w 2008 r.

Filmy i płyty:

- „Lasowiacki wieczór”, TVP Rzeszów S.A. 2010, „Górnicy”, TVP Rzeszów S.A. 2012, a także kilka nagrań stanowiących fragmenty programów „Spotkania z folklorem” realizowanych przez red. Jerzego Dynię.
- Płyta „Górnieskie kolędowanie”
- „Górnicy” – prezentacja multimedialna
- „Lasowiackie życie” Władysław Pogoda z Zespołem Ludowym „Górnicy” 2012 r. Płyta została zgłoszona do konkursu „Fonogram źródeł” 2012, organizowanego w ramach XV Festiwalu Folkowego Polskiego Radia „Nowa Tradycja”, w którym zdobyła wyróżnienie.

Bibliografia

Kronika Amatorskiego Zespołu Artystycznego przy KGW w Kolbuszowej Górnej, spisała: Maria Chruściel i Elżbieta Czachor, Archiwum Zespołu Ludowego „Górnicy”.

Chruściel M., *Górnicy – historia zespołu*, „Varia Kolbuszowskie”, nr 24, Kolbuszowa 2007.



Archiwum MDK. *Wlodek Pogoda obraca w tańcu Elżbietę Czachor, 2005r.*

O GÓRNIŃSKIM JADŁOSPISIE PISANYM TRADYCJĄ, OBYCZAJEM I PORAMI ROKU

Przepisy naszych babć na tradycyjne potrawy, wypieki, przetwory to nie tylko nasze dzieciństwo, ale także nasze dziedzictwo. Jadło kuchni lasowiackiej nie było wystawne, lecz przygotowywane z miłością i smaczne. Gospodynie z Kolbuszowej Górnej gotowały niepowtarzalne potrawy. To było proste jedzenie, a jego podstawę stanowiły: kasze, mąki, rzepa, karpiele, kapusta, ziemniaki, warzywa strączkowe (bób, groch, fasola), cebula, czosnek, buraki, ogórki, marchew, pasternak, pietruszka oraz zioła przyprawowe. Warto zatem od nowa odkryć smaki lasowiackiej kuchni, pełnej prostoty, opartej na lokalnych surowcach i produktach.

Niezbadane zakątki lasowiackiej kuchni Górniaków

Badania etnografów i historyków tego regionu koncentrowały się głównie wokół budownictwa, gospodarki, stroju, sprzętów gospodarskich i domowych pieśni i muzyki. Kulturę materialną utrwalano, zachowywano i gromadzono w muzeach, skansenach, izbach pamięci bądź prywatnych zbiorach. Tradycje kulinarne nie cieszyły się zainteresowaniem regionalistów. Z powodu braku badań etnograficznych odtworzenie dawnej kuchni lasowiackiej w pełni nie jest możliwe.

Traktowany marginalnie przez badaczy wątek kultury jedzenia miał podstawowe znaczenie dla tradycyjnej rodziny lasowiackiej. Każda szanująca się gospodyni przygotowując posiłek dbała o to, aby był podany godnie. Nasi przodkowie zwykli mawiać, iż jedzenie to Dar Boży i należy go przygotowywać



Fot. Magdalena Malaczyńska. *Janina Olszowy podczas przygotowania tradycyjnej potrawy.*

oraz spożywać z szacunkiem. Stąd tak ważne były rodzinne posiłki przy wspólnym stole. Czas ten krył w sobie magię codzienności: zatrzymany w miejscu i podarowany sobie nawzajem pogłębiał więzi nie tylko rodzinne, ale i sąsiedzkie, przyjacielskie. Obecnie nie zwracamy dostatecznej uwagi na to, co jemy i w jaki sposób. Żyjąc w nieustannym pośpiechu zaczynamy zapominać o naszych tradycyjnych potrawach, tożsamyh z naszym środowiskiem, zastępowanych przez żywność typu „śmieciowego”. Dzisiejsza kuchnia zdecydowanie różni się od kuchni naszych pradziadków. Dawniej nie jadano na co dzień tyle mięsa i jego przetworów. Co warto zaznaczyć, w dawnej lasowiackiej „biednej kuchni” wykorzystywano tylko te produkty, które wyhodowano i zebrano z pól, lasu, sadu, ogrodu, czy też znalezione w wodzie. Dania jednak były urozmaicone, przyrządzane zawsze w domu, przygotowane przez babcię z myślą o nakarmieniu całej rodziny. Mimo ogromu codziennych obowiązków w domu i pełnego uczestnictwa w obrządkach i pracach polowych, gospodynie z naddatkiem spełniały oczekiwania domowników. Podziw budziły potrawy z kaszy, mąki, ziemniaków, grochu czy kapusty, nawet dzisiaj potrafią zadziwić swym smakiem, zapachem i wyglądem.

Po wojnie, w latach czterdziestych i pięćdziesiątych XX wieku w całym kraju nastąpiła moda na propagowanie racjonalnego żywienia, opartego na naukowych badaniach i doświadczeniach lekarzy i dietetyków. Wtedy dość często krytykowano i lekceważono rodzinne tradycyjne potrawy, wypieki i przetwory. Z tego też powodu nie da się w pełni przywrócić tradycyjnej lasowiackiej kuchni, gdyż bardzo rzadko spisywano przepisy na takie potrawy; raczej przekazywały je ustnie matki córkom. Nie każda gospodyni była zainteresowana sztuką kulinarną, dlatego zaistniała potrzeba powołania osób oraz instytucji odpowiedzialnych za przywrócenie tradycyjnego zdrowego jedzenia i wypieków, charakterystycznych dla danego regionu naszego kraju. Dostrzeżono jej różnicowanie w poszczególnych miejscowościach, w których zachowały się osobliwe potrawy, wyroby wędliniarskie, pieczywo, przetwory domowe znane wyłącznie w tym miejscu.

Kuchnia z Górnej ziemniakiem stoi, „Górnioki lubio źmioki”, nazywani byli „źmiocarze”. Dlatego pewnie nie gdzie indziej, tylko w Kolbuszowej Górnej stoi pomnik „źmioka”, usytuowany na placu przed Centrum Kultury Wsi – jest znakiem i potwierdzeniem, że ziemniaki królują w tutejszej kuchni. Pewnie dlatego od szeregu lat Zespół Ludowy „Górniacy” wspólnie z Miejskim Domem Kultury w Kolbuszowej, przy wsparciu miejscowej Ochotniczej Straży Pożarnej, Koła Gospodyń Wiejskich, Sołectwa, a także władz gminnych organizuje Lasowiackie Zimioki, które odbywają się z reguły w ostatnią niedzielę września. Od lat ta impreza cieszy się niebywałym powodzeniem: uczestniczą w niej zespoły ludowe Koła Gospodyń Wiejskich z sąsiednich sołectw, powiatu, województwa i regionu. W każdym roku towarzyszące obchodom ludowe święto, którego ważnym elementem jest kultura kulinarna, ziemniak stanowi pretekst do działań mających na celu ochronę i przypomnienie kultury, tożsamości i odrębności wsi. Górna tym samym staje się miejscem wyjątkowym, z którym mieszkańcy emocjonalnie wiążą się na całe życie, nawet gdy stąd wyjeżdżają.

Wieś Kolbuszowa Górna zawsze związana była z miastem Kolbuszową, wspólną parafią pod wezwaniem Wszystkich Świętych, cmentarzem, urzędami, szkołą, ochronką, do której chodziły dzieci z „dołu Górnej”. W okresie międzywojennym zakupy można było robić w sklepach, których właścicielami byli prawie wyłącznie Żydzi. Tutejsze gospodynie mogły w nich kupować rzeczy niezbędne do przygotowywania posiłków. Jednak bardzo rzadko korzystały z tych możliwości. Warzywa i inne produkty uprawiały same lub kupowały na jarmarku, który odbywał się co tydzień we wtorki w Kolbuszowej. Wtedy od rzeszowskich „cebulerek” kupowały cebulę, czosnek i inne potrzebne wiktuały. Same zaś przynosiły na targ i sprzedawały jajka, masło, sery, kogutki, kury. Ten tzw. „babski grosz” wydawały na zakup tego, czego same nie mogły wytworzyć, a był to towar niezbędny nawet w samowystarczalnych gospodarstwach, np.: nafta, zapałki, sól, cukier, soda oczyszczona, drożdże. Niezależność gospodarstw wymagała i uczyła nasze prababcie konieczności wykorzystania i przygotowania jedzenia z własnych upraw, hodowli, zbieractwa w lesie i w polu. Stąd codzienna strawa przyrządzana była w zależności od pory roku; rytm zmian w przyrodzie niejako dyktowała gospodyniom potrawy. Należy także

wspomnieć o ważnym powiązaniu kuchni z religią katolicką – obchodzone posty, a także przygotowane potrawy i wypieki świąteczne różniły się w zależności od święta, które należało uświetnić odpowiednim pokarmem. A codzienne i odświętne przysmaki nie mogły się obejść bez ziemniaków, od kiedy trafiły do lasowiackiego jadłospisu i zepchnęły na boczne tory rzepę, kasze, karpiele, bób, groch, słonecznik bulwiasty (czyli topinambur). I do dziś są podstawą codziennego menu, jako główny składnik przyrządzanych potraw, czy też dodatek do innych produktów żywnościowych, z których przygotowuje się jedzenie na co dzień oraz z okazji świąt. I to nie tylko na obiad, ale też na śniadanie lub kolację. Nasze prababcie posiadały cenną mądrość ludową, intuicja podpowiadała im, że ziemniaki należy uwzględniać w codziennym jadłospisie, ponieważ odkwaszają organizm, a ponadto bogate są w cenne składniki pokarmowe, niezbędne do prawidłowego funkcjonowania organizmu. Kolejnym ich walorem jest dostępność w ciągu całego roku oraz istotny dla oszczędnych Lasowiaków stosunkowo mały koszt zakupu.

Każda pora roku w lasowiackiej kuchni oznaczała się potrawami, które zależne były od tego, jakimi wiktuałami dysponowały gospodynie, a przy tym ważne było sprostanie wymogom tradycji kulinarnej dorocznych świąt, uroczystości rodzinnych, kuchnia ta w znacznym stopniu była i jest podporządkowaniem obyczajom religijnym.

Kuchnia Górniaków w zgodzie z rytmem świąt i pór roku

Adwent to czas oczekiwania. Dawniej podawano wtedy potrawy bardziej siemiężnie, gdyż był to czas, kiedy przygotowywano się do świąt Bożego Narodzenia i na prząsne świąteczne jadło trzeba było oszczędzać. Dopiero w Boże Narodzenie na Górnej mówiono – „Godne święta” – po obfitej, ale postnej wieczerzy wigilijnej, zwanej na Górnej „pośnikiem” (postnikiem), nie podawano potraw mięsnych, a nawet produktów pochodzących od zwierząt ciepłokrwistych, czyli mleka, śmietany, masła, sera, jajek. Jedynie w zasobniejszych gospodarstwach

podawano ryby. Omastą do wigilijnych dań był olej, najczęściej lniany, rzadko konopny. W świąteczne dni Bożego Narodzenia, a także w Nowy Rok obfitość jadła i wypieków była imponująca. Prawie w każdym gospodarstwie tuż przed świętami odbywało się świniobicie. Stąd był dostatek mięsa i wędlin swojskich. Gospodynie oprócz chleba piekły ciasta drożdżowe, zwane u nas bułkami, pierniki, ciastka do pojadania dzieciom, do dekoracji bożonarodzeniowego drzewka, a także dla kołędników. Na ten czas otwierano beczułki z kiszonymi ogórkami i innymi przetworami z warzyw, grzybów i owoców przygotowywanymi na tę okoliczność. Przy suto zastawionych stołach odbywały się spotkania w rodzinnym i sąsiedzkim gronie przy rozmowach i wspólnym kolędowaniu. Przyjmowano wtedy chętnie kołędników.

Od święta Trzech Króli rozpoczyna się karnawał, czas zabaw i spotkań towarzyskich. Po przedświątecznym świniobicu, przezorne oszczędne gospodynie, skrzętnie zabezpieczały przed „zepsuciem” cenny wówczas tłuszcz i wędliny na dłuższe przechowanie, tak na wszelki wypadek, gdyby zima okazała się niezbyt mroźna. W przemyślany sposób zagospodarowywały tak dużą ilość mięsa i tłuszczu. Szynki, polędwice, boczek peklowano (zalewano zalewą do tzw. marynowania i przechowywano w chłodzie kilka tygodni). Po tym czasie mięso ściśle wiązano lnianym lub konopnym sznurkiem i wędzono – niektórzy gospodarze wędzili przygotowane mięso nawet przez 5 dni w tzw. zimnym dymie – tak bowiem wędzone szynki i schab mogły długo wisieć w przewiewnym miejscu i zachowywały swoje smakowe i zapachowe właściwości, co zaś najważniejsze: „się nie psuły”. Innym sposobem konserwowania mięsa i tłuszczu ze świniobicia było topienie słoniny, oddzielenie skwarków (pypków), które zużywano na bieżąco do barszczu, ziemniaków, kapusty, czy do chleba, natomiast czystym gorącym tłuszczem zalewano wędzonki, kiełbasę, schab, boczek w kamionkowe naczynia lub słoiki, które szczelnie zamykano i przechowywano w chłodnym pomieszczeniu. Wędliny konserwowane w ten sposób zachowują świeżość, a smalec „przechodzi” zapachem i smakiem wędzonek i nadaje się tylko do maszczenia potraw, ale przede wszystkim jest wyborny w smaku i zapachu do smarowania pieczywa. Te zapasy gospodynie podawały od święta, a także przyjmując spodziewanych czy niespodziewanych gości. Odkąd

pamiętam, to w moim domu i nie tylko w Święto Trzech Króli smażono pączki. Wykorzystywano wówczas smalec ze świniobicia. Po raz drugi smażono pączki w Tłusty Czwartek, zaś chrust na tak zwane ostatki przed Środą Popielcową, rozpoczynającą Wielki Post. W Środę Popielcową obowiązuje ścisły post jakościowy i ilościowy, dawniej rygorystycznie przestrzegany. Najczęściej w tym dniu podawano ziemniaki gotowane w mundurkach (w łupach) z jałowym żurem na wywarze z suszonych grzybów. Okazjonalnie kupowano śledzie, które były dodatkiem do postnych, opiekanych na kuchennej blasze ziemniaków. Czasami te potrawy okraszano olejem lnianym przesmażanym z cebulą lub czosnkiem.

Jako napój gotowana była herbata z przemarzniętych gałązek wiśni lub pędów malin. W dawnej lasowiackiej kuchni Wielki Post zazębiał się z największą zmurą górnieńskich gospodyń – przednówkiem. Kończyły się zapasy, a gospodarze jak oka w głowie strzegli ziarna na wiosenne zasiewy i ziemniaki sadzeniaki. Musieli również pamiętać o chowanej (hodowanej) żywności, żeby wystarczyło karmy do wiosny. Krowy się jeszcze nie wycieliły, więc był ogólny brak mleka i jego przetworów. Nieraz widmo głodu zaglądało do zagród, szczególnie biedoty wiejskiej. Stąd, kiedy tylko „słozła łupa” – tak na Górnej dawniej mawiali nasi przodkowie o końcu zimy i odkryciu ziemi ze śniegu – gospodynie wraz z dziećmi szły do lasu, na pola, gdzie szukały i zbierały to, co tylko nadawało się do przygotowania potrawy i zjedzenia. Z dziko rosnącej zieleniny warzyły przednówkowe zupy, a to z młodej pokrzywy, lebiody podagrycznika, szczawiu, młodych liści mleczu stokrotek. Zbierały również w lesie liście niedźwiedziego czosnku, zajęczy czosnkowy szczypiorek rosnący na suchych pastwiskach i miedzach. W ten sposób radziły sobie nasze babcie z przednówkiem. Równocześnie przygotowywały się do Świąt Wielkanocnych, na które wszyscy z utęsknieniem czekali. Przed tymi świętami znów w wielu gospodarstwach odbywało się świniobicie. Tak jak Boże Narodzenie nazywano świętami „bułcanymi”, tak Wielkanoc zwano „święta kiełbasiane”. Z dzieciństwa pamiętam, że we wczesnym powojennym czasie nasi dziadkowie w pewien naturalny dla nich sposób dzielili się tym, czym mieli z tymi, którzy prawdziwie biedowali. Mawiali, że w każdej rodzinie w wielkanocnym barszczu powinna być kiełbasa,

boczek, pyпки i jajka. Inaczej się nie godzi. Mawiali też wtedy: „Jak mosz i dosz, to jak tobie nie stanie, to ci się dostanie”. Zazwyczaj po świętach przednówek zaczynał być mniej dokuczliwy. Bydło wyganiane na świeżą trawę pasano na miedzach, miądzkach i polnych drogach oraz wyznaczonych pastwiskach. Coraz więcej było mleka i jego przetworów, które były skrupulatnie wykorzystywane w codziennym żywieniu. To był również czas, kiedy gospodynie wyrabiały sery na dłuższe przechowywanie. Na bieżące spożycie robiły z tłustego sera gomółki, które wygodne były do brania w pole na przekąskę. Z pełnego mleka, starannie uwarzonego przygotowywały twaróg, który doprawiały solą, niekiedy kminkiem, przekładały do „syrnego” woreczka, zawiązywały i „prasowały” na ławie pomiędzy dwoma deskami, które obciążały kamieniami aby „syr odsyrwoczyć”. W zasobniejszych gospodarstwach były praski do sera, które wykorzystywano również po świniobiciu do „odpowietrzenia” i ukształtowania salcesonu czy podwędzanego w kominie sadła. Pozbawione serwatki sery zazwyczaj układano pod strzechą na poziomo umocowanych drabinach wyłożonych słomą, przykrywano je czystymi lnianymi ścierkami, zużytymi, ale czyściutkimi płachtami. Często sery odwracano, aby się równo obsuszyły, a co kilka dni zanurzano je w świeżej serwatce (obmywano) i na powrót układano do dalszego suszenia. Niektóre gospodynie nie dosmaczały solą, tylko posypywały deseczkę kamienną gruboziarnistą solą, z wierzchu również obsypywały ser solą, co kilka dni sól obcierały, płukały ser w serwatce i na nowo obsypywały gruboziarnistą solą. Tak obsuszany ser nie fermentował, a przy tym samoistnie dosmaczał się solą. Obsuszany ser wykorzystywały gospodynie jako gotowy dodatek do pieczywa, klusek, startym serem posypywano jajecnicę, zaś podczas uroczystości rodzinnych, wesela, chrzciny ser był znakomitą przekąską zwłaszcza do piwa.

W czasie sianokosów, żniw, wykopków ser stanowił pożywny dodatek do pieczywa, zabierany podczas prac polowych. Kiedy żyto na polu wykłosiło się i ziarno było jeszcze miękkie, a przy tym słodkie. Gospodynie szły na podrzynki i przynosiły 2, 3 niewielkie snopki. Ponieważ nie dało się tego ziarna wymłócić, bo było za miękkie, to najczęściej babcie z wnukami wyłuskiwały z kłosów ziarno. Po wyflukaniu wyłuskanego

niedojrzałego żyta, wsypywano je najczęściej do żeliwnego od wewnątrz emaliowanego garnka – najlepszy był w kształcie amfory żeleźniak do duszenia i zapiekania. Na dno garnka dawano masło, ziarno lekko solono, na wierzch również dodawano masło, podlewano odrobiną wody, szczelnie przykrywano, garnek stawiano na blasze lub na „dynarku” i dusiła się ta przednówkowa żytnia kasza, którą na Górnjej nazywano „porka”, „parka” – dziś trudno dociec skąd ta nazwa, czy od parkotania tej potrawy podczas gotowania, czy też od pory, w której się ją przyrządzało. Tę przednówkową górnieńską potrawę podawano z kwaśnym mlekiem (zsiadłym), maślanką, zaś niektórzy lubili ją jeść z zimnym mlekiem „ze studni”. Jak nieraz wspominała moja mama, wszyscy domownicy z wielkim smakiem zajadali się tą potrawą, dodawała przy tym, że najlepszym kucharzem jest głód.

Od świąt wielkanocnych nie wypiekano bułek, a i chleb był wydzielany, bo w niektórych gospodarstwach wyliczana była ilość mąki na chleb do nowych zbiorów. Mąkę trudno było kupić, a nieraz nie było za co. Nasze babcie, które były niezmiernie zaradne pamiętały, że w każde przypadające święta kościelne należy przygotować dla rodziny odświętne menu. Już podczas wypieków wielkanocnych myślały o Zielonych Świątkach i odkładały faskę mąki pszennej na bułkę lub bułeczki drożdżowe na Zielone Świątki i to była kulinarna odświętność. Dziadkowie, babcie, ale najczęściej dzieci od najmłodszych lat pasły krowy. Zwykle dostawały na drugie śniadanie, zaś po południu na podwieczorek kromki chleba. Najczęściej kromki chleba posypane cukrem, skropione wodą, mlekiem a czasem i śmietaną – do dziś pamiętam smak tych kanapek. Niektóre gospodynie przygotowywały do chleba – w pole – smarowidło, smarówkę. Mieszały twaróg pół na pół z masłem, lekko soliły i dodawały drobno posiekane liście mięty. Ta przemyślna pasta jest wyśmienita, przy tym wygodna – kiedy to nie było termosów, lodówek turystycznych – bowiem ser trzyma w ryzach masło, żeby się nie topiło w upale, a masło chroni ser przed kwaśnieniem, mięta zaś hamuje fermentację i znakomicie orzeźwia zapachem i smakiem to smarowidło. Posmarowany chleb choćby był mocno czerstwy, nabiera miękkości. To smarowidło brane było również jako dodatek do pieczywa na pielgrzymki m.in. do Leżajska i Cmolasu.

Wiosna, lato na Górnjej, tak zresztą jak w całym kraju, to był czas wyętej pracy w polu: siew, sadzenie, plewienie, okopywanie, sianokosy, no i żniwa, które dawniej trwały 3 – 4 tygodnie, w zależności od pogody. Wszyscy domownicy w miarę możliwości uczestniczyli w tej znoej pracy od świtu do zmierzchu z przerwą na posiłki, które najczęściej odbywały się w polu. Gospodynie wieczorem lub wczesnym ranem przygotowywały strawę, przede wszystkim pożywną, ale bez mięsa i wędlin. Taką typową potrawą w pole, była kapusta ziemniaczana z dodatkiem fasoli zwanej na Górnjej grochem, bo myśmy rozróżniali groch „plaskaty”, czyli wszelkie odmiany fasoli i groch okrągły „łokregły”, czyli groszek i groch. Nasi przodkowie mawiali, że groch to mięso dla ubogich. Żniwiarzom do tej potrawy podawano ugotowane jajka na twardo, żeby białko roślinne wzbogacić białkiem zwieręcym.

Obok pożywnego jedzenia ważne, a właściwie najważniejsze było branie w pole „picia”, którego podstawę w czasie upałów stanowiła gorzka czarna kawa zbożowa, naturalnie schłodzona, która znakomicie zaspokajała pragnienie, przy tym jakby ożywiała i dodawała sił do dalszej pracy. Na przełomie lipca – sierpnia ziemniaki, zwłaszcza wczesne, wzbogacone już w skrobię nadawały się na pieczone na blasze placki ziemniaczane bądź smażone na tłuszczu zwane z galicyjska „plyndze”. Jednak dla dzieci i młodzieży ważne było, że nadawały się do pieczenia w ognisku. Przy pasieniu krów dzieci zbierały wysuszone krowie łajna. Późnym popołudniem na pastwisku przygotowywały ognisko z łajna. Kiedy łajno wypaliło się i utworzył się zeń popiół, to do rozgarniętego gorącego popiołu wkładano ziemniaki, okrywano popiołem i suchym łajnem. Czasami, kiedy blisko pastwiska rosła „ostręga”, czyli ostrężnica, zrywano liście i okładano nimi ognisko, spalone liście wytwarzały przyjemny zapach, co nadawało pieczonym ziemniakom niepowtarzalny smak i zapach.

Obok palenia ognisk podczas pasienia krów, chłopaki robili sobie z blaszanych puszek po konserwach „lachetry”, nazywane również „wiwacki”. Do oczyszczonej puszkę wkładali dopasowany drewniany okrągły klocek, po czym ścianki puszkę „sitkowali” – robili dookoła w połowie puszkę dziurki gwoździem pobijając młotkiem. Dziurki te „luftowały” żar w puszcze podczas „wiwania”. Do górnego brzegu puszkę wbijano większym

gwoździem dwa otwory, w których mocowano zagięty w obłęk drut o długości od 80 cm do metra, zależne to było od wzrostu właściciela „lachetry” (żeby puszka przy „wiwaniu” nie uderzała o ziemię). Do puszki wkładano rozżarzone węgielki z ogniska, suchą trawę, patyki i wysuszone łajno i wywijano puszką trzymając w ręce uchwyt z drutu. I zaczynały się wtedy zawody, kto najszybciej wypali łajno na popiół, komu nie wypadnie podczas obrotów rozżarzone łajno. Jesienią do gorącego popiołu w puszcze wkładali chłopcy 3 – 4 ziemniaki, przykrywali żarem z ogniska i wysuszonym łajnem, liśćmi z „ostręgi” lub z dębu i „wiwali”, znów były zawody, czyje ziemniaki najszybciej się upieką, ten kto był ostatni miał prawo do jednego ziemniaka, pozostałe musiał oddać wygranym.

Ponieważ w Kolbuszowej Górnej pola ciągnęły się aż do Woli Domatkowskiej (my mówiliśmy „do Woli”), w górze Górnej ciągnęły się do Bukowca, aż za urokliwą rzeczka, której brzegi porośnięte były różnorodną roślinnością, dziś już niespotykaną. W czystutkiej wodzie tej rzeczki chłopaki łowili ryby i łapali raki. Zaraz za tą rzeczka, gdzie były jeszcze nasze pola, ciągnęły się wzdłuż torfowiska, tam rosły rosiczki, widłak, bawełnianka (kotki), kukułki (storczyki) a także rzadko spotykany ciemiernik (bożonarodzeniowa róża), kwiat zimy. Kiedy spiętrzone prace polowe odbywały się na tych odległym od gospodarstwa polu, to na południe nie wracano do chałupy. Gospodynie doiły pasące się na pastwisku krowy, udojone mleko tak zwane „prosto od krowy” dzieci i dorośli pili. Natomiast pozostałe mleko zagotowywały na dynarku, który był na tę okoliczność brany w pole i gotowały mleczną zupę, najczęściej zacierkę z razowej mąki nazywanej u nas „farmugą”. Nigdy już później zupa mleczna nie miała takiego smaku, jak wtedy.

Żniwa zazwyczaj kończyły się przed Zielną 15 VIII. Na Wniebowzięcie każda gospodyni piekła z tegorocznej mąki pierwszy chleb z ziarna zmielonego w żarnach lub w młynie. Prawie w każdym domu na „Zielną” pieczona była słodka drożdżowa bułka z pszennej mąki razowej ochoczo z tej okazji mielonej przez starsze dzieci w przydomowych żarnach. W zasobniejszych gospodarstwach, gdzie uprawiano więcej pszenicy, np. na Wojkowie – Kolonii czy na polach pod zwierzniem (dźwierznikiem) pieczono bułki białe z mąki

zmielonej w młynie. Zdarzało się, że po sąsiedzku dzielono się tą mąką. Zielna bułka drożdżowa zazwyczaj była przyrządzana na maślanca z krupkami masła, dodawano do niej oszczędnie 1-2 jajka. Ponieważ sierpień to czas, kiedy był niedostatek jajek, bo jak mawiały babcie, że jajka drogie, dlatego, że stare kury się „wypirzyły” a młódki jeszcze nie „narościły”. Często bułki drożdżowe na Zielną pieczono z pierwszymi jabłkami papierówkami czerwonymi nazywane u nas zielnymi, bo zdobyły bukiety zielne do święcenia. Wszyscy domownicy cieszyli się smakiem wypieków z tegorocznych plonów.

Ponieważ w odległych czasach nasi praojcowie z wielkim pietyzmem szanowali chleb, stąd wówczas cenny był każdy kłos, a w nim ziarno. Dlatego dzieci zachęczone wymyślnymi nagrodami zbierały po ścierniskach kłosy, które niezbyt starannie były zebrane przez żniwiarzy. Była to dla dzieci nudna i przykra praca, bo po ściernisku chodziło się boso, ale skoro to były zawody i czekała nagroda za największy snopek zebranych kłosów, to fakt ten w jakiejś mierze łagodził ich trud. Po żniwach gospodarze robili podorywki i siali rośliny poplonowe, rzepę na jesienne zbiory oraz na tak zwane przyoranie łubin, rzepak, saladera, itp. – naturalne było nawożenie naszej ubogiej gleby. W gospodarstwach, gdzie hodowano choćby jednego konia, gospodarze końskim nawozem nawozili pod zasiew poplonowej tataraki. Stąd od września aż do przymrozków w rosnącej tatarce był zazwyczaj obfity wysyp dorodnych pieczarek. Dzieci i młodzież, kiedy paśli krowy, zbierali te smaczne pewne grzyby, nabijali na patyki i opiekały nad ogniskiem. Nadmiar zebranych pieczarek przynosili do domów, gdzie mamy i babcie przyrządzały z nich smakowite potrawy. Późne lato to czas, kiedy lasy obfitowały w grzyby, odbywały się wyprawy do pobliskich lasów na grzybobranie. Grzyby suszono, bo były nieodzownym składnikiem wigilijnych potraw. Poza tym suszone grzyby w górnieńskiej kuchni były dodatkiem aromatyzującym i przyprawiającym smak gotowanemu jadłu.

Jesień to czas zbioru pozostałych plonów z pól. Wykopki ziemniaków, wycinanie kapusty, wrywanie fasoli i innych warzyw. W odległych czasach tak żniwa, jak i wykopki trwały kilka tygodni. Do żniw sierpy, kosy przy wykopkach motyki, koszary, koszyki. Na wykopki umawiano się rodzinie i po sąsiedzku na tak zwany

odrobek („dziś kopujemy u wos, jutro u nos”). Kilka, a czasem kilkanaście osób szybciej uwijało się z pracą, bo ważne było, żeby wykopane ziemniaki zwieźć i zabezpieczyć, by nie zzieleniały, nie obeschły przed kopcowaniem, nie podmarzły – bo czasem już we wrześniu bywały przymrozki – dlatego nie zostawiano w polu wykopanych ziemniaków, aby też nie kusić złęgo, takiego, co to „nie sieje, nie orze a zbiro, choć nie jego”. Ponieważ jesień nieraz była chłodna, a nawet wręcz zimna, to zawsze starano się przy wykopkach przygotować jadło gorące i pożywne i jeszcze wygodne w podawaniu i jedzeniu. Często gospodynie gotowały lasowiacki bigos z mięsem drobiowym lub kapustą ziemniaczaną, bądź też gołąbki. Po zakończeniu wykopków, kiedy gospodarze cieszyli się, że w tym roku obrodziły „źmioki”, organizowano posiady przy potrawach i wypiekach z ziemniaków. Smażono placki ziemniaczane na tłuszczu, jak nazywali je Górniki po galicyjsku „plyndze”. Dzieci piekły na kuchennej blasze ziemniaczane placki. Wyszorowane, obsuszone i pokrojone w grube plastry duże ziemniaki przypiekały z obu stron. Po upieczeniu smarowały odrobiną masła i popijały zimnym mlekiem „ze studni”. Placki te wybornie smakowały.

Gospodarze częstowali napitkiem przybyłych na powykopkowe spotkania. Wznoszono toasty, żeby „źmioków” do wiosny wystarczyło i do sadzenia nowych było. W górnińskiej kuchni „źmioki nie wylażyły z gorka i z pieca”. Czasami, kiedy nie „styknęło” chleba przed cotygodniowym pieczeniem, to nasze mamy gotowały kaszę jaglaną na mleku z kacapołami. To była i jest bardzo pożywna zupa mleczna, którą wszyscy domownicy lubili. Awaryjnym jadłem związanym z brakiem chleba, były pieczone na blasze kuchennej placki ziemniaczane z tartych na tarle surowych ziemniaków. Najlepsze były z późnych ziemniaków nazywane przez Górników „amerykany”, pamiętam, że tę odmianę sadzono zwykle na rędzinie. Kwitły późno, na fioletowo, krzaki były długo zielone, dlatego kopano je jako ostatnie. Ponieważ zawierały dużo skrobi, to przy rozdrobnieniu na tarle były wydajne, dlatego przeznaczone były do przyrządzania placków ziemniaczanych, kacapołów, kapusty ziemniaczanej, lyjosków. Placki ziemniaczane z blachy, lyjoski po upieczeniu smarowane masłem, twarogiem, śmietaną jadło się z zimnym mlekiem.

Obok chleba, żmioków i młyka poczesne miejsce w górnieńskiej kuchni zajmowała kapusta głowiasta. Potrawy z kapusty, z kapustą i na kapuście sporządzane były z kapusty słodkiej, tzw. białej i kapusty kwaśnej, tzn. kiszanej. Kapustę kiszono w każdym gospodarstwie, bo to tanie źródło wielu witamin i soli mineralnych. Dawniej kiszenie kapusty było nieomal obrzędem, równocześnie pretekstem do spotkań sąsiedzkich w długie jesienne wieczory. Najczęściej kiszono kapustę w większych dębowych beczkach, by starczyło do wiosny. Przy pracach związanych z kiszeniem w dużych beczkach, bardzo ważne było dokładne, staranne wyszorowanie ich i wyparzenie. Aby taką wielką beczkę gruntownie wydezynfekować, używano rozżarzonych w ognisku kamieni, które potem łopatami, widłami (najlepsze były tzw. gable do ziemniaków) z wyczuciem wkładano do beczki i zalewano wrzątkiem, a beczkę przykrywano, kładąc czyste płachty, deski, a nawet snopki słomy, żeby utrzymać temperaturę. Dlaczego dbano o higienę naczyń i pojemników na żywność. Doświadczenie ludzi na wsi wskazywało, że w solidnie nie wyparzonej beczce, kapusta się źle ukisi, będzie miękka, ściemnieje, niesmaczna, a nawet po prostu zgnije. Kiedy kiszona była kapusta w wielkiej beczce, gospodynie pomiędzy warstwy uszatkowanej kapusty układały ciasno główki kapusty, która przeznaczona była na znakomite w smaku gołąbki. Poza tym, dodawano niekiedy twarde całe jabłka, były one wielkim przysmakiem dzieci.

Należy dodać, że termin kiszenia kapusty był restrykcyjny, bowiem kiszenie jej musiało być w określonym terminie: „Od Świętej Jadwisi kapustę się kisi” – do Wszystkich Świętych. „Po Świętej Jadwidze kapusty w polu nie widzę”. Po wycięciu i przywiezieniu z pola, kapusta musiała „wydobrzyć”, odparować w przewiewnym miejscu (na boisku) w celu pozbycia z niej goryczy. A następnie trzeba było szybko się z kiszeniem uporać, co by zdążyć do Wszystkich Święt. Często kiszono kapustę w niewielkim kamiennym, glinianym naczyniu na tzw. szybkie zużycie, na przykład na bigos lasowiacki na Wszystkich Świętych. Wszystkich Świętych i Dzień Zaduszny, znany na Górze pod nazwą „Zaduszki” to święto, które w swej wyjątkowości stanowiło kolejne wyzwanie kulinarne, także dla górnieńskich gospodyń. Każdy z nas ma bliskich kochanych, którzy odeszli do wieczności. Stąd szczególnie w tym czasie odwiedzamy groby, by złożyć kwiaty,

zapalić światło, pomodlić się przy grobie. Dlatego w te dni ludzie przyjeżdżają z bliska i z daleka na czuwanie przy grobach swoich bliskich zmarłych. Tak dawniej, jak i obecnie gospodynie, które wiedzą, że na Wszystkich Świętych mogą spodziewać się przyjezdnych z rodziny, bądź przyjaciół a nawet znajomych, przygotowywały i przygotowują tradycyjny posiłek stosowny na tę okoliczność. Przede wszystkim był i jest to rosół, zazwyczaj z kury, kaczki, czasem z dodatkiem innych mięs. Ta świąteczna zupa jest rozgrzewająca, dlatego należy już do tradycji kulinarnej na ten czas. Przyjezdni i domownicy chętnie rozgrzewali się gorącym rosółem przygotowywanym wcześniej. Drugą tradycyjną potrawą podawaną przy tym święcie są gołąbki, dawniej z kaszami i mięsem bądź z grzybami, dziś farsz najczęściej jest z ryżu z mięsem. Jest to danie, które gospodyni może przygotować wcześniej, co jest bardzo istotne dla przygotowujących posiłek, bowiem również chcą one uczestniczyć w uroczystościach kościelnych i na cmentarzu związanych z tym świętem. Niektóre gospodynie przygotowywały lasowiacki bigos. Do herbaty i kawy pieczono rogaliki, bułeczki z marmoladą, serem, powidłem, były podzielnym i wygodnym poczęstunkiem. Potrawy i wypieki może nie były wykwentne, ale pożywne i rozgrzewające, przy tym wygodne w podawaniu i jedzeniu. Nasi przodkowie powiadali, że to święto jest przede wszystkim dla Ducha, a dla ciała tylko tyle, by mieć siły się modlić o wieczny pokój i zbawienie, dla tych którzy odeszli, a zostają już tylko w naszej pamięci.

Tajemnicza kapusta z ziemniaków w tradycji gospodyń z Górnej

Kapusta ziemniaczana („źmiocano”) to jest potrawa powstała w okolicach Kolbuszowej, przede wszystkim w Kolbuszowej Górnej, wpisana została w maju 2007 r. na Listę Produktów Tradycyjnych, zgłoszona przez członkinie Zespołu Ludowego „Górnicy”. O tej lokalnej potrawie, na której wychowało się wiele pokoleń Górników można powiedzieć, że po spróbowaniu pierwszej łyżki jedni ją lubią, drudzy zaś niekoniecznie. Ale „źmiocano” kapusta jest wizytówką tej kuchni. Obowiązkowo przyrządzana jako podstawowa potrawa

naszej wsi na dorocznych Lasowiackich Zimiokach, a także na różnego rodzaju lokalnych i wyjazdowych imprezach propagujących tradycyjne lasowiackie pożywienie. Kapusta ziemniaczana to potrawa, w której nie ma odrobiny kapusty. Na Górnjej, w Kolbuszowej i wsiach gminy w Niwiskach potrawę nazywa się kapustą ziemniaczaną. W południowo-zachodniej części powiatu mieleckiego nazywana jest „ciupanką” (była rozdrabniania tzw. „esem”, podobnie jak pokarm dla trzody). Nazwa pewnie wywodzi się ze sposobu wykonania tej starej potrawy. Górnicy mawiają, że u nos jest dwie kapusty: „krzacano” z kapusty głowiastej, „źmiocano” ze źmioków.

„Nie będę jo jadła kapusty
krzacany, matuś mi zgotuje
kapusty źmiocany”

Kiedy nie było jeszcze w użyciu szatkownicy, to kapustę siekano nożem, później „esem” siekaczem. To jest pierwsze podobieństwo, bo ziemniaki również siekane są siekaczem, ewentualnie krajane nożem w drobną kosteczkę. Następne to kapustę głowiastą po rozdrobieniu kisimy lub zakwaszamy podczas gotowania. Siekaninę z ziemniaków również kisimy albo podczas gotowania zakwaszamy. Ugotowaną kapustę tak kiszoną, jak i zakwaszaną często wzbogacamy fasolą lub grochem.

W kapuście ziemniaczanej również ważnym składnikiem jest fasola lub groch. Do jednej i do drugiej kapusty dodajemy gorący stopiony tłuszcz ze słoniny, zaś skwarki dodajemy na talerz i przed podaniem kapusty, wówczas skwarki są chrupkie i zachowują swój charakterystyczny przyjemny smak i zapach. Kwasowość jednej i drugiej kapusty wyrównujemy wywarem z gotowanej fasoli. Do zakwaszenia tak jednej, jak i drugiej kapusty gospodynie stosowały różne „zakwaszaczki”. Zakwas na barszcz, kwas z kiszonej kapusty, kwas z kiszonych ogórków, serwatkę, maślanekę, rozgotowany rabarbar, rozgotowane kwaśne jabłka. Kapustę głowiastą

zakwaszono przecierem pomidorowym, suszonymi śliwkami. Obecnie zarówno jedną, jak i drugą kapustę zakwasza się octem spirytusowym, octem winnym, jabłkowym, a nawet kwaskiem cytrynowym, czasem sokiem z cytryny. Myślę, że te podobieństwa składników i sporządzania były powodem, żeby nazwa kapusta źmieciano się upowszechniła.

W pierwszych latach organizowanej przez Zespół Ludowy Górniacy imprezy Lasowiackie Zimioki swoją znakomitą zakwaszaną kwasem z ogórków gotowała Emilia Olszowy. Przybyli na tę uroczystość zaproszeni goście i uczestnicy zachwyceni byli niezwykłym zapachem i smakiem tej powszedniej potrawy. Kiedy Pani Emilia ze względów zdrowotnych zrezygnowała z tych kulinarnych poczynań tradycyjnej kuchni, drugą mistrzynią zakwaszanej kapusty ziemniaczanej stała się Anna Micek. Realizuje ona inny przepis uzyskany od swej mamy Górnianki na tę samą potrawę. Równie smaczną, ale jeszcze inaczej przyrządza kapustę ziemniaczaną członkini Koła Gospodyń Wiejskich z Kolbuszowej Górnej Danuta Orzech, stosując do zakwaszania maślanek ze śmietaną – ta kapusta ma jeszcze inny smak, który podziwiają degustujący. Wynika z tego że nie tylko chleb z każdego pieca jest inny, ale i kapusta w każdej, tutejszej rodzinie ma trochę inny smak i przepis.

Kapusta ziemniaczana kiszona to inna typowa potrawa z Górnej. Z myślą o jej przyrządzeniu nasze prababcie podczas segregowania ziemniaków do kopcowania, odbierały drobne źmiocki, żeby były na źmieciano kapustę, przechowywane były w „grubie” pod piecem. Ziemniaczki te obierano niezbyt starannie, żeby zostały „łupy”, które nadawały jej specyficzny smak. Po starannym umyciu, wypłukaniu, siekały siekaczem „esem”, najlepiej w drewnianym cebrzyku. Po usiekaniu, delikatnie odciskano lub odcedzano siekaninę, przekładano do garnka najlepiej do emaliowanego wewnątrz żeleźnioka, zalewano dobrze ciepłą wodą (żeby siekaniana nie ściemniała) dodawano skórkę razowego chleba, po czym stawiano w ciepłe miejsce, najlepiej do przestygniętego pieca po pieczeniu chleba, przynajmniej na całą noc. Tak przygotowana potrawa ma swoisty smak kiszonych ziemniaków. Po ukiszeniu siekaninę gotuje się, uprzednio zdejmując wytworzoną podczas kiszenia na powierzchni siekaniny pianę. Kiedy siekanina jest mocno ukiszona, gotuje się ją dłużej niż rozdrobnione

ziemniaki niezakwaszone. A ważne w tej potrawie jest to, żeby poszczególne składniki były widoczne i podczas jedzenia wyczuwalne, przy tym miękkie. Kiedy gotująca siekanina jest półmiękka, dodaje się ugotowaną wcześniej fasolę lub groch. Najlepsza według górnieńskich gospodyń jest „kraso amerykun”, ostatecznie czerwona. Bo ich dodatek ubogaca koloryt tego tradycyjnego naszego jadła. Omasta do kapusty jest również ważnym składnikiem, wzbogaca jej bowiem smak i zapach. Najczęściej pod koniec gotowania potrawy wlewany jest gorący tłuszcz z topionej słoniny oddzielony od skwarków, które podawane są bezpośrednio do talerza, miski tuż przed jedzeniem. Dawniej po świniobiciu, kiedy gospodarze przygotowywali sadło, ono również było omastą do kapusty ziemniaczanej, jednak ten specyficzny smak i zapach tego tłuszczu większości nie odpowiadał, ale byli i amatorzy tego zapachu i smaku kapusty źmiocany i krzotcany (krzocany) maszczonej sadłem. Kwasowość tej stawy wyrównywano wywarem z ugotowanej fasoli, poza tym część ugotowanej fasoli rozcierano, stanowiła bowiem zagęstnik tej potrawy, która ma dość gęstą konsystencję.

Obok kiszzonej kapusty ziemniaczanej, Górnianki gotowały i gotują kapustę źmiocano zakwaszaną, tak zresztą jak i „świżo” białą kapustę. Obecnie gospodynie ułatwiają sobie przygotowanie tych potraw zakwaszając ją różnym dostępnym i uznanym przez domowników kwasem. Stąd w Kolbuszowej Górnej, która jest kolebką tej potrawy, kapusta ma różne smaki, a zależne są od rodzaju grochu, fasoli, a przede wszystkim kwasu, który nadaje zapach i smak.

Innym kwasem zalewała swoją kapustę Emilia Olszowy, która gotowała ją na kwasie z kiszonych ogórków. Anna Micek z kolei gotuje kapustę ziemniaczaną, którą zakwasza „boszczowiną” czyli kwasem na barszcz (oczywiście bez osadu mąki). Ta kapusta ma najbardziej zbliżony smak do kapusty ziemniaczanej kiszzonej. Przygotowaną siekaninę odciska z krochmalu i zalewa dobrze ciepłą wodą, po czym od razu dodaje dojrzały czysty zakwas z barszczu. Siekaninę przygotowuje w przeddzień gotowania potrawy, odstawiając przykryty garnek w ciepłe miejsce. Na drugi dzień siekaninę, która nabrała kwasu po zebraniu z wierzchu szumowiny cedzakową łyżką, gotuje. Kiedy jest półmiękka dodaje fasolę krasą, żeby kapusta miała wygląd. 1/4

fasoli rozciera drewnianą łyżką i zagęszcza potrawę, doprawia do smaku solą, wlewa wrzący tłuszcz wytopiony ze słoniny (bez pypków), które dodaje bezpośrednio przed podawaniem tego jadła. Niektórzy konsumenci tej tradycyjnej potrawy lubią kapustę dosmaczoną usmażoną na tłuszczu cebulką, to można na życzenie dodać, ale ten dodatek zmienia charakterystyczny posmak kiszonych ziemniaków. Jeżeli Hanusia uważa, że kapusta jest zbyt kwaśna, to również wyrównuje smak wywarem z ugotowanej fasoli. Kapusta ziemniaczana według Danuty Orzech, to zupa zakwasza maślanką z dodatkiem śmietany. Ta wersja jest jej współczesną wersją, jej smak nie jest już w pełni tradycyjny, ale za to jaki dobry. Smaki potrawy pewnie dalej można by mnożyć przez liczbę przyrządzających ją gospodyń.

Po przyrządzaniu zmiocany kapusty, zmiocanych placków, kacapołów, po odcedzeniu rozdrobnionych ziemniaków siekaczem, czy na tarle pozostawał różowy krochmal, na który zawsze czekały dzieci i te małe, i te starsze, bo z tego krochmalu po dodaniu niewielkiej ilości pszennej mąki tylko tyle, żeby powstało ciasto o konsystencji ciasta naleśnikowego, dzieci piekły na kuchennej blasze „lyjoski”. Wylewały bezpośrednio na blachę ciasto łyżką lub chochelką, formują różne kształty, były zawody czyj lyjosek jest najładniejszy, opieczone z dwu stron cienkie placki, nakładano na środek grudkę masła, zawijano w rulonik. Jadło się lyjoski z zimnym słodkim mlekiem „ze studni”, które były pyszne, a teraz smakują jeszcze lepiej opatrzone nostalgią za czasami, w których z niezwykłym szacunkiem traktowano każdy kęs i okruszek jedzenia. Było też sporo wdych.

Babcine przepisy z Górnej

Kapusta źmiocano-górnińska kiszona i dokwaszana według przepisu Anny Micek

*2 kg ziemniaków * 30 dag fasoli (najlepiej „krasej”, tzw. amerykanka) * 2 ząbki czosnku * 2 średnie cebule * 15 dag słoniny * sól do smaku * zakwas barszczu*

Fasolę zalać wrzącą wodę i odstawić na 2-3 godziny, po czym odcedzić. Zalać świeżą wodą i ugotować do miękkości, pod koniec gotowania fasolę lekko posolić. Ziemniaki obrać, opłukać i posiekać siekaczem, tzw. „esem” albo drobno pokroić tak, jak na sałatkę w półcentymetrowe kosteczki. Po rozdrobieniu nie płukać, tylko lekko odcisnąć i zalać ciepłą wodą, około 2-3 cm powyżej siekaniny. Przykryć pokrywką i odstawić w ciepłe miejsce. Na drugi dzień doprowadzić do wrzenia, gotować 5 minut. Po czym siekaninę zakwasić zakwasem z barszczu kiszonego z czosnkiem (zakwas zlany z wierzchem bez mąki). Gotować, aż ziemniaki będą półmiękkie. Fasolę odcedzić (nie wylewać wywaru); 2 łyżki fasoli rozetrzeć drewnianą łyżką, żeby zagęścić potrawę, pozostałą dodać do siekaniny. Jeżeli kapusta ziemniaczana jest zbyt kwaśna, dodać wywar z fasoli. Słoninę pokroić w kostkę i usmażyć na złoty kolor. Osobno zrumienić na samym tłuszczem, pokrojoną w kostkę cebulę i wraz z tłuszczem i skwarkami („pypkami”) dodać do kapusty. Doprawić do smaku solą.

Kapusta ziemniaczana zakwaszona kwasem z ogórkiem według przepisu górnianki Emilii Olszowy

*2 kg ziemniaki * 30 dag fasoli kolorowej * 15 dag słoniny lub boczku * 1/2 l kwasu z kiszonych ogórków * 2-3 cebule * 1/2 łyżeczki kminku * sól do smaku*

Fasolę namoczyć, odlać wodę, zalać świeżą i ugotować do miękkości. Pod koniec gotowania posolić do smaku. Ziemniaki obrać, opłukać, i posiekać siekaczem „esem” lub pokroić w drobną kostkę (jak do jarzynowej sałatki). Zalać zimną wodą i zagotować, gotować 5 min. i mocno zakwasić. (Aby zapobiec ciemnieniu siekaniny oraz przyspieszyć proces fermentacji, można dodać do niej część kwasu z ogórków). Kiedy ziemniaki są

półmiękkie, dodać pozostały kwas, wsypać 3/4 ugotowanej odcedzonej fasoli, zaś pozostałą część rozgnieść łyżką i dodać do kapusty. Słoninę lub boczek pokroić, usmażyć, odłożyć skwarki, a na tłuszczu zrumienić obraną i drobno posiekaną cebulę. Gorący tłuszcz z przyrumienioną cebulką posypać skwarkami.

Danuta Orzech, członkini Koła Gospodyń Wiejskich w Kolbuszowej Górnej kapustę źmiocano zakwaszała maślanką z dodatkiem śmietany.

*2 kg ziemniaków * 30 dag krasej fasoli * 10 dag słoniny lub masła * 1 l maślanki * 2 łyżki śmietany * 1-2 cebule * sól do smaku*

Fasolę ugotować do miękkości po uprzednim namoczeniu w ciepłej wodzie, którą należy odlać i zalać świeżą wodą. Ziemniaki obrać, starannie opłukać i usiekać tzw. „esem”, względnie pokroić w drobną kostkę (jak do jarzynowej sałatki). Siekaninę lekko odcisnąć, zalać zimną wodą (2-3 cm nad siekaniną), zagotować, gotować jeszcze 2-3 min., po czym wlać dobrze osoloną maślankę zahartowaną uprzednio gorącym wywarem z siekaniny. Gotować, kiedy ziemniaki będą półmiękkie do siekaniny, dodać część ugotowanej i odcedzonej fasoli, drugą część fasoli rozetrzeć łyżką drewnianą i dodać do kapusty. Słoninę pokroić w drobną kostkę, usmażyć skwarki, odłożyć, a na tłuszczu usmażyć obraną i pokrojoną w kostkę cebulę, którą należy usmażyć na złoty kolor i wraz z tłuszczem dodać do potrawy, doprawić do smaku solą, usypać skwarki. I według uznania dodać 2-3 łyżki śmietany. Zamiast omasty ze słoniny, można kapustę omaścić masłem przesmażonym z cebulką. Górnienieśkie gospodynie do przygotowania kapusty źmiocany wybierały ziemniaki białe, które nie są mączyste, a bardziej wodniste, dlatego te rozdrabniane ziemniaki nie rozgotowywały się, a siekanina jest miękka i zwięzła, co jest ważną cechą tej potrawy.

Mieloki – kapuścioki, sznyce górnieńskie

*1 kg mięsa dowolnego; wieprzowe, cielęce, królicze, indycze, koguta, kury, kaczki * 30 dag ugotowanej białej kapusty słodkiej (około pół małej główki) * 2 ząbki czosnku * 1 duża cebula * 1 jajko * 1 łyżka pszennej mąki lub otrąb * sól, pieprz do smaku * 3 łyżki mąki ziemniaczanej do panierowania * olej, smalec do smażenia*

Kapustę ugotować do miękkości, odcisnąć, drobno posiekać, a najlepiej zemleć wraz z mięsem, cebulą i czosnkiem w maszynce do mięsa. Do masy mięsno-kapuścianej dodać jajko, mąkę lub otręby, przyprawić pieprzem, solą (masa będzie dość rzadka). Wykładać łyżką porcje mięsa na talerz z mąką ziemniaczaną, obtoczyć mąką, formować w rękach kulki, kłaść na rozgrzany tłuszcz na patelnię, lekko rozpląszczyć łyżką lub widelcem oprószonym mąką ziemniaczaną. Smażyć z obu stron, podawać jako mięsny dodatek do drugiego dania albo na zimno, jako dodatek do pieczywa. Dawniej, kiedy nasze prababcie nie dysponowały lodówką, chłodnią, a tylko w niektórych gospodarstwach były piwnice, gruby przystosowane do przechowywania produktów żywnościowych, które podczas wiosny i lata szybko ulegały „zepsuciu”. W tym czasie mleko po udoju przechowywano w „wirówkach”, które zazwyczaj miały uchwyt na którym mocowano łańcuszek lub sznur i wpuszczano do studni. W ten sam sposób czasami przechowywano mięsa, cielęcinę, króle drobiowe, szczelnie upakowane ułożone w wiadrze lub naczyniu do tego przeznaczonym. Nasi pradziadkowie mówili, że w lecie, jeśli już na niedzielę lub święto należy się mięso, to z „żywizny na raz, niech se mięso chodzi po podworcu”. Stąd gospodynie, żeby nakarmić często liczną rodzinę, wymyślały potrawy z mięsem, dodając do mięsa wiktuały, które zwiększały ilość dania z mięsem. Do takich potraw należą mieloki – kapuścioki. Do przygotowanych sznycelków, które są podzielne, nie dodawały bułki, ale ugotowaną słodką kapustę, drobniutko posiekaną albo po ugotowaniu zmieloną wraz z mięsem, cebulą, czosnkiem nie panierowały w tartej bułce, tylko czasami w pszennych otrębach, a najczęściej w mące ziemniaczanej. Te sznyce obok smaku i delikatności mają jeszcze tę zaletę, że gotowana kapusta i mąka ziemniaczana mają właściwości odkwaszające.



Fot. Magdalena Malaczyńska. Danuta Olszowy w Ogrodzie Botanicznym Rozłogi w Kolbuszowej Górnej.

Bigos lasowiacki z drobiem

*3 kg kiszonej kapusty * 1 kura * 1 kaczką * 1 kg cebuli * 20 dag śliwek suszonych (dobre do tej potrawy były suszone obwędzane) * 4 jabłka * 2 łyżki majeranku * sól, pieprz * 2 łyżki miodu (niekoniecznie) * 1 łyżka masła*

Ugotować rosół z kury, odcedzić, zalać nim kapustę i gotować. Cebulę obrać, pokroić w piórka, dodać masła i zeszklić na patelni, po czym przełożyć do kapusty i razem gotować. Kiedy kapusta jest półmiękką, dodać rozdrobnione mięso z kury, pokrojone w paseczki śliwki (ewentualnie ugotowane i pokrojone grzyby wraz z wywarem). W przeddzień przygotowywania bigosu upiecz kaczkę: oczyszczoną, wymytą kaczkę natrzeć od wewnątrz i zewnątrz majerankiem, solą i pieprzem, do wnętrza kaczki nałożyć pokrojone i wymieszane z majerankiem jabłka. Zaszyć lub spiąć wykałaczkami, przełożyć do rondla „gęsiarki” i odkrytą wstawić do mocno nagrzanego piekarnika 220°C. Po 10 minutach kaczkę przekręcić i piec jeszcze 15 min., po czym podlać odrobiną wody, przykryć, zmniejszyć temperaturę, dodać 2 pokrojone w kostkę cebule i dusić do miękkości. Po upieczeniu kaczkę schłodzić, obrać mięso z kości, pokroić i dodać do bigosu wraz z utworzonym przy pieczeniu sosem. Wszystkie składniki wymieszać, chwilę gotować na małym ogniu, ewentualnie doprawić jeszcze solą, pieprzem, miodem albo odrobiną cukru. Jak każdy bigos, tak i ten nabiera wybornego smaku po odgrzewaniu. Pod koniec lata, wczesną jesienią kończyły się kogutki na niedzielny rosół, a gospodynie wyzbywały się kur, które już nie niosły jajek i mięso z nich było żyłaste. Gotowały rosół z kury, zaś mięso obierały i przygotowywały z niego łącząc z innymi produktami, farsz do pierogów z kapustą, kaszą gryczaną lub dodawały do zup, krupniku, kapuśniaku, ziemniaczanej, itp. Jesień to czas na mięso z gęsi, kaczek i indyków, stąd na Górnjej gotowano bardzo smaczną, przy tym wykwintną potrawę Lasowiacki bigos, w którym nie było wieprzowiny, wędlin, a tylko to, czym dysponowały gospodynie w swoim gospodarstwie.

Kasza jaglana na mleku z kacapołami

*1 szkl. kaszy jaglanej * 2 l mleka * 2 szklanki wody * 1 1/2 kg ziemniaków * 1 łyżka mąki pszennej * 1 jajko * sól do smaku*

Kaszę po starannym wyflukaniu sparzyć na durszlaku wyłożonym lnianą ściereczką albo obecnie przelewać wrzątkiem na sitku perlonowym. Zagotować mleko, odlać 2 szklanki mleka, dodać 2 szklanki wody i gotować kaszę, kiedy jest miękka, wlać pozostałe mleko. Ziemniaki obrać, zetrzeć na „tarle”, tj. tarce o małych oczkach, odcedzić na durszlaku („druśloku”) i odcisnąć jeszcze w rzadkiej lnianej ścierce lub „powązce”. Ustany krochmal dodać do ziemniaczanej masy, 1 łyżkę mąki, 1 jajko (niekoniecznie) lekko osolić i kształtować w dłoniach „siwe kluski”, czyli kulki wielkości orzecha włoskiego. Jedne gospodynie wrzucały uformowane kacapoły bezpośrednio do gotującej się kaszy na mleku i gotowały wszystko razem, zaś niektóre gotowały kacapoły osobno we wrzącej wodzie i po ugotowaniu dodawały do ugotowanej na mleku kaszy.

To bardzo pożywna zupa mleczna, którą wszyscy domownicy lubili. Smaku tej zupy się nie zapomina. W lasowiackiej kuchni, tak zresztą jak na całym Podkarpaciu, znane i do dziś często pieczone są proziaki, na Górnej zwane broziaki, bo u nas sodę oczyszczoną nazywano brozą. Ponieważ obecnie ten tradycyjny awaryjny zastępca chleba jest popularny i przepisy na proziaki są znane, nadmienię, że na Górnej pieczono je z mąki pszennej białej lub razowej, a czasami dodawano do ciasta otręby, oszczędzając mąkę pszenną, która w górnińskiej kuchni była szczególnie rarytasem.

Gołąbki górnińskie (z pęczakiem, grochem i żeberkami wieprzowymi)

*1 spora lub 2 mniejsze główki kapusty * 50 dag łuskanego grochu * 30 dag pęczaku * 3 duże cebule * 1 kg wieprzowych żeberek * 2 łyżki majeranku * sól, cukier, pieprz do smaku * 1 łyżka masła*

Ugotować osobno we wrzątku lub rosole z żeberek groch i pęczak. Cebule drobno posiekać i zrumienić na maśle. Gotować żeberka do rosółu dodając warzywa rosółowe (niekoniecznie). Ugotowane żeberka lekko

przestudzić, mięso obrać z kości, rozdrobnić i dodać do pozostałych składników farszu, który przyprawić solą, pieprzem, majerankiem, ewentualnie wyrównać smak cukrem. Farsz przygotowany odstawić w ciepłe miejsce na pół godziny. Przygotować kapustę, obrać z wierzchnich liści, wyciąć „stożkowato” głąb i główkę kapusty zanurzyć we wrzątku. Co 2-3 minuty zdejmować wierzchnią warstwę liści i układać na stolnicy lub drewnianym blacie stołu. Grube i twarde nerwy u nasady liści można delikatnie ścinać lub drewnianym tłuczkiem rozklepywać. Na każdy liść od strony nasady nakładać dużą łyżkę farszu i zawijać gołąbki, układać ciasno w rondlu wyłożonym na dnie liśćmi kapusty. Zalać pozostałym rosołem z żeberek, przykryć pozostałymi liśćmi oraz szczelnie pokrywką i dusić na wolnym ogniu ok. 50 min. Do gołąbków można przyrządzić sos z suszonych grzybków lub sos cebulowy.

Gołąbki z kiszonych główek kapusty z tartymi ziemniakami i kaszą jęczmienną drobną

2 główki kapusty kiszonej, lekko owarzyć i przygotować liście ścinając lub rozbijając grube nerwy u nasady liści
** Farsz: 2 kg ziemniaków * 1 cebula * 2 łyżki masła ewentualnie smalcu ze słoniny * 1 – 2 jajka * kopiata szklanka perłowej kaszy jęczmiennej lub jaglanej * pieprz, sól do smaku * 1 łyżka majeranku*

Ziemniaki zetrzeć na tarle, uprzednio zaparzyć kaszę i odcisniętą z krochmalu ziemniaczaną masę zaparzyć gorącą kaszą i usmażoną na złocisty kolor cebulką. Szybko wymieszać (wtedy starte ziemniaki nie ściemnieją), następnie dodać jajko, pieprz, sól do smaku, majeranek. Ten farsz jest dość rzadki, łyżką nakładać go na liście u nasady i formować w płaski, dosyć luźny pakiecik, bo farsz ten w gołąbkach pęcznieje. Ułożyć w wyścielonym liśćmi rondlu, zalać wrzącą wodą lub bulionem i zapiekać w piekarniku nagrzanym do 180°C ok. 1,5 godziny. Jest to tania i sycąca potrawa, która podawana była z sosem grzybowym lub suto okraszona skwarkami. Dawniej gołąbki podawane były podczas uroczystości rodzinnych, wesel i chrzcin jako jedno z głównych dań na gorąco. Tę potrawę zostawiano w piecu po pieczeniu chleba na całą noc, by gołąbki były ciepłe. Dawnymi czasy, kiedy ryż był wielkim luksusem, znany był w kuchni dworskiej, górnieńskie gospodynie

przygotowywały gołąbki z farszem z kasz: jęczmiennej – pęczaku, tatarczanej, a nawet jaglanej, niektóre gospodynie faszerowały gołąbki startymi na tarle ziemniakami. Oszczędność wynikająca z biedy wymagała od naszych prababć, by potrawy były z tego co jest w gospodarstwie, stąd te dawne tradycyjne gołąbki były inne niż dziś, co wcale nie znaczy, że były gorsze.

Gomółki

*1 kg sera swojskiego * 4 żółtka * 1 jajko * sól do smaku * młotkowany pieprz (zgruchotany) lub kminek albo mięta, czy też czosnek*

Dobrze odcisnięty ser zemleć lub zmiksować blenderem, dodać żółtka i jajko z uprzednio starannie umytych i sparzonych we wrzątku jajek, dodać do smaku sól oraz według uznania, którąś z przypraw. Wszystkie składniki starannie wymieszać, formować w dłoniach kulki wielkości orzecha włoskiego kształtując stożek. Układać na deseczce i suszyć w ciepłym miejscu, np. dawniej wstawiano deseczki z gomółkami do pieca po pieczeniu chleba. Obecnie można wstawić do piekarnika nagrzanego do 90°C i obsuszać przy uchylonych drzwiczkach. Kiedy obeschną posmarować rozbełtanym żółtkiem i wstawić na 5 min. do piekarnika (do 100°C).

Lyjoski

*1 szklanka krochmalu * 2 -3 łyżki pszennej mąki * sól do smaku*

Jeżeli ciasto jest za gęste, dodajemy odrobinę wody, jeśli za rzadkie – krochmalu lub pszennej mąki. Wylewać i piec z obu stron wprost na gorącej blasze.



Fot. Magdalena Malaczyńska. Kolo Gospodyń Wiejskich z Kolbuszowej Górnej.

Bułka drożdżowa na „Zielną” – na zsiadłym mleku lub na maślanie z „krupkami” masła

*90 dag mąki razowej pszennej * 2 i pół szklanki pełnotłustego zsiadłego mleka lub maślanki z „krupkami masła” (z kupną maślanką bez „krupek” dodać 10 dag masła) * 1-2 jajka * 6 dag drożdży * 1 łyżeczka soli * 2 łyżki cukru*

Zsiadłe mleko lekko ogrzać, dodać 1/3 część mąki i roztarte z cukrem drożdże. Wymieszać i pozostawić w ciepłym miejscu, aby rozczyzn podrosł. Po wyrośnięciu starannie roztrzepać go drewnianą łyżką, dodać pozostałą mąkę, rozbełtane jajka, sól, cukier i wyrobić ciasto ręką. Odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia, po czym wyrośnięte ciasto przełożyć do tacki (blachy) wypełniając tę formę do pieczenia do połowy, pozostawić na 10-15 min. do ponownego podrośnięcia. Przed wstawieniem do pieca lub piekarnika posmarować wierzch bułki roztrzepanym jajkiem lub mlekiem. Piec około 50 min. w temperaturze 180-190°C. Po upieczeniu gorącą jeszcze skórkę posmarować masłem wymieszanym z 1 łyżką cukru pudru. Bułka ta jest znakomita z masłem, twarogiem urobionym na słodko, powidłem lub dowolnym dżemem, podawana na śniadanie do białej kawy lub na kolację.

Górnicy odżywiali się prosto i zdrowo. Ich jedzenie związane było z rytmem przyrody i porami roku. W pożywieniu Lasowiaków z Górnej obowiązywał swoisty rytuał związany z tradycją, świętami religijnymi, pracami polowymi i wydarzeniami w życiu rodziny. Wykazywali wyjątkowy szacunek dla uzyskiwanego z trudem pożywienia. Żyjąc w czasach dostępności pokarmów z całego świata, ale też przesytu i marnotrawstwa, warto przypomnieć piękną w swojej prostocie tradycję kulinarną mieszkańców Kolbuszowej Górnej, którzy jedli mniej i skromniej, ale z większym smakiem.



Fot. Magdalena Malaczyńska. *Kolo Gospodyń Wiejskich z Kolbuszowej Górnej w Ogrodzie Botanicznym Rozłogi.*

SŁOWNICZEK GWARY KOLBUSZOWEJ GÓRNEJ

Przygotowując „Słowniczek gwary z Kolbuszowej Górnej” napotkałam na duży problem: jaki fragment życia mieszkańców tej miejscowości pokazać, aby w swojej barwności był reprezentatywny dla języka, który jest tam używany? Właściwie każda dziedzina życia zawiera charakterystyczne, typowe dla tej miejscowości wyrażenia i zwroty. „Górnieńska” gwara zachowała się w stosunkowo dobrze, dlatego też wybór jej zakresu języka był niezmiernie trudny. Słuchając wielu opowiadań i opierając się na opiniach mieszkanki Kolbuszowej Górnej zdecydowałam, że opis samej wsi: jej poszczególnych części, pól i łąk, upraw, zagród i przydomowych ogródków, jest dla żyjących tu ludzi czymś bardzo ważnym, czymś, co w pewnym sensie decyduje, czy jesteś Górniakiem, czy nie. Dlatego też właśnie te dziedziny, tak ważne dla ludzi „stąd”, zostały przeze mnie wybrane jako reprezentatywne dla pokazania ich charakterystycznego języka.

Za podstawę przyjęto wywiad z gospodyniami z Kolbuszowej Górnej, przeprowadzony w gościnnym domu Heleny Starzec. Paniom udzielającym bezcennych informacji, tj.: Annie Cieślak (ur. 1931 r.), Stanisławie Tylutkiej (ur. 1931 r.), Elżbiecie Czachor (ur. 1960 r.), Janinie Olszowy (ur. 1943 r.) oraz Helenie Starzec (ur. 1923 r.) – prawdziwym skarbnicom wiedzy o języku Kolbuszowej Górnej – składałam najserdeczniejsze podziękowania, bo tylko dzięki ich uprzejmości mogłam skonstruować „Słowniczek”.

Oczywiście jestem świadoma jego braków i niedostatków, ale mam nadzieję, że początek publikacji na ten temat zachęci wszystkich zainteresowanych do samodzielnego rejestrowania cudownego języka gwarowego, jaki jeszcze jest pamiętany przez mieszkańców wspomnianej miejscowości.

Poniżej przedstawiono zapis transkrypcji półfonetycznej fragmentów wspomnianego wywiadu (według zasad opracowanych dla zbioru „Lubelskie”).



Fot. Magdalena Malaczyńska. Widok z gościeńca na „Wielgo Lunke” - „Łyso Górę”, za nią „Grabnik”.

Części Kolbuszowej Górnej

Górna to tu była najspierwej jak te chałpki "od Kolbuszowy i tak sie nazywo: Chałpki. Potem jes Górna przed Mostem. To była Górna z Dołu, Za Mostem jes Górna Środek, dalij idzie Góra i "od Kupna Kalimberk. Godaly, że tak wracaly z Wiednia, jak cysorza ratowaly to "oni tam z Kalimberka bily sie. A tu jak wróciły to godaly, że „tu, to jak Kalimberk"! I tak już zostało. Jes jesce Kolonia albo Wojków. Zaroz po wojnie jeden taki godoł wsyskim, zeby ziemi na Wojkowie – folwarku – nie brać, bo ji tak zabioro. A to "on som chciol je mieć i sprzedać komu. To były i som najlepsze ziemie na Górnyj. No ji pokozalo sie, ze wzieni je przyjsciuowe ludzie: z Lipnicy, z Trzebosi, z Dzikowca i dlatego teroz godajo, ze tam jest Kolonia. "Ony miely piniądze, były w Ameryce ji kupily.

- *Chałpki – teren graniczny między Kolbuszową a Kolbuszową Górną. Stoją na niej prywatne posesje, była kolbuszowska Gromadzka Rada i GS*

- *Górna Przed Mostem* – Górna z Dołu
Górna Za Mostem – Górna Środek
- *Góra*
- *Kalimberek*
- *Wojków, in. Kolonia*

Wyrażenia gwarowe:

- *najsompierwej* – na początku, na początek
- *przyjściowe ludzie* – ludzie niebędący mieszkańcami Kolbuszowej Górnej

Z lewej strony wsi

Po lewyj stronie Górnyj jes kawolek, co godaly "o niem Za rzykom. Tam były bogoce. Tam były dwory, jesce tam źmioki ludzie jem zbiraly. Majuntek tam miely. Tam była ziemia dobra A "od lasu był Zwierznik albo Dźwierznik. I było jesce Koło Mleczarni. Tam nojlepsze syry „Salami” robily. Z daleka ludzie przyjiżdżaly ji kupowały tyn syr. "Ony go dojrzewaly ji "on potym takie dziurki miol. Strasznie smacny był a teraz zaginoł. I z lewyj był Wojków – dwór. I tam były Browarzyska i Cegielnia – kiedyś były tam cegielnia ji browar, jak hrabiego to było. Tam mieszkajo, jes tako ładna górka, potym leci wąwóz i "ony zrobiły se mostki, wysypaly pioskiem drogi ji teraz majo na'prost, zeby sie dostać do drogi. Najładniejszo Górno tam jes. I jesce jes Na Kraju, zaroz koło torów.

- *Za rzykom* – w tej części wsi mieszkali ludzie uważani za majątniejszych
- *Zwierznik (Dźwierznik)* – część terenu Kolbuszowej Górnej przy samym lesie. Tam miały być zwierzęta
- *Koło Mleczarni*



Fot. Magdalena Malaczyńska. *Widok z „Kitrysowy Górki”. „Najładniejszo Górna tam jes”.*



Fot. Magdalena Malaczyńska. „Słońko nad Kalimberkiem”.

- Wojków (Kolonia)
- Browarzyska
- Cegielnia
- Na Kraju

Wyrażenia gwarowe

- *bogoce* – majątni mieszkańcy Kolbuszowej Górnej
- *majuntek* – majątek, dobra materialne
- *syr* – ser
- *źmioki* – ziemniaki, kartofle

Z prawej strony wsi

Z prawej strony Górnyj były pioski. Tam była Przycnio Droga. To tako droga gminna, co przecina wszystkie pola na poprzyk. Można nio było jechać do gościeńca na Sędziszów. Fachowo to sie nazywa Młyńska Droga, bo na skróty rolniki mogły dostać sie do młyna. Tam stał downi młyn. Teraz je tartak.

Tam było U Jeziorka, bo w jesień woda sie rozływała, ciągle tam woda stała ji w zimie na łyżwach sie jeździło. No ji każdy kawołek pola miał swojo nazwe: Przycki, Kamieniec, Brzeziny, Dzioł, Za Gościeńcem, Jeziorki, Wielgo Łunka, Łyso Góra, Grabnik i Bukowiec.

A inne mioly inacyj te nazwy, więcyj: Przycka, Dłgie zoguny, Przy sosenkach, Za sosenkami, Przed przycnio drogo, Za przycnio drogo, Pod Kamieńcem, Kamieniec, Rędzina, "Osiki, Wielgo Łunka, Rędzina przed gościeńcem, Dzioł, Łunki, Za Dziołem i Mało Łunka za Dziołem. Potem był Grabnik i "Ostręga, no ji Cynarówka, Łyso Góra i Bukowiec.



Fot. Magdalena Małaczyńska. „Widok na pola za rzykom i Browarzysko



Fot. Magdalena Malaczyńska. „Widok na Kolbuszke”. „I jeste jes na kraju zaraz koło torów”.



Archiwum Miejskiego Domu Kultury w Kolbuszowej. Fot. Justyna Grabiec. „Gunić krowy na paświsko”.

- *Przycnio Droga* – Młyńska Droga, która przecina w poprzek wszystkie pola z tej strony Kolbuszowej Górnej i kończy się przy drodze głównej, biegnącej do Sędziszowa Młp.
- *Kamieniec* – część Kolbuszowej Górnej po prawej stronie drogi w kierunku Rzeszowa: *bo tam kiedyś jakieś wielkie kamienie stały byle gdzie i zawsze wyrastają. Zeby nie wiem jak wyporządził w jesieni, to zawsze na wiosnę kupą kamieni się zbiera i zawsze so.*
- *Brzeziny* – część Kolbuszowej Górnej po prawej stronie drogi w kierunku Rzeszowa: *tam zawsze rosły brzoźki, na takich "odłogach i zaniżone pole tam było*
- *Dziół – Dział*; część Kolbuszowej Górnej po prawej stronie drogi w kierunku Rzeszowa: *bo tam była taka górka więcy, tam było widać do Kolbuszowy, do Weryni, tośmy godały, że to na Dziole jes. Był przed gościńcem na Sędziszów.*
- *Za Gościńcem* – Za Gościńcem; część Kolbuszowej Górnej po prawej stronie drogi w kierunku Rzeszowa: *za gościńcem na Sędziszów*
- *Wielgo Łunka* – Wielka Łąka; część Kolbuszowej Górnej po prawej stronie drogi w kierunku Rzeszowa: *tam downij były ciągle mokre pola. Same łunki tam były, z odnożnego stajonka "ornygo, tylko kupe gniazda czajek. "O! Masa tygo była!*
- *Łyso Góra* – Łysa Góra; część Kolbuszowej Górnej po prawej stronie drogi w kierunku Rzeszowa: *tam krzaki rosły bo som piasek tam był*
- *"Osiki* – Osiki; część Kolbuszowej Górnej po prawej stronie drogi w kierunku Rzeszowa: *rosły tam "osiny,*
- *Łunki* – Łąki; część Kolbuszowej Górnej po prawej stronie drogi w kierunku Rzeszowa: *tam były pastwiska i tam sukaly ropy. Tam były mokradła a woda, co tam stała była kolorowa, piękno.*
- *Mała Łunka za Dziołem* – Mała Łąka za Działem; część Kolbuszowej Górnej po prawej stronie drogi w kierunku Rzeszowa: *tam sioli kunopie. "Ony nie wszędzie chcioły być. Len rós wszędzie a kunopie nie.*

- Grabnik – część Kolbuszowej Górnej po prawej stronie drogi w kierunku Rzeszowa: *Za Grabnikiem rosły "ostręgi ii na jagody tam sie chodziło. Na Grabniku sie grało, były zawody i bitki.*
- "Ostręga – Ostręga
- Cynarówka
- Łysa Góra
- Bukowiec

Wyrażenia gwarowe

- *rozływała – rozlewała*
- *gościeniec – droga główna, bita droga*
- *"ostręga – jeżyny, „dziady”, „baranki”*
- *"odłogi – nieużytki*
- *"osiki, "osiny – osiki, drzewa osikowe*
- *sukały, szukać – szukali, szukać*
-



Antosia Grabiec, lat 9 - akwarela

Pola

Z lewyj strony Górny gospodarze mieli więcy pola, szyrsze ji kolo siebie. Z prawyج mniejse. Do każdego była jedno droga na styrech, tako wąsko, a na polu międza była na dwóch. Na między sie pasło krowy, dalyj sie nie guniło. Niektóre grumiły: wy tu gunita na między a jo ni mom pasienio! Ale tak było: chto był pirsy, tyn lepsy. Do południa sie pasło do gościejca i międzom przeważnie. A po południu gnało sie na Grabnik, hajno pod Śmajino, za gościeniec, pod Bukowiec, do lasu Cynarówki, a po Łyso Góre były wielgie paświska.

"Od każdego uwrocia były przycki – zoguny w poprzyk, inne były wzdłuż, a po nich można było dojść tam, gdzie sie sadziło na podrywki: kapuste janówke, źmioki wcaśne, marchew. Marchew w polu była piękno a kolo dumu, w "ogródku nie rosła tak.



Fot. Magdalena Malaczyńska „Góra jesienią”. „Odłogi i lunki”.



Fot. Magdalena Malaczyńska. „Widok z Wojkowa, po lewej Kalimberek i Górną za rzykom”

- *uwrocie* – brama (*wrota*), od każdego gospodarstwa zwrócona w stronę pola
- *przycki* – przejścia między zagonami do upraw
- *międza* – międza
- *zoguny* – zagony
- *wielgie paświska* – wielkie pastwiska

Wyrażenia gwarowe

- *śtyry* – cztery
- *gunić krowy* – wypędzać krowy, paść krowy
- *grumić* – krzyżeć, upominać
- *chto pirsy* – kto pierwszy
- *hajno* – aż pod, do (kresu)
- *wcaśne* – wczesne



Fot. Magdalena Małaczyńska. „Uwrocie w Wojkowie”.

Uprawy

Z prawy strony "od miasta były pioski. Tu sioli żyto a po niem rzepe.

Na klósiach rós sporysz: taki czorny, długi. Zbiralymy go i sprzedawały, bo był drogi. Tero go nie widać. Chodziliśmy po żytach i drabowały a teraz ni ma. W życie rós też kąkol – taki różowy ji wyka – "ona sie tak "oplatała, tako fioletowo.

Kto miał kunie siol"owies. Pszenica nie "urośla, bo była piaskowa ziemia. Sioly jesce jęcmięń, tatarke, len i proso – ale my sie "oplewily! Proso trza było "oplewić ale dzieci tygo nie robiły, bo trowa, co rośla w prosie



Fot. Magdalena Małaczyńska. „Stajonko pod żmioki”

była tako samo ji "ony wrywały proso.

Z prosa robily jagły w stympie. Godaly, ze jak kto nie "umioł tańcować to i thuc nie potrafił. To nożna, mało kto mioł ale stempla ręczno to wszędzie była.

Tu sioli tatarke, nie gryke. Tatarka nie jes wysoko, kwitnie różowo. Jak chcieli, żeby była do jedzenio, to maścili ziemie przed sioniem tataruki kuńskim nawozem. W tatarce rosły pieczarki, bo tyn nawóz był.

Jak było głodno to trza było młyć ziorno w żarnach. Casem to ziorno ji tatarke, tako corno, z "ościami sie kryncilo.

Len tyz sioli i zbiroli ale "on był niski, takie niebieskie kwiotki mioł. Len tyż trza było "oplewić. Sioli tyz kunopie. Kunop to był twardy. Rós wysoki, na dwa metry! Zeby z nigo co zrobić trza było miądllice i cierlyce brać, tak ciachać, a później na takij szczotce cesać – cesalnicy. Tak samo ji len.

A potem ile my sie naprzędy! Kunopie to były na sznury, lejce, postrunki a len na płótno. Potym my szyły z tygo koszule, sukienki. I chodziły w tem, bo skąd było brać inne? A za Niemca – to było najlepsze – majtki my szyły! Ze lnu były "od świata "ubrania i takie gorse tyż, a z kunopi tylko do roboty. Robily z kunopi tyz płachty, co sie nosiło siano, grochowiunke, wszystko sie nosiło! Ji gałżie z lasu. A ze lnu było za delykatne. No ji tako płachtę brały w pole na kurmon. Z tygo tyz robily "obróki dlo kuni.

Sioli łubin, gorczyce i lucerne, żeby troche ziemie poprawić. Nie było nawozów a musiała ziemia rodić dalij.

Mało było "obornika. Jesce ji rzepak

Za gościeńcem sadziły źmioki amerykany. "Ony kwitły tak na fioletowo ji łęcine mioły do pasa. Źmioki sadziło sie w składy, koło źmioków była fasola albo groch. Na stajonkach wceśnij były zaguny, na śtyry skiby kunne abo na sześ. Była zagun i takie rządky z jednyj strony ji z drugij strony, tu trzy źmiocki, tu czy źmiocki i w środek. Potym to sie podkapywało jedyn do drugigo do środka, a potym "obsypywało. Godaly, że to było "okopywanie źmioków. Były dwa krzocki źmioków z każdyj strony, w środku kapusta a między niemi był bób albo fasola. To ta zależy, jak

kto posadził. Jak kto chcioł. Sadzily źmioki po rzepowisku, po gorczycy albo łubinisku, wtedy byly piekne. Jak nie, to byly koroliki.

Sadzilo sie na podrywki: kapuste janówke, źmioki wcaśne, marchew. Marchew w polu byla piękno a koło dumu, w "ogródku nie rosła tak.

Sadzily tyź korpiele – białe i żółte. Zupy z tygo gotowaly, byly bardzo dobre. Korpiele – brukiew: ino białe to byly korpiele a żółte – brukiew. Z brukwi byla zupa a korpiele dawaly krowom. Sioly je na grzundkach a potym moźno bylo jak rozsade wsadzać, po źycie wsadzaly i rosło. Tak samo rzepe. Szybko rosło ji miely dla świń. Krowom nie dawaly, bo mlyko bylo smrodlywe. Krowy nie jadły tyź rzepaku, bo tak samo śmierdzialo wsysko: ji mlyko ji masło ji maślonka.

- żyto
- "owies – owies
- pszenica
- jęcmień – jęczień
- proso
- kunopie, kunop – konopie
- len
- łubin; łubinisko – pole po uprawianym wczesniej łubinie
- gorczyca
- lucerna
- rzepak
- rzepa; rzepowisko

- *źmioki amerykańy; źmioki wcaśne* – ziemniaki „amerykany”, bardzo stara odmiana ziemniaków; wczesne ziemniaki
- fasola
- groch
- bób
- kapusta
- marchew
- *korpiele* – karpiele; karpień, brukiew to odmiana kapusty

Wyrażenia gwarowe

- *drabowaly, drabowac* – podkradać, zbierać
- *„oplatała* – owijała się
- *piaskowa ziemia* – piaszczysta, licha gleba
- *„oplewić* – wyplewić
- *młyć ziorno* – mielić ziarno
- *miądlyca, cierlyca, ciachać miądlycom* – międlica, cierlica: narzędzia do obróbki lnu i konopi, którymi łamano zdrewniałe osłonki włókna w łodygach tych roślin, *ciachać* – uderzać, łamać
- *postrunki* – postronki
- *gałāzie* – gałęzie
- *„obróki dlo kuni* – obroki dla koni: płachta, w której podawano siano dla konia
- *„obornik* – obornik
- *łęcina* – łodyga, nać ziemniaka

- *stajonko* – pole uprawne
- *koroliki* – koraliki, tu: bardzo drobne ziemniaki
- *sioły je na grzundkach* – siali je na grządkach
- *mlyko; mlyko smrodliwe* – mleko; śmierdzące mleko (po zjedzeniu przez krowy rzepy lub rzepaku)
- *maślanka* – maślanka.

Sady

Koło domu rosły śliwki: mirabelki, luboski, kobyły, torki. Były też gruski: i drobne i większe: ulegółki, gdule, "owsionki, klapsy, także wiśnie: sklonki, cześnie, kocirbki. Rosły japka: kosztele, kokszy, antonówki, renety szare i złote, papierówki, japka wiśniowe.

- *kobyły* – „grube” śliwki, podobne do renklod: *twardo skórke mioły i były kwaśne. Ale chroboków ni mioły.*
- *luboski* – śliwki lubaszki, owoce kuliste, granatowe, sok czerwony: *stare śliwki, małe, rosły downo, do wszystkiego były*
- *torki* – tarnina, dzika śliwa
- *ulegółki; ulezółki* – owoce dzikiej gruszy, jedzone dopiero po „uleżeniu się”
- *gdule* – lokalna nazwa odmiany gruszki: *gruszki z jednej strony rumianiutkie, w smaku soczyste i słodziutkie*
- *"owsionki* – lokalna nazwa odmiany gruszki: *dojrzewały jak koszy "owies, były takie małe i żółte*
- *cześnie* – trześnie, dzikie wiśnie, małe, o dużych pestkach
- *sklonki* – wiśnie „szklanki”, deserowe, przeznaczone głównie do bezpośredniego spożycia, mniej nadawały się do przetworów

- *kocirbki – czeremchy: to bardziej w lesie rosły ale niektóre sadyły kocirbki, bo koło niej zodnych "owadów ani chroboków nie było. Tak pochniała!*
- *kosztele*
- *koksy*
- *antonówki*
- *renety szare i złote*
- *papierówki*
- *japka wiśniowe – jabłka „wiśniowe: lokalna nazwa odmiany jabłek; takie cerwone aż do środka różowe. Dawalimy je do ziela. Z nich piekło sie pirse placki z japkami.*

Wyrażenia gwarowe:

- *wiãksze – większe*
- *rumianiutki – rumiane, czerwone*
- *"owady – owady*
- *chroboki – robaki, szkodniki.*

Kwiaty i ziola na łące

Na Wielgich Łunkach rosły kukulki, boćki i cencyljo (tak różowiutko kwitnie, takie drobne kwiotki mo), maślonki, łuszczce, casem rosiczki, kotki Bardzo sie szanowało je, bo jak sie wilo wiunki albo zbirało ziele to tam sie chodziło. Zbirało sie wtedy rozchodnik, koniczynie czyrwuno i biało, bławaty, miãte, rumianek, wrotycz, boże drzywko, krwawnik. A na "Ostregach były takie rośliny, jakich nigdzie sie nie widziało: skrzyp, podbiał.

Na łunkach rosły bławaty. Na rowach żywokost. Wszystko co można było my zbirały na skup i sprzedawały, żeby



Fot. Magdalena Małaczyńska. „*Widok na Browarzysko i Dźwierznik*”

troche pieniędzy mieć. Na mokrych łąkach rosły kaczeńce, gdzie sucho – pompony. zajęczy czosnek: takie mo pędy cieniutkie, jak szczypior, szczaw, jaskry.

Ale już wiele ni ma. Jak łunki zmeliorowano to te kwiatki zginęły.

- *kukulki – storczyki: takie fioletowe i kropkowane liście majo*
- *boćki – firletki (rozpierzchła i wyniosła): takie różowe kwiatki mo*
- *cencyljo – centuria: rosła w rowach, miała różowe kwiatki. Zbierałyśmy jo ji sprzedawały, na "ocy była.*
- *żywokost – mo takie dzbanuszki liliowe, na kości dobre, kości "ożywio jak sie nalewke zrobi, do nacirania sie jo robi.*
- *maślonki – takie drobne, białe kwiatki mo, gãsto tak rosno, jeden przy drugim. Jak zakwitła maślonka to łunka była jakby maślonke rozłot*
- *łuszczec – żółte kwiatki, do wionków dawaly*
- *rosiczka*
- *kotki – bawełnianki*
- *rozchodnik – takie żółte kwiatki miot, takie dywany robi*
- *boże drzywko – bylica boże drzewko: w każdym "ogródku było, na "ucho, na gardło*
- *pompony – zajęczy czosnek: takie mo pędy cieniutkie, jak szczypior a jak kwitnie to jak pompony wyglundo*
- *szczaw*
- *jaskry*
- *miãta – mięta*
- *koniczyna czerwuno i biało – koniczyna czerwona i biała*

- *blawaty* – chabry bławatki
- rumianek
- wrotycz
- krwawnik
- skrzyp
- podbiał

Wyrażenia gwarowe

- *"ocy* – oczy
- *"ogródek* – ogródek
- *"ucho* – ucho
- *wyglundo* – wygląda
- *"ożywio* – ożywia, wzmacnia.



Fot. Magdalena Małaczyńska. „Stojonko”.

Kwiaty i ziola w ogrodzie

W "ogródku mieli narcyzy żółte i białe, giergienie, rozchodnik, kurdybanek, kunopki, piwunie, lilije, smoluchy, siumigi, sroczki, fijołki, czarnuszki. Rós tyż mak, nogietki, śmierdziuchy, cynie, jastry, rumianki, maruna, pyrzyk, panienska, słonecznik, floksy, malwy, goździki kamiänne

- *narcyzy żółte i białe* – żonkile: *tak nazywały "oba kwiotki*
- *giergienie* – georginie, małe dalie

- rozchodnik
- *kurdybanek* – bluszcz; *mo fioletowe kwiatki, tak sie płoży po ziemi*
- *kunopki* – zawilce: *takie białe gwiazdki*
- *piwunie* – piwonie
- *lilija* – lilia św. Antoniego: *z płatków białych kwiatków my nalewke robily, lekarstwo. Jak ujad szerszeń albo "osa to to było nojlepsze. No ji przykładało sie na noge, na rękę, jak sie "obdarło, to tylko te. Na św. Antoniego kwitły. Były też lilije św. Józefa, takie żółte.*
- *smoluchy* – lilia tygrysia:
- *siumigi* – asparagusy, *szparagi: to na "ozdobe dawaly do bukietów*
- *sroczi* – ostróżki letnie
- *fijołki* – fiołki
- *czarnuszki* – *niebieskie kwiatki mioły i takie czorne ziorka, do chlyba dawaly*
- mak
- *nogietki* – *nagietki: majo żółte kwiatki, to lekarstwo jes*
- *śmierdziuchy* – *aksamitki*
- cynie
- *jastry* – *astrы*
- *rumianki* – *margerytki, rumianki ogrodowe*
- *maruna* – *złocień maruna, roślina z astrowatych: maruna jes pusto. Ma takie kwiatki białe, małe, drobne i żółty w środku i dużo jich jes. Zapach mo jak wrotycz*
- *pyrzyk* – *roślina z astrowatych: jak maruna, tylko pyrzyk jes pełny, takie białe kucotki mo i jes coły białe. Pełniusieńki jes.*

- panienki – kosmos, in. tarnina: *takie białe i różowe płatki mo, wysokie rośnie. Prawie w każdym "ogródku było*
- słonecznik – słonecznik bulwiasty, topinambur, *kwitnie jaz zmrozi*
- malwy – *rosnu wszędzie, w każdym "ogródku, do słunka lubio*
- *goździki kamiãne* – goździki brodate, inaczej zwane kamiennymi
- floksy

Wyrażenia gwarowe

do słunka lubio – kwiaty lubiące słoneczną wystawę

kucotki – pomponiki, frędzelki

coły białe – cały biały

czorne ziorka – czarne ziarnka

chlyb – chleb

"ozdoba – ozdoba

"osa – osa

"obdarło noge – zadrapanie na nodze, skaleczenie

białe gwiozdkie – białe gwiazdki.



Fot. Magdalena Malaczyńska. „*Tak wyglundo od Wojkowa*”.



Fot. Magdalena Małaczyńska. *Przegląd Widowisk Kolędniczych 2015*



Fot. Magdalena Małaczyńska. Przegląd Widowisk Kolędniczych 2015



Fot. Magdalena Małaczyńska. Przegląd Widowisk Kolędniczych 2015

Jolanta Dragan – wybór i opracowanie

„LASOWIACKIE ŻYCIE. SCENARIUSZE”

„Górnińska kolęda”

Gospodyni: Marysia, zabiroy sie do mietły! Loboga, tylko patrzyć a kolędniki przyjdo, chyba już chodzo po wsi bo mrocy sie a ty cały dzień dzisioj ino byś sie stroiła, czesała i za "okno patrzała. Wstydu mi jesce narobis, bo przyjdo i powiedzo, ze tu brudasy siedzo.

Gospodarz: A już nie targoj tak nio, przecie dzisioj Scepona, święto. Juz przecie wstała raniutko, sprzątała słome do "ostatniego ździebełka, bo i dzieci juz chodziły z kolędo i śmieciorze przysły.

Gospodyni: No a późni po wsi powiedzo, ze leniwo dziwoche chowom i chłopu dla nij nie bedzie!

Gospodarz: E, nie pleć! Przyjdo żeniace, przyjdo! Wsyskie wiedz, ze dziewczyna mo wiano jak sie patrzy. Która tu we wsi bogatso? I morgów duzo, łachów, ze ino przebirać a chudoby to nikt we wsi więcy ni ma!

Marysia: Mamo, nie gniwojcie sie już. Jo juz posprzątała, ino płachte na stół połoze. Już ni moge sie docekać kiedy kolędnicy przyjdo! Wstązków se nie kupiłam na odpusćie w Kolbusce ino trzymom te piniondze, zeby im zapłacić. Ino żeby mi zaśpiwały!

Gospodarz: Przyjdo , przyjdo i zaśpiwajo. Zawse chodziły, bedo i teroz.

Gospodyni: "O, ktoś to idzie, pewnie stryjno, bo miała przyjść. Nakrój troche bułki, bo trza coś na pocestunek mieć.

Marysia: Stryjno, stryjno, juzem popatrzyła bez "okno.

Stryjno: Pochwalony. Na scynście na zdrowie, na tyn święty Scepon kolęda!

Gospodyni: Bóg wom zapłać, siadojcie, rozdziejcie sie. Takom rada zeście przyšli, bo mróz dzisioj tęgi a wom z Kalemberka to przecie kawałek iść.

Stryjno: A przysłam, bo co bede sama w domu siedzić. Do mnie samej to i kolędniki nie przyjdo a u was więcy ludzi, no i dziewczyna w latach. Przyniesłam kawałek zawijoka, zebyś miała wszystkim na poczęstowanie.

Gospodyni: Dojcie, Bóg zapłać, Marysia juz kraje bułki. Ino patrzy w "okno, kiedy przyjdo. A wystroiła sie, pewnie za którymś sie "oglundu.

Stryjno: A to nie wicie? Jasiek Kowalów łazi za nio cały cas, nawet słysałam, jak godoł, ze cosik mu chyba zadała, bo zodnej innej nie chce.

Gospodyni: Kowolów? Na lepsygo mogłaby sie "oglundać!

Marysia: Mamo! Już ido! Loboga, gdzie moje piniądze! No, są!

Gospodyni: Chodźcie stryjno tu bliżyj a ty Marysiu pod piecem siadoj!

(zza kurtyny śpiew kolędy)

Anioł: Niech będzie pochwalony Jezus Chrystus.

Stała nam sie wesoła nowina:

Panna Maryja porodziła Syna

w Betlejem miasteczku.

Porodziła go w stajence u bydłat
i położyła w żłóbeczku.

Gloryja, gloryja, inekselsis Deo!

Pozwolicie zakolędować?

Gospodarz: Pozwalomy, wchodźcie.

Anioł: No, to wchodźcie kolędo!

Marszałek: Dobry wieczór państwu domu tutejszego!

Proszę posłuchać, co powiem nowego.

Przychodze od króla Heroda, wierny sługa jego

i proszę o tron dla niego.

Oto tron stoi i stać będzie,

na którym król Herod usiądzie i coś mówić będzie. Królu! Tron gotowy.

Herod: Siadam na tronie w złotej kronie.

Jak świat szeroki słyszał już o mnie,

że nie jestem już żadnym strachem wzruszony.

Mam szatę na trzy części świata,

niech sie mnie boi cała imperata!

Samego wojska stoi miliony, pokłon uniżony składa,

kędy ja ide lud pada.

Bo jestem mądrzejszy od gwiazdy promienia

a żadna planeta promienia nie zmienia.

A teraz wystąp Marszałku z jasnymi gwiazdami,
obznajom mnie prędko swemi nowinami.

Marszałek: Staję przed tobą Najjaśniejszy Panie
co tylko zarządysz wszystko się stanie.

Królu Herodzie dochodzi nas nowina,
że w Betlejem mieście rodzi się dziecina.

Herod: Co robić? Odchodzę od rozumu mego.
Kto mie poratuje – Heroda biednego?

Ha! A na mój rozkaz na moje zawołanie
Niechaj tu przede mną Żyd Rabin stanie.

Marszałek: Żydzie rabinie długa broda
wstaw się do króla Heroda

Żyd: Żyda ni ma, poszed na jarmark kupić ciele, aj waj!

Żołnierz I: Żydzie Rabinie, staw się na rozkaz królewski!

Żyd: Aj, jesce się nie uskwarzył czosnek cebulewski, aj waj!

Żołnierz II: Żydzie Rabinie, pogański synie,
masz się stawić przed króla Heroda!

Jak się nie stawisz to ordynarke dostaniesz.

Żyd: A już go idzie, już ma pójść tylko stoi w progu.

Trzeba gwoździa wyciągowa

, tu dół, tu może Żydek przepaść.

A, dobry wieczór mości królu,

Wam państwo kłaniom się tyłem do przodu i przodem do tyłu

Co wy od bidnego Żydka potrzebować,

ze go tak wzywować?

Żołnierz I: Żydzie Rabinie, pogański synie, rzeknij, gdzie się narodził Bóg.

Żyd: Bób, bób? Aj waj, takie wielgie państwo a nie wiedzieć gdzie sie narodzić bób?

Bób to wyrós w polu, na zagonie, Pośli do niego, dziadki, babki, wyrwali,

omłócili i dziecka się ponajodali jaz popękali.

Żołnierz II: Żydzie Rabinie pogański synie,

nie gadaj głupstw, tylko powiedz gdzie się narodził Bóg prawdziwy

Żyd: To wy nie wiedzieć gdzie wyrósł buk? Buk sie narodził w lesie. To takie wielgie drzewo i że przyjechali

chłopy Bajory z Brzezówki z siekierami, ścieni drzewo, przywieźli go bykami do domu, porżnieni na deski,

zrobili becki i kolibecki i wychowali takie dziwecki

Marszałek: Żydzie Rabinie pogański synie,

nie gadaj głupstw, tylko powiedz, gdzie się narodził Bóg Mesjasz, król Żydowski

Żyd: A to tak było gadać. Jo go ze swoi głowy nie mogę wiwnioskować. Musze się wprzód wimodlować. Mom

swojo biblejke, zabawiemy się z ponem królem w politykę, ino trza jo wpirw wiprasować, wimagłować, potem

będziemy jo wicytować.

O tu! Prawdziwy Bóg się narodził w stajence w Betlejem, tam go święta Panienka trzymała na rękach, tam go

byli 2 byki, 2 osły i anieli co zakręcone pyty mieli. Tu w biblejce napisano jest? Jest! Tile wom może powiedzieć,

Mosiek Rabin, jego wisoko mość. I prose mi więcej głowy nie zawracać!

Herod: O chyba na zachodzie słońce wschodzić będzie,

wtenczas inny król na mym tronie siądzie!

Moi żołnierze, bierzcie broń, pancerze,
na koń siadajcie, do Betlejem miasta biegajcie,
wszystkie dziadki ścinajcie!

Bynajmniej mojemu synowi aresztu nie dajcie!

Marszałek: O królu, na twoje zawołanie,
czego żądasz to Ci się stanie.

Marszałek: Królu Herodzie! Straszna nowina:
oto jest ścięta głowa twego syna.

Herod: Ach biada, biada mnie Herodowi, utrapionemu wielce królowi,
żem ja takiemu czasowi złemu popadł kłopotowi.

Anioł: A czym ci już raz nie mówił marnotrawny synie,
że twoje bogactwo, wszystko marnie zginie,
tylko zostanie tron, berło i korona,
a ciebie weźmie śmierć nieuproszona.

Herod: Stróżu Aniele! Broń mnie, póki dusza w moim ciele!
Broń mnie od szatańskiej trwogi,
nie puszczaj diabła ni śmierci w te progi.

Żyd: Ny czegoście zabili Abramka mojego?

Herod: Z rozkazu mego!

Żyd: Ny i co wam przyszło z tego?

Herod: Precz Żydzie z parchami!

Wole widzieć diabła z rogami!

Diabeł: Precz Żydzie parchaty!

Zabieraj swe szaty!

Herod: Ach, laboga!

Stoi diabeł i śmierć sroga!

Po cóżeś przyszła, ty, bielutka pani?

Świat jest w moich rękach, to moi poddani!

Śmierć: Acha! To ty, królu Herodzie!

Niemało to jo się za tobo nachodziła,
trzydzieści sześć par skarpetek zdarła,
ażem cie tu znalazła!

Niech ci kto chce dekret czyta,
jo ci życia nie daruje.

Skończyło ci się, królu, twoje panowanie,
dziś na twoim tronie nikt już nie zostanie!

Herod: Składam ci korone i królewskie szaty,
zostaw mie przy życiu, jam jest król bogaty!

O okrutna, koścista, otrzyj sie ze złości.

Dam ci złoto, purpure, nakryj swoje kości!

Śmierć: Ja w królewskich purpurach nie chodziłam i chodzić nie bede.

Nie takim królom głowy ścinałam i ścinać bede!

Jeszcze mie bedziesz desperować,

żeby ci życie zachować?

Padaj z boleści pod moje stopy!

Ostatni dekret powiadam

i kose na kark zakładam!

(zakłada kosę na szyję Heroda, który upada)

Diabeł: Prrr! Ty sucho, wynyndzono! Po coś tu przyszła?

Śmierć: Po króla nędznego!

A ty po co, czarny piekielniku?

Diabeł: Po dusze jego, biorę jo dziś jak swego.

Moja dusza!

Śmierć: Moje ciało!

Bo mi się tak spodobało.

Na zgodę, pocałujmy się w brode!

(biorą się pod rękę i tańczą)

Wszyscy: Wśród nocnej ciszy... (śpiew)

Herod: Na szczęście, na zdrowie, na ten Nowy Rok!

Żeby się wam rodziła rzepa i groch,

żytko i wszytko. Bób, żeby nie był głód,

kapusta, żeby nie była beczka pusta,

beczka mlyka, żebyście mieli parobka jak byka,

źmioki jak pnioki,

a karpiele jak pańskie gardziele.

Żyd: Gospodyni, macie tu piękno dziewczycy. Zakoledujemy jej!

(Żołnierze prowadzą Marysię na środek izby, sadzają na krześle, kolędnicy w półkołu)

Wszyscy: Marysiu kochanie....

Po śpiewie Marysia wręcza pieniążka Żołnierzowi, który odprowadza ją do stołu, ukradkiem przytula, ale Gospodyni to zauważa).

Gospodyni: Bóg wam zapłać, pięknieście kolędownali, macie tu za kolęde, cynstujcie sie.

Wszyscy: Wiwat, wiwat już idziemy, za kolęde dziękujemy,

Przez narodzenie Jezusa, będzie w niebie wasa dusa królowała! *(wychodzą)*

Gospodyni: Stryjno, mieliście racje! Kowolów na zięcia mi sie sykuje! Loboga, niby grzeczny ale jo wim? Majątku tak bardzo ni ma, jo myślałam, ze Bartuzel sie nado.

Marysia: Niedoczekanie! Jasiak będzie mój! Nie chce Bartuzela, to gdowiec! Taki stary?

Gospodyni: No cicho, cicho, obacymy co będzie. Casem lepszy gdowiec ale stateczny niż młody co loto światem. Teraz jesteście cas, zobocymy w sobótki, który twój wionek złapie.

Marysia: Jasiak! Mamo, będziecie widzieć!

„Sobótki”

Starsze baby stroją figurę i rozmawiają o sobótkce, śpiewają: Witaj Janie z Bolesława (1 zwr.). Mężczyźni szykują ognisko, dziewczyny robią wianki.

Marysia: Cego tak smutno spiwamy?

Kobieta: Bo Jan był spowiednikiem królowej i nie chciał jej grzechów powiedzieć, to go mordowały.

Dziewczyna: Ale to były ciężkie casy!

Dziewczyna: O, jakie to życie było smutne!

Kobieta: Jak tam te wase wionki? Wijcie, wijcie! Dokładojcie mienty, ruty, zeby pachnioł ładnie.

Kobieta: Dojcie tych biołych kwiotków, boście przecie niewinne.

(Przychodzą kolejni uczestnicy)

Kobieta: Takiście wielgi "ogień zapolily, ze z daleka widać. Dobrze było tu do was iść.

Kobieta: Kumecki, a pozatyaklyście bylyce albo lype na płocie i na okapie?

Kobieta: Jo tam zrobiła co trza.

Kobieta: Loboga, jo zapomniałam! I co teraz bedzie?

Kobieta: A z palmy krzyziki u góry przybijałaś?

Kobieta: Noo..., niby tak

Kobieta: To tero siedź i "od "ognia nie "odchodź.

Mężczyzna: Gospodorzu, studnie cyściliście?

Gospodarz: Ano, bryłe wopna wrzuciłem, żeby sie robactwo nie załęgło.

Mężczyzna: A jo to wody świnycony jesce wlołem, to pewniejszo bedzie.

Gospodarz: Jo to nawet nie godoł "o tem, to każdy wie ze inacyj nie godzi sie robić.

Mężczyzna: No, młode, brać tycki, podpolić i kadzić proso! Ino nisko, zeby sie nie śniciło i trowa nie rosła!

(Chłopcy podpalają kiczki i biegną wołając: Święty Janie, święty Janie, sobótka sie zajmie! Kto sobótki nie poly, tego Pon Bóg nie chwoly!

Przy kadzeniu: kadź sie proso, zeby my nie chodzily boso!)

Mężczyzna: I nie rzucać byle gdzie!

Chłopak: No to co z tym robić? Brać do domu?

Mężczyzna: Wrzuć do bruzdy, niech leżo w polu.

Chłopak: A te łeby przecież sie polo jesce!

Mężczyzna: To podobijoj.

Mężczyzna: E, jakie piękne tycki, proste, mozno by wziąć do domu.

Gospodarz: Jo ci dom! Chcecie zeby wsykie mysy i scury do ścion sie zwlekły? Rypnij w bruzde!

Gospodarz: No, "ogień sie poly jak trza, mozno skakać.

Kobieta: Ino bylico sie "owińcie, zeby krzyże nie bolały we żniwa.

Mężczyzna: A rzuć tam który troche drewna, zeby więcej sie poliło!

Kobieta: No, trza skakać! Zebyśmy nie chorowały.

Kobieta: I gdzie sie pchos? Pirw młode!

(skaczą przez ogień, później siadają koło ogniska, częstują się)

Kobieta: Dziewcyny, cas wionki puscać.

Marysia: No! Juz sie docekać ni mogę.

Dziewczyna: Pokoz wionek. Aleś go wyrchtowała!

Dziewczyna: Mos jakiegoś na "oku!

Marysia: A mom, mom! Zobocycie, jesse będziecie mi zazdrościć!

Gospodyni: Cicho Maryśka! Puś

tyn wionek i bedzemy godać potem.

Kobieta: Bedzies widzieć: który złapie, tyn bedzie twój mąż. Takie to sobótki.

Dziewczyna: A pójdziemy do lasu paproci sukać?

Dziewczyna: Jo tam sie boje iść do lasu, bo tam sie cosik świci!

Chłopak: Nie bój sie. Jo cie bede pilnował, a to so przecie chrobocki świętojańskie!

Gospodyni: No, juz nie pilnuj tak, zebyś co nie upilnował! Młodym to tylko figle w głowie.

Kobieta: A tam! Jak byłaś młodo to nie lotałaś za paprocią? Lotałaś! To teraz siedź cicho i juz tak tyj swojej Marysi nie pilnuj.



Przedstawienia Górniaków w rysunkach Marka Krakowskiego

Kobieta: No, idźcie już.

Gospodarz: Ino uważojcie na gady w lesie! Mogo uchlać! Dopiro po Piotrze i Pawle nie chlajo! (*młodzież wybiega*)

Gospodyni: Niech suko tyj paproci. Może znajdzie?

Kobieta: Niejedna chłopa se znalazła przy tych paprociach. Wy tyz tak znaleźliście, nie wymawiajcie sie! Do rana zeście po lesie za paprocio chodzili.

Gospodyni: A juz nic nie godojcie, co bedzie, to bedzie.

Gospodarz: Słuchojcie, "ogień trza zagarnąć. Dusycki se przyjdo i se posiedzo przy nim, zagrzejo sie.

Mężczyzna: No to juz. A, do domu se weźcie żaru, do pieca trza dać!

Mężczyzna: Prowda, juz bierzemy.

Mężczyzna: No to z Bogiem!

„Zmówiny”

Gospodyni: Marysiu, "ogarnij sie troche. Kумы mi godały koło kościoła, ze bedo dzisiaj do nas przychodźić "od Bartuzelów. Trza ich przyjąć jak należy. Jontek suko baby, matki dla swoich dzieci, a godajo, ze sobie ciebie upatrzył.

Marysia: Loboga, mamó! Jo nie chce za gdowca! Cego chcecie mie dać za nigo? Jasiek jest mój, godoł, ze przyjdzie do wos prosić o mnie ino troche pieniędzy chcioł zarobić, zeby chałupe wybudować, morgów kupić i za wode pojechoł! Po co mi Bartuzel?

Gospodarz: Ale gospodynio "od razu bedzies! Nie bedzies sie dorabiała jak jako bidota! Mojo córka nie bedzie tak mioła! Panio se bedzies! Bartuzel majątku mo w bród, wystarcy i dla jego dziecisków po pirsy babie i twoich.

No i my wiana nie poskumpim.

Marysia: Tato, bodaj jo sie nie rodziła! I co mi ta kolęda, sobótka? Paproci sukałam z Jaśkiem!

Gospodyni: No i chwala Bogu, żeś jej nie znalazła! Ludzie godali, że tak po prowadzie to Bartuzel wionek twój złapoł jak płynął ino wołali go, bo dziecko zachorowało. I Jasiek go wreszcie wyłowił!

Marysia: Chyba sie utopie! Wsyskie sie bedo ze mnie śmiać, że ide za gdowca. Chyba z chałupy uciekne!

Gospodarz: Bądź cicho! Głupias i tyle! Jaśka ci sie zachciewa! Niedocekanie! Pamiętaj, zawse "ojce lepiej wiedzco, co dla dziecka dobre. A teraz biegoj do alkierza, ktoś idzie, bo psy scekajo!

(wchodzi Swat, Swatka i Antek Bartuzel)

Pochwalony

Gospodarz: A na wieki wieków. Gość w dom, Bóg w dom. Siadojcie, dzisiaj niedziela to pogodomy se troche. Powidzcie co tam u wos.

Swat: Ano stare bidy. Dzięki Bogu wsyskie zdrowe. Ale my tu przyśli do wos, bo ludzie godali, że macie piekno jałówke na sprzedaj.

Gospodarz: A momy, piękno, piekno jak mało któro.

Swatka: O widzicie, tako by nam sie nadawała. O, to, to!

Swat: A ile byśta chcieli za te jałówke?

Gospodyni: O, "ona jesce nie na sprzedaj, jesce za młodo. Chyba ze dużo docie.

Swatka: Dogadomy sie, przecie do wójta nie pójdziemy. No, "ona piekno, wartno dużo.

(wpada sąsiadka)

Sąsiadka: Kumie, kumie, ratujcie! Loboga, chodźcie bo mi sie kobyła ni może "oźrebić, wraziła łeb pod żłób! Bedzie po gospodarce! Ratujcie!

Gospodarz: Juz lecimy! *(Wszyscy wychodzą oprócz Gospodyni)*

(Marysia wychyla się z alkierza)

Marysia: Mamo, juz posły?

Gospodyni: Posły, posły. A ty coś tako wystraszuono?

Marysia: A bo godaly coś ^uo jakiejś jałówce. Moze Bartuzel nie bedzie chcioł sie żynić?

Gospodyni: Ech, dziecko... Dobrze wis za cem przyšli. Nie godoj, idź do alkirza, zawołam cie jak bedzie trza. Mie tyz ^uojce kozaly iść za starego i jakoś żyje. A majątku jak więcy bedzie to cy to źle?

Marysia: Ale gdowiec?

Gospodyni: No idź juz, słychać ze wracajo!

(wchodzą)

Gospodarz: Wydarlomy łeb kobyle spod żłobu ale ^uona sie jesce nie żrybi. Muso pilnować jej bo jakaś bojąca.

Swat: Ale my tu o jałówce chcemy godać. Nam by sie nadała.

Gospodyni: Mom piekno ale jo trzymom dla Marysi na wiano.

Swatka: A mocie juz jakiego żeniaca dla nij?

Gospodyni: Moja Marysia urodna, wiana jej nie poskapimy, to i żeniac sie trafi.

Swatka: A nie chcielibyście bogatygo gospodarza, chłopa niemłodygo, gdowca ale statecneho, dobrygo, co ^uo dzieci dbo, ji gospodarke mo wielko a ji chłop urodny.

Gospodyni: Moja Marysia piekno, młodo, może mieć kozdego młodygo we wsi. A jak stary, choćby nie wiem jak statecny, to majątek musi mieć wielgi, żeby go chciała.

Gospodarz: A co to za gdowca nom raicie?

Swat: Gospodorzu, co wy, nie wicie? A z kiem my tu przyšli? Przecie Bartuzel chce wziąć Marysie za żone. A to bogac wielgi, to sie dogadomy.

Gospodarz: No, jak tako sprawa, to mozemy pogadać. Radzić zawse mozno.

Gospodyni: Ale na siroty pójdzie! A i harówki uzyje, bo u Bartuzela pola pełno.

Bartuzel: Ja jo bede sanowoł! Dzieci so małe, przywykno, a bez matki im źle. ^uO Marysie sie nie mortwcie.

"U mie paniom se bedzie. Moje dzieciska i parobki bedo jej usługiwać, ze robić nic nie bedzie musiała. Jo chłop bogaty, kazdo babe we wsi mógem mieć Ale mie waso Marysia cosik chyba zadała, bo światu za nio nie widze.
Swat: No widzicie. Bedzie Marysia miała dobrego chłopą, piekno gospodarke, chałupe. No ale co docie dlo nij na wiano?

Gospodyni: No, te jałówke, com godała, skrzynie ze smatami, jesce pierzyne, a więcy po co wom, jak do bogoca idzie?

Swatka: A na co będziecie trzymać tyn majątek? Jedno jo mocie, to komu dacie tyn kawołek pod lasem, no i łąki by sie troche przydało.

Gospodarz: No, a my umirać z głodu mamy? Tyj łąki to może ale pole pod lasem? Za wiele byście chcieli!

Swat: No, gospodarzu! Jak wy nie chcecie dziewczynie dać kawołka pola to chyba sobie pójdziemy. Przecie wysko u Bartuzela dostanie ale wiano rodzinne dla każdego ważne.

Bartuzel: Sfolgujcie, sfolgujcie. To prowda, co godocie ale jo Marysie chce mieć, a nie pole. Dajcie jo, a jesce i jo smatów dodam po pirsy zonie.

Gospodarz: A, to co innygo. Tak to sie dogadomy. Ale zeście chłop porządny to łąke dom i jesce krowe dołoze, zeby na tyj łące sie pasala. I zebyście nie godaly, ze Marysie darmo zeście wzieni.

Swat: No widzicie! Gospodorzu, to my sie co napijemy. Mom tu tako flaske, mozemy na zgrade wypić.

Gospodarz: Matka, wołoj Marysie.

(Gospodyni idzie po Marysię, Gospodarz wyciąga kieliszek)

Swat: No patrzcie, jako jucha piekno.

Gospodarz: Marysiu, chodź tu. Siadoj se koło Bartuzela. No idź!

(swat nalewa wódki, daje kieliszek Marysi)

Swat: Napij sie Marysiu z nami. Bedzies se miała dobrego chłopą. No, napij sie na zgrade i sie nie chmurz.

Swatka: Twoje "ojce wiedz, ze lepszy chłop ci sie nie trafi.

Gospodyni: No wypij, wypij, trza ci zgodzić sie na to, cośmy uradzili.

(Marysia wypija, wyciera oczy, płacze)

Bartuzel: No juz nie płac, moja bedzies! Nie bój sie, bedzie ci dobrze!

Swat: No to "o weselu trzeba myśleć. Ale to nie dzisioj. Wsysko bedzie jak trza.

Gospodarz: Jo wódke przysykuje tako, ze wsyskie bedo zazdrościć!

„Jańkowe łyski”

(Słysząc huk jak z petardy i wrzask kobiety, potem zawodzenie. Wybiega Helka)

Helka: Loboga Swintygo! Mało mi Stacha nie zabiło! O Chryste Nazareński! Maryśka, leć prędko po babke Weronke, niech tu migiem przychodzo na poratunek!

Marysia: Mamo, a co sie stało?

Helka: Jak ci przyleje logom , to sie dowis. Biegnij po Weronke!

(otwierają się drzwi stodoły, leży zakrwawiony Stach i sąsiedzi koło niego)

Sąsiad: Kto by sie spodziwoł, ze to wiecko tak jebutnie? A godołem, zeby tak dużo drewna nie dawać!

Sąsiad: Sąsiedzie, nie rusojcie głowo ino leźcie... ale "oców nie zamykojcie! Zaroz wom głowe smatom jako "okrynce.

Sąsiad: Dzięki Bogu, ze go "od razu w łeb nie walnęło ino sie od pirw od drzwi stodoły odbiło. Za bardzo my rozpolyły.

Stach: *(charczy)* A bo wom tak jężory wisiały i spiesno było do chlanio...

(wbiega Helka, Weronka i sąsiadki)

Helka: O słodki Jezu! Łyski mu sie zachciało!

Sąsiadka: Helciu! Jo mom łyzek ile chces, dom ci, ino zeby Stach "ozdrowioł!

(w tym czasie Weronka ogląda Stacha)

Weronka: No, widze, ze fest zabite...

Sąsiadka: Zabity? Jezusie!...

Sąsiadka: (*szlocha*) A to cie Helciu niesceście spotkało! I to tak przed weselem!

Weronka: A cichoście! Coście głupie? Zyje, zyje! Dojcie smaty, wody, trza go ^uobmyć, bo skrwawiony jak na wojnie! Dobrze, ze mu ^uoka nie wybiło. (*wyciera, owija głowę*) Myślałam ze gorzyj bedzie ale i tak rozorało mu łeb.

Helka: Bogu dzięki! Bedzie żył!

Sąsiad: Do wesela sie wygoi.

Helka: Bo widzicie Babko, na wesele chcioły te głupoki paręnaście flasek łyski ukrynić. No bo wesele za pasem.

Weronka: Jak to? Łyzkom sie je przecie. Co tam chcioły krynić?

Helka: Samogonu chcioły zrobić, ino młode tak po głupiemu godajo. Bimbru chcioły upyndzić, późni zamaić. A to tak pochnie jak to całe łyski.

Sąsiad: Przynióżem bańke uod mlyka, a Stach powiedział, ze mo rurki miedziane na strychu, jesce po Sowietach.

Sąsiad: U mnie wanienska w sopie była, tom wzion, bo nadała sie do chłodzynie. No i za stodoło chcielimy spróbować co sie robi.

Helka: A godałam, ze bedo z tygo kłopoty!

Sąsiad: Ale jak jebutło pokrywko ^uod bańki! Jak z harmaty!

Stach: (*siedzi zamroczony, trzyma się za głowę*) Mówilem przecie, ze za dużo ^uognia było! No ale nic, tygo bimbru skoda i cukru ale jak będziemy krynić, to wiadomo, co trza zrobić.

Helka: Cooo?! Niedocekanie! Zeby cie zabiło?!

Stach: Cicho babo! Łeb mie boly a ta sie drze! Muse bimbru zrobić, bo wesele niedługo i cem bedzies gości cynstowoła?

Sąsiad: Prowde godocie, spróbujem jesse ino za pore dni, zebyście do siebie došli. No, zdrowiejcie, a my z sąsiadem trochę w tyj stodole poskładamy.

Sąsiad: Marysine wesele blisko, ale nie mortwcie sie, bimber zrobimy jak trza!

„Wesele – Oczepiny”

(Tańce, z boku stół, za stołem siedzą młodzi, koło niego stoją mężczyźni i częstują się wódką. Gospodarz nalewa każdemu z nich po kieliszku)

Mężczyzna: Gospodorzu, aleście tyn bimber zrobili dobreńki!

Mężczyzna: Jak łyski! Nawet lepsze!

Gospodarz: No tak, nawet Bartuzel chwolył. Ale łeb mie bolół pore dni po tym, jak jebutła pokrywka, cośmy pisy roz próbowali. Ale wartny bimber!

Sąsiadka: A ʹony pijo i pijo! Zabirać sie na bok, teraz bedziem cepić młodo!

Druźbowie: *(śpiew)*

Nie płac, Maryś, nie płac, nie bierze cie smarkac,
bierze cie ʹuroda, chłopok jak jagoda.

Druźny:

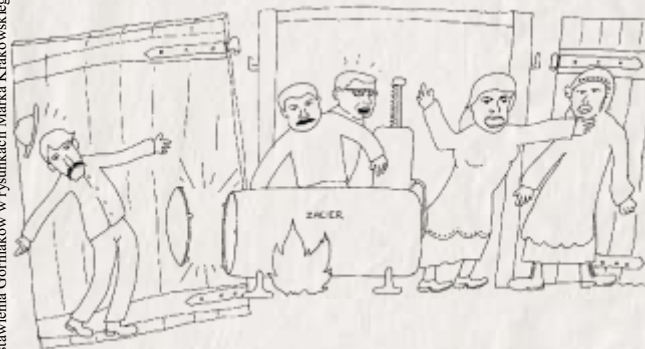
Chwaliłeś sie młody, ze ty mas pałace,
a u ciebie w domu same podpirace.

Druźbowie:

Myślałaś Marysiu, ze Antoś ʹubogi,
kupił ci ʹon suknie do samyj podłogi.

Do samyj podłogi i buciki białe,

Przedstawienia Górniaków w rysunkach Marka Krakowskiego



jesce ci "obiecoł do kołyski małe.

Druhny:

Myślałaś Marysiu, ze ty bedzies panią,
jesce se ty nieraz zapłaces pod ścianą.

Zapłaces pod ścianą, zapłaces pod płotem.
dowies sie ty, dowies, jak dobrze za chłopem.

Družbowie:

Leci ptasek góro, niesie w dzióbku "ości,
niejedna ci panna Antosia zazdrości.

(W czasie śpiewu panna młoda chowa się trzy razy, za każdym razem przyprowadzają ją z powrotem. Za ostatnim razem stawiają na środku izby dzieżę i sadzają na niej młodą. W tym czasie družki śpiewają)

Druhny:

O, jesce nieprawy stołeczek, nieprawy,
jesce nasa Maryś godna jest poprawy.
Myślałaś Marysiu, ze Antoś nie bije,
a Antoś pod sopo trzymo na cie kije.

Druhna:

Nie smuć sie Marysiu, tak źle ci nie bedzie,
bedzies siadywała z kobietkami w rzędzie.

Druhna:

Nie załuj Marysiu wionecka, nie załuj,
rzuc wionek pod stołek, Antosia ucałuj!

Druhny:

Przedstawienia Górników w rysunkach Marka Krakowskiego



Ty nasa Marysiu, ty kwiatecku róży,
cemuś nie chodziła we wionecku dłużyj?

"Oj chmielu, "oj nieboze,
niech ci Pon Bóg dopomoże,
chmielu nieboze.

Jakze miała chodzić, jak jej Antoś nie doł?

Jak przysła z kościoła, to juz u nij siedzioł.

"Oj chmielu, "oj nieboze,
niech ci Pon Bóg dopomoże,
chmielu nieboze.

(Starościna zdejmuje wianek i zakłada czepiec. Młoda rzuca wianek do tyłu, družki go łapią. Młoda wstaje z dzieży a družki na wyścigi siadają na niej, które pierwsza)

Druhna:

Mój wionecku lewandowy, nie spadaj mi z moji głowy,
bom cie prawo rącko wiła, pokim jescie pannom była.

Druhna:

A gdzież so tu siostry moje, co mi zdejmo z głowy stroje?

A gdzież jest tu bracisek mój, co mi zdyjmie z głowy strój?

Druhny:

Zebyś ty chmielu na tycki nie loz,
nie robiłbyś ty z panienek niewiast.

"Oj chmielu, "oj nieboze,
niech ci Pon Bóg dopomoże,

Przedstawienia Górniaków w rysunkach Marka Krakowskiego



chmielu nieboze.

Sasiadka: No patrzcie sie! Kasia Krukowo pirso siadła! Tylko patrzeć, jak i jej będzie wesele trza sykować!

Starościna: No, teraz będziemy zbierać na wiano dla Marysi.

(Zbieranie na wiano. Młoda siada na dzieży, zbiera datki, drużny tańczą z dającymi pieniądze na talerzyk, który Młoda trzyma na kolanach. Gdy daje Młody pieniądze drużny śpiewają)

Jesce mało, jesce mało,
jesce więcej by sie zdało:

na misecke, na łyzecka
i na małym kolibecke.

(Wreszcie drużny pozwalają zatańczyć młodym, po chwili włączają się do tańca wszyscy)

Wesele końcymy, wesele końcymy
za dziewięć miesięcy przyjdziemy na chrzciny!

„Chrzcziny”

(Babka Walerka przygotowuje dziecko do chrztu, ubiera)

Babka: To trza ji u ręki zawiunzać cyrwony trocek, zeby jej złe ^uocy nie zaurocyły.

Matka: Babko, a cego ^uona mi tak po nocach płące? Moze jo bobinki dojo?

Babka: E, cekoj, ^uochrzci sie jo i będzie dobrze, A kogo wzieniście na kumów?

Matka: Walkowo, bo to gospodyni na cało wieś. Tako gospodarno i zaradno, a w kościele figury nosi, to ji pobożno.

Babka: A kum?

Matka: Wzieni my Wójta, bo przecie ^uon w sile wieku, zaradny i mądry.

Babka: A bedo, bedo, kumy jak trza!

(*Wchodzi Kum*)

Kum: Pochwalony! A gdzie to dziwoske macie? No, ładno jucha! Ale i rodzice tyz ładne to i córka. Mom tu pore grosy dla niej, zeby jej sie pieniądze trzymały. Mom tyz flasecke bimbru, to se po kielisecku wypijemy.

Gospodarz: Bóg wom zapłać, przydo sie bardzo! Mom i ja, ale was trunecek dobreńki jak mało który!

(*Wchodzi Kuma*)

Kuma: Pochwalony. Pokozcie te waso dziwoske. Udała wom sie, ino podziwiać! Przyniesłam jij bułke, wyrosła mi jak nigdy, zeby mała była tako pulchno i wyrosnięto jak ^uona. No ji jesce kawołek płótna, zebyście jej kosulke posyli.

Kum: Jak jo nachrzcimy?

Gospodarz: A jesceśmy nie myśleli. Ale może Walerka, po babce? Zeby była tako prymnica jak ^uona?

Babka: Dobry chłopok z ciebie ale ni ma co tu myśleć, bo se ^uona imie przyniesła ze sobo. Rodziła sie w Józefa, to Józka powinna być.

Matka: A niech bedzie. Dobrzeście doradzili, Józia to ładnie. Ale wiojcie sie, bo ksiundz w kościele cekac na was nie bedzie! Jantoś, wołoj jako sąsiadke, bo trza co nasykować, jak przyjedziecie z kościoła, zeby był pocestunek a jo jesce kalikuje, ni mogę wstawać!

Gospodarz: Dobrze Maryś. Juz ide do Weronki, ^uona przyjdzie, bo nawet sie pytała kiedy będziemy chrzcic dziwoske. Pewnie tyz co przyniesie.

Kuma: Nie mortwcie sie. Po pirsym dziecku to tak trochę boly ale przejdzie. Potem sąsiady przyjdo, bo wszyscy bardzo radzi, ze Marysia urodziła i nie zachorowała jak waso pirso baba. Bartuzelu, dobrzeście se wybrali teraz. Mocno, zdrowo, jesce dzieciska sie wom sypno!

Gospodarz: Ano tak! Jo wiedziołem, ze Marysia dla mnie jest!

Kum: Drugij takij kobity ni ma w całyj wsi ale juz chodźmy, bo nie ^uochcimy tyj Józi!

„W karczmie”

Josek: (*śpiew*) Kiedy Żyd na karczmie szedzi,
A na sercu ma posodnie
Mają wigode sąszedzi,
Goszcze ji wszyscy przechodnie
Bum ta dana, bum ta dana!

Jantek: Żydzie – oszuście, dawoj gorzołki!

Stach: A dawoj, dawoj! Jo dzisioj stawiom bo staro krowe dobrze sprzedoł.

Walek: I jesce moskalików pore by sie zdało!

Josek: Wita

gospodarzów! Nisko sie kłaniowac takim goszczom! Już sie podawuje! Ryfka! Moskalików na giewałt przynoś rychtyg! Prosze, niech goszcze siadajo! (*ściera stół*)

Ryfka: A juści! Mskatiki takie, że nigdzie nie ma. Częstować sie do woli niech gospodarze zechcą, a potrza, to w mig nowych przyniosę.

Stach: No gospodarze, to na zdrowie przepijcie! Josek, wy tyż przepijcie!

Josek: Dziękujecie gospodarzu! Ano wypije, wypije! Ale za tako łaske to następny kolejek Josek stawia! Tacy goszcze warują. Jak wy godocicie: czym chata bogata!

Walek: No, dobre te moskaliki! A i Ryfka jakaś dziś ładna. Co to sie pannie Ryfce przytrafiło?

Ryfka: Za mąż pójde. Tate się zgodzili i Icek będzie mój!



przedstawienia Górnaków w rysunkach Marka Krakowskiego

Jantek: Aaa, to za takie szczyńście to trza wypić. Panna Ryfka jak jaśnie pani jest, warta Icka, co bogoc największy w Kolbusce. No zdrowie!

Stach: Icek, i ty nie mówis od razu, ze córke wydajes?

Icek: A, bo gospodarz już w drzwiach powiedział, że tako staro krowe sprzedoł. Tom sie sfrasował, że ja, Icek, chyba bym nie potrafił. Chyba uczyć sie od wasz przyjdzie! A to szczęszcze wielkie, że Icek lubuje mojo Ryfke. Teraz to interes bedzie lepszy! Na zdrowie! To moja kolejek druga, za Ryfke!

Jantek: Uuuch! mocne! To chyba nojlepso siwucha, co w karcmie jest!

Josek: A czy moja Ryfka nie wartuje takiej wódki?

Jantek: Wartno, wartno (*wstaje i podchodzi do Ryfki, całuje w rękę i trzyma rękę*): Panno Ryfko, To gratulować nam trza! Ale kto bedzie takie dobre moskaliki teraz robił? (*ściska rękę, oczy wznosi do nieba. Na to wpada do karczmy żona Jantka – Marysia*)

Marysia: Cooo? To ty przechero po korcmach chodzis juz ne tylko wypić ale ji dziewcyzny obłapiać?! No trzymajcie mnie! A wy nic nie godocie?!

Josek: Witam goszcza! Witam! Niech szanowna pani sze nie denerwuje! Gospodarz Ryfce gratuluje, bo bedzie sze wydawać za Icka. To nie źle ale bardzo dobrze jest!

Marysia: Aaa! No to dobrze, bom juz za serce sie łapała. A to scynścia życze Ryfce, zeby Icek nie pił wódki, bo to wtedy cołkiem inacj życie wyglundo!

Ryfka: Bardzo dziękuję pani gospodyni!

Jantek: No ji jesces tu przysła? Wstydu cołkiem ni mas? Mało mos roboty w chałupie?

Marysia: Mom dużo ale ji ty mos! Po co z Wosiamy lezies do korcmy? Jantoś, chodź do dom, nie trza juz tu siedzić. "Odpust za pasem, chlyb trza piec, koło chałpy zrobić porzundek, ja sama nie dom rady.

Stach: Bartuzelowo, dojcie spokój. Idźcie do domu, bo my z Jantkem dopirośmy zaceni godać wy juz tak gwałtujecie.

Walek: No, ani pogodać, ani wypić, nic, ino baby wszędzie wlezo i bedo mamrać.

Marysia: Azeby wom gymby wykrynciło! "Ostawcie Jantosia w spokoju! Ni mocie kogo ciągnąć na gorzółkę? Sami se pijcie a nie jesce ji Jantosia. Tfu! Chodź Jantoś, jo w dumu tyz mom dobre jedzynie dło ciebie, takie jak lubis, no ji jesce...

Stach: Ha, ha! Baby to zawse majo cem nakusić! Jantoś, idźcie idźcie, jesce sie kiedy trafi taki cas, ze podgadomy.

Marysia: (*cicho*) Niedoczekanie wase. (*głośno*)No, "ostańcie z Bogiem, chodź Jantoś.

Josek: Do widzenia szanowne goszcze! Zapraszam zawsze, takie goszcze to skarb!

„Pieczenie chleba”

Gospodyni: (*śpiewa godzinki, krząta się i budzi wszystkich*) No, juz wstawojta! Co wy jakies takie niewyrobné? Trza do stajni jić, obyjsće "oporzundzić, ziarna "umielić. Odpust przecie niedaleko! Trza świeżygo chlyba napic, bo ji goście sie zapowiedzieli.

Babka Walerka: (*od początku miesi ciasto w dzieży*) Loboga, ko to przyjdzie do nos?

Gospodarz: "Oj Babko, nie pamiętacie juz? Przecie ze Śląska przyjado Andrzej z Kaśko.

Babka Walerka: Prowda, godalyscie mi ale tak mi tyn chlyb w głowie zamącił, ze zapomniałam. A wase dzieciska juz cekajo na podpłomyki.

Dziewczyna: Babciu, zróbcie mi podpłomyka! Ino cukrem posypcie. Taki dobry!

Babka Walerka: No co za dzieciska! A ty byś ino siedzioła i patrzyła, zeby co zjeść! Idź troche do "obyjscia, posrzuntuj. Matka ci kozali, to rób.

Dziewczyna: Juz, juz! Ide, ino musiałam se chustke zawiunzać. Ale babciu, zrobicie?

Babka Walerka: No co ja z tobo mam! Idźże, zrobie juz, zrobie ale zanim bedzie to akurat coś poskłados. Goście bedo, to wstyd, zeby na uodpuście nie było porzundku koło chałpy.

Dziewczyna: Dziękuję wam! Już lece! Ino mnie zawołajcie!

Gospodarz: No idź, nie miał ożorem już. Ja som tyż jide, bo chlyb to babska rzecz. Jo sie wam tu nie bede wtroncoł. A prowde godocie, ze koło chałpy trza zrobić. No pieczta, zeby chlyb był piękny, rumianiuški!

Gospodynu: Tfu! Na psa urok! Nie godoj byle co! (Gospodarz wychodzi)

Babka Walerka: Nie godoj! Bo sie chlyb nie "udo!

Gospodyni: A daliście mąkę i syrowotkę? Jesce sól chy ba trza.

Babka Walerka: Nie trza, już dawołam. No bedzie chyba dość, zaroz będziemy gołki do kosycków dawać.

Gospodarz: (*wchodzi z drewnem*): No, mocie na rozpałke w piecu.

Gospodyni: A musi ssie tak przetwirać? Chlyb sie nie uudo!

Gospodarz: No przecie drewna przyniożem, co sie drzes!

Gospodyni: A bo sie boje, ze ciasto sie skisi, a tu uodpust i goście...

Babka Walerka: Nie mortw sie, jesce nie było, ze chlyb nom nie wyrós. Zobocys, bedzie piękny ino ty, Jantek, poukładoj drzewo w piecu, bo nikt tak ładnie nie składo drewna na chleb.

Gospodarz: No dobrze. Widzis Matka? Choć Babka mie lubi!

Gospodyni: Niecnoto jedna! Po karcmach sie włócys cało, noc, a tu roboty pełno! Pon Bóg mie pokaroł chłopem pijokiem! Ledwom cie wydarła, te pijoki zapić cie chyba chcieli. A Jasek w karcmie najgorsy!

Gospodarz: Cicho być! Łeb mie boły, a ty tak wrzeszczys. Stach krowe sprzedoł i uciesyc sie chcioł. Wielkie mi aj waj!

Babka Walerka: Dałabyś spokój. Chłop do karcmy zawse pójdzie jak inne jido. A sły Wosiowe to co sie dziwis? Ale już trza do kosycków ciasto kłaść. Bierz sie do dziży, bo chleb sie nie uudo i co bedzie na gościne?

„Odpust – gościna w domu”

Synowa: (podaje dymiący rosół)

Kaśka ze Śląska: A kapusty źmiocany nie gotowałyście? Tak mi smak na nią przyszedł, bo już parę lat nie jadłam.

Gospodyni: A co by my ta nie gotowały! Zaroz podamy. Jo to bez kapusty bym se nie pojadła.

Babka: Ale ślicznota była na "odpuście! Dobrze, że se godzinie wcześnij wysła, tom w ławce siedziała. Jak ładnie ty "obcy ksiądz śpiwoł! A kozanie jakie przejmujące – azem sie popłakała. Boże świnty, może to już mój "ostatni "odpust?

Gospodarz: Za pieniądze ksiądz sie modli, za pieniądze świat sie podli. Tak to juz jest...

Mężczyzna: Ale pieniądze ludzie na tace dały! Klery, co chodził po składcve to dwa razy kosyk zmienioł w zachrystii. Tyle grajcarów nazbiroł, a ile papirowych! Kopiato.

Synowa: Samych ośmiu księży na plebanii ugościć, to tyz kosta "ogromne. Przecie kapusty źmiocany im proboszcz przy "odpuście nie postawi!

Gospodarz: Co prowda, to prowda.

Gospodyni: Nasymu proboszczowi, to sie powodzi jak pączkowi w maśle. Niedawno to se dwa pawie kupił i paradyjo z tymi "ogonami po "ogrodzie, jak koło jakiego pałacu.

Parobek: Muse sie zakraść i takie jedno pióro mu z "ogona wyrwać.

Gospodarz: Ani mi sie waź! Jescse mi jakiego wstydu przez ciebie brakuje. So koguty w chałpie to se im z dupy wyrwyj

Gospodyni: No jidzcie! Goście sie i godojcie, co tam w świecie słychać.

Kaśka: No, my z Andrzejem robimy w kopalni cały czas. On na dole fedruje, a ja sprzątam w hotelu górniczym. Biedy nie mamy.

Andrzej: Macie tu tytoń dobry i scyzoryk, to się wam pewnie przy gospodarce przyda. Przyjmijcie.

Kaśka: A może byście chciały ze dwie sukienki? Ciut je nosiłam ale jeszcze są całkiem, całkiem.

Gospodyni: Jo to w twoje sukienki nie wleze. O popatrz jakem grubo.

Synowa: To po tyj kapuście źmiocanyj, co sie nio ciągiem zajodacie.

Gospodyni: Po kapuście, nie po kapuście ale zjeść to jo se żałować nigdy nie lubiałam.

Gospodarz: Co prowda, to prowda. Jak tak dalij pójdzie, to sie przy nij w łóżku nie zmieszczesz.

Gospodyni: Trafił sie wygodniś!

Andrzej: Byłbym zapomniął! Kupiłem wam nową porządną brzytwę. Niemiecka. Proszę.

Gospodarz: Po ile sie za nio należy?

Andrzej: Absolutnie nic. To podarunek dla was.

Gospodarz: to dziękuje pięknie. Nawet myślałem na jarmarku se nowo sprawić, bo staro mom juz trzydzieści roków i pore razy sie zacionem. Jako eleganko!

Synowa: spróbujcie jabcoka. Na "odpust specjalnie "upiekłam.

(próbują, chwalą)

Gospodarz: no, jakeśmy "odpustu docekali, to musowo wypić po jednemu. Zebyśmy sie za rok spotkali. Zdrowie!

„Pogrzeb babki Walerki”

Kobiety (*spotykają się na drodze*): Pochwalony

Kobieta: A na wieki wieków. Coście kumy takie zadysane?

Kobieta: Wiecie co? Babka Walerka u Bartuzelów pomarli! Mówie wom, tyle co! Byłyśmy tam z Czachorko, bo Antek wołał nas, zeby sie modlić koło babki. To my siedziały i różaniec mówiły i litanie. I to tak "od raniusieńka!

A teraz już całkiem mrok. Zaraz nam trza do domu pójść, trochę się "ogarnąć i na różaniec za zmarłym pójść.

Kobieta: O loboga, pomarło się babce! A tyle godała, że już umirol! Co raz to się przyodziwek do trumny sykowała, chustki kupowała, zmieniała, to się spódnice przekładała, żeby była w tym co chce.

Kobieta: No a jak? Przecież do trumny trza być godnie ubranym bo tak na tamtym świecie się pokazujesz. To co, będziesz w łachach chodził? Trza godnie się "odziać i wyglądać jak należy.

Mężczyźni: *(podchodzą do kobiet)* Pochwalony

Kobieta: Na wieki wieków.

Mężczyzna: Wiecie już że babka Marianna pomarła? Antoni wołał nas, żeby trumne przyrychtować i ławki dla ludzi na różaniec, tośmy wstąpili tu do was powiedzieć, żebyście się sykowali na wieczór tam pójść. Jaka babka była to była ale już na tamtym świecie i pomodlić się za nią wypada.

Kobieta: A co wy chcecie "od babki? Prowda to, że wadzić się lubiała, gros do grosu ciułała ale wielkiej krzywdy toście "od niej nie doznali chyba.

Mężczyzna: Baba zawsze klekoce, miele "ozorem, a jazgot przy tym robi, że się ciekowi odechciewa wsykiego. Babka tak jazgotała "okropnie, ino by rządziła wsyкими. Jo to zawsze na bok odchodziłem jak już zacynała, bo wadzić się nie chciałem a jeszcze by rozniosła potem po wsykich sąsiadach.

Kobieta: No wiecie co! Wstydzilibyście się! Babkowina jeszcze ciepła, dopiero jo pewnie myjo jej "ubirajo, a wy tu takie rzeczy! Toż pomarła i pokój jej dusy. Nie wolno o zmarłych źle godać, już trza jej wszystko "odpuścić.

Kobieta: Eee, babka to już pora lot godali, że dzisiaj już pomrą. Przecież byłam "u niej na modlitwach. Sama się "umyla i poubirała w co chciała i się położyła. Aniśmy nie widziały kiedy zasnęła. Ino gromnice zapaliłyśmy koło niej, to jeszcze wcześniej.

Mężczyzna: Toście dobrze zrobiły. Godajo, że jak gromnica świci, to zmarłemu droge na tamten świat "oświco. A rodzina co? Bardzo rozpacali?

Kobieta: Antek to nie chciał wierzyć, godoł, że babka już tyle razy ich nabroła, nagodała, że teraz tyż pewnie ino

zasnena i zaroz "ocy rozewrze i bedzie godanie, ze wsycy cekajo na jii śmierć, bo chco majątku. Ale wzion lusterko i do gęby jej przykładoł, cy "oddycho. Ale nie zaparowało, to znacy, ze prowadziwie pomarła.

Mężczyzna: A "ocy jej zamknął i położył pieniądze?

Kobieta: Tak, zaroz mu mówiłmy, ze trza pieniądze kłaść, trumne przyrychtować i wołać Weronke na modlitwy, bo "ona potrafi prowadzić różańce za zmarłym.

(po pogrzebie)

Gospodarz: No, juz po pogrzebie. Teroz prędko "otwiroj "okna, jo zygor juz ruse i z lustra smate zdejme. Chwała Bogu, ześ pamiętała, zeby trumno "o próg trzy razy stuknąć, bo ja to cołkiem zapomniołem "o tem a babka gotowa byłaby przychodzić do mnie i wypominać. Jesce mi sie nie śniła, to chyba zadowolona z pochówku.

Gospodyni: Chwała Bogu, jak by miała być gniewna? Tyle starania, a jakie koszty! Jesce stół przynieś, ławy trza ustawić, bo zaroz ludzie przyjdo na pocestunek. Dobrze, ze sąsiedzi pomogli co przygotować, bo u nas jak? Kase przynieso, chlyb, syr, troche kiełbasy a ty pewnie mos jako gorzałke? Ziąb taki, trza po kielisku pocestować wsyskich.

Gospodarz: Juz ty sie nie mortw, mom co trza. Przykryj ładnie stół i mogo przychodzić.

Pochwalony *(wchodzą wszyscy)*

Gospodyni: Na wieki wieków. Chodźta dalij, prosimy, siadojta. Dobrze, ze juz można w piecu palić, to zaroz cieplij bedzie. Przy trumnie przecie sie nie polyło, a teroz to "okna wyotwirałam, bo trzeba izbe przewietrzyć.

Kobieta: Nie mortwcie sie, my przecie wiemy jak to przy zmarłym. Przynieśliśmy wszystko, jak sie ugadałyśmy, to bedzie przy cem sięć i pogadać.

Gospodyni: Bóg wom zapłać za te starania. Siadojcie.

Gospodarz: A jo wom na rozgrzewke zaroz coś tam dom. Muse wom podziękować za to, zeście babke godnie "odprowadzili, a wsystkieśmy przecie rodzina, to godzi sie razem sięć do pocestunku. No, z podziękowaniem.

Kobieta: A widziałyśta? Dulowo nie przysła na pogrzeb. Pewnie "ona nie sama chodzi, ino tak sie z tym kryje.

Kobieta: Prowda. Jo tyż bym sie kryła, bo dziecisków już tam dziesiątka, pewnie jedenaste w drodze, to co sie tym chwalić?

Kobieta: Nie plećcie. Dużo dziecisków, to Pon Bóg błogosławi. A na starość to podpora i pomoc, nie?

Kobieta: Może i tak ale jak to wsytkie wywianować? Majątek przecie trza mieć, każdemu coś dać.

Kobieta: No, u was to chyba sie trochę poprawi. Babka przecie miała ładny majątek, teraz bedzie na wiano dzieciom. A gdzie "ony?

Gospodarz: Posły do Czachorki bo to nie dla nich miejsce przecie. Jutro juz przyjdo do domu.

Gospodyni: A co wy "o majątku godocie? Tyle kosztów na pochówek trza było wyłożyć, ze jo juz nie wiem jak to bedzie żyć. Trumne kupić wszystko zapłacić, loboga! Przecie chyba wszystko, co nieboscka miała na to pójdzie a i ze swojego pewnie trza bedzie dołożyć.

Kobieta: Coooo? Zaroz chyba mie rozerwie. Babka całe życie ciułała gros do grosa, skąpiradło to było prowdziwe, nikomu nie pomogła a wy mi teraz godocie, ze to wszystko na pochówek?

Mężczyzna: Zaroz zaroz. Chałupa to wasa, tyle razy godała, ze dla was zostawia, ze chyba nikt nie ma "ochoty sie "o to wadzić. Godała, ze was jest tyż kawołek pola. i więcej nic nie słycałem. A reszta? Przecie trza to jakoś podzielić i pieniądze, co sobie odłożyła. Prowde godom?

Gospodarz: Przecie zaroz mie zatchnie. Po prowdzie to wszystko jest moje, juz dawno. Było "ojcowe a teraz, bom najstarsy, na mnie juz przeszło jak "ojciec pomarli. Babka mogła sobie gadać co chce, to juz nie było jej. Zodnych podziałów majątku tu nie trza, bo to moje, nie ma co gadać.

Kobieta: Patrzcie go! Najstarsy sie znalaz! Nic nie bedzie dzielił! Niedoczekanie! Po mojem trupie wszystko weźnies, razem z to swojo przechero. Udławis sie tym majątkiem! Patrzcie wy! Po babce, po rodzicach, nic nam sie nie należy!

Gospodyni: Trzymajcie mnie, bo tako jucha tu wlaźła i judzi. A jak rodzice umirali, jak babka rządziła sie i jajgotała do wszystkich, to gdzie byłaś? Pomogłaś co? A teraz majątku ci sie zachciewa? Loboga, pazerna baba!

Gospodarz: Uspokójcie się, wstyd! Jesce babka nie łostygła w grobie a wy juz o majątek się kłóćcie. Nie lepiej pogadać w zgodzie? Przecie pewnie rodzice, choć pore roków tymu pomarli w grobie się przewracajo: nic ino majątek i pieniądze.

Mężczyzna: Dobrze godocie. Ale tak to jest jak baby sobie do "oców zacno skokać. Głupie i tyle. Może i zapobiegliwe ale przecie tak się nie godzi. No, zgódźcie się ze sobo, wypijcie po kielisku, na zgodę.

Gospodyni: Chyba mnie zadławi jak na tako zdzire bede patrzyć!

Gospodarz: Cicho bądź babo i rób co godom. Nie bedzies mi tu jazgotać, do zgody będziemy dochodzić jutro i to bez babów. Po obrządku przyjdziemy i coś uradzimy, bo przecie każdy jakąś pamiątkę chciałby mieć. To co, zgoda?

Kobieta: Zgoda, wyście zawse umieli zwade załagodzić. Jo rozumiem, ze każdemu coś się należy i pewnie się dogadamy. No, to na zgodę, w wasę rękę.

Mężczyzna: Ale pochówek prowdziwie był godny. Ludzisków była chmara, pewnie cała wieś przysła.

Kobieta: Bo każdy wie, ze jaki by nieboscyk nie był, trza go pożegnać, zeby potem i nam tako posługę "oddali.

Kobieta: Takie to życie nase jest. Ledwoś się uurodził, wyzalycoł, paprociów posukoł, uozynił, rodzinę miał to trza się zabirac z tygo swiatu.

Kobieta: Prowda to ale jakie "ono ciekawe! Cały cas coś się dzieje!

Kobieta: Prowda.

Mężczyzna: Późno juz, juz mi się we łbie zawraca. To był ciężki dzień. Chodźta do domu, niech Antek się wyporzadzi izbe i niech tyż troche się prześpio, a jutro będziemy godać .

Kobieta: Prowda to, chodźta.

Gospodarz: Bóg wom zapłać za posługę dlo babki i za różańce. Modlitwy pewnie jej potrzeba, jak każdemu, co na tamtym świecie. Idźcie z Bogiem.

Mężczyzna: "Ostańcie z Bogiem.

Jolanta Dragan – opracowanie
„LASOWIACKIE DZIADKOWANIE. ŚPIEWNIK”

I. PRZYŚPIEWKI

A CÓŻ MI TO ZA WESELE



The image shows two staves of musical notation in 3/4 time. The first staff contains the melody for the first line of the song, with lyrics written below it. The second staff starts with a measure rest marked '8' and continues the melody for the second line of the song, also with lyrics below it.

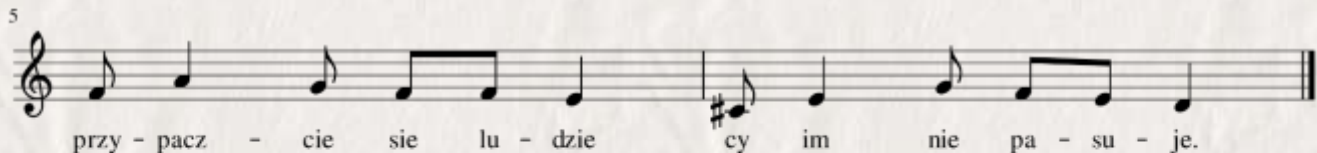
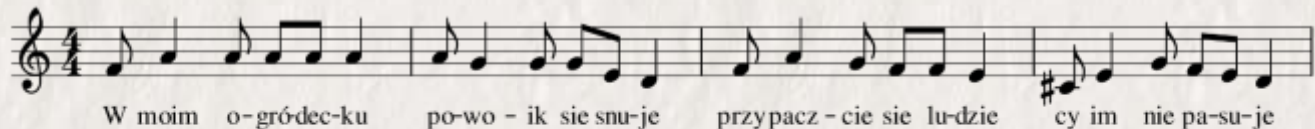
A cóż mi to za we - se - le co go tyl - ko dzień, my się tu przy - go - to - wa - ły na ca - ły ty -
dzień da - da - na, na ca - ły ty - dzień.

1. „A cóż mi to za wesele” (gwarowo)

1. A cóż mi to za wesele, co go tylko dzień,
my się tu przygotowały na cały tydzień
dana na cały tydzień

2. A cóż mi to za wesele, co go nie słycać,
cy nie jadło cy nie piło, ni może dychać du
dana ni może dychać

W MOIM OGRÓDECKU



2. „W moim ogródecu” (gwarowo)

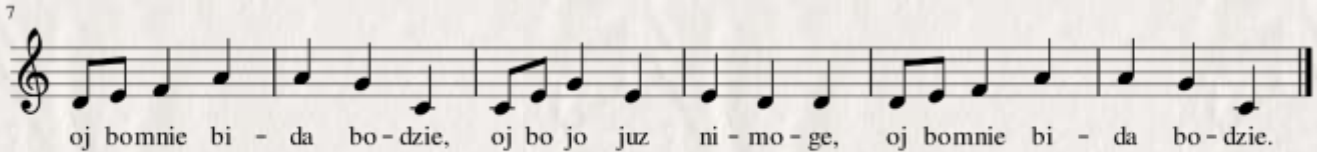
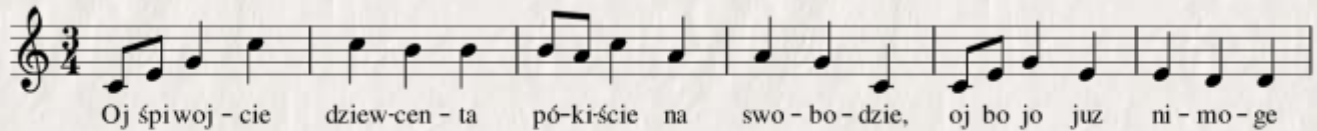
1. W moim ogródecu powoik sie snuje,
przypaczcie się ludzie cy im nie pasuje,
przypaczcie sie ludzie cy im nie pasuje.

2. Od mojigo łokna odpadły firanki, bo dziś
jest wesele moi koleżanki, bo dziś jest
wesele moi koleżanki.
3. Ładny ten Jasieniek jak Bolesław Chrobry,
tylko nie wiadomo cy łon taki dobry
tylko nie wiadomo cy łon taki dobry.



Fot. Magdalena Małaczyńska. Jubileusz 35 lecia Zespołu Ludowego Górnicy. Lasowiackie Zimioki 2017.

OJ ŚPIWOJCIE DZIEWCENTA

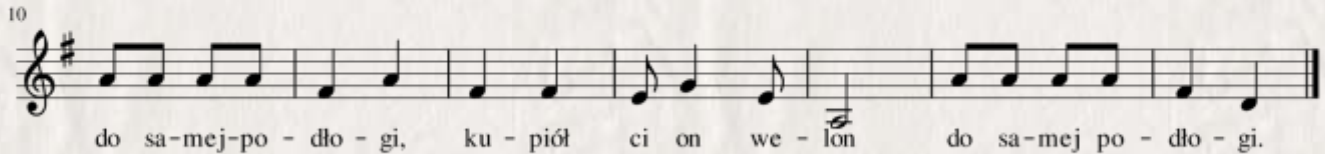
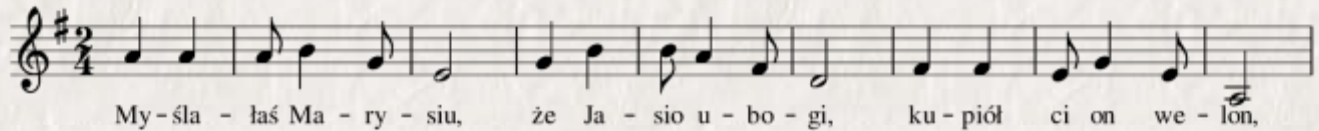


3. Oj śpiwojcie dziewcenta (gwarowo)

1. Oj śpiwojcie dziewcenta póki ście na swobodzie oj, bo jo juz ni mogę, oj, bo mnie bida bodzie, oj, bo jo już ni mogę, oj, bo mnie bida bodzie

2. Oj choć mnie bida bodzie, to i tak se zaśpiwom, oj bedo ludzie myśleć, ze jo juz bidy ni mom, oj bedo ludzie myśleć, ze jo juz bidy ni mom
3. O i tak se zaśpiwom, oj za stodoło w życie, oj bedo ludzie myśleć, oj dobrze ty kobiecie, oj bedo ludzie myśleć, oj dobrze ty kobiecie

MYŚLAŁAŚ MARYSIU



4. Myślałaś Marysiu

1. Myślałaś Marysiu ze Jasio ubogi,
kupiół ci łon welon do samej podłogi,
kupiół ci łon welon do samej podłogi

2. Welon do podłogi i buciki białe,
jeszcze ci łobiecoł do kołyski małej,
jeszcze ci łobiecoł do kołyski małej

II. SIEROCE

MARSZ MARSZ ME SERCE DO CZĘSTOCHOWY

Marsz marsz me ser - ce do Cze - sto - cho - wy,
bo tam jest o - braz Pan - ny Kró - lo - wej. Pój - dźmy ach pój - dźmy
na Ja - sną Gó - rę, tam zo - ba - czy - my Pan - ny fi - gu - rę.

1. Marsz marsz me serce do Częstochowy

1. Marsz marsz me serce do Częstochowy,
bo tam jest obraz Panny Królowej,
pójdźmy ach pójdźmy na Jasną Górę,
tam zobaczymy Panny figure

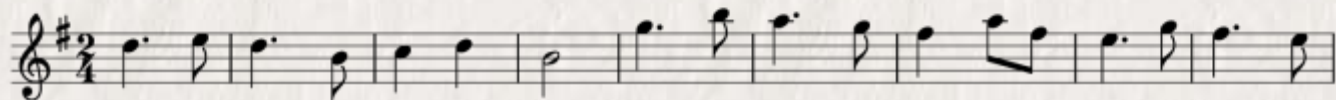
2. Więc dwie sieroty co pozostały,
które rodziców wcale nie miały,

chłopiec miał lat pięć dziewczyna dziesięć,
cóż te sieroty coź miały począć
3. Więc rzekła siostra do brata swego,
gdzie mamy szukać ojca naszego,
pójdźmy ach pójdźmy gdzie go znajdziemy,
u tej Królowej gdzie upadniemy

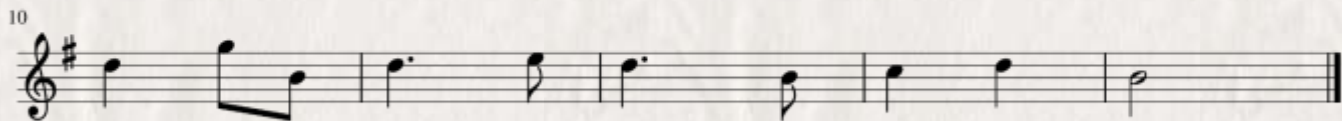


Fot. Magdalena Malaczyńska.

NI MA GORZEJ NA ŚWIECIE



Ni - ma go - rzej na świe - cie, ni - ma go - rzej na świecie jak u - bo - giej



sie - ro - cie, jak u - bo - giej sie - ro - cie.

2. Ni ma gorzej na świecie

1. Ni ma gorzej na świecie,
ni ma gorzej na świecie jak ubogiej sierocie,
jak ubogiej sierocie

2. Bo sirota nic ni mo,
bo sirota nic ni mo ludzkie konty wycirom,
ludzkie konty wycirom

3. Jo juz jeden wytarła,

jo juz jeden wytarła jak mi mama umarła, jak
mi mama umarła

4. Teraz drugi wycirom,

teroz drugi wycirom po świecie się potyrom, po
świecie się potyrom

III. KOŁYSANKI

UŚNIJ ZE ME UŚNIJ

U - śnij ze me u - śnij ty mój ja - nio - le - cku, le - żys me na ser - cu jak na

7

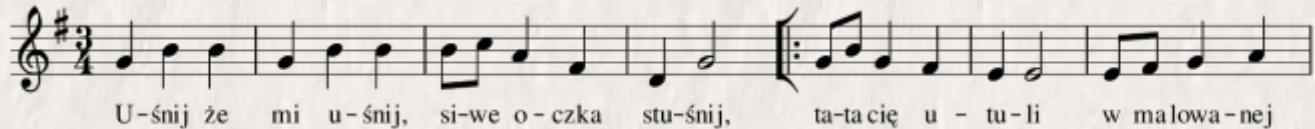
za - głó - we - cku.

1. Uśnij ze me uśnij

1. Uśnij ze me uśnij ty mój janiolečku
leżys me na sercu jak na zagłówečku
2. Uśnij ze me uśnij siwe ocka stuśnij
gwiozdecki spać posły i zorze zagasły

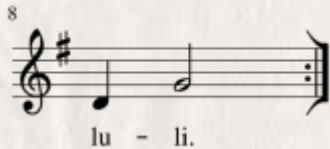
3. Uśnij ze me uśnij mój promycku słońca
jo jezdem przy tobie do samego końca
4. Kołysałyże ptaszki na badyłu
śpiwały Marysi lu lu Maryś lu lu.

UŚNIJ ŻE MI UŚNIJ



U-śnij że mi u-śnij, si-we o - czka stu-śnij, ta-ta cię u - tu-li w małowa - nej

8



lu - li.

2. Uśnij że mi uśnij

1. Uśnij że mi uśnij siwe oczka stuśnij,
tata cie utuli w malowanej luli, tata cie
utuli w malowanej luli

2. Uśnij że mi uśnij choć na gołej ziemi,
bo ci cyganecki kolebeczke wzięły,
bo ci cyganecki kolebeczke wzięły



Fot. Magdalena Malaczyńska.

IV. MAJÓWKOWE

BO JUŻ MAMY MIESIĄC MAJ

The image shows a musical score for the song 'Bo już mamy miesiąc maj'. It consists of two staves of music in G major (one sharp) and 3/4 time. The first staff contains six measures of music with the lyrics: 'Bo już ma - my miesiąc maj, już roz - kwi - ta ziemski raj, dziś swej Mat - ce i swej'. The second staff starts with a measure rest marked '7' and contains five measures of music with the lyrics: 'Pa - ni każ - dy cześć i chwa - łą daj.'.

Bo już ma - my miesiąc maj, już roz - kwi - ta ziemski raj, dziś swej Mat - ce i swej

7
Pa - ni każ - dy cześć i chwa - łą daj.

1. Bo już mamy miesiąc maj

1. Bo już mamy miesiąc maj, już rozkwita ziemski raj,
dziś swej Matce i swej Pani każdy cześć i chwałę daj.

2. Łąki, pola i gaje, wszystko cześć Jej oddaje,
bo co tylko jest na ziemi jej opieki doznaje.

NAJŚWIĘTSZA PANNÓ GIDELSKA

The image shows two staves of musical notation in G major, 6/8 time. The first staff contains five measures of music with lyrics underneath. The second staff starts with a measure number '6' and contains three measures of music with lyrics underneath.

Naj świętsza Pan - no Gi-del-ska, Tyś jest Pa-ni, ar-cha-niel-ska, wielkieś cu-da

u - czy - ni - ła, żeś się wro - li ob - ja - wi - ła.

2. Najświętsza Panna Gidelska

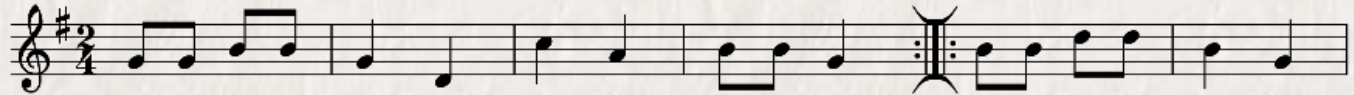
1. Najświętsza Panno Gidelska, Tyś jest Pani Archanielska, wielkieś cuda uczyniła, żeś się w roli objawiła.

2. Objawiłaś się na roli pracowitemu rolnikowi, który orał pod bydlęty i wyorał obraz święty

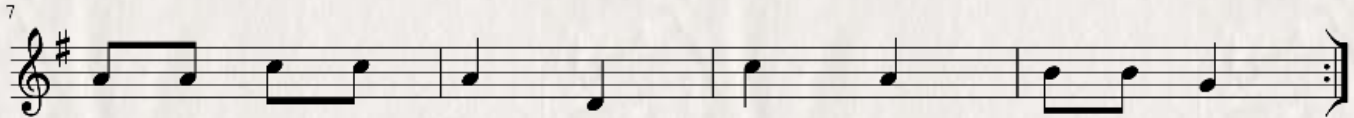
3. Bydlęta obraz ujrzały, na kolana pokłękały, a on bije i katuje jeszcze zabić obiecuje

4. Obejrzał się w prawą stronę, ujrział obraz i korone, i sam klęknął z uczciwością i podniósł obraz z radością.

ŚPIWO MI SŁOWICZEK



Śpi-wo mi sło - wi - czek na raj - skim dwo - rze
pój - dę ja go szu - kać wi - mię Ma - ry - ji A jak ja go znaj - dę,



to mu śpie - wać bę - dę zdro - waś Ma - ry - ja.

3. Śpiwo mi słowiczek

1. Śpiwo mi słowiczek na rajskim dworze, pójde ja go szukać w imię Maryji, a jak jo go znajde to mu śpiwać będę Zdrowaś Maryja

2. Ten słowiczek krasny bolesnej Panny, która serca nasze swym sercem cieszy, czemu ty słowiczku tak wysoko śpiwosz Zdrowaś Maryja

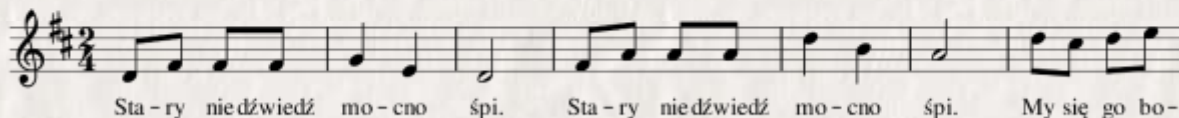


Fot. Magdalena Malaczyńska.

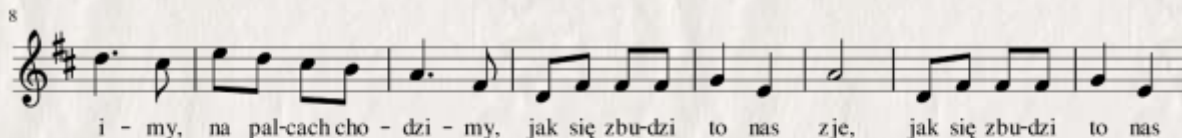
V. WYLICZANKI:

1. Na ulicy Kopienika stoi Elza bez budzika, jo się pytom, gdzie mos budzik, łona mówi, ze ji ucik.
2. Wpadła bomba do piwnicy, narobiła jajecznicy, s.o .s, wściekły pies.
3. Baloniku, mój malutki, rośnij duży okrągłutki, balon rośnie, że aż strach, przebrał miarę, no i trach.

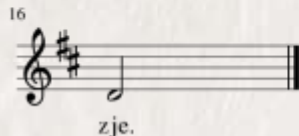
STARY NIEDŹWIEDŹ



Stary niedźwiedź mocno śpi. Stary niedźwiedź mocno śpi. My się go bo-



i - my, na palcach cho - dzi - my, jak się zbudzi to nas zje, jak się zbudzi to nas

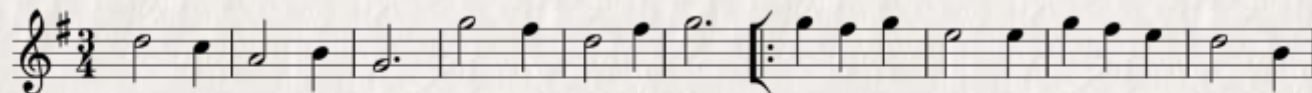


zje.

4. Stary niedźwiedź mocno śpi, stary niedźwiedź mocno śpi. My się go boimy na palcach chodzimy, jak się zbudzi to nas zje, jak się zbudzi to nas zje Pierwsza godzina niedźwiedź śpi, druga godzina niedźwiedź chrapie, trzecia godzina niedźwiedź łapie.

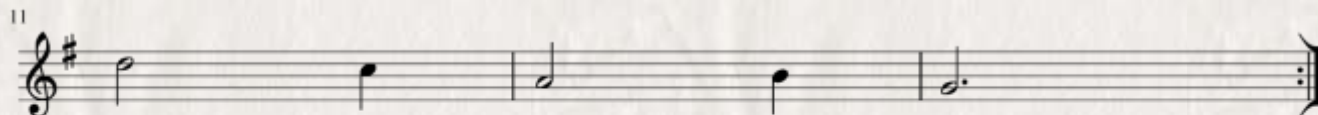
VI. PRZYŚPIEWKI PRZY OGNISKU

TAM KOŁO MŁYNA



Tam ko - ło mły - na ro - śnie ka - li - na, kto jej nie sa - dził i nie po - dle - wał

11



niech jej nie ścina.

1. Tam koło młyna

1. Tam koło młyna rośnie kalina,
kto jej nie sadził i nie podlewał
niech jej nie ścina
2. Ja jej nie sadził, lecz ścinał będę,
do Ciebie dziewczę, dziewczę do Ciebie
chodził nie będę

3. Byłem u Ciebie tylko dwa razy,
nie będziesz miała, miała nie będziesz do
mnie urazy
4. Kiedym ja do Ciebie uraze miała,
Kiedyś Ciebie chłopcze, chłopcze, kiedym Ciebie
bardzo kochała

JAKEM PASAŁ BYDŁO

The image shows a musical score for the song 'Jakem pasał bydło'. It consists of two staves of music in G major (one sharp) and 2/4 time. The first staff contains six measures of music with lyrics: 'Ja-kem pa-sła by-dło wi-dzia-łam stra-sy-dło, sie-dzia-ło na krzo-ku'. The second staff starts with a measure rest (marked '7') and contains four measures of music with lyrics: 'wcer - wo - nym cho - do - ku.'.

Ja-kem pa-sła by-dło wi-dzia-łam stra-sy-dło, sie-dzia-ło na krzo-ku

7
wcer - wo - nym cho - do - ku.

2. Jakem pasła bydło

1. Jakem pasła bydło, widziałam strasydło, siedziało na pnioku w czerwonym chodoku
2. Jakem pasła bydło, widziałam strasydło, siedziało na między, wołało pieniądze

3. Jakem pasał, widziałem strasydło, siedziało na płocie w czerwony kapocie
4. Jakem pasła bydło, widziałam strasydło, siedziało na progu, wołało tworogu.



Fot. Magdalena Malaczyńska.

NA PODOLU BIAŁY KAMIEŃ

Na Po - do - lu bia-ty ka - mień, na Po - do - lu bia-ty kamień, po-do - lan - ka
sie - dzi na niem, po - do - lan - ka sie - dzi na niem.

The image shows a musical score for the song 'Na Podolu biały kamień'. It consists of two staves of music in 2/4 time, with a key signature of one flat (B-flat). The lyrics are written below the notes. The first staff contains the first line of the song, and the second staff, starting at measure 10, contains the second line. The lyrics are: 'Na Po - do - lu bia-ty ka - mień, na Po - do - lu bia-ty kamień, po-do - lan - ka sie - dzi na niem, po - do - lan - ka sie - dzi na niem.'

3. Na Podolu biały kamień

1. Na Podolu biały kamień, na Podolu biały kamień
Podolanka sidzi na niem, Podolanka siedzi na niem
2. Siedzi siedzi, wieniec wije, siedzi siedzi wieniec
wije z białych róży i lilijek, z białych róży i lilijek
3. Przyszedł do niej Podoleniec, Przyszedł do niej
Podoleniec, Podolanko daj mi wieniec, Podolanko daj
mi wieniec

4. Dałabym Ci wieniec dała, dałabym Ci wieniec dała,
żebym się ojca nie bała, żebym się ojca nie bała
5. Nie tak ojca jako brata, nie tak ojca jako brata, bo
brat gorszy jest od kata, bo brat gorszy jest od kata
6. Otruj, otruj brata swego, otruj, otruj brata swego
będziesz miała mnie samego, będziesz miała mnie
samego

VII. TANECZNE ZALYCOŁ SIE JASIEK MARYNIE

The image shows two staves of musical notation in 2/4 time. The first staff contains the first seven measures of the melody, with lyrics underneath: 'Za-ly-coł sie Ja - siek Ma-ry - nie, pó-ki mia-ła klu-ski wko-mi - nie, a jak wy-jad'. The second staff starts with a measure rest labeled '8' and contains the next five measures of the melody, with lyrics: 'klu - ski zko - mi - na po - ca - łuj mnie gdzie - sik Ma - ry - na.' The melody is written in a treble clef.

Za-ly-coł sie Ja - siek Ma-ry - nie, pó-ki mia-ła klu-ski wko-mi - nie, a jak wy-jad

8
klu - ski zko - mi - na po - ca - łuj mnie gdzie - sik Ma - ry - na.

1. Zalycoł się Jasiiek Marynie

1. Zalycoł się Jasiiek Marynie, póki miała kluski w kominie, a jak wyjod kluski z komina, pocałuj me gdziesik Maryna
2. Oj cekoj se cekoj, łosrołku, a cekoj se cekoj przyprzołku, jak Ci wlepie mocne dwa kije, to Ci figle z głowy wybije
3. Leży sobie Mańka na łóżku trzyma sobie rączki na brzuszku i tak krzyczy

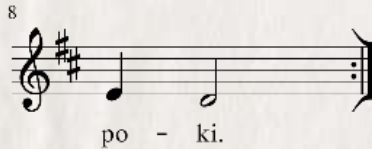
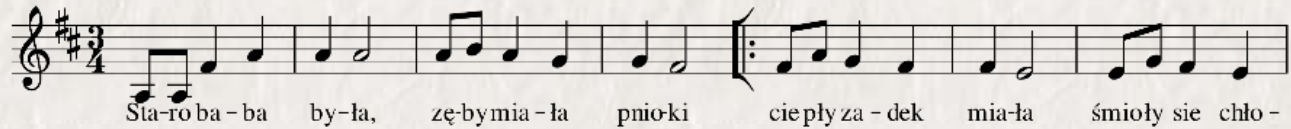
Jezus Maryja, co się w moim brzuszku wywija

4. A jak się nom udo Łucyja, będzie tako szelma, jak i ja, a jak się nom udo chłoposek, będzie taki fajny jak Jasiiek
5. Leży sobie Mańka i marzy, a co to się teraz wydarzy, a jak się nom udo ze dwoje, bedziem mieć po jednym łoboje



Fot. Magdalena Malaczyńska.

STARO BABA BYŁA



3. Staro baba była

1. Staro baba była, zęby miała pnioki, ciepły zadek miała, śmiały się chłopoci
2. Staro baba była, znała różne figle, powiesiła chłopa w stodole na igle

3. Staro baba była, wielko rozpustnica kazała malować na dupie zająca
4. Cyś ty, babo głupio, cyś ty oszalała, żebyś ty na dupie polowanie miała



Fot. Magdalena Malaczyńska.

CÓŻEŚ SE JASIU POMYŚLOŁ

The image shows two staves of musical notation in 3/4 time. The first staff contains the melody for the first line of the song, with lyrics underneath: "Có-żeś se Ja - siu po - my - śłoł, có-żeś se Ja - siu po-my-śłoł, jak żeś dzie - wcy - na". The second staff starts at measure 10 and continues the melody with lyrics: "zdra - dzieć chcioł, jak żeś dziew - cy - na zdra - dzieć chcioł." The notes are mostly quarter notes, with some eighth notes and a few accidentals (sharps).

4. Cóżeś se Jasiu pomyśłoł

1. Cóżeś se Jasiu pomyśłoł, cóżeś se Jasiu pomyśłoł, jak żeś dziewczyna zdradzić chcioł, jak żeś dziewczyna zdradzić chcioł
2. Pomyśłołem se na dwoje, pomyśłołem se na dwoje, zdradzić dziewczyna albo nie zdradzić dziewczyna albo nie.
3. Zdradzić dziewczyna to jest grzech, zdradzić dziewczyna to jest grzech, zostawić Zośka ludzki śmich, zostawić Zośka ludzki śmich
4. Losy chłopoka są trudne, losy chłopoka są trudne łobie dziewczyny są cudne, łobie dziewczyny są cudne
5. Oj nie wiem, którą wybrać mom, oj nie wiem, którą wybrać mom, pewnie pozostać musze som, pewnie pozostać musze som.



Fot. Magdalena Malaczyńska.



Fot. Magdalena Malaczyńska.



O AUTORACH

Elżbieta Czachor – nauczycielka, wieloletnia kierowniczka Zespołu Ludowego Górniacy z Kolbuszowej Górnej, osoba mająca świadomość jego roli w upowszechnianiu dziedzictwa kulturowego oraz wdrażaniu przekazu międzypokoleniowego.

Jolanta Dragan – etnograf, muzyk, folklorysta, ekspert Ministerstwa Kultury i Dziedzictwa Narodowego, uznawana za specjalistę ds. folkloru etnomuzykologii Lasowiaków. Współpracująca od wielu lat z UMCS w Lublinie w zakresie transkrypcji melodii i tekstów pieśni ludowych (półfonetyczne, melodia zgodnie z zasadami określonymi przez J. M. Sobieskich).

Jerzy Dynia – wieloletni redaktor Telewizji Rzeszów S.A., jeden z najlepszych specjalistów folkloru muzycznego w województwie podkarpackim, laureat prestiżowej nagrody im. O. Kolberga, członek ekspertów CIOFF, wielokrotnie realizujący zapisy filmowe we współpracy z MDK (nagradzany za ww.), niekwestionowany autorytet w rejestracjach filmowych folkloru.

Jerzy Dziobak – pracownik Radia Rzeszów S.A., doświadczony rejestrator nagrań fonicznych, od wielu lat współpracujący z MDK w tym zakresie, jego nagrania oceniane jako jedne z najlepszych w Polsce.

Magdalena Małaczyńska – fotograf, profesjonalista, od wielu lat współpracuje z MDK w Kolbuszowej przygotowując fotografie do celów wydawniczych.

Wojciech Mrocza – historyk, regionalista z Lipnicy. W okolicach Kolbuszowej uznawany za najlepszego znawcę dziejów tego terenu. Autor publikacji: „Skąd nasz ród: zarys dziejów 51 lipnickich rodów” (2004), „Zarys dziejów wsi Bukowiec” (2012), „Nadleśnictwo Kolbuszowa. Dzieje leśnictwa w dorzeczu Przyrwy i Zyzogi” (2017).

Janina Olszowy – znawczyni dziedzictwa kulinarnego, pochodząca z Kolbuszowej Górnej, której rodzina od pokoleń jest z nią związana. Jest uznawana za autorytet w ww. dziedzinie, doświadczona jako autorka artykułów o tematyce kulinarnej.

W imieniu wydawcy, dziękuję wszystkim autorom
za zaangażowanie swojego talentu, wiedzy
i umiejętności w wydanie niniejszej pozycji książkowej.

Wiesław Sitko
Dyrektor Miejskiego
Domu Kultury w Kolbuszowej.



SPIS TREŚCI

Od Wydawcy.....	5
-----------------	---

Część I

Wojciech Mrocza, <i>Z dziejów wsi Kolbuszowa Górna</i>.....	7
O początkach wsi.....	7
Przynależność administracyjna.....	11
Mieszkańcy.....	18
Obiekty gospodarcze i instytucje użyteczności publicznej.....	27
Jolanta Dragan, <i>Lasowiaci – ludzie z dawnej Puszczy Sandomierskiej</i>.....	43
Osadnictwo puszczańskie.....	44
Zajęcia ludności.....	55
Strój.....	59
Kultura duchowa.....	63
Elżbieta Czachor, <i>Górnicy – 35 lat dla tradycji wsi Kolbuszowa Górna</i>.....	71
Amatorski Zespół Artystyczny – początki działalności.....	74
Zespoły Górnięskie w okresie przemian lat 90.....	81
Górnicy w nowym tysiącleciu.....	85
Kto jest kim w Górniakach i kto kiedy był.....	119

Janina Olszowy, <i>O górnieńskim jadłospisie pisanym tradycją, obyczajem i porami roku</i>	141
Niezbadane zakątki lasowiackiej kuchni Górniaków.....	141
Kuchnia Górniaków w zgodzie z rytmem świąt i pór roku.....	145
Tajemnicza kapusta z ziemniaków w tradycji gospodyń z Górnej.....	155
Babcine przepisy z Górnej.....	160

Część II

Jolanta Dragan, Słowniczek gwary Kolbuszowej Górnej	170
Jolanta Dragan, „Lasowiackie życie. Scenariusze” ,	198
Jolanta Dragan, „Lasowiackie dziadkowanie. Śpiewnik”	231

O autorach	259
-------------------------	-----

Płyty CD: „Lasowiackie dziadkowanie” Zespół Ludowy Górniacy: *Elżbieta Czachor, Eugeniusz Olszowy, Dorota Michalek, Anna Micek, Eugeniusz Micek, Barbara Nycek, Felicjan Olszowy, Jan Tokarz, Elżbieta Maciąg i Jolanta Dragan* oraz Kapela Henryka Marszała: *Henryk Marszał (skrzypce prym), Hubert Haracz (skrzypce sekund), Jan Sala (kontrabas), Alina Haracz (śpiew)*.

reżyseria: Jolanta Dragan, realizacja dźwięku: Jerzy Dziobak.....

Płyta DVD: „35 lat Zespołu Ludowego Górniacy z Kolbuszowej Górnej”

reżyseria: Jerzy Dynia.....

Płyta DVD: „Górniacy świętują jubileusz”,

reżyseria i montaż: Roland Dubiel.....



Fot. Magdalena Malaczyńska. „Zespół Ludowy Górniacy”. Sesja zdjęciowa w Kolbuszowej Górnej, wrzesień 2017 r.



Fot. Magdalena Malaczyńska.