

Michał Zych*, Roman Zych**

Wokół stołu chłopskiego we wsiach Galicji na przełomie XIX i XX w.

Kochasz ty dom, rodzinny dom,
Co wpośród burz, w zwątpienia dnie,
Gdy w duszę Ci uderzy grom,
Wspomnieniem swym ocala Cię?

Maria Konopnicka, *Pieśń o domu*

Tematyka domu jest trudna do jednoznacznego ujęcia, a to i z tego względu, że zwykle jest znacznie głębiej przeżywana niż uświadomiona. Każdy dom ma swoją niepowtarzalną aurę, wyjątkowość, specyfikę. Wchodząc w progi czyjegoś domu przekraczamy granicę prywatności, wkraczamy również w obszar osobowości domowników, intymności i swoistego *tabu* osób tu zamieszkałych. Dom w tradycji polskiej pełnił wiele istotnych funkcji. Okaleczonemu przez historyczne dramaty narodowi pozwolił przetrwać, schronić pamiętki narodowe, wychować dzieci na Polaków, zapewniał elementarną egzystencję.

* Michał Zych, student socjologii, Uniwersytet Rzeszowski.

** Roman Zych, Podkarpackie Centrum Edukacji Nauczycieli w Rzeszowie.

Dzięki domowi zachowały się obyczaje, język, religia ojców. Mimo tragicznych losów miał siłę tworzenia nowych wartości w kulturze, był gniazdem, z którego stale na nowo zrywały się do lotu coraz to nowe, kolejne pokolenia, zawsze walczące o to samo, o tożsamość i wolność. W świadomości społecznej dom był nierozzerwalnie związany z rodziną, narodem, Ojczyzną i wolnością. Jak pięknie pisał K. Ujejski: „Naród, to jedna wielka rodzina. Ojczyzna to wspólna matka, a także jakby wspólny dom. Nie mamy domu. Żyjemy jakby w komornym u obcych. Żyjemy, rozproszeni, rozbici, w nędzy, ciemnocie, tęsknocie. Ani nam słońca ciepłego, ani powietrza zdrowego. Więc stawiać dom – własny, swój. (...) jak będą rodziny, to będzie naród, jak będzie naród, to będzie... wy wiecie, co będzie!¹

Z pojęciem „dom” w tradycji polskiej kojarzone są nazwy „chałupa” i „chata”. Zygmunt Gloger podaje następującą definicję słowa „chałupa”: „Chałupa, nazwa słowiańska domu mieszkalnego (...). Dziś lud polski pospolicie używa tylko wyrazu chałupa i izba, chata zaś jest wyrazem książkowym, a ludowym tylko na Rusi. Z pojęciem chałupy łączy się ubóstwo domowe i znaczenie najprostszego i starożytnego typu domów mieszkalnych ludu polskiego. Dom »dwugłębny«, tj. mający sień i wejście w połowie swej długości, a izby z oknami jednakowej wielkości po obu stronach sieni i w obu szczytach – to już w dzisiejszych pojęciach ludu nie chałupa, ale dom”². Józef Chałasiński na podstawie pamiętników chłopskich pisał: „Dom rodzinny to stara chata o jednej izbie, będącej jednocześnie kuchnią i pokojem mieszkalnym dla wszystkich”³.

¹ B. Jedynak, *Obyczaje domu polskiego w czasach niewoli 1795–1918*, Lublin 1996, s. 6.

² Z. Gloger, *Encyklopedia staropolska ilustrowana*, t. I, Wiedza Powszechna, Warszawa 1974, s. 232.

³ M. Magdziak, *Od chłopskiej chałupy do domu współczesnego rolnika*, Łódź 2018, s. 14.

Symbolika stołu

Stół w chłopskich chatach, jako użyteczny mebel, pojawił się mniej więcej w XVI–XVII w. Cały domowy dobytek stanowiło kilka prostych przedmiotów: ława, stołek, wory wypchane słomą. W izbach nie stały żadne meble, a ludzi od prosiąt czy krów oddzielało jedynie przepierzenie. Zwierzęce łajno zimą zapewniało ciepło. Na starym kontynencie oznaką luksusu w chłopskich chałupach były także... stoły.

...nawet we francuskiej Gaskonii (...) chłopci jedli dookoła paleniska, obywając się bez stołu i pili z jednego kubka. (...) Stół zastępowano przeciętymi na pół beczkami. Jeszcze trudniej o ten z pozoru podstawowy mebel było na wschodzie. Holenderskim kupcom udającym się do Moskwy zalecano, by zabierali ze sobą mocny papier, bo w całym Carstwie Rosyjskim mogą nie znaleźć stołu. (...) Dopiero od XVI, XVII, a w większości XVIII wieku poszczególne regiony Europy wzbogaciły się na tyle, że odbiło się to również na życiu ludności wiejskiej. Ławy zaczęto zastępować krzesłami, a deski ustawione na beczkach stołami. Nie trzeba dodawać, że ta nowa fala bogactwa ominęła zresztą zupełnie wschodnią Europę. W XVIII wieku wielu chłopów w Polsce żyło dokładnie tak, jak ich odlegli przodkowie w czasach Chrobrego i Łokietka, a we wsiach Galicji, zwłaszcza jej wschodniej części niewiele zmieniło się także w ciągu całego XIX stulecia⁴.

Polscy chłopci często mieszkali nawet nie w chatach, a krytych słomą lepiankach z gliny i chrustu. Okna zakrywano zwierzęcymi błonami i jeszcze w XVIII w. szyby stanowiły na wsiach zupełną rzadkość. Stół pośród mebli zasługuje na specjalne zainteresowanie nie tylko ze względu na jego funkcjonalność, lecz i na specyficzną w kulturze europejskiej symbolikę.

⁴ Zob. K. Mikulski, J. Wijaczka, *Historia powszechna. Wiek XVI–XVIII*, PWN, Warszawa 2011, s. 150–152.

Przed wiekami stół stanowił symbol bez względu na status majątkowy właścicieli. Przy nim przez pokolenia spotykali się członkowie rodziny, on stawał się centralnym punktem rozmowy, był miejscem, przy którym łatwiej mówiło się o trudnych sprawach. Najczęściej mamy do czynienia ze stolami prostokątnymi, są przy nich miejsca mniej lub bardziej eksponowane i uprzywilejowane. Przy krótszym boku stołu zazwyczaj siadają gospodarze, a nie pozostaje bez znaczenia, kto i gdzie ma wyznaczone sobie miejsce. Stół, przy którym rodzina zbierała się na posiłki, jest symbolem domu i domowego ogniska. Tradycja podejmowania gości przy suto zastawionym stole powoduje, iż jest on ważnym i realnym symbolem gościnności. W tradycji chrześcijańskiej dwunastu apostołów spotkało się z Jezusem na Ostatniej Wieczerzy i przy stole został ustanowiony sakrament eucharystii. Symboliczne znaczenie, zwłaszcza w kulturze anglosaskiej, ma stół okrągły (wiązany z legendą o królu Arturze i jego rycarzach). Żadna siadająca przy nim osoba nie zajmuje uprzywilejowanej pozycji. W naszej najnowszej historii stał się symbolem porozumienia po rozmowach „okrągłego stołu” (1989 r.). Określenie „zasiąść z kimś do stołu rokowań” oznaczało podjęcie rozmów przez np. strony konfliktu.

Jeżeli stół potraktujemy w sposób konwencjonalny, ten najpowszechniejszy, to jawi się on tylko jako przedmiot codziennego użytku. Podejście akcydentalne jest przeciwieństwem symbolu konwencjonalnego. W tym przypadku każdemu z symboliką stołu może kojarzyć się co innego: dla jednych będzie to symbol równości, dla innych np. ciężkiej pracy. Uniwersalne podejście do symboliki stołu wydobywa te jego cechy, które kojarzone są przez większość ludzi na określonym obszarze kulturowym. Czym jest więc stół? Bez wątpienia – obiektem ważnym i wyjątkowym, o wielu funkcjach, cechach i znaczeniach, miejscem niezliczonej ilości sytuacji, mającym tradycję, historię i legendę. Dla przykładu: stół ofiarny istnieje w każdej kulturze,

np. u Azteków, Inków, Asyryjczyków, u pierwotnych Słowian. Na stole ofiarnym składano bogom lub Bogu ofiary, od tych powszechnie akceptowanych po kontrowersyjne, a nawet makabryczne⁵.

Inny aspekt symboliki stołu dotyczy jego przeznaczenia biesiadno-ludycznego, dawnymi czasy bardzo ważnego elementu w życiu ludzi. Podczas spotkań przy stole omawiano ważne sprawy, zawierano nowe znajomości, nawiązywano romanse. Uczty były wydawane na cześć danej osoby, z okazji uroczystości, wygranej bitwy lub po prostu spotkania towarzyskiego. W zależności od środowiska, w jakim odbywała się uczta, przy stole panowały różne formy i zasady zachowania.

Istotę fenomenu domu polskiego bez wątpienia stanowi stół, mebel – symbol, symbol zgody, wspólnoty, stateczności, dobrobytu, a przede wszystkim wspólnoty rodzinnej.

Stół w wybranych utworach literatury polskiej XIX i XX w.

Literatura często podejmowała temat uczt i biesiad, by np. ukazać tło społeczno-obyczajowe bądź po prostu dobrą zabawę. Pochodzący z okresu średniowiecza utwór Przemysława Słoty *O zachowaniu się przy stole*, należący do najstarszych zachowanych wierszy o tematyce świeckiej, daje wskazówki właśnie na ten temat. Już wówczas dostrzegano inne niż kulinarno-biesiadne funkcje stołu. Słota zwraca uwagę na to, jak należy elegancko spożywać posiłek, szczególnie w towarzystwie kobiet, jak prowadzić rozmowę i okazywać zainteresowanie i szacunek biesiadnikom. W narodowej epo-

⁵ <https://C:/Users/Michał%20Roman/Desktop/Symbolika%20kulturowa%20sto%20C5%82u.%20Om%C3%B3w%20na%20wybranych%20przyk%C5%82adach%20literackich.%20-%20.pl.html> (dostęp: 10.09.2020).

pei – *Panu Tadeuszu* – stół jest symbolem gościnności i zachowania starodawnych tradycji, miejscem debaty publicznej. Sędzia Soplica (I księga *Gospodarstwo*) zapraszał gości do biesiadnego stołu, a miejsce przy nim miało znaczenie zarówno symboliczne, jak i prestiżowe:

Goście weszli w porządku i stanęli kołem;
Podkomorzy najwyższe brał miejsce za stołem;
Z wieku mu i z urzędu ten zaszczyt należy,
Idąc kłaniał się damom, starcom i młodzieży.
Przy nim stał Kwestarz, Sędzia tuż przy Bernardynie (...)

W mickiewiczowskim Soplicowie obowiązywała etykieta dworska i zasady grzecznościowe, m.in. zasiadanie przy stole „według wieku, urodzenia, rozumu, urzędu”. W czasach, które Mickiewicz opisuje, wprowadzono już nowe, obce obyczaje, a hołdowało im młodsze, bardziej światowe pokolenie w osobach Telimeny i Hrabiego. Przy śniadaniu można było chodzić z talerzami i szklankami, przybierać dosyć wygodne pozy podczas konwersacji, co z pewnością zapowiadało rozluźnienie obyczajów. Centralne miejsce stołu zostało zachwiane, rzecz można, rozproszone, co starszym mieszkańcom Soplicowa nie mogło przypaść do gustu. Stefan Żeromski w *Przedwiośniu* ukazał gościnność rodu Wielosławskich, skupioną wokół rodowego stołu. Przy nim można było spędzać miło czas, a posiłki trwały niemalże cały dzień. Opis potraw – dzieł kulinarnych jest barwny. Symboliką stołu Żeromski posłużył się, by podkreślić różnice klasowe przełomu XIX i XX stulecia. Nawłociański stół jest symbolem raczej próżniaczego życia. Autor wydaje się świadomie dokonywać deprecjacji tej symboliki stołu, jaką miał on dla Mickiewicza. Przy tym stole nie ma dobrych obyczajów. Bohaterowie *Przedwiośnia* ucztowanie postrzegali jako czynność sprowadzoną do sybaryckich uciech, a walory wyjątkowo estetyczno-kulinarne zubażały symbolikę stołu jako miejsca spotkania ludzi i idei.

W odniesieniu do tych reprezentatywnych przykładów można dostrzec, że w ciągu ostatnich trzech wieków dokonała się istotna zmiana symboliki stołu jako elementu życia rodzinnego, debaty publicznej, twórczej konwersacji, tradycji. Z czasem stół sprowadzono wyłącznie do biesiadowania i, co najwyżej, estetyki wystroju i potraw. Warto by było przywrócić stołowi jego znaczenie kulturowe: kulturę obyczajów, ciągłość tradycji, szacunek dla współbiedników. W naszej i europejskiej tradycji stół zawsze łączył, a nie dzielił zasiadających przy nim znacznych domowników i dostojnych gości.

XIX-wieczna wieś galicyjska w opracowaniach i statystykach

Galicję przez stulecia nazywano Golicją i Głodomerią. Zdaniem historyków i innych badaczy XVIII i XIX w. było to jedno z najgorszych miejsc do życia w Europie, o czym świadczy m.in. wzmożona emigracja do innych krajów Europy i obu Ameryk. Ubóstwo w tej części dawnej Rzeczypospolitej, zwłaszcza pod zaborami, stało się przysłowiowe, wyrażenie „galicyjska nędza” budziło politowanie i dezaprobatę głównie dla braku życiowej zaradności. Średnia długość życia mieszkańca Galicji wynosiła zaledwie 27 lat. Ponad 80% mieszkańców wsi, miasteczek i miast wschodniej i zachodniej części Galicji było analfabetami, a zarobki były nawet o 85% niższe niż w innych krajach ówczesnej Europy.

Królestwo Galicji i Lodomerii zajmowało obszar 78,5 tys. km kwadratowych. W drugiej połowie lat osiemdziesiątych XIX w. zamieszkiwało je 6,4 miliona mieszkańców (ok. 80 osób na km kwadratowy). Aż 73% ogółu ludności żyło z pracy na roli. Dla porównania w Królestwie Polskim (wchodzącym w skład zaboru rosyjskiego) wskaźnik ten wynosił 60%, w Niemczech 42,5%, w Czechach 40%, a w Anglii

zaledwie 20%. Przeludnienie galicyjskiej wsi było porażające. Na jednego mieszkańca utrzymującego się z roli przypadało zaledwie 1,6 ha ziemi uprawnej (w Czechach 2,3 ha, Kongresówce 2,7, w Anglii 3,7 ha). W chłopskich zagrodach brakowało zwierząt gospodarskich. Na 1000 mieszkańców wsi przypadało 551 sztuk bydła (w Kongresówce 587, Czechach 780, w Anglii 1645).

Dieta przeciętnego mieszkańca Galicji była monotonna i uboga w kalorie, a niedożywienie było główną przyczyną chorób i przedwczesnej śmierci. Skalę zacoferania galicyjskiej gospodarki obrazuje średni dochód *per capita*, wynoszący w latach osiemdziesiątych XIX w. zaledwie 53 zł reńskie. W tym czasie w Królestwie Polskim było to 91 zł, na Węgrzech 100 zł, w Prusach 200 zł, a w Anglii 450 zł reńskich⁶.

Wokół chłopskiego stołu w Galicji

Od początku XIX w. chłopci galicyjscy, niezależnie od stopnia zamożności, najczęściej spożywali popularne i łatwe w uprawie ziemniaki i produkty zbożowe, przede wszystkim chleb. Białka dostarczały rośliny strączkowe, a witamin podawana w kilku wersjach kulinarnych nieodzowna na chłopskim galicyjskim stole kapusta. Stosunkowo mało spożywano mięsa, nabiału, w tym jaj. Podstawowym napojem była woda, a z napojów alkoholowych wódka, co w dużej mierze było skutkiem długo obowiązującego przymusu propinacyjnego.

⁶ Powyższe dane liczbowe i statystyczne na podstawie: S. Szczepanowski, *Nędza Galicji w cyfrach i program energicznego rozwoju gospodarstwa krajowego*, Lwów 1888, oraz informacji opracowanych przez Rafała Kuzaka, umieszczonych na portalu <https://wielkahistoria.pl/xix-wieczna-galicja-w-liczbach-golicja-glodomeria> (dostęp: 12.09.2020).

Na przełomie XIX i XX w. większość ludności chłopskiej w Galicji żyła w stanie permanentnego niedożywienia, czego dowodzą m.in. analizy porównawcze w odniesieniu do innych krajów ówczesnej Europy. Świadczy o tym również fakt, że ilość i jakość pokarmów zaspokajała niewiele ponad 50% zapotrzebowania energetycznego pracującego mężczyzny⁷. Poniżej zostaną opisane produkty rolne i najczęstsze potrawy galicyjskich chłopów na przełomie XIX i XX stulecia.

Warzywa

Ziemniaki najczęściej gotowano, czasami dodatkowo przypiekano. Z surowych startych kartofli sporządzano placki. Częstym pokarmem była zupa ziemniaczana. Rozpowszechnione było kiszenie pokrojonych ziemniaków, które po ukiszeniu gotowano.

Jeszcze inny sposób wykorzystania ziemniaków polegał na dodawaniu ich do wyrobów mącznych, a zwłaszcza chleba przeznaczonego do własnej konsumpcji. Dzięki temu oszczędzano mąkę, jak również zapasy dobrych ziemniaków. Dlatego zazwyczaj wykorzystywano do tego ziemniaki częściowo nadpsute i zmarznęte: Gnijące w latach deszczowych ziemniaki służyły również za pokarm. (...) Nadpsute ziemniaki służyły także do sporządzania placków, zwanych *moskalami*. Ziemniaki spożywano dwa, a nawet trzy razy dziennie, konsumując je podczas wszystkich posiłków. (...) Opisuując stosunki panujące na Rusi Czerwonej Kolberg pisał: „[Chłopi] poznali przecież użytek kartofli, chociaż przedtem za truciznę je poczytywali i po cerkwiach przez mniej świątłych popów surowo były odradzane.”⁸

⁷ Zob. P. Franaszek, *Dieta chłopów galicyjskich na przełomie XIX i XX wieku*, „Roczniki Dziejów Społecznych i Gospodarczych” 2016, t. LXXXVI, s. 289.

⁸ P. Franaszek, *Dieta chłopów galicyjskich na przełomie XIX i XX wieku*, „Roczniki Dziejów Społecznych i Gospodarczych” 2016, t. LXXXVI, s. 292–293.

Porównując wielkość konsumpcji wybranych produktów żywnościowych Stanisław Szczepanowski⁹ twierdził, że mieszkańiec Galicji rocznie konsumował 320 kilogramów ziemniaków (w Anglii 160 kg, Niemczech 300 kg)¹⁰.

Uzupełnieniem diety ziemniaczanej była kapusta – główne źródło witaminy C i podstawa uboższego chłopskiego jadłospisu w Galicji i na Podhalu na długo przed pojawieniem się kartofli. Przechowywano ją w stanie surowym, w główkach trzymanyh w piwnicy lub w kopcach, a przede wszystkim kiszono. Kiszono zarówno całe główki, jak i poszatkowaną. Główki kapusty najpierw zapiekano, następnie umieszczone w beczkach udeptywano. W niektórych powiatach Galicji Wschodniej pomiędzy warstwami szatkowanej kapusty umieszczano całe główki, które zimą wykorzystywano do przygotowywania gołąbków z różnymi rodzajami kaszy. Ważnym produktem otrzymywanym z kiszenia był sok, zwany na Podhalu kwaśnicą. Spożywany na surowo, stanowił ważny składnik potraw mięsnych, rybnych oraz zup, zwłaszcza barszczu. Kiszoną kapustę spożywano po ugotowaniu, podawano z ziemniakami i warzywami, nadziewano nią pierogi, dodawano do wypiekanego chleba. Kapuśniak to jedna z najpopularniejszych zup na wsi galicyjskiej. Rzadziej korzystano z surowej kapusty, którą jadano w okresie postu, a podawana z grzybami stała się tradycyjną potrawą wigilijną¹¹. Kolberg często pisze o polewkach.

⁹ Stanisław Szczepanowski (ur. 1846 w Kościanie, zm. 1900 w Nauheim) – polski ekonomista, chemik, inżynier, przedsiębiorca naftowy, od 1886 poseł do parlamentu austriackiego, od 1889 do Sejmu Krajowego galicyjskiego. Znaczną część pracy o nędzy galicyjskiej Szczepanowski poświęcił porównawczej analizie poziomu życia mieszkańców Galicji, dwóch pozostałych zaborów i kilku wybranych krajów europejskich. Porównanie wypadło na niekorzyść zaboru austriackiego.

¹⁰ Zob. P. Franaszek, *Dieta chłopów galicyjskich na przełomie XIX i XX wieku*, s. 304.

¹¹ Zob. tamże, s. 293.

Z jego opisów wynika, że musiały niezbyt smakować. Warzono barszcze z kapusty lub buraków, żury na kiszzonej mące lub chlebie, polewki z serwatki zatrzepanej mąką na rzadko, wodzianki z suchego chleba zalewanego wrzątkiem, niekiedy z dodatkiem czosnku¹². Jadłospis chłopski urozmaicany był i innymi warzywami, głównie roślinami strączkowymi. Warzywa te

zbierane jesienią – tylko w niewielkim stopniu były konsumowane jako świeży pokarm. W większości suszono je i przechowywano w workach i beczkach jako zapasy na zimę. Zazwyczaj ziarna po ugotowaniu dodawano do innych potraw (np. do kapusty) oraz do zup. Z warzyw strączkowych gotowano też zupy, a zasmażone z mąką, były wykorzystywane jako nadzienie do pierogów i przy wypieku chleba¹³.

Na przednówku i w okresach głodu jadłospis stawał się jeszcze uboższy. Duże ilości buraków gromadzono w kopcach lub przychałupianych piwnicach zwanych sklepami¹⁴. Część buraków razem z kapustą kiszono w beczkach. Podstawowym sposobem ich wykorzystania było sporządzanie barszczu. Spożywano również gotowane liście buraczane, zwłaszcza na przednówku. W okresach zagrożenia głodem gotowano je razem z lebiodą.

W zachodniej części Galicji popularna była uprawa brukwi, zwanej też karpielem.

¹² Zob. <https://www.tygodnikpowszechny.pl/od-jadla-chlopskiego-do-chlopskiego-jadla-21939> (dostęp: 22.09.2020).

¹³ P. Franaszek, *Dieta chłopów galicyjskich na przełomie XIX i XX wieku*, s. 294.

¹⁴ W staropolszczyźnie, tak jak do dziś w języku czeskim, „sklep” oznaczał miejsce sklepione, przeważnie podziemne. Tam składowano różne rzeczy. A gdy zaczęto handlować nimi bezpośrednio z tych pomieszczeń, wyraz stał się nazwą izby handlowej.

Karpiele, szeroko rozpowszechnione przed wprowadzeniem ziemniaków, dzisiaj już mniejszą rolę odgrywają w podhalańskiej kuchni. Gotowano je, uprzednio pokrajane, w wodzie z solą i zaprawiano mąką i tłuszczem. Czasami warzono w nich mięso. Jadano je także utłuczone po ugotowaniu razem z ziemniakami lub na rzadko w postaci zupy z ziemniakami. (...) W głodowe lata warzono karpiele nieobierane, tylko trochę oskrobane¹⁵.

Rzepę spożywano głównie w postaci surowej, nie była zbyt popularna na galicyjskiej wsi.

Cebuli i czosnku używano powszechnie jako przypraw do innych potraw. Spośród innych warzyw w menu chłopów pojawiała się marchew, pietruszka, dynia, rzepa oraz ogórki, zwłaszcza kiszone. Spożywano także chrzan, bobik i wykę, dziko rosnący czosnek (zwany lewurdą), a nawet żołądzie buku i pokrzywy. W lecie przygotowywano również potrawy z grzybów, jednak najczęściej chłopci je sprzedawali¹⁶.

Warzywa te spożywała także ludność chłopska w Galicji Wschodniej. Oskar Kolberg notował: „Obficie sadzą kapustę, fasolę, dynię, sieją kukurydzę, buraki, marchew, pasternak, rzepę, ogórki, fasolę, czosnek, pietruszkę, mak i siemię. (...) Włoszczyzny i sałat lud prosty nie zna i nie używa. Zbierają grzyby, ale głównie na sprzedaż, sami mniej jedzą”¹⁷.

¹⁵ W. Jostowa, *Tradycyjne pożywienie ludności Podhala*, cz. 1, *Lud*, t. 41, Warszawa 1954, s. 713.

¹⁶ P. Franaszek, *Dieta chłopów galicyjskich na przełomie XIX i XX wieku*, s. 295.

¹⁷ O. Kolberg, *Dziela wszystkie*, t. 56. *Ruś Czerwona*, cz. 1, Wrocław-Poznań, 1976, s. 47.

Zboża

Wypiekany w domach chleb uzupełniał podstawę żywienia, stając się jednoznacznym symbolem doczesnego życia, dostatku i zamożności, przez co był otaczany wręcz mistycznym szacunkiem. Chleb był napoczynany przez ojca lub matkę znakiem krzyża czynionym na spodniej jego części, okruchy zbierano z nabożną czcią, a kromkę z ziemi podnoszono i całowano. Cyprian Norwid w wierszu *Moja piosnka* pisał:

Do kraju tego, gdzie kruszynę chleba
Podnoszą z ziemi przez uszanowanie
Dla darów Nieba...

Szacunek do chleba wynikał z trudu uprawy zboża przeznaczonego na chleb, z prac związanych z przygotowaniem mąki i umiejętnością jego wypieku. W większości rodzin chłopskich chleb spożywano co najmniej raz dziennie. Chłopi sami wypiekali chleb, z własnej mąki otrzymanej z ziarna mielonego w żarnach. Mąkę żytnią wykorzystywano do wypieku chleba i sporządzania żuru. Pszenica była najbardziej luksusowym, najdroższym zbożem, służącym głównie do wypieku świątecznych ciast, bułek, tylko czasami chleba. Bogatsi chłopi sporządzali z niej pierogi i kluski. Mąki jęczmiennej powszechnie używano do placzków i do wyrobu kaszy. Dodawano jej do mąki żytniej przy wyrobieniu chleba. Mąki owsianej używano przede wszystkim na terenach podgórskich, gdzie jej codzienne średnie zużycie przez jedną osobę przekraczało nawet 1 kg. Służyła do wyrabiania kaszy, barszczu, jako domieszka do mąki przy wypieku chleba. Mąki kukurydzianej używano głównie we wsiach Galicji Wschodniej. Tak było na Podolu, gdzie obok kukurydzy drugim zbożem chlebowym było żyto. W zachodniej części Galicji kukurydza prawie się nie pojawiała.

Znacznie mniej uprawiano gryki i prosa, z których wytwarzano kaszę gryczaną i jaglaną. Ryż, w Galicji sprzedawany od połowy XIX w., był potrawą spożywaną rzadko, i tylko przez bogatszych chłopów¹⁸.

W celu zaoszczędzenie mąki, do chleba dodawano ziemniaki, rośliny strączkowe (zwłaszcza bób), wykę, zmielone nasiona buku, a nawet popiół drzewny. Dodawanie gotowanych ziemniaków pozwalało na dłuższe utrzymywanie odpowiedniej wilgotności chleba. Przy wyrobie chleba do 8 kg mąki pszennej dodawano 3 litry ugotowanych i przetartych ziemniaków. Substitutem chleba były praśne placki wyrabiane tylko z wody i mąki, zazwyczaj owsianej lub jęczmiennej. Na Wołyniu placki te nacierano ciepłą słoniną, a w dni postne maczano je w słonej wodzie z cebulą lub czosnkiem. Wypiekane chleby były zanieczyszczone, zwłaszcza piaskiem pochodzącym z gleby lub startego kamienia z żaren¹⁹.

Nabiał i mięso

Produkcja mleka w rodzinie mającej przynajmniej jedną krową zależała od zasobności w paszę dla bydła. Mleko spożywano w lecie i na początku jesieni. W regionach podgórskich spożywano również mleko kozie i owcze. Większą popularnością cieszyło się mleko kwaśne, szczególnie w okresie intensywnych prac polowych. Na przykładzie wsi Maszkienice Franciszek Bujak ocenił, że ówczesny mieszkaniec tego regionu Galicji rocznie spożywał ok. 180 litrów, a więc niecałe pół litra mleka dziennie.

Chłopi wytwarzali również sery, ale ich własna konsumpcja była stosunkowo niska (ok. 18 kg na rok). Sery wyrabiano z mleka krowiego lub owczego, a jeśli sporadycznie

¹⁸ Zob. O. Kolberg, *Dzieła wszystkie*, t. 56, s. 295–296.

¹⁹ Tamże, s. 297.

z koziego, to mieszanego z mlekiem krowim²⁰. Większe ilości mleka dostarczano do miast lub sprzedawano w wiejskich sklepach i na jarmarkach. Podobnie było z masłem i jajami. Bujak szacował średnie roczne spożycie masła przez mieszkańca Maszkienic na ok. 5,3 kg, co stanowiło śladową ilość dzienną w wielkości ok. 1,5 dkg; ilość spożywanych jaj ustalił na ok. 36 sztuk rocznie, czyli średnio 3 sztuki na miesiąc²¹. Masło i jaja spożywano głównie w dni świąteczne.

Mięso rzadko pojawiało się na chłopskich stołach. Okazjonalne jego spożywanie wynikało głównie z trudności w jego przechowywaniu i konserwowaniu. „Od święta” jedzono mięso gotowane, rzadziej solone lub wędzone. Unikano pieczenia, gdyż proces ten powodował duże straty tłuszczu. Pieczone mięso było przywilejem zamożnej kuchni dworskiej lub plebańskiej. Częściej niż „od święta” mięso spożywano w bogatych kmiecych gospodarstwach. Doskonałą literacką ilustrację tego stanu rzeczy stanowi powieść Władysława Reymonta *Chłopi*. Bujak tak opisywał konsumpcję mięsa w znanych mu Maszkienicach:

Mięso jedzą wszyscy z wyjątkiem najbiedniejszych dwa razy do roku, na Boże Narodzenie i na Wielkanoc. Kilkanaście rodzin je mięso kilka razy w roku (4–8), ale go nie kupują: pochodzi ono z drobiu lub zwierzyny przez kłusowników zabitej albo rzadziej z bydła, które z powodu choroby lub przypadku trzeba było dobić, o ile oczywiście było odpowiednie do jedzenia. Te same najzamożniejsze i najwięcej o dobre odżywianie dbające gospodarstwa biją co rok prosiaki wartości 30–50 złr²²,

²⁰ <https://www.tygodnikpowszechny.pl/od-jadla-chlopskiego-do-chlopskiego-jadla-21939> (dostęp: 21.09.2020).

²¹ P. Franaszek, *Dieta chłopów galicyjskich na przełomie XIX i XX wieku*, s. 298.

²² Gulden austro-węgierski (floreń, złoty reński) – srebrna moneta Cesarstwa Austriackiego, następnie Austro-Węgier, ważąca 12,34 gram (próbna srebra 900). Nominał oznaczano skrótem „Fl.” Od 1892 zastępowany przez koronę austro-węgierską.

dla uzyskania sadła jako omasty do kapusty oraz słoniny, której używają jako omasty (skwarki) do ziemniaków, kaszy lub fasoli, a nadto także do chleba na śniadanie i podwieczerek w czasie ciężkich robót lub w dni świąteczne²³.

Najwięcej jedzono wieprzowiny, znacznie mniej wołowiny, uważanej za gorszy gatunek mięsa. Ponadto krowy hodowano ze względu na obornik i jako zwierzęta pociągowe. Mleko uważano za istotny, ale uboczny produkt. Specyficznymi daniami przyrządzanymi z gorszych gatunków mięs były specjalnie przygotowywane nogi wieprzowe lub wołowe oraz głowizna:

Ulubionem jadłem jest hyżka czyli studenec. Są to nogi wieprzowe albo wołowe, jako i głowa pokrajana, zaprawiana juszka i octem i podana we własnej galarecie na zimno, po wygotowaniu z czosnkiem, pieprzem i solą. Potrawę tę dają tylko w dni uroczyste, jak również w czasie jarmarku sprzedają ją na rynku w mieście rzeźnicy przekupni, podzieliwszy na porcje na małych poukładanych miseczkach. Służą one chłopu za przekąskę, po napiciu się wódki²⁴.

Na terenach podgórskich i górskich dość powszechną była baranina. Spożywanie mięsa drobiowego ograniczono do świąt i ważnych uroczystości rodzinnych. Posiłki z drobiu podawano zazwyczaj chorym. Okazjonalnie jedzono mięso gołębi, królików i dzicyznię (głównie efekt kłusownictwa). W chłopskich zagrodach dotkliwie brakowało zwierząt gospodarskich. Na 1000 mieszkańców na wsi w Galicji przypadało 551 sztuk bydła (Kongresówka 587, Czechy 780, Anglia 1645)²⁵.

²³ P. Franaszek, *Dieta chłopów galicyjskich na przełomie XIX i XX wieku*, s. 299.

²⁴ Tamże, s. 300.

²⁵ Zob. <https://wielkahaistoria.pl/xix-wieczna-galicja-w-liczbach-golicja-glodomeria> (dostęp: 22.09.2020).

Tłuszcze, przyprawy i owoce

Najpopularniejszym tłuszczem w kuchni chłopa galicyjskiego było sadło. Używano również słoniny i smalcu, a w rejonach podgórskich powszechnie tam dostępnego baraniego łoju. Bogatsi używali masła, które jednak najczęściej sprzedawano. W Galicji wschodniej upowszechniło się korzystanie z olejów roślinnych – rzepaku, słonecznika, lnu, konopi i innych roślin.

Wśród przypraw najbardziej rozpowszechnioną była sól. Jej przeciętne zużycie roczne wynosiło ok. 50 kg na rodzinę. Wyszukanych wschodnich lub kolonialnych przypraw używano w kuchniach dworów ziemiańskich, bogatych rodzin mieszczańskich, na plebaniach. Rzadko używano pieprzu, zadowolając się roślinami uprawianymi w przydomowym ogródku. Cukier był rzadkim składnikiem jadłospisu, najczęściej zastępowano go miodem.

Stosunkowo nieduże spożycie owoców było efektem niskiego poziomu wiedzy i braku tradycji sadowniczej wśród galicyjskich włościan. Najczęściej uprawiano śliwy, jabłonie i grusze, toteż konsumpcja tych owoców była najbardziej rozpowszechniona. Wiadomo, że we wschodniej części Galicji popularna była uprawa brzoskwiń, moreli, a nawet ze względu na sprzyjający klimat – arbuzów. Uzupełnieniem upraw owocowych były krzewy porzeczek, agrestów, malin i winogron. Najczęściej spożywano owoce świeże, a część z nich – zwłaszcza śliwy, jabłka i gruszki – suszono i przechowywano; w zimie były źródłem cukrów w postaci fruktozy. Z owoców gotowano kompoty i zupy. W biedniejszej wschodniej części Galicji rzadko spożywano owoce uprawiane, często zastępując je owocami leśnymi.

Napoje

Podstawowym napojem chłopów galicyjskich była, oczywiście, woda, lecz nie zawsze czysta i nie zawsze zdrowa.

Pozyskiwana ze strumieni, rzek i źródeł oraz ze studni bywała mocno zanieczyszczona. Często do naturalnych zasobów odprowadzano ścieki z dołów kloacznych i ze stajni, a studnie kopano przy składach obornika, z których przenikała gnojówka. Niski poziom świadomości prozdrowotnej i podstawowych zasad higieny wraz z błędami w zakresie zabudowy obejść gospodarskich sprzyjał rozprzestrzenianiu się chorób. Pragnienie gaszono także kwasem chlebowym, sokiem z kiszzonej kapusty lub z ogórków²⁶.

W domu chłopca galicyjskiego znano kawę i herbatę, ale często uważano te napoje za luksusowe, ograniczając ich konsumpcję do ważnych świąt i uroczystości rodzinnych. Najczęściej do kawy dodawano mleka lub śmietany, ale także rumu lub araku. Substytutem kawy prawdziwej była kawa zbożowa lub taka sporządzana z żołądź. Początkowo herbata, jako stosunkowo droga, rzadko pojawiała się na stole włościańskim, ale już pod koniec lat 70. (XIX w. – MZ) pito ją w całej Galicji. Często zastępowano ją herbatą z liści lipy, mięty, piołunu lub rumianku. Mężczyźni dolewali do herbaty rumu, dzięki czemu omijali swoje abstynenckie zobowiązania²⁷.

Problem spożywania alkoholu pod różnymi postaciami przez mieszkańców wsi galicyjskich omawiają opracowania Franciszka Bujaka i Oskara Kolberga. Przymus propinacyjny nakładany na chłopów zobowiązywał ich do zakupu określonej ilości alkoholu w określonych miejscach i zwykle po zawyżonych cenach. Właściciele folwarków i dworów zapewniali sobie w ten sposób zbyt na własne produkty alkoholowe. Prawo propinacji znosiło obowiązek sprzedaży alkoholu z miast królewskich, a dawało uprawnienia właścicielom ziemskim. W Polsce propinację wprowadzono ustawą

²⁶ P. Franaszek, *Dieta chłopów galicyjskich na przełomie XIX i XX wieku*, s. 301.

²⁷ <https://wielkahaistoria.pl/xix-wieczna-galicja-w-liczbach-golicja-glodomeria/> (dostęp: 15.09.2020).

sejmową w 1496 r., a rozpowszechniła się w okresie XVII stulecia. Przywilej propinacji często był dzierżawiony przez Żydów, sołtysów lub karczmarzy, a dochody właściciela dóbr z propinacji często przekraczały te z innych form działalności gospodarczej. Nakładano opłaty na chłopów produkujących napoje alkoholowe na własne potrzeby. Gdy chłop nie wykupił narzuconej ilości piwa czy wódki, przypadającą na niego ilość alkoholu wylewano w jego chałupie, a on i tak za alkohol musiał zapłacić. Dochodziło do tego, że nie chciano na wsi zawierać ślubów z obawy przed płaceniem za narzucony przez właściciela dóbr zbyt wysoki kontyngent wódki²⁸.

W 1875 r. ustawą Sejmu Krajowego dopuszczono do produkcji wódki także inne podmioty, lecz rozwiązanie to przyczyniło się jeszcze do zwiększenia produkcji alkoholu. Pomiędzy połową lat siedemdziesiątych XIX w. a rokiem 1911 liczba gorzelni w Galicji wzrosła z 615 do 858²⁹.

Wódka na chłopskich stołach gościła niemal codziennie. Szczególnymi okazjami były uroczystości religijne, rodzinne oraz zapusty, kiedy w karczmie okowitą raczyli się nie tylko mężczyźni, ale i kobiety, a zdarzało się nawet, że ukradkiem robiły to dzieci. Wiejskim ośrodkiem życia towarzyskiego od wieków była karczma. Wódka była głównym synonimem polskiej gościnności i panaceum na całe zło chłopskiego świata. Leczone nią chorych, usypiano płaczące dzieci, rozgrzewano zmarzniętego, wzmacniano osłabionego, a w myśl przysłowia „na frasunek dobry trunek” zalewano wódką zmartwienia i nieszczęścia.

Inaczej niż współcześnie traktowano piwo; używano go jako bardziej luksusowego od gorzałki z przeznaczeniem dla najdostojniejszych gości. Piwo zwykle pojawiało się na sto-

²⁸ <https://pl.wikipedia.org/wiki/Propinacja>, <https://tojuzbylo.pl/wiadomosc/o-propinacji-o-tym-kto-rozpijal-chlopow> (dostęp: 19.09.2020).

²⁹ Zob. P. Franaszek, *Dieta chłopów galicyjskich na przełomie XIX i XX wieku*, s. 301.

łach bogatszych chłopów, także podczas wesel, chrzcin i innych uroczystości.

Wino było trunkiem stosunkowo słabo rozpowszechnionym. Gorsze wina miały kwaśny lub gorzki smak, te lepsze były zbyt drogie. Równie okazjnie, nawet w bogatych kmiecych domach, używano miodu pitnego, w karczmach i gospodach sprzedawanego jako napój szlachetny.

Rocznie na głowę poddanego Franciszka Józefa przypadało 120 litrów mleka, 10 litrów piwa, 2 litry wina i 7 litrów mocnego alkoholu (w Niemczech odpowiednio: 184 litry, 90 litrów, 4,6 litra i 8,5 litra. Wyspiarze pili 200 litrów mleka, 125 litrów piwa, 2 litry wina i 2,5 litra mocnego alkoholu)³⁰.

Codzienna strawa

Pod koniec lat siedemdziesiątych XX w. na podstawie materiałów zastanych Janina Leskiewiczowa³¹ stworzyła stu-tysięczną, modelową próbę złożoną z mieszkańców wybranych z 54 wsi galicyjskich. Opracowany przez nią jadłospis obejmował 24 produkty i potrawy, w kolejności od najczęściej do najrzadziej spożywanych. Były to: ziemniaki, kapusta, żury i barszcze, wódka, rośliny strączkowe, kasza, chleb, grzyby, bryje (niewielkie ilości mąki rozbełtanej w wodzie), tłuszcze zwierzęce, owoce, cebula i czosnek, tłuszcze

³⁰ <https://wielkahistoria.pl/xix-wieczna-galicja-w-liczbach-galicja-glodomeria/> (dostęp: 19.09.2020).

³¹ Janina Leskiewiczowa (ur. 1917 w Olszanie na Ukrainie, zm. 2012 w Warszawie) – historyk. Członek Honorowy Polskiego Towarzystwa Historycznego. Redaktorka *Słownika Biograficznego Ziemianie Polscy XX wieku*. W latach osiemdziesiątych współorganizatorka niezależnego Studium Kultury Chrześcijańskiej przy kościele Św. Trójcy w Warszawie. Członek m.in. Towarzystwa Miłośników Historii oraz Polskiego Towarzystwa Ziemiańskiego (<https://ihpan.edu.pl/zmarli/janina-leskiewiczowa-1917-2012/>; dostęp: 18.09.2020/).

roślinne, śledzie, mleko jako okrasa zamiast tłuszczu, mleko, piwo, kukurydza, placki, brukiew, kluski, mięso spożywane rzadko, mięso spożywane raz w tygodniu w niedzielę lub święta, mięso spożywane częściej niż raz w tygodniu, rzepa, ryż, kawa i cukier³².

Janina Leskiewiczowa, opisując ilościowy aspekt odżywiania się chłopskiej rodziny w Galicji oraz uwzględniając wewnętrzne zróżnicowanie galicyjskich włościan, podzieliła badaną zbiorowość na cztery kategorie. 12% badanej populacji uznała za ludność ubogą, która spożywała tylko jeden posiłek dziennie. Dwa posiłki dziennie miały znajdować się w menu ok. 48% chłopów, traktowanych jako ubodzy i średniozamożni. Taką samą kategorię (ubodzy i średniozamożni), ale spożywającą trzy posiłki, stanowiło ponad 38,5% populacji. W grupie zamożnych chłopów, spożywających dziennie trzy i więcej posiłków, znalazło się zaledwie 1,5% badanej zbiorowości³³.

Piotr Franaszek wskazuje na inne jeszcze zależności związane z odżywianiem się chłopów. Istniał bardzo silny związek pomiędzy liczbą posiłków a porą roku. Spożywanie jednego posiłku dziennie zasadniczo odnosiło się do miesięcy zimowych, kiedy obciążenie pracą fizyczną było znacznie mniejsze, a i dostęp do produktów spożywczych dużo bardziej ograniczony. Franaszek powołuje się na wspomnienia Wincentego Witosa, który w pamiętnikach pisał: „W zimie ludzie spali niemal do południa, ażeby przespać śniadanie i tym sposobem zarobić na jedzeniu”³⁴.

Najtrudniejszym okresem do przetrwania, zwłaszcza dla biedoty wiejskiej, był przednówek, do niedawna obecny

³² Zob. J. Leskiewiczowa, *Kwestionariusz w sprawie żywienia się ludzi w Galicji*, „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej” 1978, nr 2, s. 179–187.

³³ Zob. P. Franaszek, *Dieta chłopów galicyjskich na przełomie XIX i XX wieku*, s. 306.

³⁴ W. Witos, *Moje wspomnienia*, Warszawa 1978, s. 115.

w ponurych wspomnieniach dziadków i rodziców. Okres przednowku tak opisuje Kolberg:

Czas od jadventu [adwentu, pomyłka powinno być od Wielkiego Postu, mniej więcej od marca] do nowego chleba (żniw) zowie się przednowkiem. Wtedy to w okolicach nieurodzajnych, zwłaszcza w górach, gdzie gleba glinowata, jałowa mało co większy od zasiewu daje plon, przeszłoroczne kończą się zapasy, a bieda i głód doskwierać zaczynają. Wtedy to człekowi winocha mruczy, a zające skakają mu po brzuchu (jeść mu się chce ogromnie). Bieda ta w połowie wiosny do najwyższego dochodzi stopnia, jeżeli nigdzie nie nadarzy się zarobek. Stąd też i przysłowie: Jak kwitnie bób, to największy głód. Przy końcu lipca dopiero, kiedy to i w polu pospiechów (wczesne ziemniaki) udłubać można, zmniejsza się nieco, dlatego też i dalszy ciąg tego przysłowia: Jak kwitnie mak, to już nie tak. A ponieważ największa bieda zwykle lud nasz podczas przednowku napastuje, więc też i niedostatek wszelki przenośnie nazywa przednowkiem³⁵.

Poczynione w niniejszym tekście rozróżnienie na Galicję Zachodnią i Wschodnią ma uzasadnienie w odniesieniu do tematyki tego opracowania. W tych częściach Galicji występowało znaczne zróżnicowanie społeczne, kulturowe, religijne, występowały istotne różnice co do posiadanego przez chłopów arealu, specyfiki upraw, posiłków odmiennych pod względem ilości i jakości.

Post w społeczności, która na co dzień i tak je niezwykle ubogo, może dziwić, ale pojawia się w myśleniu religijnym jako czas przygotowania do święta. To forma rytuału oczyszczającego, bo święto to czas panowania *sacrum*. Stąd w Wielki Piątek starano się pić tylko wodę, nie jeść nic. Antropolodzy współcześnie traktują post jako metaforę prze-

³⁵ P. Franaszek, *Dieta chłopów galicyjskich na przełomie XIX i XX wieku*, s. 307.

strzeni zaświatowej, gdzie nie obowiązuje biologiczność, a jedzenie jest przecież konieczne do życia, jest niejako jego znakiem³⁶.

Poszczono bardzo rygorystycznie w czasie wszystkich postów. I tak w każdym tygodniu środa, piątek i sobota były bez mięsa, którego zresztą prawie nigdy nie jedzono, a każdy piątek także bez nabiału. W ciągu suchych dni jedzono przeważnie barszcz z żytniej mąki razowej, a poszczono od mięsa i nabiału; podobnie we wszystkie wile licznym wówczas świąt kościelnych. Ostrzejszy post był w czasie adwentu, gdyż nabiał jedzono wtedy tylko w niedzielę, a najostrzejszy w czasie „wielkiego postu”, który trwał od wstępnej środy do Wielkiej Soboty włącznie bez przerwy: nabiału nie jedzono w ogóle, a po zjedzeniu kolacji w Wielki Czwartek niektórzy ludzie jedli dopiero w Wielką Niedzielę święcone pomimo ubóstwa, w niektóre dni w ciągu roku stoły większości galicyjskich chłopów zastawiano wyjątkowo obficie³⁷.

Tak było na Boże Narodzenie i Wielkanoc, podczas chrztów, styp, dożynek, a zwłaszcza wesel.

Stół odświętny

Zwyczaj w wiejskim polskim domu oraz czas świętowania podporządkowane były cyklowi przyrodniczemu, który rządził się własnymi prawami. Mieszkańcy wsi okresom świątecznym nadawali własną symbolikę, tradycję i rytuał. Świętowanie w wiejskiej rodzinie galicyjskiej związane było z kreacją życia (narodziny, poród i wywód, chrzest, dzieciństwo i młodość), pełnią życia (swaty, wesele, przy-

³⁶ <https://www.tygodnikpowszechny.pl/od-jadla-chlopskiego-do-chlopskiego-jadla-21939> (dostęp: 25.09.2020).

³⁷ J. Słomka, *Pamiętniki włościanina od pańszczyzny do dni dzisiejszych*, Tarnobrzeg 2008, s. 96–98.

jęcie do nowej rodziny), zmierzchem życia (starość, ceremonie pożegnalne i pogrzebowe). Obserwacja tradycyjnych świąt rodzinnych oraz obrzędów związanych dla przykładu z chrztami i weselami pozwala zwrócić uwagę na wspólnotę rodzin wiejskich, którą cementowało poczucie więzi płynącej ze świętowania przy domowym ognisku, którego najbardziej wymownym symbolem był stół i to wszystko, co na nim się znajdowało. Świętowanie było oderwaniem od codzienności, przerwaniem rutynowych zachowań, lecz nie czasem lenistwa czy bierności. Święta umożliwiały konfrontację z wartościami pożądanymi i cenionymi, refleksję nad sensem życia, ekspresję własnej osobowości³⁸.

Ze świętowaniem wiążą się określone wzory zachowań, będące zarówno obiektywnymi faktami społecznymi, jak i subiektywnym odczuciem zmian zachodzących w sytuacji życiowej człowieka. Zmiany dotyczą osobowości, warunkują aktywność emocjonalną i poznawczą. Przemianie ulega formuła kontaktu z innymi ludźmi. Odbywają się one na drodze spotkania, w trakcie którego istnieje możliwość zagrania ról społecznych, w których na co dzień nie można się realizować lub ich prawidłowe pełnienie jest zakłócone. Ważnym aspektem świętowania jest okazywanie uczuć, odbywa się to w atmosferze niezwykłości, zatrzymania codziennego porządku dnia. Świętowanie może być formą doświadczania samego siebie, pozwala przekroczyć własne ograniczenia i odnaleźć sens życia³⁹.

Chrzcziny

Chrzcziny odbywały się zwykle dwa lub trzy tygodnie po narodzinach, termin skracano, jeżeli dziecko było słabe i chorowite. W dniu chrztu rodzice

³⁸ Zob. E. Barnaś-Baran, *Świętowanie w wiejskiej rodzinie galicyjskiej*, „Studia i Prace Pedagogiczne” 2014, nr 1, s. 276–278.

³⁹ Tamże, s. 277.

chrzestni przynosili prezent dla dziecka oraz coś do jedzenia i picia. Do obowiązków kumów należało dostarczenie placka, chleba i koniecznie wódki, bez której chrzciny nie mogły się odbyć. Na chrzcinach, przed wyjazdem do kościoła, w domu częstowano alkoholem, ponieważ dobry humor obojga kumów wróżył, że dziecko będzie śmiałe i wesołe. Funkcję chrzestnej powierzano często kobiecie bezdzietnej, w nadziei, że nie mając wydatków na własne dzieci, nie poskąpi chrześniakowi pieniędzy⁴⁰.

Po mszy, podczas której dokonywano obrzędu chrztu św., zaproszeni na uroczystość mężczyźni na czele z ojcem dziecka i z kumami udawali się do pobliskiej karczmy. Potem wracano do domu, rodziców chrzestnych i najbliższą rodzinę, w niektórych regionach Galicji były to wyłącznie osoby żonate, zapraszano do stołu, przy którym jedzono „(...) obiad składający się z ziemniaków, kapusty, rosółu, mięsa, pierogów i herbaty. Podawano również alkohol”⁴¹. Z okazji chrzcin pojawia się pieczywo obrzędowe: kukielka dla chrześniaka. Było to słodkie ciasto z rodzynkami i polewą, im większe, tym większe powodzenie miało mieć dziecko. Mierząc dziecko tą kukielką prowokowano jego wzrost⁴².

Wesela

Przedweselne przygotowania obejmowały: chodzenie i prośzenie przez pannę młodą wraz z drużką rękowną (była nią najczęściej przyjaciółka lub siostra pana młodego) o błogosławieństwo, zapraszanie gości, przygotowywanie alkoholu przez družbę i pana młodego, przygotowanie w niedzielę

⁴⁰ E. Barnaś-Baran, *Świętowanie w wiejskiej rodzinie galicyjskiej*, s. 277.

⁴¹ Tamże, s. 283.

⁴² <https://www.tygodnikpowszechny.pl/od-jadla-chlopskiego-do-chlopskiego-jadla-21939> (dostęp: 25.09.2020).

przed ślubem obiadu w domu panny młodej dla starosty. Obiad był podawany przez matkę panny młodej. (...) W poniedziałek przed ślubem w domu pana młodego odbywały się tzw. „dobranoc” lub „odgrywiny”. Gośćmi byli przeważnie przyjaciele i rodzina ze strony pana młodego. Z odgrywin pan młody wraz z gośćmi udawał się do starostów, gdzie zabawa trwała całą noc. Zabawę kontynuowano następnego dnia w domu panny młodej⁴³.

Wszystkie okoliczności poprzedzające wesele wiązały się z sutymi poczęstunkami, a ich obfitość zależała od możliwości rodziny. Bywało, że huczne uroczystości pozostawiły spore długi, spłacane przez wiele miesięcy, a nawet lat. Po ceremonii ubierania panny młodej przyszli małżonkowie prosili rodziców o błogosławieństwo, klękając przed nimi. Zawsze pamiętano o chlebie, którego symbolem była uprawiana ziemia i jej plony. Podczas błogosławieństwa matka dawała pannie młodej kromkę chleba, „żeby się jej ten chleb trzymał.” W korowodzie wozów wiozących pannę młodą i pana młodego nie mogło zabraknąć poczęstunku dla księdza, kościelnego i organisty; pieczywo niższej jakości, tzw. osypanki, zostawiano żebrakom, najczęściej na plebanii, z przeznaczeniem dla wiejskiej biedoty⁴⁴.

W drodze powrotnej nowożeńcy jechali razem, radosny nastrój podkreślały różne zachowania: wyścigi wozów, wykupowanie przejazdu, częstowanie słodkościami. „W progu domu matka panny młodej witała nowożeńców chlebem i solą, następnie spożywano śniadanie, które składało się z białej kawy, bułek, masła, sera, kiszki kaszanej i dużych ilości alkoholu. Po śniadaniu tańczono w tzw. domu odstępnym, którym była chata starostów. Około północy przyrządzano obiad, po którym odbywał się tzw. biały wieniec, czyli

⁴³ T. E. Barnaś-Baran, *Świętowanie w wiejskiej rodzinie galicyjskiej*, s. 284.

⁴⁴ Zob. tamże, s. 284–285.

wykupowanie panny młodej przez męża i gości. Następnie krojono weselny kołacz (we wschodniej Galicji zwany korowajem) i częstowano nim gości⁴⁵.

We wsi Wola Rafałowska, w dawnym powiecie strzyżowskim, ciasto na kołacz zarabiano na jajach, śmietanie, drożdżach. Tak wypieczony chleb okrągły, z blachy kładzie się na deseczce okrągłej. Od tej deseczki idą druty do góry, na nich zaś położony drugi, mniejszy chlebek. Kołacz był więc dwupiętrowy. Druty schodziły się ku górze, spięte (...). Ubrany był przeróżnie. Wkoło bułka opasana kiełbasą. Druciki zaś owinięte bibułką. Zawieszono na nich ciastka odpustowe, cukierki i szyszki. Kołacze wypiekane we wcześniejszych latach były skromniejsze, zazwyczaj był to prosty chleb, na którym kładziono cztery jabłka, wbite na patyki, gałązki bukszpanu lub inną zieleninę. Kołacze znano na wsiach, natomiast różniły się sposobem przygotowania i dekoracją, czasem przeznaczeniem⁴⁶.

Stypy – uczty pożegnalne (konsolacje)

Stypa znana jest w słowiańskiej kulturze ludowej pod takimi nazwami, jak: „konsolacja, strawa, chleb żałobny, poczesne, tryzna”. Jeszcze w XIX w. częstym zamiennikiem słowa „stypa” było „poczesne”/„poczesna”. Po uroczystości pogrzebowej udawano się najczęściej do karczmy, rodzina zmarłego częstowała chlebem i wódką. Śpiewano pieśni w intencji zmarłego, odmawiano różaniec, wspomniano zasługi zmarłej osoby, pocieszając w ten sposób rodzinę, zgodnie z łacińską sentencją *De mortuis nihil nisi bene* („O zmarłych tylko dobrze”). Uczty trwały kilka godzin, czasem towarzyszyły im bijatyki; wszystko kończyło się odmawianą na kolanach modlitwą za duszę zmarłego.

⁴⁵ E. Barnaś-Baran, *Świętowanie w wiejskiej rodzinie galicyjskiej*, s. 286.

⁴⁶ Tamże.

* * *

Wszelkiego rodzaju niedostatki w galicyjskich wsiach były czymś powszednim. Najtrudniejsze były okresy głodu na przednówku, zwłaszcza w latach klęsk nieurodzaju. Głód, który dotknął Galicję w latach 1844–1845, był jedną z przyczyn rabacji galicyjskiej. „Szczególnie nabożnym stosunkiem cieszył się chleb jako symbol dobrobytu i pokarm powszedni, toteż z jego wypiekiem związanych było najwięcej zwyczajów i przesądów. Jeśli był urodzaj, to okres prosperity przypadał w okolicach święta Matki Boskiej Zielnej (15 sierpnia), szczególnie ważnego w ludowym katolicyzmie⁴⁷. Jednakże „minimalizm” i „monotonia” to słowa kluczowe do scharakteryzowania tego, co pojawiało się na chłopskich stołach w Galicji na przełomie XIX i XX stulecia.

⁴⁷ P. Zakrzewski, *Wsi spokojna, wsi głodna* (<https://culture.pl/pl/artykul/wsi-spokojna-wsi-glodna-kuchnia-chlopska-dla-poczatkujacych> /dostęp: 15.09.2020/).