

Kultura ludowa regionu

Autor: Karolina Bielenin-Lenczowska

Stroje ludowe Strój męski – nakryciem głowy była czapka rogatywka lub tzw. poznanionka – czapka z daszkiem. W zimie noszono sukienne czapki wykończone baranią skórą. Koszule szyto wyłącznie z lnu, spodnie letnie z płótna, zimowe – z sukna. Do odświętnego stroju zakładali czarne, cienkie kamizelki z sukna i brunatne, płócienne sukmany, zwane sukniami. Charakterystycznym okryciem wierzchnim była sięgająca kostek sukmana, zapinana na drewniane guziki obszyte sukmem lub jedwabiem – wołoszka. Najpopularniejszymi butami były półbuty zawiązywane na cztery dziurki. Zimą bogatsi wkładali buty z cholewami do kolan, tzw. kropusy. Biedniejsi nosili półbuty filcowe, beżowe lub siwe, tzw. kamasze. {smoothgallery album=75} Strój kobiecy – mężatki nosiły czepek, tzw. kapotę, uszyty z jednego kawałka materiału, czarny lub brązowy z kokardą, ozdobiony z przodu koronką lub wstążką. Na co dzień kobiety osłaniały głowy i ramiona chustkami. Górną część odzieży stanowił rodzaj gorsetu – sznurówka – obcisła, przylegająca do figury, z przodu zawiązywana na tasiemkę. Sznurówka zimowa szyta była z barchanu, letnia – zwykle z płótna. Spódnice szyto z białego płótna i ozdabiano na dole haftem. Zimą nakładano kucbaję – spódnicę z grubego materiału wełnianego, w kolorze granatowym, czarnym lub czerwonym. Odświętnym obuwiem kobiecym były czarne lub brązowe trzewiki na płaskim obcasie, a na co dzień – tzw. korki (buty na drewnianej podeszwie ze skórzanym wierzchem) lub klumpy – buty z drewnianą podeszwą i wierzchem z innego, starego buta. Kultura materialna Budowa domu W Borach Tucholskich występowały dwa typy chałup – gburskie, czyli bogatych gospodarzy i potkierskie – biedniejszych. Chałupy borowiackie budowano z drewna i kryto słomą lub gontem (szynblem). W rogu ściany szczytowej lub przedniej budowano podcienie zwane wystawką. W zagrodzie czasem znajdowały się dwie chałupy – jedna okazalsza, będąca mieszkaniem gospodarza i jego rodziny, druga mniejsza dla parobka z rodziną lub dla starych rodziców. {smoothgallery album=77} Starannie zbudowane chałupy nazywano dworami lub domami. Zwykle składały się one z sieni, izby i trzech-czterech komór. Przy każdym domu było urządzenie przeciwpożarowe: drabina, bosak i wiadro zawieszane pod strzechą. Dodatkowe budynki w zagrodzie do pomieszczenia inwentarskie i do przechowywania zbiorów. Zboża zwożono do stodół, na które składały się somsieki i klepiska. Na tych drugich młócono cepami zboże. W bogatszych gospodarstwach osobnym budynkiem był także spichrz. Budowano również dobudówki, czyli wachy albo przyłapy, w których przechowywano narzędzia. Pośrodku podwórza stała studnia, z której niejednokrotnie korzystała cała gromada. Do zagrody należał również ogród – przed chatą, od strony drogi był ogródek kwiatowy. Ponadto w ogródkach warzywnych uprawiano m.in. kapustę, cebulę, czosnek, marchew, buraki, mak, a w sadach zwykle rosły jabłonie, śliwy, grusze i wiśnie. Zagrody borowiackie były ogrodzone płotami. Płoty sztachetowe stawiano przy drodze, od frontu. Stawiano też płoty koszowe, czyli plecione to trzy poziomo ułożone szczeble przeplecione pionowo chrustem. Z kolei płoty żerdziowe grodziły sady, pola, czasem pastwiska. Kultura duchowa Obrzędowość doroczna Adwent Rok obrzędowy, podobnie jak w innych regionach, zaczynał się od Adwentu. W Borach Tucholskich w tym czasie przebierano się za Cygana, kominiarza, różne zwierzęta i herody i chodzono po domach. Boże Narodzenie Zanim w domach borowiackich zagościła świąteczna choinka, przynoszono do domów gałązki świerkowe i ozdabiano je cukierkami, ciastkami i kolorowymi papierkami, a drzewa w sadzie przybierano kolorowymi wstążkami i zabawkami własnej produkcji. Stawiano też słomianego chochoła symbolizującego odchodzący, stary rok. Wieczera wigilijna tradycyjnie rozpoczynała się od łamania opłatkiem – dawniej chlebem. Na stole, w zależności od zamożności gospodarzy znajdowały się: ryby, placek z ziemniakami, grzyby, groch, zupa z suszonych owoców (brzadu), kluski, kiszka z kaszy i ziemniaków, kapusta. Wielki Post i zwyczajnie wiosenne Okres Wielkiego Postu rozpoczynał Popielec zwany tu Popielnikiem. Wierzono, że w noc z wtorku na środę diabeł przegania z karczmy tych, którzy jeszcze się bawią. W Środę Popielcową chowano wszystkie instrumenty muzyczne, lustra, patelnie i rondle, w których podczas zapustów pieczono mięsa. W czasie postu jedzono przede wszystkim żur, kaszę, ziemniaki i ryby. Potrawy gotowano w jednym garnku, w tzw. grapie. Za początek wiosny uważano w Borach Tucholskich dzień św. Józefa (19 marca). Wtedy to sadzono gęsi na jaja, zaglądano do uli i zwyczajowo rozpoczynano orkę. Jak mawiano: Na świąntego Józwa przez pole bruzda. W drugi dzień świąt Wielkiej Nocy, chłopcy smagali dziewczęta witkami wierzbowymi lub z jałowca, a w niektórych rejonach również polewano wodą. To, jak mocno dziewczyna została wysmagana czy oblana, świadczyło o jej powodzeniu u chłopców. Po wsiach chodzili również dynguńnicy, którzy składali domownikom życzenia, otrzymując w zamian jaja, kiełbasę, słoninę, a czasem i drobne pieniądze. Do ciekawych borowiackich obrzędów wiosennych należą tzw. dni zimnych ogrodników czy świętych złodziei. Wtedy to – 12-14 maja – aby uchronić drzewa owocowe przed przymrozkami, stawiano w sadach wanny z wodą. Wszystkich Świętych Wierzono, że w ten dzień duchy zmarłych odwiedzają ziemię, krążą wokół domów, w których mieszkali za życia, a nawet je odwiedzają. Nie wolno wtedy wylewać wody na

podwórko, śpiewać, gwizdać ani spuszczać psów z łańcucha. Należy zapalić w piecu, aby krążące wokół dusze mogły się przy nim ogrzać. Wierzenia Borowiacy wierzyli w istnienie różnych duchów i demonów zamieszkujących las. Powszechnie znano postać Borowej Ciotki – staruszki odzianej w szatę koloru pnia sosny, przepasanej zielonym pasem z igliwi, z diademem z szyszek na głowie i z koszem i kosturem i rękach. Towarzyszyły jej zwierzęta. Ciotka była dobrym duchem borów, opiekowała się dziećmi zbierającymi w lesie grzyby i jagody, broniła przed czarownicami, błędnymi ognikami, a zbłąkanym dawała schronienie w swoim leśnym dworze. Bezlitosna była jednak dla tych, którzy las niszczyli, robili krzywdę zwierzętom – mogła ich zamienić w jałowiec. W lesie żył też Borowiec – według niektórych zły duch, według innych, duch opiekuńczy, pomocnik Borowej Ciotki. Mieszkańcy borów to również kraśniaki, kraśnięta albo lelki – krasnoludki. Z lasu przenosiły się one do domów, gdzie zamieszkiwały w stajniach lub mysich dziurach. Nie wolno ich było wypędzać, bo mogły sprowadzić na gospodarstwo biedę. Wreszcie w borze można było spotkać piękną pannę – Leśną Królową. Ale kto ją raz zobaczył, już nie wracał do domu. Zauroczony jej pięknem, służył w jej pałacu jako parobek aż do śmierci. Tradycyjne zajęcia Głównymi zajęciami Borowiaków to zbieractwo, łowiectwo, praca na roli (choć słabe gleby), a zwłaszcza praca w lesie. Na wiosnę wydobywano z drzew sok brzozy, który stosowano do picia, na lekarstwo oraz jako kosmetyk. Z drzew sosnowych pozyskiwano żywicę, z której wyrabiano klej i używano w lecznictwie. Ponadto zawożono ją do fabryk produkujących gumę. W lesie zbierano czarne jagody, borówki, maliny, jeżyny, żurawinę i poziomki. Owoce sprzedawano potem na targach lub robiono z nich przetwory; suszone używano jako lekarstwa lub barwników. Zbierano też głóg, orzechy laskowe, lebiodę, szczaw, zioła i – bardzo powszechnie – różne gatunki grzybów. Łowiectwo miało tradycyjnie charakter kłusowniczy. Kuchnia regionalna Dawniej głównym pożywieniem Borowiaków były ziemniaki (bałabuny). Przysmakami były gómółki – bryłki twarogu suszone na słońcu. Później podstawą pożywienia stała się mąka, mleko, maślanka i śmietana, a nad jeziorami – ryby. Stosowano też różne używki: piwo, nalewki na leśnych owocach, swojskie wina, kawa z suszonych żołądździ oraz tabaka. W domach przygotowywano również chleb – Ciasto wyrabiano z podłużnej, drewnianej misie, zwanej koponką, a pieczono w piecu wybudowanym na polu. Przed wypiekiem, bochen kładziono na gerszlę (drewnianą deskę) i wsuwano do pieca, po czym znów wyjmowano. Aby skórka chleba była błyszcząca (by miała glanc), smarowano ją syropem z marchwi bądź buraków, lub masłem i miodem. Ważna była symbolika chleba. O ile nie tylko w Borach Tucholskich powszechnie uważano chleb za święty pokarm, czyniono znak krzyża przed pokrojeniem go na kromki oraz całowano, gdy upadł na ziemię, o tyle tu szczególną rolę pełniły również dwa krańcowe kawałki chleba: odlepka (pierwsza odkrojona piętka) i przylepka – ostatnia. Nikomu obcemu nie darowano nigdy całego bochenka, ale odkrawano odlepkę i pozostawiano ją w domu na znak pomyślności. Przylepkę zjadano dopiero wtedy, gdy upiekł się już następny chleb – tj. razem z kolejną odlepką. Miało to gwarantować dostatek w domu. Wierzono również, że dziewczyna, której przypadnie pierwsza piętka, pierwsza wyjdzie za mąż i będzie mieć szczęśliwe życie. W piecu chlebowym pieczono również placek utarty z surowych ziemniaków wymieszanych z mąką, jajami i smażoną słoniną, tzw. sztandar. {smoothgallery album=76} Jadano pięć razy dziennie: śniadanie (frysztyk), drugie śniadanie (podobiad lub dziesiątka), obiad (maltych), podwieczorek (podkurek) i wieczerzę. Niektóre z tradycyjnych borowiackich potraw to: babka ziemniaczana (gotowaną masę ziemniaczaną wkłada się do formy, zamyka i gotuje w dużym garnku wypełnionym wodą; podaje się ją z sosem grzybowym); dukacze, zwane inaczej szuranymi kartoflami to rodzaj purée – do tłuczonych, gotowanych ziemniaków dodaje się mleko i przesmażony boczek z cebulką oraz przyprawy i koperek; marchwianka – zupa z mięsem, włoszczyzną, ziemniakami i dużą ilością przetartej przez sito marchwi; napój kapuściany z soku kiszzonej kapusty z startą cebulą i przyprawami. Wiele borowiackich potraw to zupy, np. rosół z węgorza, polewka grzybowa czy np. zupa na gęziej pipce z drobno pokrojonego mięsa gęsiego, z dodatkiem marchwi, ziemniaków i przypraw. W Borach Tucholskich, podobnie jak na całych Kujawach i Pomorzu jada się również zupę czerninę z krwi i podrobów kaczki.

Źródła:

Maria Ollick, Maltych i grapa. Tradycja, specjały kuchni i inne ciekawostki z Borów Tucholskich, Tuchola 2007.

M. Polakiewicz, Z etnografii powiatu tucholskiego, [w:] Tuchola. Zarys etnograficzny, pod red. J. Wójtowicz, Toruń 1962.

Bernard Sychta, Kultura materialna Borów Tucholskich, Gdańsk-Pelplin 1998.

Fotografie: Maciej Łabudzki

